

КАРАКТЕРИСТИКИ НА ГАСТРОНОМИЈАТА ВО ИСТОЧНИОТ РЕГИОН НА РС МАКЕДОНИЈА

Горан Антониевски¹, Агим Асани², Зенун Зенуни³,

¹ Професор, С.О.У “Коле Нехтенин”, булевар “Тоце Делчев” бр.101, Штип, Република Северна Македонија, goran.antonievski@yahoo.com

² Професор, С.С.О.У “Моша Пијаде”, ул. “Илинденска” бр.301, Тетово, Република Северна Македонија, agim-asani@hotmail.com

³ Професор, С.С.О.У “Моша Пијаде”, ул. “Илинденска” бр.301, Тетово, Република Северна Македонија, zenun.zenuni@gmail.com

Краток извадок

Во рамките на ова истражување главна цел е да се осознаат и прикажат сите гастрономски потенцијали, гастрономската култура и гастрономските навикни на населението во источниот регион на Р.С.Македонија, односно подетално да се истакнат гастрономските производи, традиционалните специјалитети и гастрономски настани кои ја збогатуваат националната гастрономска понуда а истовремено имаат придонес во промоцијата на традиционалната кујна. За да се обработат карактеристиките на гастрономската понуда ќе биде обработено и етимолошкото значење на гастрономијата преку различни ставови и дефиниции од повеќе автори. За подобрување на гастрономската понуда и поголема застапеност на регионалните производи во понудената листа на јадења во истражувањето ќе бидат вклучени гостите во угостителските објекти од источниот регион на Р.С.Македонија. При изработка на овој труд кој претставува актуелна и недоволно обработена тема во подрачјето, користев повеќе научни методи преку кои ќе се реализира целта на конципираниот предмет на истражувањето. Во разработката на овој труд се користат кабинетски истражувања и користење на соодветна литература од познати експерти од областа на угостителството и туризмот. Во изработката на трудот се опфатени и теренски истражувања со користење на итернетот кој изобилува со секундарни податоци, додека преку анкетен прашалник кој ќе биде наменет за гостите ќе ги добиеме примарните податоци кои ќе бидат обработени со помош на анализа. Од истражувањето ќе се добијат податоци за карактеристиките на гастрономската понуда која им овозможува на посетителите да се запознаеме со препознатливите производи и автентични јадења од источниот регион.

Клучни зборови: *храна, калориски вредности, гастрономска понуда, гастрономска култура, туризам*

Вовед

Правилното користење и комбинирање на храната и пијалоците се дел од гастрономијата на храна која се занимава со генезата на храната и нејзината основа. Во рамките на ова истражување главна цел е да се демонстрира моменталната гастрономска понуда и побарувачка и дефинирање на правците за развој на значењето на гастрономијата и моменталната гастрономска побарувачка и дефинирање на правците за развојот на гастрономскиот туризам во источниот регион на Р.С.Македонија. Овој регион има голем број гастрономските настани каде секундарните и примарни произведувачи на храна и пијалоци нудат дегустирање и конзумирање на вкусната храна препознатлива за туристичката дестинација. Преку ваквата гастрономска понуда посетителите би можеле

да се запознаат со вкусните регионални јадења, обичаите и гастрономските настани кои дават значење на гастрономскиот туризам во источниот регион.

Предмет и цел на истражување

Предметот на истражување на овој труд се гастрономските вредности на источниот регион од Р.С.Македонија и прилагодување на гастрономската понуда кон потребите на гостите за развој на гастрономскиот туризам во регионот.

„Гастрономијата во основа, најголемиот дел од луѓето ја поврзуваат со подготвувањето на храна, сепак треба да истакне 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.“ (Методијески Дејан., 2018). 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.

Трудот е изработен за да се истражи каква е потребата од прехранбените производи, јадењата и услугите кај потрошувачите, колку означувањето на калоричните вредности на храната во угостителската понуда се корисни за посетителите при посета на дестинации од овој регион.

За да се разработи материјалот, беа дефинирани истражувачки хипотези.

Основна цел на истражувањата направени при пишување и составување на овој труд е да се осознаат и проучат гастрономските карактеристики, специфичности и автентичноста на храна во Источниот регион на Република Северна Македонија. Организираните гастрономските настани и манифестации имаат влијание за промоција на регионалните производи и здравата храна.

Конкретна цел на овој труд е да се согледат препознатливите гастрономски производи и традиционалната понуда на храната ставајќи посебен акцент на прилагодување на гастрономската понуда во улога на развој на угостителството и туризмот.

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.

Методологија на истражување

За реализација на целта која сме ја поставиле и разработка на точките и поточките во овој труд ќе користиме адекватна литература од познати експерти и научници за развој на угостителството и туризмот во Источниот регион на Р.С.Македонија. При конципирањето на овој предмет на истражување користевме повеќе методи на истражување за поголема точност на постигањата. Користевме аналитички метод во анализата на податоците од соодветната литература, ќе се користи и статистички метод за поголема точност на постигањата во истражувањето. Обработката и средувањето на податоци ќе се изврши преку процентуална пресметка и рангирање на податоците.

Резултати од истражувањето

Источниот регион ги опфаќа областите Кочанско Поле, Малешевија, Пијанец, Слан Дол, и претставува речен, котлински и планински предел. Овој регион ги опфаќа 11 општини: Штип, Карбинци, Пробиштип, Чешиново – Облешево, Кочани, Зрновци, Винаца, Берово,

Пехчево, Македонска Каменица и Делчево. Овој регион е со голема туристичка понуда земајќи ги во предвид природните богатства и убавини и богатата гастрономска понуда. Источниот регион има поволна клима за одгледување на земјоделски, раноградинарски и житни култури за потребите на населението а како позначаен производ е оризот кој се одгледува на кочанските оризови полиња. Од органско одгледаните билки, растенија и животни се подготвуваат бројни специфични јадења и пијалоци. Од автентичните и покарактеристични јадења за Општина Штип се надалеку прочуената штипска пастрмајлија, штипска турли тава, кофте на штипски начин. Најпозната гастрономска манифестација која се организира во градот Штип е “Пастрмајлијада” на која може да се вкуси пастрмајлијата која се подготвува од тесто во овална форма исполнето со месо која добро се вклопува со вкусот на црвените вина подготвени од лозовите насади од оваа област. Преубавите специјалитети од тесто, баници и зелници подготвени со разни филови го карактеризираат градот Пробиштип кој е препознатлив по организирањето на гастрономската манифестацијата “Зелникот на баба”. Симбол за градот Кочани е оризот познат како кочанско бело злато, кој е многу застапен како намирница за подготовка на национални солени и слатки јадења а како попрепознатливи се издвојуваат кочанската тава ориз, пилав, куп пилав, кочанската лапа, сарма, полнети пиперки, тава ориз со спанаќ, сутлијаш и многу други специјалитети од ориз. Селото Зрновци е познато по одгледување на праз кој се корист за подготовка на националното јадење месо од праз. Градот Кочани е организатор на културната манифестацијата “Денови на кочанскиот ориз” која е замислена да го прикаже патот и традицијата на производство на оризот од нивата до трpezата. Берово изобилува со здрава храна, шумски плодови, квалитетен бел компир, млечни производи и сирење, одличен планински мед. Во овој регион традиционално се подготвуваат јадења од тесто подготвено како тегнето, сукано, подготвено на повеќе начини и печено во фурна. Па така на секојдневната трпеза може да се забележи домашниот леб и малешевскиот зелник печен во фурна, качамак кој е познат како бакардан или палента кој се комбинираат со матеница, квалитетно Беровско биено и жежено сирење, кашкавал, урда, буламач (млечна зимница) произведени од млеко од овци, крави и кози одгледувани од населението. Еден од препознатливите специјалитети е манастирското сирење кое се подготвува од овчо сирење, путер, пресно млеко, буковец и лук. Манифестации поврзани со гастрономијата во овој регион се “Денови на компирот” во малешевијата која има изложбено продажен карактер каде посетителите можат да ги дегустират производите од компир во комбинација со локалните специјалитети од сирење и сливова ракија и “Малешевијата на дланка” во која се претставени традиционалните производи и изработки во Берово. На оваа манифестација се претставени здравата храна, вештите раце и сувенири изработени од локалното население. Овде посетителите можат да ги вкусат големиот асортиман на млечни производи, различните видови на мед и пчелни производи како што се матичен млеч, восок и прополис, шумските плодови како што се малина, капина, шипинка, боровница и нивните преработки како што се сок, слатко и останатите локалните производи компир, тиква, пченка, грав.

Целта на истражувањето е да се подобри гастрономската понуда на угостителските објекти со воведување новитети во исхраната во објектите преку резултатите добиени од истражувањето. Преку истражувањето ќе се обезбеди појасна слика за барањата, потребите и желбите на потенцијалните посетители од источниот регион на Република Северна Македонија.

Емпириското истражување ќе се спроведе врз основа на реализирано спроведеното истражување на посетителите во угостителски објекти. Конкретната реализација на истражувањето содржеше неколку фази, кои започнаа со фазата на конструкција на полуструктуриран прашалник наменет за гостите во хотелите и угостителските објекти. Прашањата кои се содржани во прашалникот беа конструирани во насока да се добие јасен, прецизен и недвосмислен одговор од испитаниците.

Анкетата беше спроведена во угостителски објекти во источниот регион на Република Северна Македонија:

- За да се подобри гастрономската понуда и задоволат потребите на потрошувачите во угостителството и хотелиерството ќе се анализираат резултатите од анкетното истражување.

Во поглед на половата структура вкупно 21 од анкетирани лица опфатени во истражувањето се мажи, додека 29 лица се жени.

Според старосната структура на испитаниците, 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.

Според образованието, анкетирани 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.

Од самото истражување може да се заклучи дека 56% од анкетирани лица се изјасниле дека во понудената листа на јадења во угостителските објекти треба посебно да бидат обележани препознатливите традиционалните јадења, што ни го укажува недостигот на листата на јадења во која треба да се даде посебен акцент на препознатливите и традиционални јадења.

Поголем број од испитаниците со 76% одговориле дека би сакале да вкусат национално јадење наспроти модерно при посета на дестинација. Ова ни покажува дека доколку во понудените листи на јадења во угостителските објекти се застапени националните јадења, гостите со задоволство би направиле избор на автентично јадење препознатливо за дестинацијата која се посетува.

Во делот на застапеноста на регионалните продукти во приготвувањето на понудените јадења се согласни 70% од испитаниците. При посета на избрана дестинација од регионот се забележува дека посетителите имаат интерес за конзумирање на јадења од продуктите препознатливи и го обележуваат регионот и дестинацијата која се посетува.

Во листата на јадења покрај понудената цена и храна, би требало да има и калориска вредност каде поголемиот дел од испитаниците или 68% се согласуваат. Од овде може да се забележи дека во листата на јадења во угостителските објекти треба да бидат застапени јадењата во кои ќе ни биде прикажана и нивната калориска вредност според побарувањата на потрошувачите со цел зачувување на здравствената состојба и подобар живот.

Овде се опфатени и поголем број на прашања преку кој може да се дојде до сознание за гастрономската побарувачка од страна на посетителите и со тоа да се подобри гастрономската понуда.

Заклучок

Истражувањето на гастрономскиот пазар е значаен елемент преку кој може да се согледа самиот проблем и да се најде решение за подобрување или негово отстранување. Се здобивме со информации за гастрономските карактеристики односно гастрономските специјалитети приготвени од производи кои се препознатливи за дестинациите и го карактеризираат овој регион. Може да се заклучи дека Источниот регион на Република Северна Македонија има богата гастрономска понуда како и голем број на препознатливи

манifestации и настани поврзани со производство и промоцијата на препознатливите и автентични јадења кои укажуваат за потенцијалот за развијат гастрономскиот туризам во овој регион.

Препораки

За да бидат информирани потрошувачите за гастрономските карактеристики, специфичности како препораки би ги издвоил регионалните веб страни кои треба да бидат збогатени со промоција на намирници и традиционални јадења, поголема промоција преку медиуми, списанија и брошури при организирање на гастрономски манифестации. Исто така големо значење може да има ресторанскиот менаџмент со вметнувањето на регионалните јадења подготвени од органски продукти во понудата на угостителските објекти со цел да се истакнат традиционалните намирници и јадења во дестинациите. За промоција на гастрономскиот туризам треба да бидат вклучени и туристичките агенции кои може да ја збогатат својата туристичка понуда со вметнување на гастрономски туристички аранжмани кои ќе го опфатат источниот регион на Република Северна Македонија.

Референци

1. Алачки, А. (2010) Македонски традиционален готвач: од моето срце за Вашата трпеза. Скопје: Винсент Графика.
2. Антониевски, Г. (2012) Национален источен готвач. Штип: 2-ри Август
3. Димитров, Н., Ташков, Н., Методијески, Д. (2015) Водич низ регионите на Македонија. Скопје: АППТМ.
4. Методијески, Д., Филипоски, О., Ташков, Н., Митрева, Е. (2018) Менаџмент на мени во ресторанското работење. Скопје: Гера Ком Плус.
5. Методијески, Д., Филипоски, О., Нацов, А., Ѓоргиева, И. (2019) Регионални карактеристики на македонската гастрономијата. Скопје: Туристика
6. 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
7. Митрева, Е. Саздова, Ј., (2019): Менаџмент на квалитет во хотелиерството, Скопје
8. Огненовски, В. (2015) Модерна македонска кујна. Скопје: Трипле С Групп
9. Цуцулески, В. (2009) Интернационална гастрологија. Охрид: УКЛО.
10. Шаревска, И., Даскаловска, А., Вражиновски, Т. (2018) Вкусовите на Македонија. Скопје: АППТМ