

Седма Меѓународна Научна Конференција
ПРЕДИЗВИЦИТЕ ВО ТУРИЗМОТ И БИЗНИС ЛОГИСТИКАТА ВО 21 ВЕК »ISCTBL 2024«
Seventh International Scientific Conference
CHALLENGES OF TOURISM AND BUSINESS LOGISTICS IN THE 21ST CENTURY »ISCTBL 2024«



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

7^{ма} МЕЃУНАРОДНА НАУЧНА КОНФЕРЕНЦИЈА

**ПРЕДИЗВИЦИ ВО
ТУРИЗМОТ И БИЗНИС
ЛОГИСТИКАТА ВО 21от ВЕК**

17 МАЈ, 2024





Организациски комитет:

Проф. д-р. Татјана Бошков, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, Република Северна Македонија – *Претседател на Организацискиот комитет*

Проф. д-р. Наташа Митева, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, Република Северна Македонија – *Потпретседател на Организацискиот комитет*

Доц. д-р. Цветанка Ристова Магловска, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, Република Северна Македонија – *Потпретседател на Организацискиот комитет*

Проф. д-р. Душко Јошески, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, Република Северна Македонија – *Потпретседател на Организацискиот комитет*

Доц. д-р. Душица Попова, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, Република Северна Македонија – *Потпретседател на Организацискиот комитет*

Меѓународен програмски комитет:

Проф. д-р. Татјана Бошков, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, Република Северна Македонија – *Претседател на Програмски комитет*

Проф. д-р. Наташа Митева, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, Република Северна Македонија – *Потпретседател на Програмски комитет*

Доц. д-р. Цветанка Ристова Магловска, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, Република Северна Македонија – *Потпретседател на Програмски комитет*

Проф. д-р. Душко Јошески, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, Република Северна Македонија – *Потпретседател на Програмски комитет*

Доц. д-р. Душица Попова, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, Република Северна Македонија – *Потпретседател на Програмски комитет*

Проф. д-р Никола В. Димитров, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, Република Северна Македонија

Проф. д-р Цане Котески, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, Република Северна Македонија

д-р Билјана Цоневска Гуњовска, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, Република Северна Македонија

Проф. д-р. Оливер Филипошки, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, Република Северна Македонија

Проф. д-р. Александра Жежова, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, Република Северна Македонија

Проф. д-р. Зоран Темелков, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, Република Северна Македонија



- Проф. д-р Мишко Цидров, Машински факултет, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, Република Северна Македонија
- Проф. д-р. Тања Ангелкова Петкова, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, Република Северна Македонија
- Проф. д-р Димитар Ковачевски, Универзитет Американ Колеџ Скопје, Република Северна Македонија
- Проф. д-р Слајана Стојановска, Факултет за Бизнис Економија, Скопје, Република Северна Македонија
- Доц. д-р Христина Серафимовска, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, Република Северна Македонија
- Проф. д-р. Глигор Бишев, Универзитет „Св. Климент Охридски“ - Битола, Економски факултет Прилеп, Република Северна Македонија
- Доц. д-р. Васко Шутаров, МИТ Универзитет, Факултет за безбедност, Република Северна Македонија
- Проф. д-р. Мадалина Теодора Андреи, Универзитет Хиперион, Факултет за општествени, хуманистички науки и природни науки, Оддел за географија, Романија
- Проф. д-р. Соња Квируга, Универзитет Алкала, Оддел за економија, Шпанија
- Проф. д-р. Алиса Фленишер, Хебрејскиот универзитет Јерусалим, Роберт Х. Смит, Факултет за земјоделие, Храна и Животна средина, Оддел за економија на животна средина и управување, Израел
- Проф. д-р. Ноам Шовал, Хебрејски универзитет Ерусалим, Факултет за општествени науки, Оддел за географија, Израел
- Проф. д-р. Нурија Елиса Морере Молинеро, Универзитет Реј Хуан, Шпанија
- Проф. д-р. Никола Хурвулиадес, Американ Колеџ Солун, Грција
- Проф. д-р. Донила Пипа, Универзитет Марин Барлети, Економски факултет, Албанија
- Проф. д-р. Мохамед Фуад, Ариш Универзитет, Факултет за уметност, Египет
- Проф. д-р. Френсис Вериза, Универзитет Толиара, Факултет за општествени науки, Мадагаскар
- Проф. д-р. Октавиан Сербан, Букурешки Универзитет за Економија, Факултет за храна од земјоделие и економија на животната средина, Романија
- Проф. д-р. Сабина Георгечи, Асоцијација за промоција на туризмот, Дробета Турму- Северин, Романија
- Проф. д-р. Серафима Роскова, Молдовска академија за науки, Академија за економски науки на Молдавија, Република Молдавија
- Проф. д-р. Стела Дерменчиева, Универзитет на Велико Трново Свети „Кирил и Методиј“, Оддел за Географија, Бугарија
- Проф. д-р. Марта Боровска Стефанска, Универзитет во Лоџ, Факултет за Географски науки, Институт за градежна средина и Просторна, Полска
- Проф. д-р. Јулиана Поп, Универзитет за економски студии, Факултет за бизнис и туризам, Романија
- Проф. д-р. Елена Тома, Универзитет Хиперион, Факултет за општествени, хуманистички науки и природни науки, Оддел за географија, Романија
- Проф. д-р. Ирина Лазар, Универзитет Хиперион, Факултет за општествени, хуманистички науки и природни науки, Оддел за географија, Романија



- Проф. д-р. Озгур Јерли, Дучче Универзитет, Факултет за Шумарство, Оддел за пејсажи, Турција
- Доц. д-р. Жарко Радјеновиќ, Универзитет во Ниш, Центар за иновации, Србија
- Проф. д-р. Драго Цвијановиќ, Универзитет во Крагујевац, Факултет за Хотелски менаџмент и Туризам во Врњачка Бања, Србија
- Проф. д-р. Дарко Димитровски, Универзитет во Крагујевац, Факултет за Хотелски менаџмент и Туризам во Врњачка Бања, Србија
- Проф. д-р. Серџо Чипола, Универзитет во Палермо, Сицилија, Италија
- Доц. д-р. Марија Белиј, Универзитет во Белград, Факултет за географија, Србија
- Доц. д-р. Андреј Мичовиќ, Универзитет во Крагујевац, Факултет за Хотелски менаџмент и Туризам во Врњачка Бања, Србија
- Проф. д-р. Светлана Станкова, Шуменски универзитет, Факултет за природни науки, Бугарија

УДК: 641.5(497.775/.777:=512.161)

СПЕЦИЈАЛИТЕТИ ОД ТУРСКАТА И БОШЊАЧКАТА ГАСТНОМИЈА ВО ИМПЛЕМЕНТАЦИЈА ВО ОПШТИНИТЕ ПРИЛЕП, КРУШЕВО, ДОЛНЕНИ И КРИВОГАШТАНИ

Цане Котески¹, Ѓорѓи Петкоски²

¹Редовен професор, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип, cane.koteski@ugd.edu.mk

²Студент на докторски студии, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип, petkoskijorgji@gmail.com

Апстракт

Турската гастрономија има долга историја и во голема мера претставува наследство од (отоманската кујна), која што може да биде опишана како соединување на централно-азиските и балканските кујни. Турската гастрономија имала влијание на оваа кујна но и на соседните кујни, вклучувајќи ги и оние од западно европската. Турците создале специјалитети, кои денес се познати по различни делови на светот. Освен главните специјалитети кои можат да се најдат низ цела Турција, постојат и бројни регионални специјалитети. Гастрономијата на делот покрај црното море се одликува со употреба на пченка и сардели во готвењето. Во југоисточниот дел на земјата вклучувајќи ги градовите Газиантеп, Урфа и Адана, карактеристични се разните видови на кебапи, разните мезиња, како и десерти (баклава, кадаиф и кунефе). Во западните делови на Турција, каде што се доста застапени маслиновите засади најчесто се користи маслиновото масло за термичка обработка на јадењата за зачинување на разни видови на салати и сл. Поради тоа што од овај регион се исто така богати со разни видови на риба и зеленчуци. Додека во средишниот дел на Турција, особено во Анадолија, најзастапени или најчесто користените специјалитетите подготвени од најразлични видови на тестенини, како што се кешкекот, мантиите и ѓомлезето. Имињата на специјалитетите од Турската, гастрономија знаат да вклучат или да добијат име на некој град или регион. На пример, разликата помеѓу кебапот урфа и кебапот адана е во употребата на лукот наместо кромидот и лутиот пипер кој што се става во еден од кебапите.

Key words: Турска гастрономија, отоманска кујна, соединување, разлики, застапеност, употреба

Вовед во турската кујна

Со порастот на општата туристичка побарувачка во глобални рамки се јави и побарувачката за посебни туристички услуги, како што е храната, односно гастрономските содржини. Така, храната не само што ја задоволува основната потреба на луѓето за преживување, таа исто така може да претставува атрактивна компонента на туристичката понуда и диверзифицираните туристички содржини на определени простори (Korunovski & Kocovski, 2013). Во оваа смисла треба да се спомне и порастот на побарувачката за алтернативни форми туризам, како што е гастрономскиот туризам. Секоја дестинација, без разлика на големината и видот, располага со свои гастрономски традиции и обичаи на култивирање, понудување, припрема и конзумирање храна (Metodijeski et al., 2018). Турската кујна има долга историја и во голема мера претставува наследство од отоманската кујна, која што може да биде опишана како соединување и прочистување на централно-азиските, блискоисточните, средоземноморските и балканските кујни. Преку храната туристите поблиску се запознаваат со локалната култура (Kocovski & Risteski, 2018). Гастрономските специјалитети како дел од културата

се важни мотиватори за посета и доживување од страна на туристите. Како што сите елементи на културата се под влијание на заедниците со кои се во контакт, така и храната подлегува на модификации, прилагодувања и промени (Dimitrov & Koteski, 2015). Во рамките на овој труд се разгледани позначајните специјалитети на бошњачката и турската кујна кои пројавуваат историска поврзаност.

Турската кујна имала влијание на овие кујни, но и на другите соседи вклучувајќи ги и оние од западна Европа. Турците негувале различни и создале специјалитети кои денес се познати во различни делови од светот. Турската кујна не е едноставна. Освен главните специјалитети, кои може да се најдат низ цела Турција постојат и бројни регионални специјалитети. Кујната на регионот покрај Црното море се одликува со готвење со употреба на пченка и сардели. Во југоисточниот дел од земјата, вклучувајќи ги градовите Урфа, Газиантеп и Адана, карактеристични специјалитети се кебапите, мезињата и десертите зготвени со тесто како што се баклавата, кадаифот и кунефето. Во западните делови на Турција каде што обилно растат маслинови дрва, маслиновото масло е главен вид на масло, кој се употребува при готвењето. Кујните пак на егејските, мраморните и средоземните подрачја покажуваат основни карактеристики на средоземната кујна поради тоа што специјалитетите од вие региони се богати со зеленчук и риба. Восредишниот дел на земјата, особено во Анадолија, познати се специјалитети од тестенини, како што се кешкекот, мантите и гомлезето. Имињата на турските специјалитети, понекогаш вклучуваат име на град или регион, било да се во или надвор во Турција, и може да се однесуваат до специфични техники или состојки користени во тој регион (Koteski & Dimitrov, 2019). На пример, разликата меѓу кебапот „урфа“ и кебапот „адана“ е во употребата на лук наместо кромид и лутиот пипер кој што го содржи кебапот.

Ваквата храна започнала веќе да се употребува и во општините Прилеп, Крушево, Долнени и Кривогаштани, првенствено поради присутноста на турската и бошњачката етничка заедница (Petkoski & Andreski, 2023). Со тоа може да се каже дела ваквите специјалитети се скоро одомаќени во делови на Република Северна Македонија, посебно наведените општини. Тоа пројавува големо значење за развој на туризмот, не само поради фактот што турските туристи се најбројните по нивната посетеност во државата во минатите години, туку тие ја збогатуваат и постојната гастрономска понуда што му дава одреден степен на туристичност и специфичност, а со тоа и уникатни доживувања кај туристите.

Вовед во босанската кујна

Босанската кујна традиционална кујна на Босна и Херцеговина. Босанската кујна е блиску поврзана со турската, грчката, медитеранската кујна и кујната со незиниот сосед - Хрватска. Заради годините под австриска управа, на босанската кујна имаат и влијание и кујните од средна Европа. Храната во Босна и Херцеговина се подготвува со многу различни зачини, но обично во мали количини. Сосовите се потполно природни бидејќи главно ги сочинуваат природни состојки од зеленчук. Поголем дел од храната е лесна бидејќи се готви во мали количини вода. Типични состојки на босанската кујна се доматиот, компир, кромид, лук, пиперка, краставица, морков, зелка, печурки, спанаќ, тиквички, грав, мелен пипер, млеко и павлака. Јадењата од месо се од говедско, јагнешко и пилешко месо.

Преглед на позначајни десерти на турската кујна

Над 67.000 Турци во Република Северна Македонија зборуваат на турски јазик на посебени единствен Македонски акцент. Турците сочинуваат околу 12 % од населението со исламска вероисповед (ДЗС, 2021). Во одредени македонски основни училишта во чија околина има мнозинство Турци има часови на турски јазик, но според закон наставата се држи со македонски учебници. Настава на турски јазик се држи и во приватното средно

училиште „Јахја Кемал“. Турците се полноправни граѓани во Република Северна Македонија, имаат радио и телевизиски канал во кој програмата се емитува единствено на турски јазик. Исто така, Македонската телевизија емитува секој ден неколку часови сопрограма на турски јазик.

Табела 1

Број на македонски Турци според националните пописи			
Попис	Турци	Целосна популација на Р. Македонија	% Турци
Попис во 1913	209.000	1.082.902	19,3%
Попис во 1948	95.940	1.152.986	8,3%
Попис во 1953	203.938 ³	1.304.514	15,6%
Попис во 1961	131.484	1.406.003	9,4%
Попис во 1971	108.552	1.647.308	6,6%
Попис во 1981	86.591	1.909.136	4,5%
Попис во 1991	77.080	2.033.964	3,8%
Попис во 1994	78.019	1.945.932	4,0%
Попис во 2002	77.959	2.022.547	3,9%

Извор: Ortakovski V.T. (2001) *Interethnic Relations and Minorities in the Republic of Macedonia. South European Politics. Vol. 2 (No. 1). pp. 24-454*

Според Пописот одржан во 2021 година Турците во Република Северна Македонија изнесуваат 2.53 % од вкупното попишано населени кое изнесува 2.097.319 лица (ДЗС, 2021). Турската национална гастрономија е единствена, посебна и незаборавна која изобилува со различни видови на комбинации со намирниците со што ја прави една од најдобрите понуди на пазарот.

- Кашмиш пита

Потребни состојки за приготвување на питата: брашно 1 кг, јајца 3, масло 15 мл, сол мали лажици 3, 1 квасец, маргарин 1, сирење 0,200 грама.

Процес на подготовка: Втасаниот квасец се додава во брашното, маслото, јајцата, солта и водата и се меси средно тесто. Се развлекува во кора се мачка со половина маргарин и севитка како за погачици. Се расукува и се мачка со другата половина маргарин. Се става ренданото сирење и пак се витка на ист начин. Се остава да постои 5 до 10 минути и пак се развлекува кора колку што е долг плехот, се сече на коцки се попрскува со масло и се остава да стаса. Се пече на температура од 250 С околу половина час.

- Бегова баклава

Потребни состојки за приготвување на баклавата: мелени бадеми 0,350гр, вода 200мл. Ванилин шеќер, шеќер 0,150гр, зелена прехранбена боја, и црвена прехранбена боја.

Процес на подготовка: Во тенцере на оган ги ставаме водата, шеќерот и ванилиниот шеќери мешаме со лажица. Откако шербетот ќе зоврие, тенцерето го тргаме од оган, врелиот шербет ги додаваме мелените бадеми и мешаме со лажица додека смесата не ја добие потребната густина. Смесата ја делиме на 3 еднакви дела. Во првиот сад додаваме црвена прехранбена боја и примешуваме и мешаме со лажица. Во вториот сад додаваме зелена прехранбена боја и премешуваме. Во правоаголен калап обложен со алуминиумска фолија ја нанесуваме смесата без прехранбена боја. Врз неа ја нанесуваме црвената смеса. На крајот на калапот ја нанесуваме зелената смеса. Калапот го затвараме со краевите од фолијата и оставаме смесата да се излади 30 минути.

- Турски локум

Процес на подготовка: Локумот е производ добиен од шеќер и соодветен вид скроб, со додаток на средска и бои, дозволени за ароматизирање, односно бојасување на прехранбени производи (Речкоска, 2012). Се произведува како чист локум, локум со орев, локум со мирис на ружа, кокосов локум. Локумот мора да содржи најмалку 70 % шеќер, не земајќи го во предвид шеќерот во прав што служи за обложување. Локумот не треба да содржи повеќе од 18% вода, а како додаток мора да има најмалку 3% јатки ореви.

При изработка на локум, како средство за желирање се употребува скробот. Локумот е колоиден раствор кој по оладувањето дава гел. Од нормалниот скроб, за изработка на локумско желе, многу посоодветен е модифицираниот скроб (скроб што се вари во тенок сируп). При надворешниот изглед и по хемискиот состав, овој скроб не се разликува од нормалниот, но затоа по кристализацијата образува значително помалку вискозен раствор од оној што се добива со зовривањето на нормалниот скроб (Reckoska & Vasileska, 2017). Со модификацијата, молекулите на скробот се разградуваат, стануваат помали, а разгранетите молекули на аминокетидно се разградени. При тоа гранките на молекулите се одвојуваат и се добиваат молекули многу блиски до оние во линијата. Затоа внатрешното триење на растворот значително се намалува. Гелот создаден по оладувањето на растворот од модифицираниот скроб по својата структура малку се разликува од гелот со додаток на нормален скроб. Процесот на варење на локумската маса во отворен удвојувач со мешалка е дисконтинуиран. Процесот на растворањето се врши при постоеното загревање и непрекинато мешање. По целосното растворање на шеќерите, се додава претходно подготвеното млеко од пченкарно нишесте. Локумската маса се вари во затворен удвојувач со довод на пара на температура од 125 С. Температурниот режим на варењето е ограничен до 130 С, затоа што на таа температура започнува разрушувањето на желеобразната структура. По едночасовно варење се додава киселина се додека не се постигне влажност од 20 до 22% и додека целосно не протече процесот на образување на свареноста. Општо земено целото варење на локумската маса трае 3-3.5 часа. По завршеното варење пареата што се користи како топлотен медиум се сопира, а мешалката продолжува да работи уште 10 минути, кога се додаваат аромата додатоците, ако се работи за филуван локум. Празнењето на удвојувачот се изведува рачно, со дрвени лопатки, во кеси што се претходно обложени со нишесте. Локумот се остава да стои во кесите 8-16 часа, а потоа се сече и се пакува. По современиот начин на производство на локум е автоклави, кај кои процесот исто така, е дисконтинуиран. Во садот што е снабден со наметка и мешалка и што се загрева со водена пара, локумската маса се вари под притисок. Времетраењето на процесот варира во границите од 20-25 минути. Ова се должи на забрзаното протекување на процесот на образување на желето и отсуството на вишок на вода што треба да испати од масата. Сите неопходни состојки според рецептурата се ставаат во автоклавата на почетокот на процесот. Ваквиот начин на добивање на локум овозможува заштеда на време, односно зголемување на

производството, заштеда на параа и вода, а работата се изведува во по хигиенски услови. Добриениот локум е со подобар квалитет и со посветла боја од оној што се вари во отворени садови.

Локумот се складира по сечењето, кое што може да биде рачно и машински во проветрени простории со релативна влажност на воздухот, од 78% и со температура повисока од 18С. Исто така, се бара во складиштата да нема големи температурни разлики, кој лошо се одразуваат врз квалитетот на локумот. Рокот на употреба на локумот е 1 година. При складирањето треба да се води сметка во близина на локумот да нема производи со миризба затоа што тој веднаш ја поприма.

Кулинарски обичаи на турската кујна

Појадок: Вообичаени намирници кои најчесто се користени за припрема на појадокот се сирење, путер, маслинки, јајца, зеленчук (домати, краставици и пиперки) како и овошје, џем и мед. Суџук (зачинет турски колбас), пастрма, бурек, симит погача како и некои врсти на супи. Заедничкиот специјалитет за појадок е наречен (менемен), кој што се подготвува од пропржени пиперки, домати, маслиново масло и јајца. Црниот чај есекогаш присутен за појадок.

Кафето има голем влијание така што зборот (Кахвалти) буквално има значење “пред кафе,..

Во топлите лета кои се вообичаени во Турција, многумина сакаат лесни јадења кои содржат сезонски зеленчук и овошје. Таквите јадења се нарекуваат и со едно име – *летнакујна*. Обично летните јадења се подготвени од пржен зеленчук како што е (модриот патлиџан, лук, компири, тиквички), сервирали со јогурт, сос од домати, овчко сирење, краставици, домати и сл.

Клучни состојки на турските специјалитети

Состојките кои се користат во турските специјалитети вклучуваат: пилешко, јагнешко, телешко, мисиркино, како и модри патлиџани, зелени пиперки, кромид, лук, леќа, грав, грашок и домати. Ф'стаците, оревите, бадемите и лешниците заедно со зачините имаат посебно место во турската кујна.

Најпретпочитани зачини и растителни билки се: магнонос, нане, рузмарин, ким, оригано, мајчина душица, мајоран, босилек, бибер и сл.

- Месо

Во некои региони, месото кое што најмногу се јаде за свадбите или за време на Курбан Бајрам, како Етли пилав (пилав со месо) стана дел од секојдневната храна со воведувањето на индустриското производство. Телешкото месо порано не било толку користено како денес.

Главна употреба на месото, порано избегнувано, сега е распространето. Воглавно употребата на месото за готвење станува комбинација на мелено месо и зеленчук со имиња како што се грав со мелено месо или спанаќ со месено месо каде што најчесто се сервира со јогурт. Потрошувачката на живина е секојдневна, која најмногу се содржи одпилешко месо како и јајца. Јагнињата (доенчиња) со млеко, некогаш најпопуларен изворна месо, опфаќа мал дел од сезонската потрошувачка. Јагне подготвено на ражен на најразлични церемонии е поретко видено.

- Пијалоци

Алкохолните пијалоци: Не се во целост застапени поради (исламската вера), Турците се воздржуваат од пиење за време на светиот месец Рамазан, кога е постот. Постојат некои локални брендови на пиво (текел бираси, ефес, мармара) како и разни видови на меѓународни пива кои се произведуваат во Турција.

Постојат и разни видови на локални вина произведени од турските брендови како што се (каваклидере, долуца, корвус, кајра, памуккале и дирен).

Во производството на црвено вино најмногу се користат следниве видови на грозје: адакараси, папазкараси, семилион, гамај, чалкараси, аликанте бошет, кабернет совинјон, мерлот и слично.

Безалкохолни пијалоци: За време на појадок или преку цел ден Турците, го пијат преку цел ден црниот чај. Специфично е да се напомени дека се прави во два чајника. Јакиот горчлив чај направен во горниот чајник се разблажува со зовриената вода од долниот чајник.

Ајран: (солен јогурт) е најпознат ладен пијалак кој се препорачува да се пие со скоро секаков вид на јадења.

Ќефир: се подготвува со зрна од ќефир и млеко.

Боза: претставува традиционален зимски пијалак кој е познат како (вино од просо) се сервира со цимет а понекогаш со леблеби.

Салеп: претставува пијалак кој спаѓа во топли напитки и се сервира со цимет. Се прави од коренот на диви орхидеи кој исто така може да се употребуваат како сладолед.

Шербет: претставува традиционален сладок пијалак направен од шипинки, цреши, роза и зачини.

Турско кафе - е познат пијалак на широко распространет кој може да се служи благо или горчливо.

Преглед на препознатливи главни јадења на турската кујна

Турската гастрономија е разновидна и богата со различни и разновидни специјалитети од различни делови на Турција. За тој повод ќе се напоменат дел од големиот спектар на специјалитети во продолжение.

- Шиш кебап (Јадење подготвено на ражен, односно печени коцки од месо)

Намирници: јагнешко месо и зеленчук по желба кој се сервира како прилог со јадењето како што е (домат, пиперка, кромид,) ориз и јогурт.

Начин на подготовка: Јагнешкото месо се сече на коцки со посакувана големина кои се маримираат со најразлични зачини и масло и потоа се бодат на ражен и се ставаат на скарана кумур што му дава на месото посебен вкус. Кога е готов се сервира во чинија со динстован ориз и зеленчук кој е претходно иссецкан а не смее да се заборави јогуртот које задолжителен со ова јадење.

- Кузу Ѓувеч (Јадење подготвено во тава)

Намирници: Јагнешко младо месо, ситен црвен кромид, лик, пиперки во различни бои, боранија, црн домати, готов доматиен сос, домати паста, вода, сол, бибер, маслиново масло.

Начин на подготовка: Јагнешкото месо се сечи на коцки, боранијата само се преполовува, црниот домати и пиперките се сечат на коцки а кромидот се сече на пошироки кругови. Земјената тава се премачкува со маслиново масло, потоа во тавата се реди јагнешкото

месо, потоа зеленчуците се зачинува убаво и се промешува сето убаво да ги поприми зачините. Тогаш во друг сад се мешаат доматиот пире, доматиот паста и водата и се прелеваат врз зеленчукот во тавата. Сето тоа се покрива со поклопецот од земјената тава и се пече во рерна или фурна 2 часа. Кога е при крај се вади од рерна или фурна се промешува убаво и се враќа на потпекување уште 30 минути.

- Кузу Капама (Динстано пролетно јагнешко)

Намирници: Парчиња јагнешко месо или коленици, кокар, млад лук и кромид, моркови, марула, маслиново масло, сол, бибер, вода.

Начин на подготовка: Најпрво парчињата младо јагнешко месо или јагнешки коленици се пропржуваат на тава на силен оган кратко време да му се затворат порите (да ги задржи протеините и соковите) . Тогаш марулата се убаво чисти, кокарот, младиот лук и кромид се чистат и сечат на ситни кругови а морковот се сечи на долгнавести ленти. Во тенцере со средна големина на дното се ставаат неколку листови да се покрие дното врз нив се ставаат сецканите млад лук и кромид и кокар(еден дел), после тоа се става парчињата јагнешко месо кои треба да се напомени дека претходно се маринирани во масло и зачининско време.

Се додава и остатокот од младиот лук, кромид и кокар врз јагнешкото месо а на крајот се ставаат и остатокот од листовите од марулата. На крај се полева со вода по потреба се зачинува и се става на оган на средна температура да се припрема неколку часа.

- Мусака

Намирници: модри патлициани, зелена пиперка, домати, кромид, мелено телешко месо и магнос, сол, маслиново масло, бибер. Исто така овој рецепт има варијации кои се прависо месено телешко месо, компир, морков и кромид.

Начин на подготовка: Меленото телешко месо се пропржува во тава заедно со претходно исецкан кромид. Модрите патлициани се пропржува во тава со малку масло а пиперките се ставаат свежи. Тогаш во тенцира на дното се става маслиново масло, потоа се редат пропржениот црн патлициан претходно исечен на ленти како и пиперките. Па се става пропрженото мелено телешко, исто така се повторува со пропржениот црн патлициани пиперки и на крај се прави од доматиот доматиен сос кој се прелева над зеленчукот. Сетотоа се завиткува со фолија и се става да се динста 30 минути, кога е готово се вади фолијата и се враќа да се потпечи уште 30 минути. Кога е готово се сервира со пилав

- Пастрма (Сув грав со пастрма еден од омилените специјалитети од говедско месо во Турција)

Намирници: грав, говедска сува пастрма, кромид, црвена пипер, масло, сол, бибер, вода.

Начин на подготовка: Во тенцере со средна големина се пропржува на масло кромидот кој е претходно ситно исецкан. Кога е кромидот убаво поруменет се става црвена пипер исто така кратко се пропржува и се додава гравот се додава вода и на крај се става пастрмата говедска која е исечена на парчиња по желба.

Гравот се вари 3 часа, кога е при крај се зачинува со сол и бибер и се остава уште 15 минути. Сето тоа се префрла во земјена тава и се потпекува 30 минути.

Кога е готов се сервира во чинии и се конзумираат со него и повеќе видови на салати.

- Етли Бамја (Бамја со пилешко месо или месо)

Намирници: грав, говедска сува пастрма, кромид, црвена пипер, масло, сол, бибер, вода.

Намирници: пилешко месо, млада бамја, зелена пиперка, црвена пиперка, кромид, домати, лук, путер, маслиново масло, паста од домати, вода, сол, бибер, наут и магдонос.

Начин на подготовка: Пилешкото месо се сечи на коцки, блитвата се убаво мие и се чисти. Пиперките кромидот и лукот се чистат и се сечат посебно во здели. Во тенџере со средна големина се става маслиново масло и путер и се пропржува пилешкото месо заедно со кромидот кој е исецкан на ситни коцки. Кога е при крај сето тоа се додаваат пиперките и доматиите исто така се пропржуваат уште некое време. Тогаш се додава доматиото пире, бамјата и се додава вода по потреба.

Кога водата заедно со зеленчукот и месото ќе почне да врие се зачинува јадењето со сол и бибер исто така се додава магдонос и лукот и се остава да се динстова на средна температура 1 час и 30 минути. Ова јадење кога е готово се сервира во чинии и се служи со ситен погача заедно со јадењето.

- Пилици долма (Пилешко полнето со фил од зачини)

Намирници: едно цело пиле, ориз, кромид, бибер во зрно, цимет, маслиново масло, сол, бибер мелен, морков, кокар, компир, јогурт, паста од доматиен сос, вода, пињоли.

Начин на подготовка: Во тава на оган се става маслиново масло, кромид и ориз сето тоа се пропржува. Се додава пињоли бибер во зрно и вода и се динстова оризот. Тогаш во огноотпорна тава се става пилето зачинето со маслиново масло, сол, мелен бибер и се става да се пече на 185 степени 30 минути. Кога е при крај се вади пилето и се премачкува целото пиле со четка со фил од јогурт, маслиново масло и паста од домати. Во огноотпорната тава се додаваат претходно исчистените и исецкани на парчиња на морков, кокар и компир во истата и се враќа во рерна. При крај се додава и претходно издинстиот ориз и сето тоа се сервира во чинии.

Заклучни согледувања

Разгледаните специјалитети во општините Прилеп, Крушево, Долнени и Кривогаштани од бошњачката и турската култура се посебно важни за диверзификација на постојната туристичка понуда. Имено, туризмот воопшто, во наведените општини се карактеризира со релативно низок степен на развој. Преку нив, значително ќе се унапреди степенот на туристички доживувања кај посетителите. Наведените, а и останатите специјалитети на другите култури и етнички заедници во наведените просторни целини можат да претставуваат значајни компаративни предности со кои може да се зајакне туристичката конкурентност на дестинациите. Запишувањето на рецептите претставува и значаен начин за презервација на специфичните елементи на културата, а преку туризмот ваквите културни содржини се валоризираат.

Користена литература

- Dimitrov, N., & Koteski, C (2015). *Tourism Geography*, Shtip: University Gotse Delchev – Shtip. Koteski, C., & Dimitrov, N. (2019). *National tourism geography*, Shtip: University Gotse Delchev – Shtip
- Korunovski, S., & Kocevski, J. (2013). *Food and Culture*, Ohrid: University "St. Kliment Ohridski" -Bitola, Faculty of Tourism and Hospitality - Ohrid
- Metodijeski, D., Filiposki, O., Cuculeski, N., Tashkov., N., Michev, G., Chedomir, D., & Todorovikj, E.(2018). *Gastronomic Tourism: Modern global development trends and perspectives in Macedonia*, Shtip: University Gotse Delchev – Shtip
- Ortakovski V.T. (2001) Interethnic Relations and Minorities in the Republic of Macedonia. South European Politics. Vol. 2 (No. 1). pp. 24-454

Седма Меѓународна Научна Конференција ПРЕДИЗВИЦИТЕ ВО ТУРИЗМОТ И БИЗНИС
ЛОГИСТИКАТА ВО 21 ВЕК »ISCTBL 2024« Seventh International Scientific Conference
CHALLENGES OF TOURISM AND BUSINESS LOGISTICS IN THE 21ST CENTURY »ISCTBL
2024«

Petkoski, G., & Andreski, I. (2023). Conditions and perspectives for the development of tourism and socioeconomic characteristics of the Municipality of Dolneni. In Sixth International Scientific Conference- Challenges in Tourism and Business Logistics in the 21st Century. North Macedonia: Skopje

Reckoska, G. & Vasileska, A. (2017). Nutritionism, Ohrid: University "St. Kliment Ohridski" - Bitola, Faculty of Tourism and Hospitality - Ohrid.

Државен завод за статистика на РСМ (2022), Попис на населението, домаќинствата и становите во Република Северна Македонија, 2021

Речкоска Г (2012) Пекарство и слаткарство Ohrid: University "St. Kliment Ohridski" - Bitola, Faculty of Tourism and Hospitality – Ohrid