

Цане Котески

ГЕОГРАФСКО ПОТЕКЛО НА ХРАНА И ПИЈАЛАЦИ



Штип 2024

Цане Котески

ГЕОГРАФСКО ПОТЕКЛО НА ХРАНА И ПИЈАЛАЦИ

Автор:

д-р Цане Котески, редовен професор

ГЕОГРАФСКО ПОТЕКЛО НА ХРАНА И ПИЈАЛАЦИ
Учебник

Рецензенти:

д-р Никола В. Димитров, редовен професор
д-р Златко Јаковлев, редовен професор

Лектор:

Слаѓан Спасовски

Техничко уредување:

д-р Цане Котески, редовен професор

Издавач:

Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип

За издавачот

уредник на издавачка продукција на УГД
д-р Лијлана Колева Гудева, редовен професор

Објавено во е-библиотека

<https://e-lib.ugd.edu.mk>

DOI: <https://www.doi.org/10.46763/9786082770871>

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

641.1:911
663:911(075.8)

КОТЕСКИ, Цане

Географско потекло на храна и пијалаци [Електронски извор] :
[учебник] / Цане Котески. - Штип : Универзитет "Гоце Делчев", Факултет
за туризам и бизнис логистика, 2024

Начин на пристапување (URL): <http://e-lib.ugd.edu.mk/1220>. - Текст во
PDF формат, содржи XX, 481 стр., илустр. - Наслов преземен од екранот. -
Опис на изворот на ден 12.11.2024. - Фусноти кон текстот. - Биографски
податоци: стр. 481. - Библиографија: стр. 479-480

ISBN 978-608-277-087-1

1. Тонева Стојменова, Верица [автор]

а) Храна -- Географско потекло -- Високошколски учебници б) Пијалаци --
Географско потекло -- Високошколски учебници

COBISS.MK-ID 64704517

УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ – ШТИП

ФАКУЛТЕТ ЗА ТУРИЗАМ И БИЗНИС ЛОГИСТИКА



д-р Цане Котески, редовен професор

ГЕОГРАФСКО ПОТЕКЛО НА ХРАНА И ПИЈАЛАЦИ

Штип, 2024

ПРЕДГОВОР

Појавата на туризмот е еден од најмаркантните феномени во човековиот историски развој. Имено, туризмот ја предизвикува современата цивилизација преку давање разновидни можности за достоин начин на живот на човекот. Така, на секојдневната работа ѝ дава нова содржина, а тоа е организираниот или индивидуалниот одмор, забава, рекреација, едукација, лечење, храна, пијалаци и слично. Според тоа, туризмот, како специфичен елемент во географската средина, претставува комплексна и најзабележителна наука, која мора континуирано да подлежи на туристичко-географско проучување на природните и антропогените атрактивно-мотивски вредности на просторот. Туризмот, проучувајќи го хетерогениот географски простор овозможува да се предвидат, разрешат и вреднуваат идните туристички потреби и движења. Врз таа основа можат да се диференцираат специфични просторни целини кои ќе требат да се искористат за туристички развој.

Географското потекло на храната и пијалациите е една од водечките научни области во хотелско-ресторанскиот менаџмент, туризмот, угостителството и воопшто во туристичката индустрија. Со учебникот за ГЕОГРАФСКО ПОТЕКЛО НА ХРАНА И ПИЈАЛАЦИ се прави обид, на студентите на Факултетите за туризам од студиската програма по Хотелско-ресторански менаџмент (ХРМ), да им се презентираат главните методолошко-географски прашања по хотелско-ресторанскиот менаџмент, туризмот и угостителството. Исто така, учебникот е наменет и за поширока употреба, односно за лицата кои сакаат да добијат повеќе сознанија за хотелско-ресторанскиот менаџмент, туризмот и угостителството. Појавата на туризмот во организирана форма во светот датира од пред повеќе децении, а проучувањето на Географското потекло на храната и пијалациите од повеќе векови. Од ова произлегува дека туристичко-географското проучување има значајно место во развојот на специфично-комплексната економска гранка туризам, која постојано се надополнува со нови методологии на истражување.

Со оглед на тоа дека географијата претставува најзначајна наука за просторот на Земјината површина, т.е. географската средина комплетно и целосно може да биде проучувана од страна на географијата и таа ги разрешува настанатите научни проблеми на географското потекло на храната и разновидните пијалаци на културите.

Учебникот е изработен во две глави и дваесет и три теми.

Во првите дванаесет теми обработени се насловите за потеклото на храна по региони во светот за: Америка (Северна Америка), Мексико и Централна Америка (Мезоамерика), Јужна Америка, Европа, Медитеран, Азија, Среден Исток или Западна Азија, Индискиот Потконтинент, Северна Азија, Индонезија и Нова Гвинеја, Африка и Австралија.

Во втората глава обработени се насловите од тринаесеттата до дваесет и третата тема за потеклото на пијалациите по региони во светот за: Северна Америка, Латинска Америка, Европа, Африка, Јужна Африка, Источна Азија, Југоисточна Азија, Океанија, Јужна Азија, Централна Азија и Западна Азија.

На крајот, изразувам искрена благодарност на рецензентите проф. д-р Никола В. Димитров и проф. д-р Златко Јаковлев, кои прифатија да го рецензираат ракописот на учебникот ГЕОГРАФСКО ПОТЕКЛО НА ХРАНА И ПИЈАЛАЦИ и на дадените совети при конечното конципирање на текстот. Авторот е благодарен и на сите идни стручни совети и сугестии и тие ќе бидат ставени во идното ново дополнително издание.

Цане Котески

СОДРЖИНА

ПРЕДГОВОР.....	VI
ГЛАВА 1. ГЕОГРАФСКО ПОТЕКЛО НА ХРАНА.....	1
1. Северна Америка	1
1.1. Ореви	2
1.1.1. Желад	2
1.1.2. Црн орех	3
1.1.3. Хикорен орех	4
1.1.4. Пекани.....	5
1.1.5. Хикори орех од Шагбарк	6
1.1.6. Бел орех.....	6
1.2. Зрнест зеленчук.....	7
1.2.1. Американски женшен	7
1.2.2. Араличеја.....	7
1.2.3. Пиперчиња.....	8
1.2.4. Глуварчиња.....	9
1.2.5. Ехинацеја.....	9
1.2.6. Подигната плетенка	9
1.2.7. Ерусалимска артичока	9
1.2.8. Мал јачмен.....	10
1.2.9. Јаворов сируп	11
1.2.10. Каролина.....	13
1.2.11. Грав од пол	13
1.2.12. Мудрец	15
1.2.13. Исправена плетенка	15
1.2.14. Сончогледи	15
1.2.14.1. Ива ануа.....	16
1.2.15. Див ориз	16
1.3. Овошје	18
1.3.1. Американска старешина	18
1.3.2. Американско грозје.....	19
1.3.3. Мајнас/Американска мандрајка	19
1.3.4. Американски расип-дрвораспрскувач	20
1.3.5. Американска слива.....	21
1.3.6. Плажна слива	Error! Bookmark not defined.
1.3.7. Црна цреша	21
1.3.8. Црна малина	22
1.3.9. Боровинка	22
1.3.10. Бафалобери-биволско грозје.....	24
1.3.11. Канадска слива	25
1.3.12. Канадска послуга.....	25
1.3.13. Горчливи бобинки.....	25
1.3.14. Коко слива.....	26
1.3.15. Грозје Конкорд	26
1.3.16. Брусница	27
1.3.17. Пустинска кајсија	30
1.3.18. Источен Мајхав	30
1.3.19. Лажна мастика	30
1.3.20. Фигура на смоква од Флорида	Error! Bookmark not defined.
1.3.21. Мелена слива-биволска слива	31
1.3.22. Хаклбери.....	31
1.3.23. Мајкип.....	32
1.3.24. Американска папа.....	32

1.3.25. Гулаб слива	34
1.3.26. Бодлива круша	34
1.3.27. Тиква	36
1.3.28. Црвена црница.....	39
1.3.29. Салал бобинки.....	39
1.3.30. Растение лосос.....	40
1.3.31. Саскатун бери.....	40
1.3.32. Сав палмето	40
1.3.33. Малус дрво	41
1.3.34. Јагода.....	41
1.3.35. Северноамериканска капина/малина	42
1.3.36. Тојон/Божикно бери.....	42
1.3.37. Американска зимзелена зим	43
2. Мексико и централна Америка- (Мезоамерика).....	43
2.1. Агаве	44
2.2. Зачин.....	45
2.3. Амарант	45
2.4. Авокадо	46
2.5. Чапулини.....	47
2.6. Џикама	47
2.7. Папаја	47
2.8. Семе од Chia	48
2.9. Чили пиперка	48
2.10. Чоколадо.....	49
2.11. Пченка.....	52
2.12. Лима грав.....	54
2.13. Кикирики.....	54
2.14. Тутун	57
2.15. Домати	60
2.16. Томатило.....	62
2.17. Ванила	62
3. Јужна Америка.....	64
3.1. Месо	64
3.1.1. Алпака.....	64
3.1.2. Армадило	65
3.1.3. Капибара.....	66
3.1.4. Заморчиња.....	66
3.1.5. Лама	68
3.1.6. Птица Реа	69
3.2. Жито и грав.....	70
3.2.1. Андин лупин.....	70
3.2.2. Бразилски орев.....	70
3.2.3. Какао	71
3.2.4. Француски грав	71
3.2.5. Квиноа.....	72
3.3. Билки.....	73
3.3.1. Ачиоте	73
3.3.2. Шинус моле.....	74
3.3.3. Болдо	75
3.3.4. Канџа од мачка	75
3.3.5. Кока	76
3.3.6. Кулантро	78
3.3.7. Курбарил.....	78
3.3.8. Гуако.....	78
3.3.9. Гуајуза.....	79

3.3.10. Лимон вербена	79
3.3.11. Марсела	79
3.3.12. Јерба/мате чај.....	79
3.4. Зеленчук	81
3.4.1. Касава/Маниока	81
3.4.2. Ока/Јам	82
3.4.3. Улуку/Папа лиса	83
3.4.4. Компери	83
3.4.5. Слатки компери	85
3.5. Овошје	88
3.5.1. Араза.....	88
3.5.2. Бутиа овошје.....	88
3.5.3. Кејп цариградско грозје	88
3.5.4. Орев кашу	89
3.5.5. Черимоја	90
3.5.6. Овошје Гуабију	91
3.5.7. Бобинки Гуарана.....	91
3.5.8. Гуава	91
3.5.9. Страсно овошје.....	92
3.5.10. Ананас.....	92
3.5.11. Евгенија унифелора	94
3.5.12. Саоко.....	94
3.6. Речни риби.....	94
3.6.1. Пирана	94
3.6.2. Тигар сом/Тигарот сорубим	95
3.6.3. Хоплиас малабарикус	95
3.7. Морска храна	95
3.7.1. Анхови.....	95
3.7.2. Јужен кралски рак.....	96
3.7.3. Ракови	96
3.7.4. Корвина риба	97
3.7.5. Син рак.....	97
4. Европа.....	99
4.1. Растенија	100
4.1.1. Овошје.....	101
4.1.1.1. Црна рибизла	101
4.1.1.2. Дамсон слива	102
4.1.1.3. Џунипер Бери/Бобинки од смрека	103
4.1.1.4. Малина	104
4.2. Зеленчук	104
4.2.1. Ангелика.....	106
4.2.2. Зелка	106
4.2.3. Пашканат	108
4.2.4. Ротквица	108
4.2.5. Маслена жолта репка	109
4.2.6. Бела репка	109
4.3. Билки	110
4.3.1. Каравеј/Персиски ким	111
4.3.2. Копар.....	111
4.3.3. Хмељ/Хопс.....	112
4.3.4. Тарагон	113
4.3.5. Мајчина душица.....	114
4.3.6. Оригано.....	114
4.3.7. Артемизија	115
4.4. Друго.....	115

4.4.1. Костени	115
4.5. Месо	118
4.5.1. Патка	119
4.5.2. Зајак	120
4.5.3. Свинско месо	121
4.5.4. Говедско месо	122
4.6. Сол	123
4.6.1. Атанасовско езеро	123
4.6.2. Езерото Баскунчак	124
4.6.3. Рудникот Виличка	124
5. Медитеран	124
5.1. Медитерански зеленчук	124
5.1.1. Цвекло	124
5.1.2. Брокула	125
5.1.3. Бриселско зелје	125
5.1.4. Капер	126
5.1.5. Непета Катарија/Мачка нане	127
5.1.6. Карфиол	127
5.1.7. Кентауриум	128
5.1.8. Анасон	128
5.1.9. Кале/кељ/зелена зелка	129
5.1.10. Колраби	129
5.1.11. Лоза за грозје	130
5.2. Медитеранско и суптропско овошје	131
5.2.1. Црна црница	131
5.2.2. Цреша Корнелија	131
5.2.3. Урма	132
5.2.4. Смокви	133
5.2.5. Грозје/Суво грозје	133
5.2.6. Зизипус џујубе	135
5.2.7. Маслинки	135
5.2.8. Калинки	137
5.2.9. Фикус смоква	139
6. Азија	139
6.1. Овошје од азиско потекло	139
6.1.2. Јаболка	139
6.1.3. Јапонска берберис	141
6.1.4. Архат овошје	141
6.1.5. Пушка/Кинеска црница	141
6.1.6. Зизифус џујуба	142
6.1.7. Восочна тиква	142
6.1.8. Круша	143
6.1.9. Дуријан	144
6.1.10. Цреша/Гуми	145
6.1.11. Харди кива	145
6.1.12. Џекфрут	146
6.1.13. Киви овошје/кинески грозд	147
6.1.14. Ланзиум паразитикум	148
6.1.15. Слива од непалски хог	148
6.1.16. Лонган	148
6.1.17. Локуат/јапонска/кинеска слива	149
6.1.18. Личи	150
6.1.19. Манго	151
6.1.20. Мангостин	152
6.1.21. Потсмевна јагода/индиска јагода	153

6.1.22. Нунгу	153
6.1.23. Праска	153
6.1.24. Персимон дрво	155
6.1.25. Рамбутан.....	156
6.1.27. Сагеретиа	157
7. Среден Исток или Западна Азија	157
7.1. Неолитски културни основачи	157
7.1.1. Житарки и псевдо житни култури	157
7.1.1.1. Јачмен.....	159
7.1.1.2. Пченица	161
7.1.1.3. Емерна пченица.....	162
7.1.1.4. Лен.....	162
7.1.1.5. Овес	163
7.1.1.6. Сусам	163
7.1.1.7. Рж.....	165
7.1.1.8. Просо.....	166
7.2. Мешунки.....	168
7.2.1. Ервил/Горчлив веч	169
7.2.2. Наут/Пилешки грашок	169
7.2.3. Лека	170
7.2.4. Грашок.....	171
7.3. Зеленчук	172
7.3.1. Морков	172
7.3.2. Краставица.....	173
7.3.3. Праз.....	175
7.3.4. Марула/Зелена салата.....	175
7.3.5. Кромид	177
7.3.6. Магнонос.....	179
7.3.7. Бадем	180
7.3.8. Сенф	182
7.3.9. Заедничка смоква.....	183
8. Индиски Потконтинент	185
8.1. Растенија	185
8.2. Овошје	185
8.2.1. Банана.....	185
8.2.2. Дрво јаболко	185
8.2.3. Портокал.....	188
8.2.4. Лимон	191
8.2.5. Лиме	191
8.2.6. Кокос	192
8.2.7. Слива Малабар	194
8.3. Зеленчук	195
8.3.1. Моринга олеифера.....	195
8.3.2. Готварска банана	195
8.3.3. Окра/Бамја	197
8.3.4. Змија тиква	198
8.3.5. Кокиниа грандис	198
8.3.6. Модар патлиџан	198
8.3.7. Гулабов грашок.....	200
8.3.8. Виња мунго/Црн грам	200
8.4. Билки.....	201
8.4.1. Кардамом.....	201
8.4.2. Куркума	202
8.4.3. Ѓумбир.....	203
8.4.4. Витанија Сомнифера/Ашваганда	204

8.4.5. Ним.....	204
8.4.6. Емблик/Индиско цариградско грозје.....	206
8.4.7. Аспарагус расемозус.....	206
8.4.8. Ајваин.....	207
8.4.9. Цимет.....	207
8.4.10. Коријандер.....	209
8.4.11. Кари дрво.....	210
8.4.12. Асафоетида/Асафетида.....	211
8.4.13. Каравеј.....	211
8.4.14. Каранфилче.....	212
8.4.15. Свети босилек.....	213
8.4.16. Црн бибер.....	214
8.4.17. Црн каравеј.....	217
8.4.18. Црн ким.....	217
8.4.19. Бетел лист.....	217
8.4.20. Јахја Јакхуа.....	218
8.4.21. Спирминт/Нане.....	218
8.4.22. Поворов лист.....	220
8.4.23. Тамаринд.....	220
8.5. Друго.....	221
8.5.1. Шеќерна трска.....	221
8.5.2. Ориз.....	224
8.5.3. Рицинус.....	227
8.6. Месо.....	228
8.6.1. Зебу.....	228
8.6.2. Црвена џунглеста птица-живина.....	229
8.6.3. Сива живина од џунгла.....	230
9. Северна Азија.....	231
9.1. Ориентална диња.....	231
9.2. Кина.....	232
9.2.1. Соја.....	232
9.2.2. Фехтаил просо.....	233
9.2.3. Женшен.....	234
9.2.4. Мандарински портокал.....	235
9.2.5. Чај.....	235
9.2.6. Лека.....	238
10. Индонезија и Нова Гвинеја.....	239
10.1. Месо.....	239
10.1.1. Бантенг.....	239
10.1.2. Домашен бивол - Карабао.....	241
10.1.3. Пилешко.....	242
10.2. Производи од животинско потекло.....	244
10.2.1. Свифтлет јадење од гнездо.....	244
10.3. Морска храна.....	244
10.3.1. Кокосов рак.....	244
10.3.2. Гигантски слатководен рак.....	246
10.4. Ореви.....	246
10.4.1. Пили ореви.....	246
10.4.2. Бел даб.....	247
10.4.3. Кордија на плажа.....	248
10.4.4. Нежна вода.....	248
10.4.5. Гнетум латифолиум.....	249
10.4.6. Тахитски костен.....	249
10.4.7. Пангиум едуле.....	250
10.4.8. Морски бадем.....	251

10.5. Зрна.....	251
10.5.1. Работни солзи.....	251
10.6. Коренови култури	252
10.6.1. Гигантско таро	252
10.6.2. Ленгкуас	252
10.6.3. Слонова нога џам	253
10.6.4. Кинески клучеви/прсти	254
10.6.5. Таро.....	254
10.6.6. Палмин лилу-ти	254
10.6.7. Џиновско мочуришно таро	257
10.6.8. Ибе/виолетов јам.....	258
10.6.13. Воздушен компир/јам	259
10.6.10. Индиски тромежен јам.....	260
10.6.11. Помал јам.....	260
10.6.12. Петолисен јам	260
10.6.13. Молив јам.....	260
10.6.14. Кинески воден костен-зеленчук	261
10.6.15. Ѓумбир на факели	261
10.6.16. Бел венец крин	262
10.6.17. Лептосолена	262
10.6.18. Стрелките на Источна Азија	262
10.6.19. Полинезиски стрели	263
10.6.20. Акапухи-горчлив ѓумбир	263
10.7. Зеленчук и билки	264
10.7.1. Аибика.....	264
10.7.2. Амарант со глави на слонови	264
10.7.3. Слезина-папрати	264
10.7.4. Дама папрат.....	265
10.7.5. Ценитис папрат.....	265
10.7.6. Дрвен папрат	265
10.7.7. Лимонова трева.....	265
10.7.8. Папрат.....	266
10.7.9. Близнак-двоен папрат	266
10.7.10. Пако.....	266
10.7.11. Дрвен-машки папрат	266
10.7.12. Тигрести канџи.....	267
10.7.13. Гнемон.....	267
10.7.14. Воден спанај	268
10.7.15. Калабаш-Шише тиква.....	269
10.7.16. Лапортеа	269
10.7.17. Пандан	270
10.7.18. Пипер Кубеб.....	270
10.7.19. Пипер орнатум.....	270
10.7.20. Балианска долга пиперка.....	271
10.7.21. Пипер Лота.....	271
10.7.22. Полискии	271
10.7.23. Сашарум едуле-шеќерна трска	271
10.7.24. Палмина трева.....	272
10.7.25. Индиски-индонезиски лоровов лист	272
10.8. Овошје	272
10.8.1. Галонут-грмушка.....	272
10.8.2. Бенгај	272
10.8.3. Антидесма монтанум.....	273
10.8.4. Лебно овошје	273
10.8.5. Ентавак	274

10.8.6. Леб	274
10.8.7. Чемпедак-Цемпедак.....	275
10.8.8. Мајмунски плод.....	275
10.8.9. Хлебник Маријанас.....	275
10.8.10. Терап.....	275
10.8.11. Артокарпус трекулианус.....	276
10.8.12. Билимби	276
10.8.13. Карамбола	277
10.8.14. Кафир лиме.....	277
10.8.15. Планински цитрон.....	278
10.8.16. Див портокал.....	278
10.8.17. Микранта (цитрус)	279
10.8.18. Каламанси.....	279
10.8.19. Калпи.....	280
10.8.20. Катмон.....	280
10.8.21. Алупаг	280
10.8.22. Кадифено јаболко.....	280
10.8.23. Дрво драконтомелон костатум.....	281
10.8.24. Драконтомелон дао	281
10.8.25. Дрво драконтомелон дупереанум.....	281
10.8.26. Обоена смоква.....	281
10.8.27. Рукам.....	282
10.8.28. Бинукав	282
10.8.29. Копче мангостин	282
10.8.30. Скот ѓумбир.....	282
10.8.31. Малабар меластом.....	283
10.8.32. Коњско манго	283
10.8.33. Манго индика	283
10.8.34. Голема моринда	284
10.8.35. Бела црница.....	284
10.8.36. Феи банани	285
10.8.37. Нефелиум хрисеум/Рамбутан.....	286
10.8.38. Марита-црвено овошје	286
10.8.39. Шрафцигер	286
10.8.40. Лажно осило-дудинка	287
10.8.41. Матоа	287
10.8.42. Ајселу	287
10.8.43. Брошла розелеаф	288
10.8.44. Сантол.....	288
10.8.45. Амбарела-јунска слива.....	289
10.8.46. Водено јаболко од роза.....	289
10.8.47. Џамбос	289
10.8.48. Малезиско розово јаболко	290
10.8.49. Восок јаболко	290
10.9. Друго	291
10.9.1. Арека палма.....	291
10.9.2. Палма шеќер.....	291
10.9.3. Двојна палма.....	292
10.9.4. Рибина опашка – палма Алберт	292
10.9.5. Осамена палма.....	292
10.9.6. Лати.....	293
10.9.7. Калингаг	293
10.9.9. Селазиско дрво	294
10.9.9. Кралицата саго	294
10.9.10. Цикада.....	295

10.9.11. Гусо-алга	295
10.9.12. Агар	295
10.9.13. Амикарум – Палма од слонова коска	296
10.9.14. Саго палма.....	296
10.9.15. Палма од Фици	297
10.9.16. Палма натангура	297
10.9.17. Дрво морско оревче	297
10.9.18. Палма нипа	298
10.9.19. Кава (горчливо).....	299
11. Африка	300
11.1. Кафе.....	301
11.2. Кола орев.....	304
11.3. Лубеница.....	305
11.4. Окра	307
11.5. Грашок со црни очи	308
11.6. Баобаб	309
11.7. Ронтутата.....	311
11.8. Африкански ориз	311
12. Австралија	312
12.1 Овошје со австралиско потекло	312
12.1.1. Малина атертон.....	313
12.1.2. Црно јаболко	313
12.1.3. Син јазик	313
12.1.4. Болвара.....	314
12.1.5. Слива Бурдекин.....	314
12.1.6. Заливска цреша од кедар	315
12.1.7. Грозје од смоква	315
12.1.8. Јаболко од Бери	315
12.1.9. Слива конкербери	316
12.1.10. Слива на Дејвидсон.....	317
12.1.11. Пустинска смоква	317
12.1.12. Пустинско лиме	317
12.1.13. Грмушка банана.....	318
12.1.14. Ему јаболко	318
12.1.15. Мало црвено јаболко.....	318
12.1.16. Австралиско лиме со прст.....	319
12.1.17. Сливи од бор	319
12.1.18. Какаду лиме	319
12.1.19. Губина	319
12.1.20. Каркала	320
12.1.21. Кутјера.....	320
12.1.22. Црвена грмушка јаболко	321
12.1.23. Лимон аспен.....	321
12.1.24. Мало цариградско грозде.....	321
12.1.25. Мидген бери.....	322
12.1.26. Тасманиска пиперка	322
12.1.27. Мунтриес.....	323
12.1.28. Домашна цреша/Баларт цреша	323
12.1.29. Домашна рибизла.....	324
12.1.30. Домородно цариградско грозде.....	324
12.1.31. Аголна морска смоква	325
12.1.32. Јапонска бизла	325
12.1.33. Виолетово јаболко – бери.....	325
12.1.34. Квандонг.....	326
12.1.35. Рибери.....	329

12.1.36. Роза мирта	329
12.1.37. Брошла розелеаф	329
12.1.38. Смоква од шкурка	330
12.1.39. Малолетен тамаринд	330
12.1.40. Гаултериа Хиспида.....	331
12.1.41. Слатко јаболко - бери.....	331
12.1.42. Шпанска цреша.....	332
12.1.43. Бел аспен.....	332
12.1.44. Див портокал.....	332
12.1.45. Каки	333
12.1.46. Висечко дрво.....	333
12.1.47. Цик-цак винова лоза.....	334
12.2. Коренови култури	334
12.2.1. Марнанго.....	334
12.3. Семиња и ореви	334
12.3.1. Римско дрво.....	334
12.3.2. Орев од макадемија	335
ГЛАВА 2. ГЕОГРАФСКО ПОТЕКЛО НА ПИЈАЛАЦИ	337
1. Северна Америка	337
1.1. Канада.....	337
1.1.1. Цезар коктел.....	337
1.1.2. Коктел крвава Мери.....	338
1.2. САД	339
1.2.1. Кока-кола	339
1.3. Мексико	340
1.3.1. Текила.....	340
1.3.2. Фрески од Агуас.....	342
1.3.3. Хорчата	342
2. Латинска Америка	343
2.1. Аргентина.....	343
2.1.1. Мате	343
2.2. Бермуди	343
2.2.1. Рум Свизл.....	343
2.3. Бразил.....	344
2.3.1. Каипирина	344
2.4. Курасао	345
2.4.1. Ликер Курасао.....	345
2.5. Чиле	345
2.5.1. Коктел кисело писко	345
2.6. Колумбија.....	346
2.6.1. Агуардиенте.....	346
2.7. Костарика.....	347
2.7.1. Империјал пиво	347
2.8. Куба.....	347
2.8.1. Коктел Рум и кока-кола	347
2.8.2. Коктел Мохито	348
2.8.3. Коктел Даикуири	349
2.9. Еквадор	350
2.9.1. Чича.....	350
2.10. Хаити.....	350
2.10.1. Рум Барбанкур.....	350
3. Европа.....	351
3.1. Белорусија	351
3.1.1. Бјарозавик.....	351

3.2. Белгија	352
3.2.1. Белгиско пиво	352
3.3. Бугарија.....	355
3.3.1. Ракија	355
3.4. Кипар.....	357
3.4.1. Зиванија	357
3.5. Чешка	358
3.5.1. Пилснер	358
3.6. Финска.....	359
3.6.1. Лонкери	359
3.7. Франција	360
3.7.1. Црвено вино.....	360
3.7.2. Вино	362
3.8. Германија.....	364
3.8.1. Лагер	364
3.8.2. Пиво	365
3.8.3. Подготовка	368
3.8.4. Фанта.....	370
3.9. Грција	371
3.9.1. Узо.....	371
3.9.2. Аперитив и дигестив.....	373
3.10. Унгарија.....	374
3.10.1. Палинка.....	374
3.11. Исланд	376
3.11.1. Бренивин.....	376
3.11.2. Апелсин.....	377
3.12. Ирска	377
3.12.1. Гинис	377
3.13. Италија.....	383
3.13.1. Чиното	383
3.13.2. Безалкохолан пијалак	383
3.13.3. Цитрусна миртифолија.....	392
3.13.5. Грапа	393
3.13.5. Еспресо	394
3.13.6. Капучино	396
3.14. Литванија	398
3.14.1. Мидус	398
3.14.2. Квас (Гира)	399
3.15. Малта	400
3.15.1. Кини.....	400
3.16. Холандија.....	401
3.16.1. Џеневер (Џин).....	401
3.17. Република Северна Македонија	403
3.17.1. Ракија	403
3.17.2. Вино	403
3.18. Норвешка	405
3.18.1. Аквавит.....	405
3.19. Полска	407
3.19.1. Вотка	407
3.19.2. Крупник.....	409
3.20. Португалија.....	409
3.20.1. Порт вино.....	409
3.21. Романија	411
3.21.1. Туика	411
3.22. Словачка	412

3.22.1. Боровичка	412
3.3. Шпанија	413
3.23.1. Punch-удар (пијалак)	413
3.23.2. Сангрија	414
3.23.3. Бренди (ликер).....	415
3.23.4. Сок од портокал.....	417
3.24. Шведска	419
3.24.1. Бреннвин.....	419
3.24.2. Панш	419
3.25. Швајцарија	420
3.25.1. Ривела.....	420
3.26. Шкотска	421
3.26. 1. Шкотско виски	421
3.26.2. Виски	423
3.26.3. Ирн - Бру	426
4. Африка	428
4.1. Египет.....	428
4.1.1. Црн чај.....	428
4.2. Мароко	430
4.2.1. Марокански чај од нане	430
5. Јужна Африка	431
5.1. Зимбабве	431
5.1.1. Чибуку	431
6. Источна Азија	431
6.1. Кина.....	431
6.1.1. Чај.....	431
6.1.2. Бел чај.....	432
6.1.3. Жолт чај	432
6.1.4. Зелен чај.....	433
6.1.5. Улонг чај.....	435
6.1.6. Ферментиран чај.....	436
6.1.7. Баициу.....	437
6.2. Хонгконг	438
6.2.1. Млечен чај во стилот на Хонгконг	438
6.3. Тајван.....	439
6.3.1. Меур чај	439
6.4. Јапонија	441
6.4.1. Церемонија на јапонски чај	441
6.4.2. Саке.....	442
6.4.3. Оризово вино	445
6.5. Монголија.....	445
6.5.1. Ераг	445
6.5.2. Кумис.....	446
6.6. Северна Кореја.....	446
6.6.1. Соџу	447
7. Југоисточна Азија	448
7.1. Камбоџа	448
7.1.1. Сомбаи ликер	448
7.2. Индонезија.....	449
7.2.1. Ес телер	449
7.3. Малезија	449
7.3.1. Тех тарик (повлечен чај)	449
7.4. Лаос.....	450
7.4.1. Лао - Лао	450
7.4.2. Берлао	450

7.5. Мјанмар.....	451
7.5.1. Лахпет	451
7.6. Филипини	452
7.6.1. Пиво Сан Мигел.....	452
7.7. Сингапур	453
7.7.1. Копи/кафе Нанјанг	453
7.7.2. Сингапурска прашка	454
7.8. Тајланд.....	455
7.8.1. Тајландски чај	455
7.8.2. Кратинг даенг/ред бул.....	456
4.3. Океанија.....	456
8.1. Австралија	456
8.1.1. Лимон/Лимета и горчливост.....	457
8.1.2. Лимонада	457
8.1.3. Лиме кордиал.....	458
8.1.4. Ангостура горчлива	458
8.1.5. Газирана вода.....	459
8.1.6. Соло (Австралиски безалкохолен пијалак	460
8.1.7. Розов џин	460
8.1.8. Коктел	461
8.1.9. Список на безалкохолни мешани пијалаци.....	462
8.2. Фиџи	462
8.2.1. Кава.....	462
8.3. Кирибати	464
8.3.1. Палмино вино – Кареве	465
8.4. Нов Зеланд	465
8.4.1. Лимон и Пароа.....	465
9. Јужна Азија	467
9.1. Бангладеш	467
9.1.1. Чај (бенгалски романизиран – Ча).....	467
9.1.2. Чај со седум бои	467
9.2. Бутан	467
9.2.1. Ара	467
9.3. Индија	468
9.3.1. Ласи.....	468
9.3.2. Јогурт	469
9.3.4. Масала чај	470
9.3.4. Индиско филтер кафе – Каапи	471
9.4. Малдиви.....	472
9.4.1. Саи чај.....	472
9.5. Непал	472
9.5.1. Ракси	472
9.5.2. Тонгба	473
9.5.3. Ајла (ликер).....	473
10. Централна Азија	473
10.1. Киргистан	473
10.1.1. Јарма пијалак	473
11. Западна Азија	474
11.1. Ерменија	474
11.1.1. Арарат – ерменска ракија	474
11.2. Иран	474
11.2.1. Дуг – персиски јогурт	474
11.3. Израел.....	475
11.3.1. Голдстар пиво.....	475
11.4. Јордан	475

11.4.1. Арапско кафе	475
11.4.2. Арак (пијалак)	477
ЛИТЕРАТУРА	479
БИОГРАФСКИ ПОДАТОЦИ	481

ЛИТЕРАТУРА

- Ang, C.Y.W., Liu, & Huang, Y-W. (1999). *Asian Foods: Science and Technology*. Publisher: CRC Press.
- Arthington, H. A., Dulvy, N. K., Gladstone, W. & Winfield, I. J. (2016). *Fish conservation in freshwater and marine realms: status, threats and management*. Aquatic Conservation: Marine and Freshwater Ecosystems. Volume 26, Issue 5. Published: online in Wiley Online Library(wileyonlinelibrary.com). pp. 838-857.
- Ayvazoğlu, B. (2011). *Turkish Coffee Culture*. Ankara: Ministry of Culture and Tourism.
- Albala, K. (2014). *Nuts A Global History*. London EC1v ODX, UK: Publisher: Reaktion Books, Ltd, 33 Great Sutton Street.
- Baschali, A., Tsakalidou, E., Kyriacou, A., Karavasiloglou, N. & Matalas, A-L. (2017). Traditional low-alcoholic and non-alcoholic fermented beverages consumed in European countries: a neglected food group. Published: online by Cambridge University.
- Brickell, C. (1992). *The Royal Horticultural Society Encyclopedia of Gardening*. Published: Dorling Kindersley.
- Byrd, M. & Dunn, J. (2021). *Cooking through history: A worldwide encyclopedia of food with menus and recipes*. Santa Barbara: ABC-CLIO, LLC.
- Chakraverty, A., Mujumdar, A. S., & Ramaswamy, H. S. (2003). *Handbook of postharvest technology: cereals, fruits, vegetables, tea, and spices* (Vol. 93). CRC press.
- Clarence-Smith, W.C. & Topik, S. (2003). *The global coffee economy in Africa, Asia, and Latin America, 1500-1989*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Clarke, R.J. & Vitzthum, O.G. (2001). *Coffee: Recent developments*. Oxford: Blackwell Science Ltd.
- Coe, A. (2009). *Chop suey: A cultural history of Chinese food in the United States*. Oxford: Oxford University Press.
- Collins, J.L. (1960). *The pineapple*. Interscience Publishers: Inc New York, pp. 295.
- Crisosto, C. H. & Crisosto, G. M. (2020). Manual on Postharvest Handling of Mediterranean Tree Fruits and Nuts. Publisher CABI.
- Dan, C. (2014). "Ancient Grains" Go From Fringe Food To New Cheerios Variety : The Salt". NPR. Pins, Pinteres.com.
- Devine, C. & Dikeman, M. (2014). *Encyclopedia of Meat Sciences*, 2nd Edition, 3-Volume Set. Publisher Elsevier Science.
- Dinis, M.G., Melo, C.S. & Sousa, J.M.B.M. (2021). Coffee tourism in Portugal: an attraction case study. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 15(3), pp. 399-412.
- Evans, B. (2015). *Cooking with coffee: Brewing up sweet and savory everyday dishes*. New York: Skyhorse Publishing.
- Folmer, B. (2017). *The craft and science of coffee*. Oxford: Elsevier.
- Gillespie, C. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Hill, I. & Perry, L. (2011). *The Fruit Gardener's Bible: A Complete Guide to Growing Fruits and Nuts in the Home Garden Paperback*. Publisher-Storey Publishing, LLC.
- Illy, A. & Viani, R. (2005). *Espresso Coffee: The Science of Quality*. San Diego: Elsevier Academic Press.
- International Coffee Organization (2021). *Coffee Development Report: The Future of Coffee - Investing in youth for a resilient and sustainable coffee sector*. London: International Coffee Organization.
- International Trade Centre (2021). *The coffee guide*. Geneva: International Trade Centre.
- Jolliffe, L. (2010). *Coffee Culture, Destinations and Tourism*. Bristol: Channel View Publications.
- Kleidas, M. & Jolliffe, L. (2010). Coffee attraction experiences: A narrative study. *TOURISM*, 58 (1), pp. 61-73.

- Kulp, K. (2000). *Handbook of Cereal Science and Technology*, revised and expanded. CRC Press.
- Lonely Planet (2018). *Global Coffee Tour*. Carlton: Lonely Planet.
- Low, K. (2019). *Asian Fruits and Berries: Growing Them, Eating Them, Appreciating Their Lore*. Publishers: Jefferson, North Carolina.
- Мабей, Р. (2009). *Книга за билките, Съвременно ръководство за билките и тяхното използване*. Издателство: Кибиле.
- Mangal, S.K. (2007). *Coffee: Planting, production and processing*. New Delhi: Gene-Tech Books.
- Moldvaer, A. (2021). *The coffee book: Barista tips, recipes, beans from around the world*. New York: Dorling Kindersley Limited.
- Nathan, A. & Chee, W. Y. (1987). *A Guide to Fruits and Seeds*. Published by: Singapore Science Centre.
- NPCS Board of Consultants & Engineers. (2008). *The Complete Technology Book on Alcoholic and Non- Alcoholic Beverages(Fruit Juices, Whisky, Beer, Rum and Wine)*. Publishing: Asia Pacific Business Press Inc.
- Old Farmer's Almanac. (2019). *The Old Farmer's Almanac Vegetable Gardener's Handbook*. Publisher: Old Farmer's Almanac.
- Pan, Q. (2023). The Past, Present and Future of Coffee Tourism. *Open Journal of Business and Management*, 11, pp. 688-703.
- Parker, R., Kenny, K. & Miriah, P. (2015). *Introduction to Animal Science*. Publisher Independent.
- Rao, S. (2008). *The professional barista's handbook: An expert guide to preparing espresso, coffee and tea*. Scott Rao.
- Rasmussen, L. & Rauner, F. (1996). *Industrial Cultures and Production.Understanding Competitiveness*. Publishing: Springer.
- Rutynskiy, M. & Kushniruk, H. (2020). Coffee Tourism in Lviv in the Context of World Coffee Tourism. *Annales Universitatis Mariae Curie-Sklodowska, sectio B – Geographia, Geologia, Mineralogia et Petrographia*, 75, pp.87-113.
- Setiyorini, H. (2019). Coffee Tourism Development Potential: Benefit and Consequences.*Advances in Social Science, Education and Humanities Research*, 259, pp.154-157.
- Setiyorini, H., Chen, T. & Pryce, J. (2023). Seeing coffee tourism through the lens of coffee consumption: A critical review. *European Journal of Tourism Research*, 34, 3401.
- Shrestha, P. (2020). *Introduction to Important Cereal Crops*. info.foodtechnotes@gmail.com. Kathmandu, Nepal.
- Standage, T. (2009). *Eating human history*. New York: Walker and Company. pp. 27–28.
- Steinkraus, Keith H. (1995). *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. Marcel Dekker. pp. 304.
- Thurston, R., Morris, J. & Steiman, S. (2013). *Coffee: A comprehensive guide to the bean, the beverage, and the industry*. Lunham: Rowman & Littlefield.
- UNWTO (2012). *Global Report on Food Tourism*. Madrid: UNWTO.
- Wenhu X., Jianzhong J., Qixiang, X. & Min, Z. (2020). Drinking tastes of Chinese rice wine under different heating temperatures analyzed by gas chromatography–mass spectrometry and tribology tests. *Journal of Texture Studies*. Publish Year: 2021; 52,(1), 52:(1), pp.124–136.
- Wintgens, J.A. (2004). *Coffee: Growing, processing, sustainable production*. Weinheim: WILEY-VCH Verlag GmbH & Co.
- Yun, O. (2014). *Coffee Tourism in Ethiopia: Opportunities, Challenges, and Initiatives*. Exeter: University of Exeter.
- Zevnik, N. (2014). "Ancient Grains: Everything Old Is New Again". Huffingtonpost.com.
- Минов, Н. (2022). Кафето и кафеаните во османлиска Македонија. *Списание Историја*, 57 (2), стр. 123-168.



БИОГРАФСКИ ПОДАТОЦИ

Проф. д-р Цане Котески од 2008 година е вработен на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип. Средно образование завршил во Прилеп. Високо образование, магистерски и докторски студии завршил на Универзитетот “Св. Кирил и Методиј” во Скопје. Доктор на географски науки станува во 2010 година.

Во минатиот период бил учесник во Универзитетските органи: Член е на

Универзитетскиот Сенат од 2011 до 27.04.2015 год; Член на Универзитетскиот сенат втор мандат реизбран е на 18.09.2015 до 27.04.2019 година; На 03.12.2021 година е избран за претседател на школата за докторски студии на Наставно Научниот Совет на Докторски студии на Кампус 4 при Универзитет "Гоце Делчев" - Штип. На 01.12.2023 година е реизбран за втор мандат за претседател на школата за докторски студии на Наставно Научниот Совет на Докторски студии на Кампус 4 при Универзитет "Гоце Делчев" - Штип. Автор е на поголем број научни и стручни трудови, учебници, скрипти, практикуми, книги, прирачници и публикации. Во научноистражувачката работа објавил над 244 научни трудови од кои 30 книги. Авторот бил член на организациски и програмски одбори на повеќе меѓународни конференции, како и рецензент на трудови во меѓународни списанија од областа на туризмот и угостителството. Учествува на повеќе научни собири, симпозиуми, конференции и друго во Република Северна Македонија и во други држави. Учесник е во неколку научни проекти во Република Северна Македонија и во странство. Авторот е туристички водич и член на здружението на туристички водичи и придружници на Македонија. под негово менторство се изработени поголем број на дипломски, магистерски и докторски трудови. Во своето работење се стекнува со голем број на сертификати, дипломи, благодарници за различни ангажмани во секторот туризам и угостителство.



ISBN 978-608-277-087-1