

ПАСТРМАЈЛИЈАТА КАКО ПОТЕНЦИЈАЛ ЗА РАЗВОЈ НА ГАСТРОНОМСКИОТ ТУРИЗАМ

Оливер Филипоски¹, Дејан Методијески², Никола Цуцулески³

¹ Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип
oliver.filiposki@ugd.edu.mk

² Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип
dejan.metodijeski@ugd.edu.mk

³ Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип
nikola.cuculeski@ugd.edu.mk

Апстракт. Гастрономскиот туризам опфаќа широк спектар на активности кои се поврзани со храната и претставува важен сегмент од целокупното туристичко искуство или како мотивација за патување. Тој вклучува различни активности како: консумација на специфична и традиционална кујна, кулинарски натпревари, манифестации поврзани со храна и пијалак, локални пазари, производителите на храна, вклучување на туристите во набљудување или подготовка на јадењата, кулинарски школи, гастрономски патеки, ресторани наменети за локалното население и туристите, гастрономска анимација и др. Предмет на овој труд е гастрономскиот туризам погледнат преку призмата на гастрономските производи пастрмајлии. За потребите на трудот, употребена е методологија на истражување и секундарни извори на податоци преку консултирање на релевантна литература поврзана со гастрономскиот туризам како и интернетот. Направена е анализа и табеларен преглед на Штипската пастрмајлија, како и пастрмајлиите кои се подготвуваат во други градови во земјата. Врз основа на систематска евалуација на содржината и активностите, анализирани се манифестациите поврзани со пастрмајлијата во земјата.

Клучни зборови: Пастрмајлија, Штип, гастрономија, туризам, манифестација, храна.

PASTRMAJLIJA AS POTENTIAL FOR DEVELOPMENT OF GASTRONOMY TOURISM

Oliver Filiposki¹, Dejan Metodijeski², Nikola Cuculeski³

¹ Faculty of tourism and business logistics, Goce Delcev University, Stip
oliver.filiposki@ugd.edu.mk

² Faculty of tourism and business logistics, Goce Delcev University, Stip
dejan.metodijeski@ugd.edu.mk

³ Faculty of tourism and business logistics, Goce Delcev University, Stip
nikola.cuculeski@ugd.edu.mk

Abstract. Gastronomic tourism encompasses a wide range of food-related activities and represents an important segment of the overall tourist experience or as a motivation for travel. It includes various activities such as: consumption of specific and traditional cuisine, culinary competitions, events related to food and drink, local markets, food producers, involvement of tourists in observing or preparing dishes, culinary schools, gastronomic trails, restaurants dedicated to the local population and tourists, gastronomic animation, etc. The subject of this paper is gastronomic tourism seen through the prism of pastrmajlija. For the purpose of the paper, research methodology and secondary sources of data were used by consulting relevant literature related to gastronomic tourism as well as the Internet. An analysis and tabular review of the Shtip pastrmajlija, as well as the pastrmajlija prepared in other cities in the country, has been made. Based on a systematic evaluation of the content and activities, the manifestations related to pastrmajlija in the country were analyzed.

Kew words: Pastrmajlija, Stip, gastronomy, tourism, event, food.

1. Вовед

Од појавата на бесплатно гостопримство, подоцна првобитното угостителство, патувањата и откривањето на нови територии [1], до почетоците на современиот туризам, луѓето при патување надвор од своето постојано место на живеење морале да ги задоволат основните потреби за храна и сместување. Покрај сместувањето, исхраната односно гастрономијата имала важна улога во доживувањето на туристите и патниците. Кај античките народи како Египќаните, Грците и Римјаните, можеме да ги пронајдеме почетоците на гастрономската култура, тие имале свои обичаи, намирници и рецепти, готвачи, опремени кујни и технологии, објекти за исхрана, забава и за сместување [2]. Во земјите како Кина и Индија, исто така постоела развиена гастрономска култура која се манифестирала преку обичаите за хранење и намирниците користени во готвењето [3]. Гастрономските производи се прехранбени специјалитети и готови намирници кои можат да се консумираат и да ги задоволат вкусовите на потрошувачите. Придавката гастрономски опишува сè што е поврзано со јадење или подготвување вкусна храна. Гастрономијата се однесува на правила или норми во однос на јадењето и пиењето. Од оваа може

да заклучиме дека гастрономијата како наука може да дава совети или упатства за тоа што да се јаде (и пие), колку, како, каде и кога, зошто, во каква форма и во кои комбинации. Гастрономските туристички производи се автентични понуди за храна и пијалаци кои се единствени за одредено место, регион или земја. Овие производи играат значајна улога во развојот на гастрономскиот туризам и придонесуваат за збогатување на целокупното туристичко искуство.

Целта на овој труд е да се анализираат карактеристиките на гастрономскиот туризам, како и гастрономскиот производ – пастрмајлијата. Поради таа причина, во истражувањето се опфаќаат манифестациите кои се поврзани со пастрмајлијата. За потребите на трудот, употребена е методологија на истражување и секундарни извори на податоци преку консултирање на релевантна литература поврзана со гастрономскиот туризам и пастрмајлиите како и интернетот. Исто така, како примарни извори на податоци се користат неформални интервјуа кои беа спроведени со стручни лица од угостителски објекти во Штип, како и набљудување на манифестацијата Пастрмајлијада во Штип која се одржа во 2023 година. Направена е анализа и табеларен преглед на Штипската пастрмајлија (состојки, подготовка и сервирање), како и карактеристиките на пастрмајлиите кои се подготвуваат во други градови во земјата. Врз основа на систематска евалуација на содржината и активностите, анализирани се манифестациите поврзани со пастрмајлиите во земјата (традиција и програма на манифестациите).

2. Основни карактеристики на гастрономскиот туризам

Гастрономскиот 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 јадења[4]. Буквалното значење на терминот гастрономија од грчки јазик е „гастро“ – стомак и „номос“ – знаење, закон. Гастрономијата во основа, најголемиот дел од луѓето ја поврзуваат со подготвувањето на храна, сепак треба да истакнеме, дека гастрономијата како наука опфаќа многу аспекти поврзани со храната како општествени, економски, културни, историски, природни и др., а не само подготовката на храна – готварство и кулинарски вештини [5].

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. 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 „чиста“ форма на гастрономски туризам [6].

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. 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 и пијалак 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.

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 патување. Гастрономскиот туризам вклучува 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, гастрономска анимација и др.

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 винарии, дегустација и купување на вино, вински патишта, вински манифестации и настани, вински музеи, комбинирање на храна и вино, и др. Како дел од видовите туризам поврзани со храна и пијалаци можеме да ги истакнеме и пивскиот туризам, кафе туризам, туризам поврзан со чај, виски и сл.

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 [7]. Податоците од Светската туристичка организација при Обединетите нации, покажуваат дека [8]: гастрономските мотиви за патување кај туристите во светски рамки се на трето место, веднаш зад културните и природните вредности. 87 % од членките на оваа организација (национални туристички организации) сметаат дека гастрономијата е важен стратешки елемент кој го дефинира имиџот, брендот и промоцијата на дестинацијата. Осум од десет членки на Светската туристичка организација, сметаат дека гастрономијата е движечка сила на туризмот. Од активностите поврзани со гастрономскиот туризам, како специфични производи на гастрономскиот туризам во дестинациите, во студијата на Светската туристичка организација, посочени се следните:

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

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

- организација на настани (91 %);
- брошури за гастрономски производи 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.

Организацијата за економска соработка и развој [9], 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.

Главните карактеристики на гастрономскиот туризам се следните: тој се заснова на гастрономија, тој е пазар кој расте, тој е дел од културно наследство, тој е одржлив, нуди квалитет, се развива преку соработка. Мотивите за патување и учество во гастрономски туризам може да бидат поврзани со стилот на живеење (гастрономските туристи сакаат да научат и пробаат нешто ново); економски и демографски параметри како возраст, пол, заработка и слободно време (туристите располагаат со финансии и слободно време за патување); гастрономските туристи се движат во мали групи и основата за патувањето е храната.

Во релевантната литература постојат повеќе студии и направени се модели кои ја истражуваат мотивацијата и факторите кои влијаат на гастрономскиот туризам, побарувачката и однесување на туристите. Локалната храна игра голема улога во целокупното задоволство на туристите поради консумирањето на нови јадења во објект за исхрана со специфична атмосфера која е карактеристична за дестинацијата. Истражувањата во постоечката литература прават поделба на три основни типови на „гастрономски туристи“ [10]:

- Туристи кои се мотивираат од нови искуства и за кои храната е во основа на нивниот избор на дестинација;
- Туристи кои уживаат во храната и имаат позитивни ставови кон храната и
- Туристи кои „преживуваат“, за кои локалната храна во дестинацијата има функција да ги задоволи нивните физички потреби.

3. Штипската пастрмајлија како гастрономски туристички производ

Со зголемување на конкуренцијата помеѓу туристичките дестинации, локалната култура станува се позначаен извор на нови производи и активности за привлекување и забава на туристи. Гастрономијата има особено важна улога во тој процес, не само поради фактот што храната е во средиштето на туристичкото искуство, но и поради тоа што гастрономијата претставува составен дел од идентитетот во постмодерното општество [11]. Значаен тренд во гастрономскиот туризам е оној кој ги поврзува локалните производи со нивното место на потекло – идејата дека одредена храна или вино можат да бидат целосно уживани и „разбрани“, само ако се подготвени таму од каде што потекнуваат, од локалното население и со локални состојки [12].

Покрај тоа што пастрмајлијата има повеќевековна традиција, истражувањата поврзани со нејзиниот историски развој до денешната трансформација е опфатена во мал број публикации во домашната стручна и научна литература [13], [14], [15], [16], [17], [18], [19], [20], [21].

Се претпоставува, дека пастрмајлијата е донесена во земјата од доселеници од Турција кои се населиле на планината Плачковица во околината на Штип. Затоа се смета, дека пастрмајлијата најпрво започнува да се подготвува во Штип, а подоцна поради популарноста на овој специјалитет нејзината подготовка се проширува и во други места во близина на Штип. Од една страна турската гастрономија несомнено оставила траги во формирањето на македонскиот гастрономски идентитет (во голем дел од случаите и на останатите земји од Балканскиот полуостров кои биле под владеење на турската империја), а од друга страна истражувањата покажуваат, дека некои турски специјалитети потекнуваат од различни делови на тогашната турска империја, па така сутлијашот и шеќерпарето потекнуваат од Македонија [22]. Пастрмајлијата има свои сличности со турскиот гастрономски производ „пиде“ тур. İçli pide, кое означува полнет леб [23]. Различни варијации на пидето се среќаваат и во други земји кои се соседни на Турција, во Блискиот исток и централна Азија [24]. Пидето се подготвува во различни варијанти со зеленчук, јајца, сирење, месо како и со пастрма.

Името на пастрмајлијата потекнува од зборот пастрма што претставува овчо или козјо солено и сушено месо. Во минатото пастрмајлијата се подготвувала со пастрма. Денес, пастрмајлијата се подготвува од свинско или пилешко месо. Во поново време, во понудата на угостителските објекти се појавуваат и таканаречените „посни“ пастрмајлии, кои покрај тестото како основа содржат различни видови зеленчук како печурки, пиперки, кромид, домати, маслинка, растителен кашкавал и др.

Традицијата на консумирање на пастрмајлии во Штип има своја историја. Во времето на старите фурни (биле повеќе од 40) за време на викенди, а посебно во недела, локалното население во домашни услови подготвувало свинско месо, исечкано, зачинето, на купче со лажица маст (колку члена во семејството – толку купчиња) и го носело во некоја од блиските фурни на дрва да се направат пастрмајлии. Се чекало во редици од рано наутро до попладне, се давале бројчиња за да се сочува редот. Денес, пастрмајлиите може да се нарачаат во фурни или да се нарачаат и консумираат во угостителските објекти. Традицијата во Штип за пастрмајлиите укажува на податокот, дека истите се приготвуваат и јадат само во месеците кои во своето име ја имаат буквата „Р“, почнувајќи од септември до април (сезона од 7 месеци), бидејќи овој деликатес е мрсен и се избегнува во топлиите месеци.

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 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.

Заштитата на производите и трговските марки, заштитата на географско потекло и патентирањето на производи е Европска и светска практика. Разните региони во државите во Европа и светот вршат свои заштити на потекло и валоризирање на различна храна и пијалаци. Во нашата земја, штипската пастрмајлија е заштитена трговска марка и производ од 2010 година од страна на општина Штип, според Законот за индустриска сопственост. Истата е влезена во регистарот на Државниот завод за индустриска сопственост. Според Ничанската класификација и список на производите и услугите, пастрмајлијата е заштитена во класа 30 производи од брашно – пастрмајлии и класа 43 услуги за подготвување храна – пастрмајлии.

4. Регионален преглед на традиционалната подготовка на пастрмајлии во земјата

Во Северна Македонија постојат осум статистички региони, кои имаат свои природни, културни, социјални и економски разлики помеѓу себе. Во половина од регионите во земјата се подготвува пастрмајлијата како традиционален рецепт.

Табела 1 Регионален преглед на традиционалната подготовка на пастрмајлии во земјата

Table 1 Regional overview of the traditional preparation of pastrmajlija in the country

Производ	Место	Регион	Состојки	Подготовка и сервирање
Пастрмајлија	Штип	Источен	Тесто, месо (свинско, пилешко), зачини, црвен пипер, свинска маст, феферони.	Се подготвува во фурна на дрва или печка. Може да биде мала или голема. Се послужува во чинија. Се сервира во долгнавести чинии. Се консумира без прибор, односно се јаде со раце.

Пастрмајлија	Пробиштип, Злетово	Источен	Тесто, месо (свинско), зачини, свинска маст.	Се подготвува во фурна на дрва или печка. Се сервира во долгнавести чинии. Се консумира без прибор, односно се јаде со раце.
Пита пастрмајлија	Велес	Вардарски	Тесто, месо (свинско, овчо - пастрма), јајца, свинска маст, зачини.	Се подготвува во фурна на дрва или печка. Се сервира во долгнавести чинии. Се консумира без прибор, односно се јаде со раце.
Пастрмајлија	Свети Николе	Вардарски	Тесто, месо (свинско, овчо), јајца, сирење, свинска маст, зачини, феферони, кисели краставички.	Се подготвува во фурна на дрва или печка. Се сервира во долгнавести чинии. Се консумира без прибор, односно се јаде со раце.
Пастрмајка	Кратово	Североисточен	Тесто, сушено месо (свинско), свинска маст, зачини.	Се подготвува во фурна на дрва или печка. Се сервира во долгнавести чинии. Се консумира без прибор, односно се јаде со раце.
Самун	Радовиш	Југоисточен	Тесто, месо (свинско, пилешко, саздрма), јајца, сирење, свинска маст, зачини.	Се подготвува во фурна на дрва или печка. Се сервира во долгнавести чинии. Се консумира без прибор, односно се јаде со раце.

Од табела 1, може да се забележи, дека во земјава постојат повеќе градови каде се подготвува специјалитетот пастрмајлија како: Штип, Свети Николе, Пробиштип – Злетово, Велес, Кратово и Радовиш. Овие градови се лоцирани на оддалеченост од 80-тина километри еден од друг во четири региони: Источен, Североисточен, Југоисточен и Вардарски. Името на пастрмајлијата варира и се среќава како пастрмалија, пастрмајка, пита пастрмајлија и самун. Во основа постојат мали разлики во рецептурите според кои традиционално се подготвува пастрмајлијата, но сите се подготвуваат на база на тесто, месо и зачини. Варијациите вклучуваат користење на свинско, пилешко и сушено месо, како и додатоци од јајца и сирење. Пастрмајлиите се подготвуваат во фурна на дрва или електронски печки, се сервираат во долгнавести чинии и се консумираат со раце.

5. Манифестации поврзани со пастрмајлијата во земјата

Во Северна Македонија се одржуваат голем број на манифестации со гастрономска тематика како пиво фест, вино фест, денови на кочанскиот ориз, преспански јаболкобер, компиријади, питијади, пифтијади, прازیјади, ракијади, смоквијади, денови на одгледувачи на овци и кози и др. За потребите на овој труд, во фокусот на вниманието се поставени манифестациите поврзани со пастрмајлиите. Во земјата се одржуваат три вакви манифестации, од кои најпознатата и најпосетената е Пастрмајлијадата во Штип.

Табела 2 Манифестации поврзани со пастрмајлијата во земјата

Table 2 Events connected with pastrmajlija in the country

Манифестација	Место на одржување	Регион	Традиција	Програма
Пастрмајлијада	Штип	Источен	17 години, се одржува во септември. Над 130.000 посетители. Цена над 200 денари.	Два дена. Гастрономија, музика, култура, програма за деца и др. Подготовка на циновска пастрмајлија и натпревар во брзо јадење. Повеќе од 40 фурни.
Самун ем татлија	Радовиш	Југоисточен	11 години, се одржува во октомври. Над 70.000 посетители. Цена над 200 денари.	Три дена. Гастрономија, музика, култура, програма за деца и др. Подготовка на 4 метарски самун. Повеќе од 20 фурни.
Питијада	Велес	Вардарски	17 години, се одржува во октомври. Над 80.000 посетители. Цена над 200 денари.	Три дена. Гастрономија, музика, култура, програма за деца и др. Подготовка на голема пита. Повеќе од 20 фурни.

Ода табела 2, можеме да забележиме, дека во земјата се организираат три гастрономски манифестации поврзани со пастрмајлијата во градовите Штип, Велес и Радовиш. Овие манифестации се организираат во периодот на месеците септември и октомври. Времетраењето на манифестациите е 2-3 дена, а истите имаат богата културна и музичка програма. Музичките настапи се проследени со концерти на најголемите домашни и регионални музички ѕвезди и естрадни уметници од земјата и соседството. Традицијата на одржување на овие манифестации е речиси две децении, а бројот на посетители ја надминува бројката од 130.000. На манифестациите се конзумираат пастрмајлии подготвени од страна на локалните угостителски објекти, а цените на производот се движат од 200-300 денари. Покровители и организатори на овие манифестации се локалните самоуправи, а покрај нив учество земаат и голем број на спонзори и донатори од стопанството.

Заклучок

Гастрономскиот туризам вклучува 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, гастрономска анимација и др. Главните карактеристики на гастрономскиот туризам се следните: тој се заснова на гастрономија, тој е пазар кој расте, тој е дел од културно наследство, тој е одржлив, нуди квалитет, се развива преку соработка. Мотивите за патување и учество во гастрономски туризам може да бидат поврзани со стилот на живеење (гастрономските туристи сакаат да научат и пробаат нешто ново); економски и демографски параметри како возраст, пол, заработка и слободно време (туристите располагаат со финансии и слободно време за патување); гастрономските туристи се движат во мали групи и основата за патувањето е храната.

Во земјава постојат повеќе градови каде се подготвува специјалитетот пастрмајлија како: Штип, Свети Николе, Пробиштип – Злетово, Велес, Кратово и Радовиш. Овие градови се лоцирани на оддалеченост од 80-тина километри еден од друг во четири региони: Источен, Североисточен, Југоисточен и Вардарски. Името на пастрмајлијата варира и се среќава како пастрмалија, пастрмајка, пита пастрмајлија и самун. Во основа постојат мали разлики во рецептурите според кои традиционално се подготвува пастрмајлијата, но сите се подготвуваат на база на тесто, месо и зачини. Варијациите вклучуваат користење на свинско, пилешко и сушено месо, како и додатоци од јајца и сирење. Пастрмајлиите се подготвуваат во фурна на дрва или електронски печки, се сервираат во долгнавести чинии и се конзумираат со раце.

Во Северна Македонија се организираат три гастрономски манифестации поврзани со пастрмајлијата во градовите Штип, Велес и Радовиш. Овие манифестации се организираат во периодот на месеците септември и октомври. Времетраењето на манифестациите е 2-3 дена, а истите имаат богата културна и музичка програма. Музичките настапи се проследени со концерти на најголемите домашни и регионални музички ѕвезди и естрадни уметници од земјата и соседството. Традицијата на одржување на овие манифестации е речиси две децении, а бројот на посетители ја надминува бројката од 130.000. На манифестациите се конзумираат пастрмајлии подготвени од страна на локалните угостителски објекти, а цените на производот се движат од 200-300 денари. Покровители и организатори на овие манифестации се локалните самоуправи, а покрај нив учество земаат и голем број на спонзори и донатори од стопанството.

Користена литература

- [1] Gosch, S. & Stearns, P. (2008). *Premodern Travel in World History*. New York: Routledge.
- [2] Alcock, J. (2006). *Food in the ancient world*. Westport: Greenwood Press.
- [3] Pilcher, M. (2012). *The Oxford handbook of food history*. Oxford: Oxford University Press.
- [4] Микуновиќ, Љ. (1990). *Современ лексикон на странски зборови и изрази*. Скопје: Наша Книга.
- [5] Методијески, Д. & Саздова, Ј. (2024). *Интернационална гастрономија (е-скрипта)*. Штип: Универзитет Гоце Делчев.
- [6] 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.
- [7] 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*, 2(4), pp. 217–231.
- [8] UNWTO (2012). *UNWTO Global Report on food Tourism*. Madrid: UNWTO.
- [9] OECD (2012). *Food and the Tourism Experience: The OECD - Korea Workshop*. Paris: OECD Publishing.
- [10] Daries, N., Cristobal-Fransi, E., Ferrer-Rosell, B. & Marine-Roig, E. (2018). Behavior of culinary tourists: A segmentation study of diners at top-level restaurants. *Intangible Capital*, 14(2), pp. 332-355.

- [11] Hjalager, A.M. & Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.
- [12] Sidali, K., Spiller, A. & Schulze, B. (2011). *Food, Agri-culture and tourism - Linking local gastronomy and rural tourism: interdisciplinary perspectives*. Berlin: Springer.
- [13] Ристов, Д. (2012). Водич за најубавиот вкус на Штип: Штипска пастрмалија. Штип: Општина Штип.
- [14] Малинов, З. (2014). Штипската пастрмалија(да) - храна, забава, бизнис. Етнолог: списание на Здружението на етнологите на Македонија, 16, стр. 24-34.
- [15] Ташков, Н., Димитров Н. & Методијески Д. (2016). Водич за препознатливите производи, локалитети, објекти и настани во Македонија. Скопје: Агенција за промоција и поддршка на туризмот.
- [16] Центар за развој на Североисточен плански регион (2017). *Духот на североистокот: Регионален македонски готвач*. Куманово: Центар за развој на Североисточен плански регион.
- [17] Шаревска, И., Даскаловска, А. & Вражиновски, Т. (2018). *Вкусовите на Македонија*. Скопје: Агенција за промоција и поддршка на туризмот.
- [18] Методијески, Д., Филипоски, О., Нацов, А. & Ѓоргиева, И. (2019). *Регионални карактеристики на македонската гастрономија*. Скопје: Туристика.
- [19] *Slow Food Macedonia* (2019). Иницијална листа на традиционални производи. *Slow Food Macedonia*.
- [20] Ѓоргиева, И. & Нацов, А. (2021). *Гастрономски карактеристики на Источниот регион на Северна Македонија*. Зборник на трудови од Петта меѓународна научна конференција ФИЛКО - филологија, култура и образование, 8-9 октомври 2020, Штип, стр. 69-73.
- [21] Антонијески, Г. (2022). *Гастрономијата како фактор за развојот на угостителството и туризмот во Република Северна Македонија (докторска дисертација)*. Штип: Универзитет Гоце Делчев.
- [22] Diker, O., Deniz, T. & Çetinkaya, A. (2016). *History of Turkish Cuisine Culture and the Influence of the Balkans*. *Journal of Humanities And Social Science*, 21 (10), pp.01-06
- [23] Artik, N., Poyrazoglu, E. & Konar, N. (2008). *Turkish cuisine*. Ankara: Ministry of Health, Republic of Turkey.
- [24] Civitello, L. (2011). *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. New Jersey: John Wiley & Sons.