



LEGEND

	Motorway
	Primary Road
	Regional Road
	Railway
	Lake
	River
	Mountain
	International border
	Border Crossing
	Gas Station

SKOPJE REGION	Skopje
	Simit pogacha, boza, kebab, bread, triliche, tulumba, shashlik.
POLOG REGION	Sveti Nikole
	Pastrmajlja, pumpkin jam, cured meats.
POLOG REGION	Tetovo
	Tavche gravche, lamb roast.
	Gostivar
	Baklava, boza.
Mavrovo	Mavrovo
	Kachamak, sour cream, sheep cheese.
	Galichnik
	Galichnik cheese, bakardan.
VARDAR REGION	Negotino
	Ravanija, grape malt, wine.
	Rosoman
	Peaches, turshija, grape malt.
KAVADARCI	Kavadarci
	Brandy, wine, ajvar, grape malt.
DEMIR KAPIJA	Demir Kapija
	Pork in sach oven.
VELES	Veles
	Pastrmajlja, taan alva, pacha, jajchanik.
SOUTHWEST REGION	Debar
	Jufki.
	Kichevo
	Bakardan.
	Vevchani
	Brandy, wine, turla tava.
VELES	Struga
	Eel.
	Ohrid
	Trout, fish stew, gevrek, gomleze & makalo.
SOUTHEASTERN REGION	Strumica
	Mastika
	Ajvar
	Honey
	Plachikovica
	Samun
	Berovo
	Zelnik
	Ograzden
PELAGONIJA REGION	Resen
	Apples, pitulici, cironki.
	Bitola
	Chkembe stew, pitulici.
	Krushevo
	Lokum/Delight, sausage, cheese pie.
	Dojran
	Carp, fig jam, fish on the cane, roe patties.
	Radovish
	Ashore, Radovishki samun, grape malt, tatlija.
	Demir Hisar
	Dried peppers.
	Mariovo
	Lamb shirden.
NORTHEASTERN REGION	Kriva Palanka
	Saramsaklii, honey, pishii, simit.
	Kumanovo
	Mezelak, pacha, turshija, lipkovska flija.
EASTERN REGION	Berovo
	Cheese, honey, potatoes, zelnik.
	Kochani
	Rice, rice pudding, leek.
	Shtip
	Pastrmajlja.
	Probishtip
	Leek pie.
	Kratovo
	Janija stew, k'cana salt, leek pie, pastrmajlja.



Taste life!
NORTH MACEDONIA



Agency for Promotion and Support of Tourism
of the Republic of North Macedonia

www.northmacedonia-timeless.com
www.tourismmacedonia.gov.mk



Regions



Macedonian Wine is a Flawless Match for Culinary Delights!

The geographical longitude of North Macedonia in the Balkans is just perfect for viticulture and winemaking. This piece of land kissed by the warmth of the southern sun for over 280 sunny days is perfect for growing many international and local wine grape varieties. The total area of vineyards in North Macedonia is 33,423 ha, 85% of which are wine varieties and 15% table grapes. North Macedonia is the 29th-largest exporter of wine in the world and the second-largest exporter in the region.

Wine Grape Varieties

The most recognizable local varieties include Vranec, Temjanika, Smederevka, Stanushina, Zhilinka, Zhupljanka, and Kratoshija. Sip satisfaction for all tastes!

Македонското вино е беспрекорен спој за кулинарски задоволства!

Географската долинка на Северна Македонија е савршена за лозарството и за винарството на Балканот. Ова парче земја бакувано од топлината на јужното сонце повеќе од 280 сончеви денови е съвршено за одгледување много меѓународни и локални вински сорти грозе. Вкупната површина на лозии на Северна Македонија е 33,423 хектари, од кои 85% се вински сорти и 15% трпезни грозе. Северна Македонија е 29-та земја по големина за извоз на вино во светот и втора по големина за извоз во регионот.

Вински сорти грозе

Меѓу најпрепознатливите локални сорти се Вранец, Темјаника, Смедеревка, Станушина, Жилинка, Жупљанка и Кратошија. Готка задоволство за сите вкусови!

Republiek Noord-Macedonië jouw volgende bestemming

De Republiek Noord-Macedonië ligt in het centrale deel van het Balkanschiereiland, in Zuidoost-Europa. Het heeft een strategische positie en vormt een brug tussen Europa en landen in Azië en Noord-Afrika. Noord-Macedonië behoort tot de westelijke Balkan en grenst in het noorden aan Servië en Kosovo, in het oosten aan Bulgarije, in het zuiden aan Griekenland en in het westen aan Albanië.

Het land heeft een oppervlakte van 25.713km². Met 38 bergen en 20 toppen met een hoogte van meer dan 2.000m, is het land voor ongeveer 80% bergachtig. In Noord-Macedonië zijn drie nationale parken en 43 meren (waarvan drie tektonisch, 25 glaciaal en 15 kunstmatig) te vinden. Met gemiddeld 280 zonnige dagen per jaar is het een land met een perfecte balans tussen recreatie en ontspanning.

In Noord-Macedonië wonen bijna twee miljoen mensen. Skopje, met ruim een half miljoen inwoners, is de hoofdstad. Het land heeft een multi-etnische en multiculturele samenleving en kent verschillende religies.

Door de lucht is Noord-Macedonië goed bereikbaar via haar luchthavens in Skopje en Ohrid. Met de auto brengt snelweg E-75, die loopt van Noorwegen naar het Griekse eiland Kreta, u rechtdreks naar het hart van het land. De reis brengt u naar een schat aan millenniumoude cultuur en traditie, ongerekte natuur en onvergetelijke gastronomische ervaringen.

Meer informatie over jouw reis naar Noord-Macedonië kunt u vinden op:

www.northmacedonia-timeless.com

Skopje Region

If you were to travel to Skopje, do not miss to taste and experience the colorful Old Skopje Bazaar and grab a bite of the famous "skopski simit". Let's continue to more food experiences, so we suggest you try the "skopski kukurek". Macedonian soured milk is an indispensable accompaniment to many traditional dishes and salads. It is most often made with cow or sheep milk undergoing a process of acidification. The Skopje Region is also known for another characteristic dish, called "turlitava", or mixed vegetable oven-baked casserole. When talking about fresh ingredients specific to the Skopje Region, let us not forget the Skopje tomato variety called "jabuchar", recognizable by its size, the specific pink color and the true tomato taste reminiscent of a genuine summer enjoyment for all senses.

Скопски Регион

Доколку патувате во Скопје, не пропуштајте да ја вкусите сите видови месо и млечни производи. Во овој регион ќе може да ја посетите глобално познатата аракција, дневната опсерваторија Кокино и да го вкусите опојниот мирис на познатата „к'ана сол“. Оваа сол, помешана со ароматични билки собрани на падините на Осоговските Планини, најчесто се јаде со специјално подготвен вид леб, пита. Друго традиционално јадење што е специфично за градот што се наоѓа на крајниот северен дел од земјата, Куманово, е „кумановскиот мезалк“. Ова е прилика необично јадење подготвено со свежо говедско месо, кое има препознатлив и уникатен вкус и мирис.

Northeastern Region

In this typically farming region, you can taste all types of meat and dairy products. Here, you will be able to visit the globally renowned attraction, the ancient Kokino observatory, and feel the intoxicating smell of the famous "k'ana sol". This salt, mixed with aromatic herbs gathered on the rolling slopes of the Osovo Mountains, is most often eaten with a specially prepared type of bread, pita. Another traditional dish, specific for the city lying at the far north portion of the country, Kumanovo, is the "kumanovski mezalk". This is a rather unusual dish prepared with fresh beef, distinctive for its recognizable unique taste and smell.

Североисточен Регион

Во овој типично земјоделски регион може да ги вкусите сите видови месо и млечни производи. Во овој регион ќе може да ја посетите глобално познатата аракција, дневната опсерваторија Кокино и да го вкусите опојниот мирис на познатата „к'ана сол“. Оваа сол, помешана со ароматични билки собрани на падините на Осоговските Планини, најчесто се јаде со специјално подготвен вид леб, пита. Друго традиционално јадење што е специфично за градот што се наоѓа на крајниот северен дел од земјата, Куманово, е „кумановскиот мезалк“. Ова е прилика необично јадење подготвено со свежо говедско месо, кое има препознатлив и уникатен вкус и мирис.



Republic of North Macedonia your next destination



The Republic of North Macedonia is located in Southeast Europe, in the central part of the Balkan Peninsula. It has a strategic crossroads position and is a kind of bridge between Europe and the nearby countries of Asia and North Africa. It belongs to the Western Balkans and borders with Serbia and Kosovo to the north, Bulgaria to the east, Greece to the south, and Albania to the west.

North Macedonia has an area of 25,713km², 80% of which is mountainous, with 38 mountains and 20 peaks, reaching altitudes above 2000m. On the territory of North Macedonia there are 3 national parks, 43 lakes, of which 3 are tectonic, 25 glacial and 15 artificial and incredible 280 sunny days during the year. North Macedonia is a country that is suitable for the perfect balance between recreation and relaxation. Nearly two million inhabitants live on the territory of North Macedonia.

The capital is Skopje, with about half a million inhabitants. It is a multiethnic and multicultural society with different religions.

North Macedonia has excellent air connection, regular lines and charter flights from the airports in Skopje and Ohrid. If you drive, the E-75 motorway that starts from Norway and goes all the way to the island of Crete in the Mediterranean, will take you right into the heart of North Macedonia – a rich treasury of millennium old culture and tradition, untouched nature and unforgettable gastronomic experiences.

You can find more information about your trip to North Macedonia on the web site:

www.northmacedonia-timeless.com

Republika Severna Makedonija



vaša sledeća određite

Republika Severna Makedonija se nalazi u jugoistočnoj Evropi, u centralnom delu Balkanskog poluostrva. Imaju poziciju strateške raskrsnice i svojevrsnog mosta između Evrope i susednih zemalja Azije i Severne Afrike. Pripada zapadnom Balkanu i graniči sa Srbijom i Kosovom na severu, Bugarskom na istoku, Grčkom na jugu i Albanijom na zapadu.

Severna Makedonija ima površinu od 25.713km², od čega je 80% zemlje planinsko sa 38 planina i 20 vrhova sa nadmorskom visinom od preko 2000m. Na teritoriji Severne Makedonije postoji 3 nacionalna parka, 43 jezera, od kojih su 3 tektonika, 25 glacijskih i 15 umjetnih 280 sunčanih dana u godini. Severna Makedonija je zemlja koja je pogodna za savršen balans između rekreacije i opuštanja.

Na teritoriji Severne Makedonije živi skoro dva miliona ljudi. Glavni grad je Skoplje, sa oko pola miliona stanovnika. To je multietničko i multikulturalno društvo sa različitim religijama.

Severna Makedonija ima odličnu avio vezu, redovne linije i čartere sa aerodromima u Skoplju i Ohridu. Ako se vozite autoputem E-75 koji počinje od Norveške do ostrva Krit u Sredozemnom moru, i ovešće vas pravo u srce Severne Makedonije koje je bogata riznica milenijske kulture i tradicije, netaknute prirode i nezaboravna gastronomска iskustva.

Više informacija o vašem putovanju u Severnu Makedoniju možete pronaći na sajtu:

www.northmacedonia-timeless.com

Southwestern Region

Lake fish soup, Ohrid eel baked in ashes, and Ohrid and Struga-style trout are only a few of the specialties prepared along the coast of one of Europe's oldest lakes. In all southwestern recipes, trout is boiled, fried and baked, and is always served with a side dish of vegetables grown in this region. Ohrid is known for the special garlic spread called "ohridsko makalo". The recipe for making this mouth-watering spread is secret to this day and is only revealed to local people. Ohridsko makalo is an excellent accompaniment to many dishes and it is especially recommended in combination with meat and fish dishes, notably with the traditional fish stew. In Struga, do not miss to taste the strusko gjomeleze, a traditional dish made only with flour, water and salt and baked under vršnik (big lid covered with hot charcoal and ashes).

Југозападен Регион

Чорба од јазера риба, охридската јагула печена во пепел и охридската пастрмка се само неколку од специјалитетите што се подготвуваат покрај брегот на једно од најстарите језера во Европа. Во сите југозападни рецепти, пастрмката се вари, пржи и пеке, а секогаш се служи со гарнир од зеленчук што се одгледува во овој регион. Охрид е познат по специјалитетот назам со лук наречен „охридско макало“. Рецептот за правење на назам што ја нововедува устата е таен до ден-днес и откриен му е само на локалното население. Охридското макало е одличен додаток за многу јадења со месо и риба, особено со традиционалната „рибина чорба“. Во Струга не пропуштајте да го вкусите „струшкиот гомлез“, традиционално јадење што се прави само со брашно, вода и сол и се пеке под вршник (голем капак покриен со врел кумур и пепел).

Полошки Регион

Најголемиот Национален парк Маврово и Шар Планина се совршени сцени за вистинска планинска авантура. Западната авантура не би била целосна без шарпланиnska чорба, галички кашкавал и галичко мезе, мавровски качамак и овчи млеко. Карактерот е старо традиционално јадење препознатливо на целиот Балкан. Се прави со пченкарно брашно, вода и сол, а често се консирира со кисело млеко, јогurt, кајмак и мавровско бело овче млеко. Вкусот на мавровско овче млеко се прави со високо-калифатено млеко од овци што се храни на бекарите буѓи мавровски пасишта. Што се однесува до градовите во западниот регион, Тетово е познат по своето „тетовско грчче“, кое е основа за приготвување „тавче-грчче“, едно од основните производи на македонската кујна и неизменлив дел од секој традиционален македонски ручек. Гостивар е градот на гостопримството, познат по бабката и по јадењата инспирирани од ориенталната кујна.

Полошки Регион

Најголемиот Национален парк Маврово и Шар Планина се совршени сцени за вистинска планинска авантура. Западната авантура не би била целосна без шарпланиnska чорба, галички кашкавал и галичко мезе, мавровски качамак и овчи млеко. Карактерот е старо традиционално јадење препознатливо на целиот Балкан. Се прави со пченкарно брашно, вода и сол, а често се консирира со кисело млеко, јогurt, кајмак и мавровско бело овче млеко. Вкусот на мавровско овче млеко се прави со високо-калифатено млеко од овци што се храни на бекарите буѓи мавровски пасишта. Што се однесува до градовите во западниот регион, Тетово е познат по своето „тетовско грчче“, кое е основа за приготвување „тавче-грчче“, едно од основните производи на македонската кујна и неизменлив дел од секој традиционален македонски ручек. Гостивар е градот на гостопримството, познат по бабката и по јадењата инспирирани од ориенталната кујна.

Пелагониски Регион

На југ, Пелагониското Регион го добива името по најголемите полиња со пченица во Северна Македонија. Најстариот Национален парк Пелистер, са величествен поглед што го одзема здивот на Малото и Големото Преспанско Езеро, археолошкиот локалитет Хераклеја и Марковите Кули се само неколку од историските знаменитости што може да ги посетите во овој регион. Гастроноскиот Регион го прикажан на Пелагониското Регион ја раскажуваат преспански јаболка, чорбите од месо и зеленчук, млечните производи и разните видови тестенини. Специфично јадење за овој крај е „прilepski shirden“. Името на јадењето потекнува од турскиот јазик и се преведува како четврта преграда од жедулникот на прехиварите.

Повеќе информации за вашето патување во Северна Македонија може да најдете на веб-страницата:

www.northmacedonia-timeless.com

Pelagonija Region

На југ, Пелагониското Регион го добива името по најголемите полиња со пченица во Северна Македонија. Најстариот Национален парк Пелистер, са величествен поглед што го одзема здивот на Малото и Големото Преспанско Езеро, археолошкиот локалитет Хераклеја и Марковите Кули се само неколку од историските знаменитости што може да ги посетите во овој регион. Гастроноскиот Регион го прикажан на Пелагониското Регион ја раскажуваат преспански јаболка, чорбите од месо и зеленчук, млечните производи и разните видови тестенини. Специфично јадење за овој крај е „прilepski shirden“. Името на јадењето потекнува од турскиот јазик и се преведува како четврта преграда од жедулникот на прехиварите.

Република Северна Македонија

www.northmacedonia-timeless.com

Agency for Promotion and Support of Tourism of the Republic of North Macedonia

www.northmacedonia-timeless.com

www.tourismmacedonia.gov.mk

www.northmacedonia-timeless.com

www.northmacedonia-timeless.com

www.northmacedonia-timeless.com

www.northmacedonia-timeless.com

www.northmacedonia-timeless.com