Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип

Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија

Општина Дојран

ТУРИЗМОТ ВО ДОЈРАНСКИОТ РЕГИОН

ШТИП, 2012

ЗБОРНИК НА ТРУДОВИ ОД НАУЧНО-СТРУЧНА ТРИБИНА
одржана на 20 април 2012 година во Дојран

ИЗДАВАЧ:
УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ – ШТИП
ФАКУЛТЕТ ЗА ТУРИЗАМ И БИЗНИС ЛОГИСТИКА - ГЕВГЕЛИЈА

ПОКРОВИТЕЛ:
Г-ДИН ГЛИГОР ЧАБУЛЕВ,
ГРАДОНАЧАЛНИК НА ОПШТИНА ДОЈРАН

***ЗА ИЗДАВАЧОТ*:**
ДОЦ. Д-Р. НАКО ТАШКОВ, ***ДЕКАН НА ФТБЛ - ГЕВГЕЛИЈА***

***РЕДАКЦИЈА*:**
ДОЦ. Д-Р. НАКО ТАШКОВ, ***ПРЕТСЕДАТЕЛ***
ДОЦ.Д-Р НИКОЛА В. ДИМИТРОВ, ***ОДГОВОРЕН УРЕДИК***
ДОЦ.Д-Р ДЕЈАН МЕТОДИЈЕСКИ, ***ТЕХНИЧКИ СЕКРЕТАР***
Д-Р. ТАЊА АНГЕЛКОВА, ***ТЕХНИЧКИ СЕКРЕТАР***
ДОЦ.Д-Р БИЛЈАНА ПЕТРЕВСКА, ***ЧЛЕН***
ДАНЧЕ ГАВРИЛОВСКА - АТАНАСОВСКА, ***ЈАЗИЧНА РЕДАКЦИЈА***

ОРГАНИЗАЦИОНЕН ОДБОР:
ДОЦ. Д-Р НАКО ТАШКОВ, ДЕКАН, *ПРЕТСЕДАТЕЛ*
ДОЦ. Д-Р НИКОЛА В. ДИМИТРОВ, ПРОДЕКАН, *СЕКРЕТАР*
ДОЦ. Д-Р ЗЛАТКО ЈАКОВЛЕВ
ДОЦ. Д-Р ЦАНЕ КОТЕСКИ
ДОЦ. Д-Р БИЛЈАНА ПЕТРЕВСКА
ДОЦ. Д-Р ЕЛИЗАБЕТА МИТРЕВА
ДОЦ. Д-Р ДРАШКО АТАНАСОСКИ
МАГДАЛЕНА КРЕЧЕВА, ОПШТИНА ДОЈРАН
АНДРЕЈ АНГЕЛОВСКИ, ОПШТИНА ДОЈРАН

СЕКРЕТАРИЈАТ:
М-Р ТАЊА АНГЕЛКОВА,
М-Р ДЕЈАН МЕТОДИЈЕСКИ,
М-Р ДУШИЦА САНЕВА,
М-Р ТАТЈАНА ЏАЛЕВА,
М-Р НАТАША КОЛЕВСКА,
М-Р ОЛИВЕР ФИЛИПОСКИ,
М-Р ДУШКО ЈОШЕСКИ,
М-Р СНЕЖАНА ДАГАЛЕВА,
М-Р ВЛАДИМИР КИТАНОВ
М-Р ЗОРАН ТЕМЕЛКОВ,
М-Р АНЕТА СТОЈАНОВА

С О Д Р Ж И Н А

ПРЕДГОВОР..7

ПРОФ. Д-Р БЛАГОЈА МАРКОСКИ

ДОЈРАНСКА КОТЛИНА..9

ПРОФ. Д-Р МАРИЈА АЦКОВСКА, ДОЦ. Д-Р НЕДА ПЕТРОВСКА

ПОТЕНЦИЈАНИ ИЗВОРИ НА ФИНАНСИРАЊЕ НА ТУРИЗМОТ ВО ДОЈРАНСКИОТ РЕГИОН...15

ПРОФ. Д-Р **ГОРДАНА ПАНОВА**

ЛЕКОВИТОСТА НА ДОЈРАНСКОТО ЕЗЕРО..21

ПРОФ. Д-Р РИСТЕ ТЕМЈАНОВСКИ

ПОДОБРУВАЊЕ НА ПАТНАТА ИНФРАСТРУКТИРА ВО РЕГИОНОТ НА ДОЈРАНСКОТО ЕЗЕРО ЗА ПОТТИКНУВАЊЕ НА ПОИНТЕНЗИВЕН ТУРИСТИЧКИ РАЗВОЈ..............................27

ДОЦ. Д-Р РУБИН ЗЕМОН

ПОПУЛАРИЗАЦИЈА НА АНТРОПОЛШКИТЕ ВРЕДНОСТИ НА ДОЈРАНСКИОТ РЕГИОН КАКО МОЖНОСТ ЗА РАЗВОЈ НА ТУРИЗМОТ..39

ДОЦ. Д-Р ВИОЛЕТА МАЏОВА

СРЕДСТВАТА НА ИПАРД ВО ФУНКЦИЈА НА ПОТТИКНУВАЊЕ НА ТУРИЗМОТ ВО ДОЈРАН..53

ДОЦ. Д-Р МАРГАРИТА МАТЛИЕВСКА

ОСВРТ НА ПРОЕКТОТ „СПАС НА ДОЈРАНСКОТО ЕЗЕРО“...................................65

Доц. д-р Нако Ташков, м-р Тања Ангелкова, м-р Татјана Џалева
Плажите во функција за зголемување на туристичкиот промет во Општина Дојран..75

Доц. д-р Никола В. Димитров, м-р Душко Јошески
Основни социо-економски параметри за унапредување на туризмот во Општина Дојран..81

Доц. д-р Дејан Илиев
Со развојот на риболовниот туризам до продолжување на туристичката сезона на Дојранското Езеро...93

Доц. д-р Биљана Петревска
Предвидување на туристичката побарувачка во Дојранскиот регион.........101

Доц. д–р Елизабета Митрева, м-р Оливер Филипоски
Примена на стратегии на TQM (total quality management) во унапредување на квалитетот на услугите во туризмот...113

Доц. д-р Златко Јаковлев, м-р Влатко Пачешкоски
Програмирање на спортско-рекреативната анимација во Дојранскиот регион..125

Доц. д-р Цане Котески, М-р Владимир Китанов
Структура на патната мрежа и нејзиното влијание врз развојот на туризмот во Општина Дојран..137

Д-р Марија Магдинчева – Шопова
Улогата на малите претпријатија во развојот на туризмот во Дојранскиот регион..147

Доц. д-р Нако Ташков, м-р Владан Андоновиќ, Доц. д-р Дејан Методијески, Илија Лазаревски

Имплементација на информационо управувачки систем за Општина Дојран..155

Доц. д-р Никола В. Димитров,

Од идеја до реализација (ККК – „ПОЛИН“ – Полифункционална содржина на туризмот во Општина Дојран)..161

Доц. д-р Драшко Атанасоски

Влијанието на сообраќајната поврзаност за раст на туризмот во Дојранскиот регион...171

М-р Ленче Насев

Културните и музичките манифестации како значаен фактор за развој на туризмот во градот Дојран...185

М-р Душица Санева, М-р Снежана Бардарова, М-р Горан Антониевски

Гастрономската понуда како фактор за развој на туризмот во Дојран..191

М-р Наташа Колевска, Јулија Наковска

Потенцијали за развој на екохотели во Дојран...197

М-р Кристина ковачевиќ

Бизнис етиката во функција на долгорочен развој на туризмот во Дојран...209

М-р Ванѓа Димитриева – Кузамноска

Секојдневното користење на традиционалните носии во угостителските објекти како една развојна точка за усовршување на туризмот во Дојранскиот регион..219

М-р Марина Радосављевиќ-Бојчева, М-р Зоран Темелков, М-р Костадинка Чабулева

ИПА Фондови: Можности и перспективи за развој на туризмот во Дојранскиот регион..225

Бранко Бизоев

Дестинациската менаџмент компанија како можност за поголема афирмација на културните и гастрономски вредности на Дојранскиот регион..233

Тихомир Ручкоманов

Дојранска бартер берза..245

Петранка Чалков

Рибарството и аквакултурата во Дојранскиот регион......................................253

Ефтимова Елизабета, Дукова Маја

Алтернативни форми на туризмот во Дојранскиот регион.............................261

ЗАКЛУЧОЦИ …………………………………………………………………...269

ПРЕДГОВОР

Организаторите и реализаторите на Научно-стручната трибина „Туризмот во дојранскиот регион“ одржана на 20. април 2012 година во Стар Дојран, ја исполнија дадена обврската дадена на почетокот, а тоа е издавање на Зборник на трудови.

Со успешно менаџирање, Редакцијата на Зборникот, на стручната и пошироката јавност им ги претставува сите 28 трудови презентирани на трибината.

Дојранскиот регион е еден од најразвиените туристички простори во источниот дел од Република Македонија кој дава, но и може да даде уште многу разновидни туристички услуги и производи.

Се надеваме, идеите изнесени во Зборникот ќе претставуваат добра основа за изработка на Стратегија за развој на туризмот во Дојранскиот регион и имплементација на истата.

Редакцијата, на сите субјекти им се заблагодарува за добронамерните сугестии и помош околу издавањето на Зборникот.

Редакција

М-р Душица САНЕВА[74]
М-р Снежана БАРДАРОВА[75]
М-р Горан АНТОНИЕВСКИ[76]

ГАСТРОНОМСКАТА ПОНУДА КАКО ФАКТОР ЗА РАЗВОЈ НА ТУРИЗМОТ ВО ДОЈРАН

Апстракт

Храната претставува секојдневна потреба на секое живо суштество и е од витално значење за развојот на туризмот, а особено е важен фактор за равој на туризмот во Дојран. Специфичните начини на подготовка на храната иако не се основниот предуслов за развој на туризмот во Дојран, сепак се од битно значење и претставуваат еден од условите за привлекување на туристи во Дојран. Врз основа на специфичните начини на подготовка на храна и врз основа на гастроноската понуда се развиваат одредени форми на туризам како рурален, еколошки така се развива и гастрономскиот туризам. Гастрономскиот туризам во општина како што е Дојран, може да претставува и втор по значење услов за развој на туризмот, после лековитоста на езерските алги. Врз основа на гастрономската понуда на Дојран која се состои од автентични и традиционални подготовки на храна може да се влијае врз порастот на посетеноста на Дојран, бидејќи туристот секогаш се враќа онаму каде што имал добар оброк. Затоа општина Дојран заедно со туристичките објекти (ресторани и хотели) мора да понудат добра гастрономска понуда со која ќе се привлечат туристите и ќе се промовира Дојран.

Клучни зборови: туризам,гастрономија,понуда,храна

1. Вовед

Гастрономијата е еден од елементите вклучени во новиот концепт на културолошкиот туризам и културното наследство, управуван од страна на растечките трендови на благосостојбата на

[74]Помлад асистент м-р Душица Санева,Универзитет „Гоце Делчев“ Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, „Крсте Мисирков“ б.б., dusica.saneva@ugd.edu.mk
[75]Помлад асистент м-р Снежана Бардарова,Универзитет „Гоце Делчев“ Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, „Крсте Мисирков“ б.б., snezana.bardarova@ugd.edu.mk
[76]м-р Горан Антониевски, СОУ „Коле Нехтенин“, „Гоце Делчев„ бр.101

живеење, автентичноста, заштита на животната средина и потребата за високо квалитетно искуство. Туристите, сѐ повеќе бараат понуда на храна која ги истакнува културата и наследството на едно место, која помага во зачувувањето на традиционалните форми на земјоделство и културно наследство.

Гастрономијата, како туристички ресурс, е ценет не само за себе, туку и за неговата способност да го создаде руралниот развој. Гастрономскиот туризам овозможува зголемување на приходите од руралните извори и локално вработување (пр. жените).

Кои се насоките кои ја движат гастрономијата?

Тренд 1: *Размена за производ од поголема вредност*

Насекаде низ светот, сѐ поголемата имотност на популацијата имадлабоко влијание врз купувањето на потрошувачите.

Потрошувачите трошат голем дел од приходот за приготвената храна, гурманските производи, за јадење надвор од домот и специфични прехранбени продукти. За дискреционите купувања, потрошувачите трошат повеќе пари кога продуктот им овозможува некакво задоволство и помалку пари кога продуктот единствено треба да ги задоволи основните потреби.

Тренд 2: *Демографските и семејните промени*

Населението со сѐ подолг век на живеење и менувањето на начинот на живеење ја зголемуваат потребата за јадење надвор од домот и гастрономските можности.

Тренд 3: *Избегнување на „брзата храна“*

Туристите се повеќе го избегнуваат индустрискиот модел за евтино и масовно производство на храна и бараат локална, свежа и квалитетна храна која ја одразува автентичноста на дестинацијата.

Тренд 4:*Раст на мулти-културни потрошувачи*

Мултикултурализмот е секојдневен концепт во секојдневниот живот на потрошувачот управуван од имиграцијата, глобализацијата, интернетот, експанзијата на помали ТВ канали со специјализирани содржини и незапирливиот раст на меѓународниот туризам.

Тренд 5: *Улогата на славниот кувар и медиумите*

Појавата на емисии, ТВ канали и списанија специјализирани за храна се одговорни за создавањето на концептот на славни личности и експерти за храна. Славниот готвач ги оформува туристичките производи, придонесува да бидат продадени и го насочуваат интересот кон добра и квалитетна храна.

2. Гастрономска понуда, карактеристични дојрански јадења и начин на подготовка

Градот Дојран располага со богата гастрономска понуда. *Карактеристични дојрански јадења од риба* се: рибина чорба, чорба од икра,кременадли од крап, лангидида од икра,риба на трска, риба-тава, печен крап, крап во тепсија, ѓувеч од крапи сл.

Карактеристични дојрански јадења од тесто се: баница, баклава, татлија, млечник, зелник со спанаќ, лангиди од тесто, дојрански ѓевреци, раванија и сл.

Начин на подготовка на „*рибина чорба*“: најпрво рибата се вари, потоа во садот се додава еден морков, лук и сува пиперка. Откако ќе се свари рибата се вади. Пиперката, лукот и морковот ситно се пасираат и се додаваат во водата. Се додава сол и црн бибер. Икрата се толчи со сол, се додаваат брашно и малку вода со постојано мешање се додава во претходната вода. Чорбата врие околу 20-30 минути. На крај се додава лимонов сок, магдонос и претходно исчистената риба.

Начин на подготовка на „*чорба од икра*“: икрата се трие со дрвена лажица со брашно и сол, се додава малку оцет. Во вода се варат останатите делови од рибата. Кога ќе се сварат, лажица по лажица, со постојано мешање се додава икрата.

Начин на подготовка на *„лангидиди од икра“*: во сад се става икрата, ситно исецканиот праз, јајцата, брашното, прашок за пециво и се меша во хомогена смеса. Готовата смеса се остава околу еден час и потоа се пржи.

Начин на подготовка на *„полнет крап“*: Кромидот и морковот се сечат на парчиња и се пржат, се додава ситно исечената пиперката и доматите. Се зачинува со сол, црн пипер, црвен пипер, оригано и магданос. Исчистената риба се полни со фил, се става во земјен сад во кој има ставено од филот. Рибата се посипува со малку црвен пипер и брашно и се покрива со остатокот од филот. Се става масло и се пече 40 минути.

Начин на подготовка на *„печен дојрански крап“*: крапот се чисти и се сече на парчиња. Ситно исечениот кромид се динста на масло и се додава доматот исечен на парчиња. Се додаваат мадоносот, црниот и црвениот пипер, солта и се става во тава. На оваа подлога се редат парчињата од крапот, одозгора се посипуваат со брашно и со црвен пипер. Се става масло и вода и се пече.

Начин на подготовка на *„шницли од риба и компири“*: компирите се мелат, се додава пасираната риба. Смесата се посолува, се додава испржен кромид, брашно, јајце и се добро се меша. Од смесата се формираат шницли и се пржат во врело масло.

Начин на подготовка на *„ѓувеч од крап“*: крапот се чисти, се сече на парчиња и се пржи. На загреано масло се пржи кромид, се додава пиперка исечена на должина, исчистен ориз, црвен и црн пипер и дафинов лист, се налева вода и се вари 15 мин. Смесата се става во тава се реди рибата и се пече.

3. Ресторански капацитет во градот Дојран

Градот Дојран поседува голем угостителски капацитет. Од хотелите кои во својот состав имаат ресторан се следниве, и тоа: *хотел „Полин“* ул. Маршал Тито, Стар Дојран со ресторан со капацитет од 300 седишта, *мотел „Истатов“*Нов Дојрансо ресторан со капацитет од 300 седишта и *хотел Казино „Хит Интернационал*“ ул. Карач бр.1, Стар Дојран, хотел од затворен тип со ресторан.

Ресторани во кои можат да се вкусат дојранските јадења се следниве, и тоа: рибен ресторан *„Фук Так”*ул. Маршал Тито бр.15,Стар Дојран со капацитет внатре од 86 седишта и надвор од 120 седишта; ресторан *„Нота”* ул. Маршал Тито бб, Стар Дојран со капацитет внатре од 40 и надвор од 40 седишта; ресторан *„Казабланка”*ул. Маршал Тито бб,Стар Дојран со капацитет од 30 седишта, ресторан *„Калдрма”*ул. Маршал Тито бб,Нов Дојран со капацитет од 60 седишта; ресторан *„Боеми”*Стар Дојран со капацитет внатре од 30 и надвор од 100 седишта; ресторан*„Тоби”*ул. Маршал Тито бб, Стар Дојран со капацитет внатре од 30 и надвор од 30 седишта; пицерија *„Президент”*ул. Маршал Тито бб, Стар Дојран со капацитет внатре од 30 седишта и надвор од 100 седишта и пицерија „Луна“, Стар Дојран со капацитет внатре од 30 и надвор од 50 седишта.

4. Заклучок

Туристот секогаш се враќа на места кадешто има добра храна. Еден од главните мотиви е сеќавањето на еден добар оброк, специјални вкусови и врвните кулинарски презентации.

Градот Дојран има богата гастрономска понуда. Традиционалните и автентичните подготовки на храна како полнет крап, рибина чорба, кременадли од крап и многу други се специфични за општина Дојран. Гастрономската понуда на општина Дојран влијае врз посетеноста на градот и има максимална искористеност на ресторанските расположливи капацитети.

Поврзувањето на добрата и автентична подготовка на храна со природните ресурси кои ги нуди Дојран, заедно со расположливите угостителски капацитети се одличен предуслов за развој на туризмот во општина Дојран.

Гастрономскиот туризам треба да биде нова насока за развој на туризмот и за привлекување на туристи во Дојран.

Резиме

Дојран има богата гастрономска понуда која има долга традиција уште во времето кога денешен Дојран го носел името Полин. Луѓето уште во минатото од овој регион рибата ја сметале за главен и убав оброк па ја подготвувале на разновидни начини кои се задржани до ден денес. Рибата и нејзините специфични начини на подготовка се значаен ресурс со кој располага Дојран и тие мора да се искористат за развојот на гастрономскиот туризам. Со развивањето на гастрономскиот туризам би се придонело за развојот на туризмот во оваа општина, бидејќи доколку туристот веќе е којден за да вкуси некој од рибните специјалитети тој преку разновидните анимации и езерото би можел да остане подолго, со што би се влијаело на подобрена туристичка посетеност на градот Дојран.

Литература

1. Anne-Mette, H.,Greg, R., (2002), Tourism and Gastronomy, *Routledge*, London
2. Goeldner, R., Ritchie,J.R., (2012),Tourism: Principles, Practices and Philosophies,: *John Wiley & Sons*, New York
3. Michael, H., Liz, S., Rishard, M., Niki, M., Brock, C., (2007),Food tourism around the world, *Butterworth-Heinemann*, *Linacre House,* Oxford
4. Gastronomija-jak-ali-jos-uvijek-neiskoristeni-turisticki-adut http://www.poduzetnistvo.org/category/turizam/(пристап:04.2012)
5. Food or Gastronomic Tourism and Rural Development http://geographyfieldwork.com/FoodTourism.htm(пристап: 04.2012)
6. Угостителство http://www.dojran-info.com/(пристап:04.2012)