



Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип
С. Македонија

Воронешки државен универзитет
Русија

Универзитет имени Гоце Делчева,
г. Штип, С. Македонија

Воронежский государственный университет
Россия

Goce Delcev University in Stip,
N. Macedonia

Voronezh State University
Russia

Петта меѓународна научна конференција

Пятая международная научная конференция

Fifth International Scientific Conference

ФИЛКО FILKO

ФИЛОЛОГИЈА, КУЛТУРА И ОБРАЗОВАНИЕ

ФИЛОЛОГИЈА, КУЛТУРА И ОБРАЗОВАНИЕ

PHILOLOGY, CULTURE AND EDUCATION

ЗБОРНИК НА ТРУДОВИ
СБОРНИК СТАТЕЙ
CONFERENCE PROCEEDINGS

8-9 октомври 2020 / 8-9 октябрия 2020 / 8-9 October 2020

Штип

Штип

Stip



Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип
С. Македонија
Универзитет имени Гоце Делчева, г. Штип,
С. Македонија
Goce Delcev University in Stip,
N. Macedonia

Воронешки државен универзитет
Русија
Воронежский государственный университет
Россия
Voronezh State University
Russia

Петта меѓународна научна конференција

Пятая международная научная конференция

Fifth International Scientific Conference

**ФИЛКО
FILKO**

ФИЛОЛОГИЈА, КУЛТУРА И ОБРАЗОВАНИЕ

ФИЛОЛОГИЯ, КУЛЬТУРА И ОБРАЗОВАНИЕ

PHILOLOGY, CULTURE AND EDUCATION

**ЗБОРНИК НА ТРУДОВИ
СБОРНИК СТАТЕЙ
CONFERENCE PROCEEDINGS**

8-9 октомври 2020 | 8-9 октябрия 2020 | 8-9 October 2020

Штип

Штип

Stip

ЗБОРНИК НА ТРУДОВИ
СБОРНИК СТАТЕЙ
CONFERENCE PROCEEDINGS

ФИЛКО
FILKO

Јазично уредување

Даница Атанасовска-Гаврилова (македонски јазик)
Марјана Розенфелд (руски јазик)
Билјана Иванова (англиски јазик)
Снежана Кирова (англиски јазик)
Татјана Уланска (англиски јазик)

Техничко уредување

Костадин Голаков
Наташа Сараfoва
Ирина Аржанова
Кире Зафиров

Адреса на организацискиот комитет:

Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип

Филолошки факултет

ул. „Крсте Мисирков“ бр. 10-А

Пош. фах 201, Штип - 2000, Р. Македонија

Воронешки државен универзитет

Филолошки факултет

г. Воронеж, пл. Ленина, 10, корпус 2, к. 34, Русија

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

316.7(062)

МЕЃУНАРОДНА научна конференција филологија, култура и образование (5 ;
2020 ; Штип)

Зборник на трудови / Петта меѓународна научна конференција ФИЛКО
филологија, култура и образование, 8-9 октомври 2020, Штип = Сборник
статей / Пятая международная научная конференция ФИЛКО филология,
культура и образование, 8-9 октября 2020, Штип = Conference proceedings
/ Fifth International scientific conference FILKO philology, culture and
education, 8-9 October 2020, Stip. - Штип : Универзитет “Гоце Делчев”,
2021. - 465 стр. ; 21 см

Трудови на мак., рус. и англ. јазик. - Библиографија кон трудовите

ISBN 978-608-244-787-2

1. Напор. ств. насл.

а) Културологија -- Собири

COBISS.MK-ID 52932613

ОРГАНИЗАЦИСКИ КОМИТЕТ

Драгана Кузмановска, Филолошки факултет при УГД
Жана Грачева, Филолошки факултет при ВГУ
Весна Коцева, Филолошки факултет при УГД
Татјана А. Тернова, Филолошки факултет при ВГУ
Виолета Димова, Филолошки факултет при УГД
Генадиј Ф. Ковалов, Филолошки факултет при ВГУ
Костадин Голаков, Филолошки факултет при УГД
Лариса В. Рибачева, Филолошки факултет при ВГУ

МЕЃУНАРОДЕН ПРОГРАМСКИ КОМИТЕТ

Виолета Димова (Македонија)
Даниела Коцева (Македонија)
Драгана Кузмановска (Македонија)
Ева Ѓорѓиевска (Македонија)
Марија Кусевска (Македонија)
Силвана Симоска (Македонија)
Татјана Стојановска Иванова (Македонија)
Лариса В. Рибачева (Русија)
Софија Алемпиевиќ (Русија)
Татјана А. Тернова (Русија)
Татјана Атанасоска (Австрија)
Олег Н. Фенчук (Белорусија)
Јулиа Дончева (Бугарија)
Билјана Мариќ (Босна и Херцеговина)
Душко Певуља (Босна и Херцеговина)
Волф Ошлис (Германија)
Волфганг Моч (Германија)
Габриела Б. Клајн (Италија)
Михал Ванке (Полска)
Мајкл Рокланд (САД)
Даниела Костадиновиќ (Србија)
Селена Станковиќ (Србија)
Тамара Валчиќ-Булиќ (Србија)
Ахмед Ѓуншен (Турција)
Неџати Демир (Турција)
Шерифе Сехер Ерол Чалџшкан (Турција)
Карин Руке-Брутен (Франција)
Танван Тонтат (Франција)
Марија Рејес Ферер (Шпанија)
Технички секретар
Нагаша Сарафова
Јована Караниќиќ-Јосимовска
Ирина Аржанова
Главен и одговорен уредник
Драгана Кузмановска

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ

Драгана Кузмановска, Филологический факультет при УГД
Жанна Грачева, Филологический факультет при ВГУ
Весна Коцева, Филологический факультет при УГД
Татьяна А. Тернова, Филологический факультет при ВГУ
Виолета Димова, Филологический факультет при УГД
Геннадий Ф. Ковалев, Филологический факультет при ВГУ
Костадин Голаков, Филологический факультет при УГД
Лариса В. Рыбачева, Филологический факультет при ВГУ

МЕЖДУНАРОДНАЯ РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

Виолета Димова (Македония)
Даниела Коцева (Македония)
Драгана Кузмановска (Македония)
Ева Ѓергиевска (Македония)
Мария Кусевска (Македония)
Силвана Симоска (Македония)
Татјана Стојановска-Иванова (Македония)
Лариса В. Рыбачева (Россия)
Софья Алемпиевич (Россия)
Татјана А. Тернова (Россия)
Татјана Атанасоска (Австрия)
Олег Н. Фенчук (Беларусь)
Юлиа Дончева (Болгария)
Биљана Марич (Босния и Херцеговина)
Душко Певуля (Босния и Херцеговина)
Вольф Ошлис (Германия)
Волфганг Моч (Германия)
Мария Рейес Феррер (Испания)
Габриелла Б. Клейн (Италия)
Ева Бартос (Польша)
Михал Ванке (Польша)
Майкл Рокланд (США)
Даниела Костадинович (Сербия)
Селена Станкович (Сербия)
Тамара Валчич-Булич (Сербия)
Ахмед Гюншен (Турция)
Неджати Демир (Турция)
Шерифе Сехер Эрол Чалышкан (Турция)
Карин Рукэ-Брутэн (Франция)
Танван Тонтат (Франция)
Ученый секретарь
Нагаша Сарафова
Йована Караникич-Йосимовска
Ирина Аржанова

Главный редактор

Драгана Кузмановска

Языковая редакция

Даница Атанасовска-Гаврилова (македонский язык)

Марьяна Розенфельд (русский язык)

Бильяна Иванова (английский язык)

Снежана Кирова (английский язык)

Татьяна Уланска (английский язык)

Техническое редактирование

Костадин Голаков

Наташа Сарафова

Ирина Аржанова

Кире Зафиров

Адрес организационного комитета

Университет им. Гоце Делчева – Штип

Филологический факультет

ул. „Крсте Мисирков“ д. 10-А

Пош. фах 201, Штип - 2000, Р. Македонија

Воронежский государственный университет

Филологический факультет

г. Воронеж, пл. Ленина, 10, корпус 2, к. 34, Россия

Э-почта: filko.conference@gmail.com

Веб-сайт: <http://js.ugd.edu.mk./index.php/fe>

EDITORIAL STAFF

Dragana Kuzmanovska, Faculty of Philology, UGD
Zhana Gracheva, Faculty of Philology, VGU
Svetlana Jakimovska, Faculty of Philology, UGD
Tatyana A. Ternova, Faculty of Philology, VGU
Violeta Dimova, Faculty of Philology, UGD
Genadiy F. Kovalyov, Faculty of Philology, VGU
Kostadin Golakov, Faculty of Philology, UGD
Larisa V. Rybatcheva, Faculty of Philology, VGU

INTERNATIONAL EDITORIAL BOARD

Daniela Koceva (Macedonia)
Dragana Kuzmanovska (Macedonia)
Eva Gjorgjievska (Macedonia)
Marija Kusevska (Macedonia)
Silvana Simoska (Macedonia)
Tatjana Stojanovska-Ivanova (Macedonia)
Violeta Dimova (Macedonia)
Larisa V. Rybatcheva (Russia)
Sofya Alempijevec (Russia)
Tatyana A. Ternova (Russia)
Tatjana Atanasoska (Austria)
Oleg N. Fenchuk (Belarus)
Yulia Doncheva (Bulgaria)
Biljana Maric (Bosnia and Herzegovina)
Dushko Pevulja (Bosnia and Herzegovina)
Wolf Ochlies (Germany)
Wolfgang Motch (Germany)
Gabriella B. Klein (Italy)
Ewa Bartos (Poland)
Michal Wanke (Poland)
Danijela Kostadinovic (Serbia)
Selena Stankovic (Serbia)
Tamara Valchic-Bulic (Serbia)
Maria Reyes Ferrer (Spain)
Ahmed Gunshen (Turkey)
Necati Demir (Turkey)
Şerife Seher Erol Çalışkan
Karine Rouquet-Brutin (France)
That Thanh-Vân Ton (France)
Michael Rockland (USA)
Conference secretary
Natasha Sarafova
Jovana Karanikic-Josimovska
Irina Arzhanova
Editor in Chief
Dragana Kuzmanovska

Language editor

Danica Atanasovska-Gavrilova (Macedonian)
Maryana Rozenfeld (Russian)
Biljana Ivanova (English)
Snezana Kirova (English)
Tatjana Ulanska (English)

Technical editing

Kostadin Golakov
Natasha Sarafova
Irina Arzhanova
Kire Zafirov

Address of the Organizational Committee

Goce Delcev University - Stip

Faculty of Philology

Krste Misirkov St. 10-A

PO Box 201, Stip - 2000, Republic of Macedonia

Voronezh State University

Faculty of Philology

10 pl. Lenina, Voronezh, 394006, Russia

E-mail: filko.conference@gmail.com

Web-site: <http://js.ugd.edu.mk./index.php/fe>

СОДРЖИНА / СОДЕРЖАНИЕ / CONTENT

1. Suzana R. Bunčić - ANDRIĆ'S EARLY STORIES WITH ELEMENTS OF ALLEGORY AND SATIRE	13
2. Катерина Видова - ГЛАГОЛСКИОТ ПРИЛОГ ВО УЛОГА НА ПРИЛОШКА ОПРЕДЕЛБА ВО МАКЕДОНСКИОТ ЈАЗИК И НЕГОВИТЕ АНГЛИСКИ ПРЕВОДНИ ЕКВИВАЛЕНТИ	19
3. Ана Витанова - Рингачева - СОБИРАЧИТЕ НА МАКЕДОНСКОТО НАРОДНО ТВОРЕШТВО ОД ЦЕПЕНКОВ ДО ДЕНЕС (НА 100-ГОДИШНИНАТА ОД СМРТТА НА МАРКО ЦЕПЕНКОВ)	27
4. Бранка Гривчевска - МОДУЛАЦИЈАТА КАКО ПРЕВЕДУВАЧКА ПОСТАПКА ВО МАКЕДОНСКИОТ ПРЕВОД НА РОМАНОТ „ПАЛОМАР“ ОД ИТАЛО КАЛВИНО	33
5. Сашка Грујовска-Миланова - ИНТЕГРАЦИЈА НА ГЕРМАНИЗМИТЕ ВО МАКЕДОНСКИОТ ЈАЗИК	43
6. Јованка Денкова - СОЦИЈАЛНИТЕ РАСКАЗИ НА АНТОН ПАВЛОВИЧ ЧЕХОВ И БОРИС БОЈАЦИСКИ	49
7. Марија Ѓорѓиева Димова - ИНТЕРДИСКУРЗИВНИТЕ ДИЈАЛОЗИ НА ЛИРИКАТА.....	57
8. Ивана Ѓорѓиева, Александар Нацов - ГАСТРОНОМСКИ КАРАКТЕРИСТИКИ НА ИСТОЧНИОТ РЕГИОН НА СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА.....	69
9. Биљана Иванова, Драгана Кузмановска, Снежана Кирова ПРЕДНОСТИ ПРИ УЗУЧУВАЊЕТО НА СТРАНСКИ ЈАЗИК ОД НАЈМАЛА ВОЗРАСТ	75
10. Билјана Ивановска, Марија Кусевска, Цвета Мартиновска Банде ЈАЗИЧЕН КОРПУС НА МАКЕДОНСКИТЕ ИЗУЧУВАЧИ ПО АНГЛИСКИ И ГЕРМАНСКИ КАКО СТРАНСКИ ЈАЗИЦИ	79
11. Лела Ивановска - КРЕАТИВНОСТА ВО НАСТАВАТА ПО АНГЛИСКИ ЈАЗИК КАКО СТРАНСКИ ЈАЗИК	87
12. Natka Jankova Alagjovska - INTERCULTURAL COMMUNICATION CONGITION OF ENGLISH LANGUAGE TEACHERS IN OUR COUNTRY AND ABROAD	95
13. Сашка Јовановска - УСВОЈУВАЊЕ ВТОР ЈАЗИК- ПЕДАГОШКА ГРАМАТИКА	105
14. Луси Караниколова-Чочоровска - „ПРОСВЕТИТЕЛСТВОТО ВО ЈУЖНОСЛОВЕНСКИТЕ ЛИТЕРАТУРИ“ (ПРЕГЛЕД)	113
15. Карначук Ирина Јурьевна - ПОРЯДОК СЛОВ И ИНВЕРСИЈА КАК СПОСОБИ ВЪРАЖЕНИЯ ЕКСПРЕССИВНОСТИ	119
16. Милена Касапоска-Чадловска - ГРАМАТИКАТА ВО УЧЕБНИЦИТЕ ПО ФРАНЦУСКИ ЈАЗИК ЗА СРЕДНО ОБРАЗОВАНИЕ	123
17. Лидија Ковачева - ДЕМОНОЛОШКИТЕ ПРЕТСТАВИ КАЈ АСИРЦИТЕ И БАБИЛОНЦИТЕ	133
18. Славчо Ковилоски - ПРОТОТИПИ НА ЖЕНСКИ ЛИКОВИ ВО МАКЕДОНСКАТА КНИЖЕВНОСТ И ФОЛКЛОРОТ ОД XIX ВЕК	141
19. Весна Кожинкова - РЕФЕРЕНЦИЈАЛНОСТА ВО РОМАНОТ „МЕМОАРИТЕ НА АЛБЕРТ АЛНШТАН“ ОД КИРЕ ИЛИЕВСКИ.....	149

20. Кристина Костова, Марија Крстева, Наталија Попзариева, Крсте Илиев, Драган Донеv - ДРАМАТА ВО СРЕДЕН ВЕК КАКО ОСНОВА ЗА ОЗНАЧУВАЊЕ НА КУЛТУРНИОТ ИДЕНТИТЕТ ВО АНГЛИЈА	155
21. Мирјана Коцалева, Александра Стојанова, Билјана Златановска, Наташа Стојковиќ - ПРИМЕНА НА РАЗЛИЧНИ МЕТОДИ НА УЧЕЊЕ НА ИНФОРМАТИЧКИТЕ ПРЕДМЕТИ	163
22. Весна Коцева - ГЛАВНИ КАРАКТЕРИСТИКИ НА КОМУНИКАТИВНИОТ ПРИСТАП	169
23. Весна Коцева, Марија Тодорова - ОСНОВНИ НАЧЕЛА НА ПРИРОДНИОТ ПРИСТАП НА КРЕШЕН И ТЕРЕЛ	177
24. Даниела Коцева, Шукрије Барути, Снежана Мирасчиева - ЈАЗИКОТ И ГОВОРОТ ВО ФУНКЦИЈА НА ОПШТЕСТВЕНА И ИНДИВИДУАЛНА АДАПТАЦИЈА	183
25. Даниела Коцева, Снежана Мирасчиева - РЕФЛЕКСИЈАТА НА ОДДЕЛНИ ТЕЛЕВИЗИСКИ СОДРЖИНИ И ПОЈАВАТА НА НАСИЛСТВО КАЈ ДЕЦАТА	191
26. Драгана Кузмановска, Лидија Ристова, Биљана Иванова МОЌТА НА ФРАЗЕОЛОГИЗМИТЕ ВО СВЕТОТ НА РЕКЛАМИТЕ	199
27. Marija Kusevska - WHERE DIRECTNESS AND INDIRECTNESS RESIDE	207
28. Лидија Лумпова - СООТНОШЕНИЕ ГОЛОСА АВТОРА И ГОЛОСОВ ГЕРОЕВ В ХУДОЖЕСТВЕННИХ СИСТЕМАХ ТОЛСТОГО И ДОСТОЕВСКОГО (НА МАТЕРИАЛЕ РОМАНА -ЭПОПЕИ Л.Н. ТОЛСТОГО «ВОЙНА И МИР», РОМАНОВ Ф.М. ДОСТОЕВСКОГО «ПРЕСТУПЛЕНИЕ И НАКАЗАНИЕ», «ИДИОТ», «БРАТЪЯ КАРАМАЗОВЫ»)	215
29. Ранко Младеноски - ХИПОТЕКСТОТ ВО ПОЕЗИЈАТА НА БЛАЖЕ КОНЕСКИ	223
30. К.А. Нагина - ТВОРЧЕСТВО Л.Н. ТОЛСТОГО В ПРОСТРАНСТВЕ СОВРЕМЕННОГО ФИЛОЛОГИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ	233
31. Георгий Недюрмагомедов - ФОРМИРОВАНИЕ МЕТАПРЕДМЕТНЫХ УМЕНИЙ УЧАЩИХСЯ ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ В ПРОЦЕССЕ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	241
32. Першина Татьяна Ивановна - ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЕКТНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ГЕОГРАФИИ	247
33. Мария Попова - РОЛЬ И ФУНКЦИИ МУЗЕЕВ В ФОРМИРОВАНИИ СОВРЕМЕННОГО ГУМАНИТАРИЯ	253
34. Vesna Prodanovska-Poposka - ACQUIRING PROPER PRONUNCIATION: AN OVERVIEW OF A SET OF EXERCISES FOR IMPROVING ENGLISH LONG /i:/ AND /u:/ VOWELS	259
35. Цветанка Ристова Магловска, Младен Мицевски ИСКУСТВЕНО УЧЕЊЕ КАКО АЛАТКА ЗА ИНСПИРИРАЊЕ НА УЧЕНИЦИТЕ ВО УГОСТИТЕЛСКОТО ОБРАЗОВАНИЕ	265
36. Петја Рогич, Драган Донеv - МИНАТИТЕ ВРЕМИЊА ВО БУГАРСКИОТ И МАКЕДОНСКИОТ ПРЕВОД НА „ВУЈКО ВАЊА“ ОД АНТОН ПАВЛОВИЧ ЧЕХОВ ВО ОДНОС НА МИНАТИТЕ ВРЕМИЊА ВО СРПСКИОТ ПРЕВОД	273

37. Наташа Сарафова - ВЛИЈАНИЕТО НА ГЛОБАЛИЗАЦИЈАТА И КУЛТУРНИТЕ ПОЛИТИКИ ВРЗ ВИДЛИВОСТА НА НАЦИОНАЛНИТЕ КНИЖЕВНОСТИ (Пример : Норвешка книжевност)	281
38. Наташа Сарафова, Марица Тасевска - АСПЕКТИ НА КНИЖЕВНИТЕ ИНДУСТРИИ ВО НОРВЕШКА	291
39. Simona Serafimovska - STRUCTURE OF THE ENGLISH LANGUAGE TEACHERS AT THE UNIVERSITIES IN THE REPUBLIC OF NORTH MACEDONIA	297
40. Елена Владимировна Сидорова - ЛОГИЧЕСКИЕ ОШИБКИ В ПИСЬМЕННЫХ РАБОТАХ УЧАЩИХСЯ	305
41. Александра Стојанова, Мирјана Коцалева, Наташа Стојковиќ, Билјана Златановска - ПРИМЕНА НА VARK МОДЕЛОТ ВО ПРОЦЕСОТ НА УЧЕЊЕ	311
42. Анета Стојановска-Стефанова, Марија Магдинчева-Шопова - ПРЕДИЗВИЦИТЕ ОД ПОЛИТИЧКАТА ГЛОБАЛИЗАЦИЈА ЗА ДРЖАВИТЕ	319
43. Aleksandra P. Taneska, Blagojka Zdravkovska-Adamova CREATING SYLLABUS AND DEVELOPING GRADING CRITERIA FOR MACEDONIAN LANGUAGE FOR PROFESSIONAL PURPOSES AT SEEU ACCORDING TO NEEDS BASED ANALYSIS	327
44. Ольга Тихонова - И.В. ГЁТЕ КАК КИНОПЕРСОНАЖ: К ПРОБЛЕМЕ ДИАЛОГА ЛИТЕРАТУРЫ И КИНО	337
45. Марија Тодорова, Весна Продановска-Попоска - ГЛАСОВНИТЕ СИСТЕМИ НА ШПАНСКИОТ И НА АНГЛИСКИОТ ЈАЗИК	345
46. Емилија Тодоровиќ - ОБРАЗОВАНИЕ И ПРАКТИКА: УЧЕЊЕ ПРЕКУ РАБОТА-НОВ КОНЦЕПТ ЗА ПРАКТИЧНА ОБУКА ВО ТЕХНИЧКОТО ОБРАЗОВАНИЕ	351
47. Elena Trajanovska, Maja Gjurovikj, Biljana Ivanova - STANDARDS-BASED EDUCATION IN ACHIEVING LANGUAGE INTEROPERABILITY	357
48. Nina S. Ćeklić - NARRATIVE-STYLISTIC FEATURES IN THE NOVEL LETTERS TO DANILO KIŠ BY FILIP GAJIĆ	365
49. Уљянова Марина Алексеевна - ГЕНДЕРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ СЕМАНТИЧЕСКОЙ СТРУКТУРЫ СЛОВА ВЗГЛЯД	373
50. Славица Урумова-Марковска - ПРОСВЕТИТЕЛСКИОТ ЛИК НА СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ ВО ПРЕДАНИЈАТА И ЛЕГЕНДИТЕ	383
51. С.Н. Филошкина, Ж.А. Борискина - АВТОР В ПУБЛИЦИСТИЧЕСКОМ ПРОИЗВЕДЕНИИ (НА МАТЕРИАЛЕ КНИГИ Г. ГРИНА “Getting to Know the General. The Story of an Involvement”, 1984.)	391
52. Наталија Хабарова - АНГЛИЙСКИЕ ЗАИМСТВОВАНИЯ В СРЕДСТВАХ МАССОВОЙ ИНФОРМАЦИИ	397
53. Ольга Швецова - ЯЗЫКОВЫЕ ОСОБЕННОСТИ «ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПОЭМЫ» А.С. МАКАРЕНКО	407
54. Васко Шутаров - КУЛТУРА И КУЛТУРНА ДИПЛОМАТИЈА ВО ВРЕМЕ НА ПАНДЕМИЈА	415

ГАСТРОНОМСКИ КАРАКТЕРИСТИКИ НА ИСТОЧНИОТ РЕГИОН НА СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА

Ивана Ѓоргиева, Александар Нацов

Универзитет „Гоце Делчев,, – Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика
ivanagjorgieva123@gmail.com
acenacov@gmail.com

Апстракт

Гастрономијата представува многу комплексна наука, која не го опфаќа само начинот на приготвување на храната и креирање на вкусовите, туку и економски, општествени, културни, историски и природни аспекти кои се поврзани со храната. Гастрономијата најчесто е таа преку која многу лесно може да се отелика културата, традициите, начинот на живеење на еден народ, како и природните карактеристики на регионот или дестинацијата. Тоа всушност го формира и гастрономскиот идентитет на територијата, дестинацијата или регионот. Во Северна Македонија постојат осум региони: Вардарски, Источен, Североисточен, Пелагониски, Југосточен, Југозападен, Полошки и Скопски регион, а овој труд, ќе се обработи Источниот регион на Северна Македонија, со тоа што ќе се опишат и објаснат основните карактеристики, природни и културни, гастрономски производи и специјалитети кои се препознатливи за регионот и гастрономските манифестации кои се одржуваат на овие простори.

Клучни зборови:

Источниот регион на Република Северна Македонија го опфаќа басенот на река Брегалница со областите Малешевија, Пијанец, Кочанско Поле, Слан Дол, и претставува котлински, речен и планински предел. Во овој регион влегуваат 11 општини (*Штип, Карбинци, Чешиново – Облешево, Пробиштип, Кочани, Зрновци, Ваница, Македонска Каменица, Делчево, Пробиштип и Берово*) со 217 населени места, од кои 209 се рурални и 8 урбани населби (*Штип, Кочани, Ваница, Пробиштип, Македонска Каменица, Делчево, Пробиштип и Берово*).

Тука се среќаваат една висока и повеќе средни планини. Најдоминантна и најголема по површина се Осоговски планини, со највисок врв Руен (2252 м.) и со вкупна површина од над 1000 км². Од средните планини доминираат Малешевски Планини и Плачковица. Други планини, пониски планини се: Влаина, Конечка или Серта Планина, Градешка Планина, Богословец и други помали. Карактеристични котлини за овој регион се: : Беровска или Малешевска, Делчевска или Пијанец, Кочанско Поле, Лакавичко Поле и Овче Поле. Најзабележителни геоморфолошки облици во регионот се малите пештери и денудационите форми, како што се: Илин Камен кај с. Свегор, Ѓаволски сид и др. Во Источниот регион се среќаваат мноштво реки, од кои доминантен речен хидрографски систем е река Брегалница, а другите се Злетовска, Кочанска Река, Крива Лакавица и тн. Позначајни клисури се: се

Истибањска и Разловечка на река Брегалница, како и клисурите на Злетовска и Зрновска Река. Доста атрактивен за посета е живописниот кањон Камник на Радањска Река. Најпознати се Пехчевските водопади. Од езерата, доминантно место имаат вештачките Беровско или Ратевско, Калиманци, Гратче и Злетовско езеро. Сите езера се лоцирани во чисти шумовите и живописни предели со услови за рекреација и риболов.

Источниот регион е познат и по неколкуте бањи. Најважна од сите е бањата Кежовица, која е посетена од голем број луѓе, за бањање и за лечење. Додека останатите две бањи - Кочанска Бања и Истибања се незабележителни.

Важен центар за **зимско – спортски активности** е зимско туристичкиот центар **Пониква** каде има ски патеки, повеќе сместувачки капацитети, викендици, ресторани и планинарски дом. Други туристичко рекреативни центри и населби се: Берово, Абланица, Равна Река, Голак, Плачковица, Бела Вода, Суви Лаки и други. Во источниот регион се издвојуваат и **природните резервати**: Готен, Линак, Малеш, како и Зрновска река, река Уломија и бројните споменици на природата и ловните резервати. Познати археолошки локалитети во источниот регион се: **Баргала, Виничко Кале, Грнчарица, Крупиште, Мордовис и други.**

Источниот регион сообраќајно е поврзан со неколку патни правци, од кој најпознат е патниот правец *Велес – Штип – Кочани – Каменица – Делчево – Пехчево – Берово*. Важна сообраќајница е *железнички пруга од Велес преку Штип до Кочани*. Градовите во источниот регион имаат автобуски станици со редовен меѓуградски превоз, како и такси компании.

Во регионот има 25 хотели, хостели, вили, пансиони, апартмани и куќи.¹

ШТИП е најпознат по надалеку прочуената штипска пастрмајлија.

Пастрмајлија е специјален вид пита направен од тесто и месо. Традиционалната пастрмалија има долгнавеста форма со сечкано месо врз неа и обично се правела во зимскиот период. Името потекнува од зборот пастрма, што значи солено и сушено месо од овца или јагне. Овој специјалитет, традиционално се служи со јогурт, но, добра комбинација е и црвеното вино.

Ќофтиња на штипски начин - Ќофтето е традиционално јадење од турско потекло. Тоа може да има различни форми и големини. Во основа, се подготвува од мелено месо, јајце, леб и сушени зачини. Постојат многу варијации, па дури и вегетеријански. Ќофтињата се подготвуваат како главно јадење или како мезе. Карактеристично за ѓофтињата на штипски начин е тоа што испржените ѓофтиња се печат во емајлирана тава прелиени со доматна салца.

Сончогледово масло за јадење Брилијант - Произведено е со врвна технологија од страна на компанијата која ја прави познат, иновативен и компетитивен субјект во прехранбената индустрија. Маслото е производство на сончогледово рафинирано масло со препознатлив вкус. Како потврда на извонредниот квалитет на производот на компанијата Брилијант сведочат добиените награди и признанија.²

¹ Димитров, Н., Ташков, Н., Методијески, Д. (2015) Водич низ регионите на Македонија. Скопје: АППТРМ

² Ташков, Н., Димитров, Н., Методијески, Д. (2016) Водич за препознатливите производи, локалитети, објекти и настани во Македонија. Скопје: АППТРМ

КОЧАНИ прва и единствена асоцијација за овој град се кочанските оризови полиња – „кочанското бело злато“. Тој е еден од најзастапените намирници во македонската традиционална кујна и е идеален за секакви варијанти, од солени до благи јадења.

Лапа - старо македонско јадење, едно од ретките што сè уште се задржало на трпезите во Кочанско. Се прави од варен уфак, односно кршен ориз кој се добива при одделувањето на оризот од лушпата. При немање кршен ориз, може да се употреби и обичен бел ориз. Може да се подготви и со млеко, но обично се јадела за време на пости, па наместо млеко, за збогатување на јадењето се додава афион. Лапата порано се сметала како „храна за сиромашните“, јадење што им било послужувано на работниците на оризовите полиња. Но со време, нејзината вредност пораснала и се претворила во специјалитет.

Кочанска тава со ориз - порано јадењето познато како тава ориз претставувало традиционален кочански неделен ручек. Денот кога сите заедно седнуваат на ручек. Искусните готвачи велат дека тавата ориз не се прави со обична вода, туку со вода во која претходно се варело месо од кокошка.

Сутлијаш - еден од најстарите десерти коишто се подготвуваат од ориз, млеко и цимет. Тој потекнува од турската кујна. Оризот може да се вари само со вода, без млеко, и тогаш десертот се вика зерде.

Во селото Зрновци во близина на Кочани се одгледува мошне вкусниот **Зрновски праз**.

БЕРОВО поради специфичната планинска клима клима изобилува со здрава храна, шумски плодови, квалитетно сирење и млечни производи, месо, одличен компир, квалитетен домашен мед. Во овој регион се одржува традицијата на прекрасен домашен печен леб, тесто во фурна на најразлични начини, разновидност од месено до тегнето, од варено до печено.

Малешевско сирење. Колку што е стара Малешевијата толку е стар и рецептот за традиционалното малешевско сирење, а беровските сточари љубоморно на мандрите ја чуваат неговата тајна. Поради изобилството на зеленило, ливади и пасишта како и чистиот воздух, беровското сирење е со врвен вкус. Млекото од овците, кравите и козите се користи и за правење на познатите малешевски специјалитети: Малешевско (Беровско) сирење, биено сирење, жежено сирење, кашкавал, буламач, урда, матеница и др.

Манастирско сирење – се подготвува со малешевско бело овчо сирење и путер, лук, буковка пипер и пресно млеко.

Малешевски зелник – филувано тесто со праз, сирење, спанаќ или пак праз со пржени пиперки и домати. Најчесто се комбинира со буламач.

Буламач - „млечната зимница“ се произведува од автохтона раса овци „овчеполка“, чиј сој „праменка“ се одгледува во Малешевскиот регион. Името доаѓа од старотурскиот збор „буламач“ што значи каша, густа смеса. Се подготвува на крајот од летото, а се јаде зиме, како храна богата со протеини и масти. Масовно се произведувал во бачилата на планините, каде што овчарите го оставале за наредната година, кога напролет ги враќале овците на испаша.

Качамак - Качамакот е старо традиционално јадење на балканските простори препознатливо по неколку имиња како качамак, бакрдан или палента.

Основни состојки за неговата подготовка со варење се пченкарното брашно, вода и сол. Се комбинира со сирење, кисело млеко, јогурт или кајмак и претставува идеален оброк, вкусен појадок, закуска или вечера.

Клиси со праз – јадење од пржен праз, свинско месо и свинска маст.³

Општина **Штип** се јавува како организатор и на традиционалната манифестација „**Пастрмалијада**“, што се одржува секоја година на 8 Ноември, Денот на ослободувањето на Штип. За време на одржувањето на Пастрмалијадата, хотелските капацитети се преполни со гости од земјава и од странство. Станува збор за уникатна манифестација на која се презентираат традиционалните и најдобри штипски специјалитети, вклучувајќи го водечкиот пастрмалијата.

Денови на кочанскиот ориз е културна манифестација што се одржува секоја година во првата половина на септември и е посветена на оризот – симбол на Кочанскиот крај. Организатор е Локалната самоуправа на Општина Кочани, а првпат таа се одржала во 1992 година, кога со одлука на тогашното Собрание на Општина Кочани бил формиран првиот Одбор за организација. Манифестацијата е замислена како спој на традицијата и современиот уметнички израз и приказ на патот на оризот од нивата до трpezата. Со неа се прави обид да се зачува традицијата во производството на ориз. Составен дел од Манифестацијата е и изборот на жетварска убавица. Манифестацијата Денови на кочанскиот ориз со својот меѓународен предзнак е повод за нови пријателства, преку гостувањата на официјални општински, стопански и културни делегации во времето на собирањето на родот од кочанските полиња. Целта на целата организација е да потсети на надалеку познатиот квалитет на кочанскиот ориз и да се даде поддршка во неговиот пласман во и надвор од границите на Република Македонија.

Ден на компирот во Малешевијата. Оваа манифестација има изложбено-продажбен карактер. На неа се претставуваат различни сорти компири и за време на нејзиното одржување можете да ги дегустирате локалните специјалитети од компири во комбинација со прочуените малешевско сирење и малешевска сливова ракија. Беровскиот компир е познат како во нашава земја, така и надвор од неа, така што тој стана еден од препознатливите белези за градот Берово.

За промоција и доближување до потрошувачите на традиционалните изработки и производи во **Берово**, секоја година на 27 и 28 август се организира Меѓународен саем на традиционални производи „**Малешевијата на дланка**“. На Саемот се претставени три сектори: здрава храна, вешти раце и сувенири и резби. На манифестацијата може да ги вкусите и да купите од прочуените малешевски млечни производи (овчо сирење, биено сирење, кашкавал, урда, кравјо сирење, козјо сирење, матеница и др.), мед и пчелни производи – различни видови мед во зависност од додатоците (ореви, бадеми, лешници) но и лековити пчелни производи (прополис, восок, матичен млеч и др.), диви шумски плодови (капини, малини, јагоди, боровинки, шипинки) и нивни преработки (сок, слатко, компот), но и преработки од слива, вишна, цреша, аронија и др., како и од компир, грав, тикви, пченка и други локални производи, но и домашна

³ Шаревска, И., Даскаловска, А., Вражиновски, Т. (2018) Вкусовите на Македонија. Скопје: АППТРМ

сливова ракија.⁴

Меѓународен гастрономски фестивал „Cook and Serve 2019 „ – фестивал кој што е организиран од страна на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитет „Гоце Делчев,, - Штип. За разлика од претходните години кога манифестацијата се одржуваше на планината Плачковица во Тренинг центарот за доживотно учење на Универзитет „Гоце Делчев,, во 2019 година фестивалот се држа по четврти пат во градот Штип, лоциран во Домот на културата „Ацо Шопов,,. Покрај фестивалски карактер, промоција на гастрономски производи од регионот и целата држава, мастер класови од познати готвачи, фестивалот има и натпреварувачки карактер, гастрономски и ресторански натпревари во кој се натпреваруваат Јуниори, односно студенти и средношколци од областа на туризмот и угостителството.

Во 2019 година, во склоп на фестивалот „Cook and Serve 2019,, во соработка со Радио Кафе Канал 77 и СОУ „Коле Нехтенин,, - Штип, заедно со студентите од Факултетот за туризам и бизнис логистика се постави **Светски рекорд во подготовка на Шопска салата**. Салатата беше подготвена за 1 час и 28 минути со 38 учесници и беше тешка 347,6 килограми.

Користена литература:

1. Ташков, Н., Димитров Н., Методијески Д. (2016) Водич за препознатливите производи, локалитети, објекти и настани во Македонија. Скопје: АППТРМ.
2. Шаревска, И., Даскаловска, А., Вражиновски, Т. (2018) Вкусовите на Македонија. Скопје: АППТРМ.
3. Димитров, Н., Ташков, Н., Методијески, Д. (2015) Водич низ регионите на Македонија. Скопје: АППТРМ.
4. Методијески, Д., Филипоски, О., Цуцучесло, Н., Ташков, Н., Мичев, Г., Димовски, Ч., Тодоровиќ, Е. (2018) Гастрономски туризам: Современи светски тенденции и перспективи за развој во Македонија. Скопје: Туристика.
5. Здружение на етнологии на Македонија (1997) Втор Меѓународен научен етнологски симпозиум на тема: Традициите во исхраната на балканските народи. Етнолог, 5 (7-8), стр. 1-476
6. Методијески, Д., Филипоски, О., Нацов, А., Ѓоргиева, И. (2019) Регионални карактеристики на македонската гастрономија. Скопје: Туристика

⁴ Методијески, Д., Филипоски, О., Цуцулески, Н., Ташков, Н., Мичев, Ѓ., Димовски, Ч., Тодоровиќ, Е. (2016) Гастрономски туризам: Современи светски тенденции и перспективи за развој во Македонија. Скопје: Туристика