NORD-MAZEDONIEN

STRUGA

EINE KLEINE STADT AM OHRIDSEE

Hauptstadt: Skopje

Sprachen: Mazedonisch, Albanisch, Türkisch und Serbisch

Fläche: 25.713 km²

Einwohnerzahl: rd. 2,06 Mio. (2014)

Bevölkerungsdichte: 80 EW pro km²

Währung: 1 Denar (MKD) = 100 Deni

Zeitunterschied zu MEZ: 0h

Bild: Wikipedia – von alva. - Antique

Skopje, alter türkischer Bazar

Luftbild von Struga am Ohridsee

Bild: Wikipedia, von Liridon - Eigenes Werk

GEHEIMTIPP NORD-MAZEDONIEN

REISETIPPS VON SABADET AZIZI

TIPP 1

Der Ohridsee und die gleichnamige Stadt zählen seit 1980 zum Weltkultur- und Naturerbe der UNESCO. Der See mit rd. 350 m², ist der zweitgrößte See am Balkan und einer der ältesten der Erde. Die Stadt, wie wir sie heute kennen, wurde größtenteils zwischen dem 7. und dem 19. Jahrhundert errichtet.

Die Kirche „Sveti Jovan“ bei Ohrid
Bild: Wikipedia – von Elen Schurova

Bild: Wikipedia – von Markus Bernet - eigenes Werk

TIPP 2

In der Matka Schlucht befinden sich viele Klöster und Kirchen aus dem Mittelalter, die einen Besuch wert sind. Aber auch zum Bootfahren, Klettern und Wandern ist es hier perfekt. Beliebt ist zum Beispiel die Tour von der Matka Schlucht über den Vodno Gipfel nach Skopje (20 km). Eine weitere Besonderheit ist „Vrelo”, die weltweit tiefste Süßwasserhöhle mit über 200 Metern.

TIPP 3

Auf den Gipfel des Vodno (1040 m), des Hausbergs von Skopje, führt seit wenigen Jahren eine Gondelbahn. Dort befindet sich das „Millennium Cross“ – ein gewaltiges Gipfelkreuz. Von hier aus bietet sich eine herrliche Aussicht auf Skopje – besonders in den Abendstunden ein echtes Erlebnis.

Ausblick vom Berg Vodno (Bergstation)

Bild: Wikipedia, von Von Stefan Didam - Schmallenberg - eigenes Werk

SABADET AZIZI

bei sauber & partner seit: 02|2013

„Ich bin 53 Jahre, geboren im kleinen Dorf Spluga, seit 33 Jahren verheiratet und habe zwei Kinder. Ja, ich habe schon mit 20 geheiratet! Meine Tochter ist heute 29, mein Sohn 32. Beide leben in Nord-Mazedonien. Nach Österreich kam ich vor zehn Jahren. Der Grund war die Arbeit, die es in Nord-Mazedonien kaum gibt. Mein Mann kam schon acht Jahre früher hierher.”

Österreich: „Hier ist alles besser. Es ist schön und es gibt Jobs, wo das Geld passt. Davon kann man leben.”

Nord-Mazedonien: „Es ist meine Heimat, aber es gibt dort einfach keine Jobs.”

Ziele/Wünsche: „Gesundheit ist mir das Wichtigste.”

GUTEN APPETIT!

DOBAR APE

VORSPEISE – BOHNENSUPPE

500 g	Bohnen	1	Pastinakenwurzel
2	Zwiebeln	1,5 l	Wasser oder Gemüsebrühe
3	Knoblauchzehen	200 ml	Tomatenpüree
500 g	Karotten	50 ml	Öl
1	kleine Selleriewurzel	Gewürze:	Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt

HAUPTSPEISE – MAKEDONISCHE ĆEVAPČIĆI (KEBAPI)

300 g	Faschiertes vom Rind	2 EL	Olivenöl
200 g	Faschiertes vom Schwein	1/2 EL	Salz
1	große Zwiebel	1/3 TL	schwarzer Pfeffer
2	Knoblauchzehen	1TL	„Bukovec“ Paprika-flocken, scharf
1	Chili klein geschnitten		
2 EL	Paniermehl		

NACHSPEISE – MILCHREIS

2 l	Milch
300 g	Reis
50 g	Zucker

KEBAPI

Bild: Wikipedia – von amanderson2

ETIT!

BOHNENSUPPE

MILCHREIS

Vorspeise – Bohnensuppe

- Die Bohnen waschen und über Nacht im Wasser quellen lassen.
- Das Öl im Schnellkochtopf erhitzen und die fein gehackten Zwiebeln anbraten. Ein normaler Topf tut es aber auch, dann dauert es entsprechend länger. Währenddessen Karotten und Pastinaken in Stücke schneiden, die Selleriewurzel in größere Stücke schneiden und reiben, damit die Suppe beim Garen dickflüssiger wird.
- Dann kommt alles in den Topf zu den Zwiebeln. Die zerdrückten Knoblauchzehen, das gesamte Gemüse, Salz, Pfeffer und alles zusammen weitere 5 Minuten unter ständigem Rühren anbraten. Zum Schluss kommen noch die Bohnen, das Lorbeerblatt und süß-scharfer Pfeffer hinzu. Danach alles mit Tomatenpüree und Wasser auffüllen.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf und wenn der Dampf am Sicherheitsventil austritt (ab diesem Zeitpunkt wird die Kochzeit berechnet), die Hitze reduzieren und 30 Minuten lang kochen, bis die Bohnen weich sind. Mit einem normalen Topf dauert es entsprechend länger. Warm servieren!

Hauptspeise – Makedonische Ćevapčići (Kebapi)

- Das Fleisch mit allen Zutaten - außer Zwiebel und Knoblauch - in eine Schüssel geben, die Hände mit Olivenöl einreiben und die Masse gut durchkneten. Über Nacht mit einer Folie bedeckt in den Kühlschrank stellen.
- Etwa eine Stunde vor der Zubereitung Zwiebel und Knoblauch ganz fein hacken und zum Fleisch geben – Hände einölen und erneut gut kneten. Dann die Kebapi mit geölten Händen formen. Zuerst ein kleines Bällchen und dann zwischen den Handflächen länglich rollen.
- Etwas Olivenöl in eine Grillpfanne und die Kebapi beidseitig braten. Wenn man die Kebapi am Grill zubereitet, muss man deren Größe an den Grillrost anpassen und langsam grillen, nicht auf die lodernde Glut!
- In Mazedonien werden dazu frisch gehackte Zwiebel, Weißbrot oder Fladenbrot und Bukovec Paprikaflocken serviert – und je nach Jahreszeit, gegrillter oder eingelegter Paprika.

Nachspeise – Milchreis

- Die Milch in einem Topf mit dem Reis und dem Zucker unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Danach gart der Milchreis auf kleiner Flamme, bis der Reis weich wird. Dann wird angerichtet!