NORD-MAZEDONIEN

SKOPIE

DA BIN ICH AUFGEWACHSEN

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 aiva

Skopje am Fluss Vardar

Skopje, 550.000 EW (2015)

Bild: Wikipedia, von Antti T. Nissinen from Finland

GEHEIMTIPP NORD-MAZEDONIEN

REISETIPPS VON MELIHA SPAHIC

TIPP 1

„Skopje bei Nacht ist voll schön!“ Nach Sonnenuntergang bekommt das historische Zentrum rund um den Fluss Vardar einen besonderen Charme. Beleuchtete Denkmäler und farbige Lichtspiele in Kombination mit trendigen Bars, Diskotheken, Restaurants und Kafanas, Jazzclubs und traditionellen Musikshows machen das aus.

Skopje Bei Nacht

Archäologisches Museum in Skopje

TIPP 2

Das Archäologische Museum Nord-Mazedoniens in Skopje zeigt über 7.000 wertvolle Artefakte, die bei archäologischen Untersuchungen im gesamten Land entdeckt wurden. Von prähistorischen Fundstücken über die Antike bis zum Mittelalter und noch jünger. Seit seiner Gründung 1924 ist es das bedeutendste Museum in Mazedonien.

TIPP 3

Bitola ist Nordmazedoniens „europäischste“ Stadt, mit einer sehenswerten Altstadt, osmanischen Denkmälern, Einkaufspromenade und einem großartigen Nachtleben. Der Pelister Nationalpark für eine entspannte Wanderung ist gleich in der Nähe. Er erstreckt sich über das Baba-Gebirge und umfasst zwei Gletscherseen.

Die Altstadt von Bitola

Bild: Wikipedia, von Duran242

MELIHA SPAHIC

bei sauber & partner seit: 01|2014

„Ich bin 44, habe mit 17 geheiratet, vier Kinder, bin in Bosnien geboren und kam nach der Scheidung meiner Eltern mit meiner Mutter nach Nord-Mazedonien. 1994 ging ich mit meinem Mann nach Luxemburg. Unsere Kinder sind auch dort geboren, aber wir wurden 2004 abgeschoben. 2005 bin ich dann mit meinem Mann nach Österreich gegangen. Meine Tochter ist heute 24, hat ein Kind und wohnt in der Nähe von Vöcklamarkt. Mein erster Enkel! Mein Sohn, 26, lebt in Nord-Mazedonien. Ja, ich habe mit 17 geheiratet und die Hochzeit hat drei Tage gedauert! Meine Tochter hat dafür nur einen Tag gebraucht.”

Österreich: „Ich mag Österreich sehr!”

Nord-Mazedonien: „Ich fahre öfter heim, aber nach zwei Tagen möchte ich wieder nach Österreich zurück! (lacht).”

Ziele/Wünsche: „Gesundheit und genug Geld zum Leben. Damit es uns geht und wir alle zusammen sein können.”

VORSPEISE – RUSSISCHER SALAT

500 g	Kochschinken	700 g	Mayonaise
500 g	Kartoffel	1 EL	Senf, mittelscharf
200 g	Erbsen	2 EL	Petersilie, frisch gehackt
200 g	Karotten	je 2 Prisen	Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
200 g	Essiggurken		
4	Eier, hart gekocht	2	Paprika, in Streifen

HAUPTSPEISE – TAVCE GRAVCE - ÜBERBACKENE WEISSE BOHNEN MAZEDONISCHER ART

400 g	Bohnen (weiß)	1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
3	Zwiebeln (klein)		
2	Karotten	1 1/2 EL	Mehl
1	Spitzpaprika (rot)	2	Snack Paprika
3 TL	Gemüsebrühe	6	Cherry Tomaten
1 TL	Salz	3	Knoblauchzehen
1 TL	Pfeffer	4 L	Wasser (kalt)
3 EL	Minze (frisch, gehackt)	Öl zum Braten	

NACHSPEISE – RAVANI – SAFTIG SÜSSER GRIESSKUCHEN

150 g	Weichweizengrieß	100 ml	Olivenöl
125 g	Mehl (Type 405)	5	Eier (getrennt)
1 Pkg.	Backpulver	1	Orange, Abrieb und Saft
100 g	Zucker		

Zuckersirup

125 g Zucker, 125 ml Wasser, 1 EL Zitronensaft

GUTEN APPETIT!
DOBAR APE

TAVCE GRAVCE

ETIT!

RUSSISCHER SALAT

RAVANI

Vorspeise – Russischer Salat

- Die Karotten, Erbsen, Kartoffeln und 4 Eier gar kochen und erkalten lassen. Alles in kleine Würfelchen schneiden. Ebenso den gekochten Schinken und die sauren Gurken. Alle Zutaten mit der Mayonnaise mischen.
- Den russischen Salat in einer Schüssel anrichten und mit Paprikastreifen dekorieren. Vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Hauptspeise – Tavce Gravce

- Die Bohnen waschen, in einen Topf geben und in 2 Liter Wasser über Nacht einweichen. Am Tag der Zubereitung das Einweichwasser abschütten und durch 2 l frisches Wasser ersetzen.
- Die Karotten, eine Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Die Paprika waschen, entkernen und vierteln. Jetzt vorbereitetes Gemüse zu den Bohnen geben und ohne Salz zum Kochen bringen. Nach ca. einer Stunde, wenn die Bohnen gar sind, die Paprikastücke entnehmen, das Fruchtfleisch mit einer Gabel von der Schale trennen und zurück zu den Bohnen geben. Jetzt kommen die Gemüsebrühe, die Gewürze sowie Salz und Pfeffer hinzu. Abschmecken und noch ein paar Minuten leicht köcheln lassen.
- Den Backofen auf 220°C (Umluft 200°C) vorheizen. Die Tonformen mit in den kalten Ofen geben, damit sie langsam miterhitzt werden.
- Die 2. Zwiebel schälen und vier circa 5 mm dicke Scheiben abschneiden und zur Seite legen. Dann die 3. Zwiebel schälen und mit den Resten der 2. klein schneiden und in einer Pfanne mir etwas Öl glasig dünsten. Anschließend mit dem Mehl abstäuben, umrühren und das Paprikapulver zugeben. Alles schön glattrühren, keine Klümpchen! Jetzt alles zu den Bohnen geben und unterrühren. Noch Minze zufügen und das Gericht nochmal abschmecken.
- Die Portionsformen aus dem Ofen nehmen und mit den Bohnen füllen, einen halben Snack-Paprika darauf legen, eine Zwiebelscheibe daneben, mit drei halbierten Cherry-Tomaten garnieren und für 20 Minuten in den heißen Ofen zum Überbacken. Etwas abkühlen lassen und dann erst servieren!

Nachspeise – Ravani

- Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. Die Orange gut waschen, die Schale dünn abreiben und anschließend den Saft auspressen. In einer separaten Schüssel Grieß, Mehl, Backpulver, Zucker, Olivenöl und Eigelbe zu einem Teig verrühren. Orangenabrieb und -saft unterrühren und anschließend das steifgeschlagene Eiweiß unterheben.
- Eine Backform (rund mit 28 cm Durchmesser oder eine eckige Brownie-Backform) mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C Umluft ca. 30 Minuten backen.
- Für den Zuckersirup das Wasser zum Kochen bringen, Zucker und Zitronensaft dazugeben und unter Rühren leicht kochen lassen, bis der Sirup ganz klar ist. Den fertigen Grießkuchen aus dem Ofen nehmen und sofort (!!!) mit dem Zuckersirup übergießen.