

“Bucură-te de plăcerea de a pregăti bucate după rețete macedonene.

Cu o privire le vei sorbi, sunt pline de prospețime savuroasă, potrivite dorințelor tale.

Sunt pentru tine omule !

Rămâne să apreciați gastronomia plină de spirit macedonean.”

Poftă bună !
Dobar apetit !

“Уживај во задоволството на подготвувањето на македонските традиционални јадења.

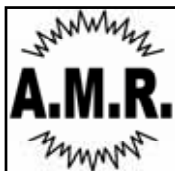
Со поглед ќе ги вкусиш, полни со чувство на свежина, за твоите посакувања.

За тебе се човеку !

Останува да ја уважите гастрономијата полна со македонственост.”

Пофта буна !
Добар апетит !

Această carte este editată de
ASOCIAȚIA MACEDONENILOR DIN
ROMÂNIA



cu sprijinul
GUVERNULUI ROMÂNIEI



Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

Asociația Macedonenilor din România

**Carte de bucate macedonene / Asociația Macedonenilor
din România**

București: Macedoneanul, 2006

ISBN 10 general: 973-85899-3-2

ISBN 13 general: 978-973-85899-3-3

ISBN 10 specific volumului: 973-85899-6-7

ISBN 13 specific volumului: 978-97385899-6-4

641.55

Redactor șef : DUMITRESCU Liana

Redactor : DUMITRESCU Constantina

Redactor și traducător: ROGOBETE C. Laura Elen

Redactor și traducător : MIHAJLOV Marjan

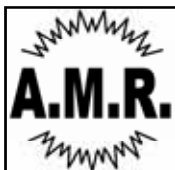
COLECȚIA KUINA

2

CARTE
DE BUCATE
MACEDONENE

Editura Macedoneanul
2006

Оваа книга е издадена од страна на
Друштвото на Македонците од Романија



Со помош на
РОМАНСКАТА ВЛАДА



**СIP - Каталогизација во публикација Национална
Библиотека на Романија**

Друштвото на Македонците од Романија

**Македонските традиционални јадења /
Друштвото на Македонците од Романија**

Букурешт : Македонецот-2006

641.55

Главен уредник: ДУНИТРЕСКУ Лиана

Уредник : ДУМИТРЕСКУ Константина

Уредник и преведувач: РОГОБЕТЕ К. Лаура Елен

Уредник и преведувач: МИХАЈЛОВ Марјан

КОЛЕКЦИЈА КУЛНА

2

МАКЕДОНСКИ
ТРАДИЦИОНАЛНИ
ЈАДЕЊА

ИЗДАВАЧКА КУЌА МАКЕДОНЕЦОТ
2006

POFTĂ BUNĂ !

ДОБАР АПЕТИТ !

ПРАЗ СО ПАВЛАКА

Земете:

- 4 – 5 страка праз(според големина),
- 1 чашка павлака,
- 100 гр путер,
- сол,
- 1 лажица брашно.

Се одбира празот, се чисти од распаднати листови, се мие, се сече на парчиња и се вари во врела солена вода. Се крчка неколку минути во путер и малку млеко. Се става во садот кој се става во рерна и одозгора се додава павлаката помешана со една лажица брашно. Се остава во рерна 15 – 20 минути и се служи со путер и павлака додадени во последен момент.



PRAZ CU SMÂNTÂNĂ

Ingrediente:

4 - 5 fire praz (după mărime),

1 pahar smântână,

100 g unt,

sare,

1 linguriță făină.

Se alege prazul, se curăță de foile veștede, se spală, se taie bucați și se fierbe în apă clocotită cu sare. Se înăbușă câteva minute în unt și puțin lapte. Se așează în vasul care va intra la cuptor și se toarnă deasupra smântâna amestecată cu o linguriță de făină. Se dă la cuptor 15 - 20 minute și se servește cu unt și smântână adăugate în ultimul moment.





ПРАЗ СО МЕСО

Земете:

1 кг праз

2 главици кромид

400 гр свинска кртина

3 лажици доматно пире

сол, бибер, деликат

црвено вино

Се мие празот и се сечка на парчиња 1 цм – 1,5 цм дебелина. Се парат со солена врела вода 2 минути. Во меѓувреме се сечка ситно кромидот и се потпржува заедно со мирудениите и месото иситнето се додека кромидот не поцрвене. Додаваме една чаша вода и се остава да крчка на млак оган. Се додава и доматното пире. Се остава да се вари 10 минути. Се додава празот и се додава вода за да го покрие околу 2 цм над месото и се додава и виното. Се остава да се вари додека не испари водата. На крајот се додава сол и бибер по вкус. Се служи топло орнирано со малку магданос.



PRAZ CU CARNE

Ingrediente:

1 kg praz

2 cepe potrivite

400 gr pulpă de vițel

3 linguri pastă de roșii

sare, piper, condimente

vin roșu

Se spală prazul și se taie în bucăți de 1 cm - 1,5 cm grosime. Acestea se opăresc în apă fiartă cu sare timp de 2 minute. Între timp se toacă ceapa solzișori și se călește împreună cu condimentele și carnea porționată până ce ceapa devine sticloasă. Punem un pahar cu apă și se mai lasă să fiarbă carnea înăbușit la foc potrivit. Se adaugă și pasta de roșii. Se lasă să fiarbă împreună 10 minute. Adăugăm prazul și mai punem apă cât să îl acopere cca 2 degete, apoi adăugăm și vinul. Lăsăm totul să fiarbă la foc mic până scad cele 2 degete de apă. La sfârșit adăugăm sare și piper după gust. Se servește caldă ornată cu puțin pătrunjel.

ПРАЗ СО МАСЛИНКИ

Земете:

240 гр праз,

60 гр маслинки

10 гр брашно

20 мл зејтин

10 мл оцет

сол,

доматно пире.

Се чисти празот, се пие, се сецка на парченца околу 10 цм должина и се крчка во вода со сол. Се додава зејтин, брашно растворено во малку ладна вода и доматно пире, како и малку оцет. Се додаваат маслинките, попарени 10 минути во врела вода и се мешаат добро, а потоа се ставаат во рерна, да испари. Се служи ладно.



PRAZ CU MĂSLINE

Ingrediente :

240 g praz,

60 g masline,

10 g faina,

20 ml ulei,

10 ml otet,

sare,

pasta de tomate

Se curățăa prazul, se spală, se taie în bucăți de circa 10 cm lungime și se înăbușă în apă cu sare. Se adaugă uleiul, făina diluată în puțină apă rece și pasta de tomate (bulion), precum și puțin otet. Se adaugă măslinile, opărite timp de 10 minute în apa clocotită și se amestecă bine, după care se introduce în cuptor, ca să scadă. Se servește rece.





СУПА ОД ПРАЗ

Земете:

2 страка праз

1 главица кромид

3 лажици зејтин

2 јајца

сол и бибер по вкус

Се чисти кромидот и празот, се мие и се сецка на тенки резниња. Се потпржуваат околу 5 минути, се додава 1 – 1,5 л вода, а потоа се додава сол и бибер и се остава да се вари 10 минути. Се трга од огнот, се цеди, се пасира и се става повторно да врие околу 2 минути. Се додаваат жолчките во една чинија, врз нив се додава супата и се меша. Може да се служи со лути пиперчиња.



SUPĂ DE PRAZ

Ingrediente:

2 fire de praz

1 ceapă

3 linguri de ulei

2 ouă

sare și piper după gust

Se curăță ceapa și prazul, se spală, se taie felii subțiri. Se pun la călit la foc mic cca. 5 minute, se adaugă 1-1,5 litri de apă, se adaugă sarea și piperul și se lasă la fiert cca. 10 minute. Se ia de pe foc, se strecoară, se pasează și se repune pe foc cca. 2 minute. Se pun gălbenușurile într-un castron, peste ele supă și se amestecă. Se poate servi cu ardei alături.

ПРАЗ

Земете:

1 кг праз

3 моркови

една рака ориз

4 лажици зејтин

една лажица шеќер

малку сол

сок од пола лимон

1 главица кромид

Се чисти празот, првиот слој се фрла, потоа се сецка според посакуваната должина, се сецка ситно кромидот, се потпржува, се додаваат морковите, се потпржува, се додава празот, се пржи уште малку без да се меша. Потоа се додава вода која ќе го покрие празот, се додава оризот, шеќерот, лимовов сок и се покрива кога е готово. Се остава да се излади, и се служи ладно.



PRAZ

Ingrediente:

1 kg de praz

3 morcovi

o mână de orez

4 linguri ulei

o linguriță de zahăr

sare un pic

jumătate de zeamă lămâie

1 ceapă

Se curăță prazul, primul strat se aruncă, după care se taie de ce mărime doriți, se taie ceapa mică, se călește, se adaugă morcovii, se călesc, se adaugă prazul, se călește încă un pic dar nu amestecați tare. După aia se pune apă cât să se acopere prazul, se pune orezul, zahărul, sarea și zeama de lămâie, se acoperă când este gata. Se lasă să se răcească, se mănâncă rece .



БАНИЦА СО ПРАЗ

Земете:

Состојки за тесто: 200 гр брашно, 2 лажици зејтин, сол, една жолчка, брашно за месење на тестото. Состојки за фил: 1 страк праз, 100 гр масно сирење, 1 жолчка, 100 гр кравјо сирење, сол, мелен бибер, ½ лажица мелен благ пипер, ½ сноп чубрика, 1 жолчка за путерот, 2 лажици млеко.

Тесто: се замесува брашното, зејтинот, сол, жолчката и околу 100 мл вода. Се мешаат со миксер или се замесува со рака, се додека тестото се одвои од садот. Се зема тестото и се става на една планшета за слатки опсипана со слој брашно, и се размесува уште 2 – 3 пати. Се завива во целофан и се остава во фрижидер 1 час. Фил: се чисти празот, се сецка на тенки парчиња и се вари 30 секунди во солена вода. Се цеди и се одтава да се исцеди добро во цедалка. Пресното сирење се сецка на коцки. Жолчката добро се меша со кравјото сирење, сол, бибер и мелена пиперка и се додаваат и иситнетите листови чубрица, потоа се додава исцедениот праз и коцките сирење. Од тестото се прават тенки кори кои се премазуваат со филот. Се премотуваат и се редат во тава. Се редат во тава намазена со путер. Се меша жолчката со млеко и се премачкуваат баница. Се печат во рерна 30 минути додека не се вцрват.





BANIȚĂ CU PRAZ

Ingrediente:

Pentru aluat: 200 g făină, 2 linguri untdelemn, sare, 1 gălbenuș de ou, făină pentru frământat aluatul. Umplutura: 1 fir de praz, 100 g telemea, 1 gălbenuș de ou, 100 g brânză de vaci, sare, piper măcinat, 1/2 linguriță ardei pisat dulce, 1/2 legătură de cimbru, 1 gălbenuș pentru uns, 2 linguri de lapte.

Aluatul : se amestecă făina, untdelemnul, sarea, gălbenușul de ou și cca 100 ml de apă într-un castron. Se bat cu mixerul sau se frământă cu mâna, până ce aluatul se desprinde de pe marginea vasului. Se mută aluatul pe planșeta de prăjituri dată cu un praf de făină, și se mai frământă puternic de 2-3 ori. Se învelește în celofan și se bagă la frigider pentru o oră. Umplutura: Se curăță prazul, se taie în rondele subțiri și se fierbe 30 de secunde în apă sărată. Se strecoară și se lasă să se scurgă în sită. Telemeaua se taie în cubulețe. Gălbenușul se amestecă bine cu brânza de vaci, sare, piper și ardei pisat, se adaugă și florile mărunțite de cimbru, apoi se încorporează prazul scurs și bucățelele de telemea. Din aluat se fac foi subțiri care se ung cu compoziția de mai sus. Se rulează și se fac spirale în tavă. Se așează într-o tavă așternută cu pergament. Se amestecă gălbenușul de ou cu laptele și se unge banița pe deasupra. Se coace în cuptor, cu aragazul la treapta a treia, 30 de minute (până se aurește).

СЛАТА ОД ВАРЕН ПРАЗ

Земете:

3 страка праз,

1 жолчка,

1 лажица сенф,

зејтин,

оцет,

3 кисели краставички,

2 снопчиња зеленило.

Добро сварениот праз во врела вода со сол се сецка на помали парчиња, се сервира во чинии, се додава сос од мајонез, разредени измешан со киселите краставички, исецкајте ги парчињата и зеленилото ситно исецкано или било каков ладен сос.



SALATĂ DE PRAZ FIERT

Ingrediente:

3 fire de praz,

1 gălbenuș,

1 lingură muștar,

ulei,

oțet,

3 castraveciori acri,

2 legături de verdeață

Prazul bine fiert în apă clocotită cu sare, se taie în bucăți mai mici, se așează în farfurie, se toarnă deasupra un sos de maioneză subțiat și amestecat cu castraveciori acri, tăiați bucațele, și verdeața tăiată mărunț sau orice fel de sos rece.





ЌОФТИЊА ОД ПРАЗ

Земете:

1 кг праз,

2 полни лажици брашно,

2 – 3 лажици рендано сирење,

една лажица путер,

4 јајца,

сол, маст,

една чашка павлака,

старо овчо рендано сирење.

Празот се меле низ машина за мелење. На 1 кг праз - 2 полни лажици брашно, 2 – 3 лажици рендано сирење, една лажица путер, 4 јајца, сол. Се меша целиот состав заедно. Се добива густа паста. Се зема со лажица и се пржи во тавче со врел зејтин. Овие ѓофтиња, се вцрвуваат од обете страни. Се редат во сад а врз нив се додава една чашка павлака помешана со брашно, за потоа да го опсипаме со старо овчјо рендано сирење. Пола час се пече во рерна.



CHIFTELE DE PRAZ

Ingrediente:

1 kg de praz,
2 linguri pline de făină,
2-3 linguri de brânză rasă,
o lingură de unt,
4 ouă întregi,
sare, untură,
o ceașcă de smântână,
brânză veche de oaie

Prazul se dă prin mașina de tocat. La 1 kg de praz - 2 linguri pline de făină, 2-3 linguri de brânză rasă, o lingură de unt, 4 ouă întregi, sare. Se amestecă totul împreună. Se face o pastă ca smântâna groasă. Se ia cu lingura din compoziție și se dă drumul într-o tigaie cu untură fierbinte. Aceste chiftele, se rumenesc, pe o parte și pe alta. Se așează într-o formă care merge la foc. Se toarnă deasupra o ceașcă de smântână amestecată cu un praf de făină, se presară brânza veche de oaie rasă. Se dă o jumătate de oră la cuptor.

ПРАЗ СО ДУЊИ

Земете:

- 3 – 4 страка праз,
- 2 – 3 дуњи, 2 лажици зејтин,
- 1 лажица шекер,
- 2 лажици брашно,
- 2 лажици доматно пире,
- 2 чашки вода.

Се мие и се чисти празот и се сече на тенки парчиња. Се чистат и се мијат дуњите и се сечата на тенки резниња. Се прокрчува празот во зејтин и се додаваат дуњите, доматното пире, вода и шекер.



PRAZ CU GUTUI

Ingrediente:

3-4 fire de praz,
2-3 gutui,
2 linguri ulei,
1 lingură de zahăr,
2 linguri făină,
2 linguri suc de roșii,
2 pahare de apă

Se spală și se curăță prazul și se taie bucăți potrivite. Se spală și se curăță gutuile și se taie felii. Se înăbușă prazul în ulei și se adaugă gutuile, sucul de roșii, apa și zahărul.





ПИЛАФ СО ПРАЗ И МАСЛИНКИ

Земете:

2 – 3 страка праз,
една главица кромид,
2 моркови, една чашка ориз,
вегета,
200 гр маслинки.

Се мие и се сецка празот. Кромидот се чисти и се сецка ситно, морковот се ренда. Празот, морковот и кромидот се потпржуваат во малку зејтин, се додава измиениот ориз и се меша. Се додава една чашка вода и се остава да набабри оризот. Се додаваат и вегетата и маслинките. Се става садот во рерна се додека не омекне зеленчукот и додека не се свари оризот. Доколку е потребно се додава малку вода. Сол и бибер се додава по вкус а зеленилото се пресолува.



PILAF CU PRAZ ȘI MĂSLINE

Ingrediente:

2-3 bucăți praz,
o ceapă mare,
2 morcovi, o cană de orez,
o cană cu apă,
vegeta,
200 g măslinae

Se spală prazul și se toacă. Ceapa se curăță și se toacă mărunt și ea iar morcovul se răzuiește. Se pune prazul, ceapa și morcovul la călit în puțin ulei, se adaugă orezul spălat și se amestecă. Se toarnă o cană de apă și se lasă să se umfle puțin orezul. Se pune vegeta și măslinaele. Cratița se pune la cuptor până se înmoaie legumele și orezul este fiert. Dacă este nevoie se mai toarnă puțină apă. Înainte de servire se potrivește de sare, piper și se presară verdeață tocată deasupra.

СУПА СО КОПИРИ И ПРАЗ

Земете:
3 л вода,
400 гр компир,
1 морков,
1 снопче магданос,
½ чубрика,
3 страка праз,
1 лажица путер,
сол, сирење.

Се чисти зеленчукот, се сецка и се вари во солена вода. Кога е сварено се цеди, а пак во сос се варат компирот исецкан на мали коцки и празот исецкан на ситни парченца. Се оставаат да се варат додека почнат да се ронат. Пред да се служат, се додава една коцка пресен путер. Се служи со сирење.



SUPĂ DE CARTOFI CU PRAZ

Ingrediente:

3 l apă,
400 g cartofi,
1 morcov,
1 pătrunjel,
1/2 țelină,
3 fire praz,
1 lingură unt,
sare, brânză.

Se curăță zarzavatul, se toacă și se fierbe în apă cu sare. Când este fiert se strecoară, iar în zeamă se fierb cartofii tăiați în cuburi mici și prazul tăiat în felii subțiri. Se lasă la fiert până încep să se fărâme. Înainte de a se servi, se adaugă o bucățică de unt proaspăt. Se servește cu brânză.





КОПИРИ СО ПРАЗ

Земете:

- 4 страка праз,
- 8 компири,
- 3 моркови,
- 1 лажица рузмарин,
- 1 чаша супа од зеленчук,
- 1 сонп магданос,
- Сол, зејтин.

Се чисти зеленчукот и се сецка на мали парчиња. Компирите се варат 5 минути а потоа се цедат(вода се задржува). Морковите и празот се потпржуваат во зејтин 2- 3 минути, на крај се додава рузмаринот и сол. Во еден претходно преемачкан сад со зејтин се става зеленчукот по следниот редослед: ред компири, ред моркови со праз и последниот ред да биде исто така од компири. Се додава останатиот сос од компирите и се покрива составот. Се става во рерна и се остава на тивок оган додека не испари водата и додека не се вцрват компирите. Кога се готови се додава фино исецканиот магданос.



CARTOFI CU PRAZ

Ingrediente:

- 4 fire de praz,
- 8 cartofi,
- 3 morcovi,
- 1 lingurita de rozmarin,
- 1 cana supa de legume,
- 1 legatura patrunjel,
- sare, ulei,

Se curăță legumele și taie rondele. Cartofii se fierb 5 minute apoi se strecoară (zeama se păstrează). Morcovii și prazul se călesc în ulei, 2-3 minute, la sfârșit se adaugă rozmarinul și sarea. Într-un vas uns în prealabil cu ulei se așează legumele după cum urmează; un start de cartofi, unul de morcovi cu praz, ultimul start va fi de cartofi. Se toarnă zeama rămasă de la cartofi și se acoperă compoziția. Se dă la cuptor și se lasă la foc mic până când scade apa și cartofii se rumenesc ușor. Când sunt gata se presară pătrunjelul verde tocat fin.

ПРАЗ ПОЛНЕТ СО ОРИЗ

Земете:

7 страка праз,
2 лажици доматно пире,
зејтин, сол, вода.
чашка ориз,
середина од празот,
сол, бибер, зејтин.

Се чисти празот, се мие и се сецка на парчиња долги 4 – 5 цм. Се вади средината, останувајќи само две надворешни обвивки, останувајќи празна средина. Одделно, во еден сад се става зејтин и се остава да се вжежи. Во вжештениот зејтин се додава средината од празот, ситно исецкан заедно со оризот. Се оставаат на оган додека не поцрвенат. Се додава една чашка вода, се додава сол и бибер по вкус. Се меша добро и се остава да се вари додека оризот не набабри. Се полнат парчињата праз со подготвената смеса. Се вцрвуваат добро полнетите парчиња праз, одделно се разредува доматното пире со вода и се додава добиениот сос од садот каде што се пржеа парчињата праз. Се става садот во рерна, 35 минути и се служи топол..



PRAZ UMPLUT CU OREZ

Ingrediente:

7 fire de praz,
2 lingurițe pastă de tomate,
ulei, sare, apă.
o ceașcă orez,
miezul de la praz,
sare, piper, ulei.

Se curată prazul, se spală și se taie în bucăți lungi de 4-5 cm. Se scoate miezul, rămânând numai 2 foi dinspre exterior, rezultând un tub. Separat, se pune ulei într-o cratiță și se lasă pe foc. În uleiul încins se adaugă miezul de la praz, tocat mărunt, împreună cu orezul. Se lasă pe foc până se rumenesc. Se adaugă o ceașcă de apă, se sarează și se piperează după gust. Se amestecă bine și se lasă pe foc până se umflă orezul. Se umplu bucațile de praz cu compoziția din cratiță. Se rumenesc ușor bucațile de praz umplute. Separat, se subțiază pasta de tomate cu apă și se adaugă sosul astfel obținut în cratița unde au fost rumenite bucațile de praz. Se bagă cratița la cuptor pentru 30-35 de minute și se servește fierbinte.



Cine suntem noi ?

Asociația Macedonenilor din România a fost înființată în anul 2000 ca urmare a inițiativei unui grup de macedoneni inimoși.

Din anul 2001 asociația noastră este membră, alături de organizațiile tuturor celorlalte etnii din România, în Consiliul Minorităților Naționale, organ consultativ de specialitate al Guvernului României.

Încă din anul înființării sale A.M.R. a reușit să obțină sprijinul etniei macedonene și implicit voturile necesare pentru a avea reprezentare parlamentară.

La alegerile din anul 2004 susținerea primită de către AMR din partea macedonenilor a fost și mai mare, etnia macedoneană fiind reprezentată acum în Parlamentul României, Camera Deputaților, de către Liana Dumitrescu, vicepreședinte AMR.

Vă puteți adresa dnei. deputat Liana Dumitrescu atât prin intermediul conducerii filialelor AMR, cât și la biroul parlamentar din București str. Thomas Masaryk nr. 29 sector 2, telefon 021 - 212. 09. 22, fax. 021 - 212. 09. 23, de luni până sâmbătă, între orele 10 - 19 sau la e-mailul: lianadumitrescu2000@yahoo.com sau lianadumitrescu@cdep.ro.

Care este scopul nostru ?

Scopul A.M.R. este acela de a:

- Reprezenta public, promova și ocroti interesele etniei macedonene din România;
- Aprofunda cunoașterea culturii, limbii și istoriei macedonenilor;
- Apăra și lărgi drepturile individuale ale membrilor minorității macedonene din România;

- Întări raporturilor de colaborare româno-macedonene.

Care sunt realizările noastre ?

Asociația Macedonenilor din România, prin efortul membrilor săi, a reușit să-și concretizeze o parte din țelurile sale:

- Înființarea a 29 de filiale în 11 județe,
- Organizarea de cursuri de limbă macedoneană,
- Editarea de publicații de interes pentru membrii etniei,
- Editarea creațiilor literare ale autorilor de origine macedoneană,
- Organizarea de expoziții și manifestări ale artiștilor aparținând etniei,
- Acordarea de premii și burse celor mai merituoși membri ai etniei,
- Organizarea de seminarii, mese rotunde și dezbateri pe teme de interes specifice,
- Organizarea de tabere și excursii pentru cei mai merituoși membri, în special copii și tineri, în România și în Macedonia,
- Înființarea unei trupe de teatru de copii,
- Înființarea mai multor ansambluri folclorice - ansamblul “Ilinden 2002”, ansamblul “Raze Macedonene”, ansamblul “Sonțe”,
- Sărbătorirea principalelor evenimente laice și religioase din viața macedonenilor,
- Acordarea de ajutoare membrilor etniei aflați în nevoie,
- Dezvoltarea conștiinței de etnic macedonean,
- Păstrarea și transmiterea generațiilor tinere a patrimoniului tradițional macedonean.

Planuri de viitor

- Continuarea programul de promovare și sprijinire a artiștilor din diverse domenii și în special a copiilor și a tinerilor talentați,
- Înființarea unui muzeu etnografic macedonean,
- Organizarea propriului festival folcloric,
- Acordarea de burse naționale și internaționale pentru cei mai meritoși copii și tineri,
- Derularea de programe tradiționale pentru vârstnici,
- Implicarea tinerilor în păstrarea și dezvoltarea moștenirii culturale tradiționale,
- Implicarea dumneavoastră în programele și proiectele noastre aflate în derulare,
- Și multe altele ...



Sediul central al Asociației Macedonenilor din România:
București, strada Thomas Masaryk, nr. 29, sector 2,
Telefon : 021 - 212.09.22
Fax : 021 - 212.09.23
E - mail : asmacedonenilor@yahoo.com.sg