

**МАКЕДОНИЈА**

---

---

# О СТРАНЕ

- столица: *Скопье*

- площадь: *25, 333 км<sup>2</sup>*

- форма правления: *республика*

- территориальное устройство: *унитарное гос-во*

- язык: *македонский*

- денежная единица: *македонский денар*

# ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИМВОЛИКА



***«Свобода или смерть»***

# НАСЕЛЕНИЕ И РЕЛИГИЯ

*численность: 2 057 284 чел.*

Македонцы – 64,2%

Албанцы – 25,2%

Турки – 3,9%

Цыгане – 2,7%

Другие – 4%

Православные - 64,78%

Мусульмане - 33,33%

Католики - 0,34 %

Другие - 1,55 %

# ХОЗЯЙСТВО

- Основные отрасли:

Химическая промышленность (*Скопье*)

Текстильная промышленность (*Тетово, Шпит, Велес*)

Металлургическая промышленность (*Скопье*)



# СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО

## ▣ *Растениеводство*

пшеница, кукуруза, рис,  
табак, подсолнечник,  
хлопок, мак, овощи и  
фрукты.

+ *виноградарство*

## ▣ *Животноводство*

овцы, козы, крупный  
рогатый скот, свиньи.

+ *птицеводство и  
пчеловодство*

# ТУРИЗМ



# КУХНЯ



Местная кухня сформировалась в результате смешения традиций разных народов. Страна издавна славится простыми, но очень вкусными блюдами из овощей, мяса и специй. Мясные блюда готовят, в основном, из баранины и свинины, при этом, как и в соседних Сербии и Черногории, характерной чертой является повсеместное использование особым образом сквашенного молока - "каймака" (подается как холодная закуска). Очень аппетитны жареное рубленое мясо в турецком стиле, слоеный пирог с мясом или сыром "бурек", колбаски "чевапчичи", различные варианты "кебаба", картофель и помидоры с прослойками мяса - "мусака", охридская форель "пастрмка", шопский салат "шопска салата", традиционные "таратор" и "мучкалица", тушеное с рисом и овощами мясо "джювеч" или "гювеч", мясные фрикадельки "кёфтинья", голубцы "сарма", фаршированный перец "полнети пиперки", мясное рагу "сельско месо", запеченное с овощами и специями мясо "турли тава", овощное рагу "зарзават", курица в горчичном соусе или в каймаке и вяленые окорока "пршут". Постоянно на столе свежий хлеб "леб", зелень и сыр. В качестве сладкого подают "баклаву", рисовый пудинг "сутлияш", джемы "слатко", "бурек" или "зелник".

