



**НЕЈЗИНОТО
ВЕЛИЧЕСТВО –
МАКЕДОНСКА
ПИПЕРКА**

**HER HIGHNESS –
THE MACEDONIAN
PEPPER**

**Нејзиното величество
– македонска пиперка**

Марк де Јонг
Светлана Јовановска

**Her Highness - the
Macedonian Pepper**

Mark De Jong
Svetlana
Jovanovska



Нејзиното величество – македонска
пиперка, Марк де Јонг, Светлана
Јовановска

Издавач:
ИЛИ-ИЛИ
ул. Васил Главинов 3, 1000 Скопје
тел. 02 3225 445
iliili@mail.com

Главен и одговорен уредник:
Ненад Стевовиќ

Уредник на изданието:
Светлана Јовановска

Дизајн: Марија Смилевска

Фотографии:
Роберт Атанасовски

Лектор: Сашо Костовски

Објавувањето на оваа книга
е овозможено од:

Her Highness - the Macedonian
Pepper, Mark De Jong, Svetlana
Jovanovska

Publisher:
ILI-ILI
Vasil Glavinov 3, 1000 Skopje
tel. 02 3225 445
iliili@mail.com

Editor-in-Chief:
Nenad Stevovikj

Publication Editor:
Svetlana Jovanovska

Design: Marija Smilevska

Translation into English: Emili
Sapundjija

Photography:
Robert Atanasovski

Proofreading: Sasho Kostovski

The publication of this book was
made possible by:



ФОНДАЦИЈА
ЗАЕВ
ЕДНО ОПШТЕСТВО ЗА СИТЕ

MAMA'S

СОДРЖИНА

TABLE OF CONTENT



ВОВЕД

Нашата земја и пиперката ги врзува голема, искрена и вековна љубов. Љубов од која се родила традиција како речиси во ниту една балканска, а уште помалку европска земја. Ние, во Северна Македонија, не можеме да си го замислиме животот без сонце и без пиперки. Пиперки од сите форми, бои и вкусови.

Инспирација за оваа книга со рецепти во чија основа се пиперките, е мојата добра пријателка Маја.

И потоа, шеф Марк кој со неопислива радост прифати да сподели со вас дел од неговите најуспешни и... слатки рецепти врз база на пиперки.

Со години наназад, во текот на летото и почетокот на есента, Маја се движи помеѓу пазарот и нејзината кујна, и со радост што тешко може да ја опише, и со најдобриот писател, готви јадења со пиперки. За пиперките зборува со страст и кон нив покажува голема почит. Пред тезгите со пиперки на пазарот, Маја добива наплив на адреналин, купува и брза дома да ги претвори во еден од нејзините специјалитети. Нејзината љубов кон пиперките оди дотаму што еден ден ми рече дека најубав подарок за неа би бил парфем кој би го доловил опојниот мирис на пиперките.

Зарем никогаш не ви се случило, пред странски гости да го пофалите квалитетот на македонската пиперка,

INTRODUCTION

Our country and peppers are tied by a deep, honest and everlasting love. This love turned into a tradition that is unlikely to be found in any other Balkan, even less European country. In North Macedonia we cannot imagine life without sun and without peppers. Peppers in all their shapes, colours and flavours.

My good friend Maja was the inspiration for this recipe book with peppers.

And then chef Mark, who wholeheartedly agreed to share with you some of his most successful and...sweet recipes based on peppers.

For many years, during the summer and early autumn, Maja moves between the farmers' market and her kitchen and, with joy that is difficult to describe, and with the best writer, makes dishes with peppers. She talks about peppers with passion and great respect. When she stands in front of the stalls selling peppers at the market, Maja gets a surge of adrenaline, does the shopping and rushes home to turn them into one of her specialties. Her love of peppers is such that one day she told me that the best present for her would be a perfume that would capture the intoxicating scent of peppers.

You have certainly praised the quality of Macedonian peppers to guests from abroad, you have felt pride that the specific flavour of the pepper dish you have made is the product of your connection

да се гордеете што посебниот вкус на јадењето со пиперки што сте го подготвиле е плод на вашата поврзаност токму со пиперката и, никој како вие, не знае да ѝ го даде почесното место на масата. Колкупати сте влегле во еден вид натпревар со вашите пријатели и пријатели (да, да, вашите машки пријатели исто така знаат да подготват јадење со пиперки) кој ќе направи подобар пинџур?

Нека ни биде дозволено да бидеме нескромни кога станува збор за нејзиното височество пиперката - вкусот на нашите пиперки и патлиџани не постои на ниту еден европски пазар. Шпанија, Франција, Италија, Грција... сите тие одгледуваат повеќе видови пиперки, но ниту еден Французин, Италијанец, Грк или Шпанец ја нема емотивната врска што ја имаме ние. Пиперката може да се чини банална, плод што го има насекаде во светот. Но, нашата пиперка е толку благородна и великодушна, што заслужува да биде промовирана во светот. Пиперката е вистинско богатство за Македонија, нејзината разновидност на нашето поднебје и значењето за нашата економија.

Храната, секаде во светот, игра витална улога во обликувањето на идентитетот. Во Северна Македонија, пиперките се дел од нашиот културен идентитет. Пиперките не се само состојка, зачин или зеленчук. Тие се

to peppers and no one knows better than you to give them the place of honour on the table. How many times have you competed with your friends, both women and men (yes, yes, your male friends also know how to make dishes with peppers) in who is going to make the best pindjur?

Please allow us to be immodest when it comes to her majesty the pepper - you cannot find the flavour of our peppers and tomatoes on any European market. Spain, France, Italy, Greece... they all grow various varieties of peppers, however no French, Italian, Greek or Spaniard has the emotional connection that we have. Peppers might seem banal; they are found all over the world. However, our peppers are so noble and generous that they deserve to be promoted on a global level. Peppers are a true treasure for Macedonia, due to their diversity in our climate and the importance for our economy.

Anywhere in the world food plays a vital role in shaping identity. In North Macedonia, peppers are part of our cultural identity. Peppers are not only ingredients, spice or vegetable. They symbolize tradition, heritage, connection and respect for the country. There are no homes in Macedonia where peppers and dishes made with this vegetable are not central to all family and social gatherings. They bring feelings of social togetherness, of belonging, they create

симбол на традицијата, наследството, поврзаноста и почитта кон земјата. Нема дом во Македонија во кој пиперката и јадењето врз база на овој зеленчук не е централен дел од сите семејни или општествени собири. Тие ви го носат чувството на социјално заедништво, припадност, креираат еден вид соучесништво или партнерство, како некоја заедничка тајна врска која сите нè поврзува.

Авторот на рецептите во оваа книга е Марк Де Јонг, Белгиец кој живее во Македонија и чија што љубов кон пиперките е наследство од баба му. Фотографот на вкусните подготовки е Роберт Атанасовски, добро познат мајстор на фотографијата кај нас.

Светлана
Јовановска

a sort of partnership, as if we are all linked by a common secret thread.

The recipes in this book were created by Mark de Jong, a Belgian who lives in Macedonia and whose love for peppers was passed on by his grandmother. The photographer of the delicious creations is Robert Popovski, a well known master of photography in the country.

Svetlana
Jovanovska



ЛАДНА СУПА ОД ПИПЕРКА

Состојки:

- 4 средни домати
- една китка босилек
- 1 чешне лук
- ½ лажичка сол
- 1 лажичка ворчестер сос
- 1 излупена црвена пиперка
- ½ излупена краставица
- 1 лажица доматна паста
- 2 лажици маслиново масло
- црвен табаско
(по желба за лут вкус)

Подготовка:

Исчистете ги доматиите, пиперките и краставицата. Извадете ги семките од доматиите. Исечете го зеленчукот на средни коцки. Ставете го целиот зеленчук во блендер, заедно со догатната паста и половина од босилекот и чешнето лук. Миксирајте ја смесата, а на крај зачинете ја со сол. Филтрирајте ја низ цедалка. Додадете маслиново масло и ворчестер сос. Доколку сакате лут вкус, зачинете со табаско. Украсете го јадењето со листови босилек и послужете го разладено.

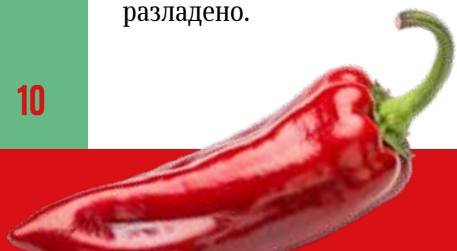
COLD PEPPER SOUP

Ingredients:

- 4 medium tomatoes
- a handful of basil
- 1 clove of garlic
- ½ teaspoon salt
- 1 teaspoon
Worcestershire sauce
- 1 peeled red pepper
- ½ peeled cucumber
- 1 tablespoon tomato paste
- 2 tablespoons olive oil
- Red tabasco
(optional, if you like it hot)

Method:

Clean the tomatoes, peppers and the cucumber. Deseed the tomatoes. Chop the vegetables into medium sized cubes. Put the vegetables in a blender, add the tomato paste, half of the basil and the garlic clove. Blend until smooth and add salt. Sieve the blended vegetables, add olive oil and the Worcestershire sauce. If you like it spicy, add some tabasco. Garnish the dish with some basil leaves and serve it chilled.





КРЕМ СО ПИПЕРКА И ЧАДЕНА ПАСТРМКА, ПОСЛУЖЕН ВО МАЛИ ЧАШИ

Состојки:

- **1 тегла** црвени
лупени пиперки
- **100 г** чадена пастрмка
- **2** супени лажици маскарпоне
- **1** лимон
- **1** китка млад кромид
- **20 г** капери
- сол, бибер, кари

Подготовка:

Исцедете ги пиперките и исечете ги на многу мали коцки. Ставете ги во сад. Исцедете го лимонот и соберете го неговиот сок (без семките) и додадете го во садот. Исчистете го и исечкајте го младиот кромид и ставете го со пиперката, лимонот и каперите. Додадете маскарпоне, кари, сол, бибер и сè добро измешајте рачно. Вака подготвениот крем поделете го во мали чаши, одозгора ставете чадена пастрмка исечена на ленти. Оставете го кремот во фрижидер 1 час пред сервирањето.

PEPPER AND SMOKED TROUT CREAM, SERVED IN SMALL GLASSES

Ingredients:

- **1 jar** of peeled
red peppers
- **100 gr** smoked trout
- **2** teaspoons Mascarpone
- **1** lemon
- **1** bunch spring onions
- **20 gr** capers
- salt, pepper, curry

Method:

Drain the peppers, finely chop them and put them in a bowl. Squeeze the lemon juice (without the pips) and add it in the bowl. Clean and chop the spring onions and add them to the peppers, lemon and capers. Add mascarpone, curry, salt, pepper and combine by hand. Divide the cream into small glasses and put the smoked trout cut into strips on top. Refrigerate the cream for 1 hour before serving.





РОЛАТ ОД ЦРВЕНА ПИПЕРКА ПОЛНЕТ СО ТУНА

Состојки:

- 3 црвени пиперки
- маслиново масло
- 2 супени лажици сок од лимон
- црвен оцет
- 2 чешниња лук
- 1 лажичка црвен пипер
- прстофат буковец
- 1 кафена лажичка шеќер
- 2 супени лажици капери
- 200 г тунa во масло, исцедена и издробена
- 100 г крем сирење (Филадельфија)

Подготовка:

Загрејте ја рерната на 200 °C. Исплакнете ги пиперките и ставете ги на плех обложен со алуминиумска фолија или хартија за печење. Печете ги пиперките во рерна на „грил“ додека кората не порумени. Извадете ги од рерната и веднаш ставете ги во пластична кеса. Оставете ги да се изладат пред да ги излупите. Секоја пиперка исечкајте ја на 4 парчиња по должина и оставете ги настрана. Во меѓувреме, подгответе го преливот: изматете во сад маслиново масло, сок од лимон, оцет, лук, црвен пипер, шеќер и буковец. Ставете ги лентите од пиперката во сад и премачкајте ги со претходно подготвениот прелив, и оставете ги во фрижидер околу 30 минути. Измешајте ја туната, крем сирењето и капери. Исцедете ги пиперките, но задржете го преливот. Ставете мала лажица тунa во центарот на секоја лента од пиперка и свиткајте ја како ролат. За да не се отвори вака подготвениот ролат, зацврстете го во средина со чепкалка за заби. Сервирајте ги ролатите на чинија, на подлога од салатата и посипете ги со преливот кој ви остана. Послужете веднаш.

RED PEPPER ROULADE FILLED WITH TUNA

Ingredients:

- 3 red peppers
- olive oil
- 2 tablespoons lemon juice
- red wine vinegar
- 2 cloves of garlic
- 1 teaspoon paprika
- a pinch of bukovec
- (crushed pepper)
- 1 teaspoon sugar
- 2 tablespoons dried capers
- 200 gr tinned tuna in oil, drained and mashed
- 100 gr cream cheese (Philadelphia)

Method:

Preheat oven to 200 °C. Wash the peppers and put them on a baking sheet lined with aluminium foil or baking paper. Roast the peppers in the oven, with the grill function, until the skin is dark. Take them out of the oven and immediately put them in a plastic bag. Let them cool before peeling them. Cut each pepper into 4 strips and set them aside. In the meantime, make the dressing: in a bowl mix olive oil, lemon juice, vinegar, garlic, paprika, sugar and bukovec. Put the pepper strips in a dish and brush them with the dressing and refrigerate for half an hour. Mix the tuna, the cream cheese and the capers. Drain the peppers, but keep the liquid. Put a teaspoon of tuna at the centre of each pepper strip and roll it up. Fix the roulade with a toothpick in the middle. Serve the roulades on a platter, over some salad and add the remaining brine. Serve immediately.





САЛАТА ОД МАРИНИРАНА ПИПЕРКА

Состојки:

- 3 црвени пиперки
- 3 жолти пиперки
- 2 чешниња лук
- 1 портокал
- 100 г црни маслинки без семки
- ½ китка магнонос
- 4 супени лажици маслиново масло
- 2 супени лажици масло од сусам
- 20 г печен сусам
- сол, бибер
- 3 парчиња леб
- (по избор 200 г овчо или козјо сирење)

Подготовка:

Загрејте ја рерната на програма „грил“. Печете ги пиперките 3 до 4 минути, а исто така и парчињата леб. Излупете ги пиперките, исечете ги и извадете ги семките. Исечете ги на ленти и ставете ги во сад за салата. Испечениот леб исечкајте го на коцки. Подгответе го сосот мешајќи ги ситно сечканиот лук, цедениот сок од портокал, маслиновото масло и маслото од сусам. Се додава сол и бибер по вкус. Со овој сос прелијте ги пиперките и добро промешајте. Додадете ги маслинките и сечканиот магнонос. Ставете го јадењето во фрижидер 1 час. Пред сервирањето, додадете ги коцките леб и сусам. По желба може да се додадат и коцки од овчо или козјо сирење. Јадењето послужете го добро разладено.

MARINATED PEPPER SALAD

Ingredients:

- 3 red peppers
- 3 yellow peppers
- 2 cloves of garlic
- 1 orange
- 100 gr pitted black olives
- ½ bunch of parsley
- 4 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons sesame oil
- 20 gr toasted sesame seeds
- salt, pepper
- 3 slices of bread
- (200 gr sheep or goat cheese of choice)

Method:

Preheat oven with the grill function. Roast the peppers and the slices of bread for 3 to 4 minutes. Peel the peppers, cut them and scrape out the seeds. Cut them into strips and put them in a salad bowl. Dice the toasted bread. Make the dressing by mixing the thinly diced garlic, the squeezed orange juice, the olive oil and the sesame oil. Add salt and pepper. Drizzle the dressing over the peppers and mix well. Add the olives and the chopped parsley. Refrigerate for 1 hour. Add the bread cubes and the sesame seeds before serving. You can add some sheep or goat cheese cubes. Serve the dish well chilled.



РОЛАТ/ВРАП ОД ПИПЕРКА И ЈУНЕШКО МЕСО

Состојки:

- 1 црвена пиперка
- 1 зелена пиперка
- 1 жолта пиперка
- зелена салата (ајсберг или марула)
- 100 г јунешко месо (плешка или филе)
- сончогледово масло
- 200 мл сл сос од домати
- 1 китка млад кромид
- 30 г мајонез
- масло од тартуфи
- листови свеж босилек
- свеж магдонос
- сол, бибер
- 2 тортиљи

Подготовка:

Исчистете ги и исечете ги пиперките и месото на ленти.

Запржете го зеленчукот во „вок-тава“ со малку сончогледово масло и додадете го месото сечено на ленти.

Во сад измешајте мајонез со сос од домати, ситно сечкан млад кромид, сечкан магдонос и босилек, како и неколку капки масло од тартуфи.

Се додава сол и бибер по вкус.

На тортилјите се реди салата, пропржените пиперки и месо, се прелива сосот, сето се витка како ролат и се сервира.

PEPPER AND BEEF ROULADE/WRAP

Ingredients:

- 1 red pepper
- 1 green pepper
- 1 yellow pepper
- lettuce (iceberg or green leaf)
- 100 gr beef (chuck or tenderloin)
- sunflower oil
- 200 ml tomato sauce
- 1 bunch spring onions
- 30 gr mayonnaise
- truffle oil
- fresh basil leaves
- fresh parsley
- salt, pepper
- 2 tortillas

Method:

Clean and cut the peppers and the meat in strips.

Fry the vegetables in a wok with a little sunflower oil and add the meat cut into strips.

In a bowl mix the mayonnaise with the tomato sauce, chopped spring onions, chopped parsley and basil, and a few drops of truffle oil. Add salt and pepper to taste.

Put the salad on the tortillas, followed by the fried peppers and meat, drizzle the dressing, wrap and serve.





КИШ СО СЛАНИНА И ПИПЕРКИ

Кишот е појадок кој стана толку популарен во 21 век, што неговото име сега се користи за означување на солени торти/пити со различни состојки.

Ова е рецепт што често го подготвувам дома, а со мала зелена салата, претставува совршен семеен оброк.

Состојки:

**калап со дијаметар од 26 см
за 1 тесто од приближно 350 г:**

- **200 г** брашно T550
- **100 г** путер
- $\frac{1}{2}$ лажичка ситна сол
- околу **50 мл** вода

за фил:

- **200 г** сланина ситно исечкана на коцки
- **1** црвена пиперка
- **1** зелена пиперка
- **4** јајца
- **200 мл** сл крем за готвење 20 % масленост
- **200 мл** сл млеко
- **1** прстофат бибер
- **1** прстофат морско оревче

BACON AND PEPPER QUICHE

Quiche is a breakfast dish that became so popular in the 21st century that its name is now used for savoury tarts/pies with an assortment of ingredients.

This is a recipe I make often at home, and with some lettuce it is a perfect meal for the family.

Ingredients:

**a 26-cm pan for 1 dough
of approximately 350 gr:**

- **200 gr** T550 flour
- **100 gr** butter
- $\frac{1}{2}$ teaspoon fine salt
- around **50 ml** water

for the filling:

- **200 gr** bacon, cut into small cubes
- **1** red pepper
- **1** green pepper
- **4** eggs
- **200 ml** cream fresh, 20% fat content
- **200 ml** milk
- **1** pinch of pepper
- **1** pinch of nutmeg



Подготовка:

Во длабок сад ставете 200 г брашно, сол и 100 г путер исечкани на ситни парчиња и раздробете ја смесата со рака. Постепено додавајте ја водата (околу 50 мл), мешајте додека не се формира мека топка и застанете штом тестото веќе не е лепливо!

Преклопете го тестото на 4 дела, притискајќи го на лесно набрашната работна површина; попрскајте го со брашно и вака подготвено, ставете го во крпа или пластична фолија и оставете го фрижидер да се излади 20 до 30 минути.

Расукајте го тестото на набрашната работна површина со сукало. Редовно вртете го тестото на 1/4 вртење за да се шири тестото колку што е можно повеќе во кружна форма и до рамномерна дебелина од приближно 3 мм. Ставете го тестото на малку подмачкан калап (или на хартија за печење во калапот), обликувајте го тестото со лесно притискање на калапот. Исечете го тестото околу рабовите на калапот со нож или обликувајте го со рака. Тестото го боцкате со виљушка и повторно го ставате во фрижидер.

Загрејте ја рерната на 180 °C.

Во тавче запржете ја сланината и исцедете ја маснотијата. Исчистете ги пиперките од семките и исечете ги на тенки ленти.

Измешајте ги јајцата, павлаката и млекото во длабок сад. Потоа додадете бибер и морско оревче. На крај додадете ја сланината и пиперките. Го вадите калапот со тесто од фрижидер, го полевате со подготвениот фил и го ставате во веќе загреана рерна да се пече 45 до 50 минути (на 180 °C).

Послужете го јадењето со зелена салата и уживајте во оброкот.

МИНИ КИШ

Варијација: По желба можете да направите и мини киш за шведска маса или пикник. Исечете го тестото во големина на калапите што ги имате, а потоа ставете ги круговите од тестото во добро намачканите калапи. Истурете ја смесата врз тестото во калапите и печете околу 25 до 30 минути. Декорирајте по желба.

Method:

In a deep bowl put 200 gr flour, salt and 100 gr butter cut into cubes and mix by hand. Add water gradually (around 50 ml), mix until a soft ball is formed and stop when the dough is no longer sticky!

Fold the dough four times by pressing it on a lightly floured surface; sprinkle it with some flour and put in a kitchen towel or cling film and refrigerate for 20 to 30 minutes.

Roll out the dough on a floured surface with a rolling pin. Turn the dough several times and try to spread it in a round shape, around 3 mm thick. Place the dough on the lightly greased pan (or on baking paper) and shape the dough by pressing it lightly into the pan.

Prick the crust with a fork and place it back in the fridge.

Preheat the oven at 180°C.

Fry the bacon in a pan and drain the fat. Clean the peppers and cut them into thin strips.

Mix the eggs, the half cream and the milk in a deep bowl. Then add pepper and nutmeg. At the end add the bacon and the peppers. Take the crust out of the fridge, pour the filling and put it in the preheated oven for 45 to 50 minutes (at 180°C).

Serve the dish with some salad and enjoy your meal.

MINI QUICHE

Variation: You can make mini quiches for a buffet or picnic. Cut the dough to fit your ramekins and place the crust into well-greased ramekins. Pour the filling and bake for 25 to 30 minutes. Decorate to taste.





СОЛЕНИ ПАЛАЧИНКИ ОД ПИПЕРКА И ВЛАСЕЦ

Состојки:

- 2 јајца
- 100 мл дл млеко
- 100 мл дл крем за готвење
- 170 г брашно
- 1 кесичка прашок за печиво
- 1 прстофат сол
- 1 супена лажица
маслиново масло
- 1 црвена пиперка
- 1 китка власец
- 1 кисела павлака (800 г)

Подготовка:

Излупете ја пиперката и исечете ја на парчиња. Во блендер измешајте ги јајцата со солта. Продолжете да мешате, додавајќи ги млекото и павлаката. Додадете ги парчињата пиперка, потоа сувите состојки (брашно и прашокот за печиво) и додадете малку маслиново масло. На крај, додадете малку од сечканиот власец. Од оваа смеса подготвувате палачинки. Послужете со лажица кисела павлака.

SAVOURY PANCAKES WITH PEPPERS AND CHIVES

Ingredients:

- 2 eggs
- 100 ml milk
- 100 ml cooking cream
- 170 gr flour
- 1 sachet baking powder
- 1 pinch of salt
- 1 tablespoon olive oil
- 1 red pepper
- 1 bunch of chives
- 1 sour cream (800 gr)

Method:

Peel and chop the pepper. Mix the eggs with the salt in a food blender. Continue mixing and add the milk and the cooking cream. Add the chopped pepper, then the dry ingredients (flour and baking powder) and add some olive oil. Mix in some chopped chives. Make pancakes with the batter. Serve with a teaspoon of sour cream.





СОЛЕН КОЛАЧ ОД ПИПЕРКИ И КОЗЈО СИРЕЊЕ

Оригинален и шарен солен колач кој ќе ги воодушеви вашите гости.

Состојки:

- **250 г** брашно
- **4** јајца
- **15 мл** млеко
- **100 г** козјо сирење
- **1** кесичка прашок за печиво
- **10 мл** маслиново масло
- **1** црвена пиперка
- **1** зелена пиперка
- **1** жолта пиперка
- **3** супени лажици мешавина од семки
- сол, бибер

Подготовка:

Исечете ги пиперките на тенки ленти по должина и оставете ги настрана. Во длабок сад или во садот на вашиот миксер за храна, измешајте ги брашното и квасецот.

Јајцата се матат, па се додаваат маслиното масло и млекото, сол и бибер. Додадете ја оваа смеса во садот со брашното и квасецот и енергично измешајте додека не добиете хомогена смеса.

Додадете ги парчињата пиперка, здробеното козјо сирење и семките и измешајте убаво.

Калапот обложете го со хартија за печење и истурете ја смесата.

Печете 40 до 45 минути на 200 °C.

Послужете го јадењето ладно или топло со гарнир од салата или сок од домати и босилек.

SAVOURY CAKE WITH PEPPERS AND GOAT CHEESE

An original and colourful savoury cake that will delight your guests.

Ingredients:

- **250 gr** flour
- **4** eggs
- **150 ml** milk
- **100 gr** goat cheese
- **1** sachet baking powder
- **100 ml** olive oil
- **1** red pepper
- **1** green pepper
- **1** yellow pepper
- **3** tbsp mixed seeds
- salt, pepper

Method:

Cut the peppers lengthwise into thin strips and set aside.

In a deep or mixing bowl mix the flour and baking powder. Beat the eggs, add olive oil and milk, salt and pepper.

Add the batter to the flour and baking powder bowl and mix energetically until you get a homogenous batter.

Add the pepper slices, the crumbled goat cheese and the seeds and mix thoroughly.

Line the pan with a baking sheet and pour the dough. Bake for 40 to 45 minutes at 200°C.

Serve cold or hot, with some salad or tomato and basil juice.





ТАВА ОРИЗ СО ПИПЕРКИ И СУЏУК

стил на паеља

Семејно јадење кое лесно се прави.

Состојки:

- 1 парче суџук од околу **200 г**
- 1 кромид
- **300 г** ориз
- 1 црвена пиперка
- 1 зелена пиперка
- 1 везена пиперка
- малку шафран
- сол
- 1 коцка супа од пилешко или зеленчук
- **600 мл** вода (двојно од оризот)

Подготовка:

Во една тава (која може да се стави и во перна) се пржи исечканиот кромид. Ги додавате пиперките, претходно исчистени од семки и исечкани на кругови. Лесно се пропржува и се додава суџукот исечкан на кругови, додека не ја ослободи својата маснотија, тогаш суџукот се вади настрана, а во тавата го додавате оризот, па кратко се меша. Потоа се додава водата во која е растворена коцката бујон, сол и шафран. Лесно се меша и се става во претходно загреана перна на 180 °C околу 30 мин. (Оризот треба убаво да се свари.) На 5 минути пред крајот се додава веќе подготвениот суџук и јадењето може да се послужи.

PAN OF RICE AND SUJUK

paella style

Семејно јадење кое лесно се прави.

Ingredients:

- 1 piece of sujuk, around **200 gr**
- 1 onion
- **300 gr** rice
- 1 red pepper
- 1 green pepper
- 1 embroidered pepper
- saffron
- salt
- 1 chicken or vegetable bouillon cube
- **600 ml** water (double the amount of rice)

Method:

Sauté the chopped onion in an ovenproof dish. Add the deseeded peppers cut into circles. Shortly afterward add the sliced sujuk until it releases its fat, then remove the sujuk and add the rice in the dish, stirring lightly. Dissolve the bouillon cube, the salt and the saffron in the water and add it in the pan. Stir lightly and bake in a preheated oven at 180°C around 30 min. (The rice should be well cooked). Five minutes before the end, add the sujuk and serve.



ТЕСТЕНИНИ/НУДЛИ СО ПИЛЕШКО, ПИПЕРКИ, ПЕЧУРКИ И КУРКУМА

Состојки:

- **200 г** пилешки гради
- **1** пакетче кинески тестенини/нудли од ориз
- **1** црвена пиперка
- **1** зелена пиперка
- **2** чешниња лук
- **10 г** свеж ѓумбир
- **200 г** печурки
- **2** супени лажици сончогледово масло
- **1** супена лажица соја сос
- **1** кафена лажичка куркума
- сол, бибер, црвен пипер

Подготовка:

Гответе ги кинеските тестенини во тенцере со солена вода, како што е наведено на пакувањето. Во меѓувреме, исчистете ги двете пиперки од семки и исечете ги на тенки ленти. Исчистете ги и печурките, лукот и ѓумбирот и исечкајте ги. Во голема тава или „вок-тава“ ставете сончогледово масло, а кога ќе се загрее, едно по едно додадете и кратко пржете (околу 5 до 7 минути) ги: парчињата пиперки, печурките, лукот и пилешкото исечкано на коцки. Убаво исцедете ги тестенините и додајте ги во зеленчукот. Зачинувате со куркума, бибер и соја сос. Измешајте и оставете да се загрее уште неколку минути. Послужете го јадењето топло.

PASTA/NOODLES WITH CHICKEN, PEPPERS, MUSHROOMS AND TURMERIC

Ingredients:

- **200 gr** chicken breast
- **1** box of Chinese pasta/rice noodles
- **1** red pepper
- **1** green pepper
- **2** cloves of garlic
- **10 gr** fresh ginger
- **200 gr** mushrooms
- **2** tablespoons sunflower oil
- **1** tablespoon soy sauce
- **1** teaspoon turmeric
- salt, pepper, paprika

Method:

Cook the Chinese pasta in a pot of salted water, as per the instructions on the packaging.

In the meantime, deseed the two peppers and cut them into thin strips. Clean the mushrooms, the garlic and the ginger and chop them. In a large pan or wok heat some sunflower oil and add one by one and fry shortly (around 5 to 7 minutes): the sliced peppers, the mushrooms, the garlic and the chicken cut into cubes.

Drain the pasta well and add them to the vegetables. Season with turmeric, pepper and soy sauce. Stir and cook for several minutes. Serve warm.



ГРАТЕН СО ПИПЕРКИ И ДОМАТ СО БОСИЛЕК

Состојки:

- **200 г** овчо сирење (по избор)
- **200 г** чадена сланина (по избор)
- **2** зелени пиперки
- **2** црвени пиперки
- **4** средни домати
- **60 г** лебни трошки
- **2** лажички маслиново масло
- **1** китка босилек
- сол и свежо мелен бибер

Подготовка:

Загрејте ја рерната на 210 °C.

Измијте ги доматиите, исечете ги на коцки и измешајте ги со маслиновото масло.

Измијте ги пиперките и пресечете ги на половина (оставете ја дршката, но отстранете ги семките), ставете ги во тава која ќе оди во рерната, наполнете ги со коцките домати и зачинете со сол и бибер.

Чадената сланина исечкајте ја на коцки, исто така и овчото сирење, издробете ги одозгора и посипете ги со лебните трошки.

Печете 25 до 30 минути. Зачинете го јадењето со сечкан свеж босилек и послужете го топло, придружено со зелена салата.

GRATIN WITH PEPPERS AND TOMATOES WITH BASIL

Ingredients:

- **200 gr** sheep cheese (of your choice)
- **200 gr** smoked bacon (of your choice)
- **2** green peppers
- **2** red peppers
- **4** medium sized tomatoes
- **60 gr** breadcrumbs
- **2** teaspoons olive oil
- **1** bunch basil
- salt and freshly ground pepper

Method:

Preheat the oven to 210 °C.

Wash the tomatoes, cut them into cubes and drizzle them with olive oil.

Wash the peppers and cut them in half (leave the stalk, but remove the seeds), place them in an ovenproof dish, fill them with the cubed tomatoes and season with salt and pepper.

Cut the smoked bacon and the sheep cheese into cubes, put them on top and sprinkle with breadcrumbs.

Bake for 25 to 30 minutes. Garnish the dish with freshly chopped basil and serve warm, with a lettuce salad.



ПАКЕТИ/ПАПИОТ ОД ОРАДА СО ПИПЕРКИ

Состојки:

- 4 филети од рибата орада (2 оради)
- 2 моркови
- 1 зелена пиперка
- 1 жолта пиперка
- 1 црвена пиперка
- 1 кромид
- 100 мл маслиново масло
- 200 мл суво бело вино
- неколку гранчиња магдонос, мајчина душичка и рузмарин
- сол, бибер и црвен пипер

Подготовка:

Загрејте ја рерната на 180 °C. Исечете го и излупете го кромидот на мали парчиња. Излупете ги и исечете ги морковите на ленти (со нож за лупење). Измијте ги пиперките и исчистете ги од семки, а потоа исечете ги на тенки ленти. На 4 листови хартија за печење ставете го зеленчукот, исечканиот кромид и филетите од орада. Зачинете со сол, бибер и додадете неколку гранчиња магдонос, мајчина душичка и рузмарин. Посипете со маслиново масло. Додадете го белото вино и убаво затворете ги како пакети, наредете ги на плех/тава за печење и печете 30 минути во претходно загреаната рерна. Јадењето се служи топло со ориз или со гарнир по желба.

SEA BREAM AND PEPPER POUCHES/ PAPILLOTE

Ingredients:

- 4 sea bream fillets (2 pieces of fish)
- 2 carrots
- 1 green pepper
- 1 yellow pepper
- 1 red pepper
- 1 onion
- 100 ml olive oil
- 200 ml dry white wine
- several sprigs of parsley, thyme and rosemary
- salt, pepper and paprika

Method:

Preheat the oven to 180 °C. Peel and finely chop the onion. Peel the carrots and cut them into strips (with a peeler). Wash the peppers, remove the seeds and cut them into thin strips. Place the vegetables, the chopped onion and the sea bream fillets on 4 sheets of baking paper. Season with salt, pepper and add several sprigs of parsley, thyme and rosemary. Drizzle with olive oil. Add the white wine and make folded pouches, place them on a baking sheet and bake for 30 minutes in a preheated oven. Serve warm with rice or a side dish of your choice.





ПИПЕРКИ ПОЛНЕТИ СО ЧАДЕН ИЛИ СВЕЖ ЛОСОС

Состојки:

- 200 г чаден или свеж лосос
- 3 пиперки (со избор на бои)
- 2 главици кромид
- 2 моркови
- 3 жолчки од јајца
- коријандер
- ким
- сол, маслиново масло

Подготовка:

Намачкајте ги пиперките со малку масло и ставете ги во рерна на решетката. Гответе 10 минути на 200 °C, а потоа 5 минути на програмата „грил“. Лососот исечкајте го со нож. Измијте ги и излупете ги морковите, а потоа исечкајте ги на мали коцки. Кромидот ситно исечкајте го. Вака подготвениот зеленчукот го пропржувате на силен оган со малку масло, а потоа додадете и малку вода. Почекајте водата да испари и додадете го лососот. Варете 5 минути со редовно мешање. Зачинете со сол, мелен ким и коријандер. Додадете ги жолчките откако смесата ќе се олади. Исечете ги пиперките на половина, излупете ги и наполнете ги со претходно подготвениот фил од зеленчук и лосос. Така подготвените полнети пиперки ги ставате да се печат во претходно загреаната рерна на 200 °C. Печете 15 минути. Вака подготвените полнети пиперки можат да се послужат со бел ориз како главно јадење. (Димениот лосос од овој рецепт можете да го замените и со свеж лосос исечен на големи коцки.)

PEPPERS STUFFED WITH SMOKED OR FRESH SALMON

Ingredients:

- 200 gr smoked or fresh salmon
- 3 peppers
(colour of your choice)
- 2 onions
- 2 carrots
- 3 egg yolks
- coriander
- cumin
- salt, olive oil

Method:

Drizzle the peppers with a little oil and put them on the oven rack. Roast them for 10 minutes at 200 °C, and then for 5 minutes with the grill function. Slice the salmon with a knife. Finely chop the onion. Fry the vegetables at high heat with some oil and then add some water. Wait for the water to evaporate and add the salmon. Cook for 5 minutes and stir regularly. Season with salt, ground cumin and coriander. Add the egg yolks after it has cooled. Cut the peppers in half, peel them and stuff them with the vegetable and salmon filling. Bake the stuffed peppers in a preheated oven at 200 °C for 15 minutes. The stuffed peppers can be served with white rice as a main dish. (Smoked salmon can be substituted with fresh salmon cut into large cubes).





ПИЛЕШКО СО ПИПЕРКИ (БАСКЕЗ)

Состојки:

- 1 пиле + **-/1.200 г**
- 2 црвени пиперки
- 2 зелени пиперки
- 2 домати
- мајчина душичка,
ловоров лист
- 2 главици кромид
- 1 китка магдонос
- 150 мл суво бело вино
- сол
- 100 мл маслиново масло

Подготовка:

Пилето се сече на делови: копан, наткопан, гради/бело месо, се сече на четири. Во затоплено тенцере се додава малку маслиново масло и се пропржуваат сите парчиња од пилето додека заруменат. Вака подготвени, се вадат во чинија. Целиот зеленчук добро се мие. Пиперките исечете ги на пола, извадете ја внатрешноста, па исечете ги на ленти. Доматите исечкајте ги на 4 дела и извадете ги стебленцата, па грубо издробете ги. Излупете го кромидот и ситно исечкајте го. Ситно исечкајте го и магдоносот.

За да се готви, во истото тенцере каде што го пржевте пилешкото месо, додадете малку масло и прво пропржете го кромидот со прстофат сол. Потоа додадете ги пиперките и пржете околу 2 минути. Потоа додадете бело вино и динстајте за да течноста во тенцерето дојде до половина. Додадете ги доматиите, а потоа распоредете ги парчињата од претходно подготвеното пилешко месо и мајчината душичка и лаворовиот лист. Покријте го тенцерето со капак и оставете го на тивок оган 30 минути, повремено мешајќи го јадењето. Зачинете го по вкус, а пред сервирањето, додадете го магдоносот и послужете го топло.

CHICKEN WITH PEPPERS (BASQUAISE)

Ingredients:

- 1 chicken + **-/1,200 gr**
- 2 red peppers
- 2 green peppers
- 2 tomatoes
- thyme, bay leaves
- 2 onions
- 1 bunch of parsley
- 150 ml dry white wine
- salt
- 100 ml olive oil

Method:

Cut the chicken into drumsticks, thighs, breast, into four. Add some olive oil in a heated pan and sauté the chicken parts until golden. Remove them on a plate. Wash the vegetables well. Cut the peppers in half, remove the seeds and cut them into strips. Cut the tomatoes into 4, remove the stalk and roughly chop them. Peel and finely chop the onion. Finely chop the parsley. In the same pan you used to fry the chicken add some oil and sauté the onions with a pinch of salt. Then add the peppers and cook for 2 minutes. Add the white wine and cook until it is reduced to half. Add the tomatoes, the fried chicken, the thyme and the bay leaves. Cover the pan with a lid and cook it at low heat for 30 minutes, stirring occasionally. Season to flavour and before serving, garnish with parsley and serve warm.



СОС ОД ПИПЕРКА

(ИДЕАЛЕН СОС КАКО ДОДАТОК
НА МЕСО, ТЕСТЕНИНИ И РИБА)

Топол или ладен

Состојки:

- 1 црвена пиперка
- 1 жолта пиперка
- 1 чешне лук
- 100 мл сл маслиново масло
- 1 кромид
- 5 г шеќер
- 100 мл сечкани домати
- сол и бибер

Подготовка:

Загрејте ја рерната на 180 °C. Излупете го и грубо исечете го кромидот. Исплакнете ги и исечете ги пиперките на половина. Извадете ги семките и стеблото. Вака подготвените пиперки и кромидот ги ставате на тава со хартија за печење. Печете 35 до 40 минути додека сè убаво не омекне. Излупете го и исечете го чешното лук на половина. Десет минути пред крајот на печењето на пиперките и кромидот, додадете го лукот. Вака подготвениот зеленчук го вадите од рерната. Оставете го да се излади неколку минути, а потоа со мал нож извадете им ја кората. Во садот од блендерот додајте го подготвениот зеленчук (пиперката, кромидот, лукот), маслиновото масло, шеќерот, сечканите домати, солта и биберот. Мешајте сè додека не добиете мазна текстура. Вкусете го сосот и прилагодете ги зачините доколку е потребно. Овој кремаст сос може да се чува околу 5 дена. Ставете го во херметички затворена тегла и чувајте ја во фрижидер.

PEPPER SAUCE

(IDEAL FOR MEAT,
PASTA AND FISH)

Warm or cold

Ingredients:

- 1 red pepper
- 1 yellow pepper
- 1 clove of garlic
- 100 ml olive oil
- 1 onion
- 5 gr sugar
- 100 ml chopped tomatoes
- salt and pepper

Method:

Preheat the oven to 180 °C. Peel and roughly chop the onion. Wash the peppers and cut them in half. Remove the seeds and the stalk. Place the peppers and the onion on a tray lined with baking paper. Roast for 35 to 40 minutes, until soft. Peel the garlic clove and cut it in half. Add the garlic ten minutes before the peppers and the onions are done. Take the vegetables out of the oven. Let them cool for a few minutes and then peel them with a small knife. Place the vegetables (peppers, onion, garlic) in the food blender, add olive oil, sugar, the chopped tomatoes, salt and pepper. Blend until smooth. Taste the sauce and adjust the seasoning if necessary. This creamy sauce can be stored up to 5 days. Refrigerate it in a tightly closed jar.





AJBAR

Не постои друго место во светот што со затворени очи ќе го препознаете во септември. Ви треба само чувството на мирис за да откриете дека сте во македонски град или село. Воздухот е исполнет со мирис на македонската пиперка. Се разбира, парфемот се должи на печените пиперки за подготовка на нашиот ајвар.

Ајварот е наследство од османлиското петвековно присуство во нашиот регион. Зборот значи солена икра и ја дели етимологијата со кавијарот. Во 19 век постоело значајно производство на кавијар (на турски хавијар) во Белград, благодарение на есетрите што пливале по Дунав во Црното Море. Многу локални жители и ресторани правеле свој кавијар под името хаивар. Ова производство престанува на крајот на 19 век поради конфликтите во регионот. Бидејќи недостасувал кавијарот од есетра, ајварот од пиперка се сервираше како замена под име „црвен кавијар“.

Во 2023 година, македонскиот ајвар беше прогласен за најдобра закуска во светот. Познат во јавноста како „македонски кавијар“, традиционалниот ајвар се искачи на првото место како најдобра закуска во светот, според класификацијата на *TasteAtlas Awards* - енциклопедија на вкусови, светски атлас на традиционални јадења, локални состојки и автентични ресторани.

AJVAR

There is no other place in the world that you can recognize with your eyes closed in September. You only need the sense of smell to discover that you are in a Macedonian city or village. The air is laden with the smell of Macedonian peppers. This perfume is, of course, due to the roasted peppers used for making ajvar.

Ajvar is a heritage from the five centuries of Ottoman rule in our region. The word means salty roe and shares its etymology with caviar. In the 19th century there was a major production of caviar (havyar in Turkish) in Belgrade, thanks to the sturgeons that swam along Danube to the Black Sea. Many locals and restaurants made their own caviar, known as haivar. This production ended in late 19th century because of the conflicts in the region. Because there was no longer sturgeon caviar, ajvar made of peppers was served as a substitute under the name “red caviar”.

In 2023 the Macedonian ajvar was declared the best relish in the world. Known as the “Macedonian caviar”, the traditional ajvar came on top as the best relish in the world according to the classification of *TasteAtlas Awards* – an encyclopedia of tastes, a world atlas of traditional dishes, local ingredients and authentic restaurants.



МАКЕДОНСКИ АЈВАР

Македонскиот ајвар е намаз направен од варени и нежно динстани пиперки. Овој намаз од Балканот го открил во Македонија и денес не можам да живеам без него. Кога ќе дојде сезоната, брзам да го зготвам и го мачкам на леб, го мешам со тестенини или ориз, ладен или топол, а придружен со сирење, ајварот е живот!

Состојки:

- **1** кг црвени пиперки
- **250 г** модар патлиџан
- **500 мл** сл масло за јадење (можете да користите помалку, зависи од вашиот вкус, но маслото придонесува за општата текстура)
- **3** сл вински или јаболков оцет
- сол, бибер и лук по желба

Подготовка:

На тава за печење испечете ги пиперките и модриот патлиџан. Откако добро ќе се испечат, извадете ги од рерна. Ако пиперките малку се подгорени, не е грешка, дури тоа и се препорачува. Без да бидат јагленисани, колку повеќе се печени, толку полесно ќе се отстранат лушпата и ќе добиете вкус на чадено на целиот ајвар. (Пиперките и модриот патлиџан можете исто така да ги печете на скара наместо во рерна, тоа е потрадиционално). Печениот зеленчук ставете го во тавче или во тенџере и оставете го да се излади на собна температура, а потоа излупете ги пиперките и модриот патлиџан. Исечете ја пулпата од зеленчукот со нож, но со блендер или рачен блендер ќе ја завршите работата многу побрзо. На зеленчукот му го додавате и лукот. Во тенџере загрејте го маслото и додадете ја смесата од пиперки, модриот патлиџан и лукот. Откако смесата ќе зоврие, намалете го огнот. Додадете го оцетот, а потоа смесата се пржи на тивок оган, редовно мешајќи ја за да не се залепи. Зачинете по ваша желба. Послужете го јадењето ладно или топло, намачкано на лепче за предјадење, како сос со тестенини или како додаток на некое јадење.

MACEDONIAN AJVAR

Macedonian ajvar is made of boiled and gently stewed peppers. I discovered this Balkan relish in Macedonia and today I cannot live without it. When the season arrives, I am in a rush to make it and spread it on bread, mix it with pasta or rice, warm or cold, and with white cheese, ajvar is life!

Ingredients:

- **1 kg** red peppers
- **250 gr** aubergine
- **500 ml** cooking oil (you can use less, depending on taste, but the oil contributes to the texture)
- **30 ml** wine or apple cider vinegar
- salt, pepper and garlic to taste

Method:

Roast the peppers and the aubergine on a baking tray. Take them out of the oven when they are well done. If the peppers are a bit charred, it is even better. The more roasted the vegetables, the easier to peel them and to give the ajvar that smoky aroma. (The more traditional method is to grill the peppers and the aubergine instead of roasting them in the oven). Place the roasted vegetables in a pan and let them cool to room temperature, then peel the peppers and the aubergines. Chop the pulp with a knife, but this can be done much faster in a food processor or hand blender. Add the garlic. Heat the oil in a pot and add the blended peppers, aubergine and garlic. After it boils, reduce the heat. Add the vinegar and then fry the relish at low heat, regularly stirring so that it doesn't stick. Season to taste. Serve cold or warm, spread on a slice of bread as appetizer, as sauce for pasta or a side dish.





ПИНЏУР

Пинџурот е едно од најпопуларните традиционални македонски предјадења, кое секогаш е добро да се има на трпезата. Посебно сакам да јадам пинџур во комбинација со топол леб или сирење. Вкусно! Постојат различни рецепти, различни начини на подготовка на пинџур, а јас го избрав овој како најтрадиционален рецепт.

Состојки:

- **2 кг** зелени пиперки
- **1 кг** домати
- **1** модар патлиџан (поголем)
- **3-4** чешниња лук
- **500 мл** сл масло за готвење
- сол по вкус

Подготовка:

Печете ги пиперките во рерна или традиционално на скара. Кога се добро печени, ставете ги во пластична кеса. Кога ќе се оладат, излупете ги и извадете ги семките. Ако изберете темнозелени пиперки, пинџурот ќе биде малку потемен. Можете да користите и црвени пиперки.

Доматите кратко сварете ги неколку минути само за да омекнат, па излупете ги. Исечете го на парчиња и пржете ги во тава додека речиси не остане течност, но доматите не треба да бидат целосно суви. Модрите патлиџани се печат на силен оган, се лупат и се сечат на парчиња. Во рачен блендер се ставаат излупените пиперки, доматите и печените модри патлиџани и кратко се мешаат за да се добијат крупни парчиња од мешаниот зеленчук. Додадете го лукот згмечен со сол и масло и размешајте. Вака подготвениот пинџур можете да го полиете со загреано топло масло.

Јадењето може да се јаде топло или ладно...

Добар апетит!

PINDJUR

Pindjur is one of the most popular traditional Macedonian entrées and it is always a good idea to serve it to guests. I especially like eating pindjur with freshly baked bread or cheese. Delicious! There are various recipes and methods for making pindjur, but I chose this as the most traditional one.

Ingredients:

- **2 kg** green peppers
- **1 kg** tomatoes
- **1** large aubergine
- **3-4** cloves of garlic
- **500 ml** cooking oil
- salt to taste

Method:

Roast the peppers in the oven or the more traditional way, on a grill. When they are well done put them in a plastic bag. Peel them when they cool down and remove the seeds. If you choose dark green peppers, the pindjur will be a bit darker in colour. You can also use red peppers.

Boil the tomatoes for a few minutes until soft and peel them. Chop and fry them in a pan until there is almost no liquid, however the tomatoes should not be completely dry.

Roast the aubergines on high heat, peel and chop them.

Put the peeled peppers, tomatoes and the roasted aubergine in a hand blender and grind briefly to get chunks of vegetables. Add the garlic mashed with salt and oil and stir. You can drizzle the pindjur with some heated oil.

It can be served warm or cold...

Bon Appetit!



ВЕЗЕНИ ПИПЕРКИ

Ние имаме стара и автохтона сорта на пиперка што не се одгледува во ниту една друга држава во светот. Тоа е везената пиперка.

Единствена во светот, позната кај народот во Македонија главно како долга везена, лута или блага. Везената пиперка е позната и во Турција. Нашите научници не откриле од каде доаѓа генот на „везеност“. Оваа пиперка можеби постои и во други земји, но никогаш не била одгледувана, можеби затоа што „везеноста“ се смета за маана. Кај нас луѓето ги бирале баш „везените“ и се создала посебна пиперка која навистина има различен вкус, мирис и структура.

Шефот Марк ни подготви рецепт од макало од везена пиперка што ќе го најдете во книгата.

EMBROIDERED PEPPER

We have an heirloom and autochthonous variety of peppers that are not cultivated anywhere else in the world. Embroidered peppers.

One of its kind in the world, known popularly in Macedonia mainly as long embroidered pepper, hot or mild. Embroidered peppers are known in Turkey as well. Scientists have not discovered the origins of the “embroidered” gene. This pepper might exist in other countries as well, but it was never cultivated, maybe because the “embroidery” is considered a flaw. People here chose “embroidered” peppers specifically, which created a pepper with a distinctive flavour, scent and structure.

Chef Mark created a recipe for makalo with embroidered peppers that you will find in the book.



МАКАЛО ОД ВЕЗЕНИ ПИПЕРКИ

Состојки:

- **5** парчиња лути или слатки везени пиперки (сушени или свежи, во зависност од сезоната)
- **1** праз или 1 китка млад кромид (во зависност од сезоната)
- **2** големи компири
- **3** чешниња лук (неколку јатки ореви)
- **500 мл** сл сончогледово масло, сол

Подготовка:

Компирите сварете ги со кора (додека врвот на ножот лесно не продре), тргнете ги од оган и оставете ги да се изладат. Излупете ги и исечете ги на ситни парчиња, па оставете ги во чинија. Исчистете ги пиперките, извадете ги и семките (без разлика дали се свежи или суви), исечете ги на ситни коцки и ставете ги неколку минути во загреаната тава со масло за да се пропржат, а потоа додадете го и празот или ситно исечканиот млад кромид, а потоа и ренданиот лук. Се пржат 3 до 4 минути со постојано мешање, а потоа додадете го сварениот компир на ситни парчиња и сè убаво згмечете. Макалото украсете го со неколку јатки ореви. Зачинете го со сол и бибер и по потреба додадете малку масло... Послужете го со тост леб или багет и уживајте во оброкот.

EMBROIDERED PEPPER MAKALO

Ingredients:

- **5** hot or mild embroidered peppers (dried or fresh, depending on the season)
- **1** leek or 1 bunch of spring onions (depending on the season)
- **2** large potatoes
- **3** cloves of garlic (several walnut kernels)
- **500 ml** sunflower oil, salt

Method:

Boil the potatoes in their skin (until you can insert the tip of a knife), remove them from heat and let cool. Peel and chop the potatoes and place them in a bowl. Clean the peppers, remove the seeds (whether fresh or dry), cut them into small cubes and fry them for a few minutes in a heated pan, then add the leeks or the finely chopped spring onions and the ground garlic. Fry for 3 to 4 minutes with constant stirring, then add the boiled potatoes and mash everything. Garnish the makalo with walnut kernels. Season with salt and pepper and add some oil if necessary...Serve it with toasted bread or a baguette and enjoy your meal.



ПРЕДГОВОР ЗА ДЕСЕРТИТЕ

Сите мислиме дека пиперката е зеленчук. Но, според ботаничката класификација и врз основа на физиолошките карактеристики на растението, како што се структурата, функцијата и организацијата на растението, пиперката е, верувале или не, овошје. Во ботаничка смисла на поимот, овошјето содржи најмалку едно семе и расте од цветот на растението. Имајќи ја на ум оваа дефиниција, пиперките се класифицирани како овошје бидејќи содржат ситни семиња во средината и растат од цветот на растението пиперка. Оваа ботаничка класификација е наменета главно за ботаничарите кои работат на потеклото на пиперката или се обидуваат да идентификуваат разни типови пиперки.

Но, да им ја оставиме на ботаничарите науката, а ние да се свртиме кон вкусниот дел на приказната. Доказ дека пиперката е и зеленчук и овошје ќе најдете во оваа книга. Нашиот шеф Марк ви предлага да подготвите и десерти врз база на пиперки.

FOREWORD FOR THE DESSERTS

We all think that peppers are vegetables. However, according to the botanical classification and based on the physiological characteristics of the plant, such as the structure, function and organization of the plant, peppers are, believe it or not, fruit. In the botanical sense, fruits contain at least one seed and grow from the plants' flowers. Having this definition in mind, peppers are classified as fruit because they contain tiny seeds in the middle and grow from the flowers of the pepper plant. This botanical classification is meant mainly for botanists who try to discover the origins of peppers or try to identify various varieties of peppers.

But let's leave science to botanists and focus on the tasty part of the story. In this book you will find proof that peppers are both vegetables and fruit. Our chef Mark suggests you make desserts with peppers as well.



ДЕСЕРТ ОД ЧОКОЛАДО, МАЛИНИ И ЦРВЕН ПИПЕР СЕРВИРАН ВО ЧАШИ

Состојки:

За сирупот:

- 2 црвени пиперки
- 250 мл сл вода
- 600 г шеќер

За кремот:

- 500 г јогурт
- 600 мл сл крем за готвење
- 12 г агар-агар или желатин во прав
- 25 г незасладено какао
- 150 г свежи или замрзнати малини

Подготовка:

Подготовка на сирупот: Во вода што врие, накратко ставете ги пиперките за да може да им ја излупите лушпата. Вака подготвените пиперки се лупат и им се отстрануваат семките.

Ставете ги водата и шеќерот да зовријат, потоа ставете ги пиперките да се динстаат 10 минути. Извадете ги пиперките од сирупот и со блендер мешајте ги да добиете смеса како сос, по можност да додадете малку сируп доколку сосот не е доволно течен.

Подгответе го кремот: Истурете го јогуртот во длабок сад и засладете го со претходно подготвениот шербет/сирупот од пиперка. Додадете го какаото што претходно сте го просеале. Во тендере ставете го кремот за готвење со агар-агарот да зоврие околу 30 секунди (ако користите желатин во прав, се меша со ладен крем за готвење). Оваа смеса се меша со јогурт и се става во чаши, почнувајќи од малините, кремот од какао и на крај сосот од пиперка. Оставете го десертот да се излади и декорирајте го со листови од свежо нане.

CHOCOLATE, RASPBERRY AND RED PEPPER DESERT IN GLASSES

Ingredients:

For the syrup:

- 2 red peppers
- 250 ml water
- 600 gr sugar

For the cream:

- 500 gr drinking yoghurt
- 60 ml cream fresh
- 12 gr agar-agar or gelatin powder
- 25 gr unsweetened cocoa
- 150 gr fresh or frozen raspberries

Method:

How to make the syrup: Briefly put the peppers in boiling water, peel them and remove the seeds.

Put the water and sugar to boil, then add the peppers to simmer for 10 minutes. Remove the peppers from the syrup and blend them until they have the consistency of a sauce; add some syrup if the sauce is too thick.

How to make the cream: put the yoghurt in a deep bowl and stir in the pepper sherbet/syrup. Add the sifted cocoa.

Put the cream in a pot with the agar-agar to boil for 30 seconds (if you use gelatin powder, mix it in the cool cream). Stir it with the yoghurt and then in the glasses put some raspberries, the cocoa cream and the pepper sauce on top. Chill the desert and garnish with fresh mint leaves.





КОЛАЧ СО АНАНАС И ЦРВЕН ПИПЕР СО СИРУП ОД ЃУМБИР

Состојки:

- 1/2 црвена пиперка
- 175 г путер
- 170 г шеќер во прав
- 3 јајца
- 275 г брашно
- 1 прашок за печиво
- 200 г ананас од конзерва
- 1/2 свеж ананас, излупен и исечен на парчиња

За сирупот:

- 250 мл сл сируп од конзервата ананас + 40 г свеж ѓумбир

Подготовка:

Во сад со миксер изматете го путерот со шеќерот и јајцата. Оваа смеса мора да биде многу мазна и кремаста, па малку по малку додадете ја смесата со брашно и прашок за печиво. Додадете го ананасот ситно исечкан на коцки, нежно измешајте, па истурете ја смесата во намачканиот калап со путер и набрашнет калап или обложен со хартија за печење. Врз тестото ставете ги круговите ананас, а помеѓу ананасот додадете ја пиперката исечена на тенки ленти. Печете 40 минути на 180° во рерна загреана на истата температура. Проверете со пикање со врвот на ножот дали е доволно печено (тестото не треба да се лепи на ножот). Извадете го колачето и оставете го да се излади. За тоа време го подготвувате сирупот од ананас со ѓумбир. Сокот од ананас го зовривате и му додавате излупен и изрендан ѓумбир. Го процедувате низ цедалка и со овој сируп го преливате колачето пред сервирање.

PINEAPPLE AND RED PEPPER CAKE WITH GINGER SYRUP

Ingredients:

- 1/2 red pepper
- 175 gr butter
- 170 gr icing sugar
- 3 eggs
- 275 gr flour
- 1 sachet baking powder
- 200 gr canned pineapple
- 1/2 fresh pineapple, peeled and chopped

For the syrup:

- 250 ml syrup from the canned pineapple + 40 gr fresh ginger

Method:

Beat the butter with the sugar and the eggs in a mixing bowl, until very smooth and creamy. Slowly add the flour mixed with the baking powder. Add the finely chopped pineapple and stir gently, then pour the mixture in the baking dish that is lightly greased and floured or lined with baking paper.

Put the pineapple slices on top and the thinly sliced pepper between the pineapple. Bake for 40 minutes in a preheated oven to 180°. Check if it is done by inserting the tip of a knife (the dough should not stick to the knife). Take the cake out of the oven and set aside to cool. In the meantime, make the pineapple and ginger syrup. Boil the pineapple juice and add the peeled and grated ginger. Sieve the syrup and drizzle over the cake before serving.



ПУСЛИЦИ СО МАЛИНИ, ЈАГОДИ, ПИПЕРКИ И СИРУП ОД БОСИЛЕК

Состојки:

За пуслици:

- 2 белки
- 60 г шеќер
- 60 г шеќер во прав

За сирупот од босилек:

- 20 листови босилек
- 60 г вода
- 80 г шеќер

За печената црвена пиперка:

- 1 црвена пиперка
- 75 г вода
- 75 г шеќер
- 1 стапче од ванила

За малини:

- 150 г малини
- 150 г јогурт или рикота
- 200 г слатка павлака

За декорација:

- листови од нане
- јагоди
- ако е можно, некои цвеќиња за јадење

MERENGUE WITH RASPBERRIES, STRAWBERRIES, PEPPERS AND BASIL SYRUP

Ingredients:

For the merengue:

- 2 egg whites
- 60 gr sugar
- 60 gr icing sugar

For the basil syrup:

- 20 basil leaves
- 60 gr water
- 80 gr sugar

For the roasted red pepper:

- 1 red pepper
- 75 gr water
- 75 gr sugar
- 1 vanilla bean

For the raspberries:

- 150 gr raspberries
- 150 gr yoghurt or ricotta
- 200 gr heavy cream

To decorate:

- mint leaves
- strawberries
- edible flowers, if available



Подготовка:

За пуслици:

Загрејте ја рерната на 90 °C.

Матете ги белките од јајцата, и постепено додадете го шеќерот (се меша шеќер и шеќер во прав). Матете убаво за да добиете густа смеса. Обликувате по желба (со лажица или готварски шприц) на плех за печење со хартија за печење. Се печат на 90 °C, во долниот дел од рерната, околу 2 часа.

За сирупот од босилек:

Го бланширате босилекот - во поголема количина вода што врие го ставате босилекот 1 минута. Исплакнете го веднаш во ладна вода и исушете ги листовите, а потоа ситно исечкајте ги.

Водата со шеќерот се става да зоврие и се остава кратко да се излади. Потоа додадете го сечканиот босилек и сè измешајте во блендер. Ставете го сирупот во фрижидер.

За печената црвена пиперка:

Печете ја пиперката во рерна додека почне да се двои лушпата. Оставете да се излади и отстранете ја лушпата со нож. Со мал тркалезен калап за колачиња исечете мали кругови од пиперката. Водата и шеќерот ставете ги да зовријат и додадете ја ванилата. Додадете ги парчињата пиперка и варете уште 1 минута. Извадете ги крукчињата пиперки и оставете ги настрана.

За кремот:

Изматете ја слатката павлака и измешајте ја со јогуртот или рикота. Ставете ја оваа смеса во готварски шприц.

Завршување:

Земете чинија за сервирање, а на дното ставете сируп од босилек. Потоа наредете неколку пуслици, со шприц ставете топчиња или форми по желба, декорирајте ги со малини и со крукчињата од пиперка. Декорирањето го завршувате со јагоди, листови од свежо нане и, доколку имате, со цветови за декорација кои го даваат финалниот изглед на десертот.

Method:

For the merengue:

Preheat the oven to 90 °C.

Beat the egg whites and slowly at the sugar (mix the caster sugar and the icing sugar). Whip until firm. Make the desired shape (with a spoon or piping bag) on a baking tray lined with baking paper. Bake at 90 °C, on the low rack, around 2 hours.

For the basil syrup:

To blanch the basil, put the basil in a lot of boiling water for 1 minute.

Wash it with cold water, dry the leaves and finely chop them.

Bring the water and sugar to boil and set briefly aside to cool. Add the chopped basil and blend in a blender. Refrigerate the syrup.

For the roasted red pepper:

Roast the pepper in the oven until the skin starts to separate. Set aside to cool and remove the skin with a knife. Cut small round shapes with a cookie cutter. Bring the water and sugar to boil and add the vanilla. Add the pepper slices and boil for 1 minute. Remove the pepper and set aside.

For the cream:

Whip the heavy cream and mix it with the yoghurt or the ricotta. Put it in a piping bag.

Assembly:

Put the basil syrup at the bottom of the serving plate. Then place several merengue cookies and decorate with raspberries and pepper slices. Finish the decoration with strawberries, fresh mint leaves and if available, edible flowers that will round up the dessert.



