Funded by the European Union

MINISTRIA E EKONOMISË, KULTURËS DHE INOVACIONIT

UNOPS

EU4CULTURE

Shije të përjetshme

38 receta autoktone, tradicionale dhe të krijuara bazuar
në traditën e kulinarisë së krahinës së Kurbinit



Timeless tastes

38 indigenous, traditional and crafted recipes based
on the culinary tradition of the Kurbin region

ALBANIAN LOCAL CAPACITY DEVELOPMENT FOUNDATION

Dhurata Thanasi

SHIJE TË PËRJETSHME

38 receta autoktone, tradicionale dhe të krijuara bazuar
në traditën e kulinarisë së krahinës së Kurbinit

TIMELESS TASTES

38 indigenous, traditional and crafted recipes based
on the culinary tradition of the Kurbin region

Ky botim është hartuar nga Fondacioni Shqiptar për Zhvillimin e Kapaciteteve Lokale (ALCDF), me autore Dhurata Thanasi, në kuadër të programit EU4Culture, financuar nga Bashkimi Evropian dhe zbatuar nga UNOPS në bashkëpunim me Ministrinë e Ekonomisë, Kulturës dhe Inovacionit. Përmbajtja e tij është përgjegjësi e vetme e hartuesve të tij dhe nuk pasqyron domosdoshmërisht pikëpamjet e Bashkimit Evropian dhe/ose UNOPS.

This publication is produced by the Albanian Local Capacity Development Foundation (ALCDF), by author Dhurata Thanasi, in the framework of the EU4Culture Programme funded by the European Union and implemented by UNOPS, in cooperation with the Ministry of Economy, Culture and Innovation. Its contents are the sole responsibility of its authors and do not necessarily reflect the views of the European Union and/or UNOPS.

Titulli i librit:	Shije të përjetshme: *38 receta autoktone, tradicionale dhe të krijuara bazuar në traditën e kulinarisë së krahinës së Kurbinit*
Book title:	Timeless tastes: *38 indigenous, traditional and crafted recipes based on the culinary tradition of the Kurbin region.*
Botim: *Published:*	Shqip – Anglisht *Albanian – English*
Botues/Publisher:	*ALCDF – Albanian Local Capacity Development Foundation* *Adresa: Rr Shyqyri Ishmi, Pallati "Shpresa", Kati. 4, Ap. 24, Tirana, Albania* *Email: info@alcdf.org* *Web: www.alcdf.org*
Autore/Author:	Dhurata Thanasi
Redaktor/Editor:	Bujar Karoshi
Përkthimi/Translator:	Adelina Albrahimi, Lisena Gjebrea
Fotografi/Photo:	Dhurata Thanasi
Kontribues/Contributor:	Grupi i punës në Bashkinë Kurbin / *Working group of Kurbin Municipality.*
Statusi/Statute:	Shtator / September 2025
ISBN	978-9928-851-35-2
Printuar / *Printed:*	M&B Botime dhe Studio Grafike



TABELA E PËRMBAJTJES

I. PARATHËNIA 9
II. HYRJE 11
III. ÇFARË DO TË GJENI NË KËTË LIBËR 17
IV. FJALOR GASTRONOMIK 20
V. RECETAT E KURBINIT 23

PIJE – LËNGJE 25
1. Kos dele me copëza bukëfiqe, arra dhe mjaltë (RK) 27
2. Çaj trendafili të egër me lëng portokalli (RK) 29
3. Lëng "Kurbini"(RK) 31
4. Pekmez shege të egër (RT) 33

SALLATAT 35
5. Sallatë me lakër të zezë, domate të regjura, djathë dhie, arra, vaj ulliri dhe limon (recetë e krijuar me produkte lokale) (RK) 37
6. Sallatë me fruta deti, fasule dhe lakër të zezë (RK) 39
7. Sallatë me oktapod, patate dhe ullinj (RK) 43
8. Sallatë fasule me qepë, djathë të thërmuar dhe vaj ulliri (RK) 47

MESORE ose MEZÈ 49
9. Bukë kallamoqi me shëllirë (RT) 51
10. Bukë kallamoqi (brusketa) me lakër të zezë, djathë dhe arra (RK) 53
11. Karabec me gështenja (RA) 55
12. Buknore (ose Bukë Nore) e shoqëruar me turshi (RT) 57
13. Fli e Kurbinit me mish të grirë (RA) 61
14. Petulla me djathë dhie dhe pekmez shege të egër (RT) 65
15. Byrek me Arra – Recetë Tradicionale (RT) 67
16. Byrek me qumësht, vezë dhe djathë (RT) 69
17. Peta me presh (RT) 71
18. Japrakë me miell misri në kuç (RA) 75

TABLE OF CONTENTS

I. FOREWORD 9
II. INTRODUCTION 11
III. WHAT READERS WILL FIND IN THIS BOOK 17
IV. GASTRONOMIC GLOSSARY 21
V. KURBIN'S RECIPES 23

BEVERAGES – DRINKS 25
1. Sheep Yogurt with Fig Bread, Walnuts and Honey (CR) 27
2. Wild Rose Tea with Orange Juice (CR) 29
3. *"Kurbin"* Juice (CR) 31
4. Wild Pomegranate *Pekmez* (TR) 33

SALADS 35
5. Black Cabbage, Sun-Dried Tomatoes, Goat Cheese, Walnuts, Olive Oil and Lemon Salad *(recipe with local products)* (CR) 37
6. Seafood, Bean and Black Cabbage Salad (CR) 40
7. Octopus, Potato and Olive Salad (CR) 44
8. Bean, Onion, Crumbled Cheese and Olive Oil Salad (CR) 47

APPETIZERS or MEZÈS 49
9. Cornbread with Brine (TR) 51
10. Cornbread (bruschetta) with Black Cabbage, Cheese and Walnuts (CR) 53
11. Karabec with Chestnuts (IR) 55
12. *Nore* Bread (*Bukënore*) with Pickles (TR) 58
13. Kurbin's *Fli* with Minced Meat (IR) 62
14. Goat Cheese and Wild Pomegranate Pekmez Pancakes (TR) 65
15. Walnut Pie – Traditional Recipe (TR) 67
16. Milk, Egg and Cheese Pie (TR) 69
17. Leek Pie (TR) 72
18. *Japrak* with Cornmeal in a Clay Pot (IR) 76

19. Laknur me sheqer (RA) 79
20. Laknur me kungull dimëror dhe djathë (RT) 83

PESHK 87
21. Supë me kokë levreku (RT) 89
22. Peshk "Cumer (qefull) në thupër (RA) 93
23. Fileto levreku me limon dhe portokall (RK) 97
24. Ngjala të skuqura në miell misri (RA) 101
25. Tavë me ngjala dhe oriz në saç (RT) 103

GATIME me MISH 107
26. Përshesh me lëng dhe yndyrë cjapi ose dashi (RA) 109
27. Fasule me mish të thatë në Kuç (vorbë) (RA) 111
28. Përsheshi me valë me ujë e kripë (papare) përgatitur me buknorë (RA) 115
29. Mish derri me lakër të zezë dhe hudhra në vorbë (RA) 117
30. Pulpë thiu (derri) me patate, shegë të egra dhe thana (RK) 121
31. Patë me oriz e pjekur në saç (RA) 125
32. Rosë e Lagunës së Patokut me perime rrënjore në saç (RT) 129
33. Koranek me zorrë thiu (derri) dhe miell misri (RA) 133

ËMBËLSIRA 137
34. Biskota me miell misri dhe arra (RK) 139
35. Kungull i pjekur në saç me mjaltë dhe arra (RT) 141
36. Kabuni me rrush të thatë, kanellë dhe mish qafe dashi (RT) 143
37. Shëndetlie me mjaltë dhe arra (RT) 147
38. Paluzé me shegë të egra dhe bajame (RK) 151

VI. FALENDERIME 155

19. Sugar Pie (IR) 80
20. Winter Squash and Cheese Pie (TR) 84

FISH 87
21. Sea Bass Head Soup (TR) 90
22. Cumer (mullet) in skewers (IR) 94
23. Sea Bass Fillet with Lemon and Orange (CR) 99
24. Eels fried in Cornmeal (IR) 102
25. Casserole with Eels and Rice in cooked in *saç* (TR) 104

MEAT DISHES 107
26. Goat or Mutton Gravy and Fat *Përshesh* (IR) 109
27. Beans with Dried Meat in a Clay Pot (IR) 112
28. *Përshesh* with Boiled Water and Salt with *Nore* Bread (IR) 115
29. Slow-cooked pork with black cabbage and garlic in a clay cooking pot (RA) 118
30. Pork pulp with potatoes, wild pomegranate and cornelian cherries (RK) 122
31. Roast duck with rice in *saç* (RA) 126
32. Duck from the Patok Lagoon with root vegetables in *saç* (RT) 130
33. Koranek with pork intestines and corn flour (RA) 134

DESSERTS 137
34. Corn flower and walnuts cookies (RK) 139
35. Pumpkin baked in saç with honey and walnuts (RT) 141
36. *Kabuni* with raisins, cinnamon and ram's neck (RT) 144
37. *Shëndetlie* with honey and nuts (RT) 148
38. Paluzé (jelly pudding) with wild pomegranate and almonds (RK) 152

VI. ACKNOWLEDGMENTS 155



I. PARATHËNIA

Nga **MAJLINDA CARA**,
Kryetare e Bashkisë Kurbin

Libri "Shije të përjetshme" me receta të Kurbinit, është një pasqyrë e gjallë e trashëgimisë sonë kulinare, një dëshmi e dashurisë që gratë e zonës sonë kanë derdhur ndër breza në sofrat familjare. Si kryetare e Bashkisë Kurbin, ndihem thellësisht krenare që kjo pasuri tashmë vjen e dokumentuar, për t'u ruajtur e përcjellë me dinjitet tek brezat e rinj. Ky libër sjell aromën e historisë sonë, me receta të gatuara dikur me thupër e tjegull dhe ato sot marrin jetë në duart e shefave të rinj, duke ruajtur shijen, por edhe duke i dhënë një frymë të re moderniteti.

Kurbini, i vendosur mes detit dhe maleve, ndërmjet lumenjve Mat e Droje, ofron një bollëk natyror që përkthehet në një kuzhinë të pasur e të larmishme. Ashtu si peshku dhe ngjala nga laguna, buka me shëllirë, mishrat me lakra të egra, karabeci, laknuri, apo keci i pjekur, janë receta që pasqyrojnë një lidhje të fortë ndërmjet tokës, detit dhe njerëzve tanë punëtorë. Mbi të gjitha, në çdo pjatë ndihen aromat e ullirit shekullor, verës, rakisë dhe mjaltit të maleve.

Ky botim nuk është vetëm një libër recetash, por një përpjekje për të ndërtuar ura ndërmjet brezave. Për këtë, dua të falenderoj nga zemra Fondacionin Shqiptar për Zhvillimin e Kapaciteteve Lokale (ALCDF), eksperten Dhurata Thanasi për punën e bërë në zbatimin e projektit, gjithashtu UNOPS-in, Bashkimin Evropian, dhe Ministrinë e Ekonomisë, Kulturës dhe Inovacionit, që e bënë këtë projekt të mundur nëpërmjet programit EU4Culture. Të gjithë bashkë, kemi sjellë në jetë një libër që është një ftesë për të rikthyer në vëmendje shijen e së kaluarës, me dashuri dhe krenari për Kurbinin.

I. FOREWORD

From **MAJLINDA CARA**,
Mayor of the Municipality of Kurbin

The book "Timeless tastes" with recipes from Kurbin is a vivid reflection of our culinary heritage, a testament to the love the women of our region have poured into family tables for generations. At my capacity as the Mayor of the Municipality of Kurbin, I feel profoundly proud and honoured that this wealth is now being documented, so that it is preserved and passed on with dignity to the current and future generations. This book displays the flavour we have cherished over generations, with recipes once cooked with birch and tile and which today come to life through the hands of new chefs, preserving the taste, but also giving it a new twist of modernity.

Kurbin, located between the sea and the mountains, between the Mat and Droja Rivers, offers a natural abundance that translates into a rich and diverse cuisine. Fish and eel from the lagoon, bread with brine, meats with wild cabbage, *karabec*, pie, or roasted goat, are all recipes reflecting a strong connection between the land, the sea and our hardworking people. Above all, every dish you try offers the aromas of centuries-old olives, wine, raki and mountain honey.

This publication is not just a recipe book. It is instead an attempt to build bridges between generations. For this, I would like to thank from the bottom of my heart the Albanian Foundation for Local Capacity Development (ALCDF), expert Dhurata Thanasi for the work done in implementing this project, as well as UNOPS, the European Union, and the Ministry of Economy, Culture and Innovation, which have made this project tangible through the EU4Culture Programme. Together, we have brought to life a book that is an invitation to bringing back the tastes and flavours of the past, with love and pride for Kurbin.



II. HYRJE

Nga stafi i ALCDF dhe autorja Dhurata Thanasi

Ky libër që mbani në duar është fryt i një pune të kujdesshme dhe të përkushtuar të ekipit të Fondacionit Shqiptar për Zhvillimin e Kapaciteteve Lokale (ALCDF) dhe autores Dhurata Thanasi, hulumtuese e kujtesës së shijes dhe qëmtuese e kulinarisë shqiptare, në kuadër të projektit *"Shije të përjetshme: Zbulo shijet dhe Baladat e Kurbinit"*. Projekti mundësoi zhvillimin e produkteve turistike të bazuara në trashëgiminë kulturore jo-materiale, ku tradita e gatimit ndërthuret me elemente të historisë, muzikës, këngëve, valleve, festave lokale dhe riteve të dasmave, duke krijuar një eksperiencë të pasur dhe autentike për vizitorët. Ky projekt është financuar nga Bashkimi Evropian përmes programit **EU4Culture**, i zbatuar nga UNOPS në bashkëpunim me Ministrinë e Ekonomisë, Kulturës dhe Inovacionit. Mbështetja e tyre e pakursyer ka qenë vendimtare jo vetëm për restaurimin e dy monumenteve kulturore kryesore të zonës, si ish-Arqipeshkvia e Durrësit në fshatin Delbnisht të Laçit dhe Rrënojat e Kishës së Shën Mërisë në Mamurras, por edhe për ta bërë të mundur përgatitjen e këtij libri me receta kurbinase.

Ky proces ka përfshirë shumë më tepër sesa mbledhjen e recetave. Ai nisi me ekspedita në komunitet: vizita në familjet e zonës, ku gjyshet ndanë kujtime dhe teknika gatimi të trashëguara ndër breza; ndalesa në restorante dhe agroturizme të Kurbinit, ku u shijuan pjatat tradicionale të risjella me finesë moderne; takime në shtëpitë pritëse të zonës, ku mikpritja e ngrohtë dhe tryezat e bollshme

II. INTRODUCTION

From the ALCDF staff and author Dhurata Thanasi

The book you are holding in your hands is the fruit of meticulous and dedicated work of the team of the Albanian Local Capacity Development Foundation (ALCDF) and the author Dhurata Thanasi, a researcher of taste memory and connoisseur of Albanian cuisine, published in the framework of the project "*Timeless Tastes: Indulge into the Flavors and Ballads of Kurbin*". The project aims at enabling the development of tourism products based on intangible cultural heritage, where the cooking tradition is combined with elements of history, music, songs, dances, local festivals and wedding rites, creating a rich and authentic experience for visitors. This project is funded by the European Union through the **EU4Culture** Programme, implemented by UNOPS in cooperation with the Ministry of Economy, Culture and Innovation. Their immense and unstinted support has been crucial not only for the restoration of two of the area's main cultural monuments, namely the former Archbishopric of Durrës in the village of Delbnisht in Laç and the Ruins of the Church of St. Mary in Mamurras, but also for enabling the realization and publication of this book with recipes from Kurbin.

The process in and of itself entailed much more than collecting recipes. It began with community expeditions: visits to local families, where grandmothers shared memories and cooking techniques passed down through generations; stops at Kurbin's restaurants and agrotourism businesses, where traditional dishes with a touch of modern finesse were enjoyed; meetings in the area's host homes,



tregojnë se gastronomia kurbinase është po aq kulturë sa edhe ushqim. Këto vizita u bënë një udhëtim i gjallë hulumtimi, ku shijet u ndërthurën me histori, rrëfime dhe rite që përfaqësojnë kujtesën e gjallë të komunitetit, duke ofruar informacion për itineraret dhe potencialet turistike të zonës.

Më pas, u zhvilluan punëtori ndërbrezore ku recetat tradicionale u transferuan nga duart e grave të moshuara tek të rejat, duke ruajtur autenticitetin dhe duke i përshtatur me nevojat e kohës. Një pjesë e recetave u modernizuan për t'u integruar në menutë e restoranteve dhe agroturizmeve të zonës, duke u bërë pjesë e itinerarit *"Shijet e përjetshme të Kurbinit"*, të krijuar nga projekti. Ky itinerar gastronomik, që shtrihet nga shtëpitë pritëse tradicionale e deri te restorantet moderne dhe natyra e paprekur, i fton vizitorët të shijojnë një udhëtim unik ku kuzhina lidhet natyrshëm me turizmin kulturor e natyror, duke promovuar përdorimin e produkteve vendase dhe mikpritjen kurbinase.

Gjithë ky proces kulmoi me përgatitjen dhe botimin e këtij libri – një dokumentim i rrallë i një trashëgimie jomateriale që përndryshe rrezikon të humbasë. Falë bashkëpunimit të ngushtë me komunitetin lokal dhe mbështetjes institucionale, ky libër është një ftesë për të njohur, ruajtur dhe shijuar pasurinë kulinare të Kurbinit në forma të reja e bashkëkohore, pa humbur thelbin e saj tradicional.

"Shije të përjetshme" është shumë më tepër se një libër me receta: është një udhëtim në kujtesën e gjallë të një treve, ku aromat e malit, fushës dhe detit ndërthuren, për të krijuar një shije autentike kurbinase. Kjo përmbledhje me 38 receta është rezultat i një pune hulumtuese dhe përkushtimi të thellë

where warm hospitality and full-of-food tables show that Kurbin's gastronomy is as much culture as it is food. These visits translated into a lively research journey, where flavours were combined with history, stories and rituals that represent the living memory of the community, providing information on the itineraries and tourism potential of the area.

Furthermore, intergenerational workshops were held where traditional recipes were transferred from the hands of older women to those of younger women, while preserving their authenticity and adapting them to the needs of our times. Some of the recipes were modernized to be integrated into the menus of restaurants and agrotourism businesses in the area, becoming part of the "*Timeless Flavours of Kurbin*" itinerary, which was established by the project. This gastronomic itinerary, extending from traditional guest houses to modern restaurants and virgin nature, invites visitors to enjoy a unique journey where cuisine is naturally linked to cultural and natural tourism, promoting the use of local products and Kurbin hospitality.

The process culminated in the writing and publication of this book – a rare documentation of an intangible heritage that otherwise risks being lost. Thanks to our close collaboration with the local community and institutional support, this book is an invitation to recognize, preserve and enjoy the culinary wealth of Kurbin in new and contemporary forms, without losing its traditional essence.

"*Timeless Flavours*" is much more than a recipe book: it is a journey into the living memory of a region, where the aromas of the mountain, the field and the sea intertwine, to create an authentic flavour of Kurbin. This collection of 38 recipes is the result of research work and deep dedication to bringing to light the

për të sjellë në dritë trashëgiminë kulinare të zonës, e cila për shumë kohë është ruajtur në gojëdhëna, por rrallëherë është dokumentuar.

Përmes këtij libri kemi sjellë receta të vjetra autoktone, por edhe pjata të reja të frymëzuara nga natyra dhe produktet vendase, si lakra e zezë, arrat dhe gështenjat e Skurajt të Sipërm, apo përbërës të freskët nga deti, fermat dhe blegtoria vendase. Traditat që dikur ishin trashëguar me fjalët "sa ta marrë syri", sot janë përkthyer në masa të sakta dhe udhëzime të qarta për t'u ruajtur në kohë.

Libri është një akt dokumentimi, një vlerësim për gratë dhe vajzat që e kanë mbajtur gjallë këtë pasuri, dhe një ftesë për ta parë gastronominë si pasaportë kulturore dhe si burim zhvillimi për të ardhmen.

culinary heritage of the area, which has long been preserved in folklore, but has rarely been documented in the past.

This book provides the reader with old indigenous recipes, but also with new dishes inspired by nature and local products, such as black cabbage, walnuts and chestnuts from Upper Skuraj (Skuraj i Sipërm), or fresh ingredients from the sea, farms and local livestock. Traditions that were once passed from one generation to the other accompanied by the phrase "as much as your eye sees it fit", today have been translated into precise measurements and clear instructions to hopefully be preserved over time.

The book serves as a written record, an act of appreciation for the women and girls who have kept this wealth alive, and an invitation to see gastronomy as a cultural passport and a source of development for the future.





III. ÇFARË DO TË GJENI NË KËTË LIBËR?

Në librin "Shije të përjetshme" me receta të Kurbinit do të gjeni një ndarje të qartë të recetave në tre kategori të koduara: (i) Recetë Autoktone e Kurbinit (RA), (ii) Recetë Tradicionale Shqiptare (RT); dhe (iii) Recetë e Krijuar me Produkte Lokale (RK). Ky klasifikim i recetave synon të ruajë, të dokumentojë dhe të promovojë trashëgiminë gastronomike të Kurbinit, duke i dhënë një zë të fuqishëm edhe komunitetit lokal në krijimin e identitetit të vet kulturor dhe ushqimor.

RA **Recetë Autoktone e Kurbinit**
Këto janë receta të vjetra, të trashëguara brez pas brezi vetëm në territorin e Kurbinit. Janë pjesë e identitetit lokal dhe nuk gjenden në këtë formë në zona të tjera të Shqipërisë. Këto receta janë dokumentuar në këtë libër përmes intervistave me gra dhe burra të moshuar, sidomos në fshatrat Skuraj, Gurëz, Gallatë, Vinjolë, por edhe në zonat bregdetare si Patok e Fushë-Kuqe. Janë shoqëruar shpesh me gojëdhëna, legjenda apo rrethana rituale (dasma, festa, ceremoni mortore). Në këtë libër do të gjeni 12 receta autoktone.

RT **RT – Recetë Tradicionale Shqiptare**
Janë receta të njohura në traditën shqiptare, por që në Kurbin kanë specifikë lokale si në mënyrën e përgatitjes apo përbërësve unikë, që u japin shije të veçantë, si për shembull Karabeci apo Byreku me sheqer. Përdorimi i produkteve të zonës, teknikat tradicionale të përgatitjes (pjekje në

III. WHAT READERS WILL FIND IN THIS BOOK

Timeless Flavours, a book of Kurbin recipes, is organised in three coded categories of recipes: (i) Kurbin's Indigenous Recipe (IR), (ii) Albanian Traditional Recipe (TR); and (iii) Recipe Created with Local Products (CR). This classification of recipes aims to preserve, document and promote Kurbin's gastronomic heritage, giving a strong voice to the local community in creating its own cultural and food identity.

IR **Kurbin's Indigenous Recipe**
These are old recipes, inherited from generation to generation only in the territory of Kurbin. They are part of the local identity and are not found in this form in other parts of Albania. These recipes are documented in this book through interviews with elderly women and men, especially in the villages of Skuraj, Gurëz, Gallatë, Vinjolë, but also in coastal areas of Patok and Fushë-Kuqe. They are often accompanied by word-of-mouth stories, legends or ritual-based events (weddings, parties, funeral ceremonies). The book contains 12 indigenous recipes.

TR **Albanian Traditional Recipes**
They are recipes known in the Albanian tradition, but they embody local specificities and twists in Kurbin, related to the method of preparation or their unique ingredients, which give these recipes a special taste, such as karabec or the sugar pie. The use of local products, traditional preparation techniques (baking

saç, tharje në erë) dhe ndonjëherë edhe funksioni simbolik i tyre në jetën shoqërore të komunitetit i bën recetat të dallueshme në këtë zonë. Në libër do të gjeni 14 receta tradicionale.

in saç, drying in the wind) and sometimes their symbolic function in the social life of the community make the recipes unique in this area. The book contains 14 traditional recipes.

RK

Recetë e Krijuar me Produkte Lokale

Autorja e librit duke patur si qëllim promovimin e produkteve vendase dhe agro-biodiversitetin lokal, ka krijuar 12 receta origjinale për t'u ardhur në ndihmë restoranteve, bujtinave dhe agro-turizmeve të zonës me ide gastronomike. Qëllimi është krijimi i një menuje bashkëkohore që ruan rrënjët tradicionale por që është e aplikueshme edhe në gastronominë moderne.

CR

Recipe Created with Local Products

The author of the book, aiming to promote local products and local agrobiodiversity, has created 12 original recipes to help restaurants, guesthouses and agrotourism businesses in the area with gastronomic ideas. The goal is to create a contemporary menu that preserves traditional roots, but is also applicable to modern gastronomy.

Përse recetat e hulumtuara mund të ndryshojnë shumë pak nga ato të familjeve Kurbinase?

Gjatë përpilimit të recetave, në shumë raste autorja e librit ka shtuar erëza autoktone të territorit Kurbinas, jo me qëllim deformimin e traditës, por për të forcuar identitetin dhe theksuar shijet e përshtatura me gatimet. Këto elemente shtesë nuk janë të panjohura për zonën, edhe pse nuk përdoren rregullisht në çdo shtëpi.

Why can the researched recipes very slightly differ from those of Kurbin families?

During the compilation of the recipes, in many cases the author of the book has added indigenous spices of the Kurbin area, not with the aim of changing tradition, but of strengthening the identity and emphasizing the flavours adapted to the dishes. These additional elements are not unknown to the area, although they are not used regularly in every home.

Përse recetat prezantohen në këtë libër me pije dhe këngë shoqëruese?

Çdo gatim i Kurbinit në këtë libër, është shoqëruar me pijen lokale dhe këngë të zhanreve të ndryshme muzikore, nga treva të ndryshme të Shqipërisë. Këngët që shoqërojnë recetën nuk janë zgjedhur rastësisht. Ato fillojnë me jehonën e këngëve popullore të rapsodëve lokalë, vazhdojnë me jaret e Shkodrës, përzihen me tingujt e butë të muzikës jazz, një improvizim modern që e ka

Why does this book present the recipes with accompanying drinks and songs?

Each of Kurbin's dishes in this book is accompanied by local drinks and songs of different musical genres, from different regions of Albania. The songs that accompany the recipes were not randomly chosen. They begin with the echo of the folk songs of local rhapsodists, continue with the jares of Shkodra, mix with the soft sounds of jazz music, a modern improvisation that has its origins in ancient

zanafillën në traditën e lashtë, dhe derdhen në një mozaik melodish që i përkasin Kurbinit, Mirditës, Shqipërisë së Mesme, Kosovës dhe Malësisë.
Ky bashkëtingëllim nuk është thjesht zbukurim, por një fije e padukshme që lidh kulturën buknore me atë muzikore, një rrëfim i gjallë antropologjik gegë, ku gatimi nuk është vetëm akt ushqimi, por kujtesë, identitet dhe shpirt. Çdo recetë përshkohet nga një tingull, një gotë verë të zonës, një këngë që i jep frymë shijes dhe e kthen pjatën në përvojë të plotë jetësore.
Ky libër nuk synon të tregojë vetëm "si gatuhet një pjatë", por "si jetohet ajo" me aromat që ngjallin kujtime, me shijet që bashkojnë njerëz, me tingujt që zgjojnë shpirtin dhe me simbolet që i japin kuptim një tryeze. Ushqimi është rrëfim i plotë trup, kulturë dhe shpirt, një gjuhë e përbashkët që këndohet në kuzhinë dhe në zemër.

Sqarim gastronomik:
Për arsye të teknikave të gatimit që lidhen me sasinë dhe enët tradicionale të kuzhinës të përdorura në krahinën e Kurbinit, në shumë receta porcionet përcaktohen në varësi të enëve të kuzhinës (p.sh. tavat, vorbat lidhen kryekëput me gatime familjare, kësisoj porcionet variojnë nga 6– 10 persona). Porcionet e rekomanduara nuk e kalojnë sasinë prej 120– 140 gram

tradition, and pour into a mosaic of melodies belonging to Kurbin, Mirdita, Central Albania, Kosovo and the Highlands.
This consonance is not simply an ornament, but an invisible thread connecting the "bread" culture with the music culture, a living anthropological narrative of the Ghegs, where cooking is not only an act of eating, but also an act of remembrance, identity and soul. Each recipe is permeated by a sound, a glass of local wine, a song that breathes flavour and turns the dish into a full life experience.
The book is not only intended to show "how to cook a dish". It is also aimed at demonstrating "how to internalize the whole experience" with aromas that evoke memories, with tastes that unite people, with sounds that awaken the soul and with symbols that give meaning to a table. Food entails a full body, culture and soul experience, a common language that is sung both in the kitchen and in one's heart.

Gastronomic explanation:
Due to cooking techniques related to the quantity and traditional kitchen utensils used in the Kurbin region, in many recipes the portions are determined depending on the kitchen utensils (e.g. pans, traditional clay pots are strictly related to family cooking, hence the portions vary from 6–10 persons). The recommended portions do not exceed the amount of 120–140 grams.





IV. FJALOR GASTRONOMIK

Arrëmyshk – Arrë moskati, erëz aromatizuese.

Bërsi – Mbeturinat e farave apo kokrrave të disa bimëve ose të frutave të disa pemëve pasi këto shtypen dhe shtrydhen për të nxjerrë lëngun apo vajin.

Bukëfiqe – Një rrotë e vogël buke e përgatitur me fiq të thatë, të grirë e të ngjeshur, shpeshherë e aromatizuar me erëza si kanellë, apo lule anisë.

Buknore (ose **Bukënore**) **–** Bukë e përgatitur me miell misri ose gruri, e pjekur në saç ose në prush.

Cumer – Peshk qefull, i thirrur kështu në dialektin e peshkatarëve të lagunës së Patokut.

Fli – Është një lloj byreku me shtresa, i përgatitur me brum te thjeshtë dhe të lëngshëm, i cili piqet vetëm me saç.

Jare – këngë popullore shkodrane me zë të zgjatur e të dredhur.

Julienne – Prerje së gjati e një perime, fruti etj. me gjerësi 2 – 3 mm.

Kabuni – ëmbëlsirë me oriz si pilaf, me sheqer të djegur, rrush të thatë dhe lëngun e qafës së dashit.

Kallamoq – Misër.

Koranek – Gatim i krahinës Mirditë-Kurbin, me miell misri dhe, kryesisht, me gjakun dhe zorrët e derrit.

Kuç – Vorbë, enë balte e pjekur, që shërben për të gatuar ngadalë mish ose gjellë.

Kumësht – Hirra e përftuar nga koagulimi i qumështit kur ky i fundit pritet pasi është zier. Më pas hirra përzihet me pak kos dhe pihet. Kumështi duhet konsumuar brënda 24 orëve në kushte freskie.

Lakër e zezë – Lakër e zonës së Mirditës dhe Kurbinit që përdoret për gatime lokale. Thuhet të jetë sjellë shumë shekuj më parë nga fretërit françeskanë.

Mrinë – Barishte/thupër e rritur në lagunën e Patokut, që përdoret zakonisht nga peshkatarët për të pjekur peshk në prush dhe zëvendësuar thuprat e hekurit.

Okllai – Petës, hollues petësh.

Palafiku – Fiq të tharë dhe të kaluar në një fill / spango. Një varg me palafiku përmban rreth 52 fiq të tharë.

Papare – përshesh me bukë gruri e me yndyrë, i përvëluar me ujë të nxehtë.

Pekmezi – Lëng i ëmbël dhe i trashë i përftuar nga zierja e frutave, kryesisht manit dhe rrushit. Përdoret si ëmbëlsues mbi bukë, limonata apo petulla.

Përshesh – gatesë me bukë të thërrmuar, i njomur kryesisht me qumësht, kos ose lëng mishi.

Rustike – Fshatare, e ashpër.

Saç – fletë hekuri e rrumbullakët, e lugët dhe me dorezë sipër, që përdoret për të pjekur bukë, fli, lakror, tava etj.

Thiu – Fjale dialektore për derrin.

Vorbë – enë si qyp, prej balte të pjekur, zakonisht me një vjegë, që përdoret për të zier gjellë.

Zhigla – Dhjamë, kryesisht nga mishi i qengjit apo gicit, kryesisht nga pjesa e të përbrendëshmeve, i skuqur dhe i ruajtur për dimër. Ruhet në vende të freskëta.

IV. GASTRONOMIC GLOSSARY

Black cabbage – Cabbage from the Mirdita and Kurbin area used for local cooking. It is said to have been brought in the country many centuries ago by Franciscan friars.

Buknore (*or* ***Bukënore***) **–** Bread made with cornmeal or wheat flour, baked under a saç or on embers.

Cumer – Mullet fish, which the fishermen of the Patok Lagoon call Cumer in their dialect.

Fig bread – A small loaf of bread prepared with dried, minced and pressed figs, often flavoured with spices such as cinnamon or anise flowers.

***Fli* –** A type of layered pie prepared with a simple, liquid dough, baked exclusively under a saç.

***Jare* –** Traditional Shkodra folk songs, sung with elongated and trembling vocal tones.

Julienne – A longitudinal cut of a vegetable, fruit, etc. with a width of 2– 3 mm.

***Kabuni* –** A dessert made with rice cooked like pilaf, caramelized sugar, raisins, and broth from a lamb's neck.

***Kallamoq* –** Corn in local dialect

***Koranek* –** A traditional dish from the Mirdita–Kurbin region, prepared with cornmeal and primarily pork blood and intestines.

Kuç - A baked clay pot, used to slowly cook meat or a dish.

***Kumësht* –** Whey obtained from the coagulation of milk that remains after its boiling and the formation of curd. The whey is then mixed with a bit of yogurt and curd is formed. This drink should be consumed within 24 hours and should be preserved in a fresh environment.

Mrinë – Kind of birch grown in the Patok Lagoon, commonly used by fishermen to roast fish on charcoal and replace iron skewers.

Nutmeg – Nutmeg, a flavouring spice.

***Okllai* –** A long wooden rolling pin used to roll out thin dough sheets.

***Palafiku* –** Dried figs strung together on a thread or twine. One strand of palafiku contains about 52 dried figs.

***Papare* –** A dish made of crumbled wheat bread and fat, scalded with hot water.

***Pekmez* –** A sweet and thick juice similar to preserve obtained by boiling fruits, mainly mulberries and grapes. It is used as a sweetener on bread, lemonade or pancakes.

***Përshesh* –** A dish of crumbled bread soaked mainly in milk, yogurt, or meat broth.

Pulp – The remains of the seeds or grains of some plants or the fruits of some trees after they are pressed and squeezed to extract their juice or oil.

Rolling pin – a cylinder rolled over dough to flatten or shape it.

Rustic – Rural, rough.

***Saç* –** A round, convex iron lid with a handle on top, used for baking bread, fli, pies, casseroles, and other dishes by covering them with hot embers.

String figs – Dried figs strung on a thread/string. A string contains about 52 dried figs.

***Thiu* –** Dialectal word for pig.

***Vorbë* –** A clay pot, usually with a handle, used for cooking stews.

***Zhigla* –** Lard, mainly from lamb or piglet meat, mainly from the offal, fried and preserved for the winter. Stored in cool places.



V.

RECETAT E KURBINIT

KURBIN'S RECIPES



PIJE – LËNGJE

Në këtë seksion paraqiten disa nga pijet tradicionale
apo të krijuara me produktet e zonës së Kurbinit.

BEVERAGES – DRINKS

This section presents some of the traditional beverages
or drinks created with products from the Kurbin area.



KOS DELE ME COPËZA BUKËFIQE, ARRA DHE MJALTË

RK

PËRBËRËSIT
(për 2 persona):

- 300 gr kos dele i trashë dhe natyral
- 2–3 palafiku ose rreth 40–50 gr bukëfiqe të prerë
- 30 gr arra të qëruara (afërsisht një grusht)
- 40 gr mjaltë natyral (2–3 lugë gjelle)

PËRGATITJA:
Presim palafikun / bukëfiqet në copa të vogla. Nëse janë shumë të thatë, i lëmë pak minuta në ujë të ngrohtë për t'u zbutur dhe pastaj i kullojmë mirë. Arrat i thërrmojmë në copa të mëdha dhe më pas i pjekim lehtë në një tigan për më shumë aromë (1–2 minuta).
Në një kupë ose tas, shtojmë kosin e ftohtë të deles. Sipër hedhim copat e palafikut / bukëfiqe, arrat dhe në fund e spërkatim me mjaltë.

Kënga shoqëruese: "Vaj si kenka ba dynjaja" nga Shkodra Elektronike

SHEEP YOGURT WITH FIG BREAD, WALNUTS AND HONEY

CR

INGREDIENTS
(serves 2 persons):

- 300 g of thick and natural sheep yogurt
- 2–3 dried figs or about 40–50 g of chopped fig bread
- 30 g of peeled walnuts (approximately a handful)
- 40 g of natural honey (2–3 tablespoons)

PREPARATION:
Cut the dried figs/fig bread into small pieces. If the figs are very dry, leave them in warm water for a few minutes to soften and then drain well. Crush the walnuts into large pieces and then lightly toast them in a pan for more flavour (1–2 minutes).
In a cup or bowl, add the cold sheep yogurt. Top with string figs/fig bread, walnuts and finally drizzle with honey.

Accompanying song: "Vaj si kenka ba dynjaja" by Shkodra Elektronike.



ÇAJ TRENDAFILI TË EGËR ME LËNG PORTOKALLI

RK

PËRBËRËSIT
(për 2 filxhanë çaji):

- 2 lugë gjelle kokrra të thata të trëndafilit të egër (mund t'i shtypim pak me lugë që të lëshojnë më shumë lëng)
- 400 ml ujë
- 100 ml lëng portokalli i freskët i shtrydhur
- 1 lugë mjaltë (sipas dëshirës)
- 1 fetë portokalli për servirje
- Pak kanellë ose karafil (sipas dëshirës)

PËRGATITJA:
Vendosim kokrrat e trëndafilit të egër në një enë me ujë dhe e ziejmë për 10–15 minuta në zjarr të mesëm dhe të mbuluar me kapak. Filtrojmë çajin dhe e lemë të ftohet pak. Shtojmë lëngun e freskët të portokallit dhe e përziejmë.
Sipas dëshirës, shtojmë një lugë mjaltë kur çaji është i vakët dhe jo i nxehtë.
Për të zbukuruar servirjen dhe për aromë, shtojmë një fetë portokalli ose/edhe një shkop kanellë.
Çajin e shërbejmë të ngrohtë, ose edhe të ftohtë gjatë verës, si pije freskuese.

Kënga shoqëruese: "Unë n'atë kodër e ti n'këtë kodër" nga Elina Duni

WILD ROSE TEA WITH ORANGE JUICE

CR

INGREDIENTS
(for 2 cups of tea):

- 2 tablespoons of dried wild rose berries (you can crush them a little with a spoon to release more juice)
- 400 ml of water
- 100 ml of freshly squeezed orange juice
- 1 tablespoon of honey (optional)
- 1 slice of orange for serving
- A pinch of cinnamon or cloves (optional)

PREPARATION:
Place the wild rose berries in a pot of water and boil for 10–15 minutes over medium heat, covered with a lid. Filter the tea and let it cool slightly. Add the fresh orange juice and stir. Optionally, add a tablespoon of honey when the tea is lukewarm (not hot).
To decorate the serving and for more aroma, add a slice of orange and/or a cinnamon stick.
Serve the tea warm, or even cold during summer, as a refreshing drink.

Accompanying song: "Une n'atë kodër e ti n'këte kodër" by Elina Duni.



RK

LËNG "KURBINI"

Lëng me shegë të egra, mollë dhe portokalle të Sanxhakut.

PËRBËRËSIT

(për 2 gota):

- 100–120 gr kokrra shege të egër (ose lëngu i një shege të madhe)
- 1 mollë e gjelbër (rreth 150 gr), e qëruar dhe e prerë në copa
- 1 portokall i madh (rreth 180 gr), i qëruar dhe pa fara
- 1 lugë mjaltë (opsionale, për ëmbëlsi – rreth 15 gr)
- 4–5 kuba akulli ose 50 ml ujë të ftohtë
- 2– 3 gr xhenxhefil i freskët (sipas dëshirës)

PËRGATITJA:

Lëngun e shegës e përgatisim paraprakisht duke përdorur një shtrydhëse shege.

Vendosim në shtrydhëse mollën dhe portokallin për të përftuar lëngun e tyre. Shtojmë lëngun e mollës dhe portokallit tek lëngu i shegës dhe i filtrojmë në një sitë nëse dëshirojmë një teksturë më të lëngshme.

E shërbejmë duke i shtuar mjaltë dhe akull dhe e zbukurojmë me lule rozmarinë.

Kënga shoqëruese: "Shega Lezhjane" nga Vëllezërit Lleshi

CR

"KURBIN" JUICE

Juice with wild pomegranate, apple and orange from Sanxhak.

INGREDIENTS

(for 2 glasses):

- 100–120 g of wild pomegranate seeds (or the juice of one large pomegranate)
- 1 green apple (about 150 g), peeled and cut into pieces
- 1 large orange (about 180 g), peeled and seeded
- 1 tablespoon of honey (optional, for sweetness – about 15 g)
- 4-5 ice cubes or 50 ml of cold water
- 2-3 g of fresh ginger (optional)

PREPARATION:

Prepare the pomegranate juice in advance using a pomegranate juicer. Place the apple and orange in the juicer to extract their juice. Add the apple and orange juice to the pomegranate juice and filter it through a sieve for a smoother texture.

Serve it with honey and ice and garnish with rosemary flowers.

Accompanying song: "Shega Lezhjane" by the Lleshi Brothers.



PEKMEZ SHEGE TË EGËR

RT

PËRBËRËSIT:
- 10 kg shegë të egra
- 200–300 gr sheqer ose mjaltë, vetëm nëse shegët janë shumë të tharta

PËRGATITJA:

Nxjerrja e lëngut:

Shtrydhim kokrrat e shegës së egër me shtrydhëse manuale për të përftuar sa më shumë lëng. Më pas, lëngun e krijuar e kalojmë në një sitë të hollë ose në një napë për të hequr bërsitë e mbetura.

Vendosim lëngun e përftuar në një tenxhere të madhe dhe e lemë të ziejë në zjarr të ngadaltë për 4-5 orë, derisa masa të reduktohet në rreth 1/3 e sasisë fillestare. Herë pas here hiqet shkuma sipër. Nëse shegët janë shumë të tharta mund t'i shtojmë pak sheqer ose mjaltë nga fundi i zierjes, duke e përzier me kujdes që të mos karamelizohet.

Kur lëngu të ketë marrë një ngjyrë të errët dhe të jetë trashur, dhe lëshon një aromë të fortë, bëjmë provën me lugë: vendosim disa pika në një pjatë të ftohtë dhe nëse pekmezi nuk përhapet shumë shpejt, ai është gati.

Hedhim pekmezin e nxehtë në kavanoza të sterilizuar, i mbyllim fort dhe i kthejmë përmbys për gati 5 minuta për të krijuar vakum.

Këshillë gastronomike: Pekmezi përdoret si shurup për mëngjes mbi bukë, petulla, djathë të bardhë ose gjizë. Gjithashtu përdoret për sallata jeshile apo marinim mishi. Në mjekësinë popullore përdoret për qetësimin e dhimbjeve të fytit, kundër anemisë dhe si tonik për pastrimin e gjakut.

Kënga shoqëruese: "Jam Kurbinas" nga Dhurata Aliaj

WILD POMEGRANATE *PEKMEZ*

TR

INGREDIENTS:
- 10 kg wild pomegranates
- 200–300 g sugar or honey, only if the pomegranates are very sour

PREPARATION:

Juice extraction:

Squeeze the wild pomegranate seeds with a manual juicer to obtain as much juice as possible. Then, pass the juice through a fine sieve or cheesecloth to remove the remaining pulp.

Place the juice in a large pot and let it simmer over low heat for 4-5 hours, until the mass is reduced to about 1/3 of the initial amount. Occasionally remove the foam created on top of the pot. If the pomegranates are very sour, you can add a little sugar or honey towards the end of the cooking, stirring it carefully so that it does not caramelize.

When the liquid has turned into a dark colour and thickened, and emits a strong aroma, do the spoon test: place a few drops on a cold plate and if the jam does not spread too quickly, it is ready.

Pour the hot *pekmez* into sterilized jars, close them tightly and turn them upside down for about 5 minutes to create a vacuum.

Gastronomic tip: Pekmez is used as a syrup for breakfast on bread, pancakes, white cheese or cottage cheese. It is also used for green salads or for marinating meat. In folk medicine, it is used to soothe sore throats, cure anaemia and as a tonic for purifying the blood.

Accompanying song: "Jam Kurbinas" by Dhurata Aliaj.



SALLATAT

SALADS



SALLATË ME LAKËR TË ZEZË, DOMATE TË REGJURA, DJATHË DHIE, ARRA, VAJ ULLIRI DHE LIMON

RK

(recetë e krijuar me produkte lokale)

PËRBËRËSIT
(për 4– 5 persona):
- 1 tufë lakër e zezë, e larë dhe e prerë hollë
- 200 gr djathë dhie i thërrmuar ose në kubikë
- 50 gr domate të thara, të prera në shirita
- 80 gr arra të pjekura pak në furrë dhe të copëtuara trashë
- 2 portokaj të qëruar dhe të ndarë në feta ose kubikë
- 50 ml vaj ulliri ekstra i virgjër
- Kripë dhe piper i zi (sipas dëshirës)

Për salcën:
- 1 lugë gjelle pekmez mani (ose rrushi)
- Lëngu i 1 kokrre limoni
- 2 lugë gjelle vaj ulliri
- Pak kripë dhe piper i zi

PËRGATITJA:
Pasi e kemi larë dhe tharë mirë lakrën, e presim hollë në shirita ose copa të vogla dhe e punojmë / zbutim me dorë për 2– 3 minuta.
Në një tas të vogël, përziejmë pekmezin e manit me lëngun e limonit dhe vajin e ullirit derisa të lidhen mirë. Shtojmë pak kripë dhe piper të zi për të ekuilibruar shijen.
Në një tas të madh, përziejmë lakrën e zbutur me domatet e thara dhe copat e portokallit. Shtojmë arrat dhe djathin e dhisë dhe spërkatim gjithçka me salcën me pekmez.
Në fund, shtojmë pak vaj ulliri (sipas dëshirës) dhe e përziejmë lehtë.

Këshillë: Mund të shtojmë edhe pak nenexhik të freskët ose rigon për një aromë akoma më mesdhetare.
Pija shoqëruese: Hirrë qumështi me kripë
Kënga shoqëruese: "E don nusen prej Kurbini" nga Mide Aliu

BLACK CABBAGE, SUN-DRIED TOMATOES, GOAT CHEESE, WALNUTS, OLIVE OIL AND LEMON SALAD

CR

(recipe with local products)

INGREDIENTS *(serves 4–5 persons):*
- 1 bunch of black cabbage, washed and thinly sliced
- 200 g of goat cheese, crumbled or diced
- 50 g of sun-dried tomatoes, cut into strips
- 80 g of walnuts, lightly roasted in the oven and coarsely chopped
- 2 oranges, peeled and sliced or diced
- 50 ml of extra virgin olive oil
- Salt and black pepper (to taste)

For the sauce:
- 1 tablespoon of mulberry (or grape pekmez)
- Juice of 1 lemon
- 2 tablespoons of olive oil
- A pinch of salt and black pepper

PREPARATION:
After finely washing and drying the cabbage, cut it into thin strips or small pieces and soften it by hand pressing the mass for 2– 3 minutes.
In a small bowl, mix the mulberry *pekmez* with the lemon juice and olive oil until a unified mass is created. Add some salt and black pepper to balance the taste.
In a large bowl, mix the softened cabbage with the sun-dried tomatoes and orange slices. Add the walnuts and goat cheese and sprinkle everything with the *pekmez* sauce.
Finally, add some olive oil (to taste) and mix lightly.

Tip: You can also add some fresh mint or oregano for a more profound Mediterranean flavour.
Accompanying drink: Milk whey with salt.
Accompanying song: "E don nusen prej Kurbini" by Mide Aliu.



SALLATË ME FRUTA DETI, FASULE DHE LAKËR TË ZEZË

RK

PËRBËRËSIT
(për 7– 8 persona):
- 1 kg sepje dhe kallamarë të pastruar
- 500 gr fasule të ziera (pa lëng)
- 1 kokërr qepë e kuqe (e grirë hollë ose në rrathë të hollë)
- 2 thelpinj hudhra (të shtypura ose të grira imët)
- 100 ml vaj ulliri ekstra i virgjër
- 3 kokrra limona (lëngu i shtrydhur)
- 1 tufë majdanoz i freskët (i grirë imët)
- 1 tufë lakër e zezë e zonës së Laçit e zier lehtë dhe e prerë në copa të vogla
- Kripë e trashë dhe piper i zi i freskët (sipas dëshirës)

PËRGATITJA:
Në një tenxhere vlojmë ujin me pak kripë, shtojmë kallamarët dhe sepjet në ujin e valuar dhe i ziejmë për 5 minuta ose derisa të bëhen të buta. I kullojmë dhe menjëherë i vendosim në ujë me akull për të ndaluar gatimin dhe për të ruajtur strukturën e butë. Më pas i presim në rripa të trashë.
Lajmë mirë lakrën, largojmë kërcejtë e trashë dhe gjethet i presim në copa. Më pas e ziejmë atë për 3–4 minuta në ujë të valuar me kripë. Lakrën e zier e kullojmë dhe e kalojmë në ujë të ftohtë për të ruajtur ngjyrën e gjelbërt. Më pas e shtrydhim me dorë për të hequr lagështinë e tepërt.
Në një tas të madh, përziejmë kallamarët dhe sepjet, fasulet e bardha, qepën e grirë, lakrën e zezë dhe majdanozin. Shtojmë hudhrën, vajin e ullirit, lëngun e limonit, kripën dhe piperin sipas shijes dhe i përziejmë të gjithë përbërësit me kujdes.
Sallatën e lëmë të pushojë në frigorifer për 30 minuta para servirjes, që shijet të njëtrajtësohen. Sallatën e shërbejmë të ftohtë si pjatë kryesore verore ose si antipastë elegante.

Këshillë: Për një aromë dhe shije më mesdhetare, mund të shtojmë pak lëkurë limoni të grirë hollë, ose disa ullinj të zinj të prerë ne feta. Në vend të limonit mund të përdorim edhe uthull molle.
Pija shoqëruese: Verë Rozè nga kantinat e zonës së Kurbinit
Kënga shoqëruese: "Bishtalecat palë palë" nga Frederik Ndoci

SEAFOOD, BEAN AND BLACK CABBAGE SALAD (CR)

CR

INGREDIENTS
(serves 7–8 persons):
- 1 kg of cleaned cuttlefish and squid
- 500 g of boiled beans (without juice)
- 1 red onion (finely chopped or cut in thin rings)
- 2 cloves of garlic (crushed or finely chopped)
- 100 ml of extra virgin olive oil
- 3 lemons (juice squeezed)
- 1 bunch of fresh parsley (finely chopped)
- 1 bunch of black cabbage from the Laç area, lightly boiled and cut into small pieces
- Coarse salt and freshly ground black pepper (to taste)

PREPARATION:

In a pot, boil the water with a bit of salt, add the squid and cuttlefish to the boiling water and boil for 5 minutes or until tender. Drain and immediately place in ice water to stop cooking and maintain the soft texture. Then cut into thick strips.

Wash the cabbage well, remove the thick stems and cut the leaves into pieces. Then boil it for 3–4 minutes in boiling salted water. Drain the boiled cabbage and run it under cold water to maintain the green colour. Then squeeze it with your hands to remove excess moisture.

In a large bowl, mix the squid and cuttlefish, white beans, chopped onion, black cabbage and parsley. Add the garlic, olive oil, lemon juice, salt and pepper to taste and mix all the ingredients carefully.

Let the salad rest in the refrigerator for 30 minutes before serving, so that the flavours can blend. Serve the salad cold as a summer main course or as an elegant appetizer.

Tip: For a more profound Mediterranean flavour and taste, you can add some finely grated lemon peel, or some sliced black olives. Instead of lemon, you can also use apple cider vinegar.

Accompanying drink: Rosé wine from the Kurbin area wineries

Accompanying song: "Bishtalecat palë palë" by Frederik Ndoci.





SALLATË ME FRUTA DETI, MOLUSQE, PATATE DHE ULLINJ

PËRBËRËSIT
(për 7– 8 persona):
- sepje dhe kallamar (rreth 0.5 kg, të pastruara)
- 1 kg molusqe (midhje, vongole, karkaleca deti)
- 3– 4 patate të ziera
- 1 kokërr mesatare qepë
- 100 gr ullinj të zinj ose jeshilë pa farë
- 4 thelpinj hudhër (të shtypura ose të prera hollë)
- 1 tufë majdanoz i freskët (i grirë hollë)
- 200 ml verë e bardhë
- 1 kokërr limon (lëngu dhe pak nga lëkura e grirë)
- 100 ml vaj ulliri ekstra i virgjër
- 2 gjethe dafine
- pak spec djegës
- Kripë dhe piper i zi (sipas dëshirës)

PËRGATITJA:
Pastrojmë sepjet dhe kallamarët nga papastërtitë dhe më pas i presim në copa të vogla. Shpëlajmë mirë me ujë të bollshëm midhjet, vongolet dhe karkalecat e detit. Në një tigan me pak vaj ulliri shtojmë 2 thelpinj hudhra dhe më pas shtojmë sepjet dhe kallamarët dhe i kaurdisim për gati 10 minuta në zjarr të ngadaltë. Pasi lëngu që lëshojnë u është shteruar, "shuajmë" gatimin me 100 ml verë të bardhë dhe e lemë të gatuhet me zjarr të ngadaltë për edhe 10 minuta të tjera. Transferojmë nga tigani në një tas, gjellën e përgatitur së bashku me salcën e përftuar.
Në të njëjtin tigan shtojmë pjesën tjetër të vajit të ullirit, 2 thelpinj hudhra dhe më pas shtojmë molusqet. Mbulojmë tiganin me kapak derisa molusqet të hapen. Pasi lëngu që lëshojnë është shteruar, shtojmë verë të bardhë dhe pak spec djegës. E rregullojmë me kripë.
Në një enë tjetër, ziejmë patatet me gjithë lëkurë derisa të zbuten, i lëmë të ftohen pak, më pas i qërojmë dhe i presim në kubikë.
Në një tas të madh përziejmë copat e gatuara të sepjeve dhe kallamarëve, patatet, ullinjtë dhe hudhrën. Shtojmë majdanozin e grirë, pak nga lëkura e limonit (sipas dëshirës), lëngun e limonit, vajin e ullirit dhe i rregullojmë me kripë dhe piper të zi. Sipër i shtojmë molusqet dhe e zbukurojmë sipas dëshirës.
Sallatën e lëmë të pushojë të paktën 30 minuta në frigorifer për t'u aromatizuar më mirë. E shërbejmë të ftohtë si antipastë apo si sallatë të plotë deti.

Pija shoqëruese: Raki mani e ftohtë
Kënga shoqëruese: "Moj e mirë, synin larush" nga Naile Hoxha

SEAFOOD, CLAMS, POTATOES AND OLIVES SALAD

CR

INGREDIENTS
(serves 7–8 persons):
- cuttlefish and squid (about 0.5 kg, cleaned)
- 1 kg shells (mussels, clams)
- 3-4 boiled potatoes
- 1 medium-sized onion
- 100 g black or green pitted olives
- 2-3 garlic cloves (crushed or finely chopped)
- 1 bunch of fresh parsley (finely chopped)
- 1 lemon (juice and a little grated zest)
- 100 ml of extra virgin olive oil
- 2 bay leaves
- Salt and black pepper (to taste)

PREPARATION:
Clean the cuttlefish and squid from dirt and then cut them into small apieces. Rinse the mussels, clams and shrimps well with plenty of water. In a pan with a little olive oil, add 2 cloves of garlic and then add the cuttlefish and squid and sauté them for about 10 minutes over low heat. Once the liquid they release has evaporated, "extinguish" the cooking with 100 ml of white wine and let it cook over low heat for another 10 minutes. Transfer the people's dish from the pan to a bowl along with the resulting sauce.
In the same pan, add olive oil again, 2 cloves of garlic and then add the clams. Cover the pan with a lid until the clams open. Once the liquid they release has evaporated, add white wine and a little chili pepper. Season with salt.
In another bowl, boil the potatoes with their skin on until soft, let them cool slightly, then peel and dice them.
In a large bowl, mix the cooked pieces of cuttlefish and squid, potatoes, olives and garlic. Add the chopped parsley, a little lemon zest (if desired), lemon juice, olive oil and season with salt and black pepper. Add the clams on top and decorate as desired.
Let the salad rest in the refrigerator for 30 minutes to enhance its flavor.
Serve cold as an appetizer or as a full seafood salad.

Accompanying drink: Cold *Raki mani*
Accompanying song: "Moj e mirë, synin larush" by Naile Hoxha





SALLATË FASULE ME QEPË, DJATHË TË THËRMUAR DHE VAJ ULLIRI

RK

PËRBËRËS
(për 4– 5 persona):
- 350 gr fasule e bardhë
- 1 kokërr qepë e madhe
- 100 gr ullinj
- 80 gr djathë dhie
- 2 kokrra limona të shtrydhur
- Piper i zi dhe kripë
- 2 lugë gjelle gjalpë i shkrirë
- 40 ml vaj ulliri
- Piper i kuq
- Gjethe nenexhiku të freskët

PËRGATITJA:
Fasulet i vendosim në një tas të thellë, i mbulojmë me ujë të bollshëm (gati 1 litër ujë) dhe i lëmë të pushojnë minimalisht për 6 orë. Shpërlajmë fasulet nga uji dhe i vendosim në një enë të thellë me ujë të bollshëm dhe pak kripë duke i zierë derisa të jenë zbutur por pa prishur formën. Kullojmë fasulet dhe i vendosim për t'u ftohur në një tas.
Në një tigan shtojmë 2 lugë gjelle gjalpë dhe e nxehim pa shkuar në pikën e tymosjes. Shtojmë qepët e prera hollë (julienne), hedhim pak kripë dhe piper të zi dhe i kaurdisim derisa të zverdhen dhe të mbeten të buta. Në fund shtojmë piper të kuq jo djegës.
Në një pjatancë të thellë hedhim fasulet, lëngun e limonit, gjethet e nenexhikut dhe djathin e bardhë të dhisë. Mbi to shtojmë salcën e qepëve që përgatitëm më parë duke i përzier mirë që të njëtrajtësohen. Para se ta shërbejmë shtojmë thërrime djathi dhe gjethe nenexhiku për zbukurim dhe e spërkasim me vaj ulliri. Sallatën e shërbejmë të ftohtë (në temperaturë ambienti).
Pija shoqëruese: Dhallë e aromatizuar me lëng kastraveci dhe piper i zi
Kënga shoqëruese: "Nuk ka moshë kur knon" nga Pleqtë e Krujës

BEAN, ONION, CRUMBLED CHEESE AND OLIVE OIL SALAD

CR

INGREDIENTS
(serves 4–5 persons):
- 350 g white beans
- 1 large onion
- 100 g olives
- 80 g goat cheese
- 2 squeezed lemons
- Black pepper and salt
- 2 tablespoons melted butter
- 40 ml olive oil
- Red pepper
- Fresh mint leaves

PREPARATION:
Place the beans in a deep bowl, cover with plenty of water (about 1 Liter of water) and let them rest for at least 6 hours. Rinse the beans and place them in a deep pot with plenty of water and some salt, boil them until they are soft but do not lose their shape. Drain the beans and place them in a bowl to cool.
In a pan, add 2 tablespoons of butter and heat it without reaching the smoking point. Add the thinly sliced onions (Julienne style), add some salt and black pepper and sauté until they turn yellow and remain soft. Finally, add red pepper (not hot).
In a deep bowl, add the beans, lemon juice, mint leaves and white goat cheese. On top of them, add the onion sauce that was prepared earlier and mix well until forming a unified mass.
Before serving, add cheese crumbs and mint leaves for decoration and sprinkle with olive oil. Serve the salad cold (at room temperature).
Accompanying drink: Buttermilk flavoured with cucumber juice and black pepper.
Accompanying song: "Nuk ka moshë kur knon" by Pleqtë e Krujës.



MESORE *ose* MEZÈ

APPETIZERS or MEZÈS



BUKË KALLAMOQI ME SHËLLIRË

RT

PËRBËRËSIT
(për 4– 5 persona):
- 1 bukë misri
- 700 ml kos dele / lope
- 50 ml shëllirë
- 2 lugë gjelle vaj ulliri
- 50 gr gjalpë
- Piper i zi
- Majdanoz i freskët
- 1– 2 thelpinj hudhra

PËRGATITJA:
Presim bukën e misrit në feta katrore ose drejtkëndëshi 3x4 cm. Shtojmë vajin dhe gjalpin në një tigan dhe i lëmë të nxehen. Shtojmë copat e bukës së misrit në yndyrën e nxehur dhe i skuqim nga të dy anët në zjarr të mesëm për gati 5 minuta, derisa të kenë marrë ngjyrë të kuqërremtë.
Në një tas shtojmë kosin, shëllirën, hudhrën e shtypur, piperin e zi dhe i përziejmë. Nëse kremi i kosit është mjaftueshëm i kripur prej shëllirës, nuk i shtojmë kripë.
Në një pjatancë të madhe vendosim copat e bukës së skuqura. Mbi to, shtojmë gjysmën e kremit të kosit dhe e lëmë për gati 10 minuta që ta përthithë. Më pas shtojmë edhe pjesën tjetër të kremit.
Yndyrën e mbetur në tigan e kullojmë në një sitë të imët, në mënyrë që ta pastrojmë nga thërrimet dhe me të spërkasim bukën me salcë. Pjatën e zbukurojmë dhe aromatizojmë me majdanoz të grirë.

Pija shoqëruese: Raki rrushi
Kënga shoqëruese: "Të deshta me hakikat" nga Hismet Peja

CORNBREAD WITH BRINE

TR

INGREDIENTS
(serves 4–5 persons):
- 1 cornbread
- 700 ml sheep/cow yogurt
- 50 ml brine
- 2 tablespoons olive oil
- 50 g butter
- Black pepper
- Fresh parsley
- 1– 2 cloves garlic

PREPARATION:
Cut the cornbread into 3x4 cm square or rectangular slices. Add the oil and butter to a pan and let it heat. Add the cornbread pieces to the heated fat and fry them on both sides over medium heat for about 5 minutes, until they have turned a reddish colour.
In a bowl, add the yogurt, brine, crushed garlic, black pepper and mix. If the yogurt cream is salty enough from the brine, do not add salt.
Place the fried bread slices on a large plate. Add half of the yogurt cream on top of the bread slices and leave it for about 10 minutes for absorption. Then add the rest of the cream.
Drain the remaining fat in the pan through a fine sieve, so that it is cleared of crumbs, and sprinkle it on the bread with the sauce. Garnish and flavour the plate with chopped parsley.

Accompanying drink: Grape *raki*
Accompanying song: "Të deshta me hakikat" by Hismet Peja.



BUKË KALLAMOQI (BRUSKETA) ME LAKËR TË ZEZË, DJATHË DHE ARRA

RK

PËRBËRËSIT
(për 4– 5 persona):
- 1 bukë misri (e prerë në copa ose feta)
- 4– 5 gjethe lakër e zezë
- 100 gr djathë dhie ose dele (i thërrmuar)
- 80 gr arra të pjekura (të copëtuara)
- 2– 3 lugë vaj ulliri ekstra i virgjër
- 1 lugë gjalpë
- 1– 2 thelpinj hudhër (të grira hollë ose të shtypura)
- kripë dhe piper i zi (sipas dëshirës)
- pak spec djegës i thërrmuar ose pluhur
- lëngu i 1 kokrre limoni

PËRGATITJA:
Lajmë mirë gjethet e lakrës dhe i presim në copa të vogla.
Në një tigan, ngrohim gjalpin me pak vaj ulliri, shtojmë hudhrën e grirë dhe e kaurdisim për 1 minutë. Shtojmë lakrën, pak kripë, piper dhe pak spec djegës duke i kaurdisur për 4–5 minuta derisa lakra të zbutet, por të ruajë ngjyrën e gjelbër të gjallë. E largojmë lakrën nga tigani duke e vendosur në një tas dhe i shtojmë lëngun e limonit. Thekim copat e bukës së misrit në furrë ose i skuqim me pak vaj në tigan për t'i bërë më kërcëllitëse nga jashtë. Shtojmë pak vaj ulliri sipër tyre për më shumë aromë dhe shije. Vendosim bukët në pjatancë ose tabaka dhe sipër çdo fete vendosim pak nga lakra e kaurdisur. Shtojmë djathin e thërrmuar mbi lakër, arrat e pjekura dhe i spërkatim me pak vaj ulliri dhe piper të zi sipas dëshirës.
Këshillë: Për më shumë aromë, mund të shtojmë pak rigon ose trumzë të freskët. Për një version stinor, lakra e zezë mund të zëvendësohet me spinaq apo hithra.
Pija shoqëruese: Verë e kuqe *Merlot.*
Kënga shoqëruese: "Ke selvitë e Namazgjasë", Parashqevi Simaku

CORNBREAD (BRUSCHETTA) WITH BLACK CABBAGE, CHEESE AND WALNUTS

CR

INGREDIENTS
(serves 4–5 persons):
- 1 cornbread (cut into pieces or slices)
- 4–5 black cabbage leaves
- 100 g goat or sheep cheese (crumbled)
- 80 g roasted walnuts (chopped)
- 2–3 tablespoons extra virgin olive oil
- 1 tablespoon butter
- 1–2 garlic cloves (finely minced or crushed)
- salt and black pepper (to taste)
- some crushed or powdered chili pepper
- juice of 1 lemon

PREPARATION:
Wash the cabbage leaves well and cut them into small pieces.
In a pan, heat the butter with some olive oil, add the minced garlic and sauté for 1 minute. Add the cabbage, some salt, pepper and some chili pepper, sautéing for 4-5 minutes until the cabbage softens but retains its bright green colour. Remove the cabbage from the pan, place it in a bowl and add the lemon juice. Toast the cornbread slices in the oven or fry them with a bit of oil in a pan to make them crispier on the outside. Add some olive oil on top of them for more flavour and taste. Place the bread slices on a plate or tray and top each slice with a little of the sautéed cabbage. Add the crumbled cheese over the cabbage, the roasted nuts and sprinkle with a little olive oil and black pepper to taste.
Tip: For more flavour, you can add some fresh oregano or thyme. For a seasonal version, the black cabbage can be replaced with spinach or nettles.
Accompanying drink: Merlot red wine.
Accompanying song: "Ke selvitë e Namazgjasë" by Parashqevi Simaku.



KARABEC ME GËSHTENJA

RA

PËRBËRËSIT
(për 8– 10 persona):
- 400 miell misri
- 500 gr fasule të bardha
- 300 kg gështenja të pjekura dhe qëruara
- 200 ml vaj ulliri ekstra i virgjër
- 50 gr gjalpë
- Kripë (sipas dëshirës)
- Trumëz (e thatë ose e freskët)
- Kripë
- Piper i zi

PËRGATITJA:
Fasulet i vendosim në një tas të thellë, i mbulojmë me ujë të bollshëm (gati 1 litër ujë) dhe i lëmë të pushojnë minimalisht për 6 orë. Shpërlajmë fasulet nga uji, i vendosim në një enë të thellë me ujë të bollshëm dhe pak kripë duke i zierë derisa të jenë zbutur por pa prishur formën. Kullojmë fasulet dhe i vendosim për t'u ftohur në një tas. Pjekim dhe qërojmë nga lëvorja gështenjat të cilat më pas i thërmojmë në copa të vogla. Në një tas të madh, shtojmë fasulet me lëng, miellin dhe gështenjat. I përziejmë mirë që të njëtrajtësohen duke krijuar një masë të rrjedhshme dhe të trashë. I shtojmë vaj dhe pak gjalpë të shkrirë. E rregullojmë me kripë, piper të zi dhe trumzë ose rigon. Në një tavë të lyer me vaj, shtojmë masën e përgatitur, e nivelojmë mirë dhe e spërkatim me pak gjalpë të shkrirë.
Pjekim tavën me karabec në temperaturën 180– 200°C për gati 35–40 minuta. Pasi karabeci ka krijuar një kore e largojmë nga furra dhe e lemë të ftohet. E presim në copa si të ishte byrek dhe e shërbejmë të ngrohtë. Karabeci është shumë i shijshëm edhe në temperaturë ambienti.
Pija shoqëruese: Verë Merlot nga kantinat e zonës
Kënga shoqëruese: "A ka shku nusja" nga gratë kurbinase

KARABEC WITH CHESTNUTS

IR

INGREDIENTS
(serves 8–10 persons):
- 400 g corn flour
- 500 g white beans
- 300 g roasted and peeled chestnuts
- 200 ml extra virgin olive oil
- 50 g butter
- Salt (to taste)
- Thyme (dried or fresh)
- Salt
- Black pepper

PREPARATION:
Place the beans in a deep bowl, cover with water (about 1 Liter of water) and let them rest for at least 6 hours. Rinse the beans, place them in a deep bowl covered in water and some salt, boil them until they are soft but without losing their shape. Drain the beans and place them in a bowl to cool. Roast and peel the chestnuts, then chop them into small pieces. In a large bowl, add the beans with juice, flour, and chestnuts. Mix well, creating a thick, runny mixture. Add oil and melted butter to taste. Season with salt, black pepper, and thyme or oregano. In a greased pan, add the prepared mixture, level it well, and sprinkle with melted butter.
Bake the *karabec* pan at 180-200°C for about 35-40 minutes. Once the *karabec* has formed a crust, remove it from the oven and let it cool. Cut it into pieces like a pie and serve warm. *Karabec* is very tasty even at room temperature.
Accompanying drink: Merlot wine from the area's wineries.
Accompanying song: "A ka shku nusja" by the women of Kurbin.



BUKNORE (OSE BUKË NORE) E SHOQËRUAR ME TURSHI

PËRBËRËSIT
(për 8– 10 persona):
- 2 kg miell gruri (zakonisht miell i fortë, i situr, tipi 0 ose tipi i fshatit)
- 1 lugë gjelle kripë
- Ujë i vakët (rreth 1.2–1.5 litra)
- Pak maja natyrale ose në vend të saj brumë i mbetur nga buka e mëparshme (brumë i ardhur – zakon tradicional) (sipas dëshirës):
- Turshi specash të mbushur me ajkë, domate, ose lakër e bardhë

PËRGATITJA:
Zënia e brumit: Në një enë të madhe përziejmë miellin me kripën dhe shtojmë gradualisht ujin e vakët, duke e përzier me dorë derisa të krijojmë një brumë të fortë dhe të lidhur mirë. Brumin e punojmë për rreth 20 minuta që të krijojë një strukturë elastike, dhe të jetë pak më i fortë se ai i bukës së zakonshme. Mbulojmë brumin me një pecetë kuzhine dhe e lëmë të pushojë për gati 2 orë (jo për të ardhur si buka normale, sepse kjo lloj buke nuk ka shumë fryrje, ose aspak, nëse nuk përdorim maja).
Më pas, brumin e ndajmë në dy pjesë të barabarta, dhe u japim formën klasike rrethore, me trashësi rreth 4– 5 cm dhe diametër rreth 25– 30 cm. Shpojmë sipërfaqen me pirun ose me një thikë për të krijuar një kryq ose figurën që duam.
Bukën e pjekim në saç për rreth 1 orë e 30 minuta, duke e kthyer herë pas here dhe duke shtuar prush sipër. Në mungesë të saçit, e pjekim në furrë të parangrohur në 180°C për rreth 1 orë e 15 minuta, ose derisa të ketë formuar një kore të fortë dhe të mos mbetet brumë në brendësi kur e shpon me thikë.
Mund ta lëmë të thahet edhe më gjatë në temperaturë më të ulët (100–120°C) për ta përdorur si "buka e thatë" për përsheshin me mish cjapi.

Kuriozitet gastronomik: Buknora nuk ka shije të fortë, sepse është menduar të shërbejë si bazë që përthith lëngun e mishit, gjalpit, kosit ose vajit. Në disa zona, përgatitej një ditë përpara dasmës, dhe përdorej për të bërë përshesh me lëng dashi ose cjapi.
Pija shoqëruese: Kos dele
Kënga shoqëruese: "Merri sytë e mi" nga Fatmira Breçani

NORE BREAD (*BUKËNORE*) WITH PICKLES

TR

INGREDIENTS
(serve 8–10 persons):
- 2 kg of wheat flour (usually strong, sifted flour, type 0 or village type)
- 1 tablespoon of salt
- Warm water (about 1.2–1.5 Liters)
- Some natural yeast or, alternatively, dough left over from the previous bread (dough that is ready to use - traditional custom) (to taste):
- Pickled peppers filled with cream, tomatoes, or white cabbage

PREPARATION:
Preparation of the dough:
In a large bowl, mix the flour with some salt and gradually add the lukewarm water, mix the mass by hand until a strong and consistent dough is created. Handpress the dough for about 20 minutes to create an elastic mass, a bit stronger than that of regular bread. Cover the dough with a kitchen towel and let it rest for about 2 hours (this type of bread does not rise much, or at all, if we do not use yeast and does not, therefore, appear ready as the normal bread).
Subsequently, divide the dough into two equal parts, and give them the classic circular shape, about 4– 5 cm thick and a diameter of about 25– 30 cm. Pierce the surface with a fork or a knife to create a cross or the figure we want.
Bake the bread in the *saç* for about 1 hour and 30 minutes, turning it around from time to time and adding embers on top. In the absence of a *saç*, bake it in a preheated oven at 180°C for about 1 hour and 15 minutes, or until it has formed a hard crust and no dough remains inside when pierced with a knife.
To taste, let it dry even longer at a lower temperature (100-120°C) to use it as a "dry bread" for goat meat *përshesh*.

Gastronomic curiosity: Nore bread does not have a strong taste, because it is intended to serve as a base that absorbs meat juice, butter, yogurt or oil. In some areas, it was prepared the day before weddings, and was used to make *përshesh* with lamb or goat juice.
Accompanying drink: Sheep yogurt
Accompanying song: "Merri sytë e mi" by Fatmira Breçani.





FLI E KURBINIT ME MISH TË GRIRË

PËRBËRËSIT PËR FLI (PETËT):
- 1.5 kg miell gruri
- 2 litra ujë i vakët
- 1 lugë gjelle kripë
- 300 – 400 gr gjalpë ose vaj (për lyerje ndërmjet petëve)

Për mbushjen me mish:
- 400 gr mish i grirë viçi ose qengji
- 2 qepë të mëdha, të grira hollë
- Kripë, piper i zi
- Pak rigon ose majdanoz
- Vaj ulliri ose gjalpë, për skuqje

PËRGATITJA E MISHIT:
Në një tigan skuqim qepët derisa të zbuten, pastaj shtojmë mishin e grirë dhe i gatuajmë mirë. Shtojmë kripë, piper, rigon ose majdanoz dhe e lëmë mënjanë që të ftohet pak.
Përgatitja e brumit të flisë:
Përgatisim brumin e hollë (te rrjedhshëm) me miell, kripë dhe ujë. Lyejmë një tepsi të madhe me pak vaj dhe fillojmë duke derdhur dhe hapur njëtrajtësisht në të gjithë sipërfaqen e tavës një shtresë të hollë brumi të cilën e pjekim për disa minuta në saç (ose në mungesë të tij në furrë). Lyejmë petën e pjekur me gjalpë të shkrirë. Vazhdojmë kështu për disa shtresa njëra mbi tjetrën dhe pastaj shpërndajmë pak nga mbushja me mish. Kjo përsëritet disa herë derisa të mbarojë i gjithë brumi, pra vazhdojmë me shtrimin e petëve, lyerje me gjalpë, vendosja e disa shtresave dhe më pas mish të grirë. Më pas, e pjekim flinë në mënyrë tradicionale me saç me prush sipër për 20–30 minuta, ose në furrë në 200°C.

Kuriozitet gastronomik: Në Kurbin, kjo fli quhej "fli e ngjeshur" ose "fli e rëndë", sepse nuk gatuhej shpesh dhe kërkonte më shumë mish sesa kishte zakonisht shtëpia në ditë të zakonshme. Gatuhej në raste të veçanta, si dasma të vogla familjare, pritje për dhëndurë ose krushq, përcjellje për emigrantët, apo edhe në raste festash fetare.
Pija shoqëruese: Raki rrushi
Kënga shoqëruese: "Drandofilat" nga Elvana Gjata

KURBIN'S *FLI* WITH MINCED MEAT

IR

INGREDIENTS
for the fli (dough sheets):
- 1. 5 kg wheat flour
- 2 Liters of lukewarm water
- 1 tablespoon of salt
- 300 – 400 g of butter or oil (for spreading between the dough sheets)

For the meat filling:
- 400 gr of minced beef or lamb
- 2 large onions, finely chopped
- Salt, black pepper
- A little oregano or parsley
- Olive oil or butter, for frying

PREPARING THE MEAT:

In a pan, fry the onions until soft, then add the minced meat and cook well. Add salt, pepper, oregano or parsley and set aside to slightly cool.

Preparing the dough for the fli:

Prepare the thin (flowy) dough with flour, salt and water. Grease a large baking tray with some oil and start by pouring and spreading a thin layer of dough evenly over the entire surface of the tray and bake for a few minutes in a *saç* (or in the oven in the absence of the former). Brush the baked dough with melted butter. Continue the process for several layers one on top of the other and then spread some of the meat filling. Repeat the process several times until all the dough is used up. Keep repeating the process of laying the dough, brushing with butter, placing several layers and then placing some minced meat. Subsequently, bake the *fli* in the traditional way in a *saç*, putting some ember on top of it for 20-30 minutes, or in the oven at 200°C.

Gastronomic curiosity: In Kurbin, this *fli* is called "dense *fli*" or "heavy *fli*", because it was not often cooked and required more meat than the household usually had on ordinary days. It was cooked on special occasions, such as small family weddings, receptions for grooms or grooms-in-law, farewell events for emigrants, or even on religious holidays.

Accompanying drink: Grape raki.

Accompanying song: "Drandofilat" by Elvana Gjata.





PETULLA ME DJATHË DHIE DHE PEKMEZ SHEGE TË EGËR

RT

PËRBËRËSIT
(për 4 persona):
- 500 gr miell gruri i bardhë
- 7 gr maja e thatë (ose 25 gr maja e freskët)
- 1 lugë çaji sheqer (rreth 5 gr)
- 1 lugë çaji kripë (rreth 5 gr)
- 400 ml ujë i vakët (jo i nxehtë)
- 500 ml vaj për skuqje

PËRGATITJA:
Në një enë të vogël, përziejmë majanë me pak nga uji i vakët dhe sheqerin. E lëmë për 5–10 minuta derisa të krijojë flluska (aktivizohet).
Në një tas të madh, përziejmë miellin dhe kripën. Shtojmë majanë e aktivizuar dhe ujin e mbetur. Përziejmë me lugë druri ose rrahëse dore derisa të krijohet një brum i butë dhe pak ngjitës. E mbulojmë brumin dhe e lëmë të fryhet për 1 orë në një vend të ngrohtë, derisa të dyfishohet në vëllim.
Nxehim vajin në një tigan të thellë. Marrim pak nga brumi me një lugë gjelle të lagur me ujë dhe e hedhim në vajin e nxehtë. Skuqim petullat nga të dyja anët derisa të marrin ngjyrë të artë. Petullat e skuqura i vendosim mbi letër kuzhine për të larguar vajin e tepërt.
I shërbejmë me pekmez shege të egër ose djathë të bardhë dhie.

Pija shoqëruese: Çaj mali me mjaltë
Kënga shoqëruese: "Ani kaj lulie" nga Elina Duni

GOAT CHEESE AND WILD POMEGRANATE *PEKMEZ* PANCAKES

TR

INGREDIENTS
(serves 4 persons):
- 500 g white wheat flour
- 7 g dry yeast (or 25 g fresh yeast)
- 1 teaspoon sugar (about 5 g)
- 1 teaspoon salt (about 5 g)
- 400 ml lukewarm water (not hot)
- 500 ml oil for frying

PREPARATION:
In a small bowl, mix the yeast with some of the lukewarm water and the sugar. Leave for 5–10 minutes until bubbles are created (activates).
In a large bowl, mix the flour and salt. Add the activated yeast and the remaining water. Mix with a wooden spoon or hand mixer until a soft, slightly sticky dough is formed. Cover the dough and let it rise for 1 hour in a warm place, until it doubles in size.
Heat the oil in a deep frying pan. Scoop some dough with a tablespoon moistened with water and drop it into the hot oil. Fry the pancakes on both sides until golden brown. Place the fried pancakes on kitchen paper to remove excess oil.
Serve with wild pomegranate *pekmez* or white goat cheese.

Accompanying drink: Mountain tea with honey.
Accompanying song: "Ani kaj lulie" by Elina Duni.



BYREK ME ARRA

RT

PËRBËRËSIT
(për 10– 12 persona):
Për petët:
- 1 kg miell gruri
- Ujë i vakët
- Kripë

Për mbushjen:
- 500 gr arra të qëruara e të copëtuara (jo shumë imët)
- 200 gr vaj misri
- 50 gr gjalpë (për përzierjen e arrave)
- 500 gr gjalpë i freskët (i shkrirë) për petët

PËRGATITJA:
Zëmë një brumë të fortë me miell, ujë të vakët dhe pak kripë, të cilin e lemë të pushojë për 30 minuta. Ndajmë brumin në 20– 25 toptha të vegjël dhe hapim petë të holla. Përziejmë arrat e grira me vaj misri dhe 50 gr gjalpë të shkrirë. Sipas dëshirës mund të shtojmë pak sheqer ose kanellë, por tradicionalisht nuk përdoret. Lyejmë tepsinë me gjalpë. Shtrijmë rreth 10– 12 petë, duke i lyer secilën me gjalpë të shkrirë. Shtrojmë një shtresë me mbushjen e arrave. Vazhdojmë me shtrimin e petëve të tjera (10– 12), sërish duke i lyer me gjalpë. Para pjekjes, byrekun e presim në copa (katror ose romb), pastaj e fusim në furrë të parangrohur dhe e pjekim me 180°C për rreth 45– 55 minuta ose derisa të marrë një ngjyrë të artë në sipërfaqe. Përgatisim sherbet të lehtë (nëse dëshirojmë ta kthejmë në ëmbëlsirë): Ziejmë 300 ml ujë me 200 gr sheqer dhe pak lëng limoni për 10 minuta. Hedhim sherbetin mbi byrekun e pjekur, ndërkohë që është i nxehtë (kjo vetëm nëse e duam në versionin ëmbëlsirë).
Shënim: Ky byrek është i kripur dhe i ëmbël njëkohësisht, varet si e koncepton: si pjatë më vete ose si ëmbëlsirë rustike.
Pija shoqëruese: Çaj trëndafili të egër
Kënga shoqëruese: "Moj fellanxë" nga Marie Kraja

WALNUT PIE

TR

INGREDIENTS
(serves 10–12 persons):
For the dough:
- 1 kg of wheat flour
- Warm water
- Salt

For the filling:
- 500 g of peeled and chopped walnuts (not too finely)
- 200 g of corn oil
- 50 g of butter (for mixing the nuts)
- 500 g of fresh butter (melted) for the dough

PREPARATION:
Knead a stiff dough with flour, warm water and some salt, and let to rest for 30 minutes. Divide the dough into 20–25 small balls and roll out thin dough sheets out of them. Mix the chopped walnuts with corn oil and 50 g of melted butter. If desired, add a bit of sugar or cinnamon, but traditionally neither of them is used. Grease the baking pan with butter. Lay out about 10–12 dough sheets, brushing each with melted butter. Spread a layer of the walnut filling. Continue by layering the remaining sheets (10–12), brushing again with butter. Before baking, cut the pie into pieces (square or diamond shape), then place in a preheated oven and bake at 180°C for about 45-55 minutes or until golden brown on the surface.
Prepare a light sorbet (if you want to turn it into a dessert): Boil 300 ml of water with 200 g of sugar and some lemon juice for 10 minutes. Pour the sorbet over the baked pie while it is still hot (this is only if you want it as a dessert).
Note: This pie can be served both as a salty and sweet dish, depending on how you like it, as a separate dish or as a rustic dessert.
Accompanying drink: Wild rose tea.
Accompanying song: "Moj fellanxë" by Marie Kraja.



BYREK ME QUMËSHT, VEZË DHE DJATHË

RT

PËRBËRËSIT
(për 6– 8 persona):
Për petët (nëse i përgatisim vetë):
- 800 gr miell
- Ujë i vakët
- Pak kripë
- Ose përdor petë të gatshme, rreth 10– 12 copë

Për mbushjen:
- 200 gr djathë i bardhë dhie ose dele, i thërrmuar
- 4 kokrra vezë
- 500 ml qumësht
- 100 gr gjalpë ose vaj ulliri (për lyerje mes petëve)

PËRGATITJA:
Zëmë brumin me miell, ujë të vakët dhe pak kripë. E lëmë të pushojë për 20– 30 minuta dhe më pas ndajmë brumin në 10–12 toptha dhe hapim petë të holla me petës.
Në një enë përziejmë vezët me qumështin dhe djathin e thërrmuar. Shtojmë pak piper të zi nëse dëshirojmë.
Lyejmë tepsinë me gjalpë. Shtojmë 5– 6 petë duke i lyer një nga një me gjalpë të shkrirë ose vaj ulliri. Hedhim përzierjen me qumësht, vezë dhe djathë dhe sipër mbushjes shtrojmë pjesën tjetër të petëve, duke i lyer një nga një me gjalpë të shkrirë ose vaj ulliri.
Presim byrekun në copa katrore ose trekëndore dhe e pjekim në furrë të parangrohur në 180°C për 45 minuta ose derisa të marrë ngjyrë të artë dhe të fryhet pak.
Byreku mund të shërbehet i ngrohtë ose në temperaturë ambienti.
Pija shoqëruese: Dhallë me kastravec të shtrydhur
Kënga shoqëruese: "Nuk ka moshë kur këndon" nga Pleqtë e Krujës

MILK, EGG AND CHEESE PIE

TR

INGREDIENTS
(serves 6–8 persons):
For the dough sheets (if you make them yourself):
- 800 g flour
- Lukewarm water
- Salt
- Or use ready-made dough sheets, about 10–12 pieces

For the filling:
- 200 g white goat or sheep cheese, crumbled
- 4 eggs
- 500 ml milk
- 100 g butter or olive oil (for greasing between the dough sheets)

PREPARATION:
Knead the dough with flour, lukewarm water and some salt. Let it rest for 20–30 minutes and then divide the dough into 10–12 balls and roll out thin sheets with the rolling pin.
In a bowl, mix the eggs with the milk and crumbled cheese. Add a little black pepper to taste.
Grease the baking pan with butter. Add 5–6 dough sheets, brushing each one with melted butter or olive oil. Pour the milk, egg and cheese mixture and place the rest of the sheets on top of the filling, brushing each one with melted butter or olive oil.
Cut the pie into squares or triangles and bake in a preheated oven at 180°C for 45 minutes or until golden brown and slightly puffed.
The pie can be served warm or at room temperature.
Accompanying drink: Buttermilk with squeezed cucumber.
Accompanying song: "Nuk ka moshë kur këndon" by Pleqtë e Krujës.



PETA ME PRESH

PËRBËRËSIT
(për 6– 8 persona):
- 1 kg presh
- 1 kg miell
- 250 gr gjalpë
- 200 ml vaj misri
- 3 vezë
- 500 ml qumësht
- 200 gr djathë dele ose lope
- Rigon, kripë, piper i zi

PËRGATITJA E BRUMIT:
Në një enë të madhe punojmë miellin me pak kripë dhe ujë të ngrohtë, derisa të formohet një brumë i butë, elastik dhe jo ngjitës. Ndajmë brumin në kuleçë të vegjël dhe e lëmë të pushojë për rreth 30 minuta, të mbuluar me një pecetë që të mos thahet.
Përgatitja e mbushjes: Lajmë preshët dhe i presim hollë. Më pas, i skuqim lehtë në një përzierje gjalpi dhe vaji misri, derisa të zbutet. Largojmë preshët nga zjarri dhe i lëmë të ftohen pak, përpara se të bëhet përzierja me vezët, qumështin, djathin e bardhë të thërrmuar, rigonin, si dhe kripën e piperin sipas shijes.
Kur brumi është gati, hapim kuleçët me okllai në petë të holla. Çdo petë e lyejmë me gjalpë të shkrirë dhe pak vaj misri, që të jetë e butë dhe e shijshme pas pjekjes. Në një tepsi të lyer mirë, shtrojmë 2– 3 petë njëra pas tjetrës dhe mbi to hedhim një shtresë nga mbushja. E përsëritim këtë proçes derisa të mbarojnë përbërësit. Petën e fundit e vendosim sipër me kujdes dhe e lyejmë mirë me gjalpë, për t'i dhënë sipërfaqes ngjyrën e artë karakteristike gjatë pjekjes.
Tepsinë (tavën) e pjekim në furrë të parangrohur në 180°C për 45– 50 minuta, derisa petët të fryhen lehtë dhe të marrin një ngjyrë të artë, me cepa kërce dhe qendër të butë.
Peta me presh mund të shërbehet e ngrohtë.

Pija shoqëruese: Dhallë e përgatitur me kos dele
Kënga shoqëruese: "Ju këndon zemra Mirditore" nga Gjela Duka

LEEK PIE

TR

INGREDIENTS
(serves 6–8 persons):
- 1 kg leek
- 1 kg flour
- 250 g butter
- 200 ml corn oil
- 3 eggs
- 500 ml milk
- 200 g sheep or cow cheese
- Oregano, salt, black pepper

PREPARATION OF THE DOUGH:
In a large bowl, knead the flour with some salt and lukewarm water until a soft, elastic and non-sticky dough is formed. Divide the dough into small balls and let it rest for about 30 minutes, covered with a napkin so that it does not dry out.
Preparation of the filling:
Wash the leeks and chop them thinly. Lightly fry them in a mixture of butter and corn oil, until soft. Remove the leeks from the heat and let them slightly cool before mixing with the eggs, milk, crumbled white cheese, oregano, and salt and pepper to taste.
When the dough is ready, roll out the balls with a rolling pin into thin sheets. Brush each sheet with melted butter and corn oil, so that they come out soft and delicious after baking. On a well-greased baking tray, lay 2–3 sheets one after the other and pour a layer of the filling on top. Repeat this process until the ingredients are finished. Carefully place the last sheet on top and brush it well with butter, to give the surface the characteristic golden colour during baking.
Bake the pan in a preheated oven at 180°C for 45-50 minutes, until the dough sheets are lightly puffed and golden brown, with crispy edges and a soft centre.
The leek pie can be served warm.

Accompanying drink: Buttermilk prepared with sheep yogurt.
Accompanying song: "Ju këndon zemra Mirditore" by Gjela Duka.





JAPRAKË ME MIELL MISRI NË KUÇ

RA

PËRBËRËSIT:
- 200 gr gjethe rrushi (të njoma ose të konservuara në kripë)
- 1 gotë miell i imët misri i situr
- 1 qepë e madhe e grirë imët
- 2–3 lugë gjelle vaj ulliri
- Kripë (sipas shijes)
- Pak spec i kuq (sipas dëshirës)
- 1 tufë majdanoz, kopër dhe nenexhik të grirë imët
- Ujë i vakët për përzierjen
- Lakra të egra: nena, pazi, lulëkuqe, bishta qepësh të njoma, hithra etj.

PËRGATITJA:

Lajmë lakrat e egra dhe i grijmë imët dhe vendosim në një tas të madh së bashku me bishtat e qepëve të njoma, koprën, majdanozin dhe një dorë nenexhik të freskët. Këtë përzierje e shtypim mirë me dorë, që barishtet të lëshojnë lëngun dhe aromën e tyre.

Më pas, shtojmë miellin e misrit dhe vaj ulliri, kripë dhe pak ujë të vakët, sa për ta lidhur masën. Më pas, e lëmë të pushojë për 10–15 minuta, që shijet të përzihen dhe mielli të fryhet pak.

Ndërkohë, përgatisim gjethet e rrushit dhe i mbushim me një lugë të vogël nga masa me lakra dhe miell misri. I mbështjellim ngadalë në formën klasike të japrakut dhe i vendosim pranë njëri-tjetrit, ngushtë, që të mos hapen gjatë gatimit, në një vorbë balte, enë që jo vetëm ruan nxehtësinë në mënyrë natyrale, por edhe i jep gatimit një aromë të veçantë. Sipër tyre vendosim një pjatë të përmbysur dhe një gur të rëndë. Më pas, në vorbë derdhim lëng perimesh ose ujë sa të mbulohen japrakët dhe 2 lugë vaj ulliri për butësi dhe shije. Vorbën e mbyllim me kapakun e saj të trashë dhe e vendosim në furrë, në temperaturë të ulët 160– 170°C.

Japrakët i gatuajmë ngadalë, për rreth 1.5– 2 orë.

Në mungesë të vorbës së baltës, japrakët mund ti gatuajmë, në një enë tjetër, madje edhe në saç, për ta ruajtur ndjesinë tradicionale. Shërbehen të ngrohtë ose të ftohtë.

Pija shoqeruese: Kos lope
Kënga shoqëruese: “Kënga e çobanit” nga Hersi Matmuja

JAPRAK WITH CORNMEAL IN A CLAY POT

IR

INGREDIENTS:
- 200 g grape leaves (fresh or preserved in salt)
- 1 cup sifted cornmeal
- 1 large onion, finely chopped
- 2–3 tablespoons olive oil
- Salt (to taste)
- Some red pepper (optional)
- 1 bunch of parsley, dill and mint, finely chopped
- Lukewarm water for mixing
- Wild cabbage: chervil, parsley, spring onion, nettle, etc.

PREPARATION:
Wash the wild cabbage, finely chop it and place it in a large bowl together with the spring onion, dill, parsley and a handful of fresh mint. Kneale this mixture well by hand, so that the herbs release their juice and aroma.
Add the cornmeal and olive oil, salt and some lukewarm water, just enough to bind the mixture. Then, let it rest for 10–15 minutes, so that the flavours mix and the flour rises a little.
Meanwhile, prepare the grape leaves and fill them with a small spoonful of the cabbage and cornmeal mixture. Slowly roll them in the classic shape of a *japrak* and place them next to each other, tightly, so that they do not open during cooking, in a clay pot, a container that not only retains heat naturally, but also gives the cooking a special aroma. Place an inverted plate and a heavy stone on top of them. Then, pour vegetable broth or water into the pot until the *japraks* are covered and 2 tablespoons of olive oil for softness and flavour. Close the clay pot with its thick lid and place it in the oven, at a low temperature of 160 170°C.
Cook the *japçraks* slowly, for about 1.5– 2 hours.
In the absence of a clay pot, the *japraks* can be cooked in another container, even in a *saç*, to preserve the traditional feel. Served warm or cold.

Accompanying drink: Cow yogurt
Accompanying song: Kënga e çobanit by Hersi Matmuja.





LAKNUR ME SHEQER

PËRBËRËSIT
(për 8– 10 persona):
- Peta të pjekura të buta
- 250 gr gjalpë

Për sherbetin:
- 1 kg sheqer
- 600 ml ujë
- Lëngu i kulluar i një kokrre limoni

PËRGATITJA:
Në fillim tretim gjalpin, pastaj me ndihmën e një furçe lyejmë tavën ku do përgatisim laknurin dhe nisim të shtrojmë petat e pjekura me rradhë dhe secilën petë e spërkatim me gjalpë. Kur jemi drejt përfundimit të shtrimit të petëve, fillojmë të palosim anët dhe shtrojmë petën e fundit. Spërkatim me gjalpë petën e fundit dhe pastaj laknurin e presim në feta sipas një madhësie të dëshiruar.
E pjekim në furrë të parangrohur në 200° C për rreth 30 minuta, derisa merr ngjyrën e artë, e më pas ulim temperaturën në 150° C për 30 minuta të tjera.

Përgatitja e sherbetit:
Shtojmë sheqerin dhe ujin në një enë të thellë dhe i ziejmë derisa sherbeti të arrijë mpiksjen (kur pika e fundit e sherbetit të derdhur me nje lugë inoksi nuk shkeputet menjëhere nga luga por qendron e varur në të). Shtojmë në sherbet lëngun e kulluar të 1 kokrre mesatare limoni. E largojmë sherbetin nga zjarri dhe e lëmë të ftohet për 5 minuta e më pas e shtojmë në laknur.

Kuriozitet gastronomik: Në Kurbin dhe Mirditë, laknuri nuk ishte thjesht një gatim, ishte simbol i mikpritjes dhe urtësisë. Në disa fshatra, laknuri i parë i vitit (zakonisht përgatitej më 6 janar, në ditën e Ujit të Bekuar) bëhej pa kripë e pa sheqer – thjesht miell, ujë dhe gjalpë – si simbol pastrimi shpirtëror dhe respekti për tokën që do të punonin gjatë vitit.
Pija shoqëruese: Lëng shege të egra
Kënga shoqëruese: "Rrjedh në këngë e ligjërime" nga Vaçe Zela

SUGAR PIE

IR

INGREDIENTS
(serves 8–10 persons):
- Softly baked dough sheets
- 250 g butter

For the sorbet:
- 1 kg sugar
- 600 ml water
- Juice of one lemon

PREPARATION:
First, melt the butter, then with the help of a brush, grease the pan where the pie will be prepared and start laying the baked dough sheets in turn and spray each of them with butter. When about to finish laying the dough sheets, start folding the sides and lay the last sheet. Spray the last dough sheet with butter and cut the pie into slices according to the desired size.
Bake in a preheated oven at 200° C for about 30 minutes, until golden brown, then reduce the temperature to 150° C for another 30 minutes.

Preparation of the sorbet:
Add the sugar and water to a deep container and boil until the sorbet reaches a saturation point (when the last drop of the sorbet poured with a stainless steel spoon does not immediately fall off the spoon but instead remains hanging on it). Add the strained juice of 1 medium lemon to the sorbet. Remove the sorbet from the heat and let it cool for 5 minutes, then add it to the pie.

Gastronomic curiosity: In Kurbin and Mirditë, the pie was not just a dish, it was a symbol of hospitality and wisdom. In some villages, the first pie of the year (usually cooked on January 6, the day of Holy Water) was made without salt or sugar – just flour, water and butter – as a symbol of spiritual purification and respect for the land they would work during the year.

Accompanying drink: Wild pomegranate juice.
Accompanying song: "Rrjedh në këngë e ligjërime" by Vaçe Zela.





LAKNUR ME KUNGULL DIMËROR DHE DJATHË

PËRBËRËSIT
(për 8– 10 persona):
Për brumin (petët):
- 1 kg miell gruri
- Ujë i vakët (rreth 500 ml)
- Pak kripë

Për mbushjen:
- 1 kungull dimëror i vogël (rreth 800 gr pas pastrimit), i grirë në rende dhe i shtrydhur nga uji
- 200 gr djathë dhie i thërrmuar
- 1 lugë çaji borzilok (i thatë ose i freskët i grirë imët)
- Arrëmyshk, kripë dhe piper i zi (sipas dëshirës)

Për lyerjen e petëve:
- 300 gr gjalpë i shkrirë

PËRGATITJA:
Përziejmë miellin me pak kripë dhe ujë të vakët për të zënë një brumë të butë por jo ngjitës. Lemë brumim të pushojë 20– 30 minuta e më pas e ndajmë në 20– 24 toptha që i hapim si petë të holla me okllai.
Përgatitja e mbushjes: Grijmë kungullin në rende dhe e shtypim mirë që të dalë uji i tepërt. Kaurdisim kungullin në tigan me pak vaj për gati 10 minuta. Shtojmë kungullin tek djathi i thërrmuar, borzilokun, arrëmyshkun, kripën dhe piperin.
Lyejmë një tepsi të madhe me gjalpë ose vaj. Shtrojmë 10– 12 petë duke i lyer secilën me përzierjen e vajit dhe gjalpit. Shpërndajmë mbushjen me kungull në mes të byrekut. Shtojmë petët e mbetura sipër, sërish duke i lyer një nga një. Në fund, lyejmë sipërfaqen e laknurit me gjalpë dhe vaj.
Laknurin e presim në copa para se ta pjekim në furrë të parangrohur me 180°C për 45– 55 minuta, derisa të marrë një ngjyrë të artë dhe të krijojë kore kërcëllitëse.

Këshillë: Nëse kungulli është shumë i ëmbël, mund të shtojmë kripë dhe pak piper djegës për kontrast. Erëzat si arrëmyshku dhe borziloku nuk kanë qënë përdorur në recetën origjinale, por janë shtuar në recetë për të siguruar një shije më të këndshme.
Pija shoqëruese: Lëng portokalli
Kënga shoqëruese: "Ëndrrat e mia" nga Merita Halili

WINTER SQUASH AND CHEESE PIE

TR

INGREDIENTS
(serves 8–10 persons):
For the dough (dough sheets):
- 1 kg wheat flour
- Lukewarm water (about 500 ml)
- Pinch of salt

For the filling:
- 1 small winter squash (about 800 g after cleaning), grated and squeezed in order to remove the water
- 200 g crumbled goat cheese
- 1 teaspoon basil (dried or fresh, finely chopped)
- Nutmeg, salt and black pepper (to taste)

For coating the dough sheets:
- 300 g melted butter

PREPARATION:

Mix the flour with some salt and lukewarm water to form a soft but not sticky dough. Let the dough rest for 20–30 minutes, divide it into 20–24 balls and then roll them out finely with a rolling pin.

Preparing the filling:

Grate the pumpkin and press it well to remove excess water. Sauté the pumpkin in a pan with a small amount of oil for about 10 minutes. Add the pumpkin to the crumbled cheese, basil, nutmeg, salt and pepper.

Grease a large baking tray with butter or oil. Lay out 10–12 sheets, brushing each one with the oil and butter mixture. Spread the pumpkin filling in the middle of the pie. Add the remaining sheets on top, again brushing them one by one. Finally, brush the surface of the pie with butter and oil.

Cut the pie into pieces before baking in a preheated oven at 180°C for 45-55 minutes, until golden brown and crispy.

Tip: If the pumpkin is very sweet, you can add salt and a little hot pepper for contrast. Spices such as nutmeg and basil are not used in the original recipe, but are added to the recipe to provide a more pleasant taste.

Accompanying drink: Orange juice

Accompanying song: “Ëndrrat e mia” by Merita Halili





PESHK

FISH



SUPË ME KOKË LEVREKU

PËRBËRËSIT
(për 4–5 persona):

- 2–3 koka levreku mesatar (të pastruara mirë nga gjaku dhe luspat)
- 3–4 karrota (të prera në rrathë)
- 2–3 gjethe dafine
- 3–4 patate (të prera në kubikë mesatarë)
- 1 kërcell selino (i prerë hollë)
- 100 gr oriz për pilaf (i shpëlarë mirë)
- 2 thelpinj hudhër (të shtypur lehtë)
- piper i zi (i bluar ose kokërr)
- 2–3 kokrra limona (të shtrydhur)
- 100 ml vaj ulliri ekstra i virgjër
- 1 tufë majdanoz (i grirë hollë)
- Kripë (sipas dëshirës)

PËRGATITJA:

Vendosim kokat e levrekut në një tenxhere të madhe me rreth 2 litra ujë të ftohtë, shtojmë pak kripë, hudhër, dafinë dhe disa kokrra piper të zi. I vendosim të ziejnë në zjarr të mesëm për 10– 15 minuta, duke larguar me lugë shkumën që formohet në sipërfaqe. Heqim kokat e peshkut dhe kullojmë lëngun të cilin do ta përdorim si bazë për supën. Vendosim lëngun e kulluar sërish në zjarr dhe shtojmë në të karrotat, patatet, selinonë dhe i lëmë të ziejnë për 10 minuta. Më pas, shtojmë orizin dhe vazhdojmë zierjen për 10– 12 minuta të tjera, derisa orizi dhe perimet të jenë gati.

Shtojmë pak nga mishi i kokës së levrekut të ndarë me dorë në copëza të vogla, nëpër secilën pjatë për arritur një shije më të plotë.

Në fund, shtojmë vajin e ullirit dhe lëngun e limonit. E rregullomë shijen me kripë dhe piper.

Supën e shërbejmë të ngrohtë, duke shtuar majdanozin e freskët sipër ne pjatë.

Këshillë: Për shije më të thellë, mund ti kaurdisim perimet lehtë me vaj ulliri përpara se t'i hedhim në supë.

Nëse supën e duam të trashë, mund të shtypim si pure disa nga patatet në fund të gatimit.

Pija shoqëruese: Verë e Bardhë nga Kantina *Kelmendi*

Kënga shoqëruese: "Si era" nga Dren Abazi

SEA BASS HEAD SOUP

TR

INGREDIENTS
(serves 4–5 persons):
- 2–3 medium sea bass heads (well cleaned of blood and scales)
- 3–4 carrots (cut into rings)
- 2–3 bay leaves
- 3–4 potatoes (cut into medium cubes)
- 1 celery stalk (thinly sliced)
- 100 g rice (well rinsed)
- 2 garlic cloves (lightly crushed)
- black pepper (ground or whole)
- 2–3 lemons (squeezed)
- 100 ml extra virgin olive oil
- 1 bunch parsley (finely chopped)
- Salt (to taste)

PREPARATION:

Place the sea bass heads in a large pot with about 2 Liters of cold water, add a little salt, garlic, bay leaf and a few black peppercorns. Let them simmer over medium heat for 10–15 minutes, skimming off the foam forming on the surface with a spoon. Remove the fish heads and drain the liquid, which we will use as a base for the soup. Put the drained liquid back on the heat and add the carrots, potatoes, celery and let it simmer for 10 minutes. Then, add the rice and continue cooking for another 10–12 minutes, until the rice and vegetables are ready.

Add some of the sea bass head meat, dividing the meat into small pieces by hand, to each plate to achieve a deeper taste.

Finally, add the olive oil and lemon juice. Adjust the taste with salt and pepper.

Serve the soup warm, adding fresh parsley on top of the plate.

Tip: For a deeper flavour, you can lightly sauté the vegetables in olive oil before adding them to the soup.

If you want the soup to be thicker, you can mash some of the potatoes at the end of cooking.

Accompanying drink: White wine from Kelmendi Winery.

Accompanying song: “Si era” by Dren Abazi.





PESHK “CUMER (QEFULL) NË THUPËR

Recetë tradicionale e peshkatarëve të lagunës së Patokut,
e cila mund të piqet në zjarr të hapur ose mbi prush.

PËRBËRËSIT
(për 4 persona):
- 4 peshq qefull mesatarë, të pastruar (pa luspa, pa zorrë)
- 4-5 lugë gjelle vaj ulliri ekstra i virgjër
- 1 kokërr limon (i shtrydhurdhe pak nga lëkura e grirë hollë)
- Kripë e trashë deti
- Disa thupra të drejta (preferohen nga druri i shelgut ose lajthisë, pa degëza, të lëmuara mirë)

PËRGATITJA:
Lajmë me kujdes peshqit, i pastrojmë nga të brendshmet, duke u kujdesur të mos dëmtojmë mishin delikat. Me një thikë të mprehtë u bëjmë disa prerje të lehta diagonale në të dyja anët, për t’u siguruar që shija të depërtojë thellë dhe peshqit të piqen njëtrajtësisht.
Në një tas të vogël përziejmë vaj ulliri, lëng limoni të freskët, pak nga lëkura e limonit të grirë hollë dhe kripë të trashë. Me këtë përzierje e fërkojmë peshkun, jo vetëm në sipërfaqe, por edhe në brendësi. Pasi e mbulojmë e lëmë të pushojë në frigorifer për 20– 30 minuta.
Ndërkohë, përgatisim thuprat të cilati zhysim në ujë për rreth 30 minuta, një truk i vjetër që i mbron nga flaka dhe lejon vetëm nxehtësinë t’i japë tonin pjekjes. Kur gjithçka është gati, marrim çdo peshk dhe e shpojmë nga goja në bisht, duke kaluar thuprën përmes trupit me kujdes.
I vendosim mbi zjarr të butë, jo të egër dhe i kthejmë herë pas here, çdo 10–12 minuta për secilën anë. Lëkura nis të kërcëllisë dhe të bëhet e artë, ndërsa mishi brenda mbetet i butë, plot lëng dhe aromë.
Kur janë gati, i heqim ngadalë peshqit nga thuprat dhe i shërbejmë të ngrohtë me feta limoni sipër.

Shënim: Për më shumë aromë mund të fusim brenda barkut të peshkut pak rozmarinë, hudhër ose gjethe dafine.
Pija shoqëruese: Verë Shesh i Bardhë nga Kantina Lahuta e Vjetër ose raki rrushi të ftohtë.
Kënga shoqëruese: “Zanat” nga Eda Zari

CUMER (MULLET) IN SKEWERS

IR

Traditional recipe of fishermen of the Patok Lagoon, which can be cooked on an open fire or over charcoal.

INGREDIENTS
(serves 4 persons):
- 4 medium mullet fish, cleaned (scaled, gutted)
- 4-5 tablespoons extra virgin olive oil
- 1 lemon (squeezed and with finely grate some of the peel)
- Coarse sea salt
- Several straight skewers (preferably from willow or hazelnut wood, without twigs, well-polished)

PREPARATION:

Carefully wash the fish, clean them thoroughly, taking care not to damage the delicate meat. With a sharp knife, make a few light diagonal cuts on both sides, to ensure that the flavour penetrates deeply and the fish cooks evenly.

In a small bowl mix olive oil, fresh lemon juice, some finely grated lemon peel and coarse salt. Rub the fish with this mixture, not only on the surface, but also on the inside. After covering it, let it rest in the refrigerator for 20–30 minutes.

Meanwhile, prepare the skewers, immerse them in water for about 30 minutes, an old trick that protects them from the flame and allows only the heat to give flavour to the cooking. When everything is ready, take each fish and pierce it from mouth to tail, carefully passing the skewer through the body.

Place the fish over a gentle (not violent) fire and turn them from time to time, every 10–12 minutes on each side. The skin would begin to crackle and become golden, while the meat inside remains soft, juicy and aromatic.

When ready, slowly remove the fish from the skewers and serve them warm with lemon slices above.

Note: For more flavour, you can put some rosemary, garlic or bay leaves inside the fish belly.

Accompanying drink: Shesh i Bardhë Wine from *Lahuta e Vjetër* Canteen or cold grape *raki*.

Accompanying song: "Zanat" by Eda Zari.





FILETO LEVREKU ME LIMON DHE PORTOKALL

PËRBËRËSIT
(për 4 persona):

- Fileto nga 2–3 levrekë
- 100 ml vaj ulliri ekstra i virgjër
- Lëngu i 2–3 portokalleve të freskëta
- 1 kokërr limon (i shtrydhur)
- 2–3 thelpinj hudhër (të shtypura ose të grira hollë)
- 1 tufë majdanoz i grirë hollë
- Kripë e trashë
- Piper i zi i freskët (i bluar në moment)

PËRGATITJA:

Filetot e levrekut i lajmë me kujdes nën ujë të ftohtë dhe i thajmë me letër kuzhine, që të humbasin lagështinë e tepërt dhe të marrim një skuqje të këndshme. U hedhim pak kripë dhe piper të zi nga të dyja anët, sa për të zgjuar shijen natyrore të peshkut. Ndërkohë, përgatisim marinimin: në një tas bashkojmë vaj ulliri, lëng portokalli, pak lëng limoni, shtojmë hudhër të shtypur dhe një grusht majdanozi të grirë hollë. Në këtë përzierje vendosim filetot dhe i lëmë të pushojnë të mbuluara në frigorifer për 20–30 minuta.

Në një tigan të nxehur hedhim pak vaj ulliri. Filetot vendosen me kujdes, me anën e lëkurës poshtë dhe i skuqim me zjarr të mesëm në një tigan të mbuluar me kapak. Ky veprim mundëson që filetot të mbeten të buta dhe me lëkurë të kërcëlluar. Në fund, sa janë ende në tigan, shtojmë pak nga lëngu i marinadës që të përftojmë aromë të gjallë në fund të pjatës. E lëmë edhe një minutë që peshku të thithë lëngun.

Vendosim filetot me kujdes në pjatë. Sipër tyre shtojmë disa pika nga marinada e ngrohtë dhe pak majdanoz të freskët dhe feta të holla limoni ose portokalli.

Shoqërimi: patate të ziera, perime në avull, ose një sallatë me rrepa dhe ullinj. Një pjatë e lehtë, por që flet me gjuhën e plotë të detit dhe tokës.

Pija shoqëruese: Raki rrushi e ftohtë

Kënga shoqëruese: “Po martohet malësori” nga Irma Libohova

SEA BASS FILLET WITH LEMON AND ORANGE

CR

INGREDIENTS
(serves 4 persons):
- Fillets of 2–3 sea bass
- 100 ml extra virgin olive oil
- Juice of 2–3 fresh oranges
- 1 lemon (squeezed)
- 2–3 cloves of garlic (crushed or finely chopped)
- 1 bunch of finely chopped parsley
- Coarse salt
- Fresh black pepper (freshly ground)

PREPARATION:

Carefully wash the sea bass fillets with cold water and pat dry with kitchen paper, so that they lose excess moisture and get a nice browning. Sprinkle some salt and black pepper on both sides, just enough to bring out the natural flavour of the fish.

Meanwhile, prepare the marinade: in a bowl, mix olive oil, orange juice, some lemon juice, add crushed garlic and a handful of finely chopped parsley. Place the fillets in this mixture and let them rest, covered, in the refrigerator for 20–30 minutes.

Pour some olive oil into a hot pan. Carefully place the fillets, with the skin down, and fry them over medium heat in a pan covered with a lid. This allows the fillets to remain soft and the skin to become crispy. Finally, while the fish is still in the pan, add a little of the marinade liquid for more flavour at the end of the dish. Leave it for another minute for the fish to absorb the liquid.

Carefully place the fillets on the plate. Add a few drops of the warm marinade, some fresh parsley and thin slices of lemon or orange on top.

Accompany the dish with: boiled potatoes, steamed vegetables, or a salad with turnips and olives. It is a light dish, but one that speaks with both the language of the sea and the land.

Accompanying drink: Cold grape *raki*.

Accompanying song: "Po martohet malësori" by Irma Libohova.





NGJALA TË SKUQURA NË MIELL MISRI

RA

PËRBËRËSIT
(për 3–4 persona):
- 3–4 ngjala mesatare (të pastruara dhe të prera në copa 5–7 cm, nëse janë të mëdha)
- 1 litër vaj misri (ose vaj tjetër neutral për skuqje)
- 2–3 kokrra limoni (për shërbim dhe për të marinuar)
- 1 filxhan miell misri (i imët ose i trashë, sipas dëshirës)
- 2–3 lugë gjelle miell gruri
- Kripë
- Piper i zi i freskët
- 1 tufë majdanoz i grirë hollë (për zbukurim)

PËRGATITJA:
Ngjalat i pastrojmë me kujdes, heqim të brendshmet dhe i lajmë disa herë nën ujë të rrjedhshëm, derisa uji të mbetet i pastër. Pasi i thajmë me letër kuzhine, i kriposim dhe shtojmë pak piper dhe disa pika lëng limoni që të zbuten pak. I lëmë ashtu përreth 15 minuta.
Në një enë përgatisim përzierjen e miellit të misrit me mielli gruri, në raportin 3 me 1, për të ruajtur shijen rustike. Shtojmë pak kripë dhe piper në këtë përzierje, që shija të jetë e barazpeshuar.
Copat e ngjalës i lyejmë në këtë përzierje mielli duke patur kujdes që çdo copë të shkundet me kujdes që të largohet mielli i tepërt.
Nxehim vajin në një tigan të thellë derisa të mos ketë arritur temperaturën e tymosjes. Mëpas, skuqim ngjalat. Çdo copë skuqet për 3– 4 minuta nga secila anë, sa të marrë ngjyrë të artë.
Ngjalat shërbehen të ngrohta, të freskëta, me pak feta limoni sipër.
Këshillë: Mund të shtojmë një salcë të përgatitur me limon dhe hudhër.
Pija shoqëruese: Verë Debinë e Bardhë
Kënga shoqëruese: "Këngë dasme" nga Kol Bib Mirdita

EELS FRIED IN CORNMEAL

IR

INGREDIENTS
(serves 3–4 persons):
- 3–4 medium-sized eels (cleaned and cut into 5–7 cm pieces, if large)
- 1 Liter of corn oil (or other neutral oil for frying)
- 2–3 lemons (for serving and marinating)
- 1 cup of cornmeal (fine or coarse, as desired)
- 2–3 tablespoons of wheat flour
- Salt
- Fresh black pepper
- 1 bunch of finely chopped parsley (for garnish)

PREPARATION:
Carefully clean the eels, remove the entrails and wash them several times under running water, until the water becomes clear. After drying them with kitchen paper, salt them and add some pepper and a few drops of lemon juice to soften them. Leave them to rest for about 15 minutes.
In a bowl, prepare a mixture of cornmeal and wheat flour, in a ratio of 3 to 1, to maintain the rustic taste. Add some salt and pepper to this mixture, so that the taste is balanced.
Coat the eel pieces in this flour mixture, making sure to shake each piece carefully to remove excess flour.
Heat the oil in a deep pan until it has reached smoking temperature. Then, fry the eels. Each piece is fried for 3–4 minutes on each side, until golden brown.
The eels are served warm, fresh, with a few slices of lemon on top.
Tip: Add a sauce prepared with lemon and garlic to taste.
Accompanying drink: White *Debine* wine
Accompanying song: "Këngë dasme" by Kol Bib Mirdita.



TAVË ME NGJALA DHE ORIZ NË SAÇ

PËRBËRËSIT
(për 6 persona):

- 5–6 ngjala mesatare të pastruara dhe të prera në copa (rreth 6–7 cm)
- 700 gr oriz për pilaf
- 1 karrotë (e grirë në kubikë të vegjël)
- 1 kërcell selino (e grirë hollë)
- 1 kokërr qepë mesatare (e grirë hollë)
- 200 ml vaj ulliri ekstra i virgjër
- Kripë dhe piper i zi (sipas shijes)
- Pak majdanoz i freskët për zbukurim
- Ujë ose lëng peshku (rreth 1.5 litra)

PËRGATITJA:

Fillimisht pastrojmë ngjalat nga të brendshmet, i lajmë mirë dhe i presim në copa të mëdha.

Ndërkohë shpëlajmë orizin me ujë të ftohtë derisa uji të dalë i kthjellët.

Në tavën ku do piqet gjella nën saç, hedhim vaj ulliri dhe në të kaurdisim ngadalë qepën derisa të zbutet dhe të marrë një ngjyrë të artë të lehtë. Më pas, shtojmë karrota dhe selino, të prera hollë, duke vazhduar kaurdisjen për pak minuta të tjera.

Në këtë përzierje, he dhim orizin e kulluar nga uji, e përziejmë që të përthithë vajin dhe shijen e perimeve dhe shtojmë pak piper i zi.

Sipër orizit vendosen me kujdes copat e ngjalës, një nga një, në mënyrë të rregullt, sa të krijohet një shtresë e bukur që do të piqet. Më pas, shtojmë ujë të ngrohtë (ose lëng peshku) në një masë që mbulon orizin rreth një herë e gjysmë.

Vendosim tavën mbi prush të nxehtë dhe e mbulojmë me saç (ose në mungesë të tij në furrë).

Pjekim tavën për 40–50 minuta duke e kontrolluar herë pas here, që të mos digjet në fund. Nëse lëngu avullon shumë shpejt dhe orizi ende nuk është zbutur, shtojmë pak ujë të ngrohtë anash, me kujdes, pa prishur rendin e ngjalës.

Tavën me ngjala e lëmë të pushojë 10 minuta para se ta shërbejmë. E spërkatim tavën me majdanoz të freskët dhe e shoqërojmë me limon për më shumë freski.

Pija shoqëruese: Verë e bardhë nga rrushi puls

Kënga shoqëruese: "Kaqurrelja" nga Muharrem Qena

CASSEROLE WITH EELS AND RICE IN COOKED IN *SAÇ* TR

INGREDIENTS
(serves 6 persons):
- 5–6 medium-sized eels, cleaned and cut into pieces (about 6–7 cm)
- 700 g rice
- 1 carrot (diced)
- 1 celery stalk (finely chopped)
- 1 medium onion (finely chopped)
- 200 ml extra virgin olive oil
- Salt and black pepper (to taste)
- Some fresh parsley for garnish
- Water or fish stock (about 1.5 Liters)

PREPARATION:

First, clean the eels, remove the entrails, wash them well and cut them into large pieces.

Meanwhile, rinse the rice with cold water until the water runs clear.

In the pan where the dish will be cooked under the lid, pour olive oil and slowly sauté the onion until it softens and takes on a light golden colour. Then, add the carrots and celery, sliced thinly, while continuing to sauté for a few more minutes.

In this mixture, add the rice drained from the water, mix it to absorb the oil and the flavour of the vegetables and add some black pepper.

Carefully place the eel pieces on top of the rice, one by one, in an orderly manner, until a beautiful layer is created. Then, add warm water (or fish stock) in a quantity that covers the rice about one and a half times.

Place the pan over hot coals and cover it with a saç (or, in its absence, in the oven).

Bake the pan for 40–50 minutes, checking it from time to time, so that it does not burn at the bottom. If the liquid evaporates too quickly and the rice is still not tender, add a bit of warm water, carefully, without disturbing the order of the eel.

Let the eel casserole rest for 10 minutes before serving. Sprinkle the casserole with fresh parsley and serve with lemon for more freshness.

Accompanying drink: White wine from pulse grapes.

Accompanying song: "Kaqurrelja" by Muharrem Qena.





GATIME ME MISH

MEAT DISHES



PËRSHESH ME LËNG DHE YNDYRË CJAPI OSE DASHI

RA

Për përsheshin do shfrytëzohet buknora receta e së cilës është përshkruar më sipër.

PËRBËRËSIT
(për 8– 10 persona):
- 2 kg mish cjapi ose dashi
- 2 kokrra qepë
- 2–3 gjethe dafine
- 2 thelpinj hudhër
- Piper i zi kokërr ose i bluar
- Kripë (sipas dëshirës)
- Rigon i egër, për aromë
- 1 buknore

Për përsheshin:
- Buka e tharë (e prerë ose e thërrmuar)
- 300 gr gjalpë dhie ose dele (ose vaj dhjami, sipas traditës)
- Lëng mishi (cjapi ose dashi)
- Kripë, piper dhe rigon

PËRGATITJA:
Fillimisht mishin e vendosim në një tenxhere të madhe me ujë të bollshëm, me 2– 3 gjethe dafine, kripë dhe disa kokrra piper të zi. E lëmë të ziejë në zjarr të ngadaltë për 2– 3 orë, derisa mishi ndahet lehtë dhe lëngu të trashet. Pasi mishi është zier plotësisht, lëngun e tij e kullojmë dhe ruajmë në një enë. Ndërkohë, përgati sim përsheshin kryesisht me b ukënorë (shih recetën më sipër). Në një tigan shtojmë pak gjalpë dhe kaurdisim një qepë të grirë hollë deri sa të tretet. Më pas, qepën e shtojmë mbi bukën e thërrmuar. Po ashtu, gradualisht shtojmë lëngun e ngrohtë të mishit. Lëngun e hedhim pak e nga pak, duke e përzier vazhdimisht në mënyrë që buka ta përthithë atë plotësisht.
Në fund, mbi përshesh vendosim copat e mishit të zier.
Shënim: Shpesh herë mishi mund të ziejë më pak, sa për të përftuar lëngun dhe më pas të piqet në furrë. Për një shije më të pasur shtohen edhe arra të thërmuara sipër.
Pija shoqëruese: Verë e kuqe Merlot
Kënga shoqëruese: "Moj e vogël si florini" nga Marie Kraja

GOAT OR MUTTON GRAVY AND FAT *PËRSHESH*

IR

The Nore bread recipe described above will be used for the përshesh.

INGREDIENTS
(serves 8–10 persons):
- 2 kg of goat or mutton meat
- 2 onions
- 2– 3 bay leaves
- 2 garlic cloves
- Black peppercorns or ground pepper
- Salt (to taste)
- Wild oregano, for flavour
- 1 Nora bread

For the përshesh:
- Dry bread (sliced or crumbled)
- 300 g of goat or mutton butter (or lard, according to tradition)
- Meat juice (goat or mutton)
- Salt, pepper and oregano

PREPARATION:
First, place the meat in a large pot with plenty of water, with 2– 3 bay leaves, salt and a few black peppercorns. Let it simmer on low heat for 2–3 hours, until the meat is easily separated and the liquid thickens. Once the meat is fully cooked, drain the liquid in a container. Meanwhile, prepare the *përshesh*, mainly with *Nore* bread (see recipe above). In a pan, add a little butter and sauté a finely chopped onion until it is melted. Then, add the onion to the bread that is cut in pieces. Also, gradually add the warm meat broth. Pour the broth in little by little, stirring constantly so that the bread absorbs it completely.
Finally, place the pieces of boiled meat on top of the mixture.
Note: Often the meat can be boiled for less time, just to extract the liquid and then is baked in the oven. For a richer taste, add crushed nuts on top.
Accompanying drink: Merlot red wine.
Accompanying song: "Moj e vogël si florini" by Marie Kraja.



FASULE ME MISH TË THATË NË KUÇ (VORBË)

RA

PËRBËRËSIT:
- 500 gr fasule të bardha
- 350 gr mish i thatë (viçi ose dhie, i kriposur dhe i tharë)
- 2–3 gjethe dafine
- 100 gr gjalpë
- 1 lugë çaji spec pluhur i kuq (i ëmbël ose djegës, sipas shijes)
- Kripë (sipas dëshirës)

PËRGATITJA:
Mishin e thatë dhe të kriposur e vendosim në një enë me ujë të bollshëm për një periudhë 12-24 orë. Gjatë kësaj kohe, ujin e ndërrojmë 3–4 herë, për të ndihmuar në largimin e kripës së tepërt.
Ndërkohë, në një tas të madh shtojmë fasulet, të cilat i mbulojmë me ujë të vakët dhe që lihen të pushojnë për rreth 3–4 orë. Pasi janë zbutur pak, derdhim ujin dhe i shpëlajmë mirë me ujë të bollshëm.
Në një kuç ose vorbë shtojmë copat e mishit të thatë, fasulet e shpëlara dhe i mbulojmë me ujë të bollshëm, thuajse dyfishi i përmbajtjes së tyre. Vorbën e vendosim në zjarr të ulët dhe e lëmë të ziejë ngadalë për 3– 4 orë, derisa fasulet dhe mishi të jenë zbutur.
Kur gjella është gati, në një tigan të vogël shkrijmë gjalp dhe në të skuqet pak spec pluhur i kuq i ëmbël. Gjalpi i aromatizuar i hidhet sipër fasuleve të nxehta, duke i dhënë ngjyrë dhe aromë. Fasulet me mish të thatë shërbehen të ngrohta, zakonisht të shoqëruara me bukë misri të sapopjekur dhe turshi shtëpie.
Kuriozitet gastronomik: Kjo recetë tradicionale nga Kurbini i Epërm (sipërm) është një pjatë e pasur dhe e ngrohtë, perfekte për stinët e ftohta. Gatimi në vorbë (një enë tradicionale balte e prodhuar në Gojan të Pukës) i jep një shije dhe aromë unike.
Pija shoqëruese: Raki rrushi
Kënga shoqëruese: "Princesha e Kastriotit" nga Kurt Lika

BEANS WITH DRIED MEAT IN A CLAY POT

IR

INGREDIENTS:
- 500 g white beans
- 350 g dried meat (beef or goat, salted and dried)
- 2– 3 bay leaves
- 100 g butter
- 1 teaspoon of red pepper powder (sweet or hot, to taste)
- Salt (to taste)

PREPARATION:

Place the dried and salted meat in a container with plenty of water for a period of 12-24 hours. During this time, change the water 3–4 times, to help remove excess salt.

Meanwhile, in a large bowl, add the beans, cover them with lukewarm water and leave to rest for about 3–4 hours. Once they have softened a little, pour off the water and rinse them well with plenty of water.

In a clay pot or stockpot, add the pieces of dried meat, the rinsed beans and cover with plenty of water, almost double their volume. Place it on low heat and let it simmer slowly for 3–4 hours, until the beans and meat are tender.

When the dish is ready, melt the butter in a small pan and fry some sweet red pepper powder in it. Pour the flavoured butter over the hot beans, giving them colour and flavour.

The dried meat beans are served warm, usually accompanied by freshly baked cornbread and homemade pickles.

Gastronomic curiosity: This traditional recipe from *Kurbin i Epërm* is a rich and warm dish, perfect for the cold seasons. Cooking in a *vorbë* (a traditional clay pot made in *Gojan i Pukës*) gives it a unique taste and aroma.

Accompanying drink: Grape *raki*

Accompanying song: "Princesha e Kastriotit" by Kurt Lika.





PËRSHESHI ME VALË ME UJË E KRIPË (PAPARE) PËRGATITUR ME BUKNORË

RA

PËRBËRËSIT
(për 4 persona):
- Bukë e thatë ose buknore, e copëtuar (5– 6 feta)
- 200 gr gjalpë
- 200 gr djathë i bardhë (i thërrmuar)
- Zhigla (kërce mishi) ose dhjamë i skuqur (mundësisht derri ose lope, sipas preferencës)
- Piper i kuq (sipas dëshirës)
- Kripë
- Ujë

PËRGATITJA:
Bukënorën ose bukët e thata i presim në copa të vogla dhe i vendosim në një enë të thellë. Në një tenxhere ziejmë rreth 800 ml ujë me pak kripë. Kur uji nis të vlojë, hiqet nga zjarri dhe ende të nxehtë, e derdhim pak nga pak mbi bukën e copëtuar, derisa kjo e fundit të zbutet mjaftueshëm, por pa u bërë qull. Bukën e lëmë të qëndrojë për 5– 10 minuta, kohë gjatë së cilës përzihet herë pas here, derisa të thithë lagështinë por të ruajë strukturën.
Në një tigan tjetër shkrijmë gjalpin dhe sipas traditës, shtojmë zhigla (kërce mishi) ose copa dhjami të freskët. Nëse përdoret dhjamë, ai skuqet derisa të bëhet kërce, duke lëshuar yndyrën që i jep përsheshit shijen karakteristike. Në fund të skuqjes, shtohet një lugë piper i kuq i ëmbël ose pak spec djegës, për ata që e duan më pikante.
Më pas, këtë "salcë" ja shtojmë sipër bukës së zbutur. Sipas dëshirës mund të shtojmë edhe pak djathë të bardhë të thërrmuar.
Pija shoqëruese: Kumësht
Kënga shoqëruese: "Lulja e Kurbinit" nga Valbona Xeka

PËRSHESH WITH BOILED WATER AND SALT WITH *NORE* BREAD

IR

INGREDIENTS
(serves 4 persons):
- Dry bread or Nore bread, chopped (5–6 slices)
- 200 g butter
- 200 g white cheese (crumbled)
- Zhigla (meat tendon) of fried fat (preferably pork or beef, to taste)
- Red pepper (to taste)
- Salt
- Water

PREPARATION:
Chop the *Nore bread* or dry bread into small pieces and place them in a deep container. In a pot, boil about 800 ml of water adding some salt to it. When the water starts to boil, remove from the heat and while still hot, pour it little by little over the chopped bread, until the latter is sufficiently softened, but do not allow it to become porridge. Let the bread rest for 5–10 minutes, stir occasionally, until it absorbs moisture but maintains its structure.
In another pan, melt the butter and, according to tradition, add *zhigla* (meat tendon) or pieces of fresh fat. If fat is used, fry it until it becomes tendon, releasing the fat that gives the chopped bread a characteristic flavour. At the end of frying, add a spoonful of sweet red pepper or a little chili pepper, for those who like it spicier.
Then, add this "sauce" on top of the softened bread. To taste, you can also add some crumbled white cheese.
Accompanying drink: Kumësht.
Accompanying song: "Lulja e Kurbint" by Valbona Xeka.



MISH DERRI ME LAKËR TË ZEZË DHE HUDHRA NË VORBË

RA

PËRBËRËSIT
(për 5– 6 persona):
- 1.5 – 2 kg mish derri me dhjamë (shpatull, brinjë ose këmbë)
- 1 tufë e madhe lakër e zezë (rreth 600–700 gr)
- 6–7 thelpinj hudhër (të shtypura)
- 1 lugë gjelle rigon i thatë
- 1 lugë çaji trumzë (ose më shumë, sipas dëshirës)
- 1 lugë çaji spec djegës i kuq (pluhur ose copa)
- 1 lugë çaji kripë e trashë
- Piper i zi i freskët
- 150 ml vaj ulliri (ose 2– 3 lugë dhjamë derri për një version më tradicional)
- 1 gotë verë e bardhë ose ujë
- 1 gjethe dafine ose pak rozmarinë

PËRGATITJA NË VORBË:

Lakrën e zezë e lajmë me kujdes, gjethe më gjethe dhe e presim në copa të trasha. Ndërkohë, mishit të derrit me pak dhjamë, të prerë në copa të mëdha, i shtojmë pak kripë e piper të zi.

Vorbës apo kuçës prej balte, që është zemra e kësaj recete, i japim përkujdesje të veçantë duke e lyer lehtë me pak vaj ulliri ose një shtresë të hollë dhjami në brendësi që të mos ngjitet gjella gjatë pjekjes së gjatë. Në fundin e saj shtrojmë disa nga copat e mishit, të cilat do të marrin gjithë nxehtësinë e parë dhe do të zbusin lakrën me lëngun dhe yndyrën që do lëshojnë.

Sipër mishit vendosim një shtresë lakër. Pastaj shtojmë disa thelpinj hudhër të grira trashë dhe erëza sipas dëshirës, rigon apo trumzë të thatë, si dhe një copë spec djegës. Ky proçes vazhdon me shtresa të alternuara mishi dhe lakre, duke përsëritur edhe erëzat në çdo kat, derisa të mbarojnë të gjithë përbërësit.

Në fund, sipas traditës, shtojmë një copë dhjami që do të shkrijë ngadalë gjatë pjekjes. Po ashtu shtojmë ujë derisa të arrijë në gjysmën e vorbës. Vendosim kapakun e vorbës dhe sipas traditës e vulosim me një shirit të hollë brumi mielli, për ta bërë hermetik dhe për të ruajtur gjithë avujt dhe shijen brenda saj.

Vorbën e vendosim mbi prush, ku do gatuhet për gati 3 orë. Për ata që nuk e kanë këtë mundësi, vorba mund të vendoset në furrë të zakonshme, në temperaturë 180°C, për të njëjtën kohë.

Shërbejmë gjellën drejt nga vorba, me bukë misri ose Bukënore të pjekur në saç.

Shoqërojmë gjellën me turshi dimri.

Pija shoqëruese: Verë Kallmet
Kënga shoqëruese: "Oj zogo" nga Parashqevi Simaku

SLOW-COOKED PORK WITH BLACK CABBAGE AND GARLIC IN A CLAY COOKING POT

IR

INGREDIENTS
(for 5–6 people):
- 1.5 – 2 kg of fat pork (shoulder, ribs or trotter)
- 1 big black cabbage (about 600–700 gr)
- 6– 7 garlic cloves (crushed)
- 1 tablespoon of dried oregano
- 1 teaspoon of thyme (or more, as preferred)
- 1 teaspoon of red chili pepper (powder or flakes)
- 1 teaspoon of coarse salt
- Fresh black pepper
- 150 ml olive oil (or 2–3 pork lard for a more traditional version of the dish)
- 1 glass of white wine or water
- 1 bay leaf or some rosemary

PREPARATION IN THE POT:
Wash the black cabbage carefully one leaf at a time and chop coarsely. In the meantime, season the pork cut in large fat chunks with some salt and black pepper.
Show special love to the clay pot, the heart of this recipe, greasing it with some olive oil or a thin layer of lard to prevent any sticking during the slow cooking process. At first, put some of the pork chunks that will take all the initial heat, releasing all the juices and fat that will help the cabbage soften.
Put a layer of cabbage over the pork and add coarsely chopped garlic cloves and the preferred spices, be it oregano or thyme, and a piece of chili pepper. Continue the process by placing alternate layers of pork and cabbage, adding the spices in each layer until using up all the ingredients.
Finally, as per the tradition, add a piece of fat that will melt slowly while cooking. Afterwards, add water up to half of the clay pot. Place the lid on top and seal with a thin dough strip so it keeps all flavours and vapours inside.
Put the claypot on hot coals and let it cook for almost 3 hours. Alternatively, put the claypot in an oven to cook for the same amount of time in 180°C.
Serve immediately from the pot with cornbread or bread scones baked in pan on embers (*saç*).
Accompany the dish with some winter pickles.

Accompanying drink: Kallmet wine
Accompanying song: "Oj zogo" by Parashqevi Simaku





PULPË THIU (DERRI) ME PATATE, SHEGË TË EGRA DHE THANA

RK

PËRBËRËSIT
(për 6 persona):
- 1.5 – 2 kg pulpë derri (e plotë ose e prerë në copa të mëdha)
- 5– 6 patate mesatare, të qëruara dhe të prera në copa të mëdha
- 1 filxhan kokrra shegë të egër (ose lëngu i tyre – rreth 100 ml)
- 1 filxhan thana të egra të thata ose të freskëta (nëse janë të thata, i lagim në ujë të ngrohtë për 30 min)
- 5–6 thelpinj hudhër
- 2 degë rozmarinë
- 1 lugë gjelle rigon i thatë
- 2 lugë gjelle mjaltë (opsionale për balancim të aciditetit)
- 100 ml verë e bardhë ose ujë
- 100 ml vaj ulliri ose 2 lugë dhjamë derri
- Kripë dhe piper i zi

PËRGATITJA:
Pulpat e mishit të derrit i marinojmë me një salcë të parapërgatitur nga përzierja e hudhrave të shtypura, rigonit, rozmarinës, lëng shege, kripë dhe piper të zi. Kjo përzierje i jep mishit një aromë të mrekullueshme tokësore. Mishin e lëmë të pushojë në frigorifer përgjatë natës, në mënyrë që shija të përthithet ngadalë dhe në thellësi.
Nxehim furrën në 180°C. Në një tavë të thellë, vendosim pulpat në qendër dhe patatet e prera në copa të mëdha përreth. Sipër mishit dhe patateve shtojmë shegët e egra dhe thanat që gjatë pjekjes zbuten dhe kthehen në një shije të ngjashme me reçelin e egër.
Shtojmë gjithashtu verë të bardhë, vaj ulliri dhe një lugë mjaltë (për ata që duan të zbusin aciditetin dhe t'i japin një shkëlqim të fshehtë të ëmbël gatimit). Tavën e mbulojmë me letër alumini ose kapak dhe e fusim në furrë ku të piqet për gati dy orë, derisa mishi të zbutet.
Pas kësaj kohe, largojmë letrën që ka mbul uar tavën dhe e kthejmë sërish në furrë për gati 30 minuta të tjera, derisa mishi të marrë një kore të artë dhe patatet të kapin nuancën e skuqur, kërce në skaje.
Pulpën me patate e shërbejmë të ngrohtë. Para se ta shërbejmë në tavolinë, mund ta zbukurojmë me disa kokrra shege të freskëta.

Këshillë: Nëse do ta gatuajmë në vorbë balte ose saç, kjo recetë bëhet edhe më e pasur me shije natyrore.
Pija shoqëruese: Verë Kallmet
Kënga shoqëruese: "Vajzat e Kurbinit" nga Angjelina Gjegji

PORK PULP WITH POTATOES, WILD POMEGRANATE AND CORNELIAN CHERRIES

CR

INGREDIENTS
(for 6 people):
- 1.5-2 kg of pork pulp (whole or cut in large chunks)
- 5–6 average potatoes, peeled and sliced
- 1 cup of wild pomegranate seeds (or their juice - about 100 ml)
- 1 cup of wild fresh or dried cornelian cherries (when using dried cornelian cherries, soak in warm water for 30 minutes)
- 5–6 cloves of garlic
- 2 rosemary sprigs
- 1 tablespoon dried oregano
- 2 tablespoons of honey (optional, to balance acidity)
- 100 ml white wine or water
- 100 ml olive oil or 2 tablespoons of pork fat
- Salt and black pepper

PREPARATION:
Season the pork pulps with the marinade prepared ahead from a combination of ground garlic, oregano, rosemary, pomegranate juice, salt and pepper. The mixture gives the meat a stunning earthly flavour. Let the meat rest in the fridge overnight in order to slowly absorb all the flavours.
Preheat the oven at 180°C. Take a deep baking pan and place the pulps at the centre and the large potato around it. Add the wild pomegranate and the cornelian cherries on top of the meat and the potatoes. They will soften and turn into a mass similar in flavour to the wild jam during the cooking process.
Add the white wine, olive oil and a tablespoon of honey (for those who want to counterbalance acidity and give an understated sweet taste to the dish that seeps through). Cover the pan with an aluminium foil or a lid and bake in the oven for two hours until the meat becomes soft.
Afterwards, remove the aluminium foil covering the pan and put in the oven for 30 minutes until the meat takes a golden crust and the potatoes are crisp in the edges and golden in the middle. Serve the pulp with potatoes hot. Before serving, decorate with some fresh pomegranate seeds.
Tip: If cooked in a clay pot or baked in *saç*, this dish becomes richer with natural flavours.
Accompanying drink: Kallmet wine
Accompanying song: "Vajzat e Kurbinit" by Angjelina Gjegji





PATË ME ORIZ E PJEKUR NË SAÇ

RA

PËRBËRËSIT
(për 6– 8 persona):

- 1 patë (1.5 – 2 kg, e pastruar dhe tharë mirë)
- 300 gr oriz (për pilaf, i larë dhe i kulluar)
- 2 qepë të thata (të grira imët)
- 100 ml verë e bardhë
- 200 gr gjalpë i freskët (ose gjalpë i përzier me pak vaj për qëndrueshmëri)
- 100 ml vaj misri
- 2–3 gjethe dafine
- Kripë (sipas shijes)
- Piper i zi i freskët
- Pak rigon ose nenexhik i thatë për orizin

PËRGATITJA:

Në fillim, në një tigan të thellë, vendosim pak vaj ulliri dhe një lugë gjalpë. Sapo yndyra të ngrohet, shtojmë qepën e grirë hollë dhe e kaurdisim ngadalë derisa të zbutet dhe të bëhet transparente. Shtojmë orizin dhe e përziejmë mirë për 2–3 minuta, pastaj shtojmë pak kripë, piper të zi dhe një gjethe dafine. Më pas, hedhim rreth 50 ml verë të bardhë dhe e lëmë të avullojë për 3–4 minuta.

Mbushjen e ngrohtë e vendosim brenda patës së pastruar dhe të tharë mirë. Hapjen e barkut e qepim me penj kuzhine ose e mbyllim me kunja dhëmbësh, duke u siguruar që mbushja të qëndrojë brenda gjatë pjekjes.

Pjekja në saç: Pasi pata është mbushur, e lyejmë nga jashtë me një përzierje gjalpi dhe kripe të trashë, duke fërkuar mirë sipërfaqen që të marrë ngjyrë të artë dhe kore gjatë pjekjes.

Vendosim patën në një tavë balte ose metalike të përshtatshme për pjekje në saç. Rreth saj hedhim pak nga vera e bardhë e mbetur dhe dy gjethe dafine, që aroma të depërtojë gjatë pjekjes.

Tavën e vendosim nën saç, duke shtuar prushin sipër kapakut dhe rreth e rrotull tavës për një pjekje të barabartë dhe të ngadaltë. Pjekja zgjat rreth 2 – 2.5 orë në nxehtësi të moderuar. Gjatë kësaj kohe, herë pas here, e lyejmë patën me yndyrën që lëshon vetë, në mënyrë që të krijojë një shtresë kërce dhe të artë.

Rreth 30 minuta para përfundimit të pjekjes, shtojmë pak ujë ose lëng mishi në fund të tavës. Kjo ndihmon që orizi i brendshëm të zbutet më tej dhe të krijohet një salcë e pasur e natyrshme.

Patën e shërbejmë të plotë, të vendosur në mes të tryezës mbi një pjatancë të madhe. Rreth saj shpërndajmë orizin e mbushjes që është pjekur ngadalë dhe ka marrë shije nga mishi dhe erëzat.

E shoqërojmë me një sallatë të freskët dimërore prej lakre të bardhë, karrotash të grira dhe limoni të shtrydhur.

Kuriozitet gastronomik: Kjo recetë është një perlë nga L aguna e Patokut, ku pata e egër e rritur në mjedise natyrore piqet ngadalë nën saç, bashkë me perime rrënjore të tokës vendase dhe aroma të egra si rozmarina dhe trumza.

Pija shoqëruese: Verë e kuqe e Kurbinit

Kënga shoqëruese: "Krejt andrrën" nga Genc Saliu

ROAST DUCK WITH RICE IN *SAÇ*

IR

INGREDIENTS
(for 6– 8 people):
- 1 duck (1.5 – 2 kg, cleaned and well-dried)
- 300 gr rice for pilaff (rinsed and drained)
- 2 onions (finely chopped)
- 100 ml white wine
- 200 gr fresh butter (or butter mixed with some oil for structure)
- 100 ml maize oil
- 2-3 bay leaves
- Salt (to taste)
- Fresh black pepper
- Some dried oregano or mint for the rice

PREPARATION:

Take a deep skillet, add some olive oil and a tablespoon of butter. Once heated, add the finely chopped onion and slowly stir until tender and translucent. Add the rice and stir well for 2–3 minutes. Add salt, black pepper and one bay leaf. Pour around 50 ml of white wine and let it simmer and reduce for 3–4 minutes.

Stuff the cleaned and dried duck with the warm mixture. Stitch the duck cavity with twine or pin using toothpicks, making sure the stuffing stays inside during roasting.

Roasting in saç:

After stuffing the duck, put a combination of butter and coarse salt on the outside, rubbing it well on the surface, so that it becomes golden and crispy when roasted.

Put the duck on a clay or baking tray use to bake in *saç*. Pour some of the remaining white wine around the duck and add two bay leaves to intensify the flavour when roasting.

Put the tray under the *saç*, adding embers on top of the cover and around the tray for uniform and slow cooking. Leave to roast for about 2 – 2.5 in moderate heat. During this time, glaze the duck with its own fat from time to time, to make its skin golden and crispy.

Around 30 minutes before it finishes cooking, add some water or broth at the bottom of the tray. It helps to make the rice stuffing more tender and form a natural rich sauce.

Serve the duck as a whole on a large plate. Garnish on the sides with the slow-cooked stuffing rice flavoured by the meat and spices.

Side with a fresh winter salad with white cabbage, shredded carrots and lemon juice.

Culinary fun fact: This recipe is a treasure from Patoku Lagoon, where the naturally grown wild duck is roasted under a *saç*, together with the locally-farmed root vegetables and authentic spices, like rosemary and thyme.

Accompanying drink: Red wine of Kurbin

Accompanying song: "Krejt andrrën" by Genc Saliu





ROSË E LAGUNËS SË PATOKUT ME PERIME RRËNJORE NË SAÇ

PËRBËRËSIT
(për 6– 8 persona):

- 1 rosë e plotë (3–4 kg), e pastruar dhe e tharë mirë
- 3– 4 karota, të qëruara dhe të prera në copa të mëdha
- 3– 4 rrepa të kuqe (ose të bardha), të qëruara dhe të prera
- 1 kg patate, të prera në katërsh
- 2 qepë të mëdha, të prera në katërsh
- 3–4 thelpinj hudhre, të shtypura
- 2 degë rozmarinë
- 2 degë trumzë e freskët (ose 1 lugë çaji trumzë e thatë)
- 200 ml verë e bardhë e thatë
- 100 ml vaj ulliri
- 50 gr gjalpë i freskët
- Kripë dhe piper i zi i bluar në çast

PËRGATITJA:

1. Përgatitja e rosës: E pastrojmë mirë rosën dhe e thajmë me kujdes me letër kuzhine. E lyejmë nga jashtë dhe brenda me vaj ulliri dhe gjalpë të butë, kripë dhe piper të zi. Më pas, e fërkojmë me thelpinj hudhre dhe fusim në barkun e saj një degë rozmarine dhe një dege trumzë, për t'i dhënë aromë të thellë gjatë pjekjes.

2. Përgatitja e perimeve: Në një tas të madh, përziejmë karrotat, rrepat, patatet dhe qepët e plota ose të ndara më dysh. I spërkasim me pak kripë dhe piper, i lyejmë me vaj ulliri dhe i përziejmë me hudhrat e mbetura të shtypura. Këto perime vendosen në fundin e tavës së thellë, sepse krijojnë një shtresë që jo vetëm mbron rosën nga djegia, por edhe përthith lëngun e saj, duke u kthyer në një garniturë të shijshme.

3. Pjekja në saç (ose në furrë): Vendosim rosën sipër perimeve në një tavë balte ose inoksi të thellë. Hedhim pak verë të bardhë në fund dhe shpërndajmë disa gjethe rozmarine dhe trumze përreth. Mbyllim tavën me kapakun e saçit, dhe hedhim prush sipër dhe rreth tavës (dhe në mungesë të saçit, e mbulojme tavën me letër kuzhine dhe e vendosim atë në furrë në 200 °C).

Pjekim me nxehtësi të moderuar për 2.5– 3 orë. Çdo 40 minuta e kontrollojmë, duke lyer rosën me lëngun që lëshon për të krijuar një kore të artë dhe krokante.

Rosën e nxjerrim nga saçi kur lëkura ka marrë ngjyrë të thellë dhe mishi ndahet lehtësisht nga kocka. E presim në copa të mëdha dhe e shërbejmë në mes të tryezës, të rrethuar nga perimet e pjekura që kanë përthithur gjithë shijen e mishit. Mund ta shoqërojmë me bukë misri të ngrohtë ose me një salcë portokalli.

Kuriozitet gastronomik: Nëse rosa është e egër (jo e rritur në fermë), mishin e vendosim në marinadë me verë, qepë dhe erëza për 12 orë për ta zbutur dhe aromatizuar më thellë. Kjo recetë është ideale për evente gastronomike që tregojnë lidhjen mes biodiversitetit kurbinas dhe kuzhinës, duke promovuar ushqimin e egër, lokal dhe stinor si pasuri të rajoneve shqiptare.

Pija shoqëruese: Verë Shesh i Bardhë

Kënga shoqëruese: "Dul behari" Petrit Çarkaxhiu

DUCK FROM THE PATOK LAGOON WITH ROOT VEGETABLES IN *SAÇ*

TR

INGREDIENTS
(6– 8 people):
- 1 whole duck (3–4 kg), cleaned and well-dried
- 3–4 carrots, peeled and chopped in large chunks
- 3–4 red (or white) beets, peeled and sliced
- 1 kg potatoes cut in quarters
- 2 large onions cut in quarters
- 3– 4 crushed garlic cloves
- 2 rosemary sprigs
- 2 fresh thyme sprigs (or one teaspoon dry thyme)
- 200 ml dry white wine
- 100 ml olive oil
- 50 gr fresh butter
- Salt and freshly ground black pepper

PREPARATION:

1. Preparation of the duck:

Clean the duck thoroughly and carefully pat dry with a kitchen paper. Rub the duck outside and inside with olive oil and tender butter, salt and black pepper. Afterwards, rub it with the garlic paste and put one sprig of rosemary and one sprig of thyme inside its cavity to give it a strong flavour during the roasting.

2. Preparation of the vegetables:

Mix in a deep bowl the carrots, beets, potatoes, and whole or halved onions. Sprinkle with salt and pepper, pour olive oil and the remaining crushed garlics. Place the vegetables at the bottom of the deep-end baking tray, to create a layer that prevents the duck from burning and absorb the juices that will turn them into a flavourful garnish.

3. Roasting in saç (or in the oven):

Place the duck on top of the vegetables in a clay or steel baking tray. Finally, pour some white wine and put rosemary and thyme around. Place the *saç* lid cover with coal embers on top and around the tray (alternatively, cover the tray with parchment paper and put it in the over at 200 °C).

Roast at moderate temperature for 2.5–3 hours. Check every 40 minutes, glazing the duck with the released juices to form a golden and crispy crust.

Remove the duck from the saç when the skin has turned a deep colour and the meat is easily separated from the bone. Cut it into large pieces and serve it by placing in the middle of the table garnished with the roasted vegetables that have absorbed all the flavour of the meat. You can accompany it with warm cornbread or with an orange sauce on the side.

Gastronomic fun fact: If the duck is wild (not farm-raised), season the meat with a marinade of wine, onions and spices for 12 hours to soften and give it a deeper flavour. This recipe is ideal for gastronomic events that showcase the connection between Kurbin's biodiversity and cuisine, promoting wild, local and seasonal food as a treasure of Albanian regions.

Accompanying drink: "*Shesh i Bardhë:* wine

Accompanying song: "Dul behari" by Petrit Çarkaxhiu





KORANEK ME ZORRË THIU (DERRI) DHE MIELL MISRI

PËRBËRËSIT
(për 6– 7 persona):
- 1 litër gjak derri i freskët
- 700 gr miell misri i imët
- Zorrë derri (të pastruara mirë me uthull, kripë dhe ujë të vakët)
- 1 lugë gjelle kripë
- Pak piper i zi ose spec djegës i bluar (sipas dëshirës)
- Gjethe dafine (për aromë gjatë zierjes)

PËRGATITJA:
Zorrët i lajmë disa herë nga brenda dhe jashtë dhe i përvëlojmë me ujë të nxehtë. I spërkatim me kripë dhe uthull për disa orë dhe më pas i shpëlajmë me ujë të bollshëm.
Në një enë të madhe përziejmë gjakun me miellin e misrit dhe kripën. Përzierja duhet të jetë e njëtrajtshme dhe jo shumë e trashë, e ngjashme me një brumë të lëngshëm, por jo të hollë. Sipas dëshirës, mund të shtojmë pak piper të zi apo pak spec të kuq për shije.
Me ndihmën e një gypi ose me dorë, përzierjen e fus im në zorrët e pastruara, duke lënë pak hapësirë në skaje që të mos plasin gjatë zierjes. Skajet i lidhim fort me fije kuzhine ose me vetë zorrët.
Zorrët e mbushura i vendosim në një tenxhere të madhe me ujë të vakët, ku janë hedhur disa gjethe dafine. E lëmë të ziejnë në zjarr të ulët për rreth 2 orë, duke treguar kujdes që gjatë zierjes të mos plasin zorrët.
Në disa zona, pas zierjes, zorrët vendosen në furrë për pak minuta që të marri një kore të lehtë dhe të bëhen kështu më të shijshme. Koraneku pritet në feta dhe shërbehet zakonisht me turshi të bardhë, lakra të ziera, ose thjesht me një copë bukë misri dhe pak raki.

Kuriozitet gastronomik: Në shumë fshatra të Kurbinit dhe Mirditës, sidomos në Orosh, Kthellë, Fushë-Arrëz, ky gatim njihet si "gjella e urtë" dhe gatuhet kryesisht për Kërshëndella (Krishtlindje). Thuhej se vajzat që dinin të gatuanin Koranekun, ishin gati për martesë, sepse do të dinin të menaxhonin bollëkun dhe varfërinë me dinjitet. Kjo pjatë përgatitej në ditën e therjes së derrit.
Pija shoqëruese: Raki nga rrushi Kallmet
Kënga shoqëruese: "Në duart e nënës" nga Bashkim Alibali

KORANEK WITH PORK INTESTINES AND CORN FLOUR

IR

INGREDIENTS (6–7 people):
- 1 litre of fresh pork blood
- 700 gr extra fine corn flour
- Pork intestine (thoroughly cleaned with vinegar, salt and lukewarm water)
- 1 tablespoon salt
- Black pepper or ground chili pepper (upon preference)
- Bay leaves (for flavour when simmering)

PREPARATION:

Wash the intestines several times inside and out and soak in boiling water. Soak in vinegar and salt for several hours and fully rinse with water.

Take a large bowl and mix the blood with the corn flour. The mixture must be uniform and not too thick, similar to liquid dough, but not thin. Add some black or red pepper for flavour.

Using a funnel or by hand, stuff the mixture into the cleaned intestines, leaving a little space at the edges to avoid that they burst while boiling. Tie the edges tightly with kitchen twine or with the intestines themselves.

Place the filled intestines in a large pot of lukewarm water, where a few bay leaves have been added. Let them simmer over low heat for about 2 hours, carefully watching that the intestines do not burst when boiling.

In some areas, the intestines are broiled for a few minutes in the oven to form a light crust adding to the taste.

Koranek is sliced as typically served with white pickles, boiled cabbage or simply with cornbread and some raki.

Gastronomic fun fact: In many villages of Kurbin and Mirditë, especially in Orosh, Kthellë, Fushë-Arrëz, this dish is known as the wise dish and is mainly prepared for *Kërshëndella* (Christmas). It was said that girls who knew how to cook *Koranek* were ready for marriage, because they would know how to manage abundance and poverty with dignity. The dish was prepared on the day of the pig slaughter.

Accompanying drink*:* Kallmet grape raki

Accompanying song: "Në duart e nënës" by Bashkim Alibali





ËMBËLSIRA

DESSERTS



BISKOTA ME MIELL MISRI DHE ARRA

RK

PËRBËRËSIT:
- 1 ½ filxhan miell për të gjitha përdorimet
- ½ filxhan miell misri (miell misri ose polenta e bluar imët)
- 1 lugë pluhur për pjekje
- ½ lugë kripë e trashë
- ½ filxhan gjalpë pa kripë, i zbutur
- ¾ filxhan sheqer të grimcuar (ose sheqer kaf për një shije më të pasur)
- 1 kokërr vezë
- 1 lugë ekstrakt vanilje
- ½ filxhan arra të grira hollë
- 2 lugë gjelle qumësht (nëse nevojitet për konsistencë)

PËRGATITJA:
Në një enë të thellë, përziejmë gjalpin e zbutur me sheqerin derisa të formohet një masë kremoze dhe e lehtë. Shtojmë vezën dhe esencën e vaniljes dhe i përziejmë derisa të lidhen mirë, duke krijuar një masë të butë dhe të aromatizuar. Veçmas, në një tas tjetër, bashkojmë miellin e grurit me miellin e misrit, pluhurin për pjekje dhe pak kripë të trashë. E shtojmë përzierjen e përbërësve të thatë tek ajo me gjalpë dhe vezë, duke e përzier me kujdes, pa e punuar shumë. Në fund, shtojmë arrat e copëtuara trashë. Nëse masa duket pak e thatë, shtojmë 1– 2 lugë gjelle qumësht, sa për ta zbutur. Me duar të pastra formojmë toptha të vegjël ose i japim formën e disqeve të sheshta dhe i vendosim në një tepsi të shtruar me letër pjekjeje, duke lënë pak hapësirë mes tyre.
I pjekim në furrë të parangrohur në 180°C për 12– 15 minuta, ose derisa të kenë marrë një ngjyrë të artë në skaje, ndërsa në mes mbeten të buta. I lëmë të ftohen pak mbi tepsi, pastaj i vendosim në një pjatancë për t'u ftohur plotësisht.
Pija shoqëruese: Lëng trëndafili
Kënga shoqëruese: "Me dasht" nga Vlashent Sata

CORN FLOWER AND WALNUTS COOKIES

CR

INGREDIENTS:
- 1 ½ cup all-purpose flour
- ½ cup cornmeal (cornmeal or finely ground polenta)
- 1 teaspoon baking powder
- ½ teaspoon coarse salt
- ½ cup unsalted butter, softened
- ¾ cup granulated sugar (or brown sugar for a richer taste)
- 1 egg
- 1 teaspoon vanilla extract
- ½ cup finely chopped walnuts
- 2 tablespoons milk (if needed for consistency)

PREPARATION:
Mix the softened butter with the sugar in a deep bowl until a creamy and fluffy mass is formed. Add the egg and vanilla extract and mix until well combined, creating a soft and flavoured mass. Mix separately in another bowl the wheat and corn flower, baking powder and a pinch of coarse salt. Add the dry ingredients to the butter and egg mixture, mixing carefully, without overdoing it. Finally, add the coarsely chopped nuts. If the mixture seems a little dry, add 1–2 tablespoons of milk, just enough to soften it. Add the dry ingredients to the butter and egg mixture, mixing carefully, without overdoing it. Finally, add the coarsely chopped nuts. If the mixture seems a little dry, add 1–2 tablespoons of milk, just enough to soften it. Use clean hands to shape the mixture into small balls or flat discs and place them on a baking sheet lined with baking paper, leaving a little space between them.
Bake in a preheated oven at 180°C for 12-15 minutes, or until they have turned golden brown on the edges, while remaining soft in the middle. Let them cool slightly on the baking sheet, then transfer them on a plate to cool completely.
Accompanying drink: Rose juice
Accompanying song: "Me dasht" by Vlashent Sata



KUNGULL I PJEKUR NË SAÇ ME MJALTË DHE ARRA

RT

PËRBËRËSIT
(për 4– 6 persona):
- 1 kungull dimërak i vogël (rreth 1.5–2 kg, mundësisht lloji "kungull sheqeri" me ngjyrë portokalli)
- 100 gr gjalpë lope (ose gjalpë i shkrirë për më shumë aromë)
- 100 gr arra të thërrmuara (pak të thekura për shije më të thellë)
- 200 ml mjaltë natyral (preferohet mjalti i geshtenjës ose shumëlulesh për një shije më të thellë)

PËRGATITJA:
Presim kungullin në feta të trasha, rreth 3–4 cm, pa ia hequr lëkurën. Ndërkohë, ndezim saçin dhe presim që prushi të stabilizohet.
Në një tavë balte ose metalike, vendosim copat e kungullit dhe sipër secilës shtrojmë copa të vogla gjalpi që do të shkrihen butë gjatë pjekjes. Mbulojmë me kapakun e saçit dhe shpërndajmë prushin sipër. E lëmë të piqet ngadalë për 45–60 minuta, duke kontrolluar herë pas here që të mos digjet.
Kur kungulli është zbutur dhe ka marrë një ngjyrë të artë të thellë, shtojmë mjaltë sipër (lulesh ose gështenje), dhe e lëmë për disa minuta, që të krijojë një shtresë të lehtë të karamelizuar. Në fund, e shërbejmë të ngrohtë dhe i shtojmë arra të thekura sipër.
Këshillë: Në mungesë të saçit, mund ta pjekim në furrë në 180°C për rreth 50 minuta, duke e mbuluar me letër furre për të ruajtur lagështinë dhe, më pas, ta zbulojmë për 10 minutat e fundit që të marrë ngjyrë.
Pija shoqëruese: Çaj mali ose rigoni i kuq, i ëmbëlsuar me mjaltë
Kënga shoqëruese: "E jotja jam" nga Merita Halili

PUMPKIN BAKED IN *SAÇ* WITH HONEY AND WALNUTS

TR

INGREDIENTS
(for 4–6 people):
- 1 small winter pumpkin (about 1.5–2 kg, preferably the orange "sugar pumpkin")
- 100 g of butter (or melted butter for more flavour)
- 100 g of crushed walnuts (slightly toasted for a deeper flavour)
- 200 ml of natural honey (chestnut or multi-flower honey is preferred for stronger flavour)

Preparation:
Cut the pumpkin into thick slices of about 3-4 cm, without removing the skin. In the meantime, light saç and wait for the coal embers to become constant. First place pumpkin slices in a clay or metal pan. Then place on top of each one small droplets of butter that will melt when baking. Cover with the *saç* lid and scatter the coals on top. Let it bake slowly for 45–60 minutes, checking from time to time so that it does not burn. When the pumpkin has softened and has taken on a deep golden colour, add (flower or chestnut) honey on top, and leave it for a few minutes to create a light caramelized glaze. Finally, serve it warm and add toasted nuts on top.
Tip: Alternatively, you can bake it in the oven at 180°C for about 50 minutes, covering it with baking paper to maintain moisture and then remove for the last 10 minutes to allow it take on colour.
Accompanying drink: Mountain or red oregano tea, sweetened with honey
Accompanying song: "E jotja jam" by Merita Halili



KABUNI ME RRUSH TË THATË, KANELLË DHE MISH QAFE DASHI

PËRBËRËSIT
(për 10– 15 persona):
- 800 gr oriz për pilaf
- 2 kg rrush të thatë pa fara
- 1 kg sheqer kaf (nga kallam sheqeri)
- 300 gr kanellë pluhur
- 500 gr mish qafe dashi (i përgatitur me pak dhjamë sipër, mundësisht nga mishi i freskët, jo i ngrirë)
- 500 gr gjalpë lope (ose gjalpë i shkrirë për më shumë aromë)

PËRGATITJA:
1. Përgatitja e mishit: Mishin e dashit e vendosim në një tenxhere të thellë me ujë dhe pak kripë dhe e lëmë të ziejë ngadalë për rreth 1.5 orë, derisa të zbutet. Kur mishi është gati, e nxjerrim dhe e ndajmë fije fije. Lëngun ku është zier mishi e ruajmë mënjanë.
2. Përgatitja e orizit: Orizi duhet larë disa herë, derisa uji të bëhet i kthjellët si qelqi. Pastaj e skuqim pak në gjalpë, aq sa të marrë një shkëlqim të artë. Kur aroma e gjalpit fillon të përhapet, shtojmë lëngun e mishit të zier (zakonisht dyfishi i sasisë së orizit) dhe e lëmë të ziejë ngadalë, derisa orizi të jetë thuajse gati.
3. Shtresimi i Kabunisë: Në një tavë të thellë, vendosim një pjesë të orizit si shtresë bazë. Sipër, shpërndajmë rrush të thatë dhe pak sheqer kaf me kanellë. Më pas shtojmë fijet e mishit dhe pak gjalpë të shkrirë.
Vazhdojmë kështu, shtresë pas shtrese: oriz, sheqer me kanellë, rrush, mish, derisa të mbarojnë të gjithë përbërësit. Në shtresën e fundit shtojmë më shumë rrush, sheqer, pak gjalpë dhe një prekje tjetër sheqer me kanellë.
4. Pjekja: Tavën e fusim në një furrë të parangrohur në 180°C dhe e lëmë për 30– 40 minuta, derisa gjalpi të depërtojë thellë dhe të krijojë një kore të artë, lehtësisht të karamelizuar.
Kabunia shërbehet e ngrohtë, ose në temperaturë ambienti. Mund të jetë kulmi i një dreke të së dielës, një përkujtimore ose një festë.

Kuriozitet gastronomik: Kjo është një recetë rituale dhe ceremoniale, jo një ëmbëlsirë e përditshme. Kombinimi i mishit me të ëmblat është pjesë e trashëgimisë kulinare osmane dhe shqiptare, veçanërisht në kontekste festash.
Pija shoqëruese: Limonatë me portokalle Sanxhaku
Kënga shoqëruese: "Si dukat i vogël je" nga Bik Ndoja

KABUNI WITH RAISINS, CINNAMON AND RAM'S NECK TR

INGREDIENTS
(for 10–15 people):
- 800 g rice
- 2 kg seedless raisins
- 1 kg brown sugar (from sugar cane)
- 300 g cinnamon powder
- 500 g ram's neck meat (prepared with a little fat on top, preferably from fresh meat, not frozen)
- 500 g butter (or melted butter for more flavour)

PREPARATION*:*

1. Preparation of the meat

Place the ram's meat in a deep pot with water and a little salt and let it simmer slowly for about 1.5 hours, until tender. When the meat is ready, take it out and shred it into pieces. Keep the broth aside.

2. Preparation of the rice

Rinse the rice repeatedly until the water comes out clean. Fry with butter until it's golden. When you feel the nutty smell of butter add the broth (usually, twice the amount of rice) and let it simmer slowly until the rice is almost cooked.

3. Layer the Kabuni

Take a deep pan and place a portion of the rice as a base layer. Scatter raisins on top and sprinkle with some brown sugar with cinnamon. Then add the meat pieces and some melted butter.

Proceed this way layer by layer: rice, cinnamon sugar, raisins, meat, until all the ingredients are used up. On the final layer, add more raisins, sugar, a little butter and another pinch of cinnamon sugar.

4. Baking

Place the pan in a preheated oven at 180°C and leave for 30-40 minutes, until the butter penetrates deeply and forms a golden, lightly caramelized crust.

Kabuni is served warm, or at room temperature. It can be the highlight of a Sunday lunch, a memorial event or a celebration.

Gastronomic fun fact: Gastronomic curiosity: This is a ritual and ceremonial recipe, not an everyday dessert. The combination of the meet with sweet ingredients is part of the Ottoman and Albanian culinary heritage, especially in festive events.

Accompanying drink: Lemonade made with Sandzhak oranges

Accompanying song: "Si dukat i vogël je" by Bik Ndoja





SHËNDETLIE ME MJALTË DHE ARRA

PËRBËRËSIT *për brumin:*
- 5 vezë
- 150 gr sheqer
- 150 ml vaj luledielli ose gjalpë i tretur
- 150 gr arra të grira trashë
- 400 gr miell i situr
- 1 lugë çaji sodë buke
- Lëkurë limoni ose pak vanilje (sipas dëshirës)

Për sherbetin me mjaltë:
- 200 gr mjaltë natyral
- 200 ml ujë
- Lëngu i një kokrre limoni

PËRGATITJA:

1. Përgatitja e brumit: Rrahim vezët me sheqerin derisa masa të fryhet dhe të marrë ngjyrë të çelët, si shkumë. Më pas, shtojmë vajin ose gjalpin e shkrirë dhe e përziejmë me kujdes, që të mos ulim volumin. Hedhim arrat e grira trashë, dhe sipas dëshirës, pak kanellë ose vanilje për aromë.

Miellin e shtojmë pak e nga pak, ku më parë kemi shtuar dhe sodën e bukës derisa të krijohet një brumë i butë, por që nuk ngjitet në duar.

2. Pjekja: Lyejmë një tepsi me yndyrë dhe derdhim brumin, duke e niveluar mirë. E pjekim shëndetlinë në furrë të parangrohur në 180°C për 30–35 minuta, derisa sipërfaqja të marrë një ngjyrë të artë, të ngrohtë.

Ndërkohë, ziejmë ujin me mjaltin në një tenxhere për rreth 15 minuta derisa të lidhen mes tyre. Shtojmë pak lëng limoni për t'a balancuar ëmbëlsinë dhe për t'a ruajtur freskinë. E heqim nga zjarri sherbetin kur ai të mpikset në thua të gishtit, (kur pika e sherbetit që hidhet mbi thua të qëndrojë si një rruazë) dhe e lëmë mënjanë.

Shëndetlinë e pjekur e nxjerrim nga furra dhe e presim në copa katrore ose rombi pa pritur të ftohet. E përvëlojmë me sherbetin e nxehtë, lugë pas luge, derisa ta përthithë gjithë ëmbëlsinë.

E lëmë të pushojë për të paktën 1–2 orë, që shija të hyjë thellë në çdo shtresë. E shërbejmë në temperaturë ambienti.

Kuriozitet gastronomik: Shëndetlia është një ëmbëlsirë tradicionale shqiptare, e trashëguar brez pas brezi, që përgatitet sidomos në raste festash. Kjo recetë përdor mjaltë natyral në vend të sherbetit me sheqer, duke e bërë më të shëndetshme dhe më të përshtatshme për sofrat agro-turistike e familjare.

Pija shoqëruese: Çaj mali me limon

Kënga shoqëruese: "Ka ardh vakti me dal ke stani" nga Hersi Matmuja

SHËNDETLIE WITH HONEY AND NUTS

TR

INGREDIENTS
for the dough:
- 5 eggs
- 150 gr sugar
- 150 ml sunflower oil or melted butter
- 150 gr coarsely chopped nuts
- 400 gr sifted flour
- 1 teaspoon baking soda
- Lemon zest or some vanilla (based on preference)

For the honey sorbet:
- 200 gr natural honey
- 200 ml water
- Juice of one lemon

Preparation:

1. Preparation of the dough:

Beat the eggs with the sugar until the mixture is fluffy and takes on a light colour. Then, add the oil or melted butter and mix carefully, so as not to reduce the volume. Add the coarsely chopped nuts, and if desired, a little cinnamon or vanilla for flavour.

Add the flour mixed earlier with baking soda, until the dough is formed. The dough should be soft but not to your hands.

2. Baking:

Grease a baking sheet and pour the dough, levelling it well. Bake *shëndetlie* in a preheated oven at 180°C for 30-35 minutes, until the surface becomes golden.

In the meantime, boil water with the honey in a pot for about 15 minutes until they bind together. Add some lemon juice to balance the sweetness and keep it fresh. Remove the sherbet from the heat when it hardens on your fingernail (when a drop of sherbet placed on your fingernail forms a bead) and set aside.

Remove the baked *shëndetlie* from the oven and cut it into squares or diamond shape without waiting for it to cool. Pour the hot sherbet slowly with a spoon until it absorbs all the sweetness.

Let it rest for at least 1–2 hours, so that the flavour can penetrate deeply into each layer. Serve it at room temperature.

Gastronomic fun fact: Shëndetlie is a traditional Albanian dessert, passed down from generation to generation, prepared especially on festive occasions. This recipe uses natural honey instead of sugary sherbet, making it healthier and more suitable for serving in agrotourism establishments or family tables.

Accompanying drink: Mountain tea with lemon

Accompanying song: "Ka ardh vakti me dal ke stani" by Hersi Matmuja





PALUZÉ ME SHEGË TË EGRA DHE BAJAME

RK

PËRBËRËSIT
(për 4– 6 persona):

- 1 litër lëng shege të egër (i freskët, i shtrydhur dhe i kulluar)
- 100 gr niseshte (mundësisht misri ose gruri)
- 150 gr sheqer kaf (ose më pak, sipas shijes dhe thartirës së shegës)
- 100 gr bajame të qëruara dhe të pjekura lehtë, të copëtuara trashë
- 1 lugë gjelle ujë trëndafili ose disa pika lëng limoni (opsionale)
- Pak kripë për të theksuar shijen
- Për dekor: fara shege të freskëta, bajame të plota, ose gjethe nenexhik (mente)

PËRGATITJA:

Në një enë të vogël tretim me kujdes niseshtenë duke përdorur pak nga lëngu i shegës për të krijuar një masë të lëmuar pa asnjë kokrrizë.

Ndërkohë, pjesa tjetër e lëngut të freskët të shegës vendoset në një tenxhere mbi zjarr mesatar. Aty shtohet sheqeri dhe pak kripë. Kur lëngu fillon të ngrohet, pa lejuar që të vlojë, i shtohet me kujdes niseshtja e tretur më parë duke e përzier pa ndalim me një tel kuzhine.

Pas rreth 10– 15 minuta zierje, masa fillon të trashet, të marrë një shkëlqim të butë dhe të shkëputet në anët e tenxheres. Në këtë fazë, shtojmë bajamet e pjekura. Mund të shtojmë edhe disa pika ujë trëndafili, ose pak lëng limoni, që të theksojmë freskinë. Masën e trashur e derdhim më pas në tasa ose forma dhe e lëmë të ftohet ngadalë në temperaturë ambienti. Më pas, e vendosim në frigorifer dhe e lëmë të pushojë të paktën dy orë, që të mund dalë lehtësisht nga tasi / forma.

Paluzen e shërbejmë të ftohtë dhe e zbukurojmë me fara shege.

Kuriozitet gastronomik: Paluzja është simbol i pastërtisë dhe thjeshtësisë së kuzhinës popullore shqiptare, ku niseshteja dhe frutat përdoreshin si baza për ëmbëlsira natyrale. Shega e egër, me vlerat e saj antioksiduese, sjell një shije autentike nga natyra e egër e Kurbinit.

Pija shoqëruese: Lëng trëndafili i egër

Kënga shoqëruese: "Metelikun ta kam falë" nga Bik Ndoja

PALUZÉ (JELLY PUDDING) WITH WILD POMEGRANATE AND ALMONDS

CR

INGREDIENTS
(for 4–6 people):
- 1 litre of wild pomegranate juice (freshly squeezed and strained)
- 100 g of starch (preferably corn or wheat)
- 150 g of brown sugar (or less, depending on the taste and tanginess of the pomegranate)
- 100 g of peeled and lightly roasted almonds, coarsely chopped
- 1 tablespoon of rose water or a few drops of lemon juice (optional)
- Pinch of salt to enhance the taste
- To decorate: fresh pomegranate seeds, whole almonds, or mint leaves

PREPARATION:

In a small bowl, carefully dissolve the starch using a little of the pomegranate juice to create a smooth mass without lumps.

Pour the rest of the fresh pomegranate juice in a pot over medium heat. Add the sugar and a pinch of salt. Allow the liquid to heat up without bringing it to a boil and carefully add the previously dissolved starch, stirring constantly with a kitchen wire.

After boiling for about 10–15 minutes, the mass begins to thicken and take on a soft shine and separates from the sides of the pot. At this point, add the roasted almonds. You can also add a few drops of rose water, or some lemon juice, to enhance its freshness.

Pour the thickened mass poured into bowls or moulds and leave to cool slowly at room temperature. Then, put them in the refrigerator and let it rest for at least two hours, so that it can be easily removed from the bowl / mould.

Paluze is served cold and garnished with pomegranate seeds.

Gastronomic fun fact: Paluze is a symbol of the purity and simplicity of Albanian folk cuisine that used starch and fruits as the base for natural deserts. The wild pomegranate, with it antioxidant properties, brings the authentic flavour of Kurbin's wild nature.

Accompanying drink: Wild rose syrup

Accompanying song: "Metelikun ta kam falë" by Bik Ndoja





VI. FALENDERIME

Mirënjohje të thellë për një rrugëtim të paharrueshëm…

Libri "Shije të përjetshme" është rezultati i një udhëtimi tetëmujor plot pasion dhe përkushtim nëpër këtë krahinë të mrekullueshme, ku çdo recetë u zbulua si një thesar i ruajtur me kujdes ndër breza. Kurbini, me relievin e tij unik, malet e egra por fisnike, kodrat e blerta, fushat pjellore të mbushura me pemë frutore e ullinj shekullorë dhe një bregdet të rrallë me një lagunë të jashtëzakonshme, ofron jo vetëm një pasuri të natyrës, por edhe një traditë të rrallë të bashkëjetesës mes njeriut dhe tokës. Ky botim është një ftesë për të gjithë ata që ende nuk e kanë përjetuar nga afër këtë territor të pasur në natyrë, traditë dhe shije.

Realizimi i këtij libri nuk do të ishte i mundur pa kontributin e çmuar dhe bashkëpunimin e ngushtë të shumë individëve e institucioneve që u bënë pjesë e pandashme e këtij procesi. Falënderojmë me mirënjohje të veçantë Kryetaren e Bashkisë së Kurbinit, znj. Majlinda Cara, për mbështetjen e saj të vazhdueshme dhe inkurajuese gjatë gjithë procesit.

Po ashtu, një falënderim për stafin e Bashkisë që u bënë pjesë e pandashme e këtij rrugëtimi: znj. Nertila Toma, znj. Fatbardha Pojani, z. Lulzim Dedgjonaj, z. Arbër Vukaj, etj.

Falenderime edhe për Drejtorët e shkollave, z. Bardh Dedgjonaj, z. Zef Pjetri, znj. Enkeleda Brozi dhe nxënësit e shkollave përkatëse, që u përfshinë me përkushtim dhe dashuri.

Falenderime nga zemra për administratorët dhe kyepleqtë e Kurbinit, drejtuesit dhe punonjësit e institucioneve publike, stafin e bibliotekës, mësuesit e shkollave 9-vjeçare dhe të mesme, udhërrëfyesit turistikë, përfaqësuesit e agrobizneseve, operatorët turistikë, organizatat e

VI. ACKNOWLEDGMENTS

Profound gratitude for an unforgettable journey

Timeless Flavors is the result of an eight-month journey filled with passion and dedication through this wonderful region, where each recipe was discovered as a treasure that was carefully preserved across generations. Kurbin, with its unique landscape, wild yet majestic mountains, lush green hills, fertile fields full of fruit trees and centuries-old olive groves, and a rare coastline with an extraordinary lagoon, offers both a wealth of natural beauty and a rare tradition of harmony and co-existence between its people and the land. This publication is an invitation to all those who have yet to experience firsthand this territory rich in nature, tradition, and flavour.

This book would not have come to fruition were it not for the valuable contribution and close cooperation of many individuals and institutions who became an inseparable part of this process. We extend our heartfelt thanks to the Mayor of Kurbin, Ms. Majlinda Cara, for her constant and encouraging support throughout this journey.

We would also like to thank all the municipal staff who became an integral part of it, including, *inter alia*, Ms. Nertila Toma, Ms. Fatbardha Pojani, Mr. Lulzim Dedgjonaj and Mr. Arbër Vukaj.

Special thanks to the school principals—Mr. Bardh Dedgjonaj, Mr. Zef Pjetri, Ms. Enkeleda Brozi—and the students of the respective schools, who participated with such love and dedication.

Heartfelt thanks to the local administrators and village elders of Kurbin, the leaders and personnel of public institutions, library staff, teachers of primary and secondary schools, tour guides, representatives of agribusinesses, tour operators, civil society organisations, and the

shoqërisë civile, të rinjtë e të rejat që u përfshinë me zemër në të gjitha fazat e hartimit të këtij libri.

Mirënjohje të thellë për mikpritjen dhe kontributin e jashtëzakonshëm të agroturizmeve dhe restoranteve që i dhanë jetë recetave tona. Ju faleminderit që hapët dyert dhe zemrat tuaja për këtë projekt.

Falënderime të veçanta për gjyshe Mrikën nga Zheja dhe gjyshe Agen nga Gallata, që na dhuruan kujtimet e tyre të çmuara.

Falenderime për gjyshe Diellën nga Laguna e Patokut për mësimet mbi gatimet e detit, zonjën Tatjana dhe vajzat duararta të Gjormit për recetat e flisë, karabecit dhe shumë gatimeve tradicionale të zonës. Një përqafim i ngrohtë shkon për nxënësit e shkollës së mesme në Fushë-Kuqe dhe motër Ema nga Bazilika Shenjtërorja "Zoja e Këshillit të Mirë" në Gurrez, për mbështetjen dhe shpirtin që sollën në këtë projekt.

Një falënderim i veçantë për të gjithë bashkëpunëtorët tanë të ngushtë nga Kurbini dhe të gjithë ata që me dashurinë për vendin dhe traditën ndihmuan në ruajtjen dhe përcjelljen e shijeve autentike.

Faleminderit edhe të gjithë nxënësve që morën pjesë në trajnimet mbi kulturën dhe traditën kulinare – ju jeni shpresa dhe vazhdimësia e kësaj trashëgimie të çmuar!

Në fund, por aspak nga rëndësia, një falënderim i thellë për programin EU4Culture zbatuar nga UNOPS, me mbështetjen financiare të Bashkimit Evropian në bashkëpunim me Ministrinë e Ekonomisë, Kulturës dhe Inovacionit. Pa mbështetjen tuaj ky libër nuk do të kishte marrë jetë, nga hulumtimi në terren, te punëtoritë, fotografimi, përpunimi, e deri te botimi dhe promovimi i tij.

Ky libër është një dhuratë për ju – për të gjithë ata që i japin jetë traditës, kujtesës dhe tokës së tyre.

young people who participated unreservedly in every phase of this book's creation.

We express deep gratitude for their hospitality and exceptional contributions of the agritourism establishments and restaurants that brought our recipes to life.
Thank you for opening your doors and your hearts to this project.

Special thanks go to Grandma Mrika from Zheja and Grandma Age from Gallata for sharing their treasured memories with us.
Thanks to Grandma Diella from the Patok Lagoon for the lessons on seafood dishes, to Mrs. Tatjana and the talented young women of Gjorm for their recipes of *fli*, *karabec*, and many other traditional local dishes.
A warm embrace to the high scahool students of Fushë-Kuqe and Sister Ema from the Basilica Sanctuary "Our Lady of Good Counsel" in Gurrëz for the support and pleasant disposition they brought to this project.

A special thanks to all our close associates from Kurbin and to everyone who, with love for their land and tradition, helped preserve and pass on these authentic flavours.

A word of thanks, too, to all the students who took part in the training sessions on culinary culture and tradition. You give us hope that this prized heritage will not be lost to oblivion but will be carried forward to future generations.

Last but not least, heartfelt thanks to the EU4Culture programme funded by the European Union and implemented by UNOPS in cooperation with the Ministry of Economy, Culture and Innovation.
Without your support, this book would have not come to life—field research, workshops, photography, processing, its publication and promotion was made possible by you.

This book is a gift to you—to all those who bring tradition, remembrance and this land to life.

Rreth ALCDF

Fondacioni Shqiptar për Zhvillimin e Kapaciteteve Lokale (ALCDF) ka në qendër të misionit mbështetjen për komunitetet duke vënë një theks të veçantë te mirëqenia, fuqizimi ekonomik, krijimi i mundësive gjithëpërfshirëse dhe mbrojtja e mjedisit. Themeluar në Tiranë në vitin 2010, në partneritet me Organizatën Holandeze për Zhvillim (SNV), ALCDF ka mbi një dekadë që punon krah për krah me institucionet vendore e kombëtare, si dhe partnerë kombëtarë e ndërkombëtarë, për të krijuar mundësi të reja zhvillimi për familjet, gratë dhe të rinjtë.

Nga zhvillimi i turizmit rural deri te promovimi i trashëgimisë kulturore, traditave vendase, dhe mbrojtja e biodiversitetit që ushqen produktet tradicionale, ALCDF ka zbatuar një sërë projektesh të financuara nga donatorë ndërkombëtarë si BE, GIZ, USAID, SDC, PONT dhe Ambasada Suedeze, duke i kthyer idetë në ndërhyrje konkrete. ALCDF beson se tradita dhe inovacioni mund të ecin përkrah njëri-tjetrit, përmes mbështetjes së bizneseve lokale, fuqizimit të sipërmarrësve apo ruajtjes së identitetit kulturor, apo përdorimit të qëndrueshëm të burimeve natyrore

Projekti *"Shije të Përjetshme: Zbulo Shijet dhe Baladat e Kurbinit"* është shembulli më i mirë i vënies në jetë të këtij misioni. Në kuadër të programit EU4Culture, zbatuar nga UNOPS dhe financuar nga Delegacioni i Bashkimit Evropian në bashkëpunim me Ministrinë e Ekonomisë, Kulturës dhe Inovacionit, projekti kremton gjithçka që e bën Kurbinin unik—kulinarinë, muzikën dhe traditën përmes njerëzve.

Nëpërmjet takimeve, trajnimeve dhe aktiviteteve festive në komunitet, projekti sjell në qendër të vëmendjes recetat tradicionale dhe produktet autoktone të zonës, frymëzon të rinjtë dhe gratë me aftësi moderne kulinarie, dhe mundëson vizitorët të zbulojnë shijet autentike, bukurinë natyrore dhe mikpritjen e ngrohtë të Kurbinit.

Ky libër recetash është një nga arritjet më të veçanta të projektit—një udhëtim në shijet e përjetshme të Kurbinit, i krijuar për të ruajtur traditën, por edhe për t'a përcjellë atë tek të rinjtë si një frymëzim për brezat e ardhshëm.

Mësoni më shumë në www.alcdf.org

About ALCDF

The Albanian Local Capacity Development Foundation (ALCDF) is all about helping communities, across Albania, thrive, with a strong focus on livelihoods, economic empowerment, inclusive opportunities and environmental protection. Based in Tirana and founded in 2010 out of a partnership with the Netherlands Development Organization (SNV), ALCDF has spent over a decade working hand in hand with local and national institutions, as well as national and international partners, to open doors of opportunity for families, women, and young people.

From developing rural tourism to celebrating cultural heritage, local traditions and protecting the biodiversity that sustains traditional products, ALCDF has implemented a wide range of projects funded by international donors like the EU, GIZ, USAID, SDC, PONT, and the Embassy of Sweden to turn ideas into real impact. Whether it's boosting local businesses, supporting entrepreneurs, safeguarding cultural identity, or promoting the sustainable use of natural resources, ALCDF believes that tradition, innovation, and nature can thrive together.

The project *"Timeless Tastes: Indulge into the Flavors and Ballads of Kurbin"* is a perfect example of this mission in action. Supported by the EU4Culture program, implemented by UNOPS and funded by European Delegation in cooperation with Ministry of Economy, Culture and Innovation, the project celebrates everything that makes Kurbin unique—its food, its music, and its people.

Through workshops, trainings, and festive community events, the project shines a spotlight on traditional recipes connected to local biodiversity and native products, inspires young people and women with modern culinary skills, and creates new ways for visitors to discover Kurbin's authentic flavors, natural beauty, and warm hospitality.

This recipe book is one of the highlights of the project—a delicious journey into Kurbin's timeless tastes, designed not just to preserve traditions, but to pass them on and spark new inspiration for the future.

Learn more at www.alcdf.org



Dhurata Thanasi

Rreth autores:

Dhurata Thanasi – Hulumtuese e kujtesës së shijes dhe qëmtuese e kulinarisë shqiptare

Dhurata Thanasi është një prej zërave më të përkushtuar në ruajtjen dhe rikthimin e kujtesës kulinare shqiptare. Si hulumtuese dhe qëmtuese e recetave autoktone, ajo ka ndërtuar një rrugëtim të apasionuar drejt zbulimit të shijeve të vjetra, teknikave të lashta të gatimit dhe përdorimit të produkteve vendase, që lidhen ngushtë me tokën, identitetin dhe historinë e shqiptarëve.

Në punën e saj, Dhurata mbledh receta të vjetra dhe histori nga zonat më të thella të vendit, i dokumenton dhe i sjell në jetë përmes interpretimeve që mbështesin qëndrueshmërinë ushqimore dhe përdorimin e produkteve autoktone. Krijimtaria e saj kulinare është një akt rezistence kulturore, një përpjekje për të mos lejuar që të shuhen shijet e së kaluarës, duke u dhënë një jetë të re përmes përfshirjes në edukim ushqimor, ngjarje kulturore dhe projekte zhvillimi rural.

Puna e Dhuratës shkon përtej kuzhinës: ajo promovon ekonominë lokale, fuqizon komunitetet, sidomos gratë dhe të rinjtë në zonat rurale dhe mbjell ndërgjegjësim mbi rëndësinë e produkteve stinore, të prodhimit të ndershëm dhe të kujdesit për natyrën.

Përmes angazhimit të saj me 'Lugën e Argjendtë', ajo ka krijuar një urë mes traditës dhe së ardhmes, ku çdo pjatë është një histori, çdo përbërës është një thesar dhe çdo recetë është një akt dashurie për vendin, kujtesën dhe bukën e përbashkët.

About the author

Dhurata Thanasi – Researcher of taste memory and connoisseur of Albanian cuisine

Dhurata Thanasi is one of the most dedicated voices in preserving and restoring the Albanian culinary memory. As a researcher and connoisseur of indigenous recipes, she has built a passionate journey towards discovering old tastes, ancient cooking techniques and the use of local products, which are closely linked to the land, identity and history of Albanians.

In her work, Dhurata collects old recipes and stories from the most remote areas of the country, documents them and brings them to life through interpretations that support food sustainability and the use of indigenous products. Her culinary creativity is an act of cultural resistance, an attempt to prevent the flavours of the past from fading away, giving them a new life through involvement in food education, cultural events and rural development projects.

Dhurata's work goes beyond the kitchen: she promotes local economy, empowers communities, especially women and youth in rural areas, and raises awareness about the importance of seasonal products, honest production, and caring for nature. Through her engagement with *Luga e Argjendtë*, she has created a bridge between tradition and the future, where every dish is a story, every ingredient is a treasure, and every recipe is an act of love for the area, collective memory, and shared bread.

CIP Katalogimi në botim BK Tiranë

Thanasi (Daneri), Dhurata
Shije të përjetshme : 38 receta autoktone, tradicionale dhe të krijuara bazuar në traditën e kulinarisë së krahinës së Kurbinit = Timeless tastes : 38 indigenous, traditional and crafted recipes based on the culinary tradition of the Kurbin regio / Dhurata Thanasi ; përkth. Adelina Albrahimi, Lisena Gjebrea ; red. Bujar Karoshi. - Tiranë : M&B, 2025.
160 f. : me fotogr. ; 19x25.2 cm.

ISBN 9789928851352

1.Gatimi 2.Kurbin
641.55(496.5-3) (083.12)

Ky botim është hartuar nga Fondacioni Shqiptar për Zhvillimin e Kapaciteteve Lokale (ALCDF), me autore Dhurata Thanasi, në kuadër të programit EU4Culture, financuar nga Bashkimi Evropian dhe zbatuar nga UNOPS në bashkëpunim me Ministrinë e Ekonomisë, Kulturës dhe Inovacionit. Përmbajtja e tij është përgjegjësi e vetme e hartuesve të tij dhe nuk pasqyron domosdoshmërisht pikëpamjet e Bashkimit Evropian dhe/ose UNOPS.

ISBN 978-9928-851-35-2