

USHQEHU TRADICIONALISHT



**USHQEHU
TRADICIONALISHT**

Hyrje

Një vend, sado i bukur që të jetë, është i pavizitueshëm pa një kuzhinë të kënaqshme. Në shumë raste, atë e bën të njohur dhe të kërkuar pikërisht kuzhina.

Kuzhina tradicionale shqiptare ka një meny të pashtershme. Brenda saj, kuzhina e rajonit të Prizrenit zë një vend të veçantë. Është shumë e thjeshtë: sepse ka disa gatime specifike. Në të njëjtën kohë, ka pra edhe një qëndrim specifik ndaj kulturës së kuzhinës, artit të gatimit. Këtë specifikë e bën më të vlefshme vetë kultura e përgjithshme e rajonit, në veçanti e Komunës së Prizrenit.

Mishrat dhe brumërat kanë një përdorim të gjerë në kuzhinën tonë.

Një ushqim i përgatitur për një rast të caktuar festiv, religjioz, i jep edhe vetë aktit të të ushqyerit një ngjyrim ceremonial. Ndërsa një gatim i përditshëm dhe i zakonshëm, për të mos qenë i përsëritshëm dhe për të mos u bërë bajat, kërkon më shumë imagjinatë dhe përkushtim. Festivja dhe përditshmëria, në kuzhinën tonë gjejnë një gërshetim mahnitës.

Të gjitha këto mund t'i provoni kurdo që të doni, mjafton që të jeni këtu, në vendin e duhur.



SUPË & ÇORBË



SUPË BEU

Beu është titull i rëndësishëm. Edhe supa në emrin e tij është e pashmangshme. Qepa, karota dhe hudhra janë shoqëruar nga lëngu i mishit të pulës, mielli i fërguar, majdanzi dhe erëzat. Me një përbërje të tillë as të dendur as të tëholluar, stomaku juaj nuk rëndohet dhe kënaqësia është e pafund.



PAÇË

Nga lëngu i mishit të zier me kocka, mielli i fërguar me gjalpë dhe përbërësit (kripë, vegetë, hudhër, piper i kuq) është përfutur në prej çorbave më të njohura, më të thjeshta në dukje dhe më të shijshme. Me një pjatë të tillë, vakti i secilit është i plotë dhe i paharrueshëm.



USHQIME TRADICIONALE

PASHA QOFTE

Nga një masë homogjene e krijuar nga mishi i bluar, orizi i zier, kripa, piperi dhe majdanozi janë përfituar qoftet, të cilat më pas janë lyer me një përzierje vezësh, kosi dhe mielli dhe në fund janë fërguar në gjalpë. Tërë ky kombinim ka vetëm një qëllim, që ky ushqim tradicional të jetë prej pashai, siç e thotë edhe emri.



SPECA TË MBUSHURA

Specat e freskët të pastruar kur mbushen me mish të grirë, qepë të grira, hudhër e piper dhe piqen, marrin një shije më ndryshe, por pa e humbur atë të specit të pjekur. Prandaj kjo është një shije specifike, që e pasuron kulturën e kuzhinës.

SARMA ME FLETË LAKRE (OSE RRUSHI)

Fieta e lakrës turshi është pafundësisht e shijshme të hahet edhe vetëm si e tillë. Por kur me të përgatitet sarma (mish, oriz, vezë, gjalpë, kripë, piper i zi, piper i kuq, vegetë), që në tavolinë preferohet të shoqërohet me kos, atëherë kënaqësia është e dyfishtë.





IMAM BAJËLLDI

Përdorimi në kuzhinë i patëllxhanit është i shumanshëm. Por, i prerë në rrahë, i fërguar dhe i mbuluar me mishin e grirë dhe i shoqëruar me kripë, piper të zi, vegetë, majdanoz, bëhet një prej pjatave më të kërkuara. Kosi dhe hudhra e bëjnë shijen e tij më të këndshme.



TAVË PRIZRENASE

Tava prizrenase është një prej ushqimeve tradicionale që zë një vend të veçantë në tryezën dhe imagjinatën vendore. Mishi i grirë, gjalpi, erëzat dhe një shumësi perimesh të përgatitura në furrë do t'ju bëjnë të shijoni diçka aq të shijshme që është e vështirë të përshkruhet.



TAVË ELBASANI

Tavë elbasanase ka një shtrirje të gjerë në traditën kulinare shqiptare. Përbërja e saj është mjaft e bollshme. Përveç mishit dhe perimeve të shumta, të tavave të zakonshme, ajo përmban edhe ve, lëng mishi, kos. Kur vjen në tryezë, edhe vetë pamja e saj mahnit.



MUSAKË PRIZRENASE

Një prej ushqimeve që e bën preshin, të përzier me mishin, domatet, majdanozin dhe erëzat, të na shijojë si kurrë më parë. Në tryezë pjata ju vjen bashkë me sallatë, turshi dhe kos.



BRUMĒRA



FLIJA

Ku ka rend, ka shije. Ku ka mund, ka edhe respekt. Flija është në prej ushqimeve brumore me më së shumti rend dhe saktësi. Dhe si gjithçka që përgatitet në prush, ka shijen e veçantë të pjekjes. Është ushqimi tradicional më i njohur dhe më i kërkuar.



MANTIA PRIZRENASE

Kuleçtë e bëjnë kuzhinën të jetë edhe simpatike. Brumi i bërë petë dhe i prerë në katrorë mbushet me mishin e grirë, qepen e grirë imët dhe përbërësit e nevojshëm. Aroma dhe shija nuk përsëriten.

PETULLA

Zakonisht preferohen për një mëngjes të veçantë. Në origjinë kanë pasur karakter ceremonial. Pikërisht për këtë, çdo mëngjes mund të jetë një kremtim kulinar. E tërë kjo vjen lehtë dhe thjeshtë: brumi i përgatitur është ndarë në copa të vogla, të cilat janë fërguar në vaj derisa janë skuqur. E thjeshta e vërtetë ka shije gjithmonë.



KAÇAMAK

Mielli i zier në ujë të kriposur dhe i shoqëruar më pas nga gjalpi i shkrirë është një teknikë e rrallë përgatitjeje të ushqimit. Duket thjesht. Por, pikërisht kjo e bën të veçantë. Ka një tendencë të shkrirjes në gojë, çka e bën aq të dëshirueshëm.

LAKROR MISRI

Lakrori është ushqim i njohur dhe i rëndomtë. Ndërsa ai i përgatitur nga mielli i misrit është i rrallë. Kombinimi i spinaqit dhe misrit, shoqëruar me ve, qumësht, kos, pluhur bakin, mëlmesa, e bile edhe djathë, krijon në përbërje shijesh e aromash të forta. Pas pjekjes duket si i praruar.





SALLATA



SALLATË ME SPECA

Është një sallatë e freskët dhe e lehtë. Për një shije edhe më të madhe i shtohen piper i zi, vaj, uthull, majdanoz dhe domate për zbukurim.



SALLATË ME KAROTA

Karota është një prej perimeve më të shëndetshme. Duke i shtuar spec djegës, vaj ulliri dhe uthull molle të aromatizuar, do të keni rastin të shijoni një prej sallatave më të shijshme.



EMBĚLSIRA

HALLVË

Ëmbëlsirë festive fetare. Vetë emri i referohet drejtpërdrejt të ëmblës. Përgatitet shpejt dhe thjesht: gjalpiti të shkrirë i shtohet mielli, sheqeri, uji dhe përziejat derisa të marrë një ngjyrë të errët. Shkrihet në gojë, duke lënë një shije të paharrueshme.



KADAIF

Kadaif, sheqer, sheqer vanilje, ujë, limon, gjalpë, arra dhe sherbet sjellin një rën prej ëmbëlsirave më të veçanta në përbërje dhe shije.



TAMBËLORIZ (SYTIAÇ)

Nga orizi i zier, qumështi, sheqeri, sheqer vanilje dhe kanella për zbukurim nxirret kjo ëmbëlsirë e rrallë dhe tipike për vendin. Në origjinë lidhej më tepër me ditët e kremteve. Prandaj sa herë ta hijosh, është e kremte.



SHEQERPARE

Përbërësit veç e veç janë të njohur, por përzierja e tyre dhe shija që përfitohet nuk ju është e njohur. Prandaj duhet ta provoni. Mendojeni pak: gjalpë, miell, ve, kos, pluhur bakin, sodë buke dhe sherbet pasi ajo masë të jetë pjekur.



TESPISHTË

Është njëra prej ëmbëlsirave tradicionale që nuk mund të lihet anash në asnjë rast. As ditëve të zakonshme. Sherbeti që i vihet sipër e ëmbëlson, por nuk ndikon te shija që ajo ka në vete.



BAKLAVA

Kjo është ëmbëlsira mbretëreshë nga tradita. Vezë, kos, qumësht, sheqer, nisheste, miell, arra, gjalp dhe sherbeti bëjnë të përfitohet një ëmbëlsirë që do t'ju shoqërojë edhe në ëndërr.





PIJE



BOZA

Boza është pije freskuese e shëndetshme, e përvetësueshme dhe shumë e shijshme. Konsumohet edhe në dimër. Pija është sajuar për herë të parë nga goranët e Dragashit, të cilët e prodhuan nga mielli i misrit.



SALEPI

Salepi i referohet orkidesë dhe pijes së salepit. Është një pluhur që përfitohet nga copëtimi i rrënjëve të thata nga bima *Orchis mascula*. Ai pluhur është hedhur në ujë të nxehtë, i është shtuar sheqer dhe aromë portokalli ose trëndafili. Kontrasti është sekreti: e pi të nxehtë, në kohë të ftohtë.

RRUGA E MISHIT DHE PESHKUT

Restorant	Iliria	Vlashnje, Prizren	+377 44 191 862
Restorant	Kështjella	Vlashnje, Prizren	+377 44 607 402
Restorant	Vëllezërit Mustafa	Mushtisht, Suharekë	+377 44 289 500
Restorant	Mendi	Aleksandër Mosiu 42, Prizren	+377 44 135 813
Hotel	Solid	Stravuçinë, Suharekë	+377 44 524 157
Hotel	Voci	Shirokë, Suharekë	+386 49 116 400
Hotel	Rozafa,	Bridaga 123, Suharekë	+377 44 303 032
Restorant	Atri	Xhelal Hajda-Toni pn, Rahovec	+377 44 230 516
Restorant	Viva-D	Xhelal Hajda-Toni pn, Rahovec	+377 44 204 111
Restorant	Haxhijaha	Bërnjak Rahovec	+377 44 698 187
Hotel	Park Pllaza	Parku i qytetit pn, Rahovec	+377 44 199 991

RRUGA E USHQIMIT RURAL

DEMI	Ismet Osmani	Lubinja e Poshtme, Prizren	+386 49 598 045
Farmer	Atija Destanoviq	Lubinja e Epërme, Prizren	+377 44 389 084
Farmer	Sejat Shabani	Planjan, Prizren	+377 44 216 291
IKO	Safeta Mislimi	Lubinja e Poshtme, Prizren	+386 49 122 53
Ademi	Adem Ademi	Lubinja e Epërme, Prizren	+377 44 351 382
Farmer	Lilijana Gadzic	Sredskë, Prizren	+377 44 445 481
Dinamika Poslisht	Muharrem Dinaj	Poslisht, Prizren	+377 44 190 923
Farmer	Qëndrim Rexhepi	Celinë, Rahovec	+377 44 914 006

RRUGA E VERËS

AgroKosova Holding	Hafiz Tafaj	Shirokë, Suharekë	+386 49 551 600
Sefa Wine	Labinot Shulina	Gani Paçarizi 118 Rahovec	+386 49 125 800
Veraria EKO	Mustafa Hoxha	UÇK pn, Rahovec	+377 44 200 823
Farmer	Gazmend Daka	Sheh Hilmi Maliqi on, Rahovec	+377 44 356 933
Bio Pak	Bejtullah Haxhimurati	UÇK pn, Rahovec	+377 44 563 903
SHPK Tradita	Mustafë Kastrati	Radostë, Erahovec	+377 44 185 331
Stonecastle	Rrustem Gecaj	Bërrnjak, pn Rahovec	+381 29 777 345
Bodrumi i Vjetër	Nevzat Haxhijaha	Gëzim Hamza, pn Rahovec	+381 29 276 053
Agroalf	Florim Shulina	Hasan Prishtina pn Rahovec	+377 44 230 546
Bahha Eurowine	Vahidin Shehu	Xhelal Hajda-Toni pn, Rahovec	+377 44 366 139
Rahovera	Visar Hajrullaga	Gëzim Hamza, pn Rahovec	+377 44 796 933
Petrovic Family Winery	Srdjan Petovic	Hoça e Madhe Rahovec	+377 44 624 484
Veraria Familjare Rahovec	Ismajl Vehapi	Vëllezërit Frashëri pn, Rahovec	+377 44 400 442

RRUGA E ARGËTIMIT DHE ARTIT

Cupcake Shop	Mozart	Qazim Beerisha H1/1, Prizren	+377 45 581 831
Coffe Shop	Prince	Adem Jashari 2, Prizren	+377 44 401 111
Cupcake Shop	Banana Split	Adem Jashari 2, Prizren	+377 45 555 227
Cupcake Shop	Shendeti	Sheshi Shadërvan 39, Prizren	+377 44 129 402
Cupcake Shop	Extra	Adem Jashari 18, Prizren	+381 29 232 279
Cupcake Shop Catering	Happy Cake	Papa Xhon Pali II 101, Prizren	+377 44 315 975
Boza Shop	Boza	Lidhja e Prizrenit pn, Prizren	+386 49 301 611
Cupcake Shop Catering	Dini	Jeta e Re pn, Prizren	+377 44 214 858
Cupcake Shop	Tuba Cakes	Bajrakli 29, Prizren	+377 44 634 440

RRUGA E DJATHIT TË SHARRIT

Natyra e Sharrit	Sehad Kalandari	Kosavë, Dragash	+377 44 141 737
Eko-Sharri	Rasim Asllani	Buzes, Dragash	+377 44 265 468
Rudina	Emin Kolloni	Kosavë, Dragash	+377 44 201 040
Farmer	Abdulla Backa	Brod, Dragash	+377 44 916 452
Farmer	Idriz Qusaj	Pllajnik, Dragash	+377 44 594 236
Farmer	Hazer Koska	Zllipotok, Dragash	+377 44 415 684
Farmer	Avdo Fazliji	Lubinja e Eperme, Prizren	+377 44 757 929
Farmer	Dzezair Mujovi	Lubinja e Poshtme, Prizren	+386 49 889 464
REKA	Amel Begi	Pllanjan, Prizren	+377 44 469 712
Qumështorja Sharri	Nderim Halimi	Turgut Ozal pn, Prizren	+377 44 190 340
DSH Brez pas Brezi	Egzon Zekaj	Korishë, Prizren	+386 49 889 464
Abi Progres	Adnan Fusha	Tirana pn, Prizren	+377 44 336 693

USHQEHU TRADICIONALISHT

Botues: EC Ma Ndryshe dhe gjashë komunitat e rajonit të Prizrenit

Ekipi redaktues: Arben Idrizi (redaktor), Vesel Hoxhaj dhe Hekuran Kabashi (historianë), Margarita Azizi (hulumtuuese), Samir Karahoda (fotograf)

Dizajn, radhitje dhe shtyp: Scards (www.scards.com)

Përkthim: CITS

Ky publikim është realizuar në kuadër të projektit “Mbështetje për sektorin e turizmit në Rajonin Ekonomik Jug”, që përkrahet financiarisht nga Ministria për Punëve të Jashtme të Finlandës në suaza të projektit “Ndihmë Tregtisë”, implementuar nga Programi i Kombeve të Bashkuara për Zhvillim (UNDP).

Të gjitha të drejtat e rezervuara ©

Prizren, Kosovë, 2015

