

# HRANI SE TRADICIONALNO



**HRANI SE  
TRADICIONALNO**



## **Uvod**

Jedno mesto, koliko god da je lepo, se ne posećuje bez ukusne kuhinje. U mnogim slučajevima, to mesto čini poznatim i traženim upravo kuhinja. Tradicionalna albanska kuhinja poseduje neiscrpan meni. Unutar nje, kuhinja prizrenskog regiona zauzima posebno mesto. Vrlo je jednostavna: zato što postoje neka specifična jela. Istovremeno, prema tome postoji i specifičan pristup ka kulinarскоj kulturi, umetnosti kuvanja. Ovu specifičnost čini vrednijom sama opšta kultura regiona, posebno opštine Prizren.

Mesa i testenine imaju široku primenu u našoj kuhinji.

Hrana pripremljena za određenu svečanu, versku priliku daje i samom činu hranjenja ceremonijalni kolorit. Dok dnevno i uobičajeno kuvanje, da se ne bi ponavljalo i ne bi postalo dosadno, zahteva mnogo više mašte i predanosti. Svečanost i svakodnevica u našoj kuhinji će naći zadivljujući kombinaciju. Sve ovo možete probati kad god želite, dovoljno je da budete ovde, na pravom mestu.



# **SUPE & ČORBE**

---



## **BEGOVSKA ČORBA**

Beg je važna titula. Čak i supa u njegovo ime je neizbežna. Luk, šargarepa i beli luk skuvani u supi u kojoj se kuvala piletina, sa prženim brašnom, peršunom i začinima. Sa takvim sastavom, ni gusta ni retka, vaš stomak neće otežati, a zadovoljstvo je beskrajno.



## **PAČA**

Tečnost u kojoj se kuvalo mesto sa kostima, brašno prženo sa puterom i sastojcima (so, vegeta, beli luk, aleva paprika) je dobijena jedna od najpoznatijih čorbi, naizgled jednostavna i ukusna. Sa takvim tanjirom, svaki obrok je kompletan i nezaboravan.



**TRADICIONALNA HRANA**

---

## PAŠA ČUFTE

Od homogene mase stvorene od mlevenog mesa, kuvanog pirinča, soli, bibera i peršuna se dobijaju čufte, koja su kasnije premazane mešavinom jaja, pavlake i brašna i na kraju su pržene na maslacu. Cela ova kombinacija ima samo jednu svrhu, da ova tradicionalna hrana bude pašovska, kao što ime kaže.



## SARMA SA KUPUSOVIM LIŠĆEM (ILI OD GROŽĐA)

List kiselog kupusa je beskrajno ukusan, jede se i samo kao takav. Ali kada se sa njim priprema sarma (meso, pirinač, jaja, maslac, so, crni biber, crvena paprika, vegeta), koja je na stolu poželjna uz kiselo mleko, onda je zadovoljstvo duplo.

## PUNJENE PAPIRIKE

Sveža očišćena paprika kad se napuni mlevenim mesom, sekanim lukom, belim lukom, biberom i ispeče, dobije drugačiji ukus, ali bez gubljenja ukusa pečene paprike. Zato je to specifičan ukus, koji obogaćuje kulinarsku kulturu.







## IMAM BAJELDI

Upotreba patlidžana u kuhinji je raznovrsna. Ali, isečena na krugove (šnite), pržena i pokrivena mlevenim mesom u koje je dodata so, crni biber, vegeta, peršun, postaje jedno od najtraženijih jela. Kiselo mleko i beli luk čine njegov ukus još prijatnijim.



## PRIZRENSKA TAVA

Prizrenska tava je jedno od tradicionalnih jela koje zauzima posebno mesto domaćinske mašte i na stolu. Mleveno meso, puter, začini i mnoštvo povrća pripremljenog u rerni učiniće da probate nešto tako ukusno što se teško može opisati.



## **ELBASAN TAVA**

Elbasan tava je rasprostranjena u albanskoj kulinareskoj tradiciji. Njen sastav je izobiljan. Pored brojnog mesa i povrća kao u uopćičajenim tavama, ona sadrži i jaja, umak od mesa, i kiselo mleko. Kada se postavi na sto, i sam njen izgled oduševljava.



## **PRIZRENSKA MUSAKA**

Jedno od jela koji čini praziluk, pomešan sa mesom, paradajzom, peršunom i začinima, ukus nas oduševljava kao nikada do sada. Na stolu jelo dobijate zajedno sa salatom, turšijom i kiselim mlekom.





**TESTA**

---



## **FLIJA**

Gde ima reda ima i ukusa. Gde postoji trud tu postoji i poštovanje. Flija je jelo koje se sprema sa mnogo reda i preciznosti. I kao sve što se priprema na žaru, ima poseban ukus pečenja. Najpoznatiji i najtraženija je tradicionalna je hrana.



## **PRIZRENSKA MANTIJA**

Mantiya čini kuhinju simpatičnom. To je vrsta pite sa mesom. Od testa se napravi jufka koja se iseče na kockice, one se pune s' mešavinom napravljenom od mlevenog mesa, sitno iseckanog luka i neophodnih sastojaka. Pakuju se u jastučiće od testa spajajući suprotne ivice kvadrata. Miris i ukus su neponovljivi.

## LOKUMI (UŠTIPCI)

Uštipci su obično poželjni za specijalni doručak. U prošlosti su imali svečani karakter. Upravo zbog toga, svako jutro može biti kulinarско slavlje. Sve ovo dolazi lako i jednostavno: pripremljeno testo je podjeljeno na manje delove, koji se prže u ulju dok ne porumene. Jednostavne uvek imaju ukusa.



## KUKURUZNA PITA

Pita je poznato i uobičajeno jelo. Dok ona pripremljena od kukuruznog brašna je retka. Kombinacija spanaća i kukuruza, uz jaja, mleko, jogurt, prašak za pecivo, začine, pa čak i sir stvara sastav jakih ukusa i mirisa. Nakon pečenja izgleda kao da je pozlaćena.

## KAČAMAK

Brašno kuvano u zaslanjenoj vodi u kojoj je dodan rastopljeni maslac je retka tehnika pripremanja hrane. Izgleda jednostavno, ali upravo ga to čini posebnim. Postoji tendencija da se topi u ustima, što ga čini tako poželjnim.





**SALATA**

---



## **SALATA OD PAPIRIKE**

Salata je sveža i laka. Za još bolji ukus dodaje se crni biber, ulje, sirće, peršun i paradajz za dekoraciju.



## **SALATA OD ŠARGAREPE**

Šargarepa je jedna od najzdravijih vrsta povrća. Dodavanjem ljute paprike, maslinovog ulja i aromatičnog jabukovog sirćeta, imaćete priliku da uživajte u jednoj od najukusnijih salata.







# **KOLAČI -DESERTI**

---

## HALVA

Verski praznični desert. Sam naziv se odnosi direktno na sladak ukus. Priprema se brzo i jednostavno: istopljenom maslacu se dodaje brašno, šećer, voda i meša dok ne dobije tamnu boju. Topi se u ustima, ostavljajući nezaboravan ukus.



## SUTLIJAŠ

Od kivanog pirinča, mleka, šećera, vanilin šećera i cimeta za ukas, dobija se ovaj redak desert, tipičan za zemlju. Po poreklu je više povezan sa danima slavlja. Dakle, kad god ga probaš je slavlje.

## KADAIF

Kadaif, šećer, vanilin šećer, voda, limun, maslac, orasi i šerbet donose jedan od izuzetno specifičnih deserta po sastavu i ukusu.



## ŠEĆERPARE

Sastojci su već poznati, ali njihova mešavina i ukus koji se dobija vam nije poznat. Stoga, treba da probate. Zamislite: puter, brašno, jaja, kiselo mleko, prašak za pecivo, soda bikarbona i šerbet, nakon što se ispeku.



## TESPIŠTE

Je jedan od tradicionalnih slatkiša, koji se ne mogu zaobići ni u kom slučaju. Ni običnih dana. Šerbet koji se stavlja preko kolača ga čini slađim, ali ne utiče na ukus koji ima u sebi.



## BAKLAVA

Ovo je po tradiciji kraljica slatkiša. Jaja, kiselo mleko, mleko, šećer, skrob, brašno, orasi, maslac i šerbet čine da se dobije kolač koji će nas pratiti i u snu.





**PIÇA**

---



## **BOZA**

Boza je zdravo osvežavajuće piće, prisvojivo i veoma ukusno. Konzumira se i zimi. Piće je napravljeno po prvi put od Goranaca iz Dragaša, koji su ga proizveli od kukuruznog brašna.



## **SALEPI**

Salep čini orhideja i piće salepa. To je prah koji se dobija komadanjem sušenog korena biljke *Orchismascula*. Taj prašak se stavlja u toplu vodu, dodaje se šećer i ukus pomorandže ili ruže. Kontrast je tajna: piti ga treba dok je topao, u hladno vreme.

# PUT MESA I RIBE

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	Bërrnjak Rahovec	+377 44 698 187
Hotel	Park Pllaza	Parku i qytetit pn, Rahovec	+377 44 199 991

# PUT RURALNE HRANE

DEMI	Ismet Osmani	Lubinja e Poshtme, Prizren	+386 49 598 045
Farmer	Atija Destanoviç	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

# PUT VINA

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

# PUT ZABAVE I UMETNOSTI

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



# PUT ŠARSKOG SIRA

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



## **HRANI SE TRADICIONALNO**

Izdavac: EC Ma Ndryshe i šest opština u prizrenskom regionu

Urednick tim: Arben Idrizi (urednik), Vesel Hodžaj i Hekuran Kabaši (istoricari), Margarita Azizi (Istraživanje), Samir Karahoda (fotograf)

Dizajn, slaganja i štampanje: Scards ([www.scards.com](http://www.scards.com))

Prevod: CITS

Ova publikacija je realizovana kao deo projekta “Podrška sektoru turizma u južnoj ekonomskoj regiji”, koji je finansijski podržalo Ministarstvo spoljnih poslova Finske u okviru projekta “Podrška trgovini”, koji je sproveo Program Ujedinjenih nacija za razvoj ( UNDP).

Sva prava su rezervisana©

Prizren, Kosovo, 2015.

