



"Ky botim është hartuar nga Rrjeti Shqiptar për Integrimin Europian në kuadër të programit EU4Culture, financuar nga Bashkimi Evropian dhe zbatuar nga UNOPS në partneritet me Ministrinë e Kulturës. Përmbajtja e tij është përgjegjësi e vetme e Rrjetit Shqiptar për Integrimin Europian dhe nuk pasqyron domosdoshmërisht pikëpamjet e Bashkimit Evropian dhe/ose UNOPS-it".

"This publication was prepared by Albanian Network for European Integration under the EU4Culture programme, funded by the European Union and implemented by UNOPS in partnership with the Ministry of Culture. Its contents are the sole responsibility of Albanian Network for European Integration and do not necessarily reflect the views of the European Union and/or UNOPS".

THESARET E KUZHINËS SË MIRDITËS

MIRDITA'S CULINARY TREASURES

THESARET E KUZHINËS SË MIRDITËS

Një udhëzues mbi 20 shije lokale

MIRDITA'S CULINARY TREASURES

A guide to 20 local tastes



Mirënjohje:

Rrjeti Shqiptar për Integrimin Evropian (ANEI), dëshiron të shprehë mirënjohjen për të gjithë bashkëpunëtorët të cilët mundësuan realizimin me sukses të këtij udhëzuesi kulturor, fokusuar në traditën gastronomike të rajonit të Mirditës.

Një falenderim i veçantë shkon për të gjithë stafin e UNOPS, veçanërisht për znj. Fiorela Shalsi, Oficere e Granteve, e cila na mbështeti dhe inkurajoi në realizimin me sukses të këtij produkti dhe arritjen e objektivave të projektit në tërësi. Gjithashtu, falenderojmë stafin e Bashkisë Mirditë si dhe të gjitha bizneset dhe familjet lokale, të cilët mbështeten me informacionin e duhur dhe kontribuan për realizimin me sukses të kësaj guide.

Projekti "Ruajtja e Kuzhinës Lokale si Investim për të Ardhmen dhe Ofertën Turistike të Mirditës", financuar nga BE në kuadër të programit "EU4Culture" dhe zbatuar nga UNOPS në bashkëpunim me Ministrinë e Kulturës së Shqipërisë, pjesë e thirrjes së dytë të projekteve "Recraft the past, build up the future 2", zbatuar nga organizata Rrjeti Shqiptar për Integrimin Evropian (ANEI), synon "Rritjen e konkurrencës së komunitetit lokal nëpërmjet valorizimit ekonomik dhe rivitalizimit të trashëgimisë kulturore dhe natyrore në Bashkinë e Mirditës dhe promovimit të iniciativave të ofertës turistike nëpërmjet përfshirjes së gastronomisë tradicionale vendase të Mirditës si trashëgimi kulturor, në ofertën e përgjithshme turistike.

Aknowlegment:

The Albanian Network for European Integration, extends its sincere gratitude to all the dedicated collaborators whose efforts have been instrumental in the successful creation of this cultural guide focused on culinary tradition on the Mirdita region,

A special thanks is extended to the entire UNOPS team, with particular gratitude to Ms. Fiorela Shalsi, Grants Officer, for her support and encouragement throughout the successful realization of this product and the achievement of the project's objectives overall. Furthermore, our extends to the dedicated staff of Mirdita Municipality, along with all local businesses and families, for providing essential information and actively contributing to the successful completion of this guide. The project "Preserving Local Cuisine as an Investment for the Future and the Tourist Offer of Mirdita", financed by the EU in the frame of the "EU4Culture" programme and implemented by UNOPS in collaboration with the Ministry of Culture of Albania, as part of the second call of the "Recraft the past, build up the future 2" and implemented by the organization Albanian Network for European Integration (ANEI), aims at "Increasing the competitiveness of the local community through the economic valorisation and revitalization of the cultural and natural heritage in the Municipality of Mirdita and promoting tourism initiatives that include the traditional local gastronomy of Mirdita as a cultural heritage within the general tourist offer.

Përmbajtja/Table of Contents:

| | |
|---|----|
| <i>Hyrje</i> | 6 |
| <i>Foreword</i> | 7 |
| <i>Byrek me Hithra</i> | 8 |
| <i>Nettles Pie</i> | 9 |
| <i>Byrek me Qepe</i> | 10 |
| <i>Onion Pie</i> | 11 |
| <i>Petë me hithra</i> | 12 |
| <i>Petë with Nettle</i> | 13 |
| <i>Petë me Kungull</i> | 14 |
| <i>Petë with Pumpkin</i> | 15 |
| <i>Byrek me Zhikrra dhe Gjak Derri</i> | 16 |
| <i>Pie with Zhikrra and Pig Blood</i> | 17 |
| <i>Laknur me rena dhe kulloshtër</i> | 18 |
| <i>Laknur me rena with Colostrum</i> | 19 |
| <i>Qull me pulë</i> | 20 |
| <i>Chicken broth porridge</i> | 21 |
| <i>Karrabec</i> | 22 |
| <i>Karrabec</i> | 23 |
| <i>Tavë me patate, qumësht dhe vezë</i> | 24 |
| <i>Potatoes, Milk, and Eggs Casserole</i> | 25 |
| <i>Kaçamak</i> | 26 |
| <i>Kaçamak</i> | 27 |

| | |
|---|----|
| <i>Pule me Domate dhe Kos</i> | 28 |
| <i>Chicken with Tomato and Yogurt</i> | 29 |
| <i>Lakër e zezë me mish derri</i> | 30 |
| <i>Black Cabbage with Pork</i> | 31 |
| <i>Mish i thatë</i> | 32 |
| <i>Dry Meat</i> | 33 |
| <i>Byrek me sheqer dhe arra</i> | 34 |
| <i>Sugar and Walnut Pie</i> | 35 |
| <i>Kungull misiri i pjekur</i> | 36 |
| <i>Baked Pumpkin</i> | 37 |
| <i>Ftua i pjekur</i> | 38 |
| <i>Roasted Quince</i> | 39 |
| <i>Bukëfike</i> | 40 |
| <i>Dried Fig Bread</i> | 41 |
| <i>Reçel Rrushi</i> | 42 |
| <i>Grape Jam</i> | 43 |
| <i>Shurup shege</i> | 44 |
| <i>Pomegranate Molasses</i> | 45 |
| <i>Limonadë me lëng trëndafili</i> | 46 |
| <i>Rose Juice Lemonade</i> | 47 |

Hyrje

Mirësevini në guidën tonë të kuzhinës së vjetër Mirditore!

Produktet e freskëta, recetat e shëndetshme, kultura, zakonet, traditat dhe bukuria natyrore, të gjitha janë pjesë e ofertës turistike që Mirdita mund t'u ofrojë vizitorëve. Ky udhëzues është një ofertë e pasur për aventurën tuaj të kuzhinës në këtë rajon të bukur të Shqipërisë.

Në këtë udhëzues, ne do të zbulojmë sekretet e shijeve tradicionale të kësaj toke, duke ju udhëhequr në një eksplorim të pasur të shijeve dhe aromave të kuzhinës mirditore. Teksa përgatitëm këtë udhëzues, pamë se me kalimin e viteve, kuzhina e grave mirditore ju është përcjellë me kujdes familjeve të tyre, të cilat kanë ruajtur me kujdes çdo detaj të rafinuar nga të parët e tyre në receta specifike.

Recetat që do të prezantohen në këtë botim kanë secila historinë e vet unike, të cilën do ta ndjeni teksa i shijoni dhe përpiqeni t'i gatvani në kuzhinat tuaja. Gjatë këtij udhëtimi kulinar, do të njiheni me disa nga pjatat klasike dhe unike të këtij rajoni, historinë e tyre, përbërësit kryesorë dhe metodat e gatimit. Të gjitha recetat e rajonit janë të thjeshta me pak përbërës dhe përgjithësisht të yndyrshme. Le të zbulojmë së bashku pasurinë gastronomike mirditore dhe të krijojmë një eksperiencë të këndshme kulinare që të zërë vend të përhershëm në tryezat tuaja!

Foreword

Welcome to our guide of the old Mirdita cuisine!

Fresh products, healthy recipes, culture, customs, traditions, and natural beauty, all are part of the tourist offer that Mirdita can provide to visitors. This guide is a rich direction for your culinary adventure in this beautiful region of Albania. Mirdita, a region rich in history and tradition, is known for its natural beauty and for an authentic and very distinctive cuisine. In this guide, we will uncover the secrets of the traditional tastes of this land, guiding you on a rich exploration of the flavors and aromas of Mirdita's cuisine.

As we prepared this book, we saw that over the years, the cuisine of Mirdita's women was carefully passed down to their families, who carefully preserved every detail refined by their ancestors on specific recipes. The recipes that will be presented in this publication each have their own unique story, which you will feel as you savor them and try to cook them in your own kitchens. During this culinary journey, you will become acquainted with some of the classic and unique dishes of this region, their history, main ingredients, and cooking methods. All the recipes of the region are simple with few ingredients and generally oily. Let's discover together the gastronomic wealth rich scene of Mirdita's gastronomy and create a delightful culinary experience that will be remembered!





Byrek me Hithra

VËSHTRIM HISTORIK

Hithrat kanë qenë pjesë e dietave tradicionale shqiptare prej shekujsh, të vlerësuara për vlerat ushqyese dhe përfitimet shëndetësore të tyre në rajon. Në zonat rurale si Mirdita, ku njerëzit shpesh mbështeten në përbërësit lokalë, hithra është një opsion lehtësisht i arritshëm dhe i pasur me lëndë ushqyese.

Tradita e bërjes së byrekut me hithra transmetohet brez pas brezi, me familjet që mbliidhen për të përgatitur këtë pjatë gjatë pranverës kur hithra janë në kulmin e tyre.

Ruaqija e traditës së byrekut me hithra tregon zgjuarsinë kulinare të rajonit, duke i kthyer bimët e egra në një vakt të këndshëm dhe ushqyes që i ka rezistuar kohës. Hithrat mund të gatohen në disa mënyra, por byreku me hithra është një nga pjatat më të shijshme. Kjo recetë minimaliste tregon shijet e pasura si dhe është një deklaratë për shkathtësinë në kuzhinën e rajonit të Mirditës.

PËRBËRËSIT

Miell
Kripë Ujë
½ kg gjalpë
1 kg Hithra



PËRGATITJA

Vendosni miellin, kripën e detit dhe ujin e ngrahetë në një tas gatimi. Përziejini së bashku derisa të formohet një masë në trajtë brumi homogjene. Më pas bëhet hapja e petëve, të cilat piqen në saç (the clay tray). Pasi petë janë pjekur, vendoset peta e pare në tepsit. Ilyhet sipër me gjalpë. Kështu procedohet një nga një me gjysmën e petëve. Pasi kemi arritur në gjysmën e tepsisë hedhim hithrën, e i ciloi është skuqur paraprakisht në tigan me pak vaj. Pastaj, vendosim gjysmën e dytë të petëve, duke i lyer një nga një me gjalpë ose vaj. Pjekja e byrekut bëhet në saç ose në furrë.

Nettles Pie

HISTORICAL INSIGHT

Nettles have been a part of traditional Albanian diets for centuries, valued for their nutritional value and health benefits and abundance in the region. In rural areas like Mirdita, where people often relied on locally available ingredients, nettles were a readily accessible and nutrient-rich option.

The tradition of making Nettles Pie is often passed down through generations, with families coming together to prepare this dish during spring when nettles are at their peak. Preserving the tradition of Nettles Pie showcases the culinary ingenuity of the region, turning humble wild plants into a delightful and nutritious meal that has stood the test of time. Nettles are the food that you should never say not to. The green plant that drips with its energy as soon as you touch it has tremendous effects on the human body. It can be cooked in several ways, but the nettle pie is one of the most tasteful dishes. This minimalist recipe showcases the rich flavours as well as a statement to resourcefulness in Mirdita region cuisine.

INGREDIENTS

1 kg Flour
1.5 l Water
½ kg butter
1kg nettles
Salt



PREPARATION

Put the flour, sea salt and warm water in a mixing bowl. Mix them together until a homogeneous mass is formed. Roll out the filo dough and bake them in "saç" (the clay tray). Once the filo doughs are baked, spread the first one over the tray, brush it on the top with butter. This way proceed with the first half of filo dough. Once you have arrived on the half of the tray, tip the nettle, pre-fried in the pan. Then put the other half of pie shields, brushing with butter or oil one by one. Bake the filo dough pie into saç (the clay tray) or oven.





Byrek me Qepë

VËSHTRIM HISTORIK

Byreku me qepë, është një pjatë tradicionale shqiptare me rrënjë historike të ngulitura thellë në trashëgiminë e kuzhinës së vendit. Përdorimi i qepëve në gatime të ndryshme ka një histori të gjatë në kuzhinën shqiptare dhe futja e qepëve në byrekë dhe pasta daton prej shekujsh. Kjo pjatë ka evoluar me kalimin e kohës, duke iu përshtatur shijeve dhe preferencave lokale.

Në rajonin e Mirditës, byreku me qepë është zgjedhja më e lehtë nëse nuk keni asgjë tjetër në shtëpi. Dikur kur ushqimi nuk gjendej lehtë, arnvisat e shtëpisë e konsideronin byrekun me qepë si vaktin perfekt për të harruar mungesën e ushqimit.

PËRBËRËSIT

- 1 kg miell qumështi
- 1 kg qepë
- ½ kg gjalpë
- 2 lugë miell misri
- 0.5 l ujë
- Kripë



PËRGATITJA

Vendosni miellin, kripën dhe ujin e ngratë në një tas gatimi. Përziejini derisa të krijohet një masë e përbërë. Bëhet hapja e petëve dhe më pas pliqen në "Saç" ose furrë. Pasi petët janë pjekur, vendoset peta e parë në tavë, lyhet me gjalpë. Vazhdoni kështu me gjysmën e parë të petëve. Kur të keni arritur në gjysmën e tepsisë, vendosni qepën, të parapërgatitur në tigan. Pastaj vendosni gjysmën tjetër të petëve, duke i lyer një nga një me gjalpë ose vaj. Pjekja e byrekut bëhet në "Saç" ose në furrë.

Onion Pie

HISTORICAL INSIGHT

Onion pie, is a traditional Albanian dish with historical roots deeply ingrained in the country's culinary heritage. The use of onions in various dishes has a long history in Albanian cuisine, and the incorporation of onions into pies and pastries dates back centuries.

This dish has evolved over time, adapting to local tastes and preferences. In the Mirdita region, Onion Pie is the easiest choice if you have nothing else at home. Once when the food was not easy to find, the housewives considered the onion pie as the perfect meal to make them forget the lack of food.

INGREDIENTS

- 1 kg wheat flour
- 1 kg onions
- ½ kg butter
- 2tbs corn oil
- 0.5 l water
- Salt



PREPARATION

Put the flour, salt and the warm water in a mixing bowl. Mix them together until homogenous mass is formed. Roll out the filo dough and bake them in "Saç" (the clay tray) or oven. Once the filo dough are baked, spread the first one over the tray, brush it on the top with butter. This way proceeds with the first half on the filo pastry. Once you have arrived on the half of the tray, tip the onions, pre-fried in the pan. Then you put the other half of pie in shields, brush in with butter or oil one by one. Bake the filo dough pie in "Saç" or oven.





Petë me Hithra

VËSHTRIM HISTORIK

Peta me hithra është një pjatë tradicionale e kuzhinës Mirditore. E veçanta e Petës qëndron në delikatesën e saj, e karakterizuar nga struktura e saj dyshtresore, duke e veçuar atë nga byreku tradicional me shumë shtresa. Metoda e përgatitjes, duke përdorur teknikën e pjekjes "Saç", është një praktikë e veçantë e cila ka magjepsur dhe mahnitur vendasit dhe të huajt për breza. Metoda e pjekjes në "Saç" përfshin një qasje të veçantë pjekjeje që kontribuon në strukturën dhe shijen unike të petës.

Historikisht, komunitetet shqiptare janë mbështetur në të mirat e natyrës për të mbajtur veten, dhe Peta me Hithër është një pasqyrë e bukur e kësaj qëndrueshmërie. Aftësia për të mbledhur dhe krijuar një vakt ushqyes nga ajo që ofron natyra tregon forcën dhe përshtatshmërinë e këtyre komuniteteve me kalimin e kohës.

PËRBËRËSIT

500 gr miell
1 kg Hithra
50 gr Gjalp
200 ml Ujë
Kripë



PËRGATITJA

Hidhet miell, kripë, ujë dhe përzihen bashkë derisa të krijohet një masë brumi homogjene. Mbulojeni masën e krijuar me një napë dhe lërëni për gjysëm ore ndërkohë që vijoni me përgatitjen e hithrave. Hithrat e njoma priten hollë dhe vendosen të skuqen në tigan me vaj ose gjalpë, hidhet kripë dhe lloje të tjera erëzash, sipas dëshirës. Më pas, hedhim masën e përgatitur të hithrave sipër masës së brumit që kishim pjekur në saç ose furrë. Pastaj shtojmë pjesën tjetër të brumit të mbetur dhe e pjekim në "Saç" ose furrë për 20 minuta. Pasi peta është pjekur e lyejmë përsipër me gjalpë.

Petë with Nettle

HISTORICAL INSIGHT

Petë with nettle is a traditional dish of Mirdita's culinary. The distinctiveness of Petë lies in its delicacy, characterized by its two-layer structure, setting it apart from the multi-layered traditional pie. The preparation method, utilizing the "Saç", baking technique, is a time-honoured practice that has fascinated and captivated both locals and foreigners for generations. The "Saç" method involves a particular baking approach that contributes to the unique texture and taste of the pie.

Historically, Albanian communities have relied on the bounties of nature to sustain themselves, and Petë with Nettle is a beautiful reflection of this resilience. The ability to gather and create a nourishing meal from what nature provides showcases the strength and adaptability of these communities over time.

INGREDIENTS

500 gr flour
1kg Nettle
50gr Butter
200 ml Water
Salt



PREPARATION

Prepare the dough, putting the flour in a large bowl. Put the flour, salt and water and mix them by hand. Start adding warm water until the dough is created in a soft mass and suitable for opening in the form of noodles. Cover the obtained dough with a clean napkin and leave it for about half an hour to swell while you start preparing the nettles. Wash carefully the nettles leaves, cut into tiny pieces and fry them in greased pan. Sprinkle salt and you can add other herbs as desired. Once the filling is prepared, add it over the dough, baked in the oven. Then add the other remaining dough and bake it "Saç", for 20 minutes. After the "Petë" is baked, brush it on the top with butter.





Petë me Kungull

VËSHTRIM HISTORIK

Petë me kungull, një pjatë tradicionale shqiptare, ofron një vështrim në praktikat historike të kuzhinës së Shqipërisë, duke theksuar rëndësinë e kungujve në trashëgiminë e pasur gastronomike të vendit. Kungujt, të njohur për vlerat e tyre ushqyese, kanë qenë një përbërës themelor i kuzhinës shqiptare për shekuj me radhë. Kungujt shpesh shoqërohen me sezonin e vjeljes së vjeshtës, duke e bërë këtë pjatë të preferuar gjatë asaj kohe.

Në rajonin e Mirditës, Peta me Kungull merr një karakter unik. Shtimi i kungullit jo vetëm që jep një ëmbëlsi natyrale, por gjithashtu kontribuon në një strukturë kremoze, duke mitur shijen e përgjithshme dhe duke siguruar një ekuilibër të këndshëm të shijeve. Kjo tregon përshtatjen rajonale të pjatës, ku përbërësit dhe preferencat vendase ndikojnë në krijimin tradicional të kuzhinës. Ka disa mënyra për të gatuar kungullin, por Petë me kungull është ndoshta më e mira.

PËRBËRËSIT

400 gr Miell
1 kg Kungull
2 qepë
250 ml Ujë
Kripë



PËRGATITJA

Hidhet miell, kripë dhe ujë dhe përzihen bashkë derisa të formohet një masë brumi homogjene. Mbulojeni masën e krijuar më një napë dhe lërëni për gjysëm ora ndërkohë që vijani me përgatitjen e kungullit. Kungullin pasi e kemi prerë në gjysmë, fillojmë e gërrojme me lugë në mënyrë që të përtojmë copa të vogla. Në një tigan skuqim qepë, dhe më pas shtojmë sasinë e kungullit që të skuqen bashkë. Kjo masë pasi është përgatitur hidhet sipër masës së brumit dhe e pjekim në "Saç". Pasi peta të jetë pjekur e lyejmë përsipër me gjalpë

Petë with Pumpkin

HISTORICAL INSIGHT

Petë with Pumpkin, a traditional Albanian dish, offers a glimpse into the historical culinary practices of Albania, highlighting the significance of pumpkins in the country's rich gastronomic heritage. Pumpkins, recognized for their versatility and nutritional value, have been a fundamental ingredient in Albanian cuisine for centuries. Pumpkins are often associated with the fall harvest season, making this dish a favourite during that time.

In the Mirdita region, Petë with Pumpkin takes on a unique character. The addition of pumpkin not only infuses a natural sweetness but also contributes to a creamy texture, enhancing the overall taste and providing a delightful balance of flavors. There are several ways to cook the pumpkin, but Petë with pumpkin is probably the best.

INGREDIENTS

400 gr Flour
1 kg Pumpkin
2 Onions
250 ml water
Salt



PREPARATION

Put the flour, salt and the warm water in a mixing bowl and stir them together until dough mass is formed. Cover the obtained dough with a clean napkin and leave it for about half an hour to swell while you start preparing the pumpkin. Cut the pumpkin in half and start to scrape out the insides with a spoon, to profit small pumpkin pieces. In a fry pan, fry onions and add the pumpkin pieces to fry together. Once the filling is prepared, add it over the dough and bake it in "Saç". After the Petë is baked, brush it on the top with butter.



Byrek me Zhikrra dhe Gjak Derri

VËSHTRIM HISTORIK

Byreku me Zhikrra dhe Gjak Derri në rajonin e Mirditës, ofron një vështrim të thellë në praktikat historike të kuzhinës së zonës. Kjo pjatë është një dëshmi e qëndrueshmërisë së rrënjësuar në kulturën ushqimore shqiptare, veçanërisht në zonat rurale ku përdorimi maksimal i çdo pjese të një kafshe ishte thelbësor për të minimizuar mbetjet dhe për të krijuar pjata me shije.

Në Mirditë, mishi i derrit është një përbërës kryesor dhe përbën bazën e shumë recetave. Sipas traditës, pjatat e darkës së Krishtlindjeve shpesh përfshijnë pjesë të ndryshme të derrit, duke përfshirë edhe gjakun e tij. Një pjatë e tillë është edhe byreku i bërë me gjak derri, tru derri dhe yndyrë derri në copa (i njohur si "zhikrra" në dialektin vendas). Zhikrrat dhe gjaku i derrit kombinohen me erëzat dhe krijojnë një shije unike dhe tradicionale për adhuruesit e kuzhinës tradicionale.

PËRBËRËSIT

800 gr miell mistri

1 l Gjak derri

300 gr yndyrë derri

500 gr Truri i derrit

0,5 l Ujë

Kripë



PËRGATITJA

Vendosni miellin, kripën dhe ujin e ngrohtë në një tas për përzierje dhe i bashkoni derisa të formohet një brumë homogjen. Mbulojeni brumin me një pecetë të pastër dhe lëreni të pushojë për rreth 30 minuta, ndërkohë që përgatitni përbërësit e tjerë. Në një tigan skuqni gjakun e derrit me pak miell. Në një tigan tjetër kaurdisim brumin e derrit në copa të vogla. Hapni brumin dhe i pjekim në një tepsi bafte me "Saq". Pasi të jetë pjekur brumi shtrojmë një nga një petën në tepsi dhe e spërkasim me yndyrë derri. Vazhdoni këtë proces me gjysmën e parë të petës. Pasi të kenë anituar në gjysmën e tespsisë, shtoni përzierjen e gjakut dhe trurit që sapa përgatitët. Gjysmën e mbetur të byrekut e shtrojmë me brumë, të spërkatur edhe me yndyrë derri. Në fund lyejmë sipër me pjesën e mbetur të "Zhikrras". Piqeni në "Saq" për 30 minuta.

Pie with Zhikrra and Pig Blood

HISTORICAL INSIGHT

Pie with Zhikrra and Pig Blood in the Mirdita region, offers a profound glimpse into the historical culinary practices of the area. This dish is a testament to the resourcefulness and sustainability ingrained in Albanian food culture, particularly in rural areas where maximizing the use of every part of an animal was essential to minimize waste and create hearty, flavorful dishes.

In Mirdita, pork is a staple ingredient and forms the basis of many recipes. According to tradition, Christmas dinner dishes often include various parts of the pig, including its blood. One such dish is a pie made with pigs' blood, pigs' brains, and pork fat in pieces (known as "zhikrra" in the local dialect). The flavors of zhikrra and pig blood are combined with the spices and create a unique taste that is enjoyed by those who appreciate traditional flavors.

INGREDIENTS

800 gr Corn flour

1 l Pig blood

300 gr Pork fat

500 gr Pig brain

0.5 l Water

Salt



PREPARATION

Place the flour, salt and warm water in a mixing bowl, and combine them until a smooth dough form. Cover the dough with a clean napkin and allow it to rest for approximately 30 minutes, while you prepare the other ingredients. In one pan, fry the freshly obtained pig's blood with a touch of flour, in another pan, sauté the pig's brain in small pieces. Roll out the filo dough and bake them in a clay tray "Saq". Once the filo dough are baked, layer the first one onto the tray and sprinkle it with pork fat. Continue this process with the first half of filo pastry. Reached the halfway point on the tray, add the blood and brain mixture you just prepared. Layer the remaining half of the pie with filo dough, also sprinkled with pork fat. Finally, top it with the remaining "Zhikrra". Bake in "Saq" for 30 minutes.



Laknur me Rena dhe Kulloshtrë

VËSHTRIM HISTORIK

Laknuri me rena dhe kulloshtrë, është një pjatë tradicionale shqiptare që përdor kulloshtrën, qumështin e parë të prodhuar nga gjitarët pas lindjes. Kulloshtra është vlerësuar historikisht për përmbajtjen e saj të lartë ushqyese dhe përfitimet shëndetësore. Laknuri me kulloshtrë është një pjatë e njohur në rajonin e Mirditës. Është një dëshmi e përdorimit të përbërësve të disponueshëm në vend dhe të pasura me lëndë ushqyese, duke u bërë një pjesë e dashur e kuzhinës rajonale.

Rëndësia historike e kësaj pjate qëndron në homazhin e saj për vlerën e kulloshtrës dhe përfshirjen e saj inovatore në recetat tradicionale, duke pasuruar trashëgiminë e kuzhinës. Gjatë gjithë historisë, kulloshtra është vlerësuar shumë për përmbajtjen e saj të jashtëzakonshme ushqyese, e cila përfshin antitropa thelbësorë, vitamina dhe minerale. Amvisat mirditore e quajnë kulloshtrën si qumështin e të mirave.

PËRBËRËSIT

1.5 l kulloshtrë

1 kg miell

5 vezë

150 gr gjalpë

Kripë



PËRGATITJA

Në një enë hidhet 1.5 litra kulloshtrë dhe kripë. Gradualisht duke e përzier hedhim miellin duke e shtuar avash, avash në mënyrë që të krijohet një masë e hollë e njëtrajtshme. Në një tepsitë të nxehtë, e cila më përpara është spërkatur me gjalpë ose vaj, hidhet shtresa e parë e brumit, e cila piqet në "saç". Pasi ka marrë një ngjyrë të verdhë me pika ngjyrë kafe, lyhet me vezë dhe gjalpë. Kështu procedohet me secilën shtresë derisa të përfundojë e gjithë masa e brumit të përgatitur. Pasi piqet e gjitha, sipërfaqja e laknurit lyhet mirë me gjalpë dhe tepsia vendoset në prush, mbulohet me saç, për të përfunduar pjekjen edhe 15-20 minuta në temperaturë të lartë.

Laknur me Rena with Colostrum

HISTORICAL INSIGHT

Laknur with Colostrum, is a traditional Albanian dish that utilizes colostrum, the first milk produced by mammals after giving birth. Colostrum has been historically valued for its high nutritional content and health benefits. Laknur with Colostrum is a popular dish in the Mirdita region, with one notable version featuring the inclusion of colostrum. It is a testament to the creative use of locally available and nutrient-rich ingredients, and it has become a beloved part of the regional cuisine.

The historical significance of this dish lies in its homage to the value of colostrum and its innovative incorporation into traditional recipes, enriching the culinary heritage. Throughout history, colostrum has been highly valued for its exceptional nutritional content, which includes essential antibodies, vitamins, and minerals. The housewives refer to the "Kulloshtra" as the milk of good.

INGREDIENTS

1.5 l Bovine Colostrum

1 kg Flour

5 Eggs

150 gr Butter

Salt



PREPARATION

Pour 1.5 liters of colostrum into a mixing bowl and then add salt. Add the flour, while you are stirring the mixture until a homogeneous thick liquid texture is created. Take a hot tray that has been pre-greased, spread the first layer of dough, and bake it in a "Saç", until it turns golden brown. Brush the top of the baked layer with a mixture of eggs and butter. Repeat this process for all the pie dough layers. After baking all the layers, brush the top of the pie with butter and return the tray in "Prush" (outdoor wood fired oven), cover with the "Saç". Bake at high temperature for an additional 15-20 minutes to complete the process.





Qull me Pulë

VËSHTRIM HISTORIK

Qull me lëng pulë, një pjatë tradicionale në rajonin e Mirditës, përfaqëson një trashëgimi kulinare të rrënjësor thellë në historinë dhe kulturën e kësaj zone. Në një kontekst historik, kohët ishin shpesh të vështira dhe familjet duhej të përdornin me mençuri çdo burim të disponueshëm për të mbijetuar. Përdorimi i çdo pjese të pulës, ishte një domosdoshmëri. Prandaj, lëngu i pulës u përdor për të gatuar orizin, duke krijuar një qull me vlera ushqyese dhe të shijshëm.

Kjo praktikë historike tregon aftësinë e mirditorëve për t'i kthyer përbërësit e thjeshtë në një vakt të ngrohtë dhe të shijshëm, duke përdorur shijet e tyre për të krijuar një pjatë të këndshme dhe ushqyese. Prania e saj në aktivitetet veçanta përforcon edhe më shumë rëndësinë historike dhe kulturore që mbart kjo pjatë në rajonin e Mirditës.

PËRBËRËSIT

- Një pulë
- 10 lugë gjelle miell misri
- 8 lugë gjelle vaj
- 3 lugë gjelle gjalpë
- 1 lugë kripë



PËRGATITJA

Fillimisht ziejmë pulën në ujë me kripë. Në një tigan hedhim vaj dhe miellin, dhe i skuqim ngadalë në zjarr të ulët duke i përzier vazhdimisht, që mielli mos digjet. E skuqim derisa mielli të marrë ngjyrë të lehtë kafe, pastaj hedhim dy lugët e gjalpës. Në një tenxhere hedhim lëngun e pulës dhe miellin që përgatisim. I lëmë të ziejë në zjarr të ngadalë derisa përbërja të lidhet dhe të trashet pak. E servirim në pjatë me mishin e pulës të vendosur sipër qullit.

Chicken Broth Porridge

HISTORICAL INSIGHT

Chicken broth porridge, a traditional dish in the Mirdita region, represents a culinary heritage deeply rooted in the history and culture of this area. This dish opens a window to the past, where resourcefulness and a strong connection to the land played a key role in shaping the cuisine of this region. In a historical context, times were often tough, and families had to wisely use every available resource to survive. Using every part of the chicken, including the broth, was a necessity.

Therefore, chicken broth was used to cook rice, creating a hearty and nutritious porridge. This historical practice demonstrates the Mirdita people's ability to turn simple ingredients into a warm and filling meal, using their flavors to create a delightful and nourishing dish. Its presence at special events further reinforces the historical and cultural significance carried by this dish in the Mirdita region.

INGREDIENTS

- 1 pcs chicken
- 10 tbs corn flour
- 8 tbs oil
- 2 tbs butter
- Salt 1 tbs



PREPARATION

First boil the chicken in salted water. Add in a pan oil and flour, mix and sauté slowly in low heat stirring constantly to not burn the flour. Sauté until golden brown, then add 2 tbs butter. Pour into a pot the chicken broth and prepared flour. Simmer in low fire until the mixture gets thicker and homogeneous. Serve it in a dish together with the chicken broth on the top.



Karrabec

VËSHTRIM HISTORIK

Karrabec është një nga gatimet më të njohura tradicionale të zones së Mirditës, të përgatitura posaçërisht për Krishtlindje.

Ky ushqim jo vetëm paraqet një mënyrë tradicionale gatimi, por gjithashtu thekson ndërveprimin dhe bashkëpunimin në familje, duke e bërë atë një ushqim të veçantë me të cilin identifikohet zona e Mirditës.

PËRBËRËSIT

500 gr fasule
2 filxhanë çaj miell misri
2 filxhanë çaj miell gruri
Një filxhan çaji vaj ulliri
300 gr arra
Kripë



PËRGATITJA

Zieni fasulen e kuqe, shtoni miell misri dhe miell gruri në raporte të barabarta (për shembull 2 filxhan çaji misër dhe 2 miell gruri), mielli bëhet i hollë. Më pas shtoni një filxhan çaji vaj ulliri, shtoni arrat dhe përzieri mirë me lugë druri. Më pas e lyejmë tepsinë dhe e shtrajmë me një shtresë të hollë, e pjekim në saç ose furrë derisa të mpikset brumi, pastaj lyhet me vaj ulliri dhe piqet përsëri me saç derisa të marrë ngjyrë kafe.

Karrabec

HISTORICAL INSIGHT

Karrabec is one of the most know traditional dishes of Mirdita, especially prepared for Christmas.

This food not only represents a traditional cooking method but also emphasizes interaction and collaboration within the family, making it a distinctive dish that identifies the Mirdita region.

INGREDIENTS

500 gr red legumes
2 tea cup corn flour
2 tea cup wheat flour
1 tea cup olive oil
300 gr walnuts
Salt



PREPARATION

Boil the red legumes, add corn flour and wheat flour on equal ratios (for example 2 tea cup of corn and 2 of wheat flour), the flour becomes thin. Then add one tea cup olive oil, add the walnuts and stir well with wooden spoon. Then grease the tray and spread over it a thin layer, bake it in saç until the dough rises, then brush it with olive oil and bake it again in "Saç" (similar to pot lid, but used outdoors, wood fired oven) until brown.





Tavë me Patate, Qumësht dhe Vezë

VËSHTRIM HISTORIK

Tava me Patate, Qumësht dhe Vezë është një pjatë tradicionale që reflekton përdorimin historik të përbërësve të gatshëm lokalë në kuzhinën shqiptare.

Ky gatim tradicional ofron jo vetëm ushqim, por mbart thelbin e trashëgimisë kulinare shqiptare, duke festuar lidhjen midis kulturës, traditës dhe përdorimit të përbërësve lokalë, të gatshëm për përdorim, për të krijuar një vakt të shijshëm dhe të bollshëm. Kjo është një kujtesë e historisë së pasur kulinare dhe rëndësisë që mbajnë gatimet shqiptare të thjeshta, por të shijshme.

PËRBËRËSIT

1.5 kg patate
0.5 l qumësht
3 copë vezë
Gjalpë
Kripë



PËRGATITJA

Qëroni patatet dhe i prisni ato në formë të rrumbullakët. Pasi i vendosim në tavë shtojmë qumështin derisa të mbulohej patatet, i shtojmë kripën dhe gjalpën dhe i vendosim në furrë derisa të shterojë qumështi. Në një tas enë, thyeni vezët të cilat i rrahim dhe shtojmë kripën duke shpërndarë masën në tavë. Tavën e fusim përsëri në furrë derisa të mpiksen dhe e shërbejmë të nxehtë në tavolinë.

Potatoes, Milk, and Eggs Casserole

HISTORICAL INSIGHT

The Potatoes, Milk, and Eggs Casserole, is a traditional dish that reflects the historical use of locally available ingredients in Albanian cuisine.

This historical dish not only provides sustenance but also carries the essence of Mirdita's culinary heritage, celebrating the connection between culture, tradition, and the utilization of local, readily available ingredients to create a delicious and satisfying meal.

INGREDIENTS

1.5 kg potatoes
0.5 l Milk
3 pcs Eggs
¼ pcs Butter
Salt



PREPARATION

Wash the potatoes, peel them and cut into round -shaped pieces, tip salt and butter and bake them in the oven until milk is completely reduced. In a mixing bowl crack the eggs and whip them, sprinkle salt while spreading the mass over the casserole. Put the casserole again into the oven until it coagulates and serve it on the table, while it is still warm.



Kaçamak

VËSHTRIM HISTORIK

Metoda e përgatitjes së Kaçamakut derisa të trashet në një konsistencë si qull zbulon teknikat e paçmuara të gatimit që janë përcjellë ndër breza. Ndryshe nga disa receta të tjera kaçamakut, kjo nuk kërkon trazim të vazhdueshëm, por përfshin shtypjen e butë të filuskave të avullit që mund të krijohen gjatë zierjes. Kjo metodë përputhet me praktikitetin e gatimit tradicional, duke e bërë përgatitjen të thjeshtë dhe të arritshme për të gjithë.

Kaçamak, një lloj qull misri, zë një vend të dashur në dietën e fshatit. Ruajtja e traditës së bërjes së Kaçamakut është thelbësore. Ai nderon trashëgiminë e kuzhinës të transmetuar ndër breza, duke siguruar që shijet e thjeshta por të këndshme të kësaj pjate të dashur, të vazhdojnë të shijohen nga brezat e ardhshëm.

PËRBËRËSIT

450 gr Miell misri

1 verdhë

2 L ujë

100 gr gjalpë

1 lugë Kripë



PËRGATITJA

Vendosni një tenxhere të pastër në sobë ujë shtani kripë dhe lëreni të ziejë. Fusim pak nga pak miellin dhe e trazojmë me një lugë druri. Vazhdoni përzierjen për rreth 20 minuta derisa mielli dhe uji të përzihen, duke formuar një masë të lëmuar pa kakra. Masa duhet të jetë gjithnjë e më e butë. Transferoni kaçamak në një tabaka ose pjatë të gjerë, duke përdorur një lugë druri. Në një tigan të veçantë shkrini gjalpën në zjarr. Pasi gjalpi të jetë nxehtë e hedhim mbi kaçamak. Shërbejeni kaçamakun të ngrohtë, të shoqëruar me kos me qumësht dhe ose lope, ose duke shtuar barishte sipas preferencës.

Kaçamak

HISTORICAL INSIGHT

The method of preparing Kaçamak until it thickens into a porridge-like consistency reveals the invaluable cooking techniques that have been passed down through generations. This reflects the culinary wisdom of the region, highlighting the art of turning basic ingredients into a comforting and flavorful dish. The seasoning with salt and the enrichment with butter or cheese add layers of taste and texture, encapsulating the essence of Mirdita's traditional flavors. Unlike some other Kaçamak recipes, this one does not require continuous stirring but involves gently poking vapor bubbles that may form during boiling.

This method aligns with the practicality of traditional cooking, making the preparation straightforward and accessible to all. The preservation of the tradition of making Kaçamak is essential. It honors the culinary heritage handed down through generations, ensuring that the simple yet delightful flavors of this beloved dish continue to be enjoyed by future generations.

INGREDIENTS

450 gr yellow corn flour

2 L water

100 gr butter

1tbs Salt



PREPARATION

Place a clean pot on the stove and heat it. Add water and salt to the pot and bring it to a boil. Little by little introduce the flour and vigorously stir it with a wooden spoon. Continue mixing for around 20 minutes until the flour and water blend, forming a smooth grains-free mass. Transfer the Kaçamak onto a wide tray or plate, using a wooden spoon. In a separate pan, melt the butter over heat. Once the butter is hot, pour it over the Kaçamak. Serve the Kaçamak warm, accompanied by yogurt of goat's or cow's milk, or adding herbs according to preference.



Pule me Domate dhe Kos

VËSHTRIM HISTORIK

Pula me domate dhe kos, në rajonin e Mirditës, ilustron shkrijen historike të përbërësve dhe ndikimeve kulturore që kanë formësuar kuzhinën shqiptare me kalimin e kohës. Përgatitja e kësaj pjate përfshin gatimin e copave të pulës në një salcë me bazë domatesh, e cila përmirësohet me kremin e kosit. Procesi i gatimit të ngadalhtë siguron që mishi i pulës të bëhet i butë dhe të thithë shijet e shijshme të salcës.

Shtimi i kosit i sjell një dimension kremoz dhe të shijshëm mishit të pulës me domate dhe kos, duke balancuar në mënyrë efektive aciditetin e domateve dhe duke sjellë një pasuri të mirëpritur në pjatë. Kjo pjatë zakonisht shijohet gjatë festave familjare, duke i bashkuar njerëzit për të ndarë një vakt të shijshëm dhe komod.

PËRBËRËSIT

300 gr domate
100 gr hudhër të freskët
0,5 l kos
10 gr nenexhëk
2 lugë vaj ulliri
1 lugë kripë



PËRGATITJA

Filloni duke e prerë pulën në copa dhe duke i zier në një tenxhere për 20 minuta. Pritini domatet dhe grëjeni imët hudhëren e freskët. Në një tigan të veçantë i kaurdisim në vaj ulliri duke i shtuar pak kripë. Pas 7-8 minutash, hidhni në tigan kos dhe pak mente, duke vazhduar zierjen edhe për 2-3 minuta të tjera. Masën e përgatitur e kalojmë në një enë pjekjeje dhe më pas i shtojmë copat e pulës. Në fund e vendosim enën në furrë të ngrohur më herët në 200 gradë celcius për rreth 15 minuta.

Chicken with Tomato and Yogurt

HISTORICAL INSIGHT

Chicken with tomato and yogurt, in the Mirdita region, exemplifies the historical fusion of ingredients and cultural influences that have shaped Albanian cuisine over time. The preparation of this dish involves cooking chicken pieces in a tomato-based sauce that's enhanced with the creaminess of yogurt. The slow-cooking process ensures that the chicken becomes tender and absorbs the luscious flavors of the sauce.

The addition of yogurt brings a creamy and tangy dimension to Chicken with tomato and yogurt, effectively balancing the acidity of the tomatoes and introducing a welcomed richness to the dish. This dish is commonly enjoyed during family gatherings, celebrations, and festive occasions, bringing people together to share a delicious and comforting meal.

INGREDIENTS

1 Chicken
300 gr Tomato
100 gr fresh garlic
0.5l yogurt
10 gr Mint
2tbs Olive oil
1tbs Salt



PREPARATION

Begin by cutting the chicken into pieces and boiling them in a pot for 20 minutes. Dice the tomatoes and finely chop the fresh garlic. In a separate pan, saute them in olive oil, adding a pinch of salt. After 7-8 minutes, introduce yogurt and a dash of mint to the pan, continuing to cook for an additional 2-3 minutes. Transfer the prepared mixture into a baking dish, and then add the chicken pieces. Finally, place the dish in a preheated oven at 200 degrees celcius for approximately 15 minutes.





Lakër e Zezë me Mish Derri

VËSHTRIM HISTORIK

Lakra e zezë me mish derri është një pjatë e dashur tradicionale që ofron një vështrim në praktikat historike të kuzhinës së rajonit të Mirditës. Rrënjët e kësaj pjate janë të ngulitura thellë në përdorimin historik të dy përbërësve themelorë: lakrës dhe mishit të derrit. Lokra, një perime elastike dhe e gjithanshme, ka qenë një element kryesor në rajonin e Mirditës prej brezash. Mishi i derrit, nga ana tjetër, ka qenë një mish i përhapur në kuzhinën mirditore për shkak të bollëkut të demave në rajon.

Procesi i gatimit të ngadalhtë lejon që shijet të shkrihen dhe intensifikohen, duke rezultuar në një vakt të shijshëm që është emblematike e trashëgimisë kulinare të rajonit. E servitur në mënyrë tipike me bukë të sapopjekur ose ushqime të tjera tradicionale, ky vakt i ka rezistuar kohës dhe vazhdon të jetë një pjesë e dashur e trashëgimisë gastronomike të Mirditës.

PËRBËRËSIT

500 gram mish derri
i ndarë në copëza
500 gr lakër e zezë
e prerë hollë në shirta
1 qepë
3 gjethë dafinë
1 lugë vaj ulliri
Pepër
Kripë



PËRGATITJA

Presim mishin e derrit në copa. Hedhim qepën e grirë dhe e skuqim. Shtojmë lakrën e zezë, kripën, piperin, dafinën me rreth 1 litër ujë. I ziejmë me kapak mbyllur në zjarr të ngadalhtë për rreth gjysmë ore derisa uji të jetë pakësuar dhe në gjellë të ketë dalë vaj. E shoqërojmë me bukë të thekur.

Black Cabbage with Pork

HISTORICAL INSIGHT

Black cabbage with pork is a beloved traditional dish that offers a glimpse into the historical culinary practices of the Mirdita region. The roots of this dish are deeply embedded in the historical use of two fundamental ingredients: cabbage and pork. Cabbage, a resilient and versatile vegetable, has been a staple in the Mirdita region for generations. Its ability to grow well in the local climate and its nutritional value made it a common choice for sustenance. Over time, the resourcefulness of the Mirdita people led to the development of various recipes and cooking methods centered around cabbage. Pork, on the other hand, has been a prevalent meat in Mirdita cuisine due to the abundance of pigs in the region.

The slow-cooking process allows the flavors to meld and intensify, resulting in a savoury and comforting meal that is emblematic of the region's culinary heritage. Typically served with freshly baked bread or other traditional sides, this meal has stood the test of time and continues to be a cherished part of Mirdita's gastronomic legacy.

INGREDIENTS

500 gr Pork
500 gr Black Cabbage
1pcs Onion
3pcs Daphnia leaf
1tbs olive oil
Pepper
Salt



PREPARATION

Cut the pork in chunks (slices). Fry the chopped onions. Add the black cabbage, tip with salt, peppercorns, daphnia leaf and 1 L of water. Simmer it with closed lid at low temperature about half an hour until the water is completely reduced and the soup remains in oil. Sprinkle with black pepper and accompany with toasted bread.



Mish i Thatë

VËSHTRIM HISTORIK

Në rajonin e Mirditës, tradita shekullore e tharjes së mishit gjen rrënjë në shekuj. Kjo praktikë e përgatitjes së Mishit të Thatë ka qënë jo vetëm një traditë kulinare, por edhe një mjet për të siguruar një furnizim të qëndrueshëm ushqimor gjatë muajve të dimrit.

Ky proces rezulton në Mish të Thatë të ruajtur në mënyrë perfekte që mund të ruhet dhe përdoret gjatë gjithë vitit. Një nga cilësitë e jashtëzakonshme të mishit të thatë është shumëllojshmëria e tij. Mund të rehidratohet dhe të përdoret në pjata të ndryshme, duke i mbushur me shije dhe një burim të vlefshëm proteinash. Procesi i tharjes mund të zgjasë disa javë, gjatë të cilave mishit dehidratohet gradualisht, duke rezultuar në konservim të mishit të thatë.

PËRBËRËSIT

- 5 kg mish Mish derri
- 1 lugë gjelle koriandër
- 1 lugë hudhër pluhur
- 3 lugë piper i zi
- 500 gr kripë



PËRGATITJA

Mishin e derrit e presim në copa dhe e vendosim në një ene, hedhim sipër kripë të zezë dhe e lemë në këtë mënyrë të mbuluar për 21 ditë. Deri në këtë pikë, mishit është shumë i kripur. Më pas copat e mishit hidhen në ujë të nxehtë, duke kombinuar piperin e zi, koriandrën dhe hudhërën, duke u marinuar së bashku. Më pas varen në një vënd të ajrosur ku tymosen për 5-6 ditë. Druri i përdorur për të tymosur mishin është më së shumti dëllinjë apo dru frutor. Pas kësaj periudhe, mishit mund të ruhet në një vënd të ftohtë.

Dry Meat

HISTORICAL INSIGHT

In Mirdita region, the age-old tradition of drying meat has endured for centuries. This practice of preparing Dry Meat has not only been a culinary tradition but also a means of ensuring a stable food supply during the winter months.

This meticulous drying process results in perfectly preserved Dry Meat that can be stored and used throughout the year. One of the remarkable qualities of Dry Meat is its versatility. It can be rehydrated and utilized in various dishes, infusing them with flavor and a valuable source of protein. The drying process may take several weeks, during which the meat gradually dehydrates, resulting in preserved dry meat.

INGREDIENTS

- 5 kg meat Pork
- 1 tsp Coriander
- 1 tsp Garlic powder
- 3 tsb black pepper
- 500 gr Salt



PREPARATION

Put the sliced meat, approximately 4-5 kg each piece in a bowl and cover it with black salt for 21 days. On thinner cuts, consider rubbing only one side. Until this point, the meat is saltier. After pouring the pieces into warm water and combine the black pepper, Coriander and garlic powder and coat the meat well. Then hang them on an airy place where they will smoke for 5-6 days. The wood used to smoke the meat is juniper or orchard. After this period, the meat should be stored in a cold place.





Byrek me Sheqer dhe Arra

VËSHTRIM HISTORIK

Në rajonin e Mirditës, tradita e përgatitjes së byrekut me sheqer dhe arra, zë një vend të veçantë në trashëgiminë kulinare të komunitetit. Historia e kësaj recete tradicionale mund të gjurmohet brez pas brezi, një dëshmi e tërheqjes dhe popullaritetit të qëndrueshëm të kësaj recete të ëmbël.

Kur merrni pjesë në një dasëm në Mirditë, prania e byrekut me sheqer dhe arra nuk mungon në tryezë, është një domosdoshmëri kulinare. Nuk është thjesht një ëmbëlsirë, por një simbol i gëzimit dhe festës, një përfaqësim i lumturisë së përbashkët gjatë dasmave. Përgatitja dhe ndarja e këtij byreku ruan një lidhje me të kaluarën, duke lejuar vendasit dhe vizitorët të përjetojnë shijet dhe traditat e një komuniteti mikpritës.

PËRBËRËSIT

2 kg flour
1kg arra të shtypura
50 gr Sheqer
1.5 l ujë



PËRGATITJA

Pasi janë pjekur petët, merren një e nga një dhe shtrihen në tepsi. Çdo petë e lyejmë me gjalpë. Pasi janë vendosur 1/3 e petëve, shtojmë një shtresë arrash të cilat janë të përziera me sheqer, pastaj vazhdojmë me vendosjen e petëve të tjera. Pasi janë vendosur edhe 1/3 e rendit të dytë të petave, shtojmë një shtresë tjetër me arra. Në fund vendosim edhe pjesën e fundit të petëve dhe e pjekim në furrë druri.

Sugar and Walnut Pie

HISTORICAL INSIGHT

In Mirdita region, the tradition of making Sugar and Walnut Pie, holds a special place in the culinary heritage of the community. This delectable pastry reflects not only the flavors cherished by the people of Mirdita but also the cultural significance attached to weddings, a celebration deeply embedded in their society.

The history of this traditional recipe can be traced back generations, a testament to the enduring appeal and popularity of this sweet pie. When attending a wedding in Mirdita, the presence of Sugar and Walnut Pie is a culinary must. It is not merely a dessert but a symbol of joy and celebration, a representation of the shared happiness during weddings. The preparation and sharing of this pie maintain a connection to the past, allowing locals and visitors alike to experience the tastes and traditions of a vibrant and welcoming community.

INGREDIENTS

2 kg flour
1 kg Crushed walnuts
50 gr Sugar
1.5 l Water



PREPARATION

Once the filo doughs are baked, spread them one by one over the tray. After the 1/3 of the filo dough is set, add layer of walnuts mixed with sugar, then continue to spread the other filo dough. After 1/3 of the are set, lay another layer of walnuts. Finally, you lay the last remaining part of the filo dough and bake in the wood oven for 40 minutes.



Kungull Misiri i pjekur

VËSHTRIM HISTORIK

Kungulli i misirit (i ëmbël) i pjekur, një pjatë e shijshme dhe e përgatitur lehtësisht, është një pasqyrim i trashëgimisë së pasur të kuzhinës së rajonit të Mirditës. Kjo racetë e thjeshtë por me shije tregon përdorimin historik të kungujve të dimrit, një perime kryesore që gjendet zakonisht në fshatrat e Mirditës.

Rezultati është një pjatë e këndshme, pak e ëmbël që mund të shërbehet si një pjatë shoqëruese ose si pjatë kryesore, në varësi të përbërësve shoqërues. Kungulli i pjekur shpesh shijohet gjatë muajve të vjeshtës dhe dimrit, duke e bërë atë një pjatë të preferuar sezonale.

PËRBËRËSIT

- 1 kungull
- 1 kg Sheqer
- 1 Lugë kafe sodë buke
- 100 gr gjalpë



PËRGATITJA

Merret kungulli gërryhet nga brenda, hidhet në një enë, më pas i shtrydhet lëngu. Mbahet vetëm tulli i kungullit dhe përzihet me sheqerin duke i hedhur 1 lugë kafe sodë buke. I shtohet më pas 100 gr gjalpë, përzihet bashkë dhe hidhet në tepsia dhe futet në furrë për tu pjekur.

Baked Pumpkin

HISTORICAL INSIGHT

Baked Pumpkin, a delightful and easily prepared dish, is a reflection of the rich culinary heritage of the Mirdita region. This simple yet flavorful recipe showcases the historical use of winter squash, a staple vegetable commonly found in the villages of Mirdita.

The result is a delightful, slightly sweet dish that can be served as a side or a main course, depending on the accompanying ingredients. Baked pumpkin is often enjoyed during the autumn and winter months, making it a comforting and seasonal favourite.

INGREDIENTS

- 1 Pumpkin
- 1 kg Sugar
- 100 gr butter
- 1 coffee spoon baking soda



PREPARATION

Take the pumpkin and scrape out the insides, pour into a bowl, squeeze the juice and keep only the squash. Rub the sugar into the squash until completely combined. Tip 1 coffee spoon baking soda and 100 gr of butter mix them together and pour onto casserole and put it in the oven to bake for 1 hour.





Ftua i pjekur

VËSHTRIM HISTORIK

Ftua i pjekur, është një pjatë tradicionale me rrënjë që daton shekuj më parë. Pjekja e ftoit ishte një mënyrë për të rritur ëmbëlsinë e tij natyrale dhe për të zhvilluar një aromë të pasur, të karamelizuar. Kjo lloj pjate është përshtatur dhe rafinuar gjatë brezave. Ftoi i pjekur ka një rëndësi kulturore si në kuzhinën shqiptare ashtu edhe në atë mirditore, duke përfaqësuar festën e frutave të stinës dhe metodave tradicionale të gatimit. Pjata shpesh zbukuron tryezat gjatë sezonit të vjeljes së ftoit, duke shënuar një kohë të bollëkut dhe kreativitetit të kuzhinës.

Ftoi i pjekur është një ëmbëlsirë tipike e përgatitur në ditët e ftohta të vjeshtës e sidomos të dimrit, është fantastik ja vetëm në shije por edhe në vlerë. Mjaft e lehtë për t'u përgatitur në shtëpi, me vetëm dy përbërës dhe në një kohë të shkurtër, ftoi në furrë është ëmbëlsira ideale pas drekës dhe veçanërisht: darkës.

PËRBËRËSIT

Ftonj
Sheqer



PËRGATITJA

Lajini ftonjtë dhe thajini me një beze. Ndajini në dy pjesë dhe pastrojini nga farat duke krijuar një tip zgavre në mes. Lyejini me pak sheqer anët dhe vendosini të piqen në një tavë me letër furre poshte në temperaturën 200 grade C për rreth 40 minuta. Mund t'i mbuloni me letër alumini nëse ftonjtë janë shumë të mëdhenj. Letra e aluminit ndihmon që të krijohet lagështira e nevojshme për tu pjekur më shpejtë dhe hiqani afër fundit në mënyrë që të karamelizoni sipërfaqen.

Roasted Quince

HISTORICAL INSIGHT

Roasted quince, is a traditional dish with roots that date back centuries. Roasting quince was a way to enhance its natural sweetness and develop a rich, caramelized flavor. The dish has been adapted and refined over generations, showcasing the enduring appeal of this ancient preparation. Roasted quince holds cultural significance in Albanian cuisine as well as Mirdita cuisine, representing the celebration of seasonal fruits and traditional cooking methods.

The dish often graces tables during the quince harvest season, marking a time of abundance and culinary creativity. Roasted quince is a typical dessert prepared in the cold days of autumn and especially winter, it is fantastic not only in taste but also in value. Quite easy to prepare at home, with only two ingredients and in short time, baked quinces are the ideal dessert after lunch and especially dinner.

INGREDIENTS

Quinces
Sugar



PREPARATION

Wash the quinces and let it drain in a buckram. Cut in halves and clean them from the seeds making a cavity in the middle. Brush his sides with sugar and put it into a tray covered with baking paper to bake in preheated oven to 200 degrees C about 40 minutes. You can cover them with aluminium paper will help to create the necessary moisture to bake them faster and take it away at the end to caramelize the surface.



Bukëfike

VËSHTRIM HISTORIK

Bukëfika, në zonën e Mirditës, është një thesar tradicional i kuzhinës, i rrënjësor thellë në trashëgiminë vendase. Buka e fikut të thatë është më shumë se një kënaqësi e kuzhinës, ajo zë një vend të veçantë në zemrat dhe shtëpitë e familjeve të grave në Mirditë. Është një element kryesor i shijuar shpesh për mëngjes ose vakte të ndërmjetme, dhe vjen në plan të parë, veçanërisht gjatë sezonit të vjeljes së fikut. Rëndësia historike e bukës së fikut të thatë qëndron në thjeshtësinë dhe mënyrën e zgjuar që kombinon dy komponentë thelbësorë: bukën dhe fiktë të thatë.

Në Mirditë, buka e fikut të thatë bëhet tradicionalisht duke përfshirë fiq të thatë, shpesh të capëtuar ose të grirë, në brumin e bukës gjatë procesit të zierjes. Fiqtë i japin bukës një aromë të ëmbël dhe tokësore, duke krijuar një kontrast të këndshëm me shijen e këndshme të brumit.

PËRBËRËSIT

- 3 kg Fiq të thatë
- ½ lugë kanellë
- 80 gr arra
- 50 ml lëng rrush



PËRGATITJA

Pasi thajmë fiqtë, i bashkojmë nga ana e brendshme duke i ngjeshur fort dhe i vendosim në një dërrasë. Marrim një thikë dhe i presim sa më imët, duke i ngjeshur me dorë dhe e bëjmë si kulaç. Kështu na formohet brumi i fiqve, ku mund të hedhim pak lëng rrushi që e lejon të lidhet mirë duke i dhënë aromë dhe ngjyrë të mirë. Pasi i ngjeshim përsëri kulaçin i japim formë, më pas e nxjerrim të thatë duke e vendosur mbi gjethe arra dhe e ruajmë në vend të freskët.

Dried Fig Bread

HISTORICAL INSIGHT

Dried Fig Bread, in the Mirdita region, is a traditional culinary treasure deeply rooted in the local heritage. Dried Fig Bread is more than just a culinary delight, it holds a special place in the hearts and homes of woman's households in Mirdita. It is a staple often enjoyed as a breakfast or a snack, and it comes to the forefront, especially during the fig harvest season.

The historical significance of Dried Fig Bread lies in its simplicity and the ingenious way it combines two essential components: bread and dried figs. In the Mirdita region, Dried fig bread is traditionally made by incorporating dried figs, often chopped or mashed, into the bread dough during the kneading process. The figs add a sweet and earthy flavor to the bread, creating a delightful contrast to the savory taste of the dough.

INGREDIENTS

- 3 kg dried figs
- ½ tsp Cinnamon
- 80 gr Walnut tightly
toasted halves
- 50 ml Grape juice



PREPARATION

After the figs are dried, add them from inside pressing tightly and put them on a board. Take a knife and cut them into slices finely compressing with hands and do them like scone. Add the walnuts. This way is formed the fig's dough, where you can pour a bit of grape's juice that allows it to connect very well and giving it a nice odor and beautiful color. After we knead again the dough and give shape, let it drain putting it outside in a fresh place.



Reçel Rrushi

VËSHTRIM HISTORIK

Reçeli i rrushit është një konservim tradicional që ofron një shije të këndshme, duke reflektuar praktikën e ruajtjes së shijeve të pasura të rrushit. Reçeli i rrushit nuk është vetëm një pjatë e shijshme është një shije e historisë.

Ajo shkon shumë prapa në kohët e lashta kur njerëzit donin të ruanin shijet e mahnitshme të rrushit për më vonë. Familjet dhe miqtë mbledhen shpesh për të bërë këtë reçel, duke e kthyer atë në një traditë të përbashkët.

PËRBËRËSIT

1.54 kg rrush (pa fara)

3 filxhanë sheqer

100 ml ujë

Lëng limoni



PËRGATITJA

Pasi kemi larë mirë rrushin, e vendosim në një tenxhere së bashku me ujin dhe sheqerin dhe i lëmë të ziejnë për rreth 15-20 minuta. Pasi të jenë zierë, i heqim nga zjarri dhe i lëmë në temperaturë ambiente për 24 orë. Ditën tjetër, vendosini në zjarr të fortë derisa masa të lidhet mirë. Nga fundi i shtoni lëngun e limonit. Pas 20 minutash hiqeni tenxheren nga zjarri dhe lëreni të ftohet. Reçeli është gatë dhe rekomandohet ta ruani në kavanoza qelqi.

Grape Jam

HISTORICAL INSIGHT

Grape Jam is a traditional preserve that offers a delightful taste of history, reflecting the time-honored practice of preserving the rich flavors of grapes. Grape Jam isn't just a tasty spread; it's a taste of history. It goes way back to ancient times when people wanted to keep the amazing grape flavors for later.

Families and friends often get together to make this jam, turning it into a shared tradition. This versatile preserve often graces the breakfast table or becomes a snack-time favorite, adding a burst of fruity flavor to any meal.

INGREDIENTS

1.2 kg Grape (no seeds)

3 cups of Sugar

100 ml Water

Lemon Juice



PREPARATION

After washing the grape well, put them in a pot along with the water and sugar. Allow to simmer for about 15-20 minutes. After they boiled, remove from the heat and leave at room temperature for 25 hours. The next day, set it on high heat until the mass is securely fastened. At the bottom add the lemon juice and vanilla for a good flavour. After 20 minutes remove the pot from the fire and allow to cool. The jam is ready, and it is recommended to store it in glass jars.



Shurup Shege

VËSHTRIM HISTORIK

Shurup shega, është një produkt tradicional me origjinë të lashtë. Procesi i zvogëlimit të lëngut të shegës për të krijuar një shurup të trashë dhe të shijshëm është praktikuar me shekuj dhe zë një vend të rëndësishëm në traditat e kuzhinës dhe medicinale të shumë kulturave.

Është pjesë përbërëse e trashëgimisë vendase, si përbërës kullinar, ashtu edhe për vlerën e tij terapeutike. Përtej aplikimeve të saj në kuzhinë, shurupi i shegës zë një vend të veçantë edhe në mjekësinë vendase. Tradicionalisht është përdorur për të qetësuar dhimbjet e fytit dhe kollën, veçanërisht gjatë sezonit të gripit dhe muajve të dimrit.

PËRBËRËSIT

- 8 copë shegë
- 100 gr sheqer
- 2 lugë lëng limoni



PËRGATITJA

Hidhni kokrrat e shegës në një kavanoz të gjerë. Shtypini kokrrat e shegës duke përdorur një matës për të nxjerrë lëngun. Në një tenxhere hidhni lëngun e shegës, sheqerin dhe lëngun e limonit. E vendosim në zjarr dhe e trazojmë vazhdimisht derisa sheqeri të tretet plotësisht. Më pas, ulni temperaturën dhe lëreni përzierjen të ziejë për rreth 50 minuta, derisa e gjithë përmbajtja të zvogëlohet në një trashësi shurupi. Hiqeni tenxheren nga zjarri dhe lëreni të ftohet për rreth 30 minuta. Më pas, transferojeni lëngun në një kavanoz qelqi. Lëreni të ftohet plotësisht, më pas mbylleni dhe ruajeni në frigorifer deri në 6 muaj.

Pomegranate Molasses

HISTORICAL INSIGHT

Pomegranate molasses, is a traditional product with ancient origins. In Mirdita region, this time-honored technique of reducing pomegranate juice to molasses has been passed down through generations, underscoring its role as a cherished tradition.

It is an integral part of the local heritage, both as a culinary ingredient and for its therapeutic value. One of the most notable qualities of Pomegranate Molasses is its richness in antioxidants and vitamins. These nutritional benefits, coupled with its unique flavor, have contributed to its enduring popularity in the Mirdita region and beyond. It has been traditionally used to soothe sore throats and coughs, particularly during flu season and the winter months.

INGREDIENTS

- 8 pcs Pomegranate
- 100 gr sugar
- 2 tbs Lemon Juice



PREPARATION

Arrange the pomegranate seeds in a spacious jar. Begin mashing by using a masher to extract the juice. Put the pomegranate juice, sugar and lemon juice in a pot. Place it over heat and continuously stirring until the sugar has completely dissolved. Next, lower the temperature and let the mixture simmer for approximately 50 minutes, until the entire content reduces to a syrupy thickness. Remove the pot from the heat and allow it to cool for roughly 30 minutes. Subsequently, transfer the liquid into a glass jar. Let it cool completely, then seal and store it in the refrigerator for up to 6 months.





Limonadë me Lëng Trëndafili

VËSHTRIM HISTORIK

Limonada me lëng trëndafili, është një pije freskuese dhe aromatike që kombinon thelbin e trëndafilit me freskinë e limonadës. Praktika e përfshirjes së shijeve të luleve në pije është përfaqëuar në të gjithë kulturat dhe rajonet e Shqipërisë.

Përzjerja e trëndafillave në limonadë përfaqëson një përzjerje harmonike të dhuratave të natyrës, shpesh të shoqëruara me një ndjenjë relaksi dhe freskimi. Akti i përgatitjes dhe ndarjes së limonadës me lëng trëndafili mishëron gëzimin e mikpritjes dhe shpesh u shërbehet mysafirëve si një gjest mirëseardhjeje dhe freskimi.

PËRBËRËSIT

10 trëndafilla të kuq

1 L ujë

1 filthan lëngje limoni



PËRGATITJA

Në një kavanoz përzeni 1 litër ujë, petalet e trëndafilit dhe lëngun e limonit. Mbylleni mirë kavanozin dhe lëreni të qëndrojë për dy javë në një mjedis të ndriçuar nga dielli. Pas kësaj periudhe kohore kullojeni lëngun. Përzieni përzjerjen e lëngut të dendur të trëndafilit me të njëjtën sasi ujë. Kur shërbehet i shtohet sheqer sipas shijes.

Rose Juice Lemonade

HISTORICAL INSIGHT

Rose juice lemonade, is a refreshing and aromatic beverage that combines the essence of roses with the tanginess of lemonade. The practice of incorporating floral flavors in drinks has been embraced across cultures and regions of Albania.

The infusion of roses in lemonade represents a harmonious blend of nature's gifts, often associated with a sense of relaxation and refreshment. The act of preparing and sharing Rose Juice lemonade embodies the joy of hospitality and is often served to guests as a gesture of welcome and refreshment.

INGREDIENTS

10 pcs Red roses

1 L Water

1 cup Lemon Juice



PREPARATION

In a jar mix 1 litre of water, rose petals and lemon juice. Close the jar firmly and let it stand for two weeks in a sunlit environment. After this period of time, drain the liquid. Mix the mixture of dense rose juice with the same amount of water. When served, sugar is added to taste.