

SHIJE TË TERRITORIT DHE TRADITËS SHQIPTARE



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Sekretariati i Shtetit për Çështjet Ekonomike SECO



IGE | IPI

SHIJE TË TERRITORIT DHE TRADITËS **SHQIPTARE**



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Sekretariati i Shtetit për Çështjet Ekonomike SECO



IGE | IPI

Si pjesë e zbatimit të sistemit të skemave të cilësisë, Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural po mbështet regjistrimin e disa produkteve si Tregues Gjeografik i Mbrojtur (TGjM), Emërtim i Origjinës i Mbrojtur (EOM) dhe Specialitet Tradicional i Garantuar (STG).

Nga pikëpamja legislative dhe rregullatore, janë ndërtuar të gjithë elementët për të punuar në aspekte të rëndësishme të sistemit të skemave të cilësisë, veçanërisht regjistrimin, kontrollin dhe promovimin e tyre specifik.

Këto skema kanë për qëllim të nxisin diversifikimin e prodhimit bujqësor, të mbrojnë emrat e produkteve nga keqpërdorimi dhe imitimi, dhe t'i ndihmojnë konsumatorët duke u dhënë atyre informacion në lidhje me karakterin e veçantë të produkteve në fjalë.

Këto procese shoqërohen edhe me mbrojtjen e kulinarisë dhe trashëgimisë kulturore, promovimit të traditës dhe përhapjen saj në të gjithë rajonin e më tej.

Dhënia e emërtimeve TGjM, EOM, si dhe STG, është një konfirmim i cilësive unike të produkteve që lidhen me kushte specifike territoriale, historinë apo traditat e prodhimit, si dhe garanton origjinën e tyre.

Tregues gjeografik dhe emërtim origjine (TGJ/EO) quhet emri që identifikon një produkt që e ka origjinën në një vend specifik, rajon apo shtet, karakteristikat e të cilit, vijnë ekskluzivisht si rezultat i një mjedisi gjeografik të veçantë, që i përfshin faktorët natyror dhe njerëzor apo i atribuohen esencialisht origjinës së tij gjeografike.

Ndërsa një Specialitet Tradicional i Garantuar (STG), thekson aspektin tradicional të një produkti, i cili përftohet nga një metodë prodhimi, përpunimi apo ka një përbërje që korrespondon me praktikën tradicionale për këtë produkt bujqësor ose ushqimor, që është prodhuar nga lëndë të para ose përbërës që janë përdorur tradicionalisht.

Mbrojtja e produkteve unike shqiptare paraqet rëndësi të veçantë për vendin tonë pasi, regjistrimi kombëtar, e më tej ai ndërkombëtar, ndikon në rritjen e vlerës, gjallërimin e zonave rurale, ruajtjen e biodiversitetit, trashëgiminë kulturore e kulinarike dhe ofron mundësinë e njohjes në tregjet e huaja.

Produktet të cilat mbrohen si tregues gjeografik/emërtim origjine dhe specialitet tradicional i garantuar, pasi çertifikohen u vendoset një logo, e cila i dallon nga produktet e tjera në tregun vendas.

Logoja funksion si diferencues i produktit në treg, duke i mundur konsumatorit t'ë dallojë mes produkteve, ato me karakteristikat e origjinës gjeografike dhe traditës nga produktet e tjera të cilat nuk gëzojnë këto karakteristika.

13 produkte bujqësore dhe ushqimore, janë të regjistruara në regjistrin kombëtar në Republikën e Shqipërisë (2008 - 2017), të mbrojtura në nivel kombëtar si Tregues Gjeografik. Me plotësimin e legjislacionit pas vitit 2019, janë regjistruar si TGJ 4 produkte të tjera bujqësore dhe 2 të tjera janë në proces. Gjithashtu, 5 produkte të treja, janë regjistruar si STG në regjistrin kombëtar të STG-ve. Ndërkohë, për 2 nga produktet bujqësore të regjistruara si GI, në regjistrin Kombëtar, ka nisur procesi i regjistrimit ndërkombëtar në WIPO (Organizata Botërore e Pronësisë Intellektuale)

Kjo broshurë, përfshin disa nga produktet bujqësore dhe ushqimore të regjistruara vitet e fundit, si TGJ dhe STG duke përshkruar zonën gjeografike, historikun dhe karakterin specifik të tyre, praktikën tradicionale të prodhimit, si edhe disa mënyra të përdorimit të tyre.

1. Qepa e Drishtit (EOM)

ZONA GJEOGRAFIKE

Zona e prodhimit të Qepës së Drishtit, i përket Njësisë Administrative Postribe duke përfshirë fshatrat: Mes, Dragoç, Boks, Kullaj, Myselim, Drisht, Ura e Shtrenjtë, Domen, Shakotë, Prekal, Vilëz

HISTORIKU DHE SPECIFIKAT E VEÇANTA TË PRODUKTIT

Shumë burime të shkruara dhe të treguara provojnë që Qepa e Drishtit (Allium cepa L.) është një varietet autokton mjaft i njohur jo vetëm në zonën e Shkodrës, por në të gjithë Shqipërinë. Në zonën e Drishtit njihet dhe kultivohet për më shumë se 200 vjet. Është e regjistruar në Inventarin Kombëtar të Resurseve Gjenetike e njohur si Qepa e Drishtit me vendndodhje Postribë. Fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar ndër breza nga bahçevanët. Aktualisht, zë rreth 30-35 % të sipërfaqes së qepës në zonë.

Ajo njihet në dy forma kryesore: me bulb konik të zgjatur, me luspa të jashtme të trasha dhe me bulb të rrumbullakët, me luspa të jashtme të holla. Aktualisht sot kultivohet më gjerësisht qepa me bulb të rrumbullakët. Ato përmbajnë 12-16% lëndë të thatë dhe janë lehtësisht djegëse, gjë që e bën mjaft të preferuar për konsumatorët.

Teknika e kultivimit është ajo me qepujkë, që është ndjekur tradicionalisht në zonën e kultivimit me qëllim marrjen e një prodhimi me cilësi të lartë, siç njihet historikisht nga konsumatori.

Veçoritë e këtij kultivari autokton vijnë si rezultat i ndërlidhjes së kushteve klimatike të zonës ku kultivohet me cilësitë e kultivarit që është trashëguar edhe ruajtur për më shumë se 200 vite nga fermerët e zonës.

Është shumë e kërkuar për vetë përbërjen kimike të saj, mjaft të pasur që vjen si rezultat i ndriçimit diellor intensiv e të fuqishëm, të ndërthurur me strukturën e tokës së kësaj zone dhe kushtet klimaterike.

Preferohet për konsum të freskët dhe gatim në familje.

PËRDORIMI

Qepa e Drishtit, ka zënë vend në gatimet tradicionale kryesisht ato të zonës së Shkodrës. Si një produkt i rëndësishëm i shportës atë e gjejmë të përdoret në shumë receta si të pa gatuar dhe të gatuar. Kryesisht përdoret e freskët në sallata ku me shijen e saj të plotë lehtësisht djegëse plotëson shijen e perimeve të tjera. Në të shkuarën qepa ishte pjesë e ushqimit të marrë me vete në torbën e bukës jo vetëm si ushqim por edhe si antibakterial.

Në traditën e gatimit përfaqësues të zonës së Shkodrës, qepa e Drishtit është një nga përbërësit kryesor të shumë recetave si, tava e krapit, ajo me ngjalla, si dhe në gatimin e përditshëm, por një nga gatimet ku ajo shprehet më mire është “Jahnia e Shkodrës”. Kryesisht në të shkuarën, jahnia e Shkodrës përgatitej me mishin e dashit, por me raste edhe me atë të lopës. Në kohët e sotme përgatitet me mishin e qengjit ose atë të viçit.

RECETË GATIMI:

Për të përgatitur jahni Shkodre për katër persona zgjedhim 3 kokrra qepë Drishti, të cilat i grijmë imët dhe i tiganisim derisa të bëhen transparente. Shtojmë 4 thela mishi bagëtie të imët (dashi ose qengji), por mund të përdorim edhe mish gjedhi (lope ose viçi) dhe vazhdojmë tiganisjen duke e pëzier vazhdimisht derisa qepa të zverdhet dhe mishi të marrë ngjyrë të lehtë të kuqerremtë. Shtojmë një lugë salcë domate, e rregullojmë me kripë dhe piper të zi. I përziejmë mirë dhe i shtojmë gjysmë gote me ujë. E mbulojmë me kapak dhe e lemë në zjarr të ulët derisa uji të shterrojë. Heqim kapakun, shtojmë 20-25 qepujka të qëruara dhe vazhdojmë tiganisjen derisa të fillojnë të zbuten duke i pëzierë vazhdimisht me kujdes që qepujkat të mos prishen. Shtojmë 3-4 kumbulla të thata pa farë ose pistil kumbullash 15-20 gr, një lugë kafeje sheqer, piper të zi të sapo bluar. Përziejmë jahninë duke i shtuar ujë derisa të mbulohen përbërësit. E mbulojmë enën me kapak duke e izoluar me brumë anë e kapakut sipas metodës tradicionale derisa qepët dhe mishi të jenë gatuar e të ketë mbe-tur pak lëng si është edhe shprehja “Në pik t’yndyrës”. Në shumë raste e gjejmë edhe me dafine ose gjethe lari, gjethe preimesh (një varietet i majdanozit) dhe kur kumbullat ose pistili nuk janë majosh mjaftueshëm i shtojmë një lugë gjelle me uthull.



2. Vaji Ulliri Valmi, Elbasan (TGjM)

ZONA GJEOGRAFIKE

Zona e grumbullimit të ullirit dhe përpunimit të vajit të ullirit Valmi Elbasan përfshin të gjithë territorin administrativ të bashkisë Elbasan, territore të të përshtatshëm për ullishte dhe për të përfutur prodhime me karakteristikat cilësore të parashikuara.

HISTORIKU DHE SPECIFIKAT E VEÇANTA TË PRODUKTIT

Treguesi Gjeografik i Mbrojtur “Vaj Ulliri Valmi, Elbasan” është i rezervuar për vajin e ullirit Ekstra të Virgjër që prodhohet në zonën gjeografike të përcaktuar me sipër.

Në krahinën e Elbasanit kultivimi i ullirit është i përhapur në të gjithë territorin e përmendur në “Zonën Gjeografike” me një sipërfaqe prej 6 200 hektarësh me një numër prej 1.550.000 pemësh, të cilat shtrihen nga niveli i detit deri në 440 metra lartësi, duke përfaqësuar afërsisht 30% të të gjithë sipërfaqjes së destinuar për të gjitha kultivimet e pemëve.

Për përdorimin e ullirit në pellgun Adriatiko-Jonian gjurmët i gjejmë nga Shek. VIII-VII p.e.s. ku gadishulli Ilirik si pjesë kalimi e kulturave Helene dhe Romake e kishte ullirin pjesë të kulturës si simbol të paqes (dega e ullirit) por edhe si produkt për ushqim (frutin), ndërsa vaji fillimisht përdorej si medikament, për masazh e më pas si ushqim. Dokumentat e para në lidhje me përpunimin e ullirit në Elbasan i kemi nga shoqëria Nosi&Shokë e cila ka filluar prodhimin në vitin 1927. Që atëherë qyteti i Elbasanit do të ishte një pikë shumë e rëndësishme e përqendrimit të kësaj industrie. Në vitin 2018 sipërfaqja e destinuar për kultivimin e specializuar të ullirit në Shqipëri, arriti në 6 250 hektarë.

Varietetet prezente që marrin pjesë në TGjM “Vaj Ulliri Valmi, Elbasan”, të veçuara ose bashkë, janë: MIXAN, KME (Kokërr Madhi i Elbasanit) dhe FRANTOIO me një minimum prej 60%. Pranohen edhe varietete të tjera, maksimumi deri në 40%.

Vaji i Ullirit Valmi Elbasan, dallohet për varietetet e shumëllojshme të karakteristikave të shijes që e kanë origjinën nga genotipi i shumëllojshëm i kultivarëve, nga veçantitë gjeografike dhe pedoklimatike të mjedisit, si dhe nga teknikat e kultivimit dhe të ekstraktimit të vetë territorit të origjinës.

Karakteristikat organo-shqisore të “Vaj Ulliri VALMI Elbasan” janë unike dhe e shprehin mirë ndikimin klimatik të zonës përmes ngjyrës së verdhë të artë me nuanca të gjelbra, jo shumë të forta. Perceptohen lehtësisht aroma e plotë e barit të sapokositur, çikores, domates, aromat e mentes dhe rozmarinës. Në shijim ndjehet një kompleks elegant i ekuilibruar i shkurreve, domates dhe i bajames së ëmbël dhe në kujtesën afatgjatë të shijimit mbetet e hidhura e lehtë dhe pikantja.

PËRDORIMI

Vaji i ullirit është një nga elementët kryesorë të kuzhinës mesdhetare, ku bën pjesë edhe kuzhina shqiptare, pasi në një pjesë të mirë të teritorit pema e ullirit kultivohet si për drurin, frutin ashtu dhe për vajin e tij.

Përdorimi në kuzhinë i vajit të ullirit është i njohur jo vetëm në pjesën mesdhetare por edhe në atë kontinentale, siç urdhërohet në kanunin e Lek Dukagjinit që në dasëm duhej përdorur edhe një sasi vaji ulliri.

Vaji i ullirit përdoret gjerësisht në sallata, përgatitjen e gjellëve me mish dhe peshkut.

RECETË GATIMI:

Një sallatë ku vaji i ullirit shprehet shumë mirë është edhe sallata me ullinj, portokalle dhe qepë të shijëzuara me vaj ulliri. Për të përgatitur një sallatë të tillë zgjedhim dy portokaj mundësisht Elbasani të pa trajtuar të cilët i lajmë shumë mire. Sipas traditës përdoren me gjithë lëkurë por mund të konsumohen edhe pa lëkurë. Ipresim në copa dhe i hedhim në enën ku do shërbehen. Shtojmë rreth 80 gr ullinj varietet “Frantoio” Elbasani, ose varietetin që dëshironi, të çarë me gur dhe pa farë. Qërojmë një qepë të kuqe, e presim në feta dhe e bashkojmë me portokallet dhe ullinjat. I shtojmë kripën, në fund “Vaj Ulliri VALMI Elbasan”. I përziejmë mirë dhe i shërbejmë si meze ose si shoqëruese të gatimeve me mish ose peshk.



3. Molla e Dvoranit (TGjM)



ZONA GJEOGRAFIKE

Zona e kultivimit dhe manipulimit të “Molla e Dvoranit” i përket Njesisve Administrative Mollaj (me emrin e vjetër Dvoran) dhe Drenovë që përfshin fshatrat: Mollaj, Floq, Pulahë, Ujë Bardhë, Kamenicë, Drenovë, Mborje, Boboshticë, Moravë, Qatrom, Ravonik, Turan, Dardhë.

HISTORIKU DHE SPECIFIKAT E VEÇANTA TË PRODUKTIT

Emërtimi Molla e Dvoranit i referohet mollëve që kultivohen tradicionalisht në zonën e Dvoranit, emri i vjetër i fshatit Mollaj, (në një lartësi prej 870 – 890 m mbi nivelin e detit) prej më shumë se 60 vitesh dhe është e njohur në të gjithë Shqipërinë për prodhimin e saj të mollës, si një nga produktet bazë të fermerëve dhe burimi kryesor i të ardhurave. Molla është fruti më i përmendur në historinë e njerëzimit që në periudhën e neolitit si frut i egër, e më pas në shek. IX deri në shek. III u kultivua, nga ku kemi dhe traktatat e para për kultivimin, vjeljen dhe konsumin e saj gjatë periudhës heleno-romake. Në zonën e Korçës nga dokumentat kemi prezencën e plantacioneve të rregullta që nga vitet 1934-1938. Sipas literaturës, që “nga viti 1933 janë importuar nga Firenze e Italisë sojet, Starking, Delicious, Golden, Kalvila, Jonathan dhe Renete”. Zona e Korçës dhe veçanërisht ajo e Mollajt (me emrin e vjetër Dvoran) dhe e Drenovës janë vendet ku molla është klimatizuar shumë mirë dhe ka karakteristika organoshqisore shumë të mira. “Festa e mollës”, e kthyer tashmë në një traditë të bukur dhe një nga festat më të veçanta të vjeshtës në Korçë, është një event i njohur që organizohet çdo vit në Dvoran për të promovuar këtë produkt nga i gjithë qarku i Korçës.

Emërtimi “Molla e Dvoranit” përfshin varietetet: Golden Delicious, dy kultivarë të Red Delicious (Red Chief dhe Starking), Fuji, Granny Smith dhe Gala. Variesetet kryesore të prodhuara janë Golden Delicious, dhe dy kultivarë të Red Delicious (Red Chief dhe Starking), të cilët prodhuesit dhe konsumatorët vendas i quajnë “Starking”. Në zonën e Dvoranit varieteti Golden zë rreth 60% të sipërfaqes. Molla e Dvoranit në përgjithësi karakterizohet nga një shije veçanërisht e theksuar, tul kompakt dhe qëndrueshmëri të lartë në ruajtje. Mollët Golden Delicious janë me ngjyrë jeshile të zbehtë në të verdhë të ndezur kur piqet, dhe shpesh me njolla të vogla të zbehta. Këto mollë kanë një ekuilibër të ëmbël - aromë dhe shije aromatike. Frutat dallohen nga ëmbëlsia duke ruajtur vlerat e ndjeshme të aciditetit që karakterizojnë freskinë e frutave. Molla Starkinge ka ngjyrë të kuqe të ndezur (deri në 90% të sipërfaqes) dhe një të kuqe me vija, e lëmuar. Ka shije të freskët dhe tul të bardhë të fortë, e lëngshme, dhe me përmbajtje të ulët acidi. Kanë pak kalori dhe janë burim i mirë i fibrave. E kuqja e Starkinges dhe aroma e saj vulos një lloj marke territoriale, e cila edhe sot karakterizohet nga një preferencë e lartë konsumatore dhe kërkohet masivisht në pikat e shitjes. Molla Gala ka ngjyrë të kuqe të ndezur, me zgjatime të mbingjyrosjes së kuqe, të paktën në 30% të sipërfaqes dhe forme konike të shkurter me pesë lobe apikale mjaft të theksuara. Tuli është i bardhë kremoz me aromë me intensitet mesatar. Fortësia është mesatare dhe lëngshmëria e lartë. Shija është e ëmbël, pak acide me një aromë të këndshme me intensitet mesatar. Molla Fuji ka ngjyrë të kuqe të çelët deri në të kuqe të ndezur me një shtrirje mbi 60% të sipërfaqes së lëvores. Ka formë sferoidale në cilindrike. Preferohet shumë për strukturën e tulit të lëngshme dhe krokante. Molla Granny Smith ka ngjyrë të gjelbërt intensive, me disa mbivendosje të vijave të kuqe. Teknika e kultivimit është ajo tradicionale që ndiqet në mjedisin e kultivimit për të ruajtur ekuilibrin e duhur vegetacion-prodhues dhe për rrjedhojë për të marrë një prodhim cilësor, siç njihet historikisht nga konsumatori.

PËRDORIMI

Molla e Dvoranit, konsumohet tradicionalisht e freskët ose e ruajtur në kashtë për ta mbajtur deri në prodhimin e ardhshëm. Gjithash-tu, konsumohet si lëng i freskët ose i konservuar, ose ruhet e thatë, e prerë në feta dhe e shkuar në vargje. Në traditën lokale përgatitet reçel ose komposto me mollë, gjithmonë si pjesë e zahireve. Në periudhën e “Ushqimit Social” konsumi i mollës u pasurua edhe me receta të kripura ose të ëmbla, por komposto e mollës e ka ruajtur gjithmonë vendin e saj për konsum por edhe si dhuratë për shijen dhe vlerat që ka. Në traditën e gatimit përfaqësues të zonës së Shkodrës, qepa e Drishtit është një nga përbërësit kryesor të shumë recetave si, tava e krapit, ajo me ngjala, si dhe në gatimin e përditshëm, por një nga gatimet ku ajo shprehet më mire është “Jahnia e Shkodrës”. Kryesisht në të shkuarën, jahnia e Shkodrës përgatitej me mishin e dashit, por me raste edhe me atë të lopës. Në kohët e sotme përgatitet me mishin e qengjit ose atë të viçit.

RECETË GATIMI:

Për të përgatitur komposto me 1 kg mollë, të cilat është mirë të jenë varietetet me ngjyrë të çelët, zgjedhim mollë të mëdha, majoshe të cilat i lajmë mirë, i qërojmë nga lëkura nëse duam. I ndajmë në dy ose katër pjesë sipas dëshirës. I heqim zemrën me fara dhe i kalojmë në një tas me ujë me limon që të mos nxihen për të patur një komposto të bukur. I përvëlojmë në ujë nxehtë (aq sa mollët të mbullohen plotësisht) për 3-4 minuta. I heqim nga tenxherja dhe i vendosim në kavanoza të sterilizuar. Ujit ku përvëluam mollët i shtojmë 4-5 lugë sheqer dhe e lemë të vlijë për 7-8 minuta. E heqim nga zjarri dhe e lemë të ftohet për 5 minuta. E hedhim nëpër kavanozat ku kemi futur mollët e përvëluara sa të mbullohen dhe i mbyllim me kapak. Kavanozat me komposton i ziejmë për 20 minuta në banjë-mari dhe pasi i heqim nga uji, i vendosim përmbys derisa të ftohen. I ruajmë në një vend të freskët dhe pa dritë. Pas 15-20 ditësh maturohen dhe janë gati për tu shërbyer ose për t’ua dhuruar miqve.



4. Kërpudha e Pukës (EOM)



ZONA GJEOGRAFIKE

Zona e grumbullimit dhe përpunimit të «Kërpudha e Pukës» i përket Bashkive Pukë (me njësitë administrative: Qelëz, Pukë, Rrape, Qerret dhe Gjegan) dhe Fushë Arrëz (njësitë administrative: Fushë Arrëz, Fierze, Blerim, Iballe dhe Qafë-Maj).

HISTORIKU DHE SPECIFIKAT E VEÇANTA TË PRODUKTIT

Emërtimi “Kërpudha e Pukës” është i rezervuar për kërpudhat e freskëta dhe të thata të gjinisë Boletus që rriten në mënyrë spontane në territorin e përcaktuar në «Zona gjeografike».

Në rajonin e Pukës, bimësia e pishës, e bredhit dhe e ahut gjendet mbi 700 m mbi nivelin e detit, si në Krrab, Tërbun, Munellë, Kunorë Dardhë, Iballe, etj. Bimësia pyjore mbulon rreth 80% të sipërfaqes dhe kjo e bën atë një nga zonat më të pasura në Shqipëri, prandaj me të drejtë pylli ka qenë e mbetet simbol për Pukën dhe po kështu grumbullimi i kërpudhave.

Vecoritë e kërpudhave të Pukës janë si rezultat i ndërlidhjes së kushteve klimatike të zonës ku ndodhet ashtu edhe me strukturën e pyjeve dhe tokën e kësaj zone. Kërpudhat e Pukës janë kërpudha të egra, mblidhen me dorë në pyll, ato nuk kultivohen dhe janë simbione, d.m.th. jetojnë në simbiozë me organizma të tjerë (drurët pyjore).

Një numër i madh kërpudhash të egra rriten përgjatë gjithë territorit të Pukës, por varieteti që mblidhet më shumë dhe që është dominante në rajonin e Pukës është: bolete (Boletus edulis).

Ky varietet që njihet me emrin tregëtar “Porçini” dhe është më i kërkuari, karakterizohet nga një aromë karakteristike, jo pikante dhe me shije të lehtë lajthie. Kërpudha e freskët ka një jetëgjatësi prej 3-4 ditë. Mënyra më e mirë për të ruajtur këtë produkt është tharja e tyre. Kërpudhat thahen në një temperaturë prej 47 gradë Celsius, e cila ndihmon në ruajtjen e të gjitha atributëve ushqimore dhe vitaminave. Me këtë metodë, karakteristikat natyrale të kërpudhave ruhen të pandryshuara, duke përfurcuar aromën, e cila për “Kërpudha e Pukës” është dukshëm shumë intensive.

Sezoni i grumbullimit të kërpudhave zgjat rreth 30-45 ditë, dhe kryesisht në stinën e vjeshtës në periudhën 30 Gusht – 10 Tetor.

PËRDORIMI

Kërpudha e Pukës prej mbi 30 vjet është kthyer jo vetëm në një produkt me identitet lokal por tashmë është një nga kërpudhat e kërkuara në Shqipëri. Konsumi i kërpudhave në përgjithësi si dhe varietetet e familjes “Boletus” nuk kanë qenë pjesë e kulturës së ushqimit, jo vetëm në zonën e Pukës por në të gjithë Shqipërinë. Me përjashtime dhe raste shumë të rralla kishte familje që i mblidhnin dhe i konsumonin ose të pjekura në prush me kripë ose të tiganisura me gjalpë. Mungesa e konsumit të kërpudhës në zonën e Pukës ka bërë të mundur krijimin e rezervave të mira me kërpudhat e familjes “Boletus” por edhe me llojet e tjera të kërpudhave të ngrënshme.

Në këto vitet e fundit kërpudhat kanë zënë vendin e tyre në tryezën e shqiptarëve duke u gatuar në shumë forma të ndryshme si në skarë ose prush, në furrë të mbushura, si shoqëruese për juflat, pilafin, mishin, etj. Por gatimi klasik ai i skuqjes së tyre me gjalpë mbetet më tradicional.

RECETË GATIMI:

Për të përgatitur kërpudhat e thata “Kërpudha e Pukës” merren rreth 6-8 gr kërpudha të thata për person, i vendosim në ujë të ngrohtë që të hidratohen për rreth 25-30 minuta. I heqim nga uji dhe i shtrydhim me kujdes midis duarve që të ruajmë formën e tyre. Në një tigan shtojmë një lugë gjelle me gjalpë dhe lemë derisa të fillojë të shkumëzojë. Shtojmë kërpudhat dhe i tiganisim nga të dyja anët derisa të marrë ngjyrë të kuqërremtë. Nëse duam ti shtojmë aroma të tjera mund ti shtojmë hudhër të prerë, trumë, etj. I shërbejmë të ngrohta me bukë të thekur ose për të shoqëruar gatime të ndryshme.



5.	Mishavina e Bjeshkëve të Kelmendit (EOM)

ZONA GJEOGRAFIKE

Zona e prodhimit të djathit Mishavinë, që përfshin proceset e mbarështimit (kullotjes), prodhimit të qumështit, transformimit dhe stazhionimit përfshin zonën malore të Kelmendit, dhe në mënyrë më specifike përfshin fshatrat: Lëpushë, Vermosh, Selcë, Vukel, Nikq, Broj dhe Kozhanj.



HISTORIKU DHE SPECIFIKAT E VEÇANTA TË PRODUKTIT

Malësia e Kelmendit, pjesa e skajit më verior të Shqipërisë, përveç bukurive nartyrore ka ruajtur me kujdes brenda teritorit edhe një produkt lokal unik në grupin e nënprodukteve të qumështit, djathin “Mishavinë”. Mishavina, djathi karakteristik i cili vjen në ditët tona, jo vetëm i trashëguar brez pas brezi në shekuj sipas dëshmimeve të banorëve të zonës, por gjurmë direkte gjejmë në 100 vitet e fundit, ku familjet e sotme zbatojnë teknikën e prodhimit sipas stërgjyshëve të tyre pa e ndryshuar atë. Prodhimi në lartësinë nga 210 metra mbi nivelin e detit (fshati Tamarë) deri mbi 1260 metra mbi nivelin e detit (fshati Lëpushë) me qumështin e bagëtive lokale të ushqyera në kullotat e bjeshkëve dhe teknikën unike, i jep këtij djathi karakteristika të veçanta organo-shqisore.

Qumështi i përdorur për prodhimin e Mishavinës është qumësht lope dhe deleje, i grumbulluar direkt nga zona gjeografike (nga fshatrat e përfshirë në zonën gjeografike). Ato janë raca të mbarështuara ndër vite në këtë rajon dhe që kullotin në bjeshkë gjatë gjithë periudhës së verës.

Vendasit e kanë konsideruar gjithmonë mishavinën si një produkt për të kaluar dimrin e gjatë të kësaj zone.

Karakteristikat specifike të djathit Mishavinë janë struktura e përbërjes së djathit, copëzat e imta, aroma e veçantë dhe shija delikate, si dhe niveli i saj i lartë i tretshmërisë. Këto karakteristika rrjedhin nga tiparet specifike dhe kriteret e aplikuar të përzgjedhjes së qumështit të papërpunuar dhe në baza ditore, si dhe nga periudha relativisht e zgjatur e maturimit të produktit.

Periudha minimale e maturimit prej 3 muaj, e realizuar brenda zonës gjeografike të përcaktuar në bazë të kushteve të tij specifike klimatike është një fazë e nevojshme për të siguruar që produkti i marrë nga përpunimi i qumështit mund të fitojë, përmes një procesi të vecantë enzime, karakteristikat e duhura të një djathi Mishavine.

PËRDORIMI

Djathi “Mishavinë” me këte emër është përdorur për më shumë se 100 vite, por në fakt mendohet se prodhimi i tij ka një histori edhe më të hershme.

Në traditën vendase, djathi i Mishavinës është produkti që përdoret për të respektuar mikun dhe për të cilin ata ndjehen krenarë. Produkti është i lidhur me traditën blegtorale të zonës dhe me pozitën gjeografike të saj, me temperatura relativisht të ulëta të përshtatshme për ruajtjen e produktit.

Mishavina nuk kishte një recetë të përcaktuar deri në vitin 2014 vit në të cilin u organizua një takim midis prodhuesve ku u përcaktuan përmes shijimit të disa varianteve se cilat do të ishin karakteristikat e saj. Zënia e Mishavinës me qumësht të pa pasterizuar e bën të ruaj karakteristikat dhe aromat e kullotës. Parastazhionimi dhe më pas stazhionimi pas thërmimit në enë druri lokal dhe i mbuluar me gjalpë e bën atë të ketë ngjyrën e verdhë të kashtës, strukturë me kokrriza, shije gjalpi me aromat e drurit dhe barit, pikante e të kripur, aroma të forta bulmeti të stazhionuar.

RECETË GATIMI:

Mishavina konsiderohej dikur si produkt i pa zëvendësueshëm pasi në mungesë të drithit shtonte vlerat ushqimore të gatimeve dhe për këtë arsye thuhet se Mishavina është meze, vakt dhe ëmbëlsirë. Si meze shërbehet thjeshtë ose me bukë misri ose gruri të thekur, ose e shoqëruar me reçel nga prodhimet e zonës. Si pjatë kryesore vendin e parë e zë kaçimaku me mishavinë që në përbërje ka patate, miell misri dhe mishavinë, ose e gatuar me nenë (lakër e egër e bjeshkëve) dhe kjo gjellë mund të shërbejë edhe për mbushjen e lakrorit me miell gruri ose e petës me miell misri. Gjithashtu shtohet edhe në pasto ose gatime të tjera.

Si ëmbëlsirë, nxirret e shoqëruar me mjaltë. Në ditët e sotme në bujtinat dhe restorantet e zonës mishavina me reçel është pjata e pare që të shërbehet për të shoqëruar rakinë e frutave, rrushit ose verën.



6.	Gështenja e Malësisë së Madhe (TGjM)

ZONA GJEOGRAFIKE

Zona e Reçit që përfshin fshatrat: Dukë, Mosel, Muçaj, Reç i poshtëm, Qafë-Gradë, Bolzë, Dodç, Rrepisht, Lohe.



HISTORIKU DHE SPECIFIKAT E VEÇANTA TË PRODUKTIT

Regjistrimi i emërimit “Gështenja e Malësisë Madhe” bazohet në reputacionin e padyshimtë të frutave të gështenjës që ka gjetur habitatin e saj natyror në zonën e prodhimit që prej shekujsh. Masivi i gështenjave të Reçit në Malësinë së Madhe me rreth 545 ha nuk është vetëm një pasuri natyrore kombëtare por përbën gjithashtu një bazë ekonomike për komunitetin e zonës. Fruti i gështenjës që nga antikiteti ka qenë prezent si në territor, ashtu edhe në tavolinë. Për sa i përket moshës, masivi i gështenjës në zonën e Reçit i ka fillimet në të njëjtën periudhë me fillimin e popullimit të zonës nga banorët. Prej më shumë se një shekulli, gështenjat janë sinonim i Reçit, ku ato më të vjetrat mendohet të jenë mbi 250 vjeçare.

Zona e Reçit ka një prodhim rreth 500-600 ton/vit. Megjithatë, 15-20 % e prodhimit mbetet në pyll e pa grumbulluar. Format ekzistuese janë pyjet natyrore, pyjet e reja, pyjet e thjeshta (vetëm gështenja), pyjet e përziera me lis dhe ah dhe si pemë individuale midis pyjeve dhe kopshteve. Biotipet janë emërtuar sipas emrit të lokacionit Gështenja e Reçit). Kapaciteti prodhues llogaritet në 800-900 ton/vit.

Më shumë se 60% e fermave kanë një traditë të prodhimit të gështenjës prej më shumë se 100 vjet. Produkti është heterogjen, duke qenë se pylli i Reçit ka një shumëllojshmëri të kultivarëve të gështenjës fillimisht (kohë më parë) njerëzit kanë mbjellë kultivarë të ndryshëm të gështenjës. Zona e prodhimit të gështenjës ka bërë të mundur simbiozën “njeri-pemë” si rezultat i kushteve të përshtatshme për mbarështimin e gështenjës. Në të vërtetë, gështenjat kanë kontribuar në mënyrë vendimtare për të hartuar kapituj të rëndësishëm të historisë malore, duke demonstruar se si territori ushtron një ndikim themelor në jetën e njerëzve.

Përpara tregtimit, ato mblidhen mekanikisht, thahen, seleksionohen, paketohen pjesërisht (gështenjat thjesht futen në thasë pasi hiqen gurët dhe materialet e tjera të dukshme jo gështenjë), ruhen në temperaturën e dhomës dhe më pas transportohen në destinacionin përfundimtar.

Së fundmi, **ka filluar procedura e regjistrimit ndërkombëtar në WIPO për emërtimin “Gështenja e Malësisë Madhe”**

PËRDORIMI

Konsumi i gështenjës mori një rëndësi të madhe gjatë periudhave të zisë së bukës, kur ushqimi mungonte dhe gështenja ishte nga të paktat burime natyrore për ushqim. Në zonën e Reçit dhe jo vetëm, gështenja në përgjithësi konsumohej e zierë ose e pjekur dhe në rastet më të mira shoqërohej me mjaltin e luleve të vetë gështenjës. Në kohët e vështira sidomos gjatë dimrit përdorej shprehja: -“Ha gështenja, pi ujë të ftohtë dhe fli”. Gjithashtu, ishte edhe një produkt që amvisat e shtonin kudo edhe në atë pak miell për ta shtuar por në përgjithësi jo si miell por të thërmuar ose të shtypur pas pjekjes ose zierjes. Në “Kalendarin primitiv” të shqiptarëve gjejmë gjurmë ku pjesë e rëndësishme e zahireve për dimër por që duhet të përdorehin për festën e Buzmit e cila ishte festa e verës sot Kërshëndellat (Krishtlindja). Çdo vit, në sezonin e vjeljes së gështenjës zhvillohet festa e gështenjës, që mbledh një numër të madh vizitorësh me aktivitete të ndryshme si turi i gështenjave, panair me gatime të ndryshme ku vendin kryesor e zenë gatimet me gështenjë. Në vitet e fundit fruti i gështenjës ka marrë një vlerë më të madhe si për konsum familjar, në agriturizmet e zonës por edhe në industrinë përpunuese ushqimore. Gjithashtu janë shtuar edhe recetat ku gështenja përdoret si produkt shoqëruar ose mbushës por mbi të gjitha po përdoret shumë edhe mielli i saj si në kuzhinë edhe në pastičeri.

RECETË GATIMI:

Për të përgatitur një kulaç me gështenja hedhim në një tas 5 gota ujë miell të situr, një lugë kafeje sodë buke dhe kripë sipas dëshirës. Përziejmë mirë përbërësit e thatë dhe shtojmë një lugë gjelle kos dhe dy gota e gjysmë ujë të vakët. Vazhdojmë përzierjen derisa brumi të lidhet. Shtojmë dy gota me gështenja të pjekura, të qëruara dhe të shtypura jo shumë imët dhe tre lugë vaj ose dy lugë gjalpë të shkrirë. E punojmë brumin derisa gështenjat e shtypura të përthithen dhe e vendosim në një teps të lyer me vaj ose gjalpë dhe e pjekim në furrë të paraxehur në temperaturën 180 gradë derisa kulaçi të shkëputet nga tepsia ose rreth 55 minuta. E lemë të kullojë mbuluar me një beze. E shërbejmë të vakët me mjaltë ose për të shoqëruar qumështin e mëngjesit.



7. Djathi i Ziem Velecik (STG)

EMRI

*Emri*Emri “Djathëi Ziem” është i lidhur specifikisht me një produkt të bërë tradicionalisht në fermë, nga qumështi i sapo mjelë dhe që ruhet për një periudhë të shkurtër. Mënyra e prodhimit dhe përgatitjes ndryshon nga të gjithë djathrat e tjerë të freskët. Ai nuk shërbehet i freskët, por i gatuar sipas traditës.

«Djathi i ziem» është një traditë e vjetër e Shqipërisë së veriut, që vazhdon të prodhohet edhe sot në sasi të kufizuara duke respektuar mënyrën tradicionale të përgatitjes së tij. Sot, ky gatim unik është ndër specialitetet kryesore të restoranteve me gatime tradicionale shqiptare

Termi “i Ziem” është i lidhur me karakterin specifik të përgatitjes së tij. Mënyra e përgatitjes, zierja, është një gatim i vecantë që është trashëguar gojariisht brez pas brezi.

VEÇORITË SPECIFIKE

“Djathi i ziem” prodhohet nga qumështi i lopës (por mund të përdoret edhe qumësht dele ose dhie) sipas një mënyre tradicionale të prodhimit. Përftohet nga një metodë prodhimi e përpunimi që korrespondon me praktikën tradicionale për këtë produkt ushqimor, për më shumë se 30 vjet. Mënyra e prodhimit dhe përgatitjes ndryshon nga të gjithë djathrat e tjerë të freskët. Produkti ndryshon nga djathrat e tjerë nga struktura e tij elastike dhe shija pak e athët. Ai nuk shërbehet i freskët, por i gatuar.

Në llojin e tij më tradicional, që është objekt i këtij specifikimi, produkti duhet të jetë marrë nga qumësht lope i sapomjelë, që vjen i papërpunuar në punishte. Karakteristikat specifike të djathit janë struktura e tij e butë dhe elastike, shija delikate e pak e athët, si dhe aroma e këndëshme karakteristike e qumështit nga kullotat e bjeshkëve. Djathi mund të ruhet për jo më shumë se 1 javë, sepse humb elasticitetin kur gatuhet.

Procesi i gatimit të djathit, ose zierja e tij nga ku mer edhe emrin « Djathë i Ziem» është një specialitet i vecantë i grave të zonës që kanë trashëguar mënyrën e gatimit në shumë breza.

PËRDORIMI

Gatimi i Djathit të Ziem vjen deri në ditët tona i kaluar brez pas brezi nga nëna tek bija si element i traditës përfaqesuese të zonës. Nga kërkimet në zonë rezultoi se kjo është një traditë qindra vjeçare dhe kjo del nga intervistat e të moshuarve të cilët konfirmojnë gatimin e kësaj recete nga gjyshërit e tyre të cilët e kishin të trashëguar edhe ata nga gjyshërit e tyre e kështu me rradhë. Kjo recetë përgatitej për të kënaqur fëmijët e familjes por vlerën dhe impenjimin më të madh në përgatitje e kishte kur në familje vinin miq dhe për nder të tyre e zonja e shtëpisë gatuante djathin e ziem të shoqëruar, me mjaltin e zonës.

RECETË GATIMI:

Në një tigan të thellë ngrohim 30 gram gjalpë deri sa të shkrijë, shtojme gjysmën e 300 gramë djathë të cilin e kemi grirë dhe e gatuajme duke e perzierë pa ndërprerje me një lugë druri ose silikon për 5-6 min.

Shtojmë 80 ml ujë dhe vazhdojmë përzierjen për një minutë. Pasi uji të ketë marrë ngjyrë qumështi shtojmë 20 gramë miell gruri ose misri të situr dhe e përziejme pa ndërprerje për 15-20 min deri sa yndyra të dalë në anët e djathit të ziem. Shtojmë pjesën tjetër të djathit të grirë dhe vazhdojmë gatimin dhe përzierjen deri sa masa të lidhet. Djathi i ziem është gati, kur e ngremë me lugë të mos copëtohet por të bjerë nga luga i pandërprerë.

E shërbejmë të ngrohtë në një pjatë ose enë balte të ngrohtë duke i hedhur sipër 40 gramë mjaltë.



8. Kumbulla e thatë e Shumbatit (STG)

EMRI

Emërtimi “Kumbulla e thatë e Shumbatit” përcakton karakterin specifik të këtij produkti, që lidhet me llojin e kumbullës që përdoret për tharje si një varietet mjaft i përshtatshëm për përpunim për shkak të madhësisë, konsistencës dhe aromës së konsiderueshme, e cila mbetet e pandryshuar për një kohë të gjatë.

Kumbullat e thata të Shumbatit janë kumbulla të thata dhe të përpunuara që i përkasin varietetit të kumbullës Tropojane, të natyralizuara në zonën e Dibrës. Shumbati, një nga fshatrat e Dibrës, që shquhet për frutikulturën, e veçanërisht për kultivimin e kumbullës, që para viteve ‘90, duke ruajtur mënyrën tradicionale të përpunimit nga familjet e tyre.

VEÇORITË SPECIFIKE

Regjistrimi i emërtimi “Gështenja e Malësisë Madhe” bazohet në reputacionin e padyshimtë të frutave të gështenjës që ka Për prodhimin e kumbullës së thatë të Shumbatit përdoren frutat e freskëta nga një varietet i njohur kumbullash si «kumbulla tropojane», të natyralizuara në zonën e Dibrës, mjaft i përshtatshëm për përpunim për shkak të madhësisë, konsistencës dhe aromës së konsiderueshme, e cila mbetet e pandryshuar për një kohë të gjatë. Bërthama ndahet lehtësisht nga tulli i frutit, gjë që e bën atë mjaft të përshtatshëm për tharje.

. Forma e frutit është ovale dhe pesha e frutave varion nga 35 deri në 45 gr. Ngjyra e cipës është blu në vjollcë dhe dallohet për praninë e lartë të pruinës në frut. Kumbullat e thata vlerësohen për përmbajtjen e tyre të bollshme të fibrave, të cilat i japin këtij fruti veti pastruese dhe diuretike. Kumbullat janë të pasura edhe me shumë mikroelementë si Potasi e Magnezi, si edhe me Vitamina B6 (piridoksina), A (retinol) dhe K.

Kumbulla e thatë prodhohet duke ruajtur mënyrën tradicionale të përpunimit nga familjet e tyre para viteve ‘90, por duke kryer tharjen në furra të posacme për të. Në 30 vitet e fundit cilësia e përpunimit është përmirësuar por gjithmonë duke ruajtur metodat tradicionale të përpunimit. Kjo kumbull edhe pas procesit të tharjes i ruan karakteristikat e saj si aromën e mirë dhe shijen e saj natyrale.

Frutat e freskëta përzgjidhen, futen nëper tava dhe më pas kalohen në furrën e tharjes. Aty qëndrojnë për rreth 30 orë, lihen të ftohen pak dhe me pas kalojnë në vaska me uje për rehidratim, proces që i bën ato më të buta, të gatshme për konsum, duke lehtësuar edhe shpëputjen e bërthamës. Me pas kumbullat thahen, hiqet një pjesë e lagështirës dhe më pas paketohen në ambalazhe 200 gr, 500 gr dhe 6 kg.

Për prodhimin e 1 Kg kumbulla të thata përdoren 4 Kg kumbulla të freskëta duke respektuar edhe kushtet higjieno sanitare të kërkuarara.

PËRDORIMI

Tradita e zahireve në Shqipëri është e trashëguar brez pas brezi. Një nga produktet, prodhimi i të cilës nuk është ndërprerë asnjëherë është kumbulla e thatë e Shumbatit. Ajo konsumohet gjatë gjithë vitit e tharë ashtu si është ose e zier. Kumbulla e thatë është rekomanduar gjithmonë nga mjekët popullor për vetitë e saja kurative.

RECETË GATIMI:

Për të realizuar recetën e mishit me kumbulla të thata, në një tenxhere vendosim rreth 320 gram mish tul, shtojmë ujë të ftohtë sa të mbulohet mishi dhe e vemë në zjarr mesatar që të zihet. Rreth 10 minuta pasi të ketë marrë valë shtojmë 12 deri në 15 kumbulla të thata pa bërthamë dhe vazhdojmë zierjen me zjarr të ulët. Grimë hollë një kokër qepë mesatare dhe e kalojmë në tigan me dy lugë gjalpë (gjalpi është yndyra kryesore që përdoret në kuzhinën kontinentale) ose tre lugë vaj ulliri. E tiganisim qepën derisa të zverdhjet dhe shtojmë gysmë lugë gjelle me miell. Duke e përzier vazhdimisht shtojmë lëng mishi aq sa mielli të tretet dhe të krijohet një masë homogjene pa kokriza jo shumë e trashë. Masën e përgatitur e hedhim tek mishi me kumbulla që po zihen duke u kujdesur që ta përziejmë mirë. I shtojmë pak uthull sipas dëshirës, kripë, piper të zi dhe lemë të ziejë sa të ketë zier mishi dhe lëngu të lidhet. Shërbehet e ngrohtë duke i shtuar piper të zi të sapo bluar.



9.	Mjalti i Bedunicës (STG)

EMRI

Emërtimi “ Mjalti i Bedunicës ” përcakton karakterin specifik të këtij produkti, që lidhet me lulen e bedunicës (bedunica është fjala shqipe për lulen Staehe-lina uniflosculosa), e cila gjindet specifikisht në zonën e Frashërit, në Parkun Kombëtar të Bredhit të Hotovës, në Përmet

Mjalti i bedunicës është një mjalt monofloral, që është prodhuar tradicionalisht në zonën e Gostivishtit, në Frashër, Përmet. Në zonën e Frashërit, bletaria ka pasur gjithmonë një rëndësi të vecantë për zhvillimin e ekonomisë rurale të këtij territori. Kjo e lidhur edhe me territorin thellësisht malor si edhe prezencën e rrallë të lules së bedunicës në këto zona. Bletarët e Gostivishti kanë prodhuar tradicionalisht “Mjaltë Bedunice”, duke lëvizur kosheret e tyre në mal (Mali i Teprit), deri në 1000-1500 m lartësi, ku Bedunica është rritur gjerësisht, nga mesi i gushtit deri në mes të shtatorit.



VEÇORITË SPECIFIKE

Është lulja e bedunicës, aq e rrallë, që ndodhet me shumicë në zonën e Frashërit dhe parkut kombëtar të Bredhit të Hotovës, ajo që e bën këtë produkt kaq të vecantë me aromën, shijen dhe veçoritë e tij të rralla. Shumë pak familje në zonën e Frashërit, dhe fshatit Gostinisht në Parkun Kombëtar të Hotovës prodhojnë këtë mjaltë, pasi shumica e luleve të Bedunicës gjenden në zona malore që janë të vështira për t’u arritur. Bletët kullotin në një zonë me bimësi krejtësisht të egër, dhe larg pemëve frutore, larg fshatit. E veçanta e këtij mjalti është ajri i pastër dhe jeta e egër. Në malin e Teprit është e vetmja lule që rritet dhe jep këtë lloj mjalti. Në muajin Gusht dhe Shtator nuk ka asnjë lloj lule tjetër. Fshati ndodhet larg rrugës urbane, është një zonë rurale me terren të thyer nga pikpamja gjeografike. Aktiviteti i bletërritjes dhe i përdorimit të mjaltit të bedunicës tradicionalisht në këto zona dëshmohet verbalisht nga shumë banorë të zonës. Njihet gjithashtu edhe tradita kulinare lokale në përdorimin e mjaltit. Nuk mungojnë edhe referenca në mjekësinë popullore që lidhen me përdorimin e mjaltit të bedunicës për kurimin e problemeve të ndryshme respiratore, etj.

Mjalti i Bedunicës është një mjaltë njëlulësh. Në këtë rajon, kosheret e bletëve vendosen pranë shkurreve dhe luleve të bedunicës për të lehtësuar vjeljen. Bletët e mbledhin nektarin në një zonë të egër, larg pemëve frutore të kultivuara, larg zonave të banuara. Mjalti prodhohet kryesisht nga bletët Karniolë (Apis mellifera carnica), e karakterizuar nga një trup i errët në ngjyrë kafe në gri me vija të lehta kafe. Bletët mbahen në koshere konvencionale prej druri drejtkëndëshe. Mjalti mblidhet me dorë gjatë shtator-tetorit dhe nxirret duke përdorur një centrifugë manuale. Tymosja e koshereve bëhet duke prodhuar tymin nga material bimorë me strukturë celuloze, në mënyrë që mos ti kalojnë mjaltit aroma të pakëndëshme. Pasi mblidhet, mjalti vendoset në enë prej çeliku inoks dhe më pas paketohet në kavanoza qelqi.

PËRDORIMI

Mjalti është ëmbëltuesi natyral më antik në botë. Për mjaltin shqiptar kemi gjurmë që nga periudha antike që vijnë deri në ditët tona përmes shkrimeve të Aristotelit i cili shkruan për përdorimin e mjaltit në Iliri me të cilin përgatitej një verë të cilët vendasit e përdornin të holluar me ujë. Sot në shqipëri çdo zonë ka mjaltin e vet ashtu si edhe zona e Frashërit në Parku Kombtar “Bredhi i Hotovës-Dangëlli”, ku përveç mjaltit shumë lulesh, mjaltë mareje, etj, prodhohet edhe mjalti i bedunicës.

Mjalti i bedunicës duke qenë në sasi të limituara ka qenë kryesisht për përdorim familjar dhe si mjet shkëmbimi. Si çdo mjaltë natyral është përdorur si ëmbëlsues natyral për pijet si qumësht, çaj, etj. Mjalti ka edhe vendin kryesor në përgatitjen e shëndetlies, ëmbëlsira shqiptare që të merr zemrën. Në traditën lokale mjalti shërben edhe për ti dhënë mirseardhjen e mikut duke i ofruar një lugë nga mjalti i shtëpisë shpesh i shoqëruar edhe me një gotë të vogël rakie. Por mënyra më e vjetër e konsumit të mjaltit në zonën e Përmetit është ajo me petulla të cilat janë nga gatimet më të vjetra të shumë popujve por që dallohen nga receta, produktet dhe teknikat e përgatitjes. Të dhëna për gatimin e petullave në shqipëri të shoqëruara edhe me mjaltë i gjejmë edhe në studimin etnografik të Rrok Zojzi në publikimin “Kalendari Primitiv” botuar për here të pare në vitin 1949. Receta e petullave me kos që shoqërohet me mjaltin e bedunicës është një nga recetat më të përhapura në Shqipëri. Ngrohtësia e petullave do bëjë të mundur që mjalti i bedunicës të shijohet me të gjithë shijen dhe aromën e tij.



10.	Djathi i dhisë Bjeshkët e Runjës (STG)

EMRI

Emërtimi “Djathi i dhisë Bjeshkët e Runjës” i rezervohet djathit që prodhohet ekskluzivisht nga qumështi i dhisë së Bulacit, që bën pjesë në racat autoktone, regjistruar në Katalogun e Burimeve Gjenetike Shtazore të Fermës në Shqipëri. Falë përshtatjes ndaj mjedisit, cilësisë për të shfrytëzuar kullotat natyrore, i është përshtatur mjedisit të kullotjes, duke prodhuar produkte blegtorale shumë cilësore sic është djathi i dhisë. Djathi prodhohet nga qumështi i freskët i dhive të Bulacit, të grumbulluar nga barinjtë që i mbajnë dhitë në Bjeshkët e Runjës, gjë që i jep një aromë të vecantë të qumështit të bjeshkëve.



VEÇORITË SPECIFIKE

Karakteri specifik përcaktohet nga natyra e lëndës së parë, qumvëht i freskët dhie. Ky produkt është prodhuar për më shumë se 100 vjet. Është prodhuar në mënyrë tradicionale, me pak ndryshime të vogla me kalimin e kohës, duke përdorur akoma edhe zjarrin me dru për pasterizimin e qumështit. Djathi i dhisë bjeshkët e Runjës prodhohet nga qumështi i freskët i dhive të Bulacit, të grumbulluar nga barinjtë që i mbajnë dhitë në Bjeshkët e Runjës, gjë që i jep një aromë të vecantë të qumështit të bjeshkëve, si rezultat i sistemit kulloror dushk, shkozë, kullotat alpine dhe mënyrës tradicionale të përpunimit. Sot qumështi grumbullohet nga blegtorët e zonës (nga 700 – 1000 krere dhi). Por historia e prodhimit të djathit fillon 60-70 vjet më parë, kur qumështi grumbullohej dhe përpunohej direkt në bjeshkët e Runjës.

Prodhimi i djathit fillon nga muaji maj deri në mes të tetorit duke përpunuar qumështin e grumbulluar (dallohet për rrezen e lartë rreth 15 kg/kv). Djathi ka ngjyrë të bardhë të njetrajtshme dhe aromën e këndshme karakteristike të qumështit të dhisë nga bjeshkët. Karakteri tradicional i produktit lidhet kryesisht me natyrën e lëndës së parë, qumësht i freskët dhie. Ekotipet vendase të dhisë janë krijuar ndër shekuj falë pasionit e punës së blegtorëve. Njihet qe në periudhën e Skënderbeut ka pasur rreth 3000 krerë dhi që janë trashëguar përmes përzgjedhjes së vazhdueshme të gjeneratave, kemi sot ekotipe vendase që përbëjnë një pasuri të shkëlqyer gjenetike - tradicionale. Historia e krijimit të këtyre ekotipeve është një histori e gjallë plot pasion, sakrifica të shumta për mbijetesë. Përzgjedhja natyrore ka favorizuar zhvillimin e balancuar të gjenotipit. Ato ruhen në zonën e tyre, duke marrë emrin sipas zonës gjeografike ku rriten, sic është dhe rasti i Dhise se Bulacit.

Rendimenti mesatar i qumështit gjatë laktacionit parë, për kokë dhi është 155 kg. Karakteri specifik përcaktohet nga natyra e lëndës së parë, qumësht i freskët dhie.

PËRDORIMI

Djathi i bardhë është historikisht një nga elementët kryesorë të dietës së shqiptarëve. Në të gjithë territorin e vendit kemi shumë varietete djathi të bardhë që përveç prejardhjes nga lloji i bagëtisë ka rëndësi të veçantë edhe origjina e kullotës ku këto bagëti janë ushqyer. Si në mbarë vendin djathi i bardhë konsumohet vazhdimisht si i pagatuar duke shoqëruar bukën, frutat si rrush dhe shalqi, mollë por edhe perimet si domaten, specin, kastravecin ose në sallatë me perime të freskëta si sallata e çobaint, etj. I gatuar konsumohet thjeshtë i skuqur me gjalpë ose i pjekur, por një përdorim të gjerë ka në mbushjen e produkteve të gatuar si p.sh. specia të skuqur të mbushur me djathë të bardhë dhe me salcë domate, trahana, valë me bukë, kaçamak me miell misri që pasurohej duke përdorur shëllirë dhe copa djathi të bardhë. Petët me miell misri përveç lakrave të egra kishin djathë të bardhë për ti dhënë shijen e plotë të bulmetit. Edhe byrekët që në përgjithësi mbushen me gjizë në raste të veçanta mbushen edhe me djathë të bardhë.

RECETË GATIMI:

Një nga recetat interesante të zonës veri-verilindore të Shqipërisë është edhe pitja kolare ose pitja kular (litar). Për të përgatitur një pite kolare me djathë të bardhë përgatisim një brumë si për byrek me dy gota miell, një gotë me ujë të vakët, kripë dhe një lugë vaj ose gjalpë të tretur. Thërmojmë 300 gr djathë të bardhë dhie nga bjeshkët e Runjës dhe i përziejmë me një vezë dhe tre lugë kos. Çdo petë të hapur e mbushim në njërën anë me mbushjen me djathë dhe duke filluar nga ana e mbushur i mbledhim duke krijuar një rip të gjatë në formë kulari (litari). Lyejmë një tepsi me gjalpë të shkrirë dhe shtrojmë petët e mbushura duke filluar nga qendra drejt anëve duke krijuar një pite në formë spirale. Në një tas me tre lugë gjalpë të shkrirë shtojmë tre lugë ujë të vakët, i përziejmë mirë dhe me të sperkatim piten kolare. E pjekim në furrë të parangëhur në temperaturën 200 ° C derisa të piqet. E shërbejmë të ngrohtë me kumsht ose dhallë.



11. Gliko arre (STG)



EMRI

Emërtimi “Glikoja e arrës” i referohet një produkt tipik përmetar, që është përdorur tradicionalisht për t’iu referuar produktit specifik. Prodhimi i glikosë së arrës është një process i gjatë që kërkon të respektohen të gjitha hapat me përkushtim për të marrë cilesinë e kërkuar.

Glikoja e arrës është një produkt i cili reflekton më së miri mikpritjen përmetare. Prej 150 vitesh prodhohet në rajonin e Përmetit. Ka legjenda, histori apo festime të lidhura tradicionalisht me Glikonë e Përmetit. Në fejesat apo pagëzimet Përmetare, që bëheshin në kohët e para përdorej glikoja në qerasjen e miqve ose krushqëve dhe simbolika e saj në këto evente ishte që miqësia e lidhur midis dy familjeve të jetë e embël si glikoja dhe që çifti të kalojë jetë të ëmbël dhe të lumtur. Edhe në pagëzime përdorej me simbolikën që jeta e fëmijës të jetë e ëmbël dhe e lumtur.

VEÇORITË SPECIFIKE

Glikoja e arrës është një ëmbëlsirë e bërë nga arra të vogla të papjekura dhe shurupi i sheqerit.

Frutat e arrës për prodhimin e Glikosë mblidhen në pjesën e sipërme të luginës së lumit Vjosë, në zonën e Përmetit, atje ku natyra i rrit këto pemë në mënyrën e saj të natyrshme e të egër. Varietetet që mblidhen për të prodhuar glikonë e arrës janë përshtatur më mirë me karakteristikat klimatike të kësaj zone dhe që i kanë ruajtur të paprekura vetitë e tyre, arra e vogël (gungë), e cila kur arrin maturimin e plotë, e ka shumë të fortë lëvozhgën e saj.

Elementi kryesor është fruti i arrës në gjendje të njomë (akoma i gjelbërt), pra që nuk ka arritur fazën e pjekjes së plotë dhe endokarpi nuk është forcuar akoma. Për shkak se frutat e papjekura janë të pasura me jod, ato kanë një shije të hidhur që largohet gjatë përpunimit. Cilësia e lëndëve të para është një faktor vendimtar: fruta uniforme, pa njolla dhe dëmtime të jashtme. Pastrimi dhe prerja pa dëmtuar frutin, përgatitja e sherbetit duke përdorur zjarrin e drurit dhe aromatizimi me barbarozë janë hapat e tjerë që e bëjnë “Glikonë e Arrës” së Përmetit një produkt tradicional lokal nga më të kërkuarit.

Në produktin final, frutat duhet të ruajnë formën e tyre, por jo të fortësohen. Dmth pjesa e jashtme coptohet lehtësisht dhe pjesa e brendëshme ka konsistence xhelatinoze.

Pas gatimit fruti merr ngjyre kafe të errët. Aroma e jodit e shoqëron këtë ëmbëlsirë gjatë gjithë kohës së konsumit së bashku me aromat që çdo familje përdor për aroma të shtuara. Kryesisht lidhet me aromat e veta dhe të shërbetit por mund t’i shtohen barbabarozë, karafil, rrallë edhe kanellë gjatë përgatitjes.

Pas kësaj vendoset një kokërr bajame e qëruar në mes të çdo kokrre arre dhe në fund i jepet përsëri një valë tjetër.

Ambalazhohet në kavanoza qelqi prej 370 g dhe 1kg.

PËRDORIMI

Sa herë dëgjojmë të flitet për glikonë e arrës në Shqipëri mendja të shkon në Përmet. Zona e Përmetit njihet për gatimet e shijshme dhe përgatitjen e ëmbëlsirave dhe glikove. Ajo që mund të konsiderohet si glikoja simbol i mikpritjes përmetare është glikoja e arrës ose e kaçkës, si e quajnë arrën ndryshe në zonë. Për të njohur historikun e glikosë së arrës nuk është e nevojshme të shfletosh ose të kërkosësh shumë, mjafton të trokasësh në çdo portë të familjeve përmetare për të kuptuar që është një produkt lokal i përhapur dhe përfaqësues por që ka një kohë historike të pa përcaktuar, por nga tregimet e përmetarëve daton për të paktën 150 vjet histori të pandërprerë të trashëguar brez pas brezi.

Shfrytëzimi i burimeve natyrore si fruti i arrës është një nga karakteristikat e përmetarëve ashtu si edhe dedikimi dhe puna e madhe që bëjnë për transformimin e frutit të arrës së njomë në simbolin e mikpritjes dhe miqësisë.

Glikoja e arrës i ofrohet miqve, të ftuarve në raste festash tradicionale, pagëzime, fejesa ku ëmbëlsia e glikosë dhe puna e madhe për ta përgatitur simbolizonin urimin për një miqësi të lidhur midis dy familjeve si dhe një jetë të lumtur e të ëmbël për çiftin e ri. Por glikoja e arrës ka edhe veti kurative nga përmbajtja e jodit dhe ndihmon në desinfektimin dhe kurimin e pjesshëm të aparatit gastro-intestinal.



Publikimi u mundësua nga Projekti Shqiptaro-Zviceran për Pronësinë Intelektuale,
një projekt i Sekretariatit Shtetëror Zviceran për Çështjet Ekonomike (SECO) i zbatuar
nga Zyra Federale Zvicerane për Pronësinë Intelektuale.