



HONEY HOUSE KASTRIOTI

Në fshatin malor Ogdunan të Përmetit, mes natyrës përrallore, është ngritur parku i bletëve, ku prodhohet mjalti i Ogdunit, si dhe rakia e mjaltit, qumshti i bletës, uthulla e mjaltit dhe pomada e propolisit me veti kurative. Ky është një shembull mbresëlënës i një përmetari “për t’u pirë në kupë”, i cili, pavarësisht vështirësive të rrugës që të çon në vendlindjen e tij, ka ngritur mbretërinë e tij në lartësinë mbi 670 metra mbi nivelin e detit, duke arritur suksesin me punë, dashuri dhe përkushtim për sipërmarrjen e tij. Për ju që jeni të apasionuar pas mjaltit dhe dëshironi të vrojtoni nxjerrjen e tij nga hojet, si dhe përgatitjen e propolisit për periudhën dimërore, muaji gusht është më i përshtatshmi. Gjatë këtij muaji, përveç degustimit, mund të shijoni një guidë në zonë nga vetë bletërritësi

Kastro.



DI PRO BIO

Përmeti, shpesh i quajtur qyteti i trëndafilave dhe i verës, është gjithashtu i njohur për glikotë e tij të mrekullueshme, të cilat banorët i quajnë me dashuri "mbretëresha" e rajonit.

Në këtë zonë, artizanë të talentuar si Entela kanë kthyer këtë zanat në një traditë familjare, një biznes të suksesshëm dhe një platformë për fuqizimin e grave lokale.

Arti i përgatitjes së glikove është trashëguar ndër breza, duke ruajtur një teknikë unike për përpunimin e frutave si arra, fiqtë, patëllxhani, portokalli dhe të tjerë. Ndër produktet më të dashura është glikoja e arrës, e preferuar si nga konsumatorët vendas ashtu edhe nga vizitorët ndërkombëtarë. Kjo ëmbëlsirë tradicionale ka rrënjë të thella në kulturën e Përmetit dhe zë një vend të veçantë gjatë festave familjare.

Punishtja e Entelës ruan besnikërisht metodat tradicionale, duke siguruar që çdo produkt të mbajë shijen autentike dhe cilësinë e jashtëzakonshme. Misioni i saj është që këto gliko të bëhen një arsye kryesore për vizitorët që të eksplorojnë Përmetin. Për ata që duan të përjetojnë më shumë, Di Pro Bio ofron një përvojë gjithëpërfshirëse kulinare, duke u dhënë turistëve mundësinë të marrin pjesë në përgatitjen e këtyre produkteve ikonike, duke shtuar një element praktik në vizitën e tyre.



MJALTI I BEDUNICËS

Mjaliti i Bedunicës është një perlë e rrallë e krijuar nga bletët në zonën e Gostivishtit në Përmet, brenda mrekullive të Parkut Kombëtar të Hotovës. Në këtë rajon të paprekur, kosheret vendosen me kujdes pranë shkurreve dhe luleve të bedunicës, duke siguruar prodhimin e mjaltit të pastër dhe organik. Kjo lule unike çel në mes të gushtit, ndërsa mbledhja e mjaltit fillon në tetor.

Mjaliti dallohet nga ngjyrat e tij të gjalla, që variojnë nga e verdha në të gjelbër kur është i freskët, si dhe nga aroma e tij e fortë dhe karakteristike. I njohur si një delikatesë e veçantë e stinës së vonë, mjalti i Bedunicës vlerësohet jo vetëm për shijen e tij të mrekullueshme, por edhe për vetitë e tij shëndetësore. Cilësia e tij e pakrahasueshme dhe lidhja e thellë me autenticitetin e rajonit i kanë dhënë këtij mjalti certifikimet STG dhe TGJ, që vërtetojnë origjinën dhe ekselencën e tij.

Nëse ndodheni në zonën e Përmetit, mos e humbni mundësinë për të shijuar këtë mjaltë të jashtëzakonshëm, të prodhuar nga bletët e palodhura të Fermës Sali. Vizitorët gjithashtu janë të ftuar të përjetojnë magjinë e mbledhjes së mjaltit dhe të mësojnë teknikat unike të ruajtjes që sigurojnë cilësinë e tij të jashtëzakonshme.



ALTIN MESHINI

BAXHO DJATHI

Një vizitë "Tek Bunkeri," baxhoja më e njohur e zonës, ofron një përvojë unike si një nga pikat e para të grumbullimit të qumështit nga fermerët e vegjël.

Këtu, qumështi i freskët përpunohet në një gamë produktesh, duke përfshirë djathin e deles, dhisë dhe lopës, gjalpin dhe salcën karakteristike shakulli. E vendosur pak jashtë Këlcyrës, kjo baxho dikur ishte një bunker i epokës komuniste i ndërtuar për mbrojtje. Sot, ajo është rikrijuar si një destinacion i njohur, ku vizitorët mund të shijojnë produktet e saj të jashtëzakonshme dhe të marrin me vete shijet autentike të kullotave dhe bagëtime të kësaj zone.



MARSELA KORVESH ZAHIRE DIMRI

Jugë-Lindja e Shqipërisë është e njohur për traditën e përgatitjes së zahireve, një larmi ushqimesh të konservuara që përgatiten nga amvisat për të përballuar dimrat e gjatë të kësaj zone. Këto zahire përfshijnë petkat (makarona shtëpie), dromkat (copëza të vogla brumi të punuar me dorë), trahanan e ëmbël dhe trahanan e thartë. Këto ushqime zakonisht konsumohen për mëngjes, por janë gjithashtu një zgjedhje e shijshme për darkë. Fshati Polenë është një shembull i shkëlqyer i kësaj tradite, ku artizane si Marsela Korveshi kanë spikatur. Marsela, një pioniere dhe mjeshtre në zanatin e saj, është rritur në një familje ku përgatitja e zahireve është më shumë se një domosdoshmëri—është një ritual stinor. Çdo hap, nga përzgjedhja e përbërësve më të mirë deri te përpunimi dhe ruajtja e tyre në pëlhura apo vende të thata, kryhet me kujdes të madh për të ruajtur vlerat ushqyese dhe shijen. Polena është gjithashtu e njohur për lakrorin e saj, një byrek me dy petë i pjekur nën saç dhe i mbushur me barishte stinore. Fshati e feston këtë gatim të dashur me një event vjetor, "Festa e Lakrorit," që mbahet çdo gusht. Vizitorët ftohen jo vetëm të shijojnë shijet e pasura të lakrorit, por edhe të marrin pjesë në punëtori praktike ku mund të mësojnë sekretet e përgatitjes së tij nga amvisat mikpritëse të zonës, duke përjetuar një eksperiencë të vërtetë kulinare.



RAKIA E BOBOSHTICËS

Boboshtica është një fshat i njohur për traditat e saj të pasura kulinare dhe për rakinë e famshme të manit, "Rakija e Boboshticës." Këtu, shumica e familjeve merren me prodhimin e rakisë së manit, dhe shumë prej tyre kanë kazanin e tyre të distilimit për të prodhuar raki për miqtë dhe mysafirët. Në këtë zonë, prodhimi i rakisë nuk është thjesht një mënyrë jetese, por edhe një pasion i trashëguar nga brezi në brez.

Koço është një nga prodhuesit e rakisë së Boboshticës, i cili mirëpret turistët në punishten e tij të vogël, ku rakia zihet në një kazan bakri mbi 100 vjeçar, të trashëguar nga stërgjyshi i tij. Procesi i zierjes së rakisë së Boboshticës ndjek një metodë tradicionale, duke përdorur një kazan bakri të veshur me kallaj, i vendosur mbi prush të qëndrueshëm për të mbajtur një temperaturë konstante. Kjo teknikë, që ende përdoret nga Koço, shoqërohet me biseda të këndshme dhe dollari me raki.

Vizitorët mund të dëgjojnë gjithashtu histori interesante nga të moshuarit e fshatit, përfshirë edhe tregime për pemët e manit, pasi shumica e familjeve kanë zakonisht 3-7 pemë mani. Këto fruta të vogla, të ëmbla dhe aromatike mblidhen gjatë sezonit të verës. Kjo traditë e dashur festohet çdo vit me "Festën e Rakisë" në Boboshticë, e cila mbahet gjatë sezonit të zierjes së rakisë.



RAKIA E KUMBULLËS

Rakia e kumbullës është një pije e njohur për shijen e saj të pastër dhe natyrale, e përgatitur përmes fermentimit dhe distilimit të kumbullave. Kjo pije tradicionale prodhohet duke ndjekur metoda të përsosura ndër shekuj, me distilatin që vjetërohet për tre vite në fuçi lisi. Fshatrat e rajonit të Korçës janë të pasura me plantacione kumbullash, si të egra ashtu edhe të kultivuara, të dedikuara posaçërisht për prodhimin e kësaj rakie të veçantë.

Rakia e kumbullës e prodhuar nga banorët lokalë është shumë e kërkuar, por pemët e kumbullës, si ndër të parat që çelin lulet, janë veçanërisht të ndjeshme ndaj ngricave të vonshme të dimrit. Një vit i begatë për rakinë e kumbullës është dhuratë e natyrës, kur moti i favorshëm siguron një korrje të mirë dhe një pije të shkëlqyer.

Familja Zami është një nga familjet që ka ruajtur artin e prodhimit të rakisë ndër breza. Përveçse shesin rakinë e tyre, ata tashmë ofrojnë përvoja unike në fermë, duke ftuar vizitorët të marrin pjesë në aktivitete si mbledhja e kumbullave, përgatitja e bërsisë, distilimi i rakisë dhe shijimi i saj të shoqëruar me produkte të freskëta të fermës.



PRODHIME MJALTI NGA ZANA

Zana dhe familja e saj janë të vendosur në fshatin Turan të Korçës. Ata janë një familje fermere që kanë si specialitet prodhimin e mjaltit shumëlulesh, të cilin e shesin tek bujtinat e zonës dhe miqtë e fermës. Bashkëshorti i Zanës, agronom me profesion, është shumë i lidhur me parkun e bletëve dhe shpesh kujdeset t'i shtegëtojë ato në zona ku lulëzimi është më i madh dhe ka diversitet të larmishëm të bimësisë. Zana karakterizohet nga natyra e saj mikpritëse dhe është e njohur për petullat më të mira në fshat, të cilat shoqërohen gjithmonë me mjaltin e shtëpisë dhe reçelrat stinorë.



ZAHIRE DIMRI NGA IRENA

Irena është një nga shumë amvisa dhe prodhuese të vogla që ka kjo zonë. Ajo, ashtu si shumë bashkëfshatarë të saj, prodhon dhe ofron eksperiencë në shtëpinë e saj për të gjithë vizitorët që duan të mësojnë për gatimet dhe zahiretë e dimrit. Kryesisht, ajo prodhon dhe shet produktet me porosi në dyqanet dhe bujtinat që shfaqin interes për zahiretë.



ËMBËLSIRA DHE LIKERË NGA ROVENA

Nëse nuk keni provuar ende
dredharakë ose dëshironi të
mësoni si gatohen, te Rovena është
vendi i përsosur. Ajo ofron klasa
gatimi ku mund të mësoni
përgatitjen e tyre dhe të shijoni
pjekjen e tyre të shoqëruar me një
gotë liker, gjithashtu i përgatitur
nga vetë Rovena.



BUKË ME QIQRA NGA NESTI NË PAZARIN E KORÇËS

Buka me qiqra nuk mund të mungojë në raste të veçanta festash apo gëzimesh familjare. Amvisat kujdesen që, mes përgatitjeve me receta të veçanta, të mos mungojë buka me qiqra. Ky gatim special i traditës korçare është fantastik dhe sigurisht të kënaq nepsin dhe oreksin, teksa i shton lezet shijes në tryezë. Këtë shije të veçantë e gjeni te Nesti, në pazarin më të famshëm të Korçës. Provojeni aty ose merreni edhe me vete, sepse mund ta shoqëroni me një fetë djathi deleje ndërsa vizitoni më tej baxhot e zonës.



SAZET E PËRMETIT TRASHËGIMI KULTURORE

Përmeti është një nga qytetet më të rëndësishme për zhvillimin e muzikës popullore qytetare me saze. Ndër sazexhinjtë më të njohur të trevës Përmet-Leskovik janë Usta Medi Përmeti (1910-1930), Vangjel Leskoviku (1930-1940) dhe Gaqo Lena. Këto grupe saze ruajnë traditën e isos, duke performuar si instrumentistë dhe këngëtarë, duke ndërthurur harmoninë instrumentale dhe vokale.

Në vitet 1950, Usta Laveri solli risi të rëndësishme që formësuan evolucionin artistik të sazeve. Trashëgimia e tij vazhdon përmes "Grupit të Sazeve të Qytetit të Përmetit," i drejtuar nga gërnnetari Josif Shukollari. Ky grup performon në festa familjare dhe në bujtina lokale, duke ruajtur tingullin autentik të muzikës së sazeve përmetare për brezat e ardhshëm.



GRUPI POLIFONIK "ARGJIRO"

Grupi “Argjiro” është i njohur si një shtyllë e polifonisë së jugut të Shqipërisë, i vlerësuar për talentin e tij të jashtëzakonshëm artistik, trashëgiminë e pasur brez pas brezi dhe rolin e tij jetik në ruajtjen, përsosjen dhe promovimin e traditës së këngës polifonike gjirokastrite. Nën drejtimin e z. Roland Çenko, një personalitet i nderuar me titullin prestigjioz “Mjeshtër i Madh,” grupi mbetet një figurë qendrore në Festivalin Kombëtar të Gjirokastrës dhe merr pjesë në ngjarje ndërkombëtare të njohura.

Që nga viti 2002, “Argjiro” është bërë grupi i parë shqiptar që siguron rregullisht prenotime tre herë në javë përmes agjencive të udhëtimit, duke performuar për turistët ndërkombëtarë që vizitojnë shtëpitë ikonike muzeale të Gjirokastrës, si Skëndulajt dhe Zekatët. Grupi gjithashtu sjell performancat e tij të paharrueshme në biznese në të gjithë zonën historike, duke mbajtur gjallë thelbin kulturor të “Qytetit të Gurtë” përmes këngës. Performancat e tyre tërheqëse kanë fituar admirimin dhe respektin e gjerë, jo vetëm nga banorët e Gjirokastrës, por edhe nga vizitorë nga mbarë bota, duke përforcuar reputacionin e qytetit si një thesar kulturor.



ETNOART

Lirika Pojani, kostumografja nga Korça, i është dedikuar rikthimit të traditës së vjetër dhe ruajtjes së vlerave të pasura të popullit shqiptar përmes punimit të kostumeve popullore prej 15 vitesh.

Gjatë këtyre viteve, puna e saj, e realizuar me kujdes dhe përkushtim të jashtëzakonshëm, është vlerësuar me një sërë çmimesh. Ajo u shpall

Kostumografja më e mirë në Festivalin Ndërkombëtar Shkupi Folk-Fest, edicioni i dytë në vitin 2018, për krijimin e një kostumi të veçantë për Ansamblin “Skënderbeu,” i cili ishte pjesë e Festivalit Ndërkombëtar Folklorik. Po ashtu, ajo ka fituar çmime për kostumin më të bukur të realizuar në Karnavalet e Korçës.

Sot, Lirika ka ngritur një “mbretëri” të vogël: një atelie muzeale, ku ka mbledhur elementë të rëndësishëm të etnografisë së zonës, duke ndërthurur traditën me estetikën bashkëkohore. Për Lirikën, këto kostume popullore mishërojnë një finesë dhe bukuri të rrallë, duke ruajtur dhe promovuar pasurinë kulturore shqiptare.