



CBTB

Cross-Border Traditional Breakfast



CBTB breakfast



Προϋπολογισμός

Ο συνολικός προϋπολογισμός του Προγράμματος (σύμφωνα με την 2η Τροποποίηση) είναι € 54.076.734,00, εκ των οποίων τα € 45.965.222,00 (85%) είναι από κοινοτικούς πόρους και τα € 8.111.512,00 (15%) από εθνικούς πόρους. Η συνολική στρατηγική του προγράμματος Interreg IPA CBC “Ελλάδα - Αλβανία 2014-2020” είναι να η ισόρροπη βιώσιμη περιφερειακή ανάπτυξη και ενίσχυση της διασυνοριακής συνεργασίας μεταξύ τοπικών πληθυσμών και περιφερειακών θεσμών, σύμφωνα με τις πολιτικές της Ευρωπαϊκής Ένωσης και τις εθνικές πολιτικές, προκειμένου να αντιμετωπιστούν από κοινού οι προκλήσεις μέσω κοινών παρεμβάσεων.

Η περιοχή του Προγράμματος

Η επιλέξιμη διασυνοριακή περιοχή είναι από το Ιόνιο πέλαγος μέχρι την λίμνη των Πρεσπών.

Ελλάδα: Περιφερειακές Ενότητες Γρεβενών, Καστοριάς, Φλώρινας, Άρτας, Θεσπρωτίας, Ιωαννίνων, Πρεβέζης, Ζακύνθου, Κέρκυρας, Κεφαλληνίας και Λευκάδας. Αλβανία: Περιφερειακές Ενότητες Vlorë, Gjirokastër, Korçë και Berat.

Budget

The total budget allocated to the Programme (according to the 2nd Modification) is 54.076.734,00€, out of which 45.965.222,00€ (85%) is Union Support and the 8.111.512,00€ (15%) the National Counterpart. The overall strategy of the Interreg IPA CBC Programme “Greece – Albania 2014 – 2020” is to find the balance between sustainable regional development and enhancement of cross-border cooperation among local population and regional institutions, in accordance with EU and national policies, in order to address common challenges through joint interventions.

Eligible Area

The eligible cross-border area spreads from the Ionian Sea to the Prespa Lakes.

GR: The Regional Units of Grevena, Kastoria, Florina, Arta, Thesprotia, Ioannina, Preveza, Zakynthos, Corfu, Kefallinia and Lefkada. AL: The Regions of Vlorë, Gjirokastër, Korçë and Berat.



Το έργο CBTB

Το έργο CBTB επικεντρώνεται στην τοπική παραδοσιακή γαστρονομία, ως ένα κοινό σημαντικό στοιχείο της πολιτιστικής κληρονομιάς στην διασυνοριακή περιοχή.

Το πρωινό είναι το επίκεντρο του έργου για πολλούς λόγους:

1. Τα ξενοδοχεία αποτελούν τον ακρογωνιαίο λίθο του τουριστικού τομέα και το πρωινό είναι ένα γεύμα που παρέχουν σχεδόν όλα τα ξενοδοχεία. Επιπλέον, άλλες τουριστικές επιχειρήσεις (εστιατόρια, καφέ - μπαρ) σερβίρουν περιστασιακά πρωινό, επομένως θα μπορούσαν να εφαρμόσουν το σήμα κατατεθέν του προγράμματος (brand).
2. Το πρωινό δίνει στους ταξιδιώτες την πρώτη γεύση του γαστρονομικού πολιτισμού για κάθε τόπο ή περιοχή.
3. Το πρωινό επιλέχθηκε, επίσης, επειδή κεφαλαιοποιεί την πρωτοβουλία του Ελληνικού Οργανισμού Τουρισμού (“Ελληνικό Πρωινό”), η οποία - στην περίπτωση του προγράμματος CBTB - θα εφαρμοστεί στη διασυνοριακή περιοχή ενοποιημένα και θα εμπλουτιστεί με προϊόντα και από τις δύο χώρες.

The CBTB Project

The CBTB project focuses on local traditional gastronomy, as a common important element of cultural heritage in the cross-border area.

Breakfast focuses of the project for many reasons:

1. Hotels are the cornerstone of the tourism sector and breakfast is a meal provided by almost all hotels. In addition, other tourism companies (restaurants, cafes - bars) serve breakfast occasionally, so they could apply the trademark of the program (brand).
2. Breakfast gives travelers the first taste of gastronomic culture for any place or region.
3. The breakfast was also chosen because it capitalizes on an initiative of the Hellenic Tourism Organization (“Greek Breakfast”), which - in the case of the CBTB program - will be implemented in the cross-border area as a consolidated area and enriched with products from both.

Οι εταίροι του CBTB / Partners of CBTB



Οι εταίροι που συμμετέχουν στο πρόγραμμα είναι δύο από την Ελλάδα και τρεις από την Αλβανία.

- LB-Επικεφαλής Εταίρος – Επιμελητήριο Γρεβενών
- PB2-Εταίρος 2 – Επιμελητήριο Κέρκυρας
- PB3-Εταίρος 3 – Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο της Περιφέρειας Vlova
- PB4-Εταίρος 4 – Εθνική Ακτοπλοϊκή Υπηρεσία
- PB5-Εταίρος 5 – ECO-Partners for Sustainable Development

The partners participating in the program are two from Greece and three from Albania:

- LB-Lead Beneficiary – Chamber of Grevena
- PB2-Project Beneficiary 2 – Chamber of Corfu
- PB3- Project Beneficiary 3 – Chamber of Commerce and Industry of Vlova Region
- PB4- Project Beneficiary 4 – National Coastal Agency
- PB5- Project Beneficiary 5 – ECO-Partners for Sustainable Development

Στόχοι του CBTB

1. Διατήρηση και προώθηση της παραδοσιακής γαστρονομίας
2. Ανάπτυξη ενός νέου ολοκληρωμένου προϊόντος βιώσιμου τουρισμού για την προώθηση του τουριστικού προορισμού της περιοχής.

CBTB objectives

1. Preservation and promotion of traditional gastronomy
2. Development of a new integrated product of sustainable tourism for the promotion of the tourist destination of the region.

Γρεβενά / Grevena

Φέτα ΠΟΠ	Πίτα με Μανιτάρια	Feta PDO	Soup with mushrooms
Κασέρι ΠΟΠ	Μανιταρόσουπα	Kaseri PDO (Cheese)	Trahanas with mushrooms
Μανούρι ΠΟΠ	Τραχανά με Μανιτάρια	Manouri PDO (Cheese)	(Soup)
Ανεβαστό ΠΟΠ (Γαλακτοκομικά προϊόντα)	Πέτουρα (Γλυκό)	Anevato PDO(Cheese)	Petoura (Sweet)
Μπάτζος ΠΟΠ (Γαλακτοκομικά προϊόντα)	Πέτουρα με ντομάτες, κρεμμύδια και βούτυρο (Πίτα)	Batzos PDO(Cheese)	Petoura with tomatoes, onions and butter (Pie)
Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ	Πίτα με Ανεβαστό τυρί ή Φέτα ΠΟΠ	Kefalograviera PDO(Cheese)	Pie with anevato cheese or feta PDO
Ψωμί	Ομελέτα με Μπάτζο ΠΟΠ	Bread	Omelet with Bantzo PDO
Μανιτάρια	Λαγγίτες (Γλυκό)	Mushrooms	Laggjites(Sweet)
Μέλι	Μπατζίνα (Πίτα)	Honey	Batzina Pie
Βότανο/Άνηθος	Πίτα με χόρτα	Herbs	Pie with greens
Γιαούρτι (Γαλακτοκομικά Προϊόντα)		Yogurt	
Μανιταρόπιτα με Πράσο (Πίτα)		Mushroom pie with leek	
		Pie with Mushroom	

Κέρκυρα / Corfu

Ελαιόλαδο	Μπαγκέτα (Γλυκό)	Olive oil	Banketa (Sweet)
Τυρί Κέρκυρας	Παντεσπάνι (Γλυκό)	Corfu cheese	Pantespan (Sweet)
Σαλάδο (Αθηναϊκό/Μεζές)	Φογκάτσα (Γλυκό)	Salado (Cold cut)	Fogatsa (Sweet)
Γραβιέρα Κέρκυρας	Συκομαΐδα (Γλυκό)	Corfu graviera	Sikomaida (Sweet)
Νούμπουλο (Αθηναϊκό/Μεζές)	Κουμ Κουάτ (Φρούτο)	Noumboulo (Cold cut)	Koum kuat (Citrus fruit)
Μέλι	Τζαλέτια (Πίτα)	Honey	Tzaletia (Pie)
Βούτυρο Κέρκυρας	Πάστα Φλώρα (Γλυκό)	Corfu butter	Pasta flora (Sweet)
Γάλα	Νερατζοσαλάτα (Σαλάτα Φρούτων)	Milk	Naranza salad (Fruit salad)
Γιαούρτι	Μπολσεβίκος (Γλυκό)	Yogurt	Bolsevikos (Sweet)
Κουμ Κουάτ (Μαρμελάδα)	Πολέντα (Γλυκό)	Koum kouat (marmalade)	Polenta (Sweet)
Πανάδα (Ψωμί)	Μαντολάτο (Γλυκό)	Panada (Bread)	Mantolata (Sweet)
Πουτίγκα μήλου (Κέικ)		Poutinga (Apple pudding)	

Αλβανία / Albania

Ρεβανί (Γλυκό Κέικ) Vlova	Revani (Sweet Cake) Vlova
Μανχουράνε (Βουνίσιο βότανο για Τσάι) Gjirokastra	Manxurane (Mountain herb for Tea) Gjirokastra
Τσάι Βουνού Vlova Gjirokastra	Mountain Tea (Mountain herb for Tea) Vlova Gjirokastra
Καρκαναγιέ (Γλυκό Κέικ) Gjirokastra	Karkanaqe (Sweet Cake) Gjirokastra
Dhalle/Buttermilk (Αγελαδίσιο γιαούρτι) Vlova Gjirokastra	Dhalle / Buttermilk (Caw Yogurt) Vlova, Gjirokastra
Πρόβειο Γιαούρτι με μέλι και ξηρούς καρπούς	Sheep yoghurt with honey and nuts
Llogora Πρόβειο Γιαούρτι Vlova	Llogora Sheep Yogurt Vlova
Harapash/memelige (Πίτα) Vlova, Gjirokastra	Harapash/memelige (Pie) Vlova, Gjirokastra
Byrek (Πίτα) Vlova, Gjirokastra	Byrek (Pie) Vlova, Gjirokastra
Mjalti shumelulesh Lunxheria	Mjalti shumelulesh Lunxheria
Μέλι Gjirokastra	Honey Gjirokastra
Petulla, Kila, Kulece, Pite (Πίτα) Vlova, Gjirokastra	Petulla, Kila, Kulece, Pite (donuts -Pie) Vlova Gjirokastra
Trahana (Πίτα) Vlova Gjirokastra	Trahana Pie Vlova Gjirokastra
Paçe (Σούπα) Gjirokastra	Paçe (Soup) Gjirokastra
Cottage cheese from Tragjas Vlova (Τυρί) Gjirokastra	Cottage cheese from Tragjas Vlova (Cheese) Vlova, Gjirokastra

Ομελέτα με τυρί Μπάτζο ΠΟΠ / Omelet with Batzo PDO cheese



Συστατικά: 4 αυγά, 150 γρ. Μπάτζος ΠΟΠ, Ελαιόλαδο, Πιπέρι

Παρασκευή: Αρχικά, κόβουμε το τυρί σε μεσαία κομμάτια, τα βουτάμε πρώτα σε νερό και μετά σε αλεύρι. Στην συνέχεια, τηγανίζουμε σε ζεστό λάδι και μόλις ροδίσουν, προσθέτουμε τα χτυπημένα αυγά χωρίς αλάτι, διότι ο Μπάτζος είναι αλμυρός. Μόλις μαγειρευτεί η ομελέτα, πασπαλίζουμε με λίγο πιπέρι.

Ingredients: 4 eggs, 150 grams Batzos PDO, olive oil, pepper

Preparation: Cut the cheese into medium pieces and dip it first in water and then in flour. Fry it in hot oil and as soon as it turns reddish, add the eggs without salt, because Batzos is salty. Once the omelette is cooked, sprinkle it with a little pepper.

Πίτα με Μανιτάρια / Mushroom pie

Συστατικά: 2 φύλλα ζύμης 2 - 3 φλιτζάνια μανιτάρια, ½ φλιτζάνι ψιλοκομμένα καρύδια, ½ φλιτζάνι ελαιόλαδο, 2 αποξηραμένα κρεμμύδια, 1 φλιτζάνι κρασί bruschetta, Αλάτι, Μαύρο Πιπέρι

Παρασκευή: Αρχικά, κόβουμε τα κρεμμύδια. Στην συνέχεια, σιγοκαίμε την μισή ποσότητα λάδι στο τηγάνι και τηγανίζουμε ελαφρά τα κρεμμύδια. Ακολουθώντας, προσθέτουμε τα ζεματισμένα και στραγγισμένα μανιτάρια, τα καρύδια και το αλάτι και το πιπέρι. Αργότερα, αφήστε τα να τηγανιστούν για λίγο και σβήστε τα με το κρασί. Μόλις βράσουν, αφαιρέστε το τηγάνι από τη φωτιά. Λαδώστε το δίσκο ψησίματος και απλώστε ένα φύλλο ζύμης, αφήνοντάς το να προεξέχει από το ταψί για να φτιάξετε τις γωνίες. Πασπαλίστε το φύλλο της ζύμης με λάδι και ρίψτε τη γέμιση πάνω του. Τέλος, καλύψτε με το δεύτερο φύλλο, τραβώντας το έτσι ώστε να έρχεται κατευθείαν στο ταψί. Γυρίστε το επιπλέον φύλλο σε μια παχιά στρώση στις άκρες του ταψιού. Ψεκάστε ξανά την πίτα με λάδι και νερό, χαράξτε τα κομμάτια με ένα μαχαίρι και κάντε μερικές τρύπες με το πιρούνι, για να αφήσετε τον ατμό να φύγει. Αφήστε την πίτα σε ζεστό μέρος για να ανέβει και ψήστε τη στους 180 βαθμούς Κελσίου.



Ingredients: 2 crusts, 2 - 3 cups mushrooms, ½ cup chopped walnuts, ½ cup olive oil, 2 dried onions, 1 cup of bruschetta wine, salt, black pepper

Preparation: Chop the onions. Bake half the oil in the pan and lightly fry the onions. Add the mushrooms, the walnuts and the salt and pepper. Let them fry for a while and quench them with the wine. Once they boil, remove the pan from the heat. Grease the baking tray and spread one crust, leaving it protruding from the baking tray to make the crutch. Sprinkle the crust with oil and pour the filling over it.

Cover with the second crust, straining it so that it comes straight to the baking tray. Turn the excess sheet into a thick string on the edges of the pan. Sprinkle the pie again with oil and water, carve the pieces with a knife and make a few holes with the fork, to let the steam go. Leave the pie in a hot place to rise and bake it at 180 degrees Celsius.

Λαγγίτες / Laggites

Υλικά για την ζύμη: 200 γρ αλεύρι, 250 ml ζεστού νερού, 3 γρ. Ξηρή μαγιά, Αλάτι, Μέλι, Ελαιόλαδο, Κανέλα, Καρύδια

Παρασκευή: Αρχικά, διαλύστε τη μαγιά σε ένα φλιτζάνι ζεστό νερό. Προσθέστε το αλεύρι και το αλάτι και ζυμώστε με το χέρι μέχρι να γίνει μαλακό. Εάν είναι απαραίτητο, προσθέστε λίγο νερό. Αφήστε το σε ένα ζεστό μέρος για να διπλασιαστεί. Στην συνέχεια, βάλτε λίγο ελαιόλαδο για να το σιγοκάψετε στο τηγάνι. Στη συνέχεια, πάρτε τη ζύμη με ένα κουτάλι και ρίξτε την στο τηγάνι. Τέλος, τηγανίστε και τις δύο πλευρές έως ότου χρωματίσουν χρυσό. Σερβίρετε με μέλι. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε κανέλα και καρύδια.

Ingredients: 200 gr flour, 250 ml hot water, 3 gr dry yeast, salt, honey, olive oil, cinnamon, walnuts

Preparation: Dissolve the yeast in a cup of hot water. Add the flour and salt and knead by hand until it becomes a soft porridge. If necessary, add a little water. Leave it in a warm place to double. Put a little olive oil to burn in the pan. Take dough with a spoon and throw it in the pan. Fry on both sides until they colored gold. Serve with honey. You can also add cinnamon and walnuts.

Μέλι

Προσφέρεται μεγάλη ποικιλία μελισσοκομικών προϊόντων από την Κέρκυρα, όπως μέλι, βιολογικό μέλι, γύρη, βασιλικός πολτός κ.λπ. Καθώς το μέλι είναι το βασικό συστατικό της μεσογειακής διατροφής, η μελισσοκομία στην Κέρκυρα ανθίζει και παράγει προϊόντα υψηλής ποιότητας που μπορούν να συγκριθούν επιτυχώς με παρόμοια προϊόντα παγκοσμίως. Από τη συμμετοχή του μελιού σε παγκόσμιους διαγωνισμούς έδωσαν βραβεία σε Έλληνες παραγωγούς μελιού από την Κέρκυρα. Το μέλι θεωρήθηκε ως «φαγητό των θεών» σύμφωνα με τους αρχαίους Έλληνες. Είναι ένα φυσικό προϊόν, μια ασπίδα για τον οργανισμό. Το μέλι διατίθεται σε βάζα.



Βούτυρο Κέρκυρας

Αυτό το βούτυρο παράγεται με βάση την πρωτότυπη συνταγή και είναι γνωστό για την ιδιαιτερή και πολύ χαρακτηριστική του γεύση. Το αυθεντικό βούτυρο της Κέρκυρας παράγεται από φρέσκια παστεριωμένη κρέμα αγελαδινού γάλακτος. Το γάλα προέρχεται από Κερκυραϊκά ζώα που τρέφονται αποκλειστικά από την πλούσια και μοναδική τοπική χλωρίδα, καθιστώντας το μοναδικό στον κόσμο για την αγνότητά του. Παράγεται από τις γαλακτοκομικές εταιρείες, χωρίς τεχνολογικές ή χημικές παρεμβάσεις, και διατηρεί όλα τα θρεπτικά συστατικά και τις βιταμίνες της. Είναι μια φυσική πηγή βιταμινών Α και D. Απλώνεται εύκολα και μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί στο μαγείρεμα και στη ζαχαροπλαστική. Το βούτυρο χρησιμοποιείται συνήθως σε πίτες, κέικ και γλυκά καθώς και στο ψωμί. Το βούτυρο παράγεται και συσκευάζεται σε τοπικές γαλακτοκομικές εταιρείες. Ο πιο σημαντικός παράγοντας για τη διασφάλιση της ποιότητας των τυροκομικών προϊόντων είναι η άμεση επεξεργασία και διάθεσή τους.



Κουμ Κουάτ (Μαρμελάδα)

Μαρμελάδα από τα εσπεριδοειδή φρούτα της Κέρκυρας, Κουμ Κουάτ. Η μαρμελάδα μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο ψωμί ως πρωινό. Τα συστατικά για την παρασκευή της μαρμελάδας είναι: ζάχαρη, νερό και ψιλοκομμένα κουμκουάτ.

Άλλα εσπεριδοειδή (λεμόνι, περγαμόντο, πορτοκάλι κ.λπ.) θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για την προετοιμασία της μαρμελάδας ακολουθώντας την ίδια συνταγή.



Honey

A wide variety of bee products from Corfu is offered like honey, organic honey, pollen, Royal Jelly, etc.

As honey is the key component of the Mediterranean diet, bee-keeping in Corfu is flourishing and produces bee products of high quality that are successfully comparable to similar products worldwide.

From the participation of the honey in worldwide competitions gave awards to Greek honey producers from Corfu. Honey was considered as the 'food of the gods' according to the ancient Greeks. It is a natural product, a shield for the organism.

The honey is available in jams.

Corfu butter

This butter is produced based on the original recipe and is known for its special and very characteristic taste. The authentic Corfu butter is produced from fresh pasteurized cream of cow's milk. The milk comes from Corfiot animals that are fed exclusively by the rich and unique local flora of, making it the only one in the world for its purity.

It is produced from the dairy companies, without technological or chemical interventions, and retains all its nutrients and vitamins. It is a natural source of vitamins A and D.

It is spreadable and can also be used in cooking and confectionary. The butter is usually used in pies, cakes and sweets as well as in bread.

The butter is produced and packaged in local dairy companies. The most important factor for ensuring the quality of the cheese products is their immediate processing and disposal.

Koum kouat (marmalade)

Marmalade (jam) made by the citrus fruit of Corfu, kumkuat. The marmalade may be used in the bread as breakfast.

The ingredients for the preparation of the jam are: sugar, water and chopped, deseeded kumquats.

Other citrus fruits (lemon, bergamot, orange etc) could be used for the preparation of the marmalade following the same recipe.



Petulla (donuts)

Πίτα

Το Petulla είναι μια παραδοσιακή τηγανητή ζύμη φτιαγμένη από σιτάρι ή αλεύρι φαγόπυρου, το οποίο είναι επίσης δημοφιλές πιάτο στους Αλβανούς και σερβίρεται με ζάχαρη άχνη, φέτα, μαρμελάδα βατόμουρου αλλά κυρίως με μέλι.

Συστατικά: 1 αυγό, 2 φλιτζάνια γιαούρτι, 125 γρ αλεύρι Μισό κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα, Αλάτι Λάδι για τηγάνισμα

Προετοιμασία και μαγείρεμα: Σε ένα μεγάλο μπολ, χτυπάμε το αυγό και το γιαούρτι και μετά προσθέτουμε λίγο αλάτι και μαγειρική σόδα. Μόλις κοσκινίσετε το αλεύρι, ρίξτε το αργά στο μπολ, ανακατεύοντας το συνεχώς με τη βοήθεια κουζενικού σύρματος.

Συμβουλή: Ανακατέψτε το μείγμα έως ότου σχηματιστεί μια ελαφρώς παχύτερη ζύμη από αυτή των pancakes. Προσέξτε να μην πάρετε κομμάτια στο αλεύρι, κάτι που θα επηρεάσει τη γεύση των pancakes. Σε μια ελαφρώς βαθιά κατσαρόλα ρίχνουμε αρκετό λάδι για τηγάνισμα και τοποθετούμε στη φωτιά για να ζεσταθεί.

Βεβαιωθείτε ότι το λάδι είναι στη σωστή θερμοκρασία όταν ρίξετε τη ζύμη. Σημαντικό είναι πως εάν προσθέσετε το μείγμα όταν το λάδι ψύχεται, η ζύμη θα κολλήσει στο κάτω μέρος της κατσαρόλας. Με τη βοήθεια ενός κουταλιού πάρτε λίγο-λίγο το μείγμα της τηγανίτας και ρίξτε το στο θερμαινόμενο λάδι. Συμβουλή: Προσέξτε να τα τηγανίσετε ομοιόμορφα και στις δύο πλευρές.

Σε ένα ρηχό πιάτο, τοποθετήστε λίγο χαρτί κουζίνας, ώστε να απορροφήσει το υπερβολικό λάδι από τα donuts.

Τα συγκεκριμένα donuts σερβίρονται ζεστά με λίγο ζάχαρη άχνη πασπαλισμένα στην κορυφή, αλλά αν προτιμάτε μπορείτε να τα συνοδεύσετε με τυρί, μέλι ή μαρμελάδα.

Petulla (donuts)

Petulla is a traditional fried dough made from wheat or buckwheat flour, which is as well a popular dish among the Albanians and served with powdered sugar, feta cheese, raspberry jam but mostly with honey.

Ingredients 1 egg, 2 cups yogurt, 125 gr flour, Half a teaspoon of baking soda, Salt, Frying oil

Preparation and cooking In a large bowl, beat the egg and yogurt, then add a little salt and baking soda. Once you have sifted the flour, slowly pour it into the bowl, mixing it all the time with the help of a kitchen wire.

Tip: Mix the mixture until a slightly thicker dough is formed than that of pancakes. Be careful not to get any lumps in the flour, which will affect the taste of the pancakes. In a slightly deep saucepan pour enough oil for frying, and place on the fire to heat. Make sure the oil is at the right temperature when you roll out the dough. After all if you add it when the oil is still cooled the dough will stick to the bottom of the pot. With the help of a spoon take little by little of the pancake batter and toss in the heated oil. **Tip:** Be careful to fry them evenly on both sides.

In a shallow dish place some kitchen paper so they will absorb the excess oil from the donuts.

These donuts are served warm with a little powdered sugar sprinkled on top, but if you prefer you can accompany them with cheese, honey or jam.



Revani

Κέικ

Το Revani είναι ένα από τα παλαιότερα και πιο γνωστά γλυκά κέικ στην Αλβανία. Σε διαφορετικές περιοχές μαγειρεύεται διαφορετικά, αλλά στη Vloa μπορεί να δοκιμάζεται πάντα με τον ίδιο τρόπο, οπότε αυτός είναι ο λόγος που επιλέγουμε τη συνταγή της Vloa.

Συστατικά: 1 κιλό αμύλου, 3 λίτρα νερού, 600 γραμμάρια φρέσκου βουτύρου, 500 γρ μέλι, 2-3 κρόκους αυγών, 200 γρ. Αμύγδαλα ή καρύδια, Λίγη βανίλια, 200 γραμμάρια ζάχαρης

Προετοιμασία και μαγείρεμα: Σε μια μεγάλη κατσαρόλα, ρίχνουμε κρύο νερό και προσθέτουμε το άμυλο με τη μορφή μικρής έκρηξης, ανακατεύοντας με ένα ξύλινο μαγειρικό κουτάλι με μακριά ουρά. Στην συνέχεια, προσθέστε φρέσκο βούτυρο. Ζεστάνετε τη ζάχαρη με το μέλι και τα τριμμένα αμύγδαλα ή τα καρύδια. Μπορείτε να προσθέσετε λίγη βανίλια, αν θέλετε. Ανακατέψτε όλη την ώρα, για να αποφύγετε το σχηματισμό μπαλών και την καραμελοποίηση του ρεβάνι στο τέλος. Η φωτιά πρέπει να είναι ελαφρώς πάνω από τον μέσο όρο. Αυτή η διαδικασία διαρκεί περίπου 40 λεπτά.

Μόλις πάρει ένα χρυσό κοκκινωπό χρώμα, ολόκληρη η μάζα τοποθετείται σε ένα τηγάνι επικαλυμμένο με λίγο βούτυρο, ισοπεδώνεται και αλείφεται με κρόκο αυγού σε όλη την επιφάνειά του. Τέλος, το βάζετε στο φούρνο για 90 λεπτά σε θερμοκρασία 90 βαθμούς, κόβετε σε σχήματα ράμβου και σερβίρετε το σε χλιαρή θερμοκρασία.

Revani

Cake

Revani is one of the oldest and well known sweet cake in Albania. In different regions it is cooked differently but in Vloa it can be tasted always, so that is the reason we choose the recipe of Vloa Region.

Ingredients 1 kg of starch, 3 liters of water, 600 gr of fresh butter, 500 gr of perennial honey, 2-3 egg yolks, 200 gr almonds or walnuts, And a little vanilla, 200 gr sugar

Preparation and cooking In a large pot, pour cold water and add the starch in the form of a burst, stirring with a long-tailed wooden spoon.

Add fresh butter. Heat the sugar with the honey and crushed almonds or walnuts. You can add a little vanilla, if desired. Stir all the time, in order to avoid the formation of balls and caramelization of the revani at the end. The fire should be slightly above average. This procedure takes about 40 minutes.

Once it has taken on a golden reddish color, the whole mass is laid in a pan coated with a little butter, leveled and smeared with egg yolk all over its surface. Put in the oven for 90 minutes at a temperature of 90 degrees. Cut into rhombus shapes and serve lukewarm.



Recel

(σύκο, κεράσια, κυδώνια, πορτοκάλια, φράουλες)
Μαρμελάδα

Το Recel, απολαμβάνεται όλο το χρόνο στην Αλβανία και αποτελεί βασικό συστατικό της αλβανικής μαγειρικής παράδοσης. Η κονσέρβα φρούτων παρασκευάζεται με το μαγείρεμα του χυμού του φρούτου ή του ίδιου του φρούτου, που συνήθως καλλιεργείται στην Αλβανία και με ζάχαρη. Σερβίρετε σε πολλά πιάτα ως συνοδευτικό.

Συστατικά για την μαρμελάδα: 3 φλιτζάνια σύκα (ξεφλουδισμένα και ψιλοκομμένα), 2 φλιτζάνια μέλι, 1 φλιτζάνι καρύδια Χυμός λεμονιού

Προετοιμασία και μαγείρεμα: Αρχικά, ξεφλουδίστε τα σύκα, τρίψτε τα και βάλτε τα σε ένα μεσαίο μπολ. Στη συνέχεια, προσθέστε μέλι και χυμό λεμονιού και βάλτε τα στη φωτιά να σιγοβράσουν για περίπου 1 ώρα. Ακολούθως, προσθέστε τα τριμμένα καρύδια και μαγειρέψτε τα για άλλα 15 λεπτά. Αφαιρέστε τη μαρμελάδα από τη φωτιά και ρίξτε την σε ένα καθαρό βάζο.



Karkanaqe

Karkanaqe είναι γλυκίσματα με βάση το βούτυρο, παραδοσιακά σε σχήμα χεριού, με επικάλυψη αυγού στην κορυφή. Επιπλέον, έχουν μια γλυκιά ελαφριά γεύση με μια νότα βανίλιας.

Τα Karkanaqe είναι δημοφιλή ειδικά στην περιοχή του Gjirokastrë και έχουν διακριτικό τίτλο.

Recel

(fig, cherries, quinces, oranges, strawberries)
Marmalade

Recel, is enjoyed all year in Albania and a major component of the Albanian cooking tradition. The fruit preserve is made by cooking the juice of the fruit or the fruit itself, which usually grow in Albania, with sugar. It is served to many dishes as a side dish.

Ingredients for Fig Marmalade

3 cups figs (peeled and minced), 2 cups honey
1 cup nuts, Lemon juice

Preparation and cooking Peel the figs, grate them and put them in a medium bowl. Add honey and lemon juice. Put on the fire to simmer for about 1 hour. Add the grated walnuts and cook for another 15 minutes.

Remove the jam from the heat and pour into a clean jar

Taste Gjirokastra

Karkanaqe

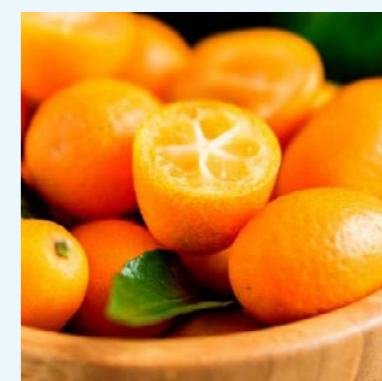
Karkanaqe are a butter-based pastry, traditionally hand-shaped, with egg glaze on top. They have a sweet delicate flavor with a hint of vanilla.

Karkanaqe are popular especially in the region of Gjirokastrë and have a distinctive ring shape.

AETIA GREVENA, TSOURGIAKA AETIA, GREVENA
AGRICULTURAL CRAFT COOPERATIVE WOMEN, AGIOS GEORGIOS VILLAGE
AIGLI HOTEL, PLATEIA AIMILIANOU 29, GREVENA
BAINETAS NIKOLAOS RESTAURANT, ZIACA VILLAGE
BOUGATSA AXILLEAS, MAKEDONOMACHON 35, GREVENA
BRO LABROPOULOS, K. TALIADOURI, GREVENA
CANTEEN, AREA OF GENERAL HOSPITAL, GREVENA
FUIT ART CAFÉ, HLIA FASSA 2, GREVENA
GUEST HOUSE PAPAZISIS, KOSMATI VILLAGE
HOTEL ACHILLION GREVENA, 2ND KILIOMETRO GREVENA-KOZANI
IDIGEYSTON, K TALIADOURI AND 25 MARTIOU, GREVENA
KATAFIGI MOTSIOS GREVENA, FILIPPAIOI VILLAGE
KOUKOUNARI FLOWER, SMIXI VILLAGE
LA STRATA GREVENA, POULTSARI
LAKIS AVELLAS HOTEL, SAMARINA VILLAGE
LANOI SAMARINA, SAMARINA VILLAGE
LOCOCASADECAFE, PLATEIA AIMILIANOU 1, GREVENA
MARKOPOULOS BRO, K. TALIADOURI 16, GREVENA
MILIONIS HOTEL, 1ST KILIOMETER GREVENA- KALABAKAS, GREVENA
MUCHROOMSPRODUCTS GREVENA, K. TALIADOURI 16, GREVENA
NEXT, PLATEIA ELEUTHERIAS 1, GREVENA
PINDOS CAFÉ AND SNACK, 3RD KILIOMETER GREVENA - KOZANI, GREVENA
PINDOS RESORT, KRANIA VILLAGE
QUEEN OF ORLIAKAS, ZIACA VILLAGE
SQUARE ALL DA Y COFFEE AND KITCHEN BAR, PLATEIA AIMILIANOY 30, GREVENA
THEOXARIS SMIXI, SMIXI VILLAGE
UNION OF BAKERY GREVENA, FASOULA 1, GREVENA
VALIA NOSTRA ESCAPE HOTEL AND SPA, SMIXI VILLAGE
VASOS, 13 OKTOMBRIOU 52, GREVENA
VENETICO, KOSMATI VILLAGE
VENTI WINE BAR, PAULOU MELA 9, GREVENA
VILLA ALEXANDRA, ZIACA VILLAGE
ZERVAS BAKERY, M. ALEXANDROU 11, GREVENA
ZIACA BAINETAS, ZIACA VILLAGE
KARAPAS NIKOLAOS
SIAFARIKAS VASILEIOS
AGROSTISPINDOU
TSIALTAS THOMAS
KALIAKAS NIKOLAOS
KOURELLAS
TZIALLA MARY
NTOUNAS KCNSTADINOS
VETOS DIMITRIOS

BELLA MARE, AVLAKI BEACH, KASSIOPI
BRENTANOS APARTMENTS - A VIEW OF PARADISE, GEFYRA KAIZER, PERAMA
SOKRAKI VILLAS, TROUMPETA, SOKRAKI
TAVERNA KAPILIO, TROUMPETA, SOKRAKI
CORFU BEEKING
VASILAKIS, VATOS
FAT CAT, DONATOU DIMOULITSA 29-31, CITY OF CORFU
GLYKON ESTI, MAMALOI ALEPOU, MAMALOI ALEPOU
HOMOTEL - CORFU PELAGOS, MORAITIKA
LAZARIS PRODUCTS, 2ND KM ACHILLION NATIONAL ROAD, SOULEIKA
OLIVE WOOD, ARMENADES & AGIOS SPIRIDONAS PERITHEIAS
PAXOS SUNRISE GAIOS, PAXOI
PLATOS PRODUCTS, PLATONAS
SK RESORT ENTERPRISES, AGIOS IOANNIS PERISTERON
TAVERNA PERGOLA, AGIAS SOFIAS 15, OLD TOWN, CORFU
TOU MELIOU TO PANIGIRI, AGIOS IOANNIS
TAVERN BROUSKO, KOMPITSI

CAJUPI, SHESHI ÇERÇIZ TOPULLI, GJIROKASTER
KALEMI, RRUGA BASHKIM KOKONA, GJIROKASTER
KALEMI 2, RRUGA E ZEJTARËVE, GJIROKASTER
GJIROKASTRA, RRUGA SHEZAI ÇOMO, GJIROKASTER
ARGYROPOLIS, RRUGA HYSEN HOXHA, GJIROKASTER
SHEHU, BULVERADI 18 SHTATORI, GJIROKASTER
KODRA, RRUGA E ZEJTARËVE, GJIROKASTER
OLD BAZAAR, RRUGA ASTRIT, KARAGJOZI, GJIROKASTER
GUESTHOUSE OVER THE CANYON, NIVICE
BINERI, RRUGA E ZEJTARËVE, GJIROKASTER
KASTRO, SHESHI ÇERÇIZ TOPULLI, GJIROKASTER
ARGJIRO, RRUGA GJIN ZENEBSI, GJIROKASTER
GRAND ALBANI, BALLABAN
ORA RV, RRUGA GJOLEK HASKA, GJIROKASTER
HANDMADE BY MOM, RRUGA 11 JANARI, GJIROKASTER
THE BARRELS, VALARË, VALARË
HOTEL FANTASY, HISTORIC CENTRE, GJIROKASTER
HOTEL OLYMPIC, NATIONAL ROAD, VIROI LAKE, GJIROKASTER
NGA SHTËPIA, VALARË, VALARË
DIAMANTI GUEST HOUSE, SARAQINISHT, SARAQINISHT
HOTEL DOMINO, HISTORIC CENTRE, GJIROKASTER
ZEKO PARADISE, HISTORIC CENTRE, GJIROKASTER
HOTEL MUSEE, HISTORIC CENTRE, GJIROKASTER
HOTEL GERALDO, CITY VIEW, GJIROKASTER
E DUA SHOP, HISTORIC CENTRE, GJIROKASTER
DHOKSATI, DHOKSAT DHOKSAT
KRISAFI, KARJAN KARJAN
ZEKO LAND, MASHKULLORË, MASHKULLORË
ORA BAR CITY VIEW, GJIROKASTER
KONISPOLI, MAIN SQUARE, KONISPOL
AGORA B&B
PAVARESIA, LAGJIA PAVARESIA, VLORË
BOLOGNA, RRUGA ÇAMËRIA, VLORË
REGINA BLUE, SH8, RADHIMË
NERTILI, SH81, SARANDË
NEW YORK, RRUGA ALEKSANDËR MOJSIU, UJI I FTOHTË
JONUFRA SH8, VLORË
HOTEL ZVËRNECI, ZVËRNEC
DUKA, VLORË
ALBA GERT, ORIKUM
NOVUS, VLORË
ALPIN, VLORË
AMES, VLORË
AMBASADOR, VLORË
DENTA, ORIKUM
MUSTAFA, VLORË
DOEN APARTMENT, ORIKUM
SOFO, LLOGARA
SHPELLA VAJZE, VAJZË
ADRIATIKU, VLORË
RS SELF SERVICE, VLORË
SORKADHJA, LLOGARA
NIMFA, JONUFËR
MRIZI I PISHAVE, DUKAT
LEPENICA, LEPENICË



The views expressed in this publication do not necessarily reflect the views of the European Union, the participating countries and the Managing Authority.

