



This project is funded
by the European Union



KATALOG TURISTIČKE PONUDE

PLAV





Neizmjerna ljubav voljenom gradu

Dashuri pamasë për qytetin e dashur



This project is funded
by the European Union



Izdavač / Botuesi

NVO „Inicijativa za bolje i humanije društvo“ Plav
OJQ „Inicijativa për një shoqëri më të mirë dhe më humane“ Plavë

Koordinator projekta / Koordinatorët e projektit

Irfan Redžepagić

Asistent na projektu / Asistent në projekt

Emir Feratović

Priprema i obrada teksta / Përgatitja dhe përpunimi i tekstit

mr Eldin Feratović

Lektura i korektura / Lektura dhe korektura

Senada Dešević

Recenzija / Shqyrtimi

Senada Dešević

Prijevod i obrada teksta / Përkthimi dhe përpunimi i tekstit

Arlinda Ćari - Dešević, Selma Cecunjanin, Samira Canović i Amila Feratović

Fotografije / Fotografitë

Turistička organizacija Plav / Organizata turistike e Plavës

Dizajn korica i prijelom teksta / Dizajn dhe faqosje

Arlinda Ćari - Dešević

Izrada QR kodova / Përgatitja e QR kodeve

Amar Dešević

Tiraž / Tirazhi

150

Štampa / Shtypi

Multiverse d.o.o.

Plav, 2025.

Projekat „Bogatstvo različitosti“ realizovala je NVO Inicijativa za bolje i humanije društvo iz Plava u okviru granta „Jačanje civilnog društva za podršku održivom socio-ekonomskom razvoju Crne Gore“. Projekat finansira Delegacija Evropske unije, sufinansira Ministarstvo javne uprave, a sprovode organizacije Help – Hilfe zur Selbsthilfe i Juventas.

Projekti „Pasuria e diversitetit“ është realizuar nga OJQ Iniciativa për një shoqëri më të mirë dhe më humane nga Plava, në kuadër të grantit „Fuqizimi i shoqërisë civile për mbështetjen e zhvillimit të qëndrueshëm socio-ekonomik të Malit të Zi“. Projekti financohet nga Delegacioni i Bashkimit Evropian, bashkëfinancohet nga Ministria e Administratës Publike, dhe zbatohet nga organizatat Help – Hilfe zur Selbsthilfe dhe Juventas.

SADRŽAJ / PËRMBAJTJA

Predgovor / Parathënie	7
Uvod / Hyrje	9
Aktivni odmor / Pushim aktiv	10
Uvod / Hyrje	11
1. „Peaks of the Balkans“ / „Peaks of the Balkans“	13
2. Nacionalni park „Prokletije“ / Parku Kombëtar „Bjeshkët e Nemuna“	15
3. Planinarenje / Hiking	17
4. Biciklizam / Çiklizmi	19
5. Rafting i voznja kajakom / Rafting dhe vozitje me kajak	21
6. Paraglajding / Paraglajdimi	23
7. Turno skijanje, snowboarding i hodanje na krpljama / Skijim, snoubord dhe ecje me Këpucë dëbore	24
8. Skijalište Paljevi / Pista e skive Palevi	26
Kulturni turizam / Turizmi kulturor	28
Uvod / Hyrje	29
Džamije / Xhamitë	32
9. Carska džamija / Xhamia Perandorake	33
10. Džamija Sultanija / Xhamia Sulltania	34
11. Šehidska džamija / Xhamia e Shehidëve	36
12. Šabovića džamija / Xhamia e Shaboviqëve	38
13. Redžepagić džemija / Xhamia e Rexhepagiqëve	39
14. Džamija u Bogajicu / Xhamia në Bogajqe	40
15. Džamija Bilal Bin Rebbah / Xhamia Billal Bin Rebbah	41
Crkve / Kishat	42
16. Manastir svete trojice / Manastiri i Trinisë së Shenjtë	43
17. Crkva setog Nikolaja / Kisha e Shën Nikollës	45
18. Crkva svetih mučnika Kirika i Julite / Kisha e Shenjtorëve Dëshmorë Kirik dhe Julitë	46
19. Crkva svetih apostola Petra i Pavla / Kisha e Shenjtorëve Apostuj Pjetër dhe Pavle	47
Kule / Kullat	48
Uvod / Hyrje	49
20. Kula Redžepagića / Kulla e Rexhepagiqëve	51

21. Beçiragića kula / Kulla e Beqiragajve.....	53
22. Kula Rama Demovog Redžepagića / Kulla e Ramës (Demit) Rexhepagiq.....	55
23. Kula Jusuf-bega Redžepagića / Kulla e Jusuf-begut Rexhepagiq.....	57
24. Kula Šiljkača / Kulla Shilkaça.....	59
25. Hadžimušovića kula / Kulla Haxhimushoviq.....	61
Gastronomska ponuda / Oferta gastronomike.....	64
Uvod / Hyrje.....	65
26. Plavska sofra od čorbe do ošafa / Sofra e Plavës nga supa deri tek oshafi.....	66
27. Kolobotnjica / Bukë misri.....	68
28. Kukuruzna zeljanica / Bukë misri me lakër.....	70
29. Popara / Përsheshi.....	71
30. Kolobotnji Kaçamak / Kaçamak me misër.....	72
31. Prijesnac / Prijesnac.....	73
Napici / Pijet.....	74
32. Hira / Hira.....	75
33. Jardum / Jardum.....	77
34. Rasol / Rasol.....	78
Meso na razne načine / Mishi në disa mënyra.....	80
35. Češkek / Qeshkek.....	81
36. Patapljike / Pataplike.....	82
37. Zatop / Zatop.....	84
38. Skrob od kopriya / Nisheste me hitha.....	85
39. Gotovac / Gotovac.....	86
40. Kološtranik / Koloshtranik.....	87
Poslastice / Ėmbëlsira.....	88
41. Haçajlija / Haçajlija.....	89
42. Ravanija / Ravania.....	90
43. Gurabija / Gurabija.....	91
44. Suklijaš / Sutliash.....	92
45. Akšijaš / Akshijash.....	94
46. Halva / Halva.....	95
47. Hurmašice - Brdajlije / Hurmashice - Brdajlije.....	97
Sokovi i kompoti / Lëngje dhe kompota.....	100
48. Sok od Borovnice / Lëng boronicash.....	101
49. Šurup / Shurup.....	102
50. Ošaf / Oshaf.....	103

Smještajni kapaciteti / Kapaciteti i akomodimit	104
51. Hotel Same Prokletije	105
52. Holiday cottages & food Plav	105
53. Holiday House	106
54. Hotel 5E	106
55. Elan Luxury apartments&rooms	107
56. Emina Apartmani	107
57. Plavius Guesthouse	107
58. Salerno camp	108
59. Black tower	108
60. Apartmani Zeppelin	109
61. Apartment Little Village	109
62. 1060 Meet, Eat, Hike&Tour	110
63. Granfather's place	110
64. Apartments and Rooms Brijest	111
65. Ema guest house	111
66. Guest House Blue Views	112
67. Eka's Villages	112
68. Holiday House	112
69. Guest House Hana	113
70. Prokletije cotagese Same	113
71. Apartmani Abas	114
72. Aqua Resort Plav	114
73. Garni hotel Murino-Čakor	115
74. Apartmani Ambiente	115
75. Apartmani Timm	115
76. Samelova koliba	116
77. Ajra aprtmani	116
78. Ajra apartmani	116
79. Duča apartmani	117
80. Hostel Bear Hug	117
81. Mariner House	117
82. Dolina vukova Plav	118
Zaključak / Përfundimi	120
Recenzija o katalogu „Katalog turističke ponude” / Shqyrtimi i katalogut „Katalogu i ofertave turistike”	122

PREDGOVOR

Poštovani čitaoci,

Sa posebnim zadovoljstvom predstavljamo vam katalog turističke ponude opštine Plav, osmišljen s namjerom da vas upozna s neprocjenjivim bogatstvom prirode, kulture i tradicije koje ovaj kraj nesebično nudi. Plav nije samo tačka na geografskoj karti – on je doživljaj, osjećaj pripadnosti i most između prošlosti i budućnosti. Ovaj katalog nije tek običan vodič, već poziv na putovanje kroz svijet ljepote, autentičnosti i neponovljivih iskustava.

Plav se ponosi svojom netaknutom prirodom, gdje se u savršenoj harmoniji smjenjuju kristalno čisto Plavsko jezero, moćni vrhovi Nacionalnog parka „Prokletije“ i beskrajne planinske staze koje vode ka neslućenim vidikovcima. Svaki korak ovim predjelima otkriva prizore koji oduzimaju dah, pozivajući vas da udahnete svježinu planinskog vazduha i osjetite mir koji donosi blizina prirode. Bilo da uživate u planinarenju, biciklizmu, ribolovu ili zimskim sportovima, Plav je destinacija koja nudi bezbroj mogućnosti za aktivan odmor i bijeg od svakodnevnog užurbanosti.

Ali Plav nije samo priroda – on je i čuvar bogate kulturne baštine, ispisane na kamenim džamijama, starim kulama i rukotvorinama koje svjedoče o vjekovnoj tradiciji. Naši festivali, narodne igre, ručno izrađeni suveniri i srdačnost domaćina dio su doživljaja koji se ne zaboravlja. Ovdje se prošlost i sadašnjost prepliću u skladnoj simfoniji, a svaki kutak nosi pečat bogatog naslijeđa i priča koje vrijedi otkriti.

Gastronomska ponuda Plava još je jedan dragulj koji osvaja srca posjetilaca. Autentični ukusi domaćih specijaliteta, pripremanih po starim receptima, svjedoče o trudu, ljubavi i poštovanju prema tradiciji. Od domaćeg sira i pite do meda i ljekovitog

PARATHËNIE

Të nderuar lexues,

Me kënaqësi të veçantë ju prezantojmë katalogun e ofertës turistike të komunës së Plavës, të krijuar me qëllim që t'ju njoftojmë me pasurinë e paçmuar të natyrës, kulturës dhe traditës që ky vend i ofron me bujari. Plava nuk është thjesht një pikë në hartën gjeografike – ajo është përjetim, ndjenjë përkatësie dhe urë lidhëse mes së kaluarës dhe së ardhmes. Ky katalog nuk është vetëm një udhëzues i zakonshëm, por një ftesë për një udhëtim përmes një bote të bukurisë, autenticitetit dhe përvojave të papërsëritshme.

Plava krenohet me natyrën e saj të paprekur, ku në harmoni të përsosur ndërthuren liqeni kristal i pastër i Plavës, majat madhështore të Parkut Kombëtar “Bjeshkët e Nemuna” dhe shtigjet e pafundta malore që të çojnë drejt pamjeve të mahnitshme. Çdo hap në këto anë zbulon peizazhe që të marrin frymën, duke ju ftuar të thithni freskinë e ajrit malor dhe të ndieni qetësinë që sjell afërsia me natyrën. Qoftë të jeni adhurues i ecjes në male, çiklizmit, peshkimit apo sporteve dimërore – Plava është një destinacion që ofron mundësi të panumërta për pushim aktiv dhe arratisje nga përditshmëria e zhurmshme.

Por Plava nuk është vetëm natyrë – ajo është edhe ruajtëse e një trashëgimie të pasur kulturore, të shkruar mbi xhamitë prej guri, kullat e vjetra dhe punimet artizanale që dëshmojnë traditën shekullore. Festivalet tona, vallet popullore, suveniret e punuara me dorë dhe mikpritja e ngrohtë e vendasve janë pjesë e një përjetimi që nuk harrohet. Këtu e kaluara dhe e tashmja ndërthuren në një simfoni harmonike dhe çdo cep i këtij vendi mban vulën e një trashëgimie të pasur dhe rrëfimesh që vlejnë të zbulohen.

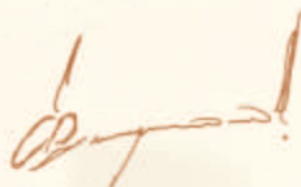
Oferta gastronomike e Plavës është një

bilja – svaki zalogaj nosi miris planinskog kraja i toplinu gostoprimstva koje krasi ovaj narod.

Ovaj katalog zamišljen je kao ključ koji otvara vrata Plava – mjesta gdje se priroda, kultura i gostoprimstvo stapaju u neponovljiv doživljaj. Vjerujemo da će vas inspirisati da posjetite naš kraj, istražite njegove skrivene ljepote i osjetite toplinu ljudi koji ovdje žive. U njemu ćete pronaći vodiče za najljepše staze, prijedloge aktivnosti, kao i priče o ljudima, običajima i duhu ovog kraja.

Bilo da ste avanturista u potrazi za novim izazovima ili putnik koji traži spokoj daleko od buke i gužve, Plav će vas dočekati raširenih ruku. Krenite s nama na ovo putovanje kroz jedan od najskrivenijih dragulja Balkana – mjesto koje se ne zaboravlja i kojem se uvijek iznova vraća.

Direktor Turističke organizacije Plav,
mr Eldin Feratović



tjetër thesar që rrëmben zemrat e vizitorëve. Shijet autentike të specialiteteve vendase, të përgatitura sipas recetave të vjetra, dëshmojnë për përkushtimin, dashurinë dhe respektin ndaj traditës. Nga djathi vendas dhe byreku, deri te mjalti dhe bimët mjekësore – çdo kafshatë bart aromën e krahinës malore dhe ngrohtësinë e mikpritjes që e karakterizon këtë popull.

Ky katalog është menduar si çelësi që hap dyert e Plavës – një vend ku natyra, kultura dhe mikpritja bashkohen në një përvojë të paharrueshme. Besojmë se do t'ju frymëzojë të vizitoni vendin tonë, të eksploroni bukuritë e tij të fshehura dhe të ndieni ngrohtësinë e njerëzve që jetojnë këtu. Në të do të gjeni udhëzues për shtigjet më të bukura, sugjerime për aktivitete, si dhe tregime për njerëzit, zakonet dhe shpirtin e këtij vendi.

Qoftë të jeni aventurier në kërkim të sfidave të reja apo udhëtar që kërkon qetësi larg zhurmës dhe turmave – Plava do t'ju presë me krahë hapur. Ejani me ne në këtë udhëtim përmes njërës prej thesarëve më të fshehur të Ballkanit – një vend që nuk harrohet dhe tek i cili gjithmonë dëshiron të rikthehesh.

Drejtori i Organizatës Turistike Plavë
mr Eldin Feratović



Pred vama je katalog turističke ponude opštine Plav – vaš vodič kroz prirodne ljepote, bogatu kulturu, raznoliku gastronomiju i običaje našeg kraja.

Ovaj katalog kreiran je s namjerom da vam približi sve ono što Plav čini jedinstvenom destinacijom – bilo da ste ljubitelj avanture i aktivnog odmora ili putnik u potrazi za mirom, tradicijom i bogatstvom istorije.

Plav je mjesto gdje se netaknuta priroda i bogata kulturna baština savršeno stapaju. Plavsko jezero, veličanstvene Prokletije i brojne planinske staze nude nebrojene mogućnosti za istraživanje i uživanje na otvorenom. Bilo da ste strastveni planinar, biciklista, ribolovac ili ljubitelj zimskih sportova, Plav vam pruža priliku da osjetite snagu prirode i pronadete trenutke istinskog odmora.

Uz prirodne ljepote, Plav se ponosi i svojom gastronomijom, koja odražava duh ovog kraja kroz tradicionalne recepte pripremljene od lokalnih, organskih namirnica. Svaki zalogaj svjedoči o generacijama koje su s ljubavlju čuvala autentične ukuse.

Kultura i običaji neizostavan su dio identiteta Plava. Otkrijte brojne manifestacije, rukotvorine, narodne igre i priče koje vjekovima čuvaju duh i tradiciju naših predaka. Ljubaznost domaćina i njihovo iskreno gostoprimstvo učiniće vaš boravak još prijatnijim i sadržajnijim.

Pozivamo vas da istražite sve što Plav ima da ponudi. Ovaj katalog vaš je prvi korak ka otkrivanju destinacije u kojoj se priroda, tradicija i nezaboravni doživljaji stapaju u jedinstvenu cjelinu.

Dobro došli u Plav – mjesto gdje priroda, kultura i srdačnost postaju jedno.

Para jush është katalogu i ofertës turistike të komunës së Plavës – udhëzuesi juaj përmes bukurive natyrore, kulturës së pasur, gastronomisë së larmishme dhe zakoneve të krahinës sonë.

Ky katalog është krijuar me qëllim që t'ju afrojë gjithçka që e bën Plavën një destinacion unik – qoftë që jeni adhurues i aventurës dhe pushimeve aktive, apo udhëtar në kërkim të qetësisë, traditës dhe pasurisë historike.

Plava është një vend ku natyra e paprekur dhe trashëgimia e pasur kulturore bashkohen në mënyrë të përsosur. Liqeni i Plavës, Bjeshtë madhështore të Nemuna dhe shtigjet e shumta malore ofrojnë mundësi të panumërta për eksplorim dhe kënaqësi në natyrë. Qoftë që jeni alpinist i pasionuar, çiklist, peshkatar apo adhurues i sporteve dimërore – Plava ju jep rastin të ndieni fuqinë e natyrës dhe të gjeni çaste të vërteta pushimi.

Krahas bukurive natyrore, Plava krenohet edhe me gastronominë e saj, e cila pasqyron shpirtin e këtij vendi përmes recetave tradicionale të përgatitura me përbërës lokalë dhe organikë. Çdo kafshatë dëshmon për brezat që me dashuri kanë ruajtur shijet autentike.

Kultura dhe zakonet janë pjesë e pandashme e identitetit të Plavës. Zbuloni manifestimet e shumta, punimet artizanale, vallet popullore dhe tregimet që prej shekujsh ruajnë shpirtin dhe traditën e të parëve tanë. Mirësjellja e vendasve dhe mikpritja e tyre e sigurtë do ta bëjnë qëndrimin tuaj edhe më të këndshëm dhe të pasur me përjetime.

Ju ftojmë të eksploroni gjithçka që Plava ka për të ofruar. Ky katalog është hapi juaj i parë drejt zbulimit të një destinacioni ku natyra, tradita dhe përjetimet e paharrueshme bashkohen në një tërësi unike.

Mirë se vini në Plavë – vendin ku natyra, kultura dhe zemërgjerësia bëhen një.

AKTIVNI ODMOR

PUSHIM AKTIV

U podnožju veličanstvenih Prokletija, tamo gdje se priroda stapa s pričama koje šapuću vjetrovi i teku rijeke, smjestio se Plav – mjesto koje očarava autentičnošću i netaknutom ljepotom. Ovo slikovito područje, bogato tradicijom i prirodnim blagom, pravi je raj za one koji tragaju za aktivnim odmorom, avanturom i mirom u srcu prirode. Skrivene doline, kristalno čista jezera, brze planinske rijeke i vijugave staze stvaraju savršen ambijent za istraživanje i povezivanje s netaknutim pejzažima.

Plavsko jezero, biser regije, spokojno leži u zagrljaju planine Visitor. Njegove smaragdne vode idealne su za vožnju kajacom, ribolov ili jednostavno opuštanje uz miris svježeg planinskog vazduha. Ljubitelji adrenalina ovdje pronalaze rijeku Lim, čiji brzi tok izaziva kajakaše i raftere da testiraju svoju hrabrost. Bistre vode Lima pričaju priču o vjekovnoj vezi između čovjeka i prirode, ostavljajući svakog posjetioca bez daha.

Biciklističke staze u Plavu i njegovoj okolini još su jedan način da se doživi ljepota ovog kraja. One vijugaju kroz idilična sela, gdje se tradicija osjeća u svakom kamenu i osmijehu mještana, zatim kroz guste šume čije krošnje šapuću o davnim vremenima i preko cvjetnih livada koje oduzimaju dah. Bilo da ste rekreativac ili iskusni biciklista, ovdje ćete pronaći stazu koja odgovara vašim sposobnostima – svaki pedalj otkriva nove prizore koji inspirišu.

Za one koji vole da osvajaju visine, Plav je kapija ka spektakularnim planinskim stazama Prokletija. Planinarenje u ovom kraju nije samo fizički izazov, već i duhovno putovanje kroz netaknutu prirodu, gdje svaki vrh pruža poglede koji djeluju kao da su iz bajke. Nacionalni park „Prokletije“ nudi raznovrsne rute – od laganih staza koje vode kroz šarene doline do zahtjevnih uspona ka

Në këmbët e madhështishme të Bjeshkëve të Nemuna, aty ku natyra bashkohet me tregimet që pëshpëritin era e rrjedhjet e lumenjve, gjendet Plava – një vend që të magjeps me autenticitetin dhe bukurinë e paprekur. Kjo zonë piktoreske, e pasur me traditë dhe pasuri natyrore, është parajsë për ata që kërkojnë pushim aktiv, aventurë dhe qetësi në zemër të natyrës. Luginat e fshehura, liqenet me ujëra kristalore, lumenjtë malorë të shpejtë dhe shtigjet që na çojnë nëpër peizazhe të paprekura krijojnë ambjentin perfekt për eksplorim dhe lidhje me natyrën e pazbuluar.

Liqeni i Plavës, perla e rajonit, qëndron i qetë në përfaqimin e malit Visitor. Ujërat e tij janë ideale për kajak, peshkim apo thjesht relaksim pranë aromës së freskët të ajrit malor. Adhuresit e adrenalinit e gjejnë veten pranë lumit Lim, me rrjedhën e tij të fuqishme, që sfidon kajakët dhe raftet të provojnë guximin e tyre. Ujërat e kristalta të Limit rrëfejnë lidhjen e përvetshme mes njeriut dhe natyrës, duke lënë çdokënd pa frymë.

Shtigjet për çiklizëm në Plavë dhe rrethinë janë një tjetër mënyrë për të ndjerë bukuritë e këtij vendi. Ato vijojnë në fshatra idilike, ku tradita ndjehet në çdo gur dhe buzëqeshje, më pas nëpër pyje të dendura që pëshpërisin për kohët e lashta dhe nëpër livadhe ngjyrash që marrin frymën. Qoftë që jeni çiklist amator apo i përvojë, këtu do të gjeni shtigje për nivelin tuaj – çdo pedalë zbulon pamje të reja që frymëzojnë.

Për ata që synojnë të pushtojnë në lartësitë, Plava është porta drejt shtigjeve spektakolare malore të Bjeshkëve. Alpinizmi në këtë zonë nuk është vetëm sfidë fizike, por edhe udhëtim shpirtëror përmes natyrës së paprekur, ku çdo majë ofron pamje që duken si nga përralla. Parku Kombëtar “Bjeshkët e Nemuna” ofron rrugë të ndryshme – nga shti-

vrhovima s kojih se čini da možete dodirnuti oblake.

Ali Plav nije samo destinacija za avanturiste – on je i utočište mira. Tišina prirode, prekinuta tek pjevom ptica i šuštanjem lišća, pruža savršen bijeg od svakodnevnog užurbanosti. Ovdje možete pronaći trenutke spokoja, povezati se sa sobom i istinski uživati u jednostavnosti života.

Bogićevica, sa svojim izuzetnim skijaškim potencijalom – jednim od najvećih na Balkanu – nudi bijeg u zimski raj netaknute prirode. Ova planina, poznata po besprije-kornim stazama i nestvarnim pejzažima, idealna je za one koji žele osjetiti čari zime na jedinstven i nezaboravan način.

gje të lehta që kalojnë nëpër lugina me ngjyra, tek ngjitjet sfiduese për në majat me vetëdije për të prekur retë.

Por Plava nuk është vetëm destinacion për aventurierët – është edhe strehë paqeje. Qetësia e natyrës, ndërprerë vetëm nga këndimi i zogjve dhe gjethet që përhapen lehtë, ofron arratisje perfekte nga shpejtësia e jetës së përditshme. Këtu mund të gjeni çaste qetësie, të lidheni me veten dhe të shijoni në mënyrë autentike bukurinë e thjeshtë të jetës.

Malësia e Bogiçevicës, me potencialin e saj të madh për skij në Ballkan, ofron arratisje në një parajsë dimërore natyrore. Ky mal, i njohur për shtigjet e paprekura dhe peizazhet e mahnitshme, është ideal për ata që duan të përjetojnë edhe dimrin në një mënyrë unike dhe të paharrueshme.



1. „PEAKS OF THE BALKANS“

„Peaks of the Balkans“ je međunarodna planinarska staza koja prolazi kroz spektakularne planinske predjele Crne Gore, Albanije i Kosova. Osmislile su je nacionalne i lokalne turističke organizacije i planinarski klubovi, u saradnji sa GIZ-om, s ciljem promovisanja ekoturizma i očuvanja autentične ljepote ovog jedinstvenog regiona.

Ova staza, duga 192 kilometra, vodi kroz netaknute i divlje predjele prokletijskog lanca, pružajući planinarima priliku da dožive nesvakidašnje prizore i potpuno se povežu s prirodom. Trasa staze doseže visine i preko 2.300 metara nadmorske visine, prolazi kroz bajkovita sela, slikovite doline i jezera čija ljepota ostavlja bez daha. Dugi niz godina, ovaj region bio je gotovo nepoznat planinarima, a samo su rijetki imali priliku da istraže njegove skrivene kutke. Danas je „Peaks of the Balkans“ dostupna svima koji žele da se prepuste avanturi u netaknutoj prirodi i očuvanoj autentičnosti.

Za obilazak cijele staze potrebno je između 10 i 13 dana, u zavisnosti od fizičke spremnosti planinara. Staza se može započeti iz bilo koje od tri zemlje – Plava (Crna Gora), Thethija (Albanija) ili Peći (Kosovo). Za one koji nijesu u mogućnosti da pređu kompletnu trasu, postoji mogućnost obilaska pojedinih dionica uz pratnju iskusnog planinarskog vodiča. Staza je u potpunosti markirana, što omogućava bezbjedno kretanje bez bojazni od gubljenja.

Kroz Crnu Goru prolazi jedna trećina staze, obuhvatajući opštine Plav i Gusinje – dio koji se s pravom smatra jednim od najljepših na cijeloj ruti. Planinare koji se odluču za ovu avanturu očekuju nezaboravni prizori Plavskog i Hridskog jezera, prelijepa Ropojanska dolina i Ropojansko jezero, čarobna Babinopoljska dolina, kao i brojna tradicionalna sela, katuni i gostoljubivi plani-

1. „PEAKS OF THE BALKANS“

„Peaks of the Balkans“ është një shteg ndërkombëtarë alpinist që kalon nëpër terri-tore spektakolare malore të Malit të Zi, Shqipërisë dhe Kosovës. Është konceptuar nga organizatat turistike kombëtare dhe lokale dhe klubet e alpinizmit, në bashkëpunim me GIZ, me qëllim promovimin e ekoturizmit dhe mbrojtjen e bukurisë auten-tike të këtij rajoni unik.

Shtegu, me gjatësi prej 192 km, kalon nëpër zona të paprekura dhe të egra të zinxhirit të Bjeshkëve, duke iu ofruar alpini-stëve mundësinë për të përjetuar pamje të jashtëzakonshme dhe për t'u lidhur thellë-sisht me natyrën. Rruga arrin lartësi mbi 2 300 m, kalon nëpër fshatra përrallorë, lugina dhe liqene që marrin frymën. Për shumë vite ky rajon ishte pothuajse i panjohur, vetëm pak aventurierë kishin arritur të eksploronin qoshet e tij. Sot „Peaks of the Balkans“ është i hapur për këdo që dëshiron një aventurë në natyrën e paprekur dhe autenticitetin e ruajtur.

Për të vizituar tërë shtegun, nevojiten rreth 10–13 ditë, varësisht nga forma fizike. Mund të nisni nga çdo vend – Plava (Mali i Zi), Thethi (Shqipëri) ose Peja (Kosovë). Për ata që nuk mund ta kalojnë të gjithë shtegun, ekzistojnë mundësi për të vizituar segmente të veçanta me guidë të kualifikuar. Shtegu është plotësisht i shënuar, duke siguruar lëvi-zje të sigurtë pa frikë humbjeje.

Në Mal të Zi, një e treta e shtegut kalon në komunat e Plavës dhe Gucisë – një pjesë që konsiderohet ndër më të bukurat e gjithë rrugës. Alpinistët që e zgjedhin këtë rrugë do të shijojnë pamjet e Liqenit të Plavës dhe Hridit, luginës magjepse të Ropojanit dhe Liqenit Ropojan, luginës përrallorë Babino-polje, si dhe fshatrave tradicionale, katuneve dhe shtëpive mikpritëse në male, ku të gjithë vizitorët janë mirëpritur ngrohtësisht.

Vizitorët mund të eksplorojnë edhe më

narski domovi, u kojima su svi posjetioci toplo dočekani.

Posjetioci takođe mogu dodatno istražiti Nacionalni park „Prokletije“ kroz centar za posjetioce, gdje se mogu upoznati sa bogatstvom flore i faune ovog izuzetnog planinskog masiva, kao i kupiti autentične suvenire iz ovog kraja. Pored prirodnih ljepota, Plav oduševljava i svojom kulturnom baštinom – brojne džamije, crkve i kule svjedoče o njegovoj dugoj i raznovrsnoj istoriji.

Mapu staze, brošure i sve dodatne informacije o ruti „Peaks of the Balkans“ možete dobiti u Turističkoj organizaciji Plav i info centru Nacionalnog parka „Prokletije“. Na istim mjestima moguće je obezbijediti smještaj, angažovati vodiča ili organizovati prevoz do početne tačke vaše planinarske avanture.

teper Parkun Kombëtar „Bjeshkët e Nemuna“ nëpërmjet qendrës së vizitorëve, ku mund të informohen për florën dhe faunën e pasur të masivit dhe të blejnë suvenire autentike vendase. Përveç bukurive natyrore, Plava kënaq edhe me trashëgiminë e vet kulturore – xhamitë, kishat dhe kullat dëshmojnë historinë e saj të pasur dhe të larmishme.

Harta e shtegut, broshurat dhe informacioni shtesë për „Peaks of the Balkans“ janë të disponueshme në Organizatën Turistike Plav dhe qendrën info të Parkut Kombëtar „Bjeshkët e Nemuna“. Në të njëjtat vende mund të rezervoni akomodim, të angazhoni një guidë ose të organizoni transportin deri te pika e nisjes së aventurës suaj alpiniste.

2. NACIONALNI PARK „PROKLETIJE”

Visoki planinski vijenac Prokletija smjestio se na dodiru dinarskog planinskog sistema i šarskih planina, na tromedi Crne Gore, Kosova i Albanije. Sa površinom većom od 3.500 km² i dužinom od 650 km, Prokletije predstavljaju jedan od najimpresivnijih, ali i najnepristupačnijih planinskih masiva Balkana. Ovaj jedinstveni pejzaž čini više od 40 planinskih vijenaca, isprepletenih u divljoj ljepoti koja se prostire od zetske kotline na jugu, preko doline Drima na istoku i metohijske kotline na sjeveru, do plavsko-gusinske kotline i doline Gornjeg Ibra na zapadu.

Nacionalni park „Prokletije” najmladi je nacionalni park u Crnoj Gori, ali i u cijelom dinarskom području. Proglašen je 2009. godine, prvenstveno zbog izuzetnog bogatstva flore i faune, koje ga svrstava među najvažnije centre visokoplaninskog biodiverziteta na Balkanu. Pored toga, ovaj park krasi impozantan reljef s dramatičnim vrhovima, strmim padinama i slikovitim riječnim dolinama, a obiluje i izvorima, rijekama i jezerima koji dodatno obogaćuju njegovu prirodnu raznovrsnost.

Park obuhvata teritorije opština Plav i Gusinje i, zahvaljujući svojoj sirovoj ljepoti, nepristupačnosti i biološkom bogatstvu, postaje sve popularnija destinacija među ljubiteljima prirode, planinarima i alpinistima. Na njegovoj teritoriji nalaze se i dva posebna rezervata prirode – Hridsko jezero u Plavu i Volušnica u Gusinju – područja od izuzetnog značaja, koja zavređuju posebnu pažnju.

Raznolikost reljefa ogleda se u brojnim vrhovima, klisurama, strmim liticama i riječnim dolinama alpskog tipa, koje predstavljaju pravi izazov za istraživače i zaljubljenike u avanturu. Kada je riječ o bogatstvu biljnog svijeta, podatak da u parku raste gotovo 2.000 različitih biljnih vrsta – što čini polo-

2. PARKU KOMBËTAR „BJESHKËT E NEMUNA”

Zinxhiri i lartë malor i Bjeshkëve të Nemuna ndodhet në pikë takimi midis sistemit malor dinarik dhe maleve të Sharrit, në trekëndëshin e Malit të Zi, Kosovës dhe Shqipërisë. Me një sipërfaqe mbi 3 500 km² dhe gjatësi rreth 650 km, Bjeshkët përfaqësojnë një nga masivet më mbresëlënëse, por edhe më të vështira për t'u aksesuar në Ballkan. Ky peizazh unik përfshin mbi 40 shtresa malore, të ndërlidhura në një bukuri të egër që shtrihet nga fusha e Zetës në jug, lum i Drinit në lindje, fusha e Metohisë në veri deri te fushat Plavë - Guci dhe luginën e Ibrit të Sipërm në perëndim.

Parku Kombëtar „Bjeshkët e Nemuna” është më i riu në Malin e Zi dhe në të gjithë zonën dinarike. Zyrtarisht u njoh në vitin 2009 për shkak të pasurisë së jashtëzakonshme të florës dhe faunës, duke u renditur mes qendrave më të rëndësishme të biodiversitetit të lartë malor në rajon. Përveç relievit spektakolar me maja dramatike, shpatet e thepisura dhe luginat e bukura, parku ka shumë burime, lumenj dhe liqene që shtojnë diversitetin natyror.

Parku mbulon territorët e komunave të Plavës dhe Gucisë dhe për shkak të bukurisë së paprekur, aksesimit të kufizuar dhe pasurimit biologjik, është bërë destinacion gjithnjë e më i preferuar për natyrëdashësit, alpinistët dhe eksploruesit. Brenda tij ndodhen dy rezervate të veçanta natyrore – Liqeni i Hridit në Plav dhe Volushnica në Guci – zona me rëndësi të veçantë që meritojnë vëmendje të posaçme.

Relievi i ndryshëm shfaqet me maja, gryka, shpatet e pjerrëta dhe luginat alpe që janë sfida e vërtetë për kërkuesit e aventurës. Flora përfshin rreth 2 000 lloje bimësh – pothuajse gjysmën e florës së Malit të Zi dhe një pjesë të madhe të florës ballkanike – e

vinu ukupne flore Crne Gore i gotovo petinu balkanske flore – govori o njegovoj izuzetnoj vrijednosti. Ovaj prostor obiluje gustim šumama, od kojih mnoge imaju prašumski karakter, dok veliki broj endemičnih vrsta čini značajan dio biljne raznolikosti Balkanskog poluostrva.

Životinjski svijet Nacionalnog parka „Prokletije“ podjednako je bogat. Ova oblast izdvaja se kao najvažniji centar diverziteta herpetofaune u Crnoj Gori, dok više od 180 zabilježenih vrsta ptica svjedoči o bogatstvu ornitofaune. Osim toga, u ovom području obitavaju brojne ugrožene i zaštićene vrste sisara koje naseljavaju visoke planinske predjele, guste šume, doline i jezera. Najčešći stanovnici prokletijskih šuma su zec, vuk, mrki medvjed, divlja svinja, divokoza i srna. Njihova staništa prostiru se kroz Ropojansku i Grebajsku dolinu, šumske komplekse, planinska jezera i rijeke, čineći ovaj nacionalni park istinskim carstvom divlje prirode.

Nacionalni park „Prokletije“ nije samo prostor izuzetne prirodne ljepote, već i simbol očuvane autentičnosti i netaknute divljine – prava destinacija za sve koji žele da dožive planinu u njenom punom, iskonskom sjaju.

cila tregon vlerën e jashtëzakonshme të parkut. Zona është e pasur me pyje të dendura, përfshirë zona me karakter natyral, dhe përfshin numër të madh llojesh endemike që janë pjesë e diversitetit të Ballkanit.

Fauna e Parkut Kombëtar „Bjeshkët e Nemuna“ është po aq e pasur. Ky rajon është qendër e rëndësishme për gjarpërinjtë dhe amfibët në Malin e Zi, ndërsa mbi 180 lloje zogjsh dëshmojnë për pasurinë ornitologjike. Gjithashtu, jetojnë edhe shumë lloje të rralla dhe të mbrojtura mamiferësh që popullojnë luginat, pyjet, liqenet dhe luginat. Zogu më i shpeshtë i pyjeve është lepuzi, të kapërt, ujku, derri i egër, dhia e egër dhe dhina. Habitatet e tyre përfshijnë luginat Ropojane dhe Grebaje, pyjet, liqene e lumenj, duke e bërë këtë park një perandori të vërtetë të natyrës së egër.

Parku Kombëtar „Bjeshkët e Nemuna“ nuk është vetëm vend i bukur natyror, por simbol i autencitetit të ruajtur dhe egërsisë së paprekur – destinacion i përsosur për ata që duan të përjetojnë malet në shkëlqimin e tyre të pastër.

3. PLANINARENJE

Opština Plav nudi bogat izbor outdoor aktivnosti, idealnih za sve ljubitelje prirode i avanture. Tokom ljeta, posjetioci mogu uživati u planinarenju, biciklizmu, raftingu, kajakingu i paraglajdingu, dok zimski period donosi mogućnosti za turno skijanje, hodanje na krpljama i skijanje na mini žičari (sajla dužine oko 300 metara).

Kada je riječ o planinarenju, najznačajnija i najpoznatija staza u Plavu je međunarodna ruta „Peaks of the Balkans”, duga 192 kilometra. Ova staza privlači najveći broj stranih turista i s pravom se smatra najboljim prometerom Plava i Prokletija.

Među najposjećenijim prirodnim atrakcijama za planinare ističu se Hridsko jezero (1.970 metara nadmorske visine), Visitorsko jezero (1.735 metara) i Abdijino jezero (2.054 metra), do kojih vode markirane planinarske staze. Takođe, izuzetno popularan vrh je Tromeda (2.366 metara), koji predstavlja tačku spajanja granica Crne Gore, Albanije i Kosova.

Na površini Plavskog jezera ogledaju se Visitor (2.211 metara) i Kofiljača (1.826 metara), planine koje okružuju grad i do čijih se vrhova može krenuti odmah nakon jutarnje kafe u nekom od lokalnih kafića. Tokom uspona pruža se spektakularan pogled na Plavsko jezero, čaršiju i doline koje oblikuju rijeke Ljuča i Lim.

Za one koji više vole lagane rekreativne šetnje, obližnja brda Završ, Vardište i Skič predstavljaju idealne vidikovce. Do njih se može stići nakon samo sat vremena lagane šetnje, a svaki od njih nudi predivan panoramski pogled na grad i njegovu okolinu.

Bliža okolina Plava pruža savršenu ravnotežu između rekreativnih staza za lagane šetnje i zahtjevnijih planinarskih ruta za iskusnije avanturiste.

Turistička organizacija Plav tokom go-

3. HIKING

Komuna e Plavës ofron një gamë të pasur aktiviteteve në natyrë, ideale për të gjitha adhuruesit e natyrës dhe aventurës. Gjatë verës vizitorët mund të kenë kënaqësi në alpinizëm, çiklizëm, rafting, kajak dhe paraglajding, ndërsa dimri sjell mundësi për ski turistik, ecje me këpucë dëbore dhe skijim në mini lift (rrip lëvizës deri në 300 m).

Sa i përket alpinizmit, shtegu më i rëndësishëm dhe më i njohur në Plavë është shtegu ndërkombëtar „Peaks of the Balkans” me gjatësi 192 km. Kjo rrugë tërheq më shumë turistë të huaj dhe me drejtë konsiderohet si promovuesi më i madh i Plavës dhe Bjeshkëve.

Ndër atraksionet më të vizituara natyrore për alpinizëm janë Liqeni i Hridit (1 970 m), Liqeni i Visitorit (1 735 m) dhe Liqeni i Abdijës (2 054 m), që janë të shënuara dhe çojnë në shtigje alpiniste. Një majë shumë e frekuentuar është Trekufiri (2 366 m), pika ku takohen kufijtë e Malit të Zi, Shqipërisë dhe Kosovës.

Në sipërfaqen e Liqenit të Plavës pasqyrohen malet Visitor (2 211 m) dhe Kofiljača (1 826 m), të cilat rrethojnë qytetin dhe mund të arrihen menjëherë pas kafesë së mëngjesit në një nga kafenetë vendase. Gjatë ngjitjes shtrihet pamje spektakolare e liqenit, qytetit dhe lugëve të formuara nga lumenjtë Luça dhe Lim.

Për ata që preferojnë ecje rekreative të lehta, kodrat pranë – Zavrsh, Vardishte dhe Skiç – ofrojnë pikëpamje ideale panoramike. Ato arrijnë pasi vetëm një orë ecje të lehtë, dhe secila prej tyre ofron pamje të mrekullueshme mbi qytet dhe perëndinë e tij.

Rrethina e afërt e Plavës ofron ekuilibrin perfekt mes shtigjeve rekreative për ecje të lehta dhe rrugëve sfiduese për aventurierët e përvojë.

Organizata Turistike Plav organizon gja-

dine organizuje brojne planinarske ture koje učesnicima omogućavaju upoznavanje s prirodnim ljepotama, vidikovcima, katunima i najatraktivnijim vrhovima ovog kraja.

të vitit ture të ndryshme alpiniste, që i mundësojnë pjesëmarrësve të njihen me bukuritë natyrore, pikëpamjet, katunet dhe majat më atraktive të këtij rajoni.

4. BIKIKLIZAM

Biciklizam je postao jedna od najomiljenijih fizičkih aktivnosti današnjice, a sve veći broj ljubitelja prirode planira svoja putovanja upravo prema zanimljivim biciklističkim stazama. Plav, sa svojom raznovrsnom ponudom brdskih biciklističkih ruta, pruža idealne uslove za sve bicikliste – od zahtjevnih adrenalinskih trasa, do laganih staza kroz idilične pejzaže.

Biciklističke staze u Plavu vode do nekih od najvećih prirodnih atrakcija, poput Hridskog i Visitorskog jezera, prolazeći kroz katune, doline i netaknute predjele. Tu su i rute koje se uspinju ka planinskim vrhovima, s kojih se pruža spektakularan pogled na grad i Plavsko jezero.

Turistička organizacija Plav aktivno promovise biciklizam i zdrav stil života kroz organizaciju raznih manifestacija i takmičenja. Među najpoznatijima izdvajaju se biciklistička trka „Osmica“ i „Mountain Biking“ na Kofiljači i Visitoru. Biciklistička trka „Osmica“ počinje u Plavu i vodi asfaltnim putem kroz Brezojevice, preko Šarkinovića latka do sela Martinovića, gdje takmičari prelaze jedini most preko rijeke Ljuče. Ruta se zatim nastavlja drugom obalom, ka Alipašinim izvorima, prolazeći kroz sela Višnjevo, Kruševo i Koljenoviće, nudeći učesnicima jedinstven doživljaj netaknute prirode i tradicionalnog pejzaža ovog kraja.

Iz Gusinja, trka se nastavlja kroz Dosude, ponovo do Martinovića, gdje biciklisti ponovo prelaze rijeku Ljuču. Potom ruta vodi preko Hakanja i Vojnog Sela, da bi se naposljetku vratila u Plav. Dvostruki prelazak mosta stvara trasu u obliku broja 8, po čemu je trka i dobila ime.

„Mountain Biking“ na Kofiljači i Visitoru pruža nezaboravnu adrenalinsku avanturu kroz guste šumske predjele i panoramske vidikovce, gdje se planinske staze prepliću s

4. ÇIKLIZMI

Çiklizmi është bërë një nga aktivitetet fizike më të dashura të kohës sonë, dhe gjithnjë e më shumë adhurues të natyrës planifikojnë udhëtimet e tyre pikërisht sipas shtigjeve interesante çiklistike. Plava, me ofertën e saj të larmishme të itinerareve malore për çiklizëm, ofron kushte ideale për të gjithë çiklistët – nga ato të kërkuara dhe plot adrenalinë, deri te shtigjet e lehta përmes peizazheve idilike.

Shtigjet çikliste në Plavë të çojnë në disa nga atraksionet më të mëdha natyrore, siç janë Liqeni i Hridit dhe Liqeni i Visitorit, duke kaluar nëpër katunde, lugina dhe zona të paprekura. Ka edhe itinerare që ngjiten drejt majave të maleve, prej nga hapet një pamje spektakolare mbi qytetin dhe Liqenin e Plavës.

Organizata Turistike e Plavës promovon aktivisht çiklizmin dhe stilin e shëndetshëm të jetesës përmes organizimit të manifestimeve dhe garave të ndryshme. Ndër më të njohurat dallohen gara çiklistike „Osmica“ dhe „Mountain Biking“ në Kofiljaçë dhe Visitor.

Gara çiklistike „Osmica“ nis nga Plava dhe vazhdon nëpër rrugë asfaltike përmes Brezojevicës, në Sharkinaj deri në fshatin Martinaj, ku pjesëmarrësit kalojnë mbi urën e vetme mbi lumin Luça. Itinerari vazhdon më pas përgjatë bregut tjetër, drejt burimeve të Ali Pashës, duke kaluar nëpër fshatrat Vishnjevë, Kruševë dhe Kolenoviq, duke ofruar një përjetim unik të natyrës së paprekur dhe peizazhit tradicional të këtij rajoni.

Nga Gucia, gara vazhdon nëpër Dosugje, përsëri deri në Martinaj, ku çiklistët kalojnë për herë të dytë lumin Luça. Më pas itinerari kalon përmes Hakajve dhe Fshatit Usharak, për t'u kthyer përfundimisht në Plavë. Dy herë kalimi mbi të njëjtën urë krijon një trajektore në formën e numrit 8,

netaknutom prirodom i predivnim pejzažima.

„Mountain Biking“ na Kofiljači obuhvata visinski razliku od 800 metara – startuje na 1.800 metara nadmorske visine (Kofiljača), a završava u Bogajici, na 1.000 metara nadmorske visine. Dinamična vožnja vodi kroz šumske puteve i proplanke s kojih se pruža očaravajući pogled na plavsko-gusinski kraj.

„Mountain Biking“ na Visitoru donosi još veći izazov – visinska razlika iznosi 900 metara. Trasa počinje na katunu Mramorje (1.800 metara nadmorske visine), a završava u selu Brezjojevice (900 metara nadmorske visine). Ova ruta prolazi kroz raznovrsne terene – od visoravni do gustih šuma – omogućavajući biciklistima jedinstven spoj avanture i prirodnih ljepota.

Ove atraktivne staze vode kroz guste šume i visoravni, otvarajući nezaboravne panoramske poglede na plavsko-gusinski kraj. Bilo da ste iskusan biciklista u potrazi za izazovima ili rekreativac koji želi uživati u prirodi u svom ritmu, Plav nudi staze za svakoga.

sipas së cilës gara e ka marrë edhe emrin.

„Mountain Biking“ në Kofiljaçë dhe Visitor ofron një aventurë të paharrueshme plot adrenalinë nëpër zona të dendura pyjore dhe pika panoramike, ku shtigjet malore ndërthuren me natyrën e paprekur dhe peizazhe mahnitëse.

„Mountain Biking“ në Kofiljaçë përfshin një diferencë lartësie prej 800 metrash – nis në 1.800 metra mbi nivelin e detit (Kofiljaça) dhe përfundon në Bogajiq, në 1.000 metra mbi nivelin e detit. Rruga dinamike kalon nëpër shtigje pyjore dhe livadhe, prej nga hapet një pamje magjepsëse mbi rajonin e Plavës dhe Gucisë.

„Mountain Biking“ në Visitor paraqet një sfidë edhe më të madhe – diferenca e lartësisë është 900 metra. Itinerari nis nga katundi Mramorje (1.800 m lartësi mbi-detare), dhe përfundon në fshatin Brezjojevicë (900 m). Ky shteg kalon nëpër terrene të ndryshme – nga pllaja nëpër pyje të dendura – duke i mundësuar çiklistëve një kombinim unik të aventurës dhe bukurive natyrore.

Këto shtigje atraktive kalojnë nëpër pyje të dendura dhe pllaja, duke ofruar pamje panoramike të paharrueshme mbi rajonin e Plavës dhe Gucisë.

Qoftë nëse jeni çiklist me përvojë në kërkim të sfidave apo rekreativist që dëshiron të shijojë natyrën me ritmin e vet, Plava ofron shtigje për secilin.



5. RAFTING I VOŽNJA KAJAKOM

Vožnja Limom predstavlja pravi avanturistički izazov za sve ljubitelje adrenalina. Pored dionica koje zahtijevaju visok stepen profesionalizma i opreza, mirniji djelovi rijeke pružaju mogućnost za laganu vožnju kroz predivne predjele – idealne za fotografisanje, opuštanje i uživanje u prirodi.

Za one koji više preferiraju smirenije veslanje, rijeka Ljuča je savršen izbor. Njeni meandri podsjećaju na ravničarske rijeke, što usporava tok i čini veslanje neophodnim duž većeg dijela rute. Zanimljivo je da je zbog svog vijugavog toka Ljuča duža od puta koji povezuje Plav i Gusinje – dok magistralna cesta između ova dva mjesta iznosi oko 11 kilometara, dužina rijeke do- stiže oko 16 kilometara.

Pored raftinga Limom i kajakinga niz Ljuču, Plavsko jezero nudi dodatne mogućnosti za uživanje: vožnju kajaka i pedalina po mirnoj vodi, kao i kupanje i sunčanje u idiličnom planinskom ambijentu. Turistička organizacija Plav redovno promovise ove aktivnosti kroz brojne manifestacije, a najpoznatija među njima je „Limska regata“.

Već više od dvije decenije, krajem maja, iz Plava – sa samog izvorišta Lima – kreće ova trodnevna manifestacija koja tradicionalno označava početak ljetnje turističke sezone za gradove kroz koje prolazi. Regata ima međunarodni karakter, jer povezuje Crnu Goru i Srbiju, prolazeći kroz pet gradova: Plav, Andrijevicu, Berane, Bijelo Polje i Prijepolje.

Nadmudrivanje sa čudima Lima traje oko 20 sati, a učesnici prelaze ukupno 134 kilometra. Rafting ovom dionicom zahtijeva kompletnu opremu za brze vode i obavezno prisustvo iskusnih skipera koji upravljaju čamcima i vode računa o bezbjednosti posade.

Kao dodatni vid promocije kajakinga,

5. RAFTING DHE VOZITJE ME KAJAK

Lundrimi nëpër Lumin Lim paraqet një sfidë të vërtetë aventuriere për të gjithë adhuruesit e adrenalinës. Përveç segmenteve që kërkojnë një nivel të lartë profesionalizmi dhe kujdesi, pjesët më të qeta të lumit ofrojnë mundësi për një udhëtim të lehtë përmes peizazheve të bukura – ideale për fotografim, relaksim dhe shijim të natyrës.

Për ata që preferojnë lundrim më të qetë, lumi Luça është një zgjedhje e përkryer. Meandrat e saj ngjasojnë me lumenjtë e fushës, gjë që e ngadalëson rrjedhën dhe e bën lundrimin me reima të nevojshëm në pjesën më të madhe të itinerarit. Interesante është se për shkak të rrjedhës së saj të përthyer, Luça është më e gjatë se rruga që lidh Plavën me Gucinë – ndërsa rruga magjistrale mes këtyre dy vendeve është rreth 11 kilometra, gjatësia e lumit arrin rreth 16 kilometra.

Përveç raftingut në Lim dhe kajakingut në Luçë, Liqeni i Plavës ofron mundësi shtesë për rekreacion: vazitje me kajak dhe pedalina mbi ujë të qetë, si dhe not dhe rrëzitje në diellin e një ambient malor idilik. Organizata Turistike e Plavës promovon rregullisht këto aktivitete përmes manifestimeve të shumta, ndër të cilat më e njohura është „Regata e Limit“.

Që më shumë se dy dekada, në fund të majit, nga Plava – nga vetë burimi i Limit – nis kjo ngjarje treditore, e cila tradicionalisht shënon fillimin e sezonit veror turistik për qytetet që përshkon. Regata ka karakter ndërkombëtar, sepse lidh Malin e Zi dhe Serbinë, duke kaluar nëpër pesë qytete: Plavë, Andrijevicë, Beranë, Bijelo Polje dhe Prijepole.

Përballja me tekat e Limit zgjat rreth 20 orë, dhe pjesëmarrësit përshkojnë gjithsej 134 kilometra. Raftingu në këtë segment

organizuju se i posebne ture na rijeci Ljuči, koje učesnicima omogućavaju da u laganom ritmu dožive njene prirodne ljepote i mirnu snagu vode.

kërkon pajisje të plotë për ujëra të rrëmbyeshëm dhe praninë e domosdoshme të skiperëve me përvojë, të cilët drejtojnë varkat dhe kujdesen për sigurinë e tyre.

Si një formë shtesë e promovimit të kajakingut, organizohen edhe ture të veçanta në lumin Luça, që u mundësojnë pjesëmarrësve të përjetojnë bukuritë natyrore dhe forcën e qetë të ujit në një ritëm të lehtë.



6. PARAGLAJDING

Paraglajding je jedan od najmladih, ali i sve popularnijih ekstremnih sportova, koji pruža jedinstven osjećaj slobode, uzbuđenja i adrenalina. Ljubiteljima visina omogućava let uz pomoć vazдушnih strujanja – gotovo poput ptica. Uz povoljne vremenske uslove, letovi mogu trajati i satima, otvarajući zadivljujuće vidike na Plav i masiv Prokletija iz potpuno nove, vazdušne perspektive.

Na području Plava postoje dva poletišta, oba smještena na izuzetno atraktivnim lokacijama:

- Visitor – nadmorska visina: 1.589 m
- Kofiljača – nadmorska visina: 1.685 m

Visitor

- Nadmorska visina: 1.589 m
- Visinska razlika: 810 m
- Prosječna dužina leta: 8,7 km
- Prosječno trajanje leta: 20 minuta
- GPS koordinate: 42.5992, 19.8984
- Pogodni vjetrovi: jugoistočni (SE), istočni (E), sjeveroistočni (NE)

Kofiljača

- Nadmorska visina: 1.685 m
- Visinska razlika: 780 m
- Prosječna dužina leta: 4 km
- Prosječno trajanje leta: 10 minuta
- GPS koordinate: 42.5988, 19.9832
- Pogodni vjetrovi: jugozapadni (SW), zapadni (W)

Oba poletišta pružaju idealne uslove za sve koji žele doživjeti ljepotu Plava iz vazduha i iskusiti čari paraglajdinga na jednoj od najatraktivnijih lokacija u regionu. Letenje iznad jezera, dolina i vrhova Prokletija ostavlja nezaboravan utisak, čineći ovaj sport savršenim izborom za sve koji traže slobodu neba i čistu avanturu.

6. PARAGLAJDIMI

Paraglajdimi është një nga sportet ekstreme më të reja, por gjithnjë e më popullore, që ofron ndjenjë unike të lirisë, emocioneve dhe adrenalinit. Dashmirëve të lartësive u mundëson fluturim me ndihmën e rrymave ajrore – pothuajse si zogjtë. Me kushte të favorshme atmosferike, fluturimet mund të zgjasin edhe me orë, duke hapur pamje mahnitëse mbi Plavën dhe masivin e Bjeshkëve të Nemuna nga një perspektivë tërësisht e re – ajrore.

Në territorin e Plavës gjenden dy pika ngritjeje, të dyja të vendosura në lokacione jashtëzakonisht atraktive:

- Visitor – lartësia mbidetare: 1.589 m
- Kofiljača – lartësia mbidetare: 1.685 m

Visitor

- Lartësia mbidetare: 1.589 m
- Diferenca në lartësi: 810 m
- Gjatësia mesatare e fluturimit: 8,7 km
- Kohëzgjatja mesatare e fluturimit: 20 min
- Koordinatat GPS: 42.5992, 19.8984
- Erërat e përshtatshme: juglindore, lindore, verilindore

Kofiljača

- Lartësia mbidetare: 1.685 m
- Diferenca në lartësi: 780 m
- Gjatësia mesatare e fluturimit: 4 km
- Kohëzgjatja mesatare e fluturimit: 10 min
- Koordinatat GPS: 42.5988, 19.9832
- Erërat e përshtatshme: jugperëndimore, perëndimore

Të dyja pikat e ngritjes ofrojnë kushte ideale për të gjithë ata që dëshirojnë të përjetojnë bukurinë e Plavës nga ajri dhe të shijojnë magjinë e paraglajdimin në një nga destinacionet më atraktive në rajon. Fluturimi mbi liqenin, luginat dhe majat e Bjeshkëve të Nemuna lë një përshtypje të paharrueshme, duke e bërë këtë sport një zgjedhje të përsosur për të gjithë ata që kërkojnë lirinë e qiellit dhe aventurë të pastër.

7. TURNO SKIJANJE, SNOUBORDING I HODANJE NA KRPLJAMA

Ako ste zaljubljenik u avanturu, freeride na Prokletijama je iskustvo koje ne smijete propustiti. Ovdje vas očekuju tereni za turno skijanje, snoubording i hodanje na krpljama – bez žičara, bez gužve i masovnog turizma – samo vi i netaknuta planinska priroda.

Tokom ovih avantura prolazi se kroz katune napuštene tokom zimskih mjeseci, a duž ruta uglavnom nema naseljenih mjesta. Zbog toga je bezbjednost prioritet – preporučuje se da ne krećete sami i da uvijek obavijestite nekoga o planu kretanja i predviđenom vremenu povratka.

Najljepši tereni za ove aktivnosti nalaze se u dolini Bogičevice, unutar Nacionalnog parka „Prokletije“. Na padinama Tromeda, Pasjeg vrha i Hasovog vrha skijaška sezona traje od kraja novembra do sredine ili kraja maja, dok su februar i mart idealni mjeseci za aktivnosti na snijegu. Ove planinske oblasti pružaju savršene uslove za freeride, turno skijanje, snoubording i vožnju sanki.

Podjednako atraktivne su i planine Visitor i Čakor, koje nude spektakularne pejzaže i izazovne terene za sve ljubitelje zimskog ambijenta.

Sve što vam je potrebno jeste dobra volja, kvalitetna oprema i ljubav prema planini. U cilju promocije zimskog turizma i velikog potencijala Prokletija, posebno područja Bogičevica, tokom godine se organizuju brojne manifestacije, među kojima se izdvajaju:

- Backcountry Camp – Bogičevica
- Ski Fest – Plav
- Tromeda Freeride – tri vrha, jedan dan

Ovi događaji okupljaju zaljubljenike u zimske sportove iz Crne Gore, Albanije i Kosova, pružajući jedinstven doživljaj adre-

7. SKIJIM, SNOUBORD DHE ECJE ME KËPUCË DËBORE

Nëse jeni të apasionuar pas aventurave, freeride në Bjeshkët e Nemuna është përjetim që nuk duhet humbur. Këtu ju presin terrene për ski turne, snoubord dhe ecje me raketa dëbore – pa teleferikë, pa turma dhe pa turizëm masiv – vetëm ju dhe natyra e paprekur malore.

Gjatë këtyre aventurave kalohet përmes katuneve të braktisura gjatë dimrit, ndërsa përgjatë itinerareve zakonisht nuk ka vendbanime. Prandaj, siguria është përparësi – rekomandohet të mos udhëtoni vetëm dhe gjithmonë të njoftoni dikë për planin tuaj dhe kohën e planifikuar të kthimit.

Terrenet më të bukura për këto aktivitete ndodhen në luginën e Bogiqevicës, brenda Parkut Kombëtar „Bjeshkët e Nemuna“. Në shpatet e Trekufirit, Majës së Qenit dhe Majës së Hasit, sezoni i skive zgjat nga fundi i nëntorit deri në mesin apo fundin e majit, ndërsa muajt shkurt dhe mars janë më të përshtatshmit për aktivitete dimërore. Këto zona malore ofrojnë kushte të përsosura për freeride, ski turne, snoubord dhe vozitje me sajë.

Po aq atraktive janë edhe malet Visitor dhe Çakor, të cilat ofrojnë peizazhe spektakolare dhe terrene sfiduese për të gjithë dashamirët e ambientit dimëror.

Gjithçka që ju nevojitet është vullneti i mirë, pajisje cilësore dhe dashuria për malet. Në funksion të promovimit të turizmit dimëror dhe potencialit të madh të Bjeshkëve të Nemuna, veçanërisht të zonës së Bogiqevicës, gjatë vitit organizohen aktivitete të shumta, nga të cilat veçohen:

- Backcountry Camp – Bogiqevica
- Ski Fest – Plavë
- Trekufiri Freeride – tri maja, një ditë

nalina, slobode i ljepote prirode u jednom od najautentičnijih planinskih prostora na Balkanu.

Keto ngjarje bashkojnë dashamirë të sporteve dimërore nga Mali i Zi, Shqipëria dhe Kosova, duke ofruar një përjetim unik të adrenalinës, lirisë dhe bukurisë natyrore në një nga zonat më autentike malore në Ballkan.



8. SKIJALIŠTE PALJEVI

Skriveno među visokim četinarima, skijalište „Paljevi“ predstavlja pravu bajkovitu zimsku idilu. Sve što vam je potrebno da doživite ovu čaroliju jesu dobra volja i ljubav prema planini.

Skijalište se nalazi na planini Kofiljača, a do njega se iz Plava stiže makadamskim putem za otprilike pola sata vožnje. Ipak, mnoge prethodne generacije, kao i današnji entuzijasti, do Paljeva pješače i do dva sata kroz snijeg, krećući iz sela Bogajice.

Na stazi je postavljen mali ski-lift (sajla dužine oko 300 metara), a skijalište može primiti oko 150 skijaša. Ovo je savršeno mjesto za porodične zimske izlete i idealna destinacija za zimski raspust. Najmladi posjetioci ovdje mogu uživati u sankanju, pravljenju Snješka Bijelića, skloništima od snijega i brojnim drugim zimskim radostima.

Za one koji žele da nauče skijanje ili snoubording, članovi skijaškog kluba „Bogičevica“ pružaju instrukcije i pomažu početnicima da savladaju prve skijaške korake.

U toploj i prijatnoj atmosferi kolibe „Zuvdijin konak“, domaćini tradicionalno pripremaju topao čaj, kafu i pečene krompire, nudeći gostima utočište od hladnoće i priliku za odmor.

Tokom zime i školskog raspusta, Turistička organizacija Plav organizuje prevoz do Paljeva, okupljajući djecu i ljubitelje skijanja, od kojih mnogi upravo ovdje naprave svoje prve korake na snijegu.

8. PISTA E SKIVE PALEVI

E fshehur mes pishave të larta, pista e skive „Palevi“ përfaqëson një përrallë të vërtetë dimërore. Gjithçka që ju nevojitet për të përjetuar këtë magji është vullneti i mirë dhe dashuria për malet.

Pista gjendet në malin Kofiljaça, dhe deri tek ajo nga Plava arrihet për rreth gjysmë ore me rrugë makadamike. Megjithatë, shumë gjenerata më parë, si dhe entuziastët e sotëm, ecin deri në Palevi për rreth dy orë përmes dëborës, duke u nisur nga fshati Bogajiq.

Në pistë është vendosur një ski-lift i vogël (teli rreth 300 metra i gjatë), dhe pista mund të pranojë rreth 150 skiatorë. Është vendi ideal për ekskursione familjare dhe një destinacion i përsosur për pushimet dimërore. Vizitorët më të vegjël mund të kënaqen me vozitje me sajë, ndërtimin e burrave prej dëbore, strehëve dhe shumë kënaqësi të tjera të dimrit.

Për ata që dëshirojnë të mësojnë të skijojnë ose të snoubordojnë, anëtarët e klubit të skive „Bogiqevica“ ofrojnë mësim dhe ndihmojnë fillestarët të bëjnë hapat e parë në ski.

Në ambientin e ngrohtë dhe mikpritës të kolibës „konaku i Zuvdijës“, mikpritësit përgatisin tradicionalisht čaj të ngrohtë, kafe dhe patate të pjekura, duke u ofruar mysafirëve strehim nga i ftohti dhe një mundësi për pushim.

Gjatë dimrit dhe pushimeve shkollore, Organizata Turistike e Plavës organizon transportin deri në Palevi, duke mbledhur fëmijë dhe adhurues të skijimit, prej të cilëve shumë pikërisht këtu bëjnë hapat e tyre të parë në dëborë.



KULTURNI TURIZAM
TURIZMI KULTUROR

Kulturni turizam predstavlja jednu od najvažnijih grana turizma u našem gradu. Istorijska vrijednost, starost objekata i specifičan stil gradnje čine Plav pravim kulturnim draguljem. Sama činjenica da se ovdje nalazi najstarija džamija u Crnoj Gori, kao i najveći broj kula u državi, svjedoči o privilegiji življenja u ovom kraju.

Međutim, ono što Plav zaista čini posebnim nije samo njegova bogata arhitektonska baština, već i duh zajedništva i sloge među njegovim stanovnicima. U ovom prostoru, gdje džamije i crkve vjekovima odolijevaju vremenu i istorijskim previranjima, ogleda se duh multikulturalnosti, međusobnog poštovanja i skladnog suživota.

Plavske džamije prepoznatljive su po autentičnoj arhitekturi, karakterističnoj za osmanski period. Građene su od kamena, sa zatvorenim drvenim sofama pokrivenim šindrom, dok se iz krovne konstrukcije izdizao drveni minaret. Ovakav stil gradnje obilježio je gotovo sve plavske džamije tog doba, izuzev džamije Sultanije, koja je bila građena od tesanog kamena i imala kameni minaret.

Na području opštine Plav nalazi se pet crkava, među kojima se posebno ističe Manastir Svete Trojice u Brezojevicama – najstariji pravoslavni vjerski objekat u ovom kraju. Ostale crkve potiču iz novijeg perioda i predstavljaju značajan segment kulturno-istorijskog naslijeđa ovog prostora.

Poseban arhitektonski pečat Plavu i Gusinju daju kamene kuće i kule, građene od 16. do početka 20. vijeka. Ove građevine se razlikuju od tradicionalnih drvenih kuća po svojoj čvrstoj strukturi i masivnosti. Kule su prvobitno građene u svrhu odbrane, a većinu njih izgradili su majstori iz Debra u Makedoniji, poznati po izuzetnoj vještini obrade kamena i drveta.

Turizmi kulturor përbën një nga degët më të rëndësishme të turizmit në qytetin tonë. Vlera historike, moshë e objekteve dhe stili i veçantë i ndërtimit e bëjnë Plavën një thesar të vërtetë kulturor. Vetë fakti që këtu ndodhet xhamia më e vjetër në Mal të Zi, si dhe numri më i madh i kullave në vend, dëshmon për privilegjin e jetës në këtë zonë.

Megjithatë, ajo që e bën Plavën më të vërtetë të veçantë nuk është vetëm trashëgimia e pasur arkitekture, por edhe shpirti i bashkësisë dhe mirëkuptimit ndërmjet banorëve të saj. Në këtë hapësirë, ku xhamitë dhe kishat qëndrojnë shekuj me rradhë përballë kohës dhe lëvizjeve historike, reflektohet fryma e multikulturalitetit, respektit të ndërsjellë dhe bashkëjetesës harmonike.

Xhamitë e Plavës dallohen për arkitekturën autentike osmane. Ndërtuar me tullë dhe dru, me sofë druri të mbyllura të mbuluara me çatinë prej shindre, dhe me minare druri që ngrihen nga konstrukt i çatisë. Ky stil karakterizon pothuajse të gjitha xhamitë e Plavës të kohës, përveç Xhamisë Sultanije, e ndërtuar me gur të prerë dhe me minare prej guri.

Në komunën e Plavës gjenden pesë kisha, ndër të cilat veçon Manastiri i Shën Trinisë në Brezojevicë – struktura më e vjetër ortodokse në këtë zonë. Kishat e tjera datojnë nga perioda më e re dhe përbëjnë një segment të rëndësishëm të trashëgimisë kulturore e historike të këtij areali.

Arkitektura e Plavës dhe Gucisë theksohet veçanërisht nga shtëpitë ogurze dhe kullat, ndërtuar midis shekullit të 16-të dhe fillimit të shekullit të 20-të. Këto struktura janë të ndërtuara me gur dhe dallohen nga shtëpitë tradicionale druri për strukturën e fortë dhe masivitetin. Kullat janë ndërtuar fillimisht për mbrojtje, dhe shumica kanë dalë nga duart e mjeshtërave nga Debra e Ma-

Arhitektura plavskog kraja posebno se ističe kulama – fortifikaciono-stambenim objektima rasprostranjenim širom Balkana od srednjeg vijeka do 20. vijeka. Građene su od kamena, s debelim zidovima, kvadratne osnove i više etaža (u Plavu uglavnom dvokatne ili trokatne). Okružene visokim zidovima, unutar dvorišta su se često nalazile i pomoćne zgrade, među kojima i mutvak – prostorija za pripremu hrane.

Kulturno-istorijska baština Plava predstavlja neprocenjivu vrijednost. Njena važnost ne ogleda se samo u očuvanim građevinama, već i u duhu zajedništva, tolerancije i ponosa koji traje kroz vjekove.

qedonisë, të njohur për aftësitë e tyre të përpunimit të gurit dhe drurit.

Arkitektura e krahinës së Plavës veçohet posaçërisht me kullat – objekte fortifikuese-banuese të përhapura në mbarë Ballkanin që nga mesjeta e deri në shekullin XX. Ato janë ndërtuar prej guri, me mure të trasha, me bazë katrore dhe me disa kate (në Plavë zakonisht dykatëshe ose trekatëshe). Të rrethuara me mure të larta, brenda oborrit shpesh ndodheshin edhe ndërtesa ndihmëse, ndër to edhe kuzhina verore një dhomë për përgatitjen e ushqimit.

Trashëgimia kulturore e historike e Plavës paraqet një vlerë të paçmuar. Rëndësia e saj nuk qëndron vetëm te ndërtesat e ruajtura, por edhe te fryma e bashkësisë, tolerancës dhe krenarisë që ka qëndruar ndër shekuj.





DŽAMIJE
XHAMITĚ



9. CARSKA DŽAMIJA

Carska džamija u Plavu sagrađena je 1471. godine u starom gradu, unutar bedema, i u narodu je poznata kao Stara džamija. Smještena na kupastom uzvišenju Meteriza, svojim položajem dominira čitavim gradom. Bila je sastavni dio utvrđenja poznatog kao Dizdarev grad, koje su činile kule za smještaj i skladištenje oružja, opasane zidom visine od 3 do 5 metara. U neposrednoj blizini džamije nalazila se i najstarija biblioteka u ovom kraju, za koju se pretpostavlja da potiče iz istog perioda.

Džamija je prvobitno bila izgrađena od busike i drveta, a služila je kao asker-džamija, namijenjena vojnicima i administrativnim predstavnicima osmanske vlasti, predvođenim kadijom. Svoj današnji izgled dobila je u 18. vijeku, dok je obnovljena 1869/70, zatim 1970. i 1986. godine. Osnova joj je pravougaona, dimenzija 14 × 8 metara, i sastoji se od prizemlja i sprata. Tokom obnove 1986. godine, krov od šindre zamijenjen je imitacijom šindre od termoplasta. Minaret visine 10 metara izrađen je od drveta i izdiže se iz krova. Prednji dio džamije, poznat kao sofe, takode je građen od drveta.

Posebnu umjetničku vrijednost imaju drvena vrata, ukrašena ugraviranim ornamentima karakterističnim za plavsko-gusinjski kraj. Iznad vrata se nalazi tarih – natpis o obnovi džamije iz 1869. godine, pisan na osmanskome jeziku. Ovaj tarih je najstariji sačuvani zapis te vrste u plavsko-gusinjskom kraju i jedinstven po tome što je ugraviran u drvetu, dok su ostali tarihi u ovom području uglavnom uklesani u kamenu. Godina obnove izražena je hidžretskim kalendarom na dva načina – brojem i ebdžedom, metodom koja koristi brojčane vrijednosti arapskih slova.

Unutar kompleksa Carske džamije nalazi se i bunar, kao i top koji se i danas koristi za označavanje vremena iflara tokom mjeseca ramazana.

9. XHAMIA PERANDORAKE

Xhamia Perandorake në Plavë u ndërtua në vitin 1471 brenda mureve të qytetit të vjetër dhe njihet si Xhamia e Vjetër. E vendosur në kodër kupolore të Meterizës, ajo mbizotëron gjithë qytetin. Ishte pjesë e fortës së njohur Dizdarev Grad, me kulla për strehim e armë dhe mur 3–5 metra të lartë. Pranë xhamisë ndodhej biblioteka më e vjetër e këtij rajoni, që besohet të jetë nga e njëjta periudhë.

Fshati fillestar u ndërtua me materiale të lehta – dru dhe tulla boshe – si xhami ushtarake për stafin ushtarak dhe administrativ osman, nën drejtimin e kadiës. Struktura aktuale mori formën e saj në shekullin e 18-të, me rindërtime në vitet 1869/70, 1970 dhe 1986. Ajo është me bazë drejtkëndëshe (14 × 8 m) dhe ka kate të poshtëm dhe të sipërm. Gjatë riparimit të 1986-s, çatia e drurit u zëvendësua me imitim termoplastik. Minare afër druri është 10 m i lartë dhe ngrihet nga çatia, ndërsa sofat e përparme janë gjithashtu ndërtuar me dru.

Vlera artistike e veçantë vjen nga dyert druri me zbukurime të gdhendura karakteristike për zonën e Plavës dhe Gucisë. Mbi dyer ngjet edhe tarih – mbishkrimi i restaurimit të vitit 1869 në shkruar në gjuhën osmane. Ky tarih është shënimi më i vjetër i ruajtur i këtij lloji në trevën e Plavës dhe Gucisë dhe është unik për shkak se është gdhendur në dru, ndërsa tarihët e tjerë në këtë zonë janë zakonisht të gdhendur në gur. Viti i rindërtimit është shprehur sipas kalendarit hixhri në dy mënyra – me numra dhe me ebxhed, metodë që përdor vlerat numerike të shkronjave arabe.

Brenda kompleksit të xhamisë gjendet një pus dhe një top, që përdoret ende për sinjalizimin e iftarit gjatë muajit të Ramazanit.

10. DŽAMIJA SULTANIJA

Džamija Sultanija podignuta je 1907. godine, zahvaljujući sredstvima sultana Abdul Hamida II, koji je njenom izgradnjom izrazio zahvalnost i poštovanje prema stanovnicima Plava za lojalnost Osmanskom carstvu i hrabrost u odbrani Plava i Gusinja tokom Boja na Nokšiću 1879. godine. Ova džamija predstavlja posljednju osmansku bogomolju sagrađenu u Crnoj Gori.

Smještena u samom centru plavske čaršije, građena je gotovo deset godina od izuzetno čvrstog materijala, a izgradnju su vodili čuveni neimari iz Debra. Kamen je dopreman s velike udaljenosti, a posebnost njene arhitekture ogleda se u umjetničkom oblikovanju i preciznom klesanju kamena. Specifičan graditeljski postupak povezivanja kamenih blokova pomoću žlijebova – inače karakterističan za obradu drveta – dodatno je učvrstio konstrukciju. Blokovi su međusobno povezani olovom, što je džamiji dalo izgled i stabilnost kao da je izlivena iz jednog komada. Na isti način građen je i vitki minaret, kao i kube džamije. Pretpostavlja se da su u smjesu maltera dodavana bjelanca, što je doprinosilo dodatnoj čvrstoći objekta. Unutrašnjost i spoljašnjost džamije bile su ukrašene uklesanim ajetima na arapskom jeziku i bogatim arabeskama.

Godine 1927. džamiji je srušen minaret, a objekat je oduzet Islamskoj zajednici i pretvoren u školu. Tada su na dva ugla krova postavljeni krstovi, što je izazvalo protivljenje muslimanske zajednice. Reisul-uleme Kraljevine Jugoslavije su 1933. i 1938. godine bezuspješno zahtijevali da se oni uklone. Nakon Drugog svjetskog rata, džamija je nastavila da se koristi kao školski objekat, a 1959. godine prenamijenjena je u policijsku stanicu i zatvor. Tom prilikom uklonjeni su svi natpisi na arapskom jeziku, izmijenjeni su prozori i vrata, a unutrašnjost pregrađena

10. XHAMIA SULLTANIA

Xhamia Sulltania u ndërtua në vitin 1907 me ndihmën financiare të sultan Abdul Hamidit II, i cili në këtë mënyrë shprehu mirënjohje dhe respekt ndaj banorëve të Plavës për besnikërinë e tyre ndaj Perandorisë Osmane dhe trimërinë e treguar gjatë mbrojtjes së Plavës dhe Gucisë në Betejën e Nokshiqit në vitin 1879. Kjo xhami përfaqëson faltoren e fundit osmane të ndërtuar në Mal të Zi.

E vendosur në vetë zemrën e çarshisë së Plavës, ajo është ndërtuar për afro dhjetë vjet nga material shumë i qëndrueshëm, nën drejtimin e mjeshtërve të njohur nga Dibra. Guri është sjellë nga larg, dhe veçantia e arkitekturës së saj qëndron në punimin artistik dhe gdhendjen precize të gurit. Një teknikë ndërtimi e veçantë që përdor lidhjen e blloqeve të gurit përmes brazdave – metodë zakonisht e përdorur në punimin e drurit – e forcoi shtesë strukturën. Blloqet janë lidhur ndërmjet tyre me plumb, duke i dhënë xhamisë pamje dhe qëndrueshmëri sikur të ishte derdhur në një kallëp të vetëm. Me të njëjtën teknikë janë ndërtuar edhe minareja elegante dhe kubeja e xhamisë. Mendohet se për fortësi më të madhe, në përzierjen e llaçit janë shtuar të bardhat e vezëve. Brendësia dhe fasada e xhamisë kanë qenë të zbukuruar me ajete të gdhendura në gjuhën arabe dhe me arabeska të pasura.

Në vitin 1927, minareja e xhamisë u rrëzua dhe objekti iu murr Bashkësisë Islame, duke u shndërruar në shkollë. Në dy cepat e çatisë u vendosën kryqe, gjë që shkaktoi reagime të ashpra nga komuniteti mysliman. Reis-ul-ulematë e Mbretërisë së Jugosllavisë më 1933 dhe 1938 kërkuan pa sukses heqjen e tyre. Pas Luftës së Dytë Botërore, xhamia vazhdoi të përdorej si objekt shkollor, ndërsa në vitin 1959 u shndërrua në stacion policie dhe burg. Me atë rast, u hoqën të gjitha

– umjesto mihraba, minbera i ćursa napravljene su zatvorske ćelije i kancelarije.

Na zahtjev Mešihata Islamske zajednice u Crnoj Gori, i nakon razgovora s predsjednikom Republike, džamija je 1991. godine vraćena Islamskoj zajednici. Obnova je započela 2000. godine i trajala je pet godina, a svečano otvaranje obnovljene džamije upriličeno je 2005. godine.

U sklopu džamijskog kompleksa nalazi se i ruždija – osmanska srednja škola s opšteobrazovnim programom, koja je takode bila oduzeta i korišćena kao Vojni odsjek. Danas se u toj zgradi nalazi sjedište Medžlisa Islamske zajednice Plav.

Ispred džamije Sultanije podignut je nišan – spomen-obilježje šehidima stradalim prilikom nasilnog pokršćavanja muslimanskog stanovništva plavsko-gusinjskog kraja, koje su crnogorske vlasti sprovele 1913. godine.

mbishkrimet në arabisht, u ndryshuan dritaret dhe dyert, ndërsa hapësira e brendshme u rindërtua – në vend të mihrabit, minberit dhe kursit u ndërtuan qeli burgu dhe zyra.

Me kërkesë të Myftinisë së Bashkësisë Islame në Mal të Zi dhe pas bisedimeve me presidentin e Republikës, në vitin 1991 xhamia iu kthye Bashkësisë Islame. Restaurimi filloi në vitin 2000 dhe zgjati pesë vjet, ndërsa hapja solemne e xhamisë së rinovuar u bë në vitin 2005.

Brenda kompleksit të xhamisë ndodhej edhe ruždija – shkollë osmane e mesme me program të përgjithshëm arsimor – e cila gjithashtu ishte konfiskuar dhe shndërruar në repart ushtarak. Sot, në këtë ndërtesë ndodhet selia e Këshillit të Bashkësisë Islame në Plavë.

Përpara xhamisë Sulltania është ngritur një nišan – përmendore kushtuar dëshmorëve të vrarë gjatë procesit të konvertimit të dhunshëm të popullatës myslimane të trevës së Plavës dhe Gucisë më 1913, të kryer nga autoritetet malazeze.

11. ŠEHIDSKA DŽAMIJA

Svečanim polaganjem kamen-temeljca 6. avgusta 2008. godine, započela je izgradnja džamije u Vojnom Selu kod Plava, čime je otpočeo značajan vjerski i kulturni projekat za ovo područje. Zemljište za njenu izgradnju uvakufio je dr Mersim Ziljkić, koji je ujedno rukovodio radovima i nadgledao njihov tok. Najveći dio finansijskih sredstava obezbijedila je dijaspora iz Sjedinjenih Američkih Država i Evrope, dok je značajan doprinos dala i lokalna zajednica, koja se aktivno uključila u realizaciju projekta.

Ova džamija, odnosno Islamski kulturni centar, osmišljen je kao višenamjenski kompleks koji, pored osnovne vjerske funkcije, nudi prostor za održavanje vjerskih i kulturnih manifestacija, seminara, predavanja i promociju društveno-kulturnih događaja. Njena izgradnja ne predstavlja samo odgovor na vjerske potrebe stanovništva, već i doprinos očuvanju zajedništva, duhovnosti i tradicije. Centar je zamišljen kao mjesto okupljanja, edukacije i međusobnog povezivanja svih generacija, s ciljem da se kroz različite aktivnosti unaprijedi kvalitet života i osnaži veza sa duhovnim i kulturnim nasljedom.

Džamija je svečano otvorena 27. jula 2024. godine, čime je ostvaren dugogodišnji san vjernika i svih onih koji su doprinijeli njenoj izgradnji. Njena izgradnja nosi i dublji značaj, jer predstavlja izraz kulture sjećanja i pamćenja, osiguravajući da šehidi plavsko-gusinjskog kraja iz 1879, 1912/13. i 1919. godine nikada ne budu zaboravljeni. Njihova žrtva, vrijednosti i herojska borba ostaju dio kolektivnog pamćenja, a upravo ta trajna posvećenost sjećanju bila je jedan od glavnih motiva za izgradnju Šehidske džamije.

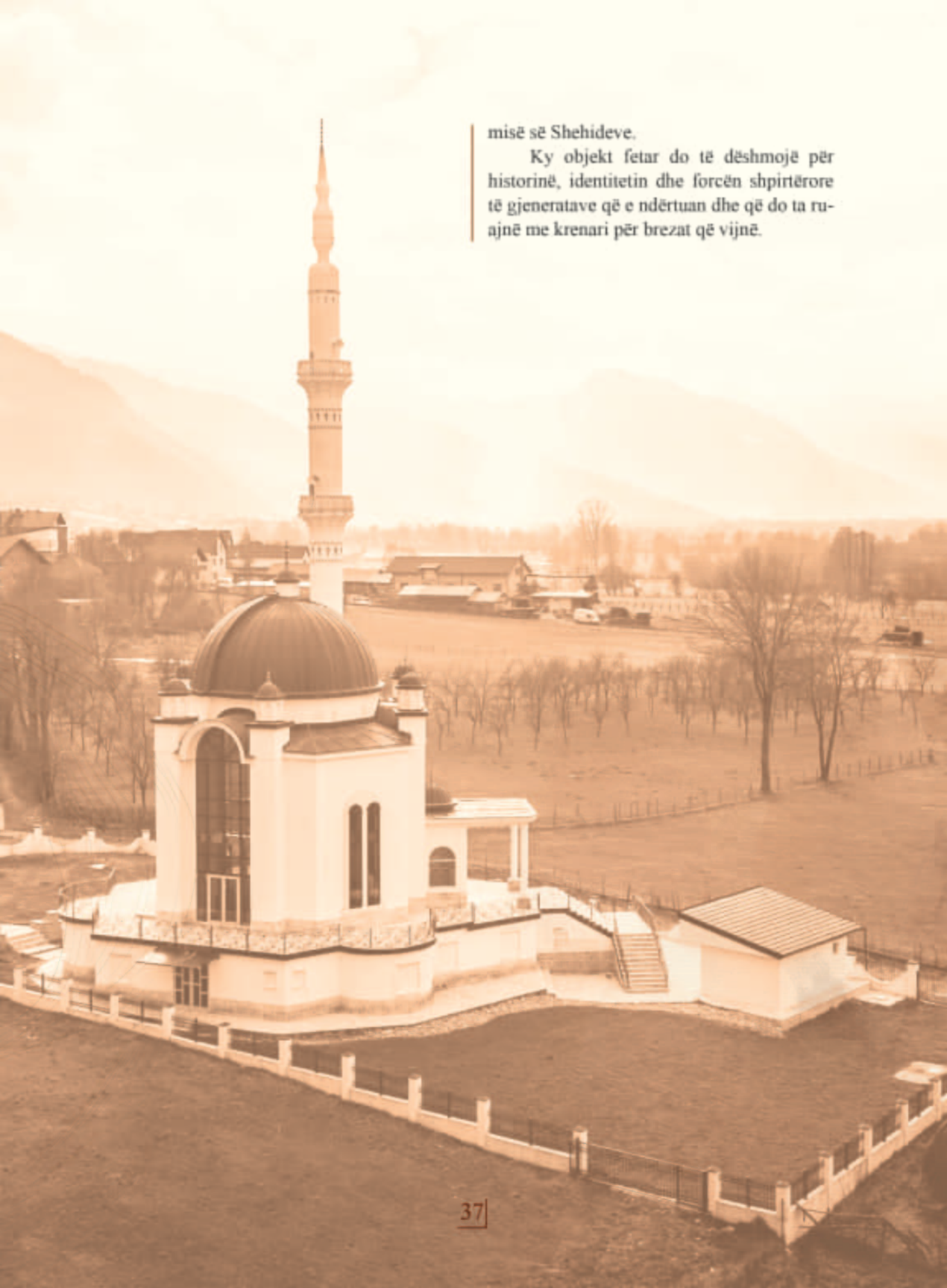
Ovaj vjerski objekat svjedočiće o istoriji, identitetu i snazi duha generacija koje su ga izgradile i koje će ga s ponosom čuvati za budućnost.

11. XHAMIA E SHEHIDËVE

Me një ceremoni solemne më 6 gusht 2008, në Vojno Selo afër Plavës u vendos guri themeltar i xhamisë, duke shënuar fillimin e një projekti të rëndësishëm fetar dhe kulturor për këtë zonë. Tokën për ndërtimin e saj e dhuroi si vakëf dr. Mersim Ziljkiq, i cili gjithashtu drejtoi dhe mbikëqyri punimet. Pjesa më e madhe e mjeteve financiare u sigurua nga diaspora në Shtetet e Bashkuara të Amerikës dhe në Evropë, ndërsa një kontribut të rëndësishëm dha edhe komuniteti lokal që u përfshi aktivisht në realizimin e projektit.

Kjo xhami, respektivisht Qendra Kulturore Islame, është konceptuar si një kompleks shumëfunksional, që përveç funksionit themelor fetar, ofron edhe hapësira për organizimin e manifestimeve fetare dhe kulturore, seminareve, ligjëratave dhe promovimeve të ngjarjeve shoqërore e kulturore. Ndërtimi i saj nuk ishte vetëm përgjigje ndaj nevojave fetare të banorëve, por edhe një kontribut në ruajtjen e bashkësisë, shpirtërore dhe kulturore. Qendra u mendua si një vend takimi, edukimi dhe lidhjeje ndërmjet gjeneratave të ndryshme, me qëllim që përmes aktiviteteve të ndryshme të përmirësojë cilësinë e jetës dhe të forcojë lidhjen me trashëgiminë shpirtërore dhe kulturore.

Xhamia u hap solemnisht më 27 korrik 2024, duke përmbushur ëndrrën shumëvjeçare të besimtarëve dhe të gjithë atyre që kontribuan në ndërtimin e saj. Ajo mbart një domethënie më të thellë – përfaqëson një shprehje të kulturës së kujtesës dhe ruajtjes së saj, duke siguruar që dëshmorët e rajonit të Plavës dhe Gucisë nga vitet 1879, 1912/13 dhe 1919 të mos harrohen kurrë. Sakrificat e tyre, vlerat dhe lufta heroike mbeten pjesë e kujtesës kolektive, dhe pikërisht kjo përkushtim i qëndrueshëm ndaj kujtesës ishte një nga motivet kryesore për ndërtimin e Xha-



misë së Shehيدة.

Ky objekt fetar do të dëshmojë për historinë, identitetin dhe forcën shpirtërore të gjeneratave që e ndërtuan dhe që do ta ruajnë me krenari për brezat që vijnë.

12. ŠABOVIĆA DŽAMIJA

Šabovića džamija na Janjinoj glavici podignuta je 1900. godine kao zadužbina Hasana (Jakup Ferov) Šabovića i njegove braće. Građena je od klesanog kamena, bez drvene sofe, a krov je prekriven termoplastom koji imitira tradicionalnu šindru. Minaret, izrađen od borovog drveta, visok je 7,5 metara i izdiže se iz krova. Osnova džamije je pravougaona, spoljašnjih dimenzija 8,80 × 11 metara.

Džamija je temeljno sanirana 1964. i 1979. godine, a tada je na ulazu dograđen aneks sa tri kupole, dimenzija 8,30 × 2,5 metara. U okviru objekta nalaze se i abdesthana i gasulhana.

Iznad ulaza postavljen je tarih – epigraf o izgradnji džamije, uklesan u kamenu ploču dimenzija 50 × 60 cm. Natpis glasi:

Ovo je dobročinstvo moga Gospodara.
O Gospodaru, čestim i uspješnim učini
ovo djelo!

Graditelj ovog časnog mesdžida su:
Lijepog imetka Hasan-aga, Muhamed,
Omer, Emin i Aguš,
sinovi hadži Jakubovi, koji je kao
šehid preselio.

Početak izgradnje 1316.
(1898/1899) godine,
Završetak izgradnje 1318.
(1900/1901) godine.

Majstor: Debranin Hamza.

Ovaj tarih ima i dokumentarnu i duhovnu vrijednost – svjedoči o vremenu i ljudima koji su s ljubavlju gradili vjerske objekte, ostavljajući trajni pečat u duhovnoj i arhitektonskoj baštini plavskog kraja.

12. XHAMIA E SHABOVIQËVE

Xhamia e Shaboviqëve në kodrën e njohur si Janjina Glavica u ndërtua në vitin 1900 si vakëf i Hasanit (Jakup Ferit) Shaboviq dhe vëllezërve të tij. Është ndërtuar nga gur i gdhendur, pa sofat prej druri, ndërsa çatia është e mbuluar me termoplast që imiton sofatën tradicionale prej drase. Minareja, e ndërtuar nga druri i borit, është e gjatë 7,5 metra dhe ngrihet nga çatia. Plani i xhamisë është drejtkëndor, me përmasa të jashtme 8,80 × 11 metra.

Xhamia iu nënshtrua restaurimit tërësor në vitin 1964 dhe 1979, kur në hyrje iu shtua një aneks me tre kube, me përmasa 8.30 × 2.5 metra. Brenda objektit ndodhen edhe abdesthana dhe gasulhana.

Mbi hyrjen e xhamisë është vendosur një tarih – mbishkrim për ndërtimin e xhamisë – i gdhendur në një pllakë guri me përmasa 50 × 60 cm. Mbi të shkruhet:

Kjo është bamirësia e Zotit tim.

O Zot, bëje këtë vepër të pastër
dhe të suksesshme!

Ndërtuesit e këtij mesxhidi të
ndershëm janë:

Hasan-aga, Muhamedi, Omeri,
Emini dhe Agushi,

bijtë e haxhi Jakupit, i cili ra dëshmor.

Fillimi i ndërtimit: 1316. (1898/1899),
Përfundimi i ndërtimit: 1318 (1900/1901).

Mjeshtër: Hamza nga Dibra.

Ky tarih ka vlerë dokumentare dhe shpirtërore – dëshmon për kohën dhe njerëzit që me dashuri ndërtuan objekte fetare, duke lënë gjurmë të përhershme në trashëgiminë shpirtërore dhe arkitektonike të rajonit të Plavës.

13. REDŽEPAGIĆA DŽAMIJA

Redžepagića džamiju u Plavu podigla je 1774. godine Fatima, kći Redžep-age i sup-ruga skadarskog vezira Mahmud-paše Buša-tlije, kao izraz zahvalnosti prema svom ocu. Njena izgradnja vremenski se podudara s po-dizanjem vezirove džamije u Gusinju 1765. godine. Na fasadi džamije uklesana je hidž-retska godina 1288, koja svjedoči o obnovi iz 1871. godine. Džamija je sanirana u više navrata – 1870, 1963, 1974. i 1993. godine.

Minaret ove džamije znatno je viši od ostalih u Plavu, dosežući visinu od 14 me-tara. Izrađen je od kvalitetnog borovog drv-eta. U haremu džamije nalaze se mezarje, gasulhana, abdesthana i šadrvan.

Graditeljska vrijednost i specifičnost ove džamije ogledaju se u izraženoj upotrebi dr-veta u enterijeru, bogatom duborezu, posta-vljanju drvenog minareta, kao i u koncepciji ulaznog trijema građenog od drveta. Spolja-šnji zidovi zidani su kamenom u krečnom malteru, a na fasadi je formirano kvadratno postolje.

Na ulaznoj kapiji džamije ugrađena je mermerna ploča s natpisom koji svjedoči o tragičnom strijeljanju Hajra Šahmanovića (1912), komandanta bataljona Bajram Curi, i Husnija Zaimija (1919), komesara čete i čla-na štaba bataljona. Njih dvojica bili su nera-zdvojni još od školskih dana, pa sve do smrti. Strijeljani su 8. novembra 1943. godine od strane okupatora.

Natpis takode spominje njihovu majku Altu, koja je, kako se navodi, „junački po-dnijela bol, bez suza u očima“, te sahranila Husnija, a potom i svog sina Hajra. Ploča je postavljena od strane Opštinskog odbora SUBNOR-a Đakovice – Plava.

13. XHAMIA E REXHEPAGIQËVE

Xhamia e Rexhepagiqëve në Plavë u ndërtua në vitin 1774 nga Fatimja, bija e Rexhep Agës dhe bashkëshortja e vezirit të Shkodrës, Mahmud Pashë Bushatliut, si she-një mirënjohjeje ndaj të atit. Ndërtimi i saj përkon me ndërtimin e xhamisë së vezirit në Guci në vitin 1765. Në fasadën e xhamisë është e skalitur viti hixhri 1288, që dëshmon për restaurimin e saj në vitin 1871. Xhamia është riparuar disa herë – në vitet 1870, 1963, 1974 dhe 1993.

Minarja e kësaj xhamie është dukshëm më e lartë se ato të tjera në Plavë, duke arri-tur një lartësi prej 14 metrash. Ajo është ndë-rtuar nga dru pishe me cilësi të lartë. Në haremin e xhamisë ndodhen edhe një varrezë (mezarje), gasulhanë, abdesthanë dhe një shatërvan.

Vlera arkitekturore dhe veçantia e kësaj xhamie qëndron në përdorimin e theksuar të drurit në enterier, në zbukurimin me gdh-e-ndje të imta, në minaren prej druri, si dhe në konceptin e hyrjes – një portik i punuar tërësisht nga druri. Muret e jashtme janë të ndërtuara nga gurë të lidhur me llaç gëlqeror, ndërsa në fasadë është krijuar një bazament në formë katrore.

Në portën hyrëse të xhamisë është ven-dosur një pllakë mermeri me mbishkrim që dëshmon për pushkatimin tragjik të Hajro Shahmanoviqit (1912), komandant i batalio-nit të Bajram Currit, dhe Husni Zaimit (1919), komisar i çetës dhe anëtar i shtabit të bata-lionit. Të dy ishin të pandashëm që nga ditët e shkollës, e deri në vdekje. Ata u pushka-tuan më 8 nëntor 1943 nga pushtuesit.

Në mbishkrim përmendet edhe nëna e tyre, Alta, e cila, siç thuhet, „e përballoi dhim-bjen me trimëri, pa lot në sy“, duke varrosur fillimisht Husniun dhe më pas edhe djalin e saj, Hajron. Kjo pllakë u vendos nga Komite-ti Komunal i SUBNOR-it të Gjakovës – Plavës.

14. DŽAMIJA U BOGAJIĆU

Kamen-temeljac za izgradnju džamije u Bogajiću svečano je položen 9. oktobra 2010. godine, čime je započeo jedan od značajnijih vjerskih i kulturnih projekata u ovom kraju. Zemljište za izgradnju uvakufio je Dževat Canović, dok je najveći dio finansijskih sredstava obezbijedio Dževat Cecunjanin. Pored njih, značajan doprinos dali su i članovi dijaspe, kao i mještani Bogajića, koji su svojim donacijama i ličnim angažmanom pomogli da ovaj objekat bude završen.

Radovi su tekli planski i uz veliko zalaganje svih učesnika, zahvaljujući čemu je džamija uspješno završena i svečano otvorena 2013. godine. Od tada, džamija u Bogajiću postala je važno mjesto okupljanja vjernika – ne samo kao prostor za molitvu i vjerske obrede, već i kao centar u kojem se održavaju značajni vjerski i društveni događaji.

Njena izgradnja simbolizuje zajedništvo i posvećenost očuvanju vjerske tradicije, a ujedno svjedoči o solidarnosti i nesebičnoj podršci onih koji su prepoznali značaj ovog projekta za sadašnje i buduće generacije.

14. XHAMIA NË BOGAJQË

Guri i themelit për ndërtimin e xhamisë në Bogajqë u vendos me një ceremoni solemne më 9 tetor 2010, duke shënuar fillimin e një prej projekteve më të rëndësishme fetare dhe kulturore në këtë rajon. Tokën për ndërtim e dhuroi si vakëf Xhevat Canoviq, ndërsa pjesa më e madhe e mjeteve financiare u sigurua nga Xhevat Cecunjanin. Krahës tyre, ndihmë të madhe dhanë edhe anëtarët e diasporës dhe banorët e Bogajqit, të cilët përmes donacioneve dhe përkushtimit personal ndihmuan që ndërtimi të përfundojë me sukses.

Punimet u zhvilluan sipas planit dhe me angazhim të madh të të gjithë pjesëmarrësve, falë së cilës xhamia përfundoi me sukses dhe u hap solemnisht në vitin 2013. Që nga ajo kohë, xhamia në Bogajqë është shndërruar në një vend të rëndësishëm për tubimet fetare – jo vetëm si hapësirë për falje dhe rite fetare, por edhe si qendër ku mbahen ngjarje të rëndësishme fetare dhe shoqërore.

Ndërtimi i saj simbolizon unitetin dhe përkushtimin për ruajtjen e traditës fetare dhe dëshmon për solidaritetin dhe ndihmën e singertë të atyre që e njohën rëndësinë e këtij projekti për brezat e tanishëm dhe të ardhshëm.

15. DŽAMIJA BILAL BIN REBBAH

Kamen-temeljac za izgradnju džamije Bilal bin Rebbah u Koritima postavljen je 1. decembra 2018. godine. Zemljište za izgradnju otkupio je Međzlis Islamske zajednice Plav, uz značajnu podršku dijasporë i lokalnog stanovništva, čime je stvorena osnova za objekat koji će služiti vjerskim i društvenim potrebama zajednice.

Džamija je svečano otvorena 8. novembra 2019. godine, a njenu izgradnju finansirala je humanitarna organizacija Ihjau'-Turas iz Kuvajta, posredstvom Ureda za kontakte sa inostranstvom Mešihata Islamske zajednice u Crnoj Gori.

Ovaj vjerski objekat, pored svoje osnovne funkcije, ima i širu društvenu ulogu – okuplja vjernike, podstiče zajedništvo i doprinosi očuvanju islamske tradicije i identiteta u ovom kraju. Planirano je i proširenje kompleksa izgradnjom Islamskog centra, koji će obuhvatati vrtić, višenamjenske sale, apartmane i biblioteku.

Na taj način, prostor će biti osmišljen ne samo kao mjesto molitve, već i kao centar edukativnih i kulturnih sadržaja, koji će dodatno ojačati osjećaj zajedništva i unaprijediti kvalitet života lokalnog stanovništva.

15. XHAMIA BILAL BIN REBBAH

Guri i temelit për ndërtimin e xhamisë Bilal Bin Rebbah në fshatin Korita u vendos më 1 dhjetor 2018. Tokën për ndërtimin e saj e bleu Këshilli i Bashkësisë Islame në Plavë, me ndihmën e madhe të diasporës dhe të banorëve lokalë, duke krijuar kështu bazën për një objekt që do të plotësojë nevojat fetare dhe shoqërore të komunitetit.

Xhamia u hap zyrtarisht më 8 nëntor 2019, dhe ndërtimi i saj u financua nga organizata humanitare Ihjau'-Turas nga Kuvajti, përmes Zyrës për Marrëdhënie me Jashtë të Myftinisë së Bashkësisë Islame në Mal të Zi.

Ky objekt fetar, përveç funksionit themelor si vend lutjeje, ka edhe një rol të rëndësishëm shoqëror – bashkon besimtarët, nxit ndjenjën e përkatësisë dhe kontribuon në ruajtjen e traditës dhe identitetit islam në këtë zonë. Është planifikuar që në të ardhmen kompleksi të zgjerohet me ndërtimin e një Qendre Islame, e cila do të përfshijë një çerdhe, salla shumëfunktionale, apartamente dhe bibliotekë.

Në këtë mënyrë, hapësira nuk do të jetë vetëm një vend faljeje, por edhe një qendër edukative dhe kulturore që do të forcojë më tej lidhjen ndërmjet njerëzve dhe do të përmirësojë cilësinë e jetës në komunitet.

CRKVE
KISHAT



16. MANASTIR SVETE TROJICE

U selu Brezojevice, u podnožju brda Gradac, smješten je Manastir Svete Trojice, koji pripada Eparhiji budimljansko-nikšićkoj Srpske pravoslavne crkve. Prema pisanim izvorima, manastir je sagrađen 1567. godine na temeljima starijeg manastira. Tada su dečanski kaluđeri povjerili jeromonahu Nestoru i njegovoj bratiji zadatak da izgrade ili obnove svetinju na obali Lima. Predanje kazuje da je prvobitni manastir podignut tridesetak godina prije Manastira Visoki Dečani, ali je razoren tokom osmanskog osvajanja Plavske župe. Današnji oblik manastir je dobio izgradnjom na ruševinama tog starog zdanja.

Arhitektonski, Manastir Svete Trojice građen je u vizantijskom stilu i pripada tipu jednobrodnih crkava sa polukružnom apsidom, prostranim kvadratnim naosom i pripratom. Poluobljučastu konstrukciju broda nose bočni prislonjeni lukovi. Crkva nema kupolu ni zvonik – on je naknadno podignut na brdu Gradac, iznad manastira. Arhitektura crkve podsjeća na moravsko-raški stil, karakterističan za srednjovjekovne srpske manastire.

Zahvaljujući svom geografskom položaju, Manastir Svete Trojice je tokom vjekova održavao snažne veze s Visokim Dečanima, Pečkom patrijaršijom, Đurdevim Stupovima Šudikovom, Mileševom, kao i manastirima Morača i Piva. Kroz ovaj kraj prolazili su karavani i važni putevi, kojima su prenošene dragocjenosti srpskih vladara i velikaša. Zahvaljujući darovima u zlatu, srebru, knjigama i ikonama, manastir je postao značajan duhovni i kulturni centar. Na brdu Gradac, gdje su nekada stolovali gospodari ovog kraja, postojale su i prepisivačke škole u kojima su se širile pismenost i književnost.

Kroz svoju dugu istoriju, manastir je više puta bio meta napada i razaranja. Zabilje-

16. MANASTIRI I TRINISË SË SHENJTË

Në fshatin Brezojevice, në fushën e kodrës Gradac, ndodhet Manastiri i Shën Trinisë, i cili i përket Eparhisë së Budimljës dhe Nikshiqit të Kishës Ortodokse Serbe. Sipas burimeve të shkruara, manastiri u ndërtua në vitin 1567 mbi themelet e një manastiri më të vjetër. Atëherë, kalugjerët e Deçanit i besuan jeromonakut Nestor dhe vëllezërve të tij detyrën për të ndërtuar ose rikthyer këtë shenjtëri pranë lumin Lim. Legjenda thotë se manastiri i parë u ngrit rreth tridhjetë vjet para Manastirit të Deçanit të Lartë, por u shkatërrua gjatë pushtimit osman të rajonit të Plavës. Forma e sotme e manastirit u krijua duke rindërtuar mbi rrënojat e asaj ndërtese të vjetër.

Arkitektura e Manastirit të Shën Trinisë është në stilin bizantin dhe i përket tipit të kishave me një brod të vetëm, me absidë gjysmëkryesore, naos të madh katror dhe priifti (priprat). Konstrukcioni gjysmëpërkulës mbështetet në harku anësor. Kisha nuk ka kupolë as kampanile – kampanili është ndërtuar më vonë mbi kodrën Gradac, mbi manastir. Arkitektura e kishës i ngjan stilit moravo-rashian, karakteristik për manastiret serbe mesjetare.

Falë pozitës gjeografike, Manastiri i Shën Trinisë ka pasur lidhje të forta me Deçanin e Lartë, Patriarkatin e Pejës, Manastirin e Shën Gjergjit, Shudikovin, Milesheven, si dhe manastiret Moraça dhe Piva. Në këtë zonë kalonin karvane dhe rrugë të rëndësishme që përdomin mbretërit dhe prijësit serbë për të transportuar thesarë të çmuar. Falë dhuratave në ar, argjend, libra dhe ikona, manastiri u bë një qendër e rëndësishme shpirtërore dhe kulturore. Në kodrën Gradac, ku dikur sundonin zotërinjtë e rajonit, vepruan edhe shkollat për kopjim librash ku zhvillohej shkrim, leximi dhe letërsia.

ženo je da je spaljen i razoren 1912, 1941. i 1946. godine. Tom prilikom su uništene brojne knjige, a dragocjenosti opljačkane, tako da je malo toga sačuvano do danas.

Živopis u manastiru potiče iz istog perioda i djelo je jednog majstora. Iako su freske u velikoj mjeri oštećene, pojedini fragmenti i dalje su vidljivi. Na istočnom zidu priprate nazire se kompozicija „Strašni sud“, dok se iznad ulaznih vrata nalazi freska „Gostoljublje Avramovo“. Na zapadnom zidu naosa oslikan je „Sveti Nikola“, dok se u niši nalazi prikaz Bogorodice sa Hristom. Pored njih su predstavljeni Sveti Sergije i Sveti Vahko, a desno se nalazi fragment freske Stefana Nemanje.

Freska „Uspenje Bogorodice“, smještena iznad vrata, relativno je dobro očuvana, dok su s lijeve strane prikazani „Rođenje Bogorodice“ i „Hristos“. Nekada se tu nalazila i freska „Arhangel Mihailo“, a na južnom zidu vidljivi su likovi Jovana Preteče, poprsje Svetog Sergeja i Svetog Simeona. U jednoj niši jedva se naziru „Grudi Svetog Save“, dok su pored njega naslikana tri crkvena velikodostojnika, od kojih je jedan, kako se pretpostavlja, Sveti Sava.

Manastir Svete Trojice, uprkos burnoj istoriji i brojnim razaranjima, ostaje jedan od najznačajnijih duhovnih i kulturnih centara ovog kraja, svjedočeci o bogatoj prošlosti i značaju pravoslavne tradicije u plavskoj dolini.

Gjatë historisë së tij të gjatë, manastiri është sulmuar dhe shkatërruar shumë herë. Regjistrohet se është djegur dhe shkatërruar në vitet 1912, 1941 dhe 1946. Gjatë këtyre sulmeve janë shkatërruar shumë libra dhe thesarë të çmuar janë plaçkitur, ndaj pak gjëra janë ruajtur deri sot.

Pikturat murale në manastir janë nga e njëjta periudhë dhe janë punë e një mjeshtri. Megjithëse freskat janë dëmtuar në masë të madhe, fragmente të veçanta janë ende të dukshme. Në murin lindor të priftit shihet kompozicioni „Gjykimi i Madh“, ndërsa mbi derën hyrëse ndodhet freska „Mikpritja e Abrahamit“. Në murin perëndimor të naosit është pikturuar „Shën Nikolla“, ndërsa në një nişë është paraqitur Shën Maria me Krishtin. Afër tyre janë Shën Sergji dhe Shën Vahi, ndërsa djathtas është fragment i freskës së Stefan Nemanjës.

Freska „Ngjitesa e Shën Mërisë“ mbi derë është relativisht mirë ruajtur, ndërsa në anën e majtë janë paraqitur „Lindja e Shën Mërisë“ dhe „Krishti“. Dikur aty ka qenë edhe freska e „Arkangjelit Mihail“. Në murin jugor duken figurat e Gjon Pagëzorit, portreti i Shën Sergjit dhe Shën Simeonit. Në një nişë me vështirësi dallohen „Gjirit i Shën Save“, ndërsa pranë tij janë pikturuar tre prijës kishtarë, prej të cilëve një besohet se është Shën Sava.

Manastiri i Shën Trinisë, pavarësisht historisë së trazuar dhe shkatërimeve të shumta, mbetet një nga qendrat më të rëndësishme shpirtërore dhe kulturore të kësaj zone, duke dëshmuar për të kaluarën e pasur dhe rëndësinë e traditës ortodokse në luginën e Plavës.

17. CRKVA SVETOG NIKOLAJA

Temelje Crkve Svetog Nikolaja osveštao je 28. juna 1993. godine Njegovo visokopreosveštenstvo, mitropolit crnogorsko-primorski G.G. Amfilohije. U to vrijeme, parohijski sveštenik bio je otac Pavle Kandić. Projekat crkve izradio je arhitekta Ranko Vukanić, diplomirani inženjer, osmišljavajući je u skladu s tradicionalnim pravoslavnim stilom.

Osnova crkve ima dimenzije $13,68 \times 10,34$ metra, sa bruto površinom od $71,5 \text{ m}^2$, dok ukupna visina crkve, uključujući i krst, iznosi 13,50 metara. Nakon višegodišnje gradnje, osvećenje crkve obavio je 13. avgusta 2009. godine Njegovo preosveštenstvo, episkop budimljansko-nikšićki G.G. Joanikije.

Crkva pripada Eparhiji budimljansko-nikšićkoj Srpske pravoslavne crkve, a njena izgradnja ostvarena je zahvaljujući velikoj podršci mještana, koji su svojim donacijama, radom i predanošću doprinijeli podizanju ovog svetog hrama. Danas, ova crkva predstavlja ne samo duhovno utočište, već i trajni simbol zajedništva, vjere i očuvanja pravoslavne tradicije u ovom kraju.

17. KISHA E SHËN NIKOLLËS

Themelin e Kishës së Shën Nikollës e bekoï më 28 qershor 1993 shkëlqesia e Tij, Mitropolitit i Malit të Zi dhe Primorjes, G.G. Amfilohije. Në atë kohë, prifti parok ishte Ati Pavle Kandiç. Projekti i kishës u hartua nga arkitekti Ranko Vukaniq, inxhinier i diplomuar, duke e konceptuar në përputhje me stilin tradicional ortodoks.

Baza e kishës ka dimensionet $13,68 \times 10,34$ metra, me sipërfaqe bruto prej $71,5 \text{ m}^2$, ndërsa lartësia totale e kishës, përfshirë kryqin, është 13,50 metra. Pas ndërtimi disa vjeçar, bekimi i kishës u krye më 13 gusht 2009 nga His Grace, Episkopi i Budimljës dhe Nikshiqit, G.G. Joanikije.

Kisha i përket Eparhisë së Budimljës dhe Nikshiqit të Kishës Ortodokse Serbe, dhe ndërtimi i saj u realizua falë mbështetjes së madhe të banorëve lokalë, të cilët me donacionet, punën dhe përkushtimin e tyre kontribuan në ngritjen e kësaj shenjtërie. Sot, kjo kishë përfaqëson jo vetëm një strehë shpirtërore, por edhe një simbol të përhershëm të bashkimit, besimit dhe ruajtjes së traditës ortodokse në këtë zonë.



18. CRKVA SVETIH MUČENIKA KIRIKA I JULITE

Temelje Crkve Svetih mučenika Kirika i Julite osveštao je 28. jula 1994. godine Njegovo visokopreosveštenstvo, mitropolit crnogorsko-primorski G.G. Amfilohije, u vrijeme službovanja nadležnog sveštenika oca Pavla Kandića. Crkva je podignuta kao trajno sjećanje na žrtve pokolja u Velici, koji se dogodio 28. jula 1944. godine.

Projekat crkve izradio je arhitekta Ranko Vukanić, diplomirani inženjer. Osnova crkve ima dimenzije $9,8 \times 7,8$ metara, sa bruto površinom od 45 m^2 , dok ukupna visina objekta sa krstom dostiže 11 metara.

Osvećenje crkve obavljeno je 28. jula 2001. godine, a služili su ga Njegovo visokopreosveštenstvo mitropolit G.G. Amfilohije i Njegovo preosveštenstvo episkop budimljansko-nikšićki G.G. Joanikije, takode u vrijeme parohijskog službovanja oca Pavla Kandića.

Crkva pripada Eparhiji budimljansko-nikšićkoj Srpske pravoslavne crkve, a njena izgradnja ostvarena je zahvaljujući nesebičnoj pomoći mještana, koji su svojim donacijama, radom i predanošću doprinijeli podizanju ovog svetog mjesta. Danas crkva simbolizuje ne samo vjersku i duhovnu postojanost, već i čuva kolektivno sjećanje na stradale u Velici, predstavljajući prostor molitve, tišine i pijeteta.

18. KISHA E SHENJTORËVE DËSHMORË KIRIK DHE JULITË

Themelin e Kishës së Shenjtorëve Dëshmorë Kirik dhe Julitë e bekoj më 28 korrik 1994 Shkëlqesia e Tij, Mitropoliti i Malit të Zi dhe Primorjes, G.G. Amfilohije, në kohën kur shërbente prifti parok Ati Pavle Kandiç. Kisha u ngrit si një kujtim i përhershëm për viktimat e masakrës në Velikë, e cila ndodhi më 28 korrik 1944.

Projekti i kishës u hartua nga arkitekti Ranko Vukaniq, inxhinier i diplomuar. Baza e kishës ka dimensionet 9.8×7.8 metra, me sipërfaqe bruto prej 45 m^2 , ndërsa lartësia totale e objektit me kryqin arrin 11 metra. Bekimi i kishës u krye më 28 korrik 2001, dhe ceremoninë e kryen Shkëlqesia e Tij Mitropoliti G.G. Amfilohije dhe Fortlumluria e Tij, Episkopi i Budimljës dhe Nikshiqit, G.G. Joanikije, gjithashtu gjatë periudhës së shërbimit të priftit Pavle Kandiç.

Kisha i përket Eparhisë së Budimljës dhe Nikshiqit të Kishës Ortodokse Serbe, ndërsa ndërtimi i saj u realizua falë ndihmës së madhe të banorëve lokalë, të cilët me donacionet, punën dhe përkushtimin e tyre kontribuan në ngritjen e kësaj shenjtërie. Sot, kjo kishë simbolizon jo vetëm qëndrueshmërinë fetare dhe shpirtërore, por ruan edhe kujtesën kolektive për të rënë në Velicë, duke qenë një vend lutjeje, qetësie dhe respekti.



19. CRKVA SVETIH APOSTOLA PETRA I PAVLA

Na Ćafi Prijedolskoj, na nadmorskoj visini od 1840 metara, podignuta je Crkva Svetih apostola Petra i Pavla, u znak sjećanja na heroje časti i viteštva koji su poginuli 1912. godine, u borbi koja se odigrala deset dana prije zvaničnog početka Prvog balkanskog rata.

Izgradnja crkve realizovana je uz blagoslov vladike Joanikija Mićovića, a u njenom podizanju učestvovao je veliki broj dobrotvora, graditelja i vjernika iz Velike i drugih krajeva. Crkva je sagrađena pored groblja iz 1912. godine, gdje su sahranjeni hrabri borci, kojima su između dva svjetska rata podignuti spomenici kao izraz zahvalnosti i poštovanja.

Osvećenje temelja Crkve Svetih apostola Petra i Pavla izvršeno je 29. septembra 2007. godine, dok je osvećenje zvona i krsta obavljeno 29. septembra 2010. godine. Crkvu je 29. septembra 2012. godine, sa sveštenstvom, osveštao Njegovo preosveštenstvo episkop budimljansko-nikšički G.G. Joanikije.

Inicijator izgradnje crkve, Dragoljub Paunović, za svoj trud i zalaganje odlikovan je diplomom mitropolita crnogorsko-primorskog Amfilohija, dok je episkop Joanikije članove Odbora za izgradnju nagradio posebnim diplomama, u znak priznanja za njihovu posvećenost i doprinos.

Crkva danas predstavlja trajni spomen na pale junake i simbol vjere, hrabrosti i zajedništva.

19. KISHA E SHENJTORËVE APOSTUJ PJETËR DHE PAVLE

Në Ćafën e Prijedolit, në lartësinë prej 1840 metrash mbi nivelin e detit, u ngrit Kisha e Shenjtorëve Apostuj Pjetër dhe Pavle, si një kujtim për heronjtë e nderit dhe trimërisë që ranë në vitin 1912, në një betejë që u zhvillua dhjetë ditë para fillimit zyrtar të Luftës së Parë Ballkanike.

Ndërtimi i kishës u realizua me bekimin e peshkopit Joanikije Mićoviç, dhe në ngritjen e saj morën pjesë një numër i madh bamirësish, ndërtuesish dhe besimtarësh nga Velika dhe rajone të tjera. Kisha u ndërtua pranë varrezave të vitit 1912, ku janë varrosur luftëtarët e guximshëm, për të cilët ndërmyet dy luftërave botërore u ngritën edhe monumente si shprehje mirënjohjeje dhe respekti.

Bekimi i themeleve të Kishës së Shenjtorëve Apostuj Pjetër dhe Pavle u krye më 29 shtator 2007, ndërsa bekimi i kambanave dhe kryqit u bë më 29 shtator 2010. Kishën më 29 shtator 2012 e bekoj së bashku me klerikët Fortlumenturia e Tij, Episkopi i Budimljës dhe Nikshiqit, G.G. Joanikije.

Iniciatori i ndërtimit të kishës, Dragolub Paunović, u nderua me diplomë nga Mitropolit i Malit të Zi dhe Primorjes, Amfilohije, për përpjekjet dhe angazhimin e tij, ndërsa episkopi Joanikije anëtarët e Komitetit për Ndërtim i nderoi me diploma të veçanta si shenjë mirënjohjeje për përkushtimin dhe kontributin e tyre.

Sot, kjo kishë përfaqëson një kujtim të përhershëm për heronjtë e rënë dhe simbol të besimit, guximit dhe bashkimit.

KULE
KULLAT



Kamene kuće i kule predstavljaju autentičnu arhitektonsku baštinu Plava i Gusinja, svjedočeći o bogatoj istoriji i specifičnim tehnikama gradnje u ovom kraju. Podizane od 16. do početka 20. vijeka, ove jedinstvene građevine značajno se razlikuju od tradicionalnih drvenih kuća karakterističnih za regiju. Kule su prvobitno imale odbrambenu funkciju, da bi kasnije postale i stambeni objekti. Njihovu gradnju izvodili su vrsni majstori iz Debra u Makedoniji, poznati po umijeću obrade kamena i drveta.

Posebno mjesto u arhitektonskoj tradiciji zauzima kula – fortifikaciono-stambeni objekat koji se, u raznim oblicima, gradio širom Balkana od srednjeg vijeka pa sve do 20. vijeka. Građene su od kamena, sa debelim zidovima i pravougaonim ili kvadratnim osnovama. U Plavu su najčešće imale dvije do tri etaže. Bile su ograđene visokim zidom unutar kojeg su se nalazili pomoćni objekti, među kojima i mutvak (kuhinja ili pekara). Na višim spratovima kula nalazili su se mali polukružni prozori, dok su na sve četiri strane bile ugrađene puškarnice. Do danas je u Plavu sačuvano više od 30 kula, od kojih mnoge posjeduju epigrafe o izgradnji. Jedna od najstarijih i najreprezentativnijih je Redžepagića kula iz 17. vijeka, koja se smatra jednim od najznačajnijih primjera ove arhitekture u Crnoj Gori.

Najveći broj kula izgrađen je u periodu između Berlinskog kongresa (1878) i Prvog balkanskog rata (1912) – vremenu političkih previranja i sukoba koje je ostavilo snažan trag u istoriji Plava i Gusinja. Zbog toga danas kule predstavljaju ne samo vrijedne arhitektonske spomenike, već i simbole jednog turbulentnog doba.

Tipične dimenzije kula bile su približno 10 × 10 × 10 metara, sa kvadratnom osnovom i tri etaže visine po tri metra, uz tavan od

Shtëpitë dhe kulla prej guri përbëjnë trashëgiminë autentike arkitekturore të Plavës dhe Gucisë, duke dëshmuar për historinë e pasur dhe teknikat specifike të ndërtimit në këtë krahinë. Ndërtuar nga shekulli i 16-të deri në fillim të shekullit të 20-të, këto ndërtime unike dallohen ndjeshëm nga shtëpitë tradicionale druri karakteristike për rajonin. Kullat në fillim kishin funksion mbrojtës, ndërsa më vonë u shndërruan edhe në objekte banimi. Ndërtimin e tyre e realizuan mjeshtër të shkëlqyer nga Debra në Maqedoni, të njohur për aftësitë e tyre në punimin e gurit dhe drurit.

Një vend të veçantë në traditën arkitekturore zë kulla – objekti fortifikues-banor që, në formë të ndryshme, është ndërtuar në gjithë Ballkanin nga mesjeta deri në shekullin e 20-të. Ato ishin ndërtuar nga guri, me mure të trasha dhe baza katrore ose drejtëndëshe. Në Plavë, më së shpeshti kishin dy deri tri kate. Ishin të rrethuara me mure të larta brenda të cilave ndodheshin objekte ndihmëse, përfshirë mutvakun (kuzhinë ose furrë buke).

Në katet e larta të kullave kishte dritare të vogla gjysmë-rrethuara, ndërsa në të katër anët ishin të vendosura vende për pushkë. Deri sot në Plavë janë ruajtur mbi 30 kulla, shumë prej të cilave kanë epigrafe mbi ndërtimin. Një nga më të vjetrat dhe më reprezentativet është Kulla e Rexhepagiqëve nga shekulli i 17-të, e cila konsiderohet si një nga shembujt më të rëndësishëm të kësaj arkitekture në Mal të Zi.

Shumica e kullave janë ndërtuar në periudhën midis Kongresit të Berlinit (1878) dhe Luftës së Parë Ballkanike (1912) – një kohë trazirash politike dhe konflikte që lanë gjurmë të thella në historinë e Plavës dhe Gucisë. Për këtë arsye, sot kullat përbëjnë jo vetëm monumente të vlefshme arkitekturore, por edhe simbole të një periudhe të trazuar.

jednog metra. Prizemlje je služilo za smještaj stoke i skladištenje hrane, dok su viši spratovi bili stambeni. Kuhinje su bile bez plafona, sa duplom visinom radi odvođenja dima, često povezane s nužnikom.

Sobe su bile kvadratnog oblika, opremljene ugrađenim drvenim elementima i organizovane tako da je namještaj bio raspoređen uz zidove, a središnji prostor ostajao prazan. Prozori su bili mali, duboko usadeni u kamene zidove, sa niskim parapetima koji su omogućavali pogled sa divana pokraj prozora.

Na drugom spratu stepenišni hol se širio u čardak – poluzatvoren, prostran i osvjetljen prostor, najčešće usmjeren ka najljepšem pogledu. Ovaj pažljivo oblikovani dio kule bio je njena estetska i funkcionalna posebnost.

Kule su građene od lomljenog kamena i tesanika, dok su međuspratne i krovne konstrukcije pravljenе od meke tesane drvene grade. Zbog jakih klimatskih uslova, krovovi su bili strmi (pod uglom od najmanje 45 stepeni) i prekriveni šindrom. Tavan se koristio isključivo u slučaju odbrane, a na vrhu su ostavljani uski otvori – puškarnice. Pojedine kule imale su zazidane otvore koji su se mogli aktivirati u vanrednim okolnostima.

Ove monumentalne građevine svjedoče o sposobnosti ljudi da se arhitektonski i funkcionalno prilagode uslovima života u osjetljivim geopolitičkim vremenima. Danas, kule Plava i Gusinja čine neizostavan dio kulturno-istorijskog nasljeđa, vrijednog pažnje, istraživanja i očuvanja.

Dimenzionet tipike të kullave ishin rreth $10 \times 10 \times 10$ metra, me bazë katrore dhe tri kate me lartësi prej tre metrash secila, dhe një kati nëntavani me lartësi një metri. Katërdita përdorej për strehimin e bagëtive dhe magazinimin e ushqimit, ndërsa katet më të larta ishin banimi. Kuzhinat ishin pa tavan, me lartësi të dyfishtë për largimin e tymit, shpesh të lidhura me vendin për nevoja personale.

Dhomat ishin katrore, të pajisura me elemente druri të integruar dhe të organizuara në mënyrë që mobiljet të vendoseshin përgjatë mureve, ndërsa hapësira qendrore mbetej e lirë. Dritaret ishin të vogla, të thella në muret prej guri, me parape të ulëta që mundësonin pamje nga divani pranë dritares.

Në katin e dytë holli me shkallë zgjeronte në një çardak – hapësirë gjysmë e mbyllur, e gjerë dhe e ndriçuar, zakonisht e drejtuar kah pamja më e bukur. Ky pjesë e kujdesshëm e kullës ishte veçori estetike dhe funksionale.

Kullat ishin ndërtuar me gur të thyer dhe gur të përpunuar, ndërsa konstruksionet ndërkateshe dhe çatia prej druri të butë të përpunuar. Për shkak të kushteve të rënda klimatike, çatitë ishin të pjerrëta (me kënd të paktën 45 gradë) dhe mbuluar me dru të hollë (shindra). Nëntavani përdorej vetëm në raste mbrojtjeje, dhe në krye kishin hapje të ngushta – vende për pushkë. Disa kulla kishin vrima të mbyllura që mund të hapeshin në raste emergjence.

Këto ndërtime monumentale dëshmojnë aftësinë e njerëzve për t'u përshtatur arkitekturës dhe funksionit me kushtet e jetesës në kohëra të ndjeshme gjeopolitike. Sot, kullat e Plavës dhe Gucisë përbëjnë pjesë të pazëvendësueshme të trashëgimisë kulturo-historike, që meriton vëmendje, studim dhe ruajtje.

20. KULA REDŽEPAGIĆA

Kula Redžepagića predstavlja najstariji objekat stambeno-odbrambene arhitekture u plavsko-gusinjskom kraju i jedan je od najznačajnijih spomenika ove vrste u Crnoj Gori. Odmah nakon Carske džamije, smatra se najstarijom sačuvanom građevinom u ovom području. Po svojoj strukturi i funkciji, kula je autentičan primjer feudalnog utvrđenog stana iz srednjeg vijeka, a njena istorijska i arhitektonska vrijednost prevazilazi lokalne okvire.

Kula Redžepagića svjedoči o specifičnom tipu civilne arhitekture koji je nekada bio prisutan širom Balkana, ali su njegovi tragovi danas gotovo u potpunosti iščezli. Zbog toga kula zahtijeva brižljivu restauraciju i trajno očuvanje. Sredinom 20. vijeka, zakonom je zaštićena kao kulturno-istorijski spomenik druge kategorije.

Prema najčešće prihvaćenim podacima, kula je sagrađena 1671. godine, a njen graditelj bio je Hasan-beg Redžepagić. Međutim, narodno predanje kazuje da njeni temelji potiču još iz 15. vijeka i povezuju se s Ali Mućem, potomkom Ali-bega Redžepagića, koji je navodno podigao kulu radi odbrane Plava od upada Klimentata.

Prvobitno je kula imala dva sprata, zidana od kamena s debelim zidovima širine preko jednog metra, osmatračnicama, puškarnicama i krovom od kamenih ploča. Kada su se Redžep-begovi sinovi podijelili, kula je pripala Bećir-begu, koji je dogradio treći sprat – čardak, izrađen od kvalitetne čamove građe iz šuma na obližnjem brdu Završ. Iako su se braća razdvojila, zadržali su pravo zajedničkog korišćenja kule u slučaju napada, krvne osvete ili druge vanredne situacije.

U tim trenucima, porodice su sklanjale stoku u prizemlje, zatvarale i utvrđivale ulaze, a sa puškarnica na svim stranama branile se vatrenim oružjem, kamenjem, ključalom

20. KULLA E REXHEPAGIQËVE

Kulla e Rexhepagiqëve përfaqëson objektin më të vjetër të arkitekturës banimi-mbrojtëse në rajonin e Plavës dhe Gucisë dhe është një nga monumentet më të rëndësishme të këtij lloji në Mal të Zi. Pas Xhamisë së vjetër, konsiderohet ndërtim më i vjetër i ruajtur në këtë zonë. Me strukturën dhe funksionin e saj, kulla është shembull autentik i banesës feudale të fortifikuuar nga mesjeta, dhe vlera e saj historike dhe arkitekturore tejkalon kufijtë lokalë.

Kulla e Rexhepagiqëve dëshmon një lloj specifik të arkitekturës civile që dikur ishte e pranishëm në gjithë Ballkanin, por gjurmët e saj sot pothuajse janë zhdukur krejtësisht. Prandaj, kulla kërkon restaurim të kujdesshëm dhe ruajtje të përhershme. Në mes të shekullit të 20-të, ajo u shpall me ligj monument kulturor-historik e kategorisë së dytë.

Sipas të dhënave më të pranuar, kulla u ndërtua në vitin 1671, ndërsa ndërtuesi i saj ishte Hasan-beg Rexhepagiq. Megjithatë, tradita popullore thotë se themeli i saj daton nga shekulli i 15-të dhe lidhet me Ali Mućin, pasardhës i Ali-begut Rexhepagiq, i cili thuhet se e ngriti kullën për mbrojtjen e Plavës nga sulmet e Klimentëve.

Në fillim, kulla kishte dy kate, ndërtuar me gurë me mure të trasha mbi një metër, me vëzhgueshëm, vende për pushkë dhe çati prej pllakash guri. Kur djemtë e Rexhep-begut u ndanë, kulla i takoi Beqir-begut, i cili shtoi katin e tretë – çardakun, të ndërtuar me dru cilësor të bredhit nga pyjet pranë kodrës Zavrsh. Edhe pse vëllezërit u ndanë, ruanin të drejtën e përdorimit të përbashkët të kullës në raste sulmesh, gjakmarrjeje apo situatash emergjente.

Në këto momente, familjet strehoheshin në katin përdhe, mbyllnin hyrjet dhe i forconin ato, ndërsa me armë zjarri, gurë, ujë të valuar dhe mjete të tjera mbronin kullën nga

vodom i drugim sredstvima.

Kula je imala bogato rezbarena drvena vrata na sjevernoj strani. Tokom balkanskih ratova, ta vrata su ukradena, pa se Šaban-beg potomak porodice Redžepagić, zakleo da više nikada neće ući na taj ulaz. Iz tog razloga, sjeverni ulaz je zazidan, a novi otvoren na južnoj strani objekta.

Jedan od najprepoznatljivijih elemenata ove građevine su natkriveni drveni balkoni iznad puškarnica, poznati kao čošak, koji su postali zaštitni znak Kule Redžepagića.

Od 1979. godine, kula je pretvorena u muzej. Zahvaljujući angažovanju Šuća Redžepagića, od 2011. godine u njoj je postavljena vrijedna kolekcija narodnih nošnji, rukotvorina i tradicionalnih alata. Danas, Redžepagića kula nije samo dragocjeno arhitektonsko nasljeđe, već i kulturni centar koji živo svjedoči o istoriji, načinu života i duhu ljudi ovog kraja kroz vjekove.

të gjitha anët.

Kulla kishte dyer të punuara mjeshtërisht prej druri në anën veriore. Gjatë luftërave ballkanike, këto dyer u vodhën, dhe Shaban-beg, pasardhës i familjes Rexhepagiq, betohej se nuk do të hynte më kurrë nga ajo hyrje. Për këtë arsye, hyrja veriore u mbyll, dhe një e re u hap në anën jugore të objektit.

Një nga elementët më të dallueshëm të kësaj ndërtese janë ballkonet e mbuluara prej druri mbi vendet për pushkë, të njohura si „qoshe”, të cilat janë bërë simbol i kullës së Rexhepagiqëve.

Që nga viti 1979, kulla është kthyer në muze. Falë angazhimit të Shuçës Rexhepagiq, që nga viti 2011 në të është vendosur një koleksion i vlefshëm i kostumeve popullore, punimeve artizanale dhe veglave tradicionale. Sot, kulla e Rexhepagiqëve nuk është vetëm trashëgimi e çmuar arkitekturorë, por edhe qendër kulturore që dëshmon në mënyrë të gjallë historinë, mënyrën e jetesës dhe shpirtin e popullit të këtij vendi gjatë shekujve.



21. BEĆIRAGIĆA KULA

Kula, koju narod danas poznaje kao Bećiragića kula, podigao je 1899. godine Šaćir-beg, sin Hrushid-bega Jusufagića. Tokom balkanskih ratova, Šaćir-beg je prodao kulu porodici Bećiragić, po kojoj je kula kasnije i dobila ime.

Poput većine kula u plavsko-gusinjskom kraju, i ova su zidali čuveni majstori iz Debra, poznati po vještini zidanja klesanim kamenom. Građena je od precizno obradenog kamena, sa prizemljem i dva sprata, a nekada je imala i treći – čardak, takode zidan kamenom. Na krovu, prekrivenom šindrom, nalazio se mali drveni minaret poznat kao baba-finka, koji je označavao da se radi o musafirskoj kući – mjestu gdje su putnici mogli besplatno prenoćiti i biti nahranjeni.

Osnova kule ima dimenzije $10,3 \times 10$ metara, a najreprezentativniji dijelovi – prednji zid i čošnici – zidani su klesanim kamenom. Detalj baba-finke na krovu, visine oko 1,5 metara, sa drvenom jabukom na vrhu obojenom zlatnom ili crvenom bojom, bio je tradicionalni znak gostoprimstva i otvorenosti prema putnicima namjernicima.

Iznad ulaznih vrata kule nalazi se tarih o njenoj izgradnji, oblikovan u formi polumjeseca i zvijezde. Smatra se najdužim i najljepše kaligrafski urađenim tarihom u Plavu. Pored njega, na fasadi kule ističu se dekorativni ornamenti i posebno pažljivo ukrašeni stubovi ulaznih vrata.

Na unutrašnjim stranama stubova uklesani su simboli sablji, koji dominiraju ovim detaljima. Na desnom stubu, ispod sablje, nalazi se simbol pištolja okrenutog prema zemlji – što simbolizuje miroljubivost domaćina, ali i spremnost na odbranu. Na lijevom stubu, ispod sablje, uklesan je simbol makaza, što označava domaćicu kuće. Tako desni stub simbolizuje domaćina, a lijevi domaćicu – naglašavajući porodični sklad i uredenost

21. KULLA E BEQIRAGAJVE

Kullën, që sot njihet nga populli si Kulla e Beqiragajve, e ndërtoi në vitin 1899 Shaqir-beg, biri i Hrushid-beg Jusufagiqit. Gjatë luftërave ballkanike, Shaqir-beg e shiti kullën familjes Beqiragaj, nga e cila më pas mori edhe emrin.

Si shumica e kullave në rrethin e Plavës dhe Gucisë, edhe këtë e ndërtuan mjeshtrit e njohur nga Dibra, të famshëm për mjeshhtërinë në punimin e gurit të përpunuar. Kulla është ndërtuar nga gurë të përpunuar me saktësi, me katin përdhes dhe dy kate, ndërsa dikur kishte edhe një të tretë – çardak, po ashtu i ndërtuar me gur. Në çati, e mbuluar me shkindër, kishte një minaret të vogël druri, të njohur si baba-finka, që tregonte se ishte një shtëpi mysafirësh – një vend ku udhëtarët mund të kalonin natën falas dhe të ushqeheshin.

Baza e kullës ka dimensione $10,3 \times 10$ metra, ndërsa pjesët më të përfaqësuara – muri i përparmë dhe qoshet – janë ndërtuar me gurë të përpunuar. Detaji i baba-finkës në çati, i gjatë rreth 1,5 metra, me një mollë druri në krye të pikturuar me ngjyrë të artë ose të kuqe, ishte shenjë tradicionale e mikpritjes dhe hapjes ndaj udhëtarëve.

Mbi dyert hyrëse të kullës ndodhet një tarih i ndërtimit, i formuar në formë gjysmëhëne dhe ylli. Ai konsiderohet tarihi më i gjatë dhe më i bukur kaligrafikisht në Plav. Përveç tij, në fasadën e kullës dallohet puna dekorative dhe shtyllat e hyrjes, të zbukurara me kujdes të veçantë.

Në brendësi të shtyllave janë gdhendur simbole të shpatave, që dominojnë këto detaje. Në shtyllën e djathtë, poshtë shpatës, është simboli i një pistoletë që tregohet poshtë – që simbolizon paqen e pritësit, por edhe gatishmërinë për mbrojtje. Në shtyllën e majtë, poshtë shpatës, është simboli i gërshërëve, që tregon pronaren e shtëpisë. Kë-

doma.

Bećiragića kula, nekada Šaćir-begova kula, ostaje vrijedan spomenik arhitekture, tradicije i života jedne epohe. Ona svjedoči o vremenu kada su kule bile ne samo fortifikacijski objekti, već i prostori otvorenog gostoprimstva, porodične časti i lokalnog značaja.

shtu, shtylla e djathtë simbolizon pritësin, ndërsa ajo e majtë pronaren – duke theksuar harmoninë familjare dhe rregullin në shtëpi.

Kulla e Beqiragajve, dikur kulla e Shaqir-begut, mbetet një monument i çmuar i arkitekturës, traditës dhe jetës së një epoqe. Ajo dëshmon për kohën kur kullat nuk ishin vetëm objekte fortifikimi, por edhe hapësira mikpritjeje të hapur, nderi familjar dhe rëndësia lokale.



22. KULA RAMA (DEMOVOG) REDŽEPAGIĆA

U mahali Redžepagića, u blizini Dizdarevog grada – istorijskog utvrđenja iz kojeg su Redžepagići gotovo dvjesto godina upravljali Gornjim Polimljem – očuvana je Kula Rama (Demovog) Redžepagića, jedan od dragulja tradicionalne arhitekture ovog kraja. Ova imponantna građevina, kao i mnoge druge kule u Plavu, svjedoči o bogatoj kulturno-istorijskoj baštini i nekadašnjem načinu života stanovništva.

Iz natpisa na kamenoj ploči, uzidanoj iznad ulaznih vrata, saznaje se da su kulu 1894. godine sagradili sinovi Ahmet-bega, Jusuf i Halid, zajedno sa Ademom, sinom Ejupa. Ovaj podatak potvrđuje kontinuitet gradnje kula u Plavu i značaj koji su imale u društvenoj i ekonomskoj strukturi tog vremena.

Kula ima prizemlje i dva sprata, što je tipično za objekte tog perioda. Građena je od klesanog i poluobrađenog kamena, koji je garantovao čvrstoću i dugovječnost. Osnova kule ima dimenzije 10,30 × 10 metara, a zidovi su debljine 80 centimetara, što je obezbjeđivalo dobru toplotnu izolaciju i zaštitu od spoljašnjih uticaja.

Prvobitno je krov bio pokriven šindrom, tradicionalnim materijalom poznatim po trajnosti i otpornosti na vremenske neprilike. U kasnijem periodu šindra je zamijenjena crijepom, što svjedoči o prilagodavanju građevine savremenijim građevinskim rješenjima, pri čemu je osnovna struktura ostala nepromijenjena.

Osim što je imala stambenu i odbrambenu funkciju, Kula Rama (Demovog) Redžepagića bila je i simbol ugleda i statusa porodice koja ju je gradila. Njena monumentalnost i očuvana arhitektonska forma svjedoče o vještini graditelja, ali i o vremenu kada su kule bile centri porodičnog i društvenog života.

22. KULLA E RAMËS (DEMIT) REXHEPAGIQ

Në mahallën e Rexhepagajve, pranë Dizdarëve – kështjellës historike nga ku Rexhepagiqët sunduan pothuajse dy shekuj mbi Polimën e Epërme – është ruajtur Kulla Rama një prej thesarëve të arkitekturës tradicionale të këtij krahu. Ky ndërtesë madhështore, ashtu si shumë kulla të tjera në Plav, dëshmon për trashëgiminë e pasur kulturo-historike dhe mënyrën e jetesës së popullsisë së dikurshme.

Nga mbishkrimi në pllakën e gurit, e ngulur mbi derën hyrëse, mësohet se kullën e ndërtuan në vitin 1894 djemtë e Ahmet-begut, Jusufi dhe Halidi, së bashku me Ademun, birin e Ejupit. Ky fakt konfirmon vazhdimësinë e ndërtimit të kullave në Plav dhe rëndësinë që ato kishin në strukturën shoqërore dhe ekonomike të kohës.

Kulla ka katin përdhës dhe dy kate, tipike për objektet e asaj periudhe. Është ndërtuar nga gurë të përpunuar dhe gjysmë përpunuar, që garantojnë qëndrueshmëri dhe jetëgjatësi. Baza e kullës ka dimensione 10.30 × 10 metra, dhe muret janë të trashë 80 centimetra, duke siguruar izolim të mirë termik dhe mbrojtje nga ndikimet e jashtme. Fillimisht çatia ishte mbuluar me shkindër, material tradicional i njohur për qëndrueshmërinë dhe rezistencën ndaj motit të keq. Më vonë, shkindra u zëvendësua me tuilë, që tregon përshtatjen e ndërtesës me zgjidhje më moderne ndërtimore, ndërsa struktura bazë mbeti e pandryshuar.

Përveç që kishte funksion strehimi dhe mbrojtjeje, Kulla Rama ishte edhe simbol i reputacionit dhe statusit të familjes që e ndërtoi. Madhështia dhe forma e mirëmbajtur arkitektonike dëshmojnë mjeshtërinë e ndëguesve, por edhe kohën kur kullat ishin qendra e jetës familjare dhe shoqërore.

Sot, kjo kullë përbën një monument të

Danas, ova kula predstavlja vrijedan spomenik graditeljske tradicije i dio bogate kulturne baštine Plava. Njeno očuvanje i valorizacija imaju poseban značaj za razumijevanje istorije i svakodnevice nekadašnjih generacija ovog kraja.

çmuar të traditës ndërtimore dhe pjesë të pasurisë kulturore të Plavës. Ruajtja dhe vlerësimi i saj kanë rëndësi të veçantë për të kuptuar historinë dhe jetën e përditshme të brezave të mëparshëm të këtij krahu.



23. KULA JUSUF-BEGA REDŽEPAGIĆA

Kula je gradio Jusuf-beg Redžepagić, a ona danas predstavlja jedan od značajnih primjera tradicionalne stambeno-odbrambene arhitekture u Plavu. Njena impozantna struktura svjedoči o majstorstvu tadašnjih graditelja i o vremenu kada su kule bile ne samo porodični domovi, već i tvrđave za odbranu.

Dimenzije kule su 10 × 11 metara. Građena je od lomljenog i pritesanog kamena, dok su njeni čošnici izrađeni od fino klesanih kamenih blokova, što joj daje i estetsku i konstruktivnu vrijednost. Debljina zidova iznosi 80 centimetara, što je osiguravalo stabilnost objekta i pružalo zaštitu od vremenskih nepogoda i mogućih napada.

Krov kule je prvobitno bio prekriven šindrom – tradicionalnim materijalom poznatim po dugovječnosti i otpornosti. U kasnijoj adaptaciji, šindra je zamijenjena talasastim lesomitom, čime je objekat modernizovan, ali je djelimično izgubljena njegova autentična vizura.

Zanimljiv detalj koji svjedoči o ulozenom trudu i sredstvima jeste podatak da je za svaki isklesani čošnik kule plaćana jedna zlatna lira. To ne govori samo o preciznosti u obradi kamena, već i o materijalnim mogućnostima imućnih porodica tog vremena, koje su ulagale u dugotrajne i čvrste objekte.

Jedna od ključnih odbrambenih karakteristika kule nalazi se ispod krova – nadzidak sadrži veliki broj uzdužnih puškarnica, strateški raspoređenih radi posmatranja okoline i odbrane u slučaju napada. Ovakav sistem fortifikacije bio je tipičan za kule ovog tipa, koje su štatile kako porodicu, tako i širu zajednicu.

Jusuf-begova kula danas je dragocjeno svjedočanstvo prošlih vremena i vrijedan primjer arhitektonske baštine Plava. Njena masivna konstrukcija, fino obrađeni detalji i

23. KULLA E JUSUF-BEGUT REXHEPAGIQ

Kullën e ndërtoi Jusuf-beg Rexhepagiq dhe sot ajo paraqet një nga shembujt më të rëndësishëm të arkitekturës tradicionale strehimore-mbrojtëse në Plav. Struktura e saj madhështore dëshmon mjeshtërinë e ndërtesve të kohës dhe kohën kur kullat nuk ishin vetëm shtëpi familjare, por edhe kështjella për mbrojtje.

Dimensionet e kullës janë 10 × 11 metra. Është ndërtuar nga gur i thyer dhe i shtypur, ndërsa qoshet janë bërë nga blloqe të punuara hollë guri, që i japin asaj vlerë estetike dhe konstruktive. Trashësia e mureve është 80 centimetra, duke siguruar stabilitetin e objektit dhe mbrojtje nga kushtet atmosferike dhe sulmet e mundshme.

Çatia e kullës në fillim ishte e mbuluar me shkindër – material tradicional i njohur për qëndrueshmëri dhe rezistencë. Në një adaptim të mëvonshëm, shkindra u zëvendësua me lesomit valëzuar, duke modernizuar objektin, por duke humbur pjesërisht pamjen e tij autentike.

Një detaj interesant që dëshmon për përpjekjen dhe shpenzimet është fakti se për çdo qoshe të gdhendur të kullës paguhej një lirë ari. Kjo tregon jo vetëm për saktësinë në përpunimin e gurit, por edhe për mundësitë materiale të familjeve të pasura të asaj kohe, të cilat investonin në objekte të qëndrueshme dhe afatgjata.

Një nga karakteristikat kryesore mbrojtëse të kullës ndodhet nën çati – muri mbikalues përmban një numër të madh dritare zjarri (për armë zjarri), të vendosura në mënyrë strategjike për vëzhgimin e mjedisit dhe mbrojtjen në rast sulmi. Ky sistem fortifikimi ishte tipik për kullat e këtij tipi, që mbronin jo vetëm familjen, por edhe komunitetin më të gjerë.

Kulla e Jusuf-begut sot është dëshmi e

istorijski značaj čine je nezaobilaznim dijelom kulturnog identiteta ovog kraja.

čmuar e kohërave të kaluara dhe një shembull i vlefshëm i trashëgimisë arkitekture të Plavës. Konstrukti i saj masiv, detajet e punuara me kujdes dhe rëndësia historike e bëjnë pjesë të pandashme të identitetit kulturor të këtij krahu.



24. KULA ŠILJKAČA

Posebnost tradicionalne arhitekture plavsko-gusinjskog kraja čine kule šiljkače – jedinstveni tip stambeno-odbrambenih objekata. Ove kule imale su tri sprata zidana od kamena i četvorovodni krov prekriven šindrom. Specifičan arhitektonski element bio je način na koji su sve četiri strane krova završavale u jednoj tački, iz koje se uzdizao drveni šiljak, dug oko 1,5 metara. Na vrhu tog šiljka nalazila se drvena jabuka, obojena u zlatnu ili crvenu boju – prepoznatljiv znak da je kula bila musafiriska kuća, mjesto gdje je svaki putnik mogao besplatno prenoćiti i naći utočište.

U Plavu je do danas sačuvana samo jedna kula šiljkača – Šiljkača Elmasa Plavljanina, koju je izgradio Elmas Plavljanin 1899/1900. godine. Iako predstavlja rijedak primjer ove vrste arhitekture, kula je tokom godina pretrpjela brojne intervencije koje su narušile njenu autentičnost. Krovna šindra zamijenjena je crijepom, prozori su prošireni, a neki su naknadno otvoreni na prizemlju i spratu, dok su pojedini izvorni zazidani. Dodatno, otvorena su nova vrata na spratu, izgrađeno vanjsko stepenište, a puškarnice su zatvorene, što je znatno umanjilo njenu prvobitnu fortifikacionu funkciju i narušilo jedinstveni izgled objekta.

Osim arhitektonske vrijednosti, Šiljkača Elmasa Plavljanina nosi i mračno nasljeđe. Godine 1913, nakon zauzimanja Plava i Gusinja, u ovoj kuli bio je smješten prijeni Vojni sud, koji je izricao smrtnu presudu brojnim Plavljanima i Gusinjama. Iz njenih prozora visila su vješala, a javna pogubljenja vršena su u dvorištu kule. Dio osuđenih bio je obješen upravo s prozora, zbog čega je ova građevina postala simbol stradanja i teških vremena koja su zadesila ovaj kraj.

Uprkos svim promjenama i ožiljcima prošlosti, Šiljkača Elmasa Plavljanina i da-

24. KULLA SHILKAÇA

Veçanti e arkitekturës tradicionale të rajonit të Plavës dhe Gucisë janë kullat shilkaça – një lloj unik i objekteve strehimore-mbrojtëse. Këto kulla kishin tri kate të ndërtuara nga guri dhe çati me katër pjata, të mbuluara me shkindër. Element arkitektonik karakteristik ishte mënyra sesi katër anët e çatis përfundonin në një pikë të vetme, nga ku ngrihej një shil në dru, i gjatë rreth 1.5 metra. Në krye të këtij shili ishte një mollë druri, e pikturuar me ngjyrë të artë ose të kuqe – shenjë dalluese që kulla ishte shtëpi mysafirësh, vend ku çdo udhëtar mund të kalonte natën falas dhe të gjente strehë.

Në Plav sot është ruajtur vetëm një kullë shilkaça – Shilkaça e Elmasit Plavljanin, të cilën e ndërtoi Elmas Plavljanini në vitet 1899/1900. Megjithatë është shembull i rrallë i këtij tipi të arkitekturës, kulla gjatë viteve ka pësuar ndërhyrje të shumta që kanë dëmtonuar autenticitetin e saj. Çatia me shkindër u zëvendësua me tullë, dritaret u zgjeruan dhe disa u hapën më vonë në katin përdhës dhe atë të dytë, ndërsa disa të tjera u mbyllën. Gjithashtu, u hapën dyer të reja në kat, u ndërtua shkallë e jashtme, dhe dritaret për armë u mbyllën, duke zvogëluar ndjeshëm funksionin e saj fillestar fortifikues dhe duke dëmtonuar pamjen unike të objektit.

Përveç vlerës arkitekturore, Shilkaça e Elmasit Plavljanin ka edhe një trashëgimi të errët. Në vitin 1913, pas marrjes së Plavës dhe Gucisë, në këtë kullë ishte vendosur Gjykata e Shpejtë Ushtarake, e cila dënoi me vdekje shumë banorë të Plavës dhe Gucisë. Nga dritaret e saj varnin litarët, dhe ekzekutimet publike bëheshin në oborrin e kullës. Një pjesë e të dënuarve u varën pikërisht nga dritaret, për këtë arsye kjo ndërtesë u bë simbol i vuajtjeve dhe kohëve të vështira që kaloi ky rajon.

Pavarësisht ndryshimeve dhe plagëve të

nas stoji kao jedini sačuvani primjer kule šiljkače u Plavu i jedan od rijetkih svjedoka tradicionalne arhitekture i burnih istorijskih događaja. Njena restauracija i adekvatna zaštita predstavljali bi značajan korak ka očuvanju kulturne baštine plavsko-gusinjskog kraja.

së kaluarës, Shilkaça e Elmasit Plavlanin sot qëndron si shembulli i vetëm i ruajtur i kullës shilkaça në Plav dhe një nga dëshmitë e rralla të arkitekturës tradicionale dhe ngjarjeve të përgjakshme historike. Restaurimi dhe mbrojtja e duhur do të ishte një hap i rëndësishëm drejt ruajtjes së trashëgimisë kulturore të rajonit të Plavës dhe Gucisë.



25. HADŽIMUŠOVIĆA KULA

Hadžimušovića kula podignuta je u Ribarskoj mahali, jednom od najstarijih naselja plavsko-gusinjske kotline, u neposrednoj blizini Plavskog jezera. Pored izuzetnog položaja, ova kula plijeni pažnju posjetilaca svojim arhitektonskim skladom i specifičnim načinom gradnje, koji predstavlja jedan od najreprezentativnijih primjera tradicionalne stambeno-odbrambene arhitekture ovog kraja.

Gradena je od kombinacije klesanog i poluobrađenog kamena, na kvadratnoj osnovi, i ima prizemlje i dva sprata. Njena čvrsta struktura svjedoči o otpornosti i postojanosti, dok pažljivo oblikovani arhitektonski detalji daju objektu poseban estetski pečat. Na prvom i drugom spratu nalaze se simetrično raspoređeni lučni prozori izrađeni od fino klesanog kamena, a na nadzlitku su smještene uzdužne puškarnice koje su nekada služile za odbranu.

Krov kule, koji je prvobitno bio prekriven šindrom, kasnije je zamijenjen crijepom. Time je izmijenjen njen autentični izgled, ali je poboljšana njena dugovječnost i funkcionalnost.

Unutrašnja organizacija kule prilagođena je svakodnevnim potrebama. Drvene stepenice, koje polaze iz prizemlja, povezuju sve spratove i omogućavaju lak pristup svim djelovima objekta. Dimenzije osnove kule iznose $10 \times 10,20$ metara, što odgovara uobičajenim proporcijama plavsko-gusinjskih kula.

Iznad ulaznih vrata nalazi se kamena ploča s natpisom na osmanskome jeziku, koji svjedoči da je kulu podigao Zekerijin (Zećov) sin Murad 1897/1898. godine. Ovaj tarih, pored istorijske vrijednosti, dodatno doprinosi autentičnosti i značaju ovog kulturno-istorijskog spomenika.

Vlasnici kule su Behmen (Abidin)

25. KULLA HAXHIMUSHOVIQ

Kulla Haxhimushoviq u ngrit në Mahallën e Peshkatarëve (Ribarska), një nga vendbanimet më të vjetra në Irajonin e Plavës dhe Gucisë, afër Liqenit të Plavës. Përveç pozicionit të veçantë, kjo kullë tërheq vëmendjen e vizitorëve me harmoni arkitekturore dhe mënyrën specifike të ndërtimit, që përfaqëson një nga shembujt më përfaqësues të arkitekturës tradicionale strehimore-mbrojtëse të këtij rajoni.

Është ndërtuar nga një kombinim guri të punuar dhe të përpunuar pjesërisht, mbi një themel katror, dhe ka katin përdhës dhe dy kate. Struktura e saj e fortë dëshmon rezistencën dhe qëndrueshmërinë, ndërsa detajet e formuara me kujdes i japin objektit një vlerë estetike të veçantë. Në katin e parë dhe të dytë gjenden dritare harkore të vendosura në mënyrë simetrike, të punuara nga gurë të punuar hollë, ndërsa në murin mbikalues janë vendosur dritare të gjata për armë zjarri, të cilat dikur shërbenin për mbrojtje.

Çatia e kullës, e cila në fillim ishte e mbuluar me shkindër, më vonë u zëvendësua me tullë. Kjo ndryshoi pamjen autentike të saj, por përmirësoi qëndrueshmërinë dhe funksionalitetin.

Organizimi i brendshëm i kullës është i përshtatur me nevojat e përditshme. Shkallët prej druri, që nisin nga kati përdhës, lidhin të gjitha katet dhe mundësojnë qasje të lehtë në të gjitha pjesët e objektit. Dimensionet e themelit të kullës janë $10 \times 10,20$ metra, që përputhen me përmasa të zakonshme të kullave në rajonin e Plavës dhe Gucisë.

Mbi derën hyrëse ndodhet një pllaka guri me një mbishkrim në gjuhën osmane, që dëshmon se kullën e ndërtoi Murad, djali i Zekerijanit (Zeçit), në vitet 1897/1898. Ky tarih, përveç vlerës historike, i jep më shumë autenticitet dhe rëndësi këtij monamenti kulturor-historik.

Hadžimušović i Salih (Hilmija) Hadžimušović. Nakon diobe vlasništva, na kuli su otvorena dodatna vrata i prozori u prizemlju (hizbi), koje je kasnije pretvoreno u stambeni prostor. Ove izmjene donekle su izmijenile prvobitni izgled kule, ali su joj istovremeno produžile život i omogućile funkcionalnu adaptaciju savremenim potrebama.

Hadžimušovića kula, sa svojom bogatom istorijom i karakterističnom arhitekturom, i danas predstavlja jedan od najljepših i najočuvanijih primjera kulturne baštine Plava i Gusinja. Njena simbolika, arhitektonska vrijednost i tradicija čine je važnim dijelom identiteta ovog kraja.

Pronaret e kullës janë Behmen (Abidin) Haxhimushoviq dhe Salih (Hilmija) Haxhimushoviq. Pas ndarjes së pronësisë, në kullë u hapën dyer dhe dritare shtesë në katin përdhes (hizbi), i cili më pas u kthye në hapësirë banimi. Këto ndërhyrje ndryshuan pak pamjen origjinale të kullës, por i shtuan jetëgjatësinë dhe mundësinë e adaptimit funksional me nevojat bashkëkohore.

Kulla e Haxhimushoviq, me historinë e pasur dhe arkitekturën karakteristike, edhe sot paraqet një nga shembujt më të bukur dhe më të ruajtur të trashëgimisë kulturore të Plavës dhe Gucisë. Simbolika, vlera arkitekturore dhe tradita e saj e bëjnë pjesë të rëndësishme të identitetit të këtij rajoni.





GASTRONOMSKA PONUDA
OFERTA GASTRONOMIKE

Ono što Plav čini posebnim nije samo njegova ocharavajuća priroda, već i bogata gastronomska ponuda, duboko ukorijenjena u istoriji i načinu života ovog podneblja. Kroz vjekove, narod ovog kraja oblikovao je autentičan kulinarški identitet u kojem se prepliću jednostavnost planinske kuhinje, domaća proizvodnja svježih namirnica i raznovrsni kulturni uticaji. Svaki obrok ovdje nosi priču o tradiciji, gostoprimstvu i posebnoj vezi između čovjeka i prirode.

Gastronomija Plava nije samo hrana – ona je dio identiteta i nasljeđa koje se brižno prenosi s generacije na generaciju. Svaki zalogaj odražava duh ovog kraja i način života: od mirisne domaće pite pečene pod sačem, preko svježe ribe iz bistrih planinskih voda i Plavskog jezera, pa do slatkih gurabija i baklava pripremanih po starim receptima. Ova jela odišu jednostavnošću, ali istovremeno nose bogatstvo ukusa i neodoljivi šarm domaće kuhinje.

Knjiga pred vama vodi vas na jedinstveno putovanje kroz ukuse i mirise Plava, otkrivajući raznovrsnost tradicionalnih receptata, lokalnih namirnica i kulinarskih tajni koje se čuvaju u svakom domaćinstvu. Kroz njene stranice nećete samo upoznati specifičnosti plavske kuhinje, već ćete se susresti s pričama o ljudima, običajima i načinu života koji su oblikovali ovo bogato gastronomsko nasljeđe.

Pozivamo vas da nam se pridružite u istraživanju ovog jedinstvenog kulinarskog blaga i prepustite se ukusima koji svjedoče o spoju prirode, tradicije i umijeća. U nastavku donosimo recepte nekih od najpoznatijih tradicionalnih jela Plava – kao poziv da u svom domu osjetite duh i toplinu ove kuhinje.

Ajo që e bën Plavën të veçantë nuk është vetëm natyra e saj magjepsëse, por edhe oferta e pasur gastronomike, e thellë rrënjësor në historinë dhe stilin e jetesës së këtij vendi. Përmes shekujve, populli i kësaj krahine ka formësuar një identitet autentik kulinar ku ndërthuren thjeshtësia e kuzhinës malore, prodhimet vendas i ushqimeve të freskëta dhe ndikimet e ndryshme kulturore. Çdo vakt këtu mbart një histori tradite, mikpritjeje dhe lidhjeje të veçantë mes njeriut dhe natyrës.

Gastronomia e Plavës nuk është vetëm ushqim – ajo është pjesë e identitetit dhe trashëgimisë që ruhet me kujdes dhe transmetohet brez pas brezi. Çdo kafshim reflekton shpirtin e këtij krahu dhe mënyrën e jetesës: nga pitet e shijshme vendëse të pjekura nën sakë, përmes peshkut të freskët nga ujerat e pastra malore dhe Liqenit të Plavës, deri tek gatimet e ëmbla si gurabiet dhe bakllavat e përgatitura sipas recetave të vjetra. Këto ushqime përfaqësojnë thjeshtësinë, por njëkohësisht mbartin pasurinë e shijes dhe magjinë joshëse të kuzhinës shtëpiake.

Libri që keni para do t'ju çojë në një udhëtim unik përmes shijeve dhe aromave të Plavës, duke zbuluar shumëllojshmërinë e recetave tradicionale, produkteve lokale dhe sekretet kulinare që ruhen në çdo shtëpi. Përmes faqeve të saj, nuk do të njiheni vetëm me veçantitë e kuzhinës së Plavës, por do të takoni edhe tregime për njerëzit, zakonet dhe mënyrën e jetesës që kanë formësuar këtë trashëgimi të pasur gastronomike.

Ju ftojme të na bashkoheni në eksplorimin e këtij thesar unik kulinar dhe t'i dorëzoheni shijeve që dëshmojnë bashkimin e natyrës, traditës dhe mjeshtërisë. Në vijim do të gjeni receta të disa nga ushqimeve tradicionale më të njohura të Plavës – si një ftesë për të ndjerë në shtëpinë tuaj shpirtin dhe ngrohtësinë e kësaj kuzhine.

26. PLAVSKA SOFRA OD ČORBE DO OŠAFA

Plavska sofa od čorbe do ošafa odražava bogatstvo tradicije, gostoprimstva i kulinarskog umijeća koje se generacijama prenosilo s majki na kćerke, s nana na snahe. Naša hrana je prava domaća – čista, zdrava i pripremljena od svježih, lokalnih namirnica, uz mnogo pažnje i ljubavi.

Od davnina se u Plavu jede kvalitetno, a ishrana ovog kraja temelji se na prirodnim i sezonskim sastojcima koji su bili dostupni u svakom domaćinstvu. Neka jela bila su rezervisana za posebne prilike – svadbe, Bajrame, praznične gozbe – dok su druga bila dio svakodnevnog života, prilagođena jednostavnim, ali hranljivim i ukusnim kombinacijama. Posebno mjesto u plavskoj gastronomiji zauzimale su poslastice, koje su se priprmale s naročitom pažnjom i ljubavlju, najčešće kada se okupljala porodica i rodbina.

Veliki broj starinskih jela danas se rijetko sprema ili je gotovo iščezao iz svakodnevnog upotrebe. Ipak, u nekim domovima ona i dalje žive, zahvaljujući onima koji njeguju kulinarsku tradiciju ovog kraja. Majstori plavske kuhinje bile su i ostale naše nane, koje su sačuvali recepte svojih majki i ostavile ih u amanet budućim generacijama. Njihove kćerke i snahe nastavile su tu tradiciju, prenoseći znanje i umijeće pripreme ovih jela, kako bi se bogatstvo plavske kuhinje sačuvalo i u savremenom dobu.

U plavskoj kući, sofa je uvijek bila znak poštovanja i gostoprimstva. Domaćini su se trudili da gostima pruže najbolje što imaju, a kada bi se govorilo o bogatostima i ukusnoj sofri, često bi se čulo: „Bilo je svega – od čorbe do ošafa.“ Ova izreka najbolje oslikava kulinarsko naslijeđe Plava – raznovrsnost, obilje i poseban doživljaj koji stoji iza svakog obroka.

Ova knjiga je posveta našim precima –

26. NGA SOFRA E PLAVËS NGA SUPA DERI TE OSHAFI

Sofra e Plavës nga supa deri te oshafi pasqyron pasurinë e traditës, mikpritjes dhe mjeshtërisë kulinare që është transmetuar brez pas brezi nga nëna te vajzat, nga gjyshet te nusët. Ushqimi ynë është krejtësisht vendas – i pastër, i shëndetshëm dhe i përgatitur me përbërës të freskët lokalë, me shumë kujdes dhe dashuri.

Qysh në kohë të lashta në Plav habet ushqim cilësor, dhe dieta e këtij krahu bazohet në përbërës natyralë dhe sezonalë që ishin të disponueshëm në çdo familje. Disa pjata ishin të rezervuara për raste të veçanta – dasma, Bajrame, bankete festive – ndërsa të tjera ishin pjesë e jetës së përditshme, të përshtatura me kombinime të thjeshta, por ushqyese dhe të shijshme. Një vend të veçantë në gastronominë e Plavës e zinin ëmbëlsirat, të cilat përgatiteshin me kujdes dhe dashuri të veçantë, zakonisht kur mbledhej familja dhe faresti.

Një numër i madh i ushqimeve të vjetra sot pak gatuhet ose pothuajse janë zhdukur nga përdorimi i përditshëm. Megjithatë, në disa shtëpi ato ende jetojnë, falë atyre që ruajnë traditën kulinare të këtij krahu. Mjeshtret e kuzhinës së Plavës kanë qenë dhe mbeten gjyshet tona, të cilat kanë ruajtur recetat e nëna të tyre dhe i kanë lënë në amanet brezave të ardhshëm. Vajzat dhe nusat e tyre kanë vazhduar këtë traditë, duke transmetuar njohuritë dhe mjeshtërinë e përgatitjes së këtyre gatimeve, që pasuria e kuzhinës së Plavës të ruhet edhe në kohën moderne.

Në shtëpitë e Plavës, sofa ka qenë gjithmonë shenjë respekti dhe mikpritjeje. Pronari mendohej t'i ofronte mysafirëve më të mirën që kishte, dhe kur flitej për një sofër të pasur dhe të shijshme, shpesh dëgjohesh: „Ka pasur gjithçka – nga supa deri te oshafi.“ Kjo shprehje pasqyron më së miri trashëgiminë kulinare të Plavës – shumëllojshmë-

njihovom znanju, umijeću i ljubavi prema hrani, koja nije bila samo potreba, već i izraz porodične topline, zajedništva i poštovanja prema tradiciji. Kroz recepte i priče koje slijeđe, osjetićete duh plavske sofre – od prvih mirisnih čorbi do slatkih zalogaja ošafa, kao završnog užitka svake bogate sofre.

rinë, bollëkun dhe përjetimin e veçantë që qëndron pas çdo vakti.

Ky libër është një përkushtim për paraardhësit tanë – për dijen, mjeshtërinë dhe dashurinë e tyre për ushqimin, i cili nuk ishte vetëm një nevojë, por edhe shprehje e ngrohësisë familjare, bashkimit dhe respektit ndaj traditës. Përmes recetave dhe tregimeve që vijojnë, do të ndjeni shpirtin e sofrës së Plavës – nga supat e para me aromë e deri te kafshimet e ëmbla të oshafit, si kënaqësia përfundimtare e çdo sofre të pasur.



27. KOLOBOTNJICA

Sastojci za 4 osobe:

- 800 g kukuruznog brašna
- 1 kašika soli
- 1 kašika ulja
- 1 kašika sode bikarbone
- 1 kašika praška za pecivo
- 1 kašika šećera
- 1 litar vode

Priprema:

Zagrijati renu na 250°C. U većoj posudi sjediniti kukuruzno brašno sa svim ostalim sastojcima i mijesiti što duže, dok se ne dobije tijesto srednje gustine. Kada se tijesto počne odvajati od zidova posude, prelitati ga u prethodno dobro podmazanu tepsiju. Peći 20 minuta na 250°C, a zatim smanjiti temperaturu na 200°C i nastaviti pečenje još 20–30 minuta, dok ne dobije zlatno-smeđu boju i hrskavu koru.

Kukuruz je, kao i mnoge druge namirnice, stigao na Balkan u 17. vijeku iz Amerike, preko trgovačkih veza sa Španijom, Italijom, Madarskom i Osmanskim carstvom. U planinske krajeve Crne Gore donosili su ga trgovci iz primorja, Zetsko-bjelopavličke ravnice, ali i s Kosova i plodne Metohije. Njegova otpornost na surove klimatske uslove omogućila mu je da se duboko ukorijeni u ishrani stanovništva ovih krajeva.

Naziv kolobotnjica potiče iz vremena kada je kukuruz tek pristizao na Balkan. Smatra se da su prve biljke kukuruza u Evropu donijete zahvaljujući Kristoforu Kolumbu, po kome je ova biljka u nekim jezicima i dobila ime. Etimolozi ističu da je riječ kolomboč nastala na Balkanu, a u crnogorski, albanski i bugarski jezik ušla preko novo-grčkog.

Kukuruzni hljeb – poznat i pod imenima kolobotnjica, kukuruznica ili kukuruza – bio je osnovna hrana u planinskim krajevima, gdje su klimatski uslovi otežavali uzgoj pš-

27. BUKË MISRI

Përbërësit për 4 persona:

- 800 g miell misri
- 1 lugë kripë
- 1 lugë vaj
- 1 lugë sodë buke
- 1 lugë pluhur për pjekje
- 1 lugë sheqer
- 1 litër ujë

Përgatitja:

Ngrohni furrën në 250°C. Në një enë të madhe bashkoni miellin e misrit me të gjithë përbërësit tjerë dhe punoni brumin sa më gjatë derisa të formohet një masë me densitet mesatar. Kur brumi fillon të ndahet nga muret e enës, derdhni atë në një tepsitë të lyer me parë mirë me vaj. Pjekni për 20 minuta në 250°C, pastaj ulni temperaturën në 200°C dhe vazhdoni pjekjen për 20–30 minuta të tjera, derisa të marrë ngjyrë të artë-kafë dhe të formohet kore e krokante.

Misri, ashtu si shumë ushqime të tjera, erdhi në Ballkan në shekullin e 17-të nga Amerika, përmes lidhjeve tregtare me Spanjën, Italinë, Hungarinë dhe Perandorinë Osmane. Në zonat malore të Malit të Zi e sillnin regtarë nga bregdeti, fushat e Zetës dhe Bjelopavliçit, por edhe nga Kosova pjellore. Qëndrueshmëria e misrit ndaj kushteve të ashpër klimatike e bëri atë të rrënjësos thellë në ushqimin e banorëve të këtyre krahinave.

Emri „kolobotnjica” apo bukë misri vjen nga koha kur misri sapo kishte arritur në Ballkan. Mendohet se bimët e para të misrit në Evropë u sollën falë Kristofor Kolombit, sipas të cilit në disa gjuhë është marrë edhe emri i kësaj bime. Etimologët theksojnë se fjala „kolomboq” ka lindur në Ballkan dhe ka hyrë në gjuhën malazeze, shqipe dhe bullgare përmes greqishtes së re.

Bukë misri – e njohur gjithashtu si kolobotnjica, kukuruznica ose kukuruza (misër) – ishte ushqimi bazë në zonat malore, ku

nice. Najčešće se služio uz sir i mladi crni luk, ili se drobio u vruću vareniku ili kisjelo mljeko, čime je dobijao dodatnu mekoću i bogatiji ukus.

Tradicionalno se pekao na ognjištu, ispod sača, što mu je davalo jedinstvenu aromu i hrskavu koricu s blagim mirisom dima. U prošlosti je u Plavu postojalo mnogo vodenica potočara u kojima se mljelo kukuruzno brašno, što je predstavljalo važan izvor prihoda za mnoge porodice. Danas je aktivna još samo jedna – Zuferov mlin, čiji drveni točak već više od jednog vijeka pokreće voda, čuvajući uspomenu na nekadašnji način života i pripremu hljeba onako kako su to činili naši preci.

kushtet klimatike e vështirësonin kultivimin e grurit. Shpesh shërbehej me djathë dhe qepë të re të zezë, ose copëtohej në një vakt të ngrohtë me supë ose qumësht të thartë, duke i dhënë kështu butësi dhe shije më të pasur.

Tradicionalisht piquej në zjarr, nën sakë, gjë që i jepte një aromë unike dhe një korë krokante me një nuancë të butë tymi. Në të kaluarën, në Plav kishte shumë mullinj uji ku mermëriseshin miellat e misrit, që ishte një burim i rëndësishëm të ardhurash për shumë familje. Sot funksionon vetëm një – Mulliri i Zuferit, i cili me rrotën e tij prej druri prej më shumë se një shekulli ngrihet nga uji, duke ruajtur kujtimin e mënyrës së jetesës së dikurshme dhe përgatitjen e bukës ashtu si e bënin të parët tanë.



28. KUKURUZNA ZELJANICA

Sastojci za 4 osobe:

- 4 jaja
- 2 dl kisjelog mlijeka
- 1 dl ulja
- 300 g masnog izgnječenog sira
- 300 g kukuruznog brašna
- 5 g soli
- 1 kašičica sode bikarbonate (ili praška za pecivo)
- 1 kg livadskog zelja

Príprema:

Umutiti jaja, dodati so, ulje, kukuruzno brašno i sodu bikarbonu (ili prašak za pecivo), pa sve dobro sjediniti dok se ne dobije glatka masa. Livadsko zelje oprati, sitno isjeckati, posoliti i pomiješati sa sirom.

U prethodno podmazan pleh izliti polovinu pripremljenog tijesta i kratko zapeći u rerni. Nakon toga izvaditi pleh, ravnomjerno rasporediti nadjev od zelja i sira preko zapečene podloge, pa odozgo preliti ostatak tijesta i pažljivo poravnati. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 200°C oko 40 minuta, dok ne dobije zlatno-smeđu boju.

Kukuruzni zeljanik spada u grupu tradicionalnih jela ovog kraja, koja spajaju jednostavne, domaće sastojke u ukusno i hranljivo jelo. Domaćice ga često pripremaju i s koprivom, mladim lukom ili dodatkom kisjele pavlake, što mu daje poseban šmek i aromu.

Ovaj recept oslikava kulinarsku povezanost naroda koji su vjekovima dijelili isti prostor, njegujući slične, a opet autentične gastronomske tradicije. Slično ovom jelu je i albansko jelo ljaknur, koje se razlikuje po nadjevu – najčešće sadrži koprivu, luk i kisjelu pavlaku.

28. BUKË MISRI ME LAKËR

Përbërësit për 4 persona:

- 4 vezë
- 2 dl qumësht të thartë
- 1 dl vaj
- 300 g djathë i shkrirë me yndyrë
- 300 g miell misri
- 5 g kripë
- 1 lugë çaji sodë buke (ose pluhur për pjekje)
- 1 kg lakër bari

Përgatitja:

Rihni vezët, shtoni kripën, vajin, miellin e misrit dhe sodën buke (ose pluhurin për pjekje), dhe përzieni mirë derisa të formohet një masë e lëmuar. Lakrën bari lajeni, qëroni dhe copëtoni hollë, pastaj kriposeni dhe përzieni me djathin.

Në një tepsí të lyer më parë hidhni gjysmën e masës së përgatitur dhe piqui shkurt në furrë. Më pas nxirrni tepsinë, shpërndani në mënyrë të barabartë mbushjen me lakër dhe djathë mbi bazën e pjekur, dhe sipër derdhni pjesën tjetër të masës duke e rrafshuar me kujdes. Piqui në furrë të parangrohur në 200°C për rreth 40 minuta, derisa të marrë ngjyrë të artë-kafë.

Kukuruzna zeljanica apo bukë misri me lakër është një nga gatimet tradicionale të këtij krahu, që bashkon përbërës të thjeshtë e vendas në një vakt të shijshëm dhe ushqyes. Gratë e shtëpisë shpesh e përgatisin edhe me rrënjë të gështenjës, qepë të re ose me shtesë të kosit të thartë, gjë që i jep një shije dhe aromë të veçantë.

Kjo recetë pasqyron lidhjen kulinare të popujve që kanë ndarë hapësirën e njëjtë shekuj me radhë, duke ruajtur traditën e ngjashme, por gjithsesi autentike. Një gatim i ngjashëm është edhe pjatë shqiptaren „laknur”, që dallon nga ky me mbushjen – zakonisht përmban rrënjë gështenje, qepë dhe kos të thartë.

29. POPARA

Sastojci za 4 osobe:

- 250 g starijeg (bajatog) hljeba
- 1 dl vode
- 1 dl varenike
- 100 g kajmaka
- 100 g sira
- 20 g maslaca
- 1 kašičica soli

Priprema:

U šerpu sipati vodu, dodati so i pustiti da proklujuča. Kada voda uzavri, dodati vareniku, a potom i izdrobljeni hljeb isječen na sitnije komade. Zatim dodati maslac, sir i kajmak, pa sve dobro izmiješati. Kuvati na tihoj vatri uz neprekidno miješanje, dok tečnost ne ispari i smjesa ne postane gusta i kremasta.

Najukusnija popara pravi se od domaćeg crnog hljeba, koji ovom jelu daje posebnu teksturu i bogat ukus. Ipak, može se pripremiti i s drugim vrstama hljeba, u zavisnosti od dostupnosti i ličnih sklonosti.

Pored klasične verzije, poznata je i kukuruzna popara, koja se pravi na isti način, ali se umjesto pšeničnog koristi kukuruzni hljeb, čime jelo dobija dodatnu punoću i prepoznatljivu aromu.

Popara je jedno od najjednostavnijih, a ujedno i najukusnijih tradicionalnih jela koje se vjekovima pripremalo u plavsko-gusinjskom kraju. Nastala je iz potrebe da se iskoristi stari hljeb i obogati hranljivim sastojcima poput domaćih mliječnih proizvoda. Ova skromna, ali bogata kombinacija dugo je bila nezaobilazan dio svake sofre, naročito u planinskim krajevima, gdje su sir, kajmak i varenika činili osnovu svakodnevnice ishrane.

29. PËRSHESH

Përbërësit për 4 persona:

- 250 g bukë e vjetër (e thatë)
- 1 dl ujë
- 1 dl qumësht i thartë
- 100 g kajmak
- 100 g djathë
- 20 g gjalpë
- 1 lugë çaji kripë

Përgatitja:

Në një tenxhere hidhni ujin, shtoni kripën dhe lëreni të vlojë. Kur uji të ketë vluar, shtoni qumështin, pastaj edhe bukën e thërrmuar në copa të vogla. Shtoni gjalpën, djathin dhe kajmakun, pastaj përzieni mirë. Gatueri në zjarr të ulët duke përzier vazhdimisht, derisa të avullojë lëngu dhe masa të bëhet e trashë dhe kremoze.

Përseshi më i shijshëm bëhet me bukë të zezë vendase, e cila i jep kësaj pjate teksturë dhe shije të veçantë. Megjithatë, mund të përgatitet edhe me lloje të tjera buke, sipas disponueshmërisë dhe preferencave personale.

Përveç versionit klasik, është e njohur edhe përseshi me misër, e cila përgatitet në të njëjtën mënyrë, por në vend të bukës së grurit përdoret buka e misrit, duke i dhënë pjates shije më të plotë dhe aromë karakteristike.

Përseshi është një nga ushqimet më të thjeshta, por edhe më të shijshme tradicionale që përgatitet prej shekujsh në krahinën e Plavës dhe Gucisë. Ajo ka lindur nga nevoja për të shfrytëzuar bukën e vjetër dhe për ta pasuruar me përbërës ushqyes si produktet e qumështit vendase. Ky kombinim modest, por i pasur ka qenë një pjesë e domosdoshme e çdo sofrë, veçanërisht në zonat malore ku djathi, kajmaku dhe qumështi ishin baza e ushqimit të përditshëm.

30. KOLOBOTNJI KAČAMAK

Sastojci za 4 osobe:

- 1,5–2 l vode
- 500 g kukuruznog brašna
- 300 g sira
- 200 g kajmaka
- 1 kašika soli

Priprema:

U šerpu sipati vodu, dodati so i pustiti da prokluča. Kada voda prokluča, dodati kukuruzno brašno, ali ga ne miješati – ostaviti da formira kupastu masu na površini. Varjačom napraviti udubljenje u sredini i kuvati na tihoj vatri oko 40 minuta, bez miješanja.

Kada brašno upije vodu i nestane s površine, provjeriti da li je ostalo viška tečnosti. Ukoliko jeste, pažljivo odlići višak u posebnu posudu i sačuvati ga – možda će kasnije zatrebati.

Kuvano brašno, odnosno kačamak, energično miješati kačamarom (posebnom drvenom varjačom) dok masa ne postane glatka i sjedinjena. Ako je smjesa previše gusta, dodati malo sačuvane vode i nastaviti miješanje dok se ne dobije željena konzistencija.

U posebnoj posudi otopiti sir i kajmak, pa preliti preko vrućeg kačamaka. Jelo se servira toplo i najbolje je dok je svježe pripremljeno – tada je najmekše i najukusnije.

Kaçamak je mnogo više od običnog jela – on je simbol zajedništva i izvorne kuhinje koja traži i strpljenje i umijeće. Priprema traje više od sat vremena, ali trud se uvijek isplati. Ovaj specijalitet nosi u sebi duh planinskog načina života, kada su domaći sir, kajmak i kukuruzno brašno bili temelj ishrane i snage.

Najbolje prija uz kisjelo mlijeko, vareniku ili domaći kisjeli kupus, uz koje dolazi do izražaja njegova bogata tekstura i hranljivost.

30. KAČAMAK ME MISËR

Përbërësit për 4 persona:

- 1.5–2 l ujë
- 500 g miell misri
- 300 g djathë
- 200 g kajmak
- 1 lugë kripë

Përgatitja:

Në një tenxhere hidhni ujin, shtoni kripën dhe lëreni të vlojë. Kur uji të ketë vluar, shtoni miellin e misrit, por mos e përziëni – lëreni të formojë një masë në sipërfaqe. Me një lugë druri bëni një gropë në mes dhe gatuanë në zjarr të ulët për rreth 40 minuta, pa përzier.

Kur mielli thithë ujin dhe masa zhduket nga sipërfaqja, kontrolloni nëse ka mbetur lëng tepër. Nëse po, kulloni me kujdes lëngun e tepërt dhe ruajeni – mund t'ju duhet më vonë.

Përziëni me forcë kaçamakun e gatuar me lugën e drurit derisa të bëhet një masë e butë dhe homogjene. Nëse masa është shumë e trashë, shtoni pak nga uji i ruajtur dhe vazhdoni përzierjen derisa të arrini konsistencën e dëshiruar.

Në një enë tjetër shkrijeni djathin dhe kajmakun, dhe hidhini mbi kaçamakun e nxehtë. Ushqimi shërbehet i ngrohtë dhe është më i mirë kur është i freskët – atëherë është më i butë dhe më i shijshëm.

Kaçamaku është më shumë se një ushqim i thjeshtë – është simbol i bashkimit dhe i kuzhinës origjinale që kërkon durim dhe mjeshtri. Përgatitja zgjat më shumë se një orë, por përpjekja ia vlen gjithmonë. Ky specijalitet mban në vete frymën e jetës malore, kur djathi vendor, kajmaku dhe mielli i misrit ishin baza e ushqimit dhe forcës.

Shkon më së miri me qumësht të thartë, varenikë ose lakër turshi, me të cilat shfaqet më mirë tekstura e pasur dhe vlera ushqyese.

Sastojci:

- 3 jaja
- Kajmak (po želji)
- Kisjelo mlijeko
- Sir
- So
- Soda bikarbona
- Malo ulja
- Kukuruzno brašno

Priprema:

U dubljoj posudi sjediniti sve sastojke i dobro izmiješati dok se ne dobije glatka, homogena smjesa. Dobijenu smjesu izliti u prethodno podmazan pleh i staviti u renu zagrijanu na 200°C. Peći dok jelo ne porumeni i ne dobije zlatno-smeđu, hrskavu koricu – otprilike 30 do 40 minuta, u zavisnosti od debljine smjese i karakteristika rerne.

Ovo tradicionalno plavsko jelo i danas zauzima posebno mjesto na sofri brojnih domaćinstava. Njegova jednostavnost i bogat ukus svjedoče o duhu starinske kuhinje, u kojoj su domaće namirnice poput kukuruznog brašna, sira, kajmaka i kisjelog mlijeka bile temelj svakodnevnice ishrane.

Najbolje je kada se služi toplo, uz dodatak varenike, jogurta ili domaćeg kisjelog mlijeka, ali zadržava sočnost i kada se ohladi. Ovo jelo je živa slika plavske tradicije – skromne, ali bogate duhom, i podsjetnik na vremena kada su jednostavna, hranljiva jela bila srce svake sofre i simbol porodične topline.

Përbërësit:

- 3 vezë
- Kajmak (sipas dëshirës)
- Qumësht i thartë
- Djathë
- Kripë
- Sodë buke (soda bikarbona)
- Pak vaj
- Miell misri

Përgatitja:

Në një enë të thellë bashkoni të gjithë përbërësit dhe përzieri mirë derisa të merrni një masë të njëtrajtshme dhe homogjene. Masën e përgatitur hidhni në një tepsitë të lyer me parë me vaj dhe vendoseni në furrë të nxehur në 200°C. Piqni derisa pjata të marrë ngjyrë kafe të artë dhe kore krokante – afërsisht 30 deri në 40 minuta, varësisht nga trashësia e masës dhe karakteristikat e furrës.

Ky ushqim tradicional i Plavës sot mban vend të veçantë në tryezat e shumë familjeve. Thjeshtësia dhe shija e pasur dëshmojnë për shpirtin e kuzhinës së vjetër, ku përbërësit vendas si mielli i misrit, djathi, kajmaku dhe qumështi i thartë ishin baza e ushqimit të përditshëm.

Më së miri shijohet i ngrohtë, shpesh me qumësht, kos apo qumësht të thartë vendas, por ruan lagështinë edhe pasi të ftohet. Ky ushqim është pasqyrë e gjallë e traditës së Plavës – i thjeshtë, por i pasur me shpirt, dhe kujtesë për kohët kur ushqimet e thjeshta dhe ushqyese ishin zemra e çdo tryeze dhe simbol i ngrohtësisë familjare.

NAPICI
PIJET



Sastojci za 4 osobe:

- 5 litara varenike
- 1 kašika sirišta

Priprema:

Tek pomuženu vareniku sipati u odgovarajuću posudu, dodati sirište i ostaviti na kraj šporeta da se prirodno stegne. Kada se mlijeko zgrušalo, kašikom lagano povlačiti uzduž i poprijeko kako bi se hira (tečnost koja se odvaja od sira) počela razdvajati. Potom masu prebaciti u cjedilo, zavezati i pritismuti daskom, kako bi se višak tečnosti iscijedio.

Tečnost koja ostane nakon odvajanja sira naziva se hira. Može se odmah konzumirati ili dodatno preraditi. Najčešće se stavlja da prokuva, a po želji joj se doda malo kisjelog mlijeka. Kada se prokuvana hira malo ohladi, u nju se ulije još kisjelog mlijeka, posuda se poklopi i ostavi da odstoji nekoliko sati. Tako pripremljena, spremna je za piće. Ako odstoji do sljedećeg dana, dobija svoj prepoznatljiv oštar, pun ukus – tada postaje prava planinska poslastica.

Čobani su ljeti često pili kisjelu hiru umjesto vode, jer ih je rashlađivala i snažila nakon napornog rada. Nije bila samo osvježavajuće piće, već i prirodni eliksir – vjerovalo se da jača imunitet, regeneriše jetru i vraća snagu organizmu.

Savremena nauka potvrđuje ono što je narod odavno znao – hira sadrži važne minerale i vitamine, niskokalorična je, pomaže u otklanjanju umora i stimuliše lučenje serotonina, poznatog kao „hormona sreće“.

Nije ni čudo što su je čobani smatrali dragocjenom. Poticala je od mlijeka krava koje slobodno pasu po bogatim planinskim pašnjacima, upijajući iz prirode ono najvrednije. Hira je ostala duboko ukorijenjena u ishrani plavsko-gusinjškog kraja, a njena ljeko- vita svojstva i danas se cijene i prenose s

Përbërësit për 4 persona:

- 5 litra qumësht
- 1 lugë djathëz (siristhte)

Përgatitja:

Qumështim e sapo marrë hidheni në një enë të përshtatshme, shtoni djathëzin dhe lëreni pranë dhomës që të mpikset në mënyrë natyrale. Kur qumështi të mpikset, me lugë tërhiqni butësisht në drejtim horizontal dhe vertikal që të fillojë të ndahet hira (likuidi që ndahet nga djathi). Pastaj masën transferojeni në një kullësë, lidhni dhe shtypni me një dru që të nxirret lëngu i tepër.

Lëngu që mbetet pas ndarjes së djathit quhet hira. Mund të konsumohet menjëherë ose të përpunohet më tej. Zakonisht zihet dhe sipas dëshirës i shtohet pak qumësht i thartë. Kur hira e zier ftohet pak, i hidhet edhe pak qumësht i thartë, ena mbulohet dhe lihet të qëndrojë disa orë. E përgatitur kështu është gati për t'u pirë. Nëse qëndron deri në ditën tjetër, fiton shijen e saj të fortë dhe të plotë – atëherë bëhet një delikatesë e vërtetë malore.

Blegtorët verës shpesh pinin hirën e thartë në vend të ujit, sepse i freskonte dhe i forconte pas punës së lodhshme. Nuk ishte vetëm një pije freskuese, por edhe një eliksir natyral – besohet se forconte imunitetin, rigjeneronte mëllçinë dhe i jepte forcë organizmit.

Shkenca moderne konfirmon atë që populli e ka ditur prej kohësh – hira përmban minerale dhe vitamina të rëndësishme, është me kalori të ulëta, ndihmon në largimin e lodhjes dhe stimulon lirimimin e serotoninës, i njohur si „hormoni i lumturisë“.

Nuk është çudi që blegtorët e vlerësonin shumë. Vjen nga qumështi i lopëve që kulloshin lirshëm në kullotat e pasura malore, duke përthithur nga natyra atë që është më e vlefshme. Hira mbetet thellësisht e rrënjësuar në ushqimin e rajonit të Plavës dhe Gucisë dhe

koljena na koljeno kao dio neprocenjivog nasljeda.

vetitë e saj shëruese sot vlerësohen dhe përcillen brez pas brezi si një trashëgimi e çmuar.



33. JARDUM

Sastojci za 4 osobe:

- 2 litre ovčije varenike
- 2 kašike soli

Priprema:

Ovčije mlijeko posoliti, sipati u šerpu i staviti da se kuva na tihoj vatri. Nepristano miješati dok se ne zgusne i ne dobije kremastu teksturu. Najbolji jardum priprema se u avgustu, kada su ovce na visokim planinskim katunima i hrane se najbogatijom planinskom travom, što mlijeku daje punu aromu i izuzetnu gustinu.

Iako se priprema jarduma može činiti jednostavnom, potrebno je iskustvo da bi se postigao savršen balans ukusa i teksture. Ljudi koji žive u planinama i bave se teškim fizičkim poslovima, poput košenja trave, često konzumiraju ovaj napitak jer im pruža potrebnu energiju i okrepljuje organizam.

Međutim, zbog njegove izuzetne jačine i bogatstva mliječnih masti, oni koji nijesu navikli na njega mogu imati probavnih tegoba ako pretjeraju. Zbog toga se preporučuje da se počne s malom količinom – idealno sa čašicom ovog punomasnog, gustog napitka.

Miris jarduma je jedinstven i teško ga je uporediti s bilo čim drugim – bogat, snažan i karakterističan za ovčije mlijeko obrađeno na ovaj način.

Riječ jardum potiče iz turskog jezika i znači „pomoć“, što simbolično odražava njegovu ulogu u ishrani ljudi koji su živjeli i radili u surovim planinskim uslovima. Jardum nije samo napitak, već i dio kulturne i gastronomske baštine plavsko-gusinjskog kraja, koji se s ponosom prenosi s generacije na generaciju.

33. JARDUM

Përbërësit për 4 persona:

- 2 litra qumësht deleje
- 2 lugë kripë

Përgatitja:

Shtoni kripën në qumështin e deleve, hidhni në tenxhere dhe zieni në zjarr të ulët. Përzieni pa ndërprerje derisa të trashet dhe të marrë një teksturë kremi. Jardumi më i mirë përgatitet në gusht, kur delet janë në katundet e larta malore dhe ushqehen me barin më të pasur malor, që i jep qumështit aromën e plotë dhe dendësinë e veçantë.

Megjithëse përgatitja e jardumit mund të duket e thjeshtë, kërkohet përvojë për të arritur balancën perfekte të shijes dhe teksturës. Njerëzit që jetojnë në mal dhe punojnë në punë të rënda fizike, si prerja e barit, shpesh e konsumojnë këtë pije sepse u jep energji dhe i freskon organizmin.

Megjithatë, për shkak të forcës së jashtëzakonshme dhe yndyrës së lartë të qumështit, ata që nuk janë mësuar mund të kenë shqetësime tretëse nëse e teprojnë. Për këtë arsye rekomandohet të fillohet me sasi të vogël – idealisht një gotë e këtij lëngu të plotë me yndyrë dhe të trashë.

Aroma e jardumit është unike dhe e vështirë për t'u krahasuar me ndonjë tjetër – e pasur, e fuqishme dhe karakteristike për qumështin e deleve të përpunuar në këtë mënyrë.

Fjala „jardum“ vjen nga gjuha turke dhe do të thotë „ndihmë“, që simbolizon rolin e tij në ushqimin e njerëzve që jetonin dhe punonin në kushte të ashpra malore. Jardumi nuk është vetëm një pije, por edhe pjesë e trashëgimisë kulturore dhe gastronomike të rajonit të Plavës dhe Gucisë që transmetohet me krengari brez pas brezi.

34. RASOL

Oktoibar je idealno vrijeme za pripremu kisjelog kupusa, koji je neizostavan dio zimnice u mnogim domaćinstvima. Iako se danas mnogi odlučuju za kupovni kupus, smatrajući da je proces kisjeljenja dug i komplikovan, zapravo je riječ o jednostavnom postupku koji, uz pravilne mjere, garantuje odličan rezultat.

Jedna od najvažnijih stvari u procesu kisjeljenja jeste pravilan odnos soli i vode, koji direktno utiče na ukus i kvalitet konačnog proizvoda. Ako ove godine prvi put kiselite kupus ili želite da poboljšate dosadašnji recept, bitno je znati tačnu količinu soli koja se dodaje u vodu za pripremu rasola.

Optimalna mjera soli:

- 400 g soli na 10 litara vode

Ako koristite veće bure, na primjer sa 20 litara vode, potrebno je 800 g soli, odnosno proporcionalno više u zavisnosti od zapremine posude.

Osim količine, veoma je važno i koju vrstu soli koristite. Krupna morska so je najbolji izbor za kisjeljenje kupusa jer omogućava postepeno i ravnomjerno fermentisanje, čime se dobija bogatiji i prirodniji ukus. Prije dodavanja u bure, so je potrebno potpuno rastvoriti u vodi kako bi se ravnomjerno rasporedila i omogućila pravilno kisjeljenje.

Rasol, odnosno tečnost koja nastaje tokom procesa fermentacije, ima brojne koristi. Osim što čuva i poboljšava kvalitet kisjelog kupusa, rasol je poznat i kao prirodni izotonik, bogat probioticima i mineralima koji pomažu probavi, jačaju imunitet i osvježavaju organizam.

Kada se pravilno pripremi, kisjeli kupus može trajati mjesecima i ostati svjež, hrskav i bogat tradicionalnim ukusima koji su neizostavni u domaćoj kuhinji.

34. RASOL

Tetor është koha ideale për përgatitjen e lakrës së thartë, e cila është pjesë e domosdoshme e konservimit të dimrit në shumë familje. Edhe pse sot shumë njerëz zgjedhin lakrën e blerë, duke menduar se procesi i thartimit është i gjatë dhe i ndërlikuar, në të vërtetë bëhet fjalë për një procedurë të thjeshtë që, me masat e duhura, garanton një rezultat të shkëlqyer.

Një nga gjërat më të rëndësishme në procesin e thartimit është marrëdhënia e saktë midis kripës dhe ujit, e cila ndikon drejtpërdrejt në shijen dhe cilësinë e produktit përfundimtar. Nëse këtë vit po thartoni lakrën për herë të parë ose dëshironi të përmirësoni recetën ekzistuese, është e rëndësishme të dini sasinë e saktë të kripës që duhet shtuar në ujë për përgatitjen e rasolit.

Masa optimale e kripës:

- 400 g kripë në 10 litra ujë

Nëse përdorni një fuçi më të madhe, për shembull me 20 litra ujë, nevojiten 800 g kripë, ose në mënyrë proporcionale më shumë sipas kapacitetit të enës.

Përveç sasisë, shumë e rëndësishme është edhe lloji i kripës që përdorni. Kripa e trashë detare është zgjedhja më e mirë për thartimin e lakrës, pasi lejon fermentim të ngadaltë dhe të njëtrajtshëm, duke sjellë një shije më të pasur dhe natyrale. Para se ta shtoni në fuçi, kripa duhet të shkrihet plotësisht në ujë që të shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të mundësojë thartim të rregullt.

Rasoli, që është lëngu që formohet gjatë procesit të fermentimit, ka shumë përfitime. Përveç që ruan dhe përmirëson cilësinë e lakrës së thartë, rasoli njihet edhe si një izotonik natyral, i pasur me probiotikë dhe minerale që ndihmojnë tretjen, forcojnë imunitetin dhe freskojnë organizmin.

Kur përgatitet në mënyrë të duhur, lakra e thartë mund të qëndrojë muaj të tërë dhe të mbetet e freskët, krokante dhe e pasur me shijet tradicionale që janë të pazëvendësueshme në kuzhinën shtëpiake.





MESO NA RAZNE NAČINE
MISHI NĚ DISA MĚNYRA

35. ČEŠKEK

Sastojci za 4 osobe:

- 1 srednje veliko pile (1–1,5 kg)
- 1 kg tučenog ječma (geršle)
- 200 g kajmaka ili skorupa
- So po ukusu

Priprema:

Tučeno žito – poznato i kao geršle – najprije treba temeljno oprati u hladnoj vodi. Nakon toga se kratko obari, a potom ocijedi. U veći lonac zatim sipajte tri puta više vode u odnosu na količinu ječma, dodajte očišćeno kokošije meso i posolite po ukusu. Jelo se kuha na tihoj vatri, polako, bez žurbe – 4 do 5 sati, sve dok masa ne postane gusta i kremasta.

Kada je kuvano, iz lonca se vade kosti, a zatim se sve dobro promiješa drvenom varjačom kako bi se masa ujednačila i povezala u kompaktnu smjesu. Po potrebi, još jednom dosoliti.

Češek se tradicionalno poslužuje u dubokim posudama. Na vrh svake porcije stavlja se kašika domaćeg skorupa ili kajmaka, što daje posebnu punoću ukusa i dodatnu kremastu teksturu.

Ovo jelo se ne mora pripremati isključivo s piletinom – jednako ukusna varijanta dobija se i s ovčetinom, posebno u zimskim mjesecima kada je potrebno jače i zasitnije jelo.

Dugotrajno kuvanje na tihoj vatri nekada nije predstavljalo problem – naprotiv, bilo je dio svakodnevice planinskih sela. U domovima gdje su peći na drva i dalje svakodnevica, domaćice bi ujutro pripremile sve sastojke, smjestile lonac na kraj šporeta i povremeno provjeravale samo da li vatra još gori. Za to vrijeme bi se završavali brojni drugi poslovi: rad u bašti, briga o stoci, priprema za zimu. A kada bi se svi članovi porodice uveče okupili, umorni i gladni, miris češkeka koji se širio kućom bio bi znak da je zajednički obrok spreman – topao, zasitan i pun domaće ljubavi.

35. ÇESHKEK

Përbërësit për 4 persona:

- 1 pulë mesatare (1–1.5 kg)
- 1 kg tërshërë të thërrmuar (gershle)
- 200 g kajmak
- Kripë sipas shijes

Përgatitja:

Tërshëra e thërrmuar – e njohur edhe si gershle – duhet larë mirë me ujë të ftohtë. Pastaj zihe shkurt, dhe kullohet. Në një tenxhere të madhe hidh tre herë më shumë ujë sesa sasia e tërshërës, shtu mishin e pulës të pastër dhe kripë sipas shijes. Gatunaj ngadalë në zjarr të dobët për 4-5 orë, derisa masa të bëhet e trashë dhe kremoze.

Pasi të jetë zier, hiq kockat nga tenxherja dhe përziej masën mirë me lugë druri që të bëhet homogjene dhe kompakte. Shtu kripë nëse është nevoja.

Çeshkeku shërbehet tradicionalisht në enë të thella. Në çdo porcion vendoset një lugë kajmak ose skorpë shtëpie, që i jep shije të plotë dhe teksturë kremoze.

Ky ushqim nuk duhet domosdoshmërisht të përgatitet vetëm me pulë – varianti me mish deleje është po aq i shijshëm, veçanërisht në dimër kur kërkohet ushqim më i fortë dhe i ngopshëm.

Gatimi i gjatë në zjarr të dobët dikur nuk ishte problem – përkundrazi, ishte pjesë e përditshmërisë së fshatrave malore. Në shtëpitë me dhoma druri, gratë përgatitnin përbërësit në mëngjes, vendosnin tenxheren pranë odës dhe herë pas here kontrollonin nëse zjarri digjej. Ndërkohë, merreshin me punët e tjera: kopshtë, kujdesin për bagëtinë, përgatitjet për dimër. Dhe kur familja mbledhej në mbrëmje, erëza e çeshkekut që përhapej në shtëpi ishte shenja që vakti i ngrohtë, i ngopshëm dhe i mbushur me dashurinë e shtëpisë ishte gati.

36. PATAPLIKA

Sastojci za 4 osobe:

- 1 kg suvog telečeg ili jagnječeg mesa s kostima
- 250 g brašna
- 3 dl mlake vode
- 0,3 dl ulja ili 20 g maslaca
- So po ukusu

Priprema:

Meso staviti da se kuva u vodi, na srednjoj temperaturi, sve dok potpuno ne ome-
kša. Supu procijediti i ostaviti da se prohladi,
a meso odvojiti od kostiju i iskidati na ko-
made.

U međuvremenu, zamijesiti tijesto od
brašna, mlake vode i soli. Tijesto mijesiti sve
dok se ne počne lako odvajati od posude,
zatim ga prebaciti na pobrašnjenu površinu i
dodatno razraditi. Podijeliti ga na 12 jedn-
akih loptica.

Svaku lopticu razvijati oklagijom u tanke
kore. Kore se zatim peku na vrućoj plotni
šporeta obloženoj aluminijumskom folijom,
po otprilike deset sekundi sa svake strane –
dovoljno da se osuše i blago potpeku, ali da
ostanu savitljive.

Pripremljene kore se lome na veće kom-
ade, umaču u prohladenu supu i redaju u
prethodno podmazanu tepsiju. Slagati red ko-
ra, red mesa, sve dok se ne potroše svi sast-
ojci. Posljednji sloj treba da budu kore, koje
se takođe zaliju ostatkom supe. Po želji, na vrh
se može rasporediti još malo mesa za doda-
tnu sočnost.

Tepsiju potom staviti u zagrijanu rernu
da se jelo blago zapeče, dok ne dobije zla-
tno-smeđu boju i blagi miris dima, koji je u
domaćinstvima sa šporetima na drva bio
neizostavan dio kulinarske čarolije.

Pataplika su tradicionalno jelo iz plani-
nskih krajeva, nastalo iz potrebe da se isko-
riste dostupni sastojci, ali i iz ljubavi prema
sporom, pažljivom pripremanju obroka. Ovo

36. PATAPLIKA

Përbërësit për 4 persona:

- 1 kg mish të tharë viçi ose qengji me kocka
- 250 g miell
- 3 dl ujë të ngrohtë
- 0,3 dl vaj ose 20 g gjalpë për pjekje
- Kripë sipas shijes

Përgatitja:

Mishi zihet në ujë në temperaturë mesa-
tare derisa të zbutet plotësisht. Supa kullohet
dhe lihet të ftohet, ndërsa mishi ndahet nga
kockat dhe copëtohet në copa të vogla.

Ndërkohë, përgatisni brumin me miell,
ujë të ngrohtë dhe kripë. Punojeni derisa të
fillojë të ndahet lehtësisht nga ena, pastaj
kalojeni në një sipërfaqe të spërkatur me mi-
ell dhe punojeni më tej. Ndajeni në 12 topa të
barabartë.

Çdo toptë shtrijeni në petë të holla. Petët
piqen në një tigan të nxehtë të mbuluar me
letër alumini, rreth dhjetë sekonda nga secila
anë – vetëm sa të thahen dhe marrin pak
ngjyrë, por të mbeten të buta dhe të lëmuara.

Petët e përgatitura thyhen në copa të
mëdha, zhytën në supën e ftohur dhe ven-
dosen në tepsitë të lyera me vaj. Vendosni një
shtresë petë, pastaj një shtresë mish, derisa të
mbarojnë përbërësit. Shtresa e fundit duhet
të jetë petë, e cila lyhet me supën që ka mbe-
tur. Sipas dëshirës, mund të vendoset edhe
pak mish sipër për më shumë shije.

Tepsia futet në furrë të nxehtë për t'u
pjekur lehtë derisa të marrë ngjyrë të artë-
kafë dhe aromë të lehtë tymi, që në shtëpitë
me oda druri ishte pjesë e magjisë së gatimit.

Pataplika është një ushqim tradicional
malor, krijuar nga nevoja për të shfrytëzuar
përbërësit në dispozicion dhe dashuria për
përgatitjen e ngadalshme dhe të kujdesshme
të ushqimit. Ky gatim është një pasuri shi-
jesh që bashkon supën shtëpiake, mishin e
tharë dhe petët lehtë të pjekura – çdo kaf-

jelo je pravo bogatstvo ukusa, koje u sebi spaja domaću supu, suvo meso i blago zapečene kore – svakim zalogajem vraća u toplinu nekadašnjih ognjišta, gdje su ovakva jela spajala porodicu oko zajedničkog stola.

shatë të kthen në ngrohtësinë e zjarrit të dikurshëm, ku familja mbledhej rreth tryezës së përbashkët.

Sastojci:

- Očišćeni teleći drob
- Teleća glava
- Iznutrice: bijela i crna džigerica, bubrezi, srce
- Crni luk
- Bijeli luk
- So i biber po ukusu

Priprema:

Svi sastojci se najprije temeljno operu, a zatim kuvaju – glava i iznutrice posebno, drob odvojeno. Po završenom kuvanju, sve se ocijedi, a masnoća koja se prikupila na površini supe pažljivo se pokupi i sačuva za dalju upotrebu.

Kuvanu glavu treba pažljivo očistiti – odvojiti meso od kostiju, oljuštiti jezik i sve zajedno isjeckati na sitne kocke. Isti postupak važi i za kuvane iznutrice.

U velikoj tavi zagrijati dio sačuvane masnoće i loja, pa na tome propržiti sitno sjeckano meso i iznutrice. Tokom prženja postepeno dodavati manju količinu supe u kojoj su se kuvali sastojci, kako bi masa ostala sočna i dobila pun ukus. Sve posoliti i pobiberiti po ukusu.

Nakon sat vremena prženja, dodati sitno sjeckani bijeli luk, promiješati i skinuti s vatre.

Dobijena masa se sipa u duboku posudu (po mogućstvu emailiranu ili zemljanu), poravnava, a preko se prelije ostatak sačuvane masnoće. Kada se jelo ohladi, masnoća će se stegnuti i zatop će poprimiti kompaktnu formu – lako se reže na kocke, koje se mogu služiti hladne, uz domaći hljeb i kisjelu salatu.

Zatop je nekada bio omiljena zimnica u planinskim krajevima – hranljivo jelo koje se pripremalo pošlji klanja stoke i čuvalo dani u hladnim prostorijama. Osim što je predstavljao način očuvanja mesa i iznutrica, zatop je svjedočanstvo umijeća domaćice da od svakog dijela životinje pripremi ukusan i snažan obrok, pun mirisa domaće kuhinje.

Përbërësit:

- Fshikëza viçi e pastruar
- Koka e viçit
- Brendësit : mëlçi e bardhë dhe e zezë, veshka, zemra)
- Qepë e zezë
- Hudër
- Kripë dhe piper sipas shijes

Përgatitja:

Të gjithë përbërësit lahen mirë, pastaj zihen – koka dhe zorra veç e veç, fshikëza veç. Pasi të përfundojë zierja, gjithëcka kullohet, dhe yndyra që mbledhët në sipërfaqe të supës merret me kujdes dhe ruhet për përdorim të mëtejshëm.

Koka e zier duhet pastruar me kujdes – të ndahet mishi nga kockat, të pastrohet gjuha dhe të pritët në kubikë të vegjël. E njëjta procedurë bëhet me zorret e ziera.

Në një tigan të madh, ngrohet pak nga yndyra dhe lloji i yndyrës së ruajtur, pastaj në të skuqet mishi dhe zorret e grira imët. Gjatë skuqjes, gradualisht shtohet pak nga supa ku janë zier përbërësit që masa të mbetet e lagur dhe të marrë shije të plotë. Shtohet kripë dhe piper sipas shijes.

Pas një ore skuqje, shtohet hudhra e grirë imët, përzihet dhe largohet nga zjarri. Masa e përfutur hidhet në enë të thella (më së miri email ose balte), shtrihen mirë, dhe sipër hidhet pjesa e mbetur e yndyrës së ruajtur. Kur ftohet, yndyra ngurtësohet dhe zatop merr formë kompakte – pritët lehtë në kubikë dhe shërbehet i ftohtë, me bukë shtëpie dhe sallatë të tharë.

Zatop dikur ishte një konservë popullore dimërore në zonat malore – një ushqim i ushqyeshëm që përgatitej pas therjes së bagëtitve dhe ruhej për ditë të tëra në ambiente të ftohta. Përveç që ishte mënyrë ruajtjeje e mishit dhe zorres, zatop dëshmon mjeshtërinë e amvisës për të përgatitur një vakt të shijshëm dhe të fuqishëm nga çdo pjesë e kafshës, i mbushur me aromë të kuzhinës tradicionale.

38. SKROB OD KOPRIVA

Sastojci za 4 osobe:

- 8 dl vode
- 1 dl varenika
- 600 g očišćene mlade koprive
- 300 g kukuruznog brašna
- 100 g maslaca
- 300 g mladog skorupa
- 300 g sira (mladog ili srednje zrelog)
- So po ukusu

Priprema:

Mlade koprive kratko prokuvati u kipućoj vodi oko 5 minuta, zatim ih procijediti i prelići hladnom vodom kako bi zadržale lijepu, prirodno zelenu boju. Nakon što se ocijede, sitno ih isjeckati.

Vratiti ih u prethodno kuvanu vodu, pa u nju dodati isjeckane koprive i kuvati ih još desetak minuta na tihoj vatri. Potom, polako, vrhovima prstiju dodavati kukuruzno brašno, ravnomjerno ga sipajući kako bi se izbjeglo stvaranje grudvica, i neprekidno miješati drvenom mutilicom.

Kada se sve sjedini, nastaviti kuvanje na umjerenoj temperaturi oko 30 minuta, uz povremeno miješanje. Kada smjesa dobije gustu i ujednačenu teksturu, dodati maslac, usitnjen sir i mladi skorup. Sve još jednom dobro promiješati dok se sastojci ne otope i povežu.

Servirati toplo, u dubljim posudama, po želji dodatno obogaćeno kašikom kajmaka na vrhu. Skrob od kopriva je izuzetno hranljiv i ukusan obrok, a može se jesti i hladan – jednako zadržava svoj šmek i miris planinskog kraja.

Ovo tradicionalno jelo, duboko ukorijenjeno u kulinarскоj praksi sjevera Crne Gore, ne samo da odiše prirodnošću već i potvrđuje snalažljivost ljudi koji su znali iskoristiti blagodeti livada i šuma. Skrob od kopriva od uvijek je bio cijenjen kao okrepiljujući i zdrav obrok, posebno u vrijeme posta ili tokom proljeća, kada je kopriva najnježnija.

38. NISESHTË ME HITHA

Përbërësit për 4 persona:

- 8 dl ujë
- 1 dl qumësht
- 600 g hitha
- 300 g miell misri
- 100 g gjalpë
- 300 g skorup i ri
- 300 g djathë (i ri ose mesatarisht i pjekur)
- Kripë sipas dëshirës

Përgatitja:

Hithet i zieni shkurt në ujë të valë rreth 5 minuta, pastaj i kullojini dhe i shpërlani me ujë të ftohtë për të ruajtur ngjyrën natyrale jeshile. Pasi të jenë kulluar, i preni imët.

I vendosni përsëri në ujin e zier dhe i zieni për rreth dhjetë minuta në zjarr të ulët. Më pas, gradualisht shtoni miellin e misrit duke e derdhur ngadalë dhe duke përzier me një mjete druri për të shmangur krijimin e kokrrave.

Pasi të bashkohen mirë të gjithë përbërësit, vazhdoni zierjen në temperaturë mesatare për 30 minuta duke përzier herë pas here. Kur masa të bëhet e trashë dhe homogjene, shtoni gjalpin, djathin e grirë dhe skorupin e ri. Përzieni mirë deri sa të shkrihen dhe të bashkohen.

Shërbehet i ngrohtë në pjata të thella, me një lugë kajmak sipër për shije më të plotë. Niseshtja e hithrave është një vakt jashtëzakonisht i ushqyeshëm dhe i shijshëm, dhe mund të hahet edhe e ftohtë – duke ruajtur po aq mirë shijen dhe aromën e krahinës malore.

Ky ushqim tradicional, i rrënjësuar thellë në praktikën kulinare të veriut të Malit të Zi, jo vetëm që përcjell natyrshmëri, por edhe dëshmon për zgjuarsinë e njerëzve që kanë ditur të shfrytëzojnë begatitë e livadheve dhe pyjeve. Niseshtja e hithrave ka qenë gjithmonë e çmuar si një vakt i shëndetshëm dhe rigjallërues, sidomos gjatë periudhës së agjërimit ose në pranverë, kur hithra është më e njomë.

39. GOTOVAC

Sastojci:

- Kukuruzno brašno (po potrebi)
- 1 kg trop masla
- Kajmak (domaći, po ukusu)
- Sir (mladi ili srednje zreli, po ukusu)

Priprema:

U većoj šerpi, na umjerenoj temperaturi, rastopiti trop maslo i kajmak dok se ne sjedine u ujednačenu smjesu. Kada se sve lijepo rastopi i počne da blago cvrči, postepeno dodavati kukuruzno brašno, uz neprestano miješanje drvenom kašikom.

Smjesa se kuva nekoliko minuta, dok ne počne da se zgušnjava i odvaja od ivica šerpe. Kada dobijemo gustu, kompaktnu masu, jelo se miješa – kako bi se brašno ravnomjerno sjedinilo s masnoćom i dobilo finu, svilenkastu strukturu.

Pred kraj kuvanja, temperatura se smanjuje. Kada masa počne da se odvaja od dna posude i poprimi blagu zlatnu nijansu, gotovac je spreman.

Servira se dok je još topao, u dublje tanjire ili činije. Po vrhu se obilno preliva rastopljenim kajmakom i posipa izmrvljenim sirom, što daje jelu dodatnu punoću i bogat ukus.

Gotovac je jedno od najmasnijih i najjačih jela tradicionalne kuhinje planinskih krajeva Crne Gore. Oduvijek se pripremao u zimskim danima, kad je tijelu bila potrebna snaga, a domaćinstva su imala sopstveno maslo, kajmak i sir. Ovo jelo se ne jede često, ali kada se posluži – predstavlja praznik za nepca i sjećanje na ognjišta koja griju i tijelo i dušu.

39. GOTOVAC

Përbërësit:

- Miell misri (sipas nevojës)
- 1 kg gjalpë i trashë
- Kajmak (sipas dëshirës)
- Djathë (i ri ose sipas dëshirës)

Përgatitja:

Në një tenxhere të madhe, në temperaturë mesatare, shkrini gjalpin dhe kajmakun derisa të bashkohen në një masë të njëtrajtshme. Kur të fillojë të shpërkasë pak, shtoni gradualisht miellin e misrit duke e përzier vazhdimisht me lugë druri.

Gatuani disa minuta derisa masa të trashet dhe të ndahet nga skajet e tenxheres. Kur të krijohet një masë e trashë dhe kompakte, vazhdoni të përzieni që mielli të bashkohet mirë me yndyrën dhe të fitojë një strukturë të butë dhe të mëndafshtë.

Në fund, ulni temperaturën dhe gatuani derisa masa të marrë një ngjyrë të artë të lehtë dhe të ndahet nga fundi i tenxheres.

Shërbehet i ngrohtë në pjatë të thella dhe mbulohet me kajmak të shkrirë dhe djathë të thërrmuar në majë, që i jep ushqimit një shije të pasur dhe të plotë.

Gotovaci është një nga ushqimet më të yndyrshme dhe më të forta të kuzhinës tradicionale të krahinave malore të Malit të Zi. Ai është përgatitur gjithmonë gjatë ditëve të dimrit, kur trupit i duhej forcë, ndërsa familjet kishin gjalpë, kajmak dhe djathë të vetin. Ky ushqim nuk habet shpesh, por kur shërbehet – përfaqëson një festë për shijen dhe një kujtim për vatrën që ngrohin si trupin ashtu edhe shpirtin.

40. KOLOŠTRANIK

Sastojci:

- Prva varenika (po potrebi, oko 3 dl)
- 5 jaja
- Kajmak (po ukusu, oko 2–3 kašike)
- 1 kesica praška za pecivo
- Brašno (po potrebi, da masa bude srednje gustine)

Priprema:

U dubljoj posudi umutiti jaja i prvu vareniku (prvo mlijeko nakon muže), dok se ne dobije ujednačena masa. Dodati kajmak i pažljivo sjediniti. Zatim dodati prašak za pecivo i postepeno dodavati brašno, sve dok se ne dobije smjesa srednje gustine – slična onoj za patišpanj.

Pripremljenu smjesu izliti u podmazanu tepsiju i peći u prethodno zagrijanoj rerni na 230 °C, dok površina ne porumeni i kora blago ne popuca – oko 20 do 30 minuta, u zavisnosti od debljine mase i jačine rerne.

Kološtranik je jednostavno, ali izuzetno ukusno tradicionalno jelo koje se pripremalo kad bi se u domaćinstvu imala svježa varenika. Služi se topao, uz kisjelo mlijeko, a jednako je ukusan i kada se ohladi. Njegova mekana unutrašnjost i hrskava zlatna korica čine ga prepoznatljivim jelom planinskih krajeva, gdje su domaći kajmak i mliječni proizvodi svakodnevna delicija.

40. KOLOSHTRANIK

Përbërësit:

- Qumësht (rreth 3 dl, sipas nevojës)
- 5 vezë
- Kajmak (rreth 2–3 lugë, sipas dëshirës)
- 1 pako pluhur pjekjeje
- Miell (sipas nevojës, derisa masa të ketë trashësi mesatare)

Përgatitja:

Në një tas të thellë rrihni vezët dhe qumështin derisa të formohet një masë homogjene. Shtoni kajmakun dhe përzieni mirë. Pastaj shtoni pluhurin për pjekje dhe gradualisht miellin, derisa të formohet një brumë me trashësi mesatare, si ai për patishpanj.

Hidhni masën në një tavë të lyer dhe piqui në furrë të ngrohur në 230 °C, derisa të marrë ngjyrë të artë dhe sipërfaqja të ketë çarje të lehta – rreth 20-30 minuta, varësisht nga trashësia e masës dhe fuqia e furrës.

Koloshttranik është një pjatë tradicionale e thjeshtë dhe shumë e shijshme, përgatitur kur ka varenikë të freskët në shtëpi. Shpesh shijohet e ngrohtë me kos të thartë, por është e mirë edhe e ftohtë. Ka brendësi të butë dhe kore të krokantë që e bëjnë atë një ushqim tipik të zonave malore, ku kajmaku dhe produktet e qumështit janë delikatesa e përditshme.

POSLASTICE
ËMBËRSIRA



41. HAČAJLIJA

Sastojci za tijesto:

- 3 dl ulja
- 1 čaša kiselog mlijeka
- 1 čaša šećera
- Brašno (po potrebi, da se dobije gusta masa)
- 1 ravna kašičica sode bikarbone

Priprema:

U šerpi pomiješati ulje, kiselo mlijeko i šećer, pa staviti na umjerenu vatru da provri. Kada proključa, postepeno dodavati brašno uz neprestano miješanje, sve dok se ne dobije gusta masa. Dodati sodu bikarbonu i nastaviti miješati dok smjesa ne počne da tamni i dobija zlatnosmeđu boju.

Tako pripremljenu masu izliti u podmazanu tepsiju i peći u retni na tihoj temperaturi oko 2 sata, dok kolač ne porumeni i ne postane čvrst.

Šerbet:

- 1 l vode
- 1 kg šećera

U šerpi ukuvati vodu i šećer dok šerbet ne dobije zlatnu boju i sličnu medu. Vreo kolač preliti vrućim šerbetom i ostaviti da upije.

Hačajlija je tradicionalni kolač iz planinskih krajeva, poznat po bogatom ukusu i jednostavnoj pripremi. Pravi se od osnovnih sastojaka koje je svaka domaćica imala pri ruci, a najčešće se služio uz kafu ili domaći sok prilikom okupljanja porodice i gostiju.

41. HAČAJLIJA

Përbërësit për brum:

- 3 dl vaj
- 1 gotë kos i thartë
- 1 gotë sheqer
- Miell (sipas nevojës, derisa të formohet një masë e trashë)
- 1 lugë çaji sodë buke

Përgatitja:

Në një tenxhere përziej vajin, kosin e thartë dhe sheqerin, dhe vendos në zjarr të mesëm që të vlojë. Kur të fillojë të vlojë, gradualisht shtoj miellin duke përzier vazhdimisht, deri sa të formohet një masë e trashë. Shtoj sodën e bukës dhe vazhdo përzierjen derisa masa të fillojë të errësohet dhe të marrë ngjyrë kafe të artë.

Masën e përgatitur hidhe në një tavë të lëyer dhe piq në furrë në temperaturë të ulët për rreth 2 orë, derisa torta të marrë ngjyrë dhe të bëhet e fortë.

Sherbeti:

- 1 litër ujë
- 1 kg sheqer

Ziej ujin me sheqerin në një tenxhere derisa sheqeri të shkrijë dhe sherbeti të marrë ngjyrë të artë, si mjaltë. Ëmbëlsirës së nxehtë i'a hedh sherbetin e nxehtë dhe lejo ta thithë mirë.

Hačajlija është një tortë tradicionale nga zonat malore, e njohur për shijen e pasur dhe përgatitjen e thjeshtë. Përgatitet me përbërës bazë që çdo amvisë i ka në shtëpi dhe shërbehet shpesh me kafe ose lëng shtëpie në mbledhjet familjare dhe mysafirë.

42. RAVANIJA

Sastojci:

- 10 domaćih jaja
- 10 kašika šećera
- 10 kašika brašna
- 500 g suvih borovnica
- 2 kg svježih borovnica
- 1 kg meda

Priprema:

Umutiti jaja i šećer dok smjesa ne postane svijetla i pjenasta. Zatim postepeno dodavati brašno, uz lagano miješanje da se ne izgubi vazdušastost mase. Na kraju dodati suve borovnice i pažljivo sjediniti.

Smjesu izliti u podmazan pleh i peći u prethodno zagrijanoj rerni na 180 °C, dok kora ne dobije zlatno-smeđu boju i ne bude pečena iznutra (provjeriti čačalicom).

Dok se kora peče, u šerpi sjediniti svježe borovnice i med. Kuvati na laganoj vatri sve dok se masa ne sjedini i dobije gustinu sličnu džemu.

Pečenu koru izvaditi, izrezati na kocke ili štangle, pa obilno preliti pripremljenom vreloom smjesom od borovnica i meda. Ostaviti da upije i ohladi se prije posluživanja.

Ravanija je tradicionalna poslastica, posebno cijenjena zbog bogatstva ukusa i nutritivnih vrijednosti borovnica i meda. Služi se rashladena, a često je bila nezaobilazna na soframa prilikom svečanosti i porodičnih okupljanja.

42. RAVANIA

Përbërësit:

- 10 vezë shtëpie
- 10 lugë sheqer
- 10 lugë miell
- 500 g boronica të thata
- 2 kg boronica të freskëta
- 1 kg mjaltë

Përgatitja:

Rrih vezët dhe sheqerin derisa masa të bëhet e ndritshme dhe shkumëzuar. Pastaj, gradualisht shto miellin duke përzier butësisht që masa të mos humbasë ajrosjen. Në fund shto boronicat e thata dhe përzieji me kujdes.

Hidhe masën në një tavë të lyer dhe piq në furrë të ngrohur në 180 °C derisa sipërfaqja të marrë ngjyrë kafe të artë dhe të piqet mirë (kontrollo me një kapëse dhëmbësh).

Gjatë pjekjes, në një tenxhere bashko boronicat e freskëta me mjaltin dhe zije në zjarr të ulët derisa të bëhet një masë e trashë si reçel.

Hiq korën e pjekur, preje në kube ose shirita, dhe shpërndaje me bollëk me masën e ngrohtë të boronicave dhe mjaltit. Lëre të ftohet dhe të thithë mirë.

Ravania është një ëmbëlsirë tradicionale, shumë e vlerësuar për shijen e pasur dhe vlerat ushqyese të boronicave dhe mjaltit. Shpesh është pjesë e tryezave festive dhe takimeve familjare.

43. GURABIJA

Sastojci za 15 osoba:

- 3 jaja
- 250 g šećera
- 2,5 dl ulja
- 1 dl jogurta
- 1 kesica praška za pecivo
- 250 g brašna

Priprema:

Umutiti jaja i šećer dok se masa ne ujednači i šećer ne otopi. Zatim dodati ulje, jogurt i prašak za pecivo, pa postepeno dodavati brašno dok se ne dobije tijesto srednje gustine – glatko i podatno za oblikovanje.

Od dobijenog tijesta praviti male kuglice i redati ih na pleh obložen papirom za pečenje, ostavljajući razmak od oko 2 cm između njih. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na umjerenoj temperaturi (oko 180 °C) 25–30 minuta, dok gurabije ne dobiju blago zlatnu boju.

Tradicionalna gurabija je nezaobilazna u domaćinstvima širom Balkana. Njena jednostavnost i miris neodoljivo podsjećaju na djetinjstvo – na trenutke kada bi nana izvadila tepsiju iz rerne, a cijela kuća zamirisala na djetinjstvo i radost. Nekada su se u sredinu svake gurabije stavljale kocka šećera ili orah.

Gurabije potiču s Istoka (tur. gurabiye, arap. ġurābiyyā), gdje su poslužile kao osnova za mnoge srodne poslastice. Danas se ovaj kolačić pravi u raznim varijacijama – sa džemom, čokoladom, suvim voćem, ili se cijelo tijesto peče u plehu i reže na komade.

Bez obzira na oblik, gurabije ostaju jednostavna i ukusna poslastica, savršena uz čaj, kafu ili čašu varenike.

43. GURABIJA

Përbërësit për 15 persona:

- 3 vezë
- 250 g sheqer
- 2.5 dl vaj
- 1 dl jogurt
- 1 pako pluhur pjekjeje
- 250 g miell

Përgatitja:

Rrih vezët dhe sheqerin derisa masa të bëhet e njëtrajtshme dhe sheqeri të shkrihet. Pastaj shtoj vajin, kosin dhe pluhurin për pjekje, e më pas, gradualisht, shtoj miellin derisa të përftohet një brumë me trashësi mesatare – i butë dhe i lehtë për formësim.

Nga brumi i përgatitur formohen topa të vegjël, të cilët vendosen në tepsitë të shtruar me letër pjekjeje, duke lënë rreth 2 cm hapësirë ndërmjet tyre. Piqen në furrë të parangrohur në temperaturë mesatare (rreth 180 °C) për 25–30 minuta, derisa gurabijet të marrin një ngjyrë të artë të lehtë.

Gurabija tradicionale është e pandashme nga çdo shtëpi në mbarë Ballkanin. Thjeshtësia dhe aroma e saj të kujtojnë në mënyrë të papërmbytshme fëmijërinë – ato çaste kur gjyshja nxirrte tepsinë nga furra dhe e gjithë shtëpia mbushej me aromën e ngrohtë të gëzimit dhe kujtimeve. Dikur, në mes të çdo gurabije vendosej një copë sheqeri ose një arrë.

Gurabijet e kanë origjinën nga Lindja (turq. gurabiye, arabisht ġurābiyyā), ku kanë shërbyer si bazë për shumë ëmbëlsira të ngjashme. Sot, kjo ëmbëlsirë e butë përgatitet në forma të ndryshme – me reçel, çokollatë, fruta të thata, ose duke u pjekur e tëra në tepsitë e më pas duke u prerë në copa.

Pavarësisht formës, gurabijet mbeten një ëmbëlsirë e thjeshtë dhe e shijshme, perfekte për t'u shërbyer me čaj, kafe ose një gotë qumësht.

44. SUKLIJAŠ

Sastojci za 4 osobe:

- 200 g riže
- 1 l varenike
- 1 vanilin šećer
- 8 kašika kristal šećera
- Malo soli
- Suvo grožđe (po želji)
- Cimet (po ukusu)

Priprema:

Rižu dobro oprati pod mlazom hladne vode, staviti u šerpu i naliti vodom tek toliko da je pokrije. Dodati prstohvat soli i staviti da se kuva. Kad voda proključa, smanjiti temperaturu i postepeno dodavati još oko 1 dl vode, uz neprekidno miješanje varjačom. Kada sva voda ispari, početi sa dodavanjem varenike, u manjim količinama, stalno miješajući.

Kuvati na tihoj vatri uz stalno miješanje, postepeno dodajući vareniku dok riža ne upije svu količinu, sve dok masa ne postane kremasta. Na kraju dodati vanilin šećer, kristal šećer i, po želji, suvo grožđe koje se može prethodno kuvati zajedno s mlijekom. Nastaviti miješanje još minut-dva, a zatim skinuti s vatre.

Ostaviti sukliaš poklopljen desetak minuta da se slegne i ukusi sjedine. Zatim ga sipati u zdjelice i posuti cimetom ili, po želji, rendanom čokoladom. Može se služiti i topao i hladan.

Suklijaš (od turskog sūtlāç) je jednostavna i omiljena mliječna poslastica, prisutna u mnogim balkanskim domaćinstvima. Na našim prostorima, gdje je mlijeko uvijek bilo dostupno, ovo jelo ima posebno mjesto – i kao dezert i kao lagana večera. Njegov blagi ukus, kremasta struktura i miris cimeta ili vanile često vraćaju u djetinjstvo.

Može se obogatiti dodatkom meda, džema od šumskog voća, rendane čokolade ili jednostavno uživati u njegoj bazičnoj verziji

44. SUTLIASH

Përbërësit për 4 persona:

- 200 g oriz
- 1 l qumësht
- 1 pako sheqer vanile
- 8 lugë sheqer kristali
- Pak kripë
- Rrush i thatë (sipas dëshirës)
- Kanellë (sipas shijes)

Përgatitja:

Orizin laje mirë nën rrjedhë uji të ftohtë, pastaj vendose në tenxhere dhe shtoj aq ujë sa ta mbulojë. Shtoj një majë luge kripë dhe lëre të vlojë. Kur uji të fillojë të vlojë, ulj temperaturën dhe shtoj gradualisht rreth 1 dl ujë, duke e përzier vazhdimisht me lugë druri. Kur gjithë uji të avullojë, fillo të shtosh qumështin pak nga pak, duke përzier vazhdimisht.

Ziej në zjarr të ulët duke përzier pa ndërprerje, duke shtuar qumështin derisa orizi ta thihet të gjithë lëngun, derisa masa të bëhet kremoze. Në fund shtoj sheqerin vanilje, sheqerin kristal dhe, sipas dëshirës, rrush të thatë, i cili mund të zihet më parë bashkë me qumështin. Vazhdo përzierjen edhe një apo dy minuta dhe më pas hiqe nga zjarri.

Lëre sutliashin të mbuluar për dhjetë minuta që të qetësohet dhe që shijet të përzihen. Pastaj hidhe në tasa dhe spërkate me kanellë ose, sipas dëshirës, me çokollatë të grirë. Mund të shërbehet si i ngrohtë, ashtu edhe i ftohtë.

Sutriashi (nga turq. sūtlāç) është një ëmbëlsirë e thjeshtë dhe e dashur me qumësht, e pranishme në shumë shtëpi ballkanike. Në trojet tona, ku qumështi ka qenë gjithmonë i bollshëm, ky gatim ka një vend të veçantë – si ëmbëlsirë, por edhe si darkë e lehtë. Shija e tij e butë, struktura kremoze dhe aroma e kanellës ose vaniljes shpesh të rikthejnë në fëmijëri.

Mund të pasurohet me mjaltë, reçel fru-

– jer u svojoj jednostavnosti, suklijaš ostaje savršen.

tash pylli, çokollatë të grirë ose thjesht të shijohet në formën e tij bazë – sepse në thjeshtësinë e vet, suklijaçi mbetet i përsosur.



45. AKŠIJAŠ

Sastojci za 4 osobe:

- 300 g svježih borovnica
- 4–5 kašika brašna
- 4–5 kašika šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- 0,5 l vode

Priprema:

Borovnice oprati i staviti da se kuvaju u pola litra vode, desetak minuta na umjerenoj temperaturi. Kada su omekšale i pustile boju, procijediti ih kroz cjediljku, ali sačuvati vodu u kojoj su se kuvale. Borovnice ostaviti sa strane, a dobijeni sok ponovo vratiti na šporet. U posebnoj posudi razmutiti brašno sa malo hladne vode da ne ostanu grudvice. U sok dodati šećer, vanilin šećer i razmučeno brašno. Kuvati na blagoj vatri uz stalno miješanje, dok se masa ne zgusne – treba da dobije teksturu nalik pudingu.

Na kraju pažljivo umiješati skuvane borovnice, promiješati i dok je još toplo sipati u posude za serviranje. Ostaviti da se ohladi – može se jesti mlako ili potpuno rashladeno.

Ova tradicionalna plavska poslastica od borovnica, poznata pod imenom akšijaš, lagana je, osvježavajuća i ne sadrži mlijeko – pravi izbor za one koji žele prirodan dezert, bez aditiva i konzervansa. Akšijaš je nekada bio nezaobilazan dio porodičnih sofri tokom sezone borovnica, a danas je neizostavan na manifestaciji „Dani borovnice“ u Plavu, gdje se služi u drvenim posudama, čime se dodatno naglašava njegova autentičnost.

U savremenim varijantama, brašno se ponekad zamjenjuje pudingom od vanile, što donosi dodatnu aromu i kremastiju teksturu, ali osnovna draž ovog jela ostaje u njegovoj jednostavnosti i snazi prirodnog ukusa plavinske borovnice.

45. AKSHIJASH

Përbërësit për 4 persona:

- 300 g boronica të freskëta
- 4–5 lugë miell
- 4–5 lugë sheqer
- 2 pako sheqer vanilje
- 0,5 l ujë

Përgatitja:

Boronicat lahen mirë dhe vihen të ziejnë në gjysmë litri ujë, për rreth dhjetë minuta në temperaturë mesatare. Kur të zbuten dhe të lëshojnë ngjyrën e tyre, kullohen përmes një site, duke ruajtur ujin ku janë zier. Boronicat lihen mënjane, ndërsa lëngu i përfutur kthehet sërish në zjarr. Në një enë tjetër, përziehet mielli me pak ujë të ftohtë, në mënyrë që të mos mbeten kokrriza. Në lëng shtohet sheqeri, sheqeri vanilje dhe mielli i përzier. Zihet në zjarr të ulët, duke përzier vazhdimisht derisa masa të trashet – duhet të marrë një teksturë të ngjashme me pudingun.

Në fund, shtohen me kujdes boronicat e ziera, përzihen dhe, ndërsa është ende e ngrohtë, masa hidhet në enë për shërbim. Lihet të ftohet – mund të konsumohet e vakët ose plotësisht e ftohur.

Kjo ëmbëlsirë tradicionale plavjane me boronica, e njohur me emrin akshijash, është e lehtë, freskuese dhe nuk përmban qumësht – një zgjedhje e përsosur për ata që dëshirojnë një dezert natyral, pa aditivë dhe konservantë. Dikur, akshijashi ishte pjesë e pandashme e sofres familjare gjatë sezonit të boronicave, ndërsa sot është element i domosdoshëm në manifestimin „Ditët e boronicës“ në Plavë, ku shërbehet në enë druri, gjë që e thekson më shumë autenticitetin e tij.

Në variantet bashkëkohore, mielli nganjëherë zëvendësohet me puding vaniljeje, gjë që i shton aromë dhe një strukturë më kre-moze, por magjia e vërtetë e këtij gatimi mbetet në thjeshtësinë dhe fuqinë e shijes natyrale të boronicës malore.

Sastojci za 4 osobe:

- 4–5 kašika ulja
- 4–6 kašika brašna
- 6 kašika šećera
- 2 dl vode
- 100 g sjeckanih oraha (po želji)
- Šećer u prahu za posipanje

Priprema:

U dublji tiganj sipati ulje i zagrijati ga na tihoj vatri. Zatim dodati brašno i neprekidno miješati drvenom varjačom. Pržiti brašno sve dok ne poprими zlatno-smeđu, braon nijansu i ne počne da se lagano odvaja od dna posude – to je znak da je uprženo kako treba. U međuvremenu, pripremiti šerbet tako što se šećer i voda kuvaju desetak minuta, dok ne dobiju blagu sirupastu strukturu.

Kada je brašno uprženo, pažljivo i polako dodavati vreli šerbet, stalno miješajući kako se ne bi stvorile grudvice. Peći još nekoliko minuta dok masa ne postane gusta i kompaktna. Po želji, na kraju se mogu dodati i sjeckani orasi, koji će halvi dati dodatnu aromu i hrskavost.

Gotovu halvu vaditi kašikom i oblikovati na tanjiru. Po želji, posuti šećerom u prahu. Halva je jedno od najpoznatijih jela orijentalne kuhinje, koje se odomaćilo u plavsko-gusinjskom kraju, kao i širom Balkana. I danas se kaže „Ide kao halva“ kada se za nešto traži „porcija više.“ To svjedoči o njenoj dugoj tradiciji i popularnosti. Nekada su postojale i posebne radnje „halvadžinice“, gdje se prodavala ova slatka delicija.

U Plavu se i danas može pronaći izvrstan primjer tahan halve (od susama), ali ova domaća, od brašna, priprema se brzo, lako i jeftino. Iako jednostavna, halva pruža mnoštvo varijacija – može se praviti i s kukuruznim brašnom, dodavati med, voće, čokolada, a svaka verzija nosi duh topline domaće kuhinje. Idealna je uz kafu ili kao desert za druge zimske večeri.

Përbërësit për 4 persona:

- 4–5 lugë vaj
- 4–6 lugë miell
- 6 lugë sheqer
- 2 dl ujë
- 100 g arra të copëtuara (sipas dëshirës)
- Sheqer pluhur për spërkatje

Përgatitja:

Në një tigan të thellë hidhet vaji dhe ngrohet në zjarr të ulët. Pastaj shtohet mielli dhe përziehet vazhdimisht me lugë druri. Mielli skuqet derisa të marrë një ngjyrë kafe të artë dhe të fillojë të ndahet lehtë nga fundi i enës – ky është shenjë se është skuqur siç duhet. Ndërkohë, përgatitet sherbeti duke zier sheqerin me ujin për rreth dhjetë minuta, derisa të marrë një strukturë paksa të trashë, si shurup.

Kur mielli të jetë gatë, me kujdes dhe ngadalë shtohet sherbeti i nxehtë, duke përzier vazhdimisht që të mos krijohen kokrra. Përziehet edhe disa minuta, derisa masa të bëhet e trashë dhe kompakte. Sipas dëshirës, në fund mund të shtohen arra të copëtuara, të cilat i japin halvës aromë shtesë dhe një strukturë krokante.

Halva e përfunduar nxirret me lugë dhe formohet në pjatë. Sipas dëshirës, mund të spërkatet me sheqer pluhur.

Halva është një nga ëmbëlsirat më të njohura të kuzhinës orientale, e cila është bërë pjesë e pandashme e traditës në trevat e Plavës e Gucisë, si edhe në mbarë Ballkanin. Edhe sot thuhet „Shkon si halva“ kur diçka është shumë e kërkuar – një shprehje që dëshmon për traditën e gjatë dhe popullaritetin e saj. Dikur ekzistonin edhe dyqane të posaçme, të quajtura „halvaxhinice“, ku shitej kjo ëmbëlsirë e mrekullueshme.

Në Plavë, edhe sot mund të gjendet një shembull i shkëlqyer i halvës së tahinit (nga susami), por kjo shtëpiake, e bërë me miell, përgatitet shpejt, lehtë dhe lirë. Edhe pse e

duge zimske večeri.

thjeshtë, halva ofron shumë variante – mund të përgatitet me miell misri, të shtohet mjaltë, fruta, çokollatë – dhe çdo version ruan shpirtin e ngrohtë të kuzhinës tradicionale. Është ideale për ta shijuar me kafe ose si ëmbëlsirë në mbrëmjet e gjata dimërore.



Sastojci za 15 osoba:

- 250 g margarina
- 2 žumanca
- 1 cijelo jaje
- 1 dl ulja
- 1 dl gustog kiselog mlijeka
- 900 g brašna
- ½ kesice praška za pecivo
- ½ kašike sode bikarbone
- 200 g oraha (jezgra)

Za šerbet:

- 1 kg šećera
- 1 l vode
- 1 limun (narezane kriške, po želji)

Priprema:

Margarin umutiti pjenasto, dodati žumanca i cijelo jaje, potom kiselo mlijeko i ulje. U posebnoj posudi pomiješati brašno sa praškom za pecivo i sodom bikarbonom, pa postepeno dodavati u prethodnu smjesu. Tijesto miješati dok se ne počne odvajati od posude.

Od pripremljenog tijesta praviti loptice veličine oraha. Svaku razvući preko „brda za tkanje“ – drvenog dijela razboja koji se koristio kao kalup za oblikovanje – a u sredinu staviti jezgro oraha. Preklopiti i oblikovati kolačiće, pa ih slagati na pleh obložen papirom za pečenje tako da spoj bude okrenut prema dolje.

Peći u unaprijed zagrijanoj rerni na 200 °C oko 40 minuta, dok ne dobiju zlatno-smeđu boju.

Za to vrijeme pripremiti šerbet: prokuhati šećer sa vodom oko 30 minuta, a zatim u dio šerbeta dodati kriške limuna i prokuhati još 5 minuta.

Pečene brdajlije odmah preliti vrućim šerbetom. Ostaviti da upiju i da se potpuno ohlade.

Brdajlije su bliske hurmašicama, ali se izdvajaju po načinu oblikovanja – nekada se tijesto savijalo preko dijela razboja za tkanje,

Përbërësit për 15 persona:

- 250 g margarinë
- 2 të verdha veze
- 1 vezë e tërë
- 1 dl vaj
- 1 dl kos i trashë i thartë
- 900 g miell
- ½ pako pluhur pjekjeje
- ½ lugë sodë buke
- 200 g arra (bërthama)

Për sherbetin:

- 1 kg sheqer
- 1 l ujë
- 1 limon (i prerë në feta, sipas dëshirës)

Përgatitja:

Rrihni margarinin derisa të bëhet shku-më, shtoni të verdhat e vezëve dhe vezën e tërë, pastaj kosin dhe vajin. Në një enë tjetër përziëni miellin me pluhurin për pjekje dhe sodën, pastaj gradualisht shtoni tek masa me margarinin, duke përzier derisa brumi të fillojë të ndahet nga ena.

Formoni toptha brumi në madhësi të arrës. Çdo top tërhiqeni mbi „brdën“ – pjesë druri nga çarçafi i përdorur si kallëp për formimin – dhe në mes vendosni bërthamën e arrës. Palosni dhe formoni kekun, pastaj vendosini në tepsi të shtruar me letër pjekjeje me pjesën e mbyllur poshtë.

Piqni në furrë të nxehur në 200°C për rreth 40 minuta, derisa të marrin ngjyrë të artë-kafe.

Ndërkohë përgatisni sherbetin: zieni sheqerin me ujin për rreth 30 minuta, pastaj shtoni fetat e limonit dhe zieni edhe 5 minuta.

Brdajlijet e pjekura derdhini menjëherë me sherbet të nxehtë. Lëreni të thithin dhe të ftohen plotësisht.

Brdajlijet ngjajnë me hurmashicat, por dallohen nga mënyra e formimit – dikur brumi palosej mbi pjesën e drurit të çarçafit, të quajtur „brda“, nga ku edhe kanë marrë em-

tzv. „brda“, po čemu su i dobile ime. U nedostatku alata, domaćice su ih pažljivo oblikovale dlanovima, viljuškom ili rendom, nastojeći da svaki kolačić bude i ukusan i lijep.

Nekada su se brdajlije pripremale uz pomoć „cijeda“ – rastvora od pepela – koji je bio prirodni dodatak za podizanje tijesta, a danas je to gotovo zaboravljena praksa. Iako izuzetno slatke, ove poslastice nijesu predstavljale opasnost za zdravlje – planinski život, stalno kretanje i svjež vazduh brzo su trošili višak kalorija.

Na svadbama, Bajramima i drugim svečanostima, brdajlije su bile obavezne – ne samo zbog ukusa, već i zbog poruke: domaćica koja zna da napravi savršenu brdajliju, zna sve što treba za vođenje domaćinstva.

rin. Në mungesë të këtij vegëzimi, gratë i formonin me duar, pirun apo rende, duke u munduar që çdo kek të ishte i shijshëm dhe i bukur.

Në të kaluarën, brdajlijet përgatiteshin me ndihmën e „cijejdës“ – tretësirë prej hiri, që përdorej natyralisht për ngritjen e brumit, praktikë kjo që sot thuhet se është pothuajse e harruar. Megjithëse shumë të ëmbla, këto ëmbëlsira nuk përbënin rrezik për shëndetin – jeta malore, lëvizja e vazhdueshme dhe ajri i freskët shpenzonin kaloritë e tepërta.

Në dasma, Bajrame dhe festa të tjera, brdajlijet ishin të domosdoshme – jo vetëm për shijen, por edhe për mesazhin: gruaja që di të bëjë brdajli të përkryer, di gjithçka për menaxhimin e shtëpisë.





SOKOVI I KOMPOTI
LËNGJE DHE KOMPOTA



48. SOK OD BOROVNICE

Sastojci:

- 1 kg svježih borovnica
- 1 kg šećera
- 2 limuna (ili 1 kašika limuntusa)
- 1 l vode

Priprema:

Borovnice pažljivo oprati u hladnoj vodi i ostaviti da se dobro ocijede. U većoj zdjeli ih izgnječiti ili propasirati, pa dodati iscijeđen sok od limuna (ili limuntus) i vodu. Sve dobro promiješati i ostaviti da odstoji 24 sata, uz povremeno miješanje drvenom kašikom.

Nakon 24 sata, masu procijediti kroz gazu ili gustu cjeđiljku u čistu posudu, dodati šećer i dobro promiješati. Zatim staviti na šporet i kuvati na umjerenoj temperaturi 5 minuta, povremeno miješajući.

Vruć sok sipati u prethodno sterilisane staklene flaše, odmah ih hermetički zatvoriti i ostaviti da se ohlade. Čuvati na tamnom i hladnom mjestu.

Ovaj sirup se služi razblažen vodom, kao izuzetno osvježavajući napitak bogat antioksidansima. Sok od borovnice je neizostavan dio planinske trpeze, a njegova priprema prenosi se s generacije na generaciju. Tokom ljeta, domaćice u Plavu ga spremaju u većim količinama, a zimi se pije kao prirodni eliksir zdravlja.

48. LËNG BORONICASH

Përbërësit:

- 1 kg boronica të freskëta
- 1 kg sheqer
- 2 limona (ose 1 lugë gjelle limuntus)
- 1 l ujë

Përgatitja:

Lani boronicat me kujdes në ujë të ftohtë dhe lëreni të kullohen mirë. Në një tas të madh shtypini ose kalojini në sitë, pastaj shtoni lëngun e shtrydhur të limonit (ose limuntusin) dhe ujin. Përzieni mirë dhe lëreni të pushojë për 24 orë, duke e përzier herë pas here me lugë druri.

Pas 24 orëve, kaloni masën nëpër garzë ose kullues të dendur në një enë të pastër, shtoni sheqerin dhe përzieni mirë. Pastaj vendoseni në zjarr dhe zieni në temperaturë mesatare për 5 minuta, duke përzier herë pas here.

Lëngun e nxehur derdhni në shishe të sterilizuara, mbyllni hermetikisht dhe lëreni të ftohet. Ruani në vend të errët dhe të ftohtë.

Ky sherbet pihet i holluar me ujë dhe është një pije shumë freskuese e pasur me antioksidantë. Lëngu i boronicave është pjesë e pandashme e tryezës malore, dhe përgatitja e tij transmetohet brez pas brezi. Gjatë verës, gratë në Plav e përgatisin në sasi të mëdha, ndërsa dimrit pihet si eliksir natyral i shëndetit.



49. ŠURUP

Sastojci:

- 8 velikih mirisnih cvjetova majske ruže
- 2 l vode
- 1 kesica limuntusa

Priprema:

Pažljivo ubrati rascvjetale, zdrave i mirisne cvjetove majske ruže – najbolje ujutro, dok su još svježi. Laticice pažljivo odvojiti, oprati hladnom vodom i ocijediti. Potom ih složiti u veću teglu i prekriti sa 2 litra hladne vode. Dodati limuntus i sve dobro promiješati.

Teglu prekriti celofanom ili gazom i ostaviti na sunčanom mjestu da stoji najmanje 21 dan. Povremeno promućkati ili promiješati drvenom kašikom kako bi se što bolje izvucla aroma iz latica.

Nakon tri sedmice, procijediti tečnost kroz gustu gazu ili cjediljku, sipati u staklene flaše i hermetički zatvoriti. Po želji se može dodati šećer radi slatkoće, ali i bez njega ostaje mirisan i nježan eliksir koji se, poput sirupa, razblažuje vodom prije konzumiranja.

Šurup, sok od ružinih latica, ne služi samo za osvježanje – on priziva uspomene. Njegova specifična aroma budi sjećanja na djetinjstvo, nanine bašte, prozore sa teglama na suncu. Egzotičan, a domaći – ovaj napitak za dušu zadržava miris proljeća u čaši.

49. SHURUP

Përbërësit:

- 8 trëndafila të mëdhenj me aromë të fortë
- 2 l ujë
- 1 pako limuntus

Përgatitja:

Mblidhni me kujdes trëndafilat e hapur, të shëndetshëm dhe të aromatikë – më së miri në mëngjes, kur janë akoma të freskët. Hiqni petalet me kujdes, lani me ujë të ftohtë dhe kullojini. Pastaj vendosini në një kavanoz të madh dhe derdhni mbi to 2 litra ujë të ftohtë. Shtoni limuntusin dhe përzieni mirë.

Kavanozin mbulojini me celofan ose garzë dhe lëreni në vend të diellit të qëndrojë të paktën 21 ditë. Përzieni herë pas here me lugë druri ose tundeni lehtë që aroma të nxirret më mirë nga petalet.

Pas tre javësh, kullojeni lëngun nëpër garzë ose kullues të dendur, derdhni në shishe qelqi dhe mbyllini hermetikisht. Nëse dëshironi, mund të shtoni sheqer për ëmbëlsi, por edhe pa të mbetet një eliksir aromatik dhe i butë që pihet i holluar me ujë.

Sherbeti nga petalet e trëndafilat të majit nuk është vetëm pije freskuese – ajo ngjall kujtime. Aroma e saj e veçantë të kujton fëmijërinë, kopshtet e gjysheve, dritaret me kavanoza në diell. Eksotik, por vendas – ky lënge për shpirtin ruan aromën e pranverës në gotë.



50. OŠAF

Sastojci:

- 400 g suhijh šljiva
- 1 l vode
- Šećer po želji

Priprema:

Suhe šljive dobro oprati pod mlazom hladne vode, pa ih staviti u šerpu i naliti litrom svježe vode. Kuvati na umjerenoj temperaturi oko 10 minuta, dok šljive ne omekšaju i puste svoju aromu. Po želji dodati šećer – količina zavisi od slatkoće samih šljiva i ličnog ukusa. Kompot se može poslužiti i topao i hladan.

Iako se kompot može praviti od gotovo svakog voća, ošaf od suhijh šljiva ima posebno mjesto na zimskim trpezama. U narodu se vjeruje da suve šljive kriju lijek – slatke, pomalo kisjelkaste i aromatične, one sadrže prirodne sastojke koji podstiču varenje i čiste organizam.

Upravo zbog toga su nekada bile prvo što bi nane ponudile ukućanima ili gostima koji su se žalili na probavne tegobe.

Suha šljiva u kompotu oslobađa punu paletu ukusa – od blage slatkoće do blagog dima koji podsjeća na starinske načine sušenja. Ošaf nije samo piće – to je i lijek, i desert, i uspomena na zime pod vunanim čebetom i pucketanje peći u uglu sobe.

U Plavu i okolini, ošaf se prenosi s generacije na generaciju kao jednostavan, zdrav i domaći recept – simbol topline doma i pažnje domaćice prema zdravlju svojih najmilijih.

50. OSHAF

Përbërësit:

- 400 g kumbulla të thata
- 1 l ujë
- Sheqer sipas dëshirës

Përgatitja:

Lani kumbullat e thata mirë nën rrjedhën e ujit të ftohtë, pastaj vendosini në tenxhere dhe shtoni një litër ujë të freskët. Zieni në temperaturë mesatare për rreth 10 minuta, derisa kumbullat të zbuten dhe të lëshojnë aromën e tyre. Shtoni sheqer sipas dëshirës – sasia varet nga ëmbëlsia e kumbullave dhe shija juaj personale. Kompoti mund të pihet i ngrohtë ose i ftohtë.

Edhe pse kompote mund të përgatitet nga shumë lloje frutash, oshafi me kumbulla të thata ka vend të veçantë në tryezat dimërore. Në popull besojnë që kumbullat e thata mbajnë ilaç – të ëmbla, pak të tharta dhe aromatikë, ato përmbajnë përbërës natyralë që nxisin tretjen dhe pastrimin e organizmit.

Pikërisht për këtë arsye, dikur nënat e gjyshet i ofronin të parat familjarëve apo mysafirëve që ankoheshin për probleme me tretjen.

Kumbulla e thatë në kompot lëshon gjithë gamën e shijeve – nga ëmbëlsia e butë deri te aroma e lehtë tymi që të kujton mënyrat e vjetra të tharjes. Oshafi nuk është vetëm pije – është ilaç, ëmbëlsirë dhe kujtim për dimrat me batanije leshi dhe fishekzjarre në oxhak.

Në Plav dhe rrethinë, oshafi transmetohet brez pas brezi si recetë e thjeshtë, e shëndetshme dhe vendase – simbol i ngrohtësisë së shtëpisë dhe kujdesit të grave për shëndetin e të afërmeve.



SMJEŠTAJNI KAPACITETI

KAPACITETI I AKOMODIMIT

51. HOTEL SAME PROKLETIJE

Adresa: Brezojevice 34, 84325 Plav

Telefon: +382 63 222 503

Email: same.plav@hotmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 30

Broj kreveta: 98

Cijena noćenja: 30 € – 100 €

Restoran:

Kapacitet: 400 mjesta

Specijaliteti: tradicionalna domaća kuhinja

Dodatne usluge:

Iznajmljivanje automobila (Rent-a-car)

Iznajmljivanje terenskih vozila
(Rent-a-džip)

Iznajmljivanje bicikala (Rent-a-bike)

Adresa: Brezojevice 34, 84325 Plav

Nr. i telefonit: +382 63 222 503

Email: same.plav@hotmail.com

Kapaciteti i akomodimi:

Numri i dhomave: 30

Numri i shtretërve: 98

Çmimi për natë: 30 € – 100 €

Restoranti:

Kapaciteti: 400 vende

Specialitetet: kuzhinë tradicionale vendore

Shërbime shtesë:

Marrje me qera makina (Rent-a-car)

Marrje me qera makina për teren
(Rent-a-xhip)

Marrje me qera biçikleta (Rent-a-bike)

52. HOLIDAY COTTAGES & FOOD PLAV

Adresa: Donje livade, Rudopoljska 2

Telefon: +382 67 835 388

Email: gardenhouse.plav@gmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 3

Broj kreveta: 8

Cijena noćenja: 25 € – 100 €

Noćenje s doručkom: 25 €

Polupansion: 37 €

All Inclusive: 50 €

Restoran:

Kapacitet: 20 mjesta

Gastro proizvodi iz domaće kuhinje

Ostale usluge:

Prevoz

Vodičke usluge

Vožnja motorom

Rent-a-car

Adresa: Donje livade, Rudopoljska 2

Nr i telefonit: +382 67 835 388

Email: gardenhouse.plav@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i dhomave: 3

Numri i shtretërve: 8

Çmimi për natë: 25 € – 100 €

Natë me mëngjes: 25 €

Gjysmë-pansion: 37 €

All Inclusive: 50 €

Restoranti:

Kapaciteti: 20 vende

Produkte gastronomike nga kuzhina vendore

Shërbime të tjera:

Transport

Shërbime udhëzuese

Vozitje me motor

Rent-a-car

53. HOLIDAY HOUSE

Adresa: Šarkinović 39, 84325 Plav
Telefon: +382 68 220 729
Email: sanasarkinovic@gmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 4
Cijena noćenja: 70 €
Cijena noćenja s doručkom: 77 €

Restoran:

Domaća kuhinja – isključivo za goste
smještaja

Ostale usluge:

Nema dodatnih usluga

Adresa: Sharkinović 39, 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 68 220 729
Email: sanasarkinovic@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i dhomave: 4
Çmimi për natë: 70 €
Çmimi për natë me mëngjes: 77 €

Restoranti:

Kuzhinë vendore – vetëm për mysafirët e
akomodimit

Shërbime të tjera:

Nuk ka shërbime shtesë

54. HOTEL 5E

Smještaj – Visitorska 1

Adresa: Visitorska 1, 84325 Plav
Telefon: +382 63 464 414
Email: /

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 10
Broj kreveta: 15
Cijena noćenja: /

Restoran: /

Ostale usluge:

Nema dodatnih usluga

Akomodim – Visitorska 1

Adresa: Visitorska 1, 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 63 464 414
Email: /

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i dhomave: 10
Numri i shtretërve: 15
Çmimi për natë: /

Restoranti:

Shërbime të tjera:

Nuk ka shërbime shtesë



55. ELAN LUXURY APARTMENTS & ROOMS

Adresa: Čaršijska 64, 84325 Plav
Telefon: +382 67 619 268
Email: emir.markisic3@gmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 17

Cijena noćenja: 20 € sa doručkom po osobi

Restoran:

Kapacitet: 100 mjesta

Ostale usluge:

Prevoz

Adresa: čarshijska 64, 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 67 619 268
Email: emir.markisic3@gmail.com

Kapaciteti i akomodimi:

Numri i dhomave: 17

Çmimi për natë: 20 € me mëngjes për person

Restoranti:

Kapaciteti: 100 vende

Shërbime të tjera:

Transport

56. EMINA APARTMANI

Privatni smještaj Redžepagić

Adresa: Jusufagića 9, 84325 Plav
Telefon: +382 67 017 736
Email: alem.redzepagicplav@outlook.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 2

Broj kreveta: 6

Cijena noćenja: 30 €

Restoran: /

Ostale usluge:

Prevoz

Akomodim privat Rexhepagiq

Adresa: Jusufagića 9, 84325 Plav
Nr i telefonit: +382 67 017 736
Email: alem.redzepagicplav@outlook.com

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i dhomave: 2

Numri i shtetërve: 6

Çmimi për natë: 30 €

Restoranti: /

Shërbime të tjera:

Transport

57. PLAVIUS GUESTHOUSE

Adresa: Žioci 26, 84325 Plav
Telefon: +382 69 595 475
Email: adelisa.canovic@gmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 3

Broj noćenja: 7

Cijena noćenja: 30 €

Restoran: /

Ostale usluge:

Prevoz

Adresa: Žhioci 26, 84325 Plav
Nr i telefonit: +382 69 595 475
Email: adelisa.canovic@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i dhomave: 3

Numri i netëve të qëndrimit: 7

Çmimi për natë: 30 €

Restoranti: /

Shërbime të tjera:

Transport

58. SALERNO CAMP

Adresa: Završka 35, 84325 Plav
Telefon: +382 69 504 686
Email: salernocamp25@gmail.com

Kapacitet smještaja:

4 vikendice
(svaka sadrži 2 sobe i kupatilo)

Broj kreveta: 23

Cijene noćenja:

1 osoba: 40 €

2 osobe: 65 €

3 osobe: 80 €

4 osobe: 90 €

5 osoba: 100 €

6-7 osoba: 120 €

Restoran:

Nema

Ostale usluge:

Prevoz

Adresa: Završka 35, 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 69 504 686
Email: salernocamp25@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

4 villa
(secila me 2 dhoma dhe banjo)

Numri i shtretërve: 23

Çmimet për natë:

1 person: 40 €

2 persona: 65 €

3 persona: 80 €

4 persona: 90 €

5 persona: 100 €

6-7 persona: 120 €

Restoranti:

Nuk ka

Shërbime të tjera:

Transport

59. BLACK TOWER

Adresa: Jusufagić br. 5, 84325 Plav
Telefon: +382 68 111 541
Email: towerblack976@gmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 1
Cijena noćenja: 80 €

Restoran:

Nije dostupan

Ostale usluge:

Nema dodatnih usluga

Adresa: Jusufagić nr. 5, 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 68 111 541
Email: towerblack976@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i dhomave: 1
Çmimi për natë: 80 €

Restoranti:

Nuk është në dispozicion

Shërbime të tjera:

Nuk ka shërbime shtesë



60. APARTMANI ZEPPELIN

Adresa: Račina 18, 84325 Plav
Telefon: +382 68 558 760
Email: azrahuseinovic7@gmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 5
Broj kreveta: 13
Cijena noćenja:
45 € po sobi / 15 € po osobi

Restoran:

Nema

Ostale usluge:

Nema

Adresa: Racina 18, 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 68 558 760
Email: azrahuseinovic7@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i dhomave: 5
Numri i shtretërve: 13
Çmimi për natë:
45 € për dhomë / 15 € për person

Restoranti:

Nuk ka

Shërbime të tjera:

Nuk ka

61. APARTMENT LITTLE VILLAGE

Adresa: Maloselska 29, 84325 Plav
Telefon: +382 67 966 041
Email: almir.jasa11@gmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 5
Broj kreveta: 15
Cijene noćenja:
Noćenje: 20 €
Noćenje s doručkom: 20 €
Polupansion: 30 €
All Inclusive: 40 €

Restoran:

Kapacitet: 10 mjesta
Ponuda domaće kuhinje

Ostale usluge:

Prevoz

Adresa: Maloselska 29, 84325 Plav
Telefon: +382 67 966 041
Email: almir.jasa11@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i dhomave: 5
Numri i shtretërve: 15
Çmimet për natë:
Natë: 20 €
Natë me mëngjes: 20 €
Gjysmë-pansion: 30 €
All Inclusive: 40 €

Restoranti:

Kapaciteti: 10 vende
Ofertë kuzhine vendore

Shërbime të tjera:

Transport

62. 1060 MEET, EAT, HIKE & TOUR

Adresa: Bogajiqe, 84325 Plav
Telefon: +382 67 424 200
Email: alalic@gmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj kreveta: 6
Cijene noćenja:
Noćenje: 140 €
Noćenje s doručkom: 150 €

Restoran:

Domaća kuhinja

Ostale usluge:

Prevoz
Vodič

Adresa: Bogajiqe, 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 67 424 200
Email: alalic@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i shtretërve: 6
Çmimet për natë:
Natë: 140 €
Natë me mëngjes: 150 €

Restoranti:

Kuzhinë vendore

Shërbime të tjera:

Transport
Guide

63. GRANDFATHER'S PLACE

Adresa: Budovice, 84325 Plav
Telefon: +382 67 442 003
Email: fahid.f@hotmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 6
Broj kreveta: 21
Cijene noćenja:
Noćenje: 20 € – 25 €
Noćenje s doručkom: 30 €
Polupansion: 40 €

Restoran:

Kapacitet: 20 mjesta
Ponuda domaće kuhinje

Ostale usluge:

Prevoz

Adresa: Budovice, 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 67 442 003
Email: fahid.f@hotmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i dhomave: 6
Numri i shtretërve: 21
Çmimet për natë:
Natë: 20 € – 25 €
Natë me mëngjes: 30 €
Gjysmë-pansion: 40 €

Restoranti:

Kapaciteti: 20 vende
Ofertë kuzhine vendore

Shërbime të tjera:

Transport



64. APARTMENTS AND ROOMS BRIJEST

Adresa: Jezerska 1, 84325 Plav

Telefon: +382 68 867 567

Email: brijest-plav@t-com.me

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 8

Broj kreveta: 18

Cijene noćenja:

Jednokrevetna soba: 30 €

Dvokrevetna soba: 45 €

Apartmani sa pogledom na jezero: 80 €

Restoran: /

Ostale usluge:

Prevoz

Adresa: Jezerska 1, 84325 Plav

Nr. i telefonit: +382 68 867 567

Email: brijest-plav@t-com.me

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i dhomave: 8

Numri i shtretërve: 18

Çmimet për natë:

Dhoma njëkrevetëshe: 30 €

Dhoma dykrevetëshe: 45 €

Apartamente me pamje nga liqeni: 80 €

Restoranti: /

Shërbime të tjera:

Transport

65. EMA GUEST HOUSE

Adresa: Jezerska br. 17, 84325 Plav

Telefon: +382 67 695 197

Email: /

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 3

Cijene noćenja:

Noćenje: 60 €

Noćenje sa doručkom: 68 €

Restoran: /

Ostale usluge:

Taxi usluge

Adresa: Jezerska nr. 17, 84325 Plav

Nr. i telefonit: +382 67 695 197

Email: /

Kapaciteti i akomodimit:

• Numri i dhomave: 3

Çmimet për natë:

• Natë: 60 €

• Natë me mëngjes: 68 €

Restoranti: /

Shërbime të tjera:

Shërbime taxi



66. GUEST HOUSE BLUE VIEWS

Adresa: Jezerska br. 6, 84325 Plav
Telefon: +382 69 434 728
Email: adelkrcic2002@gmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 3
Cijene noćenja:
Noćenje: 10 €

Restoran:

Kapacitet: 5 osoba
Cijena obroka: 85 €

Ostale usluge: /

Adresa: Jezerska nr. 6, 84325 PlavNr. i
telefonit: +382 69 434 728
Email: adelkrcic2002@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

• Numri i dhomave: 3
Çmimi për natë:
• Natë: 10 €

Restoranti:

• Kapaciteti: 5 persona
• Çmimi i ushqimit: 85 €

Shërbime të tjera: /

67. EKA'S VILLAGES

Adresa: Vojnoseljska br. 8, 84325 Plav
Telefon: +382 333 058
Email: arnesahmemulicc@gmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 3
Cijene noćenja: 16 €

Restoran:

Obroci dostupni po cijenii od 150 €

Ostale usluge:

Prevoz

Adresa: Vojnoseljska nr. 8, 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 333 058
Email: arnesahmemulicc@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i dhomave: 3
Çmimi për natë: 16 €

Restoranti:

Ushqimet në dispozicion me çmim prej 150 €

Shërbime të tjera:

Transport

68. HOLIDAY HOUSE

Adresa: Šarkinovići 39, 84325 Plav
Telefon: +382 68 220 729
Email: sanidsarkinovic@gmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 4
Cijene noćenja:
Noćenje: 70 €
Noćenje sa doručkom: 77 €

Restoran: /

Ostale usluge: /

Adresa: Sharkinoviq 39, 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 68 220 729
Email: sanidsarkinovic@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i dhomave: 4
Çmimet e fjetjes:
Fjetje: 70 €
Fjetje me mëngjes: 77 €

Restoranti: /

Shërbime të tjera: /

69. GUEST HOUSE HANA

Adresa: Vojnoseljska 11, 84325 Plav
Telefon: +382 69 853 771
Email: bajramrdanovic@gmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 6
Cijene noćenja:
Noćenje: 15 €
Noćenje sa doručkom: 22 €
Polupansion: 30 €
All Inclusive: 35 €

Restoran:

Nema posebnog restoranskog prostora –
domaća kuhinja za goste

Ostale usluge:

Ponuda domaće hrane
Usluge prevoza

Adresa: Vojnoseljska 11, 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 69 853 771
Email: bajramrdanovic@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i dhomave: 6
Çmimet për natë:
Natë: 15 €
Natë me mëngjes: 22 €
Gjysmë-pansion: 30 €
All Inclusive: 35 €

Restoranti:

Nuk ka hapësirë të veçantë restoranti –
kuzhinë vendore për mysafirë

Shërbime të tjera:

Ofertë ushqimi vendor
Shërbime transporti

70. PROKLETIJE COTTAGESE SAME

Adresa: Brezojevice br. 34, 84325 Plav
Telefon: +382 63 222 503
/ +382 63 222 501
Email: sameplav@hotmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 11
Cijene noćenja:
Noćenje: 70 €
Noćenje sa doručkom: 35 €

Restoran:

Da

Ostale usluge:

Ponuda domaće hrane
Rent-a-džip
Rent-a-auto
Rent-a-biciklo

Adresa: Brezojevice nr. 34, 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 63 222 503
/ +382 63 222 501
Email: sameplav@hotmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i dhomave: 11
Çmimet për natë:
Natë: 70 €
Natë me mëngjes: 35 €

Restoranti: /

Po

Shërbime të tjera:

Ofertë ushqimi vendor
Rent-a-xhip
Rent-a-car
Rent-a-bicikletë



71. APARTMANI ABAS

Adresa: Žioce bb, 84325 Plav
Telefon: +382 68 422 508
Email: abas.plav@gmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 10
Cijene noćenja:
Noćenje: 70 € – 100 €
Noćenje sa doručkom: 70 € – 100 €
Polupansion: 50 €
All Inclusive: 150 €

Restoran:

Kapacitet: 200 mjesta
Ponuda domaće kuhinje

Ostale usluge:

Prevoz
Vodič

Adresa: Žioce bb, 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 68 422 508
Email: abas.plav@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

- Numri i dhomave: 10
- Çmimet për natë:
- Natë: 70 € – 100 €
- Natë me mëngjes: 70 € – 100 €
- Gjysmë-pansion: 50 €
- All Inclusive: 150 €

Restoranti:

Kapaciteti: 200 vende
Ofertë kuzhine vendore

Shërbime të tjera:

Transport
Guide

72. AQUA RESORT PLAV

Adresa: 84325 Plav
Telefon: +382 69 253 265
Email: aquaresortplav@gmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 5
Cijene noćenja:
Noćenje: 40 €

Restoran:

Da

Ostale usluge:

Da

Adresa: 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 69 253 265
Email: aquaresortplav@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i dhomave: 5
Çmimet e fjetjes:
Fjetje: 40 €

Restoranti:

Po

Shërbime të tjera:

Po



73. GARNI HOTEL MURINO-ČAKOR

Adresa: Murino, 84325 Plav
Telefon: +382 69 329 236
Email: garnihotelmurinacakor@gmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 8
Cijene noćenja:

Restoran:

Da

Ostale usluge:

Da

Adresa: Murino, 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 69 329 236
Email: garnihotelmurinacakor@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i dhomave: 8
Çmimet e fjetjes:

Restoranti:

Po

Shërbime të tjera:

Po

74. APARTMANI AMBIENTE

Adresa: Dezderača 7, 84325 Plav
Telefon: +382 69 380 808
Email: ambienteapartmani@gmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 7
Cijene noćenja: /

Restoran: /

Ostale usluge:

Da

Adresa: Dezderača 7, 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 69 380 808
Email: ambienteapartmani@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i dhomave: 7
Çmimet e fjetjes: /

Restoranti: /

Shërbime të tjera:

Po

75. APARTMANI TIMM

Adresa: Račina 12, 84325 Plav
Telefon: +382 68 747 707
Email: caffetimm@gmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 6 + 1 apartman
Cijene noćenja: 30 €

Restoran:

Da

Ostale usluge:

Da

Adresa: Racina 12, 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 68 747 707
Email: caffetimm@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i dhomave: 6 + 1 apartament
Çmimet e fjetjes: 30 €

Restoranti:

Po

Shërbime të tjera:

Po



76. SAMELOVA KOLIBA

Adresa: Bajroviča katun, 84325 Plav
Telefon: +382 68 584 730
Email: samelovakolibahrid@gmail.com

Kapacitet smještaja:

7 bungalova
Cijene noćenja: /

Restoran:

Da

Ostale usluge:

Da

Adresa: Bajrovič Katun, 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 68 584 730
Email: samelovakolibahrid@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

7 villa
Çmimet e fjetjes: /

Restoranti:

Po

Shërbime të tjera:

Po

77. AJRA APRTMANI

Adresa: 84325 Plav
Telefon: +382 69 282 165
Email: /

Kapacitet smještaja:

6 soba
Cijena noćenja: /
Iznajmljivanje cijele kuće: 200 €

Restoran:

Ne

Ostale usluge:

Ne

Adresa: 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 69 282 165
Email: /

Kapaciteti i akomodimit:

6 dhoma
Çmimi i fjetjes: /
Qeraja e tërë shtëpisë: 200 €

Restoranti:

Jo

Shërbime të tjera:

Jo

78. AJRA APRTMANI

Adresa: 84325 Plav
Telefon: +382 69 522 210
Email: /

Kapacitet smještaja:

2 sobe
Cijena noćenja: 30 €

Restoran:

Ne

Ostale usluge:

Ne

Adresa: 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 69 522 210
Email: /

Kapaciteti i akomodimit:

2 dhoma
Çmimi i fjetjes: 30 €

Restoranti:

Jo

Shërbime të tjera:

Jo



79. DUČA APARTMANI

Adresa: Rudo Polje bb, 84325 Plav

Telefon: +382 69 843 534

Email: alemducic1@icloud.com

Kapacitet smještaja:

5 soba

5 kreveta

Cijena noćenja: 200 € (cijela kuća)

Restoran: /

Ostale usluge: /

Adresa: Rudo Polje bb, 84325 Plav

Nr. i telefonit: +382 69 843 534

Email: alemducic1@icloud.com

Kapaciteti i akomodimit:

5 dhoma

5 krevate

Çmimi i fjetjes: 200 € (e gjithë shtëpia)

Restoranti: /

Shërbime të tjera: /

80. HOSTEL BEAR HUG

Adresa: Jezerska br. 7, 84325 Plav

Telefon: +382 67 187 720

Email: cirikovic15@gmail.com

Kapacitet smještaja:

6 soba

16 kreveta

Cijena noćenja: 15 € – 50 €

Restoran: /

Ostale usluge:

Jeep transfer

Vodič

Kayaking

Adresa: Jezerska nr. 7, 84325 Plav

Nr. i telefonit: +382 67 187 720

Email: cirikovic15@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

6 dhoma

16 krevate

Çmimi i fjetjes: 15 € – 50 €

Restoranti: /

Shërbime të tjera:

Transfer me xhip

Guide

Kajak

81. MARINER HOUSE

Adresa: Jezerska br. 1, 84325 Plav

Telefon: +382 67 034 710

Email: mirza.krcic80@gmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 3

Broj kreveta: 6

Cijena noćenja: 80 €

Restoran: /

Ostale usluge: /

Adresa: Jezerska nr. 1, 84325 Plav

Nr. i telefonit: +382 67 034 710

Email: mirza.krcic80@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

Numri i dhomave: 3

Numri i shtretërve: 6

Çmimi i fjetjes: 80 €

Restoranti: /

Shërbime të tjera: /

82. DOLINA VUKOVA PLAV

Adresa: Kofiljača bb, 84325 Plav
Telefon: +382 67 507 740
Email: almir19/4plav@gmail.com

Kapacitet smještaja:

Broj soba: 12
Cijena noćenja: 45 € – 95 € po osobi

Restoran:

Kapacitet: 65 mjesta
Ponuda: Domaća, italijanska i
internacionalna kuhinja

Ostale usluge:

Da

Adresa: Kofiljača bb, 84325 Plav
Nr. i telefonit: +382 67 507 740
Email: almir19/4plav@gmail.com

Kapaciteti i akomodimit:

Nuniri i dhomave: 12
Çmimi i fjetjes: 45 € – 95 € per person

Restoranti:

Kapaciteti: 65 vende
Ofrohet: Kuzhinë vendase, italiane dhe
ndërkombëtare

Shërbime të tjera:

Po

Projekat „Bogatstvo različitosti“ realizovala je NVO Inicijativa za bolje i humanije društvo iz Plava u okviru granta „Jačanje civilnog društva za podršku održivom socio-ekonomskom razvoju Crne Gore“. Projekat finansira Delegacija Evropske unije, sufinansira Ministarstvo javne uprave, a sprovode organizacije Help – Hilfe zur Selbsthilfe i Juventas.

Katalog je izrađen u okviru projekta kojeg finansira Evropska unija i Ministarstvo javne uprave Crne Gore. Njegov sadržaj isključiva je odgovornost autora i ni na koji način ne odražava stavove Evropske unije.

Projekti „Pasuria e diversitetit“ është realizuar nga OJQ Inicijativa për një shoqëri më të mirë dhe më humane nga Plava, në kuadër të grantit „Fuqizimi i shoqërisë civile për mbështetjen e zhvillimit të qëndrueshëm socio-ekonomik të Malit të Zi“. Projekti financohet nga Delegacioni i Bashkimit Evropian, bashkëfinancohet nga Ministria e Administratës Publike, dhe zbatohet nga organizatat Help – Hilfe zur Selbsthilfe dhe Juventas.

Katalogu është përgatitur në kuadër të projektit të financuar nga Bashkimi Evropian dhe Ministria e Administratës Publike të Malit të Zi. Përmbajtja e tij është përgjegjësi e vetme e autorëve dhe në asnjë mënyrë nuk pasqyron qëndrimet e Bashkimit Evropian.

ZAKLJUČAK

Na osnovu analize kataloga turističke ponude može se zaključiti da ova regija raspolaze izuzetno bogatim i raznovrsnim resursima koji je čine jedinstvenom destinacijom za posjetioce iz zemlje i inostranstva. Katalog na jasan i pregledan način prikazuje prirodne ljepote, kulturno-istorijsko nasljeđe, gastronomske specifičnosti i raznolike mogućnosti smještaja, čime se stvara potpuna slika turističkog identiteta i potencijala kraja.

U dijelu posvećenom aktivnom odmoru posebno se ističe značaj planina, rijeka i jezera kao osnove za razvoj sportskog i avanturističkog turizma. Planinarenje, biciklizam, rafting, skijanje i druge aktivnosti promovisu zdrav način života i povezanost čovjeka s prirodom. Ovakvi sadržaji doprinose razvoju ekoturizma, ali i jačanju svijesti o potrebi očuvanja prirodnih resursa za buduće generacije.

Kulturni turizam zauzima važno mjesto u katalogu, jer obuhvata bogatu mrežu džamija, crkava, manastira i tradicionalnih kula koje svjedoče o slojevitosti istorije i međukulturnom prožimanju. Ovi spomenici kulture predstavljaju dragocjeno nasljeđe koje povezuje prošlost i sadašnjost, a njihovo očuvanje i prezentovanje turistima doprinosi razvoju kulturne svijesti i duhovnog turizma. Ujedno, prisustvo različitih vjerskih objekata pokazuje primjer dugotrajnog suživota i tolerancije među ljudima ovoga kraja.

Značajan segment kataloga posvećen je gastronomskoj ponudi, koja autentično oslikava tradiciju i način života lokalnog stanovništva. Jela poput plavske sofe, kačmaka, popare, ravanije i hurmašica odražavaju spoj jednostavnosti i bogatstva ukusa, dok njihova priprema po tradicionalnim receptima predstavlja važan element očuvanja kulturnog identiteta. Gastronomski turizam, na taj način, ne samo da pruža gastronomski užitak, već i jača lokalnu ekonomiju kroz pro-

PĚRFUNDIMI

Në bazë të analizës së katalogut të ofertës turistike, mund të përfundohet se ky rajon ka në dispozicion burime jashtëzakonisht të pasura dhe të larmishme, që e bëjnë atë një destinacion unik për vizitorët vendas dhe të huaj. Katalogu në mënyrë të qartë dhe të strukturuar paraqet bukuritë natyrore, trashëgiminë kulturore dhe historike, veçoritë gastronomike dhe mundësitë e ndryshme të akomodimit, duke krijuar kështu një pasqyrë të plotë të identitetit dhe potencialit turistik të krahinës.

Në pjesën e dedikuar pushimit aktiv, veçohet rëndësia e maleve, lumenjve dhe liqeneve si bazë për zhvillimin e turizmit sportiv dhe aventurier. Alpinizmi, ciklizmi, raftingu, skijimi dhe aktivitetet e tjera promovojnë një mënyrë jetese të shëndetshme dhe lidhjen e njeriut me natyrën. Përbajtje të tilla kontribuojnë në zhvillimin e ekoturizmit, si dhe në forcimin e vetëdijes për nevojën e ruajtjes së burimeve natyrore për gjeneratat e ardhshme.

Turizmi kulturor zë një vend të rëndësishëm në katalog, pasi përfshin një rrjet të pasur me xhamia, kisha, manastire dhe kulla tradicionale që dëshmojnë për shtresëzimin historik dhe ndërthurjen ndërkulturore. Këto monumente kulture përfaqësojnë një trashëgimi të çmuar që lidh të kaluarën me të tashmen, ndërsa ruajtja dhe prezantimi i tyre për turistët ndihmon në zhvillimin e vetëdijes kulturore dhe të turizmit shpirtëror. Njëkohësisht, prania e objekteve të ndryshme fetare tregon shembullin e bashkëjetesës dhe tolerancës së gjatë ndërmjet njerëzve të këtij rajoni.

Një segment i rëndësishëm i katalogut i kushtohet ofertës gastronomike, e cila pasqyron në mënyrë autentike traditën dhe stilin e jetesës së popullsisë vendase. Gjellët si sofër plavjane, kaçmaku, popara, ravanija dhe hurmašicat reflektojnë një ndërthurje të thjeshtësisë me pasurinë e shijeve, ndërsa

mociju domaće proizvodnje i ugostiteljstva.

Pored navedenog, katalog pruža detaljan pregled smještajnih kapaciteta – od hotela i apartmana do seoskih domaćinstava i kampova. Takva raznovrsnost svjedoči o razvijenoj infrastrukturi i spremnosti destinacije da odgovori na potrebe različitih profila turista, bilo da traže mir, luksuz, avanturu ili spoj tradicije i savremenosti.

Sveukupno gledano, katalog turističke ponude ne predstavlja samo informativni vodič, već i promotera održivog razvoja turizma. On ističe značaj usklađivanja ekonomskog napretka s očuvanjem prirodnog i kulturnog naslijeđa, te podstiče uključivanje lokalne zajednice u kreiranje turističkog proizvoda. Na taj način, turizam postaje važan faktor društvenog i privrednog razvoja, čuvajući autentičnost i posebnost regije.

Upravo u toj ravnoteži između prirodnih ljepota, kulturnog bogatstva, tradicionalnih vrijednosti i ljudske topline leži ključ uspjeha i dugoročne održivosti turizma ovoga kraja.

priprema e tyre sipas recetave tradicionale përbën një element të rëndësishëm në ruajtjen e identitetit kulturor. Në këtë mënyrë, turizmi gastronomik nuk ofron vetëm kënaqësi kulinare, por edhe forcon ekonominë lokale përmes promovimit të prodhimeve vendase dhe mikpritjes tradicionale.

Përveç kësaj, katalogu ofron një pasqyrë të detajuar të kapaciteteve akomoduese – nga hotelet dhe apartamentet deri te shtëpitë bujqësore dhe kampet. Kjo larmi dëshmon për infrastrukturën e zhvilluar dhe gatishmërinë e destinacionit për t'iu përgjigjur nevojave të profileve të ndryshme të turistëve, qofshin ata që kërkojnë qetësi, luks, aventura apo një kombinim të traditës dhe modernitetit.

Në tërësi, katalogu i ofertës turistike nuk përfaqëson vetëm një udhëzues informues, por edhe një promovues të zhvillimit të qëndrueshëm të turizmit. Ai thekson rëndësinë e harmonizimit të përparimit ekonomik me ruajtjen e trashëgimisë natyrore dhe kulturore, si dhe nxit përfshirjen e komunitetit lokal në krijimin e produktit turistik. Në këtë mënyrë, turizmi bëhet një faktor i rëndësishëm i zhvillimit shoqëror dhe ekonomik, duke ruajtur autenticitetin dhe veçantinë e rajonit.

Pikërisht në këtë ekuilibër ndërmjet bukurive natyrore, pasurisë kulturore, vlerave tradicionale dhe ngrohtësisë njerëzore qëndron çelësi i suksesit dhe qëndrueshmërisë afatgjatë të turizmit të këtij krahine.

RECENZIA O KATALOGU „KATALOG TURISTIČKE PONUDE“

PLAV – DOŽIVLJAJ ZA SVA ČULA

„Katalog turističke ponude“ predstavlja mnogo više od informativnog vodiča – riječ je o sadržajno i estetski oblikovanoj publikaciji koja funkcioniše kao višeslojni promotivni materijal, ali i kao autentična kulturno-turistička reprezentacija prostora. U pitanju je izdanje koje na visoko profesionalan način objedinjuje faktografske podatke, narativne slojeve i vizuelne elemente, stvarajući snažan emotivni i promotivni utisak o Plavu kao destinaciji.

Na formalnom planu, katalog je pažljivo strukturiran. Njegova organizacija omogućava sistematičan pregled ključnih turističkih segmenata – od prirodnih ljepota, kulturno-istorijskog nasljeđa, rekreativne i gastronomske ponude, do konkretnih logističkih informacija relevantnih za posjetioce. Ovakva kompozicija doprinosi funkcionalnosti kataloga i potvrđuje njegovu vrijednost kako u promotivne, tako i u praktične svrhe.

Sadržajno, katalog ide daleko izvan standardnog prikaza lokaliteta. Njegov narativni sloj odlikuje se izraženom stilskom doradenošću i emocionalnom sugestivnošću. Kroz opis Plavskog jezera, rijeke Lim, Ali-pašinih izvora i planinskog masiva Prokletija, katalog evocira sinestezijsko iskustvo – priziva zvuke i mirise omogućavajući čitaocu da imaginativno proživi prostor o kojem se informiše. Time se ostvaruje efekat emocionalnog angažovanja korisnika, što je ključni element savremenog pristupa promociji destinacija.

U domenu narativne strukture, posebno se ističe način na koji se prirodni elementi interpretiraju: planine nijesu tek topografski oblici, već simbolički nosioci identiteta i duhovne vertikale prostora. Priroda je predstavljena ne samo kao resurs, već i kao vrije-

SHQYRTIMI I KATALOGUT „KATALOG TURISTIČKE PONUDE“

PLAVË – PËRJETIM PËR TË GJITHA SHQISAT

„Katalogu i ofertës turistike“ paraqet shumë më tepër se një udhëzues informativ – bëhet fjalë për një botim të përpunuar përmbytësisht dhe estetikisht, që funksionon si material promovues shumëdimensional, por edhe si përfaqësim autentik kulturo-turistik i hapësirës. Është një edicion që në mënyrë profesionale bashkon të dhëna faktografike, shtresa narrative dhe elemente vizuele, duke krijuar një përshtypje të fuqishme emocionale dhe promovuese për Plavën si destinacion.

Në aspektin formal, katalogu është i strukturuar me kujdes. Organizimi i tij mundëson një pasqyrë sistematike të segmenteve kyçe turistike – prej bukurive natyrore, trashëgimisë kulturo-historike, ofertës rekreative dhe gastronomike, deri te informacionet logjistike konkrete të rëndësishme për vizitorët. Një përbërje e tillë kontribuon në funksionalitetin e katalogut dhe vërteton vlerën e tij si mjet promovues dhe praktik.

Në aspektin përmbajtësor, katalogu shkon përtej paraqitjes standarde të lokaliteteve. Shtresa narrative karakterizohet nga përpunim stilistik i thelluar dhe sugestivitet emocional. Përshkrimi i Liqenit të Plavës, lumit Lim, Burimeve të Ali Pashës dhe masivit malor të Bjeshkëve të Nemuna evokon një përjetim sinestezik – i thërret tingujt dhe aromat, duke i mundësuar lexuesit që në mënyrë imagjinative ta përjetojë hapësirën për të cilën informohet. Kështu arrihet efekti i angazhimit emocional të përdoruesit, që është element kyç i qasjes bashkëkohore në promovimin e destinacioneve.

Brenda strukturës narrative, veçanërisht dallohet mënyra se si interpretohen elementet natyrore: malet nuk paraqiten vetëm si forma topografike, por si bartës simbolikë të

dnosni okvir života lokalne zajednice. Opisi lokalnog stanovništva i njihovog odnosa prema prostoru dodatno naglašavaju kulturni kontinuitet i autentičnost.

Kulturno-istorijska komponenta kataloga takođe je temeljno obrađena. Opisi sakralnih objekata, kamenih kula, mostova i tradicijskih kuća nijesu svedeni na puku evidenciju kulturnih dobara, već su prošireni elementima narativa i značenjskog konteksta. Svaki objekat je predstavljen kao nosilac priče i identiteta, čime se dodatno afirmiše ideja Plava kao mjesta sa bogatom i raznolikom kulturnom memorijom.

Jedan od ključnih kvaliteta kataloga ogleda se u njegovoj sposobnosti da poveže informativnu funkciju sa inspirativnom. U tom smislu, katalog ne ostaje na pasivnom predstavljanju sadržaja, već nudi konkretne preporuke za aktivnosti: planinarenje, biciklizam, ribolov, jahanje konja, etno-turizam i gastronomsku ponudu. Na taj način publikacija ne samo da podstiče posjetu, već i strukturira moguće doživljaje korisnika.

Stilski, tekstovi u katalogu pokazuju visok stepen izražajne elaboracije. Emocionalni ton je nenametljiv, ali konstantno prisutan, sa jasnom tendencijom da angažuje čitaoca i uspostavi intiman odnos sa destinacijom. Katalog time postaje ne samo informativni, već i estetski i emocionalni artefakt. Dominira osjećaj pripadnosti, ponosa i ljubavi prema zavičaju, koji se prenosi na čitaoca i potencijalnog posjetioca.

Vizuelna komponenta publikacije dodatno potvrđuje njen profesionalni karakter. Fotografije su pažljivo odabrane i estetski usklađene sa tekstualnim sadržajem. One ne funkcionišu samo kao dopuna, već i kao samostalni nosioci značenja – sugerišu atmosferu, otkrivaju detalje i proširuju narativnu liniju kataloga. Posebno je važno što fotogra-

identitetit dhe vertikalës shpirtërore të hapësirës. Natyrës nuk i jepet vetëm funksioni i burimit, por paraqitet edhe si kornizë vlerash e jetës së komunitetit lokal. Përshkrimet e banorëve lokalë dhe marrëdhënies së tyre me hapësirën theksojnë më tej vazhdimësinë kulturore dhe autenticitetin.

Komponenti kulturo-historik i katalogut është gjithashtu i përpunuar në mënyrë të hollësishme. Përshkrimet e objekteve sakrale, kullave prej guri, urave dhe shtëpive tradicionale nuk reduktohen në regjistër të thjeshtë të të mirave kulturore – ato zgjerohen me elemente të narrativës dhe kontekstit kuptimor. Çdo objekt paraqitet si bartës i një rrëfimi dhe identiteti, duke afirmuar më tej idenë e Plavës si vend me kujtesë të pasur dhe të larmishme kulturore.

Një nga cilësitë kyçe të katalogut është aftësia e tij për të lidhur funksionin informativ me atë frymëzues. Në këtë kuptim, katalogu nuk mbetet në një paraqitje pasive të përmbajtjes – ai ofron edhe rekomandime konkrete për aktivitete: ecje malore, biçiklizëm, peshkim, kalërim, etnoturizëm dhe ofertë gastronomike. Në këtë mënyrë, botimi jo vetëm që nxit vizitën, por edhe strukturon përjetimet e mundshme të vizitorit.

Në aspektin stilistik, tekstet e katalogut tregojnë një shkallë të lartë të elaborimit shprehës. Toni emocional është i përmbajtur, por vazhdimisht i pranishëm, me një tendencë të qartë për të angazhuar lexuesin dhe për të krijuar një lidhje intime me destinacionin. Kështu, katalogu bëhet jo vetëm një mjet informativ, por edhe një artefakt estetik dhe emocional. Mbizotëron ndjenja e përkatësisë, krenarisë dhe dashurisë ndaj vendli ndjes, që i përcillet lexuesit dhe vizitorit të mundshëm.

Komponenti vizual i botimit e përforcon më tej karakterin e tij profesional. Fotogra-

fije ne prikaziju samo pejzaže, veç i elemente svakodnevice, ljudska lica i detalje arhitekture, çime se stvara osjeçaj prisnosti i neposrednosti.

Funkcionalna vrijednost kataloga ogleda se u jasno predstavljenim servisnim informacijama – smještajni kapaciteti, restorani, turističke agencije, specifičnosti lokalne kuhinje i transportne veze. Ovi elementi omogućavaju korisnicima lakšu orijentaciju i konkretnu organizaciju boravka, çime se dodatno potvrđuje primjenjivost publikacije.

„Katalog turističke ponude“ Plava može se ocijeniti kao izuzetno uspješan promotivno-informativni materijal. Njegova snaga ne leži samo u koliçini i kvalitetu informacija koje pruža, veç u sposobnosti da kroz narativ, stil i vizuelni izraz prenese specifiçnu atmosferu Plava. Ovaj katalog se ne çita samo kao vodiç – on se doživljava kao putovanje, osjeça kao iskustvo, pamti kao utisak.

Preporuçuje se kao relevantan promotivni alat svim institucijama i pojedincima uključenim u razvoj turizma, kulturne politike i lokalnog identiteta, ali i kao inspirativno štivo za sve ljubitelje prirode, istorije i autentičnih prostora.

Senada Dešević, prof.

fitë janë përzgjedhur me kujdes dhe janë në harmoni estetike me përmbajtjen tekstuale. Ato nuk funksionojnë vetëm si plotësim, por edhe si bartëse të pavarura kuptimi – sugjerojnë atmosferë, zbulojnë detaje dhe zgjerojnë vijën narrative të katalogut. Veçanërisht me rëndësi është fakti se përveç peizazheve, fotografitë paraqesin edhe elemente të përditshmërisë, fytyra njerëzish dhe detaje arkitektonike, duke krijuar ndjesinë e afërsisë dhe të drejtëpërdrejtësisë.

Vlera funksionale e katalogut qëndron në informacionet shërbyese të paraqitura qartë: kapacitetet akomoduese, restorantet, agjencitë turistike, specifikat e kuzhinës lokale dhe lidhjet e transportit. Këto elemente i ndihmojnë përdoruesit të orientoher më lehtë dhe të organizojë qëndrimin në mënyrë konkrete, duke vërtetuar më tej përdorshmërinë e botimit.

„Katalogu i ofertës turistike“ i Plavës mund të vlerësohet si një material promovues dhe informativ jashtëzakonisht i suksesshëm. Fuqia e tij nuk qëndron vetëm në sasinë dhe cilësinë e informacionit që ofron, por edhe në aftësinë që përmes narratives, stilit dhe shprehjes vizuale të transmetojë atmosferën e veçantë të Plavës. Ky katalog nuk lexohet vetëm si udhëzues – ai përjetohet si udhëtim, ndjehet si përvojë dhe mbahet mend si përshtypje.

Rekomandohet si mjet promovues relevant për të gjitha institucionet dhe individët e përfshirë në zhvillimin e turizmit, politikave kulturore dhe identitetit lokal, por edhe si lexim frymëzues për të gjithë dashamirësit e natyrës, historisë dhe hapësirave autentike.

Senada Gjesheviq, prof.



This project is funded
by the European Union

