

ILIRIA

Revistë për femra dhe familje :: revija za žene i obitelji :: vitë :: godina XVII :: numër :: broj 50 :: 2021



Ina Dajci, Miss Universe Albania 2021

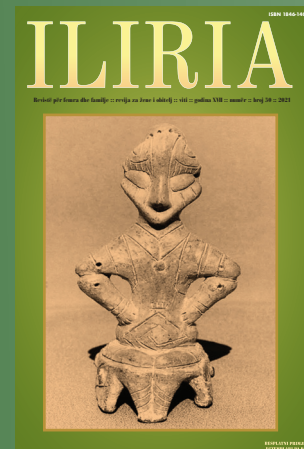
Në këtë numër U ovom broju

- 3 **HISTORI** POVIJEST
- 4-11 **SHQIPERIA** ALBANIJA
- 12-13 **KROACIA** HRVATSKA
- 14 **HISTORI** POVIJEST
- 15 **KROACIA** HRVATSKA
- 16 **KOSOVË** KOSOVO
- 17 **LAJME** VIJESTI
- 18-22 **INTERVISTË** INTERVJU
- 23 **ARSIMI** OBRAZOVANJE
- 24 **KULTURA** KULTURA
- 25 **LAMTUMIRA E FUNDIT** POSLJEDNJI ISPRAČAJ
- 28-35 **TEUTA** DANI TEUTE
- 36-37 **NGJARJE** DOGAĐAJ
- 38 **RREGULLIMI BANESES** UREĐENJE DOMA
- 39 **FËMI** DJECA
- 40 **SHENETI** ZDRAVLJE

Zahvala
Savjetu za nacionalne manjine RH,
koji financira tisak broja
50 Ilirije

Falënderim
Këshillit për Pakicë të Republikës
së Kroacisë, për ndihmën
financiare numërit 50 të Ilirisë
Ballina

Naslovnica



ILIRIA broj 50 | prosinac 2021 | 1
Revistë për femra dhe familje :: revija za žene i obitelji

Botues – Izdavač
Klubi i femrave shqiptare të
Kroacisë Mbretëresha Teuta
Klub albanskih žena Hrvatske
Kraljica Teuta

Kryeredaktore – Glavna urednica
Shenida Bilalli

**Ndihmës redaktore
– Pomoćnik urednice**
Kujtim Morina

Redaksia – Redakcija
Kujtim Morina, Željka Stiplošek,
Katarina Rožić, Florina Rama,
Ivi Permeti, prof. dr. sc. Ana Perajca,
Hana Rama, Florentina Hoxha,
Lidija Krijan, Zdravka Gacemotti

Stručne suradnice
prof. Iskra Pavlović
prof. dr. Ana Perajca

Përkthim – Prijevod
Albanski: Ivi Permeti, Kujtim Morina
Hrvatski: Shenida Bilalli
Engleski: Iskra Pavlović
Talijsani: Zdravka Gacemotti

Lektorim – Lektura
Mira Jelić (hrvatski jezik)
Ivi Permeti (albanski jezik)

Dizajn
Kujtim Morina

Përgatitja grafike – Grafička priprema
Lunatika

Shtyp – Tisak
Znanje d.o.o.
Mandićeva 2, Zagreb
www.znanje.hr

Tirazh – Naklada
500 komada

**ADRESA REDAKCIJE
ADRESA E REDAKSISË**
Ilica 35, 10000 Zagreb, Hrvatska
+385 91 587 1005

e-mail: kraljica.teuta.mbretresha@gmail.com
www.iliria.com.hr

Hasudja e pjekur — Ėmbëlsira magjepëse

Përbërësit
200 gr niseshte
100 gr gjalpë
150 gr sheqer
Një filxhan
kafeje me qumësht
600 ml ujë
Arra të thërrmuara
sipas dëshirës



Sastojci:
100 g škroba
100 g maslaca
150 g šećera
šalica kave s
mlijekom
600 ml vode
usitnjeni orasi,
po želji

Pečena hasuda – očaravajući kolač pun ukusa

Një specialitet që është përgatitur prej dekadash me radhë në të gjitha trevat shqiptare. Në zona të ndryshme ajo ka emërtesa të ndryshme, Hasude, diku tjetër Reshedë ose Revani e pjekur.

Hidhni në një tenxhere gjysmën e sasisë së ujit që duhet për përgatitjen e hasudes. Shtoni sheqerin dhe gjalpin e shkrirë dhe tenxheren vendoseni në zjarr të ngadaltë. Në një enë tjetër tretni niseshtenë me pjesën tjetër të ujit. Kur masa që kemi vendosur në zjarr nis të vlojë, shtojmë pak e nga pak niseshtenë e tretur, duke trazuar dhe përzier masën në mënyrë të pandërprerë.

Në fund, mund t'i shtoni brenda edhe pak arra të thërrmuara. Më pas, masën e kalojmë nga tenxherja në një tavë, duke e shtrirë në të gjithë sipërfaqen e saj në mënyrë të njëtrajtshme.

Mbi hasuden që kemi vendosur në tavë hedhim qumështin dhe e përhapim atë në të gjithë sipërfaqen e saj. Në disa raste, përdoret një e verdhë veze përzier me qumësht, me të cilën lyhet sipërfaqja e hasudes. Tavën futeni në furrë, në 200 gradë. Lëreni të piqet përreth 40 minuta derisa të marrë ngjyrë të kuqërremtë të artë. Hasudja shërbehet e ftohtë dhe shoqërohet në mënyrë të shkëlqyer me fruta./AgroWeb.org

U Specijalitet koji se desetljećima pripremao u cijeloj Albaniji. U različitim područjima ima različita imena. Reshed, a drugdje nazivaju revani.

U lonac ulijte pola količine potrebne za pripremu hasude. Dodajte rastopljeni šećer i maslac.

Stavite lonac na laganu vatru. Promiješajte škrob s ostatkom vode u drugoj posudi.

Čim masa počne ključati dodajemo malo otopljenog škroba, neprekidno miješajući masu. Miješajte dok se masa malo ne odvoji sa strana lonca. Na kraju, možete dodati nekoliko zdrobljenih orašastih plodova.

Premjestite masu iz lonca u posudu, ravnomjerno raspoređujući njenu površinu.

Preljite mlijeko preko tijesta koji smo stavili u tavu i raširite po cijeloj površini.

Domaćice također koriste žumanjak pomiješan s mlijekom za oblaganje površine hasude.

Zatim stavite tavu u zagrijanu pećnicu na 200 C. Ostavite da se peče 40 minuta, dok površina ne postane zlatno crvena.

Hasude se poslužuje hladna i savršeno se slaže s raznim svježim, ali i sušenim voćem.

/AgroWeb.