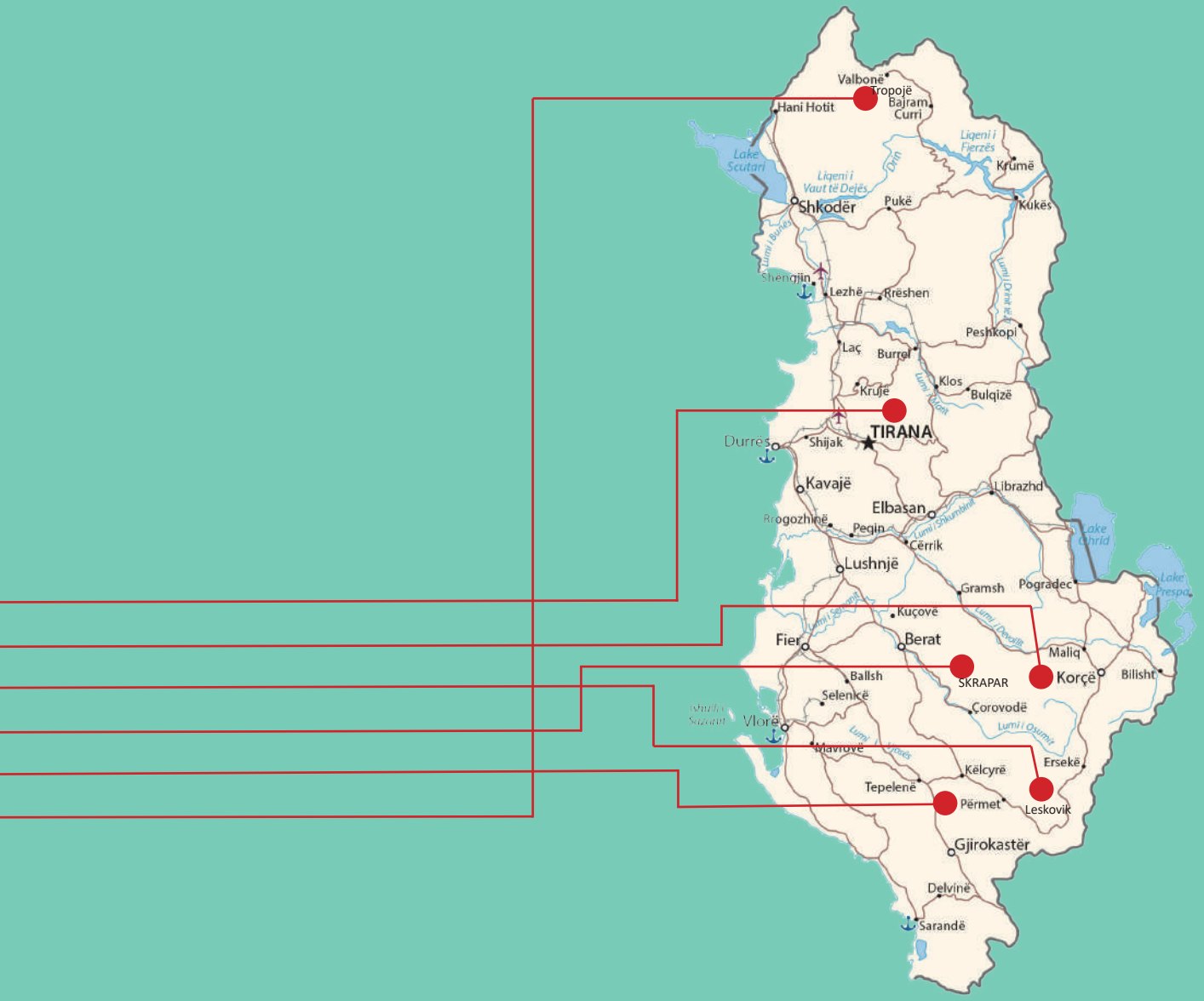
Rakia
shqiptare

QENDRA PËR ANGAZHIM TRANSFORMIM DHE HULUMTIME

amshc
Agjencia për Mbështetjen e Shoqërisë Civile

Përmbajtja - Table of Content

Llojet më të famshme të rakisë në Shqipëri - The most famous types of raki in Albania 6
Çfarë është Rakia Shqiptare? - What is Albanian Raki? 9
Çfarë e bën Rakinë Shqiptare unike? - What makes Albanian Raki unique? 13
Si prodhohet Rakia Shqiptare? - How is Albanian Raki produced? 19
Metodat e prodhimit - HAPAT - Production methods - STEPS 25
Si konsumohet rakia shqiptare? - How is Albanian raki consumed? 33
Veçantia e Rakisë Shqiptare - The uniqueness of Albanian Raki 35
Histori - History 37
Rakia dhe turizmi kulturor në Shqipëri - Raki and cultural tourism in Albania 39
TIRANA - TIRANA 43
KORÇA - KORÇA 47
Rakia dhe prodhimi në Leskovik - Raki and production in Leskovik 51
SKRAPARI - SKRAPAR 57
PËRMETI - PËRMET 59
TROPOJA - TROPOJA 63
JUGU I SHQIPËRISË - THE SOUTHERN ALBANIA 67
Prodhime të tjera të njohura - Other popular products 71
Kuriozitet - Curiosity 72
"Gratë mjeshtre të rakisë - "Women masters of raki" 74


Valbonë
Tropojë
Bajram Curri
Hani Hotit
Lake Scutari
Liqeni i Fierzës
Krumë
Liqeni i Vaut të Dejës
Shkodër
Pukë
Kukës
Shëngjin
Lezhë
Rrëshen
Peshkopi
Laç
Burrel
Kruje
Klos
Bulqizë
TIRANA
Durrës
Shijak
Kavajë
Librazhd
Elbasan
Rrogozhinë
Pegin
Cërrik
Lake Ohrid
Lushnjë
Gramsh
Pogradec
Lake Prespa
Kuçovë
Fier
Berat
Maliq
SKRAPAR
Korçë
Bilisht
Ballsh
Selenicë
Corovodë
Vlorë
Mavrovë
Ersekë
Këlcyrë
Tepelenë
Përmet
Leskovik
Gjirokastër
Delvinë
Sarandë

Llojet më të famshme të rakisë në Shqipëri

Rakia mund të prodhohet nga çdo lloj fruti, por rakitë më të famshme janë ato të rrushit, manit, kumbullës, ftoit, fikut dhe mollës.

Rakia e rrushit të Beratit

- Prodhuar nga rrush i bardhë dhe i zi i rritur në kodrat e Beratit.
- Ka një shije të butë dhe të ëmbël, me një notë të lehtë frutash dhe një fund të gjatë dhe të pasur.

Rakia e kumbullave të Skraparit

- E bërë nga kumbullat më të mira të Skraparit, kjo raki ka një shije të thellë dhe të ëmbël.
- Përdorimi i metodave tradicionale të fermentimit dhe distilimit i jep asaj një cilësi të veçantë dhe autentike.

Rakia e fiqve të Shkodrës

- Prodhimi i kësaj rakie përfshin fiqtë më të mirë të Shkodrës, që japin një shije unike dhe të sofistikuar.
- Ka një aromë të fortë dhe një shije të pasur me nota të thella frutash dhe një strukturë të butë.

Rakia e portokallit të Durrësit

- E prodhuar nga portokallet e freskëta të Durrësit, kjo raki ka një aromë dhe shije të freskët dhe të gjallë.
- Përfekte për ngjarje festive dhe për t'u shijuar në ditët e ngrohta verore.

Rakia e boronicave e Tropojës

- E veçantë për shkak të boronicave të egra të Tropojës, kjo raki ka një ngjyrë të errët dhe një shije të plotë dhe të pasur.
- Një pije sofistikuar që reflekton natyrën e egër të zonës.

Rakia e mollëve e Korçës

- Prodhimi i kësaj rakie përfshin mollët e freskëta të Korçës, duke krijuar një pije të freskët dhe aromatike.
- Ideale për konsum në çdo kohë të vitit, me nota të lehta frutash që e bëjnë shumë të këndshme.

The most famous types of raki in Albania

Raki can be produced from any type of fruit, but the most famous rakis are those made from grapes, mulberries, plums, quince, figs, and apples.

Grape raki of Berat

- Produced from white and black grapes grown in the hills of Berat.
- Has smooth and sweet taste, with a light fruity note and a long, rich finish.

Plum raki of Skrapar

- It is made from the finest plums of Skrapar, this brandy has a deep and sweet flavor.
- The use of traditional fermentation and distillation methods gives it a special and authentic quality.

Fig raki of Shkodra

- The production of this beverage includes the best figs of Shkodra, which give it a unique and sophisticated flavor.
- It has a strong aroma and a rich taste with deep fruity notes and a soft texture.

Orange raki of Durrës

- Produced from fresh Durrës oranges, this brandy has a fresh and vibrant aroma and taste.
- Perfect for festive events and to enjoy on warm summer days.

Blueberry raki of Tropoja

- Specially made from the wild blueberries of Tropoja, this beverage has a dark color and a full, rich flavor.
- A sophisticated drink that reflects the wild nature of the area.

Apple raki of Korça

- The production of this beverage includes fresh regional apples, creating a fresh and aromatic drink.
- Ideal for consumption at any time of the year, with light fruity notes that make it very pleasant.

Çfarë është Rakia Shqiptare?

Çfarë është Rakia Shqiptare?

Rakia është një pije alkoolike e njohur për aromat e ndryshme dhe përmbajtjen e lartë të alkoolit. Me një përmbajtje alkooli që zakonisht varion nga 45% deri në 50%, rakia është po aq e fuqishme sa vodka ose whisky — ndonjëherë edhe më shumë. Rakia shqiptare është një pasqyrë e thellë e kulturës dhe traditës sonë, që kalon përtej një pijeje alkoolike. Ajo është një element kyç i identitetit kombëtar dhe mikpritjes shqiptare, me një histori të gjatë që reflekton aftësitë dhe kujdesin e prodhuesve artizanalë. Shija e rakisë shqiptare është një kombinim unik i frutave dhe metodave të vjetra të prodhimit. Në një botë ku produktet industriale po zënë vend gjithnjë e më shumë, rakia e prodhuar në mënyrë artizanale qëndron si një dëshmi e ruajtjes së traditës dhe artit të trashëguar.

What is Albanian Raki?

What is Albanian Raki?

Raki is an alcoholic beverage known for its distinctive aromas and high alcohol content. With an alcohol content that typically ranges from 45% to 50%, raki is as strong as vodka or whiskey — sometimes even more. Albanian raki is a profound reflection of our culture and tradition, which goes far beyond an alcoholic beverage.

It is a key element of Albanian national identity and hospitality, with a long history that reflects the skills and care of artisanal producers. The taste of Albanian raki is an unique combination of fruits and age-old production methods. In a world where industrial products are increasingly taking over, artisanal raki stands as a testament to the preservation of tradition and inherited art.

Çfarë e bën Rakinë Shqiptare unike?

Çfarë e bën Rakinë Shqiptare unike?

Ndryshe nga rakia turke, e cila prodhohet me farëra anasoni, rakia shqiptare prodhohet kryesisht duke përdorur fruta. Ajo mund të prodhohet nga një gamë e gjerë frutash, duke përfshirë rrushin, mjedrën, hurmën dhe manën. Shijet e tjera popullore përfshijnë kumbullën, mollën, qershinë dhe dardhën. Pavarësisht nga vendndodhja juaj në Shqipëri, do të hasni raki të prodhuar nga varietete të ndryshme. Në rajone specifike, zgjedhja e frutave për prodhimin e rakisë mund të jetë një çështje e traditës lokale. Për shembull, në jug të Shqipërisë, rrushi është baza më e zakonshme për raki. Në rajone si Korça ose Pogradeci, rakia e bërë nga kumbullat është veçanërisht e zakonshme. Në rajone të tjera jugore dhe veriore si Erseka ose Leskoviku, apo Tropoja dhe Valbona përdoren manaferrat. Qoftë ajo rakia e fortë e bërë nga rrushi apo infuzionet frutore të rajoneve të tjera, rakia shqiptare paraqet artin e distiluesve lokalë dhe vlerësimin e kombit për profilet e ndryshme të frutave. Kjo larmi e mrekullueshme e përbërësve siguron që rakia të kënaqë një gamë të gjerë shijesh, duke e bërë atë një pije vërtet të gjithanshme dhe të dashur në kulturën shqiptare.

What makes Albanian Raki unique?

What makes Albanian Raki unique?

Unlike Turkish raki, which is made with anise seeds, Albanian raki is made primarily using fruit. It can be made from a wide range of fruits, including grapes, raspberries, dates, and cranberries. Other popular flavors include plum, apple, cherry, and pear. Regardless of your location in Albania, you will encounter raki made from different varieties. In specific regions, the choice of fruit for raki production may be a matter of local tradition. For example, in southern Albania, grapes are the most common base for raki. In regions such as Korça or Pogradec, raki made from plums is particularly common. In other southern and northern regions such as Erseka or Leskovik, or Tropoja and Valbona, berries are used. Whether it's a strong raki made from grapes or fruit infusions from other regions, Albanian raki represents the art of local distillers and the nation's appreciation for different fruit profiles. This wonderful variety of ingredients ensures that raki satisfies a wide range of tastes, making it a truly versatile and beloved beverage in Albanian culture.

What makes Albanian Raki unique?

Si prodhohet Rakia Shqiptare?

Si prodhohet Rakia Shqiptare?

Prodhimi i rakisë shqiptare është një zanat tradicional që kërkon precizion dhe durim. Zemra e prodhimit të rakisë qëndron në përdorimin e frutave me cilësi të lartë për të siguruar një shije të shkëlqyer. Kjo pije e fuqishme bëhet përmes një procesi të përpiktë që përfshin fermentimin dhe distilimin. Frutat e përzgjedhura shtypen dhe pulpën e lënë të fermentohet. Fermentimi zakonisht zgjat rreth 2 deri në 4 javë. Gjatë kësaj periudhe, sheqernat natyrale në fruta kthehen në alkool, duke i dhënë lëngut bazën e tij alkoolike. Pasi të përfundojë fermentimi, fillon procesi i distilimit. Kjo është një fazë kritike në prodhimin e rakisë dhe kërkon ekspertizë. Masa e fermentuar e frutave ngrohet duke përdorur pajisje të veçanta distilimi për rreth 6 orë. Ky ngrohje e kujdesshme bën që alkooli të avullohet, pastaj të ftohet dhe të kondensohet në formë të lëngshme. Edhe një gabim i vogël gjatë distilimit mund të prishë të gjithë prodhimin. Kontrolli preciz i temperaturës dhe koha janë thelbësore për të siguruar që distilati të jetë me cilësi të shkëlqyer. Ky proces i prodhimit të rakisë shqiptare, megjithëse duket i thjeshtë, është një traditë shekullore. Pikërisht ky përkushtim ndaj artizanatit e bën rakinë një pije të dashur dhe të respektuar në familjet shqiptare.

How is Albanian Raki produced?

How is Albanian Raki produced?

Albanian raki production is a traditional craft that requires precision and patience. The heart of raki production lies in using high-quality fruit to ensure an excellent taste. This powerful drink is made through a meticulous process that includes fermentation and distillation. Selected fruit is pressed and the pulp is left to ferment. Fermentation usually lasts about 2 to 4 weeks. During this period, the natural sugars in the fruit are converted into alcohol, giving the liquid its alcoholic base. Once fermentation is complete, the distillation process begins. This is a critical stage in raki production and requires expertise. The fermented fruit mass is heated using special distillation equipment for about 6 hours. This careful heating causes the alcohol to evaporate, then cool and condense into liquid form. Even a small error during distillation can ruin the entire production. Precise temperature and timing control are essential to ensure that the distillate is of excellent quality. This process of producing Albanian raki, although seemingly simple, is a centuries-old tradition. It is precisely this dedication to craftsmanship that makes raki a beloved and respected drink in Albanian families.

Raki &

How is Albanian Raki produced?

Metodat e prodhimit

Metodat e prodhimit

Në Shqipëri, nga veriu në jug shumë familje mbajnë hardhi dhe e kultivojnë vetë rakinë. Ndonëse ajo është shumë e dashur si pije në të gjithë vendin, ka disa zona që njihen për një traditë të shkëlqyer në prodhimin e llojeve të veçanta të rakisë. Kjo përfshin METODAT TRADICIONALE të prodhimit të rakisë. Kurse METODAT INDUSTRIALE iu referohen distilerive dhe fabrikave me teknologjitë e tyre modern në nxjerrjen e produktit.

DALLIMET KRYESORE MES METODAVE TRADICIONALE DHE INDUSTRIALE

Shkalla: Metodat tradicionale janë në shkallë të vogël dhe artizanale, ndërsa metodat industriale janë në shkallë të gjerë dhe të mekanizuara.

Kontrolli i cilësisë: Metodat industriale ofrojnë kontroll më të saktë mbi procesin e prodhimit, duke rezultuar në një produkt të qëndrueshëm. Metodat tradicionale mbështeten në aftësinë dhe përvojën e prodhuesit.

Rëndësia kulturore: Prodhimi tradicional i rakisë është i rrënjosur thellë në kulturën dhe traditat shqiptare, shpesh të transmetuara nëpër breza. Prodhimi industrial fokusohet në efikasitetin dhe tregtueshmërinë.

Të dyja metodat kanë hijeshinë dhe tërheqjen e tyre. Rakia tradicionale mbart thelbin e traditave dhe mjeshtërisë vendase, ndërsa rakia industriale siguron një produkt të standardizuar dhe të disponueshëm gjerësisht.

Hapat

HAPAT

1. Zgjedhja e Frutave:
Frutat më të mira përzgjidhen me kujdes për të siguruar cilësinë më të lartë të rakisë.

2. Shtrydhja:
Frutat shtrydhen për të marrë lëngun. Ky lëng është baza për fermentimin që pason.

3. Fermentimi:
Lëngu i frutave lihet të fermentohet në enë të mëdha, zakonisht prej druri ose plastike, për disa javë. Gjatë kësaj kohe, sheqernat natyrale në fruta shndërrohen në alkool.

4. Distilimi:
Masa e fermentuar transferohet në një distilator (zakonisht prej bakri), ku ngrohet deri sa alkooli avullon. Avujt e alkoolit mblidhen dhe kondensohen për të krijuar lëngun e distiluar.

5. Rafinimi:
Lëngu i distiluar pastrohet dhe rafinohet për të hequr çdo papastërti dhe për të përmirësuar shijen. Kjo mund të përfshijë filtrimin dhe ndonjëherë një distilim të dytë.

6. Maturimi (opsionale):
Disa lloje të rakisë mund të ruhen në fuçi druri për të përmirësuar shijen dhe aromën. Ky proces mund të zgjasë disa muaj ose edhe vite.

7. Shishja dhe Etiketimi:
Pas maturimit, rakia futet në shishe dhe etiketohet. Etiketat përmbajnë informacione rreth llojit të frutave të përdorura dhe kohës së maturimit.

Production methods

Production methods

In Albania, from north to south, many families grow vines and cultivate their own raki. Although it is a much-loved drink throughout the country, there are some areas that are known for an excellent tradition in producing specific types of raki. This includes TRADITIONAL METHODS of raki production. While INDUSTRIAL METHODS refer to distilleries and factories with their modern technologies in extracting the product.

THE MAIN DIFFERENCES BETWEEN TRADITIONAL AND INDUSTRIAL METHODS

Scale: Traditional methods are small-scale and artisanal, while industrial methods are large-scale and mechanized.

Quality control: Industrial methods offer more precise control over the production process, resulting in a consistent product. Traditional methods rely on the skill and experience of the manufacturer.

Cultural significance: Traditional raki production is deeply rooted in Albanian culture and traditions, often passed down through generations. Industrial production focuses on efficiency and marketability.

■ Both methods have their charm and appeal. Traditional raki carries the essence of local traditions and craftsmanship, while industrial raki provides a standardized and widely available product.

Steps

STEPS

1. Fruit Selection:
The best fruits are carefully selected to ensure the highest quality of brandy.

2. Squeezing:
The fruits are squeezed to extract the juice. This juice is the basis for the subsequent fermentation.

3. Fermentation:
The fruit juice is left to ferment in large containers, usually made of wood or plastic, for several weeks. During this time, the natural sugars in the fruit are converted into alcohol.

4. Distillation:
The fermented mass is transferred to a still (usually made of copper), where it is heated until the alcohol evaporates. The alcohol vapors are collected and condensed to create the distilled liquid.

5. Refining:
The distilled liquid is cleaned and refined to remove any impurities and improve the taste. This may include filtration and sometimes a second distillation.

6. Maturity (optional):
Some types of brandy can be stored in wooden barrels to improve the taste and aroma. This process can take several months or even years.

7. Bottle and Labeling:
After maturation, the brandy is bottled and labeled. Labels usually contain information about the type of fruit used and the maturation time.

Si konsumohet rakia shqiptare?

Si konsumohet rakia shqiptare?

Mënyra si dhe kur pihet rakia janë gjithashtu një traditë e dashur shqiptare. Ajo shpesh shijohet para ose pas vakteve dhe ndonjëherë edhe në mëngjes së bashku me një filxhan kafe turke. Shqiptarët zakonisht e shijojnë me meze, një përzgjedhje e antipastave të krijuara për të plotësuar në mënyrë të përkryer pijet alkoolike. Kjo praktikë është e zakonshme në kulturat ballkanike. Mezetë që shoqërojnë rakinë shpesh janë të thjeshta, por jashtëzakonisht të shijshme.

How is Albanian raki consumed?

How and when to drink raki is also a beloved Albanian tradition. It is often enjoyed before or after meals and sometimes even in the morning along with a cup of Turkish coffee. Albanians usually enjoy it with meze, a selection of food designed to perfectly complement alcoholic beverages. This practice is common in Balkan cultures. The meze that accompany raki are often simple, but extremely tasty.

Veçantia e Rakisë Shqiptare

Trashëgimia Kulturore: Rakia ka qenë një pjesë e rëndësishme e jetës së përditshme dhe festave shqiptare për shekuj.

Procesi Tradicional: Shumë prodhues ende përdorin metoda tradicionale që janë trashëguar nga brezi në brez.

Shije Unike: Varietete të ndryshme të frutave dhe teknikat e prodhimit japin shije të veçanta dhe të ndryshme.

Simbol i Mikpritjes: Në Shqipëri, ofrimi i rakisë është një shenjë mikpritjeje dhe respekti për mysafirët.

■ Rakia shqiptare është një pije që mbart me vete histori, traditë dhe një art të veçantë të prodhimit që e bën të dallueshme dhe të çmuar në mbarë vendin.

The uniqueness of Albanian Raki

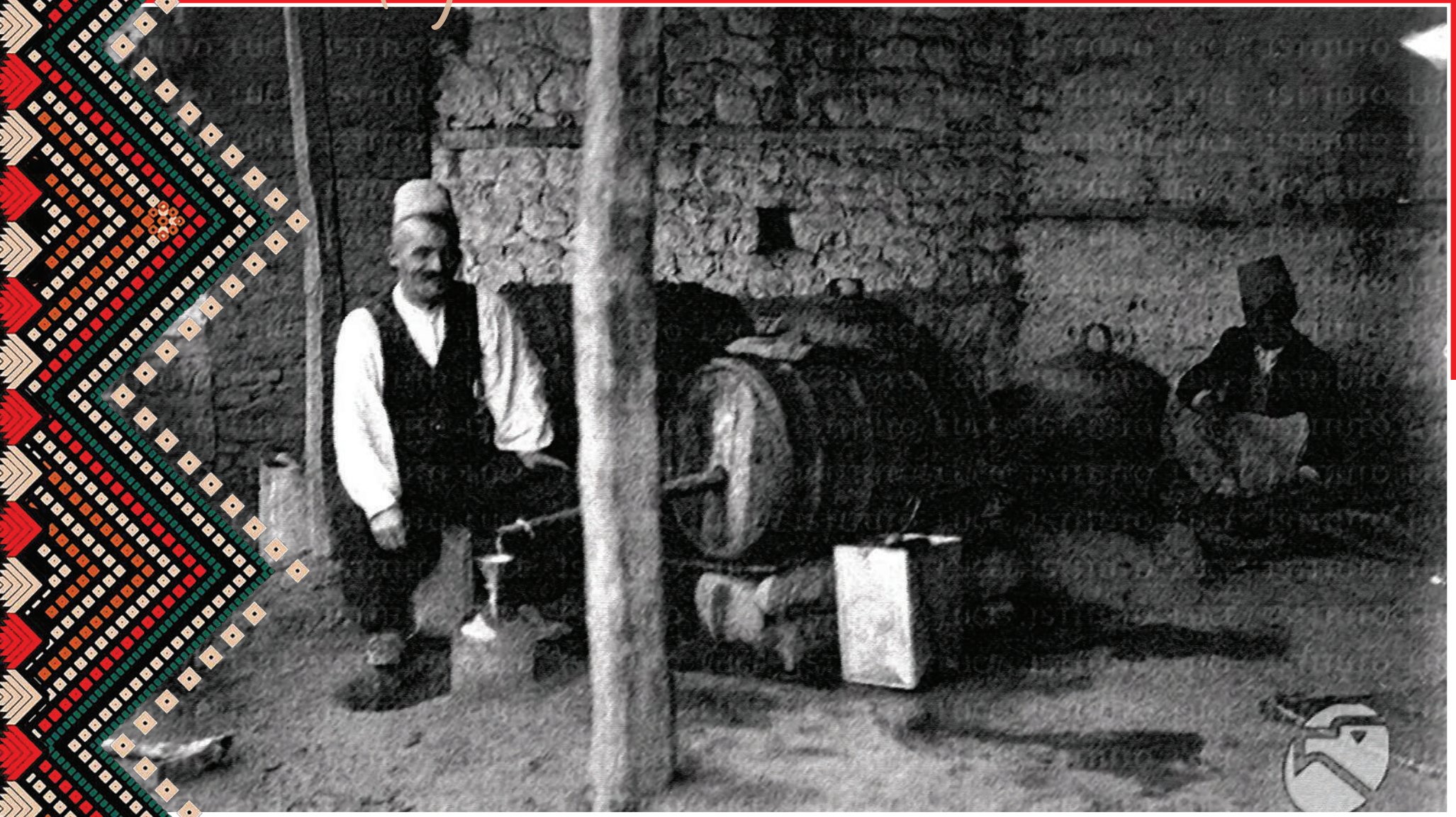
Cultural Heritage: Raki has been an important part of Albanian daily life and celebrations for centuries.

Traditional Process: Many producers still use traditional methods that have been passed down from generation to generation.

Unique Taste: Different fruit varieties and production techniques yield unique and different flavors.

Symbol of Hospitality: In Albania, offering raki is a sign of hospitality and respect for guests.

■ Albanian raki is a drink that carries with it history, tradition, and a special art of production that makes it distinctive and precious throughout the country.



Histori

Rakia shqiptare ka një histori të gjatë dhe të rëndësishme në kulturën shqiptare. Për shekuj, prodhuesit e rakisë kanë ruajtur traditën e prodhimit artizanal, duke përdorur metoda tradicionale që janë pasuar nga brezi në brez. Kjo pije është një pjesë e trashëgimisë sonë kulturore dhe identitetit kombëtar Në shekujt e hershëm, rakia prodhohejnga fruta të ndryshme, duke përfshirë rrushin, kumbullat, mollët dhe frutat e tjera. Në periudhën e komunizmit, prodhimi i rakisë u rrit dhe përdorimi i saj u bë më i zakonshëm në ceremonitë shoqërore dhe familjare. Ndërsa prodhimi i alkoolit dhe i pijeve alkolike në rrugë industriale në vendin tonë ka filluar në Shkodër në vitin 1921 me investimin e vëllezërve Nikaj dhe disa sipërmarrësish të tjerë të atij qyteti. Shembulli i tyre do të ndiqej nga Siri bej Vlora, i cili dy vjet më vonë do të hapte distelerinë e tij pranë Ujit të Ftohtë. Në pesë vitet në vijim, industrisë së alkoolit do t'i shtoheshin edhe dy operatorë të tjerë, në një kohë që po në këtë periudhë kemi edhe investimin e kapitaleve të huaja në këtë industri.

History

Albanian raki has a long and important history in Albanian culture. For centuries, raki producers have preserved the tradition of artisanal production, using traditional methods that have been passed down from generation to generation. This drink is a part of our cultural heritage and national identity. In the early centuries, raki was produced from various fruits, including grapes, plums, apples and other fruits. During the communist period, raki production increased and its use became more common in social and family ceremonies. Meanwhile, the industrial production of alcohol and alcoholic beverages in our country began in Shkodër in 1921 with the investment of the Nikaj brothers and several other entrepreneurs from that city. Their example would be followed by Siri bey Vlora, who two years later would open his distillery near Uji i Ftohtë. In the following five years, two more operators would be added to the alcohol industry, at a time when foreign capital was also being invested in this industry during this same period.

Rakia dhe turizmi kulturor në Shqipëri

Rakia dhe turizmi kulturor në Shqipëri

Rakia është një pjesë e thellë e kulturës dhe traditës shqiptare dhe ka një rol të rëndësishëm në turizmin kulturor të Shqipërisë. Disa nga aspektet kryesore të lidhjes midis rakisë dhe turizmit kulturor janë:

Trashëgimi Kulturore

- Traditë e Prodhuar: Rakia është një produkt që përballet me traditë dhe kulturën lokale. Procesi i prodhimit tradicional përfshin teknikat e lashtë dhe një kuptim të thellë të cilësisë dhe aromës së rakisë
- Festat dhe Ngjarjet: Rakia është një pjesë e rëndësishme e festave dhe ngjarjeve sociale në Shqipëri. Konsumimi i rakisë gjatë festave dhe ceremonive është një traditë e trashëguar brez pas brezi.

Turizmi Kulturor

- Destinacione Turistike: Zonat e njohura për prodhimin e rakisë, si Përmeti, Korça, Tropoja dhe zonat e Bjeshkëve të Nemuna, janë destinacione të shquar për turistët që dëshirojnë të provojnë ushqime lokale dhe të ndjekin traditën e prodhimit të rakisë.
- Vizitat në Distileri: Turistët mund të vizitojnë distileritë prodhimit të rakisë dhe të ndjekin procesin e prodhimit. Kjo ofron një përvojë autentike dhe të veçantë për turistët vendas dhe të huaj në rrethet e Shqipërisë.
- Tregtimi dhe Promovimi: Rakia shpesh është një produkt që promovohet gjatë festave dhe tregtive lokale. Turistët mund të blejnë raki si një suvenir dhe të përfitojnë nga cilësia e saj unike.

Raki and cultural tourism in Albania

Raki and cultural tourism in Albania

Raki is a deep part of Albanian culture and tradition and has an important role in Albania's cultural tourism. Some of the main aspects of the connection between raki and cultural tourism are:

Cultural Heritage

- Traditions: Raki is a product that faces tradition and local culture. The traditional production process involves ancient techniques and a deep understanding of the quality and flavor of raki.
- Holidays and Events: Raki is an important part of holidays and social events in Albania. Consuming raki during holidays and ceremonies is a tradition passed down from generation to generation.

Cultural Tourism

- Tourist Destinations: Areas known for raki production, such as Përmet, Korça, Tropoja and the Bjeshkët e Nemuna areas, are prominent destinations for tourists who want to try local food and follow the tradition of raki production.
- Distillery Visits: Tourists can visit raki distilleries and follow the production process. This offers an authentic and unique experience for local and foreign tourists in the regions of Albania.
- Marketing and Promotion: Raki is often a product that is promoted during local festivals and trade fairs. Tourists can buy raki as a souvenir and benefit from its unique quality.

Tirana

TIRANA

Në Tiranë, prodhimi i rakisë është një traditë kulturore që përfshin një kombinim të pasur të njohurive të trashëguara dhe teknikave moderne. Shumë banorë lokalë prodhojnë raki në shtëpitë e tyre, por gjithashtu ka edhe kantina dhe prodhues profesionistë që i japin një shije të veçantë kësaj pijeje tradicionale.

■ Në vitin 2023, Bashkia e Tiranës organizoi një event të quajtur "Republika e Rakisë" për të promovuar rakinë si një produkt tipik dhe turistik shqiptar. Ky event mbledh ekspertë dhe prodhuesit më të mirë të rakisë për të diskutuar mbi promovimin e pijes tradicionale dhe krijimin e urave të bashkëpunimit.

■ Në Tirana, disa nga vendet më të njohura për prodhimin e rakisë përfshijnë:

1. ***Kantina Kallmeti:*** Një nga kantinat më të njohura në Tirana, e cila prodhon raki të shijshme nga rrushi lokal.
2. ***Kantina Arberi:*** E njohur për prodhimin e rakisë nga fruta të ndryshme dhe për shijimin e saj të veçantë.
3. ***Kantina Belba:*** E njohur për prodhimin e rakisë nga kumbulla dhe shegë.
4. ***Kantina Bardha:*** E njohur për prodhimin e rakisë nga dardhë dhe ftua.
5. ***Kantina Herta:*** E njohur për prodhimin e rakisë nga fruta të ndryshme dhe për shijimin e saj të veçantë.
6. ***Mrizi i Zanave:*** Është një nga vendet më të njohura në Tirana për prodhimin e rakisë dhe për shijimin e saj tradicional. Në këtë vend, shijimi i rakisë është një përvojë unike, me një gamë të pasur të shijeve së saj.
7. ***Komiteti:*** Mund të gjeni një gamë të gjerë raki, duke përfshirë disa nga rakitë më të njohura të prodhuara në Tirana. Kjo kombinon përvojën e shijimit të rakisë me një eksplorim të historisë dhe kulturës shqiptare, duke krijuar një përvojë unike për vizitorët dhe banorët lokale

Tirana

TIRANA

In Tirana, the production of raki is a cultural tradition that includes a rich combination of inherited knowledge and modern techniques. Many locals produce raki in their homes, but there are also wineries and professional producers who give a special flavor to this traditional drink.

■ In 2023, the Municipality of Tirana organized an event called “Republic of Raki” to promote raki as a typical Albanian and tourist product. This event brings together experts and the best raki producers to discuss the promotion of the traditional drink and create bridges of cooperation.

■ In Tirana, some of the most popular places for producing raki include:

1. ***The winery Kallmeti:*** One of the most popular wineries in Tirana, which produces delicious raki from local grapes.
2. ***The winery Arberi:*** Known for producing raki from various fruits and for its special taste.
3. ***Belba Winery:*** Known for producing plum and pomegranate brandy.
4. ***Bardha Winery:*** known for producing pear and quince brandy.
5. ***Herta Winery:*** known for the production of brandy from various fruits and for its special taste.
6. ***Mrizi i Zanave:*** It is one of the most famous places in Tirana for the production of raki and for its traditional tasting. In this place, tasting raki is a unique experience, with a rich range of its flavors.
7. ***Komiteti Kafe Muzeum:*** You can find a wide range of raki, including some of the most popular raki produced in Tirana. This combines the experience of tasting raki with an exploration of Albanian history and culture, creating a unique experience for visitors and locals alike.

Korça

RAKI MOLLE
Prodhuar dhe ambalazhuar në Kantinën e Pijeve
"KORÇA 2000"
0.5L 46% alk vol
KORÇA
Raki Kumbulle
Prodhuar dhe ambalazhuar në Kantinën e pijeve
"KORÇA 2000"
0.5L 46%ALK.VOL
Prodhim Shqiptar
KORÇA
Raki Perla
Prodhuar dhe ambalazhuar në kantinën e pijeve
"KORÇA 2000"
0.5L 46%ALK.VOL
Prodhim Shqiptar
KORÇA
Raki Perla
Prodhuar dhe ambalazhuar në Kantinën e pijeve
"KORÇA 2000"
0.5L 46%ALK.VOL
BYRO
RAKI
PRODHIM SHQIPTAR
KORÇA
Raki Qershie
Prodhuar dhe ambalazhuar në Kantinën e pijeve
"KORÇA 2000"
0.5L 46%ALK.VOL
Prodhim Shqiptar

KORÇA

Zona e Korçës, që konsiderohet si një prej rajoneve me klimën më të thatë të Shqipërisë, ka traditën më të mirë në prodhimin e rakisë së manit. Fshatrat e Boboshticës, Drenovës dhe Trebickës kanë një traditë të pasur në prodhimin e manave, një frut që transformohet në një raki të shijshme me fame, që kapërcen kufinjtë e Ballkanit. Banorët e këtyre zonave i shkundin lehtë pemët e manit, për të mbledhur lehtë frutat, të cilët më pas futen në kazanë druri, ku lihen të fermentohen për deri në 7 ditë.

Zona e Korçës njihet edhe për prodhimin e rakisë së mollës. Klima e freskët dhe toka pjellore e Korçës krijojnë kushte ideale për rritjen e mollëve cilësore, që janë përbërësi kryesor për këtë raki të veçantë.

■ Rakia e mollës së Korçës ka një shije të freskët dhe aromatike, që e bën atë shumë të këndshme për t'u konsumuar në çdo kohë të vitit. Notat e lehta të frutave dhe aroma delikate janë karakteristikat që e bëjnë këtë raki të dallueshme.

■ Prodhimi i rakisë në Korçë është një traditë që është trashëguar brez pas brezi. Shumë familje kanë ruajtur metodat tradicionale të prodhimit dhe vazhdojnë të përdorin kazanët e vjetër të bakrit për distilim. Kjo trashëgimi kulturore është një pjesë e rëndësishme e identitetit të rajonit dhe ndihmon në ruajtjen e autenticitetit dhe cilësisë së rakisë së prodhuar.

■ Në qytetin e Korçës njihet Distileria Korça 2000, e njohur për prodhimin e rakive të ndryshme dhe verërave. Prodhimi vjetor i rakisë eshte 100 hl. Rakitë e prodhuara nga distilatori i bakrit me kolonë janë të një cilesie të lartë me tregues të ulët (deri ne zero) të alkooleve te padëshirueshëm që janë të dëmshëm për shëndetin e konsumatorëve. Rakitë më të famshme janë rakia e rrushit vjetëruar në fuçi druri Perla dhe Byro, rrushi i të cilit vjen nga vreshtat që përdoreshin për Byronë e partisë në periudhën e komunizmit. Në Korçë mund të provoni dhe llojet e veçanta të rakisë dhe likerit tek Komiteti, apo rakinë e pjekur me kanellë në mënyrë artizanale tek Vila Cofiel.

66
82
58
56
KORÇA

KORÇA

Korça is considered one of the driest regions in Albania, has the best tradition in the production of mulberry raki. The villages of Boboshtica, Drenova and Trebicka have a rich tradition in the production of mulberries, a fruit that is transformed into a delicious raki with a reputation that transcends the borders of the Balkans. The inhabitants of these areas lightly shake the mulberry trees to easily collect the fruits, which are then placed in wooden vats, where they are left to ferment for up to 7 days.

■ This region is also known for the production of apple raki. The cool climate and fertile soil of Korça create ideal conditions for growing quality apples, which are the main ingredient for this special brandy.

■ Korça apple raki has a fresh and aromatic taste, which makes it very pleasant to consume at any time of the year. Light fruit notes and a delicate aroma are the characteristics that make this brandy distinctive.

■ The production of raki in Korça is a tradition that has been passed down from generation to generation. Many families have preserved traditional production methods and continue to use old copper stills for distillation. This cultural heritage is an important part of the region's identity and helps preserve the authenticity and quality of the raki produced.

In the city of Korça, the Korça 2000 Distillery is known for the production of various brandies and wines. The annual production of raki is 100 hl. The rakis produced by the copper column distiller are of high quality with low indicators (up to zero) of undesirable alcohols that are harmful to the health of consumers (methyl, propyl, isobutyl, butyl). The most famous rakis are the grape raki aged in wooden barrels, Perla and Byro, whose grapes come from the vineyards that were used for the Party Bureau during the communist period.

■ In Korça, you can also try special types of brandy and liqueur at Komiteti, or artisanal cinnamon-roasted raki at Vila Cofiel.

ODA
RAKI RRUSHI
Leskovik
Artisanal RAKI distilled from the
finest albanian grapes

Rakia dhe prodhimi në Leskovik

Leskoviku, një qytet i vogël në jugperëndim të Shqipërisë, është i njohur për traditën e tij të pasur dhe prodhimin e rakisë nga fruta të ndryshme. Rakia e Leskovikut ka një shije të veçantë dhe aromë të fortë, që reflekton klimën dhe tokën e rajonit. Prodhoja artizanale dhe përdorimi i metodave tradicionale e bëjnë këtë raki të dallueshme dhe të veçantë.

■ Një nga distileritë më në zë në Leksovik është "Melesin". Leskoviku ka gëzuar një reputacion të njohur për verën dhe rakinë e tij, që daton që në ditët e Perandorisë Osmane. Gjatë gjithë regjimit komunist, verërat e Mavrutit dhe rakia e Leskovikut ishin të rezervuara ekskluzivisht për udhëheqjen komuniste.

■ Vreshtat e Leskovikut, të vendosura midis 700 dhe 900 metra mbi nivelin e detit, plotësojnë të gjitha kriteret për t'u cilësuar si vreshta Heroike, një status i mbrojtur dhe i subvencionuar në Evropë, duke përfshirë edhe njohjen nga UNESCO. Këto vreshta i detyrohen cilësisë së tyre të jashtëzakonshme jo vetëm për shkak të orientimit të tyre nga juglindja, por edhe për shkak të terrenit të pasur me minerale. Kjo luginë, e stolisur me vreshtat e Leskovikut, shtrihet midis burimeve termale të Sarandoporit dhe banjave me avull të Postenanit.

BOBOSHTICA

■ E kthyer tashmë në traditë është organizuar për të disatin vit rradhazi Festa e Rakisë në fshatin Boboshticë të Korçës. Ky fshat është i njohur jo vetëm për mikpritjen por edhe për prodhimin cilësor të rakisë së manit. Manat shekullore identifikojnë Boboshticën dhe banorët e zonës janë zanatçinj të nxjerrjes së kësaj pije me shije të veçantë por e njohur dhe për vetitë kurative.

Raki and production in Leskovik

Raki and production in Leskovik

Leskovik, a small village in southwestern Albania, is known for its rich tradition and production of raki from various fruits. Leskovik raki has a unique taste and strong aroma, reflecting the climate and soil of the region. The artisanal production and the use of traditional methods make this raki distinctive and special.

■ One of the most famous distilleries in Leksovik is “Melesin”. Leskovik has enjoyed a well-known reputation for its wine and brandy, dating back to the days of the Ottoman Empire. Throughout the communist regime, Mavruti’s wines and Leskovik’s brandy were reserved exclusively for the communist leadership.

■ The Leskovik vineyards, located between 700 and 900 meters above sea level, meet all the criteria to be considered a Heroic Vineyard, a protected and subsidized status in Europe, including recognition by UNESCO. These vineyards owe their exceptional quality not only to their southeast orientation, but also to the mineral-rich terrain. This valley, adorned with the Leskovik vineyards, lies between the thermal springs of Sarandopor and the steam baths of Postenan.

BOBOSHTICA

■ Now a tradition, the Raki Festival has been organized for the seventh consecutive year in the village of Boboshticë in Korça. This village is known not only for its hospitality but also for the quality production of mulberry raki. The centuries-old mulberries identify Boboshticë and the residents of the area are craftsmen in extracting this drink with a special taste but also known for its curative properties.

Skrapari

SKRAPARI

Stina e vjeshtës në Skrapar njihet ndryshe "stina e rakisë". Vjeshta, ka vënë në lëvizje fermerët, të cilët merren me zierjen e rakisë në këtë zonë. Dihet që Skrapari nuk njihet vetëm për patriotizëm dhe mikpritje, por edhe për prodhimin e rakisë me famë botërore, e cila ka çarë të gjithë tregjet evropiane. Kjo është një traditë e trashëguar ndër breza. Rakia e Skraparit preferohet më shumë krahasuar më krahinat e tjera të vendit dhe kjo ka të bëjë me mjeshtërinë shekullore. Fermerët për raki përdorin rrushin e pjergullave i hedhur tek lisi, lajthata, dushku etj. Në përgjithësi zona e Skraparit prodhon një raki të fortë me një përqindje alkooli që shkon nga 22-30%. Por në veçanti mund të përmendim zonat e Zabërzanit, Muzhakut, Rokut, Vëndreshës dhe Prishtës që një veshë rrush arrin në peshën 1.5 kilogram. Sipas të moshuarve mësohet se, rakia në Skrapar ka shekuj që përdoret dhe burrat e odës e pinin rakinë me opinga. Kur vijnë turistët e huaj për të vizituar kanionet, gjëja e parë që kërkojnë për të provuar është rakia e Skraparit, e cila krahasohet me uiskin skocez dhe atë gjerman.

■ Në Skrapar njihet Kantina e Pijeve Skrapari, e cila prodhon një shumëllojshmëri rakish. Një nga distileritë më të vjetra në Shqipëri, e themeluar në vitin 1960. Kjo distileri është e njohur për prodhimin e rakisë premium duke përdorur metodat tradicionale.

■ Gjithashtu Distileri Alba-Lejla krenohet për përdorimin e teknikave shekullore në nxjerrjen e rakisë.

■ Raki kumbulle "Haxhi Aliu" e Skraparit: Prodhuar nga kumbullat e veçanta të Skraparit, kjo raki ka një shije të ëmbël dhe të pasur, me një histori të gjatë të distilimit artizanal që përçan brez pas brezi. Emri vjen nga një figurë e njohur historike e zonës.

Skrapar

SKRAPAR

Autumn in Skrapar is otherwise known as the “raki season”. Autumn has set in motion the farmers who are engaged in the distillation of raki in this area. It is known that Skrapar is not only known for patriotism and hospitality, but also for the production of world-famous raki, which has broken all European markets. This is a tradition inherited from generations. Skrapar’s raki is preferred more compared to other regions of the country and this has to do with centuries-old craftsmanship. Farmers use pergola grapes planted on oak, hazelnut, dush, etc. In general, Skrapar produces a strong raki with an alcohol percentage ranging from 22-30%. But in particular, we can mention the areas of Zabërzan, Muzhak, Roku, Vëndreshë and Prishtë where one grape ear reaches a weight of 1.5 kilograms. According to the elders, it is learned that raki has been used in Skrapar for centuries and the men of the oda drank raki with opinga. When foreign tourists come to visit the canyons, the first thing they look for to try is Skrapar raki, which is compared to Scottish and German whiskey.

■ Skrapar is home to the Skrapari Spirits Distillery, which produces a variety of rakis. It is one of the oldest distilleries in Albania, founded in 1960. This distillery is known for producing premium raki using traditional methods.

■ The Alba-Lejla Distillery also prides itself on using centuries-old techniques in extracting brandy.

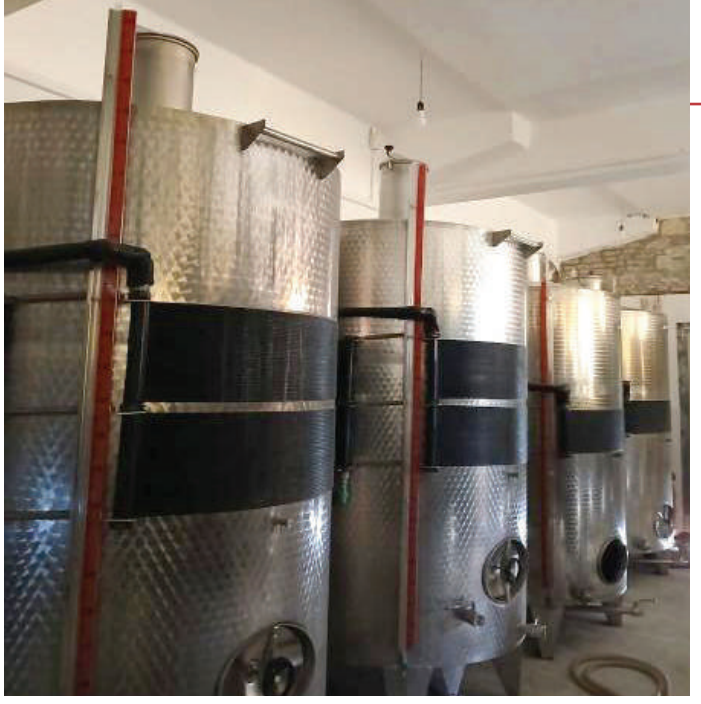
■ “Haxhi Aliu” Plum Raki from Skrapar: Produced from the special plums of Skrapar, this raki has a sweet and rich taste, with a long history of artisanal distillation that has been passed down from generation to generation. The name comes from a well-known historical figure from the area.

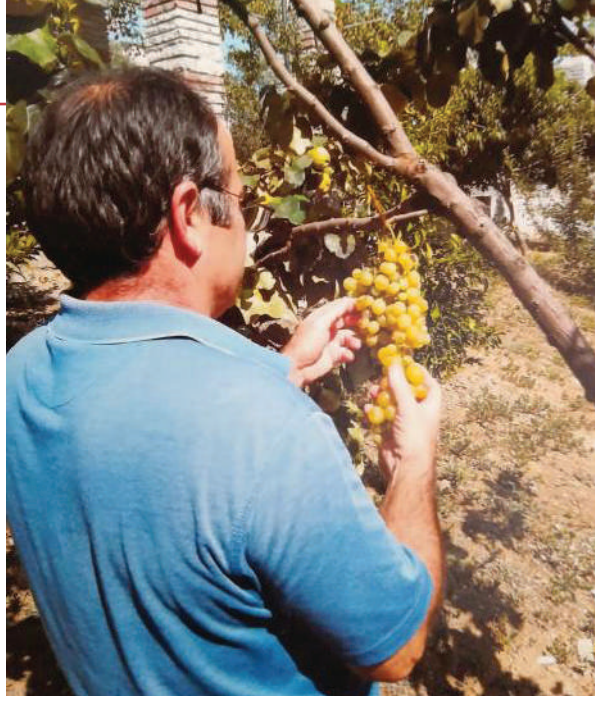
Përmet

PËRMETI

Rakia në Përmet shpesh prodhohet nga frutat e ndryshme si rrushi, kumbulla, boronica, dhe fruta të tjera lokale. Arti i përpunimit dhe prodhimit të pijeve alkolike, kërkon dhe një prodhim vendor cilësor, të mbjellë në arat dhe kondrinat e Luginës se Vjosës nga fermerët e zonës , por edhe në sipërfaqe më të larta. Rrushi i bardhe i njohur me emrin “Debin” duket se është “kapioni” që lëshon verën e bardhë më të mirë e karakteristike përmetare.

- Në Përmet prodhohen mijëra hektolitra verë dhe raki, duke sjellë të ardhura nga një zinxhir I madh të punësuarish që nga vreshtarët, prodhuesit e tregëtarët. Vetëpunësimi në sektorin privat të vrshtarisë dhe furti-kulturës, zbut dhe papunësinë. Zhvillimi i turizmit dhe rritja e interesit të të huajve për pijet tradicionale po krijon një impakt pozitiv që ndihmon në ruajtjen dhe promovimin e kulturës lokale.
- Në Përmet njihet Kantina DAMA.
- Ndërrtimi i kantinës filloi në vitin 1995 dhe njihet për rakinë e rrushit, manit dhe frutave të tjera si manafera, thana, kumbulla.
- Rakia e dëllinjës vjen sipas një raporti të caktuar të dellinjës së kuqe dhe të zezë që harmonizojnë aromën me shijen karakteristike.
- Brandy “DAMA” vjen pas përpunimit të rakive të rrushit dhe vjetërimit disa vjeçar në fuçi druri.





PËRMET

Raki in Përmet is often produced from various fruits such as grapes, plums, blueberries, and other local fruits. The art of processing and producing alcoholic beverages also requires a quality local product, planted in the fields and hills of the Vjosa Valley by local farmers, but also in higher areas. The white grape known as "Debin" seems to be the "champion" that produces the best and characteristic white wine of Përmet.

- Thousands of hectoliters of wine and raki are produced in Përmet, bringing income from a large chain of employees from winegrowers, producers and traders. Self-employment in the private sector of viticulture and winemaking also alleviates unemployment. The development of tourism and the increase in foreign interest in traditional drinks is creating a positive impact that helps preserve and promote local culture.

- The DAMA Winery is very well known in Përmet. Construction of the winery began in 1995 and it is known for its grape, mulberry, and other fruit raki such as blackberries, cherries, and plums.

- Juniper brandy comes in a specific ratio of red and black juniper berries that harmonize the aroma with the characteristic taste.

- Brandy "DAMA" comes after processing grape brandy and aging for several years in wooden barrels.

Tropoja

TROPOJA

Zona e Tropojës njihet më së shumti për prodhimin e rakisë së kumbullës. Rakia e Tropojës është një lloj i rakisë që prodhohet nga fermentimi dhe distilimi i kumbullave në zonën e Tropojës. Kjo zonë është e njohur për klimën e ftohtë dhe për traditën e prodhimit të kumbullave të freskëta dhe të shijshme. Rakia e Tropojës është e njohur për aromën e saj të thellë dhe shpesh konsumohet gjatë ceremonive të ndryshme sociale dhe familjare.

- Rakia e Boronicave të Tropojës është një lloj i veçantë i rakisë që prodhohet nga fermentimi dhe distilimi i boronicave të egra nga bjeshkët e Tropojës. Boronica e Tropojës është e njohur për cilësinë e saj të lartë dhe për aromën e saj unike. Kjo raki është shumë e kërkuar në tregjet ndërkombëtare dhe shpesh konsumohet për shkak të vlerave ushqyese dhe mjekësore të saj. Kjo raki ka një ngjyrë të errët dhe një shije të thellë dhe të plotë, duke ofruar një përvojë të ndryshme nga rakitë më tradicionale.
- Gjithashtu Tropoja dhe zona e Valbonës njihet edhe për rakinë e arrës.
- Në Tropojë njihet Kantina Vitis dhe Journey to Valbona me 7 lloje të ndryshme të rakisë të marra nga 6 vende të ndryshme të Tropojës.

Tropoja

TROPOJA

Tropoja is best known for the production of plum raki. Raki of Tropoja is a type of brandy produced by fermenting and distilling plums in the area. This area is known for its cool climate and for the tradition of producing fresh and delicious plums. Tropoja's raki is known for its deep aroma and is often consumed during various social and family ceremonies.

■ Tropoja's blueberry raki is a special type of raki produced by fermenting and distilling wild blueberries from the Tropoja mountains. Tropoja Blueberry is known for its high quality and unique aroma. This raki is highly sought after in international markets and is often consumed for its nutritional and medicinal values. This raki has a dark color and a deep, full flavor, offering a different experience from more traditional rakis.

■ Tropoja and the Valbona area are also known for their walnut raki.

■ In Tropoja, Kantina Vitis and Journey to Valbona are known for 7 different types of raki taken from 6 different places in Tropoja.

Jugu i Shqipërisë

JUGU I SHQIPËRISË

Në Shqipërinë e Jugut, rakia është një pije mjaft dashur tradicionale që luan një rol qendror në mbledhjet shoqërore dhe festimet, kjo sidomos vërehet në fshatra. Rajoni është i njohur për prodhimin e rakisë me cilësi të lartë, kryesisht të prodhuar nga rrushi dhe kumbulla.

- Rakia e rrushit: Ky është lloji më i zakonshëm i rakisë në rajon, i prodhuar nga rrushi i distiluar i rritur në vreshtat lokale.
- Rakia e kumbullës: Gjithashtu e prodhuar gjerësisht, rakia e kumbullës është bërë nga kumbulla të distiluara dhe është e njohur për aromën e saj të fortë.
- Rakia me mjaltë: Disa prodhues shtojnë mjaltë gjatë procesit të distilimit për t'i dhënë rakisë një shije unike dhe të ëmbël.
- Rakia me erëza: Disa lloje të rakisë mbushen me erëza si kanellë, karafil dhe arrëmyshk, duke shtuar një profil të veçantë shijeje.
- Rakia shumëngjyrëshe: Ndërsa rakia tradicionale është pa ngjyrë, disa versione janë të ngjyrosura me përbërës si gjethet ose lëvorja e arrës për të rritur tërheqjen vizuale dhe për t'i shtuar kompleksitetin shijes.
- Rakia në Shqipërinë e Jugut zakonisht shijohet në temperaturën e dhomës dhe shpesh shërbehet me gatime tradicionale si byreku (një lloj pastiçerie) dhe fërgesë (një zierje perimesh). Është një simbol i mikpritjes dhe një mënyrë për t'i bashkuar njerëzit.

THE SOUTHERN ALBANIA

In Southern Albania, raki is a much-loved traditional drink that plays a central role in social gatherings and celebrations, especially in the villages. The region is known for its high-quality raki, mainly made from grapes and plums.

- Grape raki: This is the most common type of brandy in the region, produced from distilled grapes grown in local vineyards. Plum raki: Also widely produced, plum raki is made from distilled plums and is known for its strong flavor.
- Honey infused raki: Some producers add honey during the distillation process to give the brandy a unique, sweet flavor.
- Spiced raki: Some types of brandy are infused with spices such as cinnamon, cloves, and nutmeg, adding a unique flavor profile.
- Colorful raki: While traditional raki is colorless, some versions are colored with ingredients like leaves or walnut shells to increase visual appeal and add complexity to the flavor.
- Raki in Southern Albania is usually enjoyed at room temperature and is often served with traditional dishes such as byreku (a type of pastry) and fërgesë (a vegetable stew). It is a symbol of hospitality and a way to bring people together.

Other popular products

Prodhime të tjera të njohura

Raki rrushi “Gjergj Kastrioti” e Beratit:

■ Një varietet i veçantë i rakisë së rrushit që vjen nga Berat, emëruar pas heroit kombëtar shqiptar. Kjo raki ka një shije të pasur dhe të thellë, me nota të frutave të thata dhe një fund të butë.

4. Raki fiku “Rozafa” e Shkodrës:

■ Një raki unike e prodhuar nga fiqtë e Shkodrës, me një shije të veçantë dhe aromë të fortë. Emri i saj është marrë nga legjenda e kalasë së Rozafës, një simbol i qëndrueshmërisë dhe sakrificës.

Rakia e Durrësit nga limonat dhe portokalli:

■ E prodhuar nga limonat e freskëta të rritur në klimën e ngrohtë bregdetare të Durrësit. Kjo raki është e veçantë për shijen e saj të freskët dhe të gjallë, që pasqyron ambientin mesdhetar të qytetit.

Other popular products

“Gjergj Kastrioti” grape raki from Berat:

■ A special variety of grape brandy from Berat, named after the Albanian national hero. This raki has a rich and deep flavor, with notes of dried fruit and a smooth finish.

4. “Rozafa” fig raki from Shkodra:

■ A unique brandy produced from Shkodra figs, with a distinctive taste and strong aroma. Its name is taken from the legend of the Rozafa castle, a symbol of endurance and sacrifice.

Durrës raki from lemons and oranges:

■ Produced from fresh lemons grown in the warm coastal climate of Durrës, this brandy is unique for its fresh and vibrant flavor, reflecting the city’s Mediterranean ambiance.

Kuriozitet

Në Arkivin Qëndror të Shtetit në Tiranë, në mesin e qindra fletëve në gjuhën shqipe të shkruara me alfabete origjinale ose alfabetin e Todhrit, siç njihet ndryshe (Shihni foton) janë edhe disa shënime nga Simon Kazanxhiu me receta të kohës mes viteve 1821 dhe 1830. Mes tyre është edhe kjo faqe me këshilla në formë recete për të përmirësuar shijen e rakisë së bërë në shtëpi. Të dhënat e Simon Kazanxhiut në AQSH gjenden në dosjen me emrin e tij.

■ Rakinë në kohët e hershme në Shqipëri e përdornin edhe si mjekim tradicional për të përmirësuar shëndetin, siç shkruante edhe Fan Noli.

Curiosity

In the Central State Archives in Tirana, among the hundreds of sheets in the Albanian language written with the original alphabet or Todhri's alphabet, as it is otherwise known (See the photo), there are also some notes by Simon Kazanxhiu with recipes from the time between 1821 and 1830. Among them is this page with advice in the form of a recipe to improve the taste of home-made brandy. The data of Simon Kazanxhiu in AQSH are found in the file with his name.

■ In early times in Albania, brandy was also used as a traditional medicine to improve health, as Fan Noli wrote.

“Gratë mjeshtre të rakisë

Në shumë zona të Shqipërisë, rakia pihet nga burrat, por bëhet nga gratë.
Të përgatisësh raki tradicionale me kazanë bakri kërkon mbi 6 orë të qëndrosh aty pranë zjarrit, dhe këtë durim e kanë vetëm gratë shqiptare.”

“Women masters of raki”

In many areas of Albania, raki is drunk by men, but made by women.
“Preparing traditional raki with copper kettles requires over 6 hours of standing by the fire, and only albanian women have this patience.”