

# ALBANIA:

*CONOSCERE, COMUNICARE, CONDIVIDERE*



**Giornata internazionale della madre lingua**  
**Scuola primaria «Martiri di Belfiore» Gazoldo degli ippoliti**

# CONFINI dell'ALBANIA



L'Albania è un paese dell'Europa sud-orientale.  
Confina:

- A nord con il Montenegro e il Kosovo
- A sud con la Grecia
- A est con la Macedonia
- A ovest è bagnata dal Mar Adriatico e Mar Ionio



# TERRITORIO

Il territorio è prevalentemente montuoso e le pianure si estendono soprattutto a ovest.

La particolare morfologia dell'Albania non permette la formazione di fiumi oltre una certa lunghezza anche se si trovano numerosi sul territorio: più di 152 fiumi e torrenti.

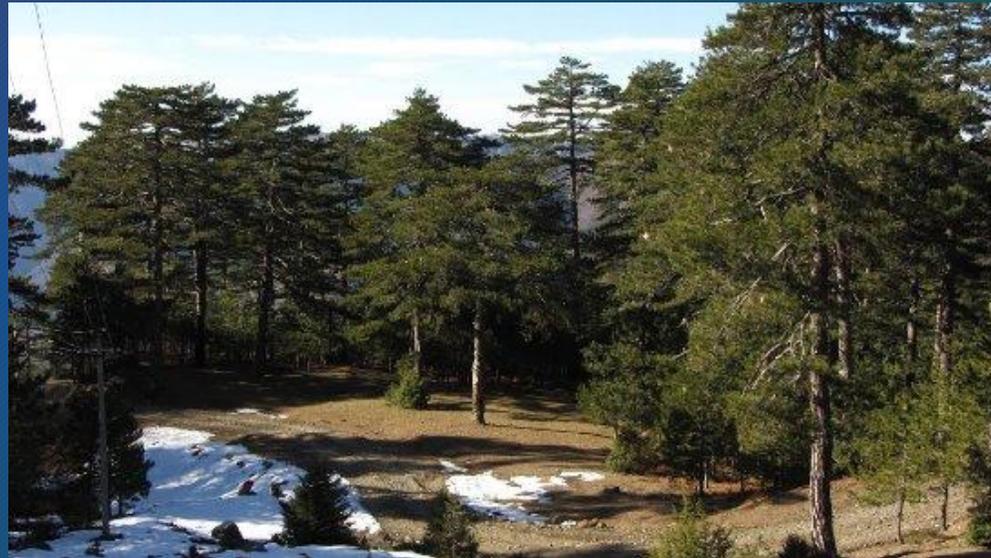


- Il fiume maggiore è il Drin con una lunghezza di 335 chilometri.
- Il fiume Drin sfocia nel fiume Buna ed è costituito da due affluenti: il Drini nero e il Drini bianco.



# IL CLIMA

- Il clima è mediterraneo lungo le coste e più continentale nell'entroterra dove il suolo è ricoperto da ampie foreste.



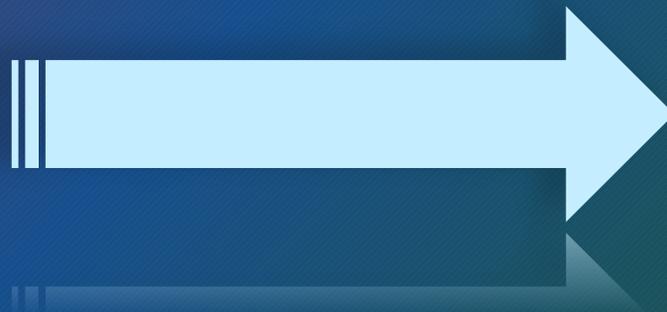
# LE CITTA'

- La capitale è Tirana; altre importanti città sono Durazzo, Valona e Scutari.



# *Curiosita' sull'Albania!*

LA BANDIERA ALBANESE RIPORTA  
L'AQUILA A DUE TESTE NERE SU  
SFONDO ROSSO.  
GLI ALBANESE CHIAMANO IL PROPRIO  
PAESE: SHQIPERIA.



L'OSPITE IN ALBANIA E'  
SACRO...  
ED E' PER QUESTO CHE SARETE  
ACCOLTI A BRACCIA APERTE!!



La moneta albanese si chiama: Lek.

Ogni sera, gli albanesi, sono soliti uscire di casa per passeggiare. Questa usanza prende il nome di Xhiro: è un vero e proprio rito quotidiano per sgranchirsi le gambe, rilassarsi e incontrarsi con il vicinato!!



# VALLJA

La Vallja è una danza popolare che si contraddistingue per le diverse sonorità e strumenti utilizzati, per il ritmo e la velocità del ballo.

I costumi popolari sono realizzati in modo molto creativo dalle mille di colori che rappresentano lo spirito della tradizione.



<https://www.youtube.com/watch?v=8PJJxoQnSKc> -

UN GIRETTO VIRTUALE  
TRA I PAESAGGI PIU'  
BELLI DELL'ALBANIA....



TIRANA



KORÇE

GJIROKASTER



KRUJE



BERAT



SYRI I KALTER





**THETHI**



**DAJTI**



**LLOGARA**

Parchi Nazionali

KSAMIL



VLORE



SARANDE

## DURRES



## VALBONE



## GJIRI I LALZIT



# *Cosa mangiare in Albania?!?*



## **TAVE KOSI**

Agnello cotto in un piatto di terracotta con uova e yogurt.



## **FERGESE**

Peperoni rossi, pomodori pelati e cipolle cotti con ricotta e spezie.



## QOFTE

Polpette fritte di carne.



## SPECA TE MBUSHUR - PEPERONI RIPIENI

Peperoni farciti con riso, ricotta e spezie, prima di essere cotti in forno.



## BYREK

Torta salata fatta di pasta sfoglia rigorosamente fatta in casa ripiena di formaggio oppure con spinaci, ricotta, carne tritata e cipolla.



## BAKLLAVA

Un susseguirsi di croccanti strati di pasta fillo, sciroppo di zucchero (o miele) e, in base alle ricette, pistacchi, noci o nocciole.



## TRILECE

Soffice pan di spagna immerso in una salsa di panna, latte condensato e latte vaccino, da servire con un gustoso strato di caramello o cioccolato sopra.



## KADAIF

Dolce tipico albanese composto da frutta secca e sciroppo di miele che viene racchiuso in fili di pasta fillo croccanti.



## TULLUMBA

Pastella frita e ricoperta di  
sciroppo.



## BALLOKUME

Il gran biscotto albanese per  
festeggiare la Primavera.

# *Un po' di lingua albanese...*

- ❖ **PERSHENDETJE!**
- ❖ **CIAO!**



❖ SI JE?  
❖ COME STAI?





❖ FALEMINDERIT!  
❖ GRAZIE!





*Un pizzico di Albania a casa VOSTRA!!  
RICETTA DOLCE TIPICO: BAKLLAVA...*

**Ingredienti:**

Pasta fillo 400 gr

Pistacchi 250 gr

Noci 250 gr

Burro 200 gr

Zucchero semolato 200 gr

Miele 1 cucchiaio

Succo di limone 1 cucchiaio

Acqua 300 ml



## Come preparare il baklava...

- Sciogliete il burro in un pentolino e nel microonde e lasciate raffreddare.
- Tritate nel mixer le noci e i pistacchi con 2 cucchiari di zucchero. Stendete il primo foglio di pasta fillo all'interno di una teglia imburrata. Spennellate con il burro fuso, aggiungete anche un secondo e un terzo foglio sempre imburrandoli singolarmente.
- Aggiungete ora le noci e i pistacchi tritati e stendete altri 3 fogli di pasta fillo imburrati: continuate con gli strati fino a terminare la pasta fillo.
- Cuocete in forno già caldo a 180° per 15 minuti e, nel frattempo, preparate lo sciroppo. Mettete in un pentolino l'acqua, lo zucchero, il succo di limone e miele e portate a bollore.
- Non appena il baklava sarà pronto cospargetelo con lo sciroppo, lasciate raffreddare e tagliate a rombi o in quadrati monoporzione. Cospargete con noci e pistacchi tritati per renderli più scenografici.



“

*Questa è l'Albania ...  
il paese aperto al sole ,  
all'amore e a tutti voi!  
Un tesoro tutto da scoprire!*

**TUNG!**

”

