



MANUAL DISIPLINOR

GLIKO

MANUAL DISIPLINOR

PER ANETARET E KONSORCIUMIT PRO PERMET

GLIKO

Shoqëria e bashkepunimit reciprok “Pro Permet”, e cila është e angazhuar në promovimin turistik të territorit të Permetit dhe produkteve tipike lokale, do të aplikojë manualin disiplinor me qëllim disiplinimin e të gjitha aktiviteteve dhe subjekteve të kësaj Shoqërie. Manuali hyn në fuqi nga data e firmosjes së saj nga të gjithë anetarët. Ky dokument përpilohet si pjesë plotësuese e statutit të “Pro Permet” (neni 11, paragrafi 2 dhe neni 16, paragrafi 7).

DISPOZITA GJENERALE

Në këtë manual parashtrihen të gjitha normat dhe procedurat e nevojshme për të qenë anetar i KONSORCIUMIT PRO PERMET, nga ana e subjekteve që prodhojnë dhe tregtojnë “**Gliko të Permetit**”.

Subjekti të cilit i leshohet e drejta e kësaj marke i korrespondon asaj kompanie që nxjerr në treg produktet finale me markën “Pro Përmet”.

Keto produkte duhet të jenë tipike të zonës së Permetit.

PRODUKTET GLIKOSE NE PERMET

Produktet që bëjnë pjesë në markën perkatese, janë ato produkte që janë tradicionale të zonës së Permetit dhe që janë njohur të tilla nga grupet operative dhe eksperte që kanë shkruar manualin disiplinor të produkteve.

Produktet janë ndare dhe specifikuar në baze të territorit dhe të njohjes të përpunimeve specifike tradicionale.

Lista

- Gliko Arre
- Gliko Fiku
- Gliko Portokalli
- Gliko Qershie
- Gliko Shalqi
- Gliko Kajsie
- Gliko Kumbulle

Gliko Shalqini

1- Përshkrimi i produktit:

Duke filluar nga muaji qershor fruti i shalqinit është gati për të mbledhur dhe me vone të përpunohet për gliko.

2- Ingredientet:

Fruti i shalqinit, sheqer, limontos, lule e barbarozes.

3- Menyra e prodhimit:

Pasi grumbullohet shalqini nga fermeret, brenda dites, duhet te mbahen ne nje vend te fresket te punishtes, dhe brenda kesaj dite fillon procesi i berjes gati per realizimin e glikose. Fruti i shalqinit pritet me thike ne pjesen e sipërme dhe te poshtme te saj. Ne vendin e prerjes shpohet me nje maje te mprehte nga te dyja anet dhe hidhet ne uje te zakonshem per 15 dite rrjesht. Cdo dite duhet qe uji te nderrohet me qellim qe te ike hidherimi i frutit. Mbas 15 diteve hiqen nga uji dhe fillon procesi i heqjes me thike i lekures se shalqinit dhe menjehere keto lekura hidhen ne nje ene tjeter me leng gelqereje ku lihen per 1.5 ore.

Mbas nje ore e gjysem hiqen nga lengu i gelqeres dhe shperlahen menjehere me uje te nxehte ne teperaturen

te perpunohet per gliko.

2- Ingredientet:

Fruti i fikut, sheqer, limontos, lule e barbarozes.

3- Menyra e prodhimit:

Pasi grumbullohen fiqte nga fermeret brenda dites, duhet te mbahen ne nje vend te fresket te punishtes, dhe brenda kesaj dite fillon procesi i berjes gati per realizimin e glikose. Kokrra e fikut pritset me thike ne pjesen e sipërme dhe te poshtme te saj. Ne vendin e prerjes shpohet me nje maje te mprehte nga te dyja anet dhe hedhet ne uje te zakonshem per 15 dite rrjesht. Cdo dite duhet qe uji te nderrohet me qellim qe te ike hidherimi i frutit. Mbas 15 diteve hiqen nga uji dhe fillon procesi i heqjes me thike i cipes se fikut dhe menjehere hidhen ne nje ene tjeter me leng gelqereje, ku lihen per 1.5 ore. Mbas nje ore e gjysem hiqen nga lengu i gelqeres dhe shperlahen m

**“Vlerësim Turistik-Ambiental i Zonës së Përmetit dhe Produkteve tipike të tij”
Financuar nga Ministria e Punëve të Jashtme Italiane**

Ne fund të muaji maj deri në javën e parë të muajit qershor fruti i kajsise është gati për të mbledhur dhe me vone të perpunohej për gliko.

2- Ingredientet:

Fruti i kajsise, sheqer, limontos, lule e barbarozes.

3- Menyra e prodhimit:

Pasi grumbullohen kajsitë nga fermeret brenda ditës, duhet të mbahen në një vend të freskët të punishtës, dhe brenda kësaj dite fillon procesi i berjes gati për realizimin e glikosë. Kokrra e kajsise pritët me thikë në pjesën e sipërme dhe të poshtme të saj. Në vendin e prerjes shpohet me një maje të mprehtë nga të dyja anët dhe hedhet në ujë të zakonshëm për 15 ditë rrjesht. Çdo ditë duhet që uji të ndërrohet me qëllim që të ike hidherimi i frutit. Mbas 15 ditëve hiqen nga uji dhe fillon procesi i heqjes me thikë i cipës së kajsise dhe menjëherë hidhen në një enë tjetër me leng gelqereje, ku lihen për 1.5 orë. Mbas një orë e gjysëm hiqen nga lengu i gelqeres dhe shpëlahen menjëherë me

3- Menyra e prodhimit:

Pasi grumbullohen kumbullat nga fermeret, brenda dites duhet te mbahen ne nje vend te fresket te punishtes, dhe brenda kesaj dite fillon procesi i berjes gati per realizimin e glikose. Kokrra e

kumbulles pritet me thike ne pjesen e sipërme dhe te poshtme te saj. Ne vendin e prerjes shpohet me nje maje te mprehte nga te dyja anet dhe hedhet ne uje te zakonshem per 15 dite rrjesht. Cdo dite duhet qe uji te nderrohet me qellim qe te ike hidherimi i frutit. Mbas 15 diteve hiqen nga uji dhe fillon procesi i heqjes me thike i cipes se kumbulles dhe menjehere hidhen ne nje ene tjetër me leng gelqereje, ku lihen per 1.5 ore. Mbas nje ore e gjysem hiqen nga lengu i gelqer



“Vlerësim Turistik-Ambiental i Zonës së Përmetit dhe Produkteve tipike të tij”

Financuar nga Ministria e Punëve të Jashtme Italiane

eliminimin e ndotesve potencial gjate prodhimit te produkteve.

