

Via Dinarica rattareis, I osa

# Albaania - Euroopa viimane avastamata nurgake



9. - 17. mai 2020

1150 €

**Raskusaste:**  
keskmise

\* Reisi hinnad kataloogis on indikatiivsed. Allahindlused, täpsed hinnad igal konkreetsel ajahetkel on saadaval veebis: [andmoments.com](http://andmoments.com)  
\*\* Hind sisaldab kohapealset reisiprogrammi vastavalt reiskavale. Ei sisalda lennupileteid.  
Vaata täpsemalt: [andmoments.com](http://andmoments.com)



- Euroopa vaeseim ja tundmatuim riik
- Põnev „punkrimaastik“
- Lummav loodus ja UNESCO maailmapärand
- Albaania köök: segu vahemerelisest ja idamaisest

## Euroopa viimane avastamata nurgake

Ekssovetliku Albaania areng on olnud hoopis tagasihoidlikum kui Eestil. Esimesed viis aastat läksid püramiid-investeeringuskeemide nahka, mis vaesustasid ca veerandi elanikkonnast. Siis saabus ülemaailmne finantskriis ... Nii ongi areng seal toimunud pigem viimastel aastatel. Seetõttu on ka turismi areng olnud enam kui tagasihoidlik, kuigi viimasel ajal tugevas tõusutrendis. Seetõttu on seiklejal viimane aeg seal ära käia!

## Loodus ja ajalugu

Albaania on „pandud kokku“ mõnusast kliimast, lummvast loodusilust, ehtsast rahvuskultuurist ning külalislahkusest. Võimsad mäetipud, võluvad mägikülad, maalilised järved ning imelised Vahemere äärsed lahesopid teevad siin matkamise väga põnevaks. Siit leiab ka UNESCO nimistusse kuuluva ajaloolise linna nagu Gjirokastra, mida tuntakse kivilinna nime all.

## Punkrite „hullus“

Albaania on punkrite maa. Üle kogu riigi on üle 173 000 punkri ning sellega on nende kontsentratsioon 5,7 punkrit ühe ruutkilomeetri kohta. Punkrid rajati kunagise kommunistliku diktaatori Enver Hoxha poolt. Punkrite rajamist kannustas diktaatori paranoia kõikvõimalike välisvaenlaste suhtes. Neid jagus kõikjal: NATO, Varssavi Pakti maad, aga eelkõige naaberriik Jugoslaavia. Punkreid rajati kõikjale: linnadesse, mägedesse, parkidesse, randadesse, jm.

## Maitsev ja mitmekesine Albaania köök

Albaania köök on vahemereine ja mitmekesine. Mõjutusi on ta saanud mitmetelt maailma parimatelt köökidelt nagu: Itaalia, Kreeka ja Türgi. Tüüpiliseks Albaania toiduks on madalal tulel aeglaselt küpsetatud pajaroo, mille koostisosadeks on liha koos ohtra köögiviljaga, maitseks ürdid. Mägedes on köögi lahutamatuks osaks piimatooted, sh juust. Aga samuti singid, rupskitest tehtud road. See on siiski vaid põgus pilguheit sellele äärmiselt mitmekesisele köögile.

