

## Kuzhina tradicionale

Kuzhina karakteristike tradicionale është ndërthur me atë mesdhetare e më gjërë. Ndër gatimet që spikasin në Qarkun e Lezhës,përveç gatimeve me mish e perime janë gatimet me peshk, ku të preferuara janë qefulli, barbuni, frutat e detit, kallamarë, sepie, karkalecë etj. Këtu gjithçka shërbehet e freskët.

Gatime të vecanta janë ato me shpendët e lagunave, të Kune-Vainit.

Në pjesën veriore të Lezhës, shtrihet Zadrimea, ku prodhime tipike këtu mund të përmendim gjelin e detit, pasi është një zone që dallohet në mbarështimin e gjelit të detit ,por dhe të shpendve të tjerë.

Shumë i shijshëm është edhe djathi Zadrimea.

Fshati Kallmet dhe zona përreth dallohet për prodhime të tjera tipike dhe shume të shijshme si vaji i ullirit, kallmet, fasule kallmet etj .

Fshati Gjader është i përmendur për prodhimin e mjaltit të sherbelës, mjalt i rrallë dhe me vlera kurative. Këtu bletarët prodhojnë edhe qumësht Mbretëreshe (blete), i cili shquhet për cilësitë e tij të rralla rigjeneruese për trupin dhe trurin e njeriut.

Ndërsa zona në juglindje të Lezhës , ku shtrihet Malësia e Lezhës dallohet për prodhimin e mjaltit të shqopës, mjalt shumë kurativ sidomos për veshkat

Ndërthurja e tradicionale me artin kulinar modern e ka rritur ofertën turistike dhe e ka pasuruar menunë dhe cilësinë e ushqimit.

Shembujt janë të shumtë në disa lokale të Zadrimës, Shengjinit, Rubikut , të cilat janë fekuentuar nga turistë vendas dhe të huaj, duke siguruar një ofertë gjithëvjetoare.

Vera Arberi dhe Kallmeti janë pjesë e traditës dhe begatojnë sofrën Lezhjane.