



Eksportuesit kërkojnë të zgjerojnë tregjet në Perëndim

Faqe 5



Rama - biznesit: Të ndërveprojmë për burime njerëzore të kualifikuara

Faqe 5



Eksperienca nga Panairi i Produkteve Organike "BIOFACH" 26 - 29 korrik, Nuremberg, Gjermani

Faqe 3



AGROBIZNESI

Rr. "Qemal Stafa", P. 9-katësh,
Nr. 70, Kati 2, Pazari i ri, Tiranë.
Tel: +355 4 2 251 910 /911
Email: info@fedinvest.al
kontakt@fedinvest.al
www.fedinvest.al

BOTIM I KESHILLIT TË AGROBIZNESIT SHQIPTAR

Adresa: Rruga "Mine Peza", Pallati 87/3, Hyrja 1, Kati i parë, Tel/ Fax: 2229445
E-mail: infokash@yahoo.com www.kash.org.al

15-ditëshi i dytë i muajit shtator 2022

Viti i shtatëmbëdhjetë i botimit - Nr. 446
Çmimi 125 lekë

E përdyjavshme e pavarur

GRUPI TEKNIK KOMBËTAR PËR GLOBALGAP CILËSIA E USHQIMEVE DHE SIGURIA PËR KONSUMATORIN ËSHTË E LIDHUR NGUSHTËSISHT ME PROCESIN E CERTIFIKIMIT SIPAS STANDARDEVE EUROPIANE

Sfidat e fermerëve dhe eksportuesve në procesin e certifikimit, roli specifik i Grupit Teknik Kombëtar dhe KASH në këtë proces, si dhe roli i institucioneve shtetërore në ndihmë të fermerëve dhe eksportuesve

Intervistë me Kryetarin e KASH Z. Agim Rrapaj

RISI ALBANIA NJË PROJEKT I AGJENCISË ZVICERANE SDC

Arsimi profesional, Hoteleri-Turizmi dega më e preferuar nga të rinjtë



Qeveria Zvicerane kontribut për zhvillimin rural në Shqipëri



Faqe 2



"Ballkani i hapur", Krifca: Funkcionim pa pengesa i tregjeve

Faqe 4

INFLACION

Rritja e çmimeve në gusht bëhet me agresive, për mishin, peshkun, bulmetin dhe zarzavatet

Faqe 6

EKSPORTE

Rritja e aksesit në treg përmes cilësisë më të mirë dhe qëndrueshmërisë

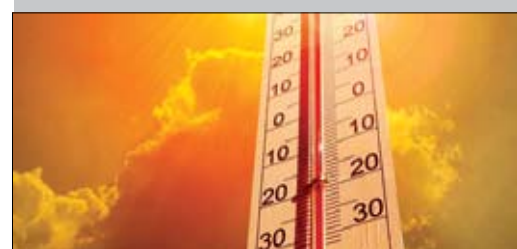
Faqe 2

KËNDI I EKSPERTIT

- Këshilla për fermerët për të qenë të kujdesshëm, në vjelje, ambalazhim, transport e ruajtje të frutave Fq.11
- Këshillat e specialistit për fermerët që do të mbjellin grurë Fq.11
- Kujdesi për menaxhimin e livadhit të jonxhës gjatë dimrit Fq.12
- Perimet e reja më të njohura në vendin tonë - Prof. As. Dr. Eqrem Meçollari Fq.14

NDRYSHIMET KLIMATERIKE

BE: Valët e të nxehtit në Ballkan janë dyfishuar në 20 vitet e fundit, Shqipëria më e prekura



Faqe 5

Arsimi profesional, Hoteleri-Turizmi dega më e preferuar nga të rinjtë

Në Shqipëri, gjithnjë e më shumë nxënësit po zgjedhin shkollat profesionale, për të gjetur veten shpejt në tregun e punës, ku padyshim dega e hotelieri-turizmit zë një vend kryesor e lidhur kjo me faktin e zhvillimit që ka marrë ky sektor vitet e fundit në vendin tonë.

Ekspertët shprehën se rritja e cilësisë në shërbimet e turizmit është e lidhur ngushtësisht me punësimin e të rinjve, që përgatiten në këto shkolla, të cilat janë një garanci për zhvillimin e turizmit.

Tëksa konstatohet se të rinjtë shqiptarë që kanë zgjedhur të profilizohen në një degë të caktuar të arsimit profesional, shumica e tyre po orientohen të zgjedhin Hoteleri-Turizëm.

Turizëm, Tiranë.

Sot kemi shembuj të shkëlqyer, hotelierë të zotë si Donaldi e Andueni, receptionistë si Renalda, baristë si Kristi, kuzhinierë profesionistë

krijon dija që buron nga arsimi profesional.

Fakti është se ata që mbarojnë arsimin profesional kanë shumë më tepër mundësi që të fillojnë punë shumë më



si Fernanto apo agentë turistikë të apasionuar si Aldona, të përgatitur në shkollat tona të Arsimit Profesional.

Nëse do të zhvillosh profesionin për ta kthyer në profesion dhe për të patur një vend të sigurt në tregun e punës, je ende në kohë për t'u regjistruar në një nga 11 shkollat e mesme që ofrojnë drejtimin Hoteleri-Turizëm

Dokumentarin e realizuar me mbështetjen e RisiAlbania përcjell mesazhin se të arsimuar në një degë profesionale, të rinjtë mund të hapni bizneset e tyre. Kjo është rruga e shumëkujt që bën arsimin profesional dhe fiton shumë më tepër se sa me një punë fikse, që nuk krijon perspektivën që

shpejt se të tjerët, madje më shpejt edhe se ata që mbarojnë universitetin dhe mundësia më mirë është Hoteleri-Turizmi

Agjencia Kombëtare e Punësimin bëri të ditur se 55% e tyre janë punësuar duke ndjekur ende studimet në 11 shkollat që e ofrojnë këtë profil, në 11 bashki të vendit.

Shqipërisë i mungojnë punëtorë të kualifikuar në industrinë tekstile, industrinë ushqimore, në vendosjen e skelave të ndërtimit, në mirëmbajtjen e makinerive industriale, në industrinë elektromekanike. Shqipërisë i mungojnë saldatorë, elektrikistë, kuzhinierë, guida turistike, gjeologë, minatorë, specialistë ashensorësh, etj.

Qeveria: Kurse të certifikuara ndërkombëtarisht për aftësimin e të rinjve në IT

Kryeministri Edi Rama deklaroi se në bashkëpunim me kompanitë private do të nxitet aftësimi profesional i të rinjve me kurse informatike të certifikuara ndërkombëtarisht, gjë që do të përmbushë kërkesat e vetë kompanive për burime njerëzore të specializuara.

jtë, kurse të superspecializuara dhe certifikuara ndërkombëtarisht që sot në Shqipëri ekzistojnë, në mënyrë që biznesi të ketë shumë më tepër burime njerëzore të kualifikuara në informatikë, në digjitalizim, IT", tha Rama.

Kryeministri theksoi se është e domosdoshme të ndërve-

atyre që nuk i kanë mundësitë financiare për t'i pagur këto kurse që t'i zhvillojnë ato dhe pastaj të punojnë në kompanitë përkatëse. Nuk bëhet fjalë për të kërkuar para për të sponsorizuar një aktivitet që nuk është i lidhur me interesin e kompanive", tha Rama.

Kryeministri shtoi se kërkesat e kompanive për burime të kualifikuara në IT janë të shumta dhe në rritje.

"Të gjitha kompanive kujt më shpejt e kujt më vonë i shtohet kjo nevojë. Ne besojmë se duke krijuar një ndërveprim në funksion të zhvillimit të këtyre kurseve që brenda 6 muajsh kthejnë një person fillestar në profesionist të kodimit, të mund të realizojmë një kapërcim në aspektet e kapaciteteve të kompanive dhe t'u japim mundësi vajzave e djemve të punësohet në një punë të mirëpajuar. Kështu rrisim reciprocisht edhe kapacitetin e biznesit dhe numrin e vendeve të punës së mirëpajuar", tha Rama.

projmë që kompanitë të informohen dhe të marrin pjesë në këtë proces duke financuar asnjë gjë më shumë sesa ato burime njerëzore që i duan për vete.

"Kjo duke u dhënë mundësi



"Do të ndërmarrim një proces intensiv kontaktesh me kompanitë për të informuar lidhur me krijimin e kushteve sot në Shqipëri për të zhvilluar me një kohë relativisht të shpe-

- OPINION -

Kritja e aksesit në treg përmes cilësisë më të mirë dhe qëndrueshmërisë

Biodiversiteti i pasur i Shqipërisë është shumë i rëndësishëm për zhvillimin ekonomik dhe ka bërë që Shqipëria të bëhet një nga prodhuesit më të mirë në Evropë, të produkteve medicinale dhe bimëve aromatike (MBA) si dhe frutave dhe perimeve (F&P) në vitet e fundit. Pavarësisht zhvillimeve dhe iniciativave aktuale pozitive që rezultojnë në eksport, ndërmarrjet së bashku me zinxhirin e vlerave në Shqipëri MBA-të & F&P-të, veçanërisht ndërmarrjet e vogla dhe të mesme (NVM-të), përballen me sfida të lidhura me cilësinë përse i përket standardeve dhe kërkesave në tregjet e nivelit të lartë, ku konsumatorët janë të interesuar për qëndrueshmërinë e veçorive të produkteve. Ekziston nevoja për të ofruar mbështetje për të siguruar që NVM-të mund të përfitojnë nëpërmjet përmirësimit të cilësisë dhe forcimit të qëndrueshmërisë në zinxhirin e vlerave MBA & F&P. PGCS Albania synon të bëjë një ndryshim nëpërmjet masave specifike, duke përfshirë:

Përdorimin e njohurive globale dhe praktikave të mira

Metodologjitë, mjetet dhe praktikatat më të mira do të përshtaten në kuadër të PGCS, për të analizuar zinxhirët e vlerës dhe boshllëqet e tyre dhe do të gjejnë zgjidhje për forcimin e kapacitetit të aktorëve të zinxhirit të vlerave MBA dhe F&P, për përmirësimin e sigurisë së cilësisë dhe qëndrueshmërisë. Përhapja dhe aplikimi i njohurive globale mbi praktikatat më të mira, do të mundësojë sistemin e infrastrukturës së cilësisë (IC) në Shqipëri të ofrojë shërbime moderne, në mbështetje të zhvillimit të qëndrueshëm dhe tregtisë së sektorit MBA & F&P.

Përafrimi me sistemet e IC

Institucionet e IC në Shqipëri do të jenë në përputhje me standardet ndërkombëtare, udhëzimet dhe praktikatat e mira, për të nxitur qeverisjen dhe pjesëmarrjen e tyre në sisteme përkatëse IC rajonale dhe ndërkombëtare.

Forcimi i angazhimit të palëve të interesuara për zinxhirin të vlerave

Aktorët e zinxhirit të vlerës së MBA-ve publike dhe private dhe F&P do të an gazhohen dhe do të forcojnë rolet dhe përgjegjësitë e tyre për sigurimin e cilësisë dhe rritjen e qëndrueshmërisë, për të integruar standardet dhe kërkesat ndërkombëtare të cilësisë.

Shndërrimi i avantazhit konkurrues në përfitim tregtar

Standardet ndërkombëtare të cilësisë dhe teknologjitë e reja do të promovohen tek fermerët, prodhuesit dhe eksportuesit, për të përmirësuar prodhimin dhe praktikën e tyre të menaxhimit të cilësisë, si dhe do t'i mbështesin ata në përmirësimin e përputhshmërisë me standardet ndërkombëtare dhe rregulloret teknike të huaja.

Programi Global i Cilësisë dhe Standardeve (PGCS) është një nismë globale për të forcuar konkurrueshmërinë e eksportit të dymbëdhjetë vendeve partnere, mbështetur nga Zvicra, përmes shtetit zviceran, Sekretariatit për Çështjet Ekonomike (SECO).

Biodiversiteti i pasur i Shqipërisë ka një potencial të madh për zhvillim ekonomik dhe ka bërë që Shqipëria të bëhet një nga prodhuesit kryesorë në Evropë të bimëve mjekësore dhe aromatike (BMA) dhe frutave dhe perimeve (F&P) në vitet e fundit.

Falë rritjes së qasjes në treg të Ndërmarrjeve të Vogla e të Mesme (NVM) përgjatë zinxhirëve të vlerave BMA & F&P në Shqipëri, cilësia dhe standardet më të larta do të kontribuojnë në rritjen e eksporteve si edhe një të ardhme më të qëndrueshme dhe gjithëpërfshirëse.

UNIDO dhe Sekretariatit Shtetëror Zviceran për Bashkëpunimin dhe Zhvillimin Ekonomik, nëpërmjet programit Programit Global të Cilësisë dhe Standardeve në Shqipëri (GQSP) po mbështesin NVM-të pjesëmarrëse në zinxhirët e vlerave BMA & F&P për të adresuar sfidat për të përmbushur standardet dhe kërkesat ndërkombëtare të eksportit në tregjet e nivelit të lartë. GQSP në Shqipëri do të:

- **Rrisë njohuritë globale dhe praktikatat më të mira për të përmirësuar sigurimin e cilësisë përgjatë zinxhirëve të vlerës**

- **Përafrojë me sistemet ndërkombëtare të infrastrukturës së cilësisë për qeverisje efektive dhe integrim të mëtejshëm rajonal**

- **Forcojë angazhimin e palëve të interesuara përgjatë zinxhirëve të vlerës për të promovuar zhvillimin gjithëpërfshirës dhe të qëndrueshëm**

- **Kthejë avantazhin konkurrues në përfitim tregtar përmes respektimit të standardeve ndërkombëtare të cilësisë**

INTERVISTA

GRUPI TEKNIK KOMBËTAR PËR GLOBALGAP

CILËSIA E USHQIMEVE DHE SIGURIA PËR KONSUMATORIN ËSHTË E LIDHUR NGUSHTËSISHT ME PROCESIN E CERTIFIKIMIT SIPAS STANDARDEVE EUROPIANE

Sfidat e fermerëve dhe eksportuesve në procesin e certifikimit, roli specifik i Grupit Teknik Kombëtar dhe KASH në këtë proces, si dhe roli i institucioneve shtetërore në ndihmë të fermerëve dhe eksportuesve

Intervistë me Kryetarin e KASH Z. Agim Rrapaj

Z. Rrapaj, prej disa ditësh Ju me Grupin Teknik Kombëtar të GlobalGAP keni nisur disa takime në terren me subjekte fermerë dhe eksportues të fruta-perimeve, me përkrahjen e RisiAlbania, një projekt inovativ, i mbështetur nga Agjencia Zvicerane për Zhvillim dhe Bashkëpunim (SDC), në partneritet me Ministrinë e Financave dhe Ekonomisë, i cili zbatohet nga Helvetas dhe Partnerët në Shqipëri.

Në kuadër të këtyre takimeve në të gjithë vendin po ju bëjmë disa pyetje:

Cilat janë sfidat e fermerëve dhe eksportuesve në procesin e certifikimit dhe implementimin e standardeve, për të shitur prodhimet Shqiptare të fruta-perimeve edhe në tregjet me kërkesa specifike për cilësinë dhe vlerë monetare të lartë?

Në situatën e krijuar disa nga sfidat e fermerëve dhe eksportuesve të fruta-perimeve janë: Të prodhojnë me cilësi dhe shesin edhe në tregjet me vlerë monetare më të lartë se sa në këto që po shesin aktualisht. Të njohin kërkesat specifike të këtyre tregjeve për cilësinë, varietetet, kërkesat për sasinë dhe kohën e furnizimit, për ambalazhimin, etiketimin, standardet dhe cer-

tifikimin. Të zbatojnë modelin më të mirë të bashkëpunimit midis vetë fermerëve prodhues dhe qendrave të grumbullimit dhe të eksportit. Të njohin konkretisht dhe të bisedojnë nga afër për çështje konkrete me aktorët kryesorë në vend dhe me subjektet që lehtësojnë dhe implementojnë procesin e certifikimit në tërësi dhe atë GlobalGAP e Lokal Gap në veçanti. Të njihen konkretisht me procesin dhe protokollet e këtij certifikimi, kostot e tij dhe jo vetëm, duke shkëmbyer mendime për krijimin dhe rëndësinë që kanë Qendrat e Menaxhimit të Cilësisë në subjektet e tyre. Mbrojtja e bimëve, cilësia dhe efica e përdorimit të preparateve kundër dëmtuesve është një nga sfidat që po përballen aktualisht fermerët e fruta-perimeve. Kooperimi, mekanizimi, inovacioni, dixhitalizimi, financimi, subvencioni dhe kostoja e prodhimit, përmirësimi i legjislacionit mbeten në vijimësi sfida jo vetëm për fermerët e fruta-perimeve, por për të gjitha subjektet që punojnë në sektorët e ekonomisë së ushqimit. Tematika, problemet dhe sfidat e sipërcituara ishin dhe do të jenë objekt i diskutimit, debatit dhe zgjidhjeve midis Grupit Teknik Kombëtar GlobalGAP, KASH, fermer-

ëve prodhues dhe subjekteve eksportuese të fruta-perimeve si dhe MBZHR.

Cili është roli specifik i Grupit Teknik Kombëtar dhe KASH, për të lehtësuar veçanërisht procesin e certifikimit GlobalGAP dhe Lokal GAP në Shqipëri?

Grupi Teknik Kombëtar GlobalGAP është një organizëm vullnetar, tashmë i njohur edhe nga Qendra Ndërkombëtare e GlobalGAP, e cila është themeluar dhe mbështetet nga supermarketet më të mëdha në botë, që blejnë e tregtojnë fruta-perime me çmime më të larta krahasuar me njësitë e tjera të shitjes. Asnjë nga këto supermarkete nuk pranon të importojë nga eksportues pa patur certifikatën GlobalGAP. Grupi Teknik Kombëtar i GlobalGAP në Shqipëri po lehtëson zbatimin e procesit të certifikimit në Shqipëri duke mbajtur lidhje të vazhdueshme me qendrën ndërkombëtare të GlobalGAP. Po lehtëson dhe po jep zgjidhje për të përballuar sfidat e përmendura më sipër të fermerëve dhe subjekteve eksportuese, për të shitur në supermarketet më të mëdha që kërkojnë pa limit prodhime cilësore me çmim e vlerë të lartë të fruta-perimeve. Të ballfaqojë rezul-

tatet pozitive të arritura deri tani dhe të informojë subjektet për të izoluar që në embrion shkaqet që dëmtojnë cilësinë e prodhimit. Këshilli i Agrobiznesit Shqiptar dhe Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural janë anëtarë të Grupit Teknik Kombëtar GlobalGAP. Përfaqësuesit e të dy institucioneve dhe Projekti Risi Albania po japin një kontribut me rëndësi në realizimin e objektivave dhe synimeve që ka ky organizëm vullnetar për të lehtësuar sfidat që kanë fermerët dhe eksportuesit e fruta-perimeve dhe jo vetëm. Objektiv i afërt për t'u realizuar nga Grupi Teknik Kombëtar GlobalGAP është nisja e procesit të certifikimit Lokal Gap. Ky proces përvçse do të rrisë vlerën e prodhimit vendas për njësi të sipërfaqes dhe investimeve të kryera, por do të shërbejë edhe si një pedane shumë e mirë për rritjen e eksportit dhe shkurtimin e importit të fruta-perimeve. Referuar kushteve klimatike, investimeve të kryera në serra, në qendrat e grumbullimit, trendit në rritje të eksporteve etj., cilësia mbetet një fjalë kyçe dhe potenciali i mundshëm për t'u përdorur tani që jemi në krizë.

Cili është roli i institucioneve shtetërore në ndihmë të fermerëve dhe eksportuesve,

për certifikimin dhe implementimin e standardeve bashkëkohore të fruta-perimeve, me synim për të zgjeruar tregjet dhe rritur e sasinë dhe vlerën e prodhimeve shqiptare të fruta-perimeve?

Roli i institucioneve shtetërore për certifikimin dhe zbatimin e standardeve është me shumë rëndësi. Roli tyre fillon me hartimin e politikave për cilësinë dhe sigurinë e konsumatorit, që për fat të mirë është hartuar një draft nga MBZHR dhe është në proces konsultimi me publikun. Reformimi i institucioneve të kontrollit të cilësisë dhe standardeve mbetet sfida që duhet tejkaluar pa humbur kohë nga këto institucione. Ka më shumë se dy vjet që po diskutohet një draft-ligj për amendimin e ligjit për Inspektoriatin Qendror të Kontrollit dhe akoma nuk ka një kohë kur do të miratohen këto amendamente. Institucionet e zbatimit që merren me cilësinë dhe standardet nuk janë mbështetur me buxhetin e domosdoshëm dhe mjetet e domosdoshme të punës për të kryer në kohë dhe me efikasitet detyrat e tyre. Pagat e punonjësve të laboratorëve janë shumë të ulëta referuar përgjegjësisë dhe punës që ata kanë. Pajisja e tyre me aparatat e duhura dhe kitet labo-

ratorike përkatëse kanë qenë të pamjaftueshme. Asistenca teknike për mbrojtjen e bimëve dhe kontrolli i përdorimit të preparateve kimike kundër dëmtuesve nuk u përgjigjet dhe nuk jepen zgjidhje dobipurëse në kohë për fermerët. Mosnjohja e firove nga organet tatimore për fruta-perimet ndikon drejtpërdrejt edhe tek cilësia e prodhimit. Paketa fiskale aktuale gjithashtu nuk është dobipurëse dhe ndikon negativisht tek grumbulluesit e formalizuar të fruta-perimeve duke stimuluar indirekt informalitetin.

Çfarë roli duhet të luajë AZHBR për mbështetjen e certifikimit dhe specifikisht atij të GlobalGAP dhe Lokal GAP?

Grupi Teknik Kombëtar GlobalGAP i ka propozuar MBZHR dhe AZHBR një propozim të detajuar për mbështetjen me subvencione të procesit të certifikimit GlobalGAP, për të reduktuar kostot e certifikimit dhe po përgatit edhe një propozim të ri ku të përfshijë edhe mbështetjen e certifikimit Lokal Gap. Propozimi për subvencion është marrë pjesërisht në konsideratë dhe ne presim që të merret në konsideratë totalisht.

Eksperiencia nga Panairi i Produkteve Organike "BIOFACH" 26 - 29 korrik, Nuremberg, Gjermani

Besnik Koçi administrator i kompanisë "Biobes" në një intervistë për gazetën "Agrobiznesi", shpjegoi për kërkesat që ka tregu ndërkombëtar sot për bimëve aromatike mjekësore ose BMA-ve. Koçi u ndal në domosdoshmërinë e përmbushjes së kërkesave mbi standardet dhe përfrimin e legjislacionin sipas Komunitetit Evropian.

"Gjatë panairit të fundit që kemi patur në Gjermani, BIOFACH, kërkesat vazhduan të jenë të qëndrueshme dhe këto kërkesa ne nuk i plotësojmë dot, sepse kërkesa gjithnjë është më e lartë se sa mund të prodhojmë si Shqipëri, si në kultivimet ashtu edhe në mbledhjet e egra", deklaroi Koçi

Si paraqitet kërkesa për MBA nga tregjet?

Unë jam Besnik Koçi administrator i kompanisë "Biobes". Kompania jonë merret me kultivimin, grumbullimin e egër, përpunimin dhe eksportin e bimëve aromatike mjekësore.

Kërkesa në treg e bimëve aromatike mjekësore ose BMA-

ve, është një kërkesë e qëndrueshme, por është një kërkesë mbi standardet dhe mbi legjislacionin që ndryshon gjithnjë në Komunitetin Evropian.

Gjatë panairit të fundit që kemi patur në Gjermani, BIOFACH, kërkesat vazhduan të jenë të qëndrueshme dhe këto kërkesa ne nuk i plotësojmë dot, sepse kërkesa gjithnjë është më e lartë se sa mund të prodhojmë si Shqipëri, si në kultivimet ashtu edhe në mbledhjet e egra. Këtu ka diçka për të diskutuar sepse shpesh ne nxjerrim një produkt jashtë standardit duke e mbledhur vend e pa vend, aty ku nuk mund të mblidhen bimë medicinale, si vende të ndotura nga kimikatet e ndotje të tjera, kanale, etj., por që një produkt të jetë standard, do të thotë brenda analizave që kërkon rregullorja e Komunitetit Evropian dhe më gjerë, vendet e zhvilluara.



Cilat janë zhvillimet e fundit në këtë industri?

Zhvillimet e fundit që janë në sektorin e bimëve aromatike mjekësore, përveç problemeve që thamë më sipër dhe anës pozitive që kemi një kërkesë

të vazhdueshme, kanë sjellë rritje të kërkesës për nivelin e mbetjeve të pesticideve, e cila sa vjen e bëhet më e fortë, që do të thotë se janë disa nivele të mbetjeve të pesticideve të ndaluar totalisht dhe janë

hequr fare nga tregu. Do të thotë që nëse një produkt del me ndotje, ky produkt duhet të kthehet në origjinë dhe në atë rast duhet ta shesim në një treg shumë të lirë, që shumë herë edhe më lirë se sa ne e kemi blerë. Përveç pesticideve e metaleve të rënda, vitet e fundit na janë shtuar edhe bimët helmuese, që janë bashkëshoqëruese me bimët e kultivuara ose me bimët mjekësore aromatike, të cilat në mbledhjen e egër është shumë e vështirë që ne t'i ndajmë. Vjelësit mundohen t'i ndajnë nëpërmjet vjeljes që bëjnë në natyrë, por meqë nuk janë bimë masive por vendeve, është shumë e vështirë që t'i ndajnë. Kurse kultivimi ndryshon, pasi aty duhet një punë shumë më e madhe për të hequr barërat e keqia dhe mund të realizojmë një produkt ku mbetjet e bimëve helmuese të

jenë në sasi më të vogël.

Ne si kompani po bëjmë trajnimet me fermerët tanë e më gjerë, të cilët të jenë të informuar se cilat janë këto bimë që janë të rrezikshme për jetën e njeriut dhe nëse ndotja del mbi 20 mg për kg, këto kthehen në origjinë, që do të thotë nuk janë të pranueshme për Komunitetin Evropian.

Çfarë mesazhesh ka në lidhje me standardet për fermerët dhe kolegët eksportues

Një lidhje me standardin e prodhimeve në Shqipëri, ç'është e vërteta ne kemi mbetur prapa në krahasim me rajonin. Kosova Maqedonia etj. kanë avancuar edhe pse nuk e kanë pasur traditë të vjetër aq sa e kemi patur ne në Shqipëri mbledhjen e bimëve mjekësore aromatike, por ata kanë avancuar e kanë punuar më tepër me problematikën që ne flasim. Fermeri ynë fatkeqësisht prodhon si di ai vetë, pa u konsultuar me kompanitë

Marrëveshje mes vendeve të "Ballkanit të hapur" për garantimin e ushqimeve pa ndërprerje

Shqipëria do të nënshkruajë nesër në Beograd marrëveshjen për ngritjen e një mekanizmi të garantimit dhe sigurimit ushqimor, të mbajtjes së tregjeve të hapura dhe pa ndërprerje.

Ministrja e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca deklaroi se sot Këshilli i Ministrave marrëveshjen që do nënshkruhet mes vendeve të "Ballkanit të hapur" në Serbi.

Në deklaratën për mediet pas mbledhjes së sotme të qeverisë, Krifca tha se kjo marrëveshje thëllon më tej bashkëpunimin mes vendeve të "Ballkanit të hapur".

"Këshilli i Ministrave sot ka miratuar një marrëveshje që do të firmoset ditën e nesërme në Beograd që ka të bëjë me marrëveshjen mes vendeve të "Ballkanit të hapur" për ngritjen e një mekanizmi të garantimit dhe sigurimit ushqimor, të mbajtjes së tregjeve të hapura, pa ndërprerje e pa

përcaktuar asnjë tavan, siç ka ndodhur në muajt e kaluar, pa përmendur asnjë kuotë. Pra,



një marrëveshje të një tregtie të lirë të pacenuar nga efektet e luftës në Ukrainë të cilat kanë krijuar një ndërprerje të zinxhirit ushqimor në të gjitha vendet e Europës apo të botës", sqaroi Krifca.

Ajo theksoi se kjo mar-

rëveshje thëllon më tej bashkëpunimin mes vendeve të "Ballkanit të hapur" dhe krijon

një siguri më tepër për konsumatorët dhe qytetarët e vendeve të "Ballkanit të hapur".

Gjithashtu, ditën e nesërme, në kuadër të nismës "Ballkani i Hapur" do të mbahet një panair ku pritet të marrin pjesë 26 ekspozues nga Shqipëria.

"Ballkani i hapur", Krifca: Funkcionim pa pengesa i tregjeve

Në samitin e "Ballkanit të hapur" të mbajtur në Serbi u nënshkrua sot marrëveshja që garanton ngritjen e Mekanizmit të Sigurimit Ushqimor në kuadër të iniciativës së "Ballkanit të hapur".

Në një postim në rrjetet sociale, ministrja Frida Krifca u shpreh se së bashku me ministrat e Bujqësisë të Republikës së Serbisë dhe Republikës së Maqedonisë së Veriut nënshkruan marrëveshjen për heqjen e çdo bllokimi, ndalese apo kufizimi në sasi mbi eksportet e produkteve thelbësore bujqësore, përfshirë grurë, misër dhe produkte të tjera bazë, mes tre vendeve.

"Edhe nëse një nga vendet do të vendosë të bllokojë eksportet bujqësore për drithëra, ato do të jenë të hapura mes vendeve tona të "Ballkanit të hapur", nënvizoi ministrja.

Me anë të kësaj marrëveshjeje mundësohet dhe garantohet

zgjerimit të prodhimit të grurit në vend dhe sigurimi i tregjeve



parashikueshmëri e lartë furnizimi dhe siguri të funksionimit normal të tregut në Shqipëri.

Ministrja Krifca theksoi se mbështetja ndaj fermerëve përmes skemës kombëtare të

të hapura e funksionale në këtë kohë presioni mbi tregjet globale të drithit, janë dy shinat paralele për të garantuar furnizim të rregullt e të pandërprerë ushqimor në vend.

Shqipëri, fermerët nxiten për të kultivuar grurin

Në Shqipëri fermerët po shfaqin një interes të lartë për një skemë mbështetëse të qeverisë shqiptare për kultivimin e grurit. Mbështetja me rreth 300 dollarë për hektarë dhe aplikimet në masë premtojnë në mbjelljet e vjeshtës një rritje të ndjeshme të sipërfaqeve me grurë. Vetëm në Qarkun e Gjirokastrës kjo rritje vlerësohet në mbi 30%. Shqipëria importon gjysmën e nevojave të saj me drithëra dhe në tregun vendas çmimi me të cilin fermerët shitën grurin këtë vit u dyfishua.

Ajet Kroi, një fermer nga Nepravishtja, një zonë bujqësore në Luginën e Drinos në Gjirokastrë, po aplikon pranë Drejtorisë së

Bujqësisë për një skemë të re mbështetëse të qeverisë shqiptare për nxitjen e prodhimit të grurit.

Ajeti thotë se vitin e shkuar mbollti rreth 20 hektarë me grurë dhe këtë vit mendon ta dyfishojë sipërfaqen duke përfutur edhe nga skema e qeverisë.

"Sapo bëra aplikimin dhe në sistem u konfirmua, më pas do përgatis edhe dokumentacionin e kërkuar që të përfutur nga skema mbështetëse. Kisha mbjellë 20 hektarë me grurë ndërsa tani në vjeshtë do të mbjell edhe 20 hektarë të tjera duke e dyfishuar sipërfaqen."

Skema e re mbështetëse për fermerët që mbjellin grurë është rreth 300 dollarë për hektarë

thotë Balil Bineri në Drejtorinë e Bujqësisë në Gjirokastrë.

"Është një skemë e prezantuar së fundi duke qenë se jemi në prag të mbjelljes së grurit për t'i mbështetur fermerët që kultivojnë grurë, por edhe për të nxitur, për të shtuar sipërfaqet. Ka një vlerë mbështetje prej 30 mijë lekësh (300 Usd) për hektarë. Thjesht fermeri duhet të jetë i pajisur me niptin tatimor dhe të zotërojë dokumentin e tokës për të përfutur nga skema."

Ministria e Bujqësisë thotë se në nivel kombëtar mbi 1000 fermerë kanë aplikuar që në ditët e para të thirrjes që mbyllet më 23 shtator për të shtuar sipërfaqet e grurit.

(Vijon në faqen 7)

Rama: Kampusi i Universitetit Bujqësor, gati në tetor për 2200 studentë

Kampusi i Universitetit Bujqësor i rilindur pas rindërtimit me standarde evropiane do të jetë gati për të pritur 2200 studentë.

Kryeministri Edi Rama ndau sot në rrjetet sociale foto nga ky kampus i konceptuar nga arkitekti i famshëm holandez Winy Maas.

Rama shprehet se ky Kampus u ringrit nga e para me 8 godina.

Kampusi i ri i Universitetit Bujqësor pjesë e mozaikut të Rindërtimit, është një projekt i dhuruar në shenjë solidariteti nga studioja e famshme holan-



deze MVRDV.

Pjesë e Paktit për Universitetin me një investim prej 10

milione dollarësh, kampusi do të shërbejë edhe si qendër komunitare.

Rama viziton panairin "Wine Vision by Open Balkan": Markat shqiptare, në hapësirën rajonale

22 prodhues të verës nga Shqipëria, ekspozuan prodhimet e tyre në Panairin Ndërkombëtar të Verës "Wine Vision by Open Balkan", që po mbahet në Beograd, në datat 1-4 shtator.

besimin se tregu serb do të jetë një mundësi e mirë për ta.

Përfaqësues të kantineve të verës në vendin tonë e shohin panairin një mundësi të mirë për partnerë e tregje të reja.

"Jemi një vend i vogël,

"Me çfarë vlerësimesh dhanë somelierë të ndryshëm, ne jemi më lart", tha ai.

Përfaqësuesi i kantineve "Lundra", e cila u prezantua në panair me 15 produkte, shprehet se është dashur shumë punë e mund për të aritur deri këtu.

Nga ana e tij, përfaqësuesi i kantineve "Faba", thotë se kompania gëzon teknologji të fundit dhe procesi ndiqet me rigorozitet nga një enolog.

Përfaqësuesi i kantineve "Nurellari", shprehet se një panair të ndihmon, të mëson se si të përballesh në një treg rajonal dhe më gjerë, se çfarë produkti kërkon klienti.

Ai e vlerëson si të rëndësishëm edhe bashkëpunimin rajonal.

"Ne jemi në Ballkan dhe në fund të fundit me fqinjët do të shkëmbejmë mallrat, do blejmë dhe do të shesim Kemi pothuajse të njëjtin mentalitet", thotë ai.

Ndërsa përfaqësuesi i kantineve "Arbri" erdhi në panairin e Beogradit me varietetet autoktone shqiptare, siç është kallmeti dhe sheshi i bardhë.

"E falënderova ministrin e Bujqësisë së Serbisë, që mbledh bashkë të rinjtë, për të pasur sa më pak barriera dhe sa më shumë bashkëpunim, pasi e ardhmja është bashkëpunimi. Realisht Ballkani është pjesa e fundit e pazbuluar e botës që ka shumë potencial", tha ai.

"Ballkani ka ruajtur autenticitetin e produktit, nuk është bërë asnjëherë pre e trendit. Bota po kthen kokën nga ne, dhe ne duhet të jemi gati, profesional, dhe të bëjmë produkte cilësore, pasi jemi një ndër vatrat më të vjetra të prodhimit të verës në botë", theksoi ndër të tjera, përfaqësuesi i kantineve "Udha".



Kryeministri Edi Rama, i shoqëruar nga presidenti serb Aleksandër Vuçiç, kryeministri në detyrë i Malit të Zi, Dritan Abazoviç, si dhe kryeministri i Maqedonisë së Veriut, Dimitar Kovačevski, vizituan panairin në ditën e parë.

Rama teksa publikoi pamje nga vizita në panair, vlerësoi markat shqiptare të prodhimit të verës.

"Aty ku markat shqiptare të prodhimit të verës prezantohen në një hapësirë rajonale të tregut konkurrues", u shpreh Rama.

Sipas tij, e bukura e kësaj bote është se ka shumë shije të ndryshme.

"E bukura e kësaj bote është se ka shumë shije të ndryshme. Sa më shumë shije, sa më shumë ngjyra dhe sa më shumë larmi, aq më e plotë është jeta", tha Kryeministri Edi Rama, teksa vizitoi standat shqiptare.

Ndërsa presidenti i Serbisë, Vuçiç, pasi falënderoi prodhuesit shqiptarë të verës të pranishëm në panair, shprehu

por kemi prodhime të mira", u shpreh përfaqësuesi i kantineve "Papas", pjesëmarrës në panair.

Përfaqësuesi i kompanisë "Aquila Liquori", e cila shënon këtë vit 30-vjetorin e saj, prezantoi në këtë panair tre produktet e para shqiptare, Whisky, Vodka, Xhinin.

"Të treja këto produkte që po prezantohen kanë lëndën e parë shqiptare, rrushin autokton të varietetit shqiptar, ndërsa garantojmë kualitetin për të prezantuar Shqipërinë", tha një përfaqësues i kësaj kompanie.

Përfaqësuesit e kantineve "Skënderbeu" e shohin panairin të rëndësishëm për gjetjen e partnerëve të rinj.

"Bisedat me partnerë të rinj kanë nisur që në orët e para dhe besoj që në rrugë të mbarë përmes edhe "Open Balkan", shprehen ata.

Përfaqësuesi i kantineve "Pupa", thotë se opinionet e somelierëve në këtë ditë të parë po i vlerësojnë produktet shqiptare më lart.

Eksportuesit kërkojnë të zgjerojnë tregjet në Perëndim

Analizë mbi eksportin e prodhimeve bujqësore dhe certifikimin me Global GAP

Flet Laurat Mulliqi, kryetari i Shoqatës Shqiptare të Fruta-Perimeve

Eksportuesit e produkteve bujqësore po e shohin me interes zgjerimin në tregjet e Perëndimit.

Laurat Mulliqi, kryetari i Shoqatës Shqiptare të Fruta-Perimeve thotë se po bëhen përpjekje dhe është arritur të depërtohet në tregje të vendeve të BE, por nuk arrijnë të sigurojnë gjithë kërkesën dhe cilësinë. Ai thotë se është për të ardhur keq që ne kemi kërkesë të lartë dhe oferta jonë është e pamjaftueshme, madje në disa raste në cilësi të papranueshme.

Në një intervistë për Monitor ai shpjegon dhe vështirësitë me të cilat po haset i gjithë zinxhiri për shkak të rritjes së kostove.

Zoti Mulliqi, me çfarë problemesh po përballë sektori i eksportit të fruta-perimeve?

me sfida shtesë që lidhen kryesisht me cilësinë e produkteve të prodhuara nga fermerët shqiptarë, madhësinë e fermës që nuk krijon kushtet për siguri dhe cilësi të produkteve, por edhe me rritjen e kostove në të gjithë zinxhirin e furnizimit deri në mbërritjen e produkteve në tregjet e huaja.

Feramat janë jashtë kontrollit të agjencive shtetërore ligjzbatuese që produktet e prodhuara prej tyre përbushin standardet e sigurisë ushqimore dhe cilësisë.

Nga ana tjetër, madhësia e vogël e fermave nuk e mundëson që fermerët të planifikojnë e prodhojnë produkte cilësore. Në zonat ku ndodhen fermerat ndeshet dhe fenomeni i shpopullimit që e bën të vështirë gjetjen e fuqisë punëtore.

Feramat e vogla nuk janë

të rëndësishme që ka për zhvillimin e ekonomisë së vet familjare investimi me burime në fermë, por edhe për sasinë e lejuara dhe llojet e pesticideve që përdorin.

Ne si eksportues dëmtohem, herë pas here, nga mospranimi në tregjet e huaja të produkteve që ne eksportojmë dhe kjo kosto është e gjitha për t'u përballuar nga ne, ndërsa nuk e gjurmojmë dot se nga cila fermë jemi furnizuar me atë produkt që rezultojnë jashtë cilësisë.

Një pako produkti mund të përmbajë furnizime nga disa ferma të vogla dhe kjo e bën të pamundur për ne gjurmimin e tyre.

Rritja e ndërgjegjësimit të fermerëve, mbështetje e tyre me paketa lehtësuese financimi dhe sigurimi, por edhe organizimi dhe lidhja e zinxhirit të vlerave mes fermerëve do të përmirësonte situatën aktuale. Sa më të zhvilluara të jenë fermerat dhe cilësore produktet e tyre, aq më pak kokëçarje dhe kosto të papritura kanë eksportuesit.

Ne si eksportues kemi bërë përpjekje dhe kemi hyrë në tregje të vendeve të BE, të cilat për fat të keq nuk mund t'i furnizojmë me sasinë dhe cilësinë e kërkuar prej tyre.

Është për të ardhur keq që ne kemi kërkesë të lartë dhe oferta jonë është e pamjaftueshme, madje në disa raste në cilësi të papranueshme. Ne jemi të ndërgjegjshëm që jeni një vend i vogël dhe me mundësi të kufizuara.

(Vijon në faqen 7)



Sektori i eksporteve po përballë në përgjithësi me sfidat që po ndeshen edhe bizneset e tjera.

Në veçanti, ky sektor haset

në gjendje të investojnë edhe për infrastrukturën e duhur për mbajtjen e tyre. Për më shumë, fermerët kanë nevojë të ndërgjegjësohen si në drejtim

Balla në Fier: Skemat mbështetëse në bujqësi rritën prodhimin

Drejtuari politik i Partisë Socialiste në qarkun e Fierit, Taulant Balla dhe kryetari i bashkisë, Armando Subashi, ishin sot në kompleksin blegtoral me 150 krerë lopë të vëllezërve Grabova në Levan.

Balla foli për skemat mbështetëse për bujqësinë, të cilat sipas tij kanë ndihmuar fermerët të rrisin prodhimin. "Ne sot jemi i vetmi vend që nuk e kemi rritur çmimin e energjisë elektrike edhe pse ajo shkon 8-fish apo 10-fish me atë që ishte si sot një vit më parë. Në këtë aspekt kemi respektuar parimet e ekonomisë së tregut të nafta dhe pastaj kemi qenë socializëm komplet kur bie fjala të energjia elektrike, që prek ata që janë më në nevojë", tha ai.

Balla kujtoi se në vitin 2005 fermerët e kishin naftën pa akcizë, por blinin me tollona dhe

nuk e përdornin në bujqësi.

"Edhe vitin e kaluar të shumë ish-in ata që nuk e besu-



an skemën për naftë falas dhe pastaj panë rezultatin. Tani këtë vit, me aktin normativ të ndryshimit të buxhetit fillojmë konsultimet për buxhetin 2023. Falë skemës mbështetëse të qeverisë

blegtorët marrin 100 mijë lekë për çdo lopë, dhe ti me 100 të tilla fiton 10 milionë lekë", u

drejtua Balla blegtorit.

Ai theksoi se bashkia Fier në bashkëpunim me qeverinë do të ndërtojë hapësira magazinuese 6000-9000 tonë në shërbim të fermerëve.

Rama - biznesit: Të ndërveprojmë për burime njerëzore të kualifikuara

Në një takim me dhomat e biznesit, ku merrte pjesë edhe Këshilli i Agrobiznesit Shqiptar përfaqësuar nga kreu i saj z. Agim Rrapaj, kryeministri Edi Rama theksoi nevojën e ndërveprimit qeveri-biznes, teksa u ndal tek burimet njerë-

bëtarisht, që sot në Shqipëri ekzistojnë, pas një përpjekje shumë të madhe që kemi bërë për t'i krijuar, në mënyrë që biznesi të ketë shumë më tepër burime njerëzore të kualifikuara në informatikë, digjitalizim, IT. Është e domosdoshme

dhe djemve të talentuar që nuk i kanë mundësitë financiare për të paguar këto kurse, që të mund t'i zhvillojnë këto kurse dhe pastaj të punojnë në kompanitë e tyre përkatëse. Nuk bëhet fjalë për të kërkuar para, për të sponsorizuar një aktivitet që nuk është drejtpërdrejt i lidhur me interesat e kompanive".

"Kërkesat e kompanive për më shumë burime të kualifikuara në IT, në informatikë, digjitalizim, janë të shumta, janë në rritje. Të gjitha kompanive, kujt më shpejt e kujt më vonë, i lind apo i shtohet kjo nevojë, ndaj besojmë se duke krijuar një ndërveprim në funksion të zhvillimit të këtyre kurseve të suprespecializuara, që brenda 6 muajve e kthejnë një person që është krejtësisht fillestar në një profesionist të kodimit, të mund të realizojmë një kërcim në aspektin e kapaciteteve të kompanive. Natyrisht t'u japim mundësi shumë



zore. Rama tha se do të nisë një proces i cili ka si qëllim të informojë kompanitë për kurset e specializuara që tashmë janë të mundura në Shqipëri e që mund t'i japin bizneseve burime njerëzore të kualifikuara në fusha si IT, informatikë, etj. Rama propozon që biznesi të financojë të rinjtë që nuk kanë mundësinë ekonomike për t'u specializuar në këto fusha. Kryeministri thekson se nuk bëhet për të kërkuar para, por në vetvete për të financuar punonjësit e ardhshëm të kualifikuar të vetë këtyre kompanive.

"Ne do të ndërmarrim një proces intensiv kontaktesh me kompanitë për t'i informuar për krijimin e kushteve sot në Shqipëri, për të zhvilluar në një kohë relativisht të shpejtë, përmes kurseve të superspecializuara dhe të certifikuar ndërkom-

te ndërveprojmë, është e domosdoshme që kompanitë të



informohen dhe që kompanitë të marrin pjesë në këtë proces duke financuar, asgjë më shumë sesa ato burime njerëzore që i duan për vete. Pra duke i dhënë mundësinë vajzave

më tepër vajzave dhe djemve që të punësohet në një punë të mirëpaguar dhe kështu rrisim reciprocisht edhe kapacitetet e biznesit, por edhe numrin e vendeve të punës së mirëpaguar".

BE: Valët e të nxehtit në Ballkan janë dyfishuar në 20 vitet e fundit, Shqipëria më e prekura

Në një klimë më të ngrohtë, valët e të nxehtit po bëhen më të shpeshta, duke shkaktuar ndikime të rënda në shëndetin e njerëzve, kafshët e egra, zjarret dhe aktivitetet njerëzore si bujqësia dhe energjia.

Një studim i fundit i Komisionit Europian vëren se, në Ballkanin Perëndimor valët e nxehta verore në dy dekadat e fundit u rritën me shpejtësi, por duket se Shqipëria është më e goditura.

Studimi i Komisionit Europian vëren se madhësia e valëve ekstreme të të nxehtit, e përshkruar me indeksin e madhësisë së valës së nxehtësisë (HWMI) u rrit në të gjithë rajonin e Ballkanit Perëndimor, veçanërisht përgjatë brigjeve lindore të detit Adriatik.

Rritjet më të mëdha janë vërejtur në Shqipërinë veriore, në jug të Bosnjës dhe Hercegovinës dhe Malit të Zi. Rritje të intensitetit të valëve të nxehta vërehet edhe në Serbinë Veriore, Kosovë dhe Republikën e

Maqedonisë së Veriut.

Studimi vë në dukje se përmasat e valëve ekstreme të të nxehtit në Ballkanin Perëndimor janë dyfishuar gjatë dy dekadave të fundit krahasuar me periudhën 1981-2000. Vala më e keqe e të nxehtit para vitit 2000, ndodhi në vitin 1987 me një indeks magnitudë rreth 12.

Pas vitit 2000, kjo vlerë u tejkalua tashmë shtatë herë me magnitudë rekord të valëve të të nxehtit 50% më të mëdha se rekordi i vitit 1987.

Gjithashtu Komisioni Europian vë në dukje se situata e përgjithshme e cilësisë së ajrit në Ballkan është ende kritike dhe tendenca e ndotjes është në rritje, pavarësisht përpjekjeve lokale për të përmirësuar përqendrimit e PM10 dhe PM2.5.

Për shkak të ndikimit të tij dominues në vdekshmëri, PM2.5 është ndotësi kryesor që duhet të reduktohet në Ballkan. Sektori i energjisë, në veçanti termocentralet me qymyr janë

burimi kryesor i emetimeve të SO2 dhe CO2 dhe një burim i rëndësishëm i ndotësve të tjerë.

Ndotja ujore gjithashtu është në nivele të larta në Rajon. Gati 45% ujërave në nuk arriten të marrin statusin e mirë, ndërsa në vlerësimin ekologjik 54% nuk morën dot një status të mirë vlerësoi studimi.

Degradimi i tokës është i përhapur në të gjithë rajonin e Ballkanit Perëndimor dhe kjo është më e dukshme në Shqipëri për shkak të terrenit më të thyer dhe dëmtimit masiv të pyjeve.

Komisioni Europian evidentoj se erozioni i tokës dhe degradimi i saj prej ndotjes së lartë janë efektet më të rrezikshme të ndikimit të klimës.

Praktikat e paqëndrueshme të menaxhimit të tokës dhe shkaqet natyrore e degradimit të tokës në Ballkan kanë si ndikim kryesor ndryshimet klimatike që po demonstrohen nga rritja e valëve të të nxehtit dhe verës më të gjatë.



SHOQATAT ANËTARE

AVALB FEDINVEST BKFSH EKR IBMA HABA AOA UPM LEAA ADAMA ABA SHGF ALBAFLOR

SHKPVF RKUK SVP MSHKM BIOADRIA PPAM SHT UOTSH KEA BIOPANT ADAD PSN

KËSHILLAT RAJONALE

TIRANA DURRESI FIERI ELBASANI SHKODRA DIBRA

LEZHA GJIROKASTRA KORÇA BERATI VLORA KUKESI



Këshilli i Agrobiznesit Shqiptar

www.kashalbania.org

Këshilli i Agrobiznesit Shqiptar



FED invest, FAKTOR I ZHVILLIMIT EKONOMIK

NJË RRUGËTIM I GJATË SË BASHKU

- 2021** Krijimi i Qendrës dhe Platformës ABA
- 2018** Kodi i qeverisjes së mirë nga Bashkimi Europian
- 2016** Transformimi në FED invest
- 2002** Krijimi i Unionit SHKK
- 2000** Depozitat e para në SHKK
- 1993** Institucioni i parë kredidhënës në Europën Juglindore
- 1992** Kredia e parë në Gjinar (FZHR)
Zanafilla e Mikrofinancës në Shqipëri



Mbi **82.000**
Anëtarë



62
Degë

Nga emigrant në sipërmarrës, historia e Arturit që prodhon shparguj

Historia e Arturit është shembulli real për të gjithë ata që kanë dëshirë ta shohin Shqipërinë si një destinacionin për të përmbyshur ëndrrën e tyre në tokën dhe vendin e vet.

tokën e tij.

“Kënaqësi e veçantë të takosh të rinj si Arturi, energjik dhe i palodhur, me besim tek bujqësia dhe dëshirëplotë për zhvillimin e mëtejshëm të

cilën e ka kultivuar në Itali më parë, e që thotë se është përshatur mjaft mirë.

Pas 14 vitesh emigrim dhe përfitim eksperience në fushat e Puljas, ai u rikthye me objektivin e qartë, për të investuar me dijet e marra e për të zgjeruar sipërfaqen prej 7 dynmë tokë të mbjellë.

“Prodhimin e ka të kontraktuar ndaj ka nevojë të ndërtojë pikën e vet të grumbullimit frigoriferike për të cilën e orientova të aplikojë në programin IPARD, ku mund të marrë mbështetje për investimin e synuar”, u shpreh Krifca.

Ministrja tha se, “deri tani kemi hapur 4 thirrje të programit IPARD, të sugjeroj të aplikosh në thirrjen e radhës për të përfituar 50% grant mbështetje financiare për investime nga 10 mijë euro deri në 500 mijë euro”.



Ministrja e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca solli sot shembullin e Arturit, emigrantit të kthyer nga Italia, që ka vendosur të investojë në

saj”, tha Krifca.

Në Zambisht të Rrogzhihën ai kultivon shparguj, një kulturë bujqësore jo shumë të përhapur në vendin tonë, të

Sa është rritja e pagesës që merr çdo kategori? - Paketa sociale - Nga pensionistët, ndihma ekonomike tek fermerët e peshkatarët

Një sërë kategorish do të jetën përfitues të paketës së dytë të rezistencës sociale të bërë publike nga qeveria, e cila është konceptuar ndryshe

kjo paketë përfshin edhe rritjen e pagave në sektorin publik për 41 mijë punonjës. Më konkretisht, 10.800 punonjës në policinë e shtetit do të marrin

Burgjeve do të përfitojnë mbi pagën afro 10,548 Lekë/muaj dhe 20 mijë punonjës të tjerë të administratës do të marrin rritje page në 5,000 lekë/muaj.

Qeveria ka vendosur rritjen e pagës minimale në 34 mijë lekë nga 32 mijë lekë që është aktualisht, e përkthyer në një shtesë neto që nga fillimi i vitit prej 3500 lekësh për afro 200 mijë punonjës. Një vëmendje e veçantë i është kushtuar sektorit bujqësor, ku janë akorduar 500 mln lekë shtesë për naftën, për 34 mijë përfitues dhe 500 mln lekë për mbjelljen e grurit. Për sektorin e peshkimit janë vendosur në dispozicion 200 mln Lekë për rimbursimin e TVSH-së së naftës për 200 përfitues

shtesë prej 5,560 lekë/muaj; 3600 punonjës në Policinë e



nga e para, duke u shtrirë në afatgjatë dhe duke targetuar më shumë individë. Por kush përfiton dhe në çfarë mase nga paketa e dytë antikrizë? SCAN TV ka llogaritur shtesën për secilën kategori, dhe konkretisht, përfitues do të jenë rreth 674 mijë pensionistë, të cilëve do tu indeksohet pensioni me +6%.

Me këtë masë indeksimi, e llogaritur në vlerë mesatare, pensionistët do të marrin një shtesë prej 741 lekësh mbi pensionin aktual. Përfitues do të jenë edhe afro 64 mijë familje me ndihmë ekonomike dhe gratë kryefamiljare me dy fëmijë, me një shtesë mesatare prej 921 lekë/muaj. Ndërkohë 90 mijë persona me aftësi të kufizuar do të marrin shtesë prej 522 lekë në muaj.

Qeveria ka vendosur të japë gjithashtu mbështetje shtesë për energjinë elektrike për para-tetraplegjikët dhe të verbrit, ku përfitues janë 11,411 individë me një mesatare përfitimi prej 679 lekë/muaj/ Ndërkohë,

Rritja e pagesave për kategoritë në nevojë

Kategoria	Shtesa	Nr. i përfituesve
Pensionistët	+741 lekë/muaj	674.0000
Ndihma ekonomike	+921 lekë/muaj	64.000
PAK	+522 lekë/muaj	90 mijë

Rritja e pagave në sektorin publik

Kategoria	Shtesa	Nr. i përfituesve
Policia e Shtetit	+5,560 Lekë/Muaj	10,800 punonjës
Policia e Burgjeve	+10,548 Lekë/Muaj	3,600 punonjës
Administratë:	+5,000 Lekë/Muaj	20 mijë punonjës

Mbështetja për bujqësinë dhe peshkimin

Kategoria	Shtesa	Nr. i përfituesve
Nafta në bujqësi	+500 mln lekë	34.000
Kultivimi i grurit	+500 mln lekë	

Njohja e pensioneve, rëndësi e veçantë për komunitetin shqiptar në Greqi

Çështja e njohjes së ndërsjelltë të pensioneve merr një rëndësi të veçantë për të gjithë komunitetin shqiptar që jeton dhe ka një kontribut të madh në Greqi ku dominon punesimi në sektorin e bujqësisë, por edhe për minoritetin grek të Shqipërisë.

Qeveria shqiptare po intensifikon bashkëpunimin me shtetin fqinj, Greqinë, për të bërë të mundur nisjen e negociatave për njohjen e pensioneve.

Në këtë kuadër, në Athinë u zhvillua me sukses mbledhja e parë e komisionit të ekspertëve Shqipëri-Greqi për çështjet e sigurimeve shoqërore.

Ministrja për Evropën dhe Punët e Jashtme, Olta Xhaçka u



shpreh në një postim në rrjetet sociale se, diskutimet teknike dhe shkëmbimi i informacioneve është një hap tepër

pozitiv në forcimin e bashkëpunimit ndërinstitucional për arritjen e marrëveshjes në fushën e pensioneve.

Rifomatohet “dritarja” e fermerëve - 2 milion euro tender për sistem të ri informacioni. Lehtëson procedurat dhe rrit transparencën

Faqja zyrtare e Agjencisë për Zhvillimin Bujqësor dhe Rural,

ionë eurosh, i cili mbyllet më 7 Tetor.



do të rifomatohet për të lehtësuar aksesin e fermerëve dhe rritur transparencën. Agjencia Kombëtare e Shoqërisë së Informacionit ka hapur një tender për “Përmirësimin e sistemit të menaxhimit të informacionit për skemat kombëtare- për AZHBR”, me vlerë prej afro 238 milionë lekësh apo 2 mil-

Referuar dokumentit, objektivi i këtij projekti është përmirësimi i sistemit të informacionit për menaxhim (MIS) Skema Kombëtare, sipas nevojave të Agjencisë së Zhvillimit Bujqësor dhe Rural dhe në mbështetje dhe zbatueshmëri të ndryshimeve ligjore.

Konkretisht, nëpërmjet

këtij projekti synohet rritja e transparencës ndaj aplikantëve dhe rritja e besueshmërisë së plotë për Programin; Informimi në kohë, marrje dëgjimi mbi statusin e aplikimit në çdo kohë nga sistemi (aplikanti dhe AZHBR); Lehtësi, ulje e barrës administrative për aplikantin (nuk ka nevojë të paraqitet fizikisht pranë zyrave të AZHBR); Ulje e barrës administrative për AZHBR (eviton procesin e skanimit të dosjeve fizike, thjeshton procesin e vlerësimit dhe vendimmarrjes); Reduktimi i kohës administrative të shqyrtimit të dosjeve, duke reduktuar kohët e skanimit të dokumentave; Raportim, saktësi, monitorim të indikatorëve dhe Përmirësimin e infrastrukturës së sistemit elektronik.

Thirrjet për Skemat Kombëtare hapen çdo vit, ndërkohë që AZHBR menaxhon edhe aplikimet për programin IPARD.

Përgjysmohet prodhimi i mjaltit në juglindje, çmimi këtë vit më i lartë



Qarku i Korçës njihet për prodhimin mjaltit, pasi numëron rreth 52 mijë familje bletërritës.

Por duket se ky sezon nuk ka qenë i mbarë për shkak të kushteve atmosferike. Klajdi Kosturi, kryetar i shoqatës së

bletërritësve të juglindjes tregon për Vizion Plus cilat kanë qenë problematikat.

Sipas specialistëve në kushte normale prodhimi mesatarë i mjaltit shkon nga 10 deri në 15 kg për koshere. Por këtë vit ai thuhet të jetë përgjysmuar.

Ulja e prodhimit ka bërë në që treg të ketë mungesa të këtij produkti, për pasojë edhe çmimet janë rritur.

Një vit më një kilogram mjaltë kushtonte nga 1000 deri në 1500 lek, ndërsa këtë vit arin deri në 2500 -3000 lekë në varësi të cilësisë.

Në të gjithë vendin numërohen rreth 360 mijë familje që merren me rritjen e bletëve.

KËSHILLA NË SHËRBIM TË FERMERËVE

MINISTRIA E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL

DREJTORIA E PROGRAMEVE TË ZHVILLIMIT TË BUJQËSISË, SIGURISË USHQIMORE DHE ZHVILLIMIT RURAL

QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE KORÇË

Për t'i ardhur në ndihmë fermerëve, që të jenë të kujdesshëm, në vjelje, ambalazhim, transport dhe ruajtje të frutave, me qëllim që t'i japin konsumatorit produkte cilësore për konsum për një kohë sa më të gjatë, po trajtojmë disa nga praktikatat e përshtatshme të vjeljes së frutave (mollës).

Procesi i ruajtjes përpunimit dhe menaxhimit të prodhimit fillon që me përcaktimin e momentit të vjeljes. Konkretisht për vjeljen e frutave në përgjithësi e sidomos për mollën në veçanti duhet të mbajmë parasysh disa specifika.

- Vjelja duhet të bëhet në pjekjen teknike (kur frutat kanë arritur përmbytjen e nevojshme të sheqernave, aminoacideve dhe përbërësve të tjerë në raporte të drejta), të pëlqyeshme për konsum.

- Gjithashtu në kohën para vjeljes kur frutat kanë filluar të marrin ngjyrën specifike të kultivarit mund të kryejmë një trajtim kundër kalbëzimit të frutave dhe rezistencës në ruajtje me preparatin "Zato". me dozën 0.0.-0.015 %.

Vjelja e prodhimit dhe parandalimi i humbjeve gjatë vjeljes

Në kushtet e intensifikimit të prodhimit të frutave e me rritjen e kërkesave të konsumatorëve për të patur në treg fruta me një cilësi sa më të mirë (sipas standardeve), procesi i vjeljes së frutave merr një rëndësi të dorës së parë. Marrja e prodhimit në pemëtari me sa më pak firo është qëllimi kryesor i punës gjithëvjetore të fermerëve. Vjelja është një proces teknik dhe organizativ, prandaj merren masa që më parë për përcaktimin e prodhimit të pritshëm dhe bëhen llogaritjet për fuqinë punëtore, ambalazhimin, materialet dhe mjetet

Këshilla për fermerët për të qenë të kujdesshëm, në vjelje, ambalazhim, transport e ruajtje të frutave

e transportit, vendi ku do të transportohet prodhimi, ambientet apo magazinat e ruajtjes, frigoriferëve lokalë etj. Për të gjykuar mbi prodhimin e pritshëm për çdo kultivar, në fillim të verës zgjidhen disa bimë me përfaqësues në pika të ndryshme të pemëtores, mbi të cilat gjykojmë prodhimin mesatar, që mund të japë secila bimë. Duke bërë edhe vlerësimin e përgjithshëm të gjendjes së pemëtore, si dhe humbjet që mund të kemi nga sëmundjet dhe dëmtuesit, llogaritet edhe prodhimi i pritshëm. Duke kryer këto vërtetime jemi shumë afër realitetit për të marrë masat e nevojshme tekniko-organizative për vjeljen në kohë, e trajtimin si duhet të prodhimit të frutave. Për të kurorëzuar me sukses procesin e vjeljes së frutave duhet të përcaktojmë drejt kohën më të përshtatshme për vjeljen e tyre dhe mbas saj na mbetet detyrë:

- Ulja e firove
- Marrja e prodhimit maksimal e me cilësi të lartë për transport dhe ruajtja sa më gjatë në magazinë apo frigorifer
- Rritja e rendimentit në punë
- Ruajtja e kurorave të pemëve nga dëmtimet gjatë procesit të vjeljes

Vjelja e prodhimit dhe rëndësia e tij

Koha e vjeljes së frutave luan një rol të madh dhe të drejtpërdrejtë në cilësinë dhe sasinë frutave, aftësinë e tyre për t'i qëndruar transportit dhe ruajtjes nëpër magazinat e frigoriferëve. Frutat e vjela para kohe nuk kanë shijen dhe pamjen karakteristike të tyre dhe nuk rezistojnë në ruajtje, ndër-

sa frutat e vjela me vonesë janë të paqëndrueshme në transport dhe në ruajtje.

Në bazë të qëllimit që në kemi, bëjmë edhe vjeljen e prodhimit. Nqs ne duam që prodhimin ta tregojmë direkt tek konsumatori, vjelja e tij do të bëhet në atë moment kur fruti ka marrë cilësinë e shijes dhe vlerat ushqyese tipike për kultivarin, ndërsa kur ne duam që prodhimin ta ruajmë për një kohë të caktuar, vjelja e tij do të bëhet kur produkti nuk ka fituar ende shijen e plotë, karakteristike të llojit.

Ka një sërë treguesish ku ne duhet të mbështetemi për përcaktimin më me saktësi të vjeljes së kultivarëve të mollës dhe dardhës në kohën e duhur si:

- Marrja e ngjyrës tipike për kultivarin e dhënë
- Shkëputja e lehtë e bishtit të frutit nga degëzat frutore
- Errësimi dhe marrja e ngjyrës kafe të majave të farave
- Shija karakteristike e frutit gjatë ngrënies etj.

Fillimi i vjeljes është i varur nga destinacionit, ku llogaritet transporti për në ambientin e ruajtjes.

Mënyra e vjeljes ka të bëjë me disa momente të cilat duhet të respektohen dhe të zbatohen me korrektësi nga vjelësit apo punëtorët e zakonshëm të cilët duhet të jenë të kujdesshëm, por gjithmonë nën kujdesin e punëtorëve më me përvojë. Gjatë vjeljes së frutave duhet të kemi parasysh disa kërkesa:

- Vjelja me bisht e frutave, me qëllim që fruti të mos humbasë lagështinë dhe të vy-

shket gjatë ruajtjes në magazinë.

- Ruajtja nga dëmtimi i cipës dhe i tulit. Gjatë vjeljes frutat që u dëmtohet cipa dhe tuli fillojnë të kalben menjëherë, për këtë punëtorët duhet t'i kenë thonjtë e prerë dhe të mos i përpjasin frutat nëpër arka dhe t'i vjelin ato një nga një.

- Ruajtja e degëzave frutore gjatë vjeljes, pasi nga moskujdesi i treguar nga punëtori do të kemi dëmtimin e sythave frutore për vitin e ardhshëm. Gjatë vjeljes përdoren arka ose kosha sipas mundësisë. Për pemët e larta duhet të përdorim patjetër shkallë me qëllim realizimin me sukses të këtij procesi.

Vjelja bëhet gjithmonë veçmas për çdo kultivar. Sa më shpejt të transportohen frutat, aq më të pakta do të jenë firot dhe aq më shumë do t'i qëndrojnë transportit për në destinacionin e ruajtjes. Frutat mbahen në magazinat të ajrosura, e me lagështi të caktuar, ndërsa në frigorifer ato ruhen në temperaturën 1-2 gradë C dhe në lagështi 90-95 %.

Seleksionim dhe ambalazhimi i prodhimit

Seleksionimi i frutave mund të bëhet direkt, me vjeljen e prodhimit nga pema. Kjo është mënyra direkt, redukton koston, ul ndjeshëm humbjet që vijnë nga dëmtimet mekanike duke krijuar kushte për një kohëzgjatje në ruajtje, pasi produkti kalon menjëherë në ambientin e ruajtjes. Seleksionimi i frutave brenda ambienteve frigoriferike kërkon dyfish kohë dhe një kosto më të lartë, pasi çdo arkë do të seleksionohet kokërr më kokërr.

Ambalazhimi duhet të jetë i tillë që të parandalojë dëmtimet fizike të frutave dhe të lehtësojë trajtimet dhe ruajtjen e tij për një kohë sa më të gjatë.

Përgatitën: Ledion Salillari, Nevion Telha

Drejtorja e Teknologjive Bujqësore: QTTB-Korçë:
E-mail: qttbkorce@yahoo.com

QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE LUSHNJË

KËSHILLAT E SPECIALISTIT PËR FERMERËT QË DO TË MBJELLIN GRURË

Fermerët që mbjellin grurë gjatë këtij viti bujqësor, duhet të jenë të angazhuar në maksimum për të mbjellë me cilësi dhe në afatin e duhur këtë kulturë. Në bazë të objektivit që ata kanë, puna e tyre me kulturën e grurit konsiston si më poshtë:

- Në zgjedhjen e parabimës për këtë kulturë, më të mirat bimët bishtajore.
- Në punimet e thella dhe uniforme të sipërfaqes që do të mbjellin;
- Në kujdesin për kullimin e sipërfaqeve që do mbillen me këtë kulturë;
- Në sigurimin e plehërimit bazë për njësi të sip. (DAP, Superfosfat);
- Përgatitjen e farës për mbjellje ku rëndësi të veçantë merr trajtimi i saj me preparate kimike për t'u mbrojtur nga dëmtuesit e tokës;

• Sigurimin e farërave që vijnë nga hallka të larta, super elite, elite etj.

• Marrja e tyre nga subjekte të licencuara, ku çdo ambalazh ose thes që mbështjell farën të ketë në të etiketën e shitjes së farës.

Në zonën e ulët bregdetare dhe në zona të tjera të kultivimit të grurit fermeri të ketë në qendër të punës së tij disa kushte teknike për mbjelljen e grurit të cilat po i japim më poshtë:

Së pari: Mbajtja në gadishmëri e rrjetit kullues është detyrë e ditës me qëllim që të krijohen kushte të përshtatshme për përgatitjen e tokës për mbjelljet.

Së dyti: Kujdesi për plugimin e sipërfaqes së tokës dhe uniformitetin që do të ketë sipërfaqja që do të mbillet.

Tokat më të përshtatshme për kultivimin e grurit janë tokat pjellore me taban të thellë të përshkueshme dhe të ajrosura mirë.

Parabima luan një rol të rëndësishëm në arritjen e rendimenteve të larta. Prandaj në këtë drejtim fermerët duhet të marrin shumë seriozisht parabimën sepse gruri nuk jep rendimentin e kërkuar mbas vetes së tij.

Në bazë të mundësive fermerët do t'i këshillojmë, që si parabimë të përdorin bimët bishtajore, pasi ato janë parabimë më të mira të cilat përdoren edhe si pasurues

të tokës.

Përsa i përket punimit të tokës, këto punime do të jenë në varësi të parabimës.

Thellësia e punimit varet nga toka dhe kushtet klimatike, në rastet më të shpeshta ky punim kryhet në thellësi 26-35 cm.

Përveç përgatitjes së tokës, rëndësi e veçantë duhet t'i kushtoni edhe plehërimit bazë, metodave, mënyrave dhe dozave të plehërimit (nuk rekomandohet plehërimi bazë me pleh organik para mbjelljes)

Përveç masave të përmendura më lart, vlen të theksohet fakti se nëse fermerët dëshirojnë të arrijnë rendimente

KËSHILLA NË SHËRBIM TË FERMERËVE

MINISTRIA E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL

DREJTORIA E PROGRAMEVE TË ZHVILLIMIT TË BUJQËSISË, SIGURISË USHQIMORE DHE ZHVILLIMIT RURAL

QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE LUSHNJE

(Vijon nga faqja 11)

KËSHILLAT E SPECIALISTIT PËR FERMERËT QË DO TË MBJELLIN GRURË

sa më të larta, atëherë kujdes të veçantë do të duhet t'i kushtojnë përgatitjes sa me të mirë të shtratit të mbjelljes së grurit.

Në vendin tonë kryesisht dominojnë kultivarët dimërorë, prandaj në këtë drejtim rëndësi e veçantë duhet t'i kushtohet zgjedhjes së kultivarit të përshtatshëm për mbjellje në atë zonë.

Gjithashtu, kujdes të veçantë fermerët duhet t'i kushtojnë edhe evitimit të mbjelljes para afatit optimal. Në këto raste do të paraqiten një sërë pasojash si:

- Bima do të këtë rritje të bujshme dhe mund të rrëzohet;

Kultivuesit e grurit duhet të jenë të angazhuar dhe t'i kushtojnë vëmendje kullimit të parcelave të caktuara me këtë kulturë.

- Ky muaj (Shtatori) është kryesisht muaj i plugimit dhe i përgatitjes së tokës për mbjellje dhe kujdesit të veçantë për grurin deri në mbjellje. Në zonat e larta malore gjatë këtij muaji duhet të merren masa serioze, se mbjellja e grurit fillon më para (fundi i Shtatorit, Tetori) nga

zonat e tjera. Duhet të kihet kujdes që rrjeti i brendshëm kullues i parcelave të jetë funksional dhe në gadishmëri të plotë. Marrja e rendimenteve të larta në grurë është e kushtëzuar me sigurimin e regjimit të përshtatshëm ujqor në tokë nga mbirja deri në korrije. Po që se ky regjim do të prishet nga teprica ujqit në tokë, pasojat do të jenë shumë të rënda: rrënjët mbesin në sipërfaqe e nuk zhvillohen në thellësi, prishet aktiviteti mikrobiologjik, ulët koeficienti i shfrytëzimit të plehrave, toka ngjishet dhe prishet struktura e saj

- Kujdesi në zonat malore ku mund të fillojë mbjellja duhet edhe në respektimin e normës së farës, sepse kur përdoren norma të larta fare kemi bimë më shumë për m², por bimët duke qenë të dendura janë më të prekshëm nga sëmundje të ndryshme, kal-

liri nuk ka madhësinë e duhur dhe nuk ka numrin e duhur të kokrrave dhe kallëzave si pasojë rendimenti ulët. Edhe kur norma e farës është më e ulët se normalja, përsëri nuk arrihet rendimenti i kërkuar si pasojë e rënies së numrit të bimëve për hektar.

- Përcaktimi i kultivarëve sipas zonave ku kultivohet gruri.

- Mbështetur në karakteristikat e kultivarëve dhe në zonat ku kultivohet gruri në vendin tonë rekomandohet si struktura orientuese për mbjellje kultivarët sipas kësaj ndarje:

- Për zonën fushore ku mbillet sipërfaqja më e madhe me këtë kulturë rreth 60%, rekomandohet kultivarët dhe linjat si: Dajti, Progres, Linja nr-4, Centaura etj.

- Për zonën kodrinore ku përfshihen rrethet nga Shkodra, Lezha deri në jug Sara-

ndë Gjirokastër, rekomandohen kultivarët si: L.v.s, Linja nr.-7, Viktoria etj.

- Në zonën paramalore ku futen rrethet Pogradec, Korçë, Dibër etj., ku dimri shoqërohet me ngrica dhe temperatura të ulëta duke sjellë edhe rrallimin e bimëve gjatë dimrit rekomandohen kultivarët me cikël të gjatë dhe të qëndrueshëm ndaj temperaturave të ulëta si: Centaura, Linja nr- 7, Europa, Progresi, etj.

- Duhet përdorur të gjitha mjetet mekanike që ka në dispozicion fermeri që të mbjellë dhe sigurojë numrin e bimëve për m².

Në rast se përgatitja e tokës nuk do të jetë në nivelin e dëshirueshëm, si për shembull sipërfaqja tokësore nuk thërrmohet, nuk nivelohet dhe nuk krijohet masa e shkrytë atëherë fara mund të mbetet e pa mbuluar, do të këtë mbirje jo të mirë, mund të dëmtohet nga zogjtë, për këtë arsye shtresa e sipërme e tokës në thellësi, duhet të përgatitet me kujdes të veçantë. U bëjmë të ditur fermerëve se rendimenti në kulturën e grurit është rezultat i shumë faktorëve prandaj dhe mbjellja e tij kërkon kujdes të veçantë.

Spektori i Grurit: QTTB-Lushnje
E-mail: qttblushnje@yahoo.com

QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE FUSHË KRUIJË

KUJDESI PËR MENAXHIMIN E LIVADHIT TË JONXHËS GJATË DIMRIT

Gjatë vitit që po lemë pas janë mbjellë afërsisht 150-200 mijë hektarë më jonxhë, që së bashku me ato të trashëguara nga mbjelljet e viteve të kaluar, arrin afërsisht 120-130 mijë hektarë në shkallë vendi. E gjithë kjo sipërfaqe e mbjellë me jonxhë është një bazë shumë e mirë për prodhimin e bollshëm të masës foragjere për konsum të njomë apo barë të thatë, sikurse prej rreth 2 dekadash është bërë traditë edhe në vendin tonë. Por, për të mundësuar këtë (prodhimin e ardhshëm) duhen patur parasysh, një sërë masash agroteknike të cilat duhen kryer në kohë dhe më cilësi që po i rreshtojmë sipas kulturave dhe rëndësisë së tyre si më poshtë.

Për jonxhën

Parcelat e jonxhës (jonxhishtet) janë të moshave, gjendjeve shëndetësore, dendësive së bimëve, ezaurimit të livadhit nga më të ndryshmet, jo vetëm për rajone, por edhe për zona, nënzona të ndryshme, madje edhe brenda një fshati apo ferme të dhënë. Në varësi me këto situata duhen te planifikohen edhe ndërhyrjet për mirëmbajtjen (ruajtjen) e bimësisë aktuale të jonxhishteve. Për këtë duhet:

Kullimi

Sigurimi i një regjimi ujqor të përshtatshëm për dimërim, arrihet me kullimin e parcelës e cila realizohet me pastrimin e vijave kulluese aty ku ato

eksistojnë dhe hapjen e tyre rishitas, aty ku mungojnë (kjo sidomos në jonxhishtet e reja të mbjella këtë vit). Kullimi i mirë i parcelës përmirëson qëndrueshmërinë e bimësisë ndaj kushteve të disfavorshme të dimrit. Bimësia e jonxhës në kushte të lagështirës së tepërt është më e predizpozuar të dëmtohet nga ngricat e dimrit, të vonojë zgjimin në pranverë, të preket nga sëmundjet e ndryshme kërpurdhore të cilat manifestohen menjehere pas ngritjes së temperaturës në pranverë. Lagështia e tepërt gjatë dimërit dëmton edhe fuqinë jetësore të bimësisë, e cila vjen shumë e dobët në pranverë, duke kompromentuar kështu prodhimin e kosës së parë. Në toka të pakulluara temperaturat e saj janë më të ulëta se në ato të kulluara dhe mobilizimi i elementeve ushqyes si azoti, fosfori, potasi etj, është shumë i ngadaltë dhe nuk plotëson nevojat e bimësisë për rifillimin e vegjetacionit. Veç kësaj formimi i gungëzave azotofilsuese është shumë i vonuar, në këto kushte bimësia "vuan" për azot dhe paraqitet me ngjyrë të gjelbër të hapur. Për të gjitha këto arsye prodhimi i kosës parë është i pakët, duke ndikuar në prodhimin total vjetor. Kujtojmë se prodhimi i kosës së parë në një jonxhishte normale zë 20-27 % të prodhimin total vjetor. Prandaj

kulloni jonxhishtet tuaja që ato t'ju mbushin stallën me masë të njomë dhe hangarin më barë të thatë në pranverë dhe verë.

Heqja e masës bimore të fund të sezonit (kositja e fundit)

Në kushte të kultivimit pa ujtitje të jonxhës, sikurse ndodh në shumicën e fermave tona, gjatë muajve të nxehtë të verës, (fundi i korrikut deri në mesin e shtatorit), bimësia e jonxhës për efekt të mungesës së lagështirës tokësore dhe temperaturave të larta futet në një qetësi relative, e cila manifestohet me bimësi me trup të shkurtër, që lulëzon shpejt, me masë të pakët vegjetative. Për këtë arsye shfrytëzimi i jonxhës me kositje gjatë këtyre muajve është inefektiv (shpenzimet për kositje, kthim bari, mbledhje dhe magazinim) janë me vlerë më të lartë se vlera e prodhimin të marrë. Për këtë arsye, në shumicën e rasteve, fermeret nuk ndërhyjnë gjatë këtyre muajve me kositje por e zhfrytëzojnë jonxhishtet me kullotje. Sido që të jetë rasti, bimësia e jonxhës ka aktivitet fotosintetik edhe në këto kushte dhe produktet e fotosintezës (asimilatet) i rezervon më sistemin rrënjor dhe në rozetën e sajë më shumë se në pjesën mbitokësore

Këto rezerva që janë me shumicë, aktivizohen me krijimin e kushteve të përshtatshme të lagështirës tokësore dhe temperaturave dhe japin zhvillim vegjetativ të bujshëm. Ky zhvillim përkon me fillimin e shtatorit dhe vazhdon deri në mesin e muajit nëntor për varietetin e vendit dhe në fund të nëntorit dhe fillim të dhjetorit për varietetet e huaja të grupit me qetësi dimërore të klasës së 7 apo edhe të 8 (kanë cikël vegjetativ më të gjatë se ky i fundit). Për të gjitha këto arsye, gjatë muajve Shtator, Tetor dhe deri në fund të Nëntorit, jonxhishtet zhvillojnë një masë vegjetative të bujshme e cila mund të shrytëzohet me kositje ose me kullotje deri në mesin e muajit Tetor (4 deri 5 javë para rënjes së temperaturave nën minimumin biologjik të kulturës që është 5 gradë) ndërprejes së vegjetacionit efektiv). Në të gjitha rastet, sasia e masës së prodhuar nuk e justifikon kositjen dhe përpunimin e masës së njomë, por edhe kushtet motit për përgatitjen e barit përkeqësohen shumë, prandaj në shumicën e rasteve, jonxhishtet futen në fazën e qetësi dimërore me një masë vegjetative me lartësi mbi 20-25 cm. Kur kjo masë nuk është shfrytëzuar deri në fillimin e muajit Nëntor, nuk duhet shfrytëzuar as me kositje dhe as me kullitje, por lihet të thahet natyrisht, nën efektin e rënjes së temperaturave dhe të ndriçimit diellorë.

Drejtorja e Teknologjive Bujqësore, QTTB-Fushë Krujë:
E-mail: qttbfushekruje@yahoo.com

Përgatitën: I. Kaziu, G. Ramollari

(Vijon në numrin e ardhshëm)

BUJQËSI

Beograd-Shkup eksporte nga Shqipëria pa limit - Krifca: Kërcënimi i vetëm është energjia që mund të rrisë kostot

Serbia dhe Maqedonia e Veriut nuk do të kufizojnë eksportin e produkteve ushqimore, pavarësisht se si do të jetë ecuria e tregjeve në këtë prag dimri.

i vetëm është që produktet të mos riekportohen në vende të tjera.

Por ecuria e tregjeve duket se po kërcënohet nga kriza e çmimeve të energjisë, e cila konsi-

rritjes së kostove në tërësi. Është kjo arsyeja pse në rritim financimet për fermerët që të reduktojnë sadopak shpenzimet për ta, në një kohë të pazakontë me çmime të pazakonta.

Në këtë situatë qeveria hapi skemën e mbështetjes financiare për çdo sipërfaqe shtesë të mbjellë me grurë. Kjo skemë vetëm në javën e parë ka arritur një numër aplikimesh prej rreth 2 mijë fermerë.

Vetëm në ditët e para të aplikimeve në javën e parë kemi gati 2000 aplikime për një sipërfaqe shtesë prej 15 mijë ha. Deri më tani skema patur problematika në aplikime dhe mendojmë që kjo skemë dhe buxheti i vënë në dispozicion dot ezaurohet brenda vitit.



Garancia është marrë pas marrëveshjes së nënshkruar në kuadër të "Ballkanit të hapur", ku nuk do të ketë as limite të sasive që do të eksportohen si drithëra, vaj etj.

Sipas ministres së bujqësisë Frida Krifca, marrëveshja e arritur është pa afat.

Kjo mund të konsiderohet marrëveshja më e rëndësishme e arritur deri më tani. Ju e dini që Serbia por edhe Maqedonia Veriut vendosën kufizime në eksporte kohë më parë, por tashmë me këtë marrëveshje, nuk do të ketë më barriera. Serbia mbi të gjitha është një ndër vendet kryesore të eksporteve të drithërave dhe kjo dakortësi e arritur është pa afat. Kushti

derohet kërcënimi kryesor që mund të rrisë më tej kostot e



prodhimit në shumë vende

Energjia elektrike është ajo që po krijon pasiguri të theksura në tregje aq më tepër tani në këtë prag dimri, duke rritur rrezikun e

Në total janë vënë në dispozicion 500 milion lekë për fermerët që të shtojnë sipërfaqet me grurë, aplikimet do të jenë të hapur deri në 23 shtator.

Skema Kombëtare disburson mbi 31 mijë fermerë me 2.8 miliardë lekë

Agjencia e Zhvillimit Bujqësor dhe Rural (AZHBR) vijon disbursimin e fermerët në shkallë vendi, përfitues të Skemës Kombëtare 2022.

AZHBR njoftoi se ka deri më datën 13 shtator 2022, ka disbursuar 31 247 fermerë me vlerë totale 2.8 miliardë lekë në 9 masat mbështetëse të Skemës Kombëtare, që përf-

shin sektorët: blegtori, bletari, prodhime bio, serra, inpute bujqësore, bimë mjekësore, certifikim, tregje bujqësore dhe peshkim.

Me një fond total prej 4.9 miliardë lekë nga buxheti i qeverisë shqiptare, Skema Kombëtare e Mbështetjes në Bujqësi këtë vit, është më e madhja në financimet direkte për fermerët ap-

likantëNdërkohë, AZHBR vazhdon mbështetja me skemat e naftës për agregatët/peshkimin, si dhe për kultivimin e grurit.

"Thirrja për kultivimin e grurit do të jetë e hapur deri më 23 shtator", njoftoi AZHBR ndërsa ftoi të interesuarit të konsultojnë faqen www.azhbr.gov.al për të parë listat e përfituesve.

FAO: Prodhimi vjetor i domates në Shqipëri 144 milionë euro

Pavarësisht se ka një sipërfaqe të vogël Shqipëria është një prodhuese e rëndësishme i domates në shkallë botërore.

Programi Botëror i Ushqimit në Kombet e Bashkuara (FAO), përlogariti se, vlera vjetore e prodhimit të domates në Shqipëri ishte 144 milionë euro në vitin pandemik 2020. Në rreth 135 vende që janë më popullore në kultivimin e domates Shqipëria zuri vendin 52-të në botë.

Sipërfaqja e kultivuar me domate sidomos në serra është rritur dukshëm në dekadën e fundit, kryesisht e nxitur nga kërkesa për eksport.

mate në serra arrijnë të mbjellin dhe të prodhojnë dy herë brenda një viti kalendarik, teksa problemet me certifikimin dhe cilësinë i pengojnë të eksportojnë në vende ku çmimet janë të larta.

Analiza më të thelluara diktojnë se Shqipëria ka ende potencial të pasfrytëzuar për prodhimin e domates si nga rritja e sipërfaqeve ashtu edhe nga zgjerimi i eksporteve.

Edhe Banka Botërore ka evidentuar se, më të njëjtën sasi dhe lloj domates fermerët shqiptarë do të trefishonin fitimet nëse do të zhvendosnin eksportet nga rajoni drejt tregjet të zhvilluara si Gjermania, Franca, Zvicra, Aus-

tria, SHBA etj.

Sipas certifikimeve ndërkombe të specializuara ku evidentohet Global GAP, cilësia e domates mesatare është vlerësuar me konkurrueshmëri mbi mesataren dhe është një nga prodhimet më të denja për të gjetur tregje të reja eksporti në vendet e zhvilluara.

Përveç domates, Shqipëria ka potencial për të rritur eksportet në nënsektorët që përfshijnë lëkurën e gjedhit dhe të kalit, perimet, produktet e peshkut, arrat dhe frutat, domatet e freskëta, açuge dhe peshq të tjerë të konservuar, gështenjat, shalqinj të dhe ullinj të konservuar.

Vreshti i Tales, mbjell rrush sa për të nxjerrë 130 mijë litra verë

Agronomi Spahi Jahja në 2009 vendosi të lërë tregtinë e bimëve medicinale për të nisur me bujqësinë

Si një profesionist i bujqësisë, para investimit Spahiu analizoi tokën për të mësuar se cila kulturë bujqësore mund të kishte rendiment të lartë në Tale të Lezhës.

Në vreshtin gjigant, Spahiu ka mbjellë tetë lloje rrushi dhe mund të prodhojë dy mijë kuintal rrush ose ndryshe 130 mijë litra verë.

Nëse ai do të kishte një kantinë moderne gjithçka do të ishte më e thjeshtë për shfrytëzimi e produktit.

"Kërkoj të kem një suport që të ndërtoj një kantinë në vreshtarinë time që të gjithë kapacitetin prodhues që unë kam dua ta përpunoj në kantinën time dhe ta bëj një cikël të mbyllur", tha Jahja.

Mungesa e infrastrukturën në kantinë e bën që të prodhojë më pak verë dhe të shesë më

shumë rrush.

"Finale në nuk kemi ku ta

Konkurrenca jo e ndershme e kanë detyruar Spahium



çojmë prodhimin. Unë në 2012 kam ndërtuar një kantinë të vogël dhe prodhoj 30-35 mijë litra verë. Pjesën tjetër e çoj me vështirësi në kantina të tjera", u shpreh ai.

të ketë probleme në shitjen e produkteve të tij, ndërsa thekson se gjithmonë i ka paguar të gjitha detyrimet në shtet por sërish nuk ka rritur të shesë produktet.

Besniku i fshatit - E gjithë familja punon në fermë, më i vogli është 12 vjeç e më i madhi 78 vjeç

Familja Hadëraj nga fshati Picar i bashkisë Selenicë merret me blegtori prej shumë vitesh dhe në fermë janë angazhuar të gjithë anëtarët e familjes, nga më i vogli që është vetëm 12 vjeç deri tek më i madhi Mithati 78 vjeç.

Familja Hadëraj menaxhon 60 lopë dhe prodhohen rreth 700 litra qumësht çdo ditë. Qumështin e dërgon në spitalin e Vlorës, por dhe biznese të qytetit.

Familja Hadëraj tregon se nuk është e lehtë të çosh përpara një fermë në ditët e sotme, pasi mungojnë shumë elementë. mungon uji i pijshëm, rruga e shtruar deri në fermë.

Edhe nipi i Mithatit, Makejdi që është 27 vjeç ka zgjedhur të punojë në fermë me lopët, ndryshe nga sa bëjnë bashkëmoshatarët e tij, që largohen nga fshati në kërkim të një jete më të mirë.



"Mund të them që jam i vetmi këtu. Më pëlqen t'i ndihmoj prindërit dhe të rri afër tyre", tha ai.

Kivi në Myzeqe, fermeri kërkon subvencione nga shteti

Petrit Gjaci nga fshati Shtyllas kultivon kivi, eksperiencë që e fitoi në Greqi gjatë viteve të emigrimit

Petriti është me origjinë nga Mirdita dhe në vitet '90 u transferua bashkë me familjen në

Myzeqe për një jetë më të mirë. "Jetojmë e punojmë në Greqi, kështu na lindi ideja që

këtë frut ta punojmë në Shqipëri"- shprehet ai.

Ai tregon se fillimisht mbolli në tokën e tij 250 fidanë dhe më pas shtuan parcelat të cilat i blenë të bashkëfshatarët.

Petritit tregon se kultivimi i kivit është i vështirë, pasi është një pemë që kërkon shumë përkushtim.

"Kivi ka shpenzimet më të larta se çdo frut tjetër. Në Greqi kë më shumë mbështetje nga shteti, sepse ka shumë subvencionime"- thotë ai.

Shqetësimi kryesor për Petritin mbetet gjetja e tregut dhe futja në skemën e subvencioneve.



KËNDI I EKSPERTIT

Perimet e reja më të njohura në vendin tonë

Përgatitur nga Prof. As. Dr. Eqrem Meçollari

Perimet janë të njohura dhe konsumuar nga njeriu qysh në kohët e lashta. Gjithashtu në vendin tonë ato janë njohur prej kohësh dhe përbëjnë një artikull kryesor për gatimet

e ndryshme në kuzhinat shqiptare. Pas zbulimit të Amerikës, numri i perimeve u rrit mjaft në Europë dhe natyrisht dhe në vendin tonë. Por zhvillim më të madh kulturimi i perimeve tek ne ka marrë pas Luftës së Dytë Botërore, kur krahas rritjes së sipërfaqeve të mbjella me perime dhe numrit të tyre, u rritën dhe rendimentet dhe cilësia e këtyre kulturave të vlefshme. Një zhvillim më të madh mori prodhimi i perimeve në vendin tonë me ndërtimin dhe funksionimin e serrave sidomos në zonën bregdetare të cilat nga viti në vit janë shtuar. Zona e ulët bregdetare ka kushte shumë të favorshme për prodhimin e perimeve në ambiente të mbrojtura duke i mbjellë 2-3 herë në vit. Kështu në vitin 1995, kishte 450 ha serra, në vitin 2015, sipërfaqja arriti në 1243 ha ndërsa në vitin 2020, sipërfaqja arriti në 1952 ha. Domatja është bima perimore që zë sipërfaqen më të madhe në serrat e mbjella me 856 ha kulturë e parë ose rreth 44%, Kastravec i rreth 350 ha ose 18%, Speçi rreth 280 ha ose 14%, Jpeci rreth 75ha ose rreth 4% ndërsa perimet e tjera zënë 20%.

Deri në përfundim të Luftës së Dytë Botërore, numri i perimeve që kultivoheshin në vendin tonë ka qenë i kufizuar. Kështu perimet kryesore që kultivoheshin dhe konsumoheshin në Shqipëri ishin domatja, speci, trangulli, qepa, hudhra, preshi, lakrat, kungulli, pjepri, shalqini dhe disa erëza të kufizuara etj. Me kalimin e viteve numri i tyre ka ardhur duke u shtuar dhe sot kultivohen dhe përdoren në kuzhinë një numër i madh perimesh të panjohura më parë për konsumatorin shqiptar.

Ndër kulturat perimore që kanë hyrë në vendin tonë në vitet e fundit përmes:

Shafrani është një erëz që rrjedh nga lulja e Crocus sativus, e njohur zakonisht si "crocus shafran". Stigma dhe stilet e gjalla të kuqërremta, të quajtura fije, mblihen dhe



thahen për t'u përdorur kryesisht si një erëz dhe ngjyruës në ushqim. Shafrani ka qenë prej kohësh erëza më e kushtueshme në botë për nga peshja. Edhe pse mbeten disa dyshime mbi origjinën e tij, besohet se shafrani e ka origjinën nga Irani. Megjithatë, Greqia dhe Mesopotamia janë sugjeruar gjithashtu si rajoni i mundshëm i origjinës së kësaj bime. Krokru i shafranit u përhap

ngadalë në pjesën më të madhe të Euroazisë dhe më vonë u soll në pjesë të Afrikës së Veriut, Amerikës së Veriut dhe Oqeanisë.

Shija e shafranit dhe aroma e ngjashme me jodiformin ose aroma e ngjashme me barin rezultojnë nga fitokimikatet picrocrocion dhe safranal. Ai gjithashtu përmban një pigment karotenoid, crocin, i cili u jep një nuancë të pasur të verdhë-artë gatimeve dhe tekstivele. Historia e saj e regjistruar dëshmohej në një traktat botanik asirian të shekullit të VII para Krishtit, dhe është tregtuar dhe përdorur për mijëra vjet. Në shekullin e 21-të, Irani prodhon rreth 90% të totalit botëror të shafranit. Me 5000 dollarë për kg ose më shumë, shafrani është erëza më e shtrenjtë në botë.

Aroma e shafranit përshkruhet shpesh nga njohësit të kujton mjalitin metalik me nota barishtore ose si bari, ndërsa shija e tij është vënë në dukje edhe e hidhur dhe e ëmbël. Shafrani gjithashtu kontribuon në një ngjyrosje të ndritshme të verdhë-portokalli në ushqime. Shafrani përdoret gjerësisht në kuzhinat persiane, indiane, evropiane dhe arabe. Në vendin tonë ka filluar të përdoret si erëz pas viteve 1990, ndërsa kultivimi i tij ka filluar vitet e fundit sidomos në zonën e Belshit në Elbasan.

Shafrani i Indisë. Shafrani i Indisë (thirret dhe Turmerik) është një bimë me lule, Curcuma longa, e familjes së xhenxhefit, Zingiberaceae, rizomat e së cilës përdoren në gatim. Bima është një barishtore shumëvjeçare, rizomatoze, vendase në nënkontinentin Indian dhe Azinë Juglindore që kërkon temperatura midis 20° dhe 30 °C dhe një sasi të konsiderueshme reshesh vjetore për të lulëzuar. Bimët mblihen çdo vit për rizomat e tyre, disa për shumim në sezonin e ardhshëm dhe disa për konsum. Rizomat përdoren të freskëta ose të ziera në ujë dhe të thara, pas së cilës ato grihen në një pluhur të thellë portokalli-verdhë që përdoret zakonisht si një agjent ngjyrosës dhe aromatizues në shumë kuzhina aziatike, veçanërisht për kerri, si dhe për ngjyrosje, karakteristika të dhëna nga përbërësi kryesor i shafranit të Indisë, kurkumina. Pluhuri i shafranit të Indisë ka një aromë të ngrohtë, të hidhur, të ngjashme me piper të zi dhe aromë prej dheu, si mustardë.

Në vendin tonë është njohur pas viteve 1990 dhe ka filluar të përdoret në menyte e restoranteve dhe më pak në kuzhinat familjare.

Lakra kineze. Lakra "Expect" është e ngjeshur dhe e formuar në mënyrë perfekte. Ata që e duan lakrën tradicionale duhet të rritin "Expect"

krejtësisht të rrumbullakët dhe të ngjeshur (100 ditë). Është rezistent ndaj sëmundjeve, rezistente ndaj nxehtësisë dhe me shije. Kjo lakër njihet dhe në vendin tonë dhe gjendet në treg dhe ka filluar të kultivohet në përmasa të vogla.

Koka të mrekullueshme jeshile të freskëta që ruajnë shijen, ngjyrën dhe cilësinë e lartë në ruajtje afatgjatë.

Kokot janë të dendura, krejtësisht të rrumbullakëta dhe jashtëzakonisht uniforme. Toleranca e dukshme ndaj nxehtësisë e bën këtë një varietet shumë të gjithanshëm. Bimët janë të lehta për t'u prerë, shumë konsistente, të besueshme dhe produktive dhe janë një zgjedhje e shkëlqyer për kultivuesit komercialë. Ruajtja afatgjatë. Koka 2-4 kg. Ka rezistencë të lartë ndaj sëmundjeve sidomos ndaj Fusarium Yellows.

Misri i ëmbël (Zea mays convar. saccharata var. rugosa), i quajtur edhe misri i sheqerit, është një varietet misri i rritur për konsum njerëzor me përmbajtje të lartë sheqeri. Misri i ëmbël është rezultat i një mu-



tacioni recesiv që ndodh natyrisht në gjenet që kontrollojnë shndërrimin e sheqerit në niseshte brenda endospermës së kokrës së misrit. Ndryshe nga varietetet e misrit të fushës që rriten për ushqim për kafshët, të cilat korren kur kokrat janë të tharta dhe të pjekura (faza e dhëmbëzimit), misri i ëmbël mblihet kur është i papjekur (faza e qumështit) dhe përgatitet dhe konsumohet si perime, dhe jo si drithë kokërr. Meqenëse procesi i maturimit përfshin konvertimin e sheqerit në niseshte, misri i ëmbël ruhet dobët dhe duhet të konsumohet i freskët, i konservuar ose i ngjirë, përpara se kokrat të bëhen të ashpra dhe miellore. Është një nga gjashtë llojet kryesore të misrit, të tjerat janë misri i dhëmbëzuar, misri i strallit, misri bishtajor, kokosha dhe misri i miellit.

Në vendin tonë ky lloj misri ka filluar të njihet pas vitit 1990 por nuk ka gjetur ndonjë përhapje të madhe dhe kultivohet nga amatorë të apasionuar pas kësaj kulture.

Në SHBA ka disa lloje. Dy prej të cilëve janë dyngjyrësh. Misri i ri i ëmbël "Wild Violet" duket më shumë si një dekorativ. Misri i hershëm "Solstice" (68 ditë), ofertë nga Johnnys, është një dyngjyrësh e shijshme me kokra të verdha dhe ari që piqen në pak më shumë se dy muaj pas mbirjes. Misri i ëmbël jashtëzakonisht i

bukur 'Wild Violet' është një ofertë me kokra blu-gri dhe të bardhë që errësohen pas gatimit. Edhe pse duket si misër dekorativ, ai është i ëmbël, me lëng dhe me shije – një varietet i domosdoshëm për kopshtarët e apasionuar.

Xhenxhefil (Zingiber officinale)

Xhenxhefili (Zingiber officinale) është një bimë me lule, rizoma e së cilës, rrënja e xhenxhefilit ose xhenxhefili, përdoret gjerësisht si erëz dhe në mjekësinë popullore e vendeve të nxehta, me gjethe si heshta e me lule të verdha,



rizomat e së cilës kanë një lloj vaji dhe përdoren të thara për t'u dhënë erë të mirë pijeve, gatesave etj. Është një bimë barishtore shumëvjeçare e cila rrit pseudokërcej vjetore (kërcej të rremë të bërë nga bazat e mbështjellë të gjetheve) rreth një metër të gjatë me fletë të ngushta gjethesh.

Rrënja e saj është një pjesë mishore e quajtur xhenxhefil, i cili përdoret në gatimin e ushqimit si erëz për të përmirësuar shijen e tij. Është shumë popullore shtimi i tij gjatë përgatitjes së çajrave të ndryshëm. Ai është i mbushur me antioksidantë dhe ka një përbërës unik të quajtur Gingerol, që ul në mënyrë efektive dhimbjen dhe inflamacionin. Dhe gjithashtu ofron lehtësim në dhimbjet menstruale dhe disa osteoartrite. Është i mirë edhe për gratë shtatzëna që i ndihmon nga të vjellat e mëngjesit dhe redukon të përzierat.

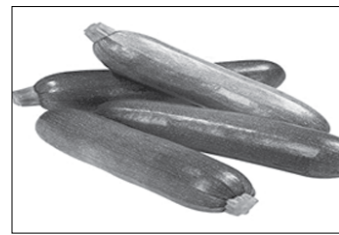
Xhenxhefili është shumë i mirë për gatesa, çaj dhe gatime të pjekura. Ai gjithashtu forcon sistemin imunitar. Shumë mirë njihet për minimizim të thartirës në stomak apo djegësirës, vjelljet e nxitura nga lëvizjet në makina (autobus), migrena dhe për parandalimin e kancerit në vezore dhe zorrë të trashë. Në vend të kafesë në mëngjes mund të pihet një gotë çaj jeshil me ca xhenxhefil si zëvendësim. Prodhimi botëror i tij arriti në 4.3 milion ton në vitin 2020, ku vendin e parë e zë India me 44% të prodhimit dhe pastaj vijnë Nigeria, Kina, Nepali, Indonezia, Tajlanda etj.

Xhenxhefili ka filluar të njihet në vendin tonë pas vitit 1990 dhe sot ai përdoret në kuzhinë dhe në përgatitjen e çajrave të ndryshëm.

Kungulleshka e gjelbër

Kungulleshka është një lloj perimeje. Ata erdhën fillimisht nga Bota e Re. Kungulleshkat janë në të njëjtën familje me

kungujt. Kungulli ka qenë një kulturë e rëndësishme në malet e Andeve që nga epoka para-kolumbiane. Kungulli është



një formë popullore në qeramikën Moche. Kungulleshkat janë njohur në vendin tonë prej kohësh dhe janë përdorur në gatime të ndryshme në kuzhinën shtëpiake. Deri në vitin 1990 tek ne njihet kungulleshka me ngjyrë gri në krem. Pas vitit 1990 në vendin tonë filloi të njihet dhe kungulleshka e gjelbër, e cila ka fruta më të mëdhenj se lloji i zakonshëm. Sot gjenden në treg të dy llojet dhe vazhdon kultivimi i tyre në shkallë të gjerë. Ashtu si dhe kungulleshka krem dhe kungulleshka e gjelbër përdoret në kuzhinë për gatime të ndryshme si të skuqura, të pjekura, të ziera për gjellë, për tava, për tarator etj.

Mashua. (Tropaeolum tuberosum) është një specie bimore e me lule në familjen Tropaeolaceae, e rritur në Ande, veçanërisht në Peru dhe Bolivi, dhe në një masë më të vogël në Ekuador si dhe në disa zona të Kolumbisë, për zhardhokët e tij të ngrënshtëm, të cilët konsumohen të gatuar ose të pjekur si perime. Është një burim i



vogël ushqimor, veçanërisht për popullatat vendase amerikane. Mashua është një barishte alpine shumëvjeçare që rritet në 2-4 m lartësi. Ajo lidhet me nasturciumet e kopshtit, dhe herë pas here kultivohet si dekorativ për lulet e tij tubulare me ngjyra të ndezura.

Bima rritet fuqishëm edhe në toka marginale dhe konkuron mirë me barërat e këqija. Është i përshtatur mirë me bujqësinë e mbijetesës në lartësi të mëdha dhe jep rendimente të larta; 30 ton për hektar prodhohen në një lartësi prej 3000 metrash, por deri në 70 tonë për hektar janë prodhuar në kushte kërkimi. Rezistenca e tij e jashtëzakonshme ndaj insekteve, nematodeve dhe dëmtuesve bakterialë i atribuohet niveleve të larta të izotiocianateve. Edhe pse mashua është plotësisht e zbutur, ajo mund të vazhdojë në bimësinë e egër për shkak të rritjes agresive dhe qëndrueshmërisë së saj. Në Kolumbi, ajo mbillet si një kulturë shoqëruese për të larguar

dëmtuesit në fushat e patates.

Zhardhok i papërpunuar mashua është i hidhur për shkak të glukozinolateve, por hidhësia zvogëlohet pas gatimit, ngrirjes ose goditjes. Deri në 75 për qind të lëndës së thatë gjendet në tuber.

Popullarizimi i mashuas mund të kufizohet nga shija e tij e fortë dhe reputacioni i tij si një anafrodiziak. Ati Bernabé Cobo shënon se në shekullin e 16-të, Inkasit u jepnin sasi të mëdha mashua trupave të tyre luftarake, në mënyrë që ata të harronin gratë e tyre. Megjithatë, zhardhokët mashua të pjekura në furrat tradicionale të dheut, të ndërhuara gjatë korrijës, konsiderohen si një delikatesë. Gjithashtu, zhardhokët e papërpunuar mund të copëtohen hollë dhe të shtohen në sallata, për të dhënë një aromë pikante dhe një strukturë krokante.

Mashua ka efekte të supozuara anafrodiziake. Studimet mbi minjtë meshkuj të ushqyer me zhardhokët mashua kanë treguar një rënie prej 45% të niveleve të testosteronit për shkak të pranisë së izotiocianateve. Mashua përmban Docosatraenoyl ethanolamide, një kanabinoid strukturor i ngjashëm me Anandamide që gjithashtu vepron në receptorin kanabinoid (CB 1) midis komponimeve të tjera të lidhura me strukturën si N-oleoil dopamina.

Patatja e ëmbël (Ipomoea batatas) është një bimë që i përket familjes Convolvulaceae. Rrënjët e saj tuberoze të mëdha, amidonoze, me shije të ëmbël përdoren si një perime rrënjore. Fidanet dhe gjethet e reja nganjëherë konsumohen si zarzavate. Kulturat e patates së ëmbël janë edukuar për të mbajtur zhardhokët me tul dhe lëkurë të ngjyrave të ndryshme. Patatja e ëmbël është vendase në rajonet tropikale të Amerikës.



Ajo është sot e përhapur në të gjithë botën, por kushtet më të mira të kultivimit i ka në Azinë Juglindore dhe Amerikën e Jugut. Prodhimi botëror i saj në vitin 2020 ishte 89.5 milion ton. Vendet kryesore të prodhimit janë Kina me rreth 50 milion ton në vitin 2020; Malavi me rreth 7 milion ton; Tanzania 4.4 milion ton; Angola 1.7 milion ton, Etiopia me 1.6 milion ton etj.

Në disa zona tropikale, ato janë një kulturë kryesore ushqimore. Zhardhoku gatuhet shpesh përpara konsumimit pasi kjo rrit vlerat ushqimore dhe tretshmërinë e tij, megjithëse në disa zona konsumojnë patate të ëmbla të papërpunuara si ushqim bazë.

KËNDI I EKSPERTIT

Perimet e reja më të njohura në vendin tonë

(Vijon nga faqja 14)

Në vendin tonë kjo bimë ka qënë e njohur prej kohësh por nuk ka gjetur përhapje. Vitet e fundit ajo gjendet vazhdimisht në treg dhe ka filluar të përdoret në kuzhinat tona. Po kështu janë bërë përpjekje modeste për kultivimin e saj në zonën bregdetare të vendit.

bimë shumëvjeçare ose përbën një përbërës të shkëlqyer mbushës për kontejnerët e përzier. Mos i mblidhni gjethet pas mesit të gushtit për të lejuar që degët të forcohen në përgatitje për muajt e dimrit.

Speci shumëngjyrësh “Mocha Swirl”. Me pjekje 50-70 ditë dhe është një nga specat më të bukur që gjendet aktualisht. Frutat e saj të shijshme të zgjatura vërtiten me nuancat e kuqe, portokalli, vjollcë, të verdhë dhe jeshile kur piqen.



“Mocha Swirl” është një spec i ëmbël i larmishëm i ngrënëshëm (*Capsicum annuum*). Si gjethet ashtu edhe fruti janë të larmishëm (dyngjyrësh). Gjethet e bimës kompakte janë të bardha në mermer dhe frutat e gjata janë me vija jeshile dhe të bardha kur janë të papjekura, duke u kthyer në kafë çokollatë me vija të kuqe dhe rozë kur arrijnë pjekurinë. Do të jetë një shtesë mahnitëse për një gatim, një kopsht perimesh ose për peizazhin tuaj të ngrënëshëm, si në gjethe ashtu edhe në fruta. Është i disponueshëm tani në Kanadë.

Ajo nuk kultivohet vetëm për pamjen e saj, por dhe për frutat me përmasa 10-11. 5 cm x 3. 8-5 cm dhe që kanë një shije jashtëzakonisht të ëmbël. Perfekte për rostitje të freskëta. Pas mbjelljes së tyre në fushë të hapur frutat e para janë gati për t’u vjelë pas rreth 60 ditësh (faza e gjelbër/e bardhë) deri në 80 ditë (faza e çokollatës/e kuqe).

Speci Flavorburst

Ngjyra fillestare është jeshile gëlqere, duke u kthyer në të verdhë të artë kur piqet. Aromë e shkëlqyeshme, e ëmbël. Frutat me madhësi mesatare janë kryesisht me 3 lobe dhe pak të zgjatura. Këta specat të ëmbël rriten lehtë, duke prodhuar një vjelje të bollshme specash të artë të freskët dhe me lëng gjatë gjithë verës. Ata rriten mirë në vazot e oborrit në një vend me diell. Një fitues i testit të shijes Burpee, Flavorburst mund të qindra specat të tjerë të ëmbël me shijen më të freskët, të lëngshme dhe të ëmbël. Këto specat prodhojnë fruta gjatë gjithë verës, me gjatë se shumica e varieteteve të tjera. Ata rriten mirë në kontejnerët e oborrit në një vend me diell. Rriten në një vend me diell me shumë ujë. Ju mund t’ju duhet t’i mbështetni bimët tuaja nëse kërcenjt fillojnë të përkulen. Diatancat e mbjelljes 45-60 cm. Ekspozimi në diell të plotë mbi 6 orë dielli direkt. Madhësia e frutave 13 cm. Periudha e vegetacionit 72ditë. Tipi i

rritjes Indeterminante (e papërcaktuar).

Domatja Alice’s Dream.

Ky biftek me madhësi mesatare është i verdhë i artë me vija të kuqe dhe një skuqje blu. Ne e duam këtë varietet produktiv dhe të pasur me antocianinë. Kjo domate është një ëndërr totale; bimët kacavjerrëse me prodhim të gjatë vazhdojnë t’i japin këto bukuri psikodelike deri në vjeshtë. Kultivimi fillon në ambiente të mbyllura 6-10 javë para ngricës së fundit. Domatja shumëngjyrëshe në feta “Alice’s Dream” ka fruta tropikale dhe të ëmbla.

Origjina e varietetit të Alice’s Dream është e paqartë. Sipas disa koleksionistëve, ky është rezultat i një kryqëzimi midis blusë Fahrenheit dhe Copia të kryqëzuar nga rritësi polak Zbigniew Pawluczuk, ndërsa të tjerë thonë se është një kryqëzim i rastësishëm midis Blue Gold dhe një fruti tjetër të pidentifikuar indigo. Fruti është i rumbullakët si domatet e llojit zemërkau, lëkura është e lëmuar, e zbukuruar me një gërvishitje pak të vjetëruar, shpatullat janë kafë të errëta, të theksuara nga antocianinat dhe peshojnë 150 deri në 400 g. Prerje mbresëlënëse me një venë të kuqe të ndezur. Pjesë aromatike dyngjyrësh me mish dhe lëng, shije e shkëlqyer me aromë agrume. Bima ka një rritje gjenetikisht të fortë, gjeth të rregullt, rritja është e pakufizuar. Rendimenti i shkëlqyer, i gjatë dhe i rregullt nga mesi i sezonit deri në ngrica.

Një nga dhjetë domatet më të mira të vitit 2020, një e mahnitshme. Mbarështuesi është Zbigniew Pawluczuk, në kompaninë e farave polake tomatodan, Ai ka thënë: “U gjet nga unë në vitin 2015 një kryqëzim aksidental midis Blue Gold dhe një domate të panjohur Indigo. Shumë produktiv, i papërcaktuar. Fruta e zezë e thellë me antocianinë super të lartë me bërthamë të verdhë me vena të kuqe”.

Domatja Captain Lucky (Domate me dy ngjyra jeshile dhe e kuqe). (75 ditëshe) e prerë në feta është një domate e re me shije të shkëlqyer që sfidon domatet më të mira të trashëgimisë. Brendësia e verdhë, jeshile, rozë dhe e kuqe përshkruhet si psikodelike. Një dyngjyrësh jeshile si trashëgimi me shije të jashtëzakonishtme. Me tul, 300–500 gram.

Fruta me ngjyrë të brendshme të mrekullueshme jeshile dhe e verdhë me vija të kuqe të ndezur dhe rozë. Frutat janë të pastra, të dendura dhe kanë një strukturë të lëmuar të mëndafshhtë. Kjo domate me të vërtetë e mrekullueshme po bëhet shumë e kërkuar nga kopshtarët në mbarë botën. E klasifikuar si një dyngjyrësh Green-When-Ripe (GWR), secila ngjyrë e ndryshme e tulit bashkohet për

të krijuar një burim energjie për sythat e shijes, që thjesht nuk mund të gjenden në domatet me një ngjyrë “të vetme”. Shpatullat e gjelbra shtrihen deri në mes të frutave, ku pjesa e jashtme përshkohet me pas nga skuqja e brendshme e kuqe, duke ju mundësuar të shihni kur frutat janë pjekur. Megjithatë, vetëm duke e prerë në feta këtë domate, mund ta vlerësoni plotësisht bukurinë e saj. Muret e jashtme jeshile gëlqere bien në mënyrë të barabartë në tulin e verdhë me rrrathëtë kuqërremta rozë në qëndër. Frutat mesatarisht midis 250-500 gram.

Domate Luleshtrydhe e zezë. Domate qershezë 60-ditëshe. Domate fantastike, e ëmbël si sheqer, që ka fruta, me një nuancë të shijeve të rrusht



dhe kumbullës. Ky frut 30 gram është i mermeruar në ngjyrë blu, të kuqe të ndezur dhe ari. Në të vërtetë aroma është e këndshme, me shije të ekuilibruar krejtësisht të ëmbël dhe të thartë. Kjo shumëllojshmëri jashtëzakonisht produktive dhe e hershme e bën atë një zgjedhje të dukshme për kopshtarët dhe fermerët e tregut që duan bimë të forta, me prodhim të hershëm dhe nuk duan të sakrifikojnë cilësinë e të ngrënit.

Kastravec “Mini-Me”.

Kastravec për turshi dhe për ngrënie 45 ditësh. Një kastravec i lehtë pa fara që është pjellor, me fruta vetëm 5-8 cm dhe shumë të freskët dhe të ëmbël. Ky varietet mini-partenokarpik Beit-Alpha është perfekt për të ngrënë. Bimët janë jashtëzakonisht produktive, duke patur 2-5 fruta uniforme për një dhe performojnë veçanërisht mirë në kulturën e mbrojtur (serra). Zgjidhni fruta të vogla të freskëta me shkëlqim me pamje dhe shije të shkëlqyer.

Kastravec Merlin.

Kastravec më i madh beit-alfa, Merlin (50-55 ditë), është po aq pa fara, i ëmbël dhe qëndron mirë. Kastravec “Merlin” është perfekt për serrë ose politunel. Ky varietet tërësisht femëror prodhon vjelje të shkëlqyera frutash me lëkurë të hollë, të lëmuar, me gjatësi deri në 15 cm, me një aromë të butë dhe pa shije të hidhur. Frutat prodhohen në çdo nyje, çdo disa ditë, kështu që ju mund të jeni të sigurt për një vjelje të mirë.

Pjepri Hara Madhu

Ky pjepër i mrekullueshëm nga Punjab, Indi është në formë loti dhe kullon ëmbëlsi. Niveli i lartë i sheqerit brix balancon me një shije jashtëzakonisht unike.

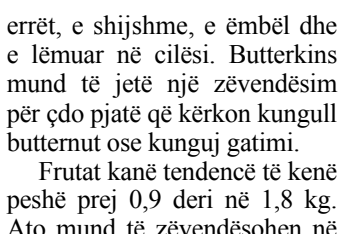
Ky varietet u prezantua në vitin 1967 nga Universiteti Bujqësor i Punjabit pas përmirësimit të varieteteve të vjetra të racave nga shteti Indian i Haryana. Kjo trashëgimi e vërtetë është një testament për një përzierje shijesh dhe kulturash indigjene në këtë rajon. Ky lloj është një pjepër super i ëmbël për zonat e nxehta dhe të thata. “Hara Madhu” merr 90 ditë për t’u pjekur dhe jep bimë 3 – 3. 5 metra të gjata me fruta 1-1. 5 kg. Çdo pjepër ka ngjyrë krem me vija dhe lëvizshmëri me ngjyrë të gjelbër me një tul të bardhë që nuk ruhet mirë, kështu që ato duhet të konsumohet shpejt.

Kungulleshka Butterbaby

Kjo kungulleshkë me përmasa të vogla është jashtëzakonisht e ëmbël dhe me shije të pasur. Mesatarja e frutave uniforme midis 200-600 gram secila me një lëkurë tërheqëse ngjyrë kafë dhe tul të thellë portokalli. Butterbaby piqet më herët se kungulleshkat e tjera të vogla dhe ruhet deri në 4 muaj. Pjekja (100-105 ditë), e cila ka kunguj të ëmbël 10-15 cm që janë po aq të lezetshëm si shekura. Bimët kacavjerrëse të shkurtra u lejojnë kopshtarëve të shtëpisë të përdorin më pak hapësirë për t’i rritur ato.

Kungulleshka gjalpore Butterkin.

Ata që kanë më shumë hapësirë duhet të provojnë kungullin “Butterkin” të Burpee (105 ditë), i cili është një hibrid i kungulleshkave dhe kungujve gjalpës me një pamje të ngjashme me kungullin dhe lëkurën vajore. Tuli i tij portokalli i ndritshëm është ëmbël dhe i butë. Brendësia shumë e



errët, e shijshme, e ëmbël dhe e lëmuar në cilësi. Butterkins mund të jetë një zëvendësim për çdo pjatë që kërkon kungull buternut ose kunguj gatimi. Frutat kanë tendencë të kenë peshë prej 0,9 deri në 1,8 kg. Ato mund të zëvendësohen në çdo recetë që kërkon kungull ose kungull dimri, dhe janë veçanërisht të mira të prera në gjysmë ose në copa dhe të pjekura. Rritja e kungujve të gjalpës dhe kujdesi pasues është në thelb i njëjtë si me kungujt e tjerë të dimrit. Bimët zakonisht rriten në rreth 3 m në gjatësi dhe prodhojnë 1 deri në 2 fruta secila. Ata janë disi të ndjeshëm ndaj insekteve dhe brumbujt e kungujve. Kungulli i gjalpës është gati për t’u vjelë në fund të verës deri në fillim të vjeshtës dhe mund të ruhet deri në 6 muaj nëse mbahen në një vend të ajrosur mirë.

Kungulleshka Long White of Palermo.

Një kungull i njomë i ri produktiv është

“Long White of Palermo” (45-55 ditë). Varieteti i trashëguar mesdhetar ka kunguj të njomë me gjalpë me një aromë të këndshme arrë në bimët me shkurre, pikërisht për kopshte më të vogla. Një trashëgimi tradicionale gustator nga Palermo, Siçili, që vlerësohet shumë në kuzhinën italiane. Frutat janë mesatarisht 30-45 cm dhe kanë një ngjyrë unike e gjelbër e sherebelës me njolla të zbehta. Ky varietet me teksturë gjalpi është i dobishëm në një sërë pjatash, nga parmixhani me kungull i njomë deri të sallatat dhe makaronat.

Kungulli Zapallito del Tronco.

“Zapallito Del Tronco” (50 ditë). Është një trashëgimi argjentinese që duket si një kungull dimri, por konsumohet si kungulli i verës dhe ka tul të butë gjalpor. Ky kungull është më shumë një hibrid midis një kungulli veror dhe një kungulli dimëror. Shpesh thirret dhe kungulli avokado. Është një prodhues i hershëm dhe jashtëzakonisht i fuqishëm, si kungujt e tjerë të verës. Një kungull i vjelë më vonë rezultojnë në një frut më të madh, me lëkurë më të errët dhe me brinjë. Në këtë fazë më të pjekur është e shkëlqyer në skarë. Kungulli Zapallo del Tronco ka një lëkurë të bukur. Shija është delikate, veçanërisht kur frutat janë të reja. Por edhe nëse frutat vilen vonë, pasi të fillojnë të formohen brinjët, përsëri është shumë e këndshme, jo shumë e fortë, dhe definitivisht jo e hidhur. Nuk është kurrë i ujshëm, si shumica e kungujve të tjerë të verës deri në fund të shtatorit. Në fund të sezonit ato ngjajnë më shumë me kungujt e dimrit. Gjithashtu, Zapallo del Tronco është shumë i gjithanshëm për gatim; duke u zbutur mirë në një kaurdisje me vaj ulliri. Tuli është mjaft i fortë për t’i bërë ballë vajit të ullirit dhe hudhrës së freskët të grirë pa u mposhtur prej tij. Ju gjithashtu mund ta grini në një salcë të ëmbël të improvizuar së bashku me mango dhe piper si një majë elegante për peshkun. Megjithatë, mund të qëndrojnë mirë në pjekjen në skarë, duke e kthyer lehtë mbi flakë me një shpatull.

Domatja “Bodacious”

është superylli i ri i mrekullueshëm, i lëngshëm dhe pjellor. Edukuar me dashuri nga Kompania Burpee, këto fruta të mëdha, të rumbullakëta, të gjalla, të kuqe të pastër 300-350 gram joshin me aromat e trashëgimisë dhe ëmbëlësinë e athët të domates. Përdoret nëpica të shijshme në sanduiçë, burger dhe sallata. Hidhni vaj ulliri dhe spërkatni borzilok të sapo prerë mbi mocarella dhe feta “Bodacious”. Nga fundi i korrikut fillon vjelja e frutave. Bimët kompakte 1. 5-2 metra japin 8–10 fruta spektakolare në javë dhe 40–50 fruta të mëdha në sezon, për bimë. Domatet rriten në grupe të mëdha - të lehta për t’u vjelë dhe pa plasaritje. Rezistencë e shkëlqyeshme. Fruti i kuq i rumbullakët. Tipi indeterminat. Pjekja 80-85 ditë. E përshtatshme për pica të shijshme, në sanduiçë, burger dhe sallata.

Kredi Agrobiznes 

A mund të blej makineri dhe
pajisje të reja bujqësore?

*SIGURISHT,
BËHET!*



 **CREDINS** bank

www.bankacredins.com

Tel.: +355 4 53 53 000



