



Shoqata e Përpunimit të Qumështit: Nuk ka marrëveshje për të rritur çmimet

Faqe 3



Ministrja Krifca: Shpallim programin e aftësisimit të rinjve në agrobiznes

Faqe 7



Shkëndije Elezi nga fshati Drizë i Gramshit: Përvoja në emigrim më bëri t'i rikthehem bujqësisë

Faqe 6



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 KËSHILLIT 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 parë i muajit shkurt 2023

Viti i shtatëmbëdhjetë i botimit - Nr. 455
Çmimi 125 lekë

E përdyjavshme e pavarur

BLEGTORIA NEVOJË PËR MBËSHTETJE NË DISA DREJTIME

RRITJA E ÇMIMIT TË QUMËSHTIT DHE NËNPRODUKTEVE TË TIJ VETËM PËR TË IMTAT

Këshilli i Agrobiznesit Shqiptar, po ndjek me shqetësim e vëmendje situatën që po kalon blegtoria dhe tregu i prodhimeve bulmetore, që po përballlet me rritje të kostos dhe reduktimin e numrit të krerëve. KASH bën të ditur, se ka kryer analiza dhe është konsultuar me ekspertë të fushës dhe grupet e interesit duke dhënë edhe disa zgjidhje. KASH kërkon rivlerësim të rolit të zooteknikut, mbështetje të fermave të vogla me të imëta, rritjen e financimit dhe ndryshimin e administrimit të kullotave, të Paketës Fiskale dhe Skemës së Mbështetjes. Gjithashtu dhe forcimin e kontrollit të AKU-së, për të mos lejuar tregtim të qumështit dhe nënprodukteve të tij, në tregje informale pa etiketa ose me etiketa të fallsifikuara.

RISI ALBANIA NJË PROJEKT I AGJENCISË ZVICERANE SDC

Instituti i Statistikave i Shqipërisë boton Vjetarin Rajonal 2022 me një shtrirje më të gjerë të dhënash dhe statistikash

Edicioni i ri i mbështetur nga Zyra Federale e Statistikave të Zvicrës (FSO) përfshin më shumë të dhëna dhe tregues në nivel rajonal dhe bashkiak



Qeveria Zvicerane kontribut për zhvillimin rural në Shqipëri



Faqe 2

STANDARDE

Si të merrni certifikatë GlobalGAP

Faqe 4



PROFIL



70-vjeçarja Hate Ora ruan traditën kuksiane të punimit të sixhadeve

Faqe 6

KËNDI I EKSPERTIT

- *Timpania ruminale* në gjedh Fq.11
- Këshilla për fermerët që mbarështojnë bagëti të imta Fq.12
- Këshilla për fermerët e kultivimit të mollës Fq.12
- Rekomandime për fermerët, për masat që duhen marrë për mbrojtjen e kulturave bujqësore dhe specieve të kafshëve nga temperaturat e ulëta Fq.11
- Domatet më të shijshme në Botë - Prof. As. Dr. Eqrem Meçollari Fq.13

Mbështetje për zonat rurale: 7,5 mln euro për eksportet dhe rritjen e të ardhurave për fermerët

Këshilli i Ministrave miratoi marrëveshjen për zbatimin e programit për "Zhvillimin e Qëndrueshëm të Zonave Rurale në Shqipëri".

Lajmin e bëri të ditur në një dalje për mediat, pas mbledhjes së qeverisë, ministrja e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca....



Faqe 2

PUNËSIM NË BUJQËSI

Prodhimi në serra, trend për sipërmarrësit e rinj



Faqe 7

RISI ALBANIA

FINANCIM

Instituti i Statistikave i Shqipërisë boton Vjetarin Rajonal 2022 me një shtrirje më të gjerë të dhënash dhe statistikash

Edicioni i ri i mbështetur nga Zyra Federale e Statistikave të Zvicrës (FSO) përfshin më shumë të dhëna dhe tregues në nivel rajonal dhe bashkiak

Vjetari Rajonal Statistikor 2022 u prezantua nga Instituti i Statistikave të Shqipërisë (INSTAT) në një aktivitet lançues ku përfshiheshin përfaqësues nga pushteti vendor, qendror si dhe nga Ambasada e Zvicrës. Vjetari përmban të dhëna kyçe demografike, sociale dhe ekonomike për prefekturat dhe bashkitë e vendit.

e treguesve ekonomikë, socialë dhe mjedisorë midis Qarqeve (prefekturave) dhe bashkive dhe për t'i ndihmuar ata të njohin aspekte të shoqërisë që nuk mund të bëhen të dukshme veçse nëpërmjet statistikave”, tha drejtoresha e INSTAT-it, Elsa Dhuli.

“Ne jemi të kënaqur që shohim se këtë vit janë shtuar

në jetën e komuniteteve dhe qytetarëve”, tha ambasadorja zvicerane Ruth Huber.

Ky publikim është thelbësor për përmirësimin e zhvillimit rajonal dhe vendor. Ai ka një gamë të gjerë përdoruesish: vendimmarrës, pushtet qendror dhe vendor, biznese dhe investitorë, studiues dhe akademikë, shoqëri civile dhe media. Përmban të dhëna të rëndësishme për temat kryesore duke përfshirë shëndetin, arsimin, mbrojtjen sociale, bujqësinë, turizmin, financat publike dhe popullsinë.

Ekspertët e INSTAT-it kanë marrë mbështetje nga Zyra Federale e Statistikave Zvicerane (FSO) përmes projektit SALSTAT – ‘Statistika Vendore të Forta’.

Të dhënat e besueshme në nivel rajonal dhe vendor kontribuojnë në rrugën e Shqipërisë për të arritur standardet ndërkombëtare. Lejon një përfirim më të mirë me axhendën e zhvillimit global dhe ofron informacion mbi progresin e bërë për zbatimin e Objektivave të Zhvillimit të Qëndrueshëm. Statistikat gjithashtu janë një nga kapitujt që po negociohen si pjesë e procesit të hyrjes së Shqipërisë në BE.



Ambasadorja zvicerane në Shqipëri Ruth Huber gjatë prezantimit të Vjetarit Rajonal Statistikor 2022 në Tiranë, 08.02.2023. © Bashkia Tiranë

“Nëpërmjet këtij publikimi jepet informacion i vlefshëm statistikor, i cili shërben për vendimmarrjen në bazë të numrave, për njohjen e çdo qarku dhe bashkie përmes shifrave, për krahasimin dhe analizimin

informacione të rëndësishme statistikore: duke përfshirë më shumë tregues në nivel rajonal dhe bahkiak. Këta tregues shtesë mundësojnë interpretim më të mirë të mënyrës sesi politikatat lokale ndikojnë

Bujqësia shqiptare përfaqësohet denjësisht në panairin “Fruit Logistica” në Berlin, Gjermani.

Ministrja e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca ndau sot në rrjete sociale pamje nga ky aktivitet ndërkombëtar i rëndësishëm për bujqësinë, tekta vuri në dukje se “dhjetë përfaqësues të kompanive bujqësore eksportuese, me mbështetjen e Ministrisë së Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, përgjatë tri ditëve të panairit më të rëndësishëm, prezantuan ekselencën shqiptare në prodhimin bujqësor në stendën shqiptare, duke hapur rrugë të reja me bizneset evropiane dhe globale për kontrata dhe tregje të reja për eksport”.

Ky event është një nga ngjarjet kryesore në botë për tregtinë globale të produkteve të freskëta bujqësore dhe Shqipëria përfaqësohet për të disatën herë radhazi, me një numër gjithnjë në rritje të subjekteve por edhe gamë të shtuar produktesh që konkurrojnë denjësisht tregjet e huaja.

Panairi “Fruit Logistica” mbledh çdo vit mesatarisht 3,200 ekspozues dhe 78,000

Krifca: Bujqësia shqiptare, përfaqësim dinjitoz në “Fruit Logistica” në Berlin

vizitorë. Ai u mbajt në datat 5-8 shkurt në Berlin, ku u mbledhën kompani nga e gjithë bota që veprojnë në sektorin e agrobiznesit si dhe eksportit dhe importit të produkteve të freskëta.

Ky panair ishte një platformë ideale që krijoi mundësi vendtakimi global dhe lehtësoi krijimin e kontakteve të reja, zgjerimin e partneriteteve si dhe identifikimin e blerësve potencialë.

Amarildo Agaçi, përfaqësues i një prej kompanive shqiptare thotë se, “rikthehem në Berlin në një nga eventet më të mëdha që ndodh në gjithë botën, ndërkohë kemi mundësi të hapim tregje të reja jo vetëm në Ballkan por edhe në Europë, gjithashtu edhe jashtë kontinentit të Europës. Do doja gjithashtu të falënderoja Ministrinë e Bujqësisë që na ka dhënë mundësinë të ndodhemi në këtë panair”.

Ndërsa Shpëtim Oseku tregon se në këtë panair ka marrë

shumë kontakte dhe, siç thotë ai, ishte “shumë i domosdoshëm dhe mendoj që duhet ta ndjekim shpesh çdo vit. Të gjithë prodhuesit shqiptarë duhet të vijnë patjetër. Është organizuar në mënyrë perfekte, mund të gesh klientë pafund”.

Ndërsa Arjol Shero, përfaqë-



sues i “Agro Konispolit” me seli në bashkinë e Konispolit,

Mbështetje për zonat rurale: 7,5 mln euro për eksportet dhe rritjen e të ardhurave për fermerët

Këshilli i Ministrave miratoi marrëveshjen për zbatimin e programit për “Zhvillimin e Qëndrueshëm të Zonave Rurale në Shqipëri”.

Lajmin e bëri të ditur në një dalje për mediat, pas mbledhjes së qeverisë, ministrja e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca.

euro të Republikës Federale të Gjermanisë”.

Ministrja theksoi se, “objektivat e këtij programi janë në të njëjtën linjë me prioritetet e Ministrisë së Bujqësisë, të shprehura në strategjinë kombëtare 2027. Qëllimet kryesore të programit janë fuqizimi i eksporteve, rritja

serave dhe patjetër, zbatimin në vendin tonë i politikave të axhendës së gjelbër të Bashkimit Europian”.

“Ky program do të mbështesë me fonde dhe ekspertizë krijimin e modeleve të fermave ekonomike të qëndrueshme, të afta të konkurrojnë cilësisht në treg. Programi synon gjithashtu të rrisë në Shqipëri zbatimin e praktikave të prodhimit me kosto të ulura si dhe përmirësimin e klimës së të bërit biznes në zonat rurale shqiptare”, tha ajo.

“Një fokus i veçantë do t’i jepet blegtorisë, në rritjen e shëndetit të kafshëve, përmirësimin e rendimentit të prodhimit dhe mbi të gjitha aksesin në treg të blegtorëve dhe sipërmarrjeve blegtorale”, u shpreh Krifca.

Ajo tha se, “ky program do të jetë edhe në funksion të mbështetjes së kapaciteteve tona administrative dhe institucionale përgjatë të gjithë rrugës së anëtarësimit në Bashkimin Europian”.

Ajo tha se, “ky është programi i dytë në vendin tonë me këtë objektiv dhe përbëhet nga një financim prej 7.5 milionë

e të ardhurave për fermerët, aplikimi i inovacioneve në shërbim të eficiencës së prodhimit, rritja e sipërfaqeve të

Zonat rurale në Shqipëri janë një gur themeli i rëndësishëm i vendit, duke ofruar një mori mundësish për rritje dhe prosperitet në të ardhmen.

Këshilli i Ministrave miratoi një marrëveshje të rëndësishme me Republikën Federale të Gjermanisë, e cila do të sigurojë 7.5 milionë euro financim për të mbështetur këtë nismë transformuese.

Programi do të ketë një ndikim të gjerë në sektorët e bujqësisë dhe turizmit rural, si dhe në sipërmarrje të tjera në sektorë të ndryshëm që operojnë në zonat rurale.

Fokusi është në modernizimin e praktikave bujqësore dhe aktiviteteve (agro)turistike, sigurimin e burimeve dhe mbështetjen e ekspertëve për të ndihmuar në krijimin e modeleve ekonomike të qëndrueshme.

Programi synon gjithashtu të inkurajojë adoptimin e metodave të përgjegjshme ndaj mjedisit dhe të promovojë turizmin e qëndrueshëm rural.

Përfaqësues i “Hatia Group” tha se dhe sivjet ishte i pranishëm në “Fruit Logistica 2023” dhe kjo falë organizimit nga Ministria e Bujqësisë. “Ne shohim një tendencë në rritje të kërkesave nga tregjet e huaja për sa i përket produkteve shqiptare dhe shpresojmë që të kemi sa më shumë marrëveshje bashkëpunimi me shtetet e huaja. Gjithashtu, i jemi mirënjohës Ministrisë së Bujqësisë për organizimin”, u shpreh ai.

Ndërsa përfaqësuesi i kompanisë “Tomato-Al” tregoi se ky është viti i shtatë në radhë që morën pjesë në “Fruit Logistica”.

“Mund të them që mund të jetë viti më i suksesshëm deri tani, me takimet që kemi zhvilluar dhe me pjesëmarrjen e vizitorëve në stendën tonë. Ministria e Bujqësisë ka bërë një punë të shkëlqyeshme me prezantimin e stendës në “Fruit Logistica”, u shpreh ai.

“Mund të them që mund të jetë stenda më e bukur ndër vite që kemi marrë pjesë dhe jemi tejet të kënaqur me prezencën dhe me figurën që kemi paraqitur në “Fruit Logistica”, theksoi ai.

BLEGTORIA NEVOJË PËR MBËSHTETJE NË DISA DREJTIME

RRITJA E ÇMIMIT TË QUMËSHTIT DHE NËNPRODUKTEVE TË TIJ VETËM PËR TË IMTAT

Këshilli i Agrobiznesit Shqiptar, po ndjek me shqetësim e vëmendje situatën që po kalon blegtoria dhe tregu i prodhimeve bulmetore, që po përballlet me rritje të kostos dhe reduktimin e numrit të krerëve. KASH bën të ditur, se ka kryer analiza dhe është konsultuar me ekspertë të fushës dhe grupet e interesit duke dhënë edhe disa zgjidhje.

KASH kërkon rivlerësim të rolit të zooteknikut, mbështetje të fermave të vogla me të imëta, rritjen e financimit dhe ndryshimin e administrimit të kullotave, të Paketës Fiskale dhe Skemës së Mbështetjes. Gjithashtu dhe forcimin e kontrollit të AKU-së, për të mos lejuar tregtim të qumështit dhe nënprodukteve të tij, në tregje informale pa etiketa ose me etiketa të fallsifikuara.

Rritje kostoje në të gjitha hallkat e zinxhirit të prodhimit dhe përpunimit të qumështit

Konjuktura e tregut:

Rritja e kostos së prodhimit të qumështit në tërësi filloi me ndryshimet që ndodhën në konjunkturën e çmimeve të tregut dhe rritjen e çmimeve të lëndëve të para të importit dhe ato të vendit sidomos mbas tërmetit, pandemisë covid 19, krizës energjitiqe dhe kulmin e arriti me fillimin e luftës Rusi-Ukrainë. Fermerët fillimisht nuk e reflektuan rritjen e kostos në çmimin e shitjes së qumështit dhe nënprodukteve të tij. Ata për të përballuar rritjen e shpenzimeve dhe për të reduktuar humbjet reagan duke zvogëluar tufat dhe duke skartuar kafshët e prodhimit të qumështit.

Blegtorëve dhe fermave blegtorale vijoi t'u rritej ndjeshëm çmimi i ushqimit të bagëtive, çmimi i medikamenteve, i lëndëve djegëse dhe naf-tës, të cilat vijnë shumica nga importi. Gjithashtu si rezultat i braktisjes së zonave rurale edhe pagat e punonjësve janë dyfishuar, shumë prej subjekteve blegtorale në disa zona

janë ndëshkuar edhe nga kush-tet e vështira të motit.

Çmimi i qumështit të lopës gjatë periudhës që kaloi u rrit gradualisht dhe po vijon rritjen graduale, duke patur si rregulator kërkesë ofertën. Ndërsa çmimi i qumështit të lopës e filloi rritjen graduale në periudhën kur nuk kishte qumësht të bagëtive të imta.

Qumështi i bagëtive të imta e reflektoi rritjen menjëherë tani sapo doli në treg, për arsye të rritjes së kërkesës dhe reduktimit të prodhimit. Bagëtisë e imta nuk kanë prodhim gjithëvjetor, vetëm 4-5 muaj mund të gjesh qumësht të bagëtive të imta me sasi për përpunim. Nëse baxhot që përpunojnë pothuaj të gjithë sasinë e qumështit të bagëtive të imta nuk do të punojnë në këtë periudhë ato do të mbyllen.

Investimet për modernizimin dhe shtimin e kapaciteteve në industrinë e përpunimit të qumështit kanë vazhduar pa ndërprerje. Për shumë arsye edhe objektive, Shqipëria nuk duhet të neglizhojë rolin që kanë luajtur dhe vijojnë të luajnë baxhot në performancën e zhvillimit të blegtorisë dhe atë të turizmit rural e në vakant të agroturizmit.

Rritja e çmimit të qumështit në përgjithësi dhe e bagëtive të imta në veçanti dhe për pasojë edhe e nënprodukteve të tij ka qenë e pritshme dhe e paralajmëruar nga KASH dhe pothuaj të gjitha hallkat e zinxhirit nga prodhuesit, grumbulluesit, përpunuesit dhe njësitë e shitjes së qumështit.

KASH për të përballuar situatën propozoi që në vitin 2017 ndryshimin e skemës mbështetëse për blegtorinë duke aplikuar masën e subvencionit për njësi prodhimi, për litër/qumësht, kg/mish. U aplikua një vit për qumështin dhe nuk u aplikua më tej. U kundërshtua heqja e rimbursimit të TVSH për fermerët prodhues të qumështit. Grumbulluesit dhe përpunuesit u vunë në vështirësi duke iu ngarkuar një barrë të padrejtë prej 20 %.

KASH në dhjetor 2021 analizoi dhe sugjeroi përsëri disa zgjidhje për të frenuar rënien e treguesve në blegtoria. Për të cilat po këmbëngul të futen në rrugën e zgjidhjes për këtë sektor me rëndësi siç është problemi i kooperimit, i mekanizimit, inovacionit dhe dixhitalizimit, i financimit dhe disbursimit të fondeve grant, përmirësimit të legjislacionit,

mungesës së zooteknikëve, riorganizimit të veprimtarisë për kullotat natyrale, ndryshimit të paketës fiskale dhe skemës së mbështetjes, mbështetja për strukturat e insiminimit artificial, forcimin e veprimtarisë parandaluese dhe kontrolluese të AKU, vlerësim e mbështetje më të madhe për stacionet e shërbimit veterinarë private etj.

Kërkesa për qumështin dhe nënproduktet dhe nënproduktet e tij pavarësisht reduktimit nuk pësoi një rënie proporcionale me rritjen e treguesve të kostos. Përkundrazi kërkesa për produktet cilësore të bulmetit gjatë sezonit turistik pati një rritje. Kështu në këtë periudhë u prish mekanizmi rregullues i çmimit në treg që është kërkesë - oferta.

Konkurrenca që është e pamëshirshme në ekonominë e tregut e veçanërisht në sektotin e blegtorisë po e bën punën e vet. Kërkesa për qumësht nga përpunuesit në këtë periudhë është e lartë. Prodhuesit duhet të shtojnë shpenzimet që të rrisin prodhimin sepse me shpenzimet dhe koston aktuale nuk e përballojnë dot kërkesën në rritje për qumësht cilësor të bagëtive të imta dhe kështu erdhi natyrshëm edhe rritja e çmimit të qumështit

të të imtave.

KASH për daljen nga situata ka arritur në konkluzion:

Tek prodhuesit numri i krerëve si për gjedhet dhe të imtat nuk duhet lejuar të zvogëlohet akoma më shumë.

Kullotat natyrale nuk duhen lënë pa u përdorur sipas kapaciteteve që ato kanë për ushqimin e blegtorisë, **Administrimi** i tyre nuk ka qenë dobiprurës për blegtorët dhe duhet të ndryshojë. Rivlerësim per rolin e zooteknikut. Financimi për investime në kullota duhet të rritet.

Paketa fiskale dhe skema e mbështetjes duhet ndryshuar, pa neglizhar dhe një sërë masash të tjera që janë propozuar në Forumin për blegtorinë që zhvilloi punimet në dhjetor të vitit 2021.

AKU duhet të ushtrojë kontrolle rigorozë, për të mos lejuar tregtim të qumështit dhe nënprodukteve të tij, nga subjekte që tregtojnë pa etiketa ose me origjinë dhe etiketa të fallsifikuara, që nuk janë në përputhje me standardet e miratuara. Vëmendja e saj duhet përqëndruar tek prodhuesit dhe tregtuesit e disa produkteve të përbëra, që kanë në përbërje edhe qumësht natyral të prod-

huar nga bagëtisë, por u lejohej të prodhonte disa nënprodukte të cilat kanë në përbërje edhe qumësht, por përdorin edhe një % të caktuar shtesash të ndryshme si vaj palme, koncentrate hirre, qumësht pluhur etj. Këto nënprodukte nuk janë dhe nuk duhet të vijojnë të quhen nënprodukte bulmeti që janë prodhuar 100 % vetëm me qumësht natyral nga kafshët, si kos, gjalpë, gjizë, djathë, salcë kosi, por të emërtohen si produkte të përbëra ku të përcaktohen saktë % e shtesave përkatëse.

Autoriteti i konkurrencës ka filluar një procedurë hetimi për monitorimin e çmimeve, por për rastin konkret nuk ka objekt sepse nuk ka rritje të çmimit të qumështit dhe nënprodukteve të tij në tërësi, por vetëm të bagëtive të imta dhe nuk do të ketë asnjë ndikim pozitiv, për të përmirësuar situatën e rritjes së çmimeve të bulmetit në treg. Nga sa e njohim situatën e tregut të qumështit nuk ka asnjë marrëveshje midis operatorëve dhe asnjë shans për fiksim të çmimit, përkundrazi veçanërisht me importuesit ka dhe do të vijojë të ketë një konkurrencë vrastare në të gjitha hallkat e këtij sektori.

Shoqata e Përpunimit të Qumështit: Nuk ka marrëveshje për të rritur çmimet

Shoqata e Përpunimit të Qumështit bëri të ditur se, nuk ka një marrëveshje mes kompanive që operojnë në sektorin e përpunimit të qumështit për të rritur çmimet.

Përmes një deklarate për shtyp, përfaqësuesi i kësaj shoqate, Donjaldo Hoxha deklaroi se, vetëm një kompani ka lajmëruar rritje të çmimeve për produktet me qumësht deleje apo dhie.

“Produktet me qumësht lope nuk do të kenë asnjë ndryshim të çmimeve, dhe është vetëm një kompani që ka lajmëruar ndryshimin e çmimeve për produktet me qumësht dele apo dhie. Kjo tregon se nuk ka asnjë dakordësi apo marrëveshje për ndryshimin e çmimeve të produkteve të qumështit. Ky është një treg i lirë dhe asnjë operator nuk ka mundësi të vendosë për çmime”, u shpreh përfaqësuesi i Shoqatës së Përpunimit të Qumështit.

Ai theksoi se, ka pasur rënie të

sasisë së prodhimit të qumështit nga të imëtat, gjatë vitit 2022, kjo e konfirmuar sipas tij, edhe nga të dhënat e Institutit të Statistikave.

“Përfitojmë nga rasti që të ndërjegjësojmë të gjitha instancat shtetërore dhe aktorët kryesor të fushës për rritjen e sigurisë ushqimore në sektorin e qumështit dhe mbi të gjitha eliminimin e fenomenit të qumështit të rrugës dhe përpunuesve informal të qumështit. Konkretisht bazuar edhe në shifrat e INSTAT në vendin tonë sasia e prodhuar e qumështit është 1,01 milion tonë, ndërsa sasia e grumbulluar është vetëm 115 mijë tonë. Pra, vetëm 11 % e sasisë së qumështit të prodhuar në vend rezulton të kalojë nëpërmjet një procesi kontrolli, përpunimi dhe paketimi të standardizuar në sektorin e përpunimit të qumështit. Pjesa tjetër prej 89 % është totalisht ekonomi informale në sektorin e qumështit. 30 % e kësaj sasive përdoret për kon-

sum vetjak, ndërsa 70 % e kësaj sasive përpunohet në informalitet dhe jashtë çdo lloj standardi nga njësi përpunimi dhe baxho të padeklaruar”, theksoi ai.

Ai vuri në dukje se, në mënyrë që shqiptarët të ushqehen me qumësht dhe nënprodukte të tij të kontrolluara dhe të përpunuar sipas standardeve të lejuara të ushqimit, është e domosdoshme ndërhyrja e menjëhershme në këtë sektor, për të bërë të mundur formalizimin dhe standardizimin e të gjitha baxhove dhe njësitë të përpunimit të qumështit në vendin tonë.

“Fokusi i industrisë së përpunimit të qumështit është prodhimi i fermerit shqiptar, prandaj kërkojmë që të gjitha masat fiskale dhe tatimore dhe mbështetja nëpërmjet subvencioneve të orientohen në nxitjen e prodhimit të blegtorëve shqiptar dhe rritjes së cilësisë së qumështit të prodhuar dhe përpunuar”, tha përfaqësuesi i shoqatës.

Çmimet e larta të bulmetit, Konkurrenca hap hetime për treg monopol: Nëse vërtetohet gjobë 10% e xhiros.

Monopol nga bizneset mbi çmimet e bulmetit? Duke marrë shkas nga paralajmërimi I disa bizneseve se nga data 15.02.2023, furnizimet e reja të bulmetit do të kenë çmime deri në 37% më të larta, Autoriteti i Konkurrencës vendosi ngritjen e Grupit të Punës për monitorimin e këtij tregu.

Sipas një njoftimi për shtyp nga ky institucion, për monitorimin e tregut të tregtimit me shumicë dhe pakicë të nënprodukteve të qumështit, Autoriteti i Konkurrencës, nisur nga disa informacione të bëra publike në media mbi njoftimin e ndërmarrjeve të përpunimit të qumështit, të cilat kanë lajmëruar pikat e shitjes me pakicë se, duke nisur nga data 15.02.2023, furnizimet e reja të bulmetit do të kenë çmime deri në 37% më të larta, vendosi ngritjen e Grupit të Punës për

monitorimin e këtij tregu.

Autoriteti informon se duke ndarë shqetësimin për rritjen e çmimit të produkteve të bulmetit nga ndërmarrjet në fjalë, po monitorohet në terren, me qëllim evidentimin, nëse ky njoftim do të zbatohet në tregun e shitjes me pakicë dhe, mbi të gjitha, nëse kjo sjellje është abuzive e si rrjedhim në shkelje të ligjit nr.9121/2003 “Për mbrojtjen e konkurrencës”.

“Ligji nr. 9121/2003 “Për



mbrojtjen e konkurrencës” ndalon të gjitha marrëveshjet të cilat kanë si objekt ose si pasojë pengimin, kufizimin ose shtrembërimin e konkurrencës në treg, veçanërisht marrëveshjet që caktojnë në mënyrë të drejtpërdrejtë ose të tërthortë çmimet e blerjes ose të shitjes, kufizojnë ose kontrollojnë prodhimin, ndajnë tregjet ose burimet e furnizimit apo vendosin kushte tregtimi.”- deklaracioni Autoriteti.

Institucioni që mbikqyr konkurrencën sjell në vëmendje të ndërmarrjeve të përpunimit të qumështit se, shkelja e ligjit “Për mbrojtjen e konkurrencës” përbën kundërvajtje administrative dhe sanksionohet me gjobë, në masën deri në 10 për qind të xhiros së vitit financiar paraardhës të ndërmarrjeve të përfshira në marrëveshje të paligjshme.

Bujqësia, rritje të prodhimit në të gjithë nënsektorët e saj

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca bëri të ditur se, harta e prodhimeve bujqësore "Made in Albania" gjatë vitit 2022, shënoi rezultate pozitive thuajse në të gjithë nënsektorët e saj.

Referuar të dhënave zyrtare të Ministrisë së Bujqësisë, prodhimi i ullirit, regjistroi një rritje disa herë më të lartë se produktet e tjera, me afro 39% krahasuar me një vit më parë.

Nëse në vitin 2021 u prodhuan 110 mijë ton ullinj, përgjatë vitit që lamë pas, prodhimi i kësaj kulture të rëndësishme për ekonominë rurale, tha ministria Krifca, arriti në 152.624 tonë.

"Politikat tona paralelisht mbështetjes për zhvillimin e prodhimit të ullirit do të adresojnë orientimin

e duhur për rritjen e cilësisë dhe certifikimit me qëllim hapjen e tregjeve të reja për rritjen e eksporteve", u shpreh ministria.

Sipas saj, tregues në rritje të prodhimit gjatë 2022 shënuan edhe agrumet, ndër të cilat portokallët, mandarinat, limonët, etj, të cilat regjistrohen me një rritje 9%, krahasuar me vitin 2021.

Gjithashtu prodhimi i mjaltit është rritur me 6%, si rezultat i shtimit të numrit të koshereve dhe të bletërritësve ndër vite, falë politikave të subvencionimit përmes Skemës Kombëtare dhe shumë shpejtë edhe të programit IPARD III.

Ndërkohë, me një kapërcim më të moderuar rritje janë edhe prodhimet e pemëve frutore me 5%. Prodhimi i grurit gjithashtu

u rrit me 4% si dhe vreshtaria me 3% më shumë për të mos harruar rritjen e vazhdueshme dhe të qëndrueshme që regjistrojnë prodhimet e perimeve në serra.

Intensifikimi i mbështetjes që ndërmori qeveria për subvencionimin e fermerëve për mbjelljen e grurit pritet t'i japë rezultatet gjatë 2023-shit, ndërsa konsolidimi i skemës së mbështetjes për naftë pa taksë për bujqësinë, është reflektuar në uljen e kostove dhe rritjen e përgjithshme të prodhimit bujqësor vendas.

"Politikat tona synojnë mbështetjen e fermerit, rritjen e prodhimit vendas, të eksporteve, përmirësimin e ekonomisë rurale dhe nxitjen e punësimit të rinjve në bujqësinë", theksoi ministria Krifca.

Krifca: Punësimi në bujqësi u rrit me 6.5%, pagat me 15.7%

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca deklaroi se punësimi në bujqësi u rrit me 6.5%.

Në një postim në rrjetet sociale Krifca, njoftoi se jo vetëm është rritur punësimi, por është rritur edhe paga me 15.7%.

"Punësimi në bujqësi me të dhënat e tremujorit të tretë të vitit 2022 flet për rritje me +6.5% të të punësuarve në bujqësi dhe rritja e pages me +15.7%. Kemi ende shumë punë përpara ndërsa vijojmë politikën e zhvillimit për investime të shtuara, që gjenerojnë punësim, e të paguar me dinjitet, në zonat rurale", shkruan Krifca.

Po ashtu Krifca postoi foto të punëtoreve në përpunimin e ullirit për eksport në Lushnjë.

"Zonjat punëtore në përpunimin e ullirit për eksport në

Lushnjë si dhe Orgest Hasko, agronom i lartë dhe fermer që kujdeset për mbrojtjen e

bimëve nga temperaturat e ulta në Samaticë, Kutalli, Berat", shkruan Krifca.



Skemat mbështetëse në bujqësi - Ndihe për fermerët në disa sektorë në Korçë

Në qarkun e Korçës janë aplikuar disa skema në ndi-

një sërë skemash mbështetëse në sektorë të ndryshëm. Ndër

ato me mollë, një frut i kultivuar masivisht në Qarkun e Korçës.

Duke qenë se kostoja e sigurimit të tyre nga ana e fermerëve është e lartë, Drejtori i Agjencisë Rajonale të Ekstensionit Bujqësor në Korçë, Vullnet Gjolla, këshillon fermerët të aplikojnë në skema të tilla.

Një tjetër skemë mbështetëse, nga e cila kanë përfituar një numër i konsiderueshëm fermerësh gjatë vitit të kaluar, ka qenë dhe ajo e naftës. Po ashtu një tjetër alternativë, sipas Gjollës, është edhe sigurimi i produkteve bujqësore në kompanitë e sigurimit.

Skemat mbështetëse në bujqësi përfshijnë disa sektorë si atë të blegtorisë, peshkimit, bletarisë, bujqësisë, etj.



hmë të fermerëve. Për të mbrojtur prodhimin si edhe për t'i dhënë shtysë zhvillimit të mëtejshëm të bujqësisë, për fermerët janë ofruar

më kryesoret në zonën tonë, ka qenë ajo për rrjetat antibreshër, një fenomen natyror që ka sjellë jo pak dëme në pemëtore, kryesisht në

Si të merrni certifikatë GlobalGAP

Certifikata GlobalGAP (EurepGAP) mund të merret për prodhuesit bujqësorë, prodhuesit e integruar të akuakulturës, produktet bujqësore dhe fortifikuese. Prodhuesit mund të marrin Certifikatën GlobalGAP (EurepGAP) vetëm, si dhe në grupe, për shembull, kooperativat e fermerëve mund të aplikojnë dhe të marrin certifikatën. Si të merrni certifikimin GlobalGAP (EurepGAP)? Për informacione më të hollësishme, ju lutemi aplikoni në zyrën tonë Sistem Quality.

GlobalGAP (EurepGAP) është grupi standard për aktivitetet bujqësore për të përbushur nevojat e një bujqësie me cilësi më të lartë dhe moderne. Ky standard, i cili u krijua nën udhëheqjen e normave të Evropës En dhe udhëzimeve Iso 65, është standardi bujqësor më i përdorur sot në botë.

Një produkt me një certifikatë GlobalGAP regjistrohet në sistemin e të dhënave GlobalGAP (EurepGAP) dhe merr pjesë në zinxhirin e Furnizimit të Produkteve. Prandaj, produkti i certifikuar GlobalGAP (EurepGAP) përfshihet në rrjetin e shitjeve dhe marketingut në të gjithë botën. Kjo tregon rëndësinë e

GlobalGAP (EurepGAP) për sa i përket marketingut.

Proceset e Marrjes së Certifikatave GlobalGAP (EurepGAP):

- Nëse nuk ka sistem të instaluar në ndërmarrje, merret konsulencia e Dokumentacionit të Cilësisë së Sistemit. (Konsulenti mund ta bëjë këtë punë nëpërmjet kompanisë ose brenda vetë kompanisë.

- Nëse organizata është e gatshme për auditim, ajo aplikohet tek organizmi certifikues.

- Oferta është pranuar.
- Pas nënshkrimit të propozimit, përfundohet një kontratë auditimi.

- Data e auditimit është planifikuar.
- Dokumentet janë të kontrolluara.
- Është kryer inspektimi në terren.

- Nëse nuk ka mangësi, raporti i inspektimit dorëzohet për miratimin e certifikimit. (nëse ka mangësi, jepet koha për mbylljen e mangësive)

- Miratimi i dokumentit është dhënë.

- Një botim miratimi bëhet në bazën e të dhënave GlobalGAP (EurepGAP).

MODELI I CERTIFIKIMIT NË GRUP

Historia e Doni Fruit dhe Certifikimi në grup me GlobalG.A.P i 58 fermerëve, model për t'u ndjekur dhe zhvilluar në nivel lokal

Një grup prej 58 fermerë që furnizojnë Doni Fruits, një kompani eksporti me seli në Lushnjë, janë certifikuar së bashku me Doni Fruits për eksportin e frutave dhe perimeve në tregjet evropiane, përmes certifikimit në grup GlobalG.A.P.

Sativa është organi certifikues ndërkombëtar me seli në Portugal dhe cila ka certifikuar krahas subjekteve të tjera edhe Doni Fruits dhe grupin e fermerëve.

Projekti zviceran RisiAlbania mbështet eksportuesit si Doni Fruits për të siguruar standardin GlobalG.A.P. një garanci për igurinë ushqimore dhe kushtet e punës për fermerët. Eksportuesit sigurojnë kontrata më të mira me blerësit evropianë dhe një marrëdhënie më të lartë besimi me fermerët që i furnizojnë që krijon më shumë vende pune për të rinjtë për të përbashkuar kërkesën në rritje të tregut zviceran dhe tregjeve evropiane për produkte të certifikuar dhe miqësore me mjedisin" – tha Patrik Meier pasi vizitoi një sërë të certifikuar me GlobalG.A.P.

"Ky standard ofron një mundësi të artë për ta ndjekur edhe kompanitë dhe fermerët e tjerë në Shqipëri. Unë ju siguroj se qeveria shqiptare do të mbështesë fermerët dhe

eksportuesit, duke ndërgjegësuar për certifikimin në grup GlobalG.A.P." – thane eksperte ne MBZHR..

Kjo ky modeli i certifikimit në grup me GlobalG.A.P. që I jepet një eksportuesi me një grup kaq të madh fermerësh shqiptarë, dhe hera e dytë që ndodh në Shqipëri.

"Ky proces nisi pas kërkesës që kishim nga tregjet ndërkombëtare për produkte të certifikuar. Ne kishim informacion për certifikimin GlobalG.A.P. por nuk ishte e lehtë për ne ta ndërmerim këtë iniciativë. Në sajë të partnerëve tanë, RisiAlbania dhe Albinpekt ia dolëm të sigurojmë certifikimin në grup GlobalG.A.P., një arritje e madhe për kompaninë tonë dhe për gjithë vendin, i cili përfaqësohet tanimë në tregjet ndërkombëtare me produktet e certifikuar" – theksoi administratori i Kompanisë Doni Fruits Ejup Ahmeti.

Përmes këtij certifikimi, frutat dhe perimet shqiptare kanë të gjitha garancitë dhe përbushin kërkesat e sigurisë dhe të cilësisë që kërkohen nga supermarketet në Evropën Perëndimore. Certifikimi siguron gjithashtu procesin e prodhimit, i cili duhet të respektojë shëndetin, sigurinë dhe mirëqenien e punëtorëve, si dhe mjedisin.

RisiAlbania, një projekt i Agjencisë Zvicerane për Zhvillim dhe Bashkëpunim SDC që zbatohet nga Helvetas Swiss Intercooperation dhe Partners Albania, po mbështet eksportuesit për të menaxhuar dhe për të marrë certifikimin në grup GlobalG.A.P. për fermerët e tyre furnizues. Me marrjen e certifikatës GlobalG.A.P eksportuesit shqiptarë aksesojnë tregje me vlera më të larta dhe sigurojnë kontrata më të mira me blerësit, gjë që çon në marrëdhënie më të forta me fermerët e tyre furnizues dhe më shumë vende pune për të rinjtë, për të përbushur kërkesën në rritje.

RisiAlbania ka mbështetur eksportuesit nismëtarë të kësaj iniciative për të prazantuar certifikimin në grup GlobalG.A.P. në Shqipëri: Ky proces filloi në 2018 kur Tomato AL, një eksportues me qendër në Berat, realizoi me sukses certifikimin në grup GlobalG.A.P për një grup fillestar prej 16 fermerësh. Eksportet e tyre në tregjet evropiane u rritën me 30% gjatë vitit të parë, duke rritur interesin e kompanive dhe fermerëve të tjerë për marrjen e certifikimit në grup. Doni Fruits e pason me një grup më të madh fermerësh dhe më shumë mallra të certifikuar.

Ambasadorët e Sigurisë Ushqimore të shkollës “Myslym Keta”

Autoriteti Kombëtar i Ushqimit është ndalur këtë herë pranë të rinjve të shkollës së Mesme të Përgjithshme “Myslym Keta” Kombinat në Tiranë me orët edukative ndërgjegjësuase, mbi elementë kryesorë të sigurisë ushqimore.

AKU, e përfshirë në këtë fushatë kombëtare me inspektorë e specialistë të ushqimit, po intensifikon përpjekjet për ndërgjegjësimin e konsumatorëve dhe rëndësinë e madhe të sigurisë ushqimore, duke vënë theksin tek fëmijët dhe të rinjtë e shkollave, si mënyra më e mirë për të përthithur njohuri dhe shpërndarë ato kudo.

“U bashkëbisedua për afatin dhe mënyrën e përdorimit të produkteve ushqimore dhe leximin e etiketës. Të rinjtë

shfaqën shumë interes për të gjitha hapat e rëndësishëm të produktit ushqimor, që nga

AKU njoftoi se, në përmbyllje të këtij takimi u bënë pjesë si “Ambasadorë të Sig-



prodhimi deri tek konsumimi”, bëri të ditur AKU, përmes një njoftimi për shtyp.

urisë Ushqimore “ edhe 55 të rinj të shkollës së Mesme të Përgjithshme “Myslym Keta”.

Ferma blegtorale e familjes Gjondrekaj, mbështetje nga programi IPARD II

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krif-

soi se ferma është me standarde të mira për mirëqenien

shëve, edhe falë mbështetjes së mundësuar përmes programit IPARD II, sot mbarëshojnë mbi 200 lopë qumështi dhe synojnë të zgjerohen e të rriten”, theksoi Krifca.

“Kjo fermë, me cikël të mbyllur, që prodhon vetë ushqimin për kafshët, kujdeset për rendimentet çdo vit në rritje, zotëron një sistem mjelje krejtësisht të automatizuar me teknologji të lartë, duke i mundur praktikisht e mira të sigurisë ushqimore dhe duke i dhënë informacion të saktë e të hollësishëm për mirëqenien e kafshëve në kohë reale”, shtoi ajo.

“4000 litra qumësht çdo ditë që ferma prodhon, grumbullohen dhe përpunohen çdo ditë nga një prej përpunuesve tanë që furnizon konsumatorët me nënprodukte qumështi me cilësi të lartë”, shkroi Krifca.



ca vizitoi fermën e familjes Gjondrekaj në Bushat.

Krifca u shpreh se, kjo fermë ka aktualisht 200 krerë lopë, falë mbështetjes përmes programit IPARD II. Ajo thek-

e kafshëve dhe prodhon 4000 litra qumësht çdo ditë.

“Në fermën e familjes Gjondrekaj, që administron një fermë blegtorale me standarde të larta të mirëqenies së kaf-

“Në fshat”, studentët eksperiencë unike në zonat rurale të vendit

Ardiana Miho, 24 vjeç dhe e sapo diplomuar në veterinari, u bë pjesë e projektit “Në Fshat”, një nismë e Ministrisë së Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Kjo eksperiencë e re për të, ishte tepër emocionuese që në fillim, duke prekur nga afër një realitet ndryshe të fshatrave dhe zonave rurale të vendit tonë.

Fillimisht u intervistuan disa banorë në krahinën e Bjeshkëve të Nemuna të cilët kishin nevojë për trajnime apo ndihmë materiale/financiare që të mund të lehtësonin sado pak vështirësitë që hasin çdo ditë.

Falë këtyre të rinjve si Ardiana dhe ndërthurjes me projektet të tilla, zonat rurale dhe fshatrat e Shqipërisë po marrin gjithmonë e më shumë vëmendje e promovim jo vetëm si prodhues të sektorëve të bu-

jqësisë dhe blegtorisë por dhe potenciale turistike.

Projekti “Në fshat”, solli për herë të parë një eksperiencë unike për studentët e Universitetit Bujqësor, që patën mundësinë të eksploronin dhe jetonin eksperiencën e jetës në fshatra, pasi përgjatë udhëtimit në zonat më të largëta të Shqipërisë, zbuluan shijen tradicionale, traditat e zakonet popul-



lore si dhe shumë miq të rinj.

Për gjatë dy javëve që u zhvillua ky projekt, grupi i studentëve u ndal çdo ditë në një nga nëntë fshatrat e zonës Tropojë-Malësi e Madhe, si Shoshan, Lekbibaj, Rec, Tamarë, Gropat e Selcës, Lëpushë, Vermosh, Malësi e Madhe.

Projekti “Në fshat” u mbështet nga qeveria gjermane, nëpërmjet GIZ në Shqipëri.

Projekti sjell një perspektivë të re për studentët, që kontribuon në komunitetin rural.

“Ndihejmi një banor në fshat” apo promovimi i potencialit turistik në fshatra janë eksperiencat që u ofrohen të rinjve për një periudhë dyjavore në 11 qarqe të vendit: Shkodër, Kukës, Dibër, Lezhë, Elbasan, Korçë, Kolonjë, Pogradec, Gjirokastrë, Përmet, Tepelenë.

Tregtia e lirë, Ibrahimaj: Forcojmë dialogun me biznesin

Komiteti Kombëtar i Lehtësimit të Tregtisë zhvilloi mbledhjen e tij të radhës nën drejtimin e ministres së Financave dhe Ekonomisë, Delina Ibrahimaj.

zhvillimi i biznesit, i ekonomisë dhe i vendit në tërësi.

Ministria tha se është e nevojshme që në bashkëpunim me dhomat e tregtisë dhe me biznesin në sektorë të caktuar

fiskalisht, qoftë duke i dhënë një subvencion. Këto analiza sektoriale duhet t'i bëjmë dhe është mirë që t'i iniciojmë të përbashkëta, me dhomat e tregtisë dhe me bizneset e sektorëve specifikë. Do fillojmë me bujqësinë, pasi është një sektor që jep 20 % të PBB dhe ka rëndësi jo vetëm në PBB, por në punësim dhe në zhvillimin e ekonomisë së vendit”, u shpreh Ibrahimaj.

Sa i përket çështjes së cilësisë së eksporteve, ministria tha se qeveria ka ndërmarrë angazhimin për të mundur vlerësimin nga organet e Bashkimit Evropian për të gjitha produktet me bazë shtazore.

“Lajmi i mirë është që do të fillojmë me industrinë e qumështit gjatë këtij viti, në bashkëpunim me Ministrinë e Bujqësisë dhe AKU, dhe uroj që çdo që të shkojë mirë. Sigurisht që do të ketë problematika, por do të shërbejë si nxitje me qëllim përmirësimin, që në të ardhmen do t'i shërbejë të gjithë industrisë së qumështit”, tha Ibrahimaj.

Sa i përket marrëveshjes së tregtisë së lirë me Japoninë, Ibrahimaj ftoi shoqatat e biznesit që të bëjnë propozimet e tyre për produkte specifike, në mënyrë që të përfshihen në diskutime me shtetin japonez.



Qëllimi i këtij takimi ishte diskutimi lidhur me rritjen e cilësisë dhe plotësimin e standardeve të kërkuara për eksportimin e produkteve shqiptare, si dhe diskutimi mbi mundësinë e një marrëveshjeje të tregtisë së lirë me Japoninë. Për të dyja këto çështje, Sekretariati teknik i KKLt prezantoi edhe analizat përkatëse.

Në fjalën e saj, ministria Ibrahimaj theksoi rëndësinë e forcimit të dialogut mes qeverisë dhe biznesit, pasi qëllimi i përbashkët i të dy palëve është

të bëhen studime sektoriale për konkurrueshmërinë e vendit si në kuadër të “Ballkanit të Hapur”, “Procesit të Berlinit”, CEFTA-s dhe procesit të integritimit evropian.

“Unë në thelb besoj fort që forma duhet të jetë lehtësimi dhe mbase subvencioni i disa industrive, por jo mbështetja nëpërmjet politikave fiskale, sepse lehtësimi fiskal në sektorë të caktuar historikisht ka sjellë sjellje abuzive dhe informalitet, dhe në fakt efekti është i njëjtë, qoftë duke i lehtësuar

88 lumenj në Ballkanin Perëndimor propozohen si zona të mbrojtura natyrore “Emerald”

Një grup shkencëtarësh dhe organizatash jo-qeveritare mjedisore nga 11 shtete publikuan një listë me 88 lumenj dhe pasuri natyrore nga Ballkani Perëndimor që ata i konsiderojnë me prioritet të lartë për t'u mbrojtur, duke u kërkuar vendeve nënshkruese të Konventës së Bernës të zgjerojnë Rrjetin “Emerald” në rajon.

Rrjeti “Emerald” është themeluar nga Këshilli i Evropës në vitin 1989, sipas Konventës për Ruajtjen e Jetës së Egër Evropiane dhe Habiteteve Natyrore (Konventa e Bernës) dhe përbëhet nga zona me interes të veçantë për të ruajtur florën dhe faunën e egër në habitatet e tyre natyrore.

Shqipëria e ka ratifikuar Konventën e Bernës në Janar të vitit 1999 dhe është pjesë e saj së bashku me 46 vendet anëtare të Këshillit të Evropës.

Propozimiri shkencëtarëve dhe organizatave mjedisore përfshin 15 zona natyrore dhe lumenj në Shqipëri: “Vjosa”, “Shumbin”, “Seman”, “Erzen”, “Pavlo”, “Drini i Zi”, “Mat”, “Buna”, “Cem”, Parkun Kombëtar të Butrintit, Liqenin e Shkodrës, Karavastanë, Alpet, zonën natyrore Shëngjin-Ishëm dhe Moravën.

Si nënshkruese të Kon-

ventës së Bernës, Shqipëria, Bosnja dhe Hercegovina, Mali i Zi, Maqedonia e Veriut dhe Serbia filluan krijimin e Rrjetit Emerald në vitin 2011, kur propozuan një numër të vogël zonash natyrore, por shumë nga lumenjtë mahnitës të rajonit janë lënë të pambrojtur dhe kjo synohet të përmirësohet përmes prozimit të ri.

Drejtori Ekzekutiv i organizatës tjetër shqiptare “PPNEA që u përfshi në propozim tha se “kërkesa për përfshirjen e këtyre lumenjve në rrjetin “Emerald” është një hap i madh në drejtimin e duhur për garantimin e mbrojtjes afatgjatë dhe ruajtjen e biodiversitetit të paçmuar të këtyre zonave natyrore”.



“Lumenjtë në Ballkan janë ndër ekosistemet më të kërcënuara dhe është me mjerim vlerë që ato të përfshihen në një rrjet të mbrojtur ligjërisht”, i tha Zërit të Amerikës Olsi Nika, Drejtor Ekzekutiv i “EcoAlbania”, e cila u përfshi nga Shqipëria në rrjetin e organizatave që paraqitën kërkesën.

Ndërsa Aleksandër Trajçe,

Lista e lumenjve të publikuar në propozimin e shkencëtarëve dhe organizatave mjedisore u përpilua gjatë një aktiviteti ndërkombëtar dhjetorin e vitit të shkuar ku pjesëmarrësit paraqitën edhe të dhëna shkencore për speciet dhe habitatet e peshqve për të mbështetur zgjerimin e rrjetit “Emerald” në vendet e Ballkanit Perëndimor.

GRATË NË SIPËRMARRJE

Mbështetja e grave në bujqësi shpresë për zhvillimin e sektorit

Prof. Dr. Tatjana Dishnica ka mbi 45 vjet në shërbim të zhvillimit rural si agronome, pedagoge, studiuese dhe drejtuese e institucioneve kërkimore në Shqipëri. Ajo ka një kontribut të vyer në shoqërinë civile, me fokus mbështetjen e grave në zonat rurale duke qënë edhe pjesë në forumet drejtuese të Rrjeti Shqiptar per Zhvillim Rural - ANRD dhe një bashkëpunëtoare e UN Women.

Sot në ditën Ndërkombëtare të Grave dhe Vajzave në Shkencë, ajo sjell në vëmendje përfshirjen e grave dhe vajzave në fushat



shkencore dhe në sektorin bujqësor, me aq rëndësi për zhvillimin ekonomik të vendit.

Glikotë e Përmetit, traditë dhe biznes fitimprurës

Përmeti njihet si qyteti i trëndafilave, i verës, por veçanërisht është i famshëm edhe për glikotë e veçanta, të cilat banorët e kanë pagëzuar edhe me emrin “mbretëresha” e zonës së tyre.

Mikpritës i vizitorëve në çdo stinë të vitit, Përmeti nuk

shumë përkushtim dhe dashuri, përgatit gliko të llojeve të ndryshme duke i bërë ato ndër produktet më shijshme dhe të veçanta të zonë.

Ministria Krifca publikoi në rrjetet sociale foto nga kjo sipërmarrje teksa shkroi “traditën përmetare të glikosë, Entela e ka

hojmë trahana por kryesisht, gliko të frutave të ndryshme”, u shpreh Entela.

Sipas saj, glikoja e arrës është një ndër produktet më të kërkuara nga konsumatorët dhe turistët e huaj. Përgatitja e saj është traditë e vjetër në Përmet dhe ka një vend shumë të veçantë në rastet e festave të ndryshme familjare.

Entela tregon se, në punishten e saj prodhohen produkte në mënyrë tradicionale, ashtu siç bëheshin më parë, duke ruajtur shijen e veçantë dhe cilësinë e prodhimit, me qëllimin që këto prodhime të kthehen në markë.

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, ka në fokus të veçantë mbështetjen e sipërmarrjeve në industrinë e përpunimit të ushqimeve. Përmes politikave të programeve të ndryshme mbështetëse, MB-ZHR po i nxit këto sipërmarrje, veçanërisht ato që drejtohen nga gra, të koepojnë mes tyre dhe të mund të përfitojnë nga fondet e mbështetjes për teknologji dhe mjete përpunimi bashkëkohore që rrisin cilësinë dhe standardet, një nga kushtet kryesore për tregun vendas dhe eksporte.



mund t'i lërë vizitorët të largohen pa i provuar glikotë e shumëllojshme të gatuar nga amvisat përmetare.

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural Frida Krifca, ndau sot shembullin e Entelës, 45 vjeçares nga Përmeti që me

kthyer në biznes”.

“Unë punoj në punishten DI-Pro-Bio. Zanatin për përgatitjen e glikove ma ka mësuar vjehrra. Ky ambient që sot e kemi kthyer në dyqan shitje dhe përpunimi të glikosë, ka qënë baxho më përpara. Prod-

Kulla 230-vjeçare në Bulqizë, destinacion turistik falë mbështetjes së AZHBR-së

Kulla “Hupi” në fshatin Lepurakë (Bulqizë), 230-vjeçare mirëpret qindra vizitorë vendas e të huaj.

Agjencia për Zhvillimin Bujqësor dhe Rural publikoi sot në rrjetet sociale pamje të saj, e cila është shndërruar tashmë në destinacion turistik falë mbështetjes së IPARD II.

Julian Hupi, një ish-minator, iu përkushtua realizimit të ëndrrës së tij, shndërrimin e kësaj kulle në një nga atraksionet turistike më të preferuara.

Në sajë të mbështetjes nga AZHBR/IPARD II, u bë e mundur rikonstruksionin dhe krijimi i ambienteve akomoduese sipas një stili tradicional që shpalos vlerat kulturore të kësaj zone.

Kjo kullë ofron për vizitorët ushqim cilësor, me produkte nga ferma e familjes, por edhe nga fermerët përreth.

Terreni malor të jep mundësi

Investime të tilla, përmes fondeve të Bashkimit Europian dhe Qeverisë Shqiptare, kanë qëllim zhvillimin e turizmit rural, rrisin aktivitetin ekonomik të kë-



si për kryerjen e sporteve të ndryshme, kryesisht çiklizëm, por dhe aktivitete të tjera.

tyre zonave dhe janë kontribuues të rëndësishëm në përmirësimin e ekonomive familjare rurale.

70-vjeçarja Hate Ora ruan traditën kuksiane të punimit të sixhadeve

Artizanati, kryesisht në thurjen e sixhades, është një traditë e vjetër kuksiane të cilën me shumë mund gratë dhe vajzat po e trashëgojnë brez pas brezi.

Drejtorja Rajonale e Trashëgimisë Kulturore Shkodër sjell shembullin e 70-vjeçares kuksiane Hate Ora e cila është ndër të paktat gra artizane të spikatura që ka arritur të mbajë gjallë traditën e prodhimit artizanal të qilimave dhe sixhadeve.

Hatja, një grua trupvogël, e shkathët dhe e zgjuar, prej 40 vitesh ushqen të njëjtin pasion për këtë zana.

Ajo, tregon se profesionin e artizanes e ka përqafuar që në vogëli, nga stërgjyshja, gjyshja e hallat tek i shihte që përgatisnin pajën edhe pse ëndërr e kishte të bëhej arkitekthe.

Pavarësisht vështirësive të kohës, së bashku me gra të tjera artizane ajo arriti të ruante traditën dhe emrin e artizaneve.

Për 12 vite me radhë, Hatja do të spikaste si mjeshtre në Ndërmarrjen Artistike të Kukësit, në vitet '80, mes 1200 grave dhe vajzave të angazhuara asokohe në prodhimin e sixhadeve në vegë të cilat eksportoheshin për tregje të njohura të Evropës.

Në vitet '90, me mbylljen e Ndërmarrjes së Artizanatit, Hatja do të hapte punishten e saj “Artizane Ora”, ku do të kultivonte këtë traditë duke mbështetur edhe dy gra të tjera dhe njëkohësisht duke ofruar edhe kurse aftësimi për ato që duan të ruajnë traditën kuksiane.

Porositë që ajo merr janë sixhade dhe qilima për të cilat

ajo arrin të endë dhe të zbrëthet shpejt dhe saktë modele të vështira me figura gjeometrike dhe motive etnografike të zonës së Kukësit dhe jo vetëm, të cilat i realizon me një saktësi të admirueshme, në skicimin e një letre me milimetra duke katrorizuar me detaje nyjet e punimit, ku një katror përkon me një nyje. Materialet që ajo përdor janë fijet e holla të leshit të ngjyrosur shumëngjyrësh dhe pambukut të Radmirës.

Zanatin, Hatja e trashëgoi tek vajza, Mikaela dhe mbesat e saj, të cilat punojnë bashkërisht për realizimin e punëve të ndryshme sipas porosisë në të gjithë botën, si një amanet për të trashëguar punimin e sixhades, një nga elementët unikë dhe të pazëvendësueshëm që mbart pasionin e grave kuksiane.

Shkëndije Elezi nga fshati Drizë i Gramshit: Përvoja në emigrim më bëri t'i rikthehem bujqësisë

43-vjeçarja Shkëndije Elezi nga fshati Drizë i Gramshit, punon në tokën e saj, ku bashkë me familjarët ka ngritur ser-

solli shembullin e Shkëndijes si një prej shumë rasteve të atyre që janë rikthyer nga emigracioni për të punuar në tokat

në tokën tonë, për të punuar këtu dhe ngritur serrat tona, ka prodhime disa nga perimet kryesore”, tregon Shkëndija.

Ajo thotë se e provuan emigrimin, por menduan familjarisht të kthehen në vend.

“Kishim familjarët këtu. Menduam që të ktheheshim në Shqipëri dhe të punonim. Punën dhe të mirën e ndërton njeriu si në emigrim dhe në Shqipëri”, shprehet ajo, teksa thotë se “Përvoja në emigrim më bëri t'i rikthehem bujqësisë”.

Ministria e Bujqësisë ka në fokus nxitjen e punësimit në bujqësi dhe mbështetjen e sektorit. Skemat mbështetëse për bujqësinë përmes Agjencisë për Zhvillimin Bujqësor e Rural dhe programit IPARD vijojnë të financojnë fermerët për të zgjeruar aktivitetin e tyre në Shqipëri.



rën për prodhimin e perimeve të ndryshme, të cilat i shet në pikën e shumicës me çmim të favorshëm.

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca

e tyre dhe ngritur biznese fitimprurëse, duke zbatuar eksperiencën e fituar nga jashtë vendit.

“Pas disa viteve në emigracion, familjarisht jemi rikthyer

Mbështetja për kultivimin e grurit, Ylli Veizaj nga Llakatundi zgjeroi sipërfaqen me 40 ha

Ylli Veizaj është një tjetër përfitues i skemës së grurit në fshatin Llakatund (Vlorë).

Ai ka 30 vjet që merr me bujqësi dhe kultivimin e kulturave të ndryshme bujqësore, por vitin e shkuar, në sajë të mbështetjes së dhënë, arriti të mbjellë një sipërfaqe më të madhe prej 40 ha grurë.

Ylli thotë se prodhimin e çon në fabrikat e zonës dhe fiton të ardhura nga shitja e tij. Subvencioni i dhënë nga qeveria ndihmoi në uljen e kostove dhe e motivoi që këtë vit të jetë gruri kultura kryesore e mbjellë.

Skema mbështetëse e gru-

rit ishte një risi që nisi në vitin 2022, e cila dhe ndikim të drejtpërdrejtë në rritjen e sipër-

faqeve të mbjella, me qëllim plotësimin e nevojave të tregut vendas.



TË RINJTË NË AGROBIZNES

Krifca: Shpallim programin e aftësimit të të rinjve në agrobiznes

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, përmes një programi të ri intershipi, me njohuri teorike e praktike, po mbështet aftësimin e të rinjve në agrobiznes, me synim integrimin e tyre në sipërmarrje të reja në bujqësi.

Të rinj të sapodiplomuar, apo në vitin e fundit të studimeve dhe që duan të marrin një eksperiencë të vlefshme, në një kohë kur nevoja për aftësi inovatore e digjitale është vetëm në rritje dhe aplikimi i tyre nuk njihet kufij në të gjithë sektorët e ekonomisë, mund të aplikojnë të bëhen pjesë e projektit që Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural në bashkëpunim me FAO-n dhe UBT-në do të çelin nga data 15 shkurt deri në 1 mars të këtij viti.

Në takimin e organizuar me këtë rast në Ministrinë e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, ku ishin të pranishëm përfaqësues të Programit FAO, pedagogë të UBT-së, studentë, sipërmarrës në sektorin e bujqësisë si dhe të ftuar të linjës, ministrja Frida Krifca, vuri në dukje potencialin e madh që ka bujqësia e agroindustria në ekonominë e vendit dhe angazhimin e forcës së punës në zonat më të thella të Shqipërisë.

“Ne jemi me fat që kemi një fuqi punëtore të rëndësishme në këtë sektor edhe për shkak të strukturës së ekonomisë sonë. Por si politikëbërës kemi detyrën për të krijuar një situatë mak-

hjen e sektorit me dijen, inovacionin, digjitalizimin”, tha ministrja Krifca, teksa vuri në dukje se, “ata të rinj, të cilët janë shkolluar brenda apo jashtë vendit, që duan të shtyjnë përpara njohuritë e tyre në

Ministrja Krifca bëri të ditur se, sot janë orientuar shumë projekte që fuqizojnë të rinjtë në drejtim të sipërmarrjeve të reja në bujqësi dhe përdorimin e teknologjive të reja.

Ajo solli në vëmendje se në muajin dhjetor, me C I H E A M Bari në një projekt të përbashkët ndërkufitar me Malin e Zi dhe Italinë, u hap një thirrje për të rinjtë shqiptarë për të marrë pjesë në programe intershipi mbi digjitalizimin e aktiviteteve bujqësore

ishin shqiptare.

“Me këtë synim e frymëzim, ne sot shpallim nismën tonë më të re – Programin për zhvillimin e aftësive sipërmarrëse të të rinjve në agrobiznes”, tha ministrja Krifca, teksa informoi se, ky program vjen në bashkëpunim me Agjencinë e Kombeve të Bashkuara për Ushqim, posaçërisht nga drejtori i përgjithshëm i cili vizitoi Shqipërinë disa javë më parë, dhe Universitetin Bujqësor të Tiranës, vendosëm të ndërtojmë këtë nismë të përbashkët”.

Rreth 25 të rinj do të përzgjidhen për të zhvilluar një program, i cili integron njohuritë teorike të sipërmarrjes dhe të digjitalizimit, me njohuri praktike në biznese të suksesshëm të përdorimit të administrimit të biznesit dhe digjitalizimit në sektorin e bujqësisë, blegtorisë, turizmit rural, grumbullimit, eksportit dhe përpunimit të produkteve me qëllim krijimin e mundësive të tyre për të hapur biznesin e tyre të lidhur me prodhimin, përpunimin, ushqimin apo



roekonomike për zhvillim të qëndrueshëm të këtij sektori. Në këtë kuptim, zhvillimi i mëtejshëm i bujqësisë ka mjaft të rëndësishëm lidhjen e sektorit me të rinjtë dhe lid-

sektor nëpërmjet integritit në tregun e punës, me njohuri më të plota në sipërmarrje, administrim bujqësor dhe digjitalizim në bujqësi, mund të bëhen pjesë e këtij programi”.

në kompani të ndryshme për një periudhë tremujore, ku në 2120 aplikime – 76 aplikime ishin nga Shqipëria dhe nga 20 kompanitë bujqësore ku do të kryheshin këto internshipe, 3

mikpritjen në zonat rurale.

Duke u ndalur tek risia e këtij programi, ministrja Krifca vuri në dukje se, “përtej pajisjes së të rinjve me një dëshmi trajnimit, ne duam që studentët e përzgjedhur të jenë dallëndyshtet e para që do të dëshmojnë për lidhjen që duhet të ekzistojë midis auditorëve dhe praktikës, politikëbërjes dhe shembullit të suksessit, midis asaj që është sot universiteti dhe politikëbërja dhe asaj që duhet të jetë në të ardhmen”.

Sipas saj, “ky program integron dy prej objektivave më të rëndësishme që ne i kemi vënë vetes: Së pari, integrimin e të rinjve në sektorin e bujqësisë, duke i pajisur ata me të gjithë mjetet teorike dhe praktike që të bëjnë sipërmarrjen e tyre të suksesshme. Së dyti, forcojmë komponentin digjital në bujqësi”.

Ministrja tha se, nga data 15 shkurt deri në 1 mars thirrja do të jetë e hapur për të gjithë studentët, të cilët duhet të dërgojnë një letër interesi dhe një CV, ndërsa i inkurajoi të rinjtë të bëhen pjesë dhe të angazhohen në këtë program, duke i dhënë vetes një fuqi të re dhe një eksperiencë të rëndësishme për të çarë në rrugën profesionale.

Prodhimi në serra, trend për sipërmarrësit e rinj

Prodhimi bujqësor në serra po kthehet në një trend për sipërmarrësit e rinj falë edhe skemave të mbështetjes, por edhe kërkesës në rritje të eksporteve për këto prodhime.

Ministrja e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca solli shembullin e 36-vjeçarit nga Cakrani i Fierit, i cili është një prej shumë atyre të rinjve që po angazhohen me punët në bujqësi.

Andi Sula, prej 5 vitesh e gjysmë merret me bujqësi. Ai ka ngritur serrat në tokën e tij dhe shprehet i kënaqur, nga kjo punë që i jep përfitime ekonomike dhe kënaqësi në biznesin e tij.

“Je pranë natyrës çdo ditë. Sigurisht është e vështirë, por është një punë që të fal shumë kënaqësi dhe fitime”, thotë Sula.

“Terreni dhe bujqësia janë bashkë si lodhja me fitimin”, shprehet 36-vjeçari nga Cakrani.

Gjatë vitit 2022, prodhimi bujqësor në serra u rrit me rreth 3 %, ndërsa produktet e perimeve në serra përfaqësuan mbi 22 % të prodhimit të përgjithshëm bujqësor vendas.

Skemat e subvencionit në bujqësi dhe programi IPARD, janë një fakt konkret i rritjes dhe zhvillimit të bujqësisë, në mbështetjen që i adresojnë fermerëve dhe sipërmarrjeve që operojnë në këtë sektor.

Me mbështetjen e AZH-BR-së, janë ndërtuar 78 serra të reja diellore moderne të teknologjisë së lartë në 12 bashki të vendit, disa prej të cilave janë shndërruar në komplekse më të mëdha të serrave krahasuar me vendet e rajonit. Konkretisht për kultivimin e fidanëve të perimeve, apo

edhe prodhimin e perimeve të freskëta, siç janë ato Fier, Lushnjë e Divjakë.

Me mbështetjen e AZH-

BR, nëpërmjet Programit IP-ARD, fermerët gjithashtu janë mbështetur të investojnë në ndërtimin e serrave diellore të

automatizuara, që ka nxitur punësimin, ka ndikuar në rritjen e prodhimit për eksport dhe rritjen e të ardhurave për famil-



jet rurale.

Mbështetja financiare dhe lehtësitë fiskale po nxisin fermerët drejt investimeve në ngritjen e serrave të reja bujqësore që sigurojnë prodhimin gjithëvjetor që sipas statistikave zyrtare arri në çdo vit rritet me 100 ha sipërfaqet e mbjella me serra në vendin tonë.

Sipas MBZHR, mbi 52 % e prodhimit të perimeve në serra i përket qarkut të Fierit. Produkti që kryeson me prodhimin më të lartë është domatja, që zë 51,9 % të prodhimit të përgjithshëm në serra.

Statistikat tregojnë se, qarqet me përqindjen më të lartë të prodhimit të perimeve në serra ndaj prodhimit të perimeve gjithësej janë Berati me 64,62 % dhe Fieri me 27,79 %, përqindja më e ulët është shënuar në qarqet Korçë dhe Gjirokastrë, 0,16 % dhe 0,42 %.

Agjencia Shqiptare e Zhvillimit të Investimeve (AIDA), ju njeh paraprakisht me panairët më të rëndësishëm ndërkombëtare që do të zhvillohen përgjatë vitit 2023.

- AIDA fton të gjitha bizneset shqiptare, të marrin pjesë në keto panaiere, duke ofruar mbështetjen ndaj tyre, për një prezantim sa më dinjitoz për kompaninë dhe produktet që ato përfaqësojnë.
- Panairët ndërkombëtare janë një vlerë e shtuar për zhvillimin e biznesit dhe gjetjen tregjeve të huaja.
- Këto panaiere janë të ndara sipas seksioneve përkatëse, ku informimi i bizneseve të interesuara është më i thjeshtë për marrjen e informacioneve.

panaie 2023 ndërkombëtare

Sektori Pijeve Ushqimit Paketimit

Biofach Nuremberg, 14 - 17 Shkurt 2023
NUREMBERG, GJERMANI
GulfFood 2023, 20 - 24 Shkurt 2023
DUBAI
Artiza, 3 - 6 Mars 2023
ATHINË, GREQI
Food Expo, Greece, 18 - 20 Mars 2023
ATHINË, GREQI
ProWain, 19 - 21 Mars 2023
DUSSELDORF, GJERMANI
WineItaly 2023, 02-05 Prill 2023
VERONA, ITALI
São Paulo International WINE TRADE FAIR 18 - 20 Prill 2023
SAN PAOLO, BRAZIL
Anuga Cologne, 07 -11 Tetor 2023
COLIGNE, GJERMANI
Globalpack, 11 -13 Nëntor 2023
ATHINË, GREQI
Foodtech, 11-13 Nëntor 2023
ATHINË, GREQI



panaie 2023 ndërkombëtare

Sektori Bujqësisë

Agroexpo Izmir 2023, 1-5 Shkurt 2023
IZMIR, TURQI
MacFruit 2023, 3-5 Maj 2023
RIMIN, ITALI
Biofach America, 22 - 23 Shtator 2023
FILADELFA, USA



panaie 2023 ndërkombëtare

Sektori Peshkimit

Seafood Expo Dubai, 26 - 27 Prill 2023
DUBAI
IZMIR, TURQI
PolFish, 11-13 Shtator 2023
GDANSK, POLONI
China Fisheries & Seafood Expo, 25 - 27 Tetor 2023
QINGDAO, KINE



panaie 2023 ndërkombëtare

Sektori Artizanatit

FIA Lisboa, 4 Qershor - 02 Korrik 2023
LISBONË, PORTUGALI
Art33 Bordeaux, 9-19 Nëntor 2023
BORDO, FRANCE
Artigiano in Fiera, 2023
MILANO, ITALI





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



**MBËSHTETJE FINANCIARE
PËR TË GJITHË FERMERËT**

**KREDI E DEDIKUAR
PËR MBJELLJEN E GRURIT**



TEKNOLOGJI

Planifikimi, financimi, agroteknika dhe tregu, janë sfidat e fermerëve që kultivojnë bostanoret

Shalqiri u kultivua për herë të parë në Afrikë, nga ku u përhap në Evropë, Lindjen e Afërt dhe Indi. Më vonë, filloi kultivimi i tij edhe në Kinë dhe Amerikë. Në Gadishullin Ballkanik mendohet të ketë ardhur në kohën e invazioneve Turke. Aktualisht, Azia është kontinenti me prodhimin më të lartë të shalqirit, më shumë se 80% të prodhimit në mbarë botën. Afrika, Evropa dhe Amerika e Veriut kanë prodhime të ngjashme, rreth 7-8 milion ton vjetor.

Shalqiri nuk është vetëm një nga frutat më freskuese që ekziston, ai gjithashtu ka një numër të madh karakteristikash të cilat janë shumë të dobishme për shëndetin e njeriut. Sipas studimeve të ndryshme që janë kryer, ky frut është perfekt për të rimarrë energjinë, për shëndetin e zemrës, për humbjen e peshës, shikimin, lëkurën dhe për veshkat.

Shalqiri kultivohet me efikasitet në vendet me klimë të ngrohtë. Mbjellja e këtij fruti nuk kërkon shumë kërkesa, preferon toka të kulluara shumë mirë dhe që përmbajnë gjithashtu shumë lëndë organike. Një faktor tjetër i rëndësishëm që duhet të keni parasysh është pH e tokës. Ashtu si llojet e tjera të bostanoreve, kultivimi i shalqirit kërkon toka pak acide (pH midis 6.0 dhe 6.8). Më tej, kultivimi i shalqirit ka nevojë për një sezon rritjeje që zgjat nga 70 deri në 85 ditë me klimë të ngrohtë. Prandaj, për rritjen optimale dhe rendimentin e frutave, vendndodhja duhet të ketë dritë të mjaftueshme diellore dhe një diapazon temperaturash nga 18°C deri në 35°C.

Si paraqitet trendi i tregtisë së shalqirit në Ballkan dhe vendet kryesore prodhuese në BE

Nga analizimi i statistikave Europiane dhe atyre rajonale rezultojnë që tregu European paraqet një kërkesë të lartë për kulturën e shalqirit, kërkesë kjo që shfrytëzohet më së miri nga disa shtete rajonale dhe përtej, sic është Greqia dhe Spanja, ku kanalet e tregtisë paraqesin stabilitet dhe sigurojnë një të ardhur shumë të lartë. Për më tepër, ndërkohë që Shqipëria përdor kryesisht kanalet e tregtisë Ballkanike ku vlera e arketuar është relativisht e ulët, pra cmimi i shitjes rezultojnë mesatarisht rreth 29 lek/kg, shtete si Greqia apo Spanja eksportojnë në vende Europiane të zhvilluara si Gjermania, ku vlera e gjeneruar është shumë e lartë, pra një cmim që varion nga 39-60 lek/kg.

Pra përpos përzgjedhjes së kultivareve, agro-teknikës,



logjistikës (transporti), kërkohej një përkushtim më i madh për sigurimin e kanaleve të besueshme tregu elitare.

Shqipëria eksporton një volum prej 27,201 ton shalqi, me një vlerë totale prej 7,822,596 USD. Serbia është tregu kryesor për Shqipërinë me një volum në vlerë prej 24% ku spikat një cmim mesatar prej 28 lek/kg. Eksportet drejt Bosnjes arrijnë një volum financiar prej 19%, me një cmim mesatar 27 lek/kg. Vendi i tretë i eksporteve është Çekia me 18% të tregut në vlerë eksporti dhe me një cmim mesatarisht 32 lek/kg. Gjithashtu një treg i konsoliduar në këto 6-7 vitet e fundit është Lituania me 11% të tregut në vlerë eksporti, me një cmim mesatarisht 36 lek/kg.

Greqia eksporton një volum prej 208,967 ton, e barazvlefshme me një vlerë prej 68,671,268 USD. Gjermania është tregu kryesor i Greqisë që zë 15% të vlerës së eksporteve, ku spikat një cmim mesatar prej 38 lek/kg. Polonia është vendi i dytë potencial me një volum që zë rreth 12%, me një cmim mesatar 39 lek/kg, vendi i tretë potencial i eksportit është Italia me 10% të tregut në vlerë eksporti, me një cmim mesatarisht 38 lek/kg.

Maqedonia Veriut eksporton një volum prej 9,738 ton, me një vlerë prej 2,360,309 USD, (Serbi, Çeki, Bosnje, Lituani, Gjermani). Serbia zë nivelin më të lartë të eksporteve në vlerë me rreth 25%, me një cmim mesatar prej 27 lek/kg. Eksportet në Çeki arrijnë një vlerë rreth 10%, me një cmim mesatar prej 24 lek/kg. Ndërkohë eksportet në Gjermani arrijnë një vlerë tregtare prej 5%, me një cmim mesatar prej 50 lek/kg.

Spanja eksporton një volum prej 996,615 ton, me një vlerë totale prej 554,975,839 USD. Gjermania është tregu kryesor që zë 35% të vlerës së eksporteve, ku spikat një cmim mesatar prej 61 lek/kg. Shteti i dytë

është Franca, me një vlerë arkëtimi që zen rreth 16%, dhe me një cmim mesatar 60 lek/kg. Anglia listohet me 8.5% të tregut në vlerë eksporti, me një cmim mesatarisht 60 lek/kg. Një treg tjetër është Polonia me 7% të tregut në vlerë eksporti, me një cmim mesatarisht 51 lek/kg.

Italia eksporton një volum prej 281,904 ton, me një vlerë totale prej 120,463,869 USD. Gjermania është tregu kryesor për Italinë, treg që zë 43% të vlerës së eksporteve, ku spikat një cmim mesatar prej 47 lek/kg. Polonia listohet e dyta me një volum që zë rreth 10% të vlerës së eksporteve, me cmim mesatar 39 lek/kg. Çekia zë 8% të tregut në vlerë eksporti me një cmim mesatarisht 42 lek/kg. Gjithashtu e listuar është edhe Austria me 6.3% të tregut në vlerë eksporti, me një cmim mesatarisht 61 lek/kg.

Prodhimi shalqirit në Shqipëri

Shqipëria prodhon rreth 270,944 ton/vit shalqi, ku rreth 30% e këtij prodhimi i takon prodhimit të hershëm që fillon vjeljen rreth datës 25 Maj. Paraqitja e një stabiliteti në lidhje me sipërfaqen e kultivuar dhe rritjes së prodhimtarisë së kultivimit të shalqirit në mënyrë të vazhdueshme vitet e fundit duke arritur kulmin e prodhimit në vitin 2021.

Nr.	Produkti	2018			2019			2020			2021		
		Gjithsej bostanore	Pjeper	Shalqi	Gjithsej bostanore	Pjeper	Shalqi	Gjithsej bostanore	Pjeper	Shalqi	Gjithsej bostanore	Pjeper	Shalqi
1	Bostanore	281,297	41,764	239,533	300,410	40,713	259,697	298,887	50,164	248,724	321,613	50,669	270,944

Bostanorët kryesisht kultivohen në qarqet e Fierit, Tiranës, Durrësit, Beratit, Shkodrës, Lezhës. Në total Shqipëria kultivon bostanorë në një sipërfaqe rreth 7523 ha, ku sipërfaqja me pjepër është jo më shumë se 21.8% e sipër-

faqes. Ndërkohë në shkallë qarku, sipërfaqja më e madhe me bostanorë (shalqi&pjepër) mbillet në qarkun e Fierit që zë rreth 44.5% në shkallë kombëtare, Tirana me rreth 14.6%, Shkodra me rreth

mira në cilësi dhe madhësi.

Shumica e shalqinjve të prodhuar në Shqipëri janë të varieteteve të ndryshme si Crimson Sweet përfshirë Crisby, Florida, Galaxy, Valentina, Paradise, Obla, Top

që kultivojnë shalqirin për drejtim eksporti, por jo vetëm, muaji Janar përkon me porositjen e fidanit të shalqirit, e cila kërkon një punë parapërgatitore të studiuar në lidhje me:

- Llojin e varietetit;
- Agro-teknukën përkatëse;
- Tregun, blerësit (mundësi kontraktimin paraprak);
- Përzgjedhjen e fidanishtes;

Sipërfaqja e mbjelle me Bostanore 2018-2021 (ha)

Nr.	Produkti	2018			2019			2020			2021		
		Gjithsej bostanore	Pjeper	Shalqi	Gjithsej bostanore	Pjeper	Shalqi	Gjithsej bostanore	Pjeper	Shalqi	Gjithsej bostanore	Pjeper	Shalqi
1	Bostanore	7,242	1,560	5,681	7,312	1,502	5,809	7,175	1,722	5,453	7,523	1,644	5,880

7.9% etj.

Rendimenti më i lartë vërehet në rrethin e Lushnjës (Bashkia Divjakë), me një mesatare prej 64 ton/ha, ndërkohë që në disa qarqe të tjera si pasojë e teknologjisë së ulët shikohen rendimente jo-konkurrues, si psh Shkodra me rreth 23.9 ton/ha. Teknologjia kryesisht lidhet me shërbimet agroteknike, në përzgjedhjen e kultivimit të hershëm apo në fushë të hapur, përzgjedhja e fidanit cilësor të prodhuar nga fidanishte të specializuara etj.

Shqipëria ka një balancë tregtare shumë pozitive në lidhje me kulturën e shalqirit, eksporte që paraqiten në rritje në 3 vitet e fundit. Kryesisht volumi minimal i eksporteve penetron në periudhën e fundvitit apo në javën e 2-3 të muajit Maj.



Gun, Star, etj. Përzgjedhja e larmisë kryesisht është e drejtuar nga faktorë të tillë si produktiviteti, rezistenca ndaj sëmundjeve, rezistenca ndaj dëmtimit në transport dhe kosto (farat hibride

- Burimin e financimit. Nga kontaktimi i kompanisë AgroKoni shpk, rezultojnë një prodhim i shumëllojshëm varietetesh të shalqirit, Obla, Eros, Odisea,

BALANCA TREGTARE E SHALQINIT 2019-2021

Produkti	2019		2020		2021							
	Import	Eksport	Import	Eksport	Import	Eksport						
	Ton	USD	Ton	USD	Ton	USD						
Shalqi	44.9	50,299	17,612	5,102,823	150	102,536	26,025	6,281,208	177	106,008	27,201	7,822,596

Varietetet e shalqirit të kultivuar në Shqipëri

Ka shumë lloje të farave të shalqinit të përshtatshme për kultivimin komercial të shalqinit. Zgjidhja e vari-

janë më të shtrenjta). Penetri mi në tregje rajonale edhe me gjerë ka ndikuar në kultivimin e varieteteve të ndryshme të shalqirit bazuar në karakteristikë të ndryshme. Shumica e aktorëve të zinxhirit të vlerave mendojnë se madhësia është karakteristika kryesore

Crimson Rubi, Pegasus etj. ku cmimi varion nga 40-55 lek/fidani në varësi të kohës së porosisë/mbjelljes. Përpos fidanit, kjo kompani ofron edhe konsulencë agro-teknike dhe mundësi eksporti pranë qendrës së saj të eksportit.

Referuar analizave financiare që departamenti i agrobiznesit pranë Institucionit Mikrofinanciar, që financon ndjeshëm këtë aktivitet bujqësor, pesha e kostonë së kultivimit të shalqirit në fushë të hapur rezultojnë në:

- Blerjen e fidanit (55000 fidanë/ha) – 302,500 lek
- Plasmasi mulcerimit (5000 ml/ha) – 70,000 lek
- Plehrimi – 180,000 lek/ha

Planifikimi në fermë mbetet çelësi i suksesit për çdo fermer!

Financimi i fermerëve që kultivojnë bostanoret për efekt eksporti

Për fermerët potencial

që duhet të synohet për tregje të ndryshme (ref. Ilir Pilku, AASF/EBRD 2018).

etitet të kërkuar nga tregu dhe agroteknika përkatëse është sfida për fermerët që kultivjnë shalqirin. Fermerët duhet të sigurohen që të zgjedhin varietetin më të mirë, fidanishten dhe ekspertizen e duhur që të prodhojnë fruta shalqiri të

MINISTRIA E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL

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

QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE FUSHË KRUIJË

Çfarë është timpania

Timpania (fryrja) është një akumulim i tepërt i gazrave në rumen. Sasi të konsiderueshme gazi gjenerohen vazhdimisht në rumen përmes procesit të fermentimit mikrobik. Ana e majtë e trupit fillon të fryhet, fryrja e rumenit nga këto gaze ushtron presion duke shtypur diafragmën dhe kjo e fundit në mushkëri dhe organe të tjera. Timpania është e rrezikshme dhe mund të çojë në ngordhjen e një lope brenda disa orësh. Sëmundja vërehet më shpesh në gjedhë që mbarështohen



në regjim kullor dhe më shpesh në periudhën e pranverës, verës kur lopët konsumojnë bar të njomë të tërfillit, jonxhës, kalli misri, gjethe lakre ose bishtajore por nuk duhen përjashtuar rastet e shfaqes së fryrjes edhe në vjeshtë apo dimër.

Vërehen dy lloje të timpanisë:

1. Timpania shkumbore (timpania akute) ndodh kur kafsha konsumon një sasi të madhe ushqimesh që kanë aftësi të fermentohen lehtë. Ushqime të tilla merren në kullota, veçanërisht në ato që përmbajnë jonxhë, tërfill, gjethe panxhari, bar i njomë i lagur nga shiu etj. Këto bishtajore treten me shpejtësi në rumen, por disa nga proteinat e tretshme nga këto bimë mund të shërbejnë si agjentë shkumues. Fryrja e rumenit shfaqet edhe kur kafshët ushqehen me nivele të larta drithërash, veçanërisht kur ato janë të bluara imët, nga konsumimi i ushqimeve të kalbura, të ngrira,

TIMPANIA RUMINALE NË GJEDH

të mykura, bimë helmuese të cilat kanë aftësi të frenojnë veprimtarinë normale të rumenit.

2. Timpania gazore (timpania kronike) mund të shfaqet si rrjedhojë e pengesës së gromësitjes dhe kafsha nuk është në gjendje të nxjerrë gaz nga rumeni. Shkaku i këtij problemi shpesh nuk zbulohet, por këtu mund të përfshihen bllokimet në ezofag nga (trupa të huaj, abscese, tumore, nyje limfatike të zmadhuara).

Shenjat klinike

- Madhësia e stomakut ndryshon shumë shpejt, pra në anën e majtë dallohet një e fryrë.
- Kafsha manifeston sjellje jo të zakonshme,



mund të ngrihet në këmbë dhe të shtrihet shpesh, të godasë veten në bark me këmbët e pasme, madje edhe të rrokulliset.

- Në këto kushte janë të shpeshta defekimi dhe urinimi.
- Kafsha merr frymë me gojë të hapur, rënkon dhe ka pamje të frikësuar.
- Në fryrjen akute dhe kronike ka një rritje të theksuar të ritmit të zemrës.

Trajtimi

Timpania është një gjendje kërcënuese për

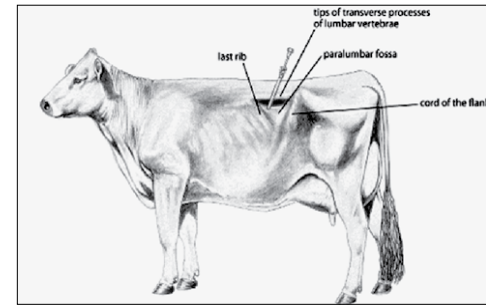
jetën dhe duhet të lehtësohet sa më parë të jetë e mundur. Kjo realizohet me futjen e sondës ezofagale, përdorimin e barnave antifermentative dhe me shpimin e rumenit.

Kafshët me timpani klinike vendosen në një vend të pjerrët, ku pjesa e përparme e trupit të jetë më lart se pjesa e prapme në mënyrë që të shmanget presioni i rumenit mbi diafragmën, zemrën dhe mushkërinë. Kjo bën që vrima komunikuese e ezofagut me rumenin të lirohet, duke lehtësuar daljen e gazeve.

Në rastet më pak të rënda, aplikohet një metodë e thjeshtë ku përdoret një sonde ezofagale e cila duhet të kalojë nga ezofagu në rumen në mënyrë që të çlirohen gazet e tepërta. Gazi i tepërt do të rrjedhë me lehtësi nga sonda ezofagale, megjithëse mund të duhet të ripozicionohet në mënyrë të përsëritur për të lehtësuar efektivisht presionin në rumen.

Për mjekimin e kafshëve me timpani përdoren barna antifermentative si: iktioli 10-20g me 1 litër ujë të vakët nga goja. Dhënia e ujit të vakët bën që barnat të treten më mirë. Gjatë fryrjes së rumenit përdoret karboventi dhe qumështi i freskët të cilët kanë aftësi për të lidhur gazet. Kundër shkumës janë përdorur një shumëllojshmëri e agjentëve të cilat lehtësojnë fryrjen e shkumëzuar. Këtu përfshihen, vajrat vegjetalë (misri, kikiriku) ose vaji mineral, të cilët administrohen në vëllime 100-300 ml për bagëtinë. Ekzistojnë një numër produktesh komerciale efektive që përfshijnë agjentë të tillë si polaksaleni (një surfaktant) ose etoksilate alkooli (një detergjent). Të gjitha preparatet e përdorura gjatë timpanisë akute rekomandohen edhe për timpaninë kronike. Në timpaninë shkumbore kur me këto barna

nuk arrihet rezultat, atëherë rekomandohet rumenotomia.



Kur përdorimi i barnave nuk jep rezultat dhe rrezikohet jeta e kafshës, atëherë bëhet shpimi i rumenit me anë të një ageje me diametër të gjerë dhe vetëm në rastet urgjente me troakar. Shpimi bëhet në gropën e urisë, në anën e majtë, në pikën më të lartë të fyrrës, pasi lëkura tërhiqet pak.

Masat për parandalimin e timpanisë:

- Rekomandohet që kafshët të mos lëshohen në parcela me jonxhë dhe tërfill, sidomos në pranverën e hershme;
- Nuk duhet të kullosojnë në parcelat e jonxhës, tërfillit apo në kullota me bimësi të pasur herët në mëngjes kur akoma nuk ka ikur vesa;
- Të ushqehen kafshët me sanë përpara se të dalin në kullota që shkaktojnë fryrje;
- Për kafshët që ushqehen me racione me koncentrim të lartë drithërash, kokrra nuk duhet të jetë e bluar imët;
- Të përdoren agjentë kundër shkumës, duke i përfshirë në ushqim;
- Përdorimi i jonxhës, tërfillit etj, në të ushyerin e kafshëve të fermës duhet të bëhet pasi këto ushqime kanë kaluar vyshkjen.

Përgatiti: Melda Beka

DREJTORIA E SHËRBIMIT KËSHILLIMORË, SHKENCËS DHE INOVACIONIT

(Vijon nga numri i kaluar)

Për blegtorët që mbarështojnë bagëtinë imta:

1. Të krijohen ambiente të ngrohta dhe të thata për delet dhe sidomos për qingjat të porsalindur duke izoluar dritaret, dyert dhe strehët e çative, veçanërisht gjatë natës, por jo duke kryer një izolim total, për të lejuar edhe ventilimin e stallës;

2. Sigurimi i temperaturës optimale kryhet edhe duke ndërhyrë në stallë me përdorimin e kaloriferëve, llampave infra të kuqe, apo pajisjeve të tjera ngrohëse alternative, të instaluara në stalla, me qëllim krijimin e një temperature optimale prej 18-22°C;

3. Të sigurohet shtresë të thatë e bollshme duke përdorur sa më shumë kashtë (rreth 0.6 kg për metër katror sipërfaqe);

4. Për delet e pjella krijoni bosket e veçanta dhe të rritet përdorimi në racionin ushqimor ditë i ushqimeve me përmbajtje të lartë energjetike siç janë drithërat (elb, grurë misër etj.) në sasi nga 0.1-0.2 kg më shumë sesa racioni normal ditë;

Këshilla/ rekomandime për fermerët, për masat që duhen marrë për mbrojtjen e kulturave bujqësore dhe specieve të kafshëve nga temperaturat e ulëta

5. Të monitorohet vazhdimisht ambienti i brendshëm i stallave të deleve për dhënie e ndihmës së parë të qingjave të porsalindur, dhënie sa më parë të kullostrës qengjit të lindur, pasi jemi në periudhën e fushatës së pjelljeve të dheneve;

6. Të zbatohet rigorozisht dezinfektimi i këthizës (kordonit umbelikal) të qingjave me tinkturë Jodi menjëherë pas lindjes apo spray Alamicine;

7. Të kryhet monitorim i vazhdueshëm i qingjave, sidomos ata të lindur dyarë për gjendjen shëndetësore dhe të sigurohet femerit për mëmëzimin e tyre normal dhe rigoroz të konsumit të kullostrës dhe qumështit;

8. Në rastet kur konstatohet mungesë e kullostrës apo qumështit nga ana e nënave, të përdoren alternativa të ushqyerit të qingjave nga dele të pjella në të njëjtën kohë, apo edhe zëvendësimin e

qumështit natyral me përdorimin e qumështit pluhur (të leofilizuar), apo edhe përdorimin e qumështit të freskët nga lopët;

9. Vëzhgoni qingjat që sëmuren nga sëmundja e mishit të bardhë (bllokim të gjymtyrëve, mos qëndrim në këmbë, paraliza etj). Qingjat e sëmurë mjekojini me Vit E + Selen. Këshillohu me veterinerin për dozat e trajtimit;

10. Të gjitha këshillat apo orientimet e dhëna më sipër për delet, janë të vlefshme edhe për fermerët që mbarështojnë të dhirta.

Për shpendrritësit:

1. Parandaloni rrymat e ftohta të ajrit. Mbyllni çarjet në strehime. Në dyshemënë e vendstrehimit, vendosni shtresa të trasha të materialit të shtratit,

si kashtë ose bar të thatë;

2. Mbani ajrim të mirë të strehimit. Duhet të shmangni krijimin e ajrit të lagësht e të ndenjshëm. Çlirimi i amoniakut dhe lagështisë nga jashtëqitjet e tyre do të rrisë rrezikun e infeksioneve të frymëmarrjes. Prandaj, ajroseni strehimin;

3. Siguroni gjërat thelbësore ushqim dhe ujë të bollshëm brenda kafazit;

4. Trajtojini shpendët me ushqim të ngrohtë, të pasur me energji. Shpendët në dimër, kalojnë nga kërkesa për një dietë të pasur me proteina në një dietë me më shumë karbohidrate, e cila i ndihmon ato të ruajnë temperaturën trupore;

5. Sigurohuni që uji i tyre të mos ngrihet. Mbajeni enën e ujit brenda kafazit ose hapësirës së dimërit, e cila është disa gradë më e lartë se temperaturat e jashtme. Izoloni enën e ujit të shpendëve për të parandaluar ngrirjen e tij, si p.sh. me peshqirë ose materiale të tjera.

Për bletarët:

Kujdesuni për mbulimin e zgjojeve me materiale izoluese ndaj temperaturave të ulëta.

Drejtoria e Shërbimit Këshillimorë, Shkencës dhe Inovacionit
www.bujqesia.gov.al

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

1. Për fermat e dhenve

Në qendër të vëmendjes është siguri i kushteve optimale të mbarështimit, temperatura ambientale (14-18 oC, kafshë të ritura dhe deri në 220 C qengja para këputjes), eliminimi i korenteve të ajrit, lagështirës së ambientit, përdorimi i pluhurit të gëlqeres dhe superfosfatit si dezinfektantë të shtresës ku qëndrojnë kafshët, shtresë të thatë duke përdorur rreth 400 gr kashtë/krerë dele etj.

Kryerja e sondazheve të dinamikës të shtesës së peshës të qengjave, nëpërmjet peshimeve çdo 10 ditore sipas një protokollit të hartuar nga D.T.B-Korçë për të kontrolluar dhe drejtuar ecurinë e shtesës së peshës në qingja; (qingjat duhet të shtojnë mesatarisht 180-200 gr në ditë në vartësi të përmirësimit racor por edhe në vartësi të ekotipeve apo racave që mbarështon ferma). Me sondazhet 10 ditore të peshimeve të qengjave bëhet edhe një përllogaritje për prodhimin e qumështit nga delet e pjella deri në këputjen e qengjave sipas rastit konkret të ditëve të mëmëzimit të tyre.

Në shumë ferma të vendit, sidomos zona fushore dhe kodrinore në këtë muaj bëhet edhe këputja e qengjave. Kriteret për këputjen e tyre duhet të jenë mosha dhe peshja e gjallë e qengjave. Shkëputja e qengjave të bëhet me peshë jo më pak se 12 kg në moshën jo më pak se 45 ditë (kriter tekniko-zooteknik ky që bën të mundur jetesën e pavarur të qengjit pas shkëputjes).

Të përcaktohen qengjat femra që do të

KËSHILLA PËR FERMERËT QË MBARËSHTOJNË BAGËTI TË IMTA

shërbejnë për remontimin e tufës, (pra që do të mbahen për tu bërë dele në vitin pasardhës) dhe trajtim i tyre të fillojë me ushqime me racione energjetike dhe proteinike për zhvillimin trupor të tyre. Për një remont të mirë të tufave të deleve për qumësht të mbahen për mbarë rreth 30% gjengja femra të tufës së deleve pleja (të kopësë themelore). Qengjat e remontit femra duhet të ushqehen me ushqime të thata (bar jonxhe cilësi e mirë dhe ushqim i koncentruar). Kështu, ju fermerë do të garantoni një volum optimal të parastomaqeve për një zhvillim normal trupor të tyre.

Ju këshillojmë që qengjat e mishit të shiten menjëherë pas këputjes sepse qengjat pas këputjes pësojnë një stres (tronditje), i cili pasqyrohet në uljen e shtesës së peshës në vazhdim. Nëse vendosni që qengjat t'i shisni në vjeshtë vazhdoni të bëni trajtim ushqimor me bar jonxhe cilësi e mirë 300-400 gr/krerë dhe 150-300 gr/krerë në ditë ushqim i koncentruar (bërsi soje 50 gr, hime, elb e miser, pra është mirë një përzierje koncentratit) deri në sasinë e cituar më lart.

Në këtë moment të jetës fiziologjike të kafshëve duhet të kihet parasysh që të kryhet vaksinimi kundër sëmundjes të Agalaksisë (hirëza/

zbeqthi), si edhe kundër sëmundjes të Enterotoksemive (zorrëza). Ky moment lind nevojën e konsultimit me mjekun veteriner të zonës ku zhvillon aktivitetin ferma.

Është momenti që në zona të ngrohta (fushore të vendit tonë) të kryhet përvjelja e dhenve të pjella (qethja e pjesëshme), me qëllim që të sigurohet një higjenë e mirë e qumështit dhe gjithashtu delet të mos kenë edhe rrezikun e shfaqjes së mastiteve të ndryshme.

2. Për fermat e dhive

Kjo periudhë përkon me fazën e fundit të barsmërisë dhe fillimin e pjelljeve në disa zona. Duhet bërë kujdes se dhitë janë kafshë delikate dhe kanë shumë kërkesa për këtë periudhë. Duhet të sigurohet bazë materiale e nevojshme për fushatën e pjelljes si dezinfektantë për këthizën (kordonin umbelikal), selen+ vit E për sëmundjen e mishit të bardhë (në ato zona ku është prezente kjo sëmundje metabolike, gërshtë të strelizuara, sapun, kova uji, piceta etj. Fushata e pjelljes së dhive është e vështirë sepse ato pjellin në një kohëzgjatje të shurtër, në varësi kjo edhe përkimin e fushatës të ndërtimeve, prandaj puna juaj në këtë periudhë

është e lodhshme. Ju këshillojmë që të asistoni në çdo pjellje, dizifekto këthizën me Tinktur Jodi (e domosdoshme kjo për parandalimin e infeksioneve të ndryshme banale ambientale).

Duhet të sigurohen kushte optimale strehimi dhe të ushqyerit.

Mos kryhet asnjë trajtim veterinar dhe mos preken dhitë me dorë gjatë muajit të fundit të barsmërisë.

Përdorimi i superfosfatit 200 gr/m² një herë në disa ditë në shtresë ku qëndrojnë dhitë është i nevojshëm edhe për parandalimin e sëmundjes të Pasterelozës dhe i sëmundjeve të tjera infektive.

Sigurimi i kushteve optimale në pjellje (hapësirë, shtresë të bollshme, higjenë). Duhet bërë ndarje të veçanta sipas ngarkesave fiziologjike (dhi në prag pjellje, dhi me një kec, me dy keca, etj). Siguro minimumi 48 orë qëndrimin e dhisë bashkë me kecin në boks të veçantë për të vazhduar refleksin e njohjes së tyre.

Dhitë janë tekanjoze në pirjen e ujit. Siguro ujë të bollshëm dhe të pastër 24 orë dhe racionin ditor të kripës së gjellës (0.1 gr/ditë/kg.p.gjallë).

Kujdes sëmundja e mishit të bardhë (paraliza në keca), në këtë rast bëj trajtim me Selen+Vit E, sipas këshillave të specialistit veterinar.

Për dhitë pas pjelljes shtohet gradualisht përdorimi i koncentratit duke arritur pas një muaji maksimumi i rekomanduar 03-1 kg/krerë, (kjo në varësi nga raca dh aftësia prodhuese e kafshës).

Përgatiti: Sotiraq Jankulla

QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE KORÇË

KËSHILLA PËR FERMERËT E KULTIVIMIT TË MOLLËS

Gjatë kësaj periudhe fermerët e frutikulturës (molla) duhet të fillojnë punën e tyre në procesin e krasitjes dimërore, një proces shumë i rëndësishëm dhe i përvitshëm në pemëtore nga ku varet prodhim i mollës. Ky operacion kërkon njohuri tekniko-praktike, prandaj çdo fermer para se të fillojë krasitjen duhet të marrë asistencën teknike të nevojshme nga specialistët e QTTB-së, për të korrigjuar gabimet që mund të jenë bërë ndër vite, por kryesisht për të ruajtur elementet e prodhimit nga viti në vit.

Disa nga udhëzimet tekniko-organizative për fermerët e kultivimit të mollës janë:

Të kenë njohuri dhe përvojë të mirë prak-



tike mbi krasitjen për kryerjen me efektivitet të këtij procesi shumë të rëndësishëm.

Të njohë mirë sythat gjenerativë, degëzat e holla, degëzat torbeste, degëzat e përbëra dhe lastarët vegjetativë në kurorë për të vendosur ekuilibrin rritje-frutifikim në kurorën e bimës.

Para fillimit të operacionit të krasitjes duhet të kryhet dezinfektimi i mjeteve të punës (gërshtë-sharrë), për të penguar transmetimin e

sëmundjeve në bimë.

Krasitësi duhet të ruajë kurorat e pemëtoreve në prodhim dhe t'i përmirësojë ato me krasitje vit mbas viti, me synim rritjen e ngarkesës me prodhim në kurorë.

Në ditët me ngrica të ndërpritet procesi i krasitjes, kur temperatura ulen nën -3 grade C, pasi kemi dëmtim në plagët e krijuara nga preje të ndryshme në kurorë, e për rrjedhojë çarjen e pareteve qelizore dhe mbylljen me shumë vështirësi të tyre.

Në prerjet shumëvjeçare të bëhet leryja e plagëve me parafinë ose bojë bimore për izolimin e shpejtë të tyre, nëpërmjet krijimit të indit të tapëzimit.

Të eliminohen degët e thyera dhe ato të infektuara, frutat e mumifikuara në kurorë, gjethet e rëna në kurorë, të cilat përbëjnë bazën dimëruese të sëmundjeve e dëmtuesve për vitin e ardhshëm, ku këto masa merren me qëllim parandalimin e infeksioneve të hershme në pranverë dhe fillim të vegjetacionit të bimëve.

Mbas kryerjes me sukses të operacioneve dimërore të krasitjes së bimëve në pemëtore, fermerët duhet të bëjnë spërkatjen e pemëtoreve për luftimin e fazave dimëruese të sëmundjeve e dëmtuesve. Trajtimet kimike në pemëtore janë një masë agroteknike obligative në pemëtore, me të

cilën eliminohen një numër i madh i shkaktarëve të sëmundjeve dhe dëmtuesve të pemëve frutore.

Zakonisht trajtimet kimike kryhen menjëherë mbas përfundimit të procesit të krasitjes dhe pastrimit të pemëtoreve nga mbeturinat bimore të lëna nga krasitja, deri në çelje të sythave që përkon me fundin e muajit Shkurt dhe fillimit të muajit Mars.

Spërkatja duhet të realizohet në kohë të mirë, pa erë dhe me temperatura mbi 10°C. Me spërkatje dimërore ndikohet në mënyrë preventive në bimë, duke zvogluar infeksionet e mundshme nga sëmundjet e dëmtuesit dhe ruajtur pastërtinë fitosanitare të pemëtoreve.

Për spërkatjen dimërore në pemëtore mund të përdorim disa preparate kimike për sëmundjet dhe dëmtuesit, si trajtime preventive në frenimin e shkallës së infektimit në fillim të vegjetacionit në bimë.

1- Hidroksid bakri 50% në formën e bakrit metalik

2- Vaj mineral të parafinuar

3- Clorpirofos me 0.1% etj

Shkaktarë të këtyre sëmundjeve dimërojnë në kurorën e pemëve, në fruta të kalbur dhe në gjethet e rëna në tokë, prandaj behen trajtime dimërore për frenimin e aktivizimit dhe shfaqjes së tyre në bimë.

Në këtë mënyrë zvoglohet potenciali infektues për vegjetacionin e ardhshëm në pemëtore. Pema duhet të trajtohet me kujdes, me sasi të mjaftueshme të preparatit në mënyrë të pulverizuar në të gjithë kurorën, në mënyrë që tretësira të prekë të gjitha pjesët drunore në kurorë.

Sperkatësi duhet të përdorë veshje uniforme mbrojtëse si: doreza, syze, kapele, çizme, dhe të lexohet udhëzimi përkatës në etiketën e preparatit kimik mbi përdorimin dhe efektet e mundshme hemuese të tij. Me spërkatje dimërore eliminohen një numër i madh i insekteve dëmtuese që dimërojnë në të çarat e trungut dhe në pjesë të ndryshme të kurorës së bimëve.

Mosaplikimi i spërkatjes dimërore ose kryerja jo kualitative nuk mund të korrigjohet në pranverë, ku për pasojë do të kemi infeksione që në fazën e parë në pemëtore, prandaj duhet të kryhet sipas udhëzimeve agroteknike.

Shënim: Duhet patur kujdes në cilësinë e trajtimit, përgatitjen mirë të tretësirës dhe spërkatjen kualitative për mbulimin e të gjithë pjesëve të kurorës së bimëve.



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

KËNDI I EKSPERTIT

Domatet më të shijshme në Botë

Përgatitur nga Prof. As. Dr. Eqrem Meçollari

Domatja si perime më e njohur dhe më e rëndësishme në Botë kultivohet dhe konsumohet kryesisht për shijen e saj dhe për vlerat e saj ushqimore.

Një nga kënaqësitë e thjeshta të jetës është një fetë e lëngshme e domateve të pjekura në kopshtin e shtëpisë, me shije të ëmbla dhe të tharta që përzihen në mënyrë magjike në gjuhë.

Shija e domates është një ekuilibër i acidit dhe sheqerit i njohur nga gjuha dhe efekti i përbërjeve të paqëndrueshme brenda frutave që shkaktojnë aromë të njohur nga hunda. E thënë thjesht, perceptimi i njeriut për shijen e domates përfshin integrimin e shijes dhe aromës.

Domatet me shije më të mirë janë ato që mbledhen direkt nga bima dhe hahen në kopsht ndërsa janë ende të

në përqëndrimin e sheqerit të frutave dhe zhvillimin e substancave të paqëndrueshme.

Një domate me përmbajtje të lartë në sheqerna dhe e ulët në acide ka një shije të ëmbël. Një domate me përmbajtje të ulët në sheqerna dhe acide ka një shije të butë. Shija tradicionale e domates - e preferuar nga shumica e njerëzve - është një kombinim gati 50 % -50 % sheqernash dhe acidesh; kjo shpesh quhet aromë domate "e modës së vjetër".

Një domate është në fakt një kombinim kompleks i shijeve që stimulojnë gjuhën në 3 fusha kryesore: e ëmbël, e thartë

domateve, por si zakonisht, ka dhe përjashtime. Domatet e verdha dhe të bardha janë përgjithësisht delikate në shije dhe kanë pak acid. Domatet e kuqe të errëta mund të kenë një shije intensive të ekuilibruar. Shumë domate jeshile janë të tharta (madje edhe të shijshme).

Por, nuk ka asgjë që mund të krahasohet me shijen e një domateje të freskët, të pjekur në bimë, e këputur në kulmin e përsosur të ëmbëlsisë dhe e ngrënë e ngrohtë dhe e sheqerosur, e thartë dhe e lëngshme, pikërisht atje në kopsht.

Ka një gamë të gjerë dhe të thellë shije të disponueshme në kultivarët e domates dhe vlerësimi i tyre varet nga vendi, tradita dhe shijet personale të secilit.

Domatet e kuqe dhe rozë zakonisht kanë përmbajtje më të lartë sheqeri se përqëndrimet e acidit. Domatet portokalli, të verdha dhe të bardha janë më pak acide se domatet e kuqe dhe po kështu kanë shije të butë ose kombinimi i niveleve të sheqerit dhe acidit dhe përbërjeve të paqëndrueshme kanë efektin e një shije më të butë.

Domatet e zeza dhe të purpura - të krijuara nga një përzierje pigmentesh jeshile dhe të kuqe - njihen për aromën e tyre komplekse - megjithëse nivelet e acidit dhe sheqerit mund të jenë pothuajse të balancuara.

Domatet qershiza dhe rrush - të cilat mund të ndryshojnë në ngjyrë - kanë përqëndrime të larta të sheqerit dhe shije më të ëmbël se domatet me madhësi të plotë.

1. Domate jeshile gjermane e tezes Ruby

Aunt Ruby's German Green është një domate e madhe, e verdhë-jeshile me një shije të ekuilibruar të ëmbël dhe të thartë. Domatja e Gjelbër Gjermane e Aunt Ruby është ndër varietetet më të vlerësuara të domates së gjelbër për shkak të shijes së saj intensive. Ka një pasuri dhe pak erëz që janë të papritura nga pamja e saj. Kjo shumëllojshmëri zgjidhet dhe shijohet më së miri përpara se të piqet tepër ose para se të arrijë moti i ftohtë i vjeshtës.

Aunt Ruby's German Green është një kultivar i madh domatesh i llojit të bifteku. Forma e frutave individuale është e parregullt, e rrafshuar (e shtypur në polet dhe e lobuar mirë). Domatet fillojnë me ngjyrë jeshile, por marrin pak të verdhë dhe ndonjëherë edhe pak rozë kur piqen.

Domatja e Gjelbër Gjermane e Tezes Ruby është emëruar për Ruby Arnold nga Greenville, Tennessee, e cila e rriti këtë varietet pasi gjyshi i saj ia dorëzoi familjes. Një nga biftekët më të mëdhenj të



gjelbër. Mund të rritet deri në 0.5 kg dhe është e shijshme. Ka një tul të shkëlqyeshëm, neon-jeshile me një aromë të fortë, të ëmbël dhe frutash, shumë më të shijshme se shumica e domateve të kuqe. Kjo trashëgimi familjare nga Gjermania është e bukur. Fituesi i testit të shijes së Heirloom Garden Show 2003.

2. Domate e zezë e Krimesë

Domatja e zezë e Krimesë (e njohur gjithashtu si Krimea e Zezë dhe Noire de Crimée) është një domate trashëgimie me origjinë nga Krimea. Bima është me pjalmim të hapur,

një nuancë të kuqe-jeshile të errët - por në përgjithësi janë mjaft të errëta dhe me pamje të tymosur në krahasim me trashëgimitë e tjera. Ata priren të errësohen me më shumë diell. Domatja Black Krim është një trashëgimi e Evropës Lindore e emërtuar nga rajoni i Krimesë dhe Detit të Zi që e rrethon atë.

3. Domatja Brandywine

është një kultivar i vjetër e domates, me gjethe të mëdha si gjethe patate, të lëmuara, ovale, me majë vend të gjetheve me lobe të dhëmbëzuara të shumicës së domatevedhe fruta të mëdha



e tipit të papërcaktuar (indeterminante), me fruta globi të rrafshuar deri 250 gram që janë me ngjyrë të errët të kuqërremtë-vjollcë në të zezë me shpatulla jeshile/kafe. Në vitin 1990, ajo u bë domatja e parë "e zezë" e disponueshme komerciale në Shtetet e Bashkuara.

Black Krim është një domate e madhe, e kuqe-jeshile e errët me një shije të spikatur dhe të ekuilibruar.

Shija e domateve Black Krim është e pasur, e spikatur dhe e plotë. Ka një shije të ëmbël, të balancuar me një sasi të përshtatshme aciditeti. Shija është komplekse, me një nuancë tymosjeje. Ëmbëlsia rritet kur lihet të piqet plotësisht në bimë.

Domatet Black Krim janë domate të mëdha, të stilit të bifteku. Frutat në përgjithësi kanë një ngjyrë të kuqe-vjollcë të errët ose ngjyrë kafe. Ato gjithashtu mund të kenë

rozë në formë bifteku. Konsiderohet gjerësisht ndër shijet më të mira në dispozicion.

Fruti i saj i madh me ngjyrë rozë në formë bifteku mund të rritet deri në 0.7 kg dhe është përshkruar se ka një "aromë të shkëlqyer domateje", e kompensuar nga një aciditet tërheqës. Ka një formë domateje bifteku, lëvore dhe tul të përzier të kuq dhe vjollcë të thellë dhe mund të ketë shpatulla jeshile pranë kërcellit edhe kur është plotësisht i pjekur.

Bima kultivohet shumë, pavarësisht se fruti kërkon 80 deri në 100 ditë për të aritur pjekurinë, duke e bërë atë ndër varietetet më të ngadalta të maturimit të domates së zakonshme dhe rendimentin relativisht të ulët të kultivarit.

Origjina e kultivarit Brandywine mbetet e paqartë. Kompania Burpee Seed raporton se e mban atë në katalogun e tyre që në vitin 1886, dhe ka referenca për të më të vjetra se

kaq. Edhe pse shpesh thuhet se është me origjinë Amish, nuk ka asnjë provë që e mbështet këtë.

4. Domatja Cherokee Purple

me origjinë nga Tenesi, mendohet se janë transmetuar nga amerikanët vendas të fisit Cherokee. Cherokee Purple është një domate e madhe, e purpurt me një aromë intensive që është ekuilibri i përsosur midis ëmbëlsirës dhe thartësisë. Shija e domateve Cherokee Purple ka një ekuilibër kompleks të ëmbëlsisë dhe shijes. Ka aromën e plotë klasike të një domateje të mirë trashëgimie. Domatet Cherokee Purple janë të mëdha, të ëmbla dhe me lëng. Shija e kësaj domate është ndër më të vlerësuarat nga ata që vlerësojnë shijen e pasur të domates.

"Cherokee Purple përcakton kryqëzimin ideal të ëmbëlsisë, thellësisë dhe strukturës."

Domatet Cherokee Purple janë përgjithësisht mjaft të mëdha dhe mund të mendohen si një lloj bifteku. Ngjyra e tyre është një vjollcë e shkallëzuar me nuanca të gjelbra. Pjesët më të zbehta të domates janë një ngjyrë trëndafil i errët. Ndonjëherë ato duken si një domate e kuqe me vija jeshile. Ata nuk janë një vjollcë e vërtetë e errët si Black Krim. Domatet Cherokee Purple rriten në të gjitha format dhe



madhësitë, nga mjaft të rumbullakëta deri te ato me pulla jo të përsosura. Nuk është e pazakontë që çdo domate të peshojë deri 400 gram.

Cherokee Purple është një kultivar domatesh i trashëguar i rritur dhe i transmetuar nga popujt indigjenë në Tenesi. Bimët e domates Cherokee Purple janë bimët mëdha, të papërcaktuara (Indeterminante) që mund të rriten mjaft të larta. Këto bimë mund të kenë nevojë për një sistem të fortë mbështetës për të mbajtur frutat e shijshme larg tokës. Domatet Cherokee Purple për ngjyrëne pasur, të errët dhe shije të pasqorë të ëmbël dhe të pasur përdoren në sanduiçe ose në sallata. Domatja është një rozë e bukur e errët me një brendshme të thellë, të kuqe të pasur. Mund të vjelim mesatarisht 20 ose më shumë fruta nga çdo bimë.



ngrohta nga dielli. Nuk ka asgjë të ngjashme me shijen e një domateje të rritur në shtëpi. Ato janë përzierja perfekte e natyrës e ëmbëlsisë dhe thartësisë.

Shija e domates zakonisht përshkruhet si e ëmbël, e thartë, e mprehtë ose e ekuilibruar. Shija e domates ndonjëherë përshkruhet edhe si "aromë klasike e domates" ose "aromë domate e modës së vjetër". Dhe aroma e disa domateve përshkruhet si e butë ose e lehtë. Sheqernat në domate - kryesisht fruktoza dhe glukozoza - rezultojnë në një shije të ëmbël. Acidet në një domate - kryesisht acidet citrik dhe malik - rezultojnë në një shije të thartë, ndonjëherë të athët. Komponimet e paqëndrueshme ose vajrat në fruta,

të cilat lëshohen si aromë kur frutat shtypen gjatë ngrënies, kontribuojnë në aromën. Aroma është e integruar me shijen për të krijuar shije të plotë. Ekzistojnë 15 deri në 20 përbërës të paqëndrueshëm të sigurt në një domate. (Një domate mund të ketë më shumë se 400 komponime të paqëndrueshme).

Sasia e sheqernave, acideve dhe komponimeve të paqëndrueshme në një domate mund të ndryshojë sipas shumëllojshmërisë dhe kryesisht përcaktohen gjenetikut. Megjithatë, faktorët mjedisorë - sasia e dritës së diellit, lëndëve ushqyese dhe uji që merr një bimë gjatë zhvillimit të frutave - mund të ndikojnë

dhe e shijshme. Një domate e mirë duhet të ketë të tre cilësitë tëshijes: Acid, si një mollë. E ëmbël, si një luleshtrydhe dhe Lëng, si një kumbull.

Domatet me shije më të mirë shpesh kanë një shije të vërtetë të modës së vjetër me një ekuilibër të shkëlqyer të sheqerit dhe aciditetit.

Ka disa gjëra të përgjithshme për t'u kërkuar kur kërkon domatet më të shijshme. Domatet me shije më të mirë tregtohen si "të prera" ose të mira për "ngrënie të freskët". Ato shpesh reklamohen si të mira në sallata ose të freskëta në sanduiçe. Këto domate janë edukuar për shije në vend të karakteristikave të tjera (si të jenë të mira për konservim ose përgatitje të salcave të gatuar).

Domatet me shije më të mirë në përgjithësi kanë një ekuilibër plotësues të aciditetit dhe sheqerit. Një domate e freskët do të lëshojë gjithashtu komponime organike që përmirësojnë shijen e saj dhe na sjellin aromën e "domates së freskët kopshti".

Disa domate janë shumë të ëmbla, ndërsa të tjerat janë thjesht të tharta. Kjo nuk ka të bëjë vetëm me gjenetikën e shumëllojshmërisë së domates, por edhe me motin, kushtet e tokës, pjekurinë e domates dhe faktorë të tjerë mjedisorë. Në përgjithësi, këto bimë rriten më mirë me shumë rrezet e diellit, pak plehra dhe ujtitje të mirë.

Ka disa modele në shijet e

KËNDI I EKSPERTIT

(Vijon nga faqja 13)

Domatet më të shijshme në Botë

5. Ferris Wheel Tomato

Ferris Wheel është një domate e madhe rozë me një aromë delikate të modës së vjetër që është një ekuilibër i këndshëm i ëmbëlsisë dhe shijes. Shija e domateve të Ferris Wheel është një shije delikate e ekuilibruar që korrespondon mirë me pamjen e saj të bukur. Këto domate kanë pothuajse një shije prej kadifeje që është krejtësisht e ëmbël. Një fetë e kësaj varietete është e përkryer në një copë tost me krem kosi. Domatja Ferris Wheel është një bimë e papërcaktuar (indeterminante), me bimë që rriten fuqishëm deri në 2 metra të larta. Kjo bimë prodhuese, prodhon shumë fruta bifteku rozë-të kuqe. Kërkon hunj, rrjeta ose mbështetëse për të mbajtur peshën e frutave që të mos dëmtojë bimët. Domatet Ferris Wheel janë të ngjashme me Brandywine në pamje, në atë që janë domate të mëdha rozë që zakonisht janë 450 -1400 gram secila. Ata kanë lobe të bukura me brinjë të cilat duken pak më pak të prirura ndaj plasaritjes sesa Brandywine. Domatja Ferris Wheel është një varietet tradicionale nga Wisconsin që u prezantua për herë të parë në katalogët e farave në fund të shekullit të 19-të.

6. Domatja Paul Robeson

Një varietet rus i emëruar me dashuri për këngëtarin e famshëm të Operas Paul Robeson. Me shije të mahnitshme që është kaq e veçantë: e ëmbël dhe e tymosur.

Paul Robeson është një varietet i madh domatesh me ngjyrë të kuqe-vjollcë, me një shije të pasur të modës së vjetër, e njohur për ekuilibrin e saj të përsosur të ëmbëlsirës dhe thartësisë. Këto domate kanë një strukturë të pasur tulli perfekte për t'u shijuar të freskëta nga kopshti. Kjo domate është më e njohur për shijen e saj të veçantë që balancan në mënyrë të përkryer ëmbëlsinë e saj të thellë me aciditetin e ndritshëm.

Domatet Paul Robeson janë domate gustator të tipit biftek, disi të ngjashme në pamje me Cherokee Purple dhe varietete të tjera me lëvore vjollcë. Ky varietet domatesh është me cikël 90 ditë.

7. Domate gjermane Red Strawberry (Luleshtrydhe e kuqe)

Luleshtrydhet e Kuqe Gjermane është një domate mesatare e madhe, e kuqe në formë zemre, me një aromë komplekse dhe të ëmbël. Shija e luleshtrydhes së kuqe gjermane është një ëmbëlsi komplekse. Frutat e pjekura mirë janë pothuajse si karamelë, edhe pse me siguri ka thellësi

në shije. Kjo është një zgjedhje e shkëlqyer për ata që duan të shijojnë një domate të ëmbël, të pjekur në bimë, e cila është ende e ngrohtë nga të qenit jashtë në kopshtin me diell.

Domatet gjermane luleshtrydhe e kuqe me të vërtetë duken si luleshtrydhe gjigante. Ndonjëherë ka edhe pak jeshile në krye të çdo fruti. Pjesa e brendshme e domates është e kuqe e ndezur dhe shumë tulle. Ndërsa ka shumë zgavra të farës, ato janë të gjitha mjaft të vogla dhe përmbajnë shumë pak fara dhe tul.

Domatja gjermane luleshtrydhe e kuqe është një trashëgimi Gjerman e popullarizuar nga Dr. Carolyn Male. Libri i saj klasik, 100 Heirloom Tomatoes for the American Garden, është i preferuari në mesin e kopshtarëve të domates. Ajo rriti mbi një mijë domate trashëgimtare gjatë karrierës së saj dhe German Red Strawberry ishte një nga të preferuarat e saj.

8. Domate Georgia Streak (me damarë)

Georgia Streak është një domate e madhe e verdhë me vija të kuqe me një shije aromatike



që është ekuilibri i përsosur i sheqerit dhe aciditetit. Shija e Georgia Streak është e ekuilibruar dhe e shijshme. Është ndoshta më shumë drejt fundit të ëmbël të gamës sesa skajit të thartë, por sigurisht që është i balancuar mirë. Domatet Georgia Streak janë të shijshme dhe të lëngshme.

Një trashëgimi popullore nga Xhorxhia, që prodhon një bollëk domatesh biftek me dy ngjyra, 400-500 gram, të verdhë të artë, me vija të kuqe të shkëlqyera brenda dhe jashtë. Shije shumë të ëmbla, të forta, frutash. Domatet e Georgia Streak janë përgjithësisht të mëdha, me shumicën e domateve që peshojnë të paktën rreth 400 gram. Domatet janë përgjithësisht të verdha me mermer të kuq (vija), brenda dhe jashtë. Vijat e kuqe janë delikate dhe domatet janë përgjithësisht të lëmuara bukur.

Domatja Georgia Streak është një domate trashëgimi nga Gjeorgjia, SHBA. Këto domate janë shumë të bukura. Ata pothuajse duken sikur kanë

dalë nga një pikurë e vjetër.

Shija e mrekullueshme nga një domate është pjesërisht natyrë e saj dhe pjesërisht e edukuar tek ajo. Në të ndikojnë gjenetika e farës me të cilën fillon varieteti, plus se ku është prodhuar ajo farës dhe mënyra se si ajo rritet. Domate e vyer kopshti me majonezë dhe krem kosi të bërë në shtëpi... asgjë më mirë!

9. Domatja Sun Gold

Është një domate hibride e vogël portokalli me një aromë intensive dhe të ëmbël.

Shija e domates Sun Gold është gjithmonë e shkëlqyeshme, por shija ndryshon paksa kur frutet piqen. Ata fillojnë me një shije të mprehtë dhe piqen në një ëmbëlsi që është si karamelë. Ashtu si shumë domate të verdha-portokalli, Sungold ka shije pothuajse frutash. Kjo shumëllojshmëri mund të ketë pothuajse një aromë të butë agrume tropikale, unike për këtë varietet.

Domatet Sun Gold janë domate qershi. Ato janë të vogla, por të fuqishme dhe mund të jenë domatja e parë që piqet në kopshtin tuaj. Ata kanë një

tyre "Sun". Domatet Sungold janë e vetmja domate hibride për të cilën kopshtarët e fiksuar pas trashëgimisë janë të gatshëm të bëjnë një përkushtim. Ky fëmijë relativisht i ri në bllok me siguri meriton një vend në kopshtin tuaj. Bashkojini ato me domate të ëmbla të kuqe qershi si Sweet 100 ose Sweet Million për një rostiçeri me ngjyra të ndezura.

10. Domate Glamour

Glamour është një domate e kuqe me madhësi mesatare, me aromën klasike dhe të ëmbël të domates së një domateje të modës së vjetër. Glamour ka atë aromën klasike dhe të ëmbël të domates që të gjithë po kërkojnë. Ato janë një zgjedhje e mirë nëse dëshironi të rritni vetëm një lloj domateje si për ushqim të freskët ashtu edhe për konservim. Domatet Glamour janë me madhësi mesatare dhe të rrumbullakosura bukur. Domatet e pjekura peshojnë rreth 170 gram. Glamour është një kultivar domatesh që u edukua në shtetin e Nju Jorkut në vitet 1950. Bimët magjepsëse të domates janë ndër më të lehtat për t'u



ngjyrë portokalli të zbehtë kur fillojnë të piqen për herë të parë. Ngjyra thellohet në një portokalli të pasur ndërsa ato bëhen të pjekura (dhe të ëmbla).

Domatet Sun Gold u edukuan nga Kompania Tokita Seed në Japoni si pjesë e serisë së

kontrolluar midis varieteteve të papërcaktuara (indeterminante) të bimës. Për shkak se ato nuk janë shumë të mëdha, nuk u duhet shumë kohë për t'u rritur. Domatet e pjekura Glamour janë gati rreth dy muaj e gjysmë pasi bimët të jenë mbjellë në kopsht.



11. Domate e bardhë e madhe

Great White është një domate e madhe, e verdhë-bardhë me një aromë krejtësisht të ëmbël që është pothuajse tropikale. Shija e domateve Great White është e njohur për shijen e saj frute, tropikale. Shija është një ëmbëlsi delikate dhe është shumë e ulët në aciditet. Ikona e kursimit të farave Jere Gettle e përshkruan këtë varietet si më poshtë:

Kjo domate është jashtëzakonisht e mrekullueshme. Tuli është aq i mirë dhe me shije frute, sa të kujton një përzjerje të ananasit të freskët, pjeprit dhe gujavës. Një nga domatet tona të preferuara të freskëta.

Domatet e bardha të mëdha janë të mëdha dhe shumë të zbehta. Ato janë një ngjyrë kremoze që është pothuajse e bardhë.

Great White është një lloj domate biftek, e karakterizuar nga fruta të mëdha, të rënda dhe teksturë të trashë mishi. Domatja e Madhe e Bardhë është një lloj me pjalmim të hapur që u shfaq për herë të parë nga Gleckler Seedmen në vitet 1980.

12. Domate gjigante jeshile

Green Giant është një domate e madhe, me ngjyrë jeshile të thellë me një aromë të plotë dhe komplekse domateje. Shija e domateve Green Giant është e plotë, komplekse dhe çuditërisht e ëmbël për një domate të tillë jeshile të errët. Ndërsa shumë do të prisnin që ajo të ishte shumë e thartë, shija është në të vërtetë e balancuar mirë me ëmbëlsinë dhe thartësinë. Green Giant është një domate e adhuruar nga kultivuesit e domates.

Domatet gjigante jeshile janë fruta të mëdha, të pjerrëta që peshojnë diku nga 350-900 gram. Lëvorja e tyre e lëmuar dhe e gjelbër e ndezur do të mbetet e gjelbër kur të piqet dhe do të zhvillojë një nuancë të verdhë-qelibar ndërsa vazhdojnë të maturohen. Mishi i tyre me tul dhe lëng ofron një aromë komplekse pikante që balancohet me një ëmbëlsi si pjepr.

Intensiteti i aromës thajse mbizotëron, dhe ndoshta është më i ngjashëm me Sun Gold në afrimin e përsosmërisë.

Domatet Green Giant janë shumë të mëdha. Ata kanë kavitete shumë të vogla të farës (që do të thotë më shumë mish domatesh me lëng). Domatja Green Giant është një varietet i vyer nga Gjermania.

13. Domate Zebra jeshile

Zebra jeshile është një domate mesatare, me vija jeshile-verdhë, me një shije delikate të thartë.

Shija e domateve Green Zebra është disi delikate, por jashtëzakonisht e çmuar. Këto domate kanë një thartësi të

këndshme që është pothuajse e shijshme. Këto ia vlen të kërkojnë për "zingun" e tyre acidik që është i balancuar me një ëmbëlsi të papritur. Lërimi të piqen plotësisht në bimë për të siguruar një shije të ekuilibruar.

Këto domate nuk janë veçanërisht të mëdha dhe mund të jenë edhe pak më të vogla se domatja juaj mesatare e dyqaneve ushqimore. Ajo që nuk është mesatare tek ata është ngjyra e tyre. Lëkura e lëmuar e domates është e verdhë e shndritshme, me vija pothuajse neon-jeshile. Domatet jeshile Zebra janë vërtet mahnitëse, edhe nëse nuk jeni të prirur të shijoni me sytë tuaj.

"Një domate e preferuar e shumë kuzhinierëve të klasit të lartë, tregjeve të specializuara dhe kopshtarëve të shtëpisë."

Domatja Green Zebra u edukua nga mbarështuesi legjendar i bimëve Tom "Tater-Mater" Wagner, një botanist në Uashington i cili u rrit në një fermë në Kansas. Kjo shumëllojshmëri është me pjalmim të hapur, por që kur u shit për herë të parë në vitet 1980, nuk është vërtet një trashëgimi historike. Thënë kjo, shumë kopshtarë i referohen Green Zebra si një "trashëgimi moderne".

14. Domate Hillbilly

Hillbilly është një domate e madhe, e verdhë me vija të kuqe mermeri dhe një aromë të pasur dhe të ëmbël.

Shija e Hillbilly është padyshim në anën e ëmbël. Ka një kompleksitet frutesh në ëmbëlsi dhe sigurisht një sasi të ulët acidi. Kjo është një trashëgimi e mrekullueshme me dy ngjyra që duket po aq e bukur kur pritet në feta. Domatja 'Hillbilly' prodhon fruta të mëdha me një model unik mermeri të kuq, portokalli dhe të verdhë. Kjo shumëllojshmëri ka rrëmbyer zemrat e shumë adhuruesve të domates.

Hillbilly është një varietet domatesh i trashëgimisë që mendohet se e ka origjinën në Virxhinia Perëndimore.

15. Domate Kellogg's Breakfast

Kellogg's Breakfast është një domate e madhe portokalli me një shije të ëmbël të ekuilibruar. Shija e domateve të mëngjesit të Kellogg është ekuilibri i përsosur i ëmbëlsisë dhe thartësisë, me përfitim e shtuar që nuk janë shumë intensive apo shumë të buta. Është jashtëzakonisht i balancuar, me një teksturë mishi, lëng. Bën një sanduiç të mrekullueshëm me domate.

Një nga domatet më të dëshiruara të trashëgimisë, Kellogg's Breakfast është një bimë e papërcaktuar (indeterminante) që kërkon mbështetje. Frutat e mëdha dhe mishi pothuajse pa fara karakterizojnë domatet Kellogg. Bimët rriten 2 metra ose më shumë në lartësi me gjethe klasike të gjelbërta të domates

(Vijon në faqen 13)

KËNDI I EKSPERTIT

(Vijon nga faqja 14)

Domatet më të shijshme në Botë

dhe kërcell të rrëmujshëm.

Domatet Kellogg's Breakfast janë fruta të mëdha, biftek. Shumica e domateve të pjekura peshojnë rreth 450 gram, dhe disa dhe deri në rreth 900 gram. Kellogg's është një domate klasike me trashëgim të madh portokalli. Pjesa e brendshme e domates është po aq portokalli e ndezur sa pjesa e jashtme. Domatja Kellogg u popullarizua nga kopshtari Darrell Kellogg nga Michigan.

16. Domate e Verdhë e Lillianës

Lillian's Yellow është një domate e madhe, e verdhë me një aromë intensive, me lëng, e cila është e balancuar në mënyrë të përkryer midis thartësisë dhe ëmbëlsirës.

Shija e Lillian's Yellow është një shije e spikatur, e plotë me ekuilibrin klasik të domates së shijshme të thartirës dhe ëmbëlsisë së pasur. Shija e Lillian's Yellow është shumë më intensive sesa do të pritej nga një domate me mish të verdhë. Tuli është uniform, mishi dhe ka një strukturë pothuajse kremoze.

Me një strukturë jashtëzakonisht uniforme, gati kremoze, të lëngshme, është një domate e forte që ta mbush syrin, e balancuar në mënyrë të përkryer midis thartësisë dhe ëmbëlsirës.

Pjekuria 90 ditë, e papërcaktuar (indeterminante). Bimë me gjethe patate, me maturim të vonë, e madhe (deri në 600 gram), frute të verdhë të ndezura me mish, të dendur (pa hapësirë ajrore).

Domatet e verdha të Lillian janë të mëdha dhe të lëngshme. Këto domate janë perfekte për sanduiçe, sallata dhe vetëm për të ngrënë një fetë. Domatja e trashëgimisë së verdhë të Lillian-it u ruajt dhe u prezantua nga Lillian Bruce nga Tenesi.

17. Domate Lucky Cross

Një varietet i madh i krijuar në vitin 2002 nga autori dhe autoriteti i domates Craig LeHoullier. Bimët e forta me gjethe të patates rriten të gjata dhe kërkohet mbështetje ose mbyllje në kafaz. Frutat e "Lucky Cross" janë të bukura, me dy ngjyra, të mëdha (450-550 gram) me disa brinjë në shpatulla. Ato janë të lëngshme, me shije frutash dhe të ngjashme në aromë me "Little Lucky". Pjekuria 90 ditë, tipi i bimës e papërcaktuar (indeterminante).

Lucky Cross është një domate hibride e madhe, dyngjyreshe me një shije klasike të ekuilibruar të ëmbël dhe të athët. Shija e Lucky Cross ka thellësinë e domates së kuqe të trashëgimisë me ngjyrën e një lloji të verdhë. Këto janë domate të verdha jashtëzakonisht me shije dhe do të befasojnë këdo që është mësuar me varietetet e verdha me shije të butë.

Domatet Lucky Cross janë të mëdha. Ato janë një kry-

qëzim i një domate Brandywine dhe një domate me vija. Domatja Lucky Cross u edukua në vitet 1990 nga legjenda e domates Craig LeHoullier, autor i librit Epic Tomatoes. Ai e përshkruan Lucky Cross me fat si me "aromë të madhe domate dhe ekuilibër të përsosur".

Nuk ka asgjë si një domate e ngrohtë e ngrënë e freskët nga bima. Këto janë domatet Bonny Best. Edhe pse nuk është varieteti më i shijshëm atje, edhe këto domate "konservuese" janë të kushtueshme kur piqen në mënyrë të përsosur në bimë.

18. Domate Magnus

Magnus është një domate me madhësi mesatare, rozë e errët me një aromë të mirë të ekuilibruar që është paksa e ëmbël. Shija e Magnus është ekuilibri klasik i modës së vjetër të ëmbëlsisë dhe aciditetit. Domatet Magnus janë domate me përmasa mesatare, afërsisht sa një domate në dyqan ushqimor. Ndonëse këto nuk janë domatet me shije më intensive, ato janë shumë të shijshme për një domate "me pamje normale" (e shkëlqyer për ngrënësit e kujdesshëm).

Magnus është me pjekuri 90 ditë, me bimë të tipit të papërcaktuar (indeterminante). Bimët e Magnus kanë një lloj gjetheje patateje që prodhon fruta prej 150-250 gram, të shtypura në polet, me ngjyrë rozë. Ky kombinim i frutave rozë në një bimë me gjethe patate është disi e rrallë. Për më tepër, frutat janë mjaft të lëmuara, tërheqëse dhe kanë një shije të shkëlqyer të ekuilibruar.

Magnus u edukua mbi njëqind vjet më parë nga një kultivues domate i quajtur Alexander Livingston. Magnus është profilizuar në librin e mrekullueshëm "Epic Tomatoes". Craig i përshkruan domatet si "ekzemplarë të bukur, gati të rumbullakët, me madhësi mesatare rozë që zotëronin një shije vërtet të mirë, të ekuilibruar mirë, por pak nga ana e ëmbël".

19. Domate Hipotekore

Mortgage Lifter është emri i dhënë një kultivari domate të zhvilluar nga Willam Estler nga Barbourville, Virxhinia Perëndimore, në vitin 1922.

Ai e regjistroi emrin në vitin 1932, disa vjet përpara "Radiator Charlie" dhe "Radiator Charlie's Mortgage Lifter". Mortgage Lifter origjinal është i njohur për aromën e tij të butë të ëmbël dhe mund të peshojë deri në dy paund (900 g). Kultivarët Byles dhe Estler janë vetëm më të njohurit nga një numër i racave të domateve të epokës së Depresionit të Madh të quajtur "Mortgage Lifter". Këto u zhvilluan për tregun e bimëve të fidanishteve dhe u emëruan sipas mundësive të shitjes së tyre të lartë, gjë që lejoi fidanishtet dhe fermerët në shkallë të vogël të rikuperoheshin nga borxhi.

Mortgage Lifter është një domate e madhe, e kuqe me një shije të këndshme, të ëmbël dhe të pasur.

Shija e domates Mortgage Lifter është e pasur dhe e ëmbël. U edukua për të qenë i madh dhe i shijshëm. Ka një strukturë mishi me pak fara, duke e bërë atë të përsosur për prerje në një sanduiç ose për t'u shtuar në një sallatë të freskët.

Domatet Mortgage Lifter janë shumë të mëdha, me domate individuale që rriten deri në 1 kg ose më shumë. Ata kanë formën klasike të trashëgimisë së një domateje që është pak e rrafshuar dhe ka formën klasike me lobe (pothuajse si një kungull përrallor). Këto mund të jenë domatet më të mëdha që keni rritur ndonjëherë.

Domatja Mortgage Lifter u edukua në Virxhinia Perëndimore në vitet 1930, nga një kopshtar shtëpiak me nofkën "Radiator Charlie". Pasi mbarështoi dhe stabilizoi kultivarin, ai shiti aq shumë fidanë domateje, sa që pas disa vitesh mundi të shlyente hipotekën.

20. Domate Nepal

Nepali është një domate e mesme, e kuqe, me një shije intensive që është e balancuar mirë midis thartësisë dhe ëmbëlsirës. Shija e domateve të Nepalit është e fortë dhe e plotë. Ndërsa kjo duket si domate mesatare e dyqaneve ushqimore, ajo ka një shije të papritur dhe intensive të domateve të modës së vjetër.

E quajtur kështu sepse fara është me origjinë nga malet Himalaja. Domatet e mëdha, të kuqe të thellë peshojnë rreth 400 gram dhe kanë një aromë me cilësi të lartë dhe intensive

të domates. Bimët lindin mirë edhe në mot më të freskët dhe piqen më herët se shumica e llojeve me fruta të mëdha.

"Ka një aromë agresive, të plotë që do të kënaqë ata që i duan domatet intensive."

Ndonëse nuk janë domatet më të forta, ato janë ende mishtore dhe të lëngshme. Nëse dëshironi të ndërtoni një domate të butë dyqani me diçka që duket e ngjashme, por ka shije të mrekullueshme - kjo është ajo!



Nepali është një varietet trashëgimi i rritur në malet Himalaja në Nepal.

21. Domate Pineapple (Ananas)

Domatja 'Pineapple' është e preferuara e të gjitha kohërave në mesin e adhuruesve të domateve tradicionale.

Ananasi është një domate e madhe e verdhë me nuanca të kuqe dhe një shije të ëmbël frutash. E emërtuar për formën e saj, jo për shijen, domatja Pineapple është një domate biftek me dy ngjyra. Pjesa e jashtme e saj të kujton pamjen e jashtme me brinjë të ananasit. Madhësia e domates gjithashtu e vendos atë në kategorinë e domateve të mëdha. Domatet ananasi janë të njohura për aromën e tyre të freskët, frutash dhe pothuajse agrume. Këto janë ndër varietetet më të ëmbla të domates (dhe janë gjithashtu shumë të bukura). Ato kanë përmbajtjen më të ulët të acidit nga shumë domate të tjera të verdha. Mishi i verdhë ka teksturë të bukur dhe në përgjithësi ka pak mermer të kuq.

Domatet ananas janë një zgjedhje e mirë nëse e doni Sungold dhe po kërkoni diçka pak më të madhe për sanduiçe

me domate të freskëta. Këto domate mund të bëhen mjaft të mëdha, me një domate mesatare që peshon të paktën një kilogram. Domatja Pineapple është një varietet tradicional që besohet se e ka origjinën në Kentaki.

22. Domate Red Snapper

Red Snapper është një domate e kuqe me përmasa të mëdha që duket si një domate supermarketi, por ka shije të këndshme. Red Snapper Domate është një varietet hibrid, i përcaktuar me rendimente të mëdha të domateve të mëdha deri te ato shumë të mëdha. Rezistencë e shkëlqyer ndaj sëmundjeve dhe jetëgjatësi. I jep frutat mirë në kushte të ngrohta. Domatet Red Snapper janë të njohura

për lëkurën e tyre të kuqe të thellë dhe formën e rumbullakët, si dhe për lehtësinë e rritjes. Këto domate janë ndër domatet hibride moderne me shije më të mirë, pasi ato janë edukuar jo vetëm për rezistencë ndaj sëmundjeve, por edhe për një shije të këndshme.

Domatet Red Snapper janë një zgjedhje e mirë nëse jeni duke kërkuar për një bimë produktive dhe me mirëmbajtje të ulët, e cila është më e lehtë për t'u rritur sesa domatet tradicionale në këtë grup, por megjithatë rrit domate të shijshme. Red Snapper është gjithashtu e vetmja domate në formë shkurre (Determinante) në këtë grup (të tjerat janë lloje të papërcaktuara), kështu që është një zgjedhje e mirë për një kopsht të vogël.

23. Domate Zemërkau e Verdhë

Yellow Oxheart është një domate mesatare, e verdhë me një shije të ekuilibruar në mënyrë perfekte.

Shija e Yellow Oxheart është një përzierje e shijshme e ëmbëlsisë dhe thartësisë. Ata kanë një shije të përkryer të ekuilibruar me mish të lëngshëm. Është një varietet në formë zemre me ngjyrë të verdhë të artë. Këto domate variojnë në madhësi, ku shumica janë të mesme, por e çuditshme mund të arrijë deri 450 gram. Domatja Yellow Oxheart është një domate shumë tërheqëse dhe e shijshme e verdhë në formë "zemre kau". Kjo domate ka bimëtë fuqishme që prodhojnë shumë domate të bukura, të verdha që peshojnë rreth 16-32 ons.

Domatja Yellow Oxheart u prezantua nga Livingston Seed Company, me gjasë në vitet 1920. Ajo u rifut nga Southern

Exposure Seed Exchange në Virxhinia, e cila mori farat nga ruajtësi i farave Jephtha Yoder në Pensilvani.

24. Domate Early Girl

Early Girl është një domate hibride e kuqe e rumbullakët me një aromë të mirë të modës së vjetër që zhvillohet mjaft shpejt për t'u rritur në klimat më të ftohta me sezona të shkurtër rritjeje.

Domatet Early Girl kanë një shije të ekuilibruar bukur që përputhet me ëmbëlsinë me një aciditet të mprehtë. Kjo domate ka një shije shumë më të mirë se shumica e domateve të tjera të kësaj madhësi pasi është edukuar për t'u zhvilluar shpejt. Domatet Vajza e parë priren të jenë domate të rumbullakëta me madhësi mesatare që fillojnë të jenë gati për vjelje rreth dy muaj pas mbjelljes së fidanit në natyrë.

Domatja Early Girl u edukua në Francë dhe u ble nga kompania amerikane e farave bujqësore PetoSeed në vitet 1970.

Domatja Early Girl është një hibrid F1 me madhësi mesatare të tipit globi, i popullarizuar nga kopshtarët e shtëpisë për shkak të frutave të saj të pjekjes së hershme. Early Girl është një kultivar i domates me rritje të papërcaktuar, që do të thotë se prodhon lule dhe fruta derisa të prishet nga ngrica ose nga një faktor tjetër i jashtëm. Ajo rritet gjatë, prandaj ka nevojë për mbështetje ndërsa bima rritet. Pjekuria e frutave varion nga 50 deri në 62 ditë (1, 6 deri në 2, 0 muaj) pas tranplantimit, në varësi të burimit, i cili u pëlqen kultivuesve në klimat me sezona më të shkurtra rritjeje. Early Girl mund të tolerojë temperatura deri në 4°C dhe është e përshtatshme për klimat e nxehta dhe të thata. Ajo është e besueshme dhe pjellore. Fruti i pjekur është jashtëzakonisht standard për një domate, me madhësinë dhe formën e një topi tenisi dhe me peshë 110 deri në 230 gram. Domatet kanë një ngjyrë të ndritshme dhe shije të mirë.

Bazuar në një domate hibride të sezonit të shkurtër të zhvilluar në Francë, Early Girl u shpërnda fillimisht në Shtetet e Bashkuara në fillim të viteve '70 nga PetoSeed Company, një furnizues kryesor i farave bujqësore. Varieteti u emërua nga anëtar i bordit Joe Howland për të plotësuar domaten popullore Better Boy të PetoSeed. Katalogu i farave Burpee Seeds mori një marrëveshje ekskluzive tre vjeçare për varietetin e ri dhe e shfaqti atë në kopertinën e katalogut të pranverës së vitit 1975.

Që nga viti 2005, kompania Monsanto është prodhuesi kryesor i farave të Early Girl pas blerjes së korporatës Seminis dhe patentës së saj për hibridin.

Hibridi Early Girl VF është rezistent ndaj verticiliumit dhe fusariumit. Ajo është e përshtatshme për bujqësinë e thatë.



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



