



Prodhimi dhe kërkesa e tregut European për kulturën e shalqinit

Faqe 5



GIZ Albania: Fshati Labovë e Kryqit diversifikoi zhvillimin me mbështetjen e IPARD

Faqe 7



Shqipëria i bashkohet EFSA-s në fushatën mbarëevropiane për të parandaluar Murtajën Afrikane të Derrave

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 korrik 2023

Viti i shtatëmbëdhjetë i botimit - Nr. 465  
Çmimi 125 lekë

E përdyjavshme e pavarur

# ABA, PLATFORMË DIGJITALE PËR PROGRAMIN E VAJIT TË ULLIRIT FORCIMI I STANDARDEVE TË CILËSISË SË VAJIT TË ULLIRIT SIGURON EKSPORTIN NË EUROPË DHE AMERIKË

Zhvillohen trajnimet për fermerët në qytetin e Lushnjes, në kuadër të Programit të mbështetur dhe financiar nga RisiAlbania "Mbështetje e eksportit të vajit të ullirit nëpërmjet rritjes së cilësisë", i cili zbatohet nga KASH dhe Fed Invest. Për organizimin e eventit ndihmoi drejtorja e AREB dhe AR Consulting në Lushnje

Nga: Andon Rrapokushi, AR Consulting Lushnje

## RISI ALBANIA NJË PROJEKT I AGJENCISË ZVICERANE SDC

- Pronësi Intelektuale -  
Dy djathra tradicionale të Shqipërisë janë të parat që regjistrohen dhe mbrohen



Qeveria Zvicerane kontribut për zhvillimin rural në Shqipëri



Faqe 2

## PUNËSIM

Zyra e Këshillimit të Karrierës, RisiAlbania, Memorandum Bashkëpunimi me Bashkinë e Beratit dhe të Lushnjes

Faqe 2



## HISTORI SUKSESI

### Rrugëtimi i Pasta Livia-s drejt suksesit



Nora Kushti  
Communications Specialist, UNDP Albania

Faqe 10

## KËNDI I EKSPERTIT

- Damllaja e qumështit ose parezi i lindjes Fq.11
- Këshilla për fermerët që kultivojnë Bimët Aromatike Mjekësore (BAM) Fq.11
- Kultivimi i patates në kontenierë dhe enë të tjera Fq.13

## Financimet përmes IPARD II, vijon rritja e eksporteve bujqësore

Eksportet bujqësore janë rritur gjatë vitit 2023, falë përpjekjes dhe punës së palodhshme të fermerëve, por edhe falë mbështetjes së qeverisë përmes programit IPARD II....



Faqe 4

## PUNËSIMI I TË RINJVE

Ëndrra për t'u bërë teknologe, dy maturantet nga Shkodra: Është një mundësi e mirë punësimi



Faqe 5



# Pronësi Intelektuale - Dy djathra tradicionale të Shqipërisë janë të parat që regjistrohen dhe mbrohen

Projekti RisiAlbania për Pronësinë Intelektuale ishte në zonën e Kelmendit me ekspertin Giovanni Belletti nga Universiteti i Firences, Itali, me ekspertë nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural dhe Drejtoria e Përgjithshme e Pronësisë Industriale, për të mbikëqyrur ecurinë e punës për regjistrimin e këtyre dy djathrave marka të mbrojtura.

**Dy produkte janë tashmë të mbrojtura**

**Djathi Mishavina** tashmë i regjistruar si Tregues Gjeografik (TGj)

**Djathi i zier Veleçik** si një Specialitet Tradicional i Garantuar (STG) – dhe së shpejti do të regjistrohen edhe si Tregues Gjeografik.

Ministria u shpreh se

produktet 'Made in Albania' janë një faktor shumë i rëndësishëm për ekonominë e Shqipërisë. "Pronësia industriale është një mjet komunikimi në treg mbi cilësinë dhe origjinën e produkteve që na ofrohen. Ajo përbën garanci për konsumatorin, por edhe reputacion për ju si sipërmarrës. Është fakt i njohur që sistemi i pronësisë industriale është motor nxitës i zhvillimeve të tregut për shumë kompani vlera e aseteve jo materiale, siç janë patentat mbi shpikjet, markat tregtare apo disenjot industriale e tejkalon dukshëm vlerën e aseteve fizike, ndaj është i domosdoshëm regjistrimi dhe mbrojtja e tyre.

Regjistrimi i markave shqiptare në fushën e bujqësisë është vlerë e shtuar për ekonominë lokale dhe kontributin në ekonomi fermere.

Djathi Mishavinë është përdorur me këtë emër për më shumë se 100 vjet, por mendohet që ka një histori edhe më të hershme.

Është një produkt që përdoret për të respektuar mikun dhe për t'u ndjerë krenarë, i lidhur me traditën blegtorale të zonës dhe pozitën gjeografike, me temperatura të përshtatshme për ruajtje. Kullotat e Kelmendit janë të tipit alpin e subalpin me lartësi 1500 – 2400 m mbi nivelin e detit, me specie kryesore gramore.

Djathi Mishavinë, prodhohet me qumësht të pavluar (të papasterizuar), nga bagëtitë (lopë dhe dele), që kullojnë gjatë verës në kullota alpine. Karakteristikat specifike të djathit, janë struktura, copëzat e imta, aroma karakteristike, shija delikate, si dhe niveli i lartë i tretshmërisë.

# AIDA, trajnim për të rinjtë dhe gratë e papuna në tri bashki në veri

Agjencia Shqiptare e Zhvillimit të Investimeve (AIDA), në kuadër të zbatimit të projektit "Aftësi për punësim të qëndrueshëm dhe rritje ekonomike gjithëpërfshirëse të rajonit ndërkufitar të Shqipërisë dhe Malit të Zi – Aftësi për punësim Shqipëri – Mal i Zi", shpalli thirrjen për të gjithë të rinjtë që dëshirojnë të aplikojnë për

trajtime pranë një punëdhënësi (on-job training) dhe të fitojnë aftësi të reja për punë.

Sipas AIDA-s, projekti përfshin edhe trajnimin e grave që jetojnë në bashkitë Shkodër, Vau i Dejës dhe Malësi e Madhe.

Trajnimet e punës (on-job training), do të ofrohen në sektorët hoteleri-turizëm, ICT dhe sektorë të tjerë të ndërlidhur

prioritar për zhvillimin e zonës ndërkufitare Shqipëri-Mali i Zi.

Trajnimet do të zgjasin 3 muaj dhe pas përfundimit, pjesëmarrësit do të pajisen me certifikata trajnimi për aftësitë e zhvilluara.

Çdo pjesëmarrës do të rimbursohet në vlerën 450 euro çdo muaj gjatë kohëzgjatjes së trajnimit për të gjitha shpenzimet e pjesëmarrjes.

# Zyra e Këshillimit të Karrierës, RisiAlbania, Memorandum Bashkëpunimi me Bashkinë e Beratit dhe të Lushnjës

Shembulli i suksesshëm i Zyrës së Karrierës në Bashkinë e Tiranës, ngritur me mbështetjen e Projektit RisiAlbania, do të përçohet edhe në bashkitë Berat dhe Lushnje.

RisiAlbania, një projekt i zbatuar nga Helvetas, ka nënshkruar një Memorandum Bashkëpunimi me Bashkinë e Beratit dhe Bashkinë Lushnje për ofrimin e shërbimeve të këshillimit të karrierës për të rinjtë e këtyre qarqeve.

Këto Bashki janë të drejtuara nga synimi për të ofruar shërbime orientimi në karrierë duke ndjekur shembullin e suksesshëm të Zyrës së Karrierës në Bashkinë e Tiranës.

Për ta arritur këtë, ata planifikojnë të krijojnë Qendra të Karrierës dhe të bashkëpunojnë ngushtësisht me aktorët kryesorë nga fusha të ndryshme, si arsimit, bizneset dhe agjencitë e rekrutimit.

RisiAlbania është krenare që i mbështet ata në këtë përpjekje, për të fuqizuar aspiratat e të rinjve përmes shërbimeve gjithëpërfshirëse të orientimit në karrierë.

Qëllimi i zgjedhjes së karrierës për të rinjtë është gjetja e një profesioni që i përshtatet më së miri interesave dhe aftësive të tyre. Të rinjtë që kanë gjetur një punë të përshtatshme janë më të kënaqur dhe më produktivë, kanë rrezik më të vogël të papunësisë, janë më të qëndrueshëm dhe më pak të prirur për të ndërruar profesionet. Këto janë parakushte të rëndësishme për rritjen personale dhe zhvillimin e një personaliteti të pavarur.

Fokus i punës së Zyrës së Këshillimit të Karrierës::

## Informacion dhe vetëshërbim online

Zyra e këshillimit të karrierës do të ofrojë informacion

të pavarur lidhur me arsimimin, formimin dhe planifikimin e zhvillimit të karrierës. Pranë kësaj zyre, të rinj e të rritur do të gjejnë informacion mbi profesionet dhe mbi tregun e punës.

Të gjithë të interesuarit mund ta marrin këtë informacion cilësor dhe të standardizuar nëpërmjet vetëshërbimit në faqen online karriera.tirana.al por gjithashtu mund të vizitojnë zyrën e shërbimit ku këshilluesit e karrierës do t'i orientojnë drejt informacionit të nevojshëm.

## Këshillim individual

Nëpërmjet bashkëbisedimeve të shkurtra dhe të strukturuar, do të trajtohen pyetjet që të rinj e të rritur kanë mbi mundësitë e arsimimit, formimit në fusha të ndryshme, mundësitë e punësimit për profesione të caktuara dhe ofertat aktuale të praktikave. Në këto bashkëbisedime janë të mirëpritur edhe prindërit, të cilët mund të vijnë vetëm, ose me fëmijën për të bërë një bisedë njohëse dhe orientuese.

Në këto seanca këshillimi individual, të rinj e të rritur mund të shkëmbejnë me një këshillues karriere nëse janë duke zgjedhur një profesion, nëse janë duke eksploruar interesat dhe aftësitë kundrejt mundësive në tregun e punës, apo janë duke qartësuar mendimet dhe ambicet për zhvillimin e karrierës. Këto seanca ndihmojnë me vendimmarrjen dhe planifikimin e hapave të metejshëm.

Për të marrë një seancë këshillimi individual është e rëndësishme që paraprakisht të rezervohet një takim nëpërmjet faqes web ose duke vizituar Zyrën e Këshillimit të Karrierës.

## Teste vlerësuese

Kjo zyrë ofron përdorimin e

instrumentave bashkëkohorë për të hulumtuar fushat e interesit të individëve dhe për të analizuar nevojat për këshillim e orientim, sikurse dhe vështirësitë në vendimmarrjet në karrierë që të rinj e të rritur hasin në rrugëtimin e tyre profesional.

Këto teste të standardizuara plotësohen me rekomandimin e këshilluesit të karrierës, i cili gjithashtu ndihmon në interpretimin e rezultateve.

## Edukim mbi karrierën

Këshillueset e karrierës do të ofrojnë edukim për karrierën duke filluar nga arsimiti fillor: Në bashkëpunim të ngushtë me mësuesit kujdestarë, psikologët dhe punonjësit socialë në shkollë, nxënëseve do t'u ofrohen module të përqendruara edukimi për karrierën. Ata do të kenë mundësi të mësojnë për profesionet dhe rrugëtimin për një karrierë profesionale.

Edukimi mbi karrierën do të realizohet në seanca informimi dhe këshillimi në grup zakonisht në mjediset e shkollave. Këshilluesit e karrierës do të jenë në shkollë në ditë dhe orare të caktuara sipas një kalendari të dakordësuar paraprakisht me secilën shkollë.

## Këshillime në grup

Zyra e këshillimit të karrierës do të organizojë vepërimitari të vazhdueshme mbi tematika të ndryshme për të ndihmuar të rinj e të rritur me planifikimin dhe zhvillimin e karrierës. Disa nga temat e këtyre aktiviteteve do të kenë në fokus thellimin në profesione të caktuara, në drejtime të caktuara në arsimin profesional, për mundësi studimi apo edhe për njohjen e vetë shërbimeve të Zyrës së këshillimit të karrierës.

# Programi Cochran Fellowship ofron 2-3 javë trajnime për bujqësinë në SHBA

Ekspertët dhe profesionistët shqiptarë të bujqësisë, po përfitojnë eksperiencë dhe dijet më të mira përmes Programit të trajnimit të Cochran Fellowship mbi tregtinë e produkteve bujqësore - Barrierat tregtare, standardet dhe sigurinë ushqimore.

Pjesë të këtij programi janë bërë edhe specialistët të projektit RisiAlbania, të cilët falë mbështetjes së Shërbimit Bujqësor të Jashtëm në partneritet me Universitetin e Hawaii në Manoa, Departamenti i Bujqësisë në SHBA, kanë marrë eks-

periencat dhe praktikën më mira ndërkombëtare në fushën e bujqësisë dhe më gjerë.

Programi i Bursave Cochran, i emërtuar në nder të senatorit të ndjerë të SHBA William Thad Cochran, ofron mundësi trajnimi afatshkurtër për profesionistët e bujqësisë nga vendet me të ardhura mesatare, tregjet në zhvillim dhe demokracitë në zhvillim.

Qëllimet janë: për të ndihmuar vendet e pranueshme të zhvillojnë sisteme bujqësore të nevojshme për të plotësuar nevojat për ushqim dhe fibra të popullsisë së tyre vendase dhe

për të forcuar dhe përmirësuar lidhjet tregtare midis vendeve të pranuar dhe interesave bujqësore në Shtetet e Bashkuara.

Programi Cochran Fellowship ofron 2-3 javë trajnime për bujqësinë në SHBA. Bashkëpunëtorët punojnë me universitetet, agjencitë qeveritare dhe kompanitë private në SHBA. Ata marrin trajnim praktik për të rritur njohuritë dhe aftësitë e tyre teknike në fushat që lidhen me tregtinë bujqësore, zhvillimin e agrobiznesit, menaxhimin, politikën dhe marketingun.

Funded by the European Union

MNE-ALB

BSC

AIDA

MINISTRIA E BUNDESIMIT DHE ZHVILLIMIT RURAL

## THIRRJE PËR APLIKIM

Për të gjithë individët e papunë, të rinjtë (15 – 29 vjeç) dhe gratë në zonat e Bashkisë Shkodër, Bashkisë Vau i Dejës dhe Bashkisë Malësi e Madhe të aplikojnë për trajnime në punë (on-job training).

Lista e dokumentave që duhet të dërgoni janë:

- Formulari i aplikimit;
- Dëshmi të arsimit të përfunduar profesional (diplomë) ose çfarëdolloj formimi profesional;
- Certifikatë për paaftësi për të punuar (nëse keni).

**Thirrja hapet më datë 19 Qershor 2023**

Aplikimi dhe dërgimi i dokumentave më sipër do të bëhet nëpërmjet adresës elektronike [info@aida.gov.al](mailto:info@aida.gov.al).

Afati për dorëzimin e aplikimeve është data **03 Korrik 2023, ora 16:30**.

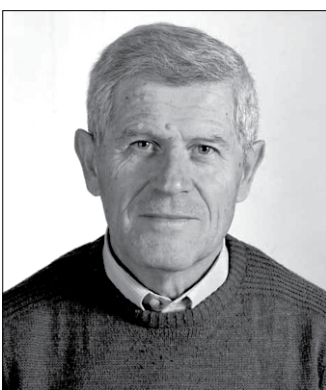


## ULLISHTARIA

## ABA, PLATFORMË DIGJITALE PËR PROGRAMIN E VAJIT TË ULLIRIT

# FORCIMI I STANDARDEVE TË CILËSISË SË VAJIT TË ULLIRIT SIGURON EKSPORTIN NË EUROPË DHE AMERIKË

Zhvillohen trajnimet për fermerët në qytetin e Lushnjes, në kuadër të Programit të mbështetur dhe financiar nga RisiAlbania "Mbështetje e eksportit të vajit të ullirit nëpërmjet rritjes së cilësisë", i cili zbatohet nga KASH dhe Fed Invest. Për organizimin e eventit ndihmoi drejtorja e AREB dhe AR Consulting në Lushnje



Andon Rrapokushi  
AR Consulting Lushnje

Të parashikimeve për një pjesëmarrje prej rreth 15, maksimumi 20 veta, për arsye të motit tejet të nxehtë, me temperatura ekstreme të muajit korrik, në trajnimin e vajit të ullirit që u zhvillua më dt. 10 korrik 2023, morën pjesë mbi 40 veta. Aktiviteti u realizua në qytetin e Lushnjes në kuadër të Programit të mbështetur dhe financiar nga RisiAlbania "Mbështetje e eksportit të vajit të ullirit nëpërmjet rritjes së cilësisë, i cili zbatohet nga KASH dhe Fed Invest. Për organizimin e eventit ndihmoi drejtorja e AREB dhe AR Consulting në Lushnje.

Duket se vëmendja për vajin e ullirit, këtë produkt të rëndësishëm dhe të pazëvendësueshëm, është rritur ndjeshëm për arsye të sasisë së prodhimit që sa vjen e rritet nga viti në vit dhe problematikave të ndryshme që lidhen me të dhe që kanë të bëjnë me cilësinë, infrastrukturën e fermave të ullirit, varietetet e tij, me shmangien e përdorimit të kimikateve dhe zgjedhjet alternative, dhe ajo që ka dalë në rëndin e ditës tashmë është certifikimi i vajit të ullirit, si një nga treguesit kryesorë të cilësisë së tij dhe të kërkesave të eksportit, sidomos në vendet e BE-së.

Kjo klimë e re pozitive, e cila duhet mbajtur gjallë dhe duhet forcuar, është një tregues se interesi dhe ndërgjegjësimi i aktorëve të ndryshëm për plotësimin e standardeve të vajit të ullirit është në rrugën e duhur. Kur flasim për aktorë të ndryshëm, kemi parasysh të gjithë spektrin e sektorit, prodhuesit e ullirit dhe të vajit, specialistët e fushës, grumbulluesit, përpunuesit, tregtarët, donatorët, Ministrinë e Bujqësisë me politikat e saj mbështetëse dhe zyrat e AREB, angazhimin profesional të ek-

spertëve si dhe të grupimeve të fermerëve të vajit të ullirit.

Sigurisht që duhet punë dhe mirë koordinim ndërmjet hallkave që ky zinxhir të funksionojë rregullisht për të arritur objektivat për cilësinë dhe eksportin e këtij vaji, aq më tepër për të patur një ecuri të qëndrueshme në këtë drejtim për të qenë konkurent të denjë të dy fqinjëve tanë, Italisë dhe Greqisë, përkatësisht të renditur në vendin e dytë (\$90M) dhe të tretë (\$70.5M) të eksportit të vajit të ullirit në Europë për vitin 2021, pas Spanjës (\$230M) <https://oec.world/en/profile/hs/olive-oil>

të sjella me vete nga fermerët. Për më tepër, këto kampione u morën nga ekspertet për të bërë analiza të thelluara të vajit të ullirit.

Gjithashtu pjesë e trajnimit ishte edhe degustimi me gota blu dhe me fruta shoqëruese e këtyre kampioneve, pasi vetëm aciditeti nuk dëshmon dhe nuk mjafton për përcaktimin e kategorive: Extra Vergine, Vergine, Vergine i zakonshëm apo Lampante. Duhet njohuri të kombinuara, prandaj edhe grupi i ekspertëve kishte tre persona në përbërje, Prof. Assoc. Anila Kopali, eksperte e KASH dhe zv. Dekane e

*Cilat janë kërkesat dhe sugjerimet që shtruan fermerët, grumbulluesit, pronarët e fabrikave dhe specialistët. Në mënyrë të përmbledhur po i rendisim si më poshtë:*

- Pajisje me kapacitete depozitimi, të cilat t'u jepen kryesisht fabrikave, jo grumbulluesve.

- Fermerët të marrin vaj aq sa u nevojitet, sa do të konsumojnë dhe pjesën tjetër t'ua lënë fabrikave që ta shesin në emër të tyre më vonë. E veçanta në këtë takim ishte se kjo gjë u pranua me dëshirë edhe nga vetë fermerët, jo vetëm nga përpunuesit, pronarët e

dhe kontrollin e vajit.

- Fermerët kërkojnë rehabilitimin e rrugëve rurale nëpër fshatra, sepse e kanë shumë të vështirë transportin e ullinjve të vjeljeve nga ullishtja në fabrikë.

- Pikë tjetër që fermerët kërkojnë mbështetje nga shteti është furnizimi i tyre me ekotrape (çarqe natyrale) për luftimin e mizës së ullirit që ai të mos dëmtohet duke përdorur pesticide.

- Nëpërmjet fondeve nga grantet të pajisen me korrëse bari në mënyrë që të heqin barin nga zona poshtë ullinjve që t'i pastrojnë pa përdorur ki-

në situatën aktuale, kur nuk është shumë e vështirë të gjenden punëtorë për vjelje dhe kur dita e punës është rritur shumë, shkon deri në 3500 lekë të reja për person. Po të kemi pajisje të tilla, sugjeroi një nga specialistët e prodhimit të vajit, mund të krijohen brigada ose grupe edhe me emigrantë, të cilët tani janë prezent edhe nga Azia, por që duan pajisje të punojnë.

- U kërkua subvencion për litër vaj ulliri të prodhuar. Por, në këtë pikë, mendimi i zj. Anila, si një nga ekspertet më të mira të fushës, ishte që të ketë subvencion vetëm për çdo litër vaj të eksportuar, të



Për të mbështetur sa më sipër, le t'i kthehemi aktivitetit të zhvilluar në Lushnje, duke nënvizuar gjeografinë dhe interesin e pjesëmarrësve të ardhur nga Gjirokastra, Libohova,

Fakultetit të Bioteknologjisë dhe Ushqimit në UBT, e cila kryesonte ekipin dhe dy pedagoge të tjera, të cilat janë ndër ekspertet më të mira në vend, të certifikuara

fabrikave, të cilët gjithmonë e kanë pasur këtë dëshirë. Por kemi arritur në një pikë ku edhe fermerët janë mërziatur duke e çuar vajin në shtëpi, duke e ruajtur në kushte të



**Programi i vajit të ullirit i mbështetur dhe financiar nga RisiAlbania, me aktivitete të tilla si ai Lushnjes, por edhe me 21 trajnime të tjera të zhvilluara në kuadër të Programit në disa rrethe të vendit, Tiranë, Vlorë, Berat, Fier, Mallakastër, Elbasan, është një shembull i përfshirjes dhe koordinimit të aktorëve të ndryshëm dhe grupeve të interesit.**

Vlora, Tepelena, Mallakastër, Fieri dhe Lushnja.

Ndërthurja e pjesës teorike me atë praktike, e bëri më tërheqës trajnimin, duke bërë demonstrimin e matjes së aciditetit të vajit me acidimet portativ dhe matjen e aciditetit të të gjithë kampioneve

jashtë shtetit në fushën e vajit të ullirit.

Prof. Anila theksoi vëmendjen e veçantë që po i kushtohet ekspertëve, tek të cilët dërgohen ekspertët (kur ata e kërkojnë), për marrje mostrash të vajit për analiza të thella para eksportimit.

papërshtatshme dhe prandaj janë gati ta lënë në fabrikë derisa të shitet.

- Kjo gjë është edhe një hap përpara drejt krijimit të shoqatave të vajit, të kooperativave të vogla që të prodhojnë dhe të shesin bashkë, sepse kjo mënyrë siguron cilësinë

mikate.

- Gjithashtu nëpërmjet subvencionimeve dhe granteve të pajisen me mjete për vjelje masive të ullishteve fushore dhe pajisje të veçanta me rrjeta dhe me vibratorë për ullishtet që janë në kodra. Kjo është veçanërisht e nevojshme

pranuar nga dogana pritëse, qoftë edhe jo extra vergine, pra kur vaji ka mbërritur në destinacion dhe fermeri paraqet faturën. Kjo mënyrë shmang abuzimet që janë vërejtur më parë me cilësinë dhe me analizat.

**Gjetjet kryesore të grupit të trajnuesve nga takimi në Lushnje:**

- Matja e aciditetit të pothuajse gjithë kampioneve të sjella me vete nga fermerët tregoi se niveli i aciditetit ishte nën 1%, që është një nga treguesit se vaji mund të jetë extra vergine.

- Analizat e degustimit



## Financimet përmes IPARD II, vijon rritja e eksporteve bujqësore

Eksportet bujqësore janë rritur gjatë vitit 2023, falë përpjekjes dhe punës së palodhshme të fermerëve, por edhe falë mbështetjes së qeverisë përmes programit IPARD II.

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca ishte në Velmishë, Roskovec, në monitorim të sezonit të grumbullimit dhe eksporteve në sipërmarrjen "Rinaldi".

Krifca vlerësoi se kjo sipërmarrje rritet vit pas viti falë punës së shkëlqyer me fermerët dhe bashkëpunimit me ta.

"Kjo kompani eksporton në tregje rajonale por edhe në Itali. Sot ikën 15 kamionë me domate në Milano e Romë. Sfidat tona janë garantimi i sigurisë ushqimore, por në të

gjitha pikat e grumbullimit ka një proces standartizimi dhe selektimi ekselent", tha ajo.

Ministria theksoi se, programi IPARD II ka kontribuar në

ngritjen e pikave të grumbullimit me standarde të larta të sigurisë ushqimore, duke rritur kapacitetet grumbulluese të prodhimeve të fermerëve.



## Një jetë me bletët, fermeri nga Zharrëza e Patosit i suksesshëm në bletari

Isa Baha, 72- vjeçari nga Zharrëza e Patosit ka 42

dhe me kalimin e viteve i ka shtuar duke shkuar sot në mbi

42 viteve.

Ai sot është përfitues edhe nga skemat e subvencionit dhe është mjaft i kënaqur edhe me prodhimin që shkon në gati 10 kg mjaltë për koshere.

Vetëm në vitin e kaluar Isai mori një prodhim prej 8 kv mjaltë me treg të sigurtë. Këtë vit ai tregon se prodhimi nis në muajin gusht por problem mbeten spërkatjet e pentarisë me pesticide.

Suksesi i Isait në bletë rritje dhe në prodhimtarinë e mjaltit ka bërë që edhe shumë bletëritës të kësaj zone por edhe fshatrave të tjera e ftojnë për konsultimet më të për shërbimet që duhen për bletën dhe prodhimin e mjaltit.



vjet që merret me rritjen e bletëve. Ai tregon fillimet e tij që nis me një koshere

90. Isai tregon se bleta kërkon përkushtim dhe punë dhe kjo e ka karakterizuar atë përg-

## Krifca: Marrëdhënia ekonomike me Bavarinë hap mundësi të reja për sektorin e bujqësisë

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca mori pjesë në ceremoninë e hapjes së Shoqatës për Promovimin e Marrëdhënieve Ekonomike dhe Politike ndërmjet Bavarisë dhe Shqipërisë.

Kjo shoqatë kryesohet nga

Melanie Huml, ministër Shteti për Çështjet Evropiane dhe Ndërkombëtare, deputete e parlamentit të shtetit bavarez.

Krifca u shpreh se në këtë ceremoni u diskutua për eksperiencën e Bavarisë në reformën e konsolidimit të tokës, bleg-

torisë, eksporteve dhe certifikimin.

"Besimplotë që kjo marrëdhënie e re ekonomike e tregtare do të hapë mundësi të reja për sektorin e bujqësisë", u shpreh Krifca në një postim në rrjetet sociale.



## "0 taksë për ndërtimet bujqësore dhe blegtorale" - Çfarë ndryshimesh parashikon projektligji "Për sistemin e taksave vendore"?

"Ndërrhyje e vonuar", është cilësuar ndryshimi i ligjit "Për sistemin e taksave vendore" i cili u votua në Komisionin e Ekonomisë. Diskutimet ishin në kuadër të shqetësimit të ndërtimit të strukturave të ndërtimeve për qëllime blegtoriale dhe bujqësore.

"Po paguhej një nivel takse për ndërtimin e strukturave në shërbim të bujqësisë dhe blegtorisë e padrejtë.", theksoi Shalsi.

Zv. Ministri i Bujqësisë Arjan Jaupllari propozon të ketë një taksë të moderuar në infrastrukturë dhe të jetë e njëjtë në të gjithë Shqipërinë.

Nëse kjo iniciativë, e ka reduktuar TNI në këtë masë, unë do mendoja dy gjëra. Te

kë të një taksë në infrastrukturë dhe ajo mund të jetë 0.5%, dhe e dyta nuk ka pse të ketë ndryshime të TNI nga një rajon në tjetrin, dhe nga një bashki në tjetrën sepse në stallë do rrinë të njëjtat kafshë që rrinë edhe në Tiranë, edhe në Korçë edhe kudo.", u shpreh Jaupllari.

Por nga opozita mbështejta e drejtpërdrejtë e fermerëve nis edhe nga taksa e infrastrukturës, ndaj propozoi që taksa të zerohet.

"Tarifa të jetë unike dhe unë rekomandoj që të jetë 0", shtoi deputeti i opozitës, Xhelal Mziu.

Ndryshimet në ligj janë mirëpritur dhe nga deputetët socialist.

"Paketë e plotë për ndërtimet që kanë të bëjnë me bujqësinë dhe blegtorinë, dhe ne atje kemi kërkuar ndryshim dhe ka të bëjnë me lehtësimin e procedurave për dhënie leje, dhe duke i dhënë bujqëve dhe blegtorëve të ndërtojnë struktura që kanë lartësi.", u shpreh deputeti socialist Erion Braçe.

"Dua ta vijoj që kur kemi bërë ndryshimin dhe pas reformës administrative territoriale, kemi ngritur si deputetë të zonave përkatëse, ka qenë tarifa të papërbalueshme për ata që jetojnë në zona të thella, për të ndryshuar çati, rikonstruksion apo ndërtim çatie", tha Blerina Gjylameti.



## Forcimi i standardeve të cilësisë së vajit të ullirit siguron eksportin në Europë dhe Amerikë

(Vijon nga faqja 3)

të kampioneve me gota blu treguan se vaji nuk ishte extra vergine, sepse në një pjesë të mirë të kampioneve vaji kishte humbur aromën e tij, shijen e tij, djegësirën, sepse, duke e ruajtur në kushte të papërshtatshme, ose duke e prodhuar në kushte të papërshtatshme, në temperaturë të lartë gjatë homogjenizimit dhe përzierjes, i ka ikur një pjesë e madhe e polifenoleve, të cilat i japin shijen dhe aromën vajit dhe në këtë mënyrë vaji nuk klasifikohet më Extra Vergine.

- Kushtet e ruajtjes janë akoma larg standardeve të cilësisë, nuk janë të mira, degustimi i kampioneve dhe bisedat me fermerët gjatë trajnimit treguan se në një pjesë të rasteve vaji është ruajtur në të ngrohtë dhe në enë plastike, gjë që nuk garanton fare standartet e cilësisë.

- Kampionet janë marrë për analiza të thelluara dhe ato do të japin informacionin më të saktë për cilësinë e vajit të ullirit, i cili do t'u përcillet fermerëve përkatës.

Së fundi, duke dalë nga korniza e trajnimit të zhvilluar

në Lushnje, po sjellim shembullin e një studimi të bërë nga specialisti i pasionuar Kastriot Shehu, aktivist dhe drejtues i Shoqërisë Civile Gjelbërimi në Selenicë, me titull "Rinia dhe ulliri - e ardhmja e këtij vendi". Në këtë studim ai parashtron idetë e tij për zhvillimin e qëndrueshëm rural të zonës së Selenicës dhe 11 fshatrave përreth, duke e vënë theksin në forcimin e standardeve të cilësisë të kulturës së ullirit, fidaneve të certifikuara, varieteteve origjinale, si psh ulliri Kalinjot, që i përshtaten zonës së tyre kodrinore dhe mallore, ndarjen e vajit sipas varieteteve dhe përfshirjen aktive të komunitetit, banorëve të këtyre fshatrave dhe sidomos të rinjve të zonës në këtë zhvillim.

E sollëm këtë shembull për ta parë ullirin edhe në një këndvështrim më të gjerë, jo vetëm për vajin e tij aq të kërkuar në tregjet e eksportit, që sigurisht do të sjellë shumë përfitime për fermerët dhe familjet e tyre, por edhe si një mundësi për zhvillimin e qëndrueshëm ekonomik dhe social të shumë zonave ku ai kultivohet prej shekujsh në Shqipëri dhe ku tradita nuk

mungon, vetëm se ajo duhet ruajtur dhe përmirësuar më tej duke futur metodat dhe mjetet e reja të kultivimit dhe instrumentat për forcimin e cilësisë siç është edhe certifikimi, por edhe duke pasur dhe zbatuar një strategji të qartë për këtë zhvillim të qëndrueshëm, gjë e cila kërkon vullnetin, përfshirjen, angazhimin dhe koordinimin e aktorëve kryesorë, si nga sektori privat dhe donatorët, ashtu edhe nga strukturat e pushtetit lokal dhe qendror.

Programi i vajit të ullirit i mbështetur dhe financuar nga RisiAlbania, me aktivitete të tilla si ai Lushnjes, por edhe me 21 trajnime të tjera të zhvilluara në kuadër të Programit në disa rrethe të vendit, Tiranë, Vlorë, Berat, Fier, Mallakastër, Elbasan, është një shembull i përfshirjes dhe koordinimit të aktorëve të ndryshëm dhe grupeve të interesit. E rëndësishme është që opinionet, kërkesat e shprehura dhe gjetjet të merren në konsideratë nga palët përkatëse, të analizohen dhe plotësohen prej tyre në funksion të forcimit të standardeve të cilësisë dhe rritjes së eksportit të vajit të ullirit.



## INFORMACIONE

## BE synon reduktimin e mbetjeve ushqimore - Objektiv, trajtimi i 10% të produkteve që hidhen

Vendeve të Bashkimit Europian do t'u kërkohej të minimizojnë mbetjet ushqimore këtë dekadë sipas projektplaneve që synojnë të trajtojnë 10% të ushqimit në Europë që hidhet.

Rreth 131 kilogramë ushqim humbet çdo vit për çdo banor europian, duke u kështuar para konsumatorëve, emetuar dioksid karboni të tepërt dhe harxhuar energjinë, karburantin dhe ujin e përdorur në prodhimin e ushqimit.

Një projektligj, që do të propozohet nga Komisioni Europian më 5 korrik, do të vendoste një objektiv të detyrueshëm për çdo vend anëtar për të reduktuar mbetjet e përgjithshme të ushqimit në dyqanet, restorantet dhe familjet me 30% për frymë deri në fund të vitit 2030.

Vendet do të duhet gjithashtu të reduktojnë mbetjet ushqimore në përpunim dhe prodhim me 10% deri në vitin 2030, sipas draftit, i cili mund

të ndryshojë përpara se të publikohet.

Vendet anëtare do të duhet të negociojnë ligjin përfundimtar me Parlamentin Europian. Ato gjithashtu do të duhet të hartojnë masa për të shtyrë kompanitë dhe konsumatorët për të arritur qëllimet.



dimtar me Parlamentin Europian. Ato gjithashtu do të duhet të hartojnë masa për të shtyrë kompanitë dhe konsumatorët për të arritur qëllimet.

Kjo mund të përfshijë rregulla për të frenuar promovimet e shitjeve që inkurajojnë blerjen e tepërt të ushqimit,

stimuj për fermerët dhe dyqanet për të dhuruar prodhime rezervë për kuzhinat e komunitetit dhe përfitime për nxjerrjen e frutave dhe perimeve të dëmtuara në treg.

Brukseli po punon për një sistem më të qartë etiketimi për datat "më e mirë para" dhe "përdorimi deri" për të shmanjur që konsumatorët të hedhin ushqime që janë ende të përshtatshme për t'u ngrënë.

rjen e frutave dhe perimeve të dëmtuara në treg.

Brukseli po punon për një sistem më të qartë etiketimi për datat "më e mirë para" dhe "përdorimi deri" për të shmanjur që konsumatorët të hedhin ushqime që janë ende të përshtatshme për t'u ngrënë.

## Ëndrra për t'u bërë teknologe, dy maturantet nga Shkodra: Është një mundësi e mirë punësimi

Paola Jaku dhe Luçe Koja janë dy maturante me rezultate të shkëlqyera që studiojnë në Shkollën Profesionale Kom-

simin profesional në degën teknologji ushqimore. Sipas tyre kjo është një mundësi e mirë për tu punësuar në kompani të ndry-

dhe se pas përfundimit të studimeve dëshira është të kontribuojnë në vendin e tyre dhe jo të largohen si shumë të rinj.

Hapja e degës teknologji ushqimore disa vite më parë më parë ka qënë rezultate për këtë shkollë për faktin se një pjesë e mirë e nxënësve e preferojnë më tepër pa lënë jashtë veterinarinë.

Ajo që bie në sy është se ky vit ka tërhequr një numër të konsiderueshëm vajzash të cilat janë të prirura në profesionet si teknologje ushqimore dhe veterinarinë.

Në shkollën profesionale "Ndre Mjeda" nxënësit marrin dije në degët veterinarinë, teknologji ushqimore, bujqesi dhe ekonomi bujqesore, dege keto për të cilat tregu i sotëm ka nevojë për teknike dhe specialiste.



bëtare "Ndre Mjeda" në Bushat të Shkodrës.

Që në fëmijëri ëndrra e tyre ishte që një ditë të ndjekin ar-

shme të përpunimit të mishit, peshkut dhe në baxho.

Paola dhe Luçja thonë se është një degë që iu fal kënaqësi

Eksperti i shalqinit nga Shqipëria ka shënuar rritje pozitive vitet e fundit. Shqipëria ka kushte të favorshme klimatike për kultivimin e shalqinit, duke përfshirë një klimë mesdhetare, një klimë të përshtatshme të ngrohtë që fillon nga muaji Prill dhe vazhdon deri në Tetor. Kultivimi i shalqinit është pjesë e sektorit bujqësor në Shqipëri dhe është zhvilluar nëpërmjet fermerëve të vegjël, bizneseve familjare dhe fermerëve që operojnë në sipërfaqe të mëdha.

Shqipëria ka qënë në gjendje të shfrytëzojë këto kushte për të zhvilluar një nënsektor konkurrues me eksportet e vende të tilla si Spanja, Turqia, Greqia, Italia dhe Maroku janë eksportuesit kryesorë të shalqinjve në tregjet Europiane. Spanja, në veçanti, ka qënë një aktor i rëndësishëm në tregun Europian të eksportit të shalqinit. Vitin e kaluar, 27 vendet e BE-së importuan rreth 510,000 ton shalqi nga vendet jo anëtare të BE-së, kryesisht nga Maroku, që përbën më shumë se gjysmën e këtyre vëllimeve (271,000 ton). Kështu, eksportet Marokene të shalqinit në BE ishin katër herë më të larta se ato me origjinë nga Turqia dhe gati

## Prodhimi dhe kërkesa e tregut Europian për kulturën e shalqinit

shalqinit. Një pjesë e prodhimit të bostanoreve eksportohet në tregjet rajonale dhe ndërkombëtare, duke kontribuar në rritjen e ekonomisë vendase. Prodhimi i shalqinit në Shqipëri ka një rritje në 3 vitet e fundit, që sipas referimeve të INSTAT, në vitin 2021 ka arritur një prodhim prej 270,994 ton.

Shqipëria eksporton shalqinj kryesisht në vendet fqinje në rajonin e Ballkanit, duke përfshirë Kosovën, Maqedoninë e Veriut, Malin e Zi dhe Serbinë. Këto vende janë gjeografikisht afër dhe kanë kërkesa për fruta

të freskëta, veçanërisht gjatë stinës së verës, e lidhur kjo edhe me turizmin.

Nisur nga të dhënat e eksporteve rezultojnë se vetëm 14% e prodhimit kombëtar kalon në kanalet e eksportit, dhe pjesa tjetër është për konsum kombëtar. Një nga avantazhet e eksportit të shalqinit nga Shqipëria është afërsia me këto tregje rajonale, gjë që redukton kostot e transportit dhe mundëson lëvrim të shpejtë, duke siguruar freskinë dhe cilësinë e produktit. Vitet e fundit, fermerët dhe ekspor-

## Turistët lakmojnë Prespën, mungesa e hoteleve zbeh potencialin turistik të zonës

Parku Kombëtar i Prespës është një nga zonat më të frekuentuara nga turistët e huaj në juglindje të vendit. Edhe pse me një potencial shumë të madh turistik në këtë zonë mungojnë njësitë e hoteliere.

Lupçe Vangjelofski është ndër të vetmit operatorë turistik, që tregon se fluksi i turistëve është i lartë, por problem mbetet akomodimi.

"Situata është shumë e mirë, ka goxha fluks sidomos në sezon shpresoj të ketë më shumë se vjet. Punëtorë nuk ka, përpiqemi gjejmë ndonjë çun të ri, por turistët duan kushte të tjera. Duan hotele, duan bujtina, të rrijë këtu në zonë 3-4 ditë do kushte. Të dalë të bëjë xhiro, këtu për momentin janë 2 hotele; në Pustec

e 1 në Goricë. Shumë e pamjaftueshme, shumica e turistëve flenë në Korçë e vijnë këtu ditën e ikën prapë në Korçë", tregon Lupçe Vangjelofski, operator turistik.

Mungesën e hoteleve e pranon dhe kryetari i bashkisë së Pustecit, i cili shprehet se ka miratuar një plan urbanistik e se duke plotësuar kushtet rigorozë të zonave të mbrojtura, mund të investohet në agroturizëm.

"Ne kemi një plan urbanistik ku lejohet ndërtimi i bujtinave në funksion të agroturizmit. Kuptohet që është një zonë e mbrojtur dhe nuk lejohen hotele të mëdha, por bujtina lejohen, kjo është në dorën e privatit të investojë. Unë i ftoj të gjithë të shohin mundësitë për të investuar. Rritja e numrit të turistëve

normalisht kërkon rritje të numrit të kapaciteteve", thotë ai.

Prespa është një nga mrekullitë natyrore që Shqipëria ka dhe këtë e faktin dy turistë zviceranë që kamera e Eurones Albania fiksoi rastësisht.

"Me pëlqen natyra këtu, parku kombëtar, pamja, njerëzit mikpritës, pelikanët janë mahnitës. Çmimet janë fantastike dhe sugjeroj që të rriten pak më shumë nga viti në vit. Do ua sugjeroj dhe miqve të mi të vijnë", thotë turisti zviceran.

Shumë investitorë "tremben" nga investimi në këtë zonë për shkak të ligjit të zonave të mbrojtura, ligj ky i kontestuar disa herë nga banorët dhe operatorët turistikë për shkak të vështirësive që sjell.

## Speciet e rralla të brigjeve shqiptare kërcënohen nga ndotja dhe peshkatarët

Breshkat e detit dhe fokat mesdhetare janë shfaqur gjithnjë e më shumë në brigjet shqiptare si pasojë e ndryshimeve klimatike, por mbijetesa e tyre kërcënohet nga një sërë faktorësh të aktivitetit njerëzor

Breshka e ujit caretta-caretta është ndër speciet e rralla që frekuenton brigjet e Shqipërisë. Ky është një rast fatlum, kur breshka del e gjallë nga rrjetat e peshkatarëve. Në të shumtën e rasteve, ato ngordhin nëpër rrjeta pas një kohe të gjatë, pa mundur të dalin në sipërfaqe për frymëmarrje.

Tratat e peshkatarëve përbëjnë rrezikun kryesor për specien në rrezik zhdukjeje.

Breshkat e detit janë gjallesa të shfaqura rreth 110 milionë vjet më parë dhe njihen si bashkëkohës të dinosaurëve. Ato mbrohen nga akti i Specieve të Rrezikuara i vitit 1973.

Si pasojë e ndryshimeve klimatike, popullata e rrezikuar e breshkave të detit është shfaqur në detin Adriatik edhe për folezim. Studiuesi Enerit Saçdanaku, kërkues shkencor për florën dhe faunën, ndjek me pasion praninë e tyre në brigjet shqiptare.

"Nga 7 llojet e breshkave detare që janë në botë, në Shqipëri janë tri lloje. E para është breshka kokëmadhe, ose siç quhet ndryshe, caretta caretta, e

dyta breshka e gjelbër ose fluturuese siç është Chelonia mydas dhe breshka kurriz-lëkurore, që është breshka më e madhe në botë dhe quhet Dermochelys Coriacea," thotë Saçdanaku.

Prania e breshkave detare monitorohet edhe nga administrata e zonave të mbrojtura.

"Jemi duke i monitoruar prej disa vitesh. Gjatë viteve të fundit që ne kemi monitoruar, 80% e rasteve të breshkave që janë shfaqur, janë caretta caretta dhe 20% e gjelbra," thotë Nexhip Hysolakaj, specialist i zonave të mbrojtura.

Breshkat detare janë të ekspozuara përballë disa rreziqeve që vijnë kryesisht për shkak të aktivitetit njerëzor, si ndotja nga ujërat e zeza, mbetjet plastike apo ndërhyrjet në bregdet.

"Pranë qendrës së ndihmës së parë gjatë një viti kishim 12 deri 15 individë breshkash të sëmura ose të ngordhura. Pasi i kemi studiuar rastet, kemi vënë re se problematikat kanë ardhur për shkak të çarjes së karpaksit, gëlltitje të plastikës apo për shkaqe të panjohura prej

nesh," shpjegon Hysolakaj. "30-40% dalin të ngordhura në buzë të detit rastet e tjera janë me dëmtime të vogla. I mbajmë 3-4 ditë sa i shërojmë dhe i lëshojmë në det," shtoi ai.

Foka e mesdheut është një specie tjetër e rrallë, e cila është shfaqur në Shqipëri si pasojë e ndryshimeve të klimës. Foka mesdhetare popullon zonën e Karaburunit dhe Sazanit dhe ekspertët e konsiderojnë atë si mjaft të rrezikuar globalisht.

"Prej disa vitesh, ne jemi duke monitoruar me kamerat kurth këtë specie. Monitorimin ka nisur me inventarizimin e shpellave që gjenden në Karaburun, të cilët janë të përshtatshme si habitat për popullimin e këtyre specieve. Deri tani kemi dy individë që kanë populluar parkun Karaburun-Sazan dhe jemi duke marrë masa që parku të jetë një destinacion që vizitohet gjithnjë e më shumë nga kjo specie," tha studiuesja Laureta Sadikllari për BIRN. Njësoj si breshkat e detit, edhe fokat mesdhetare kërcënohen nga aktiviteti njerëzor në habitatin e tyre bregdetar.



## MURTAJA AFRIKANE E DERRAVE

# Shqipëria i bashkohet EFSA-s në fushatën mbarëevropiane për të parandaluar Murtajën Afrikane të Derrave (#StopMAD)

Autoriteti Evropian i Sigurisë Ushqimore (EFSA) së bashku me Ministrinë e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural po bashkojnë forcat në vitin 2023 në një fushatë mbarëevropiane për të mbështetur luftën kundër Murtajës Afrikane të Derrave (MAD). Tani në vitin e saj të katërt, fushata #StopMAD rrit ndërgjegjësimin e fermerëve, gjuetarëve dhe veterinerëve në tetëmbëdhjetë vende evropiane, duke përfshirë Shqipërinë, për këtë sëmundje shumë ngjitëse dhe i inkurajon ata të ndërmarrin veprime për të parandaluar përhapjen e saj.

"Gjatë dekadës së fundit, Murtaja Afrikane e Derrave ka pasur një ndikim dramatik në sektorin evropian të rritjes së derrave dhe vazhdon të ndikojë në ekonominë lokale dhe rajonale. Ndërsa shifrat e fundit tregojnë shenja inkurajuese se përpjekjet për të parandaluar përhapjen e virusit mund të kenë efekt, tabloja në të gjithë Evropën nuk është aspak pozitive dhe ne duhet të qëndrojmë vigjilentë. Fermerët, gjuetarët dhe veterinerët kanë një rol

veçanërisht të rëndësishëm në raportimin e rasteve të dyshimta", tha Bernhard Url, Drejtori Ekzekutiv i EFSA.

Fushata #StopMAD inkurajon fermerët, veterinerët dhe gjuetarët që të 'zbulojnë, parandalojnë, raportojnë' rastet e MAD te derrat e butë dhe derrat e egër. Ajo drejtohet në partneritet me autoritetet lokale në tetëmbëdhjetë vende, dhe në Shqipëri ajo drejtohet nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

"Duke ju referuar situatës së Shqipërisë me zero raste, parandalimi i MAD siguron një të ardhme të sigurt për fermat e derrave. Kontrolli në import, bashkëpunimi me shërbimet veterinarë të shteteve fqinjë, ndjekja e situatës shëndetësore në fermat e mbarështimit të derrave, fushatat e ndërgjegjësimin janë masat parandaluese efikase për mbrojtjen e territorit shqiptar nga MAD. " – thekson Ketii Margariti, CVOnë MBZHR.

Në vitin 2022, numri i shpërthimeve të MAD në popullatat e derrave të butë dhe derrave të egër ra ndjeshëm në vende të tilla si

Rumania, Polonia dhe Bullgaria krahasuar me një vit më parë, sipas një raporti të ri të publikuar sot nga EFSA. Megjithatë, MAD u rishfaq në Greqi dhe Çeki dhe vazhdon të përhapet në vendet fqinje me BE-në si Serbia dhe Moldavia. Për herë të parë në vitin 2022, kjo sëmundje u shfaq edhe në Maqedoninë e Veriut.

## Mësoni, angazhohuni, shpërndani

Vizitoni faqen e internetit të EFSA për më shumë informacione rreth MAD, si dhe shfletoni infografikët, postimet e gatshme për përdorim në mediat sociale dhe materialet e tjera.

Si një Agjenci e BE-së, EFSA i nënshtrohet Rregullores (BE) 2018/1725, e cila ka vlerë të barabartë ligjore si Rregullorja e Përgjithshme e Mbrojtjes së të Dhënave (BE) 2016/679 (GDPR) e zbatueshme në Shtetet Anëtare të BE-së, e cila është në përputhje me rregullat dhe parimet e GDPR për mbrojtjen e të dhënave personale.

## Informacion mbi fushatën Fushata "Murtaja Afrikane e Derrave"

### Sektori i derrave

Bashkimi Evropian (BE) është eksportuesi më i madh në botë i derrave dhe nënprodukteve të tyre, me më shumë se 5 milion ton të eksportuara në vit, duke e klasifikuar atë në një nga aktivitetet më të rëndësishme ekonomike brenda sektorit të bujqësisë në Evropë. Aktualisht, nuk ka vakcina të miratuara kundër murtajës afrikane të derrave në Evropë, kështu që një shpërthim mund të rezultojë në therjen e një numri të madh të derrave që rriten në fermat e zonave të prekura.

Sëmundja është ende e pranishme në shumë vende evropiane (Bullgaria, Greqi, Çeki, Estoni, Gjermani, Hungari, Itali, Letoni, Lituani, Poloni, Rumania, Sllovakia) dhe katër vende fqinje (Moldavi, Ukrainë, Serbi dhe Maqedoninë e Veriut), duke prekur derrat e butë dhe derrat e egër, megjithëse ka dallime të rëndësishme ndërmjet zonave të ndryshme.

shumë vende. Zonat e prekura nga MAD përballen me humbje të konsiderueshme financiare për shkak të humbjes së kafshëve, kufizimeve në eksportet e kafshëve dhe mishit dhe kostos së masave të kontrollit. Sëmundja mund të marrë disa vite për t'u eliminuar.

Aktualisht, nuk ka vakcina të miratuara kundër murtajës afrikane të derrave në Evropë, kështu që një shpërthim mund të rezultojë në therjen e një numri të madh të derrave që rriten në fermat e zonave të prekura.

Sëmundja është ende e pranishme në shumë vende evropiane (Bullgaria, Greqi, Çeki, Estoni, Gjermani, Hungari, Itali, Letoni, Lituani, Poloni, Rumania, Sllovakia) dhe katër vende fqinje (Moldavi, Ukrainë, Serbi dhe Maqedoninë e Veriut), duke prekur derrat e butë dhe derrat e egër, megjithëse ka dallime të rëndësishme ndërmjet zonave të ndryshme.

### Zbulo, Parandalo, Raporto

Duke qenë se përhapja e MAD mund të ketë pasoja shkatërruese: zbulimi, parandalimi dhe raportimi janë elementet kyçe në frenimin e kësaj sëmundjeje vdekjeprurëse.

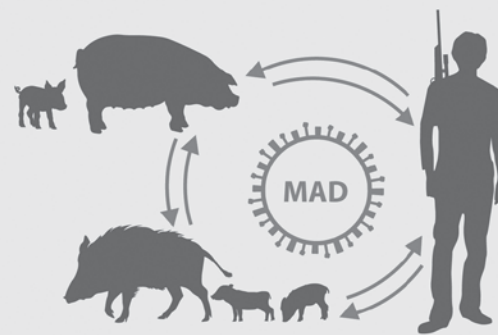
### Për më shumë informacione:

Autoriteti Evropian për Sigurinë Ushqimore: <https://www.efsa.europa.eu/>

## STOP MURTAJËN AFRIKANE TË DERRAVE

Murtaja afrikane e derrave (MAD) është një sëmundje virale që prek derrat e butë dhe derrat e egër. Ky virus është i padëmshëm për njerëzit, por shkakton probleme të konsiderueshme socio-ekonomike në vendet e prekura.

► Njerëzit mund ta përhapin lehtësisht dhe pa vetëdije sëmundjen kur bien në kontakt me një kafshë të infektuar ose me materiale të infektuara.



Gjuetarët si ju mund të ndihmojnë në ndalimin e përhapjes së kësaj sëmundjeje vdekjeprurëse duke raportuar raste të dyshimta dhe duhet të mbani mend:



Asnjëherë mos i afroni një derr të egër të ngordhur ose të sëmurë, qëndroni larg dhe raportoni tek autoritetet vendore sa më shpejt të jetë e mundur.



Dezinifektoni pajisjet tuaja përpara se të largoheni nga zona e gjuetisë.



Mos lini organet e brendshme dhe mbetjet e derrave të egër në pyje dhe fusha.



Mos ushqeni kafshët me mish gjahu.



Shmangni vizitat në fermat e derrave pas gjuetisë.

Aktualisht nuk ka një vaksinë të aprovuar për MAD në Evropë, ndaj masat parandaluese janë e vetmja mënyrë për të ndaluar përhapjen e kësaj sëmundjeje vdekjeprurëse.

Bëni pjesën tuaj për të mbrojtur derrat e egër, derrat e butë dhe njerëzit, jetesa e të cilëve varet prej tyre. Së bashku, ne mund të ndalojmë përhapjen e MAD.

Për më shumë informacion rreth MAD vizitoni: [www.efsa.europa.eu/StopASF](http://www.efsa.europa.eu/StopASF)

Për të raportuar rastet e dyshuara të derrave të infektuar telefononi në numrin 08003366.

EFSA është gur themeli i BE-së për hulumtimin e rrezikshmërisë në lidhje me sigurinë e ushqimit dhe procesin e ushqyerjes. Në bashkëpunim të ngushtë me autoritetet kombëtare dhe në konsultim të hapur me aktorët e saj, EFSA ofron këshilla të pavarura shkencore dhe komunikim të qartë lidhur me rreziqet ekzistuese dhe rreziqet që kanosen. ISBN 978-92-9499-575-9 | DOI: 10.2805/46444 | TM-03-22-022-SQ-N

#StopASF

Burim shkencor për sigurinë e ushqimit



**Zbuloni shenjat**

- Temperaturë
- Humbje oreksi
- Mungesë fuqish
- Gjakderdhje
- Të vjella
- Skuqje e lëkurës
- Ngordhje

**STOP MURTAJËN AFRIKANE TË DERRAVE**

**Raporto** rastet e dyshimta tek mjeku veterinar ose në numrin e vënë në dispozicion nga AKVMB, **08003366** dhe nga AKU, **08007575**.

[www.efsa.europa.eu/StopASF](http://www.efsa.europa.eu/StopASF) #StopASF



## BUJQËSI

(Vijon nga faqja 5)

## Prodhimi dhe kërkesa e tregut European për kulturën e shalqinit

tetë herë më të larta se ato nga Brazili apo Kosta Rika.

Faktorët që ndikojnë në tendencën e eksporteve të shalqinit në Europë

Sezonaliteti. Shalqini prodhohet dhe konsumohet kryesisht gjatë stinës së verës. Kërkesa për kulturën e shalqinit në Europë rritet gjatë kësaj kohe, duke çuar në importe më të larta. Planifikimi i prodhimit për të respektuar kontratat paraprake në volume, varietete dhe standarte janë çështje e rëndësishme.

Shije dhe cilësi. Konsumatorët Europeanë shpesh kanë pritshmëri të larta për shijen, cilësinë dhe freskinë. Prodhuesit dhe eksportuesit duhet të sigurojnë që ky produkt të përmbushë këto standarde për të ruajtur një trend pozitiv në eksporte.

Çmimi dhe konkurrueshmëri. Çmimi i shalqinit luan një rol vendimtar në përcaktimin e trendit të eksporteve. Konkurrueshmëria midis vendeve eksportuese mund të ndikojë në pjesën e tregut dhe vëllimet e eksportit.

Marrëveshjet dhe rregulloret tregtare. Marrëveshjet dhe rregulloret tregtare ndërmjet vendeve eksportuese dhe importuese mund të ndikojnë në trendin e eksportit. Tarifat, kuotat dhe masat sanitare dhe fitosanitare, pra standartet, janë disa nga faktorët që mund të ndikojnë në eksportet e shalqinit në Europë.

Vendet potenciale për prodhimin e shalqinit të sezonit të hershëm në Europë

Disa vende Europiane janë të njohura për prodhimin e shalqinjve të sezonit të hershëm. Megjithatë, është e rëndësishme të theksohet se renditjet specifike dhe nivelet e prodhimit mund të ndryshojnë nga viti në vit për shkak të faktorëve të tillë si kushtet e

motit, praktikat bujqësore dhe dinamikat e tregut.

Spanja ka qenë tradicionalisht një nga prodhuesit kryesorë të shalqinit të sezonit të hershëm në Europë. Rajone të tilla si Almeria, Murcia dhe Valencia kanë klimë të favorshme që lejojnë kultivimin dhe vjeljen e hershme të shalqinit, duke furnizuar tregun European me prodhime të hershme të sezonit ku produkti merr vlerë të shtuar. Vende të tjera si Greqia dhe Italia janë gjithashtu prodhues të rëndësishëm të shalqinit të sezonit të hershëm. Greqia, veçanërisht në rajone të tilla si Kreta dhe Thesalia, përfiton nga një klimë e butë mesdhetare që mbështet kultivimin e hershëm të shalqinit. Varieteti i prodhuara nga fermerët grekë, jo vetëm që konsumohet në vend, por eksportohet edhe në vende të ndryshme të botës. Tregjet kryesore të eksportit nga Greqia përfshijnë vendet fqinje në Ballkan, si dhe vendet Europiane si Gjermania, Mbretëria e Bashkuar, Franca dhe Holanda. Në mënyrë të ngjashme, rajonet jugore të Italisë, duke përfshirë Sicilinë dhe Puljen, kanë kushte të përshtatshme për prodhimin shalqinit të sezonit të hershëm. Turqia është një tjetër lojtar kryesor në tregun European të varietetit të hershëm.

Vlen të përmendim që për të qenë sa më shumë konkurrues, Shqipëria ka nevojë të përmisojë kalendarin prodhues. Kjo nisur nga fakti se vendet fqinje si Greqia përfitojnë nga klima dhe agroteknika duke aksesuar tregun në mesin e muajit Maj, gjë që i siguron të ardhura të larta. Shqipëria në krahasim me Greqinë, akseson tregun në fund të muajit Maj.

Maroku është shfaqur gjithashtu si një prodhues po-

tencial i shalqinit të sezonit të hershëm në Europë. Vendndodhja gjeografike dhe klima e vendit lejojnë mbjelljen e hershme dhe eksportin e mëvonshëm në tregjet Europiane.

**Ka Europa kërkesë për shalqi pa fara?**

Evidencat tregojnë që ka një kërkesë të konsiderueshme për shalqi pa fara në Europë. Shalqini pa fara ka fituar pop-

jone të tjera të njohura për prodhimin e bostanoreve.

Prodhuesit kanë investuar gjithashtu në kërkime dhe zhvillim për të përmirësuar varietetet e shalqinit pa fara, duke u fokusuar në faktorë të tillë si shija dhe cilësia. Varietetet pa fara kanë një çmim më të lartë për shkak të rritjes së kërkesës dhe komoditetit të tyre, megjithatë shalqinjët me fara vazhdojnë të kenë segmentin e tyre të tregut

parasysh:

- Vendet e Ballkanit që eksportojnë produkte bujqësore në vendet Europiane duhet t'u përmbahen rregulloret dhe standardeve të BE-së. Këto përfshijnë pajtueshmërinë me rregullat e BE-së për sigurinë ushqimore dhe higjienën, kërkesat e etiketimit dhe kufijtë e mbetjeve të pesticideve.

- Certifikimi Global G.A.P. (Good Agricultural Practices)



**Institucioni mikro – financiar NOA, mbështet fermerët që kultivojnë shalqinin, si një potencial ekonomik për fermerat e vogla bujqësore**

ullaritet tek konsumatorët për shkak të komoditetit dhe lehtësisë së konsumimit.

Shalqinjët pa fara kanë disa përparësi, duke përfshirë ëmbëlsinë dhe strukturën e tyre të qëndrueshme, si dhe jetëgjatësinë e tyre. Ata shpesh konsiderohen më të dëshirueshëm për konsum të freskët, duke i bërë të kërkuar në tregjet Europiane.

Për të plotësuar kërkesën për shalqinj pa fara, shumë vende Europiane kanë rritur kultivimin e këtyre varieteteve, ku përfshihen vende si Spanja, Greqia, Italia, Turqia dhe ra-

dhe bazën e konsumatorit.

Çfarë standardi duhet të plotësojnë eksportet e produkteve bujqësore nga vendet e Ballkanit drejt vendeve Europiane dhe në veçanti kultura e shalqinit?

Gjatë eksportimit të produkteve bujqësore nga vendet e Ballkanit në vendet Europiane, duhet të përmbushen disa standarde dhe kërkesa për të siguruar përputhjen me rregulloret e Bashkimit European (BE) dhe pritshmëritë e tregut. Këtu janë disa standarde kryesore që eksportuesit duhet të marrin

është një standard i njohur ndërkombëtarisht për prodhimin bujqësor. Certifikimi me Global G.A.P. demonstroi respektimin e kriterëve të sigurisë ushqimore, nivelin e mbetjeve, qëndrueshmërisë dhe gjurmueshmërisë, të cilat vlerësohen shumë në tregjet Europiane.

- Standartet e cilësisë dhe klasifikimit. Tregjet Europiane shpesh kanë standarde specifike të cilësisë dhe klasifikimit për produktet bujqësore. Plotësimi i këtyre standardeve siguron që produktet të për-

bushin nivelet e dëshiruara të cilësisë dhe të klasifikohen në mënyrë korrekte.

- Paketimi dhe etiketimi. Paketimi duhet të jetë i përshtatshëm për produktin specifik, duke siguruar freski, mbrojtje dhe pajtueshmëri me paketimin dhe rregulloret e etiketimit të BE-së. Etiketat duhet të përfshijnë informacion të saktë për produktin origjinë, prodhuesin dhe çdo certifikatë të kërkuar.

- Kërkesat fitosanitare. Vendet e Ballkanit që eksportojnë produkte bujqësore në Europë duhet të jenë në përputhje me rregulloret fitosanitare të BE-së. Kjo përfshin sigurimin që produktet të jenë pa dëmtues, sëmundje ose ndotës dhe të pajisur me certifikatën përkatëse standarte.

- Gjurmueshmëria dhe dokumentacioni. Krijimi i një sistemi të fuqishëm gjurmueshmërie është thelbësor, duke mundësuar gjurmimin e produkteve nga pika e origjinës deri në destinacionin përfundimtar. Eksportuesit duhet të ofrojnë dokumentacionin e nevojshëm, duke përfshirë certifikatat e origjinës, certifikatat fitosanitare, faturat dhe dokumentet e transportit.

- Kufijtë e mbetjeve dhe nivelet maksimale. Pajtueshmëria me kufijtë e lejuar të mbetjeve (MRL) për pesticide dhe ndotësit e tjerë është thelbësore. Produktet e eksportuara duhet të testohen laboratorikisht për t'u siguruar që ato përmbushin standartet e BE-së në lidhje me MRL.

- Qëndrueshmëria dhe certifikimi organik. Konsumatorët Europeanë vlerësojnë produktet bujqësore të qëndrueshme dhe organike. Marrja e certifikimit organik ose përmbushja e standardeve të qëndrueshmërisë mund të rrisë trejtueshmërinë e produkteve.

Fshati Labovë e Kryqit ka një potencial të pamohueshëm ekonomik të bazuar në turizëm.

Kisha e saj madhështore dhe shumëllojshmëria e aktivitetëve në natyrë dhe atraksioneve turistike të vendosura në malet e afërta, e bëjnë atë një destinacion tërheqës për të cilin Shqipëria aplikoi në programin e "Best Tourism Villages" nga UNWTO.

Projekti "Për Zhvillimin e Qëndrueshëm Rural", i GIZ Albania bën të ditur se, "mbështetja e qeverisë që i është dhënë fshatit si pjesë e

## GIZ Albania: Fshati Labovë e Kryqit diversifikoi zhvillimin me mbështetjen e IPARD

programit IPARD ka mundësuar nxitjen e zhvillimit të infrastrukturës dhe rritjen e potencialit turistik, duke kontribuar me rritjen e popullaritetit të tij".

Labova e Kryqit numëron aktualisht dy objekte akomodimi, duke përfshirë agroturizmin e njohur Bujtina Maria që ofron një shumëllojshmëri shijesh lokale të veçanta.

Numri i turistëve është rritur vazhdimisht në vitet e fundit dhe fermerët vendas kanë qenë në gjendje të furnizojnë me prodhimin e tyre bizneset e zonës, duke krijuar një partneritet të frytshëm.

Duke shfrytëzuar ndjenjën e tij legjendare të mikpritjes, si dhe trashëgiminë kulturore dhe natyrore, ky fshat do t'u ofrojë turistëve një përvojë të pahar-

rueshme të jugut të Shqipërisë. 103 investime janë mbështetur nga programi IPARD II në kuadër të masës për diversifikimin e fermave dhe gjallërimin e ekonomisë në zonat rurale.

Agjencia për Zhvillim Bujqësor dhe Rural, (AZHBR) bën të ditur se, këto investime përfshijnë sipërmarrjet agroturistike, bujtinat, prodhimin dhe

përpunimin e bimëve medicinale, industrinë e artizanatit, prodhimin e energjisë së rinovueshme, akuakulturën, etj.

Qëllimi është ndërtimi i modeleve të suksesit, rritja e standardeve të jetesës, hapja e vendeve të reja të punës dhe shtimi i të ardhurave të familjes rurale.

Mbështetja për këto investime ka arritur në vlerën prej

17.04 milion euro, të cilat janë fonde të Bashkimit Evropian, në bashkëfinancim me qeverinë shqiptare.

Synimi i programit IPARD, nga fondet e Bashkimit Evropian në bashkëpunim me qeverinë shqiptare, është zhvillimi i bujqësisë përmes modernizimit dhe automatizimit të veprimtarisë së fermave dhe eksporteve, duke ndikuar pozitivisht në ekonominë e fermerëve dhe sipërmarrësve, në punësimin e të rinjve dhe zhvillimin e bizneseve në zonat rurale.







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](http://www.kashalbania.org)

Këshilli i Agrobiznesit Shqiptar





# KREDI E SHPEJTË MIKRO PËR ÇDO QËLLIM BIZNES APO INDIVID

**KREDI MIKRO**

deri në **2,500,000** LEKË



**FED**  
invest 

**GJITHMONË  
FINANCË SOCIALE**



## GRATË NË SIPËRMARRJE

## Rrugëtimi i Pasta Livia-s drejt suksesit

Nora Kushti  
Communications Specialist, UNDP Albania

*A jeni gjendur ndonjëherë në një situatë ku ju është dashur të përballeni me sfida të shumta, e në mënyrë të vazhdueshme keni kërkuar për një rrugëdalje?*

*A i keni kushtuar ndonjëherë gjithë kohën dhe energjinë tuaj një biznesi dhe më pas jeni përballur me shumë pengesa dhe sfida gjatë rrugës?*

*A ju ka mbështetur ndonjëherë dikush pikërisht në momentin kur kishit më shumë nevojë?*

Për ata që kanë përjetuar sfida të tilla, historia e Durim Shahinasit, sipërmarrësit krenar të Pasta Livia-s, mund të shërbejë si shembull frymëzimi dhe shprese.

Me mbështetjen e UNDP-së, para një viti, biznesi i Durimit nisi një rrugëtim të jashtëzakonshëm, në përpjekje për të tejkaluar vështirësitë dhe arritur suksesin.

Ky rrugëtim frymëzues vjen si dëshmi e fuqisë transformuese që ka një konsullencë teknike e personalizuar. Me asistencën, mentorimin e duhur dhe vendosmëri, ëndrrat bëhen realitet.

Programi i UNDP për Rimëkëmbje Ekonomike dhe Qëndrueshmëri, i financuar nga qeveritë e Mbretërisë së Bashkuar dhe Holandës, synon të stimulojë ekonominë përmes rritjes së konkurrueshmërisë dhe rivitalizimit të sipërmarrjeve mikro, të vogla dhe të mesme. Programi zbatohet përmes dy metodologjive ndërkombëtare të suksesshme në rimëkëmbjen e bizneseve: "In Motion" dhe "Programi për Zhvillimin e Furnitorëve".

Programi për Zhvillimin e Furnitorëve u "eksportua" në Shqipëri përmes mbështetjes dhe ekspertizës së Zyrës Rajonale të UNDP për Amerikën Latine dhe Karaibet. Kjo metodologji e zbatuar me sukses në shumë shtete të botës, u përshtat për kontekstin vendas, duke sjellë kështu me sukses ekspertizën dhe përvojën e programit nga brigjet e largëta tek sipërmarrësit dhe bizneset shqiptare.

### Metodologjia për Zhvillimin e Furnitorëve: Fuqizimi i Zinxhirëve të Vlerës

Programi zbatohet përmes Metodologjisë për Zhvillimin e Furnitorëve, e cila ka si objektivi të kontribuojë në forcimin e zinxhirëve lokalë të vlerës, promovimin e eksporteve dhe reduktimin e importeve përmes zhvillimit të furnitorëve vendas. Ky program gjithëpërfshirës i ofron një grupi biznesesh, pjesë e të njëjtit zinxhir vlere, asistencë teknike të personalizuar dhe trajnime përmes disa konsulentësh biznesi të trajnuar dhe të certifikuar nga UNDP. Zinxhiri i vlerës përfshin "kompaninë kliente" ose "blerësin" dhe furnitorët e tij strategjikë. Programi zbatohet në gjashtë faza, duke përfshirë, promovimin e formalizimit, diagnozën, ndërveprimin klient-furnitor, hartimin dhe zbatimin e planeve të përmirësimit, si edhe dokumentimin e replikimit.

### Rrugëtimi i Pasta Livia-s

E themeluar në vitin 2014 nga

sipërmarrësi Durim Shahinas, Pasta Livia tashmë ka një vend të rëndësishëm në sektorin e gastronomisë në vend. E njohur për pastat e freskëta, të punuara me dorë, kompania ka fituar tashmë një reputacion për produkte me cilësi dhe shije fantastike që ajo ofron. Pasioni i Durimit për ekscelencë shkon përtej pastave të tij unike. Ai gjithashtu importon dhe eksporton një gamë të gjerë të produkteve dhe nënprodukteve të miellit. Me një angazhim të vazhdueshëm për të përmbushur deri në detaj nevojat e klientëve dhe duke ofruar pastat e freskëta më të mira në treg, Pasta Livia ka arritur të jetë një furnitor i besuar për shumë biznese lokale.

E megjithatë, ky rrugëtim nuk ka qenë pa sfida. Një vit më parë, Pasta Livia, bashkë me pesë furnitorë të tjerë të kompleksit turistik Starmar u bënë pjesë e këtij programi të UNDP. Kompleksi turistik Starmar përfshin një hotel, një restorant, një bar dhe një bar plazhi në zonën bregdetare të Hamallaj.



"Më duhet të pranoj se fillimisht kisha rezerva të mëdha në lidhje me përfshirjen në program. Megjithatë, nuk kaloi shumë kohë deri sa kuptuam që kishim potencial për ta rritur dhe zhvilluar biznesin tonë me ndihmë e këtij programi. Së bashku me stafin tim, u angazhuam me shumë dëshirë në këtë program që na mundësoi konsullencë dhe trajnime të vazhdueshme përgjatë gjithë vitit. Në fazat e para, programi na ofroi një diagnostikim 360-gradë të biznesit tonë dhe kjo na ndihmoi të identifikonim pikat tona të dobëta në lidhje me drejtimin dhe menaxhimin, menaxhimin financiar, marketingun, shërbimin ndaj klientit, menaxhimin e rrjeteve sociale, praktikave të qëndrueshme në biznes, zbatimin e sistemit të sigurisë ushqimore HACCP dhe protokollet e tjera ndërkombëtare të cilësisë. Mbështetja që na u ofrua përmes konsullencës solli më të vertetë transformim në biznesin tonë dhe na vendosi në rrugën e duhur drejt suksesit."

Përpara përfshirjes në program, Pasta Livia përballëj me sfida të shumta dhe funksiononte pa kontrata apo praktika të strukturuar në marrëdhëniet e saj të biznesit. Por, faza e diagnozës së programit i mundësoi kompanisë të identifikonte dhe adresonte edhe këto çështje të rëndësishme. Përmes zbatimit në praktikë të njohurive të fituara, Durimi u përqendrua në përmirësimin dhe zgjerimin e biznesit, duke arritur të rrisë nivelin e shitjeve dhe të

ardhurat.

Sot Durimi flet me krenari kur të tregon për fletet teknike të detajuara për secilin produkt të tij, kontratat që ka hartuar dhe po nënshkruan me klientët, si edhe imazhin e përmirësuar të biznesit në rrjetet sociale. Duke përdorur modulet dhe praktikave të përvetësuar gjatë programit, ai sot ofron sesione praktike ndaj stafit të Starmar dhe klientëve të tjerë mbi teknikat e gatimit të makaronave të tij. Programi ka pasur një ndikim vërtetë transformues në biznesin e tij, prandaj Durimi e cilëson si një program "Michelin Star".

Përmes konsullencës së programit, Pasta Livia ka pësuar një transformim të jashtëzakonshëm, dhe tashmë është një biznes me konkurrues, me praktika më të mira menaxhimi e kontrolli të cilësisë, produktivitet më të lartë dhe procedura më efikase të kujdesit ndaj klientit. Si rrjedhojë, kompania ka arritur të forcojë pozicionin e saj në treg. Konkretisht, niveli i shitjeve deri më

tani është rritur me 30%, duke e shtyrë Pasta Livia-n të mendojë për një rritje të konsiderueshme të numrit të punonjësve. Megjithatë, kompania shpreson që shitjet të rriten akoma më shumë gjatë sezonit veror.

Pavarësisht nëse bëhet fjalë për një restorant të rehatshëm, apo një restorant plot lëvizje, apo një dyqan me produkte ushqimore të veçanta, rrjeti i shpërndarjes së Pasta Livia siguron që produktet e tyre të arrijnë në kushtet e duhura në çdo cep të vendit, duke kënaqur si kuzhinierët e restoranteve më të mira ashtu edhe entuziastët e makaronave të freskëta.

Durimi flet jo vetëm për rritjen e biznesit të tij falë asistencës së UNDP-së, por ai po luan një rol edhe në edukimin e bizneseve të tjera që blejnë produktet e tij. Ai vazhdimisht ndan me klientët e tij njohuritë e reja që ka fituar mbi praktikave më të mira të menaxhimit, rëndësinë e kontratave dhe atë të zbatimit të praktikave të qëndrueshme, duke kontribuar kështu në zhvillimin e gjithë industrisë.

Angazhimi i UNDP-së për të mbështetur sipërmarrjet mikro, të vogla dhe të mesme dhe për të kontribuar në zhvillimin në mënyrë të qëndrueshme të zinxhirëve lokalë të vlerës, po rezultoi efikas dhe po bën ëndrrat realitet.

A mos vallë po ju shkon goja lëng për pastat e freskëta të Pasta Livia? Tashmë e dini se ku t'i porosisni: në rrjetet e tyre sociale.

## Studim, gratë sipërmarrëse fuqizojnë gra të tjera

Në Shqipëri, bizneset e drejtuara nga gratë janë tre herë më të pakta, se sa ato që zotërohen nga burrat, por ato kanë dhënë rezultat në fuqizimin ekonomik të grave dhe në uljen e varfërisë.

Në shumicën e rasteve, gratë sipërmarrëse punësojnë gra dhe nxjerrin në treg prodhime për klientelën gra e vajza.

Gratë sipërmarrëse punojnë

dërrmuese e grave sipërmarrëse punësojnë gra dhe prodhojnë shërbime dhe mallra për një klientë në shumicë gra e vajza, gjë që tregon potencialin e lartë, që kanë bizneset e zotëruara nga gratë lidhur me uljen e varfërisë dhe fuqizimin ekonomik të grave", thotë Mirela Arqimandriti, drejtuese e Aleancës Gjimore për Zhvillim.



mesatarisht 50 deri në 70 orë në javë për administrimin e biznesit të tyre dhe duke punuar në biznesin e vet.

Ky është një nga gjetjet e studimit, që publikoi sot Qendra Aleanca Gjimore për Zhvillim mbi sipërmarrjen e grave në Shqipëri.

Ai bazohet në anketimin e një mijë grave të biznesit dhe nxjerr vlerësime mbi mjedisin mbi sipërmarrjen e grave.

"Studimi zbuloi se pjesa

Pjesa më e madhe, shtatë në dhjetë gra sipërmarrëse e kanë themeluar vet biznesin, që drejtojnë, dhe fare pak prej tyre e kanë blerë, ose e kanë trashëguar.

Tetë në dhjetë gra sipërmarrëse (80%) kanë përdorur kursimet personale dhe familjare si burimin kryesor të financimit për të ngritur biznesin, ndërsa bankat tregtare ishin burimi kryesor i financimit vetëm për një në dhjetë

gra sipërmarrëse.

Shtatë nga dhjetë gra sipërmarrëse nuk kanë aplikuar asnjëherë për kredi bankare për biznesin e tyre. Vetëm 30 për qind e tyre kanë aplikuar për kredi, ndërsa bankat i kanë miratuar pothuaj të gjithë këto kërkesa.

Sipërmarrjet e grave ndjekin rrymën e përgjithshme të ekonomisë shqiptare; ato veprojnë kryesisht në tregti me pakicë, shërbime dhe modë.

Shumica e grave sipërmarrëse (9/10 prej tyre) jetojnë në qytetet e mëdha Tiranë, Durrës, Shkodër dhe Elbasan, dhe vetëm 13 për qind e tyre jetojnë në zonat rurale.

Një në tre gratë sipërmarrëse kanë kryer arsimin e lartë dhe janë profilizuar në ekonomi, biznes, financë.

Afro 60 për qind e sipërmarrjeve kanë deri në 4 punonjëse gra dhe pjesa tjetër kanë 5 dhe më shumë, mes tyre janë edhe familjare të sipërmarrësve.

Bizneset e drejtuara prej burrave janë tre herë më shumë se bizneset e zotëruara nga gratë, të cilat kanë shënuar rënie në disa vite.

Pjesa dërrmuese, nëntë nga dhjetë gra sipërmarrëse besojnë se kanë hyrë mirë në tregun shqiptar, ndërsa pjesa tjetër përmendin si pengesa kryesore mungesën e fuqisë blerëse, konkurrencën, mungesën e informacionit dhe të reklamave.

"Zëri i Amerikës"

## Historia frymëzuese e 53-vjeçares nga Shijaku, që ktheu pasionin për lulet e oborrit në një biznes të suksesshëm

"Këtë punë ka 20 vite që e kam nisur. Nuk ka qenë e lehtë për mua dhe familjen time. Fillimisht e kam nisur me lulet e oborrit, me 100 rrënjë trëndafilash. I kemi marrë lulet në krahë nga fshati deri në Tiranë pa makinë. Deri tek 4-rrugët në këmbë, pastaj me autobus shkoni në Tiranë dhe i shisnim rrugëve."

Këto janë fjalët e Valbona Bodllit, teksa tregon për "DurrësLajm" historinë e saj të suksesit.

Familja e saj në fshatin Rreth të Shijakut është e vetmja që kultivon trëndafila për tregti në Shqipëri.

Dikur me 100 rrënjë trëndafilash, sot ajo numëron plot 40 mijë të tilla, puna për përkujdesjen e të cilave nuk është aspak e lehtë.

"Si çdo bimë tjetër, edhe trëndafili kërkon shumë punë e përkujdesje. Aq më tepër që edhe kushtet nuk i kemi pasur në favorin tonë, sepse çdo gjë e kemi bërë me krah. Akoma edhe sot punojmë me shat, ujisim me tub uji, sepse këto

kërkojnë investim që të bësh pak rehat, por ne nuk kemi pasur mundësi.

Dita nis në 4 të mëngjesit, përditë. Ne sistemojmë lulet që i kemi përgatitur që

pasditen dalim që përgatisim lulet për të nesërmen", tregon ajo.

E vështirë ka qenë për ta edhe krijimi i klientelës dhe zgjerimi i tregut, por ndërsa



në darkë, i ngarkojmë në makinë dhe shkojmë në Tiranë. D.m.th., në orën 5 të mëngjesit unë jam në Tiranë çdo ditë. Shpërndajmë lulet nëpër dyqane dhe nga ora 11-12 kthehem në shtëpi. Përgatit drekën dhe pastaj gjithë

sot gjithçka mund ta bëjë vetë, Valbona ka vetëm një apel drejtuar pushtetit qendror a vendor.

Ndiqeni të plotë apelin dhe historinë e saj në materialin e përgatitur për ju, të cilin e gjeni bashkangjitur.



## KËSHILLA NË SHËRBIM TË FERMERËVE

## MINISTRIA E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL

## DREJTORIA E PËRGJITHSHME E ZHVILLIMIT NË FUSHËN E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL

## QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE FUSHË-KRUJË

Është një sëmundje që shkaktohet nga mungesa e kalçiumit në lopët e qumështit që shfaqet menjëherë pas pjelljes për shkak të kalimit nga mbarsmëria në laktacion. Karakterizohet nga një ulje të temperaturës, e ndjeshmërisë dhe simptoma paralitike, prek më tepër lopët, kryesisht ato me prodhimtari të lartë qumështi, por nga ndonjëherë mund të vërehen edhe në dhitë, dhentë dhe dosat. Sëmundja vërehet pas pjelljes së 3-të në të 8-të d.m.th. në moshën 5-9 vjeç në kafshët që janë ushqyer me ushqime të pasura me proteina, si dhe në ato që janë mbajtur në regjim stallor. Në të shumtën e rasteve sëmundja shfaqet 48-72 orë pas pjelljes dhe ka raste që përsëritet 2 ose 3 herë pas të njëjtës pjellje. Në rastet e ralla mund të shfaqet pas 2-javëve ose pas disa muajsh, kur nuk trajtohen në kohë, mund të shkaktojnë edhe ngordhjen e kafshës.

**Shkaktari i shfaqjes së sëmundjes**

Ka patur teori të ndryshme për shfaqjen e kësaj sëmundje, por më e njohura është teoria e hypokalcemisë (mungesa e kalçiumit) e shfaqur nga prodhimi i bollshëm i qumështit që varfëron përmbajtjen e kalçiumit në gjak, nga dizekuilibri i theksuar kalçium-fosfor dhe më shumë nga mungesa e ndjeshme e fosforit.

Damllaja e qumështit ndodh dhe nga çrregullimi i funksionit të gjëndrës së paratiroides.

**DAMLLAJA E QUMËSHIT OSE PAREZI I LINDJES**

Kur lopëve u jepen ushqime të pasura në kalçium para pjelljes, atëherë kemi ngritjen e tij në gjak dhe kjo gjëndër vihet në gjumë dhe bllokun kthimin e kalçiumit nga kockat në gjak.

**Shenjat klinike!**

Karakteristike e sëmundjes është zhvillimi i shpejtë, që fillon me një eksitim të kafshës dhe mbaron me humbjen e plotë të vetëdijes së saj. Në fillim kafsha pëllet, kërcet dhëmbët dhe në raste të rralla i bie murit me kokë, duke marr një pamje të eger, oreksi mungon, mundohet të ngrihet, por nuk mundet për shkak të paralizës. Zakonisht kafsha shtrihet duke mbajtur kokën me një anë dhe nxjerr një renkim i cili është karakteristikë për këtë sëmundje. Nga ndonjëherë shtrin të gjithë trupin përfshirë dhe qafën, duke e mbajtur kokën mbi grazhd, bebja e syrit zgjerohet dhe sytë lotojnë, brirët dhe gjithë sipërfaqja e trupit janë të ftohta, goja qendron e hapur dhe gjuha i del jashtë. Kafsha nuk mund të gëlltitet për shkak të paralizës së muskujve të faringut dhe për pasojë ka rrjedhjen e jargëve nga goja.

Ripërtpja, tretja dhe defekimi nuk bëhen dhe për pasojë kemi fryrjen e kafshës, temperatura e trupit ulet në 35-37°C, kafsha humbet ndjenjat dhe kalon në një

gjendje pa ndjeshmërie të tillë që edhe kur e shpojme me gjilpërë ajo nuk reagon, qafa e saj është e kthyer në formë S-je, frymarrja vështirësohet, pulsi vjen duke u bërë më i dobët dhe lopa shtrihet sikur ka ngodhur.

**Kujdes!**

Nëse lopën e ushqejmë vazhdimisht vetëm me jonxhë, ajo preket më lehtë nga Damllaja e Qumështit.

**Diagnoza**

Ndërhyrja e menjëhershme e veterinerit në 95 % të rasteve, sëmundja shërohet.

**Mjekimi**

Duke dhënë preparate të kalçiumit, injektojme Coffeine, Natrium dhe Salicyline. Nga medikamentet që përdoren sot janë: Calci glukonat-iv, Tetanusan 50 % që gjendet në dozat 100 cc, dhe 250 cc dhe përdoret nga 50-80-100 cc intra venoz, Calcijet, Calci-kel, 300-500 ml, Plazmotrop 7-15 cc, nën lëkurë. Calcivit intra-venoz, solucion Magnezi intra-venoz.

Kur të shfaqet sëmundja duhet patur kujdes!

1. Nëse lopa është lidhur duhet të zgjidhet që të mos mbytet.

2. Vendoset një shtresë e bollshme

kur ajo të shtrihet që të mos vritetet.  
3. Thirrret urgjent veterineri.

**Parandalimi i sëmundjes!**

1. Lopët në periudhën e tharjes duhet të ushqehen me një racion ushqimor të pasur me kalçium dhe fosfor (bari i thate jonxhe).

2. Kur rastet e damllasë janë të shpeshta duhen bërë këto ndryshime në racionin ushqimor:

a. Të ushqehen lopët e thara me një prodhimtari 5-7 kg qumësht për krerë.

b. Të respektohet ekuilibri energji-proteine.

c. Të përdoren blloqe minerale.

d. Të mos i jepen kripra minerale të tepërta 3-javë para pjelljes.

e. Të vëzhgohet nëse lopa rikthehet në gjendje normale 12 orë pas ndërhyrjes së mjekut veteriner.

f. Të milet lopa ose të lëshohet viçi për të pirë, 12 orë pas ndërhyrjes së mjekut veteriner.

g. Të mos përdoret praktika e mëparshme e mbushjes me ajër të gjirit në trajtimin e lopës me damlla, pasi është e dëmshme për gjirin (mund të shkaktojnë mastit).

**Kujtoni!**

Që me shfaqjen e shenjave të para të sëmundjes, drejtohuni tek mjeku juaj veteriner, sa më parë të mjekohet lopa, aq më të vogla janë pasojat, ajo preket më lehtë nga damllaja e qumështit.

**Drejtorja e Teknologjive Blegtorale: QTTB-Fushë Krujë:**  
**E-mail: qttbfushekruje@yahoo.com**

## QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE SHKODËR

**KËSHILLA PËR FERMERËT QË KULTIVOJNË BIMËT AROMATIKE MJEKËSORE (BAM)**

Në këtë fazë të zhvillimit të Bimëve Aromatike e Mjekësore (BAM), kur ato kanë marrë fizionominë e plotë të natyrës së tyre dhe presin të shtojnë kilogramët e fundit; shërbimet agroteknologjike tashmë kanë përfunduar dhe në përshtatje me kohën optimale të vjeljes, për secilën prej tyre duhen të bëhen përgatitjet për:

1. Vjeljen (korrjen)
2. Tharjen.
3. Standatizimin, ambalzhimin dhe magazinimin.
4. Dorëzimi i prodhimit, shitja e tij.

**Eliminimi i barërave të këqia.**

Si rezultat i shirave të tejzgjatura gjatë muajit Maj të këtij viti të shoqëruara dhe me temperaturat optimale, zhvillimi i barërave të këqia tek bimët Aromatike Mjekësore shumëvjeçare ka qënë shumë i madh. Për pasojë

shumë parcela janë të mbuluara nga barërat e këqia dhe kjo do të jetë një problem në korrje, (sidomos në ato parcela të cilat janë planifikuar që korrja të bëhet me mekanikë). Heqja dhe largimi i këtyre barërave është një domosdoshmeri sepse do pengoj korrjen; dhe përzjerja e tyre me materialin bimor do ndikoj në prishjen e cilësisë në uljen eçmimit dhe për pasojë në kompromentimin e shitjes së prodhimit.

**Vjelja** (korrja), dhe evadimi i produktit (herbë, lule etj.) është një ndër momentet kyçe për finalizimin e rezultateve në prodhimin e Bimëve Aromatike Mjekësore. Vjelja është procesi më i rëndësishëm i cili ka të bëjë me kohën e vjeljes (se

kur duhet korret prodhimi); me afatin e vjeljes i (cili duhet realizuar për një periudhë sa më të shkurtër), me mënyrën dhe me teknikat e vjeljes; për të ruajtur tek produkti ngjyren dhe përbërset e vajit esenial në maksimumin e tyre. Në kushtet kur ky proces nuk është mekanizuar akoma, ose vetëm sapo janë hellur hapat e para në këtë drejtim; për realizimin e vjeles në kohë, dhe brenda kushteve optimale kërkohet të sigurohet një fuqi punëtore e madhe dhe e përqëndruar në një afat të shkurtër kohor. Sot procesi i korrjes dhe evadimi i prodhimit nxën rreth 50% të të gjithë shpenzimeve vjetore në këto kultura. Vjelja e prodhimit duhet të bëhet sa më shpejt në kohën e përcaktuar, bazuar në trguesit teknologjik

të vjeljes; mbasi çdo shtyrje e afatit të mëtejshëm të këtij procesi është në dëm të prodhimit dhe të cilësisë. Për pasojë do të bjerë vlera e produktit, që do të reflektohet në uljen e çmimit shitjes, e si rrjedhojë do të bien të ardhurat nga ferma.

Çdo Fermer që ka të kultivuar Bimë Aromatike mjekësore (sidomos ato familje që kanë të mbledhur sipërfaqe të konsiderueshme) duhet të bëjë bilancin e punës për vjeljen e prodhimit në kohën e duhur, duke llogaritur kryesisht fuqinë punëtore që i nevojitet për ta korrur në kohë dhe brenda standardeve. Për këtë duhet pasur parasysh:

1. Për shumicën e bimëve, periudha e vjeljes në kushtet teknike është e shkurtër dhe zakonisht, nuk duhet të zgjasë më shumë se 10- 15 ditë;



# MINISTRIA E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL

## DREJTORIA E PËRGJITHSHME E ZHVILLIMIT NË FUSHËN E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL

### QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE SHKODËR

(Vijon nga faqja 11)

2. Koha e vjeljes për bimë të ndryshme është e njëherëshme në shumicën e Bimëve Aromatike Mjekësore;

3. Në disa zona sipërfaqja me BAM është rritur ndjeshëm (veçanarisht në Malësi të Madhe mbi 5000 ha); dhe kërkohet një fuqi punëtore mbi kapacitetet e zonës.

4. Kushtet klimatike në këtë kohë janë të vështira për punëtorin (duhet punuar në fushë, nën rrezet e diellit, në temperatura mbi 30 gradë për pasojë efektiviteti i punës nuk është i lartë;

5. Për të vjelur (korrur) 1 ha nevojiten rreth 30-35 punëtor/ha;

6. Mekanizimi i procesit të vjeljes është në fazat e para, (sapo ka filluar).

Bazuar në sa më sipër, gjatë periudhës së vjeljes do të paraqiten nevoja për fuqi punëtore më shumë se sa ka zona; kështu që shumë fermerë do të gjenden në deficit, apo në mungesë të punëtorëve për të realizuar procesin e korrjes në kohë.

Krahas fuqisë punëtore duhet të merren masa që të sigurohet baza e nevojshme materiale si drapër (kizë), krehër, gërsherë, doreza, thasë (hanar) lini, kosha, arka, mjete transporti (rimorkio), si dhe të merren masa për përgatitjen e hangarëve të tharjes.

Pathuajse të gjitha bimët kërkojnë një kohë vjelje nga fillimi i lulëzimit deri në momentin kur kanë lulëzuar mbi 80% e tyre. Kjo periudhë për shumicën e bimëve të kultivuara daton nga gjysma e dytë e muajit Qershor deri në 10 ditëshin e parë të muajit Korrik. Në këtë fazë bimët përgjithësisht mbartin vlerat me % më të lartë të vajrave esenciale dhe elementët kimik që përbëjnë atë, si dhe peshën maksimale të tyre.

Vjelja e BAM si proces i rëndësishëm nuk duhet të kryhet në kohë me lagështirë (vesë ose shi); si dhe në kushte me lagështirë atmosferike të lartë; por duhet të kryhet në kushtet kur lulet, gjethet janë tharë nga lagështia e mëngjezit, dhe në kohë me diell. Nëse premtion koha, vjelja duhet të fillojë nga ora 10 e mëngjezit e në vazhdim. Mjetet vjelëse duhet të jenë të pastra me tehe të mprehta, dhe të pastrohen rregullisht pas çdo

## KËSHILLA PËR FERMERËT QË KULTIVOJNË BIMËT AROMATIKE MJEKËSORE (BAM)

vjelje. Materiali i korrur asnjëherë nuk duhet të lihet në tokë. Tek bimët që merren vetëm petalet si Ciani, Luledielli Lulëkuqja etj, materiali i vjelë vendoset në arka, shporta, kosha etj. Petalet gjatë vjeljes duhet të kapen lehtë dhe mos të shtërngohen me gishta sepse prodhimi damtohet dhe humb ngjyra. Bimët që merren si erbë (lule, gjethe, kërcell); menjëherë mbas korrjes, pastrohen nga mbeturina, baroja të tjera të këqia, selektohen nga material bimor i dantuar i prishur dhe fute në thasë (hanar lini), kosha apo rimorkio. Në vazhdimësi duhet të shmangim dëmtimet mekanike, ngjeshjet e tepërta, thasët mos të mbushen plotësisht në mënyrë që mos të nxisin kompostimin e materialit. Në asnjë rast nuk duhet të përdoren thasë plasmasi. Pas vjeljes, materiali i korrur të dërgohet menjëherë në destilator për destilim ose në mjediset e mbrojtura nga dielli dhe të ajrosura mirë për të filluar procesin e tharjes. Koha ndërmjet vjeljes dhe transportit të prodhimit në vendin e tharjes duhet të jetë sa më e shkurter të jetë e mundur. Fermerët e kultivimit të këtyre bimëve kanë një periudhë disa vjeçare eksperiencë dhe e dinë fare mirë që grumbullimi i prodhimit dhe shitja e tij sa më shpejt është problemi kryesor për ta; por realizimi në kohë dhe me cilësi është dhe suksesi i prodhimit në fermë.

Meqenëse ndërmjet fermerëve dhe bizneseve grumbulluese, përpunuese dhe eksportuese të këtyre bimëve ekzistojnë marrëveshje pjesërisht të shkruara, apo gojore preferenciale për bashkëpunim është detyrë e këtyre bizneseve që nepërmjet agjenteve të tyre të terrenit të bëjnë kontakte me fermerët për të dhënë ndihmesën e tyre në lidhje me kohën dhe radhën e korrjeve (sidomos për materialin herbë që do shkoj direkt nga korrja në destilator për nxjerrje vaji esencial).

Koha e vjeljes, e cila përcaktohet nga destinacioni i përdorimit, për destilim nxjerrje të vajt esencial, për përdorim erbal, apo për farë është i ndryshëm për bimë të ndryshme.

### Për Sherbelën, koha më e përshtatshme e vjeljes është:

- Për destilim ose momenti kur rendimenti i vajt esencial merr vlerat maksimale të vajt esencial, përkon me 10 ditëshin e të dytë e të tretë të muajit qershor ose me fillimet e para të lulërisë.

- Për përdorim erbal (barishtar), gjithashtu koha e përshtatshme është e njëjtë me të parën.

- Kurse vjelja për farë mund të kryhet nga mesi i muajit korrik, atëherë kur fara ka marrë ngjyrë kafe të errët.

Livanda e cila shfrytëzohet për vajin e saj, mund të vilet në lulëzimin e plotë; po kështu edhe kur do përdoret si herbë që përkon zakonisht me 10 ditëshin e dytë të qershorit.

Helichrysumi kur kanë lulëzuar mbi 80% e bimëve mbasi në këtë fazë arrihet dhe % më e lartë e vajt esencial dhe volumi më i madh i prodhimit.

Rigoni i destinuar për përdorim herbe vjelja të bëhet në fillim të lulëzimit; ndërsa për prodhim vaji esencial në lulëzim të plotë të saj.

Çaji i Malit. Në bimët e vitit të I bëhet vetëm vjelja e gjethëve të bazës; ndërsa në ato të vitit II e më shumë bëhet korrja e krejt masës vegjetative kur bima ndodhet në fazën e lulëzimit të plotë.

Lule ciani mbledhja e luleve duhet të fillojë në nga 10 ditëshin e parë të qershorit dhe vazhdon për gjatë gjithë verës deri në muajin gusht.

Timusi duhet të vilet në lulëzim të plotë të bimëve; që përkon me 10 ditëshin e tretë të Majit deri në 10-ditëshin e parë të qershorit.

**Tharja.** Pas vjeljes, materiali i korrur të dërgohet menjëherë në mjediset e mbrojtura nga dielli (hangar) dhe të ajrosura mirë për të filluar procesin e tharjes në rastet kur nuk është dorëzuar e njomë tek grumbulluesit.

Tharja është një proces i rëndësishëm që do të ndikoj direkt në ruajtjen e peshës, ngjyrës, aromës dhe cilësive të tjera të herbës.

Tharja në diell ndikon në mënyrë

negative dhe të ndjeshme në cilësinë tregtare të bimës; prandaj gjithmonë këshillohet që tharja të kryhet në hije. Për këtë arsye duhet që të merren masa që të sigurohen sa më shumë vende tharjeje (hangare, magazina, etj), të përshtatshme natyrale dhe me ventilim. Për të gjitha Bimët Aromatike e Mjekësore, rekomandohet që procesi i tharjes të kryhet në mjedise pa diell dhe të ajrosura mirë; duke shfrytëzuar për këtë qëllim; si tharjen natyrale në hije dhe tharjen artificiale me nxehtësi përmes hidratimit.

### Standartizimi, magazinimi, ruajtja

Pas tharjes pasi largohen materiale të huaja, prodhimi pakëtohet në thasë, kuti, çanta etj. Fermeri bazuar në kontratat me Grumbulluesit duhet që të dorëzojë materialin sipas standardeve, nëse nuk dorëzohet menjëherë, atëherë duhet të merren masa për ruajtjen e prodhimit deri në dorëzim. Për këtë Fermeri duhet që:

- Të disponojë një magazinë, (për ruajtjen e prodhimit) e cila duhet të jetë e ajrosur mirë, të mundësojë varacione të temperaturës,

- Dyert dritaret të jenë mbrojtura me rrjeta teli,

- Ambjenti i ruajtjes së prodhimit të jetë e dizinfektuar dhe e lyster me gëlqere.

- Materiali i paketuar nuk vendoset direkt në dyshe por mbi palete drrase, larg murit,

- Në këto kushte materialin mund të ruhet deri në dorëzimin e tij tek grumbulluesit.

**Ujitja.** Menjëherë mbas korrjes duhet të ndërhyhet me ujitje:

- Për të siguruar vazhdimësinë e bimëve që rrezikohen nga temperaturat e larta.

- Për të marrë prodhime të dyta në rastet kur janë planifikuar nga fermeri.

- Numri i ujitjeve është në mvarësi të ecurisë së kohës.

Kur është e mundur, pas vjeljes, këshillohet që të realizohet një ujitje, për të gjitha bimët aromatike e mjekësore. Ujitja në këtë fazë, bën të mundur që bimët e prera të aktivizohen sa më shpejt në proceset e rimarrjes vegjetative drejt prodhimit të dytë vjetor.



## KËNDI I EKSPERTIT

## Kultivimi i patates në konteinerë dhe enë të tjera

Përgatitur nga Prof. As. Dr. Eqrem Meçollari

Ka rreth 500 vjet që nga viti 1536, kur patatja u zbulua për herë të parë nga europianët në brigjet e lumit Magdalena në Peru nga spanjollët, ku kultivohej prej rreth 2500 vjetësh nga fiset vendase të Inkasve dhe rreth 300 vjet që ajo filloi të kultivohet në Europë dhe sot kultivohet në mbarë botën. Sot në botë mbillen me patate rreth 18 milionë hektarë dhe merret një prodhim prej 376 milion ton (në vitin 2021). Vendin e parë në prodhimin e kësaj bime kaq të vlefshme e mban Kina me rreth 25 % të prodhimit botëror, pastaj vijjnë India, Ukraina, SHBA, Rusia etj.

Sot patatja është një nga artikujt kryesorë ushqimorë në kuzhinën e të gjitha vendeve të botës nga lindja në perëndim dhe nga poli në pol. Një thënie tradicionale irlandeze thotë: "Unë kurrë nuk kam takuar një patate që nuk më ka pëlqyer". Kërkesat e konsumatorëve janë rritur sidomos për prodhime të freskëta të kësaj bime. Kjo ka bërë që në shumë vende të përpunohen dhe të zbatohen mënyra dhe teknika të ndryshme të kultivimit të kësaj kulture, për të realizuar prodhime sa më të freskëta dhe me kosto të ulët.

Kështu vitet e fundit përveç përmirësimit të teknologjisë dhe rritjes së mekanizimit të kultivimit të patates në fushë të gjerë kanë dalë dhe shumë mënyra të reja për kultivimin e saj.

Një nga këto mënyra dhe teknika është dhe kultivimi i patates në konteinerë dhe enë të ndryshme apo paisje të thjeshta të ndërtaura me dorë. Konteinerët janë enë me forma e madhësi të ndryshme prej materialeve si druri, metali, plastika, fijet tekstile, kashta, thuprat etj. dhe që shërbejnë për të mbajtur brenda tyre dhe për të transportuar materiale të ndryshme, kryesisht materiale të ngurta. Kohët e fundit ka marrë përmasa të mëdha përdorimi i konteinerëve për kultivimin e bimëve të ndryshme, kryesisht të bimëve të kopshtit, sidomos të perimeve dhe patates. Këto mënyra janë të përshtatshme për t'u zbatuar në kopshtet afër shtëpive dhe në ambiente të ndryshme në zonat urbane. Duke mbjellë patatën në tokën e kopshtit do të duhet më shumë sipërfaqe toke për të marrë të njëjtin prodhim me atë të mbjellë në konteinerë ose enë të ndryshme.

Ndonëse mund të jenë mundësitë për të gjetur paisje të gatshme për kultivimin e patates ose qese dhe thasë të posaçme për rritje, çdo enë e errët me vrima kullimi do të funksionojë, duke përfshirë fuçitë e ndryshme, koshat e plehrave, vaskat plastike të magazinimit dhe qyngjet e oxhakut. Një enë e tillë ideale duhet të jetë rreth 60 - 90 cm e lartë me një kapacitet 35-50 litra.

Ka disa përparësi për rritjen e patateve në konteinerë se sa në token e kopshtit. Ndër të tjera midis tyre është dhe ajo se është më e lehtë të mbrohen

bimët nga dëmtuesit e ndryshëm që duan t'i hanë ato, si p.sh. minjtë e arave. Patatet me konteinerë janë gjithashtu një projekt argëtues për fëmijët. Bimët rriten shpejt dhe japin një rendiment të mirë për hapësirën e kërkuar. Vjelja e patateve në një enë është si një gjueti thesari për fëmijët, të cilët kënaqen duke i kërkuar tuberat në dheun e enës.

Disavantazhi i vetëm i vërtetë për rritjen e patateve në konteinerë është se duhet një kujdes i veçantë ndaj ujitjes së rregullt të bimëve, pasi toka e enës thahet më shpejt se toka e kopshtit. Është e rëndësishme që toka në konteiner të mbahet e lagësht, por jo të ngopur me ujë. Nëse kontrollohet shpesh lagështia e tokës dhe ujitet mire në thellësi, mund të merret një vjelje e bollshme patate.

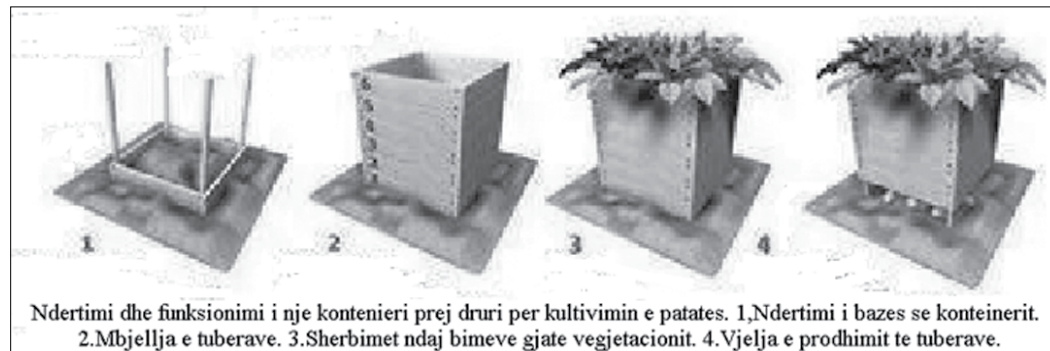
Koha për mbjelljen e patateve në konteinerë nuk është shumë e ndryshme nga mbjellja e tyre në tokë. Rekomandimi i përgjithshëm për patatet që mbillen në tokë është që ato të mbillen rreth dy javë përpara ngricës së fundit në zonën e caktuar. Por kur patatja kultivohet në konteinerë afati i mbjelljes mund të jetë më e herëshme, pasi toka në konteinerë do të ngrohet më shpejt kur ekspozohet ndaj diellit. Ndërkaq duhet që të jemi të përgatitur për të mbuluar bimët ose të vendosen konteinerët në ambiente të mbyllura nëse parashikohet një ngricë e vonë pranverore.

Patatet mund të rriten në ambiente të mbyllura në dimër, me kusht që t'u jepni nxehtësi dhe dritë të mjaftueshme. Ka disa raste kur patatet kultivohen në një serrë gjatë dimrit, por ato mund të rriten mire dhe në një dritare që merr shumë rrezet e diellit direkte ose nën dritat e rritjes.

Për kultivimin e patates në konteinerë puna fillohet me ndërtimin e tyre ose gjetjen e tyre në forma të gatshme. Ideja bazë e një konteineri patate është që puna fillon në një nivel të poshtëm ku mbillet patate. Më pas, ndërsa patatet rriten, shtohen nivele druri, të cilat mbushen me dhë dhe komposto dhe kështu vazhdon puna deri në majë të enës. Rritja e patateve në këtë metodë do të japë tubera përgjatë kërcellit të groposur.

Përdorimi i konteinerëve (kafazeve) dhe metodave të tjera të rritjes vertikale ndihmojnë shumë për të përdorur hapësirat e mbetura të kopshtit në mënyrë më efektive. "Kutia e patates" është bërë një metodë efektive për të prodhuar një sasi të madhe patatesh në një hapësirë të vogël. Ideja është e zgjuar; duke e detyruar bimën e patates të "shtrihet" lart ndërsa rritet, lejon më shumë sipërfaqe të bimës për të prodhuar tubera. Kutia për rritjen e patates është pikërisht ajo - një

seri kornizash që vendosen njëra mbi tjetrën ose rriten, ndërsa bima e patates rritet.



Ndërtimi dhe funksionimi i një konteineri prej druri për kultivimin e patates. 1.Ndërtimi i bazës së konteinerit. 2.Mbjellja e tuberave. 3.Sherbimet ndaj bimeve gjatë vegetacionit. 4.Vjelja e prodhimit të tuberave.

Këto korniza sikur ngjajnë me dyshemetë e një ndërtese. Në këtë rast, "ndërtesa" e patates do të jetë prej disa kate e lartë. Konteinerët prej druri ose kuti apo arka druri mund të ndërtohen dhe duke u lënë në anët e tyre nga një dritare që hapet e mbyllet lehtësisht, e cila shërben për të ndjekur në vazhdimësi formimin dhe zmadhimin e tuberave dhe për vjeljen e lehtë të tyre pas pjekjes.

Pas ndërtimit gjendet një vend i përshtatshëm (mundësisht me diell të plotë) për kutinë dhe pastrohet vendi nga bari, gurët ose mbeturinat e ndryshme dhe vendoset ajo në nivel të mirë.

Patatet mund të rriten në shumë lloje të ndryshme konteinerësh të errët - në mënyrë ideale, rreth 60-90 cm të larta me një kapacitet 40-50 litra. Shmangen konteinerët më të lartë se kaq, sepse mund të jetë e vështirë të ujitin bimët në mënyrë të barabartë, gjë që mund të shkaktojë kalbjen e patateve. Përveç konteinerëve që gjenden nëpër dyqanet bujqësore, mund të jetë dhe një numër i konteinerëve të tjerë të ripërdorur që mund të funksionojë gjithashtu, duke përfshirë: Gjysmë fuçi prej druri; kazanët e plehrave; vaska magazinimi plastike, qyngjet e oxhakut, thasë me kohë tekstile; çanta me kanavacë etj. Por duhet patur parasysh se çfarëdo enë që zgjidhet, duhet të siguroheni që të ketë kullim të mirë.

Pastaj përgatitet toka në bazën e kutisë. Kur rritni patatë në konteinerë, përdoret tokë saksie cilësore që kullon shpejt, veçanërisht nëse përdoret një enë plastike. Tokat organike janë gjithmonë një zgjedhje e mirë gjithashtu. Një opsion i mirë është një përzierje gjysmë për gjysmë e dheut komercial të vazove dhe kompostit cilësor. Nuk duhet të përdoret tokë e zakonshme kopshti për rritjen e patateve në konteinerë; mbasi kullon dobët dhe përmban patogjenë dhe fara të barërave të këqinj. Për këtë qëllim mund të përdoret toka ekzistuese nëse ka kullim të mirë dhe ka disa lëndë organike tashmë, ose përndryshe, mund të shtohet dheu për vazo, plehrash ose mulch i grirë imët. Mund të përdoret një përzierje me rreth 40% kompost; 40% gjethë të

copëtuara, kashtë dhe copa bari; dhe 20% tokë ekzistuese. Me këtë përzierje mbushen dy

doren dhe tubera të mëdhenj, të cilët priten në copa të vogla por që të përmbajë secila të paktën

një deri dy sytha të tuberit. Një rregull i përgjithshëm është të mbillen farat e patateve që janë të plota sa madhësia e vezës së pulës dhe të priten ato më të mëdhatë.

Një ose dy javë para mbjelljes, kryhet bulëzimi i tuberave që konsiston në vendosjen e tuberave në një shtresë të hollë, në një kuti të hapur të vendosur në një vend të ngrohtë një deri dy sytha të tuberit. Një rregull i përgjithshëm është të mbillen farat e patateve që janë të plota sa madhësia e vezës së pulës dhe të priten ato më të mëdhatë.

Një ose dy javë para mbjelljes, kryhet bulëzimi i tuberave që konsiston në vendosjen e tuberave në një shtresë të hollë, në një kuti të hapur të vendosur në një vend të ngrohtë

një deri dy sytha të tuberit. Një rregull i përgjithshëm është të mbillen farat e patateve që janë të plota sa madhësia e vezës së pulës dhe të priten ato më të mëdhatë. Një ose dy javë para mbjelljes, kryhet bulëzimi i tuberave që konsiston në vendosjen e tuberave në një shtresë të hollë, në një kuti të hapur të vendosur në një vend të ngrohtë

një deri dy sytha të tuberit. Një rregull i përgjithshëm është të mbillen farat e patateve që janë të plota sa madhësia e vezës së pulës dhe të priten ato më të mëdhatë. Një ose dy javë para mbjelljes, kryhet bulëzimi i tuberave që konsiston në vendosjen e tuberave në një shtresë të hollë, në një kuti të hapur të vendosur në një vend të ngrohtë

një deri dy sytha të tuberit. Një rregull i përgjithshëm është të mbillen farat e patateve që janë të plota sa madhësia e vezës së pulës dhe të priten ato më të mëdhatë. Një ose dy javë para mbjelljes, kryhet bulëzimi i tuberave që konsiston në vendosjen e tuberave në një shtresë të hollë, në një kuti të hapur të vendosur në një vend të ngrohtë

një deri dy sytha të tuberit. Një rregull i përgjithshëm është të mbillen farat e patateve që janë të plota sa madhësia e vezës së pulës dhe të priten ato më të mëdhatë.

Një ose dy javë para mbjelljes, kryhet bulëzimi i tuberave që konsiston në vendosjen e tuberave në një shtresë të hollë, në një kuti të hapur të vendosur në një vend të ngrohtë



Ujitja e bimeve në konteinerët e mbjellje me patate

të ndritshëm për t'u gjelbëruar dhe për të filluar të mbijnë. Kjo inkurajon zhvillimin e filizave të shkurtër të fortë që nuk shpëputen lehtë. Për rezultate të mira në prodhim mund të kryhet një proces i njohur si prerja e tuberave një ose dy ditë përpara. Ky është procesi i ndarjes së tuberave (me të mëdha) të patateve në copa më të vogla për të krijuar më shumë bimë. Për sa kohë që ka të paktën një "syth" në patate (zona me gropëza me syth),

arritur lartësinë rreth 30 cm të larta, shtohet një kornizë tjetër druri dhe mbushet arka me më shumë tokë, duke mbuluar jo më shumë se një të tretën e bimës. Ky proces vazhdon gjatë gjithë sezonit, derisa të arrihet lartësia e përcaktuar e konteinerit.

Gjatë vegetacionit të bimëve të patates tregohet kujdesi i duhur për rritjen dhe zhvillimin e tyre. Faktorët kryesorë që duhet të mbahen parasysh gjatë kësaj



Vjelja e tuberave të patates të rritur në një kosh plastike

Vjelja e tuberave të patates të rritura në kova plastike me dritare

periodhe janë drita dhe uji. Për këtë është e nevojshme që konteineri të marrë të paktën gjashtë deri në tetë orë diell në ditë. Gjithashtu



## KËNDI I EKSPERTIT

(Vijon nga faqja 13)

## Kultivimi i patates në konteinerë dhe enë të tjera

bimët ujiten me kujdes. Një nga çelësat e rritjes së patateve është të mbahet toka e njomur, por jo e qullët. Për të mbajtur një lagështi optimale duhet që të kontrollohet ena një herë në ditë. Për të kontrolluar nivelin e lagështisë, futet gishtit tregues i dorës të paktën 3 centimetër në tokë (ose deri në nyjen e dytë të tij). Nëse toka ndihet e thatë, është koha për të ujitur. Nëse koha është shumë e nxehtë ose me erë, mund t'ju duhet të ujisni kopshtet tuaja të kontejnerëve me patate më shumë se një herë në ditë. Duhet siguruar që enët të ujitur thellë duke pritur derisa uji të dale nga vrimat e kullimit dhe të dale deri në fund të enës. Nuk është produktive që të ujitet vetëm sipërfaqja e tokës. Në rastin e konteinerëve është e lehtë për të konstatuar dhe që mund të shihet dukshëm kur është ujitur mjaft thellë. Thjesht shikohet që uji të depërtojë në fund të enës dhe do të kuptohet se ato kanë një sasi të mjaftueshme uji. Krahas ujitjes kryhet dhe plehërimi i bimëve duke përdorur emulsion të holluar çdo dy javë ose më shumë. Nuk duhen përdorur shumë plehurat me azot të lartë sepse do të nxisin rritjen e gjetheve në vend të formimit të tuberave.

Pasi bimët e patateve janë rritur rreth 15 cm, duhet që ato të mbushen. Kjo bëhet duke shtuar disa centimetra tokë të përgatitur rreth bimëve të patateve, duke mbuluar mirë kërcejtë në rritje. Në këtë rast duhet të tregohet kujdes që të mos thyeni bimët gjatë procesit. Është e rëndësishme të mbahen kërcejtë e bimës të mbuluar ndërsa rriten, sepse tuberat formohen në disa zgjatime të shkurtra që quhen stolone që formohen në anët e kërcellit nëntokësor. Sa më i gjatë të jetë kërcelli, aq më shumë tubera do të merren, veçanërisht nëse kultivohet një varietet me pjekje të vonëshme. Nëse përdoret një enë shumë e madhe si një kosh plehrash, toka mund të zëvendësohet me letër të copëtuar, torfë myshky ose kashtë për një pjesë të tokës për të lehtësuar enën; kjo është e rëndësishme nëse po kultivoni bimët në një terrace ose ballkon. Qëllimi është të groposet rreth një e treta e bimës, duke mbuluar gjithë e poshtme me tokë. Kërcelli i groposur do të prodhojë më shumë patate, kështu që kjo procedurë e mbushjes është thelbësore për një prodhim të mirë. Ky proces i mbushjes ose mbathjes duhet të përsëritet disa herë të tjera ndërsa bimët janë duke u rritur. Puna përfundon pasi toka të arrijë në majë të enës. Meqënëse bimët e patateve rriten jashtëzakonisht shpejt, ato duhet të vrojtohen vazhdimisht që të mos kalohen afatet e kryerjes së këtij procesi të domosdoshëm.

Vjelja e prodhimit të bimëve të patateve të mbjella në konteinerë mund të fillojë çdo kohë pasi bimët të kenë përfunduar lulëzimin e tyre.

Për këtë hiqet me kujdes dhe i enës dhe nxirren disa patate të reja në të njëjtën kohë. Në fund të sezonit, ndërsa bimët zverdhën dhe thahen, mund të vilen të gjitha patatet e mbetura menjëherë. Vjelja zakonisht duhet të fillojë kur rreth 50 % e gjetheve të bimëve janë zverdhur. Mënyra më e lehtë për ta bërë këtë është të kthehet ena nga ana tjetër, duke e zbrazur në një karrocë dore ose në një tarp. Më pas mund të kërkohet lirishit nëpër tokë për të gjetur të gjitha patatet. Kjo bëhet në vend me hije pasi tuberat nuk duhet të ekspozohen ndaj dritës sepse gjelbërohen dhe u keqësohet shija e tyre. Tuberat nuk duhet të dëmtohen mekanikisht sepse krijojnë plagë dhe prishen. Pas vjeljes tuberat pastrohen mirë nga dheu dhe ruhen në një vend të errët dhe të freskët, si për shembull një bodrum ose bodrum për prodhimet rrënjore.

Në rastin e konteinerëve me dërrasa si një arkë druri, për vjeljen e tuberave fillohet me heqjen e dërrasave të kornizës së poshtme për të hyrë në shtresën e poshtme të tokës. Kur të gjitha patatet të jenë hequr nga ky nivel, zëvendësohet dheu dhe ringjiten dërrasat. Për të vjelë më shumë patate, përsëriten të njëjtat hapa me dërrasat e kornizës së dytë - dhe kështu me radhë, derisa të keni arritur kornizën e sipërme.

Kompania amerikane SproutJet, ka projektuar një çantë të rritjes (konteiner) që është e disponueshme për të gjithë. Kështu që tani, kushdo që ka një verandë ose ballkon mund të kultivojë perime me rrënjë, si qepë dhe patate. Ky konteiner me kapacitet prej rreth 40 litrash është mjaft i madh për një bollëk perimesh. Ato janë ndërtuar me një tekstil rreth 2 mm të trashë të endur në fabrikë super të fortë por që është e përshkueshme nga ajri, me qepje me fije të qëndrueshme për të zgjatuar kohën e përdorimit të tyre.

Këta konteinerë kanë vrima kullimi me perçina, doreza të ngushta dhe një xhep ku vendosen veglat e punës si një lopatkë të vogël, një mistri të vogël dhe një grebashkë të vogël, dorashka etj. Gjithashtu konteineri ka një dritare të vogël nga ku mund të kontrollohet gjendja për t'u siguruar që bimët po rriten të shëndetshme.

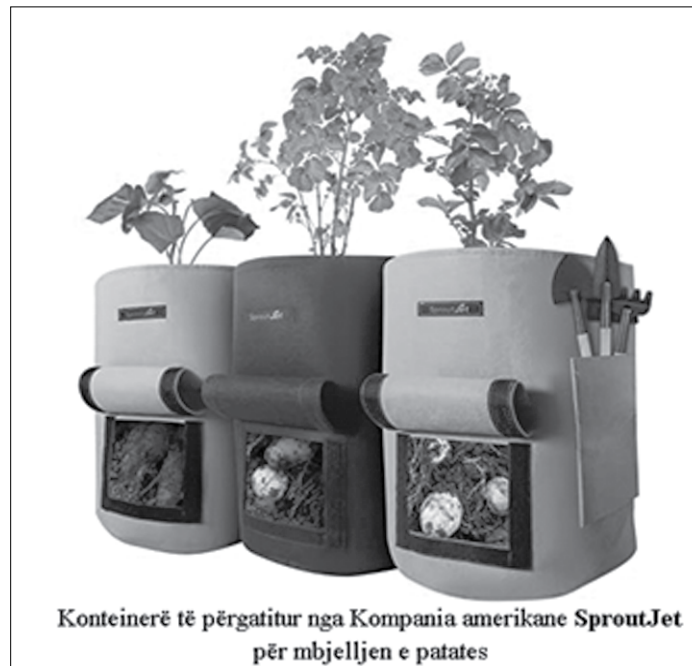
Qeset e rritjes së patateve dhe perimeve me rrënjë SproutJet inkurajojnë rrënjët të rriten natyrshëm, kështu që ju do të keni bimë të forta dhe të shëndetshme. Dhe, ata punojnë shkëlqyeshëm në ambiente të brendshme dhe jashtë. Ato mund të rreshtohen në një vend me diell. Më pas, kur nuk nevojiten, ato palosen lehtë për ruajtje të gjatë.

Përveç arkave të drurit që u përmendën më sipër ka shumë lloje të tjera të mbjellësve të patateve si qese pëlhure, enë

plastike, kova metalike dhe plastike, mbjellëse druri, vazo qeramike dhe plastike, goma makinash, dengjet e kashtës dhe kulla patate.

## Kultivimi i patateve në koshat e plehrave

Kur patatet mbillen në tokën e kopshtit ato mund të zënë shumë hapësirë në kopsht. Për këtë, ekziston një alternativë e lehtë - rritja e patateve në një kosh të rregullt plehrash. Mjafton të mbillen farat e patateve



Konteinerë të përgatitur nga Kompania amerikane SproutJet për mbjelljen e patateve

në tokë, të mbulohen lehtë me tokë dhe të vazhdohet të shtohet kompost ose tokë ndërsa bimët rriten. Rritja e patateve në një kosh plehrash lejon të prodhohen shumë ushqime në një hapësirë të vogël.

Për këtë qëllim përdoret një kosh plehrash prej 75 deri në 120 litra në volum. Mund të përdoret një kosh mbeturinash plastike ose metalike. Një fuçi bosh prej druri ose metali gjithashtu do të funksiononte mirë. Nuk përdoren fuçi çeliku të galvanizuar, të cilat do të ndryshken. Një fuçi e zezë do të sigurojë ngrohtësi shtesë në tokë. Kur kultivimi bëhet në një zonë të nxehtë ku patatet do të marrin diell të plotë, nuk përdoret një fuçi e zezë sepse toka mund të nxehtë shumë.

Shpohen vrima në fund të koshit të plehrave me vegla të ndryshme, sepse nëse koshi nuk lejon që uji të kullojë, do të mbushet me ujë dhe patatet do të kalben. Për të lejuar që uji të kullojë mirë, shpohen rreth 10-15 vrima në fund të koshit me distance rreth 13 cm midis çdo vrimë. Vrimat duhet të jenë rreth 0.5 cm deri në 2 cm në diametër sipas madhësisë së enës.

Vendoset koshi i plehrave në një vend me diell. Gjatë vegetacionit bimët e patateve kanë nevojë për rreth gjashtë deri në tetë orë rrezet e diellit në ditë. Për të siguruar që patatet të dritës së diellit, mund të vendoset koshi i plehrave në një çati, në një fushë të hapur ose në një vend me diell në oborrin e shtëpisë. Më tej vazhdohet

me proceset e përgatitjes së tuberave për mbjellje, mbjellja e tyre dhe shërbimet ndaj bimëve deri në vjeljen e prodhimit, të cilat kryhen siç janë përshkruar më sipër.

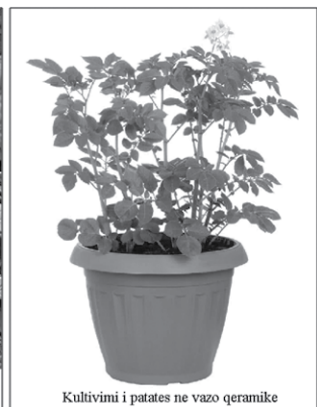
## Kultivimi i patateve në thasë dhe qeska plastike dhe tekstile

Kultivimi i patateve në këto enë bëhet njësoj si në enët e tjera. Për këtë qëllim duhet të zgjidhen thasë dhe çanta apo qese të përshtatshme për këtë

gjelbra. Gjëja e rëndësishme është që thasët ose çantat kanë nevojë për kullim të mirë, kështu që në thasët dhe qeset



Vazo plastike 2 në 1 për mbjelljen e patateve dhe lehtësimin e vjeljes së tuberave



Kultivimi i patateve në vazo qeramike

plastike të ripërdorura duhet që të bëhen shumë vrima shtesë në fund, për të parandaluar që ajo të ngopet me ujë.

Proceset e kultivimit të patateve në këto enë si proceset e përgatitjes së tuberave për mbjellje, mbjellja e tyre dhe shërbimet ndaj bimëve deri në vjeljen e prodhimit, do të kryhen siç janë përshkruar më sipër për llojet e tjera të enëve të rritjes.

## Kultivimi i patateve në saks qeramike, plastike dhe metalike

Në mungesë të llojeve të pajisjeve të rritjes që u përmendën më sipër mund të përdoren për kultivimin e patateve dhe vazo të ndryshme qeramike, plastike ose metalike. Një enë ideale do të jetë rreth 60-90 cm e lartë



Kultivimi i patateve në thasë plastike dhe thasë liri



Kultivimi i patateve në thasë mushamaje



Kosha mushamaje për kultivimin e patateve



Kultivimi i patateve në thasë mushamaje

Thesi ose çanta nuk duhet të futë dritën. Ekspozimi ndaj

me një kapacitet 30-40litra. Proceset e kultivimit të pa-



dritës mund t'i bëjë tuberat të



tates në këto enë si përgatitja

e tokës dhe mbushja e enëve me dhë, proceset e përgatitjes së tuberave për mbjellje, mbjellja e tyre dhe shërbimet ndaj bimëve deri në vjeljen e prodhimit, do të kryhen siç janë përshkruar më sipër për llojet e tjera të enëve të rritjes.

## Kultivimi i patateve në gomë e makinave

Kjo është një alternativë e shkëlqyer për mënyrën tradicionale të rritjes së patateve në rreshta dhe më e mira për çdo hapësirë të kufizuar. Rritja e patateve në goma nuk është e kushtueshme, argëtuese për familjen dhe më së miri ndihmon tokën mëmë. Dielli ngroh gomat dhe përshpejton dekompozimin e materialeve që mbushin hapësirën e gomës dhe përmirëson temperaturën e rritjes së bimëve të mbjella në to. Për këtë qëllim fillimisht grumbullohet sasia e gomave që nevojiten. Vendosja e gomave në tokë nuk kërkon punime shtesë, mbase ato vendosen direkt mbi sipërfaqen e tokës. Për të mos lëvizur gjatë punës ato mund të fiksohen duke vendosur shtylla druri 8-10 cm në tokë. Rrethohet goma me të paktën katër shufra ose shtylla për të siguruar që goma nuk do të zhvendoset.

Të gjitha punimet e tjera për kultivimin e patateve në goma janë njësoj si dhe për ambientet e tjera ku kultivohet patatja. Nënçdo gomë mund të vendosen për mbjellje 3-4 tubera të vegjël ose copa të prera tuberash që përmbajnë 1-2 sytha. Pasi bimët kanë mbirë dhe arrijnë lartësinë 8-10 cm, mbi gomën e parë vendoset goma e dytë e cila gjithashtu mbushet me përzierje dheu të shkrifët dhe komposto dhe kështu vazhdohet deri sa bimët arrijnë lartësinë e tyre (zakonisht deri në lulëzimin e bimëve). Kjo arrihet kur të jenë vendosur 3-4 goma. Kopshtaria në kontejnerë dhe goma është

(Vijon në faqen 13)



## KËNDI I EKSPERTIT

(Vijon nga faqja 14)

## Kultivimi i patates në konteinerë dhe enë të tjera

një zgjedhje e shkëlqyer në disa kushte, sidomos kur kultivimi i patates bëhet e ndërlikuar për shkak të kushteve të këqija të tokës. Mbushni disa kontejnerë të mëdhenj me tokë për vazo ose tokë të sipërme më të mirë të blerë dhe nuk keni pse të mendoni fare për tokën e kopshtit tuaj. Për t'u dukur më estetike gomat mund të lyhen nga jashtë me bojë vaji me ngjyra të ndryshme, duke i dhënë kështu vendit ku janë vendosur pamjen e një kopshti të lulëzuar.

Ka një sasi të caktuar gulçimi (lëshim i një arome tipike gome) në vitin fillestar ose gjatë jetës së gomës. Gomat e reja kanë një erë (aromë) karakteristike e cila vazhdon kur goma është në makinë, e cila nuk ndihet më kur gomat përdoren për kultivimin e patates. Kur goma vendoset në kopshtin tuaj, ajo degradohet shumë ngadalë, në një shkallë prej dekadash dhe sasia e kimikateve që përfundojnë në ushqimin tuaj është e parëndësishme.

Por ka dhe mendime për të mos përdorur gomat për kultivimin e bimëve të ndryshme. Gomat janë jashtëzakonisht të qëndrueshme. Gjatë prodhimit, goma natyrale kombinohet me gomën sintetike dhe trajtohet me një koktej kimikatesh, disa toksikë ose kancerogjenë të njohur, të tjerë më të padëmshëm, për ta bërë gomën të përballojë të gjitha forcat që do të veprojnë mbi të në rrugë.

Forcat që duhet të rezistojnë gomat në rrugë janë rrezet e diellit, ujë, aciditeti, gërryerja, fërkimi me sipërfaqen e rrugës. Secila prej këtyre forcave funksionon në një mënyrë të ndryshme në gomë, por me kalimin e kohës bashkëpunojnë për ta zbrëthyer atë në pjesët e saj përbërëse. Është llogaritur se çdo gomë humbet 20% të peshës së saj gjatë jetës së saj në rrugë, duke u bluar ngadalë dhe duke u fryrë nga era. Gjatë këtij procesi, kimikate dhe komponimet e ndryshme lirohen ngadalë përmes gazrave, grimcave ose "pluhurit të gomave", ose si kimikate që rrjedhin në ujë. Pjesa më e madhe e shkarkimit të gazit ndodh brenda vitit të parë të përdorimit të gomave, për shembull, ajo "erë karakteristike e tyre", dhe duke pasur parasysh që gomat zakonisht janë 3 deri në 5 vjeç përpara se të hidhen, kjo nuk do të duket vërtet një problem. Ajo që duhet të shqetësojë më shumë kultivuesit, është erozioni gradual përmes ujit dhe rrezet e diellit, dhe çdo rrjedhje kimikatesh dhe toksinash që mund të ndodhë për të ndotur tokën përreth dhe çdo gjë që rritet në të. Por ashtu si shumë lloje mbeturinash që prodhohen sot, nuk e dimë realisht se cilat janë efektet individuale të kimikateve të shpëlarjes, e lëre më ndonjë ndikim sinergjik.

## Kultivimi i patates me kashtë dhe në enë prej kashte

Metoda e rritjes së patat-

eve në kashtë është përdorur në Skandinavi për shekuj me radhë. Kjo ka ndodhur për shkak se atje toka ishte shumë

rave, kosha metalikë, kosha të ndërtuar me shufra metalike etj. të cilët mbushen me kashtë dhe brenda tyre mbillen tuberat

sistemi rrënjor i bimëve zhvillohet dhe bima piqet. Bimët më të mëdha do të kërkojnë më shumë ujë, kështu që ujitja më

është që ndërsa bimët e patates rriten dhe zmadhojnë sasinë e gjetheve, kjo rritje më pas mbulohet me dhe dhe plehra, gjë që e detyron bimën të lëshojë më shumë rrënjë dhe stolone dhe për rrjedhojë do të formohen më shumë tubera, pra më shumë prodhim.

Kullat e patates krijohen zakonisht me rrjetë teli gabion, kashtë dhe tokë e shkrifët.

Për këtë pritet me gërshtë speciale një copë rrjetë teli nga ai që përdoret për rrethimin e kopshtit për të krijuar një kosh cilindrik, rreth 45-60 cm në diametër. Preferohet që lartësia e koshit të jetë deri 120 cm, në mënyrë që të kryhen lehtësisht punimet e ndryshme në të. Për të lidhur skajet e koshit së bashku përdoret tel armature. Për t'i dhënë koshit një stabilitet të mirë, ai lidhet në një shtyllë armature me anë të telave.

Kur vjen afati i mbjelljes së patates, vendoset një shtresë kashte 5-8 cm të thellë në fund të koshit dhe në anët e tij, duke krijuar një "fole zogu" brenda saj. Kashta mbështetet lart në anët e enës ndërsa e përhapni, duke lënë një zonë të madhe qëndrore për kompostimin. Kashta ndihmon në mbajtjen e kompostit dhe redukton humbjen e ujit për shkak të avullimit. Pastaj hidhen disa lopata me dhe dhe plehra. Qëllimi është që shtresa e parë e farës së patateve të jetë rreth 30 cm mbi tokë, e cila do të lejojë shumë hapësirë për formimin e shtresës së poshtme të tuberave të patateve.

Pastaj vendosen në tokë tuberat e patates ose copat e prera të tuberit rreth çdo 12-15 cm larg nga njëri-tjetri dhe mbulohen me një shtresë dheu 2-3 cm të trashë dhe ujitën. Patateve u duhen vetëm një ose dy sytha për copë për t'u rritur, kështu që tuberat e mëdhenj të patates mund të priten në dy ose më shumë copa, duke u siguruar që secila pjesë të jetë të paktën aq e madhe sa një top golfi. Patatet më të vogla thjesht mund të mbillen të tëra. Prerja e tuberave bëhet rreth 24 orë para mbjelljes, gjë që do të lejojë kohë që të kryhet një tharje e

Çdo shtresë duhet të jetë rreth 30 cm e thellë. Përfundon kulla me një shtresë patate të vendosura në mënyrë të barabartë në majë. Hidhet një shtresë plehrash rreth 12 cm të thellë mbi patatet dhe mbulohen me disa grushte kashte. Këto patate më të larta do të mbijnë nga pjesa e sipërme e koshit.

Shërbimet e tjera që u kryhen bimëve gjatë vegjetacionit janë ujitja e rregullt e tyre në mënyrë që të mbahet një lagështi optimale rreth rrënjëve dhe ndonjë plehërim eventual i lëngshëm.

Vjelja e prodhimit bëhet duke i përmbysur koshat dhe pastaj nxiren bimët dhe tuberat mbledhen duke i vënë në enë të posaçme për këtë qëllim.

Por "Kullat" e patates mund të formohen dhe me enë të tjera. Kështu Paul Potato është produkti i parë i kopshtarisë urbane nga kompania e re austriake Gusta Garden. Një kullë patate është ekuivalenti i një shtrati klasik të ngritur, i projektuar posaçërisht për rritjen e patateve. Paul Potato është një produkt unik dhe inovativ me të cilin patatet mund të rriten lehtësisht në disa nivele të vendosura njëra mbi tjetrën. Përshtatet në mënyrë të përkryer në ballkon, terracë ose në kopsht.

Patatet mbillen në disa kosha katrorë prej plastike ose metalike dhe vendosen në 3-4 kate mbi njëri-tjetrin, duke lënë midis tyre hapësira të nevojshme për rritjen dhe zhvillimin e bimëve të patates.

"Kullat" e patates mund të formohen dhe duke i mbjellë patatet në gomat e përdorura të makinave duke i vendosur ato mbi njëra-tjetrën. Për këtë qëllim tuberat ose pjesët e tuberave me 1-2 sytha mbillen në një gomë ku në fundin e saj është vendosur dhe i shkrifët dhe komposto. Kur bimët kanë arritur lartësinë 10-15 cm vendoset goma e dytë mbi të parën (kati i dytë) dhe bimët mbushen me dhe deri në lartësinë rreth 5 cm nën majën e tyre. Me rritjen e mëtejshme të bimëve vendosen dhe gomat e tjera duke formuar deri në 3-5 kate sipas zhvillimit të bimëve.



Kultivimi i patates ne toke duke e mbuluar me kashte

e ngrirë për të mbjellë patatet në kohën e dëshiruar. Në këtë mënyrë tuberat e mbjellë mbahen të ngrohta në kashtë ose në material tjetër mulçirimi. Kashta ndihmon në mbajtjen e tokës rreth 10 gradë më të ngrohtë se në kushte të zakonshme. Për këtë qëllim zgjidhet një vend në kopsht që ka diell të plotë. Punohet shtrati i kopshtit të paktën një herë në mënyrë që toka të jetë e shkrifët. Patatet kanë nevojë për tokë pjellore të

ose copat e patates. Shpesh ato marrin formën e kullave sepse janë të larta. Po për këtë qëllim mund të përdoren dhe dhe platforma të ndërtuara me dërrasa dhe mbulohen me kashtë pas mbjelljes së bimëve.

Një mënyrë e mbjelljes së patates në kashtë është dhe mbjellja e saj në dengjet e kashtës e cila ka marrë shumë vrull në vitet e fundit.

Për këtë qëllim merr rëndësi të veçantë përgatitja e dengut

të shpeshta ose më të rënda do të bëhen shumë të zakonshme në fund të sezonit të rritjes.

## "Kullat" e patates

Metodat tradicionale të rritjes së patateve kërkojnë punë intensive dhe konsumojnë hapësirë të madhe toke. Rreshta të gjata të cilat duhet të punohen, plehërohen dhe mbushen me dhe, përveç shërbimeve të tjera që kërkojnë bimët e patates gjatë vegjetacionit. Për të



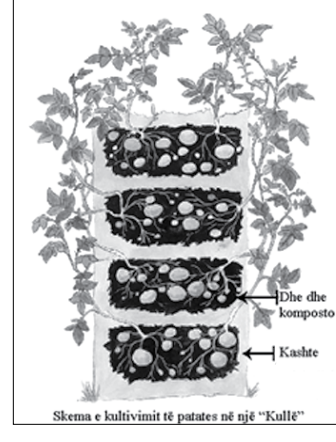
drenazhuar mirë dhe me përmbytje të lartë organike. Pasi të jenë mbjellë tuberat ose copat e tyre, vendoset kashtë e shkrifët mbi copa dhe midis të gjitha rreshtave të paktën 10-15 cm. thellë. Kur copat e farës fillojnë të rriten, filizat e patateve do të dalin përmes mbulesës së kashtës. Nuk ka nevojë për të kryer punime rreth patateve kur rriten patate në kashtë. Thjesht shkulet të gjitha barërat e këqija që hasen nëse shfaqen. Kur filizat (kërcejtë) pasi të jenë rritur 10-15 cm., mbulohen me më shumë kashtë derisa të shfaqet vetëm një lartësi e tyre prej 2, 5 cm. e rritjes së re, më pas lihen bimët të rriten edhe 10 deri 15 cm. Rritja e patateve në kashtë nuk është e vështirë, ata bëjnë të gjithë punën. Vazhdoni ta përsërisni këtë procedurë për dy ose tre cikle të tjera. Nëse nuk ka shumë shi, sigurohuni që t'i ujisni bimët rregullisht.

Por kultivimi i patates mund të bëhet dhe në enë (konteinerë) të ndryshme të mbushur me kashtë. Kjo eliminon punimet që kryhen për mbjelljen e patates dhe shërbimet gjatë vegjetacionit të bimëve dhe eliminon barërat e këqija. Për këtë qëllim përdoren enë të ndryshme si kosha të pleh-

të kashtës në mënyrë që të krijohet një raport ideal karbon/azoti 20:1. Kjo bëhet duke hedhur plehra kimike dhe ushqyese special. Pas kësaj, bakteret do të fillojnë të shkatërrojnë dengun dhe të krijojnë Azot për përdorim të cilin e përdorin bimët. Gjatë kësaj kohe, duhet që dengut të mbahet i lagësht. Në këtë mënyrë dengut i kashtës bëhet i "e nxehtë". Në këtë pikë, bakteret do të zbrëthojnë kashtën në lëndë ushqyese për bimët. Gjatë kësaj kohe temperatura brenda dengut mund të arrijë deri 60°C. Nxehtësia është një tregues i shkëlqyer që dengut po përgatitet siç duhet. Pas rreth dy javësh, ai është gati për të mbjellë. Para mbjelljes hapet vendi tek qendra e dengut duke hequr kashtën dhe duke krijuar një hapësirë ku vendoset dheu dhëmund të bëhet një aplikim i lehtë i plehrave, sepse kashta e dengut qëpo zbrëthohet në lëndë ushqyese për bimët, është e vështirë që vetëm kashta e dengut të ushqejë të gjitha bimët.

Gjithashtu kryhet dhe ujitja e dengut me sasinë e nevojshme të ujit duke ditur se një deng mund të mbajë deri në 5 litra ujë. Çdo gjë më shumë se kaq do të kullojë nga fundi. Pra kini parasysh këtë. Sidomos kur

eliminuar këto problem dhe për të marrë më shumë prodhime zbatohet metoda e kultivimit të patates në "Kulla". Ideja që qëndron prapa shumicës së kullave të patates është që nëse vazhdoni të vendosni dhera ose kashtë ose mulch rreth kërcejve të bimëve të patates ndërsa ata rriten, do të formohen dhe do të rriten më shumë tubera nga kërcejtë. Sa më lart të ngjiteni rreth kërcellit, aq më shumë tubera do të merren. Një mënyrë



Skema e kultivimit të patates në një "Kullë"

tjetër se si njerëzit përdorin kullat e patates bazohet në kopshtarinë vertikale.

"Kullat" e patates janë të thjeshta për t'u ndërtuar dhe kërkojnë vetëm disa materiale sidërrasa druri, tela rrjetë, kashtë, dhë dhe plehra. Ideja



pjesës së prerë, duke reduktuar sëmundjet dhe problemet e kalbjes.

Mbas shtresës së parë krijohen shtresa e tjera të përbëra nga një "fole" kashte, plehrash dhe patate derisa të arrihet në rreth 10 cm nga maja e koshit.

Po kështu patatja mund të kultivohet dhe në "Kulla" druri, të cilat janë në formën e arkave ose kutive të drurit me madhësi dhe lartësi të ndryshme, brenda të cilave mund të kultivohet shumë mirë patatja.



Kredi Agrobiznes 

A mund të blej makineri dhe  
pajisje të reja bujqësore?

*SIGURISHT,  
BËHET!*



 **CREDINS bank**

[www.bankacredins.com](http://www.bankacredins.com)

Tel.: +355 4 53 53 000

