



Strategjia kombëtare e agroturizmit. Ja se si do të përfaqësohen gratë

Faqe 6



Civici: Mbështetje financiare në rritje për agroturizmin

Faqe 4



Gjithçka që duhet të dini për sektorin e bujqësisë së BE-së!

Faqe 2



AGROBIZNESI

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

BOTIM I KËSHILLIT TË AGROBIZNESIT SHQIPTAR

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

15-ditëshi i parë i muajit shkurt 2024

Viti i shtatëmbëdhjetë i botimit - Nr. 479
Çmimi 125 lekë

E përdyjavshme e pavarur

BASHKËPUNIMI (KASH - UNIDO) - PRIORITET, CILËSIA DHE STANDARDET

FORUMI I PARË KOMBËTAR PËR CILËSINË DHE STANDARDET, UDHËRRËFYES DHE PLATFORMË INOVATIVE QË INKURAJON DIALOGUN DHE BASHKËPUNIMIN NË FUSHËN E EKONOMISË SË USHQIMIT DHE JO VETËM

Organizata e Kombeve të Bashkuara për Zhvillim Industrial (UNIDO), me mbështetjen dhe financimin e Sekretariatit Shtetëror Zviceran për Çështjet Ekonomike (SECO), në bashkëpunim me MBZHR dhe KASH po punojnë intensivisht për përputhjen e cilësisë dhe standardeve të produkteve agroushqimore shqiptare me ato ndërkombëtare në tërësi dhe BE në veçanti

Programi Global Për Cilësi dhe Standarde

UNITED NATIONS INDUSTRIAL DEVELOPMENT ORGANIZATION

Sekretariati i Shtetit për Çështjet Ekonomike SECO



Ministri Gonxhja takim me drejtuesen e UNOPS-it në Shqipëri

Faqe 4

FINANCIM

"Më shumë investime në Shqipëri e Rajon" - Apeli i Kryeministrit Edi Rama në samitin e BERZH



A janë të dobishme trajtimet dimërore me Produkte të Mbrojtjes së Bimëve në pemtari, vreshta, ullishte, agrumishte?

Prof. Ass. Enver Isufi, Agronom në Mbrojtjen e Bimëve dhe Bujqësinë Biologjike

Faqe 11

TEMA TË DITËS

- Censi i Bujqësisë - INSTAT në fazën përgatitore bashkëpunon edhe me FAO Fq.7
- Bie prodhimi i mjaltit, shkak kushtet klimatike dhe sëmundjet e bletëve Fq.7
- Mbrojtja e bimëve, fermerët duhet të respektojnë listën e preparateve të publikuar nga Ministria Fq.7
- Drurët dhe pemët me gjethe të ngrënshme - Prof. As. Dr. Eqrem Meçollari Fq.13

SKEMA KOMBËTARE

Nafta pa taksa, Jaupllari: Nuk ka ndryshim të kriterëve, subvencionimi shkon në llogarinë e fermerëve

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural ka punuar në përcaktimin e prioritetëve në skemat e mbështetjes 2024, që adreson mbështetje financiare për bujqësinë, ku vend të rëndësishëm zë nafta pa taksa për fermerët, blegtoria, si dhe certifikimi Global GAP...



Faqe 4



Faqe 2

“Më shumë investime në Shqipëri e Rajon” - Apeli i Kryeministrit Edi Rama në samitin e BERZH

Teksa mbahej samiti i BERZH në Londër për investimet në Ballkanin Perëndimor për vitin 2024, kryeministri Edi Rama në fjalën e tij dha sugjerime për investimet në Shqipëri. Ai nënvizoi faktin se Shqipëria ka ndryshuar dhe ka bërë hapa përpara për sa I përket investimeve duke nisur nga energjia.

“Rajoni po ndryshon, bota po ndryshon, Shqipëria ka ndryshuar. Nga një vend me stigmën e një vendi të pasigurt, në një vend që vitin e kaluar ka arritur një shifër prej 10 milionë turistëve. Dallimi para 10 vitesh është se resurset

tona po diversifikohen me energji solare dhe energji të erës. Sistemi ynë, i cili ishte gati për tu shkatërruar për shkak se shumica e popullatës nuk paguante faturën, sot ka një pamje tjetër. Çmimi i energjisë elektrike nuk ka ndryshuar edhe në kohën e krizës, ndërsa borxhi publik ka shkuar në një nivel historik, nën 60%”.

Midis tjerave, gjatë fjalës së tij kryeministri Edi Rama theksoi rëndësinë e investimeve në Shqipëri. E teksa e pyetën se pse duhet të investojnë në Shqipëri, Rama u përgjigj:

“Një përgjigje e thjeshtë është: Duhet sepse nëse nuk e

bëjnë ata, dikush tjetër do ta bëjë. Por për investitorët, ajo që është e rëndësishme është që kur vijnë në rajon, të mos konkurrojnë në një vend të rajonit për një treg të vogël, por vijnë në një hapësirë shumë më të mirë ku mundësia është e madhe.”

Banka Europiane për Rindërtim dhe Zhvillim (BERZH) vijoi angazhimin e fortë në Ballkanin Perëndimor edhe gjatë vitit 2023, me investime rekord prej më shumë se 1.63 miliardë euro në 100 projekte, ndërta Shqipëria përfitoi rreth 146 milionë euro nëpërmjet 23 projekteve.

Gjithçka që duhet të dini për sektorin e bujqësisë së BE-së!

Ndër ankesat e tyre, fermerët dënojnë krizën e kostos së jetesës, taksat e karburantit, rregullimin mjedisor, burokracinë e rëndë, konkurrencën e pandershme dhe marrëveshjet e tregtisë së lirë. Lëvizja në dukje e koordinuar, e cila tashmë ka arritur në vende si Gjermania, Franca, Italia dhe Spanja, e ka kapur Brukselin dhe e ka vënë Marrëveshjen e Gjellbër nën presion serioz politik përpara zgjedhjeve të ardhshme për Parlamentin Europian.

Ursula von der Leyen, organizatorja pas Marrëveshjes së Gjellbër, ka reaguar duke kënduar publikisht ode për fermerët, duke vlerësuar guximin, përkushtimin dhe kontributin e tyre ekonomik dhe duke premtuar se do t'i kushtojë më shumë vëmendje shqetësimeve të tyre. Fermerët “punojnë shumë çdo ditë, për të prodhuar ushqimin cilësor që hamë. Për këtë, mendoj se u detyrohem atyre vlerësim, falënderim dhe respekt”, tha ajo në fillim të këtij muaji, ndërsa njoftoi tërheqjen e një ligji të diskutueshëm të pesticideve.

Bujqësia është një nga mjetet më të vjetra të prodhimit në botë, që daton 12,000 vjet më parë, kur qytetërimet parahistorike kaluan nga grumbullimi i gjuetarëve nomadë në bujqësi në vendbanime të përhershme. Në mijëvjeçarët që pasuan, bujqësia veproi si një forcë kryesore përparimi dhe ndihmoi në zhvillimin e shumë qyteteve evropiane që njohim sot. Por me ardhjen e Revolucionit Industrial, bujqësia filloi të tërhiqej gradualisht në rëndësi pasi vendet lëvizën shumë drejt prodhimit dhe më vonë, shërbimeve. **Sot, sektori përfaqëson një pjesë të vogël të ekonomisë së BE-së: sipas Eurostat, bujqësia kontribuoi me 215.5 miliardë euro në produktin e brendshëm bruto (PBB) të bllokut në vitin 2022.** Në terma relativë, kjo do të thotë 1.4% e PBB-së totale, një përqindje që ka mbetur e qëndrueshme gjatë 20 viteve të fundit.

Pas shitjes së produkteve të tij të shumta në tregje, sektori korri më shumë se 537 miliardë euro në vitin 2022, me 287.9 miliardë euro që vijnë nga të korrat, si drithërat, perimet, frutat, vera dhe patatet, dhe 206 miliardë euro nga qumështi, derrat, bagëtia, shpendët dhe vezët. Franca ishte shitësi më i madh atë vit, duke fituar 97.1 miliardë euro, e ndjekur nga Gjermania

(76.2 miliardë euro), Italia (71.5 miliardë euro), Spanja (63 miliardë euro) dhe Polonia (39.5 miliardë euro). Kostot e prodhimit ishin të majme në 316.7 miliardë euro në 2022, një rritje prej gati 22% krahasuar me një vit më parë. Rritja u nxit kryesisht nga pushtimi rus i Ukrainës, i cili bëri që çmimet e energjisë dhe plehrave të rriten në nivele rekord.

Rreth 8.6 milionë njerëz punojnë në sektorin e bu-

për të prodhuar të korra në një shkallë të madhe dhe për të shitur në një nivel global. **Bujqësia është një biznes i rrezikshëm që është në mëshirën e motit, kërkesës së paqëndrueshme dhe konkurrencës së huaj, duke e bërë të vështirë fitimin dhe tërheqjen e investimeve.** Kjo shpjegon pse bujqësia është një nga industritë më të subvencionuara në BE, pavarësisht kontributit të saj të vogël në rritjen ekonomike.



jqësisë, që përbën 4.2% të punësimit në BE. Rumania (1.76 milion) dhe Polonia (1.46 milion) janë deri tani punëdhënësit më të mëdhenj. Megjithatë, këto shifra nuk japin pasqyrën e plotë, sepse korrja është një aktivitet sezonal që punëson shumë njerëz me kontrata të përkohshme dhe me kohë të pjesshme. Kur merren parasysh këto veçori, Eurostat e vendos fuqinë punëtore në 17 milionë njerëz, më shumë se dyfishi i shifrës kryesore.

Sektori është i orientuar drejt meshkujve dhe në plakje: shumica dërrmuese e menaxherëve të fermave janë burra (68.4%) dhe mbi 55 vjeç (57.6%). Holanda ka disbalancën më të theksuar gjinore, me vetëm 5.6% të fermerëve femra, ndërsa Letonia dhe Lituania janë më afër arritjes së një raporti barazie 50-50. Të gjithë këta fermerë punojnë në 157 milionë hektarë tokë bujqësore, e cila nga ana tjetër është e ndarë në 9.1 milionë ferma. Por kjo shpërndarje është krejtësisht e pabarabartë: rreth 52% e tokës bujqësore kontrollon nga 4% e të gjitha fermave, ato më të mëdha se 100 hektarë. Në të kundërt, fermat e vogla, ato nën 5 hektarë, përdorin vetëm 6% të të gjithë tokës në dispozicion, pavarësisht se përfaqësojnë 40% të të gjitha pronave.

Ky përqendrim i madh i tokës pasqyron industrializimin e bujqësisë, ku disa korporata përballojnë përdorimin e teknologjive, makinerive dhe metodave të avancuara

E themeluar për herë të parë në vitin 1962, Politika e Përbashkët Bujqësore (CAP) është një program masiv ndihme shtetërore që synon të sigurojë që fermerët europianë të marrin të ardhura minimale, të qëndrueshme dhe të mund të konkurrojnë përtej kufijve. Për dekada, CAP ishte arsyeja e ekzistencës së buxhetit të përbashkët, duke marrë më shumë se 60% të të gjitha shpenzimeve. Sot, ajo përbën një të tretën. CAP cakton 264 miliardë euro për periudhën 2023-2027, kryesisht të dedikuara për dy linja veprimi: 189.2 miliardë euro për mbështetjen e të ardhurave, pagesat direkte që kompensojnë fermerët dhe 66 miliardë euro për zhvillimin rural për të trajtuar sfi dat e zonave të varfëra.

Pagesat direkte, në mënyrë thelbësore, nuk janë të lidhura me sasinë e të korrave që fermerët prodhojnë. Brukseli argumenton se kjo lidhje do të nxiste mbiprodhimin për të marrë një pjesë më të madhe të subvencioneve dhe do të përmbyste tregun. Në vend të kësaj, pagesat bëhen sipas hektarëve (tokës së kultivuar) dhe respektimit të biodiversitetit, mirëqenies së kafshëve dhe rregullave shëndetësore.

CAP është një nga elementët më të përfolur të politikës së BE-së dhe ka marrë kritikë të vazhdueshme, ndër të tjera, për shpërndarjen e tij të pabalancuar (rreth 80% e buxhetit përfundon në duart

(Vijon në faqen 5)



Shqipëria, pjesë e programit të tregut të përbashkët të BE-së, sipërmarrësit thirren të aplikojnë

Ministria e Ekonomisë, Kulturës dhe Inovacionit njoftoi nënshkrimin e marrëveshjes ndërmjet Bashkimit Evropian, dhe Këshillit të Ministrave të Republikës së Shqipërisë, për pjesëmarrjen e Shqipërisë në Programin “Programi i Tregut të Përbashkët për periudhën 2021-2027”

Kjo marrëveshje do t'i lejojë sipërmarrësit shqiptarë (biznese dhe OJF) të aplikojnë në thirrjet e BE-së për projekt propozime në kuadër të shtyllës “Konkurrueshmëria e SME-ve” të Programit të Tregut të Përbashkët në faqen e dedikuar të internetit Calls for proposals – European Commission (europa.eu). Nëse propozimet vlerësohen të suksesshme, bizneset shqiptare do të përfitojnë fondet e BE-së për të marrë pjesë, së bashku me bizneset e tjera të BE-së, në nismat e financuara nga BE.

Fokusi i marrëveshjes është pjesëmarrja e Shqipërisë në Shtyllën e Ndërmarrjeve mikro, të vogla dhe të mesme “SME Pillar” e cila synon forcimin e konkurrueshmërisë dhe qëndrueshmërisë së SME-ve, mbështetjen për SME-të, grupet, rrjetet dhe organizatat e tjera të biznesit, duke përfshirë

Sektorin e turizmit, rritjen dhe krijimin e NVM-ve; lehtësimin e aksesit në tregje (përfshirë ndërkombëtarizimin); rritjen e aftësive të sipërmarrjes; përmirësimin e mjedisit të favorshëm të biznesit, transformim dixhital, mundësi të reja biznesi, duke përfshirë ekonominë sociale dhe modele inovative biznesi;

Po ashtu, marrëveshja synon rritjen e konkurrueshmërisë të ekosistemeve dhe sektorëve industrialë, zhvillimi i zinxhirëve të vlerës industriale; për shem-

bull: turizmi, tekstili, ndërtimi, afërsia dhe ekonomia sociale si dhe modernizimin e industrisë, duke kontribuar në një ekonomi të gjellbër, dixhitale dhe elastike.

Pjesëmarrja në këtë program i shërben përbushjes së objektivave strategjike për integrimin e Shqipërisë në BE dhe angazhimet e marra në kuadër të procesit të integritimit evropian në veçanti në Kapitullin 20 “Politikat industriale dhe ndërmarrjet” duke kontribuar në forcimin e konkurrueshmërisë dhe qëndrueshmërisë së NMV-ve

THIRRJE PËR APLIKIM NGA FONDET E BE-SË

Fuqizojmë Bizneset Shqiptare

AFATI I APLIKIMIT: 9 PRILL 2024

BASHKËPUNIMI (KASH - UNIDO) - PRIORITET, CILËSIA DHE STANDARDET

FORUMI I PARË KOMBËTAR PËR CILËSINË DHE STANDARDET, UDHËRRËFYES DHE PLATFORMË INOVATIVE QË INKURAJON DIALOGUN DHE BASHKËPUNIMIN NË FUSHËN E EKONOMISË SË USHQIMIT DHE JO VETËM

Organizata e Kombeve të Bashkuara për Zhvillim Industrial (UNIDO), me mbështetjen dhe financimin e Sekretariatit Shtetëror Zviceran për Çështjet Ekonomike (SECO), në bashkëpunim me MBZHR dhe KASH po punojnë intensivisht për përputhjen e cilësisë dhe standardeve të produkteve agroushqimore shqiptare me ato ndërkombëtare në tërësi dhe BE në veçanti

Organizata e Kombeve të Bashkuara për Zhvillim Industrial (UNIDO), me mbështetjen dhe financimin e Sekretariatit Shtetëror Zviceran për Çështjet Ekonomike (SECO), në bashkëpunim me MBZHR dhe KASH po punojnë intensivisht për përputhjen e cilësisë dhe standardeve të produkteve agroushqimore shqiptare me ato ndërkombëtare në tërësi dhe BE në veçanti.

Cilësia dhe standardet në fushën e Ekonomisë së ushqimit kanë një rëndësi të madhe dhe janë thelbësore për zhvillimin e qëndrueshëm të prodhimit agroushqimor në Shqipëri.

Roli dhe rëndësia e procesit të kooperimit dhe koordinimit, mekanizimit inovacionit dhe dixhitalizimit, financimit dhe disbursimit të fondeve grant, përmirësimi i akteve ligjore dhe nënligjore dhe përafrimi me ato të Bashkimit Evropian janë në fokus të bashkëpunimit midis MBZHR, KASH-it dhe UNIDO.

Tirana u bë vendi i zhvillimit të një ngjarje të rëndësishme që ndiçoi sfidat dhe potencialet e sektorit bujqësor dhe ushqimor. Forumi i Parë Kombëtar për Cilësi dhe Standarde, një iniciativë e Ministrisë së Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural në bashkëpunim me Organizata e Kombeve të Bashkuara për Zhvillim Industrial (UNIDO), me mbështetjen dhe financimin e Sekretariatit Shtetëror Zviceran për Çështjet Ekonomike (SECO), solli në pah rëndësinë e përputhjes me standardet ndërkombëtare duke theksuar gjithashtu rolin e dixhitalizimit dhe inovacionit. Ky forum nuk vetëm theksoi nevojën për përshtatjen në nivel global, por gjithashtu shënoi rolin e teknologjisë dhe inovacionit në avancimin e sektorit.

Përfaqësues e UNIDO, Znj. Dorina Nati, Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Anila Denaj, ambasadoresja e Zvicrës në Tiranë, Ruth Huber, përfaqësuesja e OKB-së në Shqipëri, Fiona McCluney, së bashku me ekspertë të fushës, zhvilluan diskutime thelbësore rreth rritjes së cilësisë dhe standardeve të produkteve bujqësore në vend. Këto personalitete ndërkombëtare angazhuan një debat

konstruktiv, duke theksuar rëndësinë e përmirësimit të cilësisë nëpërmjet përputhjes me standardet ndërkombëtare. Diskutimet e tyre shtruan sfidat që ballafaqohen ndërmarrjet bujqësore dhe sektori agroushqimor në përgjithësi në përbushjen e kriterëve

vizion i përqendruar drejt eksportit shqiptar është një pjesë e strategjisë së qeverisë për të rritur konkurrueshmërinë dhe stabilitetin afatgjatë të sektorit agroushqimor. Gjithashtu, Znj. Denaj, në fjalën e saj përbushje, theksoi rëndësinë e cilësisë dhe standardeve të produk-

bashkëpunimin dhe dialogun për zgjidhjen e çështjeve aktuale dhe të ardhshme.

Në këtë kontekst, u theksua se suksesi në tregun evropian kërkon një përpjekje të përbashkët të ndërmarrjeve, autoriteteve vendore dhe organizatave ndërkombëtare për të

se integrimi i teknologjisë dhe inovacionit në sektorin bujqësor do të çonte në përparime të konsiderueshme në efikasitetin dhe cilësinë e prodhimit bujqësor. Diskutimet u përqendruan në rëndësinë e investimeve në infrastrukturën digjitale dhe trajnimeve për fermerët, vlerë-

prodhuesve bujqësorë. Përbushja e këtyre teknologjive moderne në praktikën bujqësore do të ndiçojë në krijimin e produkteve me cilësi të lartë, duke përgjigjur më mirë nevojave të tregut dhe duke hapur hapa të rëndësishëm drejt një agrobiznesi më të avancuar dhe konkurrues në skenën ndërkombëtare.

Forum i nxitur nga dëshira për të adresuar sfidat dhe shfrytëzuar mundësitë në sektorin bujqësor dhe ushqimor, dha impulsin për një përpjekje të përbashkët për të siguruar që infrastruktura e cilësisë të jetë në përputhje me standardet ndërkombëtare. Konsensusi i arritur në këtë forum shërben si një bazë e fortë për zhvillimin e sektorit, duke shënuar një hap të rëndësishëm drejt një prodhimi bujqësor dhe ushqimor shqiptar të cilësisë së lartë dhe konkurrues në skenën ndërkombëtare.

Në përfundim, Forumi Kombëtar për Cilësi dhe Standarde #2023 u shndërrua në një arenë të rëndësishme ku autoritetet vendore, përfaqësues të organizatave ndërkombëtare dhe ndërmarrjet vendore diskutuan dhe arritën një konsensus thelbësor. Diskutimet e thella dhe pjesëmarrja e aktorëve të ndryshëm treguan se sfidat dhe mundësitë e sektorit agroushqimor janë në qendër të vëmendjes së përbashkët. Konsensusi që u arrit rreth rritjes së cilësisë dhe standardit, si dhe theksimi në inovacion dhe harmonizimin me standardet ndërkombëtare, shënojnë një orientim të qartë për të ardhmen e këtij sektori në Shqipëri. Drejtuesit e politikave, prodhuesit, dhe ndërmarrjet vendore kanë një udhërrëfyes të qartë: për të arritur qëllimet e zhvillimit të qëndrueshëm dhe konkurrueshmërisë së sektorit agroushqimor shqiptar, duhet të vazhdojnë të përqendrohen në rritjen e cilësisë, inovacionin dhe përputhjen me standardet ndërkombëtare në vitet në vijim. Këto përpjekje të përbashkëta do të ndihmojnë në krijimin e një mjedisi më të përshtatshëm për zhvillimin dhe modernizimin e sektorit, duke e nxitur kështu një agrobiznes cilësor dhe të përshtatshëm me kërkesat e tregut ndërkombëtar.



ndërkombëtare të cilësisë dhe nevojën për një përpjekje të përbashkët në realizimin e standardeve të kërkuara. Kjo bashkëpunim ndërkombëtar dhe dialogu mes ekspertëve tregoi se diskutimet thelbësore për cilësinë dhe standardet janë themelore për zhvillimin e qëndrueshëm dhe konkurrues të sektorit bujqësor në Shqipëri. Në këtë forum, u theksua thelbësia e integrimi të inovacionit në sektorin bujqësor dhe rritja e shkallës së prodhimit përmes bashkimit të operatorëve.

Znj. Dorina Nati, në fjalimin e saj, theksoi se harmonizimi dhe investimet në infrastrukturën e cilësisë do të ndihmojnë vendin të përbushë më mirë standardet ndërkombëtare dhe europiane. Ky proces i harmonizimit do të sjellë jo vetëm një rritje të nivelit të cilësisë, por edhe hapjen e dyerve të reja për eksport, duke hapur rrugën për prodhimet vendore drejt tregjeve ndërkombëtare. Ky fakt, sipas Znj. Nati, do të sjellë vlerë të shtuar për prodhimet vendore, duke kontribuar në rritjen e të ardhurave për fermerët dhe bizneset vendore.

Znj. Anila Denaj, në fjalën e saj theksoi se ky është një hap i rëndësishëm drejt realizimit të objektivit të ambicioz për të arritur 1 miliard dollarë eksport bujqësor në vitin 2030. Kjo

teve bujqësore për zhvillimin e qëndrueshëm të prodhimit agroushqimor. "Rritja e cilësisë dhe standardit të produkteve bujqësore mbetet thelbësore për zhvillimin e qëndrueshëm të prodhimit agroushqimor," tha ajo. Përmendi gjithashtu se integrimi i inovacionit në bujqësi dhe bashkimi i operatorëve janë faktorë kyç për të arritur objektivin ambicioz të 1 miliard USD eksport shqiptar në vitin 2030. Per mw teper, në kontekstin e një transformimi të thellë ekonomik në Shqipëri, ku rritja në sektorin bujqësor dhe turizmi po shënjonë ndryshime të ndjeshme, Ministria Denaj theksoi se ndërmarrjet shqiptare duhet të përputhen me standardet ndërkombëtare dhe europiane për të rritur konkurrueshmërinë e tyre.

Forum i Kombëtar për Cilësi dhe Standarde shënoi një moment të rëndësishëm për sektorin bujqësor dhe ushqimor në Shqipëri. Diskutime të thella u zhvilluan mes përfaqësuesve të autoriteteve vendore, ndërmarrjeve dhe organizatave ndërkombëtare, me fokus kryesor te cilësia dhe standardet në prodhimin agroushqimor. Përputhja me standardet ndërkombëtare u vlerësua si hapi kritik drejt zhvillimit të qëndrueshëm, ndërsa pjesëmarrësit diskutuan për sfidat dhe mundësitë, inkurajuar

përmirësuar infrastrukturën e cilësisë dhe përbushur standardet e kërkuara. Forumi u shpall një hap i rëndësishëm drejt promovimit të sektorit të bujqësisë, duke nxitur një angazhim të përbashkët për të përmirësuar dhe avancuar këtë sektor në dobi të ekonomisë dhe mirëqenies së popullatës.

Në kohën kur kërkesa e tregut dhe pritshmëritë e konsumatorëve për cilësi të lartë po rriten, ndërmarrjet shqiptare ndihen të sfiduara dhe të përkushtuara për përputhjen me standardet ndërkombëtare. Forumi Kombëtar për Cilësinë dhe Standarde u shfaq si një platformë e rëndësishme për bashkëpunim dhe dialog, inkurajuar të gjitha palët e interesuara të angazhohen aktivisht për të përmirësuar cilësinë dhe produktet dhe ushqimor në Shqipëri. Synimi i këtij forumi ishte të krijohet një mjedis ku pjesëmarrësit mund të ndajnë njohuri, përvoja, dhe praktika të mira për të përbushur dhe tejkaluar standardet ndërkombëtare, duke siguruar një qasje efektive dhe harmonizim në tregun global të produkteve bujqësore shqiptare.

Digitalizimi dhe inovacioni u rritën si pikë kyçe të diskutimit në Forumin Kombëtar për Cilësi dhe Standarde. Pjesëmarrësit e këtij takimi vlerësuan

INFORMACIONE

Ministri Gonxhja takim me drejtuesen e UNOPS-it në Shqipëri

Ministri i Ekonomisë, Kulturës dhe Inovacionit, Blendi Gonxhja u takua me



drejtuesen e UNOPS-it në Shqipëri, Sabine Kania, si dhe me përfaqësues të pro-

gramit EU4Culture. Ministri është njohur nga afër me punën dhe projektet për

ruajtjen, rijetëzimin dhe mbështetjen e trashëgimisë kulturore në Shqipëri.

“Rëndësia e promovimit të kulturës dhe trashëgimisë kulturore në nivel ndërkombëtar, për nxitjen e zhvillimit të qëndrueshëm të ekonomisë së turizmit kulturor, nxit nevojën për bashkëpunim, si dhe për të siguruar operativitet, sinergji e koordinim në mbështetjen e suksesshme në këtë fushë”, shkroi ministri Gonxhja në rrjetet sociale, ku edhe ndau një album fotografik nga ky takim.

Programi EU4Culture për restaurimin dhe mbrojtjen e trashëgimisë kulturore, financuar nga Bashkimi Europian, zbatohet nga UNOPS në partneritet të ngushtë me Ministrinë e Ekonomisë, Kulturës dhe Inovacionit.

Civici: Mbështetje financiare në rritje për agroturizmin

Turizmi dhe agroturizmi në Shqipëri kanë tërhequr numër të ndjeshëm të turistëve vendas dhe të huaj gjatë 5 viteve të fundit, ku vetëm gjatë vitit 2023, sipas INSTAT, ky sektor pati një rritje të ardhurash me 30%.

Zëvendësmministri i Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Enio Civici u shpreh se, lehtësitë fiskale dhe instrumentet mbështetëse që ka adresuar qeveria për agroturizmin, synojnë ta çojnë më përpara këtë sektor.

Në një prononcim për ATSH-në, Civici tha se mbështetja financiare për agroturizmin ka ardhur në rritje. Sipas tij, në vitin 2021 ka qenë 3.1 miliardë lekë, në 2022, u financuan 5.1 miliardë lekë, në 2023 ishte 5.2 miliardë lekë dhe në vitin 2024 do të ketë shumë më e lartë.

Sipas tij, për të nxitur zhvil-

limin e këtij sektori, në bashkëpunim edhe me ekspertët e huaj, është hartuar strategjia



për agroturizmin, një dokument që do të ndihmojë dhe lehtësojë të gjithë sipërmarrësit e këtij sektori.

“Strategjia bazohet në dy drejtime kryesore: gjithëpërfshirje dhe diversifikim”, u

shpreh ai. “Gjithëpërfshirje në kontekstin e njerëzve të cilët do

të vetëpunësohen dhe diversifikim pra gratë dhe të rinjtë të cilët janë kryesisht ata që vuan më shumë punësimin në zonat rurale dhe diversifikim në kontekstin e shërbimeve që do të afrohen”, theksoi Civici.

Shqipëria dhe Turqia thjeshtojnë procedurat për zbatimin e marrëveshjes së mbrojtjes shoqërore

Shqipëria dhe Turqia u angazhuan për kryerjen në mënyrë të shpejtë dhe pa kosto të komunikimit në zbatim të marrëveshjes për mbrojtjen shoqërore mes dy vendeve.

Përfaqësues të Institutit të Sigurimeve Shoqërore si dhe Fondit të Sigurimit të Detyrueshëm të Kujdesit Shëndetësor zhvilluan sot një takim online me përfaqësues të Institutit të Sigurimeve Shoqërore në Turqi.

“Në zbatim të marrëveshjes dypalëshe për mbrojtjen shoqërore u dakordësua për shkëmbimin elektronik të formularëve të komunikimit, gjë që do të garantojë transmetim të sigurt të dokumentacionit, shmangien e vonësive, si dhe reduktim të kostove”, bëri të ditur drejtori i përgjithshëm i ISSH-së, Astrit Hado.

Sipas tij, në total nga hyrja në fuqi e marrëveshjes ndërmjet ISSH dhe SGK turke janë ndjekur 737 praktika.

Shqipëria nënshkroi në

fillim të këtij muaji edhe me Italinë marrëveshjen për njohjen e sigurimeve sho-

Gjithashtu, 17 marrëveshje për mbrojtjen sociale janë në proces negocimi me Greqinë,



qërore nga e cila përfitojnë mbi 550 mijë shtetas shqiptarë.

Marrëveshje të ngjashme deri tani janë nënshkruar me Austrinë, Maqedoninë e Veriut, Belgjikën, Malin e Zi, Çekinë, Rumaninë, Gjermaninë, Turqinë, Hungarinë, Zvicrën, Kanadanë, Bullgarinë, Kosovën, Kroacinë, Luksemburgun dhe Italinë.

Moldavinë, Danimarkën, Slloveninë, Holandën, Australinë, SHBA, Francën, Poloninë, Suedinë, Serbinë, Norvegjinë, Spanjën, Islandën, Mbretërinë E Bashkuar, Finlandën, EBA.

Ndërsa 3 marrëveshje për mbrojtjen sociale me Indinë, Izraelin dhe Arabinë Saudite janë në proces vlerësimi.

Nafta pa taksa, Jaupllari: Nuk ka ndryshim të kriterëve, subvencionimi shkon në llogarinë e fermerëve

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural ka punuar në përcaktimin e prioritetëve në skemat e mbështetjes 2024, që adreson mbështetje financiare për bujqësinë, ku vend të rëndësishëm zë nafta pa taksa për fermerët, blegtorinë, si dhe certifikimi Global GAP.

Në një intervistë për mediet, zëvendësmministri i bujqësisë, Arian Jaupllari, tha se ka ndryshuar konvertimi nga

naftë në lekë, ku fermerëve do t’iu kalojnë paratë në llogaritë bankare.

“Ndërsa sa i takon kriterëve, duhet që sipërfaqja e tokës të jetë 1 ha për serrat, ndërsa blegtorët duhet që të kenë mbi 100 dele dhe mbi 10 krerë lopë”, tha ai.

“Pjesën më të madhe të mbështetjes e zë blegtoria dhe nafta. Një ndryshim kemi tek nafta. Kjo për shkak të kërkesave që erdhën nga fermerët

gjatë 2023 dhe eksperiencës në dy vitet e kaluara, ku ka ndodhur që fermerët tanë kur shpërndahej naftë në fund të vitit, shkonin me bidona në karburante. Por tani, ata do ta marrin nëpërmjet bankës, duke llogaritur që nuk ndryshon asgjë nga kriteret, as nga masa e përfitimit, por vetëm ndryshon konvertimi nga naftë në lekë dhe shkon në llogarinë e gjithsecilit fermer” u shpreh Jaupllari.

Ndryshimet në ligjin “Për investimet strategjike”, afati zgjatet deri në 2027-n, rritet vlera e investimit

Komisioni Parlamentar për Ekonominë dhe Financat diskutoi ndryshimet e propozuara në ligjin “Për investimet strategjike”, nismë e deputetit Eduard Shalsi.

Ndryshimet synojnë rritjen në mënyrë të konsiderueshme të vlerës minimale të projekteve të investimit, të cilat aplikojnë për status strategjik në sektorë të klasifikuar strategjikë sipas këtij ligji; detajimin e procedurave të paraqitjes së dosjes së projektit dhe vlerësimit të saj duke përmirësuar afatet e shqyrtimit dhe duke theksuar përgjegjësitë që ka çdo ministri linje; si dhe zgjatjen e afatit të paraqitjes së kërkesave nga subjektet investuese të interesuara për përfshirjen në procedurat për përfitimin e statusit “investim/investitor strategjik” në zbatim të ligjit “Për investimet strategjike”, deri në datën 31 dhjetor 2027.

Kryetari i Komisionit Eduard Shalsi, i cili dhe ka propozuar ndryshimet në ligj, bëri të ditur se paketa e plotë ligjore, e hartuar në vitin 2015, u konceptua si një paketë ligjore pilot, me qëllim që t’u jepte një nxitje të mëtejshme projekteve të investimit në sektorët e cilësuar strategjikë sipas këtij ligji.

Sipas Shalsit, eksperiencia dëshmoi se interesi i subjekteve ishte shumë i lartë për këtë paketë ligjore dhe masave mbështetëse që ajo ofron, ndaj nga viti 2018 e deri aktualisht kësaj pakete ligjore i është shtyrë afati i paraqitjes së aplikimeve të reja çdo vit.

Nga viti 2016 e deri tani janë trajtuar 88 projekte investimi, prej të cilave 40 kanë përfituar

status strategjik, 14 projekte janë refuzuar dhe 34 projekte



janë në fazë vlerësimi.

Pjesa më e madhe e këtyre projekteve janë në sektorin e turizmit ose turizëm i integruar.

“Duke qenë se interesi i subjekteve është ende shumë i lartë për këtë paketë ligjore dhe fluksi dhe stoku i investimeve të huaja në vend janë në shifrat më të larta, me qëllim shmangien e krijimit të këtij boshllëku ligjor, si dhe të pasojave që mund të krijohen prej tij, është menduar zgjatja e afatit të paraqitjes së kërkesave deri në datën 31 dhjetor 2027”, tha Shalsi.

Sipas legjislacionit aktual, subjektet e interesuara mund të aplikojnë me projekte që fillojnë nga vlera 1 milion euro dhe të përfitojnë masat mbështetëse që legjislacioni parashikon.

“Aktualisht të gjithë sektorët janë të rregulluar me ligje dhe ka ardhur koha të trajtohen me procedura nxitëse dhe favorizuese ato projekte që propozojnë vlera të konsiderueshme investimi, si dhe sjellin brandin apo eksperiencën ndërkomb-

bëtare të standardit më të lartë, ndaj propozohet që vlera mini-

male e një projekti të propozuar për t’u kualifikuar si investim potencial strategjik të jetë mbi 50 milionë euro në çdo sektor, ose të krijojë minimalisht 300 vende pune. Njëkohësisht, nëse subjekti synon procedurën e veçantë në çdo sektor, vlera e investimit të jetë e barabartë ose më e madhe se 100 milionë euro, ose investimi të krijojë minimalisht 500 vende të reja pune”, tha Shalsi.

Njëkohësisht, shtoi ai, propozimi për ndryshime në ligj synon edhe rritjen e përgjegjëshmërisë së vlerësimit të këtyre projekteve duke detajuar procedurën e vlerësimit, ndarjen e përgjegjësisë, si dhe në ndryshimet e ligjit përcaktohen dhe kushtet për monitorim kontrate/marrëveshje dhe shfuqizim statusi në rast mosplotësimi të kushteve të dakordësuara më parë.

Zëvendësmministri i Ekonomisë, Kulturës dhe Inovacionit,

AGROTURIZËM

Strategjia kombëtare e agroturizmit. Ja se si do të përfaqësohen gratë

Më 1 shkurt 2024, Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural nxori për konsultim Strategjinë Kombëtare të Zhvillimit të Agroturizmit. Sipas saj, deri në vitin 2027 parashikohen të jenë 100 sipërmarrje agroturizmi të çertifikuara, ndërkohë që ndikimi i tyre në ekonominë shqiptare do të jetë rritur.

Krahas sipërmarrjeve të çertifikuara, që do të katerfishohen, në krahasim me sa kemi sot, janë mijëra ferma në fshat, që synojnë aktivitetin e turizmit rural dhe po presin vizitorë vendas dhe të huaj në mjediset e tyre, duke ofruar edhe fjetje, krahas ngrënies.

Në bazë të praktikës botërore, xhiroja e një agroturizmi është rreth 142,000 euro në vit. Në vend kemi mbi dy mijë ferma që duan të zhvillojnë (dhe një pjesë e mirë po zhvillojnë), aktivitetet prite për turistë.

Po ashtu, punësimi në fshat ndihmohet shumë, pasi punonjësit në një sipërmarrje agroturizmi janë deri në 9 vetë, ndërsa mesatarja e ndërmarrjeve të vogla tek ne është 4-5 punonjësit.

Nga ana tjetër, agroturizmi si biznes bashkon, pasi madhësia mesatare e një agroturizmi si sipërfaqe toke është 10 ha, ndërkohë që kjo mesatare është 1,2 ha për fermat bujqësore tek ne. Një agroturizëm ka mesatarisht 6 dhoma për akomodim dhe 23 tavolina restoranti.

Me strategjinë për agroturizmin dhe masat për zbatimin e saj, qeveria shqiptare synon që deri në vitin 2027 të rrisë peshën dhe ndikimin që sektori i agroturizmit ka në tërësi në ekonominë tonë, por sidomos në zonat rurale ku ai zhvillohet.

Agroturizmi është shumë i lidhur dhe me teknologjinë e informacionit dhe digjitalizimin e jetës në fshat. Të gjithë vizitorët e huaj mund të njoftohen dhe të prenotojnë përmes platformave online, si dhe faqeve online të fermave tona rurale.

Strategjia e Agroturizmit synon edhe përmirësimin e cilësisë së produkteve ushqimore dhe shërbimeve turistike në zonat rurale. Në dokumentin e publikuar nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, theksohet se "Objektivi i përfundimit të një klientele ndërkombëtare dhe vendosja në një pozitë konkurruese në sferën e turizmit rural kërkon arrijtjen e disa standardeve minimale specifike për agroturizmet e çertifikuara".

Në bashkëpunim me Ministrinë e Shëndetësisë dhe me atë të Turizmit, Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural do të përgatisë një udhëzues për standardet minimale që do të zbatohen për sektorin e ushqimit dhe të veprimtarive prite, për të ofruar mbështetje të qartë dhe të menjëhershme për bizneset agroturistike. Në intervistë për Grupin Mediatik të Kinës (CMG) profesori i asociuar i Universitetit Bujqësor të Tiranës Shpresim Domi komenton rëndësinë e kësaj strategjie

Profesor Domi, me Strategjinë Kombëtare të Zhvillimit të Agroturizmit në Shqipëri, të

publikuar këto ditë nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural për konsultim publik, qeveria synon që deri në vitin 2027 të rrisë peshën dhe ndikimin që sektori i agroturizmit ka në tërësi në ekonominë tonë. A mund ta bëjë këtë një strategji?

Shpresim Domi: Së pari, shumë faleminderit që i krijoni një hapësirë kohore një diskutimi të tillë.

Sigurisht, sepse lidhet edhe me këtë fushë, me studimet, angazhimet e mia, por në tërësi mendoj që është shumë e rëndësishme. Agroturizmi është një filozofi, një qasje, një politikë apo edhe instrument gati katalizator i zhvillimit të një dimensionit që është shumë i rëndësishëm për Shqipërinë, që është zhvillimi rural në tërësi dhe agroturizmi në veçanti.

Gjykoj se ishin pjekur kushtet për të ardhur ky moment, në sensin që agroturizmi tashmë është fenomen i konsoliduar për Shqipërinë. Është një inovacion për bujqësinë, është një gjë që duhet të ndihemi krenarë, krahasuar me vendet e rajonit, sepse jemi në hapa shumë të shpejta dhe të avancuar.

Kur them me rajonin, flas krahasuar edhe me Greqinë, Maqedoninë e Veriut, Malin e Zi dhe Kroacinë.

Ishte e nevojshme një strategji. Duhet të jetë e qartë për publikun, se strategjia është mishërimi i filozofisë dhe politikës në tërësi. Ishte e nevojshme, pasi jo vetëm politikbërësit, por edhe të gjithë aktorët e lidhur direkt apo indirekt me agroturizmin, synojnë për t'i dhënë jetë Shqipërisë agroturistike.

Pra, jo vetëm turizëm i thjeshtë në Shqipëri, jo vetëm turizëm i suksesshëm. Jo thjesht ajo Shqipëria, një vend për t'u zbuluar për turizëm, por Shqipëria agroturistike.

E them këtë, sepse, ne duhet të gjykojmë për politikën zhvillimore, për të krijuar avantazhe krahasuese me vendet e rajonit, për të tërhequr sa më shumë vizitorë, për të zhvilluar turizmin dhe zhvillimin social ekonomik.

Kjo është një strategji jo si shumë të tjera, pasi prandaj quhet ndryshe edhe "SMART" strategji. Domethënë, është strategji e matshme, specifike, e besueshme dhe reale, në atë çfarë synon dhe me objektiva. Pra, ka një afat kohor për t'u realizuar.

Gjykoj se fjala strategji është një fjalë shumë e madhe dhe ka qënë problem ndër vite, që të përpilosh një strategji, e cila nuk gjen zbatim në terren, por të flasësh për një strategji "SMART" për të cilën synohet, gjykoj se ka një propabilitet të lartë në terren dhe do jap efektet e veta.

Vitin e kaluar patëm një turizëm shumë të suksesshëm në Shqipëri. Sa është zhvilluar vitin e kaluar turizmi rural, së

bashku me format e tjera të turizmit tek ne?

Shpresim Domi: Mënyra si e ndërtuat pyetjen ju, kuptohet që falë turizmit po zhvillohet agroturizmi. Mund të mos jetë plotësisht kështu. Mund të jetë edhe vetë agroturizmi një motor i rritjes së fluksit të turistëve drejt Shqipërisë.

E them këtë, sepse nga studimet, vëzhgimet apo edhe kontaktet në terren me subjektet, rezultojnë se agroturizmi është ai subjekt biznesi, ai mjet për të tërhequr turistët e huaj drejt territorit. Ndërkohë mos të harrojmë, se turizmi në përgjithësi,

tu, nevojën e mbështetjes për këtë sektor. Pra, rritjen e kapaciteteve, siç e synon kjo strategji, që vizitori mos të rrijë disa orë, për të parë fermën, për të shijuar ushqimin në restorant, por të rrijë edhe ditë të caktuara. Ky është objektivi edhe i strategjisë, për të rritur ditët dhe netët e qëndrimit në firmat e agroturizmit.

Sa mund të ndihmojë strategjia dhe vetë zhvillimi i vrullshëm i turizmit rural, në kufizimin e largimit masiv të të rinjve dhe popullsisë në tërësi, nga zonat rurale?

Shpresim Domi: Pyetje

Ky është një tregues shumë i rëndësishëm, që agroturizmi është një katalizator i zhvillimit rural, i ripullimit të zonave, i mbajtjes së familjeve fermere të angazhuara dhe fitimprurëse. Dhe kur është biznesi fitimprurës, njerëzit kanë arsye objektive për t'u angazhuar. Pra, agroturizmi rivitalizon zonat rurale, punëson njerëz, fuqizon gratë, duke reduktuar ndasitë gjinore.

Ky është problem në sektorin e bujqësisë. Me të dhënat që kemi, rezultojnë që mbi 60 përqind e stafit në agroturizëm janë vajza dhe gra, pasi agroturizmi

imi turizmin rural tek ne dhe sa akses në digjitalizim kanë agroturizmet e sotme në vend? A duhet rritur ky akses dhe a mund të ndihmojë qeveria dhe Buxheti i Shtetit në rritjen e aksesit në digjitalizimin e sektorit?

Shpresim Domi: E ndihmon dhe anasjelltas. Çfarë është agroturizmi?, për ta lidhur me pyetjen.

Është një fermë e transformuar, e hapur, për të pritur vizitorë atje, ku, përveç aktivitetëve të prodhimit bujqësor dhe blegtoral, që është natyra tradicionale e saj, ferma ofron edhe shërbime turistike.

Ofron shërbime në tërësi. Kjo ka bërë që fermat të digjitalizohen. Sepse, kur transformohen në agroturizëm, ato përdorin teknologji, që janë të nevojshme në proceset e shërbimit. Flas këtu, në menaxhimin e njësisë akomoduese, që e kanë të nevojshme teknologjinë e informacionit, të rezervimeve online, të check-in dhe check-out.

Fermat agroturistike digjitalizohen në aspektin e përdorimit të mediave sociale. Po të shikosh mediat sociale për agroturizmin, krahasuar me shumë biznese të tjera, çfarëdoqofshin ata, të gjithë sipërmarrësit e tyre janë ndikues (në anglisht influencers).

Pra, kompanitë agroturistike që ata drejtojnë, janë më të ndjekurat. Ka agroturizme me mbi 350 mijë ndjekës. Mediat sociale janë instrument digjital i komunikimit aktiv mes kompanisë dhe audiencës së gjërë, konsumatorit më specifik. Kjo ka sjellë intensitet të flukseve të vizitorëve drejt tyre. Këto janë disa elementë të digjitalizimit që kanë ndodhur në këto agroturizme.

Nga ana tjetër, edhe vetë agroturizmi nxit digjitalizimin në sektorin e bujqësisë. Nga studimet e Organizatës Botërore të Ushqimit, FAO-s, por edhe ne si staf akademik, në kuadër të projekteve të financuara nga Ministria e Arsimin, shikojmë në të njëjtën shifër. 3-7 përqind është digjitalizuar bujqësia. Shifër mjaft minimale kjo.

Por, po të shikosh kalimin nga fermë tradicionale në agroturizëm, kjo rrit ndjeshëm digjitalizimin në proceset e punës dhe shërbimeve që agroturizmet ofrojnë.

Sigurisht që ka hapësirë shumë për të punuar dhe ky është një ndër objektivat e strategjisë. Kjo arrihet nëpërmjet sinergiive, mes akademisë, donatorëve dhe, sigurisht, të udhëhequr, iniciuar dhe ofruar nga qeveria. Vetë digjitalizimi është sinergji që sjell aplikimet e teknologjisë, të cilat automatikisht reduktojnë kostot dhe rrisin efektivitetin.

Janë të kënaqur vizitorët që shkojnë në fermat e agroturizmit, dhe, sigurisht, përsëritja e vizitës është një garanci për rritjen e të ardhurave të këtyre kompanive të zonës. Kjo, nga ana tjetër, rrit mirëqënien e zonës se ky është edhe qëllimi i çdo politike, në fund të fundit



shumicën e vizitorëve e tërheq drejt Shqipërisë por më së shumti drejt bregdetit.

Prej shumë vitesh ka qënë shqetësim: a shkojnë vizitorët drejt zonave të brendshme të Shqipërisë, që kanë shumë nevojë për qarkullim vizitorësh, për zhvillim ekonomik dhe rritje të standardeve dhe mirëqënies?

Dhe pikërisht agroturizmi e ka luajtur këtë rol. Shifrat prej 10.1 milionë vizitorë të huaj që u mbyllën për vitin e kaluar, një rritje eksponenciale që vazhdon prej dy vitesh, duke tejkaluar edhe vitin më të mirë para pandemisë që është 2019, janë rrjedhojë e një kontributi shumë domethënës nga agroturizmi.

Analizohet, nga të dhënat që kemi në bashkëpunim me Shoqatën e Agroturizmit të Shqipërisë, që mbi 1.2 milionë turistë janë mirëpritur vetëm nga kompanitë agroturistike në vitin 2023.

Kjo shifër, po të shikosh numrin e shtretërve, do ishte me pak mospërputhje. Kjo tregon që kompanitë agroturistike mirëpresin edhe vizitorë ditorë, pa nevojën e fjetjes, të akomodimit.

Kjo nxjerr në pah gjithash-

shumë me vend, sepse një nga dy objektivat strategjikë të vetë strategjisë janë si të mbahen dhe të fuqëzohen kapacitetet ose burimet njerëzore në zonat rurale.

Të mos harrojmë. kjo është një çështje jo vetëm shqiptare, por në të gjithë kontinentin e Europës. Kjo, sepse zonat rurale nuk preferohen shumë nga të rinjtë, pasi të rinjtë janë në kërkim të një jete më dinamike dhe më të shpërblyeshme. Sidomos në Shqipëri, është një fenomen shumë problematik i burimeve njerëzore dhe agroturizmi ka rol të jashtëzakonshëm në këtë aspekt.

Pse e them këtë?. Në shifra, një agroturizëm punëson 9 njerëz mesatarisht. Ka edhe shumë më shumë, por mesatarisht, krahasuar me SME-të (Sipërmarrjet e Vogla dhe të Mesme), të cilat përbëjnë mbi 98 përqind të sipërmarrjeve në Shqipëri, e kanë mesataren 6.2 punonjës të punësuar. Pra, flasim për një sipërmarrje fitimprurëse, në zona problematike për t'u zhvilluar biznesi. Agroturizmet punësojnë më shumë sesa SME-të dhe jo vetëm në zonat rurale, por edhe ato urbane.

ofron shërbim tek ushqimi dhe tek ushqimi janë amvisat, që janë lider.

Një tjetër tregues i rëndësishëm i rolit katalizues të agroturizmit është që këto bashkëpunojnë, pra blejnë produkte mesatarisht nga 21 ferma të tjera lokale. Agroturizmi bashkëpunon edhe me agjensi turistike, me resorte, me hotele, me bashkinë, me akademinë, OJF-të, etj. Pra, me aktorë të ndryshëm.

Kryesorja, është që bashkëpunon dhe ferma agroturistike blen produkte me 21 fermerë të zonës dhe mban me të ardhura 21 familje fermere. Kjo është një arsye që themi, se agroturizmi është inovacion në bujqësi. Ai po e transformon bujqësinë, po e bën më atraktive, më interesante.

Kur them atraktive, them për të rinjtë. Moshë mesatare e sipërmarrësve, të menaxherëve të agroturizmit në Shqipëri është 40 vjeç. Je i ri, në sensin e moshës. Pra, është një tregues shumë i rëndësishëm në zhvillim rural në Shqipëri, por edhe në shifra konkrete, në aspekte konkrete që i intereson zonave rurale.

Sa e ndihmon digjitaliz-

Bie prodhimi i mjaltit, shkak kushtet klimatike dhe sëmundjet e bletëve

Kushtet klimatike por edhe sëmundjet e ndryshme po ndikojnë në uljen e prodhimit të mjaltit. Sipas bletërritësve, shqetësimi vjen si përhapje me shpejtësi e disa parazitëve e cila po ndikon jo vetëm në prodhim por edhe në ekzistencën e bletës.

Ndërkohë specialistët kërkojnë nga bletërritësit të jenë më të kujdesshëm në shërbimin që i bëhet këtij insekti.

Specialisti Pashun Memisha jep disa këshilla si duhet luftuar kjo lloj sëmundje, me çfarë preparatesh dhe çfarë kujdesi duhet të tregojnë bletërritësit.

Përveç sëmundjeve para-



zitare, bletët preken edhe nga sëmundjet virale të cilat sipas specialisteve kurohen më lehtësisht.

Censi i Bujqësisë - INSTAT në fazën përgatitore bashkëpunon edhe me FAO

Insituti i statistikave ka nisur fazën përgatitore për implementimin e Censit të Bujqësisë.

Sipas drejtoreshës së INSTAT, Elsa Dhuli, ky cens do të bazohet në përgjigjet e pyetësorin të Censit të Popullsisë dhe Banesave, nga pjesë që i përkiste bujqësisë si dhe informacione shtesë do të jenë edhe 4 regjistra të vënë në dispozicion nga Ministria e Bujqësisë.

Kjo u bë me dije gjatë një vizite që Komisioni i Ekonomisë zhvilloi në INSTAT.

“Si anketues do të përfshihen edhe studentë nga Universiteti Bujqësor të mbështetur edhe nga anketues të trajnuar,” theksoi Dhuli.

Censi i Bujqësisë do të sigurojë informacione mbi module të veçanta, në të gjitha fer-

mat bujqësore që kanë të bëjnë me: ujtitjen, praktikat e menaxhimit të tokës, makineritë dhe

nërisht për njësitë e vogla administrative.

Për të realizuar këtë cens,



pajisjet dhe pemëtarinë etj.

Censi i Bujqësisë do të sigurojë gjithashtu të dhëna për strukturën e bujqësisë, veça-

INSTAT ka bashkëpunuar ngushtësisht edhe me Organizatën e Ushqimit dhe Agrikulturës të kombeve të bashkuara.

OBT mbështet BE në kundër tarifave amerikane për ullinj të spanjollë

Zhvillimi i fundit në grindjen e gjatë tregtare vjen ndërsa një raport i panelit të pajtueshmërisë së OBT-së i bërë publik të martën (20 shkurt) konfirmoi justifikimin e BE për sfidimin e tarifave të SHBA ndaj ullinjve të zi spanjollë.

Rasti daton në vitin 2017 kur SHBA vendosi tarifa për ullinj të spanjollë, duke përmendur dëmin e shkaktuar prodhuesve amerikanë për shkak të subvencioneve të BE-së drejtuar prodhuesve spanjollë të ullirit përmes Politikës së Përbashkët Bujqësore (CAP).

Më pas, Departamenti Amerikan i Tregtisë vendosi detyrime anti-subvencionime dhe anti-dumping që varionin nga 30% në 44% për importet e ullinjve të zi spanjollë.

BE-ja i kundërshtoi këto masa në OBT, duke çuar në një betejë ligjore që zgjati mbi katër vjet dhe përfundoi

zyrtarisht në nëntor 2021, kur një panel i parë vendosi se veprimet e administratës amerikane ishin në kundërshtim me rregullat e OBT-së.

Në veçanti, masat supozonin kalimin automatik dhe të plotë të subvencioneve nga prodhuesi të transformatorit të produkteve bujqësore, gjë që nuk mjafton për të justifikuar vendosjen e tarifave, konstatoi paneli i parë.

Në raportin e tij përfundimtar, paneli i pajtueshmërisë u bëri jehonë konkluzioneve të vendimit të mëparshëm dhe kujtoi se SHBA-ja kishte dështuar në zbatimin e rekomandimeve të OBT-së të përshkruara në gjetjen e vitit 2021.

“Ne i bëjmë thirrje palës amerikane që të përputhet me shpejtësi dhe të ofrojë lehtësim për sektorin spanjoll të ullinjve, i cili është goditur në mënyrë të paligjshme nga detyrimet anti-subvencione të SHBA-së që nga viti 2018”,

tha zëvendës-presidenti ekzekutiv i BE-së për tregtinë, Valdis Dombrovskis.

Vendimi i fundit i lejon Brukselit të marrë mjete të mëtejshme, duke përfshirë masa hakmarrëse, për të siguruar që SHBA të zbatojë plotësisht rekomandimet e panelit.

“Ky është një panel pajtueshmërie, kështu që ne tani presim të punojmë për pajtueshmërinë,” tha një zëdhënës i komisionit, duke shtuar se ekzekutivi i BE-së synonte të angazhohej fuqishëm me SHBA-në për pajtueshmërinë përpara se të shqyrtonte opsionet e mëtejshme.

Rezultati i kësaj mosmarrëveshje mund të ketë implikime më të gjera përtej industrisë evropiane të ullirit për mënyrën se si subvencionet bujqësore të BE-së – të kontestuara historikisht si një praktikë anti-konkurrese që favorizon masivisht fermerët evropianë – perceptohen në nivelin e OBT-së.

Ligji i ri i turizmit po ul informalitetin, bizneset e bujtinave nisin regjistrimin në bashki

Miratimi i ligjit të ri të turizmit duket se po i jep efektet e para në luftën kundër informalitetit. Në bashkinë e Gjirokastrës e cila sezonin e

informale është rritur.

Drejtori i tatimeve në bashki, z. Asim Peta na bën me dije kjo ka ardhur si rezultat i miratimit të këtij ligji dhe



kaluar përjetoi një bum të lartë turistik, interesi për hapjes e bizneseve të reja akomoduese dhe regjistrimin e atyre ekzistuese, që operonin në mënyrë

ndërgjegjësimit nga ana e këtyre operatorëve.

Sa i përket taksimit të strukturave akomoduese të cilat operojnë nëpërmjet kompanive

Booking dhe AirBnB, z. Peta shprehet se ende nuk është e qartë se cili do jetë përfitimi i bashkive nga ky lloj taksimi.

“Kemi patur një rritje të lehtë të regjistrimeve, por pjesa tjetër merret nga qeveria nëpërmjet booking-ut. Kemi problemim se akoma nuk është ndarë se çfarë fitojnë bashkitë nga këto të ardhura”, u shpreh Peta.

Ndërkohë me fillimin e sezonit turistik pritet të shihet qartë mënyra se si këto biznese do të preferojnë të taksohen, kjo do të sjellë edhe një lloj evidentimi nga ana e organeve tatimore në terren për të parë dhe sa është rritur numri i këtyre strukturave akomoduese.

Rritja e numrit të regjistrimeve të këtyre strukturave akomoduese në organet tatimore do të sillte të ardhura më shumë për bashkinë e Gjirokastrës e për pasojë rritje të shërbimeve për qytetarët.

Mbrojtja e bimëve, fermerët duhet të respektojnë listën e preparateve të publikuar nga Ministria

Përdorimi i produkteve të mbrojtjes së bimëve referuar listës së publikuar nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, ofron siguri për konsumatorin.

Specialistët e bujqësisë venë theksin tek përdorimi i produkteve të lejuara dhe më me rëndësi është respektimi me rigorozitet i afatit të përdorimit të tyre.

Në listën e publikuar së fundmi, përfshihen 345 preparate të cilat lejohen të importohen dhe tregtohen në Republikën e Shqipërisë dhe 29 që nuk lejohen të importohen por vetëm të tregtohen e përdoren në bujqësi.

Kjo listë pëson ndryshime herë pas herë, për disa arsye. Nëse ka preparate të cilave u kalon afati dhe nuk duhet të

përdoren më, sipas regjistrimit dhe çregjistrimit nga subjektet tregtuese, ku kusht i domos-

miraton produkte që mund të përdoren apo edhe ato që duhet të hiqen nga kjo listë



doshëm është që preparati që dëshirojnë të tregtojnë, të jetë i lejuar të paktën në një prej vendeve të BE dhe kur BE

për shkak të lëndëve aktive që lenë mbetje e që mund të jenë të dëmshme për shëndetin e konsumatorit.

“El Universo”: Udhëtoni në Shqipëri dhe zhytuni në aventurën e ëndrrave tuaja

Nëse ju mungojnë pushimet, këto janë destinacionet më të lira për të udhëtuar në Evropë në 2024, sipas një artikulli të botuar në të përditshmen “El Universo”, një nga gazetat më të mëdha në Ekuador.

Kontinenti i vjetër ofron peizazhe, histori, kulturë, plazhe që do t’ju bëjnë të përjetoni një eksperiencë të paharrueshme.

Bëhuni gati të zhyteni në aventurën e ëndrrave tuaja duke vizituar destinacionet më të lira në kontinentin e vjetër si Shqipëria, Mali i Zi, Rumania, Bullgaria.

Shqipëria

Shqipëria ndodhet në juglindje të Gadishullit Ballkanik. Vendi mesdhetar kreno-

het me zonën bregdetare me ujëra të pastër kristal dhe plazhe të pafundme, si dhe monumente historike me vlera të mëdha.

Vendi ruan ende hijeshinë e tij autentike dhe të përballueshme. Me plazhet spektakolare, ushqimin e shkëlqyer dhe mikpritjen e pakrahueshme, Shqipëria është një nga destinacionet më të

perballueshme në Evropë.

Publikime të ndryshme e paraqesin Shqipërinë si një xhevahir evropian.

Zona bregdetare e quajtur Riviera Shqiptare ofron më shumë se 150 kilometra plazhe parajsore dhe pamje panoramike duke tërhequr vëmendjen e turistëve të huaj.





SHOQATAT ANËTARE

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

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

KËSHILLAT RAJONALE

TIRANA DURRESI FIERI ELBASANI SHKODRA DIBRA

LEZHA GJIROKASTRA KORÇA BERATI VLORA KUKESI



Këshilli i Agrobiznesit Shqiptar

www.kashalbania.org

Këshilli i Agrobiznesit Shqiptar



KREDI E SHPEJTË MIKRO PËR ÇDO QËLLIM BIZNES APO INDIVID

KREDI MIKRO

deri në **2,500,000** LEKË



Vëzhgimi i shpendëve në ligatinën e Durrësit dhe rëndësia e një lagune të vogël në një rrugëtim të gjatë

Ligatina e Durrësit, në afërsi të fshatit Fllakë, ofron një pamje mjaft unike herët në mëngjes, teksa vërehen me qindra shpendë matanë pishave të larta. Duke ecur nëpër dunat e rërës, krahas dhjetëra shpendëve të ujit e

zore”, e cila synon të nxjerrë në pah se si të gjitha aspektet e mirëqenies njerëzore: fizike, mendore dhe mjedisore, janë të lidhura me shëndetin e ligatinave në botë, duke marrë parasysh rolin e tyre jetik për biodiversitetin.

ituar zonën për ushqim disa herë. Është një specie shumë e rrezikuar dhe bën fole vetëm në lagunën Divjakë-Karavasta. Një pelikan kaçurrel i pajisur me GPS është vërejtur për një kohë të gjatë në këtë zonë. Aty pranë, janë vërejtur specie të rralla gjatë rrugëtimin”, thotë Selgjakaj, duke përmendur edhe dallëndyshen e detit, një tjetër specie e rrallë dhe e rrezikuar, e cila është nën mbrojtje.

Nxënësit e rinj u befasuan kur zbuluan rëndësinë e një lagune të vogël pranë shtëpive të tyre në rrugëtimin e gjatë të shpendëve. Sipas regjistrimit të muajit të kaluar, rreth 4.000 lloje të ndryshme shpendësh e kanë kaluar dimrin në këtë ligatinë.

Teksa seanca e mësimit në natyrë me nxënësit, e fokusuar tek eksplorimi i biodiversitetit, po shkonte drejt fundit, shpendët luanin mbi ligatinë, duke përplasur flatrat, duke fluturuar lart e duke shkarë mbi ujë.

Të dhëna

Gjatë Nëntorit 2023, Delegacioni i BE-së në Shqipëri nisi “Fushatën e Gjellbër”, me qëllim ndërgjegjësimin e qytetarëve shqiptarë, politikëbërësve, shoqërisë civile, bizneseve dhe aktorëve të tjerë rreth çështjeve mjedisore që prekin vendin.

Një tjetër program, “BE për ekonominë qarkulluese”,



rosave dimërore, të cilat janë banorët më të shpeshtë në këtë periudhë të vitit, herë pas here vërehen edhe specie të rralla e të rrezikuara.

“Tani mund të shihni Cinjën (Vanellus vanellus). Ky shpend mund të dallohet nga një ngjyrë e errët metalike dhe një pendë në kokë. Kjo specie gjendet në Shqipëri në dimër dhe nuk është parë shumë shpesh në ligatinat e vendit. Madje as nuk mundëm ta regjistronim dot në Regjistrimin e Shpendëve Ujorë gjatë janarit 2024”, thotë biologja Ledi Selgjakaj, teksa i jep dylbitë një nxënësi të ri nga shkolla “Dhosi Liperi” në Sukth të Durrësit.

Dorjani ka shumë pyetje për të bërë, pasi i duket mjaft interesante jeta e shpendëve; fluturimi i mbijetesës nëpër kontinente dhe rruga migratore nga Afrika apo Siberia drejt lagunës pranë shtëpisë së tij. Tetëmbëdhjetëvjeçari është një nga njëzet nxënësit e shkollës “Dhosi Liperi” që ishin pjesë e një ekskursioni dhe mësimi në natyrë në Ditën Botërore të Ligatinave, organizuar në kuadër të “Fushatës së Gjellbër” nga Shtëpia e Evropës së bashku me Shoqatën për Ruajtjen dhe Mbrojtjen e Mjedisit Natyror në Shqipëri (PPNEA).

Tema e Ditës Botërore të Ligatinave këtë vit është “Ligatinat dhe mirëqenia njerë-

Për nxënësit, të cilët jetojnë pak kilometra më larg, ishte hera e parë që merrnin pjesë në një vëzhgim shpendësh apo që i shikonin ata përmes teleskopit. Duke qenë se e njohin zonën për plazhet e verës, nuk ishin të vetëdijshëm për ngjyrat e saj dimërore dhe rolin e rëndësishëm që përfaqëson ligatina e Durrësit, si pjesë e korridorit të Rrugës Migratore të Adriatikut (Adriatic Flyway), për mijëra shpendë shtegtarë.

Nxënësit vëzhguan lloje të ndryshme shpendësh, si pulëbardha e zakonshme (Lar-



us ridibundus), pulëbardha këmbëverdhe (Larus michahellis), shqipja e kënetës (Circus aeruginosus) etj., por ata ishin vërtet kureshtarë për pelikanët kaçurrelë.

“Nuk e pamë dot pelikanin kaçurrel sot, por ai e ka viz-

ka nisur të trajtojë pasojat e dëmshme mjedisore dhe shëndetësore që vijnë nga mbetjet e ngurta në rajonet e mbetjeve të Kukësit dhe Gjirokastrës. Ai synon të rrisë cilësinë e jetës për 190.000 banorë në qarkun e Kukësit dhe Gjirokastrës.

Tanimë e shijoni ndryshe Thethin. Zbuloni risinë që ju pret sapo të prekni në atë zonë

Shtimi i një Zipline në natyrën e bukur të Luginës së Thethit është një hap emocionues drejt diversifikimit të aktiviteteve turistike. Ky projekt sjell një mundësi shtesë për aventurë, duke ofruar pamje të mahnitshme dhe adrenaline për eksploruesit e natyrës. Ky përmirësim i infrastrukturës turistike do të mundësojë për vizitorët të përjetojnë bukurinë e Thethit në një mënyrë unike. Një video e ndarë nga Kryeministri Edi Rama tregon se si do të duket pamja nga Zipline, shtohet një dimension vizual për të përshkruar thellësinë e aventurës. Ky investim shpresohet të nxisë rritjen e turizmit dhe të ndihmojë në promovimin e Thethit si një destinacion tërheqës në hartën turistike të Shqipërisë.

Shtimi i një Zipline në një destinacion turistik si Luginë e Thethit sjell një sërë efektesh pozitive për industrinë e turizmit. Në radhë të parë, kjo mundësi e aventurës shton diversitetin e aktiviteteve për vizitorët, duke ofruar një eksperiencë unike dhe emocionuese. Kjo ndihmon në tërheqjen e një audiencë më të gjerë, duke përfshirë ata që janë të interesuar për adrenalina dhe aventurë.

Së dyti, shtimi i një Zipline rrit kohën që turistët qëndrojnë në zonë, pasi ata do të dëshirojnë të eksplorojnë të gjitha mundësitë e ofruara. Ky faktor ka një impakt pozitiv në ekonominë lokale, duke shtuar kërkesën për shërbime të ndryshme si akomodim, ushqim,

dhe shërbime turistike.

Në të njëjtën kohë, një Zipline ndihmon në promovimin e ndërgjegjësimit ambienta, duke bërë që vizitorët të vlerësojnë natyrën dhe bukurinë natyrore të zonës. Ky aspekt mund të ndihmojë në ruajtjen e mjedisit dhe përkujdesjen e kulturës lokale.

Shtimi i një elementi të tillë aventuresk në një destinacion turistik gjithashtu ndihmon në diferencimin e tij nga destinacionet e tjera, duke e bërë më tërheqës dhe konkurrues në tregun e turizmit. Në përgjithësi, një Zipline ka potencialin për të krijuar një ndjenjë të veçantë dhe të jashtëzakonshme për udhëtarët, duke rritur njohuritë dhe imazhin e zonës.

3000 të punësuar në agroturizëm, 1.2 mln vizitorë - Domi: Strategjia kombëtare, orientim i një oferte të re

Agroturizmi është në fokus të një strategjie të re, që synon nxitjen e zhvillimit të Bujqësisë dhe Turizmit, përkrah

ponentët të jenë në lartësinë e duhur, në sesnin e standardeve dhe shërbimeve që duhet t'u ofrojmë turistëve vendas dhe

dhe sektori ka të punësuar 3000 persona, ndërsa qarkullon mbi 30 mln euro.

“Janë 200 njësi agroturistike, por vetëm një pjesë e tyre janë të formalizuara. Dhe në tërësinë e vet gjykohej se nga studimi që ne kemi bërë si univeristet, është një sektor që ka mbi 30 mln euro xhiro. Gjithashtu rezultojnë se punësohen në mënyrë permanente dhe sezonale rreth 3000 persona. Pra ndërlihd 2 sektorë të rëndësishëm bujqësinë dhe turizmin, ka impakt të drejtpërdrejt në sensin e punësimit, në sensin e qarkullimit të parasë dhe një shifër tjetër interesante është fakt që agroturizmi mbështet me të ardhura familjet, pra vetëm një biznes agroturistik, me-satarisht i jep të ardhura rreth 21 familjeve fermere”- shton Domi.

Po sipas studimit të kryer nga ky universitet, Domi pohon se janë 1.2 mln vizitorë të huaj që kanë qënë në njësitë agroturistike, ndërkohë sipas strategjisë kombëtare të re, synohet që të shkohet drejt objektivit, +1000 njësi agroturistike deri në vitin 2030.



3000 TË PUNËSUAR NË AGROTURIZËM, 1.2 MLN VIZITORË
DOMI: STRATEGJIA KOMBËTARE, ORIENTIM I NJË OFERTE TË RE

njëra-tjetër. Rritja e numrit të turistëve në Shqipëri për prof. Acos në Universitetin Bujqësor të Tiranës Shpresim Domi, kërkon standarte për të mos flolur më për një turizëm të lirë, por të orientohet drejt një oferte që nuk është vetëm turizmi bregdetar.

“Ideja është që rëndësia e kësaj strategjie është që nëse duam të flasim për një turizëm që të ketë rritje të kënaqshme e të qëndrueshme, duhet që kom-

të huaj. Kështu që agroturizmi është një nga këto elementët e pazllit të plotë të turizmit. Është koha që të mos flitet për një turizëm të lirë si destinacion, por të fillojmë të flasim se pse duhet të vijmë turistët në Shqipëri dhe të orientohen drejt një oferte që të tërhiqen jo vetëm nga bregdeti”- thotë pedagogu Domi.

Sipas një studimi që UBT ka kryer, Domi thotë për SCAN tv se janë 200 njësi agroturistike

BERZH dhe BE financim infrastrukturës turistike në Fushë-Lurë

Rrugës Sine (Arras) – Fushë-Lurë është pjesë e rrugës Peshkopi – Fushë-Lurë. Kjo rrugë është aksi kryesor që lidh qytetin e Peshkopisë me Fushë-Lurën dhe zona të tjera pranë këtij fshati.

Kohët e fundit kjo rrugë përdoret gjithnjë e më shumë nga turistët vendas dhe të huaj, sidomos gjatë verës, për të shijuar turizmin malor dhe atraksionet e ndryshme të zonës. Ndaj, rehabilitimi i këtij



aksi është bërë shumë i rëndësishëm dhe i domosdoshëm për tërheqjen e më shumë turistëve dhe lehtësimin e tregtisë dhe komunikimit mes banorëve të Peshkopisë dhe atyre të të gjithë fshatrave të shpërndarë në zonën e Fushë-Lurës.

Projekti investimit që do të zbatohet nga FSHZH parashikon rehabilitimin plotësisht të aksit rrugor në një gjatësi totale prej 2144 metra. Ky seksion rrugor ka nevojë për

ndërhyrje serioze për forcimin e kapacitetit të ngarkesës së rrugës, ndërtimin e mureve të rinj mbajtës, pak kanale dhe punime riparimi në tobinot ekzistuese dhe një urë, si dhe punime të tjera për rritjen e nivelit të sigurisë për përdoruesit e rrugës.

Midis Arrasit dhe Fushë-Lurës do të kryhen punimet e asfaltit, karrexhata rrugore ekzistuese e rehabilituar do të jetë 6 m e gjerë, e përbërë nga dy korsi të asfaltuara, 2.5 m e gjerë në çdo drejtim, plus 0.5 m e gjerë shpatulla në çdo drejtim.

KËNDI I MBROJTJES INTELEGJENTE TË BIMËVE

A janë të dobishme trajtimet dimërore me Produkte të Mbrojtjes së Bimëve në pemtari, vreshta, ullishte, agrumishte?

Prof. Ass. Enver Isufi, Agronom në Mbrojtjen e Bimëve dhe Bujqësinë Biologjike



Prof. Ass. Enver Isufi

të sëmundjeve dhe insekteve në prag zgjimi dhe në këtë kohë ato janë të ndieshme ndaj insekticideve dhe fungicideve.

• Në kohën e dimrit (dhjetor, janar, shkurt) fazat dimëruese të sëmundjeve si peritecet te kroma e mollës, dardhës dhe hiri hardhisë janë organe dimëruese rezistente të mbuluara me cipat mbrojtëse. Po kështu breshkëzat e ndryshme janë me mbulesë dhe janë rezistentë ndaj PMB-ve. Të tjerë insekte dhe këpusha dimërojnë në stadin e krizalidave, pupave dhe vezëve.

se këto spore verore ose micolet dimëruese të aktivizohen për infeksionet e para pranverore.

• Si përfundim rekomandojmë që trajtimet në muajt dhjetor, janar-shkurt në këto bimë nuk është e dobishme të kryhen. Ato vetëm sa rrisin koston e prodhimit dhe të mjedisit.

e pemëtoreve, plehërimet organike dhe plehërimet kimike bazë, krasitjet formuese, prodhuese e sidomos krasitjet fitosanitare, të cilat kanë parasysh pastrimin me gërshërët dhe sharrat krasitëse, pjesët e pemëve të prekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit. Degët e prekura ose digjen, ose coptohen me

tokës. Mbrojtja nga mijtë e arave dhe brejtësëve, si lepujt, bëhet edhe në dimër, sidomos në fidanishte.

Më poshtë kemi përzgjedhur disa foto me degë e trungje pemësh, të cilat janë të infektuara nga larva të insekteve të ndryshme. Largimi i këtyre fazave dëmtuese të bimëve

Si traditë kemi pasur dhe kemi kryerjen e trajtimeve dimërore me insekticide dhe

Sipas kësaj tabele trajtimet dimërore janë ata që kryhen në muajt dhjetor, ja-

Trajtimet dimërore me PMB, sipas kohës kur ato realizohen		
Trajtime direkt pas vjeljeve të produkteve	Trajtime në dimër	Trajtime në prag të çeljes së sytheve, dhe gjetheve të reja
Tetor-Nëntor	Dhjetor, Janar, Shkurt	Java parë e Marsit-Java parë e Prilli
Vjeshtë	Dimër	Fillim pranvere

fungicide në pemëtari, vreshtari, ullishte dhe agrumishte. Këtë e kemi argumentuar me paksimin e rezervës biologjike të insekteve dhe sëmundjeve dhe lehtësimin e situatës fitosanitare në pranverë. Prej vitesh vendet e zhvilluara, të cilat kanë realizuar shumë studime, si rregull nuk bëjnë trajtime dimërore. Për ta kuptuar më mira, në tabelën e mëposhtme po qartësojmë se cilën periudhë e quajmë periudhë e trajtimeve dimërore.

nar, shkurt. Trajtimet në muajt Dhjetor, Janar, Shkurt, nuk rezultojnë të frutshme. • Trajtimet me insekticide dhe fungicide pas sezonit të vjeljeve japin efekt, sepse fazat biologjike të insekteve dhe sëmundjeve, të cilat do të kalojnë dimrin, janë ose ende aktive, ose të ndieshme, sepse po përgatiten për të kaluar në fazën rezistente ndaj temperaturave të ulëta të dimrit. • Trajtimet e fillimpranverës, i gjen fazat dimëruese

Këto organe dimëruese të insekteve dhe sëmundjeve janë rezistente ndaj insekticideve dhe fungicideve. PMB-të japin efektin maksimal antiparazitarë kundra sporeve që do bëjnë infeksionet pranverore si dhe ndaj larvave të sapoçelura të këpushave, breshkëzave, tenjave minuese, pleshtave në dardhës dhe në mollë. Edhe kur kryhen trajtime parambrojtëse, PMB-të duhet të mbulojnë pjesët e bimëve, pikërisht kur 1-2-3 ditë para



Pamja e pemtoreve dhe vreshtave gjatë muajve të dimrit.

Cilat janë masat e dobishme fitosanitare në bimët e mësipërme në dimër? Kullimi i tokave, punimet

makina përkatëse dhe i nënshtrohen kompostimeve organike për t'i kthyer në plehra, të cilat i rikthehen përsëri

me anën e krasitjeve dimërore, higjenzojnë trupin e pemëve, hardhive, ullishteve, agrumeve.

<p>Morri miellor i mollës (<i>Eriosoma lanigerum</i>)</p>	<p>Kërpudha e trungjeve dhe rrënjëve (<i>Armillaria mellea</i>)</p>
<p>Kanceri i degëve të ullirit (<i>Bacterium savastanoi</i>)</p>	<p>Drungrënësi i degëve të pemëve (<i>Zeuzera pyrina</i>)</p>

Drungrënisi e degëve dhe trungjeve të pemëve frutore (Capnodis tenebrionis) tre fotot e para

Lëkurë dhe drungrënësi (Synonhodon spp.)

INTERVISTA

“Duhet turizëm i qëndrueshëm, qeveria të nxisë prodhimin vendas”

Shqipëria ka nevojë për një ofertë turistike të diversifikuar, duke rritur kështu mundësitë për të ardhura gjithëvjetore dhe nga të gjithë kategoritë e vizitorëve.

Zak Topuzi, nga Shoqata Shqiptare e Hotelierëve, vlerëson se modeli ku duhet të orientohemi është ai i qën-

të ulëta për turist në BE dhe rajon (rreth 380 euro/turist/vit). I dimë mirë defektet dhe gabimet tona ndër vite.

gënjim të turistët europianë që kryesore kanë cilësinë e standardet e shërbimit.

“Në botë po shfaqet kriza e shtrenjtimit të shërbimeve”. Kjo po sjell rritjen e çmimeve të produkteve dhe pagave. Mungesa e fuqisë punëtore po bëhet shqetësuese dhe për superfuqi si Gjermania. Rritja e cilësisë së shërbimeve do të jetë sfida më e madhe për industrinë. Punësimi sezonal në turizëm nuk prodhon profesione të qëndrueshme dhe punonjës të trajnuar.

Shqipëria po harton strategjinë e re të turizmit, ku duhet të përqendrohet vëmendja në këtë dokument të ri? A duhet të jetë synim vetëm rritja e numrit të përgjithshëm të vizitorëve p.sh. kaluam objektivin 10 milionë dhe tani të shkojmë 15 milionë, pa analizuar përfitimet reale të rritjes?

Jemi në një fazë të rëndësishme të hartimit të strategjisë së turizmit 2024-2030.

Po kryhen konsultimet me grupet e interesit dhe aktorët kryesorë vendorë si Komuna e Bashki. Jemi të vonuar në këtë proces, pasi kemi disa vite pa strategji, por më mirë vonë se kurrë. Duhet hequr dorë nga tendenca për të rritur numrin e turistëve, duhet të synojmë cilësinë e tyre.

Turizmi dhe Udhëtimi janë industritë më ndotëse të planetit, por pa udhëtimin nuk ka turizëm. Aktualisht 72% e emetimeve të CO2 vijnë nga transporti, 24% nga akomodimi dhe 4% nga aktivitetet lokale.

Kur merret parasysh ndikimi i të gjitha emetimeve të gazrave serrë, vetëm aviacioni mund të përbëjë deri në 75% të ndikimit klimatik të turizmit. Mjafton kaq për të kuptuar se duhet të gjejmë një ekuilibër mes synimit të uljes së numrit të turistëve dhe shtimit të turizmit elitare.

Cili është modeli më i përshatshëm dhe i qëndrueshëm për turizmin në Shqipëri në këndvështrimin tuaj, duke pasur parasysh mënyrën sesi janë zhvilluar disa rajone si Golemi/Durrësi apo Jugu ku modeli i fshatrave turistike modernë duket se është sfiduar nga hapja e dyerve të shtëpive të fshatrave ekzistues (Dhërmi-Vuno, Qeparo etj.)

Shumë shkurt dua ta them me një fjali: Synimi drejt një Turizmi të Qëndrueshëm është një koncept turistik, që përfshin përpjekjet për ndikim pozitiv në mjedis, shoqëri dhe ekonomi. Mendoj se kombinimi i turizmit elitare, pa lënë pas dore të gjitha llojet e tjera të turizmit, është formula magjike për të ruajtur një ekuilibër të qëndrueshëm.

Investimet Strategjike në turizëm janë zhvilluar gabim. Ndërtimi i rezidencave për shitje e jo për turizëm dëmton potencialin e destinacionit. Ky nuk është turizmi elitare. Dhe një hotel luksoz nuk është turizëm elitare. Turizmi elitare kërkon krijimin e një destinacioni elitare, i cili do shërbime elitare ku përfshihen porte jahtesh, hotele e rezidenca me pesë yje, restorante e dyqane luksi, etj.

Studimi tregon se turistët “elitarë” konsumojnë vetëm 2% të kapaciteteve akomoduese, por gjenerojnë afro 22% të të ardhurave të përgjithshme europiane nga turizmi (nga akomodimi) dhe deri në 33% të shpenzimeve për kulturën, argëtimin dhe blerjet. Klienti luksoz mesatar shpenzon midis 35,000 dhe 50,000 dollarë në vit.

Teksa turizmi po rritet, me disa industri mbështetëse, po funksionon transmetimi i efekteve siç është industria detare, makinat me qira et. Por ka industria të tjera ku raportet po zbalancohen, p.sh.

bujqësia, blegtoaria, agropërpunimi po ecin në kah të kundërt. Si mund të nxitet funksionimi dhe rritja e zinxhirit të industrive mbështetëse që kanë peshë të rëndësishme edhe në turizëm?

Ligji për turizmin ka një kapitull të veçantë që lidhet me vendosjen e standardeve dhe klasifikimin me yje të hoteleve, bujtinave, etj. Ka një pikë të rëndësishme ku përdorimi dhe shitja e produkteve vendase e lokale vlerësohet me 10 pikë.

Aq të rëndësishme janë këto 10 pikë sa mund të zëvendësojnë shumë shërbime që ti si njësi nuk mund t'i realizosh, ose kanë kosto të lartë investimi (Vlerësimi me yje i një hoteli është një sasi e caktuar pikësh nga shërbimet që realizon subjekti).

Kjo mund të nxisë përdorimin e prodhimeve vendase e lokale dhe të shtojë interesin e banorëve për të prodhuar. Mbetet që qeveria të angazhohet për të filluar procesin e kategorizimit me yje të njësive akomoduese, një kërkesë e domosdoshme dhe e tregut.

Subvencionimi real i drejtpërdrejtë i bujqësisë dhe blegtorisë nga qeveria është zgjidhja përfundimtare. E pamundur në ndonjë vend të botës të gjesh prodhimet vendase të konkurrohen nga ato të importit, politikat frenuese ndaj importeve, duhet të jenë në themel të një shteti.

Shqipëria, ashtu si në vitin 2023, po promovohet sërish në mediat ndërkombëtare dhe pritshmëria falë edhe rrjetëve sociale është që rritja të vazhdojë edhe këtë vit. Cilat janë masat më emergjente që duhet të marrim për një vit të suksesshëm turistik?

Duhet të pranojmë një të vërtetë të madhe: PR ka qenë indikator kryesor në ardhjen e vullshme të turistëve këtë vit. Karizmi i Kryeministrit

në raportet ndërkombëtare, duke u identifikuar me Shqipërinë, sjellja e figurave të rëndësishme të artit e politikës dhanë rezultatet e tyre.

Forma e përdorur për reklamimin e vendit, kryesisht nëpërmjet Mediave dhe Televizioneve prestigjioze, përtej kontestimit si mënyrë, ka qenë një Risi.

Jo vetëm Shqipëria ka qenë në fokus të mediave ndërkombëtare. Edhe vendet e rajonit, sidomos Kroacia, janë renditur gjatë vitit 2023 në dhjetë destinacionet që duhen vizituar.

Por “Ne ia Dolëm”, falë çmimeve konkurruese në shërbime dhe një tregu informal apartamentesh për turizëm që nxiti klientin europian low cost (kosto të ulët), ndërkohë që vendet si Italia, Spanja, Greqia apo Franca, gati dyfishuan çmimet.

Kërkesa e lartë normalisht sjell edhe rritje të çmimeve, diçka që u reflektua te kontratat me garanci të nënshkruara për në vazhdim. A mendoni se një rritje e përgjithshme e çmimeve në sektor, si rezultat i kërkesës, mund të sjellë stepje të vizitorëve apo turistëve që na vizitojnë dhe identifikojnë si vend i lirë?

Kemi shumë faktorë që na ndihmojnë, klima, diversiteti i produktit, natyra, optimizimi, pozicioni gjeografik, antikiteti, gastronomia, rini që flet disa gjuhë të huaja. E së fundi, shërbimi bëhet nga banorët vendas, me dashurinë e mikpritjen e tyre, etj. Mos harroni se këto sot janë dukuri të rralla.

Jemi ende vendi më çmimet më të lira të kategorisë hotele dhe restorante në BE, madje 18% më të lira se Maqedonia e Veriut. Jemi ende konkurrues në rajon e më gjerë.

Na duhen politika fiskale për të rikthyer nga emigrimi në rajon kapitalin njerëzor me besim, se ky vend mund të bëhet vetëm nga ne. Na duhet të kthejmë të kualifikuarit, duke bërë një turizëm gjithëvjetor.



drueshëm, teksa vlerëson se mbështetja e prodhimit vendas do të maksimizonte përfitimet e ekonomisë, që vijnë si efekt i zinxhirit në turizëm.

Z. Topuzi e sheh me vend që disa sektorë të nxiten, për të qenë konkurrues përballë importit, gjithmonë në funksion të rritjes së prodhimit vendas, që është pjesë e rëndësishme e ofertës turistike.

Turizmi po kthehet nga njëri vit në tjetrin në një sektor që njeh rekorde të reja për numrin e vizitorëve, por a na gjen ky ritëm dhe kjo vëmendje që kemi fituar të përgatitur në aspektin e infrastrukturës, shërbimit, transportit?

Që turizmi do të jetë këtë dhjetëvjeçar, industria kryesore dhe më rentabel në BE nuk ka më diskutim, e kanë thënë ekspertët. Kroacia, Mali i Zi, kanë kuptuar që ky është një shans që nuk duhet humbur dhe po investojnë dukshëm në shtimin e kapaciteteve akomoduese e njerëzore.

A do mundet që Shqipëria të bëjë një analizë reale për të kapur kohën dhe të zhvillojë një turizëm të qëndrueshëm përtej shifrave? Kjo do të jetë sfida afatmesme. Nuk duhet të na dehë suksesi i shifrave. Jemi vendi më të ardhurat më

Sesa do jemi në gjendje të marrim një kthesë përtej euforisë, për të shpejtuar konsolidimin që industria e Turizmit dhe Udhëtimin të jetë promotori i zhvillimit të vendit, mbetet për t'u parë. Kemi probleme me infrastrukturën rrugore, transportin publik, pastrimin e ujërave të zeza, trafikun e rënduar dhe mungesë të kapaciteteve akomoduese,

Resorte dhe Hotele me kapacitete të mëdha. Korridorin rrugor Tiranë-Shkodër është ferri i pushuesve vendas e të huaj, kryesisht në muajt pik. Të mos harrojmë që është hambari turistik, që përpunon 65% të pushuesve. Ka investime për të përmirësuar këto akse me segmente të reja, si autostrada Thumanë – Kashar, etj., por jemi të vonuar.

Ka pasur ndërhyrje ligjore për të detyruar subjektet akomoduese të ndërtojnë impiante pastrimi të ujërave të zeza për të mos lejuar derdhjen në det, por deri tani kanë rezultuar pa sukses. Të shpresojmë se ky do të jetë viti i fundit.

Duke u marketuar si destinacion i lirë, rritëm numrin e turistëve, duke dëmtuar cilësinë e shërbimit. Një turizëm agresiv dhe sezonalitet i lartë do të sjellë shumë shpejt zh-

Platformë e re për tregun e punës, Manjani: Bashkim i shkollave profesionale me qendrat e formimit

Zëvendësministria e Ekonomisë, Kulturës dhe Inovacionit, Olta Manjani, në një intervistë në media, bëri të ditur se qeveria ka një strategji për punësimin e cila orienton të gjitha zhvillimet në sektorin e punësimit dhe të arsimit profesional.

Sipas saj, arsimit profesional shihet si një trampolinë për t'u orientuar në mënyrë të shpejtë dhe me një investim minimal 2-4 vjet për t'u integruar më pas në tregun e punës.

“Në këtë strategji që shqërohet dhe me një plan veprimi ka një masë prioritare për ndërtimin e sistemit të inteligjencës së aftësive që prodhon informacion mbi zhvillimet e tregut të punës dhe zhvillimet në arsimin dhe formimin profesional”, tha Manjani.

Manjani bëri të ditur se po bashkohet shkollat e arsimit profesional me qendrat e formimit profesional për të krijuar disa

kampuse të arsimit profesional, të cilat do të ofrojnë arsimin profesional, sipas sistemit 2+1+1 dhe kurset e formimit profesional afatshkurtra që janë shumë të kërkuara në tregun e punës.

Sipas saj, është ndërtuar një platformë që ka disa module për mbledhjen, analizën e informacionit dhe më pas përdorimin e këtij informacioni për të bërë parashikime për tregun e punës.

“Një nga modulet është ndërlidhja e sistemeve të brendshme të informacioneve për tregun e punës. Kjo për të kryqëzuar informacionin për të bërë analiza në kohë reale dhe për të bërë projeksione në lidhje me aftësitë që do të kërkojë tregu

i punës në periudhë afatmesme apo afatgjatë. Një modul tjetër



është vlerësimi i nevojave për aftësi që do të bëhet në 2024

dhe do të mbledhë informacione përmes vrojtimeve nga sektorë

llëqe në lidhje me kërkesën për aftësi duke u bazuar në vendet e lira të punës. Një tjetër modul që është arritur përmes një marrëveshjeje me kompanitë më të rëndësishme në vend, është qendërimi i informacionit për shpalljen e vendeve të lira të punës”, tha zv/ministria Manjani.

Sipas saj, është rënë dakord që edhe kompanitë private t'i publikojnë ato në një faqe që është faqe publike puna.gov.al, në mënyrë që i gjithë ky informacion të jetë i qendëruar dhe të shërbejë për të kuptuar nevojën për aftësi, por edhe për ta përdorur këtë informacion për projeksione në të ardhmen.

“Për të plotësuar këtë kornizë të furnizimit me informacion, në

lidhje me nevojat që ka tregu i punës për aftësi, janë krijuar edhe komitetet sektoriale mbi bazën e prioritetit të qeverisë, si në fushën e mikpritjes. Në përbërje të këtyre komiteteve janë përfaqësues të punëdhënësve, punëmarrësve, shoqatave të biznesit, institucioneve shtetërore, ministrive të linjës si dhe institucioneve për hartimin e përditësimin e kurrikulave”, deklaroi Manjani.

Sot qeveria realizon gjurmimin në nivel kombëtar të të diplomuarve e certifikuarve në arsim dhe formim profesional, duke vlerësuar cilësinë e arsimit e formimit profesional, për të mundësuar lidhjen e aftësive me kërkesat e tregut të punës.

Sipas Manjanit, 6 në 10 nxënës të arsimit profesional punësohen para diplomimit, ndërsa në Shqipëri funksionojnë 35 shkolla profesionale në të gjithë vendin.

KËNDI I EKSPERTIT

Drurët dhe pemët me gjethe të ngrënshme

Përgatitur nga Prof. As. Dr. Eqrem Meçollari

Mështekna (Betula alba sp.).

Mështekna e bardhë evropiane/Argjendi. Gjethet e thuprës mund të korren dhe përdoren në sallata herët në pranverë. Ata kanë një nuancë hidhësie, disi të ngjashme me radikion dhe kështu përdoren më së miri në kombinim me gjethe të tjera, më të buta. Gjethet gjithashtu mund të thahen dhe të përdoren së bashku me barsishte të tjera për të bërë një çaj të shëndetshëm bimor.

Sidoqoftë, gjethet përgjithësisht konsiderohen të jenë shumë të forta në shije për t'u përdorur në një sallatë. Ato mund të përdoren për të shtuar aromë dhe mund të pihen në sasi të vogla në një situatë mbijetese.

Pemët e mështeknës gjithashtu mund të korren për lëngje dhe ndryshje për përdorime të ndryshme. Pemët e thuprës strehojnë gjithashtu chaga - një kërpudhë e njohur mirë për foragjerët.

Megjithatë, kërkohet kujdes me speciet e mështeknës, pasi disa njerëz kanë reaksione alergjike.

Pemët e mështeknës së shumë nënspecieve të ndryshme kanë një sërë përdorimesh. Ato mund të jenë specie të shkëlqyera pioniere dhe mund të përdoren për shumë aplikime, si në kopsht ashtu edhe kur korren.

Mështekna evropiane, mështekna e letrës (Betula pendula) dhe shumë mështekna të tjera mund të jenë të dobishme në krijimin fillestar të një pylli ose një kopshti pyjor. Ata rriten në rreth 20 m lartësi.

Pisha dhe bredhi.

Pisha dhe bredhi janë pjesë e familjes së haloreve. Prandaj, ata janë gjimnospermë, që do të thotë se nuk kanë fruta ose lule që mbrojnë farat e tyre. Farat janë brenda konëve, prej nga vjen emri konifer. Në latinisht, halore përkthehet në kone. Koniferet kanë hala në vend të gjethëve dhe i mbajnë ato gjatë gjithë vitit. Dhe kjo është arsyeja pse ne i quajmë ato me gjelbërime të përhershme. Ato mund të gjenden pothuajse kudo në planet. Vendi i vetëm që ata nuk rriten është në Antarktidë.

Përveç eksplorimit të pemëve me gjethe të ngrënshme për t'u rritur në kopshtin tuaj, duhet të merrni parasysh edhe potencialin e halave nga bredhi, pisha dhe bërsheni.

Të gjitha pemët e bredhit, pishës dhe bërshenit kanë hala që mund të përdoren për ushqim dhe zihen në ujë për të bërë një çaj me shumë vitaminë C. Majat e freskëta të bredhit në pranverë gjithashtu mund të zhyten në mjaltë dhe të hahen, ose të zhyten në uthull molle për të krijuar një shije çuditërisht të ngjashme me atë të uthullës balsamike.

Të freskëta ose të thara, mund të përdorni hala pishe për gjithçka. Për shembull, ju mund t'i hani ato, mund të bëni ilaçe me to, madje t'i përdorni për pulat tuaja.

Pothuajse të gjitha gjilpërat halore janë të ngrënshme;

bredh, bërsheni, pisha dhe hemlock. (Për hemlock ne po flasim për pemën me gjelbërime të përhershme dhe jo për bimën helmuese). Disa studime sugjerojnë që gratë shtatzëna të shmangin gëlltitjen e gjilpërave nga pisha Ponderosa. Mos hani asnjë pjesë të bërshenit halat e tij mund të jenë plotësisht vdekjeprurëse.

Arra (Juglands regia).

Kur bëhet fjalë për arrat, ka shumë më tepër nga sa duket. Nga historia e tyre e pasur deri tek profilet e tyre të pabesueshme ushqyese, arrat janë superushqime që kanë pasuruar dietat e njerëzve për mijëra vjet.

Arrat janë në fakt ushqimi më i vjetër i njohur i pemëve, që daton në 7000 vjet para Krishtit! Dëshmia e parë që kemi për konsumimin e arrave nga njerëzit ishte një numër i lëvozhgave të pjekura të arrave që u gjetën në një vend neolitik në Francë. Ka të ngjarë që njerëzit neolitikë të kësaj kohe t'i piquin arrat për t'i ndihmuar ata të hapnin lëvozhgat e tyre të forta.

Arrat, si shumë arrorë të tjerë, nuk janë aspak arra teknike botanike, por në fakt janë fara e një drupe. Një drupe është një frut i papërmbajtur në të cilin qëndron një guaskë e ngurtësuar dhe më pas një farë. Bajamet, lajthitë, janë gjithashtu fara e një drupe dhe kikirikët janë në fakt bishtajore.

Gjethet e arrës janë të përbëra, që do të thotë se gjithja është e ndarë në disa fletë-palosje me pupla. Kjo është fleta e vetme e një arre. Zakonisht ka nga pesë (si në këtë rast) dhe nëntë fletë-palosje. Lulet e arrës shfaqen si veshulë të varura me ngjyrë në të verdhë-jeshile.

Bimët e arrës përdoren për scrofula, ekzemë, inflamacion të lëkurës dhe djersitje të tepërt të duarve dhe këmbëve. Gjethet përdoren për djegie nga dielli, kruajtje dhe për trajtimin e zbokthit të kokës. Gjethet përdoren gjithashtu në trup ose në ballë për të ulur temperaturën dhe gjithashtu aplikohen në nyje të fryra për të kuruar dhimbjet reumatizmale.

Të mbushura me acide yndyrore omega-3, si dhe një burim i shkëlqyer i proteinave, vitaminave dhe antioksidantëve, arrat konsiderohen si një ushqim i shkëlqyer për shtatzënë, duke kontribuar në zhvillimin e fetusit dhe shëndetin neurologjik. Gratë shtatzëna mund të hanë deri në 30 gr arra në ditë, duke i ndihmuar ato të jenë të ngopur dhe të ushqyer dhe duke kontribuar në rritjen e foshnjës së tyre.

Nëse keni vështirësi për të fjetur, atëherë provoni të hani një grusht arra para gjumit. Arrat janë një burim i shkëlqyer i triptofanit, një aminoacid që shndërrohet në vitamina B nga trupi dhe është thelbësor për prodhimin e hormoneve

të gjumit, për më tepër, arrat janë gjithashtu një nga burimet më të mira të melatoninës, që rregullon gjumin, hormon që ju ndihmon të bini në gjumë.

Jo vetëm që arrat duken shumë të ngjashme me trurin, por ato mund të ndihmojnë në mbajtjen e tyre të shëndetshëm gjithashtu. Është sugjeruar se arrat mund të jenë të dobishme për të ndihmuar në parandalimin e demencës dhe gjithashtu është gjetur se ndihmojnë në prishjen e pllakave të bazuara në proteina që lidhen me sëmundjen e Alzheimerit. Arrat janë gjithashtu një burim i shkëlqyer i vitaminës E, një antioksidant i fuqishëm, që mund të ndihmojë në luftimin e radikalëve të lirë në trup.

Arrat ofrojnë një sërë përfitimesh shëndetësore që janë veçanërisht të dobishme për ata me diabet, por përfitimi më i rëndësishëm është se ato ndihmojnë në uljen e rrezikut të sëmundjeve të zemrës. Njerëzit që janë diabetikë janë shumë më të prirur ndaj sëmundjeve të zemrës sesa ata që nuk janë, dhe arrat ndihmojnë në uljen e niveleve të kolesterolit të keq dhe për të mbajtur arteriet e tyre të pastra. Për më tepër, arrat kanë gjithashtu një indeks të ulët glicemik, që do të thotë se ato absorbohen ngadalë dhe nuk do të rrisin nivelet e sheqerit në gjak të një personi me diabet.

Agrumet.

Pemët agrume nuk janë vetëm të bukura. Natyrisht, ne të gjithë i duam për frutat e tyre, por gjethet e tyre aromatike mund të jenë gjithashtu tepër të dobishme. Rreth shtëpisë, në kuzhinën tuaj dhe në kabinetin tuaj të barnave, do të gjeni shumë mënyra të pazakonta për të përdorur gjethet e agrumeve që nuk i keni menduar kurrë më parë. Gjethet e agrumeve janë të thjeshta, por unike. Madhësia e tyre i bën ata një shtesë të shkëlqyeshme për një qëndër tavoline.

7 përdorime të gjethëve të agrumeve që duhet të provoni

Do të zbuloni se ato janë të pasura me vitaminë C dhe flavonoide. Kjo e fundit ndihmon në forcimin e enëve të gjakut. Gjethet e agrumeve kanë gjithashtu veti të mrekullueshme anti-inflamatore, duke i bërë ato një bazë të shkëlqyer për çajrat bimor. Nëse keni dhimbje të fytyrës ose ngërçe, një filxhan i ngrohtë i shijshëm me çaj me gjethe limoni duhet të ndihmojë në lehtësimin e dhimbjes. Gjethet e limonit mund të shtohen gjithashtu në supa, qofte dhe gatime të tjera shtëpiake.

Glikozidet dhe flavonoidet e limonit përforcojnë kapilarët dhe përmirësojnë qarkullimin e gjakut. Gjethet e limonit, të pasura me përbërje limonene dhe terpene me veti qetësuese dhe antispazmatike, rekomandohen gjithashtu kundër palpacioneve, pagjumësisë, dhimbjeve të kokës dhe astmës.

Moringa (Moringa oleifera).

Moringa është një nga pemët e pakta me gjethe të ngrënshme të rritura komercialisht për një treg global, në këtë rast për pluhurin e gjetheve të thara. Suksesi i fundit e kësaj perime peme jep dëshmi të potencialit për t'u rritur

prodhimin dhe konsumin e specieve të tjera të pemëve me gjethe të ngrënshme. Madhësia e vogël e gjethëve e bën vjeljen që kërkon më shumë punë intensive sesa gjethet e mëdha të kulturave si çaji. Shija e gjetheve të freskëta është shumë e fortë, e ngjashme me rrepkën. Gjethet e gatuar janë më të buta. Është me rritje të shpejtë, rezistente ndaj thatësirës dhe shumë produktive. Gjethet janë të vogla dhe mund të hahen të papërpunuara, si zarzavate sallatë ose shtesa në omëletë, të skuqura, supa e kështu me radhë. Ato kanë një erëz që të kujton mustardën e gjelbër ose raketë, me një hidhërim më pak se arra. Kur përmbajtja e lëndëve ushqyese të Lulet e ngrënshme gjithashtu konsiderohen, kjo specie është një specie shumë ushqyese për kequshqyerjen tradicionale. Farat - si rrënjët dhe kërcelli - janë gjithashtu të ngrënshme dhe ato mund të përdoren për të pastruar ujin.

Familja: Moringaceae. Origjina: Azia Jugore. Klima dhe Toka: Zakonisht një specie fushore, por raportohet të rritet në vende deri në 2000 m lartësi. Reshjet deri në 500 mm por preferohen më të larta.

Përdoret si perime dhe përdorime të tjera. Gjethet e reja me aromë të fortë rrepke, më e butë kur gatuhet. Rritur gjithashtu për lulet e ngrënshme, të ngrënshme të buta bishtaja, bishtaja më e vjetër me fara të reja brenda, farat, vaji i farës, rrënjët pikante, foragjere për bagëtinë, si gardh i gjallë, e të tjera. Farat mund të përdoren si flokulant për të pastruar ujin. Në Indi dhe Pakistan ka është vendase, moringa është rritur kryesisht për bishtajat dhe jo për gjethet, megjithëse gjetkë gjethet janë kultura kryesore. Vaji që rrjedh nga farat dhe bishtajat e kësaj peme është prodhimi kryesor. Por përsëri, gjethet mund të jenë një bonus i vërtetë. Gjethet mund të hahen të papërpunuara.

Mund të jenë të shkëlqyera në sallata, por gjithashtu mund të gatohen dhe të shtohen në një gamë të gjerë recetash si një perime me gjethe jeshile me shumë qëllime. Shija të kujton rrikë, zarzavate mustardë ose raketë, me një shije pak arrë.

Vlera ushqyese. Shumë e lartë në hekur, magnez, zink dhe vitaminë C, dhe e lartë në vitaminë E. Lulet dhe bishtajat dhe gjithashtu shumë ushqyese. Është ndër dhjetë speciet kryesore për përmbajtjen e vitaminës C.

Përdorimi i Moringës. Gjethet e freskëta, të quajtura zakonisht murungai keera i në

Indinë vendase të moringas, mund të hahen të freskëta ose të gatuar. Gjethet përzihen lehtësisht, gatohen shpejt dhe shijojnë çuditërisht të butë të përziera në receta. Kështu, ato mund të përdoren në sallata dhe supa, si dhe mund të shtohen në oriz, gatime ose makarona. Gjethet gjithashtu mund të thahen dhe pluhurosen për t'u përzier në çajra të nxehtë ose të ftohtë, smoothie ose salca dhe salca. Sigurisht, ndihmon nëse pjata juaj e shijshme tashmë ka një ngjyrë të gjelbër. Mendoni për çajin matcha, guacamole ose spinaq.

Për prodhimin e gjethëve, moringa rritet shpesh në sisteme intensive cungishte, ndonjëherë në gardhe.

Përhapja. Rritet me copa dhe nga fara.

Në kopsht, ai ka një rrënjë të thellë dhe mund të funksionojë si një akumulues lëndësh ushqyese që presin dhe lëshojnë. Mund të mbështillet, të rritet si një gardh i gjallë, ose të lejohet të jetë një pemë e mirë nënkatore.

Durep, Pema e Angelica Japoneze (Aralia elata).

Kjo specie me gjemba kultivohet si perime në Korenë e Jugut. Ajo ka disa varietete të përmirësuara, disa prej të cilave janë pa gjemba. Forma: Një pemë e vogël, me gjemba, thithëse, me grupe të mëdha lulesh të vogla të bardha. Origjina: Azia e butë. Klima dhe toka: Rritja nga subtropikët në boreal, me lagështi, deri në 2000 m lartësi.

Tokat e drenazuara mirë me përmbajtje organike janë të rëndësishme për prodhimin komercial.

Fidanët e rinj janë një perime e gatuar popullore në Azinë e butë. Kjo specie gjithashtu ka përdorime medicinale.

Të ushqyerit. Durep është shumë i pasur me hekur, zink dhe vitaminë E, si dhe me fibra dhe folate.

Sistemi i Rritjes: Mbillet në shtretër të ngritur 120-180 cm gjerësi, me 50-70 cm ndërmjet bimëve. Pritini përsëri në 20-30 cm lartësia pas vitit të parë për të stimuluar degëzimin. Shkurtohen komercialisht në një formë shandani në lartësi 1,5-2 m. Kjo me shumë rrënjë lejon korjen e më shumë lastarëve për bimë. Pas katër deri në pesë vjet bimët do të prodhojnë një numër të madh të lastarëve të rinj të korrur nga baza. Zakonisht nga çdo degë merret vetëm një filiz çdo vit në pranverë, por bimët rriten edhe në serra për prodhim dimëror.

Përhapja: Në prodhimin komercial në Korenë e Jugut, prerjet me rrënjë janë teknika kryesore e shumëzimit

Alismo, Pema Purslane Atriplex halimus).

Kjo specie u soll në kultivim si një perime në Itali. Gjethet e

saj janë jashtëzakonisht ushqyese, por me kripë të lartë dhe acid oksalik përmbajtja kufizon disi potencialin e tyre. Në terma

Për sa i përket përmbajtjes së tij të lëndëve ushqyese, ai është një shumë lëndë ushqyese specie për mangësi të dietës industriale.

Familja: Amaranthaceae/Forma: Një shkurre me gjelbërime të përhershme, me shumë kërcel duke u rritur 2 m lartësi dhe 3 m gjerësi nëse nuk krasiten.

Origjina: Afrika Veriore dhe Lindore, Mesdheu Evropë, Azinë Perëndimore.

Klima dhe toka: Në të rritet purlana kushte të dyja të thata (deri në buzë të Saharasë shkretëtirë) dhe të lagësht (brigjet e Anglisë). Ajo është e përshtatshme për zonat subtropikale dhe kushte të buta të ngrohta. Tolerant ndaj toka shumë të kripura, alkaline. Preferon toka të drenazuara mirë, më pak pjellore. Diell i plotë.

Përdoret si perime dhe përdorime të tjera. Gjethet dhe kërcelli i ri hahen. Rritet gjerësisht si ushqim për bagëtinë dhe përdoret si një erëz duke përfshirë zonat bregdetare. Vlera ushqyese. Kjo specie është jashtëzakonisht e lartë në kalcium, hekur, magnez dhe zink, dhe shumë e lartë në fibra. Është një nga dhjetë speciet kryesore për kalcium, hekur, magnez dhe zink. Megjithatë, mund të përqëndrojnë nitrata toksike nëse përdoret pleh sintetik i tepërt dhe ka shumë kripë.

Sistemi i rritjes: Pema e purlana shpesh rritet si një mbrojtje për prodhimin e perimeve. Mund të kopjohet dhe krasitet shumë. Përhapja: Prerjet e drurit të butë dhe të fortë përdoren më së shpeshti. Pema Puslani rrallë prodhon farë. Fara duhet të jetë e njomur paraprakisht dhe do të mbijë në dy deri në tre javë.

Çaji Laphet (Camellia sinensis)

Kjo specie është burimi i çajit të kultivuar, por në Myanmar rritet edhe si një perime popullore e quajtur laphet. Çaji ishte zbutur në Mianmarin verior dhe zonat ngjitur me Kinën, dhe aty në Mianmar hahet si perime e fermentuar. Në fakt rreth 20 % e të gjithë çajit të rritur në Myanmar është rritur për laphet.

Familja: Theaceae/ Forma: Pemë e vogël, e rritur zakonisht si gardh. Origjina: Myanmar dhe Kina.

Klima dhe toka: Ndërsa shumica e prodhimit komercial të çajit rritet në tropikët dhe subtropikët malorë, bimët janë mjaft tolerante ndaj të ftohtit. Forma e zakonshme, C. sinensis assamica, është e qëndrueshme ndaj të ftohtit deri në -17°C dhe forma sinensis mbijeton deri -23°C. Kushtet ideale janë reshjet 1000-1200 mm, tokat acide me pH nën 5.8 dhe një kohë e gjatë e sezonit të rritjes. Në tropikët çaji mund të rritet deri në 3000 m lartësi. Ai toleron diellin e plotë deri në hije të plotë, duke preferuar hije të pjesshme. Preferohen

KËNDI I EKSPERTIT

(Vijon nga faqja 13)

Drurët dhe pemët me gjethe të ngrënshme

tokat acide dhe të drenazuara mirë.

Përdoret si perime dhe përdorime të tjera. Laphet është padyshim një nga perimet e pakta me kafeinë. Pjesa më e madhe e prodhimit të çajit në botë përdoret për çajrat oolong, të zi, jeshil dhe të tjerë. Kjo specie është gjithashtu një dekorativ jashtëzakonisht i popullarizuar, me qindra varietete të emërtuara.

Sistemi i rritjes: Shumë i rritur në sistemet e gardhit. Rritet shpesh në hije të pjesshme në sistemet agropyjore.

Zakonisht mbillen 1 metër larg njëri-tjetrit brenda rreshtave. Gjithashtu rritet në mbjellje të shpërndara në kopshte të ndryshme ushqimore.

Përhapja: Për t'u rritur nga farat, fillimisht zhyten në ujë dhe hidhni ato që notojnë. Shtrësimi i ftohtë do të përmirësojë mbirjen. Farërat kërkojnë gjashtë deri në tetë javë për mbirje. Rritet gjithashtu nga prerjet me rrënjë.

Saffara, Moringa afrikane (Moringa stenopetala).

Ritur gjerësisht dhe tregtohet në Etiopi, ku konsumohet rregullisht nga pesë milionë njerëz. Sa më i madh fletëpalosjet e bëjnë shumë më të lehtë korrijen dhe përpunimin së M. oleifera. Veçanërisht të vlefshme janë gjetheve me shije shumë të mirë gjatë stinës së thatë. Një specie me shumë lëndë ushqyese për mangësi të dietës industriale.

Familja: Moringaceae. Forma: Pemë gjetherënëse e vogël deri në mesatare.

Origjina: Vendas në Etiopi dhe Kenia. Është zhdukur si specie në të egra në Etiopi dhe pothuajse kështu në Kenia.

Klima dhe tokat: Kjo specie lulëzon në më të thatë klima dhe lartësi më të larta se M. oleifera. Tropikët dhe subtropikët, ultësirat dhe malësitë. 400-1650 m lartësi. Reshjet 500-2400 mm. Toleron ngricat e lehta. Në klimat subtropikale dëmtohet nga të ftohtët, por mbijnë lehtësisht.

Përdoret si perime dhe përdorime të tjera. Ritur kryesisht për gjethe. Rritet edhe si foragjere. Farat mund të përdoren për të pastruar ujë. Vlera ushqyese: Shumë e lartë në fibra dhe kalcium, shumë e lartë në hekur. Hyn në dhjetë speciet kryesore për fibra dhe kalcium.

Sistemi i Rritjes: Disa kultivues etiopianë mbjellin pulpë ose lopatë çdo pesë vjet, por kjo specie gjithashtu mund të kopjohet çdo vit. Përhapja. Rritet mjaft lehtë nga farat. Moringa afrikane është rritur kryesisht nga fara ndërsa zhvillohen prerjet dhe copat e cekëta të rrënjëve.

Goji (Lycium chinense)

Kultivohet si perime me gjethe në Kinë. Të lidhura ngushtë L. barbarum është rritur për frutat e ngrënshme goji. Një multinutrient specie për mangësi të dietës industriale.

Manaferrat Goji, ose manaferrat e ujkut, janë vendas në Kinë, por kohët e fundit kanë marrë shumë vëmendje në



qarqet ndërkombëtare të superushqimit. Ato kanë manaferra shumë ushqyese me një sasi të madhe antioksidantësh për të luftuar kancerin, si dhe nivele të larta të aminoacideve. Në përgjithësi, manaferrat konsumohen të thata. Gjethet e Goji janë gjithashtu të shijshme dhe ushqyese dhe ato mund të hahen të papërpunuara (në anën e hidhur) ose të gatuar në një lëng mishi ose një skuqje. Manaferrat Goji po fitojnë famë si një 'super ushqim'. Por manaferrat (të njohura edhe si ujkut) nuk janë të vetmet rendimente që kjo pemë mund të sigurojë.

Gjethet e kësaj peme të vogël ose shkurre të madhe janë gjithashtu të shijshme dhe ushqyese. Ato mund të hahen të papërpunuara (megjithëse janë mjaft të hidhura). Por ato gatohen më së miri në një përzierje të skuqur ose në një recetë tjetër. Megjithëse nuk është parë asnjë toksicitet, duhet të tregohet kujdes sepse pema i përket një familjeje bimësh që shpesh përmbajnë toksina. Megjithatë, përdorimi i gjetheve është i mirëdokumentuar në shumë fusha. Shija thuhet se i ngjan lakrës. Gjethet gjithashtu përdoren ndonjëherë si zëvendësues çaji.

Goji është rritur kryesisht për manaferrat e tij, të cilat në përgjithësi thahen para përdorimit. Ata kanë një gamë të gjerë përfitimesh shëndetësore. Megjithatë, gjethet mund të jenë një rendiment shtesë i dobishëm.

Goji është vendas në Evropën Juglindore deri në Azinë Jugperëndimore dhe është natyralizuar në disa pjesë të Ishujve Britanikë.

Manaferrat Goji rriten lehtë dhe mund të funksionojnë edhe në vazo dhe enë të ndryshme. Bimët preferojnë një tokë më alkaline dhe e lënë në duart e tyre do të përhapen lehtësisht, nëpërmjet rrënjëve, në një zonë. Ato mund të trajtohen në një kafaz ose të rriten si shkurre. Bimët e reja pëlqejnë tokën e lagësht, por pasi të vendosen, ato janë tolerante ndaj thatësisirës.

Familja: Solanaceae. Forma: Shkurre me gjemba, e shtrirë. Disa varietete thithëse. Origjina: Azia Lindore e butë dhe subtropikale.

Klima dhe toka: Rritet deri në 300 mm të reshjeve përmes klimave shumë më të lagështa.

Diell i plotë.

Përdoret si perime dhe përdorime të tjera. Kjo specie është rritur kryesisht për gjethe e

ngrenshme, megjithëse frutat ndonjëherë përdoren gjithashtu. Ka edhe përdorime medicinale.

Vlera ushqyese. Shumë e lartë në magnez dhe vitaminë E; shumë i pasur me hekur, dhe me kalcium dhe vitaminë A. Hyn në dhjetëshen e parë të bimëve për përmbajtjen e magnezit.

Sistemi i rritjes: Rritet si një gardh, por kryesisht i veshur si një kulturë gjethesh. Mund të shkurohet në mes të verës për një vjelje të dytë gjethesh. Përhapja: Përhapet me copa drurësh, me shtresim dhe germim të llstarëve. Gjithashtu mjaft lehtë rritet nga farat.

Kaktus Nopale, Dardha me gjemba

(Opuntia atropes, O. cochenilifera, O. ficus-indica, O. leuchtricha, O. streptokanta). Një numër i llojeve të kaktuseve të lidhura ngushtë kultivohen si perime. Në vend të gjetheve ata kanë "jastëkë" që teknikisht thirren pads (cladodes) në vend të gjetheve që konsumohen. Shija është e butë dhe e ngjashme me bishtajat, dhe tekstura është disi



mucilaginoze si bamja. Opuntia ficus indica është një perime e rëndësishme në Meksikë, kuka 20 000 ha në prodhim. Llojet e tjera të listuara sipër kultivohen edhe në shkallë më të vogël. Pads mund të ruhet për më shumë se dy javë pas korrijes pa frigorifer.

Familja: Cactaceae. Forma: Shkurre ose pemë Kaktusi. Origjina: Mesoamerika. Të dy O. cochenilifera dhe O. ficus-indica janë të listuara në bazën e të dhënave të specieve invazive globale.

Klima dhe toka: Shumica e këtyre specieve janë tropikale ose subtropikale, por që rriten në malësi deri në 2600 m. Reshjet 150 deri në 2000 mm, por të prekshme ndaj sëmundjeve në zonat më të lagështa.

Përdoren si perime dhe përdorime të tjera. Mbushjet "Jastëkë" e varieteteve pakuriz konsumohen të papërpunuara dhe të gatuar. Gjithashtu rritet gjerësisht për frutat dhe si specie foragjere.

Vlera ushqyese. Mbushjet O. ficus-indica nuk kanë lëndë ushqyese të renditura më lart

se mesatarja, një situatë në të vërtetë mjaft e pazakontë midis pemëve perime. N. cochenilifera ka shumë fibra dhe hekur.

Këshilla në rritje. Zakonisht rritet si një gardh ose i mbuluar. Përhapja. Rritet shumë lehtë nga pads (Jastëku). Ata mbahen disa javë në hije dhe më pas groposen në gjysmë të thellësi në tokë. Në tokat ranore kjo plakje mund të mos jetë e nevojshme.

Akacie blu gri (Senegalia caesia). Rritet si perime në Azinë Juglindore dhe Yunnan, Kinë. I njohur më parë si Acacia caesia. Familja: Fabaceae. Forma: Një pemë e vogël ose shkurre e madhe, e cila gjithashtu mund të ngjitet. Mjaft me gjemba. Origjina: Azia tropikale. Klima dhe toka: S. caesia mund të



gjendet në subtropikët e thatë nga 200-2500 m lartësi.

Përdoret si perime dhe përdorime të tjera. Gjethet e gatuar. Ka përdorime medicinale duke përfshirë edhe lëvoren përdoret për të vvarë morrat. Vlera ushqyese S. caesia është jashtëzakonisht i lartë në hekur dhe i lartë në zink.

Këshilla në rritje. Kjo specie fikson azotin e ajrit. Në tokat ku bishtajoret kanë munguar për një kohë të gjatë duhet inokuluarme inokulues të bizeles ose tokë nga speciet e inokuluara të Senegalisë. Mund të jetë mjaft e mirë për të luftuar barërat e këqija dhe mund të mbytet pemët ngjitur.

Përhapja. Shumica e akacieve mund të rriten nga farat. Hidhet ujë të valë mbi farat dhe lihen ashtu për 12-24 orë. Nëse nuk janë fryrë dhe pas kësaj kohe, pritet pak fara me thikë dhe njomet përsëri.

Ikan, Pema e patates (Solanum elaeagnifolium)

Ikani rritet si perime nga populli Idatcha i Beninit për gjethe dhe fruta të rinj. Shitet edhe nëpër markete atje. Kjo specie është vendase në Amerikat tropikale por është natyralizuar në Afrikë ku është marrë në kultivim si perime. E rritur gjithashtu për frutat e saj të ngrënshme (përdoret si perime) në Azinë tropikale. Ashtu si shumë anëtarë të kësaj gjinie, gjethet përmbajnë solaninë toksike dhe ndoshta alkaloide të

tjera helmuese dhe duhet të konsumohet me kujdes nga njerëzit jashtë Beninit. Në fakt, të paralizmëruars e ka raportime se gjethet mund të shkaktojnë abort.

Familja: Solanaceae. Forma: Pemë e vogël me gjelbërim të përherëshëm.

Klima dhe toka: Deri në 1500 m lartësi në diell deri në hije të pjesshme.

Përdoret si perime dhe përdorime të tjera. Manaferrat raportohen si toksikë, por gatohen dhe hahen në Azinë tropikale. Përhapja. Shumohet me farë.

Kol Banda, Pema e Marules (Pisonia grandis)

Një nga perimet më të konsumuara në Indonezi, Kol Banda është një ushqim i rëndësishëm edhe në Filipine. Eshte kultivuar në Indi dhe Azinë Juglindore si një kulturë gjethesh dhe një specie shumë ushqyese për mangësi të dietës industriale.

Familja: Nyctaginaceae. Forma: Pemë mesatare me gjelbërim të përherëshëm.

Origjina: Një specie bregdetare e gjetur nga Afrika Lindore përmes Azia Juglindore, Guinea e Re, Australia dhe Ishujt e Paqësorit.

Klima dhe toka: Ultësira tropikale, të lagështa, plot diell, në rritje në atolet e rërës dhe koraleve.

Përdoret si perime dhe përdorime të tjera. Gjethet e reja përdoren të papërpunuara dhe të ziera. Ka edhe përdorime medicinale. Mbillet si brez mbrojtës së erës, gardh dhe bimë mulch.

Vlera ushqyese. Shumë e lartë në fibra, kalcium dhe magnez. Është ndër dhjetë llojet më të mira për magnezin.

Këshilla në rritje. Copized për prodhimin e gjetheve dhe rritur si një gardh ushqimor. Gjethet me ngjyrë më të çelur të femrës bimët (nganjëherë quhen "Alba") preferohen mbi ato të meshkujt. Frutat ngjiten tek zogjtë dhe kafshët e tjera, dhe munda ngatërrojnë ato aq sa të jenë vdekjeprurëse.

Përhapja. Si një perime e rritur kryesisht nga copat e forma të zgjedhura femërore ("Alba" e ndoshta të tjera), por mund të rritet edhe nga fara.

Lëmpjeta kineze (Rumex usambarensis)

Një shumëllojshmëri e mad-

he e llojeve të Rumex rriten si perime në zonat e buta, tropikale dhe klimat subarkitike, duke përfshirë lëmpjetë e kopshtit. Kjo specie gjysmë drunore, duke arritur deri me lartësi 4.5 m, kultivohet si perime në Republikën Demokratike të Kongos. Shija është thartë dhe disi i kripur. Familja: Polygonaceae. Forma: Shkurre gjysmë drunore. Origjina: Afrika Qendrore.

Klima dhe toka: tropikët e lagësht, ultësira dhe malësi deri në 2500 m, në diell ose hije të pjesshme

Perime dhe përdorime të tjera. Gjethet dhe kërcelli hahen të papërpunuara ose të gatuar.

Cha Om, Akacie me hudhër (Senegalia pennata)

(Senegalia pennata), Som poi (Senegalia rugata) Të dyja speciet rriten si perime me gjethe në Azinë Juglindore. S. Pennata nganjëherë quhet akacie e hudhër për shkak të aromës së fortë të gjetheve, të cilat kanë shijën e hudhërës, kripës, ëmbëlsinës dhe peshkun. S. rugata një shije të thartë si tamarind. Të dyja speciet ishin më parë në gjinia Acacia.

Familja: Fabaceae. Forma: S. pennata dhe S. rugata janë pemë të vogla me gjemba të cilat mund të kacaviren ose të ngjiten edhe si hardhi.

Origjina: S. pennata është vendas nga India përmes Azisë Juglindore deri në Australi Veriore. S. rugata është vendas në shumicën e atyre vendeve.

Klima dhe Tokat: Ultësira të lagështa. S. pennata rritet deri në 1500 m lartësi, ndërsa S. rugata rritet nga 50-1050 m.

Perime dhe përdorime të tjera. Gjethet e reja të gatuar. Frutat dhe bishtajat e S. rugata gatohen gjithashtu si perime. Bishtajat e S. rugata tregtohet në vend për t'u përdorur si sapun.

Të ushqyerit. S. pennata është shumë i pasur me fibra dhe hekur dhe i lartë në zink. S. rugata është jashtëzakonisht i lartë në zink dhe shumë i lartë në fibra. S. rugata është një nga dhjetë speciet



kryesore të zinkut.

Këshilla në rritje. Të dy speciet fiksojnë azotin. S. pennata ndonjëherë menaxhohet si një gardh. Fidanet e kësaj specie mund të korren kur janë rritur fuqishëm, dhe gjembat në fidanet e reja janë të buta dhe mund të gatohen dhe hahen. Në situata dhe vende të veçanta ajo mund të sillet si bari i keq. Shumë kultivues kanë raportuar se S. pennata mund të jetë shumë bar i keq dhe të vështira për t'u çrënjësuar. Përhapja. Shumica e akacieve mund të

(Vijon në faqen 15)

KËNDI I EKSPERTIT

Drurët dhe pemët me gjethe të ngrënshme

(Vijon nga faqja 14)

rriten nga farat.

Katuk (Sauropus androgynus).

Lulet e vogla të bimës me gjethe të ëmbla (me mirësjellje të Evelyn Avila)

Katuk, i njohur gjithashtu si shkurre me gjethe të ëmbla, është ndër zarzavatet e mia të preferuara nga pemët dhe shkurret. Ata kanë një aromë vërtet arra/bizele dhe prodhohen me bollëk nga bimët. Gjethet janë gjithashtu të pasura me ushqime, veçanërisht për sa i përket proteinave, hekurit, kalciumit dhe vitaminave A dhe C. Gjithashtu, majat e degëve të reja hahen shpesh dhe ato quhen asparagus tropikal.

Sauropus androgynus, i njohur gjithashtu si katuk, gooseberry yll ose gjethe e ëmbël, është një kaçubë e rritur në disa rajone tropikale si një perime me gjethe. Kërcenjtë e tij të shumtë të drejtë mund të arrijnë 2.5 metra lartësi dhe të mbajnë gjethe ovale jeshile të errët 5-6 cm të gjata. Është një burim i mirë i vitaminës K. Megjithatë, një studim ka sugjeruar se konsumimi i tepërt i gjetheve të lëngshme Katuk (për shkak të popullaritetit të tij për kontrollin e peshës trupore në Tajvan në mesin e viteve '90) mund të shkaktojë dëmtim të mushkërive, për shkak të përqendrimit e tij të larta të alkaloidit papaverinë.

Ai gjithashtu ka nivel të lartë të karotenoideve të provitaminës A, veçanërisht në gjethet e sapovjelura, si dhe nivele të larta të vitaminave B dhe C, proteinave dhe mineraleve. Sa më shumë të piqen gjethet, aq më e lartë është përmbajtja e lëndëve ushqyese të gjetheve. Sauropus është një burim i mirë i β-karotenit. α- dhe β-karotenet metabolizohen pjesërisht në vitaminë A. Është e pasur me vitaminë C, duke siguruar më shumë se 288% të vlerës ditore (DV) për 100 g, dhe të pasura me hekur (23% DV) dhe zink (10% DV). Megjithatë, nivelet e larta të polifenoleve pengojnë përthithjen e hekurit dhe zinkut.

Është një nga perimet me gjethe më të njohura në Azinë Jugore dhe Juglindore dhe shquhet për rendimentet e larta dhe shijen. Në Indonezi, lulet, gjethet dhe frutat e vogla ngjyrë vjollce të Sauropus androgynus janë konsumuar dhe përdorur tradicionalisht që nga kohërat e lashta nga grupet etnike Javanese dhe Sundaneze si ilaç alternativ në një formë Jamu (përgatitje tradicionale e lindur në ishullin Java, e formuluar fillimisht nga javanezët) për të përmirësuar qarkullimin e qumështit të gjirit të bllokuar për nënat që ushqehen me gj. Në Malajzi, zakonisht skuqet me vezë ose aquge të thata. Në Vietnam, majat e xhirimit janë shitur në kuzhinë dhe janë përdorur në mënyrë të ngjashme si shpargu; vendasit zakonisht e gatujnë me mish gaforre, derri të grirë ose karkaleca të thata për të bërë një supë. Gjethet

janë të sigurta për t'u ngrënë në sasi të mëdha vetëm pasi të jenë gatuar pasi nxehtësia duket se e denatyrton toksinën.

Është i zakonshëm në pyjet me gjelbërim të përhershëm dhe kultivohet deri në 1300 m

Katuku është i mirë për tokat e lagështa, toleron pak hije (është një shkurre e xhunglës së poshtme) dhe rrënjët mirë në ujë. I pëlqen nxehtësia e tropikëve, por mund të rritet dhe në një serrë.

Pema e Hithrës.

Urtigão, Kruajtja e lopës (Urera baccifera) Kjo është një bimë tipike e tropikëve të nxehtë dhe të lagësht amerikanë, e gjetur nga Meksika në Peru dhe Argjentinë. Kjo "pemë hithre" prodhon një pickim shumë të dhimbshëm kur preket. Dhimbja është shumë më e fuqishme se ajo e hithrës (Urtica dioica) dhe zgjat disa ditë. Në Belize folësit kreole-anglisht e quajnë atë Lopë-Kruajtje, dhe nëse e preknë do ta kuptoni pse, sepse e gjithë bima është e mbuluar me qime thumbuese. Në Jukatana ata e quajnë shpesh Ortiga, që është një emër që u jepet të gjitha llojeve të bimëve me



qime thumbuese. Gjethet e gatuar janë një perime e njohur në Brazil, ku kultivohet nga disa kopshtarë si kulturë ushqimore.

Familja: Urticaceae Forma: Shkurre deri në 6 m të larta.

Origjina: Amerikat tropikale. Klima dhe toka: tropikët e lagësht të ulët, por edhe në rritje 1500 m ose më shumë kur mbillen. Dielli në hije.

Perime dhe përdorime të tjera. Gjethet e gatuar mirë janë një perime të shijshme. Frutat e vogla dhe të ëmbla të bardha hahen gjithashtu. Rritet gjithashtu si një kulturë e vogël fibrash. Kjo specie ka shumë përdorime medicinale. Përbërja e gjetheve (në bazë të thatë): Përmbajtja e proteinave 23%, Ca 5%, Mg 0,54%, Mn 0,0072%, P 0,27%, Fe 0,0209%, Na 0,0108%, K 3,1%, Cu 0,0008%, Zn 0,0039%, S 0,27%, B 0,0053%. Duke theksuar nivelet e proteinave, hekurit dhe borit. Gjethet e saj janë po aq të shijshme dhe premtuese sa ato të Urera aurantiaca, por ato janë më të mëdha. Megjithatë, duhet theksuar se ka ndryshueshmëri të madhe dhe disa bimë kanë gjethe dhe degë më të mprehta se të tjerat.

Këshilla në rritje. Kujdes nga qimet thumbuese! Ndonjëherë përdoret si një gardh i gjallë. Cungishti shumë mirë. Bimë si mashkull ashtu edhe femër nevojiten për prodhimin e frutave. Përhapja. Rritet nga copat e gjalla dhe fara.

Ndole, gjethe e hidhur e ëmbël (Vernonia hymenolepis)

Kultivuar komercialisht dhe kopshte shtëpiake në Kamerundhe Nigeria. Rritur në ferma intensive të ujtura në Benin. Gjethet e ngrira eksportohen nga rajoni në Afrikë në tregjet në Evropë. Format shtëpiake janë shumë më pak të hidhur se speciet e egra, duke demonstruar se fermerët në rajoni kanë punuar për shumë vite për të përmirësuar këtë perime drunore. Tani është rritur komercialisht nga emigrantët fermerë aziatikë në Florida, SHBA, duke treguar se kjo po bëhet një perime me rëndësi globale.

Familja: Asteraceae. Forma: Shkurre ose pemë e vogël. Origjina: Afrika tropikale.

Klima dhe toka: diell i plotë. Tolerant ndaj një game të gjerë të tokave. Vërtet një specie e malësive tropikale, që preferon lartësitë nga 1400-3000m, megjithëse mund të rritet në lartësi më të ulëta. Kërkon të paktën 840 mm reshje vjetore. Nuk i pëlqen thatësira dhe duhet të ujitet në stinët e thata. Mban mirë pas ngricës.

Perime dhe përdorime të tjera. Gjethet e reja përdoren të gatuar. Ata ndonjëherë fërkojnë për të hequr hidhërimin. Zihet për 5 minuta me gur gëlqeror është një teknikë

tjetër.

Të ushqyerit. Shumë e lartë në zink; të larta në kalcium dhe hekur.

Këshilla në rritje. Rritet si një mbrojtje rreth shtëpisë ose me lartësi 5-10 cm. Hapësira në 20x30cm ose 75x75cm. Rritet lehtësisht nga farat. Forma superior mund të përhapet me copa të gjalla, me të paktën 4 sytha të çelur çdo prerje, dhe mbjellje në një kënd të pjerrët. Përhapja. Rritur nga farat dhe prerjet e drurit të fortë.

Pema spinaq. Chaya (familja Cnidoscopus).

Cnidoscopus aconitifolius, i njohur zakonisht si chaya, spinaqi i pemës ose pema e spinaqit, është një kaçubë shumëvjeçare e madhe, me rritje të shpejtë dhe me gjethe që besohet të ketë origjinën në Gadishullin Jukatana të Meksikës. Epiteti specifik, aconitifolius, do të thotë "gjethe të ngjashme me Aconitum". Ka kërcell të shijshëm që nxjerrin një lëng qumështi kur pritet.

Bima mund të rritet deri në 6 metra e lartë, por zakonisht krasitet në afërsisht 2 metra për korrije më të lehtë të gjetheve. Është një perime me gjethe, popullore në kuzhinat meksikane dhe të Amerikës Qendrore, e ngjashme me spinaqin. Lulet e bardha lindin në një panik terminal të mbajtur lart mbi gjethe.

Gjethet duhet të gatohen përpara se të hahen, pasi gjethet e papërpunuara përmbajnë një përmbajtje të lartë të acidit hidrociyanik toksik. Mund të hahen deri në pesë gjethe të papërpunuara në ditë. Për t'u ngrënë në mënyrë të sigurt, koha e nevojshme e gatimit është 5-15 minuta, me 20 minuta që rekomandohen më shpesh në receta dhe nuk duhet të gatuhet në enë gatimi prej alumini.

Disa varietete kanë qime thumbuese dhe kërkojnë doreza për korrije. Gatimi shkatërron qimet thumbuese si dhe toksinat që gjenden në bimën e papërpunuar. Chaya është një nga perimet jeshile më produktive.

Chaya është një burim i mirë i proteinave, vitaminave, kalciumit dhe hekurit dhe është gjithashtu një burim i pasur antioksidantësh, megjithatë, gjethet e papërpunuara të çajit janë toksike pasi përmbajnë një glukozid që mund të çlirojë cianid toksik. Gatimi është thelbësor para konsumimit për të çaktivizuar përbërësit toksikë. Në këtë, chaya është e ngjashme me kassava, e cila gjithashtu përmban glikozide hidrociyanike toksike dhe duhet të gatuhet para se të hahet. Gatimi në enë alumini mund të rezultojë në një lëng toksik, duke shkaktuar diarje, kështu që enët e gatimit prej alumini duhet të shmangen.

Gjethet e reja të çajës dhe majat e trasha dhe të buta të kërcellit priten dhe zihen si spinaq. Është një perime e shijshme dhe është jashtëzakonisht e lartë në proteina, kalcium, hekur dhe vitaminë A. Në fakt, nivelet e lëndëve ushqyese të gjetheve të çajës janë dy deri në trefish më të mëdha se çdo perime tjetër me gjethe jeshile me bazë tokësore. Gjethet e çajës kanë një efekt të mundshëm antidiabetik.

Tradicionalisht, gjethet zhyten dhe ziejnë për 20 minuta dhe më pas shërbehen me vaj ose gjalpë. Gatimi për 20 minuta ose më shumë do t'i bëjë gjethet të sigurta për t'u ngrënë. Lëngu ose uji në të cilin janë gatuar gjethet mund të jetë gjithashtu i sigurt për konsum, pasi cianidi avullohet si cianid hidrogjeni (HCN) gjatë gatimit.

Kjo është një tjetër zgjedhje shumë ushqyese, që të kujton spinaqin dhe çaja duhet të gatuhet (jo në alumin, me të cilën duhet të jemi të kujdesshëm gjithsesi) pasi është toksike e papërpunuar, jo ndryshe nga fasulet, pula dhe patatet. (Nuk ka nevojë të kesh frikë!) Janë të shkëlqyera në vezë, zierje, oriz, pica dhe në çdo mënyrë që mund të vijë spinaqi.

Hibiscus (veçanërisht, Hibiscus acetosella).

Ka disa anëtarë të klanit të hibiscusit që kanë gjethe të ngrënshme. Më pëlqejnë bamjet për perimet, me të cilat jam rritur me gumbo dhe si pjatë anësore të skuqura, por hibiscusi im i preferuar për gjethe është hibisku i boronicës së kuqe, i

cili ka gjethe të kuqe të errëta që japin një shije të butë të thartë, a la boronicë dhe i jep ngjyrë të mrekullueshme sallatave. Lulet mund të përdoren gjithashtu për të bërë limonatë të zbukuruar.

Hibiscus acetosella, hibiscus i boronicës së kuqe ose rozmallo afrikan, është një bimë me lule e familjes Malvaceae. Epiteti acetosella është me origjinë latine dhe është zvogëlues i emrit latin për lëpjetë, i cili vjen nga shija e thartë që përjetohet kur hanë gjethet e reja të të dy bimëve. Është një nga rreth 200-300 speciet që shihen në rajonet subtropikale dhe tropikale. Në kontrast me hibiskusin tropikal, hibiskusi i fortë mund të tolerojë kushte më të ftohta, është më energjik, më jetëgjatë dhe ka lule më të mëdha. Në klimat më të ftohta, Hibiscus acetosella është lehtësisht njëvjeçare, por shpesh konsiderohet si një bimë shumëvjeçare në disa zona. Gjatë një sezoni, bima mund të rritet 90-170 cm e lartë dhe 75 cm e gjerë si një nënshkurre. Gjethja e hibiscusit të boronicës së kuqe është e ngjashme me atë të panjave japoneze. Ajo ka gjethe dykuqesh të cilat ndryshojnë në formë nga 3-5 lobe në të palobuara ose të pandara në gjethet e sipërme të bimës dhe në përgjithësi kanë madhësinë e dorës së një fëmije të vogël, rreth 10x10 cm. Ato priten të jenë të alternuara, të thjeshta dhe të prera thellë me skaje të forta ose të dhëmbëzuara. Ngjyra e gjetheve vërehet si një ngjyrë gështenj e errët deri në një pamje të kuqe/jeshile të njollosur. Stipulat janë lineare, të matura afërsisht 1.5 cm në gjatësi. Të dyja, kërcenjtë dhe gjethet (3-11 cm të gjata) janë të lëmuara ose përgjithësisht pa qime.

Hibiskusi i boronicës së kuqe është më së shumti i njohur për gjethet e reja pak të tharta ose të këndshme të tharta, të cilat zakonisht përdoren si perime, të gjalla ose të gatuar. Në Amerikën e Jugut, gjethet përdoren me masë në sallata dhe të skuqura. Gjethet hahen në sasi të vogla për shkak të përmbajtjes së acidit dhe për shkak se ato janë mucilaginoze. Gjethet e hibiscusit të boronicës së kuqe gjithashtu kontribuojnë në dekorimin e pjatave të ndryshme pasi ato ruajnë ngjyrën e tyre pasi të jenë gatuar.

Lulet përdoren për të bërë çajra ose pije të tjera ku ato kontribuojnë në ngjyrë dhe jo në shije. Në Amerikën Qendrore lulet kombinohen me akull, sheqer, limon ose lëng limoni dhe ujë për të bërë një limonatë të purpur.

Bimët rriten lehtësisht dhe unë i rrënjës vazhdimisht copat e prera në shishe me ujë për të zgjeruar numrin e bimëve në kopsht. Ai gjithashtu vetëmbjell lehtësisht dhe fuqishëm. Ato mund të arrijnë deri në rreth dy metra dhe do të bëhen të dendura nëse krasiten rregullisht. Ata pëlqejnë diellin e plotë, por mund të përballen me pak hije, preferojnë tokë pak acid dhe tolerojnë pak thatësi.

Pema e kauçukut (Eucommia ulmoides).

Eucommia ulmoides është një specie e pemëve të vogla vendase në Kinë. I përket familjes monotipike Eucommiaceae. Konsiderohet e pambrojtur në natyrë, por kultivohet gjerësisht në Kinë për lëvoren e saj dhe vlerësohet shumë në herbologji si mjekësia tradicionale kineze. Siç sugjeron emri, goma në fakt mund të bëhet nga kjo pemë, por ajo nuk përdoret gjerësisht pasi procesi i nxjerrjes është shumë i ndërlikuar për ta bërë atë ekonomikisht të qëndrueshme. Është një pemë e mirë urbane, që nuk kërkon ndonjë kujdes të madh dhe toleron ndotjen e ajrit, por është gjithashtu një zgjedhje çuditërisht e mirë për një peizazh të ngrënshëm, sepse është mjaft tërheqës dhe gjethet e saj janë gjithashtu të ngrënshme. Është një nga 50 barishtet themelore të përdorura në herbologjinë kineze, ku quhet dùzhòng. Gjethet kanë shije kur përtpen si të përtpësh çamçakëz me shije hithre. Koha më e mirë për të korur gjethet për të ngrënë është në fillim të pranverës kur gjethet sapo dalin. Më vonë në sezonin e rritjes, gjethet forcohen dhe bëhen më të hidhura. Këshilla kryesore: Nëse krasitni pjesë të bimës gjatë sezonit të rritjes, kjo do të nxisë rritjen e re në mënyrë që të mund të mbani një burim gjetthesh të freskëta.

Ndërkaq duhet të tregohet kujdes jo vetëm për këtë bimë por kur hani bimë të egra dhe bimë me të cilat nuk jeni njohur, se ndonëse këto bimë janë përdorur për shekuj në kuzhinë nga disa, si me çdo bimë që konsumojmë, ia vlen të bëni fillimisht kërkimin tuaj. Për shembull, ka disa raporte për toksicitet me lulet e limonit dhe gjethet e manit, por shumë njerëz nuk raportojnë fare probleme. Ne sigurisht kemi pirë çaj nga lule Lime për dekada pa efekte negative.

Eucommia ulmoides rritet në rreth 15 m e lartë. Gjethet janë gjethe të ngrënshme, të renditura në mënyrë alternative, vezake të thjeshta, me majë të mprehtë, 8-16 cm të gjata dhe me buzë të dhëmbëzuara. Nëse një gjethe griset, fijet e lateksit që dalin nga damarët e gjetheve ngurtësohen në gomë dhe mbajnë të dy pjesët e gjetheve së bashku. Lulëzohet nga marsi deri në maj. Lulet nuk bien në sy, të vogla dhe të gjelbëra; fruti, nga qershori deri në nëntor, është një samara me krahë me një farë, shumë e ngjashme me një samara të elmës në pamje, 2-3 cm e gjatë dhe 1-2 cm e gjerë.

Kjo pemë gjithashtu mbillet herë pas here në kopshte botanike dhe kopshte të tjera në Evropë, Amerikën e Veriut dhe gjetkë, duke qenë me interes si e vetmja pemë tolerante ndaj të ftohtit (në të paktën -30°C) që prodhon gomë. Fosilet e specieve të tjera Eucommia janë gjetur në depozitat e qymyrit kafë 10 deri në 35 milionë vjeçare në Evropën Qendrore dhe gjerësisht në Amerikën e Veriut, gjë që tregon se gjinia kishte një gamë shumë më të gjerë në të kaluarën.

Kredi Agrobiznes 

A mund të blej makineri dhe
pajisje të reja bujqësore?

*SIGURISHT,
BËHET!*



 **CREDINS bank**

www.bankacredins.com

Tel.: +355 4 53 53 000

