



Statistikat Globale të Sektorit të Ullirit

Aulona Veizi, Drejtore e Grupit Vendor të Veprimt (GVV), VJONA, Vlorë

Faqe 2



- Intervista - Rritja dyshifrore e eksporteve bujqësore

Faqe 5



Vera shqiptare në "Raisin", platformën më të madhe globale për verën natyrale

Faqe 7



AGROBIZNESI

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



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

15-ditëshi i parë i muajit maj 2025

Viti i shtatëmbëdhjetë i botimit - Nr. 509
Çmimi 125 lekë

E përdryjavshme e pavarur

KËRKESAT THEMELORE PËR BIMËT AROMATIKE DHE MJEKËSORE (BAM) SI TË PËRGATITENI PËR EKSPORT NË BE

Organizata e Kombeve të Bashkuara për Zhvillim Industrial (UNIDO), përmes Programit Global për Cilësi dhe Standarde (GQSP), të mbështetur nga Qeveria Zvicerane përmes Sekretariatit Shtetëror për Çështjet Ekonomike (SECO), po mbështet fermerët dhe ndërmarrjet e vogla e të mesme (NVM) në përmbushjen e standardeve të kërkuara, duke lehtësuar aksesin e tyre në tregjet evropiane dhe ndërkombëtare



Platforma digjitale që zbulon Tiranën rurale përmes ushqimit



Faqe 7

INFLACION

Frutat tropikale erdhën më shumë dhe më lirë!
- Çmimi mesatar për 3-mujorin e parë të vitit 2025 ishte 81.4 lekë/kg



Faqe 7

BUJQËSI

Portal Sektorial për Eksportet - Kërkesat e Këshillit të Investimeve: Strategji kundër ekonomisë informale



Faqe 7

BLETARI

Me rastin e 30 Marsit "Dita Botërore e Apiterapisë" do të përshkruajm një ndër produktet më të konsumuara të bletëve: Mjalti si ushqim i fëmijëve dhe vlerat e tij në sëmundjet e sistemit të frymëmarrjes

Faqe 4

TEMA TË DITËS

- Blegtorja, interes i lartë për subvencionet, mbi 3200 fermerë kanë aplikuar në skemat mbështetëse Fq.6
- Dita Ndërkombëtare e Shëndetit të Bimëve, Shqipëria i bashkohet fushatës PlantHealth4Life Fq.6
- Turizmi "blu" në Sarandë - 109 mjete të vogla lundrimi në shërbim të turistëve Fq.11
- Plan i ri menaxhimi për parkun natyror "Bredhi i Sotirës" Fq.11
- Bimët që zbukurojnë trupin e njeriut - Prof. As. Dr. Eqrem Meçollari Fq.13

ULLISHTARI

Statistikat Globale të Sektorit të Ullirit

Aulona Veizi, Drejtore e Grupit Vendor të Veprimit (GVV), VJONA, Vlorë

Këtu do të gjeni një përmbledhje të statistikave më të fundit të sektorit të vajit të ullirit (IOC -Këshilli Ndërkombëtar i Ullirit, organizata e vetme ndërqeveritare në botë që bashkon të gjithë aktorët e përfshirë në prodhimin dhe konsumimin e vajit të ullirit dhe ullinjve të tryezës), duke përfshirë një përditësim mbi çmimet e vajit të ullirit, tendencat në tregtinë ndërkombëtare të vajit të ullirit dhe ullinjve të tryezës, si dhe çmimet e prodhuesve për vajin e ullirit. iooc@internationaloliveoil.org

Konsumi për frymë i vajit të ullirit

Konsumi për frymë i vajit të ullirit në disa nga tregjet kryesore importuese mbetet shumë më pak se 2 kg/vit. Japonia dhe Brazili regjistrojnë secili vetëm 0.4 kg/person, ndërsa Shtetet e Bashkuara arrijnë 1.1 kg dhe Kanadaja 1.2 kg. Në rastin e Kinës, konsumi është i papërfillshëm në raport me madhësinë e popullsisë së saj.

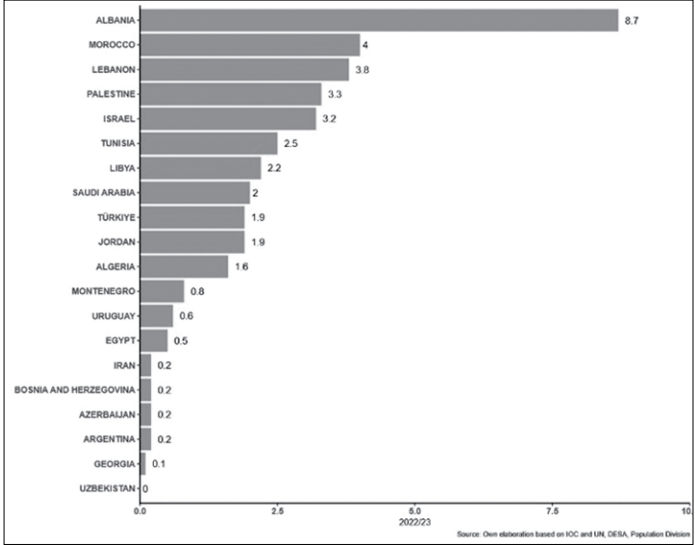
Tabela 1 - Konsumi për frymë i vajit të ullirit në disa tregje kryesore importuese.

Shteti	Konsumi/banor, 2022/2023 (kg)	Popullata 2023 (1000)	Popullata rurale 2023 (%)
Kanada	1.2	40097.8	17.8
USA	1.1	334914.9	16.5
Japoni	0.4	124516.6	8
Brazil	0.4	211140.7	12.6
Kina	0	1410710	35.3

<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#figures>

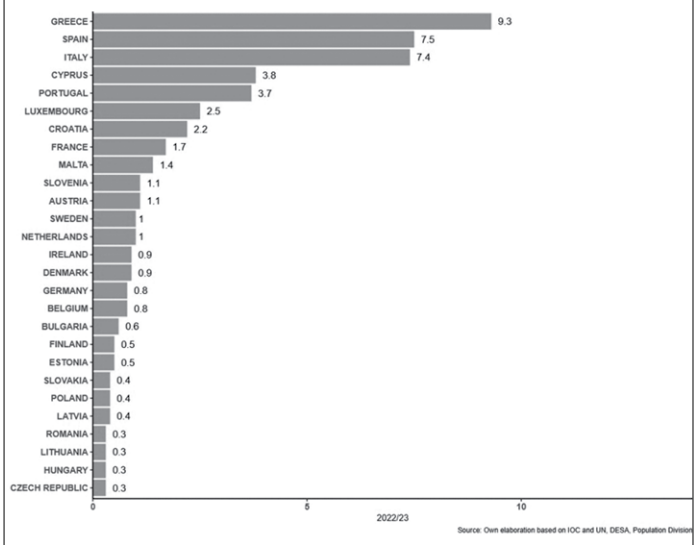
Në vitin 2022/23, ndër vendet anëtare të IOC me konsum për frymë mbi 3 kg, spikat Shqipëria me 8.7 kg, e ndjekur nga Maroku (4.0 kg), Libani (3.8 kg), Palestina (3.3 kg) dhe Izraeli (3.2 kg).

Grafiku 1 - Konsumi për frymë i vajit të ullirit për fushatë (në kg) në vendet anëtare të IOC.



Në vendet e BE-së, Greqia (9.3 kg), Spanja (7.5 kg), Italia (7.4 kg), Qipro (3.8 kg) dhe Portugalia (3.7 kg) regjistruan të gjitha nivele konsumi për frymë mbi 3 kg.

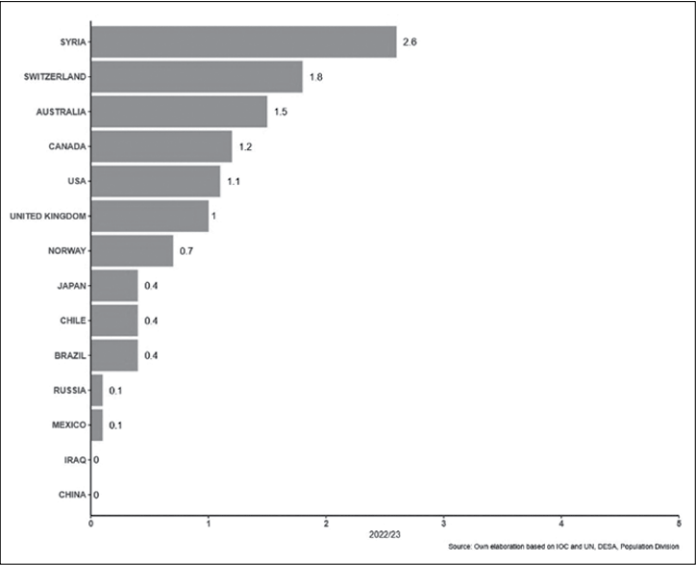
Grafiku 2 - Konsumi për frymë i vajit të ullirit për vit kulturor (në kg) në vendet e BE-së.



Ndër vendet jo-anëtare, Siria regjistroi konsumin më të lartë/ frymë, me një vlerësim prej 2.6 kg. Ndërkohë, nivelet e ulëta të konsumit vazhdojnë të mbeten në disa nga tregjet më të mëdha

importuese: Japonia dhe Brazili me nga 0.4 kg, Shtetet e Bashkuara me 1.1 kg dhe Kanadaja me 1.2 kg – të gjitha duke treguar një potencial të konsiderueshëm për rritje. Popullsia e kombinuar e këtyre katër vendeve tejkalon 710 milionë banorë. Një tjetër treg potencial për rritje është Kina, me një popullsi të vlerësuar mbi 1.4 miliardë njerëz dhe konsum mesatar prej rreth 53,000 tonësh.

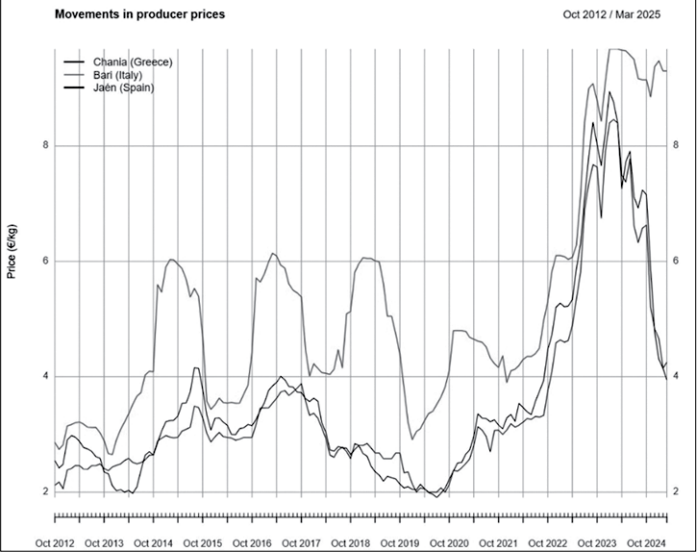
Grafiku 3 - Konsumi për frymë i vajit të ullirit për fushatë (në kg) në disa vende jo-anëtare.



Çmimet

Sa i përket çmimeve të prodhuesve për vajin ekstra të virgjër të ullirit, shifrat për javën parafundit të marsit tregojnë se në Jaén (Spanjë), çmimet ishin €382.0/100 kg – 55% më të ulëta krahasuar me të njëjtën javë të vitit të kaluar. Në Bari (Itali), çmimet arritën në €930/100 kg (-4%), dhe në Kreta (Greqi), €425/100 kg (-49%).

Grafiku 4 - Tendencat mujore të çmimeve për vajin ekstra të virgjër të ullirit në origjinë.



Importet

Importet e vajit të ullirit në disa tregje kryesore u rritën me 1.7% midis tetorit 2024 dhe janarit 2025, krahasuar me të njëjtën periudhë të vitit kulturor 2023/24. Vërehet një rimëkëmbje e dukshme në volumin e importeve nga Australia, Kanadaja dhe Kina.

Tabela 2 - Importet e vajit të ullirit në disa tregje kryesore. Vëllimi në ton.

	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024	2024/2025	Average	%Variation Rates
AUSTRALIA	10862	10247	11001	10266	11297	6333	11315	10189	↑78.7
BRAZIL	29470	36000	42756	31575	38885	25770	20966	32203	↓-18.6
CANADA	15873	16510	21846	13889	17934	15234	17545	16976	↑15.2
CHINA	17501	18518	18590	19020	18610	5454	10034	15389	↑84
JAPAN	20529	21463	18847	21402	16981	11394	9556	17168	↓-16.1
USA	113076	104520	134111	106948	122974	109067	109415	114302	↑0.3
Extra-EU	46912	49713	64067	49269	54807	58610	56924	54329	↓-2.9
Total	254224	256972	311218	252370	281487	231862	235756	260556	↑1.7

<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#figures>

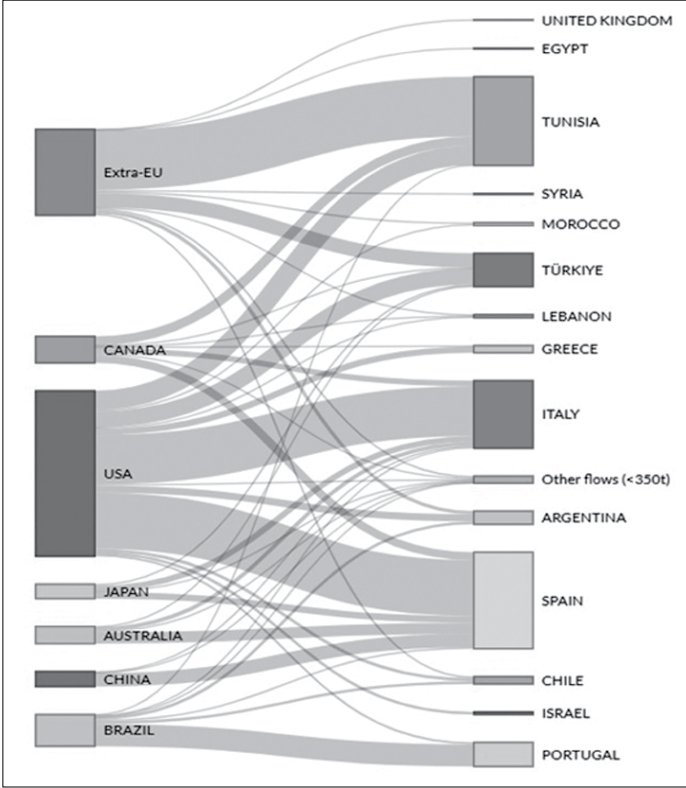
Vendet kryesore eksportuese ishin Spanja, që përfaqësonte 27.1% të totalit, e ndjekur nga Tunizia (24.9%), Italia (19.0%), Portugalia (6.9%), Turqia (9.5%) dhe Argjentina (3.7%).

Tabela 3 - Vendet partnere. Vëllimi në ton.

	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024	2024/2025	%Share	%Variation rates
SPAIN	84739	90414	82248	87240	93335	64732	63814	27.1	↓-1.4
TUNISIA	47358	53263	89552	56955	56179	45029	58713	24.9	↑30.4
ITALY	57884	44942	58258	48675	57773	47230	44703	19.0	↓-5.4
PORTUGAL	20494	29212	36565	22992	26785	17071	16165	6.9	↓-5.3
ARGENTINA	6897	10607	12015	11395	10828	13893	8825	3.7	↓-36.5
TÜRKIYE	11034	7431	10032	7900	18419	13365	22286	9.5	↑66.7
CHILE	6341	4934	7923	6128	3747	7890	5090	2.2	↓-35.5
GREECE	6069	5083	4976	5110	5245	4468	5302	2.2	↑18.7
MOROCCO	5857	4494	3783	1777	2103	2326	2091	0.9	↓-10.1
ISRAEL	302	891	529	825	950	1026	1842	0.8	↑79.5
LEBANON	957	1108	1149	611	1623	1847	2535	1.1	↑37.2
Others	6292	4593	4189	2761	4501	12983	4390	1.9	↓-66.2
Total	254224	256972	311218	252370	281487	231862	235756	100.0	↑1.7

<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#figures>

Grafiku 5 - Flukset e importit midis shteteve të zgjedhura kryesore importuese dhe vendeve partnere.



<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#figures>

Tabela 4. Viti i prodhimit 2024 / 25 - Bilanci i vlerësuar (1 tetor 2024 - 30 shtator 2025) ne 1000 ton

	Prodhim	Import	Konsum	Eksport
Albania	30	0.5	25	4
Algeria	85	0	90.5	0
Argentina	32	0.5	7.5	25
Australia	20	33	51.5	2
Brazil	0	95	95	0
Kanada	0	54	54.5	0
Kili	22.5	3	9	16.5
Kina	9	44	53	0
Egjipt	40	2	41	1
USA	10	398	398	10
Iran	16	1.5	15	1
Izrael	15	10	33.5	0
Japoni	0	58	58	0
Jordani	27	0	23.5	4
Liban	19	0	14.5	4.5
Libi	16	0	15.5	0
Marok	90	30	140	3
Meksik	0	12	13	0
Palestine	22	0	16.5	4
Rusi	0	16	16	0
Siri	105	0	58.5	38
Tunizi	340	0	30	310
Turqi	450	0	200	150
Te tjera	52	234.5	279	5.5

(Vijon në faqen 7)

SI TË PËRGATITENI PËR EKSPORT NË BE

Organizata e Kombeve të Bashkuara për Zhvillim Industrial (UNIDO), përmes Programit Global për Cilësi dhe Standarde (GQSP), të mbështetur nga Qeveria Zvicerane përmes Sekretariatit Shtetëror për Çështjet Ekonomike (SECO), po mbështet fermerët dhe ndërmarrjet e vogla e të mesme (NVM) në përmbushjen e standardeve të kërkuara, duke lehtësuar aksesin e tyre në tregjet evropiane dhe ndërkombëtare

Për kë është ky artikull?

- **Fermerë**
 - Që kultivojnë bimë aromatike dhe mjekësore (BAM)
 - Të interesuar për standarde, cilësi dhe certifikime
- **Grumbullues dhe eksportues**
 - Që mbledhin dhe përgatisin BAM për tregjet ndërkombëtare
 - Që kërkojnë të hyjnë ose të rrisin eksportin në Bashkimin Evropian (BE)
- **Qëllimi i tyre:**

Të kuptojnë qartë **çfarë kërkojnë blerësit e BE-së**, si dhe **si të përmbushin kriteret** për t'u kualifikuar për eksport.

1. Kuadri ligjor dhe kërkesat e BE-së

BE ka standarde të qarta dhe gjithnjë e më strikte për importin e produkteve ushqimore, përfshirë BAM të freskëta dhe të thata. Këto përfshijnë:

- **Kontrolle mbi ndotësit** (metale të rënda, mykotoksina, alkaloidë pirolizidine)
- **Mbetjet e pesticideve (MRL)** – niveli maksimal i lejuar është shpesh më i ulët se standardet kombëtare
- **Standardet për higjienën ushqimore**, trupat e huaj dhe rreziqet mikrobiologjike
- **Certifikimi fitosanitar** dhe kontrolli i dëmtuesve

Në rast mospërputhjeje, eksportet mund të ndalohen përkohësisht përmes Sistemit RASFF dhe futjes së vendit në listën e kontrolleve të shtuara.

2. Certifikimet e kërkuara nga tregu

Edhe kur nuk janë të detyrueshme ligjërisht, **certifikimet private dhe vullnetare janë shpesh të domosdoshme për hyrjen në treg:**

- **GLOBALG.A.P** – për praktika të sigurta bujqësore
- **Certifikimi organik i BE-së**
- **Standardet e supermarketeve** (p.sh. Tesco Nuture, Bio Suisse, Naturland)

Këto skema përfshijnë kërkesa mbi përdorimin e pesticideve, trajtimin pas-vjeljes dhe përgjegjësinë sociale.

3. Strategjia “Farm to Fork” e BE-së

BE po e orienton bujqësinë drejt:

- Reduktimit të pesticideve dhe antibiotikëve
- Rritjes së pjellorisë së tokës
- Rritjes së sipërfaqeve të certifikuara si **organike**
- Sigurisë dhe qëndrueshmërisë ushqimore

Adoptimi i këtyre praktikave tani, ndihmon përafrimin me tregun evropian në afatmesëm.

4. Gjurmueshmëria dhe etiketimi

Produktet që eksportohen në BE duhet të:

- **Kenë sistem gjurmueshmërie një hap mbrapa / një hap përpara**
- **Tregojnë origjinën, përbërjen dhe trajtimet e aplikuara**
- **Përdorin etiketa të përputhshme me Reg. (BE) 1169/2011** për paketime me pakicë

Gjurmueshmëria është thelbësore për sigurinë ushqimore dhe kërkohet për të gjitha fazat e zinxhirit.

5. Rreziqet në rast mosrespektimi të standardeve

- Refuzimi i dërgesave në kufi
- **Pezullimi i përkohshëm i eksporteve nga Shqipëria**
- **Humbja e besimit të blerësve ndërkombëtarë**

Këshilla praktike për fermerët dhe eksportuesit

- **Përdorni vetëm pesticide të autorizuara në BE** dhe kontrolloni nivelet MRL në produktet tuaja.
- **Ruani dokumentacionin** mbi trajtimet, analizat laboratorike dhe origjinën e produktit.
- **Konsultohuni me një agjent certifikimi** për GLOBALG.A.P ose Organik përpara eksportit.
- **Merrni mostra për testim** të ndotësve dhe mbetjeve të pesticideve përpara çdo dërgese.
- **Planifikoni sterilizimin (p.sh. me avull)** për BAM të thata për të shmangur ndalimet në kufi.

Me rastin e 30 Marsit “Dita Botërore e Apiterapisë” do të përshkruajm një ndër produktet më të konsumuara të bletëve: Mjalti si ushqim i fëmijëve dhe vlerat e tij në sëmundjet e sistemit të frymëmarrjes

Dita Botërore e Apiterapisë festohet më 30 Mars, në përkujtim të themeluesit të Apiterapisë Dr. Filip Teres

Mjalti si ushqim i fëmijëve në reduktimin e sëmundjeve të sistemit të frymëmarrjes

Marrja e përditshme e mjaltit nga fëmijët kontribuon në forcimin e mbrojtjes së trupit, nxit rritjen dhe zhvillimin e duhur të organizmit, kështu që fëmijët janë më rezistentë ndaj mikroorganizmave të ndryshëm nga mjedisi i jashtëm si dhe ndaj përpjekjeve të shtuara fizike e mendore.

Vlera ushqyese dhe vetitë shëruese të mjaltit janë të njohura që në kohët e lashta, por kohët e fundit është vërtetuar edhe shkencërisht sepse fusha e vetive shëruese të mjaltit është ende duke u hulumtuar. Mjalti është një masë e trashë gjysmë e lëngshme e ëmbël që gradualisht mund të kristalizohet. Duhet të kemi parasysh se kristalizimi është një proces krejtësisht natyral që nuk ul vlerën ushqyese dhe biologjike të mjaltit.

Mjalti përmban rreth 200 përbërës të ndryshëm, të cilët e bëjnë atë një ushqim të shëndetshëm me veti medicinale. Përbërja specifike, ngjyra, aroma dhe shija e mjaltit varen nga lulet dhe bimët, nektarin e të cilave bletët mbledhin dhe përpunojnë në mjaltë. Mjalti ka më shumë karbohidrate në përbërjen e tij, kryesisht glukozë dhe fruktozë (70-80%). Mjalti është një ushqim lehtësisht i tretshëm, përthithet shpejt në organizëm sepse përmban një përqindje të lartë të sheqernave të thjeshta që hyjnë direkt në qarkullimin e gjakut, dhe rimbushin shpejt energjinë, kështu që mjalti është një ushqim i përshtatshëm për fëmijët sepse nuk rëndon aparatin tretës. Mjalti përmban shumë enzima, minerale dhe vitamina. Minerale të përfshijë: hekur, kalium, natrium, kalcium, magnez, klor, fosfor, bakër, mangan, silic, etj. Secila prej tyre edhe pse është e përfaqësuar në sasi të vogla, i jep një vlerë të veçantë mjaltit, sepse janë të domosdoshëm për funksionimin normal të organizmit. Janë të pranishme vitaminat e kompleksit B, vitamina E, A, C, K dhe provitamina D. Mjalti gjithashtu përmban sasi të vogla lipidesh dhe proteinash, por këto sasi janë të rëndësishme edhe për zhvillimin e duhur të fëmijëve. Për shkak të pranisë së fitoncideve (antibiotikë bimore), mjalti vepron si një antibiotik natyral, por edhe si një antioksidant i mirë falë pranisë së flavonoideve.

Konsumimi i mjaltit tek fëmijët

Për të shfrytëzuar të gjitha

vetitë ushqyese të mjaltit, ai normalisht duhet të konsumohet, gjysmë ore para ushqimit. Është mirë që fëmijëve të vegjël t'u jepet mjaltë i tretur në ujë të vakët. Ndërsa fëmijët e shkollës mund të marrin edhe mjaltë të patretur. Për të pasur një efekt më të shpejtë, është e nevojshme që mjalti të tretet pak në gojë, sepse më pas ai resorbohet menjëherë përmes mukozës së gojës në gjak. Asnjëherë nuk duhet të treti mjaltin në pije të nxehta, sepse në temperatura të larta humbet efekti antimikrobik dhe shkatërrohen përbërësit e tij të rëndësishëm biologjikë. Nëse mjalti gëlltitet menjëherë, mund të shkaktojë shqetësime në stomak tek fëmijët. Sasia ditore e rekomanduar e mjaltit për fëmijët është 1 gram mjaltë për kilogram të peshës trupore të fëmijës, e ndarë në dy ose tre doza ditore. Duhet pasur parasysh tek fëmijët që vuajnë nga diabeti.

Mjalti i akacies fillimisht rekomandohet për fëmijët, për shkak të aromës dhe shijes së lehtë të këndshme. Është e lehtë për t'u tretur, ka një efekt qetësues në sistemin nervor dhe ndihmon me pagjumësinë. Pas vitit të dytë të jetës së fëmijëve, mjalti i livadhit dhe llojet e tjera të mjaltit mund të futen në dietë.

Zakonisht mjalti në menynë e fëmijës duhet të futet me kujdes, për shkak të mundësisë të një alergjie. Është mirë të filloni me 1/4 e lugës së çajit mjaltë të tretur në ujë të vakët, çaj ose lëng. Nëse nuk ka shenja alergjike dhe efekte anësore, pas katër ditësh nga përdorimi i parë, pastaj mund të vazhdohet me një rritje graduale, në mënyrë që sasia e lejuar ditore të futet për dy javë dhe të vazhdohet doza ditore normale çdo ditë. Nëse shfaqen shenja alergjike në çdo kohë, duhet të ndaloni konsumin e mjaltit dhe të kontaktoni një specialist pediatric.

Për moshat deri në vit konsumimi i mjaltit duhet të jetë i ndaluar sepse në mjaltë gjendet bakterja Clostridium botulinum e cila tek foshnjat mund të shkaktojë sëmundjen e rrallë por e rëndë. Disa nga simptomat e botulizmit që mund të shfaqen tek foshnjat janë: kapsllëk, fytyrë pa shprehje si maskë, vështirësi në gëlltitje, pra lëngu kthehet përmes hundës, pakësimi i pështymës, dobësi muskulore, çrregullim i frymëmarrjes. Pediatrikë këshillojnë që mjalti të mos u jepet foshnjave nën 12 muajsh. Prania e sporeve në ushqimin e të rriturve nuk është e rrezikshme, sepse mjedisi acid në sistemin tretës të të rriturve nuk i përshtatet zhvillimit të bakteve, kështu që toksina nuk mund të ekskretohet, vetëm

futja e toksinës botulinum ose forma e rritur e bakteret janë të rrezikshme.

Aplikimi i mjaltit në sëmundjet e sistemit të frymëmarrjes tek fëmijët

Përdorimi i mjaltit në formë inhalimi është i njohur që nga kohërat e lashta, i cili është efektiv në trajtimin e rrugëve të sipërme të frymëmarrjes. Në vitin 2007, një grup shkencëtarësh nga Fakulteti i Mjekësisë i Universitetit të Kajros Ain Shams në Abbasia, studiuat efektet e mjaltit të thithur në 300 foshnja dhe fëmijë me sulme astme të lehta deri në mesatare. Vetëm 60 minuta pas terapisë me inhalacion me mjaltë, u vu re një rritje e ngopjes së oksigjenit, në 94%

për fytyrën që lidhet me njërën skaj të një tub elastik, skaji tjetër i tubit lidhet nëpërmjet të një filtre me zgjojin e bletëve. Trajtimi me inhalacion që zgjat 20-30 minuta aplikohet një ose dy herë në ditë, për tre javë. Kjo terapi kryhet në qendrat e apiterapisë. Vajrat esenciale të propolisit, mjaltit, dyllit, qumështit mëmave (pelte mbretërore), si dhe substanca të tjera aromatike nga zgjoji, të cilat thithen gjatë thithjes së ajrit nga zgjoji, por ato janë të pranishme edhe në ajrin përreth bletore. Kjo lloj mikroklimë ndikon në rritjen e oreksit, gjumë më të mirë, ka një efekt të dobishëm në organet e frymëmarrjes dhe forcon imunitetin e trupit, ndaj qëndrimi në bletore është jashtëzakonisht i dobishëm për fëmijët.



të pacientëve kishte përmirësim të dispnesë (vështirësi në frymëmarrje), ndërsa fishkëllima në gjoks u zhduk në 35%, dhe u reduktuar në mënyrë drastike në 31% të pacientëve. Terapia me thithje me mjaltë konsiderohet një trajtim i sigurt për sulmet akute të astmës të lehta deri të moderuara tek foshnjat dhe fëmijët. Thithja e mjaltit mund të kryhet në shtëpi duke thithur avujt e mjaltit, dy herë në ditë për 10 deri në 20 minuta. Përgatitet duke shtuar një lugë mjaltë në 250 ml ujë të vluar dhe duke thithur avujt e mjaltit.

Edhe terapia e thithjes me ajër nga zgjoji ka treguar efekte të mira në bronkit, astmë bronkiale, alergji ndaj polenit dhe shumë sëmundje të tjera. Në vitin 1990, apiterapisti B. A. Okhotsky, një mjek nga Ukraina, botoi kërkimin e tij afatgjatë mbi thithjen e ajrit nga zgjoji i bletëve nga pacientët dhe theksoi efektivitetin e madh të kësaj terapie tek të rriturit dhe fëmijët. Thithja kryhet nëpërmjet një maske

Marrja e përditshme e mjaltit tek fëmijët kontribuon në forcimin e mbrojtjes së trupit, nxit rritjen dhe zhvillimin e duhur të organizmit, kështu që fëmijët janë më rezistent ndaj mikroorganizmave të ndryshëm nga mjedisi i jashtëm si dhe ndaj përpjekjeve të shtuara fizike dhe mendore. Fëmijët e shkollës duhet të marrin mjaltë sepse ai përmirëson përqendrimin dhe kujtesën, rrit qëndrueshmërinë dhe jep energji, ndaj mjalti është po aq i rëndësishëm për fëmijët e vegjël sa është për fëmijët parashkollorë dhe shkollorë. Fëmijët që marrin mjaltë në dietën e tyre kanë oreks më të mirë, flenë më të qetë dhe janë dukshëm më rezistentë ndaj shumë sëmundjeve. Fëmijët që në moshë të vogël duhet të mësohen të hanë mjaltë dhe jo vetëm kur janë të sëmurë, por çdo ditë, sepse përfitimet shëndetësore të mjaltit janë të shumfishta.

Mënyra tradicionale për të lehtësuar dhimbjen e fytyrës është

çaji ose limonada e ngrohtë në të cilën është tretur mjalti. Sidoqoftë, për të arritur një efekt të drejtpërdrejtë në mukozën e përflakur të faringut, për fëmijët më të rritur rekomandohet mjalti në një huall mjalti ose mjalti me kapak dylli. Nëse merret disa herë gjatë ditës dhe tretet në gojë për një kohë të gjatë, në një kohë shumë të shkurtër ndryshon përbërja e mikroflorës së zgavrës së gojës dhe faringut, me lehtësimin e dhimbjes së fytyrës. Organizata Botërore e Shëndetësisë dhe Shoqata Amerikane e Pediatrikë rekomandojnë mjaltin si një trajtim për dhimbjet e fytyrës dhe kollën tek fëmijët. Është mirë t'i jepet mjaltë një fëmijë që kollitet përpara se të flejë. Kjo do të lehtësojë kollën e natës, sepse mjalti do të mbulojë dhe qetësojë murin e pasmë të fytyrës, ndërsa shija e ëmbël shkakton sekretimin e pështymës, e cila hollon mukozën dhe redukon nevojën për kollë. Autorët e një studimi shkencor të vitit 2012 theksojnë se mjalti, falë substancave të shumta që kanë veti antioksidante dhe antimikrobike, ndikon në lehtësimin e kollës së fëmijëve. Sipas autorëve të tjerë, ngjithshmëria dhe viskoziteti i mjaltit e bëjnë atë të mirë për kollën dhe dhimbjet e fytyrës. Hulumtimet e kryera të fëmijët dy vjeç dhe fëmijët më të rritur me infeksione të rrugëve të sipërme të frymëmarrjes (respiratore) tregojnë se marrja e dy lugë çaji mjaltë para gjumit redukon kollitjen gjatë natës dhe në këtë mënyrë siguron një gjumë më të qetë. Për infeksionet më të lehta të rrugëve të sipërme respiratore, mjalti mund të përdoret në mënyrë të pavarur, ndërsa për infeksionet më të rënda që gjenden në mushkëri, rekomandohet përdorimi i tij së bashku me terapinë e rregullt mjekësore si shtesë e trajtimit, pasi sigurisht që do të përmirësojë mbrojtjen e trupit dhe kontribuojnë në shërimin më të shpejtë.

Përdorimi i mjaltit në formë inhalimi është i njohur që nga kohërat e lashta dhe është veçanërisht efektiv në trajtimin e rrugëve të sipërme të frymëmarrjes. Në vitin 2007, një grup shkencëtarësh nga Fakulteti i Mjekësisë i Universitetit të Kajros Ain Shams në Abbasia studiuat efektet e mjaltit të thithur në 300 foshnja dhe fëmijë me sulme astme të lehta deri në mesatare. Vetëm 60 minuta pas terapisë me inhalacion me mjaltë, u vu re një rritje e ngopjes së oksigjenit, në 94% të pacientëve kishte përmirësim të dispnesë (vështirësi në frymëmarrje), ndërsa fishkëllima në gjoks (fishkëllimë në gjoks) u zhduk në 35% dhe reduktuar në mënyrë drastike në 31% të pa-

cientëve. Terapia me thithje me mjaltë konsiderohet një trajtim i sigurt për sulme akute të astmës të lehta deri të moderuara tek foshnjat dhe fëmijët. Thithja e mjaltit mund të kryhet në shtëpi duke thithur avujt e mjaltit, dy herë në ditë për 10 deri në 20 minuta. Përgatitet duke shtuar një lugë mjaltë në 250 ml ujë të vluar dhe duke thithur avujt e mjaltit.

Terapia e thithjes me ajër nga kosherja ka treguar efekte të mira në bronkit, bronkit, astmë bronkiale, alergji ndaj polenit dhe shumë sëmundje të tjera. Në vitin 1990, apiterapisti B. A. Okhotsky, një mjek nga Ukraina, botoi kërkimin e tij afatgjatë mbi thithjen e ajrit nga një zgjuar bletësh nga pacientët dhe theksoi efektivitetin e madh të kësaj terapie tek të rriturit dhe fëmijët. Thithja kryhet nëpërmjet një maske për fytyrën që lidhet me njërën skaj të një zorrë elastike, dhe skaji tjetër i zorrës është në kosheren e bletëve. Trajtimi me inhalacion që zgjat 15-20 minuta aplikohet dy herë në ditë, për tre javë. Kjo terapi kryhet në qendrat e apiterapisë ose aparati mund të bëhet në bletarinë e vet. Vajrat esenciale të propolisit, mjaltit, dyllit dhe pelte mbretërore, si dhe substanca të tjera aromatike nga kosherja, të cilat thithen gjatë thithjes së ajrit nga kosherja, janë të pranishme edhe në ajrin përreth bletore. Kjo lloj mikroklimë ndikon në rritjen e oreksit, gjumë më të mirë, ka një efekt të dobishëm në organet e frymëmarrjes dhe forcon imunitetin e trupit, ndaj qëndrimi në bletore është jashtëzakonisht i dobishëm për fëmijët.

Marrja e përditshme e mjaltit tek fëmijët kontribuon në forcimin e mbrojtjes së trupit, nxit rritjen dhe zhvillimin e duhur të organizmit, kështu që fëmijët janë më rezistent ndaj mikroorganizmave të ndryshëm nga mjedisi i jashtëm si dhe ndaj përpjekjeve të shtuara fizike dhe mendore. Fëmijët e shkollës duhet të marrin mjaltë sepse ai përmirëson përqendrimin dhe kujtesën, rrit qëndrueshmërinë dhe jep energji, ndaj mjalti është po aq i rëndësishëm për fëmijët e vegjël sa është për fëmijët parashkollorë dhe shkollorë. Fëmijët që marrin mjaltë në dietën e tyre kanë oreks më të mirë, flenë më të qetë dhe janë dukshëm më rezistent ndaj shumë sëmundjeve. Fëmijët që në moshë të vogël duhet të mësohen të hanë mjaltë dhe jo vetëm kur janë të sëmurë, por çdo ditë, sepse përfitimet shëndetësore të mjaltit janë të shumfishta.

INTERVISTA

Rritja dyshifrore e eksporteve bujqësore

Eksportet bujqësore shqiptare për periudhën janar-mars 2025, në krahasim me janar-mars 2024, u shtuan me 26 përqind në vlerë dhe me 11 përqind në sasi. Në nivel tremujori, rritje nga një vit në tjetrin në përmasa të tilla nuk ka pasur në dy dekadat e fundit. Në Skemën Kombëtare të Bujqësisë 2024 aplikuan shumica e fermerëve, të cilët kanë një NIPT, shoqëritë tregtare të angazhuara në sektor dhe shoqëritë e bashkimit bujqësor. Kryetari i Këshillit të Agrobiznesit Shqiptar Agim Rrapaj komenton rritjen dyshifrore të eksporteve bujqësore në intervistë për Grupin Mediatik të Kinës (CMG) ...



Agim Rrapaj, kryetari i KASH në intervistë për CMG

dhe Garancisë Sovrane nga Shteti, në linjën 250 milionë euro të hapur nga Banka e Shqipërisë, do të ndihmojë bizneset e vogla dhe të mesme në sektorin bujqësor, sidomos ato për eksport, që të investojnë me kushte lehtësuese.

Në vitin 2024, eksportuam 550 milionë euro produkte bujqësore. Objektivi i qeverisë shqiptare për 1 miliardë euro eksporte bujqësore në vitin 2030 duket i realizueshëm. Kryetari i Këshillit të Agrobiznesit Shqiptar Agim Rrapaj komenton rritjen dyshifrore të eksporteve bujqësore në intervistë për Grupin Mediatik të Kinës (CMG).

në Vendet Anëtare të Bashkimit Evropian, tek të cilat ne eksportojmë.

Një tjetër element i rëndësishëm ka të bëjë me specializimin e bujqësisë shqiptare dhe sidomos, me shtimin e produkteve në sera. Është dyfishuar sipërfaqja me sera nga 1000 ha që ishte para 3-4 vitesh në 2000 ha sot.

Dhe objektivi është që kjo sipërfaqe do të shtohet edhe me 1000 ha të tjerë. Kjo tregon se do të kemi rezerva të konsiderueshme, për rritjen e sasisë së eksportit në cilësi dhe në vlerë. Element tjetër që ka ndikuar në procesin e eksporteve ka të bëjë me qendrat e grumbullimit. Deri para vitit 2013 kemi patur rreth 14-15 qendra të tilla. Sot kemi mbi 400 qendra grumbullimi dhe përpunimi të produkteve bujqësore.

Dhe ky është një element shumë i rëndësishëm, që ka ndikuar pozitivisht tek eksporti. Ka patur efekt, pasi shumë fermerë apo investues bujq kanë punuar jashtë vendit dhe tani ata janë kthyer. Kanë krijuar ferma, prodhimi i të cilave tani nuk është për konsum vetjak, por është i destinuar për eksport. Të gjithë këta faktorë tregojnë se bujqësia jonë ka rezerva dhe ka objektiva të qarta për eksportin.

E veçanta është që ky financim është me kushte lehtësuese, me interesa të ulta deri 2.5 përqind, me garanci shtetërore deri në 70 përqind nga Buxheti i Shtetit.

Njëkohësisht, ky program do të mundësojë që bankat e nivelit të dytë të kenë presion më të madh, lidhur me dhënien e kredive për bujqësinë. Ato duhet të mendojnë që interesat e tyre duhet të përputhen me prodhuesit në bujqësi. Nëse interesat e kredive tregtare që kane nuk janë të kënaqshme dhe jo dobiprurëse për prodhuesit, atëherë bankat tregtare duhet t'i ulin, në mënyrë të tillë që të rriten masa e financimit në këtë fushë të ekonomisë dhe të ushqimit. Këto fusha janë fusha jetike në vendin tonë, si dhe në kushtet që po kalojmë.

CMG: Qeveria shqiptare miratoi ligjin për krijimin e Bankës Shqiptare të Zhvillimit. Si mund t'i ndihmojë konkretisht kjo Bankë sipërmarrësit në bujqësi, sidomos eksportuesit shqiptarë të produkteve dhe lëndëve të para bujqësore?

Agim Rrapaj: Shqipëria po kalon në fazë tjetër të zhvillimit të bujqësisë dhe ekonomisë së ushqimit, në një fazë më të avancuar, lidhur me madhësinë e projekteve. Shumë nga investitorët, apo ata që punojnë në këtë sektor, kanë projekte madhore, që i kalojnë miliona euro.

Është momenti që këto projekte të mbështeten. Këto projekte me madhësi kapitale të konsiderueshme, bëjnë të mundur të kërkojnë patjetër mundësi financimi, me kushte lehtësuese, por edhe me kriterë që përshtaten me këto projekte.

Banka e Zhvillimit është instrument në mbështetje të këtyre projekteve dhe besoj shumë që kjo Bankë do të nxisë gjenerimin dhe zbatimin e këtyre projekteve në afat shkurtër.

Kjo është arsyeja bazë mbi të cilën është krijuar Banka Shqiptare e Zhvillimit. Njëkohësisht, ne jemi futur në sistemin financiar evropian. Dhe ky sistem financiar evropian kërkon partnerë.

Partneri më i mirë për bankat evropiane është një Bankë Zhvillimi, që është partnerja kryesore. Kjo do të bëjë që Shqipëria të eci krah vendeve të tjerë që janë zhvilluar në sektorin e bujqësisë, falë mbështetjes së këtyre bankave. Shumë nga vendet e Bashkimit Evropian i kanë patur këto banka si instrument themelor për zhvillimin e tyre të qëndrueshëm.

CMG: Këshilli i Agrobiznesit Shqiptar ka kontribuar fort në eksportin e vajit të ullirit ekstra të virgjër. Si paraqitet ky eksport këtë vit?

Agim Rrapaj: Faktikisht,

ne sivjet kemi 25 Vjetorin e Këshillit dhe Kongresin e 5-të të Agrobiznesit, që mbahet në muajin nëntor. Shpresoj që këtë përvjetor të bëjmë një bilanc të plotë të aktivitetit tonë dhe të miratojmë objektivat për të ardhmen e afërt.

Një ndër objektivat bazë që ne kemi promovuar ka qenë ulliri dhe vaji i ullirit. Ulliri është bimë tradicionale e jona që ushqen 112 mijë familje në Shqipëri. Kemi afro 12 milionë rrënjë ullinj, me një proces të vazhdueshëm prodhimi, vit pas viti. Kjo është një pasuri kombëtare.

Këshilli i Agrobiznesit ka këmbëngulur, është përballur me vështirësi, lidhur me këtë bimë që jep të ardhurat për çdo familje, por jo vetëm. Kjo bimë ndikon për mirë në shëndetin e popullsisë tonë dhe të atyre vendeve ku ne eksportojmë.

Në vitin 2022 kishim vetëm 60 tonë eksport të vajit të ullirit ekstra të virgjër. Në vitin 2023 u kalua në 5 mijë tonë dhe në vitin e kaluar arritëm në 7,500 tonë eksport në vendet e Bashkimit Evropian. Pra, kemi një rezervë të madhe të pashtfrytëzuar deri në këtë periudhë.

Ishte këmbëngulja jonë, e Këshillit të Agrobiznesit. Bëmë disa promovime, dy konferenca ndërkombëtare dhe subjektet që kishin stok të vajit reaguan. Pati efekt tek çmimi. Nga 4.5euro që ishte shitja e vajit të ullirit për litër në vitin 2022, shkoi në 5, 6 dhe 7euro.

Madje eksportuesve tanë fermerë iu dyfishua e ardhura, nga cilësia. Patëm një sërë ballafaqimesh dhe trajnimesh me fermerët në zonat e ndryshme ku mbillet ulliri dhe prodhohet vaji.

Kjo ka bërë që të eksportojmë në vendet e Bashkimit Evropian, që më përpara nuk e kishin në konsideratë Shqipërinë. Tashmë Shqipëria është bërë aktor për të eksportuar në vendet ku çmimi i vajit të ullirit ekstra të virgjër është i kënaqshëm.

CMG: Cilat janë pritshmëritë e zhvillimit të bujqësisë për këtë vit 2025, si dhe pritshmëritë e zhvillimit të eksporteve bujqësore?

Agim Rrapaj: Eksportet do të vijnë me trend rritjeje, pasi institucionet tona, veçanërisht qendrat e grumbullimit, kanë kontrata që nuk i kemi patur më herët.

Kontratat janë shumë të rëndësishme. Eksportet do të vijnë rritjen, për arsye që i përmendëm në fillim të bisedës. Përsa i përket elementëve të tjerë, ne do të përballemi me disa probleme, por ritmi i zgjidhjes do të jetë më i shpejtë.

Ne do të përballemi me shumë sfida të reja, sepse në kuadër të procesit të integritetit, kërkohet të shtojmë forcat, të rrisim mbështetjen për sektorin e bujqësisë, veçanërisht për blegtorinë, në mënyrë që të nxisim të gjithë aktorët, që edhe blegtoria të zërë vendin e duhur, për potencialet që ka.

Intervistoi: Fatos Çoçoli



(Foto Tv Scan)



ca e fermerëve, të cilët kanë një NIPT, shoqëritë tregtare të angazhuara në sektor dhe shoqëritë e bashkimit bujqësor.

Dhënia e mbështetjes direkte përfundoi brenda muajit dhjetor 2024, duke u siguruar që 100 përqind e fondit të mbetur të transferohej në llogaritë e çdo fermeri. Për të tretin vit rradhazi, Shqipëria plotësoi me 100 përqind pagesat për fermerët e kualifikuar të skemave kombëtare direkte në bujqësi. Për vitin e kaluar 2024, i gjithë fondi prej 52 milionë eurosh iu shpërnda fermerëve.

Kjo mbështetje e drejtpërdrejtë i dha impuls eksporteve tona bujqësore, të cilat u rriten ndjeshëm, me tregues dyshifrorë. Në produktet bujqësore të eksportuara, kryeson domatja nga grupi i perimeve të serrave, ku Shqipëria është e favorizuar nga prodhimi më i hershëm, për shkak të klimës mesdhetare.

Ndër produktet kryesore të eksportuara në tremujorin janar-mars 2025 janë edhe kastravec, speci, lakra, qepa, preshi, dhe drufrutorët ku kryeson molla, por edhe luleshtrydhja, për të vijuar me bimët mjekësore dhe prodhimet e agropërpunimit, si peshk i konservuar, etj. Gjeografia e eksporteve "Made in Albania" është shtrirë në mbi 80 shtete të

botës.

Një kompani fermerësh në Berat, e organizuar në baza familjare, pasi ka marrë 20 milionë lekë të reja kredi të butë nga Agjencia e Zhvillimit Bujqësor dhe Rural, ka mundur të eksportojë deri në 680-700 kamionë fruta-perime, afër 13 mijë tonë. Ka eksportuar edhe në Dubai domate dhe luleshtrydhe, me kargo me avion nga Rinasi. Shembullin e saj po e ndjekin kompani të tjera.

Eksportet bujqësore i kanë ndihmuar shumë pikat e organizuara të grumbullimit, të pajisura me kapacitete frigoriferike. Pika të tilla të grumbullimit në Myzeqe eksportojnë çdo ditë kamionë me fruta-perime shqiptare drejt tregjeve evropiane. Ka pika që kanë realizuar kontrata deri edhe me rreth 500 fermerë të Lushnjës, Fierit, Roskovecit etj.

Pavarësisht nga rënia me 1.2 përqind e prodhimit të përgjithshëm bujqësor në vitin 2024, për shkak të emigracionit, bujqësia jonë po zgjeron tregjet e reja të shitjes jashtë vendit. Nga ana tjetër, edhe pikat e grumbullimit po orientojnë fermerët për llojin e kultivarit që duhet të mbjellin e që kërkohet më tepër në treg, si dhe për standardet që duhet të ketë produkti.

Ndërkohë, pritjet që financimi përmes Kredisë së Butë

CMG: Cilat janë arsyet pse eksportet bujqësore në tremujorin janar-mars 2025 u shtuan me 26 përqind në vlerë dhe me 11 përqind në sasi, në krahasim janar-marsin e vitit 2024?

Agim Rrapaj: Ka disa arsye. E para është objektivi që Shqipëria i ka vënë vetes për të arritur në eksportet bujqësore një shumë prej 1 miliardë eurosh në vitin 2030. Është arritur deri në 54 përqind të këtij objektivi dhe 540 mln euro tashmë janë realizuar.

Ky objektivi, me ide të qarta dhe mbështetje të fuqishme, nga sektori privat, por edhe nga ai publik, po ecën në drejtimin e duhur.

Arsyeja e dytë ka të bëjë me hapjen e vendit tonë, nga pikëpamja e tregtisë me vendet e Bashkimit Evropian.

Pra, lidhja me procesin e integritetit, proces që po ecën dhe janë fiksuar objektiva mjaft të qarta, ku në vitin 2027 do të mbyllet i gjithë procesi i dokumentacionit për t'u anëtarësuar në Bashkimin Evropian. Dhe në vitin 2030 është procesi përfundimtar i anëtarësimit.

Ky është stimul i madh, të cilin sektori privat po e shfrytëzon në mënyrë objektive, për të eksportuar në vendet që kanë vlerë të lartë për eksportin e produkteve tona bujqësore, pra

INFORMACIONE

Pirdeni: Projekt me BE-në për Kadastrën, 10 milionë euro për digjitalizimin

Ministria e Shtetit për Administratën dhe Antikorrupsionin Adea Pirdeni deklaroi se qeveria shqiptare po zbaton një projekt prej 10 milionë

Shqipëria do të marrë 922 milionë euro deri në 2027, ka disa masa për Kadastrën”, deklaroi Pirdeni, gjatë një interviste në media.



eurosh në bashkëpunim me Bashkimin Europian për digjitalizimin e Kadastrës.

“Kadastra, fusha e pronave ka një interes të veçantë për Bashkimin Europian. Dhe në Planin e Rritjes përmes të cilit

Pirdeni bëri të ditur se përmes projektit prej 10 milionë eurosh me BE-në synohet digjitalizimi i hartave dhe materialit kadastral.

“Deri në vitin 2026 parashikohet që edhe me një projekt të

financuar nga BE me vlerë 10 milionë euro do të përfundojë procesi i digjitalizimit të hartave dhe materialit kadastral”, tha ajo.

Ndërsa, theksoi ministria, deri në 2028-n do të përfundojë procesi i regjistrimit fillestar.

“Këto janë të negociuara dhe të dakordësuara me Komisionin Europian”, theksoi ministria Pirdeni.

Duke folur për arsimin dhe kërkimin shkencor, Pirdeni theksoi se është pjesë e grupkapitujve që do të hapen më 22 maj dhe ku do të adresohet dhe strategjia për arsimin dhe kërkimin shkencor. “Pjesë është shtimi i buxhetit për arsimin dhe kërkimin shkencor, tha Pirdeni.

“Pjesë është dhe mbështetja e BE përmes planit të rritjes dhe këtu janë dhe SmartLab-et në shkolla, i cili është një program që do të financohet nga plani i rritjes së BE dhe programi është që nga 300 smartLab sot, do të kalojmë në 1000 smart lab në vitin 2027”, tha Pirdeni.

BB, trajnim mbi modelimin dhe hartimin e taksave mjedisore

Ditët e fundit, Banka Botërore me mbështetjen e Fondit të Besimit për Qeverisjen Fiskale në Ballkanin Perëndimor dhe me financim nga Bashkimi Evropian organizoi një trajnim praktik mbi Modelimin dhe Hartimin e Taksave Mjedisore, me qëllim nxitjen e një Reforme Fiskale të Zgjuar ndaj Klimës në Shqipëri.

Trajnimi bashkoi ekspertë nga Ministria e Financave, Doganat dhe Ministria e Turizmit dhe Mjedisit, të cilët përdorën mjetet e vlerësimit të politikave klimatike (CPAT) për të simuluar skenarë të ndryshëm të taksave mbi lëndët djegëse fosile dhe për të analizuar ndikimet e tyre në të ardhura, mjedis dhe

barazinë sociale.

Rezultatet e këtij trajnimi

të drejtpërdrejtë të zbatimit të Strategjisë Afatmesme të



synojnë të arrijnë, një bazë më e fortë për politika fiskale të bazuara në prova dhe të ndjeshme ndaj klimës, në mbështetjet

të Ardhurave të Shqipërisë 2024–2027, duke hapur rrugën për një të ardhme më të gjelbër dhe më të drejtë.

Dita Ndërkombëtare e Shëndetit të Bimëve, Shqipëria i bashkohet fushatës PlantHealth4Life

Sot shënohet Dita Ndërkombëtare e Shëndetit të Bimëve, një kujtesë e rëndësishme për rolin thelbësor që kanë bimët në jetën, shëndetin dhe të ardhmen tonë të përbashkët.

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural fton qytetarët të bëhen ambasadorë të shëndetit të bimëve, duke rritur ndërgjegjësimin dhe duke ndërmarrë veprime konkrete për mbrojtjen e bimëve, kafshëve, njerëzve dhe mjedisit.

Sipas MBZHR-së, shëndeti i bimëve është themeli i sigurisë ushqimore dhe është i ndërlidhur me shëndetin e njeriut, kafshëve dhe mjedisit.

Bimët e shëndetshme sigurojnë dieta të pasura me lëndë ushqyese dhe ndihmojnë në ruajtjen e një ekuilibri të qëndrueshëm mjedisor.

MBZHR bën të ditur se, për herë të parë, Shqipëria i bashkohet fushatës ndërkombëtare PlantHealth4Life, së bashku me 26 shtete anëtare të BE-së, 5 vende në procesin e paraanëtarësimit dhe Zvi-

crën, me synimin për të rritur ndërgjegjësimin publik dhe për

rëndësishëm në mbrojtjen e jetës. “Kjo fushatë inkurajon



të nxitur reflektimin mbi rëndësinë jetike të shëndetit të bimëve për jetën tonë të përditshme.

Ministria e Bujqësisë shpreh angazhimin për veprime konkrete dhe përfshirjen e komunitetit në mbrojtjen e bimëve si faktor i

qytetarët e informuar që të ndajnë njohuritë e tyre, të frymëzojnë të tjerët dhe të kontribuojnë në përpjekjen kolektive për mbrojtjen e ekosistemeve dhe ekonomive tona”, nënvizon në njoftimin e saj MBZHR.

Bishnicë - Liqenet e Lukovës, shtegu i ri turistik në Mokër

Një shteg i ri hiking në zemër të Mokrës është tashmë i hapur për të gjithë dashamirësit e natyrës.

Nga fshati Bishnicë drejt liqeneve akullnajore të Lukovës është itinerari i shtegut të ri, i përshkueshëm në rreth 16 km, që ofron një përvojë magjepsëse përmes majave dhe relievit alpin të Pogradecit.

Programi gjerman për Zh-

villimin e Qendrushëm Rural në Shqipëri ndau në rrjetet sociale pamje nga zona, teksa renditi katër arsye për ta përjetuar këtë shteg të veçantë si për nga terreni, edhe për nga gjeografia e vendit që përshkon:

Panorama të rralla – Ec përmes Valamarës, Gurit të Zi e Gurit të Topit, ku shijohen peizazhe që të lënë pa fjalë.

Liqenet akullnajore të Luk-

ovës – Destinacioni i përkryer për një ndalesë freskuese e ndonjë not të guximshëm!

Sfiduese, por e arritshme – 800 m ngjitje, e klasifikuar si shteg me vështirësi të moderuar – ideal për ecësit me pak përvojë.

I ri dhe i pazbuluar – ky shteg u testua për herë të parë në maj 2024 dhe është gati për të pritur eksploruesit e radhës.

Nis shitja e perimeve të vendit, në treg spinaqi, hudhra dhe qepa e njomë

Në treg tashmë kanë dalë prodhimet e para bujqësore të fushës së Korçës. Bëhet fjalë për spinaqin, qepën e njomë dhe hudhrën.

Fermeri Izet Braimllari nga fshati Biranj i Korçës thotë se kultivon disa kultura si misrin, fasulen dhe spinaqin.

Çmimi i favorshëm i shitjes së spinaqit dhe kërkesa që ka tregu për këtë produkt ka bërë që ai ta kultivojë prej disa vitesh. Braimllari thotë se kërkesë në treg ka pasi prodhimet e tyre janë bio, pa trajtime me kimikate të dëmshme për shëndetin.

“Kultivoj fasule, misër, kam dhe bagëtitë. Merrem dhe me perimet sikurse spinaqi. Ka vështirësi por ja marrim frytin e



punës. E shesim në Korçë apo në rrethe. Është bio”, shprehet Braimllari.

Në fushën e Korçës kultivo-

hen një sërë perimesh si domatja, trangull, lakër, spinaq dhe marule si dhe perimet e thata qepa e hudhra.

Blegtoria, interes i lartë për subvencionet, mbi 3200 fermerë kanë aplikuar në skemat mbështetëse

Blegtoria po shndërrohet në një nga sektorët më të suksesshëm dhe rentabël në qarkun e Shkodrës. Specialistë të fushës

bagëtime dhe në krijimin e fermave të mëdha në këtë zonë.

“Shumë fermerë blegtor janë joshur nga subvencionet.

guara. Po shtojnë numrin e krerëve, po bëhen ferma më të mëdha”, tha Sherif Brahaj, specialist AREB Shkodër.

Një ndër masat shitesë ne skemën e subvencioneve të qeverisë për këtë vit është mbështetja për blegtorët që rrisin viça për majmëri. Kjo masë ka nxitur interes, duke rritur numrin e blegtorëve nga qarku i Shkodrës që kanë aplikuar deri tani për të përfituar nga subvencionet.

Ndërkohë që kanë mbetur gati tri javë nga mbyllja e procesit të aplikimit në skemat e subvencionve për bujqësinë dhe blegtorinë, deri më tani, mbi 3200 fermerë nga qarku i Shkodrës kanë realizuar aplikimet e tyre, shumica e të cilëve kanë treguar interes të veçantë për skemën mbështetëse të naftës.



theksojnë se skemat subvencioneve që funksionojnë prej disa vitesh kanë ndikuar dukshëm në rritjen e numrit të krerëve të

Tani i marrin çdo vit. Janë ndërgjegjësuar që duhen krerë të matrikuluara, dokumentacione të tjera, sigurime të pa-

Frutat tropikale erdhën më shumë dhe më lirë! - Çmimi mesatar për 3-mujorin e parë të vitit 2025 ishte 81.4 lekë/kg

Gjatë tre muajve të parë të vitit 2025, në Shqipëri u importuan rreth 8,100 ton fruta tropikale. Pjesa më e madhe e këtyre produkteve ka ardhur nga vendet e Amerikës Latine, ndërsa një sasi më e vogël është importuar edhe nga disa shtete të Afrikës, të cilat gjithashtu janë furnizues të rëndësishëm të frutave ekzotike në Shqipëri. Sipas të dhënave nga Instituti i Statistikave, importet e frutave tropikale kanë shënuar një rritje prej 8% në krahasim me të njëjtën periudhë të vitit të kaluar. Vlera totale e këtyre importeve ka arritur në 660 milionë lekë. Në krahasim me vitin e kaluar, ku importuesit kanë paguar mesatarisht 81.4 lekë për kilogram frutash tropikale, shpenzimet janë më të ulëta, megjithëse sasia e importeve është rritur. Ky trend i rritjes së im-

porteve të frutave ekzotike nga Amerika Latine dhe Afrika është vërejtur edhe gjatë



totalit. Pas Ekuadorit, ndodhen vende të tjera si Kosta Rika, Brazil, Argjentina dhe Tunizia.

Vitit të kaluar. Sipas INSTAT, Shqipëria ka importuar rreth 32,400 ton fruta tropikale gjatë vitit 2024, një rritje prej 10% krahasuar me vitin 2023.



Ekuadori është vendi kryesor nga i cili Shqipëria importon fruta tropikale, ose rreth 75% të

Portal Sektorial për Eksportet - Kërkesat e Këshillit të Investimeve: Strategji kundër ekonomisë informale

Këshilli i Investimeve, një organ i ngritur për përmirësimin e klimës së të bërit biznes me qëllim rritjen e investimeve në vend, ka publikuar së fundmi raportin e monitorimit të rekomandimeve për vitin 2024.

Këshilli sugjeron krijimin e një Portali Sektorial të Eksporteve brenda kuadrit të Strategjisë së Eksportit. Qëllimi i këtij portali është t’u ofrojë anëtarëve të komunitetit të biznesit informacion mbi tregjet e huaja, udhëzime për eksport dhe marketing në tregjet e huaja, akses në rrjetëzim me palë ndërkombëtare, këshilla për tregtinë e jashtme, transportin dhe shitjet në shumicë, oferta nga kompani të huaja, statistika

mbi tregtinë e jashtme dhe situatën ekonomike etj.

Gjithashtu, Këshilli i Investimeve rekomandon hartimin dhe miratimin e një Strategjie kundër ekonomisë informale. Dokumenti duhet të shoqërohet me një plan veprimi të detajuar, që përfshin analiza dhe qasje sektoriale, afate të qarta kohore dhe institucione përgjegjëse të mirëpërcaktuar. Gjithashtu, strategjia duhet të konsultohet dhe koordinohet me përfaqësuesit e biznesit për të siguruar efektivitetin e saj.

Sipas Këshillit të Investimeve, inkurajimi i politikave fiskale në nivel qendror për ato ndërmarrje që kanë një buxhet

dhe një numër të caktuar punonjësish të dedikuar për Kërkimin dhe Zhvillimin është një tjetër sektor ku duhet bërë më shumë.

Një rekomandim tjetër është se dhomat e tregtisë dhe shoqatat duhet të ofrojnë programe trajnimi të synuara për drejtuesit e ndërmarrjeve të vogla dhe të mesme, duke u fokusuar në zhvillimin e kapitalit njerëzor dhe mentorimin brenda organizatave. “Duke theksuar investimet në teknologji dhe automatizim, është thelbësore të prioritetizohen trajnimi dhe zhvillimi i aftësive të stafit për të përmbushur nevojat në rritje të biznesit”, theksohet në raportin e Këshillit të Investimeve.

Vera shqiptare në “Raisin”, platformën më të madhe globale për verën natyrale

Vera “Made in Albania” po bëhet gjithnjë e më shumë e njohur në tregjet e huaja.

Programi gjerman për zhvillimin e qëndrueshëm rural në Shqipëri bën të ditur se, një nga prodhuesit e verës në rajonin e Vlorës, është kantina e parë shqiptare që i është bashkuar Raisin, platformës më të madhe globale për verën natyrale.

Kjo platformë ka mbi 500,000 ndjekës dhe frekuentues nga më shumë se 60 shtete.

“Vera natyrale është më shumë se një produkt është një histori që nis nga toka, një



përkujdesje ndaj natyrës dhe një mundësi për të çuar përpara

enoturizmin shqiptar”, shprehen ekspertët e këtij programi.

Platforma digjitale që zbulon Tiranën rurale përmes ushqimit

Platforma digjitale të turizmit po diversifikojnë informimin në çdo drejtim që i shërben dhe nxit vizitorët dhe turistët e huaj për të eksploruar Shqipërinë.

Trural Gastro Guide është një platformë digjitale që fton vizitorët të shijojnë kuzhinën tradicionale, natyrën dhe mikpritjen në zonat rurale të Tiranës.

Kjo platforme digjitale, i vjen në ndihmë vizitorëve të rezervojnë lehtësisht online, mbështet komunitetet lokale për zhvillimin e biznesit dhe i ndihmon turistët të shijojnë udhëtime autentike në zona të veçanta të kryeqytetit.

Ky produkt është zhvilluar me mbështetjen e Ministrisë së Turizmit dhe Mjedisit, programit gjerman GIZ,

nëpërmjet projektit TIP.

Kjo platformë pason inovacionet e reja digjitale që po nxisin zhvillimin e sektorit të turizmit, siç është ajo e agroturizmit, apo ajo e-Visitor, platforma që po modelohet për

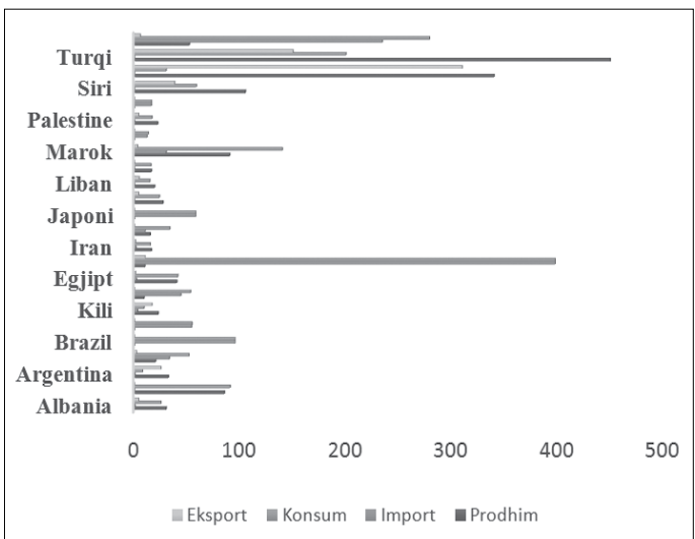
të siguruar të dhëna në kohë reale mbi “trafikun” e turistëve të akomoduar, kapacitetet akomoduese, netqëndrimet, origjinën e turistëve, tipologjinë gjeografike të shpërndarjes në territor etj.



Statistikat Globale të Sektorit të Ullirit

(Vijon nga faqja 2)

Grafiku 5.



<https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#figures>

Në bazë të tabelës që ofron të dhëna për prodhimin, importin, konsumimin dhe eksportin për Shqipërinë, ja disa aspekte pozitive:

Prodhimi vendas relativisht i qëndrueshëm (30,000 ton <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#figures>).

[affairs-promotion-unit/#figures](https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#figures)).

Shqipëria ka një **prodhim të konsiderueshëm prej 30 mijë ton**, i cili është një tregues i një sektori të zhvilluar të prodhimit të brendshëm. Ky prodhim siguron një pjesë të madhe të kërkesës së brendshme dhe tregon se Shqipëria ka kapacitetin për të mbuluar një pjesë të madhe të nevojave për produktin.

Varësi e ulët nga importet (0.5 mijë ton <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#figures>). **Importi i ulët** prej vetëm **0.5 mijë ton** tregon një varësi shumë të ulët nga importet, që është një faktor pozitiv për ekonominë e Shqipërisë. Kjo do të thotë që prodhimi vendas është mjaftueshëm për të mbuluar kërkesën e brendshme dhe nuk ka nevojë të mbështetet shumë te importet nga jashtë.

Konsum i lartë brenda vendit (25,000 ton <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#figures>). Konsumi në Shqipëri arrin **25 mijë ton**, që tregon një kërkesë të madhe për produktin brenda vendit. Ky nivel i konsumit tregon që ka një treg të fortë dhe të qëndrueshëm për produktet e bujqësisë në Shqipëri, i cili mund të inkurajojë rritjen e prodhimit dhe investimeve në këtë sektor.

Eksport i mundshëm (4,000 ton <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/economic-affairs-promotion-unit/#figures>). Shqipëria ka një eksport prej **4 mijë ton**, megjithëse kjo është një vlerë relativisht e vogël, është një mundësi për të

rritur eksportet dhe për të përfutur nga tregjet ndërkombëtare. Ky eksport mund të shërbejë si një bazë për rritjen e mëtejshme të tregtisë ndërkombëtare dhe për të diversifikuar marrëdhëniet ekonomike me vende të tjera.

Potencial për rritje të eksporteve. Duke pasur parasysh prodhimin vendas të qëndrueshëm dhe kërkesën e madhe të brendshme, Shqipëria ka mundësinë të **zgjerojë eksportet** e saj dhe të përfutojë më shumë nga mundësitë që ofrojnë tregjet ndërkombëtare. Kjo mund të ndihmojë në **rritjen e të ardhurave të vendit** dhe forcimin e pozicionit të Shqipërisë në tregjet globale.

Tregu i brendshëm i zhvilluar dhe i qëndrueshëm. Kërkesa për produktin brenda Shqipërisë është e lartë, duke treguar një **treg të brendshëm të zhvilluar dhe të qëndrueshëm**. Kjo mund të inkurajojë prodhuesit vendas të rrisin prodhimin dhe të përmirësojnë cilësinë e produkteve, duke kontribuar në zhvillimin ekonomik të vendit.

Konkluzione: Shqipëria ka disa avantazhe të rëndësishme për sa i përket **prodhimit të brendshëm, importit të ulët, dhe konsumit të lartë**, të cilat janë shenja të një sektori të bujqësisë të qëndrueshëm dhe potencialit të lartë për rritjen e eksportit. **Tregu i brendshëm** i zhvilluar dhe mundësitë për **shfrytëzimin e tregjeve ndërkombëtare** ofrojnë mundësi për rritjen e ekonomisë dhe forcimin e pozitës së Shqipërisë në tregun global.



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



BASHKËPUNIM

Bashkëpunim dhe inovacion në bujqësi, AZHBR në konferencën e Agjencive të Pagesave të BE-së

Drejtoresha e Përgjithshme e Agjencisë për Zhvillim Bujqësor dhe Rural (AZHBR), Ardita Kuçi mori pjesë në konferencën e 57-të të drejtorëve të Agjencive të Pagesave të Bashkimit Evropian, në Varshavë (Poloni), në kuadër të presidencës polake të Këshillit të BE-së.

Konferenca mbledhi përfaqësues të agjencive të pagesave nga vendet anëtare dhe kandidatë të BE-së, si dhe përfaqësues të Komisionit Evropian, Gjykatës Evropiane të Auditorëve dhe Zyrës Evropiane Kundër Mashtrimit (OLAF).

Gjatë aktivitetit, pjesëmarrësit vizituan Universitetin e Shkencave në Varshavë SGGW, ku u prezantuan teknologji të avancuara që mbështesin bujqësinë moderne.

Delegacioni pati mundësinë të njihej nga afër me zgjidhje inovative në fushën e hortikul-

turës, përfshirë përdorimin e dronëve për spërkatje dhe siste-

veterinare dhe bioteknologjisë. Pjesëmarrja e AZHBR-së



met autonome për drejtimin e makinerive bujqësore.

Gjithashtu, u realizua një vizitë në Qendrën për Mjekësinë Translacionale, një nga qendrat më moderne kërkimore-shkencore në Poloni, ku zhvillohen kërkime ndërdisiplinore në fushën e mjekësisë

në këtë konferencë të nivelit të lartë konfirmon angazhimin e institucionit për të ndjekur nga afër zhvillimet evropiane në menaxhimin e fondeve për bujqësinë, si dhe për të forcuar bashkëpunimin me homologët e vendeve anëtare dhe atyre kandidatë të Bashkimit Evropian.



Shqipëria promovohet si destinacion i përshtatshëm për delegim shërbimesh dhe investime

Shqipëria u prezantua si një destinacion strategjik në rritje për dhënie të një pjese të aktivitetëve ose shërbimeve të brendshme të një kompanie (outsourcing), investime të huaja direkte dhe shërbime digjitale gjatë takimit "CxOutsourcing 2025", të mbajtur në Mynih.

Ky takimi mbledhi liderë të lartë nga sektorët globalë të përvojës së klientit, delegim të proceseve të biznesit dhe inovacionit digjital. Ai ofroi një platformë të rëndësishme për të pozicionuar Shqipërinë në hartën ndërkombëtare të investimeve.

Nëpërmjet diskutimeve të fokusuara, një prezantimi të dedikuar, pjesëmarrjes në tryezë të rrumbullakët dhe mundësive për rrjetëzim, Agjencia Kombëtare e Zhvillimit të Investimeve, si pjesë e delegacionit shqiptar, u përqendrua në promovimin e pikave të forta të Shqipërisë.

Pikat kryesore të prezantimit përfshinë talentin në

fushën e teknologjisë, pozicionit gjeografik, mbështetjes së investitorëve dhe infrastruk-

mundësitë që Shqipëria ofron për investitorët dhe zhvillimin e shërbimeve digjitale, duke



turës në zhvillim.

Ky takim kishte një rëndësi të veçantë për të theksuar

e bërë atë një aktor të fuqishëm në industrinë globale të delegimit të shërbimeve.

Shqipëri-BE, 63.48 mln euro për punësimin e të rinjve - Marrëveshja, synohet akses në tregun e punës

Në Kuvend është depozituar për ratifikim marrëveshja e financimit, ndërmjet Shqipërisë dhe Komisionit Evropian, për programin operacional shumëvjeçar për punësimin e të rinjve.

Referuar dokumentit, programet operationale do të fokusohen në reformat dhe përmirësimin e politikave, si digjitalizimi, me qëllim automatizimin dhe lehtësimin e jetës së qytetarëve dhe bizneseve, si dhe veprimtarisë së administratës publike, eficientia e energjisë, punësimi, arsimimi dhe aftësitë e të rinjve. Marrëveshja e financimit, për programin operacional shumëvjeçar për punësimin e të rinjve, për periudhën 2024-2027, në kuadër të Instrumentit të Asistencës së Paraanëtarësimit (IPA III), përbëhet nga një paketë dokumentesh dhe kushtesh të veçanta.

Ndërkohë, kostoja e përgjithshme e llogaritur e këtij programi është 63.48 milionë euro dhe kontributi maksimal i Bashkimit Evropian në këtë program gjithashtu është vendosur 50 milionë euro dhe 13.48 milionë euro ofrohen, si bashkëfinancim i qeverisë shqiptare.

Shqipëria gjatë proces-

it të integritimit në Evropë mbështetet nga Bashkimi Evropian nëpërmjet Instrumentit të Asistencës Financiare të Paraanëtarësimit IPA, me qëllim për

tësive të nevojshme për tregun e punës, me qëllim uljen e mungesës së perspektivave dhe parandalimin e emigrimit. Më tej theksohet se, objek-



të ndihmuar në miratimin dhe zbatimin e reformave. Asistencë IPA III (2021- 2027) jepet në përputhje me kuadrin e politikës së zgjerimit, në partneritet me përfituesin. Periudha e ekzekutimit e kësaj marrëveshjeje financiare do të fillojë me hyrjen në fuqi të kësaj marrëveshjeje dhe do të përfundojë 12 vjet pas kësaj date.

Sipas dokumentit, programi synon të adresojë sfidat që kanë të rinjtë në aksesin në mundësi punësimi dhe zhvillimin e af-

tivi kryesor i programit operativ të BE-së për punësimin e të rinjve është të ofrojë mundësi cilësore punësimi, trajnimi ose arsimimi të rinjve të papunë dhe joaktivë, të regjistruar në zyrat e punësimit, brenda një periudhe katërmujore nga regjistrimi. Ky program do të përqendrohet kryesisht në grupin e të rinjve NEET (të rinjtë që nuk janë në arsim, punë ose trajnim), të moshës 15-29 vjeç, për shkak të shkallës së lartë të papunësisë dhe inaktivitetit në këtë kategori.

Bizneset turke kërkojnë të fuqizojnë prezencën në Shqipëri, 600 biznese turke me 15 mijë të punësuar kanë 1 mld xhiro! Ambasadori turk: Të dyfishojmë marrëdhëniet ekonomike

Turqia është një nga partnerët ekonomik e tregtar më të rëndësishëm në vend, por marrëdhëniet duhet të fuqizohen edhe më shumë. Gjatë një takimi mes bizneseve shqiptare e turke, ambasadori i Turqisë në Shqipëri shprehu objektivin për të dyfishuar marrëdhëniet ekonomike. Aktualisht xhiroja është 1 miliardë euro

Dyfishimi i shkëmbimeve tregtare, rritja e investimeve dhe fuqizimi i bashkëpunimit ekonomik ishte në fokus të 'Misionit të Biznesit Turqi-Shqipëri' të zhvilluar në Tiranë.

nacion investimesh për biznesin turk gjithashtu edhe një partner i qëndrueshëm. Turqia është një treg i vyer për Shqipërinë në fushën e prodhimit, teknologjisë dhe eksportit", u

Turqisë në vendin tonë, Tayyar Kağan Atay.

"Marrëdhëniet ekonomike 1 miliardë dollarë nuk janë mjaftueshëm dhe ne kërkojmë të arrijmë në nivelin 2 miliardë", tha ambasadori Tayyar Kağan Atay.

Ambasadori ftoi sipërmarrjen turke të rrisë prezencën në Shqipëri, e cila ka avancuar në rrugën e integritimit në BE.

"Procesi i integritimit të Shqipërisë në BE po ecën shumë shpejt falë politikave të shtetit shqiptar, do të dëshiroja që kompanitë turke të vijnë në Shqipëri e të investojnë pasi rruga e Bashkimit Evropian është shumë e mundur", tha ambasadori.

Turqia është partneri i tretë tregtar më i rëndësishëm i Shqipërisë sa i takon tregtisë. Vitin e shkuar kemi blerë nga Turqia mallra me vlerë 966 milionë euro, dhe i kemi shitur produkte me vlerë 48 milionë euro.



"Aktualisht kemi 600 sipërmarrje në vend, me 15 mijë të punësuar dhe xhiro 1 miliardë euro", tha Nikolin Jaka kryetari i dhomës së tregtisë në Tiranë.

"Shqipëria është një desti-

shpreh biznesi turk.

Edhe pse Shqipëria konsiderohet e preferuar për investitorët turq, përsëri marrëdhëniet ekonomike nuk janë aty ku duhet sipas ambasadorit të

Kumbaro: Libohova, potenciale për turizëm që krijon punësim dhe ekonomi për vendasit

Qyteti i Libohovës, i ndodhur 17 km larg Gjirokastrës, po tërheq mjaft vizitorë vendas e të huaj në çdo stinë të vitit.



Me bukuri natyrore magjepsëse dhe monumente me vlera kulturore dhe historike Libohova po njeht rritje vit pas viti në turizëm, duke sjellë edhe shtimin e bujtinave.

Ministria e Turizmit dhe Mjedisit, Mirela Kumbaro ndau në rrjetet sociale shembullin e të riut Gerlad Usuni.

“BujtinaKalajanëLibohovë, përmes historisë së Geraldit që pas 6 vitesh emigrim në Gjermani u rikthye në vendlindje,

jashtëzakonshme për t’i orientuar potencialet drejt praktikave të qëndrueshme të turizmit që krijojë punësim dhe ekonomi për komunitetet”, shkruan Kumbaro.

Gerlad Usuni tha se “para një vit e gjysmë vendosa të kthehem në Shqipëri pas një emigrimi të gjatë prej 10 vitesh në Gjermani. Emigrimi nuk ishte si e prisja dhe vendosa të kthehem në vendin tim. Mora iniciativën për të investuar në shtëpinë time që ndodhet në kalanë e Libohovës për ta kthyer në një bujtinë. Me eksperiencën në kuzhinë në Gjermani, por edhe me ndihmën e familjarëve të mi për gatimet tradicionale filluam punën për të pritur njerëz nga brenda dhe jashtë për t’u shëruar gatimet tona të shumëllojshme dhe akomodimin në dhomat e bujtinës”.

“Kërkesat po shtohen bashkë me kërkesën ne do të kemi nevojë për fuqi punëtore. Jemi të kënaqur për rezultatet e punës sonë dhe u bëj thirrje të rinjë të shfrytëzojnë çdo mundësi dhe bukuri që Libohova ofron në shërbim të turizmit për t’i dhënë një frymë të re Libohovës dhe vendit tonë”, tha Usuni.

“Huffington Post”: Shqipëria, zgjedhja perfekte për pushime

Gjithnjë e më shumë turistë nga e gjithë bota po vizitojnë “vandin më të lirë në Evropë” për plazhet e tij parajsore dhe çmimet që konsiderohen mjaft të përballueshme, sipas një artikulli të botuar në filialin spanjoll të “Huffington Post”.

Plazhe parajsore, ushqim dhe akomodim me çmime të perballueshme, Shqipëria “vendi më i lirë në Evropë”, shihet si një destinacion shumë tërheqës për pushime, veçanërisht duke pasur parasysh se

për ata që kërkojnë të udhëtojnë me një buxhet të kufizuar.

Gjithashtu, nuk është e vështirë të gesh akomodim për vetëm 10 euro nata, që përfaqëson një çmim të mirë krahasuar me çmimet në vendet e tjera evropiane.

Një vakt i plotë, duke përfshirë një pjatë të parë, pjatën kryesore dhe një pije, mund të kushtojë rreth 5 euro ndërsa një birrë kushton rreth 1 euro.

Kuzhina ballkanike, e frymëzuar nga pjata mesdhetare dhe tradita ballkanike, ofron

suruese. Mes peizazheve mara-ramendëse, qyteteve historike, kuzhinës së mirë dhe kulturave të larmishme, Evropa ofron një mori opsionesh për të gjitha shijet dhe buxhetet.

Megjithatë, me rritjen e çmimeve në shumë destinacione të njohura, ka një interes në rritje për vendet ku është ende e mundur të shijosh pushime pa shpenzuar shumë.

Në këtë artikull, do të flasim për vandin më të lirë në Evropë për të udhëtuar.

Shqipëria: “vendi më i lirë në Evropë”

Shqipëria e ka vendosur veten si një nga destinacionet më ekonomike në Evropë.

Me plazhe kristalore, fshatra historikë, male dhe një kulturë të pasur dhe mikpritëse, ky vend ballkanik është një zgjedhje gjithnjë e më popullore për ata që duan të udhëtojnë pa shtrënguar buxhetin e tyre.

Akomodim shumë i përballueshëm

Një nga atraksionet kryesore të Shqipërisë është kostoja e ulët e akomodimit.

Shumë turistë zgjedhin të marrin me qira apartamente nga individë privatë, gjë që lejon fleksibilitet dhe kursime më të mëdha.

(Vijon në faqen 12)

Turizmi “blu” në Sarandë - 109 mjete të vogla lundrimi në shërbim të turistëve

Skaftet turistike ka kohë që shihen të shpëputen nga limani i Sarandës, me grupe turistësh në bord, që kryesisht janë të huaj.

Drejtuues të skafeve thonë se ata i kanë ndezur motorët, jo vetëm tani në prill, por qysh në mars e më herët akoma.

Një prej operatorëve të guidave lundruese, thotë se sidomos tani në prill daljet në udhëtime turistike janë aq të kërkuara, sa atyre u duhet të punojnë me dy turme për rezervim udhëtimesth, duke çuar turistët në jug dhe në veri të Sarandës.

“Dita ditës po shohim një fluks më të madh”, u shpreh operatorja turistike, Blerina Proj.

Skafistët tregojnë se këtë verë po i kushtojnë më shumë rëndësi lundrimit të sigurt,

ndërkohë që ofrojnë kushte më rehatshme në udhëtim.

Ndërkaq, drejtuesit e skafeve

nga ato të peshkimit.

Sipas burimeve bashkiake, flota e mjeteve të vogla të lun-



presin nga strukturat shtetërore, që të bëjnë ndarjen e vendeve të ankorimit të mjeteve turistike

drimit, shkon në 109, nga të cilat 58 janë motorë uji dhe 51 skafe turistike.

Plan i ri menaxhimi për parkun natyror “Bredhi i Sotirës”

Parku natyror “Bredhi i Sotirës”, i shtrirë në bashkinë e Dropullit, qarku Gjirokastrë, është një nga zonat pilot ku EU4Nature po ndërhyr për të forcuar mbrojtjen dhe menaxhimin efektiv të vlerave natyrore.

Zona, e shpallur Park Natyror në janar 2022 pas zgjerimit dhe ndryshimit të statusit të mëparshëm si Monument Natyre, përfaqëson një habitat pyjor me rëndësi të veçantë, ku

mbizotërojnë bredhi dhe gështenja e butë, si edhe lloje të tjera me interes të lartë për ruajtje.

Në këtë park janë identifikuar 9 tipe habitatesh natyrore dhe një numër i konsiderueshëm i llojeve floristikë dhe faunistikë të mbrojtur, përfshirë edhe specie endemike si Manushaqja e Epirit (Viola epirota), Kokoçeli i Epirit (Centaurea epirota) dhe lloje të Listës së Kuqe të IUCN.

Megjithatë, mungesa e një

plani menaxhimi dhe kapacitetet e kufizuara administrative paraqesin sfida për ruajtjen e ekosistemeve të tij.

Për të adresuar këto problematika, EU4Nature do të mbështesë hartimin e planit të parë të menaxhimit për parkun, forcimin e kapaciteteve të stafit përmes trajnimeve, si dhe pajisjen me infrastrukturën dhe mjetet e nevojshme për një administrim të qëndrueshëm dhe mbrojtje efektive të zonës.

Media britanike “Rest Less”: Shqipëria mes vendeve më tërheqëse për t’u vizituar në Evropë

Udhëtimi mund të jetë i kushtueshëm, por nëse e zgjidhni destinacionin tuaj me kujdes, mund të jetë më i përballueshëm nga sa mund të mendoni, shkruan Selene Nelson në një artikull

është renditur edhe Shqipëria.

Shqipëria

E izoluar nga pjesa tjetër e kontinentit për pjesën më të madhe të shekullit XX, Shq-



të botuar në të përditshmen britanike “Rest Less”.

Ekzistojnë shumë vende të mrekullueshme, tërheqëse dhe me kosto efektive për t’u eksploruar – shumë prej të cilave janë pikërisht në Evropë.

Nëse jeni gati të planifikoni udhëtimin tuaj, ju sugjerojmë 14 vendet më të lira për t’u vizituar në Evropë mes të cilave

ipëria ka qenë prej kohësh një nga sekretet më të ruajtura të Evropës.

Por sot, dyert e Shqipërisë janë të hapura dhe nuk do të kalojë shumë kohë përpara se vendi të mbipullohet nga turistët.

Bregdeti i saj i quajtur Riviera Shqiptare – është i mbushur me plazhe mahnitëse dhe ujëra

të kristalta blu.

Vendpushimet më të njohura të plazhit janë, Dhërmiu dhe Ksamili, të cilat nuk janë prekur ende nga turizmi masiv. Si rezultat, akomodimi, ushqimi dhe udhëtimi mbeten mjaft të lira.

Në brendësi të vendit, do të gjeni male të larta, qytete fortesash, kështjella të rrënuara dhe rrënoja të panumërta të lashta greke dhe romake.

Pavarësisht nëse jeni – i apasionuar pas i historisë, një aventurier apo një adhurues i plazhit – ka diçka për të gjithë.

Kryeqyteti i gjallë, Tirana, është një bazë e shkëlqyer për të eksploruar pjesën tjetër të Shqipërisë dhe është një nga vendet më të përballueshme në Evropë për të ngrënë jashtë.

Revista britanike “Rest Less” rekomandon 14 vendet më të lira për t’u vizituar në Evropë;

Shqipëria, Mali i Zi, Portugalia, Malta, Republika Çeke, Greqia, Sllovakia, Bullgaria, Polonia, Rumania, Hungaria, Bosnjë-Hercegovina, Sllovenia, Estonia.

“The Irish Times”: Shqipëria është quajtur Maldivet e Evropës, por ka shumë më tepër në këtë vend magjepsës

Jam në një pazar qilimash në Pazarin e Vjetër në qytetin malor të Krujës në Shqipëri duke blerë një mbulesë tavoline të bukur, të punuar me dorë në stilin tradicional të Shqipërisë dhe një grusht me mbështetëse tavoline të thurura, të gjitha për më pak se 40 euro, shkruan Aoife McElwain për gazetën më të madhe irlandeze “The Irish Times”.

”Kur nuk negocioj çmimin me burrin dhe gruan që kanë këtë dyqan, ata duken të hutuar. Ata më bëjnë gjeste drejt një tasi plot me hide, një frut që duket si ulli, por me shije molle e përzier me hurmë. I falënderoj dhe marr një; ata tundin kokën dhe hedhin 250 gramë hide në një qese dhe ma japin të gjithën. Ata psherëtitjnë të kënaqur, të kënaqur që po largohem me paratë e mia.

Tri gjëra më joshin përsëri në këtë vend magjepsës në Ballkan: historia, ushqimi dhe njerëzit.

Ky është një vend me 2,6 milionë shqiptarë, një përzierje myslimanësh dhe të krishterësh që kanë një histori të gjatë bashkëjetese paqësore. Shqipëria, e njohur edhe si Albania, kufizohet me Greqinë, Malin e Zi, Kosovën dhe Maqedoninë e Veriut, me një vijë bregdetare që përqafon detin Adriatik në veri dhe detin Jon në jug.

Është ky bregdet jugor që mori rëndësi virale në verën e vitit 2023, kur TikTokeri @thetravelmum e quajti plazhin ishullor të Ksamilit, i arritshëm me traget nga Korfuzi në Greqi, “Maldivet e Evropës”.

Shumë faqe interneti e morën atë dhe papritmas dukej se të gjithë po flisnin për Shqipërinë dhe vijën e saj bregdetare në stilin e Rivierës si destinacionin e ri të Instagram-it.

Por, Shqipëria është shumë më tepër sesa një krahasim me një destinacion tjetër; është një vend pushimesh për dashamirësit e historisë, kuri-ozët dhe mendjehapurit.

Janë muralet dhe xhamitë e kryeqytetit, Tiranës; fakti që kryeministri i tyre, Edi Rama, është gjithashtu një artist dhe

piktor; qentë endacakë dhe bamirësitë e kafshëve që kujdesen për ta; ecja në Alpet Shqiptare; bluja mbresëlënëse e Rezervuarit të Bovillës; qilimat e punuar me dorë në Pazarin e Vjetër në Krujë; ushqimet e detit në Vlorë; arkitektura e qytetit kodrinor të Beratit, pjesë e Trashëgimisë Botërore të UNESCO-s; uji kristalor dhe plazhet me guralecë në Dhërmi dhe byreku, salca e kosit dhe rakia kudo.

Dhe ëmbëlsirat. Oh, ëmbëlsirat.

Shqiptarët janë pushtuar, pushtuar dhe kolonizuar gjatë gjithë historisë, më së shumti nga Perandoria Romake bizantine dhe Perandoria Osmane (për 500 vjet), fashistët italianë dhe nazistët. Në fund të Luftës së Dytë Botërore, në vitin 1945, revolucionari komunist Enver Hoxha dhe regjimi i tij komunist thellësisht izolacionist erdhën në pushtet dhe qëndruan atje deri në vdekjen e tij, në vitin 1985.

Gjatë diktaturës së Hoxhës, Shqipëria ishte një shtet i izoluar dhe i mbyllur. Askush nuk hynte, askush nuk dilte. Udhëtimi brenda vendit për shqiptarët ishte i kufizuar dhe njerëzit që flisnin kundër regjimit thjesht eliminoheshin.

Një trashëgimi shumë vizuale e këtij regjimi janë mijëra bunkerët që gjenden të shpërndarë në të gjithë vendin – ata u projektuan për njerëzit për të mbrojtur vendin nga sulmi bërthamor, të cilin Hoxha e ndjente të pashmangshëm. Ai ndërtoi një bunker gjigant sekret nëntokësor për veten e tij, familjen e tij dhe elitën politike. Ndodhet në veri të qendrës së qytetit të Tiranës, tani një muze i quajtur Bunk’Art, i cili është një vizitë e rekomanduar për të kuptuar regjimin, megjithëse kini kujdes – është i frikshëm.

Për një pasqyrë të mirëfilltë të qytetit të Tiranës, mund të

merrni një teleferik deri në majë të malit të Dajtit në teleferikun “Dajti Ekspres” ose vetëm një udhëtim i shkurtër me makinë nga Muzeu Bunk’Art. Kushton 14 euro për person dhe zgjat



rreth 15 minuta në çdo drejtim. Në një ditë të kthjellët mund të shihni të gjithë Tiranën dhe deri në vijën bregdetare deri në qytetin port të Durrësit.

Në Turin Falas më Këmbë të Tiranës, të udhëhequr nga guida jonë e re informuese dhe simpatike, Aurora, ne vizitojmë sheshin “Skënderbej”, Xhaminë e Et’hem Beut, Piramidën, statujën e Nënë Terezës në Katedralen Ortodokse dhe shtëpinë në qendër të qytetit ku jetoi Hoxha. E pyeta Aurorën se si është të jesh një e re në Tiranë; ajo thotë se ndihet e sigurt për të ecur kudo në çdo kohë dhe shqetësohet vetëm nëse do të jetë në gjendje të përballojë qiranë e saj në qytet për shkak të inflacionit të kohëve të fundit.

Përgjatë shtegut të turit më këmbë, kalojmë disa nga bunkerët e Hoxhës dhe një cope të Murit të Berlinit, një dhuratë nga populli gjerman për shqiptarët, që tani ekspozohet në qendër të Tiranës.

“Populli i shqiptar është ende i prekur nga ajo që ndodhi gjatë asaj kohe në vendin tonë”, thotë Aurora. “Prindërit e mi nuk ishin pro sistemit dhe

ndihen shumë më mirë tani që kanë më shumë mundësi pune, liri zgjedhjeje, liri fjale dhe liri për t’u zhvendosur në qytete të tjera brenda Shqipërisë”,

shton ajo.

Rruga e vështirë e tranzicionit nga regjimi komunist në demokraci përshkruhet bukur nga akademikja shqiptare Lea Ypi në librin e saj të vitit 2021 “Të lirë”. Lea ishte 10 vjeçe në vitin 1989 kur ra Perdja e Hekurt dhe ajo përshkruan kthesën që iu desh të bënte si vajzë e vogël kur gjithçka që ishte rritur të besonte doli të ishte aspak e vërteta e plotë. Është një libër që duhet lexuar para udhëtimit tuaj.

Nëse nuk keni oreks për historinë, kultura e ushqimit është padyshim e shijshme. Ushqimi, sigurisht, mund të jetë një shprehje krijuese për identitetin kombëtar, dhe shqiptarët e shprehin të tyren përmes një brumi të mrekullueshëm rrethor të mbushur me djathë, spinaq ose mish, i njohur si byrek, një kos të trashë të kripur të quajtur salcë kosi dhe një pije alkoolike frutash që të lë pa fjalë dhe që quhet raki.

Të hash jashtë në restorante dhe kafene është e përballueshme për vendasit dhe është një pjesë e madhe e kulturës dhe një nga gëzimet e vizitës sime.

Në restorantin “Era” mund të shijoni Shqipërinë dhe Ballkanin.

Gjatë vaktit tonë kemi bukë misri krokante me ajkë dhe djathë dhie; qofte me fëstëkë dhe kos; “Tavë Kosi e Famshme e Elbasanit” (ky është emri i vërtetë i pjatës në menu); një salsicë pikante të Kosovës dhe pite. Rezervimi është i domosdoshëm ose përgatituni të mbani radhën.

Brooklyn-i global ka mbërritur edhe në Tiranë, me kafene të specializuara në modë si “Karamel” që po shfaqen, por ka edhe kafene si “Radio Bar” dhe “Vena”, që janë padyshim më interesante dhe më të krahësueshme me kafenet e Berlinit nëse kërkon një kornizë referimi. Ekziston një skenë diskrete LGBTQ+; “Radio Bar” dhe “Bunker 1944” konsiderohen baret më të mira miqësore për homoseksualët në qytet.

Në “Hana’s Corner Cafe” do të gjeni ëmbëlsirat e famshme me kanellë apo byrek të bërë në shtëpi. Kjo kafene shërben edhe si një hapësirë komunitare që ofron degustime verërash, lexim poezish dhe takime të përkohshme.

Ne takojmë legjendën vendase Geri, një grua të vogël që bën makaronat dhe byrekët më të mirë të freskët në qytet, sipas vendasve, në dyqanin e saj të pastave të freskëta për të marrë me vete, “Pasta Fresca” në rrugën “Komuna e Parisit”. Blini pak lazanjë të freskët për të ngrënë në apartamentin ose hotelin tuaj ose merrni një byrek për ta marrë në shtëpi në bagazhin tuaj të udhëtimit.

Akullorja në “La Noccio-la” është e jashtëzakonshme, por janë ëmbëlsirat në Tiranë ato që vërtet kënaqin, me shumicën e furrave të bukës që qëndrojnë të hapura nga ora 07:00 deri në 23:00. “Nefeli”, një furrë buke me tre lokaione në qytet, ishte një nga të

preferuarat tona; biskotat me fëstëkë, torta e kuqe si prej kadifeje, byrek, torta me portokall dhe bajame dhe trileçe – një ëmbëlsirë me karamel qumështi e famshme në Ballkan – dhe ëmbëlsira dhe sanduiche të kripura për t’i ngrënë në shtëpi ose për t’i marrë me vete.

Për një udhëtim në bregdet shkoni në jug. Në Dhërmi, ku vendasit shkojnë për pushimet e tyre verore, do të gjeni plazhe me ujë të kaltër deti, plazhe me guralecë dhe një pamje të Korfuzit nga shezlongu juaj.

Në veri do të gjeni Alpet Shqiptare, të njohura edhe si Bjeshkët e Namuna. Nëse nuk mund të shkoni në Parkun Kombëtar të Thethit për një aventurë të mirëfilltë ecjeje në këmbë, Rezervuari i Bovillës ofron një gllënjë të peizazhit natyror mahnitës të Shqipërisë. Ky rezervuar i krijuar nga njeriu është pjesë e Parkut Kombëtar të Malit Dajt, dhe ka ture që ju çojnë në fillim të shtegut të shkurtër dhe të njohur, për një aluzion të peizazhit malor që mbretëron mbi Tiranë, pa pasur nevojë të udhëtoni shumë larg kryeqytetit.

Aty pranë, në qytetin e Krujës, ndodhet Pazarin e Derexhikut. Ndihet sikur është ndërtuar me porosi për turistët, por është i bukur, dhe vazhdoni të ecni përgjatë rrugës kryesore drejt Xhamisë së Pazarit, e ndërtuar në vitin 1533, dhe dyqani i fundit në të djathtën tuaj, i cili ka një makinë të mirëfilltë endjeje brenda. Merrni me vete një valixhe shtesë për qilimat me madhësi të plotë. Janë mahnitës.

Nëse po kërkon një vend të njohur për të qëndruar në Tiranë, “Marriott” dhe “Radisson” ofrojnë dhoma që fillojnë nga rreth 150 euro për natë ose provoni “Artistic Tirana Blloku” që të jeni në zonën e Bllokut, plot me kafene, bare dhe dyqane të bukura. “Ryanair” fluturon nga Dublini në Tiranë, me një ndalesë në Stokholm Si alternativë, fluturoni për në Luton dhe pastaj nga Lutoni në Tiranë me “Wizz Air”.

(Vijon nga faqja 11)

“Huffington Post”: Shqipëria, zgjedhja perfekte për pushime

Është e mundur të gesh akomodim për vetëm 10 euro nata, që përfaqëson një mundësi të mirë krahasuar me çmimet që ofrohen në vendet e tjera evropiane.

Kuzhina shqiptare me çmime të përballueshme

Sipas blogut “De Férias”, kuzhina shqiptare është një kombinim i shijshëm i ndikimeve mesdhetare dhe ballkanike.

Ushqimi është i larmishëm, i pasur me shije dhe çuditërisht i përballueshëm. Një vakt i plotë, me pjatë të parë, pjatë kryesore dhe pije, mund të kushtojë rreth 5 euro. Një birrë vendase kushton rreth 1 euro.

Përveç restoranteve me çmime të përballueshme, tregjet lokale ofrojnë prodhime të

freskëta, të tilla si djathëra, vaj ulliri dhe mishra, duke u lejuar vizitorëve të shijojnë kuzhinën shqiptare.

Ëmbëlsirat tradicionale, siç është bakllavaja e famshme, shiten me çmime shumë lira.

Një popull që di të mirëpresë

Një tjetër pikë e fortë e Shqipërisë është mikpritja e njerëzve të saj. Edhe pse jo të gjithë flasin anglisht, shqiptarët njihen për mirësjelljen dhe gatishmërinë e tyre për të ndihmuar.

Natyra dhe kultura

Diversiteti i peizazhit

është mbresëlënëse. Nga plazhet e Rivierës Shqiptare deri te Alpet Shqiptare, gjithmonë ka diçka për të eksploruar.

Qytete të tilla si Gjirokastër, një Vend i Trashëgimisë Botërore të UNESCO-s, dhe Parku Kombëtar i Butrintit zbulojnë trashëgiminë historike dhe kulturore të vendit.

Të udhëtosh brenda “vëndit më të lirë në Evropë”, sipas “Forever Young”, është ekonomike.

Transporti publik është i përballueshëm dhe marrja me qira e makinave është një mundësi e mirë për ata që duan të eksplorojnë Shqipërinë me më shumë liri dhe rehati.

Të hash jashtë është më lirë

Sipas të dhënave më të fundit të “Eurostat”, të hash jashtë në Shqipëri është rreth 40% më lirë se në vende si Spanja, Franca apo Italia.

Ky ndryshim u lejon turistëve të zgjasin pushimet e tyre ose të shijojnë më shumë përvoja gastronomike pa shpenzuar shumë para.

Në renditjen evropiane të restoranteve më ekonomike, Shqipëria spikat me kosto 37,4 pikë nën mesataren e Bashkimit Evropian.

Në shumë raste, është e mundur të hash një vakt të plotë me kosto më të lirë se në destina-

cionet tradicionale turistike.

Akomodim autentik dhe i përballueshëm

Për të përfituar sa më shumë nga udhëtimi juaj, rekomandohet të kërkonit akomodim tek individë të veçantë.

Përveçse është më ekonomik, ky lloj qëndrimi ofron një përvojë më autentike, një njohje me vendasit dhe zakonet e tyre.

Shqipëria konsiderohet një vend i sigurt me nivele të ulëta krimi

Turistët mund të shëtisin

nëpër qytete ditë e natë me besim, duke shijuar një atmosferë të qetë dhe mikpritëse.

Një pasuri kulturore për t’u zbuluar

Me ndikime të forta greke, romake dhe osmane, historia e Shqipërisë është shumë e pranishme në arkitekturën e saj.

Xhamitë, kishat dhe kështjellat bashkëjetojnë krah për krah, duke ilustruar diversitetin kulturor dhe fetar që shënon identitetin e vendit.

Nëse jeni duke kërkuar një destinacion evropian me peizazhe natyrore, kulturë të pasur, ushqim të mirë dhe, mbi të gjitha, çmime të përballueshme, Shqipëria mund të jetë zgjedhja perfekte për pushimet tuaja të ardhshme.

KËNDI I EKSPERTIT

Bimët që zbukurojnë trupin e njeriut

(Nga pema e Kënasë tek pema e Buzkuqit)

Përgatitur nga Prof. As. Dr. Eqrem Meçollari

Kozmetika është një term që nënkupton tërësinë e aktivitetëve ndaj bukurisë trupore të njeriut. Për këto qëllime përdoren përzjerje të disa përbërjeve kimike që rrjedhin ose nga burime natyrore, ose nga ato të krijuara në mënyrë sintetike. Kozmetika është e rëndësishme për njerëzit dhe luan një rol themelor në jetën e përditshme. Mesatarisht, konsumatorët evropianë përdorin shtatë produkte kozmetike të ndryshme çdo ditë. Sot organizmat që disponojnë të dhënat e përbërësve kozmetikë ofrojnë informacion të besueshëm, të verifikuar dhe të mbështetur shkencërisht për pothuajse 30,000 përbërës të përdorur në kozmetikë.

Dëshmia më e hershme e njohur e “sjelljes artistike” është dekorimi i trupit të njeriut, duke përfshirë ngjyrosjen e lëkurës me okër dhe përdorimin e rrnazave, megjithëse të dyja mund të kenë origjinë funksionale.

Ekzistenca e dekorimeve të identifikueshme të trupit të disa njerëz Neandertal që nga viti 75,000 p.e.s. ofron prova intriguese të përdorimit të parë nga njeriu të zbukurimeve ose dekorimeve dhe si rrjedhim, incidencës së parë të modës. Në shpellën Shanidar në Irakun verior, mbetjet e njeriut të Neandertalit, një nëngrup i hershëm i Homo sapiens, u gjetën së bashku me gunga të oksidit të kuq të hekurit dhe manganit të fërkuar. Arkeologët, shkencëtarët që studiojnë mbetjet fizike të kulturave të kaluara, besojnë se këto objekte janë përdorur për të vizatuar dizajne në trup. Materiali i kuq mendohet se simbolizon gjakun, por nuk dihet nëse dekorimet kishin për qëllim të tërhiqnin apo të trembnin. Vendet e varrimit të Cro-Magnon (një tjetër paraardhës parahistorik i njerëzve modernë) që datojnë deri në 33,000 p.e.s. në jugperëndim të Francës së sotme gjithashtu tregoi dëshmi të përdorimit të ngjyrave të kuqe në trup.

Disa nga dëshmitë më të mira të drejtpërdrejta të dekorimit të hershëm të trupit të njeriut vijnë nga pikturat shkëmbore të shkretëtirës së Saharasë në Afrikën veriore. Më e vjetra nga këto piktura daton rreth vitit 7000 p.e.s., me piktura të tjera që datojnë deri në vitin 1500 p.e.s.. Më e hershme dhe më e famshme nga këto piktura, e gjetur në Algjeri, në Afrikën veriore, tregon një grua me rreshta paralele pikash që kalojnë nëpër këmbët, krahët dhe bustin e saj. Një shembull tjetër i pikturës së hershme të trupit vjen nga figurina femrash prej guri pa kokë të gjetura nga arkeologët pranë Ain Ghazal, Jordani. Figurinat, të cilat besohet se datojnë në vitin 8000 p.e.s., shfaqnin modele të prera rreth vitheve dhe barkut. Shembujt e mëvonshëm të dekorimit të trupit tek njerëzit e hershëm përfshijnë figurina nga vitet 5000 p.e.s., në Mesopotami (rajoni me qendër në Irakun e sotëm pranë lumenjve Tigër

dhe Eufrat) dhe nga vitet 3000 p.e.s., në Rumani që tregojnë shenja të ngjashme në këmbë, krahë dhe gjoks. Shkencëtarët besojnë se këto shenja sinjalizojnë pjellorinë ose aftësinë e një gruaje për të lindur fëmijë dhe i bëjnë gratë më tërheqëse për bashkëshortët e mundshëm. Përdorimi i dekorimit për të tërhequr vëmendjen ndaj cilësive seksuale të një gruaje do të bëhej një nga funksionet kryesore të modës gjatë gjithë historisë njerëzore.

Dëshmia e dekorimit të trupit mashkullor është më e pakapshme, por duket shumë e mundshme që edhe mashkulli i hershëm të ketë dekoruar trupin e tij. Duke pasur parasysh shembujt e popujve primitivë që mbijetuan në epokën moderne, duke përfshirë aborigjenët në Australi dhe amerikanët vendas në Amerikën e Veriut, të cilët përdorin modele të përpunuara dekorimi për shumë raste, shkencëtarët besojnë se ka të ngjarë që mashkulli i hershëm të ketë bërë gjithashtu një gjë të tillë. Trupi ka të ngjarë të jetë pikturuar për të siguruar kamuflazh gjatë gjuetisë ose për raste rituale ose shoqërore. Ata gjithashtu mund të kenë përdorur forma të tjera dekorimi si tatuazhi ose skarifikimi, në të cilin bëhen prerje të vogla në lëkurë për të krijuar shenja të përhershme në modele.

Nga Kleopatra të Kardashians, prej kohësh jemi intriguar me sekretet e buku-

shoqërore bënin grim. Të dy gjinitë, burrat dhe gratë në Egjiptin e lashtë mbanin grim. Disa studiues mendojnë se një arsye pse të gjithë mbanin grim në Egjiptin e lashtë ishte se ata mendonin se i ndihmonte ata t'i mbroheshin nga perënditë Ra dhe Horus. Egjiptianët përdorën gjithashtu kozmetikë për fuqitë e tyre të supozuara shëruese. Kozmetika e parë u shfaq 5000 vjet më parë në Egjipt. Për të arritur një erë të këndshme dhe butësi të lëkurës, përdorshin vajra temjan dhe gratë aplikonin të bardhë për të mbrojtur fytyrën nga dielli. Egjiptianët ishin gjithashtu të parët që përdorën bojën e zezë me bazë antimonin si linja për sytë.

Gratë e lashta greke, në veçanti, përdorën metodologji shumëngjyreshe të grimit për të përmirësuar tiparet e tyre dhe për t'u dukur më të bukura. Ata përdorën një gamë të gjerë materiale, duke përfshirë minerale dhe barishte të grimcuara, për të prodhuar lloje të ndryshme grimi të ngjashme si bojë për vetulla, për sytë, krem për faqet dhe ngjyrën e buzëve. Ata gjithashtu i kushtuan një rëndësi të madhe teatrit dhe përdorimi i grimit në shfaqje ishte një aspekt thelbësor i kësaj forme arti. Përdorimi i kohl (pluhur i zi prej plumbi ose antimoni për të ngjyrosur qepallat) për sytë, për shembull, është ende i popullarizuar në shumë pjesë të botës dhe konsiderohet një teknikë

këndshme. Një nga llojet më të njohura të grimit të përdorur nga gratë greke ishte kohl, i cili aplikohet në sy për t'i errësuar dhe për t'i përcaktuar ato. Përdorimi i kohl besohet se kishte fuqi magjike dhe përdorej gjithashtu për mbrojtje kundër syrit të keq. Gratë greke do të përdornin gjithashtu ruzhin në faqet e tyre për të shtuar ngjyrë dhe për të krijuar një pamje të shëndetshme dhe të skuqur. Përdorej edhe ngjyra e buzëve, shpesh në nuancat e kuqe ose rozë. Ata do të aplikonin balsam buzësh të bërë nga dylli i bletës dhe të lyer me pigmente natyrore.

Ngjyrat dhe modelet e përdorura në grimin grek kishin kuptim të rëndësishëm simbolik. Për shembull, përdorimi i okrit të kuq në faqe lidhej me rininë dhe vitalitetin, ndërsa kohl i zi me mençurinë dhe mbrojtjen. Perëndesha greke e dashurisë, Afërdita, shpesh përshkruhej me një pikë të kuqe në faqe, e cila besohet se përfaqësonte dashurinë dhe pasionin që ajo frymëzoi te të tjerët. Në mënyrë të ngjashme, përdorimi i plumbit të bardhë besohet se nënkuptonte statusin, ndërsa sytë e errët dhe të tymosur lidheshin me tërheqjen dhe joshjen.

Greku i lashtë jo vetëm që përdorte grimin për qëllime estetike, por edhe për arsye rituale dhe simbolike. Ata besonin se duke aplikuar grim, ata po krijonin një lidhje me perënditë dhe perëndeshat e tyre dhe kjo ishte një mënyrë për të shprehur përkushtimin dhe nderimin e tyre ndaj tyre.

Në shoqërinë e lashtë greke, bukuria fizike vlerësohej shumë dhe shihej si pasqyrim i virtytit të brendshëm. Ideali i bukurisë u mishërua nga perënditë dhe perëndeshat e mitologjisë greke dhe besohet se duke u përpjekur të imitonte bukurinë e tyre, mund të arrihej një nivel i avancuar i pastërtisë morale dhe shpirtërore.

Përveç materialeve dhe metodave të përdorura, grekët gjithashtu kishin një theks të fortë në simbolikën dhe kuptimin pas përdorimit të grimit. Besohet se përdorimi i ngjyrave dhe modeleve të caktuara mund të përcillte cilësi dhetribute të caktuara dhe kështu, përdorshin për të komunikuar mesazhe specifike.

Grimi nuk është haram për femrat muslimane nëse plotësohen këto kushte: Nëse nuk zbatohet për meshkujt jomahrem, materialet e përdorura për qëllime kozmetike duhet të jenë të lejueshme, materialet e përdorura për qëllime kozmetike nuk duhet të jenë të dëmshme për trupin e saj dhe kozmetikën. Efekti në trup duhet të jetë i përkohshëm.

1. Ky zbukurim nuk duhet të jetë për meshkujt jo mahrem. Ai për të cilin grua mus-

limane duhet të zbukurohet para së gjithash është burri i saj. Nëse ajo përdor kozmetikë që burri i saj ta shohë atë në formën më të mirë, ose ajo shfaqet kështu e zbukuruar para grave të tjera ose mahremëve të saj, kjo është e lejuar për të. Kjo për shkak se parimi themelor është që ajo duhet të mbulojë të gjithë trupin e saj para burrave jo mahrem,

2- Materialet që përdoren për qëllime kozmetike duhet të jenë të lejueshme, si këna dhe kohl. Nuk i lejohet asaj të përdorë yndyrë nga mish i ngordhur (d. m. th. nga kafshët që nuk janë therur në përputhje me Sheriatin) ose substanca të papastra (nexhis), sepse Islami e ndalon përdorimin e gjërave të papastra dhe haram.

3- Materialet e përdorura për qëllime kozmetike nuk duhet të jenë të dëmshme për trupin e saj. Nuk i lejohet asaj të përdorë substanca të dëmshme kimike, pavarësisht nëse efekti i dëmshëm do të ndodhë menjëherë apo në të ardhmen, sepse Islami e ndalon dëmtimin e vetvetes, siç ka thënë Profeti (paqja dhe mëshira e Allahut qofshin mbi të): “Nuk duhet të ketë asnjë, duke shkaktuar dëm dhe as kthim të dëmit.”

Nga materialet e para që janë përdorur për zbukurimin e trupit të njeriut është Kënaja. Kënaja është një ngjyrë e kuqërremtë e përgatitur nga gjethet e thara dhe pluhur të pemës së kënasë. Ajo është përdorur të paktën që nga periudha e lashtë egjiptiane si ngjyruer për flokët dhe trupin, veçanërisht në artin e përkohshëm të trupit të mehndi (ose “tatuazh këna”) që rezultoi nga njollosja e lëkurës duke përdorur bojëra nga bima e kënasë. Pasi njollat e kënasë arrijnë ngjyrën e tyre kulmore, ato qëndrojnë për disa ditë, pastaj gradualisht zhduken me anë të eksfolimit, zakonisht brenda një deri në tre javë.

Kënaja është një bojë flokësh e përdorur në Egjiptin paradinastik dhe që përdoret edhe sot. Kjo bojë e qëndrueshme me bazë bimë ka gjetur rrugën e saj në një numër të madh kulturash që shkojnë deri në 6000 vjet më parë. Popullariteti i saj është pjesërisht falë shpërndarjes së gjerë të vetë bimës, por është kryesisht rezultat i traditave të ndryshme fetare që kanë përfshirë bojën në ritualet e tyre. Përdorimi i bimës në tradita të tilla vazhdon, ndërsa popullariteti i saj aktual shtrihet edhe përtej kësaj.

Kënaja është përdorur në Egjiptin e lashtë, Lindjen e Afërt të lashtë dhe më pas nënkontinentin Indian për të lyer lëkurën, flokët dhe thonjtë, si dhe pëlhura duke përfshirë mëndafshin, leshin dhe lëkurën. Historikisht, kënaja është përdorur në Azinë Perëndimore, duke përfshirë Ga-

dishullin Arabik dhe në Kartagjenë, pjesë të tjera të Afrikës së Veriut, Afrikës Perëndimore, Afrikës Qendrore, Britit të Afrikës dhe nënkontinentit Indian.

Emri këna përdoret në ngjyra të tjera të lëkurës dhe flokëve, të tilla si këna e zezë dhe këna neutrale, asnjëra prej të cilave nuk rrjedh nga bima e kënasë.

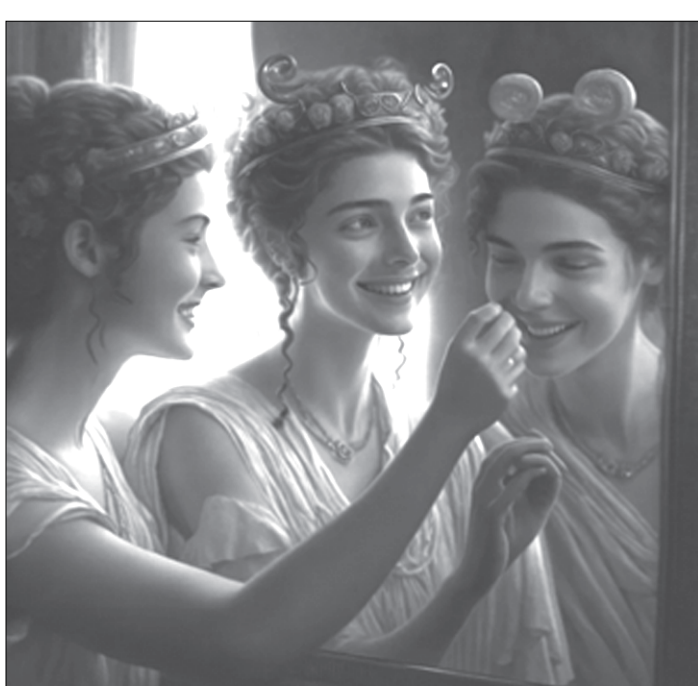
Arti i kënasë (i quajtur mehndi ose mehendi në gjuhët Hindi dhe Urdu) është praktikuar për mbi 5000 vjet më parë. Origjina e saj është në Pakistan, Indi, Afrikë dhe Lindjen e Mesme. Disa dokumente e datojnë atë në mbi 9000 vjet të vjetra. Për shkak se kënaja ka veti natyrore ftohëse, njerëzit e shkretëtirës, për shekuj me radhë, kanë përdorur këna për të ndihmuar në kontrollin e temperaturës së trupit të tyre. Ata bënë një pastë nga gjethet e thara të grimcuara të bimës së kënasë dhe njomnin pëllëmbët dhe shputat e këmbëve në të për të marrë një efekt ftohës. Ndjesia e ftohjes ndihej në të gjithë trupin për aq kohë sa njolla e kënasë mbetej në lëkurën e tyre. Fillimisht, ndërsa njolla zbehej, ajo linte modele në sipërfaqen e lëkurës, gjë që çoi në idetë për të bërë dizajne për qëllime dekorative. Në kohët e lashta egjiptiane edhe mumiet mbanin modele këna dhe është dokumentuar se vetë Kleopatra përdorte këna për qëllime dekorative.

Kënaja nuk ishte vetëm një aksesori i njohur për të pasurit, por të varfërit, të cilët nuk mund të blinin bizhuteri, e përdornin atë për të dekoruar edhe trupin e tyre.

Sot njerëzit në mbarë botën kanë adoptuar traditën e lashtë të zbukurimit të trupit të tyre me veprat e bukura natyrore të krijuara nga bima e kënasë. Në vitet '90 ajo u bë një formë shumë e popullarizuar e dekorimit të përkohshëm trupor në SHB, dhe që atëherë është bërë një trend në rritje. Persona të famshëm si Madonna, Gwen Stefani, Yasmine Bleeth, Liv Tyler dhe Xena, ndër të tjera, kanë stolisur me krenari trupin e tyre me këna dhe i kanë treguar ato në publik, filma, video, etj. Njerëzit në mbarë Perëndimin e kanë adoptuar këtë traditë lindore duke i lyer duart dhe këmbët për dasma, barkun e lyer gjatë shtatzënisë, kokat e lyera me këna gjatë kimioterapisë, plagët e kamufluara për t'i bërë të padukshme etj. Këna është bërë gjithashtu një trend mbarëbotëror si një tatuazh i përkohshëm pasi mund të bëhet që t'i ngjajë një tatuazhi të vërtetë, por vjen pa dhimbje ose angazhim afatgjatë.

Pema e kënasë (Lawsonia inermis)

Pema e kënasë, (Lawsonia inermis), është një shkurre tropikale ose pemë e vogël e familjes Lythraceae, gjinisë Lawsonia, vendase në Afrikën veriore, Azi dhe Australi. Bima



(Vijon nga faqja 13)

është një anëtar i familjes së bimëve Lythraceae, një familje që përfshin Mersisnën (Lagerstroemia), bimët e purove (Cuphea) dhe shegët (Punica).



Pema është një nga dy llojet e vetme të gjinisë Lawsonia, tjetra është Lawsonia odorata. Bima e Kënasë është një shkurre ose pemë e vogël që arrin lartësinë rreth 6 metra. Gjethet janë të lëmuara, në formë eliptike dhe të vendosura në mënyrë të kundërt në degët me majën kurrizore. Lulëritë janë me shumë degë me lule të shumta të vogla, aromatike të bardha në të kuqe. Karakteristikat më të spikatura të luleve janë katër sepale që formojnë një formë tasi dhe disa stamena të bardha në të kuqe që arrijnë drejt qiellit. Frutat janë kapsula të vogla, të rrumbullakëta, kafe, plot me fara të imta. Këna lulëzon në mjedise të thata me tokë të varfër, megjithatë, ajo nuk toleron ngricat. Ndodh në rajonet tropikale dhe subtropikale të Afrikës, Azisë perëndimore dhe jugore dhe Australisë veriore. Kultivimi nga njerëzit e ka zgjeruar shpërndarjen e tij shumë përtej kufijve të tij origjinalë. Përveçse rritet për ngjyrosjen e saj, përdoret edhe si dekorativ.

Origjina e përdorimeve fillëstare njerëzore të kënasë është e pasigurt; megjithatë, ka të dhëna se bima u tregtua në Babiloni dhe u përdor në Egjiptin e Lashtë në disa mumie për të lyer flokët, lëkurën ose mbështjelljet e funerealit. Ajo mbërriti në Afrikën e Veriut gjatë qytetërimit Punik përmes diasporave fenikase ku u përdor si një mjet zbukurimi. Plini Plaku shkroi për përdorimin e saj në Perandorinë Romake si ilaç, parfum dhe ngjyruer.

Azia Jugore ishte një qendër tregtare për egjiptianët; Mendohet se Faraonët udhëtonin atje për aktivitete biznesi. Një herë, ata u dhanë atyre këna si dhuratë e tyre kulturore dhe kjo çoi në një prirje të plotë të kënasë në Azinë Jugore. Sipas disa historianëve, në pjesë të ndryshme të Azisë Jugore ka piktura dhe vepra artizanale, që datojnë në shekuj, gjë që dëshmon ekzistencën e kulturës së kënasë në kontinent për një kohë të gjatë. Megjithatë, disa historianë kanë një mendim se Mughalët “e sollën kulturën e kënasë nga atdheu i tyre”.

Pranimi dhe përdorimi i kënasë për zbukurim në pjesë të ndryshme të botës për shekuj me radhë krijoi një ndikim në vendet e Anglosferës që filluan

ta përdorin atë për të dizajnuar tatuazhe.

Emri “këna” vjen nga termi arab (al-hinnā). Këna është përdorur për të lyer lëkurën, thonjtë dhe flokët e grave dhe burrave në shumë kultura dhe fe në të gjithë zonën e saj të shpërndarjes natyrore dhe më gjerë. Përdorimi i saj ka qënë veçanërisht i zakonshëm tek gratë si pjesë e festimeve të pjellorisë dhe martesës. Boja e bimës mund të jetë zbuluar për herë të parë rreth gojës së bagëtive që ushqeheshin me gjethet e bimës, duke i dhënë anëve të gojës së tyre një ngjyrë të vazhdueshme e kuqe-portokalli që ka pamjen e gjakut. Bimët e kënasë janë gjetherënëse nga thatësira, por ato kthehen në jetë kur kthehet shiu, duke prodhuar degë, gjethë dhe lule të reja të bollshme. Kjo periudhë e rritjes përkon me festimet e martesës



dhe pjellorisë dhe mund të shpjegojë pse gjeti përdorim të zakonshëm në tradita të tilla.

Ngjyra përgatitet duke shtypur gjethet e thata të bimës në një pluhur të imët dhe më pas duke i përzier në një pastë duke përdorur ujë, lëng limoni, çaj ose lëngje të tjera. Një sapun ose shampo prodhohet kur këna përzihet me ekstrakte bimore që përmbajnë saponin dhe shtimi i disa vajrave esenciale mund të përmirësojë performancën e bojës. Përbërja në gjethë që prodhon ngjyrën e kuqe-portokalli quhet lawsone dhe gjendet në përqëndrime të ndryshme në varësi të kushteve në të cilat është rritur bima. Nxehtësia e lartë dhe lagështia e ulët e tokës thuhet se prodhojnë nivelet më të larta të lawsone. Më shumë se thjesht një ngjyruer, lawsone ka edhe veti antifungale dhe thith fuqishëm dritën UV (rreze Ultravjollcë), kështu që aplikimi i saj është përtej kozmetikës pasi është dëshmuar i dobishëm kundër sëmundjeve kërpudhore si këmba e atletit dhe si krem kundër diellit.

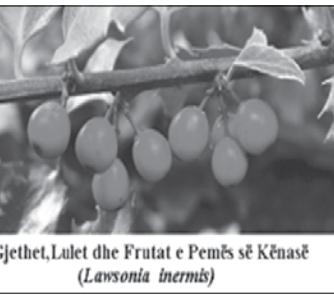
Një studim i botuar në Journal of Ethnopharmacology, zbulon se gati njëqind fitopërbërës (ose “përbërje biologjikisht aktive”) janë izoluar nga të gjitha pjesët e bimës së kënasë. Këna është përdorur prej kohësh në mjekësi për të trajtuar një gamë të gjerë sëmundjesh. Gjethet përfshijnë një sërë vetish si veti antifungale, antibakteriale, virucidale, antiparazitare, anti-inflamatore, analgjezike dhe antikancerogjene etj. Degëzat e kënasë përdoren “për vetëkujdes efektiv dentar”, duke fërkuar me to dhëmbët, në rastin kur mungojnë mjetet e nevojshme për këtë qëllim. Sllavët në Ballkan e kanë përdorur kënanë për



Përdorimi i Kënasë për ngjyrosjen e flokëve dhe këmbëve

të trajtuar ethet tifoide duke përdorur një përzierje këna dhe “lëng nga njëzet koka hudhre” të ngrohur në ujë. Persianët kanë përdorur prej kohësh këna për të lyer krifën, bishtin dhe thundrat e kuajve të tyre dhe kafshëve të tjera. Një praktikë që vazhdon edhe sot.

Këna vazhdon të përdoret në kulturat në mbarë botën dhe është veçanërisht e spikatur në hinduizëm dhe praktikën myslimane. Më së shpeshti përdoret për të lyer flokët dhe për të krijuar art të përkohshëm të trupit



Gjethet, Lulet dhe Frutat e Pemës së Kënasë (Lawsonia inermis)

(i njohur edhe si mehndi). Arti i kënasë aplikohet shpesh në duar dhe këmbë, ku lëkura është e trashë dhe thith më shumë solucion. Aplikohet si pastë dhe ose shtrydhet përmes një koni plastik ose shiringë ose lyhet me një shufër ose furçë. Sa më gjatë të lihet pasta, aq më e errët do të jetë njolla. Pas një jave apo më shumë, këna fillon të zbehët si qelizë e vjetër e lëkurës.

Në kulturat e lashta, këna mendohej se largonte syrin e keq, si dhe sillte fat dhe bekime, një tipar i njohur si baraka. Ky besim është pjesë e arsyes pse këna u përfshi në ceremonitë martesore dhe ritualet e tjera fetare

Këna është përdorur për qëllime kozmetike në Perandorinë Romake, në Iberinë dhe Egjiptin e lashtë të periudhës së Convencia, si dhe në pjesë të tjera të Afrikës së Veriut, Bririt të Afrikës, Gadishullit Arabik, Lindjes së Afërt dhe Azisë Jugore. Mund të gjendet i përhapur në klimat e tjera të nxehta si Pakistani, India dhe Australia. Bima rritet më mirë në nxehtësi deri në 50 gradë Celsius dhe përmban më shumë bojë në këto temperatura. Anasjelltas, ajo vyshket në temperatura nën 10°C. Gjithashtu rritet më mirë në tokë të thatë, në krahasim me tokën e lagësht.

Bima e Kënasë është një kaçubë e gjatë ose pemë e vogël, me lartësi 1,8 deri në 7,6 m. Trupi është i zhveshur dhe me shumë degë, me degëza me majë kurrizore. Gjethet rriten përballë njëra-tjetrës në kërcell. Ato janë të zhveshura, nënseksile, eliptike dhe heshtake (të gjata dhe më të gjera në mes; dimensionet mesatare janë 1,5-5,0 cm x 0,5-2 cm, të mprehta dhe kanë vena të shtypura në

sipërfaqen dorsale. Lulet e kënasë kanë katër sepale dhe një tub sepalesh 2 mm, me lobe të përhapura 3 mm. Petalet e saj janë vezake, me stamena të bardha ose të kuqe që gjenden në çift në buzën e tubit të kurorës. Vezorja është katërqelizore, 5 mm e gjatë dhe e ngritur. Frutat e kënasë janë kapsula të vogla me ngjyrë kafe, 4–8 mm në diametër, me 32–49 fara për çdo frut dhe hapen në mënyrë të parregullt në katër pjesë.

Gjethet janë në çifte të kundërta dekusate dhe ndryshojnë në madhësi nga afërsisht 2-4 cm. gjatësi. Lulet janë aromatike, të prodhuara në panik konik me gjatësi 10 - 40 cm, secila lule me diametër 5 mm, me katër petale të bardha. Fruti është një kapsulë e thatë me diametër 68 mm, që përmban fara të shumta 12,5 mm.

Ajo prodhon më shumë bojë kur rritet në temperatura ndërmjet 35 dhe 45 °C. Gjatë

prosperitet në martesë, dhe në disa kultura, sa më e errët të jetë njolla e kënsë, aq më e thellë është dashuria midis dy individëve.

Këna konsiderohet sinjë bimë mjekësore, dhe prej kohësh dihet se ka cilësi shëruese. Përdoret në mënyrë të jashtme dhe zakonisht nuk qëlltitet ose thithet. Në kohët e lashta është aplikuar në sipërfaqen e lëkurës për shërimin e dhimbjeve të kokës, dhimbjeve të stomakut, djegieve (përfshirë djegiet nga dielli), plagët e hapura, ethet, këmbët e atletit (Infeksioni mikotik i këmbëve) dhe madje edhe parandalimin e rënies së flokëve.

Mbrojtës nga dielli: Këna është përdorur në hundët e kafshëve për të parandaluar djegien nga dielli. Gjithashtu do të lërë linja nxirjeje pas nxirjes në diell nëse përdoret si dekorim i trupit.

Largon insektet: Shpesh aplikohet në tharjen e lëkurës së dhisë dhe lëkurë të tjera, pasi ato të jenë trajtuar me kripë. Ai “i reziston insekteve” ose “tenjave” duke e bërë lëkurën helmuese dhe të pangrënshme për ato krijesa.

Anti-Fungale: Për shkak të vetive të saj të njohura kundër mykut, në mjekësinë e lashtë Ayurveda, pasta e kënasë aplikohet në lëkurë për të reduk-



Lloje të ndryshme Kënae në treg

fillimit të sezonit të reshjeve, bima rritet me shpejtësi, duke nxjerrë lastarë të rinj. Rritja më pas ngadalësohet. Gjethet zverdhën gradualisht dhe bien gjatë periudhave të zgjatura të thata ose të ftohta. Nuk lulëzon kur temperaturat minimale janë nën 11°C. Temperaturat nën 5°C do të vrasin bimën e kënasë.

Bima e kënasë përmban lawsone, e cila është një ngjyruer i kuqërremtë-portokalli që lidhet me keratinën (një proteinë) në lëkurën tonë dhe e njollos në mënyrë të sigurt lëkurën. Njolla mund të jetë nga portokallia e zbehtë në ngjyrë burgundy të thellë në varësi të cilësisë së kënasë dhe asaj se sa mirë e merr lëkura. Një këna e mirë, e freskët nga klimat e nxehta dhe të thata, do të njollosë me ngjyrmë të errët.

Sot, këna përdoret kryesisht në festimet e rasteve të veçanta si dasmat dhe ditëlindjet në mbledhjet e gëzueshme të njerëzve. Pasta e këna-s simbolizon shëndet të mirë dhe

tuar infeksionin mikotik të këmbëve (athlete's foot) dhe sëmundjet e tjera kërpudhore.

Këna përdoret tradicional-



isht për raste të veçanta si festat, ditëlindjet dhe dasmat e artit të kënasë në Afrikë, Pakistan, Indi dhe Lindjen e Mesme. Tradita më e popullarizuar është Nata

Mehndi (Nata e Kënasë) ku nusja, familja e saj, të afërmit dhe miqtë mbledhen së bashku për të festuar dasmën e ardhshme. Kjo natë është e mbushur me lojëra, muzikë dhe shfaqje kërcimi që mund të jenë sprovuar për muaj para ngjarjes nga njerëzit më të afërt me nusen. Gjatë kësaj nusja bën modele të gjera këna në duart dhe këmbët e saj që shkojnë deri te bërrylat e saj dhe ndonjëherë tek gjunjët. Modelet e nusërisë mund të zgjasin orë të tëra dhe shpesh bëhen nga artistë të shumtë të kënasë. Të ftuarit zakonisht do të marrin dizajne të vogla (tatuazhe) edhe në shpinën e duarve të tyre. Sot, nusët preferojnë të bëjnë këna para natës mehndi, në mënyrë që të shijojnë festimet dhe gjithashtu të kenë një njollë më të thellë deri në ditën e dasmës. Tradita thotë se për sa kohë që nuses i shfaqet njolla e kënasë, ajo nuk duhet të bëjë asnjë punë shtëpie! Thuhet se sa më e errët të jetë njolla aq më e mirë do të jetë martesja dhe aq më e mirë do të jetë vjehrra, kështu që mund ta imagjinoni pse nusja do të donte që njolla të dilte e errët dhe të zgjaste sa më gjatë!

Për dekorimin e trupit (Tatuazhet), gjethet e bimës së kënasë thahen, grimcohen në një pluhur të imët dhe bëhen një pastë kremoze duke përdorur një sërë teknikash. Kjo pastë aplikohet më pas në lëkurë, duke njollosur vetëm shtresën e sipërme të lëkurës. Në gjendjen e saj natyrale do ta lyejë lëkurën me ngjyrë portokalli ose kafe. Edhe pse duket jeshile e errët (ose kafe e errët në varësi të kënasë) kur aplikohet, kjo pastë jeshile do të shkrihet duke zbuluar një njollë portokalli. Njolla merr ngjyrë të kuqërremtë në kafe pas 1-3 ditësh aplikimi. Pëllëmbët dhe shputat e këmbëve njollosen më së shumti, sepse lëkura është më e trashë në këto zona dhe përmban më shumë keratinë. Sa më larg nga duart dhe këmbët të aplikohet këna, aq më e vogël është ngjyra. Zona e fytyrës zakonisht njolloset më lehtë. Këna funksionon në të gjitha llojet dhe ngjyrat e lëkurës. Duket po aq bukur në lëkurën e errët sa në lëkurën e

hapur, por për shkak se lëkura e disa njerëzve mund ta marrë bojën më mirë se të tjerët, ajo

(Vijon në faqen 13)

KËNDI I EKSPERTIT

(Vijon nga faqja 14)

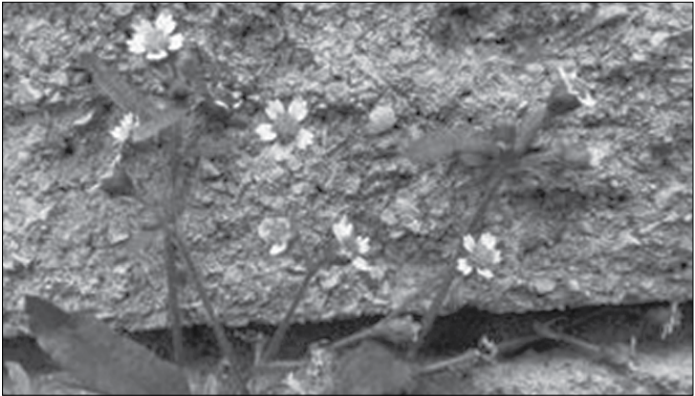
mund të duket më e spikatur në një tjetër. Megjithatë, kënaja është një simbol i bukurisë, artit dhe lumturisë dhe është i përshtatëshëm për të gjithë.

Modelet me këna në përgjithësi zgjasin nga 1-4 javë në sipërfaqen e lëkurës në varësi të kënasë, kujdesit dhe llojit të lëkurës. Pëllëmbët, shputat e këmbëve dhe zona të tjera të përafërta si nyjet e gishtave njollosin më të errëtat. Njolla në duar zhduket më shpejt nga larja e vazhdueshme dhe mund të zgjasë deri në dy javë. Parakrahët, këmbët e poshtme dhe kyçet zgjasin më shumë dhe shkojnë deri në 4 javë, ndonjëherë edhe më shumë! Në zonat ku ka më pak qeliza të keratinizuara, kënaja do të njolloset më lehtë dhe do të zhduket më shpejt. Këto zona përfshijnë

(Vijon nga gazeta 507)

Ushtari i ashpër (Galinsoga quadriradiata)

Galinsoga quadriradiata është një specie e bimëve të lulëzuara në familjen Asteraceae e cila njihet me disa emra të zakonshëm, duke përfshirë ushtarë të ashpër, margarita peruane, galinsoga me qime. Vendlindja e tij është me sa duket Meksika Qendrore, megjithëse është natyralizuar në shumë vende të tjera (Amerika e Veriut dhe e Jugut, Evropë, Japoni, Filipine, Indi Veriore, Nepal, etj.). E lindur në Amerikën



Qendrore dhe Jugore, kjo bimë vjetore u regjistrua për herë të parë në Ishujt Britanikë në Londër në vitin 1909. Tolerante ndaj thatësirës, mund të rritet deri në 80 cm e gjatë, por zakonisht është më e vogël në trotuare, mure etj. . Kokat e lulëzuara janë si margarita, por me kërcell flokësh dhe boshllëqe midis luleve me rreze të bardha.

Galinsoga quadriradiata është një barishte njëvjeçare e cila ndryshon në pamje. Kërcelli kryesor arrin diku nga 10 deri në 60 centimetra në lartësi dhe mund të degëzohet ose jo. Gjethëzat e gjetheve janë vezake dhe të dhëmbëzuara, me degëzime të kundërta dhe të mbuluara me qime të trashë e të trashë. Rrënjët formojnë një sistem rrënjor xhufkor.

Kokat e vogla të luleve janë deri në një centimetër të gjera, por zakonisht 2-3 mm në diametër dhe kanë një qendër të

pjesën e sipërme të krahëve, shpinën, barkun, gjoksin, fytyrën, etj. Në flokë kënaja është e përhershme. Mund të zbehet, por është e vështirë të hiqet.

Këna është një bojë natyrale e përhershme që përdoret gjerësisht në të gjithë botën për ngjyrën e saj dhe përfitimet e mahnitshme për flokët. Ngjyrosja e flokëve me këna daton mijëra vjet më parë dhe është përdorur nga burrat dhe gratë për të lyer flokët, mjekrën, mustaqet dhe madje edhe flokët e kafshëve. Është një trend me rritje të shpejtë në industrinë e flokëve natyralë, sepse është një alternativë e shëndetshme ndaj ngjyrave kimike toksike që gjenden në treg. Kënaja bën të kundërtën për lëkurën e kokës dhe flokët që bëjnë bojërat sintetike. Ai në fakt i bën flokët më të

fortë, më të shndritshëm, më të shëndetshëm dhe rinovon flokët e thatë, të shurdhër dhe të dëmtuar. Sa më shumë të aplikohet aq më mirë është për flokët. Nga ana tjetër, bojërat sintetike mund të dëmtojnë jo vetëm flokët, por edhe shëndetin e tyre. Një tjetër fakt argëtues për këna është se ata që janë të ndjeshëm ndaj ngjyrave sintetike të flokëve mund të përfitojnë shpesh nga ngjyra e flokëve me këna.

Filloni të aplikoni bojën e flokëve me këna nga rrënjët deri te majat e flokëve. Prisni të paktën tre orë dhe shpëlajeni me ujë të ftohtë.

Ngjyron flokët nga portokallia në të kuqe të pasur dhe e përzier me barishte të tjera mund t'ju japë shumë ngjyra të tjeravariacione nga bjonde e kuqe e lehtë në të zezë. Ai

forcon flokët dhe ndihmon në parandalimin e thyerjes dhe ndarjes së majave. Ndhmon në parandalimin e rënies së flokëve dhe rrallimit të tyre. Kënaja do të lërë flokët, me shkëlqim, me pamje më të trashë dhe me një ngjyrë delikate që do të kalojë me kalimin e kohës, përgjithësisht dy deri në katër muaj. Dhe meqenëse lyen flokët dhe nuk i ngjyros, nuk përdoret si bojë për të mbuluar flokët e thinjura.

Kënaja ka veti anti-fungale dhe anti-parazitare që mbajnë larg morrat dhe parazitët e tjerë dhe ndihmojnë në parandalimin e sëmundjeve kërpudhore në lëkurën e kokës.

Kënaja shpesh zbut flokët. Flokët mund të ndihen si kashtë nëse përdoren mbi flokë të zbardhur, sepse veshja shtesë e

kënasë mund t'i bëjë flokët më të ngurtë pas zbardhjes.

Jo çdo gjë natyrale i përshtatet të gjithëve, kështu që këna mund të mos jetë e përshtatëshme për të gjithë. Këna është një bojë e përhershme e flokëve. Nuk del nga flokët, kështu që flokët duhet të rriten që të hiqet ngjyra.



Flokë të lyer me Këna

Bimësia spontane e mureve

Përgatitur nga Prof. As. Dr. Eqrem Meçollari

ngjashëm.

Lulekuqja (Papaver rhoeas)

Është një specie barishtore njëvjeçare e bimëve me lule në familjen e lulekuqes Papaveraceae. Është vendas në Afrikën



Veriore dhe Euroazinë e butë dhe është futur në zonat e buta në të gjitha kontinentet e tjera përveç Antarktidës.

Ajo konsiderohet si një barërat e këqija bujqësore. Ndërsa bima lulëzon në zona me tokë djerrë, ajo shpesh ishte e bollshme në fushat bujqësore përpara daljes së herbicideve. Por ato mund të shfaqen ende në fusha ku nuk përdoren herbicidet, si dhe ato në ugar.

Papaver rhoeas është një bimë vjetore i ndryshueshëm, i ngritur, duke formuar një bankë farash toke jetëgjatë që mund të mbijë kur toka shqetësohet. Në hemisferën veriore zakonisht lulëzon në fund të pranverës, por nëse moti është mjaft i ngrohtë, lule të tjera shfaqen shpesh në fillim të vjeshtës. Ajo rritet deri në rreth 70 centimetra në lartësi. Kërcejtë mbajnë lule të vetme, të cilat janë të mëdha dhe të dukshme, 5–10 cm në gjerësi, me katër petale që janë të kuqe të gjalla, më së shpeshti me një njollë të zezë në bazën e tyre. Petalet mbivendosen pak

me njëra-tjetrën. Bima mund të prodhojë deri në 400 lule në një stinë të ngrohtë, që zgjasin vetëm një ditë. Kërcelli i lules zakonisht mbulohet me qime të trashë që mbahen në kënde të drejta me sipërfaqen, duke ndihmuar në dallimin e tij nga Papaver dubium në të cilin qimet janë më të shtypura (d. m. th. të mbajtura afër kërcellit). Kapsulat janë pa qime, obovoide (në formë veze), më pak se dy herë më të gjata se sa janë të gjera, me një stigmë të paktën sa gjerësia e kapsulës. Ashtu si shumë lloje të tjera të Papaverit, bima nxjerr lateks të bardhë në të verdhë kur indet thyhen.

Thonjës Saxifrage me gjethe rue (Saxifraga tridactylites)

- Një bimë me rritje të ulët të tokave



të varfra, që mban lule të vogla të bardha, të verdha ose të kuqe dhe që formon rozeta gjethesh të shijshme ose gunga gjethesh myshk. Shumë prej tyre janë rritur si alpinë në kopshte shkëmbore. Një bimë e vogël që shpesh gjendet në rritje çarje myshk në trotuare. Shumica e bimës është e mbuluar me gjëndër ngjitës e qime. Kjo specie lulëzon në pranverë dhe bimët shpesh kthehen në të kuqe më vonë sezonin. Familja: Saxifragaceae. Bimëvjetore me lartësi10 cm.

Saxifraga tridactylite, saxi-

frage me gjethe rue ose “thonjtë”, është një specie bimore në familjen Saxifragaceae.

Saxifrage me gjethe rue është një bimë njëvjeçare me gjethe të dallueshme, trelobeshe, tulore dhe kërcell të kuq. Këto kërcell, gjethet dhe sepalet janë të mbuluara me gjëndra të shumta ngjitëse.

Mëlqinja japoneze (Berberis thunbergii)

Berberis thunbergii, Berberis japoneze, Berberi e Thunbergut, ose manaferra e kuqe, është një specie e bimëve të lulëzuara në familjen e Barberidaceae, vendase në Japoni dhe Azinë Lindore, megjithëse e natyralizuar gjerësisht në Kinë dhe Amerikën e Veriut, ku është bërë një invazive problematike në shumë vende, duke çuar në rënie të diver-



sitetit të specieve, rritje të habitatit të rriqrave dhe ndryshime të tokës. Duke u rritur

Këna në vetvete është një ngjyrues i kuqërremtë-por-tokalli, kështu që do t'i ngjyrosë flokët në të kuqe nëse nuk përdoret me barishte të tjera, si p. sh. indigo dhe amla.

Mund të jetë e vështirë të përdoret një bojë sintetike mbi këna në varësi të kimikateve në bojë. Pra, pasi të keni ngjyrën, mund t'ju duhet të prisni që ajo të rritet përpara se të përdorni ngjyra të tjera.

në 1 m i gjatë me 2,5 m i gjerë, është një shkurre e vogël gjetherënëse me gjethe jeshile që kthehen të kuqe në vjeshtë, fruta të kuqe të shkëlqyera në vjeshtë dhe lule të verdha të zbehta në pranverë.

Përshkrimi. Berberis thunbergia i ka degë të thella me brazda, kafe, me gjemba me një shpinë të vetme (herë pas here tridentine) (në fakt një gjethe shumë e modifikuar) në secilën nyje të kërcellit. Gjethet janë jeshile në blujeshile (të kuqërremta ose vjollcë në disa variante kopshtarie), shumë të vogla, në formë shpatulle në ovale, 12-24 milimetra të gjata dhe 3-15 milimetra e gjerë; ato prodhohen në grupe prej 2-6 në një kërcell xhuxh në boshtin e çdo shtylle kurrizore. Lulet janë të verdha të zbehta, me diametër 5–8 milimetra, të prodhuara në grupe të gjata 1–1,5 centimetra në formë ombrelle prej 2–5; lulëzimi është nga mesi i pranverës deri në fillim të verës. Fruti i ngrënshëm është një kokrra të kuqe e ndezur me shkëlqim në të kuqe portokalli, vezake 7–10 milimetra e gjatë dhe 4–7 milimetra e gjerë, që përmban një fare të vetme. Ata piquen në fund të verës dhe vjeshtës dhe vazhdojnë gjatë dimrit.

Identifikimi. Kjo specie ndonjëherë ngatërrohet me Berberis canadensis (barberry amerikane), Berberis vulgaris (barberi i zakonshëm ose evropian) dhe specie të tjera gjetherënëse Berberis; dal-

lohet më lehtë nga lulet që prodhohen në umbrellë, jo në vila.



Agro Invest



Agrokredia

Norme efektive deri në: 3.5%

Financimi: Deri në 25.000.000 LEKË

Afati: Deri në 5 vite

Skano për
më shumë

