

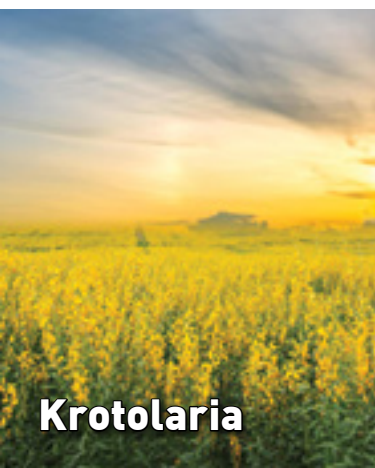


MAKINERI PËR HEQJEN E SYTHAVE DHE
PËR BLUARJEN E RRUSHIT

REVISTË PËR BUJQËSI DHE ZHVILLIM RURAL



Tradicionale, e shijshme dhe natyrore



Krotolaria



Ftoi,
frutë për
përpunim



Llojet e majave
dhe cilësia
e verës



Kultivimi i
çikokës



**KULTIVIMI I
THJERRËZAVE**

4

**PRODHI I
PATLIXHANIT**



5



**THANA - LLOJ ME
PERSPEKTIVË PËR
KOPSHTARINË INTENSIVE**

10

**RACA ROMANOVE
E DELEVE**



12



**KRIZA E VJESHTËS
TE BLETËT**

21



**FEDERATA NACIONAL
E FERMERËVE**

FEDERATA NACIONAL E FERMERËVE

Adresa: rr. Gigo Mihajlovski nr.4 1000 Shkup
Tel: 00 389 (0)70 937132
e-mail: nff@nff.org.mk
webfaqe:www.nff.org.mk



AGROUPUKA

Adresa: Lagjia e Re, Pukë
Tel.+355 212 2 2412. Mob.:+355 68 23 88 169/
+35569 57 42 060/ +35567 20 70 490
e-mail: agropuka@gmail.com
webfaqe: www.agropuka.org



AGRINET ALBANIA

Adresa: Lagja 7 rr. "Ligor Rembeci"
Nr. 8, Korçë Albania
Tel: +355 82254655, Mob.: +355 684060530
Email: info@agrinet.al tpikuli@agrinet.al
webfaqe: www.agrinet.al



WeEffect – Qendra Suedeze për Kooperativa, punon me organizatat partnere në mbi 20 vende, me vizion të botës së qëndrueshme dhe të drejtë të çliuar nga varfëria.

WeEffect e mbështet revistën rajonale "Toka Ime" me qëllim që të zhvillohet lëvizja e bujqve në Ballkan dhe të përforcohet zëri i përbashkët i bujqve.

Revista për bujqësi dhe zhvillim rural "Toka ime" është revista e parë rajonale onlajn në gjuhën shqipe, që u dedikohet të gjitha palëve të interesuara në sektorin bujqësor dhe është e lirë dhe pa pagesë për të gjithë lexuesit. Çdo person fizik dhe juridik nuk ka të drejtë ta printojë dhe shesë revistën "Toka ime" për të realizuar fitim. Pronarë të kësaj reviste janë FNF, AGRINET, AGROUPUKA për Shqipërinë, Maqedoninë dhe Kosovën. Ne jemi të hapur për bashkëpunime të reja dhe pronarë të rinj nga shtete të tjera me qëllim të vetëm zhvillim dhe bashkim të rajonit në suazat e sektorit bujqësor.



Toka ime, Shtator 2021

Botues: FNF

Adresa e selisë dhe redaksisë:

rr. Gigo Mihajlovski, nr. 4-1/1,
1000 Shkup

Udhëheqës: Bllagojçe Najdovski

e-mail: mojazemja@gmail.com

**Redaktori kryesor
dhe përgjegjës:**
Biljana
Petrovska-Mitrevska
Botuar më:
Shtator 2021

Përktheu: Jordana Shemko-Georgievska

Gazetar: Iskra Koroveshovska

Bashkëpunëtorë profesionale:

Nikolin Karapançi, Alida Çobaj, Tomi Pikuli, Sabah Djaloshi,
prof. dr. Zvezda Bogeska, prof.dr. Margarita Davitkovska,
Mile Kostov, prof. dr. Violeta Dimovska, dr. Zlatko Arsov,
prof. dr. Nikolla Pacinovski, dipl. inxh. Vanco Zahariev, Despina
Kërstevska, Eljona Meleg, Rade Karanfilovski.

Dizajn: Brigada dizajn [brigada.mk]

PLASMANI DHE NDRYSHIMET KLIMATIKE DHIMBJA MË E MADHE PËR BUJQIT

Ndërkohë që çmimet e ushqimit po zmadhohen vazhdimisht dhe po shfaqen konsumatorët, çmimet e prodhimit të produkteve bujqësore janë vazhdimisht të ulëta dhe kjo çon në dobësimin ekonomik të bujqve, sidomos të bujqve të vegjël.

Edhe përkrah situatës së keqe të cilën e shkaktoi kriza e koronës në të gjitha sferat e jetesës, madje edhe në bujqësi, megjithatë në zinxhirin e shitjeve fitimet e mëdha edhe mandej i kanë blerësit me shumicë, kurse bujqit mbeten edhe mandej me buxhet të dobët. Kjo ndodh me vite dhe është një nga problemet më të mëdha të bujqve. Është vënë re një shpërngulje e madhe nga fshati në qytetet e mëdha ose jashtë shtetit, sidomos e të rinjve, kurse një nga arsyet e kësaj shpërnguljeje janë

kushtet e këqija të jetës në fshat si dhe ekzistenca e keqe.

Kur bujqësia do të jetë një veprimtari fitimprurëse, atëherë do të ketë edhe një fitim më të mirë.

Nga ana tjetër një problem i madh janë ndryshime klimatike, kështu që vendet ballkanike nuk kanë marrë ende hapa seriozë ndaj këtij problemi. Dëmet më të mëdha nga ndryshimet klimatike i ndiejnë bujqit, sidomos pemëtarët dhe vreshtarët.

Këto sfida i shënojnë si pikët kryesore mbi të cilat duhet të punohet dhe ju lë të kënaqeni me përmbajtjet e numrit të ri të revistës "Toka ime", ku do të lexoni edhe këshilla interesante, rrëfime jetësore të bujqve, si dhe mbi aktivitetet e shoqatave FNF, Agrinet dhe Agropuka.



Me respekt,
Biljana Petrovska-Mitrevska
Redaktorja kryesore dhe
përgjegjëse e revistës "Toka ime"

LUFTË E PËRBASHKËT KUNDËR COVID 19



Shkruan: Despina Kërstevska

Thjerrëzat janë jashtëzakonisht të pasura me proteina, gjë që e bën atë një zëvendësues të shkëlqyeshëm të mishit. Kokrra është e pasur me magnez, hekur, fosfor, kalium, zink, vitaminë B1 dhe B9, prandaj kërkohet ushqim, dhe konsumi i saj kërkon trajtim më të shkurtër të nxehtësisë. Ziejnë më e lehtë sesa fasulet, por përmbajtja e përbërësve të nevojshëm është rreth 25% proteina dhe deri në 60% karbohidrate. Mund të rritet në rotacionin e të korrave, kurse si një parakulturë e mirë është patatja, ajo preferon toka me pak acid me pH nga 6 në 6.5. Gjatësia e vegjetacionit të specieve të hershme të kultivuara është 80-110 ditë, kurse ajo e vonshmeja 125-189 ditë.

Kultivimi i thjerrëzave

Kërçelli është i degëzuar dhe i lartë 14-40 cm. Gjethet janë të mbushura në mënyrë të barabartë me 4-7 palë gjethe ovale. Thjerrëzat janë bimë të klimave të nxehta dhe janë të ndjeshme ndaj temperaturave të ulëta dhe ngricave të buta. Temperatura minimale e mbirjes është 15°C, kurse ajo optimale është 18-21°C. Në një temperaturë prej 24°C dhe lagështi të moderuar të ajrit dhe tokës, thjerrëzat kanë rritjen dhe zhvillimin më të mirë. Në të njëjtën sipërfaqe, thjerrëzat nuk rekomandohet të mbillen para se të kalojnë 4-5 vjet. Kur përpunoni tokën, rekomandohet lërimi në një thellësi prej 30 cm dhe shtresa sipërfaqësore duhet të copëtohet mirë, sepse thjerrëzat mbillen shumë cekët.

Plehrat e azotit përdoren në sasi të vogla, por gjatë fekondimit është mirë të shtoni 500 në 600 kg NPK 7-14-21 ose 8-16-24.

Thjerrëzat mbillen në fund të pranverës, kur kalon rreziku i ngricës. Ato mbillen me prodhim të mekanizuar, me një hapësirë rreshtore 17.5-30cm me 65-90 kg fara. Vjelja bëhet kur bishtajat në pjesën e poshtme janë plotësisht të pjekura ose dyfazore, kur bishtajat zverden dhe ato të poshtme janë edhe më të forta. Pas korrjes, farat e thjerrëzave normalisht kanë një përmbajtje të shtuar uji, kështu që para ruajtjes, është e nevojshme të thahet për 14% ujë.



Rendimenti i thjerrëzave është shumë i ndryshueshëm, por varet nga speciet e kultivuara dhe kushtet në të cilat rriten, ai mund të arrijë nga 340-1500kg / ha.

Prodhimi i patllixhanit



e pjekura). Lëngu i frutave të freskëta dhe të gatuar të patëllxhanit ka një efekt të lartë fitoncid. Patëllxhani e ka origjinën nga rajonet tropikale të Indisë. Fruta është zakonisht në formë dardhe, ovale, por gjithashtu mund të jetë sferike, por mund të ketë edhe formë gjatore.

Patëllxhani, në krahasim me speciet e tjera të kësaj familjeje, ka kërkesat më të larta për ngrohësi. Ai mbin në një temperaturë minimale prej 13°C, me një temperaturë optimale prej 25°C. Temperatura optimale për rritjen e organeve vegjetative është rreth 28°C, formimi i organeve gjenetike rreth 26°C. Ndalon rritjen dhe zhvillimin në temperatura nën 10°C, humbet në temperaturë prej 0.5°C, temperatura maksimale kritike për patëllxhanët është mbi 35°C. Patëllxhani është bimë ditëve të shkurtër. Grumbullimi i dritës ka një rëndësi të madhe gjatë vegjetacionit, pra reagon pozitivisht ndaj intensitetit të lartë të dritës. Për sa i përket lagështisë së tokës, patëllxhani ka

Shkruajnë: Prof. dr. Zvezda Bogevska, Prof. dr. Margarita Davitkovska

Për konsum përdoret vetëm fruta i papjekur. Konsumohet i gatuar dhe i konservuar. Komponenti kryesor i cilësisë ushqyese është përmbajtja e kar-

bohidrateve (glukozës), mineraleve (fosfor, magnez, hekur, kalcium), vitamina (vitamina C, B1) glikoalkaloide (solaninë – që përmbahen në të gjithë bimën, por kryesisht në frutat





► kërkesa më të larta. Në kushtet tona ai rritet me ujë të rregullt. Periudha kritike është faza e lulëzimit kur për shkak të mungesës së ujit mund të bien lulet. Për dallim nga lagështia e tokës e cila duhet të jetë konstante dhe rreth 80% e PVC, patëllxhani ka kërkesa pak më të ulëta për sa i përket lagështisë së ajrit (60-70%). Rezultatet më të mira merren kur rritet në toka pjellore, të ngrohta, të thella, strukturore, të drenazhueshme lehtë. Reagon më mirë në toka neutrale, por patëllxhani mund të mbillet edhe në toka me aciditet të vogël (pH 5.5-6.0), ose në toka pak alkaline (pH 7.5-8.0). Duhet të mbillet si kulturë e parë dhe nuk toleron kultivimin në monokulturë. Asnjëherë nuk duhet të mbillet në të njëjtën parcelë menjëherë pas një kulture tjetër të së njëjtës familje, kurse në të njëjtin vend mbillet vetëm pas 4 vjetësh. Patëllxhani prodhohet hapësirë të jashtme si një kulturë e hershme ose e vonë dhe në të gjitha format e hapësirës së mbrojtur gjatë vjeshtës, dimrit dhe pranverës. Zakonisht prodhohet nga fidanët. Teknika për prodhimin e fidanëve është e njëjtë me atë të prodhimit të specit dhe domates. Për prodhimin e hershëm në fushë, mbjellja bëhet në fund të janarit dhe fillim të shkurtit. Fidanët mblihen në fillim të marsit në kube ose vazo me lëndë ushqyese. Fidanët e patëllxhanëve nuk tolerojnë «tharjen», e cila aplikohet në fi-



danët e kulturave të tjera në mënyrë që të ruajë rritjen. Gjatë prodhimit të fidanëve të hershëm, mbjellja është e dendur me 4-6 g/m² fara, dhe vjelja është në fazën e kotiledonëve të hapur. Për këtë prodhim, patëllxhani mbillet në ditët e para të majit. Për prodhimin e vonë të patëllxhanit, mbjellja kryhet në gjysmën e dytë të marsit me 2-2.5 g/m² farë. Bimët mbillen 50-60 ditë pas mbirjes. Mbajllja bëhet në rreshta në një distancë prej 60-80 x 35-40 cm, e cila varet nga dendësia e varietetit. Para ose në të njëjtën kohë me mbjelljen, bimët mund të mbillen «kulisi» (misër, melekue) me një gjerësi rripi prej 1-2 m. Kushtet e favorshme mikroklima-

tike në tokë kanë efekt pozitiv mbi rritjen dhe zhvillimin e patëllxhanit. Për prodhimin e vonë, mbjellja kryhet kur temperatura e tokës është rreth 20°C, zakonisht në gjysmën e dytë të majit, në një distancë prej 60-80 x 40-45 cm. Përveç se në sipërfaqe të sheshtë, mbjellja mund të jetë në trarë me një distancë midis rreshtave 40-45 cm (2 rreshta për tra). Në prodhimin në fushë, patëllxhani mund të prodhohet edhe me mbjellje direkte. Megjithatë, suksesi i prodhimit varet nga kushtet klimatike dhe gjatësia e periudhës pa ngrica. Pjekja e frutave është 2-3 javë më vonë në krahasim me prodhimin e fidanëve. Në tokë të përgatitur shumë mirë, në temperaturën e tokës 15°C (fundi i prillit dhe ditët e para të majit), 1.5-2.5 kg/ha farë mbillen në një distancë midis rreshtave 60-80 cm dhe në një rresht prej rreth 30 cm (distanca e saktë arrihet edhe me rrallim). Gjatë vegjetacionit zbatohen rregullisht ujtitja, ushqyerja dhe mbrojtja nga sëmundjet dhe dëmtuesit. Vjelja e patëllxhanit fillon kur frutat marrin karakteristika tipike të varietetit (formë, ngjyrë dhe shkëlqim), pra 60-70 ditë nga mbjellja dhe fillimisht bëhet çdo 7-10 ditë, kurse më vonë çdo 4-5 ditë. Vjelja duhet të bëhet me gërrshërë, me qëllim që bimët të mos dëmtohen. Rendimenti varet nga metoda e prodhimit dhe zakonisht lëviz nga 5 deri në 12 kg fruta për m². ●

Krotolaria – SAN HEMP

Bimë siderale dhe foragjere

Krotolaria e ka origjinën nga India dhe Pakistani ku rritet për plehun e gjelbër, si ushqim për bagëtinë dhe për prodhimin e fibrave për pëlhura dhe përdorime të tjera.

Shkruan: Vanço Zahariev,
dipl. inxh. bujq.

Krotolaria - *Crotolaria juncea* është pranuar gjerësisht nën emrin Sun Hemp (kërp diellor), është bimë njëvjeçare bari në formë shkurreje e familjes së bishtajoreve (Fabaceae), e cila zhvillon një sistem rrënjor të degëzuar dhe rritet në një lartësi prej 1-4 metra.

Ajo e ka prejardhjen nga India dhe nga Pakistani ku rritet për plehun e gjelbër, si ushqim për bagëtinë dhe për prodhimin e fibrave për tekstile dhe përdorime të tjera. Në SHBA, ajo ka fituar rëndësi si një kulturë mbulesë për plehun e gjelbër gjatë sezonit të rritjes së verës në jugun e nxehtë dhe të thatë.

Kërpi diellor është një bimë e degëzuar me kërcëj cilindrike dhe të trasha deri në 2 cm. Gjethet janë të vendosura në mënyrë spirale



përgjatë kërcëjve, me një formë të zgjatur ose eliptike, të gjatë 4-13 cm. dhe të gjera nga 0.5 deri në 3 cm.

Fruta është bishtajore cilindrike në gjendje të pjekur me ngjyrë kafe të lehtë, të gjatë 2.5 - 6 cm. dhe me 6-12 fruta në ngjyrë gri në kafe të zeze me diametër 4-6 mm në formë zemre. Formon një sasi të ndryshueshme të farës me rreth 25000 numra në kg masë. Deri më tani kjo bimë konsiderohet si bima siderale më rezistente dhe me rritjen më të shpejtë në kushtet e thatësisë. Ajo arrin sukses në kushtet kur reshjet janë mezi 200 ml në vit dhe në lloje të ndryshme tokash me vlera RH5-8, por me kusht që ato të jenë të drenazuara mirë dhe më pak të kripura.

Bima formon një masë të madhe bimore mbi tokë dhe nëntokësore dhe si edhe bimët e tjera të familjes së bishtajoreve, karakterizohet nga fiksimi i azotit dhe është në gjendje të lërë rreth 3 tonë masë bimore të





► freskët dhe 9-12 kg azot të pastër për dynym, duke e arritur të gjithë këtë për 60 -90 ditë nga dita e mbjelljes. Bima, përveç efektit të theksuar të pasurimit të tokës, është gjithashtu një ushqim i vlefshëm për bagëtinë sepse masa e gjetheve të saj përmban deri në 30% proteina dhe fibra. Përdoret si ushqim i çmuar për bagëtitë e vogla dhe të mëdha, por për shkak të përmbajtjes së përbërësve të caktuar kimikë, jepet e tharë dhe me një pjesë prej jo më shumë se 45% të racionit gjithëditor për kafshë.

Te ne, aktualiteti dhe interesi për këtë bimë duhet të dalin nga veçoritë e saj të përshkruara më sipër, të cilat janë më se të mirëseardhura për realitetin tonë produktiv agroekologjik të karakterizuar nga praktika e kultivimit të një kulture, të tokave të degraduara si nga ana kimike ashtu edhe ajo fizike, me shumë periudha të thata të vegjetacionit dhe me kushte të paparashikueshme të motit. Kjo kulturë mund të ndikojë që gjërat të ndryshojnë në një drejtim pozitiv në vendin tonë, veçanërisht në kultivimin e drithërave dhe disa kulturave industriale që karakterizohen nga një kulturë e vetme ose përfaqësimi i vetëm një familjeje në kultivim.

E gjithë kjo, kjo kulturë mund të ndërpritet me futjen e saj si e vetme ose në përzierje me kultura të

tjera që kultivohen menjëherë pas korrjes së ndonjë prej drithërave ose kulturave industriale të kultivuara normalisht, gjë që do të lejojë prodhimin e ushqimit për kafshët, pasurimin e tokës për një periudhë të shkurtër dhe duke i mundësuar asaj të marrë përsëri bimësi të drithërave të ardhshëm ose ndonjë kulturë industriale të vjeshtës.



Krotolaria mund të mbillet sipas skemës së zakonshme të përgatitjes së tokës për mbjellje, në rreshta ose me hedhje të farës, ose me fidanë të veçantë për mbjellje të drejtpërdrejtë. Mbijllja bëhet nga maji deri në korrik,

në varësi të kulturës së mëparshme (grurë, elb, rrepë vajdhënëse, tërshërë, etj.) dhe kohës së lëshimit të sipërfaqes prej saj.

Mund të mbillet me një kulturë të përzier për ushqim të gjelbër ose të thatë për bagëtinë në kombinim, me sorgon, sudanka, tërshërë, hikërr në sasinë 0.5 -0.7 kg. për dynym, për ushqimin e gjelbër dhe të thatë për bagëtinë në kulturë të pastër në sasinë prej 3.5 -4 kg / dynym dhe si mbulesë siderale (për plehun e gjelbër) në kulturë të pastër të pavarur në sasi prej 2 kg / dynym.

Toka duhet të përgatitet mirë pa praninë e barërave të këqija. Mbillet në distancë midis rreshtave prej 15 cm. dhe në thellësi deri në 2.5 cm. Nëse përdoret për marrjen e fibrave, mbillet në distancë midis rreshtave nga 0.5 m. - 1 m.

Nëse ka lagështinë e nevojshme, bimët mbijnë për tri ditë. Zhvillimi bëhet i përshpejtuar duke shtypur barërat e këqija dhe duke mbuluar sipërfaqen me të në një kohë shumë të shkurtër. Gjatë sezonit të rritjes nuk kërkohet asnjë kujdes i veçantë.

Kur kultura mbillet përt'ushfrytëzuar plehu i gjelbër, ajo lërohet gjatë periudhës së lulëzimit kur bima ka akoma një qëndrueshmëri më të butë dhe mund të dekompozohet më lehtësisht dhe më shpejt në tokë. ●

Ftoi (*Cydonia oblonga*) frutë për përpunim

Shkruan: prof. dr. Violeta Dimovska



Foto 1: Ftua Vranje

Ftoi është një frutë që është rritur prej më shumë se 4000 vjet. Prejardhjen e ka nga Kaukazi, prej nga u përhap në lindje dhe jug (në Azinë e Vogël), dhe prej andej në Greqinë e lashtë. Ftoi është sjellë nga Greqia në Romë (para fillimit të epokës sonë), dhe më pas në vendet evropiane.

Frutat e ftoit përdoren rrallë për konsum të freskët, por më shpesh përpunohen në reçel, komposto, pelte, xhem dhe lëngje. Arsyeja për këtë është shija dhe përbërja kimike e frutave. Frutat e ftoit kanë një shije pak të thatë (për shkak të përmbajtjes së një sasive më të madhe të taninave) dhe qëndrueshmëri më të madhe për shkak të pranisë së shumë qelizave prej guri (përmbajtje më të lartë të celulozës).

Për dallim nga konsumi i ulët i kësaj frute si frutë tavoline, industria e përpunimit të ftonjve vlerësohet jashtëzakonisht për shkak të vlerës së lartë biologjike të frutave, pra përbërjes kimike shumë të favorshme për lloje të ndryshme të përpunimit. Është veçanërisht i përshtatshëm për prodhimin e peltes, për shkak të sasisë së madhe të pektinës (1.97-3.25%).

Kjo frutë është e pasur me karbohidrate (sheqerna - 7-15%), me një përmbajtje më të lartë të monosakarideve (glukozë dhe fruktoza - deri në 11%). Acidet organike lëvizin nga 0.35 në 1.85%, të cilat u japin frutave një aromë të veçantë dhe shije freskuese. Përmban taninë nga 0.08 në 1.14%, dhe minerale nga 0.4 në 0.9%.

Çfarë ju nevojitet të bëni reçel ftoi?

- 1 kg ftonj
- 850 g sheqer
- 200 ml ujë
- limon i freskët i shtrydhur (1/2 limoni)
- 1 lugë supe acid limoni
- 1 l ujë

Procedura:

1. Në 1 l ujë të ftohtë hidhni 1 lugë supe acid limoni.

2. Lajini ftonjtë dhe pastrojeni mirë nga shtresa e pushit që ka fruta e ftoi. Grijeni në rende nga ana me vrima më të mëdha në enën me ujë dhe acid limoni, me qëllim që të ruhet ngjyra e verdhë e frutës.

3. Në një tenxhere më të gjerë hidhni 850 g sheqer dhe 20 ml ujë dhe vërieni të ziejnë. Pas 5-10 minutash kullojeni ftoin e grirë dhe vendosini në shurup që të përgatiten në temperaturë të lartë. Ndërkohë që zien reçeli përziejnini kohë pas kohe dhe shtojeni lëngun e limonit. Ziejnini 15-20 minuta. Kur dendësia e shurupit të jetë më e hollë se mjalti, atëherë reçeli është gati. Dëshirohet që të mblidhet menjëherë në kavanoza qelqi të pastër dhe të mbyllet me kapakë metalikë.

Që të jemi të sigurt se reçeli nuk do të prishet, por edhe që të ruhet më gjatë është mirë që kavanozat të pasterizohen.

Pasterizimi është proces ku kavanozat e mbushur ngrohen në një enë me ujë ose në furrë.

Për pasterizim të barabartë, kavanozat duhet të jenë me madhësi të njëjtë dhe të mbushur 2 cm në tehun e kavanozit.

Në këtë mënyrë, shkatërrohen mikroorganizmat, kurse kavanozi është hermetikisht i mbyllur gjatë ngrohjes. Temperatura në të cilin kryhet pasterizimi është në kufijtë nga 70°C deri në 90°C në kohëzgjatje prej 45 minutash.

Ju bëftë mirë.



Foto 2: Ftua Leskoveci



Foto 3: Ftua portugez

Fruta e ftoit është e pasur me vitamina, kryesisht: karoten (71-112 mg%), (0.03-0.38 mg%), B2 (0.01-0.05 mg%), B3, PP (1.60, 0.48 mg%), më pak vitaminë B6, vitaminë C (10-17 mg%) dhe përbërje të tjera.

Kjo përbërje kimike përcakton vlerën ushqyese, profilaktike dhe terapeutike të frutave të ftoit.

Zhvillimi dhe përparimi i industrisë përpunuese ka ndikim dhe i përkushton gjithnjë e më shumë vëmendjet ftoit. Po mbyllet plantacione të reja, varietete të reja, më të mira (më produktive dhe më rezistente) po përmirësohet edhe teknologjia e kultivimit. Sidoqoftë, në vendin tonë ftoi nuk është ende e pranishme në prodhimin e plantacioneve, por vetëm në zona të vogla dhe si pemë individuale në pëmishtje ose oborre.

Kërkon shumë pak mbrojtje dhe është shumë i thjeshtë për rritje, duke e bërë atë të përshtatshëm për prodhimin organik.

Ftoi është frutë për përpunim, kurse në rajon (veçanërisht në Serbinë fqinje) prodhohet një raki ftoi e çmuar e njohur si «Dunjovaca».

Varietetet më të zakonshme në vendin tonë dhe në rajon janë: Ftua Vranje (Fig. 1), Ftua Leskoveci (Fig. 2) dhe Ftua portugez (Fig. 3).



të paarritshme. Tokat ranore dhe kënetat nuk janë të përshtatshme për thanën, kështu që duhet të zgjidhet toka e thërrmueshme dhe me humus. Klima e butë është optimale për kultivimin e saj, por gjithashtu lulëzon në një zonë që është relativisht e ngrohtë dhe e thatë dhe ku nuk ka ngrica për shkak të lulëzimit të hershëm. Është rezistente ndaj temperaturave të ulëta deri në -30°C , por nuk i duron ngricat e pranverës që mund të shkatërrojnë të gjithë kulturën. Ajo rritet në një lartësi maksimale prej 1500m mbi nivelin e detit.

Për dallim nga kulturat e tjera të frutave që kërkojnë investime të mëdha, thana është një kulturë frutash që me investime modeste jep rendimente të larta dhe të rregullta.

Fidanët e thanës janë relativisht të lira. Dhe ata nuk kanë ndonjë kërkesë të veçantë në pjesën e përgatitjes së sipërfaqeve para mbjelljes. Periudha më e favorshme për mbjelljen e thanës është ajo e vjeshtës, është

Thana - Lloj me perspektivë për kopshtarinë intensive

Shkruan: Despina Kërstevska

Thana është ideale për kultivimin në toka të lëna pas dore. Si lëndë e parë ajo ka një çmim të lartë, në krahasim, një kilogram thana është më i shtrenjtë se shumica e llojeve të tjera të frutave të rritur në vendin tonë. Produktet e thanës janë një nga më të shtrenjtat në treg pasi xhemat dhe marmelatat, lëngjet dhe shurupet janë specifike dhe të kërkuara për shkak të aromës, dhe ato gjithashtu mund të shërbejnë si bazë për marrjen e produkteve të tjera.

Thana (*Cornus mas*) është një frutë e familjes *Corneaceae*, nga Evropa Jugore dhe Azia Jugperëndimore. Është shkurre gjetherënëse mesatarisht e madhe ose pemë e vogël që rritet 5-10m në lartësi. E zakonshme në Evropën Qendrore dhe Jugore, Azinë e Vogël, Kaukazin, Krimesë dhe Iranin jugperëndimor. Kufijtë e saj natyrorë veriorë janë Belgjika dhe Gjermania.



Thana është e përshtatshme për tokat gëlqerore, por shpesh mund të gjenet në zona shkëmbore. Ajo përshtatet mirë me tokat e varfra, siç dëshmohet nga ekzistenca e suksesshme në toka me cilësi të dobët dhe zona

e dëshirueshme para mbjelljes të bëhet një analizë e tokës për të marrë parasysh parametrat kimikë të tokës që duhet të shtohen në tokë gjatë përgatitjes bazë të tokës para se të fillojë mbjellja e fidanit.



hollë, duke u kujdesur për një rregulim të mirë të degëve pa hijezim. Kulmi hollohet gjatë krasitjes dimërore. Degët e reja vegetative zhvillohen në degët vegetative, të cilat janë të gjata dhe të holla, dhe pas tre vjetësh, në këtë vend zhvillohet një numër i madh lulësh - frutash.

Krasitja dimërore bëhet para se të lulëzojë thana, kurse në kushtet kontinentale jo më vonë se mesi i shkurtit. Krasitja duhet të bëhet në një temperaturë mbi 5°C.



Vjelja është aktiviteti më i rëndësishëm, kur frutat janë pothuajse të pjekura, ato janë shumë të lehta për t'u mbledhur, sepse kërcelli ndahet lehtë nga dega. Për shkak të faktit se lulëzimi zgjat 10 deri në 1 ditë dhe pjekja e frutave është e njëpasnjëshme, kurse kryhet duke tundur degët dy herë në javë në rrjeta speciale për korrije. Thana nuk toleron transport të gjatë prandaj menjëherë pas korrijës duhet të ftohet në ujë të rrjedhshëm dhe të konsumohet e freskët ose e tharë, e ngrirë ose e përpunuar. Meqenëse frutat kanë veti shëruese të dokumentuara shumë mirë (veti antioksiduese, anti-inflamatore) me një efekt të dobishëm në sistemin kardiovaskular, gastrointestinal dhe imunitar, kjo e bën thanën një ushqim të shëndetshëm dhe të kërkuar. Frutat e thanës mund të përdoren gjithashtu për të bërë xheme të ndryshme, reçel, komposto, lëngje, por mund të merret edhe verë, raki dhe likere të ndryshme.

Fruta dhe lëvorja e thanës mund të përdoret si çaj dhe ilaç për sëmundjet e zorrëve. Nga farat e frutave mund të merret një sasi e vogël vaji që mund të përdoret në ushqimin e njeriut. Ndërsa farat e bluara dhe të pjekura të thanës mund të përdoren si zëvendësim i kafesë.

Para mbjelljes, sipërfaqet në të cilat është planifikuar të mbillet thana përgatiten me anë të plugimit të thellë dhe gërmimit të gropave me përmasa 60x60cm. Pastaj hidhet 0.5 kg pleh mineral në fund të gropës, që është rezultat sipas të dhënave nga analiza e tokës, dhe, përveç kësaj, në secilën gropë shtohet pleh organik mbi të cilin grumbullohet një shtresë e vogël toke në mënyrë që lëndët ushqyese mos avullojnë dhe pas kësaj nevojitet të prisni 20-30 ditë deri në mbjellje. Fidanët mbillen në një distancë prej 6 me 4 metra. Kurse në një hektar duhet të mbillen nga 400 deri në 625 fidanë, kurse rendimenti i plotë duhet të jetë deri në 20 ton për hektar. Në plantacion, përveç bimëve të shartuara, duhet të ketë fidanë të marrë nga farat për pllenim më të mirë të thanës.

Plehërimi i plantacionit me thana nuk duhet të jetë shumë i madh. Plehrat azotikë aplikohen dy herë në pranverë, fe-kondimi i parë është në prill, i dyti në maj dhe i treti është në fazën e rritjes intensive të bimëve me plehra me bazë kaliumi. Duhet të thekso-

het raporti i faktorit pH të tokës, nëse toka është alkaline përdorni plehra që kanë një reagim acid.

Forma e kurorës së thanës mund të formohet në formën e një boshti të





RACA ROMANOVE E DELEVE

Përgatiti: Prof. dr. Nikolla Pacinovski

PREJARDHJA E RACËS

Raca e deleve romanove u krijua nga mesi i shekullit XIX, përgjatë luginës së lumit Volga, në të ashtuquajturin Rajoni Jaroslavl (rajoni Romanovo-Borisoglebsk), ose më saktësisht në afërsi të Tutaevit të sotëm, një qytet në Rusi. Prandaj konsiderohet si racë deleje autoktone ruse.

Që nga fillimi i krijimit të saj, mbarësh-tuesit rusë seleksionimin e drejtuan në përzgjedhjen e individëve që vijnë nga nëna me pjellori të lartë (të cilat dhanë jo më pak se tri qengja në pjelljen e parë), kështu, si pasojë e seleksionimit të tillë prej disa dekadash u krijua delja romanove, që është deri tani raca më pjellore e deleve në botë. Për shkak të pjellorisë së saj të lartë, ajo përcaktohet si një racë për prodhimin e mishit dhe lëkurës.

KARKATERISTIKAT E JATSHME (TRUPORE) TË RACËS

Delet romanove janë me madhësi të mesme. Peshë e gjallë varion nga 45-60 kg te delet dhe 70-90 kg te deshtë. Është mjaft rezistent, pa kërkesa të veçanta për ushqimin dhe strehim, por për të arritur maksimumin në prodhimin e saj, ato kushte duhet të kënaqshme. Gjatësia e bishtit lëviz nga 10-15 cm, gjë që e bën këtë racë t'i përkasë grupit të racave me bisht të shkurtër. Lartësia e kreshtës te delet është 60-62 cm, ndërsa te deshtë është 64-65 cm. Kanë një strukturë shumë të fortë, këmbë të shkurtra dhe kocka mjaft të vogla, për shkak të të cilave ato janë të lehta për ndërzim.

Menjëherë pas lindjes së qengjave, qengjat janë mjaft vitalë dhe fillojnë të hanë ushqime të tjera (koncentrat dhe kabast), nga mosha 5 deri në 7 ditë, që është diçka më herët në krahasim me qengjat e racave të tjera.

Në lindje, qengjat kanë lesh krejtësisht të zi, me qime të bardha të lejuara në kokë, këmbë dhe majën e bishtit. Qimet e bardha në pjesë të tjera të trupit nuk lejohen.

Peshë mesatare e qengjave në moshën 90 ditore lëviz nga 18-30 kg, në varësi të kushteve të mbarështimit, ndërsa



në moshën 8 deri në 9 muajsh, peshojnë mesatarisht rreth 40 kg. Ata veçohen nga nënat në moshën rreth 100 ditë.

Leshi i kësaj race është i trashë, me ngjyrë gri, për shkak të një përzierje të theksuar të qimeve të zezë dhe qimeve të bardha të imëta. Deshtë rreth qafës dhe para gjoksit kanë një pjesë me qime të gjata dhe të zeza. Rendimenti i leshit për dele është 1.4 - 1.6 kg, ndërsa te deshtë nga 2-3 kg.

PJELLORIA

Pjelloria mesatare e këtyre deleve është 260% për qengj (me ushqim mesatar), ndërsa me ushqim të përkryer kjo pjellori është 400%, që do të thotë se nga 100 dele merren mesatarisht 260 deri në 400 qengjat.

Përveç pjellorisë një nga karakteristikat kryesore të këtyre deleve është



Dash i racës romanove

Një përparësi tjetër e kësaj race është se delet janë seksualisht të afta mjaft herët. Delet e reja janë të pjekura seksualisht, në moshën 4-5 muajsh. Zakonisht, delet vendosen në tufë me një dash në moshën rreth 7-8 muajsh, kështu që për herë të parë ato ndërrehen në moshën 1 vjeçare. Edhe gjatë pjellorisë së parë, pjelloria mesatare është 2 qengja për dele, por ndodh që të ketë dy qengja, tri qengja, dhe katër qengja gjatë pjelljes së parë, por më shpesh te delet më elite, të cilat ushqehen mirë. Lindja e vetëm një qengji është e rrallë.

Teorikisht, nëse çdo qengj majmet në një peshë të gjallë prej 30 kg, kjo do të thotë se nga një dele mund të merret nga 120 në 180 kg peshë e gjallë, mish qengji. Këtë sasi të mishit të qengjit nuk mund ta arrijë asnjë racë tjetër në botë.

PRODIMI I QUMËSHITIT

Raca romanove e deleve ka një potencial të fortë për prodhimin e qumështit. Rendimenti mesatar i qumështit për një laktacion është 150-200 litra për dele, kështu që delet arrijnë të rrisin qengjat në pjellën e tyre. Për një periudhë laktacioni prej 100 ditësh, delet prodhojnë 100-150 litra qumësht, kurse rekorderet arrijnë një sasi deri në 200 litra. Për shkak të pjellorisë së lartë, prodhimtarisë relativisht solide të qumështit dhe vitalitetit të shkëlqyer, kjo racë importohet në disa vende evropiane dhe ballkanike, ku përdoret për mbarështim në racë të pastër ose për kryqëzim me racat vendase. Në rajonin tonë ajo është e pranishme në Serbi dhe Greqi dhe mund të thuhet se janë arritur rezultate të ndryshme, në varësi të kushteve të mbarështimit.

PËRVOJA ME RACËN ROMANOVE TË DELEVE NË R. MAQEDONINË

Raca romanove e deleve është importuar gjithashtu edhe në R. Maqedonia dhe deri më tani në vend ka 2 ferma (Shkup dhe Kumanovë). Importi realizohet nga Republika Çeke. Sipas informacioneve të marra nga pronarët, pjelloria mesatare për dele është rreth 4.2 qengja, ndërsa për një periudhë prej 90 ditësh, qengjat arrijnë një peshë deri në 30 kg. Përvojat e para tregojnë se mbarështimi i kësaj dele mund të jetë financiarisht i qëndrueshëm, por

për këtë është e nevojshme të sigurohen të gjitha parakushtet: zona të mjaftueshme për prodhimin e ushqimit të vet, kushte të mira strehimi, kushte të mira ambienti, punë cilësore, kujdes shëndetësor solid, sigurim të ushqimit adekuat me vitamina dhe minerale. Problemet më të mëdha që ndodhën në këto ferma ishin mungesa e fuqisë së punës, shfaqja e problemeve shëndetësore, të cilat janë shumë të rralla në racat e deleve shtëpiake.

PËRPARËSITË DHE MANGËSITË E DELEVE TË RACËS ROMANOVE

Përparësitë:

- Racë shumë pjellore, jep pothuajse 3-4 qengja, gjatë një pjelljeje;
- Nuk e përzgjedh ushqimin, kështu që përdor lloje të ndryshme ushqimesh;
- Ka një prodhim solid të qumështit;
- Instinkt të mirë amë;
- Rritje të mirë te qengjat.

Mangësi:



Tufë e racës romanove në kullotë

- Që të filloni me kultivimin e kësaj race, duhet të sigurohen disa parakushte: ushqimi i nevojshëm, kushtet përkatëse ambientale dhe mbrojtja solide shëndetësore;
- Kur mbarështohet në kushte, jashtë rajonit amë të mbarështimit, megjithatë ndodhin lëshime të caktuara në prodhimtari, para së gjithash për shkak të efekteve të caktuara të aklimatizimit;
- Lëshime ndodhin edhe me dhënie të një numri të vogël të qengjave, por edhe me rendimentin më të vogël të qumështit;
- Ndodh që edhe rritja të jetë shumë më e vogël sesa ajo që përmendet në literaturë;
- Shkaku për rezultatet e dobëta prodhuese është edhe ushqimi i dobët, në krahasim me atë që rekomandohet;
- Ndodh shpesh që dele të caktuara japin edhe sasi më të vogël të qumështit, kurse qengjat të ushqehen me qumësht pluhur, duke u zmadhuar kështu shpenzimet e fermës;
- E gjithë kjo ndikon mbi përfitimin dhe qëndrueshmërinë ekonomike të kësaj race, jashtë rajonit amë të mbarështimit.

karakteri policiklik, që do të thotë se me dietë të përshtatshme, mund të merren natyrshëm 2 shqera në vit, përkatësisht një shere në çdo gjashtë muaj, që nuk mund t'i japë asnjë rasë tjetër. Kur delja pjell në çdo gjashtë muaj, fitohen mesatarisht 4-6 qengja për dele, që si numër nuk mund ta arrijë asnjë racë në botë.

Delet ndërrehen 30 ditë pas lindjes së qengjit, dhe sipas kësaj karakteristike janë pothuajse unike në botë, sepse racave të tjera u duhen të paktën 42 ditë për të kaluar të ashtuquajturën periudhë e lindjes, pra periudha për përgatitjen e organeve riprodhuese për rifekondim.

Raca e deleve romanove ka një periudhë pak më të shkurtër të shtatëzënisë (mbarsjes), nga 143-145 ditë, e cila ndikon në lindjen e qengjit, në çdo 6 muaj.



Llojet e majave dhe cilësia e verës

Shkruan: Mile Kostov

Verën paraardhësit tanë e kanë njohur prej 100.000 vjet më parë. I ka magjepsur magjia e fermentimit: si bëhet vetë vera nga një rrush i shtypur. Janë zhvilluar idetë dhe teoritë nga më ekstravagante për të shpjeguar natyrën e saj mistike. Teknikat e prodhimit të verës u përmirësuan, por vetëm në vitin 1857 Luis Paster e dëshmoi rolin e majave në këtë proces mag-

jik, qëllimi kryesor i të cilit është të shndërrojë sheqerin në etanol në një mënyrë që ruhet aromën dhe shija natyrore e rrushit, kurse nga ana tjetër të prodhohen sa më pak nënprodukte të padëshiruara.

Historikisht, fermentimi i verës ka ndodhur spontanisht, nga majat e egra të pranishme në rrush dhe në mjedis. Majatë janë qeliza në formë veze. Në kushte optimale, ato shumohen me shpejtësi në një mjedis të

pasur me lëndë ushqyese.

Stili i verës varet nga një numër pothuajse i pakufizuar faktorësh në vresht dhe në kantinën e verës, por tri pikat kryesore për të marrë cilësinë e dëshiruar janë rrushi, fermentimi dhe pjekja e verës. Në fermentim, përveç etanolit dhe dyoksidit të karbonit, një numër metabolitësh të tjerë prodhohen në sasi të vogla, por me një ndikim të madh në karakterin e verës. Prandaj, një nga zgjedhjet



kryesore që bën një verëtarë në lidhje me fermentimin është përzgjedhja e majasë.

Me qëllim për prodhim të verës komerciale, në shumicën e kantineve të verës në botë, përdoret më shpesh si një kulturë fillestare gjinia *Saccharomyces*, dhe speciet më të rëndësishme në këtë gjini janë *cerevisiae* dhe *bayanus*. Këto klasifikohen më tej në varietete, të cilat ndryshojnë në tolerancën e tyre ndaj temperaturës, pH, përmbajtjes së alkoolit, dyoksidit të sulfurit dhe faktorëve të tjerë inhibues, dhe në krijimin e prodhimeve dhe nënprodukteve në aspektin e aromës së verës, sjelljes së ndryshme në lidhje me dinamikën e fermentimit, flokulimit, kullim kur përfundon fermentimi etj.

Në kërkim të larmisë së aromës dhe shijes në verërat e tyre për të përmirësuar stilin dhe për të rritur diferencimin e produktit, një pjesë e mirë e prodhuesve të verës i drejtohen përdorimit të majave autoktone. Nëse keni përvojë të pasur, kohë dhe burime, mund të eksperimentoni. Paralajmërim: Fermentimet spontane karakterizohen nga progresioni i ndryshueshëm i llojeve të majave. Nëse llojet e *Saccharomyces cerevisiae*, që janë tolerante ndaj alkoolit, fermentimi mund të ndalojë, duke e bërë verën që fitohet të jetë e ëmbël dhe e pabalancuar, me aromë uthull.

Në rast se dëshironi të fitoni verë cilësore që mund ta shisni, përdorni maja seleksionuese për këto arsye:

- Fillim dhe përfundim të shpejtë të fermentimit, i cili mundëson shfrytëzim më të mirë të enëve të fermentimit;
- Fermentim i parashikueshëm që mund të kontrollohet më lehtë;
- Mungesë e shijeve dhe aromave të padëshiruara;
- Efikasitet në shndërrimin e sheqerit në alkool, pa lënë sheqer të pafermentuar (kur dëshironi);
- Aftësi për të krijuar shije specifike dhe të dëshiruara. Ky përmirësim i shijeve është i mundur me prodhimin e sasive më të mëdha të alkoolistëve më të lartë. Kjo është e dobishme me varietetet neutrale të rrushit, kurse nëse janë relativisht afatshkurtra, sepse estriti hidrolizohet me kalimin e kohës;
- Flokulim i parashikueshëm në kushte të caktuara.



Dhe ndërsa zhvillimi dhe përzgjedhja e varieteteve të majave është mjaft i avancuar, dilema për përzgjedhje e prodhuesit të verës është edhe më e vështirë. Majatë komerciale ka një anë tjetër që shpesh mbetet e fshehur në laboratorët kërkimorë. Prandaj është e nevojshme të hulumtoni dhe eksperimentoni para se të filloni një prodhim më të madh.

Ne kemi kryer një studim të vogël mbi efektin e aplikimit të disa llojeve të majave duke fermentuar një kashë rrushi Vranec me variacione të disponueshme komerciale BP725, AWRI 796 dhe AWRI Zevii. U dëshmuar se lloji i majave shkakton ndryshime të rëndësishme në kashën e rrushit, duke modifikuar aromën, shijen, shijen në gojë, ngjyrën dhe analizën kimike të verës së fituar.

Analiza kimike konfirmoi se BP 725 dhe AWRI 1503 japin konvertimin më të mirë të sheqerit në etanol. BP 725 prodhoi acidet më pak të paqëndrueshme - 0.2 g/l, ndërsa AWRI 796 prodhoi acidet më të larta titrili, për shkak të prodhimit të acidit succinic.

Në lidhje me vetitë shqisore, varianti VR 725 dha një verë të përshkruar si pikante dhe minerale, me tone piperi, notë frutash të manaferrës dhe gjurmë notash tokësore; AWRI 796 kryesisht me shije frutash, me mjedër të theksuar, qershi, kumbull dhe shije të athët të këndshme dhe shije Zewii dhe aromë majave dhe notash frutash të vogla, aromë dhe shije komplekse dhe interesante, por jo tipike për vranecin.

Të gjitha majatë u dëshmuar se ishin rezistente ndaj sasive të larta të alkoolit, dhe temperaturat jooptimale të fermentimit, duke përfunduar fermentimin, prodhuan verëra të pastra me acide të ulëta të paqëndrueshme (<0.3 g/l).

Çmimi i këtyre majave në treg është 80-100% më i lartë se maja tradicionale që ne përdorim, por e llogaritur për shishe 750 ml, kostoja është pjesë e euro centit. Përveç kësaj me përdorimin e majave të mira ka më pak humbje nëpërmjet sedimentit (VR 725) dhe lëshim më të shpejtë të verës në qarkullimin e verës së frutave të reja (AWRI 796).

Secila nga majatë e ekzaminuara ka karakteristikë të ndryshme dhe zgjedhja varet nga stili që dëshironi të merrni. Ndërsa VR 725 dhe AWRI Zewii kanë shndërrim më të mirë të sheqerit në alkool, AWRI 796 prodhon pak më pak alkool dhe më shumë acide totale. VR 725 krijoi një verë serioze me një ngjyrë të thellë të fortë, shënime interesante të erëzave që të kujtojnë Cabernet Sauvignon, dhe me potencial të madh të pjekurisë. AWRI 796 dha një ngjyrë pothuajse të padukshme më të dobët, më pak alkool, por acide më të larta dhe frutësi më të theksuar të verës. Zewii dha një kombinim interesant të aromave dhe shijeve, por vera që rezultoi nuk u ngjante karakteristikave të varietetit. Përfundimi është se është i mirë për varietetet neutrale.

Sot prodhuesi i verës ka një zgjedhje të pakufizuar: nëse dëshiron të marrë pak a shumë alkool, pak a shumë aroma frutash të freskëta ose aromash, ngjyra, etj. Procesi mësimor është i vazhdueshëm. Mësoni, hulumtoni, aplikoni dhe përsërisni. Kantinat e famshme të verës nuk fituan përvojë dhe famë brenda natës. Nga ana tjetër, një verë eksperimentale e prodhuar në një vend të botës së re, është bërë një nga verërat më të shtrenjta në botë: Penfolds Grange shitet me çmim fillestar prej 900 deri në 78.000 dollarë në një ankand të vjeljes së mirë të vitit 1951. Nuk i dehet asnjëherë. ●

Bimë barishtore të pasura me karbohidrate

Çikoka rritet në vendin tonë si bimë njëvjeçare ose shumëvjeçare. Kultivohet për zhardhokët e saj me lëng dhe ushqyes dhe masën e gjelbër për ushqimin e kafshëve. Zhardhokët karakterizohen veçanërisht nga përmbajtja e inulinës së karbohidrateve, e cila hahet me kënaqësi nga të gjitha kafshët shtëpiake, veçanërisht derrat. Përveç zhardhokut, nga kjo bimë përdoret edhe masa e gjelbër ose silazhi si një substancë e mirë bulboze.



Shkruan: prof. Dr. Zlatko Arsov

Çikoka është një bimë zhardhoke me origjinë nga Amerika e Jugut, ku gjendet edhe si e egër në natyrë. Ajo gjendet gjithashtu në Amerikën e Veriut, nga ku u transferua në Evropë nga francezët në vitin 1605. Ajo rritet kryesisht në Francë, pastaj në ish-Bashkimin Sovjetik, Gjermani, Britani të Madhe dhe Holandë. Te ne është më pak e pranishme, kryesisht si kulturë perimesh. Kultivohet për zhardhokët e saj me lëng dhe ushqyes dhe masën e gjelbër për ushqimin e kafshëve. Për shkak të përbërjes dhe vetive shëruese, rekomandohet për ushqim të diabetikët. Përdoret në ushqim si e freskët ose në formë pureje, dhe në industrinë mjekësore për sekretimin e inulinës dhe polisakarideve të tjera. Zhardhokët përmbajnë rreth 17% karbohidrate, 1.5% proteina, 0.2% yndyrë, 1.1% minerale dhe vitamina. Zhardhokët karakterizohen veçanërisht nga përmbajtja e inulinës së karbohidrateve, e cila hahet me kënaqësi nga të gjitha kafshët shtëpiake, veçanërisht derrat. Përveç zhardhokut, nga kjo bimë përdoret edhe masa e gjelbër ose silazhi si një substancë e mirë bulboze. Zhardhokët përdoren në disa vende për të prodhuar spiritus, dhe nganjëherë lulet mbledhen si lule dekorative. Varietetet e çikokës ndahen sipas ngjyrës së mbështjelljes së zhardhokut: e bardhë, e verdhë dhe e kuqe. Në Maqedoni nuk ka varietete të zgjedhura, por kryesisht rriten popullatat dhe varietete më të mëdha. Nga varietetet e huaja, të cilat mund të kenë sukses edhe në vendin tonë, njihen «blank ameliorë», «helianti», «fuzo» dhe «e bardhë».



PAMJA E BIMËS BARISHTE SHUMËVJEÇARE

RRËNJJA: Në formë gishti dhe e fortë, me fije anësore të forta. Masa kryesore e rrënjës zhvillohet në një thellësi prej 50 cm. Bimët e reja zhvillohen nga zhardhokët vitin e ardhshëm. Kërçelli: Kërçelli mbitokësor është njëvjeçare, rritet deri në 3.5 m i gjatë dhe është i ngjashëm me një kërçell lulëdielli. Trashësia e kërçellit është 2-3 cm. Në fillim ai është i gjelbër, dhe më vonë ai ashpërsohet - drurëzohet. Përveç kërçellit mbi tokë, zhvillon edhe nën tokë, në skajet e të cilit formohen zhardhokë me formë të parregullt, të cilët mund të kenë një ngjyrë të bardhë në kafe të lehtë ose vjollce, në varësi të llojit. Zhardhokët mbrohen nga jashtë me një shtresë shumë të hollë që kullon lehtë ujin, duke bërë që ato të thahen, të thahen dhe të humbasin vlerën e tyre ushqyese. Pas grumbullimit nevojitet t'i përdorni sa më shpejt të jetë e mundur. Përmbajtja e brendshme e zhardhokëve ka një shije të këndshme, të ëmbël dhe freskuese që rezulton nga përmbajtja e inulinës dhe stimuluesve të tjerë. Gjethet: të plota, ato të poshtme janë të mëdha, në formë zemre, të vendosura në kërçellin e gjethëve, dhe ato të sipërme janë më të vogla, vezake të zgjatura. Fleta është e gjelbër dhe e mbuluar me qime të ashpra. Lulet: në krye të kërçellit, formohen tufë lulesh të degëzuara të ngjashme me ato të lulëdiellit, në të cilat petalet e kurorës së luleve janë të gjelbra.

FRUTA - FARA: bishtajë e zgjatur me ngjyrë kafe të lehtë. Në klimën tonë ajo nuk formon fara dhe për këtë arsye shumëzohet me zhardhokët. Me fillimin e lulëzimit, e gjithë bima, dhe veçanërisht kërçelli, fillon të drurëzohet dhe të humbasë vlerën e saj ushqyese.

AGROTEKNIKA

Çiçoka në vendin tonë kultivohet si bimë njëvjeçare ose shumëvjeçare. Nëse rritet si shumëvjeçare, atëherë është jashtë rotacionit të të korrave, për shkak të përhapjes vegjetative, si dhe për shkak të barërave të këqija të kulturave të ardhshme. Nëse rriten në rotacionin e të korrave, pararendësit më të mirë janë bimët njëvjeçare, bish-tajoret ose lëndinat e lëruara. Çiçoka mund të jetë pararendës vetëm i të lashtave të kultivuara, ku kultivimi do të shkatërronte bimët e mbira nga zhardhokët që mbeten pas korrjes. Kultivimi fillon me lërimin e thellë të vjeshtës. Është mirë të hidhen 30 deri në 40 tonë pleh organik, dhe nëse ka mungesë, të shtohet më shumë pleh mineral, 400 deri 500 kg/ha para se të lërohet, dhe para mbjelljes 200 deri në 300 kg/ha pleh kompleks NRK 15: 15 : 15 Mbillet

në pranverë, rrallë në vjeshtë, në brazda të hapura në një distancë prej 60 cm midis rreshtave, dhe në një rresht rreth 30 cm dhe në një thellësi prej 10 cm. Në sipërfaqe më të vogla mbillet me dorë, kurse në ato më të mëdha me mbjellës patatesh. Mbjetlla në brazda kërkon 1.500 kilogramë zhardhokë që peshojnë 40 deri në 50 gram. Barërat e këqija shtypen nga krasitja e cekët dhe para formimit të zhardhokëve. Nëse është rritur për foragjere (për masën e gjelbër), është mirë ta ushqeni një ose dy herë me 150 kg / ha pleh azotik (e para kur bimët janë rreth 30-40 cm të larta dhe e dyta para lulëzimit). Nëse ka një thatësirë, të lashtat duhet të ujitën. Në vitet në vijim të përdorimit, 30-50 kg / ha PK dhe rreth 50 kg / ha shtohen nga vjeshta. Rendimenti i zhardhokëve është nga 35 në 40, dhe masa e gjelbër mbi tokë nga 40 në 50 ton.



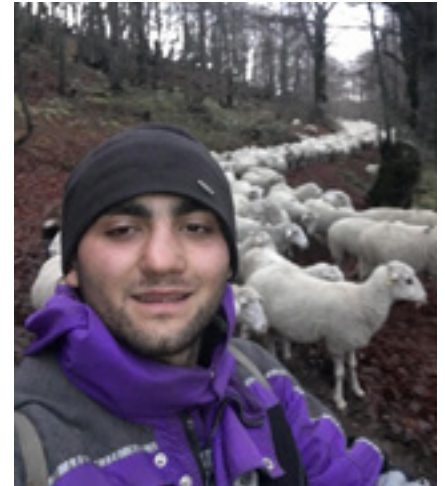
PËRDORIMI

Shfrytëzimi mund të jetë vetëm në zhardhokët, vetëm në masën e gjethëve ose të kombinuara. Zhardhokët e çikokës përdoren për të ushqyer bagëtinë nga vjeshta deri në fund të dimrit. Së pari hiqet masa nën-tokësore, dhe pastaj zhardhokët lërohen me nxjerrësh patatesh ose plug. Ato nxirren nga toka gradualisht, sipas nevojës, kryesisht për ushqim dy-ditor. Ato mund të ruhen për një periudhë të shkurtër (2-3 javë) në trape ose magazina, ose në rërë ose torfe. Pas heqjes së masës së gjelbër, zhardhokët mund të përdoren për të ushqyer derrat, direkt në parcelë. Derrat lejohen të gërmojnë, gjë që është një kënaqësi e madhe për ta, i nxjerrin dhe i hanë zhardhokët. Nëse parashikohet që si gjethet ashtu edhe kërçelli do të përdoren si masë e gjelbër, duhet të kositen para lulëzimit (gjatë verës mund të merren dy kositje). Masa e kositur mund të silohet, por duke u përzier me një masë tjetër silazhi. Me këtë sistem përdorimi, rendimenti i zhardhokëve zvogëlohet përgjysmë. ●



Emra popullore: rrënjë e ëmbël, zhardhok, hierolmaz, sharlagan, mollë tokësore.

“Në një vend me truall dhe klimë të mirë nuk na duhet motiv që të qëndrojmë dhe të punojmë”



Kemi 3000 kokë, i ruajmë në stan vjeshtor, por edhe veror. Në verë është periudha kur prodhohet kaçkavall, djathë, kurse në vjeshta është kur delet çohen në mal, që është mbi fshat, në pothuajse 2000 metra mbi lartësinë e detit, dhe këtu delet çlodhen gjatë gjithë sezonit, tregon Sofronievski.

Shkruan: Iskra Koroveshovska

Të rinjtë gjatë luftërave të mëdha gjatën entuziazmin për të qëndruar në atdheun e tyre dhe për të mbrojtur shtetet e tyre, a duhet që ne, në kohë paqeje dhe kur kemi një tokë dhe klimë të bukur, të kërkojmë entuziazëm për të qëndruar dhe punuar në vendin tonë?! -kështu na u përgjigj pa menduar 26-vjeçari Sime Sofronievski, kur në mes të rrëfimit për brezin e tyre të pestë të prodhuesve të kaçkavallit, djathit, gjizës prej qumësht deleje, mish qengj – e pyetëm: pse një i ri do të qëndronte të punojë punë fizike bujqësore në vend, kurse jo të shëtisë nëpër botë. Ai së bashku me vëllain e tij më të madh dhe të atin janë trashëgimtarë të zanatit të të gjyshit, që jeton qindra vjet, në fshatin Brodec (ku fillon mali i Korabit), përkatësisht nga viti 1873 – për të cilin ka dëshmi të shkruar. Atëherë, gjyshi Arton ka pasur 12 mijë kokë dele, por edhe lopë dhe kuaj, kurse në pronën e tij kanë punuar madje 300 punëtorë. Sipas legjendës, që na e rrëfeu Sofronievski na e tregoi, 400 vjet më parë, 6 familje nomade barinjsh e kanë krijuar Brodecin, një nga vendet më të pastra ekologjike në Maqedoni.

TRADITA SJELL PASURI, POR EDHE NË VETVETE ËSHTË E VYESHME

- Kur e di se dikush e ka bërë këtë gjë 300-400 vjet më parë, nuk mund të heqësh dorë kaq lehtë, kurse edhe luftë që të jemi edhe më të mirë dhe të vazhdojmë të jetojmë tradita jonë është edhe më e fuqishme. Thjeshtë nuk dua të shkatërrohet, thotë singërisht Sofronievski. Nuk e ka të vështirë që ditën e fillon që natën në orën 5, kurse moshatarët e tij dëfrehen në jetën e natës. Pi kafe ose çaj, kurse pastaj, ai, vëllai i tij ose babai i tij u japin edhe punëtorëve, kurse gjithçka fillon me mjeljen e dhenvë. Kurse në muajt kur është prodhimi, bëhet djathi, gjiza, kaçkavalli...



- Kemi 3000 kokë, i ruajmë në stan vjeshtor, por edhe veror. Në verë është periudha kur prodhohet kaçkavall, djathë, kurse në vjeshta është kur delet çohen në mal, që është mbi fshat, në pothuajse 2000 metra mbi lartësinë e detit, dhe këtu delet çlodhen gjatë gjithë sezonit – thotë singërisht Sofronievski. Njëkohësisht prodhojnë edhe mish, kanë marrëveshje me një firmë-thertore të cilës i shesin rreth 1000-1500 kokë.

Fermeri i ri e prodhimin e djathit, kaçkavallit dhe gjizës, edhe pse, thotë, ai është merret më shumë me shitjen e tyre kure vëllai i tij është për mishin.

- Prodhimi është rreptësisht tradicional, përkatësisht qumështi nuk pasterizohet, por zihet vetë në temperaturë nga 28-30 gradë. Kaçkavalli bëhet në periudhën e

pranverës, kurse sa më i vjetër të jetë aq më i madh është vlera e tij, tregon Sofronievski duke theksuar se momentalisht ka kaçkavall të vjetër 6 deri në 8 muaj. Gjatë viteve të fundit gjatë pandemisë së kovidit biznesi i tij bujqësor nuk ka ndierë asgjë, përkundrazi. Pothuajse nuk i kanë mbetur rezerva rrotash, siç i quan kaçkavallin dhe djathin. Ai prodhon rreth 200 rrota kaçkavall në vit deri në 3 kg secila, dhe rreth 3000 kova me djathë nga 6,5 kg secila.

- Njerëzit u mbyllën në shtëpi, ushqimi konsumohej, kurse unë kisha leje për të lëvizur kështu që kam shpërndarë porositë madje edhe gjatë orës policore. Madje, bashkëpunojmë me klientët tanë të përherëshëm, supermarketet, baret, restorantet, i numëron me krenari Simeja. Është i lumtur që kriza e kovidit nuk ka qenë fatale për ta, por duke u përmbytur rekomandoi qartë “Shteti duhet të na mbështesë”.

NEVOJITET QË FONDET E IPARD-IT T’U AFROHEN BUJQVE EDHE MË SHUMË

Ai nuk është i pakënaqur nga trajtimi i autoriteteve dhe mbështetja për fermerët, veçanërisht të rinjtëve. Por ai është i vendosur se politikat e miratuara në letër duhet të zbatohen në terren.

- Si shtet, ne nuk kemi një kulturë të vepërimit në terren. Për shembull, sa shumë e madhe parash nga programi IPARD u kthyen sepse në Maqedoni nuk kishte kush t’i përdorte ato. Njëherë e një kohë, kishte zyra në terren që i mësonin fermerët, duke i ndihmuar ata të menaxhonin dhe plotësonin aplikimet, por ato nuk ekzistojnë më, tha Sofronievski. Ai shtoi se politika e subvencioneve është e përkryer në letër, por rekomandon që ajo të aplikohet vetëm për ata që janë prodhues seriozë, sepse përndryshe «një pjesë e madhe e fondeve përfundojnë në xhepin e dikujt, dhe nuk përdoren si duhet.»



Edukimi i Grave, faktor i rëndësishëm në përmirësimin e jetës social – ekonomike në zonat rurale

Përgatiti: Eljona Meleg

Zhvillimi dhe fuqizimi i grave dhe vajzave në zonat rurale është një nga prioritetet e organizatës AgriNet Albania tashmë prej 10 vitesh. Përpjekjet për t'i dhënë gruas rurale vendin e merituar në shoqëri kanë qënë të shumta dhe po aq të shumta kanë qënë dhe sukseset e arritura. Një prej tyre është dhe historia e Adivie Mustafa fermere e motivuar në prodhimin e frutave.

Gjithçka nisi mbas kthimit të Adivies dhe familjes së saj nga emigrimi, e cila e gjeti veten të përfshirë në aktivitetet e projektit "Mbështetje në Rritjen e Kapacitetit për Zhvillimit të Qëndrueshëm Rural", mbështetur nga We Effect, Suedi nëpërmjet të cilit synohej promovimi dhe arritja e barazisë gjinore si një nga katër komponentët kyç. Gjatë seancave të shumta të trainimeve të realizuara me grate anëtare të shoqatave të fermerëve të treja rajoneve ku AgriNet Albania operon u vu re se gratë dhe vajzat që jetojnë në zonat rurale kanë arsim të ulët e ndikuar kjo nga martesat e hershme dhe kushtet ekonomike.

Adivie Mustafa tashmë anëtare e Shoqatës së Grave Fermerëve Dvoran dhe njëkohësisht kryetare e "Forumit Rajonal të Gruars Rurale", për të treguar historinë e saj shprehet: "E detyruar nga jeta dhe kushtet e vështira ekonomike si shkak i martesës në kohë të hershme u detyruam të emigronim në shtetin Grek. Emigrim i cili më privoi shume gjera ku një ndër to ishte dhe mos vazhdimi i arsimit tim në shkollën e mesëm. Pas 15 vitesh vështirësi në emigracion me bashkëshortin fituam një eksperiencë të mirë në fushën e



bujqësisë dhe kryesisht në frutikulturë dhe vendosëm të ktheheshim sërish në fshatin Dvoran dhe të punimeve në fermën tonë.

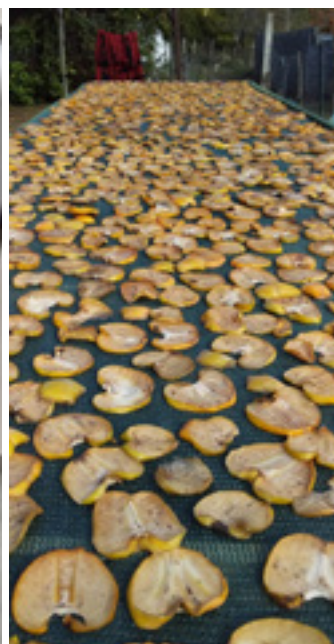
Me kaimin e viteve u përfshiva në shumë aktivitete dhe projekte në fushën e bujqësisë, ku një ndër to ishte dhe angazimi ime në themelimin e Shoqatës së Grave Fermerëve Dvoran e mbështetur dhe anëtare e organizatës Agrinet Albania

ku ndër shumë seminare, takime, vizita studimore dhe për shkëmbim eksperiencë më tërhoqi vëmendjen një training me temë: "Rëndësia e edukimit të vajzave dhe grave si një element kyç në zhvillimin e tyre ekonomik dhe social", i cili ngjalli interesin tim për të vazhduar studimet në shkollën e mesme të pamundësuar si shkak i emigracionit.

Kështu falë mbështetjes së organizatës Agrinet Albania edhe pse e angazuar shumë në punën në fermë dhe në edukimin e fëmijëve vendosa të vazhdoj studimet rregullisht në shkollën e mesme dhe i përfundova ato me sukses.

Njohuritë e fituara gjatë pjesëmarrjes time në aktivitete e realizuar nga organizata Agrinet Albania si dhe përfundimi i studimeve në shkollën e mesme ndikuan në përmirësimin më tej të punës në fermë si dhe në rritjen e rolit tim në komunitet. Si rezultat unë u zgjodha kryetare e "Forumit Rajonal të Gruars Rurale" organizim i cili ka për qëllim fuqizimin e gruas në shoqëri, leadership dhe për të përfaqësuar zërin e tyre në zgjidhjen e problemeve që hasen në zonat rurale.

Për të përfunduar fjalën time dua t'i u bej thirrje të gjitha vajzave, nënave dhe grave të cilat jetojnë në zonat rurale të cilat kanë pasur histori dhe eksperiencë të ngjashme me timen që të mos stepen dhe ngurojnë por të shohin përpara duke u përfshirë në sa më shume projekte dhe organizata të tilla si Agrinet Albania për të rritur njohuritë të cilat do t'i ndihmojnë në të ardhmen në punën në fermë, në rritjen e kushteve ekonomike dhe përmirësimin e jetës së familjes dhe fëmijve të tyre.", me këto fjalë e ka mbyllur historinë e saj të suksesit Adivie Mustafa. ●



Leze Prendi- Modeli i nje gruaje fermere

Shkruan: Alida Çobaj

Leze Prendi është një ndër anëtarët themeluesë të Grupit të grave Gjegjan dhe një ndër anëtarët e para të shoqatës Agropuka.

Lezja është e martuar dhe jeton në njësinë administrative Gjegjan të bashkisë Pukë. Ajo ka si aktivitete kryesore mbledhjen, kultivimin dhe përpunimin e frutave të ndryshme, si ata të pyllit gjithashtu frutat e pemeve. Gjatë bashkepunimit të saj me AgroPukën, si pjesë e grupit të grave Gjegjan, Lezja ka përfituar në forma të ndryshme si trajnime në fushën e përpunimit, shkëmbime përvojash në zona të ndryshme të Shqipërisë apo edhe në rajon. Këta përvoja të marra ndër vite Lezja i ka shfrytëzuar për të ngritur aktiv-

itetin e saj familjar të kultivimit dhe prodhimit të frutave kryesisht luleshtrydhe dhe së fundmi mjedër. Ajo është ndër të parat fermere që ka futur keto produkte në fermën e saj dhe i tregton në tregun lokal. Lezja jo vetëm prodhon dhe tregon luleshtrydhe dhe mjedër në tregun lokal, por tepërcat i përpunon duke prodhuar reçel, komposto dhe lëngje frutash.

Një aktivitet tjetër i saj është edhe prodhimi i fidanëve të luleshtrydhes të cilat ua shpërndan anëtareve të tjera të grupit të grave Gjegjan.

Lezja del i shet prodhimet e fermës së saj në tregun lokal tek tregtarët ose duke dalë vetë në treg si dhe nëpërmjet lidhjeve me konsumatorët të krijuara nga Agropuka. Shumë nga produktet e saj shiten në panairë dhe ditë tregu të organizuara nga Agropuka si dhe në bujtina dhe pika

turistike të zonës dhe më gjërë. Produkte si luleshtrydhe e freskët dhe mjedër, ajo i shet edhe tek prodhuesit e ëmbëlsirave dhe të akulloreve.

Ajo cka e veçon Lezen nga të tjerët është larmishmëria e produkteve që ajo ofron si dhe sasia e tyre pasi ajo zotëron rreth 2 ha sipërfaqe toke të cilën ajo e shfrytëzon për prodhimin e frutave si fiq, qërshi, kumbulla etj. Me mbështetjen e Agropukës, gjatë dy viteve të fundit, Lezja ka filluar të bëjë tharjen e frutave si hurma, fiq, etj. Projekti e ka mbështetur me këshillim dhe futjen e teknikave të thjeshta të tharjes në natyrë.

Kontributin e saj në komunitet Lezja e ka dhënë jo vetëm nëpërmjet aktiviteteve në fermë por edhe nëpërmjet aktivizimit të saj në çështje të lidhura me barazine gjinore dhe advokimin për të drejtat e grave rurale të zonës së Gjegjanit dhe më gjërë. Dukë qënë se Gjegjani është një ndër zonat me mentalitetin më të fortë patriarkal në zonë, aktivizimi në këtë fushë ka qënë një sfidë shumë e madhe për Lezen dhe gratë e tjera të zonës. Duke qënë të bashkuara dhe me mbështetjen e shoqatës Agropuka, por siç thotë edhe shprehja e urte poullore "Bashkimi bën fuqinë", është bërë e mundur që gratë e Gjegjanit që gjejnë vetveten dhe të japin kontribut të rëndësishëm në komunitet.

Është punuar shumë lidhur me fuqizimin e grave me mbështetjen e Agropuka dhe të We Effect si organizate financuese e projektit "Të kontribuojmë në përmirësimin e qëndrueshëm të jetesës së banorëve në zonat rurale të Shqipërisë Veri-Lindore" por mentaliteti dhe problemet që po kalon fshati dhe pothuajse i gjithë vendi si emigracioni, mbështetja e pakët nga qeverisja lokale dhe qëndrore për zonat rurale, e vështirësojnë jetën e të gjithë banorëve dhe veçanërisht të grave. ●



Kriza e vjeshtës te bletët

Viteve të fundit te bletët shpesh ndodhin kriza jashtëzakonisht alarmante të vjeshtës në të cilat bletët e vjeshtës nuk mund të prodhojnë shumicën e bletëve të nevojshme për të krijuar shoqërinë dimërore. Kjo zakonisht ndodh me kolonitë e bletëve që kanë kaluar sezonin e verës pranë blloqeve të lulëdiellit ose misrit. Kanë mbledhur shumë mjaltë dhe polen, por në fund i kanë lënë kosheret plot mjaltë ose ka mbetur mbretëresha me një dorë bletësh në koshere.

Shkruan: Rade Karanfilovski, këshilltar i bletarisë në «Apicentar» - Manastir

Futja e teknikave intensive të bletarisë ka çuar në rëndimente më të larta, por edhe KRIZË VJESHTORE dhe stres te bletët.

Stresi te bletët është shkaku i shumë sëmundjeve dhe vdekjeve të familjeve të bletëve. Stresin e shkakton çdo procedurë dhe çdo operacion te bletët që nuk janë të natyrshëm. Prandaj, para se të bëni ndonjë gjë, kur punoni me bletët, pyesni veten nëse bletët e bëjnë këtë procedurë vetë, natyrshëm. Nëse përgjigja është JO, ato nuk e bëjnë një gjë të tillë, atëherë edhe ju hiqni dorë (për shembull: të ushqyerit me sheqer, etj.)

Viteve të fundit te bletët shpesh ndodhin KRIZA VJESHTORE jashtëzakonisht alarmante në të cilat bletët e vjeshtës nuk mund të krijojnë shumë bletë, të nevojshme për të krijuar shoqëri dimërore. Kjo tragjedi e bletëve është raportuar në shumë vende të Evropës Perëndimore. Kjo ndodh zakonisht me kolonitë e bletëve që kanë kaluar sezonin e verës pranë blloqeve të lulëdiellit ose misrit. Kanë mbledhur shumë mjaltë dhe polen, por në fund i kanë lënë kosheret plot mjaltë ose ka mbetur mbretëresha me një dorë bletësh në koshere. Në

fakt, bletët po ikin nga një kërcënim me vdekje dhe bletarët flasin për këtë si për një zgjuar të vonshëm që ndodh në shtator dhe për një zgjuar të kapur. Bëhet fjalë për bletë të dëmtuara dhe organe të dëmtuara, si bletë të vjetra ashtu edhe të reja, gjë që tregon paaftësi të rëndë, kurse bletët e tilla me aftësi të kufizuara kanë nevojë për ndihmë nga bletari. Bletët nuk mund të prodhojnë një pasardhës jetësor kur ato vetë nuk janë jetike. Këto bletë nuk mund të sekretojnë pelte mbretërore cilësore sepse bëhet fjalë për dëmtim të enzimave të tyre dhe sistemeve hormonale. Kjo vjen nga mbrojtja e lulëdiellit, misrit, rrepës së vajit, etj., me preparate që kanë jetëgjatësi më shumë se një vit ose nga fara në farë. Një nga ato preparate është ai me emrin tregtar GAU-CO. Ky helm nuk përmbahet vetëm në nektar, por edhe në pluhur lulësh dhe perga. Shoqëritë me produkte të tilla bletësh të kontaminuara nëse nuk vriten në vjeshtë do të shkatërrohen në pranverën e hershme kur të fillojnë të përdorin përgën e kontaminuar. Shumë shkencëtarë besojnë se kjo është për shkak të sëmundjes së re KKB (kolapsi i kolonive të bletëve), e cila përfshihet në mënyrë aktive dhe konsiderohet një sëmundje e re te bletët evropiane dhe sëmundje të shumta virale (rreth 17).



Kriza te bletët e vjeshtës vjen nga varroa (VJ). Invazoni vjeshtor i varroas mbi bletët punëtore dhe shtratin punues është shumë i madh sepse nuk ka më brumbuj (meshkuj blete) dhe shtrat brumbujsh. Varroa nëpërmjet plagëve shpuese, thith indin limfatik të bletëve dhe larvave, i dëmton shumë, ndërsa nëpërmjet feçkës transmeton sëmundje të tjera virale dhe bakteriale. Për të mos ardhur deri këtu, me mbrojtjen nga varroa duhet të fillohet që nga fundi i korrikut. Bletët dimërore që çelin nga gjysma e dytë e gushtit, është e dëshirueshme që të mos vijnë në kontakt me varroa. Varroa (rriqra) është bërë rezistente ndaj ilaçeve që janë përdorur për një kohë të gjatë, qoftë me amitraz ose fluvalinat. Prandaj mbrojtja duhet të merret me milingona dhe acid oksalik dhe timol. Përdorimi i shpeshtë i ilaçeve shkakton dëmtim të mbretëreshës, ndërsa te kolonitë e bletëve krijojmë stres.





SHKAKTARËT ESTRESIT

1. Varroa, së bashku me ilaçet, krijon stres të vazhdueshëm dhe zvogëlon imunitetin e bletëve.

2. Pas kullotës kryesore, në familje ka më pak shtrat (4-5 korniza) me një sipërfaqe të vogël sepse është e bllokuar me mjaltë. Për të shmangur një krizë bletësh, duhet të bëjmë vend për më shumë bletë ose të prezantojmë një mbretëreshë të dytë për të vënë vezë, dhe në mes të shtatorit të bashkojmë të dy kolonitë në një, duke prodhuar rreth 30,000 bletë. Për një koloni të tillë nuk ka dimër të fortë, as pranverë të keqe.

3. Familjet që japin shumë mjaltë shpesh vdesin në fund të vjeshtës sepse kanë mungesë të enzimës. Kësaj familjeje duhet t'i ndryshohet mbretëresha dhe të shtojë bletët e reja të pushuara, e këtë do ta bëni me «zgjuar korrigjuese».

4. Për të qëndruar e fortë, një familje duhet të japë të paktën 1.400 vezë në ditë gjatë sezonit kryesor të kullotjes dhe në korrik. Është shumë e rëndësishme roitja e saj në gusht. Me ushqyerjen me sheqer ju mund të rrisni shtratin, me një maksimum prej një kornize, por bletët e tilla nuk janë jetëgjata.

5. Mos i mbani familjet e dobëta të neglizhuara në bletore, por likuidojini ato. Një familje nuk duhet të jetojë në kurriz të një tjetre. Bletët në natyrë kanë ligje të rrepta, ndryshe nga njerëzit. Ato nuk i japin kurrë hua ushqim një familje tjetër dhe nuk ndihmojnë kurrë njëra-tjetrën.

6. Mos bëni ekzaminime të panevojshme të bletëve sepse çdo hapje e kosheres shkakton stres tek bletët. Hapjen e shpeshtë mund ta krahasojmë me zhveshjen e një burri para publikut. Hapja me tym të fuqishëm gjithashtu shkakton stres afatgjatë.

7. Disa familje mbledhin shumë mjaltë, por në fund të vjeshtës ato mbesin me 2-3

bletë dhe vdesin. Mendohet se sekretimi i enzimës te to është i dëmtuar. Shpëtimi për një familje të tillë është zëvendësimi i mbretëreshës me roj korrigjues që në gusht. Nga 15-20 korrik, këto familje janë në gjendje lufte. Ka viktimë, dhe kjo është: shtrat i vogël (3-4 korniza), shumë mjaltë, bletë të vjetra dhe të amortizuara, mbretëreshë e sterlodhur.

8. Bletaria është bërë një profesion i pasigurt dhe i rrezikshëm sepse te bletët tona janë paraqitur edhe shumë sëmundje të tjera që nuk ekzistojnë në këto zona më parë: varroa, sëmundje virale rreth 17 në numër, nosema cerana, CCD dhe të tjera.

9. Zhvendosja e bletëve nga vendbanimet natyrore në kafaze dhe marrja e mjaltit nga njerëzit çon në stres dhe dobësi të madhe.

10. Sa më e dobët të jetë një familje, aq më i gjatë është dimri për të. Për një familje të fortë, dimri është i shkurtër dhe jo aq rraskapitës.

► Paaftësia e rëndë e vjeshtës kontribuohet gjithashtu nga temperaturat e larta në periudhën e verës, ngrohja globale me temperatura të larta, ajri i keq (i thatë), si dhe mungesa e ujit të pijshëm. KRIZA VJESHTORE vjen edhe nga mbingarkesa me punë dhe përpunimi i strupit nga sheqeri. Me fjalë të tjera, bletët e tilla të vjeshtës janë bletë të paafta, ato nuk mund të bëjnë jetë shoqërore - ato janë bletë të gjalla të vdekura. Bletët e tilla kanë nevojë për ndihmë nga bletari. Për bletët e dobëta me dëmtime të rënda dhe defekte në trup për të cilat, deri më

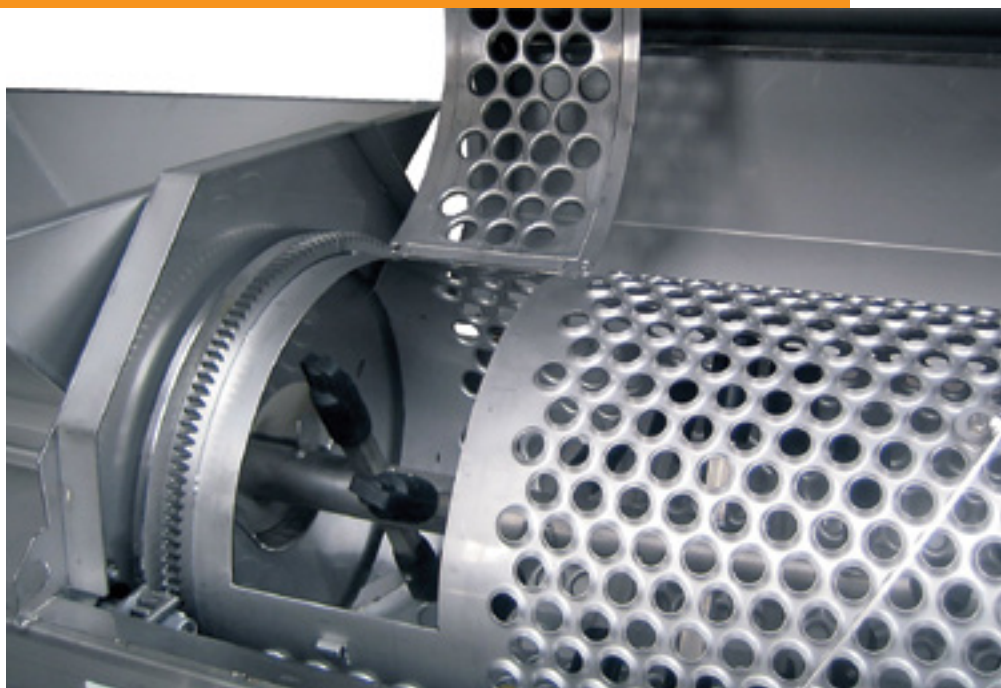
sot, shkenca nuk ka përcaktuar saktësisht shpjegimin patofiziologjik, praktikuesit e mirë japin këshilla për të shmangur këtë paaftësi të rëndë fizike të bletët.

Bletari duhet të dijë të zgjasë jetën e bletëve nëpërmjet ushqimit cilësor dhe respektimit të instinkteve të tyre.

Është e nevojshme të krijohen familje të forta bletësh gjatë gjithë vitit, për t'i kushtuar më shumë vëmendje krijimit të numrit optimal të bletëve dimërore cilësore, sepse varet prej tyre: dimërimi i suk-



sesshëm, fillimi i pranverës, fitimi nga kullotat e hershme dhe kushtet e shumimit. Vetëm në një familje të fortë mund të sigurohet shumim i shpejtë dhe cilësor dhe arritja e numrit optimal të bletëve në familje. Forca e krijuar e familjes duhet të jetë nën kontrollin e bletarit dhe duhet të jetë gjithmonë fitimprurëse. Aftësia për të mbështetur një familje të fortë gjatë gjithë vitit është një praktikë që bletari duhet ta zotërojë. Vetëm atëherë bletët e tij do të mbi-jetojnë dhe ai nuk do ta lërë pas dore bletarinë dhe nuk do të heqë dorë prej saj. ●



Makineri për heqjen e sythave dhe për bluarjen e rrushit

Shkruan: Mile Kostov

Procedurat themelore për të bërë verë janë të thjeshta: hiqni gjethet, degëzat dhe materialin e tjerë nga rrushi, sythet dhe shtypni kokrrat për të lëshuar lëngun. Eventualisht, kokrrat e plota shtypen për verëra të bardha ose rozë. Mandej vijon pasohet maceracioni më i shkurtër ose më i gjatë në verërat e kuqe dhe mjaft i shkurtër ose aspak në disa verëra të bardha, pastaj fermentimi, etj.

Lehtë për t'u thënë, më e vështirë për t'u bërë. Kjo pjesë fizike e punës kërkon pajisje të caktuara minimale. Ndërsa në të kaluarën lëngu merrej duke shtypur rrushin me këmbë, cilësia e kërkuar nga tregu sot dhe qëndrueshmëria ekonomike nuk lejojnë metoda të tilla tradicionale për prodhuesit seriozë.

Ndërsa kantinat e mëdha të verës mund të përballojnë lodra moderne për përzgjedhje të rrushit, metoda të ndryshme për nxjerrjen e ngjyrave, të

tilla si nxjerrja e ngrohtësisë, super-extraction dhe të tjera, për një kantinë mikro ose të vogël, metodat dhe pajisjet klasike janë praktika më e mirë.

Siç kemi thënë, dëshirohet që kokrra të ndahet së pari nga sythi, kurse pastaj të shtypet. Madje ka tendencë që të ndahet heqja e kërcellit nga shtypja, qoftë edhe përkohësisht. Ndarja ka avantazh sepse e zvogëlon futjen e komponimeve fenolike dhe lipideve nga kërcelli, të cilat janë ngjitëse dhe të hidhura në raport me





përshtatet shpejtësia e rrotullimit të boshtit dhe kafazit.

Që të përmbushen standardet e praktikës së mirë të higjienës, duhet të jetë tërësisht prej çeliku inox AISI 304, është mirë të ketë rrotat që të zhvendoset sipas nevojës, kurse lopatkat dhe rulet të jenë prej gome, dhe këto të fundit të mund të përshtaten.

Pompë për transportimin e pulpës së rrushit deri në presë [verëra të bardha dhe trëndafila] ose në fermentues është pjesa tjetër e pajisjeve të nevojshme. Kjo mund të jetë një mono pompë ose një pompë peristaltike. Këto të fundit janë më të shtrenjta me avantazhin se e zvogëlojnë ajrimin dhe janë më të kujdesshme me lëndën e parë.

Presja është pjesë e pajisjeve që përdoren shumë pak gjatë vitit, kurse kushton një shumë të madhe parash. Për fat të mirë për kapacitetet më të vogla, çmimet janë mjaft më të ulëta sesa për kapacitetet më të mëdha. Ka lloje të shumta presash dhe brenda secilit lloj ka mundësi të panumërta. Prodhuksi i verës duhet të dijë mirë se çfarë dëshiron dhe nëse është gati të bëjë kompromise të caktuara në lidhje me cilësinë.

Funksioni kryesor i presës është të japë rendiment të mirë, me humbje minimale të aromave të rrushit gjatë përpunimit. Për këtë pajisje duhet të kushtoni më shumë vëmendje gjatë blerjes sepse është pajisja më e shtrenjtë që do të blini në krahasim me kohën se sa do ta përdorni. Planifikojeni mirë kapacitetin, llojin dhe veçoritë që i kërkon. Është shumë e rëndësishme të dini se a ka pjesë rezervë për të. Nuk do të dëshironit që në kulmin e korresjës ta mbushni presën dhe të kuptoni se diçka nuk funksionon.

Gjeni mesataren ideale midis automatizimit dhe funksionimit manual të pajisjeve. Sigurohuni që keni një operator i cili di plotësisht të punojë me pajisjet. Teknologjia moderne kërkon operatorë që e kuptojnë pajisjen dhe dinë si ta përdorin atë në mënyrë të përsosur. ●

► taninet në lëvoren e kokrrës. Dhe ndërsa në disa rrethana të caktuara fermentimi i verërave të kuqe së bashku me kërcellin mund t'i shtojnë trup verës në vitet e dobëta të prodhimit, në kushtet tona në kohët moderne, kjo gjë nuk rekomandohet.

Për arsye praktike, e njëjta pajisje përdoret për të hequr sythet dhe për të bluar rrushin: dërrmues dhe muli rrushi. Ato janë të dizajnuara në mënyrë të tillë që rrushi të hyjë në makinë nga njëra anë, lopatkat e godasin rrushin duke i nxjerrë kokrrat nga cilindri nëpërmjet vrimave, kurse degëzat ku mbahen kokrrat hidhen jashtë në anën tjetër.

Thërrmuesit më modernë kanë disqe konike me gome të dyfishtë që kanë një seksion kryq në formë diamanti dhe një pompë të vendosur në to për të mbledhur lëngun e rrushit. Mulliri përbëhet nga shufra të lidhura në mënyrë radiale me një bosht rrotullues qendror në një kafaz cilindrik të shpuar, i cili mund ose nuk mund të rrotullohen. Rrushi kalon nëpër hapjet e cilindrit, ndërsa sythet më

të mëdha nxirren nëpërmjet skajit tjetër të makinës. Një dërrmues i mirë është ai që i ndan sythet plotësisht pa i dëmtuar ato ose pa i njomur në musht, kurse njëkohësisht nuk i dëmton kokrrat.

Mulliri i rrushit duhet të jetë në gjendje të rregullojë intensitetin e shtypjes duke e lënë tërë kokrrën pa e shtypur atë, si në rastin e copëzimit të karbonit. Ai duhet të ketë shkallë të ndryshme të shtypjes, e cila bëhet duke rregulluar distancën midis ruleve.

Gjatë përzgjedhjes është e rëndësishme të merret parasysh edhe kapaciteti i kësaj makine. Këshillohet që prodhuesi i verës të planifikojë zhvillimin disa vjet më parë, veçanërisht pasi kjo pajisje nuk shtrenjtohet në proporcion me rritjen e madhësisë së kapacitetit, kështu që është praktikë e mirë të marrë një kapacitet pak më të madh se minimumi i kërkuar. Në çdo rast, duhet të llogariten sasitë e rrushit që do të merren për njësi të kohës dhe duhet të jenë në përputhje me kapacitetin tjetër të kantinës. Këshillohet të ketë mundësi që të





Vizita e grupeve të grave përpunuese Kukës dhe Tropojë pranë shoqatës AgroPuka

Gjatë muajit korrik, dy grupet e bashkëpunimit të ngritura nga AgroPuka në zonën e Kukësit dhe Tropojës, vizituan shoqatën AgroPuka në kuadër të shkëmbimit të përvojës dhe përfituan nga përvoja e grupeve të grave të mbështetura nga AgroPuka lidhur me fuqizimin e grave dhe barazinë gjinore si dhe në mirëvlerësimin e produkteve nëpërmjet përpunimit të tyre. Gjatë vizitës së tyre ata u trajnuan pranë ambienteve të Qendrës së Formimit profesional të Agropuka për përpunimin dhe ambalazhimin të frutave, perimeve dhe frutave të pyllit. Secili prej grupeve do të jenë në fokus për t'u mbështetur në të ardhmen në mënyrë që përvoja e Agropuka në fuqizimin e grave në zonën e Pukës të zbatohet edhe në zonat e tjera të Shqipërisë Veri-Lindore.

Vizitë e grupit të fermerëve Gjogjan në Maqellarë të Peshkopisë për kultivimin e kulturës së aronias.

Duke qenë se gjatë viteve të fundit shumë fermerë të mbështetur nga shoqata AgroPuka kanë gjetur treg të gjerë për prodhimet e tyre, së fundmi ata janë drejtuar tek kultivimi i kulturave të reja të cilat gjejnë përshtatje në tokën dhe kushtet klimatike të zonës dhe kanë treg për t'u shitur dhe siguruar të ardhura. Një ndër kulturat me më shumë interes është ajo e aronias për të cilën momentalisht tregu ka shumë kërkesë. Grupi i grave Gjogjan ka shprehur interesin për futjen e kësaj bime. Gjatë muajit Korrik, një grup i vogël fermerësh u nisën drejt Peshkopisë për të vizituar fermën e kultivimit të aronias të fermerit Zija Keshi në Maqellarë, ku morën shumë informacion lidhur me aronian si për kultivimin, shërbime e domosdoshme dhe marketingun e këtij produkti. Në këtë aktivitet morën pjesë këshillues të rajonit të Peshkopisë dhe drejtues të Shërbimit këshillimor të rajonit të Tiranës. Grupi i grave Gjogjan, me mbështetjen e projektit do të kultivojë 2 parcela me 1000 m² me këtë bimë brenda vitit 2021 në formë eksperimentimi për zonën e Pukës.



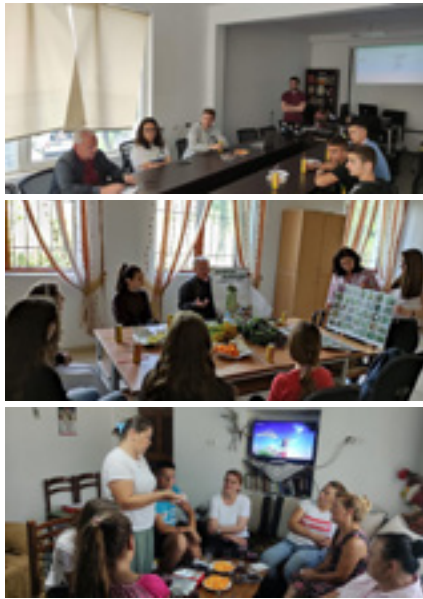
Vizitë e grupeve të mbështetura nga AP në zonën e Mitrovicës, Kosovë, në kuadër të marrjes së eksperiencës nga një organizatë e suksesshme IADK që ka vite që operon në atë zonë.

Gjatë muajit Korrik anëtarë të shoqatës Agropuka dhe këshillues të saj zhvilluan vizitën studimore në zonën e Mitrovicës, në Kosovë. Kjo vizitë u organizua në bashkëpunim me shoqatën IADK e cila është një ndër shoqatat më me përvojë dhe aktive në fushën e zhvillimit rural. Gjatë vizitës grupi pati mundësinë të mësojë jo vetëm rreth historikut të IADK, por gjithashtu edhe të vizitojë ferma të mbarështimit të dhive, qendra të përpunimit të frutave dhe perimeve, qendër të grumbullimit të frutave të pyllit, kërpudhave dhe bimëve mjekësore dhe një park bletësh i menaxhuar nga një grua. IADK ka ngritur qendrën e parë të akredituar për formimin profesional në fushën e përpunimit të produkteve bujqësore dhe blegtorale e cila do të fillojë aktivitetin në shtator. IADK do të mundësojë prodhues të mbështetur nga Agropuka të marrin pjesë në kurset që do të organizohen nga qendra.



Mbyllja e cikleve të Studimit për 3 grupe dhe shkëmbimi i eksperiencave midis grupeve.

Gjatë vitit 2021 janë ngritur 6 grupe të rretheve të studimit të cilat kanë qenë të shpërndara në zona të ndryshme të rrethit të Pukës. Këto grupe bashkëpunimi kanë aktivizuar grupmosha të ndryshme që nga rinia e deri në mosha të mëdha, duke krijuar strukturat e nevojshme për shkëmbimin e përvojave dhe të informacioneve që ata kanë në tema të ndryshme. Gjatë 6 muajve të parë 2021, tre prej këtyre grupeve kanë mbyllur ciklet e tyre të takimeve, duke bërë të mundur lirinë e tyre për bashkëpunim dhe shkëmbim përvojave me grupet e tjera. Temat e zhvilluara kanë qenë të lidhura ngushtë me turizmin dhe teknologjinë e informacionit duke qenë se për momentin ata janë më me interes nga të gjithë.



Mbyllja e një sipërfaqeje prej 5000m² për të eksperimentuar prodhimin e kulturave si Kalendula, Mullaga e zeze dhe ciani në zonën e Qerretit nga fermerë të zonës.

Vazhdon të bëhet monitorim i vazhdueshëm i kultivimit të bimëve aromatike në fshatin Qerret të bashkisë Pukë në kuadër të mbështetjes së dhënë nga projekti i mbështetur nga We Effect Sue-di, për kultivimin e një sipërfaqeje prej 5000 m², me kalendul, cian dhe Mullaga të zezë. Kjo nismë realizohet në kuadër edhe të bashkëpunimit të Shoqatës AgroPuka me kompaninë BioBes e cila merret me kultivimin dhe tregtimin e bimëve aromatike dhe mjekësore të certifikuara në tregjet evropiane dhe më gjerë.



Aktivitetet në kuadër të nismës për turizmin në zonat rurale të Pukës. Promovimi i zonës me një video të përgatitur nga grupi i vullnetarëve "Puka tourism scouts".

Grupi më i ri i bashkëpunimit të shoqatës AgroPuka "Puka Tourism scouts" janë aktivizuar në promovimin e turizmit të zonës duke sjellë pranë syrit të publikut zonat më atraktive të Pukës. Frymëzuar gjithashtu edhe nga video në rrjete sociale si Facebook, Tik-Tok apo Instagram, ky grup të rinjsh mori përsipër eksplorimin e zonave atraktive të Pukës dhe krijimin e videove promovuese për të tërhequr sa më shumë turistë vendas dhe të huaj. Ky grup rrugëtimin e tij e nisi si grup Study Circle, të cilët gjatë ecurisë së tyre zgjedhën të kontribuojnë më shumë në turizmin e zonës i cili duke rritur të ardhurat për banorët, ndikon gjithashtu edhe në zbutjen e braktisjes së zonave rurale nga rinia. Brenda viti 2021 grupi i të rinjve do të prodhojë një video promovuese të atraksioneve turistike të zonës së Qelzës.



Ngritja e strukturës së serës për prodhimin e fidanëve në zonën e Qelzës.

Gjatë 6 muajve të parë të 2021, shoqata AgroPuka ka mbështetur pjesëtarin e grupit të grave Qelzë për ngritjen e një sere 25m² e cila do të përdoret për prodhimin e fidanëve të perimeve. Kjo do të jetë sera e parë në zonën e Pukës që do të jetë vetëm për prodhimin e fidanëve. Prodhimi i fidanëve do të krijojë shumë lehtësi për fermerët e zonës të cilët nuk do të udhëtojnë më për orë të tëra për tu furnizuar me fidanë perimesh por do t'i gjejnë në Qelzë dhe tregun e Pukës. Fidanët e prodhuar do të kenë kosto më të ulët dhe do të jenë më rezistente dhe të përshtatshme për kushtet e fermerëve vendas.





Rriten njohuritë e grave fermere mbi njohjen e “Dhunës me bazë gjinore”

Përgatiti: Eljona Meleq

Në kuadër të zbatimit të projektit “Mbështetje në Rritjen e Kapacitetit për Zhvillimit të Qëndrueshëm Rural” mbështetur nga We Effect, Suedi organizata Agrinet Albania, duke zbatuar planin operacional, ka vijuar me zhvillimin e aktiviteteve të saj. Një nga synimet kryesore të organizatës është dhe ndërgjegjësimi i

grave mbi dhunën që shkaktohet me bazë gjinore ndaj vajzave dhe grave të cilat jetojnë në zonat rurale. Për këtë arsye janë zhvilluar disa trenime me temë “Dhuna me baze gjinore - një nga shkeljet më të rënda të të drejtave të njeriut!”. Këto trenime janë zhvilluar në të tre rajonet ku AgriNet Albania operon, Korçë, Elbasan dhe Peshkopi në total 90 anëtare të shoqatave

të grave fermere, takimet u realizuan nën respektimin e masave anticovid.

Gjatë trainimeve theksi u vu në rëndësinë që ka njohja e pjesëmarrëseve se dhuna ndaj grave dhe vajzave është një nga shkeljet më të shpeshta të të drejtave të njeriut në botë sot, ajo nuk njihet kufij socialë, ekonomikë apo kom-





- bëtarë. Në mbarë botën, rreth një në tre gra përjeton një abuzim fizik ose seksual gjatë jetës së saj.

Prandaj dhe duke ditur rëndësinë e kësaj çështje në seancat e treniit të realizuara u trajtuan në detaje pikat e mëposhtme:

- Çfarë është dhuna me bazë gjinore;
- Cilat janë burimet dhe çfarë e shkakton atë;

- Llojet e dhunës;
- Normat sociale dhe shoqërore në Shqipëri lidhur me dhunën në familje.

Në fund të takimit u prezantuan disa nga rekomandimet e përgjithshme të përfshira në Konventën e Stambollit të përpiluar në vitin 2011 si një nga traktatet më të përparuar ndërkombëtarë të përpiluar nga Këshilli i Europës për parandalimin dhe luftën kundër dhunës ndaj grave

dhe dhunës në familje dhe për t'a trajtuar si shkelje të rëndë të të drejtave të njeriut.

Prandaj takime dhe trainime të tilla ndihmojnë gratë që jetojnë në zonat rurale që të ndërgjegjësohen dhe mos bien pre e këtyre lloj dhunash por të jenë një hap më përpara për t'a parandaluar dhe denoncuar sepse dhuna ndaj grave dhe dhuna në familje nuk janë më çështje private por janë çështje e gjithë komunitetit ku jetojmë. ●

FNF: Çmimi i blerjes së rrushit duhet të jetë 16 denarë për kilogram “Smederevka” dhe 17 denarë për kilogram për “Vranec”

Blerja e rrushit fillon përsëri e paplanifikuar, me një numër manipulimesh në dëm të vreshtarëve. Federata Nationale e Fermerëve, nëpërmjet sistemit të saj nënsektorial, po monitoron situatën në sektorin e vreshtarisë dhe njëkohësisht ajo që shihet si problem janë çmimet e blerjes, ndikimi negativ i ndryshimit të klimës, si dhe sistemet e vjetruara të ujitjes për vreshta.

“Prej vitesh me radhë “Smederevka” blitet deri për 11 denarë për kg, ndërsa varieteti i verës “Vranec”, deri në 13 denarë për kg. Çdo vit, nëpërmjet sektorit të FNF-së për lobim dhe avokim, ne bëjmë një llogaritje të çmimit të prodhimit të rrushit, i cili rezulton të jetë 15 denarë për kg. Këto statistika janë konfirmuar edhe nga institucionet relevante. «Prandaj, ne besojmë se me çmime kaq të ulëta të blerjes, vreshtaria vetëm kthehet pas, megjithëse ajo është një nga sektorët e rëndësishëm në bujqësi, veçanërisht për prodhimin e verës, që është i orientuar drejt eksportit dhe është i rëndësishëm për PBV-në e vendit», tha Vaska Mojsosvska, NFF Presidenti. Sipas të dhënave zyrtare nga Enti Shtetëror i Statistikave (ESHS), vera është produkti i dytë më i rëndësishëm eksportues i sektorit agroushqimor, me një pjesëmarrje prej 11% në eksportin e përgjithshëm të produkteve agroushqimore. Gjatë viteve të fundit (2014-2019), mesatarisht, u eksportuan rreth 100 milionë litra verë, me të ardhura rreth 50 milionë euro në vit.

Sipas të dhënave zyrtare të ESHS -së, në Republikën e Maqedonisë së Veriut ka gjithsej 180.000 ekonomi bujqësore. Nga këto, rreth 48.000 ekonomi bujqësore posedojnë vreshta. Nga sipërfaqet me vreshta të destinuara për prodhimin e rrushit të verës, 70% kultivohen nga fermerat bujqësorë individualë (sipërfaqja e të cilave varion nga 1 - 4 ha). Pikërisht këto të dhëna tregojnë se pronat individuale bujqësore janë baza për prodhimin e rrushit të verës. Prandaj, përfundimi i përgjithshëm është se duhet investuar shumë në zhvillimin dhe forcimin e tyre ekonomik, siç është krijimi i marrëdhënieve vërtet reciproke të dobishme midis kantinave dhe kultivuesve, në mënyrë që vreshtaria dhe prodhimi i verës të zhvillohen në mënyrë kompakte, më mirë dhe më shpejt. Kjo qasje nga pikëpamja organizative, duke përfshirë edhe cilësinë e rrushit dhe të verës që prodhohet, janë një bazë e fortë që ky sektor të jetë një markë e njohur e vendit tonë.



“Prej vitesh, është i njohur trendi që kantinat e verës të mos shlyejnë borxhin e tyre ndaj vreshtarëve në kohë. Gjëja më e rëndësishme në të gjithë historinë është se vreshtaria është përsëri e paorganizuar, madje edhe në mënyrë spontane. Ajo që ka ndryshuar dukshëm është se çmimet e verërave maqedonase janë rritur (padyshim që edhe cilësia është e rritur), por në shitjen me pakicë verërat po bëhen më të shtrenjta, kurse vreshtarët më të varfër. Nga një ekonomi e drejtë dhe kënaqësi e të gjithëve në zinxhirin e vlerës, ne kemi kaluar në kostot e larta të marketingut dhe krijimit të tregimeve nga të cilat prodhuesit e rrushit nuk po përfitojnë akoma asgjë. Vite me radhë, kjo degë veçanërisht e rëndësishme, e cila edhe pse ka potencial të madh, mbetet e paorganizuar si në prodhim ashtu edhe në eksport. Nga njëra anë janë fermerët që investojnë në zona të reja, por puna e tyre nuk vlerësohet. Nga ana tjetër, ka kantina të verës që janë të bindura se çdo verë është një histori më vete, një emër domethënës në tregun global (edhe pse shumica e verës sonë ende përfundon në ish -Jugosllavi) dhe nuk gjejnë një mënyrë për të përmbushur nevojat e vreshtarëve, me qëllim që të gjithë të marrin pjesën e tyre të tortës. «Në kushte të tilla, dhe veçanërisht tani me krizën, nevojitet që të liberalizohet qasja e prodhuesve të vegjël në treg, dhe kështu të ndikohet në stabilizimin dhe rishpërndarjen e vlerës së blerjes bujqësore në të gjithë sistemin», është një nga përfundimet të analizës së Feder-

atës Nationale të Fermerëve «Bujqësia dhe Kriza e Koronës»^[1].

Federata Kombëtare e Fermerëve ka vite me radhë që kërkon të krijojë një partneritet të vërtetë midis vreshtarëve dhe kantinave dhe sipas të dhënave të mësipërme, çmimi i blerjes së rrushit duhet të jetë 16 ditë për kg për «Smederevka» dhe 17 ditë për kg për «Vranec». Funkcionimi i prodhimit të kontratës dhe realizimi i kërkesës së FNF-së për ndryshime në Ligjin për Bujqësinë dhe Zhvillimin Rural dhe Ligjin për Verën duke futur garanci bankare, në mënyrë siç është rregulluar blerja e duhanit. Inspektorati për Bujqësinë të kryejë kontrolle të shpeshta gjatë blerjes, Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, të mundësojë kushte për takimin e grupit nënsektorial për verën dhe rrushin, i cili vepron brenda Ministrisë dhe në përputhje me Ligjin për Bujqësinë dhe Zhvillimin Rural të rishikojë situatën në vreshtari dhe blerjen e ardhshme të rrushit. Gjithashtu kërkojmë që fillimi i mbledhjes dhe shkalla e njësive të sheqerit të përcaktohen nga institucionet shkencore përkatëse, në mënyrë që të mos ketë manipulime të çmimeve dhe njësive të sheqerit. Kjo kërkesë iu dorëzua nga FNF-ja ministrisë resore. Vëmendje e veçantë duhet t'i kushtohet përmirësimit dhe mirëmbajtjes së infrastrukturës bujqësore në pjesën e rrugëve, ujitjes, kullimit dhe menaxhimit të ndryshimeve klimatike, të cilat ndikojnë veçanërisht mbi cilësinë e të gjitha produkteve bujqësore. ●

[1] Analiza “Bujqësia dhe kriza e koronës” <https://www.nff.org.mk/2020/06/12/>

Platforma nacionale për sipërmarrjen e grave



Për të krijuar politika të vërteta të cilat do të kontribuojnë në promovimin e sipërmarrjes së grave në vend, është e nevojshme të bashkohen të gjithë aktorët kryesorë, që do të arrihet nëpërmjet krijimit të Platformës Kombëtare për Sipërmarrjen e Grave. Platforma është pjesë

e projektit «Platforma Kombëtare për Sipërmarrjen e Grave», e bashkëfinancuar nga Bashkimi Evropian, kurse zbatohet nga Shoqata e Grave Biznesmene, Shoqata e Odave Ekonomike të Maqedonisë, Federata Nacionale e Fermerëve dhe Fondacioni për Menaxhimi dhe Kërkimet Indus-

triale-MIR. «Qëllimi kryesor i projektit është të forcojë kapacitetin e organizatave të shoqërisë qytetare për të krijuar politika publike dhe avokim në fushën e sipërmarrjes së grave. Me investimin te gratë do të rritet barazia gjinore në shoqëri dhe do të promovohet zhvillimi gjithëpërfshirës dhe i qëndrueshëm», tha Valentina Disoska, Kryetarja e Platformës Kombëtare për Sipërmarrjen e Grave dhe Shoqatës së Grave Biznesmene. «Për shumë gra rurale, zhvillimi i sipërmarrjes së grave nënkupton përfundimin e varfërisë, arritjen e sigurisë ushqimore, promovimin e bujqësisë së qëndrueshme dhe arritjen e barazisë gjinore në zonat rurale. Prandaj është shumë e rëndësishme që të përfshihen gratë në proceset vendim-marrëse të ekonomisë bujqësore dhe të krijohen mundësi që ato të zhvillojnë aktivitete biznesi», tha Vaska Mojsovska, Presidente e Federatës Nacionale të Fermerëve, duke theksuar se Platforma Kombëtare për Sipërmarrjen e Grave është një hap i madh drejt fuqizimit ekonomik të grave. ●

Zhvillimi organizativ i FNF-së dhe lidhjet e përmirësuara të tregut për bujqit e vegjël dhe prodhuesit nga rajonet rurale me qëllim që të zmadhohen të hyrat



Nga maji i vitit 2021, FNF-ja po e zbaton projektin «Zhvillimi organizativ i FNF-së dhe lidhjet e përmirësuara të tregut për bujqit e vegjël dhe prodhuesit nga rajonet rurale me qëllim që të zmadhohen të hyrat» të mbështetur nga Sida dhe We Effect. Rezultatet e pritura: Rritja e ndërmarrjeve rurale, bujqve/prodhuesve të vegjël. Hapja e mundësive për të siguruar më shumë të ardhura dhe punësim për njerëzit nga zonat rurale, veçanërisht për gratë dhe të rinjtë. Fokusi i punës do të jetë në lehtësimin e qasjes në treg

për subjektet e rëndësishme që punojnë në programet e ngritjes së kapaciteteve për gratë dhe të rinjtë ruralë. Momentalisht, rrethanat e vështira në të cilat funksionon bujqësia në Maqedoninë e Veriut, pafuqia financiare, i shtyn qytetarët në varfëri, çon në ndërprerjen e lidhjeve me fermerët e rinj, braktisjen e bujqësisë prej tyre.

Në suazat e këtij projekti zbatohen edhe aktivitete për zmadhimin e kapaciteteve organizative dhe të qëndrueshmërisë financiare të FNF-së. ●

FNF-ja trajnim për Ligjin për mbrojtje të të dhënave personale

Federata Nacionale e Fermerëve, më 31.08.2021 organizoi një trajnim mbi zbatimin e Ligjit për mbrojtjen e të dhënave personale, i cili u mbajt online në platformën McTeams dhe në të morën pjesë përfaqësues të shoqatave bujqësore-grupe anëtare të Federatës Nacionale të Fermerëve. Trajnimin e ka mbajtur avokatja, Cvetanka Serafimovska.

Përfaqësuesit e shoqatave bujqësore u njohën me detyrimet e tyre që dalin nga Ligji i ri për mbrojtjen dhe e të dhënave personale dhe harmonizimin që duhet ta bëjnë në punën e tyre në përputhje me këtë ligj, mënyrën se si duhet të përpunojnë të dhënat personale, përgjegjësitë dhe detyrimet e kontrolluesve dhe përpunuesve të të dhënave personale dhe detyrimin për të caktuar një oficer për mbrojtjen e të dhënave personale. Pjesëmarrësit në këtë trajnim morën gjithashtu informacion në lidhje me të gjitha aktet e mbrojtjes së të dhënave personale siç janë rregulloret, deklaratat, pëlqimet që duhet t'i zbatojnë në punën e tyre. ●



FNF



**FEDERATA NACIONALE
E FERMERËVE**

Federata Nacionale e Fermerëve e zgjeroi spektrin e vet të veprimit. Kjo do të thotë që përveç bujqve, shoqatave bujqësore, kooperativave bujqësore, organizata mandej do të punojë në përforcimin dhe mbështetjen e kategorive të lëndueshme në mjediset rurale, mbështetje më të madhe të të rinjve dhe grave si dhe për përfshirje të tyre të drejtpërdrejtë në zhvillimin e bujqësisë nëpërmjet vendimarrjes dhe veprimtarisë aktive. Përveç bujqve, një nga fokuset kryesore të organizatës është edhe zhvillimi rural përkatësisht tejkalimi i problemeve dhe sfida me të cilat ballafaqohet popullata rurale siç janë varfëria dhe qasja e kufizuar e popullatës rurale në shërbimet shëndetësore, edukim, informim, drejtësi dhe fuqi në vendimarrje. Edhe mandej shtylla kryesore e veprimtarisë është lobimi në drejtim të përcaktimit të problemeve nga fusha që me punë e analizë të përbashkët do të prezantohen para institucioneve kompetente

që të gjendet zgjidhje e përbashkët, e cila do të jetë në interes të bujqve dhe të mirëqenies të të gjithë shtetit tonë. Fokusi i Organizatës Nacionale të Fermerëve, edhe mandej do të funksionojë nën sloganin "Së bashku drejt suksesit" dhe nën logon e cila e simbolizon mundin dhe prodhimtarinë e bujqve tanë, është zgjidhja e problemeve më të mëdha, siç është plasmani dhe prodhimtaria cilësore. Misioni i organizatës së ribrenduar është: FERMER I ORGANIZUAR - LIDER NË ZHVILLIMIN BUJQËSOR DHE RAJONAL NË RM. Vizionin që ne synojmë ta arrijmë është: BUJQËSI FITIMPRURËSE - FSHAT I QËNDRUESHËM.

AGROPUKA



AGROPUKA është një shoqatë e prodhuesve bujqësorë dhe blegtoralë të rrethit të Pukës (Shqipëria e Veriut). Ajo është krijuar në 2001 me mbështetjen e Bashkëpunimit për Zhvillim të Zvicrës (SDC). Që nga ajo kohë, shoqata ka rritur anëtarësinë e saj dhe ka zgjeruar aktivitetin dhe shërbimet, për të plotësuar nevojat e anëtarëve dhe komunitetit në përgjithësi. Shoqata kontribuon në zhvillimin e integruar rural nëpërmjet inkurajimit dhe promovimit të zhvillimit ekonomik si dhe të iniciativave dhe veprimtarive për të përmirësuar jetesën e anëtarëve të AP dhe komuniteteve që jetojnë në zonat rurale. Në këtë mënyrë AP ndikon në reduktimin e varfërisë dhe padrejtsive sociale në zonat rurale.

Nga viti 2011, Agropuka po zbaton projektin "Të kontribuojmë në përmirësimin e qëndrueshëm të jetesës së banorëve në zonat rurale të Shqipërisë Veri-Lindore" që financohet nga We Effect (Suedi). Projekti synon përmirësimin e qëndrueshëm të jetesës në zonat rurale nëpërmjet rritjes së të ardhurave të fermerëve të vegjël dhe promovimit të demokracisë dhe pjesëmarrjes

lokale. Në dy vitet e ardhshme shoqata do të përqendrohet në tre fusha:

(1) Përmirësimin e kushteve të jetesës së anëtarëve të AP dhe të komuniteteve në zonat ku punon AP nëpërmjet promovimit dhe zhvillimit të mëtejshëm të prodhimit, marketingut, dhe modeleve të kooperimit; (2) Promovimin e mbrojtjes dhe zhvillimit të mjedisit; dhe (3) Promovimin e demokracisë lokale dhe përfshirjes sociale të komuniteteve rurale në vendim-marrjen lokale.

Grupet e synuara të shoqatës AGROPUKA përfshijnë: Anëtarët; Prodhuesit vendorë të bujqësisë, blegtorisë dhe përpunimit; Grupet e interesit të grave; Të rinjtë dhe grupet rinore.

Për këtë Agropuka do të rrisë qëndrueshmërinë, përgjegjësinë dhe kapacitetin organizativ të saj.





FONDACIONI AGRINET ALBANIA

AgriNET është organizatë shqiptare apolitike, joqeveritare dhe jofitimprurëse e regjistruar në shkurt të vitit 2005 me seli në rajonin e Korçës. Tani ajo është rrjetë e 15 organizatave bujqësore nga tre rajone të Shqipërisë. Qëllimi i kësaj organizate është pjesëmarrja aktive dhe e drejtpërdrejtë në proceset sociale, ekonomike dhe ekologjike të zhvillimit të qëndrueshëm të bashkësive të cilat jetojnë në rajone rurale në partneritet me sektorët ruralë të marginalizuar, bashkësitë e tyre dhe palët e ndryshme të prekura. AgriNet e realizon misionin e vet nëpërmjet implementimeve të ndryshme në projektin në fushën e zhvillimit rural financiar nga institucionet vendase dhe ndërkombëtare, si edhe nëpërmjet përfshirjes së drejtpërdrejtë të bashkësive, pushtetit lokal dhe organizatave të tjera joqeveritare në fushën e zhvillimit rural të bashkësisë. AgriNet siguron shërbime të

zgjeruara në pjesën më të madhe të rasteve për grupe formale dhe joformale të prodhuesve bujqësorë. Lloji kryesor i grupeve bujqë-

sore për shërbime të zgjeruara janë: grupet e prodhuesve të cilët zbatojnë Praktika bujqësore të mira (Good Agricultural Practices - GAP), zbatim i trajnimeve të moderuara nga ekspertë në nivel nacional, organizim i shkëmbimit të përvojave për prodhuesit bujqësorë inovativë, organizim i parcelave demonstruese për testim dhe zbatim të teknologjive inovuese dhe zhvillim të publikimeve të cilat kanë të bëjnë me zbatimin e teknologjive inovuese dhe GAP.

