

NJERËZIT E BUJQËSISË



HYRJE

Ornamentet vezulluese vendosur në sheshin “Skëndërbej”, depërtojnë zyrën përmes dritareve të Ministrisë së Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Kujtesa konstante që fundviti po vjen. Ndihen ethet, Ministria gumëzhin. Në vrap me kohën për të përmbushur ato detyra dhe objektiva të vendosura për t’u kryer brenda 31 Dhjetorit si projektligje, akte nënligjore, direktiva, udhëzime, pagesat për fermerët, investimet dhe gjithçka mbi të cilën matet performanca e institucionit. Mblidhemi, nxisim njeri-tjetrin për punët në proces, të gjitha këto ndërsa planifikojmë e buxhetojmë punët për vitin tjetër duke ngritur programe që vendosin themele zhvillimi për vitet që vijnë.

Bujqësia, për ne, një kantier i madh! Çojmë përpara politika që të ruajmë prodhimin e qëndrueshëm, të mbështesim fermerët dhe peshkatarët të jenë konkurrues, të formalizojmë, të rrisim eksportet, të forcojmë sigurinë ushqimore, të modernizojmë sektorin përmes teknologjisë dhe inovacionit, të zgjerojmë aksesin në tregje të reja, të rrisim akses në financë për fermerët, të vazhdojmë zhvillimin e turizmit rural si fuqi magnetike për t’i dhënë oksigjen ekonomik fshatit. Ta për afrojmë bujqësinë tonë me bujqësinë evropiane. Tashmë që negociatat janë hapur, kalendari ynë është qartësisht i përcaktuar nga rruga drejt integritit. Në territor lidhim ura me bashkëpunëtorë, aktorë të sektorit, me fermerë, me blegtorë. Komunikojmë sa mundemi, hapur, për çfarë mundemi dhe për çfarë nuk mundemi. Në fillim të muajit tjetër do të bëjmë posaçërisht bilancin e punëve që arritëm të realizojmë, do të masim performancën e drejtuesve e do të japim merita aty ku ka, e korrigjime aty ku nevojitet. Ndaj nuk do të flas këtu për bilanc. Këtu do të flasim për bujqësinë dhe peshkimin përmes njerëzve dhe realiteteve të tyre, për të cilët, ka fatin të punojë ministria.

Këtë vit, në shumë vende të zhvilluara, u bë prezent një kërcënim që nuk ishte qështje prej disa dekadash, sigurimi dhe sovranitetit i ushqimit. Temë që u trajtua e vijon të trajtohet nga tryezat e punës më të rëndësishme në botë. Evropa mobilizoi menjëherë 1 miliard USD për të krijuar dhe lejuar korridoret e solidaritetit me qëllim transportin e grurit e produkteve të tjera.

Fermerët, kujdestarët dhe ruajtësit e territoreve rurale, janë ata që sigurojnë sovranitet agronomik dhe ushqimor të Shqipërisë sonë. Janë ata që punojnë pa reshtur, qoftë në pandemi apo gjatë ndërprerjes së zinxhirëve ushqimorë, ata gjejnë zgjidhje përmes punës dhe ushqejnë familjet tona. Ne, me politikat tona kemi mbështetur këtë vit me një buxhet dedikuar fermerëve, sa ai i pesë viteve të fundit marrë së bashku. Falë ruajtjes dhe trashëgimit që këta heronj të tokës u bëjnë praktikave bujqësore dhe mençurisë agronomike, sot Shqipëria ruan dhe ofron një prodhim të mirë, me biodiversitet të larmishëm.

Njeriu dhe toka janë të lidhur kryekëput në mënyrë të përjetshme. Problemet e njerit janë edhe të tjetrit dhe virtytet që të dy nxjerrin në pah, krijojnë vlerë dhe zhvillim për njeriun dhe komunitetet. Përgjatë këtij viti jam ndeshur pothuaj çdo ditë të punës sime me njerëz që krijojnë vlerë e frymëzojnë. Në kërkim të vazhdueshëm të përmirësimit, me punë, dëshirë, me përkushtim për tu zhvilluar e për të krijuar mirëqenie përmes punës në fshat. Në faqet e këtij libri janë 365 ditë të vitit që shpalosin 365 copëza historie të njerëzve të bujqësisë. Ditë që flasin me zërin e thjeshtë të këtyre njerëzve, heronj të vërtetë të bujqësisë.

Japim një fotografi të shkrepur në të njëjtin çast nga 365 objektive, në çdo cep të Shqipërisë sonë rurale. Këta njerëz janë përzgjedhur pa ndonjë kriter të posaçëm. I vetmi kriter ishte që duheshin 365, limituar nga ditët e vitit ndryshe do të na duhej ti dokumentonim të gjithë e nuk do mundnim kurrë të përfundonim këtë libër, pasi janë shumë e të gjithë meritojnë të pasqyrohen, ndjesitë e tyre të përcillen e të përgëzohen për kontributin. Por ky është veçse një botim i parë. Është një fotografi e sinqertë, ardhur bruto, pa photoshop, pa skenar, përzgjedhur në mënyrë rastësore nga ekipet tona të terrenit. Tregon të vërtetën e bujqësisë shqiptare, larmishmërinë e saj. Bujqësinë e vogël e të madhe. Të rinjtë dhe të stazhonuarit e bujqësisë. Të vërtetën e tyre dhe tonën.

Ka midis tyre copëza historish të kthyer në suksese kombëtare dhe ndërkombëtare, ka midis këtyre faqeve histori të lidhura me bujqësinë si trashëgimi brez pas brezi, jetë profesionale të cilat kanë rifilluar pas një dështimi me një ide novatore investimi, apo bashkëpunimi me të tjerët, ka histori produktesh të cilat nisin nga një eksperiencë e fituar brenda apo jashtë vendit të cilat janë kthyer në histori suksesi individuale dhe të Shqipërisë. Pasioni qartazi është fuqia lëvizëse e bujqësisë. Secila prej këtyre copëzave jetësore përfshihen në një mozaik të përbërë nga mijëra pjesë ku secila prej tyre është fotografi e asaj që është sektori sot dhe të gjitha së bashku janë imazhi i bujqësisë. Doja që këtë fytyrë të bujqësisë, ta ndaja me ju këtë fundvit, si dhurata më e çmuar e punës sime të përditshme bashkuar me 365 urime të tjera për ju nga njerëzit e vërtetë të bujqësisë.

Sinqerisht,
Frida



"TRADITA E PEMËTARISË NA U KTHYE NË
PROFESION, I CILI TA SHPËRBLEN"

EDUART MEÇANI

42 VJEÇ

Unë kam 5 dynmë ullinj. Kam që në vitin 2005 që merrem me këtë kulturë. Pemëtarinë e kemi pasur traditë me breza në familjen tonë. Tani po merrem me vjeljen e ullinjve. Këtë vit kemi prodhim shumë të mbarë, por na duhet të bëjmë shumë kujdes që të prodhojmë produkt të mirë sepse në vendet fqinje janë mjeshtra të prodhimit të ullirit. Ne na duhet më shumë dije.

 DRINO, GJIROKASTËR

REFIE HYSA

36 VJEÇ

Bujtina Xhabakja.

Agroturizmi është formula fituese me të cilën kemi vendosur të jetojmë. Punojmë familjarisht në bujtinën tonë pranë liqenit të Belshit dhe përditë zgjohemi me një pamje të mrekullueshme.

Jo vetëm brezi i ri por të gjithë që merren me bujtina dhe agroturizma duhet të gatuajnë për klientin njësoj sikur po gatuajnë për fëmijet e tyre, me të njëjtin përkushtim dhe dashuri.

 BELSH, ELBASAN



"PROGRAMI IPARD NA DHA FORCË PËR TË VAZHDUAR DHE PËR T'U SHËRBYER
KLIENTËVE VETËM USHQIME TË SHËNDETSHME."



"JO ÇDO GJË QË DEL NGA TOKA MUND TË SHITET,
KËSHTU QË PO MUNDHEMI TË KRIJOJMË STANDARDE"

FRANCI JANKO

26 VJEÇ

E nisëm këtë punë në vitin 2002 pasi pamë se mbi 80% e banorëve të zonës punonte në bujqësi. Objektivi ynë ishte të sillnim risi në mënyrat e shartimit, në paketimin e produkteve, në ndarjen e prodhimit sipas kategorive të cilësisë dhe shumë standarde të tjera, të cilat sot janë të padiskutueshme në punën tonë.



DIVJAKË



"BUJQËSIA KUR BËHET ME PASION DHE
DIJE KTHEHET FITIMPRURËSE"

ELIO ZAKA

23 VJEÇ

Puna në bujqësi është shumë, shumë e bukur, por dhe e vështirë. Të gjithë të rinjtë që janë këtu e bëjnë punën me dashuri, pasion dhe përkushtim. Unë kam që i vogël që jam dashuruar me bimët dhe sot ndihem komod me punën time.



DIVJAKË



"KOMPLIMENTET PËR PUNËN, SHITJA E PRODUKTIT, RITJA E KËRKESËS JANË MOTORI JONË PËR TË ECUR PËRPARA DHE PËR TË PËRMIRËSUAR PRODUKTIN"

GJOVALIN HASANAJ

32 VJEÇ

Baxho "Veçiku", e ka marrë emrin prej malit Veçik. Unë kam rreth 13 vite që merrem me përpunimin e qumështit. Punojmë familjarisht dhe përpunojmë rreth 1000 litra qumësht në ditë. Ne prodhojmë djathë tradicional dhie, djathë kaçkavall, me boronicë, me sherebelë e një sërë produktesh të tjera. Prodhimet tona i shesim në tregun vendas gjithashtu i eksportojmë dhe në Kosovë. Këtë profesion e bëj me shumë dashuri dhe me një kënaqësi që nuk ka fjalë për ta përshkruar. Kur marr komplimente për punën time dhe prodhimin cilësor, ky është vlerësimi më i madh.

 HOT, MALËSI E MADHE



"BUJQËSIA ËSHTË EKONOMI DHE TË DYJA NUK BËJNË DOT PA NJËRA-TJETRËN"

ENKLED GJOKAJ

36 VJEÇ

Unë kam studiuar Menaxhim Biznes dhe kam vendosur që të merrem me bujqësi. Kam mbjellë 17 dynymë me hudhër të njomë. Bujqësinë e kam nga familja.

 DOBËR, MALËSI E MADHE

DENADA SHTYLLA

45 VJEÇ

Kam shumë vite, që në 2009 që merrem me këtë punë. Kjo ide ka qenë e bashkëshortit pasi ai ka një fermë në Danimarkë që në 1991, dhe erdhi për të shfrytëzuar sezonin e dimrit pasi kemi temperaturat e favorshme për të prodhuar. Gjate dimrit prodhojmë në Shqipëri dhe në verë në Danimarkë. Vetëm ditët me shi janë të këqia pasi ka shumë baltë por çdo ditë tjetër është e bukur pasi je në natyrë gjithë kohës. E shijoj shumë pjesën e punës edhe pse është impenjative.

“Bujqësia është impenjative pasi je në natyrë gjithë kohës, por me dijet e duhura është një sektor fitimprurës.”

 GJAZ, KRUTJE, LUSHNJË





“BUJQËSISË I DUHEN NJERËZ GUXIMTARË SEPSE BUJQËSIA ËSHTË NJË REALITET QË KËRKON PËRKUSHTIM, PASION, DIJE, KA DHE VËSHITËRËSI POR NË FUND TA SHPËRBLËN”

ERIND HAJDARI

24 VJEÇ

Kam kryer studimet në degën Agrobiznes. Familja ime është marrë me bujqësi; serra kryesisht. Vendosa të eci në gjurmët e tyre dhe jam i lumtur sepse kam bërë zgjedhjen e duhur. Kam aplikuar për mbështetje në programin IPARD dhe këto dy serra me një sipërfaqe prej 16.5 dynymësh i kam ngritur me ndihmën e tij. Bujqësia është realitet, realitet që unë po e përjetoj vetë. Bujqësisë i duhen njerëz guximtarë, njerëz që e duan punën. Kam shumë dëshirë që në serrat e mia të vijë dhe studentë nga Universiteti Bujqësor, për ta parë punën time, për të bërë praktikë, e ata që kanë dëshirë, të më bashkohen.

 GJAZË, LUSHNJË



“BUJQËSIA MË DHURON ÇDO EMOCION, GËZIM, LUMTURI, VËSHITËRËSI DHE SFIDA.”

MARIGLEN ZIU

41 VJEÇ

Unë kam rreth 10 vite që punoj me serrat. Kam jetuar në Greqi, por vendosa që të vij të investoj në vendin tim. Kam rreth 13 dynymë serra, të cilat i kam në Rërëz dhe Samaticë. Kultivoj lakër-sallate, kastravec, domate dhe për herë të parë do të provoj të mbjell patate. Unë jam shumë i dhënë pas bujqësisë, vij i shikoj mëngjes, drekë, darkë. Me të gjitha vështirësitë që ka bujqësia, unë nuk heq dot dorë sepse më ka hyrë në gjak. Nuk ka emocion më të bukur kur shoh bimët e mia tek rriten të shëndetshme e të bukura. Punojmë familjarisht në këto serra, gruaja dhe djali më ndihmojnë.

 RËRËZ, DIMAL

A young woman with long brown hair, wearing a white t-shirt and black pants, is kneeling in a greenhouse. She is surrounded by rows of green leafy plants. The greenhouse has a metal frame and a translucent covering. The lighting is bright, suggesting an indoor or covered environment.

DANIELA SULA

25 VJEÇ

Ka serrë me lakër brukseli dhe rreth 1 ha serra me lakër brukseli dhe specia. Prodhimin e kam për eksport, dhe e çoj nëpër pikat e grumbullimit. Të rinjtë e moshës sime preferojnë punët e lehta dhe nuk e kanë dijen mbi lodhjen e punës në bujqësi, por përballë emigracionit, kënaqësia e kësaj pune është e pallogaritshme. Kjo punë është vetë jeta.

“BUJQËSIA ËSHTË SEKTORI I CILI GARANTON ZHVILLIMIN E VENDIT”

 JAGODINË, ELBASAN



XHULIO DEDA

29 VJEÇ

Unë jam kthyer në vitin 2018 nga Italia, u riktheva për arsye familjare, por më tërhoqi toka ime dhe më tërhoqi kultivimi i bimëve medicinale. Unë kultivoj rreth 30 hektarë, sherebelë, lavandër, trumëz, etj. Punësoj rreth 30 gra si punonjëse sezonale. Tani jemi në procesin e mbjelljes së fidanit.

 JUBICË, MALËSI E MADHE

ISMET PETKU

70 VJEÇ

Unë jam avokat me profesion, kam lindur në Tiranë, kam rreth 12 vite që merrem me pemëtari. Kam mbjellë 40 dynymë arrë vendi, 15 dynymë kumbull, 10 dynymë ftonj, mollë, Në total kam 100 dynymë pemë. Kam mbjellë hurma, dardha, qershi, bajame, gështenja. Krenaria ime janë 4 mana Boboshtice, kumbulla qelibare - varietet autokton. Kur çelin gjethet e pemëve këtu, është një parajsë e vërtetë. Edhe një xixëllojnë që kalon, frymëzon. Një mesazh që kam unë, është ta duam atdheun.

“Nëse për një avokat mund të kesh nevojë një herë në jetë, për një stomatolog, një herë në disa muaj, apo për çdo profesion tjetër, për fermerin kemi nevojë tri herë në ditë”.



KODËR-LUMË, KUKËS



“BUJQËSIA MË MËSOI SE TË BASHKUAR
FORCOHEMI, FUQIZOHEMI DHE ECIM
PËRPARA”

ELTON STËRKAJ

34 VJEÇ

Unë në bashkëpunim me 5 fermerë kemi krijuar një Shoqëri të Bashkëpunimit Bujqësor. Sipërfaqja totale që kemi është 20 ha dhe shtrihet midis fshatrave Pjetroschan dhe Dedaj. Ne merremi me kultivimin e bimëve medicinale dhe prodhimet tona i shesim tek pikat e grumbullimit që kemi këtu në zonë. Nga bashkëpunimi që kemi me njëri-tjetrin jemi të kënaqur.

 PJETROSHAN, MALËSI E MADHE



“BUJQËSIA ËSHTË INDUSTRIJA SHQIPTARE, MOTIV QË MË
KTHEU TË PUNOJ TOKAT E MIA DHE TË KEM OBJEKTIV
ZGJERIMIN E SIPËRFAQEVE”

ANDI BALLA

30 VJEÇ

Jam kthyer nga emigrimi përpara disa vitesh dhe së bashku me vëllain merremi me bujqësi. Unë merrem me serrat dhe serrat e mia kanë një sipërfaqe prej rreth 2 ha. Për mua bujqësia është industria shqiptare. Punën që bëj e kam pasion, por dhe jam shumë kërkues ndaj vetes. Prodhaj me cilësi të lartë dhe puna më është shpërblyer pasi prodhimi im shkon për eksport. Synoj të shtoj sipërfaqen e mbjellë.

 KARBUNARË, LUSHNJË



“MARRËDHËNIA ME NJERËZIT, PRODHIMI,
TOKA DHE KANTINA JANË KËNAQËSITË E
JETËS SIME”

FLORIDA POÇI

32 VJEÇ

Unë për të jetuar jetoj në Sarandë, por vij këtu çdo ditë. Punoj tek Agroturizëm Isak dhe marrëdhënia me vizitorët, prodhimin dhe tokën më pëlqen shumë.

 VRION, SARANDË



“SERRAT JANË FITIMPRURËSE KUR JU
KUSHTON KOHË DHE KUJDESESH”

SHEFKI POÇI

36 VJEÇ

Unë më përpara kam punuar në ndërtim, por ka rreth 6 vite që merrem me serrat. Tani po merremi me përgatitjen e serrës për t'ë mbjellë. Do heqim kulturat që e kanë mbaruar ciklin dhe do të bëjmë gati tokën për mbjellje.

 VRION, SARANDË



ISMET SHEHU, "CERENI"

Kimë me vezë e konceptuar në formë qoftesh të zhytura në një supë krem domatesh me qepë edhe ullinj. Në këtë recetë Ismet Shehu bashkon njohuritë e tij mbi kuzhinën tradicionale.

Përgatitja:

250 gr mish i grirë i freskët
4-5 kokrra vezë
3-4 kokrra domate
4-5 qepë mesatare
3-4 lugë gjelle vaj ulliri
10 copë kokra ulliri pa fara
Kripë, Piper.

Më pas, vendosni një tenxhere në zjarr dhe kaurdisni qepët me vaj ulliri edhe pastaj ullinjtë të copëtuar.

Pasi volumi i tyre të ulet, hidhni mishin e grirë dhe kaurdisini bashkë për disa minuta. Grini domatet hollë përmes një rende kuzhine shtojini në tenxheren ku po kaurdisni mishin e grirë dhe qepët. Nëse preferoni për më shumë shije mund të shtoni edhe perime të tjera si specat, patëllxhanë apo kungulleshka.

Shtoni kripë dhe piper dhe kaurdisini të gjitha bashkë. Shtoni një gotë ujë dhe lërinë të ziejnë derisa masa e përgatitur të mbetet pak e lëngshme.

Më pas, kimën e lëngshme shtojeni në një tavë. Përmes një luge gjelle hapni pesë gropëza në largësi të barabarta në të cilat do hidhni vezët.

Sipër vezëve hidhni pak kripë dhe piper dhe vendosini në furrë të parangrohur për 10 deri në 15 minuta derisa e bardha e vezës të mpikset. Kur shërbehet spërkatet me pak vaj ulliri që të ketë shijen dhe e aromën e vajit .



THËLLËZA ARAPI

38 VJEÇ

Unë kam rreth tri vite që merrem me serrën dhe vreshtin, familja ime është marrë gjithashtu me bujqësi. Tani po merremi me lidhjen e rrushit.

 VRION, SARANDË



“ DASHURIA DHE PASIONI PËR BLETËT MË SHTYU
TË THYEJA TABUNË NË FSHATIN TIM QË DHE GRATË
MUND TË MERREN ME BLETË ”

SUELA GJINIKA

40 VJEÇ

Unë kam rreth 250 koshere bletë dhe këto i kam shtuar me shumë mund. Profesionin e bletërritëses e kam trashëguar nga babai im. Që e vogël kam ndenjur pas babait, e shikoja atë si kujdesej për bletët dhe e imitoja duke bërë dhe unë koshere me xham. Unë kam lindur në Shalës dhe në fshatin tim asnjë femër nuk merrej me bletë, vetëm burrat. Unë gjithmonë shkoja pas babait dhe kur takonte burrat e fshatit. Kam qenë e para që kam thyer mentalitetin në fshatin tim që gratë të merreshin me bletë. U martova në Çiflig, rastësi e fatit që bleta nuk u nda prej meje dhe gjyshja e burrit kishte bletët e kooperativës. Mua bletët më i ka dhuruar babai dhe vjehri. Këto bletë që kam sot i kam mbajtur me shumë sakrifica, kam shitur banane për të blerë koshere dhe bashkëshorti kur e pa që pasioni im për bletët nuk ishte kalimtar më ndihmoi t' i shtoja. Unë bletët i kam si fëmijët, i kuptoj që nga jashtë ku e kanë problemin. Prodhoj mjaltë shumë lulesh, mjaltë mandarine. Bletën nuk e kam parë kurrë si biznes, por si familje. Bletën duhet ta duash që të të dojë. Unë i them grave të fshatit që të rrisin bletë, t' i futen kësaj fushe. Bleta do durim, pastërti, do disiplinë. Thonë që bletët e ndiejnë aromën e të zotit. Unë me bletët do të merrem derisa të vdes.

 KONISPOL, SARANDË



“PEMËTARIA ËSHTË KËNAQËSI, ANTISTRES, PASION,
E CILA GJITHMONË TA SHPËRBLËN”

TEFIK XHAFERI

31 VJEÇ

Unë me mandarinat kam 8 vite që punoj. Familja ime merret me blegtori dhe bujqësi gjithashtu, kemi dhe bletë. Këtë punë e bëj me pasion. Të merresh me pemëtari është antistres, më bën të ndihem mirë.

 XARRË, SARANDË



“PËR MUA PEMËTARIA ËSHTË NJË BIZNES,
I CILI TË JEP TË ARDHURA DHE KËNAQËSI SHPIRTËRORE”

EMILJANO HASBI

29 VJEÇ

Unë përveçse punoj në administratën publike, në bashki merrem dhe me pemëtari. Familja ime ka punuar në bujqësi dhe këtu në parcelë jam me mamanë dhe një punëtor. Kam rreth 10 vite që i jam përkushtuar mandarinave. Prodhimin e shesim në tregun vendas dhe e eksportojmë dhe në Kosovë.

 KONISPOL, SARANDË



"NUK KA SI TOKA JOTE,
KUR SHIKOJMË QË PRODHIMI SHITET NDIEJMË KËNAQËSI"

AFËRDITA HASBI

55 VJEÇ

Unë jam mamaja e Emiljanos. Kemi punuar dhe në Greqi me mandarinat, por u kthyem në vendin tonë, se nuk ka si vendi yt. Prodhim kemi plot, tregu shyqyr ka ecur këtë vit. Kështu qoftë çdo vit.



KONISPOL, SARANDË



"NË BUJQËSI KUSH KA DËSHIRË TË PUNOJË,
IA DEL TË JETOJË DHE TË FITOJË TË ARDHURA"

ETMIR SALJA

44 VJEÇ

Unë jam marrë me blegtori që në moshën 14-vjeçare. Dashurinë për blegtorinë ma ka mësuar familja. Kam një stallë modeste dhe 13 lopë. Kujdesem për to bashkë me gruan. Për mua lopa është pasion, është marak. Lopët janë kafshë që të falin shumë dashuri.



KOSMAÇ, SHKODËR





ELTON MENOLLI

29 VJEÇ

Thertore IUMENTIS, është ndërtuar në vitin 2019-2020 nëpërmjet mbështetjes nga programi IPARD. Është sipas standardeve të BE, si dhoma e rjepjes së bagëtive të imta, si therja e bagëtive të trasha, si dhoma frigoriferike, impiantin për trajtimin e mbetjeve. Kushtet higjieno-sanitare janë sipas standardeve të BE.

 BËNÇË, TEPELENË



NESHAT MALASI

33 VJEÇ

Jam 33 vjeç dhe kam 5 vite që merrem me këtë kulturë pasi më pëlqen puna me ullirin. Ulliri nuk është thjesht një produkt bujqësor, por është traditë e kombit tonë dhe sa herë që shkojmë për të vjelë më kujtohet historia e Shqipërisë.

 SYZEZË, BERAT

“AGROTURIZMI ËSHTË SHPËTIMI I NJË FSHATI, PASI
KRIJON TREG TË SIGURT PËR PRODUKTET E ZONËS.”



FUNDIM GJEPALI

41 VJEÇ

Agroturizmin si koncept e kemi pasur prej kohësh bashkë me babain. Donim që fermën e familjes, për të cilën ai përkujdesej me pasion të madh, ta bënim të aksesueshme për vizitorë si nga Shqipëria, ashtu edhe nga bota. Nisëm të restauronim stallën e vjetër dhe e kthyem në një strukturë agroturizmi, e cila hapi dyert në vitin 2019. Të gjithë produktet që shërbejmë i prodhojmë në fermën tonë ose i blejmë nga fermerët në të dyja anët e luginës së lumit Erzen, për të shërbyer në tryezë shijen autentike të zonës. Jam shumë i befasuar nga suksesi që kemi pasur, por shumë i lumtur për zgjedhjen që kam bërë për të investuar në agroturizëm.

 GJEPALAJ, SHIJAK



KELMEND KOJDHELI

22 VJEÇ

Jam student në akuakulturë dhe së fundmi jam përfshirë edhe me punët në bujqësi çfarë më ka bërë të kuptoj se angazhimi në të gjitha degët e bujqësisë më jep një kënaqësi të veçantë

 LLAKATUND, VLORË

KAMELA BEQIRAJ

35 VJEÇ

Kam rreth 4 ha vresht dhe kantinën e verës "Perla".

Prodhojmë verën e vreshtit tonë dhe gjithashtu marrim dhe rrushin e bashkëfshatarëve të zonës.

Prej 6 vitesh prodhojmë 6 lloje verërash dhe 4 prej tyre janë në treg.

Vera është pjesë e familjes sonë. Biznesin e ka nisur babai im dhe unë po e çoj përpara punën e tij.

Verën e tregtojmë në Vlorë, por edhe në një bar që kemi në breg të detit, sepse vreshti ynë rritet me sytë nga deti, ndaj është kaq i mirë. Po çoj përpara një ide që e ka nisur babai, duke përmirësuar cilësinë, duke ftuar njerëzit. Turistët të vijnë e të shohin si e prodhojmë verën, për të cilën jemi krenarë.

 CERKOVINË, VLORË





"MEKANIKA BUJQËSORE, TË CILËN E KEMI PËRFITUAR FALË AZHBR NA KA LEHTËSUAR KOHË E MUND DHE NA KA DHËNË KURAJË PËR TË SHTUAR SIPËRFAQET"

ARIOL SEFA

Unë merrem me kultivimin e vreshit që prej 13 viteve, kultivoj varietete si trebian dhe muskat. E kam nisur me 9 dynymë dhe sot kam 42 dynymë. Më ka dhënë shumë ndihmë mekanika bujqësore, të cilën e përfitova nëpërmjet AZHBR. Dëshiroj ta shtoj sipërfaqen e mbjellë akoma më shumë.



LUSHNJË



"PËRKUSHTIM, KOHË, DASHURI DHE MË PAS BUJQËSIA KTHEHET PROFESION"

ERMIRA ZAÇAJ

37 VJEÇ

Punoj tek Kantina Isak, merrem me vreshtin dhe proceset e punës në kantinë. Familja ime është marrë gjithashtu me bujqësi. Këtë profesion kemi dhe këtë dimë të bëjmë më mirë.



VRION, SARANDË

FOGERT BENGA

32 VJEÇ

Morava.

Tradita ndër breza në bletari dhe pasioni për të sjellë tek konsumatori një produkt shqiptar, të pastër dhe të shëndetshëm, na jep forcë për të punuar dhe për ta pasur çdo ditë pjesë në tryezat tona. Ne jemi pika më e madhe e grumbullimit të mjaltit në Shqipëri. Kemi parkun tonë të bletëve, me rreth 400 koshere, kemi laboratorin ku analizojmë mostrat e mjaltit që mbledhim nga e gjithë Shqipëria.

“Filozofia jonë është që tradita që tradita të mbahet gjallë duhet edhe të përshtatet me teknologjinë e kohës. Jo vetëm tryeza jonë, por edhe bota duhet të ketë mjaltin Made in Albania”.

 PLASË, KORÇË





“KOSHERJA ËSHTË NJËSOJ SI MATERNITETI QË SHËRMBEN PËR TË SHTUAR BLETËT NDËRSA NË KATIN E DYTË MAGAZINA KU RUHET MJALTI”

FLORA SALI

39 VJEÇ

Ferma Sali. Mjalti Bedunicës, bëhet vetëm këtu, si kjo lule ka vetëm në Malin Tepër. Nga bleta ne marrim shumë produkte mjaltin, qumështin e bletës, propolisin, dyllin, proceset që ndjekim në prodhimin e mjaltit janë këto: I heqim cipën e maturimit, cipë e mjaltit dhe më pas e fusim në makinën e centrifugës, pas kësaj rrjedh esenca dhe bëhet gati për t'u mbushur nëpër kavanoza. Ne prodhojmë edhe mjaltë të hidhur nga Mareja, mjaltin e bedunicës etj. Kati i parë i koshereve konsiderohet si “Materniteti”, shërben për të shtuar bletët ndërsa kati i dytë konsiderohet si “Magazina”, ku ruhen dhe depozitat e mjaltit. Kemi që në vitet 2000 që merremi me bletët. Kemi emigruar në vitet 1996-1999 në Greqi, por vendosëm të ktheheshim në Shqipëri, sepse nuk ka si vendi yt. Bletën ne e kemi pasion, bleta të bën për vete, të shtyn kureshtjen se çfarë ka bërë? Si i ka ecur puna? Për mua është si fëmijët.



SKUTARQAQ, PËRMET



“SHTËPIA JONË QUHET BOSH NËSE NUK JANË DELET”

GERTI RUSTEMI

30 VJEÇ

Unë kam rreth 300 dele dhe babai im dhe stërgjyshi im me blegtori janë marrë. Shtëpia jonë quhet bosh nëse nuk janë delet. Dhe unë që në moshë të vogël jam marrë me to, kërkojnë mund, por edhe të falin kënaqësi dhe nuk të lënë kurrë të varfër.



LIBOHOVË, GJIROKASTËR

ANDI SULA

36 VJEÇ

Prej 5 vitesh e gjysmë jam lidhur me bujqësinë, kjo punë më jep kënaqësi. Je pranë natyrës çdo ditë. Sigurisht është e vështirë, por është një punë që të fal shumë kënaqësi dhe fitime.



"TERRENI DHE BUJQËSIA JANË BASHKË SI LODHJA ME FITIMIN"

 CAKRAN, FIER

FATJON ELEZI

35 VJEÇ

Kam që në vitet 1999 që merrem me bujqësi.

Kam 0.35 ha sera, të cilat i mbjell tani në dimër me spinaq, sallatë por edhe me patëllxhan kur është sezoni.

Të punosh në bujqësi është të kesh më shumë se sa një universitet, se bujqësia është si një enciklopedi në fushë.

Sot, po të kem mundësi për të emigruar në një punë të mirë sipas të gjithë rregullave, unë nuk do të shkoj kurrë në emigracion, por punoj këtu për zhvilluar pasionin tim.

 KOSMAÇ, SHKODËR



"BUJQËSIA ËSHTË NJË ENCIKLOPEDI, NJË PROFESION FISNIK QË VETËM TË MËSON PRANDAJ E DUA TOKËN E VENDIN TIM..!"



"NËNË BESIJA NA TRASHËGOI KULTURËN E PUNËS DHE ARTIN
E KULINARISË DHE PRODUKTEVE TIPIKE TË ZONËS"

NANDITO JAÇE

22 VJEÇ

Agroturizëm Nemërçka është hapur që në vitin 2007, prodhimet që ne shërbejmë janë të gjitha nga zona. Në këtë biznes familjar, pjesën më të madhe të produkteve i prodhojmë vetë, por bashkëpunojmë dhe me fermerët e zonës. Pararendësja e këtij argoturizmi ishte shtëpia e Nënë Besijes, e cila refugjatët i përcillte duke i dhënë me vete byrek në saç. Edhe sot na thonë e duam si nga dora e nënë Besijes. Të vjen mirë kur më pyesin në rrugë nga është Agroturizëm Nemërçka, se na kanë thënë që është shumë mirë. Ata nuk e dinë që unë punoj këtu, por mua më bëhet qejfi.

 BADËLONJË, PËRMET



TRADITËN PËRMETARE TË GLIKOSË NE E KTHYEM NË BIZNES"

ENTE LA ÇAPOKU

45 VJEÇ

Unë punoj në punishten Di-Pro-Bio. Zanatin për përgatitjen e glikove ma ka mësuar vjehrra. Ky ambient që sot e kemi kthyer në dyqan shitje dhe përpunimi të glikosë ka qenë baxho më përpara. Prodhojmë trahana, gliko të frutave të ndryshme, glikoja e arrës është traditë e vjetër dhe ka një vend shumë të veçantë në rastet e veçanta të jetës, si fejesa, martesë, dasma. Ne prodhojmë gjithashtu trahana ose çorbë siç i themi ne në Përmet, sipas traditës së parë.

 PËRMET

BESNIK KOCI

42 VJEÇ

Në vitin 2012, e kam filluar si biznes, në vitet 90 si shumë bashkatdhetarët e mi mendova të emigroja jashtë vendit për një periudhë që zgjati 18 vite. Në emigrim merresha me ndërtim dhe këtu në Shqipëri prindërit merreshin me bujqësi. Vendosa të kthehesha në vendin tim të investoja te tokat e mia. Në 2012 fillova kultivimin e bimëve mjekësore përveç atyre që kultivonte familja, duke shtuar bimë të tjera. Më pas me investimet e AZHBR u zgjeruam në kabanone dhe linja pastrimi dhe sot jemi një ndër kompanitë më të mëdha eksportuese organike në Shqipëri. Shqipëria sot ka nevojë për më shumë të rinj në fushën e bujqësisë dhe ka nevojë më shumë për të besuar në punën e tyre dhe të punojnë sipas modeleve më të mira që kemi në vendet e zhvilluara dhe në vendin tonë.

“Motoja jonë është Biobes beson te bujqësia dhe në natyrë.”

Në qoftë se deri dje bujqësia mendohej si një investim pa çati, falë mbështetjes së AZHBR-së dhe orientimit të duhur sot merim të mirat materiale”

 KËMISHTAJ, DIVJAKË, BIOBES

BEKIM LEKICA

40 VJEÇ

Merrem me bujqësi që prej 12 vitesh, jam mësues me profesion, kam punuar gjithashtu dhe gazetar. Kam një sipërfaqe prej 6 hektarësh të mbjellë me arra, varietet vendi, kultivoj 18 dynmë grurë, sherebelë, kam dhe disa koshere bletë. Punojmë familjarisht në bujqësi. Bujqësia do përkushtim, çdo gjë e bëjmë me mund, por në fund marrim kënaqësi.



 SHTIQËN, KUKËS



URIM SEFERI

47 VJEÇ

Unë kam rreth 8 dynmë serra, kam mbjellë sallatë jeshile e spinaq, gjithashtu kam mbjellë dhe presh në fushë. Me bujqësinë jetohej. Probleme ka sigurisht, por ka dhe fitim. Unë këtë profesion kam, nuk di të bëj gjë tjetër.

 MELGUSH, SHKODËR



"SA MË SHUMË TË RRIK ME DELET AQ MË SHUMË TË BËJNË PËR VETE...
E SIÇ E SHIHNI, UNË KAM DELET MË TË BUKURA NË SHQIPËRI"

ENDRIT PEPA

38 VJEÇ

Kam një tufë prej 170 krerë. Disponoj edhe 4 tufa me 1000 dele. Im atë është kujdesur për delet që nga vitet 1990, ndërsa unë i jam bashkuar në këtë profesion të nderuar në 10 vitet e fundit pasi u ktheva nga emigracioni. Sa më shumë të rri me to aq më shumë më bëjnë për vete. Jam i lumtur të them se unë kam delet më të bukura në Shqipëri, aq shumë sa më vjen keq kur i drejtohem tregut, i cili po rritet përditë e më shumë.

 SHTËRMEN, CËRRIK, ELBASAN

IMER TËRSHALLA

23 VJEÇ

Kam gjithë jetën që merrem me bujqësi, që kalama punoja me babën, e kam mësuar dhe trashëguar nga ai. Ky është profesioni që më ka dhënë ai dhe këtë di të bëj në jetë. Kultivoj rrush dhe pemëtari. Kam rreth 40 dynymë tokë me rrush, kultivoj rrush tavoline, rrush Merlot dhe Tempranillo, varietet spanjoll, të cilën e shes tek pika e grumbullimit e Kukësit për ta bërë verë. Kam dhe një kantinë modeste. Prodhoj çdo vit mbi 30 ton rrush. Nuk kam ikur në emigrim si të tjerët, pasi nuk ka si të punosh në vendin tënd. Unë e kam këtu Anglinë.

 KRENZË, KUKËS



"BUJQËSIA ISHTE NJË ARSYE MË SHUMË
PËR MOS TA BRAKTISUR VENDIN TIM"

APOSTOL VEDRA

25 VJEÇ

Unë jam marrë me bujqësi që në moshën tetë vjeçare, në moshën nëntë vjeçare kam mësuar të drejtoj zëtorin. Unë kultivoj 35 hektarë misër, 20 hektarë grurë, 25 hektarë jonxhë, 5 hektarë elb. Kemi dhe lopë dhe dele. Unë u lidha me bujqësinë që fëmijë, tani e kam profesionin tim.



NEPRAVISHTË, GJIROKASTËR



“JETA IME U LIDH ME BUJQËSINË QË TETË VJEÇ DHE BESOJ SE DO E NDJEK GJITHË JETËN”

FATJON DUKA

37 VJEÇ

Të investosh në bujqësi në vendin tënd nuk është vetëm zgjidhja e duhur, por është patriotizmi i vërtetë për të cilin kemi aq shumë nevojë.



BARBAS, PETRELË, TIRANË



“BUJQËSIA MË KTHEU NË VENDIN TIM DHE MË THURRI ËNDRRA PËR TË VAZHDUAR PËRPARA”



VASEL MUÇAJ

65 VJEÇ

Ka 30 vite që kam ngritur këtë aktivitet,. Mbledhja e bimëve medicinale ka ardhur duke u zhvilluar vit pas viti, fillimisht i merrnim të egra nga mali, por tani ka edhe të kultivuara. Shrebela është aktiviteti kryesor. Kam arritur që bimët tona t'i tregtoj deri në SHBA.

“Kam 30 vjet që jetoj mes Amerikës dhe Shqipërisë dhe hala jam i lidhur me fermeret e zonës që merren me mbledhjen dhe përpunimin e bimëve medicinale.”

 BAJZË, MALËSI E MADHE



"KUR SHIKOJ NJERËZIT QË RIKTHEHEN PËR TË BLERË PËRSËRI GLIKO ËSHTË KËNAQËSIA IME MË E MADHE"

ROVENA PROKO

43 VJEÇ

Kam rreth 7-8 vite që merrem me prodhimin e glikosë. E kam trashëgimi nga familja bërjen e tyre. E bëj me shumë kënaqësi. Unë jam shumë kërkuese, kënaqem kur njerëzit rikthehen tek produktet e mia, ose tek dyqani im. Prodhimet tona aktualisht shiten në tregun vendas, por jemi në bisedime për të parë mundësinë që t'i eksportojmë.

 PËRMET



"NË KËTË BUJTINË MË THONË TË LUMSHIN DUART NË TË GJITHA GJUHËT E BOTËS."

FLAMURË ISMAILI

66 VJEÇ

Për ndërtimin e kësaj bujtine ka aplikuar djali tek AZHBR-ja dhe me ndihmën e tyre e kemi ngritur. Në 2021 kemi filluar punë dhe jemi goxha të kënaqur, kemi pasur turistë nga Ukraina, nga Rumania, Italia, Greqia, pothuajse nga e gjithë bota. Këtu punojmë familjarisht. Unë gatuj, byrek me lakra, mesnik me mish, gliko, mish në saç, mish në furrë. Kemi bagëti dhe bulmetin e prodhojmë vetë, por blejmë dhe prodhimet e fermerëve të zonës.

 GRABOVË, PËRMET



LEORANDA ÇELA

Unë dhe familja ime merremi me bujqësi. Kemi rreth 10 vite që e kultivojmë nektarinën. E kemi nisur me një sipërfaqe prej 5 dynymësh dhe sot kemi arritur në një sipërfaqe prej 4 ha. Kemi marrë mbështetje në mekanikë bujqësore nga AZHBR dhe kjo na ka lehtësuar shumë procese pune. Punojmë me dëshirë dhe përkushtim.

 BARBULLINJË, LUSHNJË



AJET KROJ

31 VJEÇ

Unë kam filluar të merrem me bujqësi që në moshën 15 vjeçare. Babai më ka mësuar dhe më ka përfshirë në punët e bujqësisë. Unë punoj 250 hektarë tokë, i kam mbjellë grurë, elb, jonxhë. Punojmë familjarisht. Guri i rëndë peshon në vend të vet.

 NEPRAVISHTË-FUSHË, GJIROKASTËR

AIŠHE ÇARÇIU

48 VJEÇ

Ne familjarisht kemi jetuar për 7 vite në Greqi dhe në vitin 2016 vendosëm të ktheheshim në vendin tonë. Dhe në Greqi me bujqësi jemi marrë. U kthyem sepse çdo punë ka lodhjen e vet, por këtu të paktën je në vendin tënd. Ne merremi me ullinj, kemi bletë. Bujqësinë e kemi mësuar nga prindërit. Është zanat që s'të lë pa bukë. Kur vjen periudha e vjeljes ne punojmë familjarisht, edhe vajza më ndihmon.



 DRIZË, GRAMSH



ROGERT LEKO

36 VJEÇ

Unë punoj në fermën e Ilia Xhelit, kujdesem për delet. Delet janë kafshë shumë të dashura, të falin shumë dashuri. Shokët e mi nuk duan të merren me blegtori sepse i vjen turp, por për mua turp është të mos punosh. Nuk ka gjë më të bukur sesa të merresh me kafshët. Ka nevojë për punë por edhe të fal kënaqësi.

 SUH, GJIROKASTËR

ELSAJEV NURELLARI

28 VJEÇ

Kam që 10 vjeç që jam futur tek vreshtat dhe më pas tek vera. Vëllai im, Leventi ka mbaruar shkollën për enologji-vreshtari dhe ka kryer specializimet jashtë. Unë kam mbaruar ekonomik por së bashku me vëllain jemi angazhuar të dy tek kantina dhe vera. Gjëja më e bukur është kur prodhon diçka të mirë dhe vlerësohesh. Kënaq veten dhe të tjerët por mbi të gjitha është punë pasioni.

“Në vreshtari duhet pasioni, por kërkohet edhe cilësi dhe standarde të cilat mund të arrihen vetëm kur ke formimin e duhur profesional dhe implementon teknologjinë e duhur “

 FUSHË PESHTAN, BERAT





MARIGLEN SOTA

43 VJEÇ

Këtu kam mbjellë rrush tavoline të zi, varietet Attiki, e kam marrë nga Greqia ndërsa poshtë kam mbjellë kungull. Unë kam mbi 12 vite që merrem me bujqësi. Është gjynah të shkosh të punosh për të tjerët duke pasur këtë klimë dhe këtë tokë.

 TOSHKËZ, LUSHNJË



BUJAR BARJAMI

64 VJEÇ

Unë dhe gruaja merremi me bletët. I pari jam unë që i dua, por dhe gruaja më ndihmon. Kemi rreth 100 koshere. Tani në këtë moment ne jemi në procesin e fuqizimit të bletës. Ne jemi të fiksuar pas bletës, unë më shumë se gruaja. Ja tani duhet të bëjmë shumë kujdes që brenda kornizës t'ì lëmë mjaftueshëm hapësirë bletës që të punojë. Bletët unë i kam si sytë e ballit, i dua me gjithë shpirt, madje gruaja më bëhet xhelozë ndonjëherë. Mendon se dua më shumë bletët se atë.

 RRAPI I KUQARIT, PËRMET



GRIDI LAKO

32 VJEÇ

Unë kam jetuar për rreth 5 vite në Zvicër, në kantonin gjerman dhe vendosa të kthehem pranë familjes dhe vendit tim. Unë kam mbaruar shkollën e lartë për ekonomi, punoj në drejtorinë pyjore dhe këtë mars kam blerë një tokë ku po ndërtoj gradualisht një fermë modeste. Fillimisht kam ndërtuar një stallë provizore, kam blerë dhi, dua ta çoj tufën si fillim në 100 krerë, kam pula, kam 21 gica, kam mbjellë 1 hektar jonxhë, 1 hektar grurë, 1 hektar elb dhe 3 hektar tërshërë. Dua të krijoj një fermë me regjim stallor, të ndërtoj një stallë të madhe dhe një baxho. Në fakt bujqësia ka qenë ëndrra e babait, ai është bletar, siç duket nga ëndrrat e prindërve marrim dhe ne. Në kodër kam menduar të vë bletë. Bujqësia është e vetmja gjë që ka nevojë tregu.

 GORICË, PËRMET



DORIAN KORE

40 VJEÇ

Unë jam marrë me blegtori që pas viteve 90. Kam një tufë me rreth 350 dele. Delet na janë bërë si familje, janë burimi i të ardhurave tona.

 GJIROKASTËR



NEIM KORE

Punën me delet e bëj me kënaqësi.

 GJIRKASTËR



PELIVAN HATIA

48 VJEÇ

Unë kam 25 vite që merrem me bujqësi. Këtë profesion e kam mësuar nga familja ime, por jam përmirësuar edhe nga eksperiencia. Ia di kësaj pune dhe i bëj me qejf të gjitha proceset. Ne kemi vënë në mes të serrës një koshere me bletë për të bërë pjalmimin e domates, kjo na ndihmon prodhimin.

 TOSHKËZ, LUSHNJË

ALTIN PRENGA

40 VJEÇ

Prej 2010 kam ngritur Mrizin, me synimin të ngre një agroturizëm. Në fillim ishim 10 veta staf, sot jemi 95. E kemi fillu vetëm me restorantin dhe një dhomë të vogël ku bënim pastërma. Me kalimin e kohës kemi shtuar sipërfaqet e të mbjellave, kemi shtuar hotelin, sasinë e produkteve që përpunojmë (djath, mish, proshuta, domate të tharë etj) kemi krijuar kantinën e verës, kemi shtuar stafin e punës dhe angazhimin.

“Kur krahasoj kujtimet e së shkuarës, si ishte vendi ku kam lindur dhe si është transformuar sot, më duket e pabesueshme”

 FISHTË, LEZHË

Mrizi i Zanave
Think Globally
Eat Locally



“VËRTET BLEGTORIA TË MUNDON NËPËR MALE,
POR KUR SHIKON KËNAQËSINË E KLIENTIT E
HARRON LODHJEN”

NAPULON CENA

50 VJEÇ

Kam 30 vite që merrem me blegtori, kam një tufë prej 170 dhish. Kam kërkesa nga e gjithë Shqipëria. Dhitë janë burimi i jetesës së familjes time. Marr shumë kënaqësi kur kërkojnë vetëm prodhimin tim.

 OSMANAJ, KUKËS



“PUNA NË BUJQËSI MË MËSOI SE MUNDI KURRË NUK IKËN DËM”

NASTA XHELI

72 VJEÇ

SILVANA HODAJ

49 VJEÇ

Kam 12 vite që merrem me bujqësi. Punoj tek ferma e Ilias, punojmë 150 hektarë grurë, jonxhë, misër, tërshërë, elb. Nuk e mendoj që të largohem nga këtu. Dikush duhet të prodhojë që të hanë të tjerët se gruri në qytet nuk rritet.

 SUH, GJIROKASTËR



"KANTINA E VERËS MË KTHEU NGA EMIGRIMI.
EDHE PSE KA VËSHIRËSI, NË FUND ASNJËHERË
NUK DEL I HUMBUR"

FLAMUR BRAHIMI

56 VJEÇ

Kam punuar gjatë në emigracion, por vendosa që të kthehem në vendin tim dhe të bëj diçka në tokën time. Që prej vitit 2008 kemi ngritur kantinën "Argjiro".

 TOPULLARE, GJIROKASTËR



"NJË NGA PASIONET E MIA NË JETË ËSHTË TË
MËSOJ MË SHUMË PËR KËTË PROFESION"

ELIS BALLAXHIJA

36 VJEÇ

Unë jam i punësuar në Kantinën Argjiro, kujdesem për vreshtin, për mbarëvajtjen e prodhimit si në vresht dhe në kantinë. Kur punoj me vreshtin e bëj me qejf. Dua të mësoj më shumë sidomos në pjesën e përpunimit sepse është shumë interesante.

 TOPULLARE, GJIROKASTËR



AFRIM DUPI

46 VJEÇ

Hudhra është një ndër produktet historike të Shqipërisë dhe përveç vlerave të mëdha mjekësore, shijes së jashtëzakonshme që i jep pjatave të gatuar, tashmë gëzon dhe çmime të larta në tregjet ndërkombëtare.

 HELMËS, KAVAJË



 PËRMET

ADELINA DHE DHIMITËR JARAZI

63 VJEÇ DHE 68 VJEÇ

Profesioni im është teknologe ushqimore e dikur kam punuar në punishte glikoje në Këlcyrë. Punishtja jonë është ndërtuar në vitin 2002. Bërjen e glikosë së arrës që njihet edhe mbreti i Glikosë, e kam trashëguar nga mamaja. Procesi i bërjes së glikosë së arrës është më i mundimshmi nga të gjitha glikotë. Arra merret kokërr jeshile, e shpon, i pret majën dhe fundin, e përvëlton me ujë të nxehtë që t'i dalë hidhësia, i qërohet cipa, lihet në gëlqere për dy orë, lahet dhe pastrohet shumë mirë, përvëlohet me ujë të nxehtë, shpëlahet, pastaj hidhet në kazan me ujë e me sheqer, pastaj ftohje, dhe pas kësaj është gati për t'u paketuar nëpër kavanoza. Ne prodhimet tona i shesim në tregun vendas. Vetëm glikoja e portokallit dhe fikut të egër nuk kalon në procesin e gëlqeres.

GZIM HYSA

59 VJEÇ

“Pas 30 vitesh në emigrim, kam ardhur shumë optimist në vendin tim, sepse kjo që kam ngritur unë, agroturizmi, është ajo për të cilën ka nevojë vendi ynë, pasi është vend turistik në zhvillim në zemër të Evropës”.

 SHKODËR



SHKËNDIJE ELEZI

43 VJEÇ

Ikëm, e provuam emigrimin, por menduam familjarisht të ktheheshim në vendin tonë. Kishim familjarët këtu. Menduam që të ktheheshim në Shqipëri dhe të punonim. Punën dhe të mirën e ndërton njeriu, si në emigrim edhe në Shqipëri.

“PËRVOJA NË EMIGRIM MË BËRI T’I RIKTHEHEM BUJQËSISË”

 DRIZË, GRAMSH



FATMIR MEÇANI

70 VJEÇ

Unë punoj së bashku me djalin në bujqësi. Kemi një linjë të nxjerrjes së vajit dhe bërsitë i bëjmë pelet për ngrohje, sepse duam që asgjë të mos shkojë dëm. Ulliri është një bimë qindra vjeçare, si kujdesi ynë për bujqësinë brez pas brezi.

 DRINO, GJIROKASTËR



"TRADITA DUHET TË MODERNIZOHET NË PROCESË AGRO-PËRPUNUESE QË TA MBAJMË GJALLË TRADITËN"

EFTALI QERIMI

61 VJEÇ

Jemi i vetmi biznes që ka vetëm gra. Jemi të punësuar rreth 20 gra në këtë fabrikë. Na pëlqen të mbajmë gjallë traditën përmetare. Prodhojmë gliko, glikoja e arrës që është tipike tradicionale, reçelra etj. Veçantia jonë është se ne jemi të vetmet që prodhojmë "llokumin e bajamtë". Ne prodhojmë gjashtëmbëdhjetë lloje glikosh gjatë sezonit prill-shtator: qershie, kumbulle, kajsie, gliko petalesh trëndafili, fiku të egër, arre sigurisht, perimesh: domateje, patëllxhani, kungulli, prevede thane, ftoi, etj. Ne kemi mbi 10 vite që kemi lidhur kontratë me fermerët, të cilët na sigurojnë lëndën e parë. Momentalisht çdo procedurë bëhet me dorë dhe do të dëshironim të mekanizojmë disa procedura.



PËRMET



"DITA DITËS PASIONI PËR BUJQËSINË VETËM MË SHTOHET"

LUMTURIE HATIA

43 VJEÇ

Kam një eksperiencë 20 vjeçare me serrat, ndërsa në bujqësi kam një jetë të tërë se kam punuar në kooperativë më parë. Serra më është kthyer në pasion, është një kënaqësi shpirtërore e veçantë kur e sheh bimën se si rritet dita ditës. Kjo domate që kemi mbjellë tani është varietet vendi, Shirokë, dhe na ka ecur shumë mirë, edhe konsumatorët e duan sepse duan varietete me të cilat janë mësuar.

TOSHKËZ, LUSHNJË



“BREZ PAS BREZI NUK TRASHËGUAM VETËM TRADITËN, POR EDHE BUJQËSINË”

HEQEREM GRACI

69 VJEÇ

Unë kam studiuar për agronomi dhe kam investuar në 1 hektar vresht, në varietete si: kabernet, merlot, shesh i bardhë, shesh i zi dhe muskat. Të merresh me vreshtin duhet të jesh specialist se nuk e bën dot kushdo. Për mua bujqësia ishte profesion, përpara se të studioja për agronomi, sepse e kam traditë familjare.

 TOPULLARE, GJIROKASTËR

ZENEL GUXHA

61 VJEÇ

Veteriner i mesëm, vresht dhe agrume. Si të merresh me bujqësi apo me blegtori është krenari e madhe, lodhja shpërblehet, puna është konkrete dhe produkti i mrekullueshëm.

 DAIAS, PETRELË, TIRANË

Presh, lakër, domate, sallatë



“BUJQËSIA GJITHMONË TA SHPËRBLËN LODHJEN”

RUZHDI KONI

59 VJEÇ

E kam nisur punën në fushën e agrobiznesit që në vitin 1991, me një magazinë të vjetër të kooperativës të cilën e ktheva në pikë grumbullimi. Sot, përveç një pike grumbullimi moderne, kompania AGROKONI, njihet edhe për serat ku prodhon fidanë për tregun vendas, sipas porosive të fermerëve. Jemi duke shtuar kapacitetin e serave me 4000 m², duke shkuar në 8000m² sera në total, si dhe 8000 m² të tjerë ia dedikojmë serave eksperimentale për testimin e varieteteve.

“Synimi i kompanisë tonë është që inovacionin dhe teknologjinë që aplikojmë në prodhimin e fidanëve t’i përhapim gjerësisht në vend.”

 KOXHAS, SHIJAK





“ME NDËRTIMIN E RRUGËS SË ARBRIT PO KRIJOHEN MUNDËSI TË REJA PËR TREGTIMIN E PRODHIMEVE TË KËSAJ ZONE.”


ADRIATIK KAJA

33 VJEÇ

Në vitin 2003, babai dhe xhaxhai im mbollën me mollë tokën e familjes me sipërfaqe 2 hektarë. Vetë kam emigruar në Itali për disa kohë, por në vitin 2005 vendosa të kthehesha e të punoja edhe unë këtu, të sillja eksperiencën që fitova atje. Sipërfaqen e mbjellë e kemi shtuar edhe me 2 hektarë të tjerë, ku në total numërojmë 12 mijë rrënjë mollë të varieteteve të ndryshme: gold, starking, fuji. Kam përfituar edhe nga fondet IPARD për një pjesë të parcelave, por qëllimi im është që dhomën frigoriferike që kam, të arrij ta rinovoj. Dua të aplikoj për këtë te skema e re IPARD III.

 GJORICË, BULQIZË



 ÇERNENË, PESHKOPI

“NUK LODHEM KURRË SË PUNJARI PASI PUNA MË MBAN AKTIV DHE TË SHËNDETSHËM.”

QATIP DODA

66 VJEÇ

Kam mbaruar studimet për agronom në vitin 1980 dhe kam punuar në profesion deri pas viteve 90'. Pasi emigrova për rreth 10 vite në Greqi, vendosa të kthehesha në vendin tim dhe ju përkushtova profesionit tim si agronom. Në vitin 2015 përfundova doktoraturën në Universitetin Bujqësor të Tiranës duke mbrojtur mikrotezën “Për Resurset Gjenetike të Bimëve Mjekësore”. E kam pasion bujqësinë. Nuk lodhem kurrë kur merrem me bimët. E nisa me 1 hektar të cilën e kishte trashëguar gruaja ime. Me kalimin e kohës e shtova sipërfaqen dhe sot kam 2.5 hektarë. Kam mbjellë kryesisht mollë, qershi e rrush. Prodhojmë mesatarisht 30 quintalë mollë në vit. Kujdesem vetë për të gjitha proceset;shartimin, rrallimin, dhe vjeljen. Kemi ndërtuar një shoqatë të fermerëve të Maqellarës. Së bashku gjejmë mundësi të trajnohemi me të rejat më të fundit të bujqësisë.

VEIP SALKURTI

69 VJEÇ

Dikur kam jetuar në Tiranë, i kisha gjithë mundësitë të qëndroja, por nuk bënte Tirana për mua. Erdha këtu në Peshkopi, mbolla mollë kryesisht, e nisa me varietetin gold, po sot nuk ecën më në treg dhe e kam zëvendësuar. Kam provuar disa varietete, vazhdoj të provoj për të parë cilët janë fidanët më të suksesshëm, që rriten mirë në klimën tonë dhe japin prodhim. Ja, një nga fidanët që po provoj po i mban edhe tani në dhjetor frutat në pemë. Frutat i shes, por edhe i bëj lëng. Kam ndërtuar një fabrikë që prodhon lëng frutash 100% bio, të cilin e shes në markete në të gjithë vendin. Marrim jo vetëm mollët e mia, por edhe frutat e fermerëve të zonës. Lëng më të mirë se ky zor se gjen! Synimi im për të ardhmen është të ndërtoj një agroturizëm, një fermë me cikël të mbyllur ku të mund t'i shërbej njerëzve nga e gjithë bota prodhimin e tokës sonë. Mendoj se aplikimi në skemën IPARD III do të më ndihmojë për ta arritur këtë synim.

"PUNA NË BUJQËSI DHE JETESA NË FSHAT MË KA DHËNË MË SHUMË KËNAQËSI E PËRFITIM SE SA QËNDRIMI NË QYTET."

 PESHKOPI

ROLAND DODA

38 VJEÇ

Kam studiuar për agronomi dhe master profesional për mbrojtje bimësh. Tani jam duke perfunduar masterin shkencor për shkenca agronomike në Universitetin Bujqësor Tiranës. Më pëlqen bujqësia, e kam trashëguar nga babai dashurinë për tokën e për bujqësinë. Bashkë me të kujdesem për prodhimet. Përveç tokës sonë, vjet morëm me qira një parcelë të vogël ku mbollëm për herë të parë grurë dhe përfituam 10 ton grurë. Sivjet po e provojmë përsëri, kemi mbjellë grurë me shpresën se do të vijojmë suksesin e vitit të shkuar.

 ÇERNENË, PESHKOPI

"PASIONIN PËR BUJQËSINË MË PËLQEN TA TRANSMETOJ NËPËRMJET PUNËS SI AGRONOM, POR EDHE NË FERMËN E FAMILJES."





KJO SERRË I JEP FAMILJES SONË EKONOMI, LIRI DHE NJË TË ARDHME TË SIGURTI!

MARINELA HAMATAJ

22 VJEÇ

Kam filluar të merrem me bujqësi shumë e re, që në moshën 17 vjeçare dhe që prej 5 vitesh kultivojmë luleshtrydhe. Është gjë e bukur të bën për vete. Punojmë në biznesin tonë me një produkt shumë të kërkuar siç është luleshtrydhja.

 KAFARAJ, FIER



“UNË SI I RI SOT JAM I VETËPUNËSUAR ME KËTË AKTIVITET DHE I KAM ARDHUR NË NDIHMË JO VETËM FAMILJES SIME POR DHE KOMUNITETIT”

VALTER HAMATAJ

30 VJEÇ

Jam ndër të parët që kam filluar kultivimin e luleshtrydhes në zonën tonë, gati 11 vite më parë. Zgjedhëm luleshtrydhen si një produkt që kërkohet dhe ka treg. Unë si i ri sot jam i vetëpunësuar me këtë aktivitet që kam ngritur dhe i kam ardhur në ndihmë jo vetëm familjes sime me të ardhurat duke ndihmuar dhe komunitetin. Të rinjtë duhet të vijnë në bujqësi me ide të reja.

 KAFARAJ, FIER



“TRASHËGIMI, PUNË, PASION, PËRKUSHTIM,
FITIM EKONOMIK, E MËSON VETËM KUR
MERRESH ME BUJQËSI”

ELTON THERQAJ

27 VJEÇ

Unë kultivoj 106 hektarë me bimë medicinale dhe punësoj rreth 15 gra si punëtore sezonale. Me dashurinë për bujqësinë dhe tokën më ka edukuar familja, e kam trashëgim nga ata. Bujqësinë e kam pasion dhe e bëj me gjithë zemër. Kam një magazinë ku thaj dhe ruaj bimët medicinale. toka dhe prodhimi yt.

 KAMICË-FLAKË, MALËSI E MADHE



“BUJQËSIA ËSHTË NJË PROFESION QË KA
DINAMIKË, KA LODHJE, POR KUR SHIKON
QË PUNA LULËZON TË KËNAQET SHPIRTI”

MARJAN ÇUTAJ

35 VJEÇ

Unë kultivoj 12 hektarë grurë dhe 10 hektarë bimë medicinale. Kam rreth 15 vite që merrem me bujqësi, punojmë familjarisht me tokën. Çdo proces, që në përgatitjen e tokës për mbjellje, mbjelljen, kujdesin për bimën, korrijen, ruajtjen, shitjen, çdo fazë ka rëndësinë e vet. Është profesion që ka dinamikë, ka lodhje, por të kënaq në fund, kur sheh punën tënde, prodhimin tënd që rritet, lulëzon, është kënaqësi shpirtërore që nuk ka të paguar. Ka vështirësitë e veta, por kënaqësia qoftë shpirtërore, qoftë materiale sikur ta lehtësojnë barrën e lodhjes.

 PJETROSHAN, MALËSI E MADHE

MIRLINDA ZAKA

47 VJEÇ

Prej 27 vitesh merrem me bujqësi me të gjitha kulturat perimore, patate, brokoli, karrotë, pjepër, lakër, si dhe çdo perim tjetër të stinës.

 DIVJAKË



ASQERI QUKA

64 VJEÇ

Unë kam filluar të punoj në bujqësi që në vitin 1974 dhe jam jashtëzakonisht shumë i kënaqur me bujqësinë, profesionin më të bukur në botë.

 LUSHNJË



“QË KUR KAM PASUR VETËM NJË BAHÇE TË VOGËL,
KISHA DËSHIRË TË MERRESHA ME BIMËT DHE NATYRËN”

FLORI UKA


37 VJEÇ

Me profesion jam enolog dhe jam angazhuar në kantinën e familjes duke u kujdesur aktivisht që të sjell në shishe varietete autoktone shqiptare. Në kantinë, përveç prodhimit të verës për shitje, mjaft kohë i kushtohet edhe eksperimentimit me varietete të rralla autoktone për t'i rikthyer pranë konsumatorit.

Ferma UKA ka nisur punën në vitin 1996 si një qendër për ruajtjen e vlerave të prodhimeve autoktone shqiptare. Është një vend ku promovohet bujqësia natyrale, si dhe shërben si fermë didaktike e bankë për seleksionimin dhe ruajtjen e farave. Në vitin 2005 ka nisur nga puna kantina Uka dhe në vitin 2014 është hapur restoranti pranë fermës duke e kthyer në një fermë agro turistike që sot ka 26 persona të punësuar.

E gjithë ferma dhe kantina ka për qëllim të kthehet në një strukturë didaktike ku të studiohen dhe mbrohen vlerat varieteteve autoktone shqiptare.

“Filozofia e Fermës Uka është ruajtja e biodiversitetit dhe qëndrueshmërisë së ekosistemit, e cila i thërret speciet në habitat dhe nuk i largon ato”

 LAKNAS, TIRANË



“SA MË SHUMË PUNOJ, AQ MË E LUMTUR JAM PËR
VENDIMIN QË KAM MARRË PËR T’U KTHYER PËR TË
JETUAR E INVESTUAR NË SHQIPËRI.”



FIONA BERISHA

32 VJEÇ

Hoteli “Kulla e Bajraktarit” ka vetëm një vit që është ngritur, por dëshira për investim në vendin tonë i ka rrënjët shumë të thella. Shumë vite më parë kemi filluar me një bujtinë të thjeshtë por shumë të rëndësishme për ne, me emrin “Buni i Bajraktarit” në Qafë Thore. Kënaqësia që na jepte puna dhe veçanërisht lumturia që shihnim tek klientët tanë na frymëzoi që të vazhdonim më tej. dhe shpresoj që nuk do të mbarojë me Kullën por do të vazhdojë me shumë investime të tjera.



QAFË THORE



“SADO BOTA TË ZHVILLOHET NUK BËN DOT
PA BUJQËSI DHE BLEGTORI”

FERAT JAKUPI

79 VJEÇ

Gjithë jetën jam marrë me bujqësi. Kam dy parcela, njëren 7 dynymë dhe tjetrën 4.5 dynymë, i kam mbjellë me arra vendi. Sivjet kanë hyrë në prodhim. Punoj vetë, bujqësinë e dua se jetoj.



KODËR-LUMË, KUKËS



"U RRIITA ME BUJQËSI DHE BLEGTORI QË NË FËMIJËRI
DHE SOT MBAJ NJË BIZNES FITIMPRURËS"

HAMIT STEMA

35 VJEÇ

Kafshët janë pasioni im. Kaloj shumë kohë me to dhe kam vendosur të investoj në një stabiliment të ri me teknologji të re, për cilësi më të lartë të produktit tim.

 FUSHË-KRUJË



SHABAN CEKA

43 VJEÇ

"TEK TRASHËGIMIA QË MË LA BABAI NË BUJQËSI GJETA DHE DASHURINË PËR TOKËN"

 DUSHNIK, BERAT



"PUNËS JEPI PËRKUSHTIM, TË MARRËSH SHPËRBLIM."

SHPËTIM SHAMETI

61 VJEÇ

Unë kam punuar për 15 vite në Greqi me mandarina dhe kam 13 vite që jam kthyer të punoj në Shqipëri. Mësova në emigrim dhe vendosa të kthehesha në vendin tim, mos të punoja më për të tjerët. Këtu jam pronar i vetes, nuk jam më punëtor. E bëj me qejf këtë profesion.



KONISPOL, SARANDË



"SI NJERIU DHE KOSHERJA E BLETËS ÇORIENTOHEK PA NËNËN"

EDMOND OSMANI

66 VJEÇ

Unë kam gjithë jetën që merrem me bletari dhe e kam trashëguar nga babai. Sot kam mbi 300 koshere bletë për të cilat përkujdesem. Bleta është dhuratë e zotit, ndaj i dua aq shumë.



SUH, GJIROKASTËR



“BUJQËSIA KA AQ SHUMË PRODUKTE
POR DUHET TË ORIENTOHEH NGA TREGU.”

ROLAND HOXHA

41 VJEÇ

Në 20 vite që jam marrë me bujqësi, tregu më ka orientuar drejt produkteve si sallata, erëzat sepse kërkesa për to është më e lartë dhe shitja është më e lehtë.

 XHAFZOTAJ, DURRËS

LUTFI HOXHA

73 VJEÇ

Jam udhëhequr përherë nga besimi se atë që nuk e konsumoj vetë nuk mund ta nxjerr në treg. Ajo që kam kuptuar gjithë këto vite është se bujqësia më ka rritur ndjenjën e përgjegjësisë e si rrjedhim më ka bërë njeri më të mirë.

 XHAFZOTAJ, DURRËS



“BUJQËSIA TË RRIET ME NDJENJË PËRGJEGJË-
SIE PËR USHQIMIN.”

XHELAL DERVISHI

60 VJEÇ

Prodhoj rrush montepulciano, merlot, matilda nga vreshtat e mi dhe e bëj verë në kantinën time, "Kantina Dervishi".

 KOXHAS, SHIJAK



LUFTAR MOLI

45 VJEÇ

E kemi nisur me një lopë të marrë nga ish-kooperativa dhe më vonë kemi ardhur duke i shtuar vit pas viti. Blegtoria më ka mësuar të dua vendin tim dhe të investohem këtu. Synoj të krijoj një baxho të re me standarde evropiane.

 BUJQËZ, ELBASAN

FASLLI KURANI

61 VJEÇ

E kemi nisur me 4 koshere në fund të viteve '80 dhe tashmë prodhojmë më shumë se 40 kv mjaltë cilësor në vit.

Të merresh me bletët është një art më vete, kërkon teknika të mirëpërcaktuara dhe njohje të mirë të tyre.

Me bletët krijon një lidhje të thellë edhe shpirtërore, pasi për mua janë si terapi.

 GJOLEN, KAJAN, BELSH, ELBASAN

"BLETËT PËR MUA JANË TERAPI SHPIRTËRORE, TË PUNOJMË TË GJITHË
SIÇ PUNON BLETA DO TË HANIM ME LUGË FLORIRI"



TEUTA JANKO

58 VJEÇ

"NË SHI APO NË DIELL, NE DUHET TË JEMI NË FUSHË PËR TË
NXJERRË PRODHIMIN TONË"

 DIVJAKË



REFIT ÇELA

58 VJEÇ

Kam një ambient të ish-fabrikës së ullirit, ku që nga viti 1993 përpunoj me teknologji tradicionale vajin e ullirit. Edhe pse metoda është e vjetër përsëri arrij të prodhoj një vaj shumë cilësor. Për më tepër kursej në energji dhe në kosto të mirëmbajtjes. Nuk ka rëndësi shumë mënyra e prodhimit për sa kohë cilësia është qëllimi kryesor.

 GOLEM, LUSHNJË



"JETA IME ËSHTË E LIDHUR ME KËTË PROFESION PA TË CILIN NUK JETOJ DOT"

KLODIANA LENA

61 VJEÇ

"BUJQËSIA TË BËN TË PAVARUR DHE ZOT TË VETVETES"

 BISHQETHËM, KOLONJË, LUSHNJË





XHAFO SHENAJ

72 VJEÇ

Gjithë jetën time jam marrë me bujqësi, që prej vitit 2017 merrem me serra, të cilat i mbjell me perime si domate, spec, trangull, lakër, sallatë. Kam pothuajse 1 ha serra, të cilat i kam ndërtuar me mbështetjen e IPARD .

Kjo punë të fal të mira. Je zot i punës tënde, mban jo vetëm familjen, por edhe 2-3 familje të tjera.



📍 ÇAKRAN, FIER



FAIRE MALASI

Fabrikë ulliri

"ULLIRI JO VETËM SHITET SI PRODUKT, POR NE E PËRDORIM DHE SI ILAÇ"

📍 SYZEZË, BERAT

FREDI LENA

47 VJEÇ

Prej 30 vitesh jam i angazhuar në bujqësi me kultura të ndryshme, kryesisht perime. Tashmë pas kaq vitesh mund të them se jam bërë agronom.

 BISHQETHËM, KOLONJË, LUSHNJË



"BUJQËSIA NIS SI PASION DHE
TË BËHET PROFESION"



"BUJQËSIA NË SHQIPËRI MË BËRI TË HARROJ EMIGRACIONIN"

PELLUMB LENA

53 VJEÇ

Kam rreth 25 vite që merrem me bujqësi, me kulturën e domates, kastravecit dhe specit. E kam nisur me 750 metra dhe tani kam 7 dynym serra. Prodhimi arrin në rreth 150 tonë në vit dhe produkti shkon në treg menjëherë. E kemi nisur me 4 koshere në fund të viteve '80 dhe tashmë prodhojmë më shumë se 40 kv mjaltë cilësor në vit.

 BISHQETHËM, KOLONJË, LUSHNJË



"BUJQËSIA MË DHA PAVARËSINË DHE QETËSINË
QË PAK PROFESIONE TA JAPIN"

DHURATA BOKA

42 VJEÇ

Kam filluar të merrem me prodhimin e erëzave si kopër, majdanoz, rukola dhe mente që në moshën 16-vjeçare. Më pëlqen kjo punë sepse është shumë qetësuese të merresh me bimën ta shikosh teksa rritet në të gjitha fazat e saj dhe të ketë aromën e punës tënde.

 BËRXULLË, TIRANË



"TË PUNOSH KËTU NË SERRË ËSHTË SI TË PUNOSH NË NJË PËRRALLË"

ZAMIRA SALLUFI

42 VJEÇ

U bënë 7 vite që merrem me bujqësi. Që kur isha e vogël më ka pëlqyer si punë. Kam bërë dhe punë të tjera, por këtu gjeta atë që doja. Se ndiej lodhjen sepse të punosh në serrë është si të punosh në një përrallë.

 BËRXULLË, TIRANË



SHKËLQIM DUSHKU

62 VJEÇ

E kam nisur që në vitet e para të demokracisë me 700 m tokë me të gjitha llojet e perimeve nga pak. Kam 30 vite që merrem me bujqësi. Kam mbaruar shkollën e mesme bujqësore. Unë i dua bimët sepse jeta ime ka qenë gjithmonë në bujqësi. Për mua nuk është thjesht punë, është pasion, është një jetë që nuk e ndërroj me asgjë. Bujqësia më ka mbajtur me energji dhe të shëndetshëm, aq sa kur vizitohem, mjekët më thonë se kam zemrën e një futbollisti.

“JETA IME ËSHTË E LIDHUR ME BUJQËSINË,
NJË PASION I CILI U KTHYE NË FITIM.”

 RRETH, XHAFZOTAJ, DURRËS



“KUR ZGJEDH BIMËN E DUHUR NË BUJQËSI
DHE LODHJEN NUK E NDJEN”

ASTRIT BOKA

50 VJEÇ

Me këto serra jam marrë që prej viteve '90. E kam ngritur dhe zhvilluar bashkë me familjen. E kemi nisur me 4 koshere në fund të viteve '80 dhe tashmë prodhojmë më shumë se 40 kv mjaltë cilësor në vit. Puna këtu ma heq lodhjen sepse kemi zgjedhur këto bimë, të cilat janë kaq qetësuese.

 BËRXULLË, TIRANË

PETRIT ÇOBO

54 VJEÇ

Në vitin 1993 është mbjellë sipërfaqja e parë me vreshta 1 ha, kur të tjerët i prisnin hardhitë unë i mbolla. (në atë kohë janë shkatërruar 20.000 ha vreshta). Mbase e kam në gen nga të parët e mi që janë marrë me vreshtarinë. Im atë e bënte vetë rakinë dhe verën dhe mendohej me aq sipërfaqe që kishte. Unë kam emigruar në Itali së bashku me vëllain në një zonë me vreshta dhe filluam të merrnin eksperiencën tonë të cilën e sollëm në vreshtat tona. Në 1998 bëra shishen e parë të verës dhe kur e çova në Itali dhe më thanë që këtu në Itali kanë vite që bëjnë verë, por jo kaq të mirë.

Sot jemi një ndër kantinat më të mira dhe me të mëdha në Shqipëri. Në 2001 u ktheva përfundimisht për t'u përkushtuar dhe bëra etiketën e parë. Kjo është një punë shumë bukur dhe jam dashuruar me këtë punë. Shpesh jam mes gruas dhe verës dhe nuk di kë të zgjedh, sepse të dyja sa vijnë e bëhen më të mira me kohën dhe duhen më shumë. Kemi qenë të parët që kemi bërë verë me rrush autokton me varietetet tona. Ne jemi vend i vogël dhe nëse duam të biem në sy nuk është vetëm cilësi por dhe pjesa autoktone. Pulsin e quajmë e bardha e Beratit dhe rrushin e parë e kam vjelë unë dhe kam qenë si frymëzim për të tjerët.

“ Vreshtaria është një punë shumë e bukur dhe kërkon pasion, shpesh herë jam i dyzuar në dashurinë midis verës dhe gruas sepse të dyja me kohën bëhen më të mira dhe duhen më shumë”



COBO WINERY





"KËNAQËSINË MË TË MADHE E MARR NGA BLETËT,
FALË TYRE KAM GJITHÇKA"

HAXHIRE DEMIRXHIU

69 VJEÇ

Kam që në vitin '83 që merrem me bletët. Kam rreth 100 koshere, për të cilat kujdesem. Me bletët e ka filluar punën bashkëshorti im. Unë që fëmijë kam pasur të afërm që sillnin bletët në shtëpinë tonë dhe përkujdesesha për to. Unë merrem me çdo shërbim që i duhet bletës. Këmbëngulëm derisa e mësuam zanatin e qumështit të bletës. Kam çdo gjë, serrën, arrën, fikun, por kënaqësinë më të madhe e marr nga bleta. Aq e rëndësishme është sepse falë tyre kam gjithë këto të tjerat.

 FUSHË-PREZË, PREZË, TIRANË



"MIDIS PUNËS NË BANKË DHE BUJQËSISË ZGJODHA PAVARËSINË
DHE KËNAQËSINË QË TË JEP NATYRA"

MANJOLA HAFIZI

37 VJEÇ

Pasi përfundova studimet për ekonomi, për shumë vite kam punuar në sektorin bankar. Kuptova që nuk isha e prerë për punë zyre, doja punë në terren. Kisha një sipërfaqe toke dhe mendova pse mos ta shfrytëzoja. Ndryshimin e bëra në vitin 2005, vit kur ngrita fermën time dhe u investova tek mjedra. Prodhimet e serrës janë të kontraktuara për eksport. Tani jemi në tregun shqiptar dhe nuk po ia dalim dot pasi ka shumë kërkesë. Më pëlqen shumë natyra, akoma më shumë marrëdhënia me bimën ndonjëherë më shumë sesa me njerëzit.

Tani jemi në tregun shqiptar dhe s'ja dalim dot pasi ka shume kerkese.

 AHMETAQ, PREZË, TIRANË

Serë mjedër 1.7 ha serë të mbjellë



"20 VITE PUNE, 20 VITE PËRKUSHTIMI, JA KAM DALË MBANË"

FATMIR SALJA

54 VJEÇ

Unë kam rreth 20 vite që merrem me bujqësi, këtë zanat e kam trashëguar nga familja. Unë merrem me serra, kam instaluar vaditjen me pika dhe tani kam mbjellë spinaq e sallatë jeshile.



KOSMAÇ, SHKODËR



"BIMËT MEDICINALE PËRVEÇSE JANË NJË
BIZNES FITIMPRURËS, JANË PASION QË TË
MBUSH SHPIRTIN PLOT"

EJËLL DEDAQ

60 VJEÇ

Unë kultivoj rreth 50 hektarë bimë medicinale, trumëz, sherebelë. Më përpara kam punuar si hidraulik, por ky profesion filloi të mos kishte më punë dhe ju riktheva tokës. Përveçse është një biznes fitimprurës është pasion që të mbush shpirtin plot.



JUBICË, MALËSI E MADHE



"SHEREBELA HISTORIKISHT KA QENË MJEKU POPULLOR I NJERËZVE"

TONIN TAFILI

59 VJEÇ

Unë kultivoj 20 ha me bimë medicinale, jam fokusuar këtu pasi këto i përshtaten zonës dhe tregu ka kërkesë për këtë prodhim. Jam i kënaqur sepse për të prodhuar kam prodhuar, dhe prodhimin e kam shitur.

 PJETROSHAN, MALËSI E MADHE



"PËR MUA NËSE KA NJË KAFSHË SHUMË TË PASTËR, TË DASHUR E TË ZGJUAR, AJO ËSHTË DHIA."

LUÇE HASANAJ

55 VJEÇ

Unë jam marrë gjithë jetën me blegtori dhe babai im gjithashtu. Kam një tufë me 200 dhi të racës franceze sana dhe alpine. Kujdesem për to si për fëmijët e mi, aq shumë i dua. Për mua nëse ka një kafshë shumë të pastër, të dashur e të zgjuar, ajo është dhia. Të falin dashuri, të shtojnë jetën, janë familje për mua. Këto na mbajnë. Kemi marrë mbështetje për ndërtimin e stallës nga programi IPARD dhe kjo na ka ndihmuar të shtonim prodhimin. Pa blegtori nuk ka bujqësi.

 HOT, MALËSI E MADHE



“NGA BLETA VETËM TË MIRA KA SI
NATYRA, PEMËT DHE NJERIU”

GJERGJ HASANAJ

70 VJEÇ

Unë kujdesem për 200 koshere bletë. Ne e kemi pasur traditë dhe na e kanë trashëguar brez pas brezi, që nga stërgjyshi, gjyshi. Bleta të bën për vete, është shumë e zgjuar e punëtore. Të mahnit me punën e saj. Unë ndiej gjithçka për bletën. Një fjalë e kam nga të parët e mi, “Një dijeni që ta jep zoti është gjynah me e marrë me vete”. Nga bleta vetëm të mira ka si natyra, pemët, njeriu. Një fjalë të urtë më ka thënë baba “Do mbjellë ata që të hamë na, do mbjellim na që të hanë të tjerët”.

 HOT, MALËSI E MADHE



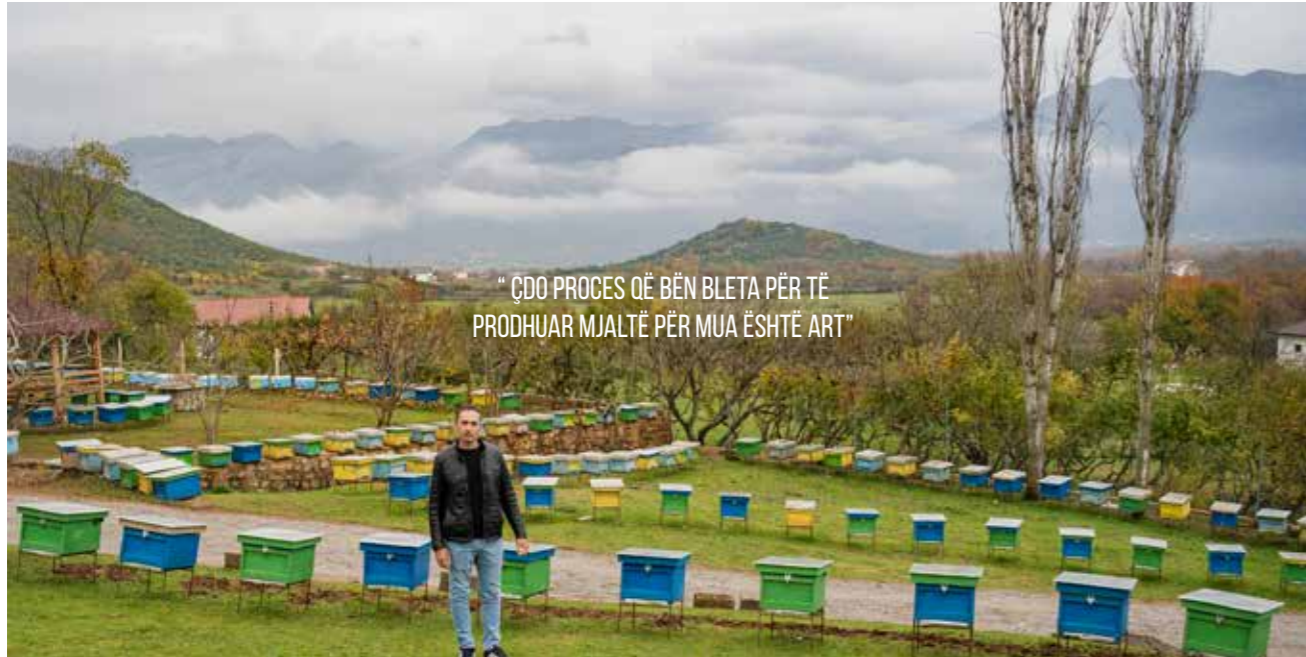
“KUR SHIKON QË PRODHIMET TONA
EKSPORTOHEN NËPËR BOTË KJO ËSHTË
EDHE KRENARI KOMBËTARE”

TONIN MARKU

55 VJEÇ

Unë kultivoj rreth 20 ha bimë medicinale dhe aromatike, lavandër, sherebelë, rozmarinë, bimë makthi, esenca e kësaj të fundit quhet ndryshe dhe lëngu i jetës. Këto bimë rriten shumë mirë në zonën tonë, të japin mundësi dhe të pushosh dhe ndërkohë që ti pushon, bima rritet, në blegtori për shembull, kjo nuk ndodh, gjësë së gjallë duhet t'i rrish mbi kokë. Me bujqësi është marrë dhe familja ime dhe unë nga ata kam mësuar, kam ndjekur gjurmët e prindërve. Kënaqesh kur fiton nga prodhimi yt dhe kjo të motivon, të jep forcë për të punuar. Prodhimet tona po eksportohen nëpër botë dhe kjo të kënaq shpirtin.

 HOT, MALËSI E MADHE



LANDI SKAQAJ

43 VJEÇ

Kam 17 vite që jam kthyer në fshatin tim, ky fshat është i mrekullueshëm dhe i bekuar nga zoti. Sot kam mbi 300 koshere bletë, për të cilat mendoj vazhdimisht. Nëse për kafshët themi ngrodh, për bletën themi vdes. Unë kam pesë fëmijë dhe të gjithë i njohin proceset e punës së bletës.

 IVANAJ, MALËSI E MADHE



ILIR GJOLAJ

46 VJEÇ

Unë kam 15 vite që jam kthyer nga Italia, kultivoj 150 ha me bimë medicinale. E prodhoj dhe e përpunoj livandën në vaj, e kthej në esencë nëpërmjet makinerive të distilimit. Këshilla më e vlefshme që prindërit më kanë dhënë: "Trashëgimia, shkolla dhe toka, këto tri gjëra të bëjnë të pasur."

 MARSHEJ, MALËSI E MADHE



“TË MERRESH ME BUJQËSI ËSHTË
SFIDUESE, SI NGA MOTI DHE NGA TREGU,
POR UNË NUK TËRHIQEM SEPSE E BËJ
ME DËSHIRË KËTË PUNË”

HAMZA ÇOKAJ

35 VJEÇ

Unë kam rreth 20 vite që merrem me bujqësi, familjen kam parë kur kam qenë fëmijë, nga ata jam njohur me bujqësinë. Kam kryer studimet për Agrobiznes. Unë merrem me kultivimin e bimëve medicinale, kultivoj rreth 30 ha me sherebelë. Kam dhe një magazinë ku e ruaj prodhimin për ta shitur në momentin e përshtatshëm në treg.

 DOBËR, MALËSI E MADHE



“SHEREBELA ËSHTË ALFA E ÇDO GJËJE”

GJON GJOKAJ

69 VJEÇ

Unë jam marrë me bujqësi që nga vitet 90, vij nga një traditë familjare në fushën e vreshtit. Kam 1.6 ha të mbjellë me rrush kallmet dhe 25 ha të mbjella me bimë medicinale. Bimët medicinale përshtaten shumë mirë me këtë zonë. Sherebela e ka mbajtur me bukë Malësinë e Madhe. Për mua është alfa e çdo gjëje.

 PJETROSHAN, MALËSI E MADHE

NESTI TARUSHA

54 VJEÇ

Që nga viti 1992 kam nisur aktivitetin si distributor ekskluziv i markave ndërkombëtare të erëzave, aromave dhe aditivëve për sallameritë e ndryshme. Që prej vitit 1992 kam implementuar teknologji në të gjithë Shqipërinë dhe në vitin 2003 kam krijuar kompaninë FIX PRO sh.p.k.

“Eksperiencia në këtë fushë më ka mësuar që pa teknologji dhe profesionalizëm nuk mund të jesh kurrë konkurrues në treg”

 KORÇË





"EKSPERIENCA QË PËRFITOVA NË EMIGRIM, MBËSHTETJA E MADHE E AZHBR-SË MË BËRI TË KUPTOJ QË BUJQËSI PA STANDARDE DHE CILËSI NUK KA"

INDRIT HUNCI

29 VJEÇ

"Puna me bujqësinë më pëlqen pafund dhe aty ku e gjej më së shumti veten janë parcelat!"

 LEKAJ, RROGOZHINË



"MEKANIZIMI I PROCESVEVE, PËRMIRËSIMI I INFRASTRUKTURËS DHE RRITJA E STANDARDIT E CILËSISË NË PRODHIM DO TË NA MUNDËSOJË DHE EKSPORTIN E VERËS SONË NË VENDET E BE"

RAKIP SHEGA

DREJTUES TEKNIK I FIRMËS "AGROGEN"

Unë jam me profesion agronom, bujqësia nuk është vetëm profesioni im, por unë jam i apasionuar pas saj. Kompania "AGROGEN" ka 3 vite që ka nisur aktivitetin e saj. Kemi një sipërfaqe prej 6 ha vresht dhe zetori që përfituam nga AZHBR na ka ndihmuar që të përmbushim më së miri të gjitha nevojat që kemi deri tani. Mendojmë ta zgjerojmë aktivitetin. Sot për sot prodhojmë rrush, por nesër mund të kalojmë në linjat e prodhimit, të ruajtjes dhe përpunimit. Ne jemi përqendruar tek kultivarët autoktonë si, kallmeti, sheshi i zi, sheshi i bardhë dhe vranaci. Synojmë më vonë të kalojmë në prodhimin e rrushit të tavolinës.

 FRAK, NGRIL, MALËSI E MADHE



“EKSPERIENCA NË ITALI MË SHËRBEU PËR TË KUPTUAR QË PROCESET NË BUJQËSI DUHEN MEKANIZUAR PËR TË KURSYER KOHË DHE KOSTO”

ALBERT SHELQETJA

U ktheva nga Italia përpara 20 vitesh me dëshirën për të punuar në vendin tim. Fillimisht pata një fermë blegtorale me 4 lopë. Gradualisht i kam shtuar krerët duke i bërë sot plot 70 lopë. Kam marrë mbështetje për tufën bazë të matrikulluar nga AZHBR dhe kjo më ka ndihmuar në shtimin e tufës. Kam dëshirë të mekanizoj proceset e punës në fermë, pasi do më vinin në ndihmë për të ulur kostot dhe do të më kursenin kohë.

 BARBULLUSH, VAU I DEJËS



“IDEJA DHE VIZIONI QË UNË KISHA KONCEPTUAR NUK DO TË MERRTE KURRË FORMË PA MBËSHTETJEN E MADHE TË AZHBR-SË”

KRENAR ALIKO

Këtu jemi në Shkozë, unë merrem me produkte të ngrira, produkte të agropërpunimit, kryesisht bizele, akullore, produkte mishi dhe të tjera. Aktivitetin e kam filluar në vitin 2007, fillimisht me patatën “frite” nga jashtë, pastaj akulloren, mishin dhe produktet e tjera të ngrira. Kur pashë fondet e IPARD, e kisha një ide për të zgjeruar kapacitetin tim dhe ta zëvendësoja produktin e importit me prodhimin vendas duke pasur një avantazh konkurrimi në treg me prodhimet e vendit. Me mbështetjen financiare të IPARD në 2021 kam shtuar dhomat frigoriferike, duke e shtuar kapacitetin magazinues nga 100 ton në 300 ton prodhime të ngrira. Kam shtuar edhe frutat e ngrira këtë vit që i marr nga disa zona të Shqipërisë, kërpudhat i marr nga Tropoja, qershitë i marr në Fier si dhe një pjesë të perimeve si bizeleve, mashurka, karota.

 SHKOZET / DURRËS



“GRURI ËSHTË AQ I RËNDËSISHËM SA ËSHTË KTHYER
NË KRYEFJALËN E BOTËS PRANDAJ KJO KULTURË KA
GJITHMONË FITIM”

ARBEN FERHATI

Përgjatë këtij viti e kam dyfishuar sipërfaqen e mbjellë, kam arritur deri në 40 ha. Viti 2022 ishte viti që theksoi rëndësinë e grurit, na ndërgjegjësoi për rëndësinë jetike të saj.

 LUZ I VOGËL, KAVAJË



“MJALTI DHE PËRPUNIMI I TIJ KËRKOJNË
STANDARDE DHE CILËSI SI NË DIJE DHE
TEKNOLOGJI”

EMIN KUKLI

Unë jam administratori i firmës “Bees&Honey”. Ne merremi me bletë dhe përpunim mjalti. Kemi rreth 120 koshere. Ky stabiliment është ndërtuar me ndihmën e programit IPARD. Standardet evropiane janë që në cilësinë e koshereve dhe pajisjeve të tjera e mënyrën e prodhimit të mjaltit. Produktet tona sot për sot tregtohen në Shqipëri dhe synojmë eksportin në tregjet evropiane. Deri tani kemi 120 koshere, me perspektivën për t'i shtuar, të bëjmë parqe dhe të punësojmë njerëz, të rinj në prodhimin, mbarështimin e bletëve dhe mirëmbajtjen e koshereve. Kemi 3 parqe me bletë, në Ibë, Kashar dhe Mallakastër, të cilat i lëvizim. Parkun e Mallakastrës e kemi çuar në një fshat të Fierit, sipas kullotës. Parkun e Ibës e çojmë në Kurbnesh gjatë verës që të marrim kullotë mali, afër luleve, në kufi të Lurës me Mirditën. Parkun tjetër që kemi në Tiranë, e mbajmë për kullotën me bli, akacia, marenë në vjeshtë dhe lule përqark.

 LAÇ, KURBIN



"BLEGTORIA DHE BUJQËSIA PO SHËRBEN SI ORIENTIM NË FSHATIN TIM QË NJERËZIT TË LËNË EMIGRIMIN PËR T'U KTHYER NË TOKËN E TYRE"

BERTI MITRI

Jam kthyer nga emigrimi rreth 15 vite më parë dhe zgjodha të merrem me blegtori. E kam nisur me një tufë të vogël me 7-8 dele dhe tani kam rreth 100 krerë. Kam marrë dhe mbështetje nga AZHBR, e cila ka qenë një ndihmë për mua. Si vendi jot nuk ka.

 STAN-KARBUNARË, LUSHNJË



"BUJQËSIA ËSHTË I VETMI SEKTOR QË MUND TË GJALLËROJË TOKËN DHE FSHATIN"

BESNIK KASAPI

Besniku me bashkëshorten, janë të dy fermerë që jetojnë në Karbunarë të Lushnjës. Në këtë periudhë po vjelin frytet e punës së tyre në serrën e rrushit ndërtuar gjashtë vite më parë. Mbështetjen e kanë përftuar nga AZHBR për zëvendësimin e plastmasit çka i mbron bimët, rrit cilësinë dhe ul kostot. Ata kanë një hapësirë prej 6 dynymë kultivarë rrush, kryesisht viktoria, prodhimin e të cilit e çojnë të sigurt në pikën e grumbullimit. E kam ndërtuar të ardhmen në vendlindje sepse dua gjallërimin e tokës dhe fshatit.

 KARBUNARË, LUSHNJË



REÇ PECAJ

Prej 15 vitesh merrem me bletari. Këtë profesion e kam trashëguar nga prindërit, të cilët merren me bletën që prej gjysmë shekulli. Unë kam mbi 200 koshere bletësh. Prodhoh rreth 12 kv mjaltë në vit. Kryesisht nxjerr mjaltë shumë-lulesh si tërfil, kanjerr, shafran i egër, lulet e pemëve, livadheve apo të frutikulturave të ndryshme.

 NIKOLIQ, HAS, KUKËS



VIRION CELAJ

U bënë 5 vite që kam filluar të merrem me blegtori së bashku me nipin. Më parë kam punuar si teknik ndërtimi. Prindërit e mi janë marrë me bujqësi dhe blegtori. Unë kam katër vajza dhe e pashë si një mundësi të mirë që të investoj në blegtori. Kam një tufë prej 40 delesh. Nëse e do punën gjithmonë ka interes. Mbështetja nga AZHBR më ka stimuluar. Dua të ndërtoj një stallë në të ardhmen më moderne se kjo që kam. Stalla aktuale është me regjim gjysmë stallor. Unë kam qenë emigrant vetë dhe puna e mirë bëhet në vendin tënd. Vitin e kaluar grumbullova 3 tonë qumësht dhe 3.2 tonë mish.

 LAPARDHA, SELENICË



“MAMAJA MË PAT THËNË QË TË KAM LINDUR TEK ULLIRI DHE JETA IME U LIDH PAS KËSAJ KULTURE”

SHERIF DUKA

64 VJEÇ

Unë kam një jetë që merrem me kulturën e ullirit. Kam një eksperiencë pune me ullirin rreth 23-vjeçare dhe 26 vite kam që punoj në fabrikat. Jam shumë i lidhur me këtë kulturë, pasi dhe familja ime e kishte përzemër dhe merrej me ullirin. Madje mamaja më pati thënë që të kam lindur tek ulliri. Të dy djemtë e mi merren gjithashtu me këtë kulturë.

 VRION, SARANDË



“ FËMIJËVE JU KAM TRASHËGUAR BUJQËSINË NJËSOJ SI GJAKU NË VENA SEPSE ËSHTË NJË PROFESION QË TË FAL DASHURI DHE EKONOMI”

GËZIM XHAFERI

66 VJEÇ

Unë me blegtori kam filluar të merrem pas viteve 90, më përpara jam marrë me bujqësi. Kam bërë një shkollë të mesme për agronom. Fillova të merresha me blegtori pasi doja të kuptoja ekonominë. Unë jam dhe Kryetar i Shoqatës “Qengjat e Jonit”. Nuk ka kënaqësi dhe dashuri më të madhe sesa të merresh me qengjat dhe delet. Nuk ka dashuri më të madhe se të rrisësh gjak. E kam provuar dhe emigrimin, kam shkuar të punoj në Greqi, por nuk i lë dot delet, më tërheqin ato. Kam një tufë me 300 dele. Ja kam futur dhe djemve në gjak punën, njëri merret me mandarina ndërsa tjetri më ndihmon me bagëtitë. I kam mësuar me punë që të vegjël që t’i futet puna në gjak.

 MURSI, SARANDË

QEMAL ALUSHI

63 VJEÇ

Jam rikthyer për të investuar në tokat e familjes ku në vitin 2001 kam mbjellë vreshtin e parë, buzë përroit të Hoxhajve. Nismën e mora nga pasioni i vjetër i gjyshit, i cili merrej gjithashtu me vreshtari. Në vitin 2008 ka nisur nga puna kantina Enol dhe në vitin 2015 ka përfunduar restoranti. E gjithë struktura ka sot 10 persona të punësuar, kryesisht banorë të zonës dhe produktet që shërben i merr po ashtu nga fermerët në zonë, duke shërbyer si një pol i zhvillimit ekonomik në zonë.

“Pasionin e vjetër të gjyshit, kur e nisa si investim, askush nuk e besonte që do ia dilja, por sot mund të them që vetëm duke punuar mund të arrihet fitim i qëndrueshëm.”

 PREZË



GLIKOR KAZAQI

64 VJEÇ

Unë kam gjithë jetën që merrem me bujqësi, kryesisht jam fokusuar tek bimët e arave. Kam mbjellë rreth 130 hektarë jonxhë. Dashurinë për tokën, për bujqësinë ma ka dhënë familja. Për mua nuk ka kënaqësi më të madhe teksa shoh çdo bimë tek rritet.

 FRASHTAN, GJIROKASTËR



KRESHNIK KAÇO

52 VJEÇ

Bletërritja për mua është profesioni i jetës. Unë çdo gjë që kam mësuar për bletën e kam mësuar nga babai. Bletar bëhesh vetëm po ta duash bletën me gjithë shpirt. Bleta e ndjen kur e do dhe nuk të jep prodhim. Pas viteve 90 ika në emigracion si gjithë të rinjtë dhe u ktheva vetëm për bletët.

 BULO, GJIROKASTËR



FARO BEJKAJ

63 VJEÇ

Ne kemi një baxho, në të cilën punon e gjithë familja. Unë dhe bashkëshorti im punojmë me shumë pasion. Izeti është shumë kërkues dhe profesionist. Së bashku punojmë çdo kilogram djathë me shumë dashuri dhe përkushtim. Jemi krenar për produktin tonë.

 GJIRKASTËR



REIT ZEQAI

78 VJEÇ

Prej 30 vitesh punoj në bujqësi dhe tani zotëroj 12 hektarë të mbjella me ullinj. Kjo është pasuria e vetme që u kam lënë fëmijëve. Unë vërtet kam dalë në pension, por nuk rri dot pa ardhur këtu tek ullinjtë, kënaqem kur i shoh që prodhojnë. Ky vit ka qenë shumë i mbarë

 QESARAT, TEPELENË



"PUNA NË BUJQËSI TË RRIËT PROFESIONALISHT
DHE TË KRIJON KONTAKTE"

LILI KOÇO

72 VJEÇ

Kam punuar 47 vjet me bujqësinë dhe punoj në të njëjtën sipërfaqe prej 16 dynmësh që nga viti 1975. Kam arritur vetëm në një sezon të prodhoj mbi 70 kv. Punoj me të njëjtën dëshirë si në fillim dhe nuk punoj vetëm për fitim, por sepse puna është pasioni im. Në pothuajse gjysëm shekulli kam arritur ta njoh produktin tim, se si sillet në treg, se si marketohet dhe me cilën teknologji arrin vlerat dhe efincencën më të lartë. Marrëdhënia me tokën është më e bukura.

 LUMTH, KOLONJË, LUSHNJË



"BUJQËSIA TË LEJON TË EKSPERIMENTOSH
NË PRODUKTE DHE TË NJOHËSH PRODUKTET
QË KONSUMON"

GEZIM HASANI

60 VJEÇ

Prej afro 30 vitesh i angazhuar në bujqësi.

Bujqësia më ka falur durimin si aftësinë më të vlefshme për njeriun. Jam fokusuar tek kultura e domates dhe e kastravecit. Punoj së bashku me bashkëshorten time gjatë të gjithë vitit në serrat tona. Pas kaq vitesh ne nuk qëndrojmë asnjë orë larg tokës sonë pasi e njohim nga rrënjët dhe kujdesemi që produkti të ketë cilësi maksimale.

 RRAPËZ, KOLONJË, LUSHNJË

ADMIR PUPA

40 VJEÇ

E kemi nisur me një fidanishte të cilat i mbolli babai që ka qenë agronom. Këto fidanishte i kemi marrë nëpër zonat tona, të Tomorrit, dhe i kemi shtuar dhe shartuar në mënyrë që të merrnim këtë produkt. Verën e parë kemi prodhuar në vitin 1996 dhe në vitin 2004 kemi bërë kantinën e parë modeste. Më pas deri në 2011 e kemi pasur në restaurim kantinën. Dhe deri sot kemi arritur të kemi një bujtinë me 15 dhoma, me një restorant, 30 ha vresht dhe një kantinë me etiketat tona. Etiketa e parë është bërë në 1996 dhe më pas ka ardhur duke u ndryshuar. Pasioni për verën dhe vreshtarinë më ka bërë që të arrij deri këtu sot.

“Pasioni për verën dhe vreshtarinë më ka bërë që të arrij këtu ku jam sot por vizioni ynë kurrë nuk do të kthehej në realitet pa mbështetjen e AZHBR-së”

 FUSHË PESHTAN, BERAT





"BUJQËSIA ËSHTË SI FËMIJA I VOGËL
QË DUHET TA NDJEKËSH NË ÇDO HAP"

MARGARITA BASHA

53 VJEÇ

Në fillim rrita 3 djemtë e mi e më pas, së bashku me bashkëshortin dhe eksperiencën tonë iu rikthyem agronomisë e filluam të kujdesemi për tokën tonë duke mbjellë bimët e grurit, sallatës, lakrës, patëllxhanit, domates dhe specit. Njësoj si fëmijët edhe tokës duhet t'i rrih mbi kokë për çdo sëmundje sepse vetëm ashtu mund ta ndihmosh atë dhe veten tënde.

 FUSHË-KRUJË



"BLEGTORIA MË DHA PAVARËSI EKONOMIKE DHE MUNDËSI
PËR TË ARSIMUAR FËMIJËT E MI"

LIRIE STEMA

61 VJEÇ

Prej 30 vitesh merrem me blegtori, e kam nisur me 1 lopë dhe sot kam 15 krerë. Të merresh me kafshët është shumë gjë e bukur, është kënaqësi e veçantë sidomos kur ke viça të vegjël. Jam kujdesur për lopën sikur jam kujdesur për fëmijët. Çdo natë kur unë mbyll stallën, ju them lopëve: "Ju rujt zoti". Me ju e kam filluar jetën time, me ju i rrita e i shkollova fëmijët, me ju e ndërtova familjen time dhe me ju do e mbyll.

 LARUSHK, FUSHË-KRUJË



SHPRESA ZHERRI

64 VJEÇ

“BUJQËSIA MË QETËSON, MË MBAN AKTIVE, NË LËVIZJE
DHE MË KËNAQ KUR SHOH PRODHIMIN!”

 FUSHË-KRUJË

REXHEP XHAFERRAJ

62 VJEÇ

Prej 20 vitesh kultivoj ullirin dhe mandarinën dhe sot kam arritur të kem 3 varietete të mandarinës dhe 130 rrënjë ulliri. Mandarinat e gjejnë mënjeherë tregun ndërsa ullirin e përpunoj dhe prodhoj vaj me cilësi të lartë.

 ORIZAJ, BERAT



“BUJQËSIA MË MËSOI QË KULTIVIMI I ULLIRIT ËSHTË
SHKOLLË MË VETE”

ENRIK MATLIA

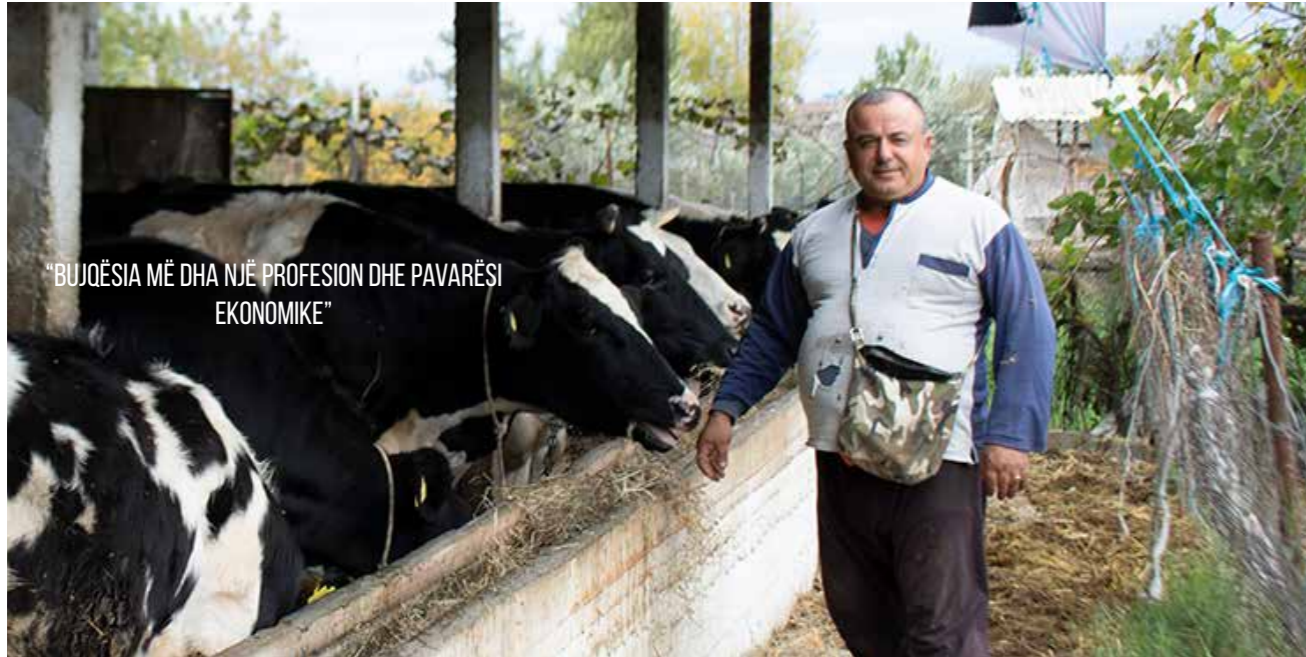
23 VJEÇ

E kam të trashëguar nga prindërit, dhe si punë ka filluar në vitet 1998 dhe tani i jemi përkushtuar unë dhe vëllai kësaj punë. Kemi mbjellë rrush në sera, rreth 35 Ha, kemi dhe një kantinë vere. Është punë e lodhshme, por e bukur. Nëse e ke me dëshirë çdo gjë e bukur është. Bujqësia fillon dhe merr formë kur kupton që puna nuk është lodhje por dëshirë dhe pasion

“Familja nuk më trashëgoi vetëm pronën, por edhe dashurinë e pasionin për bujqësinë”

 TOSHKËZ, LUSHNJË





"BUJQËSIA MË DHA NJË PROFESION DHE PAVARËSI
EKONOMIKE"

YLMI SINANI

55 VJEÇ

Privilegji më i madh që marr nga bujqësia dhe blegtoria këto 20 vite punë është se jam i vetëpunësuar, e si rrjedhim jam i pavarur në mënyrën si menaxhoj kohën time.

 ORIZAJ, BERAT




DENALD RUMNIÇI

28 VJEÇ

Jam kthyer nga emigrimi dhe po merrem me serrat me kastravec me të cilat është investuar më parë im atë. Edhe në emigrim jam marrë me bujqësi por si vendi jot s'ka. Kam që 12 vjec qe merrem me token dhe jam mësuar me punët e bujqësisë. E ardhmja ime është në shqipëri dhe dua të investohem 100% në bujqësi.

"NËPËRMJET BUJQËSISË KUPTOVA QË E
ARDHMJA IME ËSHTË NË VENDIN TIM"

 POSHNJE, BERAT


SAZAN FESKO

45 VJEÇ

E kam nisur para 13 vitesh punën time si blegtor dhe sot kam arritur të kem 60 krerë, të cilën më dhurojnë deri në 6 quintal qumësht. Kam kontratë me kompaninë dhe kështu arrij t'ì shes menjëherë. Ne që merremi me blegtori, si me të imëta ashtu dhe me të trasha, duhet të konsiderohen heronj sepse është një punë e madhe me shumë sakrifica. Sa më shumë ta bësh si profesion aq më shumë të bën për vete.



"BUJQËSINË E NISA SI PROFESION DHE MU KTHYE NË PASION"

 POSHNJE, BERAT



"BUJQËSIA MË MËSOI ME LODHJE DHE VËSHTIRËSI POR MA SHPËRBLEU ME EKONOMI"

ILIA KONTO

50 VJEÇ

Jam i pari në fshatin tim që merrem me serra dhe i kam dedikuar 25 vite të jetës sime. Kam ikur dhe në emigracion, por kam kuptuar që e dua vendin tim. Puna është e lodhshme kudo, por në bujqësi fitimi është i garantuar.

 POSHNJE, BERAT



VALBONA ARAPI

31 VJEÇ

Elian export

U bënë tashmë 6 vite që merrem me eksporte. E kam të trashëguar nga nëna. Bëjmë eksport rreth 1000 kamiona në vit, që i bie rreth 18.000 ton në vit. Kjo punë më pëlqen sepse ka çdo gjë të bukur, është punë intensive dinamike sepse merresh me klientet, me fermerët, me të huajt dhe ke diversitet në takime. Unë besoj se bujqësia është çelësi i ndryshimit për këtë vend.

“18.000 ton eksporte në vit, janë shifra të cilat flasin për punën tonë dhe të fermerëve, bujqësia është padiskutim sektori potencial i Shqipërisë”



LUSHNJË



"BUJQËSIA SHPËRBLEN GJITHMONË NJERIUN PUNËTOR"

AZBI HIDRI

67 VJEÇ

Kush punon, fiton është shprehja më e vërtetë në fushën e bujqësisë. Prej gjysëm shekulli merrem me këtë fushë dhe nuk ka pothuajse asnjë perime, të cilën nuk e kam kultivuar gjatë kësaj kohe. Kam qenë dhe në emigrim, por sot teksa dërgoj produktin tek pikat e grumbullimit për t'ë shitur ndihem shumë mirë që punoj për vendin tim.

 POSHNJE, BERAT

MBARESA HIDRI

31 VJEÇ

"KËNAQËSIA KUR MERR PRODHIMIM TË BËN
TA HARROSH LODHJEN NË BUJQËSI"

 POSHNJE, BERAT



KRISTAQ ZIU

63 VJEÇ

Kam një sipërfaqe prej 1 ha, të cilën e kam mbjellë me jonxhë dhe grurë. Prej 30 vjetësh merrem me kulturën e grurit, i cili pas sakrificave dhe punës së madhe më jep një kënaqësi të pamasë teksa e marr, e përpunoj apo e nxjerr në treg.

 ÇIFLIK, BERAT



VLADIMIR CJAPI

61 VJEÇ

Kam që në vitin 1990 që punoj në bujqësi dhe sot kam 12 hektarë të mbjellë me grurë dhe arrij të marr mbi 600 kv në vit prodhim, të cilin më pas e shesim drejt bashkëfshatarëve tanë dhe shumicën tek fabrikat shqiptare të miellit.

 ARRËZ, BERAT





“DELJA ËSHTË NJËSOJ SI KAFSHËT SHTËPIAKE.
STALLA PO ASHTU TË FAL SHUMË DASHURI DHE MË
KA MËSUAR SHUMË. KUJDESEM PËR TUFËN SI TË JENË
FËMIJË TË VEGJËL”

SHPËTIM SHAHAJ

33 VJEÇ

Kam shumë vite që punoj në blegtori dhe sot kam 400 krerë dele. Unë kam qenë në emigrim, por populli thotë: “Guri i rëndë në vend të vet”. Unë si blegtor pas kaq vitesh mund t’ju them se delet nuk kanë asgjë ndryshe nga kafshët e tjera shtëpiake. Ne i mbajmë pastër, kujdesemi për shëndetin e tyre bashkë me veterinerin. Stalla na fal shumë dashuri dhe ne mundohemi t’ja shpërblejmë me përkushtimin tonë.

 LLAKATUND, VLORË



SPIRO ARAPI

75 VJEÇ

“MES BUJQËSISË DHE BLEGTORISË NJOH SHUMË MIRË BLEGTORINË PASI KAM MBARUAR
DHE SHKOLLËN PËR ZOOVETERINARI, POR SË FUNDMI PO MBËSHTES TIM BIR NË
FABRIKËN E VAJIT TË ULLIRI.”

 MERKAT, VLORË

OLSIAN META

27 VJEÇ

Kam që kur isha i vogël që merrem me bujqësi, tani u bënë 20 vite. Provova edhe të shkoja në Gjermani por u riktheva pas një viti dhe rinisa punën me tokën. Kam në pronësi 8 ha spec djegës, 12 ha domate fushe për të cilat kam siguruar tashmë shitjen, 8 ha shalqi, i cili po piqet dhe është për eksport, 1 ha pjepër për tregun vendas dhe korra këtë sezon 9 ha grurë. Dua të shtoj më shumë sipërfaqe dhe të punoj më shumë.

“Bujqësia është motivi kryesor pse unë u riktheva nga emigrimi dhe falë mbështetjes së AZHBR-së kam gjetur forçën për të punuar më shumë e për të zgjeruar sipërfaqen e mbjellë”

 FSHATI LUZ I VOGËL, KAVAJË



ARJANA DALIPAJ

56 VJEÇ

Kemi rreth 200.000 pula në vit rrisin dhe i kemi për therje dhe shitje të kontraktuar nga Driza. Kam 5 vite që merrem me këtë pulari dhe si eksperiencë është e bukur dhe puna me zogjtë me jep kënaqesi sikur i kam zogjtë e shtëpisë time.

Çdo 35 ditë ndërroj zogjtë sepse çdo gjë është me cikël.

“SI ÇDO PROCES TJETËR EDHE RRITJA E ZOGJVE
KA NJË CIKËL”

LLAKATUND, VLORË

LEONARD ARAPI

52 VJEÇ

Kam 22 vite që jetën time e kam lidhur me ullirin dhe e kam ogur të mirë, sepse ulliri është bimë qindravjeçare. Kam qenë në emigracion në Greqi, dhe punoja për të tjerët, mendoja nëse unë ndonjëherë do të kisha mundësi të ndërtoja fabrikën time. Tani kam fabrikën time, në vendin tim dhe nxjerr vaj nga produkti i tokës time.

MERKAT, VLORË



“ULLIRI ISHTE ËNDRRA IME DHE U KTHYE NË PROFESIONIN TIM”

MARGARITA HAXHIRAJ

58 VJEÇ

Unë kam 30 vite që punoj me bashkëshortin tim në mbarështimin e deleve rudë. Jemi të kënaqur, kemi biznesin tonë, jemi vetë drejtorë, vetë punëtorë dhe së bashku me bashkëshortin diskutojmë hallet tona. Për mua delet janë si pjesë e familjes, në mëngjes sapo zgjohem i shoh si nëna fëmijët, ka vite që nuk largohem nga shtëpia sepse nuk mund t'i lë delet vetëm.

📍 LLAKATUND, VLORË



"TUFA ME DELE MË BËRI DREJTOR TË PUNËS TIME"

QAZIM MUHAMETAJ

73 VJEÇ

Në fillim besoja që bujqësia nuk ishte për mua. Kam bërë shumë punë në jetë, por bujqësia ishte profesioni i të gjithë familjarëve të mi. Gjaku më thirri edhe mua siç duket. Ma ka lënë babai që e kam pasur agronom. Prodhoj fruta kivi, mollë, dardhë, kajsi dhe pemë të të gjitha llojeve. Besoj tek kivi sepse e kërkon tregu. Kur më pyesin pse punon akoma i përgjigjem se puna në bujqësi me jep kënaqësi. Njeriu po nuk u kënaq vetë nuk i kënaq dot të tjerët.

📍 SHUSHICË, VLORË



"PROFESIONI I BABAIT MË TËRHOQI QË TË RIKTHEHESHA NË BUJQËSI"



“ME BLEGTORI DUHET TË MERRET AI QË E DASHURON
KAFSHËN. ËSHTË NJË PUNË QË BËHET VETËM ME SHPIRT.”

SELIM SKENDAJ

62 VJEÇ

Blegtoria është jeta ime dhe kam më shumë se 30 vite që merrem me blegtoria. Është një profesion që më ka ndryshuar edhe mua, sepse duhet të kesh durim dhe dashuri për kafshën.

Jam rritur me dashurinë për lopët dhe me përkujdesjen ndaj tyre. Unë kujdesem për to si për një fëmijë. Për mua janë fëmijë që nuk flasin. Lopën e dua që i vogël prandaj i përkushtohem. Lopa është si puna e fëmijës po vetëm se nuk ka gojë dhe duhet t'ja kuptosh gjuhën që flet. Sot kam 30 lopë të racës franceze dhe dua që dashurinë time për kafshën t'ja trashëgoj edhe fëmijëve.

 BUNAVI, SHUSHICË, VLORË



“BLEGTORIA MË BËRI KRISTOFOR KOLOMBIN E
SHQIPËRISË”

ZIJA ISUFI

62 VJEÇ

Kam rreth 33 vite që merrem me blegtoria.

Sot kam 270 krerë. Sipas nevojave tufa ime ka arritur deri në 500 krerë. Kam rritur edhe dhi, të cilat shpesh më kujtonin fëmijët harrakatë, por shpuzë nga goja, kjo është dhija për mua, kafshë e zgjuar që të fiton zemrën.

Me këto dhi kam bredhur në të gjithë Shqipërinë.

Nga 2574 fshatra që ka Shqipëria, kam shëtitur 1500 fshatra nga të gjitha zonat.

 ÇEPRAT, SHUSHICË, VLORË



QEMAL SHEHAJ

75 VJEÇ

Më pyesin sa jam i them 75, më pyesin sa ndjehem i them 30.

Ne njihemi për serrat në fshatin tonë. Ne i prodhojmë të gjitha sallatë jeshile, bar-bunja, patate serre, domate, spec etj. Prodhojmë në serrë pa plehra kimikë. E them me krenari se prodhoj produkte cilësore.

Për mua kjo është puna ideale sepse edhe më sjell kënaqësi, por edhe fitim.

 ÇEPRAT, SHUSHICË, VLORË



ADRIATIK BOCAJ

36 VJEÇ

Përgjegjës i sallës së paketimit tek “Alb Adriatico 2013”. Kam 4 vite që merrem me akuakulturë. Ndhem shumë krenar që punoj në këtë sektor të ri siç është akuakultura që i sjell shumë të ardhura vendit pasi eksportojmë. Është një sektor që ne japim maksimumim tonë për të mos ndotur ekosistemin, sepse ne jemi miqësor me florën dhe faunën.

Jam pjese e stafit të “Alb Adriatico 2013” dhe eksportojmë në vendet e BE, si Itali, Greqi, Kroaci dhe Gjermani.

Jemi një firmë e certifikuar si me përgjegjësi të lartë ambientale dhe sociale, ASC Aquaculture Steewardship Council.

 DUKAT, VLORË



ÇELJETA DALIPAJ

37 VJEÇ

Unë jam e re dhe shumë shpesh më thonë: “Si ka mundësi që një vajzë e re të merret me blegtori?” Blegtoria për ne është traditë familjare. Sot kemi 120 krerë dhe duam të shkojmë në 200 krerë.

Kemi mbyllur ciklin e prodhimit se qumështin e përpunojmë duke prodhuar djathë nape dhe tregtuar në dyqanet tona.

Në produktet tona ne fusim edhe dashurinë për kafshët dhe produktet që prodhojmë.

 BABIÇË E VOGËL, VLORË



NEIM TROKA

68 VJEÇ

Kam 30 vite që merrem me bujqësi, fruta-perime. Kam emigruar 8 vite dhe u ktheva në vendlindje me mendje për të mbjellë ullinj në Shqipëri. Kam një sipërfaqe prej 22 dynym tokë të mbjellë me ullinj. Zgjodha ullirin sepse është një pemë që nuk ka shumë stres.

Ullirin e kam pasion dhe ndihem kaq mirë sa ska ku të shkojë. Unë kam shtëpi edhe në Tiranë, por rri gjatë gjithë kohës në ullishte sepse ndihem mirë.

 KAFARAJ, FIER

EDUART ALIKAJ

50 VJEÇ

Unë sot dua të bëj diçka jo vetëm për veten, por për të gjithë fshatin. Kam ullinj, fermë blegtorale, bletë dhe një natyrë të mrekullueshme. Kam qenë në emigracion në Itali dhe shikoja sesi me të njëjtat kushte dhe prodhime kishin ndërtuar agroturizëm, për të cilin punonte i gjithë fshati. Këtë dua të bëj edhe unë me fshatin tim. U ktheva nga Italia për të ndërtuar një agroturizëm, në të cilin dua që çdo prodhim dhe burim të fshatit ta përfshij në këtë sipërmarrje dhe të punësoj sa më shumë bashkëfshatarë. Agroturizmin mund ta ndërtojmë vetëm së bashku.

 BABIÇË E VOGËL, VLORË



“ËNDRRA IME ËSHTË TË NDËRTOJ NJË AGROTURIZËM DHE NJË FERMË ME ÇIKËL TË MBYLLUR”



“BLETA NISI SI NJË LOJË, POR U KTHYE NË PASION DHE BIZNES”

 KAFARAJ, FIER

FESTIM HAMATAJ

55 VJEÇ

Prej 10 vitesh kam arritur të kem rreth 120 koshere bletësh. I kam pasion. Kur nisa aktivitetin nuk mendoja se do të arrija në këto nivele. Unë besoj se duke u marrë me bletën shëroresh, të ndihmon të kuptosh sesi këto krijesa kaq të vogla punojnë në mënyrë kaq të organizuar. Faleminderit për mbështetjen për sektorin e bletarisë, pasi që prej 2-3 vitesh përfitoj nga skemat e mbështetjes.

Pelium

GENTIAN RAMONLLARI

47 VJEÇ

Rrugëtimin tim e fillova në vitin 2019 me kantinën e verës PELIUM në Leshnicë, Pogradec, ku prodhojmë verëra premium, si *merlot*, *chardonnay*, *cabernet sauvignon* dhe muskat. Jam inspiruar nga historia e MONUNIUS I, mbretit të famshëm ilir, të Peliumit, i cili guxoi, siç po guxojmë ne sot.

“Filozofia e Kantinës Pelium është kombinimi i teknikave tradicionale me ato moderne, për të krijuar një produkt unik.”

 LESHNICË, POGRADEC



"LULESHTRYDHJA ËSHTË NJË BIMË ME NAZE QË PRANON VETËM UJË"

ARMELA TROKA

45 VJEÇ

Prej 8 vitesh kultivojmë luleshtrydhen, ka kushte të mira kultivimi dhe nuk kemi probleme me tregun. Kultivojmë një sipërfaqe prej 3 ha luleshtrydhe. Shitet me një çmim të kënaqshëm.

 KAFARAJ, FIER



"NDJEJ KËNAQËSI KUR SHIKOJ RRITJEN E BIMËS DHE FRUTIN E PUNËS QË MARR"

LEFTER XHELILAJ

67 VJEÇ

Kam një sipërfaqe prej 1 ha serra, të cilën e mbjell me perime, lakër, domate, pjepër. Kultivoj gjithashtu 3 ha në fushë, shalqi, spec djegës, ullinj kalinjot. Kam 49 vite që merrem me bujqësi, ndërsa me serrat kam 4 vite që e kam nisur si aktivitet. Më sjell shumë fitime ndaj edhe për mua ka qenë zgjedhje e përshatshme. Kemi klimën dhe tokën për të prodhuar produkte të bollshme dhe të shëndetshme. Është kënaqësi kur futem në serrat e mia, kur shoh si zhvillohet e bima, kur shoh si shkëlqen fruti i punës. Jam në biznesin tim, di cilësinë e prodhimit që bëj për vete dhe konsumatorët e mi.

 FRAKULL E VOGËL, FIER



"EMIGRIMIN E HARROVA VETËM FALË BUJQËSISË"

NAIM XHELILAJ

47 VJEÇ

Prej 10 vitesh merrem me bujqësi, u ktheva nga emigrimi për të punuar në vendin tim. Sot kam 2 dynym serra dhe kultivoj luleshtrydhe, në fushë mbjell grurë, misër. Kam gjithashtu vresht dhe ullinj.

Jam i lumtur sepse prodhoj produkte cilësore, për të cilat jam krenar.

 FRAKULL E VOGËL, FIER



"BUJQËSIA MË DHA MUNDËSINË TË KRIJOJA EKONOMI PËR FAMILJEN"

LORENC HYKA

43 VJEÇ

Kam 3 vite që merrem me bujqësi, pas 25 vitesh emigrim.

Kultivoj 4 dynym në serra dhe prodhoj vetëm luleshtrydhe. E çoj tek pika e grumbullimit. Unë nuk kisha punuar më parë në bujqësi ndaj edhe dua ta bëj sa më mirë të mundem për familjen time.

 FRAKULL E VOGËL, FIER



NOVRUZ ARAPAJ

68 VJEÇ

Kam gati gjithë jetën time që merrem me bujqësi. Kam aktivitetin tim në kultivimin e perimeve dhe frutikulturë. Luleshtrydhe, domate, lakër në serrë, shalqi, grurë, jonxhë vresht, ullinj. Çfarë është bujqësia për mua? Profesion im. Një profesion që të ushqen me djersën e ballit dhe punë të ndershme e të sjell kënaqësi shpirtërore.

 FSHATI VJOSË, FIER



BESNIK BEHAJ

60 VJEÇ

Kam punuar gati 20 vite në emigrim tani po bëj gati 2 vite që jam kthyer nga Greqia. Jam kthyer në traditën e familjes. Kam rreth 3 ha tokë, dhe kam shumë prodhime si luleshtrydhe, bostan, shalqi, ullinj, jonxhë.

Puna me tokën është punë që e menaxhon vetë. Luleshtrydhja me tërheq më shumë nga të gjitha, por dhe shalqirin dhe ullirin e dua. Ne jemi vend i bekuar, kushtet që i kemi ne nuk i kanë fqinjët tanë, vend me ujë, me bujqësi, me klimë të mirë.


 FSHATI VJOSË, FIER

XHULIAN DODA

28 VJEÇ

Kam që 15 vjeç që merrem me bujqësi. Prindërit kanë qenë emigrantë ndërsa unë vendosa të rri këtu. Provuam të mbjellim shalqinj dhe perime, u lidhëm dhe me kompanitë e eksportit. Është punë e bukur kjo që po bëj, pasi kam përkushtim ndaj bimës, iu jap jetë atyre dhe lidhesh me natyrën pazgjithshmërisht.

“Bujqësia është një sektor që kërkon orientim sepse natyra bima kur ju përkushtohesh e kujdesesh gjithmonë ta shpërblejë”

 LEKAJ, RROGOZHINË



"PUNA NË BUJQËSI NA RIKTHEU SYTË NGA TOKA JONË
DHE FËMIJËT NË SHTËPI"

RAMAZAN SUBASHI

58 VJEÇ

Që prej vitit 1992 jam marrë me bujqësi dhe blegtori. Kultivojmë 4 ha grurë, 3-4 ha jonxhë, elb, 5 ha misër, kemi 15 lopë dhe 10 dosa.

Më ndihmon gruaja edhe vajza që ishte në emigracion që tani punon me mua në biznesin tonë. Punojmë bashkë. Për mua bujqësia është pasion ndaj kam gjithë këto kultura. Me bujqësinë nuk e ndjej lodhjen.

 VARIBOB, FIER



"BUJQËSIA NË SHQIPËRI TË JEP MË SHUMË
TË ARDHURA SE NË EMIGRIM"

XHEVAIR AVDIAJ

58 VJEÇ

Prej 34 vitesh jam i lidhur me bujqësinë nëpërmjet vreshtit, ullinjve, gjelave të detit, grurit, misrit.

Kjo punë më mban familjen e bashkuar dhe të ardhurat janë edhe më të larta se ata që emigrojnë.

 GJONÇË, FIER



URANI AVDIAJ

54 VJEÇ

Prej 34 vitesh merrem me gjelat e detit. E kemi nisur familjarisht me 100 deri në 200 krerë dhe sot kemi rreth 1200 -1500.

Punë e lodhshme, e bukur dhe e kënaqshme kur i sheh frytet.

 GJONÇË, FIER



ASLLAN GËRBI

75 VJEÇ

Unë dhe djali im kujdesemi për një tufë me dele me rreth 600 krerë. Delet i kam të pandara nga shpirti. Jam i kënaqur që djali im ka të njëjtin profesion me mua, se unë dua ta trashëgoj

 VALARE, GJIRKASTËR

ARBEN SINANI

60 VJEÇ

Gjatë të gjithë jetës sime jam marrë me bujqësi dhe sot pas kaq vitesh jam krenar të kem 32 lloje varietetesh të frutikulturës.

 SHYTAJ, PETRELË, TIRANË



“ASNJË PASURI NUK MË BËN TË NDËRROJ JETËN
NË FSHAT DHE KËTË QË KAM NDËRTUAR.”



“BUJQËSIA ËSHTË E ARDHMJA NË VENDIN TONË”

ARJON AVDIAJ

29 VJEÇ

Kam rreth 2 vite që jam angazhuar me kohë të plotë në aktivitetin që kanë ngritur prindërit. Kam mbaruar juridikun dhe jam kthyer pranë familjes për t'ju ardhur në ndihmë. Fitimet janë më të mira sesa një punë në administratë.


 GJONÇË, FIER



MARJETA KOLDASHI

50 VJEÇ

Unë jam administratorja e pikës së grumbullimit “Herba Fructus Natyrore shpk”. Ne jemi të fokusuar në mbledhjen e bimëve medicinale dhe aromatike. Prodhimet tona eksportohen në vendet e Evropës Perëndimore dhe në Shtetet e Bashkuara të Amerikës.

 VIDHAS, ELBASAN



ARBEN HAKA

44 VJEÇ

“Gruri ka fitim të madh dhe asnjëherë nuk del i humbur”

 LUZI I VOGËL, KAVAJË



“BUJQËSIA ËSHTË SI NJË HARMONI MUZIKORE E LUAJTUR ME ZOGJ E GJELA DETI”



“GRURI KA FITIM TË MADH DHE ASNJËHERË NUK DEL I HUMBUR”

FIQIRI IBRALIU

60 VJEÇ

Këto gjela deti që shihni ju kaq të rritur, unë i njoh qëkur ishin të vegjël fare. Rri çdo ditë me ta, e kujdesem që të ushqehen shëndetshëm sepse kjo punë kërkon dashuri. Natyra këtu në fshat dhe gjelat e detit janë shoqëria më e mirë që një njeri mund të ketë. Këta këndojnë gjithë kohës, unë nuk nevojë as për muzikë.

 KOÇAJ, BALDUSHK, TIRANË

Presh, lakër, domate, sallatë



“BUJQËSIA ËSHTË NJË SEKTOR, I CILI
KURRË NUK MBARON SË SUPRIZUARI
PROFESIONALISHT”

ASTRIT KUPI

50 VJEÇ

Kam rreth 30 vite që punoj në bujqësi.

📍 TAGAN, PETRELË, TIRANË

ARIF STAFI

60 VJEÇ

Kjo punë me bimët medicinale frytet e veta nuk i jep direkt, por ja vlen të merresh.

📍 MANGULL, PETRELË, TIRANË



“BUJQËSIA ËSHTË NJË SEKTOR KU IA VLEN TË
FOKUSOHESH”



"BUJQËSIA SA KA LODHJE KA DHE
KËNAQËSI"

EDMOND MEMAGA

51 VJEÇ

Ulliri është kultura mijëvjeçare, e cila ushqen zonën tonë me produkt e dashuri.

 TAGAN, PETRELË, TIRANË

DASHAMIR XHELEKU

50 VJEÇ

"BUJQËSIA ËSHTË PUNA ME TË CILËN MBAJ FAMILJEN"


 FSHATI PICALLË, STËRMAS



NEZHDET CACO

64 VJEÇ

Ne ndër breza jemi marrë me bujqësi dhe sidomos me vreshtari. Njohuritë e trashëguara, u ngritën në një nivel më të lartë pasi im bir studioi për kimi ushqimore. Tashmë vera e Kantinës Caco eksportohet në Evropë. “Teknologjia dhe dija e përfituar të cilën e kemi implementuar në vreshtari ka ndikuar në përmirësimin e cilësisë dhe rritjen standardit të verës”

 GRABOVICË, POGRADEÇ



ELTON MEMA

48 VJEÇ

Kam rreth 5 vite që merrem me vajin e ullirit dhe sot kam një fabrikë. Kur pashë fermerët e zonës, të cilët kërkonin të rriteshin, vendosa të investoj në ngritjen e një fabrike përpunimi dhe sot jam nyja më e rëndësishme e zhvillimit bujqësor dhe shitjeve të zonës time.

 LEKAJ, KAVAJË

VULLNET SKUQI

52 VJEÇ

Unë merrem 12 orë në ditë me bujqësi. Zgjohem dhe fle me bujqësinë. Do të doja të kisha edhe më shumë forcë për t'iu përkushtuar akoma më shumë pasionit tim për tokën. Kurajo, papërtueshmëri, energji dhe këmbëngulje janë elementët thelbësorë për shkëlqimin e punës në bujqësi.

 FSHATI ZAMBISH, LEKAJ, RROGOZHINË



MET ÇAKONI

62 VJEÇ

“TË GJITHA MUND TË MBAROJNË, BUJQËSIA DO TË JETË
PËRHERË ATY PËR TË NA USHOYER.”

 RRETH, XHAFZOTAJ, DURRËS



“BUJQËSIA TË JEP AFEKSION DHE TË RRIË DASHURINË
PËR TOKËN”

DASHAMIR HOXHA

47 VJEÇ

Toka të bën për vete, të jep besim. Nëse e punon me përkushtim, patjetër që nesër do të marrësh frytet

 XHAFZOTAJ, DURRËS



"PACIONIN PËR BUJQËSINË NE E KEMI TË TRASHËGUAR ME BREZA
SEPSE ÇFARË PRODHON TOKA ËSHTË MOTIVI I JETËS PËR MUA"

LON KOVI

60 VJEÇ

Punoj prej 30 vitesh sepse jam i motivuar nga toka dhe prodhimi. Zgjohem çdo mëngjes dhe merrem me të mbjellat, patate, karrota dhe lakër.

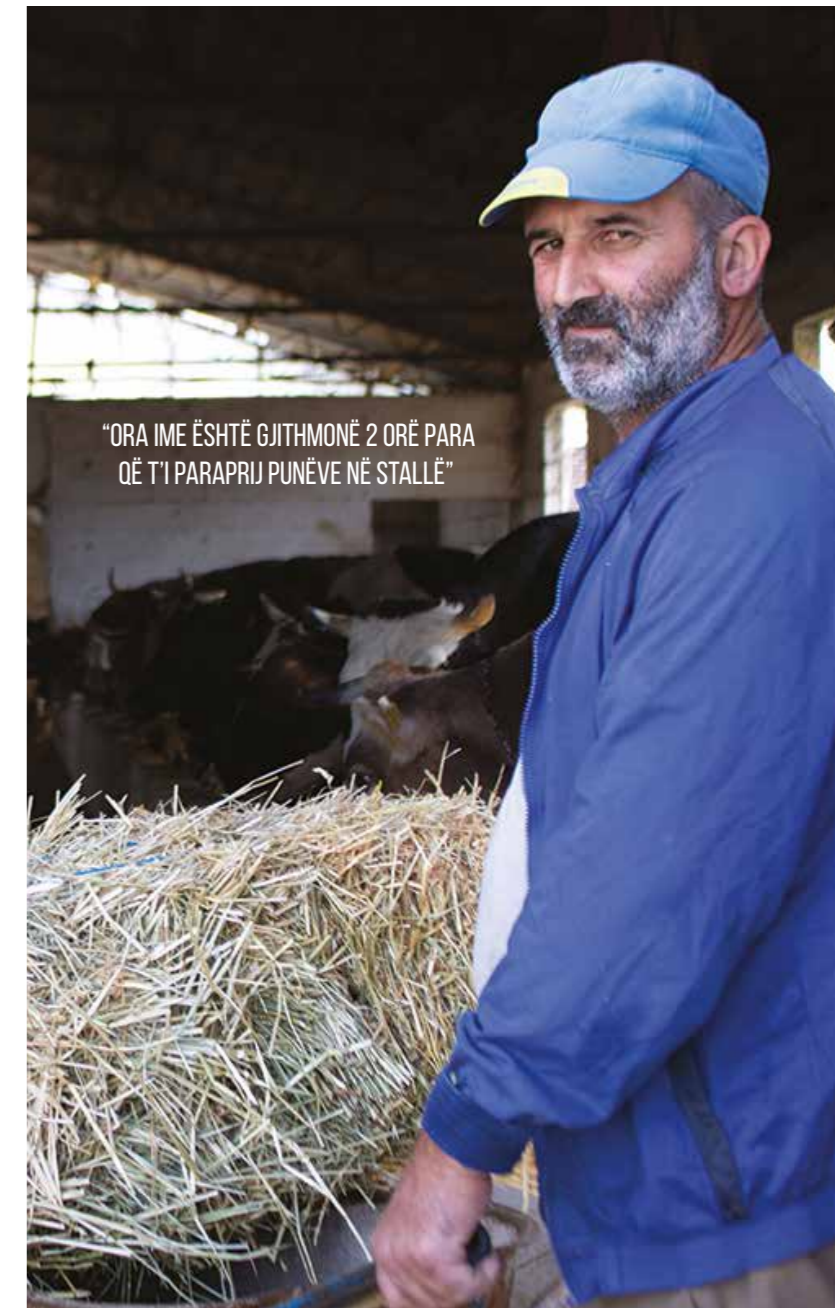
 XHAFZOTAJ, DURRËS

GËZIM AGO

45 VJEÇ

Unë bujqësinë e kam të trashëguar. Në punën time kam jo vetëm energjinë time, por dhe dijen e prindërve të mi. Koha ime është përherë 2 orë përpara pasi vetëm kështu mund të jem në kohën e duhur në shërbim të kafshëve dhe mund të arrij të prodhoj 150 deri në 200 litra qumësht në ditë, ta dërgoj në njësinë e përpunimit ku dhe e kam kontraktuar e të marr fitimin tim. Bujqësia është ajo që na mban në vendin tonë.

 GËRRIK, ELBASAN



"ORA IME ËSHTË GJITHMONË 2 ORË PARA
QË T'I PARAPRIJ PUNËVE NË STALLË"



Bumi
The 8th Street



Bumi

ILIR MILO

31 VJEÇ

Nga viti 2014, unë dhe vëllai jemi angazhuar në tregtimin e bimëve aromatike dhe medicinale të cilat i grumbullonim nga vendlindja jonë, Frashëri i Përmetit dhe i paketonim e i tregtonim në markete të ndryshme në Tiranë. Falë mbështetjes së IPARD kemi nisur para 2 vitesh ndërtimin e një objekti i cili shërben për grumbullimin, magazinimin dhe paketimin e bimëve aromatike dhe medicinale nga e gjithë Shqipëria. Momentalisht qarkullojmë 50 ton produkt në vit, me qëllimin që vit pas viti të kemi 30-40% rritje të kapacitetit.

“Mendojmë se është e rëndësishme që ata që kanë punuar jashtë në bujqësi të rikthehen e të sjellin me vete shembullin e kulturës së punës dhe eksperiencës së fituar atje.”

 FARKË

AZMIR MALDI

31 VJEÇ

“JAM FOKUSUAR TE PERIMET PASI QË TË JETOSH SHËNDETSHËM
DUHET TË KONSUMOSH SHËNDETSHËM”

 KOSMAÇ, SHKODËR



“BUJQËSIA ËSHTË PËR NJERËZ QË E KANË
SHPIRTIN PLOT”



AGRON KOLAQI

62 VJEÇ

Unë merrem me blegtori dhe bujqësi, sepse të parët kanë thënë: “Pa blegtori nuk ka bujqësi.” Unë kam 60 krerë dhi malteze, të ardhura nga Kreta e Greqisë. Gjithashtu kultivoj 8.5 hektarë grurë dhe 1.5 hektarë vresht. Kam ndërtuar dhe një bujtinë modeste, por shumë mikpritëse. Unë e kam shpirtin plot, këtu më shtohet jeta.

 MAL I BARDHË, PËRMET



KASTRIOIT SERJO

52 VJEÇ

Unë merrem me bletari, me profesion jam agronom i mesëm. Në familjen time tradita e rritjes e bletës daton që në vitin 1975. Në vitin 1998 kam emigruar në Itali, por u ktheva në vendin tim. Nuk ka si vendi yt. Unë kam eksperimentuar dhe guxuar të prodhoj pije me mjaltë, liker me bazë mjalti, prodhoj mjaltë shumëlulesh, mjaltë mareje, uthull mjalti, etj. Bleta është vetë jeta, nuk ka të ardhme pa të. Bleta është e rëndësishme për jetën në planet. Kam ndërtuar Bujtinën "Honey House Kastrioti", ku ofrojmë akomodim, gatime tradicionale dhe rreth 60 lloj produktesh artizanale.



PËRMET



MARGARITA DHE JANAQ JANKULLA

58 VJEÇ DHE 65 VJEÇ

Ngritja e këtij biznesi ka qenë ideja e djalit. Ne punojmë familjarisht këtu. PREMTI është një punishte që ka rreth 8 vite që është hapur dhe prodhojmë gliko arre, shalqiri, kumbulle, qitroje, nerënxe, kungulli, reçel luleshtrydheje, fiku, qershie, prevede ftoi, thane, etj. Për ne është kënaqësi, çlodhje. Produktet tona i shesim jo vetëm në tregun vendas, por edhe i eksportojmë në Amerikë dhe Angli.



PËRMET



"KËNAQËSIA QË MERR NGA KLIENTI PËR PRODHIMIN E NJË VERE TË MIRË ËSHTË ARRITJA MË E MADHE"

MARSEL BEJKO

44 VJEÇ

Kantinën e Verës "Bejko" e kemi hapur dhe zhvilluar me ndihmën e programit IPARD. Ne jemi të lidhur familjarisht me bujqësinë. Babai im është agronom dhe ai më ka orientuar të zgjedh vreshtin dhe verën që duhet të prodhoj. Ne prodhojmë verë të bardhë nga rushi debinë, i cili është varietetet autokton i zonës së Përmetit dhe verë të kuqe merlot. Ambicia është të krijojmë një verë të mirë dhe të vjetëruar. Kur prodhon një verë të mirë dhe dëgjon që të gjithë kënaqen me prodhimin tënd, kjo është arritje.

 PISKOVË, PËRMET



"LOPËN E KAM PARË SI FAMILJEN TIME, KUJDESEM PËR TO DHE GJITHMONË MA KANË SHPËRBLËYER"

NASIP KASAJ

68 VJEÇ

Unë kam mbi 20 vite që merrem me lopët ndërsa Lumturija, bashkëshortja ime ka rreth 44 vite që merret me to. Unë i kullot, ndërsa ajo kujdeset, i lan dhe i mjel. Janë shumë të dashura për ne.

 PETRAN, PËRMET



LUMTURI KASAJ

65 VJEÇ

XHIMI HASANBEGA

46 VJEÇ

Pas 15 vitesh eksperiencë pune në Tepelenë, me restorantin Oda e Hasan Beut, vendosëm që cilësinë e gatimeve të zonës ta sjellim më pranë kryeqytetit duke sjellë në Mullet agroturizmin Oda e Hasan Beut. Kështu gjetëm një mundësi për të zhvilluar tokën e blerë para 20 vitesh. Pjesën më të madhe të produkteve i marrim nga fermerët e zonës, ndërsa mishin e sjellim nga Tepelena.

“Dëshirojmë që të shërbejmë në tryezë shije autentike shqiptare.”

 MULLET



“VERA ËSHTË BASHKËUDHËTARJA IME NË JETË”

LLUKAN KOTO

75 VJEÇ

Unë prodhoj verë, raki, kultivoj merlotin, vranacin, debinën. Tërë jetën jam marrë me verën dhe vreshtin. E adhuroj zanatin tim dhe verën e kam dashurinë e dytë të jetës, e kam bashkudhëtare në jetë. Nuk ka kënaqësi më të madhe se cilësia e prodhimit tënd. Është kënaqësi të të thonë: “Merre tek Koto, se ai është mjeshtër.”

 KËLCYRË, PËRMET

DAN TËRSHALLA

59 VJEÇ

Unë merrem me bletari, kam rreth 60 koshere bletë. Gjithë jetën time jam marrë me bujqësi, por bleta është e veçantë, është shumë e dashur për mua. Janë familja ime dhe vetëm për to kam mbjellë 2 dynmë kolëz. Prodhimin e kam shitur për 3 ditë.

Këtu të mbushen mushkëritë me ajër të pastër. Të merresh me bujqësi, blegtori, bletari në vendin tënd ndërton të ardhmen e familjes tënde.

 KRENZË, KUKËS



“PO PUNOVE S`TË SHKON GJË DËM.”

ARTAN BASHA

51 VJEÇ

Unë kam mbjellë kumbulla italiane, kam rreth 400 rrënjë. Kur kam qenë i ri kam punuar në krasitje. E kam pasion bujqësinë më ka shoqëruar gjatë gjithë jetës time. Kur vij në plantacion më pastrohet trupi dhe shpirti. Kur çelin lulet e kumbullës, ky vend nuk ka të paguar. Kjo punë të fal të mira. Je zot i punës tënde, mban jo vetëm familjen, por punëson edhe 3 familje të tjera.

 SHTIQËN, KUKËS



"NDJESIA QË MË FAL PLANTACIONI I KUMBULLËS NUK KA TË PAGUAR"

ASTRIT CENGU

48 VJEÇ

Kam rreth 11 vite që merrem me bujqësi dhe kam vendosur të investoj këtu në pemëtari. Kam 7 vite që kam mbjellë rreth 6 ha me pemë arnore, kam mbjellë arra spanjolle, franceze, dhe varietetin e Tropojës. Shumë shpejt do të hyjnë në prodhim. Kam rreth 270 rrënjë gështenja. Peizazhi që ka ky fshat është si pikturë. Tani sapo kam hapur dhe një bujtinë, ku kanë filluar dhe rezervimet e para nga të huajt. Pres të kem sukses, ejani edhe ju, ju pres.

 KËNETË, KUKËS

"PEIZAZHI I PEMËTARISË DHE FSHATIT TIM MË DHA GUXIMIN PËR TË INVESTUAR NË BUJTINË"





"MOLLËN E SHIKOJ SI FËMIJËN TIM"

SAMI REXHMATI

55 VJEÇ

Unë merrem me pemëtari dhe kam 210 rrënjë mollë në një sipërfaqe prej 3 dynymë. Krahas mollëve kam mbjellë misër dhe jonxhë. Punën në bujqësi ma ka mësuar babai, ai më ka mësuar si t'ì krasis, si t'ì rri në kokë që të jenë të shëndetshme. Më dhimbset molla si fëmija, se vetë i kam mbjellë, vetë u bëj shërbim.

 MUSTAJ, KUKËS



"BUJQËSIA E SHOQËRON NJERIUN GJATË GJITHË
JETËS SË TIJ PRANDAJ PRODUKTET BIO JANË KAQ TË
RËNDËSISHME"

OSMAN ELEZI

70 VJEÇ

Jeta ime ka qenë e lidhur e gjitha me bujqësinë. Kam mbaruar shkollën për veterinar, kam punuar në kooperativat bujqësore. Dashurinë për bujqësinë ma ka ushqyer familja. Unë kam një fermë me miks kulturash, 4 dynymë i kam mbjellë arra dhe kumbulla, sivjet do të hyjnë në prodhim, 2.5 dynymë të reja do t'ì mbjell arra. I kam përzier sepse mentaliteti i fermerit është për t'ì pasur të gjitha nga pak por edhe kështu e ke më të lehtë tregtimin. Njerëzit duhet të merren me bujqësi sepse kemi ardhur nga bujqësia, jetojmë me bujqësinë dhe bujqësia të jep qetësi shpirtërore. Të bëjmë vetë çdo gjë, ta kemi tonën.

 KËNETË, KUKËS



MIKELIN KULE

26 VJEÇ

Mikelini është student i vitit të fundit të Masterit për Shkenca Agronome pranë UBT. Fillimisht ka nisur Universitetin për Ekonomi, por e ka lënë këtë degë për të vijuar në Agronomi për të mbështetur kështu edhe fidanishten e familjes me një eksperiencë profesionale.

“Dëshiroj që eksperiencën dhe dijen e fituar në shkollë ta vendos në praktikë për të ndihmuar zhvillimin e sektorit.”



AJET TROTA

54 VJEÇ

Unë merrem me bletari, kam studiuar për zootekni. Kam 15 vite që merrem me bletë, kam mbi 50 koshere. I lë unë krejt e bletën se lë. Bleta është jetë, është familje.

 KËNETË, KUKËS



ILIR MUÇMATA

54 VJEÇ

Kam rreth 10 vite që merrem me pemëtari, më parë kam punuar në bashki. Kam mbjellë një plantacion prej 8 dynymësh me kumbulla industriale. Një pjesë e bëj raki, pjesën tjetër e shes. Ka prodhim, ka fitim.

 SHTIQËN, KUKËS



"I NDIHEM BORXHLI BUJQËSISË SEPSE MË DHA MUNDËSI TË ARSIMOJA DJALIN DHE SOT QË DJALI ËSHTË INXHINIER DHE SHIKON BENEFITET E BUJQËSISË E NDAN JETËN E TUJ MIDIS DY PROFESIONEVE"

HATIXHE HAJDARI

61 VJEÇ

Kam 22 vite që merrem me bujqësi, kam mbjellë 10 dynymë grurë, pasi të korret gruri do të mbjell lakër, një parcelë tjetër do ta mbjell misër e fasule. Kam një magazinë të vogël ku e magazinoj grurin. Gruaja punon bashkë me mua. Hatixhja është shumë e zonja. Ajo është më e zonja se unë. Merret me bagëtitë, kemi lopë dhe së fundmi dhe katër viça të vegjël, kemi dhe disa koshere bletësh. Djali është inxhinier. Kur më pa duke punuar, e provoi, ku filloi t'ï shikonte frytet, është afruar më shumë me bujqësinë. Mori zëtorin duke punuar tokën. Bëje mirë, bëje vetë thotë Hatixhja.

 SHTIQËN, KUKËS

MUHARREM HAJDARI

68 VJEÇ

ILIR MUJA

48 VJEÇ

Unë punoj edhe në administratën shtetërore, në bashki. Ka 25 vite që merrem me bujqësi, kam mbjellë arrë italiane, ndërsa me bletari kam 10 vite që merrem. Kam rreth 50 koshere. Bleta është e veçantë, po të hyri në gjak të bëhet e rëndësishme. Është një sport që të fikson. Mua më rri mendja aty, madje dhe natën mendoj mos i ka lëvizur kapaku, mos ka ftohtë.

 MUJE, KUKËS



"BLETA QARKULLON NË VENAT E MIA"

LUIGJ FRANGAJ

67 VJEÇ

“Bujqësia në përgjithësi dhe puna ime në vecanti është kënaqësi dhe krenari për mua dhe për brezat në vijim”

“Kur puna shpërblehet nga prodhimi që marrim dhe të ardhurat, marr kënaqësinë më të madhe dhe shtohen planet dhe projektet e reja në perspektivë”.

“ Këtë zëtor që kam marrë me mbështetje e ruaj si sytë e ballit, sepse me gjithë funksionet që ka është një mjet që cmon punën e vreshtit tim

 ZEJMEN, LEZHË





ERVIS CALJA

36 VJEÇ

Pasionin për ullirin ma ka ushqyer babai, i cili më ka nxitur të merrem me përpunimin e tij. Për mua ulliri është një pemë e shenjtë. Punojmë familjarisht në fabrikën "Amel", ku mbledhet i gjithë prodhimi i zonës.



ELBASAN



HAJDIN BRAHIMI

60 VJEÇ

"JAM RRRITUR ME DELET DHE DUA T'UA TRASHËGOJ FËMIJËVE."



GRAMSH-FSHAT, GRAMSH

ELTON ÇELA

44 VJEÇ

Tufa ime e dhive ka arritur në 215 krerë. Gjithë jetën time me blegtori jam marrë. Blegtoria të mban e të ushqen.

 GRAMSH-FSHAT, GRAMSH



ORINELD ÇELA

36 VJEÇ

Unë kam një tufë dhish prej rreth 200 krerësh, familja ime merrej me blegtori dhe nga ata e kam trashëguar këtë zanat. Gjithë prodhimin e shes në tregun e Gramshit. Mbajmë familjen me blegtori.

 GRAMSH-FSHAT, GRAMSH





“ BAXHOJA ISHTE NJË SHITËSË
PËR T’U RIKTHYER NË VENDIN TIM”

NEFAIL RAMA

52 VJEÇ

Që prej vitit 2002 kam investuar në ngritjen e kësaj baxhoje, të cilës i kam vënë emrin tim, “Baxho N. Rama”. Unë kam emigruar në Greqi, por u ktheva në vendin tim, sepse nuk ka si vendi yt. Ne marrim qumështin e fermerëve të zonës dhe prodhojmë djathë të bardhë, djathë kaçkavall lope, djathë kaçkavall deleje, dhallë, gjizë. Baxhoja jonë punon 365 ditë të vitit, nuk bëjmë kurrë pushim. Prodhimet i shesim në tregun vendas.



GRAMSH



“BASHKIMI BËN FUQI DHE ME KËTË MOTO KEMI
VEPRUAR”

SHEFQET HYSA

76 VJEÇ

Unë jam kryetar i një Shoqërie Bashkimi Bujqësor. Jam bashkuar me rreth 20 familje dhe prodhojmë bashkë. Ne kultivojmë bimët medicinale, vreshtin dhe jemi të kënaqur me këtë bashkëpunim midis nesh. Produktet i eksportojmë në Austri. Shumë miq më thonë se u bëmë përsëri kooperativë, por i them se u bashkova për xhepin tim, jo për xhepin e të tjerëve. Deri sa marr më shumë, jam i kënaqur.



PISHAJ, GRAMSH

BLEIS KONI

24 VJEÇ

Sapo kam përfunduar Masterin për Menaxhim Agrobiznesi në Spanjë dhe jam rikthyer në Shqipëri për të punuar në biznesin e familjes. Kam pasion për këtë punë dhe mund të flas me orë për teknikat e reja të shartimit të fidanëve, të cilat kam nisur t'i aplikoj këtu për të sjellë në treg eksperiencën e vendeve perëndimore.

“Pasionin për bujqësinë dhe arsimimin dhe eksperiencën e fituar jashtë vendit dëshiroj ta transmetoj nëpërmjet punës sime këtu.”





ELJANA XHELAJ

39 VJEÇ

Unë kam rreth 20 vite që merrem me blegtori, me lopët. Nuk kemi emigruar, duam të rrimë këtu në vendin tonë. Në vitin 2014 kemi ndërtuar këtë stallë dhe e kemi rritur tufën gradualisht. Aktualisht kam 16 lopë. Lopa është shumë e rëndësishme për mua dhe ekonominë e familjes sime, sepse me to kam rritur të tre fëmijët. Nuk dua që fëmijët të ikin jashtë sepse nuk ka si vendi jot. Kush punon ia del në vendin e vet.

 NARTË, GRAMSH

NEFAIL SHYQYRIU dhe

KLEA SHYQYRIU

72 VJEÇ dhe 21 VJEÇ

Në agroturizmin tonë Bio Farm, prodhimet bujqësore, të cilat në pjesën më të madhe i prodhojmë vetë, por edhe i marrim nga fermerët e zonës sonë, janë të cilësisë bio si dhe vetë emri i agroturizmit. Ofrojmë prodhime të shëndetshme dhe një menu tradicionale tipike shqiptare dhe të zonës tonë. Ne kemi rreth 400-500 krerë dhi, prodhimet e bulmetit i bëjmë vetë, kemi lopë, pula, kuaj, kemi dhe një serrë të vogël. Kemi turistë pothuajse nga të gjitha vendet si Gjermania, Çekia. Familja jonë ka qenë e lidhur ngushtësisht me bujqësinë, si gjyshi dhe stërgjyshi. Brez pas brezi nuk kemi shkuar në emigracion, por e kemi ndërtuar të ardhmen tonë këtu.

 BULÇAR, GRAMSH





AJET KARAJ

39 VJEÇ

Unë vetëm me bujqësi jam marrë tërë jetën, nuk di të bëj gjë tjetër. Kam ngritur një serrë dhe me atë jetoj. Bujqesine e kam te trashëguar nga familja. njerëzit gjithmonë do të ushqehen.

 CËRUJË, GRAMSH



AGRON KARAJ

56 VJEÇ

Unë kam rreth 120 koshere dhe kam gati 20 vite që merrem me bletën, e kam pasion. Më rri mendja tek bleta, vij 4-5 herë në ditë për të parë, si janë, çfarë po bëjnë? Për mua janë pasion dhe leverdi.

 CËRUJË, GRAMSH



QAZIM HYSA

78 VJEÇ

Unë kam një jetë me bletë, jam marrë që në vitet 70. Jam i fiksuar pas bletës, nuk dua as lopë, as dhi, asgjë përveç bletës. Bletët i kam si fëmijët e mi. Për fëmijët është kujdesur gruaja për bletët kujdesem unë.

 CËRUJË, GRAMSH



NIKO ÇEKREZI

54 VJEÇ

Unë kam një serrë, 1 dynymë, ku kam mbjellë kastraveca, mashurka, specia. Tani po përgatis terrenin për mbjellje. Nuk ka si bujqësia, bujqësia të mban gjallë. Nuk të lë pa bukë.

 CERUNJË E POSHTME, GRAMSH

TONA

alb

NIKOLLA TONA

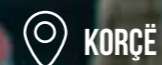
62 VJEÇ

Kompania “Tona Co” sh.p.k. është një kompani me aktivitet përpunimin e mishit që ndodhet në qytetin e Korçës. Ajo ka filluar aktivitetin e saj në vitin 1992, në vitet e para të ekonomisë së tregut të lirë. Si rrjedhojë, në 1998 u mundësua të investohej në ndërtimin e një fabrike moderne në qytetin e Korçës me hapësirë 2,800 m², investim i cili shpejt dha frytet e tij. Investimet tona në vite u shoqëruan me një marketing intensiv duke synuar rritje graduale të tregjeve brenda Shqipërisë.

Produktet “Tona” janë me cilësi shumë të lartë për të siguruar përbushjen e nevojave të klientit, të mbështetura nga një shërbim i shkëlqyer që u bëhet atyre. Ndërkohë që “Tona Co” sh.p.k. zhvillohet dhe rritet komuniteti do të vazhdojë të përfitojë nga vlerat e krijuara prej saj. Nga vetëm 3 produkte tradicionale sallamerie të prodhuara para vitit 1998, sot kompania ka zhvilluar gjithsej 80 produkte cilësore. Këtu jemi në impiantin e grumbullimit, therjes sëbagëtive dhe përpunimit të mishit. Është një investim imundësuar nga IPARD me të gjitha parametrat e BE. Tani synojmë eksportin në tregjet evropiane. Kjo është sfida e radhës. Në muajin tetor festuam 30 vite aktivitet dhe suksese njëra pas tjetrës. Është një biznes familjar. Vajza e madhe dhe bashkëshortja janë administratore dhe vajza e vogël merret me menaxhimin financiar dhe auditin e brendshëm .

Kemi mbi 240 punonjës dhe operojmë në të gjithë hapësirën e tregut shqiptar. Kemi investuar ndër vite në teknologji bashkëohore dhe sot jemi të përgatitur për tregun e hapur.

“Në kohët e sotme për të qënë i sukseshëm nuk mjafton vetëm standardi dhe cilësia por duhet dhe marketingu i duhur sepse Evropa funksionon me avantazhe krahsuese”





"VRESHTI GJITHMONË MË KA NXJERR ME FITIM"

SALI KARAJ

56 VJEÇ

Unë merrem me vreshtin, kam kultivuar 4.5 dynymë vresht, shesh i bardhë dhe shesh i zi. Kam tërë jetën që merrem me bujqësi. Rrushin e bëj raki dhe e shes.

 CËRUJË E SIPËRME, GRAMSH



"MBËSHTETJA E IPARD NA MUNDËSOI TË REALIZONIM IDENË TONË PËR TË ZGJERUAR AKTIVITETIN."

AMIR XHANGOLLI

50 VJEÇ

Kemi rreth 5 vite që kemi hapur fabrikën përpunimit të vajit "Aral". Kjo fabrikë i shërben të gjithë zonës dhe një pjesë e mirë e fermerëve i sjellin këtu ullinj të për të kthyer në vaj. Kjo zonë prodhon vaj shumë cilësor. Për fabrikën jemi mbështetur edhe nga fondet IPARD. Ne patëm idenë por ama me fondet IPARD e bëmë realitet.

 ÇEKIN, GRAMSH



"NË FSHAT NUK JETOHET PA STAN
SI NË QYTET PA DYQAN"

NDRIÇIM BALLIU

68 VJEÇ

Unë kam një stallë modeste me rreth 20 lopë. Gjithë jetën time në sektorin e bujqësisë kam punuar, si në ndërmarrjet bujqësore si në kohën e demokracisë, sepse me gjënë e gjallë u mësuam, ai u bë profesioni i im. Në fshat pa stan nuk jetohej ashtu siç në qytet pa dyqan nuk jetohej. Lopët i dua me gjithë shpirt, i kam familje, nuk rri dot pa to.

 ÇEKIN, GRAMSH



"KUR BIMA SËMURET, MË PIKON NË ZEMËR"

ZIJA HYSKA

57 VJEÇ

Unë kam tërë jetën time që punoj me serrat. Bujqësia është e bukur, por do punë, do përkujdesje. Unë e bëj me gjithë zemër. Më rri mendja tek bima, kur e zë ndonjë sëmundje më pikon në zemër si për njeri të gjallë.

 TOSHKËZ, LUSHNJË



"I DEDIKOVA JETËN BUJQËSISË DHE BUJQËSIA MË DHA JETË"

KRISTINA GJERENI

60 VJEÇ

Me serrat kam 20 vite që merrem dhe më parë jam marrë me blegtori, por nuk më është ndarë shpirti nga bujqësia. Si blegtorinë dhe serrat nuk i ndaj dot nga njëra-tjetra, i dua të dyja.

 TOSHKËZ, LUSHNJË



"BUJQËSIA ËSHTË PROFESION QË TË PËRFSHIN
ME SHPIRT E ZEMËR"

EGLANTIN SOTA

32 VJEÇ

Unë kam 10 vite që punoj në bujqësi, jam marrë dhe me blegtori dhe me bimë. E bëj me shumë kënaqësi këtë punë. Nuk ka më mirë se të punosh në vendin tënd. Bujqësia e blegtoria të përfshijnë aq shumë saqë vjen një moment që nuk të ndahet më shpirti nga ato, bëhen si familje.

 TOSHKËZ, LUSHNJË



Kamila Fruit

EDVIS ZIZA

42 VJEÇ

E nisa punën në vitin 2000 me grumbullimin e produkteve të ndryshme bujqësore, kryesisht fruta. Investova falë IPARD edhe në një linjë kalibrimi, e cila shërben për larjen, seleksionimin dhe kalibrimin e mollëve, që mundëson përafrimin me standardet e BE-së për higjienën dhe sigurinë ushqimore. Ky investim më lejon që produktin tonë ta eksportojmë në vendet e BE.

“Është e rëndësishme respektimi i standardeve të cilësisë, që produkti i shijshëm i tokës sonë të njihet nga gjithë bota.”

 KASHAR, TIRANË

ARTI BIXHEKU

50 VJEÇ

Gjatë gjithë jetës jam marrë me bujqësi. Unë merrem me vresht dhe vreshti është kulturë shumë e dashur për mua, çdo gjë vreshtit ia bëj me qejf. Bujqësia nuk të lë pa gjë. Kur e vjel prodhimin tënd të kënaqet shpirti.



“VRESHTARIA ËSHTË NJË KULTURË TË CILËN DUHET
TA DASHUROSH E TË KUJDESESH”

 TOSHKËZ, LUSHNJË

BERTI BIXHEKU

40 VJEÇ

Ne kemi gjithë jetën që merremi me bujqësi. Këtë parcelën e kemi mbjellë me jonxhë, pasi kemi disa krerë lopë. Blegtorja dhe bujqësia është baza jetike e njeriut. Ne tani jemi në fazën e korrjes së jonxhës. Ato presin ushqim nga ne dhe ne presim ushqim nga ato, blegtorja kështu është.



“BLEGTORIA DHE BUJQËSIA JANË
TË PANDASHME NGA NJËRA-TJETRA.”

 TOSHKËZ LUSHNJË

ISMET DOMERI

66 VJEÇ

Unë kam tërë jetën time që merrem me dele, kam një tufë me rreth 250 krerë, për të cilat kujdesem vetë, por dhe djemtë më ndihmojnë. Kam marrë toka me qira, të cilat djali i mbjell me misër dhe jonxhë. Të merresh me dele është si sëmundje, po t'Û futën në gjak nuk shkëputesh dot.



SARANDË



"DELET I DUA ME SHPIRT, JETOJ ME TO DHE MË
MBAJNË ATO"



"FAMILJA MË ORIENTOI NË BUJQËSI DHE SOT E KUPTOJ
VLERËN E SAJ"

QANI DALIPI

62 VJEÇ

Qysh në vitet 80 jam marrë me bujqësi, familja ka pasur një rol vendimtar në orientimin tim drejt këtij sektori. Unë kam përfunduar studimet për zootekni. Ne këtu në Krutje kemi krijuar një SHBB, "Krutje Cop". Kjo SHBB ka 12 anëtarë.



FIER I RI, KRUTJE



“BUJQËSIA ËSHTË NJË TRADITË QË DUHET TË VAZHDUAR SEPSE ËSHTË TOKA JONË”

NOLE BAHO

55 VJEÇ

Unë kam 30 vite në bujqësi. Kemi qenë familjarisht blegtorë dhe unë nga familja e kam trashëguar. Ku ka kënaqësi më të madhe se të punosh tek toka jote, tradita e familjes duhet vazhduar, e ndiej se duhet të vazhdojë. Probleme ka mjaft dhe lodhje, por do t'ja dalim.



LUSHNJË



“BUJQËSINË DHE USHTRIA KANË NJË TË PËRBASHKËT, DISIPLINËN”

ZAIM GEGA

69 VJEÇ

Unë kam qenë ushtarak dhe më pas kam punuar në bujqësi. Nëse kanë një gjë të përbashkët këto dy profesione është disiplina që duhet të kesh. Nuk mendoja se disiplina ime si ushtarak do të më vlente në aktivitetin bujqësor.



LUSHNJË



MONDI GOXHA

50 VJEÇ

Me kompaninë time, “AMG Food”, kam investuar prej 2 vitesh në ndërtimin e një linje përpunimi të mishit dhe si dhe 8 dhoma frigoriferike. Ka nisur prej pak kohësh puna në një segment ku prodhohen nënprodukte si gjiro dhe fileto pule e marinuar me kapacitet prodhimi 1.8 ton. Për momentin në fabrikë janë punësuar 20 persona, por numri i tyre pritet të shtohet me shtimin e kapacitetit të fabrikës.

“Kërkojmë të ushqehemi cilësisht, dhe për këtë janë të rëndësishme kushtet e higjienës dhe siguria ushqimore për të ruajtur një produkt cilësor”



KASHAR



"BUJQËSIA NA KRIJOI MUNDËSINË
PËR TË PUNUAR SI FAMILJE."

EGLANTIN HIDA

46 VJEÇ

Unë dhe bashkëshortja e kemi nisur aktivitetin me serrat që në vitin 2008. Ne kemi mbjellë 8 dynmë.

 FIER-SHEGAN, LUSHNJE, FIER



"GARANTOJMË CILËSINË E PRODUKTIT
PËR TË GARANTUAR SIGURINË USHQIMORE."

ERVIS DOMI

40 VJEÇ

AgroLev 2 është pikë grumbullimi dhe shitje me pakicë dhe me shumicë për inpute bujqësore. Prodhimet tona importohen nga Spanja, janë të certifikuara nga BE. Ky aktivitet është nisur nga babai im Nikoll Domi që në vitet 1993-1994 dhe tani po e vazhdoj unë. Ushqyesit që përdoren për prodhimet në serra janë të kontrolluara.

 KËMISHTAJ

DONIKA SHTËMBAJ

60 VJEÇ

Unë jam marrë me bujqësi që me ardhjen e demokracisë. Kam një plantacion me sipërfaqe prej 2.1 hektarësh, me portokall Nalin të marra në Florida, SHBA dhe me mandarina. I shërbej me shumë dëshirë. Unë jam shumë e lumtur nga këto, sepse kemi mbajtur familjen, jemi bërë me shtëpi dhe po jetojmë. Kur u martova babai më dha në pajë dy rrënjë mandarina, të cilat i kam ende në oborrin e shtëpisë së vjetër.



"SHTËPINË, QETËSINË SHPIRTËRORE DHE TË ARDHMEN E FAMILJES
E KAM FALË BUJQËSISË"

 MUÇIAS, LUSHNJË

BEHAR DALIPAJ

59 VJEÇ

Unë kam një tufë me 90 dele, disa i kam rurëza. Me dele kam një jetë të tërë, kemi qenë shokë të njëri-tjetrit për një kohë shumë të gjatë. Për mua delet përveç se më japin lekë, më ushqejnë, më falin dashuri. Por a ka kafshë më të bukur se delja? Për sytë e mi nuk ka. Janë të urta, janë të dashura, shumë të përkujdesura, më mirë se njerëzit ndonjëherë. Mua më qesh shpirti sa herë jam pranë tyre. I kam si fëmijët e mi.



"PËR SYTË E MI JANË DY DASHURI NË JETË, FAMILJA DHE DELET"

 DUSHK, LUSHNJË



"BLETA ËSHTË ART MË VETE DHE JO ÇDO NJERI MUND
TA BËJË KËTË ART."

AEGLËN SHEHU

36 VJEÇ

Qe prej vitit 2004 merrem me bletë, numri i koshereve nuk tregohet. Mamaja ime ka studiuar për bletët dhe në shtëpi vetëm diskutime për bletët bënte. Kështu që u trashëgua dhe tek unë. E fillova me 2 koshere. Bleta më jep kënaqësi dhe me jep jetë. Kur isha i vogël nuk shkoja në shkollë pasi s'kishte vend që nuk më kishte pickuar bleta, por përsëri i dua dhe vendosa të merrem me to.

 KRRABË, TIRANË



"TRE DJEMVE TË MI DUA T'IU TRASHËGOJ DASHURINË
DHE PROFESIONIN PËR BLETËN."

SELIM BALIKA

55 VJEÇ

Kam 30 vite që merrem me bletë. Kam 400 koshere. Të tre djemtë e mi nuk i lë të ikin jashtë, pasi dua t'i kem këtu krahu vetes që të merremi me bletët. Prej bletës marrim 6 produkte: mjaltë, qumësht blete, propolis, dyll, polen dhe helm, por edhe djemtë pranë meje (qesh), prej bletës i kam.

 TIRANË



"PASION, DASHURI, JETË, KJO ËSHTË BLETA PËR MUA"

LETFER LUSHI

42 VJEÇ

Bletët i mbaj mend që kur shkoja për t'i parë me gjyshin. Më vonë, ika në emigrim dhe s'ia vlente të merresha më. Por u ktheva dhe kam që në 2011 që merrem vetë me bletët. Bleta është pasion, nuk e bëjmë për përfitim. Bleta është jeta. 3 muajt e dimrit këtu punoj dhe kënaqem. Kur punoj me bletën nuk lodhem, kam adrenalinë.

 DOMJE, BËRXULLË, VORË



"BIMA MË MBAN SYRIN E RELAKSUAR
DHE MENDJEN E SHËNDOSHË"

LUTFIJE MICI

57 VJEÇ

Që prej vitit 1991 kam që merrem me bujqësi. Me përpara kam patur dhe domate tranguj por tani jam fokusuar te këto kultura: rukola, majdanoz, kopër, mente, borzilok, sallatë, spinaq.

Kjo është prona jonë dhe ne e gëzojmë e punojmë. Fakti që punoj me bimë më mban syrin e relaksuar dhe mendjen e shëndoshë.

 BËRXULLË, VORË



"BIMA NA MËSOI JO VETËM SI TË PRODHOJMË POR
EDHE TË KONSUMOJMË SHËNDETSHËM PËR T'JU
LARGUAR SËMUNDJEVE"

FATIME KUQI

58 VJEÇ

Këto bimë aromatike na kanë mbajtur dhe s'kemi as sëmundje. Merrem me këtë punë që prej 8 vitesh. Furnizojmë tregun vendas. Nga të gjitha punët që kam bërë kjo më pëlqen më shumë. Me këtë punë s'e ndjen as lodhjen.

 BËRXULLË, VORË



"BUJQËSIA MË DHA PAVARËSINË DHE QETËSINË
QË PAK PROFESIONE TA JAPIN"

DHURATA BOKA

42 VJEÇ

Që në moshën 16 vjeçare merrem me prodhimin e erëzave kopër, majdanoz, ruko-la dhe mente. Më pëlqen kjo punë sepse është shumë qetësuese të merresh me bimët t'i shikosh të rriten në të gjitha fazat dhe të kenë aromën e punës tënde.

 BËRXULLË





MERJEME AVDULAJ

46 VJEÇ

Tashmë prej 4 vitesh merrem me bujqësi, kurse më parë shisja produkte të ndryshme. Është bukur të merresh me qenie të gjalla si bimët, të kujdesesh për to. Punoj në një ambient i cili më pëlqen dhe ndihem si në familje. Edhe puna bëhet më e bukur.

 ÇAKRAN, FIER



KUJTIM XHELALI

62 VJEÇ

Për mua bujqësia është historia e një jete. Kam 30 vite që merrem me bujqësi, kam grumbulluar mijëra ton ullinj gjatë këtyre viteve por sivjet kam hapur fabrikën time të vajit të ullirit, e cila ka teknologji të vitit 2021. Kjo më mundëson që të prodhoj një produkt cilësor jo vetëm për tregun vendas por edhe për tregun e Kosovës. Ashtu si unë grumbulloj ullirin ashtu edhe kjo fabrikë më ka grumbulluar familjen. Punojmë këtu të gjithë bashkë.

 ÇAKRAN, FIER



"MBJELLJA E ZGJUAR DHE PRODHIMI I DUHUR NUK
NGELEN KURRË PA TREG"

NESTI TROKA

52 VJEÇ

Kam 500 rrënjë nektarina. E prodhoj këtë frut prej 15 vitesh. Është frut i mirë cilësor. Nëse do të prodhosh me cilësi duhet t'i rish prodhimit te koka. Unë eksportoj edhe luleshtrydhe dhe kjo zgjedhje produktesh ka bërë të mundur që të mos kem probleme tregu. Tregu nuk mungon, por duhet të dish çfarë të mbjellësh që të mos vuash.

 FSHATI ADË



"AMANETI I TË PARËVE
PËR TË MBAJTUR GJALLË TRADITËN."

JULIAN HUPI

36 VJEÇ

Për mua bujqësia është e pavdekshme si amaneti. Ka qenë një amanet i gjyshit, i cili më bëri të kthehem nga Greqia në Dibër dhe për të mbajtur kullën tonë familjare. Kështu ruajmë identitetin familjar, kulturën, mikpritjen e i japim shpresë dhe frymëzim zonës së origjinës sime.

 LEPURAKË, BULQIZË



PREMTIM KANXHA

58 VJEÇ

Ka 30 vite që kam veshur çizmet e punoj në baxho. Prodhohj gjizë, gjalpë, djathë të bardhë dhe kaçkavall. Kam ardhur këtu nga të tjera male ato të Skraparit, dhe jam i lumtur me punën që bëj.

Më pëlqen kur shoh se si merr formë produkti në duart e mia se si çdo ditë që kalon bëhet më i mirë. Dua që blerësit të ndjejnë sigurinë e ushqimit që konsumojnë dhe cilësinë e tij.

 VALIKARDHË, BULQIZË



ZENEL AJAZI

52 VJEÇ

Kjo punë bën që bimët e vendit tim, natyra e zonës sime të udhëtojnë në vende të tjera, në zona të tjera, t'i shërbejë njerëzve brenda dhe jashtë vendit për t'u kuruar, për të qenë më mirë. Nuk besoj se ka profesion më të bukur se ky.

 FUSHË BULQIZË



"ËNDRRA IME ËSHTË KRIJIMI I NJË SHTËPIE ALPINE KU MUND TË SHËRBEJ DHE TROFTËN QË E RRIJ VETË"

BILBIL DERVISHI

28 VJEÇ

E ka filluar babai im, dhe unë e kam trashëguar prej tij. Prej 10 vitesh rris troftë. Kemi ujë dhe klimë të mrekullueshme ndaj edhe produkti ynë është kaq i mirë. Tani dua që biznesin e babait ta shtyj më tej duke ndërtuar shtëpi alpine dhe agroturizëm, i cili do sjellë zhvillim pozitiv jo vetëm për mua por edhe për të gjithë zonën. Do t'i ofrojmë miqve gatimet me troftën që rrisim vetë në restorantin që dua të ndërtoj. Dua që unë të le trashëgim akoma më shumë tek fëmijët e mi.

 KRAJK, ZERQAN, BULQIZË



"BLETA MË FAL QETËSI NË SHPIRT E NJË EKONOMI TË MIRË"

HAXHI MYFTARI

61 VJEÇ

Ka 700 koshere bletë dhe prodhon mjaltë shume lulesh dhe gështenje. E kam filluar aktivitetin e bletës kur kam qenë 20 vjeç dhe prej 40 vjetësh kujdesem për bletët. Më mbajnë të ri, më japin gëzim njësoj si tifozin kur sheh skuadrën e zemrës. Të tjerë kanë futbollin, gjuetinë, ose të tjera si këto, unë kam bletët e mia.

 MAQELLARË, DIBËR



TAHIR TAFÇIU

73 VJEÇ

Jam marrë gjithë jetën time me blegtori. Kam filluar që para demokracisë, para 50 vitesh. Blegtorja është e vështirë dhe kërkon shumë mund por ama edhe të jep. Këto kafshë kanë qumështin, mishin, leshin, gjithë të mirat. Jam i lumtur që kam mundur t'ia trashëgoj djalit tim këtë profesion të bukur.

 MAQELLARË, DIBËR



ÇLIRIM SALLAJ

45 VJEÇ

Për 25 vite kam qenë jashtë vendit në emigracion, me dokumente të rregullta, dhe më duket sikur e kisha jetën atje, por më tërhoqi vendi im dhe pasioni për blegtorinë të cilën e kam në gjak. U bënë 22 vite që merrem me blegtori. Kam rritur nga të gjitha. Kam pasur deri 30 lopë, kurse tani kam dhi të një race spanjolle 170 krerë. Dëgjoj që thonë se blegtorja nuk të jep. Të jep nëse e bën me dije dhe me një tufë që t'ia vlerë barra qiranë. Unë kam edhe 3 lopë, dhe punoj për ushqim për kafshët.

 KLLABQISHTË, DIBËR



RIVALDO SALLAJ

19 VJEÇ

Punoj bashkë me babanë në biznesin që ka ngritur ai. Shokët e mi duan të ikin në emigracion, por më mirë 5 lekë dhe në vendin tënd. Edhe në emigracion me punë të ndershme lodhesh madje lodhesh shumë dhe punon për të tjerët. Më pëlqen blegtoria dhe dua ta vazhdoj më tutje.

 KLLABQISHTË, DIBËR



EDIP BRAJA

55 VJEÇ

Unë kam jetuar gjatë në emigracion pothuaj 20 vite. Kur u ktheva dhe fillova të merrem me blegtoria, fillova të dashuroj përsëri vendin tim. Të merresh me kafshën është një ndjesi e papërshkrueshme. Sigurisht që të lodh por edhe të kënaq me produktet që merr: me qumështin, kosin e freskët që është më i miri në botë.

 KLLABQISHTË, DIBËR



"LODHJE KA POR KUR MERR FITIMIN HARROHET"

DENIS SALLAJ

27 VJEÇ

Blegtor, tufë me dele.

 KLLABQISHTË, DIBËR



"SIÇ KA LODHJEN KA DHE BUKURINË BLEGTORIA"

RUSTEM KESHI

54 VJEÇ

Familje blegtori prej 30 vitesh, 100 krerë dele
Unë punoj në blegtori me të gjithë familjen time dhe kafsha të lodh do përkujdesje
çdo ditë të vitit, por edhe kënaqësinë e ka të madhe.

 BLLATË E POSHTME, DIBËR



"FRUTAT E MALIT JANË PJSË E RËNDËSISHME
E VARIETETEVE SHQIPTARE."

ZIJA KESHI

57 VJEÇ

Kultivim dhe prodhues fidani gojiberry dhe arvore i certifikuar për cilësinë. Frutat e malit nuk merren për shije po për vlerat që kanë në shëndet. Kam 10 vite që merrem me këto bimë pasi u ktheva nga emigracioni dhe doja të investoja pranë familjes dhe tokës time. Po shohim kohën e ndryshimit në bujqësi por nuk duhet të kujdesemi vetëm për frutat e perimet por edhe për frutat e malit, se Shqipëria është e mbushur me male.

 MAJTAR, DIBËR



"BUJQËSIA MË KA LIDHUR ME NATYRËN DHE MË KA FALUR PAVARËSI"

OLTJAN KALLÇISHTA

30 VJEÇ

Më pëlqen bujqësia sepse merrem me biznesit time tokën time. E dua bujqësinë sepse dua natyrën.

 MAJTAR, DIBËR



MIRELA REXHA

51 VJEÇ

Prej 10 vitesh merrem me trahana dhe jufka. Kam kthyer në biznes trashëgiminë e gjyshes dhe nënës sime. Trahanaja dhe jufkat janë traditë e zonës tonë dhe më bëhet qejfi që jam nga ato vajza dibrane që po e ruajnë këtë traditë të të parëve tanë.

 POÇEST, MAQELLARË, PESHKOPI



LIRIE REXHA, HALLA E JUFKAVE

72 VJEÇ

Që nga viti 2009 prodhoj jufka dhe trahana. Nuk ka ditë që të mos marr telefonata nga blerësit që të më thonë "Të lumshin duart" apo "Dua një bakllava po e dua nga dora jote". Kjo më kënaq më shumë se sa përfitimet ekonomike.

 POÇEST, MAQELLARË, PESHKOPI



ILIRJANA ZENELI

35 VJEÇ

Shkon në Sarandë, dhe të thonë pulë me jufka Dibre, sepse tani për t'i prodhuar i prodhojmë këtu po për t'i konsumuar i konsumon e gjithë Shqipëria ndaj edhe unë kur i bëj petët apo i pres, pyes veten se kush do ti konsumojë këto jufka që po bëj unë, a do t'i pëlqejë dora, a do t'i gatujë ashtu siç i bëjmë ne në Dibër, se disa herë nuk i bëjnë siç duhet...

 POÇEST, MAQELLARË, PESHKOPI



ARDJAN MUDA

43 VJEÇ

Kam 7 vite që punoj me djathin. Prodhojmë të gjithë produktet e bulmetit, por çdo herë që më vjen një blerës i ri, që nuk e njoh, mundohem ta mbaj mend për të parë nëse do të vijë më në baxhon time. Kur kthehet ndjem i lumtur. Them se puna ime i ka pëlqyer, dora ime i ka pëlqyer. Kjo është kënaqësia më e madhe e imja.

 MELAN, PESHKOPI

MALTIN MANDREU

48 VJEÇ

Kemi 12 vite që kemi ngritur këtë aktivitet me fermë blegtorale. E kemi nisur me 100 krerë, sot kemi 400 krerë.

“Mbështetjet që kam marrë qoftë në mekanikë bujqësore apo me gjithë impiantin e përpunimit të qumështit, na kanë ndihmuar që ferma jonë blegtorale të zgjerohet në përmasa dhe në shërbimet që ofron.”

 BALLDREN, LEZHË





SHPENDI MAÇKA

48 VJEÇ

Kam hapur një fabrikë të përpunimit të qumështit prej 1 viti, më parë kam punuar në një bar, por nuk mendoja se të punosh në bar është puna që duhet të bëja gjatë gjithë jetës, kisha nevojë për ndryshim. Ndaj u ktheva tek përpunimi i qumështit. Prodhojmë produkte të cilat janë cilësore, pa materiale shtesë, vetëm qumësht i zonës sonë.

 MELAN, PESHKOPI



MEDIN KRYEMADHI

58 VJEÇ

Kam 5 ha tokë dhe prodhoj 1000 ton qershi në vit. Kam 20 vite që merrem me pemët frutore si mollë e arra dhe qershinë në veçanti. Kam krijuar një fermë me varietete të reja që janë më produktive. Në fillim jam marrë me shitjen e pemëve frutore, por pastaj mendova se tokën që kam në trashëgim nga gjyshi duhet ta vë në përdorim. Pse mos të prodhoja edhe vetë. Jam i kënaqur me këtë punë, dhe mendoj se do ta shtoj sipërfaqen në të ardhmen dhe me dardhë. Të merresh me pemë dhe frutikulturë është një art më vete, është si fëmija dhe do shumë përkujdesje.

 MELAN, GREVË, PESHKOPI



"FRUTIKULTURA MË SJELL KËNAQËSI SHPIRTËRORE
DHE FITIM EKONOMIK"

RUSTEM DIFEKU

54 VJEÇ

Prej 10 vitesh merrem me frutikulturë. Zotëroj 3.5 ha qershi dhe mollë. Zgjedha të merrem me bujqësi pasi më sjell kënaqësi. Në këtë profesion ecën vetëm po të kesh pasion dhe dëshirë. Shpesh herë futem në bllok vetëm të shoh pemët e rritura sikur ai babai që sheh fëmijën e tij që është rritur, them që këto pemë i kam mbjellë unë dhe ndihem mirë për punën që kam bërë për rezultatin që kam dhe jo detyrimisht vetëm

 MELAN, GREVË, PESHKOPI



"MË KA LODHUR, POR MË KA DHËNË PASION DHE FITIM,
SE KJO ËSHTË BLEGTORIA"

AGUSTIN RICA

55 VJEÇ

Mbi 100 krerë dele. Kam 3 vite që kam kthyer sytë nga blegtoria. Me bujqësi kam 30 vite që merrem por kam mbjellë kryesisht në jonxhë e grurë. Kafshët i kam pasion. Jam lodhur duke u marrë me to po përsëri më japin shumë kënaqësi. Blegtoria bëhet vetëm nëse ka pasion të madh.

 FUSHË, GJORM, LAÇ



"DIJET E MARRA JASHTË MË SHËRBYEN QË TË KTHEJ
NË REALITET AMBICIEN PËR TË PASUR BAXHON TIME."

NDOK LALLINAJ

60 VJEÇ

Kam 13 vite që merrem me blegtori dhe kam 350 krerë dele.

Kam qenë 15 vite në Itali, ku punoja në baxho dhe mendova që edhe unë mund të ndërtoj baxhon time.

E marr qumështin në stallë dhe e përpunoj në një baxho modeste që kam ndërtuar. Prodhon kos dele dhe djathë. Blerësit e pëlqejnë produktin dhe e shes tek një dyqan këtu por edhe në Tiranë. Sigurisht që lodhem shumë, por edhe të jep shumë energji. Sa hap sytë e deri sa kthehesh në shtëpi je në lëvizje, je në aktivitet, je me energji.

 MAMURRAS



"I RRS VETË KËTO KAFSHË DHE AJO TË DHIMBSET
NJËSOJ SI FËMIJA"

ILIR BEGA

50 VJEÇ

Kam 18 vite që merrem me blegtori dhe e dua këtë punë.

Kam 30 krerë lopë dhe qumështin e kam të shitur tek një fabrikë qumështi. Kafshën mbaje nëse e do, nëse jo, mos e mbaj kot të vuajë. Unë kur më sëmuret një lopë vuaj si të ishte sëmure një prej fëmijëve.

 FUSHË MAMURRAS, KURBIN, LEZHË



MARJAN ZEFI

54 VJEÇ

Kam 7 vite që merrem me ullinj dhe vreshta, për mua ulliri është pema e Zotit. Në kohën e Skënderbeut madje nuk martoheshe dot pa mbjellë 10 rrënjë ulliri.

 ZHEJA, MAMURRAS



MUSA AJAZI

68 VJEÇ

Kur kam filluar bujqësinë kam qenë djalë i ri, kam 40 vite që merrem me bujqësi. Sot kultivoj 3.2 ha me vreshta, janë shumë. Dua që rrushin të mos e shes, por ta përpunoj vetë në kantinën time të verës. Vera është gjaku i Krishtit dhe kur kemi rrush cilësor vera që prodhohet është cilësore.

 MAMURRAS



“FABRIKA E VAJIT MË KA KRIJUAR MUNDËSI TË NJOH SHUMË NJERËZ”

FJORESHA ISUFI

52 VJEÇ

Ne jemi marrë me ullinj prej shumë vitesh dhe e kemi rritur sipërfaqen, por vetëm para dy vjetësh hapëm fabrikën tonë të vajit të ullirit.

Të prodhosh vaj është e vështirë dhe kërkon mund, por është shumë kënaqësi pasi ke kontakte me njerëz dhe produkti pëlqehet nga ata që e provojnë.

 GJORM, ZHEJE, MAMURRAS



“PEMA E ULLIRIT DHE NXJERRJA E VAJIT ËSHTË ART MË VETE”

FRAN ISUFI

60 VJEÇ

Kam 100 rrënjë ullinj që janë mbjellë para 25 viteve. Kultivimi i ullirit dhe nxjerrja e vajit është art. Nuk mund ta bësh nëse nuk ke njohuritë e duhura. Të lodh shumë gjatë sezonit, por ka vlerë.

 GJORM, ZHEJE, MAMURRAS



FLORINDA TUSHA

39 VJEÇ

Kam 7 vite që punoj në një fabrikë që prodhon salcë domateje. Jam e lumtur për produktin që prodhoj dhe e kënaqur që punoj së bashku me miq të tjerë.

 PLLANË, LEZHË



TOM MALSHI

65 VJEÇ

Kemi gati 30 vite që merrem me fabrikën e përpunimit. Prodhojmë salcë domate, majonezë, përpunojmë ulli dhe spec djegës etj. Nuk mund të kesh rezultate në punë nëse nuk e dashuron atë që bën.

Unë besoj se rezultatet e mia janë fryt i pasionit dhe i kujdesit për produktin.

 LEZHË



NIKOLLA PRENDI

54 VJEÇ

Bëj 22 vite që merrem me vreshtari, rrushin që nxjerr nga 5 ha vresht e grumbullon kantina Kallmet. Të merresh me vreshtin është art, por puna duhet edhe kur janë ditë të mira edhe kur janë ditë të këqija sepse lidhesh me të.

Punës ia del mbanë vetëm kur e do atë. Ndaj edhe unë jam sot në këtë profesion.

 ZEJMEN, LEZHË



MARTE MARKU

52 VJEÇ

10 vite që merrem me bujqësi,
Duhet ta duash bujqësinë sepse ka mundim por ka edhe kënaqësi, bima rritet ngadalë por kur e sheh arën plot është njësoj si një baba që sheh plot vatrën e familjes me fëmijë të rritur dhe të mbarë se për mua bima është si një fëmijë.

 ZEJMEN, LEZHË



"PLAKU DHE DETI,
KJO ËSHTË HISTORIA IME."

PAL SELAJ

66 VJEÇ

Kam një jetë që merrem me peshkim, 33 vite, ndoshta që para se të lindja se edhe gjyshi im ka qenë peshkatar edhe babai im ka qenë peshkatar. Unë marr me vete djalin tim tani.

Ne peshkatarët edhe mburremi. Peshku më i madh që kam zënë është një levrek 10 kg para 25 vjetësh. Kur më pyesin çfarë kam merak i them se kur të plakem nuk do të dal dot për peshkim se nuk do të kem më këmbë për peshkim. Dua që deri ditën e fundit të jem në det.

 PORTI I SHËNGJINIT, LEZHË



"DETI MË KA MËSUAR HUMBJEN POR EDHE FITOREN."

ÇLIRIM REXHA

54 VJEÇ

Kam 20 vite që merrem me peshkim dhe kam qenë edhe më parë punonjës në port. Me detin kam lidhur jetën time. Pa det s'ka jetë. Kënaqësia më e madhe është kur ngremë rrjetën, nuk e dimë kurrë si do të dalim. Unë kam zënë një peshk ton 31 kg dhe kjo është krenaria ime më e madhe profesionale.

 PORTI I SHËNGJINIT, LEZHË



KADRI DAPI

23 VJEÇ

Unë e kam filluar peshkimin që fëmijë realisht, pak më shumë se 13. Babai im ishte peshkatar, ai ma ka lënë. Peshkimi është profesioni im. Edhe rrjetat i kam të miat. Shokët habiten me mua që dua të ndërtoj jetën me profesionin e peshkatarit, i them se fjala e urtë thotë afër detit afër mbretit dhe unë jam në det çdo ditë.

 PORTI SHËNGJINIT, LEZHË



TONIN LEKSTAKAJ

53 VJEÇ

Që pa mbushur 20 vjeç kam dalë në det për të peshkuar, pra 33 vite që vetëm peshkoj. E kam pasion që i vogël pasi jemi familje peshkatarësh brez pas brezi. Ka nisur si pasion dhe e kam kthyer në profesion. Ne si familje edhe kur ikim diku për qejf ikim gjithmonë në një vend me det afër.

 PORTI SHËNGJINIT, LEZHË



SOKOL DAJA

41 VJEÇ

Unë kam filluar peshkimin në vitin 1997, pra kam 27 vite që merrem me detin dhe peshkun. Njëherë kur kam vizituar Gjermaninë, na çuan në një kënetë, unë thashë po i hedh edhe këtu grepat se kështu jam unë.

Jam në shtëpi vetëm kur është koha e keqe, se deti është i bukur por edhe i frikshëm, ndaj duhet t'ia dish tekat.

 PORTI SHËNGJINIT, LEZHË



SAJMIR ISMAILAJ

42 VJEÇ

Kam filluar peshkimin kur kam qenë 10-12 vjeç. Dilja me kushërinjtë për peshkim për qejf, e bëra profesionin e jetës sime.

Më duket sikur fluturoj kur kap peshkun dhe karkalecin. Është shumë e bukur, është momenti më i dashur i profesionit..

 PORTI SHËNGJINIT, LEZHË



Palma

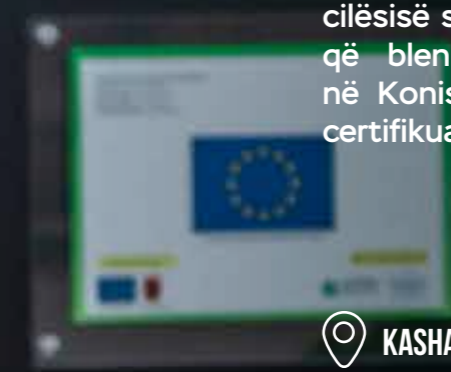
FRUTA

XHINALDO MEÇANI
25 VJEÇ

Jam brezi më i ri i familjes Meçani, që angazhohem në biznesin e grumbullimit, importit, përpunimit dhe ambalazhimit të frutave të thata. E kam me pasion këtë punë. Kompania Palma operon në treg që nga viti 2005 dhe sot numëron 44 punonjës. Falë mbështetjes me financime të IPARD, sot gëzon edhe makineritë e teknologjisë së fundit dhe arrin të mbulojë të gjithë tregun vendas. Dëshiroj që kompaninë tonë ta rris edhe më shumë dhe pse jo të nisim edhe me eksport.

— since 2005 —

“Për ne është e rëndësishme garantimi i cilësisë së produktit të paketuar që kushdo që blen produktin tonë, nga Vermoshi në Konispol të ketë në dorë produkt me certifikuar dhe me standarde të larta.”



 KASHAR, TIRANË



MIRJAN MALOTAJ

34 VJEÇ

Kam filluar peshkimin qysh i vogël. Dilja me babin, me kushërinjtë në det. E kam nisur kur isha 13 vjeç por edhe sot më mahnitin rrjetat. Nuk peshkoj për fitim por për pasion, edhe nëse nuk do të paguhesha do të merresha vetëm me peshkim.

 PORTI SHËNGJINIT, LEZHË



SOKOL ÇELA

50 VJEÇ

Jam fermer prej 10 vitesh. Kam ndërtuar sera me perime (qepe, spec, lulëlakër, brokoli, etj.) Kam qenë në emigracion, por vendosa që të kthehem në Shqipëri dhe të merrem me bujqësi pasi është një profesion që të fal shumë kënaqësi, dhe ia vlen të kalosh vështirësitë që të duhet të përballosh.

 BUÇIMAS, POGRADEC



EDUART HOXHOLLARI

46 VJEÇ

Ka tre vite 3 vite që kam ngritur serrën me perime (domate, kastravec, sallate jeshile, marule).

Jam mjeshtër ndërtimi dhe kam punuar në emigracion për shumë vite por vendosa të kthehem në bujqësi sepse kemi një tokë e natyrë të mrekullueshme të bekuar për bujqësi.

 BUÇIMAS, POGRADEC



EDISON REXHOLLARI

26 VJEÇ

Kam filluar të merrem me bletë kur kam qenë 15 vjeç dhe shkoja pas babait tim. Më është bërë si sëmundje, nëse nuk shoh bletë ngordh. I kam si ajër, oksigjen ndaj edhe kur merrem me to ndihem mirë. Kam 300 koshere të vendosura në Elbasan dhe në Pogradec.

 GËSHTENJAS, POGRADEC



"BLETËT MË DHANË NJË PROFESION I GILI ËSHTË
PASIONI IM MË I MADH"

KUITIM REXHOLLARI

57 VJEÇ

Kam 20 vite që merrem me bletë. E kam shumë pasion bletën dhe punën me to. Në verë unë e shtroj krevatin këtu në oborr dhe fle nën zukatjen e bletëve dhe në ajër të pastër

 GËSHTENJAS, POGRADEÇ



"JETA E PEMËS ËSHTË NJËSOJ SI JETA E NJERIUT,
KOHA TË JEP FRYTET"

YLVI YZELLARI

66 VJEÇ

Prodhoj 30-40 mijë fidanë dru frutorësh çdo vit. Kam 20 vite që merrem me prodhim fidanësh kam dhe një parcelë me qershi 5ha. Në vitin 1993, atëherë kur pritshin pemët më vinte keq për to dhe mendova për fidanët sepse pemët që priten duhet të zëvendësohen, se pema ushqen njeriun.

 BAHÇALLËK, POGRADEÇ



EDI YZELLARI

55 VJEÇ

Që nga viti 1996 merrem me prodhimin e fidanëve. E nisa si biznes në fillim pastaj me pëlqente gjithnjë e më shumë. Unë kam përfunduar vetë shkollën me kohë të pjeshme si agronom. Pyesja një mik se si mbillet bërthama dhe aty mësova dhe shartimin. Zona jonë prodhon fidanë për 70% të nevojave të Shqipërisë. Prodhon fruta: kumbull e kuqe, qershi, mollë, dardhë, ftonj, arrë, gështenja, lajthi, që njerëzit i duan dhe s'ka gjë më të bukur. Janë pemë frytdhënëse.

Më kënaqet xhani kur njerëzit më thonë: Ja prodhimi i fidanit tënd. Ne sot po punojmë nëpërmjet emrit që kemi ngritur ndër vite.

 BAHÇALLËK, POGRADEC



LAVDERIM ÇELA

67 VJEÇ

Merrem me vreshtari që prej 28 vjetësh. Kam 1.2 Ha vreshta. Kam mbjellë vreshta të reja se jam apasionuar pas tyre. Vreshtarinë ma ka lënë trashëgim babai, se ne pa vreshtari në fshatin tonë nuk do të ishim në gjendje të mirë ekonomike. Por vreshtaria të mban. Të lodh por edhe fiton. Kam edhe lopë, dhe lopa milet nga goja jo nga gjiri.

 STROPCE, POGRADEC



"NË PEMËTARI FITON CILËSIA"

DITOR FRAHOLLI

51 VJEÇ

Që prej 15 vitesh merrem me pemëtari, kam qershi dhe sot në këtë treg me konkurrencë të lartë si në shumicën e sektorëve, edhe në pemëtari fiton cilësia.

 DARDHAS, POGRADEC



"FRUTAT E SHËNDETSHME MBAJNË LARG DOKTORIN"

ORIENT SHKULLAKU

30 VJEÇ

Merrem me kultivimin e mollës që prej 12 vitesh. Me mbarimin e gjimnazit nisa të punoj në bujqësi. Bujqësia më jep liri të punoj kur të dua. Të gjithë frutat janë të rëndësishme, por molla ka aq shumë vitamina sa nëse e konsumoni një në ditë, atëherë nuk do të keni nevojë për doktorin.

 STROPCKË, POGRADEC



KLODIAN ALINJ

44 VJEÇ

Prej më shumë se 20 vitesh punoj në blegtori dhe mund t'ju them me siguri se është kënaqësi të punosh me kafshët. Në fillim ato janë të egra, të ftohta, por me punë dhe përkushtim ato kthehen në qenie të buta dhe të dashura, aq sa dhe gëzimin dhe dhimbjen e kalojmë bashkë.

 LESHNICË, POGRADEÇ



TOSUN ALINJ

70 VJEÇ

Kam tërë jetën që merrem me blegtori, që në kohën e kooperativave. Ka shumë lodhje, por kënaqësia që marr nga bagëtitë në fund të ditës, ja vlen.

 LESHNICË, POGRADEÇ



"BLEGTORIA ËSHTË NJËSOJ SI FËMIJA, PO
U KUJDESE NË FUND TA SHPËRBLËN"

FATOS LIPO

53 VJEÇ

Prej më shumë se 30 vitesh merrem me blegtori. Lopët e mia sot janë si pjesë e familjes dhe përkujdesja nuk ndalon asnjëherë. Ashtu si fëmijët, duhet t'ì duash që të të duan. Kam jetuar rreth 12 vite në emigrim, por është më mirë të punosh në vendin tënd. Puna në blegtori bëhet vetëm me përkushtim dhe asgjë tjetër.

 LESHNICË, POGRADEÇ



"ME BURRIN DHE MUND TË NDAHEM,
POR ME BLEGTORINË KURRË"

FORTJANA LIPO

42 VJEÇ

Kam mbi 20 vite që merrem me blegtori dhe bujqësi. Sapo mbarova shkollën u mora me pemëtari dhe blegtori.

 LESHNICË, POGRADEÇ



"QERSHIA ËSHTË FRUT QË FLET ME BUKURI E CILËSI"

MIRI IBI

40 VJEÇ

Kam rreth 1000 rrënjë qershi dhe jam shumë i lumtur me prodhimin tim. Koha që unë e mbaj prodhimin është shumë e shkurtër, pasi sapo e vjel, e shes. Mezi pres për t'ju përkushtuar edhe më shumë punës vitin tjetër.

 ÇËRRAVË, POGRADEÇ



"JETA IME ËSHTË E LIDHUR
ME KULTIVIMIN E QERSHISË"

GENTIAN IBI

42 VJEÇ

Kam rreth 20 vite që merrem me pemëtari dhe specifikisht qershi. I kam pikë të dobët.

 ÇËRRAVË, POGRADEÇ



PELLUMB MEKOLLI

71 VJEÇ

Kam mbaruar studimet si agronom i lartë dhe sot kam një pasuri të paçmueshme. Kultivoj 1 ha e gjysmë grurë. Kam 300 rrënjë qershi dhe rreth 150 rrënjë mollë. Të punosh në bujqësi është art për ata që dinë ta vlerësojnë. Disa njerëz gabimisht mendojnë se emigracioni të sjell të ardhura. Në fakt më shumë të ardhura të sjell bujqësia dhe jeta ime është një provë e këtij fakti.

 BLACË, POGRADEC



JANI MEKOLLI

57 VJEÇ

Unë merrem me pemëtari, kryesisht qershi dhe mollë, gjithashtu mbjell grurë e jonxhë.

 BLACË, POGRADEC



ISLAM MIMINI

54 VJEÇ

Kam rreth 800 rrënjë mollë dhe 30 vite që punoj në bujqësi. Po të kem fuqi do të punoj dhe 30 të tjera. Më pëlqen ky profesion sepse kur shkoj të punoj më mbushet shpirti, ndryshe nga kush rri në lokal gjithë ditën.

 PLLANË, LEZHË



ALKETA BALASHI

50 VJEÇ

Kam pothuajse një dekadë që merrem me bletët dhe është pak të thuash që ato janë familja ime. Kujdesem për rreth 80 koshere bletë. Ato janë më të rëndësishme se njeriu për ekosistemin në të cilin jetojmë.

 BLACË, POGRADEC

SEBASTIAN TOTO

25 VJEÇ

Sapo mbarova shkollën dhe kisha disa toka ku mendova të investoja, të bëja bujtina. Me ndihmën e IPARD-it sot jam duke ngritur 16 kabina druri me 34 shtretër. E vendosur rrëzë malit të Tomorrit, më pëlqen ajri i pastër, prodhimet e zonës dhe natyra. Ska gjë më të bukur sesa të zgjohesh në natyrë.

“ AZHBR-ja i dha ëndrrës time e bëri realitet, të cilën po e jetoj dhe më jep forcë dëshirë të besoj në vendin tim dhe në potencialin e saj”

 KAPINOVË, BERAT





ALBER BALASHI

54 VJEÇ

“BLETËT I NISA NGA NJË PROBLEM SHËNDETËSOR POR QË BLETA U BË JETA IME. PA BLETË NUK KA JETË”

 BLACË, POGRADEC



RAMAZAN MIMINI

61 VJEÇ

“LINDJA E DELES MË JEP NJË KËNAQËSI QË NUK E SHPREH DOT ME FJALË”

 BLACË, POGRADEC



ALFRED ALUSHLLARI

49 VJEÇ

Kam 3200 rrënjë arrë në një sipërfaqe prej 15 ha. Disa vite kam eksperimentuar me kërpudha, lepuj, fazanë, pata, arra, gështenja dhe lajthi. Vetën e gjeta tek arrorët. Kam studiuar për inxhinieri elektronike automatike e për pasojë teknologjia është pjesë e pandarë e punës sime. Spërkatjen e pemëve e bëj me dron ndërsa duke nisur nga koha e pandemisë e monitoroj tokën time me anë të kompjuterit dhe disa software- ve të krijuar për këtë punë.

 QERSHIZË, POGRADEC



DEFRIM BRAHO

62 VJEÇ

Kam 32 vite që merrem me bujqësi dhe blegtori. Kam 10 krerë lopë dhe 3 ha sipërfaqe të mbjella me grurë. E kam trashëguar nga prindërit. Mua më pëlqen shumë dhe dëshiroj që dhe brezi i ri të merret me bujqësi. Më vjen keq që të rinjtë ikin në emigrim. Unë punoj çdo ditë që ashtu si ma lanë prindërit mua, njësoj dhe unë t'ua lë fëmijëve të mi dijen mbi këtë profesion të nderuar. Ndjesia më e bukur në lidhje me bujqësinë është kur e shikon bimën dhe kafshën të rriten dhe puna e mundi yt shpërblehen.

 BRAÇAJ, DEVOLL



HAMET HOXHALLI

63 VJEÇ

Në total kam rreth 600 koshere edhe pse bletarët asnjeherë nuk e tregojnë numrin e vërtetë të tyre. Pa bletari njerëzimi mund të jetojë vetëm 4 vite. Puna me bletën më jep shumë kënaqësi, aq sa edhe ëndrrat i shikoj me bletët sepse kam merakun e tyre.

 TRESTENIK, DEVOLL



GENTJAN HOXHALLI

37 VJEÇ

Bletët janë trashëgimi nga babai dhe unë prej 20 vitesh jetoj, punoj dhe gëzoj me bletët e mia. Nuk kam menduar kurrë që të largohem nga vendi im pasi këtu gjej çdo gjë që dua.

 TRESTENIK, DEVOLL



ASTRIT BUSHI

63 VJEÇ

Grurë, fasule perime këto kultura mbjell unë. Kam rreth 42 vite që merrem me bujqësi. Këtë fushë e zgjodha vetë sepse e kisha pasion. Punën unë e bëj me djersën e ballit dhe vetëm kjo ta shpërblen.

 VISHOCICË, DEVOLL



BUJAR HOXHA

67 VJEÇ

Kultivoj vreshta dhe mollë në një sipërfaqe prej 23 dynymësh. Kam zgjedhur këto kultura pasi kam punuar në Greqi për 27 vite me këto dy produkte dhe vendosa të kthehem në vendim tim bashkë me eksperiencën që fitova. Kur unë solla mollën fuji për herë të parë, nuk e njihje njeri dhe i prisha pemët e para. Pastaj me strategji të qartë sot kjo mollë është më e kërkuara.

 GRACË, DEVOLL



"FRUTIKULTURA ËSHTË NJË PROFESION QË DO SHUMË KUJDES, POR QË TA SHPËRBLËN"

OLGEN SPAHO

39 VJEÇ

Unë kam 4 vite që merrem me mollët. Kam jetuar shumë vite në Greqi dhe merresha me fidanishtet për kivi. Doja që eksperiencën që mora atje ta sillja në vendin tim. Me pëlqen shumë puna në bujqësi dhe do e zgjidhja gjithmonë. Frutikultura është si puna e fëmijës që e rrit vetë dhe kur rritet të jep kënaqësi dhe përfitim. Pema të do çdo ditë aty dhe t'ì thuash mirëmëngjes dhe ta përshëndesësh në darkë.

 PILUR, DEVOLL



"NJË MOLLË PAS BUKE ËSHTË E BARABARTË ME NJË PENICILINË"

EMIN DUSHI

38 VJEÇ

Kam rreth 15 vite që punoj me mollët dhe prej 3 vitesh kam ngritur këtë pikë grumbullimi. Sot arrijmë të shesim në treg rreth 400 tonë mollë në vit. Nëse më pyet mua, as më shkon ndërmend ta lë këtë punë. Toka jonë është e destinuar për mollë dhe është një super frut që ja vlen të kultivohet dhe shijohet.

 CANGONJ, DEVOLL



"KULTURA E MOLLËS MË RIKTHEU NGA EMIGRIMI"

DANJEL SPAHI

46 VJEÇ

Kam jetuar për 17 vite në Greqi dhe kam 12 vite që merrem me mollën. Zgjedha të investoj këtu në këtë lloj kulture sepse kishte kërkesë dhe kjo zonë mbahet për mollët më të mira. Kam marrë nga programi IPARD traktorin dhe me këtë po bëj krasitjen. Më ka ndihmuar shumë ky mjet për këtë kulturë që kam zgjedhur.

 CANGONJ, DEVOLL



"PEMËTARINË PËRVEÇSE E KAM TË TRASHËGUAR NGA FAMILJA
MË JEP KËNAQËSI SHPIRTËRORE DHE FITIM"

MARJOL SHKËMBI

31 VJEÇ

Krahët punojnë edhe më shumë kur e di që tregun e ke të sigurt. Kam 15 vite që i jam dedikuar mollës dhe falë mbështetjes kam ndërtuar magazinën frigoriferike dhe kam përfituar gjithashtu mjetet bujqësore nga programi IPARD. Ne shesim mbi 100 tonë mollë në treg çdo vit.

 DVORAN, KORÇË



RENALDO ALI

29 VJEÇ

Ne kemi krijuar një shoqatë të bashkëpunimit bujqësor. Jemi 7 fermerë dhe kultivojmë 20 hektarë mollë dhe qershi. Kur kemi kohën e prodhimit bashkohemi dhe shesim bashkë në treg për të qenë më konkures në sasi dhe çmim. Kam që i vogël që merrem me këtë punë dhe nuk jam marrë me asgjë tjetër përveç mollëve. Nuk kam emigruar asnjëherë sepse kam punuar në Shqipëri dhe jetën time kam zgjedhur ta jetoj këtu. Pemëtarinë dhe mollën e kam të trashëguar nga familja ndër breza. Një kokërr mollë, një shqelm doktorit.

 MOLLAJ, DVORAN



ENTE LA ALI

50 VJEÇ

“TË LODH, TË MUNDON, POR NË FUND KËNAQESH KUR SHIKON PRODHIMIN”

 MOLLAJ, DVORAN



"FRUTIKULTURA MË MËSOI SE PO TË PUNOJMË
TË GJITHË BASHKË, BËJMË SHUMË"

FERDINAND ALI
57 VJEÇ

 MOLLAJ, DVORAN



"BUJQËSIA GJITHMONË KA FITIM"

GENTIAN MUHARREMI
47 VJEÇ

 MOLLAJ, DVORAN



LIRIM ÇEZMA

48 VJEÇ

E kam të trashëguar nga babai këtë tufë me dele. Unë kam punuar në emigrim dhe vendosa të kthehem tek delet e mia. Jam në vendin tim, jam në ajër të pastër. Delet më duan tërë ditën në këmbë, ndërsa unë i dua për qumështin, leshin dhe shqerrat e tyre.

 MOLLAJ, DVORAN



ANDUEL BAÇELLI

30 VJEÇ

Që në moshën 18-vjeçare merrem me bujqësi dhe e kam pasion të trashëguar. Unë dhe familja ime nuk duam të ikim jashtë Shqipërisë. Dua të investoj të gjithë fuqinë, dëshirën dhe pasionin tim në këtë vend. Lumturinë unë e shijoj në tokën time dhe kur shkoj në shtëpi dua të jem me familjen time dhe jo të qëndroj larg tyre.

 MOLLAJ, DVORAN



“FRUTIKULTURA ËSHTË SI FËMIJA
QË DUHET TA NDJEKËSH NË ÇDO HAP”

ANXHELA BAÇELLI

28 VJEÇ

Kam rreth 3-4 vite që ndihmoj bashkëshortin në tokat tona. Aktualisht kemi rreth 8 ha me mollë. Bujqësia është e bukur sepse të punosh diçka nga fillimi të mbush shpirtin.

 MOLLAJ, DVORAN



“PËRPUNIMI I QUMËSHIT ME STANDARDE
ËSHTË DOMOSDOSHMËRI”

ARMAND FEJZO

39 VJEÇ

Kam rreth 3 vite që punoj në fabrikën e përpunimit të qumështit “Shaka”. Jam marrë prej shumë kohësh me qumështin dhe përpunimin e tij në mënyrë artizanale. Cilësinë e lartë të qumështit ia dedikoj teknologjisë që po përdorim. Prodhojmë me cilësi dhe siguri të lartë.

 BOBOSHTICË, KORÇË

ALBULENA MEMA

22 VJEÇ

Albulena është studente e vitit të fundit të Masterit për Shkenca Agronome pranë UBT. Ka 4 muaj që ka nisur punë si agronome pranë kompanisë AGROKONI. Fillimisht thotë se e ka nisur këtë rrugëtim me dy mendje, por i ka qëndruar agronomisë pasi sheh perspektivë në këtë fushë.

“E ardhmja e Shqipërisë do të jetë bujqësia, duhet promovimi i duhur tek të rinjtë sepse ky sektor mundëson rritje profesionale dhe mundësi punësimi.”

 NDROQ, TIRANË





ILIR MYRTOLLARI

31 VJEÇ

Tashmë u bënë 4 vite që punoj në vendin tim. Kam punuar në Greqi për shumë vite dhe atje jam marrë me bujqësi.

Bujqësia ka çdo gjë të mirë dhe të gjitha proceset e punës mua më pëlqejnë. Unë kryej procesin e kriposjes së djathit kaçkavall në të thatë. Ky proces zgjat 45 ditë dhe bëhet çdo 2-3 ditë. Teknika e avancuar na shërben të ofrojmë standard dhe cilësi.

 BOBOSHTICË, KORÇË



RAJMONDA CINA

55 VJEÇ

Unë jam punonjësja më e vjetër e fabrikës së përpunimit të qumështit "Shaka", me një eksperiencë 23- vjeçare.

 BOBOSHTICË, KORÇË



“BOBOSHTICA DHE KORÇA KA PIKË TË FORTË QUMËSHITIN
DHE NE KRENOHEMI QË JEMI ATA QË E PROMOVOJMË
PRODUKTIN E VENDIT TONË”

NERTILA ÇOLLAKU

30 VJEÇ

Kam rreth 8 vite që punoj me pëpunimin e qumështit dhe të djathit, në fabrikën “Shaka”. Procesi që kryej është përpunimi i djathit kaçkavall. Di ta bëj diferencën me sy mbyllur kur konsumoj prodhime të tjera djathi.

 BOBOSHTICË, KORÇË



“AGROTURIZMI ËSHTË DRITARJA E RE E SHQIPËRISË”

VASILLAQ XHUFKA

62 VJEÇ

Kam rreth 30 vite që merrem me punët e bujqësisë dhe 1 vit që kam përfunduar agroturizmin. Ne ofrojmë ushqime tradicionale dhe ato e përfaqësojnë zonën tonë denjësisht.

 BOBOSHTICË, KORÇË



NIKOLLAQ XHUFKA

27 VJEÇ

Që kur kam qenë fëmijë, jam marrë me bujqësi dhe tani me agroturizëm. Asnjëherë nuk kam emigruar pasi ky është biznes familjar dhe ne merremi familjarisht me këtë aktivitet. Mua më pëlqen kjo punë, zgjohem çdo mëngjes në ajër të pastër dhe shikoj bukurinë natyrore mes pishave dhe gjelbërimit.

 BOBOSHTICË, KORÇË



SABRI SHKAMBI

58 VJEÇ

Kam rreth 30 vite që merrem me bujqësi, kryesisht me prodhimin e qepës dhe qepujkës, e cila është kulturë tradicionale shqiptare. Sot arrij të nxjerr në treg mbi 4 tonë qepë dhe mbi 5 tonë qepujka. Qepa është e mirë pasi nuk bëhet asnjë gjellë shqiptare pa të. Konsumimi i saj shëron shumë sëmundje.

 DRISHT, SHKODËR



XHEVDET BUHAJ

68 VJEÇ

Kam që 16 vjeç që punoj në bujqësi dhe nëse do të kthehesha pas nuk do të ndryshoja asnjë gjë. Lakra është kulturë autoktone dhe ne kemi lakrat më të mira e të ëmbla në vend.

 DRISHT, SHKODËR



GËZIM DUSHAJ

51 VJEÇ

Kam 30 vite që merrem me bujqësi dhe kulturën e misrit. Është kulturë që përputhet shumë mirë me tokën tonë. Kjo është trashëgimi dhe ne duam ta çojmë përpara.

 DRISHT, SHKODËR



“PEMËN E SHENJTË TË ULLIRIT
NUK DO E NDËRROJA ME ASGJË”

RUSTEM CURRI

59 VJEÇ

Vitet e fundit kam shfaqur interes për kulturën e ullirit. Më pëlqen shumë bujqësia dhe nuk do e ndërroja me asgjë. Kam qenë dhe në emigrim, por vendosa të investoj në vendin tim.

 DRISHT, SHKODËR



“BUJQËSIA SIC MUND TA DINI ËSHTË E VËSHTIRË,
POR UNË KAM NJË LIDHJE SHPIRTËRORE ME KËTO TOKA.
KUR SHOH PRODHIMIN DUKE U RRRITUR AJO ËSHTË KËNAQËSIA IME”

ISUF CURRI

62 VJEÇ

Prodhoj afërsisht 80 kv qepë në vit dhe jam lidhur me 3 biznese. Bujqësinë e kam të trashëguar nga të parët dhe unë e kam vazhduar këtë traditë.

 DRISHT, SHKODËR



NUH, DUSHAJ

81 VJEÇ

Kam që 15 vjeç që merrem me bujqësinë. Unë sot e kësaj dite zgjohem në mëngjes të merrem me produktet e mia sepse bujqësia me jep forcë dhe më mban gjallë.

 DRISHT, SHKODËR



XHEVAHIRE DUSHAJ

68 VJEÇ

Kam gjithë jetën time që merrem me këtë punë së bashku me bashkëshortin. E bëjmë me pasion dhe merremi me të sepse e duam. Edhe e sëmurë dal të punoj tokën. Fruti më i bukur dhe më me vlera për mua është limoni.

 DRISHT, SHKODËR



"BLEGTORIA ËSHTË E VËSHITRË, POR TEPËR E BUKUR.
UNË KAM DELET MË TË SHËNDËTSHME NË ZONË.
BUKURIA E TYRE VJEN VETËM NËSE TI I MBAN E KUJDESESH
PËR TO"

SADIK MILANI

60 VJEÇ

Unë kujdesem për një tufë me rreth 80 krerë dele. Delet janë shokët e mi, janë shumë të dashura për mua.

 DOMEN, SHKODËR



"PAS DUARVE TË NËNËS, KËMBA IME SHKELI NË TOKAT E MIA
DHE BUJQËSIA SHËNOI RRUGËTIMIN TIM"

ARZEN MALDI

40 VJEÇ

Që kur kam mësuar të eci, hapat e parë i kam hedhur në tokat e mia. Me bujqësinë jam rritur.

Serrat e mia janë të mbjella me spinaq. Më e bukura e kësaj pune është se punoj për veten. Sallata dhe spinaqi më pëlqejnë më shumë nga të gjitha bimët.

 KOSMAÇ, SHKODËR



“LOJA E SHOKËVE TË MI ISHTE TOPI
NDËRSA PËR MUA ISHIN BIMËT”

ARDI MALDI

38 VJEÇ

Me bujqësi jam marrë që prej moshës 7- vjeçare.

 KOSMAÇ, SHKODËR



“PUNO ÇDO DITË DHE HA SHËNDETSHËM,
VETËM ME KËTË MUND TA PËRKUFIZOJ BUJQËSINË”

HAJDAR MALDI

75 VJEÇ

Unë pavarësisht moshës time merrem me kultivimin e perimeve të të gjitha llojeve.

 KOSMAÇ, SHKODËR



"JU DONI CELULARIN NË DORË,
UNË DUA BIMËN"

SADIE RRJODHI
60 VJEÇ

 KOSMAÇ, SHKODËR



"LIDHJEN ME TOKËN DHE RËNDËSINË E SAJ
E KUPTON VETËM KUR PUNON NË BUJQËSI"

FATMIRA HASANI
40 VJEÇ

Serrë me perime të ndryshme.

 KOSMAÇ, SHKODËR



REPUBLIKA E SHqipëRISE
MINISTRIA E BUJQËSISË
DHE ZHVILLIMIT RURAL