

## **MATERIAL MËSIMOR**

**Në mbështetje të mësuesve të drejtimit mësimor**

**BUJQËSI**

**PROFILI: AGROTURIZËM**

**Niveli III në KSHK**

**Ky material mësimor i referohet:**

- **Lëndës profesionale: “Përpunimi i produkteve territoriale për agroturizëm” Kl. 12, 68 orë, (L-08-483-18)**

**Përgatiti:**

**Terezina Vukzaj**

**Danjel Hoxha**

**Zojë Kryekurti**

**Tiranë, 2024**

## Tema 1: Prodhimet bujqësore e blegtorale territoriale në fermat agroturistike

Fermat agroturistike janë biznese që kombinojnë bujqësinë dhe blegtorinë me turizmin, duke ofruar një eksperiencë autentike për vizitorët që kërkojnë të shijojnë dhe njohin proceset e prodhimit bujqësor dhe blegtorial në një mjedis rural. Prodhimet bujqësore dhe blegtoriale që mund të merren nga ferma agroturistike përfshijnë një gamë të gjerë produktesh të freskëta dhe natyrale që janë të lidhura ngushtë me territorin dhe traditat lokale. Prodhimet bujqësore dhe blegtorale për qëllime agroturistike mund të ndahet në disa kategori kryesore:

**1. Prodhime bujqësore.** Fermat agroturistike mbjellin perime të ndryshme si domate, specat, patate, fasule, sallata etj. Gjithashtu kultivojnë edhe pemë frutore si mollë, dardhë, kumbulla, rrush, fiq, lajthi, arra, etj. Çdo sezon mund të sjellë produkte të ndryshme, duke ofruar mundësi për vizitorët që të shijojnë produkte sa më të freskëta. Disa ferma kultivojnë edhe grurë, misër, ose patate për konsum të brendshëm dhe për shitje. Po ashtu, kultivimi i këtyre produkteve ofron mundësi për edukimin e vizitorëve mbi proceset e prodhimit dhe ruajtjen e mjedisit.



Fig. 1.1

**2. Erëza dhe bimë medicinale** si borziloku, majdanozi, trumza, dhe lavanda të cilat janë shumë të kërkuara nga vizitorët. Ato mund të përdoren për përgatitjen e gatimeve tradicionale ose mund të shiten si produkte të përpunuara (të thara ose vajra esenciale).

**3. Prodhime blegtoriale.** Blegtoria është një tjetër sektor i rëndësishëm në ferma agroturistike. Fermerët mund të mbajnë dhi, dele, lopë, apo pula për prodhimin e mishit. Prodhimi i mishit të freskët dhe produkteve të përpunuara si sallam, suxhuk, ose djathra të ndryshëm është një pjesë e rëndësishme e ofertës së fermës agroturistike. Prodhimi i qumështit nga kafshët e fermës është një tjetër aktivitet kryesor. Fermerët mund të ofrojnë qumësht të freskët, djathë, kos, gjalpë dhe produkte të tjera të qumështit, të cilat shpesh përgatiten në mënyrë tradicionale. Disa ferma agroturistike mund të kenë edhe aktivitete peshkimi sidomos në rajonet që kanë liqene ose lumenj. Prodhimi i peshkut mund të jetë një shtesë e rëndësishme për ferma që ofrojnë ushqime natyrale dhe të freskëta.

**4. Produkte të procesuara si:** bukë, biskota, dhe produkte të tjera të pjekura mund të ofrohen në aktivitete gatimi ose kurse. Gjithashtu ofrohen edhe mjaltë, reçel etj. për tu konsumuar ose mund të shiten në dyqanin e fermës agroturistike.

**5. Produkte për aktivitete rekreative.** Pjatat tradicionale që mund të ofrohen për vizitorët në forma pikniku ose restoranti. Në ferma agroturistike ofrohen edhe mundësi gatimi si kurse për gatim të specialiteteve lokale me produkte të fermës. Ky klasifikim ndihmon në krijimin e një oferte të pasur dhe të larmishme për agroturizmin, duke e bërë përvojën më tërheqëse dhe edukative për vizitorët.



Fig. 1.2

**6. Produkte artizanale.** Djathi i bërë në fermë, pijet tradicionale ose produktet artizanale që tregojnë kulturën lokale për tu konsumuar ose për tu shitur në fermën agroturistike. Dallimet ndërmjet emërtimeve të ndryshme të produkteve territoriale janë të rëndësishme për të kuptuar

cilësinë, origjinën dhe mbrojtjen e produkteve ushqimore. Produktet tradicionale janë prodhuar sipas metodave tradicionale dhe me receta që janë transmetuar përmes brezash. Kjo kategori përfshin produkte që lidhen me zakonet dhe kulturën e një rajoni të caktuar, por që nuk kanë një mbrojtje ligjore të veçantë. Në agroturizëm përdorimi i këtyre produkteve ofrohen edhe gjatë kurseve të gatimit për të mësuar si të përgatisin pjatat tradicionale dhe organizimin e degustimeve të produkteve tradicionale të zonës.

**7. Produkte me Origjinë të Mbrojtur (PDO).** Këto produkte janë të lidhura ngushtë me një zonë të caktuar, duke përfshirë procedurat e prodhimit dhe karakteristikat specifike që i japin atyre një cilësi të veçantë dhe që ndjekin standarde të veçanta. Kjo mbrojtje siguron që vetëm produktet që përmbushin kriteret e përcaktuara mund të përdorin emrin e mbrojtur. Përdorim në agroturizëm e gjejnë gjatë krijimit të tureve të fermave agroturistike që ofrojnë ekskursione për të parë procesin e prodhimit. Në dyqanet e fermës agroturistike ofrohen produktet për shitje për vizitorët, duke theksuar cilësinë dhe traditën. Produkte që kanë një lidhje të fortë me një rajon të caktuar, por jo domosdoshmërisht të gjitha fazat e prodhimit duhet të ndodhin aty në fermë. Duhet të ketë një fazë të rëndësishme të prodhimit ose përgatitjes që ndodh në atë rajon duke i dhënë produktit një identitet gjeografik. Fermat agroturistike ofrojnë edhe paketa turistike që përfshijnë vizita në zona të ndryshme për të shijuar produkte të ndryshme. Gjithashtu mund të realizohen edhe organizime të aktiviteteve kulturore që theksojnë traditat përgatitore dhe gastronomike.

**8. Produktet lokale** janë produkte që prodhohen në një zonë të caktuar dhe shpesh promovohen si të freskëta dhe të prodhuara nga fermerët lokalë. Produkte që janë të lidhura me një zonë ose komunitet të caktuar, por që nuk kanë një mbrojtje ligjore formale dhe shpesh janë të prodhuara dhe të konsumuara brenda një rajoni të caktuar. Në agroturizëm gjejnë përdorim duke ofruar produkte të freskëta për vizitorët, duke inkurajuar konsumimin e produkteve vendase dhe duke organizuar aktivitete të tjera si: grumbullimi i frutave ose përgatitja e ushqimeve me produkte të fermës agroturistike.

**Produktet ushqimore, bujqësore dhe blegtorale krijojnë avantazhe për agroturizmin si:**

- **Rritja e të ardhurave ekonomike.** Promovimi i produkteve lokale nxit zhvillimin e aktiviteteve agroturistike, duke krijuar vende të reja pune në bujqësi, turizëm dhe industri të lidhura ngushtë me njëra-tjetrën. Produktet me origjinë të mbrojtur ose tradicionale shpesh shiten me një çmim më të lartë, duke rritur të ardhurat për fermerët dhe biznese të tjera lokale. Vizitorët që vijnë për të shijuar agroturizmin shpesh shpenzojnë për akomodim, restorante dhe aktivitete lokale, duke ndihmuar në rritjen e ekonomisë lokale.
- **Promovimi i identitetit kulturor.** Agroturizmi kontribuon në ruajtjen e traditave kulturore dhe metodave të prodhimit, duke e bërë kulturën lokale më të njohur dhe duke e integruar atë në ofertën turistike. Promovimi i produkteve lokale ofron mundësi për vizitorët të mësojnë për historinë dhe kulturën e rajonit ku ndodhet ferma agroturistike.
- **Zhvillimi i infrastrukturës.** Nevoja për promovimin e produkteve të territorit shpesh çon në investime në infrastrukturë, si rrugë, tregje, dhe fasilite turistike, duke përmirësuar cilësinë e jetesës për banorët lokalë. Infrastruktura më e mirë nxit turizmin dhe bën më të lehtë qasjen për produktet lokale.
- **Mbrojtja e mjedisit.** Promovimi i produkteve lokale shpesh nxit praktikën e qëndrueshme të bujqësisë dhe mbrojtjes së biodiversitetit. Turizmi që përqendrohet në produkte lokale inkurajon vizitorët të respektojnë dhe mbrojnë mjedisin.

- **Forcimi i bashkëpunimit dhe partneriteteve.** Promovimi i produkteve lokale inkurajon bashkëpunimin midis fermerëve, bizneseve dhe organizatave të tjera, duke forcuar ndjenjën e komunitetit. Krijimi i rrjeteve mes fermerëve dhe agjencive turistike ndihmon në zhvillimin e ofertave të reja dhe në promovimin e produkteve agroturistike.
- **Zhvillimi i tregjeve të reja.** Kërkesa për produkte lokale dhe të qëndrueshme rrit mundësitë për zhvillimin e tregjeve të reja dhe përmirëson konkurrencën. Promovimi i produkteve të territorit luan një rol thelbësor në zhvillimin e qëndrueshëm rural dhe agroturizmin. Ai ndihmon në mbrojtjen e mjedisit dhe forcimin e bashkëpunimit në komunitet. Gjithashtu kjo krijon një cikël të favorshëm që të përfitojnë si banorët lokalë po ashtu edhe vizitorët.

## **Tema 2: Rëndësia e përpunimit të prodhimeve bujqësore e blegtorale në fermtat agroturistike.**

Pëpunimi i produkteve bujqësore dhe blegtoriale në fermën agroturistike ka një rëndësi të madhe duke kontribuar në zhvillimin ekonomik, mbështetje të qëndrueshmërisë së fermave, si dhe në ruajtjen e traditave dhe mjedisit. Disa aspekte të rëndësishme të kësaj praktike janë:

- **Krijimi i vlerës shtesë.** Pëpunimi i produkteve bujqësore dhe blegtoriale, si fruta, perime, qumësht, djathë, mish, etj., i mundëson fermave të shtojnë vlerën e tyre dhe të ofrojnë produkte të gatshme për konsum. Kjo ndihmon në rritjen e të ardhurave dhe përmirësimin e qëndrueshmërisë financiare të fermës agroturistike.
- **Intensifikimi i aktivitetit ekonomik.** Nëpërmjet përpunimit të produkteve, ferma agroturistike mund të intensifikojë burimet e të ardhurave. Fermerët mund të tërheqin vizitorë dhe të rrisin interesin për turizmin rural duke prodhuar dhe shitur produkte të përpunuara si konserva, mjaltë, marmalata, apo produkte të tjera tradicionale.
- **Ruajtja e traditave dhe kulturës lokale.** Përpunimi i produkteve bujqësore dhe blegtoriale është një mundësi për ruajtjen dhe promovimin e traditave dhe metodave tradicionale të bujqësisë dhe kulinarisë. Ky aspekt është veçanërisht i rëndësishëm për promovimin e trashëgimisë kulturore, duke ofruar një përvojë autentike për vizitorët që duan të njihen me kulturën dhe zakonet lokale.
- **Përmirësimi i cilësisë dhe sigurisë ushqimore.** Pëpunimi i produkteve bujqësore dhe blegtoriale në ferma agroturistike mund të garantojë kontrollin e cilësisë dhe sigurisë ushqimore, duke ofruar produkte të freskëta, të pasura me vlera ushqyese dhe pa aditivë të dëmshëm. Kjo ndihmon në ndërtimin e besueshmërisë te konsumatorët, veçanërisht te ata që janë të interesuar për ushqim të shëndetshëm dhe natyral.
- **Promovimi i turizmit rural dhe agroturizmit.** Fermtat agroturistike që përpunojnë dhe shesin produkte bujqësore dhe blegtoriale mund të ofrojnë një eksperiencë të pasur për turistët. Pjesëmarrësit mund të shohin procesin e prodhimit dhe përpunimit të produkteve, të provojnë ushqime tradicionale dhe të mësojnë më shumë për produktet bujqësore dhe blegtorale të



**Fig 2.1**

prodhuara në fermën agroturistike. Kjo ndihmon në zhvillimin e turizmit rural dhe ofron mundësi për të promovuar destinacione të ndryshme agroturistike.

- **Rritja e punësimit dhe përshtatshmëria sociale.** Fermat agroturistike që përpunojnë produkte kanë mundësi të krijojnë vende pune për komunitetin lokal. Kjo mund të përfshijë punonjës për grumbullimin dhe përpunimin e produkteve, si dhe punëtorë që janë të angazhuar në aktivitete të tjera të fermës.
- **Inovacion dhe zhvillim i produkteve të reja.** Një tjetër mundësi e rëndësishme që ofron përpunimi i produkteve është zhvillimi i produkteve të reja dhe inovative. Kjo mund të përfshijë krijimin e produkteve të cilat janë të kombinuara ose të përgatitura në mënyra të reja për tu përshtatur me preferencat e tregut të konsumatorëve. Një fermë agroturistike mund të prodhojë produkte vegjetariane, vegane, pa gluten ose të tjera që janë të kërkuara nga një segment i caktuar i tregut. Rëndësia e përpunimit të prodhimeve bujqësore dhe blegtorale në fermën agroturistike prek shumë aspekte të zhvillimit ekonomik, social, mjedisor dhe kulturor të zonave rurale. Kjo praktikë është e lidhur ngushtë me qëllimin për të krijuar mundësi të qëndrueshme zhvillimi në fushat e bujqësisë, turizmit dhe industrisë ushqimore.

**Përpunimi i prodhimeve bujqësore dhe blegtorale** përfshin çdo aktivitet që transformon produktet nga statusi i tyre i papërpunuar në produkte të gatshme për konsum ose përdorim të mëtejshëm si:

- **Përpunimi i frutave dhe perimeve:** duke i kthyer në konserva, lëngje, reçel, marmalata, etj.
- **Përpunimi i produkteve të qumështit:** si djathë, gjalpë, kosi, qumësht të përpunuar.
- **Përpunimi i mishit dhe produkteve të tjera blegtoriale:** si sallame, salsiçe, proshutë, etj.
- **Përpunimi i drithërave dhe produkteve të tjera bujqësore:** si miell, bukë, etj.

Përpunimi i këtyre produkteve mund të bëhet përmes metodave tradicionale (duke përdorur teknologji të thjeshta dhe procese natyrore) ose me metoda më moderne që mund të ndihmojnë në ruajtjen e cilësisë dhe sigurisë ushqimore. Për fermën agroturistike, përpunimi i produkteve është një mundësi për të rritur të ardhurat. Duke përpunuar produktet fermerët mund të ofrojnë një gamë më të gjerë produktesh për tregun kështu rrisin edhe çmimin e shitjes. Produktet e përpunuara shpesh kanë një vlerë më të lartë tregu dhe mund të krijojnë mundësi për shfrytëzimin e tregjeve të brendshme dhe ato ndërkombëtare. Fermat që janë të angazhuara në përpunimin e produkteve mund të përdorin teknika të qëndrueshme për të menaxhuar burimet natyrore dhe për të reduktuar ndikimin negativ në mjedis. Për shembull, duke përdorur teknologji të energjisë së rinovueshme për përpunimin e produkteve, kontribuojnë në zvogëlimin e ndikimit të tyre ekologjik. Një aspekt tjetër i rëndësishëm është përpunimi i mbetjeve bujqësore dhe blegtoriale. Produktet që janë të padëshiruara për tregun, si mbeturinat nga perimet ose mishrat që nuk mund të shiten, mund të përpunohen për të krijuar kompost ose mund të shfrytëzohen në mënyra të tjera, duke reduktuar ndotjen dhe mbingarkesën e depove.

**Rëndësia për turizmin rural dhe agroturizmin.** Për shumë turistë, pjesëmarrja në aktivitete të lidhura me përpunimin e produkteve bujqësore dhe blegtoriale është një mundësi për të mësuar dhe për të provuar një përvojë autentike dhe tradicionale. Fermat që angazhohen në përpunimin e produkteve mund të ofrojnë mundësi për agroturizëm, ku turistët mund të vizitojnë fermën, të merren me aktivitete si mbledhja e fruta-perimeve, përpunimin e qumështit ose djathit, dhe të konsumojnë ushqime lokale që janë të prodhuara aty dhe nga vetë ata.

### **Produktet tradicionale po përjetojnë prirje dhe lëvizje të rëndësishme në vitet e fundit si:**

- **Rritja e interesit për ushqimet organike:** Konsumatorët po kërkojnë më shumë produkte që janë të kultivuara natyralisht, pa pesticide dhe kimikate pasi këto produkte janë të shëndetshme për konsumatorin, gjithashtu janë edhe produkte me pasaportë të certifikuara.
- **Përmirësimi i transparencës në zinxhirin e furnizimit:** Konsumatorët duan të dinë më shumë për burimin e produkteve tradicionale, duke preferuar ato që kanë histori të qartë dhe etikë të prodhimit.
- **Rikthimi te receta dhe metodat tradicionale:** Shumë prodhues po rikthehen te praktikat tradicionale, duke ofruar produkte që reflektojnë kulturën dhe trashëgiminë lokale.
- **Promovimi i qëndrueshmërisë:** Produkte që janë të qëndrueshme dhe të prodhuara me metoda që mbrojnë mjedisin po fitojnë popullaritet.
- **Digitalizimi dhe tregtia online:** Shumë prodhues të produkteve tradicionale po shfrytëzojnë platformat online për të arritur një audiencë më të gjerë dhe për të rritur shitjet.
- **Ndikimi i kulturave të ndryshme:** Integrimi i elementeve nga kultura të tjera në produktet tradicionale po krijon inovacione të reja dhe tërheqëse për tregun. Këto prirje dhe lëvizje tregojnë se si produktet tradicionale po përshtaten me kërkesat e reja të konsumatorëve dhe sfidat e tregut.

### **Tema 3: Ruajtja, konservimi dhe ambalazhimi i prodhimeve bujqësore e blegtorale.**

Në ferma agroturistike, ruajtja, konservimi dhe ambalazhimi i produkteve bujqësore dhe blegtorale janë procese thelbësore për të siguruar cilësi dhe freski, duke mundësuar njëkohësisht edhe promovimin e këtyre produkteve si pjesë e ofrimit turistik. Këto procese jo vetëm që kontribuojnë në ruajtjen e vlerave ushqimore por gjithashtu janë të rëndësishme për zhvillimin e qëndrueshëm të fermës agroturistike dhe përfitimin nga tregjet lokale dhe ndërkombëtare. Produktet agroturistike shpesh janë të prodhuara në sasi më të vogla dhe mund të jenë më të prira për t'u prishur në krahasim me ato industriale, prandaj është e rëndësishme që ato të trajtohen dhe ruhen me kujdes duke lejuar gjithashtu që të përdoren për fermën agroturistike gjatë gjithë vitit ose të shiten. Për këtë arsye, metodat e ruajtjes duhet të adaptohen sipas llojit të produktit dhe nevojave specifike.

**1. Ruajtja e produkteve bujqësore dhe blegtorale.** Ruajtja duhet të bëhet në kushte optimale (temperatura dhe lagështia e kontrolluar). Për perimet dhe frutat, ruajtja në dhoma të ftohta ose depo mund të zvogëlojë humbjet dhe të ruajë freskinë e tyre. Disa perime, si patatet, karrotat dhe të tjera, mund të ruhen në bodrume të errëta dhe të ftohta për t'i mbajtur të freskëta për disa muaj. Gruri dhe drithërat mund të ruhen në kushte të thata dhe pa lagështi, për të parandaluar kalbjen dhe infeksionet nga mikroorganizmat. Mishi i kafshëve dhe i përpunuar, mund të ruhet në kushte të ftohta, duke përdorur frigoriferë ose ngrirës për të parandaluar zhvillimin e baktereve dhe ruajtjen e freskisë. Qumështi duhet të ftohet sa më shpejt që të jetë e mundur pas mjeljes, për të parandaluar zhvillimin e baktereve. Një metodë tjetër është edhe prodhimi i produkteve të fermentuara (si djathi, gjalpi, kosi, etj.), që ruajnë vlera ushqimore për më shumë kohë. Vezët duhet të ruhen në temperatura të ulëta dhe të mbrohen nga ndotja për t'u siguruar që janë të freskëta për konsumin e konsumatorëve.

Disa nga parimet e ruajtjes dhe konservimit të produkteve agroturistike janë:

- Ruajtja e cilësisë dhe sigurisë ushqimore: Cilësia organoleptike (shija, aroma, tekstura dhe ngjyra) është një nga karakteristikat më të rëndësishme të produkteve agroturistike. Ruajtja duhet të mundësojë që këto cilësi të mbeten të paprekura. Siguria ushqimore është thelbësore për të parandaluar rrezikun nga kontaminimi me baktere, myk, ose mikroorganizma të tjerë që mund të shkaktojnë sëmundje. Produktet agroturistike janë shpesh të pasura me përbërës natyrorë dhe mund të prishen shpejt nëse nuk ruhen siç duhet. Për këtë arsye, përdorimi i metodave të konservimit që vonojnë rritjen e mikroorganizmave dhe humbjen e përbërësve ushqyes është kyç.
- Treguesit organo-shqisore. Ngjyra duhet të jetë e përshtatshme për llojin e produktit. Forma duhet të jetë e rregullt dhe e natyrshme, pa defekte të dukshme. Aroma duhet të jetë e këndshme dhe e njohur për llojin e produktit, si në fruta, perime, ose produkte blegtorale. Aroma e produktit duhet të përputhet me pritshmëritë e konsumatorëve. Shija duhet të jetë e freskët dhe e këndshme, pa shenja të shijes së prishur për produkte të tilla si djathë, shija duhet të jetë e balancuar midis kripës dhe ëmbëlsisë. Konsistenca duhet të jetë e përshtatshme për llojin e produktit. Strukturat duhet të jenë të qëndrueshme dhe të kenë një ndjesi të këndshme në gojë.

**2. Konservimi i produkteve bujqësore e blektorale.** Përveç ruajtjes, konservimi është një tjetër aspekt i rëndësishëm që mund të rrisë afatin e përdorimit të produkteve dhe të kontribuojë në zhvillimin e tregjeve lokale dhe ndërkombëtare për produktet e fermës. Fermentimi është një metodë tradicionale dhe e njohur për konservimin e disa perimeve dhe frutave, lakra mund të fermentohet për të krijuar turshi, ose mund të bëhen konserva me perime të tjera. Dehidratimi është një metodë efikase për të konservuar fruta dhe perime, duke eliminuar lagështinë që mund të shkaktojë zhvillimin e mykut ose baktereve. Disa produkte konservohen duke përdorur kavanoza qelqi dhe metoda të ndryshme, si pasterizimi dhe përdorimi i mjeteve të acidifikimit (uthull) për të ruajtur perimet dhe frutat për një periudhë të gjatë.



Fig 3.1

Mishrat kthehen në produkte të përpunuara si salçiçet, proshuta, djathi i tymosur, etj., të cilat ruhen për periudha më të gjata dhe përdoren ose shiten si produkte të veçanta agroturistike. Qumështi përdoret për të prodhuar edhe djathra të ndryshëm (si djathi i freskët, djathi i tymosur), i cili ka një jetëgjatësi më të madhe se qumështi i freskët.

**3. Ambalazhimi i produkteve bujqësore e blektorale.** Ambalazhimi është një tjetër element kyç për ruajtjen dhe promovimin e produkteve të fermave agroturistike. Ky proces siguron mbrojtje, ruajtje të produkteve si dhe tërheqës për konsumatorët. Ambalazhimi për frutat dhe perimet mbron frutat dhe perimet nga dëmtimet fizike dhe ruan freskinë e tyre duke përdorur kuti të lehta dhe të qëndrueshme. Përdorimi i materialeve të riciklueshme ose të biodegradueshme është gjithashtu një mundësi për të qenë miqësor ndaj mjedisit. Përdorimi i kavanozave të mbyllur hermetikisht ose kuti të tjera për konservat e perimeve dhe frutave ndihmon për të parandaluar oksidimin dhe humbjen e freskisë. Mishi duhet të ambalazohet në mënyrë që të mbrohet nga ndotja dhe të ruajë freskinë. Ambalazhi me vakum është një mundësi e shkëlqyer për ruajtjen e mishit. Kjo teknikë ndihmon në zvogëlimin e oksidimit dhe mbajtjen e produktit të freskët. Djathrat dhe qumështi zakonisht ambalazhohen në kuti plastike, në ambalazhe të mbyllura hermetikisht për të parandaluar

kontaminimin ose në kavanoza qelqi për të ruajtur freskinë dhe cilësinë. Ruajtja, konservimi dhe ambalazhimi i produkteve bujqësore dhe blegtoriale në ferma agroturistike janë të domosdoshme për garantimin e cilësisë dhe për promovimin e këtyre produkteve në treg. Këto procese janë të lidhura ngushtë me zhvillimin e qëndrueshëm të sektorit agroturistik dhe kontribuojnë në suksesin e fermave si destinacione të turizmit rural.

## **Tema 4: Siguria ushqimore në fermën agroturistike**

### **Rëndësia e sigurisë ushqimore gjatë aktivitetit agroturistik.**

Siguria ushqimore është thelbësore për suksesin e aktivitetit agroturistik. Ajo ndihmon në mbrojtjen e shëndetit të konsumatorëve, ruajtjen e cilësisë së produkteve, promovon praktikën e qëndrueshme, dhe krijon besim te konsumatorët. Rëndësia e sigurisë ushqimore gjatë aktivitetit agroturistik është shumëdimensionale dhe ndikon në shumë aspekte të veprimtarisë, rrit reputacionin e saj dhe kontribuon në zhvillimin e qëndrueshëm të komuniteteve lokale.

### **Disa pika kyçe që theksojnë rëndësinë e saj janë:**

- **Mbrojtja e shëndetit të konsumatorëve.** Siguria ushqimore ndihmon në parandalimin e sëmundjeve të lidhura me ushqimin, që mund të shkaktohen nga bakteret, viruset ose kimikatet e dëmshme. Konsumatorët janë më të prirur të vizitojnë fermën dhe të konsumojnë ose blejnë produkte që ofrojnë siguri të garantuar ushqimore.
- **Ruajtja e cilësisë së produkteve.** Praktikën e sigurta të menaxhimit dhe konservimit ruajnë vlerat ushqimore dhe freskinë e produkteve. Produkte të sigurta dhe cilësore ofrojnë një përvojë më të këndshme për vizitorët, duke rritur kënaqësinë e tyre.
- **Promovimi i praktikave të qëndrueshme.** Siguria ushqimore nxit përdorimin e metodave të qëndrueshme dhe organike, të cilat janë gjithashtu të favorshme për mjedisin. Aktivitetet agroturistike ofrojnë mundësi për edukimin e konsumatorëve mbi praktikën e sigurta dhe të qëndrueshme.
- **Krijimi i besimit te konsumatorët.** Siguria ushqimore përfshin informimin e konsumatorëve mbi burimet dhe proceset e prodhimit, duke ndihmuar në krijimin e besimit. Fermat që respektojnë standardet e sigurisë ushqimore ndihmojnë në ndërtimin e një reputacioni të fortë dhe të besueshëm. Praktikën e mira të sigurisë ushqimore lehtësojnë kalimin e inspektimeve nga autoritetet e shëndetit publik.
- **Rritja e aktivitetit ekonomik.** Aktivitetet që ofrojnë ushqim të sigurt dhe cilësor, janë më tërheqëse për turistët, duke rritur numrin e vizitorëve dhe të ardhurave. Ofrimi i produkteve të sigurta dhe cilësore ndihmojnë në diversifikimin e ofertës agroturistike dhe rrisin potencialin ekonomik.

### **Rregullorja HACCP, si një standard ndërkombëtar në garantimin e sigurisë ushqimore.**

**HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)** është një sistem ndërkombëtar i menaxhimit të sigurisë ushqimore që ndihmon në identifikimin, vlerësimin dhe kontrollimin e rreziqeve që mund të ndodhin gjatë prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së ushqimeve. Rregulloret e HACCP përbëjnë një kornizë të qartë për të siguruar sigurinë e produkteve ushqimore dhe janë të miratuara në nivel ndërkombëtar. HACCP ka si qëllim identifikimin e rreziqeve potenciale në çdo fazë të prodhimit dhe përpunimit të ushqimit dhe vendosjen e masave për të menaxhuar këto rreziqe. Kjo ndihmon në parandalimin e sëmundjeve nga ushqimi dhe në ruajtjen e cilësisë së produkteve.



### **Parimet kryesore të HACCP**

- Analiza e rreziqeve: Identifikimi i rreziqeve potenciale (biologjike, kimike, fizike) që mund të ndodhin gjatë procesit të prodhimit dhe përpunimit të produkteve.
- Përcaktimi i pikave kritike të kontrollit (CCP): Identifikimi i pikave në proces ku mund të kontrollohen rreziqet.
- Përcaktimi i kufijve të pranueshëm: Vendosja e kritereve që duhet të përmbushen në çdo CCP.
- Monitorimi i CCP-ve: Krijimi i procedurave për të monitoruar çdo CCP për të siguruar që ato janë duke u mbajtur brenda kufijve të caktuar.
- Veprime korrigjuese: Vendosja e procedurave për të adresuar situatat kur monitorimi tregon se një CCP nuk po kontrollohet siç duhet.
- Verifikimi: Krijimi i procedurave për të siguruar se sistemi HACCP po funksionon siç është planifikuar.
- Dokumentimi dhe regjistrimi: Mbajtja e regjistrimeve për çdo hap të procesit, duke përfshirë analizat e rreziqeve dhe monitorimin e CCP-ve.

### **Avantazhet e HACCP**

- Siguria e ushqimit: Redukton rrezikun e sëmundjeve të lidhura me ushqimin përmes një qasje proaktive.
- Përputhshmëria me standartet ndërkombëtare: HACCP është një standard i pranuar globalisht, duke ndihmuar kompanitë të përputhen me kërkesat ndërkombëtare për eksportin e produkteve.
- Përmirësimi i procesit: Ndihmon në identifikimin e dobësive në proceset e prodhimit, duke lehtësuar përmirësimin e vazhdueshëm.
- Rritja e besimit të konsumatorët: Ofron siguri për konsumatorët për cilësinë dhe sigurinë e produkteve.

## **Tema 5: Higjiena në fermën agroturistike.**

**Higjiena në fermën agroturistike** është një komponent kyç për ruajtjen e cilësisë së produkteve, sigurinë e konsumatorëve dhe përmbushjen e standardeve të shëndetit dhe sigurisë. Ajo përfshin një sërë masash dhe praktikash që ndihmojnë në mbrojtjen e shëndetit të punonjësve, vizitorëve dhe konsumatorëve, duke siguruar që produktet bujqësore dhe blegtoriale të jenë të sigurta për konsum. Higjiena e duhur gjithashtu është e rëndësishme për të ruajtur reputacionin e fermës si një destinacion agroturistik dhe për të garantuar që visitohet nga turistë që kërkojnë një mjedis të pastër dhe të sigurt.

**Pastrimi dhe dezinfektimi i ambienteve të punës.** Ambjentet e fermës (stallat, pajisjet e fermës, depot, etj.) duhet të pastrohen dhe të dezinfektohen rregullisht për të parandaluar përhapjen e bakterieve dhe mikroorganizmave të dëmshme. Pajisjet bujqësore dhe blegtoriale si: kosha, thika, mjetet e transportit të produkteve etj. duhet të pastrohen pas çdo përdorimi, veçanërisht ato që janë në kontakt me ushqimin.

**Higjiena personale e punonjësve.** Punonjësit duhet të lajnë dhe pastrojnë duart në mënyrë të rregullt dhe të përdorin sapun dhe dezinfektues përpara dhe pas punës me produkte bujqësore ose blegtoriale. Një sistem i qartë për larjen e duarve duhet të jetë i pranishëm në çdo zonë pune. Punonjësit duhet të përdorin përkatësisht veshje mbrojtëse si: doreza, maska, dhe kepuçë të pastra etj. kur trajtojnë produktet bujqësore dhe blegtoriale.

**Higjiena e kafshëve:** Çdo kafshë duhet të trajtohet në kushte higjienike. Stallat duhet të pastrohen rregullisht, dhe kafshët duhet të jenë të pastra dhe të kontrolluara për shëndetin e tyre. Kjo është e rëndësishme për të parandaluar transmetimin e sëmundjeve nga kafshët tek njerëzit.

**Higjiena në prodhimin dhe trajtimin e produkteve.** Një nga elementët më të rëndësishëm të higjienës në fermën agroturistike është ruajtja e pastërtisë dhe sigurisë së produkteve që ofrohen për konsum.

- Produktet bujqësore (perime, fruta, grurë, etj.). Frutat dhe perimet duhet të lahen dhe pastrohen nga çdo mbetje e mundshme para se të ofrohen për konsum. Përdorimi i ujit të pastër dhe teknikave të duhura është thelbësor. Kur përdoren pesticide, ato duhet të jenë të miratuara dhe të përdoren në përputhje me udhëzimet përkatëse. Produktet bujqësore duhet të ruhen në kushte të ftohta dhe të pastërta për të parandaluar kalbjen dhe zhvillimin e mikrobeve.
- Produktet blegtoriale (mish, qumësht, vezë, etj.). Qumështi duhet të ftohet dhe të përpunohet sa më shpejt të jetë e mundur për të parandaluar rritjen e baktereve. Përpunimi i mishit dhe prodhimi i produkteve të mishit duhet të bëhet në kushte sterile për të siguruar që nuk do të kontaminohen. Mishrat, qumështi dhe produktet e tjera duhet të ruhen dhe transportohen në temperatura të kontrolluara. Përdorimi i frigoriferëve dhe ngrirësve është thelbësor për të ruajtur freskinë dhe sigurinë ushqimore.
- Higjiena e ujit dhe ushqimit të kafshëve. Një aspekt i rëndësishëm për sigurimin e higjienës në fermën agroturistike është menaxhimi i ujit dhe ushqimit të kafshëve. Kafshët duhet të kenë qasje në ujë të pastër dhe të freskët çdo kohë. Uji përdoret gjithashtu për larjen e pajisjeve dhe mjediseve të fermës, prandaj duhet të jetë i sigurt dhe i pastër. Ushqimi duhet të jetë i pastër, i sigurt dhe i paprekur nga ndotësit. Ushqimi i kafshëve duhet të ruhet në kushte të pastra për të parandaluar ndotjen dhe zhvillimin e mykut ose baktereve.
- Higjiena në zonat e vizitorëve. Për fermën agroturistike, siguria dhe higjiena e vizitorëve janë të rëndësishme për krijimin e një mjedisi të rehatshëm dhe të sigurt. Tualetet dhe zonat e tjera ku vizitorët kalojnë kohë duhet të pastrohen dhe dezinfektohen rregullisht. Aktivitetet që përfshijnë vizitorët, si mbledhja e frutave, shëtitjet nëpër fermë, apo kontaktet me kafshët, duhet të jenë të organizuara në mënyrë që vizitorët të mund të mbajnë higjienën e duarve dhe trupit. Disa ferma agroturistike ofrojnë mundësi për larjen e duarve dhe përdorimin e dezinfektuesve.

#### **Përfitimet e higjienës në fermën agroturistike.**

- Siguria e konsumatorëve, pasi higjiena e mirë siguron që produktet që ofrohen janë të sigurta dhe të shëndetshme për konsum. Kjo ndihmon në parandalimin e sëmundjeve të lidhura me ushqimin.
- Reputacioni i fermës. Një fermë e pastër dhe e sigurt do të ketë besimin e vizitorëve dhe konsumatorëve, çka ndihmon në tërheqjen e më shumë turistëve dhe rritjen e shitjeve.
- Rritja e qëndrueshmërisë. Praktikrat e mira higjienike kontribuojnë në shëndetin e kafshëve dhe produkteve, duke lejuar që ferma agroturistike të zhvillohet në mënyrë të qëndrueshme.

**Standardet dhe rregulloret e higjienës.** Ferma agroturistike duhet të përmbushi standardet kombëtare dhe ndërkombëtare të higjienës dhe sigurisë ushqimore. Këto mund të përfshijnë:

- Certifikatat e sigurisë ushqimore (p.sh., ISO 22000, HACCP).
- Rregullat e sigurisë për trajtimin dhe magazinimin e produkteve blegtoriale dhe bujqësore.
- Inspektimet periodike të higjienës nga autoritetet lokale ose kombëtare.

Si përfundim, higjiena në fermën agroturistike është thelbësore për mbajtjen e një mjedisi të sigurt dhe të pastër për turistët, punonjësit dhe konsumatorët. Përmes praktikave të rregullta të pastrimit, trajtimit të duhur të produkteve dhe ruajtjes së kushteve optimale, fermerët mund të sigurojnë që ferma agroturistike të jetë destinacion i shëndetshëm dhe tërheqës për vizitorët.

## **Tema 6: Bimësia e natyrës spontane dhe të kultivuar.**

Bimësia e natyrës spontane dhe e kultivuar luan një rol të rëndësishëm në ekosisteme dhe në jetën e njeriut por një rol të rëndësishëm ka në zhvillimin e agroturizmit dhe ekonominë e një zone.

Bimësia e natyrës spontane përfshin lloje bimesh që rriten pa ndihmën e njeriut, siç janë drurët, barishtet, dhe lloje të tjera që përshtaten me kushte të ndryshme ambientale. Këto bimë ndihmojnë në ruajtjen e biodiversitetit, përmirësimin e cilësisë së ajrit dhe tokës, dhe ofrojnë strehë dhe ushqim për shumë specie të kafshëve. Bimësia e kultivuar, nga ana tjetër, është ajo që njeriu e ka modifikuar për qëllime specifike, siç janë ushqimi, mjekësia, dhe dekorimi.



**Fig 6.1**

Kjo lloj bimësie përfshin kultura bujqësore si gruri, misri, perimet dhe frutat. Të dyja llojet e bimësisë janë të rëndësishme për ekosistemet dhe zhvillimin e qëndrueshëm. Një balancim i duhur mes tyre mund të ndihmojë në ruajtjen e mjedisit dhe në sigurimin e ushqimit për brezat e ardhshëm. Bimësia është një term i përgjithshëm që përfshinë tërësinë e specieve të ndryshme të botës bimore, pa ndonjë referencë specifike për taksonomitë e veçanta, format e jetës, strukturën, shtrirjen hapësinore ose ndonjë karakteristikë tjetër specifike botanike ose gjeografike. Vendi ynë radhitet në vendet me llojshmëri bimore me të madhe, që lidhet me ndryshimin e klimës, të tokave, të relievit etj. Në rajonet perëndimore dhe bregdetare mbizotërojnë llojet mesdhetare të bimësisë si: mareja, shqopa, ilqja, etj., kurse në lartësi të mëdha mbi nivelin e detit rriten bimë si: dushku, ahu, bredhi, pisha e zeze etj. Për shkak të mbizotërimit të relievit kryesisht kodrinoro-malor, që kushtëzon ndryshime të dukshme të klimës dhe të faktorëve të tjerë, bimësia është e shkallëzuar në drejtimin vertikal në katër breza:

- brezi i shkurreve dhe i pyjeve mesdhetare,
- brezi i dushqeve,
- brezi i ahishteve dhe i haloreve dhe
- brezi i kullotave alpine.

**Brezi i shkurreve dhe i pyjeve mesdhetare.** Ky brez gjendet në 700 m lartësi, në trevat perëndimore dhe jugperëndimore. Zhvillimin më të madh e ka në zonën e Çamërisë. Pjesën e poshtme të tij e zënë shkuret me gjelbërim të përhershëm si: mareja, shqopa, xina, gjineshtra, dafina etj. Së bashku me këto shkurre rriten edhe disa drurë të lartë si: selvia, valanidhi, pisha e butë, pisha e egër etj. që në disa raste formojnë pye të vogla.

**Brezi e dushqeve:** Ky brez shtrihet mbi brezin e shkurreve mesdhetare deri në lartësinë 1000 m. Ka përhapje më të madhe se brezat e tjerë bimor, sidomos në brendësi të vendit. Bimët me karakteristike të këtij brezi bimor janë: disa lloje dushqesh, bliri, frasheri, mëlleza, panja, gështenja etj.

**Brezi i ahut dhe i haloreve:** Ky brez shtrihet mbi brezin e dushqeve deri në lartësinë 1600-1800m. Ahishtet duke kërkuar me shumë lagështi, janë të përhapura në veri dhe në lindje të vendit tonë dhe në shpatet përballë veriut dhe lindjes.

**Brezi i kullotave alpine:** Ky brez shtrihet mbi brezin e ahut dhe haloreve, ku për shkak të temperaturave shumë të ulta, rritet vetëm bimësia barishtore dhe shumë rallë shkurret e ulta. Zhvillim më të mirë bimësia barishtore e ka në rajonet malore, veriore dhe lindore. Pyjet me bimësi dhe botë shtazore më interesante janë shpallur parqe kombëtare, në të cilat është e ndaluar çdo lloj prerje dhe ndërhyrje e njeriut.

**Bimët e kultivuara** janë të shumta në numër dhe përbëjnë një grupim shumë të madh. Ato kanë karakteristika shumë të ndryshme dhe, për pasojë, edhe kultivimi i tyre paraqet ndryshime të mëdha. Përveç klasifikimit botanik, për të lehtësuar studimin e bimëve të kultivuara, ato ndahen në 4 grupe të mëdha, që janë:

**1. Bimët e arave.** Duke u bazuar në përdorimin e tyre, ato ndahen në disa grupime, që janë: **Drithërat** përdoren kryesisht për ushqimin e njeriut dhe në farat e tyre kanë përmbajtje të lartë amidoni. Ato përdoren për ushqimin e drejtpërdrejtë të njeriut, për prodhimin miellit e të nënprodukteve të tij, por mund të përdoren edhe për qëllime industriale apo për ushqimin e blegtorisë. Bazuar mbi stinën e mbjelljes, drithërat ndahen në:

**a. Të lashtat,** ku përfshihen ato bimë që për kushtet klimatike të vendit tonë mbillen kryesisht në vjeshtë dhe korren në verë. Këtu futen gruri, elbi, thekra, tërshëra etj.

**b. Të vonat,** ku përfshihen bimë që mbillen në pranverë dhe korren në vjeshtë. Këtu futen misri, orizi, melakuqi (sorgumi) etj.

**Bishtajoret për kokërr.** Këtu futen ato bimë që bëjnë pjesë në familjen bishtajore dhe kultivohen kryesisht për prodhimin e kokrrës së tyre, si: fasulja, soja, batha, qiqra, thjerrëza etj. Bishtajoret për kokërr përdoren kryesisht për ushqimin e njeriut, por përdoren edhe për ushqimin e kafshëve apo për përpunim industrial.

**Bimët industriale.** Këtu futen të gjitha ato bimë produkti i të cilave përdoret kryesisht pas përpunimit industrial. Në bazë të produktit përfundimtar, bimët industriale ndahen në:

**Bimët tekstile.** Përfaqësuesit kryesorë të këtij grupimi janë pambuku, liri dhe kërpi industrial nga përpunimi i të cilave përftohen fije tekstilësh.

**Bimët vajore.** Këtu futen të gjitha ato bimë nga përpunimi i të cilave përftohen vajra vegjetalë, Në këtë grup përfshihen luledielli, kikiriku, susami, ricini etj.

**Bimët sheqerore** janë ato bimë nga përpunimi i të cilave përftohet sheqeri. Përfaqësuesit kryesorë janë panxhari i sheqerit dhe kallami i sheqerit.

**Bimët zhardhokore.** Në këtë grup përfaqësuesit kryesorë janë patatja dhe topinamburi.

**Bimët aromatike dhe ato mjekësore.** Duke qenë se një pjesë e madhe e bimëve që bëjnë pjesë në këtë grup përdoren edhe si bimë aromatike, edhe si bimë mjekësore, në mjaft raste trajtohen së bashku. Në bimët aromatike e mjekësore bëjnë pjesë të gjitha ato që janë të pasura me vajra eterikë, si dhe ato bimë që përdoren drejtpërsëdrejti apo pas përpunimit të tyre për mjekimin e sëmundjeve si: erëzat që përdoren për gatim, sherbela, kamomili, xhërrrokulli, boronica etj.

**Bimët foragjere.** Këtu futen të gjitha ato bimë që përdoren kryesisht për ushqimin e blegtorisë. Bimët foragjere mund të klasifikohen në bazë të kriterëve të ndryshme. Sipas jetëgjatësisë, bimët foragjere klasifikohen në:

**Bimë njëvjeçare,** ku futen tërësi njëvjeçar, lakra foragjere, perkoja, egjra shumëlulëshe etj.

**Bimë shumëvjeçare**, ku futen jonxha, tërfili shumëvjeçar, bimët graminore foragjere shumëvjeçare etj.

**2. Bimët perimore.** Është grupi më i rëndësishëm i bimëve të kultivuara në fermë. Në këtë grup bëjnë pjesë kastravec, lakra, lulalakra, brokuli, bizelja, domatja, bamja, speci, patëlxhani, kungulli, shalqini, pjepri, qepa, majdanozi, sallata, hudhra asparagu, panxhari, karota etj.

**3. Drufrutorët.** Bëjnë pjesë të gjitha ato bimë që si karakteristikë të përbashkët kanë praninë e trungut të drunjëzuar dhe prodhojnë fruta. Drufrutorët janë të gjithë bimë shumëvjeçare dhe ashtu si perimet, ata kanë shumë klasifikime si:

**4. Pemë frutore të zonave veriore,** ku futen molla, dardha, kumbulla etj. Pemë frutore të temperaturave mesatare, ku futen shega, pjeshka, kajsia, qershia etj.

**Pemë frutore subtropikale,** që mbillen vetëm në zonat fushore e kodrinore të vendit tonë e ku futen: ulliri, agrumet, fiku dhe së fundi ka filluar të mbillet edhe kivi.



Fig. 6.2

**Pemë frutore tropikale,** që nuk piqen në kushtet klimatike të vendit tonë, si: banania, ananasi, avokadoja, arra e kokosit për vendin tonë nuk gjëjnë kushte të përshtatshme për rritjen dhe zhvillimin e tyre.

**5. Bimët zbukuruese** përfshijnë të gjitha bimët që përdoren për qëllime zbukurimi si:

- Bimë barishtore, si: mëllaga, zambaku, orkideja, gladiola etj.
- Bimë shkurrore, si: dafina, trëndafili etj.
- Bimë drunore: palmat, lulet e pemës së bananes, pemët xhuxhe (bonsai) etj.

**Sipas jetëgjatësisë, bimët zbukuruese ndahen në:**

- Bimë njëvjeçare, të cilat janë përgjithësisht bimë barishtore.
- Bimë dyvjeçare, të cilat janë bimë me kërcell që mund të drunjëzohet dhe të durojë temperaturat e ulëta të dimrit.
- Bimë shumëvjeçare, ku futen më tepër bimët shkurrore dhe ato drunore.

## **Tema 7: Mirëmbajtja e bimësisë së natyrës spontane.**

Mirëmbajtja e bimësisë spontane duhet të bëhet në mënyrë të vazhueshme nga institucione të ndryshme dhe të bazuara në ligj. **Biodiversiteti dhe agroturizmi.** Vlerat rekreative që sjell larmia biologjike dhe ajo e peizazhit janë një pasuri, e cila mund të përdoret për të nxitur zhvillimin e agroturizmit. Kjo është detyrë dhe përgjegjësi për mbrojtjen dhe zhvillimin e këtyre vlerave për brezat e tanishëm dhe të ardhshëm. Nëse ne nuk jemi në gjendje dhe të përgjegjshëm për mbrojtjen e diversitetit biologjik dhe natyror, ekziston rreziku i humbjes së vlerave të tyre, të cilat ndihmojnë agroturizmin si një mjet për të nxitur zhvillimin lokal. Të dhënat e ndryshme për agroturizëm, kërkojnë që Shqipëria të marrë masat e nevojshme për të mbrojtur mjedisin dhe biodiversitetin e saj. Vitet e fundit zhvillimi i konceptit të ekoturizmit është një drejtim i vlerësuar si i rëndësishëm dhe i cili krijon mundësinë e përfitimeve ekonomike, veçanërisht për zonat e mbrojtura, por jo vetëm, dhe që siguron përdorimin e qëndrueshëm të komponentëve të biodiversitetit. Ekosistemet pyjore janë parë si komponenti më i rëndësishëm i biosferës. Pyjet e menaxhuara në mënyrë të

qëndrueshme luajnë një rol thelbësor në ciklin e karbonit, çlirimin e oksigjenit si dhe uljen e % së dioksidit të karbonit.

- Reduktimi i gazit serrë dhe substancave ozonholluese, me qëllim që të kontribuojë në parandalimin e ndryshimeve klimatike;
- Mbrojtja dhe mirëmbajtja e të gjitha burimeve natyrore tokësore dhe nëntokësore për përdorim aktual dhe në të ardhmen;
- Mbrojtja dhe përmirësimi i tokës me qëllim shtimin në maksimum të pjellorisë, të minimizohet erozioni dhe të parandalohet ndotja;
- Mbrojtja dhe përmirësimi i biodiversitetit, zonat dhe llojet e mbrojtura me qëllim ruajtjen e trashëgimisë natyrore dhe kulturore të mjedisit në përputhje me angazhimet evropiane dhe ndërkombëtare;
- Planifikimi efektiv hapësinor dhe i integruar i zhvillimit, i cili merr parasysh objektiva ekonomike, sociale dhe mjedisore duhet të merret në konsideratë në mënyrë të ekuilibruar;
- Riparimi dhe rehabilitimi i zonave të dëmtuara rëndë, me qëllim që të eliminohen kërcënimet ndaj shëndetit publik dhe biodiversitetit, si rezultat i këtyre dëmtimeve;
- Zbatimin e një mbrojtje efektive dhe masave të qëndrueshme të ruajtjes së mjedisit natyror, duke marrë parasysh qëndrueshmërinë dhe mirëqenien e komuniteteve lokale;
- Parandalimin e ritmit të humbjes së biodiversitetit dhe zhdukjes së specieve të jetës së egër;
- Pajtimin me qasjen e një ekonomie ekologjike të qëndrueshme, përmes ruajtjes së energjisë, ujit dhe burimeve natyrore, duke përmirësuar jetesën e njerëzve;
- Orientimin drejt praktikave inkurajuese të ndërgjegjësimit mjedisor aktiv për të aktivizuar dhe të sensibilizuar qytetarët;
- Mbështetjen e vullnetarizmit si një kontribut të rëndësishëm për shoqërinë dhe mjedisin natyror;
- Promovimin e edukimit mjedisor për fëmijët dhe brezin e ri duke e konsideruar mjedisin natyror, si një të mirë të përbashkët dhe duke theksuar nevojën për ta mbrojtur atë nga degradimi dhe shkatërrimi;
- Ndërmarrjen e fushatave për kufizimin e ndërhyrjeve negative të njeriut në ekosistemet natyrore;
- Mbrojtjen e pasurive natyrore të Shqipërisë, si një nga kapitalet më të rëndësishme të vendit, për brezat e sotëm dhe të ardhshëm.

Mirëmbajtja e bimësisë së natyrës spontane është një proces i rëndësishëm për ruajtjen e biodiversitetit dhe ekosistemeve të shëndetshme. Disa prej aspekte thelbësore janë:

- **Identifikimi i llojeve:** Njohja e bimëve lokale dhe karakteristikave të tyre është e domosdoshme. Kjo ndihmon në monitorimin e shëndetit të ekosistemit dhe identifikimin e llojeve invazive.
- **Mbrojtja e habitateve:** Ruajtja e habitatit natyror është e rëndësishme për të siguruar që bimët të kenë hapësirën dhe kushtet e nevojshme për të rritur dhe zhvilluar.
- **Menaxhimi i mbetjeve:** Minimizimi i mbetjeve dhe ndotjes ndihmon në mbrojtjen e bimëve dhe ekosistemeve. Përdorimi i praktikave të qëndrueshme është i rëndësishëm në mbrojtjen e specieve bimore dhe shtazore.

- **Edukim dhe ndërgjegjësim:** Promovimi i ndërgjegjësimit për rëndësinë e bimësisë spontane ndihmon në mbështetje të ruajtjes së saj. Aktivitetet edukative mund të angazhojnë komunitetin në këtë proces.
- **Restaurimi i ekosistemeve:** Nëse një habitat është dëmtuar, restaurimi i tij është i nevojshëm për të rikthyer bimësinë spontane. Kjo mund të përfshijë mbjelljen e llojeve lokale dhe heqjen e llojeve invazive.
- **Monitorimi dhe vlerësimi:** Vlerësimi i gjendjes së bimësisë dhe monitorimi i ndryshimeve janë të rëndësishme për të kuptuar ndikimet e ndryshimeve klimatike dhe aktivitetet njerëzore. Këto masa ndihmojnë në ruajtjen e bimësisë spontane dhe përmirësimin e shëndetit të ekosistemeve, duke kontribuar në mirëqenien e mjedisit dhe të komuniteteve.

## **Tema 8: Prodhimi i lëngjeve dhe pijeve nga bimët e zonës.**

Prodhimi artizanal i lëngjeve nga bimët e zonës është një proces që kërkon njohuri dhe teknikë për të ruajtur cilësinë dhe shijet natyrore. Disa nga mënyrat më të zakonshme për të prodhuar lëngje artizanalë janë:

**Shtypja e freskët:** Përdoren presat mekanike për të nxjerrë lëngun nga frutat dhe perimet. Kjo metodë ruan shumë nga vitaminat dhe mineralet e natyrshme.

**Infuzionet:** Bimët aromatike ose frutat e thata mund të lihen në ujë të ngrohtë ose të ftohtë për një periudhë kohe për të nxjerrë shijet dhe aromat. Kjo është e zakonshme për lëngjet me bazë çaji.

**Hapat kryesorë në prodhimin e lëngjeve.**

- **Përzgjedhja e lëndëve të para** kjo përfshin zgjedhjen e frutave, perimeve, ose lëndëve të tjera që do të përdoren për të prodhuar lëngun.
- **Pastrim dhe prerje:** Lëndët e para pastrohen dhe priten në forma të përshtatshme për procesin e shtrydhjes.
- **Shtrydhja** është faza ku lëndët e para shtrydhen për të nxjerrë lëngun dhe mund të përdoren makina të specializuara për këtë qëllim.
- **Filtrimi:** Lëngu i shtrydhur filtrohet për të hequr ndotësit dhe pjesët e ngurta.
- **Pasterizimi:** Nëse është e nevojshme, lëngu pastrohet për të eliminuar bakteret dhe për të zgjatuar ruajtjen e tij.
- **Paketimi:** Lëngu i gatshëm paketohet në enë të ndryshme, si shishe ose kutia, për t'u shpërndarë në treg.
- **Etiketimi:** Pasi kryhet paketimi i lëngjeve sipas standardeve vendoset etiketa dhe siguron të dhënat mbi produktin, si emri, përbërësit, udhëzimet për përdorim dhe informacionet për sigurinë, të jenë të sakta dhe të plota.
- **Shpërndarja:** Produktet përfundojnë rrugëtimin e tyre deri te konsumatorët.

**Llojet e lëngjeve:**

- Lëngje frutash si: lëngu i portokallit, lëngu i mollës, lëngu i kumbullës etj.
- Lëngje perimesh si: lëngu i karrotës, lëngu i selinos etj.

**Rëndësia e prodhimit të lëngjeve:** Prodhimi i lëngjeve ofron një burim të shëndetshëm të vitaminave dhe mineraleve, si dhe një mundësi për ruajtjen e shijeve të freskëta të frutave dhe perimeve për një kohë më të gjatë. Ai gjithashtu kontribuon në ekonominë lokale dhe ofron vende

pune. Lëngu mund të përgatitet në fermën agroturistike duke përdorur një shumëllojshmëri frutash dhe perimesh të freskëta.

### **Lëngu i portokallit të freskët.**

**Përbërësit:** portokalle 3-4 për një gotë lëng, sheqer, ujë për t'i holluar, nëse është e nevojshme, akull.

**Përgatitja:** larja e portokalleve me ujë të ftohtë për të hequr çdo papastërti ose mbetje kimikatesh, prerja e portokalleve në gjysma për të lehtësuar shtrydhjen. Shtrydhja e portokalleve me shtrydhës për nxjerrjen e lëngut ose përdorimi i një mikser manual. Shtimi i sheqerit nëse preferoni një lëng më të ëmbël, shtojmë sheqer sipas dëshirës dhe përziejmë mirë derisa sheqeri të shkrihet plotësisht. Nëse lëngu është shumë i dendur duhet shtuar pak ujë të ftohtë për ta bërë më të lehtë dhe më të freskët. Nëse dëshironi që lëngu të jetë më i ftohtë, mund të shtoni disa kuba akulli.

**Përgatitja e lëngut të kumbullës.** Kjo është një përgatitje e thjeshtë, ju mjaftojnë vetëm të keni në dizpozicion kumbullat, ujë dhe sheqer. Sheqerin do ta hidhni në bazë të ëmbëlsisë së kumbullave që keni zgjedhur, kur kumbullat janë mjaft të ëmbla i shtojmë vetëm 100 gram.

**Përbërësit:** 1 kg kumbulla të kuqe ose llojin që dëshironi, 100 gr sheqer, 2.5 litra ujë. Kumbullat vendosen të ziejnë me ujin dhe sheqerin në zjarr të ulët për rreth 40-60 minuta ose derisa shikoni që kumbullat janë shpërbërë komplet. Lërinë të ftohen dhe ndajeni në shishe qelqi duke e kulluar. Vendoseni në frigorifer të ftohen për ta konsumuar të freskët.

**Likeri me shegë dhe raki** është një nga shijet më të mira të dimrit me të cilin mund të shoqërojnë frutat apo ëmbëlsirat e ndryshme.

**Përbërësit:** 700 gr shegë të qëruara, 500 ml raki, 500 gr sheqer, 800 ml ujë.

**Përgatitja.** Për të nisur me përgatitjen e kësaj recete, qërojmë me kujdes shegët duke lënë në një enë vetëm kokrrat e pastra nga lëkura. Më pas hedhim kokrrat në një enë të thellë me kapak hermetik ose në një kavanoz të madh, po aty shtojmë edhe rakinë.

Mbyllim mirë kavanozin në mënyrë që të mos futet ajri dhe lëreni të pushojë në një vend të freskët e të errët. Duhet ta lini pa e hapur për 12 ditë rradhazi dhe sigurohuni që ta tundni kavanozin të paktën një herë në ditë teksa prisni. Pasi të kenë kaluar ditët, hapet kavanozi dhe kullohet lëngu i përfutuar nga shegët dhe rakia. Ndërkohë vini në zjarr një tenxhere të thellë, shtoni aty ujin dhe sheqerin në mënyrë që të përgatitet sherbeti. Përzieri vazhdimisht derisa sheqeri të shkrihet i gjithi pa e lënë që të fillojë të ziejë. Kur sherbeti të jetë ftohur, shtojmë lëngun e shegës me rakinë e kulluar më parë dhe përzieri me anë të një luge druri. Hidheni në një shishe qelqi dhe mbylleni mirë për ta lënë pijen tuaj të pushojë edhe 20 ditë të tjera para se ta shërbeni. Nëse preferoni një liker aromatik mund të shtoni edhe 1 shkop kanelle në kohën kur sheget dhe rakia qëndrojnë bashkë në enë.



**Fig 8.1**

### **Lëngu i mollës, xhenxhefilit dhe karrotës.**

**Përbërësit:** 2 karrota, 1 mollë, 1 copë e vogël xhenxhefili.



**Përgatitja:** fillimisht bëhet larja e të gjithë përbërësve, pastaj qërohen, priten në copa të vogla, vendosen në një shtrydhëse dhe përziehen mirë. Ky lëng është i pasur me vitaminë A nga karrotat dhe me antioksidantë nga mollët, ndërsa xhenxhefili ndihmon në luftimin e inflamacionit dhe përmirësimin e tretjes.

### **Lëngu i selinos dhe limonit.**

**Përbërësit:** 4 degë selino, lëngu i 1 limoni dhe ujë.

**Përgatitja:** pastrimi i selinos dhe vendosja në shtrydhës së bashku me lëngun e limonit, selinoja ofron hidratim dhe ndihmon në balancimin e niveleve të aciditetit në trup, ndërsa limoni është i njohur për vetitë e tij detoksifikuese.

**Lëngu i mjaltit, mente dhe ujit të kastravecit. Përbërësit:** 1 kastravec i madh, disa gjethe mente, 1 lugë gjelle mjaltë. **Përgatitja:** qërojmë dhe presim kastravecin në kubikë të vegjël, shtojmë gjethe mente dhe mjaltë, dhe i përziejmë në një blender me pak ujë.

## **Tema 9: Mënyrat e përpunimit të frutave të kultivuara dhe të egra**

**Përpunimi i frutave të kultivuara.** Në njësitë agroturistike kemi një larmi të madhe frutash të kultivuara për qëllime agroturistike. Prandaj përpunimi i tyre është i domsdoshëm dhe i shumëllojshëm si, komposto, reçel, gliko, vaj ulliri etj.

### **Komposto kumbulle**

**Përbërësit:** 1kg kumbulla të freskëta ose të thata, 1 gotë sheqer, mundësisht ngjyrë kafe pasi është më i shëndetshëm, 1 deri 2 litra ujë, 1 shkop kanellë.

**Përgatitja: larja e kumbullave,** prerja në mes dhe heqja e bërthamave. Hedhim në një tenxhere sheqer dhe ujë i lëmë për 2 orë, më pas, shtojmë edhe shkopin e kanellës, nëse dëshironi dhe e vini në zjarr për 12-15 minuta. Më pas hidhen në kavanoza qelqi, pasi të ftohen i fusim në frigorifer. Lëngun mund ta konsumoni të ngrohtë ose të ftohtë, vetëm lëngun ose së bashku me kumbullat.

### **Përgatitja e reçelit të kumbullës.**

**Përbërësit:** 1 kg kumbulla të pjekura, 700 g sheqer, 1 limon (lëkura dhe lëngu), 1/2 filxhan uji, 1 kanellë.

**Përgatitja:** larja e kumbullave dhe heqja e farat. Prerja e kumbullave në copa të vogla ose në katrorë, sipas preferencës.

**Marinimi:** në një enë të madhe, shtojmë kumbullat e prera, sheqerin dhe lëngun e limonit, përziejmë mirë dhe lëmë të qëndrojnë për rreth 2-3 orë, në mënyrë që të nxjerrin lëngun e tyre.

**Zierja:** shtojmë ujin dhe vendosim enën në zjarr të mesëm. Pasi fillon zierja, ulim zjarrin dhe i lëmë të ziejnë për rreth 30-40 minuta, duke e përzier shpesh.

**Kontrolli i trashësisë:** përdorim një lugë druri për të kontrolluar trashësinë e reçelit, nëse dëshironi një reçel më të trashë, vazhdoni ta ziejni edhe disa minuta të tjera.

**Shtimi i aromave:** nëse dëshironi, mund të shtoni pak kanellë për t'i dhënë një aromë më të veçantë.

**Sterilizimi i kavanozëve:** ndërkohë, përgatitim kavanozët duke i sterilizuar në ujë të vluar ose në furrë.

**Vendosja e reçelit në kavanozë:** pasi reçeli është gati, hedhim atë në kavanozët e sterilizuar, duke lënë pak hapësirë në krye dhe mbyllim menjëherë kapakët.

**Ruajtja:** pasi ftohet në temperaturë ambiente bëhet ruajtja e reçelit në një vend të errët dhe të freskët.



Fig 9.1

### **Përgatitja e reçelit të qershisë.**

**Përbërësit:** 1 kg qershi (të pjekura dhe të pastruara), 700 g sheqer, 1 limon i freskët, 1 lugë çaj me kanellë.

**Përgatitja e qershive:** fillimisht bëjmë pastrimin e qershive nga bërthamat dhe larjen e tyre. Vendosim qershitë në një tenxhere të madhe dhe shtojmë sheqerin. I lëmë për rreth 2 orë që qershitë të lëshojnë lëng.

**Zierja:** Shtojmë lëngun e limonit dhe sipas dëshirës, kanellën, ngrohja e përzierjes në zjarr të mesëm dhe derisa të ziejnë duke e përzierë me një lugë druri.

**Kontrolli i konsistencës:** Pas rreth 30-40 minutash, kontrollojmë konsistencën e reçelit duke vendos pak reçel në një pjatë të ftohtë, nëse reçeli rrjedh ngadalë dhe ka një teksturë më të ngurtë, është gati. Pasi të arrijë konsistencën e dëshiruar, e hiqim nga zjarri dhe e vendosim në kavanoza të sterilizuar dhe mbyllim mirë kapakët.

**Ruajtja:** Pasi ftohet plotësisht e ruajmë në një vend të errët dhe të freskët.

**Këshilla:** Mund të shtojmë edhe pak vanilje për një shije më të veçantë.

### **Gliko me portokalle në kushtet e fermës agroturistike.**

**Përgatitja e portokalleve:** me ndihmën e një rendeje qërojmë vetëm sipërfaqen e cipës së portokalleve kokërr. Më pas, presim portokallet në thela-thela me radhë. Të gjitha thelave një e nga një i shtrydhim lëngun dhe përmes një gjilpërë me pe i vendosim në formën e rolote në një varg. Secili prej vargjeve duhet të ketë jo më shumë se 15 copë thela portokalle.

**Përgatitja e glikosë. Përbërësit:** 2 kg portokalle, 2 kg sheqer 2 gota me ujë, vanilje, kanellë, karafila sipas dëshirës.



Fig 9.2



Fig 9.3

Lëng limoni ose limontos, limontos një lugë kafe ose lëngun një kokërr limoni. Vargjet me thelat e portokalleve i vendosim në një enë të madhe me ujë.

Ujin e ndërrojmë tre herë përgjatë gjithë ditës derisa të sigurohemi që hidhërimi i portokalleve të ketë ikur plotësisht. Më pas, portokallet i kullojmë.

Në një tenxhere hedhim sheqerin dhe ujin. Masat e ujit do jetë një gotë ujë në një kilogram sheqer. I lëmë të ziejnë dhe kujdesemi të heqim shkumën e cila nis të krijohet gjatë procesit të zierjes. Pasi kemi hequr shkumën dhe shurupi trashet në formën e sherbetit hedhim brenda enës vargjet me portokalle. Vargjet me portokalle i lëmë të zhytura në shërbet derisa të nisin zierjen. Gjatë procesit kujdesemi që të heqim shkumën. Nga momenti që nis zierja e lëmë përreth 20 minuta në zjarr. Më pas e heqim nga zjarri dhe e lëmë në tenxhere. Ditën tjetër e vendosim prapë në zjarr të ziejnë derisa sherbeti të lidhet, pra shurupi të jetë i trashë. Më pas, hedhim lëngun e limonit dhe e trazojmë, e heqim nga zjarri dhe pasi ftohet e vendosim të kavanozat e sterilizuar. Sipas dëshirës mund t'i hedhim pak kanellë, karafila apo pak vanilje.

**Përgatitja e vajit të ullirit** është një proces i rëndësishëm dhe tradicional që përfshin disa hapa. Grumbullimi i ullinjve dhe zgjedhja e tyre: Përdoren ullinj të pjekur, të cilët janë zakonisht të gjelbër ose të errët. Ullinjtë grumbullohen në sezonin e pjekjes, zakonisht në vjeshtë.

**Pastrimi ose lavazhi:** Ullinjtë pastrohen për të hequr papastërtitë, gjethet dhe mbeturinat.

**Dërrmimi ose coptimi.** Ullinjtë coptohen me ndihmën e një mulliri tradicional (mulliri i gurëve) ose me makina moderne për të shtrydhur vajin.

**Presimi ose shtypja:** Masën e ullinjve të copëtuar e shtypim për të nxjerrë vajin, kjo mund të bëhet me ndihmën e presave hidraulike ose të teknologjive moderne.

**Filtrimi:** vaji i nxjerrë filtrohet për të hequr mbetje të ullinjve dhe papastërtira të tjera.



Fig 9.4

**Ruajtja:** vaji duhet të ruhet në enë të errëta dhe në temperatura të ulëta për të ruajtur cilësinë.

**Përdorimi:** vaji i ullirit është i shkëlqyer për sallata, gatim dhe si një përbërës në shumë receta.

**Përpunimi i frutave të pyllit.** Frutat e pyllit janë fruta të cilat rriten në natyrë pa përkujdesjen e dorës së njeriut. Ato gjenden në natyrë, si në zona fushore ashtu edhe në ato malore. Për shkak të shijes dhe aromave prej të cilave karakterizohen, frutat e pyllit kanë një përdorim të gjerë në ushqime. Ato mund të konsumohen të freskëta por edhe të përpunuara. Frutat e pyllit janë të ndryshme por më të njohurat janë luleshtrydhet, boronicat, manaferrat, mendrat, dredhëzat etj. Përpunimi i frutave të pyllit mund të realizohet në kushte industriale dhe në kushte artizanale. **Reçel boronice.** Për 1 kg boronica nevojitet: 800 g sheqer, disa pika raki për dezinfektim, gjysëm luge lëng limoni, kavanoza me kapak.



Fig 9.5

**Procedura e përgatitjes së reçelit.** Pasi boronicat janë vjelë me kujdes, u largohen papastërtitë (gjethet, kërcëjtë) dhe i lajmë mirë. Më pas hidhen në tenxheren ku do ti ziejnë. Shtohet sheqeri

dhe përzihen me kujdes, vendosen në zjarr të ulët, afërsisht 45 min duke u përzierë herë pas here. Për të parë nëse reçeli është gati, hidhen disa pika lëngu në një pjatë të ftohtë, nëse lëngu nuk rrëshqet atëherë reçeli është gati, nëse jo, lihet dhe disa minuta më shumë. Kavanozit, para se të mbushet, i shtohen disa pika rakie për ta dezinfektuar dhe më pas mbushet me reçelin dhe kthehet përmbys. Kavanozët lihen të përmbysur disa ore deri sa të jenë të ftohur dhe më pas kthehen në gjendje normale dhe ruhen në një vend të freskët.

### **Reçel i luleshtrydheve.**

**Përbërësit:** Për 1 Kg luleshtrydhe nevojitet: 2 lugë lëng limoni, 3 lugë pektina, 4 gota sheqer pluhur, 1/2 lugë çaji gjalpë, kavanozë me kapak. Pasi luleshtrydhet janë larë dhe pastruar mirë, ato priten dhe shtypen në tenxheren ku do të zihen. U shtohet lëngu i limonit dhe u vihet kapaku. Më pas vendosen për t'u zierë dhe në enë shtojmë pektina, gjalpin dhe sheqerin. Trazohet me kujdes që të tretet mirë sheqeri dhe lihet të ziejnë në zjarr të ngadaltë. Herë pas here trazohet për të mos ngjitur apo djegur në fund të tenxheres. Pasi është shtuar e gjithë masa e sheqerit dhe ka filluar formimi i shkumës, duhet patur kujdes të mos digjet masa prandaj përzihen herë pas here deri sa të fillojë të zhduket shkuma zihen edhe disa minuta të tjera. Pasi ka mbaruar zierja, reçeli i nxehtë hidhet direkt në kavanoza duke lënë pak hapësirë nga gryka e enës (një gisht), vendoset kapaku dhe kthehen përmbys. Vlohen në një kazan me ujë për gati 5-10 minuta dhe më pas lihen të ftohen. Reçeli ruhet në ambiente të freskëta pa lagështi dhe duhet të mos jetë në kontakt me dyshemenë.

## **Tema 10: Mënyrat e përpunimit të drithrave**

**Proceset kryesore të përpunimit të grurit.** Në ferma agroturistike përpunimi i drithërave është një proces i rëndësishëm, pasi janë produkte të fermës dhe duhen përpunuar. Pas shkarkimit në vendin përkatës në magazina, gruri vendoset në silosa ose depozita, nga ku fillon rrugën e tij të përpunimit në linjë. Prosesi i parë është procesi i pastrimit, ku gruri kalon nëpër një sërë makinerish që shërbejnë për pastrimin e tij dhe që kryejnë funksionin e largimit të lëndëve të huaja, kokrrave të mpita, kashtës, gurëve, pluhurit ose papastërtive të tjera. Prosesi i dytë është procesi i larjes, ku gruri laget dhe i jepet sasia e duhur e ujit për tu përgatitur për të kaluar në bluarje. Gjatë këtij procesi, gruri mund të thithë rreth 2% ujë. Në këtë gjendje gruri qëndron tek silosat ose depozitat e kondicionimit për rreth 10-12 orë në varësi të llojit të grurit. Prosesi i tretë është ai i bluarjes, ku gruri kalon nëpër makineri të ndryshme të cilat bëjnë të mundur transformimin e tij në produkt kryesor siç janë miellra të ndryshëm për buke, pica, byrek ose semola për prodhim makaronash dhe në nënprodukt që është himja. Në procesin e prodhimit të miellit, vëndoset se çfarë lloj mielli dhe me çfarë rreze do të prodhohet në varësi të kërkesave të tregut. Kështu në qoftë se do të prodhohet miell për bukë (tip 500), rrezja e prodhimit do të ishte 70% miell dhe 30% hime, nëse do të prodhohej miell integral, rrezja e prodhimit mund të shkojë deri në 93% miell dhe 7% hime, nëse do të prodhohej miell për pica dhe byrek, rrezja do të ishte 60% miell 40% hime dhe nëse do të prodhohej miell për konfeksionim, rrezja e prodhimit do të ishte 50% miell dhe 50% hime. Ndërsa, në rastin e prodhimit të semolës për makarona, rrezja e prodhimit është 55% semola dhe 45% hime. Prosesi i fundit është procesi i ambalazhimit i cili ka parasysh konfeksionimin e produktit (miellit), ose nënproduktit (himes), në ambalazhet përkatës, të cilat mund të jenë thasë

50 kg, 25 kg ose konfeksionim 1 dhe 5 kg. Në përfundim të këtij procesi, mielli është i gatshëm për tu përdorur në fermën agroturistike ose për tu tregtuar.

**Përgatitja e bukës së grurit.** Përgatitja e bukës së grurit është një proces i cili kërkon disa hapa.

**Përbërësit:** 500 g miell gruri (miell i zakonshëm), 300 ml ujë të ngrohtë, 7 g majë të thatë (ose 20 g maja e freskët), 1 lugë çaji kripë, 1 lugë gjelle sheqer, 2 lugë gjelle vaj ulliri.

**Aktivizimi i majës.** Në një enë hedhim ujin e ngrohtë, sheqerin dhe majën dhe e lëmë të qëndrojë për rreth 10 minuta derisa të formohet një shkumë.

**Përgatitja e brumit.** Në një enë më të madhe, përziejme miellin me kripën, shtojmë përzierjen e majës dhe vajin e ullirit sipas dëshirë dhe e përziejme derisa të formohet brumi, pastaj e lëmë të pushojë në një enë të lubrifikuar me pak vaj për rreth 1-2 orë të mbuluar derisa brumi të dyfishohet në madhësi.

**Formimi i bukës.** Brumin e shpërndajmë në forma sipas dëshirës duke e lënë përsëri të rritet për rreth 30-45 minuta.

**Pjekja.** Ngrohja e furrës në 220°C pastaj pjekja e bukës për rreth 25-30 minuta, deri sa të ketë një ngjyrë të artë dhe të tingëllojë bosh kur e godisni nga poshtë.

**Ftohja.** Pas pjekjes buka duhet të ftohet në rafte përpara se ta presim. Mund të shtojmë erëza të ndryshme, si rozmarinë ose rigon, për t'i dhënë më shumë shije.

**Përpunimi i misrit në miell.** Përgatitja e miellit të misrit është një proces interesant dhe tradicional. Zgjedhja e misrit (misri i verdhë ose i bardhë) që është i përshtatshëm për bluarje.

**Pastrimi** i misrit nga ndotësit si pluhuri, gjethet ose ndonjë papastërti tjetër.

**Tharja.** Nëse misri është i lagur, është e rëndësishme të thahet përpara bluarjes.

**Bluarja.** Përdoret një mulli për të bluar misrin. Mund të përdorim një mulli tradicional ose një mulli elektrik. Rregullohet grada e bluarjes sipas dëshirës.

**Ruajtja.** Mielli i misrit duhet të ruhet në një vend të errët dhe të freskët, në një enë hermetike për të parandaluar lagështirën dhe shfaqjen e insekteve.

**Përdorimi.** Mielli i misrit mund të përdoret për shumë receta në kushtet e fermës agroturistike.

**Përgatitja e bukës së misrit në njësitë agroturistike.** Në një enë të pastër hedhim 1 kg miell misri bashkë me pak vaj ulliri. Më pas shtojmë pak ujë të ngrohtë, por më parë sigurohemi që të mos jetë i përvëluar. Sipas traditës, ngrohtësia e ujit duhet të jetë e përbalueshme aq sa ta durojmë nëse e provojmë me gishtin e vogël të dorës. Pasi kemi hedhur ujin në enën ku kemi miellin e misrit dhe vajin e ullirit, hedhim dhe një lugë gjelle kripë dhe i përziejmë me një lugë druri. Më pas shtojmë pjesën tjetër të ujit të ngrohtë dhe vijojmë të përziejmë derisa të kemi një masë të njëtrajtshme. Në vijim, masën e përfutur e shtrojmë në tavë apo në një tepsi të vogël, të cilën më parë e kemi lyer me vaj ulliri. Pasi hedhim masën në tavë dhe e hapin në mënyrë të njëtrajtshme, lyejmë me një furçë me pak vaj ulliri edhe pjesën e sipërme. Tavën e vendosim në furrë në temperaturën 200<sup>0</sup> C për 40 minuta. Kur piqet, buka e misrit merr një ngjyrë të artë me nuanca portokalli të errët.

## Tema 11: Mënyrat e përpunimit të perimeve

**Përpunimi i perimeve** në fermën agroturistike është një proces i rëndësishëm që ndihmon në ruajtjen e freskisë dhe shijes së tyre, duke u siguruar që ato të përdoren për një periudhë më të gjatë. Disa metoda të përpunimit të perimeve janë:

**Konservimi:** Kjo përfshin përdorimin e një procesi të nxehtësisë për të eliminuar mikroorganizmat dhe për të ruajtur perimet për një periudhë të gjatë. Kjo mund të bëhet përmes sterilizimit. Përdorimi i kripës për të ruajtur perimet ndihmon në ruajtjen e shijes dhe teksturës. Disa perime mund të shtypen dhe të ruajnë lëndët ushqyese, si p.sh. karotat ose rrepat. Tharja e perimeve është një metodë e njohur që zvogëlon përmbajtjen e ujit dhe zgjat jetëgjatësinë e tyre. Përdorimi i vajit për të ruajtur perimet ose përgatitjen e marinatave është gjithashtu një metodë efektive.

**Përgatitja e turshive.** Përgatitja e turshive është një proces i bukur dhe traditë në shumë kultura perimore dhe po përdoret gjërësisht në ferma agroturistike. Një recetë e thjeshtë për turshi perimesh:

**Përbërësit:** 1 kg perime të ndryshme, 1 litër ujë, 100 ml uthull (mundësisht uthull molle), 2-3 lugë kripë, 2-3 lugë sheqer, disa thelpinj hudhër, erëza (p.sh. rigoni, piper i zi, ose lauri).

**Përgatitja e perimeve.** Pastrimi dhe prerja e perimeve në forma të dëshiruara (shtresa, kubikë, ose tufa). **Sterilizimi i kavanozëve** dhe kapakëve në ujë të valuar për disa minuta.

**Përgatitja e marinades.** Në një tenxhere, përziehet uji, uthulla, kripa dhe sheqeri. Zierja bëhet derisa kripa dhe sheqeri të treten plotësisht. Vendosen perimet dhe hudhrat në kavanoza ku mund të shtohen edhe erëza sipas dëshirës dhe më pas shtohet shëllira e përgatitur dhe mbyllet kapakët.

**Turshi me specat, lakër e perime miks.** **Përbërësit:** 2 kg specat të verdhë, 4-5 kg lakër e bardhë vendi, 500 gr qepë, 1 kg domate të bardha, 3-4 specat të kuq, 2-3 koka të plota hudhrash, 1 lugë supe piper i zi kokërr, 1 lugë supe rigon, 2-3 tufa majdanoz, 5-6 gjethe dafine, 500 ml uthull molle, 500 gr kripë e ashpër.

**Përgatitja:** Fillimisht lahen e pastrohen mirë të gjitha zrazavatet dhe lihen të kullojnë. Specave u hiqen farat, kurse lakrat grihen të vogla dhe u heqim kërcejtë. Në një kovë të bollshme hedhim lakrat e grira, domatet e grira, specat e kuq, hudhrat e qëruara, qepët e grira, rigonin, piperin kokërr, majdanozin e copëtuar, dafinën, një dorë kripë, uthullën dhe i përziejmë me të dyja duart i mbulojmë dhe i lëmë të pushojnë 30 minuta. Ndërkohë fshijmë me një pecetë të thatë specat. Bëjmë gati enën ku do t'i vendosim turshitë. Në një tenxhere hedhim 3 litra ujë dhe 1 dorë kripë. E përziejmë mbi zjarr dhe e lëmë të marrë valë e më pas e lëmë të ftohet. Fillojmë të mbushim specat me përzierjen që kemi përgatitur në kovë, duke i ngjeshur pak që të mos mbetet hapësirë ndërmjet specave dhe i vendosim në enën e turshisë. Kur shëllira është ftohur, ia hedhim me kujdes perimeve. Përsipër i vendosim një pjatë të rëndë, që të dalë shëllira sipër.



Fig 11.1

### **Përgaditja e salcës së domates:**

**Përbërësit:** 500g domate të freskëta (ose një konzervë domatesh), 2-3 thelpinj hudhër, të grirë, 2-3 lugë vaj ulliri, krip dhe piper për shije, disa gjethe borziloku.

**Përgatitja:** Ngrohim vajin e ullirit në një tigan mbi nxehtësi të mesme. Shtojmë hudhrën dhe e skuqim për rreth 1 minutë. Shtojmë domatet e grira (ose të konservuara) dhe e përziejmë mirë. E lëmë të ziejnë në nxehtësi të ulët për rreth 20-30 minuta, duke e përzier herë pas here. Shtojmë kripë, piper dhe borzilokun sipas dëshirës.



**Fig 11.2**

Ndërkohë që salca është duke u gatuar, sterilizojmë kavanozët që do të përdorim për ruajtjen e salcës. Pasi salca të jetë gati, e vendosim të nxehtë në kavanozët e sterilizuar, duke lënë disa centimetra hapësirë në majë. Mbyllim mirë kavanozët dhe i vendosim në ujë të valuar për rreth 10-15 minuta për të siguruar që kavanozët të bëhen hermetikë dhe i lëmë të ftohen plotësisht dhe sigurohemi që kapaku është mbyllur hermetikisht. Salca e domates e konservuar mund të ruhet për disa muaj në një vend të freskët dhe të errët, në një dollap ose bodrum.

**Tharja e frutave** është një proces që ndihmon në ruajtjen e frutave për një kohë më të gjatë në kushtet e fermës agroturistike.

**Tharja natyrale:** Vendosen frutat në një vend të thahen në diell për disa ditë. Kjo është e përshtatshme për frutat si molla dhe dardha. Kjo metodë është e njohur në vende me klimë të ngrohtë. Frutat priten në copa të vogla dhe vendosen në një sipërfaqe të mbuluar me rrjetë për të shmangur insektet.

**Tharja në furrë:** Vendosen frutat në një tavë në furrën në një temperaturë të ulët rreth 60-70 °C për disa orë derisa të humbasin lagështinë. Pas tharjes, frutat e thata mund të ruhen në kavanoza ose paketim vakumi për t'u mbrojtur nga lagështia dhe dritat. Kjo është një mënyrë e shkëlqyer për të shijuar frutat jashtë sezonit. Tharja e frutave është një proces i rëndësishëm për ruajtjen e cilësisë dhe shijes së tyre. Frutat zakonisht mblidhen në sezonin e pjekjes, që zakonisht ndodh në fund të verës ose fillim të vjeshtës sipas llojit. Pas mbledhjes, frutat mund të thahen në diell ose në një ambient të thatë, duke u siguruar që të humbasin lagështinë e tepërt.

## **Tema 12: Mbarështimi i kafshëve dhe i shpendëve në shërbim të agroturizmit**

**Rëndësia e mbarështimit të kafshëve dhe shpendëve për qëllime agroturistike.** Mbarështimi i kafshëve dhe shpendëve në ferma agroturistike përfaqëson një komponent thelbësor në zhvillimin e këtij sektori, duke përmirësuar përvojën e turistëve dhe duke kontribuar në ekonominë rurale. Kafshët dhe shpendët luajnë një rol kyç në ruajtjen e traditave bujqësore, edukimin e turistëve, dhe zhvillimin e qëndrueshëm të fermave.

**1. Atraksioni turistik dhe ndërveprimi me kafshët.** Një nga aspektet më tërheqëse të mbarështimit të kafshëve dhe shpendëve në ferma agroturistike është ndërveprimi i drejtpërdrejtë me turistët. Kafshët, si bagëtia, shpendët dhe kuajt, ofrojnë një përvojë unike për vizitorët, sidomos ata që janë të interesuar për jetën në fermë ose janë tërhequr nga natyra dhe kafshët. Vizitorët mund të marrin pjesë në aktivitete si ushqyerja e kafshëve, mjelja e lopëve ose dhive, mbledhja e vezëve, dhe të shohin proceset e kujdesit për kafshët.



Fig 12.1

Kjo përvojë u mundëson turistëve të kuptojnë më mirë proceset e përditshme që lidhen me bujqësinë dhe blegtorinë, duke krijuar një lidhje më të fortë me natyrën dhe traditat bujqësore. Fermat që kanë kafshë dhe shpendë janë shumë tërheqëse për familjet me fëmijë. Ndërveprimi me kafshët i ndihmon fëmijët të mësojnë më shumë rreth kafshëve dhe rëndësisë së mirëmbajtjes së tyre.

**2. Ruajtja e trashëgimisë kulturore dhe traditave blegtorale.** Një aspekt tjetër shumë i rëndësishëm i mbarështimit të kafshëve dhe shpendëve në ferma agroturistike është ruajtja e trashëgimisë kulturore dhe traditave blegtorale të zonave rurale.

**3. Rraca të veçanta lokale:** Fermat agroturistike shpesh përfshijnë mbarështimin e racave të kafshëve autoktone, të cilat janë të përshtatura për mjedisin dhe klimën lokale. Ruajtja e këtyre racave kontribuon në biodiversitetin dhe pasurinë kulturore të zonës, duke sjellë një përvojë autentike për turistët që janë të interesuar në aspektet tradicionale të blegtorisë.



Fig 12.2.

**4. Zhvillimi i turizmit të qëndrueshëm dhe etik.** Mbarështimi i kafshëve dhe shpendëve për qëllime agroturistike gjithashtu promovon turizmin e qëndrueshëm dhe etik, duke siguruar që fermerët dhe turistët të veprojnë në harmoni me natyrën dhe kafshët. Fermat agroturistike që promovojnë praktikatat e qëndrueshme të menaxhimit të kafshëve përpiqen të ofrojnë kujdes të mirë për kafshët dhe të minimizojnë ndikimet negative në mjedisin rrethues. Kjo përfshin krijimin e habitatit të përshtatshëm për kafshët, sigurimin e ushqimit të shëndetshëm dhe respektimin e mirëqenies së tyre.

**5. Shitja e produkteve të freskëta dhe artizanale:** Fermat agroturistike që mbarështojnë kafshë mund të shesin produktet e tyre të freskëta, si qumështi, vezët, mishin, dhe nënproduktet e përpunuara të tyre si djathi, gjalpi, apo sallamet artizanale. Këto produkte kanë një treg të sigurt dhe shumë tërheqës për vizitorët që kërkojnë ushqime të freskëta dhe cilësore.

**6. Ndikimi social dhe psikologjik mbi vizitorët.** Ndërveprimi me kafshët mund të ketë efekte të mira për shëndetin mendor dhe emocional të vizitorëve. Shumë njerëz ndiejnë qetësi dhe relaksim kur ndërveprojnë me kafshë, veçanërisht në një mjedis natyror. Përvoja të tilla mund të jenë shumë të dobishme për individët që kërkojnë të largohen nga stresi i përditshëm dhe të rilidhen me natyrën.



## **Tema 13: Mënyrat e përpunimit të qumështit, ambalazhimi e ruajtja e nënprodukteve të tij.**

**Vlerat ushqyese të qumështit.** Qumështi është një ushqim i plotë dhe i pasur me lëndë ushqyese thelbësore, të cilat janë të nevojshme për një shëndet të mirë dhe zhvillim të balancuar. Në ferma agroturistike, qumështi shpesh prodhohet në mënyrë organike, duke ndihmuar në ruajtjen e përbërësve natyralë dhe vlerave ushqyese të tij.

**Proteinat:** një gotë qumësht përmban rreth 8 gramë proteina. Proteinat e qumështit, të ndara kryesisht në kazeinë dhe proteina të hirrës, janë të rëndësishme për ndërtimin e muskujve dhe riparimin e indeve të dëmtuara. Kazeina formon një mpiksje që tretet ngadalë, duke ofruar një burim të qëndrueshëm aminoacidesh për trupin.

**Yndyrat:** Yndyra në qumësht përbëhet nga një përzierje e acideve yndyrore të ngopura dhe të pangopura. Yndyrat e qumështit ndihmojnë në ruajtjen e energjisë trupore dhe luajnë një rol të rëndësishëm në funksionimin e qelizave. Ato gjithashtu kontribuojnë në përthithjen e disa vitaminave të tretshme në yndyrë si vitamina A dhe D. Përmbajtja mesatare e yndyrës në qumështin e prodhuar në fermat tradicionale varion nga 3.5% në 6%, në varësi të llojit të kafshëve dhe dietës së tyre.

**Karbohidratet:** laktoza, sheqeri kryesor në qumësht, është një disaharid që përbëhet nga glukozja dhe galaktoza. Karbohidratet e qumështit përbëjnë rreth 4-5% të përmbajtjes së tij dhe shërbejnë si një burim energjie i qëndrueshëm për organizmin. Laktoza ndihmon gjithashtu në përmirësimin e absorbimit të mineraleve si kalciumi dhe fosfori.

**Vitaminat:** Qumështi është i pasur me vitamina të rëndësishme si: **vitamina A, E** të domosdoshme për shikimin, rritjen dhe shëndetin e lëkurës, **vitamina D** ndihmon në absorbimin e kalciumit, duke kontribuar në forcimin e kockave dhe dhëmbëve, **vitaminat B:** veçanërisht vitamina B12, e cila është thelbësore për formimin e qelizave të kuqe të gjakut dhe funksionimin e sistemit nervor.

**Mineralet:** Qumështi është një burim i mirë mineralesh, veçanërisht kalciumit dhe fosforit, të cilat janë thelbësore për ndërtimin e kockave dhe dhëmbëve të fortë. Ai përmban gjithashtu kalium, i cili ndihmon në rregullimin e presionit të gjakut, dhe sasi të vogla të magnezit dhe zinkut.

**Përbërja kimike e qumështit.** Përbërja kimike e qumështit është një përzierje e ekuilibruar e lëndëve ushqyese. Përbërja e tij mund të ndryshojë në varësi të llojit të kafshës, moshës së saj, dietës dhe sezonit. Më poshtë janë komponentët kryesorë të qumështit: **Uji:** rreth 87% e qumështit përbëhet nga uji. Ky përbërës krijon një mjedis të tretshëm për të gjitha lëndët e tjera ushqyese të pranishme në qumësht dhe luan një rol të rëndësishëm në shpërndarjen e përbërësve të tjerë.

**Proteinat:** Qumështi përmban dy lloje kryesore proteinash: **kazeina** (80% e proteinave totale) dhe **proteinat e hirrës** (20%). Këto proteina janë burime të aminoacideve esenciale dhe kanë përfitime për ndërtimin e muskujve dhe mbështetjen e imunitetit. **Laktoza:** ky sheqer natyror përbën rreth 4-5% të qumështit dhe është thelbësor për sigurimin e energjisë. Njerëzit me intolerancë ndaj laktozës nuk mund ta tretin këtë sheqer plotësisht, gjë që ndikon në konsumimin e qumështit.

**Yndyrat:** acidet yndyrore të pranishme në qumësht përfshijnë acide yndyrore të ngopura, mono të pangopura dhe poli të pangopura. **Mineralet:** Përbërësit kryesorë mineralë të qumështit janë kalciumi, fosfori, dhe kaliumi. Qumështi përmban gjithashtu magnez, natrium, zink dhe selen.

**Vetitë organoshqisore të qumështit.** Përveç vlerave ushqyese dhe përbërjes kimike, vetitë organoshqisore janë të rëndësishme për të përcaktuar cilësinë e qumështit si një produkt për konsum. Në vetitë organoshqisore përfshijnë. **Ngjyra** e qumështit është zakonisht e bardhë ose e lehtë krem, në varësi të përmbajtjes së yndyrës dhe beta-karotenit. Ngjyra ndikohet gjithashtu nga mënyra e ushqimit të kafshëve. **Shija** e qumështit ndikohet nga lloji i kafshës, dieta e saj dhe

kushtet e ruajtjes. Qumështi i freskët ka një shije të butë, të ëmbël dhe të këndshme, ndërsa qumështi i prodhuar nga kafshë që ushqehen me bar natyral ka një shije më të pasur dhe më aromatike. **Aroma** e qumështit të freskët është delikate dhe e këndshme, me nota të buta dhe kremoze. Ajo mund të ndryshojë në varësi të ushqimit të kafshëve dhe teknologjisë së përpunimit.

**Tekstura** e qumështi ka një strukturë të lëngshme, por kur është i pasur me yndyrë, ai mund të ketë një teksturë më kremoze. Struktura është një faktor kyç për produktet e përpunuara si djathi dhe kosi, ku mpiksja e proteinave dhe yndyrës krijon një konsistencë të trashë dhe të këndshme.

**Përpunimi i qumështit, ambalazhimi e ruajtja e nënprodukteve të tij.** Në fermat agroturistike, përpunimi i qumështit dhe ruajtja e nënprodukteve të tij janë aktivitete kyçe që ofrojnë mundësi për të krijuar produkte tradicionale dhe të freskëta për vizitorët dhe tregun lokal. Në këto ferme, përpunimi bëhet shpesh me metodat tradicionale dhe natyrale, duke i dhënë mundësinë vizitorëve të kenë një përvojë autentike, duke mësuar dhe shijuar produktet natyrore të qumështit. Ja disa nga mënyrat e përpunimit të qumështit, ambalazhimi dhe ruajtja e nënprodukteve të tij në fermat agroturistike:

**1. Përpunimi i qumështit në fermat agroturistike.** Në fermat agroturistike, qumështi përdoret për të krijuar një gamë të gjerë produktesh të freskëta dhe tradicionale. Disa nga metodat e zakonshme të përpunimit të qumështit:

- **Prodhimi i djathit:** Djathi është një nga produktet më të njohura që prodhohet në ferma agroturistike. Disa djathra të njohur që mund të prodhohen janë: djathi i freskët, djathi i pjekur dhe djathi i fermentuar. Procesi i prodhimit të djathit përfshin koagulimin e qumështit, ndarjen e kazeinës, lëngut të djathit dhe formimin e djathit në forma të ndryshme.
- **Prodhimi i kosit:** Kosi është një produkt i qumështit që është i pasur me probiotikë. Ai mund të prodhohet duke përdorur baktere të dobishme që fermentojnë qumështin dhe e bëjnë atë më të shëndetshëm dhe të lehtë për tretje.
- **Prodhimi i gjalpët:** Gjalpi mund të prodhohet duke përdorur kremën që merret nga qumështi. Ky proces përfshin rrahjen e kremës për të ndarë yndyrën nga uji, duke krijuar një produkt të shijshëm që mund të përdoret për gatim dhe konsum.
- **Prodhimi i qumështit të pasterizuar:** Në disa fermat agroturistike, qumështi mund të pasterizohet për të siguruar sigurinë ushqimore dhe për të zgjeruar afatin e ruajtjes. Pasterizimi është një proces që përfshin ngrohjen e qumështit në temperaturë të lartë për të shkatërruar mikroorganizmat patogjenë.
- **Prodhimi i produkteve të ftohura:** Në disa fermat agroturistike mund të prodhohet akullore e freskët me qumësht të pastër dhe përbërës të tjerë natyralë.

**2. Ambalazhimi i produkteve të qumështit.** Në fermat agroturistike, ambalazhimi i produkteve të qumështit bëhet në mënyrë që të ruhet freskia dhe cilësia, por gjithashtu të reflektojë natyrshmërinë dhe autenticitetin e produktit. Disa nga metodat e zakonshme të ambalazhimit të qumështit janë:

- **Ambalazhimi i qumështit të freskët:** Qumështi mund të ambalazhohet në shishe qelqi, kavanoza apo edhe në kuti kartoni. Përdorimi i shisheve prej qelqi është i preferuar në shumë ferma agroturistike për arsye estetike dhe për t'i dhënë një shije tradicionale dhe të natyrshme produktit. Këto ambalazhe ndihmojnë në ruajtjen e freskësisë dhe mbrojtjen e qumështit nga ndotja.
- **Ambalazhimi i djathrave dhe kosit:** Djathrat dhe kosi i prodhuar në fermat agroturistike mund të ambalazhohen në kuti plastike ose qelqi të mbyllura hermetikisht. Disa fermerë përdorin edhe mbështjellje të posaçme për të siguruar që produktet mbajnë cilësinë dhe shijen e tyre të freskët.
- **Ambalazhimi i gjalpët:** Gjalpi mund të ambalazhohet në kuti plastike ose qelqi, shpeshherë duke përdorur ambalazh vakumi për të parandaluar oksidimin dhe për të mbajtur produktin të freskët për një periudhë më të gjatë.

**3. Ruajtja e produkteve të qumështit.** Ruajtja e produkteve të qumështit në fermat agroturistike është një aspekt shumë i rëndësishëm, pasi shumica e produkteve të qumështit janë të prirura të prishen shpejt nëse nuk ruhen në kushte të përshtatshme. Disa nga metodat kryesore për ruajtjen e qumështit:

- **Ruajtja në ftohës:** Produktet e qumështit, si qumështi, djathi, gjalpi dhe kosi, duhet të ruhen në temperatura të ulëta për të parandaluar zhvillimin e mikroorganizmave që shkaktojnë prishjen e produkteve. Kjo mund të bëhet në frigoriferë ose në ftohës të specializuar për të mbajtur produktet të freskëta.
- **Ngrirja e produkteve të qumështit:** Disa produkte si kosi ose kremi mund të ngrihen dhe të ruhen për periudha më të gjata. Ngrirja është një metodë efektive për të ruajtur freskinë dhe vlerat ushqyese të produkteve të qumështit gjatë dimrit.
- **Ruajtja e djathrave dhe e lëngut të djathit:** Djathrat mund të ruhen në temperaturë të ftohtë në kushte të thata dhe të pastra. Disa lloje djathi, si djathi i pjekur, mund të ruhen për periudha më të gjata pa nevojën e ftohjes, por djathrat e freskët kërkojnë kushte të veçanta ruajtjeje. Lëngu i djathit që mbetet pas prodhimit të djathit mund të përdoret si pije ose për të ushqyer kafshët, dhe është i dobishëm për fermerët që prodhojnë djathë.

**4. Përfitimet për agroturizmin dhe vizitorët.** Në fermat agroturistike, përpunimi i qumështit dhe prodhimi i produkteve të qumështit janë një mundësi për të angazhuar vizitorët në aktivitete edukative dhe praktike. Pjesëmarrësit mund të:

- **Mësojnë për proceset tradicionale të përpunimit:** Vizitorët mund të shohin nga afër si bëhen djathrat, koset dhe produktet e tjera të qumështit. Ata mund të marrin pjesë në proceset e përpunimit dhe të mësojnë metodat tradicionale të përgatitjes.
- **Shijojnë produktet e freskëta:** Vizitorët mund të shijojnë djathra të freskët, kos dhe qumësht të pastër, duke krijuar një lidhje më të ngushtë me burimin e këtyre produkteve.
- **Pjesëmarrës në proceset e përpunimit:** Fermat agroturistike ofrojnë mundësi ku vizitorët mund të bëjnë djathë, kos, dhe të mësojnë teknika të ndryshme për përpunimin dhe ruajtjen e produkteve të qumështit.

Këto aktivitete kontribuojnë në promovimin e traditave lokale dhe ndihmojnë në zhvillimin e një turizmi të qëndrueshëm që mbështetet në prodhimin dhe konsumin e produkteve natyrore dhe të freskëta.

### **Pajisjet për procesin e mjeljes:**

**1. Makina për mjelje mekanike:** Këto pajisje mekanike ndihmojnë për të mbledhur qumështin në mënyrë efikase dhe higjienike. Në ferma agroturistike, këto makina mund të jenë:

**Makina mjelëse portative:** Të përshtatshme për kafshë më të pakta dhe ferma më të vogla.

**Sisteme stacionare për mjelje:** Me një kapacitet të madh për mjelje simultane të shumë kafshëve.

**Vakumi i mjeljes:** Një pjesë thelbësore e makinave të mjeljes që krijon presion për të siguruar që qumështi mblidhet në mënyrë efikase dhe të sigurt.

**Enë të sterilizuara për mbledhjen e qumështit:** Përdoren për të transportuar qumështin në mënyrë të pastër nga vendi i mjeljes drejt hapësirave të përpunimit. Këto enë duhet të jenë prej materiali të sterilizuar për të parandaluar ndotjen. **Filtra të qumështit:** Këto pajisje ndihmojnë për të larguar papastërtitë e mundshme nga qumështi i sapomblidhur, duke përmirësuar cilësinë e tij fillestare.

**Pajisjet për pasterizimin e qumështit. Pasterizatori:** Është një pajisje e domosdoshme për të pasterizuar qumështin, duke e ngrohur në temperatura specifike (zakonisht mes 63 dhe 72°C) për të vrarë mikroorganizmat patogjenë. Ka disa lloje të pasterizatorëve të vegjël artizanalë që janë të përshtatshëm për ferma të vogla agroturistike. **Sistem për monitorimin e temperaturës:** Përveç termometrave të zakonshëm, përdoren pajisje më të avancuara për të kontrolluar në mënyrë automatike temperaturën e saktë gjatë pasterizimit.



Fig 13.1

**Sistem për ftohjen e shpejtë:** Pas pasterizimit, qumështi duhet të ftohet shpejt për të parandaluar zhvillimin e baktereve. Kjo arrihet me sisteme ftohjeje që e kthejnë temperaturën e qumështit në rreth 4°C.

**2. Pajisjet për përpunimin e qumështit (djathi, kosi, gjalpi).** Kazanët prej çeliku inox janë më të zakonshmit për përdorim artizanal, duke siguruar që qumështi ngrohet në mënyrë të barabartë. **Thikat e djathit:** Pajisje të posaçme që përdoren për prerjen e gjizës së qumështit, pasi kjo e fundit mpikset. Prerja e saktë e gjizës është një hap kritik në prodhimin e djathit. **Sita ose kallëpe të ndryshme:** Përdoren për ndarjen e gjizës nga hirra dhe për të formuar masën e djathit. Forma të ndryshme janë të përdorshme për prodhimin e llojeve të ndryshme të djathit (e fortë, e butë, etj.). **Kupa për fermentim:** Këto enë të vogla përdoren për fermentimin e produkteve si kosi, gjalpi, etj., ku qumështi fermentohet për disa orë në temperatura të kontrolluara.

**3. Pajisjet për prerjen dhe presimin e qumështit. Forma për djathë:** Përdoren për të formuar masën e djathit pas procesit të prerjes dhe ndihmojnë që masa e djathit të fitojë strukturën e dëshiruar dhe të nxirret hirra e tepërt. **Presa për djathë:** Kjo pajisje ushtron presion mbi masën e djathit për të larguar hirrën e mbetur dhe për të formuar djathin në blloqe apo forma të tjera të caktuara. Në ferma artizanale, përdoren presa manuale apo edhe automatike me kapacitete më të mëdha. **Tavolina për presimin e djathit:** Një hapësirë e veçantë ku djathi shtypet dhe përgatitet për procesin e tharjes ose stazhionimit.



Fig 13.2

**4. Pajisjet për stazhionimin dhe ruajtjen e produkteve.** Këto janë rafte të veçanta prej druri ose plastike, për djathrat për tharje dhe maturim (stazhionim). **Dhoma për stazhionim:** Kjo është një hapësirë ku produktet e përpunuara, veçanërisht djathrat, ruhen në kushte të kontrolluara të temperaturës dhe lagështisë për të zhvilluar shijen e tyre specifike. Tradicionalisht, këto dhoma mund të jenë nëntokësore ose ndërtohen në vendndodhje me mikroklimë të përshtatshme. Qypat e drurit përdoren për ruajtjen e produkteve të fermentuara si kosi apo gjalpi, duke i dhënë produktit një shije unike tradicionale.

## Tema 14: Mënyrat e përpunimit të mishit të kafshëve dhe shpendëve, ambalazhimi dhe ruajtja e prodhimeve të përpunuara të tij.

**1. Rëndësia e kontrollit të kafshëve dhe shpendëve para therjes.** Në ferma agroturistike, kontrolli i kafshëve dhe shpendëve përpara therjes luan një rol vendimtar për të siguruar cilësinë e mishit dhe për të garantuar sigurinë ushqimore për konsumatorët.

Ky proces ndikon në mënyrë të drejtpërdrejtë në standardet shëndetësore dhe ushqimore që kërkohen për konsum, si dhe mirëqenien e kafshëve. Kontrolli para therjes ndihmon në parandalimin e sëmundjeve zoonotike, që janë ato që mund të transmetohen nga kafshët te njerëzit. Inspektimi i kafshëve nga veterinerët përpara therjes është esencial për të zbuluar shenja të sëmundjeve ose anomali të tjera që mund të ndikojnë negativisht në cilësinë e mishit.



Fig 14.1

**Ruajtja e higjienës dhe standardeve veterinare:** Fermat agroturistike ndjekin standarde strikte veterinare për të siguruar që kafshët të jenë të shëndetshme dhe të përshtatshme për therje. Gjendja e kafshëve duhet të jetë e mirë për të siguruar mish të cilësisë së lartë. Inspektorët veterinarë analizojnë shëndetin e përgjithshëm të kafshës dhe japin miratimin për therje vetëm pasi të sigurohen që kafsha nuk është e prekur nga sëmundjet dhe infeksionet. Në ferma agroturistike, mirëqenia e kafshëve është një faktor kyç. Trajtimi i kafshëve përpara therjes duhet të jetë i kujdesshëm dhe i balancuar për të minimizuar stresin. Përmes teknologjive dhe procedurave të avancuara të therjes humane, ferma agroturistike mund të sigurojnë që kafshët të mos ndiejnë stres dhe dhimbje gjatë procesit të therjes.

**2. Mënyrat e therjes së kafshëve.** Procesi i therjes së kafshëve përbëhet nga disa faza të ndërlydhura që kanë për qëllim të sigurojnë që kafsha është therur në mënyrë humane dhe që cilësia e mishit të ruhet. **Therja me metodën tradicionale:** Fermat agroturistike shpesh aplikojnë therje tradicionale për të ruajtur autenticitetin e produktit dhe për të ndjekur standardet lokale ose fetare, si therja hallall ose kosher. Kjo metodë fokusohet në therjen manuale të kafshës me thikë të mprehtë duke siguruar që procesi të jetë i shpejtë dhe i saktë për të minimizuar dhimbjen e kafshës. **Metoda me pajisje elektrike ose mekanike:** Në ferma më të mëdha agroturistike, përdoren pajisje elektrike për të mpirë kafshët përpara therjes. **Therja me metodën e mpirjes së trurit (stunning)** përfshin goditjen e kafshës me pajisje që mpin kafshën përpara therjes. Kjo metodë ndihmon në therjen më humane dhe siguron që procesi të kryhet shpejt e me saktësi.



Fig 14.2

**Përdorimi i pajisjeve automatike:** Fermat agroturistike më të avancuara përdorin teknologji moderne për therje, duke përfshirë pajisje që e automatizojnë procesin dhe sigurojnë kushte higjienike më të mira dhe efikasitet më të lartë. Cilësia e mishit që përftohet pas therjes është vendimtare për përpunimin dhe ruajtjen e tij në ferma agroturistike. Mishi i cilësisë së lartë varet nga faktorë të shumtë, përfshirë shëndetin e kafshës, mënyrën e therjes dhe trajtimin pas therjes. **Cilësia organoleptike** e mishit lidhet me shijen, ngjyrën, teksturën dhe aromën e tij. Mishrat e prodhuara në ferma agroturistike shpesh janë të pasura në shije, duke ruajtur një teksturë të butë dhe të freskët që vlerësohet nga konsumatorët. Trajtimi i mishit dhe mënyra e therjes ndikon në këto cilësi organoleptike, duke ndikuar në përvojën e konsumatorëve gjatë konsumit.

**Mënyrat e konservimit dhe ruajtjes:** Mishi i përftuar në ferma agroturistike shpesh përpunohet sipas metodave tradicionale, të tilla si tharja, kriposja dhe pirja me erëza për të ruajtur shijen dhe qëndrueshmërinë. Konservimi me kripë dhe tharja në ajër të pastër janë metoda të lashta që përdoren për mishin e gjedhëve, qengjëve dhe pulave, duke u bërë pjesë e traditës së fermave agroturistike.

**3. Përbërja kimike e mishit.** Mishi përbëhet nga një kombinim i disa komponentëve kryesorë, të cilët ndikojnë në vlerën ushqyese dhe cilësinë e tij si lëndë e parë për përpunim. Përbërja kimike e mishit ndryshon sipas kafshës, moshës së kafshës, dietës dhe faktorëve të tjerë. Komponentët kryesorë përfshijnë: **Uji** i cili përbën pjesën më të madhe të mishit, duke zënë 65-75% të peshës së tij. Sasia e ujit ndikon drejtpërdrejt në freskinë, teksturën dhe ndjesinë e shijes. Mishrat me përmbajtje më të lartë uji janë më të butë dhe kanë një qëndrueshmëri më të lartë gjatë gatimit. **Proteinat:** Mishi është një burim kryesor proteinash, përbërë nga 18-22% proteina të pastra. Proteinët ndahen në **miofibrila** (aktinë dhe miozinë), të cilat janë të rëndësishme për ndërtimin e muskujve dhe për strukturën e mishit. Proteinat e muskujve janë thelbësore për vlerat ushqyese të mishit dhe për ndikimin e tij në shëndet. **Yndyrnat:** Përbërja e yndyrnave në mish varet nga lloji i kafshës dhe mënyra e ushqyerjes. Yndyrnat përbëjnë 3-10% të mishit dhe ndihmojnë në përmirësimin e shijes dhe strukturës së tij. Llojet e ndryshme të mishit përmbajnë **acide yndyrore të ngopura, mono-të pangopura, dhe poly të pangopura**, të cilat janë të rëndësishme për dietën e njeriut. **Mineralet:** Mishi është i pasur me minerale si **hekur, fosfor, zink, dhe selen**, që janë thelbësore për funksionimin e trupit të njeriut. Hekuri në mish është veçanërisht i rëndësishëm, pasi është në formë e cila absorbohet më lehtë nga organizmi. **Vitaminat:** Mishi përmban një gamë të gjerë vitaminash, përfshirë **vitaminat e grupit B** (si B12, B6,), të cilat luajnë një rol kritik në metabolizmin e energjisë dhe shëndetin nervor.

**Mbarështimi dhe kushtet e fermës.** Kafshët që jetojnë në kushte ku mund të lëvizin lirshëm në livadhe kanë një cilësi më të mirë të mishit. Lëvizja e lirë ndihmon në forcimin e muskujve të kafshës dhe përmirëson strukturën e mishit, duke e bërë më të butë dhe të shijshëm.

**Stresi i kafshëve:** Kafshët që mbahen në kushte të qeta, të pastra dhe pa stres prodhojnë mish të cilësisë së lartë. Stresi përpara therjes mund të shkaktojë ngurtësim të muskujve dhe të ndikojë në shijen dhe cilësinë e mishit. Kafshët e stresuara kanë një përmbajtje më të lartë aciditeti në muskuj, duke e bërë mishin më të fortë dhe të hidhur.

**Ushqimi dhe dieta.** Ushqimi i kafshëve në ferma agroturistike zakonisht bazohet në bar natyral dhe foragjera të freskëta, të cilat ndikojnë në përbërjen kimike të mishit dhe i japin atij një shije më të mirë. Kafshët që ushqehen me barëra të pasura në omega-3 prodhojnë mish me një profil yndyrash më të shëndetshme.

**Suplementet ushqimore:** Për ferma që përdorin shtesa ushqimore, përbërësit si drithërat dhe përzierjet e veçanta të ushqimeve mund të ndihmojnë në rritjen e përmbajtjes së yndyrës së mirë dhe cilësisë së mishit.

**Mosha:** Kafshët më të reja, si qengjat dhe viçat, prodhojnë mish më të butë dhe të pasur me lëndë ushqyese. Kafshët e moshuara kanë muskuj më të fortë, dhe mishi mund të jetë më i fortë dhe më pak i dëshirueshëm për përpunim në disa raste.

**Gjinia:** Gjithashtu, gjinia e kafshës mund të ndikojë në cilësinë e mishit. Meshkujt kastruar dhe femrat zakonisht kanë mish më të butë dhe të shijshëm se meshkujt jo kastruar.

**Mënyra e therjes.** Therja humane është mënyra e përshtatshme e therjes që kafsha të mos përjetojë stres gjatë procesit, duke mbajtur mishin më të freskët dhe më të butë. Therja e shpejtë dhe efikase përmirëson cilësinë e mishit duke reduktuar akumulimin e acidit laktik në muskuj.

**Pastrimi dhe ruajtja:** Pas therjes, proceset e pastrimit dhe ruajtjes ndikojnë në cilësinë përfundimtare të mishit. Mishrat duhet të ruhen në kushte të kontrolluara të temperaturës për të parandaluar ndonjë dëmtim dhe për të ruajtur freskinë e tyre.

**4. Faktorët organoleptikë.** Cilësia e mishit përfundimisht varet nga **cilësitë organoleptike**, të cilat përfshijnë shijen, aromën, ngjyrën dhe teksturën. Këto cilësi vlerësohen nga konsumatorët dhe ndikojnë në përvojën e tyre të konsumit. Në ferma agroturistike, mishrat që prodhohen shpesh kanë një shije dhe aromë më natyrale për shkak të mbarështimit natyral dhe dietës së pasur të kafshëve. **Ngjyra** e mishit ndryshon nga e kuqja e errët te ngjyra e lehtë në varësi të llojit të kafshës dhe mënyrës së ruajtjes. Ngjyra e mirë e mishit tregon freskinë dhe cilësinë e tij.

**Tekstura:** Mishi i butë dhe i freskët është më i dëshirueshëm për konsum, dhe kjo ndikohet nga përbërja e ujit dhe proteinave. Mishrat me teksturë të fortë janë më të vështirë për t'u përlytur dhe më pak të preferuar.

**Kërkesat për cilësinë e mishit për konsum.** Mishi duhet të jetë i freskët dhe të ketë kaluar proceset e therjes dhe pastrimit në kushte të përshtatshme. Mishrat e freskët kanë një ngjyrë të gjallë, një aromë të këndshme dhe teksturë të butë. Mishi i freskët duhet të ruhet në temperaturë të ulët për të parandaluar zhvillimin e baktereve. Temperaturat ideale për ruajtje variojnë nga **0°C deri 4°C** për mishin e freskët, ndërsa për ruajtje afatgjatë, mishi mund të ngrihet në temperatura më të ulëta. Mishi duhet të ketë një përmbajtje të balancuar të **yndyrës** dhe **proteinave**. Përbërja e lartë e proteinave siguron vlera të larta ushqyese, ndërsa yndyrnat ndihmojnë në përmirësimin e shijes dhe strukturës së mishit. Niveli i yndyrës varet nga lloji i mishit dhe lloji i kafshës, por mishi që përdoret për konsum duhet të ketë një sasi të moderuar të yndyrës, që përmirëson cilësinë e shijes pa ndikuar negativisht në shëndetin e konsumatorit. Ngjyra e mishit është një tregues i freskisë dhe cilësisë së tij. Për shembull, mishrat e freskët kanë ngjyrë të kuqe të ndritshme (si në mishin e viçit), ndërsa ngjyra rozë ose më e lehtë tregon mishin e freskët të pulës ose qengjit. Ngjyra shumë e errët ose gri tregon që mishi nuk është më i freskët. Mishi duhet të ketë një aromë dhe shije të natyrshme dhe të këndshme. Mishrat që përpunohen në mënyrë natyrale dhe humane kanë cilësi më të mirë organoleptike, që janë thelbësore për kënaqësinë e konsumatorit.

**Kontrolli veterinar dhe certifikimi.** Kontrolli veterinar është thelbësor për të garantuar që kafshët që therën janë të shëndetshme dhe të lira nga sëmundjet infektive. Kjo përfshin analiza të shpeshta për sëmundjet bakteriale dhe virale para therjes dhe pas saj.

**Certifikimi:** Fermat agroturistike që përpunojnë mish për konsum duhet të kenë certifikata të sigurisë ushqimore për të garantuar cilësinë dhe sigurinë e produktit.

**Kërkesat për mishin si lëndë e parë për nënprodukte.** Nënproduktet e mishit, si salçiçet, proshutat, konservat dhe produkte të tjera të përpunuara, duhet të përmbushin disa kërkesa shtesë për cilësinë dhe sigurinë.

**Cilësia e mishit:** Për nënproduktet e mishit, është e rëndësishme që mishi i përdorur të jetë i një cilësie të lartë dhe të freskët. Përdorimi i mishit me cilësi të ulët ose i ruajtur për një kohë të gjatë mund të ndikojë në cilësinë përfundimtare të produkteve të përpunuara. Mishi i përdorur për nënprodukte duhet të jetë i pastër nga mbetjet e pesticideve, hormoneve të rritjes, ose antibiotikëve që mund të ndikojnë negativisht në cilësinë dhe sigurinë e produkteve. Uji në mish për përpunimin e suxhukut, salçiçeve dhe produkteve të tjera, përmbajtja e ujit në mish duhet të jetë e kontrolluar. Në kushtet e fermave agroturistike, shumë produkte përpunohen duke përdorur metoda natyrale të konservimit, si tharja, kriposja, tymosja, ose përdorimi i erëzave natyrore për të shtuar shije dhe për të zgjatur afatin e përdorimit.

**5. Siguria dhe certifikimi i nënprodukteve të mishit. Siguria ushqimore:** Të gjitha produktet e mishit që dalin nga fermat agroturistike duhet të jenë të certifikuara për siguri ushqimore. Kjo përfshin **testimin mikrobiologjik** për prania e baktereve të rrezikshme si **Salmonella**, **E. coli**, dhe **Listeria**, të cilat mund të shkaktojnë infeksione të rënda te njerëzit. **Etiketimi i produkteve:** Të gjitha produktet e përpunuara nga mishi duhet të jenë të etiketuar qartë, duke treguar përbërësit, datën e prodhimit, dhe datën e skadencës. **Proceset e përpunimit të mishit në ferma agroturistike.** Përpunimi i mishit fillon pas therjes dhe përfshin një sërë hapash që transformojnë mishin e freskët në produkte të ngrira, të konservuara ose të përpunuara si sallamet, proshutat, salsiçet, dhe të tjera.



Fig 14.4

**Pastrimi dhe përgatitja fillestare.** Pasi kafsha është therur, mishi pastrohet dhe kontrollohet për çdo papastërti ose dëmtim të mundshëm. Është e rëndësishme që ambienti ku përpunohet mishi të jetë steril dhe të ndjekë standarde të larta të higjienës. **Copëtimi dhe ndarja e pjesëve:** Mishi copëtohet në pjesë të ndryshme, bazuar në kërkesat e konsumatorëve dhe llojin e produktit që synohet të përpunohet. Pjesët e ndryshme të trupit të kafshës përdoren për produkte të ndryshme; disa pjesë përpunohen për konsum të menjëhershëm ndërsa të tjerat për produkte të veçanta. **Përpunimi dhe konservimi:** Mënyrat tradicionale e përpunimit në ferma agroturistike përfshijnë tharjen, tymosjen dhe kriposjen e mishit, duke e konservuar për përdorim më të gjatë. Tymosja, për shembull, ndihmon në ruajtjen dhe shtimin e shijes, duke përdorur dru specifik që i jep produktit një shije të veçantë.

**6. Ruajtja e mishit në ferma agroturistike.** Ruajtja është një aspekt kyç për të garantuar që produktet e mishit të mbeten të sigurt për konsum. Në ferma agroturistike, kjo mund të përfshijë ruajtje në frigorifer, konservim në temperatura të ulëta dhe ruajtje në ambalazhe të veçanta për të shmangur ndotjen ose dëmtimin. **Frigoriferët dhe dhomat e ftohta:** Për ruajtjen e mishit të freskët, është e rëndësishme që ferma të ketë frigoriferë dhe dhoma të ftohta për të mbajtur produktet në temperaturën e duhur (0-4°C). Kjo parandalon rritjen e mikroorganizmave dhe ruan freskinë e mishit. **Tymosja dhe tharja:** Mishi i tymosur dhe i tharë është një metodë tradicionale për ruajtjen e tij në një mjedis agroturistik. Mishi tymoset në dhoma të veçanta duke përdorur dru të caktuar për të ruajtur mishin në një periudhë më të gjatë kohe, pa nevojën për frigoriferë të fuqishëm.



Fig.14.5

**Ambalazhimi i mishit në ferma agroturistike.** Ambalazhimi është një proces kritik që ndihmon në ruajtjen e cilësisë së mishit dhe zgjatjen e afatit të përdorimit të tij. Metodatat e ndryshme të ambalazhimit përfshijnë ambalazhim me vakum, në plastikë ose në paketim natyror (si letër pergamene), në varësi të produktit dhe qëllimit të tij. Shumë ferma agroturistike përdorin ambalazh plastik për produkte të ngrira ose të ftohta. Kjo metodë është praktike dhe ndihmon në ruajtjen e higjienës, si dhe lehtëson transportin dhe shitjen. Etiketimi është një pjesë e rëndësishme e procesit të ambalazhimit. Produktet duhet të kenë një etiketë që përmban informacion mbi origjinën, datën e përpunimit, përmbajtjen ushqyese dhe udhëzimet për ruajtjen e sigurt. Në një fermë agroturistike, është thelbësore që të ndiqen rregullat dhe standardet e sigurisë ushqimore për të garantuar cilësinë



e mishit. Këto përfshijnë inspektimin e rregullt të kafshëve para therjes, higjienën në ambientet e përpunimit dhe përmbushjen e kërkesave të ruajtjes. Para therjes, kafshët duhet të kalojnë një kontroll të rreptë shëndetësor për të siguruar që ato janë të shëndetshme dhe të përshtatshme për konsum. Pas therjes, mishit i bëhet inspektimi për të parë nëse është në përputhje me standardet ushqimore.

## **Tema 15: Përpunimi, ambalazhimi, ruajtja e peshqve në kushtet e fermës agroturistike**

**Përbërja kimike e mishit të peshkut.** Peshku është një burim i pasur ushqimor që ofron një gamë të gjerë përbërjesh ushqyese, të cilat kontribuojnë në përfitimet e tij për shëndetin. Disa nga komponentët kryesorë janë: **Proteinat:** Përbëjnë rreth 15-25% të peshkut, duke përfshirë aminoacidet esenciale. Proteinat e peshkut janë më lehtësisht të tretshme dhe të përthithshme nga trupi i njeriut, krahasuar me ato burime të tjera ushqimore.

**Yndyrnat:** Peshku yndyror, si salmoni dhe trofta, përmbajnë yndyrna të shëndetshme omega-3. Këto yndyrna janë të njohura për mbrojtjen e sistemit kardiovaskular dhe përfitimet për tru. Përqindja e yndyrnave varion nga 1% në peshqit e dobët (si merluci) deri në 30% në peshqit yndyrorë. **Karbohidratet:** Në përgjithësi, përqindja e karbohidrateve në peshk është shumë e ulët, zakonisht më pak se 1%, pasi shumica e energjisë sigurohet nga proteinat dhe yndyrnat. **Vitaminat dhe mineralet:** Peshku përmban vitaminë D, B12 dhe vitaminë A. Gjithashtu përmban edhe minerale si calcium, fosfor, selen dhe jod.

**Procesi i përpunimit të peshkut.** Përpunimi i peshkut për konsum dhe për nënprodukte në një fermë agroturistike përfshin disa hapa thelbësorë për të siguruar cilësi të lartë dhe siguri për konsumatorin: **Pastrimi dhe filetoja:** Pas kapjes së peshkut, procesi i parë është pastrimi, i cili përfshin heqjen e organeve të brendshme dhe lëkurës në disa raste. Peshku më pas filetohet, për të hequr kockat dhe për të siguruar një produkt të pastër dhe të gatshëm për konsum.



**Fig 15.1**

**Tymosja dhe tharja:** Përpunimi tradicional përfshin metoda si tymosja dhe tharja për të zgjatur jetën e produktit. Tymosja përmirëson shijen dhe rrit jetëgjatësinë e ruajtjes. Kriposja përdoret për të ruajtur peshkun për periudha të gjata. Kjo metodë ndihmon në tërheqjen e ujit nga mishi i peshkut, duke ndaluar zhvillimin e mikroorganizmave. Në disa raste, fermentimi mund të përdoret për të krijuar nënprodukte specifike, siç janë harengat e kripura ose peshku i fermentuar. Për të ruajtur sigurinë mikrobiologjike, pasterizimi ose sterilizimi i peshkut është një proces që shpesh përdoret për produkte të konservuara ose të vakumizuara duke ulur ndjeshëm rrezikun e kontaminimit bakterial. Ambalazhimi luan një rol të rëndësishëm në ruajtjen dhe mbrojtjen e peshkut. Në ferma agroturistike, përdoren disa metoda të ambalazhimit për të ruajtur freskinë dhe për të zgjeruar jetëgjatësinë e produktit.

**Ambalazhimi me vakum.** Është një metodë shumë e zakonshme për produktet e peshkut. Heqja e ajrit nga paketa ndalon oksidimin dhe rrit jetëgjatësinë e produktit, duke parandaluar zhvillimin e bakteve dhe mykut.

**Ambalazhimi i konservuar.** Peshku konservohet në kanaçe ose kutia llamarinë, duke kaluar përmes procesit të sterilizimit, që lejon ruajtjen e produktit për një kohë të gjatë pa nevojën e ruajtjes në frigorifer.

**Ruajtja e peshkut dhe nënprodukteve.** Për të ruajtur cilësinë e peshkut, disa metoda të ruajtjes janë kritike në një fermë agroturistike. **Ftohja dhe ngrirja.** Peshku i freskët duhet të ruhet në temperatura të ulëta (0°C-4°C) për të ruajtur freskinë. Nëse peshku nuk konsumohet menjëherë, ngrirja në temperaturë -18°C është metoda më e mirë për të siguruar që produkti të qëndrojë i sigurt për konsum për disa muaj. **Fermentimi dhe tharja.** Nënproduktet e peshkut mund të ruhen edhe përmes fermentimit ose tharjes, që janë metoda tradicionale të ruajtjes, veçanërisht në ferma me traditë. **Ruajtja në kripë.** Kriposja dhe tharja e peshkut është një metodë e përdorur për produkte si sardele ose harenga të kriposura, që mbahen në një mjedis të kripur për periudha të gjata. Ruajtja dhe përpunimi i peshkut në ferma agroturistike kërkon përkujdesje të veçantë për të garantuar që produktet e peshkut dhe nënproduktet e tij, janë të sigurta për konsum dhe ruajnë cilësinë ushqyese. **Tymosja.** Tymosja përdoret për të ruajtur dhe për të përmirësuar shijen e peshkut. Tymosja e nxehtë (në temperatura mbi 60°C) ose e ftohtë (në temperatura më të ulëta) mund të ruajë peshkun për disa javë. Kjo metodë gjithashtu shton aromën e veçantë dhe është e preferuar për disa lloje të peshkut si salmoni. **Ruajtja e peshkut** është një hap kritik për të garantuar sigurinë ushqimore dhe freskinë e tij, sidomos në një fermë agroturistike, ku cilësia e produkteve të ofruara është thelbësore. Metodatat e ruajtjes përfshijnë teknika tradicionale dhe moderne për të parandaluar degradimin e peshkut dhe për të zgjatur jetëgjatësinë e tij.

## **Tema 16: Vjelja e mjaltit, ambalazhimi i tij, sipas standarteve në fermën agroturistike**

Rritja e bletës, shërbimet në bletari dhe mënyrat e marrjes së mjaltit në një fermë agroturistike ndjekin praktika të qëndrueshme dhe të kujdesshme, që sigurojnë jo vetëm prodhimin e mjaltit cilësor, por edhe përfitimin e eksperiencave edukative për turistët. Procesi i rritjes së bletëve dhe përkujdesja për to janë të ndërthurura me aktivitete turistike, duke i dhënë vlerë dhe rëndësi këtij aspekti të bujqësisë.

**1. Rritja e bletës në fermën agroturistike.** Bletaria në një fermë agroturistike zhvillohet në një ambient natyror të pasur me bimë të larmishme, që sigurojnë nektarin dhe polenin e nevojshëm për ushqimin e bletëve. Rritja e bletëve kërkon përkujdesje specifike, duke përfshirë:

- **Zgjedhjen e vendndodhjes së kosherëve:** Kosherët duhet të vendosen në vende të mbrojtura nga erërat e forta dhe të ekspozuara ndaj diellit të mjaftueshëm. Për një fermë agroturistike, zona të pasura me bimësi natyrale si livadhe me lule të ndryshme, pemë frutore dhe kultura të tjera bujqësore janë ideale.
- **Kontrollin e cilësisë së ajrit dhe ujit:** Cilësia e ajrit dhe ujit është e rëndësishme për shëndetin e bletëve. Bletët kanë nevojë për ujë të pastër për t'u ushqyer dhe për të mbajtur temperaturën në kosherë të qëndrueshme.
- **Rraca e bletëve:** Në ferma agroturistike shpesh zgjidhen rraca bletësh që janë të përshtatshme për mjedisin lokal dhe që kanë prodhim të mirë të mjaltit, si bleta italiane apo bleta evropiane, të njohura për qetësinë dhe aftësinë e tyre të mbledhjes së nektarit.

**2. Shërbimet në bletari.** Shërbimet e përditshme të bletarisë përfshijnë përkujdesjen e vazhdueshme për bletët dhe mjedisin e tyre:

- **Kontrolli i rregullt i kosherëve:** Kosherët kontrollohen për të siguruar që bletët të jenë të shëndetshme, të kenë ushqim të mjaftueshëm dhe që nuk ka sëmundje apo parazitë që mund të dëmtojnë koloninë.
- **Shtimi i kuadrove të reja:** Me rritjen e kolonisë, është e nevojshme të shtohen kuadro të reja për të akomoduar prodhimin e mjaltit dhe zhvillimin e popullsisë së bletëve.
- **Përkujdesja dimërore:** Gjatë dimrit, bletët kërkojnë më shumë përkujdesje për të mbijetuar. Kosherët mbrohen nga të ftohtit, dhe shpeshherë u jepet ushqim shtesë nëse burimet natyrore janë të kufizuara. Kontrolli i sëmundjeve është e rëndësishme që bletët të mbrohen nga sëmundje të tilla si varroa (paraziti varroa destructor) dhe nga ndonjë infeksion që mund të dëmtojë kosherët duke përdorur metoda natyrale ose biologjike për të ruajtur shëndetin e kolonisë.



Fig 16.1

**3. Marrja e mjaltit.** Procesi i marrjes së mjaltit është një nga momentet më të rëndësishme në bletari dhe është një aktivitet që mund të bëhet edhe pjesë e përvojës turistike në një fermë agroturistike. Ky proces përfshin:

- **Nxjerrja e kuadrove të mbushura me mjaltë:** Kur kuadrot janë të mbushura dhe të mbuluara me dyllë nga bletët, ato hiqen me kujdes nga kosherët.
- **Heqja e mbulesës së dyllit:** Para se të nxirret mjalti, duhet të hiqet mbulesa e dyllit nga qelizat e kuadrove. Kjo mund të bëhet me anë të një mjeti të veçantë, si thikë speciale për dyllë ose pajisje më të sofistikuar.
- **Nxjerrja e mjaltit me centrifugë:** Kuadrot vendosen në një makinë centrifugale, e cila rrotullohet me shpejtësi për të nxjerrë mjaltin nga qelizat e kuadrove. Ky është një proces mekanik që ruan integritetin e kuadrove, në mënyrë që ato të përdoren përsëri.
- **Filtrimi i mjaltit:** Pas nxjerrjes, mjalti filtrohet për të larguar çdo papastërti, si grimcat e dyllit ose pjesë të tjera të bletëve me qëllim që mjalti të jetë i pastër dhe i gatshëm për konsum.
- **Ambalazhimi:** Në ferma agroturistike, mjalti zakonisht ambalazhohet në kavanoza të vegjël qelqi ose plastike, me etiketa që përmbajnë informacion mbi përmbajtjen dhe origjinën e mjaltit, duke e bërë atë tërheqës për turistët.

**Standardet për marrjen dhe ambalazhimin e mjaltit.** Të gjitha pajisjet e përdorura për nxjerrjen dhe përpunimin e mjaltit duhet të jenë të pastra dhe të dezinfektuara. Ambalazhi duhet të jetë hermetik dhe të mbrojë produktin nga ndotësit e jashtëm, duke ruajtur vlerat ushqyese të mjaltit. Për turistët, është e rëndësishme që etiketimi të jetë i qartë, duke përfshirë informacion mbi cilësinë e mjaltit, burimin, dhe datën e mbledhjes. Rritja e bletëve dhe përpunimi i mjaltit në ferma agroturistike ofron jo vetëm produkte të freskëta e cilësore, por edhe mundësi për edukim dhe përjetime unike për turistët. Mjalti i marrë gjatë verës ka disa vlera ushqyese dhe kurative të rëndësishme, që janë rezultat i përbërjes së tij natyrale dhe i burimeve të pasura të nektarit që bletët mbledhin nga lulet e sezonit veror.

#### Procesi i marrjes së mjaltit

- **Nxjerrja e kornizave të mbushura:** Kornizat e zgjojeve kontrollohen rregullisht dhe, kur janë të mbushura me mjaltë dhe mbyllura me dyll, mjalti nxirret nga zgjoji për përpunim.

- **Nxjerrja dhe filtrimi i mjaltit:** Përdoren pajisje të posaçme si nxjerrësit centrifugal për të ndarë mjaltin nga kornizat. Pas nxjerrjes, mjalti filtrohet për të larguar çdo papastërti si dylli apo mbetjet e bletëve.

**Ambalazhimi dhe ruajtja e mjaltit:** Mjalti pastrohet dhe ambalazhohet në kavanoza të sterilizuara për ruajtje të sigurt. Ruajtja e mjaltit në temperaturën dhe kushtet e duhura ndihmon në ruajtjen e cilësisë së tij.

## Tema 17: Mbarështimi i kërmillit në kushtet e fermës agroturistike

Mbarështimi i kërmillit, i njohur ndryshe si helikultura, ka fituar popullaritet në disa vende si një aktivitet ekonomik dhe turistik me potencial të madh. Ky aktivitet ka disa avantazhe të rëndësishme që lidhen me zhvillimin ekonomik, ruajtjen e mjedisit dhe tërheqjen e turistëve. Disa nga arsyet pse mbarështimi i kërmillit është i rëndësishëm.

**1. Përfitimet ekonomike.** Kërmijtë mund të shiten për konsum njerëzor, si dhe për industrinë kozmetike, farmaceutike dhe të aromaterapisë. Mishi i kërmillit është i kërkuar për shkak të përmbajtjes së tij të lartë të proteinave dhe substancave ushqyese. Po ashtu, sekreti i kërmillit, i njohur për vetitë e tij anti-plakje dhe shëruese, përdoret në shumë produkte kozmetike.

Përveç mishit, kërmijtë mund të përdoren për prodhimin e inkasimit të kërmillit, i cili ka vlera të mëdha për industrinë e kozmetikës dhe farmaceutikës, veçanërisht në kremrat kundër plakjes dhe trajtimin e plagëve.

- **Krijimi i vendeve të punës:** Ky sektor mund të krijojë mundësi për punësim në fshatra dhe zona rurale, ku aktivitete të tilla mund të jenë një mundësi e shkëlqyer për individët që kërkojnë mundësi pune, veçanërisht për fermerët që janë të interesuar të diversifikojnë burimet e të ardhurave.



Fig 17.1

- **Zhvillimi i turizmit.** Fermerët në njësitë agroturistike që mbarështojnë kërmijtë mund të krijojnë atraksione të veçanta për turistët që janë të interesuar për natyrën dhe aktivitetet e bazuara në bujqësi. Turistët mund të vizitojnë fermat e kërmijve, të mësojnë procesin e mbarështimit dhe të shijojnë produkte të ndryshme që vijnë nga kërmijtë.
- **Eksperiencia edukative:** Aktivitetet edukative, si vizitat në ferma të kërmijve, mund të jenë një mundësi për mësimin e fëmijëve dhe turistëve të huaj për biodiversitetin, ekosistemet dhe rëndësinë e përdorimit të qëndrueshëm të burimeve natyrore.
- **Turizëm agrar dhe gastronomik:** Kërmijtë mund të shërbejnë si një produkt gastronomik i veçantë në restorante që ofrojnë kuzhinën tradicionale. Pjesëmarrësit mund të shijojnë gatime të ndryshme që përmbajnë kërmij, duke e bërë mbarështimin e kërmijve një atraksion gastronomik.

**2. Përfitimet mjedisore.** Mbarështimi i kërmijve mund të ndihmojë në ruajtjen dhe pasurimin e biodiversitetit të zonave rurale. Kërmijtë janë të njohur për rolin e tyre në pastrimin e mjedisit dhe ruajtjen e ekosistemeve natyrore, pasi ata kontribuojnë në pastrimin e mbetjeve organike dhe ciklin natyral të karbonit. Mbarështimi i kërmijve është një aktivitet që mund të bëhet në mënyrë të qëndrueshme dhe të mbyllur, duke përdorur më pak burime natyrore krahasuar me aktivitete të tjera bujqësore.

**3. Përfitimet shëndetësore.** Mishi i kërmillit është i pasur me proteina, aminoacide esenciale, vitamina dhe minerale. Mishi i kërmillit ka veti ushqyese dhe konsiderohet si një ushqim i shëndetshëm, i cili mund të kontribuojë në dietën e shëndetshme të konsumatorëve. Po ashtu, mishi i kërmillit ka vlera terapeutike dhe mund të ndihmojë në përmirësimin e shëndetit të lëkurës dhe forcimin e sistemit imunitar.

**4. Inovacion dhe zhvillim i qëndrueshëm.** Ky sektor mund të jetë një mundësi për zhvillimin e risive dhe produkteve të reja nga kërmijtë, si për shembull përgatitja e ekstrakteve dhe lëndëve të tjera që mund të përdoren në sektorin farmaceutik dhe kozmetik. Me një menaxhim të kujdesshëm, mbarështimi i kërmijve mund të bëhet një aktivitet i qëndrueshëm që kontribuon në zhvillimin e zonave rurale dhe që përputhet me praktikatat e bujqësisë organike dhe të qëndrueshme.

**5. Rritja e interesit për turizmin rural.** Përmirësimi i imazhit të turizmit rural. Kërmijtë dhe mbarështimi i tyre mund të jenë një komponent i rëndësishëm i zhvillimit të turizmit rural, duke sjellë turistë nga mbarë bota për të eksploruar dhe për të njohur një mënyrë jetese dhe aktivitet të veçantë. Kjo mund të kontribuojë në zhvillimin e infrastrukturës lokale dhe rritjen e interesit për udhëtime dhe aktivitete në zonat rurale. Mbarështimi i kërmillit është një mundësi e shkëlqyer për zhvillimin ekonomik dhe turistik.

**6. Përfitimet ekonomike më të thelluara. Kërkesa në tregjet ndërkombëtare:** Në disa tregje të huaja, si Franca, Italia, Spanja, Japonia dhe disa shtete të tjera, kërmijtë janë një delikatesë shumë e kërkuar, duke çuar në rritjen e eksportit të kërmijve dhe produkteve të tjera të lidhura me ta. Kjo ofron mundësi për vende të caktuara që të zhvillojnë një industri eksportuese të qëndrueshme. Në këtë mënyrë, edhe për vendet që kanë burime të mjaftueshme natyrore, si Shqipëria, mund të shfrytëzohen mundësitë e eksportit për të rritur të ardhurat.

**Industria kozmetike dhe farmaceutike:** Kërmijtë janë të njohur për sekretin që ata prodhojnë, i cili ka veti shëruese dhe rinovuese. Ky sekret është një përbërës kyç në prodhimin e kremrave, serumëve dhe produkteve të tjera kozmetike, të cilat janë shumë të kërkuara. Përdorimi i sekretit të kërmillit për trajtimin e lëkurës dhe plagëve ka bërë që kjo industri të zhvillohet dhe të krijojë mundësi të mëdha biznesi për fermerët që mbarështojnë kërmijtë.

**Ushqimi i kërmillit:** Kërmijtë janë një burim i pasur me proteina, aminoacide dhe vitamina, dhe konsumohen si një ushqim me vlera të larta ushqyese, sidomos në kulturat e Mesdheut dhe Azi. Ata janë gjithashtu të kërkuar në restorante luksoze dhe janë të shtrenjta në tregjet e veçanta.

**Kostot e ulëta të prodhimit:** Mbarështimi i kërmijve është një aktivitet që ka kosto të ulëta dhe mund të zhvillohet me investime minimale, krahasuar me bujqësitë tradicionale të mishit ose produkteve bujqësore.

**Agroturizmi dhe mbarështimi i kërmillit:** Aktivitetet që lidhen me mbarështimin e kërmijve mund të zhvillohen si pjesë e turizmit agrar (agroturizëm). Fermat e kërmijve mund të kthehen në atraksione për turistët që kërkojnë përvoja autentike dhe më afër natyrës. Mund të krijohen mundësi vizite dhe ekskursionë edukative për grupe shkollorë, familje dhe turistë që janë të interesuar të mësojnë rreth mbarështimit të kërmijve dhe përdorimeve të tyre.

**Gatime me kërmij dhe vlerësimi i shijeve:** Kërmijtë mund të shërbehen në restorante, ku turistët mund të shijojnë gatime tradicionale si *escargot* (kërmij të gatuar) ose mund të provojnë receta të tjera të veçanta që përdorin mishin e kërmillit. Ky mund të jetë një mundësi për zhvillimin e turizmit gastronomik, një sektor që ka shumë mundësi për tërheqjen e vizitorëve.

**Përvojë unike dhe promovimi i zonave rurale:** Turistët që vizitojnë fermat e kërmijve mund të përfitojnë nga përvoja e njohjes me teknikatat tradicionale të mbarështimit, mund të shijojnë

ushqime lokale dhe mund të angazhohen në aktivitete të ndryshme si mbledhja e kërmijve, pastrimi i tyre dhe gatimi në mënyrë tradicionale.

**Mbrojtja e biodiversitetit dhe ekosistemeve:** Kërmijtë janë një pjesë e rëndësishme e ekosistemeve natyrore, pasi ata ndihmojnë në pastrimin e mbetjeve organike dhe promovimin e ciklit të karbonit në natyrë. Mbarështimi i kërmijve ndihmon gjithashtu në ruajtjen e biodiversitetit në zonat ku ata janë pjesë e ekosistemeve natyrore, pasi janë një komponent i rëndësishëm i ushqyerjes dhe pastrimit të mjedisit.

**Zhvillim i qëndrueshëm:** Në krahasim me disa industri të tjera bujqësore, kërmijtë kanë një ndikim të vogël në mjedis. Ata mund të mbarështohen në ambiente të mbyllura, pa përdorur pesticide të rënda ose kimikate të tjera që dëmtojnë tokën dhe ujën.

**Përfitime për shëndetin dhe lëkurën:** Mishi i kërmillit është i pasur me proteina dhe aminoacide të rëndësishme që ndihmojnë në rigjenerimin e qelizave dhe forcimin e sistemit imunitar. Po ashtu, ekstraktet e kërmillit përdoren për të trajtuar probleme të ndryshme shëndetësore si plagët, lëndimet e lëkurës dhe rrudhjet.

## Tema 18: Mbarështimi i kuajve të hipizmit në kushtet e fermës agroturistike

Mbarështimi i kuajve të hipizmit në ferma agroturistike është një komponent kyç për të ofruar aktivitete të veçanta për turistët. Kuajt janë kafshë tërheqëse dhe të dashura, të cilat ofrojnë përvoja unike për vizitorët, veçanërisht për ata që kërkojnë të përjetojnë natyrën në mënyrë aktive dhe edukative. Në shumë ferma agroturistike, kuajt nuk janë vetëm një burim argëtimi, por gjithashtu një element që përmirëson përvojën turistike dhe nxit diversifikimin e shërbimeve bujqësore.

### Përfitimet e mbarështimit të kuajve në ferma agroturistike.

- **Atraksion për turistët.** Kuajt janë një atraksion i rëndësishëm për fermën agroturistike, sepse tërheqin turistë të moshave dhe interesave të ndryshme. Përvoja me kuajt është e përshtatshme për të gjithë, nga fillestarët e hipizmit deri te kalorësit më të avancuar.
- **Shëtitje me kuaj.** Shëtitjet me kuaj janë një aktivitet i zakonshëm në ferma agroturistike. Vizitorët mund të shijojnë peizazhet e gjera, pyjet dhe terrenet natyrore, ndërsa përjetojnë një lidhje të ngushtë me kuajt dhe natyrën. Ky lloj aktiviteti krijon një përvojë të relaksuar dhe të këndshme për turistët.
- **Aktivitete edukative dhe trajnime.** Përveç hipizmit, turistët mund të përfshihen në aktivitete edukative, si mësimi i bazave të kujdesit për kuajt. Në shumë ferma agroturistike organizohen kurse të posaçme ku vizitorët mësojnë si të kujdesen dhe të trajtojnë kuajt, duke i dhënë kështu turizmit një dimension edukativ.



Fig 18.1

### Kushtet e mbarështimit të kuajve në ferma agroturistike.

- **Hapësira e mjaftueshme.** Kuajt kërkojnë hapësira të gjera ku mund të lëvizin lirshëm dhe të ushqehen. Fermat agroturistike që mbarështojnë kuaj duhet të sigurojnë fusha të hapura ose livadhe të gjera me kullota të shëndetshme për mirëqenien fizike të kuajve.
- **Streha e përshtatshme.** Kuajt kërkojnë strehime të pastra dhe të sigurta. Stalla duhet të jetë e ajrosur dhe të ofrojë mbrojtje nga kushtet atmosferike si i ftohti, nxehtësia dhe lagështia. Higjiena e stallës është jetike për të parandaluar sëmundjet dhe infeksionet.

- **Kujdesi mjekësor dhe dieta.** Kujdesi i vazhdueshëm veterinar dhe ushqimi i shëndetshëm janë thelbësore për kuajt. Fermat duhet të sigurojnë që kuajt të marrin dietën e duhur, përfshirë kullotat, sanën dhe ujë të pastër, dhe të kenë kontrolle të rregullta nga veterineri për të garantuar shëndetin e tyre optimal.
- **Rritja e burimeve të të ardhurave.** Përveç turizmit tradicional, mbarështimi i kuajve krijon një burim të qëndrueshëm të ardhurash për fermerët përmes aktiviteteve të tilla si shëtitjet me kuaj, garat apo trajnimet e organizuara. Shërbimet e hipizmit mund të tërheqin një kategori specifike të turistëve të pasionuar pas kafshëve dhe natyrës.
- **Organizimi i eventeve dhe gara.** Fermat agroturistike mund të organizojnë evente të posaçme, si gara me kuaj apo parakalime, të cilat tërheqin një numër të madh vizitorësh dhe rrisin ekspozimin mediatik të fermës. Mbarështimi i kuajve në ferma agroturistike është një kombinim perfekt i turizmit rural dhe aktiviteteve të lidhura me natyrën, duke krijuar përvoja të pasura për turistët dhe duke ofruar përfitime të shumta ekonomike për fermerët.