



**UNIVERSITETI BUJQËSOR I TIRANËS**  
**INSTITUTI I RESURSEVE GJENETIKE TË BIMËVE**

**Katalog i kultivarëve tradicional  
të perimeve, misrit dhe fasules  
që kultivohen në zonën e Alpeve shqiptare**

**Përgatitën:**

**Prof. Dr. Sokrat Jani & Prof. Dr. Fetah Elezi**

.....  
**Realizuar me mbështetjen e projektit**

**“Conservation of Agro-Biodiversity in Rural Albania”**



**Tiranë, Dhjetor 2017**

## Dy fjalë për kultivarët tradicional të Alpeve shqiptare

Gjatë shekullit që kaloi, bujqësia në Shqipëri ka pësuar ndryshime të mëdha. Në fillim të viteve 1900, bujqësia u bazua kryesisht në sistemet tradicionale të kultivimit, ku shumica e inputeve, përfshirë edhe farën, siguroheshin nga vetë bujqit. Më tej, në gjysmën e dytë të shekullit, bujqësia sikurse e gjithë ekonomia e vendit u bazua në sistemin e centralizuar, ku shumica e inputeve dhe farërat, siguroheshin në mënyrë të përqendruar nga institucionet dhe ndërmarrjet shtetërore; në këtë periudhë krahas formave hibride, disa kultivarë tradicional të vendit mbajtën peshë në prodhimin e bimëve të arave, kryesisht në ato foragjere, bishtajore, perime, misër, etj, kurse disa të tjerë humbën. Pas vitit '90 bujqësia u rikthye në ekonominë e lirë të tregut, por tashmë në ngastra toke tepër të fragmentuara, dhe me inpute që sigurohen kryesisht nga importi. Tani, kultivarët tradicional të shumë bimëve bujqësore të kultivuara, janë zëvendësuar kryesisht nga më pak kultivarë komercial, të cilët tani dominojnë prodhimin bujqësor.

Shumë pak kultivarë tradicional kanë mbetur, kryesisht në kopshtet familjare në fshatrat e largët malor të vendit. Nga studimi ynë, i zhvilluar në kuadër të projektit CABRA, rezulton se pjesë e pasur me kultivarë tradicional është zona e Alpeve shqiptare. Si rezultat i distancës së largët nga tregjet dhe infrastrukturës së dobët rrugore, fermerët në këto zona kanë ruajtur kultivarët lokal bazuar në njohurit tradicionale të kultivimit dhe përzgjedhjes së bimëve dhe frutave të farës. Por vështirësia e madhe qëndron në vijimin e mbajtjes dhe kultivimit të tyre, sepse emigracioni i brendshëm ka bërë dhe bënë punën e vet; shumë familje janë larguar e po largohen nga ato zona. Kanë mbetur pak familje dhe kryesisht mosha e tretë.

Fermerët në ato zona përdorin kultivarët tradicional lokal dhe bazojnë prodhimin bujqësor në metodat tradicionale; përdorin qarkullimin e kulturave, bashkëshoqërimin e kulturave bujqësore (misër+fasule+kungull), plehërimin me plehra organik dhe humus pylli, gëlqerëzimin e tokës, mulçerimin organik, ujitjen me brazda e me pak ujë, etj. Kontrolli i sëmundjeve dhe dëmtuesve bëhet pa përdorur pesticide, por nëpërmjet përdorimit të praktikave të mira bujqësore. Shumica e punimeve bujqësore kryhen me krah ose me ndihmën e kafshëve të punës.

Studimet kanë treguar se kultivarët tradicional, si pjesë e agrobiodiversitetit, dallohen për disa cilësi të veçanta:

- Kanë përshtatje të mirë në kushtet klimatike e tokësore lokale;
- Dallohen për cilësi të lartë organo-leptike të produktit (ngjyrë, shije, aromë, etj);
- Kanë vlera kulturore e historike, si pjesë e trashëgimisë;
- Kanë qëndrueshmeri të mirë ndaj sëmundjeve e dëmtuesve, ruhen mirë gjatë dimrit, etj;
- Piqen më herët se kultivarët modern, etj.
- Kanë konsumator të qëndrueshëm, në qytete e fshatra.

Ky katalog i bazuar në një studim në terren, në kuadër të projektit CABRA, është vetëm fillimi, sigurisht një fillim i mirë që duhet çuar më tej dhe jo vetëm në zonën e alpeve, por edhe në zona të tjera të vendit, në dobi të mirëqenies së familjeve të fermerëve dhe zhvillimit të agroturizmit.

Megjithatë, derisa të dimë saktësisht se çfarë po kultivohet, nga kush dhe ku, ne nuk mund të fillojmë të përcaktojmë strategji për të siguruar ruajtjen, mirëmbajtjen dhe disponueshmërinë e vazhdueshme të tyre në shkallë vendi. Ne kemi nevojë për një inventar kombëtar të përditësuar të kultivarëve tradicional (landraceve) për të siguruar të dhënat bazë dhe për të identifikuar nevojat e ruajtjes, për të realizuar ruajtjen sistematike, për të monitoruar ndryshimet dhe për të rritur përdorimin e kultivarëve tradicional në përmbushje të kërkesave të tregut dhe për promovimin dhe mbështetjen e agroturizmit në vend.

Autorët

## Domate kokërr vogël e Shalës

**Specia:** *Solanum lycopersicum* L.



**Përhapja:** Në Nënnavriq të Shalës së Dukagjinit-Shkodër. Kultivohet këtu për më se 70-80 vjet; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 10-15 % të sipërfaqes që mbillet me domate në zonë, duke qenë kështu kultivar autokton më i rrallë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra tarracore të sheshta, me ekspozicion nga dielli, toka të thella e të pasura dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Bimë e tipit të pakufizuar, me ndërnyje të shkurtra; lulëri e thjeshtë, 7-8 lulesa/bimë, me 10-12 fruta në lulesë; fruta të vegjël me majuc, me peshë mesatare 30-35 g, e kuqe e plotë, me shije të veçantë.

**Kultivimi:** Domate me cikël të shkurtër; mbillet në 10-15 maj dhe vjelja e prodhimit fillon pas 8-10 javë, në mes të korrikut dhe vazhdon deri në ngricat e para të vjeshtës.



### **Teknologjia:**

Kjo domate kultivohet në fushë të hapur, farat mbillen në farishte nga fundi i shkurtit e fillimi marsit, pra rreth 7-8 javë para largimit të ngricave të fundit. Fidanët në fushë në fillim të majit. Bimët e reja, para mbjelljes së tyre në fushë, "kaliten" për 10-14 ditë. Mbjellja në fushë kryhet në ditë të ngrohta. Largësia e mbjelljes 60 – 70 cm midis rreshtave dhe 30-35 cm midis bimëve në rresht. Pas mbjelljes bëhet ujitje, ngulen hunjtë mbështetës dhe lidhje e bimëve herë pas herë, çdo 30 – 45 cm. Hiqen lastarët anësor që shfaqen në kërcellin kryesor. Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve në mes rreshta.

**Rendimenti:** rreth 15 -25 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj vrugut (*Phytophthora infestans* (Mont ) de Bary ), temperaturave të ulëta dhe të larta. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet për konsum të freskët dhe gatime për konsum në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Është në rrezik zhdukjeje.

## Domate kokërr madhe e Shalës

**Specia:** *Solanum lycopersicum* L.



**Përhapja:** Në Gimaj të Shalës së Dukagjinit-Shkodër, por edhe në fshatra të tjerë për rreth.

Kultivohet këtu për më se 60-80 vjet; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 5-10 % të sipërfaqes që mbillet me domate në zonë, duke qenë kështu kultivar autokton tepër i rrallë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra tarracore të sheshta, me ekspozicion nga dielli, toka të thella e të pasura dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Bimë e tipit të pakufizuar, me ndërnyje mesatarisht të shkurtra; lulëri e thjeshtë, 4-5 lulesa/bimë, me 3-4-5 fruta në lulesë; fruta të mëdhenj, me formë të rrumbullakët, me peshë mesatare 150-170 g, e kuqe e plotë, me shije të veçantë.

**Kultivimi:** Domate me cikël të shkurtër; mbillet në 10-15 maj dhe vjelja e prodhimit fillon pas 8-10 javë, në mes të

korrikut dhe vazhdon deri në ngricat e para të vjeshtës.

### **Teknologjia:**

Kjo domate kultivohet në fushë të hapur, farat mbillen në farishte nga fundi i shkurtit e fillimi marsit, pra rreth 7-8 javë para largimit të ngricave të fundit. Fidanët në fushë në fillim të majit. Bimët e reja, para mbjelljes së tyre në fushë, “kaliten” për 10-14 ditë. Mbjellja në fushë kryhet në ditë të ngrohta. Largësia e mbjelljes 60 – 70 cm midis rreshtave dhe 30-35 cm midis bimëve në rresht. Pas mbjelljes bëhet ujitje, ngulen hunjtë mbështetës dhe lidhje e bimëve herë pas herë, çdo 30 – 45 cm. Hiqen lastarët anësor që shfaqen në kërcellin kryesor.

Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve në mes rreshta.

**Rendimenti:** rreth 25-35 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj vrugut (*Phytophthora infestans* (Mont ) de Bary ), temperaturave të ulëta dhe të larta. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet për konsum të freskët dhe gatime për konsum në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Është në rrezik zhdukjeje.

## Domate kokërr vogël e Qafë Gradit

**Specia:** *Solanum lycopersicum* L.



**Përhapja:** Në Qafë Gradë të Shkrelit, të Malësisë së Madhe. Kultivohet këtu për më se 70-80 vjet; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 5-10 % të sipërfaqes që mbillet me domate në zonë, duke qenë kështu kultivar autokton tepër i rrallë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra tarracore të sheshta, me ekspozicion nga dielli, toka të thella e të pasura dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Bimë e tipit të pakufizuar, me ndërnyje të shkurtra; lulëri e thjeshtë, 6-7 lulesa/bimë, me 10-12 fruta në lulesë; fruta të vegjël të rumbullakët, me peshë mesatare 15-20 g; frutat e papjekur kanë ngjyrë jeshile të hapur, kurse kur piqen e kuqe e plotë; me shije të veçantë.

**Kultivimi:** Domate me cikël të shkurtër; mbillet në 1-5 maj dhe vjelja e prodhimit fillon pas 8-10 javë, në fund qershorit-fillim të korrikut dhe vazhdon deri në ngricat e para të vjeshtës.



### **Teknologjia:**

Kjo domate kultivohet në fushë të hapur, farat mbillen në farishte nga fundi i shkurtit, pra rreth 7-8 javë para largimit të ngricave të fundit. Fidanët në fushë në ditët e para të majit. Bimët e reja, para mbjelljes së tyre në fushë, "kaliten" për 10-14 ditë. Mbjellja në fushë kryhet në ditë të ngrohta. Largësia e mbjelljes 60 – 70 cm midis rreshtave dhe 30-35 cm midis bimëve në rresht. Pas mbjelljes bëhet ujitje, ngulën hunjtë mbështetës dhe lidhje e bimëve herë pas herë, çdo 30 – 45 cm. Hiqen lastarët anësor që shfaqen në kërcellin kryesor.

Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve në mes rreshta.

**Rendimenti:** rreth 15 -25 kv / dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj vrugut (*Phytophthora infestans* (Mont) de Bary), temperaturave të ulëta dhe të larta. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet për konsum të freskët dhe gatime për konsum në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Është në rrezik zhdukjeje.

## Domate kokërr vogël e Lekbibaj (Tropojë)

**Specia:** *Solanum lycopersicum* L.



**Përhapja:** Në Lekbibaj të Nikaj-Mërturit, në Tropojë. Aty njihet edhe me emrin “Domate e Gabelit”. Kultivohet për më se 70-80 vjet; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 5-10 % të sipërfaqes që mbillet me domate në zonë, duke qenë kështu kultivar autokton tepër i rrallë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra tarrace të sheshta, me ekspozicion nga dielli, toka të thella e të pasura dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Bimë e tipit të pakufizuar, me ndërnyje të shkurtra; lulëri e përbërë, 6-7 lulesa/bimë, me 12-15 fruta në lulesë; fruta të vegjël të rrumbullakët, me peshë mesatare 7-10 g; frutat e papjekur kanë ngjyrë jeshile të errët, kurse kur piqen ajo kalon në të kuqe e plotë; me shije të veçantë.

**Kultivimi:** Domate me cikël të shkurtër; mbillet në 10-15 maj dhe vjelja e prodhimit fillon pas 8-10 javë, në fund qershorit-fillim të korrikut dhe vazhdon deri në ngricat e para të vjeshtës.

### **Teknologjia:**

Kjo domate kultivohet në fushë të hapur, farat mbillen në farishte nga fundi i shkurtit-fillimi marsit, pra rreth 7-8 javë para largimit të ngricave të fundit. Fidanët në fushë në ditët e para të majit. Bimët e reja, para mbjelljes së tyre në fushë, “kaliten” për 10-14 ditë. Mbjellja në fushë kryhet në ditë të ngrohta. Largësia e mbjelljes 60 – 70 cm midis rreshtave dhe 30-35 cm midis bimëve në rresht. Pas mbjelljes bëhet ujitje, ngulen hunjtë mbështetës dhe lidhje e bimëve herë pas herë, çdo 30 – 45 cm. Hiqen lastarët anësor që shfaqen në kërcellin kryesor.

Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve në mes rreshta.

**Rendimenti:** rreth 15 -25 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj vrugut (*Phytophthora infestans* (Mont ) de Bary ), temperaturave të ulëta dhe të larta. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet për konsum të freskët dhe gatime për konsum në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Është në rrezik zhdukjeje.

## Speci Dukagjinit

**Specia:** *Capsicum annuum* L.



**Përhapja:** Në zonën e Dukagjinit. Aty njihet edhe me emrat “Speci Somborka i Kosovës” dhe “Speci i Kosovës”, nga edhe ka ardhur.

Kultivohet aty për më se 60-70 vjet; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 10-15 % të sipërfaqes që mbillet me spec në zonë, duke qenë kështu kultivar autokton i rrallë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra tarrace të sheshta, me ekspozicion nga dielli, toka të thella e të pasura dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Bimë shumë e degëzuar, tip kaçube, me ndëryje të shkurtra. Prodhon 20-25 fruta për bimë; fruta relativisht të vegjël, me formë konike, me peshë mesatare 55 - 70 g; në pjekjen teknike kanë ngjyrë të bardhë deri në të verdhë të hapur, kurse në atë biologjike të kuqe të plotë; pak djegës dhe me shije të veçantë.

**Kultivimi:** Farat e specit mbillen në farishte në gjysmën e dytë të shkurtit dhe fidanët në fushë mbillen në 1-15 maj. Vjelja e prodhimit fillon pas 8-10 javë, në fillim të korrikut dhe vazhdon deri në ngricat e para të vjeshtës.

### **Teknologjia:**

Bimët e reja, para mbjelljes së tyre në fushë, “kaliten” për 10-14 ditë. Mbjellja në fushë kryhet në ditë të ngrohta. Ajo bëhet me rreshta çift. Largësia midis lentave 60 – 70 cm, midis rreshtave në lente 30-35 cm dhe midis bimëve në rresht 15-20 cm.

Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve në mes rreshta.

**Rendimenti:** rreth 25-35 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj vrugut (*Phytophthora capsici* Leon), temperaturave të ulëta dhe të larta. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet për konsum të freskët, gatim dhe përpunim në formë turshie, të mbushur me gjizë/djathë, etj, për konsum në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Nuk është në rrezik zhdukjeje.

## Patëllxhani i Oblikës

**Specia:** *Solanum melongena* L.



**Përhapja:** Në zonën e Alpeve, kultivohet për më se 70-80 vjet, në Oblikë të Shkodrës edhe më shumë; fara është mbajtur dhe ruajtur brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 10-15 % të sipërfaqes së patëllxhanit që mbillet në zonë, duke qenë kështu kultivar autokton i rrallë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra tarrace të sheshta, me ekspozicion nga dielli, toka të thella e të pasura dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Bimë me kërcell shumë të degëzuar, tip kaçube, me ndëryje të shkurtra. Prodhon 7-10 fruta për bimë; me formë të rrumbullakët dhe maj të fryrë e të rrumbullakosur, me peshë mesatare 150 - 200 g; në fazën e pjekjes teknike kanë ngjyrë violet, kurse në pjekjen botanike marrin ngjyrë banane; tulli ngjyrë e bardhë.

**Kultivimi:** Farat e patëllxhanit në zonën e Alpeve mbillen në farishte në gjysmën e dytë të shkurtit dhe fidanët në fushë mbillen në 1-15 maj. Vjelja e prodhimit fillon në fund të qershorit - fillim të korrikut dhe vazhdon deri në ngricat e para të vjeshtës.



### **Teknologjia:**

Kultivohet me fidan në fushë të hapur. Bimët e reja, para mbjelljes së tyre në fushë, "kaliten" për 10-14 ditë. Mbjellja në fushë kryhet në ditë të ngrohta. Mbjellja bëhet me rreshta; largësia midis rreshtave 60-70 cm dhe midis bimëve në rresht 25-30 cm. Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve në mes rreshta.

**Rendimenti:** rreth 25-35 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet për konsum të freskët, gatime dhe përpunim në formë turshie për konsum në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Është në rrezik zhdukjeje.



## Mashurka “Mahune”

**Specia:** *Phaseolus vulgaris* L.



**Përhapja:** Në zonën e Alpeve kultivohet për më se 70-80 vjet, fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 15-20 % të sipërfaqes që mbillet në zonë, duke qenë kështu kultivar autokton i rrallë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra tarrace të sheshta, me ekspozicion nga dielli, toka të thella e të pasura me lëndë organike dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Bimë me kërcell kacavjerrës, me tre-katër lastar.

Prodhon 50-75 bishtaja për bimë; me formë plloçake, me gjatësi 12-15 cm e gjerësi 1,0-1,3 cm, me ngjyrë të verdhë; tuli i bardhë.

**Kultivimi:** Farat mbillen gjatë prillit dhe në fillim të majit. Prodhimi fillon në gjysmën e dytë të qershorit dhe vazhdon deri në vjeshtë.

### **Teknologjia:**

Pas përgatitjes së mirë të tokës, mbillen farërat në brazdat ose në oxhakët e hapura me shatë. Mbjellja bëhet me rreshta 100-120 cm dhe midis bimëve (oxhakëve) në rresht 25-30 cm, duke lënë dy-tre bimë për oxhakë. Pas mbirjes vendosen hunjtë mbështetës.

Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve në mes rreshta.



**Rendimenti:** rreth 10-15 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta. Bishtajat nuk formojnë fijezim. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet për prodhim të freskët në gatime, për konsum në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Është në rrezik zhdukjeje.

## Bamja

**Specia:** *Abelmoschus esculentus* L.



**Përhapja:** Në zonën e Alpeve është pak e njohur dhe pak e kultivuar. Aty njihet edhe me emrin “Bamja e Oblikës”, nga edhe ka ardhur. Ka filluar të kultivohet pas viteve ‘80 të shekullit kaluar, por nuk pati përhapje. Në Oblikë të Shkodrës njihet e kultivohet për më shumë se 70-80 vjet. Fara është mbajtur dhe ruajtur në breza. Aktualisht në zonën e Alpeve mbillet pak, duke qenë kështu specie dhe kultivar autokton i rrallë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në tarraca të sheshta, me ekspozicion nga dielli, toka të thella e të pasura me lëndë organike, dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Bimë me kërcell kaçubor, me shumë lastar. Prodhon 15-30 fruta për bimë; me formë konike, me gjatësi 7-10 cm e gjerësi 1,0-1,3 cm, me ngjyrë jeshile të hapët.

**Kultivimi:** Farat mbillen gjatë prillit dhe në fillim të majit. Prodhimi fillon në mes të korrikut dhe vazhdon deri në vjeshtë.

### **Teknologjia:**

Pas përgatitjes së mirë të tokës, mbillen farërat në brazdat e hapura me shatë. Mbjellja bëhet me rreshta 60-70 cm; pas mbirjes rrallohen duke lënë midis bimëve rresht 15-20 cm. Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve në mes rreshta.

**Rendimenti:** rreth 7-10 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet për prodhim të freskët në gatime, për konsum në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Është në rrezik zhdukjeje.

## Qepa e Drishtit

**Specia:** *Allium cepa* L.

**Përhapja:** Në zonën e Alpeve kultivohet për më se 200 vjet; në zonën e Drishtit të Shkodrës edhe më shumë; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 30-35 % të sipërfaqes së qepës në zonë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në tarraca të sheshta, me ekspozicion nga dielli, toka të thella e të pasura me lëndë organike, me mundësi ujitjeje.

### Përshkrimi:

Karakterizohet nga bimë që formojnë shumë gjethe. Ato janë të gjata, me ngjyrë të gjelbër të çelur dhe mbulohen nga një shtresë e hollë dyllore. Bulbet kanë madhësi mesatare. Luspat e jashtme, mbështjellëse të bulbit, kanë ngjyrë tjegulle, me nuanca më të errëta ose më të çelura. Luspat e brendshme kanë ngjyrë të bardhë qumështi. Ato përmbajnë 12-16% lëndë të thatë dhe janë djegëse.

Qepa e Drishtit gjendet në dy forma kryesore:

- Forma me bulb konike të zgjatur, me luspa të jashtme të trasha. Është forma që ruhet më mirë e më gjatë pas vjeljes.
- Forma me bulb të rrumbullakët. Kjo formë ka luspa të jashtme të holla. Ruhet për një periudhë relativisht më të shkurtër.



a) "Drishti" me bulbe konik



b) "Drishti" me bulbe të rrumbullakët

**Kultivimi:** Tradicionalisht kultivohet me qepujkë .

### Teknologjia:

Pas përgatitjes së mirë të tokës, mbillen farërat për prodhimin e qepujkave dhe qepujkat për prodhimin e bulbeve të qepës së thatë/qepës për konsum.

Për prodhimin e qepujkës fara mbillet në vllaja në periudhën 1 – 15 mars dhe qepujkat janë të gatshme për vjelje në fillim të gushtit. Pas vjeljes, thahen dhe ruhen në hangarë.

Në vitin pasardhës, për prodhimin e qepës së thatë, qepujkat mbillen herët në pranverë, në largësitë 20 x 10 - 20 cm. Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve. Prodhimi vjen për tu vjelë në gusht - shtator. Pas vjeljes, qepët thahen dhe ruhen në hangarë.

**Rendimenti:** rreth 15-25 kv/dynym.



### Veçantitë:

**Pozitive:** Është mesatarisht e qëndrueshme ndaj sëmundjeve dhe dëmtuesve. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm;

**Negative:** Nuk ka.

### Përdorimi:

Preferohet për konsum të freskët dhe gatim në familje dhe tregun lokal.

**Risku:** Është në rrezik zhdukjeje; në vite nuk është punuar për seleksionimin dhe prodhimin e farës.

## Hudhra e Brojës

**Specia:** *Allium sativum* L.



**Përhapja:** Në zonën e Alpeve kultivohet për më se 100 vjet; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 10-15 % të sipërfaqes së hudhrës që mbillet në zonë, duke qenë kështu kultivar i rrallë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra të vogla, në kopshte pranë shtëpive, në vende me ekspozicion nga dielli, toka të pasura me lëndë organike, dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Kultivar i vjetër e njohur për kultivim në këtë zonë. Karakterizohet nga bimë që formon kërcell të gjatë e masë gjethore të madhe. Ato janë të gjata, me ngjyrë të gjelbër të çelur. Bulbet janë të vogla, shpesh me 2-3 thelpinj të vegjël ose edhe pa thelpinj. Kultivohet kryesisht për hudhër të njomë.

**Kultivimi:** Tradicionalisht kultivohet me thelpinj.

### **Teknologjia:**

Pas përgatitjes së mirë të tokës, hapen me shatë brazdat e cektë për mbjelljen e thelpinjve. Mbjellja bëhet herët në pranverë (1- 15 mars), me largësitë 20 cm rreshti nga rreshti dhe 10-15 cm bima nga bima. Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve, në mes rreshta. Prodhimi është i gatshëm për tu vjelë si hudhër e njomë në maj-qershor e për hudhër të thatë në gusht - shtator. Pas vjeljes, hudhrat e thata lidhen gërshetë e ruhen në hangarë.

**Rendimenti:** rreth 7-10 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Është mesatarisht e qëndrueshme ndaj sëmundjeve dhe dëmtuesve. Jep prodhim të qëndrueshëm.

**Negative:** Janë përkeqësuar cilësitë bimore dhe shpesh herë nuk formon thelpinj .

### **Përdorimi:**

Preferohet për konsum të freskët dhe e thatë për gatim në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Është në rrezik zhdukjeje, sepse në vite nuk është punuar për seleksionimin dhe prodhimin e farës.

## Lakra e bardhë e Postribës

**Specia:** *Brassica oleracea* convar. *capitata* L.



**Përhapja:** Në zonën e Alpeve kultivohet për më se 100 vjet, në zonën e Drishtit të Shkodrës edhe më shumë; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 20-25 % të sipërfaqes së lakrës kokë që mbillet në zonë, duke qenë kështu kultivar i rrallë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në tarraca të sheshta, me ekspozicion nga dielli, toka të thella e të pasura me lëndë organike, dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Kultivar i përshtatshëm për kultivim në këtë zonë. Bima ka zhvillim mesatar. Gjethet kanë nervaturë të theksuar. Është mesatarisht e qëndrueshme ndaj sëmundjeve dhe dëmtuesve. Formon koka mesatare, me madhësi 2 - 3 kg. Kokat janë të rrumbullakëta, lehtësisht të shtypura në majë, me ngjyrë të gjelbër të çelur.

Mund të ruhet në fushë deri nga mezi i muajit dhjetor, më tej kokat vilen përpunohen si turshi ose ruhen për konsum dimëror, me shtratifikim në tokë ose në hangarë.

**Kultivimi:** Në varësi të mikro-zonave klimatike, farat mbillen gjatë muajit mars dhe e deri në mes të muajit prill. Fidanët në fushë në fund të majit-fillim qershorit. Prodhimi fillon në mes të shtatorit.

### **Teknologjia:**

Pas përgatitjes së mirë të tokës, mbillen fidanët me kunj. Mbjellja bëhet me rreshta me largësi 60 -70 cm dhe bimët në rresht 30 - 35 cm.

Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve në mes rreshta.

**Rendimenti:** rreth 10 -15 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Është mesatarisht e qëndrueshme ndaj sëmundjeve dhe dëmtuesve. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet për konsum të freskët, gatim dhe përpunim në formë turshi, për konsum në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Është në rrezik zhdukjeje, sepse në vite nuk është punuar për seleksionimin dhe prodhimin e farës.

## Lakra koke e Vrithit

**Specia:** *Brassica oleracea* convar. *capitata* L.



**Përhapja:** Ashtu sikurse lakra e Postribës, në zonën e Alpeve kultivohet për më se 100 vjet; kryesisht kultivohet në zonën e Shkrelit të Malësisë së Madhe. Fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 10-15 % të sipërfaqes së lakrës kokë që mbillet në zonë, duke qenë kështu kultivari i rrallë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra të sheshta, me ekspozicion nga dielli, toka të thella e të pasura me lëndë organike dhe me ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Bima ka zhvillim mesatar. Gjethet kanë ngjyrë të gjelbër të hapur e me nuanca gri; me nervaturë të dukshme. Është mesatarisht e qëndrueshme ndaj sëmundjeve dhe dëmtuesve. Formon koka me madhësi mesatare 1,5-2,0 kg. Ato janë të rrumbullakëta, lehtësisht të shtypura në majë, me ngjyrë të gjelbër të çelur.

Mund të ruhet në fushë e konsumohet për të freskët deri nga nëntori e më tej kokat vilen e përpunohen si turshi ose mund të konservohen në hangarë për konsum dimëror.

**Kultivimi:** Në varësi të mikro-zonave klimatike, farat mbillen gjatë muajit mars dhe e deri në mes të muajit prill. Fidanët në fushë në fund të majit-fillim qershorit. Prodhimi fillon në mes të shtatorit.

### **Teknologjia:**

Pas përgatitjes së mirë të tokës, mbillen fidanët me kunj. Ajo bëhet me rreshta me largësi 60 -70 cm dhe bimët në rresht 30 - 35 cm.

Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve në mes të rreshtave.

**Rendimenti:** rreth 8 - 10 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Është mesatarisht e qëndrueshme ndaj sëmundjeve dhe dëmtuesve.

Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka lidhje të rregullt të kokave. Ka humbur vlerat prodhuese, sepse në vite nuk është punuar për seleksionimin dhe prodhimin e farës.

### **Përdorimi:**

Preferohet për gatim, veçanërisht gatimet me mish derri. Por kokat mund të përpunohen edhe në formë turshi, për konsum në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Është në rrezik zhdukjeje. Në vite nuk është punuar për seleksionimin dhe prodhimin e farës.

## Lakra e kuqe e Lëpushës

**Specia:** *Brassica oleracea* convar. *rubra* L.



**Përhapja:** Në zonën e Alpeve. Kultivohet për më se 70 vjet, në zonën e Kelmendit, në lartësitë e Lëpushës; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 10-15 % të sipërfaqes së lakrës që mbillet në zonë, duke qenë kështu kultivari i rrallë.

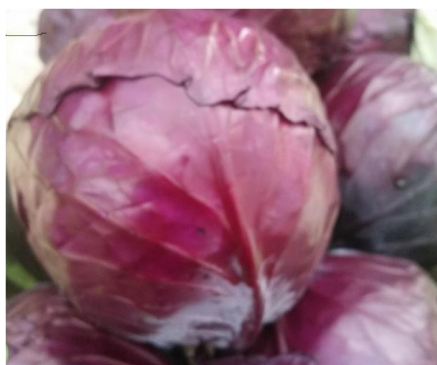
**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra të sheshta, me ekspozicion nga dielli, toka të thella e të pasura me lëndë organike, dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Bima ka zhvillim mesatar, me masë gjethore me ngjyrë të purpurt. Gjethet kanë nervaturë të theksuar. Formon koka me madhësi mesatare 1,5 – 2,5 kg. Ato janë të rrumbullakëta, lehtësisht eliptike, të ngushta në bazë e më të gjera në majë, me ngjyrë të purpurt.

Mund të qëndroj në fushë deri nga fillimi i muajit nëntor, më tej kokat vilen e ruhen në shtratifikim në tokë ose në hangarë, për konsum dimëror.

**Kultivimi:** Në varësi të mikro-zonave klimatike, farat mbillen nga mesi muajit mars dhe e fillim të prillit. Fidanët në fushë gjatë muajit maj. Prodhimi fillon në fund të gushtit.



### **Teknologjia:**

Pas përgatitjes së mirë të tokës, mbillen fidanët me kunj. Mbjellja bëhet me rreshta me largësi 50-60 cm dhe bimët në rresht 25-30 cm.

Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve në hapësirën në mes rreshtave.

**Rendimenti:** rreth 8-10 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Është mesatarisht e qëndrueshme ndaj sëmundjeve dhe dëmtuesve.



**Negative:** Nuk ka lidhje të rregullt të kokave. Ka humbur vlerat prodhuese, sepse në vite nuk është punuar për seleksionimin dhe prodhimin e farës.

### **Përdorimi:**

Preferohet për konsum të freskët në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Është në rrezik zhdukjeje. Në radhë të parë kjo lakër mbillet nga numër i reduktuar fermerë dhe së dyti prej shumë vite nuk është punuar për seleksionimin dhe prodhimin e farës së saj.

## Rrepa e bardhë e Thethit

**Specia:** *Brassica Rapa L. subsp. rapa* Thell



**Përhapja:** Në zonën e Alpeve kultivohet për më se 100 vjet. Fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht kultivohet në pak familje në zonë, kryesisht në fshatrat e Thethit, duke qenë kështu kultivar shumë i rrallë. Aty njihet me emrin lokal “Rrepça”.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra tarracore të sheshta, me ekspozicion nga dielli, toka të thella e të pasura me lëndë organike, dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Rrepa është bimë dyvjeçare; në vitin e parë formon rrënjën mishtore, me formë të rrumbullakët të zgjatur, me diametër 5 – 10 cm, me peshe mesatare 0,6 - 1,0 kg. Bimë ka zhvillim mesatar. Gjethet kanë ngjyrë të gjelbër të errët. Është e qëndrueshme ndaj sëmundjeve dhe dëmtuesve.

Në vitin e dytë del kërcelli lulor, i cili është i drunjëzuar dhe i degëzuar, që arrin 70 – 90 cm lartësi.

**Kultivimi:** Rrepa kultivohet kryesisht për prodhim vjeshtor – dimëror. Në varësi të mikrozonave klimatike, farat mbillen gjatë muajit prill dhe deri në mes të muajit maj. Prodhimi fillon në ditët e para të shtatorit, për tu konsumuar në vijimësi edhe gjatë gjithë dimrit.

### **Teknologjia:**

Pas përgatitjes së mirë të tokës, mbillen farërat në brazda të hapura me shatë.

Kultivohet me farë, me rreshta në largësi 30 -40 cm. Sasia e farës që përdoret është 0.4 – 0.6 kg/dynym.

Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve në hapësirën mes rreshtave.

**Rendimenti:** rreth 8 - 10 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Është mesatarisht e qëndrueshme ndaj sëmundjeve dhe dëmtuesve. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet për konsum të freskët, në sallata dhe përpunim në formë turshi, për konsum në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Është në rrezik zhdukjeje.



## Panxhari i kuq perimor

**Specia:** *Beta vulgaris subsp. vulgaris L.*



**Përhapja:** Në zonën e Alpeve kultivohet për më se 60 vjet. Fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht kultivohet në pak familje në zonë, kryesisht në fshatrat e Thethit, duke qenë kështu kultivar shumë i rrallë. Aty njihet me emrin lokal “Rrepa e kuqe”.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra tarrace të sheshta, me ekspozicion nga dielli, toka të thella e të pasura me lëndë organike, dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Panxhari kuq perimor është bimë dyvjeçare; në vitin e parë formon rrënjën mishtore, me formë të rumbullakët të zgjatur, me diametër 5 – 7 cm, me peshe mesatare 0,3 – 0,5 kg. Bima ka zhvillim mesatar, me rozetë gjethore të zhvilluar. Gjethet kanë ngjyrë të gjelbër të errët, me nuanca të kuqe dhe nervaturë të kuqe. Është e qëndrueshme ndaj sëmundjeve dhe dëmtuesve. Në vitin e dytë del kërcelli lulor, i cili është i drunjëzuar dhe i degëzuar, që arrin 70 – 90 cm lartësi.

**Kultivimi:** Kryesisht për prodhim vjeshtor – dimëror. Në varësi të mikro-zonave klimatike, farat mbillen gjatë muajit prill dhe deri në mes të muajit maj. Prodhimi fillon në ditët e para të shtatorit, për tu konsumuar në vijimësi edhe gjatë gjithë dimrit.



### **Teknologjia:**

Pas përgatitjes së mirë të tokës, mbillen farërat në brazda të hapura me shatë.

Kultivohet me farë, me rreshta në largësi 30 -40 cm. Sasia e farës që përdoret është 0.8 – 1,2 kg/dynym.

Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve në mes rreshta.

**Rendimenti:** rreth 12-15,0 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Është mesatarisht i qëndrueshëm ndaj sëmundjeve dhe dëmtuesve. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet për konsum të freskët në sallata, gatime të ndryshme dhe përpunim në formë turshie, për konsum në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Është në rrezik zhdukjeje.

## Sallatë jeshile

**Specia:** *Lattuca sativa* L.



**Përhapja:** Në zonën e Alpeve. Aty njihet edhe me emrin “Sallata e Bërdicës”, nga edhe ka ardhur. Kultivohet për më se 40-50 vjet, në Bërdicë të Shkodrës edhe më shumë; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 20-25 % të sipërfaqes së sallatës që mbillet në zonë, duke qenë kështu kultivar i rrallë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra tarraca të sheshta, me ekspozicion nga dielli, toka të thella e të pasura me lëndë organike, dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Kultivar i përshtatshëm për kultivim në fushë. Formon kokë të madhe të ngjeshur. Ka gjethe të mëdha, të rrudhosura e me anë të dhëmbëzuara, me ngjyrë jeshile të hapët.

**Kultivimi:** Farat mbillen gjatë muajit mars dhe prilli. Fidanët në fushë në fillim të majit. Prodhimi fillon në mes të qershorit. Për prodhim gjatë gjithë verës, sallata mbillet në disa duar; çdo 25-30 ditë.

### **Teknologjia:**

Pas përgatitjes së mirë të tokës, mbillen fidanët me kunj. Mbjellja bëhet me rreshta me largësi 25-30 cm dhe bimët në rresht 20 – 25 cm. Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje të bimëve.

**Rendimenti:** rreth 7-10 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet për konsum të freskët në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Është në rrezik zhdukjeje.

## **Rukola gjethe gjerë**

**Specia:** *Eruca sativa* .Mill.



**Përhapja:** Në zonën e Alpeve. Aktualisht vilet në kushte natyrore, pasi gjendet në florën e egër. Nga shfrytëzimi i tillë po shkon në zhdukje. Pra është formë e rrallë. Këto vitet e fundit po kultivohet.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra tarracore të sheshta, me ekspozicion nga dielli, toka të thella e të pasura me lëndë organike, dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Formon rozetë të madhe. Ka gjethe të mëdha e me anë të dhëmbëzuara, me ngjyrë jeshile të errët.

**Kultivimi:** Mbjellja kryhet duar-duar, gjatë periudhës mars-tetor. Prodhimi vjen për tu vjelë 45 - 50 ditë pas mbirjes farës.

### **Teknologjia:**

Pas përgatitjes së mirë të tokës, mbillen farërat në brazdat e hapura me shatë. Mbjellja e farës bëhet me dorë, në rreshta me largësi 25-30 cm dhe thellësi 1,5-2,0 cm; sasia e farës së nevojshme është 0.5 -1,0 kg /dynym  
Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve në mes rreshta.

**Rendimenti:** rreth 7-10 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet për konsum të freskët në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Është në rrezik zhdukjeje.

## Rukola gjethe vogël

**Specia:** *Eruca sativa* .Mill.



**Përhapja:** Në zonën e Alpeve. Aktualisht vilet në kushte natyrore, pasi gjendet në florën e egër. Nga shfrytëzimi i tillë po shkon në zhdukje. Pra është formë e rrallë. Këto vitet e fundit po kultivohet.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra tarracore të sheshta, me ekspozicion nga dielli, toka të thella e të pasura me lëndë organike, dhe me mundësi ujitjeje.

**Përshkrimi:**

Formon rozetë të madhe. Ka gjethe të mëdha të çara në formë vriguj në gjithë gjatësinë e tyre, me ngjyrë jeshile të hapur.

**Kultivimi:** Mbjellja kryhet duar-duar, gjatë periudhës mars-tetor.

Prodhimi vjen për tu vjelë 50-65 ditë pas mbirjes farës.

**Teknologjia:**

Pas përgatitjes së mirë të tokës, mbillen farërat në brazdat e hapura me shatë. Mbjellja e farës bëhet me dorë, në rreshta me largësi 25-30 cm dhe thellësi 1,5-2,0 cm; sasia e farës së nevojshme është 0.5 -1,0 kg /dynam

Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve në mes rreshta.

**Rendimenti:** rreth 7-10 kv/dynam.

**Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

**Përdorimi:**

Preferohet për konsum të freskët në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Është në rrezik zhdukjeje.

## Laboti bardhë

**Specia:** *Atriplex hortense* Alef.



**Përhapja:** Laboti me gjethe të gjelbër gjendet në florën e egër, kurse ai me gjethe ngjyrë të gjelbër të çelët e deri në të verdhë nuk gjendet. Është specie e rrallë e kultivuar në zonë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra tarracore të sheshta, me ekspozicion nga dielli, toka të thella e të pasura me lëndë organike, dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Gjendet në dy forma:

- a) laboti i gjelbër (*Atriplex hortense ssp. viridis* Alef.), formon kërcell të fortë e të qëndrueshëm; gjethe të gjata e të ngushta, me ngjyrë të gjelbër e deri gjelbër të errët. Tek kjo formë bimore gjethet vilen duar-duar kur ato kanë arritur madhësinë dhe pjekurinë karakteristike.
- b) Laboti i verdhë (*Atriplex hortense ssp. lutens* Alef.), që formon kërcell të brishtë e gjethe të gjera, me ngjyrë të gjelbër të çelët e deri në të verdhë, tepër të shijshme në ngrënie. Vjelja e kësaj forme bëhet me shkulle të bimës, kur ajo ka lartësi 20-30 cm dhe masë gjethore të plotë e të butë. Kjo është forma më e përshtatshme për kultivim në fushë të hapur.

**Kultivimi:** Mbjellja e labotit të gjelbër bëhet në fund të muajit prill, vjelja fillon fund të qershorit dhe vazhdon deri në tetor. Laboti i verdhë mbillet duar-duar, gjatë periudhës mars-tetor. Prodhimi vjen për tu vjelë 50-65 ditë pas mbirjes farës.

### **Teknologjia:**

Pas përgatitjes së mirë të tokës, mbillen farërat në brazdat e hapura me shatë. Mbjellja e farës bëhet me dorë, në rreshta me largësi 25-30 cm dhe thellësi 1,5 - 2,0 cm; sasia e farës së nevojshme është 0.5 -1,0 kg /dynym.

Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve në mes rreshta.

**Rendimenti:** rreth 7-10 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet për konsum të freskët në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Laboti gjelbër nuk ka rrezik zhdukjeje, sepse gjendet edhe në florën spontane; kurse i verdhi rrezikohet pasi është i kultivuar dhe vilet me shkulle të bimës.

## Majdanozi vendit

**Specia:** *Petroselinum sativum* Hoffm



**Përhapja:** Majdanozi me gjethe të gjelbër është specie e rrallë e kultivuar në zonë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra të vogla, në kopshte pranë shtëpive, në vende me ekspozicion nga dielli, toka të pasura me lëndë organike, dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Kultivar vendi i përshtatshëm për kultivim në fushë, për prodhim gjetshesh. Ka bime delikate, me shumë degëzime të holla. Gjethet janë të holla, të brishta, aromatike.

**Kultivimi:** Mbjellja e majdanozit bëhet direkt me farë në vllaja. Ajo bëhet dorë-dorë; dora e parë nga 1-15 prill, dora e dytë nga 20-30 qershor, dora e tretë nga 20 korrik deri në 5 gusht. Prodhimi vjen për tu vjelë 45-50 ditë pas mbirjes farës.

### **Teknologjia:**

Pas përgatitjes së mirë të tokës dhe plehërimit të bollshëm me pleh organik, mbillen farërat. Mbjellja bëhet në vllaja, me shpërndarje të farës ose me rreshta me largësi midis tyre 20 cm. Llogariten të sigurohen rreth 250-300 bimë/ m<sup>2</sup>. Sasia e farës së nevojshme është 1,5-3 g / m<sup>2</sup>. Majdanozi mbin ngadalë, për 3-4 javë, prandaj ka shumë rëndësi që vllaja, në veçanti në dorën e parë të mbahet e ngrohtë, deri në mbirje të plotë. Kryhen ujitje dhe pastrim i barërave në mes bimëve.



**Rendimenti:** rreth 7-10 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet si erzë e freskët për konsum në familje dhe për tregun lokal. Përdoret edhe në aromatizimin e turshive të patëllxhanit, etj.

**Risku:** Ka rrezik zhdukjeje, sepse në treg qarkullojnë paketa me farë të kultivarëve të huaj.

## Kopra e vendit

**Specia:** *Anethum graveolens L.*



**Përhapja:** Kopra e vendit është specie e rrallë e kultivuar në zonë.

**Kushtet e kultivimit:** Ashtu sikurse dhe majdanozi, mbillet në ngastra të vogla, në kopshte pranë shtëpive, në vende me ekspozicion nga dielli, toka të pasura me lëndë organike, dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Kultivar vendi i përshtatshëm për kultivim në fushë, për prodhim gjethesh. Ka bimë delikate, me shumë degëzime të holla. Gjethet me ngjyrë të gjelbër të errët, janë të holla, të brishta, aromatike.

**Kultivimi:** Mbjellja e koprës bëhet direkt me farë në vllaja. Ajo bëhet dorë-dorë; dora e parë nga 1-15 prill, dora e dytë nga 20-30 qershor, dora e tretë nga 20 korrik deri në 5 gusht. Prodhimi vjen për tu vjelë 45-50 ditë pas mbirjes farës.

### **Teknologjia:**

Pas përgatitjes së mirë të tokës dhe plehërimit të bollshëm me pleh organik, mbillen farërat. Mbjellja bëhet në vllaja, me shpërndarje të farës ose me rreshta me largësi midis tyre 20 cm. Llogariten të sigurohen rreth 200-250 bimë/ m<sup>2</sup>. Sasia e farës së nevojshme është 1-1,5 g / m<sup>2</sup>. Kopra mbin ngadalë, për 3-4 javë, prandaj ka shumë rëndësi që vllaja, në veçanti në dorën e parë të mbahet e ngrohtë, deri në mbirje të plotë.

Kryhen ujitje dhe pastrim i barërave në mes bimëve.



**Rendimenti:** rreth 7-10 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet për konsum si erëz e freskët në familje dhe për tregun lokal. Përdoret edhe në aromatizimin e turshive të ndryshme, etj.

**Risku:** Ka rrezik zhdukjeje, sepse në treg qarkullojnë paketa me farë të kultivarëve të huaj.

## Anice e vendit

**Specia:** *Pimpinella anisum L*



**Përhapja:** Anicia e vendit është specie e rrallë që po kultivohet këto vitet e fundit në zonë. Njihet edhe me emrin Glikancë.

**Kushtet e kultivimit:** Ashtu sikurse dhe majdanozi dhe kopra, mbillet në ngastra të vogla, në kopshte pranë shtëpive, në vende me ekspozicion nga dielli, toka të pasura me lëndë organike, dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Kultivar vendi i përshtatshëm për kultivim në fushë, për prodhim gjethesh. Ka bimë delikate, me shumë degëzime të holla. Gjethet me ngjyrë të gjelbër të errët, janë të

holla, të brishta, aromatike.

**Kultivimi:** Mbjellja e aniçes bëhet direkt me farë në vllaja. Ajo bëhet në dy dorë; dora e parë nga 1-15 prill, dora e dytë 20 korrik deri në 5 gusht. Prodhimi vjen për tu vjelë 45-50 ditë pas mbirjes farës.

### **Teknologjia:**

Pas përgatitjes së mirë të tokës dhe plehërimit të bollshëm me pleh organik, mbillen farërat. Mbjellja bëhet në vllaja, me rreshta me largësi midis tyre 20-25 cm. Llogariten të sigurohen rreth 100-150 bimë/ m<sup>2</sup>. Sasia e farës së nevojshme është 1-1,5 g / m<sup>2</sup>. Anice mbin ngadalë, për 2-3 javë, prandaj ka shumë rëndësi që vllaja të mbahet e ngrohtë dhe me lagështi deri në mbirje të plotë.

Kryhen ujitje dhe pastrim i barërave në mes bimëve.

**Rendimenti:** rreth 7-10 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet për konsum në familje dhe për tregun lokal, si erëz e freskët. Farërat mund të përdoren për përgatitje të pijeve aromatike.

**Risku:** Ka rrezik zhdukjeje. Ja vlen të ruhet e të shtohet.



## Kungulli i verës i Dukagjinit

**Specia:** *Cucurbita pepo* L.



**Përhapja:** Në zonën e Alpeve kultivohet për më se 70-80 vjet, fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 15-20 % të sipërfaqes që mbillet në zonë, duke qenë kështu kultivari autokton i rrallë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në anë të ngastra, në ledhe me ekspozicion nga dielli.

### **Përshkrimi:**

Bimë me kërcell gadi kaçubor, me lastar të shkurtër.

Prodhon 4-5 fruta për bimë; me formë cilindrike, me gjatësi 12-15 cm e diametër 3-4 cm, me peshë mesatare 120-150 g; në pjekjen

teknike kanë ngjyrë jeshile të çelët, kurse në pjekjen botanike ngjyrë të verdhë; tuli ngjyrë e bardhë.

**Kultivimi:** Mbillet me farë dhe me fidanë. Farat mbillen gjatë prillit. Fidanët në fushë në fillim të majit. Prodhimi fillon në gjysmën e dytë të qershorit dhe vazhdon deri në vjeshtë.

### **Teknologjia:**

Kultivohet me farë dhe fidanë. Në këtë zonë, farat mbillen në oxhakë (gropëza) në fund të prillit deri fillim të majit. Për mbjelljet me fidanë, fara në farishte në gjysmën e parë të prillit dhe fidanët në fushë në fillim të majit. Mbjellja bëhet me rreshta 100-120 cm dhe midis bimëve (oxhakëve) në rresht 40-60 cm.

Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve, në mes rreshta.

**Rendimenti:** rreth 10-15 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj vrugut, hirit dhe fuzariozës, ndaj temperaturave të ulëta dhe të larta.

Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet për konsum të freskët dhe gatime, për konsum në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Nuk është në rrezik zhdukjeje.

## Kungulli i byrekut

**Specia:** *Cucurbita maxima* L.



**Përhapja:** Në zonën e Alpeve kultivohet për më se 70-80 vjet, fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 30-35 % të sipërfaqes që mbillet në zonë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në anë të ngastra, në ledhe me ekspozicion nga dielli.

### **Përshkrimi:**

Bimë me kërcell zvarritës, me lastar të gjatë. Prodhon 3-4 fruta për bimë; me formë cilindrike, me gjatësi 15-20 cm e diametër 20-25 cm, me peshë mesatare 1,5-2.0 kg, nuk përjashtohen rastet edhe më të mëdha; në pjekjen teknike kanë ngjyrë jeshile të errët, kurse në pjekjen

botanike ngjyrë të verdhë dhe me mozaik jeshil; tuli ka ngjyrë të bardhë ose të verdhë.

**Kultivimi:** Mbillet me farë në oxhaqe (gropëza), në fund prillit dhe gjatë majit. Prodhimi fillon në fund të korrikut dhe vazhdon deri vonë në ngricat e vjeshtës. Pas kësaj frutat vilen dhe ruhen për konsum dimëror.

### **Teknologjia:**

Pas përgatitjes së gropëzës me pleh organik, në të mbillen 3-5 fara. Pas mbirjes lihen 1-2 bimë për çdo gropë. Zakonisht mbillet në anë ngastrash e në ledhe, me largësi 2-2,5 m midis bimëve (oxhakëve) në rresht. Po kështu, është e njohur praktika e mbjelljes së tij në bashkëshoqërim me misrin. Por kungulli i byrekut mund të kultivohet edhe në ngastra të veçanta; në këto raste mbjellja bëhet me rreshta 200-250 cm dhe midis bimëve(oxhakëve) në rresht 120 -150 cm.

Kryhen ujitje, plehërimë dhe prashitje e bimëve.

**Rendimenti:** rreth 20-25 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj sëmundjeve dhe dëmtuesve, temperaturave të ulëta dhe të larta. Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet për përgatitje të byrekëve, për konsum në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Nuk është në rrezik zhdukjeje.

## Kungulli dimrit

**Specia:** *Cucurbita maxima* L.



**Përhapja:** Në zonën e Alpeve kultivohet për më se 70-80 vjet, fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 45-50 % të sipërfaqes që mbillet në zonë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në anë të ngastra, në ledhe me ekspozicion nga dielli.

### **Përshkrimi:**

Bimë me kërcell zvarritës, me lastar të gjatë. Prodhon 3-4 fruta për bimë; me formë cilindrike të shtypur, me gjatësi 20 – 25 cm e diametër 20-30 cm, me peshë mesatare 2,5-4,0 kg, nuk përjashtohen rastet edhe më të mëdha; në pjekjen teknike kanë ngjyrë jeshile të hapur, kurse në pjekjen botanike ngjyrë gri; tulli ka ngjyrë të verdhë në portokalli.

**Kultivimi:** Mbillet me farë në oxhaqe(gropëza), në fund prillit dhe gjatë majit. Prodhimi fillon në fund të korrikut dhe vazhdon deri vonë në ngricat e vjeshtës. Pas kësaj frutat vilen dhe ruhen për konsum dimëror.

### **Teknologjia:**

Pas përgatitjes së gropëzës me pleh organik, në të mbillen 3-5 fara. Pas mbirjes lihen 2-3 bimë për çdo gropë. Zakonisht mbillet në anë ngastrash e në ledhe, me largësi 2-2,5 m midis bimëve (oxhakëve) në rresht. Po kështu, është e njohur praktika e mbjelljes së tij në bashkëshoqërim me misrin. Por kungulli i dimrit mund të kultivohet edhe në ngastra të veçanta; në këto raste mbjellja bëhet me rreshta 200-250 cm dhe midis bimëve (oxhakëve) në rresht 100-150 cm. Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve.

**Rendimenti:** rreth 25-35 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj sëmundjeve dhe dëmtuesve, temperaturave të ulëta dhe të larta.

Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Preferohet për pjekje, për konsum dimëror në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Nuk është në rrezik zhdukjeje.

## **Patatja e Vermoshit**

**Specia:** *Solanum tuberosum* L.



**Përhapja:** Në zonën e Alpeve kultivohet që në fillimin e viteve '70-të të shekullit të kaluar, kur dhe u fut për herë të parë si patate "Adretta" me orgjinë nga Gjermania. Nga ajo periudhë, fshatarët e Vermoshit, të Lëpushës dhe fshatra të tjerë të Kelmendit e kanë mbajtur, ruajtur dhe e riprodhojnë atë vit pas viti për nevojat e familjeve të tyre. Aktualisht ajo zë rreth 45-50 % të sipërfaqes së patates që mbillet në atë zonë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra apo tarraca të sheshta e me ekspozicion nga dielli; në toka të thella, të kulluara e të pasura me lëndë organike, dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Kjo patate është me pjekje të mesme. Formon masë bimore mesatare, me kërcëj të drejtë, me gjethe të mëdha me ngjyrë jeshile të hapur dhe me shumë lule të bardha. Forma e tuberit të pjekur është ovale. Tuberi ka tul të verdhë, lëkura ka ngjyrë kafe. Peshë mesatare e tuberit është rreth 120-140 g.



**Kultivimi:** Mbillet me farë në brazda ose oxhakë, nga mesi muajit prill deri nga në fillim të muajit maj. Prodhimi fillon në fund të gushtit dhe vazhdon të konsumohet deri vonë në ngricat e vjeshtës. Pas kësaj tuberët vilen dhe ruhen në hangarë për konsum dimëror.

### **Teknologjia:**

Pas përgatitjes së tokës, hapen brazdat me largësi mes tyre 60 cm. Mbushet gropa ose brazda me pleh organik, që përzihet mirë me dhe. Pas kësaj bëhet mbjellja e tuberëve të farës në rresht; rreth 30 cm njëra nga tjetra. Pas vendosjes së tuberëve të farës në gropëz apo brazdë mbulohen ato me pjesën tjetër të dheut. Nëse moti është i ftohtë, që dëmton tuberët, pas mbjelljes toka mund të mbulohet me pleh ose mbetje bimore. Pas mbirjes kryhen ujitje, plehërimë dhe prashitje dhe mbushje e bimëve.

**Rendimenti:** rreth 20 - 25 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj sëmundjeve dhe dëmtuesve, temperaturave të ulëta dhe të larta.

**Negative:** Nuk ka cilësitë që ka patur dikur. Nuk ka uniformitet në zhvillimin bimor dhe në tuberë. Nuk jep prodhim të dëshiruar. Në vite nuk është punuar për seleksionimin dhe prodhimin e farës, çka ka çuar në prishje të cilësive të varietetit.

### **Përdorimi:**

Preferohet për pjekje, për gatime të ndryshme për konsum në familje dhe për tregun lokal.

**Risku:** Është në rrezik zhdukjeje.

## Misri i bardhë i Reçit

**Specia:** *Zea mays* L.



**Përhapja:** Në zonën e Shkrelit të Malësisë së Madhe kultivohet për më se 200 vjet. Sipas gojëdhënave, është sjellë nga Turqia në fshatin Reç në fillim të viteve 1800 nga Ibrahim Zogu, sikurse tregon stërnipi i tij, banor i Reçit, Xhemal Brahim Dacaj. Fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar në familje brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 15-20% të sipërfaqes që mbillet me misër në këtë fshat dhe ato rreth tij.

**Kushtet e kultivimit:** Në tarraca malore, me ekspozicion nga lindja, me toka të thella, të pasura me lëndë organike e të freskëta në verë.

Kultivohet kryesisht në zona pa ujitje.

### Përshkrimi:

Bimët janë me shtat të mesëm, 170-180 cm, kërcell i veshur mirë me gjethe, kalli i mesatar, me koçan dhe kokërr të bardhë, me konsistencë qelqore.



**Kultivimi:** Misër me cikël mesatarisht të mesëm, 90-94 ditësh; mbillet në mes të muajit prill dhe vilet në mes të muajit gusht.

**Teknologjia:** Plehërim organik me 40-50 kv/dynym, punim toke 20-25 cm, lesim, mbjellje me shatë në brazdë, ujitje, vjelje. Pa vjeljes prodhimi seleksionohet, thahet mirë dhe ruhet në koçekë druri për konsum në vijimësi.

**Rendimenti:** rreth 3,0- 4,0 kv/dynym.

### Veçantitë:

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta. Jep prodhim të qëndrueshëm; bën bukë të mirë e cilësore.

**Negative:** Prodhim i ulët.

### Përdorimi:

Për bukë, për konsum në familje.

**Risku:** Është i rrezikuar. Aktualisht mbahet nga pak familje; rrezikohet zhdukja nga futja në prodhim e kultivarëve modern (hibride) të importit.

**Shënim:** Ja vlen të ruhet e të shtohet.

## Misër i bardhë vendi – “Farë deti”

**Specia:** *Zea mays* L.



**Përhapja:** Fshati Ndërlyisë-Shalë-Shkodër  
Kultivohet në zonë për më se 70 vjet; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar në familje brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 30% të sipërfaqes që mbillet me misër në zonë.

**Kushtet e kultivimit:** Në ngastra të sheshta, toka të thella, me pjellori të mirë e të ujtitshme.

**Përshkrimi:**

**Bima:** Bimë vitale, me lartësi 2,5-3 m, që formon 1-2 kallinj.

**Kalliri:** Mesatarisht i gjatë, me koçan dhe kokërr të bardhë; me 8 rreshta.

**Kokrra:** E bardhë, qelqore.

**Kultivimi:** Mbillet në mes të muajit maj dhe vilet në dhjetëditorin e parë të shtatorit.

**Teknologjia:** Plehërim toke me 50-70 kv/dynym pleh organik, plugim 30-35 cm, lesim, mbjellje 70-80 x 30-35 cm, ujitje, prashitje dhe vjelje.

**Rendimenti:** 4-5 kv/dynym.



**Veçantitë:**

**Pozitive:** Është i qëndrueshëm ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta. Është prodhues; bën buke cilësore.

**Negative:** Rrezohet nga era.

**Përdorimi:**

Për bukë, për konsum në familje.

**Risku:** Mund të hiqet nga kultivimi e të rrezikohet zhdukja nëse largohen familjet e vjetra e tradicionale. Rrezikohet edhe nga futja në prodhim e kultivarëve modern (hibride) të importit, të cilët janë më prodhues; kultivarët e importit ndikojnë edhe në prishjen e cilësive të misrit “Farë deti”, të cilat vijnë nga kryqëzimet e padëshiruara.

**Shënim:** Ja vlen të ruhet e të shtohet.

## Misër vendi – “Misër Thethi”

**Specia:** *Zea mays* L.



**Përhapja:** Fshati Nënnavriq-Shalë-Shkodër

Kultivohet në zonë për më se 70 vjet; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar në familje brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 5-10% të sipërfaqes që mbillet me misër në këtë fshat dhe ato rreth tij.

**Kushtet e kultivimit:** Në tarraca malore, me ekspozicion nga lindja, me burime ujore pranë.

**Përshkrimi:**

Bimët janë me shtat të shkurtër, 120-150 cm, kërcell i veshur mirë me gjethe, kalli i vogël, koçan dhe kokërr të bardhë, qelqor.

**Kultivimi:** Misër me cikël të shkurtër, 80-85 ditësh; mbillet në mes të muajit maj dhe vilet në mes të muajit gusht.

**Teknologjia:** Plehërim organik me 40-50 kv/dynym, punim toke 20-25 cm, lesim, mbjellje me shatë në brazdë, ujitje, vjelje.

**Rendimenti:** rreth 3.0 kv/dynym.



**Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta.

Jep prodhim të qëndrueshëm; bën bukë cilësore.

**Negative:** Prodhim i ulët.

**Përdorimi:**

Për bukë, për konsum në familje.

**Risku:** Është i rrezikuar, aktualisht mbahet nga pak familje; rrezikohet zhdukja nëse largohen familjet e vjetra e tradicionale.

**Shënim:** Ja vlen të ruhet e të shtohet.

## Misër vendi – “Misër i bardhë vendi”

**Specia:** *Zea mays* L.

**Përhapja:** Fshati Bogë-Shkrel-Malësi e Madhe, qarku Shkodër.

Kultivohet në zonë për më se 70 vjet; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar në familje brez pas brezi. Aktualisht zë më pak se 10% të sipërfaqes që mbillet me misër në këtë fshat dhe ato rreth tij. Mendohet se është një formë e misrit të bardhë të Reçit, pasi ka ngjashmëri morfologjike me atë.

**Kushtet e kultivimit:** Në ngastra nën kodër, me prejardhje koluvione malore, me ekspozicion nga juglindja, pa mundësi ujitje.

**Përshkrimi:**

Bimë me shtat të shkurtër, 120-140 cm, kalli i vogël me 8 rreshta, 20-25 kokrra në rresht, kokërr e bardhë dhe qelqore.

**Kultivimi:** Misër me cikël të shkurtër, 78-82 ditësh; mbillet në mes të muajit maj dhe vilet në fund të muajit gusht.

**Teknologjia:** Plehërim organik me 40-50 kv/dynym, punim toke 20-25 cm, lesim, mbjellje me shatë në brazdë, vjelje.

**Rendimenti:** rreth 2,5 - 3.0 kv/dynym.

**Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta. Edhe në kushte pa ujë jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm. Me këtë misër përgatitet bukë e mirë dhe cilësore.

**Negative:** Prodhim i ulët.

**Përdorimi:**

Për bukë, për konsum në familje.

**Risku:** Është i rrezikuar; aktualisht mbahet nga pak familje; rrezikohet zhdukja sepse po largohen familjet e vjetra e tradicionale, por rrezikohet edhe nga futja në prodhim e kultivarëve modern të importit.

**Shënim:** Ja vlen të ruhet e të shtohet.



## Misër vendi – “Misër i bardhë i Vrithit”

**Specia:** *Zea mays* L.



**Përhapja:** Fshati Vrith-Shkrel-Malësi e Madhe, Shkodër

Kultivohet në këtë zonë për më se 60 vjet; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar në familjet e zonës. Aktualisht zë rreth 10-15 % të sipërfaqes që mbillet me misër në këtë fshat dhe ato rreth tij.

**Kushtet e kultivimit:** Në ngastra të sheshta me prejardhje koluvione malore, pa ujë.

### **Përshkrimi:**

Bimët janë me shtat mesatarisht të lartë, 180-230 cm, kalli mesatar me 8 rreshta, koçan dhe kokërr të bardhë, me konsistencë qelqore.

**Kultivimi:** Misër me cikël relativisht të shkurtër; mbillet në fillim të muajit maj dhe vilet në fund të muajit gusht.

**Teknologjia:** Plehërim organik me 40-50 kv/dynym, punim toke 20-25 cm, lesim, mbjellje me brazdë, vjelje e manipulim prodhimi.

**Rendimenti:** rreth 2,5 - 3.0 kv/dynym.



### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe atyre të larta. Jep prodhim të qëndrueshëm; bën bukë cilësore.

**Negative:** Prodhim i ulët.

### **Përdorimi:**

Për bukë, për konsum në familje.

**Risku:** Është i rrezikuar, aktualisht mbahet nga pak familje; rrezikohet zhdukja nëse largohen familjet e vjetra e tradicionale.

**Shënim:** Ja vlen të ruhet e të shtohet.

## Misër i bardhë vendi – “Misër i Selcës”

**Specia:** *Zea mays* L.



**Përhapja:** Fshatrat në rrjedhën e Selcës-Kelmend, Shkodër

Kultivohet në zonë për më se 80 vjet; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar në familje brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 15-20% të sipërfaqes që mbillet me misër në zonë.

**Kushtet e kultivimit:** Në ngastra të sheshta, toka të thella, me pjellori të mirë e të ujtitshme.

### **Përshkrimi:**

Bimë vitale, me lartësi 2,0 – 2,5 m, që formon 1-2 kallinj; kallinj mesatarisht të gjatë, me 8 rreshta; me koçan dhe kokërr të bardhë e qelqore.

**Kultivimi:** Mbillet në gjysmën e parë të muajit maj dhe vilet në fund të gushtit deri dhjetëditorin e parë të shtatorit.

**Teknologjia:** Plehërim me 50-70 kv/dynym pleh organik, plugim 30-35 cm, lesim, mbjellje me parmendë, rrallim, ujitje, prashitje, vjelje

**Rendimenti:** 5-6 kv/dynym.

### **Veçantitë:**



**Pozitive:** Është i qëndrueshëm ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta.

Është prodhues; bën bukë cilësore.

**Negative:** Prodhim relativisht i ulët me kosto të larta.

### **Përdorimi:**

Për bukë, për konsum në familje.

**Risku:** Mund të hiqet nga kultivimi e të rrezikohet zhdukja nëse largohen familjet e vjetra e tradicionale.

**Shënim:** Ja vlen të ruhet e të shtohet.

## Misër i bardhë vendi – “Çelike”

**Specia:** *Zea mays* L.



**Përhapja:** Në zonën e Nikaj – Mërturit, Tropojë. Kultivohet në zonë për më se 80 vjet; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar në familje brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 30-40 % të sipërfaqes që mbillet me misër në zonë.

**Kushtet e kultivimit:** Në ngastra të sheshta, toka të thella, me pjellori të mirë e të ujtshme.

### **Përshkrimi:**

Misër me cikël relativisht të gjatë. Bimë e lartë, 3-3,2 m, me kalli të gjatë; koçan i kuq, kokërr e bardhë, mesatarisht qelqore, përshtatur mirë për zonën.

Kalliri me 8 rreshta, me 32-35 kokrra në rresht.

**Kultivimi:** Mbillet në mes të muajit maj dhe vilet në dhjetëditorin e parë të tetorit.

**Teknologjia:** Plehërim toke me 50-70 kv/dynym pleh organik, plugim 30-35 cm, lesim, mbjellje 70-80 x 30-35 cm, ujitje, prashitje dhe vjelje.

**Rendimenti:** 5-7 kv/dynym.



### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Është i qëndrueshëm ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta.

Është prodhues; bën bukë të mirë e cilësore.

**Negative:** Nuk përshtatet në bashkëshoqërimin me fasule, sepse rrëzohet nga erërat.

### **Përdorimi:**

Për bukë, për konsum në familje.

**Risku:** Mund të hiqet nga kultivimi e të rrezikohet zhdukja nëse largohen familjet e vjetra e tradicionale.

**Shënim:** Ja vlen të ruhet e të shtohet.

## Misër i bardhë vendi – “Misri i Dragobisë”

**Specia:** *Zea mays* L.



**Përhapja:** Në zonën e Dragobisë, Tropojë. Është misër i njohur; kultivohet në zonë për më se 90 vjet; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar në familje brez pas brezi. Është pak i përhapur por përshtatur mirë për zonën, aktualisht zë rreth 10-15 % të sipërfaqes që mbillet me misër në zonë.

**Kushtet e kultivimit:** Në ngastra të sheshta, kërkon toka të thella e të pasura dhe me ujtitje.

### **Përshkrimi:**

Bimë me kërcell relativisht të shkurtër e të trashë, me lartësi rreth 2-2,5 m, kalli konik me 12-14 rreshta dhe me 35-40 kokrra në rresht, koçan dhe kokërr të bardhë, qelqore.

**Kultivimi:** Mbillet në mes të muajit maj dhe vilet në fund të muajit shtator.

**Teknologjia:** Plehërim toke me 50-70 kv/dynym pleh organik, plugim 30-35 cm, lesim, mbjellje 70-80 x 30-35 cm, ujtitje, prashitje dhe vjelje.

**Rendimenti:** 6-7 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Është i qëndrueshëm ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta.

Mund të bashkëshoqërohet me fasule, sepse ka kërcell të shkurtër e të trashë.

Është prodhues; bën bukë të mirë e me shije.

**Negative:** Kërkon toka të sheshta, me pjellori dhe ujtitje të shpeshta.

### **Përdorimi:**

Për bukë, për konsum në familje.

**Risku:** Mund të hiqet dorë nga kultivimi i tij nëse ndryshon struktura e mbjelljeve në pjesën me toka të sheshta pranë Valbonës.

**Shënim:** Ja vlen të ruhet e të shtohet.

## Misri “Morave vendi”

**Specia:** *Zea mays* L.



**Përhapja:** Mbillet kryesisht në zonën rreth qytetit Bajram Curri (fshatrat Bujan e Llugaj), Tropojë. Është misër i njohur edhe në zonën e Dragobisë, ku kultivohet për më se 60 vjet; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar në familje brez pas brezi. Është pak i përhapur këtu, aktualisht zë rreth 10 % të sipërfaqes që mbillet me misër në zonë.

**Kushtet e kultivimit:** Në ngastra të sheshta, kërkon toka të thella e të pasura dhe me ujitje.

### **Përshkrimi:**

Bimë me kërcell relativisht të shkurtër e të trashë, me lartësi rreth 2-2,5 m, me kalli të madh, koçan dhe kokërr të bardhë, gjysmë qelqor, me cikël 95- 97 ditë.

**Kultivimi:** Mbillet në mes të muajit maj dhe vilet në dhjetëditorin e parë të tetorit.

**Teknologjia:** Plehërim toke me 40-50 kv/dynym pleh organik, plugim 30-35 cm, lesim, mbjellje me brazda, rrallim duke i lënë bimët 70 x 30-35 cm, ujitje, prashitje dhe vjelje.

**Rendimenti:** 6-7 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Është i qëndrueshëm ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta. Mund të bashkëshoqërohet me fasule, sepse ka kërcell relativisht të shkurtër e të trashë si dhe sistem rrënjor të fuqishëm. Është prodhues; bën bukë të mirë e me shije.

**Negative:** Kërkon toka të sheshta, me pjellori dhe ujitje të shpeshta.

### **Përdorimi:**

Për bukë, për konsum në familje.

**Risku:** Mund të hiqet dorë, sepse ka pak toka të sheshta e të ujitshme.

**Shënim:** Ja vlen të ruhet e të shtohet.

## Misër vendi i Ismailajt

**Specia:** *Zea mays* L.



**Përhapja:** Është misër i njohur në zonën e Dragobisë, Tropojë, ku kultivohet për më se 60 vjet; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar në familje brez pas brezi. Është pak i përhapur këtu, aktualisht zë rreth 10 % të sipërfaqes që mbillet me misër në zonë.

**Kushtet e kultivimit:** Në ngastra të sheshta, kërkon toka të thella e të pasura me lënde ushqyese dhe me ujitje.

### **Përshkrimi:**

Bimë me kërcell relativisht të shkurtër, me lartësi rreth 2-2,3 m, me kallë të hollë, me 8-10 rreshta dhe me 34-36 kokrra në rresht, koçan dhe kokërr të bardhë, shumë qelqor, me cikël 87-90 ditë, pak i përhapur por përshtatur mirë për kushtet e luginës Valbonës.

**Kultivimi:** Mbillet në mes të muajit maj dhe vilet në gjysmën e dytë të shtatorit.

**Teknologjia:** Plehërim toke me 40-50 kv/dynym pleh organik, plugim 30-35 cm, lesim, mbjellje me brazda, rrallim duke i lënë bimët 70 x 30-35 cm, ujitje, prashitje dhe vjelje.

**Rendimenti:** 4-6 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Është i qëndrueshëm ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta.

Mund të bashkëshoqërohet me fasule, sepse ka kërcell relativisht të shkurtër e të trashë si dhe sistem rrënjor të fuqishëm.

Është prodhues; bën bukë të mirë e me shije.

**Negative:** Kërkon toka të sheshta, me pjellori dhe ujitje të shpeshta.

### **Përdorimi:**

Për bukë, për konsum në familje.

**Risku:** Mund të hiqet dorë, sepse ka pak toka të sheshta e të ujitshme.

**Shënim:** Ja vlen të ruhet e të shtohet.

## Misri i Çeremit, njihet edhe me emrin “Misër i Bjeshkës”

**Specia:** *Zea mays* L.



**Përhapja:** Është misër i njohur në fshatrat e Bjeshkëve të Tropojës (me lartësi 1100-1300 m), kryesisht në pllajën e Çeremit, ku kultivohet për më se 100 vjet; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar në familje brez pas brezi. Është pak i përhapur, aktualisht zë rreth 25-30 % të sipërfaqes që mbillet me misër në zonën e Bjeshkëve.

Misri i Çeremit, njihet edhe me emrin “Misër i Bjeshkës”.

**Kushtet e kultivimit:** Në ngastra të sheshta e tarraca malore, me orgjinë kolvione malore.

### **Përshkrimi:**

Kultivar autokton me cikël të shkurtër, shumë i hershëm.

Bimë me kërcell të shkurtër, 1,3-1,5 m, formon 1-2 kalli për bimë; kalli i vogël konik, me gjatësi 10-12 cm, me 12 rreshta dhe 18-20 kokrra në rresht, me koçan të bardhë, kokërr e verdhë e me konsistencë qelqore.

**Kultivimi:** Mbillet në mes të muajit maj dhe vilet në fund të gushtit.

**Teknologjia:** Plehërim toke me 40-50 kv/dynym pleh organik, plugim 20-25 cm, lesim, mbjellje me brazda 50-60 cm larg rreshti nga rreshti, ujitje, prashitje dhe vjelje.

**Rendimenti:** 3-4 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Është i qëndrueshëm ndaj luhatjeve të temperaturës, thatësisë dhe sëmundjeve të ndryshme.

Bën bukë të mirë e me shije.

**Negative:** Jep prodhim të ulët.

### **Përdorimi:**

Për bukë, për konsum në familje.

**Risku:** Mund të rrezikohet zhdukja në se largohen familjet e vjetra e tradicionale.

**Shënim:** Ja vlen të ruhet e të shtohet.

## Fasule e vendit – “Grosha e Shalës”

**Specia:** *Phaseolus vulgaris* L.



**Përhapja:** Në të gjithë krahinën e Dukagjinit-Shkodër.

Kultivohet për më se 60-70 vjet; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 45-50% të sipërfaqes që mbillet me fasule në zonë, duke qenë kështu kultivari autokton më i përhapur.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra të sheshta, toka të thella e të pasura dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Formon bimë të shkurtër e kaçubore; kokërr të vogël e të bardhë.

**Kultivimi:** Fasule me cikël të shkurtër; mbillet në 10-15 maj dhe vilet në mes të gushtit. Në zonë njihet ndryshe edhe si fasule “7 - jaushe”, çka do të thotë “7 - javësh”.

**Teknologjia:** Mund të mbillet në ngastër më vete, por shpesh mbillet në bashkëshoqërim me misrin e vendit “Farë deti”, në mes të rreshtave të misrit, në rresht më vete. Pas mbjelljes së misrit dhe mbirjes së tij, në mes rreshtave hapet me shatë një brazdë ku bëhet mbjellja. Fasulja përfiton nga shërbimet që i bëhen misrit.

**Rendimenti:** rreth 1-1,5 kv/dynym.

### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta. Jep prodhim të lartë e të qëndrueshëm. Zien shpejt dhe është me shije të veçantë.

**Negative:** Nuk ka.

### **Përdorimi:**

Për gatime e konsum në familje dhe për treg.

**Risku:** Nuk ka.



## Grosha e shkurtër- laramane e kuqe

**Specia:** *Phaseolus vulgaris* L.



**Përhapja:** Në të gjithë krahinën e Dukagjinit dhe Kelmendit-Shkodër, por edhe në Margegaj të Tropojës. Njihet edhe me emrin "**Grosha e kuqe**". Kultivohet këtu për mbi 200 vjet; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht zë 20 - 25% të sipërfaqes fasules në këto zona.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastër më vete, toka të sheshta, të thella e të pasura dhe me mundësi ujitjeje.

### **Përshkrimi:**

Formon bimë të shkurtër e kaçubore; bishtaja të mëdha me ngjyrë laramane (me mozaik ngjyrë të kuqe-violet), kokërr mesatarisht të madhe, me ngjyrë laramane të kuqe.

**Kultivimi:** Fasule me cikël relativisht të shkurtër; mbillet në 10-15 maj dhe vilet në fund të gushtit deri në fillim të shtatorit. Në vite të veçanta (kur dimri vjen shpejt) nuk piqen gjithë bishtajat dhe vështirësohet tharja e prodhimit të vjelë.

**Teknologjia:** Pas plehërimit organik me pleh të kalbur (40 - 50 kv/dynym) dhe përgatitjes së mirë të tokës, bëhet mbjellja me makinë mbjellëse, me largësi të rreshtave 60 cm dhe 5 -7 cm fara nga fara (dendësi 22-25 bimë/m<sup>2</sup>); në sipërfaqe të vogla mbillet me parmendë të tërhequr nga kafshët ose me brazda të hapura me shatë. Bëhen ujitje e prashitje sipas nevojës, vjelja e shirja.

**Rendimenti:** rreth 1,5 -2,0 kv/dynym.



### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta. Jep prodhim të lartë e të qëndrueshëm. Zien shpejt dhe është me shije të veçantë.

**Negative:** Në vite të veçanta (kur dimri vjen shpejt) nuk piqen gjithë bishtajat.

**Përdorimi:** Për gatime e konsum në familje dhe për treg.

**Risku:** Nuk ka.

## Grosha kacavjerrëse e Lekbibaj

**Specia:** *Phaseolus vulgaris* L.



**Përhapja:** Në të gjithë krahinën e Nikaj-Merturit, Tropojë. Kultivohet për më se 70-80 vjet; fara është mbajtur, ruajtur dhe trashëguar brez pas brezi. Aktualisht zë rreth 30% të sipërfaqes që mbillet me fasule në zonë.

**Kushtet e kultivimit:** Mbillet në ngastra të sheshta, toka të thella e të pasura dhe me mundësi ujitjeje.

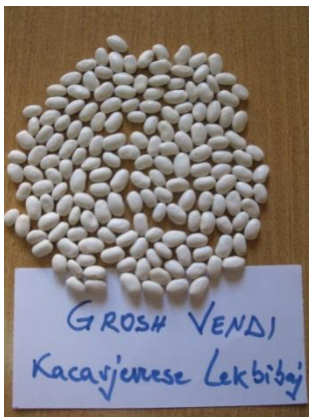
### **Përshkrimi:**

Formon bimë kacavjerrëse; kokërr të bardhë në formë veshke.

**Kultivimi:** Mbillet në bashkëshoqërim me misrin. Mbillet 10 -15 maj dhe vilet në fillim të shtatorit.

**Teknologjia:** Mbillet në bashkëshoqërim me misrin e vendit (në çdo 3-4 bimë misri mbillet një bimë fasule). Fasulja përfiton nga shërbimet që i bëhen misrit; prodhon edhe në kushte me pak shërbime, pa përdorur plehra kimike dhe spërkatje.

**Rendimenti:** rreth 1,0 – 1,5 kv/dynym



### **Veçantitë:**

**Pozitive:** Ka qëndrueshmëri të mirë ndaj sëmundjeve, temperaturave të ulëta dhe të larta.

Jep prodhim të mirë e të qëndrueshëm.

Zien shpejt dhe është e pëlqyeshme për shijen e saj.

**Negative:** Ka vështirësi në vjelje, sepse ngatërrohet në misër.

### **Përdorimi:**

Për gatime e konsum në familje dhe për treg.

**Risku:** Nuk ka.