

Dhoma e Biznesit të Diasporës

Rr. "Ibrahim Rugova", Sky Tower, 13/3, Tiranë
K.P. 1001, Tiranë-Shqipëri

www.adbc.al

e-mail: info@adbc.al

Shoqata Italiane e Kultivuesve

Associazione Italiana Coltivatori (AIC)
Via Torino 95, 00187 Roma-Italia

<https://www.aicnazionale.com/>

Email: info@aicnazionale.com



Angazhimi i Diasporës në transferimin e njohurive bujqësore në Shqipëri



Mundësuar nga :



Informacioni dhe pikëpamjet e shprehura në këtë broshurë nuk përfaqësojnë domosdoshmërisht pikëpamjet dhe qëndrimet e IOM Albania.

Broshura nr. 3, qershor 2021

www.diasporanameson.al



Origjina

Shega ose ndryshe “*molla e Kartagjenës*”, në latinisht *Punica Granatum*, mendohet se e ka origjinën nga Mesopotamia pjellore, ku ajo filloi të kultivohej prej më herët se 4,000 vjet P.K. dhe prej andej udhëtoi në Perëndim. Shega është një nga frutat e para që rritet në mënyrë sistematike në mbarë botën. Tregtarët arabë e sollën atë në Spanjë – madje pranohet versioni se qyteti i Granadës u emërtua kështu për nder të shegës – dhe nga atje spanjollët e përhapën atë në Amerikë.

Origjina e shegës në Shqipëri po shqyrtohet nga shkencëtarët evropianë dhe shqiptarë, pasi në territorin shqiptar, në gjithë zonën bregdetare, jug-veri, veçanërisht në zonën Lezhë – Milot, gjenden formacione pyjore me shegë të egra. Në studimin që ka filluar në vitin 1995, është hedhur ideja se disa lloje të shegëve të buta që kultivohen në Shqipëri e kanë origjinën nga shegët e egra vendase, si rrjedhojë e një seleksionimi të gjatë. (Xhuveli, 2012). Ky studim vazhdon të plotësohet edhe me analizat e testet gjenetike bashkëkohore.

Fruti i shegës është përdorur që nga koha e Hipokratit. Mjekësia tradicionale përdor lëkurën, gjethet dhe farat e saj për të luftuar diarrenë, dizenterinë kronike dhe plagët. Farat e pabëra përdoren për temperaturën, ndërsa të pjekurat për kollën. Në Romën Antike, ajo ishte e njohur gjithashtu për cilësitë kozmetike të saj ndërsa Kleopatra e Egjiptit përdorte lëngun e saj në fytyrë, në flokë dhe në thonj.



Tabela e Vlerave Ushqyese të Shegës	
<i>Shega (Allium sativum), Vlerat ushqyese/100 gr</i>	
Elementët kryesorë ushqyes	Vlera ushqyese
Energji	144 Kkal
Karbohidrate	19 gr
Proteina	1,7 gr
Yndyrna totale	1,2 gr
Kolesterol	0,1 mg
Përmbajtja e vitaminave	
Acidi Folik Vit B9	38 µg
Niacin Vit B3	0,293 mg
Acidi pantotenik Vit. B5	0,075 mg
Piridoksinë Vit. B6	1,235 mg
Riboflavin Vit. B2	0,053 mg
Tiamina Vit. B1	0,067 mg
Vitamina C	10,2 mg
Vitamin E	0,60 mg
Vitamin K	16,4 µg
Përmbajtja e elektroliteve	
Natrium	3 mg
Kalium	236 mg
Përmbajtja e mineraleve	
Kalcium	10 mg
Bakër	0,158 µg
Hekur	0,30 mg
Magnez	12 mg
Mangan	0,119 mg
Fosfor	36 mg
Selen	0,5 µg
Zink	0,35 mg

Rregulloret bazë të kultivimit të shegës

Tokat argjilore që nuk kullojnë, moçalore dhe të kripura përjashtohen si mundësi kultivimi e shegës. Pas përzgjedhjes së tokës duhet bërë përgatitja e saj që konsiston në pastrimin e bimësisë ekzistuese dhe gurëve, punimin e thellë, shkruftimin dhe ajrosjen e saj. Terrenet e pjerrëta mbi 25% tarracohen me sheshe me gjerësi 2.5 deri në 3 m dhe krijohet një kanal për kullim nga brenda tarracës. Piketimi i gropave bëhet duke parashikuar lehtësi për ujitje, kryerjen e punimeve në pemë, ekspozimin ndaj fenomeneve negative të motit si edhe sipërfaqen e kurorës së ardhshme nga rritja. Gropa për mbjellje duhet të hapet disa muaj para mbjelljes për dezinfektim solar. Përmasat e gropës duhet të jenë jo më të vogla se 1mX1mX1m. Largësia e gropave varet nga pjerrësia e terrenit. Numri i fidanëve për hektar nuk duhet të kalojë 500 dhe largësia e gropave nuk duhet të jetë më e vogël se 4m.

- **Parametrat e fidanëve**

Fidanët duhet të kenë 3 rrënjë kryesore 25 deri në 30 cm të gjata, 4 deri në 5 degëza dhe gjatësi nga 80cm - 120cm. Fidanët duhet të jenë të shëndetshëm dhe pa dëmtime apo shenja sëmundjesh. Në furnizimin me fidanë duhet të parashikohen fidanë rezervë. Fidanët shtratifikohen me kujdes për të evituar dëmtimet fizike.

- **Mbjellja**

Shega mbillet në muajt Tetor-Nëntor. Punimi i thelluar i tokës bëhet kur ka lulëzuar rreth ¼ e saj.

www.diasporanameson.al

• **Ujitja e shegës**

Shega është një kulturë rezistente ndaj thatësirës por sigurimi i lagështirës optimale në tokë do të rezultojë në madhësinë dhe gjendjen e frutit. Sasia e ujit në shegishte pasqyrohet qartazi në gjendjen e frutit të shegës. Metoda e pikëzimit është ujitja e rekomanduar për shegën. Kujdes duhet treguar në periudhën e vegjetacionit. Sasia maksimale e ujit për shegën llogaritet në rreth 600 mm dhe ujitet çdo 7-10 ditë në mungesë të reshjeve natyrale.

• **Plehërimi i shegës**

Toka e shegishteve duhet të furnizohet me ushqyes si azot, kalium, fosfor, pleh stalle dhe pleh të gjelbër. Sasia dhe koha e aplikimit të tyre ndikojnë drejtpërdrejt në cilësinë e frutit. Sasia e rekomanduar për azot është 200-300 kg/ha ne vit, për kalium është 100-200 kg/ha në vit, për fosfor është rreth 50-100 kg/ha në vit. Azoti duhet të aplikohet që me fillimin e rritjes së kokrrës dhe përgjatë periudhës së ujitjes deri dy javë para vjeljes. Kaliumi aplikohet përgjatë gjithë periudhës së ujitjes ndërsa fosfori aplikohet dy herë, në fillim dhe në fund të periudhës ujitëse. Plehu i stallës ose plehu organik është mjaft i rëndësishëm për shegën. Ky pleh aplikohet në muajt nëntor-dhjetor dhe sasia për vitin e pare është 5-10 kg për fidan ndërsa në vitet pasardhëse rritet me 40-50 kg pleh organik. Krahas plehut organik, shega mund të ushqehet edhe me pleh të gjelbër.

• **Krasitja e shegës dhe rrallimi i frutave**

Krasitja e shegës bëhet për formën e kurorës dhe për rrallime të vazhdueshme. Krasitja e shegës fillon pas vitit të parë të mbjelljes. Fillimisht rrallohen degët që hijezojnë njëra-tjetrën për një ajrosje dhe ekspozim më të mirë ndaj dritës për gjithë bimën. Ky proces kërkon shumë kujdes në vitet e para. Gjithashtu delikat është edhe procesi i rrallimit të frutave të shegës. Rrallimi duhet të bëhet në momentin kur frutat kanë arritur një diametër prej 5mm duke siguruar harmonizim të numrit të frutave për degë.

Speciet tradicionale shqiptare të shegës

Shega Devedishe

Ky varietet është përshtatur mjaft mirë me klimën në pothuajse gjithë territorin e vendit. Shkurrja merr zhvillim mesatarisht të fuqishëm dhe prodhon një frut të madh të rrumbullakët me lëkurë mesatarisht të hollë dhe ngjyrë të kuqe e cila nga errësohet ana e diellit. Kokrrat kanë ngjyrë të kuqe të thellë me shumë lëng të ëmbël. Farëzat janë të vogla dhe lehtësisht të forta. Ofron prodhim të lartë vjetor dhe i cili reziston afërsisht 6 deri në 8 muaj.

Shega Tivareshe

Kjo kulturë e ka origjinën nga Tivari por është kultivuar për një kohë të gjatë në Shqipëri. Shkurrja merr zhvillim të fuqishëm dhe lartësia arrin deri në 4 metra. Fruti është me madhësi mesatare, me ngjyrë të verdhë në të kuqe. Kokrrat janë me madhësi mesatare, me ngjyrë të kuqe, plot lëng dhe të ëmbla. Dallohet për prodhimtari të lartë dhe reziston afërsisht 6 muaj.

Shega Baçallëk

Kjo specie është autoktone dhe e përhapur kryesisht në rrethin e Shkodrës. Shkurrja ka rritje mesatare. Fruti ka madhësi mesatare, lëkurë mesatarisht të hollë dhe të lëmuar, me ngjyrë të verdhë dhe të kuqe nga ana e diellit. Kokrrat janë me madhësi mesatare, me ngjyrë të kuqe me shije majhoshe dhe të lëngshme. Dallohet për prodhimtari të lartë, të qëndrueshme dhe rezistente në ruajtje.



www.diasporanameson.al

Teknologjia e kultivimit

Shega mund të shumohet me fara, me copëza (kalema) ose me pinjollë.

Shumimi nga farat

Me fillimin e pranverës. farat e ruajtura dhe të thara në temperaturë dhe lagështi optimale, pastrohen me ujë dhe mbillen në kubikë duke vendosur 2 fara në secilin kubik. Dheu duhet të jetë i shkrifët, i pasur me ushqyes organikë, me lagështi optimale. Dheu përzihet në masën 20% me perlit për të siguruar porozitet dhe mbajtjen e temperaturës dhe lagështirës në nivele optimale për të garantuar mbirjen e farës. Kubikët ujiten me pikim dhe ekspozohen në diell. Koha e mbirjes është 2 muaj. Fidanët e përftuar që mund të shkulen dhe të mbillen në terrenin e përhershëm duhet të jenë të shëndetshëm, me sistem rrënjor të fuqishëm mbi 20–30 cm gjatësi dhe me gjatësi trupi mbi 50cm. Kurse ato që janë nën këto parametra duhet të mbeten edhe një sezon në fidanishte.

Me copëza ose kalema

Afër fundit të dimrit, muaji shkurt, kalemata përftohen nga prerja e kërcejve të radhës së dytë të trungut me trashësi 0,50cm dhe gjatësi rreth 25cm. Më pas, ato mbillen në fidanishte për rrënjëzim ku dheu përzihet në masën 30-40% me perlit për të siguruar porozitet dhe mbajtjen e temperaturës dhe lagështirës në nivele optimale. Ujiten me pikim, ekspozohen në diell dhe në pranverën pasuese krijohet një fidan i ri.

Nga pinjollët

Shkurrja e shegës prodhon shumë lastarë në afërsi të tokës. Në pranverë ose në verë, lastarët mund të përkulen dhe të shtrihen në një llogore me thellësi 30 cm. Mbulohen me material universal dhe trajtohen për të paktën një vit dhe në vitin e dytë mund të shkëputen fidanët e dale në pjesën e sythit të lastarit dhe të mbillen të veçuara në fidanishte.

Nxjerrja e lëngut dhe farave të shegës

Kokrrat e shegës transmetohen në nxjerrësin e lëngut. Kjo makineri është e dizajnuar si një tub me bosht spiral hermetik. Spiralja rrotullohet duke shtyrë kokrrat e shegës në zgavrën e zvogëluar nga ku del lëngu me presion të lartë. Lëngu i nxjerrë grumbullohet në rezervuar përmes filtrimit bruto, ndërsa bërthamat dhe skoriet nxirren përmes hapësirës së unazës në fund të boshtit. Makineritë dhe pajisjet e përpunimit të kokrrave të shegës duhet të jenë hermetike.

Trajtimi i lëngut të shegës

Zakonisht, lëngu i shegës së përftuar ka disa lëndë të ngurta apo sedentime që duhen hequr. Lëngu i mbledhur në rezervuar, trajtohet me enzima dhe kimikate që përshejtojnë ndarjen. Ky trajtim zgjat 3-4 orë. Kur lëngu i shegës kthjellohet plotësisht, ai transmetohet në sistemin e filtrimit.

Filtrimi

Filtrimi i shegës bëhet nëpërmjet centrifugimit me shpejtësi të lartë dhe kalimit nëpër një filtër të imët. Centrifugimi i lartë arrin të shkatërrojë dimensionin e pulpës nën 0.8 mm dhe e bën lëngun të përshtatshëm për përqendrim ose fermentim të mëtejshëm.

Sterilizimi i lëngut të shegës

Sterilizimi është një proces i domosdoshëm në prodhimin e lëngjeve për eliminimin e baktereve dhe parandalimin e fermentimit. Ky proces shkatërron enzimën dhe kështu pengon çdo reaksion të dëmshëm. Zakonisht aplikohet teknika e pasterizimit me dritë në temperaturë 84 °C dhe zgjat 60 min. Pas këtij procesi, lëngu i shegës paketohet në njësi të vogla si kanace ose shishe qelqi nëpërmjet makinerisë së automatizuar për mbushjen e lëngjeve.

Etiketimi

Etiketimi është faza e fundit e produktit të gatshëm.

Etiketa duhet të pasqyrojë informacionin bazë real të përmbajtjes ushqimore, afatin e ruajtjes së tyre si edhe kushtet e ruajtjes dhe afatin pas hapjes.

Sëmundjet dhe dëmtuesit kryesorë të shegës

Alternaria është infeksioni i fazës së lulëzimit. Trajtohet para fazes së lulëzimit me fungicide të tilla si Cimoxamil 0.4%; Pastë bordolezë 0.7%; Mancizeb 0.2-0.3%.

Aspergillus Fruit Rot (Aspergillus niger) e cila prek bimën afër periudhës së pjekjes së frutave. Paraqitet problematike për shegën që përdoret për ruajtje. Simptoma e parë e sëmundjes është shfaqja e një rrethi me ngjyrë të çelur që gradualisht bëhet ngjyrë kafe. Në fazat e avancuara të sëmundjes, një pjesë e madhe e frutit merr pamje të frutit të kalbur dhe shije të thartë.

Myku i gjelbër (Penicillium digitatum) kalbëzimi dhe Trichoderma janë sëmundjet kryesore pas vjeljes së frutave të shegës. Shenjat fillojnë të shfaqen në sipërfaqe të frutit dhe kur përparon, lëkura bëhet ngjyrë kafe dhe e ashpër.

Dëmtuesit kryesorë të shegës janë afidet (miza të vogla).

Lloji Aphis punicae Passerini, ushqehet në sipërfaqen e sipërme të gjetheve të shegës. Këto miza shkaktojnë dëmtime në lule dhe fruta që rezultojnë në humbje të cilësisë dhe rendimentit të frutit.

Ceratitis capitata Wied.

Ky insekt është i njohur në mbi 260 lloje të pemëve dhe perimeve. Dëmi më i madh ndosh në kultivarët e shegës së ëmbël. Është rekomanduar spërkatje në fillim të formimit të frutave. Trajtimi bëhet me Dimetoat 0.1%, Vaj mineral i bardhë 1.5%; Confidor 005-0075%; Nurrelle D 0.1-0.15%.

