

PROGRAM - PUNE

PËR ORGANIZIMIN E DITË-FUSHE PËR:

“Promovimin e verërave të varieteteve autokton të rrushit “

- 1.Përcaktimi i kohës kur do të organizohet “Ditë-Fushe” Mars. (H.Fiku; E.Braho; A.Llambro)
- 2.Lajmërimi për pjesëmarrje i aktorëve të interesuar dhe institucioneve të tjera Prill. (A.Llambro)
- 3.Pasqyrimi i aktivitetit në mediat vizive. (H.Fiku; E.Braho; A.Llambro)
- 4.Filmimi i të gjithë aktivitetit nga QTTB-ja. Prill (A.Llambro)
- 5.Përgatitja e rendit të ditës. Mars (H.Fiku, E.Braho.A.Llambro)
- 6.Organizimi i ambientit të degustimit :
 - a. Caktimi i vendit ku do të bëhet degustimi Prill H.Fiku, E.Braho
 - b.Përgatitja e tavolinës për degustatorët. Prill (H.Fiku; A.Llambro; E.Spahiu; L.Xhelilaj)
- 7.Organizimi i degustimit :
 - a.Përgatitja e produktit për degustim
 - të përgatisim kërkesat për treguesit e degustimit
 - të përgatisim 1 shishe për çdo varietet që do të përdoret për degustim
 - vendosje etiketave etj.,
 - të caktojmë numrin e degustatorëve dhe pozicionin e tyre në tavolinë, nominuar.
 - për çdo degustator te vendosim ne tavoline : formularin e vlerësimit që do të plotësohet për çdo kultivar dhe mjete për të shkruar
: gota qelqi të të njëjtës formë dhe madhësi
- 8.Përgatitja e tavolinës për të ftuarit:
 - Përlllogaritja e përafërt e pjesëmarrësve, përcaktimi dhe blerje e asortimenteve ushqimore. (L. Xhelilaj; E. Spahiu; N.Mone)
 - Shtrimi i tavolinës me të gjithë përbërësit e duhur për një koktej. (L.Malaj; L.Xhelilaj; A.Veizi; E. Spahiu; L.Lazaj; N.Mone)
- 9.Përgatitja e nje fletë-palosje me të dhëna teknike për 5 kultivarët e studiuar. (A.Llambro, H.Fiku)
- 10.Pasqyrimi në faqen e internetit të rezultateve të vlerësimit me qëllim promovimin e produktit të këtyre kultivarëve. (A. Llambro)

Rendi i ditës:

- 1.Takim me të gjithë pjesëmarrësit në sallën e QTTB-së
- a.Fjala e hapjes për qëllimin e organizimit të kësaj “ Dite fushe “ Dh.Panajoti ora 10-10⁰⁵
- b.Paraqitja e rezultateve të studimit të kryer për varietetet autoktone H.Fiku ora 10⁰⁶-10¹⁵
- 2.Diskutime ora 10¹⁵-10²⁰
- 3.Kryerja e vlerësimit të verërave autoktone 10.20 - 12
4. Paraqitja e rezultateve te vleresimit. ora 12.30-13
5. Organizimi i koktejit me të gjithë pjesëmarrësit ora 13- 13.30
6. Mbyllja e aktivitetit ora 14⁰⁰

. Tabela e shpenzimeve

Baza materiale	Njësia	Sasia	Çmimi	Lekë
I.Kanceleri				
1.Letër	pako	1	400	400
2.Kartë memorie	copë	1	2000	2000
3.Postera (Harta viticole e varjeteteve autoktone	copë	1	3000	6000
4.Fletë palosje	copë	30	1000	3000
5.Etiketa për shishet (30 me ngjyra).	copë	50	10	500
6.Bojë për printim me ngjyra	copë	1	6000	6000
II.Asortimente ushqimore				
-Verë	shishe	20	300	6000
-Ujë	koli	3	360	1080
-Ujë në shishe qelqi	copë	5	100	500
-Ujë me gas	koli	1	300	300
-Pepsi	Koli	1	150	900
-Fanta	koli	1	150	900
-Pjatanca qelqi	copë	4	500	2000
-Gota qelqi me fron (vete)	copë	12		
-Mbulesë tavoline (letër)	copë	10	25	250
-Kapse për mbulesa letre	copë	10	20	200
-Kartopeceta	pako	3	150	450
-Pjata plastike	pako	50	60	300
-Gota plastike	pako	100	25	250
-Thika palstike	pako	50	40	200
-Letër higjenike	pako	1	220	220
-Letër role për duar	pako	4	250	1000
-Sapun i lëngshëm	litër	1	300	300
-Ferri	litër	2	300	600
-Bukë me erëza	kg	1	1000	1000
-Stikadent	pako	3	100	300
-Djath kaçkavall	kg	2	1100	2200
-Proshutë	kg	1.5	800	1200
-Amareta	kg	2	150	300
-Pino	kg	1	800	800
-Pikante me erëza të ndryshme	kg	1	1000	1000
-Fruta	kg	10	150	1500
-Fisfiqe	kg	1	1700	1700
Totali				

Q.T.T.B.Vlorë

Pyetsor vlerësimi për verën

Treguesit	Vera N.1	Vera N.2	Vera N.3	Vera N.4	Vera N.5
Ngjyra (0-2 pikë)					
Kthjelltësia (0-3 pikë)					
Buketi (0-8 pikë)					
Shija dhe aroma(0- 12pikë)					
Grada alkoolike(0-4 pikë)					
Shuma pikë					

Degustatori

Emër mbiemër

Pjesemaresit.

- I gjithë stafi i Q.T.T.B.Vlore (Departamenti).
- Drejtoret dhe pergj. e sherbimit keshillmor te qarqeve Vlore, Fier, Berat, Tirane, Elbasan, Durres, Lezhe, Shkoder.
- Prodhuesi i veres (Kristaq Llambro).
- Pergjegjesat e kantineve Vlore, (Berberi), (A.Kapo),(M.Haxhiselimi), Berat (Çobo), , Fier, Permet (Landi), Tirane (F.Korriku), etj.

- Paneli i vleresimit: Dh. Panajoti, H.Fiku, S.Gjoka, S.Ferko, L.Frangaj, T.Nini, V.Mara. etj. (pas diskutimit).