

Kuriozitete mbi ullirin

Nëse shkruani fjalën "ulliri" në Google, do të dalin më shumë se 90 milion rezultate! Varietetet e ndryshme të ullinjve që do të gjeni, do të jenë shumë më tepër sesa mendonit se i dinit. Faktikisht rezulton se ullinjtë, nuk janë vetëm fruta të vegjël vezakë, por edhe “miniminiera mineralesh e lëndesh ushqyese”.

Pema e ullirit mund të jetojë mbi 1.000 vjet. Mendohet se sa më e vjetër të jetë pema e ullirit, aq më i mirë do të jetë fryti i saj. **Vaji i ullirit** me cilësi të lartë, përcaktohet nga termat Extra Vergine (Italisht) Extra Virgin (Anglisht), Vierge Extra (Frëngjisht), Virgen Extra (Spanjisht), Nativen (Gjermanisht) dhe Ekstra i virgjër (Shqip), por në “gjuhën popullore” njihet shprehja; “..vaj pa hile, vaj për ilaç”. Në Shqipëri mendohet se, konsumi mesatar i vajit të ullirit për kokë banori është mbi 12 kg në vit.

Ngjyra e vajit të ullirit ndryshon nga jeshile-kafe në të verdhë të çelur, në varësi të shkallës së pjekurisë së frutit dhe substancave që përmbahen në të, por që ndryshon dhe nga lloji, në llojin varietor të ullirit.

Dobitë e vajit të ullirit janë sa të njohura dhe të panjohura plotësisht. Vaji aq i përdorshëm për njerëzit është i mirë për flokët e thatë, trajtim e maska fytyre, trajtim masazhi për ftohje trupore, luftues natyror i kolesterolit të keq në trup, etj. Por pak dihet e përmendet, se vaji i ullirit ashtu si dhe vaji i temjanit, përdorej në kulturat e ndryshme fetare për lyerje trupore për të mbajtur larg “energjinë negative”.

Rreth 90% e të gjithë ullinjve të vjelur në botë përpunohen për prodhimin e vajit; vetëm rreth 10% përdoret për prodhimin e ullinjve të tryezës (në kavanoza ose të konservuar). Në varësi të varietetit, duhen midis 5 kg dhe 10 kg ullinj për të prodhuar një litër vaj ulliri.

*Prof.As. Adriatik Çakalli
Instituti i Resurseve Gjenetike Bimore,
Universiteti Bujqësor, Tiranë*