Diaspora na mëson

DHOMA E BIZNESIT TË DIASPORËS SHQIPTARE

AIC Associazione Italiana Coltivatori


**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 :

IOM UN MIGRATION



**Broshura nr. 2, Maj 2021**



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

**Hudhra (Allium sativum L.)** i përket familjes së qepëve, Alliaceae. Hudhra, me bulbat e saj të rritura, është një nga kulturat më të rëndësishme në mesin e të gjitha kulturave me gunga. Ajo kultivohet dhe përdoret për qëllime kulinare, antimikrobike dhe medicinale prej mijëra vjetësh. Origjina e saj është Azia Qendrore dhe fillimisht u përhap në rajonin e Mesdheut. Rreth 5000 vjet me parë, grupe tregtare nga India mbërritën në Lindjen e Mesme, ku ata futën hudhrën në perandoritë me të fuqishme të kohës, Babilonase dhe Asire, të cilët e përqafuan këtë kulturë dhe filluan ta mbillnin dhe përhapnin edhe në qytetërimet fqinje. Tashmë ajo kultivohet në pothuajse të gjithë botën

## Përdorimi tregtar

Hudhra mbetet një nga produktet me përdorim të gjerë në pothuajse të gjitha gatimet vegjetariane dhe jo-vegjetariane, në industrinë farmaceutike dhe gjithashtu shërben për prodhimin e disa produkteve specifike të kozmetikës medicinale. Interesi i konsumatorëve për përdorimin e preparateve bimorë e ka shndërruar hudhrën në një produkt mjaft të kërkuar.

Pra, nevojat e rafinuara të konsumatorëve, largësia e tregjeve, koha e shkurtër e freskisë kanë ndikuar në gjetjen e mënyrave dhe aplikimin e teknologjive të përpunimit të hudhrës. Një element me ndikim në koston tregtare të hudhrës është fuqia punëtore për zhveshjen e saj. Ky element e bën atë produkt eksporti të vendeve me fuqi punëtore të lirë.

## Hudhër e freskët:

Pas korrjes, tufëzimit dhe tharjes natyrale, bulbet e hudhrës paketohen në rrjeta që lejojnë ajrosjen. Jetëgjatësia e produktit varion nga 6-8 muaj në kushte lagështie optimale

## Hudhër e freskët e ngrirë

Hudhra i nënshtrohet procesit të zhveshjes, paketimit dhe ngrirjes. Njësia e Standardeve Bujqësore pranë Divizionit të Tregtisë dhe Lëndës së parë e Komisionit Ekonomik të Kombeve të Bashkuara për Evropën ka standardizuar kriteret e cilësisë së hudhrës së freskët të ngrirë për tregtim.



## Produktet e përpunuara

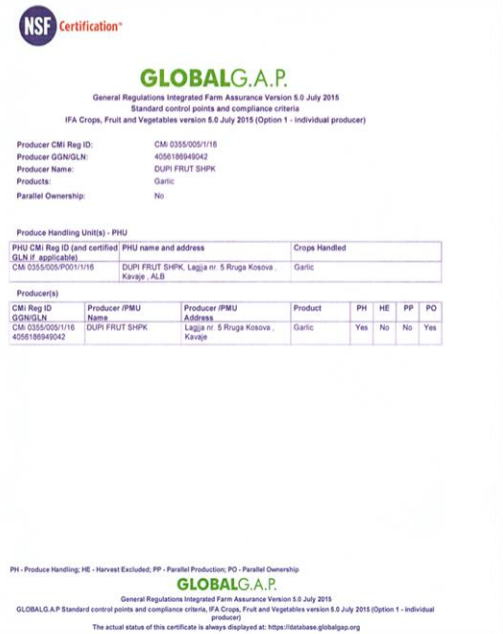
Hudhër e pastruar: DUPI FRUT Sh.p.k. prodhon rreth 450 tonë thelpinj hudhre të kalibrimit mesatar 5.5 cm e renditur në 3 klasa cilësie sipas standardeve. Kompania është lider në prodhimin e hudhrës së pastruar për familjen, restorantet dhe përdorimin industrial.



Hudhra e freskët e ngrirë. Produkt i paketuar sipas porosisë së klientëve

Pluhur hudhre me aplikimin e teknikës natyrore të tharjes për të ruajtur cilësinë dhe aromën





NSF Certification

GLOBALG.A.P.

General Regulations Integrated Farm Assurance Version 5.0 July 2015
Standard control points and compliance criteria
IFA Crops, Fruit and Vegetables version 5.0 July 2015 (Option 1 - individual producer)

| | |
|---|---|
| Producer CMi Reg ID: | CMi 0355/005/1/16 |
| Producer GGN/GLN: | 4056189049042 |
| Producer Name: | DUPI FRUT SHPK |
| Products: | Garlic |
| Parallel Ownership: | No |

Produce Handling Unit(s) - PHU

| PHU CMi Reg ID (and certified GLN if applicable) | PHU name and address | Crops Handled |
|---|---|---|
| CMi 0355/005/P001/1/16 | DUPI FRUT SHPK, Lagja nr. 5 Rruga Kosova , Kavaje , ALB | Garlic |

Producer(s)

| CMi Reg ID GGN/GLN | Producer /PMU Name | Producer /PMU Address | Product | PH | HE | PP | PO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CMi 0355/005/1/16 4056189049042 | DUPI FRUT SHPK | Lagja nr. 5 Rruga Kosova , Kavaje | Garlic | Yes | No | No | Yes |

PH - Produce Handling; HE - Harvest Excluded; PP - Parallel Production; PO - Parallel Ownership

GLOBALG.A.P.

General Regulations Integrated Farm Assurance Version 5.0 July 2015

GLOBALG.A.P Standard control points and compliance criteria, IFA Crops, Fruit and Vegetables version 5.0 July 2015 (Option 1 - individual producer)

The actual status of this certificate is always displayed at: https://database.globalgap.org

**Dupi Frut Sh.p.k**
Address: Lagja 5, Kavaje, Albania
Tel: +355692020113
www.dupifrut.com
E-mail: dupifrut@gmail.com

| Tabela e Vlerave Ushqyese të Hudhrës | |
|---|---|
| **Hudhër (Allium sativum), Vlerat ushqyese/100 gr** | |
| **Elementët kryesorë ushqyes** | Vlera ushqyese |
| **Energji** | 149 Kkal |
| **Karbohidrate** | 33.06 g |
| **Proteina** | 6,36 g |
| **Yndyrna totale** | 0,5 g |
| **Kolesterol** | 0 mg |
| **Fibra dietike** | 2,1 g |
| **Përmbajtja e vitaminave** | |
| **Acidi Folik Vit B9** | 3 µg |
| **Niacin Vit B3** | 0,700 mg |
| **Acidi pantotenik Vit. B5** | 0,596 mg |
| **Piridoksinë Vit. B6** | 1,235 mg |
| **Riboflavin Vit. B2** | 0,110 mg |
| **Tiamina Vit. B1** | 0,200 mg |
| **Vitamina A** | 9 UI |
| **Vitamina C** | 31,2 mg |
| **Vitamin E** | 0,08 mg |
| **Vitamin K** | 1,7 µg |
| **Përmbajtja e elektroliteve** | |
| **Natrium** | 153 mg |
| **Kalium** | 401 mg |
| **Përmbajtja e mineraleve** | |
| **Kalcium** | 181 mg |
| **Bakër** | 0,299 µg |
| **Hekur** | 1,70 mg |
| **Magnez** | 25 mg |
| **Mangan** | 1,672 mg |
| **Fosfor** | 153 mg |
| **Selen** | 14,2 µg |
| **Zink** | 1.160 mg |
| **Përmbajtja e fitonutrientëve** | |
| **Beta karotene** | 5 µg |
| **Kripto-ksanthin-ß** | 0 µg |
| **Lutein-zeksanthin** | 16 µg |



## Hudhra e freskët tregtohet në 3 cilësi

Superiore ose Extra Class (thelpinj të shëndetshëm, të pastër, me madhësi uniforme, diametri minimal ≤45 mm) dhe paketimi në materiale të tejdukshme, mundësisht qelqi. Cilësia I dhe e II-të dallohen nga cilësia superiore vetëm nga normat e lejuara të madhësisë kështu për cilësinë I madhësia e bulbit duhet të jetë ≥ 40 mm dhe cilësia II-të madhësia e bulbit ≥ 30 mm

## Peta hudhre

Pas zhveshjes, thelpinjtë priten në feta të holla të cilat vendosen në tavat e dehidratorit ku qëndrojnë për 6-8 orë në 66ºC nëse lagështira është rreth 80%, ose 4-6 orë nëse lagështira është më e ulët.

## Pluhur hudhre

Pas pastrimit të shtresave mbështjellëse, thelpinjtë priten hollë në copëza me trashësi deri në 3 mm. Masa e copëzuar shtrohet në tavat e dehidratorit në shtresa shumë të holla. Pas tharjes së plotë, ato kalojnë në bluajtës derisa arrihet një pluhur i imët i cili sitet para paketimit në enë qelqi.

## Tableta hudhre

Ky produkt ka një përdorim të gjerë farmaceutik për mbarëvajtjen e yndynave në gjak pasi siguron sasinë e duhur të allicinës dhe aroma tipike, shpesh jo e dëshirueshme, është e kontrolluar. Një nga recetat më të njohura të përgatitjes së tabletave të hudhrës në kushte shtëpie është : Fillimisht thelpinjtë grihen në grimca të vogla dhe vendosen në një enë qelqi, shtohet mjalt pothuajse 2.5 cm mbi nivelin e hudhrës, ena mbyllet mirë dhe lihet në qetësi për 6 javë. Konsumohet me lugë caji.

## Paste hudhre

Pasta e hudhrës nuk është gjë tjetër vec produkti që përftohet nga bluarja e thelpinjve të hudhrës së freskët me vaj dhe ujë. Kusht i jetëgjatësisë dhe ruajtjes së vlerave është mbajtja në frigorifer.

## Turshi hudhre

Konservimi i hudhrës në kanace nuk rekomandohet. Përbërësi çudibërës i hudhrës Allicia nëse ekspozohet në nxehtësi humb vlerat e saj. Për këtë arsye, konservimi i hudhrës turshi nuk bëhet me zierje por vetëm me ujë të ftohtë dhe pas trajtimit duhet të ruhet rreptësishtë në kushte frigoriferike. Hudhra turshi kombinohet me përbërës të tjerë të cilët po ashtu nuk trajtohen me nxehtësi si xhenxhefil dhe bimë të ndryshme aromatike.

## Gjalp hudhre

Gjalpi i hudhrës është një produkt mjaft tërheqës në gatimin e karkalecave dhe konsumin e bukës. Gjalpi i hudhrës përftohet nga përzierja e mirë e gjalpit të ngrohur dhe pastës së hudhrës

## Praktikat më të mira të kultivimit të hudhrës

Toka ku do të mbillet hudhra duhet të jetë argjilore, e kulluar mirë, e pasur me humus dhe potas. Të mbjellat e hudhrës në tokë ranore ose të lirshme japin cilësi të dobët të përmbajtjes, dendësisë së frutit, shëndetit, bulbe të deformuar dhe të lehtë në peshë.

### Shumimi

Shumimi i hudhrës bëhet me thelpinj direkt në tokë, karafila, dhe me farë.
Si material për mbjellje shfrytëzohen thelpinjtë e shëndoshë, të pa deformuar dhe kryesisht nga pjesa anësore e bulbit të cilët garantojnë rendiment të lartë. Mbjellja e thelpinjve duhet të bëhet në thellësi rreth 3 cm. Distancat e mbjelljes variojnë rreth 25–30 cm ndërmjet radhëve dhe 8–10 cm ndërmjet bimëve në radhë. 1 ha kërkon 700-1000 kg thelpinj.
Karafilat e vegjël zhvillohen në mesin e luleve të hudhrës dhe qafës së trashë. Ata shkëputen me kujdes dhe mbillen në tokë. Një hektar kërkon mesatarisht 150 deri 200 kg karafila.
Mbjellja nga fara nuk praktikohet gjerësisht por kryesisht bëhet kur duam të përfitojmë një specie të re. Hudhra lihet në tokë edhe pas pjekjes deri sa lulet e saj të formojnë fara dhe të thahen. Farat mblidhen me shumë kujdes dhe trajtohen me mbjellje në kubikë të vegjël. Procesi në vijim mbete i njëjtë.

### Kushtet klimaterike

Hudhra, si kulturë nëntoke, i përshtatet ndryshimeve klimaterike por jo ekstremeve. Kërkon temperaturë të mesme si në verë ashtu edhe në dimër. Ditët e shkurtra janë shumë e favorshme për formimin e bulbeve, klima e freskët dhe e lagësht ndihmon gjatë rritjes vegjetative dhe moti i ngrohtë e i thatë gjatë maturimit. Hudhra kërkon temperatura prej 0-10 ° C (32 ° - 50 ° F) gjatë dy muajve të parë të rritjes dhe nuk ndikohet nga moti i nxehtë ne vijim. Mund të rritet mirë në lartësi prej 1000 deri në 1300 m mbi nivelin e detit.

### Korrja

Kohëzgjatja e të korrave është nga 4 ½ deri në 5 muaj. Prodhimi i hudhrës është gati për korrje brenda 130-150 ditëve pas mbjelljes, në varësi të species, tokës dhe stinës. Hudhra bëhet gati për korrje kur gjethet fillojnë duke u zverdhur lehtësisht në kafe dhe tregojë shenja të tharjes. Bulbat ngrihen ose çrrënjosen me kujdes me një sqepar ose mekanikisht. Më pas lidhen në tufa të vogla të cilat lihen në fushë ose në hije për 2-3 ditë me qëllim shërimin dhe tharjen natyrale. Bulbat bëhen të forta dhe përmirësohen vlerat ushqimore dhe cilësisa.



**DUPI FRUT Sh.p.k.** është prodhues dhe eksportues i hudhrës së cilësisë së lartë që nga viti 2015 dhe nisi si një start-up i konceptuar nga analiza e kërkesës së tregut kombëtar dhe ndërkombëtar. Sipërfaqja e kultivuar është rreth 100 ha që shumë shpejt do të dyfishohet. Synimi i kompanisë është arritja e prodhimit vjetor 2.000 ton hudhër.

Kompania operon në zonën e Kavajës dhe Fierit. DUPI FRUT Sh.p.k. është ndër të paktat kompani shqiptare mjaft e suksesshme në tregun ndërkombëtar, me produkte të cilësisë dhe standardeve të certifikuara.
DUPI FRUT Sh.p.k. nuk është vetëm një histori suksesi biznesi por është një shembull i organizimit dhe menaxhimit serioz, aplikimit të duhur të teknologjisë, respektimit të praktikave më të mira të bujqësisë dhe respektimit të standardeve evropiane dhe ndërkombëtare në të gjitha fazat e procesit nga fara tek blerësi, si edhe një kontributore në punësimin rajonal me ndikim në përmirësimin e standardeve sociale.

## Produktet e DUPI FRUT Sh.p.k.

### Produkte të freskëta

Filizi i hudhrës së freskët që mblidhet me shumë kujdes duke e bërë atë një nga produktet më delikate dhe ekskluzive si dhe hudhra e freskët dhe e thatë e disponueshme vetëm gjatë sezonit të grumbullimit.

## Proverba dhe thënie për hudhrën

“Pikantet për zemrën dhe hudhrën për shpirtin”-proverb ruse

“Thjerrëza në mars, hudhra në maj, muajt e mbetur, Doktori mbetet larg”-proverb angleze

“Hudhra dallohet nga aroma ndërsa buka nga ngjyra”-proverb franceze

“Të mirat e hudhrës mund të ti japin 10 nëna” -proverb indiane

“Çdo alergji ushqimore thjesht vdes nën fuqinë e hudhrës dhe qepës”-Martin H. Ficher (Fizikant Amerikan)

“Çfarë hudhra bën në ushqim, çmenduria e bën në Art”-Augustus Saint-Gaudens (Skulptor amerikan)



## Llojet e hudhrave Shqiptare

### Hudhra e Korçës

Specia: Allium sativum L është e përhapur kryesisht në zonën e Korçës, veçanërisht në fshatin Bulgarec. Kjo specie njihet dhe kultivohet për më se 100 vjet nëpërmjet ruajtjes dhe trashëgimit të farës brez pas brezi. Bima formon kërcell të gjatë e masë gjethore të madhe, me ngjyrë të gjelbër të çelur. Bulbet janë të rrumbullakët, me mbulesë të kuqe në lejla, me peshe mesatare 30-40 g. Ato nuk janë shumë kompakte dhe ndahen lehtë. Zakonisht bulbi ka 5-6 thelpinj, të cilët kanë shije të fortë djegëse. Tradicionalisht kultivohet me thelpinj. Mbjellja e thelpinjve bëhet herët në pranverë (1-15 mars), me brazda të cekëta, me largësitë 20 cm rreshti nga rreshti dhe 10-15 cm bima nga bima. Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve, në mes të rreshtave. Prodhimi është i gatshëm për tu vjelë si hudhër e njomë në maj-qershor e për hudhër të thatë në korrik-gusht. Pas vjeljes, hudhrat e thata lidhen gërsheta e ruhen në magazina të mbuluara dhe të ajrosura. Allium sativum L ose hudhra e Korcës ka rendiment 15-20 kv/100 $m^2$ e njomë dhe rreth 10-15 kv/100 $m^2$ si hushër e thatë. Është mesatarisht e qëndrueshme ndaj sëmundjeve dhe dëmtuesve. Jep prodhim të qëndrueshëm. Në kushte optimale mund të ruajë vlerat për 5-6 muaj. Kjo specie preket nga ndryshku (Puccinia alli) veçanërisht kur mbillet në zona të ngrohta.

## Hudhra e Brojës ose hudhra e Kelmendit

Specia: Allium sativum L është mjaft e përhapur në zonën e Alpeve shqiptare. Fara është ruajtur dhe trashëguar për qindra vjet. Kjo specie e hudhrës është një kultivar mjaft i rrallë. Bima formon kërcell të gjatë e masë gjethore të madhe, të cilat janë të gjata, me ngjyrë të gjelbër të thellë. Bulbet janë të vogla, shpesh me 2-3 thelpinj të vegjël ose edhe pa thelpinj. Kultivohet kryesisht për hudhër të njomë. Tradicionalisht kultivohet me thelpinj të cilët mbillen herët në pranverë (1-15 mars), në brazda të cekëta të hapura me shatë, me largësitë 20 cm rreshti nga rreshti dhe 10-15 cm bima nga bima. Kryhen ujitje, plehërime dhe prashitje e bimëve, në mes të rreshtave. Prodhimi është i gatshëm për tu vjelë si hudhër e njomë në maj-qershor ndërsa për hudhër e thatë (kryesisht për mbjelljen e radhës) në gusht-shtator. Rendimenti mesatar si hudhër e njomë është 15-20 kv/$m^2$ që përgjysmohet si hudhër e thatë në rreth 7-10 kv/$m^2$. Kjo specie është mesatarisht e qëndrueshme ndaj sëmundjeve dhe dëmtuesve dhe jep prodhim të qëndrueshëm.

## Fermerët sot.

Në kushtet e globalizimit, fermerët shqiptarë, krahas specieve tradicionale të testuara në rendiment dhe cilësi, duhet të aplikojnë kultivimin e specieve të hudhrës që i përgjigjen kërkesës së tregut dhe konsumatorit duke synuar mbjelljen e specieve për përfitimin e hudhrës me bulbe të mëdha e thelpinj të mëdhenj, rezistentë ndaj sëmundjeve dhe temperaturave në rritje dhe një përmbajtjeje më të lartë të vlerave ushqyese të hudhrës.