

ԱՍՏՆԻՔԻ ԳԳՆՈՒՄԻ ԿՈՄԻՏԵ
ԿՈՄԻՏԵ

ԱՐԺԵԱՎՈՐ ՎԱՅՈՒԱՋ
ՀՈՒՄՈՒՅԹ

Հ.Դ.

ԱՆԴՐԿՈՎԿԱՅԱՆ ԿՈՆՎԵՆՑԻՈՆԻ ՇՐԱՏԱՐԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

ԹԻՖԼԻՍ—1935 թ.

Վ. Տ ՈՒ Ն Յ Ե Վ

ԱՐԺԵՔԱՎՈՐ ՎԱՅՐԻԱՋ ՀՈՒՄՈՒՅԹ

ՊՏՈՒՂՆԵՐ ՅԵՎ ՀԱՏԱՊՏՈՒՂՆԵՐ

ԽՈՒՐՄԱ, ՆՈՒՌ, ՄՈՇ, ԽՈՐԵՆԻ, ՍՊԱՐԱԿ, ՅԵՎ
ՈՒՐԻՇՆԵՐԸ

1986/1 հհե2
H 2344
Խմբ. պրոբ. Պ. ՎԻՆԱԳՐԱԴՈՎ-ՆԻԿԻՏԻՆԻ



Թ Ի Ֆ Լ Ի Ս

1 9 3 5

Պատահանառու խմբ. Է. ՆԻՆՈՂԱՍԵԱՆ
Տեխ. խմբ. Ի. Ի. ՏՐՈՒՑԱՆՈՎ
Քաղաք. Ս. ՄԱՆՈՒԿՈՂԱՅԱՆ

Տպարան «Տեխնիկա դա Շրոմա», Կեղեցավելիի փ. № 6

Պատվեր 818

Դրամվեր 1328

Տիրաժ 2150

Մարդուս սնունդի և մեր մարմնի կենսունակությունը պահպանելու համար բանջարեղենի հետ միասին, հսկայական նշանակություն ունեն պտուղներն ու հատապտուղները:

Այն ժամանակ, յերբ մարդն առանց մսեղեն և ձկնեղեն կերակուրների կարող և յերկար ժամանակ դիմանալ լրիվ պահպանելով իր աշխատունակությունը, ընդհակառակը, բուսեղեն բարձրը վորակ կերակուրի բացակայությունը կամ միայն նրա անբավարար լինելը, առողջության վերաբերյալ շատ շուտ տալիս և ֆիսասակար հետևանքներ:

Բուսական կերակուրն ընդհանրապես, պտուղներն ու հատապտուղները մասնավորապես, շատ մեծ նշանակություն ունեն մարդու կանոնավոր սնունդի համար:

Տանձր, խնձորը, ծիրանը, կեռասը, բալին, խաղողը, ընկուզը, շագանակը, խուրման, նուռը, մոշը, ծորենին, սպարակը և շատ ուրիշ պտուղներ ու հատապտուղներ մարդուն տալիս են ամենաազատակար սննդատու նյութերը, նրանց թվում, այսպես կոչված վիտամիններ, վորոնի նպաստում են հասակի աճմանը, որդանիդմի ամրացմանն ու պահպանելուն:

Բացի դրանից, պտուղների և հատապտուղների մեծագույն մասի բացառիկ դուրեկան համ ունենալու պատճառով, նրանք ուտվում են շատ մեծ ախորժակով և բավականությամբ, ու մեր որդանիդմն ել արագ կերպով մարսում ե: Սակայն, չնայած աշխատավորության պարենա-մատակարարման համար պտուղների ունեցած այդքան մեծ և կարևոր նշանակությունը, մենք նրանցից դեռ բավականաչափ չունենք: Վորպեսզի այդ բացը վերացվի, խորհրդային իշխանությունն անց և կացնում պաղային և հատա-

պողային տնտեսությունները սոցիալիստականորեն վերակառուցելու, բերքատվութիւնը բարձրացնելու, պտուղների և հատապտուղների տեսակները լավացնելու, այգիների համար հատկացրած հողամասերի տարածութիւնն աւելացնելու վերաբերյալ մի շարք միջոցառումներ, և դրանով հենց պտուղների և հատապտուղների քանակութիւնը աշխատում եւ աւելացնել աշխատավորութեան ընդհանուր սնունդի մեջ:

Սակայն, խորհրդային աշխատավորների բարեկեցիկ պայմանների լավացումը և սպառման պահանջի աճումը աղելի արագ տեմպերով են ընթանում, քան թե այգեգործութեան զարգացումը, վորի հետևանքով ել առայժմ մրգերի մատակարարումը դեռ շատ եւ հեռ մնում գործածվող պահանջից:

Տանձը, խնձորը, դեղձը և ուրիշները հանդիսանում են բազմամյա կուլտուրաներ, վորոնք առատ բերքատվութեան համար պահանջում են 6—25 տարի ժամանակամիջոց:

Այստեղից ել հասկանալի եւ, թե ինչու աշխատավորներին այգեգործական արտադրանք մատակարարելու գործի մեջ մեղ մոտ մինչև այժմ չկա խիստ բեկում, և ընդհակառակը, բանջարեղեններով մատակարարելու խնդիրը, վորոնք հանդիսանում են մի ամյա կուլտուրաներ, արդեն հիմնականում, մի 3—4 տարվա ընթացքում լուծվել եւ:

Այդ բոլոր պատճառներից յերևում եւ, վոր վայրիաճների դերը շատ մեծ եւ, վորոնք Անդրկովկասի պայմաններում տալիս են մինչև 200 հազար տոնն ընդհանուր մթերք, կուլտուրայինների 300 հազար տոննի դիմաց: Այսպիսով ուրեմն, Անդրկովկասում վայրիաճների տեսակարար կշիռը շատ բարձր եւ. նրանք կուլտուրային պտղատալեցողութեան հանդեպ կազմում են 37% միջակ բերքատվութեան դեպքում, և մինչև 60% լավ բերքատվութեան դեպքում, ու կարող են շատ զգալի ողնութիւն ցույց տալ աշխատավորութեան ընդհանուր պողային մատակարարմանը:

Այս գրգռչի մեջ խոսվում եւ մի շարք պտուղների և հատապտուղների մասին, վորոնք շատ մթերոլների կողմից համարվել են վորպես յերկրագլխան և ուշադրութեան չեն առնվել մթերքներով մատակարարելու պլանները կազմելիս. այն ինչ, վայրիաճ պտուղները կարող են հսկայական արժեք ներկայացնել Անդրկովկասի ընդհանուր սննդային հաշվեկշռի մեջ:

Ահա մի քանի պտուղների և հատապտուղների մոտավոր միջին բերքն Անդրկովկասում:

ա) Մոշը	7000 տոնն
բ) Հապալասը	3100 տոնն (առանց տերեւների)
գ) Քուրման	2200 տոնն
դ) Նուռը	1600 տոնն
ե) Սպարակը	600 տոնն
զ) Ծորենիքն	400 տոնն

Իսկ ընդհանուր միջին բերքի ժամանակ Անդրկովկասում ստացվում է մինչև 15200 տոնն, իսկ բերքի ժամանակ այդ թիվը կարող է մեծանալ 2—3 անգամ:

Վորպեսզի ավելի ակներև կերպով տանք հասկացողություն բերքի այդ քանակության վերաբերյալ, բերենք հետեւյալ հասարակ հաշիվը:

Յեթե կարիք լիներ վերոհիշյալ 15900 տոննը տեղափոխել յերկաթուղով, այդ դեպքում կը պահանջվեր զոչ պակաս հիսուն քնացք յուրաքանչյուրը կազմած հիսուն վագոնից:

Սույն դրքույկի նպատակը կայանում է նրանում, վորպեսզի Անդրկովկասում բուսնող մի քանի վայրիւմ ավտուղների և հասարակուղիների նշանակությունը ցույց տա, վորոնք հսկայական դեր կարող են խաղալ աշխատավորութայնը պարեններով մատակարարելու գործում և հենց դրանով էլ լուծել XVII կուսահամագումարի ցուցմունքներից մեկը, այսինքն—«յերկրորդ հնգամյակի վերջում սպառման նպիի քանակությունը պետք է ավելանա յերկու և կես անգամ»:

Խ Ո Ի Ր Մ Ա

Յուրմայի ավտուղները մութ-կինամոնազույն են գորշ փառով 1—1¹/₂ սանտիմետր տրամագծով:

Մինչև լրիվ հասունանալը ավտուղները խիստ մածուցիկ են, բայց հասունանալուց հետո, դեռ ծառի վրա բուսողայի յեն յեն-թարկվում և ստանում են յուրահատուկ քաղցրավուն—մեղրային համ:

Տեղական բնակչությունը խուրման գործ է ածում մեծ քանակությամբ թարմ դրութամբ: Յուրմայի մի զգալի քանակությունը չորացնում են, և առանձնապես ահագին քանակությամբ գործ է ածվում դոշար (բակմազ) պատրաստելու համար:

Դոշարը—դա խուրմի թանձր յեփած հյութն է, վոր ստացվում է մաղի վրա տրորած խուրմայից:

Խուրմի դռարը փոխարինում ե շաքարին, դրա համար ել տեղական բնակչության կողմից մեծ պահանջ կա խուրմայի դռ- շարի Դռարը պահում են կավե ամաններում,

Ջորացրած խուրման տեղական բնակչության ամենասիրած և տարածված քաղցրավենին ե (Ընդհանրապես արևելքում ընդունված ե խուրման ուտել այնպես, ինչպես Ռուսաստանում արևածաղիկը)։

Հին ժամանակ Անդրկովկասից չորացրած խուրման բա- վական մեծ քանակությամբ (հազար տոններով) արտահանվում եր Յեգիպտոս,

Խուրմայի կորիզը, այսպես կոչված ախտիվացրած անուխ ստանալու համար հանդիսանում ե հիանալի հոմուլյթ, վորը դործ ե անվում սննդի արդյունաբերության մեջ վորպես դախ (ֆիտը), բացի դրանից, խուրմայի կորիզը գործածվում ե նաև սուրճի արդյունաբերության մեջ։

Արտադրության մեջ խուրմի պտուղները կարող են ոգտա- գործվել վորպես բարձր վորակ ունեցող հոմուլյթ հրուշեղների և շաքարեղների արտադրության մեջ, մասնավորապես պաստեղներ և դրա նման այլ նյութեր պատրաստելու համար։ Սակայն խուր- մայի մթերումն ու ոգտագործումը պահանջում ե պահպանել ու- ժեղ մաքրություն և խնամք, վորպեսդի այդ միջոցով նախա- զգուշացվի կեղտոտվելուց խուրմայի վերին աստիճանի քնքուշ պտուղները և մանավանդ փչանալուց։

Վայրի խուրման ճանաչված ե վորպես լավ պատվաստ ալյսպես կոչված յապոնական խուրմայի համար, վորի պտուղ- ներն այնքան դուրեկան են, քնքուշ և համեղ։

Վայրիաճ (սև) խուրման մոտենում ե մերձարևադարձային բույսերին և բնական ե, վոր Միության ուրիշ շրջաններում տարած- ված չե, Ամենից ավելի կենտրոնացած հոմուլյթային բազան ճա- նաչված ե Ադրբեջանի Աստարայի և Լենքորանի շրջանները, Յերկորդ, մոտավորապես համարժեք բազան հանդիսանում են Վրաստանն ու Ալբանիստանը։

Վոչ մեծ քանակությամբ խուրմա հանդիպում ե Կախեթիայի առտառներում (և այգիներում) — (Արևմտյան Վրաստան), նույն- պես և հարևան Բելոքանի, Զաքաթալի, Կախի, Նուխու, Վարդա- շենի, Կուտկաշենի շրջաններում (Ադրբեջան)։ Վայրիաճ խուր- մայի պտուղները մթերելու տեսակետից վերջին թվածները չի կարելի համարել կարևոր բազաներ, բայց նրա հանդիպելն այդ

տեղերում յապոնական խուլման նույն տեղերում անեցնելու համար հանդիսանում է ցուցանիշներից մեկը: Բերքաբեր տարին ամբողջ Անդրկովկասում վայրի խուլման կարող է տալ 5—7 հազար տոնն պտուղ:

Նուրման անտառային ծառ է, բարձր մինչև 25 մետր բարձրությամբ և մի մետր տրամագծով (բունը):

Պտուղներն հասունանում են վոչ միաժամանակ, զբա համարել պտուղների հավաք կարելի չե կատարել ամբողջ նոյեմբեր ամսի ընթացքում: Հավաք սովորաբար այսպես է կատարվում. հավաքողը բարձրանում է ծառի վրա և թափ տալիս հյուղերը: Հավաք կազմակերպելու մեջ կարելի չե մացնել վորոշ վերակազմություն, այսինքն, պտուղները թափ տալ վոչ թե ուղղակի դեռին, այլ քաթանի կամ բրեղենաթի վրա, վորովհետև թափ տալու ժամանակ բերքի մի զգալի մասը մնում դեռնի վրա չհավաքած և կորչում է:

Թարմ դրությամբ պտուղների տեղափոխությունը կատարվում է կթոցներով, վորոնք հյուսված են բարակ շյուղերից և ունեն շուռ աված ու կտրած կոնուսի ձև: Այսպիսի յերկու կթոց բառնալով ձիու վրա, առանց մնասելու պտուղներին, հնարավոր է այն հասցնել թարմ դրությամբ մինչև մոտակա շուկան կամ վերամշակման կետը:

Մննդի արտադրությունը մինչև այժմ լուրջ կերպով չի ոգտագործել խուլմայի պտղաբերքը: Տեղական բնակչությունը հավաքում է բերքի 20—40%-ը, մնացածն ամբողջովին կորչում է տեղն ու տեղը:

Ն Ո Ւ Ռ.

Վայրիաճ պտուղների մեջ Անդրկովկասում ամենաարժեքավորներից մեկն է հանդիսանում նուռը:

Նուռը գնահատվում է իր մեջ պարունակած հյութի պտուհառով, վորը շատ բարձր թթվություն ունի բացառիկ դուրեկան հոտով և յուրահատուկ պարզ գույնով:

Ամերիկական շատ պտղագործներ հաշվել են, վոր ավելի ձեռնառու չե անեցնել նուռ, քան թե նարինջ:

Համաձայն ընկ. Ստրեպկովի ցուցմունքի, այնտեղ (Ամերիկայում) մեկ ակրը (0,4 հեկտար) նուռի ծառով տալիս է 500 դուլար ընդհանուր արդյունք 75 դուլար ծախսի հանդեպ:

Վայրի նուաճ տարբերվում է կուլտուրականից յերկու հիմնական ցուցանիշներով. առաջինը՝ վայրի նուաճ մասը և (3—6 սանտիմետր արամագծով), կուլտուրայինը խոշոր (8—10 սանտիմետր և ավելին), յերկորդը՝ կուլտուրային նուաճ համեմատաբար ավելի յե շաքար պարունակում և պակաս թթվություն ունի, հետևապես ավելի պետքական թարմ դրությամբ գործածելու համար, իսկ վայրի նուաճ պարունակում և համեմատաբար պակաս շաքար և ավելի թթվություն, պարզ ե, վոր ավելի արժեքավոր ե վերամշակման համար, քան կուլտուրային նուաճ:

Նուխու հոծության նուախի քիմիական անալիզը.

	Թթվություն ինչորի հա- մեայում.	շաքար ընդհանուր
Վայրի նուաճ	4,42 ⁰ / ₀	13,16 ⁰ / ₀
կուլտ. նուաճ	0,61 ⁰ / ₀	10,10 ⁰ / ₀

Կուլտուրական նուաճ աճում ե Անդրկովկասում ընդամենը մի քանի հարյուր հեկտարի վրա, իսկ վայրի նուաճ—համարյա թե 2000 հեկտարի վրա, Սրանից ել պարզ ե, վոր անհրաժեշտ ե ա-վելի ուշադրություն դարձնել վայրի աճ նոհնու վրա, վորպես վերամշակման համար բարձր վարակի և մասսայական հումուլթ, իորհրդային Միության մեջ նուա կա Կովկասում և միջին Ասիայում:

Անդրկովկասում վայրի աճ նուախի հիմնական հումուլթային բաղան Լենգորանի հոծությունն ե. Սատարա քաղաքից դեպի հյուսիս, Կասպից ծովի ափի յերկարությամբ կան նոհնու մի շաք ք մաքուր թափուղներ վեցհարյուր հեկտար ընդհանուր հողա-մասով:

Մեծ քանակությամբ վայրի նոհնի կա նաև Ադրբեջանի Սամուխի և Աղդաշի շրջաններում:

Նուաճ վերամշակման ե բերվում նրանից հյուլքը հանելու համար, վորը կախված այն պատրաստելուց և խտացնելուց, ող-տադրեովում ե տարբեր նպատակների համար:

Ի միջի ալուց, նուան հյուլքն իր մեջ պարունակում ե հակա-ընդախտային ուժեղ հանկություն, շատ լավ հագեցնում ե ծարավը, գրգռում ախորժակ, և վորպես բժշկական միջոց այն տալիս են դոդերոցքով հիվանդներին:

Նուան լավ յեղիած հյուլքը լայն կերպով վործ ե ածվում խմելու ջրեր պատրաստող արտադրության մեջ:

Նուաից կարելի չե ստանալ նաև կիտրոնի թթվազ:

Վերամշակելու ժամանակ ամենադժվար պրոցեսն հանդիսա-
նում է հյութը բաժանելը: Այդ դործը բարդանում է և նրանով,
վոր չի կարելի դործածել ճշմիչ կամ մետաղե մասեր ունեցող այլ
հարմարացումներ (կամ մեքենա), վորովհետև նուան հյութը սքսի-
դացման շատ խիստ հատկություն ունի, Մինչև այժմ նուան հա-
տիկները կենպից առանձնացնելու համար ամենատարածված մի-
ջոցն հանդիսանում է փայտի գլավը, վորը շատ է թանկացնում
նուան հյութը պատրաստելու պրոցեսը:

Բնակչությունը նուաև ոգտագործում է գլխավորապես նա-
շարար պատրաստելու համար, վորը մտով և ձկով պատրաստած
կերակուրների համար հանդիսանում է լավագույն համեմունքը:

Նաշարար—դա նուան հյութն է մեղմ կրակի վրա դանդաղ
շոգիացրած (միջի ջրային մասը) մինչև սերոպանման դրության
հասնելը:

Վայրի նոնու թուփն հասնում է մինչև 3—4 մետր բար-
ձրության: Մեկ թփի վրա սովորաբար լինում է 25-ից մինչև
150 պտուղ, բայց լինամքի վերաբերյալ մի քանի միջոցառումներ
ձեռ առնելով, ինչպես որինակ մտը դանված-չված ավուգ ծառերը
նոսրացնելով, և իրեն ավելորդ ճյուղերը կտրելով, կենդանիների
կոխ տալուց և բնակչության կողմից նրա ճյուղերն առտեղի
կտրելուց պաշտպանելով, դժվար չի բարձրացնել թփի բերքա-
տվությունը 4-ից 5 անգամ:

Հավաքելու ժամանակ ձեռով անմիջապես պոկում են նուաը
թփից. այդ ժամանակ ճյուղերը թեքելու համար սգավում են
կեռագլուխ ձողերով:

Պտուղները միևնույն թփի վրա հասունանում են տարբեր
ժամանակներում— սեպտեմբերի վերջերից մինչև նոյեմբերի սկիզ-
բը, դրա համար ել անհրաժեշտ է, վոր հավաքողն այդ ժամանակի
ընթացքում հավաքու համար յուրաքանչյուր թփին մոտենա մի
քանի անգամ:

Պտուղները պեռք և պոկել հասած, կամ համարյա թե հասած
դրությամբ, վորովհետև կանաչ պտուղներից ստացված հյութը
շատ շուտ է փչանում: Դեռ լավ չը հասած պտուղները հասունա-
նում են պահելու ժամանակ, Ձհասած պտուղները միայն այն
ժամանակ կարող են տարվել վերամշակման, յերը նրանք չորա-
նոցներում բոլորովին չորացած են:

Նուան պարուղները կարելի չե պահել մատավարապես կես տարի, բայց դրա համար հավաքելու ժամանակ պետք է նրանց մի փոքր չորացնել:

Տարայի վերաբերյալ նուաճ պահանջկոտ չէ: Յեթե նրանք ժողոված են շտապ վերամշակման համար, այդ դեպքում կարելի չե տեղափոխել նրանց խտրե և կտորե պարկերով, կլթոցների մեջ, իսկ յեթե պետք է նրանց մի քանի ամիս պահել, այդ դեպքում լավ է տեղափոխել արկղների կամ կլթոցների մեջ:

Մ Ո Շ. (ՅԵԺԵԿԻԿԱ)

Անդրկովկասում մոշն հանդիսանում է ամենից շատ տարածված բույսերից մեկը: Այն առատությամբ հանդիպում է ամեն տեղ՝ հանապարհների յերկարությամբ, անտառների բացատներում, ամառի տեղերում, հրգեհոված վայրերում և այլ դրանց նման տեղերում:

Անդրկովկասում լավ տարիներում մոշի բերքն հասնում է մոշ պահան 20.000 տոննի. այդ քանակության մոտ 50%-ը ընկնում է Վրաստանին, 40%-ը Ադրբեյջանին և 10%-ը Հայաստանին:

Ներկայումս համարյա թե չի ոգտագործվում մոշի բերքը:

Ամբողջ ամառվա ընթացքում մոշը լինում է բուրբ շուկաներում, բայց այդ ամենաչնչին տոկոսն է չհավաքածի և կորածի:

Ժողովուրդը վաղ մեծ քանակությամբ այն գործ է ածում թարմ դրությամբ, ոգտագործում են նույնպես և կիսելների, մուքաբանների, խմորեղենի մեջ դնելու համար և այլն:

Մոշը չորացրած դրությամբ գործ է ածվում կամպոտի համար և վերպես թեյի սուրբաղատ:

Արտադրության մեջ մոշը կարելի չե գործածել մուրաբայի, խմորամիջուկի, անալիզուլ խմիչքների արտադրության մեջ:

Պետք է առանձնապես շեշտել, վոր մոտիկ ապագայում մոշի յոփած հյութը բնակչության կողմից առաջ կը բերի մեծ պահանջ:

Մոշի հավաքը կարելի չե կատարել հուլիսի կեսերից մինչև հոկտեմբեր ամիսը, բայց նկատվել է, վոր ամառվա հավաքի հատապարտությունն ավելի շաքարավուն են, քան թե աշնանը:

Ճյուղերի վրա ունեցած փշերի պատճառով մոշ հավաքելը

բաժանականին դժգոհար եւ Մեկ հոգին որվա ընթացքում կարող ե հաժաքել 10—20 կիլոգրամ հաստապտուղ:

Հաժաքելու ժամանակ առանձին ճյուղերը զնպի իրեն քաշելու, մոտեցնելու համար ցանկալի յե ոգտվել կեռագլուի ձողերով: Այստեղ կարելի յե մացնել վորոշ կարգավորում հաժաքի ժամանակ. այսպես որինակ՝ հով յեղանակներին մոշ հաժաքելու ժամանակ կարելի յե հաղնել ամուր պարուսինից կարած շոր, վորը հնարավորություն կաա $1\frac{1}{2}$ —2 անգամ ավելի յուրացնել պողի բերքը, վորովհետեւ այդ շորը հնարավորություն ե տալիս մտնել թավուղների խորքը: Թեթեւ հագուստով փշերն այդ չեն թույլ տա, Հասարակ շորով փշոտ թփերի պատճառով անհնարին ե այդ անել:

Մոզորաբար մոշի հիմնական հաժաքն ընկնում ե ամառվա շոք, այրող որերին, յերբ անտանելի յե դառնում հաժաքողների մարմինը ծածկել ավնդ պարուսինով կամ բրեզենտով, Այդ դեպքում նպատակահարմար կլինի մասնակի կերպով ոգտվել բրեզենտի պաշտպանությունից՝ գոգնոցների ե թեւոցների ձևով, կամ ուղղակի մի կտոր բրեզենտով ծածկել թփի մի մասը, վորը հնարավորություն կտա առանց փշերից վախենալու հաժաքել թփի ներսում գտնված բերքը:

Հաժաքելիս տարայի կողմից ամենաընդունելին հանդիսանում ե գույլը (փոքրիկ), այդ դույլերի մեջ ել, առանց ուրիշ տարայի մեջ լցնելու պետք ե հասցնել մոշը սպառողներին:

Հաժաքելու ժամանակ վոշ մի դեպքում չի կարելի գործածել դամբյուղներ, վորովհետեւ մոշի փշերը կառչելով նրանց խիստ կերպով դանդաղեցնում են հաժաքողի աշխատանքը. բացի դրանից, մոշի հասած պտուղները շատ հյութալի ե քնքուշ են, դրա համար ել ճյուղերից պոկվելուց հետո խկույն թողնում են իրենց հյութի մի մասը, ե յեթե նրանք հաժաքած են դամբյուղի մեջ, այդ դեպքում հյութը ծորելով դամբյուղից իղուր կորչում ե: Այդ պատճառով ել մոշ հաժաքելիս առավելությունը արվում ե դույլին, քան թե դամբյուղի գործածությանը:

Տեղափոխելիս քիչ յերկար ճանապարհորդության մոշը չի դիմանում, դրա համար ել պետք ե վերամշակման յնթարկվեն մոտակա վերամշակման կետերում:

ԿՈՎԿԱՍՅԱՆ ՆԱՊԱԼԱՍԻ (ՁԵՐՆԻԿ)

Կովկասյան հապալասին մոչ շատ մեծ թփիկ է $1\frac{1}{2}$ —2 մետր բարձրությամբ հասնող:

Արևմտյան Վրաստանի, Աջարիստանի և Աբխազիայի համարենիների և յեղենիների անտառներում կաղմում և համատարած թափուղներ: Անդրկովկասում հապալասի ամբողջ հոդատարածությունը հասնում է մի քանի տասնյակ հազար հեկտարի:

Պտուղներն ուղղակի ձեռքով պոկում են թփից, տեղավորում դամբուղիների մեջ և նույն դամբուղիներով էլ բերում շուկա:

Հապալասի պտուղները տեղական շուկայում պատահում են բավական մեծ քանակությամբ, Այդ հասապտուղները գործ են տեղում կերակուրի մեջ թարմ դրությամբ, նույնպես և յեփած՝ մուրաբայի, սիրուրի, պաղպաղիկի և այլ ձևերով: Հապալասին լայն կորով ոգտագործում են նաև բժշկական գործում: Զորացած հապալասից պատրաստած կիսելը փորահարկների և մարսողության գործարանների ուրիշ տեսակի խանգարումների դեպքում հանդիսանում է բժշկական լավ միջոց:

Ավելի մեծ արժեք ներկայացնում են հապալասի տերևները, մորոնց ոգտագործում են ալալես կոչված ճահալասյան թեյ (բրուսնիչի թեյ) պատրաստելու նպատակով:

Թեյ պատրաստելու համար հավաքում են հապալասի մատաղ, մոտ ժամանակում բացված տերևները, թոշեցնում նրանց սաղմերոտ տեղերում և հետո, մորոբելով բորֆում են յերկաթե թիթեղների վրա, Տերևները հավաքելու ժամանակ տարայի համար ծառայում են պարկերը, ի նկատի ունենալով նրա մթերման բարձր գինը, շատ ոգտակար է զբաղվել հապալասի տերևներ հավաքելու գործով:

Հապալասի տերևների և պտուղների մթերումն Անդրկովկասում անցնում է 2000 տոննից, սակայն համեմատած յեղածի հետ, այդ նրա չնչին քանակություներն է:

Ծ Ո Ր Ե Ն Ի (ԲԱՐԲԱՐԻՍ)

Մորենին միջահասակ փշոտ թփիկ է, իր փոքրությամբ հետևանքով թույլ է տալիս պտուղները հավաքել ձեռով ուղղակի ճյուղերից: Տալիս և կարմիր հասապտուղ կախված մորկույուն-

բով, Բուսնում և արևոտ տեղերում, քարքարոտ հողերում: Մորենու մի քանի տեսակները բուսնում են նույնիսկ ազահողերում:

Աղբբեղանում, Ղուբայի անտառ-արդյունաբերական տնտեսության մեջ շատ կա ծորենի (հազար հեկտարից ավելի): Նրանից շատ կա Արևմտյան Վրաստանում և Հայաստանում,

Մորենու հատապտուղները վոշ զգալի քանակությամբ յերևում են շուկայում սեպտեմբեր ամսին: Անդրկովկասում ծորենու բերքի շատ չնչին մասն են յուրացվում:

Հավաքելու ժամանակ հատապտուղներն անմիջապես քաղում են ձեռով թփից և դնում դուլլի մեջ: Ջամբյուղ զործածել խորհուրդ չի տրվում, նրա համար, ղոր ծորենու թուփը շատ փշոտ է, բացի դրանից, նրանք բուսնում են ուրիշ փշոտ բույսերի հետ միասին, իսկ ազգային թավուղները զամբյուղով անցնելը շատ դժվար է, զամբյուղը կկառչի փշերից և կդժվարացնի հավաքը:

Մորենու հատապտուղներն իրենց մեջ մեծ քանակությամբ թթվություն են պարունակում (խնձորի հետ համեմատած 6,62°/օ շաքարային մաս 5,36°/օ). իսկ սերմերը շատ հարուստ են յուղով (յուղ պարունակում է մինչև 18°/օ).

Ի նկատի ունենալով նրա բարձր թթվությունը, սնունդի արդյունաբերության մեջ ծորենու պտուղները մեծ նշանակություն ունեն,

Նրանցից պատրաստում են դոնդող, սիրողներ, խմիչքներ, հրուշա-քաղցրավենիքի արտադրության մեջ են զործածում, յերշիկ-ապուխտի արտադրության մեջ, նույնպես և մուրաբա պատրաստելու համար: Տեղական բնակչության մեջ շատ է տարածված կերակուրի մեջ զործածելու համար: (Վրացական բուսերի ինչ ծորենու յեփած հյութն է):

Բացի վերոհիշյալ հատապտուղներից, կան նաև մորի, յելազ, մոռ, ղորոնք Անդրկովկասում ուժեղ թավուղներ չեն կադում և մասնայական հավաքի համար արժեք չեն ներկայացնում, դրա համար ել հանդիսանում են տեղական զործածական նշանակություն ունեցող մթերքներ:

Ս Պ Ա Ր Ա Կ (ԱՆՏՈՐ, ՍՈՒՄԱՆ)

Սպարակը վոշ շատ մեծ թուփ է, փոքր, մուգ-կարմրավուն պտուղներով: Տարածված է ամեն տեղ՝ չոր, արևոտ տեղերում,

քարքարոտ հողամասերում: Անդրկովկասում սպարակի տարածման ընդհանուր մակերեսը հաշվվում է հազարավոր հեկտարներով, Պաղի կեղևն իր մեջ պարունակում է գինու թթվութի, Պաուդները գործ են ածում քացախն ու ժեղացնելու համար և վորպես շատ թթու համեմունք կերակուրների մեջ: Սպարակի պտուղներն ուղղակի պոկւմ են թփից ձեռով և դարսում դույլի կամ մանր հյուսվածք ունեցող զամբյուղների մեջ:

Սպարակը մեծ չափով կարող է գործածվել հրուշագործական արտադրութայն մեջ վորպես բարձր թթվություն ունեցող նյութ:

Տերևները գիշատիչորեն ոգտագործելու և կաշվի արտադրութայն մեջ դաբաղման եկատրակա ստանալու համար գործած արշավանքների հետևանքով, նրա թափուղներն Անդրկովկասի շատ շրջաններում բաժականաչափ փռալված են:

Կ Ա Պ Ր Ց Ի

Կապրցին—դա փշոտ կապրցենու թփիկի ծաղկի կոկոններն են:

Արևմտյան Յեվրոպայում, կապրցենին աճեցվում է մեծ հողաբաժիններում և այնտեղ այդ կուլտուրան քիչ մուտք չի տալիս: Ճրանսիայում արդեն կապրցենու 50 տարեկան տնկարաններ կան:

Յեվրոպական յերկրներում կապրցին վորպես ընտիր համեմունք մեծ պահանջ ունի:

Կապրցին հիանալի սպառվող արտահանութայն նյութ է:

Անդրկովկասում կապրցենին վայրի դրությամբ, առանց վորևե խնամքի առատությամբ աճում է բոլոր կիսատափաստան և կիսանապաստ տեղերում:

Կապրցենի շատ կա Կասպի կայարանի շրջանում, Շիրակի տափաստանում, Շամխոր-Գանձակի շրջանում, Լեռնային Ալտոնում Ղարաբաղում, Մուղանի, Միլի անապատներում, Դևիչի կայարանի շրջանում: Հայաստանում պատահում է այն համարյա թե ամեն տեղ:

Կապրցու հալածն սկսվում է մայիսի վերջերից և շարունակվում է մինչև հուլիսի վերջը: Իսկ յեթե դարունն անձրևային է և տաք, այդ դեպքում հալածը շարունակվում է մինչև ոգոստոսի վերջը:

կապրցին թփից պետք ե պոկել յուրաքանչյուր յերեք որը մի անգամ, հակառակ դեպքում նրանք բավականին մեծ և կապիտ են դառնում և չեն համարատասխանում արտահանութեան համար ժողոված ստանդարտ չափին:

Մանր և իրենց սկզբնական դույնը պահած կապրցին ժողովես բարձր տեսակի ընդունվում ե լավ գնով:

Կապրցու մթերման տեխնիկան այսպես ե. սխտեի մեծութեամբ ծաղկի կոկոնները պոկում և պահում են շվաքում մինչև թռչնելը, հետո տեսակավորում են ըստ մեծութեան, դարսում ատկառների միջ և իրան լցնում քացախ:

Բացի ծաղիկների կոկոններից Անդրկովկասում կապրցնում պտուղները բանեցնում են կերակրի համար ինչպես թթու դրած ձևով, նույնպես և ազած դրութեամբ, ժողովն անվանում են վարունկիկներ: Դրանք առաջիմ տեղական գործածութեան նշանակութեան ունեն:

Անդրկովկասում կապրցու հումութեային բաղան շատ մեծ ե, բայց մինչև այժմ ոգտագործվում ե նրա չնչին մասը:

Ըստ հանրապետութեանների և շրջանների մի քիչ փոփոխութեան կյենթարկվի առանձին վայրիաւ բույսերի քանակութեան և նրանց պտուղներն հալաքելու վերաբերյալ նկարագրած հարցերն այս գրքույկում: Սակայն, հնարավորութեաններն անշուշտ կլինեն ընդհանուր հանրագումարում:

Դրա հետ միասին, բերքի հաճաքը, տեղափոխութեան ու պահելը լավացնելու վերաբերյալ թված առաջարկներն առաւոտային տեսակներն ոգտագործելու խնդրով զբաղվող կոլտնտեսական և մենատնտես աշխատավոր գյուղացիների խնայագործնութեան կարգով կարելի յե շարունակել, զգալիորեն զարգացնել և լրացնել:

Գարգ ե, ժող կազմակերպչական, մասնավորապես հալաքն անցկացնելու գործում, հակառակն դեր պիտի խաղա յերիտաւարդութեանը:

Միոմյերիտները, պիտներներն ու աշակերտութեանը պետք ե լինեն հալաքի գլխավոր մասնակիցները: Այդ ընկերներն իրենք պետք ե մտցնեն և հենց տեղն ու տեղն ել այն իրագործեն րացիոնալիզատորական առաջարկներ, ժողովն վերաբերելու յեն ձեռք բերելիք պտուղների քանակութեանն ափելացնելուն, հալաքմանը և տեղափոխելու ժամանակ կորուստը պակտ-

ռեցնելուն, առավելագույն չափով ժամանակին հասած պատու-
ները քաղելուն, փչացած, ֆրասված և ընդհանրապէս անպետք
մըդերն ու հատապտուղները ջրիկելու միջոցով հալած ասլրան-
քի վորակը լաւացնելուն:

Քանակութեան և վորակի վերաբերյալ ամենալաւ հետե-
վանքների հասնելու համար, բրիգադների և առանձին աշխատա-
կիցների մեջ շատ անհրաժեշտ է սոցմրցումը, վորը հանդիսանա-
լու յե ամբողջ գործի զարգացման հզոր լծակը:

7279
II
A



ՀԱՆ Հիմնարար Հիտ. Գրադ.



FL0003282

2 P P
[054]

ЦЕНА

II
23744

УПОМОМЕНАТ ОНН СОСР И ЗООСР

Ценное дикорастущее сырье

ИЗДАНИЕ ЗАКАВКАЗСКОГО КОНВЕНЦИОННОГО БЮРО

Тифлис—1935 г.