

ԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ

Լրատու

ՓԵՏՐՎԱՐ 25 - ՄԱՐՏ 4 2016 Թ.

ԹԻՎ 4 (2092)

ՏԱՍԵՐՅԱ ԹԵՐԹ ՀՐԱՏԱՐԱՎՎՈՒՄ Ե 1951 Թ. ԳԻՆԸ՝ 120 ԴՐԱՍ

ԿԱՆԱՆՑ ՏՈՆԵՐԻՆ ԸՆԴԱՌԱՅ



Միրելի կանաչք, մայրեր, քույրեր և դուստրեր, սրբանց շնորհավորում եմ Ձեզ կանանց միջազգային օրվա՝ մարտի 8-ի առթիվ:

Թող գարնանային այս ծաղկաբույր փունջ Ձեզ անասանան ուրախություն ու բերկրանք պարգևի: Թող Ձեր կանացի հմայքը, քնքշությունն ու նվիրվածությունը ջերմացնեն բոլոր գարունները և լիացնեն բարությանը ու սիրով:

Հարկապես ցանկանում եմ շնորհավորել գյուղատնտեսության ոլորտում ներգրավված կանանց և շնորհակալություն հայտնել քրտնաջան աշխատանքի, նվիրումի, փոկունության ու սրբացավության համար: Բերք ու բարիքի արարումն առանց կնոջ հոգսարար ձեռքի և ապրեցնող ջերմության անհնար է պարկերացնել: Մեր ոլորտում Դուք մշտապես կարևոր դերակատարում եք ունեցել, և այսօր էլ հաջողված պայմանություններ ունեցող շատ նախաձեռնությունների հեղինակները հենց Դուք եք:

Վերսին շնորհավորում եմ բոլոր կանանց՝ այս գեղեցիկ փունջ առթիվ մատչելով առողջություն, ներդաշնակ և ամուր ընտանիքներ, մայրական երջանկություն և ամենայն բարին:

Աստված Ձեզ պահապան:

*Սերգո Ասրապետյան
ՀՀ գյուղատնտեսության նախարար*

ՈՒՇԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ

Հանրապետությունում շարունակաբար դիտվող և առաջիկայում կանխատեսվող բարձր ջերմաստիճանային ռեժիմի հետևանքով անհրաժեշտություն է առաջացել որոշակի շտկումներ կատարել գարնան գյուղատնտեսական աշխատանքների իրականացման ժամկետների և նախատեսվող ագրոտեխնիկական միջոցառումների ցանկում:

Ներկայումս՝ նաև գիշերային ժամերին գրանցվող բարձր ջերմաստիճանի արդյունքում, Արարատյան հարթավայրում, հյուսիս-արևելքում, Մեղրու տարածաշրջանում, Վայոց ձորի և Նախալեռնային գոտու ցածրադիր հատվածներում պտղատու ծառատեսակների (հատկապես՝ կորիզավոր) մոտ սկսել է հյութաշարժությունը, և ընթանում են ակտիվ կենսական պրոցեսներ: Մեղրու ցածրադիր հատվածներում ծաղկել է ծիրանենին, հյուսիս-արևելքում՝ հոնենին, Արարատյան դաշտում մինչև մարտի 15-ը սպասվում է ծիրանենու մասայական ծաղկումը:

Նշված պայմաններում անհրաժեշտ է արագ ավարտել կորիզավորների էտը, ծառերի բների մշակումը կրակաթի լուծույթով (բների սպիտակեցում), սկային հիվանդությունների դեմ բուժումը պղինձ պարունակող պատրաստուկներով: Պետք է արագացնել այգեբացը, քանի որ հողում ջերմաստիճանի հետագա բարձրացման դեպքում աչքերը կարող են վնասվել: Անհրաժեշտ է բացել վազերի բուռը և սկսել են ու ձևավորումը: Խաղողի վազերի էտը Արարատյան դաշտում ցանկալի է ավարտել մինչև մարտի 20-ը:

Խորհուրդ է տրվում պտղատու և խաղողի այգիների էտից առաջացած թափուկն ու բուսական մնացորդները կուտակել այգու մերձակա հատվածներում՝ հետագա հնարավոր ցրտահարությունների դեպքում ծխակույտերի պատրաստման համար օգտագործելու նպատակով:

Վաղահաս կարտոֆիլի տունկը Արարատյան դաշտում նպատակահարմար է կատարել մարտի 5-ից մինչև 20-ը: Մասնագետները խորհուրդ են տալիս պալարների տնկումը կատարել առնվազն 14-16 սմ խորությամբ (ընդունված 10-12 սմ-ի փոխարեն), նկատի ունենալով, որ հողի ավելի խորը շերտերում ջերմաստիճանն անհամեմատ ցածր է, և ծումը որոշ չափով կուշանա, իսկ հաստ հողաշերտը ծիլը կարող է հաղթահարել մի փոքր ավելի ուշ ժամկետում: Եթե հետագայում կարտոֆիլի ծիլերը մոտենան հողի մակերևույթին և առկա լինի ցրտահարության վտանգ, ապա փոքր տարածքների վրա կարելի է ձեռքի գործիքներով պալարները մի քանի սանտիմետր լրացուցիչ հողաշերտով ծածկել, իսկ մեծ հողակտորների վրա՝ կուլտիվատորի միջոցով, բուկլիցի թաթիկներով թմբերը զգուշությամբ (տրակտորի դանդաղ ընթացքով) ծածկել 2-4 սմ հողաշերտով:

Արարատյան հարթավայրի պայմաններում սմբուկի (բարդիջան), տաքդեղի ցանքն արևային ջերմոցներում պետք է կատարել մարտի 1-10-ը, լուիկիներ՝ մարտի 5-15-ը, իսկ սածիլումը բաց դաշտում՝ ապրիլի 25-ից մինչև մայիսի 10-ը: Նախալեռնային գոտու ջերմոցներում սմբուկի, տաքդեղի ցանքը պետք է կատարել մարտի 20-ից մինչև ապրիլի առաջին տասնօրյակը, լուիկիներ՝ ապրիլի առաջին տասնօրյակում, իսկ սածիլումը բաց դաշտում՝ հունիսի 1-ից մինչև 15-ը: Պետք է նկատի ունենալ, որ օդի բարձր ջերմաստիճանի պայմաններում սերմերի ծլարձակումը արևային ջերմոցներում հնարավոր է սովորականից ավելի վաղ դիտվի, և ժամանակին օդափոխություն չապահովելու դեպքում, ծիլերը կարող են վնասվել:

Ներկայումս նախարարության մասնագետների կողմից հանրապետության բոլոր մարզերում իրականացվում են մշտադիտարկումներ՝ ջերմաստիճանային ռեժիմի և բույսերի աճի ու զարգացման փուլերի ընթացքի վերաբերյալ: Կատարված ուսումնասիրությունների, դիտարկումների, վերլուծությունների արդյունքների վերաբերյալ, ըստ անհրաժեշտության, գյուղացիական տնտեսություններին կտրվեն համապատասխան մասնագիտական խորհուրդներ և ցուցումներ:

ԱՇԽԱՏԱՆՔԱՅԻՆ ԱՅՅ

Քննարկվել են առաջիկա ծրագրերն ու խնդիրները

ՀՀ գյուղատնտեսության նախարար Սերգո Կարապետյանն աշխատանքային այցով մեկնել է Տավուշի մարզ, որտեղ մասնակցել է ընթացիկ տարվա գյուղատնտեսական ծրագրերի քննարկմանը նվիրված խորհրդակցությանը:

Խորհրդակցությանը ներկա էին մարզպետ Հովիկ Աբովյանը, «Հայանտառ» ՊՈԱԿ-ի տնօրեն Մարտուն Մաթևոսյանը, ՀՀ «Գյուղատնտեսական ծրագրերի իրականացման գրասենյակի» տնօրեն Գագիկ Խաչատրյանը, համայնքապետեր, ոլորտի այլ ներկայացուցիչներ և ֆերմերներ: Ներկայացնելով մարզում գյուղատնտեսության բնագավառի ներկա վիճակը՝ նախարարը գոհունակությամբ նշել է, որ սկսած 2011 թվականից, երբ հանրապետությունում մեկնարկել է «Համայնքների գյուղատնտեսական ռեսուրսների կառավարման և մրցունակության» (CARMAC 1) ծրագիրը, հատկապես անասնապահության ոլորտում, մարզում գրանցվել է զգալի առաջընթաց:

Նախարարի խոսքով՝ հատկանշական է սահմանամերձ Տավուշում նախորդ տարի գյուղատնտեսության բոլոր ճյուղերում արձանագրված առաջընթացը, մասնավորապես՝ 2015 թվականին մարզում շուրջ 1000 հեկտար լրացուցիչ ցանքս է կատարվել, և շուրջ 750 հեկտարով ավելի աշխատանքային: «Համայնքների գյուղատնտեսական ռեսուրսների կառավարման և մրցունակության» ծրագրի առաջին փուլում Տավուշի մարզից, նախատեսված 10 համայնքի փոխարեն, ընդգրկվել

Կոոպերացիա

Էջ 4

Գործարար կանայք

Էջ 5

Մասնագետի խորհուրդը

Էջ 7

ԱՐՏԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ

ՍՊԱՌՈՂԻ ՔԻՄՔԻՆ ՀԱՃԵԼԻ ՀԱՄ ԵՎ ԲՈՒՅՐ

Հայաստանում և աշխարհի շարք երկրներում միտում կա, որ մարդիկ ավելի շարք գնում են հատիկավոր սուրճ, քանի որ մարչելի են դարձել սարքավորումները, որոնցով աղում են սուրճը և պարբերաբար այն թե սննդի օբյեկտներում, և թե փան պայմաններում: Բացի այդ, սպառողը կարողանում է փնտրել սուրճի հատիկները, դրանց չափերը, գույնը, խարկվածության աստիճանը, միաժամանակ՝ զգալ բույրը:



Հատիկավոր սուրճի սիրահարներին այն գրավում է նաև նրանով, որ իրենք են որոշում, թե ինչ բաղադրությամբ սուրճի խառնուրդ (փունջ) ստանալ, որ սուրտերից ինչ չափով համադրել, որպեսզի ստացվի իրենց քիմքին հաճելի համ և գրավիչ բույր: Բացի այդ, հատիկավոր սուրճը գերծ է ավելորդ հավելումներից, անուշաբույրներից և արտաքին տեսքը բարելավվող սննդային ներկանյութերից: «Paulig» ֆիննական հատիկավոր և աղացած հանրահայտ սուրճը, որը Հայաստան է ներկրում «Բարիստա» ՍՊԸ-ն, գնալով ընդլայնում է իր սպառման աշխարհագրությունը: «Paulig»-ը, որը վաղուց արդեն ճանաչում ունի ՌԴ-ում և Եվ-

րոպայում, ներկայացվում է նաև հայաստանյան սպառողին: «Այս տարի Հայաստան ենք առաքելու ավելի շատ հատիկավոր սուրճ, որը հնարավորություն է տալիս սպառողին՝ կառավարելու աղալու աստիճանը, իսկ ստեղծագործ մարդիկ կարող են ստանալ իրենց ցանկալի խառնուրդը և ճաշակել հաճելի համը»,- ասում է ընկերության մարքեթինգի պատասխանատու Հայկ Հարությունյանը: Նշենք նաև, որ «Բարիստա»-ն Հայաստան է առաքում 13 տեսակի սուրճ և «Մայիսյան թեյ»:



Նախատեսել են ընթացիկ տարում բացել սուրճի համտեսի սրահ, որտեղ սպառողները ճաշակելով սրճատեսակները՝ կարող են լայն պատկերացում ունենալ առաջարկվող տեսականու համային հատկանիշների և որակի վերաբերյալ և ընտրել ցանկալին: Ինչ վերաբերում է սուրճի համադրված խառնուրդներին, ապա, Հայկ Հարությունյանի տեղեկացմամբ, դրանք իրենց մեջ ներառում են թե ասիական երկրներից, և թե հարավային ԱՄՆ-ից (Բրազիլիա, Կոլումբիա) ներմուծված սուրճ, օգտագործվում են նաև աֆրիկյան սուրտեր: ««Paulig» սուրճի մասնագետները դրանք համադրելով՝ աշխատում են ստանալ լավագույն փունջ, իսկ մենք վստահում ենք նրանց ճաշակին: Սուրճի ավանդական համերից բացի, որոնց սովորել են մեր սպառողները, այսօր արդեն առաջարկվում են նոր համերով և բույրերով սրճային համադրություններ, որոնք կարող են հետաքրքրություն առաջացնել հայ սպառողի մոտ»,- նշում է մարքեթինգի պատասխանատուն: Խոսելով թնդության աստիճանի մասին՝ նա տեղեկացրեց, որ տուփերի վրա նշված է Արաբիկա և Ռոբուստա սրճատեսակների համադրության քանակը: Ընկերության ընթացիկ տարվա ծրագրերից մեկն էլ սուրճի մասնագիտացված խանութի բացումն է:

ՇՆՈՐՀԱՆԳԵՍ

ՃԻՇՏ ՄՈՂԵԼԸ ՊԵՏՔ Է ՍԿՍԻ ՀԱՄԱՅՆՔԻ ԵՎ ՖԵՐՄԵՐՆԵՐԻ ԿԱՐԻՔՆԵՐԻՑ

Օրերս րեղի ունեցավ «Փոքր ֆերմերների և վերամշակողների փոխառաջացում (win-win) համագործակցությունը Հայաստանում» խորագիրը կրող «Բի Էս Սի»-ի կողմից կարարված ուսումնասիրության իրականացվել է Եվրամիության և ՕԲՄՖԱՄ-ի կողմից ֆինանսավորվող՝ «Բարելավել տարածաշրջանային պարենային անվտանգությունը Հարավային Կովկասում՝ ազգային ռազմավարությունների և փոքր ֆերմերային փնտրությունների արտադրության միջոցով» ծրագրի շրջանակում:

Հանդիպման ընթացքում ներկայացվեցին գյուղատնտեսական արժեզրոյալի «ֆերմեր-վերամշակող» հատվածի ներկայիս իրավիճակի, փոխառաջացում «win-win» համագործակցության հասնելու երկու կողմերին խոչընդոտող գոր-

յուն ապահովելու համար: Հիմնադիր տնօրենը նշեց, որ նմանատիպ ծրագրերի իրականացումը Հայաստանում նպաստում է ֆերմերների և վերամշակողների համագործակցության միջոցով, սոցիալական ձեռնարկության մոդելի առաջխաղացմանը, ինչի հաջողության գրավականը բոլոր շահագրգիռ կողմերի ակտիվ ներգրավվածությունն է:

ՕԲՄՖԱՄ հայաստանյան գրասենյակի «Գյուղատնտեսական և պարենային անվտանգության» ծրագրի ղեկավար Վադիմ Ուզունյանն իր խոսքում կարևորեց գյուղացիների համար շուկաների հասանելիությունը և վերամշակողների հետ կայուն և փոխառաջացում համագործակցության զարգացումը: «Կուզենայի առանձնահատուկ նշել, որ այս հարցում բավականին աշխատանք արդեն կատարվել է ՕԲՄՖԱՄ-ի կողմից, մասնավորապես՝ ՀՀ գյուղատնտեսության նախարարության հետ համատեղ, ձևավորվել է



ծոնների, այլ շահագրգիռ կողմերի (կառավարության, միջազգային կազմակերպությունների) ներգրավվածության վերաբերյալ ուսումնասիրության արդյունքները: Ավելին՝ մասնակիցների հետ քննարկվեցին փոխառաջացում համագործակցության զարգացման որոշ լուծումներ: «Այրում Ֆրուս»-ի և «Երևանի կոնյակի գործարանի» օրինակով փորձ արվեց ցույց տալ ֆերմեր-վերամշակող փոխառաջացում կապի օրինակելի մոդելները, ինչպես նաև դիտարկվեց win-win համագործակցության միջազգային փորձը՝ Coca Cola, Nestle, Danon, Mars group ընկերությունների օրինակով:

«Բի Էս Սի» Բիզնեսի աջակցման կենտրոնի հիմնադիր տնօրեն Սամվել Գևորգյանը ուսումնասիրությունը ներկայացնելիս, շեշտեց գաղափարի յուրահատկությունը: Երևանի Կոնյակի գործարանի և Տավուշի մարզում գտնվող նորաստեղծ «Միրգ» վերամշակող ընկերության մասնավոր օրինակների դիտարկումն առավել պատկերավոր է ներկայացնում ֆերմերների և վերամշակողների փոխառաջացում հարաբերությունները: Ուսումնասիրությունը քննարկում է այն մարտահրավերները, որոնք խոչընդոտում են Հայաստանում այս տեսակի համագործակցություններ ստեղծելուն, ինչպիսիք են, օրինակ՝ երկրի մակրոտնտեսական և աշխարհաքաղաքական իրավիճակը, ֆինանսական և տեխնիկական ռեսուրսների հասանելիությունը և այլն, ինչպես նաև ներկայացնում է լուծումներ և առաջարկում շահառուների յուրաքանչյուր խմբի համար գործողությունների շարք, սննդի արժեզրոյալում փոխառաջացում համագործակցու-

աշխատանքային խումբ, որը մշակել է «ՀՀ գյուղի և գյուղատնտեսության 2015-2025 թթ. կայուն զարգացման ռազմավարության» նախագիծը: Այդ գործում իրենց մասնակցությունն են ունեցել նաև ֆերմերներն ու վերամշակողները:

Գյուղատնտեսական դաշինքի անունից ոլորտի խոսքով հանդես եկավ Ազոբիզնեսի հետազոտությունների և կրթության միջազգային կենտրոնի տնօրեն Վարդան Ուռուտյանը, ով խոսելով նախաձեռնության մասին՝ նշեց, որ հետազոտության ընթացքում վերհանվել են բազմաթիվ խնդիրներ, և Դաշինքը պատրաստ է հանդես գալ, որպես հարթակ՝ այդ խնդիրները բարձրաձայնելու, առավել տեսանելի դարձնելու և համատեղ ուժերով լուծումներ գտնելու ուղղությամբ: Գյուղատնտեսական դաշինքը հիմնադրվել է 2011թ.-ին: Այն ներառում է գյուղատնտեսության ոլորտում գործունեություն ծավալող միջազգային և տեղական 15 կառույցներ, որոնք համախմբել են իրենց ջանքերն ու փորձը՝ ոլորտում առկա խնդիրների լուծմանն աջակցելու նպատակով:

Միջոցառմանը մասնակցում էին նախարարությունների, միջազգային և տեղական կազմակերպությունների, սննդի վերամշակման և մասնավոր հատվածի ներկայացուցիչներ, գյուղատնտեսական կոոպերատիվի անդամներ, ինչպես նաև զանգվածային լրատվամիջոցներ: Շնորհանդեսն ամփոփվեց մասնավոր հատվածի ներկայացուցիչների հետ վեր հանված խնդիրների և առաջարկվող լուծումների վերաբերյալ աշխատանքային քննարկմամբ:

ԿՈՈՊԵՐԱՅԻՆ

ԲՈԼՈՐ ԱՆՄՇԱԿ ՀՈՂԱՏԱՐԱԾՔՆԵՐԸ ՊԵՏՔ Է ՄԻԱՎՈՐԵԼ, ՍՏԵՂԾԵԼ ԿՈՈՊԵՐԱՏԻՎՆԵՐ

Տավուշի մարզի «Հաղթանակ գյուղատնտեսական ասոցիացիա» սպառողական կոոպերատիվը ձևավորվել է 2012թ.-ին՝ Նոյեմբերյանի փրաժածաշրջանի Հաղթանակ գյուղում՝ ՕՔՄՖԱՄ-ի աջակցությամբ: Կոոպերատիվի 37 անդամներից 27-ը՝ կանայք են:

ՕՔՄՖԱՄ-ի ֆինանսական ներդրումներով գյու-



ղում կառուցվել է 500 մ² մակերեսով ջերմոցային տնտեսություն: Աճեցնում են բանջարեղեն՝ լոլիկ, վարունգ, պղպեղ, սմբուկ և այլն: «Մեզ աջակցել է նաև «Հորիզոն» հիմնադրամը՝ կոոպերատիվի անդամներին տրամադրելով վարկեր: Իսկ «Բի Էս Սի» Բիզնեսի աջակցման կենտրոնը խորհրդատվական ծառայություն է մատուցել, կազմակերպել է ուսուցումներ, որոնց ընթացքում, մասնագիտական խնդիրներին զուգահեռ, լուսաբանվել են նաև իրավական հարցեր», - ասում է կոոպերատիվի նախագահ Սլավիկ Զուռնայանը:

Կոոպերատիվի ամենակապիտալ անդամներից մե-

կը Աստղիկ Ղուշյանն է: Նա բարձր է գնահատում գյուղատնտեսական աշխատանքների վարման ժամանակակից եղանակները, մշակաբույսերի աճեցման և խնամքին վերաբերող գիտելիքները, որոնք, նրա կարծիքով, մնայուն արժեք են: Ինչպես Աստղիկն է նշում. «Մենք պատկերացնել անգամ չէինք կարող, որ համայնքում հնարավոր է ունենալ գյուղատնտեսական կոոպերատիվ, և անդամակցելով դրան, հաջողությունների հասնել: Մենք միայն կարող էինք երազել ջերմոցի մասին, չգիտեինք, թե այն ինչ օգուտ կարող է բերել համայնքներին»:

Զամիրա Իսրայելյանն այն աշխատակիցներից մեկն է, ով բավական երկար ճանապարհ ոտքով գնում, հասնում է ջերմոց, միայն թե ժամանակին հողը մշակի, ջրի, մի խոսքով՝ իրեն բաժին ընկած գործը պատվով կատարի: Աշխատանքից երբեք չի տրտնջում: Տիկին Զամիրայի առօրյան սկսվում է անասնապահությանն առնչվող գործերով, հետո՝ այգիներ, ջերմոց և այդպես շարունակ: «Ամբողջ օրը գյուղատնտեսության մեջ ենք, չենք էլ նկատում, թե օրն ինչպես է մթնում», - իր խոհերն է կիսում բնությանը ներդաշնակ, հողի լեզուն հասկացող այս կինը: Ջերմոցով շատ է ոգևորված, ասում է՝ ջերմոցային տնտեսության առավելություններն ակնհայտ են, գիտես, որ բերքը եղանակի պատճառով չի տուժի:

Կոոպերատիվը, բերքի իրացման հետ կապված, խնդիրներ չունի, գնորդներն արտադրանքը գնում են նույնիսկ ջերմոցից: Սլավիկ Զուռնայանի տեղեկաց-



մամբ, պահանջարկն ավելի մեծ է, քան արտադրված քանակությունը: «Կոոպերացիայի գաղափարախոսությունը պետք է տարածում գտնի: Սակայն կոոպերատիվների զարգացման համար պետական աջակցության անհրաժեշտությունը կա: Կարծում եմ, բոլոր անմշակ հողատարածքները պետք է միավորել, ստեղծել կոոպերատիվներ: Այդ դեպքում, անմշակ, անտնրության մատնված հողատարածքներ չեն լինի», - նշում է կոոպերատիվի նախագահը: Ջերմոցից բացի, նա նաև սեփական այգիներն է մշակում, ունի 3 հա հողի այգի, որից արդեն 20-րդ տարին է՝ անընդմեջ բերք է ստանում: Սլավիկ Զուռնայանը նշում է, որ, եթե անմշակ հողատարածքները միավորվեն, ապա ինքն անպայման հոնի այգի կհիմնի, քանի որ բերքի իրացման հետ կապված խնդիրներ չունի (վերամշակող ընկերությունները պատրաստ են գնել՝ որքան առաջարկվի), իսկ ծառերը ցրտադիմացկուն են:

Նելլի Սահակյան

ՀԱՄԱՅՆՔԱՅԻՆ

ԶՈՎՈՒՆԻՆ ԵՎ ԻՐ ԱՌՕՐՅԱՆ

Կոտայքի մարզի Զովունի համայնքն իր շուրջ երկդարյա պատմության ընթացքում փոխել է մի քանի բնակավայրեր: Առաջին բնակիչները 1825 թ. եկել են Պարսկաստանի Խոյ գավառից: 1928 թ. փեղափոխվել են Արզնի, այնուհետև Ապարանի շրջանի Զովունի գյուղ: Նախկինում գյուղն անվանվել է Ծառաշեն: 1965 թ. ջրամբարի կառուցման պարճառով գյուղը փեղափոխվել է ներկայիս վայրը: Գյուղում գործող բազմաթիվ հուշարձանները լուռ վկաներն են հնագույն ժամանակների:

1997թ. համայնքի ղեկավար ընտրված Սերժիկ Ավետիսյանն ու համայնքապետարանի աշխատակազմը աշխատանքներ են իրականացնում և շենացնում են համայնքը՝ թեթևացնելով համագյուղացիների հոգսը: Արցախյան ազատամարտիկ Ս. Ավետիսյանի սրբացած պարզևներն ու բազմաթիվ մեդալներն ավելի պարտավորեցնող են և վստահություն ու հարգանք են առաջացնում համայնքի բնակչության շրջանում:

-Պարոն Ավետիսյան, որքան մարդ է բնակվում համայնքում և ինչո՞վ են զբաղվում:

-Զովունի համայնքում այժմ ապրում է 8200 բնակիչ, որոնց մի մասն աշխատում է Երևանում, իսկ մյուս մասը՝ համայնքի ջերմոցային տնտեսությունում և «Անի կաթնամթերքի արտադրությունում»: Գյուղի բնակչությունը հիմնականում զբաղվել է գյուղատնտեսական և անասնապահական աշխատանքներով: Տեղափոխվելով ներկայիս տարածքը՝ գյուղն ունեցել է 175 հա վարելահող, 75 հա պտղատու ծառեր, 120 հա էլ խաղողի այգիներ: Այսօր չկան արդեն խաղողի այգիները, փոխարենը ցանում են ցորեն ու գարի: Ավելի շահավետ է գյուղատնտեսական նշանակության ջերմոցային տնտեսություններ ունենալը:

- Ոռոգման և խմելու ջրի

հետ կապված հարցերն ինչպե՞ս են կարգավորվում համայնքում:

-Ոռոգման համակարգը կոլտնտեսության ժամանակաշրջանից փակ երկաթյա խողովակաշար է, որի սպասարկումն ապահովում է Եղվարդ ԶՕԸ-ն: Համայնքապետարանն այդ հնարավորությունը չունի, որպեսզի փոխի ջրագծերը: Խմելու ջուրն էլ պոմպակայանի միջոցով է տրվում՝ օրեկան մոտ 4 ժամ: Զրային տնտեսության վարչության պետ Ա. Հարությունյանը խոստացել է, որ Ապարանի ջրատարից ուղիղ գծով ինքնահոս ջուր կմատակարարվի: Այս տարի հուսով ենք, որ կընդգրկվենք այդ ծրագրում, և խնդիրը կլուծվի:

-Մեր օրերում ո՞րն է համայնքի առաջնային խնդիրը:

-Առաջնային խնդիրը մնում է խմելու ջրի հարցը և եզրի բնակչության թաղամասի մի հատվածի գա-



զաֆիկացումը: Ամբողջ գյուղը մեր ուժերով ենք գազաֆիկացրել:

- Համայնքում ի՞նչ կրթական, մարզամշակութային հաստատություններ են գործում, և ինչպե՞ս է կազմակերպվում բնակչության ազատ ժամանցը:

- Գործում է միջնակարգ դպրոցը, մանկապարտեզը, մշակույթի տունը, երաժշտական դպրոցն ու գրադարանը: Համայնքապետարանն իր անմիջական աջակցությունն է ցուցաբերում այս կրթօջախներին, որպեսզի երեխաներն իրենց առօրյան անցկացնեն բարեկարգ պայմաններում: Մշակույթի կենտրոնում գործող մարզական և գեղարվեստական՝ բոնցքամարտի, կարատեի, երգի-պարի, թատերական, ասմունքի խմբերի սաները մեծ հաջողությունների են հասել բռանց-

քամարտից՝ աշխարհի 1, եվրոպայի 2 չեմպիոններ ունենք:

Չնայած, որ վերոնշյալ կրթօջախները հիմնականում վերանորոգված են, սակայն դպրոցի մի մասնաշենքն ունի վերանորոգման կարիք, իսկ մանկապարտեզի տարիքի երեխաների թիվն ավել է՝ 170, և նույնիսկ պահանջարկ կա:

Հարցազրույցից հետո շրջայց կատարեցի համայնքում, այցելեցի մշակույթի տուն, մանկապարտեզ, դպրոց և հանդիպելով տնօրեններին՝ ավելի մոտիկից ծանոթացա կրթամշակութային առօրյային: Նրանք իրենց գոհունակությունը հայտնեցին համայնքապետարանի աշխատակազմին՝ իրենց աշխատանքներին աջակցելու համար:

Մանվել Կիրակոսյան

ԿԱՐԵՎՈՐ ՆԵՐԴՐՈՒՄ

Ագրոբիզնեսի ուսուցման կենտրոնի շրջանավարտները վերադարձնում են «պարտքը»

ՀԱՄԱՅՆ Ագրոբիզնեսի ուսուցման կենտրոնը նախաձեռնել է «ԱՌԿ 100» վերտառությամբ դրամահավաքի արշավ, որի նպատակն է՝ թարմացնել կենտրոնի համակարգչային տնտեսությունը:

Դրամահավաքը մեկնարկեց «Ագրոբիզնեսի հետազոտությունների և կրթության միջազգային կենտրոն» (ICARE) հիմնադրամի ամբողջ աշխատակազմի մասնակցությամբ (ICARE-ը ֆինանսավորում և համակարգում է ԱՌԿ-ի գործունեությունը) և շարունակվում է ԱՌԿ-ի դասախոսական կազմի՝ նույնպես խոստումնալից ներգրավմամբ:



Այնուամենայնիվ, ամենաեական և կարևոր ներդրումը ակնկալվում է ԱՌԿ-ի տարբեր տարիների շրջանավարտներից: Վերջերս արդեն երրորդ անգամ, տեղի ունեցավ ԱՌԿ-ի շրջանավարտների վերահավաք՝ 2005 և 2006 թթ. կուրսերի ներկայացուցիչների մասնակցությամբ: Ներկաներից ոմանք, ավարտելուց հետո, առաջին անգամն էին լինում հարազատ կրթօջախում: Վերահավաքների այս շարքի կազմակերպիչ, ԱՀԿՄԿ (ICARE) հիմնադրամի զարգացման գծով տնօրեն Արթուր Գրիգորյանի համար լրացուցիչ բովանդակություն ուներ այն առումով, որ հենց իր համակուրսեցիներն էին հանդիպում:

Անցած 10-11 տարիների ընթացքում շատ ջրեր են հոսել, մեր շրջանավարտները գտել են կյանքում և մասնագիտական աշխատաշուկայում իրենց արժանավայել տեղը. այնպես որ տեղեկություններ ու հույզեր փոխանակելու շատ բան կար: Ինչպես և նախորդ վերահավաքների մասնակիցները, նրանք մեծ



պատրաստակամություն հայտնեցին մասնակցելու «ԱՌԿ 100» դրամահավաքի արշավին: Մասնավորապես, 2005թ. շրջանավարտ, dasaran.am կայքի հիմնադիր տնօրեն Սուրեն Ալոյանը կարևորեց դպրոցին «պարտքը» վերադարձնելու անհրաժեշտությունը: Բոլորը ստանձնեցին այսուհետ կարողության չափով ԱՌԿ-ին օգնելու հանձնառությունը, նաև հանդիպմանը տարբեր պատճառներով չներկայացած ընկերների անունից: Շրջանավարտներից մի քանիսը պատրաստակամություն են հայտնել արշավին մասնակցել՝ նվիրաբերելով մեկական համակարգիչ:

ԱՀԿՄԿ (ICARE) հիմնադրամի տնօրեն Վարդան Ուռուտյանը շնորհակալություն հայտնեց և հակիրճ ներկայացրեց 2005-2006 թթ.-ից ի վեր ԱՌԿ-ում և հիմնադրամում կատարված լուրջ դրական փոփոխություններն ու առաջիկա խոստումնաշատ ծրագրերը, որոնց իրականացումը կախված կլինի նաև շրջանավարտներից:

Սոս Ավետիսյան

ԳՈՐԾԱՐԱՐ ԿԱՆԱՅԷ

ՄԱՍՆԱԿԻՑ ԼԻՆԵՆՔ ՄԵՐ ՍԵՐՈՒՆԴՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ ԱՎԵԼԻ ԼԱՎ ԵՐԿԻՐ ԿԱՌՈՒՑԵԼՈՒ ԳՈՐԾԻՆ

5

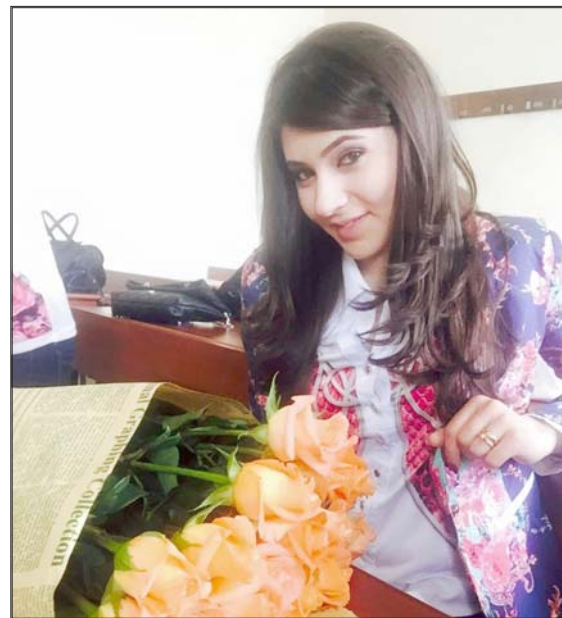
ՅՈՒՐԱԶԱՆՉՅՈՒՐ ԿԻՆ ԻՐ ՆԵՐԴՐՈՒՄԸ ՊԵՏԵ Ե ՈՒՆԵՆԱ ԸՆՏԱՆԻՔԻ ՏՆՏԵՍԱԿԱՆ ՉԱՐԳԱՑՄԱՆ ԳՈՐԾՈՒՄ

Լուսինե Ղազարյանը ՀԵԿՄ-ի ամենաերիտասարդ անդամներից է: Որպես անհատ ձեռներեց՝ զբաղվում է չրագործությամբ: Մեկ տարի առաջ հիմնել է արտադրամաս, որը գտնվում է ՀՀ Արագածոտնի մարզի Աղձք (Նախկին՝ Ձորափ) գյուղում:

Լուսինեն այժմ իր փորձն է փոխանցում ստացիացիայի մյուս անդամներին, ովքեր նույնպես հետաքրքրված են չրի արտադրությամբ: Կին գործարարն այս օրերին աշխատում է ձևափոխել արտադրանքի փաթեթավորումը, այն դարձնել ավելի գրավիչ և նորաոճ: «Ուզում եմք, որպեսզի մեր արտադրանքը տարբերվի շուկայում վաճառահանված մյուս ապրանքատեսակներից: Փոխում ենք նաև արտադրանքի ձևավորումը, չրերի դասավորությունը, մշակում ենք ավելի գեղեցիկ և աչք շոյող տարբերակներ», - ասում է Լուսինեն, ապա հույս հայտնում, որ արտադրանքի արտաքին տեսքի բարելավումը կնպաստի շուկայում վաճառքի ավելացմանը:

Ելնելով պահանջարկից՝ արտադրում են թե՛ բնապահպանորեն մաքուր և, թե՛ շաքարաջրով պատրաստված չրեր: Արտադրությունում օգտագործում են ոչ միայն սեփական այգետարածքներից ստացված միրգը, այլև՝ անհրաժեշտ ծավալ ապահովելու համար, մթերում են նաև համագյուղացիներից: Չրերը փաթեթավորում են տարբեր չափերի տարողություններով, որպեսզի դրանք մատչելի լինեն բոլոր սպառողների համար: Աշխատանքներում ընդգրկված են հիմնականում ընտանիքի անդամները, սակայն ամռանը, արտադրանքի ծավալի ընդլայնմանը գուճընթաց, ավելանում են նաև սեզոնային աշխատողները:

Միակ հիմնախնդիրը, Լուսինեի կարծիքով, 1-2 տոննա տարողությամբ սառնարանների բացակայությունն է, որը լուրջ դժվարություններ է առաջացնում աշխատանքում: Փաստորեն, մթերելով մեծ քանակությամբ միրգ, այն չեն հասցնում միանգամից վերամշակել: Դրանք պետք է պահեստավորել սառնարաններում՝ մինչև վերամշակումը: «Կուզենայի, որ հայ կանայք լինեն գործունյա, զբաղվեն գոր-



ծարարությամբ, չման ստվերում», - ասում է Լուսինեն և հավելում, որ յուրաքանչյուր կին իր ներդրումը պետք է ունենա ընտանիքի տնտեսական զարգացման գործում:

Երիտասարդ չրագործը նաև նոր ծրագրեր ունի, նախատեսել է ստեղծել ապակեպատ չորանոց, որպեսզի ավելի որակյալ և միջազգային չափորոշիչներին համապատասխան արտադրանք ստանա: Որոշել են ընդլայնել արտադրությունը, հանդես գալ նոր տեսականիով: Իսկ դրա համար աջակցության կարիք ունի: Գործարարության վերաբերյալ շատ մտահուցումներ ունի, որոնց կյանքի կոչելու համար առկա է ֆինանսական ներդրումների անհրաժեշտություն:

ՀԵԿՄ-ն բազմիցս ապահովել է ընկերության մասնակցությունը տարբեր ցուցահանդեսներում, ուսուցողական սեմինարների միջոցով օգնել մասնագիտական գիտելիքների խորացմանը: Արտադրանքն առայժմ իրացնում են ներքին շուկայում, իսկ արտադրական ծավալների ընդլայնումից հետո, այն կառաքեն նաև ՌԴ, Արաբական Միացյալ Էմիրությունների և այլ երկրների շուկաներ:

Նելլի Սահակյան

ԾՐԱԳԻՐ

Ի ՆՊԱՍՏ ՕՐԳԱՆԱԿԱՆ ԳՅՈՒՂԱՏՆՏԵՍՈՒԹՅԱՆ ՉԱՐԳԱՑՄԱՆԸ

Վերջերս Վայոց ձորի մարզպետարանի նիստերի դահլիճում անցկացվեց ՕԳԱՆ դրամաշնորհային ծրագրի 3-րդ խորհրդարկական հանդիպում-քննարկումը՝ ֆերմերների և շահագրգիռ կողմերի միջև: Հայրամրցույթն անցկացվում է Ավստրիայի զարգացման գործակալության (ԱՀԳ) ԵՄ-ի և ԱՀԳ-ի ֆինանսական աջակցության շնորհիվ: Ծրագրի նպատակն է՝ Հայաստանում խթանել օրգանական գյուղատնտեսությունը:

Դրամաշնորհային ծրագրի ղեկավար Քրիստինե Գրիգորյանը ներկաներին տեղեկացրեց կատարված փոփոխությունների մասին՝ ծրագրի առավելագույն տևողությունը 24 ամսից դարձել է 21 ամիս: Ինչպես նաև պարզ է դարձել, որ փոքրածավալ և մեծածավալ դրամաշնորհներում չի արգելվում բանջարեղենի և պլոհոլի վերաբերյալ ծրագրերի ընդգրկումը:

Ֆերմերներին հուզող բոլոր հարցերի պատասխանները՝ ուղղված ծրագրի համակարգողներին, տեղադրվել է կայքում: Քրիստինե Գրիգորյանը հորդորեց հայտամրցույթի դիմողներին, որպեսզի նրանք ընթերցեն հարց ու պատասխանները՝ լրացուցիչ տեղեկություններին տիրապետելու նպատակով: Ծրագրին մասնակցել ցանկացողները կարող են այցելել <http://www.entwicklung.at/en/news/current> կալս <http://eeas.europa.eu/delegations/armenia> կայքէջեր:

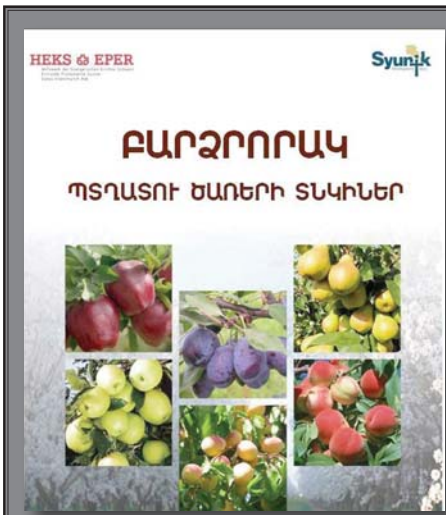


Հանդիպմանը ներկա էին անհատ ֆերմերներ, գյուղատնտեսական կոոպերատիվների անդամներ, ՀԿ-ների ներկայացուցիչներ, ովքեր հետաքրքրված են ծրագրով: Քննարկման ընթացքում ներկաները ծրագրի համակարգողին ուղղեցին իրենց մտահոգող բոլոր հարցերը և ստացան սպառիչ պատասխաններ:

Հանդիպման ավարտին Քրիստինե Գրիգորյանը հույս հայտնեց, որ Վայոց ձորի մարզից մեծ թվով դիմումներ կներկայացվեն, որի արդյունքում հնարավորություն կառաջանա մարզում զարգացնել օրգանական գյուղատնտեսությունը: Հայտադիմումների ներկայացման վերջնաժամկետը 2016թ.-ի մարտի 21-ն է:

Ա. ԳՐԻԳՈՐՅԱՆ
Վայոց ձորի ԳԱՄԿ

ՀԱՅՏԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ



«Սյունիք-Ջարգացում» ՀԿ-ի կողմից իրականացվող Համայնքային Ջարգացման ծրագրի շրջանակներում, Վայոց ձորի մարզի Գեղափ համայնքում գործող տնտեսական կազմակերպությունը մարտի 1-ին գնորդական առաջարկում է բարձրորակ պտղաբույսեր (ընկույզ, տանձ, խնձոր, ծիրան, սերկևիլ, դեղձ, սալոր, բալ, կեռաս):

Վերապահարաստված մասնագետների կողմից գնորդներին տրամադրվում է նաև այգու մշակության վերաբերյալ տեղեկատվական նյութեր և խորհրդատվություն:

Դիմել Արամ Հակոբյանին:

Հեռ.՝ 093-46-21-93:

Հարգելի քաղաքացիներ,

Տեղեկացնում ենք, որ Գյուղատնտեսական հանրագիտարան ձեռք բերելու համար կարող եք զանգահարել **011 23 14 30** հեռախոսահամարով:



Հանրագիտարաններն առկա են նաև Գյուղատնտեսության աջակցության մարզային կենտրոններում, ինչպես նաև՝ «Նոյան Տասյան» և «Բուկինիսար» գրատներում:

ՀԵՏԱԲՐՔԻՐ Է...

ԲԱՏԱՏ՝ ՆՈՒՅՆ ՔԱՂՅՐ ԿԱՐՏՈՑԻԼԸ ԿԱՄ ԵՐԿԱՐԱԿԵՑՈՒԹՅԱՆ ԱՐՄԱՏ

Բատատը պարզապես կազմակերպող ընդհանրապես պարզապես բազմամյա բույս է. մորմազգի պարզապեսի «քաղցր կարտոֆիլ» անվանումը որևէ գիտական հիմք չունի, առավել ևս, որ բատատի արմատապտուղն ավելի հաճախ նման է երկարավուն բողկի կամ զազարի:

Բատատի տերևներն ու ծաղիկները նման են պատատուկին, ցողունը տարածվում է գետնի վրայով՝ մինչև 5 մ, մշակովի տեսակների առավելագույն բարձրությունը 20-30 սմ է: Արմատապտուղը զարգանում է կողային արմատներից, որոնք բույսի աճման շրջանի ավարտին կազմում են մոտ, սպիտակ, դեղին կամ կարմրավուն պտղամիս ունեցող պարունների փնջեր՝ 5-10 հատ, արմատապտուղի կեղևը կարող է ունենալ մուգ նարնջագույն, դեղին, կարմիր, կամ մանուշակագույն երանգներ: Բատատի մշակովի տեսակները բազմաթիվ են:

Հնէաբանները կարծում են, որ բատատը հայտնի է եղել 8-10 հազար տարի առաջ, հայ-



յուցիոն փոփոխություններ: Այդ հանգամանքը հետաքրքրել է Վաշինգտոն նահանգի Սիթթի համալսարանի ժառանգաբանների խմբին, ովքեր կարծել են, որ բատատի մշակովի տեսակներում կա Agrobacterium T-DNAs միկրոօրգանիզմի ներմուծված գեն: Հետազոտվել են բատատի 291 մշակովի ու 9 վայրի ենթատեսակներ, մասնակցել են նաև Պերուի, Բելգիայի, Չինաստանի գիտնականները, ամփոփիչ արդյունքները հրատարակվել են ԱՄՆ ԳԱ տեղեկագրում:

Պարզվել է, որ վայրի տեսակներում կա ագրոբակտերիայի գենների թվով մեկ հատված, իսկ մշակովիներում դրանք երկուսն են կամ ավելի: Բատատն աղի ջրում կորցնում է իր սերնդատվության հատկությունը, մյուս կողմից կան տվյալներ, որ Հավայան կղզիներից մինչև Նոր Զելանդիա տարածված Օվկիանիայում բատատը մշակվել է հազարամյակներ առաջ: Բույսը հարմարվել ու հարմարվում է նոր պայմաններին: Ներկայում մշակվում է ոչ միայն արևադարձային ու մերձարևադարձային, այլ նաև բարեխան կլիմայական գոտիներում, կարևորը, որ լինեն արևոտ օրեր (օրինակ, ինչպես ՀՀ Մարտունու շրջանում) և բավարար խոնավություն:



րենիքը Մեքսիկան է, մշակվում է Խաղաղ օվկիանոսի ափամերձ բոլոր երկրներում: Նկատվել է, որ մուտացիաների միջոցով բատատի գենոմում տեղի են ունեցել որոշակի էվոլյու-

ցիոնական փոփոխություններ: Մանուշակագույն պտղամտով տեսակները պարունակում են անտոցիաններ, որոնք չեն տրոհվում լույսի ու ջերմային ազդեցության պարագայում, ունեն հակաօքսիդանտ ազդեցություն, նվազեցնում են ուռուցքների, սրտանոթային ու տարիքի հետ առաջացող աչքերի հիվանդությունների ռիսկերը:

Չինացի բժիշկները կարծում են, որ բատատը վերականգնում է կարծրացած անոթների առաձգականությունը (էլաստիկությունը), խթանում է երիկամների ու լյարդի ակտիվությունը: Կիրառում են՝ որպես նյարդերն ամրացնող ու ստամոքսի լորձաթաղանթը ապաքինող ուտեստ: Ճապոնացի գիտնականները բատատի արմատի ոգեթուրմով բուժում են շաքարային դիաբետը:

Բատատի որոշ տեսակներ իրենց համով նման են կարտոֆիլին, քաղցր տեսակները՝ սեխին, շագանակին կամ, նույնիսկ, բանանին: Այն ուտում են, հում, եփած, տապակած վիճակում, փոշի են դարձնում ու խառնում այլուրի, սերմից պատրաստում են ըմպելիք: Բատատը սպառվում է մեծ քանակներով: Չինաստանում 2009 թ. հավաքվել է 105 մլն տոննա բերք:

Քիմիական բաղադրությունն ու օգտակար ազդեցության ոլորտը

Արմատապտուղը պարունակում է մոտավորապես 75% ջուր, 08-15% մոխիր, 2% սպիտակուց, 0% ճարպ, 15-20% օսլա, 6% հեշտ յուրացվող շաքարներ, 1-2% բջջանք, 100 գ պտղամսի էներգետիկ արժեքը 61 կկալ է: Նույն զանգվածում պարունակվում է չափափայտ մարդուն անհրաժեշտ C վիտամինի 1 օրվա չափաքանակի 37-60%-ը, B6, կարոտինային նյութեր՝ 438%, լորձանյութ, կալիում, մագնեզիում, կալցիում, մանգանեղ, երկաթ:

ՍԿՍՎԵԼ Է 2016 Թ. ԲԱԺԱՆՈՐԴԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

«ԱԳՐՈՒՐԱՏՈՒ» թերթ

1 համարի գինը՝ 120 դրամ
6 ամսվանը՝ 1980 դրամ
1 տարվանը՝ 3960 դրամ



Բաժանորդագրությունը իրականացնում են՝ Գյուղատնտեսության աջակցության հանրապետական և մարզային կենտրոնները «Հայփոստ», «Հայմամուլ», «Պրես-Ատտաչե» կազմակերպությունները

«ԱԳՐՈՒՐԱՏՈՒ» ամսագիր

1 համարի գինը՝ 1350 դրամ
6 ամսվանը՝ 4050 դրամ
1 տարվանը՝ 8100 դրամ

