



Ա.Ս.Յ.Լ.-ի Ժ.Գ.Լ.-ին ԿԻՑ ՄՔԵՐՄԱՆ
ԿՈՄԻՏԵ

ԱՐԺԵՔԱՎՈՐ ՎԱՅՐԻԱՋ
ՀՈՒՄՈՒՅԹ

Կ.Տ.

ԱՆԴՐԿՈՎԿԱՍՅԱՆ ԿՈՆՎԵՆՑԻՅՈՒՐՈՅԻ ՀՐԱՏԱՐԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

ԹԻՖԼԻՍ—1935 թ.

30 JUL 2010

Ա.Ս.Ֆ.Խ.Զ. ԺՈՂԿՈՄԽՈՐԶԻՆ ԿԻՑ ՄԹԵՐՄԱՆ ԿՈՄԻՏԵ

634.987

S-99

մ.

Վ. ՏՈՒՆՅԵՎ

ԱՐԺԵՔԱՎՈՐ ՎԱՅՐԻԱՃ ՀՈՒՄՈՒՅԹ

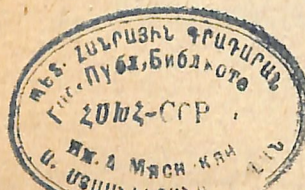
ՊՏՈՒՂՆԵՐ ՅԵՎ ՀԱՏԱՊՏՈՒՂՆԵՐ

ԽՈՒՐՄԱ, ՆՈՒՌ, ՄՈՇ, ԾՈՐԵՆԻ, ՍՊԱՐԱԿ, ՅԵՎ
ՈՒՐԻՇՆԵՐԸ

Խմբ. պրոֆ. Պ. ՎԻՆԱԳՐԱԴՈՎ-ՆԻԿԻՏԻՆԻ

Թ Ի Ֆ Լ Ի Ս

1986



Պատասխանատու խմբ. Հ. ՆԻԿՈՂՈՍԹՅԱՆ

Տեխ. խմբ. Ի. Ի. ՏՐՈՒՖՅԱՆՈՎ

Թարգմ. Ս. ՄԱՆՈՒԿՈՂԻՅԱՆ

Տպարան «Տեխնիկա դա Շրումա», Կեցխովելիի փ. № 5

Պատվեր 818

Իրավիտ 1928

Տիրաժ 2150

Մարդու 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 է յերկար ժամանակ դիմանալ լրիվ պահպանելով իր աշխատունակությունը, ընդհակառակը, բուսեղեն բարձր վորակ կերակուրի բացակայությունը կամ միայն նրա անբավարար լինելը, առողջություն վերաբերյալ շատ շուտ տալիս է փաստվար հետևանքներ:

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

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

Բացի դրանից, պտուղների և հատապտուղների մեծագույն մասի բացառիկ դուրեկան համ ունենալու պատճառով, նրանք ուտվում են շատ մեծ անորոշակով և բավականություն, ու մեր որգանիզմն ել արագ կերպով մարսում է: 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 է կացնում պտղային և հատա-

Սուրմի դռաբը փոխարինում է շաքարին, դրա համար ել տեղական բնակչության կողմից մեծ պահանջ կա խուրմայի դռ- շաքի: Դռաբը պահում են կավե ամաններում:

Զորացրած խուրման տեղական բնակչության ամենասիրած և տարածված քաղցրավենին է: (Ընդհանրապես արևելքում ընդունված է խուրման ուտել այնպես, ինչպես Ռուսաստանում արևածաղիկը):

Հին ժամանակ Անդրկովկասից չորացրած խուրման բա- վական մեծ քանակությամբ (հազար տոններով) արտահանվում էր Յեգիպոս:

Սուրմայի կորիզը, այսպես կոչված ալտիվացրած ածուխ ստանալու համար հանդիսանում է հիանալի հումուլթ, վորը գործ է ածվում սննդի արդյունաբերության մեջ վորպես գտիչ (ֆիտոր), բացի դրանից, խուրմայի կորիզը գործածվում է նաև սուրճի արդյունաբերության մեջ:

Արտադրության մեջ խուրմի պտուղները կարող են ոգտա- գործվել վորպես բարձր վորակ ունեցող հումուլթ հրուշեղների և շաքարեղների արտադրության մեջ, մասնավորապես պաստեղներ և դրա նման այլ նյութեր պատրաստելու համար: Սակայն խուր- մայի մթերումն ու ոգտագործումը պահանջում է պահպանել ու- ժեղ մաքրություն և խնամք, վորպեսզի այդ միջոցով նախա- ղգուշացվի կեղտոտվելուց խուրմայի վերին աստիճանի քնքուշ պտուղները և մանավանդ փշանալուց:

Վայրի խուրման ճանաչված է վորպես լավ պատվաստ այսպես կոչված յապոնական խուրմայի համար, վորի պտուղ- ներն այնքան դուրեկան են, քնքուշ և համեղ:

Վայրիաճ (սև) խուրման մոտենում է մերձարևադարձային բույսերին և բնական է, վոր Միության ուրիշ շրջաններում տարած- ված չէ: Ամենից ավելի կենտրոնացած հումուլթային բազան ճա- նաչված է Ադրբեջանի Աստարայի և Կենքորանի շրջանները: Յերկրորդ, մոտավորապես համարժեք բազան հանդիսանում են Վրաստանն ու Աջարիստանը:

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

տեղերում յապոնական խուրման նույն տեղերում աճեցնելու հա- մար հանդիսանում է ցուցանիշներից մեկը: Բերքաբեր տարին ամբողջ Անդրկովկասում վայրի խուրման կարող է տալ 5—7 հա- ղար տոնն պտուղ:

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

Պտուղներն հասունանում են վոչ միաժամանակ, դրա համար ել պտուղների հավաք կարելի չէ կատարել ամբողջ նոյեմբեր ամսի ընթացքում: Հավաք սովորաբար այսպես է կատարվում. հավաքողը բարձրանում է ծառի վրա և թափ տալիս ճյուղերը: Հավաք կազմակերպելու մեջ կարելի չէ մտցնել վորոշ վերակաղ- մություն, այսինքն, պտուղները թափ տալ վոչ թե ուղղակի գետին, այլ քաթանի կամ բրեզնտի վրա, վորովհետև թափ տալու ժա- մանակ բերքի մի զգալի մասը մնում գետնի վրա չհավաքած և կորչում է:

Թարմ դրությամբ պտուղների տեղափոխությունը կատարվում է կթոցներով, վորոնք հյուսված են բարակ շյուղերից և ունեն շուռ տված ու կտրած կոնուսի ձև: Այսպիսի յերկու կթոց բառ- նալով ձիու վրա, առանց փնասելու պտուղներին, հնարավոր է այն հասցնել թարմ դրությամբ մինչև մոտակա շուկան կամ վերա- մշակման կետը:

Սննդի արտադրությունը մինչև այժմ լուրջ կերպով չի ոգտա- գործել խուրմայի պտղաբերքը: Տեղական բնակչությունը հավա- քում է բերքի 20—40%—ը, մնացածն ամբողջովին կորչում է տեղն ու տեղը:

Ն Ո Ւ Ռ.

Վայրիաճ պտուղների մեջ Անդրկովկասում ամենաարժեքա- վորներից մեկն է հանդիսանում նուռը:

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

Ամերիկական շատ պտղագործներ հաշվել են, վոր ավելի ձեռնտու չի աճեցնել նուռ, քան թե նարինջ:

Համաձայն ընկ. Ստեպկովի ցուցմունքի, այնտեղ (Ամերի- կայում) մեկ ակըր (0,4 հեկտար) նուռի ծառով տալիս է 500 դու- լար, ընդհանուր արդյունք 75 դուլար ծախսի հանդեպ:

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

Նուխու հոծության նուռի քիմիական անալիզը.

	Թթվություն խնձորի համեմատ.	շաքար ընդհանուր
Վայրի նուռը	4,42 ⁰ / ₀	13,16 ⁰ / ₀
կուլտ. նուռը	0,61 ⁰ / ₀	10,10 ⁰ / ₀

Կուլտուրական նուռ աճում է Անդրկովկասում ընդամենը մի քանի հարյուր հեկտարի վրա, իսկ վայրի նուռ—համարյա թե 2000 հեկտարի վրա: Սրանից ել պարզ է, վոր անհրաժեշտ է ավելի ուշադրություն դարձնել վայրի աճ նուենու վրա, վորպես վերամշակման համար բարձր վորակի և մասսայական հումութ:

Սորհրդային Միության մեջ նուռ կա Կովկասում և միջին Ասիայում:

Անդրկովկասում վայրիաճ նուռի հիմնական հումութային բաղան Լենքորանի հոծությունն է. Աստարա քաղաքից դեպի հյուսիս, Կասպից ծովի ափի յերկարությամբ կան նուենու մի շարք մաքուր թավուղներ վեցհարյուր հեկտար ընդհանուր հողամասով:

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

Նուռը վերամշակման է բերվում նրանից հյուսիս հանելու համար, վորը կախված այն պատրաստելուց և խտացնելուց, ոգտագործվում է տարբեր նպատակների համար:

Ի միջի այլոց, նուռն հյուսիս իր մեջ պարունակում է հալալնդախտային ուժեղ հատկություն, շատ լավ հագեցնում է ծարավը, գրգռում ախորժակ, և վորպես բժշկական միջոց այն տալիս են դողերոցքով հիվանդներին:

Նուռն լավ յեփած հյուսիս լայն կերպով գործ է ածվում խմելու ջրեր պատրաստող արտադրության մեջ:

Նուռից կարելի յե ստանալ նաև կիտրոնի թթվաղ:

Վերամշակելու ժամանակ ամենադժվար պրոցեսն հանդիսանում է հյուսիս բաժանելը: Այդ գործը բարդանում է և նրանով, վոր չի կարելի գործածել ճզմիչ կամ մետաղե մասեր ունեցող այլ հարմարացումներ (կամ մեքենա), վորովհետև նուռն հյուսիս ոքսիդացման շատ խիստ հատկություն ունի: Մինչև այժմ նուռն հատիկները կճեպից առանձնացնելու համար ամենատարածված միջոցն հանդիսանում է փայտի գդալը, վորը շատ է թանգացնում նուռն հյուսիս պատրաստելու պրոցեսը:

Բնակչությունը նուռն ոգտագործում է գլխավորապես նաշարար պատրաստելու համար, վորը մսով և ձկով պատրաստած կերակուրների համար հանդիսանում է լավագույն համեմունքը:

Նաշարար—դա նուռն հյուսիս է մեղծ կրակի վրա դանդաղ շոգիացրած (միջի ջրային մասը) մինչև սերոպանման դրության հասնելը:

Վայրի նուենու թուփն հասնում է մինչև 3—4 մետր բարձրության: Մեկ թփի վրա սովորաբար լինում է 25-ից մինչև 150 պտուղ, բայց խնամքի վերաբերյալ մի քանի միջոցառումներ ձեռ առնելով, ինչպես որինակ մտը գտնված շվաք տվող ծառերը նոսրացնելով, և իրեն ավելորդ ճյուղերը կտրելով, կենդանիների կոխ տալուց և բնակչության կողմից նրա ճյուղերն անտեղի կտրելուց պաշտպանելով, դժվար չե բարձրացնել թփի բերքատվությունը 4-ից 5 անգամ:

Հավաքելու ժամանակ ձեռով անմիջապես պոկում են նուռը թփից. այդ ժամանակ ճյուղերը թեքելու համար ոգտվում են կեռագլուխ ձողերով:

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

Պտուղները պետք է պոկել հասած, կամ համարյա թե հասած դրությամբ, վորովհետև կանաչ պտուղներից ստացված հյուսիս շատ շուտ է փչանում: Դեռ լավ չը հասած պտուղները հասունանում են պահելու ժամանակ: Չհասած պտուղները միայն այն ժամանակ կարող են տարվել վերամշակման, յերբ նրանք չորանոցներում բոլորովին չորացած են:

Նուան պտուղները կարելի չէ պահել մոտավորապես կես տարի, բայց դրա համար հավաքելու ժամանակ պետք է նրանց մի փոքր չորացնել:

Տարայի վերաբերյալ նուրբ պահանջկոտ չէ: Յեթե նրանք վորոշված են շտապ վերամշակման համար, այդ դեպքում կարելի չէ տեղափոխել նրանց խսիրե և կտորե պարկերով, կթոցների մեջ, իսկ յեթե պետք է նրանց մի քանի ամիս պահել, այդ դեպքում լավ է տեղափոխել արկղների կամ կթոցների մեջ:

Մ Ո Շ. (ՅԵԺԵՎԻԿԱ)

Անդրկովկասում մոշն հանդիսանում է ամենից շատ տա-
րածված բույսերից մեկը: Այն առատությամբ հանդիպում է ա-
մեն տեղ՝ ճանապարհների յերկարությամբ, անտառների բացա-
տներում, ամայի տեղերում, հրդեհված վայրերում և այլ դրանց
նման տեղերում:

Անդրկովկասում լավ տարիներում մոշի բերքն հասնում է
վոչ պակաս 20.000 տոննի, այդ քանակության մոտ 50%-ը ընկ-
նում է Վրաստանին, 40%-ը Ադրբեյջանին և 10%-ը Հայաստա-
նին:

Ներկայումս համարյա թե չի ոգտագործվում մոշի բերքը:

Ամբողջ ամառվա ընթացքում մոշը լինում է բոլոր շուկանե-
րում, բայց այդ ամենաչնչին տոկոսն է չհավաքածի և կորածի:

Ժողովուրդը վոչ մեծ քանակությամբ այն գործ է ածում
թարմ դրությամբ, ոգտագործում են նույնպես և կիսելների, մու-
քարանների, խմորեղենի մեջ դնելու համար և այլն:

Մոշը չորացրած դրությամբ գործ է ածվում կամպոտի հա-
մար և վորպես թեյի սուրբադատ:

Արտադրության մեջ մոշը կարելի չէ գործածել մուրաբայի,
խմորամիջուկի, անակոհոլ խմիչքների արտադրության մեջ:

Պետք է առանձնապես շեշտել, վոր մոտիկ ապագայում մո-
շի յեփած հյութը բնակչության կողմից առաջ կը բերի մեծ պա-
հանջ:

Մոշի հավաքը կարելի չէ կատարել հուլիսի կեսերից մինչև
հոկտեմբեր ամիսը, բայց նկատվել է, վոր ամառվա հավաքի հա-
տապտուղներն ավելի շաքարավուն են, քան թե աշնանը:

Ճյուղերի վրա ունեցած փշերի պատճառով մոշ հավաքելը

բավականին դժվար է: Մեկ հոգին որվա ընթացքում կարող է
հավաքել 10—20 կիլոգրամ հատապտուղ:

Հավաքելու ժամանակ առանձին ճյուղերը դեպի իրեն քա-
շելու, մոտեցնելու համար ցանկալի չէ ոգտվել կեռագլուխ ձողե-
րով: Այստեղ կարելի չէ մոցնել վորոշ կարգավորում հավաքի
ժամանակ, այսպես որինակ՝ հով յեղանակներին մոշ հավաքելու
ժամանակ կարելի չէ հագնել ամուր պարուսինից կալած շոր,
վորը հնարավորություն կտա 1½—2 անգամ ավելի յուրացնել
պտղի բերքը, վորովհետև այդ շորը հնարավորություն է տալիս
մտնել թավուղների խորքը, թեթե հագուստով փշերն այդ չեն
թույլ տա: Հասարակ շորով փշոտ թփերի պատճառով անհնարին
է այդ անել:

Սովորաբար մոշի հիմնական հավաքն ընկնում է ամառվա
շոր, այրող որերին, յերբ անտանելի չէ դառնում հավաքողների
մարմինը ծածկել պինդ պարուսնով կամ բրեզենտով: Այդ դեպ-
քում նպատակահարմար կլինի մասնակի կերպով ոգտվել բրեզեն-
տի պաշտպանությունից՝ գոգնոցների և թենոցների ձևով, կամ
ուղղակի մի կտոր բրեզենտով ծածկել թփի մի մասը, վորը հնա-
րավորություն կտա առանց փշերից վախենալու հավաքել թփի
ներսում գտնված բերքը:

Հավաքելիս տարայի կողմից ամենաընդունելին հանդիսա-
նում է դույլը (փոքրիկ), այդ դույլերի մեջ ել, առանց ուրիշ
տարայի մեջ լցնելու պետք է հասցնել մոշը սպառողներին:

Հավաքելու ժամանակ վոչ մի դեպքում չի կարելի գործա-
ծել զամբյուղներ, վորովհետև մոշի փշերը կառչելով նրանց խիստ
կերպով դանդաղեցնում են հավաքողի աշխատանքը. բացի դրա-
նից, մոշի հասած պտուղները շատ հյութալի և քնքուշ են, դրա
համար ել ճյուղերից պոկվելուց հետո խսկոյն թողնում են իրենց
հյութի մի մասը, և յեթե նրանք հավաքած են զամբյուղի մեջ,
այդ դեպքում հյութը ծորելով զամբյուղից իզուր կորչում է: Այդ
պատճառով ել մոշ հավաքելիս առավելությունը տրվում է դույ-
լին, քան թե զամբյուղի գործածությանը:

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

ԿՈՎԿԱՍՅԱՆ ՀԱՊԱԼԱՍԻ (ԶԵՐՆԻԿԱ)

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

Արևմտյան Վրաստանի, Աջարխտանի և Աբխազիայի հաճախեցիկները և յեղենիները անտառներում կաղմում և համատարած թավուղներ: Անդրկովկասում հապալասի ամբողջ հոգատարածությունը հասնում է մի քանի տասնյակ հազար հեկտարի:

Պտուղներն ուղղակի ձեռքով պոկում են թիվից, տեղափոքում զամբյուղների մեջ և նույն զամբյուղներով ել բերում շուկա:

Հապալասի պտուղները տեղական շուկայում պատահում են բավական մեծ քանակությամբ: Այդ հատապտուղները դործ են անվում կերակուրի մեջ թարմ դրությամբ, նույնպես և յեփած՝ մուրաբայի, սիրոպի, պտղահյութի և այլ ձևերով: Հապալասին լայն կորովով ոգտագործում են նաև բժշկական գործում: Չորացած հապալասից պատրաստած կիսելը փորահալիքի և մարսողության գործարանների ուրիշ տեսակի խանգարումների դեպքում հանդիսանում է բժշկական լավ միջոց:

Ավելի մեծ արժեք ներկայացնում են հապալասի տերևները, վորոնց ոգտագործում են այսպես կոչված «հապալասյան թեյ» (բրուսնիչի թեյ) պատրաստելու նպատակով:

Թեյ պատրաստելու համար հավաքում են հապալասի մատաղ, մոտ ժամանակում բացված տերևները, թոշնեցնում նրանց ստվերոտ տեղերում և հետո, վորոքելով 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)

Ծորենին միջհասակ փշոտ թիվիկ է, իր փոքրությամբ հետևանքով թույլ է տալիս պտուղները հավաքել ձեռով ուղղակի ձյուղներից: Տալիս է կարմիր հատապտուղ կախված վողկույզներից:

Բուսնում է արևոտ տեղերում, քաղաքում հողերում: Ծորենու մի քանի տեսակները բուսնում են նույնիսկ աղահողերում:

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

Ծորենու հատապտուղները վոչ դպալի քանակությամբ յերևում են շուկայում սեպտեմբեր ամսին: Անդրկովկասում ծորենու բերքի շատ չնչին մասն է յուրացվում:

Հավաքելու ժամանակ հատապտուղներն անմիջապես քաղում են ձեռով թիվից և դնում դույլի մեջ: Ձամբյուղ գործածել խորհուրդ է տրվում, նրա համար, վոր ծորենու թուփը շատ փշոտ է, բացի դրանից, նրանք բուսնում են ուրիշ փշոտ բույսերի հետ միասին, իսկ այդպիսի թավուղները զամբյուղով անցնելը շատ դժվար է, զամբյուղը կկռչի փշերից և կդժվարացնի հավաքը:

Ծորենու հատապտուղներն իրենց մեջ մեծ քանակությամբ թթվություներ են պարունակում (խնձորի հետ համեմատած $6,62\%$ շաքարային մաս $5,36\%$). Իսկ սերմերը շատ հարուստ են յուղով (յուղ պարունակում է մինչև 18%):

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

Նրանցից պատրաստում են դոնդող, սիրոպներ, խմիչքներ, հրուշա-քաղցրավենիքի արտադրության մեջ են գործածում, յերշիկ-պուլետի արտադրության մեջ, նույնպես և մուրաբա պատրաստելու համար: Տեղական բնակչության մեջ շատ է տարածված կերակուրի մեջ գործածելու համար: (Վրացական «սոցերիլին» ծորենու յեփած հյութն է):

Բացի վերոհիշյալ հատապտուղներից, կան նաև մորի, յեղադ, մոս, վորոնք Անդրկովկասում ուժեղ թավուղներ չեն կազմում և մասնաշաղկապ հավաքի համար արժեք չեն ներկայացնում, դրա համար ել հանդիսանում են տեղական գործածական նշանակություներ ունեցող մթերքներ:

Ս Պ Ա Ր Ա Կ (ԱՆՏՈՐ, ՍՈՒՄԱՆ)

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

քարքարոտ հողամասերում: Անդրկովկասում սպարակի տարած-
ման ընդհանուր մակերեսը հաշվվում և հազարավոր հեկտարնե-
րով: Պտղի կեղևն իր մեջ պարունակում է գինու թթվում: Պտուղ-
ները գործ են ածում քացախն ու ժեղացնելու համար և վորպես
շատ թթու համեմունք կերակուրների մեջ: Սպարակի պտուղներն
ուղղակի պոկում են թփից՝ ձեռով և դարսում դույլի կամ մանր
հյուսվածք ունեցող զամբյուղների մեջ:

Սպարակը մեծ չափով կարող է գործածվել հրուշագործական
արտադրության մեջ վորպես բարձր թթվումով ունեցող նյութ:

Տերևները գիշատիչորեն ոգտագործելու և կաշվի արտա-
դրության մեջ դաբաղման եկատրակտ ստանալու համար գործած
արշավանքների հետեանքով, նրա թավուղներն Անդրկովկասի
շատ շրջաններում բավականաչափ վնասված են:

Կ Ա Պ Ր Ց Ի

Կապրցին—դա փշոտ կապրցենու թփիկի ծաղկի կոկոննե-
րն են:

Արևմտյան Ֆեդրոպայում, կապրցենին աճեցվում է մեծ հո-
ղաբաժիններում և աֆստեղ այդ կուլտուրան քիչ մուտք չի տա-
լիս: Ֆրանսիայում արդեն կապրցենու 50 տարեկան տնկարան-
ներ կան:

Ֆեդրոպական յերկրներում կապրցին վորպես ընտիր համե-
մունք մեծ պահանջ ունի:

Կապրցին հիանալի սպառվող արտահանության նյութ է:

Անդրկովկասում կապրցենին վայրի դրուծյամբ, առանց
վորեն խնամքի առատության մեծում է բոլոր կիսատափաստան
և կիսանապատ տեղերում:

Կապրցենի շատ կա Կասպի կայարանի շրջանում, Շիրակի
տափաստանում, Շամխոր-Գանձակի շրջանում, Լեռնային Ավտո-
նոմ Դարաբաղում, Մուղանի, Միլի անապատներում, Դեկիլի կա-
յարանի շրջանում: Հայաստանում պատահում է այն համարյա
թիվ ամեն տեղ:

Կապրցու հավաքն սկսվում է մայիսի վերջերից և շարու-
նակվում է մինչև հուլիսի վերջը: Իսկ յեթե գարունն անձրևային
է և ամառ, այդ դեպքում հավաքը շարունակվում է մինչև ոգոս-
տոսի վերջը:

Կապրցին թփից պետք է պոկել յուրաքանչյուր յերեք ուրը
մի անգամ, հակառակ դեպքում նրանք բավականին մեծ և կո-
պիտ են դառնում և չեն համապատասխանում արտահանության
համար վորողված ստանդարտ չափին:

Մանր և իրենց սկզբնական դույնը պահած կապրցին վոր-
պես բարձր տեսակի ընդունվում է լավ գնով:

Կապրցու մթերման տեխնիկան այսպես է. սիսեռի մեծու-
թյամբ ծաղկի կոկոնները պոկում և պահում են շվաքում մինչև
թոշնելը, հետո տեսակավորում են ըստ մեծության, դարսում տա-
կանների մեջ և վրան լցնում քացախ:

Բացի ծաղկի կոկոններից Անդրկովկասում կապրցենու
պտուղները բանեցնում են կերակրի համար ինչպես թթու դրած
ձևով, նույնպես և աղած դրուծյամբ, վորոնց անվանում են վա-
րունկիկներ: Դրանք առայժմ տեղական դործածության նշանա-
կություն ունեն:

Անդրկովկասում կապրցու հումուլթային բազան շատ մեծ
է, բայց մինչև այժմ ոգտագործվում է նրա չնչին մասը:

Ըստ հանրապետությունների և շրջանների մի քիչ փոփո-
խության կյենթարկվի առանձին վայրիաճ բույսերի քանակու-
թյան և նրանց պտուղներն հավաքելու վերաբերյալ նկարագրած
հարցերն այս դրույվում: Սակայն, հնարավորություններն ան-
նշան կլինեն ընդհանուր հանրադումարում:

Դրա հետ միասին, բերքի հավաքը, տեղափոխությունն ու
պահելը լավացնելու վերաբերյալ թված առաջարկներն անառ-
ոային տեսակներն ոգտագործելու խնդրով դրադվող կուտնտեսա-
կան և մենատնտես աշխատավոր գյուղացիների ինքնագործնե-
յության կարգով կարելի չէ շարունակել, դգալիորեն դարգաց-
նել և լրացնել:

Պարզ է, վոր կազմակերպչական, մասնավորապես հավաքն
անցկացնելու գործում, հսկայական դեր պիտի խաղա յերիտա-
սարդությունը:

Կոմյերիտները, պիտներներն ու աշակերտությունը պետք է
լինեն հավաքի գլխավոր մասնակիցները: Այդ ընկերներն
իրենք պետք է մտցնեն և հենց տեղն ու տեղն ել այն իրա-
գործեն րացիոնալիզատորական առաջարկներ, վորոնք վերաբե-
րելու յեն ձեռք բերելիք պտուղների քանակությունն ավերաց-
նելուն, հավաքմանը և տեղափոխելու ժամանակ կորուստը պակա-

սեցնելուն, առավելագույն չափով ժամանակին հասած պտուղ-
ները քաղելուն, փչացած, քլաաված և ընդհանրապես անպետք
մրգերն ու հատապտուղները ջրկելու միջոցով հաճաքած ապրան-
քի վորակը լավացնելուն:

Քանակության և վորակի վերաբերյալ ամենալավ հետե-
վանքներէ հասնելու համար, բրիգադներէ և առանձին աշխատա-
կիցներէ մեջ շատ անհրաժեշտ և սոցմրցումը, վորը հանդիսանա-
լու յե ամբողջ գործի զարգացման հզոր լծակը:



ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0287879

2 9 1

20534

5 80 1

Уполкомваг СНК СССР и ЗСФСР

Ценное дикорастущее сырье

ИЗДАНИЕ ЗАКАВКАЗСКОГО КОНВЕНЦИОННОГО БЮРО

Тифлис—1935 г.