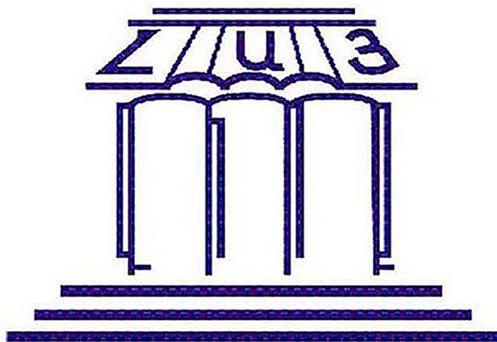




Հայկական գիտահետազոտական հանգույց
Armenian Research & Academic Repository



Սույն աշխատանքն արտոնագրված է «Մտեղծագործական համայնքներ
նչ առևտրային իրավասություն 3.0» արտոնագրով

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial
3.0 Unported (CC BY-NC 3.0) license.

Դու կարող ես.

պատճենել և տարածել նյութը ցանկացած ձևաչափով կամ կրիչով
ձևափոխել կամ օգտագործել առկա նյութը ստեղծելու համար նորը

You are free to:

Share — copy and redistribute the material in any medium or format

Adapt — remix, transform, and build upon the material

640.2

7-27

Կ. Ս. ՊԱՎԼՈՎԱ

ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՄՆՈՒՆԴԸ
Բ Ե Ր Ք Ա Հ Ա Վ Ա Ք Ի
ԿԱՄՊԱՆԻԱՅԻ ԺԱՄԱՆԱԿ

ՊԵՏԱՐԱՏ

1931

ՅԵՐԵՎԱՆ

24 SEP 2010

640.2

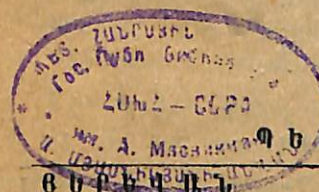
7-27

Uy

Կ. Ս. ՊԱՎԼՈՎԱ

1782

ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՈՒՆԴԸ
Բ Ե Ր Ք Ա Հ Ա Վ Ա Ք Ի
ԿԱՄՊԱՆԻԱՅԻ ԺԱՄԱՆԱԿ



Պ Ե Տ Հ Բ Ա Տ

800000000

15393-57

1931

ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

	Եջ
1. Կազմակերպեցե՞ք հանրային սնունդ	3
2. Նախապատրաստու՞թյուն հանրային սննդի հա- մար	6
3. Հանրային սննդի պլանավորումը	7
4. Վորտեղից ցարեկ ինվենտարը	8
5. Հանրային ֆոնդերի ստեղծումը	10
6. Մթերքների մատակարարումը	12
7. Դաշտային սննդակայանների ձևվը	13
8. Ով է պատրաստում կերակուրը	15
9. Մանուկների հասարակական սնունդ	18
10. Առողջապահական կանոնները պահպանի՞ր	19
11. Հասարակական սնունդը սոցմրցման բուֆսիբի	21

ՊԵՏՆԱՏԻ ՏՊԱՐԱՆ

Հրատար. № 1755, Գլավլիտ 6598(բ) Պատվեր 3980, Տիրույթ 4000

ԿԱԶՄԱԿԵՐՊԵՑԵՔ ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՈՒՆԴ

Բայժեւիկյան յերկրորդ դարնան հաջորդում է ա-
վելի պատասխանատու մի շրջան—բերքահավաքի կամ-
պանիան:

Բերքահավաքի կամպանիայի հետ կապված բոլոր
դաշտային աշխատանքներն իր ժամանակին և արագ
կատարել՝ նշանակում է վերջնականապես ամրապնդել
գոյություն ունեցող կոլտոգները—արագացնել համա-
տարած կոլեկտիվացման իրագործումը ամբողջ Խ.
Միության մեջ:

Ցանկերի տարածության ընդարձակումն ու
շրջանային կոլտնտեսությունների ցանաշրջանա-
ռության մեջ տեխնիկական կուլտուրայի ներմու-
ծումը, բատրակների, չփալոր և միջակ գյուղացի-
ների հսկայական հոսանքը դեպի գոյություն ունե-
ցող կոլտոգները և նոր կոլտնտեսությունների մա-
սայական կազմակերպումը ավելի քան, յերբեք
պահանջում են կոլտգային աշխատանքների ճիշտ
կազմակերպումը, կոլտոգների բովանդակ բանվոր
ձեռքերի լրիվ մոբիլիզացիան, վորոնց քվում մեծ
կին-կոլտնտեսականներին:

Մինչև հիմա կոլտնտեսուհիները, վորոնք կապված
են տնային հոգսերով, չեն կարողանում լրիվ կերպով
կոլտնտեսական կյանքի արտադրության մասնակցել:
Խոհանոցը, յերեխաները, լվացքը խանդարում են կոլ-

տնտեսուհուն կոլխոզային վորեւե աշխատանքում գրա-
վել նույն դերքը, ինչ վոր տղամարդն ունի: Այդ պատ-
ճառով, վորպեսզի կոլտնտեսուհիներին գրավենք բեր-
քահավաքի դաշտային աշխատանքների մեջ, անհրա-
ժեշտ է կազմակերպել մի շարք սեզոնային կենցաղային
հիմնարկություններ:

Այդ սեզոնային կենցաղային հիմնարկություն-
ները հնարավոր են դարձնում լրիվ չափով ոգտա-
գործել բոլոր աշխատանքի ընդունակ կոլտնտեսա-
կաններին, բերֆահավաքի ժամանակ միշտ կազմա-
կերպել նրանց աշխատանքը և մեծ չափով բարձրա-
ցնել աշխատանքի արտադրողականությունը:

Հանրային սնունդը գյուղատնտեսական արտեղնե-
րում, մանկական մսուրները և հրապարակները, վո-
րոնք կազմակերպվել են միայն աշխատանքի յեռուն ժա-
մանակամիջոցում, ազատելով կնոջը ընտանեկան հոգ-
սերից, տալիս են ավելորդ աշխատող ձեռքեր, վորոնք
անհրաժեշտ են բերքահավաքի իր ժամանակին կատա-
րելու համար: Հասարակական—արտելային սնունդը
դաշտում շատ կարելի է հենց բերքահավաքի ժամա-
նակ, յերբ խիստ թանկ է ամեն մի ժամը: խտացնելով
բանվորական ուրը ի հաշիվ յերկարատե և բավականա-
չափ հոգնեցուցիչ «ճաշի գնալուն», թուլատրելով կոլ-
խոզներին կուլտուրայես հանգստանալ տեղն ու տեղը
դաշտում, հանրային սնունդը ստեղծում է բարեհաջող
պայմաններ բանվորական ուժի և բերքահավաք մեքե-
նաների լրիվ ոգտագործման համար, ազատելով նաև
ավելորդ տրանսպորտային տեղափոխումներից: Բացի
այդ, իր ժամանակին մատուցվող և համով պատրաստ-
ված տաք կերակուրը զգալիորեն նպաստում է աշխա-

տանքի արտադրողականության բարձրացմանը, քան
թե «չոր ու ցամաք նախաճաշիկը»:

Անհրաժեշտ է նաև հացը միասին թխել: Այս բանը
ալյուրի պակասորդը զգալի չափով կը վերացնի, վորը
անխուսափելի կերպով առաջ է գալիս հացը անհամա-
պատասխան թխելու դեպքում և կնոջը կաղատի ուրիշ
ավելի արտադրողական աշխատանքներ կատարելու հա-
մար:

Դրա համար էլ բերֆահավաքի ընթացքում
հասարակական սնունդի կազմակերպումը պետք է
կախուրդ յուրաքանչյուր կոլխոզի որակարգում
դրված լինի:

Կան նաև այնպիսի կոլտնտեսություններ և չըր-
ջանային կոլտնտեսություններ, վորոնք այս գործը շատ
բարդ են համարում, վորը պահանջում է հիմնական
սարքավորում և խոշոր միջոցներ: Անշուշտ այդ ճիշտ
չէ: Դաշտում հանրային «շարժական» սնունդ կազ-
մակերպելու համար պահանջվում է գլխավորապես
կոլխոզնիկներ և նրանց ղեկավարների ակտիվությու-
նը, ինքնագործունեյությունը:

Համաճայնացված տնտեսության մեջ կճարվեն նաև
հարկավոր ինվենտար ու սարքավորում դաշտային սը-
նունդի համար, նաև մարդիկ, վորոնք կկարողանան
հարթել այս կարևոր գործի կազմակերպումը և կերա-
կրի պատրաստումը: Ինչ վերաբերում է սննդամթեր-
քին, չէ վոր յուրաքանչյուր կոլտնտեսական ընտանիք
առանձնապես այդ մթերքներն ունի, հետևապես մը-
նում է դրանց մի մասը միացնել դաշտում աշխատող-
ներին համար: Բացի այդ կոլխոզների վարչությունները
և կուլտ կոմիտեները պետք է ողնեն կոլտնտեսական-

ներին կոլտնտեսութեան ներքին ֆրոնտից հանրային սը-
նունդի ֆոնդ կազմակերպել և չքավականացնող միջոց-
ների միջոցով նախապատրաստել սպառողական բաղադրանքային
միջոցով:

ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒԹՅՈՒՆ ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՀԱՄԱՐ

Հանրային դաշտային սնունդը կազմակերպվում է
ինքնազործունեությամբ սկզբունքներով կոլտնտեսա-
կանների լիակատար համաձայնությամբ: Ընդհանուր
թողովներում, պատի թերթի միջոցով ներգրավելով
հիշյալ գործում կոմսոմոլներին, կինպատգամավորնե-
րին, պիոներներին—ապացուցվում են հանրային սը-
նունդի բոլոր առավելությունները: Հարկավոր է հաշ-
վի առնել և որինակներ բերել, թե վորքան շահավետ
է հանրային սնունդը, թե ինչպես նա ազատում է կոլ-
տնտեսուհի կանանց հաց թխելուց և թե ինչպես նրա
մասնակցությունը արտադրությունը սովորաբար է
կոլտնտեսության տնտեսական կարողությունը:

Իբրև լավ որիմակ կարող է ծառայել ներքին
վալգայի «Յերբորդ ինտերնացիոնալ» կոլտնտեսու-
թյունը, ուր կոլտնտեսուհիները առանց հանրային
սնունդի դաշտում գրեթե չեղյալ աշխատում, իսկ այդ-
պիսին կազմակերպելուց հետո, նրանք տղամարդ-
կանցից հետո չմնացին և 1930 թ. բերքահավաքի
ժամանակ միջազգային կարմիր ուրը՝ (1 ոգոստոս)
իբեց ուժերով ցորեն աղացին և կազմակերպեցին
կարմիր գումակ:

Ներքին վալգայի «Լենինի պատգամը» կոլտնե-
տեսության մեջ, ուր հանրային սնունդը կազմա-

կերպված էր, դաշտում մարդկանց հետ հավասա-
րապես աշխատող կանայք՝ բերք և յեկամուրը
բաժանելիս, մարդկանց հետ հավասար բաժին ստա-
ցան:

Արևմտյան Սիբիրի «Արշալույս», կոլտնտեսու-
նության հանրային սնունդի մաշի համար գործադր-
վում էր 3 ժամ, հանրային սնունդի ժամանակ—2
ժամ, վորի մեջ է հաշվում նաև հետմաշյա 1 ժամ-
յա հանգիստը:

Հանրային սնունդի կազմակերպման նախապատրաս-
տական աշխատանքները պետք է վաղորդը կատարել:
Պարնանացանի ժամանակ կոլլեկտիվացման հիմնական
չըջաններում դաշտային աշխատանք տանող կոլտնե-
սականները 60-70 տոկոսով ընդգրկված էին հանրա-
յին սնունդության շրջանակում: Բերքահավաքման կամ-
պանիայի ընթացքում հարկավոր է դաշտում աշխա-
տողներին և կոլտնտեսականներին լրիվ ընդգրկել հա-
տարակական սնունդության մեջ:

ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԱՌՄԱՆ ՊԼԱՆԱՎՈՐՈՒՄԸ

Խոշոր կոլտնտեսություններում դաշտային աշխա-
տանքները կատարվում են առանձին հողամասերում:
Ամեն մի հողամաս կարող է ունենալ մի քանի բրիգադ-
ներ: Մանր կոլտնտեսություններում, ուր առանձին
հողամասեր չկան, նույնպես կարող են բրիգադներ լի-
նել, վորոնք աշխատելիս լինեն 5-8 և 10 կիլոմետր հե-
ռու կոլտնտեսությունից: Այսպիսի դեպքերում բրի-
գադների ապահովումը տաք կերակրով հանդիսանում
է շատ կարևոր գործ: Արտադրական խորհրդակցու-
թյուններում կոլտնտեսականները պետք է մասնակցեն

այն վայրերը, ուր հարկավոր է լրիվ կամ մասնակի կերպով հանրային սնունդ կազմակերպել: Այն բրիգադները, վորոնք 15-20 որ անընդհատ աշխատում են գանազան հողամասերում, պետք է ունենան նախաճաշ, ճաշ և ընթրիք: Այն բրիգադները, վորոնք գիշերելու համար վերադառնում են կոլտնտեսություն, կարող են ստանալ միայն ճաշ, իսկ նախաճաշն ու ընթրիքը կստանան կոլտնտեսություններում:

Արևմտյան Սիբիրի «Ջարյա վաստոկա» գյուղատնտեսական արտելը, 1930 թվի բերֆահավաքին ունեւր 4 բրիգադ: Մեկ բրիգադի համար, վորն 25 որ աշխատեց կոլտնտեսությունից 18 կիլոմետր հեռավորության վրա, կազմակերպվեց աննդամատակարարման դաշտային կետ: Վյուս յերեք բրիգադները գիշերելու համար վերադառնում էին կոլտնտեսություն: այս բրիգադների համար կոլտնտեսությունից աշխատանքի տեղն էին տանում մաշ՝ հատուկ այդ նպատակին հարմարեցրած մեծ կաքսաներում:

Հյուսիսային կովկասի «Ավրոս» կոլտնտեսությունը բերֆահավաքման կամպանիայի ընթացքում հինգ հողամասերում ունեւր հանրային սննդի կետեր, վորով ամեն մի հողամասից առանձին բրիգադների համար մաշ էին տանում աշխատանքի տեղը՝ կերակուրը տաք պահով հատուկ ամաններով (տերմոս):

ՎՈՐՏԵՂԻՑ ՀԱՐԵԼ ԻՆՎԵՆՏԱՐԸ

Հանրային սննդամատակարարման դաշտային կետի համար 50 մարդու չափով, մոտավորապես պահանջվում է --- 1 կաթնա ջրալի կերակուրի համար (բուրշ, սուպ) 35-40 լիտր տարողությամբ, 1 կաթնա յերկրորդ տեսակի համար (փլավ, տապակած) 15-20 լիտր տարողությամբ: Յերկու կաթնաներն էլ կարող են փոխարին-

վել Բուրաչենիյի սիստեմի ջերմոցով, վորն ունի իր վառելիքը, վոր շատ քիչ է դործածվում շնորհիվ իր հառուցվածքի (յերկտակ պատերով, վորոնց միջի դատարկ տարածությունը լցվում է սդոցածի թեփով) և կերակուրը 13-16 ժամ տաք է պահում: Հարկավոր է նաև կաթնա թեյի համար 40 լիտր տարողությամբ:

Բացի այս հիմնական սարքավորումից, հարկավոր է մի տակառ խմելու ջրի համար 200 լիտր տարողությամբ, 100 լիտրանոց մի բակ տաք ջրի համար, 8-10 հատ փայտյա հասարակ արկղեր մթերքներ պահելու համար, 3-4 հատ խոհանոցային դանակներ, 2-3 հատ չուգունի թավա, 2-3 հատ շերտի մի քանի հատ խոհանոցային պատառաքաղներ և քափաչներ, 2 հատ լազան՝ ամաններ լվանալու և 1-2 հատ յերկաթա թավա:

ձաշարանային կահավորումից պետք է լինեն հացի գդալներ, տիսներ և թեյի բաժակներ ըստ ճաշողների թվի, 8-10 ամաններ կերակուրը բաժանելու համար և մի քանի հատ թեյամաններ:

Հանրային սննդի մատակարարման համար բոլոր անհրաժեշտ բաները կարելի յե հայթայթել կոլխոզի միջից, հավաքելով անհատ կոլտնտեսականներից, իսկ պակասորդ ամանները գնել սպառկոոպերացիայում:

Յուրաքանչյուր կոլտնտեսական ընտանիք պետք է իր մոտ յեղած հարմար կահկարասիքները և սարքավորումը ժամանակավոր ողտադործման հատկացնի:

Այստեղ հիշած կահկարասիքները և սարքավորման պակասը չպետք է արդելը հանդիսանա հանրային սննդի կազմակերպմանը:

Ամեն մի առանձին ամանը՝ անհրաժեշտության դեպքում կարելի յե փոխարինել այդ նպատակի համար քիչ թե շատ հարմար մեկ ուրիշ ամանով: Մի քանի

դեպքերում ինվենտարի մի մասը կարող են պատրաստել հենց իրենք կոլտնտեսականները:

Այդպես արեց որինակ 1930 թ. Միջին Վոլգայի «Զորկա» կոլտնտեսությունը, զգալով կախավորման խիստ պակասություն—յերկաթի մնացորդներից կաթսաներ, դուլլեր, տակառներ ու բակեր պատրաստեց, նաշտովությամբ դուրս յեկավ դժվարին կացությունից. «Զորկա» կոլտնտեսության փորձը կարելի չե փոխադրել բոլոր այն կոլտնտեսությունները, վարձով կարիք ունեն հանրային սննդի կարգ ու սարքին:

ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՖՈՆԴԵՐԻ ՍՏԵՂԾՈՒՄԸ

Հանրային մթերքների ֆոնդերի ստեղծումը ամենաանհրաժեշտ հարցն է հանրային սննդի խնդրում: Կոմունաներում, վորտեղ մշտական հանրային ֆոնդեր կան, հարցը լուծվում է հասարակ ձևով: Հին դյուդուտնական արտերներից շատերում 1930 թ. բերքի բաշխման ժամանակ հատուկ գումարներ հատկացրին հանրային սննդին: Արտերներում մեծ մասամբ, ստանձնապես նոր կազմակերպվածներում համայնացված մթերքային ֆոնդեր չկան: Մինչդեռ հանրային մթերքների ֆոնդեր ստեղծելը ամենեվին դժվար հարց է: Ամեն մի կոլտնտեսական ընտանիք ունի իր մթերքները և հարկավոր է միայն հաշվի առնել, թե այդ ընտանիքից քանի անձ է վորքան ժամանակ պիտի աշխատեն դաշտում, վորպեսզի հանրային ֆոնդին հատկացվի պահանջվող քանակությամբ մթերքը—հաց, կանաչի, յուղ, միս և այլն:

Արևմտյան Սիբիրի «Ստալինի անվան» գյուղատնտեսական արտելում դաշտում աշխատող ամեն մի կոլ-

տնտեսականի մի ամսվա համար հատկացրին 16 կիլոգրամ ալյուր, 10 կիլոգրամ կարտոֆիլ, 30 լիտր կաթ:

Թեթե մինչև բերքահավաքի ժամանակը կոլտնտեսականներից վորևե մեկի հացը չի հերիքում, այն կարելի չե վրցնել նոր հունձից, իսկ նոր բերքը և յեկամուտը բաժանելու ժամանակ հաշվել հանրային սննդից ոգտվող յուրաքանչյուր կոլտնտեսականի վրա ծախսված քանակություները և անցկացնել նրա հաշվին:

Հաշվելյալ մթերքները, ինչպիսիք են թեյը, չաքարը և զանազան համեմունքները, կոլտնտեսականները պետք է ստանան կոոպերացիայից այն նորմայով, վորպիսին վորոշված է տվյալ շրջանի համար: Այս մթերքների մի մասը կարելի չե հատկացնել ընդհանուր կաթսային:

Հանրային ֆոնդերի կազմակերպման աշխատանքները համար պետք է առանձնացել մեկ կամ մի քանի կոլտնտեսականների կամ կոլտնտեսուհիների, նայած կոլտնտեսությունից մեծությամբ: Այս կոլտնտեսականները հաշվում են, թե վորքան մթերք պիտի հավաքեն, կազմակերպում են մթերքների պահպանումը, վորոշում են, թե որական վորքան հանրային մթերք պիտի ծախսել ամեն մի կոլտնտեսականի համար: Վորպեսզի վեճեր ու թյուրիմացություններ տեղի չունենան կենսամթերքի ֆոնդի հանրայնացման հարցում, պետք է այդ աշխատանքների համար ընտրել այնպիսի մարդիկ, վորոնք վայելում են կոլտնտեսականների հարգանքն ու լիակատար վստահությունը: Վերստուգիչ հանձնաժողովները պիտի հետևեն, վորպեսզի հանրայնացրած ֆոնդերը ծախսվեն տեղին:

ՄԹԵՐԻՔՆԵՐԻ ՄԱՏԱԿԱՐԱՐՈՒՄԸ

Դաշտային սննդատու կետերի մթերքների մատու-
կարարումը—հացով, կանաչեղենով, մսով, կաթով և
այլ իրերով—հիմնականորեն տեղի յե ունենում ի հա-
շիվ հանրային ֆոնդերի:

Դաշտային աշխատանքների մեծ հողամասերում,
վորոնք հեռու յեն կոլտնտեսութուններից, կարելի յե
պատարտել ժամանակավոր փոխ, պահել կթան կովեր
և ալյն. կոլտնտեսության մոտ գտնվող կամ փոքր հո-
ղամասերում հացը, միան ու կաթը կարելի յե բերել
կոլտնտեսությանից ամեն սր կամ 2 ուրը մի անգամ:
Կանաչեղենը և այլ համեմունքները, վորոնք չուտ փը-
ջանալու յենթակա չեն, պահելու լավ պայմանների դեպ-
քում կարելի յե փոխադրել 5-10 սրվա գործածության
չափով:

Դաշտային սննդատու կետերի անհրաժեշտ մթերք-
ները պահանջը վորոշվում և աշխատողների թվի համա-
ձայն և ըստ դաշտային աշխատանքներում անցկացրած
ժամանակի:

Մթերքները անհրաժեշտ և ծախսել վաղորդ փո-
րոշված նորմաների համաձայն: Բերքահավաքի ժամա-
նակ մթերքների մեծ պահանջություն չպիտի դրացվի,
քանի վոր այդ ժամանակամիջոցում բանջարեղենը և
պտուղները հասունանում են, վորոնցից կարելի յե
պատրաստել սննդարար կերակուրներ, վորոնք հետ չեն
մնա մսի կերակրներից:

Մենդի բազմադանության համար աղատ ժամանակ
և հանգստի օրերին կարելի յե զբաղվել — ծուկ վորոտ-
լով, յեթե մերձակայքում դեռ կա, սուսկ ու պտուղներ
հավաքելով, յեթե մոտակայքում անտառ կա: Այս նը-

պատահով հաջողությամբ կարելի յե ոգտադործել ծե-
րերին ու փոքրերին, վորոնց աշխատանքը արտադրու-
թյան մեջ լրիվ չափով չի ոգտադործվում:

Այնակ, ուր ձկնորսությունը կարող և մեծ ար-
դյունք տալ, այդ դործի համար կարելի յե առանձնա-
ցնել ձկնորսներին, վորոնց աշխատանքը պիտք և հաշ-
վառման յենթարկել աշխորներում:

ԴԱՇՏԱՅԻՆ ՍՆՆԴԱԿԱՐԱՐՆԵՐԻ ԶԵՎԸ

Հանրային սննդի ամենահասարակ և ավելի տու-
րածված ձևը խոհանոց-ոջախն և: Դա աղյուսից կամ
կավից պատրաստված մի շինվածք և, կերակրի կաթ-
սաների քանակին համապատասխանող նստվածքներով,
վորոնց համար նախապես փորում են անհրաժեշտ մե-
ծությամբ ու խորությամբ փոսեր:

Անձրևներից պաշտպանվելու համար խոհանոց-
ոջախի վրա ցցերով թեք տանիք են պատրաստում ու
ծածկում բարակ տախտակներով կամ ծառի կեղևինե-
րով: Խոհանոց-ոջախին հաջողությամբ կարող են փո-
խարինել Բուբաչենկոյի սիստեմի ջերմոցները, վորոնց
մասին խոսեցինք վերը:

Յեթե վորև և հողամասում աշխատանքի բնույթն
ու ծավալը բավական յերկար ժամանակով կոլտնտեսա-
կաններին զբաղեցնում են, այն ժամանակ խոհանոց-ո-
ջախի հետ միաժամանակ պիտք և կանաչեղեն պահելու
պահանջ չենել: Այս նպատակով փորում են անհրաժեշտ
մեծությամբ ու խորությամբ մի փոս, վորը յըջախա-
կում են պատերել և ձևվում կավով, կախելով տախ-
տակյա կամ ֆաներկա մի դուռ: Տանիքը շինում են

այնպես, ինչպես խոհանոց-ոջախը ու ծածկում բաքակ ախտահանելով կամ ծառի կեղեվներով: Փորված փոսի մեջ են դնում մթերքներով լի արկղները, կաթի բիդոնները և այլն: Այս ձևով պատրաստված պահեստը մթերքները հրաշալի կերպով պաշտպանում և անձրևից ու արևից:

Յեթե բրիգադը դաշտում յերկար ժամանակ է աշխատելու, այդ դեպքում շատ լավ կլինի դաշտային խոհանոցի մոտ չինել նաև ճաշարանը, հարմարեցնելով բրեզենտյա վրաններից: Վրաններ չունենալու դեպքում ճաշարանի տեղը պիտի չըջատուել ցանկապատներով, ցցերով կամ ուրիշ եփանագին նյութերով, տանիքը ծածկելով ծառի կեղեվներով կամ յեղեղնով, դնելով նաև դռներ ու լուսամուտներ: Այսպիսի ճաշարանի համար քիչ նյութեր հարկավոր կլինեն, բայց զրա փոխարեն դաշտում անձրևիներին, քամիների ժամանակ կամ շատ տոթ որերին աշխատող կոլտնտեսականները հարմարութուն կունենան ասպհով տաք սնունդ ստանալ:

Ճաշարանի կահավորումը պիտի պարզ և հասարակ լինի, բավական և անհրաժեշտ քանակությամբ սեղաններ, նստարաններ և սոմանների համար պահարան կամ արկղ ունենալ:

Նստարաններն ու սեղանները չպետք է դետնին ամրացնել, վորպեսզի պարզ և զով յեղանակներին կարելի լինի դուրս տանել, վորտեղ նախաճաշիկը, ճաշերը կամ ընթրիքը հաճելի չեն: Սեղաններն ու նստարաններն խոշալղաբար դործածելու և լավ պահելու դեպքում կտրելի չեն մի քանի տարի դործածել:

Այս ձևով կահավորված խոհանոց-ոջախը և ճաշարանները

բանները դաշտային սննդի ամենաեփան ձևերից մեկն են հանդիսանում: Նյութեր չունենալու դեպքում և ժամանակ չկորցնելու համար նման ճաշարանի պատրաստության վրա, կարելի չեն նաև առանց նրան ել յոլա գնալ: Ինչպես և առանց մթերքների պահարանի: Իսկ յեթե կոլտնտեսությունը միջոցներ ու հնարավորություններ ունի, այդ դեպքում կարելի չեն ավելի լավ հարմարություններ ստեղծել:

Դաշտային սննդակետերի համար շատ հարմար են բաղմական ձևի շարժական խոհանոցները: Մի քանի կոլտնտեսություններ արդեն այդ ձևի խոհանոցներ ունեն: Յերբեմն բաղմական խոհանոցներ կարող են տրամադրել կոլտնտեսություններին նրանց շեֆերը կամ իր բանակային ղորամասերը: Կոլտնտեսությունները այս տարի նման խոհանոցների մոտոսայական ստացման վրա առայժմ հույս դնել չեն կարող: Այս պատճառով մեծ մասամբ պետք է բավականանալ խոհանոց-ոջախներով և ջերմոցներով:

Ո՞վ Ե ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԿԵՐԱԿՈՒՐԸ

Կերակրի վատ հատկությունը միշտ նրանով չի բացատրվում, վոր նա պատրաստվում է վատորակ մթերքներից: Վատ խոհարարը կամ խոհարարուհին լավ մթերքից անգամ չեն կարողանում սննդալի ու համով բան յեփել: Իսկ յեթե այս այսպես և այդպես հանրային սնունդը պիտի ապահովել վոր միայն լավ մթերքներով, այլ և փորձված խոհարարուհիներով:

«Ինվիդատել» կոմունայում (Բաշկիրիա) աշխատունակ ազգ. արևակույր ունը դաշտ գնաց աշխատանքի, իսկ հանրային սնունդը պատրաստելու համար թո-

դին մի պառավ կնոջ ու յերեխաների, հետևանքն այն յեղավ, վոր վոչ միայն հանրային սննդի դործը քայքայվեց, այլև մշտական ճաշարանը փակվեց, փառավոր շենքը, վոր հատուկ ճաշարանի համար եր շինված, ամբողջ ձմեռ կողպ մնաց:

Հանրային սննդի խոհարարուհուց անշուշտ չի պահանջվում, վոր նա նուրբ ու պատվական խորտիկներ պատրաստի: Հերիք է, վոր նա կարողանա ինչպես պետք է հասարակ և սննդարար ճաշ պատրաստել—յեփեկ ապուր, բորչ, սուպ փլավ, կարտոֆիլով միսը լավ տապակի, կանաչեղենից, մրգերից և բանջարեղենից պարզ կերակուրներ պատրաստի: Այս շատ տարածված համով ու սննդարար կերակուրները պատրաստվում են սեփական արտադրության մթերքներից:

Այս կամ այն կերակուրը, խնայողարար և համով պատրաստելու համար, խոհարարուհին պետք է գիտենա գործածելիք մթերքների չափը, որինակ 50 հոգու համար բորչ պատրաստելիս՝ ինչքան միս, դադար, բազուկ, կաղամբ և այլ համեմներ պիտի գցել և ինչքան ժամանակ տալ յեփելուն, վորպեսզի կերակուրը չփչանա, վորքան բրինձ գցել փլավին և այլն և այլն...

Ամեն մի կոլտնտեսաւթյան մեջ կգտնվեն կոլտնտեսականներ ու կոլտնտեսուհիներ, վորոնք լավ կերակուր պատրաստել կգիտնան. նրանց պետք է ոգտագործել վորպես հանրային սննդի խոհարարներ, հաշվառման առնելով նրանց աշխատանքի որերն և հավասարեցնել վորոշված վորակավորման: Վառ խոհարարը չի կարող գործ կատարել, եւ միայն մթերքները կլվառնի:

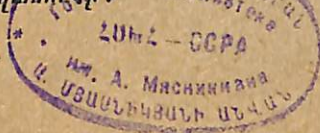
Գարնանացանի կամ պտնիային կոլխայկներուն և Յկնորոտուղը կարճատե դասընթացներում մոտ 30

հազար հանրային սննդի խոհարարուհիներ պատրաստեցին: Դեսընթացներում կոլտնտեսականներն ու կոլտնտեսուհիները անհրաժեշտ փորձ ու գիտելիքներ ձեռք բերին ամենահասարակ կերակուրներ պատրաստելու վերաբերմամբ, բայց հանրային սննդի համար պատրաստված խոհարարները չէ կարող բավարարել կոլտնտեսությունների պահանջները: Այդ պատճառով ամեն մի կոլտնտեսություն, վորը չունի փորձված խոհարարներ և նրանց դասընթացներում չի վերապատրաստել, հանրային սննդի գործը կազմակերպելիս՝ պետք է մի յերկու կոլտնտեսուհու ուղարկի քաղաքի հասարակական ճաշարանները, կամ հարկման լավ կոլտնտեսությունը և խորհտնտեսությունը՝ պրակտիկայի: Միառժամանակ փորձված խոհարարի ղեկավարութեամբ աշխատելով, նրանք կը սովորեն կերակուր պատրաստելու արհեստը: Անշուշտ սրանով հասարակական սննդի կազմերի պատրաստման գործը չի սպառվում: Ժողսննդի և Յկնորոտուղի դժով պետք է ավելի յերկարատե դասընթացներ բաց անել, բայց այժմ, յերբ մենք կանգնած ենք բերքահավաքի առաջ, քիտք է բոլոր հնարավորությունները ոգտագործել հասարակական սննդի գործը հարթելու համար:

Ժողսննդի պրոֆկազմակերպութեան դժով բերքահավաքի կամ պտնիային շրջանները համատարած կոլեկտիվացման պիտի ուղարկվեն հատուկ բրիգադներ, հասարակական սնունդը կազմակերպելու համար: Հարկավոր է այդ բրիգադների վորձը լրիվ չափով ոգտագործել:

40-50 հոգու համար պատրաստված դաշտային սընդակետերի աշխատանքների համար 2 մշտական աշխատակիցը հերթերով պիտի խոհարարուհի, մի ողնական կամ ողնականող:

15343-57



ինչպես տեսնում ենք, հանրային սնունդը բանվորական տեֆի ահազին խնայողությունն է տալիս:

ՄԱՆՈՒԿՆԵՐԻ ՀԱՍԱՐԱԿԱԿԱՆ ՍՆՈՒՆՆԵՐԸ

Կոլտնտեսականների կանանց յերեխաներին խնամելու հոգսից ազատելու համար նրանց աշխատանքը ազելի-լրիվ չափով դաշտային աշխատանքներում ողջագործելու նպատակով, առողջապահական և ժողովրդական կրթության որդանները բերքահավաքի կամ պահիայի առթիվ մանկական մասրներին և մանկական հրապարակների լայն ցանցն են տարածում: Վորպեսզի ծնվելից յերեխաները մայրերից չկտրվեն, դրա համար մանկական հաստատություններին շատերը պիտի կազմակերպվեն դաշտային աշխատանքների հողամասերում, վոր առանձնապես պիտի հարմարեցված լինեն վրաններում, չարժական կրպակներում, կառքերում և վազոններում:

Մանկական հաստատություններ կազմակերպելիս մեծ նշանակութուն ունի սննդի ճիշտ դասավորումը: Մեկ տարեկան յերեխաներին բացի մոր կաթից հարկավոր է մաննի կաշա, թարմ մրգերի և բանջարների հյութ և կովի կաթ: 2-7 տարեկան յերեխաների համար պիտի ունենալ բազմապիսի սնունդ: Մանկական հիմնարկների ղեկավարի ցուցմունքով, դաշտային մասրներ և հրապարակներ կազմակերպող կոլխոզը պետք է սպառկոդպերացիայից յերեխաների համար ապահովի սահրաժեշտ քանակությամբ բրինձ, մաննի կրուպա, չաքար և այլ դեֆիցիտային ապրանքներ, վորոնք անհրաժեշտ են յերեխաների սննդի համար: Յերեխաներին նախաճաշը, ճաշն ու ընթրիքը ինչպես կանոն, պետք է պատրաստել առանձին, համաձայն հատուկ ցուցակի,

վոր կազմում է ղեկավարուհին: Քերեխաների աճանդները պիտի առանձին լինի:

Հաշվի չառնել մանուկների համար հատուկ սնունդ պատրաստելու կազմակերպումը—նշանակում է անտանել առողջ սերունդ ստեղծելու խնդիրը:

Իր մթերքներից կոլտնտեսությունը յերեխաներին հատկացնում է սպիտակ հաց, լավ թարմ մրգերն ու կանաչին, ձուն և կաթը: Վորպեսզի յերեխաները հիվանդ կովերի կաթ չխմեն ու ստամոքսային հիվանդություններ չստանան, հարկավոր է անասնաբուժի միջոցով ընտրել և յերեխաներին հատկացնել առողջ կովերը: Մանկական հանրային սննդի ֆոնդի ստեղծումը պետք է տանել մեծահասակների դաշտային սննդի ֆոնդի կազմակերպման գույքընթաց: Կենտրոնական Սեահող մարզի շատ կոլտնտեսություններում 1930 թ. բերքահավաքին կազմակերպված էյին դաշտային մասրներ և հրապարակներ: Միշտ բաց թարմ սպիտակ մեջ լինելով, ստանալով լավ սնունդ, յերեխաները ավելի կադողւրված էյին, քան գյուղում, իսկ մայրերն էլ հանգիստ էյին, տեսնելով իրենց յերեխաներին այդպիսի լավ վիճակում:

ԱՌՈՂՋԱՊԱՀԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐԸ ՊԱՀՊԱՆԻՐ

Յերեխաները լավ և պատրաստվում, մատուցվում է մաքուր ամանով, շատ ավելի ոգտակար է և լավ է ուտվում: Սակայն մեղանում այս բանի վրա ամենեկին պետք յեղած ուշադրություն չեն դարձնում, և շատ հաճախ մաքուր ամանով կերակրել մատուցման պահանջը համարում են բուրժուական սովորույթ: Մինչդեռ այդ ճիշտ չէ, մաքրությունը առանձնապես սննդի գործում, առողջության գրավականն է:

Յեթե ամեն ուր կաթսաները լվանան, մաքրեն ու չորացնեն, այն ժամանակ միևնույն ապուրը ալիւրի համով կլինի, քան այն կաթսայինը, ուր յերկվանից ապուրի մնացորդներ եյին մնացել և միայն ճաշը պատրաստելուց առաջ սառ ջրով վոզողել են: Վերջին դեպքում ապուրից անախորժ, թթու հոտ կը գա և վատ համ կունենա:

Առանձին ափսեները, կաթսաներն ու գդալները նույնպէս անհրաժեշտ են: Ընդհանուր ափսեներից ուտելու դեպքում կարելի չե թաքախտով, սիֆիլիսով և ուրիշ հիվանդութիւններով վարակվել: Ընդհանուր ամանները, ափսեները և գդալները պետք ե պահվեն պետք չեղած մաքրութեամբ: Միևնույնը վերադարձում ե նաև մթերքներին: Չոր ու դով տեղում մաքուր ամանի մէջ նույնիսկ ամուսն չոգ յեղանակին կարելի չե միւր մի քանի ուր պահել թարմ ու համով: Այս պայմաններում կարելի չե պահել նաև հացը, թեև կըրտանա, բայց համը չի կորցնի: Մինչդեռ խոնավ տեղում անհող պահպանելու դեպքում միւր հոտում ե և կանաչին թառամում: Հասկանալի չե, վոր նման մթերքից լավ և առողջարար կերակուր չի ստացվի:

Ջուրը առողջութեան պահպանման համար մեծ նշանակութիւն ունի: Դաշտային աշխատանքներում, վորտեղ չկան աղբյուրներ և լավ ջրհորներ, պետք ե լճերի, ավազանների և գետերի ջրերը ոգտադործել, իսկ նրանց մէջ միկրոբներ կարող են յինել, վորոնք ըստամոքսային զանազան հիվանդութիւններ են առաջացնում: Դաշտում աշխատողների առողջութիւնը պահպանելու համար ամենից լավ ե յեփած ջուր գործածել: Դրա համար ել անհրաժեշտ ե աշխատանքի տեղում յետացրած ջրի բակեր ունենալ:

Անհատական առողջապահութիւնը նույնպէս ալեւորդ ճոխութիւն չե: Ճաշելուց առաջ լվացվելը անհրաժեշտ ե: Կեղտոտ ձեռքերով վերցրած կերակուրը կարող ե կեղտը ձեռքից հասցնել բերանը ու ստամոքսը և դրանով զանազան հիվանդութիւններ առաջացնել: Դաշտային անդառման կետերի մոտ ամենահասարակ ձեռք լվացարաններ պատրաստելը մեծ ծախսեր չի պահանջում:

Այստեղ հիշված առողջապահական բոլոր կանոնները անսլոյման պիտի հանրային սնունդը կազմակերպելիս ինկատի ունենալ: Դրանք գործադրելու համար կարելի չե կազմել առողջապահական հանձնաժողով կամ մի յեռակ հենց իրենցից, կողտնեօականներից, վորը հասարակական աշխատանքի դժով կհսկի հանրային սնունդի մաքրութեանը և կարդ ու կանոնին:

Դաշտային աշխատանքներէ առողջապահական հրուկողութիւնը կարող ե կառարվել բժշկական բրիգադներէ կամ մոտակա բժշկական կետի սանիտարական բժշկի միջոցով: Յանկալի չե, վոր բժշկական բրիգադը, բացի սանիտարական ստուգումներից, ճաշվա կամ յերեկոյան հանգստի ընդմիջումներին անցկացնի զրույցներ, դասախոսութիւններ կողտնեօականներէ առողջութեան սանիտարական կարգ ու կանոնի մասին: Կողտնեօութիւնների կողտուր-կենցաղային կոմիտեաները չրջանային առբաժինների հետ պիտի պայմանավորվեն՝ դաշտային աշխատանքների սանիտարական հոգացողութիւնը ապահովելու համար:

ՀԱՍԱՐԱԿԱԿԱՆ ՍՆՈՒՆՈՒԹ ԵՄԵՐՅԵԱՆ ԲՈՒՔՍԻՐԻ

Ամբացած կողտնեօութիւնների հին անդամները արդեն հանրային սնունդի նպատակահարմարութիւնը

և անհրաժեշտությունը գնահատել են, նրանց պիտի հետևել են նոր կոլտնտեսությունների բազմամիլիոն մասնաձևերը:

Կուլակները ձգտելով կոլտնտեսական շինարարությունը փայփայելու, հանրային սննդի ամուրմնգամ լսել չեն ուզում: Հանրային սննդի դեմ իրենց ագիտացիայում նրանք ամեն տեսակի առասպելներ են տարածում. նրանք ասում են, վոր բեր-
փահավաքից հետո «վաչ վաճ վաչիկ չի ստանա և բերքն ու յեկամուտը բաժանելիս բոլորին էլ չի տրվի «կոմունա» և կերակրելու բնդհանուր կաթսայից»: Այսպիսի ագիտացիա տեղի ունեցավ Բաշկիրիայի մի շարք կոլտնտեսությունների մեջ:

Պակաս գիտակից մի քանի նոր կոլտնտեսականները, հենց վոր փորձով տեսնում են հանրային սննդի ոգտակարությունը, լիովին գնահատում են այն: Կոլտնտեսությունների վարչությունները և կուլտուր-կենցաղային հանձնաժողովը և բոլոր առաջավոր կոլտնտեսականները պետք է հանրային սննդի գործին նայեն ինչպես տնտեսական մեծ կարևորություն ունեցող խնդրի: Նրանք պետք է իրենց վրա վերցնեն հանրային սննդի ղեկավարման գործը:

Առանց վորեն հրամանների և վարչական կարգադրությունների, ընկերական մոտեցման ճանապարհով, չըջանային կոլտնտեսական միության ոգնությամբ և սպառկոոպերացիայի աջակցությամբ պետք է խելացի և հաստատուն կամքով ձեռարկել այս գործին: Լավ կազմակերպությունը ու լավ աշխատանքը հանրային սննդի աշխատանքները հարթելու անպարիզում հիմնովին ջարդ ու փշուր կանեն կուլակների զրպար-

տություններն ու հարձակումները, վորոնք ուղղված են հանրային սննդառության դեմ:

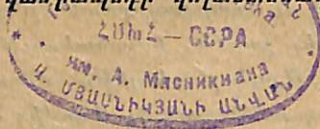
Կահավորման ու սարքավորման թերությունների առաջ կանգ առնել չարժե, կոլտնտեսությունը անհատական տնտեսություն չի և յեթե վորոնեն ինչպես հարկն է, այստեղ ամեն բան կը ճարվի: Սպառկոոպերացիան էլ պիտի ոգնի: Ամենից լավն այն է, վոր Լապտոկոպերացիայի հետ պայմանավորվեն անհրաժեշտ սարքավորման ստացումը:

Սոցմբցումը, ինչպես սոցիալիստական աշխատանքի արտադրողականության բարձրացման միջոց, վոր ստուգված է հազարավոր փաստերով, հաջող կերպով կարող է և պետք է գործադրվի հանրային սննդի դժվարությունները հարթելու համար:

Առանձին կոլտնտեսությունները կարող են միմյանց հետ պայմանավորվել ինչպես հանրային լավ սննդի ընդհանուր կազմակերպման համար, նույնպես և հանրային սննդի լավ ֆոնդ ստեղծելու համար. լավ դաշտային խոհանոցներ շինելու, սանիտարական կարող ու կանոնը լավ պահպանելու, ինչպես և լավ սնունդ պատրաստելու համար:

Դաշտային սննդակայաններում աշխատող առանձին աշխատողների, հարվածայինների խմբերին պետք է պարզեցվատրել: Դրա համար էլ կոլտնտեսությունների պարզեցվատրության ֆոնդերից մի մասը պետք է հատկացնել հանրային սնունդը կազմակերպող կոլտնտեսականներին: Ձրիակերներին և նրանց, ովքեր կաշխատեն հանրային սննդի գործը վիժեցնել, պետք է դրել սեռախտակին և ընկերական դատի տալ:

Դաշտերում հանրային սննդի լավ կազմակերպումը
կոժանդակի հաջողութեամբ կատարելու բերքահավաքի
սլանները և կամրասնդի կոլանտեգական արտադրու-
թյունը:



ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0297192

23.3 42

ԻՆԴ 7 ԿՈՊ. (2/4 ձ.)



К. ПАВЛОВА

АРТЕЛЬНОЕ ПИТАНИЕ В УБОРОЧНУЮ
КОМПАНИЮ

Госиздат ССР Армении
Ереван 1931