

951
Կոլլեկցիոնական Գրադարան

Տ. ՏԵՐ-ՍԱՀԱԿՅԱՆ

ՍԵՐՄԱՑՈՒ

ԿԱՐՏՈՓԼԻ ՁՄԵՌԱՅԻՆ
ՊԱՀՊԱՆՈՒՄԸ
ԲՈՒՐՏԵՐՈՒՄ

635

S-52

ԳՅՈՒՂ ՀՐԱՑ

● 1935 ●

ՅԵՐԵՎԱՆ

635 47.
S-52

Տ. ՏԵՐ-ՍԱՀԱԿՅԱՆ

Ս Ե Ր Մ Ը Ց Ո Ւ

Կ Ա Ր Տ Ո Ֆ Լ Ի

Չ Մ Ե Ռ Ը Ց Ի Ն Գ Ա Հ Գ Ա Ն ՈՒ Մ Ը

Բ Ո Ւ Ր Տ Ե Ր ՈՒ Մ



22 AUG 2013

20840



2104
38

ՍԵՐՄԱՑՈՒ ԿԱՐՏՈՓԼԻ ՉՄԵՌԱՑԻՆ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄԸ Բ Ո Ւ Ր Տ Ե Ր Ո Ւ Մ

Տասնյակ տարիներ մեր լեռնային շրջանի աշխատավորությունն զբաղվել է կարտոֆիլի մշակությամբ, բայց չի անցել մի տարի, վոր ձմռանը կարտոֆիլի անկանոն պահպանման հետևանքով չունենար զգալի կորուստ, վորը հատուկ էր անհատական տնտեսություններին: Սոցիալիստական տնտեսությունները՝ խորհրդային տնտեսություններն ու կոլտնտեսությունները, վոր ունեն բոլոր հնարավորություններն ոգտագործելու ագրոնոմիայի արդի տեխնիկան և այն կիրառելու իրենց առորյա աշխատանքներում, բնական է, վոր չեն կարող հաշտվել այն մեծ կորուստների հետ, ինչպիսին ունեցել են մենատնտեսները՝ մասնավորապես կարտոֆիլի նկատմամբ:

Յեթե ժամանակին չգործադրվեն պահպանման անհրաժեշտ միջոցներ, անկանոն պահպանման հետևանքով կարող է փչանալ ձմռանը պահ տրված ամբողջ սերմացու կարտոֆիլը, զրկելով տնտեսությունն այդ մշակույթից:

«Կարտոֆիլի ձմռան հաջող պահպանմամբ ստանում ենք նույն տարում կրկնակի բերք», ասում է ախտավոր կարտոֆիլագետ պրոֆեսոր Ա. Գ. Լորխը: Ուստի սերմացու կարտոֆիլի ձմեռային պահպանման գործն առանձնակի տեղ պետք է գրավի սոցիալիստական տնտեսություններում՝ վերացնելով այն խոշոր բացը, վոր գոյություն ունի այդ ասպարիզում:

Պատահական վորևե շենք, գոմ, մարագ, յերդիկ ունեցող հին տուն և այլն սերմացու կարտոֆիլի համար պահեստատեղ դարձնել, նշանակում է վտանգի տակ գնել սերմա-

ցուն, թերագնահատել ու անտեսել կարտոֆիլի ժողովրդա-տնտեսական նշանակութիւնը:

Լենինականի հանրապետական սելեկցիոն փորձակայա-նի կարտոֆիլի մշակութիւնն ընդհանուր ինքիւր զրեց ընտրել կարտոֆիլի յեղած ամբարման տիպերից այնպիսին, վոր բավարարի կարտոֆիլի նորմալ ձմեռելուն: Զմեռող կարտոֆիլի պահպանման փորձնական աշխատանքները կայանի կողմից սկսվել են 1932/33 թ. աշնանից՝ Ստեփանավանի շրջանի Գյուլաքարակի «Յեռանդ» կոլտնտեսութիւնում. (վերջինս նշված տարվանից համարվում է Սելկայանի կարտոֆիլի փորձնական կետը):

Փորձեր զբվեցին սերմացու կարտոֆիլի պահպանման համար Գյուլաքարակի, Վարդաբլրի, Հայգյառգյառի և Հորարձի կոլտնտեսութիւնն յերկու հազար վեց հարյուր ութսուն (2680) ցենտներ սերմացու կարտոֆիլի վրա: Նույն շրջանում 1933-34 թ. աշնանը փորձերն ավելի լայնացրին, հաշվի առնելով անցյալ տարվա հաջողութիւնները: Փորձ-նական բուրսեր զբվեցին հետևյալ 7 կոլտնտեսութիւնում:

	Կոլտնտէսի վայրը	Պահ տրված կարտոֆիլի քանակը ցենտով	Բուրսերի քանակը	Ծանոթութիւն
1	Կուրթան	833	7	Տրված ցուցումներն անտես առնելու հետևանքով Վարդաբլրի կոլտնտեսութիւնն պահած սերմացուն փչացավ:
2	Վարդաբլուր	1680	11	
3	Հորարձի	1200	5	
4	Գյուլաքարակ	1680	10	
5	Հայգյառգյառ	1200	6	
6	Աղարակ	300	2	
7	Զինվորական խորհրդատ. .	150	1	
	Ընդամենը	7043	42	

Մասնաշված ձևով սերմացու պահելիս այդ կոլտն-տեսութիւններն ունեցել են ընդամենը 0,50% -ից մինչև 2,50% բնական կորուստ, վոր միանգամայն նորմալ է ձմեռելու ընթացքում պալարի շնչառութիւնն համար:

Փորձնական բուրս-խրամատներն ունեցել են մինչև մեկ մետր խորութիւն, տարբեր լայնութիւն, ինչպես և ծածկող ծղոտի ու հողաշերտի տարբեր հաստութիւն: Ծայ-բամասերի թեք զբված ողափոխ խողովակների ձևը մեր կոլտնտեսականին հանրածանոթ թոնրի ակի (անդու) սկզբ-բունքով է կառուցված:

Յերեք տարվա փորձնական պահպանման աշխատանք-ների միջոցով հնարավոր յեղավ Ստեփանավանի շրջանի (ինչպես և հարևան շրջանների) համար կարտոֆիլի պահ-պանման այնպիսի վայրեր գտնել, ինչպիսիք են՝ Ալահ-վերդին, Կիրովականը, Լենինականը, վորտեղ բուրս-խրա-մատները միջոցով սերմացու կարտոֆիլի վոչ մի կորուստ չի լինում և, բացի այդ, պալարները բոլորովին չեն ծլում: 1934—35 թ. աշնանն Ստեփանավանի շրջանը մասսայա-կանացրեց փորձնական աշխատանքից ստացված արդյունքը, հիմք ընդունելով բուրսի այն տիպը, վոր ամենաքիչ բնա-կան կորուստն էր տալիս: Տասնչորս կոլտնտեսութիւն և յերկու խորհրտնտեսութիւն պահել են 14410 ցենտներ կարտոֆիլ 112 բուրս-խրամատում:

Այդ պահպանումը հետևյալ պատկերն ունի.

№ № Ը. Կ.	Կոլտնտեսության վայրը	Պահ տված կարտոֆիլի քանակը ցենտներով	Բուր- տերի քանակը
1	Կուրթան	2160	17
2	Վարդաբլուր	960	8
3	Հոբարձի	840	6
4	Գյուլաբարակ	1760	13
5	Հայ-Գյուղայառ	1320	9
6	Ռուս-Գյուղայառ	1000	10
7	Ստեփանավան	720	6
8	Աղաբակ	720	6
9	Լեջան	840	7
10	Հայդարբեկ	480	4
11	Նիկողայեվկա	720	5
12	Շահնաղար	900	6
13	Նոր Մխիթարյովկա	1200	6
14	Ղզղալա	60	1
15	Զինվորական խորհրդատեսութ.	320	4
16	Մ. Տ. կայան	410	5
Ընդամենը		14410	112

Հայաստանի կարտոֆիլացան շրջաններում աշխատավորութունը մինչև որս սերմացու կարտոֆիլի զգալի մասը պահում եր հորերում, վորից ամեն տարի ունենում եր մեծ կորուստ: Այդ կորուստներն ավելի աչքի յեն ընկնում, յերբ մեր կոլտնտեսություններն ապահովված չեն տանելի պահեստատեղերով, իսկ յեղած հորերն ել իրենց պակաս տարողությամբ չեն կարող ապահովել կարտոֆիլի ձմեռման գործը: Սեանի ավագանի 4 շրջանում (Ախտա, Նոր-Բայազեդ, Մարտունի, Բասարգեշար) մեր կատարած գյուղատնտեսական մշակութիւնների կոմպլեքսային

պահպանման գործը, նշված շրջանների մի շարք կոլտնտեսություններում, գտնվում ե վերին աստիճանի անմխիթար ու յետամնաց դրության մեջ:

Նման որինակներ կարելի յե բերել նաև Հայաստանի կարտոֆիլացան այլ շրջաններից: Յեղած բազմաթիվ որինակներից մեջ ենք բերում մեկ տիպիկ նմուշ, թե ինչպես ե խնամվում ձմռան պահ տրված կարտոֆիլը Մարտունու շրջանի Վերին Դարանլուխի կոլտնտեսությունում:

Կոլտնտեսության 55 ցենտներ սերմացու կարտոֆիլը 1933 թ. պահվում ե կարտոֆիլի հորի մեջ: Շնորհիվ այնտեղ առաջացած բարձր ջերմության, վորից կարտոֆիլի պալարներն սկսում են արագ կերպով փչանալ, ձմռանը (հունվարին) կոլտնտեսականները հարկադրված են լինում կարտոֆիլը հորից հանել, (տես նկար № 1): Կոլտնտեսությունը



Նկ. 1. Կարտոֆիլի մեխած պալարը փտոփտորա սնկից

կարծելով վոր փչացումն առաջանում ե պալարների ցեխոտ լինելուց, առաջարկում ե կոլտնտեսականներին պահ տրված կարտոֆիլը հորից հանել, լվանալ և հետո նորից տեղավորել նույն հորը:

Այդպես ել կատարվում է ու հետեվանքը լինում է այն, վոր գարնանը կոլտնտեսութունը բոլորովին զրկվում է սերմացուից և հորից գուրս չի հանվում վոչ մի կարտոֆիլ: Նմանորինակ մեծ կորուստներից խուսափելու համար այժմվանից մեր շրջանի ղեկավար կազմակերպութունները՝ հողբաժիններն ու Մ. Տ. կայանները պետք է գլխավորեն կարտոֆիլի պահպանման աշխատանքները և կոնկրետ ղեկավարությամբ կիրառեն ժողկոմխորհի վորոշման այն կետը, վոր ասում է, թե «սերմացու կարտոֆիլի պահպանման պատասխանատվութունը գյուղում պետք է ղենել գյուղխորհրդի և կոլտնտեսության նախագահներին վրա, իսկ ամբողջ շրջանի պատասխանատվութունը՝ շրջարտիսգորի»: Դեռ բավական չէ աշնանը կարտոֆիլ պահ տալու աշխատանքները հաջող կազմակերպելը. դա կարտոֆիլի պահպանման գործի առաջին, անհրաժեշտ քայլն է միայն: Անհրաժեշտ է ձմռանը յեռապատիկ խնամք տանել պահ տրված կարտոֆիլին բուրտերում, պահեստներում, վորի համար կարտոֆիլացան ամեն մեկ կոլտնտեսական պետք է տիրապետի կարտոֆիլի բերքահավաքի և պահպանման տեխնիկային:

1. ԿԱՐՏՈՓԻԼԻ ԲԵՐՔԱՅԱՎԱՔԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔՆԵՐԸ

Նախքան կարտոֆիլի բերքահավաքի աշխատանքներին անցնելը, անհրաժեշտ է կատարել հետևյալ նախապատրաստական աշխատանքները.

1. զագարեցնել ջրովի կարտոֆիլի ցանքերին բերքահավաքից մեկ ամիս առաջ ջուր տալը՝ նկատի առնելով, վոր ավելորդ ջուր տալն իջեցնում է կարտոֆիլի պալարի վորակը և հետևաբար կարտոֆիլին անհամեմատ վատ է ձմեռում:

2. Կարտոֆիլի թփերը (տես նկար № 2) ֆիտոֆտորա սնկով (վորին տեղերում տարբեր անուններ են տալիս ըստ առանձին շրջանների, այն է՝ «ժանգյառ», «շախկա», «մրիկ», «սեվ») վարակված լինելու դեպքում անհրաժեշտ է բերքահավաքից 10 որ առաջ քաղել թփերը և այրել:



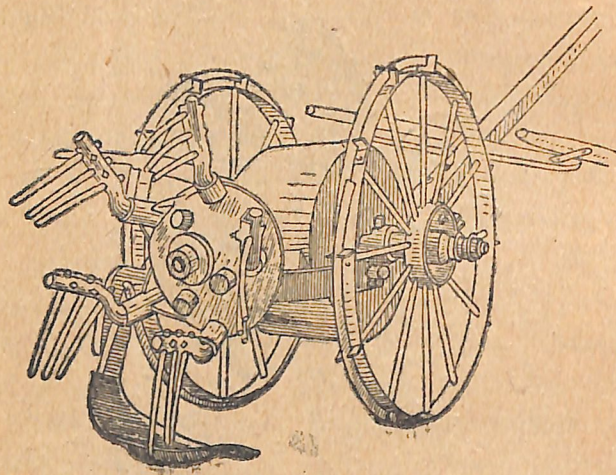
Նկ. 2. Կարտոֆիլի տերեվի յեվ տերեվամասի վարակվածությունը ֆիտոֆտորա սնկով

Յեթե ցանքերն առողջ են ու չեն սրսկվել փարեզյան կանաչով և բորդոյան հեղուկով (կապույտ շիբի լուծույթով), տնտեսութունը կարտոֆիլի թուփը կարող է ոգտագործել սխիս պատրաստելու համար: Մեկ հեկտարից հընձված կարտոֆիլի թուփը (վոր կազմում է ստացվող բերքի մոտավորապես կես մասը) կարող է կերակրել ձմռանը 2—3 կով:

3. անհրաժեշտ է կարգի բերել գյուղգործիքները,

կարտոֆիլ հանող մեքենաները (տես նկ. № 3)՝ գութանը, արորը, բահերը.

4. ստուգել կարտոֆիլի պահեստները, ընտրել բուր-
տերի համար հարմար հողամաս, ունենալ անհրաժեշտ քա-
նակությամբ տախտակ, մեխ, ծղոտ և ջերմաչափ՝ պահես-
տի և բուրտերի համար.



Նկ. 3. Կարտոֆիլի բերանավաճ մեքենա

5. ապահովել և կարգի բերել փոխադրական միջոց-
ները՝ սայլերը կամ ֆուրգոնները, տարաները, փայտե ար-
կըղները, կողովները և այլն:

2. ՅԵՐԲ ՅԵՎ ԻՆՉՊԵՍ ԿԱՏԱՐԵԼ ԲԵՐՔԱՆԱՎԱՐԸ

Կարտոֆիլի բերքահավաքն ընդունված է կատարել
այն ժամանակ, յերբ կարտոֆիլի ցողունները խիստ կոպ-
տացել ու մուգ-կանաչ կամ բաց-դեղնագույն են դարձել:
Սովորաբար բերքահավաքը կատարվում է սեպտեմբերի
յերկրորդ կեսից մինչև հոկտեմբերի վերջը:

Կարտոֆիլի բերքահավաքն անհրաժեշտ է կատարել
չոր, արեվոտ օրերին, ամեն կերպ խուսափելով խոնավ և
անձրևվոտ օրերից:

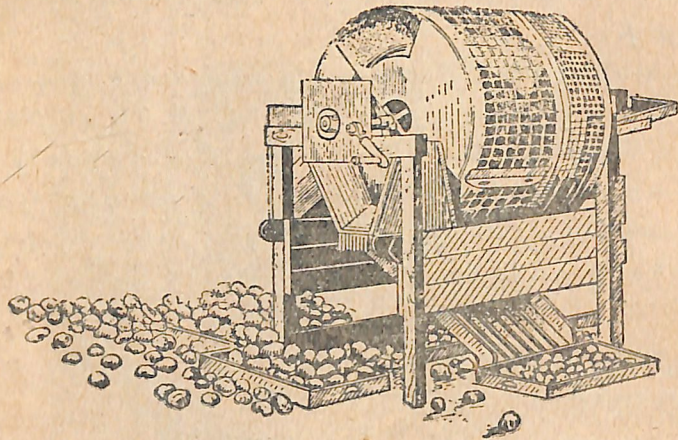
Հավաքած կարտոֆիլը լուշ մի դեպքում չթողնել
դաշտում կամ անձրևի տակ: Յեթե հնարավոր չե դաշ-
տից գյուղ կամ պահեստատեղ փոխադրելը, անհրաժեշտ է
հավաքած կարտոֆիլի կույտերը ծածկել ծղոտով կամ
խսիրներով:

Կարտոֆիլի բերքահավաքը կատարվում է կարտոֆիլ
հանող հատուկ մեքենայով (տես նկ. № 3), գութանով,
բահով և արորով: Հատուկ ուշադրության արժանի յեն
սերմացուի համար թողած դաշտերը, փորտեղ բերքահա-
վաքի ժամանակ պահանջվում է մեծ զգուշություն՝ պալար-
ները չքերծելու և չվիրավորելու համար:

3. ՍԵՐՄԱՑՈՒ ԿԱՐՏՈՖԻԼ ԸՆՏՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

Սովորաբար սերմացու կարտոֆիլն ընտրում են դաշ-
տում, բերքահավաքի ժամանակ՝ ջուկելով հավի միջակ ձվի
մոտավոր մեծություն ունեցող պալարները, վորոնց քաշը
լինում է մոտ 40—100 գրամ. նշված քաշից պակաս կամ
ավելի քաշ ունեցող պալարներն ոգտագործում է տնտե-
սությունը: Սերմացու կարտոֆիլի ընտրության կարեվոր
աշխատանքներից մեկը՝ դա կարտոֆիլի տեսակավորումն է
ըստ պալարի գույնի (սպիտակ, կարմիր, կապույտ): Տեսակա-
վորումից հետո պետք է առանձնացվեն և ձմռանն առան-
ձին տեղ պահվեն՝ հետագայում (գարնանը) առանձին հո-
ղամասերում ցանք կատարելու համար: Սերմացուի հա-
մար ընտրված պալարները ցելոտ չպետք է լինեն և
մեքենայով կատարվող ցանքը հեշտացնելու համար, ունե-

նան համեմատաբար կլոր ձև: Կարտոֆիլի պալարներն ընտրում են նաև «պոլերտ» մեքենայով (տես նկ. № 4): Սերմացուի համար ընտրում են առողջ, չքերծված ու չվիրավորված պալարները: Անհրաժեշտ է առանձնացնել սնկային հիվանդություններով (ֆիտոֆտորա, փոշոտփող քոս) վարակ-



Նկ. 4. Կարտոֆիլի պալարն ըստ մեծության ընտրող «պոլերտ» մեքենան

ված պալարները, ինչպես և մանր պալարները: Սովորաբար կարտոֆիլը, նախքան պահեստ լցնելը, ցամաքեցվում է. փռում են արևի կամ վորեն ծածկի տակ մի որ՝ 25 սմ հաստությամբ շերտով, իսկ հետո նոր տեղափոխում պահեստ:

4. ԿԱՐՏՈՖԻԼԻ ՊԱԼԱՐԻ ԱՌԱՆՁՆԱՇԱՏԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆԸ

Հատուկ ուշադրության արժանի յեն կարտոֆիլի ձմեռային պահպանման աշխատանքները, նկատի ունենալով այն, վոր պալարի 75% — 85%-ը ջուր է, իսկ մնացած

25% — 15% — ը չոր նյութեր են, գլխավորապես ոսկա, վորը ծառայում է մարդու կարիքների համար: Բարձր տաքությունից (սկսած 8° Ց.) պալարի աչքերը, ինչպես և սնկերն սկսում են արթնանալ, պալարից ուժեղ կերպով գոլորշիանում է ջուրը, պալարն սկսում է չմշկվել, շատ հաճախ՝ քրտնել, վորը պատճառ է դառնում պալարի նեխմանը, իսկ ցածր աստիճանում՝ — 1° Ց. մինչև — 1,5° Ց. պալարը ցրտահարվում է: Կարտոֆիլը հաշիվ ձմեռում է +2° Ց. մինչև +4° Ց. և ունենում է աննշան բնական կորուստ, այն ել պալարի շնչառության հետեվանքով:

Պալարի մաշկը (խցանակեղեվը) շատ բարակ է և կարող է հեշտությամբ քերծվել, վիրավորվել սրածայր գործիքներից (յեղաններից, թիերից), մարդու, ինչպես և անասունի կոխկրտեղուց: Վիրավորված պալարը հեշտությամբ վարակվում է սնկային ու բակտերիալ հիվանդություններով, սկսում է նեխել և վարակի աղբյուր է դառնում: Այս տեսակետից անհրաժեշտ է խուսափել կարտոֆիլի պալարը վիրավորելուց և ձմրանը պահ տալու համար ընտրել առաջին հերթին չվիրավորված, առողջ ու հասած պալարները:

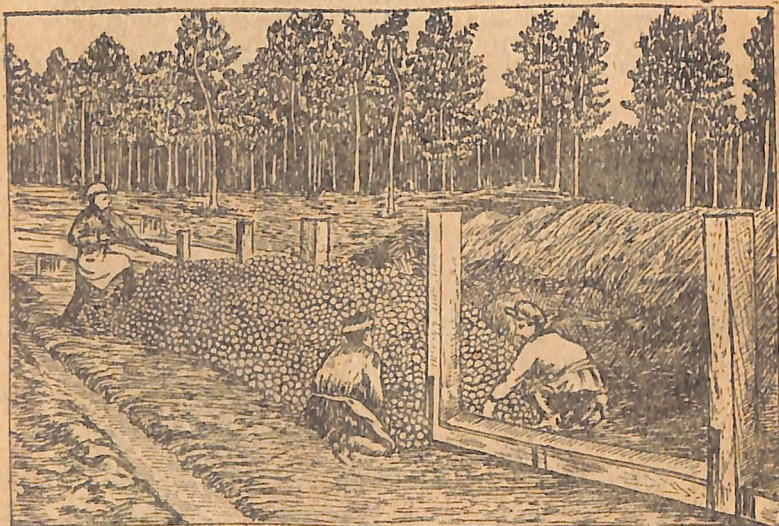
5. ԿԱՐՏՈՖԻԼԻ ՊԱՇՏԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆԸ

Կարտոֆիլի պահեստատեղերը լինում են՝ ա) մշտական և բ) ժամանակավոր: Մշտական պահեստատեղեր են՝ հատուկ պահեստները, մառանները, նկուղները, իսկ ժամանակավոր են՝ ա) բուրտը, բ) բուրտ-խրամատը, գ) հորը, վորը մեզ մոտ, Հայաստանի լեռնային կարտոֆիլա-ցան շրջաններում շատ է տարածված: Թված պահեստատեղերից ամենահարմարը՝ դա մշտական հատուկ պահեստներն են և յերկրորդ հերթին՝ վորպես եժանազին պահես-

տատեղեր կարող են ծառայել բուրտը կամ բուրտ-խրամատը:

Մեր խորհանտեսություններն ու կոլտնտեսություններն արդեն ձեռնարկել են կարտոֆիլ հատուկ պահեստների շինարարության գործին. հաճախ յեղած պահեստատեղերը՝ նկուղները, մառանները և հորերն իրենց ունեցած մի շարք բացասական կողմերով (թե շենքի անհամապատասխան կառուցվածք ունենալը, և թե անհրաժեշտ սարքավորումներ չլինելը)՝ չեն կարող բավարար պահեստատեղ համարվել կարտոֆիլի նորմալ ձմեռման համար:

Բուրտ կամ բուրտ-խրամատ կոչվում է կարտոֆիլի կուլյտի այն ձեվը, վոր յերկու կողմից թեք է (յեռանկյան ձև ունի) և ծածկվում է ծղոտով ու հողով (տես նկ. № 5):



Նկ. 5. Գնտնքես բուրտ

Բուրտերը լինում են գետներես և գետնի մեջ. վերջին տիպը կոչվում է բուրտ-խրամատ, վորովհետև խրա-

մատի տեսք ունի: Բուրտերում տեղավորված կարտոֆիլի հաստության շերտը լինում է 1 մետրից փոշ ավելի, իսկ լայնքը՝ փոշ ավելի, քան մեկ մետր:

Այս տեսակետից բուրտային պահպանումն այն եժանագին միջոցն է, վորով հնարավոր է ձմռանը շատ հաջող կերպով մեծ քանակությամբ սերմացու կարտոֆիլ պահել մինչև գարնանացանը:

Բուրտ կառուցելու համար բավական է ունենալ մի քանի հատ տախտակ՝ ողավոխ խողովակներ պատրաստելու համար, ջերմաչափ (վորն անհրաժեշտ է պահեստների ու բուրտերի համար) և մի քանի ցեխտներ աշխանացան հացահատիկի կամ վարսակի ծղոտ, վորպիսին կա յուրաքանչյուր տնտեսությունում:

6. ԲՈՒՐՏԻ ՏԵՂԻ ԸՆՏՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

Բուրտ կարելի յե պատրաստել չոր, ստորերկրյա ջրերից բարձր հողամասերում, վորը պաշտպանված է ձմռան սառը քամիներից և գարնան հեղեղներից: Ընտրված հողամասը պետք է ունենա քիչ թեքություն, վոր գարնան [տեղումներից] առաջացած ջրերը կարողանան հոսել և չներծծվեն բուրտերի մեջ: Բուրտ կարելի յե պատրաստել դաշտում, վորը մոտ է գարնանը ցանվող հողամասին, կամ գյուղամիջում, վորտեղ կոլտնտեսությունը կունենա ամենուրյա խնամք ու հսկողություն: Բուրտի ուղղությունը վերցնում են հյուսիսից հարավ:

7. ԲՈՒՐՏ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ

Մեր յերկրի բնական-կլիմայական յուրահատուկ պայմաններն ըստ շրջանների խայտաբեկ են և խիստ

տարբերվում են իրարից. որինակ՝ Նոր-Բայազեդի շրջանի հողային ու կլիմայական պայմանները տարբերվում են իրեն հարեվան Կարմիր գյուղի յենթաշրջանից, վորը գրանցվում է Սևանի լճի մյուս ափին կամ Բասարգեչարից, Ստեփանավանից և այլ շրջաններից: Պատրաստի և «ստանդարտ» բուրտ-խրամատի ձև և չափ տալ Հայաստանի բոլոր շրջանների համար, իմաստ չունի և նույնիսկ վնասակար է: Տեղերը բուրտ կամ բուրտ-խրամատներ պատրաստելու ժամանակ պետք է աչքաթող չանեն տեղի բնական ու կլիմայական պայմանները և փորձի միջոցով գտնեն բուրտի կամ բուրտ-խրամատի նպատակահարմար ձևը, նկատի ունենալով տեղի՝

ա) ձմրան ցրտությունը և տեվողությունը.

բ) տիրող սառը քամիների ուղղությունը.

գ) պարզկա գիշերները.

դ) հողը սառչելու խորությունը.

ե) գարնան շուտ կամ ուշ բացվելը:

Այս տեսակետից կարելի է աչքաթող չանել փորձված ու հասակավոր կուտնտեսականների փորձն ու խորհուրդները: Բուրտի կամ բուրտ-խրամատի համար հարմար հողամաս ընտրելուց հետո, յեղնելով սերմացու կարտոֆիլի քանակից, կազմվում է նախահաշիվ, վորոշվում է բուրտի կամ բուրտ-խրամատի մեծությունը և այնուհետև կատարվում է հողամասի հատակագծումը:

Բուրտը պատրաստվում է հողի յերեսին և ունի 2 մետր լայնություն, վորտեղ կարտոֆիլի կույտի հաստություն շերտը լինում է մեկ մետր բարձրության: Փորձերով հաստատված է, վոր բուրտի յերկարության յուրաքանչյուր գծային մետրում տեղավորվում է 6,5 ցենտներ կարտոֆիլ, իսկ յեթե բուրտ-խրամատ է, վորն ունի 1 մետր լայնություն, յեղերի լայնքը 1 մետր է,

իսկ հատակի լայնքը 0,5 մետր: Նման բուրտ-խրամատի յերկարության յուրաքանչյուր գծային մետրում կտեղավորվի 0,75 տոնն կարտոֆիլ: Բուրտերի ձևը և տարողությունը վորոշվելուց հետո սահմանվում է բուրտերին հատկացված հողամասերի չափը:

Հողամասը չափում են ուղեկալով. յուրաքանչյուր բուրտին հատկացված հողամասը հատակագծում և չորս կողմից ամրացնում են փայտե ցցեր, վորոնք միացվում են միմյանց թելով. բահով նշանակում են բուրտի բռնած տարածությունը և այդ ձևով անցնում մյուս բուրտի տեղանշմանը:

Բուրտերի հեռավորությունը մեկը մյուսից կարելի է վերցնել 3 մետրից մինչև 4 մետր. արանքում փորում են ջրատար առվակ կես մետր լայնությամբ և 40 սանտիմետր խորությամբ: Յուրաքանչյուր զույգ բուրտը պետք է ունենա 6 մետր լայնություն ունեցող գլխավոր ձանապարհ, վորը զուգահեռ է լինելու բուրտի յերկարությանը: Այդ ձանապարհը հեշտացնում է կարտոֆիլի փոխադրական աշխատանքները՝ բուրտում տեղավորելիս կամ պատարկելիս:

Գյուլաքարակի կարտոֆիլի փորձադաշտի կողմից կուտնտեսություններում գրված կարտոֆիլի պահպանման վորձնական աշխատանքներից պարզվել է, վոր 1,5 մետր լայնություն և 0,5 մետր խորություն ունեցող բուրտերը, վորոնց հատակի լայնքն է 0,5 մետր, իսկ բուրտի յերկարությունը՝ 16 մետր, տալիս են հաջող արդյունք և բրնական աննշան կորուստ ($0,5\% - 1,5\%$): Կատարված փորձի արդյունքներից յեղնելով 1934/35 թ. ամռանը բուրտ-խրամատի այս ձևը մասսայականացված է Ստեփանավանի շրջանի 14 կուտնտեսությունում և 2 խորհատնտեսությունում:

Սերմացու կարտոֆիլի պահպանումը 2



Յենթադրենք, թե անհրաժեշտ է 39 տոնն սերմացու կարտոֆիլ պահել գետներես-բուրտի մեջ: Սկզբից վորոշվում է բուրտի տարողութունը թվաբանական հետևյալ գործողությամբ՝

1) քաղապատկվում է բուրտի 1,5 մետր լայնքը լցված կարտոֆիլի մեկ մետր հաստությամբ՝

$$1,5 \times 1 = 1,5$$

2) ստացված 1,5 թիվը բազմապատկվում է բուրտի 16 մետր յերկարության հետ՝

$$1,5 \times 16 = 24$$

3) բուրտի տարողությունը խորանարդ մետրով իմանալու համար անհրաժեշտ է ստացած 24 թիվը բաժանել 2-ի վրա, վորովհետև կարտոֆիլը դասավորված է յեռանկունաձև՝

$$24 : 2 = 12 \text{ խորանարդ մետրի}$$

4) յեթե մեկ խորանարդ մետրում տեղավորվում է 0,65 տոնն կարտոֆիլ, ապա 12 խորանարդ մետրում կտեղավորվի 12 անգամ ավելի՝

$$12 \times 0,65 = 7,8 \text{ տոնն կարտոֆիլ:}$$

Մեր ընտրած ձևի յուրաքանչյուր բուրտում կարող է տեղավորվել 7,8 տոնն կարտոֆիլ, մնում է վորոշել, թե քանի բուրտ է անհրաժեշտ 39 տոնն կարտոֆիլ տեղավորելու համար:

5) Այդ իմանալու համար անհրաժեշտ է 39 տոնն կարտոֆիլը բաժանել մեկ բուրտի տարողության վրա, այն է՝

$$39 : 7,8 = 5$$

Ուրեմն 39 տոնն կարտոֆիլը կարող է տեղավորվել 5 բուրտում: Բուրտի քանակը վորոշելուց հետո պիտի իմանալ, թե վորքան հողամաս է հարկավոր 5 բուրտի համար: Սկզբից վորոշվում է մեկ բուրտի զբաղեցրած հողա-

մասի չափը քառակուսի մետրով, վորի համար բազմապատկվում է բուրտի լայնքը յերկարության վրա, այն է՝

$$1,5 \times 16 = 24 \text{ քառակուսի մետրի:}$$

Յուրաքանչյուր զույգ բուրտի հեռավորությունն իրարից վերցնում են յերեք մետր. դա կանի 48 քառակուսի մետր հողամաս.

$$3 \times 16 = 48$$

Գլխավոր ճանապարհի լայնքը հարեվան յերկու զույգ բուրտի միջև ընդունել 6 մետր, հետևապես ամեն այդպիսի զույգ բուրտ կունենա 96 քառակուսի մետր.

$$6 \times 16 = 96$$

Այսպես մեկ զույգ բուրտ՝ իրեն հարեվան մեկ բուրտի հեռավորությունը գումարած գլխավոր ճանապարհի բոնած հողատարածությունը՝ կունենա 192 քառակուսի մետր՝

$$48 + 48 + 96 = 192$$

Մեր կողմից բերված 5 բուրտը կբռնի 480 ք. մետր, վորի մեջ հաշված է նաև մի բուրտի բոնած տարածությունը.

$$192 \times 2 + 96 = 480:$$

Այլ տիպի բուրտ պատրաստելու ժամանակ (գետներես կա՛մ 1 մետր խորության բուրտ-խրամատ) հաշվում են վերոհիշված ձևով: Բուրտի լայնքը, խորությունն ու յերկարությունը կարող է փոխվել ըստ պահանջի, վորը կարող է բոլորովին չնմանվել վերը բերված որինակին, բայց բուրտի հաշվումները և կարտոֆիլի կույտի բարձրությունն ամեն դեպքում մնում է անփոփոխ՝ թե նախահաշիվ կազմելու և թե հատակագծման ժամանակ:

Բուրտ-խրամատը, վորն ունի 1,5 մետր լայնք, 0,5 մետր խորություն և վորի հատակի լայնքը 1 մետր է, այդպիսի բուրտի փորվածքը տաշտանման է լինում: Տաշ-

տանման փորվածքն անհրաժեշտ է նրա համար, փորպեսզի կարտոֆիլի կուլտի ծանրությունն ընկնի հորի շեղ հողի վրա և վոչ թե պալարի վրա և յերկրորդ՝ փոր կարտոֆիլի կուլտի ստորին շերտում ուղափոխությունը կանոնափոր կերպով կատարվի:

Բուրտի հատակի մեջտեղից ըստ բուրտի յերկարության փորում են փոքր առվակ, փորը ծառայում է փորպես ստորին շերտի համար: Առվակը պետք է ունենա 20 սմ լայնք և 25 սմ խորություն: Առվակի լայնքով դասավորում են կարճ փայտեր՝ իրարից 2,5 սմ հեռավորությամբ, փորպեսզի կարտոֆիլի պալարներն առվակ-խողովակի մեջ չթափվեն և չխանգարվի կուլտի ստորին շերտի ուղափոխությունը: Առվակի վրա կարճ փայտեր դասավորելուց հետո, զբանց վրա ամրացնում են ուղղահայաց ուղափոխ խողովակներ, փորպեսզի կուլտում գտնվող բաց անց-փոխ խողովակներ, փորպեսզի կուլտում գտնվող բաց անց-քը չսխանա հորիզոնական յեղած խողովակի հատակին, այլ նրանից բարձր լինի: Բուրտ-խրամատ փորելիս, հանված հողը պիտի լցնել փոսի յեզրից կես մետր հեռավորության վրա, նախ՝ դուրս տված հողը բուրտում տեղավորված կարտոֆիլի պալարների վրա չթափվելու, յերկրորդ՝ բուրտի ծածկի ծղոտն ամրացնելու համար:

Բուրտի հատակագծման ու փորելու աշխատանքներն ավարտելուց հետո պիտի փոխադրել անհրաժեշտ քանակությամբ ծղոտ և ուղափոխ խողովակներ:

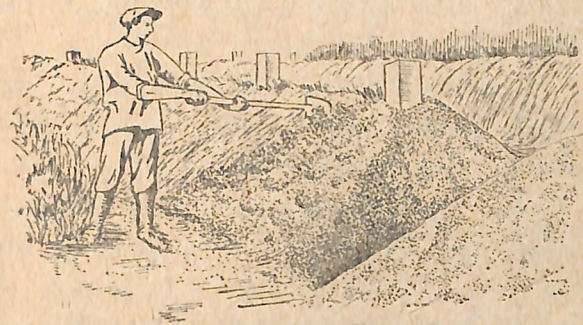
8. ՈՂԱՓՈՒ ԽՈՂՈՎԱԿՆԵՐ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ

Ուղղահայաց ուղատար խողովակը պատրաստվում է չորս տախտակից, փորից յուրաքանչյուրի յերկարությունը 2,1 մետր է, իսկ մի տախտակի լայնքը 5 սմ: Խողովակի

մեկ մետրը, փոր գտնվելու յե կարտոֆիլի կուլտում, պետք է ճաղավոր լինի և ամեն ճաղի հեռավորությունը մեկը մյուսից պետք է լինի 2,5 սմ, փորպեսզի կարտոֆիլի պալարները խողովակի ներսը չթափվեն: Խողովակի մնացած 1,1 մետր վերին մասը չպետք է ծակոտել, փորովհետև այդ մասը ծածկվելու յե ծղոտով ու հողով և, բացի այդ, փորպեսզի ցուրտը բուրտի մեջ չհերթափանցի: Ուղատար յերկու խողովակն ունի 3 ճաղամատ, իսկ 2-ը՝ յերկու ճաղամատ, փորոնց միմյանց ամրացնում են ախպես, փոր 3-ական ճաղամատ ունեցող 2 տախտակներն իրար հակադիր լինեն:

Խողովակի դրսի ծայրամասն ունենալու յե շարժական կիսաթեքվող կափարիչ՝ անձրևներից ու ձյունից պաշտպանելու համար:

Բուրտի նախնական ծածկը կատարում են ծղոտով (տես նկ. № 6) 10 սանտիմետր հաստությամբ (ցուրտ



Նկ. 6. Բուրտի նախնական ծածկի աշխատանքը

շրջաններում անհրաժեշտ է ծղոտից յեղած ծածկի հաստությունը վերցնել 20—50 սմ): Բուրտի ծածկի համար անհրաժեշտ է փոխ աշխանացան հացահատիկի կամ վարսակի ծղոտ, փորը վերցնում են պահ տրվող կարտոֆիլի ընդհանուր քանակի 20%-ից մինչև 100%-ի չափով:

Պ. ԿԱՐՏՈՅԼԻ ՏԵՂԱՎՈՐՈՒՄԸ ԲՈՒՐՏԻ ՄԵՋ

Բուրտի նախապատրաստական մեր նշած աշխատանքները վերջացնելուց հետո անցնում են կարտոֆիլ տեղավորման աշխատանքին:

Նախ՝ հիմքի հորիզոնական ողատար առվակ-խողովակի վրա ամրացնում են ողափոխ ուղղահայաց խողովակներ՝ մեկը մյուսից 3 մետրից մինչ 4 մետր հեռավորության վրա, նկատի ունենալով տեղի ձմռան ցրտության և տաքության աստիճանը:

Ստեփանավանի շրջանում կարտոֆիլի ծիլերը կամ փտումն առաջանում է ավելորդ տաքությունից: Բուրտի հյուսիս. և հարավ. ծայրամասերում ողափոխ խողովակները դրվում են թեք դրությամբ: Բուրտում յեղած կարտոֆիլի կույտի բարձրությունը պետք է լինի 1 մետր՝ 110—120 աստիճան թեքությամբ:

Բուրտի յեղերում թափված կարտոֆիլը պետք է խնամքով շարել կարտոֆիլի կույտի վրա և այնուհետև ծածկել ծղոտով: Յեղանակն արևոտ լինելու ժամանակ լավ է հողով չծածկել, մի քանի օր պահել ծղոտով ծածկված կարտոֆիլի կույտը, իսկ վատ յեղանակի դեպքում՝ ծղոտի ծածկի վրա լցվում է մեկ բահաբերան շիկահող (կավային հող), վորպեսզի քամիները ծղոտը չտանեն ու պաշտպանված լինեն անձրևներից: Կույտի գագաթին հող չլցնել և թողնել բաց, նկատի ունենալով այն, վոր առաջին շաբթում պահ տրված կարտոֆիլի ջերմությունը բարձր է լինում՝ շնորհիվ պալարի ուժեղ շնչառության, վորից ջուրն սկսում է գոլորշիանալ: Յեթե գագաթը հողով ծածկված լինի, բուրտում առաջացած ավելորդ գոլոր-

շին կքրտնեցնի կարտոֆիլը: Անձրևից պաշտպանելու համար գագաթին խաչաձև դասավորած կարճ փայտերի վրա բուրտի յերկարությամբ տախտակ ե դրվում: Մինչև ցըրտեր ընկնելն ողափոխ խողովակների դռի անցքերը թողնում են բաց, իսկ ցրտերն ընկնելիս գագաթի բաց թողնված մասը մինչև 40 սմ հաստությամբ ծածկում են հողով, իսկ կողքերի հաստությունը, վորն արդեն հողով ծածկված է 40 սմ հաստությամբ հողաշերտով, հասցնում են մինչև 70 սանտիմետրի, վորպեսզի անձրևների կամ ձյան ջրերը չհերժովեն բուրտի մեջ: Բուրտի ծածկի համար պահանջվող հողը վերցնում են բուրտի յեղրի փորված հողից: Վերը նշված բուրտ-խրամատի ծածկի հաստության շերտը կարելի յ է կերտել Ստեփանավանում և շրջանի գյուղերում:

Հայաստանի կարտոֆիլացան այն շրջանները, վորոնք իրենց կլիմայական պայմաններով տարբերվում են Ստեփանավանի շրջանից, բուրտ-խրամատի ծածկ պատրաստելու ժամանակ պետք է աչքաթող չանեն տեղի բնական-կլիմայական հետևյալ պայմանները.

1. վորջան ձմռան յեղանակները մեղմ են ու հողը չի սառչում, այնքան ծածկը պետք է բարակ լինի.
2. բուրտ-խրամատը վորջան խոր է լինում (բուրտ-խրամատի խորությունը 1 մետրից ավելի չպետք է լինի) և լայն, այնքան ծածկը բարակ, թեթե պետք է լինի.
3. ավազոտ հողերում ծածկը պետք է լինի ավելի հաստ, քան կավային հողերում, նկատի ունենալով, վոր ավազոտ հողերն արագ տաքանում են և ավելի շատ յենթակա յեն բնական ողափոխության, քան կավային հողերը.

4. վորջան ծղոտի ծածկի հաստության շերտը մեծ է

լինում, այնքան հողի ծածկի շերտը բարակ կամ հակառակը պետք է լինի.

5. վորջան տեղումները՝ անձրեւի և ձյուն՝ շատ են լինում, բուրտն այնքան ավելի թեք (սրածայր) պետք է լինի:

Բուրտերը լրիվ ծածկելուց հետո նրանց արանքում և գլխամասում, բուրտից 1,5 մետր հեռավորության վրա, փորում են ջրատար առվակ 0,5 մետր լայնությամբ և 40 սմ խորությամբ, վոր տեղումներից առաջացած ջրերը չհերժով են բուրտերը: Ջրատար այս առվակը բուրտին մոտ չպետք է փորել, նկատի ունենալով այն, վոր մոտ փորած առվակի միջոցով բուրտի մեջ չեղած կարտոֆիլը կարող է ցրտահարվել:

10. ԲՈՒՐՏԻ ԽՆԱՍՔԸ

Կարտոֆիլի բուրտի խնամքն սկսվում է բուրտ պատրաստելու որից, վորի համար անհրաժեշտ է.

1. արգելել բուրտի վրայով ման գալը կամ անասուններ թողնելը, նկատի առնելով, վոր կոխոտված տեղերից հեշտությամբ բուրտի մեջ կներծծվեն անձրևի ու ձյան ջրերը:

2. ողափոխ խողովակների դրսի մասից առաջացած բացվածքները կամ ճեղքերը պետք է սվաղել կավի և թարմ գոմաղբի խառնուրդով, վորպեսզի ցուրտը չանցնի կարտոֆիլի կույտի մեջ.

3. ձմռանը հողե ծածկը ճաքճքելու դեպքում պիտի հողով լցնել առաջացած ճեղքը, վորպեսզի բուրտում կարտոֆիլը չցրտահարվի: Յեթե ողափոխ խողովակների դրսի կողմից ծածկը նստած է կամ ճեղքվածքներ են առաջ յեկել, ճեղքերը հողով պիտի լցնել և թարմ գոմաղբը կավի հետ խառնելով խողովակի չորս կողմը սվաղել:

4. բուրտերի ջերմությունը, կարտոֆիլը բուրտում տեղավորելու որից, չափել ամեն որ՝ մինչև մեկ ամիս, վորից հետո յեթե բուրտի ջերմությունն ուժեղ տատանումներ չի տալիս, կարելի չէ ամեն 5 որը մեկ անգամ չափել ջերմությունը և գրի առնել բուրտին հատկացված մատյանում:

Սովորաբար, առաջին ամիսը բուրտում կարտոֆիլի կույտն ունենում է բարձր տաքություն՝ 12° մինչև 15° Ց-ի, վորից առանձնապես չպետք է վախենալ այդ ժամանակ, այլ անհրաժեշտ է, վոր բաց լինեն ողափոխ խողովակների դրսի անցքերը և ծածկը թեթե պահել: Բուրտում նորմալ տաքություն համարվում է $+2^{\circ}$ -ից մինչև $+4^{\circ}$ ըստ Ց-ի: Ձմռանը, յեթե բուրտում տաքության աստիճանն սկսում է տատանվել, այն է՝ իջնել 0° Ց-ի (ցրտության), կամ ջերմության աստիճանը բարձրանալ մինչև $+8^{\circ}$ Ց-ի, ցրտության դեպքում անհրաժեշտ է ծղոտե խցանով ամուր փակել ողափոխ խողովակների անցքերը, բուրտի վրա ավելացնել ձյան հաստ շերտ և յեթե այդ չի ոգնում, բուրտի վրա հաստ շերտով թարմ գոմաղբ փռել, իսկ բարձր տաքության ($+8^{\circ}$ Ց-ի) դեպքում կատարվում է վերև նշված աշխատանքի հակառակը, այն է՝ ա) բաց է արվում ուղղահայաց և ծայրամասերի թեք ողափոխ խողովակների անցքերը, բ) թեթեվացվում է ծածկը, այսինքն՝ ձնից թեթեվացնել, սրբել և յեթե դրանք ել չեն ոգնում, բացել բուրտը և բուրտի կարտոֆիլն շտապ կարգով պահեստ տեղավորել:

Բուրտի ջերմությունը կարելի չէ ստուգել ուղղահայաց և ծայրամասերի ողափոխ թեք խողովակների դրսի բաց անցքերի միջոցով, վորի համար ջերմաչափն իջեցնում են կարտոֆիլի կույտի խորքը և թողնում են 10—15 րոպե, վորից հետո վորոշվում է ջերմությունը և գրի առնվում:

Բուրտի ջերմութիւնը չափում են հատուկ ջերմաչափով, վորի բացակայութեան դեպքում կարելի չէ գործածել սենյակի ջերմաչափ. վերջինս պիտի ամբացնել յերկար ձողի վրա.

5) գարնանը՝ մարտի յերկրորդ կեսից՝ ըստ հնարավորին հեռացնում են բուրտերի վրա յեղած ձյունը, բաց են անում բուրտը և մի որվա ընթացքում դատարկում կարտոֆիլը, վորը փոխադրում են պահեստ կամ դաշտ՝ ցանքի համար: Այս միջոցով կանխվում է կարտոֆիլի փչացումը.

6) յուրաքանչյուր բուրտ-խրամատ համարակալում են և փակցնում համաբը (Ֆ-ը) բուրտի ծայրամասերի թեք խողովակների վրա՝ յերկու կողմից. այդտեղ պրանցվում է նաև լցնելու որը և բուրտի տարողութիւնը՝ ցենտներով:

Ամեն մի բուրտ պետք է ունենա մատյան և իր հաշվառումը՝ հետեյալ ձևով.

№ թ. Բ. Կ.	Հ Ա Ր Ց	Պատաս- խան	Ծանոթու- թիւն
1	Պահ տրվող կարտոֆիլի բերքահաւաքի կատարման որը		
2	Կարտոֆիլը յերբ են տեղավորել բուր- տում.		
3	Բուրտի չափը՝ ա) խորութիւնը բ) լայնքը գ) կարտոֆիլի կույտի բարձրութիւնը դ) բուրտի յերկարութիւնը		
4	Բուրտում պահ տրվող կարտոֆիլի քաշը՝ ցենտներով		
5	Կարտոֆիլի սորտի անունը		
6	Պահվող կարտոֆիլի հատկութիւնը ա) ընտրված է բ) չընտրված գ) ցամաքեցված է դ) պալարի թացութիւնը ե) հիվանդ կամ կտրտված պալարների % -ը բուրտում		
7	Բուրտի ծածկելու ձևը ա) ծղոտի քաշը բ) բուրտի ծղոտի ծածկի հաստութիւն- ը՝ սանտիմետրով գ) բուրտի հողի ծածկի շերտի հաս- տութիւնը՝ սանտիմետրով		
8	Բուրտի կարտոֆիլի կույտը յերբ է ծածկ- ված ծղոտով		
9	Բուրտի վերջնական ծածկման որը (նշել որը)		

№ թ. Ը. Կ.	Հ Ա Ր Ց	Պատաս- խան	Ծանոթ- թվեր
---------------	---------	---------------	----------------

- 10 Բուրտի վիճակիցիան (ողափոխություն-
ներ), ողատար խողովակների թիվը . . .
- 11 Պահպանման միջոցառումները
ա) բուրտի տաքացումը
բ) ծածկի թեթևացնելը և այլն . . .
- 12 Գարնանը բուրտից յերբ և փոխադրված
կարտոֆիլը
- 13 Գարնանը բուրտից հանված կարտոֆիլի
քաշի տարբերությունն աշնան քաշի հետ՝
ցենտներով
- 14 Փչացած կարտոֆիլի քաշը՝ ցենտներով . .
- 15 Գործադրված աշխուրների քանակը բուրտ
պատրաստելու վրա
ա) բուրտը լցնելու համար
բ) ծածկելու համար
- 16 Բուրտ խնամողի անուն-ազգանունը . .
Պահակի անուն-ազգանունը

Բուրտի ջերմության որակեր

Ամիս, ամսաթիվ	Բուրտի №-ը	Բուրտի ջերմությունը			Ցեղանակ քամիներ 1)		Ցեղանակ	Ծանոթություն
		Բուրտի ստորին շերտի	Բուրտի վերին շերտի	Դրսի ջերմ. աս- տիճանը	Ուժեղու- թյունը	Ուղղու- թյունը 2)		

1) Քամիների ուժեղությունը գրվում է խոսքով՝ «ուժեղ», «միջակ»
«թույլ»:

2) Քամիների ուղղությունը գրվում է տառերով՝ «հյուսիս»,՝ նշանակում է
հյուսիսային կողմից, «հար-»՝ հարավային, «ար-»՝ արևելյան և «արևմուտք»
արևմուտքի կողմից:

III. ՍԵՐՄԱՑՈՒ ԿԱՐՏՈՑԼԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄԸ ՊԱՀԵՍՏՆԵՐՈՒՄ

Սերմացու կարտոֆիլին հասկացվող պահեստը պետք
է լինի զով, բայց վոչ ցուրտ՝ +20-ից մինչև +30 Ց-ի ջեր-
մությունից վոչ ավելի: Վորպես պահեստ կարող են ծա-
ռայել ստորերկրյա ջրերից բարձր կառուցված այն
նկուղիները, վորոնք բարձր խոնավություն և չորություն
չունեն: Պահեստի նորմալ, հարաբերական խոնավությունը
համարվում է 85%-ը: Բարձր՝ 95% հարաբերական խոնա-
վության դեպքում պատերի և առաստաղի վրա առաջա-
նում են ջրի կաթիլներ, վորոնք նպաստում են կարտոֆիլի
քրտնելուն ու արագ նեխելուն, իսկ 65% հարաբերական
խոնավության դեպքում (պակաս խոնավություն) պալարն
սկսում է արագորեն ցամաքել, չմշկվել: Պահեստը պետք
է լինի մութ, վարովհետև լույսից պալարը կանաչում է,
վորն իջեցնում է պալարի վորակը (դառնանում) և սպա-
ռողական արժեքն անհամեմատ ընկնում է: Պահեստն ան-
հրաժեշտ է ապահովել ողափոխ խողովակներով: Հորիզո-
նական ձևով դրված գլխավոր խողովակը տեղավորում են
պահեստի հատակում՝ յերկարությամբ, վորին միանում են
չորս կողմից փակ խողովակներ՝ դուրս յեկած տախտակա-
մած աչքերի ստորին մասից, վորոնք տեղավորված են լի-
նում տախտակաժամ աչքի լայնքով: Հորիզոնական խողո-
վակը դրսի մաքուր ողբ պահեստ է տեղափոխում: Պա-
հեստի կեղտոտ ողբ և ավելորդ դուրըջին դուրս հանե-
լու համար՝ պահեստի առաստաղի մոտ կամ լուսամուտի
մոտ դուրս են հանում մի ողափոխ խողովակ: Ձմռանն
ողափոխ խողովակների անցքերը դրսի կողմից փակում
են և ըստ անհրաժեշտության կանոնավորում պահեստում
յեղած ջերմությունը:

Պահեստի յերկարությամբ թողնում են 1,5 մետր լայնք՝ կարտոֆիլը տեղավորելու կամ դատարկելու համար: Պահեստը տախտակամածով բաժանում են աչքերի, վորոնց յերկարությունը կարող է լինել 3—4 մետր, խկ լայնությունը՝ 2—3 մետր: Պահեստի տախտակամածի աչքերը պատրաստում են հետեյալ կերպ. սկզբից պահեստի հատակի վրա մեկը մյուսից 0,5 մետր հեռավորությամբ (ըստ աչքի լայնքի) փռում են լայն գերաններ՝ ամրացնելով նրանց վրա $2\frac{1}{2}$ սանտիմետր լայնություն ունեցող ճաղեր (վորը նույնքան հաստություն է ունենում)՝ իրարից 2,5 սանտիմետր հեռավորությամբ: Գերանները չորս կողմից ճաղահայաց ձևով ամրացնում են հաստ ճաղերին (վորպեսզի կարտոֆիլը չթափվի) 2,5 սանտիմետր հեռավորությամբ և 1,5 մետր բարձրությամբ: Արտաքինից պահեստի աչքի սարքավորումը նմանում է ճաղեր ունեցող վանդակի:

Կարտոֆիլի պահեստ չեն կարող լինել հանքային պարարտանյութերով, աղով և նավթով զբաղեցրած պահեստները:

Նախ քան բերմացու կարտոֆիլ տեղավորելը պետք է պահեստը նախապատրաստել, վորի համար անհրաժեշտ է.

1. պահեստն ազատել ավելորդ իրերից և այլ սերմացուններից (գազար, ճակնդեղ, կաղամբ և այլն).

2. կավի և թարմ գոմաղբի խառնուրդով սփաղել պահեստի պատերի, լուսամուտների ճեղքերն ու կարգի բերել դռան փեղկերը, այսինքն՝ անհրաժեշտ է պատուհանները պատրաստել կրկնակի փեղկով.

3. ախտահանել պահեստը ծծմբով, յուրաքանչյուր մեկ խորանարդ մետրի համար գործադրելով 20 գրամից մինչև 40 գրամ ծծումբ, վորն այրելու համար լցնում են

կավե ամանի մեջ և դնում պահեստի հատակին մի քանի տեղ: Ծծումբն այրելու համար անհրաժեշտ է պահեստի դռները և լուսամուտները լավ սփաղել, վորից հետո ծուխ տալ պահեստին. ծծմբի ծուխը պետք է թողնել 8 ժամից վաղ պակաս, վորից հետո բաց անել պահեստի դռներն ու լուսամուտները՝ լավ ողափոխվելու համար և ապա տեղավորել սերմացու կարտոֆիլը:



4092

Գատ. խմբագիր՝ Հ. Մար ջանյան
Տեխ. խմբագիր՝ Հ. Մուրադյան
Լեզվ. խմբագիր՝ Արր. Գրիգորյան
Սրբագրիչ՝ Խ. Այվազյան

Հրատ. 249, Գլավիտի լիազոր Գ—126, պատվեր 476, տիրաժ 2000
Հանձնված և արտադրության 1935 թ. ոգոստոսի 2-ին
Ստորագրված և տպագրելու 1935 թ. սեպտեմբերի 7-ին

Գյուլգերաարի տպարան, Յերեան նալբանդյան 11

ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0301044

ԳԻՆԸ 50 Կ.

20840

БИБЛИОТЕКА КОЛХОЗНИКА

Т. ТЕР-СААКЯН

ХРАНЕНИЕ

семенного картофеля

В БУРТАХ

СЕЛЬХОЗГИЗ

ЗРИВАНЬ

1935