



1932

19 2010

633/1

0-50

Կ

ՍՈՐԳՈՅԵ ՄՇԱԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵ



Կազմեց

ԿՈՈՑԱՆՏԻՐՆ Կ. ՄԵԼԻՔ-ՇԱՀՆԱԶԱՐՑՈՅ

Խմբ. Ն. Պապարյան

ԳԵՂԱՐԱԾ

1982

ՕԵՐԱՎՈՐ



15174-52

ՍՈՐԳՈՅԻ ՄՇԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

Սորգոյն իր արտաքին տեսքով և հատկությամբ շատ նըման է մեր տեղական կորեկին, միայն այն տարրերությունը կա, վոր նա յերկար ցողուն ե ձգում մինչև (չորս ու կես արշին) 3 մետր և ել քիչ ավել բարձրությամբ։ Հարավային տաք յերկրիներում ցողունի յերկարությունը հասնում է մինչեւ (3 սաժեն) 6½ մետր։ Ցողունը գլխին ունի փնջիկ, վորը զանազան գույնի և ձեփ յելինում։

Սորգոյն մի արարակ բույս և, նրա տեսակները շատ են։ Համիկի ձևով բաժանվում են 3 տեսակի՝ փնջաձև, ճյուղավորված և հավաքված, ունեն զանազան անուններ—գուրբա, մայլո, ջուղարա, գառլան։ Կա շաքարի սորգո և առանց չաքարի սերմի գույնը մինում ե ճերմակ, նարնջագույն, կարմիր, դեղին։ Կան շուտ համոզներ և ուշ հասդուներ։

Սորգոյն շատ տարածված ե Աֆրիկայում, Ասիայում, Ամերիկայում։ տեղական բնակիչները դործադրում են հացի տեղ, դրանով կերպարում են նաև տաքարին։

Սորգոյի ցողունն իր մեջ ունի քաղցր հյութ, վորից մեծ քանակությամբ շաքար և բեղմեղ են պատրաստում, ինչպես ճակնդեղից և չաքարեղեղնից։

Տաքարի կանաչ կերի համար ցանում են շուտ համոզ տեսակը, վորի հասունությունը տեսում է 70—100 որ, նայած տարվա յեղանակին, հօղի և այլ պայմաններին։ Ռուսաստանում տարածված ե վաղահաս հակինթ (քառականական կամաց 200 տուն), հակինթի ըստարք տեսակը, վորն ապրիլին ցանելուց՝ հուլիսի ըստարքին կարելի յե հնձել։ Իսկ Անդրկովկասում, գլխավորապես Վրաստանում, ցանում են ջուղարա տեսակը։

Վեղետացիայի ընթացքում սորգոն կարելի յե 2—3 անգամ հնձել։ մի հեկտար տեղից սուացվում է 180—937 ցենտներ չորս սորգո, նայած տեսակին և մշակույթին։ իսկ կանաչ հնձելուց՝ 204—ից մինչև 431 ցենտներ։ Կովկասում սորգոն ցանում են գլխավորապես նրանից վրձիններ, ավելին պատրաստելու համար։ Սերմը լավ կեր և հավերի համար։

Պետքատի տպարան
Հքատարակ. № 2067
Գլավին 7114(բ)
Պատվեր 473
Տիրաժ 5000

Հանձնված ե արտադրության 10/II 1932 թ. Ս. Ֆ. Բ.
տպագրվելու ե 16/II 1932 թ.

Ամերիկայում սորգոն մեծ շափով՝ գործադրվում է իրքի սիլոսաբույս։ Նրա սիլոսն համարյա հավասարաթեք ե յեղիպտացորենի սիլոսին, դեռ վերջինից ել համով ե և անառուները մեծ ախորդակով են ուսում։ Սորգոն մի հեկտարից ավելի մեծ բերք ե տալիս, քան յեղիսպտացորենը, նա չորության ավելի դիմացկուն ե և ավելի հարավային յերկրի բույս ե, քան յեղիպտացորենը, նա մեզ մոտ, մեր չուային տեղերում ամենալայն սիլոսանյութն է։

Ավելներ պատրաստելու համար սորգոն չուա չեն հընձում, թողնում են մինչեւ վոր լավ համում են սերմերը։ Հաջող տարիներին մի հեկտար տեղից ստացվում է 25—35 շենտուր սերմ։

Զինաստանում սորգոյի մի տեսակը կա, վոր գառլյան և ասվում։ Նրա ծղուր գործադրվում ե տավարի կերի համար, կամ տան վառելիքի, իսկ սերմից մի տեսակ ողի կամ սպիրու են սկատրաստում։

Աչքի առաջ ունենալով, վոր սորգոյի մշակությունը տավարի, իսոգի, թուշնապահության համար մեծ նշանակություն ունի, մեր կոլխոզները և չքալոր ու միջակ գյուղացիությունն ևս պետք է հետաքրքրվեն և իրենց տնտեսության մեջ ժամանեն թե սորգոն, ջուգարան, գառլյանը և այլ տեսակները և ապրիլից սկսեն նրա ցանքով՝ 10—15 որ միջոց տալով, շարունակեն մինչեւ հուլիս ամիսը։ այդպիսով ամառվա ընթացքում կանաչ կերի կողմից ապահովված կլինի ուժաբը։

ՍՈՐԳՈՒԹԻ ՑԱՆՔԱՏԵՂԸ, ՀԵՐԿԲ ՅԵՎ ՍԵՐՄԸ ԶԳԵԼԸ

Սորգոն շատ խոնավություն չի սիրում։ Նա յերաշտին ավելի դիմացկուն ե, քան թե յեղիպտացորենը։ Սորգոն լավ աճում ե կավալվաղային, մինչեւ անգամ շորագյաթ հողերում։ Նա շատ խոր արմատներ ե ձգում և ուրիշ հացարույների հետ համեմատած՝ ավելի քիչ պետք ունի հողից մննդարար նյութերի։ Սորգոն լավ աճում ե աշնանացան ցորենից հետո։

Քանի վոր սորգոն 1,5—2 մետր յերկայն արմատներ ե ձգում, դրա համար հերկը վորքան հնարավոր ե, պետք և վոչ պակաս՝ քան 15—20 սանտիմ։ խոր լինի և ցանքատեղը աշնանը պատրաստած, իսկ զարնանը պետք ե յերեսանց

հերկել, փոցինել և ապա մի հեկտարին յանել շաքքացանով 20—25 կիլո սերմ, իսկ շաղացան՝ 36—48 կիլո։ Շարքացանով սերմը ձգելուց, շարքը շարքից 50—60 սանտիմ հեռավորության վրա պիտի լինի։ Սերմը պետք ե ընկնի մի մատի հաստությամբ խորության վրա։

Սերմը յերբ ծլում, 6—8 սանտ. բարձրանում ե, պետք ե պլանիտ ասված ձեռքի գործիքով կամ ձեռուրագով մոլախոտերը քաղհանել, հողը փափկացնել, վորը շատ նպաստում է նրա աճելության։

ՅԵՐԲ ՊԵՏԸ Ե ՀՆՁԵԼ, ՍՈՐԳՈՆ ԿԱՆԱՉ ԿԵՐ ՍՏԱՆԱԼՈՒ ՀԱՄԱՐ

Տավարին կանաչ կեր ուտեցնելու համար, սորգոն հընձում են այն ժամանակ, յերբ սկսում ե սերմի վնջիկներ (ավելներ) ձգել։ Յերաշտի, խոնավության քիչ լինելու պատճառով, փնջիկներ ձգելը կարող են ուշանալ և ցողունները կոշտանալ, վորից ավելի դժվարամարս ե դառնում։ Դրա համար չպետք ե սպասել, պետք ե հունձը սկսել վոչ բոլոր միանգամից, այլ հետզհետե, ամեն որ այնքան, վոր տընտեսության մեջ ունեցած անասուններին բավարարի։ ավելորդ մնացածը պետք ե չորացնել և պահել։

Կանաչ կեր տալուց, սկզբում քիչ-քիչ պետք ե տալ, ուրիշ խոտեղենի հետ խառն։ Սորգոն շատ հյութալի լինելուց կարող է փորն ուռցնել։ Սորգոն մեծ չափով պետք ե ոգտագործել նաև իրեկ սիլոսանյութ։ Սիլոսի համար սորգոն պետք ե քաղել նրա հատունության այն շրջանում, յերբ հատիկն սկսում ե կարծրանալ, այս մոմենտին չոր նյութերի ամենամեծ մասսան ե ստացվում։ Սիլոսի համար ուշ ցանած սորգոն լավ ե թողնել ուշ աշնանը հավաքել։

ԶՈՐ ՍՈՐԳՈ ՅԵՎ ՍԵՐՄ ՍՏԱՆԱԼՈՒ ՀԱՄԱՐ ՅԵՐԲ ՀՆՁԵԼ

Վոր սորգո ստանալու համար հնձելուց հետո յերեք որթողնում են վուած իր ցանքատեղում, հետո ձիու, կամ ձեռքի փոցինով հավաքում են, փոքրիկ կուտակներ դնում, մի որ արևել առաջ պահում, վոր միջի ջուրը բոլորովին քաշվի, հետո բերում 1½—2 սաժեն բարձրությամբ և լայնությամբ դեղեր դնում, վրայից խոտով, կամ ծղոտով ծածկում, վոր անձրևների ջուրը ներս չմտնի։ Այն դեպքում, յերբ սորգոն

ուշ հնձվի և ձյունի տակ մնա, ցրտահարվի, չպետք է տահարվին ստացնել, կարող ե զբանից թունավորվել: Զորացրած ժամանակը, նա վնաս չի տալիս:

Թունավորելու դեպքում, պետք ե շատ կաթ խմեցնել:

Մերմ ստանալու համար սորգոն թողնում են մինչև բուլորտին հասնում ե. հետո հնձում են գետնի յերեսից, չորացնում, խուրճեր կապում և տուն բերում՝ կայցնով, կամ կտրիչ գործիքով սերմի փնջիկները կտրում, հեռացնում փորտեղներ:

Մի հեկտարից ստացվում ե 25—40 տեսաներ և ավելի հատիկներ: Սորգոյի հատիկները տավարին կեր տալուց, պետք ե ջարդել, վարսակի հետ խառնել: Հալերին տալուց շատ ձու յեն ածում: Կաթնասու կովերին կամ հորթերին սորգոն ուտեցնում են իրենց փնջիկներով, բայց հեշտ մարսելու համար առաջուց ջարդում են: Հավերին սորգոն ուտեցնելուց, լավ ե յերբեմն ել ջարդած կարտոֆիլ և ճակընդեղ:

ՍՈՐԳՈՅԻ ՎՆԱՍԱՏՈՒՆԵՐԸ

Սորգոյին աչքի ընկնող շատ վնասատուներ չունի, նրան վնասում են մի տեսակ վոշիներ, վոր մեծ քանակությամբ նոր բացված տերենների և ցողունների վրա յերեալով, արգելք են լինում նրանց աճեցողությանը: Վնասում ե և ժանգը, ներգործելով շաքարի սորգոյի քաղցր հյութի վրա:

ԲԱՑԻ ԿԵՐԻՑ ՍՈՐԳՈՅԻՑ ԻՆՉ ԵՆ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ

Սորգոյից շաքար ստանալու համար սերմը ձգում են շաքացանով մի արշին հեռավորության վրա և չեն թողնում մի փոսից 2 սերմ ծլի. մեկը հանում են, վոր մյուսը լավ աճի և հաստ ու բարձր ցողուն ունենա, վորից ավելի շատ քաղցր հյութ և ստացվում: Շաքարի սորգոյի 2-րդական ձյուղերը կարառում (կրծառում) են: Շաքարի սորգոն հնձում են ողոստոսի վերջերին, կամ սեպտեմբերի սկզբներին, այն ժամանակ, յերբ նրա թփի կանաչ գույնն սկսում է փոխվել, բայց դեղին գույն ստանալ, վորը նշան և նրա կատարյալ հատնելուն:

Սորգոն ավելի հարմար ե մանգաղով հողի յերեսից հենց ձեւ, շարքերով գնել, հետո խուրձեր կապած տուն բերել, փնջերը կտրել, հեռացնել, իսկ տերենները ցողուններից ձեռքով քաղել: Այսպես մաքրած ցողունները յերկար չեն պահում, վոր միջի քաղցր հյութը յեփա չդա, իմորման չինթարկի: Շաքարային հյութը հանելու համար կա առանձին մաքուլ յերկու գլանակներով, վորոնց միջոցով յերկու հողի մզում են, մեկը ցողուններն ե տալիս, մյուսն անիվը պարզեցնում:

Յերեք հոգի կարող են մի որում 10—12 վորթ հյութ հանել: Դուրս յեկած հյութն ածում են կիսատակառի մ'ջ, անցկացնում բրդի շորից, կամ կտրվից, վոր մաքրվի ման: Կատրներից: Յերեկոյան վերցնում են մի գույլ ճերմակ կազ (գիլ) հյութը նրա մեջ խառնում և մի գիշեր պահելով՝ մյուս որը մաքուր հեղուկը վերցնում յեփում են կրակի վրա և բեքմեղ պատրաստում: Կաթայում յեփ գալուց, մինչև թանձրանալը, կրակը շատ մեղմ պետք ե լինի, վոր տակը նստած կեղար չըարձրանա, չխառնի: Քափը պետք ե քաշել և այնքան յեփ տալ, վոր կանաչ քափը փոխվի կարմրավուն դառնա:

Մի վեգոր սորգոյի մեղք, կամ բեքմեղ ստանալու հարաւագնում ե 5—6 գույլ հեղուկ հյութ:

Սորգոյի մեղքը կամ բեքմեղը շաքարից պակաս չե, նըրանից պատրաստում են զանազան թխվածքներ, կամ պուտ, թեյի, սուրճի մեջ զցում: Նա շատ համով և հացի հետ և յերեխանները շատ են սիրում:

Մի հեկտար տեղից կարելի յե 20—30 տեսաներ բեքմեղ ստանալ: Կան դործարաններ, վորտեղ հատուկ մեքենաների միջոցով շաքար են պատրաստում և սորգոյի մի հեկտար տեղից ստացվում ե 16—20 տեսաներ մաքուր շաքար:

Այն շրջանում, վորտեղ ածում են ճակնդեղ ու շաքար-յեղեղ, բոլորովին ձեռնտու չե սորգոյից շաքար պատրաստելը, այլ նա պետք ե կերպի համար ծառայի, գլխավորապես սիլոսի:



5 ԿՐԴ.



18738