ՄԱՄԻԱ ԹԱՎԱՐԹՔԻԼԱՁԵ . «ԾԱԼԿԱՅԻ ԿԱՐՏՈՖԻԼԸ ՄՐՑԱԿԻՑՆԵՐԻՆ ՇՈՒԿԱՆ ՉԻ ԶԻՋՈՒՄ »

Հանրահայտ փաստ է, որ Ծալկան կարտոֆիլի մշակաբույսի հարցով երկրի գլխավոր մատակարարներից մեկն է: Այդպիսով այդ մշակաբույսի որակի ու բերքատվության հարցը նշանակալից է ոչ միայն Ծալկայի մունիցիպալիտետի համար: Բարեբախտաբար, այդ տեսանկյունից Ծալկայի կարտոֆիլի բերքը Սամցխե-Ջավախեթիում աճեցրած պալարապտուղների հետ միասին, կասեինք, դիմանում են մրցակցությանը եւ, փաստորեն, շուկայից դուրս մղում արտասահմանից ներկրած կարտոֆիլը: Չնայած նրան, որ շուկայական էկոնոմիկան ինքը նպաստում է այդ մրցակցությանը, պալարապտղի աճեցման հարցում առկա են վտանգավոր գործոններ: Կարտոֆիլի ցանքադաշտերի խնամքի, այնտեղ իրականացվող աշխատանքների հարցում մենք հանդիպում ունեցանք Ծալկայի մունիցիպալիտետի գյուղատնտեսական խորհրդատվական կենտրոնի պետ ՄԱՄԻԱ ԹԱՎԱՐԹՔԻԼԱՁԵԻ հետ:

- Բատոնո Մամիա, ինչո՞վ կարելի է բացատրել այն փաստը, որ Ծալկայի կարտոֆիլը, կարտոֆիլի մյուս տեսակների համեմատությամբ, շատ ավելի համեղ է:

- Դրա հիմնական պատճառը մեր երկրամասի հողերի բաղադրությունն է: Եթե Արեւմտյան երկրամասի հողերի թթվայնությունը բարձր է, ապա Ծալկայի ալպիական գոտում, ինչպես հարթավայրերում, այնպես էլ լեռներում, սեւահողերը գերազանցում են: Մեր տարածքը համարվում է հրաբխային գոտի եւ քիմիական բաղադրույթներով նմանը Վրաստանում, Ջավախեթիի երկրամասի հետ միասին բացառություն է: Այն կարտոֆիլի մշակաբույսին բացառիկ հատկություններ է տալիս: Բացի այդ, կարտոֆիլի աճեցման համար նպաստավոր է նաեւ կլիման: Այստեղ չափավոր խոնավություն է, տեղումներ են լինում, այդ թվում՝ ձյուն: Վերջին տարիներին կլիմայական ջերմությունների դեմ Ծալկան պայքարում է իր լճերով: Ավելին, մեր երկրամասում կան ճահիճներ, որոնք ինքնին խոնավացնում են հողը: Դա թույլ է տալիս զարգացնել ոչ միայն դաշտավարությունը, այլեւ՝ անասնապահությունը: Թեպետ կարտոֆիլի աճեցումը մեզ համար պայմանավորեց անմիջականորեն շուկան: Բնակչությունն աճեցնում է այն, ինչի պահանջարկը կա, ինչից կարելի է եկամուտ ստանալ: Օրինակ, անցյալ տարի մեզանում կարտոֆիլը տնկարկվեց 3500 հեկտարի վրա, իսկ այս տարի ծրագրել ենք ցանքադաշտերը հասցնել 4 հազարի:

- Ե՞րբ եք սկսելու հողերի նախապատրաստումը:

- Հիմնական աշխատանքներն իրականացվում են աշնանը՝ սեպտեմբեր-հոկտեմբերին, երբ սկսվում է կարտոֆիլի բերքահավաքը: Այդ ժամանակ արդեն ֆերմերներն ու գյուղացիները գիտեն, թե ինչ են ցանելու հավաքած կարտոֆիլի դաշտերում: Կարտոֆիլի պահպանության համար լավագույն մեթոդը համարվում է սերմնաշրջանառությունը կամ ցանքադաշտերի շրջանառությունը: Կարտոֆիլի հարուստ բերք է ստացվում հումուսով հարուստ հողատարածքներում, սակայն, երբ այն սուղ է, ավելին՝ երբ լինում են վնասատուներ, ապա ծագում է հողաշրջանառության հարցը: Այդ դեպքում կարտոֆիլի փոխարեն, գերադասելի է ցանել հատիկային մշակաբույսեր, որոնք ի վիճակի են հարստացնելու հողը: Հետեւաբար, որքան շատ է վարելահողերի մակերեսը, այնքան մեծ է հողաշրջանառության հնարավորությունը: Այդ առումով բավականին բարդություններ են ծագում սակավահող տնտեսությունների առջեւ, որոնք նման հնարավորությունից գրեթե զուրկ են: Նշանակալից է նաեւ սերմնաշրջանառությունը, ինչը նշանակում է միեւնույն մշակաբույսի մի տեսակի փոխարինումը այլ տեսակով: Սակայն դա իրականացվում է այն դեպքում, երբ կոնկրետ որեւէ տեսակի համար տվյալ հողում առկա են անբարենպաստ հանգամանքներ:

1 / 3

Կարտոֆիլի բերքահավաքից հետո, ինչը բավականին աշխատատար գործընթաց է, թեպետ օգտագործվում է տեխնիկա, հողատարածքները կրկին վարում են: Գերադասելի է վարն ավարտել աշնանը: Ձմռանը տեղումներն ու սառնամանիքները փխրեցնում են հողը, ոչնչացնում բակտերիաները եւ տարածքը նախապատրաստում նոր բերքի համար: Վարը կարելի է անցկացնել նաեւ գարնանը, սակայն այդ դեպքում վարն ու հողատարածքի նախապատրաստումն իրականացվելու է անպայման գյուղատնտեսական տեխնիկայով: Մեր կլիմայական խիստ պայմաններից ելնելով, կարտոֆիլի ցանքը իրականացնում ենք ապրիլ-մայիս ամիսներին եւ, մինչեւ բերքահավաքը, ցանքադաշտերում իրականացնում համապատասխան աշխատանքներ:

-□□□□□□□□□□, □□□□□□□ □□□□□□□□□□□□□□□ □□□□□□ □□□□□□□

- Ոչ միայն, թեպետ, քանի որ կարտոֆիլը արեւի ու սննդարար նյութերի մեծ պահանջարկ ունի, նշանակալից է նաեւ պարարտանյութը: Եվ դա, բնական է: Եթե ցանկանում ես հեկտարից ստանալ 15-ից մինչեւ 30 տոննա կարտոֆիլ, ապա հողը պարտադիր կարգով պետք է պարարտացվի: Մի տոննա պալարապտուղը վեգետացիայի մի փուլում զբաղեցրած հողատարածքից սպառում է շուրջ 50 կիլոգրամ ազոտ, 90 կիլոգրամ կալիում, 40 կիլոգրամ կալցիում եւ 20 կիլոգրամ մագնիում: Այնպես որ, կարտոֆիլին լրացուցիչ պետք է տրվի ֆոսֆոր եւ ազոտ պարունակող պարարտանյութ:

Վերջին ժամանակներս բավականին հաճախ է դարձել կարտոֆիլի ցանքադաշտերի պարարտացումը կենսապարարտանյութերով, որը հիմնականում բաղկացած է գոմաղբից: Թեպետ այն հողատարածքներում, որտեղից մտադիր ենք ստանալ մեծ քանակությամբ պալարապտուղ, նման պարարտացումը բավարար չէ:

Մինչեւ բերքահավաքը, իրականացվող աշխատանքների թվին է պատկանում նաեւ համապատասխան նյութերով կարտոֆիլի սրսկումը: Սրսկումն առանձնապես պարտադիր դարձավ վերջին տարիներին: Նշանակալից են նաեւ ցանքադաշտերի ոռոգումը: Նախկինում Ծալկայի ցանքադաշտերով անցկացված էին ոռոգման ջրանցքներ, սակայն վերջին տարիներին դրանց մեծ մասը ավերվել է: Բարեբախտաբար, անցյալ տարի Վրաստանի գյուղատնտեսական նախարարությունը, Ծալկայի մունիցիպալիտետի 1300 հեկտար հողատարածքի վրա անցկացրեց ոռոգման նոր համակարգ, որոշակի աշխատանք իրականացրեց նաեւ հին համակարգերի վերականգման ուղղությամբ:

-□□□□□□□□ □□□□ □ □□□□□□□□□□□□□□□□ □□□□□□□□□□□□□ □□□□□□□ □□□□□□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□□ □□□□□□□□□□□□□□□□□□□ □□□□□□, □□ □□□□ □□□□□□□□ □ □□□□□□□□□ □□□□□□□□□□□□□□□□□□ □□□□□□□□□□ □□□□□□□□□□□□□□

- Իրոք, կարտոֆիլի նոր էլիտային տեսակները ներկրում են համապատասխան հավաստագիր ունեցող ընկերությունները: Դրանց որակը խիստ վերահսկողություն է անցնում մաքսային ծառայության կողմից: Վերջին տարիներին Հոլանդիայից էլ ներկրվեցին էլիտար տեսակներ, որոնք աչքի են ընկնում բարձր բերքատվությամբ: Թեպետ կարող եմ ասել, որ մեր կարտոֆիլը գենմոդիֆիկացված չէ: Ինչ վերաբերում է շուկային, ապա մենք կարտոֆիլ ենք արտահանում Ադրբեջան: Ներկայումս բանակցություններ են տարվում՝ մեր պալարապտուղը Եվրամիության շուկա արտահանելու հարցով:

-□□□□□ □□□□□□□, □□ □□□□□□□□□ □□□□□□□□□ □□□□□□□□□□ □□□□□ □□□□□□□□□□ □□ □□□□□ □□□□□□ □□□□□□□

- Դատեք՝ ինքներդ: Մեկ հեկտարի վրա կարտոֆիլ ցանելու համար անհրաժեշտ է 3,5 տոննա կարտոֆիլի սերմացու, ինչը հնարավորություն կտա նույն տարածքից ստանալու 15-30 տոննա պալար: Ինչպես տնկարկման, այնպես էլ բերքահավաքի ժամանակ օգտագործում ենք համապատասխան տեխնիկա: Մեկ հեկտարի հաշվով կարտոֆիլի բերքահավաքի համար կատարվում է 100-150 լարիի ծախս: Տեխնիկայի օգտագործման դեպքում առօրյա մեկ հեկտարի վրա աշխատելու է ավելի քան տասը մարդ, ովքեր

կարտոֆիլը լցնելու են պարկերի մեջ եւ պահեստավորելու են: Այդ մարդկանցից յուրաքանչյուրին առօրյա տրվում է 20-30 լարի:
Այնպես որ, բոլոր ֆերմերները նշանակալի ծախսեր են կատարում, անկախ նրանից, թե ինչ օգուտ են ստանալու: Մունիցիպալիտետում կան մարդիկ, ովքեր տարեկան կարողանում են ստանալ շուրջ 900 տոննա կարտոֆիլ, իսկ 500-300-200 տոննա կարտոֆիլի ստացումը արդեն սովորական երեւույթ է դարձել: Օրինակ, Արսեւանից (նախկին Ձինիս¤ Պյոտր Ալեքսանովը եւ Օնիկ Կարագյոզովը ստացել են 500 տոննա: 200-ական տոննա պալարապտուղ են հավաքել նաեւ դարաքովցի Արմեն Ղարագյոզյանը եւ սաղդինցի Պայսակ Բերիվշիլին:
-□□□□□ □□□□□□□□□□□□□□□□□ □ □□□□□□□ □□□□ □□□□□□ □□□□□□□□□□□□□□□ □□□□□□□□
- Մեծ ծավալի կարտոֆիլ աճեցնողներն ունեն պահեստներ, որտեղ պալարապտուղը պաշտպանված է արեւի ճառագայթներից: Պահեստներում հաստատված են մոտ 3 աստիճանի տաքություն: Դա անհրաժեշտ է նրա համար, որ 5 աստիճանի դեպքում՝ կարտոֆիլը սկսում է ծլարձակել: Սակավահող ֆերմերները կարտոֆիլը պահում են իրենց տան նկուղներում, որտեղից էլ դուրս են բերում վաճառքի համար: Բերքահավաքի օրերին մասնավոր շատ անձինք են գալիս Ծալկա, որպեսզի հենց տեղում ֆերմերներից շուկայական գնից 10-15 թեթրիով էժան գնեն կարտոֆիլ, ապա այն վաճառում են Վրաստանի մյուս տարածաշրջաններում: Այդ գործընթացն է՛լ ավելի դյուրացվեց «Կոոպերատիվների մասին» օրենքի ընդունումից հետո:
Ներկա դրությամբ, արդեն Ծալկայում գործում են 25 կոոպերատիվներ, որոնցում միավորված են կարտոֆիլ աճեցնող մի շարք ֆերմերներ: Ֆերմերների միավորումը կոոպերատիվներում, դյուրացնում է ստացած բերքի իրացումը:
-□□□□□□ □□□□□□□□□□,□□□□□ □□□□□ □□□□□□□□□□ □□□□□□□□□□□□
- Անմիջականորեն ֆերմերից գնելիս, կիլոգրամն արժե 60-70 թեթրի: Այդ գումարին 10-15 թեթրի ավելացնում է այն անձը, որը կարտոֆիլը հասցնում է այլ տարածաշրջաններ: Գրեթե նույնքան ավելացնում է երրորդ անձը, որը զբաղվում է պալարապտղի վերավաճառքով: Այս տարի Ծալկայում ծրագրում ենք աճեցնել շուրջ 70 հազար տոննա կարտոֆիլ: Դա լրիվությամբ կբավարարի ինչպես սերմացու կարտոֆիլի պաշարի համալրման, այնպես էլ՝ մինչեւ մայիս այն վաճառելու համար:

□□□□□ □□□□□□□□