



Վայրի ուտելի բույսերի արտահանման
հնարավորությունները



Ներածություն



Հայաստանը չնայած իր համեմատաբար փոքր տարածքին աչքի է ընկնում բուսական համակեցությունների և բուսատեսակների բազմազանությամբ, որը տարածքի բարդ ֆիզաշխարհագրական պայմանների և ֆլորոգենետիկական (բուսական խմբավորության կազմավորման և պատմական զարգացման ընթացք որևէ տարածքում) տեսակետից նպաստավոր աշխարհագրական դիրքի արդյունք է: Լեռնային երկրներում (Հայաստանում նույնպես) բուսականության հիմնական տիպերի աշխարհագրական տեղաբաշխումը պայմանավորված է վերընթաց (բարձունքային) գոտիականությամբ, որի շնորհիվ նրա ֆլորան (բուսական աշխարհ) ձեռք է բերել հարուստ և խայտաբղետ տեսակային կազմ՝ շուրջ 3500 բարձրակարգ (դիֆերենցված մարմին և բարդ ներքին կառուցվածք ունեցող բույսեր (անոթավոր) անոթաթելային խրճեր ունեցող բարձրակարգ բույսեր) բույսերով: Տեսակների քանակով ծաղկավոր բույսերին չեն զիջում նաև սնկերը, ջրիմուռները, մամուռները և քարաքոսները:

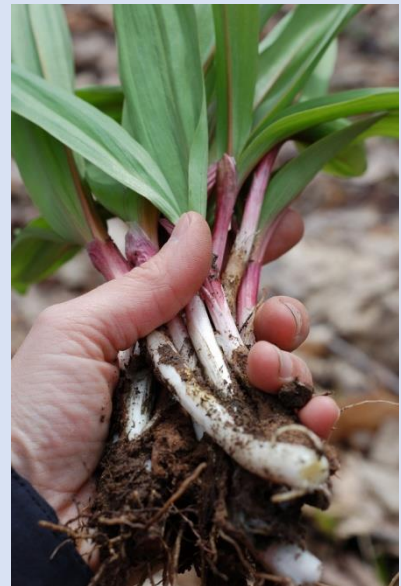
Գոյություն ունի ֆլորային ներթաքույց հարստությունը բնորոշող այլ ցուցանիշներ ևս, որոնք բնութագրվում են զուտ տեղական (աբորիգեն) և մնացորդային (ռելիկտային) բուսատեսակների առկայությամբ: Հայաստանի առավել մեծ հետաքրքրություն ներկայացնող բնաշխարհիկներից (էնդեմներից) են Հայաստանի արոսենին, Նաիրյան նշենին, Թախտաջանի կաթնուկը, Թամամշյանի օշանը, Ուրարտուի ցորենը, Տիգրանի թանթրվենին, Մաղաքային ստելերոպսիսը և այլն: Մնացորդային բույսերի մեծ մասը՝ ունաբին, կենին, արջատիլենին, խնկենին, գլիին, գայլահատը, մրտավարդը, պարիլակը, սովորական բաղեղը և այլն, ծառեր և թփեր են: Կան նաև մնացորդային խոտաբույսեր՝ ծովոսպը, սպիտակ և դեղին ջրաշուշանները, մերձալպյան (ենթալպիան) բարձրախոտերը, բոլոր տեսակի պտերները, ոչխարի շյուղախոտը և այլն:

Հայառտանը երկրագնդի այն սակավաթիվ անկյուններից է որտեղ առատ են նաև մշակաբույսերի վայրի ազգակիցները՝ ցորենը, աշորան, գարին, վարսակը, ոլորը, սոխը, ճակնդեղը, զանազան հատապտուղներ, կորիզավոր, ունդավոր, կերային, բանջարանոցային բուսատեսակներ և այլն:

Հայաստանում պահպանվել են նաև անցյալ երկրաբանական ժամանակաշրջանների բազմաթիվ բույսերի մնացորդներ՝ բրածո բույսեր, որոնք օգնում են ապարների հասակի որոշման, հնակլիմայի վերականգման և այլ նպատակներով:

Վերջին շրջանում արդյունաբերության զարգացման, աննախադեպ շինարարության ծավալման, ինչպես նաև բնական պաշարների անխոհեմ օգտագործման հետևանքով Հայաստանի բուսաշխարհը մեծ կորուստներ է կրել: Դա չի սահմանափակվում առանձին բուսատեսակներով, այլ զանգվածային բուսական խմբավորումներով:

Բնաջնջման եզրին են կանգնած անապատային, կիսաանապատային, տափաստանային, ճահճային և անտառային բուսականությունը, որոնք կազմում են Հայաստանի ֆլորայի մոտ 30%-ը:



Հին Հայաստանի մի քանի պոլիսներում (քաղաք-պետություններ) գոյություն ուներ օրենք, որով յուրաքանչյուր ժառանգ պարտավորվում էր ծնողներից կամ բարեկամներից ստացած շարժական կամ անշարժ գույքը չշոայել, օգտագործել նպատակային, հոգուտ հասարակության, հարստացնել և հանձնել սերունդներին: Զանցարարներն արտաքսվում էին:

Մարդն ամենուրեք բնության նկատմամբ պետք է ցուցաբերի նման մոտեցում: Յուրաքանչյուր սերունդ բնության պաշարները պետք է օգտագործի խնայողաբար, աշխատելով վերականգնել դրանք, հոգ տանելով նաև հաջորդ սերունդների մասին:

Բնության պահպանության գործը լավ հիմքերի վրա դնելու համար մարդը պետք է լավ ճանաչի բնությունը, նրա օրինաչափությունները: Այդ ճանաչման պրոցեսը դարեր է տևել և դեռ կշարունակվի այնքան, քանի դեռ գոյություն կունենա մարդկությունը:

Հայաստանի բուսական աշխարհը հարուստ է խոտաբույսերի, թփերի և ծառերի տարբեր ընտանիքներին պատկանող բազմաթիվ և յուրահատուկ տեսակներով: Հայաստանի տարածքում աճող վայրի բույսերի որոշ տեսակներ հնուց ի վեր օգտագործվում էին որպես սնունդ: Սպիտակուցներով, ճարպային յուղերով, ածխաջրերով և վիտամիններով հարուստ բազմաթիվ բույսեր այժմ մշակվել և աճեցվում են բանջարանոցներում և այգիներում, ջերմոցներում: Սակայն վայրի ուտելի բույսերի մեծ մասը բավարար ուսումնասիրված չէ և անձանոթ է բնակչության լայն զանգվածներին:

Բուսական աշխարհը բնության մեծագույն նվերն է մարդկությանը:

Դեռ վաղ անցիալում մարդիկ իրենց առօրյա սննդի մեջ մշտապես օգտագործել են վայրագ բույսերի պտուղները, կանաչ զանգվածը, ծաղիկները, արմատները: Հայ ժողովուրդը իր գոյության հազարամյակների ընթացքում հանգամանքների բնական և անհրաժեշտ բերումով, զբաղվել է իր շրջապատի դեղատու, ուտվող և համեմունքային բույսերի հայթհայթմամբ և օգտագործմամբ: Անգամ մշակովի բույսերի ստեղծումից հետո էլ վայրի ուտելի և համեմունքային բույսերը չեն մոռացվել: Հազիվ թե գտնվի մեկ հայ մարդ, որ անտարբեր լինի վայրի բանջարեղենների և համեմունքային բույսերի նկատմամբ:

Վայրի ուտելի և համեմունքային բույսերը եղել և մնում են մարդկային հասարակության գոյատևման և զարգացման նյութական կարևոր հիմքը, որոնք խելամիտ և խնայողաբար օգտագործման դեպքում, դառնում են սպառողական արժեքներ, մարդու պահանջները բավարարող բարիքներ:

Հայաստանի վայրի ուտելի և համեմունքային խոտաբույսերի գենոֆոնդը ազգային հարստություն է: Յուրաքանչյուր քաղաքակիրթ երկիր, որի տարածքում կան համանման քանակի և որակի ուտելի, համեմունքային և բուժիչ բույսեր, բարոյական պատասխանատվություն է կրում դրանց պահպանման և խնայողաբար օգտագործման համար:

Վայրի ուտելի և համեմունքային բույսերը ներկա փուլում հանդիսանում են հայ ժողովրդի ավանդական սննդառության օրաբաժնի մի մասը: Դրանք ճիշտ է ունեն կալորիականության ցածր ցուցանիշ, բայց պարունակում են մարդու օրգանիզմի համար շատ անհրաժեշտ միկոտարրեր, օրգանական թթուներ, վիտամիններ, սպիտակուցներ, ածխաջրատներ, շաքարներ, եթերայուղեր և այլն, որոնց պակասի դեպքում մարդու օրգանիզմում առաջ են գալիս լուրջ խանգարումներ և հիվանդություններ: Թերևս վիտամիններով և ֆերմենտներով հարուստ

խոտաբույսերով սնվող մեր լեռնաբնակների երկարակեցության գաղտնիքը դրանով է պայմանավորված: Եվ ընդհակառակը, բուսական սննդից խուսափողների մոտ նկատվում է դիաբետիկ և աղե-ստամոքսային բազմաթիվ հիվանդություններ:

Օրինակ, դիաբետիկ հիվանդներին հուժ կարևոր է այնպիսի ածխաջրատ՝ ինչպիսին ինուլինն է, որով հարուստ է Հայաստանում լայն տարածված ճարճատուկը (եղերդակ):

Ուտելի և համեմունքային բույսերը թերևս վերականգնվող, բայց անսպառ չեն: «Անսպառ պաշարներ» հասկացությունը ներկայումս իր ուժը կորցրել է, քանզի մեծացել և բազմապատկվել են օգտակար բույսերի օգտագործման հնարավորությունները և բնագավառները: Կան բուսատեսակներ, որոնք ոչ միայն ուտվող են, այլ նաև համեմունքային, թեյատու, մեղրատու, վիտամինակիր, դեղատու, եթերայուղատու, ներկատու, խեժատու և այլն: Երբեմն անհրաժեշտ է նժարի վրա դնել դրանց օգտակարության գերադասելիության աստիճանը:

Ուտելի և համեմունքային բույսերի մեջ կան հազվագյուտ և անհետացող բուսատեսակներ, օրինակ՝ ճահճային խնկեղեգը, խավրժիլը, դեղին ջրաշուշանը, կարապաճաղիկը, բոխին, շրեշը և ուրիշներ, որոնք հայտնվել են Հայաստանի «Կարմիր գրքում»:



Յուրաքանչյուր մարդ, անկախ նրա մասնագիտությունից և զբաղմունքից, բուսական ծածկույթը լավ պետք է ճանաչի, քանզի բույսերն ամենուրեք մեր

ուղեկիցներն են, մեզ շատ են օգնում կյանքում՝ ճանաչելու բնության օրինաչափությունները:

Գոյություն ունի այսպիսի ասացվածք. «Ասա ինչպիսին է քո երկրի բուսականությունը, ասեմ ինչպիսին են քո հողերը, կենդանական աշխարհը»:

Շատ օգտակար բույսեր մարդիկ չեն ճանաչում, չունեն պատկերացում նրանց մասին և այդ պատճառով քիչ են օգտագործում կամ երբեք չեն օգտագործում: Այս ուսումնասիրությունում նկարագրված են մի շարք բույսերի բուսաբանական բնութագրերը, տարածման աճելավայրերը, հավաքման և պատրաստման կանոնները, մոտավոր քիմիական կազմը: Որպես կանոն, յուրաքանչյուր բույսի նկարագրության վերջում, տեղադրված է սննդի և ժողովրդական բժշկության մեջ օգտագործման դեղատոմս:

Բույսերի հավաքման և մշակման ընդհանուր սկզբունքները



Քանի որ յուրաքանչյուր բույսի բնութագրման մեջ տեղեկացվում է երբ և բույսի որ մասն է հարկավոր հավաքել, հիշեցնենք մի քանի հիմնական պահեր:

Յուրաքանչյուր բույս տարվա տարբեր ժամանակահատվածում կուտակում է տարբեր քանակի ազդող նյութեր, որը որոշում է նրա արժանիքները: Տերևները և ցողունը սովորաբար պարունակում են

կենսաբանական ակտիվ նյութերի առավելագույն քանակություն բույսի ծաղկման և սերմնակալման սկզբնական շրջան, սերմերը (պտուղները) բույսի լրիվ հասունացման շրջանում, իսկ արմատները և կոճղերը վեգետացիոն շրջանի վերջում՝ աշնանը, վերգետնյա կանաչ զանգվածի հեռացնելուց հետո:

Բույսերի վերգետնյա կանաչ զանգվածը մթերում են չոր եղանակին, նպատակահարմար է առավոտյան, երբ ցողը անհետանում է: Խոնավ եղանակին մթերված հումքը սևանում է, բորոսնում և շատ շուտ կորցնում է իր հատկությունները: Բույսերի հավաքման ժամանակ անհրաժեշտ է ուշադրություն դարձնել դրանց դասավորության և տեղափոխման վրա: Ավելի լավ է դասավորել փուխր, որպեսզի դրանք «չծերանան» զամբյուղում:

Տերևների հավաքման ժամանակ դրանց մթերում են ծաղկող բույսերից: Տերևները պետք է լինեն թարմ, վնասված չլինեն միջատների և սնկերի կողմից: Հաճախ մթերում են տերևները ցողունների հետ միասին, այդ դեպքում, չորանալուց հետո անհրաժեշտ է բույսերը մանրացնել, առանձնացնել տերևը ցողունից, որոնք ի դեպ քիչ են պարունակում կենսաբանական ակտիվ նյութեր: Մթերման ժամանակ բույսի ամբողջ վերգետնյա մասը կտրում են մկրատով բույսի ներքևի տերևների մակարդակից: Որոշ բույսերի(հազարատերևուկ, սրճիկ) կտրում են միայն վերևի մասը, որտեղ գտնվում են շատ ծաղիկներ, բույսի ծայրից մոտավորապես 20-40 սմ:

Ծաղիկները մթերում են ծաղկման շրջանի սկզբում: Այդպիսի հումքը լավ է պահպանվում չորացումից հետո, գրեթե չեն կորցնում իրենց գունավորումը: Ծաղիկները հավաքում են ձեռքով կտրելով ծաղկակոթից:



Մերմերը (պտուղները) հավաքում են չոր եղանակի ժամանակ, բայց միայն դրանց լրիվ հասունանալուց հետո, ձեռքով, միաժամանակ հեռացնելով պտղակոթերը: Հովանոցաձև և վահանաձև ծաղկաբույլեր ունեցող բույսերը կտրում են ամբողջությամբ, չորացնում

են, որից հետո հեռացնում են պտղակոթերը: Հյութալի պտուղները՝ ելակ, ազնվամորի, տեղադրում են գործվածքով պաստառապատված զամբյուղում, յուրաքանչյուր միջպտղաշերտային տարածքը բարակ խուսափել հյութածորելուց:

Արմատները և կոճղերը չի կարելի ձեռքով արմատախիլ անել, քանզի ստորգետնյա զանգվածի մեծ մասը մնում է հողում: Սովորաբար օգտագործում են բահ կամ հատուկ փորիչներ: Արմատը և կոճղարմատը հանելուց հետո թափահարում

են հողից և արագ ցայում են հոսող ջրի տակ (որոշ բույսերի արմատներ և կոճղեր ցայել չի կարելի): Լվացված ստորգետնյա օրգանները, մաքուր են մնացած ճյուղերից, վնասված և փտած մասերից, ինչպես նաև օտար բույսերի արմատներից: Չի կարելի ցայել արմատները և կոճղերը եռման և տաք ջրով, քանզի այդ դեպքում տեղի կունենա հիմնական ազդող նյութերի լվացում, հետևաբար և կորուստ:

Նախնական մշակումից հետո, հումքը չորացվում է չոր, տաք և քամահարվող շինությունում: Խոնավ շինությունում բույսը և նրա օրգանները չորացնել չի կարելի, ինչքան էլ երկար այնտեղ մնա, քանզի ազդող նյութերը քայքայվում են, հումքը բորբոսակալում է և դառնում անօգտագործելի:



Հումքը հաճախ չորացնում են դրսում ծածկոցի տակ: Որպեսզի խուսափել անձրևից և ցողից խոնավանալուց, գիշերը բույսերի մթերված օրգանները ծածկում են հոծ սավանով (բրեզենտ): Ոչ բոլոր բույսերը կարելի է չորացնել դրսում, արևի տակ: Բույսը, տերևները և ծաղիկները չի կարելի

թողնել արևի ուղիղ ճառագայթների ազդեցության տակ: Արևի տակ կարելի է չորացնել բույսի արմատները և կոճղերը, որոնք պարունակում են ալկալոիդ և դաբաղող նյութեր, իսկ գլիկոզիդներ պարունակողները չի կարելի: Ազնվամորու, մասուրի, հապալասենում պտուղները սովորաբար թառամեցնում են արևի տակ և հետո վերջնական չորացնում կամ շինություններում կամ էլ հատուկ չորանոցներում: Երբեմն այդ մպատակով օգտագործում են գազօջախ, բայց այս դեպքում անհրաժեշտ է կարդավորել և հսկել ջերմությունը:



Կանոնավոր չորացված հումքը պարունակում է որոշ քանակի խոնավություն՝ 8-15%, որի դեպքում արմատները և կոճղարմատները կոտրվում են թույլ հարվածից, իսկ տերևները փշրվում են: Հյութալի չորացված պտուղները ձեռքում սեղմելիս չի վերածվում գնդի:

Կանոնավոր կազմակերպված մթերումը վնաս չի հասցնում հավաքվող բույսի պոպուլյացիային (ցեղախումբ), առանձնապես եթե դրանց քանակը շատ է: Միաժամանակ պետք է հիշել մթերման հիմնական սկզբունքը. չի կարելի կատարել թյուլատրելի չափից ավելի մթերում, ոչնչացնելով ամբողջությամբ բոլոր բույսերը կամ նրանց օրգանները: Տերևների հավաքման ժամանակ, օրինակ, միշտ հարկավոր է թողնել որոշ քանակի տերևներ բույսի վրա, ծաղիկները ևս չի կարելի հավաքել ամբողջությամբ բոլոր ծաղկած բույսերից, բավարար է այդ անել յուրաքանչյուր 4-5 բույսից: Պտուղների մթերումը կատարվում են սովորաբար թողնելով լավ զարգացած բույսերի որոշ քանակ հետագա սերմնավորման համար: Սովորաբար խնամքով պետք է երաբերվել այն բույսերի նկատմամբ, որոնցից հավաքվում է արմատը և կոճղարմատը, հակառակ դեպքում կարող է իսպառ վերանալ բույսը: Այդ դեպքում մթերումը կատարվում է ընտրողաբար, ամեն տարի փոխելով հավաքման վայրը, որպեսզի չվտանգվի պոպուլյացիայի գոյությունը, քանզի թփերը վերականգնվում են դանդաղ:

Մեծ վնաս է հասցվում բուսականությանը, երբ հավաքը կատարվում է անխոհեմ և անխնա, վաճառքի նպատակով: Այդ դեպքում անհետանում են օգտակար շատ բույսերի բավականին մեծ տարածքներ, այն էլ անդարձելի:



Կարևոր նախազգուշացում.

- Երբեք չի կարելի հավաքել բույսեր ուտելու և բուժման նպատակով քաղաքներում, ավտոմոբիլային ճանապարհների և երկաթուղային գծերի, ատոմակայանների հարևանությամբ:

- Ուտելի և համեմունքային բանջարաբույսերը կարելի է հավաքել դրանց վեգետացիոն (աճման) շրջանի ծաղկման և հասունացման փուլերում՝ միայն էկոլոգիապես մաքուր և անաղարտ լեռնային տարածքներից:

- Անհրաժեշտ է գերծ մնալ ծանր մետաղներով հարուստ հանքավայրերի և կեղտաջրային ջրակալների շրջակայքից ուտելի, համեմունքային և դեղաբույսերի հավաքներից:

- Առանց բացառության բոլոր խոտաբույսերն էլ օժտված են արտորցիոն-կլանիչ հատկություններով: Չի բացառվում անթույլատրելի քանակի, զանազան վնասակար նյութերի, հատկապես նիտրատային սուլֆատային անիոնների գերկլանումը բանջարային խոտաբույսերի կողմից:

- Խստիվ արգելվում է Հայաստանի «կարմիր գրքում» գրանցված և պատկերված խոտաբույսերի հավաք:

- Անհրաժեշտ է ձեռնպահ մնալ պետական արգելոցների և արգելավայրերի տարածքների վրա օգտակար բույսերի հավաքներից:

- Խուսափել թունաքիմիկատներով աղտոտված տարածքներից ուտվող, առավել ևս դեղաբույսերի հավաքներից:

- Խորհուրդ է տրվում վայրի ուտելի, համեմունքային և դեղաբույսեր աճեցնել տնամերձ հողատարածքներում:

- Օգտակար բույսերի մեծ պաշարներ հավաքելիս ցանկալի չէ ամեն տարի նույն շրջանը կամ լեռնագանգվածը հաճախել:

- Առանձնահատուկ սրտացավություն, հոգս և անհանգստություն են պատճառում կոճղարմատավոր, կոճղեսավոր և պալարավոր բույսերի՝ խնկեղեգ, զանձիլ, նվիկ, շուշանբանջար, դմի, շրեշ, սինդրիկ, խուլորձ, տափուլոռ, կարապաճաղիկ, կոկոռ և ուրիշներ անկանոն հավաքը:

Այս տարրական կանոնները կօգնեն բուսահավաքներին, ուտելի վայրի բույսերի սիրահարներին արդյունավետ օգտագործել բնության բացառիկ նվերը:

Արտահանում



Հայաստանի

տնտեսության զարգացման հարցում կարևոր տեղ է տրվում գյուղմթերքի արտահանման ընդլայնմանը: Դժվար է չգերազնահատել արտահանման

կարևորությունն ու նշանակությունը մեր տնտեսության համար, որովհետև առանց արտահանման ավելացման՝ չկան նոր շուկաներ,

հնարավորություններ, և ձեռնարկատիրության աճը ներքին շուկայով սահմանափակված է: Այսինքն՝ եթե չկա պահանջարկ, չկա նաև աճ: Այս խնդիրներն այժմ Հայաստանի Հանրապետության կառավարության տնտեսական քաղաքականության կենտրոնում են, և արտահանման աջակցությունը ներկայումս պետության կողմից իրականացվող տնտեսական քաղաքականության անկյունաքարային ամենակարևոր ուղղություններից է:

Գյուղմթերքի արտահանման ռազմավարությունը բաղկացուցիչ մաս է կազմում նաև Գյուղատնտեսության Նախարարության կողմից մշակված Հայաստանի Հանրապետության 2014-2025թթ. հեռանկարային զարգացման ռազմավարական ծրագրում:

Հայաստանում ագրարային ոլորտի զարգացման շարժիչ ուժը գյուղատնտեսական մթերքների վերամշակման համակարգն է: Վերջինս արտահանման ուղղվածություն ունեցող գյուղատնտեսության ձևավորման հիմնական նախապայմանն է:

Մեծ է արտահանման դերը գյուղատնտեսության ոլորտում, առանձնակի շեշտադրումը պետք է դրվի այն ապրանքատեսակների վրա, որոնք ունեն մրցակցային առավելություններ: Պետության աջակցությունը այստեղ, բացի հարկային և մաքսային արտոնություններից պետք է լինի նպատակային

ֆինանսավորում, օտարերկրյա իրացման շուկաների բացահայտում և ապրանքների արտահանման կազմակերպում: Գյուղատնտեսական արտադրանքի և հատկապես վերամշակումից ստացված արտադրանքի արտահանումը երկրի զարգացման համար, բացի մակրոտնտեսական տեսանկյունից, կարևորվում է նաև դիվերսիֆիկացված իրացման շուկաների ձևավորումը, որի համար էլ անհրաժեշտ են՝

- հարկային և մաքսային խթանների ստեղծում,
- ֆինանսական աջակցություն արտահանող ձեռնարկությունների ստեղծման և դրանց գործունեությունը ընդլայնելու,
- արտոնյալ ռեժիմով առևտրային շուկաների ստեղծում:

Արտահանվող ապրանքների տեսականում դիվերսիֆիկացման միջոցով ապրանքների արտահանման ծավալների ավելացումը, հանդիսանում է, որպես ռազմավարական խնդիր:

Տնտեսական աճի հետ մեկտեղ արտահանման կառուցվածքում ավելացել է գյուղատնտեսական ծագման արտադրատեսակների տեսակարար կշիռը: 2018 թվականի օգոստոսի 21-ի դրությամբ, ըստ օպերատիվ տեղեկատվության, հանրապետությունից արտահանվել է 121, 295 տոննա թարմ պտուղ-բանջարեղեն: Նախորդ տարվա նույն ժամանակահատվածի համեմատությամբ արտահանման ծավալներն ավելացել են շուրջ 49 հազար տոննայով կամ 67,7%-ով և 444 տոննայով գերազանցել են 2017 թվականի արտահանման տարեկան ծավալները: Մասնավորապես այստեղ արտադրված և դրանց վերամշակումից ստացվող ապրանքները կազմում են արտահանման շուրջ 21,0 %:

Վերջին տարիներին վիճակագրական տվյալները վկայում են, որ գյուղատնտեսական ապրանքների արտահանման տեսակարար կշիռը դրա ընդհանուր ծավալում ունի աճման միտում:

Համաշխարհային շուկաները զարգացող են, պահանջկոտ, որակի նկատմամբ զգայուն, և ամենակարևորը պահանջում են մեծ ծավալների կայուն մատակարարում: Ինչպես նաև, պետք է նշել արտերկրում նկատվող օրգանական գյուղմթերքի պահանջարկի աճը, ինչը հետաքրքրվածություն է առաջացնում հայկական օրգանական գյուղացիական մթերքների նկատմամբ, որոնց մեջ մտնում են նաև ուտելի վայրի բույսերը, որոնք կարող են հանդես գալի ինչպես հակաձոնների, այնպես էլ հյուսիսային, թեյերի, համեմունքների տեսքով:

Պետք է նշել այն իրողությունը, որ Հայաստանի գյուղատնտեսական արտադրանքի արտահանման ծավալների աշխարհագրությունը կավականին համեստ են: Մասնավորապես այդ երկրներից մեջ են մտնում՝ Ռուսաստանի Դաշնությունը և ԱՊՀ այլ երկրներ, ԵՄ մի քանի երկրներ (Բելգիա, Բուլղարիա, Գերմանիա, Նիդերլանդներ), Հյուսիսային Ամերիկա՝ ԱՄՆ, Կանադա, Ասիա՝ Իրանի Իսլամական Հանրապետություն, Իրաք, Չինաստան, և այլն:

Նշենք արտահանող Հայկական արտադրության մի քանի հիմնական կազմակերպություններ, որոնք ունեն առավելի տարածված վայրի ուտելի բույսերից պատրաստված պահածոներ, մարինադներ, հյուրեր, թեյեր:

Դրանք են՝ «Արտֆուդ» Արտաշատի պահածոների գործարան («Artfood» Artashat cannery), «Սիփան» Պահածոների և ոչ ոգելից ըմպելիքների գործարան, որը ներկայացնում է «ՍԱՍ_ՀԱՐ» ՍՊԸ-ը («SIPAN» canned food and soft drinks manufacturing plant, «SAM_HAR» LLC), «Եվրոթերմ» ՓԲԸ-ն Նոյան ապրանքանիշով («Euroterm» CJSC, Noyan), «ՄԻՍ ՆԱՏՈՒՐԱԼ» ՓԲԸ-ն ՅԱՆ ապրանքանիշով («SIS Natural» CJSC), «Թամարա Ֆրուտ» ՓԲԸ-ը («Tamara Fruit» CJSC), «Մանանա Թեյ»-ը («Manana Tea»), «ԱԲԴԱ» ՍՊԸ-ն «Սարի Թեյ» ապրանքանիշով («ABDA» LLC, Mountain Tea).



1. «Արտֆուդ» Արտաշատի պահածոների գործարան

Արտաշատի պահածոների գործարանի արտադրանքը իրացվում է «Արտֆուդ» ապրանքային նշանով, որը մեծ հռչակ է վայելում և արժանացել է բարձր գնահատականի ինչպես Հայաստանում, այնպես էլ արտերկրում: «Արտֆուդ»-ի

արտադրատեսակների մեջ կան վայրի ուտելի բույսերից պատրաստված հետևյալ պահածոները.

1. Մանդակի մարինադ	2. Սնդրուկի մարինադ	3. Կապարի մարինադ
		
4. Բոխու մարինադ	5. Շուշանի մարինադ	6. Ղանձիլի մարինադ
		

2. «Միփան» Պահածոների և ոչ ոգելից ըմպելիքների գործարան

Հայաստանի պահածոների շուկայում հայտնի «Մամ-Հար» ընկերությունն իր բազմամյա գործունեության ընթացքում հասցրել է հեղինակություն ձեռք բերել ոչ

միայն Հայաստանի Հանրապետությունում, այլ արտասահմանյան մի շարք երկրներում:

Լիովին Հայաստանում ոլորտի առաջատար արտահանող ընկերություն «Սամ-Հար» ընկերությունը Հայաստանի ու արտերկրի սպառողի դատին է ներկայացնում իր բաղմագան, էկոլոգիապես մաքուր, ամենաբարձր պահանջներին ու միջազգային չափանիշներին համապատասխանող արտադրանք՝ ջուր, լիմոնադ, կոմպոտ, մուրաբա, ջեմ, բանջարեղենային պահածոներ, որոնց մեջ կան նաև վայրի ուտելի բույսերից պատրաստված արտադրանքներ:

«Սամ-Հար» ընկերության կողմից արտադրվող վայրի ուտելի մշակաբույսերից պատրաստված մարինադներն են՝ մարինացված բոխին, մարինացված սինդրիկը մարինացված շուշանը, ինչպես նաև վայրի տանձից և չիրխանից պատրաստված հյուրը:

1. Բոխի մարինացված	2. Սինդրիկ մարինացված	3. Շուշան մարինացված
		
4. Զիրխանի հյուր		5. Վայրի տանձի հյուր
		

Ներկայումս, ընկերությունն իր ողջ արտադրատեսականին հաջողությամբ արտահանում է աշխարհի շուրջ մեկ տասնյակ երկրներ՝ Ամերիկայի Միացյալ Նահանգներ, Ռուսաստանի Դաշնություն, Ղազախստանի Հանրապետություն, Իրանի

Իսլամական Հանրապետություն, Արաբական Միացյալ Էմիրություններ, Լիտվայի Հանրապետություն, Իսրայել, Բելգիայի Թագավորություն, Ավստրալիա, Ֆրանսիայի Հանրապետություն:

3. «Եվրոթերմ» ՓԲԸ-ն Նոյան ապրանքանիշի ներքո հանդիսանում է

Հայաստանի Հանրապետության հյուրերի և նեկտարների, մուրաբաների և բանջարեղենային պահածոների խոշորագույն արտադրողներից և արտահանողներից մեկը:

Արտահանվող վայրի ուտելի մշակաբույսերից պատրաստված արտադրատեսակներից է օրգանական չիչխանի հյութը, վայրի տանձի կոմպոտը, մարինացված բոխին, մարինացված շուշանը:

1.Չիչխանի հյութ	2. Վայրի տանձի կոմպոտ
	
3.Բոխու մարինադ	4.Շուշանի մարինադ
	



4. «ՄԻՍ

ՆԱՏՈՒՐԱԼ» ՓԲԸ-ն ՅԱՆ ապրանքանիշով նույնպես շուկայի առաջատարներից է: Արտադրում է հյութեր, ջեմեր, պահածոներ և այլն: Ապրանքատեսակներն արտահանվում են ԱՄՆ, Ռուսաստանի Դաշնություն, Ֆրանսիա, Ղազախստան, Լեհաստան, Իսրայել,

Սլովակիա, Նիդերլանդներ, Գերմանիա, Ավստրալիա, Վրաստան: Արտահանում է վայրի չիչխանի հյութ, մասուրի հյութ, մասուրի ջեմ:

1.Չիչխանի հյութ	2.Մասուրի հյութ	3.Մասուրի ջեմ

5. «Թամարա ֆրուր» ՓԲԸ ստեղծվել և գործում է 2002 թվականից: Այն միակ կազմակերպությունն է Հայաստանում, որը զբաղվում է մրգերի և բանջարեղենի խորը սառեցմամբ: Մինևույն ժամանակ ընկերությունը արտադրում է հյութեր, կոմպոտներ, մուրաբաներ, ջեմեր և պահածոյացված բանջարեղեններ: Կազմակերպությունը չի սահմանափակվում իր արտադրանքը ներկայացնելով միայն տեղական շուկայում, այլ նաև գործընկերներ ունի ինչպես Ռուսաստանում՝ այնպես էլ Եվրոպայում, Ամերիկայի Միացյալ Նահանգներում և այլուր...



«Թամարա ֆրուր» ՓԲԸ 2004 թվականից մինչև օրը ստացել է օրգանիկ սերտիֆիկատ օրգանիկ ապրանքատեսակների համար:

Արտադրատեսակները բազմազան են՝

- հյութեր և նեկտարներ,
- կոմպոտներ,
- մուրաբաներ,
- պահածոյացված բանջարեղեն,
- արագ սառեցված արտադրանք:

Հումքը հավաքվում է մարդաշատ բնակավայրերից (քաղաք, գյուղ) և արդյունաբերական ձեռնարկություններից հեռու (ոչ պակաս քան 10-15 կմ) գտնվող լեռնային անտառներից և ձորակներից:

Կարճ ժամանակահատվածում բորձրորակ արտադրանքը դարձել է մրցունակ տեղական և օտար շուկաներում, այսպիսով նա վայելու է ստաբիլ և մեծ սպառողի պահանջարկ:

Վայրի ուտելի մշակաբույսերից պատրաստված արտադրատեսակներից են՝ արագ սառեցրած շուշան, մանդակ, սիբեխ, շուշանի մարինադ, չիչխանի նեկտար, մասուրի ըմպելիք:

1.Շուշան արագ սառեցրած	2.Մանդակ արագ սառեցրած	3.Սիբեի արագ սառեցրած
		
4. Շուշան մարինացված	5. Չիչխանի նեկտար	6. Մասուրի ըմպելիք
		

6. «Մանանա Թեյ»-ը հիմնադրվել է 2006 թվականին: Ունի թեյերի լայն տեսականի, որոնք ունեն օրգանական ստանդարտներին համապատասխանող բոլոր սերտիֆիկատները: Արտահանվում է Ամերիկայի Միացյալ Նահանգներ, Եվրոմիության գրեթե բոլոր երկրներ, Ռուսաստանի Դաշնություն և ԱՊՀ երկրներ: Հիմնական վայրի խոտաբույսերից պատրաստված թեյերից են՝ վայրի անանուխը, վայրի ուրցը, վայրի մասրենին և վայրի մոշը:



1.Վայրի անանուխ	2.Վայրի ուրց	3.Վայրի մասուր	4.Վայրի մոշ
			

Վերջին տարիների ընթացքում գյուղատնտեսական մթերքների արտահանման ծավալների հետզհետե ավելացող ծավալները վկայում են արտերկրում առկա պահանջարկի մասին: Թեև վայրի ուտելի մշակաբույսերի համն ու կոտր ընդունելություն է արտերկրի բնակչության համար, սակայն լինելով մեծամասամբ օրգանական մթերք իրենից նեկայացնում է մեծ հետաքրքրություն:

7. «Սարի Թեյ»-ը մեծ ճանաչում ունի Հայաստանում և արդեն նվաճել է բուսական թեյի սիրահարների վստահությունն ու համակրանքը:

«Սարի Թեյ»-ի հումքը հավաքվում է 1700 մ և ավելի բարձրություն ունեցող տեղանքից և մշակվում է ավանդական եղանակով՝ առանց քիմիական միջամտության: **«Սարի Թեյ»-ն օգտագործում է միայն վայրի աճող բույսեր:**

Ընկերությունը հիմնադրվել է 2005 թվականին, Գորիս քաղաքում: Սյունիքի և Վայոց Ձորի բարձր լեռների կլիման նպաստում է, որ այստեղ հավաքված թեյաբույսերն ունենան բացառիկ որակ:

«Սարի Թեյ» ապրանքանիշի տակ արտադրվում է վեց տեսակի բուսական թեյ: Բացի ուրցի, դադձի, մասուրի վայրի թեյերից «Սարի Թեյ»-ն արտադրում է նաև թեյաբույսերի համադրություններ՝ արդեն շատերին հայտնի և հիրավի գնահատված Ուրց+Մոշի տերև թեյը, Լեռնային Խառնուրդ թեյը և Նոնաձաղիկով բացառիկ խառնուրդը, որը հատկանշական է նրան ծաղիկների բուժիչ հատկություններով:

1. Թեյ Լեռնային խառնուրդ (մանրացրած ուրց, դաղձ, երիցուկ, սրոհունդ)	2. Նոնաձաղկով թեյ (նռան ձաղիկ, ուրց, դաղձ, սրոհունդ, մոշի տերևներ և երիցուկ)	3. Մասուրի (մանրացրած ամբողջական մասուր)
		
4. Ուրցի թեյ (մանրացրած և ամբողջական ուրց)	5. Ուրցի և մոշի տերևների թեյ (մանրացրած և ամբողջական ուրց, մոշի տերևներ)	6. Դաղձի թեյ (մանրացրած և ամբողջական դաղձ)
		

2012 թվականից «Սարի Թեյ»-ի արտադրանքը հավաստվում է որպես օրգանական արտադրանք: Ընկերությանը տրված է «Գրին Կովկաս» ստանդարտ, որը համարժեք է EC Reg's 834/2007, 889/2008 Եվրամիության օրենսդրությանը և օրենսդրական պահանջներին: Վկայագիրը գործում է ողջ Եվրոպական միության տարածքում:

Այս հրատարակությունը (խմբագրությունը) ներկայացնում է «Հայաստանի գյուղական համայնքներում ագրոկենսաբազմազանության պահպանության և օգտագործման միջոցով կենսապայմանների բարելավում» ծրագրի արդյունքների մի մասը: Գլոբալ Էկոլոգիական Հիմնադրամի (ԳԷՀ) կողմից աջակցվող սույն ծրագիրը համակարգվում է Բիոլոգիայի Ինստիտուտի (IPGRI) կողմից ՄԱԿ-ի շրջակա միջավայրի ծրագրի իրականացման աջակցությամբ (UNEP):