



Баасы
келишимдик
баада

ЖАЛАЛ-АБАД
АКК

Июнь

2020-жыл
№6 (209)

Биздин сунуш - сизге киреше! Белес

Жалал-Абад Айылдык Консультациялык кызматтын гезити



Европа Биримдиги менен
биргеликте каржыланат



германия
кызматташтыгы
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

Аткаруучу:

giz Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH



2 019-жылы күзүндө Сузак районунун Курманбек жана Көк-Арт айыл өкмөтүндөгү айылдарда 150 га аянтка жерди айдабай себүү ыкмасы менен күздүк буудай айдалган. Буудайдын Элита классындагы «Стекловидная-24» сорту себилген. Себүү нормасы: 1 га 200 кг буудай, 100 кг аммофос берилген. Учурда элдин буудайлары бышып, түшүм мол болот деп кубануу менен күтүп турушат. Төмөндө ийгиликке жетишкен дыйкандар менен баарлаштык.

Кырман данга толсун!



Лизингге трактор, сеялка алдым

Кубан АБДУКАИМОВ – Сузак районуна караштуу Курманбек Айыл өкмөтүнүн Таран-Базар айылынын тургуну. Кубан аке 56 жашта. 5 баланы тарбиялап чоңойткон, 9 небереси бар.

Кубан аке «Таран-Базар» деп аталган топтун лидери. Топту уюштуруп, буудайдын үрөнүн себүүдө топ мүчөлөрүн чогултуп, дайындалган жумушту активдүү алып барды. Үй-бүлөсү менен 30 га аянтка буудай, 40 га аянтка арпа айдаган. Долбоор алкагында жарыяланган сынакка катышып, 30% алдын ала төгүү

менен МТЗ -95,2 тракторун жана «Милениум» түз себүүчү сеялканы 4 жылдык мөөнөткө лизингге алды. Жаңы сеялка менен 50 га аянтка жазгы арпа, 3 га аянтка нокот экти. Дыйканчылыктан сырткары бал аарычылык менен да алектенет. Бүгүнкү күндө 200дөн ашуун бал челектери бар. 20 баш буканы бордоп семиртип, багып жатат.

Кубан акенин айтканы боюнча:

«Айдабай түз себүү» деген жаңы тех-



ЖА АККнын консультанттары буудай талаасына байкоо жүргүзүштү.

Сол жактан биринчи Улар Ботокараев, ортодо Кубаныч Абдукаимов жана Данияр Абдуллаев.

мирткичтерди бердик. Түшүм мол болот деген ниетте турабыз. Сиздерге рахмат, элди сүйүнтүп, буудай талаанын акыбалын кыйла өзгөртүп коюшту».

Уландысы 4-бетте.

2-бет

Түстүү тарелка...



3-бет

Жаңы долбоор...



5-бет

Тоок багуу ...



6-бет

Коопсуз консервалоо ...



7-бет

Кара аксак ...



Туура тамактануу - бул эмоцияларга бай жана кооз боёкторго боёлгондой жашоого жана узун, активдүү өмүр сүрүүгө алып баруучу жол!

Түстүү тарелка

Мындай тарелкада азык-түлүктөрдүн 5 негизги группасы болушу керек.

Алар:

1. Жашылча
2. Белок азыктары
3. Дан азыктары
4. Мөмө-жемиштер
5. Сүт жана сүт азыктары



Ден соолук бурчу

Балдарды жаш кезинен туура тамактануу адатына көндүрүү жана туура тамактануу принциптерин кармоо аябай маанилүү жана келечекте алардын ден соолугунун жакшы болушуна алып келет. Эгерде, бүтүндөй үй-бүлө мүчөлөрү туура тамактануу эрежелерин сактаса, анда пайдалуу адатка калыптандыруу процесси бир топ ийгиликтүү болот. Биздин ден соолугубуз жана биздин үй-бүлөбүздүн дени сактыгы биздин колуубузда!

Эгерде биз бүгүн ден соолугубуздун жакшы болушун ойлосо, ар түрдүү тамактануунун пайдалуулугун эске алып, баланшташтырып тамактансак, анда биз туура эмес тамактануунун айынан келип чыгуучу ооруларга жумшалуучу ашыкча чыгымдардан кутулабыз.

Ар түрдүү түстөгү жашылчаларды жана мөмө-жемиштерди колдонуу ("Светофор") – бул организмге керектүү ар кандай витаминдердин жана микроэлементтердин колдонуусун контролдоо үчүн оңой жолу. Демек, Сиздин үй-бүлөңүздүн ооруларга кабылуу корунучу аз болот.



БАЛАНСТУУ ЖАНА АР ТҮРДҮҮ ТАМАКТАНУУ ТАРЕЛКАСЫ

Баланстуу жана ар түрдүү тамактануу тарелканын модели Финляндиялык илимпоз-диетологдору менен өткөн кы-

лымдын 80-чи жылдарында иштелип чыккан. Бул тарелкага керектүү өлчөмдө азыкты туура тандап жайгаштыруу менен, биз туура тамактануунун принциптерин оңой өздөштүрөбүз. Калориялардын санын, белоктордун, майлардын жана углеводдордун өз ара катышын аныктоо үчүн татаал арифметикалык эсептөөнүн кереги жок. Аны сиздин ордуңузга "тарелка" жасайт. (www.choosemyplate.gov сайтынан алынган сүрөт).

Йоддоштурулган туздун идиши стол үстүндө дайыма болушу маанилүү!

Йоддолгон туз Кыргызстандагы йоддун жападан-жалгыз булагы.

Эмесе, стандарттык тарелканы алабыз, жарымына чейин жашылча, мөмө-жемиштер менен толтурабыз.

Жашылчалардын саны чектелбейт - канчалык көп болсо, ошончолук жакшы. Тарелканын экинчи жарымын элестетип, экиге бөлөбүз. Тарелканын төрттөн бир бөлүгүн белоктуу азыктар менен толтурабыз (майы азыраак эт же балык, тоок

эти, буурчактуулар жана жумурткадан даярдалган тамак). Бир порцияны (80 – 100 г) көз өлчөм менен жеңил эле аныктоого болот. Акырында калган бөлүгүнө 120 - 150 г (дээрлик 1 стакан) картошкадан, макарондон же күрүчтүн карамтыл түстүү сортторунан даярдалган гарнир менен толтурууга болот. Эгерде кааласаңыз, 1-2 сындырым (30 г) кара ундан жасалган нан кошуп койсоңуз да болот. Жашылчаларды башка азыктарга алмаштырууга же тарелкадан таптакыр алып салууга болбойт.

Ал эми сүт азыктарын ар бир тамактануу менен бирге тамактануу сөзсүз эмес. Биздин улуттук салтта дымдама, лагман, манты, ашкабак оромо жана эт оромо (азык заттар боюнча теңделген) баланшташтырылган тамактануунун эң жакшы үлгүсү болмок. Эгерде ал тамактарга картошка, эт жана камырга салыштырмалуу жашылчаларды көбүрөөк кошсок.

Уландысы бар.

**Аширбек ЖОЛДОШОВ,
ЖА АККнын Айылда кызмат көрсөтүүчүсү**

Сизге керектүү кеңештер



ТООКТУН ЖУМУРТКАСЫ

Башка канаттуулардыкына караганда тооктун жумурткасында белок алда канча көп болгондуктан булчундарды чыңдоодо пайдалуу. Ошондой эле холестерин 2 эсе аз болуп саналат.



БӨДӨНӨНҮН ЖУМУРТКАСЫ

Жумуртканын бул түрүнүн курамы В2 (рибофлавин), В1 витаминдерине, калий жана темирге бай. Аны пайдалануу менен дерматит, конъюнктивит ооруларынын алдын ала аласыз жана эс-тутумуңузду жакшыртасыз.



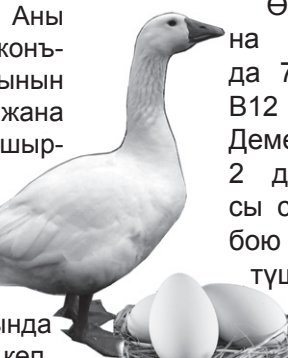
ҮНДҮКТҮН ЖУМУРТКАСЫ

Үндүктүн жумурткасында цинк менен темир көп. Цинк урук чыктагыч безинин иштешин жакшыртса, темир организмге кычкыл-тектин жетишин камсыз-дайт.



КАЗДЫН ЖУМУРТКАСЫ

Каздын жумурткасы Омега-3 май кычкылына, антиоксиданттарга бай. Булар жүрөк кан тамырларынын иштешин жакшыртат. Ал эми курамындагы лютеин эрте картаюунун алдын алат.



ӨРДӨКТҮН ЖУМУРТКАСЫ

Өрдөктүн 2 даана жумурткасында 7,8 микрограмм В12 витамини бар. Демек, өрдөктүн 2 даана жумурткасы сизди бир сутка бою гемоглобиндин түшүп кетүүсүнөн сактайт. Сарысынын курамында май көп болгондуктан, иммунитетти көтөрүүдө, салмак кошууда пайдаланууга болот.

«Шербет суу» ыкмасы

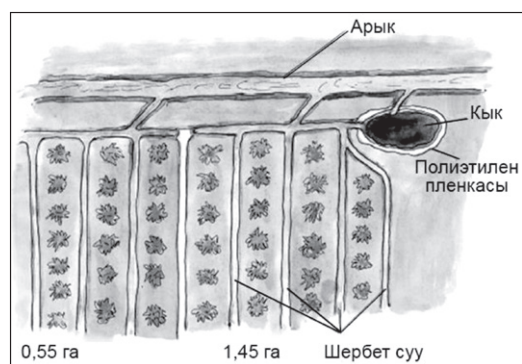
Урматтуу дыйкан, экологиялык таза жашылча өстүрүп, тамак-ашка колдоном десеңиз, «Шербет суу» ыкмасын колдонуңуз. Бул сиздин эгин үчүн бекер жана коопсуз жер семирткич экендигин унутпаңыз.

Даярдоо ыкмасы:

Бул технологияда аянттын баш тарабына туурасы 2 м, узуну 5 м жана тереңдиги 0,5 м болгон чуңкурча даярдалат. Чуңкурчага пленка төшөлөт жана ага мурда даярдалып коюлган органикалык жер семирткичтер толтуруп, суу куюлат. Ал ачып жетилиши үчүн 3-5 күн турат.

Каналдан сугатка алынган суу алгач "Шербет чуңкурчага" жиберилет. Мында суу "Шербет" азык заттар менен аралашып, сиңет жана андан аянтка жиберилген суу жөөктөргө сиңип өсүмдүктүн тамырына жетет.

Жыйынтыгында топуракта нымдуулук узакка сакталат. Кыртыш гумус менен байып, топурактагы азык жакшырат.



Керектүү материалдар, жер семирткич үчүн алардын нормалары жана сугаруунун саны:

- ◆ 500-600 кг/га чиритилген кык.
- ◆ 100-120 кг/га тооктун кыгы.
- ◆ Дан-өсүмдүктөрүнө 2-3 жолу сугаруу жүргүзүлөт. Эгин сабак жана дан ала баштаган фазасында 1000-1300 м³/га нормада.
- ◆ Дандык жүгөрүнү "шербет суу" менен 2-4 жолу сугаруу: 8-10 жалбырак чыгарган учурунан даны калыптана баштаганга чейин.
- ◆ Картошка гүлдөгөн мезгилден түймөк алганга чейинки мезгилде 2-3 жолу сугаруу.

Тобокелчилик:

- ▶ Жаңы кыкты колдонсо талааны ото чөп басып кетет.
- ▶ "Шербет суу" үчүн органикалык семирткичти алдын-ала мурда даярдап коюу керек.
- ▶ "Шербет сууну" суу жер бетине жакын жайгашкан жерлерде колдонулбайт (чириген көң, тооктун кыгын – 3-4 күн ачыгандан кийин гана).

ЖА АКК



Долбоордун иштөө мөөнөтү – 5 жыл.

Жаңы долбоор башталды

Бул долбоор Баткен, Ош, Жалал-Абад жана Чүй облустарында жайгашкан жалпы аянты 20 000 гектарга барабар болгон төрт чакан долбоордун иш-чараларын камтыйт.

Камтылган СПАлар:

- ▲ Жалал-Абад облусунун Базар-Коргон жана Ноокен райондорундагы 8 СПАны тейлеген «Оң-Жээк» каналы;
- ▲ Ош облусунун Ноокат районундагы 3 СПАны тейлеген «Сапарбаев» 1 жана 2 каналы;
- ▲ Баткен облусунун Кадамжай районундагы 3 СПАны тейлеген «Кожо-Кайыр» каналы;
- ▲ Чүй облусунун Чүй районундагы 3 СПАны тейлеген «Осмон» каналы.

2020-жылдан баштап Кыргызстанда «Суу ресурстарынын климаттын өзгөрүшүнө жана стихиялык кырсыктарга болгон туруктуулугун жогорулатуу» долбоору иштей баштады

ДОЛБООРДУН МАКСАТЫ:

- ▲ Ирригациялык инфраструктураларды коргоо жана модернизациялоо;
- ▲ Ирригациялык инфраструктураларды башкарууну жакшыртуу;
- ▲ Айыл чарбасын жана жергиликтүү суу ресурстарын башкарууну жакшыртуу;
- ▲ Стихиялык кырсыктардын тобокелчилигин башкаруу потенциалын жогорулатуу.

Жогоруда аталган иш-аракеттердин натыйжасында аба-ырайынын экстремалдык кубулуштарынын кесепетинен келип чыккан Кыргызстандын айыл чарбасындагы жоготууларды азайтуу жана ирригациялык инфраструктуралар үчүн коркунучун кыскартуу. Сел каптоо жана жер көчкүлөрдүн таасиринен келип чыккан стихиялык кырсыктарга жана климаттык өзгөрүштөргө каршы ирригациялык сектордун туруктуулугун жогорулатуу долбоордун негизги максаты болуп эсептелет.

Аталган долбоор «Жалал-Абад регионалдык Айылдык консультациялык кызматы» коомдук фонду менен «Жалал-Абад ирригация боюнча кеңеш берүү кызматы» коомдук уюмунун мүчөлөрү менен биргеликте аткарылат.

Т. ӨЗГӨНОВ,
долбоордун координатору



Үйрөнчүк бал челекчилерге пайдалуу кеңештер



1) Чыныгы бал челекчи чоң тажрыйбага ээ болууга, кыраакылыкка, эмгекчиликке умтулууга тийиш. Ал мыкты натуралист, жаратылышты берилип жакшы көргөн адам жана аарыларга мамиле өтө эле тыкан жасаган, аары чакса көтөрүмдүү, ар дайым чыдамкай болушу керек.

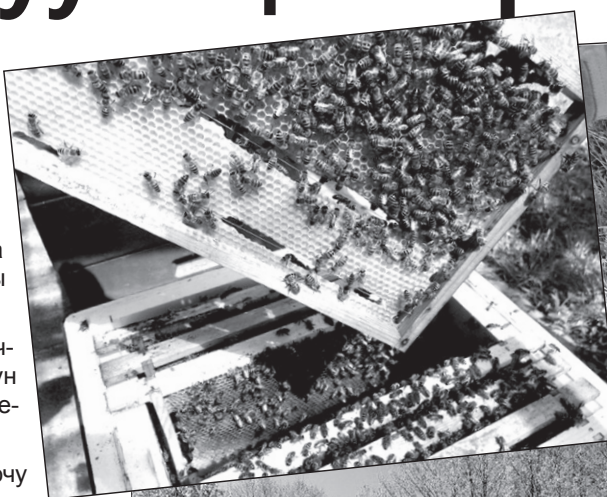
2) Аарылар мөмдү тез кураштырышы үчүн уяны өз учурунда кеңейтип туруу керек.

3) Бал тартуу токтотулганда аарыларга суюлтулган тоют азыгы берилет.

4) Батырылган күчтүү аары бүлөлөрүн кыштатууга даярдоо керек.

5) Дезинфекциялоочу каражаттар жана дары-дармектер менен аарыны, бал челекти, колдонулуучу шаймандарды жана бал челек коюлган аймакты үзгүлтүксүз тазартып туруу керек.

6) Аары бүлөсүнүн абалын эсепке алып туруу, фенологиялык, метеорологиялык байкоолорду жүргүзүү жана аарыларга байланыштуу алдыдагы иштерди аткаруу үчүн бал челекчиге бал аарычылык боюнча уюштурулган күндөлүк жана журнал жардам бере алат.



7) Бал челекти 5 градуска чейин жантайыңкы кылып түштүк же түндүк-чыгышты каратып эңкейиш жерге жайгаштырган жакшы.

8) Бал челек турган жерге баардан мурда кандай жумуштар аткарылууга тийиш экендигин ийне-жибине чейин ойлонуштуруп, керектүү бардык шаймандарды даярдап алуу зарыл.

9) Жылдан-жылга жүргүзүлгөн фенологиялык байкоолор өзүнүн зонасындагы бал чогултуунун өзгөчөлүктөрүн тагыраак иликтөөгө мүмкүнчүлүк берет. Жылдык байкоолордун негизинде бал алынуучу маанилүү өсүмдүктөрдүн гүлдөө учурунун графигин түзүү керек.

10) Жазында жана күзүндө уяны жылуулоодо кургак жаздыкчаларды колдонуу оңтойлуу.

11) Эгерде бал аарыларынын курамында учуп чыгуучу аары 15%, жаш аары 40%, ячеикадагысы 35% жана ачылган тукуму 10% болсо, аарылардын бүлөсү эң негизги бал чогултууга даяр болду деп эсептелет.

12) Кыш мезгилинде аарылар үчүн эң жакшы шарт мөмдөргө тынчтык. Ошондуктан аары бүлөсүнүн тынчын алууга чечкиндүү түрдө тыюу салынат.

13) Бал аары чарбактын айланасында курт-кумурсканын, сарыжапайы аарынын уясы болбогону жакшы.



Европа Биримдиги менен биргеликте каржыланат



германия
КЫЗМАТТАШТЫГЫ
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

Аткаруучу:

giz Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH



Зыянкечтерге каршы күрөшчү эмеспиз

«Үрөндү ар 3 жылда жаңылап турбасак, түшүмдүүлүк төмөндөп кетет. Айыл чарба техникаларынын бардыгы өзүмдө: Экскаватор, Беларусь трактор, камаз, подборщик, сеялка, культиватор, гербициддерге бочка ж.б.

Бул долбоорго маалымат чогулушуна барып угуп, катталып калдым. Мага жакты. «Кара-Чолок» деген топ түздүк. Топто 13 мүчө бар, анын бирөө аял киши. Топ мүчөлөрүнүн эң жашы 27де, жаш улуусу 63 жашта. Буудайды айдабай түз эгүү технологиясын биринчи жолу угуп, пайдаланып жатам. Менин үлүшүм айдалып эгилди, себеби буудайдын Элита сортун эккендиктен, үрөн алууга багытталды. Айдабай түз эккен

мүчөлөрүбүздүн буудайлары да жакшы болду. Буга чейинки буудайдын түшүмү 2,5-3 тоннага чейин барчу. Ал эми бул жолу 3 тоннадан ашык түшүм алам деп турам. Жер семирткичтерди өз убагында берген үчүнбү, үрөндүн сапаттуулугунанбы, айтор өсүшү жакшы, дандары да толо, машагы оор, бою бийик. Быйыл саман көп болот деп турабыз. Мурда эгип коюп, оруп алганды гана билчү элек. Эми болсо зыянкечтери менен күрөшүүнү үйрөндүк, жер семирткич бере турган болдук. Эмдиги жылы мүчөлөрдүн буудай аянттарын ушул технология менен иштетип, көбөйтөлү деп жатабыз. Бош жаткан кайракы аянттарды натыйжалуу пайдаланууга бизди шыктандырып, билим-шыктарыбызды кеңейткен долбоорду каржылагандарга, аткаруучуларга мүчөлөрдүн жана айылдын атынан ыраазычылык билдирем!

(Уландысы. Башталышы 1-бетте).



Орозалы Иминов мырза, Сузак районуна караштуу Кара-Чолок айылынын тургуну. Адистиги айдоочу, тракторист, дыйкан. «Бирдик» кооперативинин жетекчиси. Кооперативге 10 адам мүчө. Үрөндөрдү жылда жаңылап туралы деген максатта 10 жылдан бери биригип иш алып барышууда.



Шерматов Таалайбек Сузак районуна караштуу Курманбек Айыл өкмөтүндөгү Таран-Базар айылынын тургуну. 57 жашта, 3 уул, бир кыздын атасы. Учурда мал чарбачылыгы жана үрөнчүлүк менен алектенет. Орус тили жана адабиятынан сабак берип келген, 29 жылдык эмгек стажы бар.

Таалайбек аке төмөнкүлөрдү айтып берди.

«Маалымат жыйналышына катышып калып, «Буудайды айдабай түз эгүү» ыкмасынын артыкчылыктарын угуп, айдап, сынап көрүүнү чечтим. Быйыл буудайды жаңы ыкма менен 2 га 70 сотка жерге эктим. Бул технологияны угуп жүргөм, биринчи жолу колдонушум. Жакшы, бул технологиянын пайдасы көп экен. Жер начарлап кеткен болчу, бара-бара жердин кыртышын жакшыртат экен. Чыгым аз болот тура. Айдаганга, малалаганга каражат кетпей акча үнөм болду. Болжол менен түшүмдү ар бир гектардан 3 тоннадан алабыз деп күтүп турабыз. Буга чейин 1,5-2 тонна алчубуз. Жаңы технология менен эккенде кыйынчылык деле болгон жок. Техникаларды бүт алып келип септирип, жер семирткичтерди чачып берип жатышты. Болгону эрте жазда мал жайлоого кеткичекти шаштыбызды алды. Улам чыгып ар кимибиз өзүбүздүн буудай талааларды кайтарып жаттык. Эмдиги жылы айыл тургундары, Айыл өкмөт менен макулдашып, аянт көбөйсө кароолчуларды

Жок дегенде 1 тонна буудай турушу керек

көбүз деп жатабыз. Биздин талааны көрүп, андагы баш алган буудайларга суктанган коңшуларыбыз «ушул технологияны колдонуп биз да эгели, үрөн алалы» деп кызыгып жатышат. Өзүбүз бара-бара тажрыйбабыз артса, аянттарды көбөйтөбүз деп жатабыз. Акыркы жылдары талааларга тоют өсүмдүктөрүн гана эгип калганбыз. Эми азык-түлүк өндүрүүнү максат кылып, өстүрө баштадык. Бир-эки ай карантинде мамлекеттин акыбалы билинип калды. Бул өтө опурталдуу нерсе экен. Запас болуш керек экен, курттаган ундар келип жатты. Ун маселеси боюнча ажиотаж чоң болду. Ошондуктан мен ойлойм айылда жок дегенде 1 тонна буудайдын запасы туруш керек экен. 2-3 адам Казакстандан ун ташыйт экен, андан көрө өзүбүз буудай эгип, тегирмендерди иштетип койсок жакшынакай эле болмок. Элдер да кызыгып эге

баштамак. Бул ыкманы дайыма жайылтып турам. Эмдиги жылы дагы 3 га аянт кошуп эгем. Бир туугандарыма да эктирем, коңшуларымды да үгүттөйм. Бул долбоордун мага жаккан дагы бир тарабы, Жалал-Абаддагы «Мариям» ун чыгаруучу комбинат менен келишим бар экен. Биздин буудайды сатып ала турган аларман бар же унга алмаштырып алсак да болот экен. Айыл тургундарына ушундай жаңы технологияларды сунуштап, элдин жашоо деңгээлин көтөрүүгө жардам берип турсаңыздар элге пайдалуу, жеткиликтүү болсо эле өздөрү өздөштүрүп кетет. Рахмат сиздерге!

Бул иш-чаралар Жалал-Абад регионалдык Айылдык консультациялык кызматы» КФ «Сузак районунун кайракы жерлеринде буудай жана арпа өстүрүү үчүн туруктуу система түзүү» долбоорунун алкагында аткарылып жатат.

Бул долбоор Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH (Германия эл аралык кызматташтык коомунун) «Аймак-

тарды комплекстүү өнүктүрүү» программасынын алкагында, Европа Биримдиги жана Германиянын Экономикалык кызматташтык жана өнүктүрүү федералдык министрлигинин (BMZ) каржылоосу менен ишке ашырылып жатат. Макаланын мазмуну Жалал-Абад АККнын жеке жоопкерчилиги.

Насипа МАМАСАЛИЕВА

Тобокелге салып 14 га аянтка буудай айдадык



Жалал-Абад облусунун Сузак районуна караштуу Жерге-Тал айылынын тургуну Исмаилов Ташмамат аксакал 14 га аянтка «Айдабай түз эгүү» ыкмасын пайдаланып, буудайдын «Стекловидный-24» күздүк сортун айдаган. Ташмамат аксакал 69 жашта, 3 уул, 3 кызы, 28 небереси, 12 чебереси бар. Ташмамат аксакалдын айтуусу боюнча төмөнкү маалыматтарды жазып алдык:

«Малдарга тоют болсун деп 2-3 жылдан бери буудай екпестен, арпа эгип калганбыз. Күздө кудайга шүгүр буудай жакшы чыкты, көрүнүшү да жакшы. Буйруса 10-15 күндөн кийин түшүм канча болоорун билебиз. Айыл тургундары «Кантип эле айдабай эксе буудай чыксын» деп ишенбей жатышты. Эми болсо талааны байкап көрүп, кызыккандар көбөйдү.

Биз болсо тобокелге салып, 14 га аянтка буудай эгип салдык. Берекесин берсин, эми түшүм алганда коңшуларды да үндөйлү деп турам. Кошумча азыктарды көбүрөөк беребиз, жакшылап карап улантып эгебиз деп турабыз. Дыйкан чарбада 50 га жерибиз бар. Жерин айдап иштеткени чамасы жетпеген элдер жерин бизге берген. Алар менен келишим түзүп, ар бир адамга 150 кгдан буудай же арпа беребиз, соц. фонд, налогду биз төлөйбүз. Кесибим кооперативди бүткөм. Мени алгач дыйкан чарбага экспедитор кылып алышкан. Биринчи бөлүнгөндө 450 га менен чыкканбыз. Эми ушул «Түз эгүү» ыкманы кудай кааласа улантып, эгип жайылталы деген максатыбыз бар. Азыр айылда агроном болуп, элдерге консультация берип жүрөм. Ишиңиздерге ийгилик каалайм!



Жүрсүн ЗЫЯБЕКОВА
Медетбековна Аксы районунда Өлөң-Булак айылынын жашоочусу, кесиби мугалим.

Жайдары тоокторду баккан Жүрсүн эже

«Мен өзүм үй тоокторду багып үй жумурткаларын өндүрүүнү көздөп жүрчү элем. Ушул долбоорду угуп калып, чакан долбоор жазып, сынактан тандалдым. Долбоор тарабынан 38 баш жергиликтүү тооктордун породасынан сатып беришти. Кантип багуу жолдорун үйрөтүштү. Баштаганда туура бакканды жакшы билбей кээ бир тоокторду өлтүрүп алдым. Азыркы күндө ал тооктордон бастырып, 32 баш 3 айлык жөжөлөрдү көбөйткөнгө жетиштим. Буюрса ЖА АҚКнын адистеринин кеңеши менен тооккананы да кеңейтип, шарттарын жакшыртам деген оюм бар.

Азыр айыл жашоочулары, кошуналарым жумуртканы дүкөндөрдөн албай, менден

алып калышты. Себеби үй жумуртка менен дүкөндөрдөгү жумуртканын айырмасын биллип калышты. Бул долбоордун маанилүүлүгү туура тамактанууга багытталгандыгы менен мага жакты. Мен түзгөн топто 23 аял бар. Кошуналарыма, мектептеги кесиптештериме да туура тамактануунун пайдалуулугун айтып келем. Жок дегенде өзүбүздүн жергиликтүү өндүрүлгөн продукцияларды тамак-ашыбызга пайдаланалы деген үгүттөөнү жүргүзүп келем. Үй-бүлөмө үй жумурткасын кеңири пайдаланып жатамын, андан сырткары ашыкчасын 10 сомдон сатып жатам.

Менин тоок бакканымды көрүп, 2 аял тоок багууга кызыгып жатышат. Ошентип тоок

багыты көбөйсө өздөрүнүн үйүнөн өндүрсө тамак-ашка пайдаланса – бул таза азык болот. Балдардын жана үй-бүлөсүнүн ден соолугуна пайдалуу болот. Себеби буга чейин эч ким биздин айыл жашоочулары бардык продукциялар дүкөндөрдө толтура турат деп өздөрү өндүрүүдөн зеригишчү. Азыр бир аз болсо да элде туура тамактанууга маани бергендей болуп баратат. Туура тамактануу боюнча ЖА АҚКдан алган билимдеримди башкаларга тренинг, окууларды өтүп жатам. Элде туура тамактануу боюнча түшүнүктөр кеңейе баштады.

Каныкей МЫРЗАЕВА,
ЖА АҚКнын консультанты



Үй шартында компот даярдоо

Алчадан, өрүктөн, шабдалы, кабыгы жылмакай шабдалыдан (лысый) кадимки көнгөн рецепти менен, сироп жасап, банкага куюп, даярдап алса болот. Банканын кырын таза нымдалган кездеме менен сүртүп, капкагын жабыңыз. Банкаларды өз мөөнөтүнө жараша стерилдениз.

Алча, өрүк, шабдалынын даа-мы жана витаминдери сакталышы үчүн батыраак даярдаса болот. Мөмөлөрдү банкага салыңыз (кааласаңыз кесип койсоңуз да болот) сироп куюп (бир жолу), жаап салыңыз. Банканын кырына чейин 2,5 см мейкиндик калтырыңыз. Банканын кырын таза нымдалган кездеме менен аарчыңыз. Капкагын жабыңыз.

Шабдалыдан кумшекери жок компот жасасак – бул кант диабети бар жана канда канттын деңгээли жогору болгон адамдарга жакшы болот.

ЖЕМИШТЕРДИ КОНСЕРВАЛООДО АЗ ӨЛЧӨМДӨГҮ КУМШЕКЕР КОШУУ

Азыктарды консервалоодо пайдалануучу кумшекердин көлөмү тууралуу ойлоону маанилүү. Кумшекерди абдан көп колдонуу ашыкча салмактын пайда болушуна жана кээ бир өнөктөр оорулардын келип чыгышына өбөлгө болушу ыктымал. Бул жердеги рецепттер кумшекер аз өлчөмдө кошулган жемиштерди консервалоо үчүн берилди. Сиздердин үй-бүлө компоттун ширесин гана эмес, андагы жемиштерди да колдонсун. Жемиштерде С витамини жана пайдалуу азык-булалары бар.

КАНТСЫЗ ШАБДАЛЫ КОМПОТУ

2 кг жаңы бышып жетилген, тазаланган, урулбаган шабдалы. Мискейге 1 кг шабдалыны ширеси да бүтүндөй мискейде кала тургандай кылып туураңыз. Акырын жай отто тынбай аралаштырып, кайнаганга чейин бышырыңыз. Ширесин толук алуу үчүн ширени таза кездемеден чыпкалап, өткөрүңүз. Ширени ысытыңыз.

Дагы бир килограмм шабдалыны стерилденген банкага туураңыз. Банканы кеминде төрттөн үч бөлүгүнө чейин

же толугу менен толтуруңуз. Ысык ширени шабдалылардын үстүн көмгүдөй кылып куюңуз. Бирок банканын кырына чейин 2 см кем эмес бош мейкиндик калтырып куюңуз. Абанын көбүкчөлөрү калбашы үчүн банканын түбүндөгү жемиштерди акырын аралаштыруу үчүн бычакты же узун кашыкты колдонуңуз. Банканын моюнун таза кездеме менен аарчып, капкакты бекитиңиз. Банканы кайнап жаткан сууга салыңыз. Суу банканын кап-



кагынан 5 см жогору болуусу керек. Бир литрдик банкаларды 25 минута бою кайнатыңыз. Банкаларды алып чыгып муздаган-

ча калтырыңыз, жылдырбаңыз, банканы көмкөрбөңүз. Караңгы жерде сактаңыз.

ЖА АҚК



Кыш мезгилинде жашылча-жемиш сыяктуу азык-түлүктөр кымбаттап же жеткиликтүү эмес болот. Ошол себептен улам кышка карата азык-түлүктөрдү консервалоо түрүндө камдап алсаңыз, кыш мезгилинде түрлөп тамактанууга жетише аласыз.
Кыргызстандагы үй-бүлөлөрдө кышка карата консерваланган мөмө-жемиштери бар болсо, демек ал үй-бүлө мүчөлөрү С жана А витаминдерин көбүрөөк кабыл алган болушат.

Азыктарды банкаларда коопсуз консервалоо



Азыктардын бузулуусун, көгөрүп кетүүсүнүн жана түрдүү оорулардын келип чыгуусунун алдын алуу үчүн бир нече кадамдарды жасаңыздар.

1. Таза, урулбаган мөмө-жемиштерди же жашылчаларды колдонуңуз (анткени урулбаган мөмө-жемиштерде бактериялар жана башка микробдор жок).
2. Мөмө-жемиштерди агын сууда же куюп даярдалган сууда жакшылап жууңуз.
3. Урулган жерлери болсо жана сабактарын кесип салыңыз. Эгер мөмө-жемиштердин уругу ири болсо, алып таштаңыз.
4. Азыктардын көлөмүн жана керектелүүчү ингредиенттерди кылдаттык менен өлчөп алыңыз.
5. Азыкты (салат, компот, консерваланган бадыраң ж.б.) рецептке ылайыктуу даярдаңыз.
6. Банкаларды 15 мүнөттөн кем эмес (түндүктө) жана 10 мүнөт (түштүктө) стерилдегиле. Банкалар толук суунун алдында болуш керек. Анан сууну төгүп салыңыз, бирок банкаларды кургата аарчыбаңыз. Банканын капкактарын 10 мүнөт стерилдеңиз.

7. Даярдалган азык (заготовка) ысык кезинде, стерилденген ысык банкага салыңыз. Банканын четинен 2,5 см жетпегендей мейкиндик калтырыңыз. Бул эң маанилүү, анткени даярдалган азыгыбыз кайнаганда кеңейет!
8. Банканын чекесин таза сууланган кездеме менен сүртүңүз (банканын чекелери сынык болсо, андай банканы колдонбоңуз).
9. Ысык капкакты банкага коюңуз дагы, бурап жабыңыз.
10. Толтурулган жана жабылган банканы кайнап жаткан сууга салыңыз. Суу банкадан 5 см өйдө тургандыгын байкаңыз.
11. Кайнап жаткан учурда банканын жарылып кетпөөсүнүн алдын алуу үчүн, банканын түбүнө таза калың кездеме же темир зымдан жасалган койгучту тегиз төшөңүз. Кездемени тегиз, бүктөлүп калбагандай салыңыз, антпесе банкалар оодарылып калышы ыктамал.

12. Банкаларды таблицанда көрсөтүлгөндөй убакытка чейин кайнатыңыз.
13. Акырын атайын карматкыч менен банкаларды алып чыгып, таза кургак кездеменин үстүнө коюңуз. Банкаларды КӨМКӨРБӨГҮЛӨ жана капкакты катуу, аягына чейин жаппаңыздар. Капкакка муздагыча тийбеңиз.
14. Банкаларды бир абалда эле коюп, шамал жок жерде сактап, муздагыча жылдырбаңыз. Ичинде боштук пайда болот да банкалар дагы көбүрөөк герметизация болушат. Сиз бир «тырс» деген үндү угушуңуз мүмкүн, бул кадимкидей, дурус эле нерсе. Капкак муздап баштаганда, бир аз ичине кирип калышы керек. Капкакты бир аз басканда, төмөн жакка көздөй басылбашы керек.
15. Банкаларды тоңуп калбай турган, муздагыраак, караңгы жерде сактаңыздар.
16. Банканы ачкандан кийин азыктарды муздаткычта же өтө муздак жерде сактоо керек!

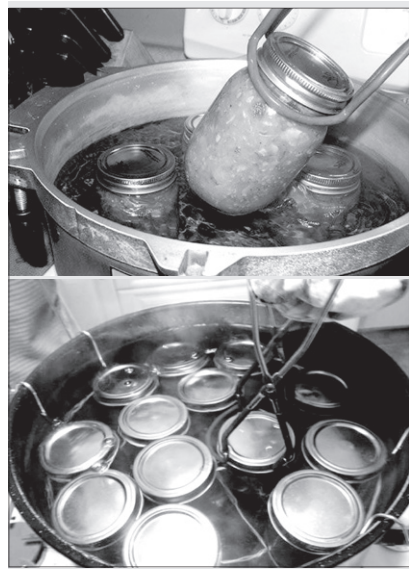
Даярдалган азыктар	Банкада кайноо мөөнөтү – минуталар . 1 литр банкага
Маринадалган бадыраң	20 минут
Помидорлор, майдаланган, чийки түрүндө	45 минут
Помидорлор, бүтүн бойдон, эки бөлүнгөн**	15 минут
Томат соусу /уксус кошулган	45 минут
Компот – өрүктөн, шабдалыдан	25 минут
Компот – башка кычкылдуу мөмөлөрдөн	30 минут
Уксус менен салат *, ысык	15 минут
Кыям	20 минут
Сок	20 минут

* Салаттарды уксусу жок консервалоо сунушталбайт. Май кошулган салаттарды консервалабагыла.
 ** Өзүнүн ширесинде даярдалган, же томаттын ысык ширеси куюлган.

ЭСКЕРТМЕ!
 Банкаларды кайнап жаткан суудан алганда, суунун деңгээлин 5 смден өйдө кармап туруңуз. Бул убакта эки киши болушу керек, бирөө кайнак суу куюп туруусу керек, 2-си банканы чыгарып турушу зарыл.

Айрым рецепттерге уксус көбүрөөк керектелет.

Кычкылдуулугу жогору – консервалоого коопсуз	Кычкылдуулугу төмөн – консервалоого кооптуу
Лимон, мандарин, апельсин	Жашылчалардын бардык түрү, уксусу жок даярдалынган
Жүзүм	Дарбыз, коон
Алча	Ашкабак
Шабдалы, өрүк, кара өрүк	Анжыр
Хурма	Козу карын
Мөмө-жемиштер - бардык түрү	Сүт азыктары
Ышкын /Ревень	Эт
Алма, алмурут жана бий алма	Парниктерде өстүрүлгөн помидорлор
Бакчада өстүрүлгөн помидолор	
Уксус же лимон кычкылы менен салат	
Уксус менен бадыраң	
Уксус менен ар кандай азыктар	



Даяр жабылган банкаларды кайнатуу (Стерилдөө үчүн)

Бул кадам көптөгөн бактерияларды жок кылат (өлтүрөт). Окумуштуулар бул жөнүндө 1980-жылдары изилдөө жүргүзгөн жана далилдешкен. Бул кадам азыктардын бузулуудан сактаарын жана кийин оорулардын пайда болушунун алдын алат. Бир литрден чоңураак банкада даярдалган азыктарда бактериялар өлбөйт. Сиздердин коопсуздугуңар үчүн бир литрден чоң банкаларды колдонуудан баш тартыңыз.
 Кайнатуу мөөнөтү азыктын коюлугунан жана кычкылдуулугунан көз каранды.



ЭСКЕРТҮҮ:
 Суу толук кайнап чыккандан кийин, убакытты санай баштайбыз. Банкалар чоң кастрюлда же чакада болуш керек. Банканын үстүнөн суу 5 см ашып турушу керек. Кастрюлда капкагы менен жабыңыз. Суу кайнап азайып калса, улам кайнак суу кошуп туруңуз.

БОТУЛИЗМ

Ботулизм - өтө коркунучтуу оору. Бул ооруга Кыргызстанда жыл сайын көптөгөн адамдар чалдыгышат, кээ бирлери өлүмгө да дуушар болушат.
 Ботулизмди пайда кылган микроб (палочка) үй шартында консерваланып даярдалган бадыраң жана салатта көп кездешет.



Ботулизм - топуракта кездешкен бактериялар аркылуу пайда болот. Аны жашылча-жемиштерден кайнак суу менен толук жууп кетиүүгө болбойт. Ал абасыз өсүүгө жөндөмдүү, ошондуктан ал жабылган банканын ичинде бат өсөт. Аны көрүп же даамынан билүүгө болбойт. Ботулизм кычкылдуулугу жогорку чөйрөдө (азыктарда) өспөйт. Негизинен ботулизм үй шартында консерваланган кычкылдуулугу аз жемиштерде пайда болот, мисалы консерваланган салат жана бадыраңда. Май кошулуп даярдалган азыкта өтө кооптуу, анткени ботулизм майлуу чөйрөдө жакшы өсөт. Аны банканы стерилдөө менен же азыкты кайна-



туу менен банкага салганга чейин же банканын ичинде жок кыла албайбыз. Ошондуктан кычкылдуулугу аз азыктарды (жашылчаларды) кислота (кычкыл) кошпосо консервалабай эле койсо болот. Кычкылын көбөйтүш үчүн уксусту бадыраңга кошсо болот.

Ар бир литрге 3,55 г (мл)ден кем эмес уксус кошуу зарыл. Сиз бул өлчөмдү кичинекей бөтөлкөдөгү уксустун кызыл капкакчасы менен өлчөсөңүз да болот.

Гезиттин кийинки санында «Жашылчаларды тоңдуруу» боюнча окуй аласыздар.



ЖАЙДАРЫ ТООКТУН ЭТИН ЖЕЙМ ДЕГЕНДЕР ҮЧҮН

Кыргызстанда өздөрү жайдары тоок багып, этин жеп артыканын сатып пайда көрүп жаткан фермерлердин саны арбып барат. Эгер экологиялык жактан таза тоок этин жана жумурткасын жегиңиз келсе, анда тоок багыңыз. Анда эмесе, сиз менен биргеликте тоок багууда чыгашаны эсептеп көрөлү.



Жумуртка туучу жай

- ▶ Тооккананын бир бурчуна саман төшөп жайгаштыруу керек.
- ▶ Саманды улам жаңыртып туруу зарыл.
- ▶ Тооктор оонаш үчүн бир бурчуна күл төшөп койсоңуз да болот.
- ▶ Тоокканага дуст сээп, дезинфекциялоо шарт (бир айда бир жолу жүргүзүлсө жакшы).

Аштоо. Тооктор үчүн атайын ыңгайлуу аштоолор (кормушка), суу куюучу идиштер сатылат. Жасап алса да болот. Жыгачтан, бийиктиги 5-7 см, туурасы – 10 см, узундугу – 2 м. Суу куюу үчүн идиш ичине тооктор түшүп кетпегендей тайыз болгону жакшы.

ТООККАНАНЫ ТАЗАЛОО

▶ Тооктордун кыгын бир айда эки-үч жолу чыгарып туруу керек. Эгерде тооктор кечке сыртта жүрүп, кечинде түнөөгө келсе, анда айына бир жолу тазалап койсоңуз жетиштүү.

▶ Ар айда тоокканага дуст сээп, акиташ менен хлордун аралашмасын сууга чылап, кургак жер калтырбай чачып чыгуу керек (1 литр сууга 3 грамм кошулат жана ал 1 чарчы метр аянтка жетет). Бул тоокканадагы мите курттарды жок кылууга жардам берет.



ТООКТУН ТООТУ

▶ Жүгөрү, буудай, арпаны дайыма майдалап берүү керек.

▶ Жемдин 2-3 түрүн аралаштырып берген жакшы.

▶ Беденин чөбүн боолоп, тоокканага илип коюу керек.

▶ Картошка, сабиз, пияз, сарымсак калдыктарын кайнатып, жем менен аралаштырып, жибитип берсе болот.



ВЕТЕРИНАРДЫК ЖАРДАМ

▶ **Эмдөө.** Эмдөө жүргүзүү үчүн «Н 120» вакцинасы колдонулат. Эки айлыкка чейинки жөжөлөрдүн тумшугу аркылуу бир тамчы тамчылатылат. Ал эми эки айлыктан жогоркулардын төш этине шприц менен куят. Бул тооктун иммунитетин жакшыртат. Эмдөөнү жылына эки жолу жүргүзүү керек.

▶ **Аскаридоз.** Аталган мите оорусуна каршы 10 тоокко 1 таблетка «Альбен» дарысын берсе жетиштүү.

ТООК ЭТИНЕН САЛАТ

Керектелүүчү азыктар:

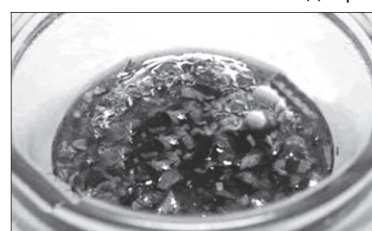
- ▲ Кайнатылган тоок эти – 200 грамм;
- ▲ Бадыраң – 2 даана;
- ▲ Жумуртка – 1 даана;
- ▲ Соя соусу – 2 аш кашык;
- ▲ Зайтун (же башка өсүмдүк) майы – 2 аш кашык;
- ▲ Сарымсак – 2 тишче;
- ▲ Уксус кислотасы (6%) – 1 чай кашык;
- ▲ Күнжүт данектери, салат жалбырактары, аш көк, туз, мурч.

1. Жуулган бадыранды жана бышкан тоок этин жука, узун кылып туурап алабыз.



2. Эми жумуртканы чегип, ага туз жана тууралган аш көктү аралаштырып, кызытылган көмөчкө куймак жасоо керек. Даяр болгон куймакты узунунан туурап, бадыраң менен тоок этине кошуп аралаштырабыз.

3. Чык даярдоо. Идишке зайтун (же башка өсүмдүк) майын,



соя соусун, уксус кислотасын, туз, мурч, майда тууралган аш көк жана жанчылган сарымсакты аралаштыруу абзел.

4. Жуулган салат жалбырактарын тарелкага төшөп, ага тууралган азыктарды салабыз. Үстүнө чык куюлуп, күнжүт данекчелери себилет. Тоок этинен салатыбыз даяр.

Кышында суукта тооктор этинен түшүп кетпешин үчүн:

▶ Жүгөрү, буудай, арпа өңдүү даны катуу өсүмдүктөрдү сууга чылап, жумшартып берүү зарыл.

▶ Сафлорду (эгер болсо) жумасына 2-3 жолудан берип туруу керек.

▶ Күнжара берсеңиз да болот.

▶ Дайыма жылуу суу берип, муздагын төгүп салуу керек.

▶ Жумасына бир жолу мультивитамин (көп түрдүү витаминдер) берүү керек, себеби өтө күчтүү витаминдердин кошулмасы.

Тооктор качан жумуртка берип баштайт?

8-10 мекиянга 1 короз туура келет. Мекияндар 4,5-5 айдан кийин жумуртка тууп баштайт. Тоок жылына орто эсеп менен 150 жумуртка тууйт. Ал эми жумуртка багытындагы тооктор 365 жумуртка тууйт.



Кара аксак (Копытная гниль)

Кара аксак (копытная гниль) – адегенде туяктын салаасын сезгентип, кийинчерээк терең жарага айланып, туякты туурулгуп, өтө тез таралуучу ылаң. Дарттын ылаңдаткычы анаэроб тобуна кирүүчү Фузиформис иодозус деген микроб. Алар башка микроорганизмдерге караганда узун, эки учу жоон таякча түрүндө болот. Ылаңдын негизги булагы болуп дарттуу мал эсептелет. Соо малга дарт ылаңдаган койлордон, булганган кык, суудан, тоюттан жана башкалардан жугат. Ылаңдын таралышына булганыч шартта кармалган короо-сарайлар, сапатсыз тоют өбөлгө түзөт. Кара аксак өзгөчө жаз жана жай мезгилинде кеңири таралат. Ылаңдын букма мезгили 3-6 күн. Ылаң жаңы башталганда туяктын салаасы кызарып, жарааттанган терини бозомук ириң каптап кетет. Ушундан баштап ылаңдуу мал аксак. Дарттын күчөшү менен мал бутун жерге тийгизе албай, көтөрүп басат. Ушул учурда жараат салаалаган туяктын ички капталына, таманга чейин жетип, туяктын чирип, сыйрылып түшө баштаганы байкалат. Көпчүлүк учурда кой-эчкилердин эки-үч туягы дартка чалдыгуусу мүмкүн. Мындай кой-эчки ордунан жыла албай жем-чөп жебей, тез арыктайт. Мындай учурда дарттанган жерлери терең жарага айланат да, тарамыш мууздары, кала берсе сөөктөр өлүү тканга айланат. Туяктын жалпы формасы өзгөртүлүп, айыкпас дартка айланат.



Кара аксак жеңил формада болгондо аэрозолдуу дарылар - кубатол жана хроничин жакшы натыйжа берет. Аларды дарт чалган туякты хирургиялык жол менен тазалагандан кийин колдонушат. Көп учурда эки-үч жолу дарылоо толук жетиштүү. Кара аксактын кабылдап кеткен түрүндө ланолин менен иштелген автолдун негизинде жасалган левомицеттин менен фурациллиндин майы жакшы жардам берет. Буларды жогорудагыдай эле жол менен өлүү ткандардан тазаланган туяктын үстүнө дарынын эмульсиясына чыланган кебезди коюп, жакшылап таңып коёт. Кайталап дарылоону ар бир үч-төрт күндө өткөрөт. Ошондой эле дарт катуу кармап, кара жама менен ырбап кеткен мезгилдерде малдын жараланган туягын дарылоо менен бирге таасири көпкө сакталуучу бициллин-3, бициллин-5 же дибиомицин антибиотиктерин колдонушат. Бициллин-3,5 дарыларын стерилдүү физиологиялык эритмеде же дары менен кошо жиберилген эритмеде эритип, ар беш-он күндө бир жолу малдын тирүүлөй салмагынын 1 кг 20-30 мин бирдик ченеминде куят. Дибиомицин 10: эмульсия түрүндө колдонушат, аны глицериндин стерилдүү 30%дуу суудагы эритмесинде же кайсы гана болбосун гипериммундуу сывороткада даярдоого болот. Эмульсияны малдын тирүүлөй салмагынын 1 кг 20-30 мин бирдик ченеминде теринин алдына куят.

ДИАГНОЗУ.

Клиникалык жана эпизоотологиялык маалыматтардын жана лабораториялык изилдөөлөрдүн негизинде коюлат. Акыркы мезгилде органолептикалык жол менен да байкоого болот.



ДАРЫЛОО.

Ылаңдын белгиси башталары менен эле бардык ылаңдуу мал изоляторго бөлүнүп, аларды сиңимдүү тоют жана кургак жайлар менен камсыз кылуу зарыл. Өсүп кеткен туякты кесип, жараланган жерин тазалоо керек. Эгер дарт ырбай элек болсо 50 грамм левомицетин менен 150 грамм уротропиндин аралашмасын салаага себүү жакшы натыйжа берет. Ошондой эле пенициллиндин же биомициндин балыктын майындагы эмульсиясы, ихтиол майларын пайдалануу сунуш кылынат. Эгерде жараат туяктын алдына чейин тереңдеп кетсе, анда аны таза тканга чейин кесип тазалоо зарыл экендигин эстен чыгарууга болбойт.

М. МУРЗАКУЛОВ,
ЖА АККнын ветеринар-консультанты

Кулпунай өстүрүп, рахат алдым

2018-2019-жылдары Жалал-Абад шаарында бирге иштеген кесиптешим Юлдашев Алишер акенин жардамы жана кеңеши менен өткөн жылы үйдүн жанындагы короонун 2 сотых бөлүгүнө кулпунайдын “Чёрный принц” деген сортун алып келип отургузган элем. Биз үй-бүлөбүз менен жыл бою кулпунай мөмөлөрүнөн жеп аябай кубандык.



Жайдын акыркы күндөрү эле мен айылда талаа иштери менен алек болуп жүргөм. Мага ЖА АККнын консультанты Мамбетова Масуда эже телефон чалып, ЖА АККнын Ала-Букадагы офисине келип кетүүнү сурады. Ал күндөрдө мен жогоруда айтып өткөн кулпунай талаасын кеңейтүү менен бизнестик багытта ишти улантууну ойлоп жүргөм. Масуда эже мага “Тоолуу Агро-Экосистемаларда азыктанууну жакшыртуу” ТАЭСА долбоору жөнүндө маалымат берди. Мында туура тамактанып, ден соолукту чыңдоого багытталган маалымат алмашуу платформасы түзүлгөн. Анда дүйнөнүн тоолуу аймактарында жайгашкан өлкөлөрдөн Непал, Пакистан, Индия, Тажикстан, Эфиопия, Боливия, Эквадор жана Кыргызстан өлкөлөрү камтылган. Сиз дагы <https://maan.ifoam>.

bio ссылжасы аркылуу платформага кирип катталышыңыз жана туура тамактануу боюнча көптөгөн кызыктуу жана пайдалуу маалыматтарды алышыңыз мүмкүн. Анда чакан долбоорлор боюнча конкурс болуп жатканын жана ошол конкурста өзүмдүн чакан бизнес планым менен катышуу мүмкүнчүлүгү бар экендигин айтты. Мен дагы убакытты өткөрбөй кулпунай өстүрүү боюнча долбоордук сунушту жазууга кириштим. Тез аранын ичинде планды бүтүрүп жөнөттүм. Негизинен бул долбоор туура тамактанууга багытталгандыктан кулпунайды жетиштирип, элдин дасторконуна жеткирүү менимче эң туура тандоо болду. Себеби биздин Ала-Буканын районунун, дегеле Кыргызстандын базарларында кулпунайдын баасы арзан эмес. Ошондуктан элдин көп катмары сатып алып жегенге

мүмкүнчүлүгү жок. Ал эми кулпунайдын пайдалуулугуна келсек аны санап бүтүргөнгө бир күнүбүз жетпейт. Ошол факттарды эске алуу менен мен жалпы элибизге кулпунайды ар бир үйдүн короолорунда азыраак жерге болсо да эгип өстүрүү үй-бүлөлүк рационду жакшыртуу үчүн эң туура кадам болот. Арадан 15 күн өтүп конкурс бүткөндүгү жана менин чакан долбоордук сунушум кабыл алынгандыгы жөнүндө билдирүү алдым. Тез аранын ичинде биз Жалал-Абад шаарындагы ЖА АККнын башкы офисинде чогулдук. Ал жерде Жалал-Абад облусу боюнча 25 адам өзүнүн чакан бизнес планы менен келип катышып жаткан болчу. Мында “Потенциалды Өнүктүрүү Программасы” боюнча түшүндүрмөлөр алдык. Ар бирибиз өзүбүздүн пландарыбызды жалпыга маалымдап,

анын мазмунун түшүндүрүп бердик. Ошентип конкурстан өткөн айылдык кызмат көрсөтүүчүлөр ар бири өзүнүн жеринде туура тамактанууга багытталган чакан долбоорлорун ишке ашырмай болушту. Мен дагы башка катышуучулар сыяктуу айылга кайтып жазында кулпунай эгүү үчүн жерди даярдап баштадым. Менин планымда 10 сотых жерге кулпунай эгип аны бизнестик негизде базарга чыгаруу болгон. Апрель айынын 15инде мага 6000 кулпунай көчөттөрүн жана 4000 (төрт миң) сомдук зымдуу тосмолорду алып беришти. Мен кулпунайларды алдын ала даярдап коюлган жерге дароо эле отургузуп аларды карап баштадым. Кулпунайлар тез эле жерге ылайыкташып өсүп, 20-25 күн өтүп гүлдөп башташты. Жайдын алгачкы күндөрүнөн баштап кулпунайдын мөмөлөрүн терип, базарга жана дүкөндөргө

сатууга чыгара баштадым. Алгачкы белгилеп айтуучу нерсе үй-бүлөдө күндө кулпунайдан даярдалган компот, варенье, жемдер, йогурттар ж.б.у.с нерселерди даярдап жейбиз. Биздин тамактануу рационубуз аябай өзгөчө нукка бурулду десем жаңылышпаган болумун. Өзүбүз үй-бүлөдө колдонгондон сырткары, азыркы күнгө келип 500 миң сомдук кулпунай саттым.

Мындан ары да бул талааны чоңойтуп ишимди улантууну пландап жатамын. Ошону менен бирге башкаларга да кулпунайды өстүрүүнү сунуштап кетет элем.

Хасанбай ЖУМАБАЕВ
Ала-Бука району,
Достук айылы.
“Туура тамактануу”
боюнча Айылда кызмат көрсөтүүчү

