



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

Фрукты и овощи – суперсила азербайджанских героев продовольственного фронта

Как с помощью инноваций и решительного настроения удастся восстановить хозяйственную деятельность и жизнь населения.



Увлечение Тахмины заготовкой фруктов позволило ей открыть свое дело, и теперь она хозяйка первого в ее деревне коммерческого предприятия по производству сухофруктов ©ФАО/Абдул Мустафазаде

За год до начала в стране пандемии COVID-19 Тахмина Исаева из Загатальского района на северо-западе Азербайджана начала собственное небольшое дело по изготовлению сухофруктов у себя на кухне.

"Сначала заготовка сухофруктов было простым увлечением. Мы раскладывали фрукты на подносе, оставляя место для циркуляции воздуха, а затем выносили поднос на солнце на несколько дней. Это наш традиционный метод, и весь процесс занимает много времени", — рассказывает Тахмина.

"Дело пошло неплохо, и первыми покупателями стали мои знакомые. За год я заготовила почти 300 килограммов сухофруктов. Было нелегко, поскольку приходилось делать все самой: собирать яблоки, сливы и инжир в нашем саду или покупать фрукты на базаре", — признается Тахмина.

В 2019 году Женский ресурсный центр Загатальского района выделил Тахмине аппарат для сушки фруктов для развития ее дела. Вскоре после этого началась пандемия. Несмотря на

то что ситуация негативно сказалась на ее доходах, Тахмина решила воспользоваться этой возможностью, чтобы научиться новым методам и вывести свое дело на новый уровень. Теперь она стала первым производителем сухофруктов у себя в деревне.

"Пандемия сильно ударила по моему бизнесу, поскольку у людей стало меньше денег. Но я не унывала. Вместо этого начала думать, как улучшить свой бизнес, и стала налаживать производство с участием других женщин. Кроме того, я хочу получить сертификат качества для своей продукции, чтобы увеличить продажи", — отмечает Тахмина.

Культура потребления овощей и фруктов

Овощи и фрукты играют большую роль в культуре и экономике Азербайджана. Разнообразный климат страны позволяет получать урожай круглый год. К началу уборки урожая многих из этих плодоовощных культур приурочены различные местные празднества, что подчеркивает их значение для населения страны и народного хозяйства.

По данным Государственного комитета статистики Азербайджана, объем экспорта плодоовощных культур в 2020 году составил 607,7 млн долл. США, а в прошлом году равнялся трети от всего объема ненефтяного экспорта страны. Фрукты также являются частью традиционной чайной культуры Азербайджана. Независимо от времени суток, хозяева всегда угощают своих гостей чаем, к которому подают сухофрукты с орехами и разнообразное домашнее варенье..



Джалал и новое поколение производителей овощей и фруктов используют инновационные методы и технологии с целью усовершенствования процесса производства. © ФАО/Абдул Мустафазаде

Инновации и традиции

Овощи и фрукты также играют особенно важную роль в жизни другого молодого азербайджанского фермера Джалала Алекперова из Самухского района на северо-западе Азербайджана.

Семья Джалала уже много лет занимается этим делом и в основном полагается на традиционные методы производства. Однако как представитель нового поколения Джалал стремился внедрять инновационные подходы с использованием новых методов и технологий для улучшения производства.

Хотя традиционно овощи выращивают в открытом грунте, молодое поколение фермеров использует теплицы. При выращивании овощей в теплицах удастся лучше контролировать процесс, чем при выращивании в открытом грунте, и, следовательно, можно получить более высокую урожайность, обеспечить более высокое качество продукции и более рационально использовать ресурсы.

За последние 10 лет Джалал сумел расширить свое хозяйство, выращивая помидоры и клубнику в теплицах.

“Я многому научился: от выращивания сельскохозяйственных культур до борьбы с вредителями. Благодаря этим навыкам я смог повысить урожайность и прибыльность своего хозяйства”, — говорит Джалал, отмечая, что теперь он делится с другими фермерами этими знаниями, полученными частично в ходе полевого обучения ФАО. “Никто не находится в изоляции; мы поддерживаем друг друга, особенно во время нынешней пандемии”.

Как и в случае Тахмины и других фермеров по всему миру пандемия COVID-19 создала много сложностей для Джалала. Карантинные меры привели к дефициту рабочей силы. Падение доходов вызвало сокращение потребления, что привело к снижению цен на овощи и фрукты. Ограничения доступа к рынку также привели к спаду продаж.

“Во время пандемии важнейшее значение приобрела задача надежного обеспечения продовольствием, особенно учитывая, что врачи рекомендуют придерживаться здорового рациона питания и ежедневно потреблять овощи и фрукты. Мы, фермеры, все равно что сражающийся с COVID-19 полк, и я считаю, что из этой войны мы выходим победителями”, — заключает Джалал.



Люди в Азербайджане шутят, что варенье можно сделать из чего угодно, нужно только добавить сахара. Иса уверен, что, несмотря на существенное снижение объемов производства во время пандемии, спрос восстановится, поскольку фрукты и варенье занимают центральное место в азербайджанской культуре.

© ФАО/Абдул Мустафазаде

У другого жителя Загатальского района, Исы Алиева, также есть свое успешное дело по заготовке фруктов со специализацией на домашнем варенье из клубники, груши, вишни и даже лепестков чайной розы. Но особой популярностью у его покупателей пользуется варенье из зеленых грецких орехов.

То, что скорлупа грецкого ореха похожа на миниатюрный мозг, возможно, простое совпадение, но исследования показывают, что грецкие орехи действительно могут положительно влиять на умственные способности. Грецкие орехи – источник полезных для здоровья жиров, клетчатки, витаминов и минералов и могут использоваться для приготовления многих блюд, включая азербайджанское варенье, технику приготовления которого в совершенстве освоил Иса.

"Это — наш главный бизнес, – говорит Иса. – И достаточно прибыльное дело, однако сам процесс действительно очень долгий и сложный, на получение готовой продукции уходит до 15 дней".

Грецкие орехи на варенье собирают пока их расположенная под кожурой скорлупа еще не затвердела, а внутренняя часть имеет зеленоватый цвет и легко режется. Очищенные грецкие орехи замачивают на 10 дней в известковой воде и часто промывают для удаления характерной для незрелых грецких орехов горечи. Затем грецкие орехи четыре раза варят в сахарном сиропе с добавлением гвоздики или кардамона. Зеленые орехи приобретают темно-коричневый цвет и насыщенный вкус кленового сиропа и фиников.

"Хотя в период пандемии мы вынуждены были в пять раз сократить производство на фоне снижения покупательной способности населения, мы не сдались, – отмечает Иса. – В Азербайджане к чаю традиционно подают варенье, поэтому спрос на нашу продукцию восстановится".

Для повышения эффективности своих методов и производства Тахмина, Джалал и Иса взаимодействуют с ФАО, принимая участие в различных проектах по всей стране. Один из проектов ФАО, осуществляемый при поддержке Европейского союза, направлен на содействие местным жителям в продвижении сельскохозяйственной продукции в мире посредством создания возможностей для иностранного агротуризма.

В Азербайджане и других странах по всему миру ФАО работает с семейными фермерскими хозяйствами, уделяя особое внимание обучению и внедрению методов повышения эффективности производства, расширения доступа на рынки и обеспечения продовольственной безопасности и питания.

Все имеющиеся у нас продукты питания всегда кто-то производил, сажал, собирал, ловил или перевозил. В преддверии Всемирного дня продовольствия 16 октября мы благодарим этих #ГероевПродовольственногоФронта, которые, несмотря на обстоятельства, продолжают снабжать едой свои общины и мир в целом. Есть бесчисленное множество способов стать героем продовольственного фронта в своем сообществе, и сейчас отличное время начать действовать. Наши действия – это наше будущее.

Ссылки по теме:

- **Веб-сайт:** [Страновой профиль ФАО: Азербайджан](#)
- **Веб-сайт:** [Международный год овощей и фруктов](#)
- **Веб-сайт:** [Всемирный день продовольствия](#)