

19 տարի Սպառողների միջազգային ասոցիացիայի (Consumers International) կազմում

ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅԱՆ





PUMBA

ՊԱՆՊԱՆԱԿ «ՊՈՒՄԲԱ»



ՄՊԱՌՈՂ

տեղեկատվական, վերլուծական,
խորհրդատվական պարբերական

Հիմնադիր և հրատարակիչ՝

ԱՆՆԱ Սպառողների ազգային ասոցիացիա

ՄԵԼԻՏԱ ՀԱՎՈՐՅԱԼ

Գլխավոր խմբագիր

ՍԱՄՎԵԼ ՆԱՀԱԴԵՏՅԱՆ

Գործադիր տնօրեն

ՆԱՐԻՆԵ ՀՈՎԱԿԻՍՅԱՆ

խմբագիր

ԼԻԱ ՕՍԻԴՅԱՆ

Սննդամթերքի անվտանգության վերլուծության
պատասխանատու, ՀՀ ԳԱՄ ակադեմիկոս,
Կենսաբանական գիտությունների դոկտոր, պրոֆեսոր

ՌՈՒԲԵՆ ՀԱՅԹՅԱՆ

Ասոցիացիայի փոխնախագահ, մարքեթինգի
և մոնիթորինգային հետազոտությունների
պատասխանատու, սննդի ապահովման
ծառայությունների սերտիֆիկացման փորձագետ, սննդի
որակի աուդիտոր

ՄԻԼԵՏԱ ԱՐԻՍՏԱԿԵՍՅԱՆ

Ասոցիացիայի փոխնախագահ, ապրանքների
և ծառայությունների որակի վերլուծության
պատասխանատու, քիմիկոս, որակի աուդիտոր

ԱՆՆԱ ՆԱՀԱԴԵՏՅԱՆ

Ասոցիացիայի արտաքին և ներքին
հարաբերությունների գծով փոխնախագահ, փորձագետ

ՀԱՍՄԻԿ ՆԱՀԱԴԵՏՅԱՆ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա
ԻԱՄ արտաքին և ներքին հարաբերությունների գծով
փոխնախագահ, PR մասնագետ

ՎԱՐԴՈՒՀԻ ՄԵԼԻՔՅԱՆ

Ասոցիացիայի գլխավոր փորձագետ, Երևանի
Պետական տնտեսագիտական համալսարանի
Տեխնոլոգիաների և բնական գիտությունների ամբիոնի
դոցենտ, Տնտեսագիտության թեկնածու

ԱՐԱՄ ՆԱԶԱՐՅԱՆ

Տեղեկատվության վերլուծության պատասխանատու,
Երևանի Ազրարային համալսարանի դոցենտ

ԼԵՎՈՆ ԱՃԵՄՅԱՆ

Գյուղմթերքների որակի վերլուծության
պատասխանատու, Կենսաբանական գիտությունների
թեկնածու, Եկոլոգիայի միջազգային ակադեմիայի
անդամ

ԺԵՆՅԱ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

Ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային խմիչքների որակի
վերլուծության պատասխանատու,
Կենսաբանական գիտությունների թեկնածու

ԱԻՂԱ ԻՍԿՈՅԱՆ

Իրավախորհրդատու, ԵՊՀ Իրավաբանական
ֆակուլտետի Զաղաքացիական իրավունքի ամբիոնի
վարիչ, պրոֆեսոր

ԱՐԱՎԼԻ ԳԵՎՈՐԳՅԱՆ

Լրագրող

ՌՈՒԲԵՆ ԲՈՒԲՈՒՇՅԱՆ

Դիզայներ

ԱՐԵՎԻԿ ԴԱԴԻԿՅԱՆ

Լուսանկարիչ

ՄՊԱՌՈՂ

տեղեկատվական, վերլուծական,
խորհրդատվական պարբերականի
խմբագրական խորհուրդ

ՀԱՅՐԱԴԵՏ ԳԱՆՏՅԱՆ

ՀՀ ԳԱՄ թղթակից անդամ, Բժշկական գիտությունների
դոկտոր, պրոֆեսոր

ՎԻԼԵՆ ՀԱՎՈՐՅԱՆ

ՀՀ ԳԱՄ ակադեմիկոս,
Բժշկական գիտությունների դոկտոր, պրոֆեսոր

ԱՐԱՄ ԾԱՀԻՆՅԱՆ

ՀՀ ԳԱՄ ակադեմիկոս, Զիմիական և ֆիզիկական
գիտությունների դոկտոր, պրոֆեսոր, Ամերիկյան
քիմիական ընկերության և Ամերիկյան
Ֆոտոկենսաբանության ընկերության անդամ

ՌՈՒԲԵՆ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

ՀՀ ԳԱՄ բնական գիտությունների բաժանմունքի
ակադեմիկոս-քարտուղար

ԱՐՄԵՆ ՂԱԶԱՐՅԱՆ

Բժիշկ-ճառագայթաբան,
Բժշկական գիտությունների դոկտոր

ԵՐԵՄ ԶԱԽՈՅԱՆ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա ԻԱՄ
նախագահության անդամ

ԴԱՎԻԹ ՕՀԱՆՅԱՆ

Երևանի քաղաքապետի տեղակալ,
Տնտեսագիտության թեկնածու

ԱՐՄԵՆ ՂԱԶԱՐՅԱՆ

Հայաստանի Արդյունաբերողների և գործարարների
(գործատուների) միության նախագահ

ԹԱԹՈՒԼ ՄԱՆԱՍԵՐՅԱՆ

Տնտեսագիտության դոկտոր, պրոֆեսոր

ԳԱՅԱՆԵ ՍՈՂՈՍՈՆՅԱՆ

Բանասիրական գիտությունների թեկնածու, դոցենտ

ՅՈՒՎԱԴՐ ԳԵՎՈՐԳՅԱՆ

Հայաստանի վաճառականների միության նախագահ

ԱՇՈՏ ԳԵՎՈՐԳՅԱՆ

Հայաստանի ստոմատոլոգների ասոցիացիայի
նախագահ, ԼԻԳՆԵՆԻՍ ստոմատոլոգիական կենտրոնի
տնօրեն

ՎԱՌԼԵՆ ԱՐԱՄՅԱՆ

ՌԴ Չափագիտության ակադեմիայի ակադեմիկոս,
ՀՀ ԳԱՄ թղթակից անդամ

ԱՐՄԵՆ ՍԱՐԱԹԵԼՅԱՆ

ՀՀ ԳԱՄ Եկոլոգոնոսֆերայի հետազոտությունների
կենտրոնի տնօրեն

ԳԱԳԻԿ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա ԻԱՄ
պատվավոր անդամ

ՎԱՐԻՆԵ ԳՐԻԳՈՐՅԱՆ

Կենսաբանական գիտությունների թեկնածու

ԴՈՐԱ ՍԱԶՈՒԼՅԱՆ

Մոնրեալի ՄաքՖիլ համալսարանի դասախոս, դոկտոր,
պրոֆեսոր

ԻՐԻՆԱ ՎԻՆՈԳՐԱԴՈՎԱ

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի
պատվավոր անդամ

2017 թ. երկրորդ եռամսյակի մարքեթինգի և մոնիթորինգային հետազոտությունների արդյունքները

Սպառողների ազգային ասոցիացիան շարունակում է մարքեթինգային հետազոտություններ իրականացնել առաջին անհրաժեշտության սննդամթերքի (հացաբուլկեղեն, հրուշակեղեն, կաթնամթերք, մսամթերք, թռչնամիս և ձու, ոգելից և ոչ ոգելից ըմպելիքներ) և հանրային սննդի ոլորտներում:

2017 թ. երկրորդ եռամսյակում (մարտի 15 - հունիսի 15) ուսումնասիրվել են 320 մեծ ու փոքր առևտրային կազմակերպություններ, երկու տասնյակից ավել սննդի արտադրական ձեռնարկություններ:

Հացաբուլկեղենի, ալրային և շաքարային հրուշակեղենի արտադրություն

Այս բնագավառը շարունակում է մնալ ռիսկային, թեև պետք է խոստովանել, որ վերջին շրջանում մեր հորդորները զգալի արդյունք են տվել, և հացի իրացումն այսօր 10-15 տոկոսով կատարվում է փաթեթավորված ու մակնշված:

Սակայն գործում են ընկերություններ, որտեղ առայժմ չեն կարևորվում շինարարական ու սանիտարական չափանիշներին ու կանոններին համապատասխանելը, աշխատակիցների (հրուշակագործ, խոհարար և այլն)՝ ժամանակին բուժզննում անցնելը, մասնագիտական որակավորումը և այլն: Նաև հաճախ բացակայում են ձեռք բերվող հումքատեսակների համապատասխանության հավաստման փաստաթղթերը, օգտագործվում՝ անհայտ ծագման, կասկածելի որակի բարելավիչներ, որոնք հաճախ կիրառվում են նախատեսված չափաբաժնից ավելի, սրան գումարած ոչ պիտանի տեխնոլոգիական սարքավորումներն ու ոչ մասնագիտացած փոխադրամիջոցները: Որոշ դեպքերում արտադրատեսակի խմբաքանակը չի սերտիֆիկացվում: Նման թերություններով են գործում «Հեկտոր Մանվելյան», «Միրաժ», «Ալվարդ Մարգարյան», «Գայլա Բադասարյան», «Լիզա Վարդանյան», «Վարդան և Մոնիկա», «Էդուարդ Մինասյան», «Սուսաննա Շահբազյան», «Նիկոլայ Մելքոնյան», «Արմեն Հովհաննիսյան», «Սոնա Ելենա», «Վարդուհի Մուրադյան», «Անժելա Ասրյան», «Էդիսոն Հովսեփյան», «Օտ Իրինի», «Ոսկե հատիկ» ընկերությունները:

Մեկ անգամ էլ հիշեցնենք, որ հացաբուլկեղենի մակնշման մեջ անապայման պետք է նշված լինեն օգտագործված բաղադրիչները, համապատասխանության հավաստման նշագիրը (ՀՍ): Անհրաժեշտության դեպքում սպառողը կարող է

զանգահարել Սպառողների ազգային ասոցիացիայի թեժ գծի 010 24 92 04 հեռախոսահամարին:

ԳՐԱՆԴ ԹԵՆԴԻ ընկերություն

Հրուշակեղենի խոշոր ու բարեխիղճ արտադրող «Գրանդ Թենդի» ընկերությունն օր օրի ավելացնում է որակյալ արտադրանքի ծավալները, ինչի արդյունքում շուկայից դուրս են մղվում ցածրորակ արտադրանքն ու անբարեխիղճ արտադրողները:

Ընկերությունն այսօր արտադրում է ավելի քան 400 անուն արտադրատեսակ՝ պաղպաղակ, պաղպաղակե տորթեր, սառը սուրճ և թեյ, ավանդական տորթեր, քաշային և հատային խմորեղեն, կարամելի տեսականի, շոկոլադե ջնարակով պատված մրգային չրեր, դառը և կաթնային շոկոլադի տեսականի, թխվածքաբլիթներ, աղի ձողիկներ և այլն: Ամբողջ Անդրկովկասում միայն այստեղ է մշակվում կակաո հատիկավոր:

«Գրանդ Թենդին» շարունակում է մնալ լավագույնը հրուշակեղենի ոլորտում:



Փաստենք, որ այս ընկերությունը հայրենական շուկայում առաջատար է նաև պաղպաղակի արտադրության ոլորտում:



Կաթ-կաթնամթերքի արտադրություն

Այսօր կաթնամթերքի արտադրությունն իրականացնում են երկու տասնյակից ավել ընկերություններ, որոնցից միայն երկուսն են ընդգրկված լավագույն տասնյակում: Փաստենք, որ դեռևս իրացվում է չոր կաթից ստացված կաթնամթերք (մոտ 40 տոկոս), ինչը չմակնշելն օրենքի կոպիտ խախտում է:

ՉԱՆԱԽ ընկերություն

Կաթնամթերքի արտադրության ոլորտում հաստատուն տեղ ունի «Չանախ» ընկերությունը, որը պահպանում է հայկական ավանդական կաթնամթերքի պատրաստման բոլոր ավանդույթները: «Չանախի» տեսականին ներառում է կաթ, մածուն, կաթնաշոռ, թան, թթվասեր, կեֆիր, պանիր: Վերջին շրջանի նորույթներից են «Նանե» ապրանքանիշով ացիդոֆիլային մածունը և «Անուշիկ» ապրանքանիշով մածունն ու թթվասերը:

Ընկերությունն անցել է որակի կառավարման համակարգի ISO 9001:2000 ստանդարտին:



ԹԱՄԱՐԱ ընկերություն

Այս ընկերությունն արտադրում է առողջության համար անվտանգ և որակյալ կաթնամթերք: Արտադրության ընթացքում հնարավորինս նվազում է մարդու և մթերքի շփման հավանականությունը: «Թամարան» արտադրում է շուրջ 90 տեսակ պաղպաղակ, պաղպաղակից տորթեր, հրուշակեղենի 20 տեսակ (պրյանիկ, չորաբլիթ, պաքսիմատ, օղաբլիթ և այլն), 15 անուն կաթնամթերք, 5 տեսակ պանիր, չոր կաթ:



Մսամթերքի արտադրություն

Մսամթերքի արտադրությունն իրականացվում է երեք տասնյակից ավել ընկերությունների կողմից, որոնցից լավագույն տասնյակում ընդգրկված են (ըստ արտադրության ծավալների) մի քանիսը:

ԲԱՐԻ ՍԱՄԱՐԱՑԻ ընկերություն

«Բարի Սամարացի» ընկերությունը միջազգային չափանիշներին համապատասխանող արտադրական խոշոր կառույց է: Աշխատում է որակյալ հումքով, որը հիմնականում ներմուծվում է: Պարբերաբար կատարվում է նաև տավարի ու խոզի մսի մթերում տեղական շուկայից:

Մսամթերքի տեսականին բազմազան է, այդ թվում՝ հում ապխտած երշիկներ, եփած երշիկներ, նրբերշիկներ, նախուտեստներ, բաստուրմաներ, սուջուխներ, սալ, հորթի լեզու, վետչինաներ և այլն: Հայրենական շուկայում նորույթ է Գերմանիայից ժամանած մասնագետների կողմից մշակված տեխնոլոգիայով մաքուր հնդկահավի մսով արտադրվող երշիկը, որի համն ու բարձր որակը կգնահատեն և երեխաները, և առողջական խնդիրներ ունեցողները, և հատկապես իրենց կազմվածքին խստորեն հետևող կանայք:

Արտադրանքն իրացվում է Հայաստանում, Արցախում, Վրաստանում և Ռուսաստանի Դաշնությունում: Մատակարարումն իրականացվում է սառնարան-մեքենաներով:



ԱԹԵՆԸ ընկերություն

«Աթենք» ընկերությունը հիմնադրվել է 1993 թ.: Այստեղ պարբերաբար կատարվում են լուրջ ներդրումներ, ձեռք բերվում՝ եվրոպական ժամանակակից սարքավորումներ, ինչի արդյունքում «Աթենքը» շուկայում ներկայանում է ավելի քան 150 ապրանքատեսակով:

Ընկերությունում օգտագործվում են որակյալ միս, բնական համեմունք ու բաղադրիչներ: Գործարանում ապխտումն իրականացվում է միայն բնական ծխեցման ճանապարհով՝ հանուն բարձր որակի և

յուրահատուկ համի: Այստեղ կարևորվում է ոչ միայն մսի լաբորատոր հետազոտության, այլև արտադրամասի ու պահեստների սանիտարահիգիենիկ պայմանների վերահսկողությունը:

Ընկերության ապրանքատեսականիս հասանելի է ոչ միայն Երևանում, այլև Հայաստանի բոլոր մարզերում և Արցախում:



ԲԵԿՈՆ ՊՐՈԴՈԿՏ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Բեկոն Պրոդուկտ» ընկերությունը զբաղվում է մսամթերքի ու կիսապատրաստվածքների արտադրությամբ: Ընկերությունում ներդրված են ժամանակակից տեխնոլոգիաներ, օգտագործվում է լավորակ հումք, աշխատում է բարձր որակավորում ունեցող պրոֆեսիոնալ անձնակազմ: Հիմնական հումքը ձեռք է բերվում Բրազիլիայից, Արգենտինայից և Իտալիայից: Երշիկեղենի պատրաստման ժամանակ օգտագործվում է նաև տեղական թարմ միս: Լցնած արտադրանքի եփման, ծխեցման պրոցեսներն իրականացվում են եվրոպական սարքավորումների ու հոսքագծերի միջոցով:

Ընկերությունը համագործակցում է Առողջապահության ազգային ինստիտուտի հետ, որի մասնագետներն իրենց լաբորատորիայում պարբերաբար հումքի և պատրաստի արտադրանքի նմուշների հետազոտություն են իրականացնում: Այստեղ արտադրվում են հում ապխտած, եփած երշիկներ, նրբերշիկներ, սարդեղյակ, նրբախորտիկներ, եփած-ապխտած տավարի ֆիլե, վետչինա, խոզի մսով տեսականի, բաստուրմա, սուջուխ և այլն:



ՄՈՒԾ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Մուշ» ընկերությունում մշտապես պահպանվում են սանիտարահիգիենիկ նորմերի բոլոր պահանջները: Գործարանը հագեցած է եվրոպական արտադրության լավագույն օդափոխության համակարգով, ունի ջրահեռացման ներքին համակարգ, առանձին կաթսայատուն, ենթակայան, ջրամատակարարում, լաբորատորիա, ընդհանուր և անհատական լուսավորություն, օժանդակ սարքավորումներ՝ սառցազնեցիկ, քարշակներ, չափիչ կշեռք և այլն: Լաբորատորիան հագեցած է անհրաժեշտ սարքավորումներով, ինչը թույլ է տալիս ստուգել արտադրանքի խոնավությունը, աղի, նիտրիտների քանակը և այլն:

Ընկերությունը շուկայում ներկայանում է լայն տեսականիով՝ կիսապատրաստվածքներ, կիսաապխտած, հում ապխտած, եփած երշիկներ, նրբերշիկներ, սարդեղյակներ, ապխտած միս, բաստուրմա և այլն: Փաթեթավորման թաղանթները պարունակում են անթերի մակնշում: Պատրաստի արտադրանքը պահեստավորվում է պահեստ-սառնարանում:



ՑԱՐԻՑԻՆՈ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Ցարիցինո» ընկերությունը շուկայում ներկայանում է Царский продукт ապրանքանիշով: Այս գործարանում ամենակարևորը ժամանակակից տեխնոլոգիաների ներդրումն է, լավագույն հումքի ընտրությունը, սանիտարահիգիենիկ գերազանց պայմաններն ու լաբորատոր հսկողությունը:

Արտադրամաս մուտք գործել թույլատրվում է միայն մեկանգամյա օգտագործման արտահագուստով:

«Ցարիցինո» ընկերության մսամթերքի տեսականին բազմազան է: Այն ներառում է կիսաապխտած երշիկներ (Սերվելատ, Կրեստյանսկայա, Մոսկովյան, Ցարիցինսկի, Սիկյուզա, Գյումրի, Կրակովյան, Որսորդական), հում ապխտած երշիկներ (Ցարիցինսկի, Մոսկովյան, Կոնյակի համով), եփած երշիկներ (Սիրողական, Բժշկական, Կրեմլյովսկայա, Ցարիցինսկի, Սիկյուզա), նրբերշիկներ (Սլավյանսկի, Ռուսական, Ցարիցինսկի, Տնական), Լոբերշիկ բնական թաղանթով, Սարդեղյակ բնական թաղանթով,

Սարդելկա, Շափկաչկա, Վետչինա, Բաստուրմա, Սուջուխ, Ֆիլե, Կոդոսկր, Պաշինա, Շեյկա, Խոզաճարպ, մսի տեսականի և այլն:



ԱՌԴԵԼԻԿԱՏԵՍ ընկերություն

«Առդելիկատես» ընկերության մասնաճյուղը, որն արտադրվում է հիմնականում իտալական, գերմանական, շվեյցարական սարքավորումներով, մեծ պահանջարկ է վայելում հանրապետությունում և դրա սահմաններից դուրս: Տեսականին բազմազան է՝ հում, եփած, ապխտած երշիկների մոտ 80, մսային կիսապատրաստվածքների մոտ 30 տեսակ, ինչպես նաև բաստուրմա, սուջուխ:



ԲԱԲԻԿ 90 ընկերություն

«Բաբիկ 90» մասնաճյուղի կոմբինատում օգտագործվում են Հայաստան ներմուծված միսը և այլ հումք: Արտադրությունն իրականացվում է գերմանական և շվեյցարական սարքավորումներով: Արտադրական գործընթացը և արտադրանքի որակը վերահսկվում են ավտոմատ սարքավորումներով: Կոմբինատն արտադրում է վետչինա, սարդելկա, նրբերշիկ, սուջուխ, բաստուրմա, ապխտած, եփած, կիսաապխտած, հում ապխտած երշիկների տեսականի, ապխտած մսի տեսականի, կիսապատրաստվածքներ:



ՌԱԶՄԻԿ 92 ընկերություն

«Ռազմիկ 92» ընկերությունն արտադրությունն իրականացնում է եվրոպական բարձրակարգ սարքավորումներով սանիտարահիգիենիկ պայմանների խստագույն պահպանմամբ: Ընկերությունն արտադրում է կիսաապխտած երշիկներ, հում ապխտած, եփած երշիկներ, նրբերշիկներ, բաստուրմա, սուջուխ, խոզի ապխտած միս, ջերքի, կիսապատրաստվածքներ և այլն:



ԳԱԼՍՅԱՆՆԵՐ ՀԱՅՐ ԵՎ ՈՐԴԻ ընկերություն

«Գալստյաններ Հայր և Որդի» ընկերության արտադրանքը շուկայում ներկայանում է «ԳԳԳ» ապրանքանիշով: Արտադրությունն իրականացվում է հարմարավետ ու բարեկարգ, նորագույն տեխնիկայով զինված արտադրական մասնաշենքում: Ընկերությունը թողարկում է եփած երշիկներ, ապխտած երշիկներ, նրբերշիկներ և այլն:

Մակնշումը պարունակում է հայերեն տեղեկատվություն՝ ՀՀ օրենսդրությանը համապատասխան:



ԼՈՒՄԱ ընկերություն

Այս ընկերության արտադրական ծավալները փոքր են, ինչը չի խանգարում, որ նրա արտադրանքը որակով, համով և մակնշմամբ բավարարի օրենքով ներկայացվող պահանջները: «Լումայում» արտադրվում են հում, ապխտած, եփած երշիկների տեսականի, նրբերշիկ, սարդելկա, բաստուրմա, սուջուխ և այլն:



Ոգելից խմիչքների արտադրություն

Այս ոլորտը ևս Սպառողների ազգային ասոցիացիայի մշտական ուշադրության կենտրոնում է: Այս անգամ էլ առանձնացվել են երկու արտադրողներ՝ Շամպայն գինիների գործարանը և Պոռժյանի կոնյակի գործարանը:

ՇԱՄՊԱՅՆ ԳԻՆԻՆԵՐԻ ԳՈՐԾԱՐԱՆԸ

«Շամպայն գինիների գործարանը» ունի միջազգային չափանիշներին համապատասխան արտադրության տեխնոլոգիա, որակի հսկման լաբորատորիա, բարձրակարգ մասնագետներ: Արտադրանքն ամբողջովին սերտիֆիկացված է:

Հայաստանում միայն այս գործարանում է արտադրվում շամպայն գինիների ողջ տեսականին ավանդական մեթոդով ֆրանսիական տեխնոլոգիայով դասականից մինչև հավաքածու: Այսօր գործարանում արտադրվում են.

- շամպայն (Հայկական շամպայն չոր, Հայկական շամպայն կիսաչոր, Հայկական շամպայն կիսաքաղցր, Կարմիր խաղուն գինի «Տիգրան Մեծ», Հայկական շամպայն կոլեկցիոն Բոյուտ), Հայկական շամպայն Կոլեկցիոն կիսաչոր),
- խաղողի գինիներ (Ֆրանս, Վալք Արենի, Նվարդ, Հարսանեկան, Հողի արյուն, Հայկ Նահապետ (Կարմիր կիսաքաղցր և Սպիտակ կիսաչոր), Վերածնունդ, Սպիտակ քիշմիշ կիսաքաղցր, Սև քիշմիշ կիսաքաղցր),
- մրգա-պտղային սեղանի կիսաքաղցր գինիներ (Նռան գինի, Մոշի գինի, Բալի գինի, Ազնվամորու գինի, Ելակի գինի, Սև հաղարջ, Միկադո (Սալորի կիսաքաղցր գինի),
- կոնյակներ օրդինար և տեսակավոր (Ֆրանս 3, 5, 7, 10, 15 տարիների հնության, Մենուա 3 տարեկան, Տրդատ 5 տարեկան, Гордость Армении 3, 5, 7, 10 տարիների հնացմամբ, Նարե 6, 10, 15 տարիների հնացմամբ:



ՊՈՐՇՅԱՆԻ ԿՈՆՅԱԿԻ ԳՈՐԾԱՐԱՆԸ

«Պոռժյանի կոնյակի գործարանում» պահպանվում են գինեգործության և կոնյակագործության լավագույն ավանդույթները: Այստեղ պարբերաբար ներդրվում են նորագույն տեխնիկական միջոցներ, որոնց շնորհիվ պահպանվում են արտադրանքի բարձր որակը, ներկայանալի տեսքը և հրաշալի համային հատկանիշները:

Գործարանի հիմնական արտադրանքը 3-30 տարվա հնության հայկական կոնյակներ են (Մանե, Պապ թագավոր, Շիրազ, Զարենց, Արծրունի, Արփինե, Վարդան Մամիկոնյան, Արմենուհի, Խենթ և այլն)՝ պատրաստված Արարատյան դաշտի խաղողի լավագույն տեսակներից, Նաև լիկյորներ ու նորագույն տեխնոլոգիաներով արտադրված լավագույն մրգային՝ Նռան, սալորի, սև հաղարջի, բալի, ծիրանի, սերկևիլի, մոշի գինիներ: Արտադրանքն իրացվում է Հայաստանում, Ռուսաստանում, Ուկրաինայում, Բելառուսում, Վրաստանում, Գերմանիայում, ԱՄՆ-ում, Հունաստանում, Լեհաստանում և այլուր:



Հյուրերի (Նեկտարներ), թռչնամսի և ձվի արտադրություն

Այս ոլորտներում Սպառողների ազգային ասոցիացիան հնարավորություն չի ունեցել ծանոթանալու որևէ ընկերության արտադրման ու իրացման ընթացքին (նման այցելություններից սովորաբար հրաժարվում են այն արտադրողները, որոնք խնդիրներ ունեն), հետևաբար երկրորդ եռամսյակում տեղեկություններ չեն ներկայացվում՝ գերծմալու համար անճշտությունից: Ասոցիացիայի մասնագետները կշարունակեն իրականացնել անկախ հետազոտություններ, և արդյունքները պատրաստ լինելուն պես կներկայացվեն հանրությանը:

Հանրային սնունդ

Այս ոլորտում ևս իրականացվում են ուսումնասիրություններ, որոնք թույլ են տալիս հայտնաբերել ու ներկայացնել այն ընկերությունները, որոնց գործունեությունն իրականացվում է ոչ պատշաճ սանիտարական վիճակում, բացակայում են աշխատակիցների բուժզննման արդյունքները, օբյեկտներն ապահովված չեն անհրաժեշտ առևտրա-տեխնոլոգիական սարքավորումներով: Այդ ընկերություններից են ԱԶ Կամո Ադամյան «խորտկարանը», ԱԶ Գոհար Թորոյան «խորտկարանը», «Ա. Մ. Համով օջախ» սրճարանը, «Մարաշի հրաշք» խորտկարանը, «Թի Էմ Էս բուրգեր» խորտկարանը, «Ամնա ՍՊԸ» խորտկարանը, «Կրիստալ» բար-կարաոկեն, Բաշ Ապարան ընկերության «Ապարան» բուֆետը, «Բալենի Ա.Կ.» խոհարարական խանութը, ԱԶ Էդուարդ Ղազարյան «խորտկարանը», «Արիաննա Ա. Կ.» ռեստորանը:

Փաստենք, որ Ասոցիացիայի մասնագետների աշխատանքին նպաստում են նաև այս և այլ ընկերությունների ծառայություններից օգտվող սպառողները, որոնք ներկայացնում են նաև բարձրակարգ սպասարկում իրականացնող ընկերությունները:

ՊԱՆԴՈՎ ԵՐԵՎԱՆ ռեստորանների ցանց

«Պանդոկ Երևան» ռեստորանների ցանցի ստեղծման նպատակն ազգային խոհանոցի ավանդույթների պահպանմանը նպաստելն է, ընտանեկան միջավայր ստեղծելը: Այստեղ ճաշացանկն ընդգրկում է հայկական և կովկասյան խոհանոցի լավագույն նմուշները:

Առաջին անգամ Հայաստանում «Պանդոկ Երևան» իրականացրել է օնլայն ռեստորանի գաղափարը: Ստեղծվել է առցանց սեղան, առաքում պատվիրելու և վիրտուալ մենյու կազմելու հնարավորություն, ինչը խնայում է հաճախորդների ժամանակը և գնային առաջարկը դարձնում կանխատեսելի:



ՄՊԱՍԱՐԿՈՒՄԵՐԻ ԵՎ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՈՒՈՐՏ

ՎԻՎԱՍԵԼ-ՄՏՍ ընկերություն

Հայաստանի հեռահաղորդակցության առաջատար օպերատորն առաջնորդվում է ISO 26000 (Սոցիալական պատասխանատվության միջազգային ստանդարտ) և ISO/IEC 27001:2013 (Տեղեկատվական անվտանգության կառավարման համակարգ) ստանդարտներով: Գործունեության 11 տարվա ընթացքում ՎիվաՍել-ՄՏՍ-ը բազում նախագծեր է իրականացրել Հայաստանի բոլոր մարզերում՝ նպատակ ունենալով կրճատելու մարզերի և մայրաքաղաքի միջև կյանքի որակի տարբերությունը:



ԷՅ-Ի-ՋԻ ՍԵՐՎԻՍ ընկերություն

2007 թ.-ից «Էյ-Ի-Ջի Սերվիս» ՍՊԸ-ն ՀՀ ողջ տարածքում իրականացնում է գազասպառման կենցաղային համակարգերի տեխնիկական սպասարկում, ինչից օգտվում է մոտ 670.000 բնակիչ-բաժանորդ ու ավելի քան 1700 բաժանորդ-կազմակերպություն (մանրամասն՝ էջ 14):



ՍԵՆԵՆԱ ՍԵՐՎԻՍ ընկերություն

Այս ընկերության ծառայությունները խնամքի և մաքրման ոլորտում բազմաթիվ են: Կատարվում է մասնագիտացած արդուկում հատուկ մանեկենների վրա՝ գլանով կամ մամիչով յուրաքանչյուր տեսակի համար առանձին: «Սելենա Սերվիս» մասնագետները վերապատրաստվում են Գերմանիայում,

Հոլանդիայում, Ավստրիայում, Չեխիայում: 2013 թ. ընկերությանը շնորհվել են եվրոպական ECOLABEL և գերմանական DER BLAUE ENGEL սերտիֆիկատներ:



ՄԳԱ ՎՈՐՔԵ ընկերություն

«ՄԳԱ Վորքե» ընկերությունը շտաբավայրում չորի առաքման շուկայում գործում է 2003 թ.-ից: Նա առաջինն է տարածաշրջանում և պաշտոնապես համարվում է խմելու ջրի ամենամեծ մատակարարը Հայաստանում: «Մաքուր ջուր» նախընտրում են անհատ քաղաքացիները, պետական հաստատությունները, միջազգային կազմակերպություններն ու մասնավոր ընկերությունները:

«Մաքուր ջուր» ու հարակից պարագաներն առաքվում են անվճար: Հարկավոր է միայն զանգահարել (010) 54-47-57 կամ օգտվել «Օնլայն պատվեր» ծառայությունից:



VLV Էլեկտրատեխնիկայի խանութների ցանց

VLV Էլեկտրատեխնիկայի խանութների ցանցն իր գնորդներին որակյալ ապրանքատեսակների առաջարկելուն զուգահեռ չի մոռանում նաև նրանց հաճելի անակնկալներ մատուցելու մասին: Այս անգամ ընկերությունն ավտոմեքենայի գովազդային վիճակահաղի ժամանակ Մեծամոր քաղաքում բնակվող Կարապետյանների ընտանիքում մայիսի 3-ին ծնված երեխաների հորը՝ Վարդան Կարապետյանին հանձնել է նվեր-սերտիֆիկատ VLV Electronics-ի կողմից՝ Մայր Աթոռ Սուրբ Էջմիածնի տրամադրած բնակարանը կենցաղային անհրաժեշտ տեխնիկայով (սառնարան, լվացքի մեքենա, գազօջախ և այլն) ապահովելու համար:



ՎԵՐԴԵ ընկերություն

«Վերդե» մաքրման սրահն իրականացնում է քիմիական և բնական մաքրում: Նա համագործակցում է իտալական ու գերմանական FIRBIMATIC, Miele, PONY, Seitz, Kreussler, BUFA և այլ ընկերությունների հետ: Այստեղ կարևորվում է շրջակա միջավայրի պահպանումը, օգտագործվում են չաղտոտող, անվնաս նյութեր:



ԷԼԲԱՏ ընկերություն

ELBAT ընկերության նպատակն առաջադեմ և բարելավված արտադրանք թողարկելն է: Նա այսօր շուկա է դուրս բերել կոմպակտ և բիզնես դասի ավտոմեքենաների համար նախատեսված ELBAT Calcium Plus (քիչ սպասարկվող) և ELBAT Calcium MF (չսպասարկվող) մարտկոցները:

Ընկերությունն ունի պոտենցիալ շուկա ԱՊՀ և հարևան երկրների հետ: Արտադրանքի համար տրվում է մեկ տարվա երաշխիք:



Կուտակային քարտ

Այս քարտը գործում է մի շարք վաճառատնական կետերում և հնարավորություն է տալիս գումարներ կատարելու գույքը կուտակելու գումար կամ բոնուս միավորներ՝ կախված գումարների գումարի չափից և համաձայն տվյալ վաճառատնական կետի կողմից սահմանվող, որը ներկայացվում է քարտապանին: Կուտակած միավորներն ու գումարը թույլատրվում է ծախսել ցանկացած ժամանակ՝ մաս-մաս կամ ամբողջությամբ: Կուտակային քարտով որոշ դեպքերում կարելի է մասնակցել տարատեսակ մրցույթների (մանրամասները սովորաբար ներկայացվում են քարտը ձեռք բերելիս) և ծննդյան օրերին ստանալ զեղչեր:

Հիշեցում

1. Կուտակային քարտը կարելի է օգտագործել միայն այն վաճառատնական կետերում, որտեղ տրամադրվել է:
2. Այս քարտերը գործում են անկանխիկ գումարներ կատարելիս և նախատեսված չեն գումարը կանխիկացնելու համար:



Բնապահպանական ահագանգ

Աղբի վերամշակումը խնդիր է եղել բոլոր ժամանակներում, պարզապես այսօր աղբն առավել քան աղետալի ծավալների է հասնում: Ցավոք, շատ երկրներում, այդ թվում և Հայաստանում, մարդուն և մոլորակին սպառնացող թափոններից ծագող վտանգն այնքան էլ իրատեսորեն չի գնահատվում: Հարյուրավոր հեկտարներ, որոնք պիտանի են գյուղատնտեսության համար, պատված են աղբով, ինչի հետևանքով ընդամենը մի քանի տարուց սրանք պիտանի չեն լինի ոչ մի բանի այն դեպքում, երբ մոլորակի բնակչության թիվն աճում է ամեն վայրկյան: Ի դեպ, նույն խնդիրն ակտուալ է նաև ջրային տարածքների համար, որոնց աղտոտումը նվազեցնում է կենսաբանական արտադրողականությունը:

Որոշ երկրներում արդեն հնարավոր է իրականացնել արտադրություն թափոնների նվազագույն ծավալով: Հաշվարկված է, որ ամեն երրորդ թափոն վերամշակվում է, բայց միևնույն է աղբի մի հսկայական զանգված, որ որակվում է որպես մահացած բեռ, մնում է մեր մոլորակի ուտերին:

Ժամանակակից քաղաքներում աղբի ծավալներն աճում են կայծակնային արագությամբ: Սրա հիմնական պատճառներից է սննդի ու լայն սպառման ապրանքների փաթեթավորման մշակույթի զարգացումը, ինչն իրականացվում է առավելապես պոլիմերային նյութերով:

Սովորաբար ընդունված է աղբը պայմանականորեն դասակարգել հետևյալ կերպ.

- կենցաղային թափոն (սննդի, թղթի, ապակու, պոլիմերային և այլ թափոններ),
- կենսաբանական թափոն (մարդու և կենդանիների մահացած մարմիններ),
- մարդու կենսագործունեության հետևանքով առաջացած թափոն, որը ձևավորվում է հանրային սննդի, բժշկական, անասնապահական հաստատություններում և այլուր (ի դեպ, բժշկական թափոնը ոչ միայն աղտոտում է շրջակա միջավայրը, այլև կարող է համաճարակի պատճառ դառնալ),
- արդյունաբերական թափոն, որը հետևանք է մարդու արդյունաբերական և

գիտատեխնիկական գործունեության (սա ներառում է շինարարական աղբը, այդ թվում ներկ, հարդարման պարագաներ և այլն),

- ռադիոակտիվ թափոններ (չգործող գազեր, զանազան նյութեր և պատրաստվածքներ, կենսաբանական օբյեկտներ, որոնք գերազանցում են ռադիոակտիվ նյութերի թույլատրելի սահմանը, ինչը պայմանավորում է վտանգավորության աստիճանը):



Հետևանքները

1. Այսօր արտադրական ու կենցաղային թափոնների անկառավարելի ծավալների դեմ պայքարի միակ միջոցը երբեմն դրանք այրելն է, ինչը տանում է փակուղի: Այրումից օդ են արտանետվում թունավոր նյութեր, մեծանում է ածխածնի օքսիդի մակարդակը՝ պատճառ դառնալով գլոբալ հավելյալ տաքացման: Որոշ վայրերում աղբից ազատվում են այն թաղելով, ինչի հետևանքով հողին հասցվում է անդառնալի վնաս:
2. Անպիտան մարտկոցները, անվադողերը, մեքենաների համար նախատեսված քսուքներն ու զտիչները պարունակում են մարդու և բնության համար խիստ վտանգավոր նյութեր, ուստի դրանք չի կարելի թափել կենցաղային աղբի հետ միևնույն տեղում:



Վերջին 30 տարիներին մարդկությունը ծախսել է մոլորակի ռեսուրսների շուրջ մեկ երրորդը, իսկ բնության ու բնական ռեսուրսների պահպանման լավագույն տարբերակն աղբի վերամշակումն է, որն ուշադրության արժանի է այնքանով, որ դրանից միաժամանակ շահում են առանձին անհատներ, նրանց շրջապատի մարդիկ, հարազատ քաղաքը, երկիրն ու մոլորակն ամբողջությամբ:

Աղբի վերամշակումը՝ բիզնես

Ցանկացած նյութ կամ առարկա ունի կյանքի տևողություն, ինչը չի նշանակում, որ դրանից հետո այն այլևս պիտանի չէ: Այսօր զարգացած երկրները միջոցներ չեն խնայում անպիտան իրերին ու նյութերին երկրորդ կյանք տալու համար, ինչի արդյունքում տնտեսվում են գումարներ և ժամանակ, բացվում նոր աշխատատեղեր:

Մասնավորապես՝ թղթի վերամշակումից կարելի է ստանալ և թուղթ, և ստվարաթուղթ: Վերջինս առավել պահանջված է փաթեթավորմամբ զբաղվող կազմակերպությունների կողմից: Բավական է միայն բացել ընդունման կետեր այն գործարաններում, որտեղ հետո պիտի օգտագործվի վերամշակված հումքը, նաև մեծ վաճառատնայիններում ու մարդաշատ այլ վայրերում ունենալ առանձին կրպակներ, որտեղ հանձնված թափոնի դիմաց տրվող դրամական փոխհատուցումն առավել կշահագրգռի մարդկանց խնայել, նաև գումար վաստակել դրա դիմաց:

Առանձնապես ջանքեր չի պահանջում ապակե հումքի ընդունումը: Փաստենք, որ ապակին ևս անխնա թափվող նյութերից է, ինչը կանխելը կնպաստի այն ապրանքների գնի նվազմանը, որոնց արտադրության մեջ ապակի է օգտագործվում:

Ապացուցված է, որ սննդի վերամշակման արդյունքում հնարավոր է ստանալ պարարտանյութ, իսկ կենցաղային սարքերը գունավոր մետաղների և առանձին դեռևս աշխատող պահեստամասերի հիանալի աղբյուր են:

Հետաքրքիր է

1. Մասնագետների հաշվարկներով յուրաքանչյուր տարեկան «արտադրում ենք» նվազագույնը 250 կգ աղբ:
2. Միջին հաշվով ամբողջ աշխարհում կուտակվող աղբի 25 տոկոսը կազմում են սննդի, 5-10 տոկոսը՝ թղթի, 50 տոկոսը՝ պոլիմերային թափոնները: Մնացածը կազմում են մետաղները, ռետինը, ապակին և այլն:
3. Գերմանիայում վաղուց արդեն շենքերը կառուցվում են առանց աղբատարների, որոնք, ըստ մասնագետների, խանգարում են աղբի տեսակավորման գործընթացը: Սրանց փոխարինում են հատուկ վայրերում տեղադրված տարաները, որոնք տարբերվում են գույնով և պարունակությամբ:
4. Մեկ տոննա ապակու վերամշակման արդյունքում փրկվում են մեկ տոննա ործաքար և 250 կգ կաուստիկ սոդա:
5. Մարտկոցների մեկ տոննա թափոնից կարելի է ստանալ 270 կգ մանգանի երկօքսիդ, 210 կգ երկաթ, 160 կգ ցինկ, 60 կգ գրաֆիտ:



Ուշադրություն

Բնապահպանական խնդիրները պետք է մտահոգության առարկա դառնան մանկուց: Դրա համար հարկավոր է օրինակ ծառայել երեխայի համար, նրան մասնակից դարձնել կենցաղային թափոնների տեսակավորման ու դրանք համապատասխան կետեր հանձնելու գործին: Նաև պետք է կազմակերպել հատուկ դասաժամեր ուսումնական հաստատություններում՝ ներկայացնելու համար այն երկար ու բարդ ճանապարհը, որը ծառերը դարձնում է գիրք ու տետր: Այս գործընթացի պտուղները շատ չեն ուշանա, և արդեն մի քանի տարուց կունենանք շրջակա միջավայրի խնդիրներով մտահոգ ու սրտացավ քաղաքացիներ:



Բնական հյութեր

Առողջ կենսակերպին հետևելն այսօր նորաձև է համարվում: Տպավորություն է, թե օրվա ընթացքում որքան շատ խմես բնական հյութ կամ նեկտար, այնքան առողջ կլինես: Կախված այն բանից, թե ինչից է քամված հյութը, այն օրվա մեջ չպետք է գերազանցի 100-150 գրամը: Իսկ գրեթե իրական բնական հյութ թերևս կարելի է ստանալ միայն տանը՝ հատուկ սարքի կամ ձեռքով մրգերը կամ բանջարեղենը քամելու միջոցով:

Վաղուց գաղտնիք չէ, որ վաճառվող բնական հյութերի հիմնական բաղադրիչը ոչ թե բնական հումքն ու խտանյութերն են, այլ կոնցենտրատները, ինչի մասին արտադրողները սովորաբար լռում են: Բնական հյութը քամված միրգն է՝ առանց պահածոյացնող նյութերի, շաքարի ու տարբեր հավելանյութերի, ինչը վաճառքի հանել պարզապես հնարավոր չէ, իսկ ցանկացած ջերմային մշակում անցած միրգ ու բանջարեղեն արդեն բնական համարվել չի կարող: Ինչ մեթոդով էլ ստացված լինի բնական հյութի խտանյութը, վիտամինների կորուստն անխուսափելի է, հետևաբար սրանց մշտապես ավելացվում են C, A և PP վիտամինները (սա խոսում է այն մասին, որ հյութն այնքան էլ բնական չէ):

Բնական հյութը գլյուկոզայի, ֆրուկտոզայի և հանքային նյութերի աղբյուր է: Սրանում առկա պետկինն իջեցնում է խոլեստերինի մակարդակը, կարգավորում ստամոքսաաղիքային տրակտի գործունեությունը:

Բնական հյութ և նեկտար

Հյութը հեղուկ մթերք է՝ ստացված մրգերից կամ բանջարեղենից մեխանիկական ներգործությամբ և պահածոյացման ֆիզիկական մեթոդներով: Մրգային հյութեր կարող

են արտադրվել խտանյութի և/կամ շաքարի ավելացմամբ:

Նեկտարը ստացվում է մրգային հյութի, մեկ կամ մի քանի մրգերի խյուսի, ջրի և շաքարի կամ մեղրի խառնուրդից: Ի դեպ, սրանում մրգային հյութի պարունակությունը պետք է լինի 25-50 %:

Հիշեք.

1. Ընտրության դեպքում հարկավոր է նախապատվությունը տալ ապակե տարայով հյութին:
2. Մակնշումը պետք է պարունակի «Բնական հյութ» կամ «Նեկտար» գրությունները, իսկ «100 տոկոսանոց բնական հյութ» հուշումը կարելի է անտեսել:
3. Անգամ տանը քամած բնական հյութն արդեն այնքան բնական չէ, որքան տվյալ միրգն ու բանջարեղենը, որոնցից ստացված է այն:
4. Քանի որ բնական հյութը կարող է վնասել ատամների էմալը, խորհուրդ է տրվում խմել ծողիկով:
5. Կորիզավոր պտուղների (սալոր, դեղձ, ծիրան և այլն) հյութը խորհուրդ չի տրվում խառնել այլ պտուղներից քամված հյութերին:
6. Երբեմն, ի հաշիվ հավելանյութերի և բուրավետիչների, վաճառվող բնական հյութի համը կարող է գերազանցել բնական մեթոդով քամված հյութի համին, սակայն օգտակարությամբ մշտապես զիջում է նրան:



7. Հաճախ մակնշման մեջ նշվում է մինչև 2 տարի պահպանման ժամկետի մասին, սակայն ընդունելի և թույլատրելի սահմանը 6-9 ամիսն է, ինչից հետո հյութը կորցնում է համը, գույնն ու օգտակարությունը:

8. Չարժե գումար վատնել արտասահմանյան բնական հյութեր գնելու վրա, քանի որ սրանց որակը հաստատ զիջում է Հայաստանի արևահամ միրգ ու բանջարեղենից ստացված հյութերին:

Ուշադրություն

1. Նարնջի հյութը պարունակում է A, B, C, D վիտամինները, կալիում, կալցիում, երկաթ և այլ օգտակար միկրոտարրեր, նպաստում աղիների աշխատանքին: 2-3 Նարնջից քամված հյութը պարունակում է վիտամին C-ի օրվա անհրաժեշտ չափաբաժինը:

2. Խնձորի, Նարնջի, կիտրոնի ու մի շարք հատապտուղների հյութը հակացուցված է խոցերի ու գաստրիտի դեպքում, քանի որ բարձրացնում է թթվայնությունը և կարող է ցավի պատճառ դառնալ:

3. Խնձորի հյութը նպաստում է լյարդի, միզապարկի, երիկամների աշխատանքի կարգավորմանը:

4. Խաղողի, բանանի, մանգոյի ու ձմերուկի հյութերում պարունակվող ֆրուկտոզան, որը թեև ավելի օգտակար է, քան սպիտակ շաքարը, այնուամենայնիվ կարող է արյան մեջ բարձրացնել շաքարի մակարդակն ու հանգեցնել քաշի ավելացման: Սրանց օգտագործումը պետք է սահմանափակեն հատկապես շաքարային դիաբետ ունեցողները: Փոխարենը խաղողի հյութն օգտակար է սրտի, երիկամների և թոքերի հիվանդությունների դեպքում:



5. Շատ օգտակար համարվող գազարի հյութը, որը պարունակում է բետտա կարոտին, B խմբի վիտամիններ, կալիում, կալցիում և այլ օգտակար նյութեր, նպաստում է տեսողության լավացմանը, պետք է ընդունել օրը մինչև մեկ բաժակ: Սրա չարաշահումը, ինչի առաջին վկան մաշկի դեղնավուն երանգն է, կարող է հանգեցնել լյարդի լուրջ հիվանդությունների, արյան մակարդեղիության ավելացման:

Խորհուրդ է տրվում

- հյութը խմել քամելուց հետո 10-15 րոպեի ընթացքում, քանի որ այն, պահպանելով արտաքին տեսքը, կորցնում է օգտակարությունը,
- հատկապես քաղցր հյութերն ու մրգերն ընդունել սնվելուց 30-40 րոպե առաջ,
- ոչ մի դեղ չընդունել հյութերով, քանի որ հատկապես թուրինջի, Նարնջի ու Խնձորի հյութերը նվազեցնում են դեղերի արդյունավետությունը:



Մանդամթերքի պահածոյացում

Պահածոյացման նպատակը մթերքի կյանքը երկարեցնելն ու որոշ սննդամթերքներ ոչ միայն իրենց սեզոնին օգտագործելն է: Այս դեպքում արտադրության տարբեր փուլերում մթերքին ավելացվում են պահածոյացնող նյութեր, սննդային հավելումներ, համի և հոտի ուժեղացուցիչներ, քաղցրացնող նյութեր, գույնի կարգավորիչներ, էմուլգատորներ և այլն, որոնք ոչ միշտ են անվտանգ: Այս նյութերն առանձին կիրառելի չեն:

Ի դեպ, որոշ հավելումների մեծ չափաբաժինը կարող է վնասել հատկապես ալերգիայով տառապողներին ու երեխաներին, քանի որ այս նյութերի մի մասն օրգանիզմում կուտակվելու հատկություն ունի, ինչը հետագայում արտահայտվում է տարբեր վտանգավոր հիվանդությունների տեսքով:

Գոյություն ունեն պահածոյացման տարբեր եղանակներ.

1. Թթվեցում և ապխտում, որոնց ժամանակ պարտադիր պայման է անվտանգության կանոնների պահպանումը: Հակառակ դեպքում բոտուլիզմն անխուսափելի է:
2. Սառեցում, ինչը մեր օրերում ամենատարածվածն է: Այս դեպքում մանրէները չեն բազմանում: Նաև պահպանվում է վիտամինների զգալի մասը:

3. Չորացում, որի ժամանակ մրգերն ու բանջարեղենը ջրազրկվում են, հետևաբար դադարում են մանրէների աճն ու բազմացումը: Մրգերի դեպքում գերադասելի է առանց շաքարի չորացումը:

4. Ջերմային մշակում, որի դեպքում թեև ոչնչանում է մանրէների մեծ մասը, սակայն վտանգը չի կանխվում, քանի որ հատկապես տնային պայմաններում իրականացված պահածոյացման դեպքում մեծանում է բոտուլիզմի վտանգը:



10 ՏԱՐԻ ՁԵՉ ՀԵՏ. ՄԵՐ ԱՇԽԱՏԱՆՔԸ ՁԵՐ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԵՐԱՇԽԻՔՆ Է



Արման Նալբանդյան
Էյ-Ի-Ջի Սերվիս ՍՊԸ-ի Գլխավոր տնօրեն

Ինչպես ամեն ինչ սկսվեց

10 տարի առաջ՝ 2007 թվականին, համաձայն «Հայֆուսգազարդ» ՓԲԸ-ի (ներկայիս «Գազպրոմ Արմենիա» ՓԲԸ) հետ կնքված «Հանձնարարության պայմանագրի»՝ ստեղծվեց «Էյ-Ի-Ջի Սերվիս» ընկերությունը, որը պետք է իրականացներ գազասպառման կենցաղային համակարգերի տեխնիկական սպասարկում և նորոգում ՀՀ ողջ տարածքում, ինչպես նաև ծխաօդատար ուղիների տեխնիկական սպասարկման աշխատանքներ և իրավաբանական անձանց գազասպառման համակարգերի տեխնիկական սպասարկում, որն իրականացվում է կազմակերպությունների հետ կնքված պայմանագրերի հիման վրա:

Կարճ ժամանակահատվածում ընկերությունը կարողացավ ստեղծել գործունեության համար անհրաժեշտ նյութական և տեխնիկական բազա, ինչպես նաև հավաքեց անհրաժեշտ աշխատուժ:

Գազասպառման ներտնային և կենցաղային համակարգերի տեխնիկական սպասարկման աշխատանքների որակն ապահովելու և բարելավելու համար ընկերությունը հավաքագրեց սպասարկող անձնակազմ (փականագործներ և վարպետներ), ապահովեց աշխատակիցներին անհրաժեշտ բոլոր սարքավորումներով, արտահագուստով, նյութերով և այլն, ինչպես նաև ներկայացրեց աշխատանքների իրականացման նոր մեթոդներ:

Ներտնային գազասպառման համակարգերում անվտանգության մակարդակի բարձրացման և պատահարների կանխարգելման նպատակով ՀՀ կառավարության 22.02.2007 թ. N 314-Ն և 31.01.2008 թ. N 330-Ն որոշումներով սահմանվել է բնակարանների գազի ֆիկացման և գազամատակարարման վերականգնման ժամանակ ներտնային գազասպառման հա-

մակարգերում բնակարանի ներանցնող մասում տեղադրել վթարային անջատիչ կափույր և այրվող գազերի ազդանշանային սարք: Այն նպատակ ունի գազազգայուն սարքավորումների տեղադրման միջոցով հնարավորինս նվազեցնելու բնակելի շենքերում և գազասպառող այլ օբյեկտներում տեխնածին աղետների քանակը:

2008թ. նոյեմբերին «Հայֆուսգազարդ» ՓԲԸ և չինական PUGHAI Corporation ընկերության միջև սկսված բանակցությունների արդյունքում «Էյ-Ի-Ջի Սերվիս» ընկերությունում 2010 թ. մարտից գործում է անվտանգության համակարգերի սերվիս կենտրոն՝ հազեցած ստուգման, թեստավորման և վերանորոգման համար անհրաժեշտ ժամանակակից սարքավորումներով:

Վթարային անջատիչ կափույրը տեղադրվում է հաշվիչից հետո բնակարան մտնող գազի խողովակի վրա, իսկ ծայնաազդանշանային սարքը՝ գազի հնարավոր կուտակման վայրում և միացվում էլեկտրասնուցման վարդակին: Գազի արտահոսքի դեպքում սարքը ձայնային և լուսային ազդանշան է տալիս, որից հետո էլեկտրական ազդակ է հաղորդում կափույրին, և գազի մուտքը բնակարան ավտոմատ արգելափակվում է: Անվտանգության համակարգերը նույնպես սպասարկվում են «Էյ-Ի-Ջի Սերվիս» ընկերության աշխատակիցների կողմից:

ԱՊՀ երկրներից Հայաստանն առաջինն է, որտեղ երկրի ողջ տարածքում գազասպառման կենցաղային համակարգերի անվտանգությանն ուղղված լայնամասշտաբ ծրագիր է իրականացվում:



«Էյ-Ի-Ջի Սերվիս» ընկերությունում գործում է նաև Ուսումնական կենտրոն, որն իրականացնում է.

- ընկերության աշխատակիցների, ԳՀՏՍ ծառայությունների ղեկավարների, ինժեներատեխնիկական անձնակազմի և սպասարկող փականագործների ուսուցում,
- վերապատրաստման դասընթացների և

լուց հետո լրացվում են սպասարկումն իրականացնելու մասին ամփոփագիրը և բաժանորդային քարտը: Նախատեսված աշխատանքներն ամբողջ ծավալով կատարվելու դեպքում ստորագրում է նաև բաժանորդը:

Ի դեպ, հատկապես փակ դռների և բարձր ռիսկայնությամբ բնակարանների (ծերեր, հաշմանդամներ, հիվանդներ և այլն) խնդրին առավելագույն լուծում տալու նպատակով փոփոխություն է կատարվել ընկերության փականագործների աշխատանքային գրաֆիկում: Այժմ նրանց հանգստյան օրը երկուշաբթին է, ոչ թե կիրակին:

Յուրաքանչյուր բնակարանում տեխնիկական սպասարկման աշխատանքները կատարվում են առնվազն 1 անգամ՝ հոկտեմբերի 1-ից մինչև ապրիլի 1-ն ընկած ժամանակահատվածում (1-ին հաշվարկային կիսամյակ) և առնվազն 1 անգամ՝ ապրիլի 1-ից մինչև հոկտեմբերի 1-ն ընկած ժամանակահատվածում (2-րդ հաշվարկային կիսամյակ):

«Էլեկտրոնային հայտ» ծառայություն

2012 թ. մարտի 1-ից «ԷՅ-Ի-ՋԻ Սերվիս» ընկերությունը գազի ներտնային սարքավորումների տեխնիկական սպասարկում իրականացնում է նաև օնլայն՝ արտապլանային կանչերի ձևակերպման շնորհիվ: Կանչ ձևակերպելու համար անհրաժեշտ է այցելել «ԷՅ-Ի-ՋԻ Սերվիս» ընկերության կայք (www.aegservice.am), «Էլեկտրոնային հայտ» բաժին և լրացնել տեղեկություններ՝ անուն, Էլեկտրոնային և ֆիզիկական հասցե, հեռախոս (ֆիքսված և/կամ բջջային կապի), գազասպառման համակարգի շահագործման վերաբերյալ խնդիրը: Օրվա ընթացքում համապատասխան մասնագետը կապ կհաստատի հայտը ներկայացրած բաժանորդի հետ:

Առայժմ այս ծառայությունից կարող են օգտվել միայն մայրաքաղաքի բնակիչները: ՀՀ մնացած բնակիչների համար գործում է կանչերի ընդունման սովորական կարգը, այն է՝ աշխատանքային օրերին, ժամը 9.00-18.00, զանգահարել տարածքային տեղամաս կամ շուրջօրյա վթարային ծառայություն 1-04 հեռախոսահամարով:

Ներքին կարգապահություն

«Էյ-Ի-Ջի-Սերվիս» ընկերության Ուսումնական կենտրոնը պարբերաբար տալագիր և էլեկտրոնային ուսումնական ձեռնարկներ է թողարկում, որտեղ ներառված են ընկերության աշխատակիցների մասնագիտական որակավորման բարձրացմանը և մարդկային որակի բարելավմանը (վարվեցողության կանոնների տիրապետում) նպաստող նյութեր: Ուսուցման ձեռնարկներում ներառված թեմաներն ընդգրկվում են նաև աշխատակիցների որակավորման բարձրացման քննական հարցաթերթիկներում:

Հարկ է նշել նաև, որ «Էյ-Ի-Ջի Սերվիս» ընկերությունը հանրապետությունում գործող ընկերությունների թվում թերևս առաջիններից է, որ ընդունել և պաշտոնապես գործածության է մտցրել «Գործարար վարվեցողության կոդեքսը»: Այն ամրագրում է գործարար վարվեցողության հիմնարար ուղղություններն ու սկզբունքները, որոնցով պետք է առաջնորդվի ընկերության յուրաքանչյուր աշխատակից:

Ջրային ընկերությունների կառավարում

Իր առաքելությունից գատ, «Էյ-Ի-Ջի Սերվիս» ընկերությունն իրականացրել է նաև այլ գործունեություն: Ոլորտի ընդլայնման նպատակով, հաղթելով ՀՀ Տարածքային կառավարման նախարարության Ջրային տնտեսության պետական կոմիտեի կողմից հայտարարված միջազգային մրցույթում, 2009 թ. օգոստոսի 1-ից հանրային ծառայություններ մատուցող MVV Energie և խորհրդատվական MVV decon գերմանական կազմակերպությունների հետ համատեղ ստանձնել է «Լոռի ՋԿ», «Շիրակ ՋԿ» և «Նոր Ակունք» ՓԲԸ-ների կառավարումը: 2014 թ. հունվարի 1-ից կնքվել է կառավարման պայմանագիր 3 տարի ժամկետով, որն արդեն նոր կազմով՝ «Էյ-Ի-Ջի Սերվիս», «Էմ-Վի-Վի Դեկոն», «Էմ-Վի-Վի Էներջի» և «Սաուր» ընկերությունների կոնսորցիում, երկարաձգվել է մինչև 2016 թ. դեկտեմբերի 31-ը:

Ընկերությունն այսօր

Տասը տարվա մեջ ընկերությունը կայացման և զարգացման մեծ ճանապարհ է անցել: Այսօր այն միակ կազմակերպությունն է, որն իրականացնում է ներտնային գազասպառման համակարգերի տեխնիկական սպասարկում ՀՀ ողջ տարածքում և ընդգրկված է ՀՀ 100 խոշոր հարկատուների ցանկում: Ընկերությունը Հայաստանի Հանրապետության ողջ տարածքում ունի 15 տարածքային ծառայություններ, որոնք ներառում են 38 տեղամասեր:

Հարկ է նշել, որ Հայաստանը մեկն է այն սակավաթիվ երկրներից, որտեղ իրականացվել է գազասպառման համակարգերում անվտանգության սարքերի զանգվածային տեղադրում, ինչը զգալիորեն բարելավել է անվտանգության մակարդակը գազասպառման համակարգերի շահագործման ժամանակ: Տարեցտարի դրական տեղաշարժ է դիտվում գազի օգտագործման անվտանգությունն ապահովելու գործում, ինչի մասին վկայում է դժբախտ պատահարների քանակի նվազումը:

2016 թ. նոյեմբերի 23-25-ը Մոսկվայում կայացել է Էներգաարդյունավետության և Էներգիայի զարգացման ոլորտում ENES 2016 հինգերորդ միջազգային համաժողովը, որի ընթացքում Ռուսաստանի, Բելառուսի և

Հայաստանի առաջատար ընկերությունները քննարկել են ներտնային գազասպառման համակարգերի տեխնիկական սպասարկման ոլորտում առաջնահերթ խնդիրները և դրանց լուծման հնարավոր ուղիները: Հայաստանը ներկայացնում էր «Էյ-Ի-Ջի Սերվիս» ՍՊԸ-ն՝ ի դեմս գլխավոր տնօրեն Արման Նալբանդյանի, ով համաժողովի մասնակիցներին ներկայացրեց ընկերության գործունեությունը և օգտագործվող տեխնոլոգիաները, ինչպես նաև կիսեց գազասպառման համակարգերի սպասարկման ոլորտում ունեցած փորձը:



Մրցանակներ

1. 2009 թ. «Մեր տունը» ութերորդ ազգային մասնագիտացած ցուցահանդեսում «Էյ-Ի-Ջի Սերվիս» ընկերությունը լավագույնն է ճանաչվել «Անվտանգություն տանը» անվանակարգում և արժանացել Պատվոգրի:
2. 2011 թ. «Էյ-Ի-Ջի Սերվիս» ընկերությունը ծառայությունների ոլորտում ձեռք բերած հաջողությունների, մշտապես նորացվող սարքավորումներով որակյալ սպասարկում կազմակերպելու և սպառողների վստահությունը վայելելու համար Սպառողների ազգային ասոցիացիայի և Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա ԻԱՄ-ի կողմից արժանացել է Պատվոգրի, «Լավագույն որակ» անվանակարգին և ոսկեգոծ արձանիկի:
3. 2012 թ. հոկտեմբերի 12-14-ը կայացած ՊԱՆԱՐՄԵՆԻԱՆ ԷԶՄՊՈ 2012 չորրորդ միջազգային ցուցահանդեսում «Հայֆուս-գազարդ» ՓԲԸ-ի հետ հանձնարարության պայմանագրով աշխատող «Էյ-Ի-Ջի Սերվիս» ընկերությունն արժանացել է Վկայագրի և Ոսկե մեդալի՝ գազասպառման ոլորտում մատուցած բարձրորակ ծառայությունների և բնական գազի լիցքավորման բաշխիչ աշտարակի պատրաստման համար:
4. 2013 թ. ապրիլի 28-ին Գերմանիայի Դաշնության Ֆրանկֆուրտ քաղաքում «Բիզնես. Նախաձեռնություն. Ուղղություններ (B.I.D)» Միջազգային Կոնվենցիա-

յի շրջանակում անցկացվող «Եվրոպայի կամար» ամենամյա հեղինակավոր մրցանակաբաշխության ժամանակ «Էյ-Ի-Ջի Սերվիս» ընկերությունը Ոսկե անվանակարգում արժանացել է «Եվրոպայի կամար» միջազգային մրցանակի՝ որակյալ ծառայությունների մատուցման, արդյունավետ և նախաձեռնողական աշխատանքի, նորագույն տեխնոլոգիաների ներդրման և նորարարությունների համար:



5. 2016 թ. Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 25-ամյա հոբբեյանի առիթով «Էյ-Ի-Ջի Սերվիս» ընկերությունն արժանացել է մրցանակի՝ գազասպասարկման ոլորտում ծառայությունների շրջանակը պարբերաբար ընդլայնելու և կատարած աշխատանքի նկատմամբ մշտապես դրսևորվող մեծ պատասխանատվության համար:



«Էյ-Ի-Ջի-Սերվիս» ՍՊԸ
Հասարակայնության հետ կապերի բաժին

Շնորհավորում ենք «Էյ-Ի-Ջի Սերվիս» ընկերությանն արդյունավետ գործունեության 10-ամյա հոբբեյանի առթիվ՝ վստահություն հայտնելով, որ հետագա տարիները միայն կավելացնեն առաջադրանքած հաջողություններն ու ընկերության անգնահատելի ծառայություններից օգտվողների թիվը:

Սպառողների ազգային ասոցիացիա

Բոտուլիզմ

Բոտուլիզմը ծանր սննդային թունավորում է: Սրա հարուցիչը՝ բոտուլիզմի կլոստրիդիան (*Clostridium botulinum*), շատ վտանգավոր է: Թթվածնի ցածր պարունակությամբ (անաէրոբ) միջավայրում սրա արտադրած թունանյութը՝ բոտուլոտոքսինը, հայտնվելով օրգանիզմում ու ներծծվելով արյան մեջ, ախտահարում է նյարդային համակարգը՝ պատճառ դառնալով կոկորդի և ըմպանի, նաև շնչառական մկանների կաթվածի: Ոչ ժամանակին բուժումը կարող է հանգեցնել մահվան:

Բոտուլիզմի հարուցիչը բազմանում է այն սննդամթերքներում, որոնք թթվածին քիչ են պարունակում, այդ թվում՝ տնային պայմաններում պատրաստված պահածոներ, բանջարեղեն, երշիկեղեն և այլն: Նման մթերքների տեսքը սովորաբար անփոփոխ է մնում:

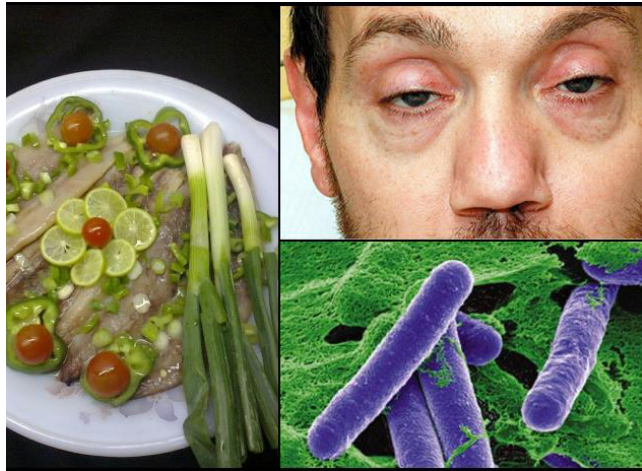
Առաջին նշանները

Հիվանդությունը սովորաբար սկսվում է սրտխառնոցով, փսխումով, երկտեսությամբ, որովայնային ցավերով, ջերմությամբ, փորկապությամբ, երբեմն ջրիկ կղանքով: Հիվանդի մոտ նկատվում են թուլություն, գլխացավ, գլխապտույտ, չորություն բերանում, բիբերի լայնացում և տեսողության ու խոսքի խանգարումներ, տարբեր մկանախմբերի պարալիզ, լեզուն ծածկվում է սպիտակավուն փառով, կլման ժամանակ հեղուկը քթից դուրս է թափվում:

Գաղտնի շրջանը տևում է մի քանի ժամից մինչև մի քանի օր: Մահն առաջանում է շնչառական կենտրոնի կաթվածից:

Կանխարգելումը

Կանխարգելումը ներառում է սննդամթերքների մշակման, տեղափոխման, պահ-



պանման և պատրաստման ժամանակ սանիտարահիգիենիկ միջոցառումների պահպանում: Անհրաժեշտ է խիստ հսկողություն պահածոյացված սննդամթերքների ստերիլիզացիայի պահպանման նկատմամբ: Փքված պահածոները պետք է ոչնչացվեն:

Լավագույն տարբերակը տնային կամ անհայտ ծագման ու անհայտ պայմաններում պատրաստված պահածոներից խուսափելն է: Տնային պահածոներն օգտագործելուց առաջ հարկավոր է բացելուց հետո եռացնել առնվազն 20 րոպե: Տոքսինները ջերմակայուն չեն և տաքացնելիս արագ քայքայվում են:

Առաջին օգնություն

Առաջին կարևորագույն պայմանը բժշկին դիմելն է: Երբեք չի կարելի զբաղվել ինքնաբուժմամբ: Հարկավոր է առաջացնել արհեստական փսխում, կատարել ստամոքսի լվացում՝ Նատրիումի հիդրոկարբոնատի 2%-անոց լուծույթով, նաև հոգնա:

Անպայման պետք է փորձանմուշ վերցնել այն սննդամթերքից, որից հնարավոր է, որ առաջացել է հիվանդությունը:



Ջրի մաքրումը տարբեր երկրներում

Յուրաքանչյուր երկիր ունի խմելու ջրի մաքրման իր կանոնակարգը, որը կենտրոնացած ջրամատակարարման համակարգերում կարգավորում է խմելու ջրի վիճակը: Հելսինկիում և Վիեննայում ջրի մաքրությունը պաշտպանվում է Սահմանադրությամբ: Եվրոպական մի շարք քաղաքներում՝ Փարիզում, Բեռլինում, Լոնդոնում թույլատրվում է ջուր խմել անմիջապես ծորակից, սակայն հենց նույն եվրոպական մի շարք քաղաքներում էլ գնահատվում է ջրի աղտոտվածության բարձր մակարդակ:

Եվ քանի որ տարբեր երկրներում ջրի բաղադրությունը տարբեր է, այն մաքրվում է տարբեր եղանակներով: Մի դեպքում կարող են խնդիրներ առաջացնել ծանր մետաղները, մյուսում՝ վարակների հնարավոր տարածումը ջրի միջոցով: Մասնավորապես՝ Հայաստանում ջրի մաքրումը կատարվում է քլորացման եղանակով: Այսօր գրեթե չի ստուգվում ջրի մնացորդային քլորը (մենք առաջնորդվում ենք սպառողների բողոքներով), մինչդեռ հայտնի է, որ քլորը դասվում է առողջությունը վնասող վտանգավոր տարրերի շարքին: Այս խնդիրը խիստ մտահոգում է ազգաբնակչությանը, ինչի պատճառով Սպառողների ազգային ասոցիացիան նամակով դիմել է ՎԵՌԼԻԱ ՋՈՒՐ ընկերությանը՝ առաջարկով ջրի մաքրման ժամանակ օգտագործել պեմզային, մեմբրանային և ածխածնային գտիչներ, ինչը հնարավորինս կկանխի քլորի դառը հետևանքները: Փաստենք, որ Հայաստանը հարուստ է պեմզայի հանքավայրերով, իսկ Հայկական լեռնաշխարհի ջուրն իր որակական ու համային հատկանիշներով գերազանցում է շատ այլ երկրների ջրի որակին:

Հարավային Աֆրիկա

Այս երկրում ջրամատակարարման համակարգի հիմնական խնդիրը ջրի մաքրման ցածր մակարդակն է: Ափամերձ շրջաններում, որտեղ ինչ-որ չափով զարգացած է զբոսաշրջությունը, ջրի որակը համեմատաբար բարձր է, սակայն ծայրամասերի բնակչությունը ստիպված է հարցը կարգավորել ինքնուրույն: Այս նպատակով օգտագործվում են ածխածնի գտիչներ, որոնք իրենցից ներկայացնում են ածխածնի շերտ՝ երկու կողմից պատված թանգիֆի մի քանի շերտով: Հենց սրանց միջով է անցկացվում ջուրը: Այս եղանակը մատչելի է, սակայն քիչ արդյունավետ հատկապես եղանակային շոգ պայմանների և ջրի խիստ ցածր որակի դեպքում:

Հարավային Ամերիկա

Հարավային Ամերիկայում ծորակի ջրի տարբեր մեթոդներով մաքրման նպատակը

միկրոօրգանիզմները չեզոքացնելն է, քանի որ սրանք կարող են վարակիչ հիվանդությունների պատճառ դառնալ: Կանխարգելող նման միջոցառումների կազմակերպումը պայմանավորված է նաև կլիմայի և շրջակա միջավայրի առանձնահատկություններով: Այստեղ կիրառվող մաքրման ամենադյուրին և մատչելի մեթոդը 1 լիտր ջրին 0.1 գ ասկորբինաթթվի ավելացումն է, ինչից հետո պետք է լուծույթը խառնել և թողնել առնվազն 1 ժամ:

Հարավային Ամերիկայի որոշ երկրներում ասկորբինաթթուն փոխարինում են կարմիր մրգերից քամված բնական հյութով, ինչի արդյունքում ջուրը թեթև վարդագույնում է: Օգտագործել հարկավոր է 1 ժամից:

Սկանդինավիա

Այստեղ ջրի մաքրման ամենատարածված եղանակը ջրի սառեցումն է, ինչի արդյունքում առաջին հերթին սառում են առողջությունը վնասող ծանր մետաղները: Մեխանիզմն առավել քան պարզ է: Ջրով լի տարան դրվում է սառը տեղում, իսկ որոշ ժամանակից ջրի մակերեսին գոյանում է սառույցի շերտ, որը հեռացվում է՝ իր հետ տանելով վնասակար նյութերը:

Թայլանդ

Խմելու ջուրը Թայլանդում մաքրվում է տարբեր եղանակներով.

1. Տարածված տարբերակ է ջրի մոլեկուլները հատուկ թաղանթի միջով ուժեղ ճնշմամբ անցկացնելը, ինչը երաշխավորում է 100-տոկոսանոց մաքրում աղտոտիչներից: Այս եղանակով մաքրված



ջուրը, որը ոչ օգտակար և ոչ էլ վնասակար հատկություններ չունի, օգտագործվում է դեղագործության մեջ: Թույլատրվում է նաև ուղղակի խմել:

2. Ուլտրաճառագայթման մեթոդով հնարավոր է վերացնել ջրում եղած մանրէներն ու մանր կենդանիները: Սա մատչելի եղանակ է և ջրի լիակատար մաքրում չի երաշխավորում:
3. Ուլտրամանուշակագույն ճառագայթամբ աշխատող գտիչներով կարգավորվում են ջրի քիմիական բաղադրությունը, կոշտությունը, ծանր մետաղների առկայությունը և այլն:
4. Մեծ քաղաքներում ջուրը քլորացվում է: Գյուղական համայնքներում սպառվում է ծորակի, հաճախ նաև գետերի ու առուների ջուրը:

Առավել մատչելիության համար Թայլանդում ջուրը մաքրվում է ուլտրամանուշակագույն ճառագայթների կամ թորման միջոցով: Թորում անցած ջուրը լրիվ պիտանի է խոհանոցում օգտագործելու համար:

Գոյություն ունեն նաև ավելի թանկ ու ծանր կշռող գտիչներ, որոնց օգտագործումն առանձնակի հմտություններ է պահանջում: Եվ որովհետև ջուրը տարբեր վայրերում տարբեր բաղադրություն կարող է ունենալ, բավականին դժվար է կատարել մաքրում աղտոտող նյութերից և միաժամանակ պահպանել ջրի արժեքավոր բաղադրիչները: Այս դեպքում խնդիրը լուծվում է արդյունաբերական եղանակով:

Ամենապարզ մեթոդը փոքր շարժական գտիչն է, որը հիմնականում օգտագործվում է զբոսաշրջիկների համար նախատեսված ջուրն աղտոտիչներից առավելագույնս մաքրելու համար:



Սուպերմարքեթում

Թվում է՝ չկա ավելի դյուրին բան, քան մեծ վաճառատարահներից գնումներ կատարելը: Գնիր, ինչ ուզում ես կամ անհրաժեշտ է, երբեմն նույնիսկ՝ այն, ինչն այնքան էլ անհրաժեշտ չէ: Չէ՞ որ այստեղ առաջարկվում է գրեթե ամեն ինչ՝ հասարակ մատիտից մինչև ավոկադո:

Ի տարբերություն փոքր խանութների, սուպերմարքեթներում աշխատում են հատուկ մասնագետներ՝ շուկայագետներ, հոգեբաններ և այլք, ովքեր մտածում են ամեն բան, միայն թե գնորդը հնարավորինս շատ և ցանկալի է թանկ ապրանքներ ձեռք բերի:

Առևտուրը մեծ վաճառատարահներում կազմակերպվում է բավականին գրագետ: Սա ենթադրում է ապրանքների ճշգրիտ դասավորություն, համապատասխան լուսավորություն, գունային ներդաշնակություն, մեղմ, տրամադրող երաժշտություն, գրավիչ ակցիաներ ու գայթակղիչ զեղչեր:

Ինչպես տնտեսել

1. Գնումներ կատարեք նախապես կազմած ցուցակով և աշխատեք դրանից չչեղվել: Նաև ունեցեք այնքան գումար, որքան անհրաժեշտ է նախատեսած ապրանքները գնելու համար:
2. Օգտվեք ակցիաներից, ինչը չի նշանակում գնել ոչ անհրաժեշտ ապրանքներ: Առավել ևս պետք չէ գնել ավելի քանակով, քան ձեզ իրականում պետք է այդ պահին:
3. Մի գնեք ոչ պետքական ապրանքներ միայն այն բանի համար, որ դրանք զեղչված են:
4. Եթե նախատեսել եք գնել 1-2 ապրանք, ապա օգտվեք ոչ թե մեծ սայլակներից, այլ փոքր ցանցերից: Հնարավորության դեպքում հրաժարվեք անգամ սրանցից:
5. Հոգեբանները պնդում են, որ քաղցած լինելու դեպքում գնորդը ենթագիտակցորեն ավելի շատ գնումներ է կատարում, քան դա կաներ ուտելուց հետո:
6. Մտնելով վաճառատարի շարժվեք միայն ձեզ անհրաժեշտ բաժնի ուղղությամբ: Սովորաբար ամենանհրաժեշտ սննդամթերքները (հաց, կաթնամթերք և այլն) տեղակայվում են խանութի խորքային հատվածում, ինչը պատճառ կարող է դառնալ, որ անգամ մեկ հացի համար խանութ գնալու դեպքում դուք ընտրություն կատարեք նաև այդ պահին ոչ այնքան անհրաժեշտ ապրանքներից:
7. Մտապահեք ապրանքների գները՝ դրանք համեմատելու և գնումներ կատարելու

համար այն սրահից, որտեղ գինն ավելի ցածր է:

8. Միրգն ու բանջարեղենը գնեք առանց փաթեթավորման: Այս դեպքում դուք լիարժեք կտեսնեք ապրանքը, նաև չեք վճարի փաթեթավորման համար, որը տուն հասնելուն պես զգելու եք:
9. Մի՛ գնեք պատրաստի ուտեստներ, քանի որ ոչ մի երաշխիք չունեք, որ դրանք պատրաստված չեն ժամկետանց մթերքներից, և հետո նույնը տնային պայմաններում պատրաստելն առավել մատչելի է:
10. Հոգեբանները խորհուրդ են տալիս վաճառատարահում պտտվել ծախից աջ, թեև դրանք սովորաբար այնպես են կառուցված, որ աջից առաջ շարժվելն ավելի հարմար է: Բանն այն է, որ աջ կողմում հիմնականում ներկայացվում են համեմատաբար թանկ ապրանքները, քան ծախում, նաև աջ ձեռքով ընտրություն կատարելն առավել հեշտ է:
11. Գնումներ կատարելիս ունեցեք ձեր պայուսակը, քանի որ ամեն անգամ դրա դիմաց վճարելը ևս ավելորդ ծախս է: Ի դեպ, այսօր շատ սուպերմարքեթներ վաճառում են պոլիմերային տոպրակները՝ պատճառաբանելով էկոլոգիական խնդիրներն ու բնության պահպանությունը, փոխարենը չառաջարկելով այլընտրանքային որևէ տարբերակ: Դեռևս ոչ մի վաճառատարահում թղթե պայուսակներ չկան, ինչը թույլ է տալիս մտածել, որ այս ամենի նպատակը միայն տոպրակների վաճառքից լրացուցիչ գումար վաստակելն է:

Գանձապահ: 3			
1/1			
/ԱԱՀ-ով նարկվող/ =		2 989,80	
որից ԱԱՀ		498,39966	
(3305)Շամպուն «Չիստոպա Լինիա» եղինք.....	690	690	0 Դր.
004923 1*Շատ	690	690	0 Դր.
(0910)Դարչին-փայտիկներ կգ.....	3 800		
1000436 0,046*Կգ	174,8	174,8	0 Դր.
(0910)Շատիկավոր սև պրպեղ կգ (Վիետնամ).....	7 500		
1000453 0,05*Կգ	375	375	0 Դր.
(9603)Առավի-խոզանակ «Դաս Էքսպրես».....	870		
143826 2*Շատ	1 740	1 740	0 Դր.
(3923)Պոլիէթիլենային տոպրակ «Երևան 1».....	10		
1057268 1*Շատ	10	10	0 Դր.
(Σ)			
Շրջանակ		2 989,80	
Ֆինանս. համար		59453325	
.....			
Գանձապահ: 3			
1/1			



12. Դրամարկդի մոտ մի՛ մոռացեք օգտագործել կուտակային քարտը, որում հավաքվող գումարը հաջորդ գնման ժամանակ կարող է ծառայել որպես վճարման միջոց:

ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

1. Յուրաքանչյուր ապրանք պիտի լինի անվնաս, ամբողջական, այսինքն՝ ունենա ապրանքային տեսք: Խուսափեք կտրված, սեղմված, պատռված փաթեթավորմամբ ու այլ տեսանելի թերություններով ապրանքներից:
2. Մի՛ անտեսեք սննդամթերքի անվնաս տեղափոխման կարևորությունը:
3. Խստագույնս հետևեք շուտ փչացող մթերքների՝ միս, ձու, ձուկ և այլն, պահպանման ժամկետներին ու պահման պայմաններին:
4. Պահպանման ժամկետը հարկավոր է ճշտել արտադրողի կողմից ներկայացվող և ոչ թե տվյալ վաճառատանի կողմից ամրացված մակնշման միջոցով: Կասկածելի է պահպանման երկար ժամկետ ունեցող սննդամթերքի որակը:
5. Որոշ սրահներում առաջին շարքում ցուցադրվում են թույլատրելի ժամկետի սպառմանը մոտ մթերքներ, ինչն առավել ուշադրություն է պահանջում: Երբեմն ամենատեսանելի մասում ներկայացվում են նաև համեմատաբար թանկ մթերքները, հետևաբար մի՛ գլացեք ընտրել ավելի երկար:
6. Շատ հաճախ ցուցադրված գինը ոչ միշտ է համապատասխանում դրամարկդի գնին:

7. Նախընտրությունը տվեք տեղական արտադրանքին, քանի որ ներկրվածը երկար ճանապարհ է անցնում, ու շատ հաճախ թարմ տեսքը կարող է հավելանյութերի առկայությամբ պայմանավորված լինի:

8. Խուսափեք հավելանյութերից, որոնց մի մասն ընդհանրապես չի հիշատակվում մակնշման մեջ: Ցանկալի չէ գնել նաև այն ապրանքները, որոնք ներկայացվում են որպես բնական, առանց հավելանյութերի և այլն:
9. Տուրք մի՛ տվեք ակցիաներին, որոնք երբեմն կազմակերպվում են ժամկետը սպառվելուն մոտ ապրանքներից շուտափույթ ազատվելու համար:
10. Ոչ մի դեպքում մի՛ մոռացեք վերցնել ՀԴՄ կտրոնը:



Արևի վիտամին Վիտամին D



Վիտամին D-ն առաջին հերթին անհրաժեշտ է ոսկորների նորմալ աճին ու զարգացմանը: Այն նպաստում է սրտի բնականոն աշխատանքին, արյան մակարդմանը, արագացնում օրգանիզմից թուլանալիքի մետաղների դուրս բերումը, կարգավորում նյութափոխանակությունը, A և C վիտամինների հետ կանխում մրսածությունից առաջացող հիվանդությունները: Արդյունավետ ներգործություն ունի փսորիազի, էպիլեպսիայի և տուբերկուլյոզի որոշ տեսակների բուժման ընթացքում:

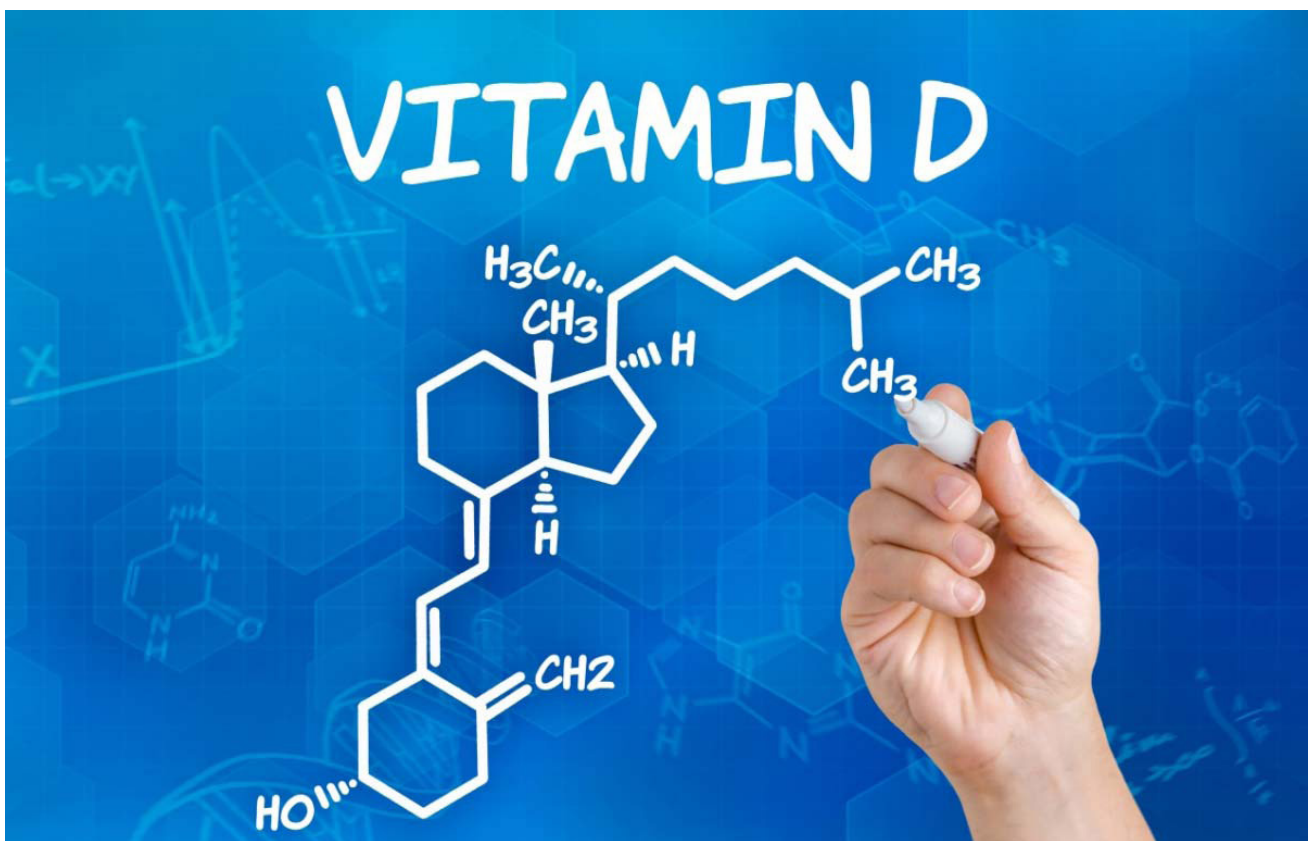
Վիտամին D-ի անփոխարինելի աղբյուր են ծովատառեխը, թթվասերը, պահածոյացված սաղմոնը, տավարի և խոզի յարդը, սերուցքային կարագը, միջին յուղայնության

կաթը, ձվի դեղնուցը, նաև բանջարեղենն ու հացահատիկային մթերքները: Այս ամենին զուգահեռ պետք է փաստել, որ վիտամին D-ի հիմնական ու ամենակարևոր աղբյուրն արևն է:

Վիտամին D-ն լինում է մի քանի տեսակ, որոնցից ամենատարածվածները D2-ը և D3-ն են: Առաջինն օրգանիզմ է մտնում սննդի, երկրորդը՝ արևի ճառագայթների միջոցով:

Ուշադրություն

1. Հավասարապես վնասակար է վիտամին D-ի և պակասը, և ավելցուկը: Սրա անբավարարությունը վաղ տարիքում հանգեցնում է ռախիտ հիվանդության, որի առաջին նշաններն են ատամների աճի ու գաղթունի փակվելու նկատելի ուշացումը, ստորին վերջույթների և կոնքի ձևախախտումը, քնի խանգարումը, նյարդային դառնալը, առատ քրտնարտադրությունը և այլն: Ավելի տարեցները կարող են տառապել ոսկորների փխրուկությունից, մշտական հոգնածությունից, վատ ինքնազագողությունից:
2. Անցման շրջանում վիտամին D-ի պակասը կարող է վատ անդրադառնալ հատկապես նյարդային համակարգի վրա՝ հետագայում պատճառ դառնալով ցրված սկլերոզի զարգացման:
3. Վիտամին D-ի անհրաժեշտությունը մեծանում է հատկապես հղիության, կրծքով կերակրելու և դաշտանադադարի շրջանում:





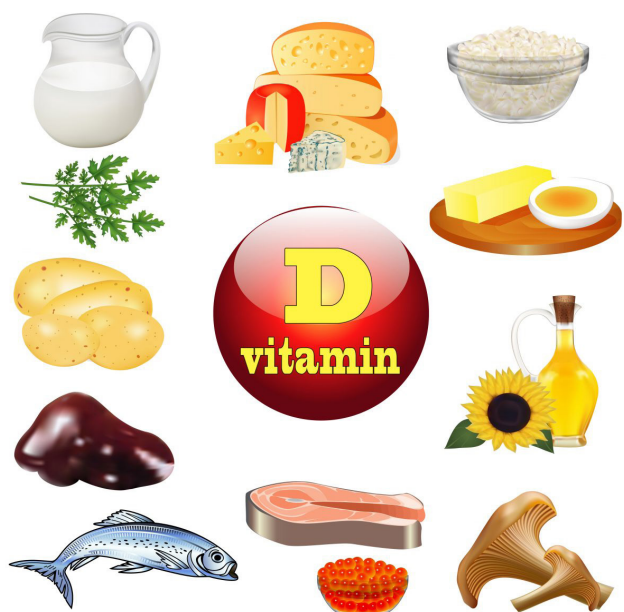
4. Ինչպես ցանկացած դեղամիջոցի, այնպես էլ վիտամին D-ի ընդունման ժամանակ հարկավոր է հետևել բժշկի ցուցումներին, քանի որ այս դեպքում ևս կան հակացուցումներ, մասնավորապես՝ այն հակացուցված է ստամոքսի խոցի, լյարդի, երիկամների, սրտի և այլ հիվանդությունների դեպքում:
5. Երբեմն վիտամին D-ի ընդունումը կարող է զուգորդվել գլխացավով, մկանային թուլությամբ, սրտխառնոցով և այլն:

Ի դեպ

1. Տարիների հետ արևի ճառագայթներում պարունակվող վիտամին D-ն մաշկի վրա այնքան էլ բարեբեր ազդեցություն չի ունենում, ինչը, սակայն, չի նշանակում, որ արևից պետք է խուսափել: Պարզապես չի կարելի մոռանալ չափի մասին: Նաև տարեցների մաշկը կորցնում է այս վիտամինը յուրացնելու հատկությունը:
2. Վիտամին D-ն օրգանիզմի կողմից յուրացվում է միայն ճարպերի միջոցով, հետևաբար այն ընդունել պետք է ճարպ պարունակող մթերքների՝ ավոկադոյի, ձկան, ընկույզի և այլնի հետ:
3. Օրգանիզմում վիտամին D-ի յուրացման մակարդակը ցածր է տարեցների, սևամորթների և բուսակերների մոտ: Վերջիններիս դեպքում դա բացատրվում է ճարպերի սակավ օգտագործմամբ:
4. Վիտամին D-ի պահանջն օրգանիզմում մեծանում է հատկապես բարձրավայրերի, օդի աղտոտվածության բարձր մակարդակ ունեցող բնակավայրերի բնակիչների, նաև գիշերային ակտիվ կյանք վարողների կամ

գիշերային հերթափոխով աշխատողների, անկողնային հիվանդների մոտ:

5. Օրգանիզմում վիտամին D-ի չափավոր պարունակությունը 40 տոկոսով կրճատում է քաղցկեղով հիվանդանալու հավանականությունն այն մարդկանց համեմատ, ում օրգանիզմում այս վիտամինի քանակը նորմից ցածր է:
6. Արևապաշտպան քսուքները նվազեցնում են արևից ընդունվող վիտամինի քանակը, հետևաբար բնական ճանապարհով վիտամին D պետք է ընդունել առանց պաշտպանող միջոցի՝ արևի տակ գտնվելով մինչև 30 րոպե օրական:



Եթե գրոսաշրջիկ եք



Չբոսաշրջությունն ամբողջ աշխարհում համարվում է ամենաարագ զարգացող ոլորտներից, որն ապահովում է մեծ եկամուտներ ու մեծաթիվ մարդկանց զբաղվածություն: Սա նշանակում է, որ գրոսաշրջություն կազմակերպող ու իրականացնող ընկերությունները ջանք չեն խնայում ծառայությունների որակը բարձրացնելու և շրջանակն ընդլայնելու, ինչին առավել նպաստում են այսօր գործող ընկերությունների մեծ թիվն ու մրցակցությունը: Այս պայմաններում

յուրաքանչյուրը ձգտում է իր սպառողներին գրավել առավել բազմազան ծառայություններ առաջարկելով, այդ թվում՝ բժշկական տուրիզմ, էկոտուրիզմ և այլն:

Գոյություն ունեն իրավունքներ ու պարտավորություններ, որոնք պիտի պահպանեն գործարքի մասնակից երկու կողմերն էլ:

Չբոսաշրջություն կազմակերպող ընկերությունը պարտավոր է.

- տրամադրել լիարժեք տեղեկատվություն կազմակերպվելիք ուղևորության, ճամփորդության պայմանների, անհրաժեշտ փաստաթղթերի, հնարավոր ռիսկերի և այլնի մասին,
- ձեռնարկել բոլոր հնարավոր միջոցներն ապահովելու համար գրոսաշրջիկի անվտանգությունը, ինչի բացակայության դեպքում երբեմն ուղևորության կազմակերպումը տվյալ երկրում կարող է անհնար լինել,
- տրամադրել անհրաժեշտ հասցեներն ու հեռախոսահամարները, այդ թվում՝ դեպասնատների, որոնք կարող են պետք գալ արտակարգ իրավիճակներում,
- պատասխանատվություն կրել ժամանակացույցը խախտելու, ցածրորակ ծառայության կամ չկատարած պարտական



նությունների համար (պայմանագրին չհամապատասխանող հյուրանոցային համար, ցածրակարգ սնունդ և այլն), ինչից հնարավոր է, որ տուժեն զբոսաշրջիկի առողջությունն ու գույքը:

Զբոսաշրջիկներն իրավունք ունեն.

- ստանալու անհրաժեշտ տեղեկատվություն շրջագայության մասին, ինչպես նաև ժամանակին ծանուցվելու դրանում կատարվող փոփոխությունների վերաբերյալ,
- օգտվելու զբոսաշրջային տվյալ ընկերության հետ կնքված պայմանագրում ամրագրված բոլոր ծառայություններից, իսկ դրանց բացակայության կամ թերի կատարման դիմաց պահանջելու դրամական ամբողջ կամ մասնակի փոխհատուցում,
- հրաժարվելու շրջագայությունից (սրան առնչվող պայմաններին հարկավոր է տեղեկանալ նախօրոք),
- պահանջելու լրացուցիչ ծառայություններ՝ դրանց դիմաց նախապես վճարելու պայմանով,
- անարգել օգտվելու կապի միջոցներից:

Զբոսաշրջիկները պարտավոր են.

- ծանոթանալ շրջագայության ու ապահովագրության պայմաններին,
- վճարել փաստաթղթերի պատրաստման դիմաց և դրանք անպայման ունենալ սահմանը հատելիս (անձնագիր, բանկային փաստաթղթեր և այլն),
- ժամկետների հնարավոր փոփոխությունների մասին տեղեկացնել նախապես,
- երբեք աչքաթող չանել անվտանգության կանոնները,
- որոշ երկրներ այցելելուց առաջ հետևել միջազգային բժշկական կանխարգելիչ պահանջներին՝ հնարավոր առողջապահական ռիսկերը բացառելու համար,
- իրազեկվել տվյալ երկրում հանգստի կազմակերպման ու ազատ տեղաշարժման վերաբերյալ գործող կանոններին,
- պահպանել այն երկրի օրենքները, որտեղ ժամանակավորապես գտնվում են, հարգել սովորույթներն ու կրոնական համոզմունքները,
- պահպանել շրջակա միջավայրը, ոչ մի դեպքում չվնասել պատմական ու մշակութային ժառանգություն համարվող կոթողները:



Շփման կուլտուրա



Առաջին հայացքից շփումն իրենից ոչ մի բարդություն չի ներկայացնում: Հանդիպիր, ում հետ ուզում ես և շփվիր, որքան ուզում ես: Բայց սա միայն առաջին հայացքից: Եվ այսպես.

Հարկավոր է.

- խոսել պարզ, հանդարտ, հավասարակշռված,
- նայել զրուցակցի դեմքին,
- ոչ միայն խոսել, այլև կարողանալ լսել դիմացինին,
- հարգել թե՛ ձեր, թե՛ դիմացինի տեսակետը,
- մտքերն արտահայտել խոսքով, քանի որ չափից շատ ժեստերը երբեմն զվարճալի են դարձնում դրանք օգտագործողին:

Չի կարելի.

- շնչալ զրուցակիցներից մեկի ականջին,
- տոնական հավաքույթը վերածել թե՛ քննարկումների կամ փորձել հարաբերություններ պարզել,
- պատմել կասկածելի բովանդակության զվարճալի պատմություններ,
- ներկայացնել սենսացիոն, սակայն ոչ հավաստի տեղեկություններ,
- ընդհատել զրուցակիցներին, բարձր ծիծաղել,
- զրուցակցին լսելիս նայել ժամացույցին, անգամ եթե ձանձրանում եք,
- ձայնը բարձրացնել զրուցակցին խլացնելու համար,
- նստած զրուցել կանգնած զրուցակիցների հետ,
- խոսել սիգարը բերանում,
- քննարկել թեմաներ, որոնք ցավոտ են ներկաներից որևէ մեկի համար,
- զրույցը ծանրաբեռնել անկարևոր մանրամասներով,
- ականջ դնել գաղտնի խոսակցությանը:

Հիշեք.

- ավելի պատվաբեր է ընդունել սխալը, քան համառորեն պնդել այն, ինչի իրավացիությանը դուք էլ եք կասկածում,
- երկարատև ու համառ վիճաբանության ժամանակ կարող եք կորցնել ինքնավերահսկողությունը, ինչն արդեն էթիկետի կանոնների խիստ խախտում է,
- գեղեցիկ խոսքը սկսվում է ընթերցանությունից:



ԱՆԹԱՌԱՄ ԿՂՄԻՆԴՐԱԲԱԺԱԿ

Бессмертник кирпично-чашечный *Helichrysium plintocalix* D. Sosn.

Հայկական տարածությունները - անմահական ծաղիկ, անմեռ ծաղիկ, ապրիլ-մեռնիմ, արևոսկի, հարության ծաղիկ, Ս. Կարապետի ծաղիկ

Դեղաբույսի նկարագրությունը

Աստղածաղկավորների կամ բարդածաղկավորների ընտանիքին պատկանող բազմամյա խոտաբույս է, 15-40 սմ բարձրության, սպիտակ, թաղիքանման ցողունով, նշտարած տերևներով: Արմատը մուգ գորշավուն է: Ծաղկում է ամռան ամիսներին, բազմանում սերմերով և վեգետատիվ եղանակով: Ունի հաճելի համ ու հոտ:

Բուժական նշանակությունը

Բուժման նպատակով օգտագործվում են բույսի միայն ծաղկազամբյուղները՝ 1-2 սմ ցողունային մասով: Հավաքված հումքը չորացնում են ցանցի մեջ, սովորում, միջանցով քամու տակ, պահում երեք տարի ժամկետով:

Ամիրդովլաթն անթառամը կիրառել է որպես որդամուղ միջոց: Թեյի ձևով օգտագործելիս՝ բույսը մի քանի օրում վերացնում է դեղնուկը, հանում ասկարիդները: Ծաղկի թուրմն օգտագործվում է միգրոլիների և ստամոքսի բորբոքումների բուժման ժամանակ:

Բույսի թուրմն ու ջրիկ մզվածքն ունեն արտահայտված լեղամուղ հատկություն:

Սրանք ջրիկացնում են լեղին, իջեցնում լեղաթթուների և բիլիրուբինի խտությունը լեղու մեջ, բարձրացնում լեղապարկի տոնուսը:

Կիրառման եղանակները

Թուրմ պատրաստելու համար 3-5 գ մանր հումքը 8 ժամ թրմել 500 մլ սառը ջրում, խմել 1 օր 3-4 անգամ:

Եփուկի համար 16 գ ծաղիկը 300 մլ ջրում եռացնել, հովացնել, խմել կես կամ քառորդ բաժակ օրը 3 անգամ: Կարելի է նաև 1 ճաշի գդալ ծաղկի վրա լցնել 2 բաժակ ջուր, եռացնել կես ժամ, ընդունել 1-ական ճաշի գդալ օրը 3 անգամ ուտելուց 10-15 րոպե առաջ:

Որպես լեղամուղ միջոց, օգտագործվում է եղերդակի, խատուտիկի արմատների և անթառամի հավասարաչափ խառնուրդով (1 ճաշի գդալ) և 1 բաժակ ջրով եփված թեյը՝ հովացնելով ու ընդունելով օրը 3 անգամ:

Այլ օգտակար հատկանիշներ

Այս բույսն օժտված է միջատասպան հատկությամբ, կիրառվում է հագուստը ցեցից պաշտպանելու համար:

Արշավիր Թորոսյան
Հայաստանի դեղաբույսերը
Երևան, 1983



Ամառ 2017

Ամառը շռայլ է, մեղմ կամ անհանգիստ: Հագնվել կարող եք ինչպես ուզում եք, իսկ ոճային ու ժամանակակից լինել՝ միայն այն դեպքում, երբ հետևում եք տվյալ սեզոնի სორაճևության թրենդներին, որոնք երբեք չեն շրջանցում անակնկալները:



Պայուսակներ

Նորաճև են բոլոր վառ գունավոր-մամբ պայուսակները, թեև առաջին հորի-գոնականում կարմիրն է: Մեղմ երանգներն այս անգամ կարծես թե ստվերում են: Մեծ տեղ ունեն կենդանիների կաշվից կարված պայուսակները, որոնք ամենևին էլ պար-տադիր չէ, որ կոշիկների հետ նույնատոն լինեն:



Կոշիկներ

Նորաճևության տներն առաջարկում են բարձր պլատֆորմով կոշիկներ՝ հիշեցնելով, որ դրանք նիհար ոտքերին այնքան էլ չեն սազում: Առավել պրակտիկ են լինիլ տափակ մոդելները, որոնք կարող են զարդարվել տարբեր աքսեսուարներով՝ ժապավեն, ու-լունքներ, շղթաներ և այլն:

Դեռևս անցյալ տարվանից նորաճև-ություն են մուտք գործել հողաթափ-կոշիկները, որոնք, պայմանավորված արտաքին զարդա-րանքներով, կարելի է հագնել և հանգստի մեկնելիս, և աշխատանքում:



Պոպյումում գերակշռողը վարդագույնն է իր բոլոր երանգներով: Ուշադրության է ար-ժանի նաև երկնագույնի ու նարնջագույնի համադրությունը: Չափազանց նորաճև է սպիտակ զգեստը, հատկապես եթե այն թափանցիկ է:

Մշտապես նորաճև են գոլերը՝ վառ ու մեղմ գույներով, ուղղահայած ու հորի-գոնական: Դիզայներներն առաջարկում են ցանկացած գույնի պուտեր, միայն թե դրանք պիտի սև ֆոնին լինեն: Այս ամենի հետ ամառն առանց տոպերի ու ջինսերի պարզապես հնարավոր չէ պատկերացնել:



ՏՂԱՄԱՐԴԱՆՑ ՆՈՐԱՁԵՎՈՒԹՅՈՒՆ

Այս ամառ հատկապես ոճային են համարվում օձիքով շապիկները, նաև սպիտակ պիջակի ու տաբատի համադրությունը: Այսօր մեղմ երանգները (նուրբ վարդագույն կամ յասամանագույն, գարնանային կանաչ կամ սուրճի ու բալի գույներ) այլևս միայն կանանց զգեստապահարանի համար չեն:

Պողոյուններում ներկայացվում են ոչ միայն դասական ու մարզական մոդելներ, այլև այս երկուսի համադրությունը:

Պայուսակներ

Պայուսակ ընտրելիս հարկավոր է հաշվի առնել դրա գործածության նպատակը, այսինքն՝ այն նախատեսված է գործնական հանդիպման, թե՞ նոոթբուք տեղափոխելու համար: Առաջարկվում են և դասական կաշվե պորտֆելներ, և բամբակյա կամ արհեստական գործվածքից կարված ուսապարկեր:

Կոշիկներ

Տղամարդկանց ամառային կոշիկները կարված են բնական կամ արհեստական կաշվի, թավշակաշվի կամ վուշի բազմագույն կտորներից, որոնցում անտեսված չեն նաև պայծառ գույները:

Դասականին զուգահեռ առաջարկվում են մարզական մոդելներ, որոնք հարմար են հանգստի ու զբոսանքի, նաև աշխատանքի ժամանակ:



ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

2017 թ. երկրորդ եռամսյակի մարքեթինգի և մոնիթորինգային հետազոտությունների արդյունքները.....	2
Կոնտակային քարտ.....	9
Բնապահպանական ահազանգ.....	10
Բնական հյուրեր.....	12
Սննդամթերքի պահածոյացում.....	14
ԷՅ-Ի-ՋԻ ՍԵՐՎԻՍ ընկերություն 10 ՏԱՐԻ ՁԵՉ ՀԵՏ.....	15
Բոտոլիզմ.....	19
Ջրի մաքրումը տարբեր երկրներում.....	20
Սուպերմարքեթում.....	22
Արևի վիտամին. վիտամին D.....	24
Եթե զբոսաշրջիկ եք.....	26
ՔԱՂԱՔԱՎԱՐՈՒԹՅՈՒՆ ԱՄԵՆ ՕՐ Շփման կուլտուրա.....	28
ԴԵՂԱԲՈՒՅՍԵՐ Անթառամ կոմիսիոնարաժակ.....	29
ՆՈՐԱՁԵՎՈՒԹՅՈՒՆ Ամառ 2017.....	30

Հասցեն՝ Դավիթ Անհաղթ 23, 3-րդ հարկ
Թեժ գիծ՝ (010) 24-92-04
E-mail: info@armconsumer.am;
nationalconsumerassociation@yahoo.com
URL: http://www.armconsumer.am

Տպաքանակը՝ 2000: Ծավալը՝ 2 մամուլ
Տպագրվել է ՍԱՄԱՐԿ ՍՊԸ տպագրատանը
Բաժանվում է անվճար
Գրանցման վկայականը՝ 2215
Հղումը ՍՊԱՌՈՂ-ին պարտադիր է



+ 374 10 23-93-27

+ 374 10 29-75-31

aeg@aegservice.am

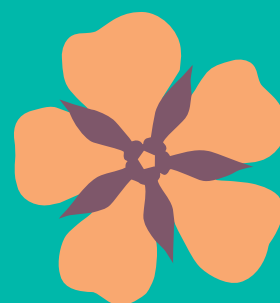
Ներտնային գազասպառման համակարգերի
տեխնիկական սպասարկման
ծառայությունների մատուցում

Մեր աշխատանքը Ձեր անվտանգության երաշխիքն է



www.aegservice.am





www.armconsumer.am

