Опыт фермеров по выращиванию тутовника и

лимонов.



ЦУР 2 (ликвидация голода)

ЦУР 4 (качественное образования)









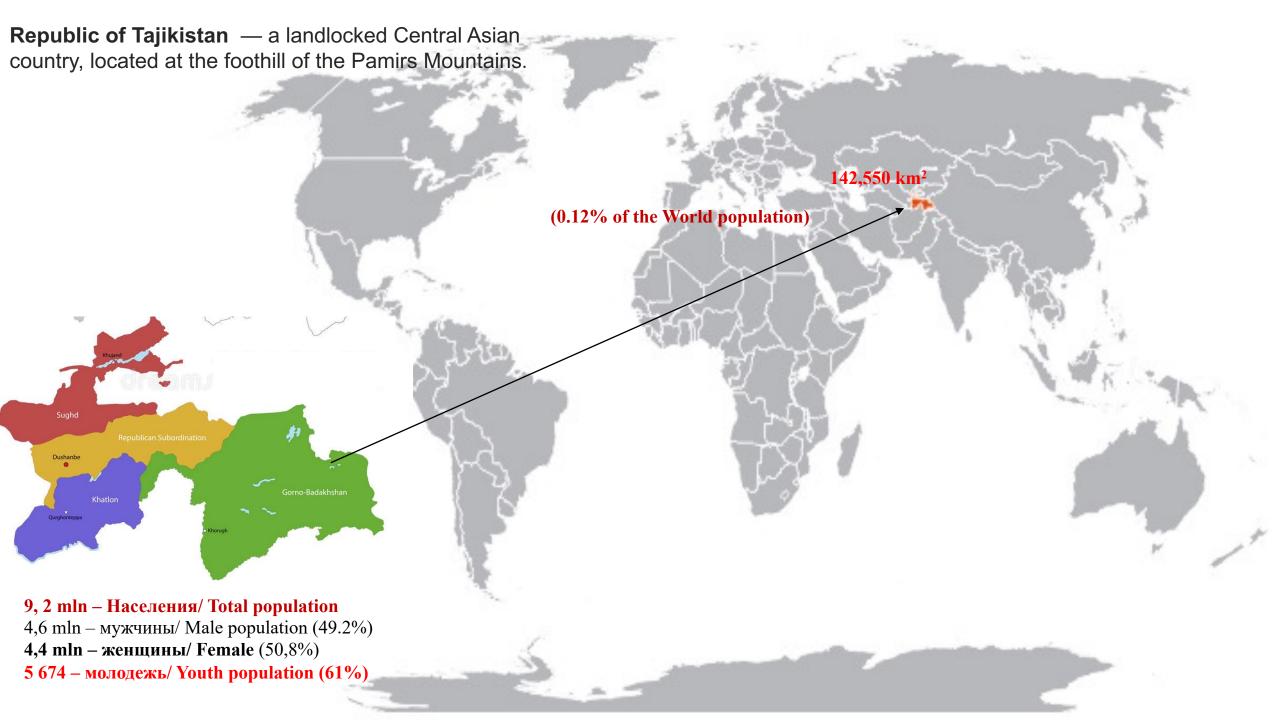




КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОО «КОЦ ТОМИРИС»:

- ***** Дата создания: 2011 год, в качестве областной ОО
- ❖ Дата перерегистрации: 2015 год, в качестве республиканской ОО
- *** Кол-во программных сотрудников**: 14 человек
- ❖ Миссия Содействие в повышении правовых, культурных, экономических, социальных, политических, и социальных знаний и навыков детей, молодежи и женщин, проживающих в сельской местности, а также защита их прав и интересов в обществе.

МЫ ПРЕДОСТАВЛЯЕМ ВОЗМОЖНОСТЬ ПОВЫШ<mark>ЕНИЯ *КАЧЕСТВА ЖИЗНИ* БЕНЕФИЦИАРАМ, ЧЕРЕЗ *НЕФОРМАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЯ*.</mark>





interesnie-fakti-o-tsitruse-analogov-kotorogo-net

Немного истории



Лимон, скрещенный с апельсином

Лимон выращивается в Таджикистане с 30-х годов прошлого века - именно тогда лимон **Мейера**, который является гибридом лимона и апельсина, попал в республику. Таджикские лимоны отличаются от своих зарубежных собратьев тонкой кожурой, особым вкусом и ярким ароматом.

Таджикский лимон был привезен из Китая

В Таджикистане выращивают лимоны Мейера - название этот сорт получил благодаря американскому исследователю Францу Мейеру, который в 1908 году привез его из Китая. В Советский Союз, а именно на Вахшскую зональную опытную станцию субтропических культур, лимон Мейера был завезен в 1935 году в количестве пяти кустов. В советское время в Вахшском районе даже были специализированные цитрусовые совхозы.

На сегодня на территории Таджикистана под лимонные сады занято более 1,5 тысяч гектаров земли, которые в год дают свыше **50 тысяч тонн урожая**. Выращивают их в основном в Кумсангирском районе - там 90% населения занимаются цитрусовыми: под лимонарии и парники здесь отведено более 100 гектаров земли. Из-за особой любви лимонов к теплу, их приходится выращивать в траншеях, в них дольше удерживается тепло и лимонам не угрожает холод

Подробнее: https://asiaplustj.info/ru/news/tajikistan/society/20191030/tadzhikskii-limon-rodom-iz-kitaya-interesnie-fakti-o-tsitruse-analogov-kotorogo-net

Сушеные ягоды тутовника (шелковицы)



- 1 кг ягод сейчас предлагается покупателям по цене от 8 до 10 сомони (\$0,84-1,05), в зависимости от качества и степени зрелости продукта. Эти плоды созревают одними из первыми в условиях Центральной Азии, вслед за зеленым абрикосом.
- 1 кг сушенной ягоды сейчас предлагается покупателям по цене **от 25 до 38 сомони (\$2-3.5)**, в зависимости от качества и степени зрелости продукта.

В Горно-Бадахшанской автономной области и в некоторых других регионах Таджикистана растет тутовник с плодами меньшей влажности. Их обычно подвергают сушке и дальнейшей переработке. Сегодня отдельные фермеры производят различную продукцию из таких сортов тутовника.







Подробнее: https://asiaplustj.info/ru/news/tajikistan/society/20191030/tadzhikskii-limon-rodom-iz-kitaya-interesnie-fakti-o-tsitruse-analogov-kotorogo-net











ЧИСЛЕННОСТЬ ЖИТЕЛЕЙ РТ ПО РЕГИОНАМ:

Данные на начало 2021 года

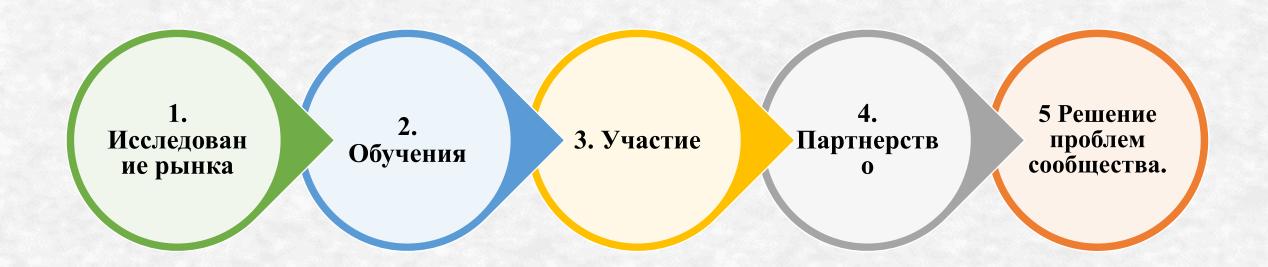


Сельское хозяйство в Таджикистане: Доля сельского хозяйства в национальной экономике составляет **21%** 1 466 000 Разница почти в 2,5 раза Сельское хозяйство
Средняя заработная плата ***********

Механизмы взаимодействия и подходы работы

Взаимосвязь между ЦУР-ми и их влияния на агроэкологический сектор.

Пять направлений действий:



Спасибо!

Наши контакты:

