

# Қауын-қарбыз шынымен пісті ме?

Бүгінде көк-сөк пісіп, көпшілік қалағанын жеп қарық болып жатыр. Әрине, жаңалық ретінде жаңа піскен қауын-қарбызға қызығушылық танытып жатқандар көп. Дегенмен, сатылымға мерзімінен тым ерте түсетін өнімдерге байланысты қоғамда түрлі келеңсіз әңгімелер де айтылып жатады.

Көктемі ерте шығатын, жазы ыстық болатын өңірде жеміс-жидек те, көкөніс те ерте пісетіні белгілі. Әсіресе, Мырзашөл өңірі мен Шардара, Келес, Сарыағаш аудандары ерте пісетін көкөністерімен ерекшеленеді.

Мақтаарал ауданының тұрғыны Мақсат Ділдәбековтің айтуынша, қауын-қарбызды ыстық аймақтарда

наурыздың соңғы күндерінде еге бастайды. Ерте көктемде егілген қауын-қарбыздар бүгінде сатылымға түсе бастады. Бірақ, бұрынғының адамдары «қауын-қарбыз шілдеден кейін толық пісіп-жетіледі» дейтін еді. Ал, қазір маусым айы өлі түгесілген жоқ. Сөйте тұра қауын-қарбызды «пісіріп», шетелдерге экспорттап жатырмыз. Асығыс істің шикілігі де болмай тұрмайды. Адам ағзасына кері әсер етіп, денсаулығына нұқсан келтіріп жататыны да содан болса керек. «Мерзімінен ерте пісетін өнімдердің адам денсаулығына зиян екені жиі айтылады. Ол негізсіз емес. Десек те, бұл ерте піскен өнімді мүлдем жеуге болмайды дегенді білдірмей-

ді. Оның сапасын тексеретін арнайы мамандар бар. Солар талапты күшейту керек» дейді көп жылдан бері диқаншылықпен айналысатын Мақсат аға Ділдәбеков.

Көшеде де, базарларда да сатылып жатқан қауын-қарбыздардың бәрін жарамсыз деуге болмас. Дегенмен, нитраттың көп мөлшері бар өнімнің улануға әкеліп соқтыратыны және рас. Сол үшін қандай да бір өнімді тұтынардан бұрын оның жарамдылығына бір көз жеткізіп алғаныңыз жөн.

**Алина ҚАНТАЙ,**  
**М.Әуезов атындағы ОҚУ-дың**  
**2-курс студенті.**