











يستمتع الأطفال أيضًا بالركض بملابس جميلة وسط الحقول، وبالتقاط الصور على الأرجوحات، ويمكنهم أخذ باقة من (الخزامى) كتذكارة؛ مما يمنحهم رائحة طويلة الأمد ومزاج جيد، بالإضافة إلى الصور الفوتوغرافية الجميلة.

تنضج الثمار المختلفة في شهر نوفمبر، لكن الرمان هو رمز الخريف بلا منازع. وفي الوقت نفسه، يقام مهرجان الرمان في الجزء الأوسط من أذربيجان، في محافظة (جويتشاي)، حيث يعرض المنتجون منتجاتهم من الرمان. وتقع في محافظة (جويتشاي) المصانع الرائدة في إنتاج عصير الرمان وشراب الرمان والزيت والنبيد. وكلها منتجات تصديرية عالية الجودة. لا توجد نفايات في الإنتاج؛ إذ يتم استخلاص مادة التانين من القشر لأغراض التجميل والزيت من البذور. ويُزرع عدد كبير من أصناف الرمان؛ لإنتاج العصير في مزارع شاسعة. ويتم فرز ثمرات الرمان يدويًا، وغسلها عدة مرات في الماء. وبعد عصرها، يتم تصفية عصيرها، وفصلها، وبسترتها. ويمكنك تجربة عصير الرمان المستخلص في مصانع التعليب الحديثة. تعالوا إلى زيارة أذربيجان في وقت الحصاد الوفير؛ واستمتع بكنهاته ورائحته الرائعة!











# اكتشف أذربيجان

İRS





وعندما ترى كيف يتم حصاد الشاي وإنتاجه، يزداد حبك لهذا المشروب العطري.

إن بداية الصيف هي فترة ظهور الكرز، والخوخ، والكشمش، والمشمش، والبرقوق، وكذلك نبات الخزامى (اللافندر) الذي هو رمز الانسجام والجمال. وأصبح الآن لا حاجة إلى الذهاب إلى منطقة (بروفانس) الفرنسية لرؤية حقول الخزامى، بل يمكن الآن زراعته في محافظتي (جابالا) و(زاقاتالا). لقد بدأت زراعة هذا النبات من أجل إنتاج الزيت العطري، ثم تطور الأمر لاحقاً، وأصبح يتم تحضير الكثير من منتجات التدليك وعسل اللافندر والشاي والتوابل. ويُخطط مستقبلاً إنتاج مستحضرات التجميل منها، وتصدير الزهور إلى أوروبا. وسرعان ما أصبحت حقول الخزامى واحدة من أشهر الأماكن للزيارة في أذربيجان. وتأتي الفتيات والنساء إلى هذه الحقول لعمل جلسات تصوير، وخاصة أن أصحاب المزارع يهيئون الظروف لهن من أجل التصوير؛ كما

وتُعَدُّ (لانكران) و(أستارا) من أشهر المحافظات الأذربيجانية لإنتاج الحمضيات؛ إذ يزرع هناك البرتقال واليوسفي والليمون والكيوي والفجوا في فصل الخريف. أمّا في الربيع، فيبدأ حصاد محصول قيم آخر في هذه المنطقة؛ وهو الشاي. وبغض النظر عن كثرة الفاكهة المحببة الموجودة في القوقاز، فيعد الشاي نعمة لا غنى عنها لكل مواطن في أذربيجان؛ إذ يبدأ اليوم بشرب الشاي، وينتهي به أيضاً. ولا يقام أي حفل أو وليمة دون تقديم الشاي. ولا يمكن الاستغناء عن الشاي في الصيف. ويمكن القول إنه لا تخلو أسرة في أذربيجان ليس لديها أبريق لعمل الشاي يُسمّى (السامور)، وبالطبع يشرب فقط الشاي الطبيعي الذي ينبت تحت أشعة الشمس الحارة الجنوبية. ويُجمع الشاي يدوياً فقط – تُحمل فقط الورقتان العلويتان للشاي إلى المصنع. بالإضافة إلى ذلك، تتم المعالجة الحرارية وعملية التجفيف بأحدث المعدات الأجنبية. ويتم تعبئة الشاي الجاهز في أكياس للتصدير والبيع في السوق المحلية.





أذربيجان بلد رائع؛ يسمح المناخ المحلي فيه تقريباً بزراعة جميع أنواع الفواكه والخضروات والحبوب والمحاصيل الخام المختلفة. وفي الآونة الأخيرة، بدأت السياحة الزراعية التي تحظى بشعبية كبيرة في الغرب في التطور، وتمكن السياح من المشاركة في الحصاد، وأُتيحت لهم الفرصة لرؤية كيف يتم إنتاج بعض المنتجات الزراعية بأعينهم. ويُعدُّ إنتاج المنتجات العضوية في جميع أنحاء العالم أمراً مرموقاً للغاية، ولكنه أيضاً مكلف للغاية. وتعمل أذربيجان على تطوير اتجاهات السياحة الزراعية فقط في بلدها، وتقدم للسائحين المنتجات عالية الجودة بأسعار منخفضة. بالإضافة إلى ذلك، تتوفر في أذربيجان جميع المحاصيل على مدار العام، وتزرع كل منطقة محاصيلها الخاص بها، ويمكنها تصديره إلى البلدان الأخرى. فالربيع هو أجمل موسم للفراولة ذات الرائحة العطرة. وتقع مزارع الفراولة بشكل رئيسي في محافظتي (صابرآباد)، و(جليلاباد) في الجنوب. ويستطيع الزوار تناول أي فاكهة أو التوت من المزارع مجاناً، أو شراء المحاصيل التي حُصِدَت.









اكتشف أذربيجان

IRS

تصوير وكتابة: سابينا تومانسقايا

# موسم الحصاد في أذربيجان

