

системы Центрального банка Туркменистана, в первую очередь, за счет целенаправленной деятельности по внедрению системы электронных расчетов.

При осуществлении электронных расчетов через платежную систему Центрального банка Туркменистана используются электронные платежные документы соответствующего формата, требующие обязательной досылки расчетных документов на бумажных носителях.

Платежные карты, в том числе карты, эмитированные банками, в Туркменистане являются платежным инструментом для осуществления безналичных розничных платежей и получения наличных денежных средств.

Кредитные учреждения осуществляют эмиссию платежных банковских карт.

В целях дальнейшего планомерного совершенствования платежной системы, Центральным банком Туркменистана ведутся работы, направленные на внедрение системы валовых расчетов в режиме реального времени.

## МНОГОВЕКОВЫЕ ТРАДИЦИИ ВЫРАЩИВАНИЯ ДЫНЬ В ТУРКМЕНИСТАНЕ

**АМАНОВА УМЫДА**

*Харьковский национальный технический университет  
сельского хозяйства имени Петра Василенко*

**Научный руководитель – к.э.н., доцент  
Зайка С.А.**

Каждый год во второе воскресенье августа в Туркменистане отмечается День туркменской дыни. Это всенародный праздник в честь трудолюбивых бахчеводов, которые путем многовековой селекции сумели вывести сорта, отличающиеся неповторимым вкусом и ароматом. «Королева бахчи» всегда являлась предметом особой гордости и частью культуры туркменского народа.

Ломтики сахарной дыни – неизменный десерт национальной кухни не только летом, когда она пропитана горячими лучами туркменского солнца, но и зимой, когда, отлежавшись в темном прохладном помещении, приобретает особенный вкус. Дыня стала неотъемлемой частью традиционной кулинарии Туркменистана. Многочисленные исторические источники средневековья и записки путешественников XVIII–XIX вв. свидетельствуют, что туркменская дыня издавна была важным продуктом местных рынков и в больших количествах вывозилась в страны Востока.

Арабский путешественник Ибн Баттута, посетивший в средние века Куныургенч, был восхищен местными дынями. В его записках можно прочитать, что «...ни в восточной, ни в западной частях мусульманского мира нет таких дынь. Кожа ее зеленая, мякоть красная, очень сладкая и при этом твердая. Ее разрезают на куски, сушат на солнце, укладывают в корзины и везут в дальние города Индии и Китая. Среди всех сушеных фруктов нет лучше её». Во время пребывания в индийском городе Дели Ибн Баттута, при получении известия о прибытии купцов из Куныургенча, посылал к ним кого-нибудь купить сушеной дыни. Сам правитель Индии, зная о пристрастии путешественника к этим плодам, не упускал возможности отправить ему дыни, привезенные сюда торговцами.

Ибн Баттута был неравнодушен и к вкусовым качествам местных арбузов. Он вспоминал: «Февраль, а на улице всюю торгуют арбузами. Чудеса! И, лишь вонзив зубы, почувствуешь необычный вкус: арбузы солят, высушивают на солнце и целыми партиями отправляют в Индию и Китай, где их считают изысканным блюдом».

Британец О'Донован, посетивший Мерв в 1881 году, писал: «Дыня и арбуз составляют значительную часть рациона мервли. Мервские дыни, отличающиеся превосходным ароматом и вкусом, шли также для продажи и обмена на другие продукты». Изучавший жизнь, обычаи и нравы туркмен XIX века М.Д. Енчевич писал, что некоторые хозяева умудрялись ставить на своих дынях особые знаки принадлежности – тамги.



Население Мерва культивировало различные сорта дынь: душистые, скороспелые (замча, чал-месек), чрезвычайно сладкие, среднеспелые (вахарман, ак-хытай, геок-торлы), мясистые, позднеспелые (паяндаки, гарры-гыз). Путем вековой селекции земледельцы выращивали устойчивые сорта бахчевых культур с особыми качествами. Таковы, например, сакарский сорт дыни (красный гуляби), богарные сорта дынь.

Специалисты отмечают, что в настоящее время взяты на учет свыше 1600 сортов дынь, из

которых 400 – туркменские. Многолетний опыт научил отечественных селекционеров выращивать дыни и арбузы на песке. «Дынями и арбузами, - сообщает Алиханов-Аварский, - засевают громадное количество земли, так как они растут превосходно даже на песках; они составляют пищу населения почти две трети года».

О пустынном земледелии скотоводов-туркмен сообщил П.Гладышев, проезжавший в конце XIX века через Каракумы. Он писал, что туркмены ведут маленькое оазисное хозяйство на летних стоянках. Для полива бахчевых использовалась сохранившаяся селевая, или колодезная вода.

Жители Центральных Каракумов сеяли бахчевые культуры между понижениями среди гряд песков, в местах, где близка глинистая почва. Сев производили способом чипшлек: сначала с помощью лопаты или заостренной палки делали неглубокую лунку в почве, затем в нее помещали семена. Сооружали ограду из селина, чтобы предохранить семена от поедания грызунами, а ростки – от засыпания песком.

Кочевникам-скотоводам Центральных Каракумов в прошлом был известен необычный способ выращивания бахчевых культур путем прививания растений к корню верблюжьей колючки, называемый «сапмак». Для этого в корне растения делался надрез, в который вставлялось семечко арбуза или дыни. Росток получал влагу и питание от корня колючки. Получался хороший урожай. Подобный способ выращивания бахчевых практикуется в Центральных Каракумах и в настоящее время.

Интересно использование семян дыни при изготовлении брынзы пейнир. Скотоводы клали затвердевшее молозиво в небольшой кувшин, насыпали в него немного соли, горсть семечек дыни и заливали кислым молоком. Семечки дыни клали в закваску для того, чтобы при свертывании молока в нем оставалось меньше жидкости.



С бахчевыми культурами сопряжено множество обычаев и обрядов, например, связанных со сросшейся дыней, которая называлась «Хыдыр гёрен гавун», то есть дыни, сросшиеся по велению святого Хыдыра. Если у

кого в бахчевых посевах обнаруживалась сдвоенная дыня, то хозяин относил ее и еще девять хороших дынь кому-либо из зажиточных односельчан. Тот, кто ее получил, согласно обычаю, должен был ответить также каким-либо даром, чаще всего годовалым ягненком, из которого устраивали угощение в честь Бабадайхана – покровителя плодородия. Обычаем допускалось, что тот, кто получал сдвоенную дыню, добавив еще девять дынь, также мог отнести их другому богатому хозяину, чтобы получить еще больший подарок. Причем, отказываться он был не в праве. Сдвоенную дыню подвешивали в доме на видном месте.

В преддверии Дня туркменской дыни по всей стране проходят конкурсы среди бахчеводов на самый крупный и сладкий плод, причем не только дыни, но и арбуза. Они проходят в торжественной обстановке, сопровождаются концертами мастеров искусств и художественно-самодеятельности. Но самое главное – это конечно дегустация дынь, сладкого чуда с изысканным вкусом.

## ФОРМИРОВАНИЕ ИНФРАСТРУКТУРЫ ТУРКМЕНИСТАНА

**АННАМЕРЕДОВ НУРМЫРАТ**

*Харьковский национальный технический университет  
сельского хозяйства имени Петра Василенко*

**Научный руководитель – к.э.н., доцент**

**Зайка С.А.**

В Туркменистане, конституционно закрепившим процесс перехода экономики на рыночные отношения, процесс формирования инфраструктуры осуществляется по трем составляющим: производственной, непроизводственной и рыночной. Производственная инфраструктура сформирована в государственном секторе, как сеть государственных предприятий и организаций, состоит из ассоциаций, корпораций, концернов, акционерных обществ, полностью находящихся в государственной собственности. Альтернативных организаций инфраструктуры с другими формами отношений собственности в Туркменистане нет. Например, для технического обслуживания сельскохозяйственного производителя функционирует лишь ассоциация «Туркменобахызмат», поставщиком минеральных удобрений является Государственный концерн «Туркменхимия». В сельском хозяйстве Туркменистана, также как и в других отраслях инфраструктура состоит из производственной, социальной и инфраструктуры рынка. В