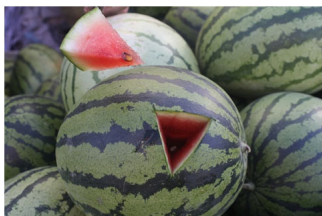




Навчис ганц нэгээрээ хаялах намрын шаргал одруудийг Ховд нутагт тарвасгүйгээр тосоолохийн аргагвй.

Энэ л вед Ховд, Буянт, Манхан сумын ногоочид бондгор ногоон хальстай том том тарвасыг машин машинаар нь ачиж ирээд Ховдын захыг дүүргэчихдэг. 8 сарын эхээр болц нь гвйцсэн тарвас килограмм нь 2500-3000 тогрогний ханштай худалдаалагддаг бол 9 сарын 10-ны вед 200-400 тогрогний үнэтэй зарагдаж байна.



Улаанбаатар хотод жимсний лангуу болгон дээр томоос томоор “Ховдын тарвас зарж

байна” гэсэн лоозон оргодог нь учиртай хэрэг. Хятад тарвасыг бодвол илүү амттай, шүүслэг учраас нутгийн брэнд бүтээгдэхүүн болж чаджээ.

Үржил шимт ариун хорсийг Буянт голын усаар тэжээгээд олон жилийн туршид овгодоосоо овлож авсан арга барил, ходолмор зүтгэлээрээ торддог учраас салахын аргагүй амттай байдаг гэж нутгийнхан сайрхдаг.

Дунджаар жилдээ 700 орчим га талбайд тариалалт хийж 8000 тонн тарвас, амтат гуа хураан авдаг байна.

Тарвасны болц гүйцэж, үнэ нь хямдарсан энэ үед Ховдыг хол ойрын зочдын хол дардаг ажээ. Эрүүл мэндэд нэн ашиг тустай үртэй нь идэхэд гэдэс дотор цэвэрлэдэг учраас заавал амтлаад буцдаг байна. Ногоотэйгүүр нутгийнхны найз ноходдоо, зочиддоо барих бэлэг тарвас болдог аж.

Амралтын үе улирч хичээл сургууль эхэлсэн намар цагт албан газраараа, анги хамт олноороо, найзуудаараа “тарвасны баяр” хийж хэвшсэн байна.

Тарваснаас гадна помидор, чацаргана, алим, слив зэргийн нутгийн хорсонд боловсорсон жимс жимсгэнэ, томс, хүнсний ногоог оргон тариалж, хямд үнээр зарж борлуулдаг намрын улирал Ховдод дэндүү сайхан болдог ажгуу.

Г.Одонтуяа

