

Չրագործությունը Մեղրիի Տարածաշրջանում

Տնարտադրությունից նոր տեխնոլոգիաներ

Հայաստանում չրագործությունը դարերի պատմություն ունի, և բերես դրանով է բացատրվում այն, որ երկրի ամբողջ տարածքով 5,500 չրարտադրող ղեռ շարունակում է զբաղվել այդ աշխատանքով: Չրագործներից շատերը ցայսօր իրավական կարգավիճակ չունեցող շենքերեցներ են՝ փոփոխություններ, որոնք շարունակում են զբաղվել նախնիներից ժառանգած չրարտադրությամբ: Հաշվի առնելով անհրաժեշտ գործոնների առկայությունը Մեղրիի տարածաշրջանում բարձրորակ չրարտադրության համար՝ սկսած բնական պայմաններից մինչև կլիմայականը՝ չրագործությունն այս տարածաշրջանի մրգատադրողների համար վաղուց դարձել է գործունեության կարևոր մաս:

Լուսինեն և Հասմիկը մեղրեցի չրագործներ են, որոնք աշխատում են տնային պայմաններում, ինչպես և տարածաշրջանի կանանց մեծամասնությունը: Երբեմն տնային պայմաններում չրարտադրությունը ընտանեկան եկամտի միակ աղբյուրն է հանդիսանում: Մեղրեցի կանայք, և ընդհանրապես կանայք հայաստանյան հասարակությունում, ստանձնում են տարբեր դերեր՝ ընտանիքի միակ վաստակողից, անվճար աշխատողից, մինչև համայնքի ծառայողի և ընտանիքի մոր և խնամակալի դերը: Հասմիկն ու Լուսինեն էլ բացառություն չեն. նրանք զբաղվում էին չրագործությամբ հիմնականում ավանդական եղանակներով, որոնք ժամանակի, ջանքի և ներդրած աշխատանքի առումով ծախսատար են: Ավելին, արտադրանքը որակի և հիգիենայի, ինչպես նաև ստացված քանակի տեսանկյունից չի համապատասխանում մերօրյա սպառողի պահանջներին: Նոր էլեկտրական չորացման մեքենա ձեռք բերելուց և նոր տեխնոլոգիաներով փակ ցիկլի չորացումից հետո չրարտադրության գործընթացում, ընդհանուր առմամբ, ակներև փոփոխություններ են նկատվում այս ձեռներեց կանանց մոտ: Նոր տեխնոլոգիաների կիրառումը խթան հանդիսացավ արտադրանքի և՛ որակական, և՛ քանակական աճի համար: Ծրագրի շրջանակներում համակողմանի վերապատրաստման դասընթացներ են տրամադրվել չրագործներին: Շնորհիվ ծրագրի՝ այս կանանց կողմից բնական եղանակով չորացված փոքրիկ քանակությամբ չիր փաթեթավորվել և մատակարարվել է երևանյան մի շարք սուպերմարկետներ: 2014 թ.-ին նրանց հաջողվել է արտադրել մոտ հարյուր կիլոգրամ արքայանարնջի, թզի, խնձորի, տանձի և նույնիսկ նռան չիր: Ավելին, չրագործները վերջերս մասնակցել են Երևանի քաղաքապետարանում կազմակերպված սուրբձնոյան տոնավաճառին: Նախատեսվում է նաև այս արտադրանքն արտահանել արտասահման: Ծրագրի աջակցությամբ այժմ Հասմիկը մշակում և փորձարկում է չորացման նոր տեխնոլոգիա, համաձայն որի չորացումը կատարվելու է ջերմատանը, որը ամռանը կծառայի բնական եղանակով աշխատող, մաքուր և ապահով չորացուց, իսկ ձմռանը կարող է օգտագործվել որպես ջերմոց:

¹ Հայաստանում չիր և բանջարեղենի չորացման գնահատում, BSC ՓԲԸ բիզնես կենտրոն, 2012

