

Գյուղմթերքների չորացում արևի էներգիայի միջոցով

Հայաստանն ունի մրգերից չիր և խաղողից չամիչ պատրաստելու բազմադարյան ավանդույթ: Այդ մասին են վկայում մ.թ.ա. 5-րդ դարի հույն պատմաբան Յերոդոտի հիշատակումները, ըստ որոնց՝ հայ վաճառականները Եփրատ և Տիգրիս գետերով տեղափոխել են գինիներ, չորացված ծիրան, դեղձ և այլ մթերքներ:

Չորացման եղանակները և տեխնիկական միջոցները

Գոյություն ունի գյուղմթերքների չորացման երկու հիմնական եղանակ՝ բնական և արհեստական:

Բնական եղանակով չորացնելիս հատուկ սարքավորումներ չեն օգտագործվում: Հունքը, նախապատրաստական գործընթացներից հետո, փռում են բաց երկնքի տակ և չորացնում մինչև համապատասխան մնացորդային խոնավության պարունակության հասնելը:

Արհեստական եղանակով չորացնելու դեպքում կիրառվում են տարբեր սարքավորումներ, օգտագործվում է հանածո վառելիք, էլեկտրական կամ արևային էներգիա:

Այսօր մեր հանրապետությունում լայն կիրառություն ունեն արևային չորանոցները: Դրանցում կարելի է չորացնել մրգեր, բանջարաբոստանային մշակաբույսեր (պոմիդոր, պղպեղ, գազար, բազուկ, կանաչ լոբի, սմբուկ, բամիա), կանաչեղեն, թեյաբույսեր, դեղաբույսեր, ընկույզներ, սերմեր (արևածաղկի սերմեր), հատապտուղներ (ազնվամորի, մոշ), բանան, դդում, սեխ, նռան կեղև, սունկ և այլն: Չրեր, ցուկատներ և պաստեղներ հնարավոր է պատրաստել բոլոր պտղատեսակներից:

Չորացված գյուղմթերքներն իրենց սննդային արժեքների և մի շարք այլ հատկանիշների շնորհիվ բնակչության շրջանում մեծ պահանջարկ են վայելում:

Չորացված մթերքի ծավալը հունքի համեմատ մոտ 2-5 անգամ պակաս է, իսկ զանգվածը կազմում է հումքի զանգվածի 0,1-0,2 %-ը: Դրանց պահպանման ժամկետն ավելի երկար է, տեղափոխումն էլ՝ անհամեմատ ավելի հեշտ:

Արևային չորանոցի առավելությունները

- Հեշտացնում է գյուղմթերքների չորացման գործընթացը (անձրևոտ եղանակին չորանոցը ծածկելու կամ ծածկի տակ տեղափոխելու կարիք չկա):
- Արագացնում է չորացման գործընթացը: Մթերքը չորանում է 2-4 օրում (սա պայմանավորված է եղանակային պայմաններով և չորացվող մթերքով, ընդ որում, պետք է հիշել, որ որքան հյութեղ է մթերքը և հաստ շերտերով կտրատած, այնքան ուշ է չորանում):
- Մթերքները չեն փոշոտվում, միջատները դրանց մեջ ձու չեն դնում, ուստի, հետագայում չորացված մթերքները չեն որդևում:
- Մթերքը պահպանում է իր բնական հատկությունները, քանի որ չորացման ընթացքում հավելյալ նյութեր չեն օգտագործվում, ինչը հատկապես կարևոր է դեղաբույսերի չորացման դեպքում:

Արևային չորանոցի աշխատանքի սկզբունքը

Արևի ճառագայթները, ներթափանցելով ապակեպատ կափարիչի միջով, տաքացնում են արկղի մետաղական հատակը, որի շնորհիվ չորանոցում օդի ջերմաստիճանը զգալիորեն բարձրանում է (մոտ 50-85°C), եթե դրսում օդի ջերմաստիճանը 36-40°C է:

Սառը օդը չորանոց է մտնում չորանոցի առջևի պատի վրա ներքևում արված անցքերով, տաքանում է, կլանում չորացող մթերքների խոնավությունը և դուրս գալիս չորանոցի հետևի պատի վերին մասում արված անցքերով: Լավ օդափոխության դեպքում չորացվող մթերքը չի փչանում և չի բորբոսնում:

Չսայած չորանոցը շահագործման տեսակետից պարզ կառույց է, այնուամենայնիվ, խոնավահեռացման գործընթացում պետք է ուշադրություն դարձնել հետևյալ հանգամանքների վրա.



- Հումքի չորացման համար հավասարապես կարևոր են օդի ջերմաստիճանը և օդի հոսքը (օդի ջերմաստիճանը չպետք է գերազանցի 70°C-ը, իսկ օդի արագությունը՝ 0,5 մ/վրկ արագությունը): Օդի բարձր ջերմաստիճանի և հոսքի բարձր արագության դեպքում տաք օդն, արագ տեղաշարժվելով, չորացվող մթերքի արտաքին շերտից արագ հեռացնում է խոնավությունը, որի հետևանքով հումքի արտաքին շերտը կարծրանում է, ինչը խոչընդոտում է մթերքի ներսից խոնավության հեռացմանը և դանդաղեցնում չորացման գործընթացը:
- Անձրևոտ օրերին ցածր ջերմաստիճանը կասեցնում է խոնավության կլանումը և դանդաղեցնում օդի շարժումը: Ուստի, խորհուրդ է տրվում չորացվող մրգերը սկուտեղով տեղափոխել տուն և տեղադրել տաքացուցիչներից ոչ հեռու և լավ օդափոխվող սենյակում, որպեսզի շարունակվի չորացման գործընթացը:
- Խոնավության հեռացումը շատ կարևոր է չորացման գործընթացում, ուստի, կարևոր է, որ հյութալի պտղամիս ունեցող մրգերը կտրատած լինեն բարակ շերտերով: Մրգերը պետք է շարել մեկ շերտով: Կարևոր է նաև արկղի խորությունը, օրինակի համար, արկղի փոքր ծավալի դեպքում գոլորշին խտանում է, վերածվում ջրի կաթիլի և կրկին խոնավացնում մրգերը:



Չորանոցի պատրաստման համար անհրաժեշտ է՝

1. փայտյա արկղ, որի երկարությունը 120 սմ է, լայնությունը՝ 80 սմ, բարձրությունը՝ 12 սմ, հաստությունը՝ 5,5 սմ,
2. ցինկե թիթեղ, որի երկարությունը 120 սմ է, լայնությունը՝ 80 սմ, հաստությունը՝ 4-5 մմ (թիթեղը կազմում է փայտյա արկղի հատակը և ջերմակուտակիչի դեր է կատարում),
3. 2,5 սմ տրամագծով անցքեր՝ չորանոցի առջևի պատի ներքևի մասում, միմյանցից 2. 5 սմ հեռավորության վրա (օդափոխության համար),
4. 2,5 սմ տրամագծով անցքեր՝ չորանոցի հետևի պատի վերին մասում, միմյանցից 2.5 սմ հեռավորության վրա (օդափոխության համար),
5. մետաղյա ցանցե ժապավեն՝ արկղի առջևի և հետևի պատերի վրայի անցքերը ծածկելու և դրանով իսկ միջատների մուտքը կանխելու համար,
6. չորանոցի կողմնային պատերին ամրացված բռնակներ (չորանոցը բարձրացնելու և տեղափոխելու համար),
7. փայտյա կափարիչ (երկարությունը՝ 120 սմ, լայնությունը՝ 80 սմ և բարձրությունը՝ 7 սմ, հաստությունը՝ 4 սմ),
8. ապակի (երկարությունը՝ 120 սմ, լայնությունը՝ 80 սմ, հաստությունը՝ 4 մմ), որը փայտյա կափարիչին ամրացված է սիլիկոնով և 4 սեղմակով,
9. բռնակ կափարիչի վրա՝ արկղի կափարիչը բացելու համար,
10. սկուտեղի համար հիմք հանդիսացող, փայտյա արկղի ներսից ամրացված փայտյա ներքին շրջանակ (երկարությունը՝ 109 սմ, լայնությունը՝ 69 սմ, հաստությունը՝ 4 սմ, բարձրությունը՝ 4 սմ), ներքին շրջանակի կենտրոնում ուղղահայաց տեղադրված փայտի լայնությունը՝ 8 սմ, երկարությունը՝ 68,2 սմ, հաստությունը՝ 4 սմ,
11. մետաղյա խողովակներից պատրաստված հենակ՝ չորանոցը որոշակի բարձրության վրա տեղադրելու համար (հենակի առջևի 2 ոտքերի բարձրությունը 80 սմ է, հետևի 2 ոտքերինը՝ 1 մ, որը հնարավորություն է տալիս արկղը թեքել այնպես, որ արևի ճառագայթներն ուղղահայաց ընկնեն),
12. մետաղական շրջանակ՝ գետնից 15 սմ բարձրության վրա հենակի 4 ոտքերն իրար միացնելու համար,
- 13.2 փայտյա սկուտեղ (սկուտեղի շրջանակի լայնությունը՝ 54 սմ, երկարությունը՝ 68 սմ, հաստությունը՝ 4 սմ), որոնցից յուրաքանչյուրին ամրացվում է 2 բռնակ: Սկուտեղի հատակը պատրաստվում է իրարից 5 մմ հեռավորության վրա գտնվող փայտյա ձողերից (երկարությունը՝ 54 սմ, լայնությունը՝ 1 սմ, հաստությունը՝ 1 սմ), որոնց եզրերն ամրացվում են փայտյա շրջանակին: Սկուտեղի հետևի մասում փայտյա ձողերը փայտյա շրջանակին ամրացվում են մետաղյա ժապավենով:

Արկղը ներսից, իսկ սկուտեղները թե՛ դրսից, թե՛ ներսից չի կարելի լաքապատել կամ ներկել:
 Արկղը կարելի է ներկել միայն դրսից, իսկ հենակը հարկավոր է ներկել ամբողջությամբ:
 Նախկինում գործածված ներկված կամ լաքապատված փայտը խորհուրդ չի տրվում օգտագործել չորանոցի պատրաստման համար:

Մույն տեղեկատվական նյութը վերատպագրվել է «Գյուղի կայուն զարգացում» գյուղատնտեսական հիմնադրամի կողմից՝ «Կանաչ դրամաշնորհների» գլոբալ հիմնադրամի (GGF) ֆինանսավորմամբ իրականացվող «Կոտայքի մարզի խոցելի գյուղաբնակ կանանց հնարավորության ընձեռում» օգտվելու տնտեսական և բնապահպանական հնարավորություններից» ծրագրի շրջանակում:

«Գյուղի կայուն զարգացում» գյուղատնտեսական հիմնադրամ
 ՀՀ, Երևան, Շինարարների փող. 18, բն. 52
 Էլ. փոստ՝ info@ruraldaf.am
 Վեբ կայք՝ http://www.ruraldaf.am

