

დავით თენიეშვილი

საოციალისტური წყობის პერიოდში საქართველოში ჩაის წარმოება ერთ ერთ წამყვან დრაგად ითვლებოდა. გადამუშავებული პროდუქციის მიხედვით, საქართველოს მეხუთე ადგილი ეკავა ისეთი ქვეყნების შემდეგ, როგორცაა ინდოეთი, იაპონია, ჩინეტი და შრი ლანკა.

კარგი აგროტექნიკის გამოყენებით, პლანტაციის კარგი მოვლით, მოსავლიანობა საქართველოში არ ჩამორჩებე სხვა ქვეყნებს.

რადგან მეჩაიობის რეგიონში ვცხოვრობ, ჩაი და მისი ტექნოლოგიური ციკლი ჩემთვის უცხო არ არის. ამიტომ მე გადავწყვიტე ბიო-ჩაის დასამუშავებლად გამომეყენებინა ხის დანადგარები, რადგანაც ლითონის დანადგარები განიცდიან მუდმივ ცვეთას და მათი მინარევები მზა პროდუქციაში ჯანმრთელობისათვის საზიანოა, ხოლო ხის ნაწილაკები აბსოლუტურად უვნებელია.



ჩატარებული ანალიზებიდან გამომდინარე არმოჩნდა, რომ მთის წინამდებარე სოფლებში, რადიაციული ფონი მინიმალურია. ამიტომაც ეს სოფლები გამოვიყენე ჩემს ნედლეულის ბაზათ.

ჩაი გემოვნებითი პროდუქციაა და მასზე მცენარის და მოკრეფილი ფოთლის გადამუშავების პერიოდში მრავალი ფაქტორი მოქმედებს. თითოეული მათგანის გავლენის ცოდნა კარგი ხარისხის პროდუქციის მიღების საშუალებას იძლევა. ჩაის მცენარის ყლორტების ზედა ნაწილის ე. წ. “ღუყის” გადამუშავება იძლევა პროდუქტს ჩაის სახელწოდებით. იმის მიხედვით, თუ რა ხნოვანებისაა ღუყი, როდის მოკრეფთ და რომელი ტექნოლოგიით გადავამუშავებთ, შეგვიძლია მივიღოთ სხვადასხვა სახის – შავი, მწვანე, ყვითელი და წითელი ჩაი.

2004 წელს ბრიტანეტის საელჩოსა, ფონდ “ზიარის” ტექნიკური დახმარებით და ბმა “ელკანას” საკონსულტაციო მომსახურეობით შევიძინე მანქანა-დანადგარები, შენობა-ნაგებობები, დავამონტაჟე ტექნოლოგიური ხაზი და გამოვუშვი პირველი პროდუქცია. შავი ფოთლოვანი ბაიხის ჩაი, რომელმაც დიდი მოწონება დაიმსახურა. ასოციაცია “ელკანა” და შპს “ბედელის” დახმარებით დაფასოვებული პროდუქცია შევიდა თბილისის მსხვილ და საშუალო სუპერმარკეტებში, სადაც აი უკვე 3 წელია იყიდება. ასევე ჩემს წარმოებულ ჩაის ჰყავს კერძო მომხმარებლებიც, რომლებიც წინასწარ შეკვეთას მაძლევენ. გურიის რეგიონში, კერძოდ ოზურგეთში 25-დე საბავშვო ბარი მარაგდება ბიო ჩაით.

მეჩაეობა და ხარრისხიანი ჩაის წარმოება – შემოსავლიანი საქმეა!!!