

დიახ, ახალ წელს გაღივებული სახეობით, განათებული ნაძვის ხითა და იმედებით სავსე უნდა შევხვდეთ!

ახალი წელი ერთ-ერთი გამორჩეული დღესასწაულია, რომელსაც დიდი თუ პატარა განსაკუთრებული სიხარულით ელის. ამ დღეს ყველა ცდილობს, დაივიწყოს ყველაფერი ცუდი, მადლიერებით გააცილოს ძველი წელი და იმედით ელოდება ახალი წლის შემობრძანებას.

ასეა ამჯერადაც... მიუხედავად იმისა, რომ გასული 2019 წელი საკმაოდ რთული, მძიმე და ტრაგიკული მოვლენებით სავსე იყო მთელი ქვეყნისთვის, ეს არ გვაძლევს უფლებას, რომ მომავალზე არ ვიზრუნოთ, მომავლის ლამაზი პერსპექტივის გეგმები არ დავსახოთ და განვითარებაზე არ ვიფიქროთ.

სწორედ ამიტომ ახალი 2020 წლის დადგომამ ახალი სიციცხლე და ახალი მიზნები, ახალი სიკეთეები უნდა მოიტანოს თითოეული ჩვენგანის გულსა და ოჯახებში, სრულიად საქართველოში.

ახალი წლის დახვედრის ტრადიცია სტუმარ-მასპინძლობის ტრადიციასთანაა გაიგივებული, ჩემი აზრით: შეიძლება, სულაც არ გეზეიმებოდეს, გშობდეს ან გწყუროდეს, მაგრამ ქართველი კაცი სტუმარს მაინც გაუღივებს და უთანასწორო კაპიკებით ულამაზეს სუფრასაც გაუშლის. დიახ, ახალ წელს გაღივებული სახეობით, განათებული ნაძვის ხითა და იმედებით სავსე უნდა შევხვდეთ!

გილოცავთ დამდეგ შობა-ახალ წელს! ფახაბადნიერი ყოფილიყოს იბი ჩვენი ძველნი!



„P.S. ჟურნალი“ თბილისი ფოტოჟურნალი ©

დალილა საბავას მასტერ-კლასი

ქუთაისში ტურიზმის რეგიონული განვითარების ცენტრი დაფუძნდა

ტურიზმის რეგიონული განვითარების ცენტრმა, რომელიც მედიასახლ „პოსტსკრიპტუმი“-ს ბაზაზე დააფუძნა მისმა მთავარმა რედაქტორმა და სომელიე-ჟურნალისტმა ნატო გუბელაძემ, ქუთაისში უკვე რამდენიმე ტრენინგი და მასტერ-კლასი გამართა.

როგორც ნატო გუბელაძე აცხადებს, ამ ცენტრის ჩამოყალიბების მთავარი მიზანი რეგიონებში ტურიზმის განვითარების ხელშეწყობაა. განვითარებისთვის კი განათლება, ცოდნის შექმნა და კვალიფიკაციის ამაღლება უმნიშვნელოვანესია. რეგიონებში ამ კუთხით სერიოზული პრობლემებია, ტურიზმის სფეროში ჩართული ადამიანებისთვის ნაკლებად ხელმისაწვდომია კვალიფიციური ტრენინგების ადგილზე გავლა. ჩვენი საქმიანობის ერთ-ერთი მთავარი მიმართულებაა სწორედ ეს იქნება, რომ დედაქალაქში დასაქმებული პროფესიონალები მოვიწვიოთ და მათი გამოცდილების გათვალისწინებით სასერთიფიკატო სასწავლო კურსების ორგანიზება გავაკეთოთ



დალილა საბავა მასტერ-კლასი აბრუმის მუნიციპალიტეტში „ქორანა“

სხვადასხვა რეგიონში ისეთ თემ-ტიკაზე, როგორცაა: ტურიზმის მენეჯმენტი, გიდობის ხელოვნება, მცირე საოჯახო სასტუმროების მართვა, ღვინო, დეგუსტაციის უნარ-ჩვევები, გასტრონომია, ეტიკეტი, მომსახურების წესები, სერვირება და ა.შ. ეს ის თემებია, რაც რეგიონებში ტურიზმის განვითარებისათ-

ვის აზნანის ცოდნის ტოლფასია. ტურიზმის რეგიონული განვითარების ცენტრის ერთ-ერთი პირველი ტრენინგი გიდეებისა და გასტრონომიულ ტურიზმში ჩართული კომპანიებისთვის ნოემბრის ბოლოსა და დეკემბრის დასაწყისში შედგა. მას მოწვეული ტრენერი, გასტრონომიული კულტურის ცნობილი მკვლევარი, გასტრონომის ასოციაციის პრეზიდენტი, ქალბატონი დალილა ცაბავა წარმართავდა.

პროექტის მხარდამჭერები იყვნენ: ა(ა)იპ „იმერეთის დანიშნულების ადგილის მართვის ორგანიზაცია“ და მედიასახლი P.S. („პოსტსკრიპტუმი“)

გაგრძელება მე-4 გვერდზე

PS news.ge
ISSN 1987-7056
Barcode
9 771 987 705004



ირაკლი ხაბიზილი: „თითოეული ლეტალურად დასრულებული ოპერაცია ექიმისთვის ჯოჯოხეთია“

რუბრიკა „საზოგადოებრივი ფონდის სკოლა“ სტუმარია ორთოპედ-ტრავმატოლოგი ირაკლი ხაბიზილი.

ირაკლი ხაბიზილი 1988 წლის 6 დეკემბერს, ქუთაისში დაიბადა. დაამთავრა წმინდა ნინოს სახელობის #3 საჯარო სკოლა. სწავლობდა თბილისის სახელმწიფო სამედიცინო უნივერსიტეტში. პოსტდოქტორული განათლება კი ბელორუსიაში, ქალაქ მინსკში მიიღო.

2015 წლიდან დღემდე მუშაობს კლინიკა ლ-ჯ-ში. ჰყავს მეუღლე და ორი შვილი.

მიუხედავად იმისა, რომ ცნობილი ტრავმატოლოგის ოჯახში იზრდებოდა, ბავშვობაში სამხედრო პილოტობაზე ოცნებობდა, თუმცა საბოლოო არჩევანი მაინც ექიმობაზე შეაჩერა. პროფესიის სიმძიმე გათავისებულ აქვს, მაგრამ პაციენტების უმადურებას მაინც მიჰყავს ხოლმე იმედგაცრუებამდე. გულწრფელობით გამორჩეული რესპონდენტის ინტერვიუ მოლოდინის შესაბამისად, საინტერესო გამოვიდა.



ირაკლი ხაბიზილი



ნის საფეხბურთო კლუბების სპორტსმენებს, მათ შორის საფეხბურთო გუნდ „ბარას“ წევრებს სამედიცინო დახმარებას უწევდით. იქ მიღებული პრაქტიკული ცოდნისა და გამოცდილების შესახებ გვიამბოვ.

— დიახ, მე ვიმყოფებოდი კატალონიის საფეხბურთო ფედერაციის მთავარი ექიმ-კონსულტანტის რამონ კუგატის სასწავლო ინსტიტუტში, რომელიც ემსახურება კატალონიის ტერიტორიაზე არსებულ

ყველა საფეხბურთო კლუბის სპორტსმენს. აქ ხდება დაშვებული ფეხბურთელების ძვალ-სახსართო ტრავმების გამოვლენა, მკურნალობა და საჭიროების შემთხვევაში ოპერაციული ჩარევა. იქ ყოფნის პერიოდში საშუალება მქონდა, მეტწილად რამონ კუგატის გვერდით და ძვალ-სახსროვანი ტრავმების მკურნალობის თანამედროვე მეთოდები შემიქცევა.

— გვიამბოვთ იმ სიახლეებზე, რაც ქუთაისის სამედიცინო სივრცეში თქვენი კარიერის დაწყებას უკავშირდება?

— შეიძლება ხმამაღალი ნათქვამი იყოს, მაგრამ პირველბაზა ჩვენ და ვიწყებთ ვეროპული პროტოკოლის შესაბამისი ოპერაციების გაკეთებას, რის შემდეგაც სპორტსმენებს აღარ უწევთ აღმოსავლეთში, ან თურქეთში სამკურნალოდ წასვლა.

უცხოეთში მიღებული გამოცდილების შემდეგ, პირველად დასავლეთში, ჩვენ დავხვდეთ: თრომბოციტებით გამდიდრებული პლაზმის ინექციები; ართროსკოპიული მეთოდით წინა ჯვარედინი იოგის პლასტიკა, ძვალკვების ოპერაციები (ოსტეოტომია — ართროსკოპიული

ასისტირებით), იდაყვის სახსრის ართროსკოპია; მომავალში ვგეგმავთ მენჯ-ბარძაყისა და მხრის სახსრის ართროსკოპიის განვითარებას.

— ვის შეგიძლიათ ექიმი შეადაროთ?

— ჩვენ, ძვალ-სახსართო ქირურგები ალბათ არქიტექტორებს ვვარდებით, რადგან ძვლებს და ხრტილებს ვაშენებ.

— რას განიცდის ექიმი, როდესაც პაციენტის გადარჩენას ვერ ახერხებს?

— თითოეული ლეტალურად დასრულებული ოპერაცია ექიმისთვის ჩვეულებრივი ჯოჯოხეთია. განცდა, რომ შესაძლოა რაღაცის შეცვლა შეეძლო და ვერ მოახერხე, გარდაცვლილ პაციენტზე ხშირად გაფიქრებს.

— ცნობილი მამის შვილი ხართ, რომელსაც თქვენს დარგში დიდი სახელი აქვს. როგორ მოქმედებს ეს ფაქტი თქვენს კარიერაზე?

— მქონია შემთხვევები პაციენტებს მამაჩემში შევლოცავ. ასაკისა და გამოცდილების გათვალისწინებით მას მეტ ნდობას უცხადებენ, ამიტომ ხშირად დამპირებია პაციენტის დარწმუნება, რომ მეც შემიძლია შესაბამისი დონის მომსახურების გაწევა.

ზოგადად, მე და მამა სხვადასხვა პროფილით ვმუშაობთ, მაგრამ კადრების სიღრმის გამო დღეს ვიწრო სპეციალობები მკვეთრად გამოიწეული არაა და ყველაფერი: ტრავმატოლოგია, ორთოპედიული ქირურგია და სპორტული მედიცინა ერთ დეპარტამენტშია გაერთიანებული, ეს ფაქტორიც ახდენს პაციენტებს.

სიმართლე გითხრათ, მამის ჩრდილი არასდროს მიგრძენია, პირიქით მსიამოვნებს როცა მას მადარებენ ან ერთმანეთში ვერვით.

— რატომ აირჩიეთ კარიერის გასაკეთებლად ქუთაისი?

— გულწრფელად გეტყვით, ის ნიშა, რაც მე აქ ავიღე, თბილისში უკვე დაკავებული იყო. სხვა ქალაქში შესაძლოა ამ დონის წარმატების მისაღწევად მეტი დრო დამჭირებოდა, ან საერთოდ დავკარგულყავი. ქუთაისში სიახლეების დაწვრივების შესაძლებლობა მომცა.

ლიკა დავლარიანი

„მე რომ ქართველს ვეხსოვო, ჯერ დედაჩემი უნდა მოვკლა და მერე - სხვა ქართველები!“ - პაატა ტურნანბა

ქართულ-აფხაზური ოჯახის წარმომადგენელი, ემიგრანტი ემირა ლეშკაშელი, რომელსაც სახელმწიფომ საარსებო მინიმუმი 45 ლარიც კი წაართვა, ფართით დაკმაყოფილებას ითხოვს!



პაატა ტურნანბა

„მე რომ ქართველს ვეხსოვო, ჯერ დედაჩემი უნდა მოვკლა და მერე სხვა ქართველები!“ - ეს სიტყვები ქართულ-აფხაზური ოჯახის წარმომადგენელ პაატა ტურნანბას ეკუთვნის, როდესაც დედით და მეუღლით ქართველი აფხაზი პაატა არჩევანის წინაშე დააყენეს 1992 წელს. ქართველ მეუღლეს დაცილებოდა და აფხაზების მხარეს ომში მონაწილეობაზე უარი განაცხადა რუდიკ ტურნანბამაც, პაატას მამამ.

ლამის ორ საათზე, ყინვაში რუდიკი აფხაზებმა დაიბარეს, კრება ჩატარეს და უთხრეს ქართველ ცოლს - ლილი მანაგაძეს დაშორდიო, მაგრამ მან თქვა - არა!

მამა-შვილმა ტურნანბებმა უარი

უთხრეს ომს, რადგან ჩათვალეს, რომ ომი მომეცა შორის იყო უსამართლო!

ომის დროს აფხაზების შეთავაზებას სასტიკი უარი უთხრა ემირა

ლეშკაშელმა - შეეცვალა ქართული გვარი აფხაზურით, ასევე შეეცვალა ეროვნულეც ქართული - აფხაზური.

- ლამის 12 საათზე ჩავაცვი ჩემს

ჩილ გოგონას - ჯემმას და გამოვიხურე სახლის კარი. უკან გამოვყავა ჩემი მეუღლეც! - ემირა ლეშკაშელი.

ქართულ-აფხაზურმა ოჯახმა დიდი წინების მიუხედავად, როგორც აფხაზების, ასევე ქართველების მხრიდან, აფხაზეთი დატოვეს და ჯერ ქუთაისში, შემდეგ კი უკრაინაში, ხარკოვში იცხოვრეს, სადაც ოჯახის ოთხმა წევრმა - რუდიკმა, ლილი მანაგაძემ და ძმებმა პაატამ და გენომ, ოთხივემ უკრაინაში განუტევა სული.

ამ ტკივილიან ისტორიას ემიგრანტი ემირა ლეშკაშელი გვიყვება იტალიიდან. ემირა შერეული ოჯახის წარმომადგენელია, დედით და მეუღლით აფხაზი. მისმა ერთ-ერთმა ძმამ - ემზარიმ ორივე ფეხი აფხაზეთის ომში დაკარგა. ხოლო ელგუჯა ტრაგიკულად დაიღუპა ქართულ-აფხაზური ომის დროს!

„იი, ასეთი მსხვერპლი გაიღო ჩემმა ოჯახმა ომის დროს, ვინ იცის რამდენი ტანჯვა-წამება გამოვიარეთ

როგორც ომის, ასევე დევნილობის დროს!“ - აცხადებს ემირა ლეშკაშელი.

ემირი ოჯახის წევრების წარმომადგენელი ემირა ლეშკაშელი ისევე როგორც სხვა ქართველები ლეშკაშურის საშოვნელად ვინ იცის მერამდინედაა გადახვეწილი ემიგრანტად - ჯერ თურქეთში, შემდეგ ისრაელში და ამჟამად იტალიაში.

ტურნანბების ოჯახის შთამომავლები დევნილები ჯემმა ტურნანბა და სარა და სანდრა მაღლაკელიძეები ქუთაისში ცხოვრობენ და ისინიც, ისევე როგორც სხვა აფხაზეთელები დევნილობის განკუთვნილი ბინების გადაცემის უსასრულო რიგში დგანან დღემდე!

ვიმედოვნებთ, რომ ქართული სახელმწიფო ერთ დროს მაინც დააფასებს ამ ოჯახის აწ გარდაცვლილ აფხაზ წევრთა სწორ არჩევანს და წვლილს და დააკმაყოფილებს მათ საცხოვრებელი ფართით!

ბანანა ლაშაშავლი

მხირა ბიზნისის განვითარების პროექტი გრძელდება

„ადგილობრივი მოსახლეობის განვითარების ინიციატივა — მცირე ბიზნისის განვითარების პროექტი 3“ ინიცირებული და დაფინანსებულია BP-სა და მისი პარტნიორების მიერ საქართველოს მილსადენის კომპანიაში.

პროექტის მესამე ფაზა დაიწყო 2018 წლის აგვისტოში და გაგრძელდება 2021 წლის ბოლომდე. დასავლეთ საქართველოში მას ახორციელებს კონსულტაციისა და ტრენინგის ცენტრი CTC.

პროექტის დაწყებიდან წელიწადნახევარი გავიდა და, გარკვეულწილად, შეიძლება შედეგების შეფასება. ჩატარდა ორი საგრანტო კონკურსი, რომელთა ფარგლებში დაფინანსება მოიპოვა 42-მა მიკრო მეწარმემ. ვინაიდან პროექტი ხორციელდება სოფლებში, მოსახლეობა მეტ დანტერესებს გამოხატავს სასოფლო-სამეურნეო წარმოების მიმართ, თუმცა, არსებობს საკმარისი პოტენციალი და დანტერესება არასასოფლო წარმოებისა და სერვისების კუთხით. ამის დასტურია ის ფაქტი, რომ დაფინანსებულ მიკრო მეწარმეთა თითქმის ნახევარი არასასოფლო-სამეურნეო მიმართულებითაა.

ყველა მათგანს ჩატარდა ტრენინგები ბიზნისის დაგეგმარების, გადასახადებისა და დაბეგვრის საკითხებზე, ასევე სასწავლო სესიები SWOT ანალიზის, ფინანსური აღრიცხვისა და მარკეტინგის დარგში. ცხრამეტმა ადამიანმა გაიარა პროფესიული სწავლება სურსათის უვნებლობის, მესათბურეობისა და ვარდების მოყვანის საკითხებზე. განსაკუთრებული ყურადღება ეთმობა ცნობიერების ამაღლებას სურსათის უვნებლობის არსებულ სტანდარტებზე. პროექტის თანამშრომლების, ქეთო დვალისვილის და ალექსი ხარშილაძის თქმით, ისინი ავრცელებენ სურსათის უვნებლობის მოთხოვნებთან დაკავშირებულ ინფორმაციას არა მარტო ამჟამინდელ, არამედ წინა ორი ფაზის ფარგლებში მხარდაჭერილ მიკრო მეწარმეებშიც.

„ეს პროგრამა ძალიან მნიშვნელოვანია, რადგან რეალურ შანსს აძლევს მოტივირებულ და უნარიან ადამიანებს წამოიწყონ და განავითარონ საკუთარი ბიზნისი, გაზარდონ ოჯახის შემოსავალი და, გარკვეულწილად, აიმაღლონ ცხოვრების დონე. გარდა ამისა, BP-ს დახმარებით სოფლებში იქმნება დამატებითი პროდუქტი და მომსახურება, რაც ხელს უწყობს ადგილობრივი ეკონომიკის გაძლიერებას,“ - აღნიშნავს პროექტის მენეჯერი მარიანა ლოთიაშვილი და განაგრძობს: „ინტერესი პროექტის მიმართ იზრდება, რაზეც მოწმობს საგრანტო კონკურსების ფარგლებში შემოტანილი ათას ასზე მეტი განაცხადი. ადამიანები ხედავენ მასში ეკონომიკური გაძლიერების საშუალებას. სხვა პროგრამებისგან განსხვავებით, რომლებიც უფრო მსხვილ ფერმერებზეა ორიენტირებული, პროექტი შესაძლებლობას აძლევს ჩვეულებრივ ადამიანებს წამოიწყონ და თანდათანობით განავითარონ თავისი საქმე.“

პროექტს უაღრესად დადებითად აფასებენ მასში ჩართული ადამიანები, ვინც მისგან ამდენ სიკეთეს იღებს. ჩვენ გავსაუბრეთ ორ დაფინანსებულ მიკრო მეწარმეს. მათა მდივანმა სოფ. ქვედა საქარიდან (ზესტაფონის რაიონი) პროექტის დახმარებით სამკაულების წარმოება დაიწყო, შეიძინა რა საჭირო დანადგარები და ინსტრუმენტები. მისი ასორტიმენტი მოიცავს ყელსაბამებს, საყურებს, ბეჭდებს, ასევე ხატებსა და ჯვრებს. მათა კრეატიული პიროვნებაა და თავად ქმნის საკუთარ ნაკეთობათა დიზაინს. „ჩვენი



მშვენიერი ქალბატონები იმსახურებენ ნატიფი სამკაულების ტარებას,“ - ღიმილით ამბობს ის. მათს სურს ახალი პროდუქტების შექმნა, გვემავს მინაზე ნახატების, ხელნაკეთი ღილების და სუვენირების წარმოებას. „მინდა დიდი მადლობა გადავუხადო CTC-ის და BP-ის მხარდაჭერისა და სწავლებისათვის. სამკაულების დამზადება ჩემთვის მხოლოდ შემოსავლის წყარო არ არის, ეს არის ჩემი გატაცება და ყველაფერს გავაკეთებ, რომ ბიზნისი გავაფართოვო.“

ქეთევან მეფარიშვილი სოფ. შუამთიდან (ვანის რაიონი) ამბობს: „სათბურის საშუალებით ჩემი ოჯახის შემოსავალი თითქმის ორჯერ გაზარდა. პომიდვრის რეალიზაციიდან მიღებული თანხით სამი საბანკო სესხის დაფარვა შევიძელი. ოჯახი ჩართულია საქმეში, ყველა მეხმარება, რადგან რეალურ შედეგს ხედავენ. მინდა დიდი მადლობა გადავუხადო BP-ს და CTC-ს არა მარტო დაფინანსებისთვის, არამედ იმისთვისაც, რომ ამდენ სასარგებლო ცოდნას გადმოგვცემენ.“

აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ პროექტს და-

დებითად აფასებენ არა მარტო ის ადამიანები, ვინც დაფინანსება მოიპოვა, არამედ ისინიც, ვინც მონაწილეობდა კონკურსებში და ვერ გაიმარჯვა. პროექტის გუნდის თქმით, ჩატარებული გამოკითხვის თანახმად, აღნიშნული კატეგორიის წარმომადგენლების აბსოლუტური უმრავლესობა თვლის, რომ პროექტს რეალური სარგებელი მოაქვს და მთლიანად შეესაბამება მოსახლეობის საჭიროებებსა და მცირე მეწარმეობის განვითარების კონტექსტს.

პროექტთან თანამშრომლობას აგრძელებენ ადრე დაფინანსებული მიკრო მეწარმეები, რომლებიც მენტორები ხდებიან დამწყები მეწარმეებისთვის. პროექტის გუნდის თქმით, მენტორების მიერ მონახულებულ მეწარმეთა ნახევარზე მეტმა უკვე დანერგა მათი რეკომენდაციები და დადებითი ეფექტი მიიღო. ამასთან დაკავშირებით გავსაუბრეთ პროექტის ერთ-ერთ მენტორს, მანუჩარ აბულაძეს, სოფ. სვეტმალაიდან (ზესტაფონის რაიონი), რომელიც 2015 წლის ბოლოს დაფინანსდა და სასათბურე მეურნეობა შექმნა.

„პროექტში მონაწილეობა ჩემთვის შესანიშნავი გამოცდილება გახდა,“ - ამბობს ის. „ძალიან მიხარია, რომ შევძელი ჩემი ცოდნის გადაცემა დამწყები კოლეგებისთვის. ბედნიერი ვარ, როცა მესმის მადლობის სიტყვები და ვგრძობ, რომ შევძელი კონკრეტული სარგებლის მოტანა. ვცდილობ გავუზიარო ცოდნა ახლობლებს, მეგობრებს, ვუბიძგო მათ პოზიტიური ცვლილებებისკენ. მიუხედავად იმისა, რომ დიდი დრო არ არის გასული, რაც მენტორი გავხდი, უკვე ბევრი საინტერესო ადამიანი გავიცანი და იმედი მაქვს, რომ ისინი კმაყოფილები არიან ჩემთან ურთიერთობით.“

პროექტის ბენეფიციარებთან და წარმომადგენლებთან გასაუბრების შემდეგ, შეიძლება დასკვნის გაკეთება, რომ მცირე მეწარმეობის განვითარების ხელშეწყობის პროექტმა უკვე გამოიღო რეალური და საინტერესო შედეგები. წარმატებას ვუსურვებთ პროექტს და იმედს გამოვთქვამთ, რომ ის კვლავ განაგრძობს წვლილის შეტანას ადგილობრივი ეკონომიკის გაძლიერებაში.



დალილა სატავას გასტრონომიული ტურიზმის მასტერკლასები ქუთაისში ტურიზმის რეგიონული განვითარების ცენტრი დაფუძნდა



პირველი გვერდიდან

ქუთაისის მონაწილეთა მალაღობა დაიწყო მონაწილეთა მალაღობა დაიწყო მონაწილეთა მალაღობა...

დაიღვარა და სამახსოვრო ფოტოსესიაც შედგა...

ამ ტრენინგურის საბოლოო, ფინალური აკორდი, სერტიფიკატების გადაცემის ცერემონია კი „მატო გელათში“ შედგა...

ქუთაისის დასრულდა, თუმცა მონაწილეთა დასრულდა, თუმცა მონაწილეთა დასრულდა...

ღვინის ტრენინგები ბარ-რესტორანში „ღაბი“

ტურიზმის რეგიონული განვითარების ცენტრმა განაგრძო ტრენინგების სერია და ამჯერად ტრენინგების სერია და ამჯერად ტრენინგების სერია...



სამატიფიკატების გადაცემა „მატო გელათში“



ჯგუფური მუშაობა



სტუმრად საზაფხულო ღვინის ბარში



„ქორანში“ მათი კუხარაქების



ღვინისა და ქარაქის უმჯობესი ტრენინგები საზაფხულო



დალილი ბაბო მჭამავს ბინისხარს...



სტუმრად აბრუნებულა „ქორანში“



ღვინის ტრენინგები ბარ-რესტორანში „ღაბი“



ქუთაისის თეორიულ ნაწილს შემდეგ ორი დღე დაეთმო პრაქტიკულ მასტერკლასებს: პირველი მასტერკლასი გაიმართა საზაფხულო ღვინის ბარში, სადაც ქალბატონი დალილა სატავასი ერთად, ნატო გუბელაძემ წარმართა ღვინისა და კერძების შეხამების მასტერკლასი...

საბოლოო შედეგები ასე გამოიყურება: საზაფხულო ღვინის ბარში მალაღობა შედგა (8 ქულა) დაიმსახურა ოცნაურმა საფერემ, სულგუნთან - (7,5 ქულა) - კრახუნამ, ობიან ყველთან (7,9 ქულა) - ალადასტურმა. ლობიოსთან ერთად 9,3 ქულა ალადასტურს ზედა წილად, მაყვალში წიწილასთან - ოცნაურმა საფერემ 8,2 ქულით ლიდერობა დაიმსახურა, ხოლო ხაჭაპურთან (7,8 ქულა) და კუბატთან (8,8 ქულა) საუკეთესო მეწყვილედ ოცნაური საფერე დასახელდა.

აქვე აუცილებლად უნდა აღვნიშნოთ, რომ საზაფხულო ღვინის ბარში ერთ-ერთი საუკეთესო მათ შორის, ვინც იმერულ ღვინებს აწარმოებს და ამავდროს, მისი დამუშავებლები მუდმივად სიახლის ძიებასა და განათლებას ორიენტირებული არიან, რაც ნამდვილად მნიშვნელოვანი რესურსია მათი სამომავლო წარმატებისთვის.

მეორე მასტერკლასი გელათში, მიაკეზაძის აგროგესტაუს „ქორანში“ გაიმართა. ამ ადგილს თავს დაჰყურებს გელათის წმინდა ტაძარი და ეს განსაკუთრებულ შთაბეჭდილებასაც სძენს. თუმცა ყველაზე მთავარი მინც ის ადამიანები არიან, ვინც ამ იმერულ ოდაში გზავდება და ნამდვილ იმერულ მასპინძლობას გიწვევს. აქ კი მათს მთელმა გუნდმა, დალილი ბაბოს ხელმძღვანელობით სოფლის საოცარი სურნელი აგრძობინეს სტუმრებს, დაწყებული ნეშოიანი კეცის მჭამვების თუ ხაჭაპურების გამოცხობის მასტერკლასიდან, მრავალფეროვანი ფხაღელის მომზადებით და კვაწარახანი ქოთნის ღობის ჩაწვლით დამთავრებული. ქალბატონი დალილა სატავასი და ტრენინგ-ქუთაისის მონაწილენიც თავდაც აქტიურად ჩაერთვნენ იმერული კერძების მომზადებაში. საბოლოოდ, ბუხრის პირას მშვენიერი სუფრა გაიმალა, ქართული ტრადიციისამებრ, თამადაც შეირჩა, ოჯახში დაწურული ღვინოც დაილია, სიმღერის ჰანგებზე მრავლად

ტრენინგები დეტალურად ისაუბრა იმაზე, თუ როგორია ღვინის გზა ვენახიდან სუფრამდე და როგორ უნდა მივაწოდოთ მომხმარებელს ხარისხიანი ღვინო. შესაბამისად, მსმენელებმა მიიღეს ინფორმაცია შემდეგ საკითხებზე: ქართული ვაზის ჯიშები, მეღვინეობის რეგიონები; ადგილწარმოშობები, რას ნიშნავს ტერუარი, ქართული ღვინის სტილები; „მთავარი“ ქართული ღვინოები; ღვინის ტექნოლოგია სახეობების მიხედვით; თეთრი და წითელი ღვინოების ტექნოლოგია; ქვეყნის ღვინის ტექნოლოგია; ქართული შუშუნა და ცქრიალა ღვინოები; დეგუსტაციის თეორია და წესები, ძირითადი გემოები და მათი შეგრძნების ზღვრები; რა არის სომელიეს ხელოვნება, როგორია ღვინის მომხმარებლის მთავარი წესები, სერვირება, რას ნიშნავს დეკანტაცია და ა.შ.

თეორიულ ნაწილთან ერთად, გაიმართა ღვინის დეგუსტაციის მასტერკლასი და მონაწილეთა პრაქტიკულად იხილეს, თუ როგორ უნდა ვისაუბროთ ღვინოზე, როგორ შევფასოთ ღვინის ფერი, შევიგრძნოთ ღვინის არომატები და გემოები. რა არის ღვინის ზადები და დაავადებები, როგორ გავარჩიოთ დაავადებული ღვინოები; როგორ შევფასოთ ღვინო. რომელ კერძთან, როგორი ღვინოა რეკომენდირებული, როგორ შევადგინოთ ღვინის ბარათი და ა.შ.

ტრენინგის მიმდინარეობის პროცესში, ორმხრივი აქტიური თანამშრომლობის სურვილი გამოიკვეთა და სამომავლო ურთიერთობების გეგმებიც დაისახა. ძალიან სასიხარულოა ის ფაქტი, რომ სამი დღის, თვარაძეების დაფუძნებული ბარ-რესტორანი ქუთაისში მასპინძლობდა ცდილობს მალაღობა სტანდარტების შესაბამისი განათლების მიღებასა და კვალიფიკაციის ამაღლებას თავისი თანამშრომლებისათვის, რაც ამ სექტორის სხვა წარმომადგენლებისთვისაც უდაოდ გახდება მისაბაძი მაგალითი. ეს კი, საერთო ჯამში, მომსახურების კულტურის ამაღლებასა და ტურისტული პოტენციალის გაუმჯობესებას შეუწყობს ხელს.

ლილა ლუბიძე მინდია ჩარქელიანის ფოტოები