

ISSN 1987-8729



მიხედვები მინას; მინა დაგამურებით და გაფარიზობით იქვენ!

+ 7 999 123 4567

მარილის საბაზო გაცემა

სამარკეტ-საიტის მაცი ურნალი

№4 (139) აპრილი, 2024

ტექნიკური და სამუშაო მაცი



ფასი
310 ₷
- დან



კარავის საღლვები
ელექტრო აპარატები

როქი

ახალი ტიპის უნივერსალური
ბიოსტიმულატორი

ნუტა

ბიოტექნოლოგიურად მოწინავე, ინოვაციური პროდუქტი, შექმნილია მცენარის გასაძლიერებლად, მოსავლის მატებისთვისა და ხარისხის გასაუმჯობესებლად.

შეიცავს ამინომჟავებსა და ჰექტიდებს. განსაკუთრებული ფორმულის გამო ნაუტა სრულად ხსნადია და გამოსაყენებლად იდეალურია როგორც ფოთლოვანი კვებისთვის, აგრეთვე, ფერტიგაციისთვის. განსაკუთრებული ტექნოლოგიით მიღებული მოლეკულები სწრაფად და სრულად შეიწოვება მცენარის მიერ.

მოქმედებს მყისიერად და შედეგიანად.

- გრდის მოსავლიანობას;
- აუმჯობესებს მოსავლის ხარისხს;
- ნაყოფში გრდის შაქრების შემცველობას;
- ხელს უწყობს ახალგადარგული მცენარეების ადვილად ადაპტირებას;
- აუმჯობესებს გამონასკვის პროცესს;
- ასტიმულირებს კვირტებისა და ყვავილების ნარმოქმნას;
- აუმჯობესებს მტვრიანების ფერტილობას;
- აძლიერებს ფოტოსინთეზს.

ნაუტა აქტიურად ეხმარება მცენარეს არამხოლოდ ვეგეტაციის პერიოდიში, არამედ, დაზიანებებისა და ნებისმიერი სტრესული სიტუაციების - სეტვის, გვალვას, წაყინვების, ძლიერი ქარის, მავნებლების, დაავადებების, ქიმიური პრეპარატების მიერ გამოწვეული უარყოფითი შედეგების დაძლევაშიც.

17 თავისუფალი პაინტავაზ

ამინობრამბ (% w/w): L-Aspartic 3.5%; L-Threonine 3.56%; L-Serine 1.49%; L-Glutamic 5.12%; L-Glycine 13.43%; L-Alanine 2.20%; L-Cysteine 0.45%; L-Valine 3.10%; L-Methionine 0.23%; L-Isoleucine 1.70%; L-Leucine 2.8%; L-Tyrosine 1.02%; L-Phenylalanine 1.78%; L-Lysine 0.3%; L-Histidine 0.9%; L-Arginine 5.2%; L-Proline 3.5%.

დოზირება და გამოყენების წესი

გამოიყენება, ყველა ტიპის მეურნეობაში და ყველა სასოფლო სამეურნეო კულტურაში, ვეგეტაციის პერიოდში 2-3-ჯერ.

ფოთლოვანი: 300-500 გრამი ჰექტარზე

ფერტიგაცია: 500-1000 გრამი ჰექტარზე

- ძლიერი სტრესის შემთხვევაში დასაშვებია ორმაგი დოზირება.

ზოგადი დოზირება 100 ლიტრ წყალში: 50-100 გრამი

demeter



დამატებული როგორული მაურნეობები



შემადგენლობა

	%w/w
საერთო აზოტი (N)	7,4
ორგანული აზოტი (N) ამინომჟავებიდან	6,8
და წყალმცენარეების ექსტრაქტიდან	0,6
საერთო კალიუმის ოქსიდი (K ₂ O)	5,7
ორგანული ნახშრბადი (Corg)	29,0
Corg/N	4,3

დამატებითი ინფორმაცია

	%w/w
მცენარეული ამინომჟავები "Ascophyllum nodosum"	50,0
წყალმცენარეების ექსტრაქტი	1,0
მანნიტოლი	5,0
ალგინის მჟავა	52,0

ინგრედიენტები: ამინომჟავები მიღებული წყალმცენარეებიდან (CMC 1, CAS N°: 100209-45-8); "Ascophyllum nodosum" წყალმცენარეების ექსტრაქტი (CMC 1, CAS N°: 84775-78-0)



ექსკლუზიური დისტრიბუტორი საქართველოში
ას ბიოაგრო - მცენარეთა ბიოლოგიური დაცვის ცენტრი
თბილისი, ზ. დამენიას ქ. 2;
ტელ.: 599 582420; 591 619088
დისტრიბუტორი: 551 991180;
557 199118 (კახეთი); 599 407340 (აჭარა)
www.bioagro.ge; www.biotidy.ge

დამზადებულია
ესპანეთში



მწარმოებელი:
ESTABLECIMIENTOS HEFE, S.L.
ესტაბლეციმინტიოს ხეფე, ს.ლ.

ნოტიფიკაციები:



**ახალი აგრარული
საქართველო**
AKHALI AGRARULI SAQARTVELO
(New Agrarian Georgia)
ყოველთვიური სამეცნიერო-
საინფორმაციო ჟურნალი.
Monthly scientific-informative magazine
აპრილი, 2024 ნოემბერი
№4 (139)

სარედაქციო კოლეგია:
შოთა მაჭარაშვილი (მთ. რედაქტორი),
ნუგტარ ებანიძე, მიხეილ სიხანქე,
ლაშა ავლაძენა, ქელტან გუგუშვილი,
თამარ სანიიძე, რუსულან გიგმევილი,
ნოდარ ბრევაძე გიორგი ბარისაშვილი,
ნატო ჯაბიძე, ლავით ბარუძე,
მალხაზ ხახაძეგული (ელ. უწყება agronews.ge-ს კონსულტატი) და კონსულტატი
თამა გუგუშვილი (მეტა. კრისტინა გუგუშვილი)
editor of English version Tamta Gugushvili

სამეცნიერო საბჭო:
აკადემიურები, მეცნიერებათა
დოქტორები, პროფესორები:
რევაზ განაძინიძე (თავმჯდომარე),
გურამ აღვენაძე, გვია ჯაბიძე,
შაურ ფუტკარაძე, ნიდარ ჩხარტაშვილი,
ნუგტარ ებანიძე, პაატო კოდუაშვილი,
ზეიად ბრევაძე, გოულო ვოგოლი
ელგუჯა გეგუშვილი, ნესტან გუბუშვილი,
გრგოლა მარგელაშვილი, ანა გულაბანი,
ლევან უჯამაჯურიძე, ადოლ ტექშერმებილი,
ნატო კაკაბაძე, კაკურა ქერია, გახა ლაშხი,
ჯემალ კაცალაძე, ნურა მემანიშვილი,
ნიკოლოზ ჭაბაშვილი, მახედ ჭიჭაშვილი,
დავით ბოსტაშვილი, რუზი ჯაბიძე,
ოსებ სარეველაძე, თეგებ ჭურაშვილი,
ანატოლი გორგაძე, მურად გარუბავა,
ზურაბ ლოლაძე, ქაბა კობაძეაძე.

დააკაბალონა გორგი მასურაძე
ფურნალი ხელმძღვანელობს
თავისუფალი პრესის პრინციპით.

The journal acts in accordance with
the principles of free press.

© სამეცნიერო უფლება დაცულია.
All rights reserved.

საქართველოს ეროვნული ბიბლიოთეკა
„ივერია“
(ციფრული ბაზარობენა)
www.dspace.nplg.gov.ge
ახალი აგრარული საქართველო
დაიბეჭდა შპს „გამოცემლობა სამშობლოში“

გამოცემის მისამართი:
„აგრარული სექტორის
კომპანიების ასოციაცია“ (ასკა);
Association of Agrarian Sector Companies (ASCA).

კოდაქციის მისამართი:
თბილისი (0114), გორგასლის ქ. № 51/53
ტელ/�ონ: +995 (032) 2 90-50-00
599 16-18-31
Tbilisi (0114), Gorgasali str. №51/53
www.agronews.ge
ელ-ფოსტა: agroasca@gmail.com

სასოფლო-სამურნეო

4 და თავსის წესი



7

8 კორპორაცია

11 გზის აღურა [CYDALIMA PERSPECTALIS] და გასთავა ჩრდობის დონის შემთხვევაში

ეცემოფაგების გამოყენების
უფლებისა და საზოგადო
ფრთათითას [TRIALEURODES VAPORARIORUM] და თაბაგარს
ფრთათითას [BEMISIA TABACI]
ციცადლდებ აჯარის
სუბტროპიკული ზონის
სასათგარე გაურიცხვები

13 გადამოწმენის სამურნეო გამოცემი

16 მარცვალი სამურნეო გამოცემი მოვალეობის განვითარებისა და მოვალეობის განვითარების

20 მარცვალი სამურნეო გამოცემი მოვალეობის განვითარებისა და მოვალეობის განვითარების

23 მარცვალი სამურნეო გამოცემი გარეობრივი უსამართველობისა და გარეობრივი უსამართველობისა და მოვალეობის განვითარებისა და მოვალეობის განვითარების

24 რა უდეა ვებსაიტი წერილის წარმოებაში

26 უსაფრთხოება გამოცემის მოვალეობის წარმოებისა და მოვალეობის განვითარებისა და მოვალეობის განვითარების

23 ასაღობილი ხეოს გამოზრდა

32 საქართველოში თვევის სისხლმართვის სამსახური იცოდებული მოვალეობის დაფასტურდა

33 გაევთ კითხვა აგროცემობაზე?

34 გაევთ კითხვა ვატერიცემობაზე?

შურნალ „ახალ აგრარულ საქართველოში“

სამეცნიერო სტატიის წარმოდგენის და გამოქვეყნების წესი:

- უზრუნველყოფილი მოცულობა 2,5 მაქსიმალური 7 გვერდს, A4 ფორმატი;
- რეზიუმე ქართულ, რუსულ და / ან ინგლისურ (აუცილებლად) ენებზე (100-200 სიტყვა);
- საკვანძო სიტყვები ქართულ და ინგლისურ ენებზე;
- სტატიის დასახელება ქართულ და ინგლისურ ენებზე;
- ავტორის (ავტორთა) სახელი, გვარი, აკად. ხარისხი ქართულ და ინგლისურ ენაზე, ელექტრონული მისამართი და ტელეფონის ნომერი;
- სტატიის შესავალი, ძირითადი ტექსტი და დასკვნითი ნაწილი;
- გამოქველული ლიტერატურის ნუსხა ქართულ და ინგლისურ ენებზე;
- ქართული ტექსტისთვის გამოიყენეთ ქართულ შრიფტი (sylifaen) სილფანი, ხოლო ინგლისური და რუსული ტექსტების შრიფტი – Times New Roman, შრიფტის ზომა 12, ინტერვალი 1,5, კიდევ დაშორება 2,5 სმ.

სტატიის გაფორმების წესი

- სტატიის მინიმალური მოცულობა 2,5 მაქსიმალური 7 გვერდს, A4 ფორმატი;
- რეზიუმე ქართულ, რუსულ და / ან ინგლისურ (აუცილებლად) ენებზე (100-200 სიტყვა);
- საკვანძო სიტყვები ქართულ და ინგლისურ ენებზე;
- სტატიის დასახელება ქართულ და ინგლისურ ენებზე;
- ავტორის (ავტორთა) სახელი, გვარი, აკად. ხარისხი ქართულ და ინგლისურ ენაზე, ელექტრონული მისამართი და ტელეფონის ნომერი;
- სტატიის შესავალი, ძირითადი ტექსტი და დასკვნითი ნაწილი;
- გამოქველული ლიტერატურის ნუსხა ქართულ და ინგლისურ ენებზე;
- ქართული ტექსტისთვის გამოიყენეთ ქართულ შრიფტი (sylifaen) სილფანი, ხოლო ინგლისური და რუსული ტექსტების შრიფტი – Times New Roman, შრიფტის ზომა 12, ინტერვალი 1,5, კიდევ დაშორება 2,5 სმ.



არჩევენ თესლის ჯიშურ, თესვით და მოსავლიანობით თვისებებს. ჯიშურ მეტყვიდრეობით თვისებებში იგულისხმება მათი კუთვნილება გარკვეულ ჯიშთან, ჯიშური სიწმინდე, რეპროდუქცია, ტიპიურობა (ჯვარედინ დამამტკერიანებლებში), რომლებიც ისაზღვრება მინდვრად აპრობაციის შედეგების მიხედვით.

საწარმოო პირობებში სასოფლო-სამეურნეო კულტურების მაღალი მოსავლის მიღება შესაძლებელია მხოლოდ დარაიონებული, ყველაზე უფრო ძვირფასი ჯიშებისა და პიბრიდების თესვით. დროთა განმავლობაში გამოყვანილი ჯიშები და პიბრიდები უარესდება, რომელიც სდება მექანიკური ან ბიოლოგიური დასარევლიანების შედეგად, აგროტექნიკის დაპალი დონით და ა.შ. ახალი ჯიშები რამდენიმე გადათესვის შემდეგ ამცირებენ თავიანთ ხარისხს, ამიტომ, უნდა მოხდეს ჯიშთა განახლება. მაღალი თესვითი ღირსების მქონე თესლს ელიტას უწოდებენ, ხოლო მისი თესვის შედეგად მიღებულს – პიბრველ რეპროდუქციას, უკანასკნელის თესვის შედეგად მიღებულს – მეორე რეპროდუქციას და ა.შ.

თესლის ხარისხი

თესლის სიწმინდეში იგულისხმება ძირითადი კულტურის თესლის მასა, გამოხატული პროცენტობით. მაგალითად, 100g სათესლე მასალაში 95g სუფთა თესლის მასა შეადგენს 95%-ს და ნარჩენი 5g-ს, პროცენტი იქნება ცოცხალი და მკვდარი მინარევები (მინა, ჩალა, თესლი, რომელსაც აღმოცენების უნარი არა აქვს, მწერები, ჭუპრები და სხვ.).

თესლს შესაბამისი მანქანებით წმენდენ და ახარისხებენ სათესლე ნაკვეთებიდან – მოსავლის აღებისთანავე.

თესლის აღმოცენებად ითვლება 100 ცალი თესლიდან ნორმალურად

სასოფლო-სამეურნეო კულტურების თესლის ჟარჩვა და თესვის წარება

თესლი აწოდება მცენარის დამუშავების, რომელიც გამოიხატება %-ით. თესლი მცენარის გამოიხატების მატერიალური მნიშვნელობის მიხედვით აღმოცენება აღმოცენებული თესლის სასოფლო- სამეურნეო ვარგისიანობა.

გაღივივის ენერგია და
მინდვრული აღმოცენება

პირველი 3-4 დღის განმავლობაში გაღივივებული თესლების რაოდენობა გვიჩვენებს მოცემული კულტურისა და ჯიშის თესლის გაღივების ენერგიას (ერთდროულობას) პროცენტებში. მაღალი გაღივების ენერგიის თესლი უფრო თანაბრად აღმოცენდება, უკეთესად იყენებენ ზრდის ფაქტორებს, მათი აღმონაცენი ნაკლებად იჩავრება სარეველებით, უფრო გამძლენი არიან არახელშემწყობი პირობებითაც დამდინარებული აღმოცენების მასა.

დაბალი აღმოცენების უნარიანი თესლი, რომელსაც შენარჩუნებული აქვს სიცოცხლისუნარიანობა, ექვემდებარება თბილი ჰაერით დამუშავებას, მაგრამ თუ ამ შემთხვევაშიც არ მიაღწევს აღმოცენების მაჩვენებელი სტანდარტის მოთხოვნას, მას იწუნებენ და სასაქონლო მარცვლის კატეგორიაში გადაყავთ.

მინდვრული აღმოცენება არის თესლების რაოდენობა, რომლებიც იძლევიან აღმონაცენს მინდონობით, გარკვეული პროცენტობით, დათესლი თესლის საერთო ოდენობასთან შედარებით. იგი დამოკიდებულია გაღივების ენერგიაზე. ლაპორატორიულ აღმოცენებაზე, აგრეთვე აგროტექნიკის დონეზე, ეკოლოგიურ პირობებზე, თესლის დაავადების ხარისხსა და დაზიანებაზე.

თესლის სათესი ღირსება

სათესლე მასალის სათეს ვარგისიანობაში იგულისხმება სუფთა და ერთდროულად აღმოცენებადი თესლების რაოდენობა. სათესი ღირსების და-

სადგენად სიწმინდის პროცენტს ამრავლებენ აღმოცენების პროცენტზე და ნარმობებულს ყოფენ 100-ზე.

თესლის სათეს ვარგისიანობა ადგენენ მხოლოდ კონდიციური თესლისათვის. იგი საჭიროა შესწორების შესატანად ამა თუ იმ კულტურის თესლის წონით ნორმაში.

თესლის თესვითი ხარისხის მაჩვენებლები:

სიწმინდე;

ტენიანობა და სიჯანსაღე;

თესლის ხარისხის მაჩვენებელი;

აღმოცენება;

მარცვლის ნატურა;

გაღივების ენერგია;

გამოთანაბრებულობა;

1000 მარცვლის მასა.

თესლის ნატურა არის ერთი ლიტრი თესლის მასა გრამებში. რაც უფრო მეტია თესლის ნატურა, მით მეტია თესლის ხარისხი. თესლის ნატურას საზღვრავენ სპეციალურ სასწორებზე, რომელთაც პურებს უწოდებენ. ყველაზე უფრო გავრცელებულია მეტრული ერთლიტრიანი პურკა.

თესლის სიჯანსაღის

განსაზღვრა

სათესლე, სასურსათო და საფურაჟე მარცვალი უნდა იყოს ჯანსაღი და მავნებლებისაგან დაუზიანებელი. თესლის ანალიზის დროს საზღვრავენ მისი ავადმყოფობით დაავადების პროცენტს (გუდაფშუტით და სხვა, დაზიანებით მავნე-კუსებურათი, ბეღლის (ცხვირგრძელათი, ტკიბებით და სხვ.). დაავადების შემთხვევაში დაუყოვნებლივ იღებენ ზომებს მათი გაუვნებლებისათვის (დამატებითი განმენდა, განიავება, შენამვლა და სხვ.). დაავადებული თესლის დათესვა, როგორც წესი, აკრძალულია.

თესლის მომზადება დასატესად

თესვის წინ საჭიროა სათესლე მასალა მომზადება დასატესად. თესლის შემოწება აღმოცენებაზე საჭიროა ჩატარდეს იმ მიზნით, რათა გაირკვეს შენახვის პერიოდში თესლმა ხომ არ დაკარგა აღმოცენების უნარი.

სოკოვანი დაავადებების თავიდან ასაცილებლად ხდება თესლის შენამულა. თესლს წამლავენ შხამქიმიკატებით ან ამუშავებენ თერმული წესით. მოკლე ვეგეტაციის პერიოდის რაონებში თესლის ჩანასახის დასრულების შემდეგ, თუ ცივი ამინდები დაიჭირა (განსაკუთრებით ეს ხდება ზაფხულის მეორე ნახევარში), თესლი ჩვეულებრივ მოსვენების პერიოდში გადადის. ასეთი თესლი სუსტად ან სრულიად არ აღმოცენდება, ვიდრე არ გამოვა მოსვენების მდგომარეობიდან. ამის დასაჩარებლად თესლს ატენიანებენ და 3-5 დღის განმავლობაში ათავსებენ 20-250-მდე გამთბარ შენობაში.

იაროვიზაციის სტადიის გავლა

მოითხოვს ტემპერატურის გარკვეულ პირობებს, იგი იწყება თესლის გაღივებიდან და მიმდინარეობს ნორჩობის მთელ პერიოდში. სხვადასხვა ჯიშისა და სახის მცენარებს იაროვიზაციის გავლისათვის სხვადასხვა ტემპერატურული რეჟიმი ესაჭიროება. მაგალითად, შემოდგომაზე დათე-სილი საშემოდგომო ხორბლისათვის საჭიროა დაბალი (1-30) ტემპერატურა. საკმაო ხანგრძლივობით, ხოლო საგაზაფხულო ხორბლისათვის შედარებით მაღალი (6-70) და მოკლე ხნით.

თესლის იაროვიზაციას დიდი პრაქტიკული და სანარმოო მნიშვნელობა აქვს ხანძოებულ ვეგეტაციის პერიოდის მქონე რაიონებისათვის, სადაც არ არის შესაძლებლობა საშემოდგომო ხორბალი დათესონ შემოდგომაზე. გაზაფხულზე დათესვის შემთხვევაში კი მცენარე გადიდებული ტემპერატურის პირობებში ვერ გადის იაროვიზაციის სტადიას, მთელი გაზაფხულ-ზაფხულის განმავლობაში იზრდება და ნაყოფს (მარცვალს) არ იძლევა. თუ საშემოდგომო ხორბლის თესლს გაზაფხულზე თესვის წინ დავატენიანებთ და ხანგრძლივად მოვათავსებთ საწყობში დაბალი

ტემპერატურის პირობებში, თესლი იწყებს გაღივებას, ხელოვნურად გადის იაროვიზაციის სტადიას და გაზაფხულზე დათესილა ასეთი თესლი იმავე ზაფხულს იძლევა მარცვლის მოსავალს.

თესვა

ნიადაგის თესვისწინა დამუშავები-სა და სათესლე მასალის მომზადების შემდეგ, თითქმის ერთდროულად იწყება თესვა. მისი ჩატარების სწორორგანიზაციაზეა დამოკიდებული მაღალი მოსავლის მიღება.

თესვის ვადები

თესვის ვადები დადგენილია აგრო-ნესებით ამა თუ იმ ნიადაგურ-კლიმატური პირობებისა და დასატეს კულტურის ბიოლოგიურ თავისებურებათა მიხედვით. თესვა უნდა ტარდებოდეს შემჭიდროებულ და ოპტიმალურ ვადებში.

თესვის ნორმა

თესვის ნორმა თესლის ის წონითი რაოდენობაა, რომელიც საჭიროა ერთ ჰექტარ ფართობზე დასატესად. მან უნდა უზრუნველყოს მინდოორზე მცენარეთა ისეთი სიხშირე, რომლის დროსაც საუკეთესო პირობები იქნება შექმნილი მცენარისათვის სასიცოცხლო ფაქტორების - ტენის, სინათლის, ჰაერის, საკვები ნივთიერებების გამოყენებისათვის.

თესლის ჩატესვის სიღრმე

თესლის ჩატესვის სიღრმეს მეტად დიდი მნიშვნელობა აქვს თესლის დროული და თანაბარი აღმოცენების

სათვის. თესვის დროს თესლი უნდა მოექცეს ნიადაგის სიღრმის ისეთ ფენაში, სადაც ტენის, ჰაერისა და სითბოს ოპტიმალური პირობები იქმნება თესლის გაღივება-აღმოცენებისათვის. თესლის ძალიან მცირე სიღრმეზე ჩატესვა ხელს უშლის მისი გაღივება-აღმოცენების მიმდინარებას. პირველ შემთხვევაში ძნელდება ნიადაგში ჰაერაცია, თესლი ხდება გაუმტბარ ფენაში, ღივი ვერ აღწევს სიღრმიდან მინის ზედაპირზე ამოსვლას. მცირე სიღრმეზე ჩატესვის დროს კი თესლი ვერ ღივდება არასაკმით ტენის გამო და ადვილად ზიანდება ფრინველებისგან.

სხვადასხვა კულტურა სხვადასხვა სიღრმეზე ითესება. მაგალითად მსხვილთესელა კულტურათა თესლები ითესება 8-10 სმ სიღრმეზე, ხოლო წვრილთესელა კულტურათა თესლები ითესება 1,5-2 სმ სიღრმეზე.

თესვა-დარგვის წესები

ყველი და მყარი მოსავლის მიღებას ვერ უზრუნველყოფს ვერც ნაყოფიერი ნიადაგი, ვერც დროული თესვა და ვერც კარგი მოვლა, თუ ნათეს ნარგავებში თითოეულ მცენარეს არ ექნება მიცემული ნიადაგის გარკვეული სიდიდის ფართობი, რომელსაც კვების არეს უწოდებენ. ყოველი მცენარე თავისი ნორმალური ზრდა-განვითარებისათვის საკვებ ნივთიერებას, წყალს, სინათლეს და სხვა გარემო ფაქტორებს ღებულობს კვების არეან.

თესვის დროს ან საჩითილე კულტურების (კომბოსტო, პამიდორი, თამბაქო და სხვ.) დარგვის დროს საჭიროა თითოეულ მცენარეს მიეცეს





შესაფერისი კვების არე. იმის მიხედვით, თუ რა კულტურა ითესება, კვების არეს სიდიდე სხვადასხვა იქნება. მაგალითად, თავთავიანი კულტურებისათვის 25 სმ²-ია, და ზოგჯერ მეტიც.

თითოეული მცენარისათვის კვების არეს გადიდებით გაიზრდება მოსავლანობა, მაგრამ ერთეულ ფართობზე მოსავალი შემცირდება და, პირიქით, საკვები არეს შემცირდებით, ე.ი. ხშირი ნათესის დროს, მოსავალი ფართობზე გაიზრდება, მაგრამ თითოეულ მცენარეზე შემცირდება. ფართობზე მოსავლის ზრდა გარკვეული რაოდენობის შემდეგ გააუარესებს პროდუქციის ხარისხს, ამიტომ, საჭიროა მცენარეს მივცეთ ისეთი საკვები არე, რომელიც უზრუნველყოფს მაღალი და იმავე დროს კარგი ხარისხის მოსავლის მოცემას, გაადვილებს ამ მცენარის მოვლას მექანიზაციის პროცესების გატარებით.

მოპევით თესვა

უძველესი და პრიმიტიული წესია, იგი პატარა ფართობზე ხელით სრულდება, ხოლო დიდ ფართობზე შექმნილია სპეციალური მომზნევი სათესი მანქანები და მისივე საშუალებით შეიძლება მობნევით დაითესოს მცენარეთა თესლები. მობნევით თესვას ბევრი უარყოფითი მხარე ახასიათებს: თესლი უთანაბროდ ნაწილდება ფართობზე, არათანაბრად იფლობა ნიადაგის სიღრმეში, ერთეულ ფართობზე 15-20%-ით მეტი სათესლე მასალა იხარჯება, შეუძლებელი ხდება ნათესის მოვლა მექანიზებული წესით და ყოველივე ამის გამო იზრდება პროდუქციის თვითიღირებულება.

მცრივად თესვა

სპეციალურ მცრივში მთესველი სათესი მანქანებით სრულდება. თესლი ითესება სწორ და ურთიერთ თანაბრად დაშორებულ მცრივებში, თესლის ჩათესვა ხდება ერთ სიღრმეზე და ნიადაგის ტენიან ფენაში, აღმონაცენი ადრე და ერთდროულად ამოდის, უკეთესია მცრივებში მცენარეთა განათებისა და აერაციის პირობები, გაადვილებულია ნათესნარგავების მოვლისა და მოსავლის აღების პირობები.

მცრივად თესვისას არჩევენ ჩვეულებრივ ვინწრო მცრივებში თესვას, როდესაც ყველა მცრივთმორისი თანაბარი მანძილით არის დაშორებული ერთიმეორესთან, და ჯვარედინად თესვას, რაც იმაში მდგომარეობს, რომ თესლის ნორმა შუაზე იყოფა და ჩვეულებრივი სათესი მანქანით თესვა მიმდინარეობს ორი მიმართულებით – გასწრივ და გარდიგარდმო, მცრივები ერთმანეთს ჰკვეთს და გადაჯვარედინებულია. თესვის ეს წესი საშუალებას იძლევა ფართობზე უფრო თანაბრად იქნეს განანილებული მცენარეთა რაოდენობა, ხელს უწყობს სარეველების აღმონაცენის ჩახშობას, ნაკლებად ორთელდება წყალი ნიადაგის ზედაპირიდან, უმჯობესდება მცენარის მიერ საკვები ნივთიერებების, წყლისა და მზის რადიაციის გამოყენება, მცენარეები ერთმანეთს ემაგრება და არ ხდება ყანის ჩაწოლა ამასთან, ჯვარედინ თესვას ზოგიერთი უარყოფითი მხარე ახასიათებს: სათესი აგრეგატის ორჯერ გავლის გამო მცრივების გადაკვეთის ადგილას მცენარეები შეჯგუფებულია, ნიადაგი ზედმეტად იტკეპნება და სხვ.

ჩვეულებრივი ფართომატკრივებიანი თესით თესვის

დროს ყველა მცრივთმორისის მანძილი თანაბარია. ამ წესით, როგორც ზევით ავღნიშნეთ, ითესება ყველა სათოხნი კულტურა. ზოგიერთ ვიწრო მცრივში დასათეს კულტურას (ხახვი, სტაფილო, თავთავიანი კულტურების და საკვები ბალახების სათესლე ნაკვეთები), ნათესების უკეთესი მოვლისა და სარეველებისაგან ბრძოლის ღონისძიებების ჩატარების გაადვილების მიზნით, თესავენ ზოლური ანუ ლენტისებური თესვის წესით. ამ დროს რამდენიმე მცრივი (2;3;4) დათესილია ერთმანეთთან შემჭიდრებით (10-1520სმ-ით), ხოლო შემდეგ უფრო ფართო მანძილით (40-50-60სმ) ასეთი შემჭიდროებული მცრივები დაშორებულია ერთმანეთისაგან.

ფართომატკრივული პუნქტირული

თესვის წესი შედარებით ახალი შემოღებულია. ასეთი თესვის დროს მცრივთმორისების მანძილი დიდება, ხოლო მცრივებში მცენარეები განლაგებულია პუნქტირულად, 23-27სმ დაშორებით. თესვის ეს წესი სარეველების წინააღმდეგ ბრძოლის მეტ საშუალებას იძლევა, უკეთესი პირობები იქმნება კულტურულ მცენარეთა ზრდა-განვითარებისათვის, ადვილდება ნათესის მოვლა, თითქმის ითიშება აგროტექნიკური სამუშაოებიდან გამოხშირების აუცილებლობა და დიდდება შრომის ნაყოფიერება.

თუ ფართო მცრივებში თესვის დროს მცენარეები ერთმანეთისაგან თანაბარი მანძილით არიან დაშორებული, მაშინ ამ წესს კვადრატულად თესვა ეწოდება.

გულიბრივი თესვა

იგივე მცრივად თესვაა, იმ განსხვავებით, რომ ითესება ჯგუფ-ჯგუფად ერთ წერტილში (ბუდნაში) 2-დან 7-8 ცალამდე. თუ ბუდნები ერთიმეორესა-გან ორივე მიმართულებით თანაბარი მანძილითაა დაშორებული, მას კვადრატულ-ბუდობრივივად თესვა ეწოდება.

ჩაუდან მიიღოდი,
სოფლის მეურნეობის მეცნიერების
დოქტორი,
აგრონომიის საფუძვლები

მაღარის ხელოვნებას არის და მაცნერებას

შველა ქვეყნისთვის გევრის მთებით გიმიური მისი ფიზიკურ-გეოგრაფიული და ისტორიულ-გეოგრაფიული დახასიათება. მს განსაკუთრებით მოქმედება ქვეყნის სასოფლო-სამეურნეო კულტურების წარმოშობაზე.

საქართველო ევროპისა და აზიის შესაყარზე, კავკასიის ჩრდილო-და-სავალეთ ნაწილში მდებარეობს. აქ გვხვდება, როგორც ტენიანი, ისე მშრალი ჰავა. გვაქვს საკმაოდ ნოყიერი ნიადაგი, ბევრი მდინარე, რომელსაც ჩვენი წინაპრები სასოფლო-სამეურნეო მიწების მოსარჩყავად აქტიურად იყენებდნენ. ამის დასტურია თუნდაც ის, რომ საქართველოში სოფლის მეურნეობა ოდითგანვე განვითარებული იყო. არც ის არის გასაკვირი, რომ საქართველოს „მეღვინეობის აკვანად“ მიიჩნევდნენ. ამას ადასტურებს ჩვენი ქვეყნის ტერიტორიაზე ნაპოვნი ყურძნის წიპნები, რომელთა ასაკი 8000 წელზე მეტს ითვლის.

საქართველოში ვაზი ფართოდ იყო გავრცელებული ტყეში ველური ვაზის სახით.

სავარაუდოდ, ვაზის ნაყოფს-ყურძნებს ადამიანი საკვებად პალეოლითის ხანიდან იყენებდა.

ნეოლითის მეორე ნახევრიდან ადამიანმა ისწავლა თიხის ჭურჭლის დამზადება. ამასთან ერთად ადამიანის განვითარებამ იმ დონეს მიაღწია, როცა უნდა ეფიქრა სასმლის მომზადებაზეც.

ყურძნებს მცენარის სხვა ნაყოფთან შედარებით უხვი წევნი აქვს და ამიტომ ვარაუდობენ, რომ უძველესმა ადამიანმა თიხის ჭურჭლში პირველად ყურძნის წევნი დააყენა, თუმცა იმ დროისთვის ვაზი ჯერ მოშინაურებული არ ჰქონია. აქედან შეიძლება დაგასაკვნათ, რომ მეღვინეობა წინ უსწრებს მევენახეობას.

კულტურულ მევენახეობას სათავე ენეოლითის ხანაში უჩანს. მევენახეობის პირველ საფეხურზე ვაზის გაშენების სამი ძირითადი ტიპი დგინდება: მაღლარი, ოლინარი და დაბლარი.

მევენახეობის განვითარების მეორე საფეხურს ვაზის გასხვლა წარმოადგენს. ეს პროცესი დაბლარი ვაზის გამრავლების შემდეგ უფრო განვითარდა.

ვაზი ადამიანის მზრუნველობით ნასაზრდოები კულტურაა. ამბობენ ქართველი ვაზის მოვლა-პატრონობას, ღვინის დაყენებას თავს ვერ და-ანებებსო, ანდა როგორ უნდა დავა-ნებოთ, როცა ეს ტრადიცია სისხლში გვაქვს გამჯდარი. ამ კულტურის გა-რეშე ქართველი ხალხის ცხოვრება წარმოუდგენელია.

ნოდარ დუმბაძე ვაზს სამშობლოს ადარებდა და ამბობდა: „თითქოს ვა-ზია სამშობლო, აბა დააკვირდით თუ დაბლარია, დაჩიქილმა უნდა დაკრი-ფო, თუ მაღლარია – ცაში ხელებაპუ-რობილმა, ორთავე საოცრად ჰგავს ლოცვას, ლოცვა კი არაფერს ისე არ უხდება, როგორც სამშობლოს.“

ღვინოს სარწმუნოებივი თვალ-საზრისითაც განსაკუთრებული მნიშვნელობა აქვს. მას ჯერ კიდევ წარმართული პერიოდიდან იყენებდნენ რიტუალური დანიშნულებით.

ქართველების წარმართულ რწმენა-წარმოდგენებში მევენახეობის მფარ-ველ ღვთაებად „აგუნა“ ანუ „ანგურა“ იყო მიჩნეული.

ქრისტიანობის გავრცელებასთან ერთად ვაზი წმინდა მცენარედ იქცა ქართველისთვის და ღვინომ უფრო მეტი, ღვთაებრივი მნიშვნელობა შეიძინა.

სახარებაშივე ვხვდებით ვაზთან დაკავშირებით ღვთისგან წარმოთქმულ სიტყვებს: „ესე არს სისხლი ჩემი ახლისა აღთქუმისაი.“

აქვე აუცილებლად უნდა ვახსენოთ

პური, ანუ ხორბალი. საქართველოში უძველესი ხორბლის მრავალფეროვანი ენდემური ჯიშები გვაქვს. ხორბალი ჩვენს კულტურაში, ისევე როგორც ბევრგან, სიუხვისა და სიცოცხლის სიმბოლოდ არის მიჩნეული.

ქრისტიანობის გამაერცელებელი წმ. ნინო მეოთხე საუკუნეში ვაზის ლერწისგან შეკრული ჯვრით შემოვიდა საქართველოში: „მოდიოდა ნინო მთებით და მოპქონდა სანატრელი ვაზის ჯვარი“ (ანა კალანდაძე). რატომ მაინც და მაინც საქართველოში ვაზის ჯვრით? ჩემი აზრით, ეს ფაქტი არქეოლოგიურ აღმოჩენებთან ერთად დასტურია იმისა, რომ საქართველო ღვინის სამშობლოა.

ქართული ყოფის კოლორიტული მახასიათებელია ლხინის და ღვინის სმის მაღალი კულტურა, სადლეგრძელოთა მრავალფეროვნება. საგალი-ბელ-სადიღებელი სიმღერები და წეს-ჩვეულებებიც მრავლადაა შექმნილი ვაზისადმი, რომელშიც გადმოცემულია ვაზისა და ღვინის დიდი სიყვარული, მზრუნველობა, პატივისცემა...

ქართველი ხალხი ჩინებულ ღვინოს მიირთმევს. გვაქვს უამრავი არაჩვეულებრივი ვაზის ჯიში. ღვინის მაღალი ხარისხის წინაპირობა ვენახისა და ყურძნის მართებული მოვლა-მოყვანაა, შემდეგ კი ღვინის სწორი – დაყენება.

ქართული ტრადიციული ღვინის დაყენება ქვევრის ღვინოს გულისხმობს. ეს მეთოდი უნიკალურია და ამიტომაც 2013 წელს იუნესკოს არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგ-





ლის სტატუსიც მიიღო. საქართველოში მცირე მოცულობის ქვევრებთან ერთად ფართოდ არის გავრცელებული 1-2 ტონიანი ქვევრები.

ქვევრის ლვინო გულისხმობს ყურნის ტკბილის გარკვეული რაოდენობის ჭაჭასთან ერთად დადუღებას, დაყენებასა და შემდეგ დავარგებას. ჭაჭასთან ერთად დუღილი 1-3 კვირის განმავლობაში მიმდინარეობს. დუღილის დამთავრების შემდეგ ქვევრის თავს ჰერმეტულად ხურავენ და რამდენიმე თვის განმავლობაში ტოვებენ. ამის შედეგად ლვინოში ჭაჭიდან და მყარი ნაწილაკებიდნ ლვინოში ტანინები და სხვა ნივთიერებები გადადის. დაახლოებით მარტის თვეში, ქვევრს ხსნიან, იღებენ ლვინოს, რომელიც გამოირჩევა ტანინით, სხეულითა და მდიდარი არომატით. ამის გარდა ქვევრის ლვინო კარგად ძველდება.

საქართველოში ევროპული ტექნოლოგიითაც აყენებენ ლვინოს. ეს ტექ-

ნოლოგია პირველად XIX საუკუნეში აღიქვანდა ჭაჭავაძემ შემოიტანა საქართველოში, რითაც მნიშვნელოვანი სიახლე შესძინა მანამდე არსებულ ლვინის წარმოების ტრადიციას.

ლვინის ევროპული წესით დაყენებისას დუღილში არ მონაწილეობს ე. წ. „დედო.“ ყურნის დაკრეფის შემდეგ აცალკევებრ კლერტისგან და ადუღებრ მხოლოდ ზვენს, რათა ლვინოში არ გადავიდეს ტანინი და ლვინოშ „სიტლანქე“ არ შეიძინოს. დუღილის დამთავრების შემდეგ ლვინის მეორადი გადაღება ხდება და ჭურჭელს თავი მჭიდროდ ეხურება მის გამოყენებამდე. თუ ლვინი დაცველების მიზნით ინახება, მაშინ საჭირო მესამედ გადაღება აგვისტო-სექტემბერში და ბოლო, მეოთხე გადაღება დეკემბერში.

ამგვარად, საქართველო უკვე დიდი ხანია ლვინის სამშობლოდ არის აღიარებული, რასაც, როგორც უკვე ვთქვი, ადასტურებს საქართველოში აღმოჩენილი მევენახეობა-მეღვინეობის მსოფლიოში უძველესი ნაკვალევი.

ქართველი პუბლიცისტი და პოეტი, ილია ჭავჭავაძე – წმიდა ილია მართალი ამბობდა: „ჩვენ, ქართველები, პურისა და ლვინის პატრონები ვართ.“ გვაქვს ვაზთან ურთიერთობისა და ლვინის დაყენების უდიდესი ისტორია. მეღვინეობა ერთდროულად ხე-

ლოვნებაცაა და მეცნიერებაც. ყოველი ლვინო უნიკალურია, რომელიც გვიყვება ამბავს ქვეყანაზე, ნიადაგზე, გეოლოგიაზე, ყურნის ტიპისა და მეღვინეობის სტილზე. შეიძლება ითქვას, რომ ქვევრის ტრადიციული ლვინო, როგორც ორიგინალური ტექნოლოგიით, ისე ქიმიური შემადგენლობით განსაკუთრებული კატეგორიის ფენომენია. ამიტომ უნდა ავალორძინოთ მევენახეობა-მეღვინეობის დარგი, რადგან ეს დიდ როლს ითამაშებს, როგორც ეკონომიკის, ისე ქვეყნის განვითარებაზე.

თამარ მაღალაშვილი,
საქართველოს ტექნიკური
უნივერსიტეტის მეცნიერებელი და
ენერგოლოგიის ფაკულტეტის პირველი
კურსის სტუდენტი



მე და ჩვენი სოფალი

კორბოული

სოფელ კორბოულის მდიდრული ტარსულისა და აცვოს მიმოხილვისას, უშერძივად იგადება კითხვა სოფლის წარმომავლობის შესახებ.

ეტიმოლოგიურ წყაროებში „კორბოულზე“ ჩვენ ვერ მოვიპოვეთ ცალსახად მისი მეცნიერული ახსნა, ამასთანავე, გამოქვეყნებული და ხალხში გავრცელებული ზოგიერთი მოსაზრება უზუსტობებს შეიცავს.

კორბოულის ტერიტორიაზე არსებულ დასახელებებზე გადმოცემებს ბავშვობიდან ვაგროვებდი, მოგვიანებით კი ამის შესახებ ბევრ ცნობილ მეცნიერთანაც მისაუბრია, ამიტომ გადავწყვიტე ამ სტატიის გამოქვეყნება (უახლოეს მომავალში წიგნის გამოცემას ვაპირებ).

გაზეთ „საქართველოს რესპუბლიკაში (1998 წლის 6 მარტი, №53, დამატება „დედაზარი“) გამოქვეყნდა საქართველოს სახელმწიფო უნივერსიტეტის ტოპონიმიკის ლაბორატორიის ხელმძღვანელის, ბატონ უშანგი სახლთხუციშვილის წერილი სათაურით „კორბოული“ სადაც ავტორს ტოპონიმ „კორბოულის“ განვლილი გზა ასე წარმოუდგენია: კორბოული-კორბაული – კოლბეური – კოლბოური – კორბოული.“

ავტორი „კორბოულის“ წარმომავლობას საკუთარ სახელს (მეტსახელს) კოლიბას უკავშირებს. ბატონ

უშანგის ჩემი მეგობრის და თანასოფლელის, შოთა მაჭარაშვილის, დახმარებით შევცვდი და გავაცანი ასევე კორბოულის მკვიდრის, გამოჩენილი მეცნიერის, ბატონ კარპე კაპანაძის, გამოუქვეყნებელი მასალა, რომელიც მან მის სახლში სტუმრობისას გადმომცა. გადმოცემული მასალიდან ამონარიდს უცვლელად გთავაზობთ (ასლი ჩემთან ინახება):

„საკარბულო მიმზიდველი ჩანს სახელნიდება „კორბოულის“ წარმომავლის სხვა ვერსიაც, როგორც ამის შესახებ მეტყველებს მაშურა კაპანაძის მიერ 1998 წლის 15 აგვისტოს მოპოვებული და ჩაწერილი მონათხოვი: გ. ფანჩივიძეს ჯამბული აფრასიონის ძე მაჭარაშვილისგან (მას თბილისში პოლი-

კიის აკადემიაში უმუშავია) მოუსმენია, რომ სახელწოდება „კორპორაცია“ წამოშობილია „კოლარბეულისაგან“ ამ ვერსიის მიხედვით ოურქთა ერთ-ერთი შემოსევის დროს სასატიკად დაურბევიათ და აუნიოკებიათ მესხეთ-ჯავახეთის ერთი დიდი სოფელი „კოლა“ დარჩენილი მოსახლეობის ნაწილი კი ზემო იმერეთში გადმოსულა და იქ დასახლებულა, სადაც ამჟამად სოფელი კორპორაცია. თავისი ახალი სოფლისთვის იმ ხალხს „კოლარბეული“ დაურქმევიათ“.

ბატონმა უშანგიშ გაიზიარა ეს მო-
საზრება და აღნიშნა , რომ სავსე-
ბით შესაძლებელია სოფლის სახე-
ლი „კორბოული“ სახელ კოლადან
მოდიოდეს და თან დასძინა , რომ ეს
ყველაფერი ისტორიასთანაც ძალიან
ახლოსაა. ზემოთ აღნიშნულ გერ-
სიას-მონათხრობს მე ჩემი სოფლის
მოსახლეობას წლების განმავლობაში
გუყვებოდი.

გეოგრაფიის მეცნიერებათა დოქტორმა, საჩხერის მკვიდრმა ბატონმა ვალერი კეკენაძემ ტოპონიმ „კორბოულის“ წარმომავლობის თაობაზე სოციალურ ქსელში (04.09.2020) გამოაქვეყნა სტატია, სადაც აღნიშნა, რომ ტოპონიმ „კორბოულის“ წარმოშობას ადგილობრივი მოსახლეობის ისტორიული მეხსიერება მე-13 საუკუნეში ათავსებს, როდესაც ქართლში შემოსულმა მონღლოვებმა არგვეთის საერისთავოს აღმოსავლეთ სანახებს უწვდინეს და მოარბიეს მისი საზღვრების სიახლოვეს მდებარე ადგილები.

მონალისა იმ რაზმს, რომელსაც
კორბოულის ტერიტორიაზე გაუვ-
ლია, კოლა ჯაყელი მეთაურობდა,
გადმოცემით მონალებს სასტიკად
დაურბევიათ აღნიშნული მონაკვე-
თი. მხარის მოსახლეობას ამის შემ-
დეგ კოლა ჯაყელის დარბეულ ტერი-
ტორიას „კოლა რბეულ“ ანუ „კოლას
დარბეულს“ უწოდებდა, რომელიც
შემდეგ „კოლრბეულად“, „კოლარბე-
ულად“, ჩრდნებირთა.

მე შევხედი ბატონ ვალერის (მან
თავისი წიგნიც მაჩუქა) და ვკითხე თუ
ვისგან ჰქონდა მიღებული ზემოთ აღ-
ნიშებული ინფორმაცია. მან მოძებნა
ჩანაწერი და აღმოჩნდა, რომ მოსაზ-
რება ჩაუწერია კორბოულის მკვიდ-
რის, ანზორ ლაპაძისაგან, რომელსაც
მე ბავშვობიდან ვიკანობ.

პატონებო თქვენ თვითონ ხედავთ,

უნებლივედ როგორი ტრანსფორმა-
ცია განიცადა ბატონი კარპეზის მიერ
მოწოდებულმა და ჩემს მიერ გავრცე-
ლებულმა მასალამ.

საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის არქეოლოგიური კვლევის ცენტრის მიერ გამოქვეყნებულ სტატიაში (ავტორები: თენგიზ მეგველიანი, რევაზ პაპუაშვილი, ერეკლე ქორიძე, მინდია ჯალაბაძე -მილსადენის არქეოლოგია 1999) დასკვნის სახით აღნიშნულია, რომ გორაძირი (სოფ. კორბოლის ტერიტორია, ავტ.)

ხარძოადგენდა იძღროიხდელ ძნიძ-
ვნელოვან რელიგიურ ცენტრს დიდი
საქარავნო გზების გზაჯვარედინზე; (საუბარია
ძველი წელთაღრიცხვების
7-8 საუკუნეზე); სადაც ალბათ თავს
იყრიდა არა მარტო რეგიონის მოსახ-
ლეობა, არამედ უფრო შორეულ მხა-
რეთა წარმომადგენლობაც, ყოველ
შემთხვევაში, არქეოლოგიური მასა-
ლების მიხედვით ამ ხანის კოლხურ
და იბერიულ (შიდა ქართლის) კულ-
ტურათა შერნება-შეცვედრები ამ რე-
გიონში ნათლად ჩანს.

სოფელ კორბოულში, ჩემს უბანში, სანში შესული ადამიანები: ონისე გო-გალაძე, ნოშრევან კაპანაძე, ტარასი სადლობელაშვილი, იასონ ნადირაძე თავიანთი წინაპრების მონათხრობი-დან ჰყვებოდნენ, რომ სოფელ კორ-ბოული და მის გარშემო მიღდამოები ყოველთვის ხშირი და მაღალი ტყე-ებით ყოფილა დაფარული. ამის გა-მო საქართველოს სხვა კუთხებიდან სხვადასხვა მიზეზით გამოქცეული ადამიანები აქ ჩუმად სახლდებოდ-ნენ. მათ დასახლებას უქარო ამინდ-ში, გვიან შემოდგომით ან ზამთარში ტყიდან სხვადასხვა ადგილებში ამო-სული ბევრი კვამლით თუ გაიგებდიო. აქეთან მოთხოვთ სოფლის სახლოიც

„კომლბევრი“ საბოლოოდ კი „კორ-ბოული“.

ბატონი ზურაბ ჭუმბურიძე (მწერალი, ენათმეცნიერი, პროფესორი) თავის წიგნში „დედაენა ქართული“ მიუთითებს, რომ „სიტყვა ოჯახი თავისი მნიშვნელობით კერას უკავშირდება, მეორე მხრივ, მისი სინონიმი კომლი კავამლ სიტყვისგან არის მიღებული“.

როდესაც საქეუნოდ ცნობილი მეცნიერი, არქეოლოგი და საჩერის მთელი ტერიტორიების უპადლო მცოდნებატონი ჯურხა ნადირაძე მე და ჩემს ძმას – იური ნადირაძეს სოფელში გვესტურა (მისთვის კორბოულში ადგილობრივი ოქროს მომპოვებელი პიროვნებები უნდა გაგვეცნო და ყორღანი გვეჩვენებინა) მას ვკითხე: -ბატონი ჯურხა, ადრეულ ხანაში რით იყო განპირობებული კორბოულის ტერიტორიის ასეთი ხშირი და უწყვეტი დასახლება? მან მიპასუხა: -მოსახლეობის სიმრავლეს განაპირობებდა ზომიერი ჰავა, მუხის, წაბლის, წიფლის გაუვალი ტყეები, საძოვრები, წყაროები, თიხა მიწები, კენკროვანი მცენარეები და სხვ (დაწვრილებით ბატონი ჯურხას მონათხრობზე წიგნში ვისაუბრებ).

როდესაც მსოფლიოს დიდი მოგზაური ჟან შარდენი ქალაქი ალიდან ქუთაისში მიერგზავრებოდა (24.12.1972, „დღიური“ შარდენის მოგზაურობისა, გამომცემლობა არტანუჯი, თბილისი) აღნიშნავს, რომ კავკასიონის ქედის ეს მთები დიდტანიანი ხეების ტყით იყო დაფარული. გვეგონა გზა აგვებენოდა... შევჩერდით ერთ სოფელში სახელად კოლბაური. ამ სოფელში არის ორასამდე სახლი, აშენებულია ერთ ხაზზე და ერთი მეორეს ისეა დაშორებული, რომ პირველიდან უკარისი არის არა არა არა არა (არა).





მანძილია. როდესაც ის ჩავიდა ქუთაისში, იქაც აღნიშნავს, რომ ქუთაისში ორასი სახლია. რა გამოდის?! სოფელ კორბოულის მოსახლეობა 1672 წელს გზის გასწვრივ დაახლოებით 4500 მეტრის მანძილზე ყოფილა დასახლებული (1 ლიონ დაახლოებით 4444მ-ია) და მისი მოსახლეობა ქუთაისის მოსახლეობის რაოდენობის ტოლი ყოფილა, მაგრამ ჩვენი ვარაუდით სოფელი მარტო გზის გასწვრივ არ იქნებოდა დასახლებული (ამას ვერც დაინახავდა) და სავარაუდოდ მისი მოსახლეობა გაცილებით მეტი იქნებოდა.

1879 წლის აღწერის დროს კორბოულის მოსახლეობა პირველი იყო და არამარტო საქართველოში, არამედ მთლიანად რუსეთის იმპერიაში. კორბოულში ამ დროს ორივე სქესის 2998 სული ცხოვრობდა. საჩხერეში ამ დროს 1183 ქართველს, ებრაელს და სომხეს უცხოვრია, ე.ი. 3.3-ჯერ ნაკლებს.

გავრცელებულია აზრი, რომ სოფელი ღარიბი იყო და ბატონი აქ მცხოვრები გლეხებისგან ბევრს ვერაფერს სარგებლობდა. იმისათვის, რომ ამ სოფელზე ბატონის საკუთრების უფლება შენარჩუნებული ყოფილიყო ბატონს უთქვამს: „ჭადის კვერი (პატარა ჭადი) მაინც გამომიტვეთ და გამომატანეთო“), რაც იმას ნიშნავდა, რომ ჭადის კვერი იყო დაბევებული, ამიტომ ამ სოფლის სახელიც აქედანა ნამოსულიო.

ეს მოსაზრება მცდარია, რადგან საქართველოში აქერიკული სიმინდი მე-17 საუკუნის მეორე ნახევარში იტალიიდან შემოიტანეს, ხოლო სა-

ხელი კოლბეური პირველად 1590-92 წლების ქართლის ცხოვრებაშია მოხსენებული. არც ისაა მისაღები, რომ კორბოული სხვა სოფლებთან შედარებით ღარიბად ცხოვრობდა, ვინაიდან დარბაიძების უბანში (დუმათმაცხოვრის ტერიტორია) აღმოჩენილი მე-6-მე-12 საუკუნეების დიდი რაოდენობის უზარმაზარი ქვევრების არსებობა საწინააღმდეობზე მიუთითებს.

1975 წლის კორბოულის სასოფლო საბჭოში შემავალი ცალკეული სოფლები რაობნი ნარმოებული ხორბლის 55%-ს, სიმინდის 40%-ს და მეცხოველეობის პროდუქტების 35%-ს აწარმოებდა.

როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ სოფელ კორბოულზე გადიოდა საქართვენო გზა, რაც ადგილობრივ მოსახლეობას საშუალებას აძლევდა თავისი ნარმოებული პროდუქტი გზაზე გამოეტანა და გაეყიდა. კორბოულზე გავლისას შარდენმა არ აღწერს თუ როგორ სახლებში ცხოვრებდნენ კორბოულელები, მაგრამ ჩვენი ვარაუდით ისინი ცხოვრობდნენ ფიცრულ ქოხებში და შუაგულში ანთებდნენ ცეცხლს, ისე როგორც ეს აღწერილი აქვს შარდენს სამხრეთ საქართველოში გავლისას.

კორბოულის ტერიტორიაზე (ეს ჩემს ბატვობაშიც ასე იყო) ძირითადად მოჰყავდათ ხორბალი და ალბათ არც ის უნდა იყოს გასაკვირი, რომ ერთი-ერთი ქართული სახეობის ხორბალი „კორბოულას“ სახელითაა ცნობილი. მართალია შარდენმა კორბოულზე გავლისას ასევე არ დაგვიტოვა ჩანაწერი, თუ როგორ

აცხობდა ადგილობრივი მოსახლეობა პურს, სამაგიეროდ მისი მონათხრობიდან ვიცით, თუ როგორ ცხვებოდა პური სამხრეთ საქართველოში: „ქალები ფქვავენ ხორბალს პურის საჭიროების მიხედვით. ცომს აცხობენ მრგვალ კეცებში, რომელთაც აქვთ დაახლოებით ერთი ფეხი დიამეტრი. კეცი ამოჭრილია 2-3 თითის სიღრმით, ქვას კარგად ახურებენ და პურის ცომს შიგ ჩასდებენ, აფარებენ ცხელ ნაცარს და ზედ აყრიან გაღივებულ ნახშირს, ზოგიერთ ადგილებში პირდაპირ ნაცარში სდებენ. ბუხრის ერთ ადგილს კარგად გასწმენდენ და იქ დებენ პურს, აყრიან ნაცარს და ნახშირს, როგორც პირველ შემთხვევაში. ამნაირად ქერქი კარგი თეთრი არ გამოდის და პური ძალიან კარგია“. ასეთი მეთოდით გამომცხვარი მჭადი სოფელ კორბოულში ბავშვობაში მეც მიჭამია, ალბათ ზოგიერთ თქვენგანსაც ექნება გასინჯული.

სამხრეთ საქართველოში მოგზაურობისას როგორც შარდენი აღწერს, ხილი და ლვინო უსასყიდლოდ მიჰქენდათ მისთვის. მხოლოდ პურს ყიდულობდა.

ახლა ისევ ბატონ ზურაბ ჭუმბურიძეს დაეუბრუნდეთ. კვერის მნიშვნელობით ქართველურ ენებში გვხვდება აგრეთვე „ყვერბი“, რომლის ფონეტიკური სახესხვაობაა ლველფი (ცხელი ნაცარი) ამავე ფუძისგანაა ნანარმოები ყვერბეული (კვერბეული) „ნაცარში გამომცხვარი პური“ („დედა ენა ქართული“, გვ.82).

სოფლის მკვიდრმა ბატონმა სერვომაჭარაშვილმა მიამბო, რომ გადმოცემის თანახმად ვაჭრები როდესაც

დასავლეთ საქართველოდან აღმოსავლეთ საქართველოში მიემგზავრებოდნენ ჩერდებოდნენ ზარნალის ეკლესიასთან არსებულ სამჭედლოებთან, ხარებს და ცხენებს დაზიანებულ ნალებს უცვლიდნენ და ურმის თვლებსაც შეაკეთებდნენ.

გინაიდან მგზავრებს წინ 40-ეილომეტრიანი რთული გზა უნდა გაევლოთ დაზიანებულ ნალებს შენირულობის სახით ეკლესის ზარის გვერდით კიდებდნენ და სოფლის გზის პირას გამოტანილ პურის კვერებსაც იძნდნენ, ამიტომაც აქედან მოდის სახელწოდება „ზარნალი“ და „კორბოულიო“.

ჩემი აზრით კი სახელწოდება „კორბოული“ უნდა მოდიდეს ნაცარში გამომცხვარი პურის სახელისაგან (ყვერბეული-კვერბეული) და არა ბევრი კვერისგან, რადგან სავარაუდოა, რომ მგზავრებს ადგილობრივი მოსახლეობა „ყვერბეულის-კვერბეულის“ შეძახილებით ხვდებოდა (ყვერბეული - კვერბეული ხომ ნაცარში გამომცხვარი პურის სახელია).

ანალოგიური სურათი დღეს გვაქვს სურამში, მოსახლეობა გზის პირას „ნაზუქს“ რომ ყიდის.

70-იან წლებში მე მოვინახულე მე-10 საუკუნის ზარნალის ეკლესის ნანგრევები და სურათებიც გადავიღე. აქჩამოედინება ლელე, რომელსაც მოსახლეობა ნახშირის დელეს (ნახშირლელეს) ეძახის. ეს სახელწოდება ადგილობრივი სამჭედლოებისთვის ნახშირის დამზადებას უკავშირდება. აქვე, ასევე არის ძველი სამარხები, მაგრამ მათი წარმომავლობის შესახებ მოსახლეობამ არაფერი იცის.

აღნიშნული მოსაზრებები მე გავა-ცანი ენათმეცნიერებათა დოქტორებს: ავთო არაბულს, გურამ ბედოშვილს და ისტორიის მეცნიერებათა დოქტორებს ელდარ ნადირაძესა და მერაბ ძნელაძეს. მათ სამივე ვერსია ტოპონიმ „კორბოულის“ წარმომავლობაზე შესაძლებლად მიიჩნიეს, მაგრამ მაინც „ყვერბეული - კვერბეულისგან“ წარმომავლობას მიანიჭეს უპირატესობა. სხვათა შორის, გურამ ბედოშვილმა კიდევ ორი ინფორმაცია მომაწოდა: კერძოდ, კორბოულის ტერიტორიაზე

„რკვიანების“ წარმომავლობა მოდის იქ ადრე გაშენებული „რკო ყურძნის“ ჯიშისაგან, ხოლო „ჭერათხევის“ წარმომავლობა კი მოდის „ჭურათხევის-განო“, რადგან აღნიშნული ხეობით ზემო იმერეთიდან ქართლში ურმებით ჭურები გამოპერნდათო“.

იმედი მაქვს, ჩემი სოფლის მოსახლეობა გულდასმით გაეცნობა ამ სტატიის. მე არ გამოვრიცხავ, რომ მათ სხვა მასალებიც მომაწოდონ, რომელიც მომავალში ძალიან დაგვეხმარება კორბოულზე გამოსაცემი წიგნის სრულყოფაში.

ბოლოს, მინდა ჩვენს საქართველოს ჩემი პატარა ლექსით მივმართო და ვუსურვო გამთლიანება, ევროპულ ოჯახში სამუდამოდ დაბრუნება.

„ვერ შეგადარებ ბაჯალლო ოქროს, ლალსა და ზურმუხტს ათას ფერებით, შენ დედამიწის ხარ მუზეუმი, მთელი არსით და ყველა მშვენებით“

მუსა ნადირაძე,
ტექნიკის მენიერების დოქტორი

მავნებლები

ბზის ალურა (CYDALIMA PERSPECTALIS) და მასთან ბრძოლის ღონისძიებები

საქართველო მსოფლიოში უნიკალური მცველი საფარით გამორჩეული დამატებანაა. ჩვენდა სამზუსაროდ გუნდებაში არსებობენ მავნებელი მცველები, რომლებიც აზიანებან უნიკალურ მცველეობას და ზოგიერთ გათბანს გა-დაჰვიაზის საფრთხეს უქმნიან.

სტატიაში სწორედ ერთ-ერთ ძალზედ ძლიერ მავნებელზე მოგითხობთ, რომელმაც საქართველოში არსებული ბზის (BUXUS) კულტურა თითქმის გაანადგურა.

ეს მავნებელია ბზის ალურა (CYDALIMA PERSPECTALIS).

მავნებლის დახასიათება:

ბზის ალურას სამშობლოდ იაპონია, ჩინეთი, კორეა და ინდოეთია მიჩნეული.

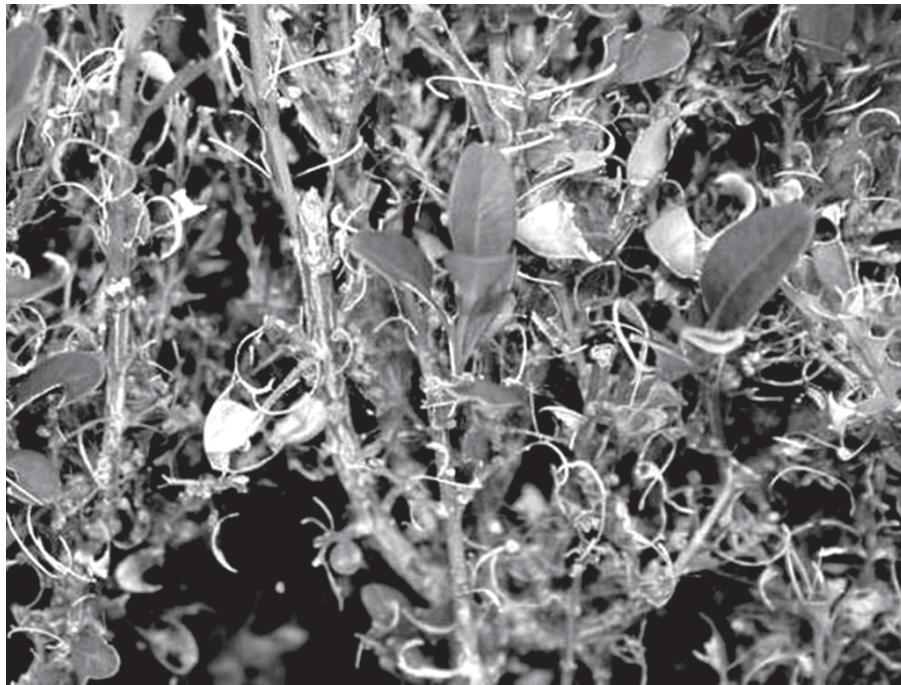
ის Crambidae ოჯახის ჩრჩილის სახეობაა, რომელიც მხოლოდ ბზის გვარში (BUXUS) გაერთიანებული მცენარეებით იკვებება.

მავნებელი დროებით ასევე სახლდება ქვეტყის ისეთ წარმომადგენლებზე როგორებიცაა ჭანჭყატი (EUONYMUS), თავგვისარა (RUSCUS) და სხვა სახეობებია.

ბზის ალურას მატლები ძირითადად ბზის ფითლებითა და ყლორტებით იკვებებიან.

ახალგაზრდა მატლები გამოირჩევიან მათთვის დამახასიათებელი ძალზედ „ჭკვიანური“ სტრატეგიით. ისინი ანადგურებენ მცენარის მხოლოდ ნორჩ ფითლებსა და ყლორტებს, რომელიც ძალზედ მარტივად შესამჩნევია. ასეთ დროს ბზის ფით-





ლები თითქოს და გახეხილია. სწორედ ეს დაზიანებული ნაწილი, დროთა განმავლობაში კვდება, რამაც შესაძლებელია მოიცვას მთლიანი მცენარე და სრულად გაანადგუროს ის. მცენარისთვის ყველაზე დიდი ზიანის მომტანი უფროსი თაობის (4-5 სტადიის) მატლებია, რომელსაც ძალზედ მოკლე დროში ფოთლებისა და ყლორტების სრული განადგურება შეუძლიათ.

აღნიშნული მავნებლისათვის დამასასიათებელია განვითარების 6 სტადია.

ის წელიწადში 2-3 გენერაციას იძლევა. გამონაკლის შემთხვევებში, ისეთ ქვეყნებში, სადაც თბილი და ნოტიო ჰავა დიდხანს გრძელდება, აღნიშნული სახეობა 5 თაობასაც იძლევა.

ზრდასრული, უკვე იმაგოს სტადიაში გადასული მავნებელი (მდედრი) ენტომოლოგთა გამოთვლებით 80-90 ცალამდე კვერცხს დებს. ამის გათვალისწინებით შეგვიძლია ვთქვათ, რომ ერთი ცალი მავნებლის განადგურება დიდად შეამცირებს მის მიერ სამომავლოდ გამოწვეულ მავნეობის რისკებს.

ბზის ალურას მატლები 15°C ტემპერატურაზე იწყებენ გააქტიურებას.

კვერცხებიდან მავნებლის ზრდასრულ ასაკამდე მიღწევას დაახლოე-

ბით 40 დღე სჭირდება და მისი განვითარება გრძელდება მანამ, სანაზ ტემპერატურა მინიმუმ 15-20°C იქნება.

მოზამთრეობას მავნებელი შემოდგომის მიწურულს იწყება.

2-3 თვის ხნოვანების მატლები ბზის ორ-სამ ფოთოლს თავისი აბლაბუდის ძაფებით ერთმანეთს აწებებენ და შიგნით თავსდებიან, სადაც ისინი ხარპად იკვებებიან.

ეს მავნებელი საქართველოში 2014 წელს გამოჩნდა. მომდევნო წლების მანძილზე მან შეძლო გავრცელება შავი ზღვის სანაპიროზე კერძოდ: აფხაზეთში, სამეგრელოში, გურიასა და აჭარაში.

უნდა აღინიშნოს, რომ აღნიშნული რეგიონებიდან ბზის ალურამ ძალზედ რთულ მდგომარეობაში ჩააგდო გურიასა და სამეგრელოში არსებული ბზის ნარგაობები. მაგალითად შემიძლია მოვიყვანო გურიის რეგიონი, კერძოდ დაბა ანასეული, სადაც მავნებელმა 20000-ზე მეტი კავკასიური ბზის ნარგაობა განადგურა.

2016-2017 წლიდან მავნებელმა იწყო შესუსტება და მის მიერ დაზიანებული მცენარის ნარგაობებში შეინიშნებოდა ერთეულ ადგილებზე.

დღეისათვის ბზის ალურას საქართველოში გამოჩენიდან 10 წლის შემდეგ, მან ისევ იწყო გაძლიერება და

იმ ერთეული ნარგაობების განადგურება, რომლებიც წინა შემოტევას გადაურჩა, ამიტომაც აუცილებელია სპეციალური ღონისძიებების გატარება, რაც ბზის ალურას მავნეობას შეამცირებს, წინააღმდეგ შემთხვევაში ბზია, რომელსაც გამოირჩევა როგორც რელიგიური დატვირთვითა, ისე დეკორატიული თვალსაზრისით, სრულად გადაშენდება.

ბრძოლის ღონისძიებები:

ბზის ალურასთან ბრძოლის ღონისძიებები წელიწადის განმავლობაში, მრავალჯერად ნამლობას ითვალისწინებს, რადგან ერთ ან ორჯერადი შენამლვის შემთხვევაში მავნებლის საღი კვერცხი შეიძლება გადარჩეს და მან ხელახლი განვითარება დაიწყოს.

ინსექტიციდებიდან ბზის ალურას წინააღმდეგ ძალზედ კარგად და ეფექტურად მოქმედებს პრეპარატი ლეპიდინი. პრეპარატი ბიოლოგიურია და გამოიყენება ისეთი მავნე მწერების წინააღმდეგ საბრძოლველად როგორებიცა: ამერიკული თეთრი პეპელა, ყურძნის ჭია, ფოთოლხვევიები, კარტოფილის ჩრჩილი, პომიდვრის ჩრჩილი და ა.შ.

მავნებელს ასევე ეფექტიანად ანადგურებს ინსექტიციდი კარატე.

ბზის ალურასთან ბრძოლის მეთოდებში ასევე შედის ბრძოლის მექანიკური ღონისძიება, რომელიც ითვალისწინებს როგორც მავნებლის მექანიკურ განადგურებას, ასევე დაზიანებული ნარგაობის მოქრას (მოშორებას) ბზის პლანტაციიდან და მის სრულ განადგურებას, დაწვას.

მცენარეთა დაცვის სწორად დაგეგმილი და განხორციელებული ღონისძიება ჩვენ დაგვეხმარება შევინარჩუნოთ საქართველოში არსებული ის უნიკალურ მწვანე საფარი, რითაც მსოფლიოს სხვა ქვეყნებიდან გამოვირჩევით.

ვორები სალუმბამი,
აგრარული ტექნოლოგიების მეორე კურსის სტუდენტი, შპს ადამ ბერიძის სახელობის ნიადაგის, სურსათისა და მცენარეთა ინტეგრირებული დაცვის დიაგნოსტიკური ცენტრი „ანასეულის“ თანამშრომელი

ენტომფაგების გამოყენების ეფექტიანობა სათბურის ფრთათეთრას [TRIALEURODES VAPORARIORUM] და თამაკარის ფრთათეთრას [BEMISIA TABACI] წინაღმდეგ აჭარის სუპტროპიკული ზონის სასათბურე მეცნიერებები

გამუშავებელი

აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის დოქტორანტი.
შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტის - მონცეული მასნავლებელი,
ქ. ბათუმი, საქართველო

პრესტრაქტი

აჭარის რეგიონის მესათბურეობაში განსაკუთრებულ პრობლემას წარმოადგენს მავნე ორგანიზმების წინააღმდეგ ბრძოლის ღონისძიებები. განხორციელებული დაკვირვებებით შეგვიძლია ვთქვათ, რომ განსაკუთრებით მარტივი ტიპის გაუთბობელ სასათბურე მეურნეობებში ძლიერ გართულებულია მავნებლების კონტროლი, ვინაიდან ასეთი სათბურები ნაკლებადაა იზოლირებული გარემოსაგან და მასში გაადვილებულია სხვადასხვა მავნებლი მწერების მოვალეობის ალბათობა. შედეგად მავნებლების მიერ ფერმერებისათვის მიყენებული ზიანი 40-45%-ის ფარგლებშია.

განსაკუთრებულად შეინიშნება ისეთი მავნებლების მასიურ გავრცელება, როგორიცაა სათბურის ფრთათეთრა (თრიალუროდეს ვაპორარიორუმ) და თამბაქოს ფრთათეთრა (Bemisia tabaci), რომელთა მავნეობის შემცირება, მხოლოდ ქიმიური პესტიციდების გამოყენებით სრულფასოვნად ვერ ხერხდება და აუცილებელია ვიფიქროთ სასარგებლო მწერების ინტროდუქციის, მათი აკლიმატიზაციის ჩვენს პირობებში გამოყენების პრაქტიკის შემუშავებასთან დაკავშირებით.

საკვანძო სიტყვები: ენტომოფაგი, ინტროდუქცია, თამბაქოს ფრთათეთრა, სათბურის ფრთათეთრა.

შესავალი

დღეისათვის აჭარის შავიზღვისპირა სუბტროპიკული ზოლში არსებული სასათბურე მეურნეობებში მცენარეთა დაცვის სისტემა შესდგება, მხოლოდ ქიმიური და აგროტექნიკური ბრძოლის ღონისძიებებისაგან. მესათბურების სექტორში არსებული საერთაშორისო გამოცდილებიდან გამომდინარე შესაძლებელია ვიფიქროთ მცენარეთა დაცვის სექტორში მავნებლების წინააღმდეგ მათი ბუნებრივი მტრების ჩართვის შესახებ. ბიოლოგიური ბრძოლის მეთოდიდან ენტომოფაგების შემოყვანა და გამრავლება შესაძლებელია განვითარებით, როგორც ალტერნატივა ქიმიური ნაერთების მოქმედების მასშტაბის და რაოდენობის შემცირების თვალსაზრისით. შესაბამისად აჭარის რეგიონის შავიზღვისპირა სუბტროპიკულ ზოლში მზარდი ტურიზმის ფონზე ბრძოლის ბიოლოგიური მეთოდების დანერგვას და ქიმიური, მომნამღავი საშუალებების მოცულობის შემცირებას სტრატეგიულად მნიშვნელოვანი დატვირთვა შეიძლება მიენიჭოს.

ძირითადი ნაწილი

ენტომოფაგების გამოყენების პრაქტიკის, მათი მოქმედების ხასიათისა და სხვადასხვა მავნებლების წინააღმდეგ საბრძოლებელად შერჩევის საკითხებთან დაკავშირებით გამოცდილების მიღების მიზნით ვიმყოფებოდით ისრაელში. კერძოდ 2021 წლის 5 ივნისიდან 22 ივლისმდე USAID-ის სოფლის მეურნეობის პროგრამის ხელშეწყობით ისრაელის სოფლის მეურნეობისა და სოფლის განვითარების სამინისტროს, MASHAW9ის პროგრამის (MATC -Mashav International Training Center). სასწავლო კურსის: ბოსტნეულის ინტენსიური წარმოება (Intensive Vegetable Production) ფარგლებში კიბუც „Sde eliahu“-ში, სადაც გავეცანით კომპანია BIO BEE პრაქტიკას ენტომოფაგების გამოყვანის, ინტროდუქციის და მათი სათბურებში გაშვების საკითხებთან დაკავშირებით. იმისათვის, რომ შევძლოთ სათბურებში ენტომოფაგების გაშვება და შევქმნათ ოპტიმალური ფიტოსანიტარიული მდგრმარეობა არ არის რეკომენდებული თუნდაც პროფილური ხასიათის ქიმიური ღონისძიებების გატარება. სათბურში უნდა შეიქმნას პირობები, სადაც მოვახდენთ მავნე ორგანიზმების რიცხვოვნობის რეგულირებას ისეთნაირად, რომ არ გამოვიწიოთ ქიმიური პესტიციდების მოქმედებით სასარგებლო მწერების განადგურება. აღნიშნული პროცესი მოითხოვს სასათბურე მეურნეობაში მავნებელთა გავრცელების პროგნოზის შესახებ არსებული სიტუაციის უმაღლეს დონეზე ფლობას, რაც თავისთავში გულისხმობს ასევე გასულ წლებში არსებული სიტუაციის სრულფასოვან ფლობასაც. საერთაშორისო გამოცდილება აჩვენებს, რომ აუცილებელია მავნებელთა განვითარების, მათი გამრავლების და მოქმედების თავისებურებების ზუსტი ცოდნა, ასევე მავნებელთა დროული და ეფექტური აღმოჩენა და მასზე რეაგირების უსწრაფესად განხორციელება. ფრთათეთრების წინააღმდეგ ენტომოფაგების გამოყენებისათვის საცდელად შეიჩრა ქობულეთის მუნიციპალიტეტის სოფელ ალამბარში არსებული შპს „აგროგრინის“ 43 ერთეული 500 კვ.მ-იანი სათბურიდან 1 სასათბურე მეურნეობა, ასევე სოფელ გვარას სასათბურე მეურნეობა სადაც დარგული იყო ტებილი წინაკის, კიტრისა და მარწყვის კულტურა. აღნიშნულ სათბურებში გასულ წლებში ფიტოსირდებოდა ფრთათეთრების მავნებობა. სწორედ აღნიშნული მავნებლების მოქმედების თავისებურებების გათვალისწინების და ისრაელის გამოცდილებით შევარჩიეთ entomofagetic. კერძოდ ფრთათეთრების წინააღმდეგ შემოყვანილი იქნა კომპანია Biobest-ის გამრავლებული (Eretmocerus-system) პარაზიტი მწერი Eretmocerus eremicus, რომელიც არის ძლიერ მოქმედი პარაზიტი მწერი Eretmocerus eremicus, რომელიც დაახლოებით 1 მმ სიგრძისაა.



სურათი №1. *Eretmocerus eremicus* ჭუპრი მარცხნივ და ზრდასრული ფორმა (მარცხნივ-ფოტო გადაღებულია 1200X მობილური ციფრული მიკროსკოპი Mustcam 5M) და ზრდასრული (მარჯვნივ).

მდედრობითი სქესის *Eretmocerus eremicus* არის ღია ლიმონისფერი ყვითელი, მწვანე თვალებით და დაბურული ანტენებით. სახელწოდება *Eretmocerus* მომდინარეობს ლათინურიდან, რაც ნიშნავს „ნიჩბის მსგავსს“. მამრ პარაზიტებს აქვთ გრძელი, იდაყვისებური ანტენები და მოყვითალო-ყავისფერი შეფერილობა. *Eretmocerus eremicus* არის ძალიან აგრესიული მაძიებელი და მდედრი პარაზიტის მოზრდილებს შეუძლიათ 150-მდე მავნებლის ლარვის პარაზიტიზაცია. (წყარო: www.biobestgroup.com). *Eretmocerus eremicus* – ტრანსპორტირება მოხდა მცირე ზომის ქაღალდის ყუთების საშუალებით, რომელშიც განთავსებულია ასევე ქაღალდის ფირფიტები მცენარეზე ჩამოსადები კაუჭებით. შემოტანილი იქნა ერთი მუყაოს კოლოფი, რომელშიც განთავსებული იყო 100 ერ-

თეული კაუჭიანი ქაღალდის ფირფიტა, თითოეულზე 100 ერთეული *eretmocerus eremicus*-ის ინდივიდი, საერთო ჯამში სულ 10 000 პარაზიტის ჭუპრი. ტრანსპორტირებისას ენტომოფაგები მოთავსებულია სპეციალურ ყუთებში სადაც ტემპერატურა +20°C-80°C-ია.

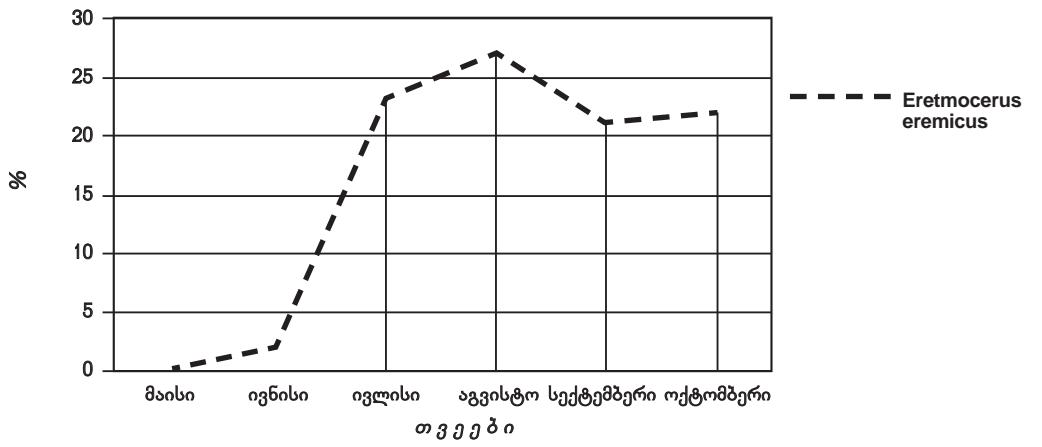
ენტომოფაგები შემოვიყვანეთ მარტში, ხოლო 2022 წლის აპრილის თვის მესამე დეკადიდან (29.04.2022), როდესაც საცდელ სათბურში გააქტიურდა ფრთათეთრების მოქმედება, რაც დაფიქსირდა სათბურში განთავსებულ ყვითელ წებოვან ხაფანგებზე (*Bugscan-yellow* (10სმ և 25სმ)). სწორედ ამ დროს დავიწყეთ ფრთათეთრების ნინა-ალმდევ ბრძოლის ლონისძიებაში პარაზიტი ენტომოფაგი (*eretmocerus eremicus*) ჩართვა.



სურათი №2. ენტომოფაგების შეყვანა სასათბურე მეურნეობებში

სათბურებში სავეგეტაციო პერიოდის განმავლობაში ვაკვირდებოდით ენტომოფაგების აქტიურობის ზრდის დინამიკას, მავნებლების პოპულაციის შემცირების და მათი მავნეობის დარეგულირების ტენდენციას. რის შემ-

დეგაც ჩვენს მიერ გამოთვლილი იქნა ენტომოფაგების მოქმედების ეფექტურობის მაჩვენებლები %-ში თვეების მიხედვით.



დიაგრამა №15. ენტომოფაგების მოქმედების დინამიკა %

ენტომოფაგების გამოყენებით განხორციელებული ბრძოლის ღონისძიებები ატარებდა სტაბილურ ხასიათს და იმყოფებოდა მავნეობის ეკონომიკურ ზღვარს ქვემოთ. ჩვენი შეფასებით შეგვიძლია ვთქვათ, რომ მთელი სეზონის განმავლობაში ერთი 500 კვ.მ-იანი სათბურში

გამოსაყენებლად საკმარისია 190 ლარის ღირებულების ენტომოფაგი, სულ 30 ერთეული ჭუპრებიანი ქაღალდის ფირფიტა, მაშინ როდესაც, მავნებლის მასიური გავრცელების შემთხვევაში პესტიციდებით ბრძოლისას ფერმერს შეიძლება დაეხარჯოს 2-3 ჯერ მეტი.

გამოყენებული ლიტერატურა:

- გ. ალექსიძე - მცენარეთა დაცვა, სახელმძღვანელო (მეორე გამოცემა). თბილისი 2017 წ.
- Cornell University/College of Agriculture and Life Sciences- Biological Control
- www.biobestgroup.com.
- MATC -Mashav International Training Center

რეზიუმე

განხორციელებული კვლევები ცხადყოფს, რომ აჭარის სუბტროპიკული ზონის სასათბურე მეურნეობის მფლობელი ფერმერებისათვის მცენარეთა დაცვის მეთოდი ენტომოფაგების გამოყენებით, როგორც ეკოლოგიური ასევე ეკონომიკური თვალსაზრისით გამართლებულია. ამასთან ფინანსურ-ეკონომიკური მაჩვენებლების გარდა, არსებული შედეგები გვიჩვენებს, რომ როგორც მსოფლიოში ასევე საქართველოში მავნებლების მიმართ ბრძოლის მხოლოდ ქიმიური მეთოდი ვეღარ მუშაობს და მნარმოებლები აქტიურად გადადიან მცენარეთა დაცვის ინტეგრირებული მეთოდების გამოყენებაზე, რაც თავის თავში გულისხმობს მცენარეთა დაცვის მეთოდების საუკეთესო კომბინაციის შემუშავებას და ქიმიური ჩარევის ბაქსიმალურ შემცირებას. სათბურებში მავნებლების მართვაში ადამიანის აქტიური ჩარევა უნდა ხდებოდეს მხოლოდ მავნეობის ეკონომიკური და სამეურნეო ზიანის დადგენის საფუძველზე, მათი ზუსტი შეფასებით, რაც კვლევის ფარგლებში თვალნათლივ წარმოდგენილია მავნებლების: ორანჟერეის ფრთათეთრას -თრიალეუროდეს ვაპორარიორუმ და თამბაქოს ფრთათეთრას - *Bemisia Tabaci* მაგალითზე.

RESUME

MAMUKA TURMANIDZE,
Akaki Tsereteli State University - Ph.D. Researcher
Shota Rustaveli State University, Position: An Invited Lecturer,
Batumi, Georgia

Conducted surveys clarifies that using entomopathogenic insects as a plant protection method in greenhouses of subtropical Ajara is justified both on ecological and economic point of view. Moreover, apart from financial-economic indicators, existing results show that, that both in the world and in Georgia, only the chemical method of pest control no longer works, and producers are actively switching to the use of integrated plant protection methods, which in itself implies the development of the best combination of plant protection methods and the maximum reduction of chemical intervention. Active human intervention in the management of pests in greenhouses should be done only based on determining the production and economic damage thresholds of pests, with their accurate assessment, which is clearly presented in the scope of the study on the example of pests: Greenhouse white fly -Trialeurodes vaporariorum and Tobacco whitefly -*Bemisia Tabaci*.

Key words: white fly, Tobacco whitefly, plant protection

3343 საჭმალი სოკოები და მათი მომნაურების მიზანები

ნახა პიცაძე,

სოფლის მეურნეობის აკადემიური დოქტორი, ასოცირებული პროფესორი,
საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტი

ნავალინა ჯურაშვილი,

ბიოლოგიის აკადემიური დოქტორი,
ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის ბოტანიკის ინსტიტუტი

ვარიზი ზაჟავალი,

მაგისტრანტი, საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტი

ჩებაზ დუბორევინიძე,

მაგისტრანტი, საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტი

გარიაზ მავიზალი,

მაგისტრანტი, საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტი



საკვანძო სიტყვები: კვება, მრეწველობა, სოკო

პისტოსი

სოკო წარმოადგენს ერთადერთ არამწვანე კულტურას, რომლის მოყვანაც კომერციულად მომგებიანია. სოკოების მაღალი კვებითი ღირებულებების გამო მათი მოშინაურება ყოველთვის აქტუალური იყო. დღეს უკვე სოკო შეიძლება გავზარდოთ როგორც შენობაში, ასევე გარეთ, სოფლის მეურნეობისთვის მნიშვნელოვანი სხვა კულტურებისგან განსხვავებით.

საკვები სოკოების კულტივაცია გლობალური ინდუსტრიის მნიშვნელოვანი კომპონენტია. სოკოს მოშინაურებისა და სელექციისთვის მნიშვნელოვანია აღვილობრივი შტამების მრავალფეროვნების შექმნა, რასაც წინამდებარე ნაშრომი ასახავს.

2022-23 წლებში საქართველოს სხვადასხვა რეგიონში დაგეგმილი ექსპედიციების დროს საპროფიტულად მზარდი საჭმელი სოკოები შეგროვდა.

საქართველოს ტყეებში მოძიებულია 139 სახეობის სოკო, რომელთა შტამები იდენტიფიცირებული და შენახული მინერალულ ზეთში.

შეგროვილი და შენახული შტამებიდან 84 სახეობა არის საჭმელი სოკოები.

39 სახეობა არის მერქნის დამშლელი (ქსილოტროფები), 21 სახეობა – მცენარეთა პარაზიტი, 56 სახეობა – ჰუმურის საპროტროფი, რომლებიც ბინადრობდნენ ჩამოცვენილ ფოთლებსა და ნიადაგზე. შემდგომი კულტივაციის და გამოყენების მიზნით შტამების კოლექტია მინერალურ ზეთშია შენახული.

კვლევა განხორციელდა შ. რუსთაველის საქართველოს ეროვნული სამეცნიერო ფონდის პროექტის ფარგლებში: (FR - 21-308) „საქართველოში გავრცელებული ველური საჭმელი სოკოების ინ ვიტრო კოლექციის შექმნა“

შესავალი

სოკოების შესახებ ცნობები უძველესი დროიდან გვხვდება ისტორიულ წყაროებში და ლიტერატურაში. სოკოების შესახებ ცოდნა ნელ-ნელა დაგროვდა. ჩვენს წელთაღრიცხვამდე IV საუკუნეში თეოფრასტემ მეცნიერულად აღწერა სოკოები. იმ დროისთვის ისინი ბოსტნეული კულტურების ნანილად განიხილებოდა, რომლებსაც არ ჰქონდათ კვირტები, ფოთლები და ფესვები. ჩინეთში, ჯერ კიდევ 1245 წელს, ჩენ იენ-იუმ აღწერა სოკოები, როგორც ფლორა, სადაც დეტალურად იყო აღწერილი მათი განვითარება, მორფოლოგია, სეზონური გავლენა, კულტივაციის მეთოდი, მოსავლის აღება, და როგორც საკვების მომზადება 15 სახეობის სოკოსთვის (Wang 1987).

მაღალი კვებითი ღირებულებების გამო სოკოს მოშინაურება ყოველთვის აქტუალური იყო. ისინი სხვა სოფლის მეურნეობისთვის მნიშვნელოვანი კულტურებისგან განსხვავებით, შეიძლება გავზარდოთ როგორც შენობაში, ასევე შენობის გარეთ. სოკო წარმოადგენს ერთადერთ არამწვანე კულტურას, რომლის მოყვანაც კომერციულად მომგებიანია. (Kobayashi et al. 1983; Wasser et al. 1999).

საკვები, სამკურნალო და ველური სოკოების წარმოება გლობალური ინდუსტრიის სამი ძირითადი კომპონენტია. 2013 წლის მონაცემებით, სოკოს ინდუსტრია, მთლიანად, დაახლოებით 63 მილიარდ დოლარად შეფასდა. კულტივირებული, საკვები სოკო არის წამყვანი კომპონენტი (54%), რომელიც შეადგენს დაახლოებით \$34 მილიარდს, ხოლო სამკურნალო სოკო შეადგენს 38% ან 24 მილიარდ აშშ

დოლარს, ხოლო ველური სოკო შეადგენს \$5 მილიარდს ან 8% მთლიანობაში. კულტივირებული, საკვები სოკოს მსოფლიო წარმოება 35 წლიწადში 30-ჯერ გაიზარდა, რაც ძალიან შთამბეჭდავი მაჩვენებელია (Baars 2012).

სოკოს მოშინაურება და სელექცია მიმართულია სოკოს მიერ ნაყოფსხეულების წარმოქმნისთვის საჭირო დროის შემცირების და პროდუქტიულობის გაზრდისაკენ ადამიანის მიერ ხელოვნურად შექმნილი გარემო პირობების საშუალებით. ველური ბუნებიდან აღებული ახალი შტამები ძალიან ძვირფასი მასალაა სოკოს სელექციისათვის.

ის ფაქტი, რომ ზოგიერთი სოკო საკვებია, ცნობილია მრავალი საუკუნის განმავლობაში და სხვადასხვა ევროპის ქვეყნებში ბაზარზე ველური სოკოების 80-მდე განსხვავებული სახეობაა წარმოდგენილი (Pinkerton 1954). მიუხედავად იმისა, რომ ბევრი საკვები სოკო მოშინაურებულია და დიდი რაოდენობით ინარმობა, ყველაზე გავრცელებული მაინც სოკო შიიტაკე (Lentinula edodes), კალმახა სოკო (Pleurotus spp.), ქამა სოკო (Agaricus bisporus), შავი სოკო, ანუ ყურა სოკო (Auricularia auricula და Auricularia polytricha) და ვოლვარიელა სოკოებია (Volvariella spp.)



საქართველოში, ველური მაკრო-სოკოების დაახლოებით 1000 სახეობაა დაფიქსირებული (Nakhutsrishvili 2007). მათ შორის დიდი რაოდენობითაა სასარგებლო საკვები სოკოები (დაახლოებით 200 სახეობა) (Kupradze et al. 2015, Rainer et al. 2016).

ქვეყანაში სოკოების მნიშვნელოვანი რესურსის არსებობის ფონზე წლების განმავლობაში ბაზარზე ძირითადად სამი სახეობის სოკოა წამოდგენილი (Agaricus-ის ორი სახეობა და Pleurotus-ი) (ერაძე ე. 2016) ასევე აღსანიშნავია ის ფაქტი, რომ საქართველოში არსებობს სხვადასხვა სახეობის სოკოს გამოყენების ტრადიცია და გამოცდილება. აღსანიშნავია, რომ ამჟამად სოკოს „თესლი”, ძირითადად, შემოდის საზღვარგარეთიდან, იმის გამო რომ არ არსებობს ადგილობრივი კოლექციები, რის საფუძველზეც უნდა განვითარდეს სოკოების სელექცია, როგორც მეცნიერება.

მასალები და მეთოდები

წინამდებარე კვლევის მიზანი იყო საქართველოში გავრცელებული საჭმელი სოკოების შეგროვება და შტამების ინ ვიტრო კულტურების კოლექციის შექმნა, მათი შემდგომი გამოყენების მიზნით.

ექსპედიციები

აღნიშნული მიზნების მისაღწევად შეგროვდა საპროფიტულად მზარდი საჭმელი სოკოები საქართველოს სხვადასხვა რეგიონში დაგეგმილი ექსპედიციების დროს. ექსპედიციები მარშუტული მეთოდით განხორციელდა.

სოკოების იდენტიფიკაცია

სოკოების იდენტიფიკაცია მოხდა კლასიკური სოკოების სარკვევების გამოყენებით და თანამედროვე მეთოდებით, (Gherbawy et al. 2010) შეგროვილი ნაყოფსხეულების იდენტიფიკაციის შემდეგ გამოიყო სოკოების წმინდა კულტურები.



სოკოების კონსერვაცია

სოკოების კონსერვაციისთვის სხვადასხვა მეთოდები იქნა გამოყენებული. თითოეული შტამი რამდენიმე ეგზამპლარადაც შეინახა სხვადასხვა მეთოდის გამოყენებით, როგორიცაა აგარზე პერიოდულად გადათესვის მეთოდი (McGinnis et al. 1974), ნიადაგში შენახვა (Bakerspiegel 1953), ზეთის კულტურების დამზადება (Buell and Weston 1947).

შედეგები და დასკვნები

ექსპედიციები ჩატარდა როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოს სხვადასხვა რეგიონში. 2022-23 წლებში, საქართველოს ტყეებში სულ შეგროვადა 139 სახეობის სოკო, რომელთა შტამები იდენტიფიცირებული და შენახულია მინერალულ ზეთში.

შეგროვილი და შენახული შტამებიდან 84 სახეობა იყო საჭმელი სოკოები.

84 სახეობიდან 23 სახეობა იყო მიკოზული: Amanita muscaria, Amanita strobiliformis, Boletus edulis, Cantharellus cibarius, Cantharellus cinereus, Chroogomphus rutilus, Clavariadelphus pistillaris, Craterellus cornucopoides, Hydnnum albidum, Hydnnum repandum, Hygrophorus penarius, Hygrophorus russula, Laccaria amethystina, Laccaria bicolor, Laccaria laccata, Lactarius deliciosus, Lactarius spinosulus, Lactarius torminosus, Lactifluus piperatus, Russula cyanoxantha, Russula virescens, Strobilomyces strobilaceus, Suillus granulatus.

39 სახეობა იყო მერქნის დამშლელი (ქსილოტროფები): *Agrocybe aegerita, Armillaria mellea, Auricularia auricula-judae, Auricularia mesenterica, Bondarzewia mesenterica, Calocera viscosa, Cerioporus squamosus, Cerioporus varius, Coprinus micaceus, Discina ancilis, Exidia plana, Flammulina velutipes, Fomitopsis betulina, Ganoderma carnosum, Ganoderma lucidum, Grifola frondosa, Gymnopilus junonius, Gymnoporus fusipes, Hapalopilus rutilans, Hericium coralloides, Hymenopellis radicata, Inonotus obliquus, Kuehneromyces mutabilis, Laetiporus sulphureus, Lentinus tigrinus, Lenzites acutus, Meripilus giganteus, Oudemansiella mucida, Panus rufus, Phyllotopsis nidulans, Pleurotus cornucopiae, Pleurotus dryinus, Pleurotus ostreatus, Pleurotus cervinus, Polyporus umbellatus, Schizophyllum commune, Stereum hirsutum, Trametes versicolor, Trichaptum biforme.*

21 სახეობა იყო მცენარეთა პარაზიტი: *Armillaria mellea, Auricularia auricula-judae, Auricularia mesenterica, Bondarzewia mesenterica, Flammulina velutipes, Fomitopsis betulina, Ganoderma carnosum, Ganoderma lucidum, Grifola frondosa, Inonotus obliquus, Kuehneromyces mutabilis, Laetiporus sulphureus, Meripilus giganteus, Oudemansiella mucida, Panus rufus, Phyllotopsis nidulans, Pleurotus cornucopiae, Pleurotus dryinus, Pleurotus ostreatus, Polyporus umbellatus, Sparassis crispa, Tremella mesenterica.*



56 სახეობა იყო ჰუმუსის საპროტროფი, რომლებიც ბინადრობდნენ ფოთლების ჩამონაცვენისა და ნიადაგზე: *Agaricus campestris, Agaricus sylvaticus, Agaricus urinascens, Agrocybe praecox, Apioperdon pyriforme, Bovista plumbea, Calvatia utriformis, Chlorophyllum rhacodes, Clavulina cinerea, Clitocybe geotropa, Clitocybe nebularis, Collybia dryophila, Conocybe tenera, Coprinopsis atramentaria, Coprinus comatus, Coprinus micaceus, Cuphophyllus pratensis, Geastrum triplex, Geopora sumneriana, Gyromitra gigas, Helvella acetabulum, Helvella fusca, Helvella lacunosa, Helvella queletii, Helvella solitaria, Infundibulicybe gibba, Lepista nuda, Lepista personata, Lepista sordida, Leucoagaricus nympharum, Lycoperdon pratense, Lyophyllum decastes, Macrolepiota procera, Marasmius oreades, Melanoleuca melaleuca, Morchella esculenta, Morchella semilibera, Mutinus caninus, Mycena epipterygia, Mycena pura, Mycetinis alliaceus, Otidea onotica, Peziza varia, Phallus impudicus, Ramaria fumigata, Ramaria stricta, Sarcodon imbricatus, Sarcoscypha coccinea, Stropharia aeruginosa, Verpa bohemica, Verpa conica, Volvariella gloiocephala, Xylaria polymorpha.*

Coprinus comatus, Coprinus micaceus, Cuphophyllus pratensis, Geastrum triplex, Geopora sumneriana, Gyromitra gigas, Helvella acetabulum, Helvella fusca, Helvella lacunosa, Helvella queletii, Helvella solitaria, Infundibulicybe gibba, Lepista nuda, Lepista personata, Lepista sordida, Leucoagaricus nympharum, Lycoperdon pratense, Lyophyllum decastes, Macrolepiota procera, Marasmius oreades, Melanoleuca melaleuca, Morchella esculenta, Morchella semilibera, Mutinus caninus, Mycena epipterygia, Mycena pura, Mycetinis alliaceus, Otidea onotica, Peziza varia, Phallus impudicus, Ramaria fumigata, Ramaria stricta, Sarcodon imbricatus, Sarcoscypha coccinea, Stropharia aeruginosa, Verpa bohemica, Verpa conica, Volvariella gloiocephala, Xylaria polymorpha.



შექმნილი კოლექციიდან მერქნის დამშლელი, მცენარეთა პარაზიტი და ქსილოფიტი სოკოების უმრავლესობა შეიძლება გამოყენებული იქნას მოშინაურებისათვის, სოკოების სელექციისა და მასობრივი გამრავლებისათვის. ეს მნიშვნელოვანი იქნება როგორც ადგილობრივი ბაზრის გამრავალფეროვნებისათვის, ისე ქვეყნის ეკონომიკური განვითარებისთვის, რისთვისაც ჩინეთის გამოცდილება შეიძლება დავიმოწმოთ. (Chang 1999, 2005)-ის მიხედვით ჩინეთის რამდენიმე ლარიბი თემი სოკოს წარმოებით ეკონომიკურად ძალიან გაძლიერდა და განვითარდა.

კვლევა განხორციელდა შ. რუსთაველის საქართველოს ეროვნული სამეცნიერო ფონდის პროექტის ფარგლებში: (FR – 21-308) „საქართველოში გავრცელებული ველური საჭმელი სოკოების ინ ვიტრო კოლექციის შექმნა“

გამოყენებული ლიტერატურა:

- Baars J. (2012). Mushroom industry in the Netherlands – strong competitors. World Society Mushroom Biology and Mushroom Products Bulletin 7:1–3. http://wsmbmp.org/Bulletin_7_Content.html (accessed December 10, 2016).
- Bakerspiegel A (1953) Soil as a storage medium for fungi. *Mycologia* 45:596–604
- Bierniecka K and R Drewe. (2012). Peiczarkalia shows Polish confidence. *Mushroom Business* 55:8–9.
- Buell CB, Weston WH (1947) Application of the mineral oil conservation method for maintaining collections of fungus cultures. *Am J Bot* 34:555–561
- Chang ST. (2005). Witnessing the development of the mushroom industry in China. *Acta Edulis Fungi* 12 (Supplement):3–19.

Eradze E. https://www.kvirispalitra.ge/mamul-deduli/28754-qsokos-qarthul-bazarze-35-jer-iafad-vyidith-vidreadre-ghir-daq.html?all=0&add_new=1&reply=0&rnd=1560415129.097.

Gherbawy Y., Voigt K. 2010. Molecular Identification of Fungi. Springer, pp. 501.

Gudowski, J, Lisowski A., 1988. Encyclopedia geograficznasiata. Tom 6: Azja. – Opres, Krakow. Kobayashi H., Ku-sakabe I., Murakami K., 1983. Purification and characterization of two milk-clotting enzymes from *Irpehlacteus*. Agr. Biol. Chem. 47(3): 551-558.

Kupradze I., Jorjadze A., Arabidze A., Beltadze T., Batsatsashvili K., PaniaguaZambrana N. Y., Bussmann R. W. 2015. Ethnobiological study of Svaneti fungi and lichens: history of research, diversity, local names and traditional use. P. 101-110.

McGinnis MR, Padhye AA, Ajello L (1974) Storage of stock cultures of filamentous fungi, yeasts, and some aerobic actinomycetes in sterile distilled water. Appl Microbiol 28:218–222

Nakhutsrishvili G., Box E. O., Fujiwara K., et al. (2000) Vegetation and Landscapes of Georgia (Caucasus), as a Basis for Landscape Restoration. – Bulletin of the Institute of Environmental Science and Technology. Yokohama National University, Yokohama/Japan., vol. 26, 1:69-102

Nakhutsrishvili I. (2007) Georgian mushrooms, Tbilisi: Buneba Print. (in Georgian).

Pinkerton MH. (1954). Commercial Mushroom Growing, Benn: London.

Poppe JA. (1962). De champignonteelt en haar problem. Thesis for degree of agriculture engineer. Ghent Agricultural College. (Mushroom cultivation and its problems).

Rainer W. Bussmann, Narel Y. Paniagua-Zambrana, ShalvaSikharulidze, ZaalKikvidze, David Kikodze, David Tchelidze, Ketevan Batsatsashvili, Robert E. Hart. 2016. Plant and fungal use in Tusheti, Khevsureti, and Pshavi, Sakartvelo (Republic of Georgia), Caucasus. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, p. 5-45

Wang YC. (1987). Mycology in ancient China. The Mycologist (Bulletin of the British Mycological Society) 21:59–61.

RESUME

WILD EDIBLE MUSHROOMS AND THE IMPORTANCE OF CULTIVATING THEM

Keywords: nutrition, industry, mushrooms

**NANA BITSADZE, (Ph.D.),
Associate Professor, Agricultural University of Georgia;**

**ANGELINA JORJADZE (Ph.D.),
Institute of Botany of the Ilia State University;**

**GIORGI CHABASHVILI,
Master's student;**

**REVAZ DOBORJGINIDZE,
Master's student;**

**MARIAM KEVKHISHVILI,
Master's student;**

Agricultural University of Georgia

Mushrooms are the only non-green crop whose cultivation is commercially profitable. Mushroom cultivation has always been relevant due to the high nutritional value. They can be grown both indoors and outdoors, unlike other agriculturally important crops. Cultivation of edible mushrooms is an important component of the global industry. For mushroom domestication and selection, it is important to create a diversity of local strains, which the present work illustrates.

In 2022-23, profitably growing edible mushrooms were collected during expeditions planned in different regions of Georgia. A total of 139 species of mushrooms were collected in the forests of Georgia, the strains of which were identified and preserved in mineral oil. Of the strains collected and stored, 84 species were edible mushrooms. 39 species were wood decomposers (xylotrophs), 21 species were plant parasites, 56 species were humus saprotrophs living on leaf litter and soil. The collection of strains was stored in mineral oil for further cultivation and use.

The research was carried out by Sh. Within the framework of the Rustaveli National Science Foundation of Georgia project: (FR — 21-308) "Creation of the wild edible mushroom in vitro collection distributed in Georgia"



საქართველოს თეატრი
უნივერსიტეტი
1922 დღისათვის



მთის მდგრადი
განვითარების
ფაკულტეტი

სტუ-ის მთის მდგრადი განვითარების ფაკულტეტი გაეროს საერთაშორისო ორგანიზაციის – „მთის პარტნიორობა“ წევრი გახდა



მცხარეული საღებავები ტრადიციულ ფუნქციები

თინა ნაზარი,
ნინო გაბლავა,

ტექნიკურ მეცნიერებათა აკადემიური დოქტორი. საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის
მთის მდგრადი განვითარების ფაკულტეტის მოწვეული პროფესორი

რეზიუმე

განხილულია ქართული ტრადიციებისა და კულტურული მემკვიდრეობის ერთ-ერთი მიმართულების ქართული რენტვის საამაყო გამოცდილების შენარჩუნება და სწავლება რომელსაც ფშავი ინახავს.

ფშავში რენტვა განვითარებული მეცხვარეობის მდიდარი ტრადიციების ნაწილია და საქმიანდ გრძელ პროცესს მოიცავს – მატყლის გარეცხვიდან მოქსოვამდე, ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი კომპონენტი ბუნებრივი საღებავების მიღებაა. ეს ფერები ფშაური ხელსაქმის ხარისხს და სილამაზეს განსაზღვრავს და მისი ქიმიური საღებავებით ჩანაცვლება დაუშვებელია.

მოცემულია რენტვისა და ბუნებრივი საღებავების შესახებ მასალები, რომელთა მოძიებას ავტორმა თცდასუთი წელი შეალია და ბევრი ექსპერიმენტი დაუდო საფუძვლად.

ჩატარებული ხანგრძლივი ექსპერიმენტების შედეგად, თითქმის დავინიჭებული რეცეპტები ხელახლა შეიქმნა.

მცენარეული საღებავების შექმნაში გასათვალისწინებელია ბევრი ნიუანსი, მატყლის თავისებურება, მცენარის

მდგომარეობა, სეზონი და სხვა. ამ ყველა კომპონენტს ხშირად მეცნიერული მიდგომები სჭირდება რათა მივალნიოთ საუკეთესო შედეგებს, გამოვიყენოთ ჩვენი წინაპრებისაგან გადმიცემული ცოდნა და მომავალ თაობას წარუმლელად გადავცეთ ის.

საკვანძო სიტყვები: ტრადიცია, რენტვა, ფშაური, მცენარე, საღებავი, ცოდნა, გამოცდილება

შესავალი

წინამდებარე სტატიაში მოცემულია საქართველოს ტყეებში გავრცელებული სამღებრო მცენარეების მოკლე დახასიათება და სპეციალური ლიტერატურიდან ამოკრეფილი წესები ღებული შესახებ რომლებიც გამოცდილი და დამუშავებულია ავტორის მიერ. ბუნებრივი საღებავების წარმოება საქართველოს ცალკეული კუთხეების კულტურისა და ავთენტურობის ნაწილია. მთაში დღემდე შემორჩენილ ტრადიციულ მეურნეობებში ქსოვილი არა მხოლოდ იღებება, არამედ ადგილზევე იქმნება.

ძირითადი ნაწილი

ფარდაგ-ხალიჩებისა სამოსის დამზადების უწყვეტი ტრადიცია და პრაქტიკული ცოდნა მაღალი ღირებულების პროდუქტებისა და მომსახურებების შექმნის შესაძლებლობებს იძლევა. კაკლის, თრიმლის, ენდროს, ხაქოლის, თავშავას, კრაზანას, ჯანგაროსა და ბევრი სხვა მცენარის ფოთლებით, ყვავილებით, მერქნით თუ ფესვებით მიღებული ბუნებრივი ფერებიდან გამოყოფენ: წითელს, შავს, მწვანეს, ყავისფერს, ლურჯს და ყვითელს. ცალკე გამოიყოფა გარდამავალი ფერები: ალისფერი, რუხი (ნაცრისფერი), წყლისფერი, მტრედისფერი, ნავთისფერი, ლილისფერი შინდისფერი (ბორდოსფერი).

ღებვის ხარისხი დამოკიდებულია არა მხოლოდ იმაზე, თუ რით იღებება, არამედ იმაზეც, თუ რა იღებება.

ამ თვალსაზრისით, მატყლის სამ სახეობას განასხვავებენ: გაზაფხულის (რისვი), შემოდგომის და ბატკინის მატყლი (კრაველი). ღებვას კარგად ემორჩილება რისვი და კრაველი. კრაველი ყველაზე უკეთ იღებება და ხარისხიანი ძაფი მიღება. საღებავი მცენარები გროვდება ივლისიდან ყინვების დაწყებამდე. დიდი მნიშვნელობა ენიჭება ნედლეულის შეგროვების, შრობისა და შენახვის ტექნოლოგიას. აუცილებელია, ნედლეული გამრეს ჩრდილში და ისეთ შენობაში, რომელიც კარგად ნიავდება, მაგალითად, სხვენში ან ფარდულში. საღებავად გამოსაყენებელი მცენარე ინახება 1-დან 3 ნლამდე, რის მერეც ფერის ინტენსივობა, იკლებს.



საუკეთესო შედეგი მიღება ახლად მოკრეფილ ნედლეულში შეღებვით.

სხვადასხვა მცენარეს განსხვავებული ფერმჭერი და დოზირება სჭირდება.

ურავაშობი: ნაცართვალი (მზადდება ნებისმიერი ხის ნაცრისგან. საუკეთესოა არყის ხის ნაცარი), თეთრი შაბი, შაბიამანი, ძროხის შარდი, ძალა (რეინის შაბიამანი), ტუტა (მზადდება ნაცრით, არყის ხის ნაცარი საუკეთესოა).

ფერმჭერის დახმარებით შეღებილი მასალა აღარ ხუნდება. ღია ფერის მისაღებად თეთრი შაბი გამოიყენება, მუქი ფერებისთვი კი – ნაცართვალი ან ძალა. ნაცართვალი შემდეგნაირად მზადდება: წყალში ყრიან ნაცარს და მიჰყავთ აღუღებამდე, კარგად მოურევენ და გააჩერებენ მანამ, სანამ ნაცარი არ დაილექება, ზემოდა კი

სუფთა წყალიარ დარჩება. სწორედ ეს სუფთა წყალია ნაცართვალი. იმისთვის, რომ ზედმეტად ინტენსიურმა (ცხარე) ნაცართვალმა ძაფი არ დაწვას, შემოწმება და სუფთა წყლის დამატებაა საჭირო. გასათვალისწინებელია, რომ ფერმჭერი ყველა მცენარეს არ სჭირდება, მაგალითად, კაკლის წენგოში ღებვას, ვაშლის ქერქში ღებვას და სხვა.

შავი ფერი ყოველთვის ორჯერ ღებვით მიღება, მაგალითად, თავშავასა და ძალაში, თავშავაში შეღებვას „დედება“ ჰქვია. პირველ ეტაპზე ქსოვილს „ადედებენ“ და შემდეგ, ძალას დამატებით, უკვე შავად ღებავენ. შესალები ქურჭელი აუცილებლად უნდა იყოს მომინანქრებული ან თუჯის. შავად ან ყავისფრად შეღებვის დროს ასევე გამოდგება სპილენძის ქვაბიც, სხვა ფერის მისაღებად კი, აუცილებლად მოკალული უნდა იყოს.

ღებვის წინ ძაფს ხიფებად (შულოებად) ახვევენ, შემდეგ კი ნაცრისფერთვალში ან თეთრ შაბიან წყალში წამოადუღებენ ან ადუღებამდე მიჰყავთ.

ქვემოთ წარმოგიდგენთ იმ მცენარეების ძირითად სიას, რომლებიც გამოიყენება შალის, აბრეშუმისა და მატყლის ბუნებრივი საღებავებით ღებვისას: ანწლი, ბრონეული გვირილა, დეკა, ენდრო, ფირისტერფა, თავშავა, თუთა, თრილმი, კაკალი, ჩვეულებრივი კონახური, კრაზანა, ლაფინის ქერქი, მარმუჭი, მოცვი, მურყანი, მუხა, ჯაგნა, რძიანა, სოსანი, ტუტი ყვითელი, ყაყაჩო, ცაცხვი, ჭინჭარი, ჭავი, ხახვის ფურცელი, ხაქოლი.

დაწვრილებით წარმოგიდგენთ ხუთ მათგანს:

1. ანცლი

ღებავს ლურჯად და რუხად.

საქართველოს თითემის ყველა კუთხეში ხარობს. ნაყოფი შემოდის სექტემბერ-ოქტომბერში. შესალებ მასალად გამოიყენება მწიფე ნაყოფი.

შეღებვის წესი: მოკრეფილ ნაყოფს ჭყლეტენ, ასხამენ წყალს და ადუღებენ. შემდეგ წურავენ დოლბანდის პარკში, იმდენს, რამდენიც ძაფს ეყოფა. ჩაყყრიან ძალას და ასე შეღებავენ. შედეგად მიღება ნავთისფერი – გარდამავალი რუხი, მოლურჯო-რუხი ლურჯი. სასურველი ფერის მიღების შემდეგ აგდებენ გამდინარე ცივ წყალში და აშრობენ ჩრდილში.

2. ბრონეული.

ღებავს შავად.

ბრონეული გავრცელებულია მთელ საქართველოში. იზრდება 3-4მეტრი სიმაღლის. ყვავის -აგვისტო -სექტემბერში ალისფერი ყვავილებით. ნაყოფს იძლევა გვიან შემოდგომაზე.

საღებავად, გამოიყენება როგორც მცენარის, ასევე ნაყოფის ქერქი. ბრონეულის ნაყოფისა და ღერო-ტოტების ნახარში გამოიყენება შალის ნაწარმის შავად შესაღებად.

შეღებვის წესი: ბრონეულის ქერქს მოხარშავენ, მდუღარეში ჩადებენ შაბში წინასწარ გამოყვანილ მასალას (ძაფი, მატყლი), დატოვებენ ერთი დღე-ღამის განმავლობაში და კიდევ მოადუღებენ. მიღების ყავისფერი. თუ შაბში ნაცვლად დავუმატებთ ძალას, მივიღებთ შავს.



3. გვირილა.

ღებავს ღია გვირილად, კანისფრად.

გვირილა რთულყავილოვანთა ოჯახის ერთნლიანი ბალახოვანი მცენარეა, მისი ღერო სწორად მდგომია, დატოტვილი, 35 სმ სიმაღლის. ბუნებაში გვირილა მრავალნარია. სამედიცინო, დეკორატიული, ვარდისფერი და სხვა. ღებვაში გამოიყენება სწორედ სამედიცინო გვირილა-მრავლად დატოტვილი და უხვყვავილიანი. ღებავს ღია ყვითლად ან კანისფრად თეთრ შაბთან ერთად.

შეღებვის წესი: ჭურჭელში (უმჯობესია მომინანქრებული ჭურჭელი) ფენა-ფენა ალაგებენ გვირილას და შესალებ მასალას. ძაფი ან მატყლი უნდა იყოს დადედვილი (გამოხარშული) შანქყალში. დგამენ ცეცხლზე და ადულებენ სასურველი ფერის მიღებამდე. შემდეგ ავლებენ გამდინარე წყალში და აშრობენ ჩრდილში.

4. ღეპა.

ღებავს ჰანისფრად.

დეკა მთიან ადგილებში, ალპურ ზონაში ხარობს. ეს მარადმწვანე ბუჩქი 1-1,5 სიმაღლის იზრდება. ყვავის მაისივნისში. სასურველია, შეგროვდეს ყვავილობის პერიოდში. ინახება 2-3 წელიწადს ისე, რომ არ კარგავს თვისებებს.

შეღებვის წესი: კარგად ადულებენ დეკას და წყლის ნარევს, მასში ალაგებენ გამოყვანილ ხიფებს და ადულებენ სასურველი ფერის მიღებამდე. ბოლოს, კარგად რეცხავენ გამდინარე წყალში და აშრობენ ჩრდილში. ხევსურეთში ყვითელი ფერის მისაღებად ფერმჭერად იყენებენ არა ნაცართვალს, არამედ თეთრ შაბს; ფშავში კი იღებენ ჟანგისფერს შაბიამნის დამატებით.

გამოყენებული ლიტერატურა:

1.აზიკური 6. მატყლის ღებვის ტრადიცია თუშეთში. თბილისი 1999წ. 2.მაყაშვილი ა, ბოტანიკური ლექსიკონი, თბილისი 1991წ. 3.მაკალათა ს, ფშავი, თბილისი 1933წ.

RESUME

The preservation and teaching of the proud experience of Georgian crafts, one of the directions of Georgian traditions and cultural heritage, which Pshavi keeps, is discussed in this article. The artisanal handicraft of Pshavi, which involves a rather long process ranging from wool washing to wool weaving, is an integral component of long-established traditions of sheep farming. Producing natural dyes is one of the most crucial elements in the process. These colours are essential in determining the quality and beauty of Pshavian handicrafts and their replication with chemical dyes is unacceptable.

There are materials about crafts and natural dyes, which the author took twenty-five years to find and based on many experiments. As a result of long experiments, almost forgotten recipes were recreated.

The final dye and colour product depends on a combination of factors – both subjective and objective, including the weather, the time of plant harvesting, the quality of the mordant, the dyeing method, as well as one's personal preference, experience and taste. All these components often require scientific approaches in order to achieve the best results, to use the knowledge handed down from our ancestors and to pass it on to the next generation.



5. ენდრო.

ღებავს ნიტლად.

ენდრო მრავალნლიანი ბალახოვანი მცენარეა საკმაოდ ძლიერი და სიღრმეში დატოტვილი, მთავარი ფესვით. საღებავად სწორედ მისი ფესვები გამოიყენება. ძირითადად, მოიპოვება ქართლ-კახეთსა და მესხეთ-ჯავახეთში. ყვავილს ივნისში იკეთებს, ნაყოფი კი მნიშვნელოვანია აგვისტოში. ნედლეულად ამზადებენ ენდროს ფესურასა და ფესვებს, გაზაფხულზე, მარტ-აპრილში, ან ვეგეტაციის ბოლოს – სექტემბრიდან ყინვის დაწყებამდე. შეგროვილ ნედლეულს აცლიან მინას ფესვების დაბერტყვის გზით და გამოსაშრობად შლიან თხელ ფენად ჩრდილში, ფარდულში ან სხვენში. ენდროს ფესვები შეიცავს 5-6% საღებავ ნივთიერებებს (ოქსიმეთილსა და ოქსიანტრაქინონებს) მას ჯერ კიდევ შუა საუკუნეებში იყენებდნენ როგორც ქსოვილის (შალი, ბამბა), ისე სააღდგომო კვერცხების შესაღებად.

შეღებვის წესი: ენდროს ფეხეენ, ჩეჩავენ, ასხამენ იმდენ წყალს, რომ კარგად ფარავდეს მას და კარგად ადულებენ. მიღებულ საღებავში კი ანუობენ შაბიან წყალში ამოვლებულ ძაფს ან მატყლს (250 გ 1კგ ძაფზე) და ადულებენ სასურველი ფერის მიღებამდე. ამოღების შემდეგ ავლებენ ცივ წყალში და აშრობენ ჩრდილში.

ჩაის მცენარის მოთხოვნილება გარემო ფაქტორებისაზე

ჩაი სუბტროპიკული ჰავის მოყვარული მცენარია. მისი ყლორტების ნორმალური განვითარებისათვის საჭიროა 20-25 გრადუსი ტემპერატურა და 1 ათის ტემპერატურაზე ჯამში უნდა შეადგინდეს 3500-4000%.

ჩაის მცენარის დამახასიათებელ მთავარ ბუნებრივ-ეკოლოგიურ ფაქტორებს წარმოადგენს: სითბოსა და ტენისადმი დიდი მოთხოვნილება, მზის პირდაპირი, ძლიერი რადიაციისადმი უარყოფითი დამოკიდებულება, განსაკუთრებით, სიცოცხლის პირ-ველ წლებში. ნიადაგში კირის შემცველობაზე უარყოფითი რეაგირება და გაზრდილი მგრძნობიარობა ნიადაგის არის რეაქციისა და ჰაერის ტენისანობისადმი.

საქართველოში კულტივირებული ჩაის მცენარის სამრეწველო გაშენებისა და მისგან მაღალი მოსავლის მისაღებად დარგის განვითარებისათვის, მკვლევართა მიერ შესწავლილი და დაგენილია შემდეგი პირობების დაცვა-შესრულება:

ჩაის კულტურის პლანტაციის გასაშენებლად ნაკვეთები და მასივები ვაკე ადგილებსა და 300 დაქანებულ ფერდობებზე უნდა გამოიყოს. ამისათვის ზედა ვერტიკალურ საზღვრად ითვლება: აჭარის, აფხაზეთის, გურიის და სამეგრელოს მუნიციპალიტეტებისათვის. ზღვის დონიდან 500 მ სიმაღლემდე, იმერეთისათვის – 600 მეტრამდე.

მეტეოროლოგიური პირობების მოთხოვნილებების მიმართ ჩაის პლანტაციის გასაშენებელი ნაკვეთები შემდეგ პარამეტრებს უნდა აკმაყოფილებდეს: მრავალწლიური საშუალო ტემპერატურა უნდა იყოს 12,5°C-ის ფარგლებში. ჩაის კულტურისათვის ადგილის შერჩევისას, უმჯობესია მხედველობაში მივიღოთ არა საშუალო წლიური, არამედ სავეგეტაციო პერიოდის საშუალო წლიური ტემპერატურა და იგი არ უნდა იყოს 18°C-ზე ნაკლები.

ჩაისათვის, ისევე როგორც სუბტროპიკულ მცენარეთა უმეტესობისათვის, აქტიურ ანუ სასარგებლო ტემპერატურად ითვლება 10°C-ს ზევით არსებული დღეთა ტემპერატურა. ჩაის მცენარე ვეგეტაციას იწყებს

მაშინ, როდესაც სადღედამისო საშუალო ტემპერატურა 10°C-ზე ზევით აიწევს, ხოლო ვეგეტაცია წყდება თუ ტემპერატურა 10°C-ზე დაბლა დაიწევს. ასეთი ტემპერატურა, ანუ თერმიული პირობები დასავ-ლეთ საქართველოში დგება დაახლოებით მარტიდან და მთავრდება ნოემბრის ბოლოს.

მ. სელიანინოვის მიხედვით, ჩაის მცენარის ნორმალური ზრდა-განვითარებისათვის ხელსაყრელია აქტიურ ტემპერატურათა წლიურ ჯამი 3500-4000°C-ის ფარგლებში.

მცენარის გავრცელებისათვის არსებითი მნიშვნელობა აქვს აბსოლუტური მინიმალური ტემპერატურისადმი დამოკიდებულებას. ზოგიერთი ფორმა იღუპება, თუ ტემპერატურა 120-140°C-მდე დაეცა, ზოგიერთი ქართული სელექციური ჯიში კი (მაგ. №8) 18-20°C-საც უძლებს, ხოლო თუ მოექცა თოვლის საფარქვეშ, მეტ ყინვასაც იტანს. ამ-ასთან მხედველობაში მისაღებია მინიმალური ტემპერატურის ხანგრძლივობა, მცენარის მდგომარეობა, ნიადაგის ტენიანობა, ქარის სიძლიერე და სხვა გარემო ფაქტორები. ჭარბი ტენი და ძლიერი ქარი დაბალი ტემპერატურის უარყოფით ზეგავლენას ზრდის. ჩინური სახეობებისათვის კრიტიკულად ითვლება – 12-14°C-მდე, ხოლო სამ-ხრეთის ფორმებისათვის – 60. ინტენსიური განათება აუმჯობესებს ფოთლის ხარისხს, სრული განათებისას კი მატულობს ტანინისა და ექსტრაქტული ნივთიერებების შემცველობა.

ჩაის მცენარისათვის ვეგეტაციის პერიოდში ოპტიმალურად ითვლება ტემპერატურა 20-24°C-ის ფარგლებში; როდესაც საშუალო სადღედამისო ტემპერატურა 30-31°C-ს ზევით აღწევს, ადგილი აქვს ჩაის მცენარის ყლორტების აწვას (ჭარბას), ხოლო შემ-დეგ ვეგეტაციის მთლიანად შეწყვეტას.

ჩაის მცენარის არსებობისათვის განმსაზღვრელი მნიშვნელობა აქვს დაბალ ტემპერატურას, ანუ ტემპერატურის აბსოლუტურ მინიმუმს. მისი ცალკეული ფორმები სხვადასხვანირად ეგუება დაბალ ტემპერატურას. მაგალითად ჩინური სახეობებისათვის (სახესხვაობები), თოვლის საფარის გარეშე, იტანს ტემპერატურის ხანმოკლე დაცემას – 12-14°C, ინდური სახესხვაობები კი – 6°C-მდე ღრმა თოვლის საფარის ქვეშ ჩინური ჩაის ბურქები მინუს 19-24°C-ს უძლებს.

სუბტროპიკული კულტურებიდან ჩაის მცენარე ტენის ყველაზე დიდი მომთხოვნია. ნიადაგსა და ჰაერში ტენის ნაკლებობის შემთხვევაში, ჩაის ახალგაზრდა ყლორტების ზრდა ჩერდება, ფოთლი უხეშდება, ყრუდულების რაოდენობა მატულობს, მოსავალი მცირდება და ხარისხი უარედება.

დადგენილია, რომ ჩაის მცენარე ნორმალური ზრდა-განვითარებისათვის და მოსავლიანობისათვის მოითხოვს ნალექების წლიურ რაოდენობას 1800 მმ-დე, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 700-800 მმ-დე, იქ სადაც ნალექების წლიური რაოდენობა 1200 მმზე ნაკლებია, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 600 მმ-ზე ნაკლები, ჩაი მორ-წყვის გარეშე, სამეურნეო ეფექტს ვერ მოგვცემს.





ჩაის მცენარისათვის ოპტიმალურად ითვლება ჰაერის შეფარდებითი ტენიანობა 75-80%-ის, ხოლო ნიადაგის ტენიანობა სრული ტევადობის 80%-ის ფარგლებში.

ჩაის კულტურის გასაშენებლად ვარგისი ნიადაგი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ ძირითად მოთხოვნილებებს:

ნიადაგის ხსნარის რეაქცია 80-100 სმ სიღრმეზე უნდა იყოს მჭავე ან სუსტი ($\text{pH} = 4,0-6,5$) ამასთან, წლის განმავლობაში ჭარბი ტენისაგან დაცული; მექანიკური შემადგენლობით ნიადაგი არ უნდა იყოს მძიმე თიხა ან ქვიშა.

ჩაის პლანტაციების გასაშენებლად ვარგისი ნითელმინა და ყვითელმინა ნიადაგები მათი გაენრებული სახეს-

ვაობებით. ასევე ენერი ტიპის ნიადაგები, რომლებიც ფართოდ არის სამეგრელოს, აფხაზეთის და იმერეთის რაიონებში. ენერი ნიადაგების ცუდი სტრუქტურა, ქვედა პორიზონტების ძლიერი სიმკვრივე-ორშტენის დაცროვების გამო, ცუდ პირობებს ქმნის წყალგამტარობისათვის, ამიტომ ეს ნიადაგები პერიოდულად ჭარბტენიანობის პირობებში იმყოფება.

გაენრებული ნიადაგის მელიორაციისა და ნინასნარ გაკულტურების ღონისძიებათა სისტემაში ორშტენის ფენის დაშლას ჩაის პლანტაციის გაშენებამდე დრენაჟს, სიდერატებისა და ნარევი ბალახების თესვას განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიეცეს.

ჩაისათვის შეიძლება გამოყენებულ

იქნას აგრეთვე ენერლებიანი ნიადაგებიც, მათი ნინასნარი დაშრობისა და გაკულტურების შემდეგ. ამისათვის ჩაის ქვეშ ფართობის ათვისებამდე 2-3 წლით ადრე უნდა მოეწყოს დრენაჟი და ნინამორბედი კულტურების სახით უნდა დაითესოს პარკისნები და სხვა ნარევბალახები ნიადაგის გაკულტურებისათვის.

ჩაისათვის შეიძლება გამოყენებულ იქნას ალუვიური ნიადაგებიც თუ მათი სიღრმე 60 სმ-ზე ნაკლები არ იქნება. ჩაისათვის არ გამოიყენება ყველა სახის კარბონატული ნიადაგი. უვარგისია აგრეთვე ძლიერ გადარეცხილი, ქვალორლიანი, თხელფენოვანი ნიადაგები.

ჩაის პლანტაციის გასაშენებლად ადგილის შერჩევისას, კლიმატურ ფაქტორებთან ერთად მნიშვნელობა აქვს ოროგრაფიულ ფაქტორებს და ფერდობის ექსპოზიციას, რადგანაც დიდ გავლენას ახდენს ნიადაგის თბურ, წყლოვან და კვების რეჟიმზე, ე. ი. მცენარის ვეგეტაციის ხასიათსა და მოსავლიანობაზე. აჭარის, გურიის, სამეგრელოსა და აფხაზეთის რაიონებისათვის ფერდობის მიმართულებას გადამწყვეტი მნიშვნელობა არ აქვს. აქ ჩაი ყველა ექსპოზიციის ფერდობებზე კარგად ვითარდება და მოსავალსაც იძლევა.

**რეზო ჯაპნიშვილი,
სსმმ აკადემიის აკადემიკოსი**

მაჟურული მომრებელი

ჩა უდია გევალოთ ჩურჩელის წარმოებაში

(ურნალ „აგრორული საქართველოს“ 2023 წ. იანვრის ნომერში
გამოქვეყნებული სტატიის გავრძელება)

ზემოაღნიშვნულ სტატიაში ნათევამი იყო, რომ ჩურჩელის წარმოებაში შეტანილი ცვლილებები საკმარისი არ აღმოჩნდა, რადგან გადაუხმოვთ დღი რჩებოდა რიგი საკითხებისა, რაც საკმარი ახალგადლივების საწარმო აროვეს, კარძოდ: მშრალი ხილეულის აკინძვა ძალის, აკინძული მასალის ამოვლება სათათარი ცომში და მისი შემდგომი შრობა.

რა თქმა უნდა, ეს ოპერაციები ინვევდა სამუშაო დროის მნიშვნელოვან ზრდას, პროდუქციის გაძვირებას და მთლიანად იგი შეესაბამებოდა ჩურჩელის წარმოების პრიმიტიულ ხერხს, რაც შეუსაბამი ხდებოდა დღევანდელი პირობებისათვის.

განვლილ პერიოდში ამ მიმართულებით ჩატარებული საკვლევი სამუშაოებიდან აღსანიშნავია: 1) მშრალი ხილის (ნიგოზი, ნუში, არაქისი) გამოყენება დაქუცმაცებული და შემდგომში დაფქული სახით – ნაცვლად ძაფზე აკინძვისა; 2) სათათარე



ცომში დაფქული მშრალი ხილისა და კონცენტრირებული ბადაგის შეტანა იმ დროს, როცა ცომის შემდგომი შესქელება ბარბოტერის მეშვეობით (წყლის შემცველობა – 50-55 მას.%) შეუძლებელი ხდებოდა;

3) ნაზავში წყლის შემცველობის კლება 11-15 მას.-%-მდე და პროცესის მიმდინარეობის შეფასება მისი ხვედრითი მასის განსაზღვრით, ამ ეტაპზე უზრო დაჩქარებული კონცენტრირების ხერხის შემუშავება;

4) მზა ნაწარმში ზოგიერთი არასა-სურველი მოვლენის გაჩენის შესაძლებლობა და მათი ალკვეტის საშუალებები, ფერის ცვალებადობა და მისი გამომწვევი მიზეზების დადგენა;

5) მზა ნაწარმის სახე და ხარისხის დაცვის საშუალებები.

მშრალი ხილეულის გამოყენება დაფული სახით მთლიანად გამორიცხავს საჩურჩხელე მასისათვის ძაფზე აკინძვის საჭიროებას. მასალის დაფულმაცება-დაფქვა ჩვენს მიერ განხორციელდა ლაბორატორიულ დანებიან წისქვილზე. ამ კონსტრუქციის უპირატესობა იმაშია, რომ მასალა დამუშავების დროს ინარჩუნებს საწყის ტემპერატურას. ამდენად თერმული პროცესების გავლენა მასალის ხარისხზე მოსალოდნელი არ არის.

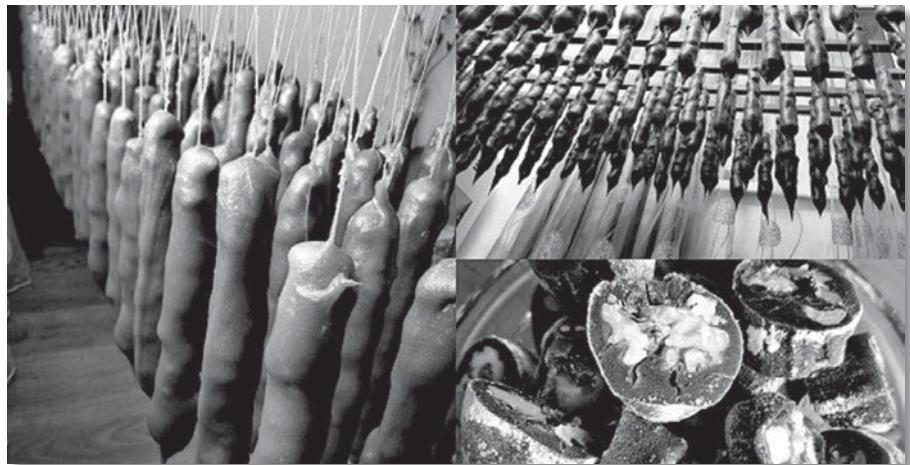
მომზადებულ და ნანილობრივ გაუწყლობულ (43-45 მას.%) ცომში კონცენტრირებული ბადაგისა და დაფული ხილეულის ჩართვა ხდებოდა ერთდროულად, რაც ცომის ტემპერატურა 60°C არ აღემატებოდა. ნარევის ერთგვაროვნების მიღწევის შემდეგ იგი გადაგვეონდა უსანგავი ფოლადის თაროებზე (სისქე არა უმეტეს 1 მმ-სა) და იდგმებოდა საშრობ კარადაში 55-60°C დაცვით, სადაც უზრუნველყოლი იყო ამ ტემპერატურამდე გამობარი ჰაერის ინტენსიური მიმოცვლა, ამასთან სპეციალურად გაეცემებული მილსადენით ჰაერის ჭავლი მიმოართებოდა დასამუშავებელი მასის ზედაპირზე, რომელიც ასეთ პირობებში საქმაოდ ჩქარაშებოდა. ნარევში ტენის ეფექტიანი შემცირებისათვის აუცილებელი იყო ყოველ საათში მასალის მექანიკური არევა მისი ზედაპირიდან ტენის შეუფერხებელი გაცემისათვის. პროცესის ეფექტიანი მიმდინარეობა დამოკიდებული აღმოჩნდა ძირითადად საშრობ კარადაში შესული გამობარი ჰაერის ინტენსივობასა და გასაშრობი მასის სისქეზე.

გამოყენებული ხერხი მთლიანად ცვლის მზა ნაწარმის გარეგან სახეს, რომელსაც ვერაფრით ვუწოდებთ ჩურჩხელას ან საჩურჩხელე მასას.

ამის გამო ჩვენ ჯერჯერობით მიზან-შეწონილად მივიჩნიეთ მისთვის ქართული დელიკატესის სახელი. სტატიის გაცნობისას მკითხველი რომ არ დავაბნიოთ, მზა ნაწარმი ტექსტში ამ სახელით მოიხსენიება, თუმცა მისი შედგენილობა მთლიანად ჩურჩხელის იდენტურია.

ქართული დელიკატესის მომზადების ტექნიკული პროცესში ტემპერატურის დაცვის გარდა საჭირო გახდა ნარჩენი წყლის შემცველობის განსაზღვრის მარტივი მეთოდის შემუშავება. ეს მოხდა მასალის ხვედრითი მასის დადგენით, რაც შემდეგნაირად ხდება: მინის ჭიქაში აიღება გამოხდილი წყლისა და დელიკატესის

როგორც წესი, დამოკიდებული აღმოჩნდა მშრალი ხილის ფერზე. ზოგიერთი ხილეულიდან (მაგ., ნიგოზი ან ნუში) ნაყოფის მფარავი გარსის მოცილება გაძნელებულია, ამიტომ მათი ფქვილის ფერი მუქია არაქისისაზე. შესაბამისად განსხვავებულია სხვადასხვა შემცველობის მზა დელიკატესის ფერები (იხ. თანდართული ფოტოები), თუმცა მათში ფიპეს მეთოდით გაანალიზებისას ჰიდროქსიმეთილფურფურალის გაჩენა არ შემჩნეულა (პროდუქტის დამუშავების ტემპერატურული პირობების დაცვისას). დელიკატესის ფერის წარმოქმნაზე ხორბლის ფქვილის ჰიდროლიზატისა და ბადაგის კონცენტრატის



თანაბარი მასის ნიმუშები (თითოეული 25 გ), გაიხსნება მინის წყირის ინტენსიური მორევით, ნარევი მთლიანად გადააქვთ 50 სმ³ მოცულობის მზომ ცილინდრულ ჭურჭელში და განსაზღვრავენ ნარევის მოცულობას, რომელიც ჩვეულებივად 50სმ³-ზე ნაკლებია. მიღებულ მაჩვენებელს თავდაპირველად გამოაკლებენ დამატებული წყლის მოცულობას (25 სმ³), მიღებულ სხვაობაზე გაიყოფა საანალიზოდ აღებული დელიკატესის მასა. მიღებული მაჩვენებელი იქნება დელიკატესის ხვედრითი მასა, გამოსახული გ/სმ³-ში. რაც მაღალია წყლის შემცველობა აღებულ საანალიზო პროდუქტში, მით ნაკლებია მისი ხვედრითი მასა. მზა დელიკატესში იგი უნდა იყოს არანაკლებ 1,32 გ/სმ³-სა. ამ მოთხოვნის შესრულება ნაკარახევია შემდეგი მიზეზით: არასრულად გაუწყლობულ დელიკატესში შეიძლება გაჩნდეს ობი, ან გამრავლდეს საფუარი სოკოები, რაც გამოიწვევს პროდუქტის გაფუჭებას.

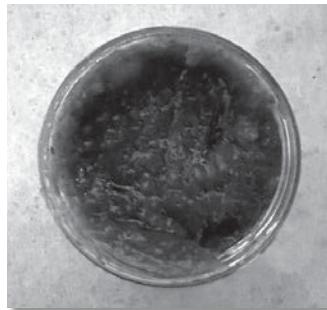
დელიკატესის მზა ნაწარმის ფერი,

ნარევის გავლენა უმნიშვნელოა, რასაც მოწმოს არაქისის დელიკატესის ფერი. სხვა მაჩვენებლები (სუნი, გემი) ტრადიციული პროდუქტის ანალოგიურია, ხოლო სტრუქტურის მხრივ ქართული დელიკატესი უმჯობესია, რადგან მისი მოხმარებება ბევრად გაიღობებულია მიუხედავად იმისა, რომ ნარჩენი წყლის შემცველობა ამ პროდუქტებში დიდად განსხვავებულია არ არის. ეს განპირობებულია იმ ფაქტორით, რომ დელიკატესში არსებული ნახშირწყლები წარმოდგენილია ოლიგოსაქარიდებით, ხოლო პურის ფქვილში არსებული სახამებელი უცვლელად გადადის ჩურჩხელაში.

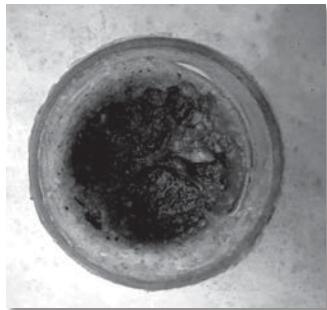
ამასთან ერთად უნდა აღინიშნოს, რომ დელიკატესის მზა პროდუქტის ხანგრძლივი ვადით შენახვისას უმჯობესია შესანას ჭურჭელში ატმოსფერული ჰაერის ჩანაცვლება ნეიტრალური ნახშირწყლუანგით საკვებ ნივთიერებათა (ნახშირწყლები, ამინიმუშავები) დაუანგვის თავიდან აცილების მიზნით.



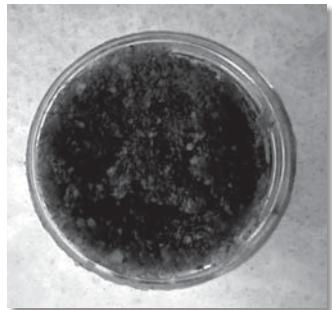
ბადაგის კონცენტრატი



დელიკატესი ნუშით



დელიკატესი არაქისით



დელიკატესი ნივზით

დასკვნები:

1.ჩატარებული კვლევებით მიღწეულია ტრადიციული ჩურჩხელის სანარმოო ტექნიკური გაუმჯობესება მისი ერთ-ერთი კომპონენტის - მშრალი ხილეულის გადამუშავების ფორმის შეცვლით, რაც ხდება ხელით შრომის წილის შემცირების ხარჯზე სამუშაო პროცესისათვის საჭირო დროის არსებითი დაზოგვით;

2. ქართული დელიკატესის სახელით არსებული ნაწარმის საწყისი მასალის დამუშავების დამამთავრებელ ეტაპზე უზრუნველყოფილია გაუწყლოების უფრო ეფექტიანი ხერხის გამოყენება, ოპტიმალური კონდიციის დადგენის მარტივი, სწრაფადშესრულებადი ანალიზის მეთოდი ხვედრითი მასის განსაზღვრის სახით, რითაც გამორიცხუ-

ლია ჭარბი წყლის შემცველობა - პროდუქტის ხარისხის დაქვეითების ერთ-ერთი ხელშემწყობი ფაქტორი.

ვორდი გამარაჯველი

სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა დოქტორი, პროფესორი

E-mail: gmadzgarashvili@yahoo.com

მობ.: 555 39 07 56

გროვის უსაფრთხოება

უსაფრთხოება გამარარების პროდუქციის წარმოებისას

უსაფრთხოების ზოგადი განვითარებულ სამუშაოების გასრულებისას

განვითარებულ სამუშაოებს: ნიადაგის დამუშავებას (ოსვებას, ხვნის და ა.შ.) მრავალწლოვანი ნარჩევავითი მოვლას, მორჩევას, სატრაქტორო-სატრანს-პორტო სამუშაოებს და ა. შ. ატარებენ ტექნოლოგიური რუსების (ოპერა-ციული), ტექნიკური აღწერილობისა და ექსპლუატაციის ინსტრუმენტების (გაცემული ქარხანა-დამამზადებლის მიერ) მოთხოვნების შესაბამისად.

ტრაქტორების დასააგრეგატირებელ (გუთნები, კულტივატორები, სათესები, სარგავები, ფარცხები და სხვა) ცალკეულ მანქანებთან შეერთება უნდა იყოს საიმედო და გამოირიცხოს მათი თვითნებურად ჩახსნა. მანქანები დაკომპლექტებული უნდა იყოს სამუშაო ორგანოების გასაწმენდი მოწყობილობებით. სამუშაო ორგანოების განმენდა და ტექნოლოგიური მომსახურება მოძრავ აგრეგატზე, ან მომუშავე dრავაზე, დაუშვებელია.

მარკერები საიმედოდ უნდა იყოს შეერთებული მანქანის ჩარჩოსთან, ხოლო დამატივებისირებელმა მოწყობილობებმა გამორიცხონ მათი თვითნებურად დაშვება. აგრეგატების მოძრუნებისას მარკერების, ან საკიდი მანქანების მოძრაობის შესაძლო ზონაში არ უნდა იმყოფებოდეს ადამიანები. დაუშვებელია მოძრაობის დროს

ერთი მომუშავეთი ორი, ან მეტი სათესის ერთდროული მომსახურება. მისაბმელ სათესებზე, სარგავებზე, კულტივატორებზე, სხვა მანქანებზე და იარაღებზე, რომელთა მიმართ სამუშაო პირობებიდან გამომდინარე, მომსახურე პერსონალს უხდება გადადგილება, საჭიროა სახელურები-

სა და არანაკლებ 350 სმ სიგანის ბაქნის არსებობა, რომლის შუა ნაწილში გათვალისწინებული უნდა იქნას 1000 სმ სიმაღლის საყრდენ-დამცავი საზურგე, ან 900 მმ სიმაღლეზე მოაჯირები, რომელთა საერთო სიგრძე ბაქნის სიგრძის 1/3-ზე ნაკლები არ უნდა იყოს. აგრეგატებს, რომელთა შემადგენლობაში შედიან სამუშაო ადგილიანი მისაბმელი მანქანები, უნდა ჰქონდეთ დისტანციური მართვის გამართული მოწყობილობები, სასაფეხურე ფიცრები და შემოლობები.

სათესებისა და სარგავი მანქანების



სათესლე მასალითა და სასუქებით გაწყობა საჭიროა განხორციელდეს მექანიკური საშუალებებით. ხელით გაწყობა ნებადართულია მხოლოდ გაჩერებულ სათეს, ან სარგავ აგრეგატზე, ტრაქტორის გამორთული ძრავის შემთხვევაში, ინდივიდუალურ დაცვის საშუალებების გამოყენებით და სიმძიმეების ხელით აწევისა და გადაადგილების ზღვრულად დასაშვები დატვირთვების დაცვით.

საკიდი იარაღებისა და მანქანების აწეულ მდგომარეობაში სამუშაო ორგანოების შეცვლა, განმენდა და რეგულირება დასაშვებია მხოლოდ მათი თვითნებური დაშვების საწინააღმდეგო ღონისძიებების განხორციელების შემდეგ.

მანქანებსა და მექანიზმებს, რომლებიც მუშაობენ ხეების ვარჯებთან ახლოს, უნდა გააჩნდეს დამცავი შემოღობები, რომლებიც გამორიცხავენ მომუშავესათვის ტრაგმის მიღებას.

ბალის პლატფორმები და სხვა აგრეგატები, რომლებიც განკუთვნილი მომუშავეთა ასაწევად და გადასაადგილებლად, უნდა იმყოფებოდეს წესივრულ მდგომარეობაში. სამუშაოთა დაწყების წინ საჭიროა შემოწმდეს მოაჯირების წესივრულობა, აგრეთვე ტრაპების მოაჯირებზე დამზღვევი ჯაჭვების არსებობა.

საბალე პლატფორმების, აგრეთვე მსხმიარე ხეების კონტურული სასტლავი მანქანების 80-ზე მეტი დახრის ფერდობზე და ტერასებზე გამოყენება აკრძალულია.

ნებისმიერი მოუწესრიგებლობის შემთხვევაში უნდა გაჩერდეს სამანქანო-სატრაქტორო აგრეგატები, თვითმავალი და სტაციონალური მანქანები. უწესივრო მანქანებზე და სამანქანო-სატრაქტორო აგრეგატებზე მუშაობა აკრძალულია

ბა!” ირგვლივ უნდა იყოს ორგანიზებული დაცვა და გადაეცეს ინფორმაცია სათანადო ორგანოებს.

უსაფრთხოების ზომები

საკვების დამზადების სამუშაოების შესრულებისას შესაძლებელია

მანქანების გადავლა და გადაბრუნება, სიმაღლიდან გადმოვარდნა, მოძრავი ან მბრუნავი ნაწილებით დაზიანება, განსაკუთრებით რეგულირებისა და რემონტის დროს.

ბალაზების თიბევისა და ბულულებად გაფენის მდგრაციების პროცესში მჭრელი აპარატის გასამერნდად და მის სატრანსპორტო მდგომარეობაში გადასაყვანად სარგებლობენ სპეცია-



ლური კაუჭებითა და ფარებით, მუშაობენ ხელთათმანებით. დანას ცულის ორი მომუშავე. დაბლაგვებული, ან დაზიანებული დანების გამოცვლისას საჭიროა დაცული იქნას სიფრთხილის ღონისძიებები. დანის გამოღება თითებიანი ძელიდან და მის ადგილზე ჩასმა უნდა განხორციელდეს ხელთათმანებით, დანის ხის საფენის მომართვით. სათადარიგო დანები უნდა ინახებოდეს ხის ბუდეში. სიმძლავრის ამრთმეცლივიდან მომუშავე მანქანების-სამკალისა და სათიბელას დანების გამოცვლა შეიძლება მხოლოდ ტრაქტორის ჩამქრალი ძრავის შემთხვევაში.

თვის გადაბრუნებისა და მოხვეტისას ამონებენ მექანიზმების შეერთების საიმედოობას, გარსაცმებისა და სიგნალიზაციის წესივრულობას. თივისაგან სატრაქტორო ფოცხების სამუშაო ორგანოების განმეოდისას თვალი უნდა ვადევნოთ, რომ ფეხები არ იყოს შენეული ფოცხის აპარატის ქვემოთ.

ბულულებიდან თვის შეგროვებისას, მისი ბარდანებად დაწნებვისას, ბარდანების შესანახად დატვირთვისას ამონებენ მექანიზმების წესივრულობასა და მუშაუნარიანობას.

პირები, რომლებიც აწოდებენ თვას ამკრეფზე, უნდა იყვნენ მანქანიდან არანაკლებ 1,5 მ მანძილზე, ხოლო ფინალი არ უნდა მიიტანონ წნებამკრეფზის მიმღებ კამერასთან 0,5 მ მანძილზე ახლოს. არ შეიძლება საწნეს კამერაზე და წნებამკრეფის სხვა ნაწილებზე ყოფნა, წნებამკრეფის უქმ სვლაზე მუშაობისას საწნეს კამერაში ჩახედვა, მუშაობისას წნებამკრეფის კამერაში თვის წაბიძება, ამკრეფის ხელით გაწმენდა. თივისა და ნამჯის დასაზურნად ინვევენ მზინავებს – კვალიფიციურ მუშებს, რომლებსაც აქვთ სიმაღ-

ლეზე მუშაობის დაშვება და გავლილი აქვთ შესაბამისი ინსტრუქტაჟი.

მოედანი, სადაც უნდა განხორციელდეს დაზურნა, უნდა იყოს სწორი და განლაგებული ელექტროგადამცემი ხაზებიდან არანაკლებ 30 მეტრის დაშორებით. დაზვინვის წინ ატარებენ გრძივ ღერძულ ხაზს, რომელზედაც უნდა იმოძრაოს ტრაქტორი, აგრეთვე განივ შემზღვდავ ხაზს (ტრაქტორის გაჩერების ადგილი ზონისათრეველას ათრევისას). დაზვინვას ანარმოებენ მხოლოდ დღის საათებში, წესივრულ აგრეგატზე, ქარის სიჩქარის არაუმეტეს 6 მ/წმ მნიშვნელობისას. ჭექა-ქუხილის დროს ზვინის დადგმა დაუშვებელია.

ზზვინავების რიცხვი, რომლებიც ერთდროულად იმყოფება ზვინზე, არ უნდა აღემატებოდეს 6-ს, ისინი უნდა მუშაობდნენ ზვინის ნაპირიდან არანაკლებ 1,5 მეტრ მანძილზე. მექანიზმატორის მოქმედებებს, რომლებიც აწვდის მასას ზვინზე, ხელმძღვანელობს

უსაფრთხოების ნორმების

დარღვევის გაგალითი

სამრავალო – დამტვირთვა

აგრეგატის ექსპლუატაციისას

აფეთქებად საფრთხიანი საგნების (ჭურვები, ყუმბარები, ნაღმები და ა.შ.) აღმოჩენისას ნაკვეთებზე სამუშაოები დაუყოვნებლივ უნდა შეწყდეს და ნაკვეთის საზღვრები აღინიშნოს გამაფრთხილებელი ნიშნებით „ფრთხილად!“ აფეთქების საშიშროე-

უფროსი მზვინავი, წინასწარ შეთანხმებული სიგნალების მეშვეობით. როცა ზვინის სიმაღლე აღნევს 2.8 მის გარშემო იფინება ნაჯჯის 2.8 სიგანისა და 1.8. სიმაღლის ფენა. მზვინავები არ უნდა იყონ 3 მ-ზე ახლოს ზვინსადგმელის მიმწოდებელ მოწყობილობასთან. ზვინზე მუშაობისას ასვლა და იქიდან ჩამოსვლა ხდება მისადგმელი, ან დაზღვეული თოკის კიბით. კიბის ზედა ნაწილს ამაგრებენ ბაგირით, რომელიც შეერთებულია არაუმცირეს 14 სმ. დიამეტრისა და 28. სიგრძის ლითონის ლეროსთან, რომელიც დადგმული კიბის პერპენდიკულარულად ზვინის ქვედა ნაწილში საწინააღმდეგო მხრიდან არის დასობილი.

აკრძალულია ზვინზე ადამიანების აწევა ზვინსადგმელით. ზვინსადგმელის სატრანსპორტო სიჩქარე ტვირ-

ტაჟი და პერიოდული სამედიცინო შემოწება. დაზვინვის სამუშაოთა ხელმძღვანელი ნიშნავს უფროს მზვინავს და გამოყოფს დასვენებისა და საკეთების მიღების ადგილს, ზვინიდან არანაკლებ 100 მეტრის მანძილზე, უტარებს მუშებს ინსტრუქტაჟს სანდარსანინააღმდეგო უსაფრთხოებაზე და უზრუნველყოფს მათ ხანძარსანინააღმდეგო ინვენტარითა და სამედიცინო აფთიაქით. ელექტრომოწყობილობის მომსახურება ევალება ელექტრომოწყორის, რომელსაც აქვს არანაკლებ III ჯგუფის კვალიფიკაცია. აკრძალულია ელექტრომოწყობილობისა და გამანანილებელი ფარების მომსახურება იმ პირის მიერ, ვისაც არა აქვს დაშვება.

თივისა და სენაჟის დამზადების სამუშაოები ტარდება მხოლოდ დღის



თის გარეშე მყარ საფარიან გზებზე არ უნდა აღემატებოდეს 17 კმ/სთ-ს. არ შეიძლება გადასვლებისას მიგორვით მოძრაობა; ლამით მოძრაობა გაბარიტული მაჩვენებლების გარეშე, კამერებში ადამიანის გადაყვანა; თოვის (ნამჯის) ნაწილის მოწყვეტა ამნევ ჩარჩოზე ჩამოყალიბებული ანეული პლატფორმითი ტრაქტორის მობრუნებით, ვიწრო ლიანზე ზვინსადგმელით მუშაობა, დაზვინვის ადგილას 1.5 მ სიმაღლეზე ანეული ცხაურებიანი ფოცხით მისვლა, პირველ გადაცემაზე 3 კმ/სთ-ზე მეტი სიჩქარით მაქსიმალურად ანეული ცხაურიანი ფოცხით მოძრაობა და მკვეთრი მობრუნების განხორციელება, მკვეთრი მოძრაობები, ზვინსადგმელის გახსნილი ჭანგების ქვეშ ყოფნა.

საკეთების დამზადებაზე დანიშნულმა მუშებმა უნდა გაიარონ ინსტრუქ-

სინათლეზე. აკრძალულია ელექტროსაზების ქვეშ და სასმელი წყლის ჭებთან და წყალსაცავთან სიახლოვეს, აგრეთვე დახრილ მოედნებზე საკვების ჩადება. ტრანშებისა და ყორლანების ზომები არ იზღუდება, მაგრამ ყორლანის შემაღლების, ბორტზე შესვლის, ტრანშეედან გამოსვლის კუთხე არ უნდა აღემატებოდეს 200-ს. მუშაობის პროცესში ყორლანის წვერი უნდა იყოს ბრტყელი და ჰქონდეს არანაკლებ 12 მ² ფართობი. გამოუყენებელ ტრანშებს ღობავენ, ხოლო იმათ, რომელიც არ იქნება გამოყენებული, ავსებენ მინით. მასის სათიბ და დამჭუცმაცებელ ტრენიკას ამზადებენ საქარხო ინსტრუქციებისა და უსაფრთხოების წესების შესაბამისად.

სენაჟისა და სილოსის დამზადების სამუშაოების დაწყების წინ ზრდიან სატრანსპორტო საშუალებების ბორ-

ტებს და ამოწმებენ საკეტებს, ამზადებენ საცავებთან და მინდვრებთან მისასვლელ გზებს, თვალს ადევნებენ სატრანსპორტო საშუალებების ძარის გავსებას. სატრანსპორტო საშუალებები მწვანე მასით დატვირთვისას მოძრაობენ კომპაინის მარცხენა მხრიდან არანაკლებ 1,5 მეტრ მანძილზე, სატრანსპორტო საშუალებების ძარებში ადამიანის ყოფნა მწვანე მასის დატვირთვისას დაუშვებელია. სატრანსპორტო საშუალებების დატვირთვის მხრიდან არანაკლებ ტრანშეიდან 1მ-ის დაცილებით აყენებენ დამცავ ძელს. მწვანე მასას ასწორებენ და ტკეპნიან მუხლება ტრაქტორით, ტრაქტორის კაბინის კარებს აღებენ და აფიქსირებენ ამ მდგომარეობაში. სენაჟის ჩადების წინ სასილოსე კოშკებში ამოწმებენ ადამიანების ყოფნას, საიმედოდ ამაგრებენ ჩამტვირთს ჩამტვირთ მიღსადენებთან, ამოწმებენ პნევმოტრანსპორტიორისა და მასის გამანანილებლის მდგომარეობას და ახდენენ მის საცდელ ჩართვას. კოშკის შევსების შემდეგ ამოწმებენ მასის ჰერმეტიზაციას, აგრეთვე, კოშკის შიგნით მოწყბილობების მომსახურებას ახდენენ მხოლოდ იმ მდგომარეობაში, როცა ჩამტვირთი ჩამოწეულია მასის ზედაპირიდან 40-60 სმ-ზე.

სატრანსპორტო საშუალებების განტვირთვაზე დაყენება, გადმოტვირთვა და მწვანე მასის გასწორება ტარდება პასუხისმგებელი პირის მითითებით. ეს პირი ინიშნება საწარმოს ხელმძღვანელის მიერ, რომელიც პერსონალურად აგებს პასუხის სამუშაოების უსაფრთხო მოგანიზაციაზე. პასუხისმგებელი პირი სამუშაოების დაწყების წინ მიუთითებს კველა მომუშავეს დასვენებისა და საკეთების მიღების ადგილს. სილოსისა და სენაჟის დამზადებაზე დაიშვება 18 წელზე ზევით პირები, რომლებმაც გაიარეს სამედიცინო შემოწმება და სწავლება. ადმინისტრაცია ვალდებულია უზრუნველყოს პერსონალი, რომელიც ემსახურება გამანანილებელსა და განმტკირთს, შემოწმებული და გამოცდილი დამცავი ქამრებით, ჩაჩქანით, აირნინალითა და დამზღვევი ბაგირებით, რომლებიც მოწმდება ყოველ 10 დღეში.

რობრ მარჩავა,
ტექნიკის მეცნიერების დოქტორი

ახალგობილი ხეოს გამოცდა

[აირველი 1 კვირა]

ფინანსურულ მეურნეობაში მიღებული გაზრდის პრაქტიკიდან გამომდინარე ახალგობილი ან რამდენიმე ხანის რჩება დადასტან ერთად (1-24 სთ), ან თავსდება იძლივილურ გალიაში, სადაც იძლივება 1-2 თვის ასაკამდე. 2 თვის ასაკის შემდეგ ხეოსი გადაჰყავთ ჯგუფური შენახვის სადგომში (7-10 სული).

ხეოს გაღოძვა

ახალშობილი ხეოს მშობიარობის შემდგომ მაღვევე არ უნდა მოვაცილოთ დედას. მნიშვნელოვანია, რომ ძროხამ ის გაღოკის, რაც აუცილებელია ხეოს სისხლის მიმოქცევისა და კანით სუნთქვის სტიმულირებისათვის. ლოკვისას ძროხა ხეოს ზედაპირიდან აშორებს ლორწოს, რითაც ათავისუფლებს ფორებს იმისათვის, რომ კანი უკეთ ისუნთქოს.

გვახსოვდეს, რომ

ახალგობილის სურვივა

8%-მდე ხდება კანიდან.

დედის ნერწყვში შემავალი ლიზოციმის (ანტიბაქტერიული ფერმენტის) ზემოქმედებით ხეოს კანის საფარი იძენს ბაქტერიოციდულ თვის სებებს. ძროხა ხეოს მთელ სხეულს ლოკავს 30-35 წუთს და განსაკუთრებით – ჭიდლარის მიდამოს, მუცელს და იმ ადგილებს, რომლებსაც სჭირდება ზედმინევნით დამუშავება და რომლებიც უკავშირდება შარდგამოყოფის, დეფეკაციის რეფლექსებსა და მუსკულატურის კარგ ტონუსს. მასაჟი (ლოკვით) კარგად ზემოქმედებს ხეოს კანზე, კუნთებზე, დაიფრაგმაზე, აუმჯობესებს ფილტვების ვენტილაციასა და სისხლის მიმოქცევას კუნთებში. ამავდროულად, ხეოს ლოკვის პროცესში დედის ორგანიზმში ხვდება 1.5-2 ლიტრი თანდაყოლილი ლორწო და სანაყოფებულები, რომლებიც შეიცავს დიდი რაოდენობით სასქესო პორმონებს (ოქსიტოცინი), ის ინვევს რძის გამოყოფას, აჩქარებს ძროხის ოვულაციური პროცესების (ახურების) აღდგენას, რომლებიც მაკეობის პერიოდში წყდება. ეს პორმონები ასევე მნიშვნელოვანად აუმჯობესებენ ნივთიერებათა ცვლას. ყველაფერი კი, დადებით გავლენას ახდენს ძროხის ორგანიზმზე:

უფრო მაღლე შორდება ლოქიები (მშობიარობისშემდგომი გამონადენი), იკუმშება საშვილოსნო, რაც ხელს უწყობს მომყოლის დროულ გამოსვლას, აღდგება სამშობიარო-სასქესო გზები.

თუ ძროხა არ ლოკავს ახალშობილს, ის უნდა გავამშრალოთ სხეულიდან სითხის მოსაშორებლად, დავზილოთ უხეში ნაჭრით ბენვის ზრდის მიმართულებით, სისხლის მიმოქცევის და სუნთქვის სტიმულირებისათვის, შემდეგ კი ხეოს მოვათავსოთ თბილ სადგომში.

რეკომენდებულია ძროხის მიერ გალოკილი ხეოს გამშრალება. თუ ხეოს დროზე არ გავამშრალებთ, გაცივდება. ცივ და ნოტიო სათავეში გაუმშრალებელ ხეოს სხეულის ტემპერატურა დაიწევს 32-33°C-მდე და შეიძლება ის სიცივისგან მოკვდეს. თუ სიცოცხლის პირველ კვირას გამშრალების შემდეგ, ხეოს მინდაოს არეში ისევ აქვს ბენვის შეწებებული კოლტები, მაშინ სავარაუდოა, რომ გამშრალების პროცესი შესრულდა არასწორად.

ხენის გამოყენება და მენეჯმენტი ზორმაში

ხენი ცილებითა და ანტისხეულებით მდიდარი რძის ნაირსახეობაა, რომელსაც ძროხის ორგანიზმი გამოიტანება ახალდაბადებული ხეოგებისათვის. ახალდაბადებული ხეოსათვის ხენის მიღება არის აუცილებელი რიგი მიზეზების გამო, მათ შორისაა:

ხენის ენერგეტიკული ღირებულება

ხენი ნოყიერი და ამავე დროს ახალდაბადებული ხეოსთვის ადვილად მოსანელებელია, ის შეიცავს კვების ყველა ელემენტს, რაც აუცი-



ლებელია ახალშობილი ორგანიზმისათვის: ცილები, ცხიმები, ნახშირნყლები, მინერალური ნივთიერებები, ვიტამინები, ფერმენტები, წყალი და ა.შ. ხენი სამუალოდ შეიცავს 2-ჯერ მეტ მშრალ და ენერგეტიკულ ნივთიერებას, ბევრად მეტ A და E ვიტამინს, 5-6-ჯერ მეტ ცილას და 3-ჯერ მეტ მინერალურ ნივთიერებებს, ვიდრე ჩვეულებრივი რძე. მასში ასევე არის ფერმენტები, რომლებიც ხელს უწყობს ნაწლავის გარემოს ცვლილებას, რაც აუცილებელია საჭმლის მოსანელებლად. ხენის მიღებისას იწმინდება საჭმლის მომნელებელი ტრაქტი, ფერხდება ნაწლავის ჩხირის გამრაღება და გავრცელება შინაგან ორგანოებში. ხენის ჩანაცვლება სხვა ამ ღირებულებების მქონე საკვებით შეუძლებელია!

ხენის გამოყენები პასიური იმუტიტის ჩამოყალიბება

ხენი მდიდარია ანტისხეულებით და ბუნებრივი პრობიოტიკია. იგი იცავს ხეოგებს ინფექციებისაგან და ხელს უწყობს ნაწლავის ჯანსაღ მიკროფლორის ჩამოყალიბებას. ხენის მიცემა არის ერთადერთი გზა, რომლითაც ძროხას შეუძლია გადასცეს თავისი იმუნიტეტი ხეოს იმ მრავალი პათოგენური მიკრობრგანიზმისათვის წინააღმდეგობის გასანევად, რომლებსაც ის შეეჩერება სიცოცხლის პირველ კვირებში. გამოვლენი-



ლია ხსენის დაახლოებით 22 ტიპის ანტისეული (მაგ. *Escherichia coli*, *Salmonella typhimurium*, *Rotavirus*, *Candida albicans*, *Streptococcus B*, *Staphylococcus aureus* და სხვა.). ახალშობილი ხბოებისთვის პასიური იმუნიტეტის შეძენა პირდაპირ უკავშირდება პირველ საათებში მათ მიერ მიღებული ხსენის რაოდენობასა და ხარისხს. ხბოს იმუნიტეტი საკმარისადა უზრუნველყოფილი, როდესაც იმუნოგლობულინების შემცველობა ხსენში შეადგენს არანაკლებ 50 გრ/ლ, სიმკვრივით – 1.048 გრ/სმ³. ხსენის დამტავი თვისებები დაკავშირებულია მის მაღალ მჟავიანობასთანაც, ნორმალური მჟავიანობა (500ტ), აფერხებს ხბოების კუჭში მიკროფლორის ნარმოქმნას, ხელს უშლის კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის დავადებების განვითარებას.

ხსენის მოხარების

რაოდენობა და ჯერადობა

ხბოების კვება ხსენით უნდა ეფუძნებოდეს შემდეგ ასპექტებს:

ხსენის ხარისხი

ხბოსთვის მინიდებული ხსენის რაოდენობამ უნდა უზრუნველყოს ანტისეულების (კოლოსტრალური იმუნიტეტი) საკმარისი მიღება. ხსენის მნიშვნელობა და ხარისხი, პირველ რიგში, იმუნოგლობულინების შემცველობით ფასდება. საუკეთესო პორციად ითვლება პირველი ჩამონანველი ხსენი, რომელშიც იმუნოგლობულინების შემცველობა ძრობის შემდეგ მიღებული ხსენის დალევინება. ამ დროს უმჯობესია გამოვიყენოთ სხვა ძრობისგან მიღებული, გაყინული, ხარისხიანი ხსენი.

დადგენილია, რომ ძროხების პროდუქტიულობის მიხედვით ხსენის ქიმიური შემადგენლობა მნიშვნელოვნად იცვლება, ასევე იცვლება იმუნოგლობულინების შემადგენლობა ძროხის ჯიშისა და ასაკის, ცურის მოვლის ხარისხისა და ფარული მასტიტიტის არსებობის მიხედვით. ვინაიდან იმუნოგლობულინების შემცველობის მატება გრძელდება პირველი ლაქტაციიდან მეზოთ ლაქტაციამდე, არ არის რეკომენდებული ძროხის პირველი და მეორე მოგების შემდეგ მიღებული ხსენის დალევინება. ამ დროს უმჯობესია გამოვიყენოთ სხვა ძროხისგან მიღებული, გაყინული, ხარისხიანი ხსენი.

აღსანიშნავია, რომ თუ ძროხა, მაკეობის პერიოდში ვაქცინირებულია როტავირუსების, კორონავირუსების, კოლიბაქტერიოზის საწინააღმდეგოდ, ეს უზრუნველყოფს ამ დაავადებების საწინააღმდეგო სპეციფიკური ანტისეულების არსებობას და შესაბამისად უმჯობესია რეზერვისთვის (გასაყინად) გამოყენებული ხსენი შეგროვილი იქნას ასეთი ძროხებისაგან.

ხსენის მიღების დრო და

რაოდენობა

ხბოს მიერ ხსენის შენოვის უნარი დაბადების შემდეგ ყოველ საათში მცირდება, მაგალითად დაბადების პირველ საათთან შედარებით, დაბადების მეექვსე საათს ხსენის შეწოვის უნარი თითქმის 10 ჯერ მცირდება.

ხბო ნატურალურ რძეზე ან რძის შემცველზე გადაყვანამდე, ხსენით სულ მცირე 2 დღე უნდა იკვებებოდეს. აქედან დაბადებიდან პირველ 24 საათში ხბოს უნდა მივცეთ მისი

ცოცხალი მასის 20%, ანუ თუ ხბო 40 კილოგრამს იწონის პირველ 24 საათში მან უნდა მიიღოს 8 ლიტრი ხსენი. ხსენის დალევინების თანმიმდევრობა და რაოდენობა ისე უნდა დავგეგმოთ, რომ შესრულდეს შემდეგი პირობები:

* დაბადებიდან 6 საათის ინტერვალში ხბოს მიღებული უნდა ჰქონდეს მისი სხეულის მასის 10% ხსენი (4 ლიტრი). ოღონდ აქედან აუცილებელია, რომ ხსენის პირველი პორცია (მინიმუმ 1 ლიტრი) ხბოს უნდა მივაწოდოთ დაბადებიდან 30-60 წთ ინტერვალში.

* ხსენის შემდეგი დალევინება უნდა მოხდეს 8-10 სთ-ის ინტერვალში, ოღონდ ხსენის ერთჯერადი დოზა არ უნდა აღემატებოდეს კუჭის მოცულობას, ესეიგი ხბოს წონის 5%-ს. მაგალითად, 40 კგ-იან ხბოს ერთ მიცემაზე ეძლევა 40-ის 5%, ანუ ლიტრი ხსენი.

საკმარისად მიღებული ხსენი განაზავებს ხბოს ექსკრემენტებს. იმ შემთხვევაში, თუ ხბო პირველი ლაქტაციიდან მეზოთ ლაქტაციამდე, არ არის რეკომენდებული ძროხის პირველი და მეორე მოგების შემდეგ მიღებული ხსენის დალევინება. ამ დროს უმჯობესია გამოვიყენოთ სხვა ძროხისგან მიღებული, გაყინული, ხარისხიანი ხსენი.

ხსენის შენახვა

გასათვალისწინებელია, რომ ხსენი მოწველიდან 20 წთ-ის განმავლობაში უნდა მოთავსდეს საყინულები, რადგანაც პათოგენური მიკროორგანიზმების კონცენტრაცია ორმაგდება ყოველ 20-30 წთ-ში. 1 სთ და მეტი ხნის განმავლობაში გაუყინავ ხსენში პათოგენური მიკროორგანიზმები ანადგურებენ ხსენის ანტისეულებს, ამიტომ ხსენის გაყინვის პროცესის შეფერხება აისახება მის ხარისხზე. გაყინული ხსენის მარაგი იქმნება ჯანმრთელი ცხოველებისაგან. ხსენი ინახება მინუს 18-24°C ტემპერატურაზე 6 თვემდე. ასეთ პირობებში ხსენი არ იცვლის, ფიზიკურ, ბიოქიმიურ და ბიოლოგიურ თვისებებს. რეკომენდებულია ხსენი დაფასოვდეს მოსახერხებელი მოცულობით, მაგალითად 1-1.5 ლ ან

უფრო მცირე ზომის სპეციალურ შესანახ პაკეტში (სურათი №5), რადგან მოსახერხებელი იყოს სწრაფი გაღლობისთვის.

სსენის რეზერვის შესაქმნელად, უნდა გავითვალისწინოთ, რომ არ გამოვიყენოთ სსენი, რომელიც მიღებულია:

- * პირველი ლაქტაციის მქონე ფურებისგან;
- * დაავადებული საქონლისგან;
- * ძროხებისაგან, რომლებსაც ჰქონდათ მოკლე მშრალობის პერიოდი;
- * ძროხებისაგან, რომლებიც მოწველეს მოგებამდე;
- * ძროხებისაგან, რომლებსაც აღენიშნებოდათ სსენის თვითდინება;

* სხვა ფერმების ძროხებისაგან. დაუშვებელია სსენის ხელახლი გაყინვა, ასევე სსენის გალლობა მიკროტალლურ ღუმებელი, ან ამ მიზნით მდუღარე წყლის გამოყენება, რადგან ეს გამოიწვევს მის შედედებას და საკვები ნივთიერებების დაკარგვას. სსენის გალლობა რეკომენდებულია წყლის აბაზანაში არა უმტეს 42°C-ტემპერატურაზე, გამათბობელთან პირდაპირი კონტაქტის გარეშე. დალევის წინ, გალლობილი სსენის ტემპერატურა უნდა შესაბამებოდეს ახლადმოწველილი რძის ტემპერატურას, დასალევი სსენის ტემპერატურაა 35-380 ჩ.

სპოსტვის ცყლის მიცემა

ხელებს ნორმალური საჭმლის მონალებისათვის უმჯობესია მე-4-6 დღიდან რძის დალევის შუალედში, კვებიდან 1,5-2 საათის შემდეგ, დავალევინოთ თბილი (28-30°C), ანადუღარი წყალი (ერთი კვირის შემდეგ ჩვეულებრივი სასმელი წყალი), რადგანაც ახალშობილ ხელებს აქვთ მაღალი მოთხოვნილება წყალზე. ხელებს ცოცხალი მასის ერთეულზე სჭირდებათ ორჯერ მეტი წყალი, ვიდრე ზრდასრულებას. წყლის დეფიციტს ახალშობილი ხელები მეტად განიცდიან ვიდრე საკვებისას, ვინაიდან იზრდება კუჭის წვენის კონცენტრაცია და ამგვარ გარემოში რძიანი საკვები იქცევა მკვრივ, ძნელად ხსნად კოლტებად, რის ფონზეც ვითარდება ფალარათი.

სპოს კვება რძით და რძის შემცვლელი

სსენით გამოკვების შემდეგ, ხელებმა შეიძლება მიიღონ მოუხდელი რძე, რძის შემცვლელები ან შრატი, ვინაიდან ახალდაბადებულ ხბოს აქვს უნარი აითვისოს მხოლოდ რძეში არსებული საკვები ნივთიერებები: რძის ცილა, ცხიმი და შაქარი. გარდა ამისა სიცოცხლის პირველ თვეს (27-28 დღე) ხბოს საჭმლის მომნელებელ სისტემას არ შეუძლია გადაამუშაოს მცენარეული საკვები, ვინაიდან მათ არ შესწორ უნარი გამოიმუშაონ ფერმენტები, რომლებიც შლიან მცენარეულ ცხიმებს, ცილებსა და ნახშირნყლებს.

ცედლი რძე

ნედლი რძე შესაძლოა უკეთესი არჩევანი იყოს, მაგრამ მისი შემადგენლობა შეიძლება მერყეობდეს, კერძოდ მას შეიძლება ცხიმის მაღალი შემცველობაც ჰქონდეს, რაც ხბოს გაუჩინს დანაყრების ნააღრევ შეგრძნებას, ეს კი შეამცირებს სხვა



საკვების (კონცენტრატის) მიღებას. გარდა ამისა, ზედმეტი ცხიმი ნედლ რძეში გამოიწვევს კვებითი დიარეის შემთხვევებს, რადგან ცხიმი ხელებისათვის რთული გადასამუშავებელია. ზოგადად, ნედლი რძე ყოველთვის უფრო მეტ ბაქტერიის შეიცავს ვიდრე მისი შემცვლელი, შესაბამისად მოსალოდნელია ნედლი რძით ხელზე რამე დავადების გადატანაც. ეკონომიკურობის თვალსაზრისით კი გადაწყვეტილება ფერმერის მისაღებია.

რძის შემცვლელი

ხელების მიჩვევა რძის შემცვლელებისადმი შეიძლება ხსენის შეწყვეტის შემდეგ, პირველივე დღიდან, ხელები უკეთ ითვისებენ ცხოველურ პროტეინს, შესაბამისად რძის შემცვლელი უმჯობესია მცენარეულის ნაცვლად შეიცავდეს ცხოველურ ცილას. რძის შემცვლელის გამოყენების უპირატესობებია:

* რძის შემცვლელის შემადგენლობა მდგრადი და დაბალანსებულია;

* შემცირებული დაავადებების დედიდან შეიღილზე გადაცემის რისკები;

* მცირდება ხბოს კვების ხარჯები, რადგან რძის შემცვლელი რძეზე იაფია.

რძის ნარცეს მოსამზადებლად, ხელების ჯგუფური გამოკვების დროს, გამოიყენება სპეციალური მომზადების მოძრავი ტანკერი, (სურათი №6) რომელიც უზრუნველყოფს წყალთან რძის შემცვლელის შერევის რეჟიმს რძის ერთგვაროვანი მასის მისაღებად.

ზოგადად, ბიოლოგიური თვალსაზრისით, ხბოს მიერ საკვების მოხმარების ოპტიმალური ხერხი არის ცურიდან წოვება. გამოზრდის ასეთი ტექნოლოგია ხელს უწყობს საკვებ ნივთიერებათა უკეთეს ათვისებას, დედისგან მოცილებით გამოწვეული სტრესული სიტუაციების შემცირებას, იმუნოგლობულინების შემცველობის გაზრდას, აგრძელებულ მოსაღმი უფრო სწრაფ ადაპტაციას. ხელების ავალობა წოვებისას მცირდება 50-70%-ით, ხოლო ცოცხალი მასის ნამატი იზრდება 25-30%-ით. ხელების ცურიდან წოვებით გამოზრდის მეტ მეტოდს აქვს თავისი ხარებიც:

* მეტად აგრესული ძროხები არ უშვებენ ხბოს ცურის საწოვად;

* თუ ცური სუფთა არ არის, ჩნდება პათოგენური მიკროფლორით ხბოს დაავადების რისკი;

* მოწოდილი რძის რაოდენობა, დედასთან ყოფნის დროს არ ექვემდებარება კონტროლს (შეიძლება მიიღოს ჭარბი რაოდენობა და განვითარდეს ფალარათი, ან პირიქით, მიიღოს არასაკმარისი რაოდენობის საკვები).



რძე უნდა მიეცეს ისე, რომ ხბო არ სვამდეს ზედმეტ რაოდენობას და სწრაფად, ვინაიდან რძე მაჭიკში შეიძლება შედედდეს მკვრივ, ძნელად მოსანელებელ კოლტად. ამის გამო სიცოცხლის პირველ სამ კვირას რეკომენდებულია ხბოებისთვის ხსენი-

სა და რძის დალევინება საწოვარიანი ბოთლით ან საწოვარიანი სათლით. რძის დალევის გასამარტივებლად საწოვარა საქმარისად მაღლა უნდა გვეჭიროს, ეს ხელს შეუწყობს მონელებას და საკვები ნივთიერებების სისხლში შეწოვას.

მასში შემატება,
ექიმი ვეტერინარი, ბიოლოგის
დოქტორი;

ნიკოლაზ ზაზაშვილი,
ვეტერინარის დოქტორი;

დავით გასტავაშვილი,
ექიმი ვეტერინარი, აგრარულ
მეცნიერებათა დოქტორი;

ლინა შიმშება,
დოქტორანტი;

ლაშა ავალიანი,
USDA Food for Progress SQL
პროექტის დირექტორის მოადგილე,
ექიმი ვეტერინარი (DVM),
აგრარულ მეცნიერებათა
დოქტორი (PhD);

თამარ ჩხიძეშვილი,
USDA Food for Progress SQL
პროექტის მეცნიერებლის
სპეციალისტი, ექიმი ვეტერინარი,
დოქტორანტი

მათევზობა

საქართველოში თევზის სისხლების ესოვილის ინფორმირი ნებრიზე დადასტურდა

თევზის სისხლების ესოვილის ინფორმირი ნებრიზე (I) ინფორმირი 30 წლის შემდეგ დააგვადება. ავადება როგორც მთავარი ისე ზღვის ცხალში გინედარი თევზი. ხასიათება ხსენებული ქსოვილის გარდამით, ნერვული სისხლის აზლილობით და მაღალი სიკვდილიანობით. დააგვადება მიმდინარეობს ეპიზოდის სახით და ხასიათდება სიაჰის პროცესის განვითარებით.

დააგვადების გაჩენა, მიმდინარეობის სიმძიმე და ხარისხი დამოკიდებულია არა მარტო ვირუსის სპეციფიკურ ვირულენტობასა და იმუნოგენურობის თვისებაზე არამედ იმ გარემო ფაქტორებზე, რომლებიც გავლენას ახდენს თევზის ორგანიზმზე (წყლის დაბინძურება, ტემპერატურა, ტენიკური სტრუქტურული და სხვა). ყოველივე წარმოადგენს მნიშვნელოვან საშიროებას, რომელიც თევზის ხელოვნურად გამოზრდისას უფრო მკვეთრად აისახება ვიდრე ბუნებრივ პირობებში.

დააგვადების ისტორიულ გეოგრაფიული ცნობა

დააგვადების აღმდეგული რ.ნ.მ-ის შემცველი ვირუსია, რომელიც ერთი

სეროტიპის სახითაა წარმოდგენილი. ინფექცია ფართოდაა გავრცელებული, როგორც სამხრეთ ისე ჩრდილოეთ ამერიკის ქვეყნებში (აშშ, კანადა, ჩილე) ევროპის რიგ ქვეყნებში (ნორვეგია, შვეიცარია, ფინეთი და სხვა) სამხრეთ აღმოსავლეთ ქვეყნებში (ჩინეთი, იაპონია, კორეა, ტაივანი, ლაოსი) სამხრეთ აფრიკასა და რუსეთში.

დააგვადება დაფიქსირებულია კეტაში, ღურიკანაში, ორაგულში და სხვა, მაგრამ დააგვადების სპონტანური შემთხვევები მსგავსად ვირუსული ჰემორაგიული სეპტიცემისა აღწერილია კალმახში, ქარიყლაპიასა და პალიაში. დააგვადების განვითარებას ადგილი ააქვს წყლის 3-15°C პირობებში, ხოლო ტემპერატურის მატებასთან ერთად იგი ქრება.

ვირუსის გადაცემა ხდება წყლით, ლამით, სამეცევზეო ინვენტარით, ორალური გზით (კანიბალიზმის შემთხვევაში) და სხვა. ვირუსის მექანიკურ გადამტკანად შეიძლება მოგვევლინოს სისხლისმნიველი პარაზიტები, (წურბელა და სხვა.) ასევე თევზის მჭამელი ფრინველი.

დააგვადების მიმღინარეობა და სადიაგნოსტიკო სამუშაოები

თევზის დახოცვის შესახებ შეტყობინება დაფიქსირდა გორის მუნიციპალიტეტის სოფელ კარალეთის საკალმახე მეურნეობაში. აღნიშნული შეტყობინების მოსაკვლევად გამოყენებული იქნა ეპიზოოტიური, კლინიკური და პათანატომიური კვლევები.

საკალმახე მეურნეობა სადაც მიმდინარეობდა თევზის დახოცვა მდებარეობს გორის მუნიციპალიტეტიდან ჩრდილო აღმოსავლეთით მდინარე ლიახვის მიმდებარე ტერიტორიაზე. თევზის დააგვადების გამოვლინების

ნინ, რამდენიმე დღის განმავლობაში წვიმიანი ამინდების გავლენით აიმღვრა სათევზე მეურნეობის მკვებავი წყალი. საკალმახე მეურნეობაში შემავალი წყლის გამჭვირვალობა ნაცვლად 1,5 მეტრისა, აუზის სარკის ზედაპირიდან შეადგენდა 25-30 სანტიმეტრს.

ჩვენი აზრით ასეთმა საარსებო არემ შეამოკლა თევზის დაავადების საინკუბაციო პერიოდი და დაჩქარა დაავადებისათვის დამახასიათებელი კლინიკური ნიშნების გამოვლინება.

დაკვირვების პერიოდში ადგილი პქონდა დაავადების როგორც მწვავე ისე ქრონიკული ფორმით გამოვლინებას, რომელიც გამოხატულებას პოულობდა 200 გრამიან და ერთ წლამდე ასაკის თევზებში. დაავადებულ თევზს ეტყობოდა ანორექსიისა და დათრგუნვის ნიშნები, უჭირდათ წონასწორობის შენარჩუნება, მუცლის არე პქონდათ შებერილი (მუქი შავი ფერის) ცურავდნენ ორიენტაციის დარღვევით, კარგად პქონდათ გამოხატული ეგზოფთალმია (სურათი 1).

პათანატომიური კვლევებისთვის გაკვეთილი იქნა 12 თევზი, რომელთა

მუცლის ღრუში შეინიშნებოდა მოყვითალო ფერის ექსუდატი. მუცლის არეზე ცხიმოვან ქსოვილზე ნაწლავის კედელზე და საცურაო ბუშტზე წერტილოვანი სისხლჩაქცევები. ღვიძლი, თირკმელები და ელენთა ფერმურთალი, შეშუპებული, ადგილებზე წერტილოვანი ნეკროზული კერძებით. კუჭ-ნაწლავის ტრაქტი ცარიელი და-ავადების მწვავე ფორმით მიმდინარე თევზებში აღინიშნებოდა ორმხრივი ეზოფთალმია და სისხლდენა.

არსებული მონაცემების საფუძველზე ჩვენს მიერ დასმული იქნა პირველადი დიაგნოზი თევზის სისხლმბადი ქსოვილის ინფექციური ნეკროზი.

ვინაიდან სისხლმბადი ქსოვილის ინფექციური ნეკროზი და ვირუსული ჰემორაგიული სეპტიცემია ხასიათდება მსგავსი კლინიკური და პათანატომიური ნიშნების მიმდინარეობით დაავადების დიფერენცირებისა და პირველადი დიაგნოზის დადასტურების მიზნით, პათოლოგიური მასალა გაგზავნილი იქნა სოფლის მეურნეობის სახელმწიფო ლაბორატორიაში.

ლაბორატორიის მიერ დადასტურებული იქნა ჩვენ მიერ დასმული პირ-



სურ. 1

ველადი დიაგნოზი: თევზის სისხლმბადი ქსოვილის ინფექციური ნეკროზი, რომლის შესახებაც შეტყობინება გაგზავნილი იქნა სურსათის ეროვნული საგენტოს მიერ ცხოველთა ჯანმრთელობის დაცვის მსოფლიო ორგანიზაციაში (WOAH).

თ. გაგაშვილი

დ. ხელიაძე

თ. ხარგალაძე

აგროცომის გვარდი



კიონჭა-ჰასუსი

რუბრიკას უძღვება „აგროცომისამრთო ასოციაცია“
Agroface.ge info@agro.ge

რა ესოდ კიონჭა ჩგრძლებით?

მოგვიხვდეთ ან დარჩეთ, ტელ.: 595 80 80 81; ელ. ფოსტა: info@agro.ge
ასაშეს მიიღოთ უზრუნველყოფილი „ახალი აგრარული საქართველოს“ საშუალებით.

1. რა სიღრეები უნდა დაითხოვოს – ქინძის, წერახშის, ნიაზურის, კამის და სხვა პოსტონული კულტურების თევზე?

– მწვანილები ითესება 1-1,5სმ სიღრმეზე. კონკრეტულად რომელ ბოსტნეული კულტურებს გულისხმობთ? მაგ: ბოსტნეული კულტურებიდან – პომიდორი 1,5სმ; კიტრი 1,5-3სმ; წიწაკა 1-2სმ; ყაბაყი 3-3,5სმ; პატისონი 1სმ; ბამია – 2,5-3სმ ითესება.

2. ახალშენი, 1-2 ცლიანი ვენაცის გასამოყიდვებლად რომელი სასუპი შეიძლება გამოვიყენოთ დამვარი ნაკლის გარდა?

– სასუების შერჩევა ხდება აგროქიმიური ანალიზის და კულტურის ფაზის შესაბამისად. ახალ ნარგაობაში, ფოთლოვან გამოკვებაში გამოიყენება კულორე კრისტალი+ბიო-აქტივი, აგამინ ექსტრა, დემოლუშენი; ამინოაგა ჩაB, ხოლო წვეთოვან გამოკვებაში აგასოლი NPK 19:19:19, NPK 13:40:13; NPK 5:10:43 აგარუთი. გამოკვების სქემასათან დაკავშირებით, შეგიძლიათ დაუკავშირდეთ აგრონომის ცხელ ხაზზე 595808081

3. ვაშლის ხეიპს გამოუვიდა ტოტებზე კოჭრები (დიდი მატებები), რა დაავადება მს დარით შეიძლება მოშორება?

— სრული დიაგნოსტიკირებისა და კონსულტაციისთვის მიმართეთ აგრონომს, უახლოეს მცენარეთა დაცვის მაღაზიებში (სასურველია წაილოთ წიმუში).

4. თაფლოვანი მცენარეებიდან როგორია ქართლში ზოგადად ყარგი, როგორის გამოხებას მიღწევთ, ფუტკარი მოვაწეოდა და მიღდა საკვები ჩაზაფ ზეცვება, თავი-სუფალი ტერიტორია საკარისისად მავდს?

- თაფლოვანი მცენარეებია: სამყურა, ესპარცეტი, საღ-ბი, იონჯა, ძიძო, მდოგვი, ვარდკაჭაჭა, თავშავა, თამბაქო, ჯონჯოლი, ჟოლო, ცაცხვი, პავლოვნია და სხვა. დამატე-ბითი რეკომენდაციებისთვის მიმართეთ მეფუტკრე სპე-ციალისტებს.

5. თბილისის შემოგარენი კარტოფილის დარგები როგორც შეიძლება, სააგარაკი ვართობი გაეცს და მინდა კარტოფილი მოვიდვან.

– დათესვა უკვე დაწყებულია.

5. მარცხელის პიტიგილადან როგორია ზველაზე მსხვილია-
რე და გამოიყელი, როგორი პიტიგის გაშენებას მირჩევთ,
კომერციისთვის არა, საოცახოდ რომ გამოგადგეს?

- ჯიშების შერჩევა უნდა მოხდეს თქვენი რეგიონის, დღის ხანგრძლივობის და ნიადაგის ანალიზის შესაბამისად. არსებობს მოკლე დღის და დღის ხანგრძლივობისადმი ნეიტრალური (რემონტატული) ჯიშები. რემონტატული ჯიშებია: სანაცნოვიას, ალბიონი, ჰანი, კაბრილო, ვირტუა და სხვა.

ବ୍ୟାକିଳାନାମିତି ପରୀକ୍ଷା



კითხვა-პასუხი

რეპრინტის უძღვება „აგროექსპრეს“ ასოციაცია
Agroface.ge info@agro.ge

କୁଳବ୍ରତ ପ୍ରତିବେଦନ ଓ ମହାଶୂନ୍ୟତାରେ?

ომგვარებათ ან დარჩევით, ტელ.: 595 80 80 81; ელ.ფოსტა: info@agro.ge
პასუხს მიიღებთ ზურნალ „აგრალი აგრარული საქართველოს“ საჭუროებით.

— გამარჯობა. სავარაუდოდ, ჭრელი და შინაური ქათა-
მი გყავთ. სიცოცხლის პირველ დღეებში პროფილაქტიკის
მიზნით ვიტამინებს, ანტიბიოტიკს რამდენიმე დღით და
იმუნომოდულატორებს ვაწვდით. მათი აცრა ხდება მაშინ,
, როცა ისინი 2-ვისები გახდებიან. ამ დროს ნინილებს ვა-
მუშავებთ ჭიაზე და შემდგომ ვუკეთებთ ვაკცინას კუნთ-
ში-ეს არის ჭირის ვაქცინა (ნიუკასლის დაავადება).

2. მოზარს ცვეტიანი რეები გაეზარდა, როგორ მო-
ვიქცე. შეიძლება მოვაჭრა. როგორ უნდა გავაკეთო ეს?

– მოზღვრებს რქები ამონვერისთანავე სჯობს მოაცილოთ. ამისათვის სპეციალური რქის მოსაწველი აპარატი იყიდება კომპანია “როქის” შოურუმ „აგრიქულაში“. გაყიდვაში გვაქვს აგრეთვე რქების მოსაწველი ელექტრომაკრატელი, რომლითაც უკვე გაზრდილ რქებს გარკვეულ ზომამდე მოაკილებთ.

3. ცხენის საზიდოს ულებელი ზურგი დაუზიანეთი, არ ურჩება, რით დავუმშვაო და რა მალეაო ან წაგალი გამოვიყენო?

– დაზიანებული ზურგის კანი იქმინდება იოდზეფის ხსნარით და წაესმება მაღლამო იხტიოლი ან მიასხურეთ ახალი კანის სპრუტი.

- ციცარს მოშინაურებულ, გარეულ ფრინველს ეძახიან. ისინი კარგად ეგუებიან გაუარესებულ საკეებ თუ გარემო პირობებს. შესაბამისად, ხშირად ისინი შენობაში არ არჩევნენ დაბინავებას, თუმცა ამ დროს არის გადაფრენის საშიშროება, ამიტომაც ცალ მხარეს ფრთას აკლიიან.

5. კავებასილი ნაგაზის ლეკვი მოვიყვანი, ვაუჩე-
პიან კულტი და ყურები უცდა დააჭრაო. აუცილებელია
ყურების და კულტის მოჭრა, ისე ვერ გავზრდი? რამი
დაუშავდება ქალი, მინდა უასრულო, სკოლიდ

— საზოგადოებაში მუსიკებს მითი, რომ ნაგაზს, რომელსაც ეზოს ყარაულად ზრდიან, აუცილებლად უნდა დააჭრან კუდი და ყურები, რათა დარაჯი მაქსიმალურად ავი იყოს, არავითარი სხვა აზრი ამ ბარბაროსულ მეთოდს არ გააჩნია. ეს უნდა მოახდინოთ ძალიან ადრეულ ასაკში, პირველ ათი დღის ასაკში. შემდეგ, მოგვიანებით, ტკივილის მიყენებით ზიანდება მათი ფსიქიკა და ერთგული, მოსიყვარულე და ფხიზელი დარაჯის ნაცვლად ავი, და-უნდობელი და ანჩხლი ძალლი შეგრჩებათ ხელთ. წე-სებით მის კუდს ან ყურებს, გაზარდეთ თქვენი ოთხება კომპანიონი სიყვარულით და ერთგული და მზრუნველი მემობარი გაყოლებათ.



**თმიკადეპსი**[®]

გსურთ გიგანტ ადრეული,
საღი და უხვი მოსავალი?

გთავაზოგთ უნიკალურ,
ჰაერგამტარი მულტის და
დაცვაში ჰადების ფართო
ასორტიმენტს, რომელიც
დაიცავს მცენარეს
სარეველებისაგან, გადახურების,
დამცველობების და
წაყიცვისაგან.

თბილისი, დიდუბე პლაზა
პირველი სართული.
599 529 529 / 599 761321;
E-mail: tmikadze@yahoo.com

ფოთასიონეტ

K 20%

ფოთასიონ რუთი არის თხევადი სასუქი, კალიუმის მაღალი კონცენტრაციით, რომელსაც მცენარე ადვილად შეინოვს. მაღალი ხარისხის ნაყოფის მისაღებად კალიუმს განსაკუთრებით საჭიროებენ: ხეხილი, ციტრუსი, ყურძენი, ბოსტნული, ბაღჩეული კულტურები. სასუქი, აგრეთვე, მნიშვნელოვანია ტექნიკური კულტურებისთვის.

სწორად გამოყენებისას სასუქი ნაყოფში აძლიერებს შაქრისა და ცილების სინთეზს, აუმჯობესებს ნაყოფის ფერს, ექსტურას და გემოს. ხელს უწყობს კალციუმის და მაგნიუმის შენოვას. რეკომენდებულია ციტრუსის, ხილის, ბოსტნეულის, ბაღჩეულის, სამრეწველო და დეკორატიული კულტურების მოყვანის ბოლო ეტაპებზე. ფოთასიონ რუთი ასევე უზრუნველყოფს მცენარის უფრო მეტ გამძლეობას არახელსაყრელი პირობების მიმართ (ტემპერატურა, ტენიანობა და ა.შ.). აღმოფხვრის აზოტის ჭარბი რაოდენობით გამოყენებით გამოწვეულ უარყოფით შედეგებს.

გამოყენების ნესაბი და დოზირება

რეკომენდირებულია ბოსტნეული და ბაღჩეული კულტურებისთვის, ხეხილისთვის, ციტრუსთვის, მარწყვისთვის, ზეთისხილისთვის, ფოთლოვანი კულტურებისთვისა და მეყვავილეობისთვის. სასუქის გამოყენება შეიძლება ნებისმიერ კომბინაციაში სხვა აგროქიმიკატებთან ერთად.

ფოთლოვანი პვება:

150-200 მილილიტრი / 100 ლიტრ წყალში.

ციტრუსი - ნაყოფის შეფერვის დასაწყისიდან მნიშვნელობამდე, ყოველ 10-14 დღეში ერთხელ;

მარწყვი (კენკროვნები) - საყვავილე კვირტების გამოჩენიდავე, ყოველ 10-14 დღეში ერთხელ;

ხეხილი - მოსავლის აღებამდე ერთი თვით ადრე;

ბოსტნეული, ბაღჩეული - მთელი სეზონის განმავლობაში;

ზეთისხილი - ყვავილობამდე ერთხელ, უურკის

გამკვრივებიდან მომწიფებამდე, 10-14 დღეში ერთხელ;

ნინაკა, პომიდორი - პირველი ნაყოფის გამოჩენის

მომენტიდან, ყოველ 10-14 დღეში.

ფესვიდან პვება: კალიუმის დიდი მოთხოვნილების მომენტებიდან დაწყებული - ნაყოფის დამსხვილება, სარეჩერვო ორგანოების ფორმირება და ა.შ. -

6-8 ლ/ჰა შეტანა ყოველ 10-14 დღეში ერთხელ



გარანტირებული შემადგენლობა

წყალში ხსნადი

კალიუმის ოქსიდი (% K₂O, w/w) 20,0

წყალში ხსნადი

გოგირდის ტრიოქსიდი (% SO₃, w/w) 18,0

ინგრედიენტები:

კალიუმის სულფატი (CMC 1, CAS N°: 7778-80-5);

რეგისტრირებულია სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ.
რეგისტრაციის ზომერი 2072. 11/03/2024.



ექსკლუზიური დისტრიბუტორი საქართველოში
შპს ბიოაგრო - მცხოვრითა ბიოლოგიური დაცვის სამინისტრო

თბილისი, გ. დამენიას ქ. 2;

ტელ.: 599 582420; 591 619088

დისტრიბუტორი: 551 991180;

557 199118 (კახეთი); 599 407340 (აჭარა)

www.bioagro.ge; www.biotidy.ge



დამზადებულია
ესპანეთში



მწარმოებელი:
ESTABLECIMIENTOS HEFE, S.L.
ესტაბლეციმინტიოს ხეფე, ს.ლ.