

ღერი ჩაჩიბაია

სიხლეუბის დანერგვა
წარმოების სრულყოფისა და
ეფექტიანობის ასამაღლებლად

თბილისი

2010

სიახლეების დანერგვა წარმოების სრულყოფასა და ეფექტიანობის ასამაღლებლად. გამომცემლობა „აკადემია“. 2010. 335 გვ.

ISBN 978-9941-0-1580-9

კვების პროდუქტებით მოთხოვნილების დაკმაყოფილება და ეფექტიანი სამკურნალო საშუალებების დანერგვა მზარდ მოთხოვნას უყენებს წარმოების დონის ამაღლებას, რაც ახალი ტექნიკის, ტექნოლოგიის დანერგვით უნდა განხორციელდეს ეკოლოგიურად სუფთა, კონკურენტუნარიანი პროდუქტის მისაღებად – უდანაკარგო გადამუშავებით, მინიმალური დანახარჯებით.

აღნიშნული პრობლემატიკის გადასაწყვეტად დამუშავდა და წარმოებას გადაეცა დასანერგად 9 გამოგონება და 7 ტექნოლოგია.

თერმული გადამუშავების გარეშე მიღებული იქნა ახალი ტექნოლოგიით მცენარის ექსტრაქტი საკვებად (ასევე მეცხოველეობაშიც) და სამკურნალოდ (სიმსივნური და სხვა დაავადებებისათვის). საკვები ექსტრაქტები გამოიყენება ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების წარმოებაში და სხვა.

ახალი ტექნოლოგია ითვალისწინებს გრეხვის გარეშე ჩაის ბუნებრივ შრობას და სამკურნალო მცენარეების გადამუშავებას კომპლექსური მექანიზაციის გათვალისწინებით. მეტად ეფექტიან საშუალებად ითვლება ტრანსმირების ინტენსიურად მკურნალობის ახალი მოსახსამის დანერგვა წარმოებაში.

პურის ცხობის ახალი ტექნოლოგია, სადაც კომპლექსური მექანიზაციით ხდება ყველა ოპერაციის შესრულება – 3-4 სართულით ცხობის დროს ნაწივი გაზები არ ხვდება საცხობ ზონას. სავაჭვად გამოიყენება ყველა სახის ენერგორეზისი, გვაძლევს ცხელ წყალს და ორთქლს. კონსტრუქცია ძირითადად თიხისაა.

სამრეწველო ქალაქების მოსახლეობის მოთხოვნილების დაკმაყოფილების მიზნით დამუშავდა მსხვილი კომპლექსების დაგეგმარების და ინფრასტრუქტურის საკითხები და სხვა. სოფლის მეურნეობის პროდუქციის შენახვის და გადამუშავების გათვალისწინებით.

ყველა სახის პირუტყვის გადასაყვანი მოძრავსართულებიანი ნახევრადმი-საბმელი ფურგონი და ვაგონ-კონტეინერი, სადაც დაცულია ყველა მოთხოვნა პირუტყვის ტრანსპორტირების დროს სატრანსპორტო საშუალებებში.

ბიბლიოთეკაში საცავიდან მკითხველამდე წიგნის მიწოდება კომპლექსური მექანიზაციისა და მართვის სრულყოფა, ახალი ბიბლიოთეკის დაგეგმარება ინფრასტრუქტურის გათვალისწინებით და სხვა საკითხები, რომლებიც ასახულია ნაშრომში, განაპირობებს გამოშვებული პროდუქციის თვითღირებულების შემცირებას, ხარისხობრივი და რაოდენობრივი მაჩვენებლების ზრდას, შრომის ნაყოფიერების ამაღლებას, მუშახელის რაციონალურად გამოყენებას და სხვა.

ნაშრომი „სიახლეების დანერგვა წარმოების სრულყოფისა და ეფექტიანობის ასამაღლებლად,“ ასევე მოიცავს წარმოების მართვისა და სრულყოფის საკითხებს თვითშემოქმედებით საქმიანობის გასაუმჯობესებლად, საკანონმდებლო ინიციატივასა და საარჩევნო სისტემის სრულყოფის საკითხებს.

ნაშრომი, როგორც დამხმარე სახელმძღვანელო, დახმარებას გაუწევს დარგის სპეციალისტებს.

აქტუალობიდან გამომდინარე რეკომენდაციას მიზანშეწონილად მიაჩნია აღნიშნული ნაშრომი ითარგმნოს უცხო ენებზე.

შ ე ს ა ვ ა ლ ი

კაცობრიობის წინაშე არსებობისათვის მთავარ პრობლემად რჩება მეცენარეობისა და მეცხოველეობის პროდუქციით მოსახლეობის მოთხოვნილების დაკმაყოფილება, უდანაკარგოდ პროდუქციის გადამუშავებით რომ მინიმუმამდე იყოს დაყვანილი არსებული სასარგებლო ნივთიერებების დანაკარგები და მინიმალური დანახარჯებით მივიღოთ ეკოლოგიურად სუფთა კონკურენტუნარიანი პროდუქცია, რაც ძირითადად წარმოების დონის ამაღლებით უნდა განხორციელდეს.

სახალხო მეურნეობის დარგების სწორ შეთანაწილებას დიდი მნიშვნელობა ეძლევა წარმოების დონის ასამაღლებლად, რაც ძირითადად უნდა განხორციელდეს ქვეყნის ბუნებრივი პირობების გათვალისწინებით, სპეციალიზაციისა და კონცენტრაციის, შრომატევადი პროცესების მექანიზაციის დონის ამაღლებით, ახალი ტექნიკის, ტექნოლოგიის, მართვის, ეკონომიკური საკითხების სრულყოფით და სხვა.

ბუნება იძლევა მდიდარ ნედლეულს, ჩვენი უპირატესი მოვალეობაა, გადამუშავების დროს რაც შეიძლება შევინარჩუნოთ მასში არსებული შემადგენლობები, რომ უცვლელი დარჩეს ხარისხობრივი და რაოდენობრივი მაჩვენებლები. ეს ყველაზე მეტად შეეხება საკვები და სამკურნალო მცენარეების გადამუშავების, შენახვის საკითხებს, როდესაც ეთერზეთების, ცილების, ვიტამინებისა და სხვა ნივთიერებების 40-50% იკარგება, რაც უარყოფითად აისახება ადამიანის მოთხოვნილების დასაკმაყოფილებლად ენერგეტიკულ ბალანსზე.

ბუნებაში არსებული მცენარეების სიმდიდრის დაახლოებით 20-30%-ს ვსწავლობთ და ვიყენებთ, დანარჩენი შესწავლა-გამოყენებას მოითხოვს.

როდესაც შესწავლილი იქნება აღნიშნული საკითხები თუნდაც 50-60%-ით, მაშინ პლანეტაზე არსებული დაავადებები საგრძნობლად შემცირდებოდა; ამიტომ დაცული უნდა იყოს თანაფარდობა მოთხოვნილებასა და დაკმაყოფილებას შორის. ადამიანი, როგორც ბუნების ნაწილი, შეუცნობადია, ის ბუნებასთან ერთიანობაში მოდის. ბუნებასა და ადამიანს შორის თანაფარდობის დაცვა კანონზომიერი მოვლენაა, მის შესავსებად, სასესხებლად ბუნებასთან გვიწევს მისვლა.

საჭიროა მუშაობის წარმართვა იმ მიზნით, რომ რაც შეიძლება მეტი პროდუქცია ვაწარმოოთ ნაკლები მატერიალური და შრომითი დანახარჯებით; რაც მთავარია, სამკურნალო და საკვებ მცენარეებში არსებული შემადგენლობები უნდა შევინარჩუნოთ თერმული გადამუშავების გარეშე – ახალი ტექნოლოგიის დანერგვით. უდანაკარგოდ მეცენარეობის პროდუქციის გადამუშავება განაპირობებს მაღალი კალორიულობის საკვებით მოსახლეობისა და პირუტყვის მოთხოვნილების დაკმაყოფილებას, ასევე, ეფექტიანი სამკურნალო საშუალებების შექმნას კომპლექსურად როული დაავადებების სამკურნალოდ.

ტექნიკური პროგრესის პირობებში სრულფასოვანი საკვები მცენარეების წვენების გამოყენება ადამიანის საკვებად და სამკურნალოდ

ერთობ მნიშვნელოვანი საკითხია, რომლის მოგვარება დაკავშირებულია რამდენიმე მომენტის სრულყოფასთან. აღნიშნული პრობლემის გადაწყვეტა ძირითადად შეცვლის მეცხოველეობის დარგის განვითარებას, საკვებით უზრუნველყოფას (მცენარის ფესვიდან, ღეროდან, ფოთლიდან და ნაყოფიდან ექსტრაქტის მიღება) თერმულად გადამუშავების გარეშე.

ახალი ტექნოლოგიით გრეხვის გარეშე ჩაის ბუნებრივი შრობის შედეგად პროდუქციის გამოშვებით საგრძნობლად შემცირდა ეთერზეთების, ცილების, ვიტამინების, მიკრო- და მაკროელემენტების დანაკარგები მაქსიმალურად არის შემცირებული გადამუშავების დროს; გრეხვის, ფერმენტაციის, ხელოვნური შრობის ამოღების შედეგად. ექსტრაქტულმა ნივთიერებამ 48%-ს, ტანინმა კი 9%-ს მიაღწია. ორგანოლექტიკურად მწვანე ჩაის მასა იძლევა შავ-ნარინჯოვანი ფერის ორჯერად არომატულ ნაყენს, რაც მსოფლიოს არც ერთ გადამუშავებულ ჩაის პროდუქციას არ ახასიათებს.

მცენარის ექსტრაქტში ასკორბინის მჟავის შემცველობა 100 მლ შეადგენს 12,2 მგ და a ტოკოფეროლის 0,006 მგ რეტინოლის 0,003 მგ. ვიტამინის D ვიტამინის, < 0,05 მგ. ენერგეტიკული ღირებულება კვალ 1100 მლ-ით განისაზღვრება. ეს მაჩვენებლები ახალი ტექნოლოგიით მიღებული ჩაის პროდუქციაში 98,5; 3,0; 0,27; 0,1; 129 შეადგენს. რაც შეეხება კალციუმის შემცველობას მცენარის ექსტრაქტში მგ/დმ³ 625,6 აღემატება. ჩაიში კი 10 გრ > 1%.

კოფეინის მასიური წილი %-ში 0,50 აღემატება. ასევე განისაზღვრა საკვებ მცენარის ექსტრაქტებში აღნიშნული მაჩვენებლები.

აღნიშნული ტექნოლოგიის გათვალისწინებით დამუშავდა კომპლექსური მექანიზაციის ხაზი ფერმერული მეურნეობისთვის, რათა მოხდეს ახალი ტექნოლოგიით პროდუქციის გადამუშავება ადგილზე. ახალი ტექნოლოგიით მიღებული ჩაის და მცენარის ექტრაქტში განისაზღვრა ვიტამინები, მიკრო ელემენტები საკვების ენერგეტიკული მაჩვენებლები და სხვა რაც 1,5-2-ჯერ მეტია არსებულ შესაბამის მაჩვენებლებთან შედარებით.

აღნიშნული ტექნოლოგიის დანერგვამ ხელი შეუწყო რთული დაავადების მკურნალობის ეფექტიანობის ამაღლებას. თერმული გადამუშავების გარეშე მიღებული მცენარის ექსტრაქტი დადებითად გამოიყენება ჩიყვის, სიმსივნის, ფსორიაზის, ეგზემის, სისხლძარღვთა და ნერვული, საჭმლის მომნელებელი სისტემების, მარილების, სოკოვანი და სხვა დაავადებების სამკურნალოდ. მასში მიკროელემენტების შეტანით საგრძნობლად ამაღლდა ექსტრაქტის გამოყენების ეფექტიანობა სხვა დაავადებების მიმართ. ახალი ტექნოლოგიით თერმული გადამუშავების გარეშე ბალნეული, ბოსტნეული, კენკროვანი, კურკოვანი მცენარეების გადამუშავებით მიღებული პასტა-ექსტრაქტი გამოიყენება როგორც მაღალი კალორიულობის მქონე საკვებად, ასევე ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების წარმოებაში, რომელიც ოთახის პირობებში ინახება ერთი წლის განმავლობაში.

პროდუქციის უდანაკარგოდ გადამუშავება დადებით გავლენას ახდენს მეცხოველეობის პროდუქციის მაღალი კალორიულობის შენარჩუნებაზე როგორც საკვებად, ასევე სამკურნალოდ გამოყენებისთვის.

თერმულად გადამუშავების გარეშე ახალი ტექნოლოგიით მცენარის ექსტრაქტის მიღება ხელს შეუწყობს ცხელი წყლის გარეშე ჩაის ნაყენისა და სხვა უალკოჰოლო სასმელების მიღებას საკვები და სამკურნალო მცენარეების გამოყენებით, როგორც ბუნებრივად „ციცხალი“ ნივთიერების მქონე ნაერთს, რაც, ტექნიკური პროგრესის პირობებში, მეტად პრიორიტეტულ საკითხად მიიჩნევა.

მემცენარეობის დარგში, მეცხოველეობასთან შედარებით, შრომატევადი პროცესების მექანიზაციის დონე მაღალია. მაგრამ დანაკარგები გადამუშავების დროს დიდია; მეცხოველეობაში კი გეხვდება საწარმოო დანაკარგები, რაც დაკავშირებულია პირუტყვის შენახვის სისტემებზე, შრომატევადი პროცესების მექანიზაციის დონეზე, საკვები ბაზით პირუტყვის უზრუნველყოფაზე, ზოვეტერინარული ღონისძიებების რაციონალურად წარმართვაზე და სხვა.

საქართველოს ბუნებრივი პირობები განაპირობებს ცხვრის მომთაბარული სისტემით 75 პროცენტითა და სტაციონარული სისტემით შენახვას, სადაც უპირატესობა მთის ბუნებრივი რესურსების ათვისების მიზნით რენტაბელურად მომთაბარე მეცხვარეობის განვითარებას ენიჭება. ზამთრისა და ზაფხულის საძოვრებზე ცხვრის გადარეკვისას 500-600 კმ-ზე ხშირია წონამატის დანაკარგები: 25-35 დღის განმავლობაში ცხვარი იკლებს თავისი წონის 5-8%-ს და უფრო მეტსაც. გარდა ამისა, გადარეკვის დროს ხშირია ინფექციური დაავადებების გავრცელება, რაც დიდი სიძნელეების წინაშე აყენებს მომსახურე პერსონალს საყოფაცხოვრებო პირობების გათვალისწინებით.

დადგენილია, რომ მთლიანი პირუტყვის სულალობის 30% მოდის გადარეკვაზე, რკინიგზით ტრანსპორტზე – 26%, საავტომობილო ტრანსპორტზე – 44%. ზემოაღნიშნულიდან გამომდინარე, საჭიროა შეიქმნას სპეციალიზებული სატრანსპორტო საშუალებები პირუტყვის გადასაყვანად, სადაც ყველა სახის პირუტყვის ტრანსპორტირების დროს რაციონალურად იქნება გამოყენებული სატრანსპორტო საშუალებებში მე-2 და მე-3 სართული, მოძრავად, კვების, ნივთიერებათა ცვლის, დარწმუნების გათვალისწინებით, რაც 60%-ით შემცირებს საწვავის, სათადარიგო ნაწილების, ელექტროენერჯის, დატვირთვა-გადმტვირთვის დანახარჯებს და სხვა, რის შესაბამისადაც გაიზრდება სატრანსპორტო საშუალებებში ტვირთბრუნვის ეფექტიანობა. მაღალი ტვირთამწეობის სპეციალიზებული სატრანსპორტო საშუალებები ხელს შეუწყობს წონამატის დანაკარგების შემცირებას ხორცკომბინატში, მაღალი კონდიციის პირუტყვის ნაშუქობის შენარჩუნებას ჩაბარებისას. გარდა ამისა, აბრეშუმის გზის რაციონალურად ათვისების მიზნით, შრომითი რესურსების, საწარმოო საშუალებების ეფექტიანად გამოყენებისათვის. სეისმოლოგიური რევიონებისათვის ექსტრემალურ პირობებში ტრანსპორტი იყო და დარჩება ყველა ქვეყნისათვის სტრატეგიული მნიშვნელობის საკითხად. მით უმეტეს, როდესაც საკითხი შეეხება „აბრეშუმის გზის“ რაციონალურად ათვისებას. აღნიშნული

წინადადებები რეკომენდებულია ტრასეკას პროექტში დასანერგად, როგორც მაღალი ტვირთამწეობის სპეციალიზებული სატრანსპორტო საშუალებები.

ნაშრომში შესწავლილია სპირტის მიღების ტექნოლოგიის საკითხები სოფლის პირობებში, ასევე მცენარეული და ცხოველური საკვების შენახვისა და გადამამუშავების საკითხები. კერძების დამზადების ტრადიციული ტექნოლოგიის გათვალისწინებით დამუშავებულია ახალი ტექნოლოგიური ხაზი – კერძების მექანიზებული მიმწოდებელი მოწყობილობა. სამრეწველო ობიექტებში ჰიგიენური მომსახურების დაცვით ანალოგიური ტექნიკური გადაწყვეტა სახ. კვების სისტემაში არ არსებობს. ნაშრომში დამუშავებულია ენერგორესურსების რაციონალურად გამოყენების საკითხები სოფლის პირობებში ყველა სახის საწვავის გამოსაყენებელი ღუმელისა და წყლის გამაცხელებლის, ასევე, პურის ცხობის ახალი ტექნოლოგიის დანერგვის ეფექტიანობის საკითხები.

საბაზრო ეკონომიკურ პირობებში გადამწვევტი მნიშვნელობა აქვს სახალხო მუშურნობის დარგებში თვითშემოქმედებითი მუშაობის დონის ამაღლებას, მართვის სისტემების დანერგვას სამთავრობო სტრუქტურებში.

ზემოაღნიშნულიდან გამომდინარე, საჭიროა წარმოებაში დაინერგოს ახალი ტექნოლოგიები:

1. გრეხვის გარეშე ჩაის ბუნებრივი შრობის ტექნოლოგია;
2. საკვები და სამკურნალო მცენარეების ექსტრაქტის გადამამუშავებისა და გამოყენების ტექნოლოგია;
3. მიკროელემენტების მაღალი შემცველობის მცენარეული ექსტრაქტის მიღებისა და გამოყენების ტექნოლოგია;
4. ახალი ტექნოლოგიით მიღებული საკვები და სამკურნალო ექსტრაქტის გამოყენება ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების წარმოებაში;
5. ტრავმების ინტენსიურად მკურნალობის ახალი ტექნოლოგია;
6. ტრავმებისა და კანის დაავადების სამკურნალო მაღამოს მიღებისა და გამოყენების ტექნოლოგია;
7. ზღვისა და ჭაობის წყალმცენარეებიდან სამკურნალო ექსტრაქტის მიღების ტექნოლოგია; თერმული გადამამუშავების გარეშე და ბიოთერმული მიღებული გაზების შესწავლა საკვები და სამკურნალო მცენარეების გათვალისწინებით;
8. სპირტის მიღების ტექნოლოგიის ახალი საკითხი;
9. სატრანსპორტო საშუალებებში ყველა სახის პირუტყვისა და მხეცების გადასაყვანი მოძრავსართულეებიანი ნახევრადმისაბმელი ფურგონისა და ვაგონ-კონტეინერის გამოყენების ტექნოლოგია;
10. ყველა სახის საწვავის გამოსაყენებელი ღუმელისა და წყლის გამაცხელებლის დანერგვის ტექნოლოგია;
11. პურის ცხობის ახალი ტექნოლოგია წყლის გამაცხელებლით, ყველა სახის საწვავი ნედლეულის გამოყენებით;

12. სახ. კვების ბლოკის ობიექტში კერძების მექანიზებული მიმწოდებელი მოწყობილობის ახალი ტექნოლოგია;

13. საწარმოო დანიშნულების ასაწყობი ნაგებობა;

14. კომპლექსური მექანიზაციისა და მართვის სრულყოფის დანერგვა ბიბლიოთეკაში ინფრასტრუქტურის გათვალისწინებით.

ნაშრომში ასახულია, თვითშემოქმედების შემდგომი გაუმჯობესების მიზნით, საკანონმდებლო აქტისა და საარჩევნო სისტემის სრულყოფის საკითხები.

ზემოაღნიშნული საკითხების დანერგვა საშუალებას გვაძლევს, უდანაკარგოდ მოვახდინოთ ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქციის მიღება, გადამამუშავება, შენახვა, რაც კაცობრიობის წინაშე ძირითად პრიორიტეტად არის მიჩნეული მინიმალური მატერიალური და შრომითი დანახარჯებით, საწარმოო საშუალებების რაციონალურად გამოყენებით, ქვეყნის რეგიონის ბუნებრივი პირობების გათვალისწინებით.

აღნიშნული საკითხები, დანერგვის მიზნით, განხილულ იქნა სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტებში, მეცნიერებათა აკადემიაში, სამინისტროებში, პარლამენტის შესაბამის კომიტეტებში და სამთავრობო სტრუქტურებში. მათ გამოყენებაზე მზარდ მათხოვნას აყენებენ საზღვარგარეთის ქვეყნები, განსაკუთრებით „აბრეშუმის გზის“ რაციონალურად გამოყენების მიზნით და სხვა.

ნაშრომში ასახული საკითხები დაცულია საავტორო მოწმობით №3715, რაც, ბერნის კონვენციით, უკრძალავს სხვა პირს ავტორთან შეუთანხმებლად გამოყენებას (ზოგიერთი საკითხი გამოქვეყნებული არ არის).

ავტორი კმაყოფილებას გამოხატავს როგორც ცალკეული პირების, ისე უწყებების მიმართ, რომლებმაც დიდი წვლილი შეიტანეს დასამუშავებელი საკითხების სრულყოფაში.

ავტორი უსახყიდლოდ გადასცემს წიგნს, გამომგონებელ-თვითშემოქმედს, რომელიც ქვეყნის სიყვარულს ღექსებით გამოხატავს.

თავი I.
საქართველოს ბუნებრივი პირობების შესაბამისად
სახალხო მეურნეობის დარგების განვითარების
საკითხები

საქართველო მდებარეობს ჩრდილოეთ განედის 41°07'-43°35' აღმოსავლეთის გრძედის 40°01'-46°44' შორის და უჭირავს ამიერკავკასიის ცენტრალური და დასავლეთის ნაწილის 69,7 ათასი კვ. კმ საერთო ფართობი.

საქართველო საზღვრების საერთო სიგრძეა 1916 კმ. მათ შორის 308 კმ მოდის საზღვაო და 1608 კმ სახმელეთო საზღვრებზე, ჩრდილოეთით ესაზღვრება კრასნოდარისა და სტავროპოლის მხარეები, ყაბარდო-ბალყარეთი, ჩრდილოეთ ოსეთი, ჩეჩენ-ინგუშეთი და დაღესტანი, აღმოსავლეთით და ნაწილობრივ სამხრეთით – აზერბაიჯანისა და სომხეთის ქვეყნები, ხოლო სამხრეთის დანარჩენ ნაწილში – თურქეთი, დასავლეთით კი ეკვრის შავი ზღვა.

საქართველო მთავორიანი ქვეყანაა. ქვეყნის მთელი ზედაპირის 53,6% მთებზე, 33,4% მთისწინებზე, ხოლო 13% დაბლობებზე მოდის. ტერიტორიის რთული და მრავალფეროვანი ფიზიკურ-გეოგრაფიული თავისებურებანი ვლინდება როგორც ჰორიზონტალური, ისე ვერტიკალური მიმართულებით, რაც განაპირობებს ტერიტორიის ცალკეული ნაწილის თავისებურ ხასიათს და ქმნის ურთიერთისაგან განსხვავებულ ფიზიკურ-გეოგრაფიულ მხარეებს, რომლებიც, თავის მხრივ, მიკრორაიონებისაგან შედგება.

გეოგრაფიული ატლასის შესაბამისად, გამოიყოფა შემდეგი ფიზიკურ-გეოგრაფიული მხარეები და რაიონები:

I. მთათაშორისი ბარის ზონა – კოლხეთის ზღვისპირა, შიდა ქართლის, ქვემო ქართლისა და ალაზნის რაიონები, გარე კახეთის (ივრის) ველისანი ზეგანი;

II. კავკასიონის მთიანი მხარე – აფხაზეთის, სამეგრელოსა და იმერეთის მთისწინები, იმერეთის მაღლობი და რაჭა-ლეჩხუმის ქვაბული, დასავლეთ კავკასიონის საშუალო და მაღალმთიანი რაიონები, ცენტრალური კავკასიონის მთისწინების და დაბალმთიანი რაიონები, ცენტრალური კავკასიონის საშუალო და მაღალმთიანი რაიონები, აღმოსავლეთი (კახეთის) კავკასიონის საშუალო და მაღალმთიანი რაიონები.

III. სამხრეთ მთიანეთის მხარე – აჭარისა და გურიის მთისწინები, აჭარა-იმერეთის ქედის საშუალო და მაღალმთიანი რაიონი, თრიალეთ-ლოქის ქედების საშუალო და მაღალმთიანი რაიონი, ახალციხის ქვაბული, ჯავახეთისა და წალკის ვულკანური ზეგნები.

საქართველოს თითქმის ყველა დიდი მდინარე სათავეს იღებს კავკასიონის მთავარი ქედის გამყინვარებული და მარადიული თოვლით დაფარული ადგილებიდან. ტბები საკმაოდ ბევრია, მაგრამ უმნიშვნელო

სიდიდის გამო მათ არსებითი მნიშვნელობა არა აქვთ რესპუბლიკის ჰიდროლოგიური ლანდშაფტისათვის; ამ მხრივ გამოინაკლისია ჯავახეთის ვულკანური ზეგანი, სადაც 60-ზე მეტი ტბაა.

ჭაობები უმთავრესად განლაგებულია კოლხეთის დაბლობის დასავლეთ ნაწილში საკმაოდ მნიშვნელოვან ფართობზე.

ყოველწლიურად საქართველოს ტერიტორიიდან ჩაედინება 53,4 მლრდ მ³ წყალი. აქედან 76% შავ ზღვას ერთვის, ხოლო 24% – კასპიის ზღვას. მდ. რიონის ჩამონადენი საქართველოს ტერიტორიის საერთო ჩამონადენის 23%-ს აღწევს, ხოლო მდ. ენგურისა – 14%-ს. სატრანზიტო ჩამონადენი 9,5 მლრდ მ³ შეადგენს. მათ შორის 7 მლრდ მ³ მდ. ჭოროხზე მოდის.

საქართველოს ჰავა მრავალფეროვნებით გამოირჩევა. აქ გვხვდება თითქმის ყველა ტიპის ჰავა – დაწყებული მთავარი კავკასიონის ქედის მარადიული თოვლისა და მყინვარების სუსხიანი ჰავიდან, დამთავრებული შავი ზღვის სანაპირო ტენიანი სუბტროპიკული და აღმოსავლეთ საქართველოს ველების კონტინენტური ჰავით.

შავი ზღვის სანაპირო და მდ. რიონის დაბლობი ყველაზე უფრო თბილია. აქ ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 15° აღწევს. სიმაღლის მატების კვალობაზე, ყოველ 100 მ-ზე ტემპერატურა 0,3-0,8°-ით ეცემა.

ჰაერის საშუალო თვიური ტემპერატურის მიხედვით საქართველოს მთელი ტერიტორიისათვის წლის ყველაზე ცივი თვეა იანვარი, ხოლო აბსოლუტური მინიმალური ტემპერატურა ცალკეულ ადგილებში აღინიშნება თებერვალშიც.

შავი ზღვის სანაპირო ზოლში ცალკეულ დაბლობზე ზოგიერთ წელს ტემპერატურა შეიძლება დაეცეს მინუს 15-20°-მდე, ჯავახეთის ზეგანზე – 38-41°-მდე, ხოლო მაღალმთიან ზონაში (ყაზბეგი) – 36-42°-მდე.

ჰაერის ყველაზე მაღალი საშუალო თვიური ტემპერატურა (24-25°) აღინიშნება აღმოსავლეთ საქართველოს დაბლობ რაიონებში და შავი ზღვის სანაპიროს ჩრდილო ნაწილში. ჰაერის საშუალო თვიური ტემპერატურა მრავალწლიურ საშუალოდან ცალკეულ წლებში შესაძლოა გადაიხაროს ზამთარში 6-7°-მდე და ზაფხულში 3-4°-მდე.

უყინვო პერიოდი შავი ზღვის სანაპიროზე 300 დღეზე მეტ ხანს გრძელდება, ზღვის დონიდან 2000 მ-ის სიმაღლეზე – 120 დღემდე, ხოლო 3000 მ-ზე და უფრო მაღლა უყინვო დღეები არ არის.

ყველაზე მეტი რაოდენობის ნალექები (1200 მმ-ზე მეტი) მოდის ზღვის სანაპიროსა და მთების ფერდობებზე. განსაკუთრებით ბევრი ნალექი (2500-2700 მმ) მოდის აჭარაში.

ქვეყნის ტერიტორიაზე ნიადაგების თითქმის ყველა ტიპი გვხვდება, დაწყებული, ერთი მხრივ, დასავლეთ საქართველოს სუბტროპიკული ზონის წითელმიწებიდან, დამთავრებული მაღალმთიანეთის მთა-მდელოს ნიადაგებით; მეორე მხრივ, აღმოსავლეთ საქართველოს მშრალი ველებისა და უდაბნო-ველების შავმიწა-წაბლა და მურა ნიადაგებიდან მის სამხრეთ ნაწილში მთა-ველების მთის შავმიწა ნიადაგებით დამთავრებული. ნიადაგების ასეთი მრავალფეროვნება კიდევ უფრო ძლიერ-

დება ეროზიული პროცესების ინტენსივობით, მორწყვის, დამუშავების, განოციერების და ა. შ. შედეგად მათი გაკულტურების სხვადასხვა ხარისხით.

ქვეყნის მცენარეული საფარი წარმოადგენს კულტურული მცენარეების არსებობის ბუნებრივი პირობების ინდიკატორს, ასაბუთებს ქვეყნის ტერიტორიის კულტურულ მცენარეთა ზონებად დარაიონების სქემას, რომლის თანახმად საქართველოში გამოიყოფა რვა ზონა და 21 ქვეზონა. საქართველო თავისი მდებარეობით სუბტროპიკული ზონის ჩრდილო ნაწილია. სუბტროპიკულ ზონაში გამოიყოფა სასოფლო-სამეურნეო წარმოების ტიპების და კულტურულ მცენარეთა ჯგუფების მხრივ განსხვავებული ზონები.

საქართველო მდიდარია ტყეებით. მათზე მოდის ქვეყნის მთელი ტერიტორიის 36,7%, მაგრამ ისინი არათანაბრადაა განაწილებული. ტყიან რაიონებთან (აფხაზეთი, სვანეთი, რაჭა-ლეჩხუმი და სხვა) ერთად არის თითქმის სრულიად უტყეო რაიონებიც: წალკა, ახალქალაქი, ბოგდანოვკა და სხვ. მდ. მტკვრის, რიონის, ივრის და ალაზნის ხეობათა დაბლობი ნაწილები, რომლებიც წინათ დაბლობის ტყეებით იყო დაფარული, ახლა მეტწილად ათვისებულია სასოფლო-სამეურნეო კულტურებით.

ტყეებით დაფარულია კავკასიონის მთავარი ქედის ფერდობები და მისი განშტოებანი, აგრეთვე მცირე კავკასიონის სისტემის აჭარა-იმერეთის, თრიალეთის და სხვ. ქედების ფერდობები. როგორც ცნობილია, მთის ფერდობების ტყეები იცავენ ქვემოთ მდებარე სასოფლო-სამეურნეო სავარგულებს, დასახლებულ პუნქტებს, ჰიდროტექნიკურ ნაგებობებსა და გზებს – თოვლის ზვავებისაგან, წყალდიდობისაგან, დვარცოფებისაგან, მეწყერებისაგან, ხოლო წყაროებს და მდინარეებს – დაშრობისაგან.

ტყის ფონდის საერთო ფართობის 97,4% მიკუთვნებულია პირველ ჯგუფზე. მასში გაერთიანებულია ნაკრძალის ტყეები, ძვირფასი ტყის მასივები, სამრეწველო საწარმოებისა და ქალაქების გარშემო არსებული მწვანე ზონის ტყეები, აკრძალული ზოლები მდინარეთა გასწვრივ და საცავი ზოლები გზატკეცილების გასწვრივ, საკურორტო მნიშვნელობის ტყეები, წყალდაცვითი და ნიადაგდაცვითი მნიშვნელობის მასივები და საკლამეურნეო მთის ტყეები.

მეორე ჯგუფზე, რომელიც მოიცავს ტყის საერთო ფართობის მხოლოდ 2,6%-ს, მიკუთვნებულია კლხეთის დაბლობის ტყეები და ალაზნის, მტკვრის, ივრის და სხვა მდინარეთა კალაპოტების გასწვრივ არსებული ტყეები. ამ ჯგუფის ტყეებს აქვს საექსპლუატაციო და კლიმატდაცვითი მნიშვნელობა.

საქართველოს ტყეებში გავრცელებულია ორასზე მეტი მერქნიანი და ბუჩქნარი ჯიში. მათ შორის ბევრია ისეთი ძვირფას მერქნიანი ჯიშები, როგორცაა წიფელი, წაბლი, ნაძვი, სოჭი, ძელქვა, რომლებიც სახალხო მეურნეობას უზრუნველყოფენ ძვირფასი მერქნით. ბევრია აგრეთვე ტყეები, სადაც ხარობს ველური ხეხილი, რომლებიც კვების მრეწველობისათვის

იძლევიან ძვირფას ნაყოფს – მსხალს, ხურმას, მაქალოს, შინდს, ალუჩას, წაბლს და სხვ.

ყველაზე მაღალი მწვერვალის შხარას სიმაღლე 5068 მეტრია ზღვის დონიდან, მყინვარწვერის – 5047მ, პუშკინის პიკის – 5033 მ, შოთა რუსთაველის – 4960 მ და ა. შ. რაც, ბუნებრივი პირობებიდან გამომდინარე, ტურიზმის განვითარების ერთ-ერთი პირობაა.

ქვეყნის ძირითადი სოციალ-ეკონომიკური მაჩვენებლები ასახულია ცხრილში 1, სადაც სოფლის მეურნეობის პროდუქციის ექსპორტ-იმპორტის მოცულობა მნიშვნელოვნად მატულობს მიუხედავად ქვეყანაში მიმდინარე რეფორმებისა. ნაშრომში აღწერილი ციფრბრივი მასალები სოფლის მეურნეობის პროდუქციის გადაამუშავება რეალიზაციის და სხვა საკითხებზე აღებულია სტატისტიკის დეპარტამენტიდან.

ქვეყნის ძირითადი სოციალურ-ეკონომიკური მაჩვენებლები

ცხრილი 1

ძირითადი სოციალურ-ეკონომიკური მაჩვენებლები	1995	2000	2004
მუდმივი მოსახლეობის რიცხოვნობა (წლის ბოლოსათვის), ათასი კაცი	4933	4635	4516
აქედან აფხაზეთისა და ცხინვალის რეგიონის გარეშე	4675	4401	4289
მოსახლეობის ბუნებრივი მატება, კლება (-): ათასი კაცი	7.3	1.4	0.8
მოსახლეობის 1000 სულზე	1.5	0.3	0.2
ოფიციალურად რეგისტრირებული უმუშევრების რიცხოვნობა (წლის ბოლოსათვის), ათასი კაცი	61.1	117.3	46.9
ეკონომიკაში დასაქმებულთა საშუალოთვიური დარიცხული ხელფასი, ლარი	13.6	72.3	156.6
მოლიანი შიდა პროდუქტი, მლნ. ლარი	3694	6043	9970
ხარჯები საბოლოო მოხმარებაზე, მლნ. ლარი	4372	5985	8668
მოლიანი დაგროვება, მლნ. ლარი	887	1606	2923
მრეწველობის მოლიანი პროდუქცია, მლნ. ლარი	524	1132	1754
სოფლის მეურნეობის პროდუქცია, მლნ. ლარი მათ შორის:	1851	1816	2388
მემცენარეობის პროდუქცია	1081	745	1037
მეცხოველეობის პროდუქცია	770	793	1057
ინვესტიციები ძირითად კაპიტალში, მლნ. ლარი	721	1578	2698
ექსპლუატაციაში გადაცემული საცხოვრებელი სახლების საერთო ფართობი, ათასი მ ²	161	213	139
საერთო სარგებლობის ტრანსპორტის ტვირთბრუნვა, მლნ. ტონა/კმ	15519	5002	5503
საერთო სარგებლობის ტრანსპორტის მგზავრთბრუნვა, მლნ. მგზავრ/კმ	4036	6002	7063
სამომხმარებლო ფასების ინდექსი (საშუალო წლიური წინა წლის სასუქლოსთან), პროცენტი	157.4	104.0	105.7

კონსოლიდირებული ბიუჯეტის შემოსავლები და გრანტები: მლნ. ლარი	271	920	2210
პროცენტობით მილიან შიდა პროდუქტთან	7.3	15.3	22.2
კონსოლიდირებული ბიუჯეტის ხარჯები: მლნ. ლარი	469	1127	2412
პროცენტობით მილიან შიდა პროდუქტთან	12.7	18.7	24.2
კონსოლიდირებული ბიუჯეტის შემოსავლების გადამეტება ხარჯებზე (+), დეფიციტი (-): მლნ. ლარი	-198	-207	-203
პროცენტობით მილიან შიდა პროდუქტთან	-5.4	-3.4	-2.0
სარეზერვო ფული (წლის ბოლოსათვის), მლნ. ლარი	154	391	837
შიდა კრედიტები (წლის ბოლოსათვის), მლნ. ლარი მათ შორის:	189	12823	1801
მთავრობის წმინდა დავალიანება	40	776	747
დანარჩენი ეკონომიკის დავალიანება	149	517	1056
საგარეო საფაქრო ბრუნვა, მლნ. აშშ დოლარი მათ შორის:	547	1032	2496
ექსპორტი	152	323	648
იმპორტი	395	709	1848

საქართველოში სურსათის იმპორტ-ექსპორტის რაოდენობრივი და ღირებულებითი მაჩვენებლები

პროდუქტი	იმპორტი (ათასი ტონა)						
	II კვარტალი						
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
ხორბალი	76.9	53.0	92.7	66.6	128.3	131.9	53.3
პურის ფქვილი	18.5	14.7	45.9	49.2	23.5	17.1	37.1
კარტოფილი	0.5	0.6	0.3	2.3	0.5	22.4	10.3
ბრინჯი	0.2	0.9	0.0	1.2	3.7	2.5	1.1
შაქარი	27.0	69.6	69.8	51.9	48.8	56.2	40.8
ხორცი (ფრინველის გარდა)	1.7	2.3	3.1	2.3	4.0	3.4	5.6
ფრინველის ხორცი	5.8	5.5	3.9	4.8	2.6	6.6	8.4
თევზი (დაკონსერვებული ჩათვლით)	1.3	1.6	2.1	3.0	5.7	6.1	6.8
შესქვლებული რძე, კეფირი, იოგურტი	0.0	0.1	0.3	0.7	0.7	0.9	0.7
შესქვლებული რძე, რძის ფხვნილი	0.2	0.4	3.4	2.9	2.0	1.9	1.6
კარაქი	0.2	0.8	0.9	1.3	1.6	1.3	0.6
კვერცხი (მილიონი კალი)	21.7	22.1	30.8	27.5	6.3	7.8	7.5
მცენარეული ზეთი	2.6	1.6	3.9	7.4	5.8	6.4	6.1
მარგარინი	2.0	1.6	2.3	2.5	2.7	2.6	3.0
ბოსტნეული	6.3	6.5	7.0	8.0	15.0	44.0	35.8
ხილი	2.9	3.2	2.6	3.2	4.8	6.2	7.1

პროდუქტი	იმპორტი (მლნ აშშ დოლარი)						
	II კვარტალი						
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
ხორბალი	9.5	6.0	20.2	9.9	20.7	26.9	21.4
პურის ფქვილი	4.0	2.5	9.9	10.9	6.8	4.8	17.6
კარტოფილი	0.1	0.1	0.1	0.5	0.1	5.7	2.4
ბრინჯი	0.0	0.2	0.0	0.3	0.9	0.9	0.7
შაქარი	5.4	14.7	16.5	13.1	16.4	19.5	17.2
ხორცი (ფრინველის გარდა)	0.9	1.1	2.3	1.8	4.9	5.0	9.2
ფრინველის ხორცი	2.9	2.9	2.3	2.8	3.6	9.8	10.6
თევზი (დაკონსერვებული ჩათვლით)	0.4	0.7	1.2	2.1	8.0	10.1	10.8
შესქვლებული რძე, კეფირი, იოგურტი	0.0	0.1	0.2	0.6	0.8	1.0	1.3
შესქვლებული რძე, რძის ფხვნილი	0.5	0.5	3.7	3.7	3.2	4.5	3.9
კარაქი	0.3	0.6	0.9	2.0	2.7	2.7	2.4
კვერცხი (მილიონი კალი)	0.4	0.5	1.1	1.3	0.6	0.7	0.7
მცენარეული ზეთი	0.8	1.4	3.1	6.1	4.8	5.5	11.9
მარგარინი	0.7	0.6	1.1	1.4	2.1	2.3	4.0
ბოსტნეული	0.9	1.0	1.7	1.6	4.0	13.9	10.7
ხილი	0.7	0.7	0.8	1.2	2.0	3.1	3.3

ექსპორტის თანხა იმპორტთან შედარებით 3-ჯერ ნაკლებია 2008 წლის მაჩვენებელთან შედარებით.

პროდუქტი	ექსპორტი (ათასი ტონა)						
	II კვარტალი						
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
ხორბალი	16.1	28.4	48.1	4.8	14.8	1.0	4.3
შაქარი	0.4	31.7	33.2	26.8	15.4	17.9	9.9
მცენარეული ზეთი	-	-	-	0.0	0.0	0.0	0.2
ბოსტნეული	0.3	0.1	1.3	1.6	1.0	0.4	2.2
ხილი	1.3	1.7	0.7	0.9	4.2	1.8	10.2
მინერალური წყლები (მლნ ლიტრი)	15.6	24.2	21.7	33.0	21.6	15.1	24.6
უაღკაპოლო სასმელები (მლნ ლიტრი)	1.8	8.7	11.1	19.9	19.2	24.7	4.1
ღუფი (მლნ ლიტრი)	0.1	-	0.1	0.1	0.2	0.0	0.0
ღვინო (მლნ ლიტრი)	3.8	6.3	6.0	10.6	1.6	2.7	3.0
სპირტიანი სასმელები (მლნ ლიტრი)	0.6	1.1	0.8	1.1	1.1	4.7	3.9

ექსპორტი (მილიონი აშშ დოლარი)							
პროდუქტი	II კვარტალი						
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
ხორბალი	2.0	3.4	10.2	0.8	2.4	0.2	1.9
შაქარი	0.1	11.6	15.4	8.7	4.9	7.7	5.2
მცენარეული ზეთი	-	-	-	0.0	0.0	0.0	0.4
ბოსტნეული	0.2	0.1	0.7	0.5	0.4	0.2	0.5
ხილი	1.0	1.6	0.4	4.4	9.0	8.0	5.1
მინერალური წყლები (მლნ ლიტრი)	4.2	6.0	5.3	9.2	7.8	6.7	11.9
უაღკაპოლო სასმელები (მლნ ლიტრი)	0.6	2.8	3.6	6.4	6.2	10.1	2.3
ლუდი (მლნ ლიტრი)	0.1	-	0.1	0.1	0.2	0.0	0.0
ღვინო (მლნ ლიტრი)	7.6	10.0	12.7	18.7	5.8	7.7	10.1
სპირტიანი სასმელები (მლნ ლიტრი)	1.2	3.4	4.6	6.1	5.3	14.3	13.3

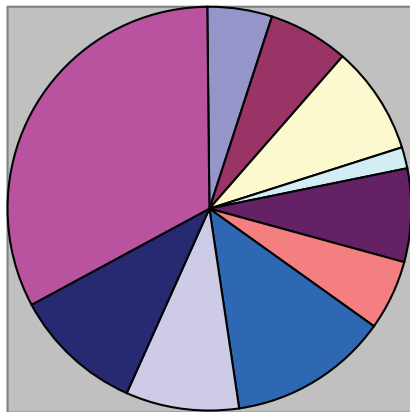
- **ერთწლიანი კულტურების ნათესები** – წინასწარი მონაცემებით, 2008 წელს კვლავ გაგრძელდა თავთავიანი კულტურების ნათესი ფართობის კლების ტენდენცია, თუმცა, ხორბლის შემთხვევაში, ბოლო სამი წელია, კლების ტემპი განუხრელად მცირდება. წინა წელთან შედარებით საგრძნობლად გაიზარდა მხესუმშირისა და კარტოფილის ნათესი ფართობები, შედარებით ნაკლებად – სიმინდის ნათესი ფართობი.
- **მცხოვრელობის პროდუქცია** – მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის რაოდენობა ბოლო წლებში მეტ-ნაკლებად სტაბილურია, რაც არ ითქმის ღორის სულადობაზე, რომელზეც კატასტროფულად იმოქმედა 2007 წლის პირველ ნახევარში დაწყებულმა ღორის დაავადებებმა. 2008 წლის I ივლისის მდგომარეობით ფრინველის სულადობა 12 პროცენტით გაიზარდა წინა წლის ანალოგიურ მემენტთან შედარებით და პრაქტიკულად მიუახლოვდა ფრინველის გრიპის ეპიდემიის გავრცელებამდე დონეს.
- **სურსათის იმპორტი და ექსპორტი** – 2008 წლის II კვარტალში წინა წლის II კვარტალთან შედარებით საქართველოდან სასურსათო პროდუქციის ექსპორტის ღირებულება ნომინალურ გამოსახულებაში 17 პროცენტით გაიზარდა, მაგრამ მისი წილი მთლიან ექსპორტში 20 პროცენტით შემცირდა და 5.4 პროცენტი შეადგინა. რაც შეეხება სასურსათო პროდუქტების იმპორტს, მისი ნომინალური ღირებულების წლიურმა ზრდამ აღნიშნული პერიოდისთვის 25 პროცენტი შეადგინა, თუმცა ამ შემთხვევაშიც მისი წილი მთლიან იმპორტში შემცირდა (16 პროცენტით) და 11.3 პროცენტი შეადგინა.

სურსათის ფასები

- **ფასების ინდექსები** – 2008 წლის II კვარტალში 2007 წლის II კვარტალთან შედარებით სამომხმარებლო ფასების ინდექსის ზრდამ 12 პროცენტი შეადგინა, ხოლო სურსათისა და უაღკაპოლო სასმელების ფასების ინდექსის ზრდამ – 14 პროცენტი.
- **ძირითადი ტენდენციები** – 2008 წლის II კვარტალში 2007 წლის II კვარტალთან შედარებით თითქმის ყველა ძირითადი საკვები პროდუქტის ფასი გაიზარდა. გაძვირდა პურისა და სიმინდის ფქვილი, ყველა სახის ხორცი, მხესუმშირის ზეთი, რძის პროდუქტები, კვერცხი. გაიზარდა ღობიო, სიმინდის ფქვილი, შაქარი.

აღსანიშნავია, რომ 2008 წლის II კვარტალში წინა წლის ანალოგიურ პერიოდთან შედარებით ხილის ექსპორტი 6-ჯერ გაიზარდა, ბოსტნეულის ექსპორტი – 5-ჯერ, ხოლო მინერალური წყლებისა – 1.6-ჯერ. აღსანიშნავია ღვინის ექსპორტის 13-პროცენტის ზრდაც. ყოველივე ეს რუსეთის ფედერაციის მთავრობის მიერ 2006 წელს ამ ქართულ პროდუქტებზე დაწესებული ეკონომიკური ემბარგოთი გამოწვეული ვარდნის შემდეგ მეტად დამაიმედებელია. რაც შეეხება იმპორტს, 2008 წლის I კვარტალში წინა წლის ანალოგიურ პერიოდთან შედარებით, საქართველოში მთლიანი იმპორტის ნომინალური ღირებულება 49 პროცენტით გაიზარდა, ხოლო სასურსათო პროდუქტების იმპორტის ნომინალური ღირებულების წლიურმა ზრდამ აღნიშნული პერიოდისათვის 25 პროცენტი შეადგინა. შესაბამისად, 2008 წლის II კვარტალში 2007 წლის II კვარტალთან შედარებით სასურსათო პროდუქტების იმპორტის წილი მთლიან იმპორტში 16 პროცენტით შემცირდა და 11.3 პროცენტი შეადგინა. ხორბლის წმინდა იმპორტი აღნიშნული პერიოდისათვის 63 პროცენტით შემცირდა, ხოლო პურის ფქვილის იმპორტი 2.2-ჯერ გაიზარდა. თუ იმპორტირებულ პურის ფქვილს ხორბლის ეკვივალენტში გადავიყვანოთ, მივიღებთ, რომ საქართველოში ხორბლის იმპორტი 2008 წლის II კვარტალში წინა წლის ანალოგიურ პერიოდთან შედარებით 35 პროცენტით შემცირდა. შესაძლოა, ამ შემცირების მიზეზი 2007 წელს საქართველოში ხორბლის უკეთესი (2006 წელთან შედარებით) მოსავალი და ხორბლის ფასის ზრდასთან დაკავშირებით მარაგების უფრო ინტენსიური გამოყენება იყოს.

ღიაგრამა 1 ასახავს 2008 წლის II კვარტალში საქართველოში იმპორტირებული სასურსათო პროდუქტების განაწილებას ღირებულების მიხედვით.



დაგრამა 1. იმპორტირებული სასურსათო პროდუქტების ღირებულების განაწილება (2008 წლის II კვ.)

სოფლის მეურნეობის პროდუქტის (მიმდინარე ფასებში; მლნ. ლარი)

ცხრილი 6

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
სოფლის მეურნეობა სულ მათ შორის:	1899.3	2022.9	2262.1	2183.9	2332.2	2131.3	2309.5
მემცენარეობა	930.5	968.3	1149.7	1047.9	1189.0	880.8	1239.1
მეცხოველეობა	929.5	1013.0	1070.9	1095.4	1102.9	1218.0	1037.9
მომსახურება	39.3	41.5	41.5	40.6	40.8	32.5	32.5

სასოფლო-სამეურნეო სავარგულების განაწილება ტიპის მიხედვით (ათასი ჰექტარი)

ცხრილი 7

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
სასოფლო-სამეურნეო სავარგულები – სულ მათ შორის:	3022.7	3023.5	3025.8	-	-	-	-
სახნავი	795.3	798.7	801.8	-	-	-	-
მრავალწლიანი ნარგავები	267.9	264.9	263.8	-	-	-	-

საითები და საძოვრები	1939.7	1940.1	1940.4	-	-	-	-
ნასვენნი	-	-	-	-	-	-	-
შენობები და ეზოები მათგან:	19.8	19.8	19.8	-	-	-	-
ერთწლიანი ბაღახები	14.8	19.2	14.0	16.4	11.6	7.4	5.4
მრავალწლიანი ბაღახები	36.0	30.4	41.0	35.0	38.8	10.1	3.6
საკვები ძირხეენები და შაქრის ჭარხალი პირუტყვის საკვებად	0.1	-	-	0.3	0.3	0.4	0.6

სასოფლო-სამეურნეო კულტურების ნათესი ფართობები (საკუთრების ყველა ფორმის მეურნეობებში; ათასი ჰექტარი)

ცხრილი 8

	2001	2007
ნათესი ფართობი – სულ მათ შორის:	564.5	297.2
მარცვლოვანი და მარცვლოვან-პარკოსანი კულტურები – სულ მათგან:	380.1	206.0
ხორბალი	115.8	45.4
ქერი	45.6	27.1
სიმინდი	202.4	125.5
ღობილი	9.9	6.7
ტექნიკური კულტურები – სულ მათგან:	46.7	22.7
თამბაქო	1.0	0.0
მზესუმზირა	43.7	22.3
სოია	1.6	0.3
კარტოფილი და ბოსტნეულ-ბაღჩეული კულტურები – სულ მათგან:	85.9	58.9
კარტოფილი	37.4	21.6
ბოსტნეული	40.9	32.0
ბაღჩეული	7.6	5.3
საკვები კულტურები – სულ მათგან:	51.8	9.6
ერთწლიანი ბაღახები	14.8	5.4
მრავალწლიანი ბაღახები	36.0	3.6
საკვები ძირხეენები და შაქრის ჭარხალი პირუტყვის საკვებად	0.1	0.6

**სასოფლო-სამეურნეო კულტურების მოსავლიანობა
(ცენტნერი 1 ჰექტრიდან)**

ცხრილი 9

	2001	2007
ხორბალი	26.9	16.7
ქერი	22.0	15.0
სიმინდი	15.6	24.1
ღობიო	7.4	7.4
თამბაქო	15.5	28.9
მზესუმზირა	9.7	7.2
სოია	5.2	7.3
კარტოფილი	115.6	108.2
ბოსტნეული	102.0	61.3
ბაღნეული	111.6	131.6
ერთწლიანი ბალახები თივად	29.7	38.3
მრავალწლიანი ბალახები თივად	31.1	27.0
საკვები ძირხეხენები და შაქრის ჭარხალი პირუტყვის საკვებად	209.8	20.8

**მემცენარეობის პროდუქტების წარმოება
(საკუთრების ყველა ფორმის მეურნეობაში; ათასი ტონა)**

ცხრილი 10

	2001	2007
ხორბალი	306.5	74.9
ქერი	98.9	40.3
სიმინდი	288.6	295.8
ღობიო	10.0	10.5
თამბაქო	1.6	0.1
მზესუმზირა	41.8	16.1
სოია	1.4	2.8
კარტოფილი	422.2	229.2
ბოსტნეული	396.0	190.3
ბაღნეული	83.9	73.5
ერთწლიანი ბალახები თივად	43.9	20.5
მრავალწლიანი ბალახები თივად	110.3	8.8
საკვები ძირხეხენები და შაქრის ჭარხალი პირუტყვის საკვებად	1.2	1.2
ხილი	200.0	227.5
ციტრუსები	60.0	98.9
ყურძენი	150.0	227.3
ჩაის ხარისხოვანი ფოთოლი	23.0	7.5

**პირუტყვისა და ფრინველის სულადობა
(წლის ბოლოსათვის; ათასი სული)**

ცხრილი 11

	2001	2007
საკუთრების ყველა ფორმის მეურნეობები		
მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვი	1180.2	1048.5
მათ შორის ფური და ფურკამენი	678.3	541.0
ღორი	445.4	109.9
ცხვარი და თხა	659.2	706.5
ფრინველი, მლნ. ფრთა	8.5	6.1
სასოფლო-სამეურნეო საწარმოები		
მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვი	5.2	4.2
მათ შორის ფური და ფურკამენი	2.2	2.2
ღორი	0.2	0.7
ცხვარი და თხა	25.7	12.7
ფრინველი, მლნ. ფრთა	0.1	1.3
ოჯახური მეურნეობები		
მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვი	1175.0	1044.3
მათ შორის ფური და ფურკამენი	676.1	538.8
ღორი	445.2	109.2
ცხვარი და თხა	633.5	693.8
ფრინველი, მლნ. ფრთა	8.4	4.8

**მემცენარეობის ძირითადი პროდუქტების წარმოება
(ათასი ტონა)**

ცხრილი 12

	2001	2002	2003	2004	2005	2007
საკუთრების ყველა ფორმის მეურნეობები						
ხორცი (დაკლული წონით)	102.4	-	-	-	-	69.4
რძე	710.0	-	-	-	-	624.7
კვერცხი, მლნ. ცალი	395.4	-	-	-	-	438.1
მატყლი	1.9	-	-	-	-	1.9
სასოფლო-სამეურნეო საწარმოები						
ხორცი (დაკლული წონით)	0.6	0.1	0.1	1.0	1.7	0.6
რძე	2.2	2.5	1.5	0.8	1.0	1.9
კვერცხი, მლნ. ცალი	10.1	38.8	66.8	95.0	133.1	250.2
მატყლი	-	-	-	-	-	0.1
ოჯახური მეურნეობები						
ხორცი (დაკლული წონით)	101.8	-	-	-	103.0	68.8
რძე	707.8	-	-	-	754.7	622.8
კვერცხი, მლნ. ცალი	385.3	-	-	-	371.5	187.9
მატყლი	1.9	2.0	-	-	2.2	1.8

**მსხვილფენა რქოსანი პირუტყვის სულაღობა (კამეჩის ჩათვლით)
რეგიონების მიხედვით**
(ყველა კატეგორიის მეურნეობებში; წლის ბოლოსთვის; ათასი სული)
ცხრილი 13

	2002	2005	2007
საქართველო – სულ. მათ შორის:	1216.0	1190.6	1048.5
აფხაზეთის არ	-	-	-
აჭარის არ	126.1	90.9	103.5
იმერეთი	278.3	262.7	186.8
კახეთი	122.8	140.3	87.5
სამეგრელო-ზემო სვანეთი	197.1	202.5	196.2
სამცხე-ჯავახეთი	100.9	92.6	101.6
ქვემო ქართლი	150.7	187.9	186.2
შიდა ქართლი	85.0	78.1	69.9
დანარჩენი რეგიონები	155.1	135.6	116.8

ფურისა და ფურკამეჩის სულაღობა რეგიონების მიხედვით
(ყველა კატეგორიის მეურნეობებში; წლის ბოლოსთვის; ათასი სული)
ცხრილი 14

	2002	2005	2007
საქართველო – სულ. მათ შორის:	704.8	709.9	541.0
აფხაზეთის არ	-	-	-
აჭარის არ	66.4	51.3	50.8
იმერეთი	139.9	138.6	95.9
კახეთი	72.9	89.4	43.9
სამეგრელო-ზემო სვანეთი	112.3	116.7	94.5
სამცხე-ჯავახეთი	64.6	57.8	54.8
ქვემო ქართლი	95.7	120.2	96.9
შიდა ქართლი	54.0	49.7	41.6
დანარჩენი რეგიონები	99.0	86.2	62.6

ღორის სულაღობა რეგიონების მიხედვით
(ყველა კატეგორიის მეურნეობებში; წლის ბოლოსთვის; ათასი სული)
ცხრილი 15

	2002	2005	2007
საქართველო – სულ. მათ შორის:	446.1	455.3	109.9
აფხაზეთის არ	-	-	-
იმერეთი	97.3	99.7	34.6
კახეთი	78.3	74.6	7.4
სამეგრელო-ზემო სვანეთი	131.9	151.0	37.2
სამცხე-ჯავახეთი	23.6	31.5	8.5
ქვემო ქართლი	115.0	98.5	22.2
დანარჩენი რეგიონები			

ცხვრის სულაღობა რეგიონების მიხედვით
(ყველა კატეგორიის მეურნეობებში; წლის ბოლოსთვის; ათასი სული)
ცხრილი 16

	2002	2005	2007
საქართველო – სულ. მათ შორის:	611.2	719.8	624.0
აფხაზეთის არ	-	-	-
კახეთი	256.2	273.9	275.5
მცხეთა-მთიანეთი	58.0	60.0	58.8
სამცხე-ჯავახეთი	94.4	87.8	63.9
ქვემო ქართლი	145.9	242.8	184.4
დანარჩენი რეგიონები	56.7	55.3	41.4

ხორცის წარმოება რეგიონების მიხედვით
(ყველა კატეგორიის მეურნეობებში; ათასი ტონა)
ცხრილი 17

	2002	2005	2007
საქართველო – სულ. მათ შორის:	106.9	104.7	69.4
აფხაზეთის არ	-	-	-
იმერეთი	23.0	19.4	13.9
კახეთი	18.7	18.5	8.9
სამეგრელო-ზემო სვანეთი	16.3	20.4	11.6
სამცხე-ჯავახეთი	9.0	7.6	6.2
ქვემო ქართლი	12.6	16.4	10.4
შიდა ქართლი	8.5	6.3	6.3
დანარჩენი რეგიონები	18.8	16.1	12.1

რძის წარმოება რეგიონების მიხედვით
(ყველა კატეგორიის მეურნეობებში; ათასი ტონა)
ცხრილი 18

	2002	2005	2007
საქართველო – სულ. მათ შორის:	408.8	504.6	438.1
აფხაზეთის არ	-	-	-
იმერეთი	81.4	88.2	42.6
კახეთი	64.0	66.4	60.5
სამეგრელო-ზემო სვანეთი	82.8	99.2	34.9
ქვემო ქართლი	55.7	126.1	251.8
შიდა ქართლი	32.0	36.3	14.0
დანარჩენი რეგიონები	92.9	88.4	34.3

ქვეყნის ბუნებრივი პირობები გვაძლევს სახალხო მეურნეობის ყველა დარგის ინტენსიური განვითარების საშუალებას. სოფლის მეურნეობა საქართველოში ოდითგანვე ვითარდებოდა. აქ არსებული ყურძნის ჯიშები, ქართული ღვინო, კონიაკი მთელ მსოფლიოში არის განთქმული, ასევე

სუბტროპიკული, მარცვლეული, ბაღჩეული, ბოსტნეული კულტურები. დღესაც შემორჩენილია ძველი მცენარეებისა და ცხოველების ენდემური ჯიშები.

სოფლის მეურნეობის გაძლიერების სისტემა ძირითადად ბუნებრივი პირობებიდან გამომდინარე საწარმოო სპეციალიზაციის 13 ზონით არის შემოფარგლული (სქემა 1), რომლებიც მეტ-ნაკლებად გამოხატავენ დარგების განვითარებას ბუნებრივი პირობების გათვალისწინებით.

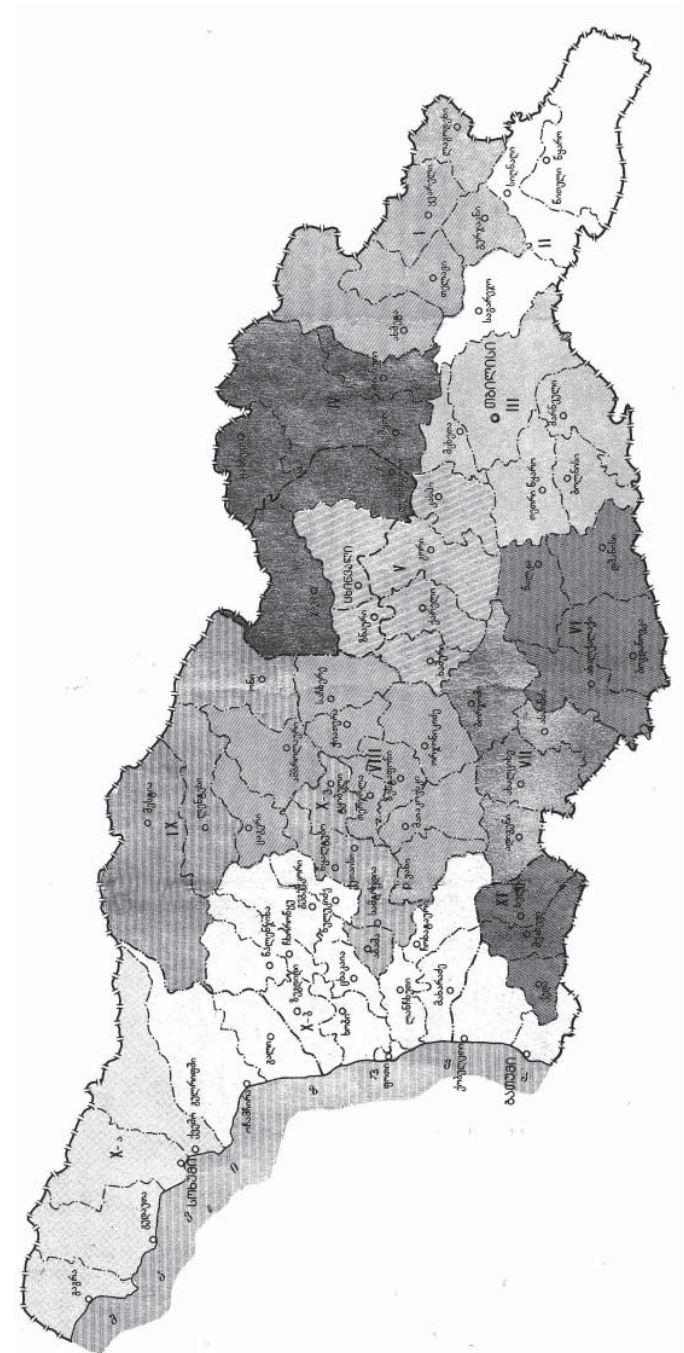
მოკლედ შეგვხები სოფლის მეურნეობის პროდუქციის წარმოება-რეალიზაციის საკითხებს.

**პირითადი სახის სასოფლო-სამეურნეო პროდუქციის
წლიური წარმოება, სასურსათო მოხმარება მოსახლეობის
ერთ სულზე და თვითუზრუნველყოფა
(თ.უ.კ.)**

ცხრილი 19

	1995			2000			2004		
	წარმოება, კგ	მოხმარება, კგ	თ.უ.კ. %	წარმოება, კგ	მოხმარება, კგ	თ.უ.კ. %	წარმოება, კგ	მოხმარება, კგ	თ.უ.კ. %
ხორბალი	16	171	8	20	161	10	43	155	22
სიმინდი	83	41	100	67	35	100	95	42	100
კარტოფილი	75	42	114	69	49	102	97	54	104
ბოსტნეული	92	84	101	80	75	100	93	84	97
ხორცი	25	29	83	24	29	84	25	32	78
რძე	102	146	68	146	214	66	181	242	73
კვერცხი (ცალი)	58	101	51	82	128	55	115	144	69

სოფლის მეურნეობის საწარმოო სპეციალიზაციის ზონების რუკა



მოსახლეობის კვების რაციონის შიდაგანაწილება

ცხრილი 20

საკატეგორიო	კალორიების მოხმარების %						სასურსათო დანახარჯების %					
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2000	2001	2002	2003	2004	2005
პური და ბურღული	45	47	44	43	44	44	19	20	21	20	22	21
კარტოფილი	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4
ხორცი	4	4	3	3	3	3	13	13	13	13	11	12
ბოსტნეული	2	2	2	2	2	2	10	10	10	11	10	11
რძე და რძის პროდუქტები	14	14	12	12	11	11	22	23	23	21	20	21
მცენარეული ზეთი და მარგარინი	9	9	8	7	8	8	3	3	4	3	3	4
შაქარი	10	9	8	9	9	9	6	5	4	5	5	5
სხვა პროდუქტები	12	11	20	22	21	20	23	21	22	23	25	22
სულ:	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
სიღარიბის გადასინჯულ ზღვარს ქვემოთ მყოფნი	კალორიების მოხმარების* %						სასურსათო დანახარჯების %					
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2000	2001	2002	2003	2004	2005
პური და ბურღული	49	49	45	45	46	44	27	28	31	28	27	27
კარტოფილი	4	4	3	3	4	3	6	6	6	5	5	5
ხორცი	2	1	1	2	1	1	7	6	6	8	7	7
ბოსტნეული	3	3	2	2	2	2	12	13	12	11	11	11
რძე და რძის პროდუქტები	9	10	8	8	8	+	16	17	16	19	20	20
მცენარეული ზეთი და მარგარინი	12	12	13	9	8	9	5	4	6	5	4	5
შაქარი	11	10	9	10	10	10	6	6	5	6	5	6
სხვა პროდუქტები	10	11	19	22	20	21	21	20	17	19	21	19
სულ:	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

როგორც ჩანს, მემცენარეობისა და მეცხოველეობის პროდუქტთა წილის განმავლობაში უმნიშვნელოდ ვითარდება, რაც ძირითადად მემცენარეობის დარგის სუსტად განვითარების შედეგად უნდა მივიჩნიოთ. წილის განმავლობაში მცირდება მარცვლოვანი კულტურების ნათესი ფართობი და მოსავლიანობა. ნაკლები ყურადღება ეთმობა ორგანული სასუქების გამოყენებას, სარწყავი სისტემის სრულყოფას და იმ აგრარულ ტექნიკური ღონისძიებების გატარებას, რომლებიც უზრუნველყოფდა მეცხოველეობის დარგის განვითარებას.

აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ფორმაციის შეცვლამ გარკვეული გავ-

ლენა მოახდინა დარგის განვითარებაზე – კერძო სექტორი მოუმზადებელი შეხვდა ქვეყნის გარდაქმნას, რის შედეგადაც, სხვა ფაქტორებთან ერთად, შეიმჩნევა სოფლის მეურნეობის პროდუქციის ფასების კატასტროფული ზრდა – 2-3-ჯერ მომატება ბოლო 10-15 წლის განმავლობაში.

საგრძობლად დიდია აუთვისებელი, გამოუყენებელი მიწების რაოდენობა.

რაც შეეხება მეცხოველეობის დარგის განვითარებას, აქ არსებითი მნიშვნელობა სანაშენე საქმის წარმართვას, შრომატევადი პროცესების მექანიზაციის, სპეციალიზაცია კონცენტრაციის დონის ამაღლებას, ენიჭება ყურადღება, ასევე ზამთრის საძოვრებით პირუტყვის სულადობის დაკმაყოფილებას და სხვა. აღნიშნულ და სხვა პრობლემებს, როგორც არასდროს, სჭირდება გაძლიერებული მეცნიერული სისტემის დამუშავება რაც შეიძლება ინტენსიურ ვადებში, საბაზისო ეკონომიკური პირობების გათვალისწინებით.

მიუხედავად დიდი სიძნელეებისა, 2000 წელთან შედარებით, სოფლის მეურნეობის პროდუქციის მოცულობა საექსპორტო მოცულობაში საგრძობლად მატულობს, 2004 წელს 2000 წელთან შედარებით. სახალხო მეურნეობის დარგებში ექსპორტის ხვედრითი წილი 2,5-ჯერ იზრდება აღნიშნულ წლებთან შედარებით.

საქართველოს საბარეო ვაჭრობა ქვეყნის ჯგუფის მიხედვით (მლნ. აშშ დოლარი)

ცხრილი 21

	2000	2001	2002	2003	2004	2005
ექსპორტი, სულ	322.8	317.6	345.9	461.4	647.0	866.2
მათ შორის:						
დსთ-ის ქვეყნები	128.6	144.3	168.7	224.8	327.7	408.0
შავი ზღვის ეკონომიკური თანამშრომლობის ორგანიზაციის ქვეყნები	193.7	181.7	180.2	250.3	342.9	498.6
ევროკავშირის ქვეყნები	76.4	61.6	63.2	81.6	111.4	165.2
ეკონომიკური თანამშრომლობისა და განვითარების ორგანიზაციის ქვეყნები	165.4	153.8	155.6	212.4	272.0	360.7
იმპორტი, სულ	709.4	753.2	795.6	1141.2	1847.9	2490.9
მათ შორის:						
დსთ-ის ქვეყნები	229.3	254.0	292.3	370.1	657.2	997.7
შავი ზღვის ეკონომიკური თანამშრომლობის ორგანიზაციის ქვეყნები	347.4	367.1	388.4	498.6	854.0	1295.0
ევროკავშირის ქვეყნები	188.3	240.8	232.3	431.2	617.5	671.4
ეკონომიკური თანამშრომლობისა და განვითარების ორგანიზაციის ქვეყნები	392.0	420.2	411.4	647.1	960.0	1138.1

სოფლის მეურნეობის პროდუქტების ექსპორტი და იმპორტი

ცხრილი 22

წელი	ექსპორტი		იმპორტი	
	ტონა	ათასი აშშ დოლარი	ტონა	ათასი აშშ დოლარი
2000	35060	25422	22876	33909
2001	27452	14246	13904	24625
2002	78907	17236	20397	27454
2003	112727	28533	23001	36129
2004	139606	46951	42978	89282

საქართველოში სურსათის იმპორტ-ექსპორტის რაოდენობრივი და ფინანსური მაჩვენებლები

ცხრილი 23

პროდუქტი	იმპორტი (ათასი ტონა)						
	II კვარტალი						
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
ხორბალი	76.9	53.0	92.7	66.6	128.3	131.9	53.3
პურის ფქვილი	18.5	14.7	45.9	49.2	23.5	17.1	37.1
კარტოფილი	0.5	0.6	0.3	2.3	0.5	22.4	10.3
ბრინჯი	0.2	0.9	0.0	1.2	3.7	2.5	1.1
შაქარი	27.0	69.6	69.8	51.9	48.8	56.2	40.8
ხორცი (ფრინველის გარდა)	1.7	2.3	3.1	2.3	4.0	3.4	5.6
ფრინველის ხორცი	5.8	5.5	3.9	4.8	2.6	6.6	8.4
თევზი (დაკონსერვებულის ჩათვლით)	1.3	1.6	2.1	3.0	5.7	6.1	6.8
შესუქებული რძე, კეფირი, იოგურტი	0.0	0.1	0.3	0.7	0.7	0.9	0.7
შესუქებული რძე, რძის ფხვნილი	0.2	0.4	3.4	2.9	2.0	1.9	1.6
კარაქი	0.2	0.8	0.9	1.3	1.6	1.3	0.6
კვერცხი (მილიონი ცალი)	21.7	22.1	30.8	27.5	6.3	7.8	7.5
მცენარეული ზეთი	2.6	1.6	3.9	7.4	5.8	6.4	6.1
მარგარინი	2.0	1.6	2.3	2.5	2.7	2.6	3.0
ბოსტნეული	6.3	6.5	7.0	8.0	15.0	44.0	35.8
ხილი	2.9	3.2	2.6	3.2	4.8	6.2	7.1

ცხრილი 24

პროდუქტი	იმპორტი (მლნ აშშ დოლარი)						
	II კვარტალი						
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
ხორბალი	9.5	6.0	20.2	9.9	20.7	26.9	21.4
პურის ფქვილი	4.0	2.5	9.9	10.9	6.8	4.8	17.6
კარტოფილი	0.1	0.1	0.1	0.5	0.1	5.7	2.4
ბრინჯი	0.0	0.2	0.0	0.3	0.9	0.9	0.7
შაქარი	5.4	14.7	16.5	13.1	16.4	19.5	17.2
ხორცი (ფრინველის გარდა)	0.9	1.1	2.3	1.8	4.9	5.0	9.2
ფრინველის ხორცი	2.9	2.9	2.3	2.8	3.6	9.8	10.6
თევზი (დაკონსერვებულის ჩათვლით)	0.4	0.7	1.2	2.1	8.0	10.1	10.8

ცხრილი 24-1

შესუქებული რძე, კეფირი, იოგურტი	0.0	0.1	0.2	0.6	0.8	1.0	1.3
შესუქებული რძე, რძის ფხვნილი	0.5	0.5	3.7	3.7	3.2	4.5	3.9
კარაქი	0.3	0.6	0.9	2.0	2.7	2.7	2.4
კვერცხი (მილიონი ცალი)	0.4	0.5	1.1	1.3	0.6	0.7	0.7
მცენარეული ზეთი	0.8	1.4	3.1	6.1	4.8	5.5	11.9
მარგარინი	0.7	0.6	1.1	1.4	2.1	2.3	4.0
ბოსტნეული	0.9	1.0	1.7	1.6	4.0	13.9	10.7
ხილი	0.7	0.7	0.8	1.2	2.0	3.1	3.3

ექსპორტის თანხა 3-ჯერ ნაკლებია იმპორტის თანხასთან შედარებით.

ცხრილი 25

პროდუქტი	ექსპორტი (ათასი ტონა)						
	II კვარტალი						
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
ხორბალი	16.1	28.4	48.1	4.8	14.8	1.0	4.3
შაქარი	0.4	31.7	33.2	26.8	15.4	17.9	9.9
მცენარეული ზეთი	-	-	-	0.0	0.0	0.0	0.2
ბოსტნეული	0.3	0.1	1.3	1.6	1.0	0.4	2.2
ხილი	1.3	1.7	0.7	0.9	4.2	1.8	10.2
მინერალური წყლები (მლნ ლიტრი)	15.6	24.2	21.7	33.0	21.6	15.1	24.6
უაღკაპოლო სასმელები (მლნ ლიტრი)	1.8	8.7	11.1	19.9	19.2	24.7	4.1
ლუდი (მლნ ლიტრი)	0.1	-	0.1	0.1	0.2	0.0	0.0
ღვინო (მლნ ლიტრი)	3.8	6.3	6.0	10.6	1.6	2.7	3.0
სპირტიანი სასმელები (მლნ ლიტრი)	0.6	1.1	0.8	1.1	1.1	4.7	3.9

ცხრილი 26

პროდუქტი	ექსპორტი (მლნ აშშ დოლარი)						
	II კვარტალი						
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
ხორბალი	2.0	3.4	10.2	0.8	2.4	0.2	1.9
შაქარი	0.1	11.6	15.4	8.7	4.9	7.7	5.2
მცენარეული ზეთი	-	-	-	0.0	0.0	0.0	0.4
ბოსტნეული	0.2	0.1	0.7	0.5	0.4	0.2	0.5
ხილი	1.0	1.6	0.4	4.4	9.0	8.0	5.1
მინერალური წყლები (მლნ ლიტრი)	4.2	6.0	5.3	9.2	7.8	6.7	11.9
უაღკაპოლო სასმელები (მლნ ლიტრი)	0.6	2.8	3.6	6.4	6.2	10.1	2.3
ლუდი (მლნ ლიტრი)	0.1	-	0.1	0.1	0.2	0.0	0.0
ღვინო (მლნ ლიტრი)	7.6	10.0	12.7	18.7	5.8	7.7	10.1
სპირტიანი სასმელები (მლნ ლიტრი)	1.2	3.4	4.6	6.1	5.3	14.3	13.3

როგორც აღინიშნა, ქვეყნის ბუნებრივი პირობები ხელს უწყობს სოფლის მეურნეობის თითქმის ყველა დარგის განვითარებას. მიუხედავად ამისა, კვების პროდუქტებით მოსახლეობის მოთხოვნილების დაკმაყოფილება დარგთა სწორი შეთანაწყოებით უნდა განხორციელდეს. სპეციალიზაცია, კონცენტრაციის დონის ამაღლება, შრომატევადი პროცესების მექანიზაციისა და ახალი ტექნოლოგიის დანერგვა გარკვეულ გავლენას მოახდენს წარმოების დონის ამაღლებაზე ინფრასტრუქტურის გათვალისწინებით.

საბაზრო ეკონომიკურ პირობებში გადამწვევტი მნიშვნელობა ეძლევა საგარეუბნო ზონებში მსხვილი კომპლექსების დაგეგმვას, რათა უზრუნველყოთ სამრეწველო ქალაქების მოსახლეობის მოთხოვნილების დაკმაყოფილება, ხოლო მეცხოველეობის დარგის პროგრესი მემცენარეობის დარგის განვითარებით უნდა განხორციელდეს პროდუქციის უდნაკარგოდ გადამუშავებით, რაც თავისთავად ახალი ტექნოლოგიის დანერგვას უყენებს მზარდ მოთხოვნას. სამრეწველო რეესებზე მეცხოველეობის დარგის გადაყვანა ქვეყანაში ძირითადად XX საუკუნის 70-იან წლებში დაიწყო, რამაც ძირეულად შეცვალა პროდუქციის წარმოება; მაგრამ არის დარგები მეცხოველეობაში, რომლებიც ექსტენსიური სისტემით ვითარდებიან. ეს ყველაზე მეტად მომთაბარე მეცხვარეობას შეეხება, რომელზეც მოდის მოლიანი ცხვრის სულადობის 75%. დანარჩენი სტაციონარული სისტემით ვითარდება. მთის ბუნებრივი საძოვრების ათვისებაში არსებითი მნიშვნელობა აქვს საქართველოში მომთაბარე მეცხვარეობის განვითარებას.

ეს კი დაკავშირებულია ცხვრის გადასარეკი ტრასების, ზოლვეტერინარული დონისძიებების, სატრანსპორტო საშუალებების უზრუნველყოფასთან და ასე შემდეგ. ცხვრის გადარეკვა 25-35 დღის განმავლობაში 500-600 კმ-ის ტრასაზე დიდი სიძნელეების წინაშე აყენებს მომსახურე პერსონალს, ხშირია ცალკეულ უბნებში გადარეკვის დროს ინფექციის გავრცელების შემთხვევები. საჭიროა მომსახურე პერსონალის საყოფაცხოვრებო პირობების გაუმჯობესება. არარაციონალურად ხდება ცხვრის ტრანსპორტირება სატრანსპორტო საშუალებებით, ერთი სართულის გამოყენებით, სადაც თითქმის შეუძლებელია პირუტყვის კვება-დარწყოლება. მეცხოველეობის დარგის განვითარებისათვის ერთობ მნიშვნელოვანია სპეციალიზებული სატრანსპორტო საშუალებების გამოყენება როგორც ჩვენთან, ისე იმ ქვეყნებში, სადაც მეცხვარეობა წამყვან დარგად მიიჩნევა: შუა აზიის ქვეყნებში, რუსეთში, უკრაინაში და სხვა სახელმწიფოებში, მთის ბუნებრივი საკვების ათვისების მიზნით. მაღალი ნასუქობის პირუტყვის წონამატის შენარჩუნება ხორც-კომბინატში რეალიზაციის დროს მხოლოდ ტრანსპორტის მეშვეობით არის შესაძლებელი. ცხვრის გადარეკვისას ადგილი აქვს თავისი წონის 5-8%-ის და უფრო მეტის დაკლებას. დადგენილია, რომ მეცხოველეობის დარგში შრომატევადი პროცესების მექანიზაციის დონე 60-70%-მდე აღემატება, ჩვენთან, მეცხვარეობის დარგში კი 80%-მდე ხელის

საშუალებით სრულდება, გაძღოლის სისტემიდან გამომდინარე, ისეთი შრომატევადი პროცესები, როგორც არის საკვების განაწილება, ნაკეღის გამოტანა, დარწყოლება.

აღნიშნული და სხვა პრობლემების მოგვარება ძირეულად შეცვლის მეცხოველეობის პროდუქციის წარმოების საკითხებს, რაც გადასაწვევტი პრობლემად გვესახება. წლიური მოთხოვნილების მიხედვით ხორცის 78 კგ (29%), რძის 405 ლ (23%), კვერცხის 292 ცალი (21%)-ით არ კმაყოფილდება მოსახლეობა, ამიტომ საჭიროა მეტი ყურადღება მიექცეს წარმოების დონის ამაღლებას ქვეყნის მასშტაბით – რომ მოხდეს სადღეღამისო ნორმის მიხედვით კვების პროდუქტებით დაკმაყოფილება. ყოველდღიურად ადამიანს თავისი არსებობისათვის სჭირდება დღე-ღამეში 2500-3000 კალორია საკვები ცხრილი 27-ის მიხედვით, რომლის შევსება ხდება ცხოველური საკვებით.

ადამიანის საკვებაზე ყოველდღიური მოთხოვნილების ნორმა ბრამეზო

ცხრილი 27

	გრამი
დღეში ერთი კაცისთვის საჭიროა	
პურ-პროდუქტები	330
კარტოფილი	265
ხილი და ბაღჩეული	660
ჩირი	10
შაქარი	50
მცენარეული ზეთი	20
ხორცი და ხორცის პროდუქტები	205
თევზი და თევზის პროდუქტები	50
ქონი	5
რძე	450
კარაქი	15
ხაჭო	20
არაჟანი	18
ყველი	18
რძე და რძის პროდუქტები რძეზე გადაანგარიშებით	40
სულ	2206

როგორც ცხრილიდან ჩანს, თევზის პროდუქტების გარდა, საკითხის გადაწყვეტა მემცენარეობის დარგის სრულყოფით უნდა მოხდეს. უდანაკარგოდ პროდუქციის გადამუშავების მიზნით კვების პროდუქტებით დაკმაყოფილებისთვის გადამუშავები მნიშვნელობა ენიჭება მემცენარეობის დარგის განვითარებას, რათა მეცხოველეობის დარგი საკვებით უზრუნველყოს. დღევანდელი მოთხოვნის მიხედვით, პირუტყვის მთლიანი სულადობის 40% არ კმაყოფილდება საკვებით ზოლტექნიკური ნორმის მიხედვით, რის შედეგადაც ქვეყანას უწევს მეცხოველეობის პროდუქტების შემოტანა სხვა ქვეყნებიდან. მსხვილი მეცხოველეობის კომპლექსები მოიშალა, ფერმერული მეურნეობები ვერ ახორციელებენ მოსახლეობის მოთხოვნილებების დაკმაყოფილებას. ძალზე დაბალია ზოვეტერინარული მომსახურების დონე ზოგიერთ დარგში. ამ მიზნით საჭიროა მემცენარეობის დარგის სრულყოფით მოხდეს მეცხოველეობის საკვებით უზრუნველყოფა და მოსახლეობის კვების პროდუქტებით დაკმაყოფილება.

განუმოკლებელია მცენარეული წარმოშობის საკვების როლი ადამიანისათვის. ისინი შეიცავენ სიცოცხლისა და ჯანმრთელობისათვის საჭირო თითქმის ყველა ელემენტს. მცენარეები ითვლება სწორედ ნახშირწყლების მიღების უმთავრეს წყაროდ. მცენარის მშრალი წონის 80%-ს ნახშირწყლები შეადგენს შაქრის, სახამებლის, უჯრედისის სახით.

შაქარი და სახამებელი საკვების ძირითადი ენერგეტიკული ნივთიერებებია. როგორც ცნობილია, ორგანიზმში წარმოშობილი ენერჯის 60% მოდის სწორედ ნახშირწყლების დაუნავის ხარჯზე.

ადამიანის რაციონალურ კვებაში ხილი და ბოსტნეული უნდა იკავებდეს პირველ ადგილს, რადგან სწორედ ისინი წარმოადგენენ ვიტამინების, აქტიური მიკროელემენტების, ორგანული მუავების, ფერმენტების მიღების ძირითად წყაროს.

მცენარეული საკვები ადამიანის ორგანიზმში აქტიურად მონაწილეობს საჭმლის მომნელებელ პროცესში, რადგან სწორედ მათი ზემოქმედებით ხდება კუჭისა და ნაწლავების წვენის გამოყოფის რეგულირება, ნაწლავების პერისტალტიკის გაძლიერება, აგრეთვე შეიქმნება ოპტიმალური პირობები კუჭ-ნაწლავის მიკროფლორის ნორმალური ცხოველმქმედებისათვის. ეს მოქმედება განპირობებულია პექტინური ნივთიერებებით, რომლებიც მოიპოვებიან მხოლოდ მცენარეულ საკვებში. პექტინური ნივთიერებები სასიკეთო გავლენას ახდენს ნივთიერებათა ცვლაზე, კერძოდ, ორგანიზმიდან ქოლესტერინის გამოყოფაზე. ისინი ახდენენ ნაწლავების მიკროფლორის ნორმალისებას, ამ დროს ნაწლავებში ნელდება ლაპობითი პროცესები და ძლიერდება მათი პერისტალტიკა. ყოველივე ამის შედეგად უმჯობესდება ადამიანის გუნება-განწყობილება, ძილი და მადა.

ბოსტნეულის წვენებს აქვს მეტად სპეციფიკური სასარგებლო თვისებები. ასე მაგალითად, ხახვის წვენი, რომელიც შეიცავს პროტეოლიტიურ ფერმენტს, ხელს უწყობს ცხიმების გადამუშავებას და შეწოვას.

კომბოსტოს წვენი მოქმედებს კუჭქვეშა ჯირკვლის სეკრეტის მსგავსად. ბოსტნეულისა და ხილის წვენები ადაგზნებს სანერწყვე ჯირკვლების მოქმედებას, რადგან ისინი, საკვებში შესულნი, აუმჯობესებენ საკვების ორგანილეპტიკურ თვისებებს.

ხილისა და ბოსტნეულის ნახშირწყლები – გლუკოზა და ფრუქტოზა – განსაკუთრებით იოლად აითვისება ორგანიზმის მიერ.

იმ მიზნით, რომ შეივსოს სადღეღამისო ნორმის მოთხოვნები ვიტამინებზე და მიკროელემენტებზე, საჭიროა მცენარის წვენებით, ახალი ტექნოლოგიით მოსახლეობის კვება, მით უმეტეს ზამთრის პირობებში, რაც ერთმილიონიანი ქალაქის მოსახლეობისათვის საკვებად და სამკურნალოდ, საკმარისია ცხრილის 28 მაჩვენებლების მიხედვით, სადაც არსებითი მნიშვნელობა მიეცემა ვაშლის, ატმის, ქლიავის, კომშის, გარგარის, ასკილის, შინდის, მარწყვის, მაცვლის, ბაღჩეულის, ბოსტნეულის ექსტრაქტის მიღებას მინიმალური მოთხოვნით, რაც საშუალოდ 15 ლიტრს აღწევს.

**მილიონ მოსახლეზე სამკურნალო ექსტრაქტზე მოთხოვნილება
წელიწადში**

ცხრილი 28

პროდუქციის დასახელება	ქალაქის მოსახლეობა 1 მილიონზე	სოფლის მოსახლეობა 10000 კაცზე
1) საკვები ექსტრაქტის რაოდენობა ლიტრი	7400-9000	840
2) სამკურნალო ექსტრაქტი ლიტრი	4000-6000	600
3) ჩაის პროდუქციაზე	35-40 ტონა	4 ტონა

ცხრილის მიხედვით, საშუალოდ ერთ სულ მოსახლეზე წელიწადში, მინიმალური მოთხოვნის პირობებში, საჭიროა 400 გრამი ჩაი; არის რამდენიმე ქვეყანა, სადაც ყოველწლიურად ერთ სულ მოსახლეზე 1 კგ ჩაის იყენებენ და მეტსაც (მაგალითად, შუა აზიის ქვეყნები). ახალი ტექნოლოგიით დამზადებულ ჩაიზე მოთხოვნილება ყოველწლიურად მატულობს; რაც შეეხება საკვები ექსტრაქტის მოთხოვნილებას, ის დაახლოებით 15 ლიტრამდე აღწევს ერთ სულზე ქალაქის პირობებში, სოფლის პირობებისთვის ის 20-25%-ით ნაკლები იქნება საჭირო, რადგან სოფელში შედარებით მეტი რაოდენობით იყენებენ სხვადასხვა სახის ხილისგან დამზადებულ წვენებს, მურაბას და სხვ. შესაბამისი პროცენტული თანაფარდობით 20-25%-ით ნაკლები სამკურნალო ექსტრაქტი სჭირდება ქალაქის პირობებში ერთ სულზე გაანგარიშებით მოსახლეს, რადგან ქალაქის პირობებში საკმაოდ არის სამკურნალო დაწესებულებები და სააფთიაქო ქსელები. სამრეწველო ქალაქებში კი აღნიშნულ პროდუქტ

ციაზე მოთხოვნილება შედარებით მაღალია. თერმული გადამუშავების გარეშე საკვები და სამკურნალო ექსტრაქტის მიღების პირობებში გადამწვევებ მნიშვნელობას იძენს მაღალი ვიტამინებისა და მიკროელემენტების მქონე მცენარეებიდან სამკურნალო ექსტრაქტის მიღება, ცხრილში 29-ში რაც აღნიშნულია საკვებში ვიტამინების ძირითადი სახეობები:

ვიტამინების ძირითადი საკვები წყაროები

(ცხრილი 29)

ვიტამინი A (რეტინოლი)	ვიტამინი A (კაროტინი)
კარაქი ნაღები კვერცხის გული თევზის ქონი თირკმლები ღორის ქონი ღვიძლი რძე	გარგარი სტაფილო თევზის ღვიძლი მწვანე ბოსტნეული კომბოსტო ღორის ქონი კარტოფილი ქლიავი მცენარეთა მწვანე ნაწილები ყვითელი ხილი
ვიტამინი B₁ (თიამინი)	ვიტამინი B₂ (რიბოფლავინი)
სატაცური ქერი ღობიო კარტოფილი ღვიძლი ქაბო კაკალი (არაქისი, თხილი, ნიგოზი) ხმელი პარკი საფუარი თირკმლები შვრია მსხვილად დაფქვილი ფქვილი ხორბლის მთლიანი მარცვლები	ნუში ვაშლი ხმელი პარკი მწვანე ღობიო საქონლის ხორცი ლუდის საფუარი კომბოსტო ყველი კვერცხი პრასი ღვიძლი რძე ბარდა კარტოფილი პომიდორი თაღგამი ხორბლის მთლიანი მარცვლები

ვიტამინი B₆ (პირიდოქსინი)	ვიტამინი B₃ ანუ PP (ნიაცინი, ნიკოტინის მჟავა)
საფუარი კვერცხის გული ღვიძლი თევზი საქონლის ხორცი ქაბო პარკოსანი კულტურები რძე მსხვილად დაფქვილი ფქვილის პური დაუფქველი ბურღულის ფაფა	ხორცი, საფუარი წიწიბურა, ლუდის საფუარი, რძე სოკოები, ღვიძლი, თირკმლები სოია ხორბლის ნაწვერალი დაუფქველი ბურღულის ფაფა
ვიტამინი B₅ (პანტოთენის მჟავა)	ვიტამინი B₉ (ფოლიუმის მჟავა)
საფუარი ლუდის საფუარი კვერცხის გული თირკმლები ღვიძლი რძე (მშრალი) მცენარეთა მწვანე ნაწილები არაქისი დაუფქველი ბურღულის ფაფა	ლუდის საფუარი თირკმლები სასალათო ბოსტნეული ღვიძლი

ვიტამინი B ₁₂ (ციანკობალამისი)	B ჯგუფის სხვა ვიტამინები (ინოზიტი, ქოლინი)
<p>იოგურტი</p> <p>ხაჭო</p> <p>ყველი</p> <p>პარკოსანი კულტურები</p> <p>კომბოსტო</p> <p>ჭარხალი</p> <p>ხორცი</p> <p>თევზი</p> <p>კვერცხი</p> <p>კარტოფილი</p> <p>ნესვი</p> <p>ფორთოხალი</p> <p>მწვანე ბარდა</p>	<p>იოგურტი</p> <p>ხაჭო</p> <p>ყველი</p> <p>პარკოსანი კულტურები</p> <p>კომბოსტო</p> <p>ჭარხალი</p> <p>ხორცი</p> <p>თევზი</p> <p>კვერცხი</p> <p>კარტოფილი</p> <p>ნესვი</p> <p>ფორთოხალი</p> <p>მწვანე ბარდა</p>
ვიტამინი C (ასკორბინის მჟავა)	ვიტამინი D (კალციფეროლი)
<p>შავეი მცხარი</p> <p>კომბოსტო</p> <p>ციტრუსები (განსაკუთრებით ლიმონი, ფორთოხალი)</p> <p>სოკოები</p> <p>წიწმატი</p> <p>წითელი წიწაკა</p> <p>პომიდორი</p> <p>თაღგამის ფოთლები</p> <p>ასკილის ნაყოფი</p>	<p>დეიძლი</p> <p>კარაქი</p> <p>ყველი</p> <p>კვერცხის გული</p> <p>თევზის ღვიძლი</p> <p>ქაშაყი, სკუმბრია, თინუსი</p> <p>რძე</p>
ვიტამინი E (ტოკოფეროლი)	ვიტამინი H (ბიოტინი)
<p>დეიძლი</p> <p>კვერცხის გული</p> <p>ღორის ქონი</p> <p>სალათის ფოთლები</p> <p>მზესუმზირის ზეთი</p> <p>ხორბლის ნაწვერალი</p> <p>დაუფქველი ბურღულის ყაფა</p>	<p>კვერცხის გული</p> <p>საფუარი</p> <p>ყვავილოვანი კომბოსტო</p>

ალუმინი	სპილენძი	მაგნიუმი
<p>ფართოდაა წარმოდგენილი ყველა საკვებ პროდუქტში</p> <p>ღარიშხანი</p> <p>ფართოდაა წარმოდგენილი მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის ყველა კვების პროდუქტში (შაქრის გარდა)</p> <p>ბორი</p> <p>ბოსტნეული, ხორცი</p> <p>კალციუმი</p> <p>ვაშილი, გარგარი, ჭარხალი, მავალი, კომბოსტო, სტაფილო, ყველი, ალუბალი, კიტრი, მოცხარი, კვერცხი, ღორის ხორცი, ხურტკმელი, ყურძენი, მწვანე ბოსტნეული, თაფლი, ღორის ქონი, რძე, ნაღები, ლობიო, ახალი თაღგამის ფესურა, ნუში, ხახვი, ფორთოხალი, ატამი, ანანასი, ბოლოკი, მარწყვი, ხორბლის მთლიანი მარცვლები</p> <p>კობალტი</p> <p>რძე, კვერცხი, თირკმლები, ღვიძლი, ერბო</p> <p>რკინა</p> <p>ღობიო, კომბოსტო, სტაფილო, ალუბალი, მოცხარი, ბაბუაწვერას ფოთლები, მწვანე ბოსტნეული, ჩირი, კვერცხის გული, ღორის ხორცი, თევზი (თეთრი), ხურტკმელი, თირკმლები, ღვიძლი, სოკოები, მდღავი, წიწმატი, ჭინჭარი, შვრია</p>	<p>რძე, სატაცური, ქერი, ოსპი, დეიძლი, სოკო, კაკალი, ოხრახუში, ხორბლის ნაწვერალი, კვერცხის გული, ჭვავის პური</p> <p>ფტორი</p> <p>სასმელი წყალი, ხორცი, ბოსტნეული</p> <p>იოდი</p> <p>სატაცური, ჭარხალი, მუქი კენკრა, ვირთვეზას ღვიძლი, თევზი (ოკენის), პრასი, ღორის ქონი, ნესვი, სოკო, ხახვი, მწვანე ბარდა, ბოლოკი, ზღვის კომბოსტო, მარწყვი, პომიდორი, თაღგამი,</p> <p>ფორთოხალი, ბარდა, პიტნა, ანანასი, ბოლოკი, ბრინჯი, ქოლო, მოლუსკები, მარწყვი, პომიდორი, ახალი თაღგამის ფესურა, ხორბლის მთლიანი მარცვლები</p> <p>კალიუმი</p> <p>სატაცური, კომბოსტო, კარტოფილი, კიტრი, ბაბუაწვერას ფოთლები, გრეიპფრუტი, ოხრახუში, ბოლოკი, პომიდორი, ჩამინი, ჭვრემის ჩირი, შავქლიავი, პარკოსანი კულტურები, ჭვავის პური, შვრის ბურღული</p>	<p>ნუში, კვერცხის გული (უმი), ღორის ქადა, პიტნა, დეიძლი, ვარდკაჭაჭა, ზეთისხილი, ოხრახუში, არაქისი, კარტოფილი, გოგრა, ქლიავი, კაკალი, ხორბლის მთლიანი მარცვლები</p> <p>ფოსფორი</p> <p>პარკები, ყვავილოვანი კომბოსტო, ნიახური, ყველი, ვირთვეზას ღვიძლი, კიტრი, კვერცხის გული, თევზი, ღორის ქონი, ხორცი, სოკოები, არაქისი, ბარდა, ბოლოკი, ორაგული, სარდინი, ხამანწკა, სოია, კაკალი, ხორბლის ნაწვერალი, ხორბლის მთლიანი მარცვლები</p> <p>სილიციუმი</p> <p>სატაცური, კიტრი, ნიახური, ბაბუაწვერას ფოთლები, პრასი, რძე, კარტოფილი, პომიდორი, ბოლოკი, მზესუმზირის თესვები, მარწყვი, ხორბლის მთლიანი მარცვლები, თაღგამი</p> <p>კოვარდი</p> <p>ნუში, კომბოსტო, სტაფილო, კიტრი, კვერცხის გული, ღორის ხორცი, ნიორი, ხურტკმელი, ლეღვი, მარწყვი, ღორის ქონი, ხახვი, კარტოფილი, ბოლოკი, თუთია, ხორბლის ქატი, ხორბლის ნაწვერალი</p>

**ზოგიერთი სასიცოცხლო მნიშვნელობის ელემენტის საკვებო
წყაროები**

ამინომჟავები

არბინინი (აუცილებელია სასქმსო ჯირკვლისათვის)
კვერცხი, რძე, შვრია, ხორბლის მოლიანი მარცვლები, საფუარი

ცისტინი და გლუტამინის მჟავა

(აუცილებელია კუჭმუცა ჯირკვლისათვის)

ცილოვანი პროდუქტების უმრავლესობა (განსაკუთრებით რძე)

ქანბგალი (სუნთქვის ღროს შთანთქმულის ბარდა;

ბანსაპუთრებით აუცილებელია თავის ტვინისათვის)

პირშუშხა, პიტნა, ხახვი, ოხრახუში, კარტოფილი, ბოლოკი, პომიდორი

უჯერი ცხიმოვანი მჟავები

ტვინი, კვერცხის გული, ღორის ქონი, ზეთუნის ზეთი, მხესუმხირის
ზეთი, სიმინდის ზეთი, ხორბლის ნაწვერალი

კვების პროდუქტები, რომლებიც აუცილებელია თავის ტვინის
შრომისუნარიანობისათვის

ვაშლი, გარგარი, საქონლის ხორცი, ტვინი, ბრიუსელის კომბოსტო, სტაფილო, ყვავილოვანი კომბოსტო, ნიახური, კიტრი, ალუბალი, მცხარი, ჩირი, კვერცხის გული (უმი), ღორის ხორცი, თევზი, ნიორი, ხურტკმელი, პირშუშხა, თირკმელები, ღორის ქონი (გამდნარი), ღორის ქადა, ღვიძლი, რძე, პიტნა, სოკოები, მღოვავი, ზეთუნის ზეთი, ხახვი, ფორთოხალი, ბარდა, კარტოფილი, ოხრახუში, ულა, მარწყვი, სიას პარკები, თაღვამის ფესურები, ხორბლის ნაწვერალი, მსხვილად დაფქვილი ფქვილის პური, მხესუმხირის ზეთი, ზღვის პროდუქტები.

ვიტამინები და მათი ნორმები

დაიმახსოვრეთ, ერთ მილიგრამ A ვიტამინს შეიცავს:

- ექვსი გრამი ძროხის ღვიძლი,
 - თხუთმეტი გრამი ღორის ღვიძლი,
 - 170 გრამი კარაქი,
 - 450-500 გრამი ყველი, არაჟანი.
- სამი მილიგრამი კარტინი შედის:
- 30 გრამ ტკბილ წიწაკაში,
 - 30 გრამ წითელ სტაფილოში,
 - 35 გრამ მუაუნაში,
 - 50 გრამ ხახვში,
 - 60 გრამ გარგარის ჩირში.

ვიტამინ A-ს საჭიროების სადღეღამისო ნორმები (მილიგრამობით):
ერთ წლამდე ასაკის ბავშვებისათვის – 0,5,

შვიდ წლამდე ბავშვებისათვის – 1,0,

მოზრდილებისათვის – 1,5,

ორსული და ჩვილბავშვიანი დედებისათვის – 2,0-2,5.

ვიტამინ A-ს ბუნებრივი კონცენტრაცია სამედიცინო თევზის ქონში:
10-15 გრამში შედის მოზრდილისა და ბავშვებისათვის საჭირო
სრული დღიური პროფილაქტიკური დოზა.

ბავშვებისა და მოზრდილების მოთხოვნილება A ვიტამინზე
ჩვეულებრივად კმაყოფილდება საჭმლით. ყველას, ვისაც სჭირდება მხედ-
ველობის განსაკუთრებული სიმახვილე, პირველ რიგში მფრინავებსა
და ტრანსპორტის მძღოლებს, დაბეჯითებით ურჩევნ A ვიტამინითა
და კარტინით მდიდარი პროდუქტების მიღებას, მაგრამ ორგანიზმის
გაჯერება A ვიტამინის დიდი რაოდენობით იწვევს არასასურველ
შედეგებს.

გამოკვლეულია – თეთრი დათვის 100 გრამ ღვიძლში შედის A
ვიტამინის 400-ჯერადი სადღეღამისო დოზა.

პროდუქციის უდანაკარგოდ გადამუშავება ერთ-ერთი აუცილებელი
პირობაა სამკურნალო და საკვები მცენარეების ეფექტიანად გამოყე-
ნებისთვის. როგორც ჩანს, მემცენარეობის პროდუქციის გადამუშავებისას
დიდია დანაკარგები მეცხოველეობის პროდუქციასთან შედარებით.
სპეციფიკაციიდან გამომდინარე, აღნიშნული საკითხის სრულყოფის
მიზნით საჭიროა შეიქმნას რეგიონის, ოლქის გადამამუშავებელი საამ-
ქროები, რომლებიც უზრუნველყოფენ ექსტრაქტის მოთხოვნილების
დაკმაყოფილებას ადგილობრივი ნედლეულის ხარჯზე – ამოსავალი
წერტილი უნდა იყოს რეგიონის, ოლქის სპეციფიკურობა, თუ რა სახის
დაავადება დომინირებს უფრო მეტად. აქვე გასათვალისწინებელია
საგზაო ქსელის, ელექტროენერჯის, მომსახურე პერსონალის, კადრების
დაკომპლექტება ადგილობრივი მოსახლეობით. ამ მიზნით უნდა მოხ-
დეს მათი გადამზადება, თუნდაც ნახევარწლიანი კურსებით, რაც უზ-
რუნველყოფს ექსტრაქტით მკურნალობის, გადამამუშავების, შენახვის,
რეალიზაციის საკითხებს ექსპორტის გათვალისწინებით და სხვა.

ძნელია ყველა მომენტის სრულყოფა, მით უმეტეს, როდესაც საკით-
ხი ეხება ახალი ტექნოლოგიის წარმოების დანერგვას; პირველ რიგში
მიზანშეწონილად მიგვაჩნია, რომ გატარდეს და წარმოებაში დაინერგოს
ის პრობლემები, რომლებიც გამოიცადნენ წლების განმავლობაში კვების,
მკურნალობის, გადამამუშავების სპეციფიკურობიდან გამომდინარე.

ყოველი მცენარე შედგება ასეულობით ორგანული და არაორ-
განული ნივთიერებისგან. ნივთიერებებს, რომლებიც წარმოადგენენ მცე-
ნარეების ცხოველქმედების პროდუქტებს და განაპირობებენ მცენარის
ფარმაკოლოგიურ თვისებებს, უწოდებენ მოქმედ ანუ ბიოლოგიურად აქტი-
ურ ნივთიერებებს. ამ ნივთიერებების მოხვედრა ადამიანის ორგანიზმში
განაპირობებს ამა თუ იმ ფიზიოლოგიურ ეფექტს. ამ ნივთიერებებს აქვთ
სხვადასხვაგვარი ქიმიური შემადგენლობა და ისინი მიეკუთვნებიან ქი-
მიურ ნაერთთა სხვადასხვა კლასს.

ალკალიდები – მცენარეული წარმოშობის ორგანული ნივთიერებებია, რომლებიც შეიცავენ აზოტს და მარილთა წარმოქმნით სხვადასხვა მჟავებთან დაკავშირების უნარი შესწევთ. ალკალიდები შხამიანი ნივთიერებებია, მაგრამ ზოგიერთ მათგანს, მაგალითად: მორფინს, ატროპინს, ქინინს, კოფეინს, პაპავერინს, ნიკოტინსა და სხვებს აქვთ ძალზე მნიშვნელოვანი სამკურნალო თვისებები.

ალკალიდების ფარმაკოლოგიური მოქმედების სპექტრი ფართოა. მათ შეუძლიათ აღმოაჩინონ, მასტიმულირებელი, დეპრესანტული, ტკივილგამაყუჩებელი, ჰიპნოზური, ნარკოტიკული, სპაზმოლიტიკური, სედატიური და სხვა მოქმედებები.

გლიკოზიდები – მცენარეული წარმოშობის ორგანული ნივთიერებებია, რომლებიც ფერმენტების (ან დუდილის) გავლენით იშლებიან რომელიმე შაქრად (გლუკოზა, რამნოზა და ასე შემდეგ) და პოლისაქარიდულ ნაწილად – აგლიკონად. გლიკოზიდები კარგად იხსნება წყალში, მაშინ როდესაც მასში შემავალი აგლიკონები არ იხსნება. სწორედ აგლიკონების აღნაგობა განსაზღვრავს გლიკოზიდების ფარმაკოლოგიურ მოქმედებას.

მცენარეებში შემავალი გლიკოზიდებიდან განსაკუთრებული მნიშვნელობა აქვთ: ა) საგულე გლიკოზიდებს; ბ) ანტრავალიკოზიდებს; გ) საპინინებს; დ) მწარე გლიკოზიდებს; ე) ფლავონოიდურ გლიკოზიდებს.

ა) საგულე (სტეროიდული) გლიკოზიდები: გამოიყენებიან გულ-სისხლძარღვთა დაავადებების სამკურნალოდ. საგულე გლიკოზიდები ახდენენ შერჩევით კარდიოტონურ მოქმედებას, აძლიერებენ გულის შეკუმშვით ფუნქციებს და ანელებენ გულის რიტმს.

მცენარეები, რომლებიც შეიცავენ საგულე გლიკოზიდებს – მოკრეფის შემდეგ, სწრაფად უნდა გადაამუშავდეს; ნედლეული ჩქარა უნდა გაშრეს და შენახულ იქნეს მშრალი სახით. რადგანაც ფერმენტების გავლენით, საგულე გლიკოზიდები განიცდიან სწრაფ ჰიდროლიზს, იშლებიან შაქრად და წყალში უხსნად აგლიკონად, რომელიც უხსნადობის გამო არ შეიწოვება და გულის კუნთში არ აკუმულირდება. ფერმენტები კი მშრალ გარემოში ნაკლებაქტიურია, ამიტომაც აუცილებელია საგულე გლიკოზიდების შემცველი მცენარეებისგან მიღებული ნედლეულის მშრალი სახით შენახვა.

საგულე გლიკოზიდები ტოქსიკურია. მათი შემცველი მცენარეების გამოყენება შეიძლება მხოლოდ ექიმის მკაცრი მეთვალყურეობის ქვეშ.

ბ) ანტრავალიკოზიდები: ახდენენ საფაღარათო მოქმედებას. მცირედტოქსიკურია, მდგრადია შენახვის მიმართ. ანტრავალიკოზიდების შემცველია: რევანდი, ალოე, ხეშავი და სხვა.

გ) საპინინები – გლიკოზიდებია, რომლებიც შენჯღრევისას წყალში წარმოქმნიან მდგრად ფენას; ის მოგვაგონებს საპონს. საპინინები განსაზღვრავენ ფარმაკოლოგიურ მოქმედებას საპინინშემცველი მცენარეებისა: ამოსახველებელ (ფურისულა), შარდმდენ (შეიტა, თირკმლის

ჩაი), ჰიპოტენზიურ, ნაღვლმდენ (კრაზანა), მასტიმულირებელ (ვენშენი, ელეუტეროკოკი) და სხვა.

დ) მწარე გლიკოზიდები – უაზოტო მწარე ნივთიერებებია. ფარმაკო-ლოგიურად ისინი აძლიერებენ კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის ჯირკვლების სეკრეტორულ აქტივობას, ალაგზნებენ მადას და აუმჯობესებენ საჭმლის მონელებას. მწარე გლიკოზიდებს ანუ მწარეებს შეიცავს აბზინდა, ბაბუაწვერა, ასისტავა და სხვა.

ე) ფლავონოიდური გლიკოზიდები – მიეკუთვნებიან ფენოლური ნაერთების ჯგუფს. ისინი ფარმაკოლოგიურად ავლენენ ბაქტერიოციდულ, ნაღვლმდენ მოქმედებას, ხელს უწყობენ რადიაქტიური ნივთიერებების ორგანიზმიდან გამოყოფას.

ეთერზეთები – სურნელოვანი, ადვილად აქროლადი ნივთიერებებია, წარმოადგენს სხვადასხვაგვარი აქროლადი ნივთიერებების, ძირითადად ტერპენოიდებისა და მისი ნაწარმების რთულ ნარევეს.

ფარმაკოლოგიურად ეთერზეთები ავლენენ: ანთების, ჭიის და მიკრობთა საწინააღმდეგო, ამოსახველებელ, გულის მუშაობის გამაუმჯობესებელ, ტკივილგამაყუჩებელ, საჭმლის მომნელებელი წველების გამოყოფის გამაძლიერებელ, სპაზმოლიტიკურ და სხვა მოქმედებას.

ეთერზეთებს დიდი რაოდენობით შეიცავენ ისეთი მცენარეები, როგორცაა: პიტნა, აბზინდა, გვირილა, ღიმინი, თავშავა, კატაბალახა, მანდარინი და სხვა.

ლაქტონები – ნივთიერებებია, რომლებიც წარმოიქმნებიან ოქსიმჟავებისგან. ზოგიერთ მათგანს აქვს სამკურნალო მნიშვნელობა. მაგალითად, კუმარინები და მისი ნაწარმები, განსაკუთრებით ფურო-კუმარინები, ფარმაკოლოგიურად ავლენენ: სისხლძარღვთა გამაფართოებელ, სპაზმოლიტიკურ, მაფოტოსენსიბილიზირებელ, სიმსივნის საწინააღმდეგო მოქმედებას.

ფლავონები – ჰეტეროციკლური რივის ორგანული ნაერთებია. მათ ნაწარმებს ფლავონოიდებს უწოდებენ. ფლავონებსა და ფლავონოიდებს აქვთ ყვითელი ფერი, ცუდად ან საერთოდ არ იხსნებიან წყალში. მრავალი ფლავონოიდი (რუტინი, კვარცეტინი, ჰესპერიდინი, ციტრინი და სხვა) ავლენს კაპილართა კედლების გამამაგრებელ თვისებებს. ისინი გამოიყენებიან ისეთი დაავადებებისას, რომელთაც თან ახლავს სისხლძარღვთა კედლების გამაფლობის დარღვევა (ალერგიები, ინფექციები, სიხვიური დაავადება და სხვა). ამის გარდა, ფლავონოიდები გამოიყენება სისხლძარღვთა, გლუკოპუნთოვანი ორგანოების სპაზმის, კუჭისა და 12-გოჯა ნაწლავის წყლულის, ჰეპატიტებისა და სხვა დაავადებების დროს.

ადამიანის ორგანიზმს არა აქვს ფლავონოიდების სინთეზირების უნარი. ისინი ორგანიზმში ხვდებიან მხოლოდ მცენარეულ საკვებთან ერთად. ფლავონები და ფლავონოიდები არაა შხამიანი. ისინი დიდი რაოდენობით არიან უკვდავაში.

მთრიმლავი ნივთიერებები ანუ ტანინები – მრავალტომიანი ფენოლების ნაწარმებია, არ შეიცავენ აზოტს. მათ უნარი შესწევთ

მოახდინონ წებოვანი ხსნარების კოაგულირება და წარმოქმნან უხსნადი ნალექი აღკალიდებთან. მთრიმლავი ნივთიერებები კარგად იხსნებიან წყალში და სპირტში. ტანინები უკავშირდება ცილოვან ნივთიერებებს, რის შედეგადაც ორგანიზმის ლორწოვან გარსზე წარმოიქმნება დამცველი ფენა. ამ ეფექტის გამო ტანინები ავლენენ ანთების საწინააღმდეგო (დამცველი ფენა ხელს უშლის ანთების გავრცელებას), ადგილობრივად სისხლდენის შემაჩერებელ (ცილების კოაგულაციით მიღებული დამცველი ფენა ხელს უშლის სისხლის დენას) და ტკივილგამაყუჩებელ მოქმედებას. მთრიმლავი ნივთიერებები დიდი რაოდენობითაა მუხაში, მოცვიში, გვირილაში, კრაზანაში და მრავალ სხვა მცენარეში.

ვიტამინები – სხვადასხვა ქიმიური სტრუქტურის მქონე ორგანული ნაერთებია, რომლებიც აუცილებელია ორგანიზმის ნორმალური ფუნქციონირებისათვის. ისინი ხელს უწყობენ ორგანიზმის მდგრადობას სხვადასხვა ექსტრემალური ფაქტორების და ინფექციური დაავადებების მიმართ. მათი დეფიციტის დროს ირღვევა ნივთიერებათა ცვლა, რამდენიმე ფუნქციონალური პროცესი. ცნობილია, დაახლოებით 30-მდე ბუნებრივი ვიტამინი. მათი უმრავლესობა სამკურნალო მცენარეებშია თავმოყრილი. ვიტამინებით მდიდარია: შავი მოცხარი, ბერძნული კაკალი (უმწიფარი ნაყოფი), ციტრუსები, ნაძვი, ქაჯვი, ნიორი და სხვა.

ცხიმოვანი ზეთები და ცხიმისმაგვარი ნივთიერებები – წარმოადგენენ გლიცერინისა და უმაღლესი ცხიმოვანი მჟავების რთულ ეთერებს. სუფთა სახით ცხიმოვანი ზეთები (მაგალითად, ქაჯვის, აბუსალათინის) გამოიყენება, როგორც სამკურნალო საშუალება ან წარმოადგენს გამსხნელს სამკურნალო ნივთიერებებისათვის (მაგალითად: ქაჯურის ზეთი).

ცხიმის მსგავს ნივთიერებებს მიეკუთვნება მცენარეული ცვილი, სტერინები (ფიტოსტერინები) და სხვა ნივთიერებები.

ორგანული მჟავები – შეიძლება იმყოფებოდეს მცენარეებში როგორც თავისუფალ მდგომარეობაში, ასევე მათი მარილებისა და ეთერების სახით. ზოგიერთი მათგანი ახდენს ორგანიზმზე სპეციფიკურ მოქმედებას (ვალერიანის, იზოვალერიანის, სალიცილის, ბენზოის და სხვა). დიდი რაოდენობით ორგანულ მჟავებს შეიცავენ ლიმონი, ქლიავი, ვაშლი, მოცხარი, მაცვალი, ქაჯვი და სხვა მცენარეები.

ლორწო – სხვადასხვაგვარი ქიმიური შემადგენლობის (უპირატესად პოლისაქარიდული) უაზოტო ნივთიერებებია. ფარმაკოლოგიურად აქვთ შემომგარსავი და დამარბილებელი თვისებები. დიდი რაოდენობით ლორწოს შეიცავს საბრის (ტუხტის) ფესვი.

ფისები – რთული ქიმიური შემადგენლობის წყალში უხსნადი ნაერთებია, რომელთაც აქვთ სხვადასხვაგვარი სურნელი. ერთნი ახდენენ საფლარათო, მეორენი – ჭრილობის შემახორცებელ, მესამენი კი – შარდმდენ მოქმედებას. ფისებით მდიდარია არყის ხე (კვირტი, ფოთოლი), ნაძვი (ქერქი).

პექტინები – უჯრედშორისი ნივთიერებებია, მიეკუთვნება პოლისაქარიდებს. ისინი იკავშირებენ ნაწლაგში წარმოქმნილ ან იქ მოხვედრილ შხამიან პროდუქტებს, მოქმედებენ ფაღარათის საწინააღმდეგოდ და

აფერხებენ ზოგიერთი პათოგენური მიკრობის გამრავლებას ნაწლაგებში. გარდა ამისა მათ გამაქვთ ორგანიზმიდან ჭარბი რაოდენობით ქოლესტერინი. პექტინებით მდიდარია ვაშლი, ჭარხალი, შტოში, მაცვალი, ფოთოხალი, ლიმონი, შავი მოცხარი და სხვა.

მინერალური მარილები – ნივთიერებებია, რომლებიც ვიტამინებთან ერთად მონაწილეობენ ორგანიზმში მიმდინარე მნიშვნელოვან სასიცოცხლო პროცესებში. მათი დისბალანსი იწვევს მძიმე დაავადებებს. მაგალითად: კობალტის ნაკლებობა ამცირებს ვიტამინ B₁₂-ის სინთეზს, ეს კი თავის მხრივ ხელს უწყობს სისხლნაკლებობის განვითარებას; იოდის ნაკლებობა იწვევს ფარისებრი ჯირკვლის ფუნქციის დარღვევას.

ზემოთ ჩამოთვლილი ჯგუფების გარდა, სამკურნალო მცენარეებში შედის ზოგიერთი ქიმიური ნივთიერების ჯგუფები, სწორედ მათი მოქმედება და ერთობლივი კომპლექსური ურთიერთქმედებანი განსაზღვრავენ სამკურნალო მცენარეების ფარმაკოლოგიურ თვისებებს.

თავი II. სამკურნალო და საკვები მცენარეების გადამუშავებისა და გამოყენების საკითხები

როგორც კვების პროდუქტები, ასევე სამკურნალო მცენარეები მთითხოვს უდანაკარგოდ ნედლეულის გადამუშავების დანერგვას, რომ მინიმუმამდე იქნეს დაყვანილი დანაკარგები, რასაც დიდი მნიშვნელობა ეძლევა წამლის ეფექტიანობის ამაღლებისთვის. ეთერზეთების, ვიტამინების, ნახშირწყლებისა და სხვა ნივთიერებების შენარჩუნებისათვის. უნდა აღინიშნოს, რომ როგორც ერთწლიანი, ისე მრავალწლიანი მცენარეების გადამუშავებისა და გამოყენების საკითხები პრიმიტიულ ხასიათს ატარებს საუკუნეების განმავლობაში, რაც სრულყოფა-გადამუშავებას მთითხოვს.

საქართველო ოდიოგანვე იყო ცნობილი სამკურნალო მცენარეების ნედლეულის უმრეტეს წყაროდ, რასაც მოკლედ შევხებით:

აღლვ გამოიყენება მედიცინაში ქრონიკული გასტრიტის, ფილტვების, ტუბერკულოზის, მადისა და ორგანიზმის იმუნორეაქციების დაქვეითების, ტროფიკული წყლულების, დამწვრობის, ღვიძლის დაავადებების, საშვილოსნოს ყელის ეროზიის, სხივური წარმოშობის დერმატიტის დროს.

დამზადების წესი: მსხვილ ფოთლებს რეცხავენ, ხდიან წვეს, ურევენ თაფლსა და ღვინოს (200 გრ წვენი, 300 გრ თაფლი, 350 გრ ღვინო). ნარევს აჩერებენ 5-7 დღე ბნელ ადგილას ოთახის ტემპერატურაზე. მიღება: 1-2 ჩაის კოვზი 3-ჯერ დღეში ჭამის წინ. მკურნალობის კურსი – 3-4 კვირა.

ანწლის ქიმიური შემადგენლობა: ეთერზეთი, მწარე ნივთიერება, ციანოგენური გლიკოზიდი, ამიგდალინი, საღებავი ნივთიერება, მორიმლაგი ნივთიერება, ვალერიანის, ვაშლის და ღვინის მჟავები, პექტინი, ვიტამინი C; ყვავილებში – შაქარი, ეთერზეთი, ამიგდალინი.

გამოიყენება მედიცინაში: ხემო სასუნთქი გზების კატარის, ინფლუენცის, რევმატიზმის, ტუბერკულოზის, პოდაგრის, შარდვის გაძნელების, ანემიის, მსხვილი ნაწლავების ანთების, პემორიის დროს. ხასიათდება ძლიერ შხამიან მცენარედ. ნაყენი (ფოთლისა): 6-8 ცალ მშრალ დაქუცმაცებულ ფოთლს ასხამენ 300 გრ ოთახის ტემპერატურის დისტილირებულ წყალს, ხარშავენ 10 წუთის განმავლობაში. მიღება: 1 ჭიქა 3-ჯერ დღეში, ჭამის წინ.

არყის ხე – ქიმიური შემადგენლობა: კვირტში – ეთერზეთი, ასკორბინის მჟავა, საპონინები, მწარეები, მორიმლაგი ნივთიერება, ფისები, ყურძნის შაქარი, ყვითელი საღებავი ნივთიერება; ფოთლში – ეთერზეთი, ასკორბინისა და ნიკოტინის მჟავები, გლიკოზიდები, საპონინები, ტრიტერპენული სპირტები და მწარე ნივთიერება ინოზიტი.

დამზადების წესი: ნაყენი (ფოთლისა) – 2 ჩაის კოვზი დაქუცმაცებულ ფოთლს ასხამენ 0,5 ლ ცხელ წყალს, ადუღებენ 10 წუთს, აჩერებენ 30 წუთს. მიღება – 50 გრ 3-ჯერ დღეში ჭამის დროს.

გამოიყენება მედიცინაში: შარდკენჭოვანი დაავადების, ცისტიტის, გულისმეორე შეშუპების, ღვიძლისა და ნაღვლის ბუშტის დაავადების,

ლარინგიტის, ბრონქიტის, ტრაქეიტის, ეგზემის, ნევრალგიური ტკივილების, მიოზიტების, ართრიტების, რევმატიზმის, ჩირქოვანი ჭრილობის, ტროფიკული წყლულების, ძნელად შეუხორცებადი ჭრილობის, ავტამინოზის დროს.

ასისთავა. ქიმიური შემადგენლობა: გლიკოზიდები, ალკალიდები, პენციონინი, ასკორბინისა და ოლეინის მჟავები, ეთერზეთები, ლორწო და სხვა ნივთიერებები.

დამზადების წესი: 2 სუფრის კოვზი მშრალ დაქუცმაცებულ ნედლეულს ასხამენ 1 ჭიქა ოთახის ტემპერატურის ანადუღარ წყალს, ადუღებენ მომინაქრებულ ჭურჭელში, რომელსაც წინასწარ აცხელებენ წყლის ორთქლზე 15 წუთს. აცივებენ 45 წუთს. მიღება – 1/3 ჭიქა 2-3-ჯერ დღეში, ჭამამდე 30 წუთით ადრე.

გამოიყენება მედიცინაში: დაბალი სიმკვავით მიმდინარე გასტრიტის, ღვიძლის, ნაღვლის ბუშტის და თირკმლების დაავადების, პანკრეატიტის, ანემიის, შაქრიანი დიაბეტის დროს.

ბალბა. ქიმიური შემადგენლობა: ლორწო, ვიტამინი C, კაროტინი, ორგანული მჟავები, მორიმლაგი ნივთიერებები, ანთოციანური გლიკოზიდმაღვინი მიკროელემენტები.

გამოიყენება მედიცინაში ხედა სასუნთქი გზების, კუჭ-ნაწლავის ტრაქტისა და პანკრეასის ანთებითი პროცესის, ბუასილის, დამწვრობის დროს.

დამზადების წესი: სამ სუფრის კოვზი დაქუცმაცებულ ნედლეულს ასხამენ ერთ ჭიქა ცხელ წყალს, ადუღებენ 10 წუთს, აცივებენ. მიღება: 1/4 ჭიქა 4-ჯერ დღეში ჭამის წინ.

ბარამბო. ქიმიური შემადგენლობა: 0,3%-მდე ეთერზეთი, შემადგენლობით ციტრალის, ციტრონელალის, პერანოილის ფოთლში ტანინები, ვიტამინი C, კაროტინი, კოფეინი, ოლეინის მჟავები და ასე შემდეგ.

დამზადების წესი: ნაყენი – 2 სუფრის კოვზი დაქუცმაცებულ ფოთლს ასხამენ 2 ჭიქა მდულარე წყალს, აჩერებენ ერთ საათს. მიღება: 1/2 ჭიქა 3-ჯერ დღეში ჭამის წინ. ეთეროვანი ზეთი გამოიყენება მედიცინაში გლუვი კუნთების, სპაზმის, პირღებინების, ქოშინის, ტაქიკარდიის, მტკივნეული მენსტრუაციის, ნევროზების, პირის ღრუს ანთებითი დაავადებების დროს.

დაფნა. ქიმიური შემადგენლობა: ფოთლში – ეთერზეთები, შემადგენლობით ცინეოლი, საპონინი, ტერპინოლი, ფილანდრენი, ლინალოლი, ევმენოლი, მეთილემენოლი, სექვიტერპენული ნაერთები, ძმრის, ვალერიანის, კაპრონის მჟავები და მათი ეთერები. ნაყოფში – ეთერზეთი, ცხიმოვანი ზეთი, უმაღლესი ცხიმოვანი მჟავები.

დამზადების წესი: ნაყენი – 10 გრ ფოთლს ათავსებენ თერმოსში, ასხამენ 3 ჭიქა მდულარე ქაფქაფა წყალს და აჩერებენ 2-3 საათს. მიღება – 1/2 ჭიქა 3-ჯერ დღეში, იყენებენ შაქრიანი დიაბეტის დროს.

გამოიყენება მედიცინაში სახსრების, ხემო სასუნთქი გზების ანთების, ხველის, პოდაგრის, დამწვრობის, ფურუნკულების, ბუასილის დროს.

ენდრო ბალახოვანი. ქიმიური შემადგენლობა: სხვადასხვა ანტრაქინები და მათი ნაწარმები (მათ შორის რუდიადინი), პურპურინი, პურ-

პურინ სანტინი, ალიზარინი, აგრეთვე შაქარი, ცილები, პექტინოვანი ნივთიერებები და ორგანული მჟავები ლიმონის, ვაშლისა და ღვინისა.

გამოიყენება მედიცინაში: შარდ-კენჭოვანი დაავადებების დროს. ყველაზე მეტად ეფექტურია ფოსფატური და ოქსალატური წარმოშობის კენჭების დასაშლელად და ორგანიზმიდან გამოსაყოფად.

ვარდკაჭაჭა ბალახოვანი. ქიმიური შემადგენლობა: პოლისაქარიდი, ინოლინი, ფრუქტოზა, მწარე ნივთიერება ინტიბინი, ვიტამინები: C, B, E, ქოლინი, ცილები, ცხიმები, პექტინი, მთრიმლავი ნივთიერება, მინერალური მარილები და დიდი რაოდენობით მიკროელემენტები.

დამზადების წესი: ნახარში (ფესვი) – 2 სუფრის კოვზი თანაბარი რაოდენობით, ასხამენ 1 ჭიქა ცხელ წყალს, ადუღებენ 30 წუთს, აცივებენ 10 წუთს. მიღება: 1/3 ჭიქა 3-ჯერ დღეში ჭამის წინ.

გამოიყენება მედიცინაში: გასტრიტის, ენტეროკოლიტის, ქოლეცისტიტის, თირკმლის ანთებითი და შარდკენჭოვანი დაავადების, ათეროსკლეროზის, მინერალური ცვლის დარღვევის, პოდაგრის, სახსრების დაავადების, ნევროზების, ისტერიის, ასთენიის, დიაბეტის, კანის გამონაყარების, ფურუნკულის, ჩირქოვანი ჭრილობების დროს.

ვირისტერფა ბალახოვანი. ქიმიური შემადგენლობა: გლიკოზიდი, გუსილიაგინი, საპონინები, კაროტინოიდები, ვაშლის, ღვინის და ასკორბინის მჟავები, სიტოსტერინი, ინულინი დიდი რაოდენობით, ლორწო, მთრიმლავი და სხვა ნივთიერებები; ყვავილში – სტეროიდული ნაერთები, მთრიმლავი ნივთიერებები და ფლავინოიდები.

დამზადების წესი: 5 გრ ფოთლებს ასხამენ 2 ჭიქა ცხელ წყალს და ადუღებენ 5-7 წუთს. მიღება – ერთი სუფრის კოვზი 3-ჯერ დღეში ჭამის შემდეგ. მკურნალობის კურსი – 7-10 დღე.

გამოიყენება მედიცინაში: თირკმლების, ფილტვის, ზემო სასუნთქი გზების დაავადების, შარდის ბუშტის ანთების, შეშუპების, ჩირქოვნების, ფურუნკულების, თმის ცვენის დროს.

ზაფრანა ბალახოვანი მცენარე. ქიმიური შემადგენლობა: საღებავი ნივთიერება, კროლინი, კაროტინოიდები, ფლავონოიდები, ვიტამინები: B₁, B₂, ცხიმოვანი ზეთი, აზოტოვანი ნივთიერება, შაქარი, მიკროელემენტები: Ca, K.

დამზადების წესი: ნაყენი – 1 ჩაის კოვზ ყვავილის დინფს ასხამენ 1 ჭიქა ცხელ ადუღებულ წყალს, აჩერებენ 15-20 წუთს. მიღება – 1 სუფრის კოვზი 3-ჯერ დღეში ჭამის წინ (კერძების შესაკმაზად გამოიყენება).

გამოიყენება მედიცინაში: გულისა და თირკმლების დაავადებების, შარდის ბუშტისა და საშარდე გზების ანთებითი პროცესების, თირკმელ-კენჭოვანი დაავადების, ეპილეფსიის, კრუნჩხვების პროფილაქტიკის, ლეიკემიის, კერატიტების, კონიუნქტივიტების, ჩირქოვანი ჭრილობების დროს.

ზღმარტლი. ფარმაკოლოგიური მოქმედება: სიმსივნის საწინააღმდეგო, ანტისაფლარათო, ანთების საწინააღმდეგო, სისხლდენის შემაჩერებელი.

დამზადების წესი: ნაყენი (ფოთლის) – 1 სუფრის კოვზ ფოთოლს ასხამენ 1 ჭიქა მდურარე წყალს, აჩერებენ ერთი ღამის განმავლობაში. მიღება – 2-3 სუფრის კოვზი ყოველ 2 საათში ფლარათის და სისხლდენის დროს.

გამოიყენება მედიცინაში: ავთვისებიანი სიმსივნეების, დიარეის, დიზენტერიის, თირკმლის დაავადების, ჰემოროის დროს.

თავშავა. ბალახოვანი მცენარე. ფარმაკოლოგიური მოქმედება: ცენტრალური ნერვული სისტემის დამაწყნარებელი, საჭმლის მომწელებელი, ჯირკვლების სეკრეციის და ნაწლავების პერისტალტიკის გამაძლიერებელი, საშვილოსნოს გლუვი კუნთების ტონუსის ამწვევი, ანთების საწინააღმდეგო, ანტიმიკრობული, ტკივილგამაყუჩებელი, ნაღვლმდენი, შარდმდენი და ამოსახველებელი.

დამზადების წესი: ნაყენი – 2 სუფრის კოვზ მშრალ დაქუცმაცებულ ნედლეულს ასხამენ 1 ჭიქა წყალს. ადუღებენ 15 წუთს. მიღება – 1/2 ჭიქა 2-ჯერ დღეში, ჭამამდე 15 წუთით ადრე.

თავსისხლა. ბალახოვანი მცენარე. ქიმიური შემადგენლობა: ნედლეულში მთრიმლავი ნივთიერება, ორგანული მჟავები (გალის, ელავილის და მუაუნმუავა), პიგმენტები, სახამებელი, ეთერზეთი, ვიტამინი C, კაროტინი, საპონინი, საგვისორბინი, სტერინები.

დამზადების წესი: ნახარში – 6 გრ მშრალ დაქუცმაცებულ ნედლეულს ასხამენ 1 ჭიქა ოთახის ტემპერატურის ანადუღარ წყალს. ადუღებენ 45 წუთს. მიღება – 1 სუფრის კოვზი 5-6-ჯერ დღეში ჭამის შემდეგ.

გამოიყენება მედიცინაში: სხვადასხვა ეტიოლოგიის ფლარათის, არასპეციფიკური წყლულოვანი კოლიტის, ქრონიკული ენტეროკოლიტის, კუჭიდან, ფილტვიდან, ნაწლავებიდან, ჰემოროიდული კვანძებიდან, თირკმლიდან და საშვილოსნოდან სისხლდენის, უხვი მენსტრუაციის, ქვედა კიდურების, თრომბოფლებიტი, ჭრილობების, კანის ნაკაწრების დროს.

ონჯა. ბალახოვანი მცენარე. ქიმიური შემადგენლობა: შეიცავს ნახშირწყლებს, კეტონებს, ორგანულ მჟავებს, ეთერზეთებს, ტრიტერპენოიდებს, სტეროიდებს, ალკალოიდებს, ვიტამინებს: C, B, B₂, B₁₂, A, P, D₂, D₃, K, E, ფლავონოიდებს, ანთოციანებს, უმადლეს ალიფატურ ნახშირწყლებს, სპირტებს, უმადლეს ცხიმოვან მჟავებს, ლიპოიდებს.

დამზადების წესი: წვენი განზავებული წყალში თანაფარდობით 1:1. გამოიყენება, როგორც შაქრის დამწვევი. მიღება: 1/3-1/4 ჭიქა წვენი ჭამამდე 30-40 წუთით ადრე.

გამოიყენება მედიცინაში: შაქრიანი დიაბეტის, რევმატიზმის, ავტოტამინოზის, ავთვისებიანი სიმსივნეების, აბსცესების, პნევმონიის, ჭრილობების დროს.

კაკალი. ქიმიური შემადგენლობა: ქერქში – ტრიტერპენოიდები, სტეროიდები, ალკალოიდები, ვიტამინი C, მთრიმლავი ნივთიერება, ქონინები, ფოთოლში – ალდეჰიდები, ეთერზეთები, ალკალოიდები, ვიტამინები: C, PP, კაროტინი, ფენოლკარბოლმჟავები, მთრიმლავი ნივთიერებები, კუ-

მარინები, ფლავონოიდები, ანთოციანები და უმაღლესი არიმატული ნახშირწყლები; მწვანე უმწიფარ კაკალში – ვიტამინები: C, B₁, B₂, PP, კაროტინი, ქინონები; მწიფე კაკალში – სიტოსტერინები, ვიტამინები C, B₁, B₂, PP, კაროტინი, მთრიმლავი ნივთიერებები, ქინონები და ცხიმოვანი ზეთები, აგრეთვე უჯრედისი, რკინის მარილები.

დამზადების წესი: ნაყენი (ფოთლისა) 1 ჩაის კოვზ მშრალ დაქუცმაცებულ ნედლეულს ასხამენ 1 ჭიქა წყალს. აცხელებენ 15 წუთი. **მიღება:** 1 სუფრის კოვზი 3-4-ჯერ დღეში. **ფარმაცოლოგიური მახასიათებლები:** ბაქტერიოციდული, მატონიზებელი, ანტისკლეროზული, მთრიმლავი, ანტისაფლავარათო, სისხლდების შემახერებელი, ანთების და ჭიების საწინააღმდეგო, ჭრილობის შემახორცებელი და მავნითიზებელი.

გატანალობა. ბალახოვანი მცენარე. **ქიმიური შემადგენლობა:** ეთერზეთები, იზოვალერიანის მჟავა და სხვა ტერპენები, გლიკოზიდები, მთრიმლავი ნივთიერება, საპონინები და ორგანული მჟავები. **ნაყენის დამზადების წესი:** 2,5 სუფრის კოვზ ნედლეულს ასხამენ 1 ჭიქა მღუღარე წყალს. აღუდებენ ნელ ცეცხლზე 15 წუთით. **მიღება** – 2-3 სუფრის კოვზი 3-4-ჯერ დღეში, ჭამის შემდეგ.

გამოყენება მედიცინაში: მომაცებელი ნერვული აგზნებადობის, უძილობის, ქორეის, ეპილეფსიის, კლიმაქსის, სპასტიკური კოლიტის, სტენოკარდიის, ჰიპერტონული დაავადებების, ვეგეტონევროზების დროს.

კოწახური. **ქიმიური შემადგენლობა:** ფესვებში – ალკალიდები, მთრიმლავი ნივთიერება, ეთერზეთები, ვიტამინები: C, E, B, კაროტინი, ორგანული მჟავები და პექტინები.

ნაყენის დამზადების წესი: 1 სუფრის კოვზ მშრალ დაქუცმაცებულ ნედლეულს ასხამენ 1 ჭიქა წყალს, აღუდებენ. **მიღება** – 1 სუფრის კოვზი 3-4-ჯერ დღეში, ჭამამდე.

კრახანა. ბალახოვანი მცენარე. **ქიმიური შემადგენლობა:** მიწისზედა ნაწილი შეიცავს ფლავონოიდებს, ეთერზეთებს, მთრიმლავ, მწარე და წითელ ფისოვან ნივთიერებებს, ჰიპერიცინს, ასკოკაროტინს, საპონინებს, მცირე რაოდენობით ქოლინს და სხვა ნივთიერებებს.

ნაყენის დამზადების წესი: 10 გრ დაქუცმაცებულ ნედლეულს ასხამენ 1 ჭიქა ოთახის ტემპერატურის ანადუღარ წყალს. **მიღება** – 1/3 ჭიქა სამჯერ დღეში, ჭამამდე 30 წუთით ადრე.

გამოყენება მედიცინაში: ნაღვლისა და შარდის ბუშტის დაავადებების, წვრილი და მსხვილი ნაწლავების სპაზმის, კანის დაზიანების, დამწვრობის, წყლულების, აბსცესების და ფლავარათის დროს.

კულმუსო. ბალახოვანი მცენარე. **ქიმიური შემადგენლობა:** ფესვსა და ფესურაში – ინულინი, საპონინები, ფისები, ლორწო, პიგმენტი, ძმრის და ბენზოლის მჟავა, ალკალიდები, ვიტამინი E, ეთერზეთი სექვიტერპენული ლაქტონების შემადგენლობით.

ნაყენის დამზადების წესი: 2 სუფრის კოვზ მშრალ დაქუცმაცებულ ნედლეულს ასხამენ 1 ჭიქა წყალს, აღუდებენ. **მიღება** – 1/2 ჭიქა 2-3-ჯერ დღეში.

გამოყენება მედიცინაში: სასუნთქი გზების ანთების, ხველის, კუჭისა და ნაღვლის ბუშტის დაავადებების, არარეგულარული მენსტრუაციის, პემორის, ეპილეფსიის, შაქრიანი დიაბეტის დროს.

კუნელი. **ქიმიური შემადგენლობა:** ყვავილში – კოფეინის და ქლოროგენის მჟავები, პეპერიდინი, კვარცეტინი, აცეტილქოლინი, ქოლინი და ტრიმეთილამინი; ნაყოფში – ნახშირწყლები, ორგანული და ტრიტერპენის მჟავები, მთრიმლავი ნივთიერებები, საპონინები და კაროტინი.

ნაყენის დამზადების წესი: ყვავილის 1 სუფრის კოვზ მშრალ დაქუცმაცებულ მასას ასხამენ 1 ჭიქა წყალს, აცხელებენ. **მიღება** – 1/2 ჭიქა 2-3-ჯერ დღეში, ჭამამდე 30 წუთით ადრე.

შმაგა. ბალახოვანი მცენარე. **ქიმიური შემადგენლობა:** ტროპანილი, ალკალიდები, ძირითადად – ატროპინი, ნაკლები რაოდენობით – ჰიოსციამინი, სკოპოლამინი, აპროტროპინი და სხვა, აგრეთვე კუმარინები. შმაგას ფესვებს და სამედიცინო ნახშირს აღუდებენ 10 წუთის განმავლობაში თეთრ ღვინოსთან ერთად, თანაფარდობით: 1:100. ნახარშს დებულობენ: 1 ჩაის კოვზი 3-ჯერ დღეში, უზმობზე, 3 დღის განმავლობაში, რის შემდეგაც, ყოველდღე, დოზას ზრდიან 1 ჩაის კოვზით, აღწევენ 10 ჩაის კოვზს დღეში. ნახარშის ყოველი მიღების შემდეგ ავადმყოფმა უნდა გადაეღაპოს ფეხებისა და ჯავახის ფაფა და პერიოდულად დაეჭოს კოთხუჯის დაქუცმაცებული ფესურა.

შმაგას სპირტიანი ნაყენი მზადდება ფოთლებისგან 40% სპირტზე (1:10). **გამოყენება მედიცინაში** კუჭისა და 12-გოჯა ნაწლავის წყლულის, ნაღველკენჭოვანი და შარდკენჭოვანი დაავადების, ნაწლავური ჭვალის, გლუვი კუნთების სპაზმის დროს.

მოთხვი. **ქიმიური შემადგენლობა:** ნაყოფში – ნახშირწყლები: ფრუქტოზა, გლუკოზა, საქაროზა, ორგანული მჟავები (ვაშლის და ლიმონის), ვიტამინი C, კაროტინი, ციანოგენური ნაერთები, ფენოლ-კარბოლმჟავები და მათი წარმოებულები, ეთერზეთი, აზოტშემცველი ნივთიერება, მთრიმლავი ნივთიერება, ფლავონოიდები; ქერქში – ნახშირწყლები, ალდეჰიდები, აზოტშემცველი და მთრიმლავი ნივთიერება; მცენარის ყველა ნაწილში – გლიკოზიდი ამიგდალინი.

ნაყენის დამზადების წესი: ნაყოფის 1 სუფრის კოვზს მშრალ დაქუცმაცებულ ნედლეულს ასხამენ 1 ჭიქა წყალს, აღუდებენ. **მიღება** – 1/2 ჭიქა 2-3-ჯერ დღეში, ჭამის წინ.

გამოყენება მედიცინაში: საჭმლის მონელების დარღვევის, ენტერიტის, დიზენტერიის, ინფექციური კოლიტის, თავის ტკივილის, გულის დაავადების, კუჭის სპაზმის, ფილტვის ტუბერკულოზის, თეთრად შლის, კბილის ტკივილის, ხველის, ბრონქების სპაზმის, საშვილოსნოს ტრიქომონადული ანთების, ჩირქოვანი ჭრილობების, კონიუნქტივიტების დროს.

შროშანა. ბალახოვანი მცენარე. **ქიმიური შემადგენლობა:** საგულე გლიკოზიდები, ისინი ყველაზე მეტია ახალ ყვავილებში. შროშანას გლიკოზიდები ადვილად იშლება ორგანიზმში და იძლევა კუმულაციურ ეფექტს. შროშანას სპირტიანი ხსნარი მზადდება 70%-იან სპირტზე (1:10).

გამოიყენება მედიცინაში: კარდიალური ტიპით მიმდინარე ნეიროციტოკულარული დისტონიის დიფუზური ტოქსიკური ჩიყვის მსუბუქი ფორმის, ისტერიის დროს.

შსამა. ბალახოვანი მცენარეა. ქიმიური შემადგენლობა: შეიცავს 0,5-1,5% სტეროიდულ ალკალოიდებს; ძლიერ ტოქსიკურია.

გამოიყენება მედიცინაში: რევმატული ტკივილების, მიოზიტის, რადიკულიტის, ეგზემის, მუხის დროს.

ჩაგა. მრავალწლიანი პარაზიტული სოკო. ქიმიური შემადგენლობა: ქრომოგენები, პოლიფენოლები, ტრიტერპენოიდები, ფისები, აგარცინის მჟავა, ალკალოიდები, პოლისაქარიდები, სტერინები, ლიგნინი.

ნაყენის დამზადება და მიღება: გამოშრალ სოკოს ასხამენ ანადუღარ წყალს და აჩერებენ 4 საათს. დასველებულ სოკოს ნაჭრებს აქუცმაცებენ ხორცსაკეპში, 1 ნაწილ სოკოს უმატებენ 5 ნაწილ 50°C ტემპერატურის ანადუღარ წყალს და აჩერებენ 2 დღე-ღამეს. შემდეგ სითხეს გადაღვრიან. მიღება – 1 ჭიქა 4-ჯერ დღეში, ჭამის წინ.

გამოიყენება მედიცინაში სხვადასხვა ლოკალიზაციის ავთვისებიანი სიმსივნეების, კუჭის წველის სიმჟავის დაქვეითებით მიმდინარე კუჭ-ნაწლავის დაავადების დროს.

ჩვეულებრივი იფანი. ქიმიური შემადგენლობა: ფოთლებში – ნახშირწყლები, ორჟანგი მჟავები, ტრიტერპენოიდები, ეთერზეთი, საპონინები, კაროტინოიდები, ვიტამინი C, კუმარინები, ფლავონოიდები, მთრიმლავი ნივთიერება; ქერქში – ნახშირწყლები, ფენოლები, ალკალოიდები, კუმარინები, ფლავონოიდები და ლიპიდები.

დამზადების წესი: 2 სუფრის კოვზ მშრალ დაქუცმაცებულ ნედლეულს ასხამენ 1 ჭიქა ოთახის ტემპერატურის ანადუღარ წყალს. აცხელებენ. მიღება – 1/3 ჭიქა 3-4-ჯერ დღეში, ჭამამდე.

გამოიყენება მედიცინაში: ღვიძლის, შარდკენჭოვანი და თირკმლის ანთებითი დაავადებების, ბრინჯაოს ნეფროზის, ფილტვის ტუბერკულოზის, რევმატიზმის, პოლიართრიტის, რადიკულიტის, პოდაგრის, დიზენტერიის, ჭიების დროს.

ჩვეულებრივი მატიტელა. ქიმიური შემადგენლობა: მთრიმლავი ნივთიერება, ეთერზეთი, დიჰიდროასკორბინის და ასკორბინის მჟავები, კაროტინი, ვიტამინი K, ფლავონოიდები, ნახშირწყლები, ფისები, მწარეები, სალიციუმის მჟავა.

ნაყენის დამზადების წესი: 3 სუფრის კოვზ მშრალ დაქუცმაცებულ ნედლეულს ასხამენ 1 ჭიქა წყალს, აცხელებენ. მიღება – 1/3 ჭიქა 2-4-ჯერ დღეში, ჭამამდე 20 წუთით ადრე.

გამოიყენება მედიცინაში: მინერალური ცვლის მოშლით მიმდინარე შარდგამომტანი გზების ქრონიკული დაავადების, გასტრიტის, კოლიტის, კუჭისა და 12-გოჯა ნაწლავის წყლულოვანი პროცესების, შარდკენჭოვანი დაავადების, საშვილოსნოს და პემორიდიული სისხლდენის, უხვი მენსტრუაციის დროს.

ცაცხვი. ქიმიური შემადგენლობა: ეთერზეთები, ფლავონური გლუკოზიდები, პესპერიდინი, საპონინები, ლორწო, კაროტინი, ასკორბინის მჟავა, მთრიმლავი ნივთიერება და ვიტამინები.

ნაყენის დამზადების წესი: 3 სუფრის კოვზ მშრალ დაქუცმაცებულ ნედლეულს ასხამენ 1 ჭიქა ანადუღარ წყალს, აცხელებენ 15 წთ-ით. მიღება – 1-2 ჭიქა 2-3-ჯერ დღეში, ჭამის შემდეგ, ცხელი სახით.

გამოიყენება მედიცინაში: ხველის, რევმატიზმის, ანგიინის, პემორის, პოდაგრის, დამწვრობის, პოლინეფრიტის, ცისტიტის, კუჭის სპაზმის, ქალთა საქსესო ორგანოების და პირის ღრუს ანთებითი პროცესების, ტუბერკულოზის, კრუნჩხვების და ეპილეფსიის, ბრინჯაოს ანთების დროს.

ვაშლი. ვაშლი შეიცავს 16% შაქარს, 0,9% ორგანულ მჟავებს, ძირითადად ვაშლისა და ლიმონის მჟავებს; 40 მგ%-მდე ასკორბინის მჟავას, ვიტამინებს: B₁, B₂, A, PP, პექტინოვან ნივთიერებებს; უჯრედის მინერალებს: რკინას, მანგანუმს, კალიუმს, ნატრიუმს, კალციუმს, ფიტონციდებს. ვაშლი განსაკუთრებით სასარგებლოა იმ პირთათვის, რომლებიც ეწევიან გონებრივ მუშაობას და ნაკლებად მოძრაობენ, აგრეთვე გულ-სისხლძარღვთა სისტემით, პოდაგრით, ქრონიკული შეკრულობით, ათეროსკლეროზით, რევმატიზმით დაავადებულთათვის. თირკმლის კენჭისა და შარდის ბუშტის კენჭოვანი დაავადების დროს ურჩევნია ვაშლის გამხმარი კანის ფხვნილის მიღებას: 1 სუფრის კოვზი 1 ჭიქა მღუღარე წყალზე.

ცირცელი. ქიმიური შემადგენლობა: შაქარი (სორბოზა, გლუკოზა, ფრუქტოზა, საქაროზა), ლიმონის, ვაშლის მჟავები, მთრიმლავი ნივთიერება, მწარე ნივთიერება, ვიტამინები: C, P, B, E, კაროტინოიდები, ფლავონოიდები, ეთერზეთი.

ნაყენის დამზადების წესი: 2 ჩაის კოვზ გამოშრალ ნაყოფს ასხამენ 1 ჭიქა მღუღარე წყალს. მიღება – 1/2 ჭიქა 2-3-ჯერ დღეში.

გამოიყენება მედიცინაში: კუჭის წველის დაბალი მჟავიანობისას.

მაცხალი. მრავალწლიანი ნახევარბუჩქოვანი მცენარეა. ქიმიური შემადგენლობა: ფოთოლში – მთრიმლავი ნივთიერება, 5-14% ტანინები, ფლავონოიდები, ორგანული მჟავები, ვიტამინი C, ეთერზეთები, ინოზიტ; ნაყოფში – 5-10% ნახშირწყლები (გლუკოზა, ფრუქტოზა, საქაროზა), ასკორბინის მჟავა, ვიტამინი E, მთრიმლავი და არსმატული ნივთიერებები, ორგანული მჟავები, კალიუმის მარილები.

ფარმაკოლოგიური მოქმედება: ანთებისა და დაჩირქების საწინააღმდეგო, ჭრილობის შემახორცებელი, ბაქტერიციდული, ოფლმდენი, შარდმდენი და დამაწმენკებელი.

გამოიყენება მედიცინაში: ფაღარათის, კუჭიდან და ნაწლავიდან სისხლდენის საკვებისმიერი მოწამელის, ხედა სასუნთქი გზების დაავადების, გახანგრძლივებული და ჭარბი მენსტრუაციის დროს.

დამზადების წესი: ერთ სუფრის კოვზ დაქუცმაცებულ ფოთოლს ასხამენ ერთ ჭიქა მღუღარე წყალს და აჩერებენ 2-3 საათს.

ქრისტესისხლა. მრავალწლიანი ბალახი. ქიმიური შემადგენლობა: ორგანული მჟავები – ლიმონის, ვაშლის, ეთერზეთი, საპონინები, ალკალოიდები (კოპტრინები, პროტოპინი, ქელიდონინი, სანგვირანინი და

სხვა ქოლინი,ჰსტამინი,თირამინი,მეთილალანინი,ვიტამინი C, კაროტინი, ფლავონოიდები,მთრიმლავი ნივთიერება დაფენილკარბოლმჟავები.

ნაყენის დამზადების წესი: 1 სუფრის კოვზ მშრალ დაქუცმაცებულ ნედლეულს ასხამენ ანადუღარ წყალს,აცხელებენ 15 წუთი. მიღება – 2 სუფრის კოვზი 3-ჯერ დღეში,ჭამამდე 15 წუთით ადრე. მკურნალობის კურსი – 3-5 დღე.

გამოიყენება მედიცინაში:ჰეპატიტების,ქოლეცისტიტის,ქოლანგიტის, პანკრეატიტის,კუჭისა და 12-გოჯა ნაწლავის წყლულისა და ნაწლავის პოლიპოზის არასპეციფიკური წყლულოვანი კოლიტის,მეჭეჭების,ძირ-მაგარას, სისტემური წითელი მგლურას, პაროდონტოზის, ფსორიაზის, ეგზემის, ფურუნკულოზის, ქავილოვანი დერმატოზის, ტრიქომაინადული კოლპიტების,საშვილოსნოს ყელის ეროზიის,ქოლეცისტიტის დროს.

შავბალახა. ბალახოვანი მცენარე. ქიმიური შემადგენლობა: ალკალოიდები, შაქარი, მწარეები, მთრიმლავი ნივთიერება, ეთერზეთი, ფლავონოიდები, გლიკოზიდები, საპონინები, კაროტინი, საღებავი ნივთიერება, K და Ca მარილები.

ნაყენის დამზადება: 4 სუფრის კოვზ მშრალ დაქუცმაცებულ ნედლეულს ასხამენ 1 ჭიქა წყალს, აცხელებენ 15 წუთი, მიღება – 1/2 ჭიქა 2-ჯერ დღეში,ჭამამდე 30 წუთით ადრე.

გამოიყენება მედიცინაში: პიპერტონული დაავადებების, კუჭისა და 12-გოჯა ნაწლავის წყლულის, ნევროზის, ისტერიის, სტენოკარდიის, მიოკარდიტის, თირეოტიკოზის, ნევრალგიის, გულის მანკის, კლიმაქსური ჩივილების,მტკივნეული და არარეგულარული მენსტრუაციის დროს.

გარდა ზემოაღნიშნული მცენარეებისა,წიწვოვანი მცენარეები გარკვეულ როლს ასრულებენ მკურნალობის დროს ქიმიური შემადგენლობის მიხედვით,რაც შესწავლას მოითხოვს სხვა მცენარეებთან ერთად.

უნდა აღინიშნოს, რომ წამლის გადამუშავების ზემოაღნიშნული აღწერა კუსტარულ ხასიათს ატარებს, რაც გამოწვეულია შენახვის, გამოყენების დაბალი დონით, მაშინ, როდესაც სიმსივნის, ფსორიაზის, ტუბერკულოზის, წნევის, მარილების და სხვა დაავადებები მოითხოვს კომპლექსურ მკურნალობას და მიდგომას. ექსტრემალური სიტუაციის დროს ინტენსიურ მკურნალობაზე ხომ ლაპარაკი უნდა შედგება. ახალი ტექნოლოგიით მიღებული ექსტრაქტის გამოყენება-დანერგვა ხელს შეუწყობს, რომ ძირეულად შეიცვალოს მიდგომა წამლის გადამუშავების მიმართ, რაც გარკვეულ გავლენას მოახდენს მის გამოყენებაზე, შენახვაზე, კომპლექსური მკურნალობისა და სხვა საორგანიზაციო მხარის სრულყოფაზე ბუნებრივი პირობების გათვალისწინებით და, რაც მთავარია, მართვისა და შრომითი რესურსების რაციონალურად გადაწყვეტის ერთ-ერთ პირობად შეიძლება მივიჩნიოთ.

შიტა. ბალახოვანი მცენარე. ქიმიური შემადგენლობა: სილიციუმი, ასკორბინისა და ორგანული მჟავები, ალკალოიდები, საპონინები, კაროტინი, ნახშირწყლები, მინერალური მარილები, ფისები, მთრიმლავი ნივთიერება, ცხიმოვანი ზეთები, მწარეები.

ნაყენის დამზადების და მიღების წესი: 2 სუფრის კოვზ მშრალ დაქუცმაცებულ ნედლეულს ასხამენ 1 ჭიქა წყალს,აცხელებენ 15 წუთი. მიღება – 1/3-1/2 ჭიქა 3-4 დღეში,ჭამიდან 1 საათის შემდეგ.

გამოიყენება მედიცინაში: შეშუპების, ტუბერკულოზის, შინაგანი და გარეგანი სისხლდენის,ჰემოროის, უხვი მენსტრუაციის,რევმატიზმის, ათეროსკლეროზის, ტენის და გულის სისხლძარღვების სკლეროზის, პიპერტონის, სტომატიტების, ტონილიტის, ძნელად შეხორცებადი წყლულების, ხირქოვანი ჭრილობების, ფურუნკულების, სებორეული დერმატიტის, შარდგამომტანი გზების ანთებითი პროცესის დროს.

წითელი სამყურა. ბალახოვანი მცენარე. ქიმიური შემადგენლობა: ნახშირწყლები, სტეროიდები, საპონინები, ვიტამინები: C, B, E და K, კაროტინი, კუმარინები, ცხიმოვანი ზეთები, ფლავონოიდები, ქინინები, ეთერზეთები, უმაღლესი ცხიმოვანი მჟავები, მიკროელემენტები და ა.შ.

ნაყენის დამზადების წესი: 20 გრ დაქუცმაცებულ ნედლეულს ასხამენ 1 ჭიქა წყალს, ადუღებენ 30 წუთი. მიღება – 1 სუფრის კოვზი 4-5-ჯერ დღეში,ჭამის წინ.

გამოიყენება მედიცინაში: სისხლნაკლებობის, მტკივნეული მენსტრუაციის, შარდის ბუშტის, ანთების, საშვილოსნოდან გაძლიერებული სისხლდენისბრონქიტებისბრონქული ასთმისქო შინისათეროსკლეროზის, დამწვრობის,აბსცესების,კანის ტუბერკულოზის,საკვერცხეების ანთების, სიმსივნური პროცესების დროს.

ჭარხალი ბოსტნეული საკვები მცენარეა. ბოლქვი შეიცავს 8-12% შაქარს, 1,7% ცილას, 0,1% ორგანულ მჟავას, 10 მგ% ასკორბინის მჟავას, ვიტამინებს: B₁, B₂, P, PP, მაგნიუმის, კალიუმის, კალციუმის, ნატრიუმის, რკინის მარილებს, იოდს, მღებავ ნივთიერებებს.

ზემოთ აღნიშნული მცენარეები აღწერილია ავტორების თ. ოდიშარიასა და შ. საბახტარაშვილის მიხედვით. „საქართველოს სამკურნალო მცენარეები და ფიტოთერაპიული რეცეპტურა“, გამომც. „სინათლე“, 1983 წ.

ხალხურ მედიცინაში უმი ჭარხლის ახალი წვენი გამოიყენება ფილტვების დაავადების, ნივთიერებათა ცვლის გამაუმჯობესებელ საშუალებად ქრონიკული ყაბზობის,ღვიძლის დაავადების,მაღალი წნევის დროს.

კომბოსტოს შემადგენლობაში შემავალი ნივთიერებებიდან ცნობილია 1,52% შაქარი, 1,65% ცელულოზა, 1,83% ნაცარი და 90% წყალი. ფოთლებში აღმოჩენილია 30% მგ ასკორბინის მჟავა, ვიტამინები: PP, B₁, B₂, B₆, პროვიტამინი A და ლიზოციმი. კომბოსტოში აღმოჩენილია ასევე ეგრეთ წოდებული ულცეროზიული ვიტამინი – წყლულის საწინააღმდეგო ფაქტორი,რომელიც ცნობილია ვიტამინ ანუ ფაქტორ „ო“-ს სახელწოდებით. კომბოსტოს შემადგენლობაში შემავალი ტარტრონის მჟავა გასუქების თავიდან ასაცილებლად მეტად ეფექტურია. გამოიყენება ღვიძლის დაავადების დროს, ბუასილის, ხირქოვანი ჭრილობისა და წყლულების შესავსებად. კომბოსტოს უნიშნავენ დამბლის დროს.

ბოლოკი შეიცავს 1,9% ცილას, 7% ნახშირწყლებს, 6,2% მონო- და დისაქარიდებს, 0,1% სახამებელს, ორგანულ მჟავებს, მინერალურ მაილებს:

ნატრიუმს, კალიუმს, კალციუმს, მაგნიუმს, ფოსფორს, რკინას, 0,03 მგ% B₁ და B₂ ვიტამინებს, 0,25 მგ% ვიტამინ PP-ს, 29 მგ% ასკორბინის მჟავას, ფიტონციდებს, ეთერზეთებს, პურინის ნაერთს.

ბოლოკი მადის კარგი აღმკვრელია; აძლიერებს კუჭის წვენის სეკრეციას და აუმჯობესებს საჭმლის მონელებას; აქვს ნაღვლმდენი და შარდმდენი თვისებები. ბოლოკის ჭამა რეკომენდებულია ათეროსკლეროზის პროფილაქტიკისთვის.

ბოლოკის წვენი, თანაბარი რაოდენობით თაფლში შერეული, 1-3 ჩაის კოვზი 3-4-ჯერ დღეში, კარგი ამოსახველებელი საშუალებაა ბრონქიტის, ყვიანახველის, ზედა სასუნთქი გზების კატარის დროს. პრეპარატს ხშირად უნიშნავენ ფილტვების ტუბერკულოზის დროს სისხლის ღებინებისას, ასევე თირკმელსა და შარდის ბუშტში კენჭების არსებობის შემთხვევებში. ბოლოკის ფაფას ადებენ მტკივან ადგილებზე სახსრების ანთების დროს, განსაკუთრებით რევმატული და პოდაგრული წარმოშობის ანთებებისას; ასევე რადიკულიტის შემთხვევაში და ეგზემის მკურნალობისას.

სამკურნალოდ და საკვებად ბოლოკის შინაგანი მიღება აკრძალულია წყლულოვანი დაავადების, ჰიპერაციდული გასტრიტის, ნაწლავების ანთების, ღვიძლისა და თირკმლების მძიმე დაავადების დროს. ეს უკუჩვენება განპირობებულია იმით, რომ ბოლოკის შემადგენლობაში შემავალი პურინის ნაერთები და ეთერზეთი ახდენს გამაღიზიანებელ ზემოქმედებას, განსაკუთრებით ღვიძლისა და თირკმლის ქსოვილზე. ბოლოკის წვენი იხმარება ყურის და თვალის ტკივილის დროს.

ნიორი, როგორც უძველესი კულტურული მცენარე, იხმარებოდა სამკურნალოდ თავის ტკივილის, საერთო სისუსტისა და სხვა მრავალი დაავადების სამკურნალოდ. მედიცინაში ნიორის პრეპარატები გამოიყენება ათეროსკლეროზის, ჰიპერტონული დაავადების, კოლიტის, ფილტვის ტუბერკულოზის, ქრონიკული დიზენტერიის, ბრმა ნაწლავის ანთების, დისპეპსიის, ბრონქული ასთმის, ფილტვების ანთების, გრიპის დროს. გარეგან საშუალებად – ჩირქოვანი წყლულებისა და ჭრილობის, გინეკოლოგიურ პრაქტიკაში – ტრიქომონადული კოლპიტების, ოყნით ჭიების სამკურნალოდ. ხალხურ მედიცინაში ნიორს იყენებენ როგორც სურავანდის (ცინგა) საწინააღმდეგოდ, ასევე მაღარიის, წყალმანკის, ათეროსკლეროზის, ფეხების შემუშებისა და ელენთის გადიდების შემთხვევებში. ნიორის წვენი კარგია მეჭეჭების მოსაცილებლად და სხვა დაავადებების მკურნალობის დროს. აღნიშნული დანიშნულებით გამოიყენება მედიცინაში ხახვი.

სტაფილო. სამედიცინო მიზნებისთვის იყენებენ სტაფილოს ძირებს. სტაფილოს ძირები შეიცავს 14 მგ% კაროტინოიდებს, 0,5 მგ% ასკორბინის მჟავას, 0,1 მგ% B₁ ვიტამინს, 0,05 მგ% B₂ ვიტამინს, 15%-მდე შაქარსა და 13% ცხიმოვან ნივთიერებებს. აღსანიშნავია ისიც, რომ სტაფილოს ფოთლები 4-6-ჯერ უფრო მდიდარია B₂ ვიტამინით და კაროტინოიდებით, ვიდრე მისი ძირები.

სტაფილო მეტად მნიშვნელოვანი პროდუქტია ჰიპო- და ავიტამინოზის დროს. ის ხელს უწყობს ეპითელიზაციას, არეგულირებს უჯრედშიგა წყალმარილოვან ცვლას. სტაფილოს თესლისგან მზადდება პრეპარატი დაუკარინი. ამ პრეპარატს აქვს სპაზმოლიტური მოქმედება, აფართოებს კორონარულ სისხლძარღვებს, ამიტომ იხმარება სტენოკარდიისა და ათეროსკლეროზული მოვლენების დროს. გარდა ამისა, გამოიყენება, როგორც შარდმდენი და ქვების დამშლელი საშუალება, განსაკუთრებით, შარდის ბუშტის ქვების დროს. ამ მიზნით უფრო ეფექტურია თესლი. ასევე, დაინიშნება თირკმლის კენჭოვანი დაავადების დროს. სტაფილოს წვენი გამოიყენება, როგორც გარეგანი საშუალება ჩირქოვანი ჭრილობებისა. შინაგანად მისაღებად წვენს ურჩევენ ავოცი-სებიანი კიბოთი დაავადებულ ავადმყოფებსაც. კარგია მისი მიღება სისხლნაკლებობის, საჭმლის მომნელებელი ტრაქტის მოშლილობის, ხველების, დედებისათვის ძუძუს წოვების პერიოდში, როდესაც არ ხდება საკმარისი ლაქტაცია, ტუბერკულოზის საწყისი სტადიის, სქესობრივი უძლეურების, ჰელმინთოზის და სხვა შემთხვევებში.

მხესუმშირა მეტად ფართოდ გამოიყენებული კულტურაა კვების მრეწველობაში. მისი ნაყოფი შეიცავს დიდი რაოდენობით ცხიმს, რომლის შემცველობა აღწევს 33%. ეს ცხიმი შეიცავს პალმიტინის, ოლეინის, სტეარინის, ლინოლენის მჟავებს. 24% ნახშირწყლებს, 20% ცილებს, 2%-მდე მთრიმლავ ნივთიერებებს. ნაყოფის გარსი ძალიან მდიდარია აგრეთვე ნახშირმჟავა კალიუმით და შეიძლება გამოდგეს ამ პრეპარატის მიღების წყაროდ.

მხესუმშირის ფოთლებისა და ყვავილებისგან დამზადებულ ექსტრაქტს იყენებენ მადის გასაუმჯობესებლად. 40° სპირტზე დამზადების პირობებში ასეთი ექსტრაქტი ითვლება მაღარიის საწინააღმდეგო საშუალებად. 30-40 წვეთი 2-3-ჯერ დღეში. ყვავილების ნახარშს სვამენ რევმატიზმის, სიყვითლის, მაღარიის, გულის დაავადებათა დროს, როგორც შარდმდენს. მხესუმშირის კალათა, როდესაც მასში უკვე თესლები იწყებს მომწიფებას, ხალხურ მედიცინაში ითვლება, როგორც გარეგანი საშუალება რევმატიზმის სამკურნალოდ. მას ჭრიან წვრილ ნაწილებად, ას-ხამენ 40°-იან სპირტს, ჩაჭრიან საპნის ნაჭერს და დგამენ მზეზე 8-9 დღის განმავლობაში. მიღებული პრეპარატით იხელენ მტკივნეულ ადგილს.

ბარდა. თესლი 50%-მდე სახამებელს, 0,6-1,5% ცხიმებსა და 2% ცილებს შეიცავს, რომელშიც არის შეუცვლელი ამინომჟავები: ლიზინი, მეთიონინი, თირაზინი, ტრიფტოფანი, ასევე კაროტინი, ასკორბინის მჟავა, ვიტამინები: A, B₁, B₂, C, PP, მარილები: ფოსფორის, კალიუმის, კალციუმისა და მაგნიუმისა. ხალხურ მედიცინაში ბარდის თესლის ნახარშს იყენებენ როგორც შარდმდენ საშუალებას თირკმლების კენჭოვანი დაავადებისას. ამ მიზნით იღებენ ბარდას ფოთლების ნახარშს. ფოთლებს იღებენ ყვავილობის პერიოდში, აწრობენ ჩვეულებრივი წესით, ჩრდილში.

ელბილ შეიცავს 24-27% ცილებს, 50% ნახშირწყლებს, 2% ცხიმებს. დიდი რაოდენობით ფოსფორისა და კალიუმის მარილებს, ასკორბინის

მჟავას, B ჯგუფის ვიტამინებს, C ვიტამინს, B და A პროვიტამინს. ლობიოს ცილა შეიცავს მთელ რიგ სიცოცხლისათვის აუცილებელი მნიშვნელობის ამინომჟავებს: არგინინს, ლიზინს, მეთიონინს, თიროზინს, ტრიფტოფანს. ლობიო გამოიყენება ჰიპერტონიის, თირკმლისა და შარდის ბუშტის დაავადების, ქრონიკული რევმატიზმის, პოდაგრის, გულ-სისხლძარღვოვანი წარმოშობის, შეშუპების, თირკმელკენჭოვანი დაავადების დაგანსაკუთრებით, შაქრიანი დიაბეტის დროს. ექსპერიმენტით დადგენილია, რომ დიაბეტთან ავადმყოფებში ლობიოს პარკის ნახარშის მიღება შაქრის დონეს დაბლა სწევს, 30-40%-ით აძლიერებს დიურეზს; ლობიოს გამხმარი მარცვლისგან ამზადებენ ფქვილს, რომელსაც იყენებენ დამწვრობისა და ჭრილობის დროს დაზიანებულ ადგილებზე მოსაფარქვევად, ასევე ეგზემის დროსაც.

კამა. ბალახოვანი მცენარე.

ქიმიური შემადგენლობა: მცენარის ყველა ნაწილი მდიდარია ეტერზეთებით, კაროვინის, დიპლოპიოლის, ტერპინენისა და სხვა ნივთიერებათა შემცველობით; ცხიმოვანი ზეთები, რომელთა საფუძველს შეადგენს პლმიტინის, ოლეინისა და ლინოლენის მჟავები, ვიტამინები: C, B₁, B₂, ნიკოტინისა და ფოლის მჟავა, აგრეთვე ფლავონოიდები: Ca, K, Fe, P-ის მარილები.

კამის ფოთლი ფართოდ გამოიყენება როგორც სანელებელი სხვადასხვა კერძებისათვის. სამედიცინო მიზნებისთვის ხმარობენ კამის თესლს. ის შეიცავს 4% ეთერზეთს და 20%-მდე ცხიმოვან მჟავას. კამის ახალი ფოთლები შეიცავს 135 მგ% ვიტამინ C და 5 მგ% კაროტინს. მას უნიშნავენ ქრონიკული კორონარული უკმარისობის, გულის მუსკულატურის სპაზმისა და სპაზმური კოლიტის დროს. კამის ფოთლის ნაყენით სარგებლობენ ჰიპერტონული დაავადების დროსაც.

ცხოველებზე ჩატარებული ექსპერიმენტით დგინდება, რომ ბალახის ნაყენი ვენაში შეყვანით აქვეითებს არტერიულ წნევას, აფართოებს სისხლის ძარღვებს, ახდენს გულის მუშაობის სტიმულირებას, აღუწევს ნაწლავის პერისტალტიკას და აძლიერებს დიურეზს; ძალიან ხშირად კამის თესლი პედიატრიაში გამოიყენება როგორც ამოსახველებელი და საფადართო საშუალება, ასევე შარდის ბუშტის ანთების სამკურნალოდაც.

კამის თესლის ფხვნილი, ნახარში და ნაყენი ენიშნებათ ავადმყოფებს მაღალი წნევის, ღვიძლის დაავადების, საჭმლის მომნელებელი ტრაქტის მოშლილობის, სუნთქვის გაძლიერების, ასევე მეტეორულ დედებში ლაქტაციის გასაძლიერებლად. პედიატრიაში კამის თესლის ნახარში გამოიყენება დისპეპსიების, ფადართის, მუცლის არეში ტკივილების დროს. გარედან სახმარად იყენებენ იმავე ნახარშის საფენს თვალის დაავადების დროს, ხოლო ღორის ქონზე დამზადებულ კამის მაღამოს იღებენ კანის ჩირქოვან დაზიანებათა ადგილებზე.

კამის თესლის ნახარში ღვინოზე არის კარგი საშუალება უძილობის საწინააღმდეგოდ, აგრეთვე თირკმელსა და ნაღვლის ბუშტში არსებული ქვების დასამსხვრევად და გამოსადენად. კამის თესლისგან იღებენ ზეთს, რომელსაც იყენებენ ლიქიორებისა და არყის წარმოებაში და სხვა.

ოხრახუში. თესლი შეიცავს 2-დან 6%-მდე ეთერზეთს, რომლის ძირითად შემადგენელ ნაწილად ითვლება აპილი; 22% ცხიმოვან ზეთს, წარმოდგენილს გლიცერიდებით. ფოთლებში არის ეთერზეთი, კაროტინი, ვიტამინი C.

ოხრახუში გამოიყენება როგორც შარდმდენი გულისა და თირკმლების დაავადების დროს. კარგ შედეგებს იღებენ ოხრახუშით მკურნალობისას თირკმელკენჭოვანი დაავადებისა და შარდის ბუშტის ანთების დროს. დადებითად მოქმედებს ღვიძლზე, საჭმლის მომნელებელი ტრაქტის ნორმალურ მუშაობაზე; კარგია საშვილოსნოდან სისხლდენის დროს; გამოიყენება მუცლის შებერილობისას, თირკმელსა და შარდის ბუშტის ქვის არსებობისას; სასარგებლოა ცხელების დროს, როგორც ოფლმდენი, მაღარიას საწინააღმდეგოდ, ქალებში – მენსტრუალური ციკლის სარეგულაციოდ.

ნიახური. საკვები და სამკურნალო მიზნებისთვის იყენებენ ახლად დაკრეფილ მცენარეს ან მის ძირებს. შეიცავს 3,4% შაქარს, 0,1% ეთერზეთს, მარილებს: კალიუმის, კალციუმის, ფოსფორის, ნატრიუმის, მაგნიუმის, სილიციუმის და სხვ.; ვიტამინებს: C, B₁, B₂, PP. ხშირად ნიახურის მიღებას ურჩევენ ქრონიკული ყაბზობის, თირკმლების დაავადების, პოდაგრის, დერმატიტის, ალერგიული გამონაყარების შემთხვევაში. კანის დაავადებისას ხშირად ხმარობენ ნიახურის წვენიდან დამზადებულ მაღამოს, ჭრილობის შესახორცებლად და სხვა.

კიტრი თავის შემადგენლობაში შეიცავს 95-98% წყალსა და 2,2% ნახშირწყლებს, ცილებს 0,1%, ორგანულ მჟავებს, 10მგ% ასკორბინის მჟავას, ვიტამინებს: B₁, B₂, PP; მიკროელემენტებს: რკინას, ფოსფორს, მაგნიუმს, ნატრიუმს, კალციუმს, 141 მგ% კალიუმს. კიტრის ჭამა განსაკუთრებით სასარგებლოა მათთვის, ვისაც აქვს ქრონიკული შეკრულობა, წყალმანკი და გულის დაავადებების ნიადაგზე წარმოშობილი შეშუპებები.

გლგრა. გოგრის თესლი შეიცავს 50% ცხიმოვან მჟავას, ოლეინის, სტეარინის, პალმიტინის მჟავებს, ორგანულ მჟავებს, ასკორბინის მჟავას, კაროტინოიდებს; რბილობი შეიცავს C, B₁, B₂ ვიტამინებს, ნიკოტინის მჟავას, 11% შაქრებს, ხოლო გოგრის ფოთლებში შედის 620 მგ% ასკორბინის მჟავა.

კანგაცლილი თესლი გამოიყენება მედიცინაში ლენტისებური ჭიების საწინააღმდეგოდ. გოგრის რბილობი ითვლება ძალიან ეფექტურ შარდმდენად. გარდა იმისა, რომ ის აძლევს დიურეზს, ამასთანავე, ორგანიზმის ქლორის მარილებს და აუმჯობესებს ნაწლავის მოტორულ ფუნქციას. ამ შემთხვევაში უნიშნავენ გოგრის რბილობს 0,5 კგ-ს დღეში. უფრო კარგია მისგან გამოწურული წვენი ნახევარი ჭიქა დღის განმავლობაში. რბილობს კიდევ უნიშნავენ შარდ-სასქესო ორგანოების დაავადებისას, როგორც შარდმდენს; ასევე თირკმლების, ღვიძლის დაავადებისა და ეგზემის დროს.

სიმინდი. სიმინდის უღვაშის შემადგენლობაში შედის 2,5% ცხიმი, 3,18% საპონინები, 1,15%-მდე გლუკოზიდები, 0,12% ეთერზეთი, 2,7% ასკორბინის მჟავა, პანტოთენის მჟავა 0,08%, ვიტამინები: K, B₁, B₂, B₆, D, E, ალკალიოიდები. სამედიცინო პრაქტიკაში სიმინდის უღვაშებისგან

ამზადებენ თხიერ ექსტრაქტს და იღებენ 40-50 წვეთს 2-3-ჯერ დღეში. იყენებენ აგრეთვე ფხვნილების და აბების სახით.

სიმინდის უღვაშის პრეპარატები გამოიყენება ქოლეცისტიტის, ქოლანგიტის, ჰეპატიტის დროს განსაკუთრებით მაშინ, როცა გაძნელებულია ნაღველის გამოყოფა. მისი მოქმედება ხდება ნაღველის სეკრეციის გაძლიერება სისხლში პროთრომბინის მომატება და მისი შედეგების უნარის გაძლიერება.

სასარგებლო თვისებებით გამოირჩევა სიმინდის ზეთი. ის შეიცავს 16%-მდე ცხიმოვან მჟავებს, გამოიყენება სამკურნალოდ და საკვებად, კარგ გავლენას ახდენს ორგანიზმში ლიპიდების ცვლაზე; ამიტომ სიმინდის ზეთს ხმარობენ ათეროსკლეროზის სამკურნალოდ და მისი თავიდან აცილების მიზნით; დღე-ღამეში დოზა შეადგენს 75 გრამს არა მხოლოდ სუფთა სახით, არამედ კერძებში შერეულიც. სიმინდის ზეთს აგრეთვე აქვს ნაღვლმდენი თვისებაც. ნაღველის ბუშტში და თირკმელში კენჭის წარმოშობის პროფილაქტიკისათვის ძალზე ეფექტურია სიმინდის უღვაში, ღობიოს ფუხეჩი და დათვისყურას ფოთლები. სიმინდის ნაყოფისგან მიიღება სახამებელი, რომელიც გამოიყენება საკვები და სამკურნალო მიზნით. საერთოდ, სიმინდისაგან მზადდება 200 სხვადასხვა სახეობის ნაწარმი და ნახევარფაბრიკატი.

შვრია შეიცავს 14% ცილებს, რომლებიც მდიდარია შეუცვლელი ამინომჟავებით: არგინინით, ლიზინით, ტრიფტოფანით; 53% სახამებელს, 4-დან 6%-მდე ცხიმებს, ვიტამინებს: B₁-B₂, პანტოთენის მჟავას, მინერალურ მარილებს. შვრის ფქვილი ითვლება დიეტურ საშუალებად, მას ახასიათებს მაღალკალორიულობა და ორგანიზმის მიერ ძალზე ადვილად შეიწოვება და მთხელებს.

ხალხურ მედიცინაში მარცვლის ნახარში რეკომენდებულია როგორც ავადმყოფობის შედეგად დასუსტებული ორგანიზმის გამაგრებელი, აგრეთვე ეფექტურია ტუბერკულოზის დროს. კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის დაავადების დროს ამზადებენ კისელს როგორც დაქუცმაცებული, ასევე დაფქვილი მარცვლებისგან. შვრის მწვანე ფოთლებისაგან მზადდება ნაყენები წყალსა და სპირტზე. ისინი ითვლებიან ოფლმდენ, შარდმდენ, ასევე სიცხის დამწვევ საშუალებად. სპირტიანი ნაყენი კარგია, როგორც მატონიზებელი საშუალება. მას ურჩევენ აგრეთვე ადამიანებს, რომლებსაც სურთ სივარდის მოწვევის გადაჩვევა.

ხორბალი. ხორბლის მაღალი საკვები ღირებულება განპირობებულია მისი ქიმიური შემადგენლობით. მარცვალში შედის 20% ცილა, 60-64% სახამებელი, 2% ცხიმი, 3% უჯრედისი, კალიუმის, მაგნიუმის, ფოსფორის მარილები, სხვადასხვა ფერმენტი, ვიტამინები: B₁, B₂, E, F, PP. ხორბლის ჩანახაიდან მიღებულია პრეპარატი „ფეხოლინი“, რომელსაც იყენებენ ავადმყოფებში სხვადასხვა წარმოშობის კუნთოვანი დისტროფიის დროს. ხალხურ მედიცინაში გამოიყენება ხველებისა და ზედა სასუნთქი გზების დაავადებათა სამკურნალოდ თავლთან ერთად, როგორც გამაგრებელი სასმელი და სხვა.

ქერი. ქერის მარცვალი შეიცავს 15,8% ცილას, 76% ნახშირწყალს, 3,5% ცხიმს, 9,6% უჯრედისს, ფერმენტებს, ვიტამინებს A, D, E და B ჯგუფისა.

ქერით უძველესი დროიდან ფართოდ სარგებლობენ ყველა ქვეყნის ხალხურ მედიცინაში. ნახარში გამოიყენება კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის ანთებითი პროცესისას, ფაღარათის, ძლიერი ხველების დროს. ქერის მარცვალში შედის ნივთიერება, რომელიც მომაკვდინებლად მოქმედებს ბაქტერიებზე. ქერის ექსტრაქტით სარგებლობენ შაქრიანი დიაბეტის სამკურნალოდ, ხოლო აბაზანებით – დიათეზის და კანის სხვა დაავადებათა შემთხვევაში. ცხელ საფენებს ქერის ალაოსას და ფქვილისას იყენებენ დასადებად სარძევე ჯირკვალზე, თუ შეინიშნება რაიმე სიმსივნური გამაგრება, ასევე ნახეთქების დროსაც ძუძუს წოვების პერიოდში; ექსტრაქტი გამოიყენება საშარდე სისტემის დაავადების დროსაც.

საკვები მცენარეების განხილვა გვიჩვენებს, რომ წლების განმავლობაში არსებული ტექნოლოგიით გადამუშავება, თუ შეიძლება მას ასე ეწოდოს, არასწორი მიმართულებით ხორციელდებოდა. უფრო მეტად დამყარებული იყო თერმულ დამუშავებაზე, რის შედეგადაც საგრძნობლად მცირდებოდა მათი გამოყენება როგორც სამკურნალო საშუალებისა. და რაც მთავარია, არსებული მეთოდით დაუშვებელია კომპლექსური მკურნალობის განხორციელება, რადგან მათი გადამუშავება ერთიანი ტექნოლოგიური რეჟიმით არ ხდება ცალკეული ექსტრაქტების სხვადასხვა პროცესით მიღების შედეგად; არადა სიმსივნის, ფსორიაზის, მარილების, სოკოვანი და სხვა რთული დაავადებების მკურნალობა დაკავშირებულია სხვადასხვა ორგანოს კომპლექსურად მკურნალობასთან, რაც ძირითადად აისახება ადამიანის ჯანმრთელობაზე. სიცოცხლის ხანგრძლივობისა და ჯანმრთელობისათვის უდიდესი მნიშვნელობა აქვს იმას, თუ რა ნივთიერებას იღებს ადამიანის ორგანიზმი საკვების სახით. მთავარ ამოსავლად ის უნდა მივიჩნიოთ, რომ საკვების გადამუშავება მოხდეს რაც შეიძლება უდანაკარგოდ – ცილების, ვიტამინების, ნახშირწყლების, ეთერზეთებისა, რომლებსაც დიდი რაოდენობით შეიცავს საკვები კულტურები. ამასთან ერთად, საკითხი შეეხება მათ შენახვას შესაბამისი ვადის გათვალისწინებით, რადგან გადამუშავების ტექნოლოგია თავისთავად გარკვეულ გავლენას ახდენს გადამუშავებული პროდუქციის შენახვაზე, საერთოდ კი ეს ყველაფერი საწარმოო საშუალებების, შრომითი რესურსების რაციონალურ გამოყენებაზე ახდენს გავლენას ტექნიკური პროგრესის პირობებში რეგიონის, ქვეყნის ბუნებრივი პირობების გათვალისწინებით.

კურკოვანი და კენკროვანი მცენარეების გადამუშავების საკითხები

ეს თემა ცალკე გამოიყო მხოლოდ გადამუშავების თვალსაზრისით, თორემ განსხვავება როგორც საკვები, ისე სამკურნალო მცენარეების განხილვისას ერთნაირი მოთხოვნით ხასიათდება.

გადამუშავებაში ვგულისხმობთ მათი ნაყოფიდან ექსტრაქტის მიღებას საკვებად და სამკურნალოდ, რაც სპეციფიკურობით ხასიათდება კურკებისა და კენკრების არსებობის გამო. გარგარი, ტყემალი, შინდი, ასკილი და სხვა მომწიფებისა და გადამუშავების გათვალისწინებით სხვადასხვა დროს სხვადასხვა პროცესს მოითხოვენ, მაგრამ ექსტრაქტი ერთი ტექნოლოგიით მიიღება.

შინდი. ქიმიური შემადგენლობა: ნაყოფში – ნახშირწყლები (გლუკოზა, ფრუქტოზა), ორგანული მჟავები, გლიკოზიდი, კორნინი, პექტინები, მთრიმლავი და საღებავი ნივთიერება, ეთერზეთები, ვიტამინი C, P, მინერალური ნივთიერებები: K, Ca, Mg, P, Fe.

ნაყენის დამზადება და გამოსუფნება: 1 სუფრის კოვზ მშრალ დაქუცმაცებულ ნედლეულს ასხამენ 1 ჭიქა წყალს, ადუღებენ 15 წუთი. მიღება – 1/3 ჭიქა 3-ჯერ დღეში, ჭამის წინ.

გამოსუფნება მედიცინაში: ღვიძლისა და თირკმლის დაავადებების, სისხლნაკლებობის, კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის, ანთებითი პროცესების, გრიპის, ფლარათის, ანგინის, ავიტამინოზის, შაქრიანი დიაბეტის დროს.

ასკილი. ქიმიური შემადგენლობა: ვიტამინები: K, P, E, ასკორბინის მჟავა, რიბოფლავინი, კაროტინი, ორგანული მჟავები, ფლავონოიდები, Fe, Mg, Ca-ის და სხვა მარილები.

ნაყენის დამზადების წესი: 2 სუფრის კოვზ მშრალ დაქუცმაცებულ ნედლეულს ასხამენ 1 ჭიქა წყალს, ადუღებენ 15 წუთი. მიღება – 1/3-1/2 ჭიქა 2-3-ჯერ დღეში, ჭამის შემდეგ.

ატამი. ქიმიური შემადგენლობა: შაქარი, ორგანული მჟავები, ეთერზეთები, ცილები, სახამებელი; ვიტამინები: C, B₁, B₂, PP, კაროტინი, მინერალური ნივთიერებები: K, Mg, P, Fe-ის მარილები.

გამოსუფნება მედიცინაში: გულის არითმიების, სანაღვლე გზების დაავადებების, პიპოქრომიული ანემიის, გაცივების დროს.

გარგარი. ქიმიური შემადგენლობა: ფოთოლში – ნახშირწყლები, ვიტამინი C, ფენოლკარბოლმჟავები და ფლავონოიდები; ნაყოფში – ნახშირწყლები ორგანული მჟავები (ვაშლისა და ღვინოსის), კაროტინოიდები, ვიტამინები B₁ და C, ფოლის მჟავა, მთრიმლავი ნივთიერებები, კატექინები, ფლავონოიდები, დიდი რაოდენობით მიკროელემენტები, განსაკუთრებით – K; თესლში – აზოტმემცველი ნაერთები, ეთერზეთები და ცხიმოვანი მჟავები (ოლეინის, ლანოლინის, არქიდონის და ა.შ.).

გამოსუფნება მედიცინაში: სისხლნაკლებობის, გულ-სისხლძარღვთა დაავადების, ყივანახველას, ბრონქიტის, ტრაქეისა და თირკმლების ანთების, მშრალი ხველის დროს.

ტყემალი. ქიმიური შემადგენლობა: ნაყოფის რბილობაში – 10%-მდე ნახშირწყლები (ფრუქტოზა, გლუკოზა და საქაროზა), ვიტამინები: A, C, B₁, B₂; პექტინები, ორგანული მჟავები, ფლავონოიდები, პოლიფენოლები; ფოთოლში – შაქარი, პექტინოვანი ნივთიერებები, ორგანული მჟავები, ვიტამინები და სხვა.

გამოსუფნება მედიცინაში: გულისმიერი შეშუპების, ღვიძლისა და სანაღვლე გზების დაავადების, პიპოვიტამინოზების, ყაბზობის დროს.

ფეხოლა. ქიმიური შემადგენლობა: ფლავონოიდები, წყალი 81%-მდე, ორგანული მჟავები, ნახშირწყლები, პექტინოვანი ნივთიერება, იოდი, ვიტამინი C, ეთერზეთები.

გამოსუფნება მედიცინაში: თირეოტიკოსის, ათეროსკლეროზის, ავიტამინოზის, რაქიტის დროს.

ფორთოხალი. ქიმიური შემადგენლობა: წყალი, ნახშირწყლები, ვიტამინები: C, P, B₁, B₂, A, გლუკოზიდი პესპერიდინი, პექტინები, ლიმონმჟავა, საღებავი ნივთიერება, ფიტონციდები, მინერალური ნივთიერებები (K, Ca, P), ინოზიტი, ეთერზეთი.

გამოსუფნება მედიცინაში: დაბალი სიმწვანით მიმდინარე გასტრიტის, ქრონიკული ყაბზობის, ნაღვლის შეგუბების, ათეროსკლეროზის, გულის იშემიური დაავადების, დიაბეტის, პოდაგრის, შარდკენჭოვანი დაავადების, დიათეზის დროს.

მცენარის ექსტრაქტით მკურნალობისას გადამწყვეტი მნიშვნელობა აქვს ცალკეული ორგანოების კომპლექსურად მკურნალობას ნივთიერებათა ცვლის სრულყოფის მიზნით.

აქ მხედველობაშია მისაღები ის გარემოება, რომ კვების რაციონში დიდი რაოდენობით წვენების, ბოსტნეულის, თევზის, რძის პროდუქტების შეტანით, საერთო ჯამში აწეული უნდა იქნეს ავადმყოფის იმუნიტეტი.

მნიშვნელოვანია ჰიპოკრატეს მიერ სამკურნალო მცენარეების გამოყენება არაერთი დაავადების სამკურნალოდ; ცხრილი 33-ის მიხედვით.

ჰიპოკრატეს მიხედვით სამკურნალო მცენარეების გამოყენება სხვადასხვა დაავადებების სამკურნალოდ

(ცხრილი 33

№	მცენარის დასახელება	№	მცენარის დასახელება	№	მცენარის დასახელება
1	გარგარი	38	დანდური	75	სიმინდი
2	ალუნა	39	რევანდი	76	ლიმონი
3	კომში	40	ბოლოკი	77	ყაყაჩო
4	სახამორო	41	თაღვამი	78	შვრია
5	არტიშოკი	42	ცირცკელი	79	კაკალი
6	ბადრიჯანი	43	ცირცკელი შავი	80	თხილი
7	კოწახური	44	სალათა	81	მზესუმზირა
8	წითელი მცვეი	45	სუფრის ჭარხალი	82	ფეტვი
9	თაღვამურა	46	ნიახური	83	ხორბალი
10	კუნელი	47	ქლიავი	84	ბრინჯი
11	ყურძენი	48	წითელი მცხარი	85	ჭვავი
12	აღებელი	49	შავი მცხარი	86	ფეხოლა
13	ბარდა	50	ბადის სატაცური	87	ხურმა
14	მსხალი	51	კვინჩხი	88	შავი ჩაი

15	ნესვი	52	გოგრა	89	მწვანე ჩაი
16	მარწყვი	53	კამა	90	მიწავაშლა
17	მაყვადი	54	ღობი	91	ბაბუაწვერა
18	ძახველი	55	შოთხვი	92	ოროვანდი
19	კარტოფილი	56	მოცვი	93	კვდარი
20	კომბოსტო	57	ბალი	94	ჩაგა
21	წითელი კომბოსტო	58	ნიორი	95	ვანილი
22	შინდი	59	ასკილი	96	პირშუშხა
23	შტაში	60	ისპანახი	97	ქინძი
24	ხახამა	61	მჟაუნა	98	ქერი
25	ჭინჭარი	62	ღოღო	99	ყავა
26	ხურტკმელი	63	ვაშლი	100	ხვია
27	ხახვი	64	ანანახი	101	კიტრისუნა
28	ჟაღო	65	ფორთხალი	102	ღამინარია
29	სტაფილო	66	არაქისი	103	ოსპი
30	ქაცვი	67	ბანანი	104	ყვავილოვანი კომბოსტო
31	კიტრი	68	ბროწეული	105	კოლრაბი
32	ძირთეთრა	69	გრეიპფრუტი	106	ცვრცვი
33	ბულგარული წიწაკა	70	მდოგვი	107	კვლიავი
34	წითელი მწარე წიწაკა	71	წიწიბურა	108	სტახისი
35	ატამი	72	ღვღვი	109	თუთა
36	ოხრახუში	73	კანაფი		
37	პომიდორი	74	კაკაო		

	დაავადების დასახელება	გამოყენებული მცენარეები
I. სუნთქვის ორგანოები		
1	ასთმა	29,45,76,72,41
2	ანგინა	27,29,40,45,10,11,23,28,51,72,96,17,8
3	ბრონქიტი	20,21,25,27,29,40,41,58,32,3,12,70,71,77,85,41,96,17,58,25
4	ბრონქული ასთმა	41,40,46,11,16,85,58,
5	ფილტვების ანთება	27,58,42,70,20,29,40,32,28,17,45
6	ზედა სასუნთქი გზების კატარი	19,25,29,31,36,58,62,17,18,28,63,49,32,96,98,91,83,109
7	პლევრიტი	29,45,7,11,71,73
8	ფილტვების ტუბერკულოზი	20,27,29,40,45,58,61,32,3,7,8,11,14,16,23,22,96,59,70,76,78,39
9	ხველა, ხმის ჩახლენა	9,20,21,19,25,29,31,36,98,40,41,45,62,32,2,8,11,14,42,17,16,18,23,28,42,43,59,48,49,55,56,68,71,72,73,97,76,77,78,32,83,96,88,63,41,85,109

II. გულ-სისხლძარღვთა სისტემა		
1	არითმია	10
2	ათეროსკლეროზი	58,10,17,16,23,28,20,21,43,59,63,47,65,69,75,79,81,82,88,89,29,65,54,5,4,6,20,27,29,36,40,44,45,52
3	ტკივილები გულის არეში	25,36,1,10,16,99,27
4	ჰიპერტონიული დაავადება	4,19,27,31,33,37,45,52,54,53,10,11,12,17,16,23,26,42,59,63,47,67,69,77,63,58,65
5	ჰიპოტონიური დაავადება	31,38,44,1,7,18,28,42,48,65
6	გულის მანკი	31,40
7	რეგმატიზმი	46,54,8,63,100,89,29
8	სტენოკარდია	40,32,53,10,42,70,77
9	ინფარქტი	29,58
10	თავის ტვინის სისხლძარღვთა სკლეროზი	5,15,27,31,40,52,58,63,89
11	გულ-სისხლძარღვთა სისტემის სტიმულაცია	4,19,25,27,29,31,36,37,40,46,50,58,32,53,1,7,10,16,18,23,35,59,63,49,99,75,88,67,54,104
12	ტაქიკარდია	19,58,10,16,76
III. სისხლის დაავადებები		
1	ანემია (სისხლნაკლებობა)	4,15,20,25,29,37,45,58,60,61,33,1,3,8,11,12,16,23,22,26,28,42,59,63,49,56,68,72,76,80,17,79
	სისხლის გაათორება	8,42
2	შედევების დარღვევა	80,66,36,25,75,79
3	შემადგენლობის გამაუმჯობესებელი	25,36,46,61,51,68,82,91
4	სისხლდენა:	
	ფილტვებიდან	25,46,43,71,18
	კუჭიდან	4,25,31,17,18,28,43,67,71,75,59,18,
	ნაწლავებიდან	4,25,31,3,18,28,42,59,71,75,3
	საშვილოსნოდან(ფიბრომა)	4,25,31,7,16,18,43,59,56,65,75,93
	ჰემოროიდული	4,25,31,42,43,59,56
IV. საჭმლის მომნელებელი ორგანოები		
1	პირის ღრუს ანთება	29,36,40,17,28,43,59,76,79,96,
2	გასტრიტი მომატებული სეკრეციით	20,19,44,54,11,16,18,49,65,67,87,91,54
3	გასტრიტის ნორმალური სეკრეციით	44,54,16,76
4	გასტრიტი შემცირებული სეკრეციით	4,20,27,29,44,39,32,8,16,23,42,43,59,56,49,96,65
5	კუჭისა და 12-გოჯა ნაწლავის წყლულოვანი დაავადება	6,20,19,29,33,40,44,11,16,18,30,59,49,64,67,72,99,96,65
6	კუჭქვეშა ჯირკვლის ანთება	29,40,59
7	ენტერიტები და კოლიტები	20,27,29,38,58,3,18,63,56,67,68,96,91,71,89,3

8	დიზენტერია	25,34,38,46,58,62,28,63,57,68,17,107
	ფადარათი, ჩირქიანი ფადარათი, სისხლიანი ფადარათი	27,34,61,62,3,2,8,11,12,14,17,18,22,28,59,63,49,55,57,56,67,68,72,77,99,75,79,88,98,22,107
9	ნაწლავის ჭვავი (ტკივილი); გაზების წარმოქმნის შემცირება	4,27,29,31,46,58,60,32,33,53,16,18,57,65,72,77,99,63,107
10	ყაზობა, ქრონიკული ყაზობა	9,15,20,19,25,29,31,36,44,46,50,52,39,2,7,12,18,28,70,72,78,81,82,91,30,42,47,51,57,56,65,58
11	მადის დაკარგვა	59,69,81,27,36,40,46,32,33,3,28
12	ნაწლავების მოქმედების გაუმჯობესება (ნაწლავების გაწმენდა*, მუცლის შებერვა**)	4,15,20,19,25,27,29,31,34,36,37,40,44,46,45,52,54,58,62,32,33,3,7,11,12,14,16,18,22,26,28,30,42,91,92,98,87,96,79,32,81,83,59,47,48,49,55,57,24,70,69,72,97,99,76,53,109,107
13	ღვიძლის დაავადება	5,4,15,25,29,31,34,36,37,40,44,45,52,58,61,53,1,3,7,8,11,16,18,23,28,42,59,47,49,51,65,73,75,76,79,87,88,89,91,64,67,96,27
14	ქვები ღვიძლში	4,36,40,16,49
15	ნაღვლის ბუშტის ანთება	20,25,29,36,40,58,7,16,26,59,49,51,75,52
16	ქვები ნაღვლის ბუშტში	4,36,40,7,8,16,18,56,75
17	ნაღვლის სადინრების დაავადება	20,58,61,16,49,56,75,98,
18	სიყვილი	31,52,60,61,39,7,12,16,18,75
19	ნაღვლმდენი	5,4,9,31,40,52,60,61,39,7,16,22,26,42,59,48,49,75,78,91,58,97
20	გულისრევის საწინააღმდეგო	44,56,28
21	კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის დაავადებები	19,64,67,63,98,27,17,37,46
V. ცენტრალური და პერიფერიული ნერვული სისტემა		
1	უძილობა	20,31,37,44,46,52,53,10,73,100
2	იმპოტენცია	36,32,33,91
3	ისტერია და სხვა ნერვული დაავადებები	15,27,46,32,10,18,28,59,70,76,79,100,18,63
4	კლიმაქსი	45,17,56
5	ცნს-ს დარღვევა და დამბლა	58,32,53,28,75, 100
6	ნერვული სისტემის აშლილობა (ნევრასთენია)	37,44,60,32,17,22,28,59,78,100,96,99,56
7	რადიკულიტი, რემატოიზმი*, მიაზიტი, წელის ტკივილი	19,25,29,34,40,44,46,50,60,61,8,30,59,49,55,56,70,78,80,96,93,102,79,54,58
8	გონებრივი და ფიზიკური გადაღლა	5,20,29,38,40,46,58,60,32,10,8,16,18,23,22,59,69,74,73,99,78,79,100,88

VI. შარდ-სასქესო სისტემა		
1	თირკმლების ანთებითი დაავადება	26,42,50,47,49,51,56,24,97,99,78,100,96,98,91,5,15,20,19,25,29,31,34,36,38,40,46,52,54,60,39,53,11,16,18,23,63,64
2	სილა და ქვები თირკმლებში	25,29,36,40,50,54,58,60,32,8,12,14,16,18,23,59,63,49,56,72,75,76,80, 7,103
3	თირკმლის ჭვავი	32,47,56,75,77,29
4	თირკმლის მენჯების ანთება, თირკმელზედა ჯირკვლების ანთება*	25,33,60,39
5	შარდის ბუშტის ანთება (ცისტიტი*)	25,29,38,46,50,52,54,39,53,8,23,22,26,42,59,49,76,98
6	ქვები შარდის ბუშტში (სილა)*	29,36,40,60,32,8,16,42,59,63,49,56,76
7	შარდმდენი	5,4,9,15,20,19,25,27,31,36,40,44,46,52,58,32,33,1,7,8,11,12,14,17,16,18,35,42,63,47,48,49,51,99,75,78,55,56,72, 96,50
8	ურემია	25,29,7
9	ნეფრიტი (პიელონეფრიტი*)	4,54,39,1,23,49,71,67
VII. კანის დაავადებები		
1	ფერიმჭამელები კანზე	15,72,79
2	ლაქები და მუწუკები კანზე	17,27,33,76,79,88,58
3	კანის ეროზია, ნაწილები (კანის ტუბერკულოზი)	23,79,80
4	მღიერი და სოკოვანი დაავადებები	25,29,79,38,23,76,78,79,58
5	დერმატიტები (კანის კიბო*)	19,25,27,29,46,50,32,39,11,17,22,26,28,59,49,51,56,78,98
6	ეგზემა	20,25,27,29,37,40,52,39,11,17,16,59,18,63,65,76,80,54,58
7	ძირმავარები, ჩირქგრაფები*	13,20,19,25,27,29,58,8,18,55,71,79,87,
8	ტროფიკული წყლულები (ავთვისებია)	52,18,43,59,80,45,17
9	ღია ჭრილობები, ჩირქოვანი წყლულები, სიმსივნური*	9,19,27,29,36,37,38,40,46,52,58,62,2,23,30,59,47,65,68,71,97,99,76,79,100,88,93,96,87,98,17,54, 103,63,53
10	თმის ცვენა, სიქანლე, თმებისა და ფრჩხილების გამაგრება	25,27,29,31,58,60,32,33,80,
11	წითელი ქარი	28,37,54
12	კაურები	55,37,76,27
13	მეჭკვები	42,58,18

VIII. ნივთიერებათა ცვლის დარღვევა		
1	ავიტამინოზი	13,25,27,29,36,37,41,44,46,54,58,60,33,2,8,30,42,43,59,47,49,24,65,76,79,83
2	დიაბეტი	5,6,13,27,29,31,36,37,38,44,46,50,54,60,32,33,39,53,2,8,11,12,14,17,16,18,23,26,28,30,42,87,96,80,79,98,49,104,91,108,90
3	საყმაწვილო,ექსუდაციური დიათეზი	20,72,78,98,79
4	ნიკრისის ქარი (პოდაგრა), მარილების დაგროვება*, ლუმბაგო (წელკავი)	6,4,15,20,25,31,34,37,40,41,46,50,52,58,60,61,39,7,8,12,16,18,23,22,28,63,47,79,83,100,93,54,65,19
5	ნივთიერებათა ცვლის სხვა დარღვევები, სიმსუქნე	6,20,21,27,31,37,
IX. ქალის სასქესო სფერო (ქალური დაავადებები)		
		76,65,24
1	ორსულთა ტოქსიკოზი	25,53
2	საშვილოსნოს შეშუპება	36,7
3	მენსტრუალური ციკლის დარღვევა (მტკივნეული მენსტრუაცია)	58,36,28,65,76
4	საშვილოსნოს ყელის ეროზია (ტრიქომინული კოლპიტი)*	27,38,30
5	ჭარბი მენსტრუაცია	7,18,65,96,27
6	სუბსეროზული ფიბრომა	25
X. თვალის დაავადება		
1	კონიუნქტივიტი, კატარაქტა, გლაუკომა	29,31,36,37,40,10,23,22,42,59,56,71,79,88,91
2	მხედველობის გაუმჯობესება (კუდი)	27,29,40,58,8
3	თვალის დაავადება	107
XI. კბილების, ღრძილების დაავადება		
1	კბილის ტკივილი (მწვავე)	58
2	ღრძილების დაავადება	79,17
3	ღრძილების გამაგრება (პაროდონტოზი*)	27,36,58,7,56,79,100,96,69
4	სტომატიტი, გინგივიტის, წყლულოვანი სტომატიტი*	71,96,19
XII. სხვა		
1	ფილტვების ალცოფემა	32
2	ადისონის ავადმყოფობა	23,59
3	მხნეობა, კარგი განწყობილება, სასიცოცხლო ტონუსის ამაღლება	46,50,16,58

4	ნაწლავების ტკივილგამაყუებელი მოქმედება	58
5	მუცლის შებერვა	29
6	აღმგზნები საშუალება	5,79
7	წინამდებარე ჯირკვლის ანთება	36,80,32
8	მადის ადძერა (მოსუცებსა და ბავშვებში)	58,46,68,34,37 50,5,17,36
9	ვენების ვარიკოზული გაგანიერება	55,80
10	წყალმანკი	5,25,27,31,36,46,50,58,32,1,7,16,49,76,78,63
11	ტუბერკულოზური მგლურა	79
12	სისხლის ფორმულის ადღგენა	34,36,52,58,76
13	კანის ანთება	98
14	ბუასილი, უკანა გასავლის ნახეთქები	15,19,25,29,46,62,12,16,18,28,42,24,71,97,76,77,98,91,27
15	გინეკოლოგიური ანთება (ტკივილები)	51
16	გლისტისმიერი დაავადებები (ლენტური გლისტები*), სოლიტერი	27,29,31,52,58,16,28,68,91,80,63,17
17	თავის ტკივილები, ხმაური თავში, თავბრუს ხვევა	20,19,25,58,61,7,14,23,35,63,77,20,63,56
18	გრიპი, გაცივება	58,27,40,29
19	ძუძუს ანთება	98
20	დებრესია, პალუცინაციები, შელანქოლია	32
21	დიფტერია	27,58,70,56
22	დიორეა	17
23	ოპერაციის შემდგომი დიეტა	104
	დიეტა ბავშვებისთვის	98,26,105,37,44,50,52
24	ლიმფური კვანძების დაავადება	45
25	სახსრების დაავადება, ართრიტი	25,34,37,40,101,16,49,78,100,93,102
26	ელენთის დაავადება (გადიდება), სიმსივნე	7,78
27	შარდგამომტანი გზების დაავადება, ინფექციური*	98,54,23,100
28	სწორი ნაწლავის დაავადება (ანთება)	37,72
29	გაძნელებული და მტკივნეული შარდვა	100

30	ფარისებრი ჯირკვლის დაავადება	31,36,42,43,65,76,79,91,
31	გამოფიტვა და გადაღლილობა, სისუსტე	89,88
32	კუჭის წვა, ძმარვა	23
33	ყელიდან თევზის ფხის ამოღება	თითის ჩაყოფა და ძვლის ამოხველება
34	სისხლის ჩაქცევა	41,26,28,71,76,66
35	ყივანახველა	40,42
36	წითელა, ქუნთრუშა*	36,28,71,72
37	ნაწლავის ჩხირი	23
38	ჭინჭრის ციება, ალერგია	46,16
39	კორონარული უკმარისობა, სისხლძარღვთა სპაზმი	32,53
40	სისხლის დებინება	3,17,8,40
41	სისხლის გამწმენდი	25
42	სისხლის მიმოქცევა (გაუმჯობესება)	88,106,58
43	ციებ-ცხელება	58
44	ძელებში ტეხვა	76
45	კანის სხივური დაზიანება, სხივური ავადმყოფობა*, რადიაციული ელემენტები**	29,30,59,49,71,76,79,88,89,86
46	მალარია	58
47	შაკიკი	88
48	კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის მოტორული ფუნქცია	58,65
49	წელისა და მარილების ცვლის დარღვევა	40
50	სიმძიმეების თრევით წელის მოწვევტა	45
51	სურდო სქელი გამონადენით	45
52	შარდის შეუკავებლობა	22
53	კანის დანამატების მოქმედების დარღვევა(ციხიმისა და საოფლე ჯირკვლების)	33
54	წნევის ნორმალიზება	21
55	ქოშინი	27,53,23
56	ორგანიზმის გაახალგაზრდაება	46
57	გულის დაავადებით გამოწვეული ფხების შეშუპება*	4,15,19,25,54,63

58	დაბერების საწინააღმდეგო	78
59	მწვავე ინფექციური დაავადება	88
60	დამწვრობები*, მზის დამწვრობა, ნაწოლები	4,20,27,29,37,52,1,103,63,30,59,56,68,32,88,54,63
61	სოლიტერი	58
62	ქუნთრუშა	71
63	პარტახტიანი ტიფი	56,58
64	კრუნხვები, ჭვლები	46
65	პირის სიმშრალე	81
66	გამონაყარი	27
67	ასაკობრივი უძლურება, ნადრევი დაბერება (სიმჭლევე)	98
68	სტაფილოკოკი, ოქროსფერი სტრეპტოკოკი	20,25,27,58,56,79,80,87
69	საჭმლის მომნელებელი ორგანოების სეკრეტორული და მოტორული ფუნქციების სტიმულირება	98
70	მოყინვა	27,63,34
71	მოწამვლა შხამებით*, მხუთავი გაზით, სოკოებით**	19,23,99,98,58
72	თრომბოფლებიტი (ვენების დაცობა)	25,72,78,79
73	ნახეთქები ტუნებზე, ძუძუსთავებზე, ნაკარვები	63
74	ტრაქეიტი	3
75	ტიფი	58
76	ნაწლავის ტუბერკულოზი	58
77	ფუტკრებისა და კოღების ნაკბენები	36,58
78	გველის, მწერების, მორიელების ნაკბენები	36,38,58,28,
79	შარდის გამოყოფის მომატება	49
80	პერისტალტიკის გაძლიერება	79
81	დაქეჟილობები	73
82	სულის ხუთვა	25
83	ღვიძლში პროთრომბინის წარმოქმნის გაძლიერება	89
84	თმის გამაგრება	32 100,

85	სისხლძარღვების, კაპილარების გამაგრება	32,27
86	ფარინგიტი	17
87	ხმაური ყურებში	22
88	ქოლერა	62,58
89	სურავანდი	27,37,46,45,58,101,2,23,30,65,76,78,79,96
90	მუნი (იშიასი*)	34,37,58,23,42,76,96,93
91	შავი ჭირი	58,1
92	ანელებს გულის შეკუმშვის რიტმს	58
93	ნივრის სუნის მოშორება	20,69,36
94	ავთვისებიანი წარმონაქმნები, კიბო*, სიმსივნე (გამაგრებული სიმსივნე, ახალწარმონაქმნები**)	19,45,58,16,18,42,49,56,72,76,88,89,91,98,27,59
95	ფეხების ტკივილი	90
XIII. მოქმედება		
1	ანტიბაქტერიული	9,25,34,36,37,40,45,3,7,11,17,16,18,42,59,55,24,79,87,96,63
2	ანტიეპიკურული	36,41,61,14,70,72,63,97,107
3	ანტიჰისტამინური	20,32,53
4	სიცხისდამწვევი (ციებ-ცხელების საწინააღმდეგო*)	25,36,46,45,14,16,18,22,28,59,48,49,51,68,76
5	ტკივილგამაყუჩებელი	32,31,12,49,73,77,100
6	სისხლმზადი	60,16,63
7	სისხლდენის შემჩერებელი	21,25,61,17,18,23,28,48,42,75,76
8	ზოგადად გამამხნეველებელი	32,8,16,23,22,78,79,29,98
9	ანთების საწინააღმდეგო	20,25,36,41,51,17,18,23,26,28,3,48,63,64,79,72
10	შაქრის დონის დამწვევი	6,13,27,40,46,50,32,2,16,23,26,28,30,49,79
11	სედატიური (დამაწყნარებელი)	15,45,44,18
12	სისხლძარღვთა გამაფართოებელი	16,18,107
13	ოფლმდენი	29,36,101,11,17,16,18,28,63,48,49,51,78

პაციენტის მკურნალობაზე გარკვეულ გავლენას ახდენს ნივთიერებათა ცვლის დასარეგულირებლად მუცლის ნაწილის შენარჩუნება. კვების პროდუქტების რაციონალურად გამოყენების გათვალისწინებით. პროფ. ნორმან უოკერის მიხედვით საჭიროა აღნიშნული საკვების თანაფარდობის დაცვა ცხრილი 34-ის მიხედვით:

(0 – სუსტი, 00 – საშუალო, 000 – ძლიერი, 0000 – ძალიან ძლიერი)

№	პროდუქტები	ჟანგვა	გატუტიანება
1	ნუში		0
2	ვაშლი		00
3	ვაშლის ჩირი		00
4	გარგარი		000
5	გარგარის ჩირი		0000
6	სატაცური		00
7	მსუქანი ბეკონი	0	
8	მჭლე ბეკონი	00	
9	მწიფე ბანანი		00
10	მწვანე ბანანი	00	
11	ქერის ბურღული	00	
12	ქერი	0	
13	ახალი ცერცვი		000
14	ხმელი ცერცვი	0	
15	შემწვარი ცერცვი	000	
16	ძროხის ხორცი	00	0000
17	ახალი ჭარხალი		
18	ყველა სახის კენკრა		000000
19	თეთრი პური	00	
20	შავი პური	0	
21	კომბოსტო		000
22	თავსეველა კომბოსტო		00
23	ნესვი		000
24	სტაფილო		0000
25	ყვავილოვანი კომბოსტო		000
26	ნიახური		000
27	მაგარი ყველი	00	
28	რბილი ყველი	0	
29	ალუბალი		00
30	წიწილები	000	
31	მიდიები (მიდია – ორსაველიანი ზღვის მოლუსკი – იხმარება კერძის გასაკეთებლად)	000	
32	ხორბალი (ფქვილი)	00	
33	სახამებელი	0	
34	შტოში***		0
35	მცხარი		000
36	ქორფა კიტრი		00
37	ბაბუაწვერა (მწვანელი)		00
38	უნაბი		
39	კვერცხი (მოლიანად)	000	

40	კვერცხი (ცილა)	000	
41	ლევლის ჩირი		0000
42	თვეზი	00000	
43	ხილი (თითქმის ყველა)		000
44	მთხარშული ხილი (შაქარგარეული)	0000	
45	გარეული ნადირ-ფრინველი	0000	
46	ყურძენი		00
47	ყურძენი (ბუნებრივი წვენი)		00
48	ყურძენი (დატკბილული წვენი)*	000	
49	პალტუსი	000	
50	ახალი სამარხვა ღორი (შაშხი)	00	
51	ღომი და ბატიბუტი	00	
52	ცხვარი, ბატკანი	00	
53	მთშუშული ცხვარი, ბატკანი	0	
54	ღორის ქონი**		0
55	დატკბილული ღიმონის წვენი	000	
56	ნატურალური ღიმონის წვენი		000
57	ღორისქადა		0000
58	ძროხის ღვიძლი	000	
59	კიბო	0000	
60	მთუხდელი რძე		000
61	ცხვრის ხორცი (საშუალო)	00	
62	შვრიის ფქვილი, შვრიის ცხევილი, შვრიის ფაფა	000	
63	ხმელი ზეთისხილი		000
64	ზეთისხილის მარინადი	00	
65	ხახვი		00
66	ნატურალური ფორთოხლის წვენი		000
67	ხამანწკები	0000	
68	ძირთეთრა		000
69	ატამი		000
70	მიწის თხილი	00	
71	წიწაკა		000
72	ზეთისხილი		00
73	ქორფა მწვანე ბარდა		00
74	ხმელი მწიფე ბარდა	00	
75	ანანასი		000
76	მჭლე ღორის ხორცი*	00	
77	ღორის ხორცის ძეხვი*	00	
78	კარტოფილი (ნაფცქვენითურთ)		000
79	შავი ქლიავის ჩირი		0
80	გოგრა**		000
81	ბოლოკი		000

82	ჩამიხი		00
83	რევენდი***		000
84	ბრინჯი	00	
85	ორაგულისებრი თევზები	000	
86	ხორბალი	00	
87	ისპანახი		0000
88	ახალი პომიდორი		0000
89	დაკონსერვებული პომიდორი****		000
90	ინდაური	00	
91	თაღგამი		00
92	ხბოს ხორცი	000	
93	კაკალი	0	
94	საზამთრო		000
95	რძის შრავი		000

** – არადატკბილული.

*** – ატუტიანებს, მაგრამ მეტისმეტად ბევრ მუაუნმუაევს შეიცავს.

**** – უშაქროდ და უმარილოდ.

რისგან იღუპებიან ადამიანები ნაადრევად? დიდი მეცნიერები და გამოცდილი ექიმები ამტკიცებენ, რომ თითქმის ყველა ავადმყოფობა და ადამიანის ნაადრევი სიკვდილი გამოწვეულია არასწორი კვებით, რაც ანაგვიანებს სწორ ნაწლავს.

თანამედროვე ადამიანი თვლის თავის ორგანიზმს გვიანტ გადა-მამუშავებელ მექანიზმად, რომლის ერთი თავიდან შედის საკვები, მეორე თავიდან კი – გამოდის ნარჩენები. „ჩაუშვი მიღში რაც გინდა, ყველაფერი გადამუშავდება“ – ფიქრობენ თითქმის ყველანი. დიახ, გადამუშავებით გადამუშავდება 25-დან 50 წლამდე, მაგრამ მერე... მსხვილ ნაწლავში გროვდება ბევრი მრავალწლოვანი ნარჩენი, ძირითადად სახამებლიანი ნივთიერებებისგან, მთხარშული, გამომცხვარი და ცხიმისანი საკვებისგან.

სახამებლის მოლეკულა არ იხსნება არც წყალში, არც სპირტში, არც ეთერში. ეს გაუხსნელი ნაწილაკები ხდება სისხლის მიმოქცევის სისტემაში და ანაგვიანებს სისხლს. სისხლს აქვს თვისება, მოიცვილოს ეს დანაგვიანება და მიჰყრის ზედმეტ ნაგავს ხან სად, ხან სად. შემწვარი, მთხარშული და გამომცხვარი საკვები არ აძლევს საკვებს მსხვილი ნაწლავის უჯრედებსა და კედლებს, აშიმშილებს მათ. ბოსტნეულის საკვებს კი – პირიქით, აქვს მაგნიტური თვისება, კარგად კვებავს მსხვილი ნაწლავის კედლებს და მიაქანებს ყველა სახის ნარჩენებს გასასვლელისაკენ.

ძველი შეცდომები კვებაში ძალიან სერიოზულია და შეიძლება შემდეგი მიმდევრობით ჩამოგაყალიბოთ:

1. მცდარია აზრი, რომ ცილები აძლევს ორგანიზმს ძალას. დიდი რაოდენობით ცილების მიღება იწვევს ცილების ლპობას და სისხლის მოწამვლას.
2. როდესაც არ ვიცით ხარშის სწორი წესები (დიდხანს დუდილი, საკვების გადახარშვა), ვიწვევთ საჭირო მინერალური მარილების გადახარშვას და ამით ვანადგურებთ საკვებში არსებულ ვიტამინებს.
3. თეთრი პურიტკბილი ფუნთუშები ნამცხვრები ჭარბი ტკბილეულობა და შაქარი ყოველთვის იწვევს მჟავიანობის სიჭარბეს სისხლში და ნახშირწყლების განუწყვეტლივ აფუებას კუჭში. მეორეს მხრივ, კვებაში ფუძის შემცველი პროდუქტების ნაკლებობა არ იძლევა ზედმეტი მჟავის ნეიტრალიზაციის საშუალებას, რომელიც წარმოიქმნება როგორც ცილოვანი საკვების მიღებისას, ასევე ნახშირწყლების აფუებისას.
4. დანაშაულია დაბეჯითებითი მცდელობა, განსაკუთრებით ზამთრის თვეებში, არ მივიღოთ უმი ბოსტნეული, მწვანილი და ხილი, რითაც შეგვიძლია ორგანიზმს მივაწოდოთ მინერალური მარილები და ვიტამინები.
5. დაუშვებელია კუჭის ამშლელი პრეპარატების სისტემატური მიღება; კვების რაციონიდან უმი ბოსტნეულის, ხილისა და მწვანილის ამოღება; პურის ნაირსახეობის მიღება, განსაკუთრებით იმ პირებისათვის, რომლებსაც მჯდომარე მდგომარეობაში უხდებათ სამუშაოს შესრულება. წლების განმავლობაში არასწორი კვება განსაკუთრებით ამ დროს იწვევს მსხვილი ნაწლავის დანაგვიანებას.
6. დიდი რაოდენობით ხორცისა და ხორციანი სუპების, სპირტიანი სასმელებისა და განსაკუთრებით ღუდის მიღება იწვევს თირკმლებისა და ღვიძლის დაშლას, სიცოცხლის ხანგრძლივობის შემცირებას 15-20 წლით.
7. უყურადღებობა და არასწორი კვება, რომელიმე საკვების ზედმეტობა იწვევს ნივთიერებათა არასწორ ცვლას და ორგანიზმის დაავადებას; წამლების არასწორი მიღება კი – დაავადების უფრო გართულებას.

ექიმო ნატურალისტები გვირჩევენ:

ამოვიღოთ ჩვენი დიეტიდან ისეთი პროდუქტები, რომლებიც შეიცავს დიდი რაოდენობით სახამებელს: პური, კარტოფილი, ბრინჯი და სხვა (კარტოფილი ძალიან კარგია უმი, რადგან უმი კარტოფილი იგივეა, რაც შაქარი, რომელსაც ორგანიზმი მითხოვს). პური საჭიროა შევცვალოთ კაკლით (50 წლის შემდეგ), ვჭამოთ ნივლი, რამდენიმე ლებანი დღეში; ნატურალური ყავა შევცვალოთ ქერის ყავით.

საჭიროა დიდი რაოდენობით მივიროვოთ სალათები, პამიდორი, სტაფილო, ოხრახუში, ხაჭო, თაფლი, ყურძენი, ქიშმიში, ფინიკი; ბოსტნეული წერილად დაეჭრათ და შევაზავოთ მცენარეული ზეთით.

ყოველთვის რომ მხნედ გამოვიყურებოდეთ, უნდა ვსვათ უმი ბოსტნეულის წვენი. არც ერთი პროდუქტი არ მოგვცემს იმდენ ჯანმრთელობას, რამდენსაც უმი ბოსტნეულის წვენი.

როდესაც ვპასუხობთ კითხვაზე: – რატომ ავადდებიან ადამიანები? ცნობილი ექიმები პასუხობენ, რომ „ორფეხა ცხოველებმა, რომლებიც თავის თავს ადამიანებს უწოდებენ, არ იციან ერთი უბრალო ჭეშმარიტება, რომ ჩვენი კანი ცოცხალი ორგანიზმია და, რომ ორგანიზმში გროვდება ტოქსინები (მომწამლავი ნივთიერებები), რომელთაგანაც ჩვენ სისტემატურად უნდა განვთავისუფლდეთ.“ დადგენილია, რომ ადამიანმა კანიდან ფორების მეშვეობით უნდა გამოეყო 3,5-ჯერ მეტი ნარჩენები, ვიდრე სწორი ნაწლავიდან და თირკმლებიდან! ამას შეიძლება მივაღწიოთ მხოლოდ ადამიანის დაბანის საშუალებით.

სასარგებლოა თასში გავსხნათ მარილი, დავასველოთ შიგ პირსახოცი, გავწუროთ და ამ პირსახოცით კარგად გავიწმინდოთ კანი. როდესაც კანი კარგად გაწითლდება, შეგვიძლია ჩავთვალოთ, რომ კანი გავაცოცხლეთ. სასურველია ეს პროცესი გავაკეთოთ, როგორც დაბანის დროს, ასევე ძილის წინ.

არასდროს არ უნდა დავივიწყოთ ვარჯიში, რომელიც ყოველთვის აკაუებს ორგანიზმს.

და ყველა ჩვენს რჩევასთან ერთად გირჩევთ: იშიმშილოთ! იშიმშილოთ კვირაში ერთი დღე. ეს ძალიან დიდ შედეგს მოგვცემთ ავადმყოფობის მკურნალობაში და ორგანიზმის გამოჯანმრთელებაში.

ჩინური და ტიბეტური მედიცინის მიხედვით უდიდესი მნიშვნელობა აქვს იმას, თუ ერთ მიღებაზე რა შემადგენლობის საკვებს მივიღებთ ერთად. საქმე ის არის, რომ საკვების გარკვეულ სახეობაზე ორგანიზმში გამომუშავდება გარკვეულივე შემადგენლობის საჭმლის მომწელებელი წვენები, რომლებიც ყველაზე ეფექტურად გადაამუშავებენ მოცემულ პროდუქტს. შერეული კვებისას კი ხშირად ხდება სხვადასხვა პროდუქტის ისეთი შერწყმა, როდესაც საკვები პროდუქტის ერთი სახეობა ხელს უშლის მეორის ათვისებას, ეს კი იწვევს საჭმლის მომწელების დარღვევას, საჭმლის მომწელებელი სისტემის ზოგიერთ დაავადებას და ინტოქსიკაციას – ორგანიზმში შხამების დაგროვების განვითარებას. ქვემოთ მოყვანილ სქემაში მოცემულია, თუ რომელი სახეობის საკვების მიღება შეიძლება ერთად და რომლის არა (ისევე ერთად).

(უნდა აღინიშნოს, რომ ზემოაღნიშნული მცენარეებიდან მეტად მნიშვნელოვანია სიმსივნური დაავადებების სამკურნალოდ მცენარეულობის გამოყენება.)

ადამიანის ორგანიზმის ძირითადი ფიზიოლოგიური კონსტანტები, პარკოსან მცენარეებში ამინომჟავების მანვენებლები და სხვა საკითხები შეგიძლიათ იხილოთ 282-298 გვერდების მიხედვით.)

I ჯგუფი

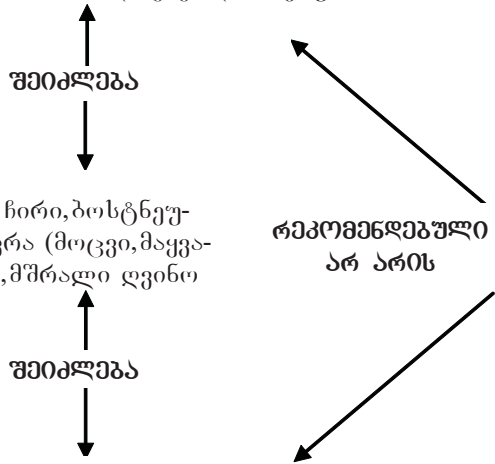
ხორცი, თევზი, კვერცხი, სოკო, პარკოსნები (ლობიო, ბარდა და ასე შემდეგ), ბადრიჯანი, თხილი, კაკალი, მზესუმზირა.

II ჯგუფი

მწვანილი, ხილი, ხილის ჩირი, ბოსტნეული, ხილის წვენები, კენკრა (მოცვი, მაყვალი, მარწყვი), სახამთრო, მშრალი ღვინო

III ჯგუფი

პური, კარტოფილი, შაქარი, კომპოტი, მურაბა, თაფლი



სქემის მიხედვით I და II ჯგუფის, II და III ჯგუფის პროდუქტების მიღება შეიძლება ერთად, ხოლო I და III ჯგუფის პროდუქტების ერთად მიღება არ შეიძლება. ისინი უნდა მივიღოთ ერთი ჯგუფის (I ან III) პროდუქტების მიღებიდან გარკვეული დროის გასვლის შემდეგ. თუკი ყოველდღიურ ცხოვრებაში ვისარგებლებთ ზემოთ აღნიშნული სქემით – სწორი კვების შედეგად შეგვიძლია ბევრი დაავადების თავიდან აცილება. კვებასთან დაკავშირებით უნდა დავიმახსოვროთ აღმოსავლური მედიცინის შემდეგი სასარგებლო რჩევები:

1. ხორციან პურის მიტანება – დაუშვებელია. პური უნდა მივიღოთ არაუადრეს ერთი საათისა ხორცის მიღების შემდეგ (დასაბუთება: ხორცი – ცილოვანი პროდუქტია, პური – ნახშირწყლოვანი. ცილებისა და ნახშირწყლების ერთმანეთთან შერევით საჭმლის მონელება ირღვევა).
2. კვერცხი – იგივე ხორცია. მისი მიღება პურთან ერთად არ შეიძლება.
3. რძესთან პურის მიტანება – არ შეიძლება (დასაბუთება: რძე საერთოდ დაუშვებელია რაიმე სხვა პროდუქტთან ერთად მივიღოთ. რძე ეს საჭმელია და არა სასმელი. რძის პროდუქტები მიეკუთვნება ცილოვან ჯგუფს და ისინი უნდა მივიღოთ მცირე რაოდენობით. დიდი რაოდენობით ცილების მიღება იწვევს ღპობის რეაქციებს და წამლავს სისხლს).
4. კარტოფილი – ხორციზე, კვერცხზე უკეთესია, მაგრამ ის უნდა მივიღოთ მცირე რაოდენობით (დასაბუთება: კარტოფილში შემავალი სახამებელი არ იხსნება არც წყალში, არც სპირტში, არც ეთერში. ეს

უხსნადი ნაწილაკები ხვდებიან სისხლის მიმოქცევის სისტემაში და ანაგვიანებენ მას, შემდგომ კი მიეღს ორგანიზმს, განსაკუთრებით მსხვილ ნაწლავს).

5. უმი ხილ-ბოსტნეული ორგანიზმის ერთგვარი გამწმენდი და შხამების გამაუვნებელია. ის მიეპარება ორგანიზმში დალეკილ შხამებს და თანდათანობით გამოაძეგებს ორგანიზმიდან.
6. ხილის და ხილის წვენების ჩაროხის (დეგერტის) სახით მიღება არ შეიძლება. ყველა ხილი სასარგებლოა, თუ მათ მივიღებთ, როგორც დამოუკიდებელ საკვებს (დასაბუთება: ერთად მიღებისას ხილი და ხილის წვენები უკავშირდებიან რა თითქმის ყველა საკვებ პროდუქტს, იწვევენ ნაწლავში დუდილის პროცესებს. წვენები უმჯობესია დავლიოთ და ხილი მივიღოთ ჭამიდან 2-3 საათის შემდეგ).
7. ხილის წვენები არ უნდა გავყინოთ (დასაბუთება: ირღვევა მათი სტრუქტურა).
8. ნესვი – შესანიშნავი საკვებია, მაგრამ არც ერთ პროდუქტს არ ერწყმის.
9. თაფლი უნდა მივიღოთ მცირე რაოდენობით (1-2 ჩაის კოვზი), მხოლოდ მშვიერ კუჭზე.
10. ყველა სოკო ჯანმრთელობისთვის მავნეა (დასაბუთება: სოკოს ცილები ადამიანის ცილების არაადეკვატურია).
11. წყაროს წყალი დასაღვეად სასიამოვნოა, მაგრამ ხშირი მიღება ორგანიზმისთვის მავნეა (დასაბუთება: წყაროს წყალში ბევრი მარილია, რომლებიც მიღებისას ორგანიზმში დაილექება).
12. მთვრიდეთ დაკონსერვებული ხილისა და ბოსტნეულის მიღებას. უმჯობესია გამომშრალი ხილი და ბოსტნეული.
13. მთვრიდეთ ჭამის დროს წყლის დაღვეას (დასაბუთება: წყლის ჭარბი რაოდენობა ათხიერებს კუჭის წვენს და არღვევს მის ფუნქციას. წყალი უნდა დავლიოთ ჭამიდან 1 საათის შემდეგ ან ჭამამდე 1 საათით ადრე).
14. კვირაში ერთი დღე უარი უნდა ვთქვათ საკვებზე. ვსვათ მხოლოდ წყალი. საერთოდ წყალი უნდა ვსვათ მცირე ყლუპების სახით და არა ერთბაშად.
15. ნოყიერი სადილის შემდეგ ზურგზე ნუ დაწვებით, რადგანაც ამ დროს თორმეტგოჯა ნაწლავი იკუმშება, ზედმეტად იტვირთება, ხდება ნადვლის უკუვადაქცევა. ამას კი მოჰყვება საყლაპავი მილის ანთება, გასტრიტისა და კუჭ-ნაწლავის სხვა მოშლილობანი.

თავი III

სიახლეების დანერგვა წარმოების სრულყოფისა და ეფექტიანობის ასამაღლებლად

§ 1. ახალი ტექნოლოგიით საკვები და სამკურნალო მცენარეების გადამუშავებისა და გამოყენების საკითხები

20 საუკუნეა, რაც მეცნიერებაში არ არსებობს ჩაის ნედლეულის გადამუშავების კონცეფცია ჩაის გადამუშავების სპეციფიკურობიდან გამომდინარე და ბუნებრივ შრობაზე ორიენტირებული; იგივე ითქმის სამკურნალო მცენარეებზე. რის შედეგადაც მცირდება მათი გამოყენების ეფექტიანობა. გადამუშავების პროცესში ენერგო და შრომითი რესურსების დანახარჯები გარკვეულ გავლენას ახდენენ გამოშვებული პროდუქციის ღირებულებაზე; დღეს ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქციის გამოშვებას ექვევება მეტი ყურადღება მაღალი კალორიულობის პროდუქციის მისაღებად. ზემოაღნიშნული საკითხების გადაწყვეტის მიზნით ახალი ტექნოლოგიის დანერგვამ ძირეულად შეცვალა ჩაის პროდუქციისა და სამკურნალო მცენარეების გამოყენება ათეული წლების განმავლობაში. ამ მიმართულებით უნდა წარიმართოს მუშაობა შემდგომში.

საკვებ და სამკურნალო მცენარეთა შორის განსაკუთრებული ადგილი ჩაის კულტურას უკავია, რომელიც 20 საუკუნის წინათ სამკურნალოდ გამოყენებული იქნა ჩინეთში, საქართველოში კი ეს მოხდა 1848 წლიდან. ჩაი შეიცავს ქიმიური შემადგენლობის 260-ზე მეტ სახეობას და ნაერთს. შეიცავს ცილებს 16-25%, არაორგანულ ნაერთს 4-7%, ეთერზეთს 0,08%, ალკალიდებს 1-4%, მთრიმლავე ნივთიერებებს 15-30%, ვიტამინებს A, B, P, PP, C, K, მიკროელემენტებს 20-მდე, ფერმენტებს, პიგმენტებს, პექტინოვან ნივთიერებებს, ცილოვან ნაერთებს, ორგანულ მჟავებს, ფენოლურ ნაერთებს, ნახშირწყლებს, კოფეინს, რომელიც ადაგზნებს ნერვულ სისტემას და, განსაკუთრებით, თავის ტვინის იმ განყოფილებებს, რომლებიც განაგებენ უმაღლეს ნერვულ (ფსიქიკურ) მოქმედებას. ხდება შერძინების ათვისების გაადვილება და მისი გადამუშავება წარმოდგენაში: ტვინი მუშაობს უფრო მკაფიოდ და პროდუქტიულად. კოფეინი ამაღლებს აგრეთვე ჩონჩხის კუნთების მუშაობის უნარს და მოქმედებს დიეტურად.

ჩაის ხარისხის ერთ-ერთ ძირითად ობიექტურ მაჩვენებლად ექსტრაქტული ნივთიერებაა მიხნეული. ექსტრაქტული ნივთიერება ეწოდება ისეთ ნივთიერებას, რომელიც ჩაის ნაყენის დაყენებისას ცხელ წყალში გადადის. ექსტრაქტულ ნივთიერებათა ძირითად შემადგენელ ნაწილს მთრიმლავე ნივთიერებანი წარმოადგენენ. ჩაის მთრიმლავე ნივთიერებანი მნიშვნელოვან როლს ასრულებენ ჩაის ხარისხის შეფასებისას. ჩაის მწვანე ფოთოლში აღმოჩენილია: ასპარაგინის, გლუტამინის, სერინის, გლიკოკოლის, ალანინის, ლიზინის, არგინინისა და ფენილალანინის ამინომჟავები.

ჩაის მნიშვნელობა განისაზღვრება მისი გემოვნებითი ეფექტით; რაც უფრო მეტი პარმონიულობა არსებობს გემოვნებით და ყნოსვით

მიღება-შობაქდილებებს შორის, მით უფრო მეტია პროდუქტის ღირებულება. ძველად ჩაის უწოდებდნენ ჩინურ ბალახს. ამჟამად ის წარმოადგენს ინტერნაციონალურ სასმელს და მას ხმარობს მსოფლიოს თითქმის ნახევარი.

ჩაის დიდი ფარმაკოლოგიური მნიშვნელობა აქვს. ის დადებითად მოქმედებს კუჭზე, მომხელელებელ ორგანოებზე, სისხლძარღვთა და ნერვულ სისტემაზე. დადგენილია მწვანე ჩაის ნაყენის დადებითი მოქმედება კაპილარების სიმტკიცეზე, მარილწყლის ცვლაზე, სუნთქვის ფუნქციურ მდგომარეობაზე, C ვიტამინის ცვლაზე, სისხლის შემადგენლობის სისტემის ფუნქციურ მდგომარეობაზე, ენდოკრინული სისტემის ზოგიერთ კვანძზე, ცენტრალურ და ვეგეტატიურ ნერვულ სისტემაზე და სხვა. დადგენილ იქნა მწვანე ჩაის ნაყენის მოქმედება ღიზენტერიისა და ტიფის გამომწვევ ბაქტერიებზე. მწვანე ჩაის ნაყენი დადებითად მოქმედებს სისხლის შემქმნელ სისტემაზე და თირკმლის ფუნქციაზე. პიპერტინის მეორე სტადიით დაავადებულთა 64%-ზე ჩაის ნაყენმა მოახდინა მანომანიხეული მოქმედება. ცდებით დადგენილია, რომ ტანინის 2%-იანმა ხსნარმა შთანთქა და ორგანიზმიდან გააძევა საშიში იზოტაპის, სტრონიციუმის, 90% (იხ. ლიტერატურა „ჩაის ტექნოლოგია“, თბილისი, 1985 წელი. ავტორი ი. ხოჭოლავა, გვ. 8). ჩაის გადამუშავების კლასიკური ტექნოლოგია დაარსებიდანვე ითვალისწინებს ღნობის, გრეხვის, ფერმენტაციის, ხელოვნური შრობის ოპერაციებს.

ღნობის ყველა სახეობა შეიძლება დაიყოს ორ ჯგუფად. ბუნებრივ და ხელოვნურ ღნობად. ბუნებრივი ღნობა ხდება 18-24 საათის განმავლობაში, ხელოვნური ღნობა კი – 2-დან 10 საათამდე საღნობი მოწყობილობით 38-40° ტემპურატურაზე.

გრეხვა. ჩაის ფოთლის ძირითად მიზანს წარმოადგენს უჯრედის წვენი გამოყოფა ფოთლის ზედაპირზე, რათა პაერმა იმოქმედოს მასზე და გამოიწვიოს ფერმენტაციის პროცესი და მისცეს პროდუქციას გარეგანი სახე, რაც ხდება რალერების მეშვეობით 45 წუთის განმავლობაში.

ფერმენტაცია ერთ-ერთ ძირითად პროცესად ითვლება მთრიმლავე ნივთიერებებში მიმდინარე ცვლილებებისა და გამორკვეულია დაჯანგვითი პროცესების მექანიზმი. ფერმენტაცია იწყება უჯრედის დაშლისა და ფოთლის ზედაპირზე წვენი გამოსვლის მომენტიდან, რის შედეგად იძენს მისაკისფერ შეფერილობას, ივითარებს არომატს.

ჩაის შრობა. ჩაის ფოთლის გადამუშავების უკანასკნელ პროცესს შრობა წარმოადგენს. შრობის პროცესში ფოთოლში ფიზიკური და ქიმიური ხასიათის ცვლილებები ხდება, მისი მიზანია მაღალი ტემპურატურის ზემოქმედებით ფერმენტაციის მოქმედების შეწყვეტა და ფერმენტაციის პროცესში ჩაის ფოთოლში წარმოქმნილი თვისებების დაფიქსირება. შრობის პროცესში პროდუქციას მთლიანად ართმევს ტენს და შესძენს შენახვის თვისებებს.

შრობის დროს მაღალი ტემპურატურის გამოყენება იწვევს ფერმენტების დაშლას. გარდა ამისა, ფოთოლში მიმდინარეობს ქიმიური

ცვლილებები. მზა პროდუქციის ხარისხი ბევრად არის დამოკიდებული შრობის რეჟიმზე, რის შედეგადაც ხდება ეთერზეთების, ვიტამინების, ცილების აორთქლება და სხვა. ჩაის საშრობ მანქანაში 80-90° ტემპერატურაზე ხდება გამომშრობა 40 წუთის განმავლობაში, ორჯერადი შრობის პირობებში – 60 წუთამდე.

პროფ. ი. ხოჭოლავა გვ. 215-ზე ასკვნის, რომ ღნობის ხანგრძლივობის ზრდისას ფოთოლში მცირდებოდა ხსნადი ტანინის რაოდენობა; თუ ნედლი ფოთოლი შეიცავს 22,5% ტანინს, ორსაათიანი ღნობის დროს მისი შემცველობა ეცემა 21,55%-მდე, ექვსსაათიანი ღნობის დროს – 21,3%-მდე, ხოლო 18-საათიანი ღნობის დროს – 21,2%-მდე. ასკორბინის მჟავას (C ვიტამინი) რაოდენობა ღნობის დროს მცირდება. ღნობამდე მწვანე ფოთოლი შეიცავს 162,47 მგ ტენს, მოღნობილი ფოთოლი კი – 143,06 მგ-ს. ღნობის პროცესი, სხვადასხვა ავტორის მოსაზრებით, გარკვეულ გავლენას ახდენს ამინომჟავების შემადგენლობაზე და სხვა. უნდა აღინიშნოს, რომ მეცნიერებს ღნობის შესახებ სხვა საკითხებზე ერთიანი აზრი არ ჰქონიათ.

გრეხვა, ი. ხოჭოლავას აზრით (გვ.242), უჯრედის წვენი გამოყოფას უწყობს ხელს, რომ ჰაერმა იმოქმედოს მასზე და გამოიწვიოს ფერმენტაციის პროცესი. რაც გარკვეულ გავლენას ახდენს გარეგანი სახის მიცემაზე. გრეხვის ხანგრძლივობა პირველ შემთხვევაში უდრის 35 წუთს, ხოლო მეორე შემთხვევაში – 45 წუთს.

პროფ. მ. ბოკუჩავას მიერ შემოთავაზებულ იქნა თერმული გადა-მუშავების მეთოდი. მას საფუძვლად უდევს ნახევარფაბრიკატის თერმული დამუშავების პრინციპი, რის მიხედვითაც გრეხვისა და ფერმენტაციის პროცესების ხანგრძლივობა შემცირებულია. ი. ხოჭოლავა მიუთითებს აღნიშნული ტექნოლოგიის უარყოფით მხარეებზე, მთრმლავი ნივთიერებების, ეთერზეთებისა და სხვა აქროლადი ნივთიერებების დიდი რაოდენობით დაკარგვაზე. ავტორი ი. ხოჭოლავა („ჩაის ტექნოლოგია“, თბილისი, 1988 წელი, გვ. 262) აღნიშნავს, რომ შავი ჩაის გადამუშავების ორი ათასი წლის წინ შემუშავებული ძირითადი პრინციპები დღემდე უცვლელია. ყოველმა ცდამ, სახე ეცვალათ გადამუშავების რომელიმე პროცესის გამორიცხვით, ახალი პროცესის ჩართვით ან პროცესის მიმდევრობის შეცვლით (გადაადგილებით) – პროდუქციის ხარისხის გაუარესება გამოიწვია. ჩაის ტექნოლოგია, შემდგარი პროცესებისგან ღნობა-გრეხვა-ფერმენტაცია და შრობა – თავისი მიმდინარეობით იმდენად ლოგიკურია, რომ ახალი, არსებულზე უფრო მარტივი, ტექნოლოგიური სქემის შექმნა შეუძლებელია პროდუქციის სახის შეუცვლელად. ამრიგად, გადამუშავების ამა თუ იმ პროცესის ჩასატარებლად ჩვენ შეგვიძლია საუბარი მხოლოდ ახალი ხერხის ან მეთოდების შემუშავებაზე. ეს საკითხი, რა თქმა უნდა, შეეხება ხელოვნური შრობით გრეხვის შედეგად მიღებული ჩაის პროდუქციას.

ხელოვნური შრობით დასაძინებელი, ბუნებრივი შრობით ჩაის გადამუშავების პრობლემა დიდი ხნის წინათ იდგა ჩაის გადამუშავების წინაშე. ამაზე მეტყველებს სხვა მკვლევარების შეხედულებები, რომ

ხელოვნური შრობის შედეგად აღვილი აქვს ეთერზეთების, ცილების, ვიტამინებისა და სხვა ნივთიერებების დაკარგვას, რაც გარკვეულ გავლენას ახდენს ჩაის ხარისხზე.

ნედლეულის გადამუშავების წინაშე პრობლემის გადაწყვეტის უმთავრესი არის მდგომარეობის იმაში, რომ გადამუშავების პროცესში რაც შეიძლება შევინარჩუნოთ ნედლეულში არსებული შემადგენლობა, ე.ი., რაც მოგვცა ბუნებამ.

შავი ჩაისაგან განსხვავებით, მწვანე ჩაის დამზადებისას, ფოთოლს ღნობის და ფერმენტაციის პროცესებს კი არ უტარებენ, არამედ ახდენენ მის დაორთქლვას, ანუ ფიქსაციას ტენიანი ცხელი ჰაერით კლასიკური ტექნოლოგიის დამუშავების დროს. ხემოაღნიშნული საკითხების სრულყოფის მიზნით ერთხელ და სამუდამოდ გადაწყდა გრეხვის გარეშე ჩაის ბუნებრივი შრობის შედეგად ახალი ტექნოლოგიით, ღნობის, გრეხვის, ფერმენტაციის, ხელოვნური შრობის პროცესების ამოღება, რის შედეგადაც მიღებული პროდუქცია ორგანოლეპტურად მწვანე ფერისაა, მაგრამ იძლევა შავ-მონარინჯო შეფერილობის არამატულ ნაყენს შემადგენლობის სრული შენარჩუნებით. ეს საშუალებას იძლევა, რომ როგორც კვების პროდუქტი, ფართოდ იქნეს გამოყენებული მედიცინაშიც, რთული დაავადებების მკურნალობის დროს, მატერიალური და შრომითი უმცირესი დანახარჯებით; და, რაც მთავარია, მიღებული პროდუქცია ხასიათდება ეკოლოგიური სისუფთავით.

ახალი ტექნოლოგიის დანერგვა საშუალებას გვაძლევს, ბუნებრივი პირობების გათვალისწინებით, საფუძველი ჩავეყაროთ ინდივიდუალურ საწარმოთა განვითარებას, რაც განაპირობებს საწარმოო საშუალებებისა და შრომითი რესურსების რაციონალურად გამოყენებას. ცალკეული საკითხების შესწავლა და ანალიზი ხელს შეუწყობს, რომ მეჩაიეობის განვითარებულ რაიონებში ფართოდ დაინერგოს აღნიშნული ტექნოლოგია, მეცნიერებაში ჩამოყალიბდეს ერთიანი აზრი სტრატეგიული კულტურის განვითარებაზე, რომელზეც დამოკიდებულია სახალხო მეურნეობის დარგების პროგრესი. როგორც ჩანს, აღნიშნული პრობლემა დიდი ხანია დაისახა გადამუშავების წინაშე, რაც ძირეულად შეცვლის ლაო, მწვანე აგურა, სწრაფად ხსნადი ექსტრაქტისა და სხვა სახის ჩაის გადამუშავების ტექნოლოგიას და მის გამოყენებას, ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების წარმოების პირობების გათვალისწინებით, რაზეც მეტად მწვავედ აყენებს მოთხოვნას არაერთი ქვეყნის მოსახლეობა ტექნიკური პროგრესის პირობებში.

თერმული დამუშავების მეთოდის გამოყენებისას გრეხვის ხანგრძლივობის მომატება საგრძნობლად ამცირებს ტანინისა და ექსტრაქტულ ნივთიერებათა შემცირებას. თერმული დამუშავების მეთოდის გამოყენებით გამოწვეული მცირე ქიმიური ცვლილებების მიუხედავად პროდუქციაში შეიმჩნევა მნიშვნელოვანი თვისებრივი ცვლილებები, მაგრამ პროდუქციის ხარისხი არ უმჯობესდება. ამგვარი და სხვა დაუსრულებელი მსჯელობით გრეხვის და ფერმენტაციის პროცესების დადებითი თვისებები ჩაის ხარისხის გაუმჯობესებაზე დღემდე უცნობია,

რაც მიუთითებს მათ არარსებობაზე. აქ უნდა ითქვას, რომ როდესაც გრეხვა ხდება პროდუქციისა, თუ არ მოხდა მისი გამოშრობა ინტენსიურ დროში, პროდუქცია მუავდება, კარგავს თავის გემოვნებით თვისებებს. ხელოვნური შრობის პირობებში რაც იქნა მიღებული, ხდება მისი დაკარგვა.

ჩაის არსამატი წარმოადგენს ხარისხის ერთ-ერთ ძირითად მაჩვენებელს. მ. ბოკუჩავას მოსაზრებით ჩაის არსამატი დაკავშირებულია მთრიმლაგ ნივთიერებათა ცალკეულ ფრაქციასთან. ეს კი – ეთერზეთების მაჩვენებლებთან, რომლებიც შეიცავენ სპირტსა და სალიცილის მუავას. აქვე აღნიშნულია, რომ რაც მეტია ამინომუავების რაოდენობა ჩაის ფოთოლში, მით უფრო უკეთესია მისგან დამზადებული ჩაის არსამატი. 328-ე გვერდზე მიუთითებს, რომ ხმობის დროს არსამატი საგრძობლად ეცემა, რადგან მაღალი ტემპერატურის პირობებში ეთერზეთების მსუბუქი ფრაქციები ადვილად ორთქლდება. შრობის დროს მაღალი ტემპერატურის გამოყენება იწვევს ფერმენტების დაშლას, ეთეროვანი ზეთების აქროლვას; მით უმეტეს, როდესაც შრობა მიმდინარეობს 110-120°-ზე დაახლოებით 25 წუთის განმავლობაში.

ზემოაღნიშნულიდან გამომდინარე, ყველა პროცესი, რომლებიც დაკავშირებული არიან ჩაის ხელოვნურ შრობასთან, თვით მეცნიერის მიერ იქნა განხილული უარყოფითად.

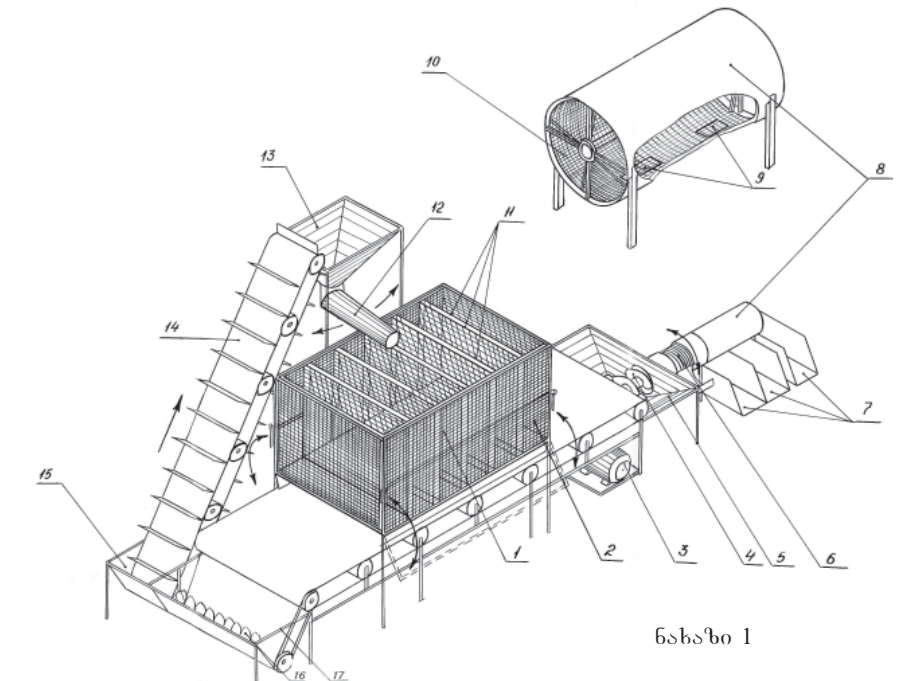
კლასიკური ტექნოლოგიით გადამუშავებულ პროდუქტებში ნაცრის ნივთიერებათა რაოდენობა ჩაის მწვანე ფოთლებსა და მზა ჩაიში დაახლოებით 4-7% ფარგლებში მერყეობს. ამასთან შემჩნეულია, რომ უხეშ ფოთლებში და დაბალი ხარისხის ჩაიში მათი შემცველობა მეტია, ვიდრე ნაზ ფოთლებში ან მაღალი ხარისხის ჩაიში. ნაცრის ნივთიერებებს დიდი ფიზიოლოგიური მნიშვნელობა აქვს, კვების აუცილებელ ელემენტებს წარადგენენ. ისინი ნაწილობრივ უერთდებიან სხვადასხვა მუავას და მარილებს წარმოქმნიან.

ბევრმა მკვლევარმა ჩაატარა ნაცრის სრული ანალიზი ქართულ ჩაიში არსებული ტექნოლოგიით, რაც შემდეგი მაჩვენებლებით ხასიათდება ცხრილი 35-ის მიხედვით:

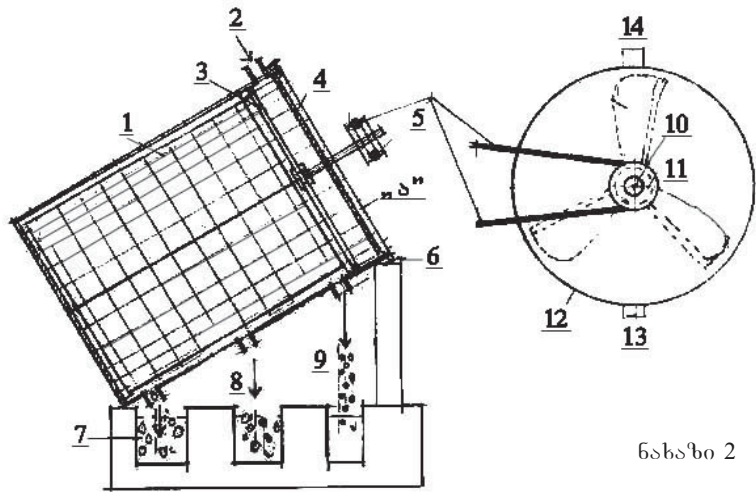
ქართული ჩაის ნაცრის ანალიზის შედეგები
(%-ობით 100 გ მშრალ ნაცარზე)

ცხრილი 35

მზა ჩაის ხარისხი	K ₂ O	Na ₂ O	CaO	MgO	Mn ₂ O ₃	Fe ₂ O ₃	SO ₃	P ₂ O ₅	SiO ₂	Cl	CO ₂
I	33.11	1.21	7.9	7.77	2.30	8.37	8.94	17.70	2.53	1.63	–
II	32.07	1.70	7.3	7.48	2.45	6.52	7.50	15.50	2.70	1.47	13.1
III	31.20	2.80	7.65	7.58	2.45	6.55	8.12	13.95	2.73	1.81	–
IV	30.50	2.50	7.75	–	2.34	6.28	7.52	13.70	3.03	1.60	12.9
V	26.17	4.20	9.90	8	2.88	7.63	6.93	12.10	2.06	1.79	12.0

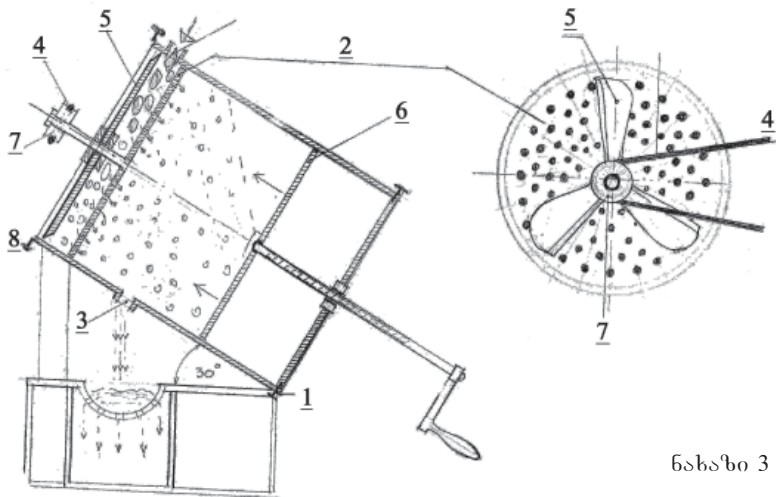


ნახაზი 1



ნახაზი 2

1. ცილინდრის ფორმის ლითონის ბადე; 2. ჩაის ჩამოსაყრელი ხვრელი; 3. დანა; 4. ლითონის ბრტყელი დისკი; 5. სიჩქარის გადამცემი ქამარი; 6. ცილინდრის დამჭერი; 7. მსხვილად ჩაის ჩამოსაყრელი; 8. საშუალოდ ჩაის ჩამოსაყრელი; 9. წვრილად ჩაის ჩამოსაყრელი; 10. ღერძი; 11. ლილვი; 12 ცილინდრული ფორმის ლითონის დისკი; 13. დახარისხებული ჩაის გამოსაყრელი ხვრელი; 14. დასახარისხებელი ჩაის ჩაყრა.



ნახაზი 3

1. ცილინდრის ფორმის საწური; 2. ნაჩვრეტებიანი დისკი დაჭრილი მასის ჩამოსაყრელად; 3. წვენიის გამოსაყოფი ხვრელი; 4. სიჩქარის გადამცემი ქამარი; 5. დანა; 6. მცენარის დასაპრესი მოძრავი დისკი; 7. ლილვი; 8. ცილინდრის დამჭერი.

არსებული ტექნოლოგიით ჩაის გადამუშავებას აქვს ნაკლოვანი მხარეებიც. ხელოვნური შრომის პირობებში იკარგება ვიტამინები, მიკროელემენტები, ეთერზეთები და სხვა ნივთიერებები. აღნიშნულიდან გამომდინარე, საჭიროა ჩაის ფოთოლი გადამუშავდეს ბუნებრივი შრობით ოთახის ტემპერატურის პირობებში, სადაც შრომის ხანგრძლივობა დამოკიდებულია ტემპერატურაზე, ჩაის ხარისხზე, ტენის შემადგენლობაზე და სხვ. ამ მიზნით ჩაის ვაშრობთ ოთახის ან მზის ტემპერატურაზე, რის შემდეგ დაჭრით გამოშრობა ჩაის, სადაც ტენიანობის შემცველობა 8-9%-ია. უნდა აღინიშნოს, რომ შრომის ხანგრძლივობის შემცირებაზე გარკვეულ გავლენას ახდენს მოკრეფისთანავე ჩაის დაჭრა და შემდეგ გამოშრობა, რაც 25% ამცირებს გამოშრობის ხანგრძლივობას, მაგრამ ვლუბულობით სხვა გემოვნებისა და შემადგენლობის ჩაის; იგივე მდგომარეობაა პირდაპირ მზეზე შრომის პირობებში (ცდების მიხედვით). ამ მიზნით ბუნებრივი შრომის პირობებში ჩაის გადამუშავება ხდება ბუნკერში (ესკიზური ნახაზის 1 მიხედვით): რომელიც შემოკავებულია მავთულის ბადით:

1. ჩაი ჩამოიყრება ჩამოყრელით;
2. ჩაი გადაგვაქვს მექანიკური ამბრავით;
3. შნეკით;
4. საჭრელი ბუნკერიდან;
5. სადაც მოთავსებულია ჩაის საჭრელი;
6. ჩაის მისადები;
7. დამახარისხებელი;
8. სადაც ხდება სხვადასხვა სახის ხარისხით ჩაის დახარისხება. დახარისხებული ჩაის დიამეტრის სიდიდე დამოკიდებულია ბადის დიამეტრზე, საიდანაც ჩაი ჩამოიყრება კარიბჭედან (ხვრელიდან);
9. კარიბჭე, ბადურა დოლი;
10. ბუნკერის ვერტიკალური ტიხარები;
11. ჩაის მბრუნავი გამანაწილებელი, რომელიც მოძრაობს წრიულად და ახდენს ჩაის დახარისხებას ჩამოყრის გათვალისწინებით;
12. ჩაის ადვილად ჩამოყრის მიზნით ზედა ბუნკერი დაქანებულია 45-55°-ით;
13. კონვეიერი;
14. ბუნკერი;
15. შნეკი;
16. ამბრავი ღვედი და სხვა.

ჩაის ფოთოლი რომ არ ჩახურდეს, ამისათვის საჭიროა აღნიშნული მოწყობილობით მოხდეს აოშვა ყოველი 18-20 საათის განმავლობაში.

ელექტროენერჯის გამართვისას ჩაის ჩამოყრა ხდება ჩაის ჩამოსაყრელი კარის საშუალებით. გამოშრობის შემდეგ ხდება ჩაის დაჭრა მექანიკური საჭრელით, რომელიც რეგულირდება გამომრთველით. ექსპერიმენტით დადგინდა, რომ აღნიშნული ტექნოლოგიით ტანინის შემადგენლობა 9%-მდე განისაზღვრებოდა, ექსტრაქტული ნივთიერებისა

**ვიტამინების მაჩვენებლები ახალი ტექნოლოგიით
მიღებულ ჩაის პროდუქტში**

ცხრილი 36

– 48%, ტენიანობა კი – 8-9%-ით. მიღებული ჩაის პროდუქცია (დაჭრილი ფირფიტები) მწვანე ფერისაა, მაგრამ იძლევა შავ ნარინჯოვან ნაყენს, რაც არც ერთ გადამუშავებულ ჩაის პროდუქციას არ ახასიათებს.

აღნიშნული ტექნიკური გადაწყვეტით ესკიზური ნახაზის მიხედვით შესაძლებელია სხვადასხვა სახის სამკურნალო მცენარეების გამოშრობა, დაჭრა, დახარისხება, ასევე ბაღჩეული და სხვა მცენარეებიდან პასტა ექსტრაქტის მიღება საკვებად და სამკურნალოდ.

ესკიზური ნახაზის მიხედვით არსებული ტექნიკური გადაწყვეტა ითვალისწინებს (ჩაის) საკვები და სამკურნალო ნედლეულის გადამუშავებას, ღნობის, გრეხვის, ფერმენტაციის, ხელოვნური შრობის გარეშე, ბუნებრივი ტემპერატურის პირობებში, რაც განაპირობებს ეკოლოგიურად სუფთა მაღალი კალორიულობის პროდუქციის მიღებას როგორც საკვებად, ისე სამკურნალოდ. უმცირესი მატერიალური და შრომითი დანახარჯებით. კონვეიერდანი ნედლი ჩაი ჩაიყრება კარიბჭიდან (ხვრელიდან), ხოლო ნედლი ჩაის დაჭრა ხორციელდება საჭრელი დანების მეშვეობით, რომლებიც განლაგებულია ლითონის ბრტყელ დისკსა და ლითონის ბადეს შორის მდებარე კედელზე. მთლიანად მოძრაობს მავთულის ბადე. ლითონის ბადიდან ჩაი გადმოიყრება დამახარისხებელ სექციაში. პირველად ჩამოიყრება წვრილი მასის მქონე ჩაი, შემდეგ მსხვილი და ასე შემდეგ. ცილინდრი კომპრესზე დამაგრდება რამდენიმე დამჭერის საშუალებით.

ბაღჩეული კულტურებისა და სხვა სახის ნედლეულის დაჭრა-გადამუშავება ხდება ესკიზური ნახაზი 3 მიხედვით. ცილინდრული ფორმის სექციის მარცხენა მხარეზე დაყენებული არის დანები, რომელთა მეშვეობით დაიჭრება ნედლეული. ის რომ მჭიდროდ იყოს ჩაყრილი (აღვილად დასაჭრელი) გადატისრულია ნახვრეტებიანი დისკით. დაჭრილი ნედლეული გადმოიღვრება ნახვრეტებიდან. მთლიანად დაჭრილი მასა დაიწნესება მოძრავი ბრტყელი დისკის საშუალებით, რომელიც გადაადგილდება ხრახნულად მარჯვნივ და მარცხნივ, ხელით ან მექანიკური ამძრავით, რაც დამოკიდებულია გადასამუშავებელი ნედლის მასის სახეობაზე. წნეხილი მასა შეიძლება ჩამოიყაროს პატარა ნახვრეტიდან. დიდი მოცულობის მასა ჩამოიყრება უკანა დისკის მოხსნით.

საჭრელი მოწყობილობა მთლიანად კორპუსზეა დამაგრებული დამჭერების საშუალებით.

მოწყობილობა უნდა დამზადდეს უჟანგავი ლითონისაგან. ზოგიერთი საკითხი საცდელი ნიმუშის დამზადების დროს იქნება სრულყოფილი (ესკიზური ნახაზის მიხედვით საქპატენტმა 24.02.04 წელს გასცა საავტორო უფლების მოწმობა სერტიფიკატი №682 და №1321, ხოლო სასაქონლო ნიშანზე ლნ-ზე გაიცა მოწმობა №1682 (განაცხადი 8.04.93 წლის №330/03 მიხედვით).

ახალი ტექნოლოგიით მიღებული ჩაის ნაყენის დასამზადებლად საჭიროა ემაღის ქვებში წყლის აღულება; ჩაი ჩაიყრება გემოვნების მი-ხედვით. ერთი აღულებით ხდება გადადგმა და გაცივება, რადგან ჩაის ფირფიტებს (წამოდულებით) დაშლა სჭირდება. იმავე მასიდან შეიძლება მივიღოთ, მეორედ წამოდულებით, ნაყენი.

№	პარამეტრების დასახელება და განზომილება	რაოდენობრივი მაჩვენებლები
1	არომატი და გემო	სრული ბუკეტი, ნაზი, შესაბამისი არომატი, დამახასიათებელი გემოთი, უცხო გემოს და არომატის გარეშე
2	ნაყენი	შავი-ნარინჯოვანი, (ოქროსფერი)
3	ნაყენის აბსოლუტური სიმკვრივე 20°C	1,0003
4	ნაყენის ფარდობითი სიმკვრივე 20°C	1,0021
5	ფერი	მწვანე
6	გარეგნული სახე	მთავრეხავი ფირფიტები
7	ასკორბინის მჟავის შემცველობა, მგ/100 გ	98,5
8	ა-ტოკოფეროლის შემცველობა,	3,0
9	რეტინოლის შემცველობა, მგ/100 გ	0,27
10	ვიტამინ D-ს შემცველობა, მგ/100 გ	0,1
11	ნაცარიანობა, %	5,55
12	ცხიმოანობა, %	2,7
13	ცილის შემცველობა უწყლო ნივთიერებაზე გადათვლით, %	10,3
14	ნახშირწყლების შემცველობა, %	15,1
15	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ%100 გ	129
16	კოფეინის მასური წილი, %	0,50

მიკროელემენტების მაჩვენებლები ახალი ტექნოლოგიით მიღებულ ჩაის პროდუქტში

ცხრილი 37

ელემენტი	შემცველობა	აღებული ჩაის ნიმუშის რაოდენობა გრ	450°C-ზე დანაცრებული ჩაის ნიმუშის ნაცრის რაოდენობა (მიღებული) გრ
Si (%)	>1	10 გრამი	0.43825
Al (%)	0.01-0.03		
Mg (%)	>10		
Ca (%)	>1		
Fe (%)	0.5-2.5		
Mn (%)	0.6-2.5		
Ni (მგ/კგ)	30-60		
Co (მგ/კგ)	10-30		
Ti (%)	<0.001		
V (მგ/კგ)	<6		
Cr (მგ/კგ)	<6		
Mo (მგ/კგ)	<1		
W (%)	<0.01		
Zr (%)	<0.01		
Cu (მგ/კგ)	30-60		
Pb (მგ/კგ)	<6		
Ag (მგ/კგ)	3-6		
Sb (მგ/კგ)	<100		
Bi (მგ/კგ)	<60		
As (%)	<0.06		
Zn (მგ/კგ)	100-300		
Cd (მგ/კგ)	<60		
Sn (მგ/კგ)	<6		
Ge (მგ/კგ)	<6		
Ga (მგ/კგ)	<6		
Na (%)	>1 (0.5-2.5)		

4	ვიტამინ D-ს შემცველობა, მგ/100 მლ	<0.05
5	ნაცარიანობა, %	0.45
6	სიმკვრივე 20°C-ზე, გ/სმ ³	1.0081
7	საერთო მჟავიანობა ვაშლის მჟავაზე გადათვლით, %	0.82
8	ციხიმინობა, %	<0.1
9	ცილის შემცველობა უწყლო ნივთიერებაზე გადათვლით, %	0.2
10	ნახშირწყლების შემცველობა, %	0.3
11	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ/100 მლ	3.0
12	კალციუმის შემცველობა, მგ/დმ ³	625.6
13	სპილენძის შემცველობა, მგ/დმ ³	0.95
14	დარიშხანის შემცველობა, მგ/დმ ³	<0.05

შენიშვნა:

1. ასკორბინის მჟავის შემცველობა განისაზღვრება UV-Vis სპექტროფოტომეტრზე Cary 50 (Varian-2003);
2. ცხიმში ხსნადი ვიტამინების ანალიზი ჩატარდა მაღალეფექტურ თხევად ქრომატოგრაფზე HPLC-FLU (Varian-2003);
3. ნაცრის შემცველობა განისაზღვრა მუყველის დუმელში 550°C-ზე გამაწვის შემდეგ;
4. სიმკვრივე – პიკნომეტრული მეთოდით;
5. საერთო მჟავიანობა – პოტენციომეტრული მეთოდით;
6. ცილის შემცველობა – კელდალის მეთოდით;
7. ცხიმის შემცველობა – სოქსლეტის მეთოდით;
8. ნახშირწყლების შემცველობა – პერმანგანატური გატიტრის მეთოდით;
9. მეტალების შემცველობა განისაზღვრა ICP-AES-ზე (ატომურ-ემისიური სპექტროფოტომეტრი ინდუქციურად ბმული პლაზმით);
10. კოფეინის შემცველობა – იოდომეტრული მეთოდით.

ეს მაჩვენებლები კლასიკური ტექნოლოგიით გამოშვებულ პროდუქციას 1,5-2-ჯერ აღემატება.

ახალი ტექნოლოგიით მიღებულ მცენარის ნაკრებ ექსტრაქტში, ფიტოში, კაკალში, ძახველში, მოცეში, სიმინდში, ხარისძირაში, გრეიფრუტში, ლიმონში და სხვა მცენარეებში განისაზღვრა ვიტამინები, მიკროელემენტები და სხვა მაჩვენებლები ცხრილი 36-ის დანართის მიხედვით 40% კონცენტრაციის პირობებში. კონცენტრაციის ზრდის შესაბამისად იზრდება ექსტრაქტის ეფექტიანობა.

მცენარის მასტრაქტში ვიტამინების, მიკროელემენტების და სხვა მაჩვენებლები

ცხრილი 38

№	პარამეტრების დასახელება და განზომილება	რაოდენობრივი მაჩვენებლები
1	ასკორბინის მჟავის შემცველობა, მგ/100 მლ	12.2
2	α-ტოკოფეროლის შემცველობა, მგ/100 მლ	0.006
3	რეტინოლის შემცველობა, მგ/100 მლ	0.003

პროდუქტის პასტა მასტრაქტის მაჩვენებლები

ცხრილი 39

№	პარამეტრების დასახელება	შედეგი
1	ციხიმინობა, %	–
2	ცილის შემცველობა უწყლო ნივთიერებაზე გადათვლით, %	14.42
3	ნახშირწყლების შემცველობა, %	0.15
4	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ/100 გ	60.0
5	C ვიტამინის შემცველობა, მგ/100 გ	9.0

შენიშვნა: 1. ასკორბინის მჟავის შემცველობა განისაზღვრა UV-Vis სპექტროფოტომეტრზე Cary (50 (Varian-2003); 2. ცილის შემცველობა – კელდალის მეთოდით; 3. ნახშირწყლების შემცველობა – პერმანგანატური გატიტრის მეთოდით.

შინდის პასტა ემსტრაქტის მარკენაბლები

ცხრილი 40

№	პარამეტრების დასახელება	შედეგი
1	ცხიმინობა, %	-
2	ცილის შემცველობა უწყლო ნივთიერებაზე გადათვლით, %	12.4
3	ნახშირწყლების შემცველობა, %	1.24
4	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ/100 გ	55.56
5	აბსოლუტური სიმკვრივე 20°C-ზე გ/100 სმ ³	1.0080
6	ფარდობითი სიმკვრივე 20°C-ზე	1.0098
7	C ვიტამინის შემცველობა, მგ/100 გ	12.8

შენიშვნა: 1. ასკორბინის მჟავის შემცველობა განისაზღვრა UV-Vis სპექტროფოტომეტრზე Cary (50 (Varian-2003)); 2. ცილის შემცველობა – პიკნომეტრული მეთოდით; 3. ცილის შემცველობა – კელდალის მეთოდით; 4. ნახშირწყლების შემცველობა – პერმანგანატური გატიტრის მეთოდით.

მაღალი მიკროელემენტების შემცველი ემსტრაქტის მარკენაბლები

ცხრილი 41

№	პარამეტრების დასახელება	შედეგი
1	საერთო ნაცარი, გ/ლ	59.4
2	საერთო მჟავიანობა ვაშლის ქაფზე გადათვლით, %	0.0
3	pH	10.65
4	აბსოლუტური სიმკვრივე 20°C-ზე გ/100 სმ ³	1.0424
5	ფარდობითი სიმკვრივე 20°C-ზე	1.442
6	რკინის შემცველობა, მგ/დმ ³	16.6
7	სპილენძის შემცველობა, მგ/დმ ³	1.2

შენიშვნა: 1. ნაცრის შემცველობა განისაზღვრა მუფელის ღუმელში 525 °C-ზე გამოწვის შემდეგ; 2. საერთო მჟავიანობა – პოტენციომეტრული მეთოდით; 3. სიმკვრივე – პიკნომეტრული მეთოდით.

სამკურნალო ექსტრაქტში ვიტამინების, ნახშირწყლების და სხვა შემადგენლობის ზრდაზე გარკვეულ გავლენას ახდენს ექსტრაქტში კონცენტრაციის დონე. რაც განაპირობებს ექსტრაქტის ეფექტიანად გამოყენებას. წარმოდგენილი ექსტრაქტი 40% შეადგენდა. 70-80%-ის პირობებში შემავალი შემადგენლობები შესაბამისად გაიზრდება. აღნიშნული საკითხის მოთხოვნა არ შეესაბამება საკვებ ექსტრაქტების მიღება-გადამუშავებას.

საკვებ ექსტრაქტებში პომიდვრის, შინდის, მარცხლის, სადაც 50-50% თანაფარდობით არის წარმოდგენილი ექსტრაქტებში ასკორბინის მჟავის შემადგენლობა, რომლის ნიმუშები აღებული იყო 2008 წლის ივლის-ოქტომბერში. მარტვილის რ-ნის №1 ჩაის ფაბრიკის (22.07.93 წ. №63 წერილით) სადგეუსტაციო კომისიამ განსაზღვრა ტენი 8%, ფერი – ყავისფერი, ნაყენის გამონახარში – 2,2, ორგანოლექტიკურად მწვანე დაჭრილი ფირფიტები იძლევა შავ ნარინჯოვან ნაყენს, რომელიც 2,75 გემო

2,75. შესაბამისი მანვენებლებით ხასიათდება სენაკის №1 ჩაის ფაბრიკის 24.06.93 წლის. №41 წერილით სადგეუსტაციო კომისიის დასკვნა.

ჩაის მრეწველობის ცენტრალური ლაბორატორიის სერტიფიკატის ცენტრის 21.01793 წლის №16-05/1 წერილით წყალში ხსნადი ნაცრის მასიური წილი 46-48% შეადგენს, ტენიანობა კი – 8,5-9,4%.

თავი III

§ 2. სიმსივნური და სხვა დაავადებების მკურნალობის ახალი ტექნოლოგია

ტექნიკური პროგრესის პირობებში გადამწყვეტი მნიშვნელობა აქვს ეკოლოგიურად სუფთა ეფექტიანი სამკურნალო საშუალებების შექმნას, რომ კომპლექსურად ჩატარდეს რთული დაავადებების მკურნალობა. პრობლემის გადაწყვეტის საშუალებად მიგვაჩნია ახალი ტექნოლოგიით მიღებული მცენარეთა ნაკრების ექსტრაქტით მკურნალობა, რომელიც 1993 წლიდან გამოიყენება თავის ტკივილის, სისხლძარღვთა და ნერვული სისტემის, წნევის, მარილების, ჩივილის, ფსორიაზის, ეგზემის, ქავილის, ანთებითი პროცესების, კოლიტის, ბუასილის, საჭმლის მომწეველი სისტემის, ღვიძლის, თირკმლების, შეშუპების, უმადობის, პირის სიმშრალის, ფრჩხილებისა და კანის, სოკოვანი დაავადებების, აზოტის სიჭარბისა და სხვა დაავადებების სამკურნალოდ. მცენარის ფესვი, ღერო, ფოთოლი და ნაყოფიდან თერმული გადამუშავების გარეშე მიღებული ექსტრაქტი ინახება ოთახის პირობებში, ერთ წელზე მეტ ხანს, მიკროელემენტების შემცველობის კი – 3-4 წელს. მათ არ გააჩნიათ ანალოგი. რომელზედაც საქპატენტის მიერ გაცემულია საავტორო მოწმობა №687. ხოლო მაღალი მიკრო ელემენტების მქონე ექსტრაქტზე №1520 მოწმობა. ნაკრები მცენარეები კომპლექსურად გამოიყენება სიმსივნური დაავადების სამკურნალოდ. საკმარისია 35-40 დღე, რომ კერას ძირითადად მოაცილოს მეტასტაზები. ზოგჯერ უფრო მეტი დრო სჭირდება, რაც დამოკიდებულია კერის არსებობის ხანგრძლივობაზე.

სიმსივნური დაავადების მქონე პაციენტს შეემჩნევა პირის სიმშრალე, ცვალებადი ტემპერატურა, უმადობა, სახსრებში სიცივის შეგრძნება, კუჭის მოქმედების დაქვეითება, ჰაერის უკმარისობა და სხვა. ასეთ პირობებში ერთი სახის სამკურნალო პრეპარატით პაციენტის მკურნალობა შეუძლებელია.

მცენარის ნედლე მასაში ეთერზეთების, ვიტამინების, ცილების, მიკროელემენტებისა და სხვა ნივთიერებების გადამუშავების დროს მათი შენარჩუნება განაპირობებს მკურნალობის ეფექტიანობას. საჭიროა ამ მიმართებით წარიმართოს სამეცნიერო-კვლევითი მუშაობა. ამაზე მიუთითებს სიმსივნური დაავადების მქონე ახალგაზრდა გოგონას მკურნალობა, როდესაც მას ორჯერ გაუკეთდა სარძევე ჯირკვლის ოპერაცია და ნაცვლად კვანძების შემცირებისა, მოლიანად გაუმავრდა მკერდის

ადგილები, რომლებსაც ძალიან შეემჩნეოდათ ზემოაღნიშნული დაავადებები. 25 დღის განმავლობაში 1500 მლ ექსტრაქტის გამოყენებით მთლიანად გაქრა კვანძები, გამაგრებული ადგილები. ახლა გადის მკურნალობის მეორე კურსს ექსტრაქტის უფრო მაღალი კონცენტრაციით, შედეგიც, შესაბამისად, კარგია. ანალოგიურ მდგომარეობაშია ერთი ოჯახის ორი წევრი – დედა და შვილი.

რამდენიმე თვის წინათ, მექანიკური დაზიანების შედეგად, პაციენტს სარძევე ჯირკვლის ადგილას შეეტყო ძლიერი გამაგრება, რაც გადავიდა მეორე მხარეს, გამაგრებული კვანძების მკურნალობა სხივების საშუალებით უშედეგო აღმოჩნდა. მცენარის ექსტრაქტის დალევიით და წასმით მოეხსნა ძლიერი ტკივილები, მეორე დღეს გაუმჯობესდა კუჭის მოქმედება, იკლო პირის სიმშრალემ და სხეულის ტემპერატურამ, მოემატა ძალა და ძილი, ასევე სხვა პაციენტებსაც. პირველი კურსის მიღების დროს შესამე-მეოთხე დღეს პაციენტს ეწყება ძლიერი მათენთილობა, რაც მიუთითებს წამლის მოქმედებაზე; ამ პერიოდში ეხსნება ტკივილგამაყუჩებელი, რომელსაც იღებდა ექსტრაქტის დაწყებამდე; ამ შემთხვევაში უმცირდება ექსტრაქტის მიღების დოზა 50%-ით – 4 სუფრის კოვზი. სიმსივნური დაავადების სრული განკურნებისთვის საჭიროა 4-5 ლიტრი ექსტრაქტი, რაც უნდა მიიღოს პაციენტმა 10-15 დღის შესვენებით. ექსტრაქტი მიიღება ჭამამდე 4-ჯერ 2 სუფრის კოვზით.

არის შემთხვევები, როდესაც პაციენტი ვერ მიიღებს ექსტრაქტს დალევიით, მაშინ აღნიშნული დოზა 30%-ის მატებით წასმით და გამოირეცხვით უნდა მიიღოს ოყნის საშუალებით. სრულ განკურნებამდე მიკროელემენტების გამოყენება მტკივნეულ ადგილებში დაუშვებელია. რადგან მიკროელემენტების ძლიერი ზემოქმედება უარყოფით გავლენას ახდენს დაავადებულ ორგანოებზე ასევე თავლის მიცემა თუნდაც უმნიშვნელო დოზით.

მკურნალობის დამთავრების შემდეგ საჭიროა პირველ ეტაპად მიეცეს ექსტრაქტი 400-500 მლ/ლიტრი, 5-6 თვის შემდეგ იგივე დოზა განმეორებით მხოლოდ წასმით მტკივნეულ ადგილებში.

ორგანიზმში რომ აიწიოს იმუნიტეტმა, შესვენების პერიოდში პაციენტს ეძლევა შინდის 40%, ასკილის 30%, მაყელის 20%, სტაფილოს 10% ნაკრები პასტა-ექსტრაქტი. ბოსტნეულის მიღებას გადაწყვეტი მნიშვნელობა ენიჭება. ასევე ალკალიიდების შემცველი მცენარეების გამოყენებას – ნივრის, კაკლის, ბოლოკის, სტაფილოს, ჭარხლის, კომბოსტოს, დაფნისა და სხვა, რაც დასაწყისში უნდა მიიღოს მცირე დოზით, შემდეგ – მოუმატოს, ეს ყველაზე მეტად მაღალწნევიან პაციენტებს სჭირდებათ.

თერმული გადაშენების გარეშე მიღებული პასტა-ექსტრაქტი, საკვებად საკმარისია 8-10 ლიტრი. მკურნალობის პერიოდში ყურადღებას იმსახურებს სიმინდში შემავალი ვიტამინები, ცილები, ამინომჟავები, მიკროელემენტები და სხვა. განსაკუთრებით ყვითელი სიმინდის ფა-ფის, ღომის, მჭადის მიღება. ჩვენი დაკვირვებით სიმინდის ექსტრაქტი დადებით გავლენას ახდენს სიმსივნური და ზოგიერთი დაავადების მკურნალობაზე.

ერთადერთი ნაკლი ისაა აქვს, რომ ექსტრაქტის სახით გადამუშავებისას სპეციფიკურ სუნს ღებულობს, ასევე მხესუმხირა. ზემოაღნიშნული საკვები მცენარეების გამოყენებისას საჭიროა ახალი თევზის მიღება სისტემატიურად, ასევე თხის ყველის. სანამ სიმსივნური დაავადება მოივლის მოელს ორგანიზმს, სასურველია მაშინვე, პირველი შეგროვებისთანავე ჩატარდეს პროფილაქტიკური ღონისძიებები. ზემო-აღნიშნულ მეთოდზე გაიცა საქპატენტის მიერ საავტორო მოწმობა №1891.

ჩიყვის დაავადების მკურნალობის საკითხები

ჩიყვის დაავადების დროს მოზარდებში შეიმჩნევა ნერვიული აშლილობა, თვალებისა და კისრის გამობერილობა, რაც შესაძლებელია ზოლებად და დაყოფილი. ხშირია დამის საათებში პირის სიმშრალე და შესაბამისად იზრდება მოთხოვნილება წყალზე. საფეთქლის მიდამოებში თავის ტკივილი, გულში ჩხვლეტები, პაერის უკმარისობა. ზემოაღნიშნული დაავადება მთითხვს კომპლექსურ მკურნალობას. ორი კვირის განმავლობაში სნეულს ეძლევა 1000-1500 მლ/ლიტრი ექსტრაქტი დღეში 4-ჯერ, 2 სუფრის კოვზი, საჭმლის ჭამამდე. შესვენება 10-12 დღე. შესვენების პერიოდში წასასმელად გამოიყენება მიკროელემენტების მქონე ექსტრაქტი 400-500 მლ/ლიტრის რაოდენობით კისრის არეში 2 კურსი. მთლიანად დასალევედ საჭიროა 4-5 ლიტრი ექსტრაქტი, წასასმელად კი 700-800 მლ/ლიტრი.

დიდი ხნით დაავადებულ პაციენტებს შეემჩნევათ სახსრების ადგილებში სიცივის შეგრძნება, მხედველობის დაქვეითება. ქირურგიული ჩარევა უარყოფით შედეგს გვაძლევს. 7-8 თვის შემდეგ საჭიროა მკურნალობის გადამოწმება. მთავრი იმისა, რომ იოლიზებული მარილი მოახდენს დაავადებაზე ზემოქმედებას, უსაფუძვლოა. ასევე არაეფექტურია მასზე ოპერაციით ზემოქმედება. უფრო უკეთესია იოდის შემცველი მცენარეების ნაყოფების, სახელდობრ: კარალიოკის, კაკლის, დაფნის, ფეხიას, ჭარხლის, ნივრის, ბოლოკის, სტაფილოს, კომბოსტოს მიღება უმად – ალკალიიდების შემცველობის მქონე მცენარეები დადებითად მოქმედებენ სიმსივნურ დაავადებებზე; ამიტომ ზემოაღნიშნული და სხვა მცენარეების ნაყოფები უნდა მივიღოთ დასაწყისში მცირე დოზით, შემდეგ – მოუმატოთ. ეს ყველაზე მეტად მაღალწნევიან პაციენტებს სჭირდებათ.

ფსორიაზის მკურნალობის საკითხები

კანის დაავადებებს შორის ფსორიაზი, ეგზემა რთულ დაავადებებად მიიჩნევა. ფსორიაზის წარმოშობის მიზეზი საჭმლის მომწელებელი სისტემის, ბოტკინის დაავადება და ნერვიული სტრესი განაპირობებს. მშრალი ფორმის მქონე ავადმყოფი უფრო ადვილად განიკურნება სველთან შედარებით. წლების განმავლობაში, მცენარის ექსტრაქტით სხვადასხვა დოზითა და შემადგენლობებით მკურნალობა დაუშვებელია.

ცხიმის, წიწაკის, სპირტიანი სასმელის მიღების შემდეგ იყო შემთხვევა, როდესაც მორჩენილ პაციენტს (მკურნალობისას) სამ დღეში განუვითარდა დაავადება უფრო მეტად, მკურნალობის დაწყებასთან შედარებით; თუ სიმსივნური დაავადების პირობებში მკურნალობის დროს თვეების განმავლობაში ავადმყოფს არ შეემჩნევა ხელმეორედ მეტასტაზების ინტენსიური განვითარება (წამლის დაყოვნების შემდეგ), ფსორიაზის დაავადებით მკურნალობის დროს საკმარისია 4-5 დღე.

ფსორიაზის მკურნალობის დროს დაავადებული ადგილები იქერცლება და პერიფერიიდან ცენტრისკენ ვიწროვდება, შუა ადგილებში კი რამდენიმე ზოლი ჩნდება უფრო მეტად თანაბარი დაყოფით. ფსორიაზის სრული განკურნებისთვის საჭიროა 5-7 ლიტრი მცენარის ექსტრაქტი, ჭამამდე, დღეში 4-ჯერ 2 სუფრის კოვზი. ყოველ 1500 მ/ლიტრ ექსტრაქტის მიღების შემდეგ შესვენება 10-12 დღე.

მიკროელემენტების მქონე ექსტრაქტი წასასმელად საჭიროა 500-700 მ/ლიტრი გამონაყარის ადგილებში. ხშირია შემთხვევა, როდესაც დასაწყისში დაავადების სიდიდე საგრძობლად მცირეა მკურნალობის დროსთან შედარებით, რაც ფარული ფორმით ორგანიზმში მის არსებობაზე მიუთითებს.

მთლიანი კურსით მკურნალობის დამთავრების შემდეგ დაახლოებით 9-10 თვის შემდეგ საჭიროა საკონტროლო მკურნალობის ჩატარება.

კანის დაბანვა ხდება გამოსხივლ წყალში ექსტრაქტის ნაერთის გადავლებით. იყო შემთხვევები, როდესაც შამპუნის გამოყენებით ფსორიაზი პაციენტს თავიდან განუვითარდა.

სოკოვანი დაავადების მკურნალობა ტარდება მხოლოდ მიკროელემენტების მქონე ექსტრაქტის წასმით. ფრჩხილების სრული განკურნებისთვის საკმარისია 500-700 მ/ლიტრი მიკროელემენტების მქონე ექსტრაქტი. დღეში 5-7 წასმით ორი კურსის გათვალისწინებით კანის განკურნებას კი სჭირდება ნაკლები დრო.

ორივე დაავადების მკურნალობის დამთავრების შემდეგ საჭიროა ტანსაცმლის, თეთრეულის გამოცვლა ან ძლიერ გამოხარშვა, რადგან ისინი დაავადების გადამდებად ითვლებიან.

ანალოგიური ექსტრაქტით და ფორმით განიკურნება ეგზემა და კანის წამონაზარდები.

საჭმლის მომნელებელი სისტემის მკურნალობის საპრობლემატიკო

საჭმლის მომნელებელი სისტემის მკურნალობა, რომელიც დაკავშირებულია ღვიძლის, ნაღვლის ბუშტის ანთებით პროცესებთან, თორმეტგოჯა ნაწლავის, კუჭის და სხვა დაავადებებთან, ხანგრძლივ მკურნალობას მოითხოვს. მით უმეტეს, როდესაც საქმე გვაქვს სიმსივნური დაავადების მკურნალობასთან.

მკურნალობა დალევითა და გამორეცხვით მიმდინარეობს. დასაწყევად საკმარისია 4-5 ლიტრი მცენარის ექსტრაქტი. ყოველი 1500 მმლ ექს-

ტრაქტის დალევის შემდეგ საჭიროა 10-15 დღე შესვენება. ყოველდღიურად 3-4-ჯერ 2-1 სუფრის კოვზის მიღება ჭამამდე. გამორეცხვის შემთხვევაში დღეში ერთხელ 100 მლ ექსტრაქტს ემატება გამოსხივლ წყალი სამი-ოთხი ღლის განმავლობაში, შემდეგ ხდება მარტო ექსტრაქტით გამორეცხვა, რაც დადებით ეფექტს იძლევა ნებისმიერი დაავადების მკურნალობის დროს, რამდენადაც ნაწლავების საშუალებით ინტენსიურად ხდება ექსტრაქტის შეღწევა ავადმყოფის ორგანიზმში. აქვე სულ მცირე დოზით 10 მლ რაოდენობით უნდა დაემატოს მიკროელემენტების მქონე ექსტრაქტი.

გარდა საჭმლის მომნელებელი სისტემის მკურნალობისა, აღნიშნული მეთოდით შეიძლება სხვადასხვა დაავადების მკურნალობა.

საჭმლის მომნელებელი სისტემის მკურნალობის დროს ავადმყოფი განსაკუთრებულ დიეტას არ საჭიროებს. წველების მიღება რეკომენდებულია დღეში 400 მლ რაოდენობით სრული კურსის დამთავრებამდე. წველების შემადგენლობაში უნდა შედიოდეს ასკილი (30%), შინდი (30%), სტაფილო (15%), ვაშლის წვენი (10%), ლიმონი, კამა და კომპოსტო და სხვა. თერმულად გადამუშავების გარეშე ახალი ტექნოლოგიით მიღებული ექსტრაქტი: ვიტამინების, ნახშირწყლების, მიკროელემენტების ინტენსიური მიწოდებით შესაძლებელია დაავადების მკურნალობა შემჭიდროებულ ვადებში. ასევე კარგია 40-50 გრამი დინ-დგელის მიღება შესვენების დროს: მუშია, ყვავილის მტვერი და ა.შ. რაც შეეხება რძის მიცემას, მკურნალობის დროს რეკომენდებული არ არის, ყველი კი დასაშვებია, მით უმეტეს – თხისა.

ჩირქოვანი ანთეზის, ღრძილების, სიღამწვირის, კანის ბამონაზარდის მკურნალობის საპრობლემატიკო

ჩირქოვანი ანთებითი პროცესის ჩასაქრობად საჭიროა მცენარის ექსტრაქტი 50% და მიკროელემენტების ხსნარის წასმა დღეში 5-6-ჯერ. პირდაპირ 100% მიკროელემენტების ექსტრაქტით მკურნალობა არ შეიძლება, რაც მოახდენს წნევის აწევას, სიღამწვირის პირობებში, კანი თუ დიდი მოცულობით არის დამწვარი, გამოიწვევს ძლიერ წვას.

იყო შემთხვევა, როდესაც მთელი სიმძიმით ერთ ფეხზე დაეცა ავადმყოფი გაუშავდა მენჯ-ბარძაყის ადგილები; ზემოაღნიშნული განზავების თანაფარდობით 500 მ/ლიტრი ექსტრაქტის წასმით ორი კვირის განმავლობაში ყავარჯენი გადაავდო. ღრძილების გამოსავლებად საკმარისია 400 მ/ლიტრი ექსტრაქტი 60% ხსნარი დღეში ოთხჯერ 25 მ/ლიტრის ოდენობით, რომ მთლიანად შეუწყდეს ღრძილებიდან სისხლისა და ჩირქის დენა.

პაციენტს ხელის შუაგულში ჰქონდა ლობიოს მარცვლისოდენა წამონაზარდი. სხივები გაიკეთა, მოიჭრა, მაგრამ მაინც წამოვიდა. ძლიერი მიკროელემენტების 100% ხსნარის 10 ღლის განმავლობაში წასმით გააქრო წამონაზარდი მცენარის ექსტრაქტთან ერთად. მკურნალობის დაწყების წინ ცხელი წყლით უნდა დავალობო წამონაზარდი. შემდეგ უნდა დავადოთ დანაყილი ნიორი. ექსტრაქტი უნდა წავისვათ ზემო-

აღნიშნული პროცედურის ჩატარების შემდეგ, აღნიშნული მეთოდი კარგია ფრჩხილების სოკოვანი დაავადების მკურნალობის დროს.

აზოტის სიჭარბისა და თირკმლოვანი დაავადების მკურნალობის საკითხები

აღნიშნული დაავადებები წლების განმავლობაში დომინირებენ ორგანიზმში. გაცივების შედეგად ხშირია თირკმლების დაავადება. ანთებითი პროცესი იწვევს ხშირ შარდვას ზამთარში ასეთი დაავადების მქონე პაციენტები ადვილად ცივდებიან შარდის შეკავების შემთხვევაში, რაც დროთა განმავლობაში იწვევს თირკმლების დაზიანებასა და აზოტის დაგროვებას. ასეთ შემთხვევაში ხშირ-ხშირად შარდვის დროს პაციენტს შეემჩნევა ძლიერი წვა, უშრება პირი, დამახასიათებელია თავბრუსხვევა; ეს პროცესი თუ დიდი ხანი მიმდინარეობს, ეკარგება ჭამის მადა. აზოტის ძლიერი მომატება ღებინებასაც გამოიწვევს, უქვეითდება კუჭის მოქმედება, მატულობს წნევა, ეკარგება ძალა, შეემჩნევა მოთენილობა.

ასეთ პაციენტს პირველ რიგში უნდა მოეხსნას ჩირქი, შემდეგ უნდა მოხდეს ექსტრაქტის ნაკრებით მკურნალობა: სიმინდის ექსტრაქტი 50%, კაკალი – 10%, ვარდკაჭაჭა – 10%, ნიახური – 10%, ცაცხვი – 10%, მხესუმხირის 10% და სხვა მცენარეები შენაცვლებით. ასკილი 40%, შინდი 40%, სტაფილოს წვენი 10%, ჭარხლის – 10%, ან მწვანე ჩაი 10% და სხვა.

სრული განკურნებისთვის საჭიროა 6-7 ლიტრი მცენარის სამკურნალო ექსტრაქტი, 4 კურსი დაღვეით დღეში 4-ჯერ 2 სუფრის კოვზი ჭამამდე, 10-15 დღის შესვენებით. შესვენების პერიოდში თითქმის ყველა დაავადებაში შეიმჩნევა წამლის მოქმედების ეფექტიანობა, თუ რამდენი ხნის განმავლობაში შეუძლია პაციენტს უწამლოდ არსებობა, რამდენად დაკავშირებულია სხვადასხვა ორგანოში დაავადებები, რა სიძლიერით და სხვა. ამ შემთხვევაში უფრო მეტად ეზრდება პაციენტს მოთხოვნილება წამალზე და სხვა.

წნევისა და მარილების მკურნალობის საკითხები

როული დაავადებების მკურნალობის დროს წნევის მქონე პაციენტს სჭირდება განსაკუთრებული მიდგომა. პირველ რიგში უნდა მოიხსნას წნევა. ამის უებარი საშუალებაა სიმინდის ექსტრაქტი, რომელიც კარგ შედეგს იძლევა მარილების მკურნალობისას.

გამოკვლეული უნდა იქნეს წნევის წარმოშობის მიზეზი. 2-3 თვის მკურნალობის შემდეგ, როცა საკმარისი იქნება 3-4 ლიტრი ექსტრაქტი, უნდა მოხდეს სხვა დაავადებების მკურნალობა. სიმინდის ექსტრაქტთან ერთად კარგ შედეგს იძლევა დაუნის ექსტრაქტის გამოყენება. დღეში სამჯერ სამი სუფრის კოვზი ჭამამდე და სხვა.

დაუნაასევე კარგ საშუალებად ითვლება მარილების სამკურნალოდ. აქ ერთი კურსი 500 მ/ლიტრის მიღებით უნდა განისაზღვროს. მარილების

მკურნალობის დროს პირველ ეტაპზე მიიღება 35-40% სწრაფი ეფექტი; შემდეგ ეს ტენდენცია ძალიან მცირდება. მარილების სამკურნალოდ ასევე გამოიყენება ზოგიერთი მცენარე: მაცვალი, ხარისძირა და სხვა.

სისხლძარღვთა და ნერვული სისტემის მკურნალობის საკითხები

სისხლძარღვთა და ნერვული დაავადების დროს ზოგიერთი მკურნალი ქირურგიულ მეთოდებს იყენებს, რაც, ჩვენი შეხედულებით, გაუმართლებელია: მათ არც ერთი პაციენტისთვის დადებითი შედეგის მოტანა არ შეუძლიათ, რადგან არასწორი ოპერაციის დროს ხშირია სისხლძარღვების გამობერილობები, კანიდან სისხლის დენა, შეშუპება, რაც იწვევს წნევის მატებას, გულის მუშაობის დაქვეითებას და სხვა. მცენარის ექსტრაქტით მკურნალობა დადებით შედეგს იძლევა აღნიშნული დაავადებების დაკვირვებით, როგორც დაღვეით, ისე წასმით. დასაღვეად გამოიყენება კაკლის, ჩაის, კაბაბლახას, კრაზანას, თავშავას, თუთის, შინდის, სიმინდის, ასკილის, კომბოსტოს, სტაფილოს და სხვა მცენარეების ექსტრაქტები. თითქმის სუყველა დაავადებაში დადებითად აისახება ჭინჭრის ექსტრაქტის, ფხალეულისა და ნახარშის გამოყენება. პირველად უნდა დავიწყოთ მისი მიღება შემცირებული დოზით, რადგან ხშირია ქავილი, სახსრების ტკივილი, წნევის არათანაბარი მომატების ან დაკლების შემთხვევები. აქაც ინდივიდუალურ დამოკიდებულებას ენიჭება უპირატესობა.

ზოგ პაციენტზე კოფეინი დადებითად მოქმედებს მთელ გულ-სისხლძარღვთა და ნერვულ სისტემაზე, ზოგიერთზე კი – უარყოფითად. მკურნალობა 5-6 თვის განმავლობაში უნდა მოხდეს ეტაპობრივად. პირველ რიგში ნერვების დამაწვანარებელი მცენარეებით უნდა დავიწყოთ ეს პროცესი. კარგია მუმისის შეტანა ექსტრაქტში, 15-20 გრამი წელიწადში, ყოველ 6 თვეში. 5-6 ლიტრი ექსტრაქტი უნდა მიიღოს ავადმყოფმა ზემოაღნიშნული და სხვა მცენარეებისა, დღეში 3-4-ჯერ 2 სუფრის კოვზი საჭმლის ჭამამდე; 10-15 დღის შესვენებით; კვების რაციონში უნდა შევიტანოთ კალციუმის ჭარბი რაოდენობა. 10-15% მიკროელემენტები უნდა გამოვიყენოთ დასაწყისში, შემდეგ ნელ-ნელა მოვუმატოთ წასასმელი ექსტრაქტის რაოდენობას. მინიმუმამდე უნდა დავიყვანოთ მარილიანი, ცხარე, მუავე საკვების მიღება; ბოსტნეული და ბალახეული კულტურების მიღებას ენიჭება მეტი უპირატესობა.

სისხლძარღვთა და ნერვული სისტემის მკურნალობაზე დადებით ეფექტს იძლევა თაფლთან და ექსტრაქტთან ყვავილის მტვერის შეტანა, ასევე დინდგელისა. კარგია თხის რძისა და ყველის, ღომის, ფაფის (რძით), მჭადის მიღება.

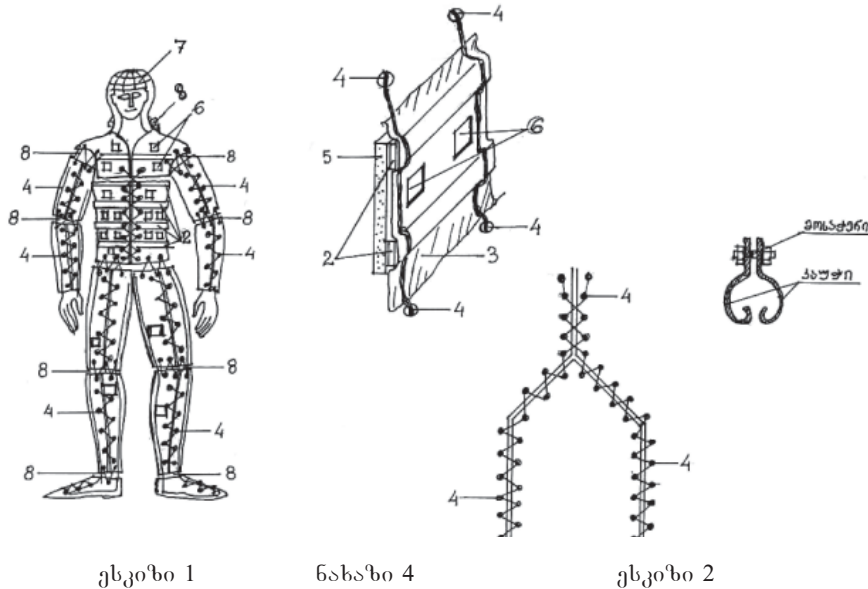
ძალიან როულად გვესახება ინფარქტის გამომწვევი, კბილების აღდგენის, მხედველობის საკითხების შესწავლა, რაც კვლევას მოითხოვს ფიზიოლოგიურ ჭრილში.

ზემოაღნიშნული პოტენციური თავს იჩენს აღნიშნული პრობლემების გადაწყვეტაში.

თავი III

§ 3. ტრავმირების ინტენსიურად აღდგენისა და მკურნალობის ახალი ტექნოლოგია

ადამიანის ორგანოების ძლიერი ტრავმირება მეტად რთული პროცესია, ის დაკავშირებულია ცალკეული ორგანოების პარალიზებასთან, რაც ყველაზე მეტად ცენტრალური ნერვული სისტემის მოშლას განაპირობებს, რომლის აღდგენას წლები სჭირდება.



ესკიზი 1

ნახაზი 4

ესკიზი 2

თანამედროვე ტრავმირების აღსადგენი საშუალებები და მეთოდები ვერ უზრუნველყოფენ ეფექტიანად კომპლექსური მკურნალობის ჩატარებას შემდეგი გარემოებების გამო:

1. ოპერაციის შემდგომ პერიოდში ძელოვანი ქსოვილის სამაგრებად ლითონის გამოყენება თვეების განმავლობაში იწვევს ახალი ინფექციური დაავადების გავრცელებას.
2. ლითონის სამაგრების დაყენება-გახვრეტა ძელოვან ქსოვილებზე იწვევს ძლიერ ზემოქმედებას.
3. მძიმე ტრავმირების ადგილიდან სამკურნალო დაწესებულებაში ავადმყოფის გადაყვანა ერთიანი მოსახსამის შეკერვის გარეშე ართულებს ავადმყოფის მდგომარეობას ტრანსპორტირებისას.
4. შეუძლებელია არსებული მეთოდით ყველა ორგანოს მკურნალობა გამოთანაბრებით, რადგან ისინი დამოუკიდებლად სხვადასხვა ფორმით და შინაარსით ერთმანეთისგან განსხვავდებიან.

5. არსებული მკურნალობის მეთოდებზე იხარჯება დიდი რაოდენობით ფინანსური სახსრები.

ზემოაღნიშნული და სხვა საკითხებიდან გამომდინარე, საჭიროა დამზადდეს სპეციალური მოსახსამი, რომელიც გამოიყენება ავადმყოფის (მთლიანად) კომპლექსური მკურნალობის გათვალისწინებით და ცალკე სხვადასხვა ორგანოს გათვალისწინებით, – დაშლით. ესკიზი 1 და 2-ის და ნახაზი 4-ის მიხედვით საჭიროა 2. ალუმინის ფირფიტები; 3. ფირფიტების სამაგრები, 4. დვედები და რკინის რგოლები შესაკრავით; 5. ძლიერი მოჭერის შედეგად კანი რომ არ დაზიანდეს, ზემოქმედებისაგან შიგნით იდება დრუბელი ან ქსოვილი რამდენიმე ფენად; 6. ავადმყოფის კანის მკურნალობის დროს წამლის მისაღებად (მაღამოს ან სითხის გამოყენებით) ფირფიტებს შორის მოთავსებულია პლასტმასის ყუთი. კანის მოსაზღვრე მხარე დიაა (წამლის შესაღწევად); 7. თავის ძლიერი დაზიანების მკურნალობის დროს გამოიყენება ქსოვილის ბადე წამოსახამად; 8. მოსახსამი ყველა სახსრის გათვალისწინებით სპეციალური ღილოებით (იხსნება) იშლება, რადგან ხშირია ლულოვანი ძვლების (ბარძაყის, ხელის) ტრავმირება, ამ მიზნით საჭიროა მათი რაოდენობა დამზადდეს მეტი, მოსახსამთან შედარებით, 1:3 თანაფარდობით.

წარმოდგენილი მოსახსამის ძირითადი ტექნოლოგიური პარამეტრები შეიძლება დამზადების დროს შეიცვალოს სხვადასხვა საკითხის გათვალისწინებით, სხვადასხვა სახის სამკურნალო საშუალებების გამოყენების სპეციფიკურობიდან გამომდინარე. ზემოაღნიშნულ საკითხზე საქპატენტის მიერ გაიცა საავტორო მოწმობა №2111.

ექსტრემალურ სიტუაციაში სეისმოლოგიურ პირობებში ტრავმირების ან სხვა შემთხვევებში გადამწვევტი მნიშვნელობა ენიჭება სატრანსპორტო საშუალებებით ადამიანის გადაყვანის სწორ ორგანიზებას, რაც ითვალისწინებს სხვადასხვა სატრანსპორტო საშუალების რაციონალურ გამოყენებას ავტომობილის, რკინიგზის, თვითმფრინავის, გემის გათვალისწინებით, რომ მინიმუმამდე შემცირდეს სამკურნალო დაწესებულებაში ან დანიშნულ ადგილას ავადმყოფის გადაყვანის დრო.

ტრანსპორტირებამდე ავადმყოფის მიყვანა უნდა განხორციელდეს ზემოაღნიშნული მოსახსამის მეშვეობით საკაცეების დახმარებით (მძიმე პირობებში) ან ხელით.

მასობრივი ევაკუაციის ან ტრავმირების დროს რომ მოხდეს შეუფერხებლად ადამიანის დანიშნულების ადგილას გადაყვანა, საჭიროა სატრანსპორტო საშუალებების ტვირთბრუნვის გაზრდის მიზნით მოხდეს რამდენიმე მოძრავი სართულით მათი განლაგება სპეციალიზებული კონტეინერის მეშვეობით, რაც თავისთავად განაპირობებს ყველა სახის სატრანსპორტო საშუალებების ეფექტიანად გამოყენებას. მინიმუმამდე იქნება დაყვანილი ტრანსპორტირების დრო, რაც დადებით გავლენას მოახდენს ინტენსიურ ვადებში ავადმყოფის მკურნალობის ჩატარებაზე, როდესაც საქმე ეხება რთულ კლიმატურ პირობებში სატრანსპორტო საშუალების მოუსვლელობას და სხვა. ამ მიზნით გვესახება სპეციალიზებული

ალუმინის კონსტრუქციის მოძრავსართულებიანი ვაგონკონტეინერისა და მოძრავსართულებიანი ნახევრად მისაბმელი ფურგონის შექმნა, სადაც გათვალისწინებული იქნება მიკროკლიმატის ძლიერი რყევის შემცირების მიზნით სპეციალური ამორტიზატორების დაყენება, შორ მანძილებზე პროფილაქტიკური ღონისძიებების შესაძლო გატარება და სხვა.

დეზინფექციის ჩატარების შემდეგ აღნიშნული სატრანსპორტო საშუალებების გამოყენება შესაძლებელი იქნება სახალხო მეურნეობის სხვა დარგებში სხვადასხვა სახის ტვირთების გადასაზიდად.

სატრანსპორტო საშუალებების ეფექტიანად გამოყენების მიზნით ტვირთბრუნვის მოცულობის, მანძილის, სახეობის და ა.შ. საჭიროა მოეწიოს სპეციალიზებული სატრანსპორტო საშუალებების დასატვირთ-გადმოსატვირთი ადგილები – ბაქნები, რაც შესაძლებლობას მოგვცემს, რომ შედგენილი გრაფიკის მიხედვით განხორციელდეს დანიშნულების მიხედვით ტვირთის გადატანა.

ძალიან ძნელია ყველა სახის ტვირთისთვის, თავისი სპეციფიკიდან გამომდინარე გადაიტაროს დასატვირთ-გადმოსატვირთი ბაქნების რაციონალურად გამოყენების საკითხები. ამ შემთხვევაში მხედველობაში უნდა იქნეს მიღებული რეგიონის ბუნებრივი პირობები, რომელი დარგისთვის იქნება ხელმისაწვდომი ტრანსპორტის ეფექტიანად გამოყენება, პერაპექტივაში რეგიონში რა დარგი განვითარდება და ა.შ.

„აბრეშუმის გზის“ რაციონალურად გამოყენების მიზნით ძირითადი ტვირთების ნაკადი წარმოდგენილია შემდგომ თავში მოცემული სქემის მიხედვით.

ტრავმირების აღდგენისა და კანის დაავადების სამკურნალო მაღამო

ტრავმირება მეტად რთული პროცესია. ის დაკავშირებულია არაერთი საკითხის სრულყოფასთან. ცალკეული ძვლების აღდგენას, კუნთების შეხორცებას დიდი დრო სჭირდება, რაც უარყოფითად მოქმედებს პაციენტის ჯანმრთელობაზე.

ამჟამად, წარმოებაში გამოყენებული ტრავმირების აღდგენის საშუალებები ვერ უპასუხებს კომპლექსური მკურნალობის მოთხოვნებს. ამ მიზნით საჭიროა ახალი ტექნოლოგიით დამუშავდეს წასასმელი მაღამო, რომელიც ხელს შეუწყობს ძვლვანი სისტემის აღდგენას. პროცესი მიმდინარეობს ძლიერი ტკივილებით. ამ მიზნით გადამწვეტი მნიშვნელობა ენიჭება მაღამოს შემადგენლობაში მიკროელემენტების, ვიტამინების დიდი რაოდენობით გამოყენება, რომლებიც მიღებულია მცენარის ექსტრაქტით – ახალი ტექნოლოგიით. მაღამოს დასამზადებლად საჭიროა: 1. ცვილი; 2. ზეთი; 3. მიკრო-ელემენტები; 4. დინდგელი თხევადი ფორმით; 5. კვერცხი; 6. მცენარის ექსტრაქტი და სხვა ნივთიერებები. მათი გამოყენების თანაფარდობა პროცენტულად დამოკიდებულია მოტეხილობის (დაავადების) სიროულეზე, მდებარეობაზე.

კანის დაავადების მკურნალობა ფსორიაზის, ეგზემის, სოკოვანის, ფრჩხილების გათვალისწინებით მიკროელემენტებისა და ვიტამინების დიდ რაოდენობას საჭიროებს. კვერცხისა და ცხიმოვანი ნივთიერებების რაოდენობა მინიმუმამდე უნდა იყოს დაყვანილი (ამოღებული), რადგან იწვევს კანის ჩახურებას.

სოკოვანი დაავადების და ფსორიაზის მკურნალობის დროს საჭიროა შემცირდეს ბანაობის პროცესი, სასურველია კვირაში ერთი დღე. დაუშვებელია შამპუნის ან საპნის გამოყენება წამლიანი წყლის გადუფლებლად, თორემ მორჩენამდე მისულ ავადმყოფს თავიდან განუვითარდება ფსორიაზი უფრო რთული ფორმით. ფსორიაზისა და ეგზემის მკურნალობის დროს საჭიროა ექსტრაქტის მიღება – დალევა ნორმის მიხედვით, რადგან დაავადება შინაგანი წარმოშობისაა. ანალოგიური შემადგენლობით ხდება სოკოვანი დაავადების მკურნალობა ფრჩხილების გათვალისწინებით და სახსრების რევმატიული ანთებითი პროცესების მკურნალობა. ტრავმირების დროს მაღამოს ათავსებენ მისასხამის განკუთვნილ ადგილებში.

მაღამოთი მკურნალობის დროს სხვა წამლის მიღება არ არის სასურველი, რადგან მაღამო მეორე დღესვე აყუჩებს ტკივილს, დასწევს ტემპერატურას; შეშუპებას. ეკონომიკური ეფექტი გამოიანგარიშება არსებული სამკურნალო საშუალებების და დროის შემცირების გათვალისწინებით, რაც ჩვენი გაანგარიშებით დაახლოებით შეადგენს 40-45% (მოტეხილობის მკურნალობის დროს). უკეთესია მისასხამთან ერთად იქნეს გაანგარიშებული ეფექტიანობა. დამზადებული მაღამო ინახება ოთახის პირობებში ერთ წლამდე, მინის ქილებში. აღნიშნულ ტექნოლოგიაზე საქაბატენტის მიერ გაცემულია საავტორო მოწმობა №2214.

თავი III

§ 4. ახალი ტექნოლოგიით მიღებული საკვები და სამკურნალო ექსტრაქტის გამოყენება ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების წარმოებაში

სანამ ახალი ტექნოლოგიით მიღებული ექსტრაქტის გამოყენებას შევუდგებოდეთ, მინდა თქვენს ყურადღება გაგამახვილო წინა საუკუნეებში სიროპის მიღების ტექნოლოგიაზე. ავიღოთ სამი ჭიქა, ე.ი. ერთ ბოთლ გაწურულ წვენიზე 600 გრ შაქარი, წამოვადულოთ სამჯერ-ოთხჯერ. თანაც ქაფი უნდა მოვხადოთ ხოლმე, გაწუროთ და ტილო დავაფაროთ. როდესაც გაცივდება, უნდა ჩავასხათ ბოთლებში, რომლებიც რამდენიმე კვირის წინ უნდა გამოფრეცხოთ და გამოვაშროთოთლები ყელამდე უნდა ავავსოთ. თავი მაგრად დაუვცვათ, დაუფისოთ და შევინახოთ მშრალ ქვიშაში. ასე მომზადებული და შენახული სიროფი გაძლებს დიდხანს და კარგადაც შეინახება.

ალუბლის სიროფი. ალუბალი დანაყეთ კურკებიანად, დაასხით წყალი იმდენი, რომ ოდნავ დაფაროს, მოხარშეთ და შემდეგ გაწურეთ.

როდესაც დაიწმინდება, გადმოასხით წინდა წვენი სამ ჭიქა წვენიზე აიღეთ ერთი ან ორი ნახევარი გირვანქა შაქარი, წამოადუღეთ სამჯერ-ოთხჯერ, თანაც ქაფი მოხადეთ ხოლმე. გაწურეთ, გააცივეთ. თორმეტი გირვანქა ალუბლიდან გამოვა ექვსი ბოთლი სიროფი.

მაყვლის სიროფი. აიღეთ ძალიან მწიფე მაყვალი, დაჭყლიტეთ კოვხით, ჩაასხით პატარა ტილოს პარკში, რომ წვენი ჩამოიწუროს. როდესაც წვენი დაიწმინდება, გადაწურეთ. სამ ჭიქა წვენიზე აიღეთ ერთი ან ნახევარი გირვანქა შაქარი, სამ-ოთხჯერ წამოადუღეთ თავდახურული, ქაფი მოხადეთ, გაანელეთ და სხვ.

შაქრიანი ლიმონის წვენი. ლიმონს ქერქი ჩამოაფცქვენიტ, გულს გამოაცალეთ თესლი, დანარჩენი გაწურეთ საწურით, ჩაასხით ბოთლებში და დაუმატეთ შაქარი ერთ ჭიქა წვენს ორი ჭიქა შაქარი. ორ-სამ დღეს დადგით მზეზე პირდაცობილი ბოთლები, მალ-მალ დაანჯღრიეთ, რომ შაქარი დადნეს, შემდეგ გადაფისეთ ბოთლები და შეინახეთ.

ალუბლის წვენი. ახალი ალუბალი ჩაყარეთ ქილაში, დაახურეთ თავი, მერე დღეს დანაყეთ და ჩაყარეთ პარკში. როდესაც გაიწურება, წვენი იმდენი ხანი ადუღეთ, სანამ გასქელდება. შემდეგ გააცივეთ, ჩაასხით ბოთლებში და ფისით დაბეჭდეთ.

მოცხარის, კოწახურის, ალუბლის და ხენდროს წვენი. ეს ხილი გახეხვის შემდეგ ჩაყარეთ ერთ-ორი დღით დიდ ქილებში, დაჭყლიტეთ, ზემოაღნიშნული რაოდენობით დაშაქრეთ, წამოადუღეთ და ჩაასხით ქილებში. შეინახეთ სარდაფში.

ნესვის სიროფი. აიღეთ მწიფე და კარგი ნესვი, გაფცქვენიტ, როგორც საჭმელად ფცქვენიტ. დაჭერით წვრილად, ჩაყარეთ ქილაში, მიეცით ლიმონის სიმუავე ან ლიმონის წვენი, დაშაქრეთ, შემდეგ წამოადუღეთ და შეინახეთ გრილ ადგილას.

საკვები და სამკურნალო მცენარეებიდან თერმული გადამუშავების გარეშე მიღებული პასტა-ექსტრაქტი ახალი ტექნოლოგიით ინახება ოთახის პირობებში შაქრის გარეშე 12-14 თვე – შინდის, ასკილის, სტაფილოს, ალუბლის, მარწყვის, მაყვლის, კომშის, გარგარის, ქლიავის, ტყემლის, ვაშლის, ფორთოხლის, ლიმონის, ბალჩუელი კულტურების და სხვა.

არმატისა და ფერის სრულყოფის მიზნით ზემოაღნიშნულ პასტა-ექსტრაქტს ვუმატებთ პიტნის, კრაზანას, ჩაის, თაჯშავას და სხვა მცენარეების ექსტრაქტს, რაც წარმოადგენს კარგ ნედლეულს ალკოჰოლიანი 24-28%-ის და უფრო მაღალი გრადუსის მქონე სასმელების დასამზადებლად.

რაც შეეხება მკურნალობის მიზნით მათ გამოყენებას, ამ შემთხვევაში დაავადების შესაბამისად ზემოაღნიშნული მცენარეებიდან მზადდება ექსტრაქტი დაბალ ტემპერატურაზე 18-20° სპირიტის გამოყენების პირობებში. 4-6% შაქრის არმატით სასმელი ინახება ოთახის პირობებში 4-6 წელიწადი.

აქ მხედველობაშია მისაღები, რომ მაღალი შემცველობა სპირტი უარყოფითად მოქმედებს ექსტრაქტში არსებულ მიკროფლორაზე ცილებზე, ვიტამინებზე და ა.შ.

ამ მიზნით უკეთესია რაც შეიძლება დაბალი გრადუსის პირობებში მივიღოთ სპირტიანი ექსტრაქტები.

ზემოაღნიშნული სპირტიანი სიროფი კარგ საშუალებად ითვლება ალკოჰოლიანი და უაღკოჰოლო სასმელების დასამზადებლად.

აღნიშნულ ექსტრაქტს დიდი მნიშვნელობა აქვს მშრალი ღვინოების შამპანურის წარმოებისათვის, რაც შესწავლას მოითხოვს მისი ფართოდ გამოყენების მიზნით. რადგან აღნიშნული საკითხის დანერგვა ყველა ქვეყნის ინტერესებში შედის – ეკონომიკური ეფექტი გამოიანგარიშება მატერიალური და შრომითი დანახარჯების შემცირებით, სათბობ-ენერგეტიკული მაჩვენებლების გათვალისწინებით, კალორიულობის გაზრდით, საწარმოო საშუალებების დანახარჯების, მუშახელის გამოყენების შემცირების გათვალისწინებით და, რაც მთავარია, ნედლეულის ეკონომია, რაც სავარაუდო გაანგარიშებით 60-65% შეადგენს ეფექტს ყველა ზემოაღნიშნული საკითხის გათვალისწინებით.

ხანგრძლივად პასტა-ექსტრაქტის შენახვა ზემოაღნიშნული დანიშნულებით სასურველია სარდაფის პირობებში.

საკვები და სამკურნალო მცენარეების გადამუშავებით მიღებული მცენარის ექსტრაქტი (ახალი ტექნოლოგია), რომელიც გამოიყენება 1993 წლიდან რთული დაავადებების სამკურნალოდ, ინახება ოთახის პირობებში 1 წელზე მეტხანს. ტექნიკური პროგრესის პირობებში იქმნება აუცილებლობა, აღნიშნული ექსტრაქტი განზავებულ იქნეს სპირტში სამკურნალო დანიშნულებისათვის. მაგალითად, 50-60 გრადუსის მქონე სპირტში 1000 მლ-ში საკმარისია 100 მლ მცენარის ექსტრაქტის დამატება. ეთერზეთები, ვიტამინები, მიკრო- და მაკროელემენტები და სხვა ნივთიერებები დადებით გავლენას ახდენს არმატზე, ფერზე, შენახვის ვადებზე, სითხის კონსისტენციაზე და სხვა, რაც საგრძნობლად ამცირებს სასმელების რაოდენობრივ მაჩვენებლებს. ეკონომიკური ეფექტიანობა კი მნიშვნელოვნად იზრდება მკურნალობისა და კვების პროდუქტად გამოყენების გათვალისწინებით, რომელიც ინახება 7-10 წელიწადზე მეტხანს და სხვა. სასმელებში დაავადების მიხედვით შეიძლება შევიტანოთ მცენარის ექსტრაქტი, რომელსაც მომხმარებელი მოთხოვნილებებისამებრ თვითონ აირჩევს. მცენარის ექსტრაქტი თერმულ დამუშავებას არ მოითხოვს, ის ნებისმიერ დროს გარკვეული დოზით შეიძლება გამოვიყენოთ. აღნიშნული ექსტრაქტი შეიძლება გამოყენებულ იქნეს უაღკოჰოლო სასმელების დამზადებისას, რაც შეეხება ლიქიორისა და მშრალი სასმელების დამუშავების ტექნოლოგიას, სიროფის, შაქრის ან სხვა კონსერვანტით გამოყენებას, ის ბიოლოგიურ აქტიურ მიკროორგანიზმებს არ შეიცავს. მომავალში სახალხო მეურნეობის დარგები მცენარის ექსტრაქტით დამზადებულ სპირტიან სამკურნალო სასმელების გამოყენებას მიანიჭებენ უპირატესობას. სამეცნიერო კვლევის შედეგად მიღებული მაჩვენებლების მიხედვით.

ახალი ტექნოლოგიით შესაძლებელია ბურახის, ლუდის, ღვინის მიღება ნებისმიერი გრადუსის გათვალისწინებით. სამკურნალო და საკ-

თავი III

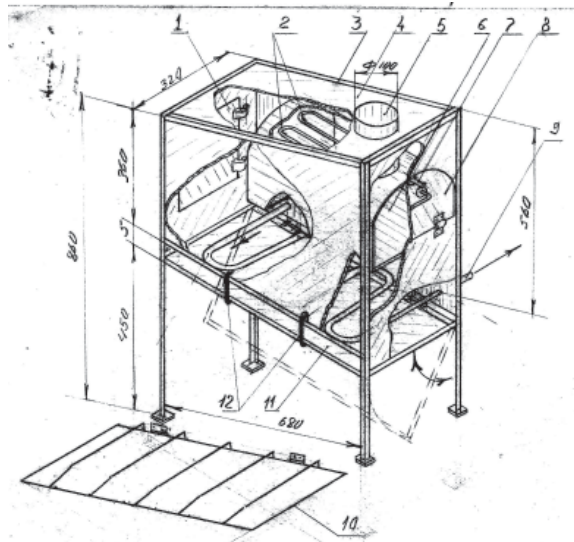
§ 6. ყველა სახის საწვავი ნედლეულის გამოსაყენებელი ღუმელი (წყლის გამაცხელებლით)

სოფლის პირობებში სათბურების, ინკუბატორების, მსხვილი საამქროების, სითბოს ეკონომიის მიზნით საჭიროა დამზადდეს ღუმელი, სადაც საწვავად გამოყენებული იქნება შეშა, ნახშირი, ელექტროენერგია, თხევადი გაზი, დიზელის საწვავი და ა.შ.

ესკიზური ნახაზი 6-ის მიხედვით ფურნაკისა და ბოილერის რაციონალურად განლაგება საშუალებას გვაძლევს, რომ რაც შეიძლება ნაკლები სითბო დაიხარჯოს, ჰიგიენური მოთხოვნების გათვალისწინებით.

ტექნიკური გადაწყვეტა შეგვაძლებინებს, რომ გავზარდოთ მისი მწარმოებლობა მოთხოვნების შესაბამისად. ესკიზურ ნახაზზე ნაჩვენებია 1. ღუმელის კარი; 2. ტენი; 3. ჩარჩო; 4. ზედაპირი; 5. საკვამლე; 6. ფურნაკი 400 x 29 x 20 სმ; 7. ელ. კვების მიმწოდებელი; 8. ფურნაკის კარი; 9. წყლის სადენი ბოილერი; 10. სანაცრე; 11. სავენტილაციო ღრეხი; 12. სანაცრეს დამჭერი.

ღუმელში კომპლექსურად სხვადასხვა სახის ნედლეულის გამოყენებით 60%-ით იზრდება გამოყენების ეფექტიანობა, შესაბამისად მცირდება შრომითი და მატერიალური დანახარჯები დამზადების გათვალისწინებით. ლითონის შემთხვევაში 4 წლის ექსპლუატაციის პირობებში, თუჯისა კი – 8 წლით (ასევე აღუძინისა). აღნიშნულ ტექნოლოგიაზე საქპატენტის მიერ გაცემულია საავტორო მოწმობა №687.



ნახაზი 6

თავი III

§7. პურის ცხობის ახალი ტექნოლოგია ყველა სახის ენერგორესურსების გამოყენებით (წყლის გამაცხელებლით)

პურის ცხობის ტექნოლოგია მეტად რთული პროცესია. ის დაკავშირებულია რამდენიმე საკითხთან, მომხმარებელი ყოველთვის მზარდ მოთხოვნას უყენებს ეკოლოგიურად სუფთა პურის ცხობას.

დღევანდელი პურის საცხობი ვერ უზრუნველყოფს სხვადასხვა სახის საწვავი ნედლეულის გამოყენებას პურის ცხობის დროს; შეშა, ელექტროენერგია, თხევადი გაზი, ნახშირი, დიზელის საწვავის (ნავთობ-პროდუქტების) და სხვა ნედლეული მხოლოდ თავისი სპეციფიკურებით გამოიყენება სხვადასხვა პურის საცხობში (ვალ-ვალკე, რის შედეგად მაღალია საწვავი ნედლეულის ხარჯვის რაოდენობა, რაც უარყოფითად მოქმედებს პურის ღირებულებაზე, ხოლო გამომცხვარი პური ხასიათდება ეკოლოგიურად დაბალი ხარისხით.

სხვადასხვა სახის საწვავის გამოყენება სოფლის პირობებში გადაზიდვის თვალსაზრისით მეტად რთული პროცესია. ბუნებრივი პირობების გათვალისწინებით, როდესაც საკითხი ეხება პურ-პროდუქტების ნაწარმით მაღალმთიანი მოსახლეობის დაკმაყოფილებას, ეს გადაზიდვა ენერგორესურსების დიდ დანახარჯებთან არის დაკავშირებული. ზემოთ აღნიშნული და სხვა საკითხები მზარდ მოთხოვნას უყენებს პურის ცხობის ისეთი ტექნოლოგიის შექმნას, რომელიც მინიმუმამდე დაიყვანს ცხობის ხარჯებს, ერთ საცხობში სხვადასხვა სახის საწვავის კომპლექსურად გამოყენებას ეკოლოგიურად სუფთა გამომცხვარი პურის მისაღებად. საწვავის ეკონომიისა და საცხობის აუთვისებელი ადგილების რაციონალურად გამოყენების, შრომატევადი პროცესების მექანიზაციის დანერგვით და, რაც მთავარია, პურის ცხობის დროს მივიღოთ ცხელი წყალი ახლომდებარე საცხოვრებელი ბინებისათვის. აღნიშნული პრობლემის გადაწყვეტა გვესახება შემდეგი ტექნიკური მოთხოვნის გათვალისწინებით, რადგან პურის ცხობის ტექნოლოგიური რეჟიმი ცნობილია. ამ მიზნით ტექნოლოგიური საკითხების განხილვას არ შეუვადგები, მხოლოდ გავამახვილებ ყურადღებას სხვადასხვა სახის საწვავი ნედლეულის კომპლექსურად გამოყენების საკითხებზე ეკოლოგიურად სუფთა პურ-პროდუქტების გამოსაცხობად და ცხელი წყლის მისაღებად.

ამ მიზნით, საჭიროა შეიქმნას ახალი სისტემის პურის საცხობი ესკიზური ნახაზების 7 და 8 მიხედვით; ნაჩვენებია პურის საცხობის კარკასი, სადაც გამოყოფილია სამი ზონა: 1) ნედლეულის წვის; 2) ცხობის და 3) წყლის გამაცხელებლის, ბოილერის გათვალისწინებით.

ნედლეულის წვის ზონაში შეშის გამოყენებისას ვერით შეშას, ნაცრის ჩამოყრა სანაცრეზე ხდება რკინის ბადის მეშვეობით. წვის გამარტივების მიზნით ჰაერი მიეწოდება ნახერვებიდან,

რომლებიც ხისნებიან მთლიანად ნაცრის ჩამოყრის დროს. აღნიშნული პრინციპით იწვის ნახშირი. როდესაც საქმე გვაქვს თხევადი გაზის გამოყენებასთან, მაშინ ინჟექციის გაზრდის მიზნით კარს ოდნავ ვაღებთ, რამდენიმე ქურას განვალაგებთ 60-70 სმ-ის დაშორებით წვის ზონის ზედაპირზე 20-30 სმ-ის დაშორებით, ე.ი. ზევით ქვევით.

ელექტროენერჯის გამოყენებისას პირდაპირ ზევითა მხარის დაბლითა ზედაპირზე მაგრდება სპირალი მაღალი ძაბვის გათვალისწინებით. ნავთობპროდუქტებით სარგებლობისას, როდესაც სისტემატურ ხასიათს ატარებს ელექტროენერჯია, სპირალის ასეთი ფორმით განლაგება საჭირო არ არის. სასურველია, რომ წინასწარ იქნეს ორიენტირებული ძირითადი გამოსაყენებელი საწვავის მოთხოვნა. წვის ზონიდან ნაწივი გაზის განიდევნება შემდეგი პრინციპით:

პურის ცხოვის ზონა ჰერმეტიკულად არის დაცული. მას გვერდიდან კარკასის კედელს და პურის ცხოვის ზონას შორის მდებარე ე. წ. საკვამლიდან ვერტიკალურად ჰაერი მიედინება ზევით ბოილერისაკენ, შემოუვლის ბოილერის ზედაპირს და კვამლდენით გაედინება გარეთ.

ამ შემთხვევაში გადამწვევტი მნიშვნელობა ენიჭება ჰაერის დინებისათვის ინჟექციის გაზრდას, რაც ხდება ჰაერის შესასვლელი ხვრელების საშუალებით (რეგულირებით, 8).

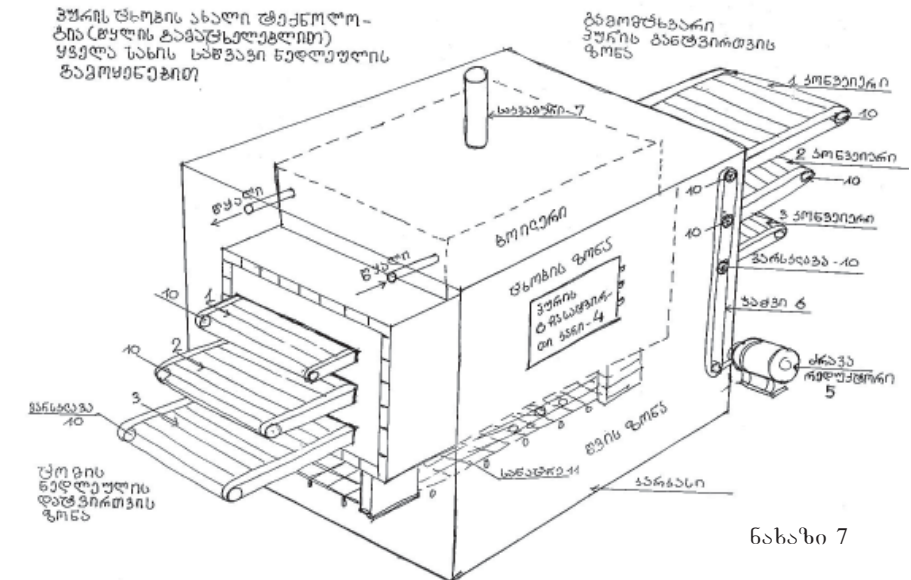
ყველა სახის საწვავი ნედლეულის კომპლექსურად გამოყენების დროს უნდა დარეგულირდეს ჰაერის დინება ინჟექციის მეშვეობით (გათვალისწინებით). საცხოპ კამერაში განლაგებულია მაგალითად სამ წყებად ცომის შემტანი ტრანსპორტიორი, რომელზეც ლაგდება გამოსაცხოპი ცომი. ტრანსპორტიორი მოძრაობაში მოდის ძრავ-რეუქტორით, ჯაჭვური გადაცემით იმ თანაფარდობით, რომ 300-დან 350-მდე ტემპერატურის პირობებში მან მოახდინოს მეორე მარჯვენა ნაპირამდე პურის გადაადგილება, რომ გამომცხვარი პურის გამოტანა მოხდეს სავარაუდოდ 10 წუთის განმავლობაში.

გამომცხვარი პური პირდაპირ იყრება მაგიდაზე მარჯვენა მხარეს (მარცხენა მხარეს კი ხდება დატვირთვა). პურის საცხოპის შიგნითა ზონა, ასევე ბოილერი კარკასით არის შიგნით შეკრული ვერტიკალური საყრდენებით, სქელკედლიანი მილებით ან ცეცხლგამძლე აგურის საყრდენებით არის ამოშენებული (ცეცხლმა რომ არ დაწვას, საჭიროა ამოშენებულ იქნეს აგურით).

საცხოპ ზონაში ტენის მიწოდება ხდება ჰაერის შესასვლელი ხვრელებიდან, მისი რეგულირებაც ხდება გარედან (საცობით).

წყლის ცირკულირება ხდება სპეციალური ტუმბოების საშუალებით, როდესაც წყალს ვიყენებთ მრავალსართულიანი სახლების გასათბობად იმ პრინციპით, რომ ცივი წყალი ბოილერში შედიოდეს დაბლითა ნაწილიდან, ცხელი კი გამოდიოდეს მაღლითა ნაწილიდან. ტექნიკური გადაწყვეტა საშუალებას გვაძლევს, რომ საველე პირობებში, მიუღლომელ ადგილებში, მოვახერხოთ პურის გამოცხობა. ელექტროენერჯის უქონლობის პირობებში პურის საცხოპის ჩატვირთვა შესაძლებელია ხელის საშუალებით გვერდითა ჩასატვირთი კარიდან. ტრანსპორტიორი გადაადგილდება მექანიკურად. საჭიროების შემთხვევაში

დროებით გადაადგილების მიზნით მას შეიძლება გაუკეთდეს ბორბლები (დაბალი მწარმოებლობის პირობებში). ტრანსპორტიორი იშლება სექციებად 1, 2, 3; ძრავ-რეუქტორი – 5, ჯაჭვი – 6, ვარსკვლავა – 10, კვამლსადენი – 7, კარი – 4, სანაცრე – 11, ვერტიკალური საყრდენი საცხოპისა და ბოილერის დასამაგრებლად, აგური – 9, ჰაერის შემწვები დრეკო – 8.



ნახაზი 7

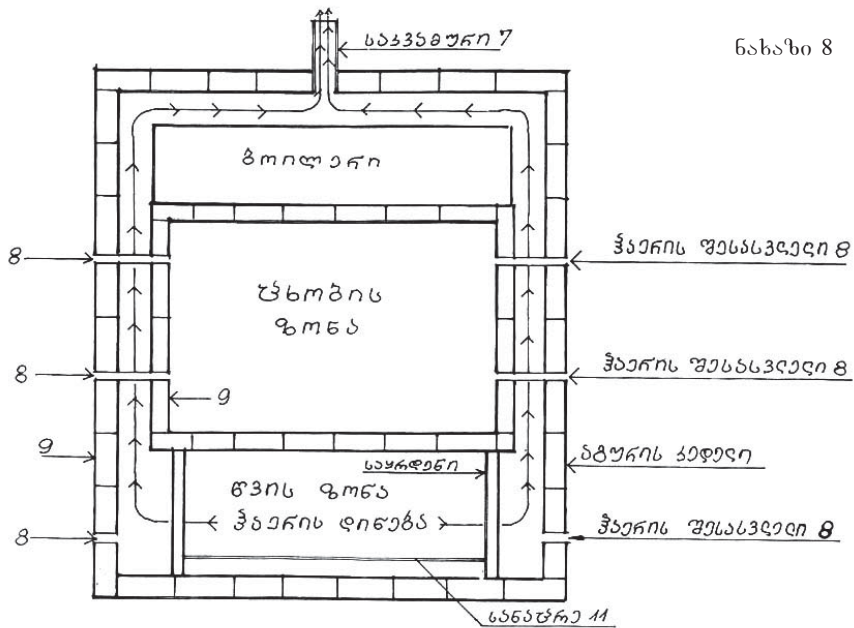
ეკონომიკური ეფექტი გამოიანგარიშება საწვავის კომპლექსურად გამოყენების, მწარმოებლობის გაზრდის მაჩვენებლებით, ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქციის მიღებით გამოთავისუფლებული მუშახელის რაოდენობით, თვით კონსტრუქციის სიიფით არსებული პურის საცხოპ ხაზებთან შედარებით, რაც შეადგენს 60%-ს. აღნიშნულ მაჩვენებლებში გათვალისწინებული უნდა იქნეს მომსახურე პერსონალის ჰიგიენური მოთხოვნის გაუმჯობესების საკითხები სითბოს, ცხელი წყლის ორთქლის მიღების გათვალისწინებით.

აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ დიდი მწარმოებლობის საცხოპის დაგეგმარება მშენებლობის დროს გათვალისწინებული უნდა იყოს ცომის მექანიზებულად დატვირთვის ოპერაციები, რომ მინიმუმამდე დავიყვანოთ სამუშაოების ხელით შესრულება.

ზემოაღნიშნულ პურის საცხოპთან შედარებით შეიძლება მეორე ვარიანტის პურის საცხოპის დამუშავება, რომელიც იმავე პრინციპზე იქნება დამუშავებული, მაგრამ მისი გამოყენების მნიშვნელობა მეტად მრავალფეროვანია სხვადასხვა დარგებში.

პურის ცხოპის ახალ ტექნოლოგიაში (არსებულთან შედარებით), მინიმუმამდე დავიყვანოთ მატერიალური და შრომითი დანახარჯები, და-

პურის ცხობის ახალი ტექნოლოგია
(წყლის გამაცხელებლით)
ყველა სახის საწვავში ნედლეულის გამოყენებით



ცულისა მომსახურე პერსონალის ჰიგიენური ნორმები. უმჯობესდება ხარისხობრივი და რაოდენობრივი მაჩვენებლები გამომცხვარი პროდუქციის სხვადასხვა სახის პურის ცხობის პირობებში: მესხური, ღაღაშის, ქართული, ქვის და სხვა. თაროების (სართულების) დაწვევის დროს აღნიშნული საცხობი შეიძლება გამოყენებული იქნეს საკონსერვო წარმოებაში და ასევე სხვადასხვა სახის პროდუქციის შენახვა-გადამუშავებისთვის (მეცხოველეობის ნედლეულის გათვალისწინებით და ა.შ.).

ზემოაღნიშნული პრობლემის გადაწყვეტა გვესახება ასე: ცილინდრული ფორმის ღითონის კარკასში გამოყოფილია სამი ძირითადი ზონა: 1. წვისა, 2. ცხობისა; 3. წყლის გათბობის; სადაც ნაჩვენებია პურის განლაგება თაროებზე (სართულებზე). სართულები წრიულად ღერძის მოძრაობით შედის საცხობ ზონაში, გამომცხვარი პური გამოაქვს და ყრის პურის შესანახ ყუთში, რაც ხორციელდება ყველა სართულზე დაყენებული პურის ჩამომყრელის მეშვეობით. ეს მოძრაობაში მდის ძრავ-რედუქტორით, სახსრული გადაცემით.

დიდი მწარმოებლობის პურის საცხობის დაპროექტებისას სართულებმა სიხისტე რომ შეინარჩუნონ, ვერტიკალურ საყრდენებზე უკე-

თდება საკისარები, ქვის აგურის ფილები განლაგდება „ტ“-ს მაგვარი კუთხოვანი რკინის მეშვეობით. ვერტიკალური ღერძი მილის შიგნითა ნაწილში რომ არ დაიწვას, დაყენებულია თუჯის მილი, გარეთ კი შემოკავებულია ცეცხლგამძლე აგურით. მთლიანად ღერძი მოძრაობს ძრავ-რედუქტორის მეშვეობით.

ნამწვი გაზები გარედან უვლის საცხობ ზონას და წყლის გამაცხელებელს – ბოილერს.

საწვავ და საცხობ ზონაში ჰაერის მიწოდება ხდება გვერდებიდან (ნახვერტების) მიღების საშუალებით.

რადგან სხვადასხვა სახის პურის ცხობისთვის სხვადასხვა ტემპერატურული რეჟიმი და ტექნოლოგიური მოთხოვნებია საჭირო, ამიტომ არ ვუთითებ კონკრეტულად ტემპერატურულ რეჟიმს. აღნიშნული ტექნიკური გადაწყვეტით ნებისმიერი ტემპერატურის მიღება და სხვადასხვა სახის პურის ცხობა დასაშვებია 500°C-მდე გათვალისწინებით.

სხვადასხვა დანიშნულებით მისი გამოყენებისას სართულების დაწვევის პირობებში გვერდითა კარიდან შესაძლებელი იქნება სარემონტო სამუშაოების ჩატარება და სხვა დანიშნულებით მისი გამოყენება მიკროკლიმატის შექმნის გათვალისწინებით. პატარა მწარმოებლობის პურის საცხობების დატვირთვა-გადმოტვირთვა შეიძლება ხელის საშუალებით. ამ მიზნით საკისარებზე უნდა იყოს ღერძი დაყენებული. გვერდითი კარის საჭიროება დამოკიდებულია საცხობის მწარმოებლობაზე.

ესკიზური ნახაზების 9-10 მიხედვით ნაჩვენებია პურის ჩამოყრის ადგილი (1), ყუთი (2), კარი (3), ცომის დასატვირთი ადგილი (4) (ესკიზური ნახაზი 2), ძრავ-რედუქტორი (5), ღერძი (6), კვამლმდენი (7), სართული თარო (8), საკისარი (9), საყრდენები (10), საპაერო ნახვერტი (11) (ესკიზი 3), პურის ჩამომყრელი, სახსრული გადაცემა (12), ამძრავი რედუქტორი (13) (ესკიზური ნახაზი 10), ფილების განლაგება (14) „ტ“ ფორმის კუთხოვანაზე.

ნედლეულის წვის ზონაში შეშის გამოყენებისას, ნაცარი ჩამოიყრება სანაცრეზე რკინის ბადის მეშვეობით. წვის გამარტივების მიზნით პაერი მიეწოდება ნახვერტებიდან, რომლებიც იხსნებიან მთლიანად ნაცრის ჩამოყრის დროს. აღნიშნული პრინციპით იწვის ნახშირი. როდესაც საქმე გვაქვს თხევადი გაზის გამოყენებასთან, მაშინ ინუექციის გაზრდის მიზნით კარს ოდნავ ვადებთ, რამდენიმე ქურას განვალაგებთ 60-70 სმ-ის დაშორებით წვის ზონის ზედაპირზე 20-30 სმ-ის დაშორებით, ე.ი. ზევითა ქვევით.

ელექტროენერჯის გამოყენებისას პირდაპირ ზევითა მხარის ქვემო ზედაპირზე მაგრდება სპირალი მაღალი ძაბვის გათვალისწინებით. ნავთობპროდუქტების გამოყენებისას, როდესაც ელექტროენერჯის მოწოდება შეუფერხებელია, სპირალის ასეთი ფორმით განლაგება საჭირო არ არის. სასურველია, წინასწარ იქნეს ორიენტირებული ძირითადი გამოსაყენებელი საწვავის მოთხოვნა. წვის ზონიდან ნამწვი გაზის განდევნა ხდება შემდეგი პრინციპით:

§ 8. ყველა სახის პირუტყვისა და მხეცების გადასაცემი მოძრავსართულებიანი ნახევრადმისაბმელი ფურგონის და ვაგონ-კონტეინერის გამოყენების ტექნოლოგია

.პურის ცხობის ზონა გერმეტულად არის დაცული. მას გვერდიდან კარკასის კედელს და პურის ცხობის ზონას შორის მდებარე ე. წ. საკვამლიდან ვერტიკალურად ჰაერი მიედინება ზევით ბოილერისაკენ, შემოუვლის ბოილერის ზედაპირს და კვამლმდენით გაედინება გარეთ.

ამ შემთხვევაში გადამწვევტი მნიშვნელობა ენიჭება ჰაერის დინებისათვის ინჟექციის გაზრდას ჰაერის შესასვლელი ხვრელების საშუალებით (რეგულირებით).

ყველა სახის საწვავი ნედლეულის კომპლექსურად გამოყენების დროს უნდა დარეგულირდეს ჰაერის დინება ინჟექციის მეშვეობით (გათვალისწინებით). საცხობ კამერაში განლაგებულია, მაგალითად სამ წყებადცომის შემტანი ტრანსპორტიორი,რომელზეც ლაგდება გამოსაცხობი ცალი. ტრანსპორტიორი მოძრაობაში მოდის ძრავ რედუქტორით,ჯაჭვური გადაცემით იმ თანაფარდობით, რომ 300-დან 350-მდე ტემპერატურის პირობებში მან პური გადაადგილოს მეორე მარჯვენა ნაპირამდე, რომ გამომცხვარი პური გამოვიდეს სავარაუდოდ 7-8 წუთის განმავლობაში.

ის პირდაპირ იყრება მაგიდაზე მარჯვენა მხარეს (მარცხენა მხარეს კი ხდება დატვირთვა), პურის საცხობის შიგნითა ზონა, ასევე ბოილერი კარკასით არის შიგნით შეკრული ვერტიკალური საყრდენებით. სქელკედლიანი მილებით ან ცეცხლგამძლე აგურის საყრდენებით არის ამოშენებული (ცეცხლმა მილი რომ არ დაწვას, საჭიროა აგურით ამოვაშენოთ).

საცხობ ზონაში ტენის მიწოდება ხდება ჰაერის შესასვლელი ხვრელებიდან,რომლებიც გარედან რეგულირდება (საცხობით).

წყალი ცირკულირდება სპეციალური ტუმბოების საშუალებით, როდესაც ვიყენებთ მრავალსართულიანი სახლების გასათბობად.

თაროზე ვერტიკალურად მაგრდება 15 აგური ან ქვა, რომელზეც ეკვრება 16 ლავა შიჩასატვირთ ადგილასალი ხვდება მას(17) ფანჯრებიდან. გარდა პურისა,კაუჭების დაკიდების შემდეგ შეიძლება ხორცის შეწვა და ა.შ. (ამ შემთხვევაში კარგია შემის ან ელექტროენერჯის გამოყენება. ეს პროცესი კარგია პირველ ან მეორე სართულზე განსახორციელებლად). აღნიშნული და სხვა ორგანიზაციული საკითხების გადაწყვეტილების მიზნით წინასწარ უნდა განისაზღვროს ძირითადი მოთხოვნილება გამოსაშვებ პროდუქციაზე,რაც გაამარტივებს მუშაობას.

ეკონომიკური ეფექტი გამოიანგარიშება კონსტრუქციის სიიფით, სათბობი ნედლეულის ეკონომიით, გამონთავისუფლებული მუშახელის რაოდენობით თანხის დაზოგვით,მომსახურე პერსონალის სანჰიგიენური მოთხოვნის დაცვით, საცხობის სახალხო მეურნეობის სხვა დარგებში გამოყენებით. ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქციისა და დამატებით სითბოსა და ორთქლის მიღებით. აღნიშნულ ტექნოლოგიაზე საქპატენტის მიერ გაცემულია საავტორო მოწმობა №2225 და №2295.

ახალი სატრანსპორტო საშუალებების შექმნის აუცილებლობა განპირობებულია იმით,რომ დღევანდელი სატრანსპორტო საშუალებები ვერ უზრუნველყოფენ პირუტყვის ტრანსპორტირებისადმი წაყენებულ მოთხოვნებს: 1) ტვირთბრუნვის; 2) დატვირთვა-გადმოტვირთვის ოპერაციების მექანიზებულად შესრულებას; 3) დიდი მატერიალური და შრომითი დანახარჯები პირუტყვის გადაყვანის დროს; 4) შეუძლებელია უძრავი სართულებით ყველა სატრანსპორტო საშუალებებში პირუტყვის ტრანსპორტირება ეფექტიანად; 5) ზამთრიდან ზაფხულის საძოვრებზე და ხორცკომბინატში პირუტყვის ტრანსპორტირების დროს ადგილი აქვს დიდი რაოდენობით წონამატის დანაკარგებს; 6) ახალი ტექნოლოგიით პირუტყვის გადაყვანა გათვალისწინებულია კვების, დარწყოლების, ნივთიერებათა ცვლის შენარჩუნებით. დატვირთვა-გადმოტვირთვის ოპერაციების გათვალისწინებით შესაძლებლობა გვეძლევა გვერდითი კედლების რეკონსტრუქციის გამაგრების პირობებში შორი მანძილიდან გადავიყვანოთ მხეცები(ც. 7) რადგან მაღალი ტვირთგამწეობის მოძრავსართულებიანი სატრანსპორტო საშუალებების შექმნა განპირობებს აბრეშუმის გზის რაციონალურად გამოყენებას სახალხო მეურნეობის ტვირთების გადასაზიდად შორი მანძილიდან. მოძრავი მეორე და მესამე სართულების გამოყენებით 60%-ით მატულობს ტვირთბრუნვა, რის შედეგადაც შესაბამისად მცირდება საჭირო სატრანსპორტო საშუალებები – სათადარიგო ნაწილები, ენერგორესურსები, დატვირთვა-გადმოტვირთვის ხარჯები და სხვა. მწვავედ დგას საკითხი სეისმოლოგიურ რევიონებში სტიქიური უბედურების შემთხვევებში ადამიანის დანიშნულ პუნქტებში გადაყვანის საკითხი; ასევე სხვადასხვა კატასტროფული შემთხვევის დროს. ზემოაღნიშნულიდან გამომდინარე, საჭიროა მოძრავსართულებიანი სპეციალიზებული სატრანსპორტო საშუალებების შექმნა, რომ ყველა სახის სატრანსპორტო საშუალებები იქნეს გამოყენებული რაციონალურად და ეფექტიანად, სხვადასხვა ფაქტორების გათვალისწინებით, სახალხო მეურნეობის დარგებში. სოფლის მეურნეობაში ტრანსპორტის გამოყენებას აქვს დიდი მნიშვნელობა. პროდუქციის თვითღირებულებაში ტრანსპორტის დანახარჯებზე მოდის 20-25% და ზოგჯერ მეტიც – სპეციფიკურ მიდგომას მოითხოვს მალფუჭებადი პროდუქტების გადაზიდვის საკითხი, ასევე პირუტყვის ტრანსპორტირებაც.

სამეცნიერო-ტექნიკურმა პროგრესმა, სამრეწველო რელსებზე მეცხოველეობის დარგის გადაყვანამ გაზარდა ტრანსპორტის მნიშვნელობა. საქართველოში ტრანსპორტი სოფლის მეურნეობის თითქმის

ყველა დარგში გამოიყენება, მით უმეტეს, როდესაც საკითხი ეხება მომთაბარე მეცხოველეობის განვითარებას. ქვეყნის ბუნებრივი პირობები მეცხოველეობის დარგის მომთაბარულ 75% და სტაციონალურ პირობებში ცხვრის შენახვას განაპირობებს, სადაც უპირატესობა მთის ბუნებრივი პირობების ათვისების მიზნით მომთაბარული მეცხოველეობის განვითარებას ეძლევა. მომთაბარული მეცხოველეობის განვითარება სხვა ზოგიერთი საკითხიდან გამომდინარე მზარდ მოთხოვნას უყენებს სპეციალიზებულ სატრანსპორტო საშუალებების შექმნას.

ზამთრიდან ზაფხულის საძოვრებზე ცხვარი 500-600 კმ გზის დაფარვას 25-35 დღე სჭირდება გადარეკვის პირობებში, რის შედეგად ხშირია რაიონებს შორის გადარეკვისას ინფექციის გავრცელების შემთხვევები. როდესაც პირობებში უხდება შრომა მომსახურე პერსონალს, ცხვრის გადარეკვა ხომ საჭიროებს საყოფაცხოვრებო პირობების შექმნას. გადარეკვის დროს დაბალია ზოოვეტერინარული მომსახურების გაწევის დონე. დადგენილია, რომ აღნიშნულ პირობებში ცხვარი თავისი წონის 5-6%-ს იკლებს, რაც დიდ ფინანსურ დანახარჯებს შეადგენს.

მეცხოველეობა როდესაც თავისი სპეციფიკიდან გამომდინარე, ქვეყანაში ის ინტენსიურად ვითარდება, კვება, დარწმუნება, ნაკელის გამოტანა მეცხოველეობის ფერმებში ხელთ სრულდება (ასევე სხვა ოპერაციების 50%). პირუტყვის ტრანსპორტირების დროს 2 დღე-ღამის განმავლობაში კვება-დარწმუნება რეკომენდებული არ არის.

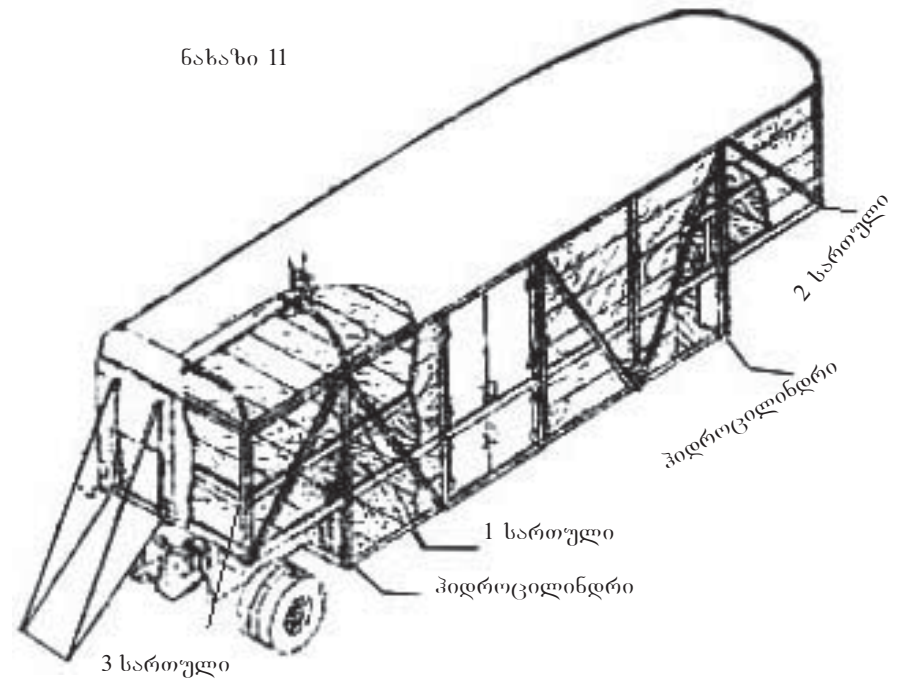
პირუტყვის გადასაყვანი არსებული სატრანსპორტო საშუალებები ვერ პასუხობენ დღევანდელ მოთხოვნებს, რადგან უფრო მეტად მათი გადაყვანა ერთი სართულით ხდება ნახევრადმისაბმელ ფურგონში, რკინიგზის ვაგონებითა და გემით. ცალკეულ პირობებში არის სატრანსპორტო საშუალებები მეორე და მესამე უძრავი სართულებში ცხვრის, ღორის, ფრინველების გადასაყვანად, დატვირთვა-გადმოტვირთვაზე გვხვდება დიდი მატერიალური და შრომითი დანახარჯები, სადაც არ არის გათვალისწინებული ნივთიერებათა ცვლის საკითხებიც.

ამჟამად პირუტყვის გადაყვანა ხდება ნახევრადმისაბმელი ფურგონის ОДАЗ-857 მეშვეობით, სადაც ორ სართულად არის განლაგებული წვრილფეხა რქოსანი პირუტყვი, მეორე სართული უძრავია. გარდა ამისა, მისი ფართობი სულ 44მ²-ს აღემატება.

აღნიშნული მისაბმელი ხასიათდება დაბალი ტვირთბრუნვით. იმ მიზნით, რომ ზემოაღნიშნული საკითხები მოგვარდეს, საჭიროა დამზადდეს ახალი ნახევრადმისაბმელი ფურგონი, სადაც მესამე სართული იქნება მოძრავი. ბორბლებს შორის მოთავსდება ერთი სართული წვრილფეხა რქოსანი პირუტყვის ტრანსპორტირებისთვის. მესამე სართულის აწევა მოხდება ჰიდროცილინდრის საშუალებით საერთო ფართობი (11 x 2,5=27,5) სამივე სართულის. ბორბლებს შორის ფართობი 17მ²-ს აღემატება. ავტომწვევლად შეიძლება გამოვიყენოთ „მაზი“ და „კამაზი“ პირველი სართულის ჩადგმის შედეგად ბორბლებს შორის 1 მეტრის სიმაღლით, მიწიდან დასატვირთი სიმაღლე იქნება 70 სმ, რაც საკმარისია მესამე-

მეოთხე კატეგორიის გზის გათვალისწინებით. მეორე სართულის სიმაღლე შეადგენს 168 სანტიმეტრს, მესამე სართულისა კი – 270 სანტიმეტრს. აღნიშნული ტექნიკური გადაწყვეტა საშუალებას გვაძლევს გავზარდოთ ტვირთბრუნვა არსებულ მისაბმელბთან შედარებით 60%-ით, რაც შესაბამისად შეამცირებს მარაგი ნაწილების დატვირთვა-გადმოტვირთვის ოპერაციებს. ბორბლებს შორის პირველი სართულის განლაგებით მისაბმელის სიმძიმის ცენტრი დაბლა დაიწევს, რაც უზრუნველყოფს მდგრადობის ცენტრის დაბლა დაწევას. შარდმა რომ პერიფერიისკენ იდინოს შარდშემკრებ ყუთებში, ყველა სართული დაქანებული იქნება 2° კუთხით. ყოველ სართულზე იქნება განლაგებული მოძრავი საკვებურები და დამარწმუნებლები.

ნახაზი 11



სამივე სართულის 72,5 მ² გამოყენებისას გვექნება 230 ცხვრის გადაყვანის შესაძლებლობა ზოოჰიგიენური ნორმის მიხედვით. აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ „მაზისა“ და „კამაზის“ ავტომწვევლის გამოყენებით შესაძლებელია მასზე დამატებით ფურგონის მიბმა, როდესაც საკითხი ეხება პირველი ან მეორე კატეგორიის გზებზე პირუტყვის ან სახალხო მეურნეობის ტვირთების გადატანას. პირუტყვის გადასაყვანი ნახევრადმისაბმელი ფურგონის ძარა ძირითადად ლითონის კონსტრუქციისაა, კედლები შეიძლება ხის მასალებისგან დამზადდეს; როდესაც ვახდენთ მხოლოდ სოფლის მეურნეობაში მის გამოყენებას,

თვით სოფლის მეურნეობის პროდუქტების გადაზიდვის დროს საჭიროა ნახევრადმისაბმელი ფურგონს გაუკეთდეს დეზინფექცია.

ნახევრადმისაბმელი ფურგონის დასამზადებლად ცხრილი 37-ის მიხედვით საჭიროა მასალები.

ნახევრადმისაბმელი ფურგონის დასამზადებლად საჭირო მასალის სახეობა და ღირებულება

ცხრილი 42

	მასალის დასახელება	ზომის ერთეული	
		მეტრი	ტონა
1	შველერი №16	29	0.4
2	კუთხოვანი რკინა 80x8	40	0.7
3	კუთხოვანი რკინა 50x50	70	1.2
4	კუთხოვანი რკინა 35x35	30	0.1
5	ფურცლოვანი რკინა	20 მ²	0.2
6	მიღები სხვადასხვა	60	0.2
7	ფიცრები	3 მ³	1.4
8	საღებავი	65 ლ	0.1
9	უკანა ხიდი და ჰიდროცილინდრი	4 ცალი	1.2

ნახევრადმისაბმელი ფურგონი შეიძლება დამზადდეს ალუმინის კონსტრუქციისა, რაც მისი გამოყენების საშუალებას მოგვცემს ექსტრემალური სიტუაციის პირობებში, მიწისძვრის, კატასტროფის ან სხვა შემთხვევებში; ეს რამდენიმე საკითხის გათვალისწინებით შესწავლას მოითხოვს.

საავტომობილო ტრანსპორტზე მოდის მთლიანი სულადობის 44%, რკინიგზის და სხვა სახის ტრანსპორტზე 26%, გადარეკვაზე 30%. სახალხო მეურნეობის ტვირთების რაციონალურად გადატანის მიზნით გაჩნდა დიდი მოცულობის ტვირთების გადასაზიდად სპეციალიზებული კონტეინერების გამოყენების აუცილებლობა. ზოგიერთ ქვეყანაში განხორციელდა თვითმფრინავით ცხვრის გადაყვანა (შუა აზიის სახელმწიფოებში). დარწმუნების, კვების მოძრავი სართულების შექმნის პირობებში შესაძლებელი იქნება შორი მანძილიდან სანაშენო პირუტყვის, მხეცების გადაყვანისა, ყველა სახის სატრანსპორტო საშუალებებით.

დეზინფექციის ჩატარების შემდეგ შესაძლებელი იქნება ის გამოვიყენოთ სახალხო მეურნეობის სხვა ტვირთების გადასატანად. აქ მხედველობაშია მაღალი ტვირთგამწეობის კონტეინერის გამოყენების საჭიროება.

რკინიგზის ტრანსპორტით პირუტყვის ტრანსპორტირების დროს საჭიროა, სახეობების მიხედვით, ცხრილი 38, დღე-ღამეში საკვების შემდეგი რაოდენობა:

პირუტყვის სახეობა	კონცენტრირებული საკვები კგ	თივა
ცხენი	2	8
მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვი	4	12
ღორი	4	
ცხვარი	1	2
ფრინველი	1	

ახლო მანძილზე საკვები საჭირო არ არის. 1,5-2 დღე-ღამის შემდეგ საჭიროა. ზემოაღნიშნული ტრანსპორტირების დროს საჭიროა საფენი: ცხენისთვის 2 კგ, მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვისთვის 2-3 კგ, ღორისთვის 1,5 კგ, ცხვრისთვის 0,2 კგ.

გემით გადაყვანის დროს დაცული უნდა იქნეს ფართობის ასეთი ნორმები: სანაშენე ცხენისთვის – 2,5 მ², მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვისთვის – 2-2,5 მ², ღორისთვის – 1,5 მ², ცხვრისთვის – 0,5 მ². ძირითადად აღნიშნული ფართობი დასაშვებია სხვა სატრანსპორტო საშუალებებშიც.

აქვე გასათვალისწინებელია პირუტყვის დატვირთვა ზამთრის პირობებში ტემპერატურის დაცვით.

გადარეკვის დროს უბნებში ხშირია ინფექციის გავრცელების შემთხვევები. საჭიროა მომსახურე პერსონალის საყოფაცხოვრებო პირობების გაუმჯობესება. არარაციონალურად ხდება ცხვრის ტრანსპორტირება სატრანსპორტო საშუალებებით. ერთი სართულის გამოყენებით, სადაც თითქმის შეუძლებელია პირუტყვის კვება-დარწმუნება.

მეცხოველეობის დარგის განვითარებისთვის დიდი მნიშვნელობა ენიჭება სპეციალიზებული სატრანსპორტო საშუალებების გამოყენებას როგორც ჩვენთან, ისე იმ ქვეყნებში, სადაც მეცხოველეობა ითვლება წამყვან დარგად – შუა აზიისა, რუსეთში, უკრაინაში და სხვა ქვეყნებში. ბუნებრივი მთის საკვების ათვისების მიზნით. მაღალი ნასუქობის პირუტყვის წონამატის შენარჩუნება ხორცკომბინატში რეალიზაციის დროს მხოლოდ ტრანსპორტის მეშვეობით არის შესაძლებელი. მაშინ როდესაც ცხვრის გადარეკვას ადგილი აქვს თავისი წონის 5-8%-ით და უფრო მეტად დაკლებას. მეცხოველეობის რიგ დარგებში შრომატევადი პროცესების მექანიზაციის დონე 70-90% აღემატება მეცხოველეობის დარგში კი ეს მაჩვენებლები რამდენიმე ქვეყანაში დაბალია ეს შეეხება მომთაბარეული სისტემით ცხვრის შენახვას, რასაც ზოგიერთ ქვეყანაში დღესაც მისდევენ. ფერმებში ნაკელის გამოტანა, საკვების შეტანა, დარწმუნება ხელით სრულდება.

წლების განმავლობაში შუა აზიის ქვეყნებში დაინერგა ცხვრის ტრანსპორტირება ვერტმფრენების საშუალებით უძრავსართულებიანი

კონტეინერით; რაც შეეხება წარმოდგენილი სქემის მიხედვით მოძრავ-სართულებიანი ვაგონ-კონტეინერის გამოყენებას სატრანსპორტო საშუალებებში, ის დადებით ეფექტს მოგვცემს დარგის შემდგომ განვითარებაში. სამრეწველო რელსებზე მეცხოველეობის დარგის გადასვლასთან დაკავშირებულ საკითხებზე ასევე ახალი ტექნოლოგიით პირუტყვის ტრანსპორტირების სანაშენო საქმის, საკვებით დაკმაყოფილებაზე და სხვა შეგიძლიათ გაეცნოთ ავტორ ლ. ჩაჩიბაიას მიხედვით ნაშრომს: გამომცემლობა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1990 წ., „სამრეწველო მეცხოველეობის განვითარების საკითხები“.

მოძრავსართულებიანი პატარა საცდელი ნიმუშის კონტეინერის დასამზადებლად საჭიროა სამი სართულის მიხედვით (სავარაუდოდ):

1. შველერი №16 10 მეტრი 670 კგ
2. შველერი №12 34 მეტრი 1400 კგ
3. ფურცლოვანი ლითონი 12 მ²
4. კუთხოვანი 50x50 100 კგ
5. მავთულის ბადე 212 კგ
6. მიღები 45 მეტრი 200 კგ
7. ფიცრები 4 მ³ 320
8. საღებავი 8 კგ
9. ამწე და ელექტროძრავი

კონტეინერით ცხვრის გადაყვანასა და გადარეკვას შორის ეკონომიკური მაჩვენებლები შემდეგი მონაცემებით ხასიათდება ცხრილი 39-ის მიხედვით.

კონტეინერით ცხვრის გადაყვანისა და გადარეკვის ეკონომიკური მაჩვენებლები

ცხრილი 44

სულადობა	მანძილი კმ	გადარეკვის დრო	კაცდლე გადარეკვის დროს	ფულადი დანახარჯი გადარეკვისას	სულადობა	მანძილი კმ	კაცდლე გადაყვანის დროს	კაცდლე გადაყვანის დროს	ფულადი დანახარჯი გადაყვანისას
48800	350	17	174	1089	48800	350	2,6	7	226

ზემოაღნიშნული მაჩვენებლების მიხედვით ორივე სატრანსპორტო საშუალებაში 60%-ით მცირდება მატერიალური და შრომითი დანახარჯები მეორე და მესამე სართულის დამატებით გამოყენების მიხედვით რაც შესაბამისად ამცირებს მარაგი ნაწილების, საწვავის, მუშა ხელის დატვირთვა-გადმოტვირთვის ხარჯებს საჭირო სატრანსპორტო საშუალებების შემცირების გათვალისწინებით. აქვე მხედველობაშია მისაღები პირუტყვის წონამატის შენარჩუნების ეკონომიკური მაჩვენებლები და სხვა. ძალიან

ძნელია ეკონომიკური მაჩვენებლების განსაზღვრა მოლიანი სერიული გამოშვების ხარჯების გათვალისწინებლად.

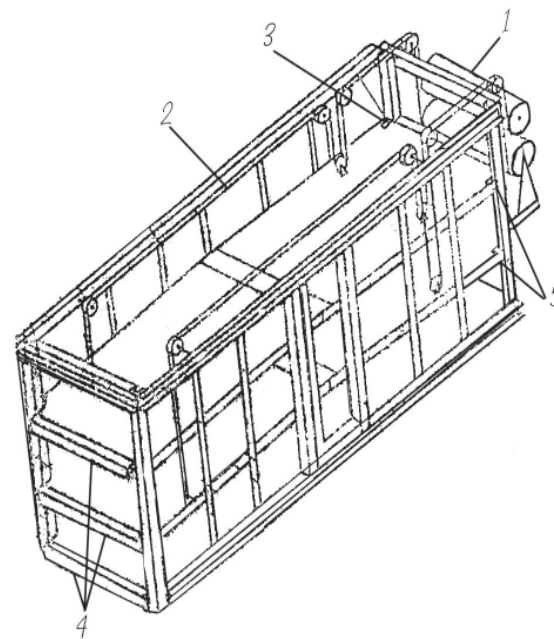
ნახაზი 12-ის მიხედვით ნაჩვენებია ვაგონ-კონტეინერი, რადგან აღნიშნული სქემის მიხედვით არ ხდება ტექნიკური გადაწყვეტის დაპროექტება შემდგომში მხოლოდ აღნიშნულია დანიშნულება და მნიშვნელობა ცალცალკე მექანიზმების.

1. მე-2 და მე-3 სართულის ასაწევი მექანიზმი ძრავ რელექტორით ბაგირებით და საკისარებით.

2. ბაგირი
3. საკისარი
4. შარდშემკრები ყუთები
5. სართულის ფიქსატორები

როგორც ზემოთ იყო აღნიშნული, სატრანსპორტო საშუალებების გამოყენება ხელს შეუწყობს აბრეშუმის გზის რაციონალურად გამოყენებას სახალხო მეურნეობის ტვირთების გადასატანად, როგორც სპეციალიზებული სატრანსპორტო საშუალებები.

ყველა სახის პირუტყვის გადასაყვანი მოძრავსართულებიანი კონტეინერი



1. ამწე მოწყობილობა
2. ბაგირი
3. საკისარი
4. შარდშემკრები ყუთები
5. სართულის ფიქსატორი

ნახ. 12

ერთიანი ეკონომიკური სივრცის შექმნაში უმნიშვნელოვანესი როლი ენიჭება სატრანსპორტო ინფრასტრუქტურას. ევროპისა და აზიის ეკონომიკური ინტეგრაციის საფუძვლად შეიძლება მივიჩნიოთ სატრანსპორტო სისტემის განვითარების პროცესი.

1993 წლის მისში, ბრიუსელის კონფერენციაზე, ყაზახეთის, უზბეკეთის, თურქმენეთის, ყირგიზეთის, ტაჯიკეთის, საქართველოს, სომხეთის და აზერბაიჯანის მთავრობების ერთობლივმა დეკლარაციამ ევროპა-კავკასია-აზიის სატრანსპორტო დერეფნის აქტუალობა დაადასტურა და ევროგაერთიანებას შესაბამისი რეგიონული პროგრამის დამუშავება სთხოვა. აღნიშნული სატრანსპორტო მაგისტრალი ძველი „დიდი აბრეშუმის გზის“ საქართველოს განშტოების თანამედროვე მოდელს წარმოადგენს. მოგვიანებით ამ პროექტს უკრაინა, მონღოლეთი და რუმინეთი შეუერთდნენ. ტრასეკას პროგრამის მიზანია მოცემულ რეგიონსა და ევროპის ქვეყნებს შორის სატრანსპორტო მაგისტრალის შექმნა, ის ითვალისწინებს საკანონმდებლო, საბაჟო და ტვირთების ექსპედიციებს, ტვირთგადაზიდვების პროგნოზის დამუშავებასა და რეკომენდაციების გაწევას არსებულ საავტომობილო და სარკინიგზო მეურნეობის სარეალიზაციოდ. ყოველივე ეს რეგიონში ინვესტიციების მოზიდვის საშუალებაა.

პროექტის განვითარების საწყის პირველ ეტაპზე ტექნიკური დახმარების პროგრამა არაერთი უმნიშვნელოვანესი საკითხის შესწავლას გულისხმობდა. მაგალითად, არსებული გადაზიდვის სტრუქტურა, საავტომობილო და სარკინიგზო მაგისტრალების, საზღვაო ნავსადგურების, აეროპორტების არსებული მდგომარეობის შესწავლა, მათი რეაბილიტაციის ანალიზი, შეფასება და პერსპექტიული განვითარების პროექტების შექმნა, ევრაზიის სატრანსპორტო დერეფნის ტვირთნაკადების პროგნოზირება.

ეკონომიკური თვალსაზრისით „აბრეშუმის გზის“ პროექტი მძიმე ბიანია, მაგრამ ამ პროექტის განხორციელება მეტად რთული სახელმწიფოთა შორის ურთიერთობების საგანია და მისი წარმატებული გადაწყვეტა სხვადასხვა ქვეყნის სპეციალური ორგანოების მხრიდან დაუდალავ და შეთანხმებულ ძალისხმევას ითხოვს. მიუხედავად რამდენიმე სახელმწიფოს მხრიდან ამ პროექტის მიმართ დიდი ინტერესისა, არსებობს დაბრკოლებებიც. ერთ-ერთია ერთიანი სატარიფო და საბაჟო პოლიტიკის არარსებობა. კერძოდ, შუა აზიის უკიდურესი წერტილიდან მომავალმა ტვირთმა 4-5 სახელმწიფოს ტერიტორია უნდა გაიაროს და თუ არსებული ქვეყნების სატარიფო სისტემებს შორის დიდი სხვაობა იქნება, ეს ხელს შეუშლის ტვირთის მოძრაობას. ყურადღება უნდა გამახვილდეს, აგრეთვე, იმ ეკოლოგიურ და უსაფრთხოების პრობლემებზეც, რომლებიც თან ახლავან ტრასეკას პროექტის განხორციელებას.

შავი ზღვის რეგიონის თანამშრომლობის კონსოლიდაციის პროცესში უდიდეს როლს ასრულებს სატრანსპორტო ინტეგრაცია. ბისეკის მონაწილე ქვეყნების მიერ სატრანსპორტო ქსელის ჩამოყალიბება გაიგივებულ იქნა რეგიონში ეკონომიკური თანამშრომლობის გასაღებთან. შავი ზღვის ეკონომიკური თანამშრომლობის მიერ მუშავდება უდიდესი

სატრანსპორტო პროექტები, რომელთა მნიშვნელობა და დანიშნულება არსებული რეგიონის ჩარჩოებს სცილდება. მათი რეალიზაცია ხელს შეუწყობს შავი ზღვის რეგიონში მაღალეფექტური და საიმედო სატრანსპორტო ქსელის ჩამოყალიბებას, რომელიც არა მხოლოდ დააკავშირებს ერთმანეთთან ბისეკის ქვეყნებს, არამედ ჩართავს მათ ტრანსევროპული კომუნიკაციის ქსელში და უზრუნველყოფს ტვირთის გადაზიდვას ევროპის, აზიის და ახლო აღმოსავლეთის ქვეყნებს შორის. ამ მიზნის განხორციელებას ხელს შეუწყობს შავი ზღვის რეგიონის გეოპოლიტიკური მდებარეობა, რომელიც საკონტინენტთაშორისო სატრანსპორტო მაგისტრალის თავშესაყარს წარმოადგენს.

1994 წლის 14-16 მარტის კრების მეორე პანევროპულ კონფერენციაზე შემუშავდა ევროპის სატრანსპორტო პოლიტიკა, გადაიდგა მნიშვნელოვანი ნაბიჯი ევრო-აზიური სატრანსპორტო თანამშრომლობის ჩამოყალიბებისკენ. კერძოდ, ყურადღება გამახვილდა კრების ოთხ სატრანსპორტო დერეფანზე, რომლებიც კავკასიის რეგიონზე გადიან და ევროპასა და აზიას შორის უმოკლეს გზას წარმოადგენენ. ეს ოთხი სატრანსპორტო დერეფანი შემდეგნაირად გამოიყურება:

კრების მესამე სატრანსპორტო დერეფანი: ბერლინი-დრეზდენი-ვროცლავი-კატოვიცა-კრაკოვი-ლვოვი-კიევი;

განშტოება:

კიევი-დნეპროპეტროვსკი-როსტოვი-ბაქო (სარკინიგზო ტრანსპორტი) და კიევი-ხარკოვი-როსტოვი-ბაქო (საავტომობილო ტრანსპორტი)-საქართველო-ირანი-ცენტრალური აზიის რესპუბლიკები.

კრების მეოთხე სატრანსპორტო დერეფანი: დრეზდენი-ნიურნბერგი-პრადლა-ვენა-ბრატისლავა-დერი-ბუდაპეშტი-არადი-კონსტანცა-კრაკოვი-სოფია-თესალონიკი-პლავდია-სტამბოლი.

განშტოება:

- ა) სტამბოლი-ყარსი-ვალე-თბილისი-ბაქო (სარკინიგზო ტრანსპორტი).
- ბ) სტამბოლი-ნახიჩევანი (სარკინიგზო და საავტომობილო ტრანსპორტი).
- გ) სტამბოლი-ბათუმი/ვალე-თბილისი-ბაქო (საავტომობილო ტრანსპორტი).
- დ) სტამბოლი-ვარნა-კონსტანცა-ოდესა-ფოთი/ბათუმი (საზღვაო ტრანსპორტი)-თბილისი (სარკინიგზო ტრანსპორტი)-ირანი, ასტარას გავლით-ცენტრალური აზია.

კრების მერვე სატრანსპორტო დერეფანი: დურესი-ტირანა-სკოპლე-სოფია-პლავდია-ბურგასი-ვარნა.

განშტოება: ვარნა-ფოთი-თბილისი-ბაქო (საზღვაო და საავტომობილო ტრანსპორტი).

კრების მეცხრე სატრანსპორტო დერეფანი: პელსინკი-სანკტ-პეტერბურგი-მოსკოვი-ფსკოვი-კიევი-ლიუბაშევკა-ოდესა.

მოსკოვის ტრასის განშტოებები:

- ა) მოსკოვი-როსტოვი-ბაქო.
- ბ) მოსკოვი-ასტრახანი-მახჩყალა-ბაქო.
- გ) მოსკოვი-ასტრახანი-ბაქო.

აღნიშნული სატრანსპორტო ქსელის ფორმირების მიზანია ევრო-აზიური დერეფნის ჩამოყალიბება. ამ თვალსაზრისით ბისეკის ქვეყნების სატრანსპორტო თანამშრომლობა უშუალოდ უკავშირდება ტრასეკას პროექტებს.

ტრასეკასა და ბისეკის სატრანსპორტო თანამშრომლობა ევრო-აზიური დერეფნის ჩამოყალიბებას ემსახურება. რომლის იდეა უკვე სცდება წმინდა ეკონომიკურ პარამეტრებს და პოლიტიკურ განზომილებაში გადადის. ის მართლაც შეიძლება გახდეს გზა, რომელიც რეგიონალურ პოლიტიკურ წინააღმდეგობებს ურთიერთსასარგებლო ინტერესებად მიიყვანს.

თავი III

§ 9. მექანიზირებულად კერძების მიმწოდებელი მოწყობილობის გამოყენების ტექნოლოგია

მომსახურების მაღალი დონე ხელს უწყობს სამუშაო დროის უფრო რაციონალურად გამოყენებას, საწარმოო დანახარჯებისა და დანაკარგების შემცირებას, თავისუფალი დროის გაზრდას, რომელიც წარმოადგენს სამეცნიერო-ტექნიკური პროგრესის ერთ-ერთ მანევრებელს.

სახალხო მეურნეობის კომპლექსის სოციალური პრობლემების შესწავლისას იკვეთება სოციალურივე ინფრასტრუქტურის ფორმირება და სრულყოფა.

მისი განვითარების დონეს, ტემპებსა და პროპორციებს აქვს მნიშვნელოვანი, ზოგჯერ გადაამწყვეტი მნიშვნელობაც კი მოსახლეობის კეთილდღეობის შეუნელებელი ზრდისთვის, ხალხის ცხოვრების დონის განსხვავების გადასალახავად, მიგრაციული და დემოგრაფიული პროცესების მიზანმიმართული რეგულირებისთვის.

აუცილებელია პროგრესული ძვრების განხორციელება სახალხო მეურნეობის სტრუქტურაში, სრულყოფილ იქნეს დარგთაშორისი და შიდადარგობრივი პროპორციების სრულყოფა, სამეცნიერო-ტექნიკური პროგრესის განმსაზღვრელი დარგების განვითარების გაგრძელება, მსხვილი ტერიტორიულ-საწარმოო კომპლექსების შექმნა აგრესამრეწველო კომპლექსის საყოველთაო განვითარების უზრუნველყოფა, მოხმარების საგნების წარმოების, ასევე საწარმოო და სოციალურ-საყოფაცხოვრებო ინფრასტრუქტურის დარგების დაჩქარებული ზრდა.

სამეცნიერო-ტექნიკური პროგრესი ამდლებს წარმოების დონეს და, თავის მხრივ, გაზრდილ მოთხოვნებს წარუდგენს მომსახურების სფეროს დონეს.

ძალიან მძიმე ფიზიკური შრომით დაკავებული მამაკაცებისთვის რაციონის კალორიულობა უნდა შეადგენდეს 4500 კკალორიას 132 გრ

ცილის, 145 გრ ცხიმისა და 637 გრ ნახშირწყლების შემადგენლობით. საკვები პროდუქტების ქიმიური შედგენილობა და კალორიულობა 100გრ ხორცზე შემდეგია: პირველი კატეგორიის ცხვრის ხორცი შეიცავს 16,9% ცილებს, 15,3% ცხიმებს, ენერგეტიკული ღირებულება შეადგენს 203 კკალ; პირველი კატეგორიის საქონლის ხორცი შეიცავს 18,9% ცილებს, 12,4% ცხიმებს, ხოლო ენერგეტიკული ღირებულება შეადგენს 187 კკალ; ღორის ხორცი შეიცავს 14,6% ცილებს, 33% ცხიმებს, ხოლო ენერგეტიკული ღირებულება – 355 კკალ; პირველი კატეგორიის ბრილიერის ქათმები შეიცავს 17,7% ცილებს, 12,3% ცხიმებს, 0,4% ნახშირწყლებს, ხოლო ენერგეტიკული ღირებულება შეადგენს 183 კკალ.

მეფრინველეობის კომპლექსში, მეცხოველეობის სხვა დარგებთან შედარებით, საწარმოო პერსონალის რაოდენობა აღწევს 850 კაცს. ამ პერსონალის მომსახურებას ბლოკში, სადაც გაიციემა 900-1000 კგ მზა საკვები, მიეყვართ დიდ შრომით და ფულად დანახარჯებთან, რადგან ამჟამად მოქმედი მექანიზებული ხაზები ვერ უპასუხებენ თანამედროვე მოთხოვნებს.

ცნობილია კერძების გამანაწილებელი დანადგარი, რომელსაც აქვს კორპუსი გამაცხელებლით და საკვების მოსარევი მოწყობილობით (ა. ბ. ც. №1781792-28-13).

დანადგარის კორპუსი წარმოადგენს მრავალსექციიან სტელაუს, რომლის ჰორიზონტალურ პანელებში დამონტაჟებულია პანელის მეტალის ზედაპირიდან თბოსაიზოლაციო მასალით იზოლირებული ელექტროგამათბობლები. გამათბობლები დაკავშირებულია მოწყობილობებთან, მართვის პულტთან, რაც უზრუნველყოფს მიცემული ტემპერატურის ავტომატურ შენარჩუნებას, ასევე, აუცილებლობის შემთხვევაში, გამათბობლების ნაწილის გამორთვას.

პანელები ქმნის თაროებს, რომლებზეც, მიმართველების დახმარებით, განალაგებენ სინებს გასაცემად გამზადებული კომპლექსური სადილებით. სინები დამზადებულია თერმომდგრადი მასალისგან, უმეტესწილად მეტალის ჩანართებით გაწყობილი პლასტმასისგან. ამ ჩანართებზე განალაგებენ ჭურჭელს გასათბობი კერძებით; ჩანართების რაოდენობა და განლაგება შეესაბამება გამათბობლების რაოდენობასა და განლაგებას.

კერძები, რომლებსაც გათბობა არ სჭირდება: საუზმეული, ტკბილეული და სხვა, შეიძლება განლაგდეს სინის დანარჩენ ზედაპირზე.

დანადგარი იძლევა კომპლექსური სადილების აუცილებელი რაოდენობის ნაადრევად მომზადების საშუალებას და მაქსიმალურად ამცირებს მათი გაცემის დროს.

ამასთან დაკავშირებით წარმოიშობა საკვების მექანიზებული დარიგების სრულყოფის აუცილებლობა.

ცხრილში 40 მოყვანილია სადილების კომპლექტაციისა და დარიგების ხაზის საათობრივი წარმოება და მომსახურების ნორმები.

ცხრილი 45

ხაზის დასახელება და ტიპი	საათობრივი წარმოება სადღი/სთ	ერთი ხაზის მომსახურე დამკომპლექტებლების რაოდენობის ნორმა კაცი
კონვეიერული ხაზები სადღეების კომპლექტაციისა და გაცემისთვის		
ЛККО-1	300-400	5
ЛККО-2	300-400	3
ЛККО-2	600-800	6-7
ЛККО-3	600-800	6-7
ЛККО-4	600-1000	6-8
სადღეების კომპლექტაციისა და დაგროვების ხაზები:		
ЛКНО-1 („ეფექტი“ – 100 ადგილი)	500	5
ЛКНО-2 („ეფექტი“ – 150 ადგილი)	750	6
ЛКНО-3 („ეფექტი“ – 200 ადგილი)	1000	8
სადღეების კომპლექტაციის მექანიზებული ხაზები:		
МЛКО-II („პროგრესი“ 4 სამუშაო ადგილზე)	500-600	4
МЛКО-II („პროგრესი“ 6 სამუშაო ადგილზე)	600-800	6
თვითმომსახურების დახლის ხაზი კომპლექსური სადღეებისთვის:		
ЛПС-Г	180	2
ЛПС-Д	180	2

ხაზი უნდა გავუსვათ, რომ არსებული გამანაწილებელი ხაზების ეკონომიკური მაჩვენებლები ხასიათდება მაღალი ღირებულებით. ცხრილში 33 მოცემულია არსებული გამანაწილებელი ხაზების ეკონომიკური მაჩვენებლები; როგორც ხედავთ, არსებული გამანაწილებელი ხაზები არ პასუხობს თანამედროვე მოთხოვნებს.

ჩემს მიერ რეკომენდებულ მე-13 ნახაზში ნაჩვენებია სა. კვების ბლოკში კერძების მექანიზებული მიწოდების მოწყობილობა.

ცხრილი 46

მაჩვენებელი	გამანაწილებელი ხაზის ტიპი				
	ЛПС-Д	ЛККО-2 (3 სამუშაო ადგილზე)	ЛККО-2 (6 სამუშაო ადგილზე)	МЛКО-II	ЛКНО-3
ხაზების საჭირო რაოდენობა, ერთ.	7	3	2	2	1
კაპიტალდაბანდება მოწყობილობის შესაძენად, დოლარი	5978,0	10786,0	6524,0	8000,0	11908,0
ხაზის ტრანსპორტირებისა და მონტაჟის ხარჯი, დოლარი	630,0	456,0	304,0	3660,0	451,0
ერთი ხაზის დასამონტაჟებლად საჭირო ფართობი, მ ²	18,0	20,0	24,0	39,0	72,0
ხაზის დასამონტაჟებლად საჭირო საერთო ფართობი, მ ²	126,0	60,0	48,0	78,0	72,0
სასადილოების 1 მ ² ფართობის მშენებლობის ღირებულება, დოლარი	265,9	265,9	265,9	265,9	265,9
საწარმოს შენობების მშენებლობის ხარჯი, დოლარი	33503,0	15954,0	12763,2	20740,2	19144,9
კაპიტალდაბანდებაების საერთო რაოდენობა, დოლარი	40111,4	27196,0	19591,2	29100,8	31504,5
მოტანილი კაპიტალდაბანდებები, დოლარი	6016,7	4079,4	2938,7	4365,1	4725,7
მოტანილი კუთრი კაპიტალდაბანდებები ერთ სადღეზე, მან დოლარი	0,0154	0,0105	0,0075	0,0112	0,0121

შემოთავაზებული დანადგარი მოიცავს: მაგიდას მოძრავი ტიხრით, დამაგრებელი საყრდენზე, რომელსაც აქვს პნევმოცილინდრი ტიხრის გასახსნელად და სინების ასაწევად, მოთავსებული იატაკის ქვეშ; სინის მაგიდასთან მისაწოდებელ ტრანსპორტიორს, რომლის საშუალებითაც კერძებიანი სინები მიეწოდება განსაზღვრულ მაგიდებს; სიგნალიზაციისა და მართვის სისტემას განსაზღვრულ მაგიდებთან კერძების მისაწოდებლად.

ტრანსპორტიორის ჯაჭვზე მაგრდება (ფიგ. 1, პოზ. 1) რამდენიმე სინი ქვესადგამით (ფიგ. 3, პოზ. 8). ტრანსპორტიორი მოხრაობაში მოდის (ფიგ. 2, პოზ. 9) ვარსკვლავის დახმარებით, რომელიც მიმართველით

(ფიგ. 4) რეგულირდება. მიმართველი ეხება ბოლო გამომრთველს (ფიგ. 1, პოზ. 5) და ტრანსპორტიორს მონიშნულ მაგიდასთან, რის შედეგადაც მაგიდაზე ინთება ნათურა (ფიგ. 1, პოზ. 2). ამ დროს ღილაკზე დაჭერით (ფიგ. 1, პოზ. 10) სინები ამწევი პნევმოცილინდრის საშუალებით (ფიგ. 1, პოზ. 7) აიწევა (პნევმოცილინდრის ზედა თავი ცენტრში ეხება ქვედა სინს), ერთდროულად იხსნება მაგიდის ზედა ტიხარი (ფიგ. 5, პოზ. 4) გახსნილი პნევმოცილინდრის საშუალებით (პოზ. 3). პნევმოცილინდრიდან მოხსნის შემდეგ სინი ეშვება ქვემოთ და იღებს საწეის მდგომარეობას. ამავდროულად სამზარეულოში ინთება სასიგნალო ნათურა, რომელიც იტყობინება, რომ ტრანსპორტიორი თავისუფალია და კერძი შეიძლება უკვე სხვა მაგიდას მიეწოდოს. ჭუჭყიანი ჭურჭელი სამრეცხაოში ბრუნდება სხვა ტრანსპორტიორით (ლენტურით) (ფიგ. 2. პოზ. 6).

ტრანსპორტიორი დამონტაჟებული უნდა იყოს სპეციალურ შტრეკში, რომ ადამიანს ხელი მიუწვდებოდეს.

აღჭურვილობა მქანნიზაციისთვის 400 დასაჯდომ ადგილზე

ცხრილი 47

№	აღჭურვილობის დასახელება და სამუშაოს სახე	ტანხ. ერთ.	ერთეულის ღირებ. \$	საერთო ღირებულება \$	პრეისკურანტის დასახელება
1	კომპრესორი 155 (6-12 ატმ)	1 ც.	270-00	270-00	საგარაჟე აღჭურვილობის მომთხოვნი უწყება 1978 წ. ს. 1, კოდი 64
2	პნევმატური ცილინდრი ПЦВ-150	80 ც.	25-00	2000-00	№18-03, საბითუმო ფასები, გამ. 1971 გ.ს. 100
3	ჯაჭვი пр. 12, 7-80	720 მ	0-27	194-00	№19-06, საბითუმო ფასები, გამ. 1971, ს.8
4	რეზინის მილები	270 მ	0-50	135-00	
5	სხვადასხვა მასალები, ელექტრომწოდებლობა	-	-	200-00	
6	მონტაჟი	-	-	400-00	
	სულ:			3199-00	

აღწერილი მქანნიზაციის განსახორციელებლად აუცილებელი აღჭურვილობა მოცემულია ზემოთ მოცემულ 42-ე ცხრილში.

ერთი მაგიდის მქანნიზაციაზე საშუალო დანახარჯი ტოლია 79 \$. არსებული ნორმების მიხედვით 400 დასაჯდომ ადგილს ემსახურება: კაფეში 30 კაცი, ხოლო რესტორნებში – 55-60 კაცი. მომსახურე პერსონალის წლიური სახელფასო ფონდი, საშუალო ხელფასის 130 \$ პირობებში, ერთ კაცზე შეადგენს 55x130=7150 \$ მქანნიზაციის დანერგვა ათავისუფლებს 22 კაცს, რაც შეადგენს: 22x130=2860 \$.

ადამიანის საშუალო ანთროპოლოგიური სიმაღლე განისაზღვრება 170 სმ; აქედან გამომდინარე, შტრეკის სიმაღლე უნდა იყოს 170 სმ, სამზარეულოს სიღრმე მიწის დონიდან – 73 სმ. სასადილო დარბაზის იატაკის სიმაღლე მიწიდან – 45 სმ (მხედველობაში მიიღება იატაკის სისქე, სინების სიმაღლე და ა.შ.). სამზარეულოს იატაკის დონიდან 52 სმ-ით დაბლა განთავსებული შტრეკი, ანუ შტრეკის სიღრმეა 170 სმ სასადილო დარბაზიდან.

სასადილო დარბაზის იატაკის ბელეტაჟური განლაგება (45 სმ) საჭიროა სასადილოსთვის ცალკე შენობის მშენებლობისას; თუმცა სასადილოს საწარმოო შენობებში განთავსებისას დამატებითი სახსრები საჭირო არ არის.

ხელით საკვების მიწოდებისგან განსხვავებით, ტრანსპორტიორი გამორიცხავს მისი დაღვრის, ან დასვრის შესაძლებლობას. დახურულ შტრეკში უკეთესადაა დაცული სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები, ადვილად ხორციელდება დეზინფექცია და სხვა პროფილაქტიკური ღონისძიებანი. საკვების ინდივიდუალური მიწოდება ხელს უშლის მის ინფიცირებას და გაჭუჭყიანებას.

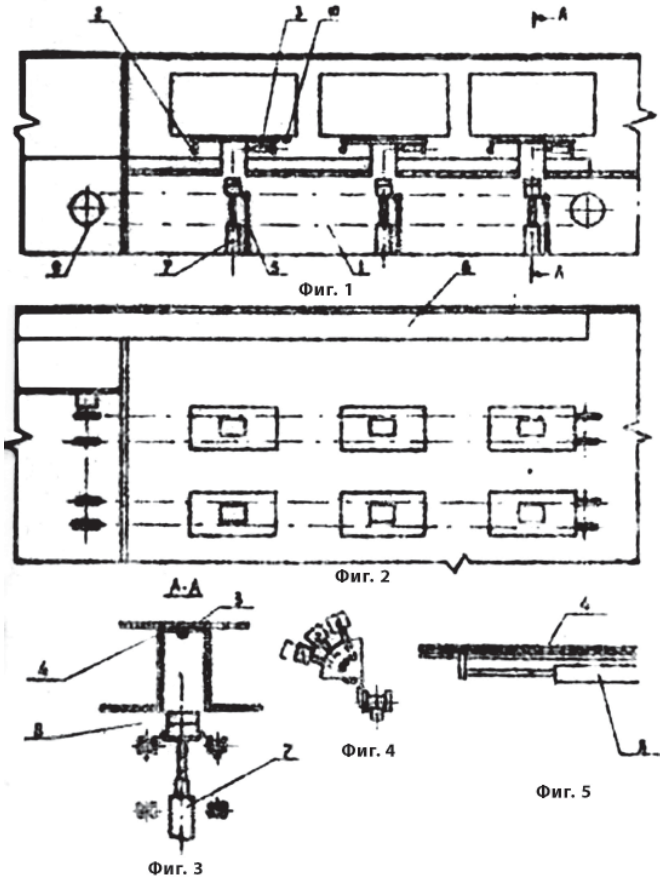
სახალხო მეურნეობაში დანერგვისას თითოეული მოწყობილობა ფასდება მისი ეკონომიკური მაჩვენებლებითა და ეფექტურობით. მაგალითად: ЛКХО-3 გამოყენება 200 დასაჯდომ ადგილის მომსახურებისთვის მოითხოვს 175 მ² ფართობს, 33 მაგიდას (180x80x73). როგორც ცნობილია (იხ. სახ. კვების მიმოხილვითი ინფორმაცია 1979 წ., გამოშვება №2, გვ. 48), 1 მ² სამზარეულოს საწარმოო ფართობზე იხარჯება 265,9 \$, რაც შეადგენს 175x266=46550 \$. ЛКХО-3 (ეფექტი 200) შესაძენად იხარჯება 11908 \$ პლუს ხაზის ტრანსპორტირებისა და მონტაჟის ხარჯები 451,7 \$, რაც ჯამში შეადგენს 58909 \$. გარდა ამისა, თვითონ დანადგარი იკავებს 72 მ² ფართობს. 266 \$-ზე გამრავლებისას მოგვეცემს 19150\$ ზედმეტ ხარჯებს. ЛКХО-3-ს გამოყენება სასადილოში 200 დასაჯდომ ადგილზე ჯდება 88061 \$.

შემთავაზებულ მოწყობილობაზე ხარჯები, ბეტონის ღირებულების ჩათვლით შტრეკის ფასის გათვალისწინებით 900 \$, მაგიდის კონსტრუქციით 33x80=2640 \$, ასევე დაკავებული ფართობის ფასი 175x260=46550 \$, შეადგენს 50090 \$, რაც 27971 \$-ით ნაკლებია ЛКХО-3-სთან შედარებით, ხოლო ეფექტურობა, შრომის მწარმოებლობისა და ირიბი დანახარჯების ჩათვლელად აღწევს 35%.

სასადილოს რეკონსტრუქციისას აუცილებელია მხედველობაში მივიღოთ მოწყობილობის დაგეგმვა.

ძირითადად, ეს საკითხები ეხება საწარმოო დანიშნულების სასადილოებს, სადაც მუდმივად შეიმჩნევა კადრების მომატება (მუშებისა და მოსამსახურეების.) ყოველ ქარხანას აქვს საამქროების, განყოფილებების და ა.შ. გაზრდის პერსპექტიული გეგმა; ამიტომ პერსპექტივაში უნდა იქნეს გათვალისწინებული დასაჯდომი ადგილების რაოდენობის გაზრდა რეკონსტრუირებულ სასადილოებში, ასევე მოწყობილობის დამატებითი ხაზების დაყენების შესაძლებლობა ძველი ხაზების დემონტაჟის გარეშე.

საზ. კვების ნებისმიერ დაწესებულებაში საჭირო მოწყობილობის დაგეგმვა განისაზღვრება დასაჯდომი ადგილების რაოდენობითა და ფართობით. ამის შესაბამისად განისაზღვრება ტრანსპორტიორის სიგრძე.



ნახაზი 13

შემთავაზებული მოწყობილობა შეიძლება განთავსდეს სხვადასხვა კონფიგურაციის სასადილო დარბაზებში, თუმცა უფრო მისაღებია სწორკუთხედის ან კვადრატული ფორმის სტანდარტული დარბაზები, ამავდროს დარბაზში ყველა ტრანსპორტიორის სიგრძე თანაბარი იქნება.

ზემოაღნიშნულიდან გამომდინარეობს, რომ ამ მოწყობილობის გამოყენება იძლევა მოსახურების დონის, საქონელბრუნვის კოეფიციენტისა და ეფექტურობის 35%-მდე ამაღლების საშუალებას, ხოლო შრომის ნაყოფიერება გაიზრდება 2-ჯერ.

200 დასაჯდომი ადგილის მიხედვით ერთი მოწყობილობის ეკონომიკური ეფექტი 28 ათასი დოლარით განისაზღვრება.

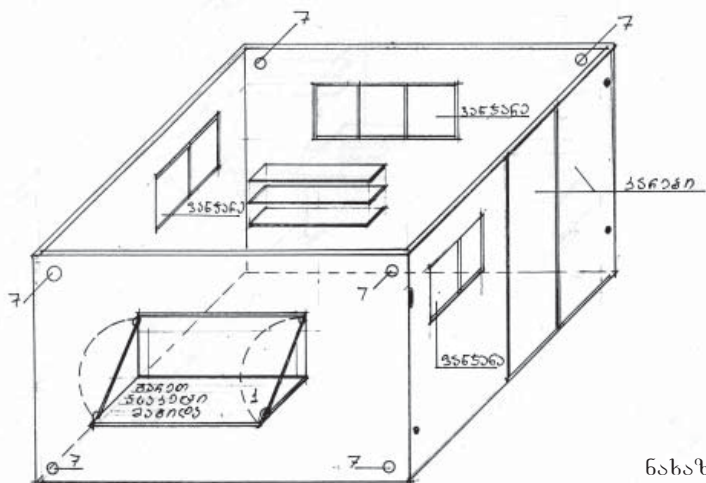
თავი III

§ 10. საწარმოო დანიშნულების ასაწყობი ნაგებობა

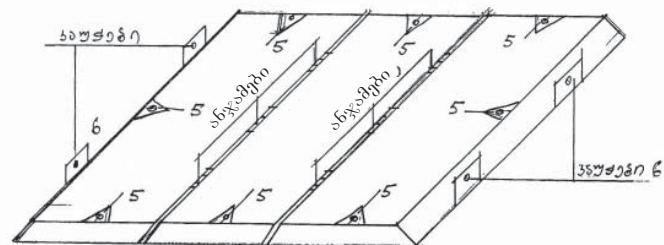
დღევანდელ პირობებში დიდი მნიშვნელობა ენიჭება საწარმოო დანიშნულების ასაწყობი ნაგებობის გამოყენებას, ავტოსადგომების, სავაჭრო, სასაწყობო, სამედიცინო, კვლევითი სამუშაოების შესასრულებლად და სხვ., სადაც გათვალისწინებული იქნება საყოფაცხოვრებო პირობები – გათბობა, განათება, ვენტილაცია (ხელფენური და ბუნებრივი), ასაწყობი-ასაკეცი სკამი, მაგიდა, თარო, საწოლი, სველი წერტილი. ტექნიკური გადაწყვეტა ნაგებობის აწყობით გამოყენება საშუალებას გვაძლევს როგორც ექსტრემალურ პირობებში. სხვადასხვა რეგიონებში ინტენსიურ ვადებში გადავიტანოთ ნაგებობა დაშლილად და დაუშლელად ერთმანეთზე დაწყობით ყველა სახის სატრანსპორტო საშუალებებით. ნაგებობის აწყობა ხდება სექციებად დაყოფით, რაც ერთმანეთთან დაკავშირებულია ანჯამებითა და შესაბამისი სხვადასხვა ფორმის სამაგრებით.

რკინის ან ალუმინის კონსტრუქციის დასამზადებლად საჭიროა ფურცლოვანი და ხის მასალები იზოლაციის გათვალისწინებით. რკინაბეტონის კონსტრუქციის დამზადების დროს პატარა რკინის ჩარჩოებში ჩასმული ბეტონის ფილები იკვრება მოლიანად მსგავსი სამაგრებით. ნაგებობის რაციონალურად გამოყენებისთვის გადამწყვეტი მნიშვნელობა ენიჭება ნაგებობის აქსონომეტრულად დამზადებას როგორც გამოყენების, ასევე გადატანის გათვალისწინებით. ამიტომ რეგონის ბუნებრივი პირობების მიხედვით უნდა იქნეს განსაზღვრული წინასწარ ნაგებობის საწარმოო დანიშნულება. სხვადასხვა დანიშნულების ობიექტების დაგეგმარების დროს, მაგალითად, სუპერმარკეტის (ბაზრის) შემთხვევაში ნაგებობების განლაგება ხდება აქსონომეტრული თანაფარდობის დაცვით, რომ მყიდველს თავისუფლად შეეძლოს მისვლა ნაგებობასთან და დაცული იყოს კლიმატური ზემოქმედებისგან. აქ მხედველობაშია მისაღები ნაგებობების განლაგება და მათ შორის ადგილი ისე უნდა დაიფაროს, რომ

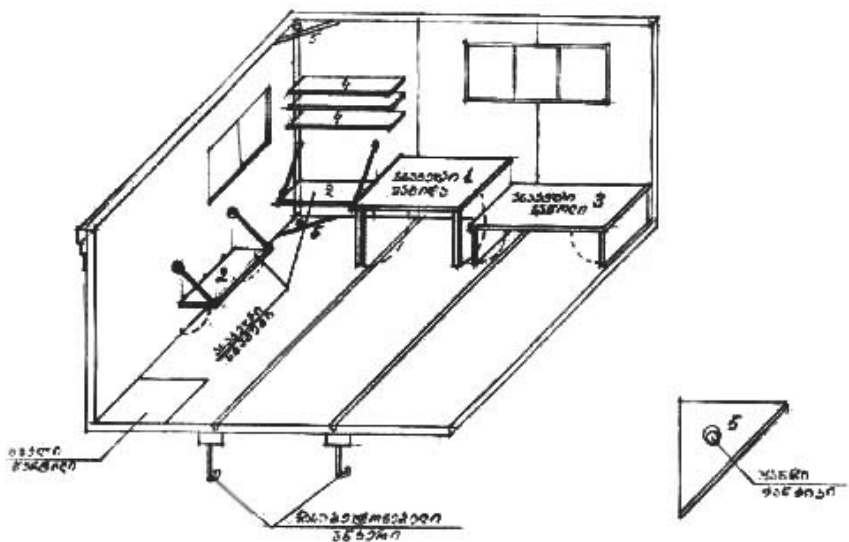
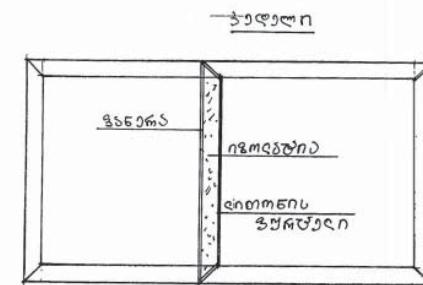
ნაწარმოო დანიშნულების
სახსოვრი ნაგებობა



ნახაზი 14



ნახაზი 16



ნახაზი 15

ქარის მოძრაობამ გავლენა არ მოახდინოს მომხმარებელსა და მომსახურე პერსონალზე. განლაგდეს ქარის დინების საპირისპიროდ.

სხვადასხვა დანიშნულებით მისი გამოყენების შემთხვევაში გათვალისწინებული უნდა იყოს (ერთ) შედარებით დიდი ზომის ნაგებობაში მოხდეს დაშლილად ჩაწობა გადასატანი ნაგებობებისა, რომლებიც გადააქვს სხვადასხვა სატრანსპორტო საშუალებით რამდენიმე სართულად დაწობით, რომელსაც ახლო მანძილზე გადასადგილებლად ექნება ასაკეცი ბორბლები. სერიულად გამოყენებისთვის საკმარისია ასეთი „კონტეინერი“ ბორბლით დამზადდეს 1:30 თანაფარდობით (მოდიან ნაგებობასთან შედარებით).

ნაგებობების სხვადასხვა დანიშნულებით გამოყენებისას საჭიროა გაუკეთდეს დეზინფექცია.

ყველა დანიშნულების ასაწობი ნაგებობის დამზადება სასურველია ერთ საწარმოში, რომელიც შეამცირებს სარეკონსტრუქციო სამუშაოების დანახარჯებს მუშახელის რაციონალურად გამოყენების გათვალისწინებით. ზემოთ აღნიშნულ ტექნიკურ გადაწყვეტილებაზე საქპატენტის მიერ გაცემულია საავტორო მოწმობა №2416.

ბუნკერი იატაკიდან დაკიდებულ პირობებში უნდა იყოს დაშორებული 30-40 სმ სიმაღლით, რომ შეიქმნას მიკროკლიმატი წიგნის შესანახად.

წიგნის ამოტანა სამკითხველო დარბაზში ხდება ლიფტის საშუალებით. ბუნკერის მიმართულება შეიცვლება წრიული 360 გრადუსით მსატრიალელი მოწყობილობით, რომელიც საცავის ცენტრალურ ადგილში არის დაყენებული მაღლა.

საცავისა და სამკითხველო დარბაზის ბუნებრივი განათება და ვენტილაცია არის უზრუნველყოფილი. ნაგებობა აქსონომეტრიულად 1:3 თანაფარდობით უნდა იყოს, რომ რაციონალურად იქნეს გამოყენებული მექანიზაცია მომსახურე პერსონალით.

საცავის სიმაღლე 4,5 მეტრს უნდა აღემატებოდეს, რომ შეეძლოს სახანძრო ავტომანქანას შესვლა. კარების ზომებია: 4,5x3,5 მ. საცავის ფართობი 7200 მ² აღემატება, რაც შეადგენს 32.400 მ³. ადმინისტრაციული და სამკითხველო დარბაზის სამი სართული 21.600 მ² შეადგენს, რაც 25-30%-ით ნაკლებია მთლიან ფართობთან შედარებით ტექნიკური გადაწყვეტის გათვალისწინებით. ზევით სახურავზე შეიძლება განლაგდეს პერსპექტივაში დამხმარე ნაგებობა, საცურაო აუზი, სასპორტო დარბაზი, დეკორატიული მცენარეები და ცხოველები, საგამოფენო ნაშრომები ილუსტრირებისათვის და სხვა. აღნიშნული ტექნიკური გადაწყვეტა საშუალებას იძლევა სხვა პირობებში ნაგებობა იყოს გამოყენებული სავაჭრო და ნედლეულის გადასამუშავებელი საამქროების განსაღებლად და სხვა.

ესკიზის მიხედვით აღწერილია ნაგებობა: 1. წიგნის საცავი, 2. ბუნკერი ჯაჭვით, 3. შველერი საკისართი, 4. ბუნკერის მსატრიალელი წრიულად 360°-ით ძრავრედუქტორით, 5. თავისუფალი ადგილი მომსახურე პერსონალის, 6. ტრანსპორტიორი, 7. კიდული გზა, 8. ლიფტი, 9. შადრევანი, 10. რეზერვუარი, 11. შუშის სახურავი, 12. ბოძი, 13. ფანჯარა, 14. კარი, 15. ფასადი.

ეროვნული ბიბლიოთეკა ძირითადად განთავსებულია 4 კორ. სხვადასხვა ადგილებში, რომლის საერთო ფართობი შეადგენს 19895 მ² საცავის ფართობი შეადგენს 13078 მ², რაც მთლიანი ფართობის 66% შეადგენს. ბიბლიოთეკას ემსახურება 476 თანამშრომელი, რომლის წლიური ხელფასის ფონდი შეადგენს 2,2 მლნ ლარს. ბიბლიოთეკის ფონდს შეადგენს: წიგნი – 3.933.383 ერთეული, ჟურნალი – 2.072.002 ერთ., გაზეთები – 140.000 წლიური კომპლექტი, სხვა გამოსცემები – 1.596.568 ერთ., სულ – 7.741.953 ერთეული; ყოველწლიურად ბიბლიოთეკაში რეგისტრირებულია 19700 მკითხველი, რომლებისთვის განკუთვნილია 700 დასაჯდომი ადგილი.

წარმოდგენილი პროექტის მიხედვით საცავის ფართობი შეადგენს 99x73=72.000 მ²x4=28.900 მ² ფართობს (ოთხი მეტრი არის მექანიზაციის გარეშე სასარგებლო ფართის ადგილი). აღნიშნულ ფართობს თუ დაემატება ზედა სამი სართულის ფართობები, საკმარისი იქნება აღნიშნული პარამეტრები 800 დასაჯდომი ადგილის მიხედვით; რომ დაკმაყოფილდეს სრული მოთხოვნა შრომატევადი პროცესების მექანიზაციის დასანერგად, საჭიროა, რომ გამონთავისუფლდეს შრომითი

და მატერიალური დანახარჯები 400.000 ლარი ყოველწლიურად, სარემონტო ადგილებითი სამუშაოების გათვალისწინებით.

ეკონომიკური ეფექტი გაიანგარიშება სამუშაო ფართის, შრომითი და მატერიალური დანახარჯების შემცირების, მომსახურების დონის ამაღლების, მართვის სრულყოფის, მომსახურე პერსონალის შემცირების გათვალისწინებით და სხვა. ზემოთ აღნიშნულ ტექნიკურ გადაწყვეტილებაზე საქპატენტის მიერ გაცემულია მოწმობა №3275.

ეკონომიკური ეფექტიანობის ერთ-ერთ განმსაზღვრელ ფაქტორად მიიჩნევა სამრეწველო ნიმუშის დამზადების დროს რაც შეიძლება ნაკლები დანახარჯებით დამზადდეს პროდუქცია ტექნოლოგიური ციკლის დაცვით.

ასევე გასათვალისწინებელია იმ სამრეწველო ნიმუშის დამზადება, ადგილზე ტრანსპორტის, დატვირთვა-გადმოტვირთვის, შენახვის და სხვა დანახარჯების შემცირების საკითხები.

პროდუქციის რენტაბელობის დონეზე გარკვეულ გავლენას ახდენს საწარმოს სიდიდე, მატერიალურ-ტექნიკური ბაზა, კვალიფიციური კადრების დონე და სხვა ფაქტორები. წარმოდგენილი ხარჯთაღრიცხვა სამრეწველო ნიმუშების დასამზადებლად რომელიც შედგენილი იქნა ერთ საწარმოს მიხედვით სერიული გამოსვების დროს 35-40 % შემცირდება რადგან დიდი დრო იკარგება სამრეწველო ნიმუშის სრულყოფა-გადაკეთებაში სტანდარტის მოთხოვნით. მითუმეტეს როდესაც საკითხი შეეხება სატრანსპორტო საშუალებებს. ცხრილში 43 წარმოდგენილია ხარჯთაღრიცხვა ერთი საწარმოს მიხედვით. როგორც ზემოთ აღინიშნა აქ გარკვეულ გავლენას ახდენს საწარმოს სიდიდე, სპეციალიზაცია, კადრების კვალიფიკაცია, მატერიალურ-ტექნიკური ბაზა, მართვის, მომსახურების საკითხები და სხვა.

1. ტრავმატოლოგიური მოსახსამი; 2. პურის კარუსელური მცხობი; ა) დიამეტრი 2 მ; ბ) დიამეტრი 5 მ; 3. სპირტის გამოსახდელი უნივერსალური ქვაბი; 4. წყლის გამაცხელებელი ღუმელი; 5. გრეხვის გარეშე ჩაის ბუნებრივი შრობის მოწყობილობა; 6. პირუტყვის გადასახიდი ვაგონ-კონტეინერი; 7. პირუტყვის გადასახიდი ნახევრად მისაბმელი ფურგუნი; 8. საწარმო დანიშნულების ასაწყოები ნაგებობა.

ცხრილი 48

№	დანადგ. №	1		3	4	5	6	7	8	
		ა	ბ							
	ხარჯი (ლარი)									
	საკონსულტაციო საპროექტო	100	1800	2300	400	300	3500	3000	4000	1000
	სამიველინგო		200	300			2000	2000	3000	
	დამზადების	1200	29000	75000	2900	2600	40000	135000	146000	19000
	გამოსცემი: ა) სტენდები; ბ) ტრანსპორტი; გ) სხვა	100	2000	3000	200	200	1500	400	400	
	ნაშადის კონექტირება		2000	4000	300		3000	3000	4000	
	ჯამი	1400	35000	84600	3800	3100	50000	143400	157400	20000
	სულ	498700 ლარი								

თავი IV

§ 1. კვების პროდუქტებით სამრეწველო ქალაქების მოსახლეობის დაკმაყოფილების საკითხები. მსხვილი კომპლექსების დაგეგმარება ინფრასტრუქტურის გათვალისწინებით

კვების პროდუქტებით სამრეწველო ქალაქების მოსახლეობის დაკმაყოფილება ყოველთვის იყო და იქნება აქტუალური, რადგან ქალაქის მოსახლეობა ძირითადად მრეწველობასთან არის დაკავშირებული. იმ მიზნით, რომ დაკმაყოფილდეს სოფლის მოსახლეობის მოთხოვნილება სამრეწველო საქონლით. კვების პროდუქტებით მოსახლეობის მოთხოვნილების დაკმაყოფილებისას გადამწყვეტი მნიშვნელობა მსხვილი მემცენარეობისა და მეცხოველეობის კომპლექსების შექმნას ენიჭება.

როდესაც საკითხი შეეხება მეცხოველეობის დარგის განვითარებას, საკვები ბაზით პირუტყვის სულადობის დაკმაყოფილებას უნდა მიექცეს მეტი ყურადღება. ეს კი სარწყავი სისტემის, ქიმიზაციის, მექანიზაციის დონისა და სხვა საკითხების სრულყოფასთან არის დაკავშირებული. უნდა აღინიშნოს, რომ სტაციონარულ პირობებში პირუტყვის შენახვისას 40% არ კმაყოფილდება ნორმის მიხედვით საკვებით, რის შედეგად გვიწევს მისი შემოტანა სხვა ქვეყნიდან; დაბალია პირუტყვის ნასუქობის ხარისხი, რაზეც მიუთითებს წარმოდგენილი ცხრილები, სადაც ასახულია სასოფლო-სამეურნეო კულტურების ნათესი ფართობები, მათი მოსავლიანობა და რაოდენობა სახეობის მიხედვით. აქვე მოყვანილია ქვეყანაში არსებული პირუტყვის სულადობა ფერმერული მეურნეობების გათვალისწინებით სახეობების მიხედვით, ექსპორტ-იმპორტის მაჩვენებლები და სხვა.

ზემოაღნიშნული მაჩვენებლების მიხედვით მეცხოველეობის პროდუქტებით მოსახლეობის დაკმაყოფილება მემცენარეობის პროდუქციის შევსებით ხდება. როგორც აღინიშნა, ფერმერულ მეურნეობებში ძალიან გაძნელდა ზოვეტერინარული ღონისძიებების ჩატარება იმ მოთხოვნით, რასაც გულისხმობდა სამრეწველო მეცხოველეობის განვითარების საკითხები.

იმ მიზნით, რომ შენარჩუნებული იქნეს სოფლის მეურნეობის პროდუქციით მოსახლეობის მოთხოვნილების დაკმაყოფილება, საჭიროა მეტი ყურადღება მიექცეს საკვების უდანაკარგოდ გადამუშავებას, რაც გარკვეულ გაფლენას ახდენს საკვები ენერგეტიკული ბალანსის შენარჩუნებაზე სადღეღამისო მოთხოვნილების დასაკმაყოფილებლად.

საკვები ბაზის არსებული ანალიზი დანართი ცხრილების მიხედვით გვიჩვენებს, რომ მეტი ყურადღება უნდა მიექცეს კონცენტრირებული საკვების წარმოებას, სარწყავი სისტემის გამოყენებას, ნათესი ბალახიანი სისტემის დანერგვას და სხვა.

ნათეს ფართობებში უნდა გაიზარდოს პარკოსანი მცენარეების, სიის ხვედრითი წილი.

აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ დიდი ხნით ჭიანჭურდება მოსავლის აღება შეუსაბამო ტექნიკის შედეგად, რაც მოითხოვს შემჭიდროებულ ვადებში გადაწყვეტას ქვეყნის ბუნებრივი პირობების გათვალისწინებით.

მემცენარეობის გადამამუშავებელი კომპლექსები უნდა შეესაბამებოდეს მეცხოველეობის დამხმარე დარგების მოთხოვნილებას, რომ შეიქმნას უდანაკარგო წარმოების ციკლი მემცენარეობა-მეცხოველეობის გათვალისწინებით. უფრო მეტად ეს შეეხება მეღორეობის დარგის განვითარებას, ბაზრებსა და მსხვილ საწარმოთა ანარჩენების გამოყენებას. მსხვილ ბაზრებში ყოველდღიურად ტონობით ბაღჩეული კულტურების ანარჩენები იკარგება; ასევე საკონსერვო წარმოების პირობებში.

სასოფლო-სამეურნეო სავარბულეობის ბანაწილება ტიპების მიხედვით (ათასი ჰექტარი)

ცხრილი 49

	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
სასოფლო-სამეურნეო სავარგულები – სულ	3017.6	3018.5	3019.7	3022.7	3023.5	3025.8	...
მათ შორის:							
სახნავი	791.9	790.4	792.9	795.3	798.7	801.8	...
მრავალწლიანი ნარგავები	269.8	270.1	269.3	267.9	264.9	263.8	...
სათიბები და საძოვრები	1936.5	1938.6	1938.1	1939.7	1940.1	1940.4	...
ნახევნი	–	–	–	–	–	–	...
შენიშვნები და ესოვები	19.4	19.4	19.4	19.8	19.8	19.8	...

სასოფლო-სამეურნეო კულტურების ნათესი ფართობები (საკუთრების ყველა ფორმის მეურნეობებში; ათასი ჰექტარი)

ცხრილი 50

	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
ნათესი ფართობი – სულ	616.1	594.7	610.8	564.5	577.9	561.7	534.0
მათ შორის:							
მარცვლოვანი და მარცვლოვან-პარკოსანი კულტურები – სულ	415.8	378.8	386.4	380.1	398.9	371.0	355.8
მათგან:							
საშემოდგომო ხორბალი	141.0	107.2	100.9	110.7	135.9	114.6	98.5

საგაზაფხულო ხორბალი	3.8	4.0	4.3	5.1	3.2	2.7	6.3
საშემოდგომო ქერი	15.8	10.7	18.6	21.2	20.5	18.4	15.1
საგაზაფხულო ქერი	18.0	17.6	22.5	24.4	22.7	23.1	24.0
სიმინდი	220.3	223.4	219.6	202.4	200.9	197.6	189.1
მარცვლოვან-პარკოსანი კულტურები – სულ	9.4	10.2	11.5	10.1	11.1	10.8	17.6
ტექნიკური კულტურები – სულ	59.0	75.8	69.8	46.7	43.5	48.5	39.5
მათგან:							
შაქრის ჭარხალი (საქარხნე)	–	–	–	0	–	–	–
თამბაქო	2.9	1.8	1.9	1.0	1.0	0.8	0.8
მზესუმზირა	54.0	71.4	65.7	43.7	41.2	46.0	36.5
სოია	2.0	1.9	1.6	1.6	1.3	1.5	1.9
კარტოფილი და ბოსტნეულ-ბალნეული კულტურები – სულ	84.7	85.7	93.1	85.9	84.7	87.2	87.0
მათგან:							
კარტოფილი	34.4	34.1	37.3	37.4	37.9	37.6	38.4
ბოსტნეული (გარდა სათესლეებისა და სადედეებისა)	41.6	43.4	46.1	40.9	38.9	40.4	40.9
ბალნეული	8.7	8.2	9.3	7.6	7.9	9.2	7.7
საკვები კულტურები – სულ	56.6	54.4	61.5	51.8	49.9	55.0	51.7
მათგან:							
ერთწლიანი ბალახები	25.9	21.0	24.3	14.9	19.2	14.0	16.4
მრავალწლიანი ბალახები	27.5	33.0	34.0	36.0	30.4	41.0	35.
სიმინდი სილოსად,მწვანე საკვებად და სენაჯად	2.1	0.1	0.3	0.4	0.1	–	–
საკვები ძირხვენები და შაქრის ჭარხალი პირუტყვის საკვებად	0.1	0.0	0.2	0.1	–	–	0.3
მზესუმზირა	22.8	40.5	2.6	41.8	21.2	25.5	22.3
სოია	1.1	1.1	2.5	1.4	1.9	3.7	2.2
კარტოფილი	349.38	443.3	302.0	422.2	415.3	425.2	419.5
ბოსტნეული	380.0	417.0	354.2	396.0	405.6	430.1	400.5
ბალნეული	32.2	108.2	80.0	83.9	125.1	125.0	109.5
ერთწლიანი ბალახები თივად	45.2	48.4	19.1	43.9	48.8	48.6	46.6
მრავალწლიანი ბალახები	63.1	78.9	32.4	110.3	86.1	130.8	103.8
სიმინდი სილოსად,მწვანე საკვებად და სენაჯად	12.6	0.6	–	4.0	–	–	–
საკვები ძირხვენები და შაქრის ჭარხალი პირუტყვის საკვებად	0.9	0.2	–	1.2	–	–	4.4
ხილი	279.0	296.0	250.0	200.0	172.6	260.0	160.2
ციტრუსები	85.1	56.0	40.0	60.0	33.1	59.2	38.2
ყურძენი	238.5	220.0	210.0	150.0	90.0	200.0	180.0
ჩაის ხარისხიანი ფოთოლი	47.2	60.0	24.0	23.0	24.0	25.5	20.0

ოჯახური მემცენარეობის წილი მემცენარეობის პროდუქტების წარმოებაში (პროცენტი)

	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
მარცვლოვანი და მარცვლოვან-პარკოსანი კულტურები – სულ	88	94	94	93	94	93	94
მათ შორის:							
საშემოდგომო ხორბალი	73	86	89	91	91	88	89
სიმინდი	94	98	96	94	96	97	97
მარცვლოვან-პარკოსანი კულტურები – სულ	98	99	99	99	99.8	99.9	99.4
მზესუმზირა	69	92	81	97	93	90	94
სოია	82	100	96	99	96	100	64
კარტოფილი	90	99	99	88	88	99	97
ბოსტნეული	87	97	99	95	93	98	97
ბალნეული	62	98	99	99	99.9	99	99.7
ხილი	99	99.6	99	99.8	99.8	98	99.5
ციტრუსები	98	99	99	99	100	100	100
ყურძენი	97	99	99	88	99.9	97	99
ჩაის ხარისხიანი ფოთოლი	45	43	34	93	74	76	64

მემცენარეობის პროდუქციის წარმოება ზოგიერთ ქვეყანაში შემდეგი მაჩვენებლებით ხასიათდება ცხრილისა და დანართის მიხედვით:

მემცენარეობის ცალკეული პროდუქციის წარმოება 2002 წელს (ყველა კატეგორიის მეურნეობებში)

ქვეყნები	მარცვლოვანი და მარცვლოვან-პარკოსანი კულტურები		მათ შორის ხორბალი	
	სულ მლნ. ტონა	ერთ სულ მოსახლეზე,კგ	სულ მლნ. ტონა	ერთ სულ მოსახლეზე,კგ
ავსტრალია	19.9	1009	9.4	476
ავსტრია	4.6	563	1.5	180
აზერბაიჯანი	2.1	263	1.7	207
არგენტინა	32.4	853	12.5	329
აშშ	300.5	1032	44.0	151
ახალი ზელანდია	1.0	251	0.4	92.2
ბელგია	2.6	257	1.7	166
ბელარუსია	6.0	603	1.0	102
ბულგარეთი	6.6	841	4.9	621

ცხრილი 52-1

ბრაზილია	54.0	309	2.9	16.8
გერმანია	43.9	532	20.8	252
დანია	9.0	1676	4.1	772
დიდი ბრიტანეთი	23.9	397	16.1	367
ეგვიპტე	19.7	279	6.2	87.7
ესპანეთი	22.2	541	6.8	166
ესტონეთი	0.5	405	0.2	113
ვიეტნამი	37.2	467	–	–
თურქეთი	32.5	466	21.0	302
თურქმენეთი	1.1	243	0.9	194
იაპონია	12.3	96	0.8	6.5
ინდოეთი	219.9	213	71.8	69.5
ინდონეზია	61.5	283	–	–
ირანი	20.5	313	12.0	183
ირლანდია	2.0	503	0.9	221
ისრაელი	0.3	45.6	0.2	26.6
იტალია	21.6	376	7.8	135
კანადა	38.6	1229	15.7	500
კორეის რესპუბლიკა	7.1	149	0.003	0.1
ლატვია	1.0	448	0.5	222
ლიტვა	2.6	750	1.2	336
მექსიკა	30.7	297	3.3	31.7
მოდღავეთი	2.6	714	1.1	308
ნიდერლანდები	1.6	101	1.1	65.5
ნორვეგია	1.2	275	0.3	59.0
პაკისტანი	27.9	186	18.2	122
პოლანეთი	27.0	699	9.3	241
პორტუგალია	1.5	153	0.4	38.5
რუმინეთი	14.4	643	4.4	196
რუსეთი	86.6	597	50.6	353
საბერძნეთი	4.8	441	2.0	185
სამხრეთ აფრიკა	12.9	285	2.4	52.8
საუდის არაბეთი	2.8	129	1.8	81.8
საფრანგეთი	71.7	1206	39.0	656
საქართველო	0.7	155	0.2	46
სლოვაკეთი	3.2	602	1.6	289
სომხეთი	0.4	129	0.3	89
ტაჯიკეთი	0.7	107	0.5	83
უზბეკეთი	4.3 ²	177 ²	3.6 ²	148 ²
უკრაინა	38.8	805	20.6	426
უნგრეთი	11.8	1157	3.9	383
ფილიპინები	17.6	222	–	–

ცხრილი 52-2

ფინეთი	3.9	759	0.6	109
ჯაზახეთი	16.0	1074	12.7	857
ყირგიზეთი	1.8	351	1.2	261
შვეიცარია	1.2	159	0.6	80.1
შვედია	5.5	625	2.1	238
ჩეხეთი	0.8	671	3.9	779
ჩილე	3.5	222	1.8	117
ჩინეთი	16.0	314	91.3	70.5

ცხრილი 53-3

ქვეყნები	კარტოფილი		ბოსტნეული და ბალნეული კულტურები	
	სულ მლნ. ტონა	ერთ სულ მოსახლეზე, კგ	სულ მლნ. ტონა	ერთ სულ მოსახლეზე, კგ
ავსტრალია	1.3	63.9	1.9	96.2
ავსტრია	0.7	84.3	0.7	84.6
აზერბაიჯანი	0.7	85	1.0	119
არგენტინა	2.1	56.2	3.1	81.4
აშშ	21.0	72.2	37.9	130
ახალი ზელანდია	0.5	130	1.0	256
ბელგია	2.8	271	1.8	178
ბელარუსია	7.4	748	1.5	152
ბულგარეთი	0.5	67.4	1.4	182
ბრაზილია	2.9	16.4	7.8	44.6
გერმანია	11.5	139	3.6	43.7
დანია	1.5	281	0.3	56.4
დიდი ბრიტანეთი	6.4	106	2.8	47.0
ეგვიპტე	1.9	27.0	13.9	196
ესპანეთი	3.1	75.7	12.0	293
ესტონეთი	0.3	210	0.06	40.5
ვიეტნამი	0.4	4.7	7.6	95.5
თურქეთი	5.0	71.8	24.8	357
თურქმენეთი	0.02	4	0.4	82
იაპონია	3.0	23.4	12.4	97.4
ინდოეთი	24.0	23.2	78.2	75.7
ინდონეზია	0.8	3.9	7.4	34.0
ირანი	3.5	53.4	11.7	178
ირლანდია	0.5	132	0.2	56.9
ისრაელი	0.4	57.0	1.5	227
იტალია	2.1	36.1	14.4	251
კანადა	4.6	148	2.3	72.4
კორეის რესპუბლიკა	0.7	15.7	12.2	257

ლატვია	0.8	328	0.1	63.4
ლიტვა	1.5	441	0.3	83.6
მექსიკა	1.5	14.9	9.4	90.9
მოდღავეთი	0.3	90	0.4	109
ნიდერლანდები	7.4	456	3.7	228
ნორვეგია	0.4	85.7	0.1	29.3
პაკისტანი	1.7	11.5	4.8	32.2
პოლონეთი	15.4	400	4.7	122
პორტუგალია	1.2	119	2.2	223
რუმინეთი	4.0	179	3.8	168
რუსეთი	32.9	227	13.0	90
საბერძნეთი	0.9	79.8	3.9	353
სამხრეთ აფრიკა	1.6	35.3	2.2	47.4
საუდის არაბეთი	0.4	18.2	1.5	70.4
საფრანგეთი	6.8	114	7.6	128
საქართველო	0.4	96	0.4	93
სლოვაკეთი	0.5	90.0	0.4	66.9
სომხეთი	0.4	117	0.5	145
ტაჯიკეთი	0.4	55	0.5	73
უზბეკეთი	0.7 ^ა	30 ^ა	2.8 ^ა	112 ^ა
უკრაინა	16.6	345	5.8	121
უნგრეთი	0.7	73.3	2.1	202
ფილიპინები	0.07	0.9	4.9	62.0
ფინეთი	0.8	150	0.2	45.4
ყაზახეთი	2.3	153	1.9	125
ყირგიზეთი	1.2	249	0.5	91
შვეიცარია	0.5	70.6	0.3	35.9
შვეცია	0.9	102	0.3	30.3
ჩეხეთი	1.1	108	0.4	36.7
ჩილე	0.3	83.6	2.7	174
ჩინეთი	65.1	50.2	368.5	285

ბელგია	0.5	51.3
ბელარუსია	0.5	48
ბულგარეთი	0.7	87.4
ბრაზილია	34.5	198
გერმანია	4.6	56.1
დანია	0.06	10.3
დიდი ბრიტანეთი	0.4	6.6
ექვადორი	7.4	105
ესპანეთი	15.4	377
ესტონეთი	0.03	20.9
ვიეტნამი	4.3	53.6
თურქეთი	11.0	158
თურქმენეთი	0.04	7
იაპონია	4.1	32.2
ინდოეთი	46.6	45.2
ინდონეზია	8.2	37.8
ირანი	12.7	194
ირლანდია	0.03	6.9
ისრაელი	1.2	175
იტალია	17.0	295
კანადა	0.7	23.1
კორეის რესპუბლიკა	2.8	59.1
ლატვია	0.07	28.6
ლიტვა	0.2	47.0
მექსიკა	13.6	132
მოდღავეთი	0.3	90
ნიდერლანდები	0.6	35.6
ნორვეგია	0.03	5.7
პაკისტანი	5.4	35.9
პოლონეთი	3.0	77.6
პორტუგალია	1.7	174
რუმინეთი	2.2	96.6
რუსეთი	3.3	23
საბერძნეთი	4.2	380
სამხრეთ აფრიკა	4.8	105
საუდის არაბეთი	1.2	56.4
საფრანგეთი	10.7	180
საქართველო	0.3	68
სლოვაკეთი	0.2	34.8
სომხეთი	0.1	25
ტაჯიკეთი	0.1	23
უზბეკეთი	0.8	32

ხილის, კენკრის, ციტრუსისა და ქურძნის წარმოება

ცხრილი 54

	წარმოება, მლნ. ტონა	საშუალოდ 1 სულ მოსახლეზე, კგ
ავსტრალია	3.4	173
ავსტრია	1.1	131
აზერბაიჯანი	0.5	60
არგენტინა	7.2	188
აშშ	30.4	104
ახალი ზელანდია	1.0	269

უკრაინა	1.2	25
უნგრეთი	1.3	132
ფილიპინები	11.4	144
ფინეთი	0.02	3.3
ყაზახეთი	0.2	13
ყირგიზეთი	0.2	31
შვეიცარია	0.5	62.7
შვეცია	0.03	3.7
ჩეხეთი	0.5	50.2
ჩილე	4.1	264
ჩინეთი	70.4	54.4

მარცვლეული კულტურების მოსავლიანობა წლების განმავლობაში (1998-2004 წწ.) არ იზრდება, 18-20 ცენტნერს აღემატება (ჰა-ზე), რაც გარკვეულ გავლენას ახდენს მეცხოველეობის დარგის განვითარებაზე. საგრძნობლად მცირდება მარცვლოვანი პარკოსანი კულტურების მოსავლიანობა 9-დან 5-მდე (ცენტნერი ჰა-ზე). უნდა აღინიშნოს, რომ მეცხოველეობის პროდუქციის ზრდა ცილებისა და ცხიმების უზრუნველყოფით უნდა განხორციელდეს. აქ გადამწყვეტი მნიშვნელობა ორგანული სასუქების, სამელიორაციო ღონისძიებების, აგროტექნიკური მოთხოვნების გათვალისწინებით უნდა განხორციელდეს და ა.შ. ჯერ კიდევ დომინირებს იმპორტის მოცულობაში მარცვლეულის წილი 50-55%-ს აღემატება, რაც გარკვეულ გავლენას ახდენს მეცხოველეობის პროდუქციის თვითღირებულებაზე და სარეალიზაციო ფასზე.

უნდა აღინიშნოს, რომ კარტოფილით მარაგდება მოსახლეობა და მეცხოველეობა ადგილობრივი რესურსებით 1 სულზე ის 50-54 კგ შეადგენს. დღეში 140 გრამით განისაზღვრება. პროტეინის შემცველობა დღეში 20-22 გრ შეადგენს. ადგილობრივი წარმოებით კმაყოფილდება მოსახლეობა ბოსტნეულით, რაც წელიწადში 1 სულზე გაანგარიშებით 82-85 კგ შეადგენს. პროტეინის დღიური რაოდენობა 35-37 გრ შეადგენს.

მოთიანი მცენარეული ცხიმის 94% მოდის იმპორტზე, რაც გარკვეულ გავლენას ახდენს მოსახლეობის უზრუნველყოფაზე. წელიწადში 1 სულზე გაანგარიშებით მოდის 10-11 კგ ცხიმი, დღეში 27-30 გრამი. ამ მიზნით უნდა წარიმართოს სამეცნიერო-კვლევითი მუშაობა, რომ ჩვენი რესურსებით დაკმაყოფილდეს მოთხოვნილება თუნდაც 60%-ით ბუნებრივი საძოვრების გარეშე.

უნდა აღინიშნოს, რომ 30-35% აღემატება ადგილობრივი შაქრის წარმოება-გადამუშავება, დღეში 1 სული მოიხმარს 75-80 გრ შაქარს. ასეთ პირობებში გადამწყვეტი მნიშვნელობა ენიჭება შაქრის შევსებას ხილის საშუალებით.

საკვები ბაზის გაანალიზება გვიჩვენებს, რომ არსებული პირუტყვის სულადობა საკვებით არ არის უზრუნველყოფილი, რაც გარკვეულ გავ-

ლენას ახდენს ნასუქობის ხარისხზე, პროდუქტიულობაზე. 1998 წელთან შედარებით დინამიკაში შეიმჩნევა პირუტყვის სულადობის ზრდა, რაც გარკვეულ ასახვას პოულობს გამოშვებული პროდუქციის მოცულობაზე. ზრდის ტენდენცია საგრძნობლად შეიმჩნევა საოჯახო მეურნეობაში.

აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ფორმაციის შეცვლამ გარკვეული გავლენა იქონია დარგის განვითარებაზე; საგრძნობლად შემცირდა ზამთრის საძოვრების ათვისების შესაძლებლობები. წვრილი ფერმერული მეურნეობები მოუმზადებლები შეხვდნენ საკუთრების ფორმის შეცვლას. ეს ყველაზე მეტად მეცხვარეობის დარგის განვითარებაზე აისახა, ადრე რომ 5 მილიონი სულადობის ცხვარს ქვეყნის ადმინისტრაცია პატრონობდა. დასახული იყო დარგის სამრეწველო რელსებზე გადაყვანის ღონისძიებები. მაშინროდესაც მეფრინველეობისმელორეობის, მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის დარგის სამრეწველო რელსებზე გადაყვანამ დადებითი შედეგი გამოიღო, რაზეც მიუთითებს პირუტყვის სულადობის დინამიკა, წარმოება, პროდუქტიულობა, გამოსავლიანობის მანევრებლები

გადამწყვეტი მნიშვნელობა ენიჭება შრომის სწორ ორგანიზაციას, ზოვეტერინარული ღონისძიებების, მოწინავეთა გამოცდილების, შრომატევადი პროცესების მექანიზაციის დონის ამაღლებას, საყოფაცხოვრებო პირობების შექმნას და სხვა. გადასინჯვას მოითხოვს არსებული საკანონმდებლო ბაზა, რომ მკვეთრად უზრუნველყოფთ საკუთრების ფორმის გამიჯვნა. კონცენტრაციის დონის ამაღლებით უნდა მოვაგვაროთ დარგის სამრეწველო რელსებზე გადაყვანის საკითხი, მომთაბარეობის სისტემით მეცხვარეობის დარგის განვითარება. აქ სხვა საკითხებთან ერთად სპეციალიზებული სატრანსპორტო საშუალებების რაციონალურად გამოყენებას ენიჭება უპირატესობა; ამიტომ ამ მიმართულებით უნდა წარიმართოს საქმიანობა.

სანაშენო მუშაობა უნდა გაიშალოს ძველი ენდემური ჯიშების სრულყოფის მიზნით რადგან არსებული ბუნებრივი პირობები სპეციფიკურ მოთხოვნას უყენებს პირუტყვის აკლიმატიზაციის ამოცანებს. იყო შემთხვევები, როდესაც სხვადასხვა ქვეყნებიდან შემოყვანილი იქნა პირუტყვის სულადობა მოშენების მიზნით, მაგრამ სასურველ შედეგს ვერ მივაღწიეთ. ათეული წლები დასჭირდა სრულყოფას.

წინასწარ ძნელია თქმა იმ შესაძლო ეფექტიანობაზე დარგის წინაშე დასმული პრობლემების გადაწყვეტასთან დაკავშირებით, რომელზეც დიდ იმედებს ვამყარებთ. მცენარის ექსტრაქტის გამოყენება მეცხოველეობის ყველა დარგში საკვებად სხვადასხვა მცენარეების გამოყენებით და ასევე სამკურნალოდ, რადგან წლების განმავლობაში მისმა გამოყენებამ პაციენტების მკურნალობისას დადებითი ეფექტი მოგვცა; ამიტომ საჭიროა ამ მიმართულებით ინტენსიურად წარმართვა სამეცნიერო-კვლევითი სამუშაოებისა, რის შედეგადაც შესაძლებელი გახდება მეცხოველეობის დარგის წინაშე არსებული პრობლემების დაძლევა. საკვებით უზრუნველყოფის, უდანაკარგოდ გადამუშავების

ამოცანები ყოველთვის იდგა. ცხრილი 50-ში აღნიშნულია პირუტყვის სულადობის დინამიკა და დანართი 10 მეცხოველეობის პროდუქციის წარმოება და გამოყენება სახეების მიხედვით. აღწერილია სასურსათო პრობლემების საშუალო წლიური ფასი, ასევე საზღვარგარეთის ქვეყნებში პირუტყვის სულადობისა და პროდუქტიულობის მაჩვენებლები. ასევე უნდა აღინიშნოს, რომ დაბალი ნასუქობის ხარისხი გარკვეულ გავლენას ახდენს მეცხოველეობის ცალკეულ დარგებში წარმოებული პროდუქციის ღირებულებაზე, რაც ძირითადად მტკიცე საკვები ბაზის უზრუნველყოფით უნდა გადაწყდეს. მეტი ყურადღება უნდა მიექცეს შრომატევადი პროცესების მექანიზაციის დონის ამაღლების საკითხს, ფერმერულ მეურნეობებში სპეციალიზაციისა და კონცენტრაციის დონის, მართვის სრულყოფის საკითხებს, მატერიალურ დაინტერესებას, მომსახურე პერსონალის საყოფაცხოვრებო პირობების გაუმჯობესებას და სხვა.

პირუტყვის და შრინველის სულადობა
(წლის ბოლოსათვის; ათასი სული)

ცხრილი 55

	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
საკუთრების ყველა ფორმის მეურნეობები							
მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვი	1050.9	1122.1	1177.4	1180.2	1216.0	1242.5	1250.7
მათ შორის ფური და ფურკამები	575.0	640.1	646.3	678.3	704.8	728.0	735.6
ღორი	365.9	411.1	443.4	445.4	446.1	475.8	483.9
ცხვარი და თხა	586.7	633.4	627.6	659.2	699.5	722.2	804.9
ფრინველი, მლნ. ფრთა	8.2	8.5	7.8	8.5	8.9	9.2	9.8
სასოფლო-სამეურნეო საწარმოები							
მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვი	15.3	11.0	6.9	5.2	4.3	3.5	3.3
მათ შორის ფური და ფურკამები	6.8	4.7	2.8	2.2	2.0	1.8	1.6
ღორი	3.0	1.5	0.8	0.2	0.2	0.7	0.5
ცხვარი და თხა	44.5	38.4	27.8	25.7	23.9	22.6	23.0
ფრინველი, მლნ. ფრთა	0.1	0.1	0.1	0.1	0.5	0.6	0.8
ოჯახური მეურნეობები							
მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვი	1035.6	1111.1	1170.5	1175.0	1211.7	1239.0	1247.4
მათ შორის ფური და ფურკამები	568.2	635.4	643.5	676.1	702.8	726.2	734.0
ღორი	362.9	409.6	442.6	445.2	445.9	473.1	483.4
ცხვარი და თხა	542.2	595.0	599.8	633.5	675.6	699.6	781.9
ფრინველი, მლნ. ფრთა	8.1	8.4	7.7	8.4	8.4	8.6	9.0

მეცხოველეობის პროდუქციის წარმოება
ყველა კატეგორიის მიხედვით

ცხრილი 56

	წლების საშუალო		1995	2000	2001	2002	2003	2004
	1991-1995	1996-2000						
ხორცი (დაკლულ წონაში) – ათ. ტონა	114.9	110.2	115.4	107.9	102.4	106.9	108.9	109.2
მათ შორის:								
მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის	44.2	48.5	52.7	48.3	47.0	49.2	50.1	49.8
ღორის	50.4	42.4	44.3	36.9	34.7	36.1	36.7	34.7
ცხვრის და თხის	7.1	8.0	8.3	8.9	7.6	8.2	8.4	9.2
ფრინველის	12.5	11.1	10.0	13.7	12.9	13.2	13.4	15.2
ბოცვერის	0.7	0.2	0.1	0.2	0.2	0.2	0.3	0.3
რძე, ათასი ტონა	473.9	608.9	475.4	618.9	710.0	742.1	765.1	780.4
მ.შ. ცხერისა და თხის	7.1	13.2	6.0	14.4	19.6	21.4	21.8	25.4
კვერცხი, მლნ. ცალი	339.6	370.5	269.4	361.4	395.4	408.8	458.2	196.6
მატყელი (ფიზიკურ წონაში), ტონა	3801	2000	3053	1860	1898	1994	2023	2188
თაფლი, ტონა	407	1169	700	1442	1746	1847	2046	2253

სასოფლო-სამეურნეო საწარმოებში

ცხრილი 57

ხორცი (დაკლულ წონაში), ათასი ტონა	17.9	1.0	3.4	0.6	0.6	0.1	0.1	1.0
მათ შორის:								
მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის	8.6	0.6	1.9	0.2	0.2	0.0	0.0	0.0
ღორის	3.8	0.2	0.5	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0
ცხვრის და თხის	1.6	0.1	0.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
ფრინველის	3.4	0.2	0.4	0.1	0.3	0.1	0.1	1.0
ბოცვერის	0.5	0.0	0.0	–	–	0.0	–	–
რძე, ათასი ტონა	72.7	8.4	19.6	3.2	2.2	2.5	1.5	0.8
მ.შ. ცხერისა და თხის	2.3	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	–	0.1
კვერცხი, მლნ. ცალი	103.0	2.6	8.0	4.2	10.1	38.8	66.8	95.0
მატყელი (ფიზიკურ წონაში), ტონა	893	87	232	28	10	30	39	37
თაფლი, ტონა	60	23	17	2	–	–	4	5

ოჯახურ მეურნეობებში

ცხრილი 58

ხორცი (დაკლულ წონაში), ათასი ტონა	97.0	109.2	111.9	107.3	101.8	106.8	108.8	108.2
მათ შორის:								
მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის	35.6	48.0	50.8	48.1	46.8	49.2	50.1	49.8
ღორის	46.6	42.3	43.7	36.8	34.6	36.1	36.7	34.7
ცხვრის და თხის	5.5	7.9	7.7	8.9	7.6	8.2	8.4	9.2
ფრინველის	9.1	10.9	9.6	13.4	12.6	13.1	13.3	14.2
ბოცვერის	0.2	0.2	0.1	0.2	0.2	0.2	0.3	0.3
რძე, ათასი ტონა	401.2	600.5	455.8	615.7	707.8	739.6	763.6	779.6
მ.შ. ცხვრისა და ტხის	4.8	13.2	5.9	14.4	19.6	21.4	21.8	25.3
კვერცხი, მლნ. ცალი	236.6	367.9	261.4	357.2	385.3	370.0	391.4	401.6
მატყელი (ფიზიკურ წონაში), ტონა	2908	1912	2821	1832	1888	1964	1984	2151
თაფლი, ტონა	347	1146	683	1440	1746	1847	2042	2248

ხორცი – სულ
რესურსები და გამოყენება

ცხრილი 59

№	მანვენებლები	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
1	მოსახლეობა, ათასი კაცი	4674	4558	4505	4470	4435	4401	4371	4343	4343	4315
რესურსები ათასი ტონა											
2	მარაგი წლის დასაწყისში	1.3	1.3	1.2	1.7	1.7	1.7	1.5	1.3	1.8	1.8
3	ადგილობრივი წარმოება	115.3	117.7	120.6	103.8	100.3	107.7	102.2	106.7	108.6	108.9
4	იმპორტი	24.6	22.1	23.9	27.6	24.6	20.6	20.6	31.6	30.1	32.3
5	სულ რესურსები	141.2	141.1	145.7	133.1	126.6	130.0	124.3	139.6	140.5	143.0
გამოყენება											
6	პირუტყვის საკვებად	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
7	სასურსათო მოხმარება	136.4	136.3	140.4	126.6	119.1	124.6	119.6	130.6	134.6	136.7
8	დანაკარგები	3.1	3.2	3.2	3.1	3.1	3.0	2.9	3.1	3.1	2.7
9	ექსპორტი	0.3	0.3	0.3	1.6	2.6	0.8	0.4	4.0	0.9	1.5
10	მარაგი წლის ბოლოს	1.3	1.2	1.7	1.7	1.7	1.5	1.3	1.8	1.8	2.0
11	მოლიანი გამოყენება (მარაგის ჩათვლით)	141.2	141.1	145.7	133.1	126.6	130.0	124.3	139.6	140.5	143.0

ცხრილი 59-1

მოსხმარება ერთ სულზე											
12	კვ. წელიწადში	29	30	31.5	29	26.5	29	27	30	31	31.5
13	გრ. დღეში	78	81	86	78	72	79	73	82	85	86
14	კკალ. დღეში	162	168	178	161	150	163	151	169	173	177
15	პროტეინი	10	10	11	11	10	11	9	11	12	12
16	ცხიმო	15	16	17	15	15	15	14	16	16	16
17	თეთრუბრუნ-ველეოვის კოეფიციენტი, %	83	84	84	80	82	84	83	79	79	78

მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის ხორცი
რესურსები და გამოყენება

ცხრილი 60

№	მანვენებლები	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
1	სულადობა – ათასი სული	974	1008	1027	1051	1122	1177	1180	1216	1242	1251
2	შობადობა 100 დედაზე – სული	88	89	86	90	92	87	88	87	85	85
3	მოსახლეობა, ათასი კაცი	4674	4558	4505	4470	4435	4401	4371	4343	4343	4315
რესურსები ათასი ტონა											
4	მარაგი წლის დასაწყისში	0.5	0.4	0.4	0.7	0.8	0.7	0.6	0.5	0.7	0.6
5	ადგილობრივი წარმოება	52.7	54.2	56.0	42.8	41.3	48.3	47.0	49.2	50.1	49.8
6	იმპორტი	2.0	2.0	1.8	4.0	3.0	2.0	3.0	7.0	7.5	7.8
7	სულ რესურსები	55.2	56.6	58.2	47.5	45.1	51.0	50.6	56.7	58.3	58.2
გამოყენება											
8	პირუტყვის საკვებად	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
9	სასურსათო მოხმარება	53.4	54.7	56.0	45.4	43.1	19.0	48.7	54.1	56.0	56.1
10	დანაკარგები	1.2	1.3	1.3	1.1	1.1	1.2	1.2	1.3	1.4	1.2
11	ექსპორტი	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.5	0.2	0.1
12	მარაგი წლის ბოლოს	0.4	0.4	0.7	0.8	0.7	0.6	0.5	0.7	0.6	0.7
13	მოლიანი გამოყენება (მარაგის ჩათვლით)	55.2	56.6	58.2	47.5	45.1	51.0	50.6	56.7	58.3	58.2
მოსხმარება ერთ სულზე											
14	კვ წელიწადში	11	12	12	10	10	11	11	12	13	13
15	გრ დღეში	30	33	33	27	27	30	30	33	35	35.61
16	კკალ დღეში	61	67	67	55	55	61	61	67	72	72
17	პროტეინი	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5
18	ცხიმო	3	4	4	3	3	3	3	4	4	4

ცხრილი 60-1											
19	თვითურუნეველყოფის კოეფიციენტი, %	96.5	96.6	97.1	91.6	63.4	96.2	94.2	88.3	97.3	86.6

ლორის ხორცი
რესურსები და გამოყენება

ცხრილი 61

№	მანვენებლები	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
1	სულადობა – ათასი სული	353	333	330	366	411	443	445	446	474	483.9
2	შობადობა 100 დედაზე – სული	976	985	994	837	833	839	841	820	838	840
3	მოსახლეობა, ათასი კაცი	4674	4558	4505	4470	4435	4401	4371	4343	4343	4315
რესურსები ათასი ტონა											
4	მარაგი წლის დასაწყისში	0.4	0.5	0.4	0.4	0.3	0.4	0.4	0.3	0.4	0.4
5	ადგილო-ბრივი წარმოება	44.3	45.5	46.7	42.2	40.8	36.9	34.8	36.1	36.7	34.7
6	იმპორტი	2.5	2.0	2.0	2.5	1.5	1.5	2.5	2.5	2.5	5.4
7	სულ რესურსები	47.2	48.0	49.1	45.1	42.6	38.8	37.7	38.9	39.6	40.5
გამოყენება											
8	პირუტყვის საკვებად	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
9	სასურსათო მოხმარება	45.7	46.5	47.6	43.7	41.1	37.5	36.6	37.6	38.4	39.2
10	დანაკარგები	0.9	1.0	1.0	1.0	1.0	0.8	0.7	0.8	0.7	0.8
11	ექსპორტი	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
12	მარაგი წლის ბოლოს	0.5	0.4	0.4	0.3	0.4	0.4	0.3	0.4	0.4	0.4
13	მოდიანი გამოყენება (მარაგის ჩათვლით)	47.2	48.0	49.1	45.1	42.6	38.8	37.7	38.9	39.6	40.5
მოხმარება ერთ სულზე											
14	კვ წელიწადში	10	10	11	10	9	9	8	9	9	9
15	გრ დღეში	27	27	30	27	25	25	22	25	25	25
16	კვალ დღეში	59	59	66	59	55	55	48	55	54	55
17	პროტეინი	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3
18	ცხიმი	8	8	9	8	8	8	7	8	8	8
19	თვითურუნეველყოფის კოეფიციენტი, %	94.9	96.0	96.1	94.6	96.7	96.3	93.5	93.8	93.9	86.8

ცხვრისა და თხის ხორცი
რესურსები და გამოყენება

ცხრილი 62

№	მანვენებლები	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
1	სულადობა – ათასი სული	725	652	584	587	633	628	659	700	722	805
2	შობადობა 100 დედაზე – სული	98	99	105	113	114	112	110	114	116	114
3	მოსახლეობა, ათასი კაცი	4674	4558	4505	4470	4435	4401	4371	4343	4343	4315
რესურსები ათასი ტონა											
4	მარაგი წლის დასაწყისში	0.2	0.2	0.2	0.3	0.3	0.3	0.2	0.2	0.3	0.3
5	ადგილო-ბრივი წარმოება	8.3	9.4	6.5	8.3	6.9	8.8	7.6	8.2	8.4	9.2
6	იმპორტი	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
7	სულ რესურსები	8.6	9.7	6.8	8.7	7.3	9.2	7.9	8.5	8.8	9.6
გამოყენება											
8	პირუტყვის საკვებად	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
9	სასურსათო მოხმარება	8.1	9.2	6.2	8.1	6.7	8.7	7.4	7.9	8.2	8.9
10	დანაკარგები	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
11	ექსპორტი	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
12	მარაგი წლის ბოლოს	0.2	0.2	0.3	0.3	0.3	0.2	0.2	0.3	0.3	0.4
13	მოდიანი გამოყენება (მარაგის ჩათვლით)	8.6	9.7	6.8	8.7	7.3	9.2	7.9	8.5	8.8	9.6
მოხმარება ერთ სულზე											
14	კვ წელიწადში	2	2	1.5	2	1.5	2	2	2	2	2
15	გრ დღეში	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5
16	კვალ დღეში	12	12	10	12	10	12	12	12	12	11
17	პროტეინი	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
18	ცხიმი	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
19	თვითურუნეველყოფის კოეფიციენტი, %	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

ფრინველის სორტი
რესურსები და გამოყენება

ცხრილი 63

№	მაჩვენებლები	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
1	ფრინველის რაოდენობა – ათასი ფრთა	7847	8645	8542	8240	8473	7826	8495	8899	9200	9836
2	მოსახლეობა, ათასი კაცი	4674	4558	4505	4470	4435	4401	4371	4343	4343	4315
რესურსები											
3	მარაგი წლის დასაწყისში	0.2	0.2	0.2	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.5
4	ადგილობრივი წარმოება	10.0	8.6	11.4	10.5	11.3	13.7	12.8	13.2	13.4	15.2
5	იმპორტი	20	18	20	21	20	17	15	22	20	19
6	სულ რესურსები	30.2	26.8	31.6	31.8	31.6	31.0	28.1	35.5	33.8	34.7
გამოყენება											
7	პირუტყვის საკვებად	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
8	სასურსათო მოხმარება	29.2	25.9	30.6	29.4	28.2	29.4	26.9	31.0	32.0	32.5
9	დანაკარგები	0.8	0.7	0.7	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.5
10	ექსპორტი	–	–	–	1.3	2.3	0.5	0.1	3.3	0.5	1.2
11	მარაგი წლის ბოლოს	0.2	0.2	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.5	0.5
12	მოთიანი გამოყენება (მარაგის ჩათვლით)	30.2	26.8	31.6	31.8	31.6	31.0	28.1	35.5	33.8	34.7
მოხმარება ერთ სულზე											
13	კვ წელიწადში	6	6	7	7	6	7	6	7	7	7.5
14	გრ დღეში	16	16	19	19	16	19	16	19	20	21
15	კვალ დღეში	30	30	35	35	30	35	30	35	35	39
16	პროტეინი	2	2	3	32	3	2	3	3	3	3
17	ცხიმი	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
18	თვითუზრუნველყოფის კოეფიციენტი, %	33	32	36	33	36	45	46	38	41	46

რძე და რძის პროდუქტები
რესურსები და გამოყენება

ცხრილი 64

№	მაჩვენებლები	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
1	მოსახლეობა, ათასი კაცი	4674	4558	4505	4470	4435	4401	4371	4343	4343	4315
რესურსები											
2	მარაგი წლის დასაწყისში	23	18	19	17	17	20	18	19	19	20
3	ადგილობრივი წარმოება	475	545	635	650	695	642	727	753	765	780
4	იმპორტი	228	296	386	349	297	329	312	319	315	298
5	სულ რესურსები	726	859	1040	1016	1009	991	1057	1091	1099	1098
გამოყენება											
6	პირუტყვის საკვებად	10	11	12	12	13	12	13	13	13	15
7	სასურსათო მოხმარება	684	812	990	967	956	941	1004	1038	1040	1044
8	დანაკარგები	14	17	21	20	20	20	21	21	23	16
9	ექსპორტი	–	–	–	–	–	–	–	–	3	5
10	მარაგი წლის ბოლოს	18	19	17	17	20	18	19	19	20	18
11	მოთიანი გამოყენება (მარაგის ჩათვლით)	726	859	1040	1016	1009	991	1057	1091	1099	1098
მოხმარება ერთ სულზე											
12	კვ წელიწადში	146	178	220	216	216	214	230	239	242	242
13	გრ დღეში	400	488	603	592	592	586	630	655	663	662
14	კვალ დღეში	241	285	347	336	343	336	380	392	400	405
15	პროტეინი	13	16	20	20	20	19	21	22	22	22
16	ცხიმი	6	7	9	9	9	9	9	10	10	10
17	თვითუზრუნველყოფის კოეფიციენტი, %	68	65	62	65	70	66	70	70	71	73

ფრინველის სულაღობა და პროდუქტიულობა

ცხრილი 65

№	მაჩვენებლები	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
1	კვერცხ-მდებელი ფრინველის რაოდენობა – ათასი ფრთა	2641	3045	3113	2839	2890	2780	3617	4452	4823	5446
2	საშუალო კვერცხ-მდებლობა – ცალი	102	115	119	134	135	130	134	129	130	126

3	მოსახლეობა, ათასი კაცი	4674	4558	4505	4470	4435	4401	4371	4343	4343	4315
რესურსები											
4	მარაგი წლის დასაწყისში	9	7	15	12	10	11	8	9	9	10
5	ადგილობრივი წარმოება	269	350	370	380	390	361	396	409	458	497
6	იმპორტი	261	205	200	248	258	296	279	274	239	219
7	სულ რესურსები	539	562	585	640	658	668	683	692	706	726
გამოყენება											
8	საინკუბაციოდ	28	36	37	38	40	36	41	47	50	68
9	სასურსათო მოხმარება	480	483	507	560	575	594	603	605	608	621
10	დანაკარგები	24	28	30	31	32	30	30	31	38	25
11	ექსპორტი	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
12	მარაგი წლის ბოლოს	7	15	11	10	11	8	9	9	10	12
13	მოვლიანი გამოყენება (მარაგის ჩათვლით)	539	562	585	640	658	668	683	692	706	726
მოხმარება ერთ სულზე											
14	ცალი წელიწადში	101	102	107	122	124	128	137	138	138	144
15	ცალი დღეში	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4
16	კვალ დღეში	14	14	14	14	14	14	15	15	15	15
17	პროტეინი,გრ	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.04	0.04	0.04	0.04
18	ცხიმი,გრ	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.04	0.04	0.04	0.04
19	თვითურუნ-ველეოფის კოეფიციენტი, %	51	63	65	61	60	55	59	60	66	69

პროდუქტიულობა

ცხრილი 66

	1985	1990	1995	2000	2001	2002	2003	2004
ფურის საშუალო წველაძობა,კგ	1043	1108	913	935	1018	1041	1038	1033
მათ შორის: სასოფლო-სამეურნეო საწარმოებში	1667	1628	568	873	786	915	835	588
ოჯახურ მეურნეობებში	803	921	937	963	1047	1053	1050	1034
საშუალო ნაპარსი მატყლი,კგ	3.3	3.5	2.9	3.0	2.9	2.8	2.8	2.9

მათ შორის: სასოფლო-სამეურნეო საწარმოებში	2.2	2.5	1.1	1.2	1.2	1.3	1.2	1.5
ოჯახურ მეურნეობებში	3.6	3.5	3.3	3.2	2.7	2.7	2.7	2.9
საშუალო კვერცხ-მდებლობა ყველა კატეგორიის მეურნეობებში – ცალი	170	178	112	130	127	129	130	128

ნამატის მიღება საშუალოდ 100 დედა პირუტყვისაბან (სული)

ცხრილი 67

	1985	1990	1995	2000	2001	2002	2003	2004
ხბო და ზაქი – სულ	65	59	88	87	88	87	84	85
მათ შორის: სასოფლო-სამეურნეო საწარმოებში	55	49	47	76	80	81	71	70
ოჯახურ მეურნეობებში	70	63	91	90	93	92	90	85
გოჭი – სულ	1039	737	976	839	841	820	838	894
მათ შორის: სასოფლო-სამეურნეო საწარმოებში	892	711	564	485	772	621	631	654
ოჯახურ მეურნეობებში	1096	744	998	859	864	860	865	896
თიკანი და ბატკანი – სულ	75	70	98	112	113	114	116	115
მათ შორის: სასოფლო-სამეურნეო საწარმოებში	84	80	61	50	92	65	85	86
ოჯახურ მეურნეობებში	67	60	110	123	120	122	123	117

სასურსათო პროდუქტების საშუალო წლიური ფასი (ლარი/კგ)

ცხრილი 68

	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
ძროხის ხორცი	3.39	3.86	3.71	3.90	4.44	5.03	5.14
ღორის ხორცი	3.63	3.81	3.64	4.13	4.82	5.06	5.13
ქათმის ხორცი	3.73	4.63	4.48	4.69	4.81	4.8	4.84
ძეხვი მოხარშული	5.10	5.18	4.92	4.72	4.87	5.06	5.22
ძროხის ხორცის კონსერვი,0.350 კგ	1.77	2.00	1.87	1.73	1.70	1.52	1.65
ღორის ხორცის კონსერვი,0.350 კგ	1.83	2.20	2.01	1.79	1.63	1.46	1.62
თევზი შებოდილი	4.50	4.06	4.52	4.51	4.95	5.18	4.54

თვეში გაყენული	2.44	2.75	2.82	2.94	3.27	3.33	3.39
თვეში კონსერვი, 0.350 კგ	1.42	1.11	1.09	1.09	1.07	1.04	1.02
შესესხების ხეი, 1 ლიტრი	1.79	2.36	1.97	1.85	2.52	2.43	2.42
ახალი რძე, 1 ლიტრი	0.95	0.95	0.95	0.98	1.03	1.05	1.11
ყველი იმერული	3.12	3.26	3.22	3.25	3.20	3.4	4.04
კვერცხი, 10 ცალი	1.21	1.51	1.40	1.43	1.51	1.64	1.87
შაქარი	0.79	0.84	0.82	0.95	0.97	0.94	0.94
ჩაი ადგილობრივი	6.38	8.17	8.74	8.97	10.20	10.36	10.68
ხორბლის ფქვილი	0.71	0.81	0.79	0.75	0.76	0.83	1.06
პური 1 ხარისხის ფქვილისაგან	0.59	0.61	0.70	0.70	0.70	0.79	0.95
ბრინჯი	1.25	1.74	1.60	1.54	1.46	1.42	1.3
მაცარონი	1.05	1.37	1.18	1.16	1.23	1.24	1.44
კარტოფილი	0.48	0.55	0.42	0.47	0.57	0.57	0.49
კამბოსტო	0.44	0.43	0.35	0.43	0.32	0.42	0.43
ხახვი	0.53	0.49	0.46	0.48	0.52	0.67	0.82
ვაშლი	0.47	1.16	0.76	0.81	0.78	0.85	0.75
ლობიო	1.21	1.89	1.54	1.83	1.83	1.66	1.53

გვერძე	6.0	7.4	0.03	0.03	7.4	8.1
ესპანეთი	5.5	6.4	18.1	23.9	25.6	27.4
ესტონეთი	0.4	0.3	0.5	0.3	0.1	0.03
ვიეტნამი	6.6	6.9	16.3	23.2	0.6	0.6
თურქეთი	12.2	10.5	0.003	0.003	45.2	34.0
თურქმენეთი	1.2	-	0.1	-	6.5	-
იაპონია	4.9	4.6	10.3	9.6	0.1	0.05
ინდოეთი	296	317	14.3	18.0	173	183
ირლანდია	6.4	6.4	1.5	1.8	5.8	4.8
იტალია	7.3	7.3	8.0	8.4	12.1	12.3
კანადა	12.8	13.7	11.7	14.4	0.6	1.0
კორეის რესპუბლიკა	3.1	2.0	6.5	8.8	0.7	0.4
ლატვია	0.6	0.4	0.5	0.5	0.1	0.05
ლიტვა	1.2	0.8	1.3	1.0	0.1	0.04
მექსიკა	30.2	30.6	15.9	17.0	16.5	16.1
მოდღავეთი	0.8	0.4	1.1	0.5	1.5	1.0
ნიდერლანდები	4.7	4.1	14.4	13.0	1.7	1.5
პაკისტანი	37.6	46.9	-	-	72.8	75.3
პოლანეთი	7.3	5.5	20.4	18.7	0.7	0.3
პორტუგალია	1.3	1.4	2.4	2.4	6.7	6.0
რუმინეთი	3.5	2.8	7.8	4.4	11.6	7.8
რუსეთი	43.3	26.5	24.9	17.3	34.5	16.1
საბერძნეთი	0.6	0.6	1.1	0.9	14.8	14.2
სამხრეთ აფრიკა	13.0	13.7	1.6	1.6	35.2	35.9
საფრანგეთი	20.5	20.3	14.6	15.3	11.4	10.6
საქართველო	0.9	1.2	0.4	0.4	0.8	0.7
სლოვაკეთი	0.9	0.6	2.0	1.6	0.4	0.4
სომხეთი	0.5	0.5	0.1	0.1	0.6	0.6
ტაჯიკეთი	1.2	1.1	0.03	0.001	2.7	2.4
უზბეკეთი	5.5	-	0.4	-	10.1	-
უკრაინა	19.6	9.1	13.9	9.2	5.6	2.0
უნგრეთი	0.9	0.8	4.4	4.8	1.0	1.3
ფინეთი	1.2	1.0	1.3	1.3	0.1	0.1
ყაზახეთი	8.1	4.6	2.0	1.2	25.1	11.3
კირგიზეთი	0.9	1.0	0.1	0.1	5.1	3.8
შვეიცარია	1.8	1.6	1.6	1.5	0.5	0.5
შვედია	1.8	1.6	2.3	1.9	0.5	0.4
ჩეხეთი	2.0	1.5	3.9	3.4	0.2	0.1
ჩინეთი	123	128	425	465	241	298

პირუტყვის სულალობა

(ყველა კატეგორიის მეურნეობებში; წლის დასაწყისში; მილიონი სული)

	მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვი		ღორი		ცხვარი და თხა	
	1995	2003	1995	2003	1995	2003
აგსტრალია	25.7	30.5	2.7	2.9	123	113
აგსტრია	2.3	2.1	3.7	3.4	0.4	0.4
ახერბაიჯანი	1.6	2.2	0.03	0.02	4.6	7.0
არგენტინა	52.6	50.7	3.1	4.2	25.2	17.5
აშშ	103.0	96.7	60.0	59.1	10.7	7.8
ახალი ზელანდია	9.3	9.6	0.4	0.4	49.2	43.3
ბელგია	3.2	3.1	7.1	6.9	0.2	0.2
ბელარუსია	5.4	4.0	4.0	3.3	0.3	0.1
ბულგარეთი	0.7	0.6	2.0	1.0	4.2	3.3
ბრაზილია	163	176	36.1	30.0	29.2	4.8
გერმანია	16.0	14.2	24.7	26.0	2.4	2.9
დანია	2.1	1.9	11.1	13.0	0.1	0.2
დიდი ბრიტანეთი	11.7	10.3	7.5	5.6	29.5	35.8

(ყველა კატეგორიის მეურნეობაში)

ცხრილი 70

ქვეყნები	სორცი (დაკლუდ წონაში)		რძე		კვერცხი	
	სულ, ათ. ტ	1 სულ მოსახლეზე, კგ	სულ, მლნ. ტ	1 სულ მოსახლეზე, კგ	სულ, მლნ. ცალი	1 სულ მოსახლეზე, ც.
აგსტრალია	3794	194	11.6	594	3109	159
აგსტრია	852	105	3.5	428	1636	202
ახერბაიჯანი	125	15	1.1	137	562	69
არგენტინა	4058	107	8.2	216	6000	158
აშშ	39027	134	77.0	265	93091	320
ახალი ზელანდია	1308	340	14.1	3660	836	217
ბელგია	1853	180	3.7	355	3564	346
ბელორუსია	617	62	4.8	481	2923	294
ბულგარეთი	498	62.5	1.6	197	1636	205
ბრაზილია	16605	94.2	23.0	130	29400	167
გერმანია	6503	78.9	28.0	340	15818	192
დანია	2136	399	4.6	858	1473	275
დიდი ბრიტანეთი	3307	55.9	14.9	252	12418	210
ევგვიპტე	1436	20.4	4.1	57.6	3636	51.6
ესპანეთი	5072	124	7.1	172	12327	301
ესტონეთი	59.0	4340.6	457	272	201	
ფინლანდია	2262	28.4	0.1	1.4	3636	45.6
თურქეთი	1314	18.9	9.5	136	9636	138
თურქმენეთი	110	24	0.7	158	270	59
იაპონია	3001	23.5	8.4	65.7	45673	358
ინდოეთი	5743	5.5	85.0	81.0	36364	34.6
ირლანდია	1037	265	5.0	1284	491	125
იტალია	4087	71.1	12.4	216	13036	227
კანადა	4290	137	8.1	260	7091	227
კორეის რესპუბლიკა	1671	35.2	2.4	50.5	9709	205
ლატვია	63.3	27.0	0.8	348	545	233
ლიტვა	184	53.0	1.8	523	727	210
მექსიკა	4759	46.7	9.7	95.6	34473	338
მონტენეგრო	86	24	0.6	167	671	185
ნიდერლანდები	2664	166	10.8	675	11873	739
პაკისტანი	1839	12.3	30.0	200	6418	42.8
პოლონეთი	2790	72.2	12.2	316	8200	212
პორტუგალია	780	77.6	2.0	202	2091	208
რუმინეთი	912	40.7	4.7	212	5436	243
რუსეთი	4694	32	33.5	231	36267	250
საბერძნეთი	472	43.0	1.9	175	2000	182

სამხრეთ აფრიკა	1577	35.2	2.6	59.1	6655	149
საფრანგეთი	6564	110	26.0	434	18364	307
საქართველო	107	25	0.7	171	409	94
სლოვაკეთი	276	51.1	1.2	226	1382	256
სომხეთი	50	16	0.5	152	478	149
ტაჯიკეთი	36	6	0.4	67	46	7
უზბეკეთი	508	20	3.7	146	1288	51
უკრაინა	1648	34	14.1	293	11309	235
უნგრეთი	1132	111	2.3	225	3400	335
ვინეთი	351	67.5	2.4	471	964	185
ვაზახეთი	673	45	4.1	277	2102	142
ვიეტნამი	200	40	1.2	235	243	49
შვეიცარია	440	61.4	3.4	468	600	84
შვეცია	556	62.7	3.2	364	1709	193
ჩეხეთი	875	85.4	2.7	260	3230	310
ჩინეთი	67849	52.1	14.7	11.3	439.9	338

კვების პროდუქტებით სამრეწველო ქალაქების მოსახლეობის დაკმაყოფილების მიზნით საჭიროა წარმოების დონის ამაღლება – დარგთა სწორი შეთანაწყოებით, მსხვილი კომპლექსების დაგეგმარება – ინფრასტრუქტურის გათვალისწინებით, სადაც გადამწვევტი მნიშვნელობა ენიჭება მემცენარეობისა და მეცხოველეობის დარგების განვითარებას.

ამ მიზნით საჭიროა შესწავლილ იქნეს:

- 1) ნიადაგის შემადგენლობა (ბონიტირება), რომ მოგვეცეს საკვები კულტურის მოყვანის შესაძლებლობა პერსპექტივაში;
- 2) სასმელი და სარწყავი სისტემებით დაკმაყოფილება;
- 3) საგზაო ქსელით უზრუნველყოფა;
- 4) ენერგორესურსებით დაკმაყოფილება;
- 5) გადამამუშავებელი ნაგებობების განლაგება ოპტიმალური პარამეტრების გათვალისწინებით ძირითადი დარგის მიხედვით;
- 6) კულტურულ-საყოფაცხოვრებო პირობების გათვალისწინებით შრომითი რესურსების განლაგება.

კომპლექსურ შესწავლას მოითხოვს მემცენარეობისა და მეცხოველეობის კომპლექსების მშენებლობის საკითხები, რომ რაც შეიძლება ინტენსიურ ვადებში დაიფაროს ნაგებობის ხარჯები.

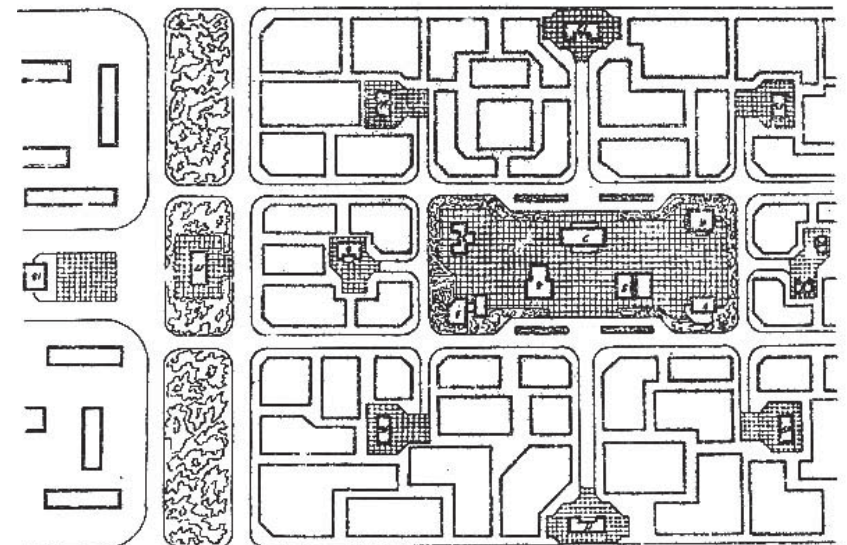
7) მეცხოველეობის საწარმოო დანიშნულების კომპლექსების მშენებლობის, დაგეგმარების დროს საჭიროა საკვები ბაზის სულადობის დაკმაყოფილებას მიექცეს ყურადღება.

საკვების ბალანსის შედგენისას მკვეთრად უნდა გაიმიჯნოს ადგილობრივი საკვების და შემოტანილი მარაგის რაოდენობა, რომ მოთიანად დაკმაყოფილდეს სულადობის მოთხოვნა. მემცენარეობის კომპლექსის მშენ-

წარმოება-დაწესებულების დასახელება	მომსახურე პერსონალის რაოდენობა უნდა განისაზღვროს საწარმოში დასაქმებულ პირთა შესაბამისად %-ით
საბავშვო სკოლამდელი დაწესებულება	3,3
საშუალო საგანმანათლებლო სკოლისა	2,2
კულტურისა და ხელოვნების დაწესებულება	1,0
ჯანდაცვის მომსახურებისა	2,4
ფიზკულტურისა და სპორტში დასაქმებული	0,3
ვაჭრობაში დასაქმებული	3,3
საზოგადოებრივ კვებაში დასაქმებული	2,8
ადმინისტრაციული მმართველობის და საფინანსო საქმიანობაში დასაქმებული	0,5
კავშირგაბმულობაში	0,8
საყოფაცხოვრებო მომსახურებაში	1,8
კომუნალურ მეურნეობაში	4,6
ჯამი	23

*ასს – ავტომატური სატელეფონო სადგური.

საგარეუბნო ზონის მიკრორაიონის ინფრასტრუქტურის სქემა



სქემა 1

ებლობის დაგეგმარების დროს საჭიროა განისაზღვროს წარმოების მოცულობა ადგილობრივი და შემოტანილი რესურსების გათვალისწინებით.

ორივე შემთხვევაში პერსპექტივაში უნდა განისაზღვროს წარმოების ზრდის პირობებში მუშახელის დასაქმების საკითხი წარმოების პარამეტრების გაზრდის გათვალისწინებით.

ზემოაღნიშნული საკითხები წარმოადგენს მსხვილი წარმოების დაგეგმარების დროს სრულყოფის აუცილებელ მოთხოვნილებას, მაგრამ, ამასთან ერთად გადაწყვეტი მნიშვნელოვან აქვს მომსახურების ეფექტიანობის ამაღლების მიზნით საყოფაცხოვრებო შენობა-ნაგებობების რაციონალურად განლაგებას, რომ რაც შეიძლება ნაკლები დრო დაეხარჯოს მომსახურე პერსონალს. აქ მხედველობაში მიღებული უნდა იყოს წარმოების საწარმოო მიმართულება, მისი სპეციფიკურობა; მაგალითად, მეცხოველეობის კომპლექსების მშენებლობის დროს ვეტერინარული ღონისძიებების ჩასატარებელი ამბულატორია უნდა განლაგდეს ოპტიმალური პარამეტრების გათვალისწინებით რაც შეიძლება ახლოს იმ ნორმებით, რაც დასაშვებია; ხოლო სამკურნალო ლაბორატორია უნდა განთავსდეს მოსახლეობის დასახლების პუნქტთან ახლოს.

წარმოდგენილი სქემის მიხედვით ადმინისტრაციული ნაგებობა 1 უნდა იყოს ტერიტორიის ცენტრში.

მასთან ახლოს უნდა განთავსდეს 2 კლუბ-ბიბლიოთეკა 580-600 ადგილის გათვალისწინებით. კავშირგაბმულობის განყოფილება, შემნახველი საღარო და ასს 2500 ნომრის გათვალისწინებით. 4 სასტუმრო 24-30 ადგილის გათვალისწინებით უნდა განლაგდეს ცენტრიდან პერიფერიის მდებარეობით. 5 მაღაზია დაახლოებით 800 მ²-მდე უნდა განლაგდეს მოსახლეობის დასახლებულ პუნქტში 6. კაფე 25-30 დასაჯდომი ადგილით სულ სხვადასხვა ადგილებში 120 დასაჯდომი ადგილით. 8 ამბულატორია 12-14 საწოლის გათვალისწინებით დღე-ღამეში. 9 ბანკი, 10 პურის საცხობი 1,5 ტონა წარმადობის, რომელიც უნდა განთავსდეს პერიფერიულ ადგილას. სკოლა 11-12 – თითო 360 მოსწავლეზე და 13-16 ბავშვთა ბაგა-ბაღი – თითო 90 ბავშვისთვის; უნდა განთავსდეს საწარმოსა და საცხოვრებელი ადგილის შესაბამისად. 17 სახანძრო დაცვა (2 მანქანა) 18 სასადილო 40-60 დასაჯდომი ადგილით საწარმოო კომპლექსთან ახლო განლაგებით (19-20).

ზემოაღნიშნული ღონისძიების გასატარებლად 4000-4500 ადამიანზე სჭირდება 55 ათასი მ² ფართობი. ზემოაღნიშნული ნაგებობების არქიტექტურული განლაგება, სოციალური საყოფაცხოვრებო მომსახურების ობიექტების გათვალისწინებით უნდა შეესაბამებოდეს ბუნებრივ პირობებს.

ცხრილი 66-ის მიხედვით უნდა განისაზღვროს ზემოაღნიშნულ საწარმოებში მომსახურე პერსონალის რაოდენობა.

ცხვრის ჯგუფი	ცხვრის ფარში ხვედრითი წონა %-ში	მოლოანი სულალობა	რეალიზაცია			
			მოლოანი ჯგუფიდან %-ში	მოლოანი სულალობიდან	ცოცხალი წონა	
					ერთი სულის წონა	სულ ცხვრის რეალიზაციით
ნერბი	78	638976	20	127795	39	49840
სანაშენე ყონი	2.3	18842	33	6217	58	3605
დედალი თოხლი	17.7	144998	12	17399	27	4697
მამალი თოხლი	2	16384	60	9830	29	2850
ჯამი	100	819200			38	-
ნამატი ბატკანი						
დედალი		409600	55	225280	20	45056
მამალი		409600	95	389120	21	81715
სულ ჯამი						187764

ზემოაღნიშნულიდან გამომდინარე, ფარის სტრუქტურაში 78% ნერბების ხვედრითი წონის გაზრდით 14-17%-ით იზრდება მეცხვარეობის პროდუქცია ამ მიზნით სანაშენე საქმის წარმართვას დიდი მნიშვნელობა ენიჭება მეცხვარეობის დარგის განვითარებისთვის; როგორც ზემოთ იყო აღნიშნული, მეცხვარეობის ფერმერებში ხელით ხდება საკვების განაწილება ნაკელის გამოტანა, რაც შრომატევადი პროცესია; მით უმეტეს ზამთრის პირობებში, რაც შეადგენს დაახლოებით 3400 კგ მასას. ამ მიზნით საჭიროა დამუშავებული საქმის მიხედვით მოხდეს მეცხვარეობის ფერმერებში ზემოაღნიშნული საშუალების შესრულება. კიდული გზის მეშვეობით, სადაც საკვების შეტანა და განაწილება საკვებურებზე ხდება მექანიზებულად, ასევე ნაკელის გამოტანა.

თვითღირებულების გაანალიზება მისი ცალკეული ელემენტების დანახარჯების მიხედვით გვიჩვენებს, რომ შრომითი დანახარჯების ხვედრითი წილი ძალზე მაღალია, ასევე საკვების დანახარჯებზე.

თვითღირებულების დანახარჯების სტრუქტურა 1 ცენტნერი პროდუქციის წარმოების მიხედვით %-ში

დიდი მნიშვნელობა ენიჭება ყოველდღიური მომსახურების ობიექტების რაციონალურ განლაგებას: ბავშვთა ბაგებისა, სკოლებისა, მაღაზიებისა, ამბულატორიებისა და ა.შ.

სამრეწველო დანიშნულების ობიექტებში, სადაც მომსახურე პერსონალის რიცხვი 300-400-ზე მეტი მუშახელია, სახ.კვების ბლოკის მომსახურების დონის ამაღლების მიზნით სასურველია სხვადასხვა ხაზების განლაგება.

ყურადღება უნდა მიექცეს საგანმანათლებლო სკოლების განლაგების საკითხს საცხოვრებელი მასივიდან მათი დაშორების, ინფრასტრუქტურის გათვალისწინებით. მეცხოველეობის ან სამრეწველო გადაამაშავებელი შენობები უნდა იქნეს განლაგებული, რომ მოსახლეობას, ქარის ქროლვის ძირითადი ძირითადი მიმართულების გათვალისწინებით არ აფიქრებდეს ნახევარფაბრიკატების ანარჩენების შედეგად გაჩენილი მავნე ან ცუდი სუნის შემოტანის შესაძლებლობა.

შესავალში როგორც აღინიშნა, ქვეყნის ბუნებრივი პირობები გარკვეულ გავლენას ახდენენ მეცხოველეობის დარგების ინტენსიურ და ექსტენსიურ განვითარებაზე. ექსტენსიური განვითარება შეეხება მეცხვარეობის დარგის განვითარებას, რომელიც ძირითადად მომთაბარეული სისტემით ხდება.

მეცხვარეობა საქართველოში ძველთაგანვე იყო განვითარებული. ამას ადასტურებს ჩვენს წელთაღრიცხვამდე 1100 წლის წინათ არგონავტების ლაშქრობა საბერძნეთიდან კოლხეთში (დასავლეთ საქართველოში) ოქროს საწმისზე. აქ გავრცელებული იყო ნაზმატყლიანი მეცხვარეობა, რომელმაც მისცა დასაბამი საბერძნეთში, შემდეგ კი ესპანეთში და იტალიაში მის გავრცელებას. ამჟამად საქართველოში ნახევრად ნაზ— და ნახევრად უხეშმატყლიანი მეცხვარეობა განვითარებული მეხორცულ-სამატყლო-მერძეული მიმართულებით, რაც ზამთრისა და ზაფხულის საძოვრების მიზნით აკლიმატიზებულ ჯიშად ითვლება. სოფლის მეურნეობის საწარმოო სპეციალიზაციის IV ზონაში, სადაც მომთაბარე მეცხვარეობა განვითარებული, სასაქონლო პროდუქციის სტრუქტურაში მეცხვარეობის პროდუქტზე მოდის 60%-მდე, სხვა ზონებში კი მათი რიცხვი საგრძობლად დაბალია, 10-15%-ს არ აღემატება. ცხვრის ხორცზე მოდის ქვეყნის მთლიანი ხორცის წარმოების მიხედვით 10-11%. გარდა სოფლის მეურნეობის სპეციალიზაციის IV ზონისა, სადაც ძირითადად მეცხვარეობის პროდუქციას უკავია წამყვანი ადგილი. რამდენიმე ათეული წლის განმავლობაში ამ ზონისათვის ფარის სტრუქტურის მიხედვით განვიღო წლებში (15 წლის მაჩვენებლებით) პროდუქციის წარმოება შემდეგი მაჩვენებლებით ხასიათდებოდა.

ფარის სტრუქტურაში ნერბების ხვედრითი წონის ზრდაზე და პროდუქციის რეალიზაციის საკითხებზე აღნიშნულია ცხრილში 67.

№	დანახარჯების დასახელება	%-ში
1	ხელფასის დანახარჯები	16,3
2	საკვების	61,7
3	ამორტიზაციის	6
4	მიმდინარე რემონტის	4,1
5	სხვადასხვა სახის პირდაპირი დანახარჯები	6,8
6	ზედნადები დანახარჯები	5,1
	სულ	100

უნდა აღინიშნოს, რომ მეცხვარეობის ყველა ფერმაში ცხვრის მექანიზებულად პარსვამ დადებითი შედეგი გამოიღო, რის შედეგად საგრძნობლად შემცირდა დრო; გაუმჯობესდა მატყლის ხარისხი. პრობლემები დგება პარსვის შემდეგ ცხვრის გაბანების შესახებ ბევრ ფერმაში. რაც მითხრავს დამუშავებას, მთ უმეტეს მომთაბარე მეცხვარეობის პირობებში. ასევე პრობლემებია სატრანსპორტო საშუალებებში ცხვრის დატვირთვა-გადმოტვირთვის საკითხებში, ხორცკომბინატში რეალიზაციის პირობებში. ამ მიზნით საჭიროა სპეციალიზებული სატრანსპორტო საშუალებების შექმნა, სადაც გათვალისწინებული იქნება ცხვრის სამ სართულად განლაგება მოძრავი სართულების საშუალებით კვების, მიკროკლიმატის, ნივთიერებათა ცვლის გათვალისწინებით, ასევე მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის გადაყვანა 2 სართულად და ა.შ.

ხორცკომბინატში ზამთრისა და ზაფხულის სამოვრებზე პირუტყვის გადაყვანისას, სპეციალიზებული სატრანსპორტო საშუალებებით. საჭიროა კვალიფიცირებული კადრებით დაკომპლექტება. აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ მატერიალური დაინტერესება დღევანდელ პირობებში თვით მამსახურე პერსონალის შრომაზეა დამოკიდებული. აქ გადამწყვეტი მნიშვნელობა ეძლევა კოლექტივის წევრებს შორის თვითშეგნებას და, რაც მთავარია, სახელმწიფოს მიერ უნდა მოხდეს ხელისშეწყობა. სამინისტროსა და შესაბამისი სამეცნიერო კვლევიით ინსტიტუტების მხარდაჭერით. მოწინავეთა გამოცდილების დანერგვით სამეცნიერო პრაქტიკული კონფერენციების ჩატარებით იმ პრობლემური საკითხების გადასაწყვეტად, რომლებიც დგას მეცხოველეობის დარგის წინაშე ზემოაღნიშნულ და სხვა საკითხების გათვალისწინებით. აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ თანამედროვე მმართველობის სისტემის შეცვლამ გარკვეული გავლენა მოახდინა როგორც მეცხოველეობის, ასევე სოფლის მეურნეობის ცალკეული დარგების განვითარებაზე საგრძნობლად შემცირდა წლების განმავლობაში პროდუქციის რეალიზაციის მაჩვენებლები. მაღალია ცალკეული პროდუქტების ფასები. მწყობრიდან გამოვიდა მსხვილი კომპლექსები სხვადასხვა მიზეზის გამო. აქვე უნდა აღინიშნოს პრივატიზაციის საკითხები; არ იყო საჭირო ასე ხელაღებით, ეს ეტაპობრივად უნდა მომხდარიყო რამდენიმე გარემოების გათვალისწინებით. მართვის საკითხები იყო და იქნება ყოველთვის რთული თუ

სამართლებრივ ბაზაზე არ იქნება ის ორიენტირებული ერის ინტერესებიდან გამომდინარე. რადგან ყოველი ჩვენი ქმედება უკან გვიბრუნდება.

საბაზრო ეკონომიკურ პირობებში სოფლის მეურნეობის დარგის შემდგომი განვითარების მიზნით ამ მიმართულებით უნდა წარიმართოს მუშაობა

თერმიული გადამუშავების გარეშე ახალი ტექნოლოგიით სამკურნალო მცენარეების გადამუშავება ხელს შეუწყობს ხალხური მედიცინის განვითარებას ქვეყნის რეგიონში. დაავადების კომპლექსური მკურნალობა განაპირობებს პროფილაქტიკური ღონისძიებების ეფექტურად გატარებას.

გარდა ამისა, ტექნიკური პროგრესის პირობებში გადამწყვეტი მნიშვნელობა ენიჭება ზოოვეტერინარული ღონისძიებების ღონის ამაღლებას ეკოლოგიურად სუფთა მეცხოველეობის პროდუქციის მისაღებად. რადგან დაავადებული პირუტყვის პროდუქციას შეუძლია ასობით ჯანმრთელი ადამიანის დაავადება. მცენარის ექსტრაქტით მკურნალობა ბევრ პრობლემა მოხსნის. ეს ყველაზე მეტად შეეხება სანაშენე პირუტყვის მკურნალობას. მიკროელემენტების მქონე ექსტრაქტები დადებით ეფექტს მისცემს ინფექციური, ინვაზიური და სხვა დაავადებების მკურნალობას. მაშინ როდესაც საკითხი შეეხება ცხვრის პარსვის შემდეგ მიკროელემენტებით გაბანებას.

მხედველობაში მისაღებია, რომ ფიტოთერაპიის შესწავლისას სტუდენტებს დამატებით უნდა ჩაუტარდეთ მცენარის ექსტრაქტით მკურნალობის საკითხები, ასევე ზოოვეტსპეციალისტებსაც. რეგიონალური ცენტრების შექმნის დროს უნდა შეიქმნას შესაბამისი განყოფილებები.

რაც შეეხება თერმული გადამუშავების გარეშე მცენარის ექსტრაქტის გამოყენებას საკვებად მეცხოველეობაში მას დიდი პერსპექტივა გააჩნია თვით საკვების უდანაკარგოდ გადამუშავებისა და შენახვის მიზნით. მითუმეტეს ზამთრის პირობებში, ასევე საკვების მონელების მიზნით რადგან აღნიშნული ტექნოლოგიით მიღებული საკვები მაღალი მონელებადობით ხასიათდება. რაც ხელს შეუწყობს პროდუქტიულობის ამაღლებას სანაშენე მუშაობის ეფექტიანად წარმართვას და სხვა.

ზოგიერთი საკვების შენახვა-გადამუშავება და კერძების დამზადების ტრადიციული ტექნოლოგია

§1. მცენარეული და ცხოველური საკვების შენახვის ტექნოლოგია

სოფლის მეურნეობის პროდუქციის წარმოებასთან ერთად მეტად აქტუალურად გვესახება უდანაკარგოდ მათი შენახვა-გადამუშავება, რაც მეტად რთული პროცესია მითხვს შესწავლა-სრულყოფას. მოკლედ შევვხებები მემცენარეობისა და მეცხოველეობის პროდუქციის შენახვის გადამუშავების და კერძების დამზადების საკითხებს ძველი მეთოდებით ხილველობის შენახვა.

ძორვად ვაშლის შენახვა. საფხულის ვაშლები ჩაღაზე გააშრეთ ისე, რომ ერთი მეორეს არ მიეკაროს და მალ-მალ წმინდეთ მშრალი ტილოთი. შესანახი ვაშლები უნდა მოკრიფოთ ზედ ხეზე და არ დაბერტყოთ.

ძორვად ვაშლების შენახვა სხვანაირად. საზაფხულო ვაშლები შეინახეთ მოკალულ სპილენძის ქვაბში, კარგად დაახურეთ თავი და შეინახეთ ყინულზე; ორ კვირაში ერთხელ გამომშრალეთ ქვაბი, დაწმინდეთ ფრთხილად ვაშლები, ჩააწვეთ ისევ და შეინახეთ თავის ალაგს; ვაშლები უნდა წმინდით საყინულეში, რომ არ დათბნენ. ზამთრის ვაშლი კარგად შეინახება მაისამდე ამნაირად: გააშრეთ ქვიშა ღუმელში, ჩაყარეთ ყუთში, ჩააწვეთ შიგ ვაშლები და შეინახეთ მშრალ და გრილ ადგილას.

ვაშლებს კიღვე ინახავენ კასრებში. პირს მაგრად მოჰკრავენ, ზამთრამდე ინახვენ ყინულზე ცივად და ზამთარში კი საყინულეში, ოღონდ არ უნდა გაიყინოს. გაზაფხულამდე შეინახება ვაშლები ასეც ჩაყარეთ ორმოში, როგორც კარტოფილი, ძირი სქლად დაუფინეთ და ზემოდანაც სქლად დაახურეთ გამშრალი ფოთლები; მერე ზემოდან გადააფარეთ ფიცრები.

ვაშლებს ინახავენ აბრეთში ბამბაში, რომელიც არ ჩაამწიფებს; შეიძლება კიდევ შენახვა მატყლში, რომელიც პირიქით – კარგად ჩაამწიფებს.

სარდაფში ვაშლების შენახვა: იმ ფიცარს, რომელზეც ვაშლები იქნება დაწყობილი, უნდა მოაყაროთ კირი; ეს კირი შეისვამს იმ სინესტეს, რომელსაც მოიღენს ვაშლი; რაც უნდა მშრალი სარდაფი იყოს, ეს სინესტე ერთი მხრიდან უნდა დაიწრიტოს, და ამისთვის ფიცრები მიაკარით კედლებს ან ჭერს ისე, რომ ერთი მხარე დაქანებული იყოს.

ვაშლების ბაღათანა ზამთრობითი ერთი ადგილიდან მეორე ადგილს ზამთარში, გაახვიეთ თითოეული ვაშლი ქაღალდში, შემდეგ გაახვიეთ კანაფის ნახეში; აიღეთ მაგარი ყუთი, ძირს მოუყარეთ ჭვავი (წიწიბურა), მერე ჩააწვეთ ვაშლები ისე, რომ ერთმანეთს არ მიეკა-

როს, ზემოდან ჭვავი კიდევ მოაყარეთ, შემდეგ კვლავ ვაშლები და ასე მთიქცით, მინამ არ გაივსება ყუთი.

ბამშრალი ვაშლები. აარჩიეთ გემრიელი ვაშლები, გაფცქვენიოთ კარგად, გაჭერით შუახე ან ოთხ ნაწილად, კურკები ამოცალეთ. დააწვეთ რკინის თაბახხედ და რამდენჯერმე შედგით ნელ ღუმელში; თუ თბილი და მშრალი დღე იქმნება, გამოიტანეთ მხეზე; მერე ჩააწვეთ ქილაში, ან ქოთანში და დადგით მშრალ ადგილას.

თუ გნებავთ იქიდან პიურეს გაკეთება, ვაშლებს უნდა დაასხათ დამე ცხელი წყალი ისე, რომ ოდნავ დაფაროს; მერე დახურეთ. მეორე დღეს დააწვეთ ხარშვა ნელ ცეცხლზე; რომ მოიხარშება, ვაშლები გაატარეთ ცხრილში, შემდეგ შეგიძლიათ ხმარება კრემისათვის და ღვეხელებისთვის

ვაშლების გაშრობა შეიძლება სხვანაირად: ვაშლები გაფცქვენიოთ, წვრილ-წვრილად დაჭერით, ძაფზედ აასხით და მხეზე გამოიტანეთ.

შინდის ჩურჩა. დასაჩურჩი შინდი არც ძალიან მოწვეული უნდა იყოს და არც მკვახე; უნდა დაჩურჩოთ ასე: ბატის ფრთას თავი მოსჭერით და შინდს ცალი მხრიდან იმ ფრთით ისე ძლიერ მიაწეკით, რომ კურკა გამოვარდეს და შინდის ჩურჩა მთელივით დარჩეს; სულ რომ ასე დაჩურჩავთ, დაყარეთ ხონჩებზედ და მხეზე დადგით, რომ გახმეს; შემდეგ ჩაჰყრიოთ პარკში და შეინახავთ.

ალუბლის ჩურჩა ისევე უნდა მომზადდეს, როგორც შინდისა.

ყურძნის შენახვა. აკილო ან ჯაგანი გაჰკიდეთ სარდაფში ან გრილ ოთახში და გააცალეთ დამპალი მარცვლები. ამნაირად შეინახება ოთხხუთ თვეს; სარდაფში ყურძენი უფრო კარგად ინახება, ვიდრე მშრალ ოთახში. საზოგადოდ შენიშნულია, რომ ცოტა ნესტიან ალაგას უფრო კარგად ინახება ხილი, ვიდრე მშრალსა და თბილს.

ქურძნის შენახვა შიძლიება კიღვე ამნაირად: მოკრიფეთ ცოტა მკვახე ყურძენი; ქოთანში ჩაყარეთ ნახერხი ან ფეტვი, ზემოდან დააწვეთ ყურძენი, ამას მოაყარეთ ნახერხი გავსებამდე. ქოთანს მაგრად მოჰკარით თავი და გადაფისეთ. ამნაირად ყურძენი ქოთანში დამწიფდება, უფრო უკეთეს გემოს მიიღებს და მთელი წელიწადი გაძლებს.

ბამბა ხილისთვის. ამ ბოლოს ხანებში დაამტკიცეს, რომ ბამბა კარგად ინახავს სხვადასხვა ნივთს, მაგალითად, ბოთლი რომ გაავსოთ ხორცის ბულიონით და ბამბა დაუცოთ, ბულიონი მთელი წელიწადი შეინახება და არ გაფუტდება. ბამბას ამერიკაში ძალიან ხმარობენ, თუმცა ევროპაში აგრე რივად არა.

მატყლი ხილისთვის. ბამბა ვაშლსა და მსხალს უფრო კარგად ინახავს და არ ჩაამწიფებს, მაშინ როდესაც მატყლი ჩაახურებს და ჩაამწიფებს; ამიტომ ამერიკელები გასასყიდ მსხალს მატყლში ჰხვევენ, რომ უფრო დამწიფდეს და ჰყიდონ ორჯერ უფრო ძვირად, ვიდრე დაუმწიფებულს.

ქურძნის შენახვა შრანბულად. ამ ბოლო ხანს საფრანგეთში შემოიღეს ყურძნის შემდეგნაირად შენახვა.

ყურძენს დიდხანს არ კრეფენ, თუ ამინდიც ხელს უწყობს; შემდეგ მტევანს მოსჭრიან რქიანად, ისე რომ მტევნის ცალ მხარეს იყოს.

ნაშარაბი ისრმისა. როდესაც ისრმის თვალი შეუვა, იმ დროს უნდა გამოსწუროთ, როგორც ყურძენი, ის წვენი საცერში გაწუროთ და ჩაასხათ ქვაბში; რომ აღუდგება ქაფი მოხადეთ და დიდხანს ადუღეთ, რომ გასქედდეს, როგორც ბადაგი; შემდეგ გააცივებთ და ჩაასხით ბოთლებში.

ბროწიწისა ასე უნდა გამოწუროთ და მოადუღოთ ნაშარაბად.

ჩამიწის შიშვა. ტკბილი ყურძენი და მსხვილმარცვალა მტევნები ჯაგნად გააკეთეთ, მერე როდესაც თონიდან გამომცხვარ პურს ამოჰყრით, იმ დროს ჩაჰკიდეთ იქ ის ჯაგნები, დააფარეთ ფიცრები და ზემოდან ნაბადი ან ჭილოფი გადახურეთ, რომ იმ ყურძნის მტევნები შეიწვას და შიგ ბუდი დატრიალდეს; ერთი საათის შემდეგ ნახეთ რომ არ დაიწვას, კარგად რომ შეიწვება, მაშინ ამოიღეთ.

საჩურჩხლუ ნიგვზისა და თხილის დამზადება და ასხმა. აიღეთ კარგად გამხმარი თეთრი ლეხნები ნიგვზისა, დაჭერით თითო ლეხანი ოთხად, ხუთად და ყაჭის მარილ-გული დაქსელეთ ერთ მტკაველზე ცოტა გრძლათ, რამდენი ჩურჩხელაც გინდოდეთ, და თავი გადაუჭერით; შემდეგ ააგეთ ნემსზე თითო-თითოდ და ზედ ის დაჭრილი ნიგვზი აასხით, რამდენიც გენებოთ; შემდეგ ბაწრის სათაურები გაუკეთეთ, რომ ხარისხზედ დაიკიდოს.

თხილს კი დაჭრა არ უნდა – დაამტვრევთ და მთელს მარცვალს აასხამთ.

ნუში უნდა გაფცქენათ, შუაზე გაჭრათ და ისე აასხათ; აგრეთვე ჩამინი, ვაშლის ჩირი და ატმის ჩირი, ნიგვზის სიმსხოდ უნდა დაჭრათ და ისე აასხათ, ჩურჩხლად თუ გენებებათ.

ტკბილის მოზადაბება ჩურჩხელისა თხილისა. თან ყურძენს უნდა სწურავდნენ და თან ღარიდან ტკბილი უნდა აიღოთ თეთრი ყურძნისა და ჩაასხათ დიდრონ ქვაბებში, რომ საკმაო იყოს; ქვაბები მაშინვე უნდა შემოდგათ ცეცხლზე და, როდესაც აღუდგება, ქაფი უნდა მოჰხადოთ; ისე აადუღეთ, რომ არ გადმოვიდეთ, შემდეგ ჭიით ამოიღეთ და გასინჯეთ, დუღილს სიწითლე მიუცია თუ არა; მერე, რაკი შეწითლებულს ნახავთ, უნდა გადმოიღოთ, გააცივოთ, იმ დამეს ჩაასხამთ სუფთა ქილებში, ან ქოცოში, რომ ქვაბმა არ გააფუჭოს.

მეორეს დღეს რომელ ქვაბშიც თათარას მოდუღება გინდოდეთ, იმ ქვაბზე საცერი დაიჭირეთ და ისე ჩაასხით მოზადაგებულ ტკბილიდან, თან არა შეჰყვეს რა. მერე შემოდგით ცეცხლზე და რომ ნელ-თბილი შეიქნას, გადმოიღეთ; მოიღეთ გამტკიცული წმინდა ფქვილი და ერთ-მა ფქვილი ცოტ-ცოტა ჩაყარეთ და მეორემ მოურიეთ (ფინის წვერები კონა შეკრული უნდა გქონდეთ მზად და იმითი უნდა მოურიოთ), თან ფქვილი ჩაყარეთ, კარგათ უნდა ათქვიფოთ, რომ არ დამურკლდეს; შემდეგ ერთ ჯამ ბადაგს ამოიღებთ იქიდან და ჩაასხამთ ტაფაში, დადგამთ ცეცხლზე და თან ადუღეთ, თან ხის კოვზით მოურიეთ, როდესაც მოდუღდეს, ნახეთ სქელი მოდის, თუ თხელი; თუ სქელი არის, იმ ქვაბს

კიდევ ტკბილს დაუმატებთ და თუ თხელი არის, ფქვილი უნდა მიუმატოთ; შემდეგ შემოდგამთ იმ ქვაბს და მოადუღებთ. – სანამ მოდგება და გასქედდება, სულ იმ ფინის კონით უნდა ურიოთ, რომ ქვაბმა ძირზე არ მიიკრას; როცა გასქედდება, მაშინ დიდი ხის კოვზით უნდა დახილოთ და ცეცხლი სულ უნდა გამოუკეთოთ, რომ არ წაიტუსოს და დაიშუშოს ისე, რომ თათარას ბებერ-ბებერებით დაასხდეს.

ჩურჩხელის ბავშვება. ის მოდუღებული თათარა ქვაბითვე მოიტანეთ, თითო-თითო ჩურჩხელა შიგ ამოაველეთ და ხარისხზე აასხით, ისე რომ ჩურჩხელები ერთმანეთზე არ მიეკრას და არ დაიჯიჯგნოს.

ბოძები უნდა გქონდეთ მაშინ მიწაში დარჭობილი ერთი კაცის სიმაღლეზე და ეს ხარისები ზედ უნდა გაჰკიდოთ.

ჩურჩხელებს ერთი გავლება არ ეყოფა: დილით რომ ერთი რიგი გაავლოთ, მეორე ჯერზე შუადღის შემდეგ მოადუღებთ ისევე ისე თათარასა და იმ წინათ გავლებულ ჩურჩხელებს ხელმეორედ გაავლებთ, როგორც ზემოთა წერია.

ფქვილის მიცემა. ვარაუდით დიდს ქვაბს უნდა ერთი კგ ფქვილი და მომცრო ქვაბს – ნაკლები.

ჩურჩხელები, სანამ გაშრება, სიმშრალეში უნდა შეინახოთ ხოლმე დამე და დღისით გაფინოთ მზეზე.

ჩურჩხელები ძალიანაც არ უნდა გაახმოთ, ისევე სილბო უნდა ჰქონდეს, როცა ჩამოსწყვეტთ და შეინახავთ; ერთს კვირას ეყოფა გაშრობა.

შენახული გათეთრდება და დაშაქრდება.

თათარის ბახმობა. როდესაც თათარას მოადუღებთ, მოიტანთ ფიცარს, დაასველებთ და ზედ თხლად თათარას დაასხამთ, დაისველებთ ხელს წყალში, ხელით გაასწორებთ და გააკრავთ თხლად, მერე დადგამთ მზეზე და რომ გაშრება, აჭერით და შეინახავთ.

ბადაბი შმანახაზ. საბადაგე ტკბილიც იმ დროს უნდა აიღოთ ღარიდან, რა დროსაც ჩურჩხელებისათვის აიღებთ; შემდეგ დადგამთ ცეცხლზე და რომ წამოდუღდება, ქაფს მოხდით, იმდენი უნდა ადუღოთ, რომ გასქედდეს ზეთით და ქვაბი დანახევრდეს; შემდეგ გააცივებთ და ჩაასხამთ კოკაში ან ბოთლებში და შეინახავთ ზამთრისთვის; როდესაც მოგენებებთ, თათარას ამრიგად მოადუღებთ:

ერთ ჯამ ბადაგს, ორი ჯამი წყალი ზედ დაასხით, ნახეთ და თუ ძალიან ტკბილია, წყალი კიდევ დაუმატეთ, შეათბეთ და მოუკიდეთ ფქვილი.

ნისპისა და საზამთროს შმანახვა. მოკრიფეთ ცოტა მკვახე ნესვი და საზამთრო, მზეზე გააშრეთ რამდენიმე საათი, შემდეგ გამოახვიეთ სქელ ხეწარში და დაჰკიდეთ მშრალი და გრილი ოთახის ჰერში.

საზამთროს სხვანაირი შმანახვა. აიღეთ მწიფე საზამთრო, გამოახვიეთ დაწნულ კანაფში, შემოლესეთ თხილით და შეინახეთ მშრალსა და გრილ ალაგას.

ლიმონის შმანახვა. აიღეთ ახალი ლიმონი, გაამშრალეთ ტილოთი, გაახვიეთ ქაღალდში, შეკარით არყის ხის ახალი ყლორტებისგან პატარა

ცოცხები, ჩააწყვეთ ყუთში ერთი პირი; ამას ზემოდან მოურიგეთ ერთი პირი ლიმონი, ლიმონისა და ლიმონის შუა ჩააწყვეთ თითო ცოცხი, რომ ლიმონები ერთი მეორეს არ ეკარებოდნენ; ზემოდან მოურიგეთ კიდევ ცოცხები, ამას ზევით ლიმონი და ასე განაგრძეთ ყუთის გავსებამდე. შემდეგ დადგით ყინულზე. ორ-სამ კვირაში ერთხელ უნდა გაწმინდოთ ლიმონები და გააჭვიოთ ახალ ქაღალდებში; ამასთანავე გაფუჭებულები უნდა მოაშოროთ. ამნაირად შეინახება ორ-სამ თვეს.

ლიმონის ძმრძი. ლიმონს შემოაჭერით სულ ზემოთა ყვითელი ქერქი, უთეთრცილოდ, გაახმეთ მზეზე ფანჯარაში, ჩააწყვეთ ქილაში და მოჰკარით პირი; ან კიდევ გაახმეთ ქერქი, დანაყეთ და აურიეთ შაქარში.

ასეც შეიძლება: ლიმონს ჩამოფხიკეთ ყვითელი ქერქი, აურიეთ შაქარში, ჩაჰყარეთ ქილაში, მოჰკარით პირი; ამას ხმარობენ სუნისთვის საჭმელებსა და ფუნთუშაში.

ტყემლის ტყლაპი. მოწვეული ტყემალი ჩაყარეთ ქვაბში და ხელით ამოჭყლიტეთ ჩადგით თონეში, ან ღუმელში, როდესაც აღუდგება, გადმოიღეთ და ცხრილში გახეხეთ, რომ ჩენხო და კურკა არ გაჰყვეს, მერე დადგით და აღუდგეთ, მანამ შესქელდება; შემდეგ დაასხით ფიცარზე თხლად და როგორც თათარა, ისე გააკარით; ბოლოს დადგით მზეზე და, რომ გახმება, აჰყარეთ და მეორე მხარესაც გააშრეთ, დაკიდეთ, შემდეგ შეინახეთ.

ტყემლის საწმინდე. მოიტანეთ ტყემალი, არც ძალიან მკვებე და არც ძალიან მოწვეული; როდესაც თვალი შეუვა, ჩაყარეთ ქოთანში, დაასხით ზედ წყალი, რომ დაფაროს. კარგად რომ მოიხარშება, ამოჭყლიტეთ და გახეხეთ ცხრილში, რომ ჩენხო და კურკები არ გაჰყვეს; შემდეგ ის წვენი ისევ ჩაასხით ქოთანში და აღუდგეთ, გასქელებამდე; დაჭერით ქინძი, ქონდარი, ოხრახუმი, რეჰანი, და შიგ ჩააყარეთ, გადმოიღეთ, მარილით შეანელეთ, გააცივეთ; ჩაასხით ქილაში და ზამთრისათვის შეინახეთ; როდესაც მოგესურვებად, ხორცზე საწებლად იხმარეთ.

ძარბაზი ბაღრიჯანის ბახმოზა. ქართული ბადრიჯანი დაფუქვენით და სიგრძეზე დათაღეთ თხლად, გაშალეთ რამეზე და დადგით მზეზე; როცა გახმება, პარკში ჩაყარეთ და შეინახეთ.

ბურღულის შინახვა. დარჩეული ხორბალი აღუდგებულ წყალში უნდა ჩაყაროთ; რომ წამოდუდდება, ცხრილზე წამოყარეთ, წვენი გადუღვარეთ და ხორბალი მზეზე გააშრეთ, რომ გახმეს; მერე ხელსაფქვაზე დადერდეთ და ისე შეინახეთ.

ნიგვზის ხაშის ბამონხა. ნიგვზი ძალიან წმინდად დანაყეთ. შემდეგ აზიღეთ და თან გამოწურეთ ტაფაზე ან გობზე, ვიდრე ზეთი სულ არ გამოუვა; დანაყილი ნიგვზი შემდეგ შეგიძლიანთ იხმაროთ ლობიოში.

ნიგვზის ხაშის შინახვა. აიღეთ 1/2 გარნცი მუხუდო, ჩაჩეჩკეთ როდინში ისე, რომ ხორბლის მარცვლის სიმსხოებად დაიხეჩკოს; გასცერით საცერში, რაც მსხვილი დარჩება, ჩაყარეთ 10 გირვანქა ნიგვზის ზეთს და შეინახეთ. ზეთი ასე შეინახება ორ წელიწადზე მეტ-

ანს. რამდენიც დაგჭირდეთ, წამოასხით ჭურჭლიდან და დანარჩენი ისევ ისე გქონდეთ შენახული.

უბრალო კომბოსტოს ნიღვალ შინახვა. უნდა ჩამოიკიდოს სარდაფში სწორედ ისე, როგორც ყვავილა კომბოსტო აღწერილი. ან დაიფინოს სარდაფში მშრალი ქვიშა და ჩაირგას შიგ ძირიანი კომბოსტოს თავები, ხოლო დაყვითლებული ფოთლები კი უნდა ჩამოსცალდეს. სარდაფი ხშირ-ხშირად უნდა ნიავედებოდეს. კარგ დარში ფანჯარა უნდა იღებოდეს. თუ ემჩნევა, რომ კომბოსტო ფუჭდება, უნდა იმავე წამს ან საჭმელში ან სხვაფორიე გამოიყენოთ, რომ უფრო მეტად არ წახდეს.

ზამთრისათვის ხახვის შინახვა. ხახვს რომ დაჰკვლეჯოთ, დაწანით გალა (თავები ერთმანეთს მოუქციეთ და ფოხები ერთმანეთში დაწანით), ჩამოჭიდეთ საკუჭნაოში ან სხვენში; შეიძლება აგრეთვე მსხლის ჯაგანივით აასხათ თოკზე და ისე დაჰკიდოთ მშრალს ადგილას.

ქლიავის ძორვად შინახვა. ეს ამნაირად შეიძლება: ხეხედვე მოკრიფეთ ქლიავი, მწკრივად ჩააწყვეთ კასრში, დააყარეთ ზემოდან ფეტვი, მერე კიდევ ქლიავი მწკრივად და აგრე რამდენიც გინდათ; კასრი გაფისეთ და დადგით ყინულზე; ქლიავი ისე დიდხანს არ შეინახება, როგორც ვაშლი და მსხალი.

ბაშმრალი ძლიავი. მწიფე და რამდენიმე ხნის ნაყარი ქლიავი დააწყვეთ ჩალა-დაფარებულ თუნუქზე და შედგით ნელ ღუმელში, გამოიღეთ, გააცივეთ, ისევ შედგით და ასე გაშრობამდე. ამგვარი კერკისაგან აკეთებენ კომპოტებსა და ღვეხელებს.

ძლიავის ჩირი. დამწიფებული შავი ქლიავი დაჭერით შუა-შუა, კურკა გამოაცალეთ, დააწყვეთ ხონჩაზე და მზეზე დადგით; როდესაც გახმება, აასხით ბამბის ძაფზე და ბადაგში გაავლეთ, შემდეგ გააშრეთ და შეინახეთ.

ყოველი ჩირი ასე უნდა გააკეთოთ ხოლმე.

მსხლის ძორვად შინახვა. 1) ხეხედვე მოკრიფეთ მსხალი, ჩააწყვეთ ახალ მოკალულ სპილენძის ქვაბში და დადგით ყინულზე; ორ კვირაში ერთხელ იქვე დაწმინდეთ მსხლები და გამოამშრალეთ ქვაბი. 2) თუ ბევრს ინახავთ ერთად, მაშინ ჩაყარეთ კასრში, მაგრად მოჰკარით თავი და ჩაფალით ყინულში. 3) მშრალსა და გრილ თარსზე გაშალეთ მშრალივე თივა, ზედ გაამწკრივეთ მსხლები ისე, რომ ერთმანეთს არა ეხებოდეს; თივა მალ-მალ გამოუცვალეთ ხოლმე და მსხლებიც მშრალი ტილთით წმინდეთ ფრთხილად.

ალუბლის სირპი. აიღეთ დიდი ქილა, ჩაუყარეთ ძირში წმინდად დანაყილი და გაცრილი შაქარი, ამას ზემოდან დააყარეთ უკურკო ალუბალი ერთნახევარი (1 1/2) ან (2) ორი ამ შაქრის სისქედ, ამას ზემოდან წინანდელის-ტოლა შაქარი, მერე კიდევ ალუბალი და ასე ქილის გავსებამდე, ოღონდ ზემოთა პირი უნდა შაქარი იყოს. მოჰკარით ქილას თავი და დადგით სამი დღე მზეზე, რომ შაქარი დადნეს; შემდეგ წამოყარეთ საცერზე და დადგით, რომ გადაიწუროს, მაშინვე ჩაასხით ბოთლებში, დაუცავით სუფთად და კარგად გამოხარშული საცობები. ამ-

ნაირ სიროპს ხმარობენ ახალი ხილის მაგივრად; თუ გინდათ სასმელად იხმაროთ, მაშინ უკეთესია პატარა ბოთლებში ჩაასხათ, რომ დიდხანს ნახადად არ იყოს. ბოთლები შეინახეთ ყინვამდე ყინულში და შემდეგ მშრალი ქვიშით სავსე ყუთში წამოაწვინეთ.

ალუბლის კურკები წმინდად დანაყეთ, ჩაყარეთ ჯალაშა პარკში და ჩააყოლეთ ხილს ქილაში; როდესაც საცერზე დასწურავთ, ეს პარკი ამოიღეთ და დანარჩენი ხილის ჩენჩო იხმარეთ ხაჭაპურის და მისთანას გულად.

ნმსვის სირ(ოპი). აიღეთ მწიფე და კარგი ნესვი; გაფცქვინით, როგორც საჭმელად ფცქვინით, დასჭერით წვრილად, ჩაყარეთ ქილაში; ნესვს სიმჟავე არა აქვს, ამიტომ შეგიძლიათ გასამჟაველად ლიმონის წვენი ან ლიმონის სიმჟავის მიმატება.

ქლიავის სირ(ოპი). ასეთი სიროპის მოსამზადებლად ხმარობენ უფრო თეთრ ქლიავს, მწიფეს. ქლიავს გამოაცალეთ კურკა, დაჭერით რამდენიმე ნაწილად, ჩაყარეთ ქილაში, მოაყარეთ ზემოდან შაქარი იმის ნახევარი სისქე, რაც ქლიავია, შაქარს ზემოთ კიდევ ქლიავი და ასე, ვიდრე ქილა გაივსება. ჩენჩოსაგან გააკეთეთ პიურე: მოხარშეთ კარგად თაფლში ან შაქარში და იხმარეთ ხაჭაპურის გულად.

ხილის მენახვა საზამთროდ. ა) ახალი, მწიფე, მაგრამ ცოტა მაგარი ჟოლი, მოცხარი, კინკრიჟა ან ალუბალი დაარჩიეთ, მაშინვე ჩაყარეთ მშრალ ბოთლებში, ცოტათი შეანჯღრიეთ, დაბეჭდეთ, ჩადგით თივიან ქვაბში, დაასხით ცივი წყალი და ხარშეთ ერთ საათს. შემდეგ გადმოღვით ქვაბი; როდესაც წყალი გაცივდება, ბოთლები ამოიღეთ, გადაფისეთ და ჩაფალით მშრალ ქვიშაში; ამგვარი ხილიდან ზამთარში აკეთებენ კომპოტს ან ნაყინს.

ბ) ჩაყარეთ ქილაში შაქარი, ზემოდან დააყარეთ ხილი, ამას ზემოთ მოაყარეთ კიდევ შაქარი, მერე კიდევ ხილი და ამგვარად გაავსეთ ქილა (გირვანქა ხილზე – გირვანქა შაქარი); თავი მოჰკარით ბურთით, გადაფისეთ და ჩადგით ყინულში. ამნაირად ხილს შეენახება სუნი და სიქორფავე. ამას ხმარობენ ზამთრობით დესერტის (ჩაროზის) მაგივრად და ზოგი დაასხამს კონიაკს ან რომს.

გ) გირვანქა ხილზე აიღეთ გირვანქა შაქარი და ნახევარი ჭიქა რომი; ჩაყარეთ ხილი ქილაში, მოაყარეთ ზემოდან შაქარი და დაასხით ნახევარი ჭიქა რომი და ასე მოიქეცით, სანამ ქილა გაივსება. შემდეგ აურიეთ ფრთხილად – არ დაჭყლიტოთ, მოკარით პირი ბურთით. ხილი პირველად უნდა გაარჩიოთ და გაფცქვნათ და თითო გაჭრათ ოთხად. ხანდახან ერთსა და იმავე ქილაში ჩააწყობენ სხვადასხვანაირ ხილს.

დ) 1) სუყველა ხილი, რომლისგანაც ზამთარში აკეთებენ კომპოტს, უნდა იყოს ძალიან მწიფე და საუკეთესო ხარისხისა.

2) ამგვარი კომპოტის მოსამზადებლად ხმარობენ შუშის ქილას – საკომპოტს – ძირგანიერსა და ყელვიწროს. ქილაში ჩაყრიან ხილს, ზემოდან დაასხამენ სიროპს; გარს შემოაკრავენ თივას ან ჩაღას და ჩადგამენ ცივი წყლით სავსე ქვაბში.

3) როდესაც წამოიდუღებს, იმ დროიდან უნდა ხარშოთ 10-15 წუთი.

4) ბუშტი ჩაალბეთ ნელ-თბილ მარილწყალში ერთი საათის განმავლობაში; მერე გარეცხეთ სუფთა წყალში და იმით მოჰკარით პირი ქილას; პირველად მოჰკარით პირი, უბურთოდაც შეიძლება.

5) ქილას უნდა აკლდეს გავსებამდე სამი თითის დადება.

6) გირვანქა ხილზე აიღეთ გირვანქა შაქარი და წყალი, სამი მეოთხედი ჭიქისა. პირველად მოხარშეთ სქელი სიროპი, მოქაფეთ ფრთხილად, გააცივეთ და დაასხით ხილს ქილაში.

7) საუკეთესო კომპოტებს აკეთებენ კინკრიჟიდან, ატმიდან, მსხლიდან, ვაშლისაგან, ჟოლოსაგან, ჭერამისგან, ქლიავისგან, მარწყვისგან, ყურძნისგან და ბლისგან.

8) რადგან ამაზე დასასხმელი სიროპი მაღე თხელდება, ამიტომ კომპოტის გაკეთებისას ამ ხილისაგან უნდა ცოტა მოხადოთ სიროპი; დანარჩენი გადმოასხით, დაუმატეთ შაქარი და მოხარშეთ სქელი სიროპი; გააცივეთ და მერე დაასხით თეფშზე.

შაქრის სირ(ოპი). შენიშვნა: აიღეთ სამი ჭიქა. ერთ ბოთლ გაწურულ წვენზე გირვანქანახევარი შაქარი, წამოადუღეთ სამჯერ-ოთხჯერ, თანაც ქაფი უნდა მოხადოთ ხოლმე, გაწურეთ და ტილო დააფაროთ; როდესაც გაცივდება, უნდა ჩაასხათ ბოთლებში, რომლებიც რამდენიმე კვირის წინათ უნდა გამორეცხოთ და გამოაშროთ; ბოთლები ყელამდე უნდა აავსოთ, თავი მაგრად დაუცოთ, დაფისოთ და შეინახოთ მშრალს ქვიშაში მშრალ და ცივ სარდაფში. ასე მომზადებული და შენახული სიროპი გაძლებს დიდხანს და კარგადაც შეინახება. ვისაც არ უნდა სქელი სიროპის ხმარება, შეიძლება ერთი ბოთლი სიროპი გაიხსნას ერთ ან ერთნახევარ ჭიქა წყალში, ერთხელ წამოიდუღდეს და მზად იქნება. უნდა ხარშოთ უეჭველად სპილენძის ტაშტში. შაქარი უმჯობესია რომ უყვით ნაჭრებად.

სირ(ოპი) ალუბლისა, ალუბლისაზე პიურემით. ალუბალს კურკები გამოუღეთ (რამდენიმე კურკა შეიძლება დანაყოთ), ჩაყარეთ ტაშტში, ერთხელ-ორჯერ წამოადუღეთ; როცა წვენი გამოუვა, გაწურეთ ტილოში. წვენი კოვზით უნდა ამოიღოთ. სამ ჭიქა წვენზე აიღეთ სამი ჭიქა, ე.ი. გირვანქანახევარი შაქარი, წამოადუღეთ სამჯერ-ოთხჯერ, თან ქაფი მოხადეთ; როდესაც წვენი გაიწმინდება, გაწურეთ და სხვა.

ალუბალთან ერთად დატოვეთ ცოტაოდენი წვენი და ხარშეთ, ვიდრე ალუბალი არ ჩაიხარშება, შემდეგ გასრისეთ საცერში, კვლავ მოაქციეთ ტაშტში და ხარშეთ ნელ ცეცხლზე, ვიდრე არ გასქელდება; ამ პიურეში შეიძლება ჩაიდოს შაქარი ან თაფლი, ე.ი., ერთ ჭიქა პიურეზე ერთი ჭიქა თაფლი ან ნაკლები. როდესაც მოიხარშება ჩადეთ ქილაში და შედგით ნელ ღუმელში, შემდეგ დადგით – გაცივდეს და მოაკარით ქაღალდით თავი.

ალუბლის სირ(ოპი) სხვანაირად. ალუბალი დანაყეთ კურკებიანად, დაასხით წყალი იმდენი, რომ ოდნავ დაფაროს, მოხარშეთ და შემდეგ გაწურეთ ხელსახოცში; როდესაც დაიწმინდება, გადმოასხით წმინდა წვენი. სამ ჭიქა წვენზე აიღეთ ერთი ან ერთნახევარი გირვანქა

შაქარი, წამოადუღეთ სამჯერ-ოთხჯერ, თანაც ქაფი მოხადეთ ხოლმე; გაწურეთ, გააცივეთ და სხვა. თორმეტი გირვანქა ალუბლიდან გამოვა ექვსი ბოთლი სიროფი.

ლუღი. როდესაც ღუმელიდან პურებს გამოალაგებთ, ღუმელი კარგად გამოწმინდეთ, დაყარეთ ძირზე რვა გირვანქა კარგი ქერი, თან ხელ-მოუშორებელი ურიეთ, რომ არამც თუ არ დაიწვას, არამედ არც კი დაიხალოს. შემდეგ ქერი დანაყეთ, ჩაყარეთ ქვაბში ან სხვა რომელიმე ჭურჭელში, დაასხით ერთი და მესამედი კასრი (ვედრო) ცხელი წყალი (65-გრადუსიანი), კარგად მოურიეთ, დადგით ასე სამი საათით, მერე ურთხილად გადაწურეთ; ქვაბში დარჩენილ ხორბალს დაასხით ისევ ერთი კასრი ცხელი წყალი (72-გრადუსიანი). ორი საათის შემდეგ ესეც გადაწურეთ და ზედ დაასხით კიდევ ერთი კასრი ცივი წყალი, რომელიც საათნახევრის შემდეგ გადმოწურეთ. სამჯერვე გადმოწურული წყალი ერთმანეთში აურიეთ. გაქენით 15 გირვანქა ალაო 2 1/2 კასრ თბილ წყალში და ჩაასხით ამ შეერთებულ გადმონაწურ წვენიში, მიუმატეთ ნახევარი გირვანქა სვია და აადუღეთ, თანაც ურიეთ. ორი საათის შემდეგ, როცა ეს სითხე გაცივდება, ჩაასხით შიგ 2 ჭიქა კარგი საფუარი, რაც შეიძლება კარგად აურიეთ და დადგით ისეთ ადგილას, სადაც სითბო 15 გრადუსზე ნაკლები არ უნდა იყოს. ასე მომზადებული ღუღი რომ დადუღდება, გადაასხით კასრში და თავახდილი დატოვეთ სამი დღე, მესოთხე დღეს კი თავი დაუცავით და ორიდღე კვირის შემდეგ გექნებათ მშვენიერი ღუღი; წყალი ძალიან ცხელი არ უნდა იყოს, თორემ ცუდად მოქმედებს ღუღზე.

ღორის ხორცის შენახვის საკითხები და სხვა

ხორცის შენახვის სხვადასხვა ტექნოლოგია არსებობს როგორც ჩვენთან, ისე სხვა ქვეყნებში.

საჭიროა ცვლილებების შეტანა ღორის ხორცის შენახვაში.

შინ დაკლული ღორი თუ მოზარდია, ტყავიანად უნდა დაიჭრას ნაჭრებად, თითოეული 5-7 კგ ოდენობით და ხუთი სანტიმეტრის დაშორებით ძვალთან ერთად, დამარილდეს, მჭიდროდ დაიწყოს ემალის ან ხის კასრში; დავეტოვოთ 20-25 დღე თავის გამონაყოფ სითხეში; შემდეგ გავაშროთ, დავაყაროთ ქატო, 5-7 დღის შემდეგ მოვწმინდოთ ქატო; გავუკეთოთ სანელებელი, ნიორი, დაფნა, დავეკიდოთ მშრალ ადგილას. 3-4 თვის შემდეგ დავაყაროთ გაცრილი ნაცარი. მოსახარშად წინასწარ ვტოვებთ წყალში, რომ დალბეს 8-10 საათი. სასურველია წყალი გამოვუცვალოთ; გავრეცხაოთ ცივი და ცხელი წყლით. ნაცრის გაკეთებამდე სასურველია ცოტა ხნით კვამლზე გამოვატაროთ დახურულ კარადაში. ასეთი მეთოდით დამუშავებული ღორის, იხვის, ბატის ხორცი ძალიან გემრიელია და ინარჩუნებს თავის არომატს, კალორიულობას დიდხანს.

ღამაროილქუღი ხორცის შენახვა. აიღეთ ახლად დაკლული ძროხის ხორცი, ვიდრე გაცივდებოდეს, გაწმინდეთ მშრალი ტილოთი ისე,

რომ სისხლი არ დარჩეს იმიტომ, რომ სისხლი აფუჭებს ხორცს; შემდეგ გამოაცალეთ დიდი ძვლები, ხორცი აწონეთ, ყოველის მხრივ მოყარეთ ფენში გამშრალი მარილი, რომელშიც უნდა ერიოს გვარჯილა და სანელებლები; მერმე ხორცი გააცივეთ; ჩააწვეთ კასრში ისე, რომ შუა ადგილას მოჰყვეს დიდი ნაჭრები და ირგვლივ წვრილი ნაჭრები; ოდნავ დატენეთ. კასრის ძირზე უნდა იყოს მობნეული გვარჯილაში არეული მარილი, დაფნის ფოთლები, პილპილი, როსმარინი (ზღვის ვარდი); მოყარეთ ყოველ რიგ კასრში ჩაწყობილ ხორცს. როდესაც კასრი გაივსება, თავი მაგრად დაახურეთ. გადაფისეთ ყოველმხრივ, ორ-სამ დღეს გედგათ ოთახში, მხოლოდ ყოველდღეს უნდა გადმოაბრუნოთ კასრი; მერე ის სარდაფში დადგით და კვირაში ორჯერ გადმოაბრუნეთ. სამი კვირის შემდეგ კასრი საყინულეში დადგით.

ერთ ფუთნახევარ ხორცზე აიღეთ ორნახევარი გირვანქა მშრალი მარილი, ექვსი მისხალი გვარჯილა, კოლიანდრა, მაირანი, რეკანი, დაფნის ფოთლი, სამი მისხალი პილპილი; ვისაც უყვარს, შეუძლია ცოტა ნიორიც მიუმატოს; თუ ხორცის დიდხან შენახვა გნებავთ, მეტი მარილი უნდა მოაყაროთ. კასრები მუხის ფიცრისა უნდა იყოს და ამასთანავე პატარებიც; ვიდრე ხორცს ჩააწყობდეთ, კასრები უნდა გამორეცხოთ და კარგად გააშროთ.

ხბოს ხორცის შენახვა. აიღვეთ ხბოს ბარკლები, აცალეთ მეტი ქონი. აურიეთ ერთმანეთში გირვანქა მარილი, სამი მისხალი გვარჯილა და ერთი მერვედი გირვანქისა წმინდად დანაყილი შაქარი; ამგვარი სანელი მოაყარეთ ხბოს ხორცს ყოველის მხრივ, ჩადეთ შემდეგ კასრში, დიდსა ან პატარაში, როგორც მოთხოვნილება იქნება და ჩალაგების დროს თან მარილი აყარეთ, ჩალაგების შემდეგ ზევიდან სარქველი დაადეთ, რაც მიიმედ იქნება, უფრო სჯობია. ამგვარად მომზადებული ერთი დღე სახლში ამყოფეთ, შემდეგ კი ცივ ადგილას უნდა გააჩეროთ ორი კვირის განმავლობაში და ამ დროს ყოველ ორ დღეში ერთხელ უნდა ეს ბარკლები გადმოაბრუნოთ ხოლმე. ამ ორი კვირის განმავლობაში თუ შეატყობთ, რომ წვენი იკლო კასრში, აიღეთ ერთი ჯამი წყალი, შიგ აურიეთ ნახევარი კოვზი მარილი, წამოადუღეთ და, როდესაც გაცივდება, ხორცს ზევიდან წაუსვით.

ორი ან სამი კვირის შემდეგ ამოიღეთ კასრიდან ხბოს ბარკლები, გაახვიეთ მშრალ ტილოში და აცალეთ, ვიდრე ხორცი გაშრებოდეს; როცა გაშრეს, ფალასში გაახვიეთ, ასე გახვეულს დაუწყეთ ბოლება ორი კვირის განმავლობაში, მხოლოდ აი ასე: პირველად ძალიან დინჯად სამოთხ დღემდე და შემდეგ შეგიძლიათ ნელ-ნელა უმატოთ ბოლება; მუდამ საათს კი არ უნდა, უსათუოდ უნდა დღეში ორი საათი შეაყენოთ ხოლმე; სჯობს რომ ფუტურო შეშით უბოლოთ, ან თუ არა – ფიჭვის შეშით.

ბოლვას რომ გაათავებთ, ჩამოჰკიდეთ ისეთ ალაგას, სადაც ქარი უვლიდეს განუწყვეტილად.

დამარბილქუმი ღორის ხორცის შინახვა. დამარბილქული ღორის ხორცი უნდა ქარზე გააშროთ, მოაყაროთ წმინდად გაცრილი ნაცარი და შეინახოთ მშრალ ადგილას; სინესტე მალე აფუჭებს.

ძმხვის პარბალ შინახვა. აიღეთ ათი გირვანქა მჭლე ღორის ხორცი, ხუთი გირვანქა ძროხის სუკი; ესენი დაჭერთ წვრილად და მიუმატეთ ხუთი გირვანქა უმი ღორის ქონი, რომელიც უნდა იყოს დაჭრილი თხელ და წვრილ ნაწილად; მერე დაამარბილეთ, მიუმატეთ მისხალნახევარი გვარჯილა, ორი ჭიქა რომი, კარგად მოურიეთ და ჩაყარეთ ხარის ნაწლაგში; ამოდეთ ფიცარ ქვეშ ორი დღით, მერე დაჰკიდეთ რამდენიმე დღით; შემდეგ ახმეთ სამი კვირის განმავლობაში ბოლზე.

ძმხვის სხვანადირალ შინახვა. აიღეთ ოცდასამი გირვანქა ღორის ბეჭის უძარღვო ხორცი, წვრილად დაჭერთ. მერე დააწვევთ ცხრილზე, დადგით თბილ ოთახში გასაშრობად ოცდაათხ საათს, აართვით ღორს ექვსი გირვანქა ქეჩოს ქონი, მოაყარეთ ოცდათექვსმეტი მისხალი მარილი და დატოვეთ ასე ოცდაათხი საათი. გამშრალი ხორცი წვრილად დაჭერთ, მოაყარეთ ერთი გირვანქა მარილი, მოაყარეთ წმინდად დანაყილი ექვსი მისხალი უბრალო პილპილი, სამი მისხალი თეთრი პილპილი, ექვსი მისხალი დარიჩინი, სამი მისხალი გვარჯილა, ერთი დანაყილი კოვხი და რამდენიმე ნივრის წვეთი. აიღეთ დამარბილქული და ღვინოში ან სპირტში დასველებული ძროხის ნაწლაგი, გადმოაბრუნეთ, დაჩხვლიტეთ ნემსით; ამ ნაწლაგში ჩააწვევთ ზწემოსხენებუელი ღორის ხორცი; ამგვარად გაკეთებული ძეხვი შეინახეთ ცივ ადგილას ისე, რომ არ გაიყინოს. მერე ახმეთ ორი კვირის განმავლობაში ცეცხლზე. შემდეგ შეჰკიდეთ ჩალურში; პროვანსის ზეთი, ღვინო და სპირტი აურივეთ ერთმანეთში, დაასველეთ ამაში ჯაგრისი და წმინდეთ ამითი მალ-მალ.

თევზულოვის, შრინველის ხორცის და ყველის შენახვა

გაღანიღვა ცოცხალი თევზისა ზაფხულობით. ცოცხალ თავეებს, მაგალითად „სახან-პაღუსს“ შეუკრავთ თავისი სივრძე-სიგანის ყუთს; ყუთის ძირს თავსა და გვერდებს სულ ნაჩვრეტები უნდა ჰქონდეს დატანებული; დაუფენთ ძირსა და გვერდებზე წყალში დასველებულ ხავსს, ჩასდებთ შიგ თევზს, ამოუდებთ ლაყუჩებში არაყში დამბალი პურის გულს, დააჭედებთ ყუთს თავს. ამგვარად შეგიძლიათ ცოცხალი თევზის წადება ძალიან შორს მანძილზეც წაიღოთ.

დამარბილქვა ყოველგვარი თევზისა. სადაც ბევრ თევზს იჭერენ, უნდა დამზადებული ჰქონდეთ რამდენიმე პატარ-პატარა კასრი. თევზს გაჰქერქავთ (ქერქს გააყრევიანებთ), გამოშინავთ და სისხლსა და სინესტეს ტილვებით გაუმშრალებთ, მაგრამ კი არ გარეცხავთ; გააფეშსოვთ შუაზე და ყველა მხრიდან წაუსვამთ მარილს, სანამ სულ არ დაწითლდება. ჩაალაგებთ ქილებში, დააჭედავთ თავებს, გადაფისავთ და შეინახავთ ცივ, მაგრამ მშრალ ადგილს. კასრი უნდა გადაბრუნდეს ხოლმე ერთი თავიდან მეორე თავზე, რომ თევზის გაშვებულმა წვენმა თავიდან ბოლომდე გაუაროს. ასე

შეინახება თევზი ნახევარწლით და თუ ერთხელ გაიხსნა კასრი, თევზი ძალიან მალე ფუჭდება, ამისათვის კასრები ერთობ მომცროები უნდა იყოს; თუ თევზის შემჭმელი ცოტა ხანში არავინ იქნება, მაშინ ერთი ნაწილი ამ თევზისა ჩრდილში სადმე ჩამოჰკიდეთ და მერე ბოლში გამოიყვანეთ; ამასთანავე გირჩევთ, რომ დასამარბილქელ თევზებს თავები წააჭრათ, რადგან შემწნეულია, რომ დამარბილქულთავიანი თევზი უფრო ჩქარა ფუჭდება და უსიამოვნო გემოს დაიკრავს.

თევზი თუ ძლიერ მლაშე გამოვიდა, თბილ წყალში უნდა დააღებოთ.

ნაწი. ღორს რომ დაჰკლავთ, გამოიღეთ კუჭი, რომელშიც პირველად ჩადის საჭმელი, გაჭერთ და კარგად გარეცხეთ, მერე ერთი ფინჯანი მარილი მოაყარეთ, დაასხით ჯამზე ღვინო და შიგ ჩადეთ; სამი დღე ასე იყოს, მეოთხე დღეს ბოლში დაჰკიდეთ ორს კვირას, ზედ დაასხით ნახევარი ჭიქა ღვინო და ნახევარი ჭიქა წყალი, დააყარეთ მარილი, ორი პარკი წიწაკა, ერთი ლედვის ტოტი; დღეს რომ ასე დააყენებთ, მეორეს დღეს ყველის დედად ივარგებს.

ყველის ჩაღიღება მებრული ღვრიტით. ახალ მოწველილ, ორ ბოთლ რძეს ერთი სუფრის კოვხი ზემოთ აღწერილი ნაწი მიეცით, ის რძე თბილად ცეცხლის ახლოს დადგით და მოურიეთ, რომ ჩაყველდეს; მერე ხელით ამოტყელიტეთ, მოაგროვეთ და დაამრგვალეთ; ამოიღეთ თეფშზე, მოაყარეთ მარილი; თუ სულ უგუნად გნებავთ, მაშინ მარილს ნუ მოაყრით, ისე გააკეთეთ.

სულშზნდი. ახალ ყველს დილით რომ ჩააყველებთ, სადამოხე დათლით თხლად, წყალს აადულებთ და შიგ ჩაჰყრით; როდესაც წამოშიშინდება, საჩქაროდ გადმოიღებთ და ბადიაზედ დაასხამთ, ყველს ხელით მოაგროვეთ, გადაჰკეცავთ და გადმოჰკეცავთ, კარგად რომ დაიხილოს; შემდეგ მოაყრით მარილს და შეინახავთ; როდესაც გაშრება, თუ ზამთრისათვის გენებებთ, მაღლა ჩამოჰკიდებთ და ასე გააჩერებთ.

ყველის ამონაწერის ხაჭო. როდესაც ახალ ყველს ჩაადელებთ და ამოიღებთ, ის შრავი აადუღეთ, ჩაასხით პარკში; რამდენჯერაც ჩააყველებთ, იმდენჯერ შრავი აადუღეთ და სულ იმ პარკში მოაგროვეთ, შემდეგ გაწურეთ და ხაჭო გადმოიღეთ, მარილი და წმინდათ დაჭრილი ომბალა მოაყარეთ, ან ოხრახუში და ისე მიირთვით.

რამდენჯერაც ყველს ჩაადელებთ, იმის შრავიდან ნახევარ ფინჯანს, რაშიაც ნაწი არის, იმ კოჭობს დაასხამთ, რომ არ გამოილიოს სადელი; ერთი თვის შემდეგ კი ხელახლა უნდა დააყენოთ, ისევე ისე, როგორც ზემოთ პირველად აღწერეთ.

ძართული ყველის შენახვა ძილქში. ახალი ყველი, დაჭრილი ან მთელ-მთელი კვერეული, ჩადეთ ქილაში ამრიგად: კვერეული დაჭერთ, მოაყარეთ ნაჭრებს მარილი და დაალაგეთ ისე ერთი დღე, რომ ნიაგმა გაუაროს და მარილი გაუჯდეს.

შემდეგ აადუღეთ წყალი და ჩაყარეთ მარილი, მარილწყალი საკმაოდ მლაშე უნდა იყოს. ყველის ნაჭრები ჩაალაგეთ ქილაში და დაასხით გაცივებული მარილწყალი, ნახეთ ხოლმე, რომ წყალი არ დააკლდეს,

თუ აკლია, მიუმატეთ ისევ მარილ-წყალი; ყველი ყოველთვის დაფარული უნდა იყოს წყლით, თორემ სითბოში უეჭველად მატლები გაუჩნდება.

შვეიცარული ყველის ბაკონი. ამ ყველისათვის დვრიტის მომზადება შეიძლება ორნაირად: ა) ახალდაკლულ ხბოს გამოუღეთ კუჭი, გარეცხეთ კარგად და დააღებეთ 3-4 საათით მაგარ ძმარში, შემდეგ ამოავლეთ რამდენჯერმე კარგად შრატში, წაუსვით შიგნიდან და გარედან დანაყილი მარილი, გაჭიმეთ ორ წვრილ ჯოხზე, გააშრეთ კარგად და შეინახეთ მშრალ ადგილს სამი ან ოთხი საათით; ხმარების უმალ დააღებეთ შრატში და დადგით თბილ ადგილას. აი ამ შრატს ხმარობენ დედად ყველის ამოყვანის დროს; დვრიტა შეიძლება რამდენჯერმე იხმაროთ, მხოლოდ ხმარების შემდეგ უნდა კარგად გარეცხოთ, მარილი მოაყაროთ და გააშროთ ჯოხებზე.

ბ) ხბოს კუჭი გაწმინდეთ, კარგად გარეცხეთ, წაუსვით შიგნიდან და გარედან დანაყილი მარილი, 2-3 დღის შემდეგ ისევ გარეცხეთ, მარილი მოაყარეთ, გაჭიმეთ ჯოხებით და გააშრეთ. როდესაც ყველების გაკეთება გასურთ, აიღეთ ოთხი ბოთლი წველა (მაწონი), 4 ბოთლი ახალი რძე, აურიეთ და შედგით ღუმელში (ან ცეცხლთან დადგით); როდესაც შრატს მოიგდებთ, გამოწურეთ და დააღებეთ შიგ ხბოს კუჭი, კუჭს მანამდე ნუ ამოიღებთ, ვიდრე შრატი არ დამჟავდება. შემდეგ შრატი იხმარეთ.

ყველის მომზადება. აიღეთ ერთი კასრი (გედრო) ახლად მოწველილი რძე, მიუმატეთ ნაღები, რომელიც უნდა მოხადოთ ერთ კასრ წინათ მოწველილ რძეს, ჩაასხით კარგად მოკალეულ ქვაბში და შეათბეთ ისე, რომ ცოტათი უფრო თბილი იყოს ახალ მოწველილ რძეზე; ჩაასხით შიგ მომზადებული შრატი და ურიეთ ხის პატარა ნიჩბით, ვიდრე რძე არ ჩაწვება და შრატს არ მოიგდებს; მაშინ გადმოდგით ქვაბი ცეცხლიდან, გადაწურეთ შრატი და ყველი ფრთხილად გაწურეთ ხელით; შემდეგ ჩადეთ ფორმაში, რომელსაც ჯერ სველი ფალასი უნდა შემოახვიოთ შიგნიდან. ფორმა უნდა იყოს ხისა და ოთხკუთხა, სიგრძით ექვსი ვერსოკი და სიგანით ოთხი ვერსოკი, სიმაღლე კი როგორც გენებოთ, ძირი ხუთგან უნდა პქონდეს გახვრეტილი, რომ შრატი ჩამოიწუროს, ყველს ზევიდან დააფარეთ ერთვერსოკიანი სისქის ფიცარი და ზედ დაადეთ პატარა ქვები, შემდეგ ქვები მოუმატეთ.

ასეთი ყველი უმჯობესია მოამზადოთ მაისში და ივნისში, მით უფრო, რომ მაშინ რძე ბევრია. ზამთრობით მომზადებული, მართალია, გამრიელებია, მაგრამ ისე ლამაზი და დაჩვრეტილი ვერ არის. უკეთესია დიდი კვერეულები გააკეთოთ, რადგანაც პატარა კვერეულები მალე ხმება; თუ ყველი გახმეს, შემოახვიეთ გარს ლუდში, მარილ-წყალში ან თუთრ ღვინოში დასველებული ფალასი, ფორმაში მინამდე იყოს, მანამ შრატი დენას არ შესწვევტს და არ შეშრება, ე.ი. ოცდაოთხი საათი მაინც უნდა იდგეს ასე. მერე ამოიღეთ ფრთხილად, დანაყილი მარილი წაუსვით კარგად ყველგან, ჩადეთ კალათაში, რომ ჰაერი შედიოდეს და ბუზები კი ვერა ხვდებოდეს ყველს. დღეში ორჯერ გადააბრუნეთ ყველი და პირველ ხანებში მარტო მარილი წაუსვით ხალმე. რამდენიმე კვირის

შემდეგ ყველი მზად იქნება. ასე შეინახება ორი წლის განმავლობაში, მხოლოდ ცოტა ნოტიო ადგილს უნდა შეინახოთ.

ძონი ძროხისა და ღორისა. დაჭერით წმინდად ღორის ქონი, დაადნეთ, გაწურეთ, ჩააყოლეთ ხახვი და ხარშეთ: გაანელოთ ცოტა, დაასხით წყალი, აადუღეთ, გაწურეთ ქვის ჭურჭელში, დადგით სიცივეში, გააცივეთ, მერე გადაუღვარეთ წყალი, თუ სულ არ ამომშრალა და შეინახეთ.

პირველი საშაქალა კვირცხვის შენახვისა. აიღეთ ახალ-ახალი კვერცხები, მოუსვით ზედ ქონი ან ერბო და ჩაალაგეთ ყუთში; კვერცხები უნდა ელაგოს ყუთში თავ-და-ყირა; თითოეულ კვერცხს უნდა შემოაყაროთ იმდენი შვრია, რომ ერთი კვერცხი მეორეს არ ესებოდეს; კვერცხები უნდა ჩალაგდეს მწკრივ-მწკრივად, რიგ-რიგობაზე და თითო რიგში ზემოდან უნდა წაყაროს ორი გოჯის სიმალღეხედ შვრია; სულ უკანასკნელი რიგობის ზემოდან კი უნდა ერთი ორად მეტი შვრია დააყაროთ; დააფარეთ მერე თავი და დადგით ცივ ადგილს.

აგრეთვე შეინახება კვერცხები კარგა გამომშრალ მარილში, მუხის ნაცარში, ცეცხლზე გამომშრალ ქვიშაში, ხოლო კვერცხის ჩალაგება ისევე უნდა, როგორც ზევით არის დაწერილი.

ხორცი

ძროხისა, ხბოსი, ცხვრისა, ღორისა, შრინველისა და სხვა

სახობალო შინიშინა შრინველებზე. თუ გნებავთ, რომ ფრინველის ხორცი მაგარი არ იყოს, რამდენიმე დღით წინ უნდა დაკლათ და ცივ ადგილას დაჰკიდოთ. ისიც კარგია, რომ ინდაურს, ქათამს ან ყვერულს ყელში ძმარი ჩაასხათ – ინდაურს ერთი სუფრის კოვზი, ქათამს და ყვერულს ერთი ჩაის კოვზი – და ორი ან სამი საათი ისეთ ალაგას დაამწველით, რომ მოძრაობა შეეძლოს; შემდეგ დაკალით, გაბტყვენით, გამოშიგნეთ და მაშინვე მოხარშეთ ან შეწვით; ამისთანა ქათმის ხორცი რბილიც იქნება და გამრიელებიც. ქათამი ზოგი დიდია, ზოგი პატარა: ექვსი კაცისთვის უნდა აიღოთ სამგირვანქიანი ქათამი, ორი ან ოთხი წიწილა, ერთი ან ორი იხვი, ნახევარი ან ერთი ინდაური.

შამშარი ძათამი. ერთი დესერტის კოვზი ძმარი ჩაასხით ცოცხალ ქათამს, ორი-სამი საათის შემდეგ დაკალით, გაბტყვენით, გამოანაწლავეთ, ან დაკლული ერთი საათი ცივ წყალში ჩადეთ და შემდეგ მთელი დღე ქვაბში შეინახეთ. მეორე დღეს გაბტყვენით, გამოანაწლავეთ, მარილი მოაყარეთ, შეწვით შამფურზე ან ტაფაში; შეწვაში ერბო ან მსუქანი ბუდიონი მაღიმაღ დაუსხით; ტაფაში ერთი კოვზი ერბო გაადნეთ, დაწვით შიგ ორი დანაყილი ორცხობილა, აურიეთ გაწურულ წვენი, რომელშიც იხრაკებოდა ქათამი, დაასხით ქათამს და მიიტანეთ სუფრაზე სალათასთან ერთად.

მასალად საჭიროა: ერთი ან ორი ქათამი, ე.ი. სამი გირვანქა, ორი კოვზი ერბო, ორცხობილა – ორი ან სამი, მარილი.

მწკრივის შაწვა. მწყრები წმინდად გაბტყვენით, გამოშიგნეთ და აავთ შამფურზე, მარილი მოაყარეთ და ცეცხლზე დააფიცვით, გაცხ-

ელების შემდეგ წმინდა ფქვილი მთავარეთ, შემდეგ ნელ-ნელა ატრია-
ლეთ და თანაც ფქვილი აყარეთ, სანამ მწვერი ფქვილში სულ არ ამოი-
განგლებს. შეწითლდეს თუ არა, ეყოფა შეწვა.

მასალად საჭიროა: მწვერი, ფქვილი და მარილი.

მონრატული ძათამი. (გურული) აიღეთ ერთი მსუქანი ქათამი,
ასო-ასო დაჭერით, თითო ასოც ორად გაჭერით, ჩაალაგეთ ქვაბში უწ-
ყლოდ, მოხრაკეთ თავისივე წვენი, რმელიც თითონვე შემოადგება; წვენი
რომ შეუდგება, გადმოწურეთ; ნახევარი გირვანქა ნიგოზი და ერთი მის-
ხალი ზაფრანა ერთად დანაყეთ, ზეთი გამოწურეთ ხელით, იმას გამოუვა
ურწყული ზეთი, ეს ზეთი ქათამს რომ წვენი გადმოწურეთ, იმის მაგიერ
ჩაასხით; სამი თავი ალყა-აღყად დაჭრილი ხახვი ჩააყოლეთ, ერთად
მოხრაკეთ ქათამი და ხახვი; როდესაც შეწითლდეს, ორი მისხალი და-
ნაყილი მიხაკ-დარიჩინი, ზეთგამოხდილი ნიგოზი, დანაყილი ქინძი და
ნიორი გირვანქის მეოთხედი აურიეთ გადმონაწურ წვენი, ერთი ჭიქა
ძმარი დაასხით, კარგად აურიეთ და შეწითლებულ ქათამს ზედ დაასხი-
თ; ნელ-ნელა ადუღეთ ოცი წუთი, ქათამი კი არ ჩააფლათ, შემდეგ გად-
მოიღეთ (ურწყული ზეთი კიდევ უნდა გქონდეთ დატოვებული ზემოთ
გამონახდიდან), ლანგარზე მოასხით ეს ზეთი, გადმოიღეთ ზედ ქათამი
და მიართვით სუფრას.

მონრატული ძათამი. (გურული) ქათამი გაბრტყენით, გარეცხეთ,
ასო-ასო დაჭერით, ჩააწყვეთ ქათანში და ჩაატანეთ თან: დანაყილი მიხ-
აკი, პილპილი, დარიჩინი, ყვითელი კოჭა, მარილი, დანაყილი ნიგოზი, წმინ-
დად დაჭრილი ხახვი, ქინძი, ოხრახუში და ძმარი; შემდეგ ქათანი ნელ
ცეცხლზე დადგით, პირს კარგად დააფარეთ, რომ სული არ ამოჰქრეს;
ასე მოხრაკეთ, მხოლოდ თან მოურიეთ ხოლმე; ქათამი წვენს თითონ
გაუშვებს, მოხრაკვა რომ შეატყოს, გადმოიღეთ.

მასალად საჭიროა: ერთი ქათამი, ექვსი მარცვალი მიხაკი, პილ-
პილი – ათი მარცვალი, დანაყილი დარიჩინი ერთი ჩაის კოვზი, ერთი
კვერცხის ცილა.

შემწვარი როჭო. ერთი გასუფთავებული როჭო რვა ან ათი
საათი დააღებთ სანელებლებიან ძმარში, შემდეგ დაჩვრიტეთ, შიგ გირ-
ვანქის მეოთხედი ქონები ჩაუწყვეთ, ტაფით ცეცხლზე დადგით, შეწვაში
ერბო გადაავლეთ ხოლმე, სულ ორი კოვზი; ბოლოს ორი კოვზი ძმარი
დაასხით და მალ-მალ გადააბრუნეთ; როდესაც წვენს გამოსცემს, თავი-
სივე წვენი გადაავლეთ ხოლმე და ბოლოს არაჟანიც დაასხით.

სულ რომ მზად იქნება, დაჭერით ლანგარზე და დაასხით გაწუ-
რული თავისივე წვენი.

თუ როჭო ცივად გნებავთ, სმეტანა არ უნდა დაასხათ. ზოგნი სიმ-
ჩვილის გულისთვის ჩაფლავენ ხოლმე ოცდა ოთხი საათით ბადში, კარგ
მიწაში.

მასალად საჭიროა: ერთი როჭო, ერბო – ორი კოვზი, ქონი – გირ-
ვანქის მეოთხედი, ორი კოვზი ძმარი, ნახევარი ჭიქა არაჟანი.

როჭოსთან შეიძლება მიიტანოთ რომელიმე საწებელა ან სალა-
თა.

ხონობი. ხოსობი უნდა შეინახოთ გაუბრტყენელი ხუთიდან რვა
დღემდე. შემდეგ უნდა გაასუფთაოთ (გაბრტყენით), თავი მოჭრაოთ და შეი-
ნახოთ, ბუმბული ანთებული ქაღალდით შემოუტრუსოთ და სანამ ხოსო-
ბი ცხელია, უნდა ღორის ქონის ნაჭრით ან ძმარში შეხვეული ერბოთი
კარგად გახეხოთ, რომ ბუმბულის ძირებისგან და ბუსუსებისგან გაი-
წმინდოს. ასე გასუფთავებულ ხოსობს გული დაუჩვრიტეთ, შიგ ქონები
ჩაულაგეთ, ჩადეთ ქვაბში, ცოტა ერბო ჩაუდეთ, შედგით ცეცხლზე და
ხრაკისას მალმალ ცხელი ერბო გადაასხით ხოლმე, ორ ან სამ კოვზ
ადუღებულ წყალში არეული, თან არაჟანიც წაუსვით; ხშირ-ხშირად ჩან-
გალი უჩვრიტეთ, რომ წვენი გაუჯდეს; როდესაც ხოსობი შეიწვება, ერთი
კიდევ გადაავლეთ ერბო, წააყარეთ დაფხვნილი ორცხობილა, ცოტა ხანს
ნელ ცეცხლზე დადგით, რომ ორცხობილა შეიწვას, ამოიღეთ ლანგარზე,
კისერზე ჩხირით მიამაგრეთ ბუმბულებიანი თავი, კურტუმში თავისივე
ბოლოები ჩაურჭეთ, შემოახვიეთ ნაოჭიანი ქაღალდი, გადაიღეთ სუფთა
ლანგარზე და თავისივე წვენი დაასხით.

ან ხოსობი დაჩვრიტეთ, ჩაულაგეთ გირვანქის მეოთხედი ქონი,
გარშემო კიდევ გირვანქის მეოთხედი ქონი შემოუწყვეთ, გაახვიეთ გა-
პოხილ ქაღალდში, ააგეთ შამფურზე და ჯერ ძლიერ ცეცხლზე დააწით-
ლეთ, შემდეგ ცეცხლი ცოტა გაუნელეთ, თან ერბო წაუსვით ხოლმე, ბო-
ლოს ორცხობილაც მთავარეთ. მიართვით სალათით.

მასალად საჭიროა: ხოსობი – ერთი, ქონი (შპიკ) – ნახევარი გირ-
ვანქა, ერბო გირვანქის მეოთხედი, ორცხობილა სამი ან ოთხი.

შემწვარი ბარშული იხვი. გაბრტყენით ორი ან სამი იხვი, მარილ-
ით დასრისეთ, რამდენიმე საათი შენელებულ ძმარში ჩადეთ, ქონები
ჩაულაგეთ და ქვაბში ან ტაფაში შეწვით, თან დროგამოშვებით ერბო
გადაავლეთ. რომელიმე სალათა მთავარეთ სუფრასზე.

მასალად საჭიროა: ორი ან სამი იხვი, ქონი (შპიკ) – ნახევარი ან
მეოთხედი გირვანქა, ორი კოვზი ერბო, ძმარი.

შემწვარი ტყის ძათამი. სამი-ოთხი ქათამი დაბრტყენით, მარილი
მთავარეთ. ვისაც უყვარს, გირვანქის სამი მეოთხედი ქონები ჩაულაგ-
ეთ და ქვაბში ასე შეწვით: ნახევარი გირვანქა ერბო ადუღეთ ქვაბში,
ადუღებულში ტყის ქათამები ჩაყარეთ და თავდაუხურავად ძლიერ ცეცხ-
ლზე ხრაკეთ, ყური უგდეთ არ მიიწვას; ყველა მხრიდან რომ დაწითლდ-
ება, ამოიღეთ ლანგარზე და დაჭერით. ერბოში კიდევ ჩაასხით ორი კოვზი
ბულიონი, ორი კოვზი არაჟანი ან ნაღები, ადუღეთ, დაასხით შემწვარ,
ორცხობილა და ოხრახუშიდაყრილ ტყის ქათამებს.

ტყის ქათამი იწვება ერთი მეოთხედი საათი.

მასალად საჭიროა: ტყის ქათამი – სამი ან ოთხი, ქონი – გირვან-
ქის მეოთხედი, ერბო – ნახევარი გირვანქა, ნაღები – ორი კოვზი, ორცხო-
ბილა – ორი ან სამი, ოხრახუში.

მიართვით სალათით.

შენიშვნა: ნორჩი ტყის ქათამი უნდა გაბტყენათ, გამოსიგნოთ, დააღობოთ ცივ წყალში, შემდეგ ცივ რძეში გადაიღოთ და ერთხელ გადმოადუღოთ.

მოხარშული ინდოური ან ქათამი საწებელი. გაბტყენით პატარა ინდოური ან დიდი ქათამი, ან სამგირვანქიანი გოჭი, დაჭერით ნაწილ-ნაწილ, მარილი მოაყარეთ, დაასხით წყალი, ჩააყოლოთ მწვანე ხაჭაპურის მკვრივი ნაწილები, მეოთხედი ჩაის კოვზი ჯავახის ნეფხეკი და მოხარშეთ.

მასალად საჭიროა: ინდოური, ქათამი ან გოჭი, ერთი ძირი ოხრახუში, ბაჰარი – ორი ან სამი მარცვალი, ერთი სტაფილო, მარილი, ჯავახის ნაფხეკი – ჩაის კოვზის მეოთხედი.

ზედ უნდა დაასხათ რომელიმე საწებელი.

შემწვარი ყვერული გაბტყენით, მარილი მოაყარეთ, შეახვიეთ ერბოთი გაპოხილ ქაღალდში, ააგეთ შამფურზე ან ტაფაზე დადეთ და შეწვით, თან ერბო წაუსვით მალმალ. როდესაც ყვერული შეიწვება, ლანგარზე დადეთ; ტაფაში გააცხელეთ ერთი კოვზი ერბო, ჩააყარეთ ორი კოვზი დანაყილი ორცხობილა, ან ხმელი ფუნთუშა, ოდნავ დაწვით, აურიეთ იმ წვენიში, რომელშიაც ყვერული იწვებოდა და დაასხით ლანგარზე ყვერულს. მიართვით საღათით.

შენიშვნა: შემწვარ ინდოურთან, ყვერულთან და ქათამთან ერთად სუფრაზე უნდა მიიტანოთ საღათა, შემწვარს კი უნდა დაესხას თავისივე წვენი ნამეტანსიმსუქნემოხდილი. ორთქლში დაბუღულ ინდურს, ყვერულს ან ქათამს უნდა მოასხათ წითელი საწებელი, მოხარშულს – თეთრი.

მოხრაპული ძროხის ხორცი. ხორცის ნაჭერი კარგად დაბეგვეთ; ქვაბში ჩააწყეთ ბრტყლად დაჭრილი ხორცის სიმსუქნე, ხახვი, ოხრახუში, დაფნის ფოთოლი, ბაჰარი, მიხაკი, მარილი, ბრტყლად დაჭრილი ლიმონი, შავი პურის ნაჭერი, ზედ დაადეთ მარილ მოყრილი ხორცი, დაასხით ღული ან წყალი, სახურავი მაგრად დააფარეთ, დადგით ნელ ცეცხლზე; როცა ხორცი მზად იქნება, კვლავ დაასხით ძმარი, ღული ან ღვინო, კიდევ შედგით, ცოტა ხნის შემდეგ ამოიღეთ ლანგარზე, ლიმონის ნაჭრები შემოაწვეთ. წვენი სიმსუქნე მოხადეთ, გაწურეთ, მოასხით მოხრაკულ ხორცს; შეიძლება შემოაღავოთ კარტოფილი, რომელიც უნდა გაფტქნათ, გარეცხოთ და ხორცთან მოხრაკოთ; შეიძლება მიუმატოთ ორი ან სამი კოვზი არაჟანი.

მასალად საჭიროა: სამი გირვანქა ძროხის ხორცი, სიმსუქნე – გირვანქის მეოთხედი, ერთი თავი ხახვი, ერთი ძირი ოხრახუში, ერთი სტაფილო, დაფნის ფოთოლი ორი ან სამი, ნახევარი ლიმონი, მიხაკი ორი ან სამი, ჭვავის პური, ღული – ერთი ან ორი ჭიქა, მეოთხედი ჭიქა ძმარი ან ღვინო, კარტოფილი, ორი ან სამი კოვზი არაჟანი.

ჩვეულებრივი მოხრაპული ძროხის ხორცი. სამი ან ოთხი გირვანქა ძროხის ხორცი, ბეჭის ნაჭერი, გარეცხეთ ცივ წყალში, დადეთ ტაფაზე, დაამარილოთ, შემოაყარეთ გარშემო დაჭრილი სტაფილო, ხახვი, ნიახური, ოხრახუში, დაასხით ერთი ჭიქა პურის ბურახი, შედგით ღუმელში, ხორცი

ხშირად უნდა გადააბრუნოთ და ბურახი მიუმატოთ; როდესაც ხორცი მზად იქნება, წვენი გადმოწურეთ ქვაბში, გაანელეთ, სიმსუქნე მოხადეთ, გირვანქის მეოთხედ ერბოში აურიეთ ნახევარი კოვზი ფქვილი, გახსენით წვენიში, დადგით ცეცხლზე და ურიეთ, ფქვილის კარგად შეკვრამდე. დადეთ მოხრაკული ხორცი ლანგარზე, დაჭერით და ეს საწებელი დაასხით.

მასალად საჭიროა: ძროხის ხორცი – სამი ან ხუთი გირვანქა ბეჭის ნაჭერი, პურის ბურახი – ერთი ბოთლი, სტაფილო ერთი, ხახვი ერთი თავი, ნიახური ერთი, ოხრახუში ერთი ძირი, ერბო – ნახევარი კოვზი, ფქვილი ნახევარი კოვზი.

შემწვანიერბო შამწვარი. წინა დღით ხუთი-ექვსი გირვანქა ძროხის ხორცი ბეჭის თავის ნაჭერი კარგად დაბეგვეთ, წაუსვით ორი ჩაის კოვზი მარილი და ერთი კოვზი წმინდად დანაყილი პილპილი; ჩადეთ ქილაში, დახურეთ და დადგით მეორე დღემდე. სადილობამდე ორი საათით ადრე ჩადეთ ხორცი ტაფაში, გარშემო შემოწვეთ გირვანქის მეოთხედი ერბო, როდესაც ხორცი დაწითლდეს, ცოტა წყალი მიუმატეთ; ხორცს ორცხობილა შემოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: ძროხის ხორცი – ბეჭის თავის ნაჭერი სამი ან ხუთი გირვანქა, მარილი, პილპილი, ერბო გირვანქის მეოთხედი, ორცხობილა სამი ან ოთხი.

ურანბულად შემწვარი სუკი. სუკი კარგად დაბეგვეთ, მარილი და პილპილი მოაყარეთ, შეკუმშეთ, ქაღალდში შეახვიეთ, შეკარით, შეწვით ან შამფურზე ან ტაფაში ერბოთი; მიხედეთ – არ დასწვათ ან წვენი არ გამოადინოთ; რომ შეიწვას, დადეთ ლანგარზე, დაჭერით და მოხრაკული კარტოფილი შემოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: სამი გირვანქა სუკი, ერბო – გირვანქის მეოთხედი, კარტოფილი – გარნცის სამი მეოთხედი, მარილი, პილპილი.

დაასხით ზედ რომელიმე საწებელი.

ქაღალდში შემწვარი სუკი. სუკი აქა-იქ ჩაუდეთ ქონები, გარშემო ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი შემოწვეთ, დააყარეთ დანაყილი ბაჰარი, მარილი, დაასხურეთ ლიმონის წვენი, ერბოწამულ ქაღალდში შეახვიეთ და თოკით შეკარით; ააგეთ შამფურზე, დაუდეთ ცეცხლზე და ტრიალით შეწვით, ისე რომ წვენი ლანგარზე ჩამოდიოდეს. დრო ისე უნდა გაიანგარიშოთ, რომ შამფურიდან ახლად დაჭრილი, ცხელ-ცხელი მიართვათ სუფრაზე. ზედ დაასხით თავისივე წვენი, რამდენიმე ნაჭერ ლიმონთან ადუღებულს.

შეიძლება გარშემო შემოწვეთ შემწვარი კარტოფილი.

მასალად საჭიროა: სამი გირვანქა სუკი, სამი თავი ხახვი, ბაჰარი – ათი მარცვალი, ორი კოვზი ერბო, ნახევარი ლიმონი, ქონი – გირვანქის მეოთხედი.

ძროხის ხორცი შემწვარი. სუკს ძარღვები გამოაცალეთ, მარილი მოაყარეთ, შემოწვეთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი, დაფნის ფოთოლი, ლიმონის ქერქის ნაფხეკი და დადგით ასე რამდენიმე საათი; შემდეგ შამფურზე შეწვით, ერბო წაუსვით რამდენჯერმე, წაადრეთ ლანგარზე და

ხორცის ნახარში დაასხით; როდესაც გაცივდეს, სქელ ნაჭრებად დაჭერით, თითოეული ნაჭერი ერბოში ამოაგლეოთ, დადეთ ცხელ ტაფაზე და ორივე მხრიდან მოხრაკეთ. მიართვით შემწვარ კარტოფილთან ერთად; ის წვენი, რომელიც შამფურიდან ჩამოდიოდა, ზედ დაასხით. სალათაც მიაყოლეთ თან.

ახლად დამარილებული მოხარშული ლორი ანუ შაშხი. კარგად გარეცხეთ ახალი ლორის ნაჭერი, თუ დიდი ხნისაა, დააღებეთ ორი საათი წყალში, მერე მოხარშეთ კარგად, თანაც ჩანგლით დაწვრიტეთ; მირთმევის დროს ააძრეთ ტყავი, დასჭერით ნაჭრებად. მიართვით ცივი ან თბილი; შეიძლება თანაც მოხარშული კარტოფილი მიართვათ ან საწებელი მწვანილისა ან ძირეულობისა, ან პირშუშხა ძმრით.

მოხარშული შებოლილი ლორი ანუ შაშხი. დააღებეთ ღამე ცივ წყალში შებოლილი ლორი, დილით ადუღებული ცხელი წყლით გარეცხეთ, ხეხეთ ქატოთი, მინამდის არ გასუფთავდება, კიდევ გაავლეთ ცივ წყალში, შეჰკარით ტილში, დაასხით ცივი წყალი, ხარშეთ ჯერ დიდ ცეცხლზე, მერე ცოტა ხანს უყურეთ, რომ არ ჩაიხარშოს.

თუ ცივად მიირთმევთ, დააცალეთ თავისივე წვენი გაცივება.

ბამომცხვარი ლორი. დიდი ნაჭერი ლორისა ანუ ბარკალი ლორისა დააღებთ ღამე ცივ წყალში, დილით გარეცხეთ მდუღარეში, გაახეხეთ ქატოთი კარგად, გაავლეთ სუფთა ცივ წყალში, გაწმინდეთ მშრალად. გაახეხეთ ცომში მთლად, შედეთ ღუმელში, გამოსიღეთ ისევ ღუმელიდან, არ გააცალათ ცომი, ვიდრე არ გაცივდება. გაცივების შემდეგ გააძრეთ გამხმარი ცომი, გაასუფთავეთ, ააძრეთ ტყავი, დაწვრიტეთ მიხაკით, დააყარეთ ერთი ჩაის კოვზი დაფქული შაქარი და ერთი ჩაის კოვზი პილპილი, შედეთ რამდენიმე წუთს ღუმელში, შაქარი უნდა კარგად გაუჯდეს და დაიბრაწოს.

ბამომცხვარი ლორი სხვანაირად. ცომში გამოცხობამდე ლორს უნდა ტყავი გააძრათ, ოთხ ადგილას დანა გაუტარათ, ქონზე ერთი თითის სისქედ შაქარი მოაყაროთ, განაძრობი ტყავი ისევ ზედ დააფაროთ, დაამაგროთ ჩხირებით, შეახვიოთ ჭვავის ცომში და შესდით ღუმელში. ასე შემწვარ ლორს თურმე ნაზი გემო ეძლევა.

ბარშული თხის ან ირმის შემწვარი. ერთი ნაჭერი გარეული თხის ან ირმის ხორცი კარგად დაბეგვით, გარეცხეთ, მოაყარეთ მარილი, დანაყილი ბაპარი, მიხაკი, კაკრა, შემოსუწვეთ გარშემო დაფნის ფოთლი, დაასხით ზედ ადუღებული ძმარი და ცივ ადგილას შეინახეთ ერთი კვირა; ხორცი ყოველდღე უნდა გადააბრუნოთ.

ცხვრის გულ-ღვიძლი და მონარაპული. ცხვრის გულ-ღვიძლი და ფილტვები კარგად გარეცხეთ და წმინდად დაკეპეთ, თან შეაკეპეთ ორი გირვანქა ხახვი, ათი მარცვალი დანაყილი პილპილი და ერთი კოვზი მარილიც მოაყარეთ, გათქვიფეთ ამასთანავე შვიდი კვერცხი და დაკეპილი გულ-ღვიძლი შიგ კარგად აურიეთ; შემდეგ გააცხელეთ ტაფაში ნახევარი გირვანქა ერბო, ეს დაკეპილი გულ-ღვიძლი შიგ ჩა-

ყარეთ და მოწვით; როცა ერთი მხარე მოიწვას, გადააბრუნეთ და მეორე მხარეც მოწვით.

მასალად საჭიროა: ცხვრის გულ-ღვიძლი და ორი გირვანქა ხახვი, ათი მარცვალი პილპილი, შვიდი კვერცხი, ნახევარი გირვანქა ერბო, მარილი.

შემწვარი იხვი, ან ბატი შინდის ჩურჩილი. ბატი, ან იხვი კარგად გაბტყევენით, გამოსიგნეთ და გარეცხეთ, შემდეგ ააგეთ შამფურზე და ნაკვერჩხალზე ატრიალეთ, თან მარილ-წყალი წაუსვით ფრთით, როდესაც მარილ-წყალი საკმაოდ წაუსოთ, ფრთითავე წაუსვით გამდნარი ერბო, ვიდრე კარგად არ დაწითლდეს. მერე ერთი ჯამი შინდის ჩურჩა გარეცხეთ და ჩაყარეთ ცხელ წყალში, რომ დაღებეს; ამასთანავე მოხრაკეთ ერთი ჯამი დაჭრილი ხახვი ერთ ჭიქა ერბოში და, ხახვი ჩაითუთქოს თუ არა, ის ჩურჩაც შიგ ჩაყარეთ და კარგად მოშუშეთ, მერე დაასხით ერთი ჭიქა წყალი და წამოადუღეთ, ბატი დასჭერით ასო-ასოთ და ამ ჩურჩაში შიგ ჩადეთ.

მასალად საჭიროა: ბატი ან იხვი, ერბო – ერთი ჭიქა, ხახვი – ორი გირვანქა, შინდის ჩურჩა – ერთი ჯამი, მარილი – ერთი სუფრის კოვზი.

მოშუშული სოკოები. ნორჩი თეთრი სოკო გაასუფთავეთ, დაჭერით ნაჭრებად, ფქვილში ამოსარსლეთ, ჩააწვეთ ქვაბში, თან ჩააყოლეთ მერვედი გირვანქა ერბო, ორი ან სამი ჭიქა არაქანი, დახურეთ თავი და ადუღეთ; ჩადეთ ერთი კონა ოხრახუში; სანამ დარბილდება, თავდახურულ ქვაბში იხარშოს; გადმოღების დროს ოხრახუში გადაავდეთ, უყავით მარილი, მოაყარეთ მწვანილი და მიართვით; ვისაც სურს, პილპილიც შეიძლება მოაყაროს.

მასალად საჭიროა: სოკო თეთრი, დასუფთავებული – ერთი სავსე თეფში; არაქანი – ორი ან სამი ჭიქა, ერბო – გირვანქის მერვედი ან გირვანქის მეოთხედი; სმეტანა ორი ან სამი სტაქანი, მარილი პილპილი.

მოხრაპული სოკო. ყველანაირი სოკო ერთნაირად მზადდება: უნდა დაასუფთაოთ, წყალი გადაავლოთ, დაჭრათ და ფქვილში ამოსარსლათ. გირვანქის მეოთხედი ერბო ქვაბში გააცხელეთ (ვისაც სურს, შეიძლება ერთი თავი ხახვიც მოხრაკოს), ჩააწვეთ სოკო, მარილი მოაყარეთ და შუათანა ცეცხლზე ხრაკეთ, ერთ მხარეზე რომ დაწითლდება, მეორეზე გადააბრუნეთ; როცა სოკო მზად იქნება, ნახევარი ჭიქა არაქანი დაასხით, ერთი კიდევ გადმოადუღეთ, ჩააყარეთ კამა, ოხრახოში და მიართვით.

მასალად საჭიროა: სოკო დასუფთავებული ერთი სავსე თეფში, ფქვილი ერთი კოვზი, ერბო გირვანქის მეოთხედი, ნახევარი ჭიქა არაქანი, (ხახვი ერთი თავი), მარილი, პილპილი, მწვანილი.

ისევე მოხრაპული სოკო. თეთრი მსხვილი სოკო ადუღებულ წყალში გათუთქეთ, ტილთი გაამშრალეთ, გათქვიფილ კვერცხში ამოავლეთ, ორცხობილა მოაყარეთ და ჩააწვეთ ცხელ ერბოში, მიართვით ქათმის ან ხბოს ხორცის საწებელასთან.

ბატონილი პომიდვრები. აარჩიეთ მწიფე და მაგარი პომიდვრები, გაუკეთეთ პატარა ნახვრეტი, ჩხირით გული გამოარიდეთ, გატენეთ ხბოს ხორცის მასალით (ფარში); ვისაც უყვარს, მასალაში მოხარშული ბრინჯიც გაურიეთ; გატენილი პომიდორი ფქვილში ამოავლეთ, ჩააწყვეთ ცხელ ერბოში, მოხრაკეთ, შემდეგ ჩააწყვეთ ქვაბში ისე, რომ გული არ გამოსცვივდეს; იმდენი ხორცის ნახარში დაასხით, რომ ცოტათი დაფაროს, ადუღეთ და უყურეთ, რომ არ ჩაიხარშოს; როცა მზად იქნება, არაქანი დაასხით, ერთი კიდევ გადმოადუღეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა: თორმეტი მსხვილი პომიდორი, ერთი კოვზი ფქვილი, მეოთხედი გირვანქა ერბო, ნახევარი ჭიქა არაქანი.

თავი V.

§2. კერძების დამზადების ტრადიციული ტექნოლოგია¹

ინდაურის ან ქათმის საცივი

გასუფთავებული, გარეცხილი ფრინველი ქვაბში მოვათავსოთ, დავასხათ წყალი, დავდგათ ცეცხლზე და ნახევრად მოვხარშოთ. მერე ამოვიღოთ წვენიდან, დავდოთ თუნუქის ფურცელზე და შევდგათ აირღუმელში შესაწვავად.

ბულიონს მოვხადოთ ცხიმით და მასში მოვშუშოთ ხორცსაკეპ მანქანაში გატარებული ხახვი. შუშვის დროს დავამატოთ ბულიონიდან მოხდილი ცხიმით და თან ვურიოთ, რომ არ დაიწვას. როცა ოდნავ ვარდისფერს მიიღებს, ჩავასხათ ბულიონში.

ნიგოზი ხორცსაკეპ მანქანაში ორჯერ გავატაროთ.

ყვითელი ყვავილი (ზაფრანა) კარგად დაენაყოთ მარილთან ერთად, ჩავანაყოთ ნიორი, ავურიოთ ნიგოზში და ხელით ვსრისოთ, სანამ საკმაო რაოდენობის ზეთს არ გამოვხდით. ცალკე დაენაყოთ ნიგოზთან ერთად უცხო სუნელი, დარიჩინი, მიხაკი, ქინძის მარცვლები, წიწაკა.

ყველაფერი ეს გავსხნათ თბილ ბულიონში, კარგად მოვურიოთ, გავატაროთ საცერში და დავდგათ ნელ ცეცხლზე მოსახარშად.

ორი კვერცხის გული გავსხნათ ერთ სუფრის კოვზ ძმარში და როცა საცივი თითქმის მზად იქნება, ნელა ჩავასხათ და თან სულ ვურიოთ, რომ არ აგვეჭრას. ადუღებამდე ჩავაწყეთ შიგ ნაჭრებად დაჭრილი შემწვარი ინდაური ან ქათამი და წამოდუღებისთანავე გადმოვდგათ ცეცხლიდან. როცა მზად იქნება, საცივი ამოვიღოთ ლანგარზე და სუფრაზე მიტანის წინ მოვასხათ ნიგოზიდან გამოხდილი ზეთი.

მასალა: ინდაური ან ქათამი, ნიგოზი – 500-500 გრამი, ხახვი – 4-5 თავი, ზაფრანა – 2 ჩაის კოვზი, უცხო სუნელი – 4 ჩაის კოვზი, ხმელი ქინძი – 2 ჩაის კოვზი, მიხაკი – 3-4 ცალი, დარიჩინი – 1 ჩაის კოვზი, ნიორი – 4 კბილი, ძმარი – 1 სუფრის კოვზი, ნახარში წვენი – 10 ჩაის ჭიქა, მარილი, წიწაკა – გემოვნებით.

ინდაურის, ქათმის, ბატის ან სხვა ფრინველის საცივი

გასუფთავებული, გარეცხილი ფრინველი ქვაბში მოვათავსოთ, დავასხათ წყალი, დავდგათ ცეცხლზე და ნახევრად მოვხარშოთ. ამოვიღოთ წვენიდან, მოვაყაროთ მარილი, დავდოთ თუნუქის ფურცელზე და შევდგათ აირღუმელში შესაწვავად.

¹ კერძების მომზადების ტექნოლოგია აღწერილია თ. ლომიძის წიგნის მიხედვით „კულინარიის ხელოვნება და ქართული კერძების სამზარეულო“, თბილისი, 1991 წელი, გამომცემლობა „ხელოვნება“.

ბულიონს ცხიმი მოვხადოთ და შიგ მოვშუშოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი.

ნიგოზი, ნიორი, ქინძი, წიწაკა, მარილი, ყვითელი ყვავილი, მიხაკი, დარიჩინი კარგად დავენაყოთ, დავამატოთ ძმარი, გავხსნათ ბულიონში და დავასხათ მოშუშულ ხახვს.

ნიგოზის რაოდენობა შეიძლება შევამციროთ, თუ წვენს დავუმატებთ ორ-სამ სუფრის კოვხ სიმინდის ფქვილს, წვენი სოვის სისქის მისაცემად.

მასალა: ფრინველი, ხახვი – 300 გრამი, ნიგოზი – 500 გრამი, ბულიონი – 8 ჩაის ჭიქა, მიხაკ-დარიჩინი, ქინძი, ნიორი, წიწაკა, ყვითელი ყვავილი, ძმარი, მარილი – გემოვნებით.

ინდაურის ან ქათმის (ჩახარშული) საცივი

გასუფთავებული, გარეცხილი, მსუქანი ქათამი ან ინდაური დავჭრათ, მოვათავსოთ ქვაბში, დავუმატოთ დაჭრილი ხახვი, დავდგათ ცეცხლზე და მოვშუშოთ.

ნიგოზი ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. ავურიოთ შიგ დანაყილი ნიორი, ქინძი, მარილი, წიწაკა, ყვითელი ყვავილი, მიხაკი, დარიჩინი, პილპილი, ძმარი; ეს ყველაფერი გავხსნათ საკმაო რაოდენობის მდუღარე წყალში, დავასხათ მოხრაკულ ფრინველის ხორცს და ვადუღოთ, სანამ ხორცი კარგად არ მოიხარშება. დუღილის დროს წყალი არ დავუმატოთ.

მასალა: ინდაური ან ქათამი, ნიგოზი – 500 გრამი, ხახვი – 300 გრამი, მიხაკ-დარიჩინი, ქინძი, ნიორი, წიწაკა, ყვითელი ყვავილი, ძმარი, მარილი – გემოვნებით.

შამფურზე შემწვარი ინდაურის საცივი

გასუფთავებული, გარეცხილი მთლიანი ინდაური ნახევრად მოვხარშოთ, მოვაყაროთ მარილი, წამოვავათ შამფურზე, დავამაგრეთ კანაფით და ჩვეულებრივი წესით შევწვათ ნელ ცეცხლზე, შამფურის ტრი-ალით. ნიგოზს დავუმატოთ გამხმარი ქინძის თესლი, ყვითელი ყვავილი, ნიორი, დავნაყოთ და გამოვხადოთ ზეთი.

ცალკე დავნაყოთ ქინძი, წიწაკა, მარილი, ავურიოთ შიგ დანაყილი ნიგოზი, გავხსნათ ბულიონში, ჩავასხათ სუფთა ქვაბში, დავუმატოთ საკეპ მანქანაში გატარებული ხახვი, მიხაკი, დარიჩინი და ვადუღოთ ხუთი წუთი. შემდეგ ჩავაწყოთ შიგ დაჭრილი, შამფურზე შემწვარი ინდაური, ვადუღოთ 10 წუთი, დავუმატოთ ძმარი და ხუთი წუთი დუღილის შემდეგ გადმოვდგათ ცეცხლიდან, შევავრილოთ, გადმოვიღოთ ლანგარზე და სუფრაზე მიტანის წინ მოვასხათ ნიგოზიდან გამოხდილი ზეთი.

მასალა: ინდაური, ნიგოზი – 3 ჩაის ჭიქა, ქინძი – 2 ძირი, ნიორი – 1-2 კბილი, ხახვი – 3-4 თავი, წიწაკა, მარილი, მიხაკი, დარიჩინი, ქინძის თესლი, ძმარი, ყვითელი ყვავილი – გემოვნებით.

ინდაურის საცივი აჭარულად

გასუფთავებული, გარეცხილი ინდაური მოვათავსოთ ქვაბში და მთლიანად მოვხარშოთ. ნახარშს მოვხადოთ ცხიმი და ამ ცხიმში მოვშუშოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი. ცალკე დავნაყოთ ნიგოზი, ჩავალესოთ კვერცხის გული (ვლესოთ კარგა ხანს). შემდეგ ამაშივე ავურიოთ კარგად დანაყილი ხმელი სუნელი, ნიორი, წიწაკა და გავხსნათ ინდაურის ნახარშში. მოხარშულ ინდაურს მოვაყაროთ მარილი, გავაცივოთ, დავჭრათ და მოვასხათ გამზადებული, გაცივებული წვენი.

ინდაური, ხახვი – 400 გრამი, ნიგოზი – 4 ჩაის ჭიქა, კვერცხი – 3 ცალი, ნიორი, წიწაკა, ხმელი სუნელი, მარილი – გემოვნებით.

ინდაურის ან ქათმის საცივი გურულად

გასუფთავებული, გარეცხილი ინდაური ან ქათამი მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი, დავდგათ ცეცხლზე მოსახარშად. როცა მოიხარშება, ამოვიღოთ ქვაბიდან, მოვაყაროთ მარილი და შევდგათ აირღუმელში შესაწვავად.

ძალიან წმინდად დავკეპოთ გასუფთავებული ხახვი. დავასხათ მოსაშუშად ნიგოზიდან გამოხდილი ზეთი და ფრინველის ნახარშის სიმსუქნე; 10 წუთის შემდეგ ჩავამატოთ გაცრილი ხორბლის ფქვილი და კიდევ ვშუშოთ ხახვთან ერთად. როცა კარგად მოიშუშება, თანდათან გავხსნათ ინდაურის ან ქათმის ნახარშში, ჩავუმატოთ მიხაკ-დარიჩინთან და დაფნის ფოთოლთან ერთად მოდუღებული ღვინის ძმარი. შევანელოთ დანაყილი ნივრით, პილპილით, ქინძით, კამით, ოხრახუშით, ხმელი სუნელით. ყველა ეს სანელებელი გავხსნათ საცივის წვენში და ავურიოთ ერთმანეთში.

დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად ინდაური ან ქათამი, ჩავაწყოთ საცივის წვენში, 5-10 წუთი წამოდუღების შემდეგ ქვაბი გადმოვდგათ ცეცხლიდან და ჩავუმატოთ ყვითელ ყვავილთან (ზაფრანა) ერთად ძალიან წმინდად დანაყილი ნიგოზი, გახსნილი ბულიონში. შეიძლება აქვე ჩავამატოთ კვერცხის გული.

მასალა: ინდაური ან ქათამი, ხახვი – 300 გრამი, ნიგოზი – 3-4 ჩაის ჭიქა, ფქვილი – 2 სუფრის კოვხი, კვერცხი – 2 ცალი, ნიორი, ხმელი სუნელი, პილპილი, მწვანილი, ძმარი, საფრანა, მიხაკი, დარიჩინი, დაფნის ფოთლი, მარილი – გემოვნებით.

თევზის საცივი

გასუფთავებული, გარეცხილი თევზი ნახევრად მოვხარშოთ და მერე შევწვათ.

წმინდად დავნაყოთ ნიგოზი ნიორთან და ყვითელ ყვავილთან (ზაფრანა) ერთად და გამოვხადოთ ზეთი. ცალკე დავნაყოთ ქინძის თესლი, წიწაკა, ქონდარი, ნელლი ოხრახუშით, ცოტა მარილი და კარგად ავურიოთ დანაყილ ნიგოზში, გავხსნათ ძმარში და თევზის ბულიონის ზედაპირიდან მოხდილ სიმსუქნეში. ბულიონი ჩავასხათ სუფთა ქვაბში, დავუმატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, დავდგათ ცეცხლზე და მივიყვანოთ

ადუღებამდე. შემდეგ გადმოვდგათ ცეცხლიდან და ავურიოთ შივ კარგად გათქვეფილი კვერცხის გული.

შემწვარი თევზი ლანგარზე მოვათავსოთ და დავასხათ ზედ ცხელი საცივი, როცა შეგრილდება, სუფრაზე მიტანის წინ, მოვასხათ ნიგოზიდან გამოსხილი ზეთი.

მასალა: თევზი – 1 კილოგრამი, ნიგოზი – 1,5 ჭიქა, ძმარი – 0,5 ჩაის ჭიქა, ხახვი – 4-5 თავი, ნიორი – 2 კბილი, კვერცხის გული – 3 კვერცხის, ქონდარი, ოხრახუში – 2-2 ძირი, ქინძი, წიწსაკა, მარილი – გემოვნებით.

ქათმის ხორცის სალათა იმერულად

შემწვარი ქათმის ან ინდაურის რბილი ხორცი დავეჭრათ წვრილ და თხელ ნაჭრებად. დავუმატოთ თხლად დაჭრილი მოხარშული კვერცხი, დაკეპილი ახალი სალათა, ბროწეულის მარცვლები, მარილი, პილპილი, წმინდად დაჭრილი მწვანე ხახვი, ახალი კამა, სუსტ ღვინის ძმარში გახსნილი, დანაყილი ნიგოზი და დაკეპილი ხახვი. მომზადებული ნიგოზის საწებლით შევაზავოთ ქათმის ხორცი, ავურიოთ კარგად ერთმანეთში. როდესაც მზად იქნება, მოვათავსოთ ლანგარზე, მოვაყაროთ დაკეპილი ახალი ტარხუნა და ბროწეულის მარცვლები.

მასალა: ქათამი ან ინდაური, კვერცხი – 5 ცალი, ახალი სალათა – 300-400 გრამი, ახალი ხახვი – 1 კონა, ნიგოზი – 1,5 ჩაის ჭიქა, ბროწეული – 2 ცალი, მწვანელი, პილპილი, მარილი, ძმარი – გემოვნებით.

ღორის თავ-ფეხის საცივი

ღორის თავ-ფეხი გავასუფთავოთ რაც შეიძლება კარგად, გავრეცხოთ. ფეხები გავჭრათ შუა-შუა; თავი კი გავჭრათ ოტხად, მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ ბლომად წყალი და დავდგათ მოსახარშად. დუღილის დროს ჩავამატოთ ხახვი, სტაფილო, დაფნის ფოთოლი, პილპილი. როდესაც ხორცი ისე მოიხარშება, რომ ჩაიშლება და ძვლებს მოშორდება, გადმოვდგათ ცეცხლიდან, ამოვალაგოთ ნახარშიდან, მოვაშროთ ძვლებს რბილები და დავჭრათ წვრილად, ჩავყაროთ სუფთა ქვაბში, ზევიდან დავაწუროთ თავისი ნახარში და ავადუღოთ. ადუღებისას შევანელოთ მარილით, დანაყილი ნივრით.

კერძის გაფორმების მიზნით, მოხარშული სტაფილო დავჭრათ თხელ ნაჭრებად, მოვათავსოთ განიერ ჭურჭელში, დავასხათ ზემოაღნიშნული ნახარში და გავაცივოთ. როცა გამაგრდება, დავჭრათ, გადმოვაბრუნოთ და გადმოვიღოთ ლანგარზე სუფრაზე მისატანად.

მასალა: ღორის თავ-ფეხი – 4 კილოგრამი, ხახვი – 4-5 თავი, სტაფილო – 3-4 ცალი, ძმარი – 0,5 ჩაის ჭიქა, დაფნის ფოთოლი – 3-4 ცალი, ნიორი – 1 თავი, მარილი, შავი პილპილი – გემოვნებით.

ღორის ფეხების მუჟუჟი

ღორის ფეხები კარგად გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და ვხარშოთ. როცა კარგად მოიხარშება, შევანელოთ

მარილით და გადმოვდგათ. ძმარში ჩავყაროთ დაფნის ფოთლები და შავი პილპილის მარცვლები, დავასხათ სამი-ოთხი ჩაის ჭიქა ღორის ფეხების ნახარში, დავდგათ ცეცხლზე და რამოდენიმეჯერ წამოვადუღოთ. მოხარშული ფეხები შუა-შუა ჩავჭრათ, ჩავალაგოთ ქილაში, დავასხათ ცხელ-ცხელი შეზავებული ძმარი, დავახუროთ თავი და შევინახოთ ცივად დავიდას. ასე მომზადებული ღორის ფეხები საჭმელად ვარგისია მეორე დღიდან და ინახება ორი კვირის განმავლობაში ცივად.

მასალა: ღორის ფეხები – 10 ცალი, ძმარი – 3 ჩაის ჭიქა, პილპილი – 10-15 მარცვალი, დაფნის ფოთოლი – 10 ცალი, მარილი – გემოვნებით.

ღორის ხორცის მუჟუჟი

გარეცხილი, ნაჭრებად დაჭრილი ღორის ხორცი ქვაბში ჩავყაროთ, დავასხათ წყალი ისე, რომ ხორცს ფარავდეს. მივუმატოთ დაფნის ფოთოლი, პილპილი, მარილი და მოვხარშოთ. როცა ხორცი კარგად მოიხარშება, დავასხათ ძმარი და წამოდუღებისთანავე ცეცხლიდან გადმოვდგათ. მეორე ჩავასხათ შესაფერ ჭურჭელში და გავაცივოთ.

მასალა: ღორის ხორცი – 1 კილოგრამი, დაფნის ფოთოლი – 2 ცალი, ძმარი – 3/4 ჩაის ჭიქა, შავი პილპილის მარცვლები, მარილი – გემოვნებით.

თევზის გამჭვირვალე მუჟუჟი

ავიღოთ კეფალი ან ლოქო, გავანთავისუფლოთ ძვლებისაგან, მოვხარშოთ მარილით შეზავებულ მდუღარე წყალში. როდესაც მზად იქნება, ამოვალაგოთ; ნახარშიში ჩავუშვათ დაჭრილი თევზის ძვლები და კარგად გამოვხარშოთ. მოხარშული თევზი ჩავაწყოთ დაბალ ფართო ქვაბში და დავასხათ საწურზე გაწურული ნახარში იმდენი, რომ თევზი დაიფაროს. ჩავამატოთ მოხარშული, მრგვალად დაჭრილი სტაფილო, მწვანე ღვინის თეთრი ძირები, ხახვი, დაფნის ფოთოლი, პილპილი, ძმარი, დავდგათ ცეცხლზე და წამოვადუღოთ, ხუთი წუთის შემდეგ გადმოვდგათ და გავაცივოთ.

მასალა: თევზი – 1 კილოგრამი, ძმარი – 1/4 ჩაის ჭიქა, სტაფილო – 2-3 ცალი, ხახვი – 2-3 თავი, დაფნის ფოთოლი – 2-3 ცალი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

წვნიანი კერძები

ხაში ძროხის შიგნეულისა და ჩლიქებისაგან

კარგად გასუფთავებული და თბილ წყალში გარეცხილი ძროხის ფაშვი, ნაწლავები, ჩლიქები დავჭრათ მოგრძო ნაჭრებად, ჩავყაროთ მდუღარე წყალში. ადუღდება თუ არა, წვენი გადავღვაროთ, ხელახლა დავასხათ ადუღებული წყალი და ვხარშოთ, სანამ წვენი არ შესქედდება და ჩლიქები კარგად არ ჩაიხარშება. სუფრაზე მიტანის წინ შევაზავოთ მარილით და ნივრით. თუ გვსურს ხაში თეთრი გამოვიდეს, შეგვიძლია დავამატოთ ცოტალდენი რძე.

სუფრაზე ცალკე ჭურჭლით მივიტანოთ დანაყილი ნიორი და ღვინის ძმარი.

მასალა: ძროხის შიგნეული და ჩლიქები – 2 კილოგრამი, ნიორი – 15-20 კბილი.

ხაში ცხერის შიგნეულისა და ჩლიქებისაგან

კარგად გასუფთავებული, თბილ წყალში გარეცხილი ცხერის თავ-ფეხი და კუჭ-ნაწლავი მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და ვხარშოთ დაახლოებით 4-5 საათის განმავლობაში. შემდეგ ამოვიღოთ, გავაციოთ, დაგვტრათ წვრილად და ისევ ჩავეყაროთ თავის წვენიში, შევაზავოთ მარილით და ძმრით. ცივ წყალში გახსნილი დანაყილი ნიორი სუფრაზე ცალკე მივიტანოთ.

მასალა: ცხერის თავ-ფეხი – 2 კილოგრამი, გასუფთავებული ნაწლავები – 600 გრამი, ნიორი – 7-8 კბილი, ძმარი – 0,5 ჩაის ჭიქა, მარილი – გემოვნებით.

ძროხის ხორცის ხარშო

ძროხის მსუქანი ხორცი ნაჭრებად დავჭრათ, კარგად გავრეცხოთ, ჩავეყაროთ ქვაბში, დავასხათ ბლომად წყალი და დავდგათ მოსახარშად. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი. ხარშვის დამთავრებამდე, დაახლოებით ნახევარი საათით ადრე, ჩავეყაროთ შიგ დარჩეული და გარეცხილი ბრინჯი, დაჭრილი ხახვი, ქინძი, ოხრახუში, ტყემლის ტყლაპი, დანაყილი ნიორი, მარილი, წიწაკა და ვადულოთ ნელ ცეცხლზე. ტყემლის ტყლაპის მაგიერ შეიძლება გამოვიყენოთ ტყემლის ან პამიდვრის საწებელი.

მასალა: ძროხის ხორცი – 1 კილოგრამი, ბრინჯი – 1 ჩაის ჭიქა, ხახვი – 4-5 თავი, ქინძი – 5 ძირი, ოხრახუში – 5 ძირი, ტყემლის ტყლაპი – 200 გრამი, ნიორი, მარილი, წიწაკა – გემოვნებით.

ცხერის ხორცის ხარშო

მსუქანი ცხერის ხორცი დავჭრათ ნაჭრებად, გავრეცხოთ, ჩავეყაროთ ქვაბში, დავამატოთ დაკეპილი ხახვი, დავდგათ ცეცხლზე და მოვშუშოთ. დავასხათ მღუღარე წყალი, იმდენი, რომ ხორცი კარგად დაიფაროს. ჩავეყაროთ დარჩეული და კარგად გარეცხილი ბრინჯი. შევაზავოთ დანაყილი ნივრით, ქინძით, წიწაკით და მარილით. დავუმატოთ გამზადებული ტყემლის საწებელი, კვარახი ან მაშარაბი, პილპილი და ვხარშოთ, სანამ ხორცი მზად არ იქნება.

მასალა: ცხერის ხორცი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 5 თავი, ბრინჯი – 1 ჩაის ჭიქა, ქინძი, ნიორი, წიწაკა, ტყემალი (კვარახი, მაშარაბი), პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ქათმის ხარშო

კარგად გასუფთავებული ქათამი დავჭრათ ნაჭრებად, გავრეცხოთ, დავასხათ წყალი და დავდგათ მოსახარშად. დუღილის დროს მოვხადოთ

ქაფი, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი. ცალკე მოვხარშოთ გახეხილი პამიდვრი. კარგად დავნაყოთ ნივრით, ყვითელი ყვავილი, ნიორი, წიწაკა, ქინძი, მარილი. ყველაფერი ეს გავსხნათ პამიდვრის წვენში, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში და ჩავასხათ წვენში. ვადულოთ კიდევ 10-15 წუთი. პამიდვრის მაგიერ შეიძლება გამოვიყენოთ კვარახი ან ტყემლის საწებელი.

მასალა: ქათამი, ხახვი – 4-5 თავი, პამიდვრი – 1 კილოგრამი, ნივრით – 1 ჩაის ჭიქა, ოხრახუში – 3-4 ძირი, ქინძი – 3 ძირი, ყვითელი ყვავილი, ნიორი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ქათმის, ინდაურის ან ბატის ხარშო

ქათამი, ინდაური ან ბატი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ ნაჭრებად, ჩავეყაროთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და დავდგათ მოსახარშად. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი, ჩავამატოთ დარჩეული, გარეცხილი ბრინჯი, დაჭრილი ხახვი, ტყლაპი. ბოლოს შევაზავოთ მარილით და ჩავეყაროთ შიგ დაჭრილი ქინძი.

მასალა: ქათამი, ინდაური ან ბატი, ბრინჯი – 1 ჩაის ჭიქა, ხახვი – 400 გრამი, ტყლაპი – 100 გრამი, ქინძი – 4-5 ძირი, მარილი – გემოვნებით.

ქათმის ჩიხირთმა

გასუფთავებული, გარეცხილი ქათამი ქვაბში მოვათავსოთ, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ. მოხარშული ქათამი ბულიონიდან ამოვიღოთ და მოვეყაროთ მარილი. ხახვი წვრილად დავჭრათ ან გავატაროთ სორცსაკეპ მანქანაში და მოვშუშოთ ხორცის სიმსუქნეში ან ერბოში. დავამატოთ პურის ფქვილი და 3-4 წუთი ვშუშოთ. შემდეგ დავასხათ ქათმის ბულიონი, წამოვადულოთ და ხშირ-ხშირად ვურიოთ.

ცალკე ჭურჭელში გავთქვიფოთ იმდენი კვერცხის გული, რამდენ კაცზეც არის გათვალისწინებული ბულიონი და ნელა ჩავუშვათ წვენში, თან გამუდმებით ვურიოთ; როგორც კი შევამჩნევთ, რომ აღუდგებას აპირებს, ჩავამატოთ ძმარი, წვრილად დაჭრილი ქინძი და მარილი.

სუფრაზე მიტანისას თეფშზე დავაწყოთ დაჭრილი ხორცი და დავასხათ ჩიხირთმა.

მასალა: ქათამი, ხახვი – 4 თავი, კვერცხი – 5-6 ცალი, ქინძი – 4 ძირი, პურის ფქვილი – 2 სუფრის კოვზი, ძმარი, მარილი – გემოვნებით.

ქათმის, ცხერის ან ბატკნის ჩიხირთმა

წვეილად დაჭრილი ან ხორცსაკეპ მანქანაში გატარებული ხახვი მოვშუშოთ ხორცის სიმსუქნეში. ჩავეყაროთ შიგ გასუფთავებული, ნაჭრებად დაჭრილი ქათამი ან ბატკნის ხორცი და ჩავასხათ ვხრაკით 10-15 წუთი. როცა ხორცი მოიხრაკება, დავასხათ იმდენი წყალი, რომ ხორცი კარგად დაიფაროს და ვადულოთ, სანამ კარგად მოიხარშება. დავუმატოთ დანაყილი ქინძი, მარილი, დარიხინი. კვერცხები გავთქვიფოთ, გავსხნათ ძმარში, ჩავასხათ უკვე მომზადებულ წვენში და ვურიოთ, რომ არ აგვე-

ჭრას. შეიძლება დავამატოთ ყვითელი ყვავილის ნაყენი (ცივ წყალში დაყენებული).

მასალა: ქათამი ან ხორცი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 5 თავი, კვერცხი – 4-5 ცალი, ქინძი, დარიჩინი, ძმარი, მარილი – გემოვნებით.

ქათმის კუჭმაჭის ჩიხირთმა

გასუფთავებული, გარეცხილი ქათმის კუჭმაჭი თავისი სიმსუქნით ქვაბში მოვათავსოთ, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ. მოხარშულ წვეს მოვხადლოთ სიმსუქნე, ჩავასხათ სუფთა ქვაბში, ჩავამატოთ ძალიან წვრილად დაჭრილი ან ხორცსაკეპ მანქანაში გატარებული ხახვი, ვშუშოთ და თან ვამატოთ ცოტ-ცოტა ბულიონი თავის სიმსუქნით, რომ ხახვი არ მიეწვას ჭურჭლის ფსკერს. მოშუშულ ხახვში ჩავასხათ გაწურული ბულიონი, ავადვადლოთ, მოვათავსოთ შიგ წვრილად დაჭრილი ქინძი. ცალკე ჭურჭელში გადმოვიდლოთ ცოტა წვენი, გავხსნათ შიგ პურის ფქვილი, გათქვეფილი კვერცხის გული, ჩავასხათ ჩიხირთმაში, ჩავყაროთ მარილი და განუწყვეტლივ ვურიოთ, რომ არ აგვეჭრას.

სუფრაზე მიტანის წინ დავამატოთ ღიმონის წვენი.

მასალა: (მასალა აღებულია ერთი ქათმის კუჭმაჭზე, პროპორციულად გაიზრდება შესაბამის რაოდენობაზე) კუჭმაჭი – 1 ქათმისა, ხახვი – 1 თავი, პურის ფქვილი – 1 ჩაის კოვზი, კვერცხის გული – 1 ცალი, ღიმონის წვენი – 1 ჩაის კოვზი, მარილი – გემოვნებით.

ჩანახი თიხის ჯამებში

თითოეულ თიხის ჯამში მოვათავსოთ თხლად დაჭრილი მსუქანი ცხვრის ხორცის ნაჭრები. ორი ცალი საშუალო ზომის მთლიანი პამიდორი (კანიანად), ერთი ცალი ბადრიჯანი, ორი ცალი გაფცქვნილი კარტოფილი – სიგრძეზე ორად გაჭრილი. მოვაყაროთ მარილი და პილპილი.

ბადრიჯანი წინასწარ მოვამზადლოთ ასე: მოვაჭრათ თავი, ჩავუჭრათ გვერდი და შიგ ჩავაწყოთ მარილმყრილი ცხვრის ღუმის ნაჭრები, წვრულად დაჭრილი ნიორი, რეჰანი, ოხრახუში, ხახვი. ჯამები შევდგათ აირღუმელში და შევწვათ ხორცის გაწითლებამდე. სუფრაზე მივიტანოთ ჯამებითვე, ცალ-ცალკე თითოეულ ადამიანზე.

მასალა: ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი, პამიდორი – 1 კილოგრამი, კარტოფილი – 700-800 გრამი, ხახვი – 200 გრამი, ცხვრის ღუმა – 200 გრამი, ბადრიჯანი – 6-7 ცალი, ნიორი – 1 თავი, მწვანილი – 4-4 ძირი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ჩანახი (ქვაბში)

ვინაიდან თიხის ჯამების საშუალება ოჯახში ხშირად არ არის, ამიტომ ჩანახი შეიძლება ქვაბშიც მომზადდეს.

ცხვრის ღუმა დავჭრათ წვრილად და მოვშუშოთ. ამ ქონში ცალ-ცალკე შევწვათ მთელ-მთელი ბადრიჯანი, ოთხად გაჭრილი (სიგრძეზე) კარტოფილები, მთელ-მთელი მწიფე პამიდორი.

მოშუშულ ღუმის ნარჩენებში ავეურიოთ წვრილად დაჭრილი ნიორი, ქინძი, ოხრახუში, ნიახური, რეჰანი, წიწაკა, დანაყილი ქინძის თესლი. ეს გულსართი ფრთხილად ჩავდლოთ ბადრიჯანში და პამიდორში, ისე რომ არ დაირღვეს მთლიანობა.

ცალკე შევწვათ წვრილად დაჭრილი ხორცი, ჩავაღვლოთ ქვაბში თანმიმდევრობით, ფენა-ფენა, ჯერ ბადრიჯანი, შემდეგ ხორცი, დაჭრილი ხახვი, კარტოფილი, პამიდორი, ხორცი, ბადრიჯანი, კარტოფილი, ხორცი, ზევიდან პამიდორი. დავასხათ გულსართისა და ცხიმის ნარჩენები და 10-15 წუთი ვშუშოთ. მარილს ყველაფერს ცალ-ცალკე ვაყრიოთ შეწვის დროს.

მასალა: ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 4-5 თავი, ნიორი – 1 თავი, ცხვრის ღუმა – 200 გრამი, ბადრიჯანი – 1 კილოგრამი, პამიდორი – 1 კილოგრამი, კარტოფილი – 800 გრამი, მწვანილი – 3-3 ძირი, წიწაკა, დანაყილი ქინძის თესლი, მარილი – გემოვნებით.

ქათმის ბუღლამა

გასუფთავებული, მსუქანი ქათამი დავჭრათ ნაჭრებად, ქვაბში მოვათავსოთ და ნახევრად მოვხარშოთ.

გარეცხილი, დამტვრეული მწვანე ლობიო მოვხარშოთ მარილიან წყალში. ხახვი ძალიან წვრილად დავჭრათ და ერბოში მოვშუშოთ. პამიდორს კანი მოვაცილოთ, დავჭრათ ნაჭრებად და შევურიოთ მოშუშულ ხახვს.

ნახევრად მოხარშულ ქათამს დავუმატოთ მწვანე ლობიო, პამიდორი, წვრილად დაჭრილი ოხრახუში, რეჰანი, ქინძი, წიწაკა და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება.

მასალა: მსუქანი ქათამი, ერბო ან კარაქი – 50 გრამი, ხახვი – 3 თავი, პამიდორი – 600 გრამი, მწვანე ლობიო – 300 გრამი, მწვანილი – 2-2 ძირი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ქათმის სუპი ღიმონით და კვერცხით

კარგად გასუფთავებული საშუალო ზომის ქათამი ჩავდლო ქვაბში, დავასხათ წყალი და ვხარშოთ; დუღილის დროს მოვხადლოთ ქაფი, დავამატოთ ხახვი, ჩავაგდოთ შუაზე გაჭრილი ღიმონი და კიდევ ვადუღლოთ. ამოვიდლოთ მოხარშული ქათამი, ბულიონი კი ჩავყაროთ ვერმიშელი. როცა მოხარშება, გადმოვდგათ ცეცხლიდან, ამოვიდლოთ მოხარშული ღიმონი, სუპში კი შევურიოთ ქინძი, ოხრახუში, კამა, კარგად ათქვეფილი კვერცხის გული და მარილი. სუპიდან ამოღებული ქათამი მივიტანოთ სუფრაზე ცალკე, საწებელით.

მასალა: საშუალო ზომის ქათამი, ხახვი – 3-4 თავი, ვერმიშელი – 100 გრამი, ღიმონი – 1 ცალი, კვერცხის გული – 2 ცალი, მწვანილი – 2-2 ძირი, მარილი – გემოვნებით.

ქათმის სუპი ყვავილოვანი კომბოსტოთ

საშუალო ზომის ქათამი გავასუფთავოთ, დავჭრათ ნაჭრებად, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ. ჩავხარშოთ ყვავილოვანი კომბოსტო.

წერილად დაჭრილი ხახვი მოვშუშოთ ერბოში და შეგურიოთ ბულიონში, დავამატოთ ლიმონის წვენი, კარგად ათქვეფილი კვერცხის გული და მარილი.

სუპს შეგვიძლია დავემატოთ პამიდვრის პიურე ან ტომატი.

მასალა: ქათამი, ყვავილოვანი კომბოსტო – 300 გრამი, ხახვი – 2 თავი, ერბო – 1 სუფრის კოვზი, ლიმონი – 1 ცალი, კვერცხი – 1 ცალი, მარილი – გემოვნებით.

სუპი ხინკლით

ცხვრის ხორცს ჩამოვაჭრათ რბილი ნაჭრები, ძვლებისაგან კი მოვხარშოთ ბულიონი და შევაზავოთ დაფნის ფოთლით ან ძმრით.

რბილი ხორცი, ქონი, ხახვი, ოხრახუში, ქინძი გავატაროთ ხორც-საკეპ მანქანაში, შევაზავოთ შავი პილპილით, მარილით; ძვლებისაგან მოხარშულ და გაწურულ ბულიონში ჩავახარშოთ ხინკლები, რომლის დამზადების წესი ასეთია: 400 გრამი ფქვილისაგან და ერთი კვერცხისაგან მოვხილოთ მაგარი ცომი და გავაბრტყელოთ ფქვილმოსყრილ ფიცარზე. სპეციალური საჭრისით ან ჩაის ჭიქის პირით ამოვჭრათ რგოლები. თითოეულ რგოლზე დავდოთ თითო ჩაის კოვზი ხორცის სატენი, ცომის ნაპირებს წავუსვათ კვერცხის ცილა და ისე შევკრათ, რომ მივიღოთ ნახევარწრე.

შემდეგ ხინკლები სათითაოდ ჩავუშვათ ადუღებულ ბულიონში და ვხარშოთ 15-20 წუთის განმავლობაში.

მასალა: ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი, ქონი – 100 გრამი, პურის ფქვილი – 400 გრამი, კვერცხი – 2 ცალი, ხახვი – 2-2 თავი, დაფნის ფოთლი – 3 ცალი, ძმარი – 2 სუფრის კოვზი, მწვანელი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ქათმის სუპი

გასუფთავებული, მსუქანი ქათამი დავჭრათ ნაჭრებად. ერთმანეთში ავურიოთ დაჭრილი ქინძი, ოხრახუში, ქონდარი, ხახვი დანაყილი ნიგოზი, მიხაკი, დარიჩინი, შავი პილპილი, მარილი. ქვაბში ერთ წყებად ჩავაწყოთ დაჭრილი ქათამი, ზემოდან მოვაყაროთ გამზადებული მასალა, დავასხათ იმდენი წყალი, რომ ხორცი თავის საკმაზით კარგად დაიფაროს. დავამატოთ ძმარი. ქვაბს დავახუროთ სახურავი და ვადუღოთ, სანამ ქათამი არ მოიხარშება. ხარშვის დროს რამდენიმეჯერ მოვურიოთ კოვზით.

მასალა: ქათამი, ხახვი – 200 გრამი, ნიგოზი დანაყილი – 2 სუფრის კოვზი, მწვანელი – 3-3 ძირი, მიხაკი, დარიჩინი – 1 ჩაის კოვზი, ძმარი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ქათმის წვენი ატრით

გასუფთავებული ქათამი დავჭრათ საშუალო ზომის, თანაბარ ნაჭრებად, გავთუთქოთ მდუღარე წყალში და შემდეგ მოვათავსოთ ქვაბში, ჩავუ-

მატოთ კარაქი, დაჭრილი ხახვი, ნიორი, დავხუროთ სახურავი და ვშუშოთ ორთქლში ნელ ცეცხლზე, სანამ ხორცი ხახვთან ერთად ჩაიშუშება.

მოვხილოთ კვერცხითა და წყლით მაგარი ცომი; გავაბრტყელოთ ორი მილიმეტრის სისქემდე. დავჭრათ მოგრძო ნაჭრებად (4სანტიმეტრი სიფართის), დავაწყოთ ერთიმეორეზე, დავჭრათ ასანთის ღეროების მსგავსად და გავშალოთ, რომ გაშრეს. ქათმის ხორცს დავასხათ წყალი, ისე რომ კარგად მოადგეს; როდესაც ადუღდება, ჩავყაროთ ცომის დაჭრილი და მდუღარეში გათუთქული ატრია. შევაზავოთ ოხრახუშით, ახალი კამით, ყვითელი ყვავილით, მარილით.

მასალა: ქათამი, ხახვი – 4-5 თავი, კარაქი – 50 გრამი, ხორბლის ფქვილი – 300 გრამი, კვერცხი – 1 ცალი, მწვანელი – 3-3 ძირი, ნიორი – 2 კბილი, ყვითელი ყვავილი (ზაფრანა) – 0,5 ჩაის კოვზი, მარილი – გემოვნებით.

ბატი ან იხვი შინდის ჩურჩით

გასუფთავებული ბატი ან იხვი დავჭრათ თანაბარ ნაჭრებად, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ იმდენი წყალი, რომ კარგად ფარავდეს და დავდგათ ცეცხლზე. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი, მერე დავამატოთ მრგვალად დაჭრილი ხახვი, ოხრახუში, ქინძი, კარგად გარეცხილი შინდის ჩურჩა და განვაგრძოთ დუღილი. როცა მზად იქნება, შევაზავოთ მარილით.

მასალა: ბატი ან იხვი, ხახვი – 500 გრამი, შინდის ჩურჩა – 1 ჩაის ჭიქა, მწვანელი – 3-3 ძირი, მარილი – გემოვნებით.

მაწვნის შეჭამანდი

დავკეპოთ ხახვი და მოვშუშოთ კარაქში. დავამატოთ პურის ფქვილი და ვშუშოთ კიდევ 5 წუთი. მაწონი წინასწარ გავწუროთ, გავსხნათ თბილ წყალში და თანდათანობით ჩავუშვათ მოშუშულ ხახვში. ადუღებამდე განუწყვეტლივ ვურიოთ ხის ციცხვით. ჩავამატოთ მოხარშული ბრინჯი და ახალი კარაქი; ჩავასხათ თბილ რძეში გახსნილი კვერცხის გული და კიდევ კარგად მოვურიოთ. სუფრაზე მიტანის წინ მოვაყაროთ წერილად დაჭრილი ტარხუნა და ახალი კამა.

მასალა: მაწონი – 500 გრამი (გაუწურავი), ხახვი – 2-3 თავი, კარაქი – 50 გრამი, კვერცხი – 2 ცალი, ბრინჯი – 50 გრამი, რძე – 50 გრამი, ფქვილი – 1 სადილის კოვზი, წყალი – 500 გრამი, მწვანელი, მარილი – გემოვნებით.

მაწვნის შეჭამანდი (მეორენაირად)

ხახვი წერილად დავჭრათ, ჩავყაროთ ქვაბში და კარაქში ან ერბოში მოვშუშოთ.

მაწონს დავასხათ წყალი, კარგად გავთქვიფოთ, ჩავასხათ მოშუშულ ხახვში და ათი წუთი ვადუღოთ. კვერცხს დავუმატოთ პურის ფქვილი, გავთქვიფოთ, თანდათანობით ჩავასხათ წვენი და ხუთი წუთი

ვადულოთ ისე, რომ კვერცხი არ აგვეჭრას. ჩავეყაროთ შიგ ვერტილად დაჭრილი ოხრახუში, კამა, რეჰანი.

მასალა: მაწონი – 500გრამი, წყალი – 500 გრამი, ხახვი – 2 თავი, ცხიმო – 50 გრამი, პურის ფქვილი – 2 სადილის კოვზი, კვერცხი – 2 ცალი, მწვანილი, მარილი – გემოვნებით.

სოკოს წვნიანი შეჭამანდი

საჭმელად ვარგისი სოკო (ან ხმელი სოკო) გავარჩიოთ, კარგად გავრეცხოთ ცივ წყალში და დავდგათ მოსახარშად. როცა კარგად მოიხარშება, გავწუროთ, დავჭრათ თხლად, ასანთის ღეროების მსგავსად. კარაქში მოვშუშოთ დაკეპილი ხახვი, ათი წუთის შემდეგ დავაყაროთ დაჭრილი სოკო და კიდევ ვშუშოთ. შემდეგ დავასხათ ბლმად სოკოს ნახარში. ადუღებისას ჩავუმატოთ სოკოს წვენში გახსნილი გაცრილი სიმინდის თეთრი ფქვილი. შევაზავოთ დანაყილი ნიგოზით, ახალი ქინძით, კამით, ოხრახუშით, წიწაკით, ნიორით, მარილით.

მასალა: სოკო – 500 გრამი, კარაქი – 30 გრამი, ნიგოზი – 200 გრამი, ხახვი – 2-3 თავი, სიმინდის ფქვილი – 3 სუფრის კოვზი, მწვანილი, ნიორი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

სუპი ტარხუნით, თბილისურად

3-4 ცალი მოზრდილი კარტოფილი გავფცქვანთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ პატარა ნაჭრებად, დავასხათ წყალი და მაგრად მოვხარშოთ (უნდა ჩაიშალოს). ხახვი და ნიორი დავჭრათ ვერტილად და რომელიმე ცხიმში (ერბო, კარაქი, ზათი) მოვხრაკოთ, დავაყაროთ გახეხილი სტაფილო და გავავრძელოთ მოშუშვა; შემდეგ ჩავასხათ მოხარშულ კარტოფილის წვენში და გავავრძელოთ ხარშვა. ერთი მოზრდილი კონა ტარხუნა გავრეცხოთ და დავჭრათ მოგრძო ნაჭრებად (3-4 ნაწილად). ვერტილად დავჭრათ ქინძი, ოხრახუში, კამა, პიტნა და მარილთან და პილპილთან ერთად ჩავეყაროთ სუპში.

ბოლოს ჩავასხათ კარგად გათქვეფილი კვერცხი და განუწყვეტილად ვურიოთ, რომ არ აგვეჭრას.

მასალა: კარტოფილი – 3-4 ცალი, ხახვი – 2-3 თავი, ნიორი – 4-5 კბილი, ცხიმო – 100 გრამი, სტაფილო – 2-3 ცალი, ტარხუნა – 1 კონა, მწვანილი – 3-3 ძირი, კვერცხი – 3-4 ცალი, მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

ჩიხირთმა

ხახვი დავჭრათ ან გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში; ჩავეყაროთ ქვაბში და 30 გრამ კარაქში კარგად მოვშუშოთ. დავასხათ ექვსი ჩაის ჭიქა მღურარე წყალი, ჩავდოთ ქინძი (კონად შეკრული) და ვადულოთ 5-10 წუთი. დუღილის შემდეგ დავამატოთ ძმარში გახსნილი პურის ფქვილი და მარილი. ამის შემდეგ ვადულოთ კიდევ 20 წუთი, გადმოვდგათ ცეცხლიდან, თანდათანობით ჩავასხათ და კოვზით ვურიოთ ძმარში კარგად ათქვეფილი სამი-ოთხი ცალი კვერცხი. სუფრაზე მიტანის

წინ ჩავეყაროთ ვერტილად დაჭრილი კამა, ოხრახუში და დავამატოთ ოცი გრამი კარაქი.

მასალა: ხახვი – 300 გრამი, კვერცხი – 4 ცალი, კარაქი – 50 გრამი, წყალი – 6 ჩაის ჭიქა, პურის ფქვილი – 1 სუფრის კოვზი, მწვანილი, ძმარი და მარილი – გემოვნებით.

ხარშო

ხახვი ვერტილად დავჭრათ, ჩავეყაროთ ქვაბში, დავუმატოთ 30 გრამი კარაქი, დავდგათ ნელ ცეცხლზე და მოვშუშოთ. დავასხათ 6-7 ჩაის ჭიქა მღურარე წყალი და ადუღებისთანავე დავუმატოთ გარჩეული, გარეცხილი ბრინჯი. ათი წუთი დუღილის შემდეგ დავუმატოთ დაჭრილი ქინძი, ოხრახუში, პატარ-პატარა ნაჭრებად დახეული ტყლაპი, ერთად დანაყილი ნიორი, წიწაკა, მარილი. 20-30 წუთი დუღილის შემდეგ, როცა წვენი მზად იქნება, დავუმატოთ 20 გრამი კარაქი. ტყლაპის მაგივრად შეიძლება ვიხმაროთ ტყემალი ან პამიდვრის პიურე.

მასალა: ხახვი – 300 გრამი, კარაქი – 50 გრამი, ბრინჯი – 3/4 ჩაის ჭიქა, ტყემალი ან პამიდვრის პიურე – 1/3 ჩაის ჭიქა, მწვანილი, ტყლაპი, ნიორი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ხარშო ნივგზით

ხახვი ვერტილად დავჭრათ, ჩავეყაროთ ქვაბში და მოვშუშოთ 30 გრამ კარაქში (ნელ ცეცხლზე). ნიგოზი, ქინძი, ნიორი, წიწაკა, მარილი კარგად დავნაყოთ, გავხსნათ ექვს-შვიდ ჩაის ჭიქა წყალში, დავასხათ მოშუშულ ხახვს და როცა ადუღდება, დავამატოთ წინასწარ გადარჩეული, გარეცხილი ბრინჯი ან ვერმიშელი.

ნაჭრებად დაჭრილი პამიდორი ხორცსაკეპ მანქანაში გავატაროთ ან გავხეხოთ სახეხზე, ჩავასხათ ქვაბში და ვადულოთ, სანამ ცოტა არ შესქედდება; მერე ჩავასხათ მოხარშულ ხარშოში, წამოვადულოთ, დავაყაროთ დაჭრილი ოხრახუში, ქინძი გადმოვდგათ ცეცხლიდან და დავამატოთ 20 გრამი კარაქი.

მასალა: ხახვი – 200 გრამი, კარაქი – 50 გრამი, ნიგოზი – 1 ჩაის ჭიქა, ქინძი – 2 ძირი, პამიდორი – 500 გრამი, ბრინჯი – 0,5 ჩაის ჭიქა, ან ვერმიშელი – 3/4 ჩაის ჭიქა, წიწაკა, ნიორი, მწვანილი, მარილი – გემოვნებით.

ხარშო კვერცხით

ხახვი დავკეპოთ, ჩავეყაროთ ქვაბში და მოვშუშოთ 30 გრამ კარაქში. დავასხათ შვიდი ჩაის ჭიქა წყალი და ადუღებისთანავე ჩავეყაროთ შიგ თბილ წყალში გარეცხილი ბრინჯი და განვაგრძოთ ხარშვა.

ნიგოზი, ქინძი, წიწაკა, მარილი, ნიორი, ყვითელი ყვავილი კარგად დავნაყოთ ერთად, გავხსნათ წყალში და მღურარე წვენში ჩავუმატოთ. ათი წუთის შემდეგ დავამატოთ პატარ-პატარა ნაჭრებად დახეული ტყლაპი (შეიძლება ტყემალი ან კვარახი). რამდენიმე წუთის დუღილის შემდეგ სათითაოდ დავახალოთ ოთხი-ხუთი უმი (აუთქვეფავი) კვერცხი.

როცა კვერცხი მოიხარშება, დავამატოთ ოცი გრამი კარაქი და დაჭრილი მწვანელი.

მასალა: ხახვი – 300 გრამი, კარაქი – 50 გრამი, წყალი – 8 ჩაის ჭიქა, ბრინჯი – 0,5 ჩაის ჭიქა, ნიგოზი – 1 ჩაის ჭიქა, კვერცხი – 4-5 ცალი, ქინძი, წიწაკა, მარილი, ნიორი, ყვითელი ყვავილი, ტყემალი (ტყლაპი, კვარახი) – გემოვნებით.

თევზი

მონარშული თართი ან ზუთხი ნიგოზის საწებლით

გასუფთავებული, გარეცხილი თართი ან ზუთხი მარილწყალში მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით, მერე გავაცივოთ, ნაჭრებად დავჭრათ და ლანგარზე დავაღაგოთ.

ნიგოზი დავნაყოთ, გამოვხადოთ ზეთი და ცალკე ჭურჭელში ჩავასხათ. ქინძი, ნიორი, მარილი, წიწაკა დავნაყოთ, დავუმატოთ ძმარი, დაკეპილი ხახვი და გავხსნათ აღუღებულ წყალში, რომელშიც ნაწილობრივ არეული იქნება თევზის ბულიონი თავის სიმსუქნით. მომზადებულ საწებელში ჩავაღაგოთ დაჭრილი თევზი, ზევიდან მოვასხათ გამოხდილი ზეთი.

მასალა: თართი ან ზუთხი – 1 კილოგრამი, ნიგოზი – 1 ჩაის ჭიქა, ქინძი – 2 ძირი, ნიორი – 1-2 კბილი, წყალი – 1,5 ჩაის ჭიქა, თევზის წვენი – 0,5 ჩაის ჭიქა, ხახვი – 1 თავი, ძმარი, მარილი – გემოვნებით.

მონარშული თართი ან ზუთხი (მეორენაირად)

გასუფთავებული, გარეცხილი თართი ან ზუთხი დავჭრათ თხელ ნაჭრებად, მოვათავსოთ მდუღარე წყალში და გადავწუროთ, გადავაგლოთ ცივი წყალი და მოვათავსოთ დაბალ, ფართო ქვაბში, მოვაყაროთ მარილი, დავასხათ სუსტი ღვინის ძმარი და წყალი იმდენი, რომ თევზს ოდნავ ფარავდეს. მივუმატოთ წმინდად დაკეპილი ხახვი, ნიორი, დაფნის ფოთლი, დავახუროთ სახურავი და დავდგათ მოსახარშად. როდესაც მზად იქნება, გადმოვდგათ, დავამატოთ წმინდად დაკეპილი ქინძი, ოხრახუში, მწვანე წიწაკა. ამგვარად შეზავებული თევზი გავაცივოთ ამავე თავდახურულ ქვაბში და სუფრაზე გაციებული მივიტანოთ.

მასალა: თართი ან ზუთხი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 2-3 თავი, ღვინის ძმარი – 0,5 ჩაის ჭიქა, წყალი – 1 ჩაის ჭიქა, ნიორი – 1-2 კბილი, მწვანელი, წიწაკა, დაფნის ფოთლი, მარილი – გემოვნებით.

მონარშული თართი ან ზუთხი ძმრის საწებლით

გასუფთავებული, გარეცხილი თართის ან ზუთხის მთლიანი ნაჭერი ჩვეულებრივი წესით მოვხარშოთ, გავაცივოთ, დავჭრათ მოგრძო თხელ ნაჭრებად და დავაღაგოთ ლანგარზე.

თევზის ბულიონს (თავისი სიმსუქნით) დავუმატოთ ძმარი, წვრილად დაჭრილი ქინძი, აყურიოთ და ლანგარზე დაწყობილ თევზს გადავასხათ. ზევიდან მოვაყაროთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი.

მასალა: თევზი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 2 თავი, ძმარი – 0,5 ჩაის ჭიქა, ბულიონი (თავისი სიმსუქნით) – 0,5 ჩაის ჭიქა, ქინძი – 5-6 ძირი, მარილი – გემოვნებით.

შემწვარი თართი ან ზუთხი პამიდვრის საწებლით

გასუფთავებული, გარეცხილი, ნაჭრებად დაჭრილი თევზი (თართი ან ზუთხი) ორივე მხრიდან შევწვათ ცხელ ტაფაზე მცენარეულ ზეთში.

პამიდვარი გავხეხოთ, ჩავასხათ ქვაბში, დავუმატოთ მცენარეული ზეთი, დავდგათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ შესქელებამდე. ხარშვის დასრულებისას დავუმატოთ დანაყილი ნიორი, წიწაკა და ძალიან წვრილად დაჭრილი ოხრახუში.

ხახვი დავჭრათ მრგვალად, მოვათავსოთ ზეთიან ტაფაზე და მოვწუმოთ. შემწვარი თევზი ლანგარზე დავაღაგოთ, მოვასხათ მოძეული ხახვი და ზემოდან პამიდვრის საწებელი.

მასალა: თევზი (თართი ან ზუთხი) – 1 კილოგრამი, ხახვი – 3-4 თავი, პამიდვარი – 1 კილოგრამი, მცენარეული ზეთი – 5 სუფრის კოვზი, ოხრახუში – 2 ძირი, წიწაკა და მარილი – გემოვნებით.

მონარშული ცოცხალი (თევზი)

ცოცხალი თევზი გამოვშიგნოთ, მოვაშროთ ლაყუჩები და გავრეცხოთ ცივი წყალში. შემდეგ დავჭრათ სამ-ოთხ ნაწილად; მომცრო თევზები დავტოვოთ მთელ-მთელი, მოვათავსოთ მარილითა და შაბით შეზავებულ მდუღარე წყალში და მოვხარშოთ. შემდეგ ავიღოთ წყლიდან, გავშალოთ, მოვასხუროთ ცივი წყალი. შევრილებისას მოვათავსოთ ლანგარზე და მოვუწყოთ ოხრახუშის ფოთლები.

მასალა: ცოცხალი – 1 კილოგრამი, შაბი – 4-5 გრამი, ოხრახუში – 4-5 ძირი, მარილი – გემოვნებით.

შემწვარი კალმახი ბროწეულის წვენი

ახალი, წითელწინწკლებიანი კალმახი გავასუფთავოთ, მოვაშროთ ლაყუჩები, გავრეცხოთ ცივი წყალში, გავჭრათ სიგრძეზე, მოვაყაროთ მარილი. მუცელი ამოვუვსოთ უმი კვერცხით, კარაქით, კანგაცილით, თხელად დაჭრილი ლიმონით და ახალი ტარხუნის ნახავით. მუცელი დავუხუროთ, ზევიდან წავუვსოთ არაჟანი და დავდგათ გაცხელებულ ცხიმთან ტაფაზე. როდესაც ორივე მხრიდან შეიწვება, მოვათავსოთ ლანგარზე და დავამშვენოთ ოხრახუშის ფოთლებით. სუფრაზე ცალკე მივიტანოთ ბროწეულის წვენი – შეზავებული ახალი ქინძითა და მარილით.

მასალა: კალმახი – 1 კილოგრამი, კარაქი – 100 გრამი, კვერცხი – 2 ცალი, ლიმონი – 1 ცალი, ბროწეულის წვენი – 1 ჩაის ჭიქა, ქინძი, მარილი – გემოვნებით.

ლოქო წვენი

ლოქო გავასუფთავოთ, დავჭრათ ნაჭრებად, გავრეცხოთ, ჩავაწყოთ ქვაბში, დავასხათ იმდენი წყალი, რომ თევზი დაიფაროს. დუდილის დროს მოვხადოთ ქაფი, ჩავყაროთ მარილი, დაფნის ფოთოლი, დაჭრილი ქინძი, დაჭრილი ტყემლის ტყლაპი, პილპილი და ვადუღოთ. როცა თევზი მოიხარშება და წვენი შესქედდება, ცეცხლიდან გადმოვიღოთ.

მასალა: ლოქო – 1 კილოგრამი, დაფნის ფოთოლი – 2-3 ცალი, ქინძი – 6-7 ძირი, პილპილი, ტყემლის ტყლაპი, მარილი – გემოვნებით.

მონარშული ლოქო ქინძით და ძმრით

ლოქო მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით და დავაწყოთ თევზზე. რამოდენიმე ძირი ქინძი დავჭრათ, ავეურიოთ ძმარში და გადავასხათ მოხარშულ ლოქოს.

მონარშული ლოქო და ქინძნარევი ძმარი მაგიდაზე შეგვიძლია მივიტანოთ ცალ-ცალკე.

მარილიანი ტარანი ახალი ტყემლის საწებლით

მარილიანი ტარანი გავრეცხოთ ცივი წყლით და 2-3 საათით დავაგებოთ ცივ წყალში. შემდეგ ისევ გავრეცხოთ კარგად, შევახვიოთ სუფთა, სქელ ქაღალდში, შევწვათ ცხელ ღუმელში. როდესაც მზად იქნება, გამოვიღოთ, მოვაცილოთ ქაღალდი, გავფიცქვინათ, სიგნეულთან ერთად მოვაშროთ ხერხემლის ძვალი და ამგვარად მომზადებული მივიტანოთ სუფრაზე. ცალკე ჭურჭლით მივიტანოთ ახალი ტყემლის საწებელი, რომელიც ასეთნაირად მოვაშრათ: ახალი ტყემალი მოვხარშოთ, გავატაროთ საცერში, შევაზავოთ დანაყილი ნივრით, პილპილით, ახალი ქინძით, კამით, ოხრახუშით, ომბალათი და მარილით.

მასალა: ტარანი – 1 კილოგრამი, ახალი ტყემალი – 0,5 კილოგრამი, მწვანილი – 3-3 ძირი, ნიორი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ნიგვით და ბროწეულით გატენილი წვერა

წვერა გავწმინდოთ, გავრეცხოთ, წავუსვათ მარილი და გავაჩეროთ ნახევარი საათი.

დანაყილი ნიგოზი, მარილი, წიწაკა, მიხაკი, დარინინი, დამარცვლილი ბროწეული, დაჭრილი ხახვი კარგად ავეურიოთ ერთმანეთში. ამ მასალით თითოეულ წვერას გამოვუტენოთ მუცლის დრუ, ამოვავლოთ პურის ფქვილში და ორივე მხრიდან შევწვათ ერბოში, ან ზეთში.

მასალა: წვერა – 1 კილოგრამი, ერბო ან ზეთი – 3-4 სუფრის კოვზი, დანაყილი ნიგოზი – 1 ჩაის ჭიქა, ხახვი – 2 თავი, ბროწეული – 1-2 ცალი, პურის ფქვილი – 2 სუფრის კოვზი, მარილი – გემოვნებით.

შემწვარი და ჩახოსბილი ორაგული

ორაგული გავწმინდოთ, გავრეცხოთ, წავუსვათ მარილი, დავჭრათ ნაჭრებად და შევწვათ.

ძმარში ავეურიოთ დაკეპილი ხახვი და ნელ ცეცხლზე მოვშუშოთ, მერე ჩავაწყოთ შიგ შემწვარი ორაგული და წამოვადუღოთ.

შემწვარი ან მონარშული ქამბალა საწებლით

ქამბალა ერთი-ორი საათით დავაგებოთ თბილ წყალში, მოვაშროთ ქაცვი, გადავასხროთ კანი, დავჭრათ ნაჭრებად და მოვხარშოთ მარლწყალში ან შევწვათ ზეთში ორივე მხრიდან.

ნიგოზი, მარილი, ნიორი, წიწაკა, ქინძი ერთად კარგად დავნაყოთ, გავსხნათ ადუღებულ ცივ წყალში, დავუმატოთ ძმარი და ავეურიოთ წერილად დაჭრილი ხახვი. თევზი დავაწყოთ ლანგარზე და ზემოდან გადავასხათ მომზადებული საწებელი.

მასალა: ქამბალა – 1 კილოგრამი, ზეთი – 2-3 სუფრის კოვზი, ნიგოზი – 1 ჩაის ჭიქა, ნიორი – 1-2 კბილი, ქინძი – 3-4 ძირი, ხახვი – 2 თავი, წყალი – 2 ჩაის ჭიქა, ძმარი – 2-3 სუფრის კოვზი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

თევზის ბასტურმა

გასუფთავებული, გარეცხილი, ნაჭრებად დაჭრილი თევზი (თართი, ზუთხი, ორაგული) მოვათავსოთ ფაიფურის ან მომინანქრებულ ჭურჭელში, დავაყაროთ მარილი, პილპილი, დავუმატოთ წერილად დაჭრილი ხახვი, თხელ ნაჭრებად დაჭრილი ლიმონი და ავეურიოთ. მერე დავახუროთ ჭურჭელს სახურავი და დავდგათ გრილ ალაგას რამოდენიმე საათით, ან შეიძლება 1 დღე-ღამე.

ასეთი სახით გამზადებული თევზი წამოვავლოთ შამფურზე და შევწვათ ნაკვერცხალზე. შემწვარი თევზი სუფრაზე მივიტანოთ შამფურით, თან მივაცლოთ წერილად დაჭრილი უმი ხახვი და ლიმონი.

მასალა: თევზი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 3-4 თავი, ლიმონი – 1 ცალი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

თევზის ბუდლა

გასუფთავებული, გარეცხილი და ნაჭრებად დაჭრილი თევზი (თართი, ზუთხი, თორუჯი) ერთ ფენად მოვათავსოთ ქვაბში, მოვასხათ ზეთი, ხედ დავაყაროთ წერილად დაჭრილი ქინძი, ხახვი, ლიმონი, მარილი, პილპილი, დაფნის ფოთოლი, მოვასხათ ზეთი. შემდეგ ფენად დავაწყოთ თხელ ნაჭრებად დაჭრილი პამიდორი; მოვასხათ ზეთი, დავახუროთ ქვაბს სახურავი და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება.

მასალა: თევზი – 1 კილოგრამი, პამიდორი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 4-5 თავი, ქინძი – 5-6 ძირი, დაფნის ფოთოლი – 2-3 ცალი, ზეთი – 1 ჩაის ჭიქა, მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

შემწვარი კეფალი ნიგვის საწებლით

ნელდ თევზს მოვაცილოთ ქერცლი, გამოვშიგნოთ, გავრეცხოთ და დავჭრათ; მოვყაროთ მარილი, ამოვავლოთ ჯერ ათქეფილ კვერცხში, შემდეგ ფქვილში ან დანაყილ ორცხობილაში და მაშინვე დავლოთ გაცხელე-

ბულ, ზეთოსხმულ ტაფაზე და შევწვათ ორივე მხრიდან. შემწვარი თევზი დავალაგოთ ლანგარზე. დავნაყოთ ნიგოზი, მწვანილი, მარილი, წიწაკა. ეს ყველაფერი გავსხნათ ძმარგარეულ წყალში და მოვასხათ შემწვარ თევზს. სუფრაზე შეიძლება თევზი ცალკე მივიტანოთ და საწებელი ცალკე.

მასალა: ნედლი თევზი – 1 კილოგრამი, ნიგოზი – 2 ჩაის ჭიქა, კვერცხი – 2 ცალი, მცენარეული ზეთი – 70 გრამი, ძმარი – 0,5 ჩაის ჭიქა, ფქვილი ან დანაყილი ორცხობილა – 2 სუფრის კოვზი, მწვანილი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

თევზის ჩახოსხილი

ქარიყლაპია, ლოქო, წვერა, კობრი ან სხვა რომელიმე თევზი გავასუფთავოთ, მოვაცაროთ მარილი და დავაწყოთ ღრმა ტაფაზე. მოვაცაროთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი, წვრილად დაჭრილი ქინძი და ოხრახუში, დავასხათ ზეთი და 2 ჩაის ჭიქა პამიდურის წვენი; ჩავაყოლოთ სტაფილო, დაფნის ფოთოლი, 20-25 მარცვალა შავი პილპილი და ვხარშოთ ნელ ცეცხლზე. მოხარშული თევზის ნაჭრები დავალაგოთ ღრმა ლანგარზე და ზედ მოვასხათ თავისივე წვენი.

მასალა: თევზი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 3 თავი, დაფნის ფოთოლი – 3-4 ცალი, სტაფილო – 200 გრამი, ზეთი – 100 გრამი, პამიდურის წვენი – 2 ჩაის ჭიქა, ქინძი, ოხრახუში – 3-3 ძირი, შავი პილპილი – 25 მარცვალა, მარილი – გემოვნებით.

თევზი ქოთანში ლიმონით

ნედლი თევზი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ, მოვაცაროთ მარილი და ასე დავტოვოთ 1 საათი. შემდეგ ჩავდეთ თიხის ქოთანში, ზედ დავაწყოთ თხლად დაჭრილი ლიმონი, შავი პილპილის მარცვლები, რამოდენიმე ცალი დაფნის ფოთოლი, მოვასხათ ზეთი. ქოთანს ცომით კარგად გადავუღესოთ თავი და შევდგათ აირღუმელში. 1-1,5 საათის შემდეგ მივიტანოთ სუფრაზე ქოთნითვე. მოვაცილოთ შიგ ჩახარშული დაფნის ფოთლები, ლიმონის ნაჭრები. სუფრაზე მივიტანოთ შესაფერი გარნირიც.

მასალა: ნედლი თევზი – 1 კილოგრამი, ლიმონი – 1 ცალი, მცენარეული ზეთი – 50 გრამი, დაფნის ფოთოლი – 4-5 ცალი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

თევზი ქოთანში პამიდურით

ეს კერძი მზადდება ისევე, როგორც ზევით იყო აღწერილი, მხოლოდ იმ განსხვავებით, რომ ლიმონის ნაცვლად იხმარება პამიდორი.

მასალა: ნედლი თევზი – 1 კილოგრამი, მცენარეული ზეთი – 80 გრამი, პამიდორი – 1 კილოგრამი, დაფნის ფოთოლი – 3 ცალი, ხახვი – 3-4 თავი, მარილი – გემოვნებით.

ღოში საწებლით

ღოში წინა ღამით უნდა დავალბოთ, ხოლო მეორე დღეს სხვა წყალში მოვხარშოთ. წყალი ბლამად უნდა დაესხას და ისე მიიხარშოს. გავუკეთოთ ნიგოზის ან ძმრის საწებელი და მოხარშული თევზი შიგ ჩავაწყოთ.

მთელ-მთელი შემწვარი წვრილი თევზი ბროწეულის საწებლით

გამოშიგნული, გარეცხილი წვრილი თევზი დავაწყოთ ზეთოსხმულ ცხელ ტაფაზე და ორივე მხრიდან შევწვათ. ერთად დავნაყოთ წიწაკა, ნიორი, ქინძი, მარილი, გავსხნათ ბროწეულის წვენიში.

შემწვარი თევზი ლანგარზე დავალაგოთ, ზემოდან მოვასხათ ბროწეულის საწებელი, მოვაცაროთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და დარჩეული ბროწეულის მარცვლები.

მასალა: წვრილი თევზი – 1 კილოგრამი, მცენარეული ზეთი – 4-5 სუფრის კოვზი, ქინძი – 5 ძირი, ბროწეული – 4-5 ცალი, ხახვი – 2 თავი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ქამბალა ღვინის საწებლით

გასუფთავებული თევზი დავჭრათ მცირე ნაჭრებად, ჩავაწყოთ ქვაბში, დავუმატოთ ოხრახუში, ხახვი, მიხაკი, დაფნის ფოთოლი, მარილი, დავასხათ ღვინო, წყალი, დავხუროთ ქვაბს სახურავი, დავდგათ ცეცხლზე და ვხარშოთ 25-30 წუთი, მოხარშული თევზი ქვაბიდან ამოვიღოთ, ბულიონი გავწუროთ, სუფთა ქვაბში ჩავასხათ, დავდგათ ცეცხლზე და ვადუღოთ 10-15 წუთი. მერე დავუმატოთ დანაყილი ნიგოზი, ნიორი და წამოდუღების შემდეგ ცეცხლიდან გადმოვდგათ.

მოხარშული თევზი ლანგარზე მოვათავსოთ, დავასხათ გამზადებული საწებელი, მოვაცაროთ წვრილად დაჭრილი ქინძი და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

მასალა: ქამბალა – 1 კილოგრამი, სუფრის წითელი ღვინო – 2 ჩაის ჭიქა, წყალი – 2 ჩაის ჭიქა, ოხრახუში – 3 ძირი, ხახვი – 2 თავი, ნიგოზი – 1 ჩაის ჭიქა, ქინძი – 2 ძირი.

გელაქნური წვენი

გელაქნური მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით. ცალკე ქვაბში ჩავასხათ 3-4 ჩაის ჭიქა წყალი, დავუმატოთ შინდის ჩურჩა, დაჭრილი ხახვი, დანაყილი ნიგოზი და ვადუღოთ. მოხარშული გელაქნური თევზზე დავაწყოთ და ზედ დავასხათ გამზადებული საწებელი.

მასალა: გელაქნური – 1 კილოგრამი, შინდის ჩურჩა – 1 ჩაის ჭიქა, ხახვი – 2-3 თავი, დანაყილი ნიგოზი – 4 სუფრის კოვზი.

მოხარშული გელაქნური ან კალმახი ნიგოზის საწებლით

გელაქნური გავასუფთავოთ, დავჭრათ ნაჭრებად, ჩავდეთ ადუღებულ მარილწყალში და მოვხარშოთ. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი.

როცა მოიხარშება, ამოვალაგოთ ქაფქირით და დავაწყოთ თევზზე. ნიგოზი, მარილი, ნიორი ერთად დავნაყოთ, გავხსნათ წყალში (არაუნის სისქის) და მივიტანოთ მოხარშულ გელაქნურთან ერთად.

მასალა: გელაქნური – 1 კილოგრამი, ნიგოზი – 200 გრამი, ნიორი – 2-3 კბილი, წყალი – 1,5 ლიტრი, მარილი – გემოვნებით.

კობრი ნიგეზით და ბროწეულით

კობრს გავაცალლოთ ქიცვი, გავრეცხოთ, დავჭრაოთ ნაჭრებად, მოვხარშოთ მარილწყალში. ამოვიღოთ ქაფქირით და დავაწყოთ ლანგარზე.

ნიგოზი, ნიორი, ქინძი, წიწაკა ერთად დავნაყოთ, გავხსნათ ბროწეულის წვენი, დავამატოთ მარილი, ნახევარი ლიტრი წყალი თევზის ნახარში წვენი, ავურიოთ და გადავასხათ მოხარშულ თევზს.

მასალა: კობრი – 1 კილოგრამი, ქინძი – 4 ძირი, ნიგოზი – 2 ლიტრი, მარილი – 2-3 კბილი, ბროწეულის წვენი – 1 ლიტრი, წყალი – გემოვნებით.

კიბორჩხალა ნიგეზიანი სატენით

კარგად გასუფთავებული კიბორჩხალები მოვხარშოთ მარილწყალში; შემდეგ დავაწყოთ საცერზე; როცა წყალი ჩამოიწურება, კიბორჩხალებს მოვაცილოთ კისერი, ფეხები, ხორცი და დავნაყოთ. ავურიოთ დანაყილი ნიგოზი და ქინძი; მოვაყაროთ დანაყილი დარიჩინი ან მუსკატის კაკალი, მარილი; კარგად ავურიოთ და ამ სატენით ამოვავსოთ კიბორჩხალის წითელი ქადა.

სუფრაზე მიტანისას კიბორჩხალები დავაწყოთ მწვანელით მართულ ლანგარზე. ცალკე ჭურჭლით მივიტანოთ ტყემლის საწებელი.

მასალა: კიბორჩხალა – 20 ცალი, ნიგოზი – 200 გრამი, გამხმარი ქინძი – 1 ლიტრი, კოვზი, დარიჩინი ან მუსკატის კაკალი – 0,5 ლიტრი, კოვზი, მწვანელი – 200 გრამი, მარილი – გემოვნებით.

ხიზილალას ქაბაბი

100 გრამი ხიზილალა და 300 გრამი რძეში ან წყალში დამბალი პური, წვრილად დაკეპილ ხახვთან ერთად მოვხილოთ; დავყოთ პატარა ნაწილებად, ამოვავლოთ დანაყილ ორცხობილაში და შევწვათ ზეთდასხმულ ტაფაზე.

მოხარშული ხიზილალა

ხიზილალას დავუმატოთ დაფშენილი თეთრი პურის გული, წვრილად დაჭრილი ხახვი, დავასხათ იმდენი წყალი, რომ ძალიან კარგად დაიფაროს და ხელით ამოვჭყელიტოთ. დავდვათ ცეცხლზე და ვადულოთ 10-12 წუთი.

მასალა: ხიზილალა – 200 გრამი, თეთრი პურის გული (დაფშენილი) – 1 ლიტრი, ხახვი – 1 თავი.

ხორცისაბან მომზადებული კერძები

ხინკალი

ღორის, ან ცხვრის ხორცის რბილი ნაჭერი დავჭრაოთ და ხახვთან ერთად ხორცსაკეპ მანქანაში გავატაროთ. ავურიოთ შიგ დანაყილი პილპილი, მარილი, ოხრახუში, ქინძი, ქონდარი, იმდენი თბილი წყალი, რამდენსაც შეიწოვს ხორცი (დაახლოებით ერთი ლიტრი წყალი).

მოვხილოთ მაგარი ცომი ოდნავ მარილიანი ნახევარი ლიტრი წყლითა და კვერცხით. კარგად გავაბრტყელოთ, გამოვჭრაოთ სპეციალური ხის საჭრისით და კიდევ გავაბრტყელოთ. თითოეულ ცომზე მოვათავსოთ ერთი სუფრის კოვზი მომზადებული ხორცი, ნაპირები შემოვუკეცოთ, მოვგრიხოთ და კუჭი დავტკეპნოთ ისე, რომ მოხარშვის დროს არ გაიხსნას. ასე მომზადებული ხინკალები ჩაყაროთ მარილიან მდუღარე წყალში და გხარშოთ; ქვაბი ხანგამოშვებით ვატრიალოთ, რომ ხინკალი ძირზე არ მიიკრას. როცა ყველა ხინკალი წყლის ზევით ამოტივტივდება, კიდევ ხუთი წუთი ვადულოთ და ამოვალაგოთ ქაფქირით.

სუფრაზე ხინკალთან ერთად მივიტანოთ დანაყილი პილპილი.

მასალა: ღორის ან ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 5 თავი, კვერცხი – 1 ცალი, მწვანელი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ხინკალი კახურად

თეთრი პურის ფქვილით, კვერცხითა და ცივი მარილწყლით მოვხილოთ ჩვეულებრივი მაგარი ცომი. მოვამზადოთ გულსართი შემდეგნაირად: მსუქანი ცხვრის ან ძროხის ხორცის რბილი ნაჭრები ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში ხახვთან ერთად. შევზავოთ დაკეპილი ოხრახუშით, ქინძით, შავი პილპილით, მარილით; დავხილოთ და გავაზავოთ წყლით. როდესაც გულსართი მზად იქნება, ცომი გავაბრტყელოთ, ამოვჭრაოთ თანაბარი ზომის რგოლები, შუა ადგილზე დავაწყოთ თითო კოვზი გულსართი, მოვუკრაოთ პირი ისე, როგორც ზევით არის აღწერილი და ჩავუშვათ მარილით შეზავებულ მდუღარე წყალში. დუდილის დროს ქვაბი ვატრიალოთ, რომ ძირზე არ მიიკრას. როცა მზად იქნება, ხინკალი ამოვალაგოთ ქაფქირით და სუფრაზე მივიტანოთ დანაყილ პილპილთან ერთად.

მასალა: ცხვრის ან ძროხის ხორცი – 1 კილოგრამი, ფქვილი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 4-5 თავი, მწვანელი – 3-4 ძირი, კვერცხი – 2 ცალი, მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

შილაფლაგი

ავილოთ ცხვრის მსუქანი ხორცი, კარგად გავრეცხოთ და დავჭრაოთ ნაჭრებად. წვრილად დავჭრაოთ ღუმის ნაჭერი, ჩაყაროთ ქვაბში და ვშუშოთ, სანამ ცხიმი არ გამოუვა. დავაყაროთ ძალიან წვრილად დაჭრილი ხახვი და ვშუშოთ. შემდეგ ჩაყაროთ დაჭრილი ხორცი და ხახვთან ერთად გავაგრძელოთ შუშვა, ისე რომ და ხახვი არ გაწითლდეს (შილაფლაგი თეთრი რომ გამოვიდეს). დავასხათ წყალი; ადუღებისას მოვხ-

ადლოთ ქაფი,ჩავეგდლოთ დაფნის ფოთოლი,მარილი. როდესაც ხორცი ნახევრად მოხარშული იქნება,ჩავეყაროთ ბრინჯი და გავავარძელოთ ხარშვა. შემდეგ შევაზავოთ შავი პილპილითა და ზირათი.

თუ შილაფლაგი სქელი გამოვიდა, შეიძლება დავასხათ რაიმე ბულიონი (ხაშლამის ნახარში), ან წყალი და დავიყვანოთ ნორმალურ სისქემდე.

მასალა: ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი,დუმა – 100 გრამი,ბრინჯი – 2 ჩაის ჭიქა, ხახვი – 2-3 თავი,მარილი,პილპილი – გემოვნებით.

შილაფლაგი ქათმის კუჭმაჭის

გასუფთავებული,გარეცხილი კუჭმაჭი თავისი სიმსუქნით მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და დავდგათ ცეცხლზე მოსახარშად. 10-15 წუთის დუდილის შემდეგ ჩავეყაროთ გადარჩეული, გარეცხილი ბრინჯი და გავავარძელოთ ხარშვა, სანამ ბრინჯი და კუჭმაჭი კარგად ამ მოიხარშება. ხარშვის დასრულებისას დავამატოთ მარილი და დანაყილი პილპილი.

მასალა: კუჭმაჭი – 1 ქათმის,ბრინჯი – 3/4 ჩაის ჭიქა,მარილი,პილპილი – გემოვნებით.

ჩაქაფული ცხვრის ხორცის

ცხვრის ან ბატკნის მსუქანი,ძვლიანი ხორცი დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად,დავასხათ იმდენი წყალი,რომ ხორცი დაფაროს. დავდგათ დაბალ ცეცხლზე და ვხარშოთ. როცა წყალი დაუშრება,ჩავეყაროთ რგოლებად დაჭრილი ხახვი და ვშუშოთ. ოხრახუში, ქინძი დავჭრათ წვრილად და ჩავეყაროთ ხორციან ქვაბში. ავიდლოთ ქორფა ტარხუნა, დავჭრათ დიდ ნაჭრებად (დაახლოებით გავჭრათ სამად) და მწვანილთან ერთად ისიც ჩავეყაროთ. ნამიანი მწვანილი წყალს გაუშვებს; თუ ეს საკმარისი არ იქნება,დავამატოთ ცოტა წყალი და ჩავეყაროთ ახალი ტყემალი. როცა ტყემალი კარგად მოიხარშება, გადმოვდგათ ცეცხლიდან, დავასხათ თეთრი ღვინო და შევაზავოთ მარილითა და წიწაკით.

მასალა: ცხვრის ან ბატკნის ხორცი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 500გრამი, ტარხუნა – 1 კონა, მწვანილი – 5-5 ძირი, ახალი ტყემალი – 1 ჩაის ჭიქა, თეთრი ღვინო – 1 ჭიქა, მარილი, წიწაკა – გემოვნებით.

შემწვარი გოჭი

გოჭი კარგად გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, წავუსვათ მარილი მუცლის ღრუში და გარედან. ძალიან წმინდად დავნაყოთ წინასწარ ცხელ წყალში დამბალი წიწაკა, ნიორი, ქინძი, კამა, ოხრახუში, რეჰანი. ეს ყველაფერი გავხსნათ ნიგეზიდან გამოსხილ ზეთში და გოჭს წავუსვათ როგორც შიგნით, ასევე გარედან. ამ ნაერთის მაგიერ, შეწვის დროს შეიძლება ხანგამოსეებით წავუსვათ ერბო ან წყალი. გოჭი შეიძლება შეიწვას როგორც ღუმელში, ასევე ნაკვერჩხალზე, შამფურზე წამოცმული.

თავისივე შიგნეულით გამოტენილი შემწვარი გოჭი

კარგად გასუფთავებულ გოჭს ამოვაცალოთ შიგნეული, ნაწლავები, გადავებრუნოთ და დიდხანს ვრეცხოთ ჩამდინარე წყალზე. მერე გავრეცხოთ სიმინდის ფქვილითა და წყლით, შემდეგ სუფრის მარილით და ბოლოს ისევ მარტო წყლით. ნაწლავები დავჭრათ შიგნეულთან ერთად და მოვხარშოთ, წვრილად დავჭრათ, დავაყაროთ მარილი, პილპილი, დანაყილი წიწაკა და კარგად ავურიოთ. გასუფთავებულ გოჭს წავუსვათ მარილი მუცლის ღრუში და გარედან. მუცლის ღრუში მოვათავსოთ გამზადებული მასალა, ძაფით ამოვკეროთ და შევწვათ.

შემწვარი გოჭი სატენით, იმერულად

კარგად გასუფთავებულ გოჭს ამოვაცალოთ შიგნეული, კარგად გავრეცხოთ და ჩავეყაროთ მდუღარეში, როცა მოიხარშება, ამოვიდლოთ, დავჭრათ ძალიან წვრილად, დავაყაროთ მარილი, შავი პილპილი; მოვხრაკოთ ერბოში. ცალკე მოვხარშოთ მარილწყალში ბრინჯი და შევურიოთ მოხრაკულ შიგნეულს. შევაზავოთ მწვანილით (ოხრახუში, ქინძი, კამა), ყვითელი ყვავილით, მოვათავსოთ გოჭის მუცლის ღრუში, გავკეროთ და წამოვავოთ შამფურზე. თავი და ფეხები დავამაგროთ კანაფით და შევწვათ ნაკვერჩხალზე.

ყველით გამოტენილი შემწვარი გოჭი

გოჭი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, წავუსვათ მარილი მუცლის ღრუში და გარედან.

კუჭ-ღვიძლი მარილწყალში მოვხარშოთ, დავჭრათ წვრილად, დავამატოთ დაჭრილი, უმარილო ახალი ყველი, პიტნა, ტარხუნა, მარილი და კარგად ავურიოთ ერთმანეთში. ამ გამზადებული მასალით გამოვუტენოთ გოჭს მუცლის ღრუ, ძაფით ამოვკეროთ და შევწვათ ღუმელში ან შამფურზე.

სუკის მწვადი

მთელი სუკი გავრეცხოთ, მოვაშოროთ ძარღვები, წამოვავოთ შამფურზე მთელი სიგრძით. თავში და ბოლოში მაგრად შემოვახვიოთ ძაფი, წავუსვათ მარილი და შევწვათ ნაკვერჩხალზე. შეამფური ხშირად უნდა ვაბრუნოთ, რადგან მწვადი ყოველი მხრიდან უნდა შეიწვას და თან შეინარჩუნოს ის წვენი, რომელიც სუკს აქვს. ასეთნაირად მომზადებული მწვადი შეიძლება შეიწვას ღუმელშიც. სუკი ისე ძალიან არ უნდა შევწვათ, რომ გამოსხმეს. გაჭრისას შიგნიდან უნდა მოჟონავდეს ვარდისფერი სითხე. როგორც კი მზად იქნება, მწვადი სუფრაზე მივიტანოთ შამფურით და მოვრძო-მოვრძო, თხელ ნაჭრებად დავჭრათ.

ღორის მწვადი

მსუქანი ღორის ხორცი (უმჯობესია ზურგის ნეკნებიანი მხარე, ბარკლის ნაჭერი და სხვა) დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი და შევდგათ მაცივარში რამოდენიმე საათით. შემდეგ

წამოვავოთ შამფურზე და შევწვათ ნაკვერჩხალზე; შამფური სულ ვატრივალთ. როცა მწვადი მზად იქნება, მოვაყაროთ მრგვალად დაჭრილი ხახვი და შემოვუწყოთ ოხრახუშის ფოთლები. სუფრაზე მწვადთან ერთად, ცალკე, მივიტანოთ ბროწეულის ან ტყემლის საწებელი.

ცხვრის, ძროხის ან ღორის ხორცის ბასთურმა

ცხვრის, ძროხის ან ღორის რბილი ნაწილი დავჭრათ თანაბარ ნაჭრებად, გავრეცხოთ და ჩავდოთ თიხის, მინანქარის ან ფაიფურის ჭურჭელში. დავაყაროთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი, მარილი, პილპილი, დავასხათ ძმარი, დავახუროთ სახურავი და შევინახოთ რამოდენიმე საათით (შეიძლება ერთი დღე და ღამეც). შემდეგ ამოვიდლოთ, ავაგოთ შამფურზე და შევწვათ ნაკვერჩხალზე ან ღუმელში. ბასთურმა შეიძლება უძმროდაც მომზადდეს.

სუკის ბასთურმა

სუკი თანაბარი ოდენობის ნაჭრებად დავჭრათ, ჩავაწყოთ შესაფერ ჭურჭელში, დავუმატოთ მარილი, პილპილი, დაკეპილი ხახვი და გავახეროთ რამდენიმე საათით. შემდეგ ხორცი შამფურზე ავაგოთ და შევწვათ ნაკვერჩხალზე. აუფრაზე მიტანისას მოვაყაროთ დაკეპილი უმი ხახვი.

ცხვრის ხორცის მწვადი ბადრიჯნით

ხორცი გავრეცხოთ, დავჭრათ თანაბარ ნაჭრებად, შევაზავოთ მარილით და წამოვავოთ შამფურზე. შევწვათ ნაკვერჩხალზე ან ღუმელში. რამოდენიმე ცალი ბადრიჯანი გავრეცხოთ, მოვაჭრათ თავი, გავსეროთ დანით შუაზე, ისე რომ ერთმანეთს არ მოცილდეს, ჩავდოთ შიგ გულსართი, რომელიც ასე უნდა მომზადდეს: დავჭრათ წვრილად ცხვრის ღუმა, აგურიოთ შიგ მარილი, პილპილი, წვრილად დაჭრილი სხვადასხვა მწვანილი (ოხრახუში, ქინძი, რეპანი, ქონდარი). ასეთნაირად მომზადებული ბადრიჯანი წამოვავოთ შამფურზე და შევწვათ ნაკვერჩხალზე ან ღუმელში. მწვადი და ბადრიჯანი რიგრიგობით დავაწყოთ ლანგარზე, მოვაყაროთ რგოლებად დაჭრილი ხახვი და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

მასალა: ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი, ღუმა – 100 გრამი, ბადრიჯანი – 1 კილოგრამი, მწვანილი – 3-3 ძირი, მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

მწვადი აფხაზურად

კარგად გარეცხილი მსუქანი ცხვრის ხორცი, ღვიძლი, ელენთა და ღუმა დავჭრათ პატარ-პატარა ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი და წამოვავოთ შამფურზე. შევწვათ; სუფრაზე მიტანისას მწვადს მოვაყაროთ რგოლებად დაჭრილი ხახვი, წვრილად დაჭრილი ოხრახუში და ბროწეულის ან კოწახურის მარცვლები.

ცხვრის მწვადი მწყემსურად

მსუქანი ცხვრის ან ბატკნის ხორცი (როგორც ნეკნებიანი, ისე რბილი ადგილები) დავჭრათ თანაბარ ნაჭრებად. მოვაყაროთ მარილი, პილპილი, კარგად აგურიოთ და ჩავყაროთ თუჯის ქვაბში (ან ტაფაში). დავდგათ ძლიერ ცეცხლზე და შევწვათ თავისივე სიმსუქნეში. ხანგამოშვებით ვურიოთ, ისე რომ თითოეული ნაჭერი კარგად გაწითლდეს. როდესაც შეიწვება, მწვადს მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში და სამი სანტიმეტრის სიგრძეზე დაჭრილი ახალი მწვანე ხახვი.

მასალა: ცხვრის ან ბატკნის ხორცი – 1 კილოგრამი, ცხვრის ღუმა – 100 გრამი, მწვანე ხახვი – 200 გრამი, ოხრახუში – 3 ძირი, მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

ბატკნის ხორცის ხაშლამა

ბატკნის ხორცი ნაჭრებად დავჭრათ და გავრეცხოთ. ქვაბში ჩავასხათ წყალი, ავადულოთ, ჩავყაროთ მარილი, დაჭრილი ბატკნის ხორცი და დავდგათ ცეცხლზე მოსახარმად. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი. როცა ხორცი მოიხარშება, ქაფქირით ამოვიდლოთ ლანგარზე და სუფრაზე ისე მივიტანოთ. ბატკნის ხორცი შეიძლება მოიხარშოს უმარილო წყალში და როცა ლანგარზე ამოვალაგებთ, მარილი ცხელ-ცხელს მოვაყაროთ.

ასე მოხარშული ბატკნის ხორცის მიტანა სუფრაზე შეიძლება ლავაშში შეხვეული სახითაც. თხელ ლავაშზე დაიდება ერთი-ორი ნაჭერი ხორცი და შიგ შეიხვევა.

ძროხის ბეჭი

აეღოთ მთლიანი ძროხის ბეჭი საკნატელათი და გავრეცხოთ. შესაფერ ქვაბში წყალი ავადულოთ, შევაზავოთ მარილით, მოვათავსოთ შიგ ბეჭი, დავდგათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი. ბეჭი როცა მოიხარშება (არ უნდა ჩაიშალოს), ამოვიდლოთ წვენიდან, მოვათავსოთ შესაფერ ლანგარზე და სუფრაზე მთლიანი მივიტანოთ, თან მოვაყოლოთ ტყემლის, მდოგვის ან სხვა საწებელი.

ხორცის ტოლმა

ხორცის რბილი ნაჭერი ხახვთან ერთად ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში, დავამატოთ მარილი, პილპილი, უმი ბრინჯი, წვრილად დაჭრილი სხვადასხვა მწვანილი, გათქვეფილი კვერცხი და ერთად კარგად ავხილოთ.

კომბოსტოს თავი სათითაო ფოთლებად დავარჩიოთ, მოვაჭრათ მაგარი ნაწილები, ჩავდოთ ადუღებულ წყალში და 3-5 წუთის განმავლობაში გავთუთქოთ. შემდეგ თითოეულ კომბოსტოს ფოთოლში შევახვიოთ გამზადებული ხორცის გუფოები, ჩავაღავოთ ქვაბში, დავასხათ ძვლებისაგან მიღებული ბულიონი ან ცოტა წყალი, დავამატოთ ხორცსაკეპ მანქანაში გატარებული ჰამიდორი (ან ერთი ჭიქა ტომატი) და

დავდგათ მოსახარშად. როცა მზად იქნება, ლანგარზე ამოვალაგოთ და ზედ თავისი ნახარში წვენი გადავასხათ

მასალა: რბილი ხორცი – 1 კილოგრამი, ბრინჯი – 0,5 ჩაის ჭიქა, ხახვი – 3-4 ცალი, კვერცხი – 2 ცალი, კომბოსტო – 1 კილოგრამი, პილპილი – 1 კილოგრამი, მწვანილი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ძროხის ან ცხვრის ხორცის ტოლმა

ძროხის ან ცხვრის ხორცის რბილი ნაჭერი და ხახვი ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში, შევაზავოთ მარილით, პილპილით, სხვადასხვა მწვანილებით (ქინძი, რეჰანი, ქონდარი, ტარხუნა, კამა), მოხარშული ბრინჯით და კარგად ავხილოთ.

კომბოსტოს თავის სათითაო ფოთლებად დავარჩიოთ, ჩავდოთ აღუდებულ წყალში და გავთუთქოთ. თითოეულ გათუთქულ კომბოსტოს ფოთოლში შევახვიოთ მომზადებული ხორცის გუფოები (დაახლოებით 2 სუფრის კოვში), ჩავალაგოთ ქვაბში, დავასხათ ბულიონი, ან ცოტა წყალი, ხორცსაკეპ მანქანაში გატარებული პამიდორი (ტომატი ან პიურე) და დავდგათ მოსახარშად. როცა მზად იქნება, ამოვალაგოთ ლანგარზე და ზედ თავისივე წვენი გადავასხათ.

მასალა: ძროხის ან ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 4-5 თავი, კომბოსტო – 1 თავი, პამიდორი – 1 კილოგრამი, მწვანილი – 2-2 ძირი, ბრინჯი – 1 ჩაის ჭიქა, ბულიონი ან წყალი – 2 ჭიქა, მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

ტოლმა მოხარშული ძროხის ხორცისა

მოხარშული, მსუქანი ძროხის ხორცის რბილი ნაჭერი ხორცსაკეპ მანქანაში გავატაროთ, დავუმატოთ წვრილად დაჭრილი, ცხიმში მოშუშული ხახვი, პილპილი და კარგად ავურიოთ.

გასუფთავებული, გარეცხილი კომბოსტოს ფოთლები მოვათავსოთ აღუდებულ მარილწყალში და ნახევრად მოვხარშოთ. შემდეგ ფოთლებზე დავალაგოთ წინასწარ გამზადებული ხორცი, შევახვიოთ, მოვათავსოთ ერთ წყებად ცხიმთან ცხელ ტაფაზე და შევწვათ ყოველი მხრიდან. შემწვარი ტოლმა ჩავაწყოთ ქვაბში, დავასხათ ცოტა ბულიონი, ან წყალი, დავდგათ ცეცხლზე და ვშუშოთ 10-15 წუთი. მზა ტოლმა გადმოვიდოთ ლანგარზე, ზემოდან დავასხათ გათქვეფილი მაწონი ან არაჟანი და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

მასალა: მოხარშული ძროხის ხორცი – 500 გრამი, კომბოსტო – 600 გრამი, ხახვი – 3-4 თავი, ცხიმო – 100 გრამი, მაწონი ან არაჟანი – 400 გრამი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ძროხის ან ცხვრის ხორცის ტოლმა ვაზის ფოთოლში გახვეული

ძროხის ან ცხვრის ხორცი დაეჭრათ ნაჭრებად, გარეცხით და ხახვთან ერთად ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში, დავუმატოთ პილპილი, მარილი, კვერცხი, სხვადასხვა მწვანილი და კარგად ავხილოთ.

ვაზის ფოთოლი გავარჩიოთ, დავასხათ მდურარე წყალი, წამოვადულოთ ერთი პირი, ამოვალაგოთ და გავაცივოთ. თითო კაკლისოდენა გამზადებული ხორცი ვაზის ფოთოლში სათითაოდ შევახვიოთ, ჩავალაგოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და დავდგათ მოსახარშად. როცა მოიხარშება, ამოვალაგოთ, დავაწყოთ ლანგარზე, გადავასხათ გათქვეფილი მაწონი ან არაჟანი, მოვაყაროთ შაქრის ფხვნილთან ერთად დანაყილი დარიჩინი და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

მასალა: რბილი ხორცი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 4-5 თავი, მაწონი ან არაჟანი – 500 გრამი, ვაზის ფოთოლი – საჭირო რაოდენობის, მარილი, პილპილი, მწვანილი – გემოვნებით.

ზაფხულის ტოლმა

გარეცხილი ცხვრის ხორცის რბილი ნაჭერი, თავისი ქონით, ნაჭრებად დაეჭრათ და გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. დავუმატოთ ძალიან წვრილად დაჭრილი ხახვი, რეჰანი, ოხრახუში, ქინძი, პილპილი, ბრინჯი, მარილი და კარგად ავურიოთ.

მწიფე პამიდორი დაეჭრათ, წამოვადულოთ 8-10 წუთი და გავხეხოთ საცერზე. საშუალო ზომის ბადრიჯანს მოვაჭრათ თავი, ჩავჭრათ ერთი მხრიდან, ამოვაცალოთ თესლი, ჩავაყაროთ ცოტა მარილი. ტკბილ წიწაკას მოვაჭრათ ზედა თავი, ამოვაცალოთ თესლი და გავთუთქოთ მდურარე წყალში.

მწიფე, მაგარი, საშუალო ზომის პამიდორი გავრეცხოთ ცივი წყლით, მოვაჭრათ თავი, ამოვაცალოთ თესლი, ისე რომ მისი მთლიანობა არ დაირღვეს და ჩავაყაროთ ცოტა მარილი.

ვაშლი გავფცქვენათ და დაეჭრათ თხელ ნაჭრებად. გამზადებული ბადრიჯანი, წიწაკა და პამიდორი ამოვავსოთ წინასწარ მომზადებული ხორცით და თავ-თავისი სახურავი დავახუროთ.

სუფთა ქვაბის ფსკერზე მოვათავსოთ რბილი ხორცისაგან გამოცლილი ძვლები, ფენებად დავაწყოთ გამზადებული ბადრიჯანი, შემდეგ ვაშლი, წიწაკა, ვაშლი და შემდეგ ფენად პამიდორი. ზევიდან დავასხათ წინასწარ მოხარშული პამიდორი. დავახუროთ ქვაბს სახურავი და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება.

მასალა: ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი, ბრინჯი – 0,5 ჩაის ჭიქა, ბადრიჯანი – 6 ცალი, პამიდორი – 8 ცალი, ტკბილი წიწაკა – 7 ცალი, ვაშლი – 500 გრამი, პამიდორი (წვენისათვის) – 600 გრამი, ხახვი – 2 თავი, მწვანილი – 3-3 ძირი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ლულაქაბაბი

ცხვრის ხორცის რბილი ნაჭერი, დუმა, ხახვი ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. შევაზავოთ მარილით, პილპილით, კოწახურით, გათქვეფილი კვერცხით და ხელით კარგად ავურიოთ. დავუთხაროთ ნაწილებად, დავამრგვალოთ, წამოვავათ შამფურზე და შევწვათ ყოველი მხრიდან. როცა შეიწვება, ფრთხილად მოვაცილოთ შამფურიდან, სათი-

თაოდ შევახვიოთ ლავაში და დავაღაგოთ თევზზე. ცალკე მივიტანოთ დაჭრილი ხახვი და დანაყილი კოწახური. შეგვიძლია შემწვარი ლულაქაბაბი ლავაში არ გავახვიოთ, დავაწყოთ თევზზე, მოვაყაროთ დაჭრილი ხახვი და დანაყილი კოწახური, ან ეს უკანასკნელი ცალკე მივიტანოთ.

მასალა: ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი, დუმა – 100 გრამი, ხახვი – 2 თავი, კვერცი – 2 ცალი, კოწახური, მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

ძროხის ხორცის გუფთა

მოხარშული ძროხის ხორცი, კარტოფილი, ნიგოზი, ოხრახუში ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. შევახავოთ მარილით, დანაყილი შავი პილპილით, დათქვეფილი კვერცხითა და კარგად ავურიოთ. მიღებული მასალისაგან გავაკეთოთ მრგვალი მოყვანილობის ბრტყელი გუფთები, ამოვავლოთ ორცხობილაში და ერბოიან ტაფზე შევწვათ.

სუფრაზე მიტანისას მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში, კამა.

მასალა: მოხარშული ძროხის ხორცი – 500 გრამი, კარტოფილი – 2 ცალი, ნიგოზი – 1 ჩაის ჭიქა, კვერცი – 2 ცალი, ერბო – 3 სუფრის კოვზი, დანაყილი ორცხობილა – რამდენიც დასჭირდება, მწვანილი, მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

ღორის შიგნეულისაგან მომზადებული კუპატი

ღორის ნაწლავები ჩამდინარე წყალზე გავრეცხოთ, შემდეგ შუაზე გავჭრათ სიგრძით და კიდევ კარგად გავრეცხოთ. ნაწლავებს სუფრის მარილი დავაყაროთ, კარგად გავწმინდოთ და თან ვრეცხოთ; შემდეგ სიმინდის ფქვილით გავასუფთავოთ და ვრეცხოთ. გასუფთავებული ნაწლავები დანარჩენ შიგნეულობასთან (გული, ღვიძლი, თირკმელები) ერთად მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ (ძალიან არ უნდა ჩაიხარშოს). დავნაყოთ წიწაკა, მარილი, ნიორი, ქონდარი, ქინძი (გამხმარი) და ერთმანეთში ავურიოთ. მოხარშული შიგნეულობა ამოვიღოთ ქვაბიდან და დავჭრათ ძალიან წვრილად. შიგ ავურიოთ აღნიშნული სანელებლები და მარცვლებად დარჩეული ბროწეული (ან კოწახური).

წინასწარ გასუფთავებულ, გარეცხილ ნაწლავს წამოვავოთ განიერძირიანი ძაბრი, რომლის საშუალებითაც ნაწლავი ამოვავსოთ გამზადებული შიგნეულით. თითოეული კუპატისათვის ნაწლავი შიგნეულით ამოვავსოთ 20-30 სანტიმეტრის სიგრძეზე. თითოეულ კუპატს თავი და ბოლო შევუერთოთ და შევკრათ მომხსო ძაფით. მომზადებული კუპატები მდულარეწყლიან ქვაბში ჩავუშვათ, მაშინვე უკან ამოვიღოთ და დავკიდოთ. კუპატის მთავსება მდულარე წყალში საჭიროა იმიტომ, რომ ნაწლავის შიგნით ცარიელი სივრცე შეივსოს.

ასეთი წესით მომზადებული კუპატი შევწვათ და მივიტანოთ სუფრაზე.

ხორცის კუპატი

ავიღოთ გარეცხილი მსუქანი ძროხის ხორცის ან ღორის ხორცის რბილი ნაჭერი, ან მათი ნარევი და ხახვთან ერთად ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. დაკეპილი ხორცი შევახავოთ მარილით, დანაყილი პილპილით, კოწახურით, კარგად დავხვილოთ, თან ცოტ-ცოტა ხორცის ბულიონი ავასხათ, რომ ხორცი ნაზი იყოს. ავიღოთ საქონლის გამხმარი ნაწლავი, კარგად გავრეცხოთ და დავაღბოთ თბილ წყალში 10-15 წუთი. განიერძირიანი ძაბრი წამოვაცვათ ნაწლავებს და შეხავებული, დაკეპილი ხორციტ გავტენოთ (30 სანტიმეტრი სიგრძით). თითოეული კუპატის თავი და ბოლო შევუერთოთ, ძაფებით შევკრაოთ და დავკიდოთ შესანახად. როცა დავგჭრდებო, შევწვათ ტაფაზე და სუფრაზე მივიტანოთ.

მასალა: ძროხის ან ღორის ხორცი ან მათი ნარევი – 4 კილოგრამი, ხახვი – 5-6 თავი, ქონი – 200 გრამი, ნაწლავი – საჭირო რაოდენობით, პილპილი – 20-25 მარცვალი, კოწახური, მარილი – გემოვნებით.

ხბოს ხორცის კუპატი

ხბოს ხორცის კუპატი მოზადება ისევე, როგორც სხვა ხორცის კუპატი. აქაც საჭიროა წვრილად დაჭრილი ღორის ან ხბოს ქონი, ბულიონი, ბროწეული, ნიორი, ცოტა წიწაკა (შავი ან წითელი). კუპატი სუფრაზე შემწვარი უნდა მივიტანოთ.

ღორის ღვიძლი კუპატი იმერულად

ღორის ნაწლავები კარგად გავრეცხოთ, როგორც ზევით არის აღწერილი. ღორის ღვიძლს დავამატოთ დაახლოებით მისი წონის მეოთხედი მსუქანი ღორის ხორცი, დავჭრათ წვრილად, ერთი წუთით ჩავყაროთ მდულარე წყალში, შემდეგ გავწუროთ, ჩავყაროთ ღრმა ტაფაში და თავის სიმსუქნეში მოვშუშოთ. როდესაც მზად იქნება, გადმოვდგათ და შევახავოთ ხახვით, ნივრით, კოწახურით, ხმელი სუნელით, მარილით, დაფქული შავი პილპილით. ყველაფერი ეს კარგად ავურიოთ, ჩავდოთ გასუფთავებულ ღორის ნაწლავებში და თავები მოვუკრაოთ. ამრიგად შემზადებული კუპატი შევწვათ ტაფაზე; როცა ყველა მხრიდან საკმარისად იქნება გაწითლებული, სუფრაზე მიტანის წინ მოვაყაროთ თხლად დაჭრილი ხახვი. ცალკე მივიტანოთ ტყემლის საწებელი.

მასალა: ღორის ღვიძლი – 4 კილოგრამი, ღორის მსუქანი ხორცი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 5-6 თავი, ნიორი – 1 თავი, ნაწლავები – რამდენიც დასჭირდება, ხმელი სუნელი, მარილი, პილპილი, კოწახური – გემოვნებით.

ღვიძლის ძეხვი თუშურად

ბატკნის ან ცხვრის ღვიძლი დავჭრათ წვრილად, მოვაყაროთ დაკეპილი ხახვი, ოხრახუში, პილპილი, მარილი და კარგად ავურიოთ. ავიღოთ ღვიძლის ფარი და დავჭრათ ოთხკუთხედ ნაჭრებად. თითოეულ ნაჭერში ტოლმისებურად შევახვიოთ ღვიძლის გულსართი. შეხვეული ძეხვები

დავაწყოთ ცხელ ტაფაზე და შევწვათ ერბოში, ისე რომ ორივე მხრიდან კარგად დაიბრაწოს. სუფრაზე მიტანისას მოვაყაროთ რგოლებად, თხლად დაჭრილი ხახვი, კამა, ოხრახუში.

ასეთივე წესით შეიძლება მომზადდეს ღორის ღვიძლის ძეხვი.

მასალა: ბატკნის ან ცხვრის ღვიძლი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 4-5 თავი, ერბო – 100 გრამი, ღვიძლის ფარი – საჭირო რაოდენობის, ოხრახუში, მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

ფაშვის გარსში შეხვეული შემწვარი ხორცი პამიდვრის საწებლით

მსუქანი ცხვრის ხორცის რბილი ნაჭერი და ხახვი ძალიან წვრილად დაგვეპოთ, დავემატოთ პილპილი, მარილი, წვრილად დაჭრილი ქინძი, ოხრახუში, კამა, გათქვეფილი კვერცხი და კარგად ავზილოთ. ასეთი წესით გამზადებული ხორცი მოვათავსოთ გასუფთავებულ, გარეცხილ ფაშვის გარსში და შევახვიოთ ისე, რომ შიგთავსი არ ჩანდეს. შემდეგ დავაწყოთ ტაფაზე და კარგად შევწვათ. შეწვის დროს გამოყოფილი სიმსუქნე სუფთა ქვაბში გადავიტანოთ, დავემატოთ წვრილად დაკეპილი ხახვი და მოვხრაკოთ. ჩავეაროთ შიგ ნაჭრებად დაჭრილი პამიდორი და ვადულოთ 10-15 წუთი.

შემწვარი ხორცი დავჭრათ, მოვათავსოთ ლანგარზე და ზემოდან გადავასხათ პამიდვრის საწებელი.

მასალა: მსუქანი ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 4-5 თავი, კვერცხი – 2 ცალი, ქინძი, კამა, ოხრახუში – 2-2 ძირი, პამიდორი – 1 კილოგრამი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ცხვრის გულ-ღვიძლის ყაურმა

ერთი ცხვრის გულ-ღვიძლი თავისი ფართო კარგად გავრეცხოთ და დავჭრათ ნაჭრებად. ხახვი დავკეპოთ, ჩავეაროთ ქვაბში, დავემატოთ დაჭრილი გულ-ღვიძლი თავისი ფართო და კარგად მოვხრაკოთ ნელ ცეცხლზე. როცა აღნიშნული მასალა მოიხრაკება, დავემატოთ მარილი, დანაყილი პილპილი, წვრილად დაჭრილი ტარხუნა, ათი წუთი კიდევ ვხრაკოთ და ვადმოვდგათ ცეცხლიდან.

მასალა: გულ-ღვიძლი – ერთი ცხვრის, ხახვი – 4-5 თავი, ტარხუნა – 7-8 ძირი, მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

§3. ფრინველის ხორცისგან მომზადებული კერძები

ქათმის ან ვარიის ჩახოხბილი

გასუფთავებული, კარგად გარეცხილი ფრინველი დავჭრათ, მოვათავსოთ ქვაბში და მოვშუშოთ. როცა წვეწვანს გამოყოფს, გადავასხათ ცალკე ჭურჭელში და შევიწინასოთ.

ხახვი დავჭრათ სიგრძეზე, დავაყაროთ მოშუშულ ხორცს, დავუმატოთ კარაქი ან ერბო და ვხრაკოთ, სანამ ხორცი კარგად არ შეწითლდება. ხანგამოშვებით კოვზით კარგად ვურიოთ, რომ ქვაბის ძირს არ მიეწვას. მოხრაკულ ფრინველის ხორცს დავასხათ მისივე წვეწვანი, შევაზავოთ წვრილად დაჭრილი სხვადასხვა მწვანელით (ქინძი, ოხრახუში, კამა), პილპილითა და მარილით.

მასალა: ქათამი ან ვარია, ხახვი – 4-5 მოზრდილი თავი, კარაქი ან ერბო – 100-150 გრამი, მწვანელი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ქათმის ან ვარიის ჩახოხბილი პამიდვრით

გასუფთავებული, გარეცხილი ფრინველი დავჭრათ, მოვათავსოთ ქვაბში და მოვშუშოთ. შემდეგ დავაყაროთ სიგრძეზე დაჭრილი ხახვი, დავუმატოთ კარაქი ან ერბო და ერთად მოვხრაკოთ. პამიდორი სახეხზე გავხეხოთ (ან გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში), დავასხათ ხორცს და ვხარშოთ 20-25 წუთი. შევაზავოთ წვრილად დაჭრილი სხვადასხვა მწვანელით, წიწაკით და მარილით.

თუ ამ კერძს ზამთარში ვაკეთებთ, პამიდვრის მაგიერ შეიძლება გამოვიყენოთ წყალში გახსნილი პიურე.

მასალა: ქათამი ან ვარია, ხახვი – 4-5 მოზრდილი თავი, კარაქი ან ერბო – 100 გრამი, პამიდორი – 1 კილოგრამი (პიურე 3/4 ჩაის ჭიქა), მწვანელი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ქათმის ჩახოხბილი კვერცხით

კარგად გასუფთავებული ქათამი დავჭრათ, ჩავაწყოთ ქვაბში და მოვშუშოთ. დავაყაროთ დაჭრილი ხახვი, დავასხათ კარაქი ან ერბო და გავაგრძელოთ შუშვა თავლია ქვაბში 15-20 წუთის განმავლობაში.

პამიდორი გავხეხოთ სახეხზე (ან გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში), დავასხათ მოშუშულ ქათამს, დავხუროთ ხუფი და ვადულოთ ხორცის მოხარშვამდე. შემდეგ კარგად გავთქვიფოთ ორი კვერცხი და ნელ-ნელა დავუმატოთ. შევაზავოთ მწვანელით (ქინძი, ოხრახუში, კამა), წიწაკით და მარილით. ამოვიღოთ ლანგარზე. სუფრაზე მიტანის წინ გარშემო შემოვუწყოთ მაგრად მოხარშული თხლად დაჭრილი კვერცხი და მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი მწვანელი.

მასალა: ქათამი, ერბო – 100 გრამი, კვერცხი – 5-6 ცალი, პამიდორი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 4-5 მოზრდილი თავი, მწვანელი – 2-2 ძირი, მარილი, წიწაკა – გემოვნებით.

ქათმის ან იხვის ჩახოსხილი ნიგვით

ქათამი ან იხვი კარგად გავასუფთავოთ გავრეცხოთ, დავეჭრათ და ჩავდლოთ ქვაბში; დავასხათ მარილწყალი და კარგად მოვხარშოთ. დავჭრათ ხახვი, წმინდად დავნაყოთ გამხმარი ქინძი, ნიორი, ნიგოზი, წიწაკა, ყველაფერი ეს კარგად ავლესოთ ძმარსა და ქათმის ნახარშში და მოვასხათ მოხარშულ ქათამს.

მასალა: ქათამი ან იხვი, ხახვი – 3-4 თავი, ნიგოზი – 1 ჩაის ჭიქა, ძმარი – 2 სუფრის კოვზი, ნიორი – 4-5 კბილი, მარილი – გემოვნებით.

ფრინველის კუჭმაჭის ჩახოსხილი

გასუფთავებული, გარეცხილი რომელიმე ფრინველის კუჭმაჭი ქვაბში ჩავეყაროთ, დავდვათ ცეცხლზე და მოვშუშოთ. ხახვი წვრილად დავკეპოთ, დავამატოთ ერბო და მოვშუშოთ, დავაყაროთ მოხრაკული კუჭმაჭი და გავაგრძელოთ შუშვა. პამიდორი გავხეხოთ სახეხზე (ან გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში), დავამატოთ კუჭმაჭს და ვადულოთ, სანამ არ შესქედდება. შევაზავოთ მწვანილით, წიწაკით, მარილით.

მასალა: კუჭმაჭი – ერთი ფრინველის, ხახვი – 1-2 თავი, კარაქი – 50 გრამი, პამიდორი – 300 გრამი, მწვანილი, მარილი, წიწაკა – გემოვნებით.

ქათამი არაჟნითა და ბრინჯით

დაჭრილ ქათამს მოვაყაროთ მარილი, შავი პილპილი, წავუსვათ დანაყილი ან გატარებული ნიორი, დავაღვლოთ ტაფაზე, მოვასხათ 500 გრამი არაჟანი და დავდვათ გრილ ადგილზე. ერთი საათის შემდეგ შევდვათ გაზქურაში, როცა ქათამი შეიბრაწება, გამოვიღოთ, ფრთხილად გადმოვადავოთ თევზზე. ტაფის ძირზე მოვფინოთ წინასწარ მოხარშული და გაწურული ბრინჯი, ზემოდან დავაღვლოთ ქათმის ნაჭრები და ისევ შევდვათ გაზქურაში 10-15 წუთით. შემდეგ ფრთხილად გადმოვიტანოთ შესაფერის ლანგარზე ან გაშლილ თევზზე ისე, რომ ბრინჯი კვლავ ძირში მოექცეს.

მასალა: ქათამი, არაჟანი – 500 გრამი, ბრინჯი – 1 ჩაის ჭიქა, მარილი, პილპილი, ნიორი – გემოვნებით.

ქათამი იმერულად

კარგად გასუფთავებული მსუქანი ქათამი დავჭრათ. მოვათავსოთ ქვაბში და მოვშუშოთ. ჩავეყაროთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და კარგად მოვხრაკოთ, შეწითლებამდე.

წმინდად დავნაყოთ ნიგოზი, ხმელი სუნელი, ნიორი, წიწაკა, მარილი, ნედლი ქინძი. ყველაფერი გავხსნათ ძმარში, დავამატოთ წყალი და დავასხათ მოხრაკულ ქათამს. 5-10 წუთის დუღილის შემდეგ კერძი მზად იქნება.

მასალა: ქათამი, ხახვი – 2-3 თავი, ხმელი სუნელი – 1 სუფრის კოვზი, ქინძი – 3 ძირი, ნიგოზი – 1 ჩაის ჭიქა, ძმარი – 0,5 ჩაის ჭიქა, ნიორი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

შემწვარი წიწილა – ტაბაკა

წიწილა კარგად გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, გავჭრათ შუაზე, მოვაყაროთ მარილი. ტაფაზე დავასხათ ერბო (შეიძლება ზეთუნის ან მხესუმხირის ზეთიც); როცა კარგად გაცხელდება, დავდლოთ ზედ წიწილა, ზემოდან დავახუროთ თევზი, დავაღვლოთ მძიმე საგანი, რომ წიწილის ყველა ნაწილი ერთნაირად შეიწვას. როცა ერთი მხარე შეიწვება, გადავაბრუნოთ და შევწვათ მეორე მხრიდანაც.

შამფურზე შემწვარი წიწილა

გაწმენდილი, გარეცხილი წიწილის კუჭ-ღვიძლი, ფეხები და თავი ჩავდლოთ მისივე მუცლის ღრუში, წავუსვათ მარილი, ავაგოთ შამფურზე და შევწვათ ნაკვერჩხალზე; შამფური ვატრიალოთ ნელა.

შემწვარი წიწილა სულგუნით

გასუფთავებული, გარეცხილი და მარილმთხრელი წიწილის მუცლის ღრუ გამოვტეწოთ წვრილად დაჭრილი სულგუნით. გავკეროთ ძაფით, წამოვაგოთ შამფურზე და შევწვათ ნაკვერჩხალზე. შეწვის დროს ხანგამოშვებით წავუსვათ ერბოში არეული ბროწეულის წვენი. როცა მზად იქნება, ძაფები მოვაცილოთ, დავჭრათ და ისე მივიტანოთ სუფრაზე.

მასალა: წიწილა, ერბო – 20 გრამი, სულგუნი – 100 გრამი, ბროწეული, მარილი – გემოვნებით.

შიგნეულით გატენილი შემწვარი წიწილა

წიწილის კუჭმაჭი მოვხარშოთ, წვრილად დავჭრათ, მივუმატოთ დაჭრილი ხახვი, ტარხუნა, ოხრახუში, რეჰანი, დავდლოთ ტაფაზე, დავასხათ გამდნარი ერბო, დავაყაროთ დანაყილი დარიჩინი, მარილი, ერთად ავურიოთ და მოვშუშოთ. ამ მასალით ამოვუვსოთ წიწილას მუცელი, ძაფით შევკეროთ, ჩავდლოთ ღრმა ტაფაში, დავახუროთ სახურავი და შევწვათ.

მასალა: წიწილა, მწვანე ხახვი – 5 ძირი, ტარხუნა – 2 ძირი, ოხრახუში – 3 ძირი, რეჰანი – 2 ძირი, ერბო – 2 სუფრის კოვზი, მარილი, დანაყილი დარიჩინი – გემოვნებით.

შემწვარი წიწილა ნიგვით და ნივრით

გასუფთავებული, გარეცხილი წიწილა შევწვათ ტაბაკად. ნიგოზი ნიორთან და მარილთან ერთად კარგად დავნაყოთ, გავხსნათ ალუღებულ ცივ წყალში. ცხელ-ცხელი შემწვარი წიწილა ნაჭრებად დავჭრათ, დავაწყოთ ლანგარზე და დავასხათ ზევიდან ნიგოზ-ნივრიანი საწებელი.

მასალა: წიწილა, ნიგოზი – 1 ჩაის ჭიქა, წყალი – 2 ჩაის ჭიქა, ნიორი – 6-7 კბილი, არილი – გემოვნებით.

შემწვარი ქათამი ტყემლის წვენით

კარგად გასუფთავებულ, გარეცხილ ქათამს მოვაყაროთ მარილი და წამოვაგოთ შამფურზე; დავამაგროთ კისრით და ფეხებით, შევწვათ

ნაკვერჩხალზე, თან შამფური სულ ვატრიალოთ. ქათამი კარგად რომ ში-
წევა, გამოვაძროთ შამფურიდან და სუფრაზე მივიტანოთ ყოველგვარი
საკმაზის გარეშე.

ცალკე მივიტანოთ ტყემლის საწებელა.

სუნელებით შემწვარი ქათამი

წიწაკას დავასხათ მდულარე წყალი და ასეთ მდგომარეობაში
დავტოვოთ რამოდენიმე საათი. შემდეგ გადავწუროთ, დავუმატოთ და-
ნაყილი ქინძის თესლი, ნიორი, ქინძი, კამა, ოხრახუში, რეჰანი, მარილი და
გავხსნათ ნიგვზიდან გამოსხილ ზეთში.

ქათამი შამფურზე წამოვაგოთ, ცეცხლზე შევწვათ და ხანგამოშვე-
ბით წავუხვათ ზემოაღნიშნული მასალა.

შემწვარი ქათამი ნიგვზის საწებლით (ბაჟა)

ქათამი კარგად გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ და მოვათავსოთ მდუ-
ლარე მარილწყლიან ქვაბში. ვადულოთ 5-10 წუთი, შემდეგ ამოვიღოთ
ქვაბიდან და შევდგათ ღუმელში შესაწვავად. როცა კარგად შეიწვე-
ბა, ცხელ-ცხელი დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად და ჩავალაგოთ
საწებელში, რომელიც ასე მზადდება:

ყვითელი ყვავილი (ზაფრანა), მარილი, ნიგოზი, ნიორი დავნაყოთ
წმინდად. ცალკე დავნაყოთ ნიგოზთან ერთად ხმელი სუნელი, წიწაკა,
ქინძის თესლი. ყველაფერი ეს კარგად ავურიოთ და ვსრისოთ ხელით
მანმადე, სანამ ნიგოზს ზეთს არ გამოვადენთ. გამოხდილი ზეთი ცალკე
შევინახოთ. ნიგოზი გავხსნათ ბროწეულის წვენიში (ან ცოტა ძმარში),
დავამატოთ ანადუღარი ცივი წყალი ისე, რომ საშუალო სისქის საწე-
ბელი მივიღოთ.

ასეთი წესით მომზადებულ საწებელში ჩავალაგოთ შემწვარი
ქათამი, ზევიდან მოვასხათ გამოხდილი ზეთი.

მასალა: ქათამი, ნიგოზი – 2 ჩაის ჭიქა, ზაფრანა – 1 ჩაის კოვზი,
სუნელი – 1 ჩაის კოვზი, ქინძი (ხმელი) – 1 ჩაის კოვზი, ნიორი – 1-2 კბი-
ლი, ბროწეულის წვენი – 0,5 ჩაის ჭიქა, ძმარი – 2 სუფრის კოვზი, წიწაკა,
მარილი – გემოვნებით.

ბოზართმა ქათმის ან სხვა ფრინველის ხორცისაგან

კარგად გასუფთავებული, გარეცხილი ფრინველის ხორცი მოვშუ-
შოთ საკუთარ წვენიში; ალყად დაჭრილი ხახვი ცალკე ტაფაზე მოვხრა-
კოთ იმავე ფრინველის ქონსა და ცოტაოდენ ერბოში.

მოხრაკული ფრინველის ხორცი ამოვიღოთ ლანგარზე და ზედ
მოვაყაროთ მოხრაკული ხახვი. სუფრაზე ცალკე მივიტანოთ დანაყილი
ნიორი და ქინძი ძმრით.

მასალა: ფრინველი, ხახვი – 4-5 მოზრდილი თავი, ერბო – 50 გრამი,
ნიორი, ქინძი, ძმარი, მარილი – გემოვნებით.

ქათამი აჭარულად

გასუფთავებული, გარეცხილი ქათამი დავჭრათ, ჩავყაროთ ქვაბში
და ვშუშოთ, სანამ სითხე არ ამოშრება. დავაყაროთ ბრტყლად დაჭრილი
ხახვი და გავაგრძელოთ შუშვა. როცა ხახვი შეწითლდება, ჩავუმატოთ
წვრილად დაჭრილი სხვადასხვა მწვანილი. ქათამს თუ საკმაო სიმსუქნე
არა აქვს, დავუმატოთ ერბო და მარილით შევაზავოთ.

მასალა: ქათამი, ხახვი – 3-4 თავი, სხვადასხვა მწვანილი – 200
გრამი, ერბო – 1 სუფრის კოვზი, მარილი – გემოვნებით.

ვარია ნიგვზის საწებლით, მეგრულად

გასუფთავებულ, გარეცხილ ვარიას ჩავუწყოთ მუცლის ღრუში
შიგნეული და ფეხები, მოვაყაროთ მარილი, წამოვაგოთ შემფურზე და შევწ-
ვათ ნაკვერჩხალზე. შამფური ნელა ვატრიალოთ და ხანგამოშვებით წავუხ-
ვათ გამდნარი კარაქი (ვარია შეიძლება შეიწვას ჩვეულებრივ ტაფაზეც –
ტაბაკად). როცა მზად იქნება, დავჭრათ, ჩავაწყოთ ღრმა ჭურჭელში და ზე-
მიდან დავასხათ მზა ბაჟა, რომელიც შეიძლება ვმინდად. ყველაფერი ეს
გავხსნათ ბროწეულის წვენში, მივუმატოთ დაკეპილი ხახვი, მარილი: ცოტა
ხნით დავახუროთ სახურავი. სუფრაზე მივიტანოთ იმავე ჭურჭლით.

მასალა: ვარია, ნიგოზი – 100 გრამი, მწვანილი, ბროწეულის წვენი,
ხახვი, მარილი – გემოვნებით.

მოხარშული ქათამი ნივრით

კარგად გასუფთავებული ქათამი ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ წყ-
ალი და მოვხარშოთ. მოხარშული ქათამი დავჭრათ საშუალო ზომის
ნაჭრებად, ჩავაწყოთ ღრმა ჭურჭელში და დავასხათ ზედ ქათმის წვენში
გახსნილი დანაყილი ნიორი და მარილი.

მოხრაკული ქათამი კვერცხით

საშუალო სიდიდის ქათამი დავჭრათ ნაჭრებად, ჩავყაროთ ქვაბში,
დავდგათ ცეცხლზე და მოვხრაკოთ.

ცალკე ტაფაზე, ერბოში, კარგად მოვშუშოთ ხახვი და მოვასხათ
მოხრაკულ ქათამს. დავასხათ იმდენი ცხელი წყალი, რომ შიგთავსი დაი-
ფაროს და ვხარშოთ 15-20 წუთი. ჩავყაროთ შიგ წვრილად დაჭრილი
ქინძი, ოხრახუში, კამა, მარილი და ჩავახალთ კვერცხი. კვერცხის მოხ-
არშვისთანავე კერძი მზადაა.

მასალა: ქათამი, ხახვი – 3-4 მოზრდილი თავი, ერბო – 2 სუფრის
კოვზი, მწვანილი – 3-3 ძირი, კვერცხი – 3-4 ცალი, მარილი – გემოვნებით.

მოხარშული ვარია ნიგვზით

გასუფთავებული ვარია ქვაბში ჩავდოთ, დავასხათ წყალი და მოვხ-
არშოთ. შემდეგ წვენიდან ამოვიღოთ, ნაჭრებად დავჭრათ და ლანგარზე
დავაწყოთ.

ნიგოზთან ერთად კარგად დაენაყოთ ყვითელი ყვავილი, ნიორი, გამ-
ოხადლოთ ზეთი და ცალკე ჭურჭელში შევინახოთ. დაენაყოთ წიწაკა, ქინძი,
მარილი, გავსხნათ ბროწეულის წვენი (ან ცოტა ძმარი), ჩავასხათ ვარი-
ის ნახარში თბილ წვენი და მოვასხათ ლანგარზე დაწყობილ ვარიას. სუ-
ფრაზე მიტანის წინ ზემოდან მოვასხათ ნიგეზიდან გამოსხდილი ზეთი.

მასალა: ვარია, ნიგოზი – 2 ჩაის ჭიქა, ბულიონი – 4 ჩაის ჭიქა,
ბროწეულის წვენი – 0,5 ჩაის ჭიქა, ყვითელი ყვავილი – 1 ჩაის კოვზი,
ქინძი, ნიორი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ნიგეზის წვენი ჩახრაკული შემწვარი ვარია

გასუფთავებული ვარია ჩავეჭრათ შუაზე, წაუფსვთ მარილი, დაე-
დლოთ ერთიან ცხელ ტაფაზე, ზემოდან თეფში დავაფაროთ და დავადლოთ
რაიმე მძიმე საგანი, რომ ვარია ყოველი მხრიდან კარგად შეიწვას.

ხახვი წვრილად დავეკეპოთ, ჩავეყაროთ ქვაბში, დავემატოთ კარაქი
და მოვშუშოთ.

ნიგოზი დაენაყოთ, გამოვხადლოთ ზეთი და ჩავასხათ ცალკე ჭურ-
ჭელში. დანაყილ ნიგოზს შევეურიოთ დანაყილი ქინძი, ნიორი, წიწაკა,
მარილი, სიმინდის ფქვილი. ყველაფერი ეს გავსხნათ მდუღარე წყალში,
დავასხათ კარაქში მოშუშულ ხახვს და ვადუღოთ. დუღილის დროს
დავემატოთ ბროწეულის წვენი (ან ისრიმის წვენი) და მიხაკ-დარიჩინი.
ცხელ-ცხელი, შემწვარი ვარია ნაჭრებად დავჭრათ, ჩავაწყოთ მოხარშულ
წვენი და ერთი-ორი წამოდუღებისთანავე ცეცხლიდან გადმოვდგათ.
სუფრაზე მიტანის წინ აღნიშნულ კერძს ზემოდან გადავასხათ ნიგეზი-
დან გამოსხდილი ზეთი.

მასალა: ვარია, ნიგოზი – 2 ჩაის ჭიქა, კარაქი – 2 სუფრის კოვზი,
ხახვი – 200 გრამი, სიმინდის ფქვილი – 1 სუფრის კოვზი, წყალი – 4-5 ჩაის
ჭიქა, ქინძი, ნიორი, წიწაკა, ძმარი, ბროწეული, მიხაკ-დარიჩინი – გემოვნებით.

ფრინველის კუჭმაჭი ნიგეზით

კარგად გასუფთავებული, გარეცხილი შინაური ფრინველის კუჭ-
მაჭი მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და დავდგათ მოსახარშად.
მოხარშული, გაციებული კუჭმაჭი დავჭრათ წვრილ ოთხკუთხედ ნაჭრე-
ბად, ავურიოთ წმინდად დაჭრილი ხახვი, ქონდარი. დაენაყოთ ნიგოზი,
წიწაკა, ყვითელი ყვავილი, ქინძი (ხმელი), სუნელი, ნიორი. ყველაფერი
ეს გავსხნათ კუჭმაჭის ბულიონში, დავამატოთ ძმარი (ან ბროწეულის
წვენი), მარილი და კარგად ავურიოთ მოხარშულ კუჭმაჭში. სუფრაზე
მიტანის წინ მოვაყაროთ მარცვლებად დარჩეული ბროწეული.

მასალა: ფრინველის კუჭმაჭი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 2-3 ცალი,
ნიგოზი – 2 ჩაის ჭიქა, ქონდარი – 5-6 ძირი, ნიორი – 2-3 კბილი, ბროწეუ-
ლი – 1 ცალი, წიწაკა, ყვითელი ყვავილი, ქინძი, სუნელი – გემოვნებით.

წიწილა თეთრი ღვინის საწებლით, იმერულად

კარგად გასუფთავებული წიწილა გავჭრათ ოთხად, მოვაყაროთ
მარილი და შევწვათ დაბალ ფართო ქვაბში (კარაქში). როცა წიწილა

ირგვლივ კარგად შეწითლდება, ჩავემატოთ დაკეპილი ხახვი და გავაგრ-
ძელოთ შუშვა თავდახურულ ქვაბში. ხახვი რომ ჩაიხრაკება, დავასხათ
თეთრი ღვინო და გავაგრძელოთ შუშვა, სანამ დაიშრობს ღვინოს. შემ-
დეგ კიდევ დავასხათ იმდენი ღვინო, რომ წიწილას ფარავდეს. როდუ-
საც აღუდგება, ჩავემატოთ კანგაცლილი, გახეხილი პამიდორი ან მწიფე
ტყემალი და წვრილად დაკეპილი ახალი პიტნა. სუფრაზე მივიტანოთ
ცხლად, თავისივე საწებელთან ერთად, დრმა ლანგრით.

მასალა: წიწილა, კარაქი – 30 გრამი, ხახვი – 2 თავი, პამიდორი
– 200 გრამი, ან მწიფე ტყემალი – 50 გრამი, თეთრი ღვინო – 200 გრამი,
ახალი პიტნა, მარილი – გემოვნებით.

ვარია მეგრულად

შევარჩიოთ მოხრდილი ვარია, დავჭრათ ნაჭრებად, მოვაყაროთ
მარილი, წითელი წიწაკა, ავურიოთ და მოვათავსოთ ფართო, დაბალ ქვაბ-
ში, ჩავემატოთ კარაქი, დავახუროთ თავსახური და მოვშუშოთ, სანამ არ
შეწითლდება. დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და ნიორი, კარგად
მოვეურიოთ, დავხუროთ სახურავი და გავაგრძელოთ შუშვა. როცა ხახვი
კარგად დარბილდება, ჩავამატოთ მოხარშული და საცერზე გატარებუ-
ლი ახალი ტყემალი. შევაზავოთ სხვადასხვა მწვანილებით (ქინძი, კამა,
ოხრახუში, ხმელი სუნელი), მარილით. ბოლოს მდუღარეში ჩავამატოთ
წმინდად დანაყილი, წყალში გახსნილი ნიგოზი. ერთხელ წამოდუღების
შემდეგ, გადმოვდგათ ცეცხლიდან და შევეურიოთ კვერცხის გული, კარ-
გად ავურიოთ, რომ არ აიჭრას.

სუფრაზე მივიტანოთ ლანგრით, ზევიდან მოვაყაროთ წვრილად
დაჭრილი კამა და ოხრახუში.

მასალა: ვარია, კარაქი – 100 გრამი, ხახვი – 3-4 თავი, ნიგოზი –
1 ჩაის ჭიქა, ტყემალი – 1 ჩაის ჭიქა, კვერცხის გული – 2 ცალი, ხმელი
სუნელი – 1 ჩაის კოვზი, მწვანილი – 3-3 ძირი, მარილი, წიწაკა – გე-
მოვნებით.

ბოსტნეული

მთელ-მთელი ბადრიჯანი ნიგეზით და ძმრით

ბადრიჯანს მოვაჭრათ ყუნწები, დანით გავსეროთ სივრძეზე ისე,
რომ ერთმანეთს არ მოშორდეს, ჩავეყაროთ ქვაბში, დავასხათ მდუღარე
წყალი და მოვხარშოთ. შემდეგ ამოვიღოთ, დავაღვავოთ ლანგარზე, ზევი-
დან დავადლოთ სიმძიმე, რომ ბადრიჯანი კარგად გაიწუროს.

ნიგოზი დაენაყოთ ნიორთან და ყვითელ ყვავილთან ერთად. ზეთი
გამოვხადლოთ, ცალკე ჭურჭელში ჩავასხათ და შევინახოთ. დანაყილ
ნიგოზში ავურიოთ – მარილი, ძმარი, წმინდად დაჭრილი ხახვი, ოხრახუ-
ში, რგბანი, ქინძი, ნიახური, წიწაკა.

ავიდლოთ სათითაოდ ბადრიჯანი, გაჭრილი სივრცე ამოვაგლოთ
მომზადებული ნიგეზიანი მასალით, ამოვაგლოთ ამავე მასალაში და ლა-

მახად დავადაგოთ თეფშზე ან ლანგარზე. ხემოდან მოვასხათ ნიგეზი-
იდან გამოსხილი ხეთი და სუფრაზე ისე მივიტანოთ. ძმრის მაგიერ
შეიძლება ვიხმაროთ ბროწეულის წვენი. ასევე შეიძლება მცირე რაოდე-
ნობით მივუმატოთ მიხაკ-დარიჩინი.

მასალა: ბადრიჯანი – 1 კილოგრამი, ნიგოზი – 1,5-2 ჩაის ჭიქა,
ხახვი – 3-4 თავი, ოხრახუში, ნიახური, რეჰანი, ქინძი – 3-3 ძირი, ძმარი,
მარილი, წიწაკა – გემოვნებით.

შემწვარი ბადრიჯანი ნიგეზის წვენით

ბადრიჯანი დაჭრათ მოგრძო თხელ ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარი-
ლი და ცოტა ხნით შემდეგ გავწუროთ. დავაწყოთ ხეთმოსხმულ ცხელ
ტაფაზე და შევწვათ.

მოვამზადოთ ნიგეზიანი წვენი: წმინდად დაენაყოთ ნიგოზი, ნიო-
რი, ყვითელი ყვავილი, სუნელი, გამოვწუროთ ხეთი; წვრილად დაჭრათ
ხახვი, რეჰანი, ქონდარი, ოხრახუში, ქინძი, ნიახური, ომბალა, კამა. ყვე-
ლაფერი ეს გავსხნათ ძმარში, რომელშიც არეული იქნება 5-6 სუფრის
კოვზი ადუღებული, ცივი წყალი. ამ წვენიში ჩავაწყოთ შემწვარი ბადრი-
ჯანი. ასეთი წესით გაკეთებული ბადრიჯნის სუფრაზე მიტანა უკეთესია
მომზადებიდან 3-4 საათის შემდეგ.

მასალა: ბადრიჯანი – 1 კილოგრამი, ხეთი – 3-4 სუფრის კოვზი,
ნიგოზი – 1,5-2 ჩაის ჭიქა, ხახვი – 1-2 თავი, მწვანილი – 3-3 ძირი, ძმარი –
3-4 სუფრის კოვზი, მარილი, ნიორი, წიწაკა – გემოვნებით.

ბადრიჯნის საცივი

გრძლად დაჭრილი პატარა ხომის ბადრიჯნები მოვხარშოთ და
გავწუროთ ხეთით ადწერილი წესით. წვრილად დაჭრათ ხახვი, მოვხრა-
კოთ ხეთში. ხახვი რომ შეწითლდება, დავასხათ 2 ჩაის ჭიქა წყალი
და წამოვადულოთ. ჩავუმატოთ დანაყილი ნიგოზი ხმელ სუნელთან,
მარილთან, ნიორთან და წიწაკასთან ერთად; დავამატოთ მიხაკ-დარიჩინ-
ი, ღვინის ძმარი და ადუღებული, ცოტა ცივი წყალი. წვენიში ჩავაწყოთ
ბადრიჯნები.

მასალა: ბადრიჯანი – 1 კილოგრამი, ხეთი – 50 გრამი, ნიგოზი – 2 ჩაის
ჭიქა, ხმელი სუნელი – 2 ჩაის კოვზი, ძმარი – 0,5 ჩაის ჭიქა, ყვითელი ყვავილი –
1 ჩაის კოვზი, მიხაკ-დარიჩინი – 1 ჩაის კოვზი, მარილი, წიწაკა – გემოვნებით.

ბადრიჯანი ცხვრის ღუმით – შამფურზე

წვრილად დაჭრილ ღუმას და დარჩეულ ნიორს მოვაყაროთ მარი-
ლი და ჩავდოთ ოდნავ ჩაჭრილ ბადრიჯანში, ავავოთ შამფურზე და
შევწვათ. როდესაც ბადრიჯანი მზად იქნება, დავაწყოთ დიდ თეფშზე
ან ლანგარზე, მოვყაროთ წვრილად დაჭრილი ხახვი – მწვანილი და
მოვასხათ ძმარი.

მასალა: ბადრიჯანი – 1 კილოგრამი, ცხვრის ღუმა – 200 გრამი,
ნიორი – 3-4 კბილი, ხახვი – 2 თავი, ოხრახუში – 1 კონა, მარილი და
ძმარი – გემოვნებით.

ბადრიჯანი და პამიდორი შამფურზე

შევარჩიოთ საშუალო ხომის ბადრიჯანი და პამიდორი (პამი-
დორი მწიფე და მაგარი უნდა იყოს). ბადრიჯნები ჩავჭრათ სიგრძეზე და
შიგ მოვათავსოთ დაჭრილი ღუმა, ნიორი, მწვანილი, ხახვი, მარილი. ასე
დამზადებული ბადრიჯნები და მთელი პამიდორები ავავოთ შამფურზე
და შევწვათ ცეცხლზე ან მაყალზე. როდესაც კერძი მზად იქნება, დავაწ-
ყოთ დიდ თეფშზე, ხედ მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, ქინძი,
ოხრახუში და მოვასხათ ცოტა ძმარი.

აჯაფსანდალი

ბადრიჯანი დაეჭრათ მრგვალ ნაჭრებად და მოვაყაროთ მარი-
ლი. ასე გავაჩეროთ სამი-ოთხი საათი. ხეთში მოვხრაკოთ წვრილად
დაჭრილი ხახვი, დავაყაროთ მარილმოსყრილი და კარგად გავწურული
ბადრიჯანი. როცა მისიშეშება, დავასხათ გავცეკვნილი, დაჭრილი პამი-
დორი. დავამატოთ წვრილად დაჭრილი კარტოფილი, წიწაკა, რეჰანი,
ქონდარი, ქინძი, ოხრახუში, ნიორი, ვადულოთ კარტოფილის მოხარშვამდე
და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

მასალა: ბადრიჯანი – 1 კილოგრამი, პამიდორი – 500-600 გრამი,
კარტოფილი – 500 გრამი, ხახვი – 2-3 თავი, ხეთი – 4-5 სუფრის კოვზი,
მწვანილი – 5-5 ძირი, ნიორი – 2 კბილი, მწვანე წიწაკა, მარილი – გე-
მოვნებით.

ბადრიჯანი ყველით და მაწვნით

მომცრო ბადრიჯნებს მოვაჭრათ ბოლოები, გავრეცხოთ, ხვეითა
მხრიდან მჭრელი დანით გამოვაცალოთ თესლი, დავაწყოთ თუნუქის
ფურცელზე და შევდგათ ღუმელში. როცა ბადრიჯანი ნახევრად შეი-
წვება, გამოვიდოთ.

მოვხარშოთ კვერცხი, წვრილად დაჭრათ და აეურიოთ დაფხვილ
ყველში და ერბოში, შევურიოთ წვრილად დაჭრილი პიტნა. ამ მასალით
გამოვტენოთ ნახევრად შემწვარი ბადრიჯანი, დავაწყოთ ერბოწასმულ
ტაფაზე და შევდგათ ღუმელში. როცა მზად იქნება, ხემოდან მოვასხათ
არაქანი ან სქელი მაწონი.

მასალა: ბადრიჯანი – 500 გრამი, ყველი – 200 გრამი, კვერცხი –
2 ცალი, ერბო – 100 გრამი, პიტნა – 3-4 ძირი, არაქანი (ან მაწონი) – 300
გრამი, მარილი – გემოვნებით.

ბადრიჯნის ბორანი

ბადრიჯანი გავთავლოთ, დაეჭრათ სიგრძეზე თხელ ნაჭრებად, დავა-
ყაროთ მარილი, გავაჩეროთ 1 საათი, მერე კარგად გავწუროთ, რომ წყალი
არ შეჰყვეს. ტაფაზე დავასხათ ერბო, ჩავდოთ შიგ გავწურული ბადრი-
ჯანი, დაჭრილი ხახვი და კარგად მოვშუშოთ. შემდეგ აეურიოთ შიგ
დაჭრილი პიტნა, ქინძი, ოხრახუში, რეჰანი. ასე მომზადებული ბადრიჯანი
გადავიდოთ ერთ წყებად ლანგარზე, ხედ დავაწყოთ ნაჭრებად დაჭრილი

წიწილის ტაბაკა, ხემოდან ისევ ბადრიჯანი, მოვასხათ არაქანი ან სქელი მაწონი და მოვაყაროთ დანაყილი შაქრიანი დარიჩინი.

მასალა: ბადრიჯანი – 1 კილოგრამი, ერბო – 200 გრამი, ხახვი – 4-5 თავი, წიწილი – ერთი, მწვანილი – 3-3 ძირი, არაქანი ან მაწონი – 300-400 გრამი, მარილი, დარიჩინი – გემოვნებით.

შემწვარი ბადრიჯანი პამიდურის საწებლით

ბადრიჯანი გავრეცხოთ, გავთუთქოთ, თხელ ნაჭრებად დავჭრათ, მოვაყაროთ მარილი და ცხიმბან, ცხელ ტაფაზე შევწვათ ორივე მხრიდან. ხახვი წვრილად დავჭრათ და ცხიმში მოვშუშოთ; მერე მოვაყაროთ პურის ფქვილი და გავაგრძელოთ შუშვა. დავასხათ გაფცქვნილი, გახეხილი და საცერზე გატარებული პამიდური და ვხარშოთ 15-20 წუთი. დავუმატოთ წიწაკა, მარილი, დანაყილი ნიორი. ვადულოთ კიდევ 5-10 წუთი; გადმოვდგათ ცეცხლიდან და ჩავამატოთ წვრილად დაჭრილი მწვანილი (რეჰანი, ქონდარი, ქინძი, ოხრახუში, ნიახური).

შემწვარი ბადრიჯანი შესაფერ ჭურჭელზე მოვათავსოთ და დავასხათ ზედ გამზადებული საწებელი.

მასალა: ბადრიჯანი – 500 გრამი, ხახვი – 2-3 თავი, პამიდური – 500-600 გრამი, პურის ფქვილი – 1 სუფრის კოვზი, ცხიმბი – 3-4 სუფრის კოვზი, ნიორი – 2-3 კბილი, მწვანილი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ბადრიჯნის ხიზილალა ბროწეულით

ბროწეულიდან გამოვწუროთ წვენი, დავუმატოთ დანაყილი ნიორი, ქინძი, მარილი და ავურიოთ. ბადრიჯანი გავრეცხოთ და მთელ-მთელი კანიანად შევწვათ. შემდეგ მოვაცილოთ კანი, კარგად დავკეპოთ, დავუმატოთ ძალიან წვრილად დაჭრილი წიწაკა, გამზადებული ბროწეულის წვენი და ავურიოთ. მერე მოვათავსოთ თევზზე, შევალამაზოთ, მოვაყაროთ ძალიან წვრილად დაკეპილი ხახვი და ბროწეულის მარცვლები.

მასალა: ბადრიჯანი – 500 გრამი, ხახვი – 2-3 თავი, ბროწეული – 2-3 ცალი, ნიორი – 2-3 კბილი, ქინძი – 4-5 ძირი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

შემწვარი ბადრიჯნის ხიზილალა

მთელ-მთელი ბადრიჯანი შევწვათ ნაკვერჩხალზე ან ღუმელში. მოვაცილოთ კანი, დარჩენილი რბილი ნაწილი დავკეპოთ კარგად; დავუმატოთ დაჭრილი ხახვი, ოხრახუში, რეჰანი, წიწაკა ან პილპილი, მარილი, ავურიოთ, მოვათავსოთ თევზზე, ხემოდან მოვაყაროთ წმინდად დაჭრილი ქინძი, მოვასხათ მცენარეული ზეთი ან ძმარი.

მასალა: ბადრიჯანი – 500 გრამი, ხახვი – 2-3 თავი, ოხრახუში, რეჰანი – 3-3 ძირი, ზეთი – 3-4 სუფრის კოვზი, ძმარი – 1 სუფრის კოვზი, მარილი, წიწაკა – გემოვნებით.

ბადრიჯანი კვერცხით

ბადრიჯანი გავფცქვნათ და წვრილად დავჭრათ. მოვაყაროთ მარილი, სუფთა ტილო დავაფაროთ და 1 საათი გავაჩეროთ. გავწუროთ ხელით კარგად, რომ სიმწარე მოსცილდეს. მოვათავსოთ ღრმა ტაფაში, დავუმატოთ კარაქი, მარილი, ავურიოთ და კარგად მოვშუშოთ, სანამ მზად არ იქნება. ამის შემდეგ დავასხათ გათქვეფილი მთლიანი კვერცხები, ავურიოთ და როცა კვერცხი მზად იქნება, ცეცხლიდან გადმოვდგათ.

მასალა: ბადრიჯანი – 500 გრამი, კარაქი – 100 გრამი, კვერცხი – 3 ცალი.

ზეთში შემწვარი ბადრიჯანი ნივრით

ბადრიჯანი სიგრძეზე თხლად დავჭრათ, დავაყაროთ მარილი, დავაყაროთ ტილო და გავაჩეროთ 1 საათი, მერე ხელით გავწუროთ კარგად, მხოლოდ ისე, რომ არ დაიჭყელიტოს. ტაფაზე დავასხათ ზეთი, გავაცხელოთ და შიგ ჩავალაგოთ ბადრიჯანი. შევწვათ ორივე მხრიდან. ხახვი წვრილად დავჭრათ, ავურიოთ შემწვარ ბადრიჯანში. მოვათავსოთ თევზზე ან ლანგარზე და ზემოდან დავასხათ ძმარში გახსნილი ნიორი.

მასალა: ბადრიჯანი – 500 გრამი, ზეთი – 1/3 ჩაის ჭიქა, ხახვი – 3-4 თავი, ძმარი, ნიორი, მარილი – გემოვნებით.

ზეთში მოხრაკული ბადრიჯანი ხახვით

ბადრიჯანი გავრეცხოთ, გავთალოთ, დავჭრათ სიგრძეზე წვრილ ნაჭრებად, დავაყაროთ მარილი, დავაფაროთ ტილო და გავაჩეროთ 1 საათამდე. გავწუროთ ხელით, რომ სიმწარე გაუვიდეს.

ხახვი წვრილად დავჭრათ და ზეთში მოვხრაკოთ. დავუმატოთ გაწურული ბადრიჯანი და ერთად მოვშუშოთ. როცა თითქმის მზად იქნება, დავასხათ ძმარი და გავაგრძელოთ მოშუშვა. ზეთი თუ დააკლდება, დავამატოთ.

მასალა: ბადრიჯანი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 4-5 თავი, ზეთი – 0,5 ჩაის ჭიქა, ძმარი – 1 სუფრის კოვზი, მარილი – გემოვნებით.

ბადრიჯანი შემწვარი ღუმით

მთელ-მთელი ბადრიჯანი შევწვათ, მოვაცილოთ კანი და დავკეპოთ. ცხვრის ღუმა ძალიან ქვრილად დავჭრათ. დავუმატოთ მარილი, ავურიოთ, მოვათავსოთ ტაფაზე და შევწვათ ისე, რომ კარგად შეწითლდეს. დავუმატოთ გამზადებული ბადრიჯანი და მოვშუშოთ. მოვაყაროთ ძალიან წვრილად დაჭრილი წიწაკა და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

მასალა: ბადრიჯანი – 500 გრამი, ღუმა – 200-500 გრამი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ბადრიჯანი ნივრის სატენით

ბადრიჯანი ჩავჭრათ სამი-ოთხი სანტიმეტრის სიგრძეზე. როდინში დავნაყოთ ნივრის, ქინძი, ნიორი, წიწაკა, მარილი. დამზადებული მასალით

ამოვავსოთ თითოეული ბადრიჯნის ჩაჭრილი სიგრძე, დავაწყოთ გაცხელებულ ცხიმთან ტაფაზე, სახურავი დავახუროთ და შევწვათ ყოველი მხრიდან. დავალაგოთ ლანგარზე და ხევიდან მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი მწვანელი.

მასალა: ბადრიჯანი – 1 კილოგრამი, ნიგოზი – 1 ჩაის ჭიქა, ცხიმი – 100 გრამი, ქინძი, ნიორი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ბადრიჯანი ტკბილი წიწაკით

ბადრიჯანი გავჭრათ სიგრძეზე ისე, რომ ერთმანეთს არ დავაშოროთ; ჩაის კოვზით გამოვაცალოთ თესლი.

ტკბილი წიწაკა წვრილად დაეჭრათ, აგურიოთ შიგ მარილი, დაჭრილი მწვანელი (ქონდარი, ოხრახუში, რეჰანი, ნიახური, ქინძი), აგრეთვე წვრილად დაჭრილი მწარე წიწაკა, ნიორი და ხახვი. მწიფე, მაგარ პამიდორს კანი თხლად მოვაცილოთ, წვრილად დაეჭრათ და აგურიოთ მომზადებულ მასალაში. მიღებული მასალით ამოვავსოთ თითოეული ბადრიჯანი, ჩავაწყოთ ქვაბში, დავასხათ მცენარეული ზეთი, დავდგათ ნელ ცეცხლზე და ვშუშოთ, სანამ ბადრიჯანი მზად არ იქნება.

მასალა: ბადრიჯანი – 1 კილოგრამი, ტკბილი წიწაკა – 6 ცალი, ხახვი – 2-3 თავი, პამიდორი – 700-800 გრამი, მცენარეული ზეთი – 1 ჩაის ჭიქა, მწვანელი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

შემწვარი ბადრიჯანი ნიგოზით, გურულად

უთესლს, ქორფა ბადრიჯანი ყუნწიანად შევწვათ აირღუმელში. შემდეგ დაეჭრათ 1 სანტიმეტრი სისქის მრგვალ ნაჭრებად, მოვათავსოთ ღრმა, ფართო ჭურჭელში და შევაზავოთ შემდეგნაირად: კარგად დავნაყოთ ნიგოზი, პილპილი, ნიორი, ქინძი, ომბალო; წვრილად დაეჭრათ კამა, ოხრახუში, აგურიოთ ერთმანეთში, მოვაყაროთ მარილი, მოვასხათ ძმარი. ყველაფერი ეს შემწვარ ბადრიჯანში კარგად აგურიოთ, მოვათავსოთ ლანგარზე, ხევიდან მოვაყაროთ წმინდად დაჭრილი ოხრახუში და კამა.

მასალა: ბადრიჯანი – 1 კილოგრამი, ნიგოზი – 1,5 ჩაის ჭიქა, ხახვი – 2-3 თავი, ნიორი – 2-3 კბილი, მწვანელი – 4-4 ძირი, ძმარი – 2 სუფრის კოვზი, მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

გამხმარი ბადრიჯნის მოხრაკვა

გამხმარი ბადრიჯანი კარგად გავრეცხოთ, წინა ღამით ცხელ წყალში დავალბოთ. მერე დღეს ხელით გავწუროთ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ. წვრილად დაჭრილი ხახვი მოვშუშოთ ზეთში, დავაყაროთ მოხარშული ბადრიჯანი, დავასხათ კიდევ ზეთი და კარგად მოვხრაკოთ. შეიძლება დავუმატოთ ცოტა ძმარი და კიდევ მოვშუშოთ.

კარტოფილი ნიგოზით

კარტოფილი კანიანად მოვხარშოთ, მერე გავფცქენათ და ოთხკუთხედად დავჭრათ. დავნაყოთ ერთად ნიგოზი, ნიორი, მარილი, წიწაკა,

ქინძი, გავხსნათ ძმარში, აგურიოთ შიგ დაკეპილი ხახვი და მოხარშული, ნაჭრებად დაჭრილი კარტოფილი. ლამაზად დავდგათ თევზზე, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში, კამა და ისე მივიტანოთ სუფრაზე.

მასალა: კარტოფილი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 2 თავი, ნიგოზი – 2 ჩაის ჭიქა, ნიორი – 2 კბილი, ოხრახუში, კამა – 3-3 ძირი, ძმარი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

კარტოფილის ყაურმა

ხახვი დავკეპოთ, ჩავყაროთ ქვაბში, და ერბოში ჩავთუთქოთ. როცა ხახვი საკმაოდ დარბილდება (არ უნდა გაწითლდეს), ჩავუმატოთ დაჭრილი კარტოფილი და დავასხათ იმდენი წყალი, რომ შიგთავსი დაიფაროს და მოვხარშოთ. ხარშის დროს დავუმატოთ ძალიან წმინდად დაკეპილი ქინძი და მარილი. შემდეგ დავასხათ კარგად გათქვეფილი კვერცხი და წამოდუღებისთანავე გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

მასალა: კარტოფილი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 5-6 თავი, კვერცხი – 3-4 ცალი, ქინძი – 4-5 ძირი, ერბო – 4 სუფრის კოვზი, მარილი – გემოვნებით.

ისპანახი ერბო-კვერცხით

ისპანახი დავარჩიოთ, გავრეცხოთ, მოვათავსოთ ქვაბში და მოვხარშოთ. გადავწუროთ საწურზე, გავაცივოთ და ხელით გავწუროთ. ხახვი წვრილად დაეჭრათ და მოვხრაკოთ ერბოში, დავუმატოთ მოხარშული, გაწურული ისპანახი, დავამატოთ კიდევ ერბო და ერთად მოვხრაკოთ. ჩავუმატოთ ქინძი, ოხრახუში, კამა, მარილი, პილპილი.

გავთქვიფოთ 2 კვერცხი, აგურიოთ მოშუშულ ისპანახში, კიდევ გავთქვიფოთ 2 კვერცხი და ისპანახს ხევიდან მოვასხათ, დავხუროთ ხუფი და ვშუშოთ, სანამ კვერცხი მზად არ იქნება.

მასალა: ისპანახი – 1 კილოგრამი, ხახვი – 3-4 თავი, ერბო – 4 სუფრის კოვზი, კვერცხი – 4 ცალი, მწვანელი – 4-4 ძირი, მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

წითელი პამიდორი ნიგოზით, იმერულად

ახალი, სავალი პამიდორები გავრეცხოთ ცივ წყალში. დავჭრათ თითოეული ექვს ან რვა ნაწილად და მოვათავსოთ შესაფერის ღრმა ჭურჭელში, ჩავამატოთ წვრილად დაჭრილი მწვანე ხახვი, ნიორი, მწვანე წიწაკა, ქინძი, კამა, ოხრახუში და წმინდად დანაყილი ნიგოზი. ყველაფერი ეს შევაზავოთ მარილით და კარგად აგურიოთ ერთმანეთში. შეიძლება დავამატოთ ცოტა ძმარი. სუფრაზე მიტანის წინ მოვაყაროთ წვრილად დაკეპილი კამა.

მასალა: პამიდორი – 500 გრამი, ნიგოზი – 3/4 ჩაის ჭიქა, ძმარი – 1-2 სუფრის კოვზი, ნიორი – 1-2 კბილი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

მწვანე პამიდორი ნიგოზით

სიმწიფეში შესული სალი, მწვანე პამიდორები დავჭრათ როგორც ზემოთ არის აღნიშნული. მოვაშოროთ თესლი, წვენი და გავთუთქოთ

მდუღარე წყალში. სამი წუთის შემდეგ გაეწუროთ ისე, რომ წყალი არ შეჰყვეს. მოვათავსოთ თიხის ან მომინანქრებულ ჭურჭელში. დაუმატოთ ღვინის ძმარში გახსნილი წმინდად დანაყილი ნიგოზი, ნიორი, წიწაკა, კამა, ოხრახუში, ქინძი, ომბალა. მიუმატოთ წვრილად დაკეპილი ხახვი და ყველაფერი ეს ავურიოთ ერთმანეთში. პამიდორი გადავიტანოთ თევზზე და სუფრაზე მიტანის წინ მოვაყაროთ წმინდად დაკეპილი ოხრახუში ან კამა.

მასალა: მწვანე პამიდორი – 500 გრამი, ნიგოზი – 3/4 ჩაის ჭიქა, ხახვი – 1-2 თავი, ნიორი – 1-2 კბილი, მწვანელი – 4-4 ძირი, ძმარი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ახალი თეთრი სოკო ნიგოზით

ახალი, თეთრი სოკო გავარჩიოთ, გავრეცხოთ ცივ წყალში, მოვაყაროთ მარილი, დავაღაგოთ ტაფაზე და შევდგათ აირღუმელში შესაწვავად. როდესაც საკმარისად შეიწვება, ისე რომ სოკო ოდნავ შეწითლდებოდეს, გამოვიდოთ, დავჭრათ პატარა ნაჭრებად და მოვათავსოთ ღრმა, ფართო ჭურჭელში. შემდეგ დავაყაროთ წმინდად დაკეპილი ხახვი ან მწვანე ხახვი, ქინძი, კამა, ოხრახუში და წმინდად დანაყილი ნიგოზი. დავასხათ სოკოს შეწვის დროს მიღებული წვენი – არეული ღვინის ძმარში. დაუმატოთ ცოტა შავი პილპილი, კარგად ავურიოთ და მოვათავსოთ თევზზე. ზემოდან მოვაყაროთ წმინდად დაკეპილი ოხრახუში ან კამა.

მასალა: სოკო – 500 გრამი, ნიგოზი – 3/4 ჩაის ჭიქა, ხახვი (ან მწვანე ხახვი) – 1-2 თავი (5-6 ძირი), მწვანელი – 4-4 ძირი, ძმარი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ახალი თეთრი სოკო კვერცხით

ქორვა თეთრი სოკო გავარჩიოთ სუფთად, მოვაჭრათ ძირები, თითოეული დავჭრათ, მოვშუშოთ ძლიერ ცეცხლზე, კარაქში. ჩავამატოთ ცალკე კარაქში მოშუშული წვრილად დაჭრილი ხახვი, შევაზავოთ დაკეპილი ახალი ქინძი, კამით, ოხრახუშით, შავი პილპილით, მარილით. როცა მზად იქნება, ზემოდან გადავასხათ გათქვეფილი კვერცხი და გავდმოვდგათ ცეცხლიდან.

მასალა: სოკო – 500 გრამი, კარაქი – 50 გრამი, კვერცხი – 2 ცალი, ხახვი – 2-3 თავი, მწვანელი – 3-3 ძირი, მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

ახალი კარტოფილი კვერცხით

ახალი კარტოფილი გავრეცხოთ და დავდგათ მოსახარშად. როცა მოიხარშება, გადავწუროთ, გავფცქვნათ, დავჭრათ წვრილად და მოვხრაკოთ წვრილად დაჭრილ, კარაქში მოშუშულ ხახვთან ერთად. მოვაყაროთ შავი პილპილი, შევაზავოთ დაკეპილი ახალი კამით, ოხრახუშით, ტარხუნით. ამის შემდეგ მოვათავსოთ ტაფაზე, ზემოდან გადავასხათ რძესთან ერთად კარგად გათქვეფილი კვერცხი და შევდგათ აირღუმელ-

ში გამოსაცხობად. როდესაც მზად იქნება, ზემოდან გადავასხათ გამდნარი კარაქი და მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ახალი კამა.

მასალა: კარტოფილი – 500 გრამი, ხახვი – 1-2 თავი, კარაქი – 50 გრამი, კვერცხი – 3 ცალი, რძე – 50 გრამი, მწვანელი – 4-4 ძირი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ყვავილოვანი კომბოსტო კვერცხით

ყვავილოვანი კომბოსტოს მოვაცილოთ მწვანე ფოთლები, მოვაჭრათ ბოლოები, შემდეგ დავშალოთ პატარ-პატარა ნაწილებად, გავრეცხოთ ცივ წყალში და მოვხარშოთ მარილით შეზავებულ მდუღარე წყალში. ამოვალაგოთ საცერზე, რომ დაიწრიტოს. კარაქში მოვშუშოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და კომბოსტოს მოვასხათ. ჩავუმატოთ წმინდად დაკეპილი ახალი ქინძი, კამა, ოხრახუში, შევანელოთ დაფქული შავი პილპილით და ყვითელი ყვავილით. ავურიოთ ერთმანეთში ისე, რომ კომბოსტო არ დაიმტვრეს. შემდეგ დავახურთ თავსახური და კიდევ მოვშუშოთ ორთქლში. როცა მზად იქნება, გადავიტანოთ ღრმა ტაფაში, მოვასხათ რძეში გათქვეფილი კვერცხი და გამდნარი კარაქი, შევდგათ აირღუმელში. როცა კვერცხი შეიწვება, გამოვიდოთ ღუმელიდან და სუფრაზე ცხელ-ცხელი მივიტანოთ.

მასალა: ყვავილოვანი კომბოსტო – 1 კილოგრამი, კარაქი – 100 გრამი, ხახვი – 2-3 თავი, მწვანელი – 4-4 ძირი, კვერცხი – 3 ცალი, რძე – 100 გრამი, ყვითელი ყვავილი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ფხალეული

პრასი ნიგოზით

ქვაბში ავადულოთ წყალი, ჩავყაროთ შიგ გარჩეული, კარგად გარეცხილი პრასი და მოვხარშოთ, მერე გადავწუროთ, გავაცივოთ და ხელით კარგად გავწუროთ.

დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, მარილი, წიწაკა, ყვითელი ყვავილი, სუნელი, ქინძი. გამოვხადოტ ზეთი და ცალკე ჭურჭელში ჩავასხათ. დანაყილი მასალა გავხსნათ ძმარში (შეიძლება ცოტა წყალი დაუმატოთ, რომ ნიგოზის მასა სქელი არაუნის სისქის იყოს) და შიგ სათითაოდ ამოვავლოთ პრასი, შემდეგ კი დავახვიოთ კონად და ჩიტის ბუდის ფორმა მივცეთ. დავაწყოთ თევზზე, ბუდეში ჩავაწყოთ ბროწეულის მარცვლები და მოვასხათ გამოსხილი ზეთი.

მასალა: პრასი – 1 კილოგრამი, ნიგოზი – 2 ჩაის ჭიქა, ნიორი – 2-3 კბილი, ბროწეული – 1 ცალი, სუნელი, ყვითელი ყვავილი, ქინძი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ჭარხლის ფოთლის ფხალი

გარჩეული, გარეცხილი ჭარხლის ფოთოლი ქვაბში ჩავყაროთ, დავასხათ ცოტა ადუღებული წყალი, ქვაბს სახურავი დავახურთ, დავდ-

გათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ. როცა მოიხარშება და შეგრილდება, კარგად გავწუროთ. დავნაყოთ ნიგოზი, წიწაკა, ნიორი, ქინძის თესლი, სუნელი, მარილი, გაეხსნათ ძმარში, რომელსაც დამატებული ექნება ჭარხლის ფოთლის წვენი. დავაყაროთ წვრილად დაკეპილი ხახვი, ოხრახუში, ქინძი, კამა, ნიახური. აღნიშნული მასალა მოვასხათ გაწურულ და დაკეპილ ჭარხლის ფოთლს, ხელით კარგად ავურიოთ და შესაფერი ჭურჭლით მივიტანოთ სუფრაზე.

თუ ჭარხლის ფოთლს ნორჩი ძირები აქვს, შეგვიძლია ფოთოლთან ერთად ისიც მოვხარშოთ.

მასალა: ჭარხლის ფოთლი (ძირებთან ერთად) – 1 კილოგრამი, ნიგოზი – 2 ჩაის ჭიქა, ხახვი – 2-3 თავი, მწვანელი – 3-3 ძირი, ძმარი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ეკალა ნიგეზით

ეკალა გავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ადუღებულ წყლიან ქვაბში, მოვხარშოთ, გადავიტანოთ საწურზე. დავასხათ ზედ ცივი წყალი ისე, რომ მას კარგად ფარავდეს. გავაჩეროთ 40 წუთი. ხელით გავწუროთ. დანაყილი ნიგოზი, ნიორი, წიწაკა, წვრილად დაჭრილი ქინძი, ომბალა, ძმარი, მარილი ავურიოთ მოხარშულ ეკალაში, დავდოთ თევზზე და მოვაყაროთ დაჭრილი კამა.

მასალა: ეკალა – 1 კილოგრამი, ნიგოზი – 1,5 ჩაის ჭიქა, ნიორი – 2-3 კბილი, მწვანელი – 3-4 ძირი, მარილი, წიწაკა, ძმარი – გემოვნებით.

ჭინჭარი ნიგეზით

გადარჩეული, გარეცხილი ჭინჭარი მოვხარშოთ, გადავიტანოთ თუშფალანგზე, რომ წყლიდან დაიწრიტოს. ნიგოზი და მარილი კარგად დავნაყოთ, დავუმატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და ავურიოთ მოხარშულ ჭინჭარში.

ბალბა ნიგეზით

ბალბა გავარჩიოთ, გავრეცხოთ და მოვხარშოთ. ნიგოზი, ნიორი, წიწაკა, ქინძი კარგად დავნაყოთ. გაეხსნათ ბალბის წვენში და ავურიოთ შიგ დაკეპილი ბალბა.

მასალა: ბალბა – 1 კილოგრამი, ნიგოზი – 1 ჩაის ჭიქა, ნიორი – 1-2 კბილი, ქინძი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ტკბილი წიწაკა ნიგეზით

მწვანე, ტკბილი წიწაკა ჩავყაროთ მდუღარე წყლიან ქვაბში და მოვხარშოთ. როცა შეგრილდება, წიწაკა გავწუროთ. წმინდად დავნაყოთ ნიგოზი, სუნელი, ზაფრანა, მარილი, გაეხსნათ ძმარში, დავამატოთ წვრილად დაკეპილი ხახვი, ქინძი, ოხრახუში. ამ მასალაში ავურიოთ გაწურული, მოხარშული წიწაკა. მოვათავსოთ თევზზე, ზემოდან მოვაყაროთ დაჭრილი ოხრახუში და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

ყვავილოვანი კომბოსტოს ფხალი

ყვავილოვანი კომბოსტო დავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩავდოთ მდუღარე მარილწყალში და მოვხარშოთ, გადავწუროთ და გავაცივოთ.

დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, წიწაკა, ზაფრანა, მარილი. ნიგეზიდან გამოვხადოთ ზეთი და ცალკე შევინახოთ. ნიგეზიანი მასალა გაეხსნათ ძმარში, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ქინძი, ოხრახუში და ავურიოთ მოხარშულ კომბოსტოში; მოვათავსოთ თევზზე, ზევიდან მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში და დარჩეული ბროწეული.

მასალა: ყვავილოვანი კომბოსტო – 1 კილოგრამი, ნიგოზი – 1,5 ჩაის ჭიქა,

ნიორი – 2-3 კბილი, მწვანელი – 3-3 ძირი, წიწაკა, მარილი, ძმარი, ზაფრანა – გემოვნებით.

ჭარხალი ნიგეზით

ჭარხალი კანიანად გავრეცხოთ, შევწვათ ან მოვხარშოთ. გავაცალოთ კანი და დაეჭრათ წვრილ ნაჭრებად. ნიგოზი, მარილი, ნიორი, წიწაკა ერთად დავნაყოთ, გაეხსნათ ძმარში, ავურიოთ შიგ დანაყილი ქინძი და მოხარშული ჭარხალი. გადავიტანოთ თევზზე, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

მასალა: ჭარხალი – 1 კილოგრამი, ნიგოზი – 2 ჩაის ჭიქა, ნიორი – 2 კბილი, მწვანელი – 3-3 ძირი, ძმარი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

სალათები, საწებელი

კომბოსტოს სალათა

კომბოსტო წვრილად დაეჭრათ და ხახვთან ერთად მოვშუშოთ ცხიმში. როდესაც კარგად მოიშუშება, დავასხათ არაჟანი, მოვაყაროთ მარილი. მაგიდაზე მიტანისას ავურიოთ ორი მაგრად მოხარშული და წვრილად დაჭრილი კვერცხი, მოვაყაროთ ქინძი და კამა.

მასალა: კომბოსტო – 1 კილოგრამი, ცხიმში – 150 გრამი, ხახვი – 100 გრამი, არაჟანი – 200 გრამი, კვერცხი – 2 ცალი, ქინძი, კამა, მარილი – გემოვნებით.

კომბოსტოს სალათა ზაფრანით და ხმელი სუნელით

კომბოსტო დავჭრათ წვრილად, დავაყაროთ ცოტა მარილი, გავაჩეროთ 3-4 საათი და გავწუროთ. დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, ნიახური, ოხრახუში, ქინძი, კამა, ნიორი, ხმელი ქინძი, უცხო სუნელი, ზაფრანა (ყვითელი ყვავილი), წიწაკა, მარილი, ძმარი, ზეთი. ყველაფერი ეს კარგად ავურიოთ, გავაჩეროთ ერთი დღე-ღამე, ჩავდოთ ქილებში და დავასხათ თავისივე წვენი. ასეთი სალათი შეიძლება შევინახოთ გრილ ადგილას გარკვეული დროით და როცა დაგეჭირდება, ვიხმაროთ.

მასალა: კომბოსტო – 5 კილოგრამი, ხახვი – 2 კილოგრამი, ნიორი – 200 გრამი, ნიახური – 200 გრამი, ოხრახუში – 200 გრამი, ქინძი – 300 გრამი, კამა – 200 გრამი, ხმელი ქინძი, უცხო სუნელი, ზაფრანა – თითო ჩაის კოვზი, ზეთი – 1,5 ლიტრი, ძმარი – 2 ჩაის ჭიქა, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

მწვანე პამიდვრის სალათა

პატარა ზომის მწვანე პამიდვრები დავჭრათ რგოლებად, დავაყაროთ ცოტა მარილი და გავაჩეროთ 3-4 საათი, რათა დაიწუროს ზედმეტი წვენი საგან.

წვრილი, ქართული ხახვი დავჭრათ რგოლებად; ასევე რგოლებად დავჭრათ თესლგამოცლილი ბულგარული წიწაკა.

ნიახური, ქინძი, კამა, ოხრახუში, რეჰანი დავჭრათ წვრილად და მწვანე პამიდვრთან ერთად მოვათავსოთ დიდ ჭურჭელში, დავასხათ ზეთი და ძმარში გახსნილი ხმელი ქინძი, უცხო სუნელი, ზაფრანა, შავი წიწაკა, წითელი წიწაკა, ნიორი, მარილი. ყველაფერი ეს გავაჩეროთ ერთი დღე-ღამე, დროდადრო ფრთხილად ვუროთ, ჩავაწყოთ ქილებში და მოვუკრათ თავი. ასეთი სალათა (ისევე, როგორც კომბოსტო), შეიძლება შევინახოთ გარკვეული დროით გრილ ადგილას და როცა დავგჭირდება, გამოვიყენოთ.

მასალა: მწვანე პამიდვრი – 5 კილოგრამი, ხახვი – 1,5 კილოგრამი, ნიახური – 200 გრამი, ქინძი – 200 გრამი, ოხრახუში – 300 გრამი, რეჰანი – 100 გრამი, კამა – 200 გრამი, ბულგარული წიწაკა – 2 კილოგრამი, ნიორი – 100 გრამი, ზეთი – 2 ლიტრი, ძმარი – 2 ჩაის ჭიქა, წითელი, შავი წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

კიტრისა და პამიდვრის სალათა

სადი, ქორფა კიტრი გავფცქვენათ, დავჭრათ მრგვალ ნაჭრებად, ავიღოთ სასალათე ჭურჭელი და დაჭრილი კიტრი ჭურჭლის ნაპირზე, ირგვლივ შემოვადგათ გვირგვინის მსგავსად.

მაგარი, მწიფე წითელი პამიდვრიც დავჭრათ მრგვალ ნაჭრებად და კიტრის გვირგვინს შუაგულში შემოვადგათ ღამაზად. ბულგარული წიწაკა, მწარე წიწაკა, მწვანე ხახვი, ოხრახუში, რეჰანი, კამა დავჭრათ წვრილად და მოვაყაროთ დაჭრილ სალათს. დავასხათ მხესუმხირის ან ზეთუნის ზეთი და ცოტა ძმარი, მოვაყაროთ მარილი და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

მასალა: კიტრი – 0,5 კილოგრამი, პამიდვრი – 0,5 კილოგრამი, ბულგარული წიწაკა – 2 ცალი, მწარე წიწაკა – 1 ცალი, მწვანე ხახვი, მწვანე ხახვი – 3-3 ძირი, ზეთი – 3 სუფრის კოვზი, ძმარი – 1 სუფრის კოვზი, მარილი – გემოვნებით.

ჭარხლის სალათა

წითელი ჭარხალი მოვხარშოთ, გავაცილოთ კანი, დავჭრათ წვრილ ოთხკუთხედ ნაჭრებად. ხმელი სუნელი, დანაყილი ქინძი, ზაფრანა დავნაყოთ ნიორთან ერთად, გავსხათ მაიონეზში, დავამატოთ შავი პილ-

პილი, წვრილად დაჭრილი მწვანე ხახვი – ქინძი, ოხრახუში, კამა, მწვანე ხახვი. შევანელოთ მარილი და ყველაფერი აუურიოთ ჭარხალში. გადავიტანოთ სასალათეზე, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი მწვანე ხახვი. ასეთივე სალათი შეიძლება მომზადდეს სტაფილოსგან.

მასალა: ჭარხალი – 1 კილოგრამი, მაიონეზი – 1 ქილა, მწვანე ხახვი – 3-3 ძირი, ხმელი სუნელი, ქინძი, ზაფრანა – თითო ჩაის კოვზი, შავი პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

მწვანე სალათა

მწვანე სალათის ფოთლები გავარჩიოთ, გავრეცხოთ და თითოეული ფოთლი დავჭრათ 2-3 ნაწილად. დაჭრილი სალათა დავაწყოთ სასალათე ჭურჭელზე, გადავასხათ სანელებელი, რომელიც შემდეგნაირად მზადდება: 0,5 ჩაის ჭიქა არაჟანს დავამატოთ 2 სუფრის კოვზი ძმარი, წვრილად დაჭრილი, მაგრად მოხარშული ერთი კვერცხი, მარილი, პილპილი, ცოტა შაქრის ფხვნილი, მრგვალად დაჭრილი ნეგლი კიტრი და ერთმანეთში კარგად აუურიოთ. შემოდან მოვაყაროთ დაკეპილი კამა.

მასალა: სალათის ფოთლები – 2 პატარა კონა, არაჟანი – 0,5 ჩაის ჭიქა, კვერცხი – 1 ცალი, კიტრი – 1-2 ცალი, ძმარი – 2 სუფრის კოვზი, მარილი, პილპილი, შაქრის ფხვნილი, კამა – გემოვნებით.

წითელი პამიდვრის საწებელი

პამიდვრი გავრეცხოთ და კარგად გავაშროთ. ასევე გადავარჩიოთ ბულგარული და წითელი მწარე წიწაკა, გამოვაცალოთ თესლი, გავრეცხოთ და გავაშროთ; ეს ყველაფერი ნიორთან ერთად გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. დავამატოთ ძმარი და მარილი, კარგად აუურიოთ, გავაჩეროთ მეორე დღემდე, ჩავასხათ ბოთლებში, მოვუკრათ თავი და შევინახოთ მშრალ, გრილ ადგილას.

მასალა: პამიდვრი – 5 კილოგრამი, ბულგარული წიწაკა – 1,5 კილოგრამი, ნიორი – 250 გრამი, წითელი მწარე წიწაკა – 200 გრამი, ძმარი – 0,5 ლიტრი, მარილი – გემოვნებით.

ტყემლის საწებელი

ავიღოთ ორი წილი მწიფე ტყემალი და ერთი წილი დონდოშო. გადავარჩიოთ, მოვაცილოთ ყუნწები, გავრეცხოთ, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ. გავაცივოთ, გადავიტანოთ საწურზე და გავხეხოთ. დავამატოთ ხმელი ქინძი, კამა, ომბალა, ნიორი, წიწაკა, მარილი. ვადუღოთ, სანამ მზად არ იქნება. ვადმოდგათ ცეცხლიდან, ჩავასხათ ბოთლებში ან ქილებში, მოვუკრათ თავი და შევინახოთ მშრალ, გრილ ადგილას.

ახალი (მწვანე) ტყემლის საწებელი

ახალი, მწვანე ტყემალი გადავარჩიოთ, ყუნწები მოვაცილოთ, გავრეცხოთ; დავასხათ იმდენი წყალი, რომ ფარავდეს, დავდგათ ცეცხელზე და მოვხარშოთ. როცა მოხარშება, გადავწუროთ, წვენი შევინახ-

ოთ. ტყემალი გადავიტანოთ საწურზე, გავხეხოთ. იმ შემთხვევაში, თუ ტყემალი სქელი გამოვიდა, დავამატოთ წვენი (სასურველ სისქემდე). ახალი მწვანელი – ქინძი, ცერეცო, კამა, ომბალა, ოხრახუში გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. ნიორი, წიწაკა და მარილი დავნაყოთ სანაყში, ყველაფერი კარგად ავურიოთ. თუ ტყემალი ძალიან მუავე გამოვიდა, დავამატოთ 2 ჩაის კოვზი შაქრის ფხვნილი, ჩავასხათ სატყემლეში და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

აჯიკა

ცხარე და ტკბილი წითელი წიწაკა გავარჩიოთ, თესლი გამოვაცალოთ და გავრეცხოთ. გაფოთილი ქინძი, ოხრახუში, რეჰანი, ცერეცო, ნიახური, ნიორი, წიწაკასთან ერთად გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. შემდეგ დავამატოთ უცხო სუნელი, ზაფრანა, ხმელი ქინძი, მარილი. კარგად ავურიოთ, ჩავდოთ ქილებში, მოვუკრათ თავი და შევინახოთ.

მასალა: ცხარე, წითელი წიწაკა – 500 გრამი, ბულგარული წითელი წიწაკა – 500 გრამი, ოხრახუში – 250 გრამი, ქინძი – 250 გრამი, ცერეცო – 250 გრამი, რეჰანი – 150 გრამი, ნიახური – 150 გრამი, ნიორი – 100 გრამი, უცხო სუნელი – 2 სუფრის კოვზი, ზაფრანა – 2 სუფრის კოვზი, ხმელი ქინძი – 2 სუფრის კოვზი, მარილი – გემოვნებით.

კვერცხისაგან მომზადებული კერძები

კვერცხი ნიგვითა და ბროწეულით

კვერცხი კარგად გავთქვიფოთ, ავურიოთ შიგ დანაყილი ნიგოზი, ერბოში მოშუშული, წვრილად დაჭრილი ხახვი, მარილი, წიწაკა, ბროწეულის მარცვლები და კოვზით ფრთხილად ავურიოთ ისე, რომ მარცვლები არ დაიჭყლიტოს. მომზადებული მასალა დავდოთ ერბომოსხმულ ცხელ ტაფაზე და შევწვათ.

მასალა: კვერცხი – 4 ცალი, დანაყილი ნიგოზი – 1 ჩაის ჭიქა, ხახვი – 1 თავი, ერბო – 1 სუფრის კოვზი, ბროწეული, მარილი, წიწაკა – გემოვნებით.

ერბო-კვერცხი სულგუნით

სულგუნი დავჭრათ გრძელ და თხელ ნაჭრებად და დავდოთ ერბოდანსხმულ გაცხელებულ ტაფაზე, შევწვათ ორივე მხარეს შეწითლებამდე და შემდეგ ზემოდან დავასხათ ათქვეფილი კვერცხები.

მასალა: კვერცხი – 6-7 ცალი, სულგუნი – 200 გრამი, ერბო – 50 გრამი, მარილი – გემოვნებით.

ერბო-კვერცხი ნიგვით

ორი კვერცხი გავთქვიფოთ, დავაყაროთ მარილი, დანაყილი ნიგოზი, ავურიოთ და დავასხათ ერბომოსხმულ ტაფაზე. როცა შეიწვება, სუფრაზე მივიტანოთ დაჭრილ ლიმონთან ერთად.

მასალა: კვერცხი – 2 ცალი, ნიგოზი – 300 გრამი, ერბო – 1 სუფრის კოვზი, ლიმონი, მარილი – გემოვნებით.

მთელ-მთელი მოხარშული კვერცხი ნიგვის საწებლით

კვერცხები მაგრად მოვხარშოთ, მოვაცილოთ ნაჭუჭი, გავჭრათ შუაზე და დავალაგოთ თევზზე. ნიგოზი, მარილი, ნიორი, წიწაკა, ქინძი ერთად დავნაყოთ, გავხსნათ ადუღებულ ცივ წყალში, დავამატოთ ცოტა ძმარი და დაჭრილ კვერცხებს გადავასხათ.

მასალა: კვერცხი – 7-8 ცალი, ნიგოზი – 0,5 ჩაის ჭიქა, ნიორი, წიწაკა, ქინძი, მარილი, ძმარი – გემოვნებით.

ერბო-კვერცხი მწვანე ლობიოთ

გასუფთავებული, ახალი მწვანე ლობიო დავტეხოთ, მოვხარშოთ მარილწყალში, გადავიდოთ საწურზე, მერე დავაყაროთ ერბომოსხმულ ტაფაზე, მოვშუშოთ, დავასხათ ზედ გათქვეფილი კვერცხი და შევწვათ.

მასალა: მწვანე ლობიო – 300 გრამი, კვერცხი – 6 ცალი, ერბო – 2 სუფრის კოვზი, მარილი – გემოვნებით.

ერბო-კვერცხი კომბოსტოთ

კომბოსტო, ხახვი, ქინძი, კამა, ოხრახუში დავჭრათ ძალიან წვრილად, მოვაყაროთ მარილი, კარგად ავურიოთ და მოვათავსოთ ცხიმთან ტაფაზე; დავახუროთ თავსახური და ნელ ცეცხლზე კარგად მოვშუშოთ. შემდეგ მოვასხათ ათქვეფილი კვერცხი. კვლავ დავახუროთ თავსახური და გავანეროთ ცეცხლზე, ვიდრე კვერცხი შეიწვება. გადმოდგმის დროს ზემოდან მოვაყაროთ შავი პილპილი და სუფრაზე მიტანის წინ შეიძლება მოვასხათ არაჟანი.

მასალა: კომბოსტო – 200 გრამი, კვერცხი – 3 ცალი, ერბო ან ზეთი – 2 სუფრის კოვზი, ხახვი – 1-2 თავი, არაჟანი, მწვანელი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ერბო-კვერცხი მთელ-მთელი კვერცხებისაგან

ტაფაზე ერბო გავაცხელოთ, სათითაოდ გავტეხოთ კვერცხები და მთელ-მთელი დავახალოთ.

როცა მზად იქნება, მოვაყაროთ მარილი.

ყიყლიყო

კვერცხი გავთქვიფოთ მარილთან ერთად, მერე ამოვავლოთ შიგ თხლად დაჭრილი თეთრი პური და შევწვათ ორივე მხრიდან ერბომოსხმულ ცხელ ტაფზე.

მასალა: კვერცხი – 2 ცალი, პური – საჭირო რაოდენობის, ერბო – 2 სუფრის კოვზი, მარილი – გემოვნებით.

ერბო-კვერცხი პამიდვრით

ხახვი დავჭრათ წვრილად და კარგად მოვშუშოთ ერბოში. პამიდვრი გავხეხოთ სახეხზე და დავასხათ. როცა პამიდვრი კარგად ჩაიხარშება და გასქედდება, მარილთან ერთად ჩავახალთ კარგად გათქვეფილი კვერცხები, დავახუროთ თავსახური და შევწვათ. სუფრაზე მიტანის წინ მოვყაროთ შავი პილპილი.

მასალა: კვერცხი – 2-3 ცალი, პამიდვრი – 4-5 ცალი, ერბო – 2-3 სუფრის კოვზი, მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

საცივი ჩახლილი კვერცხით

ნიგოზი დავნაყოთ, გამოვხადოთ ზეთი, ჩავასხათ ქვაბში, დავუმატოთ წინასწარ ძალიან წვრილად დაჭრილი ხახვი და მოვშუშოთ.

ქინძი, ნიორი, წიწაკა, მარილი ერთად დავნაყოთ, დავუმატოთ დანაყილი მიხაკ-დარიჩინი, ძმარი და დანაყილ ნიგოზში ავურიოთ. მიღებული მასალა გავხსნათ ექვს ჩაის ჭიქა ცხელ წყალში, დავასხათ მოშუშულ ხახვს და თხუთმეტი წუთი ვადუღოთ. მერე მდულარე წვენიში სათითაოდ ჩავახალთ მთლიანი კვერცხები და, როგორც კი კვერცხი მოიხარშება, ქვაბი გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

მასალა: ნიგოზი – 300 გრამი, ხახვი – 4-5 თავი, წყალი – 6 ჩაის ჭიქა, კვერცხი – 5-6 ცალი, ქინძი, ნიორი, წიწაკა, ძმარი, მიხაკ-დარიჩინი, მარილი – გემოვნებით.

ხახვიანი ერბო-კვერცხი

ხახვი მოვშუშოთ ცხიმში, კარგად ავთქვიფოთ კვერცხი, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი მწვანილი (ოხრახუში, კამა, ქინძი), დავასხათ მოშუშულ ხახვს და შევწვათ. გადმოვდგმისას მოვყაროთ წვრილად დაჭრილი იგივე მწვანილი.

მასალა: კვერცხი – 2 ცალი, ხახვი – 2 თავი, ერბო – 2 სუფრის კოვზი, მწვანილი, მარილი – გემოვნებით.

კვერცხი – ნიგოზის სატენით

კვერცხები მაგრად მოვხარშოთ, გადავავლოთ ცივი წყალი, რომ კარგად გაიფცქვნას. გასუფთავებული კვერცხი გავჭრათ შუაზე (სიგრძეზე), ამოვაცალოთ გულები.

ნიგოზი, წიწაკა, ნიორი, მარილი, სუნელი, ყვითელი ყვავილი კარგად დავნაყოთ, დავამატოთ ძმარი, ძალიან წვრილად დაჭრილი მწვანილი (ქინძი, კამა, ოხრახუში), კარგად ავურიოთ და ამოვავსოთ ცილის გულები მომზადებული საკაზმით და ღამაზად დავაღვართ თეფშზე. შეიძლება ზემოდან მოვასხათ ნიგოზის საწებელა.

მასალა: კვერცხი – 10 ცალი, ნიგოზი – 3/4 ჩაის ჭიქა, წიწაკა, ნიორი, სუნელი, ყვითელი ყვავილი, მარილი, ძმარი, მწვანილი – გემოვნებით.

კვერცხი სატენით

მოვხარშოთ კვერცხები, გადავავლოთ ცივი წყალი, გავფცქვნათ, გავჭრათ სიგრძეზე და ამოვაცალოთ გულები. გულში ავურიოთ კარაქი, მარილი, წვრილად დაჭრილი ტარხუნა (ან პიტნა), კარგად ავზილოთ და აღნიშნული მასალით ამოვავსოთ ცილების შუაგული. ღამაზად დავაწყოთ თეფშზე და ზემოდან მოვასხათ არაქანი და მაიონეზი.

მასალა: კვერცხი – 10 ცალი, კარაქი – 70-80 გრამი, ტარხუნა (პიტნა) – 5-6 ძირი, არაქანი ან მაიონეზი – 1 ქილა, მარილი – გემოვნებით.

ერბო-კვერცხი მურაბით

კვერცხის გულები კარგად ავთქვიფოთ; ცალკე ავთქვიფოთ ცილები და ფრთხილად ერთმანეთს შევურიოთ. დიდ ტაფაზე გავაღვლოთ კარაქი და დავასხათ მომზადებული მასალა. როცა ერბო-კვერცხი კარგად შეიწვება, გადმოვებრუნოთ, ოღონდ მეორე მხარეს ბოლომდე ნუ შევწვათ. გადმოვიღოთ შესაფერ ჭურჭელზე, გავჭრათ ორ ნახევარწრედ, ერთს წავუსვათ მურაბა (სასურველია მაყვლის მურაბა), მეორე ნახევარი კი ზემოდან დავაფაროთ.

მასალა: კვერცხი – 10 ცალი, კარაქი – 1 სუფრის კოვზი, მურაბა – 1 ჩაის ჭიქა.

ფშვილვანი ნაწარმი

ღომი

ღომი წარმოადგენს სიმინდის ნაწარმის სქელ ფაფას, რომელსაც არავითარი სანელებლები არ უკეთდება. იხმარება, როგორც პურის ან მჭადის შემცველი, მცირეწვნიანი ან მშრალ ცხარე შეჭამანდებთან. ღომი შეიძლება გაკეთდეს ღომის მარცვლებისაგან, ღერღილისაგან, ბრინჯისაგან და ცალკე ფქვილისაგან.

ღომის ღომი

ღომის მარცვლები გავარჩიოთ, რამოდენიმეჯერ გავრეცხოთ, დავასხათ ზედ თბილი წყალი, დავდგათ ცეცხლზე, ადუღებისას მოყენებული ქაფი მოვხადოთ და ვხარშოთ. შემდეგ დავზილოთ მოგრძო მრგვალი ჯოხით (სელთით), დავახუროთ ქვაბს სახურავი და ნელ ცეცხლზე მოვშუშოთ. ღომი როცა წყალს კარგად შეიშრობს და მარცვლები მოხარშული იქნება, ხელმეორედ დავზილოთ სელთით; დავასველოთ ჩოვანი წყლით და გადავიღოთ თითო-თითო თეფშზე.

მასალა: ღომის მარცვლები – 1 ჩაის ჭიქა, წყალი – 3 ჩაის ჭიქა.

სიმინდის ფქვილით შეზეული ღობი

1 ჩაის ჭიქა ღობის მარცვლი კარგად გავრეცხით, დავასხათ 4 ჩაის ჭიქა წყალი, ავადულოთ და ქაფი მოვხადოთ. როცა ღობის კაკალი მოიხარშება, ჩავეართ შიგ გაცრილი სიმინდის ფქვილი ისე, რომ ღობი შესქელდეს; სელთით კარგად დავზილოთ, დავახუროთ ქვაბს სახურავი და ნელ ცეცხლზე ვშუშოთ, სანამ ფქვილის სუნი არ მოშორდება.

ღერღილის ღობი

1 ჩაის ჭიქა დაღერღილი სიმინდი ჩავეართ ქვაბში, დავასხათ 4 ჩაის ჭიქა წყალი და ვხარშოთ, სანამ კარგად არ მოიხარშება. შემდეგ ჩავეართ შიგ ცოტა სიმინდის ფქვილი, დავზილოთ, დავდგათ ნელ ცეცხლზე და ვშუშოთ, სანამ ფქვილის სუნი არ მოშორდება.

ბრინჯისაგან მომზადებული ღობი

1 ჩაის ჭიქა ბრინჯი გავარჩიოთ, კარგად გავრეცხით, დავასხათ 4-5 ჩაის ჭიქა წყალი, დავდგათ ნელ ცეცხლზე და ვხარშოთ, სანამ ბრინჯი კარგად არ ჩაიხარშება. შემდეგ ჩავეართ შიგ ცოტა სიმინდის ფქვილი, დავზილოთ და ნელ ცეცხლზე ვშუშოთ, სანამ ფქვილის სუნი არ მოშორდება.

სიმინდის ფქვილისაგან მომზადებული ღობი

ჩავასხათ ქვაბში წყალი, ჯერ კიდევ ადუღებამდე ჩავეართ სიმინდის ფქვილი იმდენი, რომ წყალმა მიიღოს ფქვილის ფერი. როცა წყალი ადუღდება, ქვაბში ჩავაზილოთ სიმინდის ფქვილი და სელთით ვურიოთ სწრაფად. კარგად რომ ჩაიზილება, ვშუშოთ დაახლოებით ნახევარი საათი; კიდევ კარგად ჩავზილოთ, ცოტა ხანს გავაჩეროთ ცეცხლზე და ამოვიღოთ თეფშებზე წყალში ამოვლებული ჩოგნით. ფქვილის ჩაზელის შემდეგ წყლის ჩამატება აღარ შეიძლება.

ელარჯი

მოვხარშოთ ღობი ჩვეულებრივი წესით; მერე გადმოვიღოთ ცეცხლიდან, ჩავეართ შიგ თხელ ნაჭრებად დაჭრილი მსუქანი ჭყინტი ყველი ან ახლად ამოყვანილი სულგუნი. სელთით კარგად ავურიოთ, დავდგათ ისევ ცეცხლზე და ვურიოთ, სანამ ყველი კარგად არ ჩაიზილება ღობში.

ჩემქვა

ქვაბში ჩავასხათ რძე და ავადულოთ. მერე ჩავეართ შიგ თხელ ნაჭრებად დაჭრილი ჭყინტი ყველი და სწრაფად დავიწყით სელთით დახეღვა. ამის შემდეგ ჩავეართ შიგ წმინდად გაცრილი სიმინდის ფქვილი და თან ვურიოთ, კარგად დავზილოთ და ნელ ცეცხლზე გავაჩეროთ რამოდენიმე წუთი, რომ კარგად მოიშუშოს. ჩემქვა ღობის სისქისა უნდა იყოს.

თიხის კეცებზე გამომცხვარი მჭადი

3 ჩაის ჭიქა გაცრილი სიმინდის ფქვილი ჩავეართ ჯამში, დავასხათ 1,5 ჩაის ჭიქა წყალი (უკეთესია თბილი წყალი) და მოვზილოთ კარგი ცომი.

გავაცხელოთ ორი კეცი, ჩავაკრათ ცომი ერთ კეცში, დავახუროთ ზედ მეორე ცხელი კეცი, დავაყაროთ ზევიდან ნაცრიანი ნაკვერჩხალი და გამოვაცხოთ.

ანალოგიურად შეიძლება მჭადები გამოვაცხოთ ერთდროულად რამოდენიმე კეცზე. ერთ-ერთ გახურებულ კეცზე დავდოთ ცომი, გავაბრტყელოთ და ზემოდან დავადოთ მეორე უფრო მაგრად გახურებული კეცი; შემდეგ ეს გახურებული კეცი გადავებრუნოთ, დავადოთ ფსკერით მჭადზე და დავდოთ ცომი, შემდეგ დავაფაროთ მესამე და ასე ბოლომდე. უკანასკნელ კეცზე კი დავაფაროთ კეცსახური და დავაყაროთ ნაკვერჩხლები.

ასეთნაირად მჭადის გამოცხობის დროს კარგია, თუ გამოვიყენებთ კაკლის ფოთლებს: გახურებულ კეცზე დავაფინოთ კაკლის ფოთლები, დავაკრათ ცომი, ზევიდანაც დავაფაროთ რამოდენიმე ფენა ფოთლები, ზედ დავადგათ მეორე კეცი, დავაფინოთ ფოთლები და ასე ბოლომდე. მჭადი მზად იქნება 40-50 წუთის შემდეგ.

მჭადზე დასაფარებლად, გარდა კაკლის ფოთლებისა, შეიძლება გამოვიყენოთ მუხის, წაბლის, ვახის ფოთლები.

ქვის კეცზე გამომცხვარი მჭადი

ნელთბილ წყალში მოვზილოთ 1 კილოგრამი სიმინდის გაცრილი ფქვილი. თუ კეცი დიდი, ფქვილიც მეტი უნდა ავიღოთ. კარგად მოხეული ცომი დავდოთ გახურებულ კეცზე, დავახუროთ გაცხელებული თუნუქის კეცსახური, ზედ დავაყაროთ ცხელი ნაცარი და შემდეგ ნაკვერჩხლები. ასეთი მჭადის გამოცხობას სჭირდება დაახლოებით ერთი საათი.

თონის მჭადი

გაცრილი სიმინდის ფქვილისაგან მოვზილოთ შედარებით მაგარი ცომი. დავყოთ პატარა ნაჭრებად, გავაბრტყელოთ, მივცეთ მოგრძო ფორმა და ჩავაკრათ გახურებულ თონეში. თონეს დავახუროთ ტომარა, შემდეგ მოვხადოთ იგი და მოვხსნათ გამომცხვარი მჭადები.

თონეში გამოსაცხობი მჭადის ცომი შეიძლება მოვზილოთ საფუარზე (ისევე, როგორც თონის პური), დავაყოვნოთ რამოდენიმე ხანს, სანამ გაუფუდება ცომი, შემდეგ დავაგუნდავოთ პურის ფქვილში, მივცეთ მოგრძო ფორმა და ჩავაკრათ გახურებულ თონეში.

მჭადების გამოსაცხობად თონე უფრო ცხელი უნდა იყოს, ვიდრე პურისთვის.

ტაფაზე გამომცხვარი მჭადი

3 ჩაის ჭიქა გაცრილი სიმინდის ფქვილი ჩავეართ ჯამში, დავასხათ 1,5 ჩაის ჭიქა თბილი წყალი და მოვზილოთ ცომი.

მრგვალი ტაფა დავდგათ ცეცხლზე, როცა გაცხელდება დავდოთ ცომი, ხელით მოვასწოროთ, დავახუროთ სახურავი და ვაცხოთ ნელ ცეცხლზე. ერთი მხარის გამოსახობის შემდეგ გადავაბრუნოთ და თავ-ღია დავტოვოთ. როცა გამოსახება, სუფრაზე მივიტანოთ ცხელ-ცხელი.

გაზქურაში გამომცხვარი მჭადი

მოვამზადოთ ისეთივე ცომი, როგორც ტაფაზე გამომცხვარი მჭადისათვის. ამოვიღოთ პატარ-პატარა გუნდები, მივცეთ მოგრძო ფორმა, დავალაგოთ ფქვილმოყრილ თუნუქის ფურცელზე და შევდგათ ძალიან გახურებულ გაზქურაში. ათი-თხუთმეტი წუთის შემდეგ გაზს მოვუკლლოთ და დაბალ ცეცხლზე გავაგრძელოთ ცხობა. როცა მზად იქნება, ცხელ-ცხელი მივიტანოთ მაგიდაზე.

ხაჭაპური საფუარიანი ცომისაგან

ცომის მოსამზადებლად საჭიროა ავიღოთ 2 ჩაის ჭიქა სითხე (რძე ან წყალი, ან რძიანი წყლით), გავათბოთ (დაახლოებით 30°), გავხსნათ შიგ საფუარი, დავამატოთ კვერცი, ფქვილი და მოვხილოთ ცომი. ცხიმში გავადნოთ და ვზილოთ ცომი ცხიმშიანი ხელით, სანამ ცომი ცხიმს მთლიანად არ შეიხელოს. მოხელილ ცომს მოვაყაროთ ფქვილი, დავახუროთ სუფთა ტილო და დავდგათ თბილ ადგილას 3-4 საათი. გაფუების პროცესში ცომი შეიძლება 2-3-ჯერ დავზილოთ.

მოვამზადოთ ყველის სატენი შემდეგნაირად: ყველი დავჭრათ ნაჭრებად, დავასხათ ცივი წყალი და დავალბოთ (თუ ყველი მარილიანი). რამდენად მარილიანია ყველი, დაღობის დროც იმის მიხედვით განისაზღვრება. სულ უმარილო, ახალ ყველს დაღობა არ სჭირდება.

ყველი კარგად დავჭყლიტოთ, ავურიოთ კვერცი და ცხიმი.

ცომი გავაბრტყელოთ, მივცეთ მრგვალი მოყვანილობა, მოვათავსოთ ზედ ყველი, მოვუკრათ პირი და გამოვაცხოთ.

ასეთი ხაჭაპურის გამოსახობა შეიძლება კეცებში, აირღუმელში და ტაფაზე. თუ ხაჭაპურს აირღუმელში გამოვაცხოთ, ზემოდან წავუსვათ გათქვეფილი კვერცხის გული.

მასალა: ფქვილი – 1 კილოგრამი, საფუარი – 30-50 გრამი, სითხე (წყალი ან რძე) – 2 ჩაის ჭიქა, ცხიმი – 3-4 სუფრის კოვზი, კვერცი – 3-4 ცალი (ცომისათვის), ყველი – 1 კილოგრამი, კვერცი – 2-3 ცალი (ყველის სატენისათვის), ცხიმი (ერბო ან კარაქი – 2 სუფრის კოვზი).

კეცში გამომცხვარი ხაჭაპური

მოვხილოთ მაგარი ცომი თბილი წყლით და ფქვილით. ცომი გავჭრათ რამოდენიმე ნაჭრად, გავათხელოთ, დავდოთ ზედ ზემოდანიშნული წესით მომზადებული ყველი, მოვუკრათ თავი, გავაბრტყელოთ და დავდოთ გახურებულ კეცებზე. კეცები ერთიმეორეზე შევაწყოთ, ზემოდანაც დავახუროთ გაცხელებული კეცი და გამოვაცხოთ.

მასალა: ფქვილი – 1 კილოგრამი, ყველი – 1 კილოგრამი, კვერცი – 3 ცალი.

ხაჭაპური ფენოვანი ცომისაგან

კვერცი გავთქვიფოთ, დავასხათ თბილი წყალი, დავამატოთ ძმარი, ზეთი და მოვხილოთ მაგარი ცომი. 400 გრამი მარგარინი გავყოთ სამ ნაწილად. ცომი კარგად გავაბრტყელოთ და ხელით წავუსვათ მარგარინს მესამედი ნაწილი, დავეკეცოთ კონვერტისებურად და შევდგათ მაცივარში 30-40 წუთი; შემდეგ გამოვიღოთ, კარგად გავაბრტყელოთ და წავუსვათ მარგარინი, გადავეკეცოთ და კიდევ შევდგათ იმავე დროით მაცივარში. ეს ოპერაცია გავიმეოროთ მესამედაც. ასეთი ცომი შეიძლება შევინახოთ მაცივარში 2-3 დღე და როცა გვინდა, მაშინ გამოვაცხოთ. მომზადებული ფენოვანი ცომი გავაბრტყელოთ თუნუქის ფურცელზე, დავადოთ ყველის გულსართი, ზემოდან დავადოთ გაბრტყელებული მეორე ცომი, ნაპირები შევუკრათ, ზემოდან წავუსვათ რძეში ან წყალში გახსნილი კვერცხის გული და შევდგათ კარგად გაცხელებულ აირღუმელში გამოსაცხობად. შუა ცხობის დროს ცეცხლის სიმძლავრე მოვუკლოთ.

მასალა: კვერცი – 1 ცალი, წყალი – 1 ჩაის ჭიქა, ძმარი – 3 სადილის კოვზი, ზეთი – 3 სადილის კოვზი, ფქვილი – 3 ჩაის ჭიქა, მარგარინი – 400 გრამი, ყველი – 1 კილოგრამი, კვერცი – 2-3 ცალი.

ხაჭაპური ნაზავი ცომისაგან

მაწონში ჩავასხათ ძმარში გახსნილი სოდა და ცოტა ხანს გავაჩეროთ. კვერცი კარგად გავთქვიფოთ გამდნარ კარაქთან და დავამატოთ მომზადებული მაწონი. მოვხილოთ ცომი და 1-2 საათი სითბოში გავაჩეროთ; როცა გაფუფდება, გავაბრტყელოთ, დავადოთ ყველის გულსართი, მოვუკრათ პირი, გადავიტანოთ ფქვილმოყრილ თუნუქის ფურცელზე, ხელით კარგად გავაბრტყელოთ, რომ ფურცელი მთლიანად შეივსოს. ზემოდან წავუსვათ რძეში ან წყალში გახსნილი კვერცხის გული და გამოვაცხოთ.

მასალა: კვერცი – 4 ცალი, კარაქი – 100 გრამი, მაწონი – 0,5 ლიტრი, სოდა – 1 ჩაის კოვზი, ძმარი – 1 სადილის კოვზი, ფქვილი – რამდენსაც შეიხელოს, ყველი – 500 გრამი.

ტაფაზე გამომცხვარი ხაჭაპური

მაწონში მოვხილოთ რბილი ცომი. მოხელის ბოლოს ცომი გავაბრტყელოთ, მოვაყაროთ ცოტა სოდა, გადმოვაბრუნოთ, რომ სოდა თანაბრად განაწილდეს ცომზე, გადავეკეცოთ; გავაბრტყელოთ და კიდევ მოვაყაროთ სოდა. ასე გავიმეოროთ სამჯერ. ბოლოს მოვაყაროთ ფქვილი, დავაფაროთ სუფთა ტილო და სითბოში გავაჩეროთ.

მოვჭრათ ცომი სასურველი ზომის ხაჭაპურისათვის, გავაბრტყელოთ, მოვათავსოთ ზედ ყველი, მოვუკრათ პირი და დავდოთ გაცხ-

ელეზულ ტაფაზე, დავაფაროთ სახურავი; როცა ერთი მხარე გამოცხვება, გადავაბრუნოთ და მეორე მხარე გამოვაცხოთ თავდაუხურავად. ხაჭაპური გადმოვიღოთ თეფშზე და ცხელ-ცხელს წავუხვავთ კარაქი.

ასეთი ცომი შეიძლება შევინახოთ მაცივარში ორი-სამი დღე.

ყველის მომზადება: იმერული ან ქართული ყველი ბრტყელ ნაჭრებზე დავეჭრათ, დავასხათ წყალი და გავაჩეროთ წყალში. მერე კარგად გავწუროთ და ავურიოთ შიგ კვერციხი (შეიძლება უკვერციხოდაც).

მასალა: მანონი – ნახევარი ლიტრი, პურის ფქვილი – საჭირო რაოდენობის, სოდა – 1 ჩაის ჭიქა, ყველი – 500 გრამი, კვერციხი – 2 ცალი.

აჭარული ხაჭაპური

მოვზილათ საფუარიანი ცომი როგორც ზემოთ არის აღწერილი. სანამ ცომი კარგად გაფუფუნდება, მოვამზადოთ ყველის გულსართი. ამისათვის ავიღოთ ახალი ყველი, დავეჭყლიტოთ ხელით, ავურიოთ კვერციხი, შეიძლება ახალი ხაჭოც ავურიოთ. მოვჭრათ ცომი, დაახლოებით 200 გრამი, გავაბრტყელოთ 2-3 სანტიმეტრის სისქემდე, მივცეთ ოდნავ მოგრძო ფორმა, დავდოთ ყველის გულსართი ისე, რომ ირგვლივ სამი სანტიმეტრი ცარიელი დარჩეს. შემდეგ გადავაფაროთ ნაპირები ყველის გულსართს და ასეთნაირად მომზადებული დავდოთ თუნუქის ფურცელზე; ნაპირებზე წავუხვავთ კვერციხი და შევდგათ აირღუმელში გამოსაცხობად. როდესაც შეწითლდება, ხაჭაპურის შუაგულში ჩავახალოთ მთლიანი კვერციხი და კიდევ გავაჩეროთ ღუმელში 2-3 წუთი. შემდეგ დავდოთ კარაქის ნაჭერი და ასე ცხელ-ცხელი მივიტანოთ სუფრაზე.

მასალა:

1 ხაჭაპურის ცომისათვის: ფქვილი – 100 გრამი, წყალი (რძე) – 50 გრამი,

საფუარი – 2 გრამი.

ყველის სატენისათვის: ყველი (ხაჭოსთან ერთად) – 75 გრამი, კვერციხი – 1-2 ცალი, კარაქი – 20 გრამი.

ოსური ხაჭაპური (ხაბიზინა)

მოვზილათ ჩვეულებრივი საფუარიანი ცომი და დავდგათ ასაფუფუნებლად. როცა გაფუფუნდება, ამოვაგუნდავოთ, გავაბრტყელოთ, ბლამად დავაყაროთ დაფშენილი ახალი ოსური ყველი და მოვუკრათ თავი. ტაფა კარგად გავაცხელოთ, დავდოთ ერბო და გამოვაცხოთ ხაჭაპური ორივე მხრიდან, შეწითლებამდე.

რაჭული ხაჭაპური

ამ ხაჭაპურს აქვს არა მრგვალი, არამედ ოთხკუთხედი ფორმა. ავიღოთ ჩვეულებრივი საფუარიანი ცომი, გავაბრტყელოთ ოთხკუთხედად. შუაზე მოვათავსოთ კვერციხში არეული დაფსენილი ყველი, გადავკეცოთ

ოთხივე კუთხე კონვერტისებურად. ზემოდან წავუხვავთ კვერციხის გული და შევდგათ გამოსაცხობად აირღუმელში ან კეცზე.

ანმა

კარგად გაფუფუნოთ კვერციხები, დავამატოთ ერთი ჭიქა წყალი, უმაღლესი ხარისხის ფქვილი და მოვზილოთ მაგარი ცომი. ცომი გავფუოთ ექვს ნაწილად (ერთი ნაწილი შედარებით დიდი უნდა იყოს), შევდლოთ მაცივარში დაახლოებით ერთი საათი. ქურაზე დავდგათ ფართობირიანი თასი, ჩავასხათ წყალი და ავადულოთ, შევაზავოთ ცოტა მარილით. ცომის ერთი ნაწილი კარგად გავაბრტყელოთ თუნუქის ფურცლის ზომასზე (რაც შეიძლება სიფრიფანა უნდა იყოს), ჩავდოთ აღუღებულ წყალში, გავაჩეროთ 1-2 წუთი, ამოვიღოთ აღუღებული წყლიდან და იმავე წუთში უნდა ჩავდოთ ცივ წყალში ერთი წამით, ამოვიღოთ, დავწუროთ ხელით ზედმეტი წყლისაგან; დავდოთ წინასწარ მომზადებულ კარაქწასმულ თუნუქის ფურცელზე და ზემოდან წავუხვავთ კარაქი. ასე გავიმეოროთ ექვსივე ცომის გუნდის გაბრტყელება და მოხარშვა.

უმაღლესო ჭყინტი ყველის ან სულგუნისგან წინასწარ მოვამზადოთ გულსართი (დავფხვნათ ან დავჭრათ თხელ ნაჭრებად). დავდოთ ორი ფენა ცომი. მოვაყაროთ ყველი, შემდეგ დავაფაროთ მოხარშული ცომი, წავუხვავთ კარაქი, ორი ფენის შემდეგ ისევ მოვაყაროთ დაფსენილი ყველი, ზემოდან ისევ ორი მოხარშული, კარაქწასმული ცომი. ბოლო ფენა უნდა იყოს ყველაზე დიდი. ამოგუკეცოთ გვერდები ცომს, ზემოდან წავუხვავთ კვერციხის გული ან არაქანი და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად. ასეთი ხაჭაპური შეიძლება წინასწარ გამოცხობამდე დავჭრათ უღუფებად და ისე გამოვაცხოთ.

მასალა: კვერციხი – 5 ცალი, კარაქი – 300-500 გრამი, ყველი – 1 კილოგრამი, წყალი – 1 ჩაის ჭიქა, ფქვილი – რამდენსაც შეიხვალს.

მკითხველს რომ წარმოადგენა შეექმნას ზემოთ საკვებში და კერძებში ვიტამინების, ცილების და სხვა შემადგენლობებზე, მოგვეყვას ს. გვაზავას მიხედვით აღნიშნული მაჩვენებლები ცხრილი მიხედვით.

ზოგიერთი კვების პროდუქტის ქიმიური შედგენილობისა და კვებითი ღირებულების განსაზღვრის ცხრილი ყოველ 160 გრამზე

ცხრილი 74

პროდუქტის დასახელება	პროდუქტის ქიმიური შედგენილობა			ნetto კალიორიულობა	პროდუქტში ვიტამინების შემცველობა				პროდუქტში მინერალურ ნივთიერებათა შემცველობა			
	ცილა	ცხიმი	ნახშირ-წყლები		A	B ₁	B ₂	pp	C	Ca	P	Ee
1. პური, ფქვილი, ბურღული												
ჭკვიის ფორმიანი პური	5,0	1,0	42,5	204	-	0,15	0,13	0,45	-	29,0	200,0	2,0
ჭკვიისფორმიანი პური გაცივდი ფქვილისგან	5,0	0,7	45,2	212	-	-	-	-	-	29,0	91,0	1,7
ხორბლის პური (ვეცხლაძმდე ფქვილისგან	6,2	1,5	44,1	220	-	0,26	0,12	0,12	-	29,0	184,0	2,2
პური I ხარისხის პურის ფქვილისგან	6,7	0,7	50,3	240	-	-	-	-	-	20,0	98,0	1,8
ორცხობილა	9,6	1,3	67,5	328	-	-	-	-	-	44,0	309,0	3,3
კვერი პურის ფქვილის	9,9	1,1	66,0	317	-	-	-	-	-	23,0	104,0	2,0
გალუტი I ხარისხის ფქვილისგან	12,6	-	69,8	335	-	-	-	-	-	23,0	104,0	2,0
ტკბილი კვერი	5,7	10,9	51,4	335	-	-	-	-	-	-	-	-
გალუტი II ხარ. ფქვილისგან	10,8	8,5	66,4	395	-	-	-	-	-	29,0	98,0	2,0
მაკარონის ნაკეთობანი	9,3	0,8	70,9	336	-	კაკალ.	0,04	1,1	0	34,0	97,0	1,5
ფქვილი ხორბლის II ხარისხის	9,7	1,3	68,2	331	-	0,40	0,15	2,6	-	33,0	221,0	2,4
ფქვილი ხორბლის I ხარისხის	9,9	1,0	69,7	317	-	0,18	0,13	1,0	-	29,0	132,0	2,0
კარტოფილის ნაკეთობანი	0,8	-	81,0	335	-	-	-	-	-	30,0	125,0	3,0
წიწიბურას ბურღული	7,2	1,7	70,5	334	-	0,50	0,24	4,2	-	55,0	291,0	1,8
მანის ბურღული	10,0	2,2	65,4	330	-	-	0,10	2,5	-	30,0	186,0	0,7
პურის ბურღული	7,8	1,4	67,6	322	-	0,20	-	-	-	41,0	232,0	2,1
ქერის ბურღული	7,5	1,1	69,2	325	-	0,30	0,10	2,5	0	41,0	232,0	2,1
გამხმარი პურის ფქვილის ბლითი	9,6	1,2	69,7	336	-	-	-	-	-	23,0	104,0	2,0
შერის ბურღული	10,8	6,0	61,1	351	-	0,60	0,14	0,98	-	74,0	322,0	4,2
ბარდა	19,3	2,2	49,8	304	-	0,70	0,15	2,3	3,9	163,0	369,0	4,7

ღობიო	19,2	1,9	50,3	303	-	0,53	0,18	2,0	2,9	57,0	504,0	6,7
უგრეხელი	20,0	1,6	49,8	301	-	0,49	0,20	1,8	2,9	55,0	347,0	6,0
ცერცვი, სიო	28,1	17,0	23,0	368	-	-	-	-	-	-	-	-
მანის ფაფა	9,5	0,7	70,1	333	-	0,10	0,10	-	-	41,0	101,0	1,6
სიმინდის ფანტელი	12,	1,2	69,1	346	-	0,16	0,08	1,6	0	-	-	-
ბრინჯი	6,3	0,9	71,1	326	-	0	0,03	1,60	0	29,0	102,0	1,3
2. ხორცი და ხორცის პროდუქტი												
74-2												
ცხვრის ხორცი I კატეგორიის	10,6	12,6	-	158	0	0,13	0,11	4,5	0	(7,0)	(136,0)	(1,9)
ცხვრის ხორცი II კატეგორიის	12,8	6,2	-	110	0	0,13	0,11	4,5	0	(9,0)	(163,0)	(2,3)
ძროხის ხორცი I კატეგორიის	12,0	7,8	-	122	0,01	0,08	0,13	3,3	0	(8,0)	(153,0)	(2,1)
ძროხის ხორცი II კატეგორიის	13,2	2,6	-	78	0,01	0,08	0,13	3,3	0	(9,0)	(167,0)	(2,3)
ღორის ქონინანი ხორცი	10,8	31,0	-	333	0	0,80	0,14	2,3	0	(7,0)	(138,0)	(1,9)
ღორის ხორცი მთხარშული, ცივი	12,0	17,4	-	211	0	0,80	0,14	2,3	0	(8,0)	(153,0)	(2,1)
ხოსქონინანი ხორცი	10,6	4,7	-	87	0,01	0,15	0,16	4,1	0	5,0	124,4	1,1
დამარილებული ძროხის ხორცი I კატეგორიის	11,6	6,9	-	102	-	-	-	-	-	-	-	-
მჭლე ხზოს ხორცი	11,1	0,3	-	48	0,01	0,15	0,16	4,1	0	5,0	116,0	1,1
ქათმის ხორცი I კატეგორიის	8,9	6,4	-	96	0,06	0,08	0,08	4,2	0,1	6,0	99,0	0,8
ქათმის ხორცი II კატეგორიის	8,9	3,3	-	67	-	-	-	-	-	6,0	99,0	0,8
ბატის ხორცი I კატეგორიის	6,4	19,9	-	202	0,14	0,11	0,10	3,1	0	7,0	107,0	0,9
ბატის ხორცი II კატეგორიის	7,4	9,0	-	114	-	-	-	-	-	7,0	107,0	0,9
შაში (ბარკლის საშუალო)	10,9	25,0	-	277	0	0,53	0,14	2,9	0	8,0	84,0	1,6
შებოლი ძეხვი მთხარშული	17,7	38,1	-	427	-	-	-	-	-	65,0	(178,0)	5,3
მთხარშული ძეხვი	10,4	13,9	1,1	176	-	-	-	-	-	(-7,0)	(137,0)	(1,9)
სოსისი	10,3	17,9	0,4	200	-	-	-	-	-	(7,0)	(131,0)	(1,9)
ტყინი	6,6	7,8	-	100	-	-	-	-	-	5,0	270,0	5,2
ძროხის ღვიძლი	13,7	2,7	-	81	13,96	0,37	-	-	-	5,0	316,0	8,4
ღორის ღვიძლი	15,4	3,3	-	91	5,82	0,39	-	-	-	7,0	342,0	12,0
ძროხის თირკმელი	9,8	1,6	-	55	-	0,37	-	-	-	8,0	204,0	6,6
ღორის თირკმელი	10,7	2,9	-	71	-	0,69	-	-	-	860	228,0	7,8
ძროხის ენა	10,6	10,4	-	140	0	0,20	2,25	4,6	0	6,0	119,0	4,6
მომწეული დაკონსერვებული ხორცი	15,2	13,0	0,2	148	-	0,02	0,2	2,0	-	22,0	190,0	2,7
შემწვარი დაკონსერვებული ძროხის ხორცი	25,3	12,6	0,8	224	-	-	-	-	-	39,0	233,0	-
ბარდა ძროხის ხორცთან დაკონსერვებული	9,3	4,9	10,8	128	-	-	-	-	-	-	-	-

3. თვესი და თვეების პროექტი												
ახალი ფარგა	8,2	0,4	-	37	-	0,02	0,06	-	-	91,0	(111,0)	(0,0)
ახალი ქარბილაია	7,8	0,4	-	36	-	-	-	-	-	24,0	101,0	0,4
ახალი ხაშუალო კაპარტინა	664	1,7	-	42	-	0,01	0,04	0,84	-	(8,0)	(91,0)	(0,4)
ხდვის ახალი ქორტილა	11,4	4,2	-	86	-	-	-	-	-	38,0	162,0	0,5
კახის ახალი დოქი	9,5	3,1	-68	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ახალი ვირთევა	11,6	0,3	-	50	-	0,04	0,05	0,82	-	44,0	137,0	0,5
ნაკველის ახალი კობრი	6,3	1,6	-	41	-	-	-	-	-	(8,0)	(86,0)	(0,4)
ახალი ნაუვა თეთრხდვის	8,4	0,3	-	37	-	-	-	-	-	23,0	117,0	0,3
ატლანტიკის ქაშაქი	9,4	3,6	-	72	კვალი	-	-	-	-	(12,0)	(125,0)	(0,6)
ახალი თართი	8,9	6,6	-	98	-	-	-	-	-	(11,0)	(118,0)	(0,6)
ახალი სეია	8,9	4,1	-	75	-	-	-	-	-	(14,0)	(147,0)	(0,7)
მარტილიანი ფარგა	12,4	0,4	-	54	-	0,02	0,06	-	-	115,0	121,0	2,1
დამარტილებული ქაშაქი	7,9	2,8	-	58	-	-	-	-	-	58,0	88,0	1,5
მარტილიანი ორაგული	13,3	8,2	-	131	-	-	-	-	-	28,0	170,0	1,7
მარტილიანი ვირთევა	14,4	0,4	-	63	-	-	0,10	1,7	-	27,0	185,5	1,5
ნაფორტა გამხმარი თეჯი	19,0	3,0	-	106	-	-	-	-	-	184,0	235,0	3,4
ქაშაქი ცივი ბილში გამთეჯინილი	10,1	10,1	-	135	-	-	-	-	-	-	-	-
შეპილილი ზურგილი ცივი	13,3	9,0	-	138	-	-	-	-	-	-	-	-
მარცვლეანი წითელი ხიხილა	26,7	13,0	-	238	0,45	-	-	-	-	30,0	490,0	1,8
თართის მარცვლეანი ხიხილა	22,6	14,8	-	230	-	-	-	-	-	-	-	-
თართის დაწურული ხიხილა	30,4	17,1	-	284	-	-	-	-	-	50,0	544,0	3,4
მარტილიანი ქარსალა ცხარე	6,3	4,2	-	65	-	-	-	-	-	133,0	124,0	-
ფარგას კონსერვი ტომატინი სოუსით	1,8	5,0	3,5	109	0,02	0,19	0,75	0,75	-	507,0	246,0	-
კობრის კონსერვი ტომატინი სოუსით	10,5	8,2	4,5	137	-	-	-	-	-	356,0	295,0	-
ლოქოს კონსერვი ტომატინი სოუსით	10,9	5,9	4,1	116	-	0,03	0,07	1,8	3,5	385,0	437,0	-
გათოქული სეია საკუთარ წვენში კონსერვი	19,8	14,7	-	218	-	-	-	-	-	34,0	258,0	-
ზეითი დაკონსერვებული შპრტი	14,7	30,4	0,4	345	-	-	-	-	-	297,0	348,0	-
ზეითი დაკონსერვებული ხარდინი	14,5	21,2	-	257	0,21	0,05	0,10	4,3	0	30,0	315,0	1,5
კობორხალა საკუთარი წვენი კონსერვი	15,8	1,0	0,4	75	-	-	-	-	-	221,0	181,0	-

კაპარტინას კონსერვი ტომატინი სოუსით	12,9	6,9	2,5	127	-	0,02	0,07	0,09	-	424,0	320,0	1,4
ლორის კონსერვი ტომატინი სოუსით	10,8	7,6	3,0	135	-	-	-	-	-	-	-	-
თართის კონსერვი ტომატით	12,4	11,3	3,2	169	-	-	0,11	1,5	-	39,0	141,0	-
4. რმის პროექტების ცხიმი და კვერცი												74-5
გამდნარი ძროხის ცხიმი უმადლეხი ხარისხის	0	93,8	0	872	-	-	-	-	-	-	-	-
გამდნარი ძროხის ცხიმი I ხარისხის	0	93,7	0	871	-	-	-	-	-	-	-	-
გამდნარი ღორის ცხიმი უმადლეხი ხარისხის	0	93,8	0	872	-	-	-	-	-	-	-	-
ღორის ქინი	1,6	82,1	0	770	-	-	-	-	-	-	-	-
ნამოსახსმელი ზეთი უმადილი	0,4	78,5	0,5	734	0,60	-	-	-	-	-	-	-
გადაღებული ნამოსახსმელი ზეთი	0	93,5	0	869	0,60	-	-	-	-	-	-	-
შესეუმხირის არაფინირებული ზეთი	0	93,8	00	872	-	-	-	-	-	-	-	-
ნამოსახსმელი რძიანი მარგარინი	0,4	77,1	0,4	720	-	-	-	-	-	-	-	-
ძროხის სუფთა რძე	2,8	3,5	4,5	62	0,05	0,05	0,19	0,1	1,0	120,0	95,0	0,1
ციხიმიანი აციდოფილური რძე	2,8	3,5	4,5	62	-	-	-	-	-	120,0	95,0	0,1
ძროხის მშრალი მთუხლეი რძე	22,6	23,5	34,4	452	0,32	0,24	1,31	0,7	4,0	939,0	790,0	1,1
ნაღები 10%-ანი ცხიმით	2,6	9,4	4,2	115	0,30	0,05	-	-	0	103,0	82,0	0,1
ნაღები 20%-ანი ცხიმით	2,4	18,8	3,6	199	0,24	0,24	0,14	0,1	1,0	86,0	68,0	0,1
არაქანი	2,1	28,2	3,1	284	0,03	0,05	-	-	0	86,0	68,0	0,1
მაწონი	2,8	3,5	4,5	62	-	-	-	-	-	120,0	95,0	0,1
კეფირი	2,8	3,0	4,5	62	-	-	-	-	-	120,0	95,0	0,1
შესქმლებული შაქრინი რძე	6,8	8,3	53,5	324	0,03	0,06	0,4	0,5	2,5	307,0	219,0	0,6
ხაჭო 20%-ანი ცხიმით	11,1	18,8	3,0	233	-	-	-	-	-	140,0	130,0	-
ხაჭო 9%-ანი ცხიმით	12,0	8,0	3,3	141	-	-	0,5	-	-	-	-	-
უცხიმო ხაჭო	13,6	0	3,5	75	-	-	-	-	-	164,0	151,0	-
პოლანდიური ყველი	20,9	23,6	2,0	313	0,19	0,09	0,47	-	-	699,0	390,0	-
გამდნარი ყველი	18,7	17,1	1,8	243	-	-	-	-	-	663,0	658,0	-
ბრინჯა ყველი	14,5	17,3	1,8	226	-	-	-	-	-	-	-	-
ნაღების ნაყინი	3,4	9,4	18,5	177	-	-	-	-	-	137,0	82,0	0,1
ქათმის კვერცი	9,0	9,7	0,3	127	0,60	0,14	0,69	0,2	0	43,0	184,0	2,1
კვერცხის ფხენი	37,2	39,7	1,7	523	1,34	0,35	1,23	0,2	0	186,0	786,0	9,3

5. ბისტრეული და სოკები												
ახალი კარტოფილი	1,3	-	15,1	63	-	0,07	0,04	0,67	7,5	8,0	38,0	0,9
ახალი თეთრთავიანი კომბოსტო	1,2	-	4,1	22	-	0,07	0,07	0,32	24,0	38,0	25,0	0,9
ახალი ჭარხალი	0,8	-	8,3	37	-	0,02	0,04	0,32	8,0	22,0	34,0	1,1
ახალი სტაფილი	1,0	-	6,1	29	-	0,05	0,05	0,32	4,0	34,0	31,0	0,6
თავიანი ხახვი	2,3	-	7,7	41	-	0,02	0,03	0,17	8,4	-	-	-
ახალი კიტრი	0,7	-	2,7	14	-	0,03	0,04	0,19	0,19	22,0	26,0	0,2
ახალი პამიდორი	0,4	-	3,4	15	-	0,05	0,03	0,42	34,6	10,0	22,0	1,2
თაღგამი	0,9	-	4,3	21	-	0,04	0,03	0,61	15,0	27,0	25,0	0,4
მწვამხალა	0,8	-	6,0	28	-	0,5	0,05	0,39	23,4	31,0	32,0	1,1
ხახვი	43,0	-	160	83	-	-	-	-	კვალ	-	-	-
გოგრა	0,2	-	4,2	18	-	0,04	0,02	0,28	5,6	17,0	11,0	1,7
სახამთრო	0,2	-	4,6	20	-	0,02	0,10	0,02	3,6	3,0	2,0	0,5
ნეხვი	0,3	-	5,4	23	-	0,02	0,01	0,26	8,6	10,0	8,0	1,7
ბილოკი	1,1	-	4,7	24	-	-	-	-	17,5	24,0	9,0	0,4
თვის ბილოკი	0,8	-	3,0	15	-	0,02	0,01	0,22	15,0	28,0	20,0	0,7
ბადრიჯანი	0,8	-	4,1	20	-	0,04	0,05	0,57	14,2	14,0	32,0	0,4
ხალათა	0,9	-	1,4	9	-	-	-	-	7,2	55,0	24,0	0,6
ისპანახი	1,8	-	1,6	14	-	0,08	0,15	0,44	37,0	60,0	61,0	2,2
მჭაქუნა	1,7	-	3,8	22	-	-	-	-	45,6	39,0	28,0	-
პირშუშა ხრენი	1,3	-	10,0	46	-	-	-	-	128,0	70,0	45,0	1,3
მშრალი კარტოფილი	5,6	0,3	72,3	322	-	-	-	-	-	37,0	180,0	4,3
თეთრთავიანი კომბოსტო მწნილი	0,7	-	3,2	16	-	-	-	-	20,0	36,0	24,0	0,2
დამწნილებული კიტრი	0,6	-	1,1	7	-	-	-	-	0	22,0	18,0	1,1
დამწნილებული პამიდორი	0,8	-	1,8	11	-	-	-	-	0	-	-	-
ტენილი ბადრიჯანი	1,7	8,8	7,7	120,0	-	-	-	-	8,0	-	-	-
ბადრიჯანის ხიხილდა	1,4	12,2	6,9	147	-	-	-	-	5,0	-	-	-
ბადრიჯანის ფარში კონსერვი	1,4	7,5	8,3	109	-	-	-	-	-	31,0	50,0	-
წიწკის ფარში კონსერვი	1,3	6,2	10,8	107	-	-	-	-	23,0	62,0	47,0	-
პამიდორის პასტა	4,0	-	19,9	96	-	-	-	-	25,0	78,0	68,0	2,3
პამიდორის პიურე	3,0	-	13,	63	-	0,05	0,03	0,6	26,0	20,0	70,0	2,0
ახალი თერი სოკო	3,5	0,4	2,2	27	-	-	-	-	-	20,0	68,0	3,9
მაკკალა-სოკო	1,2	0,3	1,8	15	-	-	-	-	-	-	-	-
ყვითელი სოკო	1,2	0,2	1,1	15	-	-	-	-	-	-	-	-
თეთრი გამხმარი სოკო	30,0	3,8	22,5	252	-	-	-	-	66,2	184,0	606,0	35,0
6. ხილი და კენკრეული												
ვაშლი	0,2	-	10,1	42	-	0,03	0,03	0,18	6,2	16,0	11,0	2,2
მსხალი	0,3	-	9,5	40	-	0,02	0,04	0,090	3,6	17,0	15,0	2,1

ვაშლის ჩირი	1,3	-	49,8	209	-	-	-	-	-	-	83,0	58,0	11,1
მსხლის ჩირი	1,3	-	39,6	167	-	-	-	-	-	-	69,0	60,0	8,0
ახალი ქლიავი	0,6	-	9,7	42	-	0,05	0,04	0,45	4,5	25,0	24,0	1,0	
შავი ქლიავი	1,4	-	49,1	207	-	-	-	-	-	-	60,0	62,0	2,2
ალუბალი	0,6	-	10,3	44	-	0,04	0,05	0,34	12,7	32,0	25,0	1,2	
ყურბენი	0,3	-	15,0	62	-	0,05	0,04	0,18	2,7	15,0	20,0	0,5	
ქიშმიში	1,3	-	62,1	259	-	0,13	0,07	0,45	კვალ	72,0	116,0	2,7	
გარგარი	0,7	-	9,7	42	-	0,03	0,05	0,06	6,0	24,0	22,0	1,8	
ჭერამი	4,4	-	63,5	279	-	-	-	-	-	-	160,0	146,0	11,0
აჭამი	0,7	-	9,6	42	-	0,02	0,04	81	19,0	18,0	31,0	3,7	
ფორთოხალი	0,6	-	6,0	27	-	0,06	0,02	0,15	30,0	25,0	17,0	0,3	
მანდარინი	0,5	-	5,8	26	-	0,06	0,02	0,15	22,2	26,0	12,0	0,3	
ლიმონი	0,3	-	4,6	20	-	0,02	კვალ	0,05	20,0	20,0	11,0	0,3	
ბალის მარწყვი	1,3	-	7,7	36	-	0,02	0,05	0,25	51,0	0,19	19,0	0,6	
შტოში	0,4	-	7,3	31	-	-	-	-	0	14,0	11,0	0,6	
ჟოლი	0,6	-	6,5	29	-	0,02	0,06	0,25	25,5	34,0	31,0	0,8	
შავი მოცხარი	0,7	-	9,6	43	-	-	-	-	29,4	35,0	42,0	0,9	
წითელი მოცხარი	0,4	-	9,6	41	-	-	-	-	27,0	32,0	30,0	0,8	
გაგარინის კომპოტი კონსერვი	0,4	-	21,4	89	-	-	-	-	5,0	15,0	16,0	0,7	
ვაშლის წვენი	0,4	-	11,7	50	-	-	-	-	-	8,0	9,0	0,2	
ყურბნის წვენი	0,2	-	18,2	75	-	-	-	-	-	27,0	30,0	0,3	
ხორციანი ბორში	12,0	9,8	45,8	328	-	-	-	-	-	-	-	-	
ბარდა	16,6	10,6	45,5	351	-	-	-	-	-	-	-	-	
წიწკბურას ფაფა	9,2	10,2	59,4	376	-	-	-	-	-	-	-	-	
ფეტვის ფაფა	8,9	10,4	60,9	383	-	-	-	-	-	-	-	-	
ვაშლის ფაფა	0,3	-	60,2	248	-	-	-	-	-	14,0	9,0	1,8	
ვაშლის მარმელადი	-	-	74,4	303	-	-	-	-	-	35,0	12,0	0,6	
ქლიაის მურაბა	0,3	-	71,4	294	-	-	-	-	-	15,0	14,0	1,1	
შაქარი	-	-	95,5	390	-	-	-	-	-	0	კვალ	0	
თაფლი ნატურალური	0,3	-	77,7	320	-	-	0,05	0,2	2,0	5,0	33,0	0,6	
შოკოლადი „ოქროს იარლიყიანი“	3,3	8,5	76,8	407	-	-	-	-	-	-	-	-	
კაკაო	19,9	19,0	38,4	416	-	-	-	-	-	-	-	-	
კამფეტი „ასორტი“	3,6	35,6	53,1	563	-	-	-	-	-	-	-	-	
კაკალი	6,8	24,9	3,7	275	-	0,22	0,06	0,54	1,3	27,0	229,0	1,0	
საცხობი საფუარი	-	-	-	-	0	2,45	2,07	28,2	0	-	-	-	
ღუღის მშრალი საფუარი	-	-	-	-	-	5,0	4,0	40,0	-	-	-	-	

თაზო VI

სიახლეების დანერგვა ეკონომიკური ეფექტიანობის ასამაღლებლად, ბუნებრივი და შრომითი რესურსების რაციონალურად გამოყენების გათვალისწინებით

§ 1. გრესვის გარეშე ჩაის ბუნებრივი შრომის ეკონომიკური ეფექტიანობის საკითხები

სოფლის მეურნეობაში ეკონომიკური ეფექტიანობის ძირითადი მაჩვენებლებია: მთლიანი პროდუქციის წარმოება და მოგება.

ეკონომიკური ეფექტიანობა განისაზღვრება საწარმოო საშუალებების მოცულობის მიხედვით, თუ პროდუქციის რა რაოდენობის მოგება მოდის 100 ჰა მიწის ფართობზე. ეფექტიანობის ანალიტიკური მაჩვენებლებია: რენტაბელობის დონე, შრომის ნაყოფიერება, თვითღირებულების შემცირება, ფონდაღჭურვა, ფონდუკუგება, კაპიტალური დაბანდების გამოსყიდვის ვადა და სხვა.

ზემოაღნიშნულიდან ჩვენ შეგვიძლია მხოლოდ შრომის ნაყოფიერების თვითღირებულების შემცირების რენტაბელობის დონის ამაღლების საკითხებს ახალი ტექნოლოგიით მიღებული პროდუქტიდან.

ამ მიზნით საჭიროა გაანალიზდეს ძირითადი ეკონომიკური პარამეტრები, რომლებიც ასახავენ ჩაის პროდუქციის გამოშვებას კლასიკური ტექნოლოგიის პირობებში, რის შედეგად ამოღებული იქნა გრესვა, ფერმენტაცია, ხელოვნური შრობა და ღნობა. ამასთან ერთად უნდა განისაზღვროს ახალი ტექნოლოგიის შედეგად მისი გავლენა კვებისა და მკურნალობის გათვალისწინებით, ადამიანის ჯანმრთელობაზე. რაც მეტად რთული შრომატევადი საკითხია. კვების პირობებში უნდა იქნეს შესწავლილი 1 კგ პროდუქციის გამოყენებით რა კალორიას ვღებულობთ. მკურნალობის პირობებში უნდა იქნეს შესწავლილი კგ პროდუქციის გამოყენებით რა დაავადებები იქნა განკურნებული, პირობითად 100 ავადმყოფის მკურნალობის დროს. ორივე საკითხის გაანალიზების დროს მხედველობაშია მისაღები საწარმოო საშუალებები, დასაქმებული მუშახელის რაოდენობის, კვალიფიკაციისა და სხვა ეკონომიკური მაჩვენებლები. 2003 წლის მაჩვენებლების მიხედვით ცხრილში მოცემულია მსხვილი, საშუალო და მცირე საწარმოში მომუშავე პერსონალის წლიური რაოდენობა პროდუქციის გამოშვების მოცულობა, შრომის ანაზღაურების, ძირითადი საშუალებების, ამორტიზაციის ხარჯები და სხვა. ცხრილში მოცემულია გამოყენებული საწარმოო საშუალებების და კაპიტალური რემონტის ხარჯები, რაც იმაზე მიუთითებს, რომ საშუალო საწარმოთა მიერ გამოშვებულ პროდუქციის სიდიდეზე გარკვეულ გავლენას ახდენს გამოყენებული კაპიტალურ დაბანდებთან მოცულობა. მხედველობაშია მისაღები ის გარემოებები, როდესაც გარდამავალ პერიოდ-

ში სახელმწიფო სექტორში არსებული საწარმოების სრული ამოქმედება პრივატიზაციის გათვალისწინებით ვერ მოხერხდა.

საშუალო საწარმოთა სიდიდის ზრდა გამოწვეულია იმით, რომ კერძო სექტორში ახალი ტექნოლოგიით ჩაის გამოშვებამ გარკვეული გავლენა მოახდინა.

როგორც ცხრილიდან ჩანს,მატერიალური, შრომითი დანახარჯები ენერგორესურსების გათვალისწინებით საგრძნობლად მაღალია კლასიკური ტექნოლოგიით გამოშვების პირობებში. ბუნებრივი შრომის პირობებში ეს მინიმუმამდეა დაყვანილი, რაც გარკვეულ გავლენას ახდენს თვითღირებულებაზე და რეალიზებულ პროდუქციაზე.

ჩაის წარმოების საოპერაციო ხარჯები საქართველოში 2003-3006 წლებში

ცხრილი 75

წლები	საოპერაციო ხარჯები, სულ	ვალახაჟიდან განკუთვნილი საქონლისა და მომსახურების ხარჯები	მატერიალური ხარჯები	გარე ორგანიზაციებიდან მიღებული მომსახურების ხარჯები	შრომის ანაზღაურების ხარჯები	ანარიცხები სოციალური საჭიროებისათვის	ძირითადი საშუალებების ამორტიზაცია	წარმოების ხარჯებში შესული ვალახაჟები და მისაჯრებლები	სხვა დანახარჯები
2003 წ.	11121.5	1214.7	5695.8	1169.1	773.9	247.9	606.4	368.4	1045.3
2004 წ.	8593.1	96.8	5757.8	632.2	737.5	229.9	593.4	179.5	365.9
2005 წ.	9651.7	762.9	5952.7	690.8	911.0	173.3	557.2	175.6	428.2
2006 წ.	4221.1	635.9	2058.3	231.7	371.9	75.0	285.0	115.3	448.1

ფერმერული მეურნეობების ინტენსიური ზრდის შედეგად მათი ხვედრითი წილი მატულობს რადგან ახალი ტექნოლოგიით გამოშვებულ პროდუქციას არ სჭირდება მაღალი ღირებულების საწარმოო საშუალებები. გამოირიცხული არ არის, რომ მცირე საწარმოთა რიცხვმა საგრძნობლად 2-3 წელიწადში მოიმატოს და გამოთანაბრდეს მთლიანად. რაც დადებით ფაქტორად უნდა ჩაითვალოს. ე.ი. ფერმერული მეურნეობების ხვედრითი წილის ზრდას განაპირობებს ინდივიდუალურ საწარმოთა ზრდის ხარჯზე.

ზემოაღნიშნული საკითხების გათვალისწინებით დანართის მიხედვით გვექნება საშუალება შედარებით გამოავლინოთ ეკონომიკური ეფექტიანობის მაჩვენებლები 10000 კგ პროდუქციის გამოშვებისას კლასიკური ტექნოლოგიით, მატერიალური, შრომითი, სათბობ-ენერგეტიკის დანახარჯებით საგრძნობლად მაღალია ბუნებრივი შრომით გამოშვებულ პროდუქციასთან შედარებით. რაც გარკვეულ ასახვას პოულობს

თვითღირებულებისა და რეალიზებული პროდუქციის ღირებულების გაანალიზებისას.

ახალი ტექნოლოგიით, გრეხვის, ფერმენტის, ხელოვნური შრომის ამოღებით გამოშვებული პროდუქციის თვითღირებულება საგრძობლად შემცირდა. რომელმაც გამოიწვია ექსპორტში 60%-მდე პროდუქციის ზრდა, მაშინ, როდესაც 80-იან წლებში მწვანე ჩაის ხვედრითი წილი 25%-ადემატებოდა.

ჩაის ექსპორტი სახეობების მიხედვით 1997-2008 წწ.

ცხრილი 76

პროდუქციის დასახელება	1997		1998		1999		2000		2001		2002	
	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა
მატე, ანუ პარაგაის ჩაი	-	-	-	-	-	-	1.2	0.3	-	-	-	-
ჩაი მწვანე	4755.0	5167.8	1857.9	2308.7	2046.4	3379.6	1038.9	1854.2	655.6	1724.7	910.9	2410.4
ჩაი შავი	9117.5	10144.4	7101.4	7929.9	9519.8	11199.7	5050.6	7784.3	5199.5	8113.4	3744.0	6533.2
პროდუქციის დასახელება	2003		2004		2005		2006		2007		2008	
	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა
მატე, ანუ პარაგაის ჩაი	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ჩაი მწვანე	1285.3	3390.5	2070.1	4038.9	1466.4	3373.3	871.9	2149.9	656.4	1322.4	829.2	6508
ჩაი შავი	3079.9	5080.0	1668.9	3154.4	1628.1	2644.2	961.6	1668.5	653.7	980.2	81.3	995

რაც პროცენტული მაჩვენებლებით შესაბამის წლებთან შედარებით შემდეგი პარამეტრებით განისაზღვრება:

შავი ჩაი – 66.3; 77.5; 76.8; 80.8; 82.5; 73; 60; 43.9; 43.9; 43.7; 45; 12.7.

მწვანე ჩაი – 37.3; 22.5; 23.5; 19.2; 15.5; 27.40; 56.1; 56.1, 56.3; 55; 87.3.

მწვანე აგურა ჩაი ტონებში – 1139.2; 1915.3; 1860.6; 1190.9; 1077.4; 1366.3; 2348; 2248; 2790.9.

ჩაის ექსპორტი საქართველოდან 1997 წლიდან ქვეყნების მიხედვით

ცხრილი 77

ქვეყნები	1997		1998		1999		2000		2001		2002	
	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა
სულ:	13872.5	15312.2	8989.2	10238.6	11566.2	14579.3	6089.4	9638.5	5855.1	9838.2	4654.9	8943.5
მათ შორის:												
ანგოლა	20.5	64.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
არბთა გაერო, ემირატები	-	-	120.4	154.4	-	-	-	-	-	-	-	-
აშშ	-	-	207.5	169.2	632.3	878.1	476.4	863.2	642.4	1170.5	238.8	456.0
აზერბაიჯანი	70.0	152.0	-	-	16.6	20.0	65.7	52.4	-	-	47.6	65.5
ბელარუსი	108.2	141.2	291.9	332.2	213.0	214.7	54.2	92.5	40.8	79.0	41.3	79.1
ბულგარეთი	-	-	17.2	40.2	-	-	2.3	15.0	15.4	28.0	11.5	10.1
ჩეხეთი	-	-	23.6	32.3	16.2	20.0	52.1	44.1	66.1	71.9	-	-
გაერთიანებული სამეფო	19.4	20.0	-	-	72.5	66.0	151.4	254.4	11.6	20.0	6.7	16.0
გერმანია	75.0	31.0	611.7	223.2	889.9	509.4	598.8	659.4	663.5	752.5	188.2	238.5
ინდოეთი	-	-	133.3	124.6	-	-	-	-	-	-	62.6	155.2
ინდონეზია	57.0	60.0	-	-	-	-	-	-	95.3	359.4	-	-
კანადა	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
კენია	103.4	149.9	78.3	107.9	-	-	-	-	-	-	-	-
ლიტვა	-	-	18.6	24.0	4.9	7.2	7.3	19.1	19.6	31.8	-	-
მოლდოვა	41.0	66.7	21.7	12.2	16.7	38.3	51.0	89.0	34.0	87.0	8.0	26.8
მონტენეგრო	386.7	645.8	335.2	529.9	379.6	866.8	369.2	963.4	272.7	872.8	416.4	1286.6
ნიდერლანდები	65.9	113.3	424.7	519.9	-	-	43.2	80.0	29.4	70.0	152.0	330.0
პოლონეთი	161.6	331.7	337.2	438.6	153.4	237.5	163.4	285.8	677.6	1270.3	194.5	403.7
პორტუგალია	116.0	184.5	69.5	134.1	7.4	19.9	15.5	18.6	60.7	141.3	14.6	31.5
რუსეთი	4769.3	5097.7	3166.4	3131.2	6208.6	7861.4	2789.0	4127.5	2069.1	2635.7	1727.9	2627.3
საბერძნეთი	-	-	-	-	56.6	20.4	-	-	-	-	-	-
სერბია-მონტენეგრო	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10.2	17.0
სირია	-	-	388.6	420.8	-	-	-	-	-	-	-	-
სომხეთი	-	-	5.4	21.0	22.9	24.2	1.2	0.8	37.3	13.2	15.2	10.3
ტაჯიკეთი	666.4	1265.2	504.1	857.8	215.5	339.9	12.9	25.9	93.0	213.9	95.1	257.0
თურქეთი	31.3	67.7	98.0	60.8	52.6	67.5	44.4	44.3	-	-	-	-

თურქმენეთი	3289.5	2975.7	229.5	336.3	823.8	1011.6	84.8	81.8	140.5	243.6	183.5	281.0
უკრაინა	279.3	377.7	275.1	690.9	923.2	1224.3	606.2	1136.6	526.9	1007.7	579.6	1106.5
უზბეკეთი	3389.0	3150.6	1374.4	1425.0	541.9	790.6	308.0	454.6	266.9	552.7	541.4	1220.6
ყაზახეთი	119.5	265.3	184.4	393.7	152.9	193.6	142.3	264.3	91.1	216.0	58.7	197.6
ყირგიზეთი	77.1	125.9	11.5	23.0	138.2	143.9	31.2	48.5	-	-	57.7	115.4
დანარჩენი	26.1	26.3	31.0	35.3	27.6	24.0	18.9	17.4	1.1	1.0	3.4	11.7

ცხრილი 78

ჩაის ექსპორტი საქართველოდან 1997 წლიდან ქვეყნების მიხედვით

ქვეყნები	2003		2004		2005		2006		2007		2008 პირველი კვარტალი	
	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა	აოასი აშშ დოლარი	ტონა
სულ:	4365.3	8470.5	3739.0	7193.3	3094.5	6017.5	1833.6	3818.5	1310.2	2302.6	379.3	680.0
მათ შორის:												
ანგოლა	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
არაბთა გაერთ. ემირატები	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
აშშ	727.9	1259.7	354.9	634.0	257.6	540.0	335.7	620.2	85.7	140.0	-	-
აზერბაიჯანი	14.1	3.5	-	-	-	-	17.6	22.0	28.2	30.0	30.0	99.9
ბელარუსი	66.8	141.8	24.4	61.0	19.8	29.0	33.1	34.8	49.3	32.9	-	-
ბულგარეთი	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ჩეხეთი	7.5	15.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
გაერთიანებული სამეფო	9.3	22.0	1.5	1.0	-	-	5.0	0.3	3.9	0.2	-	-
გერმანია	438.2	564.2	741.8	905.8	809.1	1187.8	231.5	416.7	170.2	184.6	25.0	25.3
ინდოეთი	13.5	18.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ინდონეზია	-	-	24.1	48.2	-	-	-	-	-	-	-	-
კანადა	-	-	-	-	-	-	-	-	151.2	180.0	33.6	40.0
კენია	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ლიტვა	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
მოლდოვა	21.6	45.0	10.5	30.4	20.3	46.2	9.0	20.0	-	-	-	-
მონგოლეთი	493.9	1584.4	725.3	1553.2	352.7	1030.0	390.2	1126.9	184.6	576.4	70.2	195.5
ნიდერლანდები	34.2	84.0	17.8	40.0	-	-	-	-	5.4	10.4	-	-
პოლონეთი	140.1	325.2	111.8	308.5	71.6	159.8	8.0	19.9	-	-	-	-
პორტუგალია	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
რუსეთი	1394.2	2353.2	848.2	1791.8	879.7	1702.0	132.0	394.5	-	-	23.2	60.5
საბერძნეთი	-	-	0.0	0.0	-	-	-	-	-	-	-	-

სერბია-მონტენეგრო	-	-	19.0	20.0	-	-	85.2	159.0	5.8	10.0	-	-
სირია	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
სომხეთი	47.3	4.3	1.7	1.3	11.7	0.1	14.7	28.3	7.2	16.0	8.2	10.0
ტაჯიკეთი	143.8	451.5	90.1	285.0	89.2	291.9	102.9	281.0	194.0	434.3	13.4	29.8
თურქეთი	-	-	3.9	4.0	17.8	20.9	16.6	19.0	-	-	97.1	85.8
თურქმენეთი	259.4	428.4	356.0	541.0	148.4	191.6	132.9	171.1	95.4	119.2	26.8	29.2
უკრაინა	425.1	877.3	372.7	892.3	397.1	790.6	246.6	457.5	311.9	547.5	51.6	104.0
უზბეკეთი	120.0	265.0	24.0	51.0	-	-	9.7	15.0	-	-	-	-
ყაზახეთი	8.4	28.0	7.0	20.3	7.1	22.0	27.1	26.2	17.3	21.1	-	-
ყირგიზეთი	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
დანარჩენი	0.	0.	4.4	4.5	12.3	5.6	36.0	6.0	0.0	0.0	0.0	0.0

ჩაის გადამამუშავების ეკონომიკური მაჩვენებლები

ცხრილი 79

	საქმიანობის კოდი	საოპერაციო ხარჯები, სულ	მათ შორის:									
			რეალიზებული საქონლის ნაწილობრივ (შუქების) ღირებულება	მატერიალური და სხვა ორგანიზაციებიდან მიღებული მომსახურების ხარჯები	შრომის ანაზღაურების ხარჯები	ანარიცხები სოციალური საქონლისათვის	ძირითად საშუალებათა ამორტიზაცია	წარმოების ხარჯებში შესული გადასახადები და მოსაკრებლები	სხვა დანახარჯები			
ა	ბ	1	2	3	4	5	6	7	8			
ჩაის და ყავის გადამამუშავება	15.86	10219.1	116.7	6791.9	1115.0	346.4	616.1	510.4	722.6			
მსხვილი საწარმოები		192.9	-	73.5	76.8	10.8	11.0	19.7	1.1			
საშუალო საწარმოები		8119.3	-	5298.8	950.5	304.8	441.9	452.6	670.7			
მცირე საწარმოები		1906.9	116.7	1419.6	87.7	30.8	163.2	38.1	50.8			
ჩაის გადამამუშავება (2002 წ.)	15.86	11121.5	1214.7	5695.8	773.9	247.9	606.4	368.4	1045.3			
მსხვილი საწარმოები		3154.8	1101.9	442.2	135.0	40.2	98.2	128.2	447.7			
საშუალო საწარმოები		6259.1	-	4228.4	524.1	169.2	343.1	168.0	448.2			
მცირე საწარმოები		1707.6	112.8	1025.2	114.8	38.5	165.1	72.2	149.4			
ჩაის გადამამუშავება (2003 წ.)	15.86	40.0	20.4	96.5	262.3	637.3	1623.3	11489.8	9123.8			
მსხვილი საწარმოები		-	-	-	-	98.2	-	1182.2	1084.0			
საშუალო საწარმოები		27.4	-	28.9	168.3	343.1	1296.9	603.7	4251.7			
მცირე საწარმოები		12.6	20.4	67.6	94.0	196.0	326.4	4303.9	3788.1			

ცხრილი 80

ა	ბ	საქმიანობის კოდი		მიმუშავებელი რაოდენობა		მიმუშავებელი რაოდენობა, კაცი		პროდუქციის (საქონლისა და მომსახურების) გამოშვება მიმდინარე ფასებში, დღგ-სა და აქციზის გარეშე, ათასი ლარი		მათ შორის:	
		სულ	მათგან, რომელთაც დაკრძალული ხელფასი	სულ	მათ შორის ძირითადი საქმიანობიდან	დარიცხვით, შემოსავლი საქონლის ან მომსახურების რეალიზაციიდან დღგ-სა და აქციზის გარეშე	მზა პროდუქციისა და დამამუშავებელი წარმოების ნაშთების ცვლილება (+)(-)	შემოსავლები ქონების ოჯართი გაცემიდან	სხვა საიპირავი შემოსავლები	სუბსიდიები წარმოებაზე და პროდუქციისა და სხვა	ლაიცი
ჩაის გადამამუშავება	15.86	52	1378	1367	10257.9	9878.9	11054.2	289.2	40.2	89.0	802.3
მსხვილი საწარმოები		2	168	166	3042.6	2715.5	3940.2	204.3	-	-	624.5
საშუალო საწარმოები		22	988	987	5876.5	5839.2	5675.9	74.3	37.3	89.0	144.5
მცირე საწარმოები		28	222	214	1338.8	1324.2	1438.1	10.6	2.9	-	33.3

მსხვილ საწარმოთა 2004 წლის საქმიანობის ძირითადი მაჩვენებლები

ცხრილი 81

მანქანების დასახელება	სტრ. №	სულ		სახელმწიფო		არასახელმწიფო	
		სულ	ძირ.საქ.	სულ	ძირ.საქ.	სულ	ძირ.საქ.
საქართველო ჩაის და ყავის გადამამუშავება ნაწილი I. დასაქმება							
I. დასაქმება							
საწარმოთა რაოდენობა		2		0		2	
დაქირავებულ მუშაკთა საშუალო წლიური რაოდენობა (ვისთვისაც ეს საშუალო ძირითადია და მას 2004 წლის რაიმე პერიოდში დაერიცხა ან მიეცა ხელფასი), კაცი	101	195		0		195	

მომუშავე მეპატრონეების (მეწოდებლების) საშუალო წლიური რაოდენობა (ვისთვისაც ეს საშუალო ძირითადია და მას 2004 წელს არ დარიცხვია ხელფასი), კაცი	103	4		0		4	
მომუშავე საშუალო წლიური რაოდენობა, სულ (სტრ. 101-103-ის ჯამი), კაცი	104		199		0		199

ნაწილი II. შემოსავლები და ხარჯები

1. პროდუქციის გამოშვება (საბუღალტრო შემოსავლები)							
რელიზებული პროდუქციის მოცულობა დარიცხვით ღირებულებით, მიმდინარე ფასებში, დღგ-სა და აქციზის გარეშე (ვაჭრობის, საშუალო, ელექტროენერჯის, ბუნებრივი აირისა და სხვა გამანაწილებელი საქმიანობისათვის – მოლიანი ბრუნვა)	201	3176.2	3176.2	0.0	0.0	3176.2	3176.2
მზა პროდუქციის მარაგების ცვლილება (მატება +, კლება -)	209	-15.8	-15.8	0.0	0.0	-15.8	-15.8
დაუმთავრებელი წარმოების მოცულობის ცვლილება (მატება +, კლება -)	210	-15.2	-15.2	0.0	0.0	-15.2	-15.2
პროდუქციის (საქონლისა და მომსახურების) გამოშვება მიმდინარე ფასებში დღგ-სა და აქციზის გარეშე (სტრ. 201-206 და 209-212-ის ჯამს მინუს სტრ. 220)	213	3145.2	3145.2	0.0	0.0	3145.2	3145.2
2. წარმოების, მიწოდების, საერთო და დამინისტრაციული ხარჯები (საბუღალტრო ხარჯები)							
ნედლეული და მასალა, ნაყიდი მანქანები, ნაწილობრივი და ნახევარფაბრიკატები, დღგ-ის გარეშე	221	1960.9		0.0		1960.9	
საბოთბო, საწვავი, დღგ-ის გარეშე	222	318.8		0.0		318.8	
ელექტრო და თბოენერჯია, დღგ-ის გარეშე	223	7.8		0.0		7.8	
გარე ორგანიზაციების სწავლებელი პირების მიერ გაწეული მომსახურების ანაზღაურება, დღგ-ის გარეშე	224	95.3		0.0		95.3	
დარიცხვული ხელფასი და გასამრჯელო (ფულით და ნატურით)	228	204.7		0.0		204.7	
სოციალური ანარიცხვები	229	56.1		0.0		56.1	

მიმდინარე წარმოებაში გამოყენებულ ძირითად კაპიტალზე დარიცხვები (კეკოა (არამატერიალური აქტივების ამორტიზაციის ჩათვლით))	231	83.6		0.0		83.6	
სადაზღვევო შენატანები	232	0.6		0.0		0.6	
წარმოების ხარჯებში შესული გადასახადები და მოსაკრებლები	233	48.4		0.0		48.4	
სხვა საოპერაციო ხარჯები	234	32.0		0.0		32.0	
საოპერაციო ხარჯები მთლიანად (სტრ. 221-234 ჯამი)	235	2808.2		0.0		288.2	
3. არასაოპერაციო და გაუთვალისწინებელი შემოსავლები							
დღივდენდები	242	4.0		0.0		4.0	
სხვა არასაოპერაციო და გაუთვალისწინებელი შემოსავლები (247-248 სტრიქონების ჯამი)	246	381.9		0.0		381.9	
არასაოპერაციო და გაუთვალისწინებელი შემოსავლები, მთლიანად (სტრ. 241-246 ჯამი)	249	385.9		0.0		385.9	
4. არასაოპერაციო და გაუთვალისწინებელი ხარჯები							
საპროცენტო ხარჯები	251	111.0		0.0		111.0	
მიმდინარე წელს წარმოებაში გამოყენებული ძირითადი კაპიტალის ამორტიზაცია	253	0.8		0.0		0.8	
სხვა არასაოპერაციო და გაუთვალისწინებელი ხარჯები (255-256 სტრიქონების ჯამი)	254	449.4		0.0		449.4	
არასაოპერაციო და გაუთვალისწინებელი ხარჯები, მთლიანად (სტრ. 251-254 ჯამი)	257	561.2		0.0		561.2	
5. დარიცხვები გადასახადები და სუბსიდიები							
დარიცხვები დამატებული ღირებულების გადასახადი	261	76.8		0.0		76.8	
წასათვლელი დღგ	262	37.4		0.0		37.4	
მოგების გადასახადი	265	17.7		0.0		17.7	
სუბსიდიები წარმოებაზე	266	131.0		0.0		131.0	
6. მოგება, ხარალი							
სამეურნეო წლის დარიცხვები მთლიანი მოგება (+), ხარალი (-) (სტრ. 231,249,266,267,235,257)	268	292.7		0.0		292.7	
სამეურნეო წლის ფაქტობრივი საბალანსო მოგება (+), ხარალი (-)	269	82.7		0.0		82.7	

8. მთლიანი (ფინანსური და არაფინანსური) ინვესტიციები საწარმოში							
ინვესტიციები ფინანსურ და არაფინანსურ (ძირითად და საბრუნავ) აქტივებში, სულ	280	4.2	0.0	0.0	0.0	4.2	0.0
მათ შორის, ძირითად კაპიტალში	281	4.2	0.0	0.0	0.0	4.2	0.0
ნაწილი III. საწარმოს აქტივები და ვალდებულებები							
არაფინანსური აქტივები (302 და 321 სტრიქონების ჯამი)	301	1887.8	1685.2	0.0	0.0	1887.8	1685.2
1. წარმოებული აქტივები (303, 310 და 317 სტრიქონების ჯამი)	302	1885.6	1683.0	0.0	0.0	1885.6	1683.0
წარმოებული ძირითადი საშუალებები, მთლიანად	303	1718.2	1557.8	0.0	0.0	1718.2	1557.8
არაფინანსური საბრუნავი საშუალებები, მარაგები, მთლიანად (311, 312, 315 და 316 სტრიქონების ჯამი)	310	167.4	125.2	0.0	0.0	167.4	125.2
ნედლეული და მასალები (მცირეფასიანი საგნების ჩათვლით)	311	46.6	94.6	0.0	0.0	46.6	94.6
დაუმთავრებელი წარმოება (313-314 სტრიქონების ჯამი)	312	34.2	4.0	0.0	0.0	34.2	4.0
სხვა დაუმთავრებელი წარმოება, საკუთარი წარმოების ნახევარფაბრიკატები	314	34.2	4.0	0.0	0.0	34.2	4.0
საკუთარი წარმოების მზა პროდუქცია	315	56.2	24.6	0.0	0.0	56.2	24.6
საქონელი შემდგომი გადაჯიფდვისათვის	316	30.4	2.0	0.0	0.0	30.4	2.0
2. არაწარმოებული აქტივები	321	2.2	2.2	0.0	0.0	2.2	2.2
ფინანსური აქტივები და ვალდებულებები							
1. აქტივები (332, 339, 340, 346, 348 სტრიქონების ჯამი)	331	1206.4	1346.6	0.0	0.0	1206.4	1346.6
ნაღდი ფული, დეპოზიტები (333, 335, 337 სტრიქონების ჯამი)	332	500.8	606.0	0.0	0.0	500.8	606.0
ფული მიმდინარე ანგარიშებზე, სულ	335	0.8	4.0	0.0	0.0	0.8	4.0
სხვა დეპოზიტები (ვადიანი, სხვა დაბალლიკვიდური დეპოზიტები), სულ	337	500.0	602.0	0.0	0.0	500.0	602.0
გაცემული კრედიტები და სესხები (342, 344 სტრიქონების ჯამი)	341	690.0	715.0	0.0	0.0	690.0	715.0
მოკლევადიანი, სულ	342	390.0	715.0	0.0	0.0	690.0	715.0
სხვა მითხოვნები (349, 351 სტრიქონების ჯამი)	348	15.6	25.6	0.0	0.0	15.6	25.6

ცხრილი 81-4

სხვა მოთხოვნები (დასაბრუნებელი გადასახადები, მისაღები დივიდენდები, და სხვა)	351	15.6	25.6	0.0	0.0	15.6	25.6
2. ვალდებულებები (სტრ. 353, 354, 359, 360)	352	743.4	794.8	0.0	0.0	743.4	794.8
კრედიტები და სესხები (355-357 სტრიქონების ჯამი)	354	488.8	508.6	0.0	0.0	488.8	508.6
მოკლევადიანი სულ	355	453.4	450.8	0.0	0.0	453.4	450.8
გრძელვადიანი, სულ	357	35.4	57.8	0.0	0.0	35.4	57.8
სხვა კრედიტორული დავალიანებები (361, 363 სტრიქონების ჯამი)	360	254.6	286.2	0.0	0.0	254.6	286.2
სხვა კრედიტორული ვალდებულებები გადაუხდელო დარიცხული გადასახდები, დივიდენდები, ხელფასი და სხვა)	363	254.6	286.2	0.0	0.0	254.6	286.2

დანართი II. საწარმოს ძირითადი საშუალებებისა და არაწარმოებული აქტივების მოძრაობა 2004 წელს								
81-5								
ძირითადი საშუალებები და არაწარმოებული აქტივები, სულ (სტრ. 511, 522, 526 და 530-ის ჯამი)	510	4.2	0.0	0.0	84.4	0.0	860.2	780.0
არასახელმწიფო	510	4.2	0.0	0.0	84.4	0.0	860.2	780.0
წარმოებული მატერიალური ძირითადი საშუალებები (სტრ. 512, 513, 516, 519 ჯამი)	511	4.2	0.0	0.0	84.4	0.0	859.1	778.9
არასახელმწიფო	510	4.2	0.0	0.0	84.4	0.0	860.2	780.0
საცხოვრებელი შენობა-ნაგებობები	512	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	239.4	239.4
არასახელმწიფო	512	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	239.4	239.4
სხვა შენობა-ნაგებობები	513	0.0	0.0	0.0	57.7	0.0	442.3	384.6
არასახელმწიფო	513	0.0	0.0	0.0	57.7	0.0	442.3	384.6
მათ შორის: არასაცხოვრებელი შენობები	514	0.0	0.0	0.0	57.7	0.0	442.3	384.6
არასახელმწიფო	514	0.0	0.0	0.0	57.7	0.0	442.3	384.6
მანქანები და მოწყობილობები	516	4.2	0.0	0.0	26.7	0.0	177.4	154.9
არასახელმწიფო	516	4.2	0.0	0.0	26.7	0.0	177.4	154.9
მათ შორის: სატრანსპორტო საშუალებები	517	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	18.5	18.5
არასახელმწიფო	517	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	18.5	18.5

სხვა მანქანები, კომპიუტერული ტექნიკა, მოწყობილობები, ინვენტარი	518	4.2	0.0	0.0	0.0	26.7	0.0	158.9	136.4
არასახელმწიფო	518	4.2	0.0	0.0	0.0	26.7	0.0	158.9	136.4
არაწარმოებული აქტივები (სტრ. 531 და 536 ჯამი)	530	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.1	1.1
არასახელმწიფო	530	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.1	1.1
მატერიალური არაწარმოებული აქტივები	531	X	X	0.0	X	X	0.0	1.1	1.1
არასახელმწიფო	531	X	X	0.0	X	X	0.0	1.1	1.1
მათ შორის: მიწა	532	X	X	0.0	X	X	0.0	1.1	1.1
არასახელმწიფო	532	X	X	0.0	X	X	0.0	1.1	1.1

საშუალო და მცირე საწარმოთა 2004 წლის საქმიანობის ძირითადი მაჩვენებლები

ცხრილი 82

მაჩვენებლის დასახელება	სტრ. №	სულ		სახელმწიფო		არასახელმწიფო	
		სულ	ძირ.საქ.	სულ	ძირ.საქ.	სულ	ძირ.საქ.
საქართველო ჩაის და ყავის გადამამუშავება ნაწილი I. დასაქმება							
საწარმოთა რაოდენობა		50		4		46	
ნაწილი II. შემოსავლები და ხარჯები							
I. პროდუქციის გამოშვება (საბპერაციო შემოსავლები)							
რელიზებული პროდუქციის მოცულობა დარიცხული ღირებულებით, მიმდინარე ფასებში, დღე-სა და აქციის გარეშე (ვაჭრობის, სასუალავლო, ელექტროენერჯის, ბუნებრივი აირისა და სხვა გამანაწილებელი საქმიანობისათვის – მოლიანი ბრუნვა)	10	5261.5	5155.9	832.4	832.4	4429.1	4323.5
შრომის ნატურალური ანხლადურების სახით, უსასყიდლოდ ან ბარტერით გაცემული პროდუქციის ღირებულება	11	7.0	7.0	0.0	0.0	7.0	7.0
მზა პროდუქციის მარაგების ცვლილება (მატება +, კლება -)	12	-126.7	-126.7	-92.7	-92.7	-34.0	-34.0
დაუმთავრებელი წარმოების მოცულობის ცვლილება (მატება +, კლება -)	13	-5.4	-5.4	-12.0	-12.0	6.6	6.6
საკუთარ ძირითად კაპიტალში შესული საკუთარი წარმოების (საკუთარი ხალებით შესრულებული სამშენებლო-სარემონტო და კაპიტალური რემონტის ჩათვლით) პროდუქცია	14	21.0	21.0	0.0	0.0	21.0	21.0
შემოსავალი ქონების იჯარით გაცემიდან, დღე-ს გარეშე	15	31.8	0.0	15.0	0.0	16.8	0.0

სხვა საოპერაციო შემოსავლები (არაკომერციული ან სხვა ორგანიზაციებში გრანტების, შემოწირულობების, საწევროების სახით მიღებული შემოსავლები)	16	2.0	2.0	0.0	0.0	2.0	2.0
პროდუქციის (საქონლისა და მომსახურების) გამოშვება დღგ-სა და აქციზის გარეშე (სტრ. 10-16-ის ჯამს მინუს სტრ. 20).	17	5094.4	5053.8	742.7	727.7	4351.7	4326.1
2. წარმოების, მიწოდების, საერთო და ადმინისტრაციული ხარჯები (საოპერაციო ხარჯები)							
რეალიზებული საქონლის (მომსახურების) ნაყიდობის (შექმნის) ღირებულება (ვაჭრობის, საშუალო და გამანაწილებელი საქმიანობის საწარმოებისათვის) დღგ-ის გარეშე	20	96.8		0.0		96.8	
ნედლეული და მასალა, ნაყიდი მკომპლექტებული ნაწარმი და ნახევარფაბრიკატები, დღგ-ის გარეშე	21	2540.3		427.6		2112.7	
საბოთი, საწვავი და ენერჯია, დღგ-ის გარეშე	22	920.0		147.7		772.3	
გარე ორგანიზაციების ან ფიზიკური პირებისაგან გაწეული მომსახურების (კაპიტალის, სატრანსპორტო, რეკლამის, სარემონტო და სხვ.) ანაზღაურებისათვის დარიცხული ხარჯები, დღგ-ის გარეშე	23	536.9		109.6		427.3	
საიჯარო ქირა (დღგ-ის გარეშე)	24	90.5		0.0		90.5	
შრომის ანაზღაურება, სოციალური ანარიცხების გარეშე (ნატურით და სხვა სახით გაცემული ანაზღაურების ჩათვლით)	25	531.7		71.7		460.0	
სოციალური ანარიცხები	26	173.5		24.9		148.6	
მიმდინარე წარმოებაში გამოყენებულ ძირითად საშუალებებზე დარიცხული ამორტიზაცია (ცეფო)	27	509.8		131.9		377.9	
წარმოების ხარჯებში შესული გადასახადები და მოსაკრებლები (სამწარმო, მიწის, ქონების და სხვა)	28	131.1		15.3		115.8	
სხვა საოპერაციო ხარჯები	29	242.1		37.9		204.2	
წარმოების ხარჯები, სულ (სტრ. 21-29-ის ჯამი)	30	5675.9		966.6		4709.3	
3. არასაოპერაციო და გაუთვალისწინებელი შემოსავლები							
დივიდენდები, საპროცენტო და ფინანსური დაბანდებიდან დარიცხული სხვა შემოსავლები	31	11408		0.0		114.8	
ძირითადი და საბრუნავი საშუალებების გაყიდვიდან დარიცხული შემოსავალი	32	14.4		0.0		14.4	
გაუთვალისწინებელი და სხვა არასაოპერაციო შემოსავლები	33	183.8		0.0		183.8	
სხვა შემოსავლები (სულ (სტრ. 31-33-ის ჯამი))	34	313.0		0.0		313.0	
4. არასაოპერაციო და გაუთვალისწინებელი ხარჯები							

საპროცენტო ხარჯები	41	103.6		1.2		102.4	
რეალიზებული და ჩამოწერილი ძირითადი და საბრუნავი კაპიტალის ნარჩენი ღირებულება (ამ ოპერაციებით აქტივის ნარჩენი ღირებულების შემცირების მოცულობა)	42	11.0		5.4		5.6	
გაუთვალისწინებელი და სხვა არასაოპერაციო ხარჯები	44	157.6		66.7		90.9	
სხვა ხარჯები – სულ (სტრ. 41-44-ის ჯამი)	45	272.2		73.3		198.9	
5. დარიცხული გადასახადები და სუბსიდიები							
დარიცხული დამატებული ღირებულების გადასახადი (ვაჭრობის დღგ-ის გამოკლებით)	46	127.1		34.7		92.4	
შოგების გადასახადი	48	16.8		0.6		16.2	
სუბსიდიები პროდუქციაზე	50	25.0		25.0		0.0	
6. მოგება, ზარალი							
სამეურნეო წლის დარიცხული მოლიანი მოგება (+), ზარალი (-) (სტრ. 17+34+49+50-30-45)	51	-515.7		-272.2		-243.5	
სამეურნეო წლის ფაქტობრივი საბალანსო მოგება (+), ზარალი (-)	52	-326.0		-112.6		-213.4	

ახალი ტექნოლოგიით მიღებული მწვანე ჩაის პროდუქციას 1997-2008 წწ. მიხედვით 55,6% შეადგენს, რაც შეეხება კვ შავი ჩაის გამოშვებული პროდუქციის საწარმოო ღირებულებას (ადგილზე), ის ერთი ლარი და 22 თეთრით განისაზღვრება, მწვანე ჩაის კი 98 თეთრით. მათ შორის სხვაობა 24 თეთრია.

შეიძლება ითქვას, რომ დინამიკაში მოსალოდნელია მწვანე ჩაის მატება გამოშვებული პროდუქციის ხარისხის, ეკოლოგიური მახვენებლების, მაღალი კალორიულობის პროდუქციის გამოშვების მინიმალური დანახარჯებით საკვებად და სამკურნალოდ გამოყენების პირობებში და ა.შ., რაც თავის სიტყვას იტყვის ჩაის გადამამუშავებელი დიდი ქვეყნების: ჩინეთის, ინდოეთის, ცეილონის წინაშე.

გარდა ამისა, პრობლემის გადაწყვეტა ხელს შეუწყობს უფრო მეტად რთული პრობლემის გადაწყვეტას, როგორც არის ახალი ტექნოლოგიით ნაყენის მიღება (ცხელი წყლის გარეშე), რაც ძირეულად შეცვლის სამკურნალო და საკვები მცენარეების გამოყენების ეფექტიანობას კაცობრიობის წინაშე, რომელზედაც მიმდინარეობს სამეცნიერო-კვლევითი მუშაობა ზემოაღნიშნული საკითხების გათვალისწინებით. თერმული გადამამუშავების გარეშე ახალი ტექნოლოგიით ჩაის ნაყენის მიღება უახლოეს მომავალში იქნება განხილვის საგანი. რაც შეეხება ამჟამად გამოყენებულ 1000 მლ ექსტრაქტის საწარმოო ღირებულებას, ადგილზე გადამამუშავების გათვალისწინებით ის კონცენტრატის და დაავადების სირთულის მიხედვით 30 ლარიდან 80 ლარამდე მერყეობს ერთდროულ-

ლად კომპლექსური მკურნალობის დროს. რა თქმა უნდა, სერიულად ნაკადური ხაზის გამომწვევით მისი ღირებულება 35-40%-ით შემცირდება.

ზემოაღნიშნული საკითხების დანერგვა ხელს შეუწყობს სოფლის პირობებში მუშახელის დასაქმებას მატერიალურ დაინტერესებას ინფრასტრუქტურის გათვალისწინებით და, რაც მთავარია, შეამცირებს მის ღენადობას პერიფერიიდან ცენტრისკენ.

პამიდვრის პასტა-ექსტრაქტის ღირებულებას უნდა დაემატოს შესაკახში ნედლეულის, ჭურჭლის, მომსახურე პერსონალის, რეალიზაციის და სხვა, რაც შეადგენს თვითღირებულების 70-80%-ს, ხოლო ასკილი, შინდი, მაყვალი და სხვა კენკროვანი და ბაღჩეული, რომლებიც არ საჭიროებენ დამატებით შესაკახმავს, მათ ღირებულებას უნდა დაერიცხოს 40-50% ხარჯები.

სავარაუდოდ, კვ პამიდვრის პასტა-ექსტრაქტი ქვეყნის ნებისმიერ რეგიონში მოგებას მისცემს 1,20 ლარს, ხოლო ასკილის და შინდის ექსტრაქტი – 5-7 ლარს, სადაც შინდი 70%, ხოლო ასკილი კი 30% იქნება.

ინფორმაცია მწვანე ჩაის ექსპორტის შესახებ 2002 წლის ოქტომბრის ჩათვლით

ცხრილი 83

საბაჟო	დამკლარაციის ნომერი	თარიღი	ექსპორტორის კოდი	ექსპორტიორი	საქონელი	რაოდენობა კგ	ღირებულება აშშ დოლარი	იმპორტიორი ქვეყანა
69200	36	28.01.02	23708742	ს/ს „ივენია“	მწვანე ჩაი 8965 ც შეფუთვის გარეშე	16137,00	3586,00	რუსეთი
69400	155	28.01.02	24925233	სოხუმის ლრგტექნიკა	მწვანე ჩაი	55000,00	4620,00	რუსეთი
69400	609	02.05.02	212699025	შპს „G.S.D კომპანიას“	მწვანე ჩაი	19000,00	9499,57	უკრაინა
69400	615	03.05.02	212699025	შპს „G.S.D კომპანიას“	მწვანე ჩაი	3798,00	1898,91	უკრაინა
69500	1469	18.02.02	18.02.02	ტონუსი	მწვანე ჩაი	108000,00	32400,00	მონღოლეთი
69500	2053	07.03.02	07.03.02	ივერია	მწვანე ჩაი	11707,00	3447,12	ისრაელი
69500	2125	11.03.02	23708742	ივერია	მწვანე ჩაი	30000,00	15000,00	ტაჯიკეთი
69500	2708	27.03.02	237081750	ტონუსი	მწვანე ჩაი	108000,00	32400,00	მონღოლეთი
69500	3371	16.04.02	237080742	ივერია	მწვანე ჩაი	29997,00	8999,10	რუსეთი
69500	3495	20.04.02	237080742	ივერია	მწვანე ჩაი აგურა	22014,00	6604,20	რუსეთი
69500	3963	07.05.02	237075428	შემოქმედის ექსპერიმენტალური ჩაის ფაბრიკა	მწვანე ჩაი	25744,00	17248,48	თურქმენეთი
69500	4270	15.05.02	237081750	ტონუსი	მწვანე ჩაი	118000,00	35400,00	მონღოლეთი
69500	4645	24.05.02	219621700	„რენო“				
69500	4646	24.05.02		შემოქმედის საწარმოო ექსპერიმენტალური ჩაის ფაბრიკა	მწვანე ჩაი	34150,00	17075,00	უზბეკეთი
69504	66	31.03.02	2444548085	№1 ჩაის ფაბრიკასთან არს. კაპ. „აისი“	შავი ბაიხის ჩაი	25000,00	8750,00	ტაჯიკეთი
69505	13	18.01.02	204888078	შპს „მარტინ ბაუერ თბილისი“	მწვანე ჩაი	11200,00	8685,15	საქართველო
69505	18	24.01.02	204888078	შპს „მარტინ ბაუერ თბილისი“	მწვანე ჩაი	21245,00	21245,00	გერმანია
69505	68	20.04.02	242728214	შპს „კოლხეთი-93“	მწვანე ჩაი	28000,00	14000,00	თურქმენეთი
69505	70	20.04.02	204888078	შპს „მარტინ ბაუერ თბილისი“	მწვანე ჩაი	33500,00	20336,53	გერმანია
69505	71	20.04.02	204888078	შპს „მარტინ ბაუერ თბილისი“	მწვანე ჩაი	10825,00	6555,56	გერმანია
69505	72	20.04.02	204888078	შპს „მარტინ ბაუერ თბილისი“	მწვანე ჩაი	8040,00	7876,29	გერმანია
69600	701	09.02.02	246953756	სააქ. საზ. „ქობულეთის ჩაი“	მწვანე ჩაი	1000,00	500,00	უკრაინა

69602	289	11.02.02	246956325	შპს „ემირი“	მწვანე ჩაი	54300,00	20091,00	მონღოლეთი
69602	407	28.02.02	246956325	შპს „ემირი“	მწვანე ჩაი	54260,00	20076,00	მონღოლეთი
69602	762	18.04.02	246956325	შპს „ემირი“	მწვანე ჩაი	54260,00	20076,20	მონღოლეთი
69500	1005	12.07.02	237080742	ივერია	მწვანე ჩაი	31140,00	9342,00	რუსეთი
69500	6419	15.07.02	23780742	ივერია	მწვანე ჩაი	31860,00	9558,00	რუსეთი
69500	6828	23.07.02	237070049	შემოქმედის საწარმოო ექსპერიმენტალური ჩაის ფაბრიკა	მწვანე ჩაი	23250,00	15577,50	თურქმენეთი
69500	7596	14.08.02	237070049	შემოქმედის საწარმოო ექსპერიმენტალური ჩაის ფაბრიკა	მწვანე ჩაი	56200,00	22480,00	უზბეკეთი
69500	7675	16.08.02	237081750	ტონუსი	მწვანე ჩაი	118000,00	35400,00	მონღოლეთი
69500	7859	21.08.02	23707803	მაღალი ეწერის ჩაის ფ-კა	მწვანე ჩაი	26520,00	7956,00	ტაჯიკეთი
69602	1651	29.07.02	137086793	ი.მ. „შავაძე ემზარი“	მწვანე ჩაი	1100,00	220,0	რუსეთი
69200	533	07.09.02	13709972	ცივლა დავითაძე	მწვანე ჩაი 6400 ადგილი	9000,00	1981,65	რუსეთი
69500	8465	06.09.02	237080742	ივერია	მწვანე ჩაი	32130,00	9639,00	რუსეთი
69500	8857	16.09.02	237080742	ივერია	მწვანე ჩაი	31950,00	9585,00	რუსეთი
69500	9024	19.09.02	237074777	მერიის ჩაის ფაბრიკა	მწვანე ჩაი	26010,00	7803,00	ტაჯიკეთი
69500	9036	20.09.02	244548085	შპს „აისი“	დაუფა-სოვებელი მწვანე ჩაი	275000,00	9602,93	ტაჯიკეთი
69500	9477	28.09.02	204888078	„მარტინ ბაუერი თბილისი“	დაუფა-სოვებელი მწვანე ჩაი	16618,00	12999,17	გერმანია
69602	2023	05.09.02	24695325	შპს „ემირი“	შავი ბაისის ჩაი	653300,00	24161,00	მონღოლეთი
69602	2223	30.09.02	246956325	შპს „ემირი“	ჩაი მწვანე	65300,00	2416100	მონღოლეთი

თაზო VI
§ 2. მეცხოველეობის პროდუქციის სამკურნალოდ გამოყენების საკითხები

მოსახლეობის მოთხოვნილების დაკმაყოფილება მზარდ მოთხოვნას უყენებს მეცხოველეობის პროდუქციის უდანაკარგოდ გადამამუშავებას და ასევე მაღალეფექტური სამკურნალო საშუალებების შექმნას. ოდითგანვე ცნობილი იყო მეცხოველეობის პროდუქციის გამოყენება სხვადასხვა სახის მალამოების დასამზადებლად. წინა თავში აღწერილია ცვილზე მალამოს ახალი ტექნოლოგიით დამზადების საკითხები, რაც წინ გადადგმულ ნაბიჯად უნდა ჩაითვალოს.

ყვავილის მტვერი თავფლთან გახსნის პირობებში დადებითად მოქმედებს ავადმყოფის იმუნური ძალების აღდგენაზე. თავისთავად თავლი მთელი რიგი დაავადებების სამკურნალოდ ოდითგანვე გამოიყენება, ის კარგად იხსნება მემცენარეობის ნედლეულში, სხვადასხვა ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების დასამზადებლად. რადგან თავლის გამოყენების საკითხები ცნობილია, არ შევუდგები მის გარჩევას. მხოლოდ შევეხები იმ ნაწილს, რაც დაკავშირებულია მცენარის ესტრაქტი-სა და ყვავილის მტვერის გამოყენებასთან.

ყვავილის მტვერით მკურნალობა განსაკუთრებით ეფექტურ ზეგავლენას ახდენს პიპერტონით, ნევრასთენით, კუჭისა და თორმეტგოჯა ნაწლავის წყლულით დაავადებულ ავადმყოფებზე. ის კარგად მოქმედებს აგრეთვე ორგანიზმის გადაღლის, მისი საერთო მდგომარეობის შესუსტების, უმადობის, დიაბეტის შემთხვევებში.

სამკურნალო ყვავილის მტვერს უშვებენ დიდი ხანია აბებში (1 გ) და ქილებში (პოლიეთილენის ტომრებში). იგი რეკომენდებულია, როგორც დამატებითი საკვები პროდუქტი ფიზიკური და გონებრივი შრომით გადაღლის შემთხვევაში (სპორტსმენებისათვის, სტუდენტებისათვის გამოცდების დროს და სხვ.). მოზარდებმა ყვავილის მტვერი უნდა მიიღონ 10-20 გ (0,5-1 სუფრის კოვზი დღეში), 12 წლამდე ასაკის ბავშვებმა – 12 გ (1 ჩაის კოვზი) დღეში. ყვავილის მტვერის მიღება უკეთესია დღის პირველ ნახევარში, ჭამის წინ ან ჭამის პერიოდში. მისი მიღება ღამით რეკომენდებული არ არის.

სახლვარგარეთის ბევრ ქვეყანაში გამოდის სამკურნალო პრეპარატები, რომლებიც შეიცავენ ყვავილის მტვერსა და ჭეოს. რუმინეთი უშვებს ყვავილის მტვერის დრაჟეს (რეკომენდებულია ბავშვებისა და მოზარდებისათვის ორგანიზმის გასამაგრებლად), პოლენოლექციტინს (შეიცავს მტვერს, თავლს, ლექციტინს; იყენებენ ანემიის, ცილების უკმარისობის, შრომისუნარიანობის დაქვეითებისა და სხვა შემთხვევაში), ვიტაკს (ყვავილის მტვერი, ჭეო, თავლი, სადღეე ფუტკრის რძე), რომელიც კარგია ღვიძლის, საჭმლის მომნელებელი, ნერვული სისტემის დაავადებების დროს.

გერმანია უშვებს პრეპარატებს ბლიუტენპოლენს (ყვავილის მტვერი) და ბინენბროტს (ჭეო), ნორვეგია – გრანულირებულ ყვავილის მტვერს, იუგოსლავია – აბიკოპლექსს (სადედე ფუტკრის რძე, თაფლი, ყვავილის მტვერი და დინდგელი).

ყვავილის მტვერს ფართოდ იყენებენ კოსმეტიკაში. მისგან ამზადებენ სხვადასხვა სახის კრემებს, ლოსიონს, კბილის პასტას, თმის გასამაგრებელ საშუალებას.

საოჯახო პირობებში ყვავილის მტერისაგან შეიძლება დავამზადოთ სახის კანის ნიღაბი ასეთნაირად: როდინში ჩავდეთ 1 ჩაის კოვზი ოდნავ დაკრისტალებული თაფლი, მოვჭრათ ყვავილის მტვრით მდიდარი რამდენიმე ყვავილი (მაგალითად შროშანა), ჩავბერტყოთ თაფლში და ავზილეთ. დავუმატოთ 1 ჩაის კოვზი არაჟანი. კარგად შევურიოთ და დავიდოთ ნიღაბი წინასწარ გაწმენდილ სუფთა სახეზე 15-20 წუთით. შემდეგ თბილი წყლით ჩამოვიბანოთ. არაჟნის მაგივრად შეიძლება ვიხმართ ცოტაოდენი მარწყვის, პამიდვრისა და სხვა წვენი. ნიღაბი კარგად კვებავს სახის კანს და ასწორებს ნაოჭებს.

ყვავილის მტვერი ხელს უწყობს თმის ზრდას და სპობს ქერტლს. ამ მიზნით რეკომენდებულია: 1 სუფრის კოვზი ყვავილის მტვერი კარგად გავსრისოთ ფილში და დავუმატოთ ერთი ჭიქა წყალი, კარგად ავურიოთ და მიღებული ექსტრაქტი გადავივლოთ თმაზე.

მცენარის ექსტრაქტში ყვავილის მტვერის განზავება 1:2 თანაფარდობით (სადაც ექსტრაქტი ორი წილია). კარგ საშუალებად ითვლება კანის დაავადების სამკურნალოდ და ასევე ვიტამინებით მკვებავად – ექსტრაქტის დაღვევის პირობებში თანაფარდობა 1:4 შეიძლება და უფრო მეტად – ასეთ პირობებში განზავებული ექსტრაქტი ინახება ოთახის პირობებში რამდენიმე ხნით. გამოყენების ეფექტიანობის გაზრდის მიზნით ექსტრაქტში 1:4 თანაფარდობის დროს შეიძლება შევიტანოთ სიროფი და სპირიტ, რომ შაქრის შემცველობა ხსნარში იყოს 4%-მდე, ხოლო სპირიტს სიმაგრე 25-30 გრადუსამდე. რადგან მაღალი გრადუსის სპირტიანი ექსტრაქტი უარყოფითად იმოქმედებს მასში არსებული მიკროფლორის არსებობაზე. რამდენიმე თვის შემდეგ გადავწუროთ, ჩავასხათ მინის ჭურჭელში. რეკომენდებულია ოთახის პირობებში ბნელ ადგილას დავდოთ. მკურნალობასთან ერთად ექსტრაქტი კარგი საშუალებაა, როგორც მადის და ძალის მომგვრელი. ასეთი თანაფარდობის ექსტრაქტი ადამიანისთვის წელიწადში საკმა-რისია 700 მლ. ყოველ ექვს თვეში 350-400 მლ მიღება. მით უმეტეს სპორტსმენებისათვის, როდესაც შეჯიბრში სურთ მონაწილეობის მიღება. დაავადების მკურნალობის დროს საჭიროა შეირჩეს მცენარის ექსტრაქტი, რომელიც შეესაბამება დაავადების მკურნალობა, მასში შევიტანოთ ყვავილის მტვერი; ის სასურველია იყოს მთის, სოფლის პირობებში მიღებული, რადგან გარემო გარკვეულ გავლენას ახდენს ყვავილის მტვერის გამოყენების ეფექტიანობაზე; მით უმეტეს როცა საკითხი შეეხება ბავშვის ან მოხუცის მკურნალობას. სხვა სახის პროდუქტები-

დან ყველაზე პერსპექტიული და პრაქტიკულია მცენარის ექსტრაქტით მკურნალობა სხვადასხვა დაავადებების პირობებში.

დინდგელი მედიცინაში ფართოდ გამოიყენება, მაგრამ ის მცენარის ექსტრაქტში უმნიშვნელო რაოდენობით იხსნება დებულობს ნარინჯოვან ფერს სპეციფიკური სუნით. ინახება წლების განმავლობაში (ცვილი და დინდგელი იხსნება ძალიან ნელა).

რაც შეეხება ფუტკრის შხამის და ექსტრაქტის გამოყენებას, ეს პროცესი გარეგანი გამოყენებით დადებით შედეგს იძლევა. გამორიცხული არ არის, რომ შეგნითაც იქნეს მიღებული, რაც დამატებით შესწავლას მოითხოვს. უფრო მეტად ანთებითი პროცესების მკურნალობის დროს.

სპირტიანი ექსტრაქტით მკურნალობა გამოიყენება უფრო მეტად იმ ქვევებში, სადაც ტემპერატურა შედარებით დაბალია. სისხლძარღვთა სისტემის რეგულირების მიზნით. სადაც ხშირია სპირტიანი სასმელების მიღებაზე მოთხოვნილება. ან ინფექციის კერა არსებობს. ასეთ შემთხვევაში უპირატესობა დაავადების სამკურნალოდ განკუთვნილ ექსტრაქტის გამოყენებას ენიჭება. შეიძლება ექსტრაქტი გქონდეს დამზადებული, ხოლო განზავება მოვახდინოთ დანიშულებისამებრ. სიროფის დამზადების დროს დიდი მნიშვნელობა აქვს წყლის ხარისხს, გადამუშავებას, რაც დადებითად მოქმედებს ექსტრაქტის ხარისხზე. სადაც გაფილტვრის შესაძლებლობა არ არსებობს, იქ სასურველია ვაწარმოოთ წყლის გამოხდა. წყლის ხარისხი ასევე გარკვეულ გავლენას ახდენს ჩაის ნაყენზე. ამ მიზნით გამოსაყენებელი წყლის ხარისხი უნდა აკმაყოფილებდეს ჰიგიენურ ნორმებს ყველა შემთხვევაში. ასევე იმ ინვენტარებზე და გადამამუშავებელ საამქროებში, სადაც ხდება ექსტრაქტის გადამამუშავება-რეალიზაცია. მომსახურე პერსონალი უნდა იყოს უზრუნველყოფილი სპეცტანსაცმლით და სხვა ორგანიზაციული საკითხებით.

რადგან საკითხის განხილვა შეეხება ცხოველური პროდუქტების გამოყენებას ექსტრაქტთან ერთად უნდა შევეხოთ ექსტრაქტის და ფრინველის კუჭის მფარავი აპკის ან დათვის ღვიძლის გამოყენებას, როგორც ნივთიერებათა ცვლის გამაუმჯობესებელ საშუალებას. ვიტამინების უმრეტ წყაროს. მიკროელემენტებით მდიდარი მცენარის ექსტრაქტი კარგ შედეგს იძლევა, სადაც კურდღლის, ღორის, ცხვრის, თხის ქონია განზავებული კანის და სოკოვანი დაავადებების სამკურნალოდ. აქ თანაფარდობის დაცვას მეტად დიდი მნიშვნელობა ენიჭება. ქონის მოცულობა 10-15%-ს არ უნდა აღემატებოდეს. განზავების დროს საჭიროა დაცული იქნეს ცხიმის ლდობის დაბალი ტემპერატურის შენარუნება, რომ ექსტრაქტზე უარყოფითად არ იმოქმედოს და არ დახოცოს მასში არსებული მიკრობები. ზემოაღნიშნული და სხვა სახის ექსტრაქტები ყველა ინახება ბნელ ადგილას, წლების განმავლობაში, მინის ჭურჭელში.

§ 3. მცენარეული და ცხოველური ექსტრაქტის შენახვისა და გაფილტვრის საკითხები

ექსტრაქტის რაციონალურად გამოყენებაზე გარკვეულ გავლენას ახდენს მისი შენახვა და მასთან დაკავშირებული საკითხების სრულყოფა. ეს შეეხება პასტა ექსტრაქტს, რომელიც მიღებულია საკვებად, მიკროელემენტების მქონე ექსტრაქტს და ტრავმირებისა და კანის დაავადების სამკურნალო მაღამოს.

პირველ რიგში უნდა გასუფთავდეს ყველა ჭურჭელი დეზინფექციის ჩატარებით; გამოშრეს, ჩაისხას ექსტრაქტი სავსე მდგომარეობაში.

მაღამო და ყველა სახის ექსტრაქტი უნდა ინახებოდეს დაბალ ტემპერატურაზე სასურველია სარდაფი ან ოთახის ტემპერატურა. მაცივარში მისი შენახვა საჭირო არ არის პირიქით ის უარყოფითად მოქმედებს მასზე. საცობით დახურული უნდა იყოს. დროებით გამოყენების მიზნით სასურველია 1,5-2 თვე მისი შენახვა პლასტმასის ჭურჭელში. დასაშვებია მისი გადატანა ნებისმიერ ტემპერატურაზე, ნებისმიერი ტრანსპორტით. მაღალი ტემპერატურა მასზე უარყოფითად არ მოქმედებს. ხის, პლასტმასის, მინის ჭურჭლების გათვალისწინებით.

საკვები პასტა-ექსტრაქტის მიღების პირობებში სასურველია დაახლოებით 4 თვეში მისი ჩამოსხმა. რაც შეეხება ყვავილის მტვრიდან მიღებული ექსტრაქტის, ასევე დინდგელის, ცვილის, შენახვას, ისინი ყველა ზემოაღნიშნული მოთხოვნით უნდა იქნეს შენახული.

სხვადასხვა ნაკრები მცენარეებიდან მიღებული ექსტრაქტი გადამუშავების დროს გამოყოფს გაზებს და სუნს, ზოგიერთი მცენარე თითქმის ერთი წელიწადი ინარჩუნებს სპეციფიკურ სუნს, რაც ზოგიერთ ავადმყოფზე უარყოფითად მოქმედებს. ამ მიზნით საჭიროა, გაიფილტვოს წყალი, რომელსაც ვიყენებთ ნედლეულის გასარეცხად, ექსტრაქტის მიღების შემდეგ 2-3 თვეში უნდა მოხდეს მისი გაფილტვრა და ბოთლებში (ჭურჭელში) ჩასხმა სარეალიზაციოდ. ექსტრაქტის გაფილტვრის ყველაზე კარგ საშუალებად გვესახება ბუნებრივი საბადოს ცეკლითის გამოყენება, რომლის დიდი მარაგია კასპის რაიონში.

მან დიდი აღიარება მოიპოვა სახალხო მეურნეობის დარგში კომპლექსურად გამოყენებისას.

ექსტრაქტის გაფილტვრა ხდება სხვადასხვა ზომის ფილტრების საშუალებით 2-3-ჯერ, რის შედეგადაც საგრძნობლად მცირდება სუნი, უმჯობესდება ფერი, გამჭვირვალობა, კონსისტენცია და სხვა მაჩვენებლები. ანალოგიურ გაფილტვრას ექვემდებარება მიკროელემენტების მქონე ექსტრაქტი.

წყალი აუცილებელია ორგანიზმში მიმდინარე სასიცოცხლო პროცესებისათვის. წყალს შეიცავს ადამიანის ყველა ქსოვილი და ორგანო და შეადგენს ადამიანის მოელი სხეულის დაახლოებით 65 პროცენტს. წყალი უჯრედებიდან გამორეცხავს გადამუშავებულ ნივთიერებებს.

ფიზიკური მუშაობის დროს მნიშვნელოვნად დიდდება წყლის მოთხოვნილება. ამ დროს უჯრედებს სჭირდებათ მეტი საკვები ნივთიერება და, მათთანადავსრულებულია მეტი მანვან პროდუქტები, რომლებიც უნდა მოსცილდეს ორგანიზმს.

ჩვეულებრივ პირობებში ადამიანი ყოველდღე კარგავს დაახლოებით 2-2,5 ლიტრ სითხეს და ამდენსვე ხმარობს. საშუალო ფიზიკური სიმძიმის მუშაობისას ადამიანს დღეში შეუძლია დალიოს ოთხ ლიტრამდე სითხე, ხოლო მძიმე სამუშაოს დროს – ექვსი ლიტრი და უფრო მეტიც.

დიდია წყლის რალი ორგანიზმის სითბოს რეგულაციაში, თუ გარშემო ჰაერის ტემპერატურა მატულობს, საოფლე ჯირკვლები გამოყოფენ მეტი რაოდენობის სითხეს, რომელიც ორთქლდება კანის ზედაპირიდან და იწვევს მისი ტემპერატურის დაქვეითებას. ასე კარგავს ორგანიზმი ჭარბ სითბოს.

რამდენადაც აორთქლებისას იკარგება მნიშვნელოვანი რაოდენობის სითხე, მკვეთრად მატულობს ორგანიზმის მოთხოვნილება წყალზე. ჰაერის მაღალი ტემპერატურის დროს წყლის მოხმარებამ შეიძლება მიადწიოს ექვს-რვა ლიტრამდე, ხოლო ზოგჯერ – ათ ლიტრამდეც კი დღე-ღამეში.

მაგრამ ჰაერის მაღალი ტემპერატურის დროს წყლის შეუხლუდავად სმა მანვებელია, რადგანაც ოფლთან ერთად ორგანიზმი კარგავს არა მარტო წყალს, არამედ ცხოველუნარიანობისათვის აუცილებელ მარილებსაც. მარილების დანაკარგი იწვევს სითხის უფრო მეტ დანაკარგებს: ოფლი ვერც კი ასწრებს აორთქლებას და ვერ იძლევა სითბოს გამოშვების საჭირო ეფექტს, ამიტომ ცხელ დღეებში, თუნდაც ძლიერ წყურვილსაც გრძნობდეთ, უნდა სვათ ცოტა, სჯობს მხოლოდ გამოიფლეთ პირში. კარგად კლავს წყურვილს ცოტათი მარილგარეული გაზიანი წყალი.

ჩვეულებრივი მტკნარი წყალი ხსნარ მდგომარეობაში შეიცავს კალიუმის, მაგნიუმის, ნატრიუმის მარილებსა და სხვა ქიმიურ ნაერთებს. ჩრდილო რაიონებში, როგორც წესი, წყალში ძალიან ცოტაა მარილები. სამხრეთში – უფრო მეტი. ჩვეულებრივ სასმელ წყალში მარილები უნდა შედიოდეს განსაზღვრული რაოდენობით.

მაგრამ წყალში ზოგიერთი მიკროელემენტის სიჭარბის ან ნაკლებობას შეუძლია გამოიწვიოს დაავადებანი. მაგალითად წყალში თუ იოდი ნაკლებია, შეიძლება მისმა მოხმარებამ ენდემური ჩიყვი გამოიწვიოს. ასეთი წყალი კავკასიის, ტაჯიკეთის მთიან რაიონებშია. არსებობს ერთგვარი კავშირი წყალში ფტორის ნაკლებობასა და კბილების დაავადებას შორის.

საქართველოში დღეისათვის 1400-ზე მეტი სამკურნალო მინერალური წყალია აღრიცხული. ამ წყლების საერთო დებიტი დღე-ღამეში 100 მილიონ ლიტრს აღემატება, აქედან 30 მილიონ ლიტრზე მეტი სასმელ მინერალურ წყლებზე მოდის. ხშირად მოსახლეობა მინერალურ წყალს არარაციონალურად იყენებს, – ხმარობს ჩვეულებრივი სასმელი

წყლის მაგივრად. ის კი არ იცის, ან ავიწყდება, რომ მინერალური წყლის არაღანიშნულებისამებრ გამოიყენებას შეუძლია ადამიანის ორგანიზმში გამოიწვიოს არასასურველი შედეგები. სამკურნალო მინერალური წყლები უნდა გამოიყენოთ ძირითადად სამკურნალოდ, კუჭ-ნაწლავის, თირკმლის, ღვიძლის, საშარდე და სანაღვლე გზების დაავადებების დროს და არა სუფრის წყლად. ამიტომ ისეთ ავადმყოფებს, რომლებსაც მომატებული აქვთ მჟავიანობა, მინერალური წყალი ენიშნებათ ჭამის წინ ერთი საათით ადრე, მჟავობის დაქვეითებისას კი – საჭმელთან ერთად, ან ჭამის წინ 10-15 წუთით ადრე.

ამ წესის დარღვევა გამოიწვევს კუჭის სეკრეციული ფუნქციის მოშლას და ავადმყოფის მდგომარეობას გააუარესებს.

გამოკვლევებით დადგინდა, რომ ბორჯომის ტიპის წყლები (უწერა, ნაბეღლავი, ავადხარა, საირმე) უპირატესად კარგ შედეგებს გვაძლევს იმ შემთხვევაში, როცა ავადმყოფს მომატებული აქვს მჟავობა, ხოლო ესენტულის ტიპის წყლები *ჯავა, ზვარე, ფასანაური, ვაჟა, ვარძია და სხვა) გამოიყენება მჟავიანობის დაქვეითების დროს (რა თქმა უნდა, ეს არ გამოირიცხავს იმას, რომ ამა თუ იმ ტიპის წყალი სათანადო წესების დაცვით ვიხმაროთ როგორც მჟავობის მომატებისას, ისე დაქვეითებისას).

უკანასკნელ წლებში შემოდის ახალი წესი – კილოგრამი წონის მიხედვით. ერთ კილოგრამ წონაზე ავადმყოფმა უნდა მიიღოს დღეში 10 მილილიტრი წყალი. მაგალითად, თუ ავადმყოფი 100 კგ-ს იწონის, დღეში უნდა მიიღოს 1000 მილილიტრი, ე.ი. თითო მიღებაზე დაახლოებით 350 მილილიტრი (დღეში სამჯერ ერთნახევარი ჩაის ჭიქა); მაგრამ თუ ავადმყოფი 60 კილოგრამს იწონის, მაშინ მან უნდა მიიღოს დღეში 600 მილილიტრი, ე.ი. 200 მილილიტრი დღეში სამჯერ (ერთი ჩაის ჭიქა). ამგვარად, მინერალური წყლის მიღების წეს, მის რაოდენობას უადრესად დიდი მნიშვნელობა აქვს. თუ ეს წესი დაირღვა, გამოიწვევს კუჭის სეკრეციული ფუნქციის მოშლას.

წყლის მიღებისას აუცილებელია ყურადღება მიექცეს მის ტემპერატურასაც. მომატებული მჟავობის, გასტრიტებისა და წყლულების დროს ხშირად იგრძნობა ტკივილი კუჭის არეში. ამიტომ ავადმყოფმა მინერალური წყალი 38 გრადუსამდე გათბარი უნდა მიიღოს. გათბარ წყალს გაზი გამოეყოფა, რაც ხელს უწყობს მჟავობის დაქვეითებას. ეს კი, თავის მხრივ, ხსნის სპაზმებს და აწყნარებს ტკივილებს. მჟავობის დაქვეითებისას უმჯობესია ოთახის ტემპერატურის ან უფრო გრილი წყლის მიღება იმის გამო, რომ მასში არსებული აირები რჩება. ეს აირები, განსაკუთრებით ნახშირორჟანგი, გვევლინება მძლავრ გამღიზიანებელ ფაქტორებად სეკრეტორული ჯირკვლებისა, რაც ხელს უწყობს მჟავობის მომატებას.

მინერალური წყალი „საირმე“ განსაკუთრებული თვისებისაა. იგი ორი ტიპისა გვხვდება: №1 შეიცავს კალციუმის მარილებს, აგრეთვე მაგნიუმს და სხვა. მისი მინერალიზაცია ნაკლებია და ამიტომ გამოიყენება საშარდე გზების, თირკმლისმიერი ან კენჭოვანი დაავადებების დროს.

საირმე №3 და №4 კი ბორჯომს ჰგავს და ისევე გამოიყენება, როგორც ბორჯომის ტიპის წყლები.

გახსოვდეს, მინერალური წყალი განკუთვნილია სამკურნალოდ და მისი ხმარება შეიძლება მხოლოდ და მხოლოდ ექიმის დანიშნულებით.

ცენტრალიზებული წყალმომარაგების მასშტაბების გაფართოებამ და სასმელი წყლის ხარისხისადმი მოთხოვნების გაზრდამ გამოიწვია ახალი ეფექტური მფილტრაჟი მასალების ძიების აუცილებლობა.

დღეისათვის ჩვენი ქვეყანა მფილტრაჟი მასალების მნიშვნელოვან ნაკლებობას განიცდის. ხელმისაწვდომობისა, დაბალი ღირებულებისა და კარგ მფილტრაჟ თვისებებთან ერთად, სასურველია ამ მასალებს ჰქონდეთ გახსნილი ნორმირებული კომპონენტების შთანთქმის უნარი. ყველა ამ მოთხოვნას აკმაყოფილებს ბუნებრივი ცეოლითი – კლინოპტილოლითი. ის გამოიყენება სასმელი წყლის გასაწმენდად, როგორც მარცვლოვანი გამფილტრაჟი მასალა, ასეუფთავეებს წყალს როგორც შეტივტივებული ნაწილაკებისგან, ისე სხვადასხვა იონების მინარევებისგან. ამასთან, დროის ერთეულში მიიღება გაწმენდილი წყლის მეტი რაოდენობა, ვიდრე კვარცის ქვიშის გამოყენების შემთხვევაში. წყლის ხარისხი პასუხობს გოსტი 2874-82 „სასმელი წყლის“ ყველა მოთხოვნას. მრავალწლიანმა გამოკვლევებმა უჩვენა, რომ თავისი ფიზიკო-ქიმიური და მექანიკური თვისებებით საქართველს თეძამი-ძვევის საბადო აკმაყოფილებს გამფილტრაჟი მასალებისადმი წაყენებულ ყველა მოთხოვნას.

ფილტრებში კლინოპტილოლითის ჩატვირთვა არ მოითხოვს სასმელი წყლის მიღების ტექნოლოგიურ სქემაში რაიმე ცვლილების შეტანას, მას შეუძლია შეცვალოს კვარცის ქვიშა ან სხვა ანალგოგიური გამფილტრაჟი მასალა ნებისმიერ წყალსადენზე და საშუალებას იძლევა შეამციროს ფილტრის გარეცხვის ხანგრძლივობა.

ექსპლუატაციის პროცესში კლინოპტილოლითი არ იცვლის თავის ფიზიკო-ქიმიურ და მექანიკურ თვისებებს, ინარჩუნებს იონგაცვლითი სელექტიურობისა და წყლის გამჭვირვალობის მაღალ უნარს. ჩატვირთული მასალის შრის სიმაღლის შემცირება სხვა მფილტრაჟი მასალის ნორმებს შეესაბამება.

თეძამი-ძვევის საბადოს კლინოპტილოლითი შეტანილია ნებადართულ გამფილტრაჟ მასალათა სიაში.

წარმოება „საქცეოლითი“ პროდუქციას აწვდის მომხმარებელს ტექნიკური პირობით 113-12-71-86 „ბუნებრივი ცეოლითური სორბენტები (გამფილტრაჟი მასალა) ბუნებრივი და ჩამდინარე წყლების გასაწმენდად“.

მითითებანი გამოყენების შესახებ

წყალგამწმენდ ნაგებობებში გამოიყენება ბუნებრივი ცეკლითი გრანულების ზიმი 3-6 მმ და 0,5-2,5 მმ შეფარდებით 1:3 ან 1:4.

ფილტრის სიჩქარესა და ჩატვირთული შრის სიმაღლეს სახ-ღვრავენ არსებული ნორმატივების მოთხოვნების შესაბამისად. გამფილტრავი მასალა ირეცხება 12-13 ლ/სეკ.მ ინტენსივობით. რეკომენდებულია კლინაპტილოლითი ფილტრში ჩაიტვირთოს ფენებად (20-30 სმ), ყოველი ფენა გაირეცხოს უკუდინებით, თანდათანობით მზარდი ინტენსივობით (საპროექტო ინტენსივობამდე). ჩატვირთვის დამთავრების შემდეგ ფენას საბოლოოდ გარეცხავენ და ახდენენ ქლორირებას.

ბუნებრივი სორბენტის ექსპლუატაციის პროცესში დასაშვებია გამორეცხოს კლინაპტილოლითის მცირე ზომის ფრაქცია (არა უმეტეს 3% წელიწადში), რომელიც შეიძლება შეივსოს აუცილებლობის შემთხვევაში.

წყალგამწმენდ ფილტრებში ბუნებრივი ცეკლითური სორბენტების გამოყენების ხანგრძლივობა საშუალოდ 10 წელია.

კლინაპტილოლითის ფილტრის რეგენერაციის აუცილებლობის შემთხვევაში იყენებენ არაუმეტეს 0,3 ნორმალობის მარილმჟავას ხსნარს ან 0,5 ნორმალობის ეჩიდ-ის ხსნარს. ერთი მოცულობა კლინაპტილოლითის რეგენერაციაზე ჩვეულებრივ იხარჯება 3-დან 16 მოცულობამდე მჟავის ან მარილის ხსნარი.

აღნიშნული პირობების დაცვის შემთხვევაში კლინაპტილოლითის გამოყენების ხანგრძლივობა მუავით რეგენერაციის დროს 10 ციკლია, მარილით კი – პრაქტიკულად განისაზღვრელია.

სოფლის მეურნეობაში უდიდეს გამოყენებას პოულობს კლინაპტილოლითი შემცველი ტუფი – ფართოდ გავრცელებული ბუნებრივი ცეკლითი.

ცხოველთა საკვებში კლინაპტილოლითის შეტანა იწვევს კვების ეფექტურობის მნიშვნელოვან გაზრდას და ცხოველთა ცოცხალი მასის გადიდებას, უზრუნველყოფს პირუტყვის ნორმალურ შენახვას და პროდუქტიულობის ზრდას, იცავს მათ საჭმლის მომწელებელი ორგანიზმების დაავადებებისაგან, ხელს უწყობს საკვების დანახარჯის შემცირებას, იცავს საკვებს დაობებისაგან შენახვის დროს, წარმოადგენს დეზოდორანტს.

კლინაპტილოლითის ღირსებას მნიშვნელოვნად განაპირობებს მისი ადსორბციული და იონმიმოცლითი უნარი. საწარმოო გაერთიანება „სამთო ქიმიის“ წარმოება „საქცეკლითი“ უშვებს სასოფლო-სამეურნეო პირუტყვის საკვების ეფექტურ მინერალურ დანამატს. მსხვილფეხა პირუტყვის მოზარდის ცოცხალი მასის საშუალო დღე-ღამური ნამატი კომბინირებული საკვებით კვებისას, რომელიც შეიცავს 5,8-დან 10%-მდე ცეკლითს, იზრდება შესაბამისად 28,29-დან 41 გრამამდე, ხოლო საკვების დანახარჯი თითოეულ კილოგრამ მასის ნამატზე შემცირდა 0,4-0,61-დან 0,67 კილოგრამით.

მეწველი ძროხების კვებისას წველადობა იზრდება 1,4%-ით, რძის ცხიმინაობა – 0,1-დან 0,2 პროცენტამდე. მაკეობის დროს ჩანასახის ცოცხალი წონა იზრდება. ოთხოვიანი ჩანასახი დაახლოებით 1,0-დან 1,38 კგ-ით მეტს იწონის.

3-დან 5%-მდე ცეკლითების გამოყენება დანამატის სახით გოჭების კვებისას იწვევს მათი ცოცხალი მასის სადღეღამისო მატების ზრდას 9,5-დან 16%-ით და მეტიო, ხოლო საკვები ერთეულის დანახარჯს თითოეულ კილოგრამ ნამატზე 11,8-16,8 %-ით ამცირებს.

სასუქი ღორების სადღეღამისო მატება, რომლებსაც ეძლეოდათ 5-დან 8% ცეკლითის შემცველობის კომბინირებული საკვები – 6,2-დან 9,3%-ზე მეტია, საკვების ერთეულის დანახარჯი კი ნამატი წონის ერთეულზე – 9,3-9,9%-ით ნაკლებია. გარდა ამისა, ცეკლითური დანამატი აუმჯობესებს ღორის ხორცის ხარისხს, ამცირებს ქონის რაოდენობას.

გამოყენების ხერხი

ცხოველთა კომბინირებული საკვების დანამატად გამოიყენება 0,2-1,0 მმ ზომის გრანულირებული ცეკლითი. იგი შეაქვთ საკვებში 3, 5, 8 ან 10%-ის რაოდენობით, ცხოველთა სახეობისა და ასაკის გათვალისწინებით. ცეკლითის დამატების შემდეგ საკვებს კარგად ურევენ, რომ იგი თანაბრად განაწილდეს საკვების მთელ მასაში.

კლინაპტილოლიტი – საქართველოს საბადოები
კლინაპტილოლიტის შემცველობა (წონით პროცენტებში) – 60-80

ქიმიური ანალიზი (წონით პროცენტებში)

SiO ₂	59,80-62,60
Al ₂ O ₃	12,30-12,70
Fe ₂ O ₃	3,60-2,40
P ₂ O ₅	0,13-0,01
TiO ₂	0,09-0,31
CaO	5,70-3,20
MgO	1,60-1,20
Na ₂ O	2,00-2,30
K ₂ O	1,30-1,50
H ₂ O	13,00-13,80
ტოქსიკური ელემენტების შემცველობა	
Pb	20 ppm
As	3 ppm
Cd	< 1 ppm
Cu	კვლი
Cr	კვლი
Sr	200 ppm
F	210 ppm

ელემენტარული უჯრედის შემადგენლობა	
Si	27,99-27,89
Al	6,67-6,71
Fe ³⁺	0,50-0,39
Ca	1,51-2,14
Mg	0,98-0,71
Na	3,21-4,35
K	0,69-1,03
H ₂ O	22,87-18,93
O	72
SiO ₂ /Al ₂ O ₃	8,03-8,48
Si/Al+Fe ³⁺	3,91-3,91

მჟავამდეგობა (pH)	-	0,4-7
ტუტემდეგობა (pH)	-	13,6-13,7
წყალმდეგობა, %	-	96,6-98,7
თერმული სტაბილურობა	-	500 650° C
კარბონატულობა	-	3,9-3,0

შეცვლადი კათიონები:

NH₄⁺, Na⁺, K⁺, Cs⁺, Li⁺, Rb⁺, Ag⁺, Cd⁺, Pb²⁺, Zn²⁺, Ba²⁺, Sr²⁺, Cu²⁺, Ca²⁺, Hg²⁺, Mg²⁺, Fe³⁺, Co³⁺, Al³⁺, Cr³⁺, As³⁺

შთანთქმადი გაზები:

SO₂, CO₂, H₂S, NH₃, NO₂, NO, Ar, O₂, N₂, H₂O, H₂, HCHO, C₆H₆, CH₄, Cl₂, CH₃OH, HCl, NOCl, NO₂Cl

(მკითხველს შესაძლებლობა ეძლევა გაეცნოს ადამიანის ორგანიზმის ძირითადი ფიზიოლოგიური კონსტანტებს, პარკოსან მცენარეებში ამინომჟავების მაჩვენებლებს და სხვა საკითხებს მკურნალობასთან დაკავშირებით).

ადამიანის ორგანიზმის ძირითადი ფიზიოლოგიური კონსტანტები
პროფ. ი.კვაჭაძის მიხედვით „ადამიანის ფიზიოლოგია“
(თბილისი, 2008წ. გვ: 442-443)

ცხრილი 84

სისხლი	
სისხლის მოცულობა (რადენობა)	სხეულის მასის 6-8%, 5-6 ლიტრი
ჰემატოკრიტის მაჩვენებელი:	
- კაპილარული სისხლის	30-34
- არტერიული და ვენური სისხლის	42-48
პლაზმის მინერალური ნაერთები	0.9%
პლაზმის ცილები	7-8%
სისხლის ფარდობითი სიმკვრივე	1.058-1.062
პლაზმის ფარდობითი სიმკვრივე	1.029-1.032
სისხლის სიბლანტე	4.5-5.0
პლაზმის სიბლანტე	1.8-2.2
ოსმოსური წნევა	7.6 ატმ
ონკოსური წნევა	25-30 mm Hg
pH	7.34-7.4
პლაზმის ბილირუბინი	3.4-22 მმლ/ლ
ლიპიდები	2.0-4.0 გ/ლ
ედს:	
- ახალშობილის	1-2 მმ/სთ
- ქალის	8-15 მმ/სთ
- მამაკაცის	6-12 მმ/სთ
- მოხუცის (ქალი, მამაკაცი)	15-20 მმ/სთ
- ორსული ქალის	45 მმ/სთ-მდე
ერიტროციტების რაოდენობა:	
- ქალის	4.0-4.5 მლნ/მმ ³
- მამაკაცის	4.5-5.0 მლნ/მმ ³
ჰემოგლობინი:	
- ქალის	120-140 გ/ლ
- მამაკაცის	130-165 გ/ლ
ფერადობის მაჩვენებელი (FI)	0.75-1.0
რეტროკულაციტები	1-2%
ლეიკოციტები	4000-9000/მმ ³
ლეიკოციტური ფორმულა:	
- ახალგაზრდა	0-1%
- ეოზინოფილები	1-4%
- ნეიტროფილიანი	1-4%
- ლიმფოციტები	25-40%

- სეგმენტბირთვიანი	50-65%
- მონოციტები	2-8%
- ბაზოფილები	0-1%
თრამბოციტები	200.000-400.000/მმ ³
სისხლის შედედების დრო	5-10 წთ
IgG	9-18 გ/ლ
IgA	1.5-4.5 გ/ლ
IgM	0.5-1.5გ/ლ
IgD	300-400 გ/ლ

სისხლის მიმოქცევა	
გულის შეკუმშვათა სისშირე მოსვენებულ მდგომარეობაში	60-80 წუთში
სისტოლური მოცულობა მოსვენებულ მდგომარეობაში	6.5-7.0 ლ/დ (65-70მლ)
სისხლის წუთმოცულობა მოსვენებულ მდგომარეობაში	4.5-5.0 ლ
სისხლის წუთმოცულობა დატვირთვისას	30 ლ-მდე
ელექტროკარდიოგრამა:	
- ინტერვალი PQ	30,12-0,18 წმ
- ინტერვალი QRS	0,06-0,09 წმ
- კარდიოციკლის ხანგრძლივობა	0.75-1.0 წმ
არტერიული წნევა (16-45 წლის ასაკში):	
- სისტოლური (მაქსიმალური)	110-126 mm Hg
- დიასტოლური (მინიმალური)	60-85 mm Hg
წნევა კაპილარებში	30-10 mm Hg
სისხლის დინების საშუალო სიჩქარე:	
- მსხვილ არტერიებში	0.5 მ/წმ
- საშუალო კალიბრის ვენებში	0.06-0.14მ/წმ (60-140მმ/წმ)
- ღრუ ვენებში	0.2მ/წმ (200 მმ/წმ)
- კაპილარებში	0.5-1 მმ/წმ
პულსური ტალღის გავრცელების სიჩქარე არტერიებში	6-9 მ/წმ
სისხლის სრული ბრუნვის მინიმალური დრო	20-23 წმ

სუნთქვა	
სუნთქვის სისშირე (მოზრდილის)	12-18
სუნთქვის ციკლის ხანგრძლივობა (მოზრდილის):	
- შესუნთქვა	0.9-1.7 წმ
- ამოსუნთქვა	1.2-6.0 წმ
წუთმოცულობა	5-8 ლ/წმ
ალვეოლური ვენტილაცია	4-6 ლ/წმ
ფილტვის მოცულობანი და ტევადობები:	
- ფილტვების საერთო ტევადობა	6-7 ლ
ფილტვების სასიცოცხლო ტევადობა (ფსტ):	
- ქალის	3.5-4.0 ლ
- მამაკაცის	4.5-5.0 ლ
სასუნთქო მოცულობა (ნორმოპნე)	0.5 ლ
შესუნთქვის სარეზერვო მოცულობა	1.5-2.0 ლ
ამოსუნთქვის სარეზერვო მოცულობა	1.2-1.5 ლ
ფილტვების ნარჩენი მოცულობა	1.5-2.0 ლ
ფუნქციური ნარჩენი მოცულობა	2.0-2.4 ლ
მკვდარი სივრცის მოცულობა	0.15-0.17 ლ
წნევა პლევრის ნაპრალში:	
- შესუნთქვისას	6-9 mm Hg
- ამოსუნთქვისას	3-6 mm Hg
ფილტვ. ჰემიგადობა (კომპლიანსი)	1.8-2.8 ლ.კპა
სასუნთქო კუნთების მუშაობა	1.96-4.91 ჯ
გაზთა ცვლის პარამეტრები:	
- O ₂ -ის მოხმარება	
- მშვიდ მდგომარეობაში	0.25-0.3 ლ.წთ
- ფიზიკური დატვირთვისას	1.32-2.4 ლ.წთ
- CO ₂ -ის გამოყოფა	0.2-0.25 ლ.წთ
- სუნთქვის კოეფიციენტი	0.7-1.0
- O ₂ -ის ფილტვ. დიფუზიის უნარი	0.23 ლ.წთ.კპა
- დიფუზიის დრო (საშუალო)	0.3 წმ
გაზების სისხლში ხსნადობის კოეფიციენტი (t=38.0):	
- O ₂	0.022
- CO ₂	0.510
- N ₂	0.011
გაზთა პარციალ. წნევა და ძაბვა, კპა (mm Hg)	
გარემო	O₂, CO₂
ატმ. ჰაერი	21.0 (158) ო 0.027 (0.2)
ამოსუნთ. ჰაერი	16.5 (124) ო 4.0 (30)
ალვ. ჰაერი	13.3-14.7 (100-t 10) – 5.3 (40)
ვენური სისხლი	5.3 (40) ო 6.13 (46)
არტერ. სისხლი	12.6(100) ო 5.3 (40)
ქსოვილები	5.30-მდე (0-40) ო 8-9.3 (60-70)
უჯრედი	5-40 mm Hg
	(საშ. 23 mm Hg)

საჭმლის მონელება	
საკვების დაყოვნ. დრო პირის ღრუში	15-18 წმ
ნერწყვის დღე-ღამური რაოდენობა	0.5-2.0 ლ
ნერწყვის ფარდ. სიმკვრივე	1.001-1.017 გ/სმ ³
ნერწყვის სიბლანტე	1.10-1.32
შერეული ნერწყვის pH	5.8-7.4
ება-ყურა ჯირკვლების ნერწყვის pH	5.8
ყბისქვეშა ჯირკვლების ნერწყვის pH	6.4
ამილაზა	1/10 მგ/მლ
წყალი ნერწყვში	99.14-99.42%
პერისტალკის სიჩქარე საყლაპავში	2-5 მ/წმ
კუჭის წვენის დღე-ღამური რაოდ.	2-2.5 ლ
ფუნდუსის ჯირკვლების წვენი:	
- HCl-ის კონცენტრაცია	0.3-0.5%
- pH	1.5-1.8
კუჭის წვენის სიმჟავე უზომოდ (მმოლ/ლ):	
- ქალი	9-36
- მამაკაცი	18-50
კუჭის წვენის სიმკვრივე	1.004-1.010 გ/სმ ³
კუჭის წვენის ღიპაზა	7.0-8.4 ერთ/მკ
ლიზოციმი	7.57 (2.6-19.2) მკგ/მლ
ქლორიდები	5-6 გ/ლ
ჰიდროკარბონატები	0-1.2 გ/ლ
ცილა	3 გ/ლ
მუკოიდები	15 გ/ლ
კუჭის მოტორული პერიოდიკა:	
- მუშაობის ფაზა	20-50 წთ
- მისვენების ფაზა	45-90 წთ
ნაწლავების კვებითი მოტორიკა:	
- რიტმული შემკუმშვების სიხშირე	9-12 წუთში
- დისტალურ ნაწილში	1-8 წუთში
პერისტალტიკური ტალღების:	
- სიხშირე	3 წუთში
- სიჩქარე	0.1-0.3 სმ/წმ
I ტიპის ტალღები:	
	(0.1-1.3 კპა)
- ხანგრძლივობა	1-10 mm Hg
	5-20 წმ
II ტიპის ტალღები:	
	(5.3-10.6 კპა)
- ხანგრძლივობა	40-80 mm Hg
	12-60 წმ
III ტიპის ტალღები:	
	რთული

პერისტალტიკური ტალღების სიჩქარე	
- ფუნდალურ ნაწილში	1 სმ/წმ
- პილარულ ნაწილში	3-4 სმ/წმ
პროპულსური ტალღების სიჩქარე	7-20 სმ/წმ
საჭმლის მონელება წვრილ ნაწლავში	7.2-8.0
თორმეტგოჯა ნაწლავის შიგთავსის pH უზომოდ	
ღვიძლის ნაღველი:	
- დღე-ღამური რაოდენობა	0.7-1.5 ლ
- წყალი	950-990 გ/ლ
- ფარდობითი სიმკვრივე	1.008-1.015
- pH	7.3-8.0
- ნაღვლის მჟავეების მარილები	10-11 გ/ლ
ბუშტის ნაღველი:	
- დღე-ღამური რაოდენობა	0.5-1.0 ლ
- წყალი	850-920 გ/ლ (85.92%)
- ფარდობითი სიმკვრივე	1.011-1.032 გ/სმ ³
- pH	6.0-7.0 (5.6-8.0)
- ნაღვლის მჟავეების მარილები	30-100 გ/ლ
ნაღვლის წნ. საერთო სადინარში	4-300 მმ წყ.სვ.
წნ.ნაღვლის ბუშტში უზომოდ	60-185მმ წყ.სვ.
წნ.ნაღვლ. ბუშტში საჭმ. წონ.	200-300მმ წყ.სვ.
- უზომოდ	5-14 მმ წყ.სვ. (490-1372 კპა)
- საჭმ. მონელ.	30-90 მმ წყ.სვ. (2.9-8.8 კპა)
პანკრეასის წვენი:	
- დღე-ღამური რაოდენობა	600 (0-700) მლ
- სიმკვრივე	1.005-1.014 გ/სმ ³
- pH	8 (6-9.0)
- წყალი	98.7%
წვრილი ნაწლავის წვენი:	
- დღე-ღამური რაოდენობა	1000 მლ
- pH	5.05-7.07
- წყალი	97.5%
მსხვილი ნაწლავი:	
- ქიმუსის დღე-ღამური მოც.	1.5-2.0 ლ
- წვენის დღ-ღამ. მოც.	0.05-1.5 ლ (0-1550 მლ)
- pH (წვენის)	8.5-9.0 (6.1-7.31)
- წყალი	86.4-93.9%
დღე-ღამური განავალის რაოდ.	150-250 გრ
აირების დღე-ღამური მოცულობა	100-500 მლ

თირკმლის ფუნქციური მდგომარეობის და წყალ-მარილთა ცვლის პარამეტრები	
ოსმოსურად აქტიური ნივთიერებების კონცენტრაცია (ოსმოლალობა)	
სისხლის შრატში	280-295 მოსმოლი/კგH ₂ O
მათ შორის:	
- Na	136-143 მმოლ/ლ
- K	3.5-5.0 მმოლ/ლ
- თავისუფალი Ca	15-1.27 მმოლ/ლ
- Ca	2.3-2.6 მმოლ/ლ
- Mg	0.8-1.0 მმოლ/ლ
- Cu	11-24.3 მმოლ/ლ
- ქლორიდები	101-105 მმოლ/ლ
- ჰიდრო-კარბონატები	21-33 მმოლ/ლ
- ფოსფატები	0.8-1.2 მმოლ/ლ
- სულფატები	0.4-0.6 მმოლ/ლ
თირკმლის სისხლის ნაკადი (სხეულის ზედაპირის 1.73 მ ² -ზე)	300 მლ/წთ
თირკმლის პლაზმური ნაკადი (სხეულის ზედაპირის 1.73 მ ² -ზე)	720 მლ/წთ
გორგლოვანი ფილტრაცია (სხეულის ზედაპირის 1.73 მ ² -ზე)	
- ქალი	110 მლ/წთ
- მამაკაცი	125 მლ/წთ
გლუკოზის რეაბსორბცია:	
- ქალი	305 მგ/წთ
- მამაკაცი	375 მგ/წთ
გორგლოვანი ფილტრაციის განმსაზღვრელი ფუნქციური ფილტრაციული წნევა	15-25 mm Hg
შარდ. ოსმოლალობა	50-1450 მოსმოლი/კგH ₂ O
მაქსიმალური ოსმოსური კონცენტრირების მაჩვენებელი	4.0-4.5
თირკმლის მიერ დღე-ღამეში გამოიყოფა:	
- შარდი	1-1.5ლ (სიმკვრივით 1010-1025 გ/სმ ³)
- შარდოვანა	25-35გ (333-500 მმოლი)
- შარდის მჟავა	0.5-1.0გ (3.0-5.9 მმოლი)
- Na	170-260 მმოლი

- Cl	170-260 მმოლი (282-451მმოლ; 10-16გ)
- K	50-80 მმოლი
- Ca	5 მმოლი
- Mg	4 მმოლი
- აზოტი	0.3-1.2 გ (17.6-70.5 მმოლი)
- კრეატინინი	44-150მმოლ/ლ
- ნარჩენი აზოტი	14-28 მმოლ/ლ
გრძნობათა ორგანოები	
შეფხვი მხედველობის უახლოესი წერტილი	10 სმ
ბადურას ყვით. ხალის დიამეტრი	0.5 მმ
აკომოდაციის ძალა	10 დიოპტრია (D)
გუგის დიამეტრიც ცვლილების დიაპაზონი განათების შეცვლისას	1.8-7.5 მმ
სინათლის მგრძნობელობის დიფერენციული ზღურბლი	1-1.5%
ხედვადი (აღქმადი) სინათლის ტალღის სიგრძის დიაპაზონი	400-700 ნმ
ცენტრალური მხედველობის ნორმალური სიმახვილე	1 კუთხითი გრადუსი
სმენადი (აღქმადი) ბგერითი რხევის სისწირე	16-20000 ჰც (10-11 ოქტავა)
აღქმადი ხმაურის მაქსიმალური დონე	130-140 დბ სმენ. ზღურბლის ზემოთ
ზღურბლოვანი დაწოლა კანზე	0.05-10 გ
სივრცითი გარჩევის ზღურბლი კანის ზედაპირზე	0.5-60მმ
კანის თერმორეცეპტორთა დიფერენციული მგრძნობელობა	0.2 გრადუსამდე
სუნის აღქმის (გარჩევის) ზღურბლი	საწიხის კონცენტრაციის 30-60%
ნივთიერებათა და ენერჯის ცვლა	
კ ² -ის შთანთქმა მოსვენების მდგომარეობაში	250-400 მლ/წთ
სუნთქვის კოეფიციენტი შერეული საკვების მიღების პირობებში	0.82-0.9
ძირითადი ცვლის დღე-ღამური მაჩვენებელი მოზრდილებში	7.12კჯ (1700კკალ)

მოზრდილი ადამიანის სიცოცხლის პერიოდების კლასიფიკაცია		
სიცოცხლის პერიოდი (ასაკი)	მაჰაკაცები	ქალები
იუვენილური (ემაწვილური) ასაკი	17-21წ. (ჭაბუკები)	15-20წ. (გოგონები)
ზრდასრული ასაკი პირველი პერიოდი	21-35წ.	20-35წ.
ზრდასრული ასაკი მეორე პერიოდი	35-60წ.	35-55წ.
ხანდაზმულობის ასაკი	60-75წ.	55-75წ.
მოსუცებულობის ასაკი	75-90წ.	75-90წ.
დღეგრძელობა ასაკი	>90წ.	>90წ.

ტვინის შიგნით და მისი გარსების ქვეშ არის სივრცეები, რომლებიც ამოვსებულია ე.წ. თავის და ზურგის ტვინის სითხით, ანუ ლიკვორით. ადამიანის ლიკვორის რაოდენობა უდრის 120-150 მლ-ს.

რეიკორი ტვინის თავისებური შინაგანი გარემოა, რომელიც ხელს უწყობს მისი მარილოვანი შედგენილობისა და ოსმოსური წნევის მუდმივობას. იგი ქმნის, აგრეთვე, ტვინის ჰიდრაციკურ ბალიშს, რითაც საიმედოდ იცავს ნერვულ უჯრედებს მექანიკური ზემოქმედებისაგან ლიკვორის შემადგენლობა (მგ%) ასეთია:

საერთო ცილა	15-25
ალბუმინები	16-20
გლობულინები	4-5
შარდოვანა	6-10
შარდის მჟავა	0.3-1.5
კრეტინინი	0.7-1.9
ამინომჟავები	1-1.5
ნარჩენი აზოტი	11-18
გლუკოზა და რედუც. ნივთ.	45-65
რძის მჟავა	11-18
ქოლესტერინი	კვალი
ლეციტინი	22
ცხიმოვანი მჟავები	4.3
ქლორიდები	720-750
ნიტრატები	0.1
კალციუმი	5.0-6.5
მაგნიუმი	2.5-4.0
ფოსფორი (საერთო)	3.0
კალიუმი	12-13
ნატრიუმი	257-331

ლიკვორის ცირკულირების დარღვევა იწვევს ცნს-ის ფუნქციონირების მოშლას. ლიკვორის მთავარი მნიშვნელობა იმაშია, რომ იგი წარმოადგენს ტვინის მკვებავ გარემოს. მისი საშუალებით ტვინიდან გამოიტანება და სისხლში გადადის ის პროდუქტები, რომელიც ტვინის ქსოვილთა ნოვთიერებათა ცვლის პროცესში წარმოიქმნება.

აღნიშნული შემადგენლობების შევსების მიზნით გადაამწვევტი მნიშვნელობა ენიჭები ნაკრები მცენარეებით ექსტრატების გამოყენებას.

ადამიანის სისხლის პლაზმის არაცილოვანი ორგანული კომპონენტების კონცენტრაცია ჯანმრთელ ადამიანებში (Николаев-ისა (1989) და Уайт-ის მიხედვით)

კომპონენტი	კონცენტრაცია მგ/100 მლ	კომპონენტი	კონცენტრაცია მგ/100 მლ
არაცილოვანი	25-40	ქარვის მჟავა	0,1-0,6
აზოტი		აკვტონიმარმჟავა	0,8-2,8
შარდოვანა	20-30	რძის მჟავა	8,0-17
ბილირუბინი	0,8-1,4	პიროფურძის მჟავა	0,4-2,0
კრეატინი	0,2-0,9	ლიპიდები	
კრეატინინი	0,7-1,4	საერთო ლიპიდები	285-675
შარდის მჟავა	2-6	ნეიტრალური ცხიმ. (ტრიგლიცერიდები)	74-172
შარდოვანა	10-45	ქოლესტერინი	130-260
ნახშირწყლები:	65-90	საერთო ესთერები	90-190
გლუკოზა	6-8	თავისუფალი ფოსფორილიცერიდები	40-70
ფრუქტოზა	5-6	საერთო ფოსფორილიცერიდები	150-250
გლიკოგენი (პოლისაქარიდების სახით)	70-105	ფოსფორილიცერიდები-ლამინი	100-200
გლუკოზამინი (პოლისაქარიდების სახით)	60-105	პლაზმალგონები	0-30
ჰექსურონატები (გლუკურონის მჟავა)	0,4-1,4	სფინგომიელინი	7-8
პენტოზები (საერთო რაოდენობა)	2-4	საერთო ცხიმოვანი მჟავები	10-50
ორგანული მჟავები		არაეთერიფიცირებული ცხიმოვანი მჟავები	150-500
ლიმონმჟავა	1,4-30		
-კეტოგლუტარის მჟავა	0,2-1,0		
მალეინის მჟავა	0,1-0,9		

ადამიანის სისხლის პლაზმის ელექტროლიტური შედგენილობა (Николаев-ისა (1989) და Уайт-ის მიხედვით)

ელექტროლიტი	სისხლის პლაზმა	
	მმოლი	მგ/100 მლ
Na ⁺	132-150	325
K ⁺	3.6-5.4	16
Mg ²⁺	1.6-2.2	2.5
Ca ²⁺	21-2.8	8.5-10.5
Cl	96-108	360
HCO ₃	24-33	200
H ₃ PO ₄	3.5-5.5	3.5
J	300-6000 ნმოლი	0.004-0.0075
HSO ₃ ²⁻	0.7-1.5	
Fe ²⁺	11-32 მკმოლი	0.06-0.18
Cu		0.08-0.16
Co	33.9-47.5 ნმოლი	0.2-0.28 მკგ
Zn	10-22.9 ნმოლი	0.07-0.15
Mn	9.1-12.7 ნმოლი	0.05-0.07 მკგ
Cr	2.7 ნმოლი	14 ნგრ
Mo	3.85-8.23 ნმოლი	0.37-0.79
V	0.054-0.136 მკმოლი	
Se	1.14-1.9 მკმოლი	
Ni		0.1-2.8 მკგ

ამინომჟავების შემცველობა ადამიანის სისხლის პლაზმაში
Николаев-ის (1989) მიხედვით

№	ამინომჟავა	რაოდენობა მგ/100 მლ
	ალანინი	2.5-7.5
	არგინინი	1.2-3.0
	ასპარაგინი	0.5-4.4
	ასპარტატი	0.01-0.3
	გლუტამატი	0.4-4.4
	გლუტამინი	4.5-10.0
	გლიცინი	0.8-5.4
	ჰისტიდინი	0.8-3.8
	იზოლეიციანი	0.7-4.2
	ლეიციანი	1.0-5.2
	ლიზინი	1.4-5.8
	მეთიონინი	0.2-1.0
	ფემილაინინი	0.7-4.0
	პროლინი	1.5-5.7
	სერინი	1.5-5.7
	თრეონინი	0.3-2.0
	ტრიფტოფანი	0.9-3.6
	ტიროზინი	0.4-3.6
	ვალინი	0.8-2.5
	ცისტინი	1.9-4.2
	γ- ამინოვუბოს მჟავა	0.8-5.0
	ციტრულინი	0.1-0.30
	N ¹ -მეთილჰისტიდინი	0.5
	N ² -მეთილჰისტიდინი	0.1
	ორნიტინი	0.1
	ტაურინი	0.2-0.8

ზრდასრული ადამიანის მოთხოვნილება საკვებ ნივთიერებებზე
პოკროვსკის მიხედვით

საკვები ნივთიერებანი	დღიური მოთხოვნილება	საკვები ნივთიერებანი	დღიური მოთხოვნილება
ცილები, გ. მათ შორის ცხველური	80-100 50	მარგანეცი	5-100
ცხიმები, გ. მათ შორის: შეუცვლელი ცხიმოვანი ნივთიერებანი, კონცენტრატები	80-100 2-6	მაგნიუმი	300-500
ბოსტნეულის ფოსფორი	20-25 5	სპილენძი	2
ქლექსტერინი	0.3-0.6	მოლიბდენი	0.5
ნახშირწყლები, გ. მათ შორის სახამებელი	400-500 400-500	ნატრიუმი	4000-6000
მონო და დისახარიდები	50-100	სელენიუმი	0.5
ვიტამინები მგ			
ასკორბინის მჟავა	50-70	ფოსფორი	1000-1500
ბიოტინი	0.15-0.30	ფტორი	0.5-1.0
ინოზიტი გ.	0.5-1.0	ქლარიდები	5000-7000
კალციფეროლი, D სხვადასხვა ფორმის	0.0025-0.01	ქრომი	0.2-0.25
კარტინოიდები	3-5	თუთია	10-150
ლიპოიკური მჟავა	0.5	შემცველი ამინომჟავები გ.	2
ნიაცინი PP	15-25	ალანინი	3
პანტოტენის მჟავა B ₅	5-10	არგინინი	3.6
პირიდოქსინი B ₆	2-3	ასპარაგინის მჟავა	6
რეტინოლი, A სხვადასხვა ფორმის	1.5-2.5	გისტიდინი	1.5-2
რიბოფლავინი B ₂	2.0-2.5	გლიცინი	3
რუტინი P	25	გლუტამინის მჟავა	16
ტიამინი B ₁	1.5-2.0	პროლინი	5
ტოკოფეროლი, E სხვადასხვა ფორმის	5-30	სერინი	3
ფილოხინონი, K სხვადასხვა ფორმის	0.2-3.0	ტიროზინი	3-4
ფოლატინი B ₉	0.2-0.4	ცისტინი	2-3
ციანოკობალამინი B ₁₂	0.002-0.005	შეუცვლელი ამინომჟავები გ.	

მინერალური ნივთიერებანი მგ.		ვალინი	3-4
რკინა	15	იზოლეიცინი	3-4
იოდიდები	0.1-0.2	ლეიცინი	4-6
კალიუმი	2500-500	ლიზინი	3-5
კალციუმი	800-1000	მეტიონინი	2-4
კობალტი	0.1-0.2	ტრეონინი	2-3
		ტრიპტოფანი	1
		ფენილალანინი	2-4
		წყალი, გ. მათ შორის სასმელი (წყალი, ჩაი, ყავა, ა.შ) სუფებში	1750-2200 800-1000 250-500
		სხვა საკვებ პროდუქტებში	700
		ორგანული მჟავები (ლიმონის, რძის და ა.შ). გ.	2
		ბალასტის ნივთიერებანი (ცვლელაზი და პექტინი). გ.	25

არასაკმარისი რაოდენობის ცილის შემთხვევაში, ადამიანის ორგანიზმში ირღვევა ცილების განახლებისა და სინთეზის პროცესები, უპირველესად კი იმ ორგანოებში, სადაც გაცილებით სწრაფია უჯრედების ფიზიოლოგიური განახლება: ძვლის ტვინში, ელენთაში, კუჭქვეშა ჯირკვალში, ნაწლავში და ა.შ. დღიური რაციონის ენერგეტიკული ღირებულებების 1000 კკალ-მდე დასვლა და მასში 25 გრ ცილის შემცველობის გათვალისწინებით მიყავს ადამიანი ფიზიკურ და გონებრივ გადაღლამდე, გრძნობის მკვეთრ გაუარესებამდე, ორგანიზმში დისტროფიული ცვლილებების განვითარებამდე, და ხშირად სასიკვდილო შედეგამდეც კი.

სხვა საკვები ნივთიერებების მიმართ დეფიციტი მჟღავნდება იმ სისწრაფით, თუ რამდენად ჩამოყალიბებულია ორგანიზმი და რამდენად ინტენსიურია მისი ზრდა. იმ ჯანმრთელ ადამიანებზე დაკვირვებამ, რომელთა დღიური რაციონი იყო 1000 კკალ-მდე დასული, მასში 25 გრ ცილის შემცველობით, აჩვენა, რომ მათ დაეწყო დისტროფიული ცვლილებების განვითარება ორგანიზმში 2-3 კვირის მანძილზე. დადგენილია, რომ ბავშვები, რომლებიც განიცდიან მკვეთრ დეფიციტს ცილისა ორგანიზმში თავიანთი სიცოცხლის პირველი 3 წლის მანძილზე მკვეთრად ჩამორჩებიან ფიზიკურ და ინტელექტუალურ განვითარებაში, მითუმეტეს, რომ ეს პროცესი შესაძლოა გახდეს უკუქცევადი.

ცხრილი 89
ზოგიერთ საკვებ პროდუქტში ასკორბინის მჟავის შემცველობა 100გ-დან მასაში

საკვები პროდუქტების დასახელება	ასკორბინის მჟავის რაოდენობა	საკვები პროდუქტების დასახელება	ასკორბინის მჟავის რაოდენობა
ბოსტნეული		ხილი და კენკრა	
ბადრიჯანი	5	გარგარი	10
მწვანე დაკონსერვებული ბარდა	10	ფართოსხალი	50
ახალი მწვანე ბარდა	25	საზამთრო	7
ყაბაყი	10	ბანანი	10
მწვანეთაიანი კომბოსტო	40	კუნელი	15
მთოშუშული კომბოსტო	20	ყურძენი	4
ფერადი კომბოსტო	75	ალუბალი	15
ძველი კარტოფილი	10	ბროწეული	5
ახალი კარტოფილი	25	მსხალი	8
მწვანე ხახვი	27	ნესევი	20
სტაფილ	8	ბალის მარწყვი	60
კიტრი	15	მცვეი	15
მწვანე წიწაკა ტკბილი	125	ხურტკმელი	40
წითელი წიწაკა	250	ლიმონი	50
ბოლოკი	20	კულა	25
თაღგამი	20	მანდარინი	30
სალათი	15	ატამი	10
ტომატის წვენი	15	ქლიავი	8
ტომატ-პასტა	25	წითელი მცხარი	40
პამიდორი წითელი	35	შავი მცხარი	250
პირშუშხა	110-200	მცვეი	5
ნიორი	კვალი	მშრალი ასკილი	1500-მდე
ისპანახი	30	ვაშლი, ანტონოვკა	30
მჟაუნა	60	ნრდილოეთის ჯიშის ვაშლი	20
		რძის პროდუქტები	5-10
		კუმისი	20
		ფაშატის რძე	25
		თხის რძე	3
		ძროხის რძე	2

ადამიანის კვებისას ხშირად გამოიყენება ცერცვი, ლობიო, სოიო, ოსპი, ლობიოს მარცვლები, არაქისი. გამოიყენება საკვებში; არაქისის, სოიოსა და სხვა თესვებისგან მზადდება ზეთი. გარდა მარცვლოვანი კულტურების მწიფე თესვებისა, საკვებში გამოიყენება ასევე

ნაყოფთა ახალი კვანძები ო მარცვლები, რომლებსაც უწოდებენ ჩენჩოს, ასევე დაუმწიფებელი თესვები გამოიყენება როგორც ახლად ისე დაკონსერვებული სახით.

მარცვლებს გააჩნიათ მნიშვნელოვანი საკვები ღირებულება ნახშირწყლებისა და ცილების მაღალი შემცველობის გამო; ხოლო სოიოში, ამის გარდა, არის ბევრი ცხიმო. მარცვლოვანი კულტურების ცილა თავისი ამინომჟავური შემადგენლობით უფრო მეტი ღირებულებისაა, ვიდრე ცხოველურ ცილას, თუმცა არანაკლებ მდიდარია შეუცვლელი ამინომჟავებით ვიდრე ცილები, რომლებიც პურის ნაწარმშია. განსაკუთრებით ეს ეხება სოიოში შემავალ ცილებს. ამინომჟავური შემადგენლობა უფრო მეტად გაგრძელებულია ცხრილში წარმოდგენილ პროდუქტებში.

ცხრილი 90

ცერცვის, ლობოსა და სოიოს კალორიულობა და ქიმიური შემადგენლობა მგ (100 გრ. პროდუქტში)

დასახელება	ქიმიური შემადგენლობა გ-ში			
	ცილები	ცხიმები	ნახშირწყლები	კალორიულობა
ცერცვი	19.8	2.2	50.8	310.0
ლობო	19.6	2.0	51.4	310.0
სოიო	28.7	17.3	23.5	375.0

ცხიმო შეიცავს ცხიმოვან მჟავებს და ლეციტინს, ამ უკანასკნელის რაოდენობა ცერცვში არის 900მგ/%, ლობოში ო 650მგ/%, ოსპში ო 920მგ/%, სოიოში ო 1500-3000მგ/%. ნახშირწყლებს შეიცავს ძირითადად სახამებლის შემცველი პროდუქტები.

ცხრილი 91

ცერცვის, ლობოს, სოიოს ცილების ამინომჟავური შემადგენლობა (100 გრ. პროდუქტში)

პროდუქტის დასახელება	ამინომჟავების შემცველობა									
	ვალინი	კეილინი	იზოლუცინი	ტრეონინი	მეტიონინი	ცისტინი	ტრიპტოფანი	გისტინი	ლიზინი	ფენილალანინი
ცერცვი	1.2	1.9	1.0	0.9	0.3	0.2	0.2	0.5	1.8	1.2
ლობო	0.9	1.5	0.9	0.8	0.4	0.2	-	0.3	1.8	1.2
სოიო (ფქვილი)	2.2	2.7	2.0	1.9	0.7	0.5	0.7	0.9	2.7	0.8

სიმაღლის დამოკიდებულება ჟანგბადის და ტემპერატურის სხვაობაზე

ცხრილი 92

ატმოსფეროს სტანდარტის მანვენებლები გოსტ (4401-64) მიხედვით

გეომეტრიული სიმაღლე მ-ში	ტემპერატურა		ბარომეტრული წნევა			ჟანგბადის პარალელური წნევა მმ ვერცხლის წვეტის სვეტისა
	°C	ჟანგბადი	მილი ბარში	მმ ვერცხლის წვეტის	კვ/სმ ²	
1	2	3	4	5	6	7
0	15	228,15	1013,25	760,00	10332,3	159,1
500	11,75	284,90	954,53	715,96	9733,5	150,0
1000	8,50	281,65	898,76	674,12	9164,8	141,1
3000	4,51	268,64	701,23	525,98	7150,8	110,0
6000	24,02	249,13	472,13	354,13	4814,4	74,1
15000	56,49	216,66	121	96,8	1234,6	18,9
20000	56,49	216,66	55,269	41,455	563,59	8,6
30000	42,80	230,35	1,1836 x10 ²	8,877	120,69	1,2

ზემოთ აღნიშნული პარამეტრების გათვალისწინებით უნდა მოხდეს პირუტყვის ტრანსპორტირება და გადარეკვა ზამთრისა და ზაფხულის საძოვრებზე. ყველაზე მეტად ეს საკითხი შეეხება მიმე ავადმყოფის გადაყვანას მაღალი წნევის პირობებში.

თავი VII წარმოების მართვისა და სრულყოფის საკითხები თვითშემოქმედების დონის ამაღლებით

წარმოების მართვა მეტად რთული საკითხია. ის დაკავშირებულია კადრების კვალიფიკაციასთან, მატერიალურ-ტექნიკურ და სამართლებრივ ბაზებთან, ახალი ტექნიკის, ტექნოლოგიის, მოწინავეთა გამოცდილების დანერგვასთან, თვითშეგნებასთან და სხვა.

ზემოაღნიშნული საკითხები თავისთავად სხვებსაც უყენებენ მოთხოვნებს სრულყოფის მიზნით.

კადრების სწორ შერჩევას გადამწყვეტი მნიშვნელობა ენიჭება მართვის მიზნით წარმოების ხელმძღვანელი უნდა იყოს ეკონომიკურ-სამართლებრივ საკითხებში გათვითცნობიერებული. ძირითად დარგზე ლაპარაკი ხომ ხედმეტია. მას უნდა შეეძლოს დამოუკიდებლად გადაწყვეტილების მიღება.

ხელმძღვანელის მოქმედება უნდა იყოს პრინციპული კანონის მოთხოვნებიდან გამომდინარე, თანამშრომელი დარწმუნებული უნდა იყოს ხელმძღვანელის ობიექტურობაში ნებისმიერი საკითხის გადაწყვეტის დროს, სხვა შემთხვევაში წარმოება უმართავი იქნება.

მატერიალურ-ტექნიკურ ბაზას ერთ-ერთი ადგილი უკავია გაფართოებული აღწარმოების პირობებში. მაღალი კონკურენტუნარიანი პროდუქციის გამოშვება ერთ-ერთი პირობაა წარმოების ეფექტიანობის ამაღლებისა, სადაც გადამწყვეტი მნიშვნელობა ეძლევა დასაქმებული პერსონალის კვალიფიკაციას, ნედლეულის ხარისხს, პროდუქციის რეალიზაციის საკითხებს და სხვა. ერთობ მნიშვნელოვანია მატერიალური დაინტერესება.

ყველა პიროვნებამ გასამრჯელო უნდა მიიღოს თავისი შრომის შესაბამისად. თვითმმართველობის ორგანოების და ასევე საგადასახადო კანონმდებლობის შეცვლა ხშირად უარყოფითად მოქმედებს წარმოებაზე – წარმოების შინაგანაწესი და ორგანული კანონი უნდა იყოს ძირითადი ამოსავალი წერტილი. ხელმძღვანელისა და მომსახურე პერსონალის უმისჯილო, თვითნებურად განთავისუფლება უარყოფითად მოქმედებს წარმოებაზე. მოსამსახურის მიღება-განთავისუფლება კანონის მოთხოვნით უნდა ხდებოდეს. უფრო მეტად განხილვა საჯარო ხასიათს უნდა ატარებდეს. წარმოებაში შეუძლებელია ყველა პროცესი კანონს დაუქვემდებარო, აქ შინაგანი რწმენა, სიკეთე უნდა დომინირებდეს. ხელმძღვანელისა და საზოგადოების წევრის ქმედება არ უნდა იწვევდეს საზოგადოებისთვის სირთულეების შექმნას, რადგან დღეს თუ ხვალ ყოველი ჩვენგანის ქმედება ისევე ჩვენ გვიბრუნდება. ახალგაზრდობა უნდა იყოს ორიენტირებული ერის ძირითად მოთხოვნებზე; შრომა, მუშახელის დასაქმება, მთავარი პრიორიტეტი უნდა იყოს ყველა მოქალაქისათვის. დღევანდელი ქვეყნის მდგომარეობა მეტ-ნაკლებად მართვაში დაშვებული შეცდომის შედეგად უნდა ჩაითვალოს. შინაგანი ძალების კონსოლიდაცია უნდა მოხდეს სწორი მმართველობის შედეგად, სა-

დაც მონაწილეობას უნდა ღებულობდეს ქვეყნის ყველა ფენის მოსახლეობა. აქ გადამწყვეტი მნიშვნელობა მეცნიერებს, მათ სწორ ორიენტაციას ენიჭება. დასაბამი, მაგრამ უნდა ითქვას, რომ მათი წვლილი საგრძნობლად შემცირდა. იმ დარგებში, სადაც მეცნიერების დამოკიდებულება ინტენსიურია, შედეგიც უკეთესია; როგორც არასდროს, დღეს საჭიროა ორიენტირებულად სახელმწიფო მართვა, სწორი სტრატეგიის შემუშავება; ქვეყნის ყველა მოქალაქე უნდა იყოს დაინტერესებული სახელმწიფოს აღმშენებლობით, რაც საშინაო და საგარეო პოლიტიკის განმსაზღვრელი წინა პირობაა. მხოლოდ საზოგადოების ინტერესების მაღლა დაყენება მიიყვანს ერს გამოკვებისკენ. დღევანდელი მოთხოვნებიდან გამომდინარე, სხვა საკითხებთან ერთად გადამწყვეტი მნიშვნელობა ენიჭება სახელმწიფო სტრუქტურების სწორად ფორმირებას საარჩევნო სისტემის სრულყოფით.

არ შეიძლება არ ითქვას დღევანდელი არსებული საარჩევნო სისტემის, არჩევნების ობიექტურად ჩატარების მნიშვნელობაზე, რადგან ამაზე ბევრად და დამოკიდებული სახელმწიფოს მართვა. ყველაზე დიდი მუშაობა ამ მიმართულებით უნდა წარიმართოს. ჯობია არ აირჩიოს პიროვნება და თუ აირჩევა, კიდევაც უნდა ემსახურო და ისიც უნდა ემსახუროს, თანაც მხოლოდ კანონის მოთხოვნით და არა პირადი სურვილების მიხედვით; დიდი დანაშაულია ერის წინაშე, როდესაც დაუსაბუთებლად აკეობენ მოთხოვნას: გადადგეს მთავრობა, ჩატარდეს ვადამდელი არჩევნები, ბოიკოტი წყობილებას – ეს ჩვენს სისუსტეზე მიუთითებს. უსისტემო დაუსაბუთებელი განცხადებები და ქმედებები ქვეყანას მძიმე მდგომარეობაში აყენებს. ყველაზე მეტად ეს გავლენას ახდენს საშუალო ფენაზე, რაც ფაქტობრივად მათ უმართაობისკენ უბიძგებს. აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ცალ-ცალკე ყველა პარტიის ინტერესებშია ქვეყნის კეთილდღეობა, როგორც კი ვერ მოხვდებიან მმართველობის სტრუქტურებში, მაშინვე იწყება მიზეზთა მიზეზის ძებნა. დაუმთავრებლად განიხილება არაფრისმომცემი საკითხები, იხარჯება დრო, ცდება მუშახელი, საზოგადოებაში იქმნება ფსიქოლოგიური დაძაბულობა. ყველა მოქალაქე კეთილსინდისიერად უნდა ასრულებდეს თავის მოვალეობას. არ არის სავალდებულო მმართველობის ორგანოებში დიდი პოლიტიკოსების არჩევა, არამედ საჭიროა იყოს პიროვნება, რომელიც ერს ემსახურება პატიოსნად. რამდენ უმსგავსოებას აიცილებდა ქვეყანა, რომ არ ყოფილიყვნენ ისეთი პიროვნებები, რომელთა შეცდომების შედეგებს წლებით იშვიათად უნდა დასრულდებოდათ. ეს უცვლელად უნდა გამოწვეული თუ თუ შეგნებულად, ორივე დანაშაულია, ისტორია თავისას იტყვის. ძალიან ძნელია წინასწარ დასკვნის გაკეთება ისეთ საკითხზე, რომელიც შეეხება საარჩევნო სისტემის სრულყოფას. ამ მიზნით მკითხველს ვთავაზობ ახალი საარჩევნო სისტემის ვარიანტს არჩევნების ობიექტურად ჩატარების მიზნით (რომელიც გამოქვეყნდა პრესაში და გაცემულია საავტორო მოწმობა საქპატენტის მიერ).

არჩევნების ობიექტურად ჩატარების მიზნით დღეს მოქმედი საარჩევნო სისტემა უნდა შეიცვალოს. დაუმსახურებლად არაფერ არ უნდა მოვიდეს სახელმწიფო მართვის ორგანოში.

წლების განმავლობაში პოლიტიკური პარტიები, პიროვნებები ერთმანეთს უპირისპირდებიან მმართველობის სათავეში მოსასვლელად, რაც უარყოფითად მოქმედებს საზოგადოებაზე, იხარჯება დრო, ენერჯია, დიდძალი ფინანსები; ხშირად ვლელობთ მიმე, გაუთვალისწინებელ შედეგებს.

ამ მიზნით საჭიროა სიმძიმის ცენტრმა პერიფერიისკენ გადაინაცვლოს, მინიმუმამდე შევამციროთ საარჩევნო დაპირისპირებები და, რაც მთავარია, მივადწიოთ იმას, რომ ღირსეულმა დაიკავოს თანამდებობა. ამ მიზნით, არჩევნები უნდა ჩატარდეს შემდეგი სისტემით:

– ყველა რაიონის მიხედვით პარლამენტის ფორმირებისთვის, ხუთმილიონიანი მოსახლეობისთვის საკმარისი იქნება 200-250 დეპუტატი (ანუ სახელმწიფო მოხელე), რის შედეგად იქმნება საპარლამენტო და სამთავრობო „ფონი“, – იმ შემთხვევაში, როდესაც დეპუტატობის კანდიდატი ამომრჩეველთა ხმების 50 პროცენტზე მეტს მიიღებს, უმრავლესობის პრინციპით ის არჩეული უნდა იქნეს დეპუტატად;

– იმ შემთხვევაში, როდესაც დეპუტატობის კანდიდატები მიიღებენ ხმათა 50 პროცენტზე ნაკლებს, არჩევნებში მათ შორის უნდა მოხდეს ურთიერთარჩევა ხმათა უმრავლესობის პრინციპით ან გათამაშებით;

– კანდიდატი პარლამენტის თავმჯდომარის თანამდებობაზე, არჩეული უნდა იქნეს იმ შემთხვევაში, როდესაც ის მიიღებს ამომრჩეველების 50 პროცენტზე მეტ ხმას;

– იმ კანდიდატების არჩევა, რომლებიც ვერ მიიღებენ ხმათა 50 პროცენტს პარლამენტის თავმჯდომარის თანამდებობის დასაკავებლად, უნდა მოხდეს პარლამენტის მიერ ხმათა უმრავლესობის პრინციპით;

– იმ შემთხვევაში, როდესაც ამომრჩეველი 50 პროცენტზე მეტ ხმას მისცემს პრეზიდენტის თანამდებობაზე კანდიდატის არჩევას, კანდიდატი ხმათა უმრავლესობის პრინციპით უნდა იქნეს არჩეულ პრეზიდენტად;

– იმ კანდიდატების არჩევა, რომლებიც ვერ მიიღებენ ხმათა 50 პროცენტს პრეზიდენტის თანამდებობის დასაკავებლად, უნდა მოხდეს პარლამენტის მიერ კენჭისყრით, ხმათა უმრავლესობის პრინციპით. საგანგებო სიტუაციაში პრეზიდენტის, პარლამენტის თავმჯდომარის, პრემიერ-მინისტრის არჩევისას საარჩევნო ხარისხის ამაღლების მიზნით, „ელიტის“ მისაღებად არსებული 250-კაციანი პარლამენტის, ანუ სამთავრობო ფონიდან, უნდა მოხდეს 50 პროცენტის გადარჩევა, ე.ი. 125 კაციდან ისევ ხდება 63-ის არჩევა, რომლებიც თავის მხრივ აირჩევენ სამ კანდიდატს – პრეზიდენტს, პარლამენტის თავმჯდომარეს და პრემიერ-მინისტრს. მათი შეუთანხმებლობის შემთხვევაში მოხდეს გათამაშების მიხედვით თანამდებობის დაკავება.

მეტად მნიშვნელოვნად გვესახება საარჩევნო ბიულეტენის ახალი ფორმის შემოღება, სადაც აღნიშნული იქნება დეპუტატობის, პარლამენტის თავმჯდომარის და პრეზიდენტის კანდიდატის დასახელება. ბიულეტენს ორივე მხარეს ექნება (იდენტური ნომერი) აღნიშნული ამომრჩეველის სახელი, გვარი, საცხოვრებელი ადგილი და თანამდებობის მანვენებლები. კანდიდატის არჩევისას ამომრჩეველი ბიულეტენის

მარცხენა ნაწილს დაიტოვებს. დავის შემთხვევაში ის თავისი ნომრით დაამტკიცებს, თუ ვის მისცა ხმა.

„დიფერენციულ მიდგომას“ მოითხოვს პრემიერ-მინისტრის არჩევა. თავისი სპეციფიკურობისა და სირთულის მიხედვით, მასზე ბევრად აღამოკიდებული სახელმწიფოს მართვის საკითხი. მინისტრთა, ასევე მათი პირველი მოადგილეების მიერ უნდა მოხდეს პრემიერ-მინისტრის არჩევა. არჩევაში პრეზიდენტის ადმინისტრაციას ეძლევა 15 ხმა, პარლამენტის სპიკერატს, კომიტეტის თავმჯდომარეებს კი – შესაბამისობის მიხედვით. პარლამენტს და პრეზიდენტის ადმინისტრაციას გამონაკლის შემთხვევაში ეძლევათ პრემიერ-მინისტრის კანდიდატის წარდგენის უფლება.

დაუშვებელია პოლიტიკურ პარტიებს, საზოგადოებრივ ორგანიზაციებს, პიროვნებებს დაუწესდეთ ზღვარი არჩევნებში მონაწილეობის მიუღებლობის შესახებ. არჩევნები თავისთავად შერჩევა-გადარჩევაა. მასზე ზღვარის დაწესება დაუშვებელია. ობიექტურად არჩევნების ჩატარების პირობებში სიმართლემ უნდა გაიმარჯვოს. ყველაფერი იქით უნდა იყოს მიმართული, რომ რაც შეიძლება მეტი აზრის გაერთიანებას მივადწიოთ, ამავე სისტემით შეიძლება ავირჩიოთ რაიონის გამგებელი, მერი, მინისტრი და ა.შ.

საარჩევნო ვადა 5-6 წლით უნდა განისაზღვროს, რადგან დიდი დრო იხარჯება მმართველობის სტრუქტურის ჩამოყალიბებაში. არსებული საარჩევნო სისტემის შეცვლა მოხსნის ბევრ ბარიერს, შეამცირებს უმიზნო დაპირისპირებებს და, რაც მთავარია, საზოგადოებაში შეიქმნება რწმენა, რომ არჩევნები ხალხს კანონის უხედავობით მოუტონს სოციალურ-მატერიალურ სიკეთეს, აამაღლებს რწმენას, რაც უცვლელად უნდა დომინირებდეს თაობიდან თაობამდე. საზოგადოების მართვა უნდა ხდებოდეს კანონის დაფუძნებით. აქვე მინდა გავამახვილო ყურადღება თვითშემოქმედებით მუშაობის ტექნიკური და სამართლებრივი ბაზით დაკმაყოფილებაზე, რომ ახალგაზრდა მეცნიერთანამშრომლებმა დამოუკიდებლად გადაწყვიტონ შემოქმედებითი პრობლემები. ამ მიზნით გთავაზობთ ინტელექტუალური თვითშემოქმედების შესახებ კანონმდებლობას, რომელიც მოწონებული იქნა ეკონომიკის, ფინანსთა, განათლებისა და მეცნიერების სამინისტროების, პარლამენტის განათლების, მეცნიერებისა და კულტურის კომიტეტისა და მთავრობის მიერ, რაც თავის წვლილს შეიტანს მეტად საჭირო საკითხების გადაწყვეტაში წარმოების დონის ამაღლების მიზნით.

წარმოების დონის ამაღლება მზარდ მოთხოვნას უყენებს ინტელექტუალურ შემოქმედებას, საბაზრო ეკონომიკის პირობებში კონკურენტუნარიანი პროდუქციის მისაღებად – ახალი ტექნიკის, ტექნოლოგიების დანერგვას, ეკონომიკური ეფექტიანობის ამაღლებას, სამართლებრივი საკითხების სრულყოფას და სხვა.

საზოგადოების, ინტელიგენციის, სამთავრობო სტრუქტურების მხარდაჭერით ახალგაზრდა სპეციალისტებს, მეცნიერებს უნდა შეექმნათ ინტელექტუალური შემოქმედების პირობები, რომ ყოველი სიახლე დაინერგოს წარმოებაში. ახალგაზრდებმა სკოლის ასაკში უნდა გამ-

ომიშთან დადამოუკიდებლად შემოქმედების უნარი; ამ მიზნით საჭიროა შეიქმნას თვითშემოქმედების კლუბი, რომელიც კოორდინაციას გაუწევს სახალხო მეურნეობის დარგებს, სიახლეების დანერგვაში (ლიტერატურის, ხელოვნების გათვალისწინებით და სხვა).

1. მოთავე თვითშემოქმედების კლუბს კოორდინაციას გაუწევს საქართველოს პარლამენტის განათლების, მეცნიერებისა და კულტურის კომიტეტი.

2. მოთავე თვითშემოქმედების კლუბის პრეზიდიუმი ირჩევს კლუბის თავმჯდომარეს (5 წლით), რომელიც ნიშნავს მოადგილეს სამეცნიერო ნაწილში, საერთო და საგარეო ურთიერთობის საკითხებში; პრეზიდიუმი ძირითადად კომპლექტდება სამინისტროს იმ მოადგილეებით, რომლებიც მეცნიერებას განკარგავენ.

3. თვითშემოქმედებითი კლუბის წევრი შეიძლება გახდეს საშუალო სკოლის მოსწავლე, სტუდენტი, ახალგაზრდა სპეციალისტი, მეცნიერი და ა.შ., რომელთაც აქვთ შემოქმედების უნარი ნებისმიერ დარგში.

4. თვითშემოქმედებითი კლუბის წევრზე გაიცემა პირადობის მოწმობა; საწევრო გადასახადი წელიწადში შეადგენს 5 ლარს (სკოლის მოსწავლეები თავისუფლებიან გადასახადისგან).

5. დარგობრივი სამინისტროს თვითშემოქმედებით კლუბს უფლება აქვს შექმნას თავის სისტემაში კლუბები, განიხილოს დასანერგი წინადადებები, სიახლეებს ჩაუტაროს ექსპერტიზა, მისცეს რეკომენდაცია მათ დანერგვას, შეადგინოს მუშა ნახაზები, დაამზადოს საცდელი ნიმუში, მოახდინოს მისი გამოცდა, გაავრცელოს ინფორმაცია და ა.შ. ის ასევე განიხილავს სიახლის დონეს და რეკომენდაციას აძლევს საქპატენტში განაცხადის შეტანას (პრიორიტეტის შენარჩუნებით) ხელშეკრულების საფუძველზე.

6. სამინისტროს, მოთავე კლუბთან შეთანხმებით, უფლება აქვს შეისყიდოს თვითშემოქმედის მიერ დამზადებული საცდელი ნიმუში, ტექნოლოგია და ა.შ. ხელშეკრულების საფუძველზე საავტორო ჰონორარის ანაზღაურების გათვალისწინებით. სამინისტროს და მოთავე კლუბის გადაწყვეტილებით მნიშვნელოვანი სიახლის დასანერგად ხარჯთაღრიცხვის მიხედვით ავტორს ეძლევა გრძელვადიანი სესხი უპროცენტოდ.

7. მოთავე თვითშემოქმედებითი კლუბი და დარგობრივი სამინისტროები აწყობენ კონფერენციებს, სემინარებს, გამოფენებს სიახლეების დანერგვასთან დაკავშირებით, გამაავლენენ საუკეთესო ნაშრომებს, ახდენენ მათ დაჯილდოებას ჟიურის მონაწილეობით.

8. მოთავე თვითშემოქმედებითი კლუბის რეკომენდაციით კლუბის წევრს ადგილობრივი თვითმმართველობის რაიონის, ქალაქის, სამინისტროს ან სხვა უწყების საკუთრებაში არსებული სამუშაო ფართი გადაეცემა 50% ფასდაკლებით. დანარჩენი თანხის გადასახდელად ეძლევა უპროცენტოდ გრძელვადიანი კრედიტი ასევე ინვენტარის, ნედლეულის შესაძენად და სხვა, იმ სამინისტროდან, რომელსაც ეკუთვნის დასანერგი მოწყობილობა ან ეკონომიკის, ფინანსთა, განათლებისა და მეცნიერე-

ბის სამინისტროს სამთავრობო სტრუქტურების და შესაბამისი ბანკების დახმარებით.

9. მოთავე თვითშემოქმედების კლუბს (წევრს) ხელშეკრულების საფუძველზე ადგილობრივი თვითმმართველობის, რაიონის, ქალაქის, სამინისტროს ან სხვა უწყებიდან გამოეყოფა ძირითადი და საბრუნავი საშუალებები, ინვენტარი, ნედლეული, მიწა, მრავალწლიანი ნარგავი, შენობა-ნაგებობა იჯარით, გამოსყიდვით, ბალანსიდან ბალანსზე გადაცემის უფლებით და სხვა ფორმით (კონკურსი აუქციონის გარეშე).

თვითშემოქმედების კლუბი (წევრი) თავისუფლდება: სასამართლო ბაჟის, მიწის ძირითადი და საბრუნავი საშუალებების გადასახდებისაგან, საცდელი და სამრეწველო ნიმუშები, ასევე, ახალი ტექნოლოგიით მიღებული პროდუქცია, საცდელი პარტიის გადაამუშავება რეალიზაციის თანხებიდან.

10. ახალი ტექნიკის, ტექნოლოგიების გადაცემა დასანერგად ხდება მოთავე თვითშემოქმედებითი კლუბის (წევრის) და შესაბამისი სამინისტროს (ან უწყების) მიერ ჩატარებული ექსპერტიზის (დასკვნის, რეკომენდაციის) საფუძველზე. არსებული ტექნიკური დოკუმენტაციის, რეგლამენტის ინსტრუქციის, სქემის, შესაბამისი მეწარმე სუბიექტის სტანდარტის არსებობის პირობებში, საავტორო ხელშეკრულებით.

ზემოაღნიშნული მოთხოვნები ვრცელდება სხვა ქვეყნებში სიახლის გამოყენებისას, რომელიც უნდა იქნეს განხილული ძირითადად საქართველოს კანონმდებლობით.

11. სამინისტროს ნებისმიერი უწყება ვალდებულია საცდელი ნიმუში ტექნიკური დოკუმენტაციის იდენტისა და სხვა საკითხების ექსპერტიზის ჩათვლით განიხილოს სამ თვეში და გასცეს ამომწურავი პასუხი, ხოლო 15 დღის განმავლობაში აცნობოს საგარეულო განხილვის ან დაბრუნების შესახებ სრულყოფილად მასალის წარსადგენად. პირველი ადრესატი პასუხს აგებს მის სხვა უწყებაში გაგზავნაზე დროის ობიექტურად განხილვისა და სხვა საკითხებზე, ყოველი უკანონო ქმედება შეფასდება, როგორც ეროვნული აღმშენებლობისთვის ხელის შეშლის მცდელობა, სამსახურის ბოროტად გამოყენება. უწყება ვალდებულია კლუბზე (წევრზე) გასცეს ინფორმაცია დანერგვასთან დაკავშირებით მოთხოვნიდან 10 დღის ვადაში, სამართალდამცავი ორგანოების ჩაურევლად.

12. განსაკუთრებული მნიშვნელობის მქონე თვითშემოქმედების ავტორი ფულად პრემიასთან ერთად შეიძლება დაჯილდოვდეს წლის საუკეთესო შემოქმედის წოდებით, რომელიც არჩეული იქნება პრეზიდიუმის საპატიო წევრად. ეძლევა საპენსიო დანამატი 30%-ით, კლუბის პრეზიდიუმის გადაწყვეტილებით. ახალგაზრდა შემოქმედები უპირატესი უფლებებით სარგებლობენ სხვადასხვა კონკურსში მონაწილეობის მიღების დროს, ეძლევათ 60% შეღავათი სხვა ქვეყნებში ღონისძიებების ჩატარების პირობებში, მოწინავეთა გამოცდილების ათვისების მიზნით და სხვა.

13. კლუბი ყოველწლიურად აქვეყნებს ანგარიშებს, გამოსცემს ექსპრეს-ბიულეტენს, ცალკეული სიახლეების შესახებ აწყობს ტელეგადაცემას რუბრიკით „შემოქმედი“.

14. მთავე თვითშემოქმედებითი კლუბის გადაწყვეტილება საბოლოოა, მისი გასაჩივრება დაიშვება სასამართლო წესით მიღებიდან ერთი თვის ვადაში.

15. თვითშემოქმედებითი კლუბის დაფინანსება ხდება დარგობრივი სამინისტროების, ადგილობრივი თვითმმართველობის, რაიონის, ქალაქისა და სხვა უწყებების, ფიზიკური, საჯარო იურიდიული სამართლის უწყებებიდან, ბანკებიდან და სხვა, ვისაც შეხება აქვს წარმოებასთან ძირითადი და საბრუნავი საშუალებების ექსპორტ-იმპორტის გათვალისწინებით.

ის უწყება, რომლის კაპიტალი შეადგენს 10 000 ლარიდან 100 000 ლარამდე, გადაიხდის ყოველწლიურად 10 ლარს; 100 000 ლარიდან 500 000 ლარამდე – 50 ლარს; 500 000 ლარიდან 1 000 000 ლარამდე – 100 ლარს; 1 000 000-დან 50 000 000-მდე – 500 ლარს; 50 000 000-დან 100 000 000-მდე – 2500 ლარს; 100 000 000-დან 1 000 000 000-მდე – 5000 ლარს; 1 000 000 000 000-ის ზევით – 10 000 ლარს. აღნიშნული თანხა მესაკუთრეებს დაუბრუნდებათ ეტაპობრივად, 10 წლის შემდეგ.

საარჩევნო სისტემის სრულყოფის საკითხებზე საქაბტენტის მიერ გაცემურია საავტორო მოწმობა №1715.

გპითხველმა თავისი მოსახრებები ნაშრომის მიმართ გამოგზავნოს რედაქციის მისამართზე, რაზედაც წინასწარ უხელი მაღლობას.

РЕЗЮМЕ

Удовлетворение потребности в продуктах питания и внедрение эффективных лекарственных средств предъявляет растущие требования к повышению уровня производства, что и должно осуществляться внедрением новой техники и технологий для получения экологически чистого, конкурентоспособного продукта – с безотходной переработкой, и с минимальными затратами.

Для решения указанной проблематики было разработано и передано производству для внедрения 9 изобретений и 7 технологий.

Без термической обработки по новой технологии был получен растительный экстракт для питания (также и в животноводстве) и лечения (опухолевых и других заболеваний 14 видов). Питательные экстракты используются в производстве алкогольных и безалкогольных напитков и др.

Новая технология предусматривает естественную сушку чая без скручивания и переработку лечебных растений с учетом комплексной механизации. В полученных по новой технологии растительном экстракте и чае были определены витамины, микроэлементы, углеводы, кофеин, энергетические и другие показатели, которые в 2 – 3 раза превышают существующие показатели. А также, использование экстракта содержащего микроэлементы, который хранится в комнатных условиях 2 года. А экстракт растения – более 1 года.

Особенно эффективным средством считается внедрение в производство нового накидка при интенсивном лечении травм.

Новая технология хлебопечения, где по комплексной механизации происходит выполнение всех операций – при выпечке в 3 – 4 этажа горючие (выхлопные) газы не касаются зоны выпечки. В качестве горючего используются энергоресурсы всех видов, которые дают горячую воду и пар. Конструкция в основном глиняная.

Новая технология получения спирта.

С целью удовлетворения потребностей населения производственных городов были разработаны вопросы планирования крупных комплексов и инфраструктуры и др. С учетом устройства механизированной подачи пищи в блоке общественного питания, технологии приготовления традиционных блюд, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Для перевозки всех видов скота полуприцеп-фургон с движущимися этажами и вагон – контейнер, где соблюдены все требования при транспортировке скота транспортными средствами.

В библиотеке доставка книги из хранилища до читателя. Усовершенствование комплексной механизации и управления, планирование новой библиотеки с учетом инфраструктуры и другие вопросы, которые отображены в труде, обуславливают сокращение себестоимости выпущенной продукции, повышение качественных и количественных показателей, рост производительности труда, рациональное использование рабочей силы и др. Методологические вопросы внедрения новой технологии.

Труд «Внедрение новшеств для усовершенствования производства и повышения эффективности», также включает вопросы управления и усовершенствования производства для улучшения личной творческой деятельности, вопросы законодательной инициативы, совершенствования избирательной системы и т.д.

RESIUME

In order to satisfy demand on foodstuffs and to implement effective therapeutic agents, it is required to improve production quality that can be achieved only through introduction of new techniques and methodology that produce ecologically pure, competitive product efficiently and without significant waste.

Aiming to solve the above mentioned task, 9 innovations and 7 methodologies have been created for further implementation:

New plant extract (also in cattle breeding) was created by modern technology without usage of thermal processing that can be actively used as a eatable product as well as therapeutic agent for such diseases as are cancer and other 14 types of disorders. Nutrition extract are also widely used in the production of alcoholic and non alcoholic beverages and etc.

New technology makes possible to dry tea naturally without spinning and to process medical plants by complex mechanization system. Various vitamins, caffeine, micro elements, carbohydrates, energetic and other indicators have been defined in the plant extract and tea that were received by the new technologies. Such indicators are found 3-4 times more than in that of existing ones. Also extracts that contain high level of microelements are used. They can be stored for 2 years if kept in the room temperature conditions. The same condition for plant extract is 1 year. Implementation of new pelerine to provide intensive treatment of traumas has been considered to be very effective method.

New technologies- used to bake bread make it possible to conduct all operations by complex mechanization- when baking on 3-4 floors burnt gas does not get in baking zone. All kind of energy resources can be used as fuel and it provides hot water and steam. The new construction is usually made by clay. New technologies for spirit production have been also introduced.

To satisfy demand of population of large industrial cities, issues such as planning of large complexes and infrastructure and etc, have been studied and worked out including setting for mechanical provision of foodstuff in the block of population feeding, technology used for cooking traditional meals including storing and processing of agricultural products.

Half-track vehicles and carriage -containers with moving stories were invented to transport all kind of cattle. They meet all standards and requirements that are considered for cattle transportation.

Libraries can use complex mechanization to provide the reader by required book or material and to complete management system. Also planning of new library in accordance of existing infrastructure and other issues discussed in this work provide decrease of production cost, increase of qualitative and quantitative indicators, work sustainability, rational usage of workmanship and others. Methodology issues for implementation by new technologies.

The workbook "Implementation of Innovations to support improvement of production process and increase level of efficiency" covers issues of operational management and development of amateur talent activity business, legislative initiatives and election system.

სარედაქციო კოლეგია:

რეცენზენტები:

აკადემიკოსი ო. ქეშელაშვილი (მთავარი რედაქტორი);
აკადემიკოსი რ. ლიპერტელიანი; პროფესორი ა. ჩავლეიშვილი;
პროფესორი ვ. მირუაშვილი; პროფესორი მ. წულუკიძე;
პროფესორი ი. კვაჭაძე; პროფესორი ვ. სააკაძე;
პროფესორი მ. გიორგობიანი; ბ. მ. დ. გ. დვალი



დავიბადე 1944 წლის 30 მარტს მარტვილის რაიონის, სოფ. კიწიაში.

1972 წ. დაუსწრებლად დავამთავრე ზოლვეტერინარული ინსტიტუტის ზოოფაკულტეტი, სადაც ვმუშაობდი კვლევით სექტორში 1977 წლამდე. შემდეგ სოფ. ტეჭნიკაში საგვემეცონომიკურ სამმართველოში, ეკონომისტად.

1990 წ. რუსულ ენაზე გამოიცა სამეცნიერო ნაშრომი „სამრეწველო მეცხოველეობის განვითარების საკითხები“ 10,5 თაბახით, რომელიც აპრობირებულია

ეკონომიკის მეცნიერებათა დოქტორის ხარისხის მოსაპოვებლად საკანდიდატო დისერტაციის დაცვის გარეშე, მეცნიერებათა აკადემიის ეკონომიკის საკოორდინაციო საბჭოს თბილისის ი. ჯავახიშვილის სახ. უნივერსიტეტის და საზღვარგარეთის კვლევით ინსტიტუტში.

სახალხო მეურნეობის დარგში 18 გამოგონების და 7 ტექნოლოგიის დასანერგად 1993 წ. დავაფუძნე შ. პ. ს. „ტეჭნიკის, ტექნოლოგიის, ეკონომიკის, მართვის პრობლემების დანერგვის სამეცნიერო ცენტრი“ და გამომცემლობა „აკადემია“. ყველა საცდელი ნიმუში დამზადებულია ავტორის მიერ, ასევე დამუშავებულია ექსტრაქტის მიღებისა და მკურნალობის მეთოდოლოგია.

აქტუალობიდან გამომდინარე ნაშრომში შემაჯავალ სიახლეებს წარმოებაში დანერგვაზე რეკომენდაცია მისცეს სამეცნიერო კვლევითმა ინსტიტუტებმა, მეცნიერებათა აკადემიამ, სამინისტროებმა, პარლამენტის შესაბამისმა კომიტეტებმა, სამთავრობო სტრუქტურებმა, რომელზედაც ყოველწლიურად იზრდება მოთხოვნები სხვა ქვეყნებიდან.

გამოქვეყნებულია თეზისები, შრომები 50-ზე მეტი. მოწონებულია კანონპროექტი ინტელექტუალური თვითშემოქმედებითი მუშაობის და საარჩევნო სისტემის სრულყოფის შესახებ.

ვარ გაერთიანებული დემოკრატიული პარტიის თავმჯდომარის მოადგილე და ღმერთისმოყვარულთა მსოფლიო აკადემიის ვიცე-პრეზიდენტი, სამეცნიერო ნაწილში.

თვითშემოქმედებითი მუშაობა მეტად რთულია და ძალზე საინტერესო. ის შეუძლებელს შეგაძლებინებს. მასთან ერთად მეტად საინტერესოა ბუნების შემეცნება – ლექსების სახით გადმოცემა (ზოგიერთს ვთავაზობ).

სამეგრელო

სამეგრელო პატარა ხარ,
სულ ხარ ერთი მტკაველი
აბაშა და სენაკი, მარტვილი და
ზუგდიდი,
ჩხორაწყუ და წალენჯიხა, ხობი – ოდიშ
ცნობილი. შენი ეშხი და ბუნება,
განთქმულია სიუხვით:
დაფნით, ჩაით, მანდარინით, ოჯალეშით,
ადესით,
პირუტყვების დიდი ჯოგი – ძროხით,
ცხვრით და კამეჩით.
ლებარდებიდან მალღობ სიო, ენგურს
გადაუქროლებს
ცას აწვდილი ენგურჰესი ვარსკვლავით
გვინათებს.
ვინც შენ გნახა, სანატრელო,
ოცნებისგან ივსება,
რომ იცოდეს შენს დიდ მოებზე
ცხრა მთის იქით ითქმება.
შენს სიმდიდრეს ვინღა მოსთვლის,
ან რა ძალამ დათვალოს
ხელოვნების ფუძე შენ ხარ,
ხელოვნების ტაძარო,
ასეთია სამეგრელო ყოველთაგან
ქებული,
ეს ის არის, რაც სიყრმითგან
ჩვენ გონებით აღვითქვით.
თქვენ, რომ ნახოთ განთიადზე
წამოსვლისას, ამ სამ სიტყვას,
განა თქვენ მოსწყინდებით:
„ნანა სქუა, ხოლო მორთით,
ჯგირო ორთად პატონი“.

წყარი ნაწყარუსია

წყარი ნაწყარუსია
დო, შარა ნაშარუსია,
ჭკინი ჯგეშიში ნარაგადი,
ქიშინახით გურსია,
წყარი გეთხოზუ ნაწყარუსუ,
შარა გეყუნს ნაშარუსუ,
კონის თინა ახილუ,
მუთ დასქიდუ მუში გურსუ,
შქა წყარიში იშმარინეს,
სინჩხე დღასუ ვაყუაფუ
მუჟამს წყარი, წყარს გეთხოზუ
თიწკმა ირდუუ კონიში გური.
იფრეი საქმე უკეთებუ,
ამდღანარშე ვაკეთათუ,
ართმაჟიასი ხათრიითუ,
ართმაჟიას მივენდვათუ.
კაკათ მივღათ ოჯალეში,
ჩქარას ქიმლეფშუმუათუ,
ვემეჩირთათ ჯიმალეფი,
დო თე საქმეს ვაყუნათუ.

სქანი ჭირუმა მახარია

მა ჩინიე ჩქიმი დუდი მჯოგუ,
თიშენი ვაწმადირა თორსუ,
კონი ოკო კოს გუდასუ,
ჭყოლოფუა უდუდასუ,
იფრეი საქმეს ქიმშადირთას
დო კონურო დოკვანწასუ,
ჭკომუა, შუმა დო ყოროფა,
მუთ უყორა მარგალეფსუ
თინა ირო ვაკეთათუ.
შხვა შარა ჩქი ვამიდუნა,
სქანი ჭირუმა მახარია,
მუთ მა გიწინი ვეშქოჭყორდას,
სი ქუგგალუუ, ჩქიმი დუდაქუუ.

მადლი გეფარადეს

მეინვარწვერით რომ ტკბებოდე
და ისმენდე გულის ცემას,
საქართველოს რომ ხედავდე,
სულით უნდა იდგე მადლა.
რომ მომავალს შეეხაროდეთ,
ნარინჯოვან მთებს და მდელოს,
ფუქე-მწვერვალს, ლაჟვარდ ცისფერს,
სიცოცხლის წყალს მოკამკამეს
ერთაირად წინაპრების
სიტკბოებით შევიყვარებთ.
დილის ნამზე ბუღბუღი სტვენს
და გვახარებს რთველის მოსვლას,
ფუტკრის რქე სდის მთის ამ კალთებს,
სადაც ხარობს ვარდთა კონა.
მთას დოლი და ბარს ფერხული,
აგვამადლებს შობის მოსვლა.
ერთ დიდ ტაბლის ორი მხარე
მზის ამოსვლას შეჰხაროდეს,
ახალი წლის მადლის მოსვლით
ღხინის სუფრა იშლებოდეს!

ვეფხვი

შენს სილამაზეს, რომ გავიხსენებ,
თავისუფლება მარად გეკუთვნის;
რადგან ძალა გაქვს მეტად საშიში,
თავისუფლება აღარ გეკუთვნის.
შენი სურვილი, თუ არ გვაკუთვნა,
ეს სილამაზე მაშ ვის რად უნდა,
ამაში არის ცხოვრების არსი,
ვევლაფერს ერთად ვერ გამოითვლი.

ისევ მარტობა

მარტობაში წუთებს რომ ვებრძვი,
მე შენი სახე თვალწინ მიდგება.
როგორც მე მინდა, ისე ვერ გხედავ
შენს თვალის სითბოს ვერ ვგრძნობ
შორიდან

მაშ რა ყოფილხარ, შენ უნდა მიხვდე,
ის რაც არ იწვის, შენით იწვება.

ვისაც ჭკუა აქვს

ერთ დიდ ქვაზე ეწერა,
„ვისაც ჭკუა აქვს, თავში აქვს“,
მის წამკითხავი უვიცი,
თურმე სიცილით სკდებოდა;
ვინც რომ ამ ნაწერს მიუხვდა
გუმბათის თავზე ავიდა;
ოქროს და ვერცხლის ფულები
ულევად გადმოაღაგა.

ნატვრა

ერთი ნატვრა მაქვს, შენ ამისრულე,
რომ მომავალი აწმყოსა სჯობდეს,
ხარობდე ისე, რომ შენი ფუძე
საუკუნეში აკვანს არწევდეს.

უმტკივნეულოდ არ ჩაუვლია

თვითმავალ მანქანებს რომ ქმნიდე,
ხალისით ლექსებსაც რომ წერდე,
ამქვეყნად შვილზე უკეთესს
ავტორს, ვერ შექმნი იცოდე!

ღმერთი მოგცემთ ბარაქასა

გვედრებით აგვამადლე
მოგვეც ძალა ყოვლისშემძლე,
მზის ამოსვლას შეჭხაროდეს
შენი ტაბლის ორი მხარე.
არ მოგვაკლო აკვნის რწვევა,
ერს შობის დღე დაულოცე.
აგვიმადლე რწმენა, მადლი,
ცხოვრებას რომ შეეხაროდეთ.
გავიხსენოთ, რაც რომ თქმულა,
ბევრჯერ მასზე გვიმღერია,
ალათასა-ბალათასა
ხელი ჩავკარ კალათასა,
დედი ერთი კვერცხი მოგვეც
ღმერთი მოგცემს ბარაქასა.
უსაზღვროა ჩანაფიქრი
მას მიენდეთ, რაც რომ გინდათ,
ყველა ნატვრა აგხდომოდეთ
საახალწლო მილოცვითა!

ოცნება

ღამე არის, სიბნელეა,
თოვლი მოდის ულევად.
ოცნებები ქარს მიჰყვება
უკან დაუბრუნებლად.
ღამე არის. თოვლს მოჰყვება,
სიყმაწვილის დღეები.
შენზე ფიქრში მახსენდება,
ოცნებები ულვევი.
თოვლის ფიფქი იმ წუთებში
როცა ღნება და იწვება...
გული ისევ გულად რჩება,
იმედები გვემატება.
თოვლი მოდის, სითბო მოდის,
ფიქრში ვარ, მოგონება არ ქრება.
სითბო მოდის, თოვლი მოდის,
ასახდენი ოცნებებიც ახდება.

კალმასი

ვერცხლისწყალივით ჩქარია
შენი სამყოფი ადგილი,
წახსურა საღვინოშია,
წყალი ზაფხულშიც ყინული.
შენი მხილველი თვალები,
ისევ შენს ნახვას უნდება—
გვერდით წითელი ზოლები,—
სანაცვლოდ ყველა ფერისა
ზღაპარი ყველას გესმენია
ნატვრის ახდომის შესახებ,
დაჭერილ თევზს თუ გაუშვებ,
ლხინს შეხვალ ჭირის სანაცვლოდ.
ზღაპარი შენზე უთქვიათ,
რომელიც ყველამ არ იცის.
გამოსაცნობი ის არის,—
თავზე გაქვს ჯვარი სიცოცხლის.

დედა

დედის სიკეთეს ვინ მოსთვლის,
ის შვილს უნერგავს ყველაფერს.
სწავლას, შრომას და ერთობას,
ერის მშვენიერების შემქმნელს.
რა იცის ახალშობილმა,
თუ რა ოცნებით შეამკეს.
დედის პირველი სიტყვები,
მას ხომ უნერგავს სიკეთეს.
რადგან ბუნებას ესადაგები,
ბუნებაც შენში პოულობს შევლას.
მარადისობის სადარაჯოზე,
ისევ შენ დგახარ ძვირფასო დედავ.
რადგან დედაა, სიცოცხის არსი,
რადგან დედაა სიკეთის ბუდე.
რადგან დედაა ყოვლის შემქმნელი,
მარადისობა, მიტომ უწოდეს.

მასწავლებელი

მშვენიერებას, შრომას და სწავლას,
მასწავლებელი გვინერგავს განცდით,
რომ დაგვანახოს ხვალისდელი დღე
ბედნიერებით გაბრწყინებული.
მასწავლებელი-სავსე განცდებით,
არის უსაზღვროდ ფიქრმორეული.
მას ახსენდება ჩვენი წარსული,
სურს მომავალი გექონდეს ნათელი.
მასწავლებელმა ისე გაგვზარდა,
მასწავლებელმა ისე გვასწავლა,
ცხოვრების გზები გამოგვატარა.
მასწავლებელი რაღაუვიწყარი,
ამაგი მისი რაღაურიცხავი,
რადგან ცხოვრება, დიდი გემია
მესაჭედ ხდება მასწავლებელი.

რწმენა

რწმენა ჩვენი მომავლისა
გზას გვინათებს ცხოვრებისას,
რაც რომ კარგი შეგვიქმნია
რწმენის მადლით ავსილია.
ერის გამოხატულება
ძმობაში და შრომაშია,
რაც აშენდა ქვეყანაზე,
საფუძველი რწმენაშია.
რომ იცოდეთ ეს ნაყოფი
კვირტის გაშლის შედეგია,
რომ იცოდეთ რწმენის ძალას,
მადლი ჩვენთვის მოუცია.
რწმენით ჩქეფდეს მომავალშიც
წინსვლა, ქვეყნის სიყვარული,
სიბო ჩვენი წინაპრების
თაობებში გადმოსული;
საუკუნოდ გვაცოცხლებდეს
რწმენით რაღაველუამიერი.

შენ აგეგოს ძმობის ხიდი,
ყველასათვის ერთიანი,
დაგრჩენოდეს ის სიკარგე
შენი მადლით რომ ვხარობდეთ.

თბილისი

ჩემო თბილისო, შენს დიდ წარსულზე
ვის შეუძლია ლექსი დაწეროს.
სად არ მღეროდნენ შენს სიყვარულზე
ჩვენო ქალაქო მზის შესადარო,
შენი კარიბჭე ყველას მასპინძლობს,
კეთილ სურვილებს ვინც გამთავლებს.
ფიქრმორეული რომ დადიოდე,
შენი შეხედვა ვის არ მოაღხენს.
გვეამაყება შენი მშვენიერება
ყველა შენს გაზრდილს და გასაზრდელებს,
ვინც შენით ცოცხლობს და შენზე ფიქრობს,
საშვილიშვილო ნერგს ვინც ახარებს,
და ბოლოს მაინც რაც მთავარია,
ქედი არასდროს არ მოგეხაროს,
არ მოგეხაროს და ისე გეველოს,
მუდამ მზის სხივით გაგთენებოდეს;

მეგობარი

მეგობარი სიტყვა-სიტყვით
არის ძმობა-ერთობა.
მეგობრობა-აღმაფრენა,
ოცნებების მშვენიერება.
მეგობარი ჭირში მდგომი,
აბა რით შეიცვლება,
მეგობარი ომში ფარი
ძმობის გამოვლინება
მეგობარი სიკეთეა
და ოცნების ფრთაშესხმა.
მეგობარი სიმშვიდეა
და ოცნების ახლენა;

მეგობარი სიცოცხლეა,
შენი გულის ცემაა.
სიკეთის და სიყვარულის
ერთად გამოვლინება,
გიყვარდეს და მას უყვარდეს,
დიდი ბედნიერებაა.

ისევ იქ დგეხართ

ათხს რომ ითვლიდით და ლოცულობდით,
იმ დაუვიწყარ მძიმე წუთებში
თავისუფლების დიდ მოლოდინში,
ვერ პოვეთ თქვენი დიდი სიმართლე.
ვინ იფიქრებდა მიწაზე მჯდომელთ
რომ ხელკეტებით აგაყენებდნენ,
და მშიერმწყურვალთ სიმართლისათვის
ბასრი ნიჩბებით რომ დაგჩეხავდნენ.
ვერ აგაყენეს, ისევ იქ დგეხართ
იქიდან ვისმენთ თქვენს გულის ცემას,
ყველა კუთხიდან მინდვრის ყაყაჩო,
თქვენთვის ჩამოაქვს ცრემლების ნაკადს

იმედის ფრთები

თქვენ გენაცვალეთ ბიჭებო,
გამოიძინეს ჭაღარა მთებმა,
დიდმა დინებამ გზა გაიკაფა,
ყველა მოლოდინს გადააჭარბა.
წუთი წუთს მისდევს, დღეები გადის
და შეიცვლება ჩვენი წარსული?
ოდესმე ახსოვს კაცობრიობას.
ცხოვრების შეცვლა რაღაც წუთებში?
როგორ შეფასდეს ჩვენი წარსული,
როდესაც დედას რჩება სათქმელი:
ერთი შევსწირე დღევანდელ დღისთვის,
ხუთ შვილთან ერთად შევეწირები.
კუნძულზე ვდგავარ და ვუმზერ აწმყოს

და იფურცლება წარსული ჩენი,
ვინც შეეწირა დღევანდელ დღისთვის;
სათქმლად მაინც მასზე ვჩერდებით.
ვინ დააშავა, რისთვის ამდენი,
ცრემლებზე დგომა ნეტავი რისთვის.
ეს მომავალი ვით ვერცხლის წყალი,
მოედინება დიდი იმედით
და ჩამორეცხავს ცრემლების ნაკადს
რაც რომ დაგვჭირდა დღევანდელ დღისთვის.

დილა

დილა, დილა, დილა, –
დილა მშვიდობისა.
სიხარული გვემატება,
როცა დილა თენდება.
მას მოჰყვება,
ის რაც გვინდა
და გულს რაც ეამება,
უხარია ყველას სიტყვა, –
დილა მშვიდობისა.
რაშიც არის ჩაქსოვილი,
სამი დიდი ცნება,
წარსულს ვფურცლავთ,
აწმყოს ვუმხერთ,
და მომავალს ვხედავთ.

ერის წინაშე

იქ სადაც სიცოცხლე გიზგიზებს,
და ფრთები ესხმება ოცნებას
იქ სადაც მზის შუქი ანათებს,
და ფიქრებს იმედი დაჰყვება.
მწვერვალებს რომ წვდება თვალები,
მის გასწვრივ სიცოცხლე ანთია,
სურვილი ერთი გაქვს – მიხვიდე
უსმინო მამულის განთიადს.

იმედით დატკბე და დაგვატკბოს,
სიცოცხლის შუამავლად იარო.
პოეტო ვალში ხარ იცოდვე
ამ მზის და ამ მოების წინაშე.

სიმღერაში სიცოცხლე

ყველა გულში შენ რომ გიკრავს,
ნეტავ რა ხარ ამისთანა,
ყველას სულში შენ რომ წვდები,
როგორც ტკბილი დედის ნანა.
არაფერი ისე გკურნავს
არაფერზე არ ვინატრებთ,
იავნანას სიმღერაზე,
ხომ ვლოცულობთ წინაპრებზე.
მეინვარწვერის შემოხედვა
და მწყემსური მის კალთებზე,
ჩონგურის ხმა მეგრულ ჰანგზე,
აქაც აღწევს და გვაცოცხლებს.
სიმღერაში სიცოცხლეა,
მიტომ ყველას ემღერება,
მაშ ამღერდი, საქართველო!
შენი ქართლით და კახეთით,
სამეგრელო, იმერეთით...
რომ გვესმოდეს იავნანა,
შენი მრავალუამიერი.

შეხვედრა წარსულთან

ეს დაშორება 30 ითვლის,
წუთი კი არა წელზე მეტია,
ველარ გიცანი და ვერ იცანი,
სული რომ მორბის შენსკენ წამებით.

შენ გადღეგრძელებო

ჩვენო მამულო,
შეება რომ ვიგრძნოთ,
რამდენჯერ უნდა
შენ გადღეგრძელოთ.
რამდენი ლექსი,
შენ უნდა გიძღვნათ,
შენი სიკარგე
რომ დავინახოთ.
შენგან რომ ვიგრძნოთ
სიკეთის მადლი;
დილის რიჟრაჟზე
რამდენი ბავშვი,
ფეხშიშველი გამოვატაროთ.
გულის რომ უხდება
ეს წინაპრების,
ნამი კი არა
ცრემლები არის,
რადგან ცრემლია,
რთული ნაერთი,
უნდა შევცვალოთ,
ნამის წვეთებით.

განძია გაჭირვებაში

პატიოსნება რა არის,
განძია გაჭირვებაში;
მარტო შენ კი არ გეყოფა,
სხვებსაც ეყოფა ბრძოლაში.

არ დაგავიწყდეს

ჩვენს ცხოვრებაში,
ის, რაც ჩვენ გვინდა,
აღარასოდეს აღარ იქნება,
რომ არ შეიქმნას უმოძრაობა,
პატარა ქვასაც ჭიდილი უნდა.

დაგიფასდება

*გუძღვნი კონდრატე ჩაჩიბაიას
1896 წელს მარტვილის რაიონის სოფელ კიწიაში,
სკოლის დაარსებასთან დაკავშირებით*

გუმბათივით ზედ დაგვეურებს
შენი ჭადრის ხეები,
ას ათს ითვლის შენი სიბრძნე,
ახლაც ვეთაყვანებით.
საქმით მაშინ მოგვევლინე
წლებით მაინც აქ რჩები,
ავგამაღლე სკოლის გახსნით,
ცოდნით ძალა შეგემატე.
გავიგონეთ მეტად მწარედ,
სახელს გეცილებოდნენ,
დრამად სახელს რად ვიყიდი
სულ რომ ოქროდ მაქციოს?
სახელს მხოლოდ შრომა უნდა
მას სხვა რამით შეიძენ?
მწვერვალზე სიბრძნეს თესდი
და იმ ნაყოფს ჩვენ ვიმკით.

ვინ დალია დილას ჩაი?

რა თქმა უნდა გვიყვარს ჩაი,
ბუნებრივად გამომშრალი,
მის დაგრეხვას, ორთქლად ქცევას
აღარ უნდა ლაი-ლაი.
პაწა ფული მეც ხომ მინდა?!
რასაც ჰქვია ჰონორარი,
ათი წელი დავაში ვარ,
დასასრული ნეტავ არის?
ნივთმტკიცება ჩვენც ხომ გვინდა,
ვინ დალია დილას ჩაი?
სერტიფიკატის გაცემა
ანასეულის ხელშია,
მას თემურ-ლენგი შევარქვი,
გვარად კი რევიშვილია.

მათ არ სჭირდებათ სტანდარტი,
ჭინჭარია თუ ჩაია.
ტაშკენტში ჩაი ადუღდა,
დოლარს ჩამოყრა სწყურია...
სამართლებრივი რეფორმის
დამწერიც კიდევ გმირია?
ვერ ვაგებინებ საოლქოს
ვერც დღისითა და ღამითა
სერთიფიკატის გარეშე
ის ჩაი დაგწვავთ, რომ წრუპავთ!

მაშ დაუფიქრდი...

რატომ და რისთვის შენ დაიბადე
გამოსავალი მხოლოდ შენშია?
უსამართლობა ვინც ჩაიდინა
შთამომავლობით ის დასჯილია.
როცა შენ ართმევ სულის სიმდიდრეს
და ბორტებით დაფრინავ ცაში
შენს ნაკვალევზე ასეული წლით
მოედინება ცოდვის ნაკადი.
სულ მოკლე კაცი ვერ გამდიდრდება
ბნელით მოსილი ვერ ამაღლდება.
დიდი ხანია ჩამქრალი არის
ბორტებისთვის შენი სანთელი.
სამ დღეს ინახავს ეს დედამიწა
რაც გააკეთე და არ გითქვია.
ხომ არ ჰგონია რომ შეგელევა
შეეღვი და ვედარ მიხვდები.
მაშ დაუფიქრდი, წუთისოფელი
არ დაგრჩეს ბოლოს სანანებელი.

ღვინო

ის, რაც კარგი არის შენში,
ერთი ორად არის რთული.
მზით დაშაქრულ მუკუხანით,
თავს ვიწონებთ ხვანჭკარით.

ღვინის „ცრემლია“ ტიბაანში,
კალციუმი – გურჯაანში.
სუფთა რკინა ოჯახეშში,
კალიუმი კი მანავში.
დანარჩენი სათვალავი
იმ დალოცვილ კარდენახში.
მიტომ არის რომ იწვევი
და შენითვე რომ დუღდები.
ნაერთი ხარ გამარჯვების,
ყოველ საქმეს წინ უძღვები.

სამახსოვრო

„ტანჯვა წამების რა გზაც კი განვლე,
ის დავიწყებას არ უნდა მისცე.
წამში კვარცხლბეკზე ასვლა რომ შეძლო
სათავე მისი უნდა იცოდე“.

სამშობლო

რაც უმთავრესად ჩვენ მიგვაჩნია –
ერთია ქვეყნად. დედა სამშობლო
და იმ კერაზე, სადაც გავზრდილვართ
აკვნების რწვევა სულ გვინათებდა.
ჩემო სამშობლოვ, შენი შეიღების,
შოთას, ილიას, სიტყვები გვესმის.
მათ საქართველომ გზა დაულოცა, როგორც
გენიას კაცობრიობის.
ჩემო სამშობლოვ, ხომ იცის ღმერთმა
მძიმე დღეებიც გამოგვივლია
დღევანდელ დღისთვის და მომავლისთვის,
ცხელი ცრემლები ძლივს შეგვიშრია.
ცხოვრების არსმა სახე იცვალა,
ის ძველ დროებას არ ემსგავსება.
მწარე დღეები ჩაბარდა წარსულს
სიკეთემ ბორტს ფრთები შეაჭრა.
ეთერზეთების ბადებს ვინ მოსთვლის,
კაშხლებში თევზზე ვისლა სცალია.

და შენს ბაღნარად ქცეულ მთის ძირებს,
მომავლის სითბო ესაღებუნება.
ცივი დინების რა გაგვეგება,
თბილმა დინებამ გ'ზა გადაუჭრა,
ბოროტ ზრახვაზე ვისღა სცალია,
წლობით, რომ ტანჯავს ქვეყნიერებას
გზები გაეხსნა უკვე მშვიდობას,
ომზე არ ფიქრობს კაცობრიობა.
რადგან შენით ვართ ჩემო სამშობლოვ,
ქედმოხრილები – ჩუმად ვბუტბუტებთ:
შენი რიჟრაჟი ჩვენს მიწა-წყალზე,
მარადიულ ერს არ მოკლებოდეს.

ახალგაზრდობას

რამდენი დღეები გასულა ოცნებით,
რამდენი ფიქრები, ცხადში ამხდარა...
უსასრულოა თქვენით იწყება,
და მომავალი თქვენით ნათდება.
ახალგაზრდობა ყველას გვახარებს:
მეცნიერების მწვერვალებს შებმა,
მინდორში შრომა, ჩარხებთან დგომა,
ნასვენ მიწების – კვლავ ათვისება
სპორტში, ჭადრაკში – კვლავ დედოფლობა.
სამშობლო, როცა განსაცდელს იყო,
მისი გულისხმა ყველას გვესმოდა,
ვინ დაივიწყებს თქვენს უკვდავ სიტყვებს,
სამშობლოსათვის, სამშობლოსათვის
სიკვდილი ანდა ჩვენ გამრაჯვება.
თქვენშია სული მარადისობის
თქვენშია ძმობა, ერთიანობა
თქვენშია ძალა და უშრეტელი.
თქვენშია სითბო ქვეყნის მომფენი.
ახალგაზრდობავ სიღიადე ხარ,
როგორც ყოველთვის ქვეყნის იმედად,
დგახარ და რჩები ხვალინდელი დღის,
წმინდა ღამპარი ჩაუქრობელი.

მშვიდობა

რა უნდა ერქვას და რა ეწოდოს
ადამიანის სიცოცხლეს სპობდეს?!
სხვა გაამწაროს, თვითონ იხაროს,
თავის სიმდიდრეს რაღაც შემატოს.
რა გული ქონდეს მჩქეფარე ბავშვებს
მზის სხივის ნაცვლად ტყვია აყარო.
მშობელი დედა, შავით შემოსო,
მის მწუხარებას ისევ უყურო.
ვინ უნდა იყოს ისეთი კაცი
ბირთვული ომი რომ უხაროდეს?!
კაცობრიობა სიცოცხლის ნაცვლად,
ომის ქარცეცხლში გამოატაროს.
დრო არის, ამდენ განსაცდელს ვძლიოთ.
ერთიანობის დროშის ქვეშ ვიყოთ.
გ'ზა გავეუნათოთ კაცობრიობას,
ომის დამწყებლებს, – მშვიდობით ვძლიოთ.

შობა ახალი წლის მოლოცვებით

ყოველს ახალს, ახლად შექმნილს,
რაც გვაცოცლებს, გვასულდგუშულებს,
ახალი წლის ბედნიერ დღეს,
საქართველოს გაუმარჯოს.

ბუნება

ბრწყინვალე ჩვენი მთა-ბარი
გამოუღეველ სიუხვით,
მუდამ ყოფილა, იქნება,
მახარობელი მომავლის.
მთები- ნაწილი ედემის.
ირმები- ჩვენი ნაკრძალის.
ერთიანია მშვენებით –
შრომა, სიმართლე, კაცობა.

ქართული ენა

სანატრელია ის დღე ყველასთვის,
როცა დილიდან მიზანს მიჰყვები;
მიზანი განა ყველა ერთია
მისკენ სავალი არც გზაა ერთი.
არ შეიცვლება თქვენი სურვილი,
რადგან წინაპრებს მხარში მიჰყვებით
ისმოდეს ყველგან, ყველა კუთხეში
სწავლა-ერთობით; შრომა-ერთობით;
როგორც ისმოდა ჩვენს წინაპრების,-
ენა ქართული, მარადისობის.

ჩემი სოფელი კიწია

გუგერიას რომ დავხედავ
თავი ედემს მგონია
წუხანდელი მავიწყდება,
გამზირზე, რომ ვყოფილვარ.
ყველა ქუჩის მისვლა მოსვლა
ამას ვერ შეედრება,
ჩიტის რძეც კი არ აკლია
მის დალოცვილ გოჯ-მიწას,
რა არის რომ არ ხარობდეს,
და არ გეამებოდეს.
სიყმაწვილე წამის წამად
აქ დაფრინავს ოცნებით,
ჩამობრძანდით თვალით ნახეთ
ეს პატარა სოფელი,
დაისვენეთ მოილხინეთ,
მადლიერი დარჩებით

მამა ბაბუა სად არის?

იმ შავბლენდ დროის რაღაც წუთებში,
როცა სამშობლოს ბედი წყდებოდა
თავგანწირული ერის შვილები
მედგრად იცავდნენ სამშობლოს მიწას.

ეს ის დრო იყო როცა სამშობლოს
გმირი სიცოცხლით ეწირებოდა,
ყველა ფიქრობდა ხვალინდელ დღისთვის
ჩვენი ერისთვის და მომავლისთვის.
მაშინ ბუნებამ ფერი დაჰკარგა,
რომლის აღდგენას დღესაც უნდება,
წარსულს ხომ მაინც ვერ დავივიწყებთ
არ მიეცემა ის დავიწყებას.
თავგანწირულთა მოგონებებზე
ხშირად უთქვამთ და კვლავაც ითქმება,
გაივლის წლები, გავა დიდი დრო
პატარა მამას მოუბრუნდება.
მას სათვალავში მატების მიზნით,
სად არის ბაბუ? – გაახსენდება.
დუმილის შემდეგ შემოგვესმება,
სიტყვები მამის თქმული ბავშვისთვის,
შვილო, ბაბუა, ცოცხლობს შვილებით
აქვეა ჩვენთან და თან დავგვევება.

ნუ იკბინები

მდინარის პირას ზურგზე შემჯდარი,
კუ დააქროლებს დიდ მორიალეს.
ზღაპრად შექმნილი ეს სინამდვილე
ჭკუას ასწავლის ყველას ვინც იკბენს.
მადლით მჯდომელო შენ მორიალევე,
თავს როგორა გრძნობ ამ გარემოში?
კარგია მაგრამ შენი ნაბიჯი
არ მომწონს რადგან მე სულ სხვას ვფიქრობ.
წამის დათვლაზე ბოროტმა სულმა
კისრის მალეები შხამით აუვსო.
რომ იკბინები მადლს რას უშვები
ჩაცურდება და მოიბანს ნაკბენს,
ბოროტ არსებას, თავისი შხამით, იქვე დაახრწობს.

გამოცდა

იანვრის თვეს მწუხრის ღამე მოგვაწვა,
აპრილამდე სულ განცდებში დაგვტოვა.
მთელ ქვეყანას განცდის წუთი ემოსა,
რისთვის წუთი ისევე ახლოვდებოდა.
განსაცდელში გამოვლინდა კაცობა,
წამისწამად, ძმობის ხიდი შეიკრა,
მტკიცე ხელით ზვავს მოსტაცეს მთიელი,
წყალდიდობას გამოსტაცეს ხობელი.
ხობში ჩაჩი რომ ხარობდეს,
ეს მომავლის დღეებია
ხობში წყალი რომ ჟონავდეს, –
საქართველოს ცრემლებია.
იანვანას რომ ვისმენდეთ
საქართველოს იმედია,
ბუნება რომ არ გვწყალობდეს,
ენით აღუწერელია.

შრომას

ადამიანი გაჩენის დღიდან
გაფრენილ დღეებს როცა აღრიცხავს,
მომავლის არსს უკეთ, რომ მიხვდეს
უნდა გააჩნდეს ლტოლვა შრომისა.
უშრომელად ხომ ჩვენი ცხოვრება
ნაძალადევი სუნთქვა იქნება;
ყოველი წუთი ჩვენი ცხოვრების,
არარაობად გადაიქცევა.
რომ შენი ერის ექოს ისმენდე,
რომ შენი ერის ძალა შეიგრძნო,
რომ შენს მიწა-წყალს რაღაც შემატო,
ძარღვებში ოფლი უნდა გდიოდეს.
მაშინ იქნება შენ ბედნიერი,
ის ადამიანს სითბოს შემატებს.
წარსულს შეხედავ იმედის თვალით,
და მომავალზე რწმენას აღიდგენ.

გეცოდინება ცხოვრების ფასი,
არ დაგჭირდება სამკაულები,
და შენ იქნება შენს ხალხთან ერთდ,
უძლევი ერი, მარადიული.

საქართველო

შენს კალათში ყველა სითბოს დაეძებს
საქართველო მზიურო და ბადნარო.
ის რაც კარგი შენში არის ამქვეყნად,
ყველას ერთად უნდა გაუნაწილო.
დიდი შოთას ლექსი ნაანდერძევი
ქართველ ხალხში საუკუნოდ იქნება.
მეგობრობა, ძმობა, შრომა, ერთობა,
საუკუნოდ თან დაგყვება უთქმელად.
შენს დიდი წარსულს და მომავალს ვინ აღწერს,
მის აღწერას რა სიტყვები ეყოფა
მაშ იყავი როგორიც ხარ ისეთი,
მადლიანი ფუძით შენ, დალოცვილო.
კვლავ გვესმოდეს, შენზე როგორც გვესმოდა
ფეხზე ავღგეთ, ფეხზე ავღგეთ, ბიჭებო!
საქართველოს წარსულის და მომავლის,
ფრთების შესხმის სადღეგრძელო დავლით.

ნატვრა

რომ იცოდე დაღმართს მივალ,
აღმართს გადამაფრინე!
უსამართლო განაჩენის –
გაუქმება მახარე.

ამოცანა

ამოცანა ასეთია
წამში უნდა გამოიცნო.
გეკითხები, გენაცვალე,
რატომ გიყვარს საქართველო?

აწრდილივით, რომ დაჰყვება
შენს სიკარგეს გენაცვალე,
იმას ვინ არ შეიყვარებს.

ქელი არ მოგიხრია

შენი ბუნების წაღკოტში
ყველა ხომ იღხენს და ღაღობს.
ეთერზეთების ბაღებით,
ყანებით, ზვრებით, მინდვრებით –
ყველას გვახარებს, მაღლდები
შრომით კაცობით, სიმართლით.
შენსკენ გული მოუწევდათ
ყველას ბორბტი, ზრახვებით
შენს სიმტკიცეს ვინა სძლევედა,
ან რა ძალას ეძლია.
პატარა ხარ, მაგრამ მაინც,
ქელი არ მოგიხრია.
კაცობრიობას იმედის სხივად
შოთას უკვდავი ლექსიც ეყოფა.
მეგობრობაზე და სიყვარულზე
აქ დაწერილა და აქა თქუშულა...
ისტორიაში საუნჯედ დარჩა,
დროს რომ შერჩა დიდი სარდალი, –
შვილი შესწირა დღევანდელ დღისთვის,
აქ დარწეულა მისი აკვანი.
მიტომ გიწოდეს მარადისობა, შენ საქართველოვ!
ძმობის, ერთობის, მგოსნობის მხარე.

მთომენა

იაფად საშოვნის ძალის შემცველი,
რაც რომ გვჭირდება.
ყოველ ნაბიჯზე და ყოველ წუთზე,
თანდაყოლილად მეტად ძვირფასი,
მთომენის ფასი, აღურიცხავი.

ყველაზე მეტად

ყოველი მხარის, ყოველი კუთხის,
აკვნების რწევა, სიმდიდრე სულის,
საქართველოს ხვალინდელ დღისთვის,
მეტად გვჭირდება სიტყვა მკურნალის.
რაც მოუციათ სიმდიდრე სულის, –
რწმენა ვატარო და მან გვატაროს,
ხვალინდელ დღისთვის და სიმართლისთვის.
პირველი სიტყვა, სიმართლის დამცველს.
შენი არსების რომ გიხაროდეს,
თვალე მადლიანს, უმზერდე ზეცას,
როგორც ყოველთვის დოვლათი გლეხის;
დაულოციათ ლხინისთვის ყველას,
თბილად ვცხოვრობდეთ, ღამაზ სახლეში.
და სიღამაზე გულს, რომ ხიბლავდეს,
ქალაქ წარმოქმნელ ფაქტორთა შორის,
სიტყვას ვაკუთნებთ მხოლოდ მშენებელს.
ჩამოსათვლელი ძალზე ბევრია,
რასაც მოითხოვს ცხოვრება ჩვენთვის,
ყველაზე მეტად, მაინც რაც არის,
როგორც არასდროს გათანაბრებით
მადლით ვიცადეთ, ერის სიწმინდეს.

ხვალინდელ დღისთვის

ბევრი რამ ხდება ამ ქვეყანაზე
ზოგი შვილს ელის შორეულ გზიდან
ზოგისთვის დამე არც დაწყებულა
ზოგს დიდი ჭირი არც კი უგრძენია.
ჩემო ძვირფასო, ისმინე ჩემი:
როგორც შენ ელი ბედნიერებას –
შენგანაც ველით ბედნიერებას?
ამაზე დიდი ბედნიერება
ან რა ყოფილა ან რა იქნება,
შენი შეძლებით, პატიოსნებით,
ხალხს ემსახურო, ხვალინდელ დღისთვის.

სარგამარტო

მოგვილოცია რვა მარტი,
მარტის თვე თქვენვის მრავალი,
სიხარულის და სიხლის
მომტანი იყოს მარადის.

დრო

ის მოსასვლელი,
ჭირს რომ ვეძახით.
მოცუცნცულდება დაუკითხავად,
რომ გადავლახოთ დიდი ჯებირი
მაშინ გვჭირდება
მეტი გონება და მოთმინება.
მოვლენას ავყვეთ, თუ ჩამოვცილდეთ,
მას ნელა-ნელა.
ამ მოვლენების გადალახვაზე,
ბევრი გვსმენია, ჩვენს წინაპრების.

ნდობა

ამ სიტყვებში ჩაქსოვილა ცხოვრება,
ნუ ჰგონიათ ის ადვილი სათქმელი
ეს ცხოვრება მუდამ ნდობას ეყრდნობა.
რაც არ უნდა საქმე იყოს ჩვენს შორის,
ყველა საქმეს მხოლოდ ნდობა სჭირდება,
ნდობაშია ჩაქსოვილი, რაც გვინდა,
რომ არ გრძნობდე ამ ცხოვრების მძიმე წუთს
მთავარია ცხოვრებაში, რომ ნდობდე
და ამ ნდობით უფრო მეტად შენ გლობდნენ.

განსაცდელი

ჩვენი ლექსი განსაცდელსაც ეკუთვნის,
რომ გავიგოთ ამ ცხოვრების გზაკვალი,
არსებობა თვითონ ბადებს განსაცდელს,
მეტად როულს და გამოსაცნობს ყველასთვის.
მკურნალს მიხვალ ფიქრებსა და განცდებში,
უდროს დროს დამხვდებოდეს ნეტავი
ჯანმრთელი ხარ, ხვალინდელ დღეს შეჭხარი
ჩქარა სწავლა, ჩქარა შრომა, ოჯახი.
სწავლა არის, თავის, ხელის, ფეხის გარჯის შედეგი,
სხვანაირად არ იქნება, რასაც ჰქვია სწავლის ფასი.
ეს ოჯახი დალოცვილი არ შექმნილა მხოლოდ
მარტო,

ფაქტიურად მას დაეძებ, ვისაც შენი გული წყალობს
თუ აზრები არ ემთხვევა, ის ოჯახი დაინგრევა,
რომ არ დაგვრჩეს სიარულში, ლექციები მეტისმეტი,
ძნელია თუ ადვილია, სიტყვა მაიც ზრდილზე
მოდის.

შენ განსაზღვრე უფრო მეტად, ვინ ეკუთვნის, ვის
ეკუთვნი.

სიმართლე და სამართალი ნეტას, რისთვის გააწონეს,
დიდი ჭკუა აქაც გინდა, მიაღწიო სინამდვილეს.
უფროსი თუ არა გწყალობს, ზდაპარია სამსახური.
მეტად მწარე დრო გექნება და დარჩები

განსაცდელში,
შექნულ და თანდაყოლილ, განსაცდელებს თუ
ავყვებით,

მოსამკელი ის შეგვრჩება, რაც დავოთსეთ
განსაცდელი.

ორ ბადრსა და შამშეს შორის,
არბიტრია გაიოზი.
ერთ ოთახის ოთხ კუთხეში
ცხრა თეთრია თქვენი ფასი.

ფყველას – ფორმულა

ნუ გავართულებთ ცხოვრებას
და ნუ შევკარავთ ხელფეხსა
თუ ერთი პირი გვექნება
ცხოვრების წინსვლა იქნება.
არ დაგვჭირდება გარჩევა
ვინ რა წაგვართვა ძალადა...
ყიდვა-გაყიდვა კაცისა
სართულად ქვეყნის დაყოფა.
მნიშვნელოვანი არ არის
რა ფორმაცია იქნება,
ისე დაკარგავთ ქვეყანას
ველარ მივხედებით სად ვდგავართ.
ეხლა გვეჭირდება ერთობა ხელიდან აღარ გავუშვათ.

შესავალი	3-7
თავი I. საქართველოს ბუნებრივი პირობების შესაბამისად სახალხო მეურნეობის დარგების განვითარების საკითხები	8-41
თავი II სამკურნალო და საკვები მცენარეების გადაამუშავებისა და გამოყენების საკითხები	42-75
თავი III. სიახლეების დანერგვა წარმოების სრულყოფისა და ეფექტიანობის ასამაღლებლად	
§1. ახალი ტექნოლოგიით საკვები და სამკურნალო მცენარეების გადაამუშავებისა და გამოყენების საკითხები	76-89
§2. სიმსივნური და სხვა დაავადებების მკურნალობის ახალი ტექნოლოგია	89-95
§3. ტრავმირების ინტენსიურად აღდგენისა და მკურნალობის ახალი ტექნოლოგია	96-99
§4. ახალი ტექნოლოგიით მიღებული საკვები და სამკურნალო ექსტრაქტის გამოყენება ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების წარმოებაში	99-102
§5. სპირტის მიღების ახალი ტექნოლოგია	102-103
§6. ყველა სახის საწვავი ნედლეულის გამოსაყენებელი ლუმელი (წყლის გამაცხელებლით)	104
§7. პურის ცხობის ახალი ტექნოლოგია ყველა სახის ენერგორესურსების გამოყენებით (წყლის გამაცხელებლით)	105-112
§8. ყველა სახის პირუტყვისა და მხეცების გადასაყვანი მოძრავსართულებიანი ნახევრადმისაბმელი ფურგონის და ვაგონ-კონტეინერის გამოყენების ტექნოლოგია	113-122
§9. მექანიზირებულად კერძების მიმწოდებელი მოწყობილობის გამოყენების ტექნოლოგია	122-129
§10. საწარმოო დანიშნულების ასაწყობი ნაგებობა	129-131
§11. ბიბლიოთეკაში კომპლექსური მექანიზაციისა და მართვის სრულყოფის დანერგვა ინფრასტრუქტურის გათვალისწინებით	132-135
თავი IV კვების პროდუქტებით სამრეწველო ქალაქების მოსახლეობის დაკმაყოფილების საკითხები. მსხვილი კომპლექსების დაგეგმარება ინფრასტრუქტურის გათვალისწინებით	136-165

თავი V

ზოგიერთი საკვების შენახვა-გადამუშავება და კერძების დამზადების ტრადიციული ტექნოლოგია

- §1. მცენარეული და ცხოველური საკვების შენახვის ტექნოლოგია 166-186
- §2. კერძების დამზადების ტრადიციული ტექნოლოგია 187-251

თავი VI

სიახლეების დანერგვა ეკონომიკური ეფექტიანობის ასამაღლებლად ბუნებრივი და შრომითი რესურსების რაციონალურად გამოყენების გათვალისწინებით

- §1. გრეხვის გარეშე ჩაის ბუნებრივი შრობის ეკონომიკური ეფექტიანობის საკითხები 252-268
- §2. მეცხოველეობის პროდუქციის სამკურნალოდ გამოყენების საკითხები 269-278

თავი VII

წარმოების მართვისა და სრულყოფის საკითხები თვითშემოქმედების დონის ამაღლებით

- რეზუმე (რუსულ ენაზე) 303
- რეზუმე (ინგლისურ ენაზე) 304
- ავტობიოგრაფია 306
- ლექსები 307-332

ლერი მაღაქიას ძე ჩაჩიბაია

„სიახლეების დანერგვა წარმოების სრულყოფისა და ეფექტიანობის ასამაღლებლად“

გამომცემლობა „აკადემია“
თბილისი, 0107, გლდანი, მე-8 მ/რ, კორპ. 9
საკონტაქტო ტელეფონი 858 660351

შეკვეთა 32.

ტირაჟი განისაზღვროს მოთხოვნის შესაბამისად
ფასი სახელშეკრულებო
ასაწყობად გადაეცა 12.12.2008 წ.
აიწყო და დაკაბადონდა 1.06.2009 წ.
18,5 თაბახი