





# არუქე წიგნი, გააზიარე განათება!

წიგნი ერთ-ერთი ყველაზე ღირებული და ბრძნული საჩუქარია, რომელიც ჩვენ შეგვიძლია ვაჩუქოთ ჩვენს მეგობრებსა და ახლობლებს. ძველ დროს წიგნის საჩუქრად მიწოდება პატივისცემის გამოხატვის განსაკუთრებულ გზად ან სხვა ადამიანების გაცნობის ხერხად ითვლებოდა.

წიგნის ჩუქების საერთაშორისო დღე 2012 წლიდან აღინიშნება წელიწადში ერთხელ და 30-ზე მეტ ქვეყანაში, მაგალითად ავსტრალიაში, ნიდერლანდებში, ინდოეთში, აშშ-ში და სხვ. ეს დღე-სასწაული აერთიანებს ყველას, ვინც კითხულობს და გულთბილად უზიარებს საკუთარ წიგნებს სხვებს, რადგან წიგნები სიყვარულით უნდა იყოს ნაჩუქარი! ამ ტრადიციის დამაარსებელია მიწისფერ სკოლის ბიბლიოთეკარი ემი ბროდმური. ერთხელ მისმა ერთ-ერთმა ვაჟმა დაუსვა კითხვა, თუ რატომ არ არის წელიწადში განსაკუთრებული დღე, რომელიც წიგნების ჩუქებას დაეთმობოდა. სწორედ ეს კითხვა გახდა ახალი იდეის წყარო.

აქციის დროს ბიბლიოთეკები, მუზეუმები და წიგნების მაღაზიები აწყობენ წიგნების კოლექციებს, ორგანიზებას უწყვენ სხვადასხვა სახის კონკურსებს, მასტერკლასებს, ვიქტორიებს, შეხვედრებს ცნობილ ადამიანებთან, მწერლებთან და მხატვრებთან, ასევე აწყობენ კონცერტებსა და მრავალფეროვან ღონისძიებებს. ასეთი ღონისძიებების ჩატარება შესანიშნავი შესაძლებლობაა წიგნის ყურადღების მიქცევისთვის არა მხოლოდ მოზრდილებისთვის, არამედ ბავშვებისთვისაც. ასეთ საინტერესო და ორიგინალურ ღონისძიებაში მო-

ბთან და მხატვრებთან, ასევე აწყობენ კონცერტებსა და მრავალფეროვან ღონისძიებებს. ასეთი ღონისძიებების ჩატარება შესანიშნავი შესაძლებლობაა წიგნის ყურადღების მიქცევისთვის არა მხოლოდ მოზრდილებისთვის, არამედ ბავშვებისთვისაც. ასეთ საინტერესო და ორიგინალურ ღონისძიებაში მო-



ნანილოების მიღება უამრავ დადებით ემოციას იწვევს. 21 აპრილს დედოფლისწყაროს მუნიციპალური ბიბლიოთეკის თანამშრომლებმა ქალაქ დედოფლისწყაროს ქუჩებსა და დასახლებულ უბნებში წიგნის ჩუქების აქცია მოაწყვეს. აქტივობა „არუქე წიგნი“ საბიბლიოთეკო კვირეულის ფარგლებში განხორციელდა.

„23 აპრილს, მსოფლიოში, წიგნთან და წიგნიერებასთან რამდენიმე მოვლენა ერთად არის დაკავშირებული: ეს არის წიგნისა და საავტორო უფლებების საერთაშორისო დღე, შექსპირისა და სერვანტესის გარდაცვალების დღე. ვიფიქრებ, იქნებ, სწორედ ამ დღეს დაგვეწვებინა ძალიან ძვირფასი და თანაც, მარტივი ტრადიცია - წიგნის ჩუქების დღე. **წიგნის ჩუქება ყველა საჩუქარს ერთად მოიცავს: ცოდნასაც და განცდასაც, სიხარულსაც და ტკივილის გაქვასაც, სწავლასაც, იმეოს, ჩაფიქრებას, დაკვირვებას, ამ დაკვირვებით გაკვირვებას. წიგნი კაცობრიობის მისიონარია, ისაა იმეო გამოცდილება, რომელიც მე და შენ ვაპყრს. ამ ინიციატივის მიზანია წიგნისა და წიგნიერების პოპულარიზაცია“ -** წერდა ეროვნული ბიბლიოთეკის დირექტორი გიორგი კვეციანი 2019 წელს, როცა ის საქართველოში წიგნის ჩუქების დღის დაარსების ინიციატივით გამოვიდა.

წიგნის ჩუქების დღე შთააგონებს ხალხს ერთმანეთთან საინტერესო წიგნების გაზიარებას და გვაჩვენებს, რომ წიგნი დღემდე ითვლება აქტუალურ საჩუქრად და არ კარგავს თავის ძალას და მნიშვნელობას ტექნოლოგიის განვითარების ეპოქაშიც კი.

ინგა შიოლაშვილი



## ოზანში ნაადრევ ქორწინებასა და რისკებზე იმსჯელეს

ნაადრევი ქორწინების თემაზე სოფელ ოზანის საჯარო სკოლაში იმსჯელეს. პროექტი მეცხრე კლასში პედაგოგ მაია თევზაძის ინიციატივით განხორციელდა. პრობლემამ მოზარდებში საკმაო დაინტერესება გამოიწვია. მოსწავლეებმა სოფლის მაცხოვრებლებიც გამოკითხეს და დაინტერესდნენ რა ხდებოდა ძველად ადრეული ქორწინების კუთხით და როგორი იყო ტრადიციები. როგორც კლასის დამრიგებელმა „მირაქს“ განუცხადა, პროექტის მიზანი იყო მოსწავლეების მიერ ადრეული ქორწინების პრობლემის ირგვლივ მოძიებული ინფორმაციის დამუშავება.

მაია თევზაძე (კლასის დამრიგებელი, ბიოლოგიის პედაგოგი): „სრულიად განსხვავებული თემის შესწავლამ ბავშვებში დიდი ინტერესი გამოიწვია. მე-9 კლასის მოსწავლეებისთვის რეპროდუქციული სისტემის შესწავლა საინტერესო აღმოჩნდა, განსაკუთრებით კი ნაადრევმა სქესობრივმა კავშირმა და მისმა შედეგებმა დაინტერესა ისინი. პროექტის მიმდინარეობა მეტად საინტერესო იყო. სხვადასხვა აქტივობა გვექონდა. ერთობლივად ვუყურებდით „ევროკავშირი საქართველოსთვის“ მიერ მომზადებულ ანიმაციურ ფილმს „ნაადრევი ქორწინება“, ამ მასალებით მოსწავლეებმა ნათლად დაინახეს დიდი პრობლემა. ჩაატარეს კვლევა თუ რა ასაკში ათხოვდნენ ადრე გოგონებს. გამოიკვებოდა, რომ მათ დიდ ბებებიც 12, 13 წლის ასაკში ათხოვდნენ. შეადარეს აგრეთვე უახლესი წლების სტატისტიკა და აღმოჩნდა, რომ აღარ დაფიქსირებულა სოფელში არასრულწლოვანის ცათხოვრების შემთხვევა. პრევენციისათვის ერთ-ერთი მოსწავლე გაეცნობო, როგორც ექიმი გინეკოლოგი. მან ისაუბრა, თუ რა რისკები ახლავს ნაადრევ ქორწინებას, ნაადრევ სქესობრივ კავშირს, დაუსვა რამდენიმე შეკითხვა მოსწავლეებს და მათაც ისაუბრეს სქესობრივი გზით გადადებ ინფექციურ დაავადებებზე, მათი თავიდან აცილების გზებზე. ისაუბრეს აგრეთვე როგორ შეიძლება დაუ-

გვემავი ორსულობისგან თავის დაცვა. ბოლოს „გინეკოლოგმა“ შეაჯამა გაკვეთილი, მოუწონა ბავშვებს ცოდნა ამ საკითხის ირგვლივ და მადლობა გადაუხადა მათ ამისათვის. ასე დასრულდა ერთი საინტერესო გაკვეთილი“.

პროექტის მონაწილეები ამბობენ, რომ ამ ასაკში ამგვარ თემებზე მსჯელობა მათთვის მნიშვნელოვანია.

თეკლა მისერიშვილი (მოსწავლე): „ჩემი აზრით, ქორწინებისთვის ყველაზე კარგი ასაკია 20-დან 25 წლამდე, ამ ასაკში ქალიც და მამაკაციც ფიზიკურად და ფსიქოლოგიურადაც ჩამოყალიბებულია და მზად არის ქორწინებისთვის. ნაადრევ ქორწინებას ცუდი შედეგები მოსდევს, რადგან არც ერთი მხარე სრულფასოვნად არ არის ჩამოყალიბებული და ფსიქიკურად ასეთი ცვირთისთვის მზად არ არიან. გარდა ამისა, ნაადრევ ქორწინებას მოსდევს ჯანმრთელობის პრობლემები. ჩვენივე ინიციატივით ბავშვებმა სოფელში ჩავატარეთ გამოკითხვა ხანდაზმული ასაკის მოსახლეობასთან. ჩვენი მიზანი იყო გაგვეგო, იყო თუ არა ნაადრევი ქორწინების ფაქტები ადრე ჩვენს სოფელში. გამოკითხვის მიხედვით გამოიკვებოდა, რომ გასულ საუკუნეში ნაადრევი ქორწინება ძალიან დიდი პრობლემა იყო საზოგადოებისთვის. მაგრამ ახლა, დღევანდელ რეალობაში ეს პრობლემა აღარ არის. ძველად კანონი არ იყო, მაგრამ ახლა კანონის არსებობის შემდეგაც, მიუხედავად იმისა, რომ არასრულწლოვანთან ქორწინება დასჯადია, ზოგიერთ სოფლებში ნაადრევი ქორწინების შემთხვევები მაინც ფიქსირდება. ეს ძირითადად ეთნიკურ უმცირესობებში გვხვდება. ბავშვობაში უფრონაღისტიკა მაინტერესებდა, შემდეგ ექიმობა მინდოდა, ახლა უკვე თარჯიმნობა მინდა. საბოლოოდ გადაწყვეტილი ჯერ არ მაქვს, მაგრამ ამ პროექტში ექიმის როლი ავირჩიე, ძალიან მაინტერესებს ეს სფერო“.

ილია მარტყოფიშვილი

## Dell-ი 2024 წლიდან ჩინეთში წარმოებულ ჩიპებს აღარ გამოიყენებს

ამერიკული კომპიუტერული ტექნოლოგიების მწარმოებელი კომპანია Dell Technologies აპირებს 2024 წლიდან უარი თქვას ჩიპებზე, რომელიც ჩინეთშია წარმოებული - ამის შესახებ ინფორმაციას Financial Times ავრცელებს. კომპანია ასევე გეგმავს არსებითად შეამციროს მის პროდუქციაში ჩინეთში წარმოებული მაკომპლექტების გამოყენება. Dell-ი გეგმავს მინოდების ჯაჭვის დივერსიფიცირებას, იმ ფონზე, როცა ვაშინგტონსა და პეკინს შორის ურთიერთობები დაძაბულია - აღნიშნავს FT. მანამდე გამოცემამ Nikkei Asia გაავრცელა ინფორმაცია, რომ Dell-მა ჯერ კიდევ გასული წლის ბოლოს გააფრთხილა

მომწოდებლები, რომ არსებითად შეამცირებდა ჩინეთში წარმოებული ჩიპების გამოყენებას საკუთარ პროდუქციაში, მათ შორის, ჩინური კომპანიების მიერ ჩინეთის საზღვრებს გარეთ წარმოებულსაც კი. გაზეთის წყაროების ცნობით, კომპიუტერების მწარმოებელი აპირებს 2024 წლიდან საკუთარ პროდუქციაში გამოიყენოს ჩინეთის ფარგლებს გარეთ წარმოებული ჩიპები. ამერიკული კომპანია მომწოდებლებსა და პარტნიორებს, რომლებიც პროდუქციის აწყობით არიან დაკავებული, მოუწოდებს საწარმოო სიმძლავრეები მოამზადონ ჩინეთის ფარგლებს გარეთ, მაგალითად, ვიეტნამში.

## Nokia 4G-ინტერნეტს მოვარეზე გაიყვანს

სატელეკომუნიკაციო ტექნიკის მწარმოებელი ფინური კომპანია, Nokia მთვარეზე 4G მობილური ქსელის გაშვებას გეგმავს. ქსელის გადამცემებით SpaceX-ის რაკეტას ამ წლის ბოლოს აღჭურვავენ. ინფორმაციას „ევროპულსი“ ავრცელებს. 4G ინტერნეტს NASA-ს მისია Artemis 1-ის მთვარეზე გაფრენის ფარგლებში გამოიყენებენ. კერძოდ, ასტრონავტებს 4G ქსელი კავშირისთვის, ასევე, მონაცემთა გადაცემისა და რობოტების დისტანციური მართვისთვის დასჭირდებათ. ამასთან, 4G ტექნოლოგია დაეხმარება მკვლევარებს მთვარის ყინულის პოვნაში, რომელიც მთვარეზე ადამიანის სიცოცხლეს უზრუნველყოფს და მომავალი კოლონიებისთვის წყლის,

უანგბადისა და სანვავის წყარო გახდება. Nokia-ს განცხადებით, ტექნოლოგიას შეუძლია, კოსმოსის ექსტრემალურ პირობებს გაუძლოს, ხოლო ენერგიით ქსელს მზის პანელები მოამარაგებს. ლუქსემბურგში დაფუძნებული მა სტარტაპ Maana Electric-მა 2021 წელს სრულად ავტომატიზებული მინიქარხანა დატესტა, რომელსაც მზის პანელების საწარმოო ნედლეულად მხოლოდ ქვიშისა და ელექტროენერჯის გამოყენება შეუძლია. მინიქარხნების საპილოტე გამოყენება 2022 წელს დაიწყო და ისინი უდაბნოებში მთელი მსოფლიო მასშტაბით განათავსეს. წარმატების შემთხვევაში, ტექნოლოგიას კოსმოსურ კოლონიებში გამოიყენებენ.



# ყველის და რძის ღირებულება შემცირდა

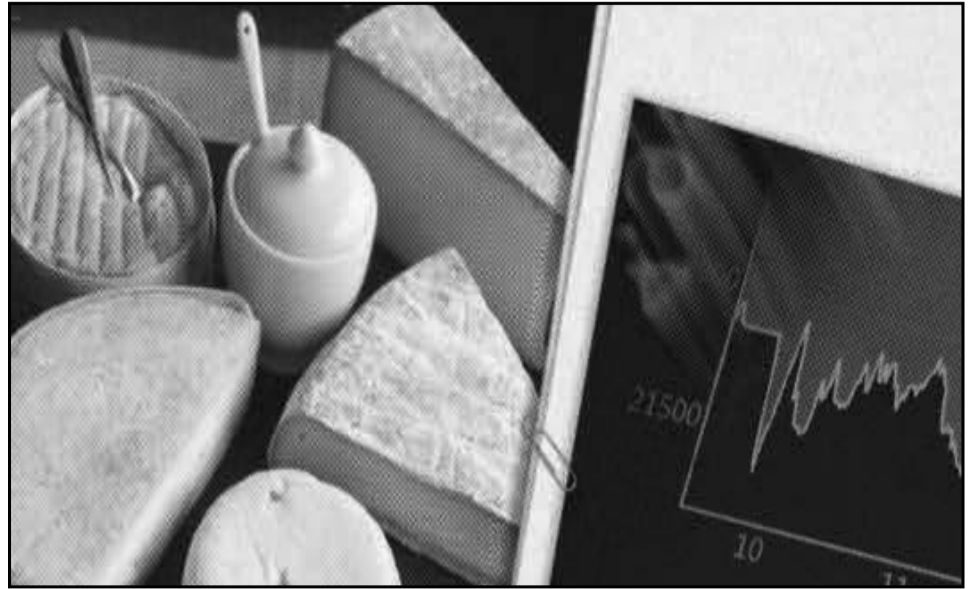
ყველის და რძის ღირებულება შემცირდა, რისი მიზეზიც ამ პროდუქტების ფასების სეზონური ცვლილებაა. კომპანია „შირაქის“ დამფუძნებელი ნიკოლოზ ბენიაიძე ამბობს, რომ გაზაფხულზე ნველადობა მატულობს, რაც რამდენიმე თვის განმავლობაში ჭარბ რძეს აჩენს, შედეგად იაფდება, როგორც რძე, ასევე რძის ნაწარმი. შემცირებულია რძის ფხვნილის ფასიც, რაც ადგილობრივ ბაზარზეც აისახა.

„ამჟამად ყველზე ორი ლარით, რძეზე კი დაახლოებით 10-15%-ით არის ფასი შემცირებული, რაც გაზაფხულის სეზონმა და ამ დროს ნველადობის ზრდამ განაპირობა. ნველადობის ზრდას კი მწვანე ბალახის გაჩენა იწვევს. ეს

დაახლოებით ორი ან ორთვენახევრის განმავლობაში შედარებით ჭარბ რძეს აჩენს. შედეგად, რძეს და რძის ნაწარმს ფასი აკლდება,“ - აღნიშნა ნიკოლოზ ბენიაიძემ.

ყველის და რძის გაიაფებაზე საუბრობს „ცივის ყველის“ დამფუძნებელი გიორგი ლალაშვილიც. მისი თქმით, იმისათვის, რომ ეს კლება მომხმარებლებმა იგრძნონ, მალაზიებმა სარეალიზაციო ფასები უნდა შეამცირონ.

„მალაზიებში ძალიან მაღალი ქემბეცია. 15-20% მალაზიებს არაფერში მიაქვთ. მსგავსი პრაქტიკა მსოფლიოში არ არსებობს. ეს თავისთავად, როგორც ყველს, სხვა სახის პროდუქციას დახლზე მომხმარებლებს უძვირებს.



ჩვენ ვაბარებთ კონკრეტულ ფასში, ხოლო შემდგომ ისინი დახლზე თავის მომატებულ ფასს ადებენ“ - განმარტა გიორგი ლალაშვილი.

„რძისა და რძის პროდუქტების მწარმოებელთა ასოციაციის“ პრეზიდენტი პას კონიაშვილი აღნიშნავს, რომ ფასების შემცირებას უახლოეს თვეებში კიდევ ელოდება, თუმცა მხოლოდ მცირე მენარმეების მხრიდან.

„ის მცირე მენარმეები, რომლებიც უფრო მობილურები არიან და რომელთაც მცირე ფერმერულ მეურნეობებზე ხელი უფრო მეტად მიუწვდებათ, ისინი ფასს დააკორექტირებენ, რადგან მცირე მეურნეობები სწრაფად რეაგირებენ და გადანაცვალს მსხვილ კომპანიებთან

შედარებით მარტივია. როგორც კი რძე 10-20 თეთრით იაფდება, მათთვის უფრო ადვილია ბაზარს ახალი ფასი შესთავაზონ. მსხვილი კომპანიების შემთხვევაში ასეთი მყისიერი გადანაცვალს სამსუხაროდ ვერ ხდება“ - განმარტა კონიაშვილი.

როგორც კომპანიების წარმომადგენლები აღნიშნავენ, რძის ნაწარმის ფასი, მათ შორის ყველის, ზაფხულში კვლავ მოიმატებს, შემოდგომის ბოლოს პიკს მიაღწევს, ხოლო იანვრიდან ისევ დასტაბილურებას დაიწყებს.

მომზადდა ინგა შილაშვილი



## ყველი - არის თუ არა ის ჯანმრთელობისთვის საშიში?

„ყველი - საკვები პროდუქტია, რომელიც აჭრის რძისგან მზადდება. გამოყენებული რძე შეიძლება იყოს ძროხის, ცხვრის, თხის, კამეჩის, ან რომელიმე სხვა ძუძუმწოვრის. ყველი არის თეთრი ან ლაიმოვითალო ფერის. შეიძლება ჰქონდეს ნასვრეტები.

არსებობს ყველის ასეულობით სახეობა, რომლებიც სხვადასხვა ტექნოლოგიით მზადდება. საქართველოში ოფიციალურად ყველის 14 სახეობაა დარეგისტრირებული: დამბალხაჭო, ჩოგი, ტენილი ყველი, კალტი, კობი, აჭარული ჩეჩილი, მესხური ჩეჩილი, სულგუნი, მერგული სულგუნი, სვანური სულგუნი, გულის ყველი, თუშური გუდა, იმერული და ქართული.

გაერთიანებული სამეფოს საცალო ვაჭრობის კვლევის ცენტრის მიერ ჩატარებული გამოკვლევის თანახმად, ყველის 4% ქურდბაცაცობის გამო იკარგება, რის გამოც იგი მსოფლიოში ყველაზე მოპარვადი საკვები პროდუქტია“ - ასეთ განმარტებას წაიკითხავთ ამ პროდუქტზე ვიკიპედიაში.

### ჩვენი რეაქცია კი საფრთხილოდ ასეთია...

ნაწლავური ჩხირები, სხვადასხვა ბაქტერია, ტრანსცხიმები და ანტიბიოტიკები ყველის შემადგენლობაში-იმერული ყველი ადამიანის ჯანმრთელობის კრიტიკული პრობლემების მიზეზი შეიძლება გახდეს. არის თუ არა ყველი მართლაც ნატურალური რძისგან დამზადებული და ზოგადად, რამდენად სუფთა პირობებშია ამოყვანილი, ამის დასადგენად ერთ-ერთი ექსპერიმენტის ფარგლებში რამდენიმე ტერიტორიაზე ნაყიდი ყველი ლაბორატორიაში ჩააბარეს. კვლევის შედეგი კი საგანგაშო აღმოჩნდა. სისუფთავესთან და უვნებლობასთან შეუსაბამობა ყველა ჩაბარებულ ნიმუშში იყო. ზოგ შემთხვევაში, ყველში ნაწლავური ჩხირები აღმოჩნდა, ზოგ შემთხვევაში კი ტრანსცხიმები. როგორც ირკვევა, მცენარეული ცხიმებით მომზადებულ პროდუქტში ყველაზე ხშირად პალმის ცხიმი გამოიყენება, რომლის მაგნიტობაც საყოველთაოდ ცნობილია.

ყველის ასოციაციის თავმჯდომარე ანა მიქაძე ამბობს:

„ეს, რასაკვირველია, თაღლითობაა და შესაბამისი სასჯელი ეკუთვნის იმ ადამიანს, რომელიც გვატყუებს. ჩვენ ბუნებრივ რძეზე დამზადებულ პროდუქტს ველოდებით და ისინი ტრანსცხიმებს იყენებენ. საშიშია, იმიტომაც, რომ ნაწლავის ჩხირებიცაა აღმოჩენილი. სუფთად არ არის მომზადებული, შესაძლოა, ხელი არ დაიბანა, ცური არ გაასუფთავა, თივის, მინის მტვერი, ფეკალია, ფუნა მოხვდა პროდუქტში - ყველაფერი მოქმედებს.

დანაწილებული ჩვილის ასაკიდან, ღრმა მოხუცებულობამდე, ადამიანი რძის პროდუქტს მიირთმევს. რძის პროდუქტები სასიცოცხლოდ აუცილებელია. არ შეიძლება, მთელი საქართველო დააავადო. უკვე წლებია, უცხოეთიდან ფხვნილის სახით, ირანული პასტა-რძის სახით შემოდის, რომლებსაც პირდაპირ ანერია, რომ სიმსივნეს იწვევს. არის ხოლმე ასეთი ხალხური მიდგომა, რომ იმერული ყველი შეიძლება მავნებელი იყოს და სულგუნი არა, იმიტომ რომ ის გადაზეღვით მზადდება და ცხელი წყალი გამოიყენება. თუმცა, აქაცაა პრობლემები. თუ ნაწლავის ჩხირები არის იმ სივრცეში, სადაც ყველი კეთდება, ის ყველა პროდუქტში იქნება. თუ პასტერიზაციას არ ვუკეთებთ, შეიძლება ნაწლავის ფლორის

მთლიანად მოშლა, ყაბზობა, დიაბეტი, სისხლძარღვთა სისტემის დაავადებები დაგვემართოს. ეს არის პროდუქტი, რომელიც ყველაფერში მონაწილეობს. ყველაფერი შეიძლება გაგიფუჭოს, ამიტომ საკმაოდ საშიში თემაა და ასე მსუბუქად შეხედვა არაფრით არ შეიძლება. მტერს, რაც იმერული ყველის მისაღებად ხდება. ფხვნილზე დამზადებული ყველი შეიძლება 2 დღეში დაიშალოს და ხაჭოსებრი გახდეს. ის, რომ მას ნებოვანება გაუჩნდეს, უფრო დიდხანს ყოჩაღად გამოიყურებოდეს, საგემოვნო თვისებაც მიმსგავსებული ჰქონდეს ყველანაირი უბედურებაა მიგნით გამოყენებული. სამწუხაროდ, ყველა ეს ემშაკობა ათივისეს“.

ირკვევა, რომ ტრანსცხიმების გამოყენებისა და ანტისანიტარიაში მომზადების გარდა, ყველის სასურველი კონსისტენციის მისაღებად სხვადასხვა მედიკამენტსაც ამატებენ. პროდუქტში მავნე ბაქტერიების თავიდან ასარიდებლად არაკეთილსინდისიერი მენარმეები ანტიბიოტიკებსაც კი ურევენ.

„მომხმარებელთა ფედერაცია“ ყველზე ჩატარებული კვლევის შედეგებს აქვეყნებს. ამასთან დაკავშირებით, „მომხმარებელთა ფედერაციის“ ხელ-

მძღვანელმა მადონა კოიძემ პრესკონფერენცია გამართა და განაცხადა, რომ სხვადასხვა ქალაქში შექმნილი ყველის 50 ნიმუშიდან 35-ში ლაბორატორიული კვლევისას ადამიანის ჯანმრთელობისათვის საშიში ნივთიერებები აღმოჩნდა.

„საქართველოს მომხმარებელთა ფედერაციაში განხორციელდა ზარები რძის პროდუქტებთან დაკავშირებით. რძის პროდუქტები განსაკუთრებით მალეფუჭებადი პროდუქტია, რომლებსაც შესაბამისი ტემპერატურული რეჟიმი სჭირდება სწორად შენახვისთვის. ჩვენ რამდენიმე ქალაქში შევისყიდეთ 50-მდე ყველი, მათ შორის, ტრადიციული, ქარხნული, სულგუნი. საგანგაშო მდგომარეობაა - 50 ნიმუშიდან 30-ში აღმოჩენილია ე.წ. კოლიფორმები ანუ ნაწლავის ჯგუფის ტიპის ბაქტერიები და ხუთში აღმოჩენილია პათოგენი - ოქროსფერი სტაფილოკოკი. სიცხეში ეს პათოგენი გამოყოფს ენტეროტოქსინს, რომელიც 90%-ით აზიანებს მომხმარებლის ჯანმრთელობას და იწვევს კვებით ინტოქსიკაციას“, - განაცხადა მადონა კოიძემ.

მისივე თქმით, ძირითადად გლეხურ, ანუ ოჯახურ პირობებში დამზადებულმა ყველმა ვერ დააკმაყოფილა სტანდარტები. ხოლო ქარხნული წესით დამზადებული, მაგალითად „სანტეს“ ყველი „სანებო“ და „კარფურის“ ყველი ლაბორატორიული შემოწმების დროს სუფთა აღმოჩნდა.

### გენარე ყველი

კლასიკური ქარხნული მდნარი ყველი მთლად ყველი არ არის. უმრავლეს შემთხვევაში ის მზადდება ყველის მონარჩენებისგან, რომლებიც ერევა რძის პროდუქტებს, კოლაგენს და კვებით საღებავებს. ნატრიუმის მაღალი შემცველობისა და ცხიმების დიდი რაოდენობის გამო ეს პროდუქტი გავლენას ახდენს გულ-სისხლძარღვთა სისტემაზე, ფოსფატური კვებითი დანამატები კი მოქმედებს ძვლებსა და თირკმელებზე, რადგან არღვევს კალციუმის ბალანსს. გარდა ამისა, საკმაოდ კალორიულია.

მომზადდა სათუნა ბენაშვილი







