

# ყვარლი

გამოცემის 1932 წლიდან

ფასი 40 თეთრი

## ბიოკოოპერატივი — გამოწვევა ქართული ეკონომიკისთვის

### კახეთი მალე გახდება ორგანული სოფლის მეურნეობის პროდუქტების მწარმოებელი მსოფლიოს რუკაზე



საქართველოს სახელმწიფოს და კვებით ამერიკის შეერთებული შტატების მიერ ჩვენს ქვეყანაში ჩატარებული კვლევებით გამოვლინდა, რომ ფერმერები იყენებენ უამრავ შხამქიმიკატებს, რათა მიიღონ რაც შეიძლება მეტი პროდუქტი. ამ შხამქიმიკატების შედეგად ნიადაგი, წყალი და ჰაერი საგანგაშოდ ბინძურდება. შესაბამისად ორგანული სახეობები, მათ შორის: თევზები, ცხოველები და მცენარეები, უამრავი კეთილთვისებიანი სახეობის მწერები და ქვეწარმავლები იხივებიან. იცვლება უნიკალური მიკროგარემო. ბაზარზე წარმოდგენილი ბოსტნეული და პროდუქტები სასეა შხამქიმიკატებით, რაც ხელს უწყობს ადამიანებში უამრავი დაავადების განვითარებას. ინდოეთის სახელმწიფომ ჩატარა გამოკვლევა და აღმოჩნდა, რომ გამოკვლეული კონტინენტის 82 პროცენტში დედის რძე დაბინძურებული იყო შხამქიმიკატებით. ქარბი რაოდენობით ქიმიკატების გამოყენების შედეგად დედის რძეც კი საზიანო ხდება ჩვილისათვის.

იმისათვის, რომ ისარგებლონ ინდოეთის ფასდაუდებელი გამოცდილებით კომპანიებმა „არომა პროდუქტმა“ და „ჯორჯია-აზ ნეიჩრლიმ“ მოინერგა დოქტორი ჰარიში და დააფინანსეს მისი ვიზიტი, რომ ეს უამრავი გამოცდილება გაუზიაროს საქართველოს მოსახლეობას.



დოქტორი ჰარიში ჩანდერ ტევიარი გახლავთ მიკრობიოლოგი, საერთაშორისო კონსულტანტი ორგანულ სოფლის მეურნეობის საქმიანობაში. საერთაშორისო ორგანიზაცია WWOF-ის დირექტორი ინდოეთში. მდებარეობს აქვს მონაწილეობა მსოფლიო ბანკის მრავალ პროექტში. აქვს სამუშაო გამოცდილება 20-ზე მეტ ქვეყანაში საერთაშორისო სოფლის მეურნეობის განვითარების ფარგლებში.

- ტრენინგებზე განიხილეს თემები:
- 1.ზოგადი შესავალი ორგანული სოფლის მეურნეობის დარგში;
  - 2.ორგანული სოფლის მეურნეობის პრინციპები;
  - 3.ბიო განაყოფიერება;
  - 4.ორგანული სოფლის მეურნეობის სხვადასხვა მეთოდები: ბიოდინამიკა და ნატურალური მეურნეობა;
  - 5.ევროკავშირის სტანდარტები ორგანულ სოფლის მეურნეობაში;
  - 6.ორგანული სოფლის მეურნეობის სერთიფიცირების პროცესი.

ტრენინგების მაღალ ორგანიზებულ დონეზე ჩატარებას დიდი მხარდაჭერა გაუწია ნეკრესის ეპარქიის მიტროპოლიტმა, მუჟე სერგიმ, რომელმაც ლონისძიების გასამართავად გამოყო გიმნაზიის სააქტო დარბაზი. ასევე მხარდაჭერა გამოხატა ყვარლის მუნიციპალიტეტმა, რომელმაც სერტიფიცირების მაღალ დონეზე ჩატარებისთვის გამოყო შესაბამისი ტექნიკა.

ტრენინგებზე თეორიულთან ერთად განხილული იქნა პრაქტიკული საკითხები. ადგილობრივ პირობებში ორგანული სასუქის და პესტიციდების დამზადების შესაძლებლობები, რაც პრაქტიკულადაც განხორციელდა. ასეთი ღონისძიებები კვლავ გაიმართება პერიოდულად და დაინტერესებული პირებისთვის მუდამ ხელმისაწვდომი იქნება. ზოგადად დოქტორ ჰარიშის სურვილია ყვარლის მუ-



### ნოდარ ტატურაშვილის ნოვატორული საქმიანობა უთუოდ იმსახურებს ყურადღებას, ვინაიდან მან წინაპრების საუკუნოვანი გამოცდილების საფუძველზე მიაღწია უზარმაზარ წარმატებას ბიოკოოპერატივის წარმოებაში.

ეკო, ბიო, ორგანული — ეს ტერმინები სინონიმებია და აღნიშნავს ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქტს. ამერიკის კონტინენტზე უფრო „ორგანული“ იხმარება, ევროპაში „ბიო“ და „ეკო“. ეკოპროდუქტი გულისხმობს მთელ პროცესს, დაწყებული ფერმერის მიერ მოყვანით და გადაამუშავებით დამთავრებული, როცა პროდუქტის წარმოებისას არ გამოიყენება შხამ-ქიმიკატები, ჯანმრთელობისათვის მავნე კონსერვანტები. განვითარებულ ქვეყნებში უკვე კარგად იცნავენ ჯანმრთელობის ფასიც და ბიოპროდუქტების მნიშვნელობას პროდუქტების წარმოების ეკოლოგიზაციის პროცესში, მაგრამ დღეისათვის წარმოება მოთხოვნის მხოლოდ მესხეთედს თუ აკმაყოფილებს. საბედნიეროდ საქართველოს ბევრ რეგიონში ბუნებრივი პირობები შემონახულია და ნატურალური პროდუქტების წარმოება ტრადიციულად არსებობს.

ამიტომ ურჩევიათ თანამედროვე მეთოდების გამოყენებით აწარმოონ პროდუქცია და ხარჯიც ნაკლები ჰქონდეთ.

რამდენიმე დღის წინ, ყვარელში, ერთ-ერთ მარკეტში შევედი ბოსტნეულის საყიდლად. როცა ფართო არჩევანი არა გვაქვს იძულებული ვართ რაც არის ის პროდუქტი შევიძინოთ. მართალია არ მომეწონა პომიდორი, მაგრამ ყიდვა მაინც გადავწყვიტე. სწორედ ამ დროს ერთმა ახალგაზრდამ ყუთით შემოიტანა გასაყიდდ. ჩემი ყურადღება კი იმით მიიპყრო, როცა თქვა: ეს ბიოპროდუქტია მოყვანილი პომიდორიაო. ნამდვილად არ ველოდი თუ აქ შესაძლებელი იქნებოდა ასეთი პროდუქტის ყიდვა. თანაც გავოცდი, როცა ეს პომიდორი უფრო იაფად ვიყიდე ვიდრე ჩვეულებრივი ღირდა. ისე გამიხარდა, რომ კარგა ხანს ამაზე ვფიქრობდი-თუ ვის მოყავდა ეს პროდუქტი. მოვიკითხე, მოვიხივე და სოფელ სანაგარდოში აღმოვაჩინე ბიოფერმერი ნოდარ ტატურაშვილი. ისეა დამრჩენდა პირადად მენახა ნოდარი და მისი საქმიანობა და აუცილებლად გამეცნო ჩვენი მკითხველისთვისაც. ნახანა კი ყოველგვარ მოლოდინს გადააჭარბა.

დღეს საქართველოში ვისაც არ ეზარება, ყველა ანერს თავის ნაწარმს „ეკოლოგიურად სუფთა“. ასე გვიხარებს გულს ეკოლოგიურად სუფთა რძის პროდუქტები, რომლებიც იმპორტული რძის ფხვილისგან მზადდება და ღმერთმა იცის საიდანაა ჩამოტანილი, ბრაზილიური შაქარი, უკრაინული ნინიბურა, ზეთი და კარაქი, თურქული ფქვილი, ტალიანდური ბრინჯი და სხვა.

შესაბამისი კანონმდებლობის უქონლობის გამო ვერც პასუხს მოსთხოვ ამგვარ მწარმოებელ-რეალიზატორებს საზოგადოების შეცდომაში შეყვანის მცდელობისათვის, მორალური პასუხისმგებლობა კი ჩვენში გრომად ფასობს.

ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქტები მთელ მსოფლიოში 20-100%-ით ძვირია ჩვეულებრივ პროდუქტებზე. საქართველოს ბაზარი ჯერ მზად არაა ძვირფასი პროდუქტების ასათვისებლად, ამიტომ შემოდის ყველაზე დაბალი ხარისხის და შესაბამისად იაფი პროდუქტები. ჩვენში ჯერ სახელმწიფო პოლიტიკის რანგში არ ასულა ჯანსაღი პროდუქტების წარმოება, რაც საზოგადოების სიჯანსაღის აუცილებელი პირობაა. ეკოპროდუქტების წარმოებებს სტიმული არ გააჩნია.

ისიც უნდა ითქვას, რომ მოსახლეობის ცნობადობა ბიოპროდუქტებზე და მის წარმოებაზე ძალიან დაბალია. ფერმერების უდიდესი ნაწილი ამას სკეპტიკურად უყურებს, ნაწილი თვლის, რომ ეს საკმაოდ დიდ ხარჯებთან და შრომასთანაა დაკავშირებული. რადგან საქართველოში არ არის განსხვავება ბიოპროდუქტებისა და არაჯანსაღი პროდუქტის ფასებს შორის,

განათლებული და საინტერესო მოსაუბრე-საუბრის დასაწყისშივე მიხვდით რამხელა სიამოვნებას ანიჭებს ეს საქმიანობა... დაახლოებით ორ შექტარ მინაზე თითქმის ყველა სახეობის ბოსტნეული აქვს დარგული, რასაც ძირითადად თვითონ და მისი ოჯახის წევრები უყვანენ. როცა გადამწყვიტა ბიოპროდუქტების წარმოება, პროფესიით ბიოლოგმა მეუღლემაც მხარი დაუჭირა. როგორც ამბობს, მინასთან სიახლოვე უფრო დიდ ენერჯისა და ძალას აძლევს. წლების წინ, ბუდიზმითა და ვეღური ფილოსოფიით დაინტერესდა და ვეგეტარიანელიც გახდა. სწორედ ამ დროს დაიწყო ფიქრი ასეთი მეურნეობის შექმნაზე. ყოველთვის გრძნობდა, რომ ყველაზე მეტად მინასთან სიახლოვე სჭირდებოდა. როცა ამის საშუალება მიეცა მამინ იმაზე ფიქრიც დაიწყო, როგორ მოეყვანა ნატურალური პროდუქტი. მისი ნაფიქრალ-ნაზრევი თითოეული დეტალი ამ მეურნეობაში.

შემოდგომა-ზამთრის სეზონზე, ყოველდღიურად დადის ტყეში დამაპალი ხეების და ნემომპალის შესაგროვებლად, რაც აუცილებლად სჭირდება ბიოპროდუქტების ორგანული სასუქისთვის. ამასთან ერთად იყენებს ცხოველების და ფრინველების ფეკალურ მასებს. ამ სასუქებს იყენებს მცენარეების შესანამალადაც.



ნიციპალიტეტი გადავიდეს მთლიანად ორგანული სოფლის მეურნეობის პროდუქტების წარმოებაზე, რაც ბევრად მეტ შემოსავალს მოუტანს ორგანული პროდუქტების მწარმოებლებს. ამ საკითხის მნიშვნელობისთვის მოგანვიძოთ მის მიერ მოწოდებული ინფორმაციას, რომ ორგანული კვების პროდუქტების ბაზარი შეფასებული იყო 2003 წელს 26 მილიარდ დოლარად, ხოლო 2008 წელს უკვე შეფასებულია 54 მილიარდ დოლარად. აქედან ჩანს თუ რა მზარდია ორგანული კვების პროდუქტებზე მოთხოვნა მსოფლიო ბაზარზე.

12-დან 15 აგვისტომდე ოთხი დღის განმავლობაში მიმდინარეობდა ტრენინგები ილია მართლის სახელობის ყვარლის სასულიერო გიმნაზიის სხდომათა დარბაზში.

ტრენინგებს ესწრებოდნენ თელავის სახელმწიფო უნივერსიტეტის აგრარულ მეურნეობათა ფაკულტეტის ასოცირებული პროფესორი ნიკო სულხანიშვილი, შპს „ბიოგანეტი ჯორჯია“ და „ბიოგაროს“ წარმომადგენელი დავით გეგეჭკორი, შპს „ბიოგაროს“ წარმომადგენლები გიორგი მანჯგალაძე და ლუკა გეგეჭკორი, თელავიდან ბიომეცნიერი გიორგი ოტიაშვილი, შპს „ჯორჯია-აზ ნეიჩრლი“-ის თანამშრომლები: ალექო შავგულიძე, ლევან ზენაიშვილი, გივი გელბაქიანი, ლევან ლურსმანაშვილი, დავით კუნჭულია, გიორგი ნინიაშვილი, ირა სამყურაშვილი, ელიკო ხარებაშვილი, ელა სამყურაშვილი, გიორგი ქიხიძე, გოგიტა ნინიაშვილი, ლევან ბაიბაშვილი და სხვები.

ალექსანდრე გიგილიშვილი

გაგრძელება მე-2 გვ. -ზე

# წოდარ ტატურაშვილის ნოვატორული საქმიანობა

## უთუოდ იმსახურებს ყურადღებას, ვინაიდან მან წინაპრების საუკუნოვანი გამოცდილებას საუკუნეულა მიაღწია უზარმაზარ წარმატებას ბიოპროდუქტების წარმოებაში

### დასაწყისი 1-ელ გვ.-ზე

რამდენად გასაკვირიც არ უნდა იყოს ფაქტია, რომ არანაირი დაავადება არ აქვს ამ ბოსტნეულს მაშინ, როცა ძლიერი შხამ-ქიმიკატებიც ვერ უმკლავდება ხშირ შემთხვევაში ამა თუ იმ დაავადებას. მეურნეობის მოვლის მეთოდებიც აბსოლუტურად განსხვავებული აქვს. — აქ მინა არ ითხოვება. წოდარი ამბობს, რომ გათიხნილი მინა შრება და ტენიანობას კარგავს. მცენარეებს ჭიაცელები უფხვიერებენ ძირებს, რომლებიც უხვადაა ორგანულ სასუქში. გაზრდილი ბალახს კი ჭრიან და კვლებშივე ტოვებენ, რომ ჩაინფას და სასუქად იქცეს. ყველაზე მნიშვნელოვანი ის არის, რომ ეს პროდუქტი უგემრიელესია, დამახასიათებელი გემოვნური თვისებებით, რაც საერთოდ არ გააჩნია თანამედროვე მეთოდებით მოყვანულ, მითუმეტეს გენმოდიფიცირებულ პროდუქტს. ამაში ყველა დარწმუნდება, ვინც ამ ბოსტნეულს გასინჯავს. ეჭვი შემეპარა, როცა წოდარის სიდერმა ბაიოტონრა-ამ ბადრიჯანს შეწვის დროს ძალიან ცოტა ზეთი სჭირდებაო, მაგრამ ამაშიც მათათი აღმოჩნდა. არამგონია სადმე ისეთი არომატი და სუნის ჰქონდეს წინაპრს, რომელიც და კიტრს, როგორც ამ მეურნეობაში მოყვანილს აქვს. მოუხედავად იმისა, რომ მთელი ოჯახი მუხლანა-უხრელად შრომობს, მაინც კმაყოფილები არიან იმით, რომ მათი პატარები ნატურალური პროდუქტით იკვებებიან და მყიდველებიც კმაყოფილები ჰყავთ. რაც შეეხება ამ პროდუქტის რეალიზაციას, იქიდან გამომდინარე, რომ ძალიან დიდი მეურნეობა არა აქვთ არც რელიზაცია არ უჭირთ. ადგილზევე მოდიან მყიდველები, უახლოეს მალაზიებში აბარებენ. თუმცა, სამომავლოდ აპირებენ ბიომეურნეობის გაფართოებას, რაც უფრო დიდ ბაზრებს საჭიროებს. ამასაც მოიხიბა სჭირდება. წოდარს სამომავლოდ კიდევ ბევრი საინტერესო იდეა აქვს. პირველ რიგში ესაა ბიოგენიზის გამოყენება. რომელიც ასეთივე მეთოდებით იქნება მოვლილი.

წოდარ ტატურაშვილის ნოვატორული საქმიანობა უდავოდ იმსახურებს შესანავლას და ყურადღებას, ვინაიდან მან წინაპრების საუკუნოვანი გამოცდილების საფუძველზე მიაღწია უდიდეს წარმატებას ბიოპროდუქტების წარმოებაში.

სამწახლო რეალობა ის, რომ დღეს საქართველოს ბაზარზე ძირითადი მწარმოებელი რეგიონებიდან შემოდის როგორც ნიტრატებით, ისე პესტიციდებით და მძიმე მეტალებით გაჯერებული სოფლის მეურნეობის პროდუქტები და ჩვენს მოსახლეობას პრაქტიკულად ალტერნატივა არ გააჩნია.

რამდენიმე წლის წინ დაიწყო მცდელობა გარკვეული ენთუზიასტების მიერ ბიოპროდუქტების ბაზრის ფორმირების, დღეს რამდენიმე სტრუქტურა ორგანიზებას უკეთებს ბიოპროდუქტების რეალიზაციას, მაგრამ ეს ზღვაში წვეთია.

ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქციასთან დაკავშირებით საქართველოს მთავ-

რობა სპეციალური დადგენილების მიღებას აპირებს. ორგანული ანუ ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქტი მსოფლიოს უამრავ ქვეყანაში დიდი მონონებით სარგებლობს. სოფლის მეურნეობის სამინისტროში აცხადებენ, რომ ამ ბაზარზე დასამკვიდრებლად საქართველოს უდიდესი პოტენციალი გააჩნია.

საკვები პროდუქტები წარწერით — „ორგანული“, „ბიო“ და „ეკოლოგიურად სუფთა“ მსოფლიოში ფუფუნებად ითვლება, ისინი სპეციალურ მალაზიებში, ან დიდ სუპერმარკეტებში, სპეციალურად გამოყოფილ კუთხეში იყიდება და მათი ფასი ჩვეულებრივ საკვებთან შედარებით გაცილებით მაღალია.

იმ ქვეყნებს შორის, რომლებიც ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქტის ექსპორტს ახორციელებენ, საქართველოცაა, თუმცა საქსპორტო საკონსილის რაოდენობა ჯერჯერობით ძალიან მცირეა.

როგორც სოფლის მეურნეობის სამინისტროს, სოფლის მეურნეობისა და სურსათის დეპარტამენტის უფროსის მოადგილე ქეთევან ლაფერაშვილი აცხადებს, ამ დარგის უკეთესად განვითარებისთვის სამინისტრო საკანონმდებლო ცვლილებების განხორციელებას გეგმავს:



„რაიმე დარგის განვითარებისთვის უნდა იყოს საკანონმდებლო—წარმატებული ბაზა შექმნილი და ამიტომ ჩვენს იურიდიულ დეპარტამენტში შემუშავებულია მთავრობის დადგენილების პროექტი, რომელიც აწესრიგებს ბიონარმეობის წესს და მისი სერტიფიცირების პროცედურებს. აქამდე შემუშავებული გეგმონა და სტანდარტი ბიო ნარმეობის შესახებ, მაგრამ სტანდარტები დღეს ქვეყანაში, მოგესხენებათ, არის ნებაყოფლობითი და ამიტომ გახდა აუცილებელი მთავრობის ამ დადგენილების შემუშავება, რომელიც აბსოლუტურ ჰარმონიზაციას იქონიან სტანდარტებთან“.

ქეთევან ლაფერაშვილის განცხადებით, დადგენილებაში, რომელიც საბოლოო სახეს უახლოეს მომავალში მიიღებს, დეტალურად იქნება განვიხილეთ, თუ როგორ უნდა მოხდეს ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქტის დამზადება.

დღეს საქართველოში იმის შეფასებას, არის თუ არა პროდუქტი ეკოლოგიურად სუფთა, ბიოპროდუქტის სერტიფიცირების ორგანო „კავკასსერტი“ ახორციელებს. საინტერესოა ამ ორგანოს სპეციალისტების მოსაზრებები ამასთან დაკავშირებით....

„კავკასსერტის“ ხარისხის მენეჯერის ზურაბ ნადარეიშვილის განცხადებით, პროდუქტის შეფასება რამდენიმე კომპონენტს მოიცავს, ხოლო ჩვეულებრივი ნარმეობიდან ბიონარმეობაზე გადასვლა დროსთანაა დაკავშირებული:

„გარდამავალი პერიოდი ერთწლიანი კულტურებისათვის არის 2 წელიწადი, ხოლო მრავალწლიანი კულტურებისათვის — 3 წელი. მეცხოველეობის შემთხვევაში, გარდამავალი პერიოდი თითოეული კატეგორიის პროდუქტისათვის დადგენილია ინდივიდუალურად. ბიონარმეობაში მემცენარეობის და მეცხოველეობის დარგში დასაშვებია მხოლოდ სტანდარტით ნება დართული საშუალებების და მეთოდების გამოყენება“, — აცხადებს ზურაბ ნადარეიშვილი.

ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქტის წარმოებისას მწარმომებარე გარკვეული სტან-

დარტები უნდა დაიცვას, როგორც პროდუქტის წარმოებისას, ასევე, გადამამუშავებისას, შენახვისას, ტრანსპორტირებისას და გასაღებისას.

მცენარეული ბიოპროდუქტის წარმოებისას მინის და მცენარის დამუშავება ძირითადად მცენარეული და ცხოველური ნარჩენების გამოყენებით ხდება. ნიადაგის ასეთი გზით დამუშავებისას უმჯობესდება მისი ფიზიკური თვისებები და მინერალური შემადგენლობა.

ამ სტანდარტების დაცვიდან გამომდინარე, ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქტის მოყვანა გაცილებით რთულია და ძვირი ღირს, რაც საბოლოოდ პროდუქტის ფასზეც აისახება. თუკი ბაზარში ერთი კილოგრამი მინდვრის ლობიო 3.50 ლარი ღირს, ამ ფასად ქართული ბიოპროდუქტების ინტერნეტმაღაზიაში „ბელევი“ მხოლოდ ნახევარი კილო ეკოლოგიურად სუფთა ლობიოს შეიძენთ.



მწარმომებლების თქმით, საქართველოში ეკო—პროდუქტის ბაზარი განვითარებული არ არის.

ზაზა დვალი უკვე რამდენიმე წელია ეკოლოგიურად სუფთა ღვინოს აწარმოებს. მისი თქმით, მიუხედავად იმისა, რომ ასეთი წესით დამზადებულ ღვინოს გემოც განსხვავებული აქვს და ჯანმრთელობისთვისაც არ არის მავნებელი, გაურკვეველი მიზეზებით ქართულ ბაზარზე ზოგიერთი სახეობის ჩვეულებრივი წესით დამზადებული ღვინო გაცილებით უფრო ძვირია:

„ჩვენ გაცილებით მეტი შრომა გვინებს და ფულსაც მეტს ვხარჯავთ, ვენახს არ ვწამლავთ პერბიციდებით და პესტიციდებით, ვიყენებთ მხოლოდ ე.წ. კონტაქტურ ნამღებს, რომელიც წვიმის შემდეგ ირეცხება და ყურძენში ვერ აღწევს. მიუხედავად ამისა, ბაზარზე არის ჩვეულებრივი წესით მოყვანილი საფერავი, რომელიც რატომღაც ჩვენს პროდუქტზე ძვირი ღირს. ერთი ბოთლი ეკოლოგიურად სუფთა ღვინოს ღირებულება ჩვენთან დაახლოებით 14 ლარია, ამიტომ საზღვარგარეთაც გაგაქვს, კერძოდ, კანადაში და ფინეთში“, — აცხადებს ზაზა დვალი.

ლევან გვგია საკუთარ მინაზე მოყვანილი ბოსტნეულს თბილისში, ბაზარში ყიდის, მისი თქმით, მინის ბუნებრივი საშუალებებით დამუშავება იმდენად დიდ ხარჯებთანაა დაკავშირებული, რომ ამაზე არც უფროია:

„ვისაც დიდი მინა აქვს, მათთვის ნარმოვადგენელია იმდენი ბუნებრივი საშუალებები ყველაზე იმოყვება ქიმიური საშუალებები, მეც ამ საშუალებებს ვიყენებ. ასე უფრო იაფია და მოსავალიც მეტი მოდის“.

ზურაბ ნადარეიშვილის განცხადებით, ვიზუალურად ეკოლოგიურად სუფთა საკვები პროდუქტის სხვა პროდუქტისგან გამოირჩევა შეუძლებელია და ბიოლოგიურად სუფთა პროდუქტის ხარისხს მხოლოდ სასერტიფიკაციო ორგანო ადგენს.

„კავკასსერტი“ საქართველოს მასშტაბით ჯერჯერობით მხოლოდ 35 კლიენტი ჰყავს. თუმცა ზურაბ ნადარეიშვილი, ისევე როგორც ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქტის დამზადებაში ჩართული მე-

წარმეები, თვლიან, რომ ეს დარგი საქართველოში განვითარების ეტაპზეა და დიდი პერსპექტივა აქვს.

ფერმერთა უფლებების დაცვის ასოციაციის პრეზიდენტი კახა ნადირაძე ამბობს, რომ ბიონარმეობისათვის ამ ეტაპზე ფერმერებისთვის შესაბამისი პირობები არ არის შექმნილი:

„ფერმერთა გათვითცნობიერებულობა უნდა გაიზარდოს და უნდა ჰქონდეთ მოტივაცია, რომ გახდნენ ბიოფერმერები. ბიოფერმერული მეურნეობა ნიშნავს ხარისხს, კარგ ცოდნას და კარგ მოტივაციას ფერმერის მხრიდან. გვყავს რამდენიმე სერიოზული ფერმერი, რომელიც ჩვენი ასოციაციის წევრია და ყველაფერს აკეთებენ იმისთვის, რომ ბიოფერმერის მდგომარეობა და სტატუსი შეინარჩუნონ“.

კახა ნადირაძის განმარტებით, ერთხელ დათხოლი ან არასწორად გახეული, კულტივირებული და გენმოდიფიცირებული თესლი 20 წლით აბინძურებს ნიადაგის ვარჯისიანობას და შედგომ მისი გამოყენება ბიონარმეობისათვის შეუძლებელია:

„გენმოდიფიცირებული თესლის გავლენა ნიადაგზე მავნებელია. ჩვენ გვჭირდება, მეტი ყურადღება მივაქციოთ დამწყვე ფერმერებს. ფერმერულმა ბიომეურნეობამ მაქსიმალური მოსავალი რომ მიიღოს და კონსერვაცია გაუზიოს ადგილობრივ ბაზარზე, შემოსულ პროდუქტს, საჭიროა სპეციალური სახელმწიფო დახმარების პროგრამისა მოქმედება“.

ნადირაძის შეფასებით, დღეს ფერმერი დარწმუნებულია მაღალი რისკების ქვეშ:

„ძალიან სუსტია სოფლის მეურნეობის დაზღვევის სისტემა. კარგი იქნება, თუ სახელმწიფო სერიოზული ქოლგის ფუნქციას შეასრულებს ბიოპროდუქტის მწარმოებელი ფერმერებისთვის. ეს შექმნის მოტივაციას, რომ ფერმერმა განწარმოოს მინის ბიოქიმიკა თავისი ორგანულით და აწარმოოს ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქტი. ბიომეურნეობა განსაკუთრებული ნიშაა საქართველოსთვის მსოფლიო ეკონომიკის ბაზარზე“.

### ბაზილიკონი

# როგორ არ უნდა დალიოთ ღვინო: 7 შეცდომა, რომელსაც ყველაზე ხშირად უშვებენ



ამ მიმოხილვაში მოგიყვებით 7 ყველაზე გავრცელებული შეცდომის შესახებ და გეტყვით რეკომენდაციებსაც, რომლის შესრულებას მიიხედავთ, უფრო მეტ სიამოვნებას მიიღებთ, ღვინოს ყოველი ბოკალის შემდეგ.

### შეცდომა 1: ღვინოსათვის „სუნთქვის“ საშუალების არ მისცემა

სპეციალისტები, ღვინოს „სუნთქვაში“, გულსხმობენ მის აერაციას ჟანგბადთან კონტაქტის დროს. ეს პროცესი იწვევს, როდესაც ბოთლს საცობს მოხსნით. მაგრამ, საქმე იმაშია, რომ ღვინო ბოთლში, ღვინო ვერ იღებს საკმარისი რაოდენობის ჟანგბადს, რადგან ბოთლის ყელი არც ისე დიდია. ამიტომ სრულყოფილი აერაციისთვის, საჭიროა ღვინოს გადასხმა ბოკალში ან ისეთ ჭურჭელში, რომელსაც საკმარისი განიერი პირი აქვს.

ითვლება რომ, ღვინოს თუ მისცემთ 15-20 წთ. „სუნთქვის“ საშუალებას, ისიც და თქვენც, მოგებულები დარჩებით.

### შეცდომა 2: ბოკალის პირამდე შეხება

იმისათვის, რომ ღვინოთ სიამოვნოთ, მისი არომატი უნდა შეიგრძნოთ. არომატი კი იმ შემთხვევაში იგრძნობა, თუ ღვინოს საკმარისად დიდი თავისუფალი ადგილი აქვს ბოკალში. ითვლება რომ, თუ ბოკალი დიდი ზომის არ არის, ის მხოლოდ 1/3-ზე და კიდევ უფრო უკეთესი იქნება, 1/4-ზე რომ შეავსოთ.

### შეცდომა 3: ღვინო, რომ ღვინო

სიტატისტიკის თანახმად, ნატურალური საცობების ყოველი მეათე, დევექტს შეიცავს, რაც უარყოფით გავლენას ახდენს ღვინოს ხარისხზე. ამიტომ, ღვინოს მწარმოებელი კომპანიების უმრავლესობა, სინთეტიკურ საცობს იყენებს.

სინთეტიკური საცობი უფრო კარგად იცავს ღვინოს ხარისხს და არანაირ გემოს არ აძლევს ღვინოს.

### შეცდომა 4: სიჩქარე

ღვინო არ უნდა გახსნათ გაგრილების გარეშე. გასახსნელი ღვინოს ოპტიმალური ტემპერატურა, 14-18 გრადუსი არის. იმისათვის, რომ ამ ტემპერატურაზე დააყენოთ, თქვენ დაგჭირდებათ: ვედრო, ყინული, 2 ს. კ. მარლი და წყალი. ჩადგით ღვინოს ბოთლი ვედროში, თავისუფლად დარჩენილი მოცულობის 1/3 ყინულით შეავსეთ, ჩაასხით იმდენი წყალი, რომ ბოთლის „მხრები“ დაიფაროს და შეურიეთ წყალს მარლი. გააჩერეთ ამ მდგომარეობაში 30 წთ.

### შეცდომა 5: ღვინოს გაძინება საყინულეში

როგორც არ უნდა გეჩქარებოდეთ, ღვინო არავითარ შემთხვევაში არ შედგათ საყინულეში. ისევე ვედრო და ყინული გა-

მოიყენეთ, რადგან: საყინულეში მოხვედრილ ღვინოს ბოთლს, ცივი ჰაერი, ჯერ გარედან აცივებს და ყინავს. ბოთლის სქელი კედლების გაყინვას 30 წთ. ეჭაჭროება. ამ დროის გასვლის შემდეგ თუ გამოიღებთ მაცივრიდან ღვინოს ბოთლს, მისი კედლები ცივი, ხოლო ღვინო თბილი იქნება. საყინულეში, საჭირო ტემპერატურამდე რომ გაცივდეს ღვინო, ის მაცივარში 1-1,5 წთ. უნდა გააჩეროთ.

### შეცდომა 6: „ღვინოს სარდავის“ საშვარსოვლო მოწყობა

ნებისმიერ ღვინოს სიგრილე უყვარს და ის აუცილებლად უნდა ინახებოდეს ბნელ საცავში. ღვინოს შენახვისათვის საუკეთესო ტემპერატურა 10-18 გრადუსია. არ შეიძლება ღვინოს ისეთ ადგილზე შეინახვა, სადაც ტემპერატურა ხშირად იცვლება. ამიტომ, თუ სარდაფი არა გაქვთ, შეინახეთ ღვინო კარადის ზედა თაროზე, ყველაზე შორეულ კუთხეში.

### შეცდომა 7: ნივთი ღვინოთ თევზთან ერთად

თევზთან ერთად, არ შეიძლება ნივთი ღვინოს მიტანა სუფრაზე. ამორჩიეთ ნებისმიერი თეთრი ღვინო, თუ არ გინდათ რომ, ვახშმის შემდეგ, რამოდენიმე საათის მანძილზე, მეტალის გემოს შეგრძნება გქონდეთ პირში.



# რა უნდა ვაკეთოთ ივლისში — გალში და პოსტანში

როგორც წესი, ივლისშიც ჩვენს ბოსტანებს და ბაღებს, პირველ რიგში, სარველებისგან უნდა ვასუფთავოთ და გალმეებით დავიცვათ მათგან. ყველა მოთხრილი თუ მოთხრილი სარველა დაყვართ ნაყოფიერი ხეების ირგვლივ. ასეთი მულჩირებით მცენარეს ზაფხულის ცხელ დღეებში ტენიანობა უნარჩუნდება.

ხოლო ფესვთან ახლოს, ამ ბალახებისას უნდა ვიკლოთ, რაც საბოლოოდ მცენარეს ბიოლოგიურად სუფთა ნაყოფის მოცემაში ეხმარება. წესად უნდა გავიხადოთ ის, რომ ბალახის ერთი ღერიც არ დაეკარგოს და საუკეთესო ბიოსასუქად ვაქციოთ.

ნიადგი მუდამ ვაფხვიეროთ. განსაკუთრებით ვიზრუნოთ პომიდორზე — ყოველი კვირის ბოლოს მოვამოროთ ზემოთ ყლორტები და ავხვიოთ სარზე. ეს სალაზო ხანს უნდა მოხდეს, თორემ მზიან ამინდში ზემოთ ყლორტების მცენარის ფოთლებში მოიხვედრება.

შეცვლილი ფოთლები დაეკუქვამოთ და ორი კილოგრამი ჩაყვართ ხუთ ლიტრ წყალში. ნამოვადლოთ 15 წუთის განმავლობაში. შემდეგ, როცა გაგრილდება, გავწურეთ და ასე მომზადებული ხსნარი ხუთ ლიტრ წყალში ერთი ლიტრი შევურიოთ. კარგია, თუ სარეცხი საბინი აქავედგებულ

წყალსაც შევურიეთ. შემდეგ შევასხუროთ პომიდორს. ეს უნდა მოხდეს სალაზო ხანს, მზის გადასვლის შემდეგ და არა დაღამებისას.

მცენარეს არც მზის სხივი უნდა მოხვედეს და შემორობაც უნდა მოასწროს ღამის დადგომამდე. ეს არის ნაცადი ხალხური საშუალება, რომელიც ჩვენს ეკონომიკას დაზოგავს. ისე კი, საყოველთაოდ ცნობილი ბორდოს ხსნარი შეუცვლელია. იგივე ხსნარი შეიძლება შევასხუროთ როგორც ოთახის, ისე მინდვრის ყვავილოვან მცენარეებს, თუ შევამჩნევთ, რომ ამ ყვავილებს ბუფრი შეესია და ფოთლებს უნინკის, ჯერ ეს ბუფრი თუ ტკიპები ხის პატარა ნაფოთები ჩამოვფხვიკოთ, მერე კი ხსნარი შევასხუროთ.

ზოგმა მეფუტკრემ არ იცის, რომ სკების სხვადასხვა ფერით შეღებვა მართო სილამაზისთვის არაა საჭირო და ეს აუცილებელია. ყველაზე კარგად ფუტკარი ყვითელ, ლურჯ და მავ-თეთრ ფერებს არჩევს. ორი ერთნაირი ფერის სკას შუაში სხვა აღნიშნული ფერით შეღებილი სკა ჩავესვათ. ფუტკრები ასე უფრო ადვილად აგებენ საკუთარ სახლს.

ჩვენში თანდათან პოპულარული ხდება მარწყვის მოშენება საკარმიდამო ნაკვეთებში. მას ძალიან ემტერება ლოკოკინა. ამიტომ რიტამორის თუ დავრგავთ

ოხრახუმს და აქა-იქ ნიორსაც ჩავთესავთ, ლოკოკინასებრები არ მიეკარებიან.

ივლისშივე უკვე წუნუნები და ჟიჟა უნდა მივცეთ ბოსტანებს, რაც უმჯობესია, ნაწილობრივ მოხდეს.

ივლისის ბოლოდან კი კვირტში მცნობას მივხედოთ. ვაზს შევაცვლით ზემოთ ყლორტები, ნაწილობრივ და ყველაფერი ეს კომპოსტისთვის გამოვიყენოთ. არ დაგავიწყდეს ქრაქის სანინაალ-მდეგოდ ბორდოს ხსნარის მიცემა. ასევე, ნაცრის სანინაალმდეგოდ კომპინირებული საშუალებების გამოყენება იგნისსა და ივლისში კიტრსა და გოგრას განსაკუთრებით მოეძალდება ნოლმე ნაცრის დაავადება. ფოთლებზე ბევრია ნაცრისფერი ლაქები, რაც ნაადრევად, ნაყოფის გამოსხმამდეც აყვითლებს და აჭკნობს გოგორიანებს. ეს განსაკუთრებით მოსალოდნელია წლევანდელი უხვი ნალექის პირობებში. თუმცა, ნაცრის დაავადებას ცხელი ამინდების დროსაც არ ემდობა ხელი კიტრისა და გოგრის «დასაპყრობად». ამიტომ, სალაზოობით ან დილით ადრე, მზის ამოსვლამდე, აუცილებლად უნდა შევასხუროთ 0,5 %-იანი კოლოიდური გოგორის ხსნარი.

როგორც ინიღლები უნდადგინდეს, ღვთიური მცენარის — სიმინდის მიხედვად, არ დაგავიწყდეს. ივლისში, ძირითადად,



მეორე თონა სჭირდება და შემდეგ მივცეთ სასუქი. ყურადღება მივაქციოთ ერთ გარემოებას — ჩვენში, თხილის პოპულარობის გაზრდის შემდეგ, ბევრმა მეურნემ საყავი ფართობში თხილის პლანტაცია გააშენა.

ხშირადაც წუნუნებენ, ჭყინტი სიმინდიც აღარ გვაქვს. გირჩევთ, თხოვით მეზობლებს, ვისაც სიმინდის ყანა აქვს, მოგცეთ ზემოთ ნერგები, რომელსაც თხილის დროს ისედაც გამოჭრის. შემდეგ

ნაგაჭრათ მესამედი ნაწილი და ასე დავრგოთ თითოეული ძირი შერჩეულ ადგილზე ჩვენს ეზოში.

20-30 ძირი სიმინდის ადგილს ყველგან მოვძებნით. კარგად შემოუყარეთ მინა და ვეგეტაციის პერიოდში ზუსტად ისე დაეხმარეთ, როგორც სიმინდის ყანაში მუშაობთ. ექვენ გექნებათ ჭყინტი სიმინდი გაცილებით დიდი ტარობით, ვიდრე ყანაში მოტყობით.

რედაქცია: agrokavkaz.ge



პომიდვრის კვება შეიძლება არამართო მზა სასუქებით, არამედ ხალხური რეცეპტებით, ნატურალური, ბუნებრივი განოციერების საშუალებებითაც. თუმცა აქვე უნდა ითქვას, რომ საჭიროა კარგად ვიცოდეთ, რას ვაკეთებთ, რა ნიადგია, ანგარში უნდა გავუწიოთ კლიმატს და მცენარის მდგომარეობას.

მცენარის სწორი კვება, სხვა ფაქტორებთან ერთად განაპირობებს, კარგ ყვავილობას, ნაყოფიერებას, ჯამრთელ და ხარისხიან მოსავალს.

როგორც წესი პომიდვრის პირველი გამოკვება ხდება ჩითილის გადარგვიდან ორი-სამი კვირის შემდეგ, ეს ეხება როგორც დაბურულ, ისე ღია გრუნტში გა-

მოზრდილ ჩითილებს. მთელი ვეგეტაციის პერიოდში 3-4 ჯერ კვებენ — საშუალოდ 12-14 დღიანი ინტერვალით. გათავაზობთ პომიდვრის კვების რამოდენიმე საშუალებას.

**იოლით გამოკვება**  
იოლი არამართო აჩქარებს ნაყოფი მომნიჭებას, არამედ ფიტოფტოროზისგან თავის დაცვის (პრევენციის) ერთგვარი საშუალებაა.

**რეცეპტი 1:** 10 ლიტრ ნაღვალში წყალში, აზავებენ 4 წვეთი იოდის ხსნარი (რომელიც ყველა აფთიაქში იყიდება), მიღებული ხსნარი დაეფუხვებთ მცენარეს 1 ძირზე 2 ლიტრის გათვლით.

## პომიდვრის განოციერების სალხური საშუალებები

**ნაცრით გამოკვება**  
ფოთლოვანი ხის ნაცარი შეიცავს: 3,5% ფოსფორს, 10% კალიუმს და 30% კალციუმს. ხოლო წინვოვანი ხის ნაცარი შესაბამისად: 2,5% ფოსფორს, 6% კალიუმს და 35% კალციუმს.

**რეცეპტი 1:** ნაცრის ხსნარს ასე ამზადებენ, 10 ლიტრ წყალში გახსნიან 1 ჭიქა (150-200 გრ.) ნაცარს მიღებულ სითხეს გაეაჩრებთ ერთი კვირა და შემდეგ დაეფუხვებთ პომიდორს, დაახლოებით 0.5 ლიტრი 1 მცენარეზე.

**ნაცარი გამოიყენება**  
**მცენარეთა უსხვადასხვა კვებისთვისაც**

**რეცეპტი 2:** ამისთვის იღებენ 300 გრ. ნაცარს ხსნიან მას 3 ლიტრი წყალში, ადუღებენ 30 წუთი, შემდეგ აჩრებენ 5 საათი და უმატებენ 50 გრამ სარეცხ (72%) საპონს, მიღებულ სითხეს გაწურავენ და ასხვებენ მცენარეზე.

**ქათმის ნაკვალთი (სკორე) გამოკვება**

ქათმის სკორე მცენარეებზე, კომპლესურ მინერალურ სასუქზე ნაკლებად არ მოქმედებს, მასში ბევრია აზოტი და ფოსფორი.

**რეცეპტი 1:** ძალიან ეფექტური წყალში გახსნილი ახალი სკორეს გამოყენება, ამისთვის 10 ლიტრიან ჭურჭელს 1/3 — ით ავსებენ ქათმის ახალი ნაკვლით, შემდეგ ჭურჭელს პირამდე ავსებენ წყლით და აყენებენ 7-10 დღით ჰაერზე. ამის შემდეგ 0.5 ლიტრ მიღებულ სითხეს აზავებენ 10 ლიტრი წყლით (არ გამოიყენოთ გაუზავებლად და კვლავ მორის ასხავენ დაახლოებით 5-6 ლიტრი 1 მცენარეზე).

**რეცეპტი 2:** მშრალ სკორესაც იყენებენ განოციერებისთვის, 0.5 კგ. მშრალ სკორეს დაასხავენ 10 ლიტრ წყალს, ჭურჭელს კარგად დაბურავენ (აზოტი, რომ არ დაიკარგოს), აყენებენ 3-5 დღე. ყოველდღე ურევენ. შემდეგ აზავებენ მიღებულ სითხეს შეფარდებით 1/20 (1წლილი სითხე, 20 წლილი წყალი) და უსხავენ მცენარეს 1 ძირზე 0.5-1.0 ლიტრის ანგარიშით.

**შიჟა**  
ჟიჟა საქონლის ნაკელისგან მომზადებული მასაა, ნილობრევა 1:1 შემადგენლობით.

**რეცეპტი:** 10კგ. ახალ ნაკელს დავასხამთ 10 ლიტრ წყალს და დღეში ორჯერ ურევეთ, 10-14 დღით მანძილზე. მასა აუცილებლად უნდა იყოს თავდაბურული.

მიღებულ სითხეს ვაზავებთ წყლით 1/10 პროპორციით (არ გამოიყენოთ გაუზავებლად) და ვიყენებთ 1 მცენარეზე 0.8-1.0 ლიტრის ანგარიშით.

**წუნუნები**

წუნუნები პირუტყვის შარდია, რომელსაც აგროცენტრების ბოსტანებში სპეციალურად მომზადებულ ორმოში. საქონლის შარდი ძალიან მდიდარია აზოტით.

**რეცეპტი:** 1 ლ წუნუნები გააზავებთ 20 ლიტრ წყლით და დაუსხით მცენარეებს 1 ძირზე 1 ლიტრის გათვლით. გახსოვდეთ აზოტის ჭარბი დოზებით მიღების დროს მცენარეს უფთხარდება ზემოთ ყლორტური მასა, რაც ამცირებს მოსავლიანობას.

ეს, რა თქმა უნდა არ არის სრული ჩამონათვალი. უნდა გავითვალისწინოთ, რომ ჯიშები რომელსაც ვყიდულობთ, თხოვან გარკვეულ აგროცენტროლოგიას, შესაბამისად მცენარეთა დაცვის ან განოციერების სქემას. ამიტომ როდესაც ვიყენებთ ხალხურ საშუალებებს, უნდა ვიცოდეთ რა ნივთიერების ჩანაცვლებას ვახდენთ აღნიშნულ სქემებში და რისი საჭიროება აქვს მცენარეს.

„აგროკავკასია“  
გისურვებთ წარმატებებს!

## ნიადგის pH-ის მუშავიანობის შეცვლა — უკეთესი მოსავალი

სხვადასხვა კულტურას, ნიადგის სხვადასხვა pH (მუშავიანობის მაჩვენებელი) სჭირდება, ხშირად არის, რომ გარკვეული კულტურის მოყვანა გინდათ, თქვენი ნაკვეთის ნიადგის მუშავიანობა კი არ არის ამ კულტურისთვის შესაფერისი. ამ დროს საჭირო ხდება ნიადგის მუშავიანობის შემცირება ან მომატება.

ნიადგის pH-ის მაჩვენებელი შეიძლება, გაიზარდოს კირის დამატებით ან შემცირდეს ელემენტარული გოგირდის დამატებით. ეს დანამატები ნიადგში უნდა შევიდეს მცენარის დარგვამდე სულ მცირე რამდენიმე თვით ადრე.

ნიადგის pH-ის შესაცვლელად კირის ან გოგირდის საჭირო რაოდენობა განისაზღვრება იმით, თუ რამდენად წვრილია არის ისინი დაფუქული (მარცვლის ზომა) და ნიადგის ბუფერულობით.

მარცვლების დიდი რაოდენობა (60 — 100) მიანიშნებს წვრილად დაფუქულ კირს ან გოგირდზე, რომელიც უფრო სწრაფად შევარეაქციაში ნიადგის pH-ის შესაცვლელად.

ტუტოვან ნიადგში (პ>7) წვრილ-მარცვლოვანი გოგირდი უნდა შეერიოს ნიადგის ზედა 15 სმ. ფენაში დარგვამდე სულ მცირე რამდენიმე თვით ადრე, pH-ის მაჩვენებლის ოპტიმალურ ზღვრამდე შესამცირებლად.

ნიადგის ცვლილება დარგვამდე ბევრად უფრო იოლია, ვიდრე დარგვის შემდეგ ნიადგის pH-ის დონის მოდიფიკაცია.

ნიადგის ზედაპირზე მარცვლოვანი გოგირდის დამატებით შემცირდება მხოლოდ ზედა რამდენიმე სმ-ის pH-ის დონე. თუმცა, დროთა განმავლობაში, თანდათანობით შემცირდება pH-ის დონე ნიადგის ღრმა ფენებშიც.

ელემენტარული გოგირდის გარდა, მიწის მუშავიანობის გასაზრდელად შეიძლება რკინის სულფატის გამოყენებაც.

ეს მასალა ელემენტარულ გოგირდთან შედარებით უფრო სწრაფად შედის რეაქციაში, როგორც წესი, დამატებიდან 3-4 კვირაში. pH-ის 0.5 ერთეულით შესამცირებლად საჭიროა 36 კგ — ის დამატება 100 კვადრატულ მეტრზე.

არ შეიძლება 100 კვადრატულ მეტრზე 40 კგ-ზე მეტი რკინის სულფატის დამატება.

ფოსფორმუშავის წვეთოვანი სარწყავი სისტემის შემგებობით დამატება, ასევე, ხელს უწყობს ნიადგის pH-ის დონის თან-



დათანობით შემცირებას. ელემენტარული გოგირდის შეტანასთან შედარებით, ნიადგის მუშავიანობის გაზრდის ეს მეთოდი უფრო სწრაფი და ერთგვაროვანია.

ფოსფორმუშავა, ასევე, ამარაგებს ნიადგს ფოსფორით (). დასამატებელი დოზა და ფოსფორმუშავის დამატების სიხშირე დამოკიდებულია წყლის წყაროზე, წყლის ნაკადზე, მორწყვის დროსა და ინექტორის სახეობაზე.

ამას გარდა, სხვადასხვა ნიადგს ფოსფორმუშავს განსხვავებული საჭიროება აქვს, pH-ის დონის, ბიკარბონატის და კარბონატის შემცველობის მიხედვით.

მუშავიან ნიადგში, სადაც pH-ის დონე 6.0-ზე ნაკლებია და მცენარის ოპტიმალური ზრდისთვის აუცილებელია ფესვთა სისტემაში ნიადგის pH-ის 6.5-მდე გაზრდა.

ეს სრულდება წვრილად დაფუქული კირქვის (CaCO<sub>3</sub>), დოლომიტიანი კირქვის [CaMg (CO<sub>3</sub>) 2] ან ჰიდრატირებული კირის (CaOH<sub>2</sub>) დამატებით დარგვამდე, სულ ცოტა, რამდენიმე თვით ადრე, რათა მოეხსნოს ნიადგის pH-ის დონის შეცვლა.

დასამატებელი კირქვის რაოდენობა დამოკიდებულია ნიადგის pH-ზე და ორგანული ნივთიერების პროცენტულ შემცველობაზე.

ქვემოთ მოყვანილ ცხრილში წარმოდგენილია წვრილმარცვლოვანი კირქვის საჭირო რაოდენობა სხვადასხვა სტრუქტურის ნიადგში pH-ის მაჩვენებლის pH 6.5-მდე გასაზრდელად.

კირი კარგად უნდა გაერიოს ნიადგში როტაციული კულტივატორით, საუკეთესოა, სულ მცირე, 15 სმ სიღრმეზე.

agrokavkaz.ge

## ფუტკრები ახალი პირუსით ავადდება



ფუტკრები, ისევე როგორც ადამიანები ავადდებიან ვირუსული ინფექციებით. ამასთან თუ ადამიანებს შეუძლიათ გაუმკლავდნენ ან აკონტროლონ ვირუსული დაავადება, ფუტკრებს არ გააჩნიათ ეს უნარები და მათზე ჩვენ უნდა ვიზრუნოთ.

ამ დრომდე მცენიერები უკვე პოულობდნენ DWV-ს (Deformed Wing Virus) ერთ შტამს, ეხლა ევროპელმა მკვლევარებმა ამ ვირუსის მეორე შტამი აღმოაჩინეს. მათი თქმით აღმოჩენილი ნიმუში უფრო სახიფათოა ვიდრე წინა.

DWV-A და DWV-B -ს კვლევები ტარდებოდა გერმანიაში, ინგლისში და ჩრ. ირლანდიაში, ტესტირების შედეგად გაირკვა, რომ DWV — დიდ საშიშროებას წარმოადგენს ფუტკრის ოჯახისთვის და მისით დაავადებული კოლონიები იშლებიან გაცილებით სწრაფად.

მცენიერები დიდხანს ექებდნენ — ფუტკრის კოლონიების სიკვდილიანობის გაზრდის მიზეზს ან მიზეზებს, რომელიც განსაკუთრებით ბოლო ათწლეულში გახდა საგრძნობი — მეფუტკრე ფერმერებისთვის, — ამბობს გერმანიაში, მარტინ ლუთერის უნივერსიტეტის პროფესორი რობერტ პაკსტონი, „ევროპაში DWV-B-ს გავრცელება შეიძლება იყოს ამის მიზეზი“, — ამბობს ის.

გავრცელების არეალის დასადგენად, დიდ ბრიტანეთში საველე კვლევაც ჩატარდა, რის შედეგადაც, საშუალოდ ქვეყანაში ორივე შტამის ფართო გავრცელება დაფიქსირდა. მცენიერთა თქმით ევროპა შეიძლება იქცეს DWV-ს ახალი შტამების გლობალური გავრცელების წყაროდ.

მასალები მოამზადა: ა. გიბილოვნიკმა

# საარჩევნო სუბიექტების საყურადღებოდ!

საქართველოს პარლამენტის არჩევნების წინასაარჩევნო კამპანიის მიუკერძოებლად და სამართლიანად გაშუქების მიზნით, გაზეთ „ყვარელში“, რომელიც გამოდის თვეში ორჯერ, ფასიანი რეკლამისათვის გამოყოფილია A-3 ფორმატის 2 გვერდი ანუ 2444 კვადრატული სანტიმეტრი, ხოლო უფასო რეკლამისათვის 444 კვადრატული სანტიმეტრი.

ნებისმიერ საარჩევნო სუბიექტს შეუძლია გამოიყენოს გაზეთის ერთი გვერდის 2/3 ფართობი, რომლის ტარიფია 120 ლარი, ხოლო უფასო პოლიტიკური რეკლამისათვის 148 კვადრატული სანტიმეტრი.

წინასაარჩევნო რეკლამისათვის გაზეთის ფართობის შესყიდვა უნდა განხორციელდეს წინასწარი ანგარიშსწორების წესით.

გაზეთ „ყვარლის“ რედაქცია

# როგორ გარდაქმნის ცივი წყალი თქვენს საკვებს სანამალავად



წყალი, ადამიანის ორგანიზმისთვის მნიშვნელოვანი მკვრივი ნივთიერებაა ფუნქციონირების უწყვეტად. საყოველთაოდ ცნობილია, რომ ადამიანის ორგანიზმის თითქმის 2/3 შედგება წყლისგან. შემთხვევითი არ არის ის ფაქტი, რომ საკვების გარეშე ადამიანს შეუძლია გაძლოს 4 კვირა, მაშინ, როცა წყლის გარეშე იგი ვერ გაძლებს არაუმეტეს 7 დღისა. წყალი დაბერების პროცესის ინდიკატორია. ბავშვის ორგანიზმი დაბადებიდან ერთი წლის ასაკამდე შეიცავს 80-85% წყალს. 18 წლის ასაკისთვის, ორგანიზმში წყლის შემცველობა მცირდება 65-70%-მდე, ხოლო მოხუცებულში 25%-მდე.

ბევრი მეცნიერი იხრება იმ აზრის კენ, რომ ახლგაზრდობის შენარჩუნების საიდუმლო ორგანიზმის ხარისხიანი წყლით და იმ რაოდენობით მომარაგებაშია, რომელიც აუცილებელია ნორმალური ნივთიერებათა ცვლის პროცესისთვის. წყალი უნივერსალური გამხსნელია, იგი ასრულებს „სატრანსპორტო სისტემის“ როლს (გადააქვს მკვებავი ნივთიერებები, ანტიბიოტიკები, ენზიმები, მეტაბოლიზმის პროდუქტები და ა.შ.), გამოაქვს ორგანიზმიდან ნივთიერებათა ცვლის პროცესის პროდუქტები და ხელს უწყობს თერმული ნონასწორების შენარჩუნებას.

წყალი ერთადერთი ნივთიერებაა, რომელიც გვხვდება უზარმაზარი რაოდენობით და ბუნებრივ პირობებში სამივე აგრეგატულ (ფიზიკურ) მდგომარეობაში — მყარი, თხევადი და აირადი (ორთქლი).

XVIII-ე საუკუნის შუა პერიოდამდე, წყალი ითვლებოდა დაუყოფელ ნივთიერებად. მხოლოდ 1783 წელს, ფრანგი ქიმიკოსი ანტუან ლორან ლავუაზიე მივიდა დასკვნამდე, რომ წყალს რთული აგებულება გააჩნია და მის შემადგენლობაში შედის წყალბადი და ჟანგბადი. ამის შემდეგ, ას ნელზე მეტი ხნის განმავლობაში, წყალს ყველა თვლიდა უსუნო, უგემო და უფერო შენაერთად, რომლის აღწერაც შეუძლებელია ერთადერთი შესაძლებელი ფორმულით — წყალბადის ოქსიდით — 2. თუმცა, 1932 წელს, მთელს მსოფლიოში გავრცელდა სენსაციური ცნობა, რომ ბუნებაში ჩვეულებრივი წყლის გარდა, არ-



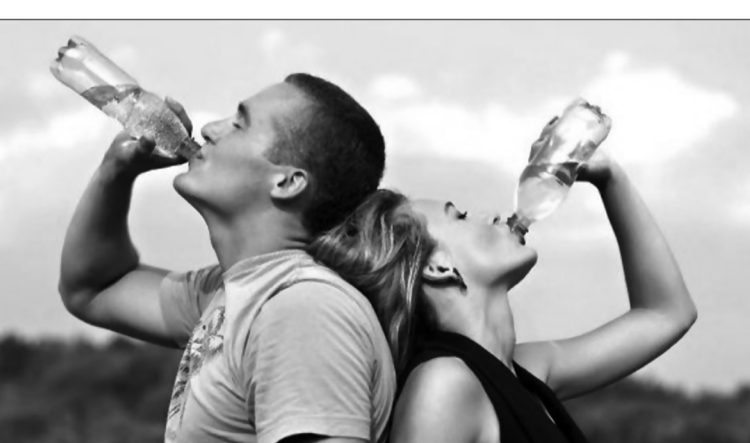
ვიყენებთ წყალს, ის ზიანს მოუტანს ჩვენს ორგანიზმს, უფრო კონკრეტულად კი, ყინულიან ცივი წყალს შეუძლია თქვენი საკვები მომწამლედი გახადოს.

საბჭოთა პერიოდის დროს რენტგენოლოგიაში პროფესორი ინდელიოვ დენბრატენ-ის პრაქტიკაში 1969 წელს ასეთ შემთხვევას შეკონდა ადგილი: ბაროუმის ფაფის მონელების პროცესი კუჭში უნდა დაეფიქსირებინათ რენტგენით, მაგრამ აღმოჩნდა, რომ ფაფა მანამდე ტოვებს კუჭს, ვიდრე მასზე დაკვირვება განახორციელდა პროფესორმა. ამ ყოველივეს მიზეზი კი გახდა მაცივრიდან გამოღ-

და ა.შ კვების დროს მალაღობი ღირებულებებით ხასიათდება, თუმცა რატომღაც მათ არავინ არეკლამებს და თვეში მხოლოდ ცივი კოკას, პეპსის და სხვათა ნათელი პლაკატები გვხვდება, რომლებიც როგორც უკვე არაერთხელ აღვნიშნე, ხელს უშლის საკვების სწორ მონელებას და აღარ ხდება ორგანიზმის მიერ ცილებისა და სხვა ნივთიერებების ათვისება. ამიტომ მათ საყურადღებოდ, ვინც სისტემატიურად მიირთმევს საკვებთან ცივი სასმელებს, იცოდეთ, რომ ცილები არ გაიხსნება ამინომომენტებში. შედეგად კი გამოიწვევა ნაწლავების ანთებითი პროცესები, კოლიტი, მუცლის ტიფი, დისბაქტერიოზი.

იგივე შეიძლება ითქვას ნაყინის დესერტად მიირთმევაზე და ის ვითომ ფაქტიც, რომ ცივი წყალი კლავს წყურვილის გრძობას, მცდარი მოსაზრებაა, ვინაიდან ყველა სითხე, რაც ორგანიზმში ხვდება, უნდა იქნას ორგანიზმის მიერ გათავისებული და მისი მიღების შემდეგ წყურვილის გრძობის გაქრობას დაჭირდება იმდენი დრო, რამდენიც მიღებული სითხის 36, 6 სხეულის ტემპერატურამდე გათბობას. ამრიგად, ნუ დაღვეთ ცივი სითხეებს ჭამის წინ და შემდგომ, თუმცა რეკომენდაციის ზოგადად ჭამის წინ და შემდგომ პერიოდზე, არც ოთახის ტემპერატურის სითხეების მიღებაზე გვაძლევენ.

გთავაზობთ სქემას, თუ რა რაოდენობის წყალი უნდა მივიღოთ დღეში, ჩვენი სხეულის წონიდან გამომდინარე.



# პური სოდა სანამალავად ახდენს

მეცნიერებმა არიზონას უნივერსიტეტიდან მიიღეს გრანტი 2 მილიონ დოლარს ოდენობით ადგილობრივი ჯანდაცვის ორგანიზაციიდან, იმისთვის, რომ მათმა შეიმუშავეს ძუძუს კიბოსთან მებრძოლი ეფექტური პრეპარატი. მათ სამუშაოს საფუძვლად უდევს ჩვეულებრივი სოდა, იგივე გიდროკარბონატი.

დღევანდელი იფორმაციით, რომელიც გამომდინარეობს მღრღნელებზე ჩატარებული ცდებიდან, ირკვევა, რომ ჩვეულებრივ სოდას შეუძლია შეამციროს სიმსივნური წარმოშობის, ქსოვილის მოცულობა.



ასოცირებული პროფესორის ბოსამედიცინო საინჟინრო და უფროსის შესაბამისი სამეცნიერო მუშაობაში მარკ პედველას თქმით ჩვეულებრივი სოდის საშუალებით შეიძლება დონის შეცვლა ადამიანის ორგანიზმში, რაც დაეხმარება ანტიბიოტიკურ პრეპარატებს, ეფექტურ მოქმედებაში. თუმცა, არსებობს შეზღუდვები: მისი დიდი რაოდენობით გამოყენება იწვევს ტოქსიკურ ზეგავლენას შარდის ბუმტესა და თირკმელზე.

# გერმანელი მეცნიერის სენსაციური განცხადება — როგორ ვებრძობოდით კიბოს?

მედიცინაში გამუდმებული დავა იმის შესახებ, თუ როგორ ჩნდებიან და რატომ მრავლდებიან ადამიანის ორგანიზმში კიბოს უჯრედები. გერმანელი მეცნიერის, მედიცინის მეცნიერებათა დოქტორის, ნობელის პრემიის ლაურეატის ოტო გენრის ვარაუდის აზრით, კიბოს იწვევს ჟანგბადის მწვავე უკმარისობა ორგანიზმში.

1931 წელს ოტო გენრის ვარაუდმა ნობელის პრემია მიიღო ნაშრომისათვის "კიბოს გამომწვევი მიზეზები და მისი პროფილაქტიკა". დისერტაციაში მკაფიოდ იყო ჩამოყალიბებული, თუ რა მიზეზები იწვევს კიბოს და როგორ შეიძლება თავიდან ავიცილოთ იგი.

მაინც რომელი საკვები მატებს მჟავანობას და რომელი ტუტეანობას? — აი, მათი მოკლე ჩამონათვალი:

მჟავანობას მატებს: — რაფინირებული შაქარი და ყველა სხვა პროდუქტი, რომელიც მისი დამატებით მიიღება; — ყველა სახის ხორცი; — რძე და რძის პროდუქტები; — ხორბლის თეთრი ფქვილი და ყველა სახის ფქვილიანი ნაწარმი; — რაფინირებული მარილი; — პურ-ფუნთუშული; — მარგარინი; — გაზიანი სასმელები; — კოფეინი; — ალკოჰოლი; — ნებისმიერი მოხარული საკვები, მათ შორის მოხარული ბოსტნეული; — პროდუქტები, რომლებიც შეიცავენ კონსერვანტებს, საღებავებს, არომატიზატორებს, ფერმენტებს; — ყველა სახის ნამალი.

მარტივი სიტყვებით რომ ვამოვცეთ, იმ შემთხვევაში, თუ ორგანიზმი ჟანგბადის დეფიციტს განიცდის, ის „ჟანგბად“ და მასში შედარებით სწრაფად ვრცელდება კიბოს უჯრედები. ვარაუდმა ალბონინა აგრეთვე, რომ კიბოს უჯრედები ანაერობული არიან და მათ არ შეუძლიათ გამრავლება ჟანგბადის გარეშე ანუ იმ შემთხვევაში, თუ ორგანიზმში ტუტე გარემოა.

ტუტეანობას მატებს: — ყველა სახის უმი ბოსტნეული (მიუხედავად იმისა, რომ ზოგიერთ მათგანს მჟავე გემო აქვს, ისინი ორგანიზმში ტუტე რეაქციებს იწვევენ; — ხილი; — კაკალი, თხილი, ნუში, ყველა სხვა სახის თხილესეული; — მარცვლოვანი, მხოლოდ არა რაფინირებული; — თაფლი, რომელსაც ტუტეანობის საკმაოდ მაღალი მაჩვენებელი აქვს; — მცენარეული ქლოროფილი, განსაკუთრებით ეფექტურია ალოე; — წყალი, რომელიც აუცილებელია ორგანიზმის ჟანგბადით გამდიდრებისათვის; — ფიზიკური ვარჯიშები, რომლებიც აგრეთვე ამარაგებენ ორგანიზმს ჟანგბადით.

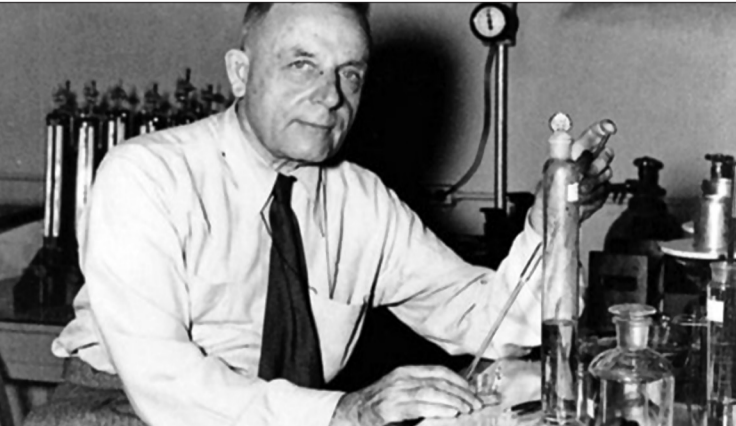
მეცნიერი ამბობს, რომ საკვები, რომელსაც ჩვენ ვღებულობთ, ძირითადი განმსაზღვრელია ორგანიზმის pH დონისა და ხშირ შემთხვევაში სწორედ ისაა ამ მაჩვენებლის გამანობანსწორებელი.

ჩვენს ორგანიზმს სჭირდება, რომ მასში pH დონე მუდმივად იყოს 7, 345; თუ თქვენი pH დონე გაცილებით დაბალია, იცოდეთ, რომ ეს გამოწვეულია არასწორი კვებით.


გერმანელი მეცნიერი წერდა: „სიცოცხლისათვის ბრძოლა — ეს უპირველეს ყოვლისა, მჟავანობის წინააღმდეგ ბრძოლაა. სიბერე, ენერჯის უკმარისობა, ცუდი განწყობა, თავის ტკივილი, ალერგია, ეგზემა, გულის დაავადებები, ასთმა და ათეროსკლეროზი სხვა არაფერია, თუ არა ორგანიზმში დაგროვილი მჟავანობა“.

უჯრედების ნორმალური ფუნქციონირება შეიძლება დარღვეული იქნას არაბალანსირებადი pH დონით, რაც იწვევს მრავალი სახის დაავადების გაჩენას, როგორცაა ოსტეოპოროზი, კუჭის მომატებული მჟავანობა, გულ-სისხლძარღვთა დაავადებანი, დიაბეტი და რა თქმა უნდა, კიბო. ეს მაჩვენებელი აჩქარებს აგრეთვე დაბერების პროცესს.


ავიღოთ ერთი ჩაის კოფი სოდა და ორი ჩაის კოფი ლიმონის წვენი ან ვაშლის ძმარი, ეს ორი ნივთიერება შევურიოთ ერთმანეთს და ამიზინებულ მასას კიდევ დავამატოთ ცოტაოდენი სოდა მანამ, სანამ ნარევი არ დაცხრება. ეს მასა ჩავასხათ ქიჩა წყალში და დავლიოთ. გააკეთეთ ეს დღეში ორჯერ და შედეგად არ დააყოვნებს — ორგანიზმში ტუტე გარემო და მიკრობიოტა და ინფექციებიან ბრძოლის უნარი გარანტირებული გექნებათ.




7/20/2016 kancelaria.cloud.gov.ge/nom/files/Server/CelFile?file\_id=799402443076809395&obj\_name=A&SessValue=c5Rpfat2eDel9WlCdy3te5KRxQZLfXia..



ყვარლის მუნიციპალიტეტის გამგებლის



ბ რ ძ ა ნ ე ბ ა



KA990156352131516

№ 435 19 / ივლისი / 2016 წ.

ყვარლის მუნიციპალიტეტის საკუთრებაში არსებული ქონების პრივატიზების მიზნით საჯარო (პირობიანი) აუქციონის გამოცხადების შესახებ

- გამოცხადდეს პირობიანი საჯარო აუქციონი მუნიციპალიტეტის ქონების პრივატიზების მიზნით და დამტკიცდეს აღნიშნული ქონების აუქციონის ფორმით პრივატიზების გამოსაქვეყნებელი ინფორმაცია (დანართი №1).
- დაევალოს ყვარლის მუნიციპალიტეტის საპრივატიზაციო და სააუქციონო კომისიის თავმჯდომარეს მალხაზ ხიზანიშვილს აუქციონის შესახებ ინფორმაციის კანონმდებლობით გათვალისწინებულ საინფორმაციო საშუალებებში გამოქვეყნება.
- აუქციონის ჩატარება უზრუნველყოს ყვარლის მუნიციპალიტეტის გამგებლის 2015 წლის 11 მაისის №330 ბრძანებით შექმნილმა ყვარლის მუნიციპალიტეტის „საპრივატიზაციო და სააუქციონო“ კომისიამ.
- ბრძანება ძალაშია ხელმოწერისთანავე.
- ბრძანების გასაჩივრება შესაძლებელია გურჯაანის რაიონულ სასამართლოში ერთი თვის ვადაში (მის: ქ. გურჯაანი, სანაპიროს ქ. №24).

საფუძველი: „მუნიციპალიტეტის ქონების პრივატიზების, სარგებლობისა და მართვის უფლებით გადაცემის, საწყისი საპრივატიზაციო საფასურის, ქირის საფასურის, ქირის საწყისი საფასურის განსაზღვრის და ანგარიშსწორების წესების დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 8 დეკემბრის №669 დადგენილება; ყვარლის მუნიციპალიტეტის საკრებულოს 2015 წლის 10 თებერვლის №4 დადგენილება „ყვარლის მუნიციპალიტეტის საკუთრებაში არსებული ქონების საჯარო აუქციონის ფორმით პრივატიზების, საწყისი საპრივატიზაციო საფასურის განსაზღვრისა და ანგარიშსწორების წესის დამტკიცების შესახებ“ და საქართველოს ორგანული კანონის „ადგილობრივი თვითმმართველობის კოდექსი“-ს 54-ე მუხლის პირველი პუნქტის „ე“ ქვეპუნქტი, 61-ე მუხლის მეხუთე პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტი.

## ყვარლის მუნიციპალიტეტი პრივატიზების მიზნით აცხადებს პირობიან აუქციონს ყვარლის მუნიციპალიტეტის საკუთრებაში არსებულ შენობა-ნაგებობებზე:

**აუქციონში გამარჯვებულის გამოვლენის კრიტერიუმია:**  
მაქსიმალური ფასის შემთავაზება, რომელიც უნდა აღემატებოდეს გამოცხადებულ საწყის ფასს ბიჯის გათვალისწინებით.

2. სააუქციონო პირობები:  
ა) მიყვანილი ვალდებულება გააკეთოს სპორტულ-განათლებლებელი კომპლექსი.  
ბ) ექვსი თვის განმავლობაში გაილოს 50 000 ლარის ინვესტიცია.  
გ) 5 წლის განმავლობაში არ შეცვალოს პროფილი და დაასაქმოს ადგილობრივი მოსახლეობა.

**2. აუქციონში მონაწილეობის მიღების მსურველი (შემდგომში მონაწილე) აუქციონის რეგისტრაციის წარუდგენს:**  
ა) განაცხადს, რომელიც შეიცავს ინფორმაციას მონაწილეზე, ყვარლის მუნიციპალიტეტის ქონების დასახელებას, ყვარლის მუნიციპალიტეტის იმ ქონების სანყის ფასს, რომლის შეძენაც სურს მონაწილეს;  
ბ) „ბე“-ს გადახდის დამადასტურებელ დოკუმენტს; „ბე“-ს გადახდა უნდა მოხდეს ყვარლის მუნიციპალიტეტის შემდეგ საბანკო ანგარიშზე: სახელმწიფო ხაზინა, ხაზინის ერთიანი ანგარიში, სახაზინო კოდი: 300568800 (პრივატიზებისათვის);  
გ) აუქციონში მონაწილის ბილეთის ფასი 50 ლარი, საბანკო რეკვიზიტები: სახელმწიფო ხაზინის ერთიანი ანგარიში: 200122900; მიმღები ბანკი: სახელმწიფო ხაზინა, კოდი: 220101222; სახაზინო კოდი: 300563313.  
დ) პასპორტის ან პირადობის დამადასტურებელი მოწმობის ასლს (ფიზიკური პირის შემთხვევაში);  
ე) ნოტარიულად დამოწმებულ მინდობილობას, თუ მონაწილე მოქმედებს სხვა პირის სახელით;  
ვ) ნოტარიულად დამოწმებულ სადამფუძნებლო დოკუმენტაციის ასლებს და განაცხადის შეტანის მომენტისთვის მოქმედ ამონაწერს სამწარმოო რეესტრიდან (იურიდიული პირის შემთხვევაში).

3. მონაწილეს უფლება აქვს „ბე“-ს დაუკავებლად აუქციონში მონაწილეობაზე უარი განაცხადოს, მხოლოდ განაცხადის მიღების პერიოდში.

4. აუქციონის დამთავრების შემდეგ დგება ოქმი, რომელიც წარმოადგენს წერილობით ხელშეკრულებას, ოქმს ხელს აწერს მყიდველი და ყვარლის მუნიციპალიტეტის საკუთრებაში არსებული ქონების განკარგვის აუქციონის ორგანიზების მუდმივმოქმედი სააუქციონო კომისიის თავმჯდომარე, როგორც გამყიდველის უფლებამოსილი წარმომადგენელი.

5. თუ აუქციონში გამარჯვებული პირი უარს განაცხადებს აუქციონის შედეგების ოქმის ხელმოწერაზე, მას ჩამოერთმევა აუქციონში გამარჯვებულის სტატუსი და შეტანილი „ბე“ არ დაუბრუნდება.

6. აუქციონში გამარჯვებულის გამოვლენის კრიტერიუმია სანყის გასაყიდ ფასზე ბიჯის დანამატის შედეგად მაქსიმალური ფასის გადახდა და აუქციონის პირობების დაკმაყოფილება;

7. აუქციონში გამარჯვებული ვალდებულია ხელშეკრულების გაფორმებიდან 30 კალენდარული დღის ვადაში მითითებულ საბანკო ანგარიშზე გადაიხადოს ყვარლის მუნიციპალიტეტის საკუთრებაში არსებული ქონების საპრივატიზაციო საფასური, რომელიც შეესაბამება მის მიერ აუქციონზე დასახელებულ საბოლოო ფასს.

8. გარიგებათა გაფორმების წესი და მყიდველის პასუხისმგებლობა განისაზღვრება საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 8 დეკემბრის 669 დადგენილებისა და ყვარლის მუნიციპალიტეტის საკრებულოს 2015 წლის 10 თებერვლის 4 დადგენილების „ყვარლის მუნიციპალიტეტის ქონების აუქციონის ფორმით პრივატიზების წესის დამტკიცების შესახებ“ შესაბამისად.

9. აუქციონი ტარდება 2016 წლის 23 აგვისტოს 15 საათზე. აუქციონში მონაწილეობაზე განაცხადების მიღება მიმდინარეობს 2016 წლის 25 ივლისიდან 23 აგვისტოს ჩათვლით 12 საათამდე, სამუშაო დღეებში. მისამართი: ქ. ყვარელი, კუდიგორის ქ. 1

10. დამატებითი ინფორმაცია საპრივატიზაციო ობიექტების და აუქციონი ჩატარების შესახებ შეგიძლიათ მიიღოთ ქ. ყვარელი, კუდიგორის ქ. 1-ში მდებარე ყვარლის მუნიციპალიტეტის გამგებლის შენობის მე-2 სართულზე; ტელეფონი 599 855 993; ყვარლის მუნიციპალიტეტი.

ლოტის №	ქონების დასახელება და მისამართი	არასასოფლო მიწის ფართობი (კვ.მ.)	შენობა-ნაგებობის ფართობი (კვ.მ.)	საკადასტრო კოდი	სანყის ფასი (ლარი)	„ბე“ (ლარი)	ბიჯი (ლარი)	მონაწილის ბილეთი (ლარი)
1.	1. სოფ. ახალსოფლის ყოფილი სავაჭრო ცენტრის I-ლი სართული	ნილობრივად	447	57.02.03.171.02.503	71520	14304	3576	50

## როგორ უნდა ვკვებოთ გონება

რა არის ტკუა, ზუსტად ვერ ვიცი არავინ იცის. სამაგიეროდ, დანამდვილებით იცინა, რომ ეს „რადაც“ თავის ტვინის უჯრედებში მიმდინარე ბიოქიმიური პროცესების შედეგია.

მათთვის საჭიროა ნივთიერებათა მთელი მასა — ენერჯის საკმარისი რაოდენობიდან და ფუნგციონირების დაწყებული, ქრომის უმნიშვნელო რაოდენობით დამთავრებული.

აღამიანს საკვების გარეშე ერთ თვეზე მეტი შეუძლია გაძლოს. გონებას კი, სრული დატვირთვით რომ იმუშაოს, მუდმივი კვება სჭირდება. ნინალმდეგ შემთხვევაში, ტვინის უჯრედები სათანადოდ ვეღარ მოგემსახურებიან. თუ გონებრივი სამუშაო გაქვს, თავის დროზე ჭამა არ დაგაგინდეს.

**პრაქტიკული რჩევები**  
დღეში არანაკლებ ოთხჯერ, უმჯობესია, ექვსჯერ ჭამო.

თუ მანქანას ატარებ, აუცილებლად ისაუზმე. შიმშილის გრძობაზე შეიძლება ყურადღების მოდუნება და აგრეთვე, უეცარი თავბრუსხვევა გამოიწვიოს.

ეცადე, არ დაარღვიო საკვების მიღების ჩვეული დრო და მიმშლით თავი არ გაიწვავო. ტვინის არაადეკვატური მუშაობის შედეგების გამოსწორება ყოველთვის უფრო ძნელია, ვიდრე მათი თავიდან აცილება.

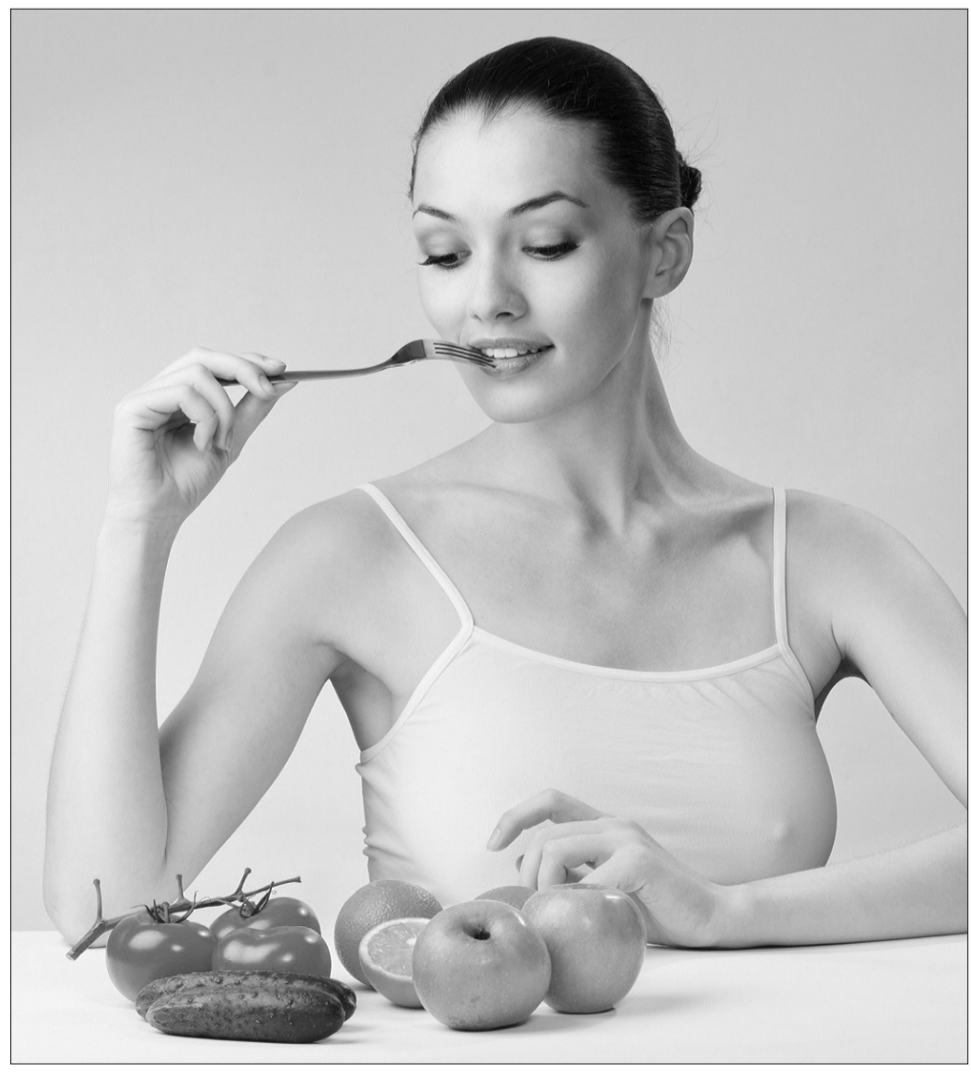
ჩანთაში ყოველთვის იქონიე ვაშლი ან ორცხობილა, რომ საცობში მოხვედრისას ნახებო.

რა ვჭამოთ?  
აღამიანის ენერჯის წყაროდ, პრაქტიკულად, ნებისმიერი ორგანული საკვები გამოდგება. თუმცა ტვინის უჯრედები უპირატესობას ანიჭებს გლუკოზას, რომლის ძირითადი წყარო ნახშირწყლებია.

ამის გამო ქათმის მკერდის თეთრმა ხორცმა შეიძლება შენი ტვინი საერთოდ მშვიდი დატოვოს. რა თქმა უნდა, ორგანიზმი ბარბაროსი არ არის, მაქარა კუჭით ტვინის უჯრედები შიმშილით რომ დატანჯოს.

აუცილებლობის შემთხვევაში, შეუძლია აამოქმედოს ბიოქიმიური რეაქციები, რომლებიც ქათმის ხორცსა და გემრიელ ცხიმს გლუკოზის საკმარის რაოდენობად გარდაქმნის.

ტვინის მაქსიმალური მუშაობისათვის ნახშირწყლებით იკვებე.



ჟურნალი „რეიტინგი“



# როგორ გამოვიცნოთ ფალსიფიცირებული თაფლი?

თაფლზე, როგორც ძვირფას პროდუქტზე მოთხოვნილება სულ უფრო იზრდება. ამით სარგებლობენ არა კეთილსინდისიერი მეფუტკრეები და სხვა ფალსიფიკატორები და მიმართავენ ხელოვნურად გაზარდონ თაფლის რაოდენობა მაქრის სიროფებით ფუტკრის ოჯახების გამოკვებით, ან უშუალოდ თაფლში შერევით. ეს პირები ნატურალური თაფლის ნაცველად მომხმარებელს სთავაზობენ სწორედ თაფლ-სიროფის ნაზავს. ზოგიერთი ფალსიფიკატორი კი არ ერედება თაფლში ბადანის, სახამებლის, ასე განსაჯეთ ცარცის შერევასაც კი.

არსებობს ფალსიფიცირებული თაფ-

ლის გამოცნობის მრავალი მეთოდი. აი, ზოგიერთი მათგანი: ნამდვილი ანუ ნატურალური თაფლის დანის წვერით ამოღების დროს ჩამოედინება სწორი ნაკადით და არ წყდება, ამასთან ბოლო წვეთი უკან ზამზარასავით დანისაკენ ადის.

იმისათვის, რომ განვასხვავოთ ხელოვნური და სიროფიანი თაფლი ნატურალურისაგან, საჭიროა ხელის გულზე დაეწვეოთ ერთი წვეთი, თუ რამდენიმე წუთში ის გადნა და გაიშალა თაფლი ნატურალური.

თაფლის შემადგენლობაში ზედმეტი ტენის არსებობა შეიძლება დადგინდეს, თუ ქიმიურ ფანქარს თაფლში ჩავსვავს და

ქალღმერთ გავუსვამთ, ის ლურჯ ფერს გაავლავს.

თუ ქილაში ჩამაქრებული თაფლი ფენა-ფენად დაეწყო, ეს იმას ნიშნავს, რომ ის ფალსიფიცირებულია.

თუ თაფლი დიდი ხნის განმავლობაში არ ჩამაქრდა (გარდა აკაციისა და ნაბლისა) ის ფალსიფიცირებულია.

თაფლი არ უნდა აქაფდეს. თუ აქაფდა ეს იმას ნიშნავს, რომ ის დამუნიფიცებელია და ამჟავდება.

რაც უფრო მაღალხარისხიანი თაფლი, უფრო მაღელ კრისტალდება (მაქრდება). ხშირად იმისათვის, რომ თაფლი დიდხანს და თხელ მდგომარეობაში შეინახონ, მას აცხელებენ 60-70 გრადუსზე. მაგრამ ცნობილია, რომ 45 გრადუსზე გათბობისას თაფლი კარგავს სასარგებლო ნივთიერებების დიდ

ნაწილს. ამიტომ დასაფიცრებელია რა უმჯობესია უსარგებლო, თხევადი, თუ ნამდვილი, მაგრამ ჩამაქრებული პროდუქტი!

იმისათვის, რომ გავიყოთ თაფლში შერეულია თუ არა სახამებელი, მის ნიმუშს უნდა დაეფუტკროთ ოდის წვეთი, ის ლურჯად შეიფერება. ცარცის აღმოსაჩენად თაფლის ნიმუშს უნდა დამატოს რამდენიმე წვეთი ძმარი. ხსნარი აქაფდება.

ყველაზე მნიშვნელოვანია თაფლის ნონა. ერთი ლიტრი თაფლი უნდა იწონიდეს 1410 გრამს, ელემენტური 1420 და მეტს. თუ ვიცით ტარის მოცულობა, ყოველთვის შეგვიძლია დავადგინოთ თუ არ ხარისხის თაფლს ვიძენთ.



# გალფუჭებადი პროდუქტების შენახვის წესები

მალფუჭებადი პროდუქტების შენახვის ტემპერატურული რეჟიმები, დროის ხანგრძლივობა და რჩევები.

განსაკუთრებით მალფუჭებადი სურსათია: ხორცის, რძის, თევზის, კულინარული (სალათები, ნახევარფაბრიკატები და სხვა) და საკონდიტრო ნაწარმი, ბოსტნეულისა და კვერცხის შემცველი პროდუქტები.

განსაკუთრებით მალფუჭებადი სურსათის შენახვის მაქსიმალური ვადაა 6-72 საათი (პროდუქტის სახეობების მიხედვით) არა უმეტეს 6 °C ტემპერატურული რეჟიმის პირობებში;

უკრემო, ცილის კრემით ან ხილით განვიხილოთ ტორტებისა და ნამცხვრების შენახვის მაქსიმალური ვადაა 72 საათი. ნალღობის კრემით განვიხილოთ 36 სთ, ხოლო მოხარბული კრემით და ათქვეფილი ნალღობის კრემით განვიხილოთ 6 საათი.

ყველა მათგანი უნდა ინახებოდეს +2°C-დან +6°C-მდე ტემპერატურული რეჟიმის პირობებში;

არაქარხნული ხორცის ფარშის შენახვის მაქსიმალური ვადაა 6 საათი +2°C-დან +6°C-მდე ტემპერატურული რეჟიმის პირობებში;

სოსისი და სარდელი +2°C-დან +6°C-მდე ინახება არა უმეტეს 48 საათი; მოხარბული ძეხვი +2°C-დან +6°C-მდე ინახება 24 საათიდან 72 საათამდე (ხარისხის მიხედვით);

გაყინული ხორციანი პელმენი 48 საათამდე ინახება არა უმეტეს -5 °C ტემპერატურული რეჟიმის პირობებში;

ხორცის შექმნისას დააკვირდით მის ფერს (უნდა იყოს ღია ვარდისფერი, ან ღია წითელი). ასევე, თუ ძვლის ტვინი არ ავსებს ლულოვანი ძვლების მთელ სანართურს, რბილია, იგლისება და აქვს რუხი ფერი;

ნუ შეიძინებთ მუქი ფერის ხორცს, რომლის ზედაპირი დაფარულია ლორწოვანი და ეკრის თითებზე, აქვს არადამახასიათებელი სუნი. ასევე, თუ ძვლის ტვინი არ ავსებს ლულოვანი ძვლების მთელ სანართურს, რბილია, იგლისება და აქვს რუხი ფერი;

ამღვრეულია, კუნთები არ არის მკვრივი და მუცელი გამომდილია; ნუ შეიძინებთ კუსტარულად დამზადებულ შებოლილ და დამარღვეულ თევზს.

## სურსათის შენახვისას გაითვალისწინეთ:

არ შეინახოთ შექმნილი მალფუჭებადი სურსათი უმაცივროდ ერთ საათზე მეტი ხანგრძლივობით; ერთდეთ გაღობილი სურსათის ხემორედ გაყინვას;

ნედლეული და მზა ნაწარმი შეინახეთ ერთმანეთისაგან განცალკევებით ან დახურულ ჭურჭელში, რადგან შესაძლებელია ბაქტერიები გადაიხადონ ერთი პროდუქტიდან მეორეში; დაიცავით სურსათი მდგრადი ტემპერატურის, მწერებისა და სხვა ცხოველებისაგან; ჩველი ბავშვის საკვები შენახვას არ ექვემდებარება;

არაქარხნული პამუტის შენახვის მაქსიმალური ვადაა 6 საათი +2°C-დან +6°C-მდე ტემპერატურული რეჟიმის პირობებში;

პასტერიზებული რძე, ნალღობი, მანონი და ხაჭო +2°C-დან +6°C-მდე ინახება 36 საათი;

არაქარხნული +2°C-დან +6°C-მდე ინახება არა უმეტეს 72 საათი;

განსაკუთრებით მალფუჭებადი პროდუქტების შენახვის პირობებისა და ვადების დარღვევა იწვევს ამ სურსათში არა მარტო ლაზობის, არამედ პირობით-პათოგენური და პათოგენური მიკროორგანიზმების სწრაფ გამრავლებას, რაც თავის მხრივ მიკრობული კვებითი მოწამლისა და მწვავე ნაწლავური დაავადებების აღმოცენების მიზეზი შეიძლება გახდეს;

განსაკუთრებით მალფუჭებადი პროდუქტების შენახვის დამდგენილი ვადა აითვლება ტექნოლოგიური პროცესის დამთავრებიდან და მოიცავს დამამზადებელ საწარმოში დაყოფის, ტრანსპორტირებისა და სარეალიზაციო ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტებში შენახვის დროს;

პროდუქტის დამამზადებელი საწარმო ვალდებულია მოახდინოს განსაკუთრებით მალფუჭებადი სურსათის თითოეული პარტიის ნიმუშება, კერძოდ,

იარლიყზე ან შესაფუთ ტარაზე მითითებული უნდა იყოს პროდუქტის შენახვის ტემპერატურა და ვადა;

დაუფასოებელი სურსათისათვის, დამამზადებელმა საწარმომ უნდა გაგზავნოს შესაბამისი ინფორმაციის შემცველი ეტიკეტები ამ პროდუქტების სარეალიზაციო წერტილებში, სადაც განთავსდება მომხმარებლისათვის თვალსაჩინო ადგილას.

სურსათის უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის ეროვნული სამსახური გირჩევთ სურსათის შექმნისას გახსოვდეთ:

ყურადღება მიაქციეთ მისი შენახვის პირობებს, კერძოდ, მაცივარში შენახვას; შეამოწმოთ სურსათის გამოშვების თარიღი და ვარგისიანობის ვადა, ასევე,

ყურადღება მიაქციეთ მწარმოებლის მიერ მითითებულ შენახვის პირობებს;

არ შეიძინოთ ისეთი სურსათი, რომლის ეტიკეტზე არ არის მითითებული დამზადებისა და რეალიზაციის ვადები; შეამოწმოთ რამდენად არის დაცული დისტრიბუტორის მიერ ეტიკეტზე მითითებული შენახვის პირობები;

უპირატესობა მიანიჭეთ სურსათს, რომელიც არის გადამამზადებული. მაგალითად, უმი რძის მაგივრად გამოიყენეთ პასტერიზებული რძე;

ნუ შეიძინებთ საოჯახო პირობებში დამზადებულ კონსერვებს;

ნუ შეიძინებთ კვერცხს, თუ ის ინახება არა უმეტეს +20 °C ზე მეტი ტემპერატურული რეჟიმის პირობებში;

ნუ შეიძინებთ ხორცს, თუ მას არა აქვს ექიმი ვეტერინარის შემოწმების ბეჭედი.

## კერძის მომზადებისას:

მაქსიმალურად დაიცავით სისუფთავე თქვენს სამზარეულოში; კერძის მომზადებისას ხშირად დაიბანეთ ხელი;

გულმოდგინეთ გარეცხეთ ჭურჭელი, სურსათის დასამუშავებელი დავები, დანები; კერძის მომზადებისას ან სურსათის გარეცხვისას გამოიყენეთ მხოლოდ სუფთა წყალი;

გაცივებული ხორცი მომზადების წინ გაალღვეთ ოთახის ტემპერატურაზე, თევზი კი ცივ გამდინარე წყალში; დაიმასხოვრეთ, რომ უმი სურსათის უმრავლესობა, მაგალითად, საქონლისა და ფრინველის ხორცი, არაპასტერიზებული რძე შესაძლებელია იყოს მიკროორგანიზმებით დაბინძურებული. ხოლო, კულინარული დამამზადებისას სურსათში მიკროორგანიზმები ილეუება;

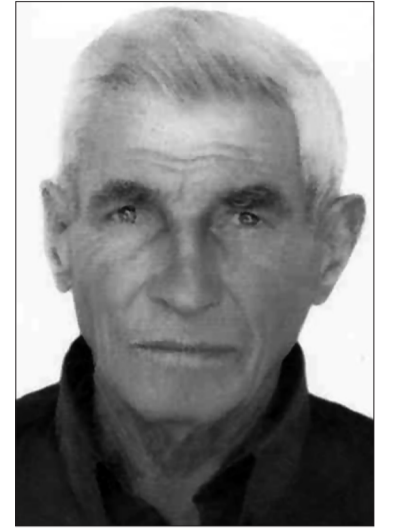
# გამოსათხოვარი პასტანგ ქოროავილი

სულ რამდენიმე კვირაა, რაც დაგეტოვა და სამუდამო სასუფეველში დამიკვიდრა ადგილი ვახტანგ ქოროავილი.

იგი მოაკლდა არა მარტო ოჯახს, არამედ ბრიგადაში მომუშავე თითოეულ ადამიანს. ვანო სამხარაულის ვენახებს შეიღობილი უვლიდა ბატონი ვახტანგი. იგივე გრძობას გვიღობებდა ჩვენც. უყვარდა თქმა: „ვაზო, მვიღობი ნაზარდო“. იცოდა, რომ ვაზი არა მარტო ოჯახის სიძლიერეა, არამედ ქვეყნისაც.

ვახტანგ ქოროავილი არ იყო ჩვეულებრივი ბრიგადირი, რომელიც ბრიგადის წევრებს სამუშაოდ გვიხმობდა და შემდეგ ნაშრომის საფასურს დროულად გვაძლევდა. არა, იგი იყო დიდი ოჯახის მამა, რომელიც ყველაზე ზრუნავდა. ერთი თვალის შევლებითაც ხვდებოდა, ვის რა გვიჭირდა. თავიდანვე აღმოვფხვრა ბრიგადაში კინკლაობა, ურთიერთდაპირისპირება. მართალია თავად ატარებდა შვილიშვილის დაკარგვით გამოწვეულ უდიდეს ტკივილს, მაგრამ მაინც ახერხებდა მკურნალად მოვლინებოდა სხვას. მან მართლაც შეგვაკავშირა დიდ ოჯახად.

მიუხედავად იმისა, რომ გადააბიჯავა ათეულ წელს, შესაშური ენერჯით შრომობდა გვიხმობდა სამუშაოდ ნასვლა იმიტომ, რომ იქ გვევდებოდა კაცი, რომლისთვისაც შეგველოდა გავვეზიარებინა ჩვენი დარდი, ტკივილი. ნამალსაც უმალ პოულობდა, გვამხნელებდა და კვლავ აღვიძებდა ჩვენში ბრძოლისა და შრომის უნარს.



ვახტანგ ქოროავილის სსოფნა ყოველთვის იქნება ჩვენს გულში. დაე, მსუბუქი იყოს მისთვის ყვარლის მადლიანი მიწა.

ჩვენ კი სხვა რაღა დაგვჩენია გარდა იმისა, რომ ზოგჯერ მაინც დავუწინადილოთ ხორბალი მართალი სულის გადასარჩენად.

უფალმა ნათელში ამყოფოს და სასუფეველი დაუმკვიდროს ბატონ ვახტანგს.

ბრიგადის წევრები

# მაყვალა დავითაშვილის სსოფნას

დააღვასილს დღეს ბილოვას, დედა!

ცრემლი დამიძვლავდა, სევდა დამიბერდა, დარდმაც იცვალა ფერი, სიზმარი გამიბრბის, დრო არ ჩერდება — ისე უიმედოდ გელი.

გულში მოგონებებს გზები არევიდათ, კვლავაც მონატრება მოდის ფესკაყრფით, სულის კივილი ზეცას მისწვდენია ჩემო ტკბილო დედა, ისე მენატრები.

დრომ ვერ გაანულა ტკივილი და... გერც მონატრების უნამლა სევდას, მინდა კვლავ გულში უხმოდ ჩაგეკრა და არასდროს მოგმორდე, დედა.

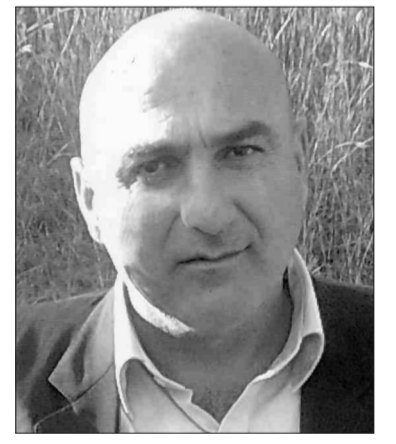


ჩემს მონატრებას თალხი ჩაუცვამს და... ირგვლივ ბურუსა ბნელი, ასე უიმედოდ, მარტოდ დარჩენილი შენს თბილ დარიგებას ველი.

# გია ჩიკვაიძის გახსენება

გია, უკვე უსაზღვროდ ტკივილიანი ორი წელი გავიდა, შენ კაცურად განვლეთ ცხოვრების გზა. შენს სსოფნას დავინყება არ უნერია, შენს სახელზე ჩვენგან დანთებულმა სანთლებმა გაგინათოს გზა ცათა სასუფეველში და ღვთიური მადლი შეგინოდეს შენს მუდმივ სამყოფელს. ზეციური სასუფეველი დაუმკვიდროს უფალმა შენს სულს. გავეროდეს, საუკუნოდ იქნებასხენება შენი. ჩვენ, — შენი საუკეთესო შვილები დაოთ და ელენე არასოდეს დაგიწყებთ.

ჩვენ უმეობა ძალიან გვიჭირს, საით ნახვედი, საით მოგეძებნოთ, ინამე გია, სულ შენთან ვართ, ჩვენ თაყვანს ვცემთ შენს ნათელ სახეს. სანამ ვიცოცხლებთ უშენოდ, გია, შენთვის ვილოცებთ, ავინთებთ სანთელს.



ვანო სამხარაულის ვენახების ბრიგადის წევრები მწუხარებაში თანაუგრძნობენ ვანო სამხარაულს და განსვენებულის ოჯახს პასტანგ ქოროავილის გარდაცვალების გამო

# რატომ უნდა დავწვათ დაფნის ფოთოლი სახლში, ის აუსცილებლად უნდა იცოდეთ

დაფნის ფოთოლი ძალიან სასარგებლოა და ხშირად მას სამკურნალოდ იყენებენ, ასევე არაჩვეულებრივია ის კერძები მაგრამ არაინც იცის რომ თუ სახლში დაფნის ფოთოლს დანავთ ის ბევრ დაავადებას შევლის, ასევე შევლის დაღვინილობას დამალდ ნწევას, ის გამოიყენება ასევე ებოლფსის ნინაღმდეგაც და საუკეთესო ანტიდებერსანტია. დამწვარი დაფნა ასევე დაგვმარბათ სახლში, მწერების ნინაღმდეგ ის შეუცვლელია, დამწვარი დაფნის მთავრ სუნზე მწერები ადვილად ილეუებიან. იყავით ჯანმრთელები.



# სპორტულ ასპარეზობებზე საერთაშორისო ტურნირი პრივი

ყვარლის სპორტსკოლის აღსაზრდელები ხშირად იღებენ მონაწილეობას სხვადასხვა ქალაქებსა თუ რაიონებში გამართულ საერთაშორისო ტურნირებში.

მიმდინარე წლის 26-29 ივნისს, ქ. ბათუმში ჩატარდა თენგიზ ჯაფარიძის და სპარტაკ ასანიძის ხსოვნისადმი მიძღვნილი საერთაშორისო ტურნირი კრივი, სადაც მონაწილეობას იღებდა ყვარლის კომპლექსური სასპორტო სკოლის აღსაზრდელო, ახალსოფლის საჯარო სკოლის მოსწავლე, 17 წლის გიორგი ლაფერაშვილი. 49 კგ. წონით კატეგორიაში მან წინასწარ შეხვედრებში ყველა მეტოქე დაამარცხა და ფინალში დაუპირისპირდა მასპინძელი გუნდის — საქართველოს ჩემპიონს გიორგი მოდებაძეს. ტურნირის ფინალური შეხვედრა მიმდინარეობდა გარდამავალი უპირატესობით, უნდა აღინიშნოს, რომ ჩვენდა სამწუხაროდ, სულ მცირე უპირატესობით, გამარჯვება მიაკუთვნეს მასპინძელი გუნდის წევრს.



წილობრივ მიიღებენ თურქეთის, რუსეთის, საქართველოს, აზერბაიჯანის, სომხეთის და სხვა რესპუბლიკების მორივეები. ჩვენი პატარა მოკრივე იმდენ იტოვებს, რომ ეს ტურნირი, წინა ტურნირთან შედარებით მისთვის წარმატებული იქნება. ვნახოთ, დაველოდოთ მოვლენების განვითარებას. (მწვრთნელები ფარნაოზ მაისურაძე და ზურაბ ტოსტიაშვილი).

დალი ტატულიშვილი

# რესპუბლიკური ტურნირის ჩემპიონები



8-10 ივლისს ქ. ბათუმში ჩატარდა გიგა ფარტენაძის ღია რესპუბლიკური ტურნირი თავისუფალ ჭიდაობაში. ამჯერად ტურნირში მონაწილეობას იღებდნენ სომხეთის, აზერბაიჯანის, ჩეჩენ-ინგუშეთის და საქართველოს ყველა რაიონის უძლიერესი მოჭიდავეები. შეჯიბრი ჩატარდა ასაკობრივ ჯგუფებს შორის — 1999-2001 და 2002-2005 წლებში დაბადებულ მოჭიდავეებს შორის. ჩვენი რაიონის მოჭიდავეებიდან ჩემპიონის ტიტული მოიპოვეს ყვარელმა დათი ქაქალაშვილმა — 42 კგ. წონით კატეგორია, შილდეგმა — 54 კგ. წონით კატეგორია და ნიკოლოზ ბუმელაშვილმა — 63 კგ. წონით კატეგორია. წარმატებული გამოდგა ეს ტურნირი ასევე შილდეგ ნიკოლოზ ტურაშვილისთვის — 58 კგ. წონით კატეგორია, რომელმაც მოიპოვა ვერცხლის მედალი.

ბრინჯაოს მედალებს დასჯერდნენ

შილდელი თორნიკე ასაბაშვილი — 54 კგ. წონით კატეგორია, ყვარელელები გიორგი დოლმაზაშვილი — 63 კგ. წონით კატეგორია და ბესო სეფაშვილი — 47 კგ. წონით კატეგორია. ტურნირში მესამე ადგილები გაიწიანდეს თიფლმა ძებმა — ფათა მაგამედოვა — 29 კგ. წონით კატეგორია და მალა მაგამედოვა — 54 კგ. წონით კატეგორია.

მწვრთნელები: გივი მეტრეველი, მალხაზ როზომამაშვილი, და ვანო ჭანტურიძე კმაყოფილი არიან მიღწეული შედეგებით და თავიანთ ალზრდილებსაც ულოცავენ დიდ წარმატებებს. უნდა ითქვას, რომ ამ წლის სპორტული სეზონი თავისუფალ ჭიდაობაში სექტემბრამდე დასრულებულია. ჩვენი სპორტსმენები ასაფხულო არდადეგებს კარგად მოირგებენ და დაიწყებენ, შემდგომ კი უფრო დიდი შემართებით კვლავ გამოვლენ სპორტულ ასპარეზობებზე.

დალი ტატულიშვილი

# მსოფლიოს 10 საუკეთესო საზაფხულო კურორტი

## პაპაის კუნძულები

ჰავაი აშშ-ის შტატია წყნარ ოკეანეში. ადრე ცნობილი იყო სენდვიჩის კუნძულების სახელით. სულ 32 კუნძულია, მათგან 6 მოზრდილი — ჰავაის დიდი კუნძული, ოაჰუ, მაუი, მოლოკაი, კაუაი და ლანი. მკვეთრად განსხვავდება ერთმანეთისგან, თუმცა ყველაზე გასასოცარი კომფორტი და რბილი კლიმატია — ზაფხულში +21, ზამთარში კი +27 გრადუსი. კუნძულებზე თეთრი პლაჟები, პალმები, ლაგუნები, ტროპიკულ ტყეებში შემალული ჩანჩქერები, ნებისმიერი სურფერისთვის საოცნებო ტალღები და რაც მთავარია, საუკეთესო ხარისხის მომსახურებაა. ეფექტს აძლიერებს ეგზოტიკური ყვავილები — განსაკუთრებით ორქიდეები, ულამაზესი ფრინველები და უმდიდრესი წყალქვეშა სამყარო.

## კანარის კუნძულები

კანარეთის ერთ-ერთი ავტონომიური გაერთიანებაა აფრიკის დასავლეთ სანაპიროსთან, მოიცავს 7 კუნძულს: ტენერიფე, ლას-პალმასი, გომერა, იერო, გრან-კანარია, ფუერტევენტურა, ლანსაროტი. ულანი ტყეები, ეგზოტიკური ფაუნა და ფლორა, უდაბნოები, მთები, ვულკანები და თოვლიც კი, დაუჯერებლად ლამაზი სანაპირო ზოლი — ამ ყველაფერს სწორედ კანარის კუნძულებზე, მსოფლიოს ერთ-ერთ ყველაზე პრესტიჟულ და პოპულარულ კურორტზე ნახავთ. აქ შესანიშნავი ტურისტული ინფრასტრუქტურა და მაღალი დონის მომსახურებაა. ეს ბუნებრივია, რადგან მრავალი წელია, კანარის კუნძულებს ყველაზე ბევრი 5-ვარსკვლავიანი სასტუმრო ემსახურება.

## საიპელის კუნძულები

საიპელის კუნძულები სახელმწიფო ინდოეთის ოკეანის დასავლეთ ნაწილში, ეკვატორიდან ცოტა სამხრეთით, აფრიკის სანაპიროდან კი დაშორებულია 1 600 კილომეტრით. საიპელის კუნძულები ტროპიკული მცენარეების სამშობლოა და სამართლიანად ითვლება ინდოეთის ოკეანის ულამაზეს ადგილად. ეს გრანიტისა და მარმარილოსგან შედგება. 115 კუნძული სინამდვილეში გაქრალი კონტინენტის — ლეპტორის გადარჩენილი ნაშთია. უნიკალური ბუნება და ზღვა მთელი მსოფლიოდან იზიდავს ტურისტებს. ზღაპრული პლაჟებისა და შესანიშნავი წყალქვეშა სამყაროს გარდა, ტურისტები ერთობიან თევზაობით, სერფინგით...

## იზიკა

ეს ხმელთაშუა ზღვის კუნძული ესპანეთის შემადგენლობაში შემავალი ბალეარის არქიპელაგის ნაწილია, რომელიც კონტინენტური ესპანეთიდან 90 კმ-ით არის



დაშორებული. მისი სახელწოდება დაკავშირებულია ეროტიკისა და გართობის ეგვიპტურ ლეზბეასთან. ის მეტად პოპულარულია თავისუფლებისა და ხმაურიანი დასვენების მოყვარულებში. განსაკუთრებით ცნობილია მრავალრიცხოვანი კლუბებით და წარმოადგენს საკულტო ადგილს ელექტრონული მუსიკის მოყვარულთათვის.

## მაი

ქვეყნის მთავარი კურორტია და სრულიად განსხვავდება დანარჩენი ინდოეთისგან. ყოფილი პორტუგალიის კოლონია 1987 წლიდან ცალკე შტატია, ის ყველაზე პატარაა, თუმცა მისი სანაპირო ზოლი 110 კმ-ია. ყველაზე პრესტიჟული სასტუმროები და პანსიონები შტატის სამხრეთ ნაწილშია განლაგებული. აქ დასვენება საკმაოდ ძვირია და მხოლოდ უზრუნველყოფილი ვერობლებისა და მდიდარი ინდოელებისთვის არის ხელმისაწვდომი. სრულიად განსხვავებულია ჩრდილოეთ გოა, რომელიც შედარებით იაფია

## ბალი

ინდონეზიის პოპულარული და ტურისტულად ყველაზე განვითარებული კურორტია. წარმოადგენს მცირე ზონის კუნძულებში შემავალი მალაის არქიპელაგის კუნძულს. დამსვენებლებს იზიდავს აქაური პირველყოფილი ლანდშაფტი, ტროპიკული ტყეები, საკმაოდ დიდი ვულკანები (კინტამინი, გუნუნგ-ბატური, გუნუნგ-აგუნგი). მოუხედავად იმისა, რომ კუნძული არ არის დიდი, აქაური ლანდშაფტი მეტად მრავალფეროვანია. მხოლოდ აქ ნახავთ პალმების კორომებს, ვულკანური წარმოშობის შესანიშნავ ტბებს და შავი ლავის პლაჟებს. ვულკანები კი მოქმედი, რაც ბალზე დასვენებას დაუფინყარს ხდის.

## ფუკუკიტი

ფუკუკიტი ტაილანდის ერთ-ერთი ყველაზე რესპუბლიკურად, პირველხარისხიანი კურორტია, რომელიც „წყნარი“ დასვენების მოყვარულებზეა გათვლილი. ის ტაილანდის სამხრეთში მდებარეობს და ქვეყნის ყველაზე დიდი კუნძულია ანდამანის ზღვაში. კუნძულზე დასავლელი ტურისტებისთვის სრულიად უცხო და თავისებური ტაილანდური კულტურის უამრავი საინტერესო ღირსშესანიშნავია. ფუკუკიტი სრულიად ალაღვინებს მას შემდეგ, რაც 2004 წელს სამხრეთ კუნძულს დაატყდა თავს. დღეს მას კვლავ უამრავი დამსვენებელი სტუმრობს.

## მალდივის კუნძულები

მალდივის კუნძულები, რომლებიც მარგალიტებისთვისაა გაბნეული ინდოეთის ოკეანეში, სამხრეთ აზიის ქვეყნის — მალდივის რესპუბლიკის ტერიტორიაა. ეს ნამდვილი ტროპიკული სამოთხეა, მუდმივი ზაფხულისა და უზრუნველი ცხოვრების მხარე. ტემპერატურა არასდროს ეშვება +17 გრადუსზე დაბლა და არ ადის +32 გრადუსზე მაღლა. პალმებით დაფარული კუნძულები გარემომრტყეულია თოვლივით თეთრი პლაჟებით, კრისტალური სუფთა წყლებით, ულამაზესი ლაგუნებით. 20 ატოლისგან შემდგარ ჯაჭვში 1192 მომცრო მარჯვის კუნძულია, რომლებიც პრაქტიკულად ზღვის დონეზეა — ქვეყნის ყველაზე მაღალი ნერტილი 2,4 მ სიმაღლეზეა. შესანიშნავი მარჯვის რიფები სავსეა ეგზოტიკური ბინადრებით — წყალქვეშ საოცარი სამყარო იმდებ.

## პატაია

რეიტინგში ტაილანდის მეორე კურორტიც მოხვდა — ეს ქალაქი ტაილანდის სამხრეთ-აღმოსავლეთში, სიამის ყურეს სანაპიროზე მდებარეობს. საკურორტო ქალაქში პლაჟებს მთელი სანაპირო უჭირავს, თუმცა აქ წყალი მუდამ შემღვრებულია. სამაგვიროდ, პატაიაში უამრავი ფემინური სასტუმრო კომპლექსია. კურორტმა უფრო ღამის ცხოვრებით გაითქვა სახელი — მსოფლიოს ნებისმიერი კუთხიდან ჩამოსულ ტურისტებს ღამით პატაიაში ნებისმიერი სახის ეროტიკულ მომსახურებას სთავაზობენ.

## ბორა-ბორა

საფრანგეთის პოლინეზიის (რომლის ცენტრიც ტაიტია) კუნძული ბორა-ბორა მდებარეობს გასაოცარი სილამაზის ლანდშაფტში, რომელიც შემოსაზღვრულია მარჯვის რიფებითა და პატარა კუნძულებით (ე.წ. მოტუ). ამ კუნძულს სახელი გაუთქვა შესანიშნავმა კურორტებმა, სადაც ქოხები პოლინეზიური სოფლებს გვაკონებს. ბორა-ბორაზე ადგილობრივია ჩვეულებების გასაგებად, საუკეთესო საუალებია პიკნიკი წასვლა რომელიმე მოტუზე, სადაც ტაიტელები გასწავლიან კერძის მომზადებას, ძველი წესით ქოქოსის კაკლის გატყევის ბორა-ბორაზე გართობებში შედის ზვიგენების გამოკვება, დაფინგი, თევზაობა, ტროპიკული ტყით დაფარულ ვერობებზე ჯიპით სეირნობა.

# შოკოლადის საერთაშორისო დღე

11 ივლისს, ტკბილეულის მოყვარულები აღნიშნავენ შოკოლადის საერთაშორისო დღეს. ეს დღე პირველად საფრანგეთში აღნიშნეს 1995 წელს. პირველად სავარაუდოდ აცტეკებმა დაიწყეს შოკოლადის დამზადება. ისინი მას „ღმერთების საზნაღს“ უწოდებდნენ. ესპანელმა კონკისტადორებმა ეს „შავი ოქრო“ ევროპაში წაიღეს და მას იყენებდნენ რათა უზრუნველყოფილი ფიზიკური ძალა და გამძლეობა.

ცოტა მოგვიანებით შოკოლადის მოხარება შესულად იქნა და ის მხოლოდ არისტოკრატთა წრისთვის ხელმისაწვდომი ფუფუნება იყო, მე-20 საუკუნიდან კი ის უკვე ყველას ანიჭებს უდიდეს სიამოვნებას. თანამედროვე მეცნიერები ამტკიცებენ, რომ შოკოლადში შემავალი ელემენტები ხელს უწყობს დასვენებას და ფსიქოლოგიურ რეაბილიტაციას. მას შესწევს ძალა გააუმჯობესოს გუნება-განწყობილება.

არსებობს ჰიპოთეზა, რომ შოკოლადს შეუძლია შეაწილოს დაბერება.

ცნობილია, რომ შოკოლადი შეიცავს ნუტრიენტებს, მათ შორის ცხიმებს, ამიტომ ის ძალიან კალორიულია, მაგრამ დიეტაზე მყოფებო სუ შემინდობი, თქვენთვის შესა

ვი შოკოლადი არსებობს, ბავშვებისთვის კი რეკომენდებულია თეთრი შოკოლადი, რომელიც დიდი რაოდენობით რძეს შეიცავს.

შოკოლადის შესახებ ბევრი საინტერესო ფაქტი არსებობს: შოკოლადის გამოყენება დაახლოებით 2 500 წლის წინ დაიწყო, ცენტრალურ ამერიკაში.

სიტყვა „Cacao“ მაიურ ენაზე ნიშნავს „ღმერთების საკვებს“.

შოკოლადის მოთხოვნილებას სხვა ტკბილეული ვერ დააკმაყოფილებს, გარდა თავად შოკოლადისა.

7 მილიარდზე მეტი შოკოლადის ფილა იქმნება ყოველწლიურად. მსოფლიოში წარმოებული შოკოლადის ნახევარი ამერიკაში მოიხმარება.

შოკოლადი ცნობილი ანტიდეპრესანტია და ასევე ტინის მუშაობასაც უწყობს ხელს, ხელს უშლის გულის დაავადებების და კიბოს წარმოქმნას.

ყოველი წლის 14 თებერვალს იაპონელი გოგონები შეყვარებულ ბიჭებს ჩუქნიან შოკოლადის გულს, ერთი თვის მერე კი მამაკაცები ჩუქნიან გოგონებს „Howaito“-ს ანუ თეთრი დღის დღესასწაულზე.



პირველი კაკაოს ხე ნაპოვნია ამაზონის მდინარის ნაპირზე.

შოკოლადი არის ენერჯის წყარო, ერთი შოკოლადის ფილა შეუძლია ზრდასრულ ადამიანს 150 მკაღის ენერჯის ენერჯის მიცემა.

ადამიანები 7 მილიარდ დოლარს ხარჯავენ შოკოლადის შესაქმნად ყოველწლიურად.

ერთი უნცია შოკოლადი ან კაკაო შეიცავს რკინის 10% დღიურ ნორმას.

მუქი შოკოლადი ყველაზე მაღალი ხარისხის კაკაოს შეიცავს.

ერთი ფუნტი რძიანი შოკოლადი შეიცავს: 2300 კალორიას, 140 გრამ ცხიმს, 370 გრამ ნატრიუმს, 270 გრამ ნახშირწყლებს, 100 მილიგრამ ქოლესტერინს, 31 გრამ პროტეინს.

შავი შოკოლადი ყველაზე პოპულარული მამაკაცებშია.

შოკოლადი არ იწვევს აკნეს, ეს მითია.

# ეს ყველა მშობელმა უნდა იცოდეს

ტკბილეულის მწარმოებლები უზარმაზარ თანხებს იხდიან ტელევიზიაში, ინტერნეტსა და გაზეთებში რეკლამის განსათავსებლად. ისინი ამზადებენ სათამაშოებსა და ტანსაცმელს თავიანთი ბრენდის ლოგოტიპებით, იღვნიან ფილმებსა და ვიდეოთამაშებში მათი პროდუქციის გამოჩენისთვის.

ბავშვებზე ორიენტირებული მარკეტინგი საუკეთესოდ მუშაობს, მაგრამ მწარმოებლებს ბავშვების ჯანმრთელობა ნაკლებად ადარდებთ. ექსპერტების მტკიცებით, სწორედ ეს სასუსნავეები იწვევს ბავშვების პიზერაქტიურობას, ალერგიულ რეაქციებს და სიმსივნესაც კი.

დამიხსოვრეთ, მხოლოდ აშშ-ში მწარმოებლებს დაახლოებით 25 მილიარდ დოლარს ხარჯავენ საკვების სინთეტიკურ საღებავებზე! ამ საღებავების შემცველი პროდუქტების სია უსასრულოა.

ჩვენ გთავაზობთ ყველაზე საშიში პროდუქტების სიაზე.



## შეფუთული ნამცხვარი

— მსგავსი პროდუქტი დიდი ოდენობით შეჭარს, სიმინდის სიროფს, დექსტროზებსა და TBHQ-ს. ქიმიკატებს შეიცავს, რომელსაც ნავთობისგან გამოიზამებავენ და ბავშვების ორგანიზმის უფრედილს დასაფრეციას იწვევს.

## სილის ქალაქნები

— „ხილს“ გემოს ამ პროდუქტს ერთი რაოდენობის სქესს, რომელიც ასევე ნავთობისგან მიიღება. ერთ დროს მისი გამოყენება კოსმეტიკაში აკრძალეს, რადგან დამტკიცებულია, რომ იგი იწვევს ფარსტები ჯირკვლის კიბოს.

M&M'S — ეს პოპულარული კანფეტი შოკოლადის სულ ცოტა რაოდენობით შეიცავს, დანარჩენი — ქიმიკატებია, რომლებიც კიბოს იწვევს.

Cheetos — ხელოვნური საღებავი პროფესიონალური სახელწოდებით ელლონ 6, რომელიც ამ პროდუქტში გამოყენება, ასევე ნავთობისგან მიიღება. ასევე, ეს ჩიფსები მეთილენბლუანტს შეიცავს.

გაზეთი ხელმძღვანელობს თავისუფალი პრესის პრინციპით. დამფუძნებელია ყვარლის მუნიციპალიტეტის საკრებულო, ხოლო გამომცემელი შპს „მედია ცენტრი“. გაზეთში გამოქვეყნებული წერილების ავტორთა თვალსაზრისი შესაძლოა არ ემთხვეოდეს რედაქციისას. ავტორები თავად ავტებენ პასუხს მასალაში მოტანილი ფაქტების, არგუმენტებისა თუ ციტატების სიზუსტეზე. შემოსული წერილები ავტორებს არ უბრუნდებათ.

დირექტორი  
ალექსანდრა გიგილოშვილი  
მონადგელი  
ნუგზარ ღონიაშვილი

პასუხისმგებელი მდივანი  
ია გიგიაშვილი  
კორესპონდენტი  
დალი ტატულიშვილი

რედაქციის მისამართი:  
ქ. ყვარალი, კუდიბორის №2  
საკონტაქტო ტელეფონი:  
22-01-86