

**საქართველოში გავრცელებული ალუბალი, როგორც
ნედლეული სამკურნალო-პროფილაქტიკური მცენარეთაძველის
ერთერთი კომპონენტი**

ნ. გველგანი, ლ. თარგამაძე, თ. ცინცაძე, ი. გველგისანი, ხ. წიქარიშვილი, ი. მეტრეველი

საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი

ზოგიერთი ავტორი მიუთითებს, რომ ალუბლის სამშობლო კავკასიის შავიზღვისპირეთი და ყირიმია, საიდანაც მოხვდა რომში და გავრცელდა მთელს ევროპაში.

ჯერ კიდევ ჩვ.წ.ა.III საუკუნეში ექიმი სიფინიუსი თავის ნაშრომებში ალუბალს მოიხსენიებს, როგორც „ღირებულ სამკურნალო პროდუქტს“. 1569 წელს გერმანიაში გამოსულ სამედიცინო კრებულში „ჯანმრთელობის ბაღი“ მთელი თავი ეძღვნება ალუბლის სასარგებლო თვისებებს. პირველი კატალოგი, სადაც მითითებული იყო საფრანგეთში გავრცელებული ალუბლის სახეობები, გამოვიდა 28 წელს და იქ შეტანილი იყო ბლის 4 და ალუბლის 7 ჯიში.

იაპონიასა და ჩინეთში გავრცელებული ალუბალი „საკურა“ დეკორატიული მცენარეა. იაპონურ კულტურაში ალუბლის ხე სამყაროს განასახიერებდა. ეტყობა ნაყოფის თვისებების გამო, კერკეტი კურკითა და სისხლისფერი რბილობით (იაპონური ალუბლის ნაყოფი არ იჭმევა). ჩინეთში, აყვავებულ ალუბლის ხე გაზაფხულის წარმატებისა და უმანკოების სიმბოლოდ ითვლებოდა.

ალუბალი ქრისტიანულ იკონოგრაფიაშიც გვხვდება "ხე ცნობადის" ნაყოფად, ვაშლის მაგივრად ცნობილია ფრესკები, სადაც ქრისტე ალუბლით ხელშია გამოსახული.

სლავურ ქვეყნებში ალუბლის ხე მშობლიური მიწის, დედის, საცოლის სიმბოლოა. ხოლო ანტონ ჩეხოვის კლასიკური პიესის წყალობით „ალუბლის ბაღი“ წარსულის სიმბოლოდ იქცა.

ბალი და ალუბალი მონათესავე ჯიშებია, კურკოვანი, არმატული და სასარგებლო ნაყოფი საუკუნეთა მანძილზე პარალელურად განიხილებოდა. ბალი უფრო ტკბილია, ვიდრე ალუბალი, მაგრამ უფრო ნაკლებ არმატული.

ცნობილია ალუბლის დაახლოებით 125-130 სახეობა. ალუბალი ველური სახითაც გვხვდება – ყინვაგამძლე ბუჩქის და 2 მეტრამდე სიმაღლის ხის სახით.

განვიხილოთ საქართველოში გავრცელებული ალუბლის რამდენიმე სახეობა:

Synonym: ალუმბალი, დილბალ, დილბარ, ქვიშამბალი.

ალუბალი – მერქნიანი მცენარეების გვარის წარმომადგენელია, ვარდისებრთა ოჯახიდან. აქვს მორიგეობით განლაგებული ფოთლები, თეთრი ან ვარდისფერი ყვავილები. ნაყოფი კურკიანია და წვნიანი. ალუბალი ყინვაგამძლეა, ადრემსხმოიარე. გავრცელებულია ჩრდილოეთ ნახევარსფეროს ბევრ ქვეყანაში. საქართველოში გვხვდება ზღვის დონიდან 1600 მ-მდე. ჩვენში გავრცელებულია ალუბლები ჩვეულებრივ ალუბალს (*Cerasus vulgaris*) განეკუთვნება. ველური ფორმები არ გვხვდება.

ვარაუდობენ, რომ ჩვეულებრივი ალუბალი წარმოიშვა ბლისა და ქონდარა ბალამწარას ბუნებრივი შეჯვარებით. განასხვავებენ ორ ჯგუფს – ბუჩქოვანსა და ხისებრს. ბუჩქოვანთა ნაყოფი მუქი ფერისაა, თითქმის შავი. ალუბლის ნაყოფი შეიცავს შაქარს, მჟავას, მთრიმლავე ნივთიერებას, კაროტინს, ვიტამინებს, ფოლიუმის მჟავას, სპილენძის, კალიუმის, რკინის, მაგნიუმის მარილებს.

ალუბლის კულტურა საქართველოს პირობებში სუსტად არის გავრცელებული.

ნარგავები შედგება, მხოლოდ ალუბლის ადგილობრივი ჯიშისაგან. ალუბლის ევროპული და რუსული ჯიშები გვხვდება იშვიათად, ისიც უფრო საკოლექციო ნარგავებში.

ჩვენში გავრცელებულია ზოგიერთი ამორელი „შპანის“ სახელწოდებით და ჰიბრიდული ჯიშები ბალსა და ალუბალს შორის.

ალუბლის მნიშვნელოვანი ფართობები გვხვდება თბილისისა და კასპის რაიონებში, სადაც გავრცელებულია უმთავრესად ადგილობრივი ალუბალი.



ალუბალი (*L. Cerasus vulgaris* Mill)

ალუბლის ხე: ალუბალი კარგადხარობს მსუბუქ ნიადაგებზე, უძლებს სიმშრალეს და ვერ იტანს ზედმეტ ტენიანობას ნიადაგში.

ალუბალი ყინვის ამტანი კულტურაა, შეიძლება გაშენდეს მაღალ რაიონებშიც.

ადგილობრივი ალუბალი ადვილად მრავლდება ამონაყართ

და ეს წესი მიღებულია მისი გამრავლებისთვის. სხვა შემთხვევაში ჯიშებს კი მყნობით ამრავლებენ ბაღამწარას და რგავენ ბაღში 1-წლიან ნამყენს ერთმანეთზე 4X4 მ.-ის ან 5X5 მ.-ის დაცილებით.

ალუბლის პროდუქცია უმთავრესად მიდის სამურაბედ, წვენების დასამზადებლად და ახმობენ კერკად. კარგ პროდუქტს წვენის დასამზადებლად იძლევა ქართული ადგილობრივი ალუბალი, რომლის წვენი მუქადაა შედებილი, რაც შეეხება უცხო ჯიშებს, მათი პროდუქცია უმნიშვნელოა და იხმარება ადგილობრივად.

ალუბალს საქართველოს პირობებში აზიანებს ცხვირგრძელა (*Anthonomus druparum* L.), რომლის მატლი იკვებება თესლის გულით და ზიანდება ნაყოფი.

ალუბლის დაავადებებიდან აღნიშნულია სიდამპლე *Sclerotinia cinerea*, რომელიც აზიანებს ყვავილებს, ფოთლებსა და ტოტებს. ალუბლის კულტურის ფართო გავრცელება ჩვენი მეხილეობის გადაუდებელი ამოცანაა.

ალუბლის კულტურის პროდუქციას დიდი მნიშვნელობა აქვს ადამიანისა და მეტადრე ბავშვების კვებაში.

ქართული ალუბალი: საზოგადო სახელი: ქართული ალუბალი სახეობის სახელწოდება: *Prunuscerasus* L. ჯიშის სახელწოდება: *Prunus cerasus* – ქართული ალუბალი.

წარმოშობა: ქართულ ალუბალი აერთიანებს, ადგილობრივი წარმოშობის მრავალ კლონს და თესლნერგს, რომლებიც ქართული მუჯე ალუბლის სახელწოდებითაა ცნობილი. საქართველოში სამრეწველო ალუბლის ერთ-ერთი ჯიშია.



კახური – ალუმბალი

მოკლე აღწერა: ხის ზრდის სიძლიერე: საშუალო ზრდის. **ხის ფორმა:** მომრგვალო, ან ნახევრად გადაშლილი ფორმის ვარჯი, თხელი განტოტვით. **ყვავილობის პერიოდი:** საგვიანო. შიდა ქართლის პირობებში (კასპი) ყვავილობს აპრილის II-III დეკადაში. **ნაყოფის ფერი:** კანი თხელი, ნაზი, მუქი წითელი. **ნაყოფის ფორმა:** მობრტყო-მომრგვალო. **ნაყოფის ზომა:** საშუალო სიდიდის. მასა- 3,0 გ. ყუნწი – გრძელი. ნაყოფს ადვილად სცილდება. **რბილობა:** მუქი წითელი ფერის, საკმაოდ მკვრივი. საშუალოდ წვნიანი. **კურკა** პატარაა, მომრგვალო ფორმის. **სიმწიფის და მოხმარების პერიოდი:** ფორმების მიხედვით, სიმწიფის ვადები სხვადასხვაა. იწყება ივნისის ბოლოს და გრძელდება – ივლისის ბოლომდე. **დაავადებების მიმართ გამძლეობა:** მაღალი. **საგემოვნო თვისებები:** მოტკბო-მომჭავო გემოსი, სასიამოვნო არომატით.

დღევანდელი მდგომარეობა: ფართოდ არის გავრცელებული შიდა ქართლის და ქვემო ქართლის რაიონებში.

დამატებითი ინფორმაცია: ახასიათებს უხვი და რეგულარული მსხმოიარობა. გარემო პირობების სადმი ნაკლებად მომთხოვნია. ხასიათდება ნაკლები ტრანსპორტაბელობით. გამოიყენება ნედლ ხილად, სამურაბედ, საკომპოტედ, მაღალი ხარისხის წვენების დასამზადებლად.

ავჭალის ალუბალი: საზოგადო სახელი: ალუბალი სახეობის სახელწოდება: *Prunuscerasus* L. **ჯიშის სახელწოდება:** *Prunuscerasus „Avchalis Alubali“* -ავჭალის ალუბალი **წარმოშობა:** ქართული წარმოშობის ჯიშია, გვხვდება ვეგეტატიურად ნამრავლის სახით, ამონაყრებით.

მოკლე აღწერა: ხის ზრდის სიძლიერე: საშუალო ზრდის. **ხის ფორმა:** განიერ-პირამიდული. მეჩხერად დატოტვილი. **ყვავილობის პერიოდი:** საშუალო (შიდა ქართლის პირობებში აპრილის I დეკადა). **ნაყოფის ფერი:** მუქი წითელი, კანი – თხელი. **ნაყოფის ფორმა:** მომრგვალო ფორმის. **ნაყოფის ზომა:** მსხვილი. **რბილობა:** ნაზი, წვნიანი, **კურკა** საშუალო ზომის, მომრგვალო. რბილობს არ სცილდება. **სიმწიფის და მოხმარების პერიოდი:** ივლისის პირველ ნახევარში. ნაყოფების მომწიფება: ერთდროული. დაავადებების მიმართ გამძლეობა: საშუალო. **საგემოვნო თვისებები:** საშუალო.

დღევანდელი მდგომარეობა: იშვიათად გვხვდება საკარმიდამო ნაკვეთებში.

დამატებითი ინფორმაცია: გარემო პირობების სადმი ნაკლებად მომთხოვნია; მოიხმარება ნედლად, ასევე კომპოტად და მურაბად გადასამუშავებლად.

ბოლნისის ალუბალი: საზოგადო სახელი: ალუბალის სახეობის სახელწოდება: *Prunuscerasus* L. **ბოლნისის ალუბალი ჯიშის სახელწოდება:** *Prunus cerasus „Bolnisis Alubali“* – ბოლნისის ალუბალი **წარმოშობა:** ადგილობრივი ჯიშია.



მესხური, იმერული, რაჭული – ქვიშნა

მოკლე აღწერა: ხის ზრდის სიძლიერე: საშუალო ზრდის. **ხის ფორმა:** მომრგვალო ან ნახევრად გადაშლილი ფორმის ვარჯი, თხელი განტოტვით. **ყვავილობის პერიოდი:** ქვემო ქართლის (ბოლნისის) პირობებში ყვავილობს აპრილის II დეკადაში. **ნაყოფისფერი:** კანი – მუქი წითელი ფერის, საკმაოდ მკვრივი, ბრწყინავი. **ნაყოფის ფორმა:** მობრტყო-მომრგვალო ფორმის, მკვეთრად გამოხატული მუცლის ნაკერი. **ნაყოფის ზომა:** საშუალოზე მსხვილი. მასა – 3,0 გრამი. **ყუნწი-საშუალო სიგრძის, წვრილი.** ნაყოფს ადვილად სცილდება. **რბილობი:** მუქიწითელი ფერის, საკმაოდ მკვრივი. საშუალოდ წვნიანი. **კურკა –** პატარა, მომრგვალო ფორმის. სიმწიფის პერიოდი და მოხ-

მარების პერიოდი: მწიფდება 10 ივლისიდან. **დაავადებების მიმართ გამძლეობა:** მაღალი. **საგემოვნო თვისებები:** მოტკბო-მომჟაო გემოსი, სასიამოვნო არომატით.

დღევანდელი მდგომარეობა: გავრცელებულია შიდა ქართლის და ქვემო ქართლის რაიონებში.

დამატებითი ინფორმაცია: ახასიათებს უხვი და რეგულარული მსხმოიარობა. გარემოპირობები-სადმი ნაკლებად მომთხოვნია. გამოიყენება სამურაბედ, საკომპოტედ, წვენების დასამზადებლად.

მუხრანის აღუბალი: საზოგადო სახელი: აღუბალი მუხრანის აღუბალი **სახეობის სახელწოდება:** Prunuscerasus L. **ჯიშის სახელწოდება:** Prunus cerasus 'Mukhranis Alubali' – მუხრანის აღუბალი წარმოშობა: ადგილობრივი ჯიშია. აერთიანებს ადგილობრივი წარმოშობის, მრავალ კლონს და თესლნერგს.



ლენხუმური – ქვიშნაბალი, ქვიშამბალი

მოკლე აღწერა: ხის ზრდის სიძლიერე: ძლიერი ზრდის. **ხისფორმა:** ვარჯიგანიერ-პირამიდალური ფორმის, თხელი დატოტვით. **ყვავილობის პერიოდი:** საგვიანო. მუხრანის პირობებში ყვავილობს აპრილის III დეკადაში. **ნაყოფის ფერი:** კანი საკმაოდ მკვრივია, მუქიწითელი. დაჰყვება კანქვეშა წინწკლები. **ნაყოფისფორმა:** მობრტყო-მომრგვალო. საკმაოდ გამოხატული მუცლის ნაკერი. **ნაყოფის ზომა:** საშუალო სიდიდის. **ყუნწი –** გრძელი, წვრილი, ადვილად სცილდება ნაყოფს. **რბილობი:** მუქი წითელი ფერის, ნაზი, წვნიანი. **კურკა** პატარა, მომრგვალო ფორმის. **სიმწიფის და მოხმარების პერიოდი:** სიმწიფეს იწყებს ივლისის III დეკადიდან. **დაავადებების მიმართ გამძლეობა:** მაღალი. **საგემოვნო თვისებე-**

ბი: მაღალი, ახასიათებს მოტკბო-მომჟაო გემო, სასიამოვნო არომატით.

დღევანდელი მდგომარეობა: გავრცელებულია შიდა ქართლში, განსაკუთრებით – მცხეთის რაიონში.

დამატებითი ინფორმაცია: ახასიათებს უხვი და რეგულარული მსხმოიარობა. გარემოპირობები-სადმი ნაკლებად მომთხოვნია. ხასიათდება კარგი ტრანსპორტაბელობის უნარით. გამოიყენება ნედლ სილად, სამურაბედ, საკომპოტედ, წვენების დასამზადებლად. მრავლდება ფესვის ამონაყარით.

ჰორტენზია (აღუბლის ჯიში): ჰორტენზია – (Reine Hortense); სინონიმები: დედოფალი ჰორტენზია. აღუბლის ამ ჯიშის წარმოშობა ზუსტად გამოურკვეველია, საფრანგეთში ან ბელგიაში უნდა იყოს წარმოშობილი XIX საუკუნის მეორე ნახევარში. ჯიში ჰიბრიდული წარმოშობისაა, აღუბლისა და ბლის ნაჯვარია. ხე თავისი გარეგნობით აღუბლის ხე წააგავს, ფოთოლით კი – ბლის ხეს. ნაყოფიც გარეგნულად ბალს ჰგავს, მხოლოდ გემოთი – აღუბალს.



გურული – ვიშნა

მსხვილი, ლამაზად შეფერილი, გემრიელი ნაყოფი ახასიათებს ჰორტენზიას, როგორც საუკეთესო აღუბლის ჯიშს სუფრისათვის. ამ ჯიშის უარყოფით მხარედ უნდა ჩაითვალოს სუსტი მოსავლიანობა, რაც გამოწვეულია კარგი დამამტვერიანებელი ჯიშის შეურჩევლობით, რადგანაც ამ ჯიშის ყვავილობის პერიოდი არ უდგება აღუბლის არც ერთი ჯიშის ყვავილობას.

ჰორტენზია მწიფდება ადრე. ჰორტენზიას თესლიდან საფრანგეთში გამოყვანილი იყო ადრეულა ჰორტენზია, რომელიც განირჩევა იმით, რომ მწიფდება უფრო ადრე, ვიდრე ჰორტენზია და აგრეთვე უფრო მოსავლიანია.

ხე პირამიდული ზრდისაა, დაშვებული, ჩამოკიდებული ტოტებით. ჰყვავის

ადრე, ყვავილობა უხვი ახასიათებს.

თვითსტერილი ჯიშია, თვითონაც ცუდი დამამტკვრიანებელია, რადგანაც მტერის მარცვლებს სუსტი გაღვივების უნარიანობა ახასიათებს.

ნაყოფი: ნაყოფი მსხვილი, მოგრძო, ოვალურ-ცილინდრული ფორმის, ფუძე და ბოლო წაკვეცილი აქვს. ყუნწი გრძელია და წვრილი. ნაყოფის კანი ღია ვარდისფერია, მზის მხარე მუქ წითლად შეფერილი. ნაყოფის ხორცი მოყვითალოა, გამჭვირვალე, ნაზი, წვნიანი, მომჟავო-ტკბილი, სასიამოვნო გემოსი, წვენი შეუღებავია.

შპანკა (ალუბლის ჯიში): შპანკა – ამ სახელწოდებით გავრცელებულია ალუბლის რამდენიმე ჯიშური ფორმა, რომლებიც ამორელების კლასს ეკუთვნის. ქვემოთ მოყვანილი აღწერა შეეხება საქართველოში ყველაზე ფართოდ გავრცელებულ „შპანკის“ ერთ-ერთ ჯიშურ ფორმას.

უხვმოსავლიანია, მწიფდება საშუალო პერიოდში.



ინგილოური – დილბალ, დილბარ

ხე ძლიერი ზრდის, ინვითარებს მრგვალ, უხვად დატოტვილ ვარჯს. ფოთოლი წვრილი აქვს, ტყავისებრი კონსისტენციის. ყვავილობს გვიან.

ნაყოფი საშუალო ზომისაა, ბურთისებრი ფორმის. ნაყოფის კანი მუქი წითელი ფერისაა, თხელი. ნაყოფის ყუნწი გრძელია.

ნაყოფის ხორცი ღია მოწითალო ფერისაა, თეთრი ძარღვებით, ნაზი, მომჟავო-ტკბილი გემოსი. კურკა მსხვილი აქვს. მისგან მზადდება მურაბები; კარგია აგრეთვე როგორც სუფრის ხილი.

ორმაგი შუშისებრი (ალუბლის ჯიში): ორმაგი შუშისებრი – (Doppelte Glaskirsche.) ალუბლის ეს ჯიში ჰიბრიდული წარმოშობისაა, ბალსა და ალუბალს შორის. მის სამშობლოდ საფრანგეთს თვლიან. დიდხანია რაც გატანილი იყო ამე-

რიკაში და იქ ფართოდ გავრცელდა. საქართველოს რაიონებში იშვიათად გვხვდება.

ნაყოფი ღამაზია, მსხვილი და გემრიელი. საშუალო მოსავლიანი ჯიშია. მწიფდება ბლების ჯიშების სიმწიფის საშუალო პერიოდში, ალუბლებისათვის ადრე.

ხე ძლიერი ზრდის, ჩამოკიდებული ტოტებით, ჰაბიტუსით ალუბლის ხეს წააგავს. ფოთოლი ალუბლის აქვს. ყვავილობს გვიან.



ჭანური – ვიშნე

ნაყოფი მსხვილი, მობრტყო-მომრგვალო ფორმის. კარგად გამოხატული ღრმა ღარით. ნაყოფის კანი თხელი, ღია წითელი ფერის, სრულ სიმწიფეში მუქდება. ნაყოფის ხორცი მოყვითალო ფერისაა, ნაზი, ძლიერ წვნიანი. წვენი შეუღებავია აქვს. კურკა მსხვილია, მრგვალი ფორმის.

დიდი ლოტოკა (ალუბლის ჯიში): დიდი ლოტოკა – (Grosse lange Lothkirsche); სინონიმები: საგვიანო ლოტოკა, ჩრდილოეთის გრიოტი.

დიდი ლოტოკა ალუბლის ძველი ევროპული ჯიშია; უკვე XVII საუკუნეში გავრცელებული იყო საფრანგეთში. ალუბლის ამ საუკეთესო ჯიშის წარმოშობა გამოურკვეველია. ამერიკასა და ევროპაში ეს ჯიში წარმოადგენს ერთ-ერთ საგვიანო ალუბლის სამრეწველო სტანდარტულ ჯიშს, რომლის პროდუქცია უმთავრესად საკონსერვო ქარხნების მიერ არის გამოყენებული.



მეგრული – ქვიშნა-ბული

საქართველოს რაიონებში ეს ჯიში, როგორც სხვა ევროპული ჯიშებიც, ნაკლებად არის გავრცელებული, მაგრამ თავისი კარგი სამეურნეო თვისებების გამო პერსპექტიულ ჯიშად უნდა ჩაითვალოს.

გვიანი სიმწიფის პერიოდი, კარგი ხარისხის ნაყოფი, უხვი მოსავლიანობა – შეადგენენ ამ ჯიშის დადებით მხარეებს.

ხე ადრე შედის მოსავლიანობაში. ნაყოფი ხეზე ერთდროულად არ მწიფდება, რის გამოც მისი ნაყოფის დაკრეფა უნდა მოხდეს თანდათანობით. ხე ინვითარებს განიერ ტოტებდაშვებულ ვარჯს. ყვავილობა გვიანი პერიოდის აქვს.

ნაყოფი მსხვილია, მოგრძო ოვალური ფორმის. ყუნწი გრძელი და წვრილი აქვს.

ნაყოფის სორცი მუქი წითელია, ნაზი, ძალიან წვნიანი, მომჟავო გემოსი. მხოლოდ კარგად დამწოფებული ნაყოფის გემრიელი, მომჟავო-ტკბილი. წვენი შეღებილი აქვს. კურკა პატარა, ოვალური ფორმის.

ალუბლის ქიმიური შემადგენლობა

ვიტამინები: რეტინოლი (A), C, E (ტოკოფეროლი), H, P, PP, ჯგუფები B (B1 (თიამინი), B2, B5 (პანტოტენის მჟავა), B9 (ფოლაციანი), აგრეთვე ფოლის მჟავა.

ორგანული მჟავები: ლიმონმჟავა, სალიცილმჟავა, ქინაქინმჟავა, ვაშლისმჟავა, ქარვისმჟავა.

ნახშირწყლები: ნატურალური შაქრები, მაგალითად: გლუკოზა და ფრუქტოზა, აგრეთვე პექტინები, მთრიმლაკი ნივთიერებები და ფერმენტები.

ალუბლის შავი ფერის ნაყოფებში P ვიტამინის მაღალი კონცენტრაციაა 2-2,5%. ხოლო ანტოციანები თანაბრად არის განაწილებული ნაყოფის რბილობაში და ადვილად ათვისებადი.

მიკროელემენტები: ბორი, ვანადიუმი, რკინა, იოდი, კობალტი, მანგანუმი, სპილენძი, მოლიბდენი, ნიკელი, რუბიდიუმი, ფტორი, ქრომი, თუთია.

მაკროელემენტები: კალიუმი, კალციუმი, მაგნიუმი, ფოსფორი.

ნატურალური საღებრები: ანტოციანები.

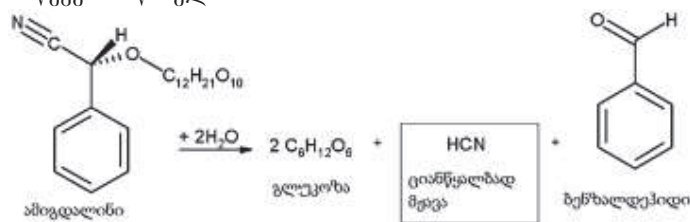
გლიკოზიდები: კუმარინები, ამიგდალინი.

ალუბლის ნაყოფის კალორიულობა – 49 კკალ/100 გმწიფე ნაყოფი.

ალუბლის სასარგებლო თვისებები

1. თვლიან, რომ ალუბალში შემავალი ნივთიერებები აუმჯობესებენ თავის ტვინის მუშაობას.
2. ალუბლის ქორფა ფოთლებიდან გამოწურულ წვენს იყენებენ, როგორც ჭრილობების შემახორცველ საშუალებას და ეფექტურია ცხვირიდან სისხლდენის დროს.
3. ფოთლების ნახარში რეკომენდირებულია როგორც კარგი ამოსახველებელი საშუალება გრიპის და ანგინის დროს.
4. ალუბლის ნაყოფს მოისმარენ ხველების და ბრონქიტის დროს, ითვლება სიცხის დამწვევ საშუალებად.
5. ალუბლის ნაყოფებს აქვთ ანტივირუსული და ბაქტერიციდული თვისებები, ეფექტურია ღრძილების ანთების დროს. მეცნიერებს გამოთქმული აქვთ მოსაზრება, რომ ალუბლის 10 მარცვალს შეუძლია შეცვალოს 1 აბი ასპირინი.
6. ალუბლის ნაყოფი დადებითად მოქმედებს სახის კანზე: ალუბლისგან დამზადებული წვენი კარგ გავლენას ახდენს სახის გაფართოებულ ფორებსზე და ცხიმოვან კანზე.
7. ძველ წყაროებში, ალუბალს ხშირად უწოდებენ „გულის კენკრას“ რადგან ოდიტგანვე ცნობილი იყო ალუბლის ნაყოფის დადებითი ზეგავლენის შესახებ ზოგიერთი გულის დაავადების დროს. ალუბალში შემავალი გლიკოზიდი, ამიგდალინი, ამცირებს გულის შეტევების სიხშირეს და ასუსტებს მათ.
8. ალუბლის ნაყოფში შემავალ კუმარინს იყენებენ გულს-სისხლძარღვთა დაავადებების განვითარების პროფილაქტიკისთვის (ერთი ჭიქა ახლად გამოწურული წვენი დღეში); ალუბალი აგრეთვე სასარგებლოა ინფარქტის, ინსულტის და გულის სხვა დაავადებების შემდგომ პერიოდში რეაბილიტაციისთვის და არტერიული ათეროსკლეროზის დროს გართულებების პროფილაქტიკისთვის.
9. ლიტერატურული მონაცემების გაცნობისას (იადიგარ დაუდი) წავაწყდით ინფორმაციას, სადაც ფლებოტრომბოზით, ტრომბოფლებიტიტით და საერთოდ ტრომბოზებისკენ მიდრეკილ ადამიანებს ურჩევენ ალუბლის წვენის და გამომშრალი ალუბლის გამოყენებას, ალბათ ეს უკავშირდება ნაყოფში არსებულ კუმარინს, რადგან როგორც ცნობილია, კუმარინი ამცირებს სისხლის შედელების უნარს.
10. ალუბლის ნაყოფში რკინის მაღალი შემცველობის გამო, მას რეკომენდაციას უწევენ ანემიების (ალბათ იგულისხმება რკინადეფიციტური ანემია) შემთხვევაში, როგორც წვენს, ასევე გამომშრალს, ჰემოგლობინის დონის ასაწვევად.
11. ალუბლის ხე უნიკალურია: ხალხურ მედიცინაში იყენებენ არა მხოლოდ მის ნაყოფებს, არამედ მის ყუნწებს, ფოთლებს, ტოტებს, ქერქს. მათგან ამზადებენ მონახარშებს და ნაყენებს და რეკომენდაციას უწევენ, როგორც ეფექტურ შარდმდენ და სისხლდენის შემამჩერებელ საშუალებას.
12. ითვლება, რომ ალუბლის როგორც ახალი დაკრეფილი, ასევე გამომშრალი ნაყოფები, კურკები (დაქუცმაცებული ფქვილის კონსისტენციამდე) რძესთან ერთად კურნავს ართრიტს. აქვე არის მითითება,

რომ კურკების გამოყენების დროს საჭიროა ისინი მივიღოთ ან ახალი, ან თერმული დამუშავების შემდეგ (აქ იგულისხმება მურაბის და კომპოტის კურკები), წინააღმდეგ შემთხვევაში ამიგდალინი (ვიტამინი B17 (ამიგდალინი, ლაეტრილი) და იხლინება რამდენიმე ნივთიერებად, მათ შორის ციანწყალბადმჟავად, რომელიც ტოქსიკურია და იწვევს მოწამვლას.



13. ალუბლის ყუნწების ნახარში ან დაქუცმაცებული კურკებიდან დამზადებული ემულსიები რეკომენდირებულია სახსრების დაავადების (მაგ. ართროზის) დროს, ხოლო ახლად დაკრეფილი ალუბალი სახსრების ანთების დროს.

14. ალუბლის ხის ქერქის ნახარში ამსუბუქებს ავადმყოფის მდგომარეობას რადიკულიტის დროს (ახდენს ტკივილის კუპირებას).

15. ორგანიზმის მარილოვანი ბალანსის დარღვევის ან პოდაგრის დროს კარგი ეფექტი აქვს ახლად დაკრეფილ ალუბალს ან გამომშრალ ალუბალს, ალუბლის წვეწვს ან სიროფს. ეს კომბინაცია ითვლება კარგ შარდმდენ საშუალებად – მსუბუქი ეფექტით.

16. ალუბლის ყუნწს ბაქტერიციდულ და ანთების საწინააღმდეგო თვისებებთან ერთად აქვს, ხილისათვის საკმაოდ იშვიათი უნარი – გაანადგუროს სტრუპტოკოკების და სტაფილოკოკების მიკრობები და იმოქმედოს დიზენტერიის ჩხირზე. ამ მიზნით ამზადებენ ალუბლის ყუნწების ნახარშს შემდეგი წესით: ალუბლის ყუნწებს (2 ჩაის კოვზი) ადუღებენ 200 მლ წყალში, აყენებენ რამოდენიმე საათით და სვამენ 1 სუფრის კოვზის ოდენობით 4-ჯერ დღეში. ასეთ ნახარშს აქვს შემკერელი (შემბოჭველი) ეფექტიც, ამიტომ კარგად მოქმედებს არა მხოლოდ დიზენტერიის, დიარეის შარდმჟავა დიათეზის დროს, არამედ ხანგრძლივი და ჭარბი მენსტრუაციის დროსაც.

17. ანტოციანები ამცირებენ შარდმჟავა შემცველობას და ორგანიზმიდან გამოაქვთ აზოტოვანი შლაკები.

18. უჯრედანა და პექტინები სასარგებლოა ათეროსკლეროზით და ჭარბი წონით დაავადებულთათვის, რადგან მათ ორგანიზმიდან გამოაქვთ ხოლესტერინი და ნაწლავებში ზრდიან იმ სასარგებლო ბაქტერიებისრიცხვს, რომლებიც მონაწილეობენ B ჯგუფის ვიტამინების სინთეზში.

19. ალუბალი რეკომენდირებულია თირკმელის და ღვიძლის დაავადებების დროს, ხოლო კურკებისგან მიღებული ფქვილი – ნაღვლისა და თირკმლის სადინარებში მცირე ზომის ქვების დასაშლელად, ხოლო ახალი და გამომშრალი ალუბლის ნაყენი – თირკმელის და შარდის ბუშტის დაავადებების დროს.

20. ფქვილს ასევე იყენებენ კუჭის წყლულის, საშვილოსნოდან სისხლდენის, შარდ-კენჭოვანი (ამ დაავადების დროს შეიძლება ტოტების და ყუნწების ნახარშის მიღება) დაავადებების დროს (დასაშვებია ფესვების ნაყენის გამოყენებაც).

21. ანტოციანები ამავრებენ კაპილარებს, აჩერებენ უჯრედების დაბერების პროცესს, ამცირებენ ონკოლოგიური დაავადებების რისკს, დაბლა წვეწვს არტერიულ წნევას და ახდენა მის ნორმალიზებას.

22. სხვადასხვა ბუნების ჰეპატიტების (სიყვითლის) მკურნალობისას, იყენებენ ახლად მოკრეფილი, ქორფა ფოთლების რძიან ნახარშს.

23. კურკების და ყუნწების ნახარში გამოიყენება შეშუპებების დროს.

24. ფოთლების ნახარში ეფექტურია სხვადასხვა ტიპის ფსიქიკური მოშლილობის და ეპილეფსიის დროსაც.

25. ალუბლის ხის ქერქის ნახარში ამშვიდებს და ესმარება კრუნხვების, რევმატიული ტკივილების და ნევროზების დროს.

ალუბლის უკუნენებები:

1. ალუბალში არის მჟავების და შაქრების მაღალი კონცენტრაცია, ამიტომ არ შეიძლება მისი ნაყოფები დიდი რაოდენობით მიიღონ ადამიანებმა, ვისაც აქვს კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის პრობლემები: გასტრიტი – მომატებული მჟავიანობით, ზედმეტი ცხიმოვანობა ან შაქრიანი დიაბეტი.

2. ალუბლის მჟავე წვენი შესაძლებელია დააზიანოს კბილის ემალის.
3. ალუბლისგან ნაყენები, ღვინო, სიროფები უნდა მომზადდეს უკურკოდ, რადგან თბური დამუშავების გარეშე, კურკებიდან შესაძლებელია ციანწყალბადმჟავას გამოყოფა.

4. ფილტვების ქრონიკული დაავადების დროს დაუშვებელია ალუბლის ჭარბი რაოდენობის მიღება.
გამომშრალი ალუბლის ქიმიური შედგენილობა

გამომშრალი ალუბლის სასარგებლო თვისებები განპირობებულია მისი ქიმიური შემადგენლობით. გამომშრალი ალუბალი, ახლად მოკრეფილი ალუბლისთვის კარგი ალტერნატივაა. გამომშრობის პროცესში ის პრაქტიკულად ყველა ვიტამინს და მინერალს ინარჩუნებს. მშრალ ალუბალში არის ვიტამინი C, B, E, PP კალციუმი, სპილენძი, მაგნიუმი, ნატრიუმი, რკინა, ფოსფორი, კალიუმი, თუთია, და ასევე ფრუქტოზა და გლუკოზა, სხვადასხვა ანტიოქსიდანტები და ორგანული მჟავები.

მშრალი ალუბლის კალორიულობა 290 კკალ 100 გრამ პროდუქტზე.

კალორიულობა, კკალ: 290

ცილები, გ: 1.5

ცხიმები, გ: 0.0

ნახშირწყლები, გ: 73.0.

ხილის და ნაყოფების შრობის ტექნოლოგიური პროცესი:

ხილის და ნაყოფების კონსერვირების მეთოდებიდან, შრობა ყველაზე ძველი პროცესია, რომელსაც დღესაც ინტენსიურად მიმართავენ. შრობას კონსერვირების სხვა მეთოდებთან შედარებით აქვს ბევრი უპირატესობა: არსაჭიროებს რაიმე რთულ მოწყობილობებს და სპეციალურ ტურტელს, ხოლო ჰაერზე და მზეზე შრობა მიმდინარეობს ბუნებრივ პირობებში, გამჭოლ ჰაერზე.

ნაყოფსხეულების შრობა მიმდინარეობს მათში არსებული წყლის დაკარგვის ხარჯზე. შრობის პროცესის სწორად წარმართვისათვის აუცილებელია მშრალი ჰაერის ნაკადის მუდმივად მიწოდების უზრუნველყოფა, ხოლო სპეციალურ საშრობებში ამ პროცესს ემატება მშრალი უკვე დატენიანებული ჰაერის მოცილება და ტემპერატურის სწორად რეგულირება.

ნედლეულის შრობა ჰაერზე – ბუნებრივ პირობებში

ჰაერზე ბუნებრივი შრობისთვის ირჩევა ღია, მშრალი გარემო, სადაც, სამუშაოების ჩასატარებელი ტერიტორია მოცილებულია მანქანების სავალი, ცხოველებისაგან დაბინძურებული, დამტვერილი ადგილებიდან. კარგი ნედლეულის გამომშრობა სპეციალურ ბაღებში. თაროებს, რომელზეც გასაშრობად იწყოება ნედლეული, უნდა ჰქონდეს მცირედაქანება სამხრეთით, ასეთ პირობებში ნედლეული პირდაპირ ისხივების ზემოქმედების ქვეშ ხვდება უფრო ხანგრძლივად.

ნედლეულს აშრობენ ცხაურზე. ხშირად ცხაურის სიგრძე 1,2-1,5 მეტრია, სიგანე 0,7-0,8 მეტრი, კარკასის სიმაღლე 4-5 სმ-ია. ცხაურების ნაცვლად შესაძლებელია გამოვიყენოთ ლანგარი ან რაიმე სწორი ზედაპირი 3-6 მმ ჰქონილებით, რომლებშიც ჰაერი იმოძრაავებს თავისუფლად (სანიავო).

ნედლეულის საშრობი სადგამები არ უნდა შეეხოს ნიადაგს. ნიადაგიდან უნდა იყოს დაცილებული 0,7-0,8 მეტრით მაინც.

სრულად გამომშრალი ნედლეული უნდა დათვალიერდეს კარგად, მოსცილდეს შესაძლო დამაბინძურებლები და ამის შემდეგ მოხდეს მისი შენახვა.

გამომშრალი პროდუქტის ფერის შესანარჩუნებლად და ხელსაყრელად შესანახად, დასაშვებია, გამომშრობის წინ მათი დამუშავება გოგირდოვანი მჟავას ხსნარით, ან გოგირდოვანი აირის (გოგირდის წვის დროს გამოყოფილი აირით) შეხრწოლება.

შეხრწოლებისთვის ამზადებენ მცირე ზომის, ცალკემდგომ ცეცხლგამძლე კამერებს, რომელშიც ათავსებენ კერას გოგირდის წვისთვის და ხარბებს ნედლეულით. ეს პროცესი უნდა ჩატარდეს ძალიან ფრთხილად, არ შეიძლება გამოყოფილი აირის შესუნთქვა.

ხელოვნური შრობა, მოწყობილობები ხელოვნური შრობისთვის.

ხელოვნური შრობისთვის გამოსადეგია ღუმელები, ბუნებრივი აირის ან ელექტროქურები და სხვა გამათბობელი ხელსაწყოები; სხვადასხვა კონსტრუქციის მქონე საშრობი კარადები;

გამომშრალი ხილის თვისებები

ჩირი ადამიანის სრულფასოვანი საკვებია, შეიცავს ახალი ხილის ყველა სასარგებლო ნივთიერებას. მისი მიღება მეტად მნიშვნელოვანია ზამთარში და გაზაფხულზე. ჩირი მნიშვნელოვანია დიაბეტიკებისთვისაც, რადგან ფრუქტოზით ჩანაცვლებს შაქარს. ვიტამინები, ახალმოკრეფილ ნაყოფში, დიდი რაოდენობით გვხვდება, მაგრამ დაყოვნების, ტრანსპორტირების და გადაამუშავების გამო, მისი კვებითი ღირებულება რამდენჯერმე მცირდება.

ხერხი, რომლითაც ვიტამინებს შევინარჩუნებთ, პროდუქტს სასარგებლო თვისებებს არ დაგუკარგავთ, უფრო მეტიც – შევმატებთ კიდევ – არის ხილის გამოშრობა. ამ ხერხის წყალობით ხილი ვიტამინების კონცენტრატად გადაიქცევა. გამომშრალი ხილის ზომიერი გამოყენება – დღეში არა უმეტეს 100 გ-ისა – არც სისხლში შაქრის მომატებას იწვევს და არც წონის მატებას.

ვიტამინებთან ერთად ხმელი ხილში ნარჩუნდება ამ სახეობის შემადგენლობაში შემავალი ყველა მიკრო- და მაკროელემენტი.

ხილის გამოშრობის წესი

გამომშრალი ალუბალი სასარგებლო და არომატული პროდუქტია. არსებობს წვნიანი ნაყოფების გამოშრობის სპეციალური წესი: საჩირედ გამოიყენება მხოლოდ მწიფე, დაუზიანებელი ნაყოფი, რომელსაც კარგად რეცხავენ და 10-15 წუთის განმავლობაში ფუფქავენ 95-97°C ტემპერატურის მქონე სოლიან წყალში (50 გ სოდა 10 ლ წყალზე). ეს პროცედურა ნაყოფის კანზე წარმოშობს ძალიან წვრილ ნახეთქებს, საიდანაც წყალს აორთქლება უადვილდება. ამის შემდეგ ხილს გაავლებენ ცივ წყალს, აგრილებენ და ერთ ფენად აწყობენ ხახალზე. მზეზე ხმობისას ხილს ხშირად აბრუნებენ. დუმიელში გამოშრობა მიმდინარეობს სამ ეტაპად:

1. 3-4 საათის განმავლობაში 40-50 °C;
2. 4-5 საათის განმავლობაში ოთახის ტემპერატურაზე;
3. მაღალ (60-70°C) ტემპერატურაზე.

გამომშრალ ხილს (ჩირს) ინახავენ მშრალ და ბნელ სათავსოში თავდახურული ჭურჭლით.

არსებობს უფრო მარტივი, ყველასათვის ხელმისაწვდომი ხერხიც: ზომიერად მწიფე ნაყოფი ერთ ფენად დავაწყოთ თივადაფენილ თუნუქის ფურცლებზე და შევდგათ ნელთბილ დუმიელში. ცოტა ხნის შემდეგ გამოვიღოთ, გამოვაცალოთ კურკა, ავაცვათ მსხვილ ძაფზე, დავკიდოთ მზეზე, – ისე, ნიავმაც რომ დაჰკრას, – და რამდენიმე დღის განმავლობაში ვახმოთ.

ალუბლის გამოშრობა შესაძლებელია საოჯახო პირობებშიც, არსებობს რამდენიმე ხერხი:

1. შრობის ყველაზე მარტივი მეთოდია, ბუნებრივი შრობა მზეზე, ამისთვის საჭიროა ალუბლის მუქი ფერის, მსხვილი და მწიფე ნაყოფების (არ უნდა შეერიოს დაზიანებული ნაყოფი) თხელ ფენად დალაგება ლანგარზე, რომელზეც ეფინება თეთრი ფერის ქაღალდი. დილით ლანგარი უნდა მოთავსდეს მზეზე, სასურველია პირდაპირი მზის სხივების მოხვედრა. ხოლო საღამოს ინახება მშრალ ადგილზე. როგორც კი შეშრება ალუბალი, საჭიროა გაეცალოს კურკა და გამოშრობა გაგრძელდეს მზეზე. კარგად გამომშრალი ნედლეული (არ უნდა გახმეს) ინახება ნაჭრის ტომსიკებში, ცივ, მშრალ ადგილზე ან ჰერმეტიკულად.

2. როცა მზეზე შრობა არ ხერხდება, იყენებენ ხილის და ბოსტნეულის ელექტრისაშრობებს – შრობის პრინციპი იგივეა, მაგრამ შრობის დრო საკმაოდ მცირდება. ალუბალი თავსდება ქვედასადგომზე (სტელაჟზე), სადგომებს პერიოდულად უცვლიან ადგილს. შრობა გრძელდება 10 საათის მანძილზე. ამ მეთოდით უკეთესია ალუბლის გამოშრობა კურკით, რადგან სამედიცინო თვალსაზრისით კურკებიც მნიშვნელოვანია. კარგად გამომშრალი ალუბლის ჩურჩი კარგად ქუცმაცდება და მიიღება ალუბლის პუდრა.

დღეისათვის მიღებულია ხილის საშრობი აპარატების გამოყენება. არსებობს Sinbo-ს, Saachi-ს და სხვა ცნობილი ბრენდების ხილისა და ბოსტნეულის გამოსაშრობი აპარატები, რომლებიც 220-240 ვოლტზე მუშაობს და მათი სიმძლავრე საშუალოდ 245 ვატი. ამგვარი აპარატების საშუალებით ხილის გამოშრობამომხადება ძალიან მარტივად და რაც ასევე მნიშვნელოვანია, სწრაფად არის შესაძლებელი.

აპარატი აღჭურვილია ფირფიტებით (ხილის დასალაგებლად), ტემპერატურა ადვილად რეგულირდება და შრობა მიმდინარეობს თანაბრად.

გამოსაშრობი აპარატები ძირითადად 30 სმ დიაგონალის ფირფიტებისგან შედგება. არსებობს 5 და 12 განყოფილებიანი აპარატები, აპარატის ერთი განყოფილების სიმაღლე დაახლოებით 3.5 სმ-ია, ასე

რომ მასში ეტევა როგორც დაჭრილი, ასევე მთლიანი ხილი. ისინი ძალიან მოსახერხებელია ლაბორატორიულ პირობების ხილის გამოსაშრობად, დროის განსაზღვრულ დროის მოკლე შუალედში

	<p>ხილის საშრობი აპარატი SFD 1309BK</p> <p>განკუთვნილია ვაშლის, ზეთისხილის, გარგრის, ბანანის, ქიშმიშის, ბოსტნეულის, მწვანე ხაჭაპურის, სხვადასხვა სახის ჩაის, პიტნის, გვირგვინის, სოკოს, ფორთოხლისა და დეკორაციების, გოგრის თესლის, ხორცისა და თევზის საშრობად. შიდა ვენტილატორი უზრუნველყოფს ჰაერის ერთგვაროვან განაწილებას ყველა სართულზე.</p>
	<p>ჩირის მოსამზადებელი აპარატის მძლავრი ძრავი ვენტილატორით უზრუნველყოფს ჰაერის თანაბარ ცირკულაციას. მოწყობილობა მარტივად იშლება და ირეცხება. ტემპერატურის რეგულირება 30-დან 70 °C-მდეა შესაძლებელი. სხვადასხვა პროდუქტის გამოსაშრობად საჭიროა სხვადასხვა დრო. მაგალითად: ვაშლის გამოსაშრობას ჭირდება 4-დან 8 სთ-მდე. მსხლის ჩირის დასამზადებლად 8-დან 30 სთ-მდეა რეკომენდირებული. მოწყობილობის უწყვეტ რეჟიმში მუშაობა შესაძლებელია არაუმეტეს 40 სთ. 40 სთ უწყვეტი მუშაობის შემდეგ აპარატი უნდა გამოირთოს მის სრულ გაგრილებამდე, თუმცა სრული 40 საათი არცერთი ხილისა თუ ბოსტნეულის გამოსაშრობად არ არის საჭირო.</p>

გამომშრალი ალუბლის სასარგებლო თვისებები

არის მოსაზრება, რომ გამომშრალი ალუბალი ხელს უშლის ორგანიზმის ნაადრევ დაბერებას. მასში დიდი რაოდენობით ნარჩუნდება პექტინური ნივთიერებები, რომლებიც ნაწლავებს წმენდს ტოქსინებისგან. აუმჯობესებს ნაწლავების პერისტალტიკას, ახდენს მეტაბოლური პროცესების ნორმალიზებას.

მასში სპილენძის და რკინის შემცველობა განაპირობებს ჰემოგლობინის აწევას; ფრუქტოზა და გლუკოზა ეხმარება ორგანიზმს ენერჯის აღდგენაში; კარგად კლავს წყურილის შეგროვებას; გამომშრალ ალუბალში არ არის ცხიმები და ხოლესტერინი, ამიტომ ის ანტიოქსიდანტებით მდიდარი, კარგი დიეტური პროდუქტია.

ლიტერატურულ წყაროებში არის რიგი მეცნიერების მოსაზრება, რომ გამომშრალი ალუბალი უნდა მიიღონ ადამიანებმა მოწვევის თავის დანებების დროს, რადგან ის აქვეითებს ნიკოტინის მოთხოვნილებას, ასევე გონებაგაფანტულ ადამიანებს ეხმარება ყურადღების კონცენტრაციაში.

ყველა ზემოთ ჩამოთვლილი თვისების გარდა, გამომშრალი ალუბალი ხელს უწყობს ნახველის გამოყოფას, აქვს სუსტი სასაქმებელი (საფაღარათო) ეფექტი. სასარგებლოა გულ-სისხლძარღვთა და ნერვული სისტემებისთვის, რადგან კურკის შემადგენლობაში არის ამიგდალინი.

ლიტერატურა

1. წყაროები: ნ. ხომიზურიშვილი და სხვები (1978), საქართველოს მედიკალინა, ტომი 4, გამომცემლობა "მეცნიერება", თბილისი, გვ.469; 137; 472.
2. ვ. კვალიაშვილი და სხვები (2001), საქართველოს ხილი, გამომცემლობა 'GTS', თბილისი, გვ.66; 65; 473
3. საქართველოს კულტურული ფლორის ატლასი, ნ. ხომიზურიშვილი და ელ. ერისთავი; საქართველოს სსრ მიწსახკომი. ლ.პ. ბერიას სახელ. სას.- სამ. ინსტიტუტი. – თბილისი: ტექნიკა და შრომა, 1939-1951.
4. ნ.გელაგანი. თ. ცინცაძე. ხ. წიქარიშვილი, დ.დუღუნიშვილი ლ. თარგამაძე, მ. ნიშნიანიძე, მ. ლომოური. მცენარეული წარმოშობის ქსოვილებში ასკორბინის მჟავას, დეჰიდროასკორბინმჟავას და კეტო-

- გულონმკავას რაოდენობითი განსაზღვრა. საქართველოს ქიმიური ჟურნალი. თბილისი. ტ.13 №2. გვ.52-56. 2013
5. ნ. გელოვანი, თ. ცინცაძე, ხ. წიქარიშვილი, ი. ცომაია, ი. გველესიანი, მ. ბოქლიშვილი. ჩაწეობილა ბაიას (*Ficaria L.*) ფარმაკოგნოსტური დახასიათება. საქართველოს ქიმიური ჟურნალი. თბილისი. ტ.14 №1. გვ. 206-211. 2014
 6. ნ. გელოვანი, თ. ცინცაძე, ხ. წიქარიშვილი, ი. გველესიანი, ი. ცომაია, დ. ლუღუნიშვილი. ფოსფატების ექსტრაქცია ჩაწეობილა ბაიას მიწისხედა ნაწილებში. საქართველოს ქიმიური ჟურნალი. თბილისი. ტ.14 №1. გვ. 212-217. 2014
 7. მაყაშვილი, ა. ბოტანიკური ლექსიკონი: მცენარეთა სახელწოდებანი. – თბ.: საბჭოთა საქართველო, 1961 (საქმთავარპოლიგრაფგამომც. მე-2 სტ). – 260გვაქართველოს სამრეწველო ხილის ჯიშები, 1941. – 217, LIV გვ.
 8. ნეიმანი, ალექსანდრე. ქართულ სინონიმთა ლექსიკონი. – მე-3 გამოც. – თბ.: განათლება, 1978. – 559გვ.
 9. <http://lady-21vek.ru/2013/pravilnoe-pitanie/svoystva-pishhevyih-produktov/vishnya-poleznyie-lechebnyie-svoystva-i-protivopokazaniya.html>. 17.05.2017

РАСПРОСТРАНЕННАЯ В ГРУЗИИ ВИШНЯ, КАК ОДИН ИЗ КОМПОНЕНТОВ СБОРА РАСТЕНИЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛЕКАРСТВЕННО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ СРЕДСТВ

Н. Геловани, Л. Таргамдзе, Т. Цинцадзе, И. Гвелესიანი, Х. Цикаришвили, И. Метревели

Грузинский Технический Университет

Резюме

Некоторые авторы отмечают, что родиной вишни является Черноморское побережье Кавказа и Крым, откуда он и распространился в Рим и по всей Европе.

Вишневая культура хорошо растёт в условиях Грузии.

Растения состоят только из местных видов вишни. Европейские и российские сорта вишни в культуре встречаются реже, но они имеются в коллекционных посевах.

В работе рассматриваются несколько видов вишни, распространенных в Грузии, описаны их области распространения и особенности химического состава вишни, полезные свойства и противопоказания отобранных сортов растений для лечебных и профилактических целей. Описан технологический процесс переработки вишни. обсуждаются процессы сушки выбранных нами сырьевых материалов, и химический состав высушенного сырья.

CHERRY, WIDESPREAD IN GEORGIA, AS ONE OF COMPONENTS FOR COLLECTION OF PLANTS TO PREPARE MEDICINAL AND PROPHYLACTIC DRUGS

N. Gelovani, L. Targamadze, T. Tsintsadze, I. Gvelesiani, Kh. Tsikarishvili, I. Metreveli

Georgian Technical University

Resume

Some authors note that the homeland of cherries is the Black Sea coast of Caucasus and the Crimea, from where it spread to Rome and further, throughout Europe.

Cherry culture grows well under the conditions existing in Georgia.

Plants consist of only local cherry species. European and Russian varieties of cherries are rarely found in culture, but they are in the collection crops.

The work considers several types of cherries, spread in Georgia, describes their distribution areas and features of the chemical composition of cherries, useful properties and contra-indications, selected plant varieties, for therapeutic and preventive purposes. The work describes a technological process of processing cherries, presents discussion on drying processes of the raw materials we have chosen, and the chemical composition of the dried raw materials.