



განათლების, მეცნიერებისა და
ახალგაზრდობის სამინისტრო

ბიოლოგია 7

მასწავლებლის წიგნი
პირველი ნაწილი

ჩვენი სამშობლო არა მხოლოდ მსოფლიოს ერთ-ერთი ულამაზესი კუთხეა, არამედ დღეისათვის მსოფლიოში ერთადერთი ადგილია, სადაც დოკუმენტურად არის დადასტურებული 8 000 წლის წინანდელი პურისა და ღვინის კვალის არსებობა.

მსოფლიოში ცნობილი ხორბლის 20 სახეობიდან 15 საქართველოშია აღწერილი. მათგან ხუთი სახეობა ენდემური ჯიშია და სხვაგან არსად გვხვდება: მახა, ზანდური, დიკა, კოლხური ასლი და ჩელტა ზანდური.

2025 წელს იუნესკომ (UNESCO) ქართული ხორბლის კულტურა, მისი მრავალსაუკუნოვანი ტრადიციები და რიტუალები კაცობრიობის არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის წარმომადგენლობით ნუსხაში შეიტანა. ქართული ხორბლის კულტურა მოიცავს იმ სრულ ციკლს, რომელიც ქართველებმა საუკუნეების განმავლობაში შეინარჩუნეს: ნიადაგის მომზადება დასათესად გუთნით, მოსავლის აღება შნაკვით და თავთავიდან მარცვლის გამოღეწვა კევრით. მის განუყოფელ ელემენტს წარმოადგენს ასევე პურის ცხობის ტრადიცია - თონეში, ფურნეში, კერასა და კეცზე დამზადებული უძველესი და რიტუალური პურის მრავალფეროვნება, რომლებიც ქართულ კულტურაში ბარაქის, ერთობისა და სინამდის სიმბოლოდ მიიჩნევა. თესვიდან პურის გამოცხობამდე არსებული უწყვეტი ციკლი ჩვენი ქვეყნის უძველეს, მაგრამ დღესაც ცოცხალ მემკვიდრეობას წარმოადგენს.

მნიშვნელოვანია იცოდე, რომ ქართული მარცვლეული კულტურების თესლის ნიმუშები ინახება ნორვეგიაში, არქტიკის ტერიტორიაზე, სვალბარდის თესლების უნიკალურ საცავში - მსოფლიოში ერთ-ერთ უმნიშვნელოვანეს გენეტიკურ ბანკში, რომლის ამოცანაა, შესაძლო გლობალური კატასტროფების შემთხვევაში განადგურებისაგან დაიცვას სასოფლო-სამეურნეო კულტურების, მათ შორის, ქართული ენდემური ხორბლის გენეტიკური რესურსები.

გახსოვდეს, ჩვენი უნიკალური ხორბლის ჯიშები და მრავალსაუკუნოვანი ტრადიციები საქართველოს არა მხოლოდ კულტურული, არამედ გლობალური კვებითი უსაფრთხოების თვალსაზრისითაც მნიშვნელოვან ქვეყნად წარმოაჩენს.

