

მარცვლეული კულტურების შერეული თესვის უძველესი მეთოდის  
ეთნობოტანიკური კვლევა საქართველოში

დათო არსენიძე

სამაგისტრო ნაშრომი წარდგენილია ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის  
საბუნებისმეტყველო მეცნიერებებისა და მედიცინის ფაკულტეტზე ეკოლოგიის  
მაგისტრის აკადემიური ხარისხის მინიჭების მოთხოვნების შესაბამისად

სიცოცხლის შემსწავლელ მეცნიერებათა სამაგისტრო პროგრამა: ეკოლოგია

სამეცნიერო ხელმძღვანელი: მარინე მოსულიშვილი, სრული პროფესორი

ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი

თბილისი, 2024

## სარჩევი

აბსტრაქტი.....	iv
შესავალი.....	5
თავი 1. საკვლევი რეგიონის მოკლე დახასიათება .....	12
1.2 ნადაგი.....	14
1.3 კლიმატი .....	14
თავი 2 . კვლევს ობიექტი და მეთოდები.....	16
კვლევის ობიექტი 2.1 .....	16
კვლევის მეთოდები 2.2.....	17
2.3 კვლევის დიზაინი.....	18
დისკუსია და შედეგები .....	33
შედეგები .....	38
დასკვნა .....	40
გამოყენებული ლიტერატურა.....	41

აბრევიატურები, სიმბოლოები, შემოკლებები:

რ - რაიონი

ცხრ. - ცხრილი

სურ. სურათი

იხ. - იხილეთ

მაგ. - მაგალითად

ზღ. დ. - ზღვის დონე

წ - წელი

წწ - წლები

სოფ.- სოფელი

სხვ.-სხვა

## აბსტრაქტი

2023 წელს საქართველოს სხვადასხვა რეგიონში: ლეჩხუმში, რაჭაში, სვანეთში, ქართლში, ქვემო ქართლში, სამცხე-ჯავახეთში და სხვ. შერეული თესვის კულტურის შესწავლასთან დაკავშირებით ჩატარდა კვლევა. შემთხვევითი შერჩევის პრინციპით გამოიკითხა ხანში შესული მოსახლეობა, რომლებსაც შესაძლებელია ხსომებოდათ ან თავად ჰქონოდათ ეს გამოცდილება, განისაზღვრა ამ მეთოდის უპირატესობები, და მკაფიოდ გამოიკვეთა ამ კულტურის აქტუალურობა.

ჩვენ მიერ ჩატარებულ ყველა რეგიონში გვიამბობდნენ შერეული თესვის კულტურასთან დაკავშირებით, თუმცა სხვადასხვა რეგიონში გვიამბობდნენ განსხვავებული სახეობების ერთმანეთთან შერევის შესახებ, ზოგადად ამ მეთოდის დანერგვის მთავარი მიზანი იყო მოსავლის დაზღვევა ნებისმიერი ამინდის პირობებში, მოსავლიანობის გაზრდა, მიღებული პროდუქტის საგემოვნო თვისებების გაუმჯობესება და დაავადებებთან ეფექტურად ბრძოლა მინიმალური დანახარჯებით.

მსოფლიოს მრავალ ქვეყანაში მიმდინარეობს ამ მეთოდის კვლევა, შესაბამისად საქართველოსთვის მნიშვნელოვანია, რომ არ დაიკარგოს ის უძველესი კულტურა, რომელსაც საუკუნეების წინ მისდევდა ადგილობრივი მოსახლეობა და შესაბამისად შენარჩუნდეს უნიკალური ხორბლის ის სახეობები და სეხესხვაობები, რომელებიც მნიშვნელოვანია როგორც გენეტიკურ მასალად, ისე საგემოვნო თვისებებით.