

პერიოდული სამეცნიერო ჟურნალი
PERIODICAL SCIENTIFIC JOURNAL
ПЕРИОДИЧЕСКИЙ НАУЧНЫЙ ЖУРНАЛ

ISSN 2346-8467

აგრო
AGRO
АГРО
NEWS

№5

ქუთაისი – Kutaisi – Кутаиси
2018



ჟურნალი წარმოადგენს
იმერეთის აგროეკოლოგიური ასოციაციის კავშირისა და
აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის აგრარული ფაკულტეტის
პერიოდულ-სამეცნიერო გამოცემას

სარედაქციო კოლეგია:

ლორთქიფანიძე როზა – (მთავარი რედაქტორი);

ავალიშვილი ნინო (სწავლული მდივანი);

წევრები: ურუშაძე თენგიზი; პაპუნძე ვანო; შაფაკიძე ელგუჯა; ასათიანი რევაზი; კოპალიანი როლანდი; ჯაბნიძე რევაზი; კინწურაშვილი ქეთევანი; მიქელაძე ალექსანდრე; ჭაბუკიანი რანი; ქობალია ვახტანგი; ფრუიძე მაყვალა; ჩახჩიანი-ანასაშვილი ნუნუ; დოლბაია თამარი; ყუბანეიშვილი მაკა; კელენჯერიძე ნინო; ყიფიანი ნინო; ხელაძე მაია; კილასონია ემზარი; კველიშვილი მანანა; ჩხიროძე დარეჯანი; ჯობავა ტრისტანი; წიქორიძე მამუკა; თავბერიძე სოსო; თაბაგარი მარიეტა; კილაძე რამაზი; მეტრეველი მარიამი; გვალაძე გულნარა; ნემსაძე მარიამი.

სარედაქციო კოლეგიის საზღვარგარეთის წევრები:

იოფე გრიგორი (აშშ); კავალიაუსკას ვიდასი (ლიტვა); ჩუხნო ინნა (უკრაინა); ბელოკონევა-შიუკაშვილი მარინა (პოლონეთი); გასანოვი ზაური (აზერბაიჯანი); მამმადოვი რამაზანი (თურქეთი); სანტროსიანი გაგიკი (სომხეთი); სალინდიოვი ულტემურატი (ყაზახეთი).

The magazine is a periodical scientific publication of
Imereti Agro-ecological Association and
Akaki Tsereteli State University Faculty of Agrarian Studies.

EDITORIAL BOARD

Lortkipanidze Roza– (Editor in Chief);

Avalishvili Nino – (Academic Secretary);

Members: Urushadze Tengiz; Papunidze Vano; Shapakidze elguja; Asatiani Revaz; Kopaliani Roland; Jabnidze Revaz; Kintsurashvili Ketevan; Mikeladze Aleksandr; Chabukiani Rani; Qobalia Vaxtang; Fruidze Makvala; Chachkhiani-Anasashvili Nunu; Dolbaia Tamar; Kubaneishvili Maka; Kelendjeridze Nino; Kipiani Nino; xeladze Maia; Kilasonia Emzar; Kevlishvili Manana; Chxirodze Daredjan; Jobava Tristan; Tsiqoridze Mamuka; Tavberidze Coco; Tabagari Marieta; Kiladze Ramaz; Metreveli Mariami; Gvaladze Gulnara; Nemsadze Mariam.

FOREIGN MEMBERS OF EDITORIAL BOARD

Ioffe Grigory (USA); Kavaliauskas Vidas (Litva); Chuxno Inna (Ukraine); Belokoneva-Shiukashvili Marina (Poland); Gasanov Zaur (Azerbaijan); Mammadov Ramazan (Turkey); Santrosian Gagik (Armenia); Sagyndykov Ultemurat (Kazakhstan).

Журнал представляет
Периодическое научное издание
Союза агроэкологической ассоциации Имерети и
Аграрного Факультета Государственного Университета Акакия Церетели

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ:

Лорткипанидзе Роза – (главный редактор);

Авалишвили Нино – (Ученый Секретарь);

Члены: Урушадзе Тенгиз; Папунидзе Ванო; Шафакидзе Элгуджа; Асатиани Реваз; Копалиани Роланд; Джабниძე რევაზ; კინწურაშვილი კეთევანი; მიქელაძე ალექსანდრე; ჩაბუკიანი რანი; კობალია ვახტანგი; ფრუიძე მაყვალა; ჩაჩხიანი-ანასაშვილი ნუნუ; დოლბაია თამარ; კუბანეიშვილი მაკა; კელენჯერიძე ნინო; კიპიანი ნინო; ხელაძე მაია; კილასონია ემზარ; კევილიშვილი მანანა; ჩხიროძე დარეჯანი; ჯობავა ტრისტანი; წიქორიძე მამუკა; თავბერიძე სოსო; თაბაგარი მარიეტა; კილაძე რამაზ; მეტრეველი მარიამ; გვალაძე გულნარა; ნემსაძე მარიამ.

ЗАРУБЕЖНЫЕ ЧЛЕНЫ РЕДАКЦИОННОЙ КОЛЛЕГИИ:

Иоффе Григори (США); Кавалиаускас Видас (Литва); Чухно Инна (Украина); Белоконева-Шиукашвили Марина (Польша); Гасанов Заур (Азербайджан); Маммадов Рамазан (Турция); Сантросян Гагик (Армения); Сагиндиков Ултемурат (Казахстан)



შინაარსი

1 აგროკულტურის მეცნიერებათა
AGRICULTURAL SCIENCES
АГРОПАЙ НАУКИ

როლანდ კოპალიანი, ვლადიმერ უგულავა, ლია კოპალიანი, მარიეტა თაბაგარი, შორენა კაპანაძე – რიგთაშორისების მოვლის ზოგიერთი ხერხის გავლენა თბილისის ფესვთა სისტემისა და მიწისზედა ორგანოების განვითარებაზე სამეგრელოს პირობებში	7
Roza Lortkipanidze, Nino Kelenjeridze, Natalia Santeladze – The genesis of Wetland Soils and Agronomic Characteristics in Samegrelo Region	12
Nunu Chachkhiani – Anasashvili – Results of effective insecticides test against Spanish red scales (Chrysompholus dictyospermi Morg)	15
ვახტანგ ქობალაია – მიკრომცნობა ციტრუსოვანთა უვირუსო სარგავი მასალის მისაღებად	17
მაკა ყუბანეიშვილი – თესვის ვადების გავლენა იონჯას მოსავლიანობაზე იმერეთის პირობებში	20
Demetre Lipartia – Definition of the efficiency of water soluble fertilizers on the experimental hazelnut field	26
Roza Lortkipanidze, Nino Avalishvili, Maia Kheladze, Levan Shavadze – Agroecological Monitoring of Dark (Brown) Soils in Imereti Region	28
ნელი კელენჯერიძე – წიადაგის არეს რეაქცია და მისი მნიშვნელობა სოფლის მეურნეობაში	31
ნინო ხონელიძე, ნუნუ დიაკონიძე – ქუთაისის ბოტანიკური ბაღისა და მისი შემოგარენის ბუნებრივად მოზარდი (ველური) ბალახოვანი მცენარეები	36
ნინო ავალიშვილი – ძვირფასი ქვების გათლა-დამუშავება	42
Demetre Lipartia – BMSB monitoring in Samegrelo	45
ლუიზა გორგოძე, ელენე ხუციშვილი – ვერცხლისფერი პირთეთრას - <i>Cerastium argenteum</i> M. Bieb. კულტურა ქუთაისის ბოტანიკურ ბაღში	47
მაყვალა ფრუიძე, ეკატერინე ბენდელიანი, შორენა ჩაკვეტაძე – ფშატით (<i>Elaeagnus</i>) გამდიდრებული ჩაის წარმოება	51
ეკატერინე კახნიაშვილი – ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებებით გამდიდრებული ტაბლეტირებული ჩაის წარმოება	59
თამარ კოპალიანი – კავკასიური დეკას ფოთლები – „მატეს“ ტიპის ჩაის მიღების ალტერნატიული ნედლეული	64



ვლადიმერ უგულავა, ქეთევან ქუთელია, თორნიკე ხელაძე – აგროკლიმატური ფაქტორის გავლენა აქტინიდის (კივი) მცენარის ზრდა-განვითარებაზე ქუთაისის პირობებში _____ 72

მარინა კუცია – ქუთაისის ბოტანიკური ბაღის დეკორატიულ მცენარეთა ფიტოსანიტარული რისკების დადგენა _____ 76

2 ბიზნესის ადმინისტრირება
BUSINES ADMINISTRATION
АДМИНИСТРИРОВАНИЕ БИЗНЕСА

გულადი თხილაიშვილი, ნანა ჯაბნიძე – საქართველოს სასურსათო პროდუქციის იმპორტ-ჩანაცვლების ძირითადი ტენდენციები _____ 89

მანანა ბანძელაძე, დარეჯან ჩხიროძე – ზნეობრივი და ეკოლოგიური განათლების როლი საზოგადოების განვითარებაში _____ 94

4 მრავალმხარეობის ღარბები
MULTIDISCIPLINARY BRANCHES
МЕЖДУДИСЦИПЛИНАРНЫЕ ОТРАСЛИ

Хачапуридзе Автандил – Особенности питания иностранных граждан _____ 99



4 მთავარმულაბათმორისი ღარბები MULTIDISCIPLINARY BRANCHES МЕЖДУДИСЦИПЛИНАРНЫЕ ОТРАСЛИ





Особенности питания иностранных граждан

Хачапуридзе Автандил

Учитель, департамент туризма и ландшафтной архитектуры, Государственный университет Акакия Церетели, Кутаиси, Грузия

У каждой страны, народа есть исторически сложившиеся особенности питания, которая вызвана географической расположенностью, историей, экономикой, традициями и религиозной принадлежностью. Грузия-это страна старейших кулинарных традиций. Блюда Грузинской кухни отличаются разнообразием, изысканностью и высокими вкусовыми качествами, которая уже скоро займёт своё достойное место среди признанных специалистами ведущих мировых кухонь. Всё больше иностранных туристов интересуются изделиями отечественных производителей, так как в 2017 году блюда Грузинской кухни вошли в пятёрку самых вкусных кухонь мира. Потенциал спроса на блюда отечественной кулинарии неисчерпаем.

Успешная организация питания зависит от пяти основных элементов:

- **ПРИВЛЕКАТЕЛЬНАЯ СРЕДА** (интерьер, чистота и порядок, меню и посуда)
- **ОБСЛУЖИВАНИЕ** (вежливость и уважительное отношение к гостям)
- **ЦЕНА**
- **ПИТАНИЕ. КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ** (в сельских гостиницах, как правило, применяют натуральные, экологически чистые продукты)
- **КОНТРОЛЬ ЗА ЗАКУПКОЙ И ХРАНЕНИЕМ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

Как показывают последние исследования, проблема отрицательного влияния загрязнения окружающей среды на здоровье человека становится все более острой. Она переросла национальные границы и стала глобальной. Интенсивное развитие промышленности, химизация сельского хозяйства приводят к тому, что в окружающей среде и продуктах питания появляются в больших количествах химические соединения, вредные для организма человека. Группа исследователей Аграрного факультета Государственного Университета города Кутаиси поставило своей целью выявить допустимые нормы химикатов в продуктах питания. Исследования проводились в двух регионах Грузии: Сванетии и Аджарии. Как показали результаты исследований в Аджарии наличие вредных химических веществ и соединений превышали норму, часто в несколько раз. Причина объяснима. Пищевые продукты поступают из Турции, поэтому наличие в них пестицидов, нитратов, гербицидов значительно превышает допустимую норму.

Пестициды — это химические или биологические препараты, используемые для борьбы с вредителями и болезнями растений.

Гербициды – средства борьбы с сорняками.



Нитраты – продукты переработки удобрений, в организме человека превращаются в нитриты. А это высокотоксичный канцероген. Под его воздействием гемоглобин превращается в метагемоглобин. Данное вещество не в состоянии переносить кислород по крови, что нарушает важнейшие процессы в организме. Норма содержания метагемоглобина в крови не более 2%. Под воздействием нитрозосоединений в организме человека возникают злокачественные опухоли, нарушается работа иммунной системы и повышается риск мутаций эмбриона.

Повышенное содержание нитратов приводит к образованию **нитритов**, вредных для здоровья человека. Употребление такой продукции может вызвать у человека серьезные отравления, и даже смерть. Особенно резко проявляется отрицательное действие удобрений и ядохимикатов при выращивании овощей в закрытом грунте. Это происходит потому, что в теплицах вредные вещества не могут беспрепятственно испаряться и уноситься потоками воздуха. После испарения они оседают на растения. Растения способны накапливать в себе практически все вредные вещества. Вот почему особенно опасна сельхоз. продукция, выращиваемая вблизи промышленных предприятий и крупных автодорог.

Пути попадания нитратов в организм человека.

Нитраты попадают в организм человека через различные пути:

1. Через продукты питания:
 - а) растительного происхождения;
 - б) животного происхождения;
2. Через питьевую воду.

В качестве норматива допустимых концентраций принимается такое количество пестицидов в продуктах питания, которое, ежедневно поступая в организм человека, не наносит ущерба здоровью. Что касается Сванетии, сельскохозяйственная продукция, потребляемая туристами в том числе иностранными производится местными фермерами, там нет промышленных предприятий и употребление химических удобрений умеренное. Поэтому лабораторные анализы давали положительные результаты.

Опросы туристов не выявили каких-либо жалоб на продукты питания. Усилиями фермеров и ведущих научных центров страны, создана ассоциация производителей экологически чистой сельскохозяйственной продукции. Однако нельзя сказать, что контроль за качеством сельскохозяйственной продукции сегодня ведется повсеместно на должном уровне. Разветвленная сеть контрольно-токсикологических лабораторий, дающих заключение о пригодности продуктов к употреблению, пока еще



только создается, и к сожалению, нередко на наш стол с фруктами и овощами, молоком и мясом попадают вредные вещества.

Установление надежного контроля за содержанием вредных веществ сделает экономически невыгодным производство недоброкачественной продукции.

Допустимая доза нитратов, пестицидов для человека

Допустимая суточная доза нитратов для человека – 300 – 320 мг (в среднем 312, 5 мг) нитратного иона

<u>Наименование продукта</u>	мг NO ₃ на кг продукта	
	открытый грунт	защищ. грунт.
Картофель	250	
Капуста белокочанная до 1 сентября	900	
Капуста белокочанная поздняя	500	
Морковь до 1 сентября	400	
Морковь поздняя	250	
Томаты	150	300
Огурцы	150	400
Свекла столовая	1400	
Лук репчатый	80	
Лук порей	600	800
Листовые овощи (салат, щавель, укроп, др.)	2000	3000
Дыни	90	
Арбузы	60	
Перец сладкий	200	400
Кабачки	400	400
Виноград, яблоки, груши	60	

Кроме вышеуказанных пяти основных элементов успешной организации питания важными являются:

Строгое соблюдение технологии приготовления блюд

Приготовление продуктов питания должна протекать в строгом соответствии с санитарными нормами, а технология приготовления блюд-обязательна для соблюдения. Англичане, как и большинство европейцев употребляют говядину с кровью «rare», что вполне допустимо (если мясо не заражено бактериями). Но когда мы имеем дело со свининой и рыбой, то технологический процесс приготовления можно считать завершённым, если после обжаривания продукты на несколько минут



поставить в горячую духовку. Аналогично поступаем с продуктами приготовленными из фарша (котлеты, бифштекс).

Очерёдность подачи блюд:

1. Холодная закуска (салаты, винегреты, овощи с орехами).
2. Горячая закуска (хачапури, хинкали, пирожки с мясом).
3. Первое блюдо (харчо, чихиртма, хашлама).
4. Основное блюдо (говядина, свинина, баранина, рыба, птица, обязательно с двумя видами гарниров).
5. Десерт (фрукты, мороженое, сладости).

Организация завтрака

Особое внимание надо уделить завтраку, поскольку при организации данного приёма пищи, владельцы семейных гостиниц допускают много ошибок. Надо учесть что завтраки существуют двух видов: континентальный и английский. Континентальным называют завтрак, который включает чай или кофе, бутерброд с маслом, джемом, мёдом. Это входит в стоимость ночлега. Ассортимент Английского завтрака значительно шире. К завтраку, кроме запеканок, колбас, сырных ассорти, фруктовых и овощных нарезок, натуральных соков, подают яичницу глазунью, натуральный омлет или омлет с наполнителями (помидоры, сыр, грибы, овощи)

Второй завтрак (lunch)

Система питания в Европе отличается от нашей, приёмы пищи не совпадают по времени. То что у нас именуется обедом, в европейских странах называют ланчем— вторым завтраком, он более лёгкий чем наш обед. Европейский обед соответствует нашему ужину, в Европе ужин значительно позже. Обед и ужин желательно организовывать на веранде гостиницы или во дворе под открытым небом. У семейных гостиниц для этого очень много возможностей. Свежий воздух, красивый вид на природу—создадут приятную атмосферу.

Ланч-бокс

Туристов очень интересует природа, горы, ландшафтная архитектура, флора и фауна Грузии. Поэтому им надо помочь, или самому стать организатором туристического похода. Мероприятия подобного рода как правило начинаются после завтрака, поэтому если туристы отправляются в поход их нужно обеспечить ланч-боксами. В набор продуктов входит не скоропортящиеся продукты: хлеб, отварные яйца, огурцы, помидоры, сыр, фрукты. Ни в коем случае –продукты из фарша. Продукты складывают в пластмассовый контейнер с крышкой. В перечень каждого ланч-бокса входит: одноразовый стакан, вода, салфетки. Желательно снабдить термосом с горячим кофе.

Гости будут очень довольны, если мы им организуем пикник на природе, «барбекю». Грузинские традиции забоя животных на природе не желательны, так как туристы могут стать жертвой серьёзной депрессии. Посуда на пикнике должна быть одноразовой. Оставлять мусор в лесу или в горах вызовет у туристов серьёзное удивление. Подобными действиями удивлять гостей не надо.



5 o'clock—время чая

В США и во многих странах Европы, особенно в Великобритании 5 часов собираются за чайным столом. Дипломатический «банкет-чай» также начинается в 5 часов. Если иностранный гость не находится на экскурсии или в походе, в 5 часов уместно будет предложить ему чай, торт, кекс. Туристы из Англии пьют чай с молоком. При смешивании этих напитков надо учитывать что не молоко наливают в чай, а чай в молоко. Сделать наоборот значит расписаться в собственной некомпетентности.

Сыр

Ассортимент сырной продукции широко представлен как в Европе так и в Грузии. Европейцы любят сыр, которого в Швейцарии, Италии и Франции более 500 наименований. Но они употребляют его не так как предлагает им грузинская традиция. Европейцы едят сыр перед десертом, после основного блюда, с крекерами или виноградом. В условиях семейной гостиницы гостям можно предложить ассорти из сыра с мчады (кукурузные лепёшки), оливками, виноградом.

Вино

Несмотря на активные протесты стран-производителей вина таких как Франция, Италия, Испания, Греция уже научно доказано что Грузия является родиной вина. Найденные артефакты говорят о том что в Грузии ещё в 8 веке до нашей эры умели изготавливать вино. Способ хранения вина (в глиняных кувшинах, закопанных в землю) не имеет аналога в мире. В Европе к рыбе подают белое сухое вино, к мясу— красное. Нарушение этого правила, с точки зрения иностранцев, говорит о низкой культуре потребления вина. Что касается температуры подачи вина, также много ошибок. Температура подачи белого вина 12-14 градусов. А красное вино не охлаждается, подаётся комнатной температуры. Употребление коньяка со льдом вызывает у иностранцев удивление. Соблюдение температурных режимов даёт человеку возможность лучше распробовать вино, почувствовать аромат и вкус вина.

Грузинская кухня, грузинское вино, народные песни и танцы—неотъемлемые части туристического продукта страны. Ознакомление иностранцев с этими компонентами даёт возможность лучше узнать культуру, обычаи, традиции и проникнуться духом этой древней страны.



Peculiarities of Nutrition of foreign nationals

Avtandil Khachapuridze

Teacher, Department of Tourism and Landscape Architecture, Akaki Tsereteli State University, Kutaisi, Georgia

Abstract

Each country, people has historically developed features of nutrition, which is caused by geographical location, history, economy, traditions and religious affiliation. Georgia is the country of the oldest culinary traditions. The dishes of Georgian cuisine are diverse, refinement and high taste qualities, which will soon take its rightful place among, by the world's recognized leading cuisines. More and more foreign tourists are interested in products of domestic producers, as in 2017 Georgian cuisine was included in the top five most delicious cuisines in the world. The potential for demand for domestic dishes is inexhaustible.

Successful organization of food depends on five basic elements:

- *ATTRACTIVE ENVIRONMENT (interior, cleanliness and order, menu and dishes);*
- *MAINTENANCE (courtesy and respect for guests);*
- *PRICE;*
- *FOOD. QUALITY OF PRODUCTS (in rural hotels, as a rule, natural, ecologically clean products are used);*
- *CONTROL FOR PURCHASE AND STORAGE OF FOODSTUFFS.*

Strict adherence to the technology of cooking

The preparation of foodstuffs must proceed in strict accordance with sanitary norms, and the technology of preparation of dishes is obligatory for compliance. The British, like most Europeans, use beef with blood "rare", which is quite acceptable (if the meat is not contaminated with bacteria). But when we are dealing with pork and fish, the technological process of cooking can be considered complete, if after frying the products for a few minutes put in a hot oven. Similarly, we do with products prepared from minced meat (cutlets, steak).

The order of the serving dishes:

1. Cold appetizer (salads, vinaigrettes, vegetables with nuts);
2. Hot snack (khachapuri, khinkali, patties with meat);
3. I dish (kharcho, chihirtma, hashlama);
4. The main dish (beef, pork, lamb, fish, poultry, with two kinds of side dishes);
5. Dessert (fruit, ice cream, sweets).

Organization of breakfast

Particular attention should be paid to breakfast, because when organizing this meal, owners of family hotels allow a lot of mistakes. It should be taken into account that breakfasts are of two types: continental and English. Continental is called breakfast, which includes tea or coffee, a sandwich with butter, jam, honey. This is included in the price of the overnight stay. The assortment of English breakfast is much wider. In addition to casseroles for breakfast - sausages, cheese platter, fruit and vegetable cuts, natural juices, fried eggs, a natural omelet or an omelet with fillers (tomatoes, cheese, mushrooms, vegetables).

The second breakfast (lunch)

The food system in Europe is different from ours, eating meals do not coincide in time. What we called the dinner, in the European countries called lunch, it is lighter than our dinner. The European dinner corresponds to our dinner, in Europe dinner is much later.



Lunch and dinner is preferably organized on the veranda of the hotel or in the courtyard under the open sky. The family hotels for this very many opportunities. Fresh air, a beautiful view of nature, will create a pleasant atmosphere.

Launch Box

Tourists are very interested in nature, mountains, landscape architecture, flora and fauna of Georgia. Therefore, they need help for the organizing of a tourist trips. This kind of events usually are after breakfast, so if tourists are going on a hike they need to provide lunch boxes. The set of products includes not perishable products: bread, boiled eggs, cucumbers, tomatoes, cheese, fruit. In no event are products made of minced meat. The products are piled in a plastic container with a lid. The list of each lunch box includes: a disposable glass, water, napkins. It is advisable to supply the thermos with hot coffee.

Guests will be very happy if we organize a picnic in nature, "barbecue". Georgian traditions of slaughtering animals in nature are not desirable, since tourists can fall prey to serious depression. The picnic tableware should be disposable. Leaving garbage in the forest or in the mountains will cause serious surprise to tourists. By such actions do not surprise the guests.

5 o' clock-tea time

In the USA and in many countries of Europe, especially in the UK, at 5 o' clock peoples are collecting at the tea table. Diplomatic "banquet-tea" also starts at 5 o'clock. If the foreign guest is not on an excursion or on a hike, at 5 o'clock it will be appropriate to offer to them tea and cake. Tourists from England drink tea with milk. When mixing these drinks, one should take into account that it is not milk poured into tea, but tea into milk. To do the opposite means to sign your own incompetence.

Cheese

The assortment of cheese products is widely represented both in Europe and in Georgia. Europeans love cheese, which in Switzerland, Italy and France have more than 500 titles. But they use it not as the Georgian tradition offers them. Europeans eat cheese before dessert, after the main course, with crackers and grapes. In the conditions of a family hotel, guests can be offered a selection of cheese from the mchady (corn tortillas), olives and grapes.

Wine

Despite the active protests of wine-producing countries such as France, Italy, Spain, Greece, it has already been scientifically proven that Georgia is the birthplace of wine. Found artifacts say that in Georgia in the 8th century BC they were able to make wine. The way of storing wine (in clay jugs dug in the ground) has no analogue in the world. In Europe, white dry wine is served to the fish, to the meat is red. Violation of this rule, from the point of view of foreigners, speaks of a low culture of wine consumption. As for the temperature of the wine, there are also a lot of mistakes. The temperature of the white wine supply is 12-14 degrees. And the red wine does not cool, it goes to room temperature. Use of cognac with ice causes surprise among foreigners. Observance of temperature regimes gives a person the opportunity to better taste wine, to feel the aroma and taste of wine.

Georgian cuisine, Georgian wine, folk songs and dances are integral parts of the country's tourism product. Familiarization of foreigners with these components makes it possible to better understand the culture, customs, traditions and imbued with the spirit of this ancient country.