



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

Грузинский хлеб из краснозерной пшеницы способствует возрождению традиций и развитию агротуризма

ФАО и ЕБРР содействуют развитию гастрономических маршрутов в целях повышения популярности и увеличения доходов мелких фермерских хозяйств



Заза Иванидзе выпекает хлеб из "цители-доли", исчезающего сорта краснозерной пшеницы, который отличается высокими питательными свойствами и особенно хорошо приспособлен к климатическим условиям Грузии. © ФАО / Paata Vardanashvili

Когда Заза Иванидзе и его жена Тинатин Чилингарашили впервые испекли хлеб из муки, полученной из древнего и исчезающего местного сорта краснозерной пшеницы, "ахалцихского цители-доли", на своей крошечной ферме в Грузии, его вкус перенес их в прошлое.

"Сначала мы были поражены его вкусом, который оживил наши детские воспоминания, – рассказывает 40-летний хозяин фермы. – Со временем мы также узнали, что этот хлеб не только богат питательными веществами, но и может дольше храниться". Неудивительно, рассказывает он, что в наши дни многие люди считают, что старшие поколения жили дольше и лучше сохраняли свое здоровье.

По словам Зазы, его дед, у которого он научился традиционным методам выпекания хлеба, дожил до 100 лет. Сродни крепкому жилистому долгожителю и стойкий сорт "цители-доли", который дает прекрасные урожаи в этом регионе Южного Кавказа, несмотря на его бедные почвы и суровый климат с очень холодной зимой и жарким засушливым летом.

Первый эксперимент Зазы с выпеканием хлеба по семейному рецепту десятилетней давности положил начало новому этапу в жизни выпускника экономического факультета.



Заза и Тинатин участвуют в поддерживаемой ЕБРР, ФАО и их партнерами инициативе Грузии по развитию агротуризма, основанного на привлекательности традиционных продуктов питания этой страны. © ФАО / Paata Vardanashvili

Следующий шаг Заза и Тинатин сделали в октябре 2021 года, открыв небольшую пекарню. Там они продают разнообразные виды хлеба и мучных изделий, которые выпекаются из краснозерной пшеницы и других отборных ингредиентов в традиционной каменной печи на дровах. Выпекаемые ими хлебобулочные изделия получаются восхитительно вкусными и питательными.

Большинство их покупателей – местные жители, которые заглядывают в магазин, находясь поблизости, или узнают о нем с его страницы в Facebook. Заза и Тинатин также организовали дегустации на месте и бесплатно раздавали образцы хлеба жителям деревни и прохожим, привлеченным соблазнительным запахом свежего хлеба.

Заза – лишь один из многих фермеров, принявших участие в серии семинаров, организованных Инвестиционным центром ФАО и Европейским банком реконструкции и развития (ЕБРР). Благодаря этому он стал участником инициативы, призванной помочь его горной стране инвестировать в развитие агротуризма ответственным, инклюзивным и экологически безопасным образом.

Со своими богатыми гастрономическими традициями, культурным наследием и потрясающими пейзажами Грузия стремится стать в следующем десятилетии главным направлением устойчивого агротуризма в регионе.

Чтобы приблизить достижение этой цели, ФАО и ЕБРР сотрудничают с Министерством охраны окружающей среды и сельского хозяйства Грузии, Национальной администрацией туризма Грузии и другими местными организациями. Эта инициатива, которая также осуществляется в ряде других стран, включая Черногорию и Иорданию, охватывает все аспекты от принятия необходимого законодательства и осуществления инвестиций

до рекламирования местной гастрономии и создания незабываемых туристических впечатлений.

Регион Самцхе-Джавахети, в котором Заза ведет свое хозяйство, является местом осуществления пилотного проекта по развитию агротуризма в стране, важная роль в котором отводится "цители-доли" и традиционному сыру, называемому "тенили". Разработан стратегический генеральный план, включающий гастромаршруты, позволяющие как туристам-гурманам, так и местным жителям отведать лучшие продукты в пунктах следования по тщательно спланированному маршруту, который включает в себя образовательную ферму.

Еще одна ключевая цель этой инициативы состоит в том, чтобы привлечь внимание к связи между качеством и ценностью продукта и необходимостью решения проблемы утраты биоразнообразия и его сохранения. Сорт пшеницы "цители-доли" – уникальный и находящийся под угрозой вид, который ценится за его роль в экосистемах региона, а также за его питательность. Тем не менее предстоит еще очень многое сделать для его популяризации и защиты.

Для таких фермеров, как Заза, растущий интерес к традиционным продуктам питания означает необходимость вновь обратить внимание на некоторые давно забытые, но экологически более безопасные технологии. "Мой дед пахал и сеял с помощью волов и плуга, он жал и очищал пшеницу вручную и перемалывал зерно на деревенской водяной мельнице. В конечном счете на столе у нас оказывался вкуснейший свежеспеченный хлеб".



Проект по созданию пекарни, включенный в инициативу по развитию агротуризма, которая осуществляется при поддержке ЕБРР, ФАО и их партнеров, служит ярким примером того, как традиционная культура питания может оживить местную экономику. © ФАО / Paata Vardanashvili

Ключевой фактор успешного развития агротуризма

По мнению Марьям Жоржикашвили, менеджера по развитию проектов в Организации по управлению туристическими направлениями Имеретии, одной из участвующих в проекте местных групп, залог успешного осуществления генерального плана по развитию

агротуризма и увеличению инвестиций в него – то, что в его рамках удалось объединить на базе общей стратегической цели различные заинтересованные стороны.

"Мы надеемся на улучшение взаимодействия, особенно между частным сектором и органами государственного управления", – поясняет она, добавляя, что дорожная карта развития агротуризма в регионе "повысит качество услуг, предоставляемых местными фермерскими хозяйствами и агропредприятиями, будет стимулировать производство высококачественной продукции и поднимет на новый уровень навыки гостеприимства всех участников".

Между тем для Зазы и Тинатин приоритетная задача – удовлетворение растущего спроса на их продукцию. Хотя их пекарня работает всего несколько месяцев, они уже получают специальные заказы от местных продовольственных магазинов и ресторанов. В будущем они планируют организовать доставку своей продукции и разнообразить ассортимент за счет традиционной выпечки и местных блюд из теста, таких как тутмаджи, макарлама и татарбераги.

Созданное ими предприятие, как и многие другие в рамках инициативы, поддерживаемой ФАО и ЕБРР, – яркий пример того, как возрождение традиционной культуры питания может оживить местную экономику, поддержать малый бизнес и сохранить присущие стране уникальное искусство гастрономии, биоразнообразие и красоту природы.

Дополнительная информация

- Веб-сайт: [Справочная информация ФАО о стране: Грузия](#) (на английском языке)
- Веб-сайт: [Инвестиционный центр ФАО](#)
- Веб-сайт: [Грузия намерена стать направлением устойчивого агротуризма](#) (на английском языке)

Региональное отделение ФАО | 20 Kalman Imre H-1054 Budapest Hungary
+36 1 4612000 | www.fao.org/europe/ru