

მზარდი

MZARDI - Herbs in Pots



MZARDI
PLANTS



მზა ჩითილი
MZA CHITILI

შპს „მზა ჩითილი“
რაფაელ აგლაძის 37, თბილისი,
0119 სპაერტოველო

(+995) 032 30 98 90
მობ.: 577 68 00 88
mzachitili@gmail.com
www.mzachitili.ge
www.facebook.com/mzachitili

MZA CHITILI Ltd
37 Rafael Agladze st., Tbilisi, 0119
GEORGIA

(+995) 032 30 98 90
მობ.: 577 68 00 88
mzachitili@gmail.com
www.mzachitili.ge
www.facebook.com/mzachitili



HERB GARDEN
in Your
KITCHEN



About Us

ჩვენ შესახებ

ბრენდი „მზარდი“ გახლავთ „მზა ჩითილის“ ახალი სავაჭრო ხაზი, რომელიც უშვებს სხვადასხვა მწვანელსა და ბოსტნეულს ქლოთნებში. სწორი მოვლის შემთხვევაში მომხმარებელი ღებულობს მუდმივად მზარდ, განახლებად, ნატურალურ და ვიტამინებით სავსე პროდუქტს.

„მზა ჩითილი“ აწარმოებს ბოსტნეულისა და ყვავილების ჩითილებს. ჩვენ ვართ პირველი კომპანია საქართველოში, რომელიც ამზადებს როგორც ჩვეულებრივ, ასევე დამყნობილ ჩითილებს. ამისათვის ვიყენებთ უახლეს იტალიურ ტექნოლოგიებსა და დანადგარებს.

„მზა ჩითილი“ დაფუძნდა კომპანია **WG Techno (Water and Gas Technologies)**-ს მიერ, რომელიც

The brand "Mzardi" is a product line of "Mza Chitili", which produces various herbs and vegetables in pots. In case of proper care, people get the product, which is constantly growing, is natural and full of vitamins.

"Mza Chitili" produces seedlings of vegetables and flowers. We are the first company in Georgia, which, together with ordinary seedlings, produces grafted seedlings, using latest Italian technologies and equipment.

"Mza Chitili" was established by the company WG Techno (Water and Gas Technologies), which is the largest and number one provider of modern irrigation systems. Moreover, the company produces plastic pipes in Tbilisi, which are sold not only on the domestic market, but exported to the neighboring countries as well.

Our goal is to introduce foreign technologies in Georgia in order to help Georgian farmers obtain more, healthier and high-quality crops at lower cost.

We have an 11 000 m² greenhouse in Marneuli, in the village of Azikendi. It is equipped with the latest technologies and corresponds to the international standards. It should be noted that we are the first and the only company in Georgia operating in this

field, which has introduced the grafting of vegetable cultures using new methodology. The project serves to transform Georgian artisanal and household-scale agricultural business into industrial yield type one. With our seedlings, Georgian producers can significantly increase the yield.

The greenhouse has the capacity of producing 7 million seedlings a month and up to 30 million seedlings a year. The seedlings are sold on the domestic market, however, their exports are planned for the next year.

"Mza Chitili" employees up to 50 people. Among them are the experts with knowledge of exact technologies that are necessary for growing seedlings, as well as the workers, who take care of seedlings. Intensive training and retraining of personnel in different directions are permanently carried out.

"Mza Chitili" produces following products:

Ordinary seedlings – tomato, pepper, eggplant, maize, cucumber, lettuce, melon, watermelon, cabbage, celery, basil, tarragon.

Grafted seedlings – tomato, watermelon, cucumber, melon, pepper, eggplant.

მელიც არის თანამედროვე სარწყავი სისტემების პირველი და ყველაზე დიდი მიმწოდებელი. ამასთანავე, კომპანია თბილისში აწარმოებს პოლიეთილენის მიღებს, რომლებიც ადგილობრივი ბაზრის გარდა გადის ექსპორტზე მეზობელ ქვეყნებში.

ჩვენი მიზანია საქართველოში შემოვიტანოთ და დავენერგოთ უცხოური ტექნოლოგიები, რომელიც ქართველ ფერმერებს დაეხმარება მიიღონ დიდი რაოდენობის, ჯანსაღი და ხარისხიანი მოსავალი ნაკლები დანახარჯით.

ქ. მარნეულის სოფელ ამიბქენდში გვაქვს 11 000 მ²-ზე აშენებული სათბური. იგი აღჭურვილია უახლესი ტექნოლოგიებით და შეესაბამება საერთაშორისო დონის სტანდარტებს. აღსანიშნავია ის, რომ საქართველოში ჩვენ ვართ პირველი და ერთადერთი კომპანია ამ სფეროში, ვინც ახალი მეთოდოლოგიით განახორციელა ბოსტნეული კულტურების მყნობა. პროექტი ემსახურება ქართული აგრორეზი ბიზნესის, კუსტარული, საოჯახო მეურნეობიდან ინდუსტრიულ მოსავლიანობაზე გადასვლას. ჩვენთან შექმნილი ნამყენი ჩითილით, ქართველ მწარმოებელს შეუძლია მნიშვნელოვნად გაზარდოს მოსავალი.

სათბურის წარმადობა შეადგენს 30 მილიონ ერთეულ ჩითილს. პროდუქციის რეალიზაცია ადგილობრივ ბაზარზე ხდება, თუმცა მომავალი წლისთვის დაგეგმილია მისი ექსპორტზე გატანა.

„მზა ჩითილი“ მეურნეობაში დასაქმებულია 50-მდე ადამიანი. მათ შორის არიან როგორც ჩითილის გამოყვანისათვის აუცილებელი მუსტი ტექნოლოგიის მცოდნე სპეციალისტი, ასევე მუშახელი, რომელიც ახორციელებს ჩითილის მოვლა-პატრონობას. მუდმივად მიმდინარეობს პერსონალის ინტენსიური სწავლება და გადამზადება სხვადასხვა მიმართულებით.

„მზა ჩითილი“ აწარმოებს შემდეგ პროდუქტებს:

ჩვეულებრივი ჩითილი - პომიდორი, წიწაკა, ბადრიჯანი, სიმინდი, კიტრი, სადათის ფოთოლი, ნესვი, საზამთრო, კომბოსტო, ნიახური, რეჰანი, ტარხუნა.

დამყნობილი ჩითილი - პომიდორი, საზამთრო, კიტრი, ნესვი, წიწაკა, ბადრიჯანი.



OUR PRODUCTS

Rosemary

Being native to Mediterranean and Asia, this plant is remarkably hardy in cool climates. Its evergreen leaves have intense fragrance. When used as tea, it is believed to help against low blood pressure. Because of its distinctive scent and flavor, its leaves are used to season various foods such as stuffing, roast meat, chicken and grilled dish. When used as a decorative plant in gardens, it may have pet control effect.



მისი სამშობლო ხმელთაშუა ზღვისპირეთი და აზიაა, თუმცა მცენარე უძლებს გრილ კლიმატსაც. მცენარეს მარადმწვანე ფოთლებს აქვს ძლიერი არომატი. ჩაის სახით გამოიყენებენ დაბალი წნევის საწინააღმდეგოდ. გამორჩეული სურნელისა და არომატის გამო, მის ფოთლებს იყენებენ შემწვარი ხორცის, ქათამის და გრილზე მომზადებული კერძების შესაკაბმად.

როზმარინი

Italian Parsley

Has an intense flavour. Ideal for soups, sauces, marinades and stuffings. Very delicious with potato and vegetable dishes. The greenery is especially suitable for being dried or frozen. Parsley is said to stimulate the metabolism



აქვს ძლიერი არომატი. იდეალურია სუპში, სანებელში, მარინაჟში და ფარშში. ძალიან გემრიელია კარტოფილთან და ბოსტნეულის კერძებთან. მწვანილი შეგვიძლია გავახმოთ ან გავყინოთ. ოხრახუმი აწესრიგებს მეტაბოლიზმს.

იტალიური ოხრახუმი

MZArdi Cherry Tomato



Ideal for growing on the kitchen windowsill, this extremely compact tomato will provide a steady supply of sweet, cherry-sized red fruit.

იდეალურია სახლის პირობებში გასაზრდელად. მცირე ზომის ნაყოფის მიუხედავად, უომილორი ძალიან ტკბილი და გემრიელია.

უომილორი ჩერი "მზარდი"

Dill



its green leaves are wispy and fernlike and have a soft, sweet taste. Fresh and dried dill leaves are used as a herb or spice for flavouring food.

მცენარეს აქვს თხელი, ნაზი ფოთლები და ძალიან ტკბილი გემო. ცოცხალი და გამხმარი ფოთლები გამოიყენება საკვებში, როგორც მწვანე ხაჭაპურის სახით, ასევე სანელებლად.

კამა

Coriander

Has a strong flavour. Coriander is a popular oriental spice that finds more and more enthusiasts. Finely chopped, small quantities are added to salads, soups, meat dishes or rice. Fresh young leaves impart a sophisticated touch to your dishes.



ძლიერი არომატი აქვს. ქინძი არის პოპულარული აღმოსავლური სანელებელი. გამოიყენება საღებავებში, სუპებში, ხორცის კერძებში და ბრინჯთან. კერძებს სძენს არაჩვეულებრივ არომატს.

ქინძი

Moroccan Mint

This is a species of mint native to much of Europe and Asia, yet it actually grows well in nearly all temperate climates. The leaves can be used fresh, dried or frozen. Its strong spearmint flavor makes it an inevitable ingredient in some mixed drinks and teas. The leaves add a refreshing flavor when garnished in salads.

პიტნის ეს სახეობა უმეტესად გაფრცხვებულია ევროპასა და აზიაში, რომელიც ჩვეულებრივ ვარგად ხარობს თითქმის ყველა კლიმატურ პირობებში. ფოთლები შეიძლება გამოყენებულ იქნას როგორც ცოცხლად, ასევე ხმელი და გაყინული სახით. პიტნის ძლიერი არომატი ზოგიერთ შერეულ სასმელსა და ჩაიში ხდის მას აუცილებელ ინგრედიენტად. მისი ფოთლები მატებს შესანიშნავ სურნელს საღებავს.



მაროკოული პიტნა

Silver Sage

Slightly bitter- mint-like. Great for pork, sausages, veal, stuffing, poultry, sauces. Dried sage has a different flavour. Sage needs six to eight hours of full sun daily. Has an antiperspirant effect. As tea it helps against a sore throat when gargled.



ოდნავ მწარე, პიტნის მსგავსი გემო. ძალიან უხდება ღორისა და ხბოს ხორცს, ძეხვებს, ფარშს, ქათმის კერძებს, სლუსებით. მცენარის გამხმარ ფოთლებს განსხვავებული არომატი აქვს. მცენარეს ყოველდღიურად სჭირდება მზე ექვსიდან რვა საათამდე. ყელის ტკივილის დროს გამოიყენება სავლების სახით.

სალბი

Lemon Balm

The plant which is native to Southern Europe, the Middle East and North Africa is known to have a nice lemon fragrance. The lemon-scented leaves of the plant are used as a herb in soups, sauces, deserts, fruit salads; in teas and also as flavoring. When prepared as tea, it is believed to have a relaxing and calming effect on the nerves and the body.



მცენარე, რომლის სამშობლოც არის სამხრეთ ევროპა, ახლო აღმოსავლეთი და ჩრდილოეთ აფრიკა, საუცხოო ღიმონის არომატით არის ცნობილი. მცენარეების სურნელოვანი ფოთლები გამოიყენება სუპებში, სლუსებში, დესერტებში, ხიდის საღაათებში, ჩაიში და არომატიზატორებში. ბანამბოს (მელისას) ფოთლებით მომზადებულ ჩაის დამამშვიდებელი ეფექტი გააჩნია.

ბარამბო

Aromatic Thyme

Has a wonderful aroma and is used for spicy meat dishes and vegetable stuffings. Whole shoots are cooked but removed shortly after cooking time. For salad dressings, single petals or entire flowers can be used. Besides its use in the cuisine, golden thyme, which is rich in thymol, is also used in aromatherapies against respiratory ailments.



აქვს შესანიშნავი არომატი და გამოიყენება ხორციან ცხარე კერძებთან. ასევე ვიყენებთ საღაათების გადამფორმებლად. გარდა ამისა, როგორც სამკურნალო ბალახი, მისი ფოთლები მდიდარია თიმოლით და გამოიყენება რესპირატორული არომათერაპიის დროს.

არმათული ბეჟონდარა

Lemon Thyme

Has a wonderful lemon fragrant and is used for spicy meat dishes and vegetable stuffings. Whole shoots are cooked but removed shortly after cooking time. For salad dressings, single petals or entire flowers can be used. Besides its use in the cuisine, golden thyme, which is rich in thymol, is also traditionally used in aromatherapies against respiratory ailments.



აქვს შესანიშნავი ღიმონის სურნელი და გამოიყენება ცხარე ხორციან კერძებთან და ბოსტნეულის შიგთავსთან. გამოიყენება საღაათების გასაფორმებლად. გარდა კულინარიისა, გამოიყენება ასევე არომათერაპიაში, სასუნთქი გზების რესპირატორული დაავადების დროს.

ბეჟონდარა ლიმონის

Medusa Peppers (Light Hot)

Are a type of sweet, ornamental chili pepper which grow upright, brightly colored fruit, and which are long and thin.

Unusually for ornamental peppers, the fruits are sweet, and transition from green through yellow and orange as they ripen, eventually becoming red when fully ripe.



ეს მცენარე არის დეკორატიული, ტკბილი, გრძელი, წვრილი წინაკა, რომელიც იზრდება ვერტიკალურად. მიუხედავად იმისა, რომ დეკორატიული წინაკაა, საკმაოდ ტკბილია. თავდაპირველად ნაყოფი არის მწვანე, შემდეგ გადადის სიყვითლეში და ბოლოს ხდება წითელი.

წინაკა მელუსა (ნაკლებად ცხარე)

Stevia

Commonly known as candy leaf or sugar leaf, it's widely grown for its sweet leaves. The leaves can be eaten fresh or put in teas and foods as a natural substitute for sugar. It can also be used as a decorative plant.



ცნობილია, როგორც თაფლოვანი, ანუ ტკბილი მცენარე, აქვს ტკბილი ფოთლები. მისი მირთმევა შეიძლება როგორც ცოცხლად, ასევე ჩაიში და საკვებში დამატება, როგორც შაქრის შემცველი. შესაძლებელია დეკორატიული მცენარის დანიშნულებაც ჰქონდეს.

სტევია

Green Onion

They are very long, with a white stem end that does not bulge out. They can be used raw or cooked, and while some cooks discard the darker green tops, the whole thing can be eaten.

Green onions are usually available year-round. Look for a bright color, undamaged leaves, and firm stem ends.

ხახვის არომატი. გემრიელია კარტოფილიან კერძებთან, კვერცხთან, ქათმის ხორცთან, საღათებთან და სოუსებთან. მამთრის დადგომასთან ერთად მცენარე მოათავსეთ სახლში ძალიან გრილ ადგილას რამდენიმე დღის განმავლობაში, შემდეგ კი გადადგით მზიან ადგილზე.



მწვანე ხახვი

Salsa Pepper (Medium Hot)

Great for adding a zesty kick to homemade salsas, but also chili and other dishes. Turn red as they mature.

ძალიან უხდება სახლში დამზადებულ სოუსებს, ასევე ჩილის და სხვა კერძებს. სიმწიფეში ხდება წითელი ფერის.



წინაკა სალსა (საშუალოდ ცხარე)

Magic white Basil

The leaves of the basil 'Magic Blue' have a very aromatic Far Eastern scent and taste. Predominantly used for the Italian cuisine with tomatoes.



მცენარეს აქვს ძაღზედ არომატული შორეული აღმოსავლური სუნი და გემო. განსაკუთრებით გამოიყენება იტალიურ სამზარეულოში პომიდორთან ერთად.

შაჰკვლავი (Magic White Basil)

Magic Blue Basil

The Far Eastern plant has a strong aromatic scent and taste. Known as one of the few types of basil that are perennial, it produces purple blossoms that are very good at attracting bees and other pollinators. Being an edible plant with all its parts, it can be used to flavor soups and salads. It especially garnishes well with tomato, green beans and chicken.



შორეული აღმოსავლეთის მცენარეა, აქვს ძლიერი არომატი და გემო. ცნობილია, როგორც რეჰანის ერთ-ერთი იშვიათი ტიპი, რომელიც მრავალწლიანია. აქვს მუწამული ფერის ყვავილები, რომლებიც იზიდავენ ფუტკრებს და მწერებს. გამოიყენება ასევე საკვებშიც - სუპებსა და საღაათებში. ის განსაკუთრებით უხდება პომიდორს, მწვანე ღობიოსა და ქათმის ხორცს.

რეჰანი (Magic Blue Basil)

Genovese Basil

Fragrant, flavorful, extra-large leaves are the very favorites of the culinary world. Basils are loaded with volatile oils, responsible for the heady aroma and strong flavor so essential to cooking. Basil loves hot weather and plenty of sunshine, but it needs consistently moist, rich soil.



სურნელოვანი, არომატული, დიდი ფოთლები კულინარიული სამყაროს ფავორიტი მცენარეა. რეჰანი შეიცავს ეთერზეთებს, რაც უზრუნველყოფს სასიამოვნო და ძლიერ არომატს. რეჰანს უყვარს ცხელი ამინდი და მზე, მაგრამ მას მუდმივად სჭირდება ტენიანი, ნოყიერი ნიადაგი.

რეჰანი გენუური

Piccolino Basil

It is a very good plant to grow in the house. It has an aromatic foliage. Leaves and flowers - raw or cooked. They are used especially with tomato dishes, pasta sauces, beans, peppers and aubergines. The leaves are normally used fresh but can also be dried for winter use. A refreshing tea is made from the leaves.



ძალიან კარგი მცენარეა სახლის პირობებში გასაზრდელად. მცენარეს აქვს ძაღზედ არომატული ფოთლები. ფოთლები და ყვავილები შეგვიძლია მივირთვათ როგორც ცოცხლად, ასევე საკვებში. განსაკუთრებით უხდება ტომატთან და ცხარე კერძებს, ღობიოს და მკაინონის სოუსებს. როგორც წესი, ფოთლები გამოიყენება ცოცხლად, მაგრამ ასევე ეფექტურია გამზნარი სახით ზამთარში. მცენარის ფოთლებისგან ამზადებენ ასევე არომატულ ჩაის.

რეჰანი "პიკოლინო"

Salvia

Also called garden or culinary sage, this plant has a savory, slightly peppery flavor. Appearing in many cuisines around the world, it is used as an essential condiment for dishes favored with fish, roast Turkey or chicken. It can also be served as a herbal drink or merely used to flavor hot black tea. Along with its culinary and herbal use, it can be a great ornamental arden plant.



სალვია

მცენარეს ასევე უწოდებენ კუინარიის ბალს, გამოირჩევა მოტკბო-მომწარო არომატით. უმეტესად გამოიყენებენ კერძებში, რომელიც მზადდება თევზით, ასევე შემწვარ ინდაურთან და ქათამთან. ასევე მცენარისგან ამზადებენ წვეს ან შეგვიძლია შავ ჩაის დავუმატოთ არომატისთვის. გარდა ამისა, მცენარეს შეიძლება ქონდეს დეკორატიული დანიშნულება თქვენს ბაღში.

Wild Rucola

Hardy variety with tasty dark green leaves and intense taste. Very delicious herb for salads, pizzas, soups and crudités. Frost-resistant, for many yields. In the beginning with slow growth, then becoming vigorous and can be harvested very often for many months.



ველური რუკოლა

გემრიელი მუქი მწვანე ფოთლები და ინტენსიური გემო აქვს. ძალიან უხდება საღათებს, პიცებს, სუპებს. უძლებს ყინვას და იძლევა დიდ მოსავალს. თავდაპირველად ნელა იზრდება, შემდეგ ინწყებს გაღვივებას და გვაძლევს უხვ მოსავალს რამდენიმე თვის განმავლობაში.

French Tarragon

The plant has very aromatic dark green leaves. Cultivated for use of the leaves as an aromatic culinary herb, it is used fresh or dried. Complimenting fish and poultry, this fresh herb attracts the lovers of the Georgian and French cuisine. It can also be used to season home-made vinegar.

მცენარეს აქვს ძალზედ არომატული მუქი მწვანე ფოთლები. კუინარიაში გამოიყენება როგორც ცოცხლად, ასევე გამშარი ფოთლებიც. გემრიელია თევზთან და ქათმის ხორცთან. მცენარე იზიდავს ქართული და ფრანგული სამზარეულოს მოყვარულებს. ასევე გამოიყენებენ სახლის პირობებში დამზადებულ ძმარში.



ფრანგული ტარხუნა

Grows wonderfully in all climates. Choose your planting time depending upon your weather. If you live in a year round, temperate climate you can plant them at any time. Nasturtium plants don't do well with transplanting so plant nasturtium seeds right where you plan to growing them. They love 3 things:

- Full to partial sun
- Rather poor soil
- Excellent drainage

Edible flowers are great for adding colour and peppery flavor to dishes.

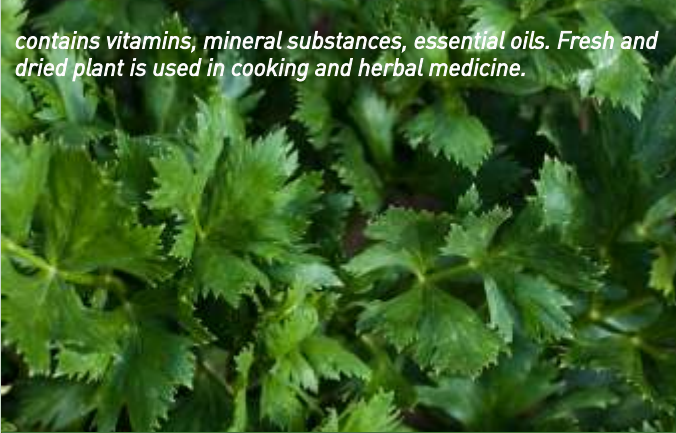
შესანიშნავად იზრდება ყველა კლიმატურ პირობებში. დარგვის დრო შეარჩიეთ ამინდის მიხედვით. თუ მთმიერ კლიმატში ცხოვრობთ, შეგიძლიათ ნებისმიერ დროს დარგოთ მცენარე. ნასტურციუმს არ უხდება გადარგვა, ამიტომ ვცადეთ არ შეუცვალთ ქოთანს. გაითვალისწინეთ შემდეგი:

- სრული ან ნაწილობრივი მზე
- უსასუქო ნიადაგი
- მაქსიმალური დრენაჟი

მცენარის ფერადი ყვავილები კერძებს სძენს შესანიშნავ ელფერს და აძლევს პიკანტის გემოს.

Celery

contains vitamins, mineral substances, essential oils. Fresh and dried plant is used in cooking and herbal medicine.



წიბხური

შეიცავს ვიტამინებს, მინერალურ ნივთიერებებს, ეთერზეთებს. ნედლ და გამხმარ წიბხურს იყენებენ კულინარიასა და ხალხურ მედიცინაში.

Purple Pepper

They are very hot peppers. They turn from green, to dark purple, to red when mature. Plant has green stems, green leaves, and white flowers.



წიწაპი "Purple Pepper"

ძალიან ცხარე წიწაპია. თავდაპირველად ნაყოფი არის მწვანე, ბოლოს ხდება მუქი მწვანისფერი ან წითელი. მცენარეს აქვს თეთრი ყვავილები.

