



## საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია

ქართული ენციკლოპედიის ი. აბაშიძის სახელობის მთავარი სამეცნიერო რედაქცია

---

### არაყი

არაყი (

მიიღება სახამებლის, შაქრის ან სპირტის შემცველი ნედლეულისაგან. კვების მრეწველობა ა-ს ამზადებს უმთავრესად კარტოფილის ან მარცვლეულის რექტიფიცირებული ეთილის სპირტისაგან. იგი შეიცავს 40%, 50% ან 56% ეთილის სპირტს. სხვა სახის ა-ს ამზადებენ შაქრისა და სახამებლის შემცველი ნედლეულის უშუალო გამოხდით (შაქრის შემცველ ნედლეულს ხდიან ალკოჰოლური დადულების, სახამებლის შემცვლელს კი – ფერმენტული დაშაქრებისა და ალკოჰოლური დადულების შემდეგ).

ა. „იყის“ სახელწოდებით მოხსენიებულია უძველეს ქართ. წერილობით ძეგლებში (ახალი აღთქმა, ლუკა I, 15). საქართველოში ა-ის დამზადებას ა-ის გამოხდას უწოდებენ. ა-ის გამოხდის ხალხ. ტექნოლოგია საქართვე. სხვადასხვა კუთხეში სხვადასხვანაირია, რასაც ნაწილობრივ საარაყე მასალის (ხორბლეული, ხილი, ჭაჭა, თაფლიანი ფიჭა, ანწლი) თავისებურება განაპირობებს.

**გ. მესხიშვილი**

---