



Вино и кухня





Грузины вкладывают всю душу
и сердце в приготовление
великолепного ассортимента
блюд и вин





Добро пожаловать в Грузию

Национальная кухня и вина отражают духовный и культурный уровень народа. Грузинские национальные блюда и вина одни из лучших в мире. Грузинское виноделие имеет 8000-летнюю традицию, сегодня здесь насчитывается более 500 видов винограда. Обусловлено это географическим положением и ландшафтом страны.

Грузинская кухня предлагает гостям множество блюд из трав, заправленных специями. У каждого исторического региона Грузии сохранились свои кулинарные традиции; своими особыми достоинствами славятся мегрельская, кахетинская и имеретинская кухни. Большое место в грузинской кулинарии отведено мясу, салатам, овощам и фруктам. Гостей Грузии поражает обилие ароматных и вкуснейших национальных блюд.

Секрет вкусной и здоровой пищи - в истории, местоположении и почве страны.

Гостить в Грузии – это значит быть приглашенным на пиршество и, чтобы оно оказалось настоящим, мы посоветуем, где и каким блюдам и винам следует отдать предпочтение во время путешествия по стране.



У истоков виноделия

На основе изучения данных многочисленных археологических открытий ученые утверждают, что Грузия – родина вина. Об этом свидетельствуют обнаруженные в могильниках бронзового века предметы, связанные с виноделием: древняя керамическая, бронзовая и серебряная посуда, золотые винные стаканы и сосуды, а также виноградные косточки, датируемые 11 - 111 тысячами лет до н. э.

В этой маленькой стране произрастает более 500 видов винограда. Грузинское вино известно в мире своим составом и вкусовыми качествами. Теплый климат и влажный воздух Черного моря создают наилучшие условия для приготовления высококачественных вин. Благодаря разнообразию ландшафта и обилию климатических зон в Грузии произрас-

тает во много раз больше разных видов винограда, чем в любой другой стране Европы.

Основные виды винограда:

Белый виноград: ркацители, хихви, киси, кахетинский зеленый, чинури, горийский зеленый, цоликаури, цicka, крахуна, рачинский тетра, сакмиела, авасирхва.

Красный виноград: саперави, тавквери, оцханури сапере, шавкапито, александрули, муджуретули, дзелтави, усахлаури, орбелури оджалеси, чхавери.

Из ркацители готовят своеобразное белое вино разных вкусовых качеств. Из известного саперави готовят крепкое, высшего качества вино с ароматом сливы и миндаля. В Кахети вы также можете попробовать приготовленные естественным способом вкуснейшие полусладкие вина киндзмараули и ахашени.



Винодельческие регионы Грузии

История виноделия в Кахети восходит к VI тысячелетию до н. э. Вино готовили в уникальной, зарытой в землю традиционной керамической посуде – квеври, и получали вкуснейшее органическое нефильтованное вино.

Путешествия по Кахети, Вы будете удив-

лены обилием виноградников, однако в Грузии вино производят не только в Кахети. Прославленное полусладкое вино – хванчкара происходит из красивейшего региона высокогорного Кавказа – Рача.

Замечательные вина готовят в Шида Картли, Квемо Картли, Имерети, Самегрело, Гурии, Самцхе-Джавахети и Аджаре.

Каждый регион Грузии поражает разнообразием вкуса, цвета и аромата вин.



Грузинские традиционные способы виноделия

Метод отжима, брожения и хранения красного вина фактически является стандартным. Хотя в Грузии, особенно в восточной ее части, в основном в Кახети, и сегодня используется древний кавказский метод: вино хранят в большой керамической посуде – квеври, запечатанной на несколько месяцев для получения естественного и необычного вкуса.

О древности квеври свидетельствует обнаруженный на горе Храми древний сосуд, датированный VI веком до н. э. Квеври этого и более позднего периодов найдены как в восточной, так и западной Грузии.

Несмотря на одинаковое назначение,

западные и восточные квеври отличались по форме, цвету, способу изготовления и оформлению.

Ртвели (сбор виноградного урожая)

Осень – это важный и волшебный период сбора урожая. В каждой семье стоят корзины, наполненные гранатами, грушами, яблоками и персиками. Во время ртвели – сбора винограда – с утра в виноградниках звучат песни и веселые разговоры.

Виноград собирают в специальные плетеные из ветвей вишневого дерева большие корзины – годори.

Это период приготовления национального лакомства – вкуснейших «чурчхел». Сначала на нитку нанизывают семядоли орехов, затем эту нитку опускают в горячую кашеобразную массу, приготовленную из виноградного сока и муки; обваляв хорошенько, достают и сушат. Эту процедуру повторяют еще раз и сушат уже до готовности – до получения



“чурчхелы.”

Традиция тостов

Тамада — самый важный и уважаемый член застолья, произносящий тосты. Он создает особую атмосферу. Каждый тост — это краткая новелла, пронизанная юмором, мудростью, теплом и любовью. Застольем в Грузии сопровождаются все

значительные события в жизни человека, оно является одним из проявлений гостеприимства. В тостах тамады переплетаются прошлое, настоящее и будущее. От его красноречия зависит настроение участников застолья. Особая традиция существует и в последовательности тостов: обычно первый тост поднимается за мир, затем за причину застолья, за гостей и т. д.



////

Каждое грузинское
блюдо - это поэма!

Александр Пушкин

Грузинская кухня и "супра"

Плодородный и богатый минералами ландшафт, питаемый чистыми родниками Кавказских гор - основа оригинальной и специфической кухни Грузии, славящейся разнообразием блюд, заправленных особой зеленью и специями, как вегетарианских, так и мясных, для приготовления которых используются: органические свинина, баранина и куриное мясо. Рыба, грецкий орех, разные сорта сыра, горькие и острые специи, баклажаны, изюм, пшеница, гранат, зеленая фасоль, дикое растение, киндза, зеленый лук, перец, мята, чеснок – все это, а также многое другое, из чего создаются всевозможные кулинарные шедевры, - предложат Вам в частных домах и ресторанах по всей стране.





Грузинские блюда

Для примера предлагаем краткий перечень блюд, характерных для Грузии, которые непременно следует попробовать во время пребывания в стране.

Закуски:

Грузинский сыр – все регионы Грузии предлагают разнообразный ассортимент сыра,

Надуги – молочный продукт типа творога, но более мягкий и нежный.

Хачапури – начиненный сыром свежесырокопченный грузинский хлеб, так же известный как грузинская пицца, в каждом регионе выпекается по-разному.

Лобиани - свежесырокопченный хлеб, начиненный вареной фасолью и ароматными специями. По традиции готовят в День Святой Варвары /17 декабря/.

Пхали – вегетарианские блюда, приготовленные из разных трав, заправленные орехами и специями.

Блюдо из шпината – шпинат, заправленный молотыми орехами, специями и зеленью.

Баклажаны с орехами – баклажаны, заправленные орехами, уксусом /или соком граната, чесноком, специями и зернами граната.

Мчади – кукурузный хлеб. Подают как в виде выпеченных в духовке, или поджаренных в подсолнечном масле небольших лепешек, так и в виде круглых хлебцов. Очень вкусен с сыром.

Первые блюда:

Хаши – бульон из говяжьего мяса, заправленный большим количеством чеснока.

Харчо – говяжий бульон, заправленный орехами и специями.

Чихиртма - бульон из куриного мяса, заправленный яйцами, зеленью киндзы и уксусом.

Основные блюда:

Сациви – индейка или курица в ореховом соусе с чесноком и специями.

Мцвади – грузинское барбекю. Мясо,



пожаренное на углях, политое гранатовым соком.

Хинкали – мясо в тесте, вареное. Требуется специальной техники еды – едят руками. Визитеры специально возвращаются в Грузию, чтобы отведать это блюдо снова.

Соусы:

Баже – ореховый соус, заправленный чесноком и специями.

Аджика – грузинский пикантный острый соус из перца и специй.

Ткемали – отличающийся непревзойденным вкусом пикантный острый соус, приготовленный из красных или зеленых плодов ткемали. Своеобразный грузинский кетчуп. Никто не покидает страну без бутылки ткемали.

Десерт:

Чурчхела – орехи, нанизанные на нить и обваленные в горячей кашеце, сваренной из виноградного сока и муки, затем высушенные.

Гозинаки – традиционный новогодний десерт, приготовленный из обжаренных

грецких орехов или мелких орешков и заварного меда. В основном готовят к Рождеству или Новому году.

Пеламуши – грузинское лакомство, которое готовят из виноградного сока и муки. Следует отметить, что грузинские десерты и лакомства в основном готовят из фруктов и орехов, а не из масла и яиц.

**Попробуйте
изделия нашей
национальной
кухни, приобщение
к ним станет
одним из лучших
моментов Вашей
жизни...**

Информация для приезжих

ВИЗОВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Наличие действующего паспорта обязательно для посетителей всех национальностей. У Грузии либеральный визовый режим: в визах для кратковременного пребывания не нуждаются граждане 94 стран (при этом срок пребывания не может превышать 90 дней в течение любого 180-дневного периода).

Для дополнительной информации посетите веб-страницу Консульского Департамента Министерства Иностранных Дел Грузии:
www.geoconsul.gov.ge

ПРИБЫТИЕ ВОЗДУШНЫМ ПУТЕМ:

Прямые рейсы в Тбилиси осуществляются из Батуми и Кутаиси, а также из многих городов Европы и Азии: Амстердама, Мюнхена, Риги, Вены, Парижа, Варшавы, Стамбула, Дубая, Тель-Авива, Баку, Москвы, Екатеринбурга, Киева, Днепрпетровска, Минска, Алматы, Актау, Багдада, Эрбиля, Сулеймании, Урумчи, Дохи, Шарм-Эль-Шейха, Шарджи и Ан-Наджаф.

Стамбул является основным центром, соединяющим Тбилисский международный аэропорт со многими городами мира.

МЕЖДУНАРОДНЫЙ АЭРОПОРТ БАТУМИ

В Батуми осуществляются прямые рейсы из: Тбилиси, Москвы, Киева, Эрбиля, Сулеймании, Стамбула, Минска.

МЕЖДУНАРОДНЫЙ АЭРОПОРТ КУТАИСИ

В Кутаиси прямые рейсы осуществляются из: Тбилиси, Киева, Вильнюса, Минска, Варшавы, Москвы и Будапешта.

ПО СУШЕ:

Автобусы по направлению Тбилиси ежедневно отправляются из Баку, Стамбула, Анкары, Трабзона, Еревана и Афин.

ПОЕЗДОМ:

Железнодорожные пути связывают Грузию с Арменией и Азербайджаном. Поезда из Баку отправляются ежедневно, из Еревана – через день. Для дополнительной информации посетите сайт: www.railway.ge.

ПО МОРЕ:

В Грузию можно прибыть на пароме из портовых городов Украины – Ильичевска и Одессы.

ПРОЖИВАНИЕ

Главные города Грузии, Тбилиси и Батуми, располагают гостиницами всех типов - как четырехзвездочными международногo класса, так и частными гостевыми домами. В пригородах можно остановиться в трехзвездочных семейных гостиницах, где в стоимость проживания входит завтрак.

КУХНЯ

В Тбилиси большое количество первоклассных ресторанов, предлагающих как грузинские блюда, так и кухни разных стран мира, однако, в регионах Грузии рестораны предлагают в основном традиционные национальные блюда.

КЛИМАТ

Несмотря на то, что территория Грузии относительно невелика, климат ее необычайно многообразен. Большой Кавказский хребет сдерживает холодные массы воздуха, идущие с севера, в то время как на юге Малый Кавказ является преградой для проникновения на территорию страны чрезмерно сухого и жаркого воздуха. Летом средняя температура воздуха достигает +19 + 25 °С, а зимой – 1,5-3 °С.

ВАЛЮТА

Национальная валюта Грузии - грузинский лари (GEL). 1 лари=100 тетри. В больших городах в гостиницах можно пользоваться кредитными картами; в других населенных пунктах лучше расплачиваться наличными. Банкоматы доступны как в больших, так и маленьких городах.

ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ

Параметры электроэнергии - 220 вольт, 50 герц. Европейскими приборами можно пользоваться по всей Грузии.

СВЯЗЬ

Код страны +995, Тбилиси - 322. Мобильные операторы Грузии (Geocell, Magticom и Билайн) покрывают почти всю территорию страны. Помимо этого визитеры могут бесплатно пользоваться Wi-Fi в специально отведенных точках.

ЗДОРОВЬЕ

Для неотложной скорой помощи звоните по номеру 112 в Департамент чрезвычайных ситуаций.

Для получения дополнительной информации, пожалуйста, посетите: www.georgia.travel



www.georgia.travel

Hotline (24 hrs.)

☎ 0 800 800 909

НАЦИОНАЛЬНАЯ АДМИНИСТРАЦИЯ ТУРИЗМА ГРУЗИИ

ул. Санапиро N4, 0105, Тбилиси, Грузия.

Тел: +995322 43 69 99

факс: +995322 43 60 85

E-mail: info@gnta.ge

www.gnta.ge

www.fb.com/GeorgiaAndTravel