

# ГУЛШВАНИ

№9  
2022

## გულშვანი

ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН

– Скажи, прокурор у вас?  
– Все у нас, весь город у нас,  
только вас ждали.  
*«Кавказская пленница»*

Грузинское застолье –  
это академия.  
Многому можно  
научиться.  
*Пословица*

– Тост? Сейчас запишу...  
– Потом запишешь. Бери стакан.  
*«Кавказская пленница»*



**ЗАСТОЛЬЕ  
В КРУГУ ДРУЗЕЙ**



Овощной салат



Тбилисури



Салат Кахури



Салат Лобио



Винегрет



Салат Гиоргоба



Свекла с орехами



Мангал-салат

САЛАТЫ	
<b>ОВОЩНОЙ САЛАТ</b> <i>с заправкой из оливкового масла, перца чили, зелени и специй (200 г)</i>	<b>350</b>
<b>САЛАТ КАХУРИ</b> <i>с индейкой, овощами, зернами граната и специями (200 г)</i>	<b>370</b>
<b>СВЕКЛА С ОРЕХАМИ</b> <i>и красным соусом Ткемали (200 г)</i>	<b>320</b>
<b>МАНГАЛ-САЛАТ</b> <i>с заправкой из свежего тархуна и базилика (235 г)</i>	<b>450</b>
<b>ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ/КРЕВЕТКАМИ</b> <i>(200 г)</i>	<b>470/690</b>
<b>ОЛИВЬЕ С ИНДЕЙКОЙ</b> <i>(220 г)</i>	<b>390</b>
<b>ВИНЕГРЕТ</b> <i>с заправкой из оливкового масла и семечек подсолнечника (220 г)</i>	<b>350</b>
<b>ЛОБИО</b> <i>салат из фасоли с кизной и чесноком (150 г)</i>	<b>380</b>
<b>ГИОРГОБА</b> <i>салат из помидоров, оливков, маслин, апельсина, домашнего сыра и заправленный оливковым маслом (200 г)</i>	<b>440</b>
<b>ТБИЛИСУРИ</b> <i>из томатов, огурцов, творога надузи и заправкой из ароматного масла (260 г)</i>	<b>430</b>
<b>ТЁПЛЫЙ САЛАТ С Телячьей вырезкой</b> <i>(150 г)</i>	<b>530</b>

Многовековые традиции и особое отношение к столу и очагу привели к тому, что любое принятие пищи превращается в пир. Особенно, если на нем присутствует гость. Во время любого застолья избирается тамада, который следит, чтобы тарелки и бокалы гостей всегда были наполнены, а также руководит процессом произнесения тостов. Тосты произносятся в строгом порядке, первые тосты – обязательно за родителей, старейшин. Главное в этикете за столом – не перебивать тамаду.

\*\*\*

Грузия - страна с множеством легенд. Одна из них гласит, что когда Бог распределял между народами земли, грузин был занят застольем, принимал гостей, кормил и поил их. Когда он все же пришел к Богу, тот сказал: «Больше земля не осталась, ты опоздал». Тогда грузин ответил: «Извини, дорогой, но у меня были гости: не мог же я оставить их». Бог подумал и сказал: «Прибережь тут для себя кусочек земли, но за твоё гостеприимство и честность отдаю его тебе! Помни, что земля эта очень красива и ни с чем не сравнима, и люди будут во все века восхищаться и любоваться ею». Сотворилось так, как сказал Всевышний. Вот уже много веков все поклоняются перед красотой, гостеприимством и хлебосольством маленькой, но гордой страны.

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА** 380  
*нежные гнездышки из отварного шпината, грецких орехов с кавказскими специями (150/50 г)*
- ПХАЛИ ИЗ КАПУСТЫ** 290  
*нежные клецки из отварной капусты, грецких орехов с кавказскими специями (150/50 г)*
- ПХАЛИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ** 550  
*нежные клецки из баклажанов, грецких орехов с кавказскими специями (150/50 г)*
- АССОРТИ ПХАЛИ** 550  
*три вида пхали: из шпината, капусты и баклажанов, украшенные зеленью и гранатом (180/70 г)*
- АДЖАПСАНДАЛИ** 420  
*овощное рагу из баклажанов, болгарского перца и томатов со специями и зеленью (200 г)*
- БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ** 490  
*(200/50 г)*
- РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ** 450  
*с помидорами, чесночным соусом, гранатом и зеленью (200/50 г)*
- СЕЛЬДЬ С КАРТОШКОЙ** 320  
*сельдь собственного посола с обжаренным картофелем на сливочном масле (70/85/15 г)*
- САЦИВИ ИЗ ИНДЕЙКИ** 520  
*мясо индейки в ореховом соусе (225 г)*
- МЯСНОЕ АССОРТИ** 755  
*из куриного рулета, свиной и куриной колбасы и говяжьего языка на подушке из свежих овощей (200 г)*
- АССОРТИ СОЛЕНИЙ ПО-ГРУЗИНСКИ** 380  
*помидоры, огурцы, капуста по-грузински, чеснок (250 г)*
- ОВОЩНОЕ АССОРТИ** 380  
*помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелень (260 г)*
- СЁМГА МАЛОСОЛЬНАЯ С ТОСТАМИ** 820  
*(250 г)*
- АССОРТИ СЫРОВ** 590  
*сулугуни, имеретинский, трубочки из сулугуни с надуги (160/50 г)*
- АССОРТИ ЗЕЛЕНИ И ТРАВ** 220  
*зеленый лук, тархун, базилик, мята, петрушка, укроп (70 г)*
- СЫР ОВЕЧИЙ ГУДА** 600  
*выдержанный овечий сыр из Грузии (цена за 100 г)*
- ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ** 450  
*(100/50 г)*
- ЗАКУСКА ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА И СЫРА НАДУГИ** 380  
*(270 г)*



Мясное ассорти



Ассорти пхали



Баклажаны с ореховой начинкой



Сыр овечий Гуда



Ассорти сыров



Перец запечённый с сыром надуги



Сациви



Рулетики из баклажанов



Ассорти солений по-грузински



Аджапсандали

**Правила поведения в грузинском доме и за грузинским столом**  
 Грузины не снимают уличную обувь, приходя в гости. Если вы это сделаете, грузины могут принять такой жест за неуважение к хозяевам. Еще хуже, если вы попросите комнатные тапочки.  
 В Грузии отказаться прийти на свадьбу невозможно, так как это большая обида для приглашающей стороны. Бывает, что с нее и начинается многолетняя вражда двух семей.  
 Сестры за стол можно только после того, как сел хозяин дома.  
 Мясо и птицу можно брать руками, но не возбраняется использовать и столовые приборы. Хлеб берут руками и часто используют в качестве ложки для зачерпывания соусов и подливок.  
 Вино следует пить только во время тостов. Просто «потягивать» вино считается неприличным. После тоста бокал нужно выпить непременно до дна, иначе можно обидеть того, за кого поднят тост.

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**ЯЗЫК ПО-ГРУЗИНСКИИ** 570  
*сытная закуска из языка, вешенок и овощей (200 г)*

**КВАРИ** 370  
*вареники с сулугуни (250/30 г)*

**ЖАРЕНЬИ СУЛУГУНИ** 520  
*горячий сулугуни в панировке с соусом «Надуги» (180/40/30 г)*

**СЛОЙКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ** 570  
*запеченная слойка с помидорами, сулугуни и чесночной пастой (250 г)*

# СУПЫ

**ХАРЧО** 450  
*пряный и острый суп с говядиной, грузинскими специями и соусом Ткемали (250 г)*

**БОЗБАШ** 410  
*густой бульон с томатами, соусом Ткемали и грузинскими фрикадельками (250 г)*

**ЧИХИРТМА ИЗ КУРИЦЫ** 350  
*густой куриный суп со взбитыми яйцами, луком, кинзой и сливочным маслом (250 г)*

**СУП ИЗ МАЦОНИ** 310  
*суп на основе грузинского кефира, с рисом и кинзой (250 г)*

**ХАШ** 350  
*крепкий бульон из говяжьих ножек с чесноком, рекомендуем на утро после хорошего застолья (250 г)*

**СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ** 450  
*с телятиной, морковью, солеными огурцами, грузинскими специями и соусом Ткемали (250 г)*

**БОРЩ** 350  
*подаётся со сметаной и ароматными пампушками (250 г)*

**УХА ИЗ СЕМГИ** 480  
*(250 г)*

**ТАТАРИАХЛИ** 410  
*суп на говяжьем бульоне с большим куском мяса на кости, чесноком и зеленью (250 г)*

**ГРИБНОЙ СУП** 310  
*суп из белых грибов, вешенок и шампиньонов. Подается со сметаной (250 г)*

**СУП С КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ** 350  
*на говяжьем бульоне, с добавлением красной фасоли, яйца, свежей мяты и кинзы (250 г)*

# ХИНКАЛИ

**ХИНКАЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ** 345  
*(270 г)*

**ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ** 360  
*(270 г)*

**ХИНКАЛИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ** 360  
*(270 г)*

**ХИНКАЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ** 360  
*(270 г)*



Жареный Сулугуни



Хинкали



Квари



Слойка из баклажанов



Татариахли



Суп с красной фасолью



Чихиртма из курицы



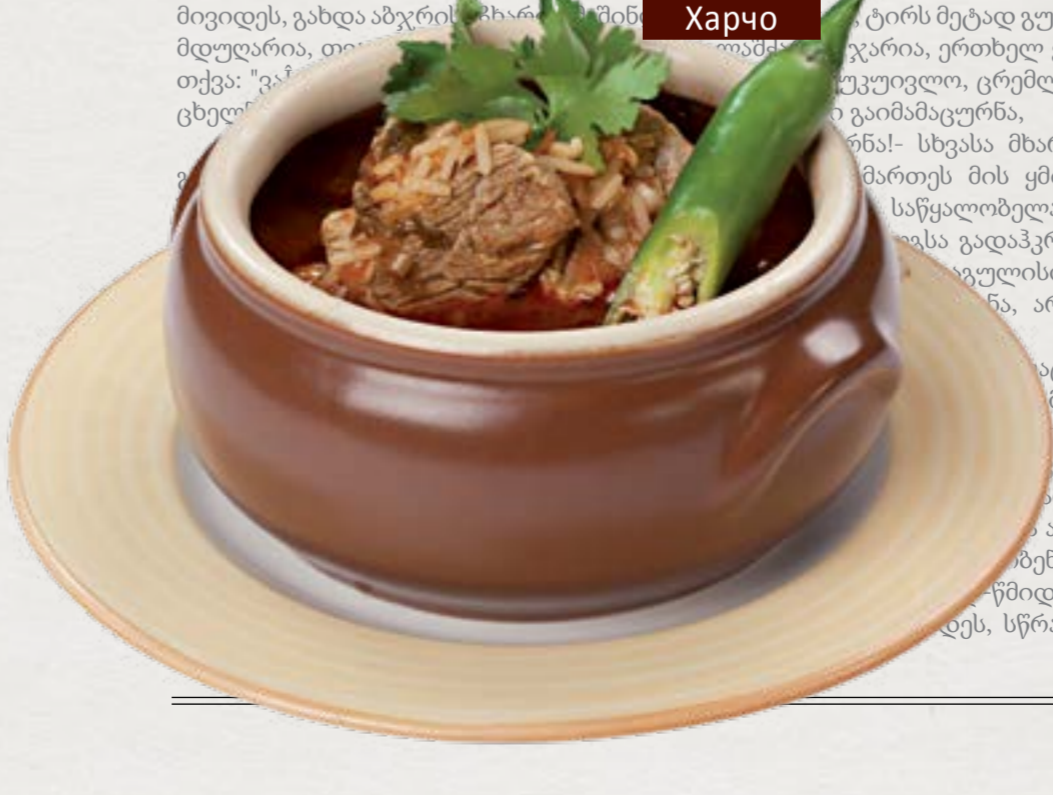
Бозбаш



Язык по-грузински



Солянка по-грузински



Харчо



Суп из Мацони

Лепят хинкали так: кружок тончайшего теста с фаршем собирают сверху в толстый пучок. Фарш для хинкалей рубится ножом. Настоящие хинкали должны иметь не менее 18 складочек у «хвостика». Едят блюдо руками, беря хинкали за верхний «хвостик», который есть не принято. Если разрезать хинкали ножом, то из них вытечет весь вкуснейший сок. Застолья, где в качестве основного блюда подаются хинкали, называют «хинклаоба» — «празднество хинкали». Перед едой принято до черноты посыпать густым слоем острого перца, а в качестве напитков подавать чачу или кахетинское вино.

# უპოვანა პეფისა

Хачапури на шампуре

Хачапури по-мегрельски

Ламаджо с бараниной

Хачапури по-аджарски

Хачапури Калакури

Хачапури из слоеного теста

Хачапури Мтиули

Хачапури Лазури

Кутабы

Форель в тесте

და დადუმდი, არა ჰქონდა, დაუწყო ხორცთა და ხაჭაპურის რეცხვის მეთოდს. ცოტად მიწვა, მიიძინა, და დააჯდა იგი ყმა, სულთქემს ჭირ-მონამატები, და სისხლისა ცრემლსა გაეწა შუა გომრისა სატები. მან ქალმან ხელ-ყო კვესითა გზება ცეცხლისა ნელისა, ეგონა ჭამა ხორცისა შემწვრისა, შუქუმნელისა; მიუპერა, ერთი აპხლიცა, ქმნა

და დადუმდი, არა ჰქონდა, დაუწყო ხორცთა და ხაჭაპურის რეცხვის მეთოდს. ცოტად მიწვა, მიიძინა, და დააჯდა იგი ყმა, სულთქემს ჭირ-მონამატები, და სისხლისა ცრემლსა გაეწა შუა გომრისა სატები. მან ქალმან ხელ-ყო კვესითა გზება ცეცხლისა ნელისა, ეგონა ჭამა ხორცისა შემწვრისა, შუქუმნელისა; მიუპერა, ერთი აპხლიცა, ქმნა

და დადუმდი, არა ჰქონდა, დაუწყო ხორცთა და ხაჭაპურის რეცხვის მეთოდს. ცოტად მიწვა, მიიძინა, და დააჯდა იგი ყმა, სულთქემს ჭირ-მონამატები, და სისხლისა ცრემლსა გაეწა შუა გომრისა სატები. მან ქალმან ხელ-ყო კვესითა გზება ცეცხლისა ნელისა, ეგონა ჭამა ხორცისა შემწვრისა, შუქუმნელისა; მიუპერა, ერთი აპხლიცა, ქმნა

და დადუმდი, არა ჰქონდა, დაუწყო ხორცთა და ხაჭაპურის რეცხვის მეთოდს. ცოტად მიწვა, მიიძინა, და დააჯდა იგი ყმა, სულთქემს ჭირ-მონამატები, და სისხლისა ცრემლსა გაეწა შუა გომრისა სატები. მან ქალმან ხელ-ყო კვესითა გზება ცეცხლისა ნელისა, ეგონა ჭამა ხორცისა შემწვრისა, შუქუმნელისა; მიუპერა, ერთი აპხლიცა, ქმნა

და დადუმდი, არა ჰქონდა, დაუწყო ხორცთა და ხაჭაპურის რეცხვის მეთოდს. ცოტად მიწვა, მიიძინა, და დააჯდა იგი ყმა, სულთქემს ჭირ-მონამატები, და სისხლისა ცრემლსა გაეწა შუა გომრისა სატები. მან ქალმან ხელ-ყო კვესითა გზება ცეცხლისა ნელისა, ეგონა ჭამა ხორცისა შემწვრისა, შუქუმნელისა; მიუპერა, ერთი აპხლიცა, ქმნა

და დადუმდი, არა ჰქონდა, დაუწყო ხორცთა და ხაჭაპურის რეცხვის მეთოდს. ცოტად მიწვა, მიიძინა, და დააჯდა იგი ყმა, სულთქემს ჭირ-მონამატები, და სისხლისა ცრემლსა გაეწა შუა გომრისა სატები. მან ქალმან ხელ-ყო კვესითა გზება ცეცხლისა ნელისა, ეგონა ჭამა ხორცისა შემწვრისა, შუქუმნელისა; მიუპერა, ერთი აპხლიცა, ქმნა

## ВЫПЕЧКА

<b>ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ</b> <i>тонкая лепешка из сдобного теста с имеретинским сыром и сулугуни (300/600 г)</i>	<b>370 / 740</b>
<b>ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ</b> <i>лодочка из сдобного теста с имеретинским сыром, сулугуни и яйцом (250 г)</i>	<b>360</b>
<b>ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ</b> <i>закртытый хачапури с сулугуни и имеретинским сыром (300/600 г)</i>	<b>340/680</b>
<b>ХАЧАПУРИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА</b> <i>с имеретинским сыром и сулугуни (170 г)</i>	<b>330</b>
<b>ХАЧАПУРИ КАЛАКУРИ</b> <i>с мясным фаршем, имеретинским сыром, сулугуни, грузинскими специями и зеленью (260/650 г)</i>	<b>410/820</b>
<b>ХАЧАПУРИ МТИУЛИ</b> <i>хачапури с фаршем из баранины и сыром сулугуни (230 г)</i>	<b>430</b>
<b>ЛАМАДЖО С БАРАНИНОЙ</b> <i>лепешка с бараниной и пикантным соусом (120 г)</i>	<b>270</b>
<b>КУТАБ С ГОВЯДИНОЙ И СПЕЦИЯМИ</b> (100 г)	<b>190</b>
<b>КУТАБ С ЗЕЛЕНЬЮ</b> (100 г)	<b>190</b>
<b>КУТАБ С СЫРОМ СУЛУГУНИ И ЗЕЛЕНЬЮ</b> (100 г)	<b>190</b>
<b>ФОРЕЛЬ В ТЕСТЕ</b> <i>запеченная с тархуном, лимоном, чесноком и ароматным маслом (цена за 100 г)</i>	<b>370</b>
<b>ХАЧАПУРИ ЛАЗУРИ</b> <i>с имеретинским сыром, классическим и копченым сулугуни (580 г)</i>	<b>750</b>
<b>ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ</b> <i>(200 г)</i>	<b>340</b>

Хачапури – столп национальной грузинской кухни. В сентябре 2011 года власти Грузии оформили патент на хачапури, чтобы защитить неприкосновенные лепешки с сыром от подделок. Название свое лепешка получила от двух слов - хачо - творог и пури - хлеб. Главное правило настоящих хачапури - одинаковое количество воздушного, нежного теста и свежего сыра. Но лучше, чтобы сыра было больше, чем теста. Впервые слоеные лепешки с сыром стали печь в средние века в горных селениях северо-западной Грузии. С тех пор блюдо получило широкое распространение по всей стране, но в каждом регионе пеки хачапури по-своему. Например, в Аджарии сыр заливают яйцом, а кроме того, выпекают хачапури в форме лодочки. «Борта» этой лодочки во время еды макаются в начинку из яйца, сыра и нежного масла. Грузинские пекари уверены, что секрет вкусных хачапури состоит не в том, чтобы смешать хлеб с водой и сыром, а в том, чтобы готовить с горячим и добрым сердцем.

და დადუმდი, არა ჰქონდა, დაუწყო ხორცთა და ხაჭაპურის რეცხვის მეთოდს. ცოტად მიწვა, მიიძინა, და დააჯდა იგი ყმა, სულთქემს ჭირ-მონამატები, და სისხლისა ცრემლსა გაეწა შუა გომრისა სატები. მან ქალმან ხელ-ყო კვესითა გზება ცეცხლისა ნელისა, ეგონა ჭამა ხორცისა შემწვრისა, შუქუმნელისა; მიუპერა, ერთი აპხლიცა, ქმნა

და დადუმდი, არა ჰქონდა, დაუწყო ხორცთა და ხაჭაპურის რეცხვის მეთოდს. ცოტად მიწვა, მიიძინა, და დააჯდა იგი ყმა, სულთქემს ჭირ-მონამატები, და სისხლისა ცრემლსა გაეწა შუა გომრისა სატები. მან ქალმან ხელ-ყო კვესითა გზება ცეცხლისა ნელისა, ეგონა ჭამა ხორცისა შემწვრისა, შუქუმნელისა; მიუპერა, ერთი აპხლიცა, ქმნა

და დადუმდი, არა ჰქონდა, დაუწყო ხორცთა და ხაჭაპურის რეცხვის მეთოდს. ცოტად მიწვა, მიიძინა, და დააჯდა იგი ყმა, სულთქემს ჭირ-მონამატები, და სისხლისა ცრემლსა გაეწა შუა გომრისა სატები. მან ქალმან ხელ-ყო კვესითა გზება ცეცხლისა ნელისა, ეგონა ჭამა ხორცისა შემწვრისა, შუქუმნელისა; მიუპერა, ერთი აპხლიცა, ქმნა

და დადუმდი, არა ჰქონდა, დაუწყო ხორცთა და ხაჭაპურის რეცხვის მეთოდს. ცოტად მიწვა, მიიძინა, და დააჯდა იგი ყმა, სულთქემს ჭირ-მონამატები, და სისხლისა ცრემლსა გაეწა შუა გომრისა სატები. მან ქალმან ხელ-ყო კვესითა გზება ცეცხლისა ნელისა, ეგონა ჭამა ხორცისა შემწვრისა, შუქუმნელისა; მიუპერა, ერთი აპხლიცა, ქმნა

და დადუმდი, არა ჰქონდა, დაუწყო ხორცთა და ხაჭაპურის რეცხვის მეთოდს. ცოტად მიწვა, მიიძინა, და დააჯდა იგი ყმა, სულთქემს ჭირ-მონამატები, და სისხლისა ცრემლსა გაეწა შუა გომრისა სატები. მან ქალმან ხელ-ყო კვესითა გზება ცეცხლისა ნელისა, ეგონა ჭამა ხორცისა შემწვრისა, შუქუმნელისა; მიუპერა, ერთი აპხლიცა, ქმნა

და დადუმდი, არა ჰქონდა, დაუწყო ხორცთა და ხაჭაპურის რეცხვის მეთოდს. ცოტად მიწვა, მიიძინა, და დააჯდა იგი ყმა, სულთქემს ჭირ-მონამატები, და სისხლისა ცრემლსა გაეწა შუა გომრისა სატები. მან ქალმან ხელ-ყო კვესითა გზება ცეცხლისა ნელისა, ეგონა ჭამა ხორცისა შემწვრისა, შუქუმნელისა; მიუპერა, ერთი აპხლიცა, ქმნა









Говорят, что рецепт традиционного грузинского лакомства – чурчеллы, был открыт сотни лет назад. Еще древние воины брали ее с собой в далекие походы, так как она очень питательна и неприхотлива в хранении. На нитку нанизываются дольки ореха, после чего она опускается в чан с загустевшим вываренным виноградным соком, который должен покрыть каждый орех. Затем нитку вынимают и просушивают на солнце. Через несколько часов процедура повторяется, пока поверхность орехов не образуется слой в пару сантиметров.



Ассорти конфет

ДЕСЕРТЫ

МЕДОВО-ОРЕХОВЫЙ ТОРТ (125g) 320
ТОРТ КАХЕТИНСКИЙ 320
ШОКОЛАДНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ МУСС (115g) 320
КОРЗИНОЧКА СОРЕХАМИ 270
ЧУРЧЕЛА 390
ГОЗИНАКИ 260
МАЦОНИ С ЯГОДАМИ И МЕДОМ (150g) 230
ШАРИК МОРОЖЕНОГО 110
АССОРТИ КОНФЕТ 120
ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ С ФЕЙХОА 330
ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ (60g) 90
ТОРТ ДОМАШНИЙ 340
ДЕСЕРТ «ЯГОДНОЕ ПАРФЕ» 330

შენი და ვინმე გასძლია... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა...



Торт Домашний



Торт Кахетинский

მისი გემოვნა... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა...



Мацони с ягодами

მისი გემოვნა... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა...



Мороженое



Шоколадно-апельсиновый мусс



Медово-ореховый торт



Торт Домашний

შენი და ვინმე გასძლია... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა...



Ягодное парфе

შენი და ვინმე გასძლია... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა...



Творожный десерт «Фейхоа»

შენი და ვინმე გასძლია... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა...



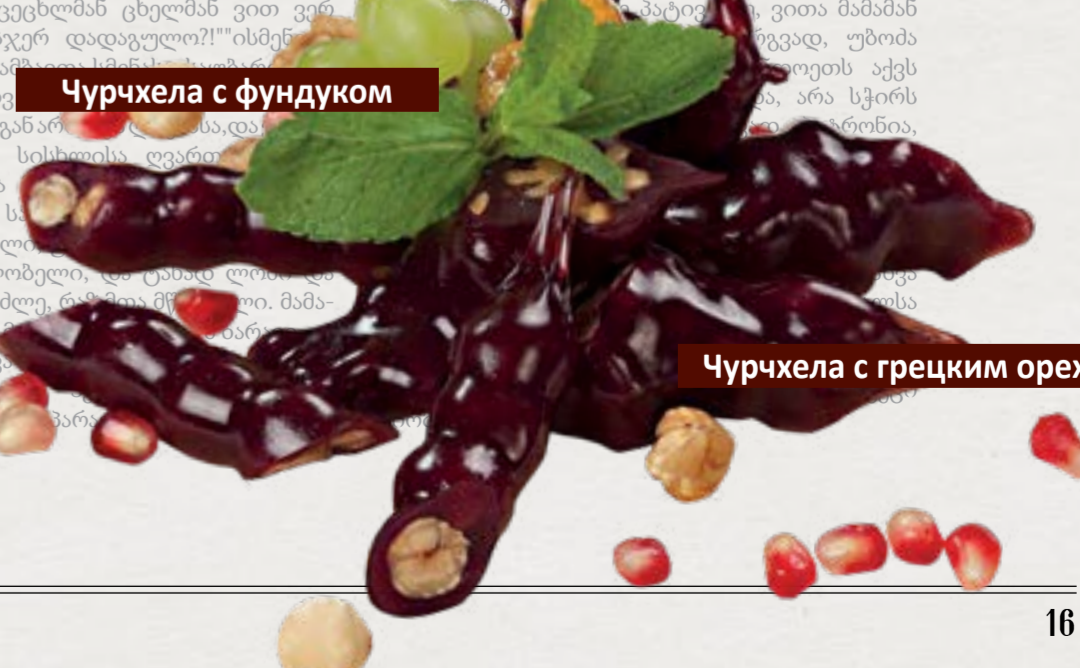
Гозинаки

შენი და ვინმე გასძლია... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა...



Корзиночка с орехами

შენი და ვინმე გასძლია... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა...



Чурчела с фундуком

შენი და ვინმე გასძლია... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა...

Чурчела с грецким орехом

შენი და ვინმე გასძლია... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა... მისი გემოვნა...

# Кахетинское застолье

Из Википедии

Кахетия (груз. ჯავახი [Kaxéti]) — край и историческая область на востоке Грузии, в верховьях рек Иори и Алазани.

Название происходит от кахи — субэтнической группы грузин в Вос- точной Грузии.

До VIII века область входила в Картлийское царство, затем Кахетия стала самостоятельным княжеством. С XII века Кахетия вошла в состав Грузинского царства. Со второй половины XV века — Кахетинское царство, с 1762 года в Картлийско-Кахетинском царстве. С 1801 года была составе Российской империи.

Столица — Телави.

Лингвисты выделяют кахетинский диалект грузинского языка.



Кахетия – самый плодородный район в Грузии и родина лучшего вина на всем постсоветском пространстве. Гектары виноградников, множество древних храмов и монастырей, сонные городишки с черепичными крышами: иногда начинает казаться, что это вовсе и не Грузия, а Прованс или Тоскана. Ехать в Кахетию лучше всего, конечно же, в сезон сбора урожая. Каждый год в конце сентября – начале октября здесь проходит Ртвели – главный «виноградный праздник». Кахетинцы собирают виноград, давят сок и отмечают это дело обильными возлияниями и традиционным шашлыком на углях из виноградной лозы.

## АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА

Особо интересен правый берег реки Алазани от Телави до Сигнахи. Ровно посередине находится село с говорящим названием Мукузани. Из местного винограда сорта Саперави делают самое классическое кахетинское красное. Около города Телави село с не менее говорящим названием – Цинандали. В турфирмах могут подсказать, куда конкретно стоит ехать, чтобы попробовать Вазисубани, Гурджаани, Саперави, Телиани, Пиросмани или Ахашени. Поселки вытянуты в линию вдоль трассы, с одной стороны которой виноградники, с другой – предгорья Гомборского хребта. И вот только полусладкое Киндзмараули производится на другом берегу Алазани, у города Кварели. Чуть дальше запрятано село Напареули с одноименным вином – его надо искать севернее Телави.



## СИГНАГИ

Яркие черепичные крыши городка Сигнаги, прилепившегося к вершине зеленого холма, очаровывают своим видом сразу. Тбилиское шоссе петляет по склонам горы мимо монастыря Бодбе, где похоронена Святая Нино, а Сигнаги со шпилями своих церквей выглядит то тут, то там из зеленых зарослей. Этот кахетинский город с самого начала был экспериментом. В XVIII веке царь Ираклий II переселил сюда армян, чтобы те построили вместо здешнего села настоящий город. Переселенцы справились с поручением, однако впоследствии Сигнаги захирел и почти вымер. Недавно грузинские власти решили его оживить и превратить в туристический центр Кахетии. В результате государственной программы, начатой еще в 2007 году, городок из забытого богом места превратился в по-европейски цивилизованный



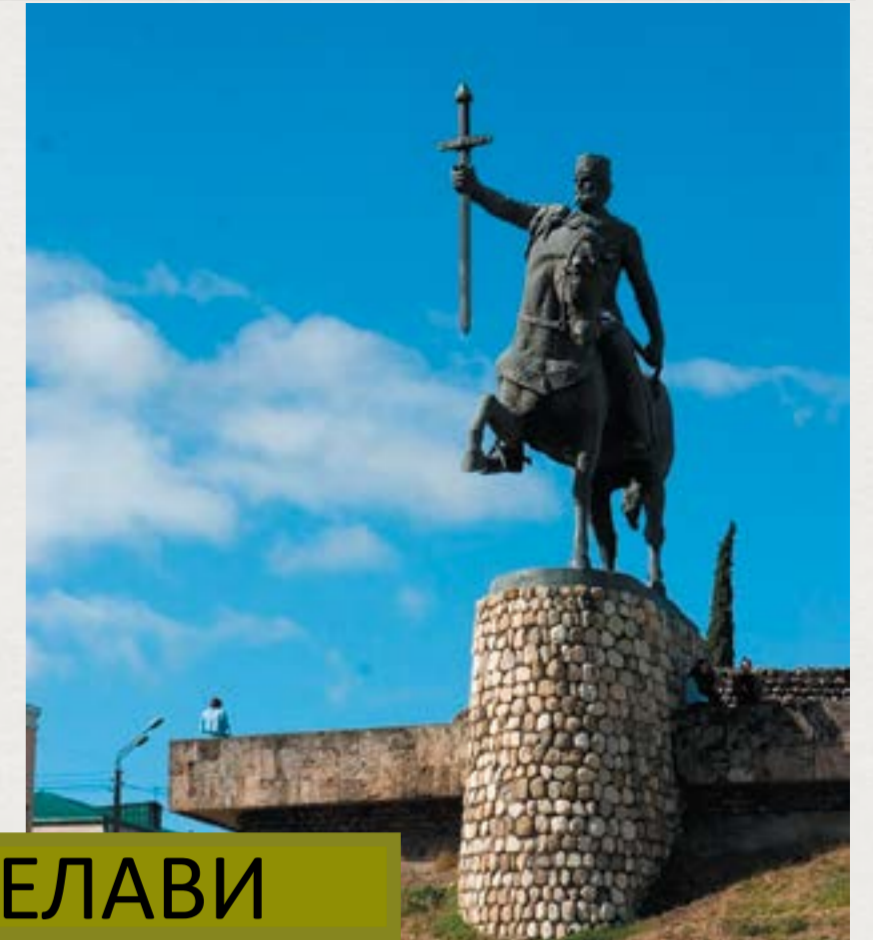
центр винного туризма. Теперь здесь имеются и дорогие гостиницы, и дешевые гестхаусы, и рестораны на любой вкус и кошелек (по количеству отелей этот городишко третий в стране после Тбилиси и Батуми).

Городские постройки Сигнаги выдержаны в едином стиле южно-итальянского классицизма (крыши покрыты красной черепицей), но на грузинский манер. Город окружен длинной крепостной стеной с 28 сторожевыми башнями. На некоторые из них можно забраться и обозреть всю Алазанскую долину целиком. В городке имеется монастырь Святой Нины в селе Бодбе, с могилой, где святая была похоронена аж в 335 году. Также интересно заглянуть в дом-музей художника Нико Пиросманишвили в селе Мирзаани или доехать до гурджаанского винного завода. От Сигнаги относительно недалеко национальные парки Лагодехи и Вашловани с саваннами и каньонами в американском духе. Сигнаги – гораздо более приятная база для исследования окрестностей, чем светлый Телави. Здесь нет проблем с жильем, всегда можно засесть в кафе и заказать тарелку-другую хинкали, а вечером очень приятно прогуляться по сонным старинным улочкам.



## КВАРЕЛИ

Все интересности Кварели очень компактно собраны вокруг центральной площади города. Это и городская крепость с несколькими башнями, и Храм Иоанна Крестителя XII века (в последнее время находился на реставрации), дом-музей князей Чавчавадзе. Окрестности Кварели заняты гектарами винограда сорта саперави, принадлежащими знаменитой винодельне Киндзмараули. На винзавод «Киндзмараулис Марани» можно попасть в составе организованной экскурсионной группы. Недалеко от Кварели, в горах, находится одноименное озеро, а на его берегу – вполне достойная, а потому недорогая гостиница Kvareli Lake Resort, весьма популярная среди иностранных «винных» туристов.



## ТЕЛАВИ

Телави, историческая столица Кахетинского царства, и поныне является административным центром региона. Небольшой городок с населением около 20 тысяч человек расположен прямо в центре Алазанской долины, и из него удобно совершать однодневные вылазки по всей Кахетии. В центре Телави стоит средневековый замок Ираклия II. От «оригинальной» крепости остались только башни со стенами, а дом Ираклия II с музеем внутри – поздняя реконструкция. Вокруг крепости полным ходом идет реставрация и восстановление старых исторических районов – скоро в них откроются гостиницы и кафе, которых пока очень не хватает. В конце 70-х Телави проснулся знаменитым после выхода на экраны фильма «Мимино». В трех километрах от города находится тот самый аэродром, где работал Мимино, а многие кадры одноименного фильма

*Кахетинское вино – самое знаменитое (и многочисленное) из всех грузинских вин. И дело не в том, что оно хорошее или плохое, а в том, что здесь своя «кахетинская» технология и почти что свой виноград. То есть, Саперави можно сажать где угодно, но в Алазанской долине он чувствует себя естественнее. При посещении Кахети стоит пробовать именно здешние кахетинские вина, начиная с Мукузани и Ркацители. Потом можно перейти на «европейские» вина типа Цинандали.*

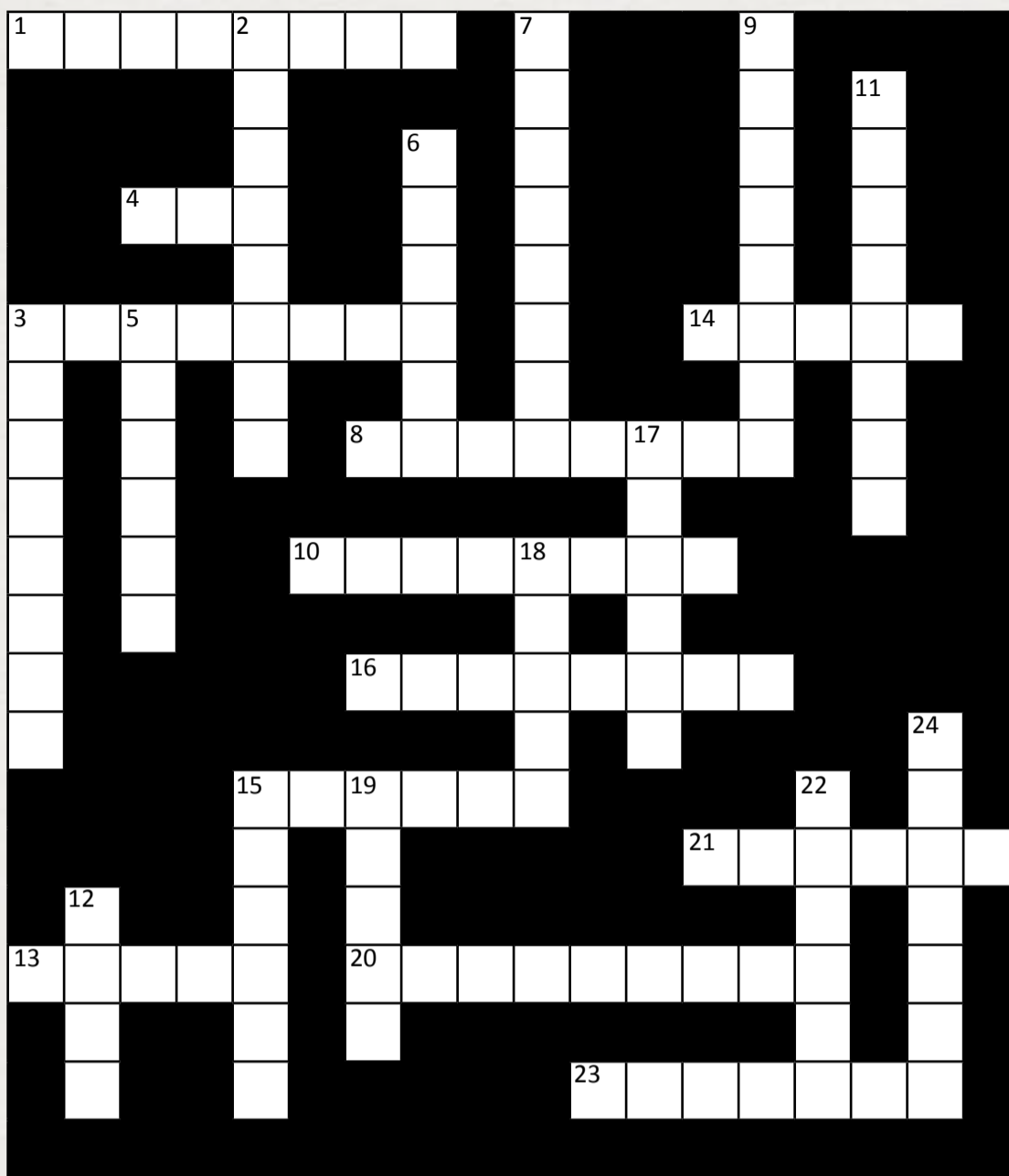
снимались на улицах города. С автомобильной трассы Греми походит на сказочный замок грозной грузинской княжны. Архитектурный комплекс выглядит, как нагромождение стен, куполов и изящных башенок, примостившихся на самой верхушке небольшой скалы. Когда-то Греми и село вокруг были столицей всего Кахетинского царства, а теперь здесь остались довольно заштатный монастырь и пустынный музей. В современном селе вокруг замка о былом величии и вовсе ничего не напоминает. Храм XVI века покрыт изнутри старыми фресками, музей интересен разве что возможностью забраться на смотровую башню, а любители археологии найдут неподалеку от замка остатки древнего городища.

**По горизонтали:**

- 1. Грузинская сладость из грецких орехов и меда.
- 3. Цыпленок, запеченный в сливочном соусе.
- 4. Крепкий бульон, которым на Кавказе «лечатся» после веселого застолья.
- 8. Густой суп со взбитыми яйцами.
- 10. Грузинская лепешка с сыром.
- 13. Мясо в виноградных листьях.
- 14. Котлета, обжаренная на шампуре.
- 15. Название грузинского вина.
- 16. Самое семейное блюдо в грузинской кухне – жареное мясо с картофелем.
- 20. Грузинское рагу из птицы.
- 21. Нежный сливочно-творожный сыр, грузинский вариант рикотты.
- 23. Индейка с грибами.

**По вертикали:**

- 2. Соус из гущенного гранатового сока.
- 3. Телятина с овощами с грузинскими специями.
- 5. Грузинский кисло-молочный продукт.
- 6. Холодная курица под ореховым соусом.
- 7. Разновидность хачапури с начинкой из мяса.
- 9. Сладкие «бусы» из орехов, национальное грузинское лакомство.
- 11. Изысканная закуска, представляющая собой сырный рулет с мятой.
- 12. Грибы, жаренные с грузинскими травами и специями.
- 15. Острые колбасы домашнего приготовления.
- 17. Пряная трава, широко используемая в Закавказье. Другое название – эстрагон.
- 18. Традиционная грузинская холодная закуска, сделанная из прокрученных овощей.
- 19. Национальный грузинский острый и пряный суп с рисом.
- 22. Очень острая и ароматная приправа из красного перца со специями.
- 24. Грузинское блюдо из благородной рыбы.



*Всегда рады Вас видеть!*

**ГУЛИВАНИ**  
 გულივანი  
 ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН

г. Екатеринбург  
 ул. Гурзуфская, 48  
 8 (343) 298-38-08, 298-38-28  
 Доставка грузинских блюд: [www.gulivani.ru](http://www.gulivani.ru)