

Путешествие

# Маленькая, но гордая страна

В двухтысячных годах Грузия стала популярным туристическим направлением

Продолжение. Начало в № 133

**В ресторане «Таглаури», расположенном у автовокзала «Ортачала», коротали время в ожидании ночного переезда в Батуми. Это не совсем ухоженная часть грузинской столицы, с плохими дорогами и десятком автомоек, наполняющих воздух вокруг ароматом отработанного бензина и жидкого мыла, – грузины, как и все кавказцы, относятся к своим машинам лучше, чем к жене, предпочитают мыть лично, потому большой популярностью пользуются мойки самообслуживания.**

Грузинская кухня – неотъемлемая часть туристической Грузии наряду с морем и пляжами вулканического чёрного песка, высокими зелёными горами и древними храмами. Даже не думайте, приехав в Грузию, экономить на ресторанах – потратите время и не получите удовольствия. Между тем, ресторанов в Грузии тьма-тьмуца, на любой размер кошелек, а блюда в каждом одинаково вкусны. Среднестатистический ресторан не огорбит туриста: салат из свежих огурцов-помидоров, болгарского перца и лука в растительном масле – от двух до пяти лари (50–125 рублей), два лари (50 рублей) стоит пол-литра самого настоящего ароматного тархуна и прочей газировки, бокал вина – три лари (75 рублей), но дешевле взять сразу литр – пять-шесть лари (125–150 рублей). И хачапури – особым почтением пользуется по-аджарски, выпеченное в форме лодочки, с сыром и яйцом. Малое стоит от шести до восьми лари (150–200 рублей), ни в коем случае не берите два на пару. Ибо малое – это «пирожок» сантиметров 30 в длину, с щедрой порцией сыра, на котором красуется яйцо, разбитое в конце запекания, а также сливочное масло. Вилкой яйцо и сыр следует смешать до однородной массы, есть руками: отламывать тесто с краёв, обмакивать в жижицу и постанывать от удовольствия – грузины это обожают, будут жутко благодарны и обязательно преподнесут комплимент – рюмочку ароматной чаи.

Грузины вообще очень благодарные люди, больше всего обрадованные тем, что братский русский народ возвращается на их курорты. Рождённые православной страной, получившей крещение куда раньше России, улыбаются лукаво: «Грузия – старшая сестра России, но Россия более сильная» – это снова о Цхинвале и Абхазии.

В «Таглаури» царит атмосфера ласковая, но немного... разухабистая, что ли: общение простое, особенно если учесть, что русский ими давно позабыт и тонкостей официанты просто не чувствуют. Принимая заказ, молодая бойкая официантка была с нами, вдвое старше, на «ты»: «Зачем тебе чай – ты в Грузию чай, что ли, пить приехала? Вино бери! – требовательно почти кричала она на меня. – Не заказывай соус к хинкали – так ешь!» Но тут она права: хинкали – гордость Грузии наряду с хачапури. По сути же пельмени, только куда больше и в фарше много пахучей зелени во главе с кинзой, по форме – скорее манты, слепленные «луковкой» или «мешочком». Причём мешочек должен быть большим, чтобы было где скапливаться соку, щедро выделяющемуся из мяса со специями. Тесто глянцевое и очень пластичное – при варке не рвётся, в чём секрет – так и не рассказали.

**Берёшь одну «хинкалку» руками, надкусываешь «бочок» и сразу выпиваешь сок – ммм, какое уж тут масло или соус!**

И только потом «с чувством, с толком, с расстановкой» съедаешь кушанье. Но, скажу честно, узбекские манты вкуснее. Одна «хинкалка» стоит меньше лари – где-то около двадцати рублей, для девушки трёх, что называется, выше крыши, плюс салат на двоих и половина хачапури – опять же, наполовину со спутником. Плюс вино, чай или газировка – вот вам и полноценный поход в ресторан за копейки.

А вот шашлык – не грузинский конёк, хотя, уж казалось бы, да? И в «Таглаури», и в прочих харчевнях он был суховатым и не таким вкусным, как в Узбекистане. Впрочем, вполне

возможно, мы просто не набрали на достойное кафе с достойным шашлыком. Потому, если читатели вкусили в Грузии «вах, какой шашлык», просьба поделиться знаниями в комментариях на сайте «ММ».

Хорошо, что официантка ресторана уговорила пить не чай, а вино: крепко уснув в автобусе, во сне я подтанцовывала великолепному и многочисленному грузинскому ансамблю, собравшемуся на сцене «Таглаури», словно сойдя с картин Пиромани. На подъезде к Батуми нас нагнал циклон, заливший накануне весь Краснодарский край. Шагнув из автобуса в шесть утра в лужу по колено, одновременно принимая с неба на голову ведро воды в секунду, неприятно поморщилась: кажется, отдых «удался». Но даже в стене дождя, сквозь который не видно ни зги, поразилась красоте курортного Батуми – во всяком случае, его Набережной площади. На такси – старом, как мир, зато «мерседесе», едем в заранее снятую квартиру, снимаем мокрую насквозь одежду и падаем досыпать. Квартирка попала интересная: двухэтажная, вход отдельный, словно в подъезд. Несмотря на то что находится почти на главной современной батумской улице имени Ильи Чавчавадзе – повернул направо и сразу упёрся в дверь, – относится к старой части города. Прямо напротив умильное здание детского сада: серый дом, как все соседние жилые, с белёными окнами и ставнями, забор в виде цветных карандашей. Так в Батуми выглядят многие детские садики: среди частных домов яркое здание с ярким забором или яркими следами по асфальту к воротам – знайте, перед вами детский сад.

В прошлом году подруга, приехавшая в Батуми 25 октября, спокойно купалась в море и советовала знакомым ехать в Грузию именно в конце октября: нет ни толп туристов, ни душящей жары, а море ещё тёплое, как парное молоко. Нам не повезло: зная, что убегаем в лето, в Грузию взяли с собой лёгкие кофточки, а приехали в те же плюс семь, что и в Магнитогорске. Но то, что море было тёплым, как парное молоко, подтверждаю – хотя даже пальчик в нём не помочила. Просто дождь на суше сопровождался штормом на море – братцы, какой же это кошмар!

**Волны взлетали на уровень минимум трёх этажей, полностью накрывая пирс высотой десять метров**

С рёвом кинувшись на берег, пена «отползала» в море с оглушающим шипением, неся с собой тысячи камушков с пляжа. От страха перед стихией хотелось бежать как можно дальше – но буквально в метре от волн по пляжу безмятежно ходили люди в резиновых сапогах, непромокаемых длинных плащах и с металлоискателями – прочёсывали пляж в поисках золота и других драгоценных металлов. Говорят, учитывая, сколько колец, серёжек и цепочек теряется в море, вполне себе приличный бизнес. Так вот, холодный ветер со стороны суши изрядно трепал и одежду, и нервы, а с моря шло... парное тепло, настолько тепла была в нём ещё вода.

И снова, прости меня, фигура, целый день кафе – ну а где коротать время, когда на улице дождь? Именно Батуми, столица Аджарии, слышит родины самых вкусных аджарских хачапури. Подтверждаю: так оно и есть. Как правдив слух и о том, что здесь самый высокий в Грузии курс валюты: хотя, всего на пару тетри – по-нашему копеек. Посетив несколько кафе из советов путеводителя по Грузии, случайно забрели в кафе «Зуда» на улице Чавчавадзе. И прикипели к нему на всю жизнь. Ибо только здесь в меню увидели сациви – в остальных кафе его делают исключительно на заказ, готовя всю курицу и тратя огромное количество измельчённых грецких орехов. Это, как вы понимаете, дорого, потому только по заказу. Здесь же – пожалуйста, в меню и за 15 лари (375 рублей) за огромную тарелку. Кстати, о рублях: менять их здесь не надо – только доллары, ибо менять рубли на грузинскую валюту жутко невыгодно, можете купить один лари и за 38 рублей.

Продолжение следует.

Рита Давлетшина



Сумрачный Батуми



Кафе Зуда



Детский сад



Батуми очень красив, особенно ночью



Бушующее Чёрное море



Небоскрёб Батуми Тауэр с колесом обозрения



И всё это – за 575 рублей