

▶ КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА | Чтобы оценить разнообразие грузинской кухни, одной поездки не хватит



ТАТЬЯНА ЗАЙЦЕВА

Продолжение.
Начало в № 113, 116, 119, 122

После посещения древней столицы Грузии поехали в «Салобио» – ресторан, рекомендованный хозяйкой отеля. Он расположен на трассе Тбилиси–Мцхета: вытянутый дом с несколькими балконами-террасами, где за низкими столиками на деревянных табуретах посетители наслаждаются блюдами, любуются монастырём на горе Джвари.

Ресторан открылся в 1960 году, и его меню с тех пор, говорят, не менялось. Посетители – в основном местные, специально приезжающие сюда из Тбилиси. Немного понаблюдали за публикой и определили, что, должно быть, здесь готовят отличные хинкали, – официантки бегали с подносами, на которых дымились десятки штук этих изделий национальной кухни. Заказали их и мы, а когда попробовали, захотелось воскликнуть: «Вах!» Впрочем, вру, постанывая от удовольствия, просто предавались гурманскому наслаждению – хинкали в этом заведении были отменными. Не менее вкусными оказались и баклажаны с грецкими орехами, и паста из шпината с ними же, и маринованный острый перец, и хачапури по-аджарски, и кахетинское молодое вино, которое подают здесь не в бокалах, а в полукоралитровых кувшинах... Невероятно, но цены в этом ресторане – ниже, чем во многих грузинских кафе с антуражем попроще. Например, одна здоровенная хинкалина – да простят меня грузины за это слово – стоит 70 тетри, или 14 рублей. Одна лодочка хачапури – даже не лодочка, а прямо субмарина какая-то! – 7 лари, или 140 рублей. Тарелка баклажанов – 5 лари, или 100 рублей.

Позволю себе вынести вердикт: если вы любите сочетание мяса с овощами и свежей зеленью, не представляете трапезу без чеснока, остро-перца и прочих приправ, умеете ценить вкус рассольного домашнего

сыра, уважаете вкус свежей кинзы, эстрагона, базилика, наслаждаетесь вкусом пикантных соусов, наконец, знаете толк в винах – вам обязательно нужно в Грузию!

По этой стране вполне можно устраивать гастрономические туры, и наверняка их кто-то действительно проводит, поскольку особенности приготовления блюд в разных частях Грузии отличаются. Тех же хачапури несколько видов: по-аджарски – в виде лодочки с яйцом и кусочком сливочного масла, по-имеретински и мегрельски – в виде лепёшек с сыром, с разными видами этого кисло-молочного продукта, который в каждой местности делают по-своему: в восточной части популярен несоленый имеретинский сыр, а в западной – солёный сулугуни. Даже хлеб в восточной и западной частях Грузии разный. На западе распространены лепёшки из кукурузной муки – мчади, они несолёные и на вкус неинтересны, но ими неплохо вымакивать какой-нибудь острый соус. А на востоке в огромных глиняных кувшинах, на дне которых разводят огонь, пекут хлеб из пшеничной муки – длинный, плоский, похожий по форме на рыбу. Кстати, глиняная посуда здесь очень популярна, и часто для жарки или запекания используют кеци – небольшие глиняные сковородки, в которых блюдо и подают на стол.

Словом, одной поездки не хватит, чтобы оценить всё разнообразие грузинской кухни! Мне очень хотелось удовлетворить любопытство и насладиться настоящим сациви из курицы с грецкими орехами; как-то готовила это блюдо дома по классическому рецепту, но не нашла в магнитогорских магазинах уцхосунели – молотые семена голубого пажитника, пришлось заменить эту

приправу на хмели-сунели, в состав которой входит базилик, красный перец, петрушка, укроп, кориандр, майоран, шафран и ещё несколько видов трав. Попробовать сациви в Грузии было не суждено – мне объяснили, что это праздничное блюдо, довольно трудоёмкое, и готовят его в основном на Новый год, свадьбы или дни рождения.

В Тбилиси пробыли всего два с половиной дня – этого явно недостаточно для одного из самых красивых городов бывшего Союза. Не нагулялись вдоволь по центру, не налюбовались архитектурой и резными чугунными балкончиками домов в исторической части города, не сходили в знаменитые серные бани, о которых с восторгом отзывался Пушкин... Если честно, немного устали от шума и суматохи большого города – хотелось поскорее к морю, где планировали провести две недели.

В который раз убеждаюсь: залог отличного отдыха – тщательное планирование. Увы, ни одного путеводаителя по Грузии на сайте крупнейших интернет-магазинов я не нашла, поэтому добывала информацию по крупицам, просматривая форумы, блоги, сайты. Первоначально выбор пал на Уреки – курорт, знаменитый чёрным песком с высоким содержанием магнетита. Мелкое море идеально подходит для отдыха с детьми, сосны, растущие вдоль берега, насыщают воздух полезными фитонцидами, а чёрный песок считается полезным при многих болезнях.

Об Уреки грузины рассказывают занятную историю. В 1944 году грузинские геологи искали ресурсную базу для металлургии. И на берегу моря нашли сырьё – песок с высоким содержанием магнетитов. Военнопленные грузили его на желез-

нодорожные платформы, откуда руда отправлялась на металлургический комбинат в Рустави. А в 1945 году, выдав себя за рядового, сюда попал в плен Эрих фон Андерре, заместитель Фона Брауна – знаменитого изобретателя ракет «Фау». У него постоянно шалило сердце и был тяжёлый артрит, и как-то он заметил, что больные коровы норвилью зарылись в песок Уреки. Будучи образованным человеком, фон Андерре последовал их примеру и вскоре понял, что постепенно избавляется от своих недугов. Немец написал письмо Сталину, и – через местную ребятню – оно попало к проводнику поезда Батуми–Москва, а потом и к самому главнокомандующему. Бывший аристократ писал, что использовать магнитные пески для металлургической промышленности – расточительство, и что в сочетании с морским климатом они позволят Советскому Союзу создать курорт, не имеющий мировых аналогов. Вскоре в Уреки прибыла комиссия из Кремля, а в 1949-м вышло постановление Правительства СССР о развитии многокилометровой курортной зоны – от Поти до Кобулет. Местные жители высадили рошу пицундской сосны, которая выдерживает морские испарения, а в 70-х годах было принято решение о строительстве здесь космического реабилитационного центра. Солидная немецкая компания, специализирующаяся на строительстве зданий на болотистых почвах, возвела трёхэтажный фундамент, который обошёлся государству в 60 миллионов долларов – но на этом дело и завершилось.

Впрочем, как курорт Уреки продолжал развиваться: строились санатории и даже было постановление ЦК КПСС о переводе всеозонного лагеря «Артек» в Уреки – но этому решению воспротивились местные власти. С независимостью Грузии финансирование санаториев прекратилось, обострились отношения двух

наций, туристы перестали приезжать, и сегодня название Уреки у россиян не на слуху.

Перед поездкой прочитала в Интернете статью профессора Таварткиладзе, который утверждает, что магнитное поле песков ускоряет биологические процессы в организме, обладает болеутоляющим эффектом и даже способствует регенерации тканей. Он заявляет, что пески лечат сердце, сосуды, кости, нервы, бесплодие, помогают при ДЦП.

Единственное, что меня смущало в Уреки, – оживлённость. Хотелось найти тихое место, без вечернего Ста-са Михайлова на побережье, с малоллюдным пляжем. Случайно прочла о Шекветили – местечке в пяти километрах от Уреки, с тем же целебным песком, теми же ароматными соснами, только маленьким и уютным.

Преодолев около 350 километров и свернув по указателю на Шекветили, подъехали прямо к огромному пустынному пляжу. Штормило. Пока дышали морским воздухом, подошла женщина и, представившись Наной, предложила посмотреть её отель. Новая четырёхэтажная гостиница метрах в ста от пляжа сразу понравилась. Просторный номер с двухспальной кроватью и широким диваном для детей, балкон с видом на море и детскую площадку, небольшое собственное кафе и возможность пользоваться кухней для маленьких приверед – всего за 30 долларов в сутки. Это в начале июля. В августе, по словам хозяйки, номер стоит 70 долларов. Но мне кажется, что август не самое удачное время для поездки на море в Грузию: жара в субтропиках переносится тяжело.

Последним аргументом в пользу отеля стали бегавшие по детской площадке кролики, и наши девочки наотрез отказались искать что-либо ещё. Впрочем здесь, кроме нескольких частных вилл, больше никакого жилья и не было ☺

Продолжение следует...