



1. Тбилиси
2. Центральная Грузия: Шида-Картли, Квемо-Картли и Мцхета
3. На восток к Кахетии
4. К юго-западу к Самцхе-Джавахети
5. На запад к Имеретии
6. Черноморское побережье: Гурия и Аджария
7. На запад к Самегрело
8. На северо-запад к Сванетии: Земо-Сванети (Верхняя Сванетия),
Квемо-Сванети (Нижняя Сванетия)
9. На запад и север к Рача-Лечхуми
10. На север к Казбеги и Мцхета-Мтианети



*Посвящается моей маме, Патрисии
Макбрайд Лузада*

*С благодарностью Джону Вурдеману
и компании Living Roots*

СОДЕРЖАНИЕ

БЛАГОДАРНОСТИ	15
ПРЕДИСЛОВИЕ	19
ГРУЗИЯ: КРАТКАЯ ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА	20
ЗНАКОМСТВО С ГРУЗИНСКИМИ ВИНАМИ	23
Как делают вино в квеври	23
История грузинских вин	26
Тамада	28
ЗНАКОМСТВО С ГРУЗИНСКИМИ БЛЮДАМИ	29
Как я влюбилась в грузинскую кухню	29
Супра	29
РЕЛИГИЯ, ПЕСНИ, ТАНЦЫ И ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ	32
ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ: ОСНОВНЫЕ ПРОДУКТЫ	35
КАК ГОТОВИТЬ ГРУЗИНСКИЕ БЛЮДА	45
Рецепты	45
ХАЧАПУРИ И ДРУГИЕ ЛЕПЕШКИ С НАЧИНКОЙ	46
Как в Грузии делают лепешки	46
Хачапури по-имеретински	47
Базовое тесто на йогурте и соде	51
ХИНКАЛИ	52
Базовый рецепт хинкали	53

ТБИЛИСИ

ТБИЛИСИ: КРАТКАЯ ИСТОРИЯ	59
Где перекусить, выпить, походить по магазинам и остановиться	61
Две мои любимые пекарни Тбилиси	62
Уличная еда и простые закусочные	64
Кафе, винные бары и книжные магазины	65
Рестораны	66
Отели	69
<i>Салат из шелковицы и козьего сыра / Фаршированные помидоры 72</i>	
<i>Долма 74 / Курица в гранатовом соусе 77 / Мидии чакапули 78</i>	

ЦЕНТРАЛЬНАЯ ГРУЗИЯ: МЦХЕТА И КАРТЛИ

Мцхета	83
Мухатгверди, Мцхета	85
Чардахи	87
Мухрани	94
Гори	94
Патара-Атени	95
Диди-Атени	96
Атени Сиони	96
Уплисцихе	97
Гарикула	98
Кикети	100
Болниси и Дманиси	101
<i>Паста из грецкого ореха 88 / Рулетики из баклажанов 90</i>	
<i>Баклажаны по-домашнему 93</i>	

НА ВОСТОК К КАХЕТИИ

Кахетия и кахетинские вина	107
История и гастрономия Кахетии	109
Тушетия	112

Земо-Алвани	113
Алаверди	116
Академия Икалто	124
Вардисубани	126
Телави	131
Где остановиться, перекусить и что посмотреть	132
Шалаури	133
Кисисхеви	135
Греми	136
Деревня Сабуе	136
Некреси	138
Национальный парк Лагодехи	139
Бакурцихе, Карданахи	139
Сигнахи	141
Шеф-повар Гия Рокашвили	153
Монастырь в Бодбе	160
К юго-востоку от Сигнахи	160
Рынок Бодбисхеви	161
Квемо-Магаро	162
Давит-Гареджа	170

*Тушетинские блинчики 120 / Тушетинские хинкали
с картофелем и сыром 123 / Чакапули из баранины 128
Аджапсандали с баклажанами 155 / Вешенки с травами 156
Вишневый соус 158 / Пирог с тархуном и яйцами 165
Зеленая фасоль с яйцами 167 / Холодный йогуртовый суп 168*

НА ЮГО-ЗАПАД К САМЦХЕ-ДЖАВАХЕТИ

Фока	176
Вардзия	179
Долина Хизабавра	184
Ниджгори, Аспиндза	186
Верховья Хизабавры, возле Саро, Аспиндза	193
Ахалцихе	194

Боржоми	195
Бакуриани	197

Рагу из говядины и помидоров 180 / Жареные кебабы 183

Хачапури по-мехетински 189 / Небольшие картофельные хинкали 190

НА ЗАПАД К ИМЕРЕТИИ

Еда и вино	202
Макагубани	204
Клдеети	212
Зестапони	212
Квалити	213
Терджола	218
Нахширгеле	220
Багдати	230
Колхис, Ясон и золотое руно	230
Кутаиси	230
Природные и археологические достопримечательности Имеретии	233
Сормони	234
Монастырь Гелати	234
Вани	235
Персати	235

Утка с ежевичным соусом 208 / Лук-порей с пастой из грецкого ореха 210

Овощи с ореховой пастой 216 / Фасоль с грецким орехом 224

Ткемали 227 / Пряная паста из грецкого ореха 228

ЧЕРНОМОРСКОЕ ПОБЕРЕЖЬЕ: ГУРИЯ И АДЖАРИЯ

Гурия	240
Экотуризм в Гурии	240
Саквавицке (рядом с Даблацихе)	241
Деревня Двабзу	250
Аджария	250
Батуми	260

Черное море	262
Морепродукты в Батуми	263
Рыбный рынок Батуми	263
К югу от Батуми	265
Ачаристцкали	267

Гурийское рождественское хачапури 244 / Баклажаны с «начесом» 247

Паста из фундука 248 / Яйца с луком и помидорами 252

Рагу из курицы и грецкого ореха 255 / Слоеный пирог ачма 256

Рыба, запеченная с грецким орехом 259 / Хачапури по-аджарски 269

НА ЗАПАД К САМЕГРЕЛО

Мегрельская кухня	274
Мегрельские дома	275
Что посмотреть в Самегрело	277
Мартвили	278
Салхино	278
Цачхури	281
Таргамеули	282
Носири	290
Поти и Анаклия	290
Зугдиди	292

Острая аджика из зеленого и красного перца 285

Хачапури по-мегрельски 286 / Холодная курица с пряным соусом

из грецкого ореха 288 / Острые ребрышки 295 / Кукурузная лепешка

с сыром 297 / Кукурузная каша с сыром 298 / Курица в ореховом соусе 300

НА СЕВЕРО-ЗАПАД К СВАНЕТИИ

Кухня Сванетии	306
Сванетия: краткий исторический обзор	306
Шелковый путь и каменные башни	309
Долина Бечо	310
Ушхванари, Бечо	311

Долина Бечо	318
Местия	319
Лыжные склоны и ледники	320

Мясной пирог 312 / Сванский салат 314 / Тушеные тефтели 316

Грибы с красным перцем 323

НА СЕВЕРО-ЗАПАД К РАЧА-ЛЕЧХУМИ

Виноград Рачи	329
Амбролаури	330
Патара-Чорджо	332
Деревня Дзирагеули	336
Они	340

Аджика 334 / Лепешки со свекольной ботвой 338

Жареная курица с чесночным соусом 342

НА СЕВЕР К КАЗБЕГИ И ВЕРХНЕЙ МЦХЕТЕ-МТИАНЕТИ

Ананури	349
Хевсурети	350
Гудаури	350
Степанцминда (Казбеги)	356
Троицкая церковь в Гергети	356

Хинкали с мясом 353 / Лепешка с сырно-картофельной начинкой 354



БЛАГОДАРНОСТИ

Я бы никогда не смогла написать эту книгу без помощи прекрасных гостеприимных жителей Грузии, которые пускали меня на свои кухни, винодельни и в погреба, делились со мной вином, едой и отличным настроением. Didi madloba!

Спасибо Джону Вурдеману и Ие Табагари из Living Roots за поддержку, информационную и не только, за то, что делились опытом и советами. Спасибо моему чудесному переводчику и помощнику Шоте Лагазидзе, сопровождавшему меня все эти месяцы; Мариам Иосебидзе, без устали отвечавшей на мои бесконечные вопросы, и Тамаре Натенадзе, переведившей мне с грузинского. Благодарю Мари Лукхумадзе за теплый прием в Тбилиси. Спасибо, мои дорогие друзья, без вас у меня бы ничего не вышло!

Я очень признательна Национальному управлению Грузии по туризму за поддержку и участие, в особенности Джорджи Чоговадзе и Машо Боджга, и Тамте Квеладзе из Национального агентства виноделия за подробные ответы на все мои вопросы.

За пределами Грузии мне тоже много помогали. Спасибо Каролин Брук Джонсон за редактуру и помощь с версткой; издателю Александру Фиджис-Уолкеру за постоянное сотрудничество и Анаис Метэ за редакторские советы. Спасибо Бахи Пара, который помог мне с фотографиями и не только, и Андрею Паламарчуку, который с самого начала поверил в меня-фотографа. Я также благодарна Андреа Патерностеру за консультации по пчеловодству и Кетеван Каландадзе за рассказы о Грузии. Спасибо Изабель Лузаде, которая помогала мне с самыми заковырыстыми местами в книге, и отличному пиарщику Адаму Содовику. Благодарю Нэнси Норман Лассаль за энтузиазм и Луджину и Джулио Айелло за то, что присмотрели за моим домом. А еще

Слева: Пастух из Гудаури присматривает за стадом

спасибо компании Olympus за отличный фотоаппарат OMD EMI, без которого я не выхожу из дому.

Когда я писала книгу про итальянский винный регион Коллио, я познакомилась с Джоско Грэвнером и его сыном Михаем, которые заставили меня задуматься о том, где впервые начали делать кувшины *квеври*. Во время работы над «Неторопливой кухней» я встретила Рамаза Николадзе и Солико Цаишвили, а Эрик Нарису и Дуг Регг представили меня Джону Вурдеману. Джон пригласил меня в Грузию. Его энтузиазм и любовь к стране подтолкнули меня к написанию этой книги. Спасибо ему, его жене Кетеван и их детям — Лазаре и Гвантце. Спасибо сотрудникам винодельни «Слёзы фазана», в том числе Гие и Тамрико Рокашвили, за безграничное гостеприимство.

Интерес к Грузии у меня проснулся давно: еще ребенком, когда моя мама танцевала в нью-йоркской балетной труппе, я встретила за кулисами хореографа грузинского происхождения Джорджа Баланчина. Мама успела съездить в Грузию до меня и, вернувшись, заварила, что мне там тоже понравится: «Там вкусная еда, отличное вино и по улицам ходят коровы». Спасибо, мама! Ты была права. Грузия мне и впрямь очень понравилась.



ПРЕДИСЛОВИЕ

Традиции живы, пока их хранят.
Луарсаб Тогонидзе

Как и многие ценители вина, я решила поехать в Грузию, чтобы узнать побольше о ее древних винодельческих традициях. Очень скоро я поняла, что отдельного внимания заслуживают уникальные традиции гостеприимства и вкусная еда. Радушные и щедрые грузины так же прекрасны, как и природа их родины. У Грузии — свой язык и богатая история, и все ее маленькие деревеньки и семейные фермы с виноградниками, скотиной и огородами напоминают о жизни, которая во многих странах уже исчезла.

Я провела в Грузии много недель и объехала почти всю страну, собирая рецепты и интересные истории, пробуя вино и делая фотографии. Я решила использовать для этой книги тот же жанр, что и для своих итальянских произведений, — объединить путеводитель по стране со справочником по вину и сборником рецептов. Описания интересных мест я снабдила картами, чтобы моим читателям, если они захотят поехать в Грузию, было проще их найти.

О грузинской кухне пишут куда реже, чем, скажем, об итальянской. Мне грузинские блюда показались такими яркими, аппетитными и интересными, что я включила рецепты некоторых из них в свою книгу. Кухня Грузии такая же разнообразная, как и ее природа, и рецепты упорядочены в книге по географическому признаку.

Мне очень нравится, как в Грузии подают на стол — выставляют сразу много разных блюд. Этот старинный способ подачи очень моден сегодня. Надеюсь, моя книга вдохновит вас на кулинарные эксперименты — и, конечно, пробудит интерес к Грузии.

Слева: Овощная лавка в Тбилиси