



Jedzenie i wino



Georgia





## Witamy w Gruzji!

Nic nie powie nam więcej o duchu i kulturze kraju niż jego narodowe potrawy i wino. A gruzińskie jedzenie i wino należą do najlepszych na świecie.

Być może zdziwi Cię fakt, że Gruzja szczeni się najstarszą na świecie tradycją produkcji wina, sięgającą ośmiu tysięcy lat i trwającą nieprzerwanie po dziś dzień. Nadal uprawia się tutaj ponad pięćset lokalnych odmian winorośli. Wystarczy jeden rzut oka na położenie geograficzne Gruzji i jej krajobraz, aby zrozumieć dlaczego jest to idealne miejsce do zakładania winnic.

Kuchnia gruzińska charakteryzuje się bogactwem dań i obfitością aromatycznych ziół oraz przypraw. Każdy historyczny region Gruzji ma własną, wyjątkową tradycję kulinarną, i tak na przykład rozróżniamy: kuchnię megrelską, kachetyjską i imeretyńską. W kuchni gruzińskiej istotną rolę odgrywa mięso, ale jednocześnie dużą wagę przykłada się do lokalnie uprawianych warzyw, owoców i ziół. Wiele osób przyjeżdżających do Gruzji zachwyca się niezwykle, słodkim smakiem lokalnych produktów i zastanawia się jak to możliwe, że jedzenie smakuje tu tak wybornie. Sekretem jest nasza historia, położenie geograficzne i rodzaj gleby. Wizyta w Gruzji to prawdziwa ucztą – pozwól, że będziemy Twoimi przewodnikami po gruzińskich daniach i napojach.



*Wspaniała różnorodność potraw i napojów, w przygotowanie których Gruzini wkładają serce i duszę*



## *Kolebka wina*

Dzięki licznym wykopaliskom, historycy nie mają wątpliwości, że Gruzja to miejsce narodzin wina. Prastare naczynia na wino, wykonane z gliny, brązu i srebra, złote puchary do picia tego trunku; beczki datowane na drugie a nawet trzecie tysiąclecie p.n.e., a także pestki winogron odnalezione w grobowcach z epoki brązu – wszystko to stanowi dowód na ciągłość kultury winnej w Gruzji.

Dzisiaj, w tym niewielkim kraju uprawia się ponad pięćset odmian winorośli, a gruzińskie wina słyną ze swoich unikalnych właściwości i cech. Ciepły klimat oraz wilgotne powietrze znad Morza Czarnego zapewniają doskonałe warunki do produkcji wyśmienitego wina. Zróżnicowany krajobraz i liczne strefy klimatyczne pozwalają na uprawę największej liczby odmian winorośli na świecie.

Główne odmiany uprawiane w Gruzji to:

### **Winogrona białe:**

Rkatsiteli, Mtsvane Kakhuri, Khikhvi, Kisi, Kakhuri Mtsvane, Chinuri, Goruli Mtsvane, Tsolikouri, Tsitska, Kakhuna, Rachuli Tetra, Sakmiela, Avasirkhva.

### **Winogrona czerwone:**

Saperavi, Tavkveri, Otskhanuri Saperavi, Shavkapito, Alekhandrouli, Mujretuli, Dzelshavi, Usakhelouri, Orbeluri Ojaleshi, Ojaleshi, Chkhaveri.

Z odmiany Rkatsiteli wytwarza się mocne, aromatyczne białe wino, o licznych odmianach i nazwach. Coraz bardziej popularne czerwone winogrona Saperavi służą do produkcji mocnego, intensywnie czerwonego wina o aromacie śliwek, przypraw i migdałów. Natomiast w regionie Kachetia odkryjesz wyśmienite naturalne wina półsłodkie: Kindzmarauli i Akhasheni.



## Regiony winne Gruzji

W regionie Kachetia winorośl była znana już w VI w. p.n.e. Wino produkowano w wyjątkowy, tradycyjny sposób, przy użyciu „kwewri” – glinianych naczyń umieszczanych w ziemi, w których winogrona fermentowały, tworząc wyśmienite, niefiltrowane wina organiczne. Turysta przemierzający Kachetię z pewnością będzie pod wrażeniem liczby winnic, jednak produkcja wina nie ogranicza się tylko

to tego regionu. Ojczyznę słynnego, półsłodkiego wina Khvanchkara są zbocza wysokiego Kaukazu, w pięknym regionie Racza. Inne regiony winne to: Wewnętrzna Kartlia, Dolna Kartlia, Imeretia, Megrelia, Guria, Samcche-Dżawachetia i Adżaria. Każdy z nich zaskoczy Cię odmiennym smakiem trunku, inną barwą i aromatem.



## Tradycyjny gruziński proces produkcji wina

W przypadku win czerwonych, standardowo stosowaną metodą jest „barrique” - fermentacja i przechowywanie winogron w beczkach. Jednak stary kaukaski sposób produkcji jest nadal powszechnie praktykowany, szczególnie we wschodniej części Gruzji, a zwłaszcza w regionie Kachetia. Polega on na umieszczeniu winogron w dużych, ceramicznych pojemnikach, zwanych „kwevri”, które po uszczelnieniu zakopuje się na kilka miesięcy w ziemi, tak by winogrona naturalnie dojrzały i osiągnęły wyśmienity smak. Wczesną formę „kwevri” odnaleziono na górze Chrami. Jej wiek określa się na VI tysiąclecie p.n.e. Ponadto, liczne „kwevri” z tego samego okresu oraz z późniejszych

wieków wykopano zarówno we wschodniej, jak i zachodniej części Gruzji. Pomimo podobnego zastosowania, „kwevri” z zachodniej i wschodniej części kraju, tj. odpowiednio z Kolchidy (gdzie nosiły nazwę „czuri”) i Iberii, różniły się od siebie kształtem, wykonaniem, kolorem i elementami dekoracyjnymi.

### RTWELI

Rtweli to ważny i jednocześnie magiczny czas zbioru winogron. Odbyna się jesienią, po żniwach, kiedy w każdym domu wystawia się kosze pełne lokalnie uprawianych granatów, gruszek, jabłek i brzoskwiń. W ciepłe poranki podczas „Rtweli” winnice wypełniają radosne okrzyki i wesole pieśni, charakterystyczne dla tego okresu. Zerwane winogrona umieszcza się w dużym koszu z gałęzi drzewa wiśniowego, zwanym „godori”. W tym okresie roku przygotowuje się też słynne, pyszne „czurczchele”. Cały proces zaczyna się od nawleczenia na nitkę jak największej liczby orzechów włoskich, które zanurza się w soku win-



ogronowym z dodatkiem mąki („tatar”). Następnie orzechy wyjmuję się z tataru i suszy. Proces należy powtórzyć dwukrotnie. Teraz „czurczchele” są gotowe do spożycia.

## Tradycja toastów

Tamada, czyli mistrz ceremonii jest niezwykle ważną i szanowaną osobą podczas „supry” – tradycyjnej gruzińskiej uczy. Tworzy on atmosferę i nadaje koloryt imprezie, wygłaszając toasty, które poprzez swoją strukturę i zawarte przesłanie przypominają wiersze lub przypowieści. Dobrego Tamadę powinny cechować między innymi poczucie humoru i znajomość tradycyjnych

toastów. Supra jest tłem dla wszystkich najistotniejszych wydarzeń w życiu Gruzinów. Jest też nieodzownym atrybutem słynnej gruzińskiej gościnności. Tamada stanowi pomost pomiędzy przeszłością, teraźniejszością i przyszłością. Bądź gotowy... i pamiętaj, że najlepszą odpowiedzią na toast jest słowo „gaumardzios!”, które oznacza “Za nasze zwycięstwo!” Toasty są wznoszone w określonym porządku: najpierw pije się zazwyczaj za pokój, a później za powód spotkania (za naszych gości!)



*Każde gruzińskie  
danie to poemat*

Aleksander Puszkın



## Kuchnia gruzińska i "supra"

Kuchnia gruzińska jest oryginalna i bardzo charakterystyczna. Stanowi ona naturalne przedłużenie żyznej, bogatej w minerały gleby, zasilanej czystymi wodami z gór Kaukazu. Znajdziemy tu szeroką gamę dań, bogatych w zioła i przyprawy oraz mieszankę potraw mięsnych i wegetariańskich. Możemy delektować się: organicznym, świeżym mięsem wieprzowym lub jagnięcym, kurczakiem lub rybami, orzechami laskowymi i włoskimi, różnymi rodzajami sera, marynatami i wyrazistymi przyprawami. Możemy skosztować: bakłażanów, sliwek, kukurydzy, granatów, czerwonej fasoli, dzikich ziół, kolendry, szalotki, ostrej papryki, mięty, bazylii, czosnku i wielu innych produktów, które serwowane są zarówno w restauracjach, jak i w domach, we wszystkich zakątkach kraju.





## Gruzińskie dania

A oto kilka przykładów unikalnych, typowo gruzińskich dań, których możesz spróbować odwiedzając nasz kraj:

### PRZYSTAWKI

**GRUZIŃSKIE SERY** – wybór gruzińskich serów ze wszystkich regionów kraju.

**NADUGI** – produkt nabiałowy przypominający twaróg, ale łagodniejszy w smaku.

**CHACZAPURI** – gruziński serowy chleb, znany również jako „gruzińska pizza”. Występuje w wielu lokalnych odmianach.

**LOBIANI** – „chaczapuri z fasolą”, pieczywo wypełnione farszem z fasoli i aromatycznymi przyprawami. Zgodnie z tradycją „lobiani” spożywa się w dzień gruzińskiego święta „Barbaroba” (dzień św. Barbary), obchodzony 17 grudnia.

**PCHALEULI** – wybór dań wegetariańskich, przyrządzonych z różnych roślin z dodatkiem przypraw, podawane zazwyczaj z pastą z orzechów włoskich. Przypominają sz-

pinak, ale każde danie charakteryzuje się wyjątkowym smakiem i niepowtarzalnymi przyprawami. Możemy tu wymienić takie potrawy jak: dźidźilaka, moloka, czy ekala.

**ISPANACHI** – szpinak z pastą z mielonych orzechów włoskich, przyprawami i ziołami.

**BADRIDŽIANI NIGWZIT** – bakłażany z pastą z mielonych orzechów włoskich, octem (lub sokiem z winogron), czosnkiem, nasionami granatu i przyprawami.

**MCZADI** – chleb kukurydziany. Występuje w dwóch wariantach: małe, grube plastry, smażone na oleju, albo cienkie i szerokie kawałki, o chrupkiej konsystencji. Obydwa rodzaje smakują wyśmienicie z serem.

### ZUPY

**CHASZI** – rosół z flakami wołowymi, mocno doprawiony czosnkiem.

**CHARCZO** – zupa o konsystencji gulaszu i ostrym, wyrazistym smaku przygotowywana z wołowiny lub kurczaka z dodatkiem orzechów.

**CZICHIRTMA** – delikatna zupa na bazie kurczaka z jajkiem i octem.



#### DANIA GŁÓWNE

**SACIWI** – kurczak lub indyk w sosie z orzechów włoskich z czosnkiem i przyprawami.

**MCWADI** – gruziński szaszłyk; mięso grillowane nad ogniem rozpalonym z gałęzi winorośli, skropione świeżym sokiem z granatu.

**CHINKALI** – gruzińskie danie narodowe: soczyste pierogi z farszem mięsnym, które je się rękami, wykorzystując specjalną technikę, możliwą do opanowania tylko w Gruzji! Turystom tak bardzo smakuje to danie, że wracają specjalnie po to, aby ponownie go spróbować.

#### SOSY

**BAŻE** – sos ze zmielonych orzechów włoskich z dodatkiem czosnku i przypraw. Smakuje wyśmienicie z każdym daniem.

**ADZIKA** – oryginalny, pikantny sos gruziński, z dodatkiem ziół i przypraw.

**TKEMALI** – gruziński ketchup, ale jednak coś znacznie więcej... kwaśny, czerwony lub zielony sos z owoców drzewa tkemali. Nikt nie wyjeżdża z Gruzji bez butelki tego smakołyku.

#### DESERY

**CZURCZCHELA** – orzechy włoskie nawleczone na nitkę, pokryte sokiem z winogron, suszone na słońcu.

**GOZINAKI** – tradycyjny gruziński deser z karmelizowanych orzechów (zazwyczaj z orzechów włoskich), prażonych w miodzie. Gozinaki podaje się głównie w Nowy Rok i Święta Bożego Narodzenia.

**PELAMUSZI** – gruzińskie desery zwykle zawdzięczają swój smak i aromat owocom i orzechom, a nie masłu i jajkom. Pelamuszi to gruziński smakołyk sporządzony z ekstraktu z soku z winogron połączonego z mieszanką cukru i mąki.

*Aby skosztować takiej kuchni, dołącz do nas i ciesz się najlepszymi chwilami w życiu...*

# Informacje dla podróżnych

## WIZY

Podróźni wszystkich narodowości muszą posiadać paszport, ważny co najmniej przez sześć miesięcy od daty przekroczenia granicy. Obowiązek wizowy nie dotyczy obywateli m.in.: Stanów Zjednoczonych Ameryki, Kanady, Japonii, Izraela, Libanu, państw członkowskich Unii Europejskiej, Federacji Rosyjskiej, krajów GCC (Rada Krajów Zatoki Perskiej). Wizy nie obowiązują obywateli WNP, z wyjątkiem Turkmenistanu.

Więcej informacji znajduje się na stronie Ministerstwa Spraw Zagranicznych Gruzji:

[www.mfa.gov.ge](http://www.mfa.gov.ge)

[http://mfa.gov.ge/index.php?lang\\_id=ENG&sec\\_id=96&info\\_id=10474](http://mfa.gov.ge/index.php?lang_id=ENG&sec_id=96&info_id=10474)

## JAK DOJECHAĆ

### SAMOLOTEM

Bezpośrednie samoloty do Tbilisi latają z wielu miast Europy i Azji. Połączenia non-stop dostępne są z Amsterdamu, Monachium, Rygi, Wiednia, Frankfurtu, Pragi, Paryża, Warszawy, Sztambułu, Dubaju, Tel-Awiviu, Aten, Baku, Rzymu, Moskwy, Jekaterynburga, Kijowa, Mińska, Alma-Aty, Astany, Aktau, Teheranu, Urumczy, Londynu, Dohy oraz Irbil.

### MIĘDZYNARODOWY PORT LOTNICZY W BATUMI

Bezpośrednie połączenia lotnicze do Batumi oferują następujące lotniska: Tbilisi, Moskwa, Kijów, Sztambuł, Mińsk, Moskwa-Domodedowo, Kijów.

### MIĘDZYNARODOWY PORT LOTNICZY W KUTAISI

Bezpośrednie połączenia lotnicze do Kutaisi oferują następujące lotniska: Kijów, Donieck, Charków, Warszawa, Katowice, Moskwa.

### DROGĄ LĄDOWĄ

Do Tbilisi można dojechać autobusem. Codzienne kursy odbywają się z Baku, Sztambułu, Ankary, Trabzonu, Erywanii i Aten.

### POCIĄGIEM

Gruzja jest połączona siecią kolejową z Armenią i Azerbejdżanem. Pociągi z Baku do Tbilisi kursują codziennie. Bardziej szczegółowe informacje oraz rozkłady jazdy dostępne są na stronie internetowej: [www.railway.ge](http://www.railway.ge)

### DROGĄ MORSKĄ

Do Gruzji można dostać się również promem, który odpyływa co tydzień z portów w Iłiczewsku i Odessie na Ukrainie.

### ZAKWATEROWANIE

W dużych miastach, takich jak Tbilisi czy Batumi, turysta z

łatwością znajdzie zakwaterowanie: od międzynarodowych, 4-gwiazdkowych hoteli począwszy, na prywatnych kwaterek skończywszy. W regionach wiejskich dominują 3-gwiazdkowe hotele rodzinne, zakwaterowanie typu bed & breakfast oraz kwatery prywatne.

### KUCHNIA

Tbilisi obfituje w doskonale restauracje serwujące zarówno tradycyjne potrawy gruzińskie, jak i dania kuchni międzynarodowej. Natomiast poza stolicą dominują tradycyjne, lokalne potrawy.

### KLIMAT

Klimat w Gruzji charakteryzuje ogromna różnorodność, szczególnie biorąc pod uwagę niewielkie rozmiary kraju. Góry Wielkiego Kaukazu odgrywają istotną rolę w łagodzeniu klimatu, chroniąc wnętrza terytorium przed zimnym powiatrem z północy. Z kolei Mały Kaukaz stanowi barierę dla bardzo suchego i gorącego powietrza z południa. Średnia temperatura latem waha się od 19 °C do 22 °C, a zimą od 1.5 °C do 3 °C.

### WALUTA

Oficjalna waluta w Gruzji to lari (GEL), które dzieli się na 100 tetri. Jedno lari to 0,46 EUR, lub 0,60 USD (dane ze stycznia 2012 r.). Duże hotele akceptują płatność kartami kredytowymi, jednak poza ośrodkami miejskimi nie jest to regulą. W dużych i większych miastach powszechnie są banknoty.

### ELEKTRYCZNOŚĆ

Napięcie elektryczne w gniazdkach wynosi 220 V, 50 Hz. Standardowe wtyczki stosowane w krajach Unii Europejskiej działają również na terytorium całej Gruzji.

### TELEFONY

Numer kierunkowy do Gruzji to +995, natomiast do Tbilisi: +322. Trzej największe operatorzy telefonii komórkowej w Gruzji: Geo-cell, MagtiCom i Beeline pokrywają zasięgiem niemal całą powierzchnię kraju. W Gruzji powszechnie dostępne są również strefy Wi-Fi, które umożliwiają bezpłatne korzystanie z Internetu.

Blisze informacje dostępne są na stronie internetowej: [www.georgia.travel](http://www.georgia.travel)

### OPIEKA ZDROWOTNA

Jak w przypadku każdej podróży, zdecydowanie zaleca się wykupienie odpowiedniego rodzaju ubezpieczenia. Gruzja ma doskonałe placówki opieki zdrowotnej. Numer alarmowy w nagłych przypadkach to 112 (Departament Zarządzania Kryzysowego).



[www.georgia.travel](http://www.georgia.travel)

Free hotline (24/7)

☎ 0 800 800 909

Georgian National Tourism Administration

ul. Sanapiro 4, 0105, Tbilisi, Gruzja

Tel: +99532 2436999

Fax: +99532 2436085

E-mail: [info@grta.ge](mailto:info@grta.ge)

[www.grta.ge](http://www.grta.ge)

[www.fb.com/GeorgiaAndTravel](https://www.facebook.com/GeorgiaAndTravel)