



كتيب - النبيذ والأطعمة :


Georgia

Country of life





أهلا وسهلا ومرحبا بكم في جورجيا

لا شيء يعبر عن روح الشعب وثقافته مثل الأطعمة والنبذ ولدى جورجيا كل هذه الأشياء من أحسن أنواعها في العالم .
من الممكن أن يدهشك الأمر أنّ صناعة النبيذ في جورجيا لها أقدم التقاليد المستمرة عمرها 0008 عام . وتزرع في البلد حاليا أكثر من 005 نوع من العنب . ويساهم في ذلك الموقع الجغرافي للبلد وشكل سطح أرضه .

يقدم المطبخ الجورجيّ مختلف الأنواع من الأطباق مزيج التوابل والأعشاب اللذيذة . لكل منطقة تاريخية لجورجيا تقاليدها في الطباخة . مثلا مطابخ لسامبغريلو . كاخيتي . إيميرتي . للحوم لها أهمية كبيرة في المطبخ الجورجيّ بينما السلطات من الخضراوات والنباتات المفيدة لاستهلاكها في الغذاء بشكل مسلوقة المصنوعة بطريقة محلبة والفواكه أيضا تلعب دورا مهما في المطبخ الجورجيّ . كثير من الزوّار لجورجيا تدهشهم هذه الأطباق اللذيذة العبقة برياحين . وسرّ طبابختها في تاريخ جورجيا وموقعها وأرضها .

إنّ زيارة جورجيا وليمة في الحقيقة واسمحوا لنا أن نشرح لكم أين وكيف يمكنكم أن تستمتعوا بالأطعمة والمشروبات أثناء سفركم في البلد .

يبدل الجورجيون كل ما في وسعهم في هذه المجموعة المتنوعة الممتازة من الأطباق والنبيذ .



مناطق النبيذ في

جورجيا

يبدأ تاريخ النبيذ في منطقة كاخيتي منذ الألف السادس قبل الميلاد وكان النبيذ يُصنع باستخدام الوعاء التقليدي من الطين - كفيصري الذي كان من المدفون في الأرض لصنع النبيذ العضوي اللذيذ لم يتم تصفيته . ستعجبكم أثناء سفركم في منطقة كاخيتي كمية ضخمة من الكروم ولكن صناعة النبيذ لا تقتصر على منطقة كاخيتي . النبيذ شبه الحلو المشهور - خفانتشكارا ينشأ من منطقة القوقاز الجبلية العالية الجميلة - راتشا . من الممكن الإضافة إلى هذه القائمة المناطق الأخرى لجورجيا مثل شيدا كارتلي، وكفيمو كارتلي، وإيميريتي، وساميغريلو، وغوريا، وسامتسخي- جافاخيتي، وأدجارا . تتميز مناطق جورجيا كلها بأذواق وألوان ونكهات مختلفة للنبيذ .

أنواع النبيذ الرئيسية في جورجيا

العنب الأبيض:

ركانسيتيلي . كاخوري الأخضر، خيخفي . كيسي ، صيني ، غورولي الأخضر ، تسوليكوري ، تسييسكا، كراخونا ، راتشولي الأبيض ، ساكميلا، أواسيرخفا .

العنب الأحمر:

سافيرافي ، تافكفيري ، أوتسخانوري سافيري ، شافكايتو ، أليكساندرولي ، موجوريتولي ، دزفيلشافي ، أوساخيلوري . أوريلوري أوجاليشي ، أوجاليشي ، تشخافيري . تصنع من ركانسيتيلي أنواع كثيرة وعلامات تجارية كثيرة من النبيذ الأبيض بصفات مختلفة .

ومن نوع سافيرافي المشهور يُصنع النبيذ القوي من جودة عالية بنكهة البرقوق واللوز . وُجد في منطقة كاخيتي الأنواع اللذيذة شبه الحلو لكينزماراولي وأخاشيني التي تنتج بطريقة طبيعية .



والتالث قبل الميلاد . تزرع في البلد الصغير حاليا أكثر من 005 نوع من العنب . أنواع النبيذ الجورجي مشهورة في كل العالم بتكوينها ومحتوياتها وصفاتها . إنّ المناخ الدافئ للبلد والهواء الرطب للبحر الأسود يشكّلان أفضل ظروف لصناعة النبيذ ذو جودة عالية . بفضل أشكال سطح الأرض المتنوّعة وتوافر المناطق المناخية المختلفة تُزرع في جورجيا أكثر بكثير من أصناف العنب المختلفة مما تزرع في أي بلد أوروبي آخر .

أصول النبيذ:

أكدت الاكتشافات العديدة المؤرخين أنّ جورجيا موطن للنبيذ . تشهد بتاريخ قديم لصناعة النبيذ في هذه المنطقة كثير من الأشياء عثر عليها في الحفريات من العصر البرونزي مثل وعاء للنبيذ من الطين والبرونز والفضة وكؤوس للنبيذ من الذهب وبذور للكروم وأكواب للنبيذ يرجع تاريخها إلى الألفين الثاني



هي طريقة صناعة تشورشخيلا .

تقليد إلقاء كلام النخب

تامادا أي رئيس السفرة الذي يلقي كلام النخب هو شخصية مهمة جدا من السفرة الجورجية التقليدية . إنّه يخلق الجوّ كلته في السفرة بأنّه يقدّم الأنخاب المختلفة التي تشبه بتركيبها القصائد القصيرة وتشمل الحكم الهامة . تامادا أي رئيس السفرة الجيّد ميزة السفرة الجورجية التقليدية ترافق كلّ المناسبات الأساسية لحياة الرجل الجورجي وتعكس أحداث الحياة وهي جزء لا يتجزأ من الضيافة الجورجية التقليدية . يربط تامادا على السفرة بين الماضي والحاضر والمستقبل . كن في استعداد واذكر أنّه أحسن جواب على النخب ”غاومارجوس!“ يعني ”لصحتنا“ . إنه لترتيب الأنخاب أيضا تقليده في السفرة الجورجية التقليدية . في العادة يشربون أولا نخب السلام وبعد ذلك النخب لسبب الاجتماع حول السفرة (يعني لصحة الضيوف) .

الشرقية والغربية . مثلا كفيفري كوتخيّ وإيبيريّ (يسمّى كفيفري في جورجيا الغربية تشوري) تختلف بعضهما من البعض بالأشكال والألوان والصناعة والتزيين .

قطف العنب - رتفيلي

الموسم الساحر لقطف العنب يعني موسم رتفيلي هو الخريف عندما يحصدون المحاصيل من الجيوب والسلال في كلّ أسرة ملأى بالرمان والكمثرى والتفاح والخوخ المحلية . في وقت رتفيلي في الصباح من الممكن الاستماع في الصفوف من الكروم إلى الصرخات البهيجة والأغاني . يجمعون العنب في السلال الكبيرة المصنوعة من فروع شجرة الكرز تسمّى غودغري . الخريف هو موسم صناعة تشورشخيلا اللذيذ . ينظمون على الخيط الصوفيّ القويّ كثيرا من عين الجمل ويضعون في تاتارا - المزيج من عصير العنب والدقيق الذي يلغي في الطنجرة ثمّ يأخذون منه ويجفّفون (الصفحة السابعة) ثمّ يعيدون إلى نفس المزيج - تاتارا ويجفّفون مرّة أخرى . هذه



تخزين النبيذ في الوعاء الفخاري الكبير - كفيصري الذي من المدفون في الأرض - مختومًا لمدة عدة أشهر لتشكيل الطعم الطبيعي الممتاز . أقدم أنواع كفيصري تم العثور عليه على جبل خرامي ويرجع تأريخه إلى الألف السادس قبل الميلاد . العديد من الأوعية كفيصري من نفس العصر ومن العصور اللاحقة تم العثور عليها بمناطق جورجيا الشرقية والغربية . على الرغم من نفس الغرض والاستخدام . فإنّ الأوعية كفيصري من مناطق جورجيا

صناعة النبيذ بطريقة تقليدية جورجية

الكبس على العنب الأحمر والتخمير وتخزين النبيذ ممارسة قياسية اليوم ولكنّ الطريقة القوقازية القديمة لصناعة النبيذ من المنتشر انتشارًا واسعًا في جورجيا وخاصّة . في جورجيا الشرقية . في الأساس بمنطقة كاخيتي حيث يتم



المطبخ الجورجي و"السفرة"

مطبخ جورجيا الفريد والخاص للغاية من ملحقات طبيعية لأشكال الأرض الخصبة للبلد والغنية بالمعادن تزودها بها المياه الجبلية العذبة للقوقاز . يقدم المطبخ الجورجي تنوعاً كبيراً من الأطباق المحضبة بالتوابل والنباتات وأطعمة الخضروات واللحوم المختلفة من المستعمل في طبائحتها لحم الخنزير والخروف والدجاج والسمك والبنسق وعين الجمل وأنواع مختلفة من الجبن والتوابل الحارة والبادجان والزبيب والقمح والرمان والفاصوليا الخضراء والنباتات البرية والكزبرة والبصل الأخضر والفلفل والنعناع والثوم والنباتات الفاخرة للشهوية الأخرى الكثيرة التي توجد بوفرة في كل بيت ومطعم في جميع أنحاء البلد .





وتطبخ هذه الصلصة الحمراء أو الصفراء من ثمر أشجار طعميمالي. لا يغادر أحد من جورجيا دون أخذ الزجاجاة الواحدة من طعميمالي .

الحلويات

تشورشخيلا - عين الجمل المنظوم على الخيط المغطس في عصير العنب والمعلق للتجفيف .

غوزيناغي - الحلويات التقليدية من عين الجمل أو البندق المحموس قليلا والمغطس في العسل المغلي؛ تطبخ في عيد رأس السنة أو الميلاد .

بيلاموشي - تطبخ الحلويات الجورجية عادة من الفواكه والبندق وليس من الزبدة والبيض . بيلاموشي نوع من الحلويات الجورجية التي تطبخ بمزيج من عصير العنب المكثف والسكر والدقيق .

انضمّ إلينا لتذوق هذا المطبخ . من أجل أفضل اللحظات في حياتك...

والشيث والخلّ .

الأطباق الأساسية (الصفحة الثانية عشرة)

سانسيفي - الدجاج الهنديّ أو الدجاج مع الصلصة بعين الجمل والثوم والتوابل .

متشفادي - الشواء "باربيكيو" الجورجيّ . اللحم المشوي بأعواد أشجار العنب . يُقدّم مع عصير الرمان .

خينكالي - طبق جورجي . غوبتا اللحم في العجين المسلوق في حساء اللحم . يأكلون باليد بطريقة محلية خاصة من الممكن تعلّمها فقط هنا جي جورجيا .

يعود الزوّار إلى جورجيا لتذوق خينكالي مرّة أخرى .

الصلصات

باجي - الصلصة من عين الجمل المسحوق مع الثوم والتوابل . تلائم كلّ الأطباق .

أجيكا - الصلصة الجورجية الحارة من الفلفل والتوابل .

طعميمالي - الصلصة. كاتشب الجورجي.



الأطباق الجورجية

على سبيل المثال، نقدم لكم القائمة القصيرة للأطباق التي تتميز جورجيا بها ويجب عليكم أن تتذوقوها خلال زيارتكم في البلد .

المقبلات :

الجبن الجورجي - تقدم كل المناطق للبلد تنوعا كبيرا من الجبن .

نادوغي - مثل القريشة الرقيقة والناعمة ؛ من المشتقات اللبنية .

خاتشابوري - الخبز بالجبنه . من المعروف كـ "بيتسا جورجية" ؛ لكل منطقة جورجية طريقة خاصة لطباخة خاتشابوري .

لوباني - "خاتشابوري بلوبيا" . الخبز باللوبيا مع التوابل والرياحين ؛ عادة تطبخ في العيد "بارباروبا" أي عيد القديسة بربارة . 71 من شهر كانون الأول .

النباتات المفيدة لاستهلاكها في الغذاء بشكل مسلووق - مثل السباخ والأطباق

من الخضار الأخرى، تُطبخ بطرائق مختلفة مزيج من النباتات والتوابل وعين الجمل. من الجدير بالذكر منها جيجيلاكا ومولوكا وإيك الأ.

السباخ - يتم امتزاجها بعين الجمل والتوابل والنباتات الفاخرة للشهية .

الباذنجان بعين الجمل - يتم امتزاجها بعين الجمل والخلّ أو عصير الرمان والثوم والتوابل وحبّات الرمان .

متشادي - الخبز من طحين الذرة . من الممكن أن يكون صغيراً سميكاً مقلّياً في الزيت أو رقيقاً عريضاً بشكل القرص ؛ يأكلون مع الجبن .

الأطباق من الشورية

خاشي - حساء من لحم البقر بكمية كثيرة من الثوم .

خارشو - حساء من لحم البقر الممزوج بعين الجمل .

تشخيخيرما - حساء خفيف من اللحم مزوج بالبيض الخفوق والثوم والبقدونس

معلومات السفر

حماية البلد من الكتل الهوائية الباردة القادمة من الشمال . أما الظهر الجنوبي من سلسلة جبال القوقاز فهو يحمي البلد من الهواء الجنوبي الساخن والجاف جداً . تتراوح متوسط درجة الحرارة في الصيف بين 91 و 22 درجة مئوية أما في الشتاء فيبين 5,1 و 3 درجة تحت الصفر .

العملة :

العملة الوطنية الجورجية هي لاري ويحتوي لاري الجورجي الواحد على 001 قرشا . يساوي لاري الجورجي الواحد 64,0 البورو أو 06,0 الدولار الأمريكي (وفقاً لمعطيات شهر يناير سنة 2102) . تقبل الفنادق في المدن الرئيسية الجورجية بطاقات الائتمان أما الفنادق في الضواحي خارج المدن فيرجى تحقّق المعلومات عن ذلك . وتتوفر أجهزة الصراف الآلي في المدن الرئيسية الكبيرة والصغيرة للبلد .

الكهرباء

الكهرباء – 022 فولت . 05 هيرتز .

بريزات الكهرباء الأوروبية تعمل على كلّ مكان .

الاتصالات

الرمز الدولي للبلد +599 : الرمز لمدينة تبيليسي 223 والشركات لتشغيل الهاتف المحمول (جيوسيل . ماغتيكوم . بيلابن) تغطي أراضي البلد بالكامل تقريباً . وتوجد كثير من مناطق إنترنت ” واي- فاي “ حيث يمكن لزوّار استخدام إنترنت مجاناً .

لمزيد من المعلومات قم بزيارة موقع ويب – الموقع الإلكتروني :

www.georgia.travel

الصحة

لأي نوع من السفر من اللازم التأمين الصحي المناسب . الخدمة الطبية في جورجيا ممتازة . لسيارة الإسعاف اتصل من فضلك برقم 211 – مصلحة إدارة الطوارئ .

لمزيد من المعلومات قم بزيارة موقع ويب – الموقع الإلكتروني :

عن الطريق الجوي :

توجد الرحلات المباشرة إلى تبيليسي من المدن الأوروبية والآسيوية الكثيرة مثل أمستردام . وميونخ . وريغا . وفيينا . وفرانكفورت . وبراغ . ووارسو . وإسطنبول . وبيبي . وتل أبيب . وأثينا . وباكو . وموسكو . وروما . وإيكاترينبرج . وكيفيف . ومينسك . وألماتي . وأستانا . وأكتاو . وطهران وأورومك .

الطريق البرّي :

تغادر الحافلات كلّ يوم مواقع مدن باكو . واسطنبول . وأنقرة . وطرابزون . ويريغان . وأثينا في اتجاه تبيليسي .

بالقطار :

توجد خطوط التواصل للسكك الحديدية بين جورجيا وأرمينيا . بين جورجيا وأذربيجان . تغادر القطارات من محطة باكو في اتجاه تبيليسي كلّ يوم .

لمزيد من المعلومات ولاستفهام عن جدول القطارات

. قم بزيارة موقع ويب – الموقع الإلكتروني :

www.reilway.ge

عن طريق البحر :

من الممكن الوصول إلى جورجيا بالعبّارات قادمة من موانئ أوديسا وإلشيفسكي في أوكرانيا .

السكني / الإقامة :

تقدّم المدن الرئيسية لجورجيا كلّ الأنواع للفنادق ابتداءً من الفنادق بأربعة نجوم على المستوى الدولي انتهاءً بالساكن من نوع البيوت . من الممكن الإقامة بالضواحي في الفنادق العائلية بثلاثة نجوم تشمل السكني وجبة الإفطار .

الطبخة :

في تبيليسي كثير من المطاعم المتميزة التي تقدّم لزوّار المطبخ الجورجيّ والدوليّ بينما تقدّم المطاعم بمناطق جورجيا المختلفة لزوّار الأطعمة الجورجية المختلفة .

المناخ :

على الرغم من صغر المسافة للبلد فإنّ المناخ لجورجيا متنوّع للغاية . يلعب الظهر الشمالي لسلسلة جبال القوقاز دوراً كبيراً في



www.georgia.travel

Free hotline (24/7)

0 800 800 909

الإدارة الحكومية للسياحة الجورجية
شارع الساحل رقم 4 ، 5010 - تبيلسي ،
جورجيا
الهاتف: +99 96 34 223 599
الفاكس: +99 96 34 223 599
البريد الإلكتروني:
info@gnta.ge
www.gnta.ge

لا يباع ، الصادر في جرجيا – 2017