



## GET IN TOUCH

Department of Tourism and Resorts of Ajara A. R.  
84/86 Parnavaz Mepe St., Batumi, 6010, Georgia  
Tel: + 995 422 274719  
E-mail: [info@gobatumi.com](mailto:info@gobatumi.com)  
Web: [gobatumi.com](http://gobatumi.com)



TravelPlaces  
**BATUMI**



Find us on [facebook.com/visitbatumi](https://www.facebook.com/visitbatumi)

Department of Tourism and Resorts of Ajara A.R. - 2016

NOT FOR SALE



გემრიელი აჭარა  
ВКУШАЯ АДЖАРИЯ  
TASTY AJARA



# სარჩევი - СОДЕРЖАНИЕ - CONTENT

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>4</b> საქართველო-ღვინის სამშობლო<br/>Грузия-родина вина<br/>Georgia-the birthplace of wine</p> <p><b>5</b> ღვინის ჭურჭელი<br/>Винные Сосуды<br/>Wine Vessels</p> <p><b>6</b> ღვინის დაყენების ტექნოლოგიები<br/>Технологии виноделия<br/>Winemaking Technologies</p> <p><b>6</b> ღვინის დაყენება უჭაჭოდ<br/>Настаивание вина без выжимок<br/>Winemaking Without Pomace</p> <p><b>8</b> ღვინის დაყენება ჭაჭანზე<br/>Настаивание вина на выжимках<br/>Winemaking From Pomace</p> <p><b>11</b> რთველი-ტრადიციული ყურძნის მოსავლის აღება<br/>Ртвели-Традиционный сбор винограда<br/>Rtveli-Traditional grape harvest</p> <p><b>12</b> ქართული სუფრა<br/>Грузинский застолье<br/>Georgian Table (Feasts)</p> <p><b>13</b> საქართველოში წარმოებული ღვინის სახეობები<br/>Вина изготавливаемые в Грузии<br/>Wine styles produced in Georgia</p> <p><b>14</b> ვაზი აჭარაში<br/>Виноградная лоза в Аджарии<br/>Vine in Ajara</p> <p><b>15</b> ვაზის გავრცელებული ჯიშები აჭარაში<br/>Сорта Винограда в Аджарии<br/>Vine Species in Ajara</p> <p><b>16</b> მეღვინეობა ქედაში<br/>Виноделие в Кеда<br/>Winemaking in Keda</p> <p><b>16</b> ცოლიკაური<br/>Цоликаური<br/>Tsolikauri</p> <p><b>17</b> ჩხავერი<br/>Чхавერი<br/>Chkhaveri</p> | <p><b>17</b> აჭარული ღვინის სახლი<br/>Аджарский дом вина<br/>Ajarian Wine House</p> <p><b>19</b> ღვინის ტური-საოჯახო ღვინის სახლები<br/>Винный тур-Семейные винные дома<br/>Wine Tour-Family wine cellars</p> <p><b>20</b> აჭარული ღვინის სახლი<br/>Аджарский дом вина<br/>Ajarian Wine House</p> <p><b>20</b> ნოდარ შერვაშიძის საოჯახო ღვინის სახლი<br/>Винный дом Нодара Шервашидзе<br/>Nodar Shervashidze's family wine cellar</p> <p><b>21</b> ლადო შავიშვილის საოჯახო ღვინის სახლი<br/>Винный дом Ладо Шавишвили<br/>Lado Shavishvili's family wine cellar</p> <p><b>22</b> ნური სირაბიძის საოჯახო ღვინის სახლი<br/>Винный дом Нури Сирабидзе<br/>Nuri Sirabidze's family wine cellar</p> <p><b>22</b> მალხაზ გორგილაძის საოჯახო ღვინის სახლი<br/>Винный дом Малхазы Горгиладзе<br/>Malkhaz Gorgiladze's family wine cellar</p> <p><b>23</b> ღვინის დეგუსტაცია<br/>Дегустация вина<br/>Wine Testing</p> <p><b>28</b> ქართული სამზარეულო<br/>Грузинская Кухня<br/>Georgian Cuisine</p> <p><b>30</b> რძის ნაწარმი<br/>Молочные Продукты<br/>Dairy Products</p> <p><b>30</b> ზედავრის კიტრის სალათი<br/>Зедаврский Салат Из Огурцов<br/>Zedavri Cucumber Salad</p> <p><b>32</b> ფხალეული/ქართული მწნილი<br/>Пхали/ Грузинские Соленья<br/>Phkhali/ Georgian Pickles</p> | <p><b>34</b> მჭადი/ხაჭაპური<br/>Мчади / Хачапури<br/>Mchadi/khachapuri</p> <p><b>36</b> აჩმა/ბორანო/სინორი<br/>Ачма/борано/синори<br/>Achma/borano/sinori</p> <p><b>38</b> მალახტო/იახნი/დედლური<br/>Малахто/иахни/дедпури<br/>Malakhto/iakhni/dedluri</p> <p><b>40</b> ჩირბული/ოჯახური/ლობიო ქოთანში<br/>Чирбули/оджахури/лобио<br/>Chirbuli/ojakhuri/lobio</p> <p><b>42</b> შემწვარი ხამსა/ბაჟე/ხინკალი<br/>Жареная Хамса/баже/хинкали<br/>Fried Anchovy (hamsa)/ Bazhe/khinkali</p> <p><b>44</b> მწვადი<br/>Шашлык<br/>Mtsvadi</p> <p><b>44</b> დესერტი<br/>Десерт<br/>Dessert</p> <p><b>46</b> ფელამუში/ჩურჩხელა/ყავა ქვიშაზე<br/>Пеламуши/чурчхела/кофе На Песке<br/>Pelamushi/churchkhela/sand Coffee</p> <p><b>47</b> ღვინის მაღაზიები ბათუმში<br/>Винные магазины в Батуми<br/>Wine shops in Batumi</p> <p><b>48</b> ინფორმაცია ტურისტისათვის<br/>Информация для туристов<br/>Information for tourists</p> |
|--|---|--|





The history, culture and lifestyle of the **GEORGIAN NATION** are embodied in the **GEORGIAN WINE**

ვაზი და ადამიანი საქართველოს მიწაზე ერთ დროულად გაჩნდნენ და დღემდე ერთმანეთს აცოცხლებენ.

ქართულ ღვინოში განსახიერებულია ქართველი ერის ისტორია, კულტურა და ცხოვრების წესი.

იგი სტუმარმასპინძლობის, მეგობრობის, ურთიერთ-გატანისა და დღეგრძელობის საიდუმლოა.

Виноградная лоза и человек появились на грузинской земле одновременно и до сих пор питают друг друга.

В грузинском вине воплощены история, культура и образ жизни грузинского народа.

Это тайна гостеприимства, дружбы, взаимопомощи и долголетия.

Grape vines and man appeared in the land of Georgia at the same time and the two still support each other to this day. Georgian wine is the embodiment of the history, culture and lifestyle of the Georgian nation. It is the foundation of Georgian hospitality, friendship, tolerance and longevity.

**საქართველო - ღვინის სამშობლო**

საქართველო ღვინის სამშობლოა - ქართულ ღვინოს ერთ-ერთი უძველესი ისტორია აქვს მსოფლიოში. მსოფლიო მეღვინეობის ტრადიციას საქართველოში ჩაეყარა საფუძველი, ის ღვინის უძველესი მწარმოებელი ქვეყანაა, რასაც აღმოჩენილი 7000 წლის წინანდელი ყურძნის ნიპნები, აგრეთვე ანტიკური ხანის ღვინის ჭურჭელი ადასტურებს.

ვენახი, როგორც სიცოცხლის ხის გააზრება და მარადიულობის სიმბოლო, ეპითეტის სახით მარიამ ღვინისმშობელს უკავშირდება. ვაზი არის მშობელი ღვინისა, ღვინო კი ის საკრალური სითხე, რომელიც მაცხოვრის სისხლადაა გაცხადებული, ხოლო ღვინისმშობელი არის მაცხოვრის მშობელი და მარადიული სიცოცხლის მომტანი კაცობრიობისთვის. ეს ყველაფერი ქმნის იმ მისტიკურ საფუძველს, რომელიც „შენ ხარ ვენახის“ სახით საგალობელში იქნა განვითარებული.

ჩვენი მონაპოვარი დაახლოებით 3 ათასი წლით უსწრებს მთელ ცივილიზაციას. ამიტომ ჩვენ გვაქვს უფლება საქართველოს „ღვინის სამშობლო“ ვუწოდოთ.

საქართველოში ვაზი და ღვინო იდეალიზებულია, იგი გვხვდება არქიტექტურაში, ფოლკლორში, პოეზიასა და სამზარეულო კულტურაში. ვაზი ხალხის შთაგონების წყაროა და მნიშვნელოვანად განაპირობებს მის ხასიათს.

საქართველოს მაღლიანმა მიწამ, მცხუნვარე მზემ, ზომიერმა კლიმატმა, დაუღალავმა, მიზანმიმართულმა შრომამ, ჩვენამდე მოიტანა 500-ზე მეტი აბორიგენული ვაზის ჯიშები.

**ГРУЗИЯ – РОДИНА ВИНА**

Грузинское вино обладает одной из самых древних историй в мире. Именно в этой стране были заложены традиции мирового виноделия. Грузия – древнейший производитель вина, что подтверждается найденными виноградными косточками возраста 7000 лет, а также сосудами для вина античной эпохи.

Осмысление виноградной лозы как «древа жизни» и символа вечности в качестве эпитета связано с Богородицей Марией. Лоза порождает вино, а вино – это сакральная жидкость, в которую претворилась кровь Спасителя. Богородица же – это мать Спасителя, приносящая вечную жизнь человечеству. Все это создает некую мистическую основу, развитую в каноне «Шен хар венахи», («Ты лоза моя») – древнейшем гимне виноградной лозе. Наше открытие опередило остальную цивилизацию примерно на 3 тысячи лет, поэтому мы вправе называть Грузию «родиной вина».

В Грузии лоза и вино идеализированы, их образы встречаются в архитектуре, фольклоре, поэзии и кулинарной культуре. Лоза является источником вдохновения для народа и в значительной степени обуславливает его характер.

Благодатная земля Грузии, жаркое солнце, умеренный климат, неустанный, целенаправленный труд, донесли до нас более 500 местных видов лозы.



**GEORGIA - THE BIRTHPLACE OF WINE**

Georgia is the birthplace of wine. The story of Georgian wine is one of the most ancient histories. Georgia It is the oldest wine producing country in the world, as evidenced by grape seeds and antique clay wine vessels that date from 7,000 years ago.

Moving into the Christian era, the perception of vines as the tree of life, as an eternal symbol of human existence, is related to the Virgin Mary. The vine is the mother of wine, and wine is a sacred liquid that is recognized as the blood of God – the source, in the Orthodox tradition, of the eternal existence of humanity. This all creates the mystical background for the ecclesiastical hymn to the Virgin Mary, “You Are the Vine” (“shen khar venaxi”). Georgians believe that their achievements predate much of European civilization by about three thousand years, which gives Georgians the right to call their country the “homeland of wine”.

Obviously, vines and wines are revered in Georgia. They appear in architecture, folklore, poetry and, of course, in Georgian cuisine.

The beautiful land, the warm sun, the mild climate and the painstaking, purposeful work of growing grapes have led to the development of about 500 vine species.



**GEORGIA**  
is the oldest  
wine producing  
**COUNTRY**

### ღვინის ჭურჭელი

საკუწეების განმავლობაში ქართველები ღვინოს მიირთმევდნენ განსაკუთრებული სასმისით, რომელიც მზადდებოდა რქებისა (ქართულად ყანწი) და სპეციალურად დამუშავებული ტყავისაგან. ღვინის სმის ეს ტრადიცია დღესაც შენარჩუნებულია საქართველოს სხვადასხვა რეგიონებში. შინაური ცხოველები წარმოადგენდნენ სასმისების დასამზადებელი მასალის წყაროს. რქების განმენდის, გამოხარშვის და გაპრიალების შედეგად მიიღებოდა სპეციალური ჭურჭელი. რქებისგან დამზადებული აღნიშნული სასმისები დიდ ინტერესს იწვევდა კავკასიაში მოგზაურ ვაჭრებსა და მებრძოლებში.

ღვინის შენახვა ხდება თიხის ჭურჭელში, რომელსაც ქვევრი ეწოდება. ქვევრი ბოლომდე ივსება დადუღებული წვენი და შემდგომ თავზე ეხურება ხის სახურავი, ხოლო ზემოდან იფარება მინით. ზოგიერთ შემთხვევაში ქვევრი მინის ქვეშ ინახება 50 წლის განმავლობაში.

სხვადასხვა ზომის, ფორმისა და დიზაინის ღვინის ჭურჭლები, როგორებიცაა ქვევრი, ჭური, კასრი, რუმბი, ტივი გამოიყენება ღვინის შესანახად, ხოლო ხელადა, დოჭი, სურა, ჭინჭილა, აზარფეშა, ფიალა, ბარძიმი, თასი, კულა გამოიყენება ღვინის დასალევად.

### ВИННЫЕ СОСУДЫ

На протяжении веков грузины пили и по сей день пьют вино из рогов (так называемых Канци), а также из шкур, специально обработанных для этой цели. Рог убитого животного мыли, вываривали и полировали, получая в результате уникальный, прочный и достаточно стильный сосуд для питья. Канци пользовались огромной популярностью среди купцов и воинов, которые путешествовали по плодородным долинам Кавказа. Сегодня они по-прежнему считаются символами древней эпохи.

Для выдержки и хранения вина грузины используют «квеври» - зарытые глубоко в землю, большие сосуды из глины. Виноградное сусло вместе с мезгой сливали в квеври для прохождения процесса ферментации на натуральных природных дрожжах. Некоторые квеври могут оставаться погребенными под землей в течение 50 лет.

Помимо «Квеври» для хранения вина используются традиционные грузинские сосуды «Чапи», «Тики», Бочка («Касри»), «Румби». Для питья Вина помимо «Канци» используют такие сосуды как «Хелада», «Сура», «Чинчила», «Азарпеша», «Пиала», «Бардзими», Чаша («Таси»), «Кула».

### WINE VESSELS

For centuries, Georgians drank wine from special drinking vessels prepared from animal horns ("kantsi") and specially elaborated leather. This tradition of drinking wine is still observed in some regions of Georgia. The drinking vessels were fabricated after cleaning, boiling and polishing animal horns. Such drinking horns attracted the particular attention of merchants and soldiers who were travelling in the Caucasus.

Wine is stored in clay vessels called long pitchers. The pitchers are filled to the top with boiling grape juice and are then covered with a wooden lid before being covered with earth. In some cases the pitchers are buried in earth for over 50 years. There are some other types of vessels used for wine storage, such as barrels and wineskins, whereas jugs, azarpesha (a type of bowl), bowls, chalices, cups and kula are used for drinking wine.

### ღვინის დაყენების ტექნოლოგიები

**ღვინის დაყენება უჭაჭოდ (ევროპული ტექნოლოგია)** - თეთრი სუფრის ღვინო ყურძნის წვენის ალკოჰოლური დუღილის პროდუქტია.

დუღილში მონაწილეობას არ იღებს ყურძნის მტევნის მაგარი ნაწილები: კლერტი, წიპწა და ჭაჭა. მაღალხარისხოვანი ღვინის დასაყენებლად მოკრეფილი ყურძენი არ უნდა დაყოვნდეს, რადგან ტკბილით დასველებულ ყურძნის მარცვლებზე სწრაფად ვითარდება ძმრის გამომწვევი ბაქტერიები, რომლებიც შემდეგ ღვინოში გადადის და აავადებს მას.

ყურძენი გადაამუშავებისას კლერტიანად იყრება საჭყლეთში. დასაძველებლად, ნაზი, თხელი ღვინო, რომ მივიღოთ ოჯახში, მიზანშეწონილია, მტევანი განცალკევდეს კლერტისგან, რათა ტკბილში არ გადავიდეს ტანინები და ღვინომ სიტლაქენ არ შეიძინოს.

დანწევისას მიღებული წვენი ცალკე გროვდება და მისგან მზადდება ორდინარული სახარტო ღვინო. საერთოდ, დასაჭყლეთი ჭაჭა წნეხში დიდხანს არ უნდა გაჩერდეს, რადგან გაჩერებული ჭაჭა ხშირად დუღილს იწყებს და ღვინოს ჭაჭის არასასიამოვნო გემოს სძენს.

მიღებული ტკბილი გამოიყენება მაღალხარისხოვანი ღვინის დასამზადებლად, მაგრამ მანამდე უნდა დაინმინდოს. ამისათვის ის საცერში გატარებით უნდა გადავიტანოთ დასანდომ ჭურჭელში. ღვინის მეორე გადაღება წარმოებს მას შემდეგ, რაც ღვინო მოხვდება სიცივის ქვეშ. ჩვეულებრივ, ეს ხდება თებერვალ-მარტში. მეორე გადაღების დროს ღვინო კარგად უნდა დაინმინდოს, რადგან ამ პერიოდში დუღილის პროცესი დამთავრებულია. მეორე გადაღების შემდეგ ჭურჭელს თავს მაგრად ვახურავთ და ვხსნით მოხმარებისას. თუ ღვინოს ვაძველებთ, მისი დავარგებისათვის ვაწარმოებთ მესამე გადაღებას აგვისტო-სექტემბერში და ბოლო, მეოთხე გადაღებას - დეკემბერში.

უჭაჭოდ დაყენებული ტკბილის დუღილი შედარებით დაბალ ტემპერატურაზე მიმდინარეობს. რაც უფრო დაბალ ტემპერატურაზე დულს ტკბილი (20-25 გრადუსზე), მით უფრო ხარისხიანი ღვინო მიიღება.

### ТЕХНОЛОГИИ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ВИНА

**Настаивание вина без выжимок (европейская технология)** – белое столовое вино является продуктом алкогольного брожения виноградного сока. В брожении не принимают участия твердые части виноградной кисти: веточки, косточки и выжимки. Для изготовления высококачественного вина собранный виноград не следует задерживать, так как на ягодах винограда, смоченных соком, быстро развиваются бактерии, вызывающие уксуснокислое брожение, которые затем попадают в вино и заражают его.

При переработке винограда его, вместе с веточками, сыпают в давяльню. Для состаривания, в целях получения нежного, прозрачного вина, желательно очистить ягоды от веточек, чтобы в сок не перешли танины и вино не приобрело тяжесть.

Сок, полученный прессованием, собирается отдельно и из него готовят ординарное расходное вино. Как правило, отжимки не оставляют в прессе надолго, поскольку в них может начаться брожение и вино приобретет неприятный привкус отжимок.

Полученный сок используется для изготовления высококачественного вина. Однако перед тем он должен отстояться. Для этого сок сквозь сито переливают в сосуд для отстаивания. Второй раз вино переливают после того, как оно испытает воздействие холодом. Обычно это происходит в феврале-марте. При втором переливании вино должно значительно очиститься, поскольку к этому времени процесс брожения закончен. После второго переливания сосуд плотно закупоривают и открывают перед употреблением. Если вино должно состариться, то для этого проводят третье переливание в августе-сентябре и последнее, четвертое – в декабре.

Брожение сока, настаиваемого без выжимок, протекает при сравнительно низкой температуре. Чем ниже температура брожения (20-25°C), тем более качественное вино получается.



# GEORGIAN S used to drink wine in special drinking vessels prepared from ANIMAL HORNS ("Kantsi")



## WINE MAKING TECHNOLOGIES

**Wine making without Pomace (Chacha)** – (European Technology) – White table wine is a product of the alcoholic fermentation process. In order to produce high quality wine, harvested grapes should be processed as quickly as possible since the pressed grape musts can soon develop vinegar-producing bacteria that will later pass into the wine and spoil it. During the processing stage, grapes are placed into a press together with the stems, but for aging it is advisable to separate the grapes from the stems to prevent tannins from passing into the must and making the wine coarse. The juice received after pressing is gathered separately and an ordinary wine is produced. Generally, the pomace (skin) should not remain under the press for a long time. A delayed pomace often begins fermentation and gives wine an unpleasant taste. The must produced is used for making high quality wine, but before this occurs it needs to be clarified. For this reason it is passed through a sieve into a drainage vessel. The second racking, or filtration, takes place only after the wine has been chilled and usually occurs during February-March. During the second racking wine must be thoroughly clarified because by this stage the fermentation process has ended. After the second racking the vessel is firmly sealed and will only be opened again for consumption. If wine is being aged, a third racking takes place in August-September and a fourth in December. The fermentation of wine produced without skin happens at relative low temperatures. The lower the fermentation temperature of the must (20-25°C), the higher the quality of wine produced.

**ღვინის დაყენება ჭაჭაზე (კახური ტექნოლოგია)** - კახური ტიპის ღვინის დამზადების წესის ძირითადი განმასხვავებელი ნიშანია ყურძნის ტკბილის დაღუღება ღურდოსთან და კლერტთან ერთად და ღვინის შემდგომში დაყოვნება ღურდორზე, რაც ღვინოს ანიჭებს ექსტრაქტულობას, ხილის სპეციფიკურ არომატს, ჰარმონიულ გემოსა და მიმზიდველ ჩაის ფერს.

კახური ღვინის დამზადებისას საჭყლეტი ღურდო კლერტთან ერთად ჩაედინება ქვევრში, სადაც მიმდინარეობს ნელი დუღილი. დუღილის პროცესში ღურდოს დღე-ღამეში 3-4 ჭერ ურევენ. დუღილის ბოლოს ქვევრებს გადაავსებენ და ღვინომასალას ღურდოზე აყოვნებენ ჰერმეტიკულად დახურულ ქვევრებში 3-4 თვის მანძილზე. თვითდანმენდის შემდეგ ღვინოს ღურდოდან ხსნიან. სამარკო ღვინოების დასამზადებლად, რომლის დავარგების ხანგრძლივობა ერთი წელია, მხოლოდ თვითნადენი მიდის.

კახური ღვინის ძირითადი ორგანოლექტიკური თვისებების ფორმირებაში გადამწყვეტი მნიშვნელობა აქვს მთრიმლავი ნივთიერებების ფერმენტაციულ დაჟანგვას, რომელიც ხორციელდება ღურდოზე ადსორბირებული პოლიოქსიდაზით.

არსებობს კახური ღვინის დაყენების ახალი ტექნოლოგია, რომლის მიხედვითაც თხელ ფენად წინასწარ დაქუცმაცებული ჭაჭა და კლერტი 4-5 საათის განმავლობაში 18-22 გრადუს ტემპერატურაზე ფერმენტაციას განიცდის ჰაერზე, ხოლო შემდგომში მასზე მიმდინარეობს დუღილი.

წინასწარ ფერმენტირებული ღვინო შედარებით უფრო რბილი, არომატული, შეფერილი და დამნიფებულია.

**Настаивание вина на выжимках (кахетинская технология)** – Основной отличительной особенностью способа изготовления вина кахетинского типа является брожение виноградного сока вместе с кожицей и веточками, и в дальнейшем, выдерживание вина на выжимках, что придает напитку экстрактивность, специфический фруктовый аромат, гармоничный вкус и привлекательный чайный цвет.

При изготовлении кахетинского вина кожица вместе с веточками попадает в квеври (винный кувшин), где проходит процесс медленного брожения. В процессе брожения виноматериал перемешивают 3-4 раза в сутки. К концу брожения, квеври дополняют и герметически закрывают, выдерживая виноматериал таким образом ещё 3-4 месяца. После того как вино отстоялось, его отделяют от выжимок. Для изготовления марочных вин, срок состаривания которых один год, используется только сок-самотек.

В формировании основных органолептических качеств кахетинского вина решающее значение имеет ферментационное окисление дубильных веществ, осуществляемое адсорбированной на отжимках полиоксидазой.

Существует новая технология настаивания кахетинского вина, по которой предварительно измельченные отжимки и веточки тонким слоем ферментируются на воздухе при температуре 18-22° в течение 4-5 часов, а затем на них проводится брожение.

Предварительно ферментированное вино сравнительно более мягкое, ароматное, окрашенное и созревшее.

**Making Wine from Pomace (Chacha) (Kakhetian Technology)** - The main distinctive feature of Kakhetian winemaking type is the fermentation of grape must together with the stems and skins. This further delay gives the wine a specific fruit aroma, a harmonious taste and an attractive tea-coloring. During the preparation of Kakhetian wine, the pomace and stems are placed together into a pitcher (kvevri) for a slow fermentation. During this time, the pomace is stirred several times a day. At the end of fermentation, the pitchers are filled and the product is hermetically sealed in pitchers for several months. After a period of self-clarification, the wine is separated from the pomace. A new methods of Kakhetian winemaking now crushes the skins and stems into small pieces beforehand and it undergoes fermentation at 18-22°C for four to five hours. Further fermentation takes place later. Such preliminarily fermented wine is softer, more aromatic, with a more distinct color and a ripe flavor.





**GEORGIAN FEASTS**  
are always led by a  
**TAMADA** who leads  
the toasts

### რთველი - ტრადიციული რთველი და მოსავლის აღება

საქართველოში ვაზს საკულტო მნიშვნელობა აქვს. ტრადიციული რთველი სათავეს უძველესი დროიდან იღებს. რთველისა და მოსავლის აღებას თან ახლდა ტრადიციული ქეიფი და რთველისათვის შესაბამისი ხალხური სიმღერები და ცეკვები. აღმოსავლეთ საქართველოში რთველი ჩვეულებისამებრ იმართება სექტემბრის ბოლოს, ხოლო დასავლეთ საქართველოში ოქტომბრის შუა რიცხვებში. რთველის პერიოდში მოსავლის აღება დილით ადრე იწყება და გვიან საღამომდე რამდენიმე დღის განმავლობაში გრძელდება.

### РТВЕЛИ – СБОР УРОЖАЯ ВИНОГРАДА В ГРУЗИИ

Традиция «ртвели» в Грузии, где виноградная лоза имеет особое значение, восходит к древним временам. Корни ртвели уходят в праздники середины осени, отличающиеся обилием и разнообразием. Традиционно в старину, сбор урожая всегда сопровождался народными песнями и танцами, а также другими торжествами. Обычно ртвели проходит в конце сентября в восточной Грузии, и в середине октября в западной Грузии и длится в течение нескольких дней, начинаясь рано утром и завершаясь поздно вечером.

### RTVELI – THE TRADITIONAL GRAPE HARVEST

Grape vines have a deeply significant role in Georgia. Traditional wine festivals have their origins in ancient times. Most such festivals are accompanied by traditional feasts and corresponding folk songs and dances. In Eastern Georgia the harvest usually takes place in late-September, while in Western Georgia it occurs a little later in mid-October. Harvesting begins early in the morning and lasts until late evening over several days.



## Traditional feast in GEORGIA is called "SUPRA"



### ქართული სუფრა (ქეიფი)

ღვინო ტრადიციული ქართული სუფრის განუყოფელი ნაწილია. გარდა მეღვინეობის უძველესი ტრადიციებისა, საქართველოში არანაკლებ საინტერესო ტრადიცია აქვს თავად ღვინის სმის კულტურას. ქართული ღვინო ქართული სამზარეულოს ორგანული ნაწილი და შეუცვლელი დანაშაბია. ქართული კერძების ძირითადი ინგრედიენტებია: ნიგოზი, ბრონეული, ბოსტნეული, ხორცეულობა, თევზი, ყველი და არომატული სანელებლები. უგემრიელესი ქართული კერძები არაჩვეულებრივად ეხამება ქართულ ღვინოს. საქართველოში ტრადიციულ ქეიფს ეწოდება „სუფრა“ და იგი ქართული კულტურის მნიშვნელოვანი ნაწილია. ქართულ ენაში „სუფრა“ ასევე ნიშნავს მაგიდის გადასაფარებელს.

ქართულ სუფრას ყოველთვის უძღვება თამადა, რომელიც ქეიფის დროს სადღეგრძელოებს წარმოთქვამს. თამადას ირჩევს შეკრებილი საზოგადოება ან მასპინძელი. წარმატებული თამადა უნდა ფლობდეს კარგ რიტორიკულ უნარ-ჩვევებს და ამავდროულად უნდა შეეძლოს დიდი რაოდენობით ალკოჰოლის მოხმარება. ქართული სუფრის ასევე მნიშვნელოვანი ნევრია „მერიქიფე“, რომელსაც ევალება სასმისების შევსება. ქართული სუფრის ტრადიციის შესაბამისად ყოველი ახალი სადღეგრძელოსთვის სასმისს უნდა დაემატოს თუნდაც მცირე რაოდენობის ღვინო, მიუხედავად იმისა ბოლომდე ცარიელია თუ არა ის. ქეიფისას თამადის ყველა სადღეგრძელოზე სუფრის წევრები ჭიქას ზევით სწვენენ და სადღეგრძელოს უერთდებიან. პირველად წარმოითქმება უფლის და მშვიდობის სადღეგრძელოები. ზოგიერთ შემთხვევაში ღვინოს სვამენ თიხის სასმისიდან ან რქიდან, რომელსაც ყანწი ეწოდება. ღვინის ჩამოსხმა ხდება სპეციალური თიხის ღოჭებისგან. ქეიფისას ხშირად სრულდება ქართული ხალხური სიმღერები და ცეკვები.

### ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ - «СУПРА»

Вино является неотъемлемой частью традиционного грузинского застолья. Наряду с большими традициями культивирования виноградной лозы, в Грузии есть не менее важные и интересные традиции винопития. Вино – органическое составляющее грузинской национальной кухни, прекрасно использующееся и как аперитив, и как напиток сопровождающий застолье. Грузинская кухня оригинальна. Она богата мясными, растительными и рыбными блюдами со всевозможными пряными добавками, добавлением ореховых соусов, зёрен граната, большим разнообразием сыров и молочных продуктов. Всё это - идеальное сопровождение для изысканных грузинских вин.

Грузинское застолье называется «супра». Супра – важнейшее составляющее грузинской национальной культуры. Традиционно в Грузии большие праздники всегда сопровождаются застольем.

Органическим продолжением всего вышесказанного является традиция Тамады. Тамада - распорядитель пиршества, массового мероприятия, который всегда возглавлял застолье независимо от масштабов мероприятия. Избирался тамада, как правило, организаторами, либо участниками мероприятия. В обязанности тамады входит установление порядка речей и тостов, организация и контроль выступлений артистов. Хороший тамада должен обладать большим риторическим мастерством и быть в состоянии потреблять большое количество алкоголя, не проявляя признаков опьянения. Еще одним важным человеком на грузинском застолье является "Мерикипе" наполнитель сосудов, то есть тот, кто помогает тамаде, разливая вино в бокалы после каждого выпитого тоста. По традиции, бокал перед каждым новым тостом должен быть дополнен вином независимо от количества напитка, выпитого в предшествующем тосте. По завершении каждого, произнесённого тамадой тоста, участники застолья в подтверждение сказанного громко говорят «Гаумарджо!», что означает «Да здравствует!». Первый тост всегда поднимается в честь Бога и Мира. Непосредственно тост по-грузински называется "Садгердзело". Традиционно, вино ставится на стол в глиняных кувшинах, пьют же его либо из глиняной чашки, либо из рога, который называется «Кантци». Сопровождается застолье народными песнями и танцами.



### GEORGIAN FEASTING

Wine is an inseparable part of traditional Georgian meals. Apart from wine making, the culture of wine drinking is a no less interesting tradition in Georgia. Georgian wine is an irreplaceable addition to Georgian cuisine. The essential ingredients of most Georgian dishes are walnuts, pomegranates, vegetables, meat, fish and herbs and spices. Delicious traditional Georgian dishes combine splendidly with Georgian wine. Traditional feasts in Georgia are called "supras" and remain an important part of Georgian culture.

In Georgia, "supras" also means "tablecloth". Georgian feasts are always led by a "tamada" who leads the toasts. The tamada is chosen either by the group of diners or by the host. A successful tamada should possess good skills of oratory and at the same time be able to drink a great deal of alcohol. The "merikipe" is another important member of a Georgian feast. His responsibility is to keep everyone's glasses full. According to Georgian feasting traditions, at least a small amount of wine should be added to the glasses for every toasts, even if the glass has not yet been emptied. At every toast delivered by the tamada all members of the table raise their glasses to join the toast. Traditional toasts are offered to the Lord God and peace on earth. Traditionally, wine is poured from special clay carafes and is sometimes drunk from clay vessels or horns called "kantsi". Feasts are often accompanied with Georgian national songs and dances.

## საქართველოში წარმოებული ღვინის სახეობები

**მშრალი დაძველებული ღვინოები:** წინანდალი, გურჯაანი, ნაფარელი, მანავი, ვაზისუბანი, ციცქა, ცოლიკაური, ბახტრიონი, რქანითელი, ტიბაანი, სვირი, ყვარელი, მუკუზანი, სამება

**მშრალი ახალგაზრდა ღვინოები:** ჰერეთი, გარეჯი, კახეთი, დიმი, ბოდბე, შუამთა, საფერავი

**ნახევრად მშრალი ღვინოები:** მთაწმინდა, თბილისური, საჩინო, ფიროსმანი, ბარაკონი

**ნახევრად ტკბილი ღვინოები:** ახმეტა, ტვიში, თეთრა, ჩხავერი, სავანე, ალაზნის ველი, ხვანჭკარა, ქინძმარაული, ახალშენი, ოჯალეში, უსახელაური

**შემაგრებული ღვინოები:** კარდენახი, ანაგა, სიღნაღი, ივერია, ტიბაანი, ლელო, მარაბდა, კოლხეთი

**სადესერტო ღვინო:** ხიხვი, საამო, სალხინო

**შუშუნა ღვინოები:** ათენური, აისი, სადარბაზო, თერჯოლა

## ВИДЫ ВИН ПРОИЗВОДИМЫХ В ГРУЗИИ

**Сухие состаренные вина:** Цинандали, Гурджаани, Напареули, Манави, Вазисубани, Цицка, Цоликаური, Бахтриони, Ркацители, Тibaანი, Сვიри, Напареули, Кварели, Мукузани, Самеба

**Сухие молодые вина:** Эрети, Гареджи, Кახети, Дими, Бодбе, Шუამთა, Саперави

**Полусухие вина:** Мтацминда, Тбилисури, Сачино, Пиросмани, Баракони

**Полусладкие вина:** Ахмета, Твиши, Тетра, Чхавერი, Саване, Алазанская долина, Хванчкара, Киндзмараული, Ахалшени, Оджалеши, Усахелаური

**Крепленые вина:** Карденахи, Анага, Сигнаги, Иверия, Тibaანი, Лело, Марабда, Колхети

**Десертные вина:** Хими, Саамო, Салхينو

**Игристые вина:** Атенური, Аиси, Садарбазо, Терджола

## WINE STYLES PRODUCED IN GEORGIA

**Aged dry wines:** Tsinandali, Gurjaani, Napareuli, manavi, Vazisubani, Tsitska, Tsolikauri, Bakhtioni, Rkatsiteli, Tibaani, Sviri, Napareuli, Kvareli, Mukuzani, Sameba

**Young dry wines:** Hereti, Gareja, Kakheti, Dimi, Bodbe, Shuamta, Saperavi

**Semi dry wines:** Mtatsminda, Tbilisuri, Sachino, Pirosmeni, Barakoni

**Semi-sweet wines:** Akhmeta, Twishi, Tetra, Tchkhaveri, Savane, Alazani valley, Khvanshkara, Kindsmarauli, Akhalsheeni, Odjaleshi, Usakhelouri

**Fortified wines:** Kardenakhi, Anaga, Signagi, Iveria, Tibaani, Lelo, Marabda, Kolkheti

**Dessert wines:** Khikhvi, Saamo, Salkhino

**Sparkling wines:** Atenuri, Aisi, Sadarbazoo, Terjola

**A J A R A**  
is one of the oldest  
**C E N T E R S O F**  
**V I T I C U L T U R E**  
& **E N O L O G Y**

## ვაზი აჭარაში

დასავლეთ საქართველოს რეგიონებიდან მევენახეობა-მეღვინეობის ერთ-ერთ უძველეს კერას წარმოადგენს აჭარა, სადაც მაღლარი ვენახის გავრცელების ზედა საზღვარი ზღვის დონიდან 1200 მეტრს აღწევს.

მსოფლიო მევენახეობა-მეღვინეობის საგანძურში, ვაზისადმი მზრუნველობის, ვენახის გაშენება-მოვლის უძველესი ტრადიციების ჩამოყალიბებაში აჭარას ღირსეული ადგილი უკავია. მნიშვნელოვანია ამ მხარის წვლილი ვაზის - უმდიდრესი გენოფონდის, ამ ეროვნული განძის შექმნის საქმეში. ამ პატარა ტერიტორიაზე (2.9 ათასი კმ<sup>2</sup>) მრავალფეროვნებით გამორჩეულ ბუნებრივ-ლანდშაფტურ პირობებში, თავის-ნილად 40-ზე მეტი კულტურული ვაზის ჯიშია შექმნილი და აპრობირებული.

## ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА В АДЖАРИИ

Из регионов Западной Грузии одним из древнейших очагов виноградарства и виноделия является Аджария, где верхняя граница распространения виноградников достигает 1200 метров над уровнем моря.

В сокровищнице мирового виноградарства и виноделия, в формировании древнейших традиций ухода за лозой, возделывания виноградников, Аджария занимает достойное место. Площадь региона небольшая - 2,9 тыс. км<sup>2</sup>, но его ландшафт и природа очень разнообразны. Здесь создан богатейший генофонд лозы и опробировано более 40 культурных сортов винограда.

## VINE IN AJARA

In the western regions of Georgia, Ajara is one of the oldest centers of viticulture and enology and has a justified global reputation for the formation of ancient traditions of vine cultivation. The region played a significant role in the creation of vineyards. In this small area of only 2,900 sq/km more than 50 vine species have been created and approved.





ალმურა თეთრი  
 ალმურა შავი  
 ახალაკი მუქი წითელი  
 ბათომურა შავი  
 ბალის ყურძენი თეთრი  
 ბროლა თეთრი  
 ბურძღალა შავი  
 ბუტკო შავი  
 გორგოული თეთრი  
 ვაიოს საფერავი  
 თეთრა თეთრი  
 თურვანდი თეთრი  
 კაიკაციშვილისეული თეთრი  
 კვირისთავა თეთრი  
 კიბურა ვარდისფერი  
 კირწითელა შავი  
 კლარჯული თეთრი  
 კორძალა წითელი  
 ლივანურა თეთრი  
 ლივანურა შავი  
 მაგარა შავი  
 მეკრენჩხი შავი  
 მორცხულა შავი  
 მწვანე აჭარული თეთრი  
 მწვანურა თეთრი  
 ორჯოხული თეთრი  
 პოვნილი მუქი წითელი  
 სალიკლევი შავი  
 საფერავი აჭარული შავი  
 სანურავი შავი  
 სხალთაური თეთრი  
 ტაგიძურა შავი  
 ტყის ვაზი შავი  
 ტყის ყურძენა შავი  
 ქორქაულა შავი  
 შავშურა თეთრი  
 შიშველი შავი  
 ჩიტისთვალა აჭარული შავი  
 ცვითე თეთრი  
 ცხენისძუძუა აჭარული შავი  
 წვითე წითელი  
 ჭეჭიბერა თეთრი  
 ჭიპაკური შავი  
 ჭოდი შავი  
 ხარისთვალა აჭარული შავი  
 ჭავახეთურა თეთრი  
 ჭინეში შავი

Алмура белый  
 Алмура черный  
 Ахалаки темно-красный  
 Батомура черный  
 Садовый виноград белый  
 Брола белый  
 Бурдзгала черный  
 Бутко черный  
 Горгоули белый  
 Саперави ваио  
 Тетра белый  
 Турванди белый  
 Каикацишвилисеული белый  
 Квиристави белый  
 Кибура розовый  
 Кирцитела черный  
 Кларджули белый  
 Кордзала красный  
 Ливанура белый  
 Ливанура черный  
 Магари черный  
 Мекренчхи черный  
 Морцхула черный  
 Мцване ачарули белый  
 Мцванура белый  
 Орджохули белый  
 Повнилы темно-красный  
 Саликлеви черный  
 Саперави аджарский черный  
 Сацурავი черный  
 Схалтаური белый  
 Тагидзура черный  
 Ткис вази черный  
 Лесной виноград черный  
 Коркаула черный  
 Шавшура белый  
 Шишвели черный  
 Читиствала аджарский  
 Цвите белый  
 Цхенисдзудзуа аджарский черный  
 Цвите красный  
 Чечиберა белый  
 Чипაკური черный  
 Чоди черный  
 Хариствала аджарский черный  
 Джавახетури белый  
 Джинеши черный

Almuri white  
 Almuri black  
 Akhalaki dark red  
 Batomura black  
 Garden grape white  
 Brola white  
 Burdzgala black  
 Butko black  
 Gorgouli white  
 Saperavi of Vaio  
 Tetra white  
 Turvandi white  
 Kaikatsishviliseuli white  
 Kviristava white  
 Kibura rose  
 Kirtsitela black  
 Klarjuli white  
 Kordzala red  
 Livanura white  
 Livanura black  
 Magara black  
 Mekrenchhi black  
 Mortskhula black  
 Green Acharuli white  
 Mtsvanuri white  
 Orjokhuli white  
 Povnili dark red  
 Saliklevi black  
 SaperaviAcharuli black  
 Satsuri black  
 Skhalturi white  
 Tagidzura black  
 Forest vine black  
 Forest grape black  
 Korkaula black  
 Shavshura white  
 Shishveli black  
 ChitistvalaAcharuli  
 Tsvite white  
 TskhenisdzudzuaAcharuli black  
 Tsvite red  
 Chechibera  
 Chipakuri black  
 Chodi black  
 KharistvalaAcharuli black  
 Javakheturi  
 Jineshi black

**მეღვინეობა ქედაში**

აჭარაში მეღვინეობის ისტორიულ კერად მიჩნეულია ქედის მუნიციპალიტეტი, რომელიც აჭარისწყლის ხეობაში მდებარეობს. მისი ცენტრი - დაბა ქედა ბათუმიდან 43 კილომეტრითაა დაშორებული. მუნიციპალიტეტის ფართობი 452 კვ. კმ-ს მოიცავს, მოსახლეობის რაოდენობა 20 ათას ადამიანს აღემატება. მუნიციპალიტეტი ულამაზესი ბუნებით და მრავალი ისტორიული ძეგლით გამოირჩევა. ქედის მუნიციპალიტეტში წარმოებული ღვინოები - „ქედის ცოლიკაური“ და „ჩხავერი“, დიდი პოპულარობით სარგებლობს როგორც ქართველ, ასევე უცხოელ მომხმარებლებში.

**ВИНОДЕЛИЕ В КЕДА**

Историческим очагом виноградарства в Аджарии является Кедский муниципалитет, расположенный в ущелье Ачаристкали. Его центр – поселок Кеда находится на расстоянии 43 км от Батуми. Площадь муниципалитета составляет 452 км², численность населения - 20 тыс. человек. Муниципалитет отличается красивой природой и множеством исторических памятников. Производимые в Кедском муниципалитете вина - «Кедское Цоликаური» и «Чхавери», пользуются большой популярностью, как среди грузинских, так и иностранных потребителей.

**WINE-MAKING IN KEDA**

The Keda district, situated in Ajaristskali gorge some 43 kilometers from Batumi, is considered to be the historical center of winemaking in Ajara. The district is distinguished by its beautiful nature and many historical places. The “Kedis Tsolikouri” and “Chkhaveri” wines produced in the Keda district are very popular among both Georgian and foreign consumers.



**ცოლიკაური**

თეთრყურძნიანი საღვინე ვაზის ჯიშია, ის ქედის მუნიციპალიტეტში ფართოდაა გავრცელებული. ცოლიკაური საგვიანო სიმწიფის ჯიშია. ივითარებს საშუალო ზომის კონუსურ ან განიერ კონუსურ, მომრგვალო მარცვლიან მტევანს. გამოირჩევა უხვმოსავლიანობით, ღვინის მაღალი ხარისხით, სოკოვან დაავადებათა მიმართ გამძლეობით, გარემოსადმი კარგი შეგუების უნარით. ის სამრეწველო ჯიშია. ამზადდებიან ადგილობრივი და ევროპული ტიპის სუფრის და ბუნებრივად ნახევრად ტკბილ ღვინოებს. ცოლიკაურს, როგორც უძველეს ქართულ ჯიშს, აქვს მრავალი ვარიაცია და კლონი. შექტარზე იძლევა 7-9 ტონა ყურძენს, საშუალო შექტარისობა - 20-25%, მუავიანობა კი 7,5-9,5 პრომილაძეა.

**ЦОЛИКАУРИ**

Сорт белого винного винограда. Широко распространен в Кедском муниципалитете. Сорт позднего созревания. Развивает коническую или ширококоническую кисть средней величины, с округлыми ягодами. Отличается высокой урожайностью, высоким качеством вина, устойчивостью к грибковым заболеваниям, хорошей приспособляемостью к условиям окружающей среды. Это промышленный сорт, из него изготавливают столовые и естественно полусладкие вина местного и европейского типа. Цоликаური, как древнейший грузинский сорт, имеет множество вариаций и клонов. Урожайность 7-9 т с гектара, средняя сахаристость – 20-25%, кислотность – до 7,5-9,5 промилле.

**TSOLIKAURI**

This is a white-grape species widely present in the Keda district. It is a late ripening variety that develops average-size conical or wide-conical clusters of grapes. It is characterized by an abundant harvest, a high quality of wine, resistance against fungous disease and its easy adaptability to the environment. This grape is used to produce both local and European-types of table and naturally semi-sweet wine. Tsolikouri, as the oldest Georgian species of grape, has a number of different variations and clones. Its average productivity per-hectare amounts to 7-9 tons, its average sugar accumulation capacity is 20–25%, and the acid level is up to 7.5–9.5 per mille.





### ჩხავერი

ჩხავერი - ვარდისფერყურძნიანი ვაზის ჯიშია. აჭარაში გავრცელების ზონაა ქედის მუნიციპალიტეტი. იძლევა მაღალხარისხოვან საღვინე მასალას. „ჩხავერი“ არის ღია ჩალისფერი ღვინო ვარდისფერი ელვარებით, მეტად ნაზი, ჰარმონიული ბუკეტით და ჯიშური არომატით. გამოიყენება შუშუნა ღვინოების დასამზადებლადაც. რთველობას იწყებს გვიან, ნოემბრის მეორე ნახევრიდან. შექარს აგროვებს 19,5-21%-ს. მუავიანობა 8,1-9 პრომილია. ჰექტარზე იძლევა 5,5-8 ტონა ყურძენს. სოკოვან დაავადებათა მიმართ მგრძობიარეა. მტევანი ცილინდრულ-კონუსურია, მარცვალი - მუქი ნითელია, ვარდისფერი იერით, სქელკანიანი, წვნიანი, ტკბილი გემოთი.

### ЧХАВЕРИ

Чхавери - сорт розового винограда. Зона распространения в Аджарии – Кедский муниципалитет. Дает высококачественный виноматериал. Чхавери – вино бледно-соломенного цвета с розовым отливом. Отличается весьма нежным гармоничным букетом и сортовым ароматом. Используется и для изготовления игристых вин. Сахаристость доходит до 19,5-21%. Кислотность 8,1-9 промилле. Урожайность на гектар – 5,5-8 т. Восприимчив к грибковым заболеваниям. Кисть коническо-цилиндрическая, ягоды темно-красные с розовым оттенком, с толстой кожей, сочные, сладкого вкуса.

### CHKHAVERI

Is a rose-grape species found within the Keda district of the Ajara region. It produces high quality light straw-colored wine with a slight rose tint. The wine is extremely delicate and is famous for its aroma and is also used to make sparkling wines. It starts to fully ripen by late-November. The sugar accumulation capacity is 19.5–21% and the acid level is 8.1–9 per mille. Its productivity per-hectare amounts to 5.5-8 tons of grapes. The species is sensitive to fungous diseases and produces bunches of grapes that are cylinder-conical shaped. The grain is dark red, thick-skinned and juicy, with a sweet taste.

## აჭარული ღვინის სახლი Ajarian Wine House Аджарский Дом Вина

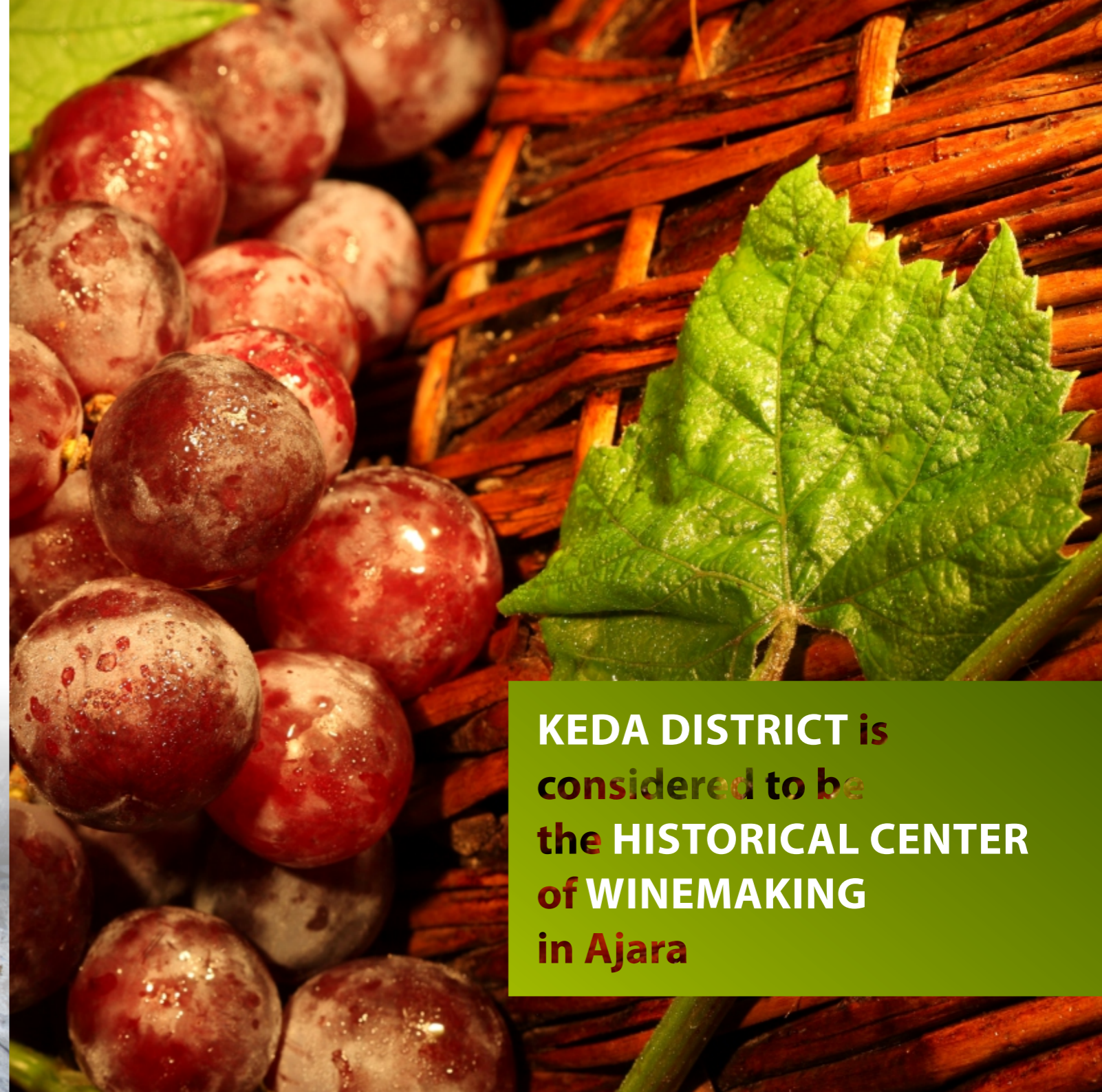
2011 წელს ქედის მუნიციპალიტეტის შესასვლელში გაიხსნა „აჭარული ღვინის სახლი,“ რომელსაც მრავალფუნქციური დანიშნულება აქვს. აქ ფუნქციონირებს ღვინის მინი საწარმო, რომელშიც უნიკალური ჯიშის ყურძნისგან დამზადებული ღვინო „ჩხავერი“ წელიწადში დაახლოებით 40-50 ათასი ბოთლი ჩამოსხმება. ხდება ვენახის ახალი ჯიშების შერჩევა და ახალი საკოლექციო ღვინოების ჩამოსხმა.

აქ მობრძანებულ სტუმრებს შესაძლებლობა ეძლევათ დააგემოვნონ უნიკალური ჯიშების ყურძნისგან დამზადებული ღვინო, გაეცნონ აჭარულ სამზარეულოს და ხალხურ შემოქმედებას, დაათვალიერონ აქვე გაშენებული ვენახის - „ჩხავერის“ ზვარი, შეიძინონ ადგილობრივი ხალხური რეწვის ნივთები, აგრეთვე მონაწილეობა მიიღონ რთველში.

В 2011 году на въезде в Кедский муниципалитет открылся «Аджарский дом вина», имеющий многофункциональное назначение. При нём функционирует небольшое предприятие по производству вина, в котором разливается около 40-50 тыс. бутылок вина в год. Вино в «Аджарском доме вина» изготавливается из винограда уникального сорта Чхавери. Здесь же проводится отбор новых сортов винограда и разлив новых коллекционных вин.

Здесь посетителям дается возможность продегустировать вино, ознакомиться с аджарской кухней и народным творчеством, осмотреть виноградники Чхавери, приобрести изделия местных народных промыслов, а также поучаствовать в сборе урожая винограда (ртвели).

In 2011, the “Ajarian Wine House” was opened at the entrance of the Keda district. This is a mini wine-enterprise where the famous “Chkhaveri” wine is produced each year. New species of vines and specialty wines are also produced here. Guests visiting the wine house have a chance to taste wines produced from a range of unique vine species and to participate in winemaking. They can also get acquainted with Ajarian cuisine and folklore, walk around the “Chkhaveri” vineyards and purchase some local souvenirs.



**KEDA DISTRICT is considered to be the HISTORICAL CENTER of WINEMAKING in Ajara**

### ღვინის ტური-საოჯახო ღვინის სახლები

მაღალმთიან აჭარაში გამავალი ყველა ტურისტული მარშრუტი ქედის მუნიციპალიტეტის სოფლებზე გადის.

ღვინის ტური ქედის მუნიციპალიტეტში საშუალებას გაძლევთ მონახულოთ „აჭარული ღვინის სახლი“ და საოჯახო ღვინის მარნები, დააგემოვნოთ შემოთავაზებული ღვინო, გაეცნოთ ადგილობრივ მცხოვრებთა ყოფას, სამზარეულოს (მონაწილეობა მიიღოთ კერძების დამზადებაში) და ხალხურ შემოქმედებას, დაათვალიეროთ ვენახები და მონაწილეობა მიიღოთ რთველში, ისიამოვნოთ გემრიელი ღვინითა და ადგილობრივი მოსახლეობის სტუმარმასპინძლობით, მიიღოთ „თამადის“ სერტიფიკატი.

ტურის ფარგლებში შესაძლებელია მონახულოთ აჭარისწყლის ხეობის ღირშესანიშნაობები: ივერიის ღვთისმშობლის სახელობის ეკლესია, მახუნცეთის ჩანჩქერი, თამარის თაღოვანი ხიდები, წმ. გიორგის სახელობის ეკლესია, წმ. ნიკოლოზის სახელობის ეკლესია და ქედის ეთნოგრაფიული მუზეუმი.

### ВИННЫЙ ТУР-СЕМЕЙНЫЕ ВИННЫЕ ДОМА

Все туристические маршруты по высокогорной Аджарии проходят через села Кедского муниципалитета.

В ходе винного тура по Кедскому муниципалитету, вы сможете побывать в «Аджарском доме вина», посетить местные семейные винные погреба, виноградники, продегустировать вино и ознакомиться с бытом местных жителей, их кухней и народным творчеством.

В рамках тура можно посетить достопримечательности ущелья Ачарисцкали: церковь Иверской Богоматери; водопад Махунцети; арочные мосты времен царицы Тамар; церковь св. Георгия; церковь св. Николая; Кедский этнографический музей.

### WINE TOUR-FAMILY WINE CELLARS

All of the tourist routes of the mountainous regions of Ajara pass through the villages of the Keda district. The wine tour of Keda gives the opportunity to visit the "Ajarian Wine House" as well as a number of family wine cellars. Visitors can taste the delicious wine on offer and learn about the life of the locals, their cuisine and folklore; they can browse the vineyards and participate in the harvest; and, of course, enjoy the hospitality of the local residents. You can also visit Ajaristskali gorge, the church of the Virgin Mary, Makhuntseti waterfall, the arched bridges of Queen Tamar, St. George's Church, St. Nicholas's Church and the Keda Ethnographic Museum.



### აჭარული ღვინის სახლი

ღვინის დასახელება: პორტო ფრანკო - ჩხავერი ვარდისფერი მშრალი, ცოლიკაური მისამართი: ხელვაჩაურის მუნიციპალიტეტი, სოფ. აჭარისწყალი (ბათუმიდან 20 კმ) საკონტაქტო ინფორმაცია: +995 577 21 40 02 / 21 ხელმისაწვდომი სერვისები:

- საწმენდის ნახვა
- ღვინის დეგუსტაცია
- ქართული სამზარეულოს დაგემოვნება
- ევროპული სამზარეულოს დაგემოვნება
- ღვინის შეძენა
- ქართული ფოლკლორის მოსმენა



### АДЖАРСКИЙ ДОМ ВИНА

Название вин: Порто-Франко - сухое розовое вино, Цоликаური  
Адрес: Хелвачауркий муниципалитет, село Ачарисцкали(в 20 км от Батуми)  
Контактная информация: +995 577 21 40 02 / 21

Возможно:

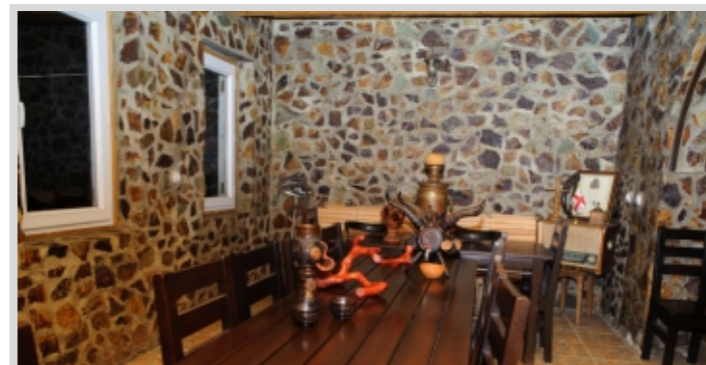
- Посмотреть виноградный пресс
- Продегустировать вина
- Попробовать грузинскую кухню
- Попробовать европейскую кухню
- Приобрести вино
- Послушать грузинский фольклор

### AJARIAN WINE HOUSE

Wine name: Porto-Franco – Chkhaveri dry rose wine, tsolikauri  
Address: Khelvachauri Region, Vil. Ajaristskhali (20 km. from Batumi)  
Contact information: +995 577 21 40 02 / 21

Available:

- Winepress
- Winetasting
- Georgian cuisine
- European cuisine
- Wine sale
- Georgian folklore



### ВИННЫЙ ДОМ НОДАРА ШЕРВАШИДЗЕ – МАРАНИ

Название вин: Цоликаური, Чхავერი, Оджалეში  
Адрес: Кедский муниципалитет, село Сагорети (в 36 км от Батуми)  
Имя владельца: Нодар Шервашидзе  
Контактная информация: +995 593 07 00 88

Возможно:

- Посмотреть виноградный пресс
- Снять комнату
- Продегустировать вина
- Попробовать грузинскую кухню
- Приобрести вино
- Послушать грузинский фольклор

### ნოდარ შერვაშიძის საოჯახო ღვინის სახლი - მარანი

ღვინის დასახელება: ცოლიკაური, ჩხავერი, ოჯალეში  
მისამართი: ქედის მუნიციპალიტეტი, სოფ. პირველი მაისი (ბათუმიდან 36 კმ)  
მეპატრონის სახელი, გვარი: ნოდარ შერვაშიძე  
საკონტაქტო ინფორმაცია: +995 593 07 00 88

ხელმისაწვდომი სერვისები:

- საწმენდის ნახვა
- განთავსება
- ღვინის დეგუსტაცია
- ქართული სამზარეულოს დაგემოვნება
- ღვინის შეძენა
- ქართული ფოლკლორის მოსმენა

### NODAR SHERVASHIDZE'S WINE HOUSE

Wine name: Tsolikauri, Chkhaveri, Ojaleshi  
Address: Keda Region, Vil. Saghoreti (36 km. from Batumi)  
Name of the owner: Nodar Shervashidze  
Contact information: +995 593 07 00 88

Available:

- Winetasting
- Accommodation
- Winetasting
- Georgian cuisine
- Wine sale
- Georgian folklore



**ლადო შავიშვილის საოჯახო ღვინის სახლი - მარანი**

ღვინის დასახელება: ჩხავერი, ცოლიკაური  
 მისამართი: ქედის მუნიციპალიტეტი, სოფ. ვაიო (ბათუმიდან 45 კმ)  
 მეპატრონის სახელი, გვარი: ლადო შავიშვილი  
 საკონტაქტო ინფორმაცია: +995 599 78 36 59  
 ხელმისაწვდომი სერვისები:

- საწნახელის ნახვა
- განთავსება
- ღვინის დეგუსტაცია
- ქართული სამზარეულოს დაგემოვნება
- ღვინის შექმნა
- ქართული ფოლკლორის მოსმენა

**LADO SHAVISHVILI'S WINE HOUSE – MARANI**

Wine name: Chkhaveri, Tsolikauri  
 Address: Keda Region, Vil. Vaio (45 km. from Batumi)  
 Name of the owner: Lado Shavishvili  
 Contact information: +995 599 78 36 59  
 Available:

- Winepress
- Accommodation
- Winetasting
- Georgian cuisine
- Wine sale
- Georgian folklore

**ВИННЫЙ ДОМ ЛАДО ШАВИШВИЛИ – МАРАНИ**

Название вин: Цоликаური, Чхавერი, Оджалеши  
 Адрес: Кедский муниципалитет, село Ваио (в 45 км от Батуми)  
 Имя владельца: Ладო Шавишвили  
 Контактная информация: +995 599 78 36 59  
 Возможно:

- Посмотреть виноградный пресс
- Снять комнату
- Продегустировать вина
- Попробовать грузинскую кухню
- Приобрести вино
- Послушать грузинский фольклор



**ВИННЫЙ ДОМ НУРИ СИРАБИДЗЕ – МАРАНИ**

Название вин: Цоликаური  
 Адрес: Кедский муниципалитет, село Гегелидзеби (в 49 км от Батуми)  
 Имя владельца: Нури Сирабидзе  
 Контактная информация: +995593519128; +995577160360  
 Возможно:

- Посмотреть виноградный пресс
- Снять комнату
- Продегустировать вина
- Попробовать грузинскую кухню
- Приобрести вино
- Послушать грузинский фольклор
- Транспортные услуги

**ნური სირაბიძის საოჯახო ღვინის სახლი - მარანი**

ღვინის დასახელება: ცოლიკაური  
 მისამართი: ქედის მუნიციპალიტეტი, სოფ. გეგელიძეები (ბათუმიდან 49 კმ)  
 მეპატრონის სახელი, გვარი: ნური სირაბიძე  
 საკონტაქტო ინფორმაცია: +995593519128; +995577160360  
 ხელმისაწვდომი სერვისები:

- საწნახელის ნახვა
- განთავსება
- ღვინის დეგუსტაცია
- ქართული სამზარეულოს დაგემოვნება
- ღვინის შექმნა
- ქართული ფოლკლორის მოსმენა
- სატრანსპორტო მომსახურება

**NURI SIRABIDZE'S WINE HOUSE –MARANI**

Wine name: Tsolikauri  
 Address: Keda Region, Vil. Gegelidzeebi (49 km. from Batumi)  
 Name of the owner: Nuri Sirabidze  
 Contact information: +995593519128, +995577160360  
 Available:

- Winepress
- Accommodation
- Winetasting
- Georgian cuisine
- Wine sale
- Georgian folklore
- Transportation services



**ВИННЫЙ ДОМ МАЛХАЗА ГОРГИЛАДЗЕ – МАРАНИ**

Название вин: Цоликаური, Чхавერი, Аладаსური  
 Адрес: Кедский муниципалитет, село Ваио (в 45 км от Батуми)  
 Имя владельца: Малхаз Горгилაძე  
 Контактная информация: +995591980658; +995593356232  
 Возможно:

- Посмотреть виноградный пресс
- Снять комнату
- Продегустировать вино
- Попробовать грузинскую кухню
- Приобрести вино
- Послушать грузинский фольклор

**მალხაზ გორგილაძის საოჯახო ღვინის სახლი - მარანი**

ღვინის დასახელება: ცოლიკაური, ჩხავერი, ალადასტური  
 მისამართი: ქედის მუნიციპალიტეტი, სოფ. ვაიო (ბათუმიდან 45 კმ)  
 მეპატრონის სახელი, გვარი: მალხაზ გორგილაძე  
 საკონტაქტო ინფორმაცია: +995591980658; +995593356232  
 ხელმისაწვდომი სერვისები:

- საწნახელის ნახვა
- განთავსება
- ღვინის დეგუსტაცია
- ქართული სამზარეულოს დაგემოვნება
- ღვინის შექმნა
- ქართული ფოლკლორის მოსმენა

**MALKHAZ GORGILADZE'S WINE HOUSE- MARANI**

Wine name: Tsolikauri, Chkhaveri, Aladasturi  
 Address: Keda Region, Vil. Vaio (45 km. from Batumi)  
 Name of the owner: Malkhaz Gorgiladze  
 Contact information: +995591980658, +995593356232  
 Available:

- Winepress
- Accommodation
- Winetasting
- Georgian cuisine
- Wine sale
- Georgian folklore

## ღვინის დეგუსტაცია

ეს, რა თქმა უნდა, პროფესიონალთა საქმეა. თუმცა გარკვეულ წესების გათვალისწინებით, ნებისმიერი მოყვარული შეძლებს ღვინის შეფასებას. მართალია, პროფესიონალურ დასკვნას ვერ გააკეთებს, მაგრამ იმას მაინც გაარკვევს, დაილევა თუ არა ღვინო.

სადეგუსტაციო ჭიქა მაღალფეხიანია და მოგრძო, ოვალური ფორმა აქვს. ჭიქას ერთ მესამედზე ავსებენ ღვინით. დეგუსტაციისას მნიშვნელოვანია ღვინის ტემპერატურა, რაც უშუალოდ ღვინის ტიპზეა დამოკიდებული: თეთრი მშრალი მსუბუქი ღვინოები 12-14°C-ზე ისინჯება; თეთრი მშრალი ღვინოები 14-16°C-ზე; ნოთელი მსუბუქი ღვინოები 16-18°C-ზე ისინჯება, ნოთელი ღვინოები კი - 17-20°C-ზე. დეგუსტაციის დანწყებამდე რამდენიმე საათით ადრე ღვინო ან უნდა შევატობოთ, ან გავაცივოთ შესაბამის ტემპერატურამდე.

ღვინის გამჭვირვალობა და ფერი თეთრ ფონზე ფასდება. სადეგუსტაციო ჭიქას ხელში იჭერენ ფეხით და არა მუცლით. ჭიქას ჯერ სივანეზე გახედვენ, შემდეგ წინ დახრიან და ზემოდან აკვირდებიან. ღვინის შეფასება ფერზე დაკვირვებით იწყება. იგი გამჭვირვალე უნდა იყოს. ფერის ტონი და ინტენსივობა მიუთითებს ღვინის ასაკსა და წარმოშობაზე: ახალგაზრდა თეთრი ღვინო ღია ყვითელი ფერისაა და მომწვანო ელფერი დაჰკრავს, დროთა განმავლობაში კი ოქროსფერი ხდება და მუქდება, რაც სიძველის ნიშანია. ახალგაზრდა ნოთელი ღვინო ინტენსიურად ნოთელი ფერისაა და მოიისფრო ნოთელში გადადის. ასაკის მატებასთან ერთად ღვინო ყავისფერი ხდება, რასაც ოქსიდირებული ტანინები განაპირობებს. თუ ღვინოს ნოთელი ელფერება აკლია, ის უკვე „მკვდარია“.

ფერის ინტენსივობა მიუთითებს იმაზე, რამდენად მწიფე იყო ყურძენი დაწურვისას: რაც უფრო ინტენსიურია ფერი, უფრო კარგი გემოსი იქნება ღვინო. თუ ღვინო მღვრიეა, ეს იმას ნიშნავს, რომ იგი არასასურველ - კოლოიდურ ნივთიერებებს შეიცავს. სადეგუსტაციო ჭიქის წრიული მოძრაობისას აქროლადი და არომატული ნივთიერებები უკეთ გამოიყოფა და საშუალებას გვაძლევს გავცნოთ ღვინოს.

ჭიქას შერჩენილ ღვინის სურნელს ნაზად შეისუნთქავენ, რათა უკეთ აღიქვან მისი ბუკეტი. რაც შეეხება ღვინის ასაკის დადგენას, ფერის გარდა, ეს გემოთიც შეიძლება. ახალგაზრდა ღვინოები საკმაოდ მწვლარტეა და უხეში. ასაკის მატებასთან ერთად ღვინის გემო სულ უფრო რბილი, ჰარმონიული და დახვეწილი ხდება. დეგუსტაციისთვის საუკეთესო დროა დილა, რადგან ამ დროს მგრძობელობა გამაზვიანებულია. ღვინის დეგუსტაცია არ ხდება ჭამის შემდეგ.

## ДЕГУСТАЦИЯ ВИНА

Дегустация вина, разумеется, дело профессионалов. Однако с учетом определенных правил каждый любитель также может оценить вино. Правда, профессионального заключения он не вынесет, но по крайней мере выяснит, как его нужно правильно дегустировать.

Бокал для дегустации с высокой ножкой, продолговато-овальной формы наполняется вином на треть. При дегустации важна температура вина, что непосредственно зависит от его типа: белые сухие легкие вина дегустируют при 12-14°C; белые сухие вина – при 14-16°C; красные легкие вина – при 16-18°C, а красные вина – при 17-20°C. За несколько часов до начала дегустации вино следует либо подогреть, либо охладить до соответствующей температуры.

Прозрачность и цвет вина оценивают на белом фоне. Дегустационный бокал берут за ножку, а не за тылово. Бокал просматривают сначала поперек, затем наклоняют вперед и всматриваются сверху. Оценка вина начинается с наблюдения за цветом. Вино должно быть прозрачным. Тон и интенсивность цвета указывает на возраст и происхождение вина: молодое белое вино светло-желтого цвета с зеленоватым оттенком, а с течением времени становится золотистого цвета и темнеет, что является признаком старения. Молодое красное вино интенсивно красного цвета, переходящего в фиолетово-красный. С прибавлением возраста вино становится коричневым, что обуславливается окислированными танинами. Если вино не переливается красным цветом, то оно уже «мертво».

Интенсивность цвета указывают на то, насколько спелым был виноград при отжиге: чем интенсивнее цвет, тем лучше будет вкус вина. Если вино мутное, это значит, что оно содержит нежелательные коллоидные вещества. При круговом движении дегустационного бокала летучие и ароматические вещества выделяются и позволяют ознакомиться с вином.

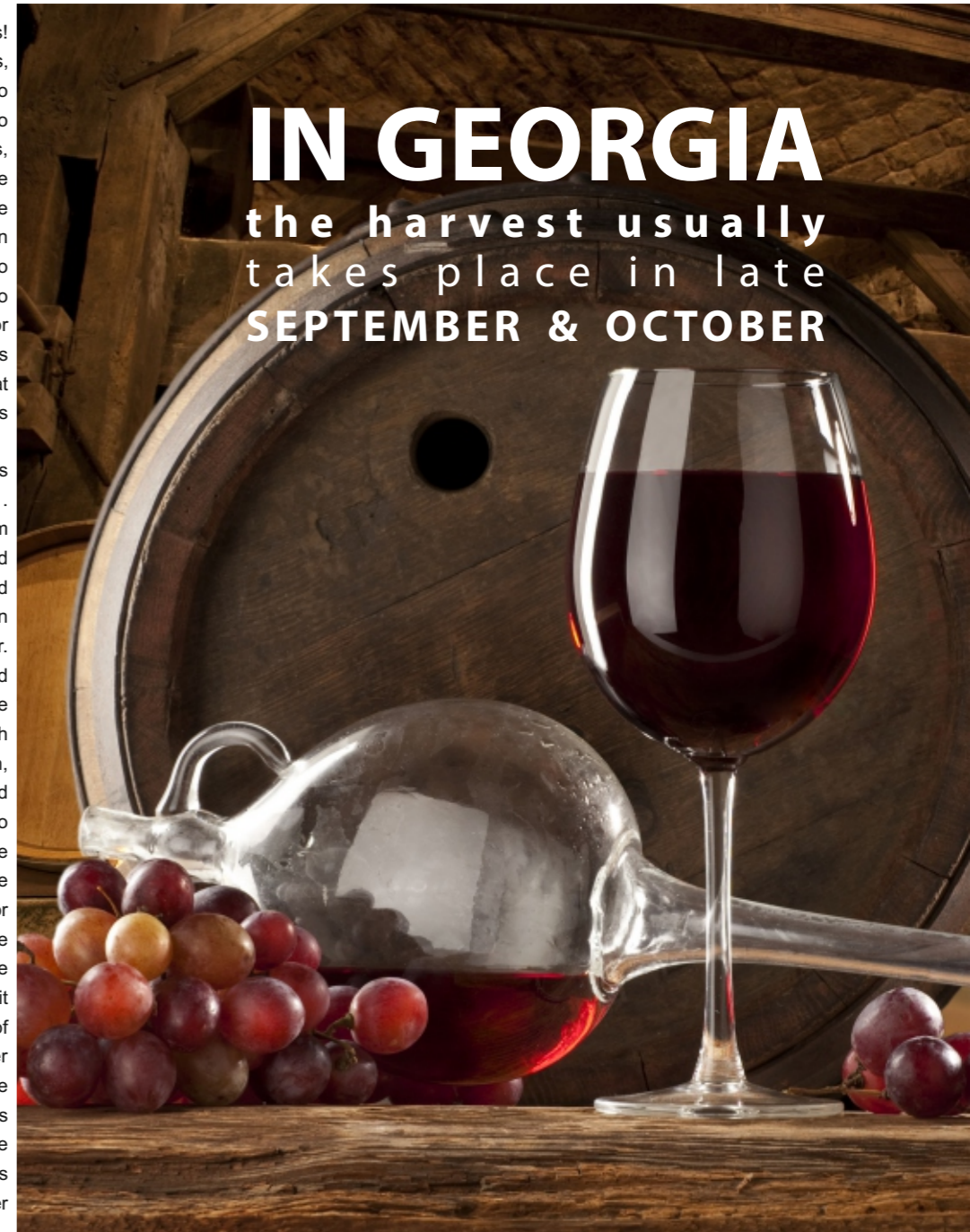
Оставшийся в бокале аромат вина мягко вдыхают, чтобы лучше ощутить его букет. Что касается установления возраста вина, то кроме цвета, это можно сделать и по вкусу. Молодые вина достаточно терпки и грубоваты. С увеличением возраста вкус вина становится все более мягким, гармоничным и изысканным. Лучшим временем для дегустации является утро, поскольку в это время восприимчивость человека обострена. Дегустацию вина не проводят после еды.



## WINE TASTING

This is, of course, a matter for professionals! However, after learning some basic ground rules, even non-professionals will soon be able to evaluate wine. Although they might not be able to make the same judgment as the professionals, they will certainly be able to decide whether a wine is worth drinking or not. Winetasting glasses have high stems and oblong, oval shapes. When winetasting, one third of the glass is filled. Prior to tasting, the wine should be warmed or cooled to the appropriate temperature as this is crucial for the experience. The correct temperature depends on the type of wine: light dry white wine is tasted at 12-14°C; dry white wine at 14-16°C; light red wines at 16-18°C; and red wines at 17-20°C.

The clarity, transparency and color of a wine is evaluated against a white background. Winetasting glasses should be held by the stem and not by the bowl. First, the glass is looked through at its widest point and it then tipped forward and looked at from above. The evaluation of a wine begins with the observation of its color. The wine should be clear and its color level and intensity provides information about the wine's age and origin: young white wines are light yellow with a green shade, after some time it becomes golden, and darker than that is a sign of age. Young red wine has an intensive red color, passing into purple. Upon reaching an unacceptable age, wine becomes brown due to oxidized tannins. If wine lacks its red sparkle it is already "dead." The color intensity indicates how ripe the grape was while pressed: the more intense the color, the better the taste of the wine. If a wine is cloudy, it means that it contains undesirable particles. The fragrance of the wine is inhaled gently from the glass to better discern its bouquet. The age of a wine can be discerned from taste as well as color. Young wines are quite astringent and harsh. After aging, wine becomes softer and more harmonious. Morning is the best time for wine tasting and it should never be conducted after a meal.



preliminarily  
fermented  
wine is **SOFTER,**  
more **AROMATIC,**  
**COLORED & RIPE**



# GEORGIAN CUISINE is known for its COLORFUL DIVERSITY

## ქართული სამზარეულო

ქართული სამზარეულო მრავალფეროვნებითა და მომზადების ტექნოლოგიით, სუფრის გაშლის წესებითა და მასთან დაკავშირებული რიტუალებით ნამდვილ სანახაობას წარმოადგენს. თავისი ტრადიციებით ქართულ სუფრას მსოფლიოში ანალოგი არ მოეპოვება. აქ ერთდროულად მრავალი კერძის დაგემოვნება შესაძლებელია. სუფრას წარმატავს "თამადა", რომელმაც უნდა შეძლოს მრავალფეროვან სადღეგრძელოებთან ერთად სტუმრები გაართოს თავისი ლექსებით, სიმღერებითა თუ საინტერესო ამბების მოყოლით. სადღეგრძელოების კულტურა კავკასიის ბევრ სხვა ქვეყანაშიც არსებობს, მაგრამ ქართული სუფრის წამყვანის-"თამადის" ფენომენი ყველაზე მეტად სწორედ საქართველოშია დამკვიდრებული.

აჭარულ სამზარეულოში რძის პროდუქტები ჭარბობს. უხვადაა წარმოდგენილი ბოსტნეულის, ასევე ხორცისგან და თევზგულისგან დამზადებული კერძები. რეგიონის სამზარეულოში ასევე მნიშვნელოვანი ადგილი უკავია ტკბილეულობას. გამორჩეული აჭარული ნუგზარია ბაქლავა, რომელიც ერთგვარი ინტერპრეტაციაა თურქული ფახლავის, თუმცა განსხვავებულია არომატითა და კონსისტენციით. დამზადების რთული და განსაკუთრებული ტექნოლოგიის მიუხედავად, ბაქლავა აჭარული სუფრის განუყოფელი ნაწილია.

წარმოდგენილია აჭარული სამზარეულო აჭარული ხაჭაპურის გარეშე. იგი საქართველოში ჩამოსული სტუმრებისათვის აუცილებლად დასაგემოვნებელ კერძთა შორის მოისაზრება, ამიტომაც დღეს აჭარული ხაჭაპური არამარტო აჭარაში, არამედ ქვეყნის ნებისმიერ კუთხეში შეიძლება დააგემოვნოთ, თუმცა როგორც ამას გურმანები აღნიშნავენ, აჭარაში ამ კერძს მაინც სულ სხვა გემო და ხიბლი აქვს.

## ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

Грузинское застолье, или как его называют грузины «Супра», является настоящим представлением. Со своими правилами, ритуалами, традициями и особыми технологиями приготовления блюд, ему нет аналогов в мире. Застолье ведет «тамада», который должен суметь развлечь гостей стихами, песнями и интересными рассказами. Культура произнесения тостов за застольем существует во многих странах, но феномен «тамады» особенно распространен именно в Грузии.

В аджарской кухне преобладают молочные продукты. Широко используются овощные, мясные и рыбные блюда. Так же, здесь, важную роль играют и сладости, особенно аджарская пахлава, которая является интерпретацией турецкой, но отличается ароматом и консистенцией. Несмотря на сложную и особенную технологию приготовления, пахлава - неотъемлемая часть аджарского застолья.

Местную кухню невозможно представить без аджарского хачапури, который входит в число блюд, которые обязательно нужно попробовать находясь в Грузии. Именно поэтому аджарский хачапури готовят в любом регионе, но, как отмечают гурманы, в Аджарии у этого блюда совсем другой вкус.

## GEORGIAN CUISINE

Georgian cuisine is known for its colorful diversity, use of different techniques and traditional table layouts. There is no similar term or concept in the world for a Georgian "supra", a feast of epic proportions and diverse dishes led by a toastmaster or "tamada." The tamada, besides leading toasts to a variety of subjects, should also guide the evening and entertain the guests with song, poetry, and storytelling. Toasting tradition is prevalent throughout the Caucasian countries; however, the tamada is a uniquely Georgian phenomenon.

Dairy products are prevalent in Ajarian cuisine; there are a lot of dishes with vegetables, meats and fish as well. Also, sweets play an important role in Ajarian cuisine. The most popular sweet is Ajarian baklava, which is a delicious interpretation of Turkish pakhlava. At the same time, it has its own unique taste and consistency. Known for the difficult techniques required to make it, baklava has its own place at the Ajarian table.

It is impossible to discuss Ajarian cuisine without mentioning Ajarian khachapuri. It is an absolute must-try dish and although it originally hails from Ajara, it is a popular dish throughout Georgia. Of course, if you have the chance to try it in Ajara, that's where you'll find the best Ajarian kchachapuri.

GEORGIAN  
CUISINE

# DAIRY PRODUCTS are prevalent in AJARIAN CUISINE



## აჭარული ყველი

აჭარაში ყველის ბევრი ნაირსახეობაა გავრცელებული, ყველაზე დამახასიათებელი კი აჭარული დანული ყველია, რომელსაც ძირითადად მაღალმთიან რეგიონში ამზადებენ. დანული ყველის დამზადების განსაკუთრებული ტექნოლოგია, განსხვავებული ფორმა და დამახასიათებელი გემო მიმზიდველია ნებისმიერი გურმანისთვის.

## АДЖАРСКИЙ СЫР

В Аджарии распространено много сортов сыра, наиболее известным является аджарский плетеный сыр, который изготавливается в высокогорных регионах. Уникальная технология приготовления сыра, отличительная форма и характерный вкус особенно привлекательны для гурманов.

## AJARIAN CHEESE

There are several cheese produced in Ajara; the most typical Adjarian cheese is "spinning" (datsnuli) cheese, which is primarily made in Ajara's mountainous areas. Producing spinning cheese requires a special technique and apparatus; its non-traditional shape and unique taste make "spinning" cheese attractive to all cheese lovers.

## კაიმალი

კაიმალი აჭარული სამზარეულოსათვის დამახასიათებელი კერძია, რომელიც დიდი პოპულარობით სარგებლობს რეგიონის მოსახლეობაში. კაიმალი რძის პროდუქტებისგან მზადდება და გამორჩეულად ნოყიერია. მისი მირთმევა სასურველია ყველთან და მჭადთან ერთად. თუკი ერთხელ მაინც დაგიგემოვნებით ეს აჭარული კერძი, მის მირთმევაზე უარს ვერასდროს იტყვი.

## КАИМАГИ

Каимаги наиболее характерная часть аджарской кухни, которая пользуется большой популярностью в регионах. Приготовленный из молочных продуктов, он обладает довольно таки насыщенным вкусом. Обычно его подают с мчади и сыром. Если вы хотя бы раз это пробовали, то впредь не сможете отказаться.

## KAIMAGI

Kaimagi is a common and very popular dish throughout Ajara. Kaimagi is an exceptionally rich dairy product. This dish pairs incredibly well with cheese and a traditional Georgian corn bread called "mchadi." Kaimagi is a truly unforgettable dish.



## ზედავრის კიტრის სალათი

ბოსტნეულის კერძები ფართოდაა გავრცელებული აჭარულ სამზარეულოში. ჭეშმარიტი გურმანებისთვის აღსანიშნავია ქორფა კიტრითა და სხვადასხვა აჭარული საკმაზებით მომზადებული „ზედავრი სალათა“, რომელიც მარტივად მოსამზადებელი და ამავედროულად უგემრიელესი შესავალი კერძია.

## ЗЕДАВСКИЙ САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ

Овощные блюда широко распространены среди аджарской кухни. Зедаврский салат из огурцов- легкое, холодное и вкусное блюдо. Для настоящих гурманов наиболее примечательным будет то, что он готовится из свежих огурцов и заправлен местными разнообразными специями.

## ZEDAVRI CUCUMBER SALAD

Ajarian cuisine frequently uses vegetables. An easily-made and delicious appetizer is Zedavri cucumber salad, a delectable dish made with fresh cucumbers and Ajarian spices.





# GEORGIAN a p p e t i z e r s ARE FULL OF DIVERSITY

**ფხალეული (ბადრიჯანი)**

ქართულ კულინარიაში განსაკუთრებული ადგილი უკავია ბადრიჯანს. გამოირჩეულია მისგან დამზადებული და აჭარულ ყაიდამე შევსებული კერძებიც. ბადრიჯანის კერძებს შეხვდებით როგორც მაღალმთიან აჭარაში, ასევე ბარშიც. განსაკუთრებით გამოირჩევენ ქობულეთურად მომზადებულ ბადრიჯანს, რომელსაც კომიდორთან და სხვადასხვა მწვანილებთან ერთად ამზადებენ.

**ПХАЛИ (ИЗ БАКЛАЖАНОВ)**

Приготовленные на аджарский лад блюда из баклажан занимают особое место в грузинской кухне. Блюда из баклажан можно встретить как в высокогорных регионах, так и в городах. Наиболее популярными считаются баклажаны по кобулетски, которые приготавливаются с помидорами и зеленью.

**EGGPLANTS**

Eggplants are one of the most commonly-used vegetables in Ajarian cuisine. There are several eggplant-based dishes that hail from all of Ajara's regions. One popular eggplant dish comes from Kobuleti, which combines eggplant with tomatoes and some greens.



**ფხალეული (ასორტი)**

ქართული სუფრის შესავალ კერძებში გამოირჩევა სხვადასხვა ბოსტნეულისაგან დამზადებული კერძი, რომელსაც ხშირად ბრონეულის მარცვლებით რთავენ. ოჯახურ სუფრებზე, ისევე როგორც რესტორნების მენიუში ამ კერძს ხშირად ასორტის სახით სთავაზობენ სტუმრებს. ფხალეულის ასორტი (ისპანახის ფხალი, ბადრიჯანი, მწვანე ლობიო, კომბოსტო, სტაფილო და ჭარხალი) ძირითადად მონარშული ბოსტნეულის, ნიგვზისა და სანელებლებისაგან მზადდება.

**ПХАЛИ (АССОРТИ)**

Среди холодных блюд часто можно встретить овощные блюда, украшенные семенами граната. На домашних застольях, так же как и в ресторанах, это блюдо подают в виде ассорти: пхали из шпината, баклажан, зеленого лобио, моркови и бурака, которое приготавливается из вареных овощей, орехов и специй.

**PHKHALI**

Georgian appetizers are full of diversity; they incorporate different vegetables and Georgian spices, and are decorated with pomegranates. They can be frequently found in family meals as well as on restaurant menus. Phkali, a vegetable pâté, is a dish that can be made with spinach, eggplant, green beans, cabbage, carrots and beets. The vegetables are boiled and combined with nuts and flavorful spices to create a truly delicious vegetarian dish.

**ქართული მწნილი**

სხვადასხვა სახეობის მწნილი ქართული სუფრის განუყოფელი ნაწილია. ქართულ სამზარეულოში თითქმის ყველა ბოსტნეულისგან დამზადებულ მწნილს შეხვდებით. მწნილი აჭარაშიც უყვართ, განსაკუთრებით მწვანე კომიდორის, ლობიოსა და პრასის მწნილი, რომლებსაც ყველა ოჯახში უხვად და გემრიელად ამზადებენ.

**ГРУЗИНСКИЕ СОЛЕНЬЯ**

Разнообразные соленья- неотъемлемая часть грузинского застолья. В Грузии соленья готовят практически из любых овощей. В Аджарии так же очень любят соленья, особенно из помидор, лобио и лука-порей.

**GEORGIAN PICKLES**

Pickles, or "mtsnil" in Georgian, of various varieties are intrinsic elements of Georgian cuisine. A wide variety of pickled vegetables are popular in both Georgian and Ajarian cuisine, including pickled green tomatoes, green beans, leeks and garlic. Many families also prepare these dishes at home.





It is hard to imagine  
**GEORGIAN CUISINE**  
 without  
**KHACHAPURI**



**მჭადი**

სიმინდის ფქვილისაგან დამზადებული ეს კერძი განსაკუთრებით პოპულარულია დასავლეთ საქართველოში, კერძოდ აჭარაში. აღსანიშნავია მჭადის მომზადების რამდენიმე ვარიაცია, რომელსაც აჭარულ კულინარიაში შეხვდებით, კერძოდ სიმინდის ფქვილის რძის ნაწარმთან ერთად მოზელვა და კეცზე გამოცხობა. კეცზე გამოცხვარი მჭადს კი ყოველთვის განსაკუთრებული სურნელი და გემო ახასიათებს.

**МЧАДИ**

Приготовленные из кукурузной муки лепешки, особенно популярны в западной Грузии, а именно в Аджарии. Существует несколько видов приготовления мчади: с добавлением молочных продуктов и выпечкой на кеци (глиняные противни). Мчади, приготовленные на кеци в печи, всегда сопровождаются приятным ароматом.

**MCHADI**

Mchadi, a special cornbread dish, is very popular throughout western Georgia, especially in Ajara. There are several Ajarian recipes for making mchadi, the most popular of which is to make a dough from corn flour and milk, which is then baked in a clay pan called a "ketsi".

**ხაჭაპური**

წარმოდგენილია ქართული სუფრა ხაჭაპურის გარეშე. იგი ისევე ასოცირდება საქართველოსთან, როგორც პიცა იტალიასთან. საქართველოს ყველა კუთხეს ხაჭაპურის ცხობის საკუთარი ტექნოლოგია აქვს. ყველაზე მტად გავრცელებულია იმერული ხაჭაპური, რომელიც ცომის თხელ ფენაში მოთავსებული იმერული ყველით მზადდება. ორმაგი ყველის ფენით გამოირჩევა მეგრული და ლაზური ხაჭაპურები, რომლებიც სუფრის მთავარ კერძებს წარმოადგენს.

**ХАЧАПУРИ**

Сложно представить грузинскую кухню без хачапури. Он так же ассоциируется с Грузией, как пицца с Италией. У каждого региона есть своя технология этого блюда. Наиболее распространенным считается Имерули хачапури (от названия региона Имерети), который представляет собой тонкий слой теста начиненный сыром. В мегрельском и лазском хачапури, кроме начинки, сыр так же посыпается и поверх теста.

**KNACHAPURI**

It is hard to imagine Georgian cuisine without khachapuri. It is a trademark of Georgian staple. In a sense, kchachapuri is to Georgian cuisine as pizza is to Italian. Each part of Georgia has its own technique for baking khachapuri. The most widespread version is Imeruli khachapuri (Comes from Imereti region). Imeruli khachapuri is made by placing a special cheese mixture inside of a thin dough and baking it. Megruli and Lazuri khachapuri place cheese inside the dough as well as on top of the dough. Regardless of which region the khachapuri comes from, it is a delicious dish that is frequently served as the main course of a meal.



**აჭარული ხაჭაპური**

აჭარული ხაჭაპური გამოირჩევა როგორც ორიგინალური ფორმით, ისე განსაკუთრებული გემოთი. თუ კლასიკურ ხაჭაპურს სხვა კერძებთან ერთად აგემოვნებენ, აჭარულ ხაჭაპურს როგორც მტად ნოყიერ კერძს ცალკე შექმნილია დილის საუზმის ან სადილის დროს. აჭარული ხაჭაპურის შექმნის არაერთი ვერსია არსებობს. ზღვისპირას მცხოვრებ ლაზებს ცომისთვის ნავის ფორმა მიუციათ, კვერცხის გული კი თითქოს ზღვაში ჩამავალ მშენებელს გინასახიერებს. მზე და ზღვა კულინარიაში ასე გემრიელად არავის დაუკავშირებია ერთმანეთთან.

**АДЖАРСКИЙ ХАЧАПУРИ**

Аджарский хачапури отличается как и оригинальной формой, так и неповторимым вкусом. Если другие виды хачапури подают вместе с различными блюдами, то этот всегда пробуют отдельно, чаще всего на завтрак или на обед. Существует множество различных версий создания аджарского хачапури. Еще никому не удавалось так «вкусно» объединить солнце и море: проживающие на побережье Черного моря лазы, придали блюду форму лодки, а желток изображает закат, солнце, опускающееся в море.

**ADJARULI KHACHAPURI**

Ajarian khachapuri has a unique shape and amazing taste. While other varieties of khachapuri can be paired with breakfast, lunch, or dinner, Ajarian khachapuri should be eaten alone for either breakfast or dinner. There are several versions of Ajarian khachapuri. The Laz, a people who lived near the seacoast, contributed to Ajarian khachapuri by giving the dish its signature boat-like shape. Additionally, the Laz also added an egg in the middle of the dish, which is symbolic of the sun. Ajarian khachapuri is not only delicious, it is also beautiful and symbolic of both the sun and the sea.

# CHVISHTARI AND MCHADI are very popular throughout WESTERN GEORGIA



**აჩმა**

აჩმა ხაჭაპურის ერთ-ერთი ინტერპრეტაციაა. მისი მომზადების ტექნოლოგია საკმაოდ განსხვავებულია კლასიკური ხაჭაპურისგან : იგი თხელი ფენებისაგან შედგება, რომლებშიც ჩამდნარი ყველი და კარაქი ერთდროულად ნოყიერი და ჰაეროვანია. აჩმა აჭარული კულინარიის შესანიშნავი ნიმუშია და მისი მირთმევა ნამდვილი სიამოვნებაა.

**АЧМА**

Ачма это, своего рода, интерпретация хачапури. Технология его приготовления довольно таки отличается от классического хачапури. Ачма состоит из тонких, предварительно сваренных, слоев теста, начиненных сыром и маслом. Это замечательный пример грузинской кухни, одновременно сытное и легкое блюдо, которое придется по вкусу почти каждому.

**ACHMA**

Achma is one of the famous interpretations of khachapuri, which uses a technique different from most other types of khachapuri. Thin layers of melted cheese combined with butter give the dish a very rich but light flavor. Achma is truly representative of Ajarian cuisine and is a true pleasure for all food connoisseurs.



**სინორი**

სინორი გამორჩეულად ნოყიერი აჭარული კერძია, მის მოსამზადებლად სპეციალურად გამომცხვარი ცომის ფირფიტები, ნადული და ერბო დაგჭირდებათ, რომლებსაც ოსტატურად შეურევთ ერთმანეთს და კეცზე გამოცხობის შემდეგ უგემრიელს კერძს მიიღებთ.

**СИНОРИ**

Синори, так же, довольно таки калорийное блюдо, для приготовления которого вам понадобятся специально выпеченные листы теста, творог и масло. Все ингредиенты смешиваются и выпекаются на кеци, в результате чего получается замечательное аджарское блюдо.

**SINORI**

Sinori is a very rich Ajarian dish. It is prepared using a specially-baked dough that is combined with Georgian cottage cheese and butter.

**ხინკალი**

ხინკალი საქართველოს მთიანეთის კულტურის განუყოფელი ნაწილია. იგი წარმოადგენს ცომისგან დამზადებულ ერთგვარ ტომარას, რომელშიც მოთავსებულია გატარებული ხორცი (ლორის, საჭონლის ან ცხვრის). იგი მზადდება ხარშის წესით. პირველად ხინკალი გაუკეთებიათ ფშავში, თუმცა მისი დაგემოვნება დღეს საქართველოს ნებისმიერ კუთხეშია შესაძლებელი. სასურველია ხინკლის მისართმევად ესტუმროთ ე.წ „ხინკლის სახლებს“, რომლებიც მრავლად მოიპოვება მთელ საქართველოში, მათ შორის აჭარაშიც.

**ХИНКАЛИ**

Хинкали это неотъемлемая часть грузинской горной культуры. Хинкали представляет собой вареный, фаршированный мясом мешочек из теста. Родиной этого блюда является регион в восточной Грузии- Пшави. Попробовать хинкали можно в любой части Грузии, за этим желательно ходить в специальные «Хинкальные дома».

**Khinkali**

Khinkali, a dumpling usually filled with ground meat and spices, hails from the mountainous region of Pshavi. Khinkali is another defining Georgian dish and is highly popular among locals and tourists. Khinkali is prepared by laying out thin, flattened circular pieces of dough. A small portion of ground meat mixed with spices and a bit of water is added to the center of the flattened dough, which is then folded together and dropped into a pot of boiling water. Almost all restaurants in Georgia serve khinkali, however, the best places for trying khinkali are "sakhinkle", which means "khinkali house" in English.



# BAZHE IS AN excellent complement TO FISH AND POULTRY DISHES



**მალახტო (ჭყინტილობილის რიმის წვენიში)**  
მალახტო აჭარული სამზარეულოსთვის დამახასიათებელი ლობიოს კერძია. მას აუცილებლად ჭყინტი ლობიოსაგან ამზადებენ, რომელსაც მოხარშვის შემდეგ ნიგოზს, სხვადასხვა სანელებლებს და ყველაზე მთავარ ინგრედიენტს - ისრიმის (მკვახე ყურძენი) წვენს ამატებენ, რაც მალახტოს დამახასიათებელ და განსაკუთრებულ გემოს მატებს.

**МАЛАХТО**  
Малахто это характерное для Аджарии блюдо. Его готовят из молодого, свежего лобия, которое варят, добавляют измельченный грецкий орех, приправы и самый главный ингредиент – исрими- сок неспелого винограда, который придает этому блюду неповторимый, уникальный вкус.

**MALAKHTO**  
Malakhto is a typical Ajarian-style bean dish. It is prepared using fresh beans, which are then boiled and combined with different nuts and spices. It is then served with a special sauce called Isrimi, which is made green grape juice. The Isrimi sauce gives the dish a unique and aromatic taste.

**იახნი (ქობულეთურად)**  
იახნის მოყვარულებს აჭარის ყველა რაიონში შეხვდებით, მაგრამ ეს კერძი განსაკუთრებით პოპულარულია ქობულეთში. მას საქონლის მკერდის ნაჭრისგან ამზადებენ. იახნის დასამზადებლად იყენებენ სანელებლების ბევრ ნაირსახეობას, რაც კერძს განსაკუთრებულ გემოს სძენს. იახნი ქობულეთური სუფრის განუყოფელი ნაწილია და მის დამზადებას მხოლოდ გამოცდილ მზარეულებს ანდობენ.

**ИАХНИ (ПО КОБУЛЕТСКИ)**  
Любителей иахни можно встретить во всех районах Аджарии, но это блюдо особенно популярно в Кобулету. Его готовят из говяжьей грудки с применением множества приправ, которые придают блюду особенный вкус. Иахни, неотъемлемая часть кобулетского застолья и его приготовление доверяют только очень опытным поварам.

**IAKHNI**  
There are several people in Ajara who love iakhni, but the most popular fans of iakhni comes from Kobuleti. Iakhni is made with ground meat combined with a large amount of spices, which give the dish its rich and full flavor. Iakhni is an essential part of any Kobuletian supra, but only experienced chefs can prepare authentic iakhni.



**დედლური**  
დედლურის მოსამზადებლად აუცილებელია მსუქანი სოფლის დედლის შერჩევა, ბლომად ბრინჯი, ნიგოზი, ზაფრანი და სხვადასხვა საკმაზმები. კერძი გამოირჩეულად გემრიელი და ნოყიერია. ყველაზე პოპულარულად ითვლება ქობულეთელი მზარეულების მიერ უკვე ტრადიციად ქცეული რეცეპტურა, რადგან დედლურის „სამშობლოდ“ აჭარის შავიზღვისპირეთის ეს კუთხეა ცნობილი.

**ДЕДЛУРИ**  
Для приготовления этого очень сытного и вкусного блюда нужно подобрать мясо деревенской курицы, рис в большом количестве, грецкий орех, шафран и различные приправы. Именно в Кобулету его готовят наилучшим образом.

**DEDLURI**  
In order to make dedluri, you need a well-fed hen, a healthy portion of rice, nuts, saffron and many other spices. Dedluri is an exquisite and rich dish. The best dedluri is made by chefs in Kobuleti, as the sunny and warm location that is Kobuleti is known as the homeland of dedluri.



THERE ARE MANY different spices USED IN GEORGIA

**ჩირბული ქობულეთურად**

ჩირბულის მთავარი ინგრედიენტი კვერცხია, რომელსაც სანელებლებით შეკმაზულ უგემრიელეს წვნიანში ურევვენ და უმატებენ ტყემლის სანებელს. ისი არომატი და გემო გულგრილს არცერთ გურმანს არ დატოვებს. ქობულეთური ჩირბული გამოირჩეულია იმითაც, რომ შესაძლებელია მისი გამდიდრება ნიგვით ან პომიდვრით.

**ЧИРБУЛИ ПО КОБУЛЕТСКИ**

Основной ингредиент чирбули- яйцо, которое перемешивают в приправленном соусе с добавлением ткемали. Его аромат и вкус не оставят равнодушными ни одного гурмана. Кобулетский чирбули, отличается так же тем, что его можно заправить грецкими орехами и помидорами.

**CHIRBULI**

The main ingredients of chirbuli are eggs and tkemali, a sour-plum sauce made from wild plums and several spices. It is also common to add nuts and tomatoes to chirbuli, which give the dish an authentic Kobuletian taste and aroma.



**ოჯახური**

ოჯახური არის ერთ-ერთი ყველაზე მადისალმძვრელი და გემრიელი ქართული კერძი. ოჯახურის მომზადება 12 საათით აღდგ, ხორცის ჩაბასტურმებით იწყება. დაბასტურმებულ ღვინოს უმატებენ ღვინოს და დაბალ ცეცხლზე წვავენ. უკვე შემწვარ ხორცს გვერდით ცალკე შემწვარ კარტოფილს მიუწყობენ. კერძის გასაფორმებლად კი მრგვალად დაჭრილ ხახვს და მწვანე ხივს იყენებენ.

**ОДЖАХУРИ**

Оджахури- одно из самых любимых и аппетитных грузинских блюд. За 12 часов до подачи блюда нужно замариновать мясо, затем добавить к нему вино и жарить на низком огне. Готовое мясо выкладывают на тарелку рядом с жареным картофелем, а для оформления используют кольца лука и зелень.

**OJAKHURI**

Ojakhuri is a highly popular and hearty Georgian dish. Proper ojakhuri requires meat that has been marinated in wine and spices for over twelve hours. The meat is then roasted over a low fire. Afterwards, the meat is combined with fried potatoes, herbs and onions.

**ლობიო ქოთანში**

ლობიო ქოთანში მთელ საქართველოში ფართოდ გავრცელებული კერძია. სვადასხვა რეგიონში ინგრედიენტებიც და მომზადების წესიც განსხვავებულია. გამორჩეული გემო აქვს თიხის ქოთანში დამზადებულ ლობიოს. აუცილებელი ინგრედიენტებია : მწვანე ხახვი, ქინძი, ქონდარი და წითელი ხმელი წიწვავა.

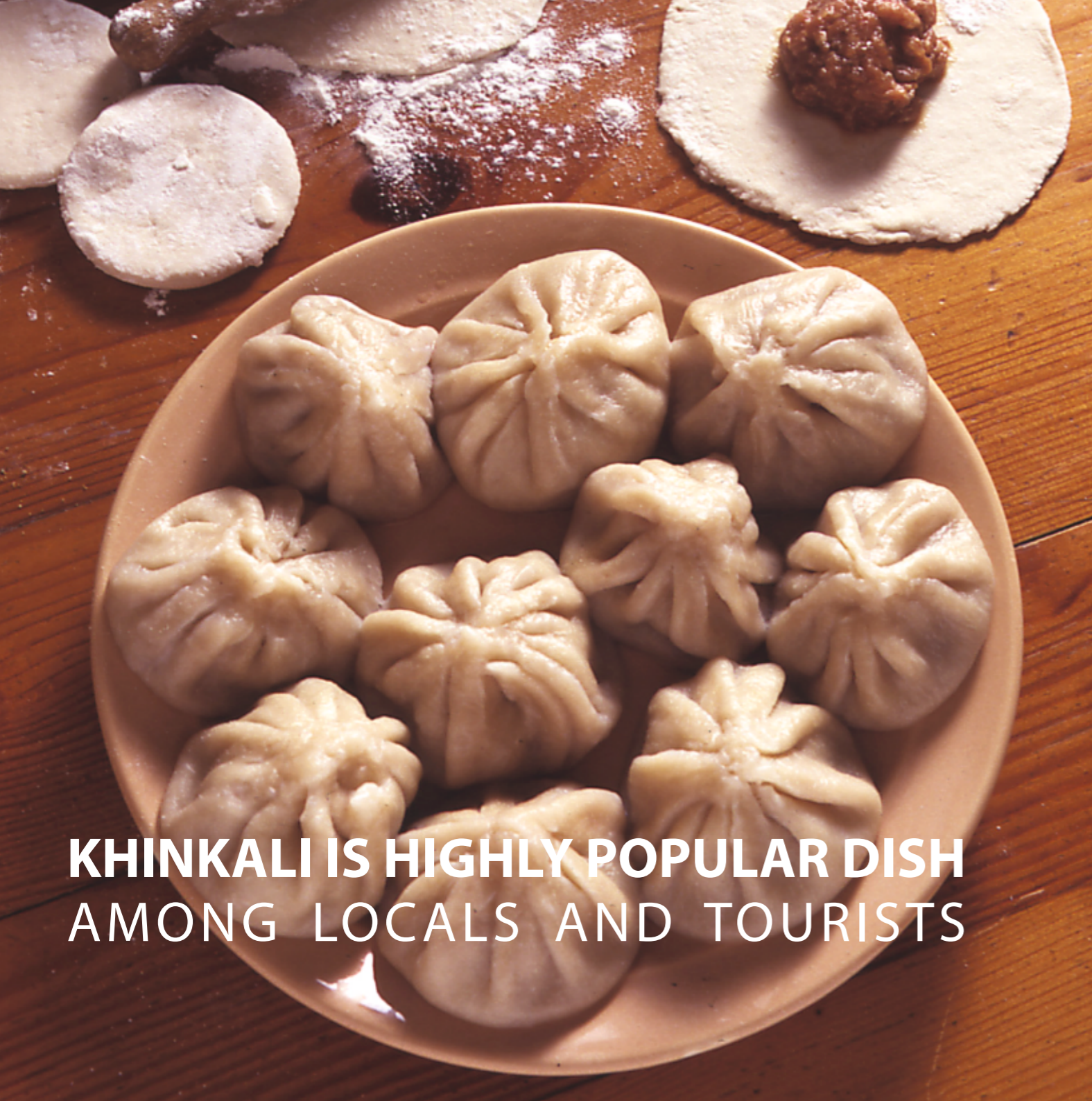
**ЛОБИО В ГОРШОЧКЕ**

Особенный вкус имеет приготовленное в глиняном горшочке лоблио. Лоблио- широко распространенное блюдо в Грузии и в разных регионах способы его приготовления отличаются друг от друга. Обязательные ингредиенты: фасоль, зеленый лук, киндза, кондари и сухой красный перец.

**LOBIO**

Lobio, a soupy baked bean dish, is widespread throughout Georgia. There are many different recipes and ingredients used in different parts of Georgia, however, the most popular and delectable recipe uses beans, green onions, coriander, savory and dried red pepper, which is then baked in a special clay pot called a "qotani".





**KHINKALI IS HIGHLY POPULAR DISH AMONG LOCALS AND TOURISTS**



**შემწვარი ხამსა**

აჭარაში ძალიან პოპულარულია თევზეული, განსაკუთრებით უყვართ შემწვარი ხამსა, რომელსაც სხვადასხვა სანელებლებით კმზავენ, კვებენ წვავენ და ისე აგემოვნებენ.

**ЖАРЕНАЯ ХАМСА**

В Аджарии большой популярностью пользуются рыбные блюда, особенно, жареная хамса, которую заправляют различными специями, жарят на кеци (кеци-глиняное блюдо для жарки на дровах, в печи) и так подают на стол.

**FRIED ANCHOVY (HAMSA)**

Fish courses are very popular in Adjara, especially fried anchovy (Hamsa) mixed with variety of spices and roasted on a clay pan called a "ketsi."

**ბაჟე**

ქართული სოუსებიდან ყველაზე გავრცელებულია ნიგვზისგან დამზადებული ბაჟე. ეს უგემრიელესი სოუსი ყოველთვის გვხვდება სადღესასწაულო სუფრაზე. ბაჟეს როგორც ფრინველის, ასევე თევზის სოუსადაც იყენებენ. შეზავებული სუნელებისა და სანელებლების წყალობით ბაჟე განუმეორებელი გემოთი და არომატით გამოირჩევა.

**БАЖЕ**

Из всех грузинских соусов, баже - самый популярный. Этот соус всегда можно встретить на праздничных столах, как идеальное дополнение к рыбе или куриному мясу. Благодаря приправам и специям баже отличается неповторимым вкусом и ароматом.

**BAZHE**

Bazhe, one of the most popular Georgian sauces, is prepared using walnuts. This rich sauce has a special place in every Georgian supra. Bazhe is an excellent complement to fish and poultry dishes. Walnuts, combined with different herbs and spices, make bahze a delicious sauce with a tender aroma.



**ბორანო**

ბორანო აჭარულ სამზარეულოში გამორჩეული კერძია, იგი ძალიან ნოყიერი და კალორიულია. მისი მომზადებისთვის ძირითადი ინგრედიენტებია ერბო და აჭარული ყველი. არსებობს ბორანოს სხვადასხვა სახეობა, მათგან ყველაზე პოპულარული კვერცხით და სიმინდის ფქვილით დამზადებული ბორანოა, მაგრამ ნებისმიერი წესით დამზადებულ ბორანოს ერთი საერთო ნიშანი-უგემრიელესი გემო ახასიათებთ.

**БОРАНО**

Борано это одно из самых вкусных, но калорийных аджарских блюд. Его основными ингредиентами являются масло и аджарский сыр. Существуют различные методы приготовления этого блюда, самый популярный- с яйцом и кукурузной мукой, каким бы не был борано, все его виды объединяет неповторимый вкус.

**BORANO**

Borano is a very filling Ajarian dish; it is very rich and laden with calories. Its main ingredients are batter and eggs. There are several recipes for making borano, the most popular of which is prepared with eggs, cheese and corn flour. Regardless of the recipe, all types of borano have one thing in common—their excellent taste.



# CHICKEN WITH BLACKBERRY SAUCE is an essential part OF GEORGIAN SUPRA

### მწვადი

მწვადი ქართული სუფრის მშვენიერებაა. საქართველოში განსაკუთრებული პოპულარობით სარგებლობს ხბოსა და ღორის მწვადი. შამფურზე წამოცმულ თანაბარ ხორცის ნაჭრებს ნაკვეთხალზე წვავენ. ასეთი წესით დამზადებული ხორცი ინარჩუნებს წვეს და იძენს განსაკუთრებულ არომატს. მთიან ადგილებში გხვდება ცხვრის მწვადიც, შამფურზე დამზადების წესით კი ზოგან ქათმის ხორცის მწვადსა და ბოსტნეულსაც შეხვდებით.

### ШАШЛЫК

Шашлык это украшение грузинского стола. В Грузии особенной популярностью пользуются телячий и свиной шашлыки. Нанизанное на шампур мясо жарят на углях, что позволяет мясу сохранить аромат и сочность. В горных регионах можно встретить овечий шашлык, а так же нанизанное на шампур куриное мясо с овощами.

### MTSVADI

Mtsvadi is Georgian-style barbecue. Usually made from veal or pork, meat for mtsvadi is marinated in wine, pepper and onions. The marinated meat is then roasted over coals for just the right amount of time, keeping the meat tender while also giving it a delicious flavor and smoky aroma. The best coals for making mtsvadi come from dried grape vines. In mountainous Georgia, chicken and mutton mtsvadi are also common.



### დესერტი

აჯარა გამორჩეულია ტკბილეულით. გეოგრაფიული მდებარეობის გამო ზოგიერთ ნუგბარს თურქული ელფერი დასდევს, მაგრამ აღმოსავლური ტკბილეულის მოყვარული ნებისმიერი გურმანისათვის იოლად მისახვედრია აჭარული ბაქლავისა და ბურმის განსხვავებული შემადგენლობა და არომატი. მათი მომზადება საკმაოდ რთული და შრომატევადია, მაგრამ თუ კი ერთხელ მაინც დაგიგემოვნებიათ რომელიმე მათგანი, დარწმუნდებით, რომ შრომად ნამდვილად ღირს.

### ДЕСЕРТ

Из-за географического расположения Аджарии, по некоторым местным десертам заметно влияние Турции. Но любитель восточных сладостей всегда отличит особенный состав, аромат и вкус аджарской пахлавы и бурмы. Приготовление этих сладостей довольно сложный и трудоемкий процесс, но если вы, хотя бы раз их пробовали, то убедитесь, что они стоят того.

### DESSERT

Due to its geographical location, some Ajarian desserts have Turkish influences. However, there are distinguishable differences between Ajarian and Turkish sweets. Ajarian baklava and burma have their own consistency, taste, and flavor. The preparation of these sweets is a difficult and laborious process.

### ბაქლავა

ბაქლავა დესერტებს შორის ერთ-ერთი ყველაზე რთული მომზადების წესით გამოირჩევა. ლანგარზე გადაჭიმულ სამოცზე მეტ სიფრიფანა ცომის ფენას სათითაოდ აწყობენ ერთმანეთზე წვრილად დაფეხვულ თხილთან ან ნიგოზთან ერთად. ფენებს შორის ამბტებენ ასევე ერბოს. არანაკლებ მნიშვნელოვანია ბაქლავის მოსამზადებლად ცხობის პროცესიც. ღუმელიდან გადმოღებულ, რომბისებურად დაჭრილ ტკბილეულს უხვად ასხამენ სიროფს, როცა კარგად გაუჭდება სიტკბო, მაშინ უკვე ბაქლავაც მზადაა და შეგიძლიათ დააგემოვნოთ.

### ПАХЛАВА

Среди десертов, пахлава - один из самых сложно приготовляемых. Это долгий процесс раскладывания тонких слоев теста, покрытия их сиропом и орехами, который требует немалого опыта и труда.

### BAKLAVA

Among Ajarian desserts, baklava is one of the difficult desserts to prepare. Proper Ajarian baklava is made from over sixty thin layers of dough, with each layer being covered in a thin layer of walnuts and sweet syrup. Preparing baklava takes an immense amount of time and requires extensive experience to make properly.





SAND COFFEE IS PART OF BATUMI'S UNFORGETTABLE and picturesque image



**ფელამუში**

ფელამუში ქართული ტკბილეულია, რომელსაც დადუღებული ყურძნის წვენი და სიმინდის ფქვილით ამზადებენ. აღმოსავლეთ საქართველოში მას ბადაგითა და ხორბლის ფქვილით ხარშავენ და თათარას ეძახიან. ფელამუში კი უფრო დასავლეთ საქართველოში უწოდებენ. სხვადასხვა ყურძნის ჯიშებიდან სხვადასხვა ფერის ფელამუში მზადდება. მას სასურველ ჭურჭელში ათავსებენ, აცივენ და შემდეგ თხილით ან ნივთებით რთავენ. ფელამუში განსაკუთრებით სასიამოვნო მისართმევია ზამთარში, თუმცა იგი თავის პოპულარობას არც ერთ სეზონზე არ კარგავს.

**PELAMUSHI**

Пеламуши- популярный, всеми любимый грузинский десерт, который так же приготавливается из виноградного сока и кукурузной муки. Приготовленный из разных сортов винограда пеламуши различается по цвету. Горячий пеламуши разливают по тарелкам и дают ему остыть, затем посыпают орехами и подают на стол.

**PELAMUSHI**

A popular winter treat, pelamushi is a Georgian sweet made from grape mash and corn flour. In eastern Georgia, pelamushi is known as tataria when it is prepared with corn flour and grape mash. Pelamushi originates from western Georgia. Different grape species give pelamushi its colorful appearance. The concentrate is put in a vessel, cooled and then decorated with hazelnuts or walnuts.

**ჩურჩხელა**

ჩურჩხელა გამორჩეული ქართული ნუგებარია. იგი ვაზთან და რთველთან ასოცირდება. სწორედ შემოდგომაზე, რთველის დროს ხდება მისი დამზადება. ჩურჩხელის მოსამზადებლად საჭიროა ბადაგი, შაქარი, ხორბლის და სიმინდის ფქვილი, როლისგანაც სქელ თათარას, იგივე ფელამუშს ამზადებენ. წინასწარ მათზე ასხმულ ნივრებს ან თხილს მომზადებულ ცხელ მასაში რამდენჯერმე ავლებენ და შემდეგ ამრობენ. ჩურჩხელას ანალოგი არ მოეპოვება. იგი განურჩევლად საყვარელი ნუგებარია როგორც ქართველებისთვის, ასევე ჩვენი ქვეყნის სტუმრებისათვის.

**ЧУРЧХЕЛА**

Чурчхела это особенное грузинское лакомство. Она ассоциируется с виноградной лозой и ртвели (процесс сбора винограда) в период которого ее изготавливают. Основные ингредиенты это: бадаги- специально приготовленный виноградный сок, сахар, пшеничная и кукурузная мука. Заранее нанизанные на веревку орехи несколько раз окунают в горячую массу из виноградного сока и сушат. Чурчхела уникальное в своем роде и любимое как для местных жителей, так и для туристов лакомство.

**CHURCHKHELA**

Churchkhela is a famous Georgian sweet made from grape mash, flour, corn flour, sugar, and nuts. In autumn during the harvest period, villagers get together and enjoy each others' company while preparing churchkhela. The grape mash, sugar, flour and corn flour are mixed together to create a thick concentrate. Once the concentrate has been prepared, nuts are threaded on strings and dipped into the hot concentrate repeatedly until the nuts have a thick covering of concentrate. The churchkheles are then hung out to dry. Churchkheles have no equivalent throughout the world. It is a must-try delicious sweet that is unique to Georgia.



**ყავა ქვიშაზე**

ყავა ქვიშაზე, იგივე „ყავა ბათუმურად“ ჩვენ ქალაქს განსაკუთრებულ კოლორიტს სძენს. ყავის ცხელ ქვიშაზე მოდუღებისას აუცილებელია ქვიშის სასურველი ტემპერატურის დაცვა. ქვიშაზე მომზადებული ყავა შესანიშნავი დესერტია, განსაკუთრებით მაშინ, როცა მას ზღვის პირას მიირთმევენ. ამბობენ, ბათუმში მორთმეულ ყავას სულ სხვა სურნელი და ხიბლი აქვსო.

**КОФЕ НА ПЕСКЕ**

Кофе на песке, или «кофе по батумски», придает Батуми особенный колорит. При варке кофе на песке нужно обязательно соблюдать подходящую температуру песка. Приготовленное на песке кофе, это отличное дополнение к десерту, особенно когда вы пробуете его у берега моря. Говорят у приготовленного в Батуми кофе, совсем другой вкус и аромат.

**SAND COFFEE**

Sand coffee is part of Batumi's unforgettable and picturesque image. In order to prepare sand coffee, it is essential to maintain a certain temperature during the boiling process. It is the perfect seaside dessert. Many people believe that Batumi's sand coffee has its own unique fragrance.



**დანელიას ღვინის ძველი სახლი**

მისამართი: ქ. ბათუმი, 8. გამსახურდიას ქ. #43  
საკონტაქტო ინფორმაცია: (+995422) 27 38 25  
სამუშაო საათები: 10:00-20:00

**ენისელი-ბაგრატიონის ღვინის სახლი**

მისამართი: ქ. ბათუმი, ლუკა ასათიანის ქ. #20  
საკონტაქტო ინფორმაცია: +995599 51 70 54  
ვებ. გვერდი: www.eniselibagratiioni.ge  
სამუშაო საათები: 11:00-22:00

**მეღვინეობა ხარება**

მისამართი: ქ. ბათუმი, ვ. გამსახურდიას ქ. #14/30  
საკონტაქტო ინფორმაცია: (+995422) 27 00 27  
ვებ. გვერდი: www.winery-khareba.com  
სამუშაო საათები: 11:00-20:00

**ქინძმარაულის მარნის ღვინის მაღაზია**

მისამართი: ქ. ბათუმი, მ. აბაშიძის ქ. #45  
საკონტაქტო ინფორმაცია: +995599 92 09 96  
ვებ. გვერდი: www.kmwine.ge  
სამუშაო საათები: 10:00-22:00

**ღვინის მარანი**

მისამართი: ქ. ბათუმი, ი. ჭავჭავაძის ქ. #95  
საკონტაქტო ინფორმაცია: (+995422) 22 10 16  
სამუშაო საათები: 10:00-22:00  
ფეისბუქ-გვერდი: fb.com/qartuligvinissaxli

**Старый дом вина Дanelia**

Адрес: г. Батуми, ул. З. Гамсахурдии 43  
Контактная информация: (+995422) 27 38 25  
Рабочее время: 10:00-20:00

**Винный магазин Eniselibagratiioni**

Адрес: г. Батуми, ул. Л. Асатиани №20  
Контактная информация: +995599 51 70 54  
Веб-страница: www.eniselibagratiioni.ge  
Рабочее время: 11:00-22:00

**Винный магазин Хареба**

Адрес: г. Батуми, ул. К. Гамсахурдии №14/30  
Контактная информация: (+995422) 27 00 27  
Веб-страница: www.winery-khareba.com  
Рабочее время: 11:00-22:00

**Погреб Киндзмараули**

Адрес: г. Батуми, ул. М. Абашидзе №45  
Контактная информация: +995599 92 09 96  
Веб-страница: www.kmwine.ge  
Рабочее время: 10:00-22:00

**Винный погреб**

Адрес: г. Батуми, ул. И. Чавчавадзе №95  
Контактная информация: (+995422) 22 10 16  
Рабочее время: 10:00-22:00  
Фэйсбук-страница: fb.com/qartuligvinissaxli

**Danelia Old Wine House**

Address: Batumi, 43 Z. Gamsakhurdia St.  
Contact information: tel. (+995422) 27 38 25  
Working hours: 10:00-20:00

**Eniselibagratiioni Winery**

Address: Batumi, 20 Luka Asatiani St.  
Contact information: mob. +995599 51 70 54  
Web site: www.eniselibagratiioni.ge  
Working hours: 11:00-22:00

**Winery Khareba**

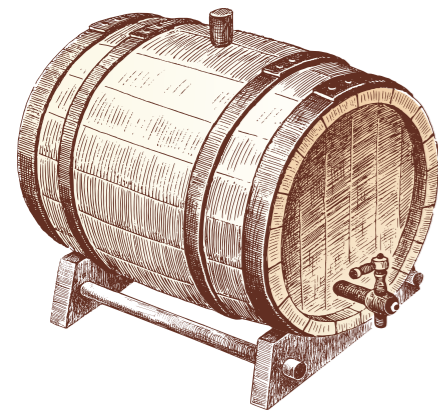
Address: Batumi, 14/30 Gamsakhurdia St.  
Contact information: tel. (+995422) 27 00 27  
Web site: www.winery-khareba.com  
Working hours: 11:00-22:00

**Kindzmarauli Cellar**

Address: Batumi, 45 M. Abashidze St.  
Contact information: mob. +995599 92 09 96,  
Web site: www.kmwine.ge  
Working hours: 10:00-22:00

**Wine Cellar**

Address: Batumi, 95 Chavchavadze St.  
Contact information: tel. (+995422) 22 10 16  
Working hours: 10:00-22:00  
FB-page: fb.com/qartuligvinissaxli



ინფორმაცია ტურისტებისათვის  
**INFORMATION FOR TRAVELER**  
ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ТУРИСТА

**ტურისტული ინფო ცენტრები აჭარაში**

ცხელი ხაზი: + 995 577 90 90 93  
აქ შეგიძლიათ მიიღოთ ნებისმიერი ინფორმაცია აჭარის შესახებ, შეიძინოთ სუვენირები და ტურისტული პაკეტები აჭარისა და საქართველოს სხვა რეგიონების მიმართულებით.

**ბათუმის ზღვისპირა პარკი**

მისამართი: ბულვარის ცენტრ. შესასვლელი; ნინოშვილის ქ. №3  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 577 90 90 91 ; + 995 422 29 44 12

**ბათუმის აეროპორტი**

მისამართი: აეროპორტის გზატკეცილი №220  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 422 29 44 14

**ბათუმის საბაგირო**

მისამართი: გოგებაშვილის ქუჩა (საბაგირო გზა)  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 422 294410; + 995 577 90 90 93

**სარფი**

მისამართი: სოფ. სარფის, საბაჟო.  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 577 90 90 72

**ქედა**

(სეზონური) ცხელი ხაზი 24/7: + 995 577 90 90 93  
მისამართი: დაბა ქედა, აღმაშენებლის ქ. №1ა  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 577 15 04 24

**შუახევი**

(სეზონური) ცხელი ხაზი 24/7: + 995 577 90 90 93  
მისამართი: დაბა შუახევი, რუსთაველის ქ. №22  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 577 15 04 25

**ხულო**

(სეზონური) ცხელი ხაზი 24/7: + 995 577 90 90 93  
მისამართი: დაბა ხულო, მემედ აბაშიძის ქუჩა  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 577 15 04 26

**ქობულეთი**

(სეზონური) ცხელი ხაზი 24/7: + 995 577 90 90 93  
მისამართი: ქ. ქობულეთი, აღმაშენებლის ქ. №141 (გამგეობის მიმდებარე ტერიტორია)  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 422 29 44 13

**ТУРИСТИЧЕСКИЕ ИНФО ЦЕНТРЫ АДЖАРИИ**

Горячая Линия: +995 577 90 90 93  
Здесь вы получите любую информацию об Аджарии, сможете приобрести туры по всей Аджарии и Грузии, а также купить сувениры на память себе и близким.

**БАТУМИ - ПРИМОРСКИЙ ПАРК**

Адрес: Ул. Ниношвили №3, Центральный вход бульвара;  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 577 90 90 91 ; + 995 422 29 44 12

**БАТУМИ – АЭРОПОРТ**

Адрес: Аэропортское Шоссе №220  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 422 29 44 14

**БАТУМИ - КАНАТНАЯ ДОРОГА**

Адрес: Ул. Гогებაшвили, Канатная дорога.  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 422 294410; + 995 577 90 90 93

**САРПИ**

Адрес: село Сарпи, Таможня.  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: +995 577 90 90 72

**КЕДА**

(сезонно) Горячая Линия 24/7: + 995 577 90 90 93  
Адрес: Посёлок Кеда, Ул. Агмашенебели №1  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 577 15 04 24

**ШУАХЕВИ**

(сезонно) Горячая Линия 24/7: + 995 577 90 90 93  
Адрес: Посёлок Шуахеви, Ул. Руставели №22  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 577 15 04 25

**ХУЛО**

(сезонно) Горячая Линия 24/7: + 995 577 90 90 93  
Адрес: Посёлок Хуло, Ул. Мемед Абашидзе  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 577 15 04 26

**КОБУЛЕТИ**

(сезонно) Горячая Линия 24/7: + 995 577 90 90 93  
Адрес: г.Кобулеты, Ул. Агмашенебели №141  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 422 29 44 13

**TOURIST INFORMATION CENTERS IN AJARA**

Hot line: + 995 577 90 90 93  
Here you can get any information about Ajara, also purchase souvenirs and tourist packages.

**BATUMI - SEASIDE PARK**

address: Boulevard central entrance; 3 Ninoshvili St.  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 577 90 90 91 ; + 995 422 29 44 12

**BATUMI - AIRPORT**

address: 220 Airport highway  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 422 29 44 14

**BATUMI - CABLE WAY**

address: Gogebashvili St., Cable way  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 422 294410; + 995 577 90 90 93

**SARPI**

address: village Sarpi, Customs House.  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: +995 577 90 90 72

**KEDA**

(seasonal) Hot line 24/7: + 995 577 90 90 93  
address: Small town Keda, 1a Agmashenebeli St.  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 577 15 04 24

**SHUAKHEVI**

(seasonal) Hot line 24/7: + 995 577 90 90 93  
address: Small town Shuakhevi, 22 Rustaveli St.  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 577 15 04 25

**KHULO**

(seasonal) Hot line 24/7: + 995 577 90 90 93  
address: Small town Khulo, Memed Abashidze St.  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 577 15 04 26

**KOBULETI**

(seasonal) Hot line 24/7: + 995 577 90 90 93  
address: Kobuleti, 141 Agmashenebeli St.  
E-mail: ticbatumi@gmail.com ; tic@welcomebatumi.com  
Tel: + 995 422 29 44 13



### სამგზავრო დოკუმენტები

დანვრილებითი ინფორმაციისათვის სავიზო რეჟიმის შესახებ გთხოვთ იხილოთ შემდეგი ვებ გვერდი:

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

### გადაადგილება ქვეყნის შიგნით

საქართველოს რეგიონებში გადაადგილებისთვის შესაძლებელია შემდეგი საზოგადოებრივი ტრანსპორტით სარგებლობა: ავტობუსი, მიკროავტობუსი, მატარებელი. საქართველოს ყველა ქალაქსა თუ სოფელამდე მოძრაობს რეგულარული საზოგადოებრივი ტრანსპორტი (ავტობუსი და მიკროავტობუსი), შესაბამისად, დამოუკიდებლად გადაადგილების შესაძლებლობა აქვს ყველა მსურველს. იშვიათი გამონაკლისია რამოდენიმე მაღალმთიანი რეგიონი და სოფელი, სადაც გზა (ან გზის მონაკვეთი) მხოლოდ მაღალი გამავლობის ტრანსპორტისათვისაა გამოსადეგი.

სასარგებლო ბმულები: [www.railway.ge](http://www.railway.ge); [www.batumiairport.com](http://www.batumiairport.com); [www.batauto.ge](http://www.batauto.ge); [www.batumiport.com](http://www.batumiport.com)

### ვალუტა და ანგარიშსწორება

საქართველოში ანგარიშსწორება ხორციელდება ეროვნულ ვალუტაში - ლარში (GEL). ძირითადად გავრცელებულია ანგარიშსწორება ნაღდი ფულით, განსაკუთრებით რეგიონებში და სოფელად. პლასტიკური ბარათით სარგებლობა შესაძლებელია მხოლოდ ქალაქში. უცხოური ვალუტის გადაცვლა შესაძლებელია ბანკებსა და სპეციალურ ვალუტის გადამცველ პუნქტებში (ძირითადად ქალაქში).

სასარგებლო ბმულები: <http://www.nbg.gov.ge/>(ვალუტის კურსი)

### კომუნიკაცია

საზღვარგარეთიდან საქართველოში დასარეკად აკრიფეთ +995 + ქალქის კოდი + ტელეფონის ნომერი. საქართველოს ფარგლებში დასარეკად აკრიფეთ 0 + ქალქის კოდი + ტელეფონის ნომერი

### საქალაქთაშორისო კოდებია:

აჭარა: ბათუმი - 422, ხულო - 423, შუახევი - 424, ქედა - 425, ქობულეთი - 426, ხელვაჩაური - 427.

საქართველოს სხვა რეგიონები: თბილისი - 322, ქუთაისი - 431, ზუგდიდი - 415, ფოთი - 0493, რუსთავი - 341, გორი - 370, სოხუმი - 442.

### საგანგებო სიტუაციებისას გამოიყენება შემდეგი ცხელი ხაზები:

სასწრაფო სამედიცინო დახმარება

სახანძრო

პოლიცია

სამაშველო სამსახური

112

საინფორმაციო სამსახური, ტელ: 118 09, 118 18. [www.09.ge](http://www.09.ge)

საქართველოს ფოსტის ცხელი ხაზი: +995 32 224 09 09. [www.georgianpost.ge](http://www.georgianpost.ge)

[www.112.ge](http://www.112.ge)



### ДОРОЖНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Детальную информацию о визовом режиме смотрите на сайте:

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

### ПЕРЕДВИЖЕНИЕ ВНУТРИ СТРАНЫ

Для передвижения по регионам Грузии можно пользоваться следующими видами общественного транспорта: автобусом, микроавтобусом, поездом, самолётом. По направлению каждого города или села назначен общественный транспорт (автобус, микроавтобус), что позволяет каждому желающему путешествовать самостоятельно по стране. Редким исключением являются несколько сёл и регионов горной Грузии, куда добираются на автомобилях высокой проходимости.

Полезные ссылки: [www.railway.ge](http://www.railway.ge); [www.batumiairport.com](http://www.batumiairport.com); [www.batauto.ge](http://www.batauto.ge); [www.batumiport.com](http://www.batumiport.com)

### ВАЛЮТА И ОПЛАТА

Национальная валюта Грузии - Лари(GEL), в которой проводятся все оплаты в стране. Распространённая форма оплаты - оплата наличными купюрами, особенно в регионах и в селах. Пластическими картами можно пользоваться только в городах. Обменять валюту можно в банках и в пунктах обмена валюты ( в городах).

Полезные ссылки: <http://www.nbg.gov.ge/>(Курс валюты)

### КОММУНИКАЦИЯ

Чтобы из заграницы позвонить в Грузию нужно набрать код Грузии +995 + код города + номер телефона. Звонки внутри страны нужно осуществлять следующим образом:

0 + код города + номер телефона.

### МЕЖДУГОРОДНЫЕ КОДЫ:

Аджария: Батуми - 422, Хуло - 423, Шуахеви - 424, Кеда - 425, Кобулети - 426, Хелвачаური - 427.

Регионы Грузии: Тбилиси - 322, Батуми - 422, Кутаиси - 431, Зугдиди - 415, Поти - 493, Рустави - 341, Гори - 370, Сухуми - 442.

### СЛУЖБА ЭКСТРЕННОЙ ПОМОЩИ

Скорая помощь

Пожарная служба

Полиция

Спасательная служба

112

Горячие линии:

Информационная служба - тел. 118 09, 118 18. веб. [www.09.ge](http://www.09.ge)

Почта Грузии - тел. +995 32 224 09 09. веб. [www.georgianpost.ge](http://www.georgianpost.ge)

[www.112.ge](http://www.112.ge)





### TRAVEL DOCUMENTS

For more detailed information about visa regime please refer to the following web page:

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

### INNER TRANSPORTATION

Inter regional transportation on the territory of Georgia is possible with the following means of transport: bus, minibus, train. It is possible to reach any village or city of Georgia by a regular public transport (bus and minibus). Thus every individual is able to move independently. Exceptionally, few regions and villages in the Mountains are accessible only by an automobile. Useful links: [www.railway.ge](http://www.railway.ge); [www.batumiairport.com](http://www.batumiairport.com); [www.batauto.ge](http://www.batauto.ge); [www.batumiport.com](http://www.batumiport.com)

### NATIONAL CURRENCY AND PAYMENT

In Georgia all payments are realized in a national currency – Georgia Lari (GEL). The most common method of payment is by cash, especially in regions and village. Plastic cards are usable only in cities. Foreign currencies can be converted at Banks and special currency exchange points (mainly in cities).

Useful link: <http://www.nbg.gov.ge>/(Exchange rate)

### COMMUNICATION

For calling in Georgia from foreign countries please dial +995 + a city code+ a telephone number. For realizing inter Georgia calls please dial 0+ a city code+ a telephone number.

### INTERCITY CODES:

Ajara: Batumi-422, Khulo-423, Shuakhevi-424, Keda-425, Kobuleti-426, Khelvachauri-427.

Other regions of Georgia: Tbilisi-322, Kutaisi-431, Zugdidi-415, Poti-0493, Rustavi-341, Gori-370, Sokhumi-442

## THE FOLLOWING HOTLINES ARE USED IN EMERGENCY SITUATIONS:

The first medical aid

Fire service

Police

Rescue service

# 112

Information service, Tel: 118 09, 118 18. [www.09.ge](http://www.09.ge)

Hot line of Georgian Post: +995 32 224 09 09. [www.georgianpost.ge](http://www.georgianpost.ge)

[www.112.ge](http://www.112.ge)



### როგორ მივიღეთ შერჩეულ მარანში?

რეგიონის ზოგიერთი საოჯახო ღვინის სახლის მიგნება რთულია, ამიტომ სასურველია იქონიოთ რეგიონის თანდართული რუკა, სასურველი ობიექტის ზუსტი დასახელება და კოორდინატები. ასევე სასურველია გამგზავრებისას გადაამოწმოთ ინფორმაცია გზების მდგომარეობის შესახებ, რადგან ზოგიერთ შემთხვევაში მსუბუქი ავტომობილი შეუსაბამოა.

საქართველოს მოსახლეობა ძალიან სტუმართმოყვარეა. ნუ მოგერიდებთ, საჭიროების შემთხვევაში მათთვის მიმართვა და მისამართის დაზუსტება. თუმცა ისიც გაითვალისწინეთ, რომ ადგილობრივი მოსახლეობა უცხო ენებიდან ძირითადად რუსულს ფლობს, ინგლისურად მოსაუბრეს აქ ცოტას თუ შეხვდებით.

### კვება

ყველა სასტუმრო სახლის მასპინძელი და დიასახლისი მოთხოვნის შესაბამისად ამზადებს საუზმეს, სადილს, ვახშამსა და ასევე საგზაოს პიკნიკისათვის. კერძების მომზადებისას ძირითადად გამოიყენება ადგილობრივი ნატურალური და ორგანული პროდუქტი.

### ფასები

ღამისთვის ღირებულება შეადგენს: კვების გარეშე 15-30 ლარს; სამჭერადი კვებით 35 - 60 ლარს. ოთახის დაჯავშნისას სასურველია გადაამოწმოთ ფასი მასპინძელთან.

### დაჯავშნა

ბროშურაში აღწერილი სასტუმრო სახლის დასაჯავშნად დაუკავშირდით სასტუმრო სახლის მასპინძელს ან ბათუმის ტურისტულ სააგენტოს ტელ: +995 577 909091/93;

### HOW TO REACH A SELECTED WINE HOUSE?

Some wine houses are difficult to find. That is why it is advisable to ensure that before you leave you have a map of the region and the exact name and location of the where you intend to visit. It is also advisable to check the situation of the roads before setting off as in some cases automobiles are not appropriate for accessing a specific location.

Georgian people are very hospitable. Do not hesitate to stop and ask them for help. However, please take into consideration that in terms of a second language the majority of the population are Russian speaking. English speakers are hard to find.

### FOOD

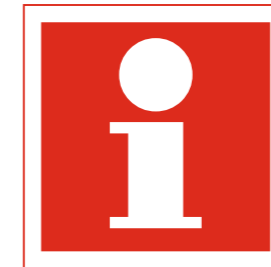
Hostess of every guest house can prepare breakfast, dinner, supper and lunch for picnic upon a demand. Basically local and organic products are used.

### PRICES

Price for room is 15-30 GEL without a meal. Price for room with 3 times meal is 35-60 GEL. It is advisable to check a room price upon booking.

### BOOKING

For booking guest houses from a booklet please contact a host of a guesthouse or Batumi Tourism Agency on the following number: 577 909091/93;



### КАК НАЙТИ ВЫБРАННЫЙ ВИННЫЙ ДОМ?

Найти выбранный винный дом порой нелегко, поэтому желательно иметь с собой детальную карту Аджарии, координаты и точное имя гостевого дома. Также желательно перед поездкой проинформироваться о состоянии дорог в той части региона, куда направляетесь, поскольку в некоторых районах Аджарии легковые автомобили вовсе непригодны.

В случае необходимости не стесняйтесь спросить дорогу у местных жителей - ведь население Грузии отличается своим гостеприимством. Важно учесть, что здесь мало кто владеет английским языком, но при этом вы легко найдёте того, кто говорит по русски.

### ПИТАНИЕ

В каждом гостевом доме хозяйка, по вашей просьбе, может приготовить завтрак, обед, ужин и даже ланч для пикника, используя при этом натуральные продукты мест-ного происхождения.

### ЦЕНЫ

Ночёвка в гостевых домах региона составляет: 15-30 лари. Ночёвка и трёх разовое питание: 35 - 60 лари.

При бронировании желательно проверить цены у владельца гостевого дома.

### БРОНИРОВАНИЕ

При бронировании гостевого дома из нашей брошюры, свяжитесь с владельцем госте-вого дома или с "Батумским Туристическим Агентством" - тел.+995 577 909091/93;



LIFESTYLE9.COM

GEORGIA AMONG TOP 10 SAFEST COUNTRIES IN THE WORLD

"The crime rate in Georgia is reported to be very low and is exactly why it has made it to eighth place in the safest countries in the world list. Based on the recent investigations, 98% Georgians, who took part in the survey, said that they feel 100% safe being at Georgia territory. Thus, the country goes one among the world leaders in the safety level."

*Top 10 Safest Countries In The World To Settle In 2014.*



BEST VALUE DESTINATIONS FOR 2013

Georgia is, like its Caucasian neighbours, little known to most travellers. Those who do go come back raving about a beautiful, friendly country that offers excellent, inexpensive (though potentially waist-expanding) cuisine, typified by the near-universal khachapuri (cheese pie). In recent years the country has been speeding up its tourism development, resulting in a growing number of good-value hostels and homestays, which are great ways to meet locals as well as keep costs down. Look out for August if you're hitting Batumi or elsewhere on the Black Sea coast, but otherwise anytime is a good time to visit this up-and-coming destination where even a bus, train or marshrutka minibus ride will give jaw-dropping views worth far more than the meagre fare you're likely to be charged.

*Lonely Planet's Best in Travel 2013.*



BATUMI 'MIRACLE'

This city is one of the oldest on earth, as humans lived here at least as early as the 12th century B.C. Now, it is rapidly becoming one of the most modern cities on the planet.

Batumi is the major city in the Ajara region of Georgia. Along a few-miles-long stretch of the Black Sea coast from the airport to the old city center, a string of architecturally distinctive luxury international hotels, office buildings and residences have been completed recently, and others are still under construction. Batumi is still too much of a summer tourist center. The secret of Georgia and Batumi's success is simple - less regulation, lower taxes and more freedom. That is a formula that can work everywhere.

*Richard W. Rahn  
The Washington Times 2012.*

THE AMERICAN ACADEMY OF HOSPITALITY SCIENCES

2012



BATUMI  
BEST NEW DESTINATION

The American Academy of Hospitality Sciences unanimously agree that this destination consistently maintains the overall standards of high quality and superb performance necessary to designate it as One of the Finest in its Category and Classification

Joseph D. Cinque  
President

Donald J. Trump  
Ambassador Extraordinaire

Bill Fisher  
Luxury Travel Expert