

Почему мы поехали в Грузию

Страна открыта для туризма круглый год, но мы решили посмотреть её в бархатный сезон, в сентябре — начале октября: туристов не так много, как летом, и погода комфортная. Днём тепло, но не жарко, что облегчает прогулки по городу и вылазки по достопримечательностям. Вечером и ночью — прохлада. Море — приятное для купания.

Ещё на берегу, в России, мы решили, что не будем делать в Грузии двух вещей: составлять строгий план поездки заранее и отказывать себе в лакомствах местной кухни. И то и другое бессмысленно. Погода в Грузии, особенно на побережье, непредсказуема. Местные говорят: Батуми — самый дождливый город, Кутаиси и Тбилиси — самые солнечные. Так и оказалось. Наш самолёт сажился в аэропорту Батуми в шквальный ветер и дождь. Грузия встретила теплом в +15 градусов и ливнем.

Что делают туристы в Грузии первым делом? Отправляются в ближайшую хинкальную, хачапурную, ресторан национальной кухни. Ведь ничто так красноречиво не говорит о стране, как её кухня. В Абхазии, конечно, стоит попробовать аджарули, или хачапури по-аджарски: на хлебной лодочке плавает рассольный сыр, а в нём кусочек сливочного масла и яйцо. Есть его нужно от «окраин» к центру, вычищая «бортики». Грузинская кухня срывает быстро и наповал: мясная, сытная, острая, она подкупает своей простотой и свежестью продуктов, сочетанием пряностей и вином. Тут можно даже не ломать голову, что заказывать — хоть всё по порядку из меню. Хачапури, хинкали, тархун, боржом, бутылка кахетинского, жареные баклажаны с грецким орехом, зелень — вот must have туристов в первые дни пребывания в Грузии.