

ТЕКСТ —
Мария Егорова

ЛУЧШЕ МЫ

БЫВШИЕ СОВЕТСКИЕ РЕСПУБЛИКИ НЕ ПЕРВЫЙ ГОД ВХОДЯТ В ТОП
ТУРИСТИЧЕСКИХ НАПРАВЛЕНИЙ, ПОПУЛЯРНЫХ У РОССИЙСКИХ
ПУТЕШЕСТВЕННИКОВ. ВСЛЕД ЗА СТРАНАМИ БАЛТИКИ, ЕЩЕ С СОВЕТСКИХ
ВРЕМЕН МАНИВШИХ ЕВРОПЕЙСКИМ АНТУРАЖЕМ, СЛУЧИЛСЯ БУМ
НА КАВКАЗ, А СЕЙЧАС НАБИРАЕТ ОБОРОТЫ ЗАГАДОЧНАЯ СРЕДНЯЯ АЗИЯ,
О КОТОРОЙ МЫ, ОКАЗЫВАЕТСЯ, НИЧЕГО НЕ ЗНАЛИ.

—
СТРАНЫ СНГ:
НОСТАЛЬГИЯ
ПО СССР ИЛИ
САМОБЫТНОСТЬ?
—

К ВАМ



ГРУЗИЯ

С РАСПРОСТЕРТЫМИ ОБЪЯТИЯМИ

ДЕЛО ВКУСА

МЕСТНАЯ КУХНЯ — ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПУНКТ ПРОГРАММЫ. ГЛАВНЫЕ ХИТЫ — ТБИЛИССКИЕ ХИНКАЛИ И САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ.

В ТЕАТРЕ МАРИОНЕТОК, ОТКРЫТОМ РЕЗО ГАБРИАДЗЕ ЕЩЕ В 1981 ГОДУ, ДВА СПЕКТАКЛЯ — «СТАЛИНГРАД» И «РАМОНА» — ДУБЛИРУЮТСЯ НА РУССКОМ.



Эта гостеприимная страна априори имеет все ресурсы для того, чтобы быть в вечном туристическом топе. Божественная природа, завораживающая история, преступно вкусная еда, море, горы, вино, лучезарные люди... Сегодня Грузия — остро модное направление и обязательная «точка на карте» каждого путешественника, чей круг интересов шире пределов пляжного отдыха. Большая политика на несколько лет отодвинула тот волнительный момент, когда на приветливую грузинскую землю впервые робко ступила нога российского туриста. «Помню, впервые приехав в Тбилиси после осетинских событий 2008 года, мы очень переживали, как нас там встретят, — рассказывает Сергей Пепеляев, управляющий партнер «Пепеляев Групп». — Вечером шли по старому городу, немного заблудились, и тут нам навстречу выходит пожилая женщина, слышит русскую речь и с готовностью вступает с нами в диалог: «Ой, а вы заблудились? Давайте я вас провожу!» Так мы поняли: добрые человеческие отношения, как во времена СССР, остались прежними». Конечно, в стране многое изменилось. «В государ-

ственном музее на проспекте Руставели есть зал, посвященный СССР, который называется «Оккупация». Ходишь и удивляешься, как все перевернулось с ног на голову...», — сетует собеседник CITYMAGAZINE. Но «не столицей единой», как известно. Для лучшего понимания страны Сергей Пепеляев рекомендует посетить удаленный горный регион Тушетию. Хотя слово «посетить» с учетом тамошних реалий звучит несколько некорректно. «Туда ведет единственная дорога, страшнее которой я в жизни не видал, — признается он. — Всего 100 км едешь пять часов по траверсу горы над ущельем, где над тобой летают огромные орлы и как будто только и ждут, когда ты, наконец, свалишься, чтобы им было чем поживиться». Однако результат того стоит — покой, чистота и ощущение вневременья буквально обрушиваются на уставшего от городской суеты туриста. Собеседник CITYMAGAZINE вспоминает, как однажды во время прогулки с супругой за пределами горной деревушки наткнулись на необычные каменные постройки, похожие на палатки. Оказалось, когда-то больные люди, боясь заразить других, уходили туда доживать свой век. Другой мир...

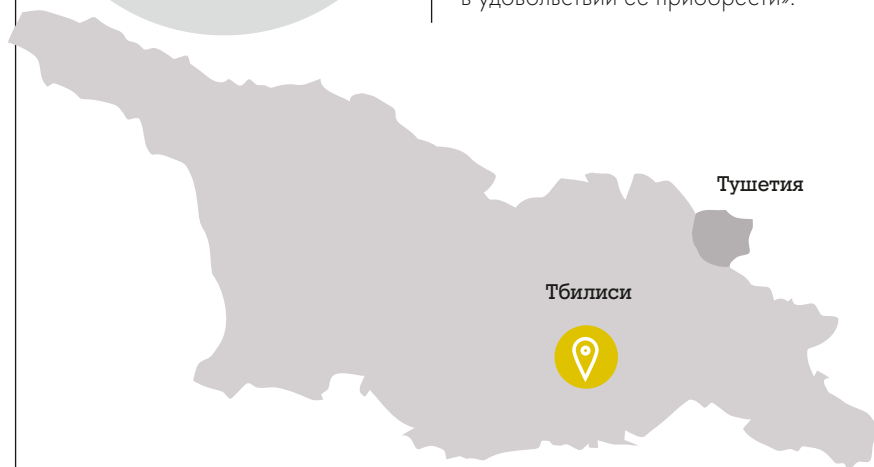
ЛАЙФХАК

В Тбилиси почти неприлично жить в дорогих сетевых отелях. Чтобы лучше познать дух места, остановитесь в небольшой атмосферной гостинице со скрипучими полами и запахом дерева.

**ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА
ГРУЗИИ — ОСОБОЕ ВИНО,
РОЖДАЮЩЕЕСЯ В ОГРОМНЫХ
ГЛИНЯНЫХ КУВШИНАХ
КВЕВРИ, НАПОЛОВИНУ
ВРЫТЫХ В ЗЕМЛЮ**

Точка на карте

Непременно посетите блошиный рынок на Сухом мосту, где продаются разные милые вещицы и незамысловатый антиквариат, среди которого иногда встречаются весьма раритетные находки. «Как-то мне там попала книга Дюма «Путешествие на Кавказ», примечательная тем, что издавалась на русском лишь дважды, и оба раза — в Тбилиси, — вспоминает Сергей Пепеляев. — Там есть совершенно шикарная комплементарная глава, посвященная Грузии и грузинскому носу. Конечно, я не мог отказать себе в удовольствии ее приобрести».



ДЕЛО ВКУСА

НАСЛАДИВШИСЬ ДОЛМОЙ И ТЖВЖИКОМ, ОТВЕДАЙТЕ НА ДЕСЕРТ ЗНАМЕНИТЫЕ ПОНЧИКИ С НАЧИНКОЙ В ПОНЧИКОВОЙ НА УГЛУ ПРОСПЕКТА МАШТОЦА.

АРМЯНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ НАЧИНАЕТСЯ С МОМЕНТА ВЫБОРА ПРОДУКТОВ НА РЫНКЕ, ШУТЯТ ЗНАТОКИ. ДА И САМ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ ЗАВОРАЖИВАЕТ.

АРМЕНИЯ

ЛУЧШЕ ГОР МОГУТ БЫТЬ
ТОЛЬКО ГОРЫ



ЛАЙФХАК

«Каждый армянин по факту тур-агент, — шутит Тигран Чибухчян. — Даже если вас остановит ГАИ, не пугайтесь — это будет колоритная остановка с возможной услугой туристического сопровождения».

ОДИН ИЗ СОВЕТСКИХ СИМВОЛОВ АРМЕНИИ — БЕЛЫЕ «НИВЫ» — УЖЕ НЕ ТРЕНД. ТЕПЕРЬ ЗДЕСЬ ПРЕДПОЧИТАЮТ «УАЗ-ПАТРИОТ»

Точка на карте

В четырех часах езды от Еревана в горах находится древняя христианская святыня — Татевский монастырь, основанный более 1100 лет назад. К нему ведет самая протяженная в мире канатная дорога — «Крылья Татевы», длина которой составляет 5752 м. Кабины с пассажирами проплывают над ущельем на головокружительной высоте, на пике достигающей 320 м. Ниже монастыря змеится одно из чудес природы Армении — «Чертов мост» из застывшей лавы. Рядом с ним манят теплом целебные источники, под которыми скрываются таинственные гроты.



Сюда категорически не стоит приезжать тем, кто измеряет качество отдыха размерами шведского стола и бассейна в отеле в духе all inclusive. С вероятностью 99% такие туристы не получат от этой прекрасной кавказской страны и 1% того, что она может дать. Хотя, приехав в Армению всего лишь на выходные, вы убедитесь, что здесь «все включено». «Ну где еще, кроме разве что Грузии, если вы, не дай бог, забудете в такси кошелек, у вас его и не подумают украсть? — иронизирует Тигран Чибухчян, выпускник Full Time MBA «Сколково». — А недавно у нас случай был. Две девушки ехали на Севан, остановились перекусить, так им на кассе не разрешили заплатить — сами оплатили!» По мнению собеседника CITYMAGAZINE, именно чувство повсеместной безопасности и ощущение того, что тебе здесь рады, заставляет туристов не просто приезжать в Армению, но и возвращаться сюда снова и снова. Эта страна уверенно опровергает мифы об «ограниченности предложения». Религиозный туризм здесь прекрасно сосуществует с гастрономическим, созерцательный — с активным. «У нас, как и везде, есть

“фасадная”, раскрученная часть, а есть настоящая, которую можно увидеть, только если приедешь в правильные места, — утверждает Тигран Чибухчян. — Ереван, конечно, классный, и, не побывав в нем, ты не поймешь Армению. Но стоит уехать куда-то в горы, где вообще нет людей, только воздух, разнотравье, небо и ветер, — и сразу станет понятно, что такое Кавказ». Одно из таких мест — родовое село семьи Чибухчян Енокаван, стараниями семьи ставшее настоящим туристическим центром. Казалось бы, чем можно было завлечь требовательных туристов в удаленную деревушку, где нет культовых монастырей и нормальных дорог? Этим и завлекли — сделали ставку на активные виды отдыха, открыв парк экстремальных развлечений, а вместо однотипных джип-туров по горам предложили романтические конные и остроактуальные в свете моды на ЗОЖ пешие прогулки. Ну а безлюдность территории преподнесли как уникальные возможности для личного «детокса». От местного гостеприимства тоже иногда нужно отдыхать. Как и от Москвы.



ДЕЛО ВКУСА

КАКИМИ БЫ ПРИВЫЧНЫМИ БЛЮДАМИ НИ БЫЛИ ДЛЯ НАС ПЛОВ И САМСА, ТОЛЬКО ПОПРОБОВАВ ИХ «НА МЕСТЕ», ВЫ ПОЙМЕТЕ, ЧТО ЭТО ТАКОЕ.

НА ФОНЕ ШУМНОГО ТАШКЕНТА ДРЕВНЯЯ БУХАРА МОЖЕТ ПОКАЗАТЬСЯ ХОЛОДНЫМ ГОРОДОМ, НО ЭНЕРГЕТИКА МЕСТА ПРОСТО ЗАШКАЛИВАЕТ.

УЗБЕКИСТАН

СОЛНЦЕ
В ЗЕНИТЕ



На рекламном плакате 1934 года, предлагающем иностранным туристам оценить красоты советского Узбекистана, длинноволосая улыбчивая узбечка в национальном ярком платье с орнаментом держит в руках ворох белоснежного хлопка на фоне гор и мечетей. Весь набор штампов был собран воедино. Современные Ташкент, Бухара, Самарканд и Хива, буквально несколько лет назад ставшие остропопулярными туристическими направлениями, — тоже классическая территория стереотипов. «Многие до сих пор думают, что там люди все еще ездят на ишаках и занимаются скотоводством или земледелием, — говорит ведущая «Первого канала» Дильбар Файзиева, уроженка Ташкента. — А когда приезжают, не верят своим глазам, видя современные театры, новые здания из стекла и бетона, которые прекрасно сосуществуют с голубыми куполами мечетей, идеальную чистоту и приветливых людей». В чем точно не сомневаются путешественники, устремляющиеся в Среднюю Азию, так это в ее жарком климате, который, по словам собеседницы CITYMAGAZINE, накладывает отпечаток на характер и менталитет

местного населения. «Солнечная страна — солнечные люди, поэтому легендарное узбекское гостеприимство — не просто красивая фраза, — уверяет Дильбар. — Гостей в Узбекистане принято встречать лучше, чем собственных родителей, никого голодным не отпустят, им будут предложены самые вкусные угощения». Лучшее время для поездок в узбекскую столицу — весна и ранняя осень. Летом не привыкшему к знойной жаре иностранцу, скорее всего, будет здесь не совсем комфортно. «Весной в городе уже достаточно тепло — +25–30°, а по вечерам накрывает приятная прохлада, кругом цветут миндаль, вишня и урюк... Это необыкновенно красивое зрелище!» — говорит собеседница CITYMAGAZINE. В Ташкенте она непременно советует посетить базар в Старом городе и медресе Кукельдаш, известный Алайский базар и неспешно прогуляться вдоль набережной канала Анхор. Но по-настоящему понять Узбекистан, не выехав за пределы столицы, вы вряд ли сможете: каждый знаковый город страны — со своим характером и внешним колоритом. «Закладывайте себе две недели, минимум», — рекомендует Дильбар Файзиева.

ЛАЙФХАК

Национальная валюта страны — узбекский сум. На данный момент самая крупная купюра, имеющаяся в обращении, — 50 000 сумов (около 379 российских рублей). Она была выпущена 22 августа 2017 года.

СТОИТ ОТЪЕХАТЬ
ОТ ТАШКЕНТА, КАК
ПЕРЕД ВАМИ ПРЕДСТАНУТ
БИРЮЗОВОЕ ЧАРВАКСКОЕ
ВОДОХРАНИЛИЩЕ
И ЧИМГАНСКИЕ ГОРЫ

Точка на карте

После Ташкента Дильбар Файзиева советует отправиться в Самарканд на скоростном поезде. «Там такая концентрация памятников архитектуры, что в какой-то момент кажется, будто попал в другое измерение», — признается телеведущая. Поражает воображение площадь Регистан, окруженная с трех сторон величественными медресе. Обсерватория Улугбека, ансамбль мавзолеев Шахи-Зинда, мавзолей Гур-Эмир и Биби-Ханым, городище Афросиаб — увидев эти памятники, вы совершите путешествие не только в пространстве, но и во времени, познакомитесь со средневековым Востоком. Величественные постройки просто завораживают.





ВЕРАНДА У ДАЧИ
АРТ.-РЕСТОРАН

*Самые ранние завтраки
на Рублевке!
С 8.30 до 12.30**



**по будням*

РУБЛЕВО-УСПЕНСКОЕ Ш., ДЕР. ЖУКОВКА, 70 | +7 (495) 635-33-94

📍 ВЕРАНДА У ДАЧИ 📱 VERANDA_U_DACHI

Есть — что вспомнить

КУЛЬТОВЫЕ БЛЮДА РОДОМ ИЗ СССР

ТЕКСТ — Мария Егорова

ОНА РОЖДАЛАСЬ В МУКАХ И УХИЩРЕНИЯХ, СВЯЗАННЫХ С НЕОБХОДИМОСТЬЮ ПРОКОРМИТЬ ОГРОМНУЮ СТРАНУ С МИНИМАЛЬНЫМИ ЗАТРАТАМИ. РЕШЕНИЯ, ПРИНЯТЫЕ В «ВАЖНЫХ» КАБИНЕТАХ, ВНЕДРЯЛИСЬ В ЕДИНЬЕ РЕЦЕПТУРЫ ДЛЯ ОБЩЕПИТА, ЗАЧАСТУЮ ОБРЕЧЕННЫЕ НА ПРОВАЛ В УСЛОВИЯХ МНОГОНАЦИОНАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВА, РАСКИНУВШЕГОСЯ ОТ ПОЛЯРНОГО КРУГА ДО СУБТРОПИКОВ. ИЗОЛЯЦИЯ ОТ ВНЕШНЕГО МИРА И ОТСУТСТВИЕ ИНФОРМАЦИИ О РАЗВИТИИ ГАСТРОНОМИИ, НОВЫХ ПРИЕМАХ И ПРОДУКТАХ СПОСОБСТВОВАЛИ ТОМУ, ЧТО СОВЕТСКАЯ КУХНЯ ВСЕГДА ШЛА СВОИМ ПУТЕМ. КТО-ТО И СЕГОДНЯ ГОТОВИТ ДОМА ПО ТЕМ РЕЦЕПТАМ, А КТО-ТО РАДОСТНО ОТКРЕЩИВАЕТСЯ ОТ ЭТОГО НАСЛЕДИЯ, СЧИТАЯ ЕГО СОМНИТЕЛЬНЫМ. О ПОПУЛЯРНЫХ БЛЮДАХ, «РОЖДЕННЫХ В СССР», CITYMAGAZINE РАССКАЗАЛИ ПИСАТЕЛИ И ИСТОРИКИ РУССКОЙ КУХНИ ПАВЕЛ И ОЛЬГА СЮТКИНЫ.



Как вы туда попали?

Чебуреки

Многие и сегодня убеждены, что этот всенародно любимый фастфуд по-советски, который порой с гордостью называют «нашим ответом Макдональдсу», — типичное блюдо азиатской кухни. В начале 1960-х жареные пирожки с мясным фаршем характерной формы с характерными же защипами появились в масовой кухне уличных кафе, которые вскоре даже стали называться чебуречными. Обычно это были невзрачные заведения, где за стоячими столиками можно было отведать пару-тройку салатов, пиво и те самые чебуреки. Граждане со вкусом высасывали ароматный бульон, представляя себе тепло Ташкента или Самарканда. Меж тем чебуреки — это традиционное блюдо крымских татар и караимов. После освобождения Крыма советскими войсками в 1944 году сотни тысяч коренных жителей полуострова были депортированы в Среднюю Азию, куда и привезли национальный рецепт, который в 60-х добрался до Центральной России. О тех событиях в советское время, как известно, могли разве что шептаться на кухнях. Поэтому о том, насколько печальна в реальности история чебуреков, знали лишь единицы.



Курица — не птица

Сациви

Одно из классических блюд грузинской кухни издревле готовили из индейки, а не из курицы, как многие привыкли думать с советских времен. Причем изначально сациви назывался только сам густой жирный соус из грецких орехов. На одну тушку птицы требовалось от 800 г до одного килограмма очищенных ядер. Но постепенно мясо включили в состав закуски как неотъемлемый ингредиент. Такое сациви готовил и легендарный шеф-повар любимого московской богемой и партноменклатурой ресторана «Араги» Николай Кикнадзе. Грузинская кухня в СССР была на особом счету: фактически она заменяла неуместную для страны победившего социализма «высокую кулинарию». Кикнадзе же снискал на этом поприще настоящую славу, вернувшись со Всемирной выставки Экспо 58 с Гран-при и золотой медалью. Говорят, в павильон, представлявший советскую кухню в Брюсселе, выстраивались настоящие очереди гурманов, вряд ли подозревавших, что подаваемые там яства весьма далеки от пищи простого трудового народа.



Закусывать надо! Салат «Ташкент»

В 1951 году в Москве на волне популяризации кухонь союзных республик открылся ресторан «Узбекистан», в меню которого были заявлены «исконные» блюда. На деле же многие стали лишь кулинарными «реплика-ми», адаптированными под привычные вкусы советско-го гражданина. Впрочем, для соблюдения гастрономической достоверности из узбекской столицы был командирован десант поваров. Колдуя над холодными закусками, столкнулись с проблемой: необходимо найти национальную замену салату «Столичный», без которого застолье — уже не то. На вопрос московских кулинаров: «Чем у вас в Узбекистане первую рюмку закусывают?» — ташкентские коллеги, не задумываясь, ответили: зеленой редькой, холодным мясом, зеленью и... сюзьмой. Оказалось, за непонятным названием скрывается местный кисломолочный продукт, который сразу решено было заменить на привычный и не портящийся майонез. Мясо и редьку в рецепте оставили, но для пущей эстетики договорились нарезать их тонкой соломкой. Так и родился знаменитый салат «Ташкент», вопреки слухам о его многовековой истории.



Усеченный вариант Азу по-татарски

Блюдо из обжаренных кусочков мяса в чуть терпком соусе из соленых огурцов, похожее на венгерский гуляш, с 1930-х годов присутствовало в меню всех советских ресторанов, а также на страницах популярных поваренных книг. Впрочем, хозяйки и завсегдатаи заведений общепита знали его исключительно как «азу» — национальная принадлежность скромно оставалась «за кадром». Восстановление исторической справедливости с большой вероятностью произошло благодаря стараниям Юнуса Ахметзянова, неутомимого исследователя и популяризатора татарской кухни. Именно этот известный повар-практик и писатель создал Дом татарской кулинарии в Казани, где готовил фаршированную курицу и перемячи для самого Хрущева и угощал тем самым азу космонавтов Юрия Гагарина и Валентину Терешкову. Известнейшие люди Советского Союза были весьма впечатлены местной кухней. Возможно, как раз это признание «на высшем уровне» поспособствовало тому, что в конце 1960-х популярное блюдо в массовом обиходе обретает свое подлинное национальное имя — азу по-татарски.



Оптимальное решение Форшмак

Подумать только, но горячо любимая и поныне закуска, в массовом сознании отождествляемая исключительно с фаршем из селедки, когда-то изготавливалась из мяса, картошки, макарон, репы, капусты, грибов. Правда, с обязательным добавлением селедки. Блюдо пришло в нашу страну в петровские времена из прусской кухни, а «еврейским» стало исключительно благодаря появившейся вскоре локальной версии рецепта. Из-за введенной Екатериной II «черты оседлости» еврейское население могло селиться только в небогатых западных губерниях. Местный люд выживал как мог — так и появилась идея готовить форшмак из самых дешевых продуктов: молотой прошлойгодней сельди с луком, яйцом, яблочком и т.п. Советская Россия охотно подхватила идею бюджетной закуски, распространенную многочисленными выходцами из бывших «оседлых» местечек. Время было голодное, так что рецепт пришелся как нельзя кстати. В легендарную «Книгу о вкусной и здоровой пище» и прочие советские кулинарные издания форшмак уже с 1939 года вошел именно как «селедочный».