



מסע קולינרי לגיאורגיה - הרבה יותר מחצ'אפורי וחינקאלי

Posted on 9 בספטמבר 2019 by גלי לויטה ליבוביץ



משופע בחומרי גלם טריים, תוצרת עונתית, ריבות, חמוצים ובצקים, במטבח הגיאורגי כל ארוחה הופכת לחגיגה שמלווה בשירה, ריקודים, ברכות ויין

Categories: מה חדש?, ראשי

Tag: טיול משפחתי, חופשה משפחתית, גיאורגיה, המטבח הגיאורגי, חופשה משפחתית בגיאורגיה, חצ'פורי

במרחק טיסה של שעתיים וחצי נמצאת גיאורגיה: מדהימה ביופייה, בעלת היסטוריה מרתקת, פולקלור עשיר, בתי מרחץ מפנקים, נופים מטריפים, כפרים ציוריים, ערים סואנות ושילוב מרהיב של תרבות מודרנית לצד מסורתית.

רפטינג טיולי הרים, אופניים על שפת הים, מסלולי טיולים מגוונים, מוזיקה, פסטיבלי אמנות, מבשלות בירה ויקבים, חנויות מקומיות ובטיקים, היסטוריה ואירוח ... יש כל כך הרבה מה לחוות בגיאורגיה עם ערך מוסף, למי שרוצה ללמוד גם על המטבח המרתק.



ההשראה של המטבח הגיאורגי

ממוקמת בצומת דרכים של מזרח ומערב, גיאורגיה מושפעת מאימפריות תרבותיות רבות. האוכל הגיאורגי משקף היטב את עברה. בתקופת השלום, כאשר סוחרים סחבו סחורות ותבלינים לאורך דרך המשי הגדולה, אימצו הגיאורגים תיבולים ושיטות חדשות, ושילבו מרכיבים וסגנונות שונים. לאורך השנים האוכל הגיאורגי הושפע מהעולם היס תיכוני, מהטעמים הערבים והמונגולים ומהמטבחים הפרסיים והעות'מאנים. המטבח הגיאורגי של ימינו הוא משחק גומלין עשיר בין טעמים ים תיכוניים ומזרח תיכוניים.

לטעום וגם להכין - סיורי קולינארי בגיאורגיה

השפית מיקה שמעונוב מציעה סדנאות בישול בגאורגיה שיכולות לאפשר לכם לספוג תרבות אוכל במהלך הסיורים הקולינריים. במהלך ארבעה ימים תעברו סדנאות בישול מסורתיות אצל המקומיים וסדנאות בכרמים, תטיילו בשווקים צבעוניים המציעים תוצרת חקלאית מקומית, תבקרו בבוסתנים ציוריים וביקבים ותתמחו אצל שפים גאורגים זוכי פרסים. זאת לצד נופים יפיפים, מופעי פולקלור ועוד.

בין המנות שתלמדו להכנה במהלך הסדנה:

צ'ורצ'חלה - ממתק גאורגי אסלי שתהליך ההכנה שלו מסקרן ומהנה

חינקאלי - כיסוני בצק ממולאים המבושלים במים רותחים

חצ'אפורי - חצ'אפורי הוא בצק ממולא בגבינה מקומית הנאפה בתנור אבן מיוחד; בגאורגיה ישנם לפחות 60 סוגי חצ'אפורי

קאדה - קינוח מסורתי של בצק, חמאה, אגוזים וסוכר, מוגש עם יוגורט דבש. מדובר בקינוח פשוט לכאורה, שטופל באהבה על יד שף מקומי עטור פרסים והפך לקינוח אלגנטי

סלוגוני - גבינה גיאורגית מקומית

הסדנה מיועדת ל-20-10 משתתפים, והיא נמשכת 4 לילות לקבוצות סגורות ופתוחות.

מחיר: 1750-2100 דולר לאדם. (המחיר כולל טיסות, העברות, פנסיון מלא, סדנאות, הדרכות, כניסה לאתרים, סיורים, מדריך מקומי דובר עברית או אנגלית).

להרשמה לחצו

מוזמנים גם להצטרף לקבוצה שלנו 'טיול משפחתי בארץ ובעולם', כדי לקבל טיפים ממשפחות אחרות וגם לשתף בחוויות.



השפית מיקה שמעונוב בסדנת בישול בגאורגיה. צילום מיקי אמבר