

САКАРТВЕЛОС ГАУМАРДЖОС, ИЛИ ДА ЗДРАВСТВУЕТ ГРУЗИЯ!



23 НОЯБРЯ в самом большом грузинском ресторане Екатеринбурга, не так давно открывшемся в здании Симановской мельницы, прошла презентация книги известного гастрокритика, путешественника и колумниста Геннадия Йозефавичуса «Хроника грузинского путешествия, или История одного кутежа с картинками и рецептами».

По замыслу ресторатора и одного из создателей ресторана «Большой грузинский», который уже успел стать одним из топовых мест гурманов (столик здесь лучше бронировать заранее), Кирилла Шлаена, «правильное» знакомство журналистов с автором фуд-путеводителя состоялось в формате традиционного застолья супра. Дата встречи была выбрана не случайно — именно 23 ноября в Грузии отмечают важный праздник Гиоргоба, или День Святого Георгия, небесного покровителя страны и путешественников. Недавно вернувшийся из поездки по Мексике и готовящийся к очередному гастровизиту в страну басков, Геннадий Йозефавичус презентовал свои впечатления о Большом закавказском путешествии: «Это книга о любви к жизни, к грузинскому пониманию мира, абсолютно естественному, о грузинской еде, дружбе, вине и о красоте грузинской природы. Мы проехали по разным районам этой прекрасной и близкой нам страны». По словам автора, идея создания книги возникла еще семь лет назад, когда он впервые отправился в Грузию в сопровождении художников — братьев Константина и Георгия Тотибадзе, чьи картины, кстати, стали иллюстрациями «Хроники».

Смакуя вино и фирменный лимонад, вкушая хинкали, хачапури, лобио и прочие исключительно грузинские яства, гости презентации из первых уст узнали о всех прелестях и «перчинках» путешествия: герои «Хроник» проезжают Грузию насквозь и в каждом населенном пункте умудряются съесть все самое замечательное. Попутно они вместе с друзьями погружаются в воспоминания о советском времени и «лихих девяностых», травят бесконечные байки и анекдоты

о грузинских (и не только) знаменитостях и, конечно, описывают свои ощущения от прошлых и настоящих застолий. Помимо историй, фотографий и атмосферных иллюстраций, в книге можно найти специально написанные рецепты с ироничными названиями блюд: «Хинкалиссими», «Пьяная форель», «Гранатовый теленок», «Нога Рамуша», «Антипохмельный бульон», «Метод Харчо» и другие. И написаны они так, что удержаться и не приготовить практически невозможно. Одним рецептом — «завтрашнего вчерашнего шашлыка» — автор поделился с журналистами: «Взять свиную шейку, порезать на куски размером со спичечный коробок, посолить, нанизать на шампур, мясо не мариновать. Найти виноградную лозу, разжечь огонь и дожидаться, пока дрова прогорят. Жарить мясо на шампурах в десяти сантиметрах от углей, заливая возникающий от каплюющего жира огонь вином. Запахи от жира и вина должны смешаться в один упоительный аромат». Исследователь феномена грузинского кутежа Йозефавичус — потрясающий рассказчик. Его повествование настолько смачное, что сразу же хочется отправиться в Грузию, чтобы попробовать элрджи, харчо и вареную козлятину в мингрельском ресторане на заброшенном тбилисском ипподроме. Или сациви, лобио, деревенских цыплят и «Саперави» из княжеских подвалов шато «Мухрани». Или хинкали всех мастей в придорожных харчевнях. Или гигантские котлеты, цоцхали и коньячный спирт в логове дядюшки Карамана. Или ресторанные хачапури и каурму в Казбеги.

Геннадий Йозефавичус не только гурман, путешественник, колумнист Harper's Bazaar и Vogue, один из ста судей международной премии World Restaurant Award. Он известен как кинопромоутер и продюсер, подаривший стране премьерные показы «Титаника», а миру — «Сибирского цирюльника», и организатор церемонии открытия и закрытия главных кинофестивалей страны — Московского и «Золотого Орла». Но большую часть жизни он все-таки посвятил путешествиям и еде — его экспертные и в то же время эмоциональные гастроопусы расширяют гастрономический кругозор и учат жить со вкусом.