

**Гия, 65 лет**<https://globerland.com/user/110160>

Город проживания: Грузия, Тбилиси

Грузинский - родной

Русский - родной

Английский - базовый (могу общаться на общие темы)

О себе

Меня зовут Гия, я коренной тбилисец и всю свою жизнь прожил здесь, а город прожил эти иногда непростые годы вместе со мной. Очень люблю мой Тбилиси и предлагаю вам пройти ускоренный курс Грузинологии, Тбилисизнания и Тифлисничества. А проще говоря, приглашаю вас пощупать простую, настоящую тбилисскую жизнь. Приглашаю вас в гости, где я угощу вас вкуснейшим домашним вином из Кахетии, научу готовить грузинские блюда по старинным семейным рецептам и расскажу самые интересные истории о Тбилиси.

Услуги

Экскурсии

Подробное описание и стоимость услуг

Мастер-класс: приготовьте аджарский хачапури по старинному рецепту и хинкали в стиле горных деревень

Что вас ожидает

Вы научитесь делать настоящие хачапури "аджарули" по старинному рецепту семей из деревень Аджарии. Это те самые сырные лепешки-"лодочки" с желтком в центре, которые в Грузии знают все, но правильно готовят лишь немногие. Под руководством опытного повара вы сделаете "правильный" аджарский хачапури, а также приготовите хинкали так, как это делают грузины-горцы к северу от Тбилиси. В процессе услышите много интересных историй о Грузии, ее культуре и жителях.

Конечно, результат своих трудов можно будет съесть с пылу-с жару, запив бокалом вкуснейшего домашнего вина (входит в стоимость). Застолье можно будет продолжить и дополнительно заказать любые блюда и напитки из меню уютного кафе, в котором будет проходить мастер-класс.

Количество участников

От 2 до 8

Продолжительность мастер-класса

1 - 1,5 часа

Цена

50 лари за одного участника (напитки и другие блюда кроме тех, что вы приготовите, в стоимость не входят)

Экскурсия. Путешествие в мир грузинского застолья: от приготовлений к веселью!

Что вас ожидает

Хозяева уютного кафе станут вашими проводниками в мир грузинского застолья. Под их руководством на мастер-классе вы научитесь делать настоящие хачапури по старинным рецептам семей из деревень Аджарии. Это те самые сырные лепешки-“лодочки” с желтком в центре, которые в Грузии знают все, но правильно готовят лишь немногие. Вы также собственноручно слепите хинкали, как это делают горцы на севере от Тбилиси.

А когда придет время отведать результаты своих трудов, для вас накроют стол с блюдами и закусками, как на традиционном грузинском застолье, и конечно, с домашним вином и чачей из собственного погреба. Радушные хозяева научат грузинским тостам, споют вместе с вами и расскажут истории о Грузии и ее жителях. Помимо приготовленных на мастер-классе блюд, в стоимость также входят напитки и общие блюда, которые будут поданы сразу на всю компанию:

- Лобио / харчо (на выбор)
- Сациви
- Чахохбили / бебочана (на выбор)
- Закуски: салат, сыр, лаваш
- Безалкогольные напитки: минеральная вода, лимонад, чай, кофе
- Алкогольные напитки: домашнее вино, чача.

Есть и пить можно сколько угодно, но нельзя забирать еду и напитки с собой.

Количество участников

От 1 до 8

Время проведения

2,5 - 3 часа

Цена

120 лари за одного участника. Помимо приготовленных на мастер-классе блюд, в стоимость также входят общие блюда и напитки, которые будут поданы сразу на всю компанию

Туристические услуги

Кулинарные экскурсии в Тбилиси - научитесь готовить традиционные блюда по семейным рецептам и окунитесь в атмосферу грузинского гостеприимства!

Опыт работы

С 2014 года - гид-экскурсовод по Тбилиси и Грузии.

Дополнительно

- Наличие автомобиля

Перейти к профилю

<https://globerland.com/user/110160>

