



ერთდღიანი ტური

გასტრონომიული და სადეგუსტაციო ტურიზმის მოყვარულთათვის

მაღალმთიანი საქართველოს კულინარიული გამოცდილება



ხანგრძლივობა: 8 საათი (10:00-დან 18:00-მდე)

გაეცანით მაღალმთიანი საქართველოს სამზარეულოს მდიდარ გემოსა და ტრადიციებს ამ ერთდღიან კულინარიულ ტურზე ჩვენს სათემო აგროეკოტურიზმის ცენტრში. აღმოაჩინეთ ადგილობრივი ინგრედიენტები, ისწავლეთ სამზარეულოს ტრადიციული ტექნიკა, მიირთვიეთ გემრიელი კერძები და დაუკავშირდით საქართველოს მაღალმთიანი რეგიონის კულტურასა და მოსახლეობას.

პროგრამა:

9:30 - 10:00: მისალმება და გაცნობა

შეკრება აგროეკოტურიზმის ცენტრში თბილი დახვედრისთვის და დღის აქტივობების მიმოხილვისთვის.



10:00 - 11:00: ადგილობრივი ფერმის ტური

უწვიეთ ახლომდებარე ფერმებსა და ბაღებს, რათა გაეცნოთ უნიკალურ მაღალმთიან ქართულ ტერუარს და შეაგროვეთ ახალი, ორგანული ინგრედიენტები დღის კულინარიული თავგადასავლებისთვის.



11:00 - 13:00: კულინარიული სემინარი ნაწილი 1

მიიღეთ მონაწილეობა სამზარეულოს პრაქტიკულ სემინარში, რომელსაც უძღვებიან ადგილობრივი კულინარიის ექსპერტები. ისწავლეთ ტრადიციული მაღალმთიანი ქართული კერძების მომზადება, როგორცაა:

ხინკალი

ხაჭაპური

მწვადი





მომზადეთ სხვადასხვა სახის მადისაღმძვრელი ქართული სალათები უახლესი ადგილობრივი ინგრედიენტებით.



13:00 - 14:00: სადილი

მიირთვით უგემრიელესი სადილი დილის სახელოსნოში მომზადებული კერძებით, ადგილობრივ ღვინოებთან და ქართულ პურთან ერთად (შოთი ან ლავაში).

14:00 - 16:00: კულინარიული სემინარი ნაწილი 2

განაგრძეთ თქვენი კულინარიული მოგზაურობა სემინარით, რომელიც ორიენტირებულია ქართულ ტკბილეულსა და სასმელებზე, მათ შორის:

ჩურჩხელა

ფელამუში

ტყლაპი

ტრადიციული ქართული ღიმონათის დამზადება



16:00 - 17:00: ტრადიციული ქართული სუფრა (ზეიმი)

მიიღეთ მონაწილეობა ტრადიციულ ქართულ სუფრაში, სადღესასწაულო და დახვეწილ ქეიფში, სადღეგრძელოების და ქართული მრავალხმიანი სიმღერების თანხლებით. მიირთვით თქვენ მიერ მომზადებული კერძები მთელი დღის განმავლობაში, შეისწავლეთ ისევე, როგორც სხვა რეგიონალური სპეციალობები.



17:00 - 18:00: ჩაის ცერემონია და დამშვიდობება

მიიღეთ მონაწილეობა ქართული ჩაის ტრადიციულ ცერემონიაში, მიირთვით ადგილობრივი მცენარეული ინფუზიები და დაფიქრდით თქვენს კულინარიულ გამოცდილებაზე.

დაემშვიდობეთ მასპინძლებს და თანამონაწილეებს, გაუზიარეთ კონტაქტები და მოგონებები თქვენი მაღალმთიანი ქართული კულინარიული თავგადასავლიდან.

შენიშვნები:

გთხოვთ, წინასწარ შეგვატყობინოთ ნებისმიერი დიეტური შეზღუდვის ან ალერგიის შესახებ.

კომფორტული ტანსაცმელი და დახურული ფეხსაცმელი რეკომენდირებულია სამზარეულოს სახელოსნოებისა და ფერმის ტურისთვის.

თან იქონიეთ კამერა ან სმარტფონი თქვენი კულინარიული შემოქმედებისა და ულამაზესი გარემოს გადასაღებად.

ტურს გაუძღვებიან გამოცდილი ადგილობრივი კულინარიის ექსპერტები და გიდები, რაც უზრუნველყოფს ავთენტურ და გამდიდრებულ გამოცდილებას.

