

Matkareis Gruusias

Svaneetias, kus kohtuvad suursugusus ja lihtne külalislahkus



14. - 22. august 2020

1190 €

Raskusaste:
keskmine

Reiside hinnad kataloogis on indikaativsed. Allahindlused: täpsed hinnad igal konkreetsetel ajahetkel on saadaval veebis: andmoments.com
Hind sisaldab kohapealset reisirõugrammi vastavalt reiskavale. Ei sisalda lennupileteid.
Vaata täpsemalt: andmoments.com



- Matk läbi ajatute karjusekülade
- Võrratud vaated Kaukasuse mägedele
- Naudi gruusia kööki ja veini
- Saa osa grusiinide suursugusest ja samas lihtsalt ellusuhtumisest
- Avasta UNESCO maailmapärandi aardeid Gruusia äärealal Svaneetias

Svaneetia – kaugel ja puutumatu

Svaneetia asub Gruusia äärealal, vastu Venemaa ja mässulise Abhaasia piire. Svaneetiast on kujunenud Gruusia mägiturismi üks peamisi keskusi. Seda nii suvel, kui talvel. Mestia on moodsa arhitektuuriga linnake, kus enamus turismiteenuseid on saadaval. Teised külad, kuhu reisi jooksul satume, on oluliselt algupärasemad. Elu kulgeb siin vanasoodu, nii nagu ta siin sajandeid toiminud on.

Suursugused mäed ning UNESCO maailmapärand

Mägimaastiku ilu poolest on Gruusia võrreldav Šveitsiga. Kuid Gruusia mäestik kogeb seda nii-öelda originaalis – areng on siia alles tasahilju jõudmas. Kaunitel mäenõlvadel paiknevad traditsioonilised külad, mida iseloomustavad vaid Svaneetiale omased kivist kaitsetornid. Tornide vanus võib ulatuda üle 2000 aasta. Rikas ajaloo-, kultuuri- ja arhitektuuripärand on Ushguli ümbruses asuvad külad viinud UNESCO maailmapärandi nimistusse.

Grusiinide külalislahkus

Kui Gruusia on külalislahke, siis Svaneetia on ülim külalislahkus ise. Karmid tingimused on kujundanud reeglid, mis ütlevad, et külalist hätta ei tohi jätta. Need reeglid kehtivad tänaseni ja „ei“ ei ole vastus. Grusiinidel on iga söömaaeg pidu – pealtnäha tagasihoidlikud söögid viivad keele alla, kohalik vein ja gruusia viin – tšatša – teevad hinge ja südame soojaks.

Kaukaasia hõrk köök

Ka tagasihoidlikes tingimustes on võimalik valmistada gurmeetoite! Selleks vajalik on kõik olemas – värske tooraine, tuli ning suurepärase kokk. Reisil avaneb sul võimalus tungida kohaliku kokakunsti saladustesse ning ka ise mõni hõrk rahvusroog valmistada. Toitu viib paremini alla Gruusia vein, seda nii kodus kui ka tehases villituna.

