

VOYAGER

—BY—
SOLO



სსკპანეთი

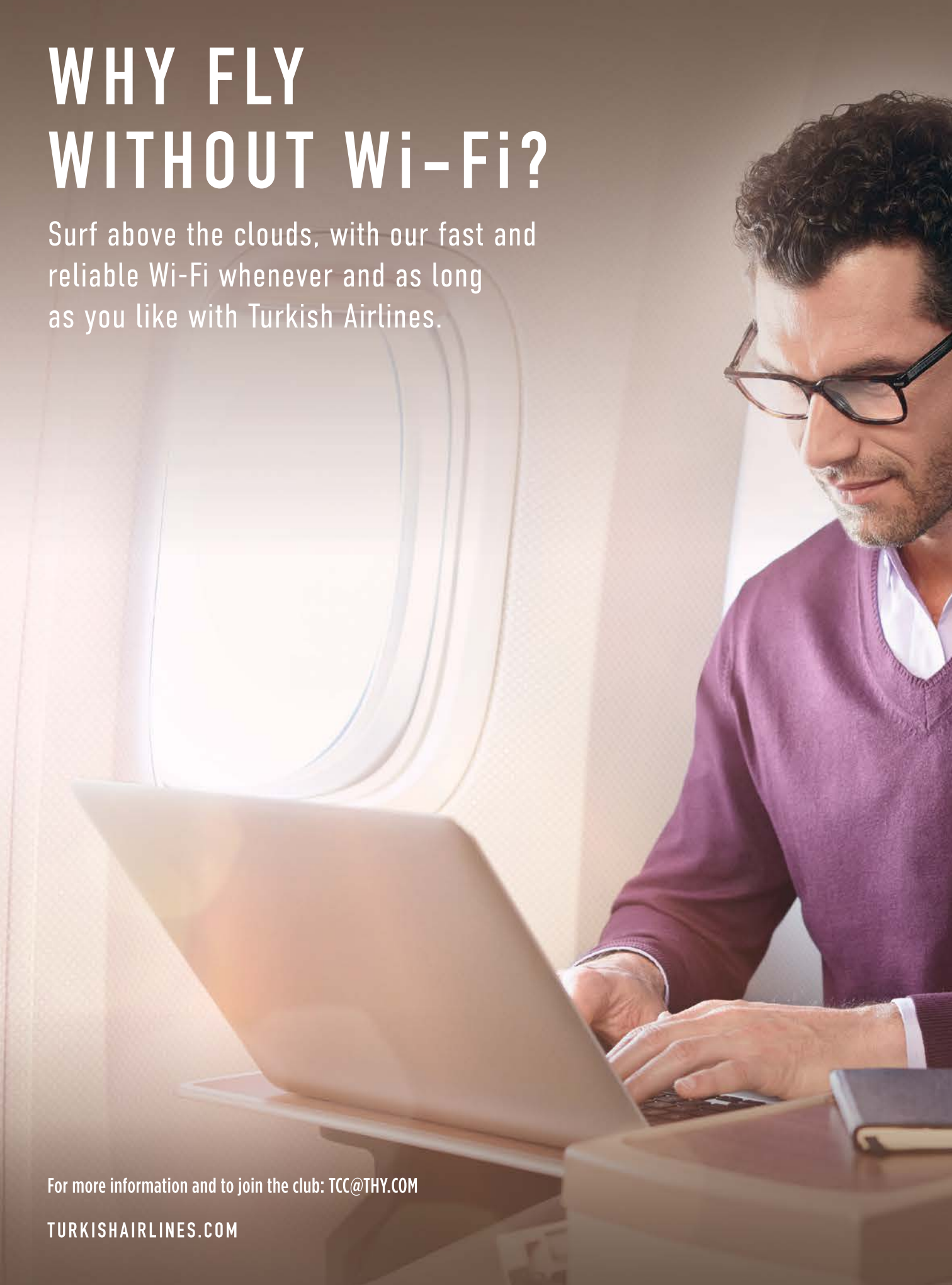
მაგნიტი 7/2017

WHY FLY WITHOUT Wi-Fi?

Surf above the clouds, with our fast and reliable Wi-Fi whenever and as long as you like with Turkish Airlines.

For more information and to join the club: TCC@THY.COM

TURKISHAIRLINES.COM



A STAR ALLIANCE MEMBER 



TURKISH AIRLINES 

CORPORATE CLUB

WHERE BUSINESS MEETS BENEFITS



INTO THE DREAM



HAMILTON

AMERICAN SPIRIT ▪ SWISS PRECISION



JAZZMASTER SKELETON
AUTOMATIC SWISS MADE

TIME
თაიზი

აღმამუშავებლის 96
რუსთაველის 46
ბუკინის 18
ჯი თი სი, ვაკე-3
ისტ ფონით, თვალტრელოდის 2
თბილისი მოლი, აღმამუშავებლის ხეივანი მე-16 კმ.
www.timegeorgia.ge



მადრიდი

სანტუპროვები / ავზუაპები / რესტორნები
განტროვანები / ტაბერაო / კაფეები / ჰარები
პოვიზები

12
30

ჰარსადონა

სანტუპროვები / ავზუაპები
რესტორნები / ჰარები / პოვიზები

34
47

პინათა და ზღვათა მანრთვანი

50

ვისუანეთის სავაფო ოჭახი

54

როცა აპინელი ფაჭდავა

60

ღონ ხუანი

62

პიდვოს ეფეტი

64

ორი სიზუარი

68

ანდროვანრანელია

70

„მესკალი“

ჰანკთა ქვყანა და პისი გირები

74

ვისუანერი ღვინო

76

JAMÓN JAMÓN

82

გრძნოვების დავორატორია

90

**ჰანკათის განტრონოპიანი
სანანუდის სანიღვარი**

94

კორიდა

ფინესა ვაპრონაში

102

ფუნაპეკოტი პავყროპიდავი

106

ანდუნსია

სამოთხის ჰალი დედანიჩაზა

108

ქანაქები

გრუნადა / სავინია
კორდოვა / ვანდესია / ივიცა

114
127

AXIS TOWERS

ყველაზე მასშტაბური დეველოპერული პროექტი

5*
პარსკვლავიანი
სასტუმრო
PULLMAN

აკლასის
ოფის ცენტრი

ბინები
პირველადი
შენატანის
ბარეშე

AXIS TOWERS

პროექტი, რომელიც
მთლიანად შევქმნის
კომფორტის, თანამედროვეობის,
მრავალფუნქციურობის
არსებულ სტანდარტებს

კომერციული ფართები იპარით

საფინანსო ქუჩა - კაფე-რესტორნები

ჭავჭავაძის გამზირი

AXISTOWERS.GE

2 24 17 17



VOYAGER

BY
SOLO

7, 2017

მთავარი რედაქტორი
თეა სხიერელი

არტდირექტორი
ნინო დარასელი

რედაქტორი
სალომე დადუნაშვილი

დიზაინერი
ნინო ყაველაშვილი
მხატვარი-ილუსტრატორი
მაია სუმბაძე
სტილის რედაქტორი
ნინო ლურსმანაშვილი

ავტორები:
აკა მორჩილაძე
ბიძინა ბარათაშვილი
ლაშა ბულაძე
ნიკოლოზ ჩხაიძე
მარინა ყიფშიძე
ციუკა ყიფშიძე
თეა გვასალია
სანდრო ჯანდიერი

ადმინისტრაციული
თანამშრომელი
გიორგი ვასაძე
სარეკლამო გაყიდვების
მენეჯერი
ნაზი გოშაძე

ფოტო - Shutterstock

პროექტის ხელმძღვანელი / SOLO-ს დირექტორი
აკა დუჩიძე

პროექტის კონსულტანტი
ნინო გეგეშიძე

SOLO-ს ბრენდმენეჯერი
ქეთი ნიკოლეიშვილი


SOLO

გამომცემელი: შპს „სოლო“
ვებგვერდი: www.solo.ge
ტელ.: +995 32 2 44 44 00
ISSN: 2346-8130

რეკლამა ჟურნალში: +995 599 330 364

ჟურნალში გამოქვეყნებული მასალა წარმოადგენს შპს „სოლოს“ საკუთრებას. ჟურნალში დაბეჭდილი ნებისმიერი მასალის გამოყენება კომპანიის წერილობითი ნებართვის გარეშე აკრძალულია.



კეთილი იყოს
თქვენი მობრძანება

American Express Platinum-ის სამყაროში



Platinum-ი გასაოცარი სამყაროა, სადაც წინ გელით მრავალფეროვანი შეთავაზებები, უპირატესობები და გამოცდილება...

Platinum-ის დახმარებით თქვენ შეძლებთ:

- გყავდეთ პირადი კონსიერჟი;
- დაგეგმეთ მოგზაურობა:
 - დაისვენოთ განსაკუთრებული პირობებით მაღალი კლასის სასტუმროებში;
 - ეწვიოთ 1 000-ზე მეტი აეროპორტის ლაუნჯს 120-ზე მეტ ქვეყანაში;
 - ისარგებლოთ სასტუმროების ლოიალურობის პროგრამებით;
- აღმოაჩინოთ ცხოვრების ახალი სტილი American Express Invites-თან ერთად;
- დააზღვიოთ თქვენი მოგზაურობა და სხვ.

Platinum.
მრავალფეროვანი
გამოცდილება



თბილისი
SOLO LOUNGE მთაწმინდა
ჩიტაძის ქ. №11

თბილისი
SOLO LOUNGE აბაშიძე
აბაშიძის ქ. №70

თბილისი
SOLO LOUNGE ფალიაშვილი
ფალიაშვილის ქ. №23

თბილისი
SOLO LOUNGE ჭავჭავაძე
ჭავჭავაძის გამზ. №29

თბილისი
SOLO LOUNGE ცინცაძე
ცინცაძის ქ. №12



SOLO

თბილისი
SOLO LOUNGE ყაზბეგი
ყაზბეგის გამზ. №24გ

თბილისი
SOLO LOUNGE წერეთელი
წერეთლის გამზ. №73

თბილისი
SOLO LOUNGE ყაზბეგი
ყაზბეგის გამზ. №25

SOLO LOUNGE ქუთაისი
თამარ მეფის ქ. №5

SOLO LOUNGE თელავი
ჩოლოყაშვილის ქ. №3

SOLO LOUNGE ბათუმი
რუსთაველის ქ. №22



საზაფხულო სარუქარი
ექსკლუზიურად SOLO მომხმარებლებს
დააზღვიეთ ავტომობილი ალდაგში და მიიღეთ
20%-იანი ფასდაკლება

დეტალური ინფორმაციისთვის მიმართეთ თქვენს SOLO ბანკირს



ალდაგი

2 444 999
ALDAGI.GE

ესპანეთის მზესავით სიცოცხლით სავსე ადამიანების სამშობლოში მოგზაურობას Voyager by SOLO მადრიდიდან იწყებს – თეთრი სასახლეების ნათებით და ფართო ბულვარების პათეტიკით გაულენთილი დედაქალაქიდან, რომელიც ერთდროულად იმპერიულად გრანდიოზულიცაა და დემოკრატიულად თანამედროვეც.

ქალაქით, სადაც შეგიძლიათ საუკუნოვანი შედეგებით განცვიფრდეთ პრადოში, შემდეგ იქვე, ახლოს ფეხბურთელებზე უფრო მეტად პოპულარული ვარსკვლავი შეფ-მზარეულების მიერ დამზადებული კერძები მიირთვათ; სადაც დაუსრულებლად შეგიძლიათ ეძებოთ წარსულის გასაღები...

აქ ყველაფერი თითქოს თავდაყირაა: ესპანურ განრიგთან შეგუება აუცილებლად მოგიწევთ. ქალაქი იმდენად ინტენსიური ღამის ცხოვრებით ცხოვრობს, უბრალოდ, უნდა გაითვალისწინოთ, რომ აქ საათის ისრები სხვა რიტმით მოძრაობს.

არ დაგავიწყდეთ: ავგისტოში დედაქალაქი სრულიად ცარიელდება. მადრიდში მოგზაურობისთვის საუკეთესო დრო ივნისი და სექტემბერია.

ბაფხულში ბარსელონა, ტრადიციულად, საუკეთესო არჩევანია. ის ხმელთაშუაზღვისპირეთის ნამდვილი დედაქალაქია, იდეალური ქალაქი; მსოფლიოში ვერსად მიაგნებთ ზღვის, ცის, შუასაუკუნეების განწყობის, არქიტექტურული საოცრებების, გასტრონომიული კულტურისა და ჯანსაღი სამხრეთული ჰედონიზმის ასეთ შერწყმას.

თუ ნამდვილი გურმანი ხართ, მაშინ ყველა გზა ბასკების ქვეყნის ჩრდილოეთში, სან სებასტიანში მიდის. აღმოაჩინეთ ეს ქალაქი ულამაზესი სანაპიროთი, გრძობათა ლაბორატორიებად ქვეული რესტორნებით.

თუ ანდალუსია არ გინახავთ, ვერ გაიგებთ, რა არის ესპანეთი. ქვეყნის სამხრეთში მოგზაურობისათვის საუკეთესო დრო მარტის ბოლო და აპრილის დასაწყისია, თუ გსურთ, ყვავილობას შეესწროთ. ამ დროს საშუალო ტემპერატურა უკვე 22-25 გრადუსს აღწევს. ტურისტული სეზონი ივნისამდე გრძელდება.

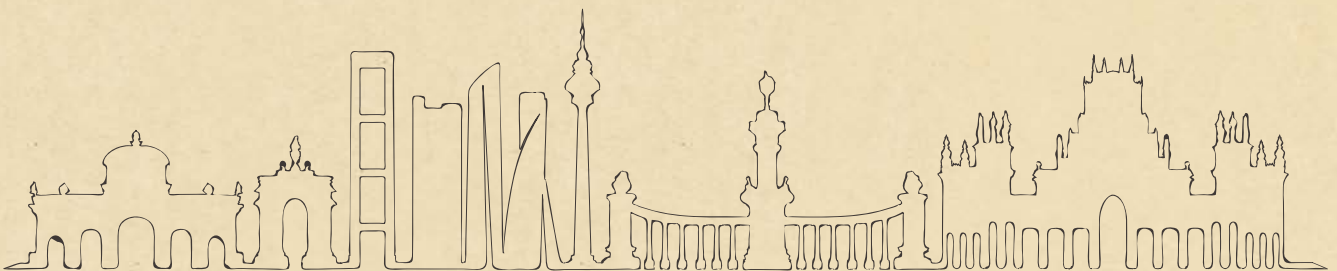
ანდალუსიაში სამი უმნიშვნელოვანესი ტურისტული ცენტრია: გრანადა ალამბრას შუასაუკუნეების ისლამური არქიტექტურის სასახლით, რომელიც ერთადერთია ამ სახით შემორჩენილი მსოფლიოში; კორდობა თავისი უნიკალური მეჩეთ-ტაძრით; და სევილია – განუმეორებელი ალკასარით.

ნებისმიერ სეზონზე ესტუმრეთ ვალენსიას, სადაც წელიწადში 300 მზიანი დღეა და ყველაფერია შესაძლებელი – სეირნობისას ქალაქში „ჩაყურყუმელავებაცა“ და დასვენებაც, მოდის კვირეულზე, ჩოგბურთის ჩემპიონატზე თუ ფორმულა-1-ზე დასწრებაც, საერთაშორისო საოპერო მუსიკის ფესტივალთა ადფრთოვანებაცა და ადგილობრივი სამზარეულოთი დატკობაც.

გაემგზავრეთ გალისიაში, მოინახულეთ სანტიაგო დე კომპოსტელას კათედრალი, რომელიც მესამე უდიდესი ქრისტიანული სიწმინდეა იერუსალიმისა და რომის შემდეგ და სადაც თავს იყრის „კამინო დე სანტიაგოს“ პილიგრიმთა უძველესი გზები.

გახდით SOLO მოგზაური, მიჰყევით ჩვენს რჩევებს, გაემგზავრეთ მუდმივი დღესასწაულების ქვეყანაში, საიდანაც სამყარო ერთიანად გაფართოვდა და მისი ახალი ბოლოქარი ისტორია დაიწყო.

თვა სხიერელი
მთავარი რედაქტორი



Expo Georgia

Since 1958

International Exhibition & Events

გამოფენების კალენდარი 2017

16-17 თებერვალი **IEFG – განათლების საერთაშორისო გამოფენა**
უმაღლესი და პროფესიული განათლების, საზღვარგარეთ სწავლისა და სტუდენტური სერვისების მე-7 საერთაშორისო გამოფენა

www.educationfair.ge

27-29 აპრილი **CTF'17 – CAUCASUS TOURISM FAIR**
მე-19 საერთაშორისო ტურისტული გამოფენა

www.tourismexpo.ge

16-19 მაისი **CAUCASUS BUILD 2017**
მშენებლობისა და ინტერიერის 22-ე საერთაშორისო გამოფენა

www.buildexpo.ge

9-11 ივნისი **WINEXPO GEORGIA'17**
ღვინისა და ალკოჰოლური სასმელების მე-10 საერთაშორისო გამოფენა

www.winexpo.ge

11-13 ოქტომბერი **ELCOMM CAUCASUS 2017**
ენერჯეტიკის, ელექტროტექნიკისა და ტელეკომუნიკაციის მე-4 საერთაშორისო გამოფენა

www.elcommexpo.ge

AQUATHERM TBILISI 2017
გათბობის, წყალმომარაგების, სანტექნიკის, კონდიციონერების, ვენტილაციისა და აუზის მონყობილობების მე-4 საერთაშორისო გამოფენა

www.aquatherm.ge

26-28 ოქტომბერი **THF'17 – TBILISI HEALTH FORUM**
– სამედიცინო აღჭურვილობა
ტექნოლოგიისა და აღჭურვილობის საერთაშორისო გამოფენა
– ესთეტიკური მედიცინა
ესთეტიკური მედიცინის საერთაშორისო გამოფენა
– სტომატოლოგია
სტომატოლოგიისა და სტომატოლოგიური აღჭურვილობის საერთაშორისო გამოფენა

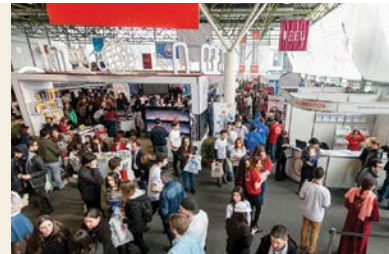
www.thfexpo.ge

20-22 ნოემბერი **AGRO / FOOD / DRINK / TECH EXPO GEORGIA**
სოფლის მეურნეობის, კვების მრეწველობის, გადამამუშავებელი და შემფუთველი ტექნოლოგიების მე-17 საერთაშორისო გამოფენა

www.agroexpo.ge

დეკემბერი **თბილისის წიგნის დღეები 2017**

www.bookexpo.ge





MADRID

სალომე დაუნაშვილი

მზის თბილი სხივები, ნახევრად გახელილი თვალების ჭრილში აყვავებული ტოტის ვარდისფერი ღრუბელი, ახლად გამომცხვარი პურის თბილი, დამამშვიდებელი სურნელი და უმიზეზო სიხარულის გრძობა, რომელიც თან დამყვება ამ ქალაქში.

მა-დრი-დი – ხომ ჟღერს კასტანიეტების წკარუნა რიტმივით?! ამ რიტმითვე სუნთქავს ეს კეთილი ქალაქი. მისი სწრაფი გულისცემა არასოდეს ჩერდება.

ეს ქალაქი ღრმა ამოსუნთქვასავითაა. გაშლილი, ლამაზი და იმპერიულად გრანდიოზული. და, ამავე დროს, უცნაურად არადამთრგუნველი, საუკუნეების მანძილზე გადატანილი სისასტიკეების მწყობრი რიგის მიუხედავად. თეთრი სასახლეების ნათებასა და ფართო ბულვარების პათეტიკას ადამიანთა ცოცხალი სულები ათბობენ.

მაინც რას უშვება ადამიანებს ეს მზე! რამდენი რამაა დამოკიდებული ამ მნათობის კეთილგანწყობაზე! მისი სხივებით დალაქავებული ტანსაცმლით რომ დადიხარ ქალაქის ქუჩებში, ყველაფერი ადვილი გეჩვენება. გჯერა, რომ კარგი დღე იქნება. ასე, მზის სხივს ხელჩაკიდებულები დადიან მადრიდის მკვიდრნი წლებია და მწველ პარტნიორს არასოდეს უღალატია მათთვის.

მისი სინათლით გადაიტანეს რეკონკისტას დაუსრულებელი ომიც, ესპანური ინკვიზიციის სისასტიკეც და ნაპოლეონის ოჯახის მბრძანებლობაც. ეს სინათლე ლიცილიცებს ველასკესის ინფანტას ოქროსფერ თმებზეც და შიშველი მახას ქათქათა მკერდზეც. მადრიდში სიცოცხლით სავსე ადამიანები ცხოვრობენ, ლამაზები და არც თუ ისე მაღლები, დაბლები, მსუქნები და გამხდრები, მდიდრები და ღარიბები, მაგრამ, რაც მთავარია, სიცოცხლით სავსენი.

დიდ ქალაქებში გაჩენილი სიმართლის განცდა აქ არ არსებობს. მხოლოდ იმიტომ არა, რომ პარასკევ საღამოს მადრიდის ქუჩები სიცოცხლით სავსე და მხიარული ადამიანების ნაკადებით ივსება. არც იმიტომ, რომ გიტარის სიმების რხევა ვიბრირებს თბილ ჰაერში. იმიტომ, რომ აქ ღიმილით პასუხობენ ღიმილზე. ამ ადამიანებს განსაკუთრებული ნიჭი აქვთ, დაივიწყონ პრობლემები და იცეკვონ, იცინონ, გემრიელად ჭამონ და მერე ისევ იცეკვონ.

თუ დილაადრიან ადგებით და სასეირნოდ გაუყვებით მადრიდის ქუჩებს, მის ცოცხალ სულს თვალნათლივ დაინახავთ. ადამიანებს, რომლებიც საპნით რეცხავენ ქუჩებს, შინამოსამსახურეებს, უკვე საყიდლებით დატვირთულები საქმიანად რომ მიიჩქარიან, სკოლაში მიმავალ ბავშვებს, კაფე-ბარებში ყავისა და ჩუროს რიგში ჩამომწყვიტებულ

საქმიან ადამიანებს. თბილეს და სიცოცხლით სავსეებს, ესპანეთის მშესავით. მადრიდს ორი ენერჯეტიკა აქვს. ერთი – სოლის მოედნის გარშემო ვიბრირებს, მეორე კი – ყველაზე პრესტიჟულ უბანში, სალამანკაში დაბუდებულია. სოლის გარშემო ტურისტებისა და მათზე აწყობილი ინდუსტრიის სამფლობელოა, სალამანკაში კი მადრიდის წარმატებული ადამიანები სიმშვიდეში ტკბებიან მართლაც რომ მშვენიერი ცხოვრებით. აქ სეირნობას არაფერი სჯობს. ტურისტები გრან ვიასა და სოლის გარშემო იყრიან თავს, აქ კი „ნამდვილი“ ცხოვრება მშვიდად მიდის.

სალამანკის მყუდრო ქუჩებში ალმოდოვარის რეალურ და მათ მსგავს პერსონაჟებს უხვად ნახავთ. ყოველ შემთხვევაში, მწვანე ფოთლების მაქმანში გამოღწეული მზის სხივების შუქზე ყველაფერი კინოკადრს დაემსგავსება. ანტიკვარული ნივთების პატარა მაღაზიის ვიტრინიდან ოდესღაც ოქროთი მოვარაყებული ბუდა გამოვაცალოვებთ მშვიდ მხერას. კუთხის პატარა რესტორნებში თუ შეხვალთ, მშვენიერ საზოგადოებაში აღმოჩნდებით. ლამაზად ჩაცმული ლამაზი ადამიანების თვალიერება კიდევ ერთი ბონუსია ამ ქალაქში. ესპანეთში უყვართ ლამაზად ჩაცმა, მაგრამ ბავშვებს მაინც განსაკუთრებულად აცმევენ. ყველა პატარა ისე ჩაცმული თამაშობს ქვიშაში, გეგონება, საკვირაო საოპერო წარმოდგენიდან გამოიპარა.

მადრიდის ერთ პატარა მოედანზე ძალიან ლამაზი გოგო ცეკვავს. გრძელი კიდურები და შავი, ხუჭუჭა თმა აქვს. მოედანზე ცეკვავს, კაფეებს შორის, მაგრამ ისე, გეგონება სამეფო ოპერის სცენაზე დგასო. ღირსება გამოსტვივის მის ყველა მოძრაობაში, მზე დასთამაშებს შავ თმაზე და მოხდენილ მხრებს უფერადებს. მოცეკვავეც თვალებს ნაბავს და ფართე ღიმილით პასუხობს მეგობრის ალერსს. ძალიან ჰგავს ეს გოგო მადრიდს.



SOL

პუერტა დელ სოლსა და გრან ვიას შორის უბანი, უახლოესი ქუჩების ჩათვლით, მადრიდის კულტურული და გასართობი ცენტრია. მადრიდელებიც და მოგზაურებიც ერთმანეთს ყველაზე ხშირად ნულოვან კილომეტრზე ხვდებიან, ქალაქის სიმბოლოსთან – დედა დათვის სკულპტურასთან. ყოველი წლის 31 დეკემბერს ათასობით ადამიანი იკრიბება ამ მოედანზე, რათა მოუსმინოს, როგორ ჩამოკრავს კურანტები ახალი წლის დადგომის მასწავლებლად.



VOYAGER კომენტარი

მშრალი კლიმატის გამო ზაფხული მადრიდში ცხელია, ზამთარი კი – საკმაოდ ცივი. აპრილის საშუალო ტემპერატურა 12°C-ია, თუმცა უკვე მაისში, პრაქტიკულად, ზაფხულის ამინდია. ივნისში საშუალოდ 21°C-ია, მადრიდული ზაფხული მშრალია, ზოგჯერ ძალიან ცხელი – ივლის-აგვისტოს საშუალო ტემპერატურა 25°C-ს შეადგენს. მადრიდში რბილი შემოდგომა იცის, განსაკუთრებით ოქტომბერი (15°C); ნოემბრიდან ტემპერატურა იკლებს და ხშირად წვიმს. ზოგადად, შემოდგომა საუკეთესო დროა ქალაქის დასათვალიერებლად.

PLAZA MAYOR

პლასა მაიორი – პორტიკებით დამშვენებული ეს მოედანი ე. წ. ჰაბსბურგების მადრიდის მთავარ ცენტრად ითვლება. ის არაბალის ძველი მოედნის ადგილას მდებარეობს, სადაც XV საუკუნის ბოლოს (როცა მეფე ფელიპე მეორის სამეფო კარი მადრიდში გადმოვიდა) ქალაქის ყველაზე პოპულარული ბაზარი იყო. 1617 წელს არქიტექტორ ხუან გომეს დე მორს დაევალა, აქ მდებარე შენობების გარეგნული სახე ერთ სტილში მოეცია. ასწლეულების მანძილზე პლასა მაიორზე იმართებოდა სახალხო სეირნობები, ხარების ბრძოლა, კურთხევები, კორონაციები, ზოგჯერ აუტოდაფეც კი.



CASA DE LA PANADERÍA

კასა დე ლა პანადერია (საფუნთუშე) დიეგო სილიეროს პროექტით აიგო 1590 წელს, თუმცა პირვანდელი შენობიდან მხოლოდ სარდაფი და ქვედა სართული შემორჩა. სხვადასხვა დროს ნაგებობაში იყო ქალაქის მთავარი საფუნთუშე, სამეფო პალატები, სან ფერნანდოს სახვითი ხელოვნების სამეფო აკადემია და ისტორიის აკადემია. მოხატულობას შორის, რომელიც დღეს შენობას ამშვენებს, განსაკუთრებით საინტერესოა მადრიდის ისტორიასთან დაკავშირებული მითოლოგიური პერსონაჟები – მაგ., ქალღმერთ სიბელესის (კიბელა) გამოსახულება.



ცხენზე ამხედრებული მეფის ფელიპე III-ის ქანდაკება მადრიდის ერთ-ერთი ყველაზე ფასეული ძეგლია. მასზე მუშაობა ფლამანდიელმა სკულპტორმა ჯამბოლონიამ დაიწყო და მისმა მოსწავლე პიეტრო ტაკამ დაასრულა 1616 წელს. ქანდაკება 1848 წელს გადასცა ქალაქს დედოფალმა ისაბელ მეორემ, რის შემდეგაც ძეგლმა პლასა მაიორზე დაიდო ბინა.





SALAMANCA

სალამანკის კვარტალი მადრიდის ერთ-ერთი ყველაზე გამორჩეული უბანია როგორც უნიკალური დაგეგმარების თვალსაზრისით, ისე მის მყდრო ქუჩებზე მოსახლე ადამიანთა გამოც. სალამანკის მარკიზმა მადრიდში შამის დაფის მსგავსად, პერპენდიკულარული ქუჩებით დაგეგმარებული რაიონი ააშენა, რომელიც განსაკუთრებული არქიტექტურული სტილითა და ფასადების სილამაზით გამოირჩევა.

შენობები მადრიდის არისტოკრატიისა და ბურჟუაზიისთვის იყო განკუთვნილი. ტრადიციულად, სალამანკა ქვეყნის პოლიტიკური და ფინანსური ელიტის საცხოვრებელი ადგილი იყო.

ბოლო 50 წელია, კვარტლის მშვიდ ცხოვრებაში ბიზნესი, დიპლომატია და, რა თქმა უნდა, ვაჭრობა შემოიჭრა, რამაც ეს უბანი ლუქს-კლასის ერთ-ერთ უდიდეს მოდის ცენტრად აქცია.



CHAMBERÍ

„წმინდა სისხლის“ მადრიდული კვარტალი ესპანური არისტოკრატიის არქიტექტურულ მემკვიდრეობას ინახავს. სტუმართმოყვარე საზაფხულო ტერასები ხეების ჩრდილქვეშ შეხვედრისა და წახემსებისთვის გამორჩეულად საყვარელ ადგილად იქცა. თუ მადრიდის გაცნობას მარტო ტრადიციული „ტურისტული ბილიკებით“ არ აპირებთ, ნუ დატოვებთ უყურადღებოდ Calle Zurbano-ს. ეს ევროპის ერთ-ერთი საუკეთესო ქუჩაა, სადაც კერძო სასახლეები, ბუტიკები, რესტორნები და შესანიშნავი მუზეუმები მდებარეობს.



LA LATINA

ლათინური კვარტალი მადრიდის ცენტრში, ე. წ. ჰაბსბურგების მადრიდის გვერდით მდებარეობს. მისი ქუჩები, რომლებსაც შუასაუკუნეების დაგეგმარება დღესაც შემორჩენია, ვიწრო და მიხვეულ-მოხვეულია. La Latina – მადრიდული ბარებისა და ბოდვების ყველაზე ხმაურიანი უბანია. კვირაობით აქ El Rastro-ს ბაზრობა იმართება, სადაც მთელი ქალაქი იყრის თავს.



CHUECA

ჩუეკა მთელ მსოფლიოში ცნობილია თავისი გასაოცარი ატმოსფეროთი და ლამის ცხოვრებით. ეს ეპატაჟური, ავანგარდული უბანი მადრიდის კულტურული ცენტრია, თავისუფლების პლაცდარში. აქ ყველაზე თამამ დიზაინერულ პროექტებს ახორციელებენ, აქ იბადება ექსტრავაგანტული მოდა, ის სავსეა ყველაზე პოპულარული მომღერლების მუსიკით, გასტრონომიული ექსპერიმენტების არომატით და სექსუალური თავისუფლების ტოლერანტული სულისკვეთებით.



LAS LETRAS

ლიტერატურულ კვარტალში ცხოვრობდნენ ესპანური ლიტერატურის ოქროს საუკუნის (XVII) ცნობილი მწერლები: მიგელ დე სერვანტესი, ლოპე დე ვეგა, ფრანსისკო დე კვედო და სხვები. გირჩევთ, აუცილებლად ესტუმროთ ლოპე დე ვეგას სახლ-მუზეუმს, რომელსაც შესანიშნავი ეზო აქვს. ესპანელი კლასიკოსების ციტატებით დამშვენებულ ქუჩებზე უამრავი გამოფენა და ფესტივალი ტარდება.



SANTIAGO BERNABÉU STADIUM

სანტიაგო ბერნაბეუს სტადიონი 81 044 მაყურებელს იტევს, აქ 245 VIP-ლოჟა და 4 რესტორანია, რომლებიც მატჩების მიმდინარეობისას არ მუშაობს. სტადიონის საექსკურსიო ტურის დროს მნახველები ეცნობიან კლუბის ყველაზე

სიმბოლურ ადგილებს და სათამაშო მოედნის დანახვა სხვადასხვა ადგილიდან შეუძლიათ, მათ შორის, საპრეზიდენტო ლოჟიდანაც; ისინი შეჰყავთ ფეხბურთელთა გასახდელშიც, სადაც შეუძლიათ თავიანთი კუმირების კარადებთან ფოტო გადაიღონ.

კასა და კამპო, რაბირო, მადრიდი რიო – მადრიდის ყველაზე ცნობილი პარკებია, აქ ყოველთვის იკოვრით მწვანე კუთხეს, სადაც შეიძლება მისიაროთ და დაისვენოთ.

PARQUE DEL RETIRO

125 ჰექტარზე 15 ათასზე მეტი ხეცვენარე იზრდება, ეს ნამდვილად მწვანე ზღვაა მადრიდის ცენტრში.

თუ მცენარეები გაინტერესებთ, ყურადღება მიაქციეთ სესილიო როდრიგესის მრავალწლოვანი მცენარეების ბაღებს კლასიკურ სტილში ან-დალუსიური ნოტებით, არქიტექტორ ერერო პალასიოსის ბაღებს, რომარიუმებს და ფრანგულ პარტერს ჭაობის კვიპაროსით, რომელიც მადრიდის ყველაზე ხანდაზმულ მცენარედ მიიჩნევა – ამბობენ, რომ მისი ასაკი 400 წლამდეა.



PALACIO DE CRISTAL

მინისა და ფოლადის დიდებული პავილიონი, რომელიც რეტეროს პარკში ინდუსტრიული რევოლუციის აღზევებისას, 1887 წელს არქიტექტორმა რიკარდო ველასკეს-ბოსკომ ააგო, საუკეთესოდ ეხამება ფერწერულ ტბორს, ხელოვნური ჩანჩქერით დამშვენებულ მღვიმესა და აქაურ ბინადრებს – შავ გედებს. აქ ტარდება თანამედროვე ხელოვნებისა და ყვავილების გამოფენები.



PALACIO REAL

სასახლე სამეფო ოჯახის ოფიციალურ რეზიდენციად მიიჩნევა, მაგრამ აქ ბოლოს ალფონსო XIII, ხუან კარლოს I-ის პაპა ცხოვრობდა.

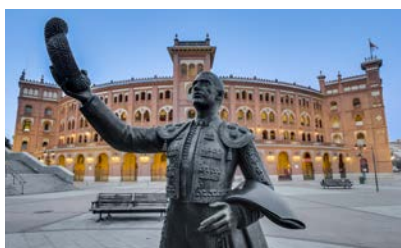
ამჟამად Palacio Real სახელმწიფო ცერემონიებისათვის გამოიყენება და დამთვალიერებელთათვის ღიაა.

ყოველ ოთხშაბათს სასახლეში სამეფო გვარდიის ყარაულის საზეიმო შეცვლას შეგიძლიათ ადევნოთ თვალი.

მეფის სასახლის იარაღის პალატაში მსოფლიოში ამ სახის ერთ-ერთი ყველაზე ფასეული კოლექცია ინახება. აქ წარმოდგენილია ესპანელ მონარქთა და სამეფო ოჯახის წევრთა იარაღი და საჭურველი.

სურათების გაღერებაში კი იხილავთ ეროვნული მემკვიდრეობის შედეგს, ლუის მორალესის „ღვთისმშობელი ყრმით“ და კარავაჯოს ტილოს, „სალომე იოანე ნათლისმცემლის თავით“.

სამეფო სასახლეში შესვლა უფასოა ორშაბათიდან ხუთშაბათის ჩათვლით ზამთარში – 16.00-18.00 საათებში, ხოლო ზაფხულში – 18.00-20.00 საათებში.



LAS VENTAS

ეს ცნობილი არენა, სადაც ყოველწლიურად მაისიდან ოქტომბრის ჩათვლით კორიდა ტარდება, Plaza de Toros-ზე მდებარეობს. აქაური ბრძოლების ისტორია ესპანური კულტურის უმნიშვნელოვანესი შრეა.

PLAZA DE CIBELES

მადრიდის ერთ-ერთ სიმბოლოდ ქვეული ეს შადრევანი მიწის, მიწათმოქმედებისა და ნაყოფიერების მფარველ ძველრომაულ ქალღმერთ კიბელას გამოსახავს ლომებზემული ეტლით. ტრადიციულად, მადრიდის „რეალის“ საფეხბურთო გუნდის გულშემბატკიერები ამ მოედანზე აღნიშნავენ გუნდის და ესპანეთის საფეხბურთო ნაკრების გამარჯვებებს.



CATEDRAL DE LA ALMUDENA

მადრიდის მფარველი წმინდანის პატივსაცემად აგებულ ამ ეკლესიაში ჯვარის დაიწერეს მაშინ ჯერ კიდევ ტახტის მემკვიდრე პრინცმა ფელიპემ და ცნობილმა ტელეწამყვანმა ლეტისია ორტისმა.

PUERTA DE ALCALÁ

ალკალას კარიბჭე არქიტექტორმა საბატინიმ ააგო 1778 წელს, ინიციატორი მეფე კარლოს III იყო.

ეს გრანიტის ნაგებობა პროპორციულობის, ჰარმონიისა და ელევანტურობის ნიმუშია. სამეფო გერბი, რომელსაც დიდების ალევორიული ფიგურა და ანგელოსი იჭერენ, ფრანსისკო გუტიერესის ნამუშევარია.





პრადო მრანდროსული მუზეუმი არა მისი ფიზიკური სიდიდის, არამედ ამ დაცული კოლექციის მნიშვნელობის გამო. ეს შედეგების ესეცია ყველაზე გათვითცნობიერებულ დამთვლიერებალსაც კი გააოგნებს. ესპანეთის სამეფო კარის სიძლიერისა და თვალუწვდენელი გავლენის გამო მჯფთა კოლექციები საუკეთესო მხატვრების საუკეთესო ძეგლები იყრიდა თავს. ესპანელთა თანდაყოლილი მამოვანებისა თუ მრჩეველთა თავგამოდაბული მუშაობის წყალობით, საუკუნეების მანძილზე სამეფო კოლექცია საოცარი ნამუშევრებით ივსებოდა.

პრადოს კოლექცია მე-12 საუკუნიდან მე-20-ის ჩათვლით მოიცავს სახვითი ხელოვნების შედეგებს. დღევანდელი სახით პრადო მუზეუმს 1819 წელს ჩამოყალიბდა. ამჟამად მისი კოლექცია 7600 ფერწერულ ტილოს მოიცავს, რომელთა უმრავლესობაც მსოფლიო კულტურის საგანძურია. ყოველწლიურად პრადოს მუზეუმს 3 მილიონი დამთვალიერებელი სტუმრობს.

აქ დაცული მხოლოდ ველასკესის, გოიას, ბოსხის, რუბენსისა და ელ გრეკოს ნამუშევრებიც საკმარისი იქნებოდა იმისთვის, რომ პრადოს მუზეუმი მსოფლიო დონის გამხდარიყო, თუმცა ამ სიას იტალიური რენესანსის, მანიერისა და ფლამანდიური სკოლის შედეგებიც ემატება.

მე-16 საუკუნის ბერძნული წარმოშობის მხატვრის, ელ გრეკოს ნამუშევრების კოლექცია აღმოჩენა იქნება მათთვისაც კი, ვინც კარგად იცნობს ამ გენიალური ხელოვნის შემოქმედებას. რამდენიმე დაზგური პორტრეტი ამ მხატვრის მასშტაბის სულ სხვა პერსპექტივაში აღქმაში დაგეხმარებათ.

პრადო რემბრანდტის ერთადერთ ნამუშევარს ფლობს, მაგრამ გარწმუნებთ, ეს ერთი ტილო მთელ მუზეუმს უდრის. ისე, როგორც ყველა შედეგური, ეს ნახატიც არაერთ კითხვას ბადებდა, მათგან უპირველესი კი, რომელსაც საბოლოოდ 1986 წელს გაეცა პასუხი, მისი ავტორობა იყო. საქმე ის არის, რომ ხელმოწერას ასობგერა „დ“ აკლდა; გარდა ამისა, ხელოვნებათმცოდნეები ხელმოწერას ყვითელ ფერს უწუნებდნენ. საბოლოოდ გაირკვა, რომ 1633 წლის არაერთ ნამუშევარზე რემბრანდტის ხელმოწერას „დ“ აკლია, ნაწარმოების ხასიათი კი ზუსტად შეესაბამება ამ მხატვრისთვის იმ პერიოდში დამახასიათებელ ხელწერას. ავთენტიკურობის დადგენის შემდეგ მეცნიერები სიუჟეტის თემაზე გადაერთნენ. ისინი თავდაპირველად მიიჩნევდნენ, რომ ტილოზე არტემიზია იყო გამოსახული, რამდენიმეწლიანი კვლევის შემდეგ კი დადგინდა, რომ ავტორმა ივდითი დახატა ჰოლოფერნესის ნადიმზე.



„ივდითი ჰოლოფერნესის ნადიმზე“, რემბრანდტ პარმენს ვან რეინი

ივდითის, როგორც თავისუფლებისთვის მებრძოლი პერსონაჟის, გამოსახვა შესაძლოა ესპანეთის მიერ კოლანდის მართვის წინააღმდეგ გამოხატული პროტესტი იყო. ისევე, როგორც რემბრანდტის დახატული თითქმის ყველა ქალი, ივდითიც მის მეუღლეს, სასკიას მოგვაგონებს.

შენობა, რომელშიც დღეს მუზეუმი განთავსებული, 1785 წელს არქიტექტორმა ხუან ვილანუევამ დააპროექტა



„მკერდზე ხელმიდებული დიდებულის პორტრეტი“, ელ გრეკო



„მენინები“, დიეგო როდრიგეს დე სილვა ველასკესი

კარლოს მესამის ბრძანებით, როგორც ნატურალური ისტორიის კაბინეტი. საინტერესოა, რომ შენობის ბედი კარლოსის შვილიშვილ ფერდინანდ მეშვიდემდე ვერ გადაწყდა. დედოფალ მარია ისაბელის წაქეზებით, შენობას სახვითი ხელოვნების მუზეუმის ფუნქცია დაეკისრა. მუზეუმის მთავარი მიზანი, უპირველეს ყოვლისა, იყო ის, რომ უმდიდრესი კოლექციის გამოფენით სამეფო კარის მნიშვნელობისთვის გაეცა ხაზი და ეჩვენებინა მსოფლიოსთვის, რომ ესპანური ფერწერა არა თუ არ ჩამოუვარდებოდა, არამედ ტოლს არ უდებდა ევროპის სხვა ქვეყნების მხატვრობას.

როგორც კი ველასკესის დარბაზში შეხვალთ, ამ თეორიის სისწორეში თავადვე დარწმუნდებით. ამ საოცარი მხატვრისთვის არაფერია შეუძლებელი: არც უმწიკვლო ბავშვის გაფანტული გამოხედვის გადმოცემა და არც ქუჩის მაწანწალის განმგმირავი პირდაპირობით შესრულებული პორტრეტი.



„წმინდა სამება“, ელ გრეკო



„მიწიერ სიამოვნებათა ბაღი“, ტრიპტიქი, ჰიერონიმუს ბოსხი

ჰიერონიმუს ბოსხის საიდუმლოებით მოცული ტრიპტიქის წინაშე, რომელშიც შემოქმედის აღზნებული წარმოსახვის, უსაზღვრო ფანტაზიის, ცინიზმში გარდამავალი ირონიის წყაროს ამოხსნა ალბათ შეუძლებელია – პრადოს სტუმრები შეშდებიან და ჯოჯოხეთისა და სამოთხის ხატებებს საათობით მისჩერებიან. მოთმინებით უნდა დაელოდოთ თქვენს რიგს, ვინაიდან ამ შედეგების აღქმას ნამდვილად სჭირდება დრო. პრადოში დღეს ტრიპტიქები მეორე მხრიდან შეგიძლიათ დაათვალიეროთ. მანამდე ნახატები კედელზე ეკიდა და ეს შეუძლებელი იყო; ახლა ისინი ოთახის ცენტრშია განთავსებული და სრულად იძლევა წარმოდგენას ბოსხის გენიის შესახებ.

კიდევ ერთი შედეგია, ბოსხისვე The Creation („ქმნილება“) ნამდვილი საოცრებაა. აქაც ყურადღებით დაკვირვების გარეშე არაფერი გამოვა. მამა ღმერთი სამოთხის ბაღში მოწყენილ ადამს ახალ მეგობარს, ევას წარუდგენს, მაგრამ მიმოიხედეთ, სამოთხის ბაღი სახეა ღვთიური ექსპერიმენტებით – არსებებით, რომლებიც ღმერთმა შექმნა, ან კვლავაც მათი შექმნის პროცესშია. ფანტასტიკური და რეალური ცხოველები, რქიანი ჟირაფი, რომელიც საოცრად ჰგავს ფიროსმანისას, ორფეხა ძაღლი, მარტორქა და ფენიქსი. ბოსხის ფანტაზიას საზღვარი ნამდვილად არ აქვს.

„მიწიერ სიამოვნებათა ბაღი“ ბოსხის ერთ-ერთი ყველაზე ცნობილი ნამუშევარია და უდავოდ იმსახურებს დიდ ყურადღებას, თუმცა აქვე წარმოდგენილი მე-15 საუკუნის კიდევ ერთი ფლამანდიელი მხატვრის, იოახიმ პატინირის ტილოები არანაკლებ საინტერესოა. ნუ ჩაუვლით გვერდს მის ნამუშევრებს. პატინირის პეიზაჟების მისტიკურობა ნამდვილად იმსახურებს დაკვირვებულ მხერას.

მუზეუმი ღიაა: ორშაბათიდან შაბათის ჩათვლით – 10.00-იდან 20.00 საათამდე, კვირას და საზეიმო დღეებში – 10.00-იდან 19.00 საათამდე. **ბილეთის ფასი:** 15 € მუზეუმში შესვლა უფასოა ორშაბათიდან შაბათის ჩათვლით 18.00-იდან 20.00 საათამდე, კვირას და საზეიმო დღეებში – 17.00-იდან 19.00 საათამდე.



„შიშველი მახა“, ფრანსისკო ხოსე დე გოია ი ლუსიენტეს

PASEO DEL ARTE

მადრიდის „ხელოვნების სამკუთხედში“ განლაგებულია მსოფლიოს სახვითი ხელოვნების ყველაზე მნიშვნელოვანი მუზეუმებიდან 3 მუზეუმი და აქ ხელოვნების ნაწარმოებთა ყველაზე მაღალი კონცენტრაციაა მსოფლიოში. ერთმანეთისგან კილომეტრზე ოდნავ მეტი მანძილის დაშორებით მდებარეობს პრადოს, ტისენ-ბორნემიცას მუზეუმები და დედოფალ სოფიას ხელოვნების ცენტრი.

MUSEO NACIONAL CENTRO DE ARTE REINA SOFÍA

მუზეუმის შექმნის მთავარი მიზანი იყო პრადოს მუზეუმის მისიის გაგრძელება თანამედროვე ხელოვნების მიმართულებით, XIX საუკუნის ბოლოდან მოყოლებული, დღემდე. მუზეუმში წარმოდგენილია ისეთი გამორჩენილი ხელოვანების ნამუშევრები, როგორებიც არიან: სალვადორ დალი, ჟოან მირო, ხუან გრისი და მრავალი სხვა; კოლექციის ნამდვილი მარგალიტია პაბლო პიკასოს „გერნიკა“.

ღიაა: ყოველდღე – 10.00-21.00; სამშაბათობით დაკეტილია.

ბილეთის ფასი: 10 €

Calle Santa Isabel 52

MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA

ვილიაერმოსის სასახლეში დაცულია ტისენ-ბორნემიცას კოლექცია, რომელშიც წარმოდგენილია ისეთი ოსტატების ნამუშევრები, როგორებიც არიან: კანალეტო, გოგენი, კანდისკი, ჰოპერი და მრავალი სხვა. მუზეუმში ინახება კარმენ ტისენ-ბორნემიცას იმპრესიონისტების სახელგანთქმული კოლექცია.

Paseo del Prado 8

MUSEO CERRALBO

სერალბოს მე-17 მარკიზის კუთვნილი მის სასახლე ამჟამად მადრიდის უნიშვნელოვანესი მუზეუმია.

მარკიზმა ქალაქს 50 ათასზე მეტი ექსპონატი უანდერძა: ტილოები, ქანდაკებები, კერამიკა და მინა, გობელენი, ავეჯი, მონეტები, გრაფიკული ნახატები, გრაფიურები, საათები, იარაღი, აბჯრები, არქეოლოგიური ნივთები.

ღიაა: ორშაბათი-შაბათი – 09.30-15.00, ხუთშაბათი – 17.00-20.00, კვირას და დღესასწაულებზე – 10.00-15.00.

ბილეთის ფასი: 3 €

Calle Ventura Rodríguez 17



MUSEO LÁZARO GALDIANO

სალამანკის რაიონში მდებარე მუზეუმში სტუმრებს უიშვიათეს კოლექციას სთავაზობს: გოია, ელ გრეკო, სურბარანი და ბოსხი, ასევე, ბრინჯაო, კერამიკა, მინა, მედლები და იარაღი.

ხოხე ლასარო გალდიანო ცნობილი გამომცემელიც გახლდათ.

ამ სასახლეში ოდესღაც მიგვლდე უნამუნოსა და რუბენ დარიოს მონაწილეობით ლიტერატურული საღამოები ტარდებოდა. მუზეუმის კოლექციის შედეგებს შორის გამორჩეულ ყურადღებას იძებნობს ჰიერონიმუს ბოსხის „იონანე ნათლისმცემელი უდაბნოში“, გოიას „კუდიანთა თავყრილობა“; ასევე, „ყმაწვილი საღვადორო“, რომლის ავტორობა ლეონარდო და ვინჩის უცნობ მოწაფეს მიეწერება.

ღიაა: სამშაბათი-შაბათი – 10.00-16.30, კვირა – 10.00-15.00

ბილეთის ფასი: 6 €

CALLE SERRANO 122





BARCELÓ TORRE

ლეგენდარული Torre de Madrid, რომელიც არქიტექტორმა ძმებმა, ხულიან და ხოსე მარია ოტამენდი მაჩიზმარენებმა დააპროექტეს, მსოფლიოში ყველაზე მაღალ ცემენტის ნაგებობად ითვლებოდა. ის ახლა კიდევ უფრო მეტ აღფრთოვანებას იმსახურებს, რადგან მასში ჯიმი ჰაიონის დიზაინით შექმნილმა სასტუმრომ, Barceló Torre de Madrid-მა დაიდო ბინა.

ჰაიონი ცნობილია ფერთა თამაშით და სწორედ მისი შთაგონების ნაყოფია 256 ოთახი, ფოიეს ბარი და საზოგადოებრივი სივრცეები, რომლებიც მისი გუნდის წევრების არტითა და დიზაინითაა გაწყობილი. აქ ნეონ-სებური და ნაზი ავოკადოს, ტყესავით მწვანე ფერები დომინირებს და იდეალურადაა შეხამებული დეკოს სტილის სარკეებთან, სფერულ განათებასა და მარმარილოსთან; სასტუმროს ოთახებში წააწყდებით ჰაიონის დიზაინით შექმნილ სკამებს და ოქროს ძაფებით გაწყობილ კლოუნადურ ნახატებს, რომლებმაც 2015 წელს Galerie Kreo-ს კედლები დაამშვენა.

laza de España 18; www.barcelo.com

ORFILA

სასტუმროს მფლობელი გარსიას ოჯახი შეეცადა, აქ XIX საუკუნის დიდგვაროვანთა რეზიდენციის ატმოსფერო შეექმნა; ანტიკვარიანი და ავეჯი მთელ ევროპაში მოიძია, ერთი ნომერი მეორეს რომ არ დამგვანებოდა, მარმარილოთი მოპირკეთებული ლობი კი ჰაბსბურგების დინასტიის პორტრეტებით დაამშვენა. სასტუმროში ისეთი სიმშვიდეა, ვერც დაიჯერებთ, რომ სადღაც ახლოს დედაქალაქის მთავარი არტერია გადის.

ჩინებული რესტორანი EL Jardin de Orfila შემოგთავაზებთ იბერიულ სამზარეულოს, ოღონდ პარიზული აქცენტებით. ცნობილია აქაური გოჭის კონფი, რომელსაც დაბალ ცეცხლზე დიდხანს შუშავენ. **ნომრის ფასი:** 250 €-დან



Calle Orfila 6; hotelorfila.com



ONLY YOU

სასტუმრო Only You ქარიზმატული რაიონის, ჩუეკას შუა-გულში მდებარეობს – იქ, სადაც ადრე წიგნის უნივერსალური მაღაზია El Padrino იყო. სასტუმროს ლაუნჯ-ბილიოთეკასა და ნომრებში დღესაც უამრავი წიგნი ინახება.

თეთრ-ლურჯ ოთახებში ბევრი ხე და სიგარის ფერის დალიანდაგებული ტყავით გაფორმებული ავეჯია. სასტუმროს სავიზიტო ბარათი კი თეთრი ჩემოდნებით გაწყობილი მისაღები და მომხიბვლელი, გულთბილი თანამშრომლებია. გირჩევთ, შეარჩიოთ ოთახები, რომლებიც Barquillo-ს ქუჩასა და პრინცესა ისაბელის თეატრს გადაჰყურებს.

ნომრის ფასი: 158 €-დან

სასტუმროს რესტორანში YOUUnique მართლაც რომ გასტრონომიის ახალი კონცეფციით წარმოდგენილი უნიკალური გემოების ზეიმია.



ბარი Dolce Martedì კი უგემრიელესი კოქტეილების დაგემოვნებას და საუკეთესო ღვინის არჩევანს გთავაზობთ საუკეთესო იტალიურ კერძებთან ერთად.

სასტუმროს საუკეთესო ბრანჩი აქვს კვირაობით: მრავალფეროვანი სალათებით, მეთისხილით, ნამცხვრებით, დაუწყვარი ყავით და საუკეთესო მუსიკით და გარემოთი.



Calle Barquillo 21; onlyyouhotels.com

URBAN

ქათქათა ლივრეაში გამოწყობილი შვეიცარი გულთბილად შეგიძღვებათ ნახევრად ჩაბნელებულ ინტერიერში, სადაც პაპუა ახალი გვინეიდან ჩამოტანილი ხის ორმეტრიანი ფიგურები ბატონობენ. ლობიში განლაგებული არტეფაქტები ორიგინალურია და ისინი სასტუმროს მფლობელმა ჯორდი კლოსმა თავად ჩამოიტანა აფრიკიდან.

სასტუმროს ოთახებში ძვირფასი მუქი ხე, ტყავადაკრული ავეჯი, ბეწვის გადასაფარებლები, აფრიკული სტატუეტები და XVI-XIX საუკუნეთა ჩინური ფერწერა დაგხვდებათ. თბილ ღამეებში სასტუმროს ბინადრები პირველი სართულის ბარიდან სახურავზე იწაცვლებენ. აქ ყველაზე მოდური ტერასა ღია აუზითა და ბარით. სასტუმრო მდებარეობს „ხელოვნების ოქროს სამკუთხედში“ – პრადოს, დედოფალ სოფიასა და ტისენ-ბორნემიგას მუზეუმებს შორის.

ნომრის ფასი: 190 €-დან

Carrera de San Jerónimo 34; hotelurban.com



URSO

სასტუმრო-ბუტიკს საკუთარი სპა-სალონი აქვს. სასტუმროს შენობის ნეოკლასიკური ფასადიც შთაბეჭდავია და მისი ინტერიერიც. ნათელი, ელეგანტური ნომრების გაფორმებაზე იზრუნა ანტონიო ობრადორმა, რომელიც კლაუდია შიფერისა და მაიკლ დუგლასის სასახლეების დიზაინერია. ტერასები ისეა განლაგებული, რომ გასარუჯად და ქალაქის ხედებით დასატკობად მშვენიერი ადგილია.

URSO-ს პირველ სართულზე უნიკალური რესტორანია The Table By, რომელსაც ყოველთვიურად ახალი შეფი იზარებს თავის გუნდთან ერთად. იცვლება არა მხოლოდ მენიუ, არამედ შპალერი, ჭურჭელი და ავეჯი. გირჩევთ, დაჯავშნოთ ნომერი საუზმესთან ერთად, რადგან მას ულამაზეს რესტორან Invernadero-ში მოგართმევენ, რომელსაც ბამბუკების ბალი ამშვენებს და ნამცხვრები საუზმისათვის სამეფო საკონდიტრო La Duquesita-დან მოაქვთ.

ნომრის ფასი (საუზმით): 162 €-დან



Calle Mejía Lequerica 8; hotelurso.com



SANTO MAURO

ზუბრანოს ქუჩა, რომელზეც Marriott-ის ქსელის სასტუმრო Santo Mauro მდებარეობს, საცხოვრებლად საუკეთესო ევროპული დასახლებების სიაშია. ადგილობრივები მიიჩნევენ, რომ ეს ყველაზე უფრო მადრიდული ქუჩაა. დიდებულ დასახლებებში საელჩოები და სასტუმროებია განთავსებული.

ესპანელი გრაფის ყოფილ სასახლეში კი ამჯერად სახელგანთქმული დიზაინერის, ლორენცო კასტილიოს მიერ შექმნილი სალონებია. აქვეა XVIII საუკუნის ჩინური სალონი, 60-იანების სტილის ლონდონური ბარი და ცნობილი „წითელი სალონი“. სასტუმროს მალაღჭერიან ოთახებში ჰარმონია და სიმშვიდე სუფევს, დიდებულ ბაღში კი სიმწვანით დატკბებით. ბუხრიან ოთახებში ყოფნისას გგონია, რომ ქალაქი ძალიან შორსაა. დაუვიწყარი შთაბეჭდილება 1841 წლის ბიბლიოთეკაში უგემრიელესი ბრანჩის მიერთმევა. **ნომრის ფასი:** 185 €-დან

Calle Zurbarano 36; marriott.com

ME MADRID

მადრიდის ყველაზე ფერადოვან მოედანზე (Plaza de Santa Ana) ჩინებული სასტუმროს კოშკურებში ორსართულიანი აპარტამენტები დაგხვდებათ ინდივიდუალური ტერასებითა და აუზებით.

ოდესღაც ეს მხოლოდ მატადორებისა და მათი თავყანისმცემლების წრეში პოპულარული სასტუმრო Reina Victoria იყო. დიზაინერების ძალისხმევით შედეგად მისი ძველი იერსახისაგან არაფერი დარჩენილა.

ME Madrid-ში ახალგაზრდა მდიდარი წყვილები, ცნობილი ვარსკვლავები და ბოჰემური პუბლიკა იყრის თავს.

გირჩევთ, საღამოს რესტორან Midnight Rose-ში ივახშმოთ, რომელიც ქალაქში ერთ-ერთი საუკეთესოა.

კოქტეილი კი ბარ The Penthouse-ში მიირთვით.

პენტჰაუსის (Sweet ME) ფასი: 2 700 €



Plaza de Santa Ana 14; www.memadrid.com



HERMOSOS Y MALDITOS

„ლამაზი და დაწყველილი“ – ასე ჰქვია მადრიდის ერთ-ერთ ყველაზე ცნობილ რესტორანს. ის ფრენსის სკოტ ფიცჯერალდის რომანის სეხნიაა, რომელიც მთელი სისრულით აღწერს პირველ მსოფლიო ომამდელ ნიუ-იორკს თავისი ჯაზის კულტურის აღმშენებელი.

რესტორანი სასტუმრო Tótem-ში მდებარეობს. მისი სივრცის ნახევარი საუცხოო მეწამული ხავერდითაა გაწყობილი, ხოლო მეორე ნახევარი – ჩვეულებრივი ადგილია ლანჩისთვის, სადაც მუხის ჩალისფერი სკამები და ველური ყვავილებით მორთული, მეოცე საუკუნის 50-იანი წლების ბუფეტებია.

კერძებს ცნობილი შეფები – როდოლფო დე ბერნარდი და ნაჩო ტირადო ამზადებენ – ეს ხმელთაშუა ზღვის სამზარეულოა, ჯანსაღი და შინაურული ეფექტით. აქვე ბარია, რომელიც მშრალი



კანონის დროინდელი დაწესებულებების მსგავსია. მენიუში უამრავ კლასიკურ სასმელს იხილავთ და ფრენკამინოს მიერ შექმნილ უნიკალურ კოქტეილებსაც დააგემოვნებთ.

Calle de Hermosilla 23
www.hermososymalditosmadrid.com

LA FÁBRICA

რესტორანი ახლახან გაიხსნა ჰუერტას რაიონში. აქვე არტ-გალერეა, ღვინისა და ყვავილების მაღაზია, კულტურის ცენტრი და წიგნის მაღაზია.

ახალ და სტუმართმოყვარე სივრცეში, ცემენტის იატაკითა და ჩალისფერი ხის პანელებით, შემოთავაზებენ საუმჯეს, ლანჩს და სადილს, რომელიც ხმელთაშუა ზღვის სემონური კერძებითაა დაკომპლექტებული. ხალხმრავალ ბარში კი სადილის შემდგომ სასმელებს დააგემოვნებთ.

Alameda 9; www.lafabrica.com



DOS CIELOS

ტყუპი ძმები, ხავიერი და სერხიო სასტუმრო Meliá Barcelona Sky-ში ერთი მიწიერი ვარსკვლავით მონიშნული რესტორნის, Dos Cielos-ის დამფუძნებლები არიან. აგურის კედლები, თალიანი ფანჯრები და სადა ავეჯი განსაკუთრებულ ატმოსფეროს ქმნის. გარეთ ბაღია, რომელიც ესპანური ზაფხულის დღეებში იდეალური ადგილია Dos Cielos-ის ღვინოების დასაგემოვნებლად. ძმებმა ტორესებმა სამზარეულო დამიან გონსალესს ჩააბრეს, მათი მთავარი ამოცანა მენიუს ადგილობრივი პროდუქტით გამდიდრებაა.

გირჩევთ, გასინჯოთ ფენგუგრიკით მომზადებული ქათმის ფრთები, გოჭის კერძი, ბარდასთან ერთად მოშუშული ვირთევზა და სუკის ნაჭრები, რომლებსაც სამ თვეს ინახავენ სოუსსა და მუავე კიტრში.

Cuesta de Santo Domingo 5; www.melia.com

QUINTIN

ბარ-რესტორანი Quintin ხმელთაშუაზღვისპირეთის სამზარეულოთი და ღვინის მრავალფეროვანი არჩევანითაა განთქმული. აუცილებლად წინასწარ დაჯავშნეთ ადგილი, რადგანაც სალამანკის უბნის მკვიდრთ გამოჩეულად უყვართ აქაურობა და ამიტომ ეს სივრცე სულ სავსეა. აუცილებლად შეუკვეთეთ დესერტიც, აქ საუკეთესო ნამცხვრებს და კრემს ამზადებენ.



Calle Jorge Juan 17





BOCADILLO DE JAMÓN Y CHAMPÁN

აქ ბოკადილოებს – ტრადიციულ ესპანურ სენდვიჩებს ვთავაზობენ. ადგილობრივმა არქიტექტორებმა – ლუკას და ერნანდეს ჯილემმა განსაკუთრებული ესთეტიკა, მინიმალური მოდერნიზმი შექმნეს – უბრალო და სადა, ამასთანავე, ელეგანტური და დახვეწილი.

მაღალი სკამები და მაგიდები ერთი შეხედვით დაუდევარ ატმოსფეროს ქმნის, ამ ყველაფერს კი უგემრიელესი ბოკადილოების მრავალფეროვანი არჩევანი ემატება.

რეკომენდაციას ვუწევთ jamón de Bellotas-ით (რკოთი გამოკვებილი ღორის ხორცი) დამზადებულ სენდვიჩს, რომელსაც აუცილებლად უნდა მიაყოლოთ ერთი ჭიქა Veuve Clicquot.

Calle del Pez 36
www.bocadillodejamon.com



ANA LA SANTA

რესტორანი ცენტრალურ მადრიდში, ბაროკოს სტილის Teatro Español-ის მოპირდაპირედ მდებარე Ana La Santa მარმარილოს ბარის გარშემო განლაგებული ოთხ სახასიათო სასადილო სივრცეს მოიცავს.

ინტერიერები ნამდვილად გამორჩეულია: ხის თაროებით გაწყობილი ბიბლიოთეკა თავისი ბუხრით, ERCOL-ის „პეპელა“ სკამები და არტისტული ნაკეთობები.

ეს სივრცე არაფორმალური შეხვედრებისთვის,

Plaza de Santa Ana 14



სამუშაოდ და კითხვისთვის იდეალური ადგილია. გვერდით კი ფუტურისტული სივრცეა, რომლის მინისა და ლითონის კარებით ხალხმრავალ Plaza Santa Ana-ზე გახვალთ.

აქ საუცხოო ტიპურ ესპანურ კერძებს მიირთმევთ, მათ შორის, კანას, ტაპასებს და მომუშაულ ხორცს.



ATRAPALLADA

მადრიდის არგანსუელის რაიონის მცხოვრებთა დიდი ხნის საყვარელი ადგილი Atrapallada კონტრასტებით იყო სავსე. მისი სასადილო სივრცე და გალისიური ზღვის პროდუქტებისგან დამზადებული კერძები სრულიად აცდენილი იყო ერთმანეთს.

შარშან დრომოჭმული და უსახური ინტერიერი მუხის ხისა და ცემენტის შეხამებით დახვეწილ სივრცედ აქციეს. კერამიკა მთავარ სივრცეშია განაწილებული, ხე კი მყუდროებას ქმნის ბარსა და ზღვის პროდუქტების დახლზე. განსაკუთრებული ფასადი ლითონის

Paseo de las Acacias 12; www.restauranteatrapallada.com



ელემენტების გეომეტრიით გამვლელებს მაცდურად იწვევს. შეფ-მზარეული დომინგო უროსა ზღვის პროდუქტებისაგან ჩინებული კერძების დამზადებითაა სახელგანთქმული, რომელთაგან Pulpo ანუ რვაფეხა განსაკუთრებულად გემრიელია. აუცილებლად გასინჯეთ შეკმაზული ზღვის იხვი.



LA MARUCA

შეფ-მზარეულ პაკო ქუიროს (სახელგანთქმული Cañadio-ს მზარეული) მესამე რესტორანი მადრიდში, სალამანკის რაიონში მდებარეობს. მას სახელი ესპანეთის ჩრდილოეთ სანაპიროს მიხედვით ჰქვია. La Maruca ტაპასის მენიუს გთავაზობთ ზღვის პროდუქტების გამორჩეული არომატიკა და ახალი თევზულით. ეს სივრცე სიმყუდროვით გამოირჩევა და სხვენის ეფექტს იძლევა. აქაა Hisbalit-ის ბრენდის მინის მოზაიკები და წითელი აქცენტებით გაჯერებული ხე, საბაფუხლო და ზამთრის ტერასები, ბარი, ლაუნჯი და ორსართულიანი სასადილო სივრცე.

Velazquez 54; www.restaurantelamaruca.com



PLATEA

ყოფილი კინოთეატრი ერთ-ერთ საუკეთესო კულინარიულ სივრცედ იქცა. მას ესპანეთის ოთხი ყველაზე პოპულარული შეფ-მზარეული ხელმძღვანელობს. სალამანკის რაიონში მდებარე ეს შენობა 1952 წელს ესპანელმა არქიტექტორმა ლუის გუტიერეს-სოტომ დააპროექტა, შემდეგ კი რესტავრაცია ბარსელონელმა დიზაინერმა ლაზარო როსა-ვიოლანმა ჩაუტარა. დიზაინი 1950-იანების ატმოსფეროს ქმნის ლითონის ნაკეთობებითა და პლუმის ავეჯით, აქ დახვეწილობისა და დრამის ნაზავი ცენტრალურ როლს თამაშობს.

რესტორანი Arriba პირველ იარუსზე მდებარეობს, მას ოთხიდან ერთ-ერთი შეფ-მზარეული უდგას სათავეში. დანარჩენი სამი კი გაერთიანდა, რათა შემოგთავაზოთ კლასიკური ესპანური კერძები და ტაპასები. აქვე შეგიძლიათ მიირთვათ მსოფლიოს სამზარეულოს კერძები – პერუულიდან დაწყებული, იაპონურით დამთავრებული. ძველ სცენაზე ყოველდღიურად DJ სეტები და კონცერტები იმართება.

Goya 5

www.plateamadrid.com



ENXEBRE

ამ რესტორნის სახელწოდებას გალისიური ფესვები აქვს, ავთენტიკურს ნიშნავს და შინაურულ სამზარეულოს გთავაზობთ სრულიად თანამედროვე ინტერიერში.

რესტორანი სრულ კონტრასტს ქმნის ემბახადორესის კვარტლის ძველმოდურ და მთვლემარე ატმოსფეროსთან და საკვირაო გარე ბაზართან, El Rastro-სთან.

შენობაში გალისიური რესტორანი 1979 წლიდანაა, მისმა არქიტექტორებმა დიზაინი გამორჩეული გახადეს ხის სარტყლებით, რომლებიც კედლებს გარს ეკვრის და ცემენტითა და ექსკუთხა კერამიკული ფილებით შემოსაზღვრულ ბილიკებს ქმნის.

ამასობაში სამზარეულოში შეფი დომინგო უროსა Enxebre-ს სახასიათო კერძებში არომატებს აზავებს. აქ მიირთმევთ ზღვის პროდუქტებს ბრინჯით, კრემიან ფილოსს და ჩრდილოესპანურ ტკბილ ბლითებს.

Paseo de las Acacias 12

www.restauranteatrapallada.com

MAMA CAMPO

რვაკუთხა Plaza de Olavide-ში ავთენტიკური ესპანური რესტორანი Mama Campo გელით, სადაც გემრიელ და ჯანსაღ კერძებს გთავაზობენ. მიშლენის სამი ვარსკვლავის მფლობელი შეფ-მზარეულის, მარტინ ბერასატეკის მოსწავლე დანიელ ლარიოს ორგანული ინგრედიენტებით ამზადებს ტრადიციულ კერძებს.

მისი მენიუ სეზონების მიხედვით იცვლება, მაგრამ ყოველთვის შეიცავს სახელგანთქმულ პაეიას, კროკეტებს და ბრინჯს ლამინარიითა და სოკოთი. ამ ყველაფერს შეგიძლიათ მიატანოთ ესპანეთის ერთ-ერთი საუკეთესო კონდიტრის, ხავიერ მარსას მიერ გამოცხვარი პური.



ხით გაწყობილ სასადილო სივრცეში მხოლოდ შვიდი მაგიდა დგას, მიუხედავად ამისა, მფლობელებმა მოახერხეს და აქაურობა 45-ზე მეტი დიზაინერის ავეჯით დაამშვენეს, მათ შორის, პატრიცია ურკუიოლას, ტომ დიქსონის და პოპ პარიზის ნამუშევრებით.

Trafalgar Street 22; www.mamacampo.es

EL CLUB ALLARD

საუკეთესო მოლეკულური სამზარეულოს რესტორნის მიშლენის ორვარსკვლავიანი შეფ-მზარეული დიეგო გერერო პირადად შეგიჩვენებთ კერძებს სამი სხვადასხვა მენიუდან, გამოგვითხავთ ალერგიული მიდრეკილებების შესახებ და კულინარიულ შედეგს მოგიმზადებთ.

იმისათვის, რომ ბოლომდე შეაფასოთ ამ რესტორნის არატრევიალური სამზარეულო, შეუკვეთეთ სადეგუსტაციო მენიუ (80 €). რაც მთავარია, არ დაგავიწყდეთ მაგიდის წინასწარ დაჯავშნა.

Calle de Ferras 2

CASA LUCAS

უპრეტენზიო, კაკლისფერი ხისჩარჩოიანი კარის მიღმა პატარა რესტორანია. მისი კერძებიდან უგემრიელესია ბეკონთან ერთად შემწვარი კალმარი ქლიავის სოუსითა და მელნის მუსით.

Calle Cava Baja 28

LA BARDEMCILLA

ხავიერ ბარდემის დის, მონიკა ბარდემის რესტორანში სნობური გარემოს ნაცვლად ესპანური სახლისათვის დამახასიათებელი სიმყუდროვე დაგხვდებათ; აუცილებლად გასინჯეთ „მრგვალი“ თოხლო კვერცხი (Huevos de oro estrellados) და კროკეტები (De la madre superior).

Calle de Augusto Figueroa 47

მადრიდს მდიდარი მასტრონომიული ისტორია აქვს. ამის საუკეთესო დასტურია მრავალრიცხოვანი რესტორანი, რომლებიც ასწლულაგია უმასპინძლადიან თავიანთ სტუმრებს ტრადიციული მადრიდული კარძებითა და რაგიონის საუკეთესო ღვინოებით. კოსილო, კალიოსი, სოლდადიტოს და კავია, კარბოფილის ტორტიია და, საართოდ, კასტილიური სამზარეულო – ყვალაფარმა, რასაც ამ რესტორნებში მოგართმევენ, დროის გამოცდა წარმატებით ჩააბარა.



LOS GALAYOS

პლასა მაიორზე, ქალაქის გულისგულში, ძველებური რესტორანია, რომელსაც ოდესღაც „რესტორაცია როხო“ ეწოდებოდა მისი დამაარსებლის, ურბანო როხოს პატივსაცემად.

სწორედ როხოს მესამე თაობა მართავს დღემდე ამ რესტორანს. თავიდან აქ ტავერნა იყო, სადაც ტაპასებით და სპირტიანი სასმელებით უმასპინძლებოდნენ კლიენტებს, მაგრამ დროთა განმავლობაში ის ნამდვილ რესტორნად ჩამოყალიბდა, რომელიც კასტილიური სამზარეულოს კერძებითაა სახელგანთქმული. მაგიდების ნაწილი პირდაპირ მოედანზეა გამოტანილი, რესტორანს აქვს ორი დარბაზი – „თავშესაფარი“ და „მანსარდა“.

Calle Botoneras, 528012, Sol, Gran Vía
www.losgalayos.net



BOTÍN

რესტორანი 1725 წელს დაარსდა და მისი ისტორია ისეთი ცნობილი ადამიანების სახელებს უკავშირდება, როგორიც არის, მაგალითად, გოია – ამბობენ, რომ 1765 წელს (სავარაუდოდ) იგი აქ ჭურჭლის მრეცხავად მუშაობდა. ჰემინგუეიმ წიგნში „აღმოხდების მზე“ სამუდამოდ უკვდავყო ეს რესტორანი და მისი საფირმო შემწვარი გოჭი. ფრანგმა მზარეულმა ჟან ბოტინმა და მისმა ასტურიელმა მეუღლემ აქ პატარა ფუნდუკი გახსნეს. სწორედ იმ პერიოდში აიგო შეშის ღუმელი, რომელშიც დღემდე წვავენ ცვრიან გოჭებს და ბატყებს.

დღეს რესტორანს ამ ოჯახის მესამე თაობა უძღვება. მას შენობის 4-ივე სართული უჭირავს და ძველებური ფუნდუკის ატმოსფეროს კვლავაც ინარჩუნებს.

Calle Cuchilleros 17; www.botin.es

LHARDY

1839 წელს შვეიცარიული საკონდიტრო მადრიდის პირველ ელევანტურ რესტორნად იქცა. „ლარდი“ ყველაზე ხშირად მოიხსენიება ესპანურ ლიტერატურაში. მისმა მეპატრონემ რესტორნის სახელწოდება პარიზული კაფე Hardy-სგან გადაიღო, ხოლო მისი კერძების მთავარი საიდუმლო, როგორც წინათ, დღესაც არის ის, რომ აქ წარმატებით უთავსებენ ერთმანეთს ძველ ტრადიციებსა და ევროპულ პეწს.

ჩვენს დროში Lhardy-ში სადილობა დროში მოგზაურობის ტოლფასია – დრო თითქოს ვერ ეხება ისტორიის ამ პატარა კუნძულს, სადაც უცვლელი დარჩა ძველებური ინტერიერებიც, კერძების და მომსახურების ხარისხიც და ვერცხლის სამოვარიც კი.



Carrera San Jerónimo 8; www.lhardy.com



LA BOLA

1870 წელს კანდიდა სანტოსმა ძველისძველი კაფე, სადაც ჰაბსბურგების დინასტიის დროინდელ მადრიდში გამაგრილებელ სასმელებს ყიდდნენ, რესტორნად გადააქცია. La Bola მთელ ქალაქში სახელგანთქმულია თავისი კოსილოთი. ამბობენ, რომ ამ კერძის აქაური ვარიანტი, რომელსაც მუხის ხის ნაკვერჩხლებზე ამზადებენ, ყველაზე მეტად



მოსწონთ სამეფო ოჯახის წევრებს. რესტორანში უკვე მეექვსე თაობა აგრძელებს კოსილოს მომზადებას თიხის ქოთნებში. აქაურობის ხშირი სტუმარი ყოფილა ავა გარდენი.

Carrera San Jerónimo 8; www.lhardy.com



CASA LABRA

პუერტა დელ სოლის მოედნის სიახლოვეს მდებარე ტავერნა Casa Labra 1860 წლიდან უმასპინძლებდა სტუმრებს. მისი ცნობილი კერძია ტაპასი ვირთევზით, ახალშემწვარი ნაჭრებით ან კროკეტის სახით.

Calle Tetuán 12



VI COOL

სერბი აროლა რესტორან Vi Cool-იდან კიდევ ერთი მზარეულია, რომელიც ფსონს დებს განახლებულ ტაპასებზე. „Vi – ეს არის სიტყვა „vino“-ს (ესპ. ღვინო) პირველი მარცვალი, ხოლო cool ნიშნავს რაღაც ძალიან თანამედროვეს“, – ასე ხსნის თავისი ორი მადრიდული რესტორნიდან ერთის სახელწოდებას კატალანული შეფ-მზარეული. მისი რესტორნები სიმშვიდის ოაზისებია, სადაც შეგიძლიათ გასინჯოთ რამდენიმე უთამამესი კულინარიული შემოთავაზება, როგორცაა, მაგ., კარტოფილი ალა ბრავა და კოკას ოლაადები.

C/ HUERTAS 12
www.vi-cool.com

ESTADO PURO

ტრადიციულ ტაპასზე უფრო დახვეწილ აპერიტივებს პაკო რონ-სერო ტრადიციულ გასტრობარში ვთავაზობთ, სადაც ესპანური გასტრონომია წარმოდგენილია მაღალი დონის სამზარეულოს თვალთახედვით, რომელიც საზღვრებს არ ცნობს.

აქ შესაძლებელია ისეთი უჩვეულო კერძების გასინჯვა, როგორცაა: XXI საუკუნის ესპანური ტორტიია, კანაპე მზეზე გამოყვანილი, წითელი წიწაკით შეზავებული იბერიული ბეკონით ან რვაფეხა გალისიურად. ყველაფერ ამას ბარის დახლოთან ოსტატურად ჩამოსხმულ ლუდს აყოლებთ. Estado Puro თავის კონცეფციას იცავს, თან ცდილობს, გადმოსცეს და გაგრძობინოს სამყაროს წმინდა ესპანური განცდა.

Plaza Cánovas del Castillo

LA GASTRO-CROQUETERÍA DE CHEMA

-ში სტუმრებს სთავაზობენ კროკეტების ფართო არჩევანს ნებისმიერი გემო-ნებისთვის.

Calle Barco 7

DRAY MARTINA

- ეს არის კიდევ ერთი გასტრო-ბარი, რომელსაც აუცილებლად უნდა ეწვიოთ.

Calle Argensola 7



MERCADO SAN MIGUEL

1916 წელს აშენებული ბაზარი მადრიდელი გურმანების თავშემყრის ადგილია. მის გუმბათებქვეშ 33 სავაჭრო პუნქტია, მაღალი ხარისხის სურსათითა და კერძებით რომ ვაჭრობს. შეგიძლიათ კერძები წასაღებადაც შეიძინოთ. ამ ბაზარში Plaza Mayor-იდან Calle Ciudad Rodrigo-ს გავლით მოხვდებით.

აქ პროდუქტი მრავალფეროვანია – ახალმოზრდილი ტაპასებით დაწყებული, ცინცხალი ხამანწყებით დამთავრებული. აუცილებლად გასინჯეთ Paella de Marisco სასაუზმე Paella y Olé-ში, შეიძინეთ ფრომაჟერიაში Queso Manchego და მასთან ერთად შეუკვეთეთ ჭიქა წითელი ღვინო იქვე, ღვინის ბარში.



შეგიძლიათ გამოიძვალს სტოვოთ, სასურველი როდენობის ხაშონი თხალ ნაწარმად დაწარს და ვაკუუმიან შეფუთვაში (AL VACIO) მოათავსოს. ასეთ მომსახურებას ესპანური ბაზრების უმთავრესში შემოთავაზობენ. საუკეთესო ადგილები, სადაც ხაშონის შექმნას მიჩვენებთ, MERCADO SAN MIGUEL-შია. ასევე ჩინებული ხაშონის ყიდვა შეგიძლიათ 5 JOTAS-ის ბარებში.

MERCADO SAN ANTÓN

ამ მრავალფეროვანი ბაზრის პირველ სართულზე განლაგებულია 14 მაღაზია, რომლებშიც სასურველ პროდუქტს შეიძენთ. მეორე სართულის ღია სამზარეულოში მსოფლიო გასტრონომია წარმოდგენილი და კულინარიული სანახაობები ტარდება. მესამე სართულზეა რესტორანი La Cocina de San Anton და ტერასა ბართი, რომლის დახლი შესანიშნავი ადგილია წასახემსებლად.

Calle de Augusto Figueroa 24

PONCELET CHEESE BAR

დევესტაციამე 13.00 საათის შემდეგ მიბრძანდით. ამ დროს იღება დარბაზი ვერტიკალურად გაშენებული ბალითა და შესანიშნავი ხედით, რომელიც ბარის ყველის საცავებს გადაჰყურებს. ყველის თევში ხუთი სხვადასხვა სახეობის ყველით 16 ევრო დაგივდებათ. ნებისმიერი სასურველი პროდუქტი შეგიძლიათ ადგილზევე, მაღაზია Poncelet-ში შეიძინოთ. არჩევანი მრავალფეროვანია – 170 ესპანური სახეობა და ყველის მწარმოებელი 8 ქვეყნის პროდუქტები.



Calle de José Abascal 6

მადრიდი ფლამენკოს დადაქალაქია. აქ მრავალი ტაბლაოა, სადაც ფლამენკოს წარმოდგენების ნახვა შეიძლება, თუმცა საუკეთესო ადგილებია **CORRAL DE LA MORERÍA**, **TABLAO VILLA ROSA**, **CAFÉ DE CHINITAS** – **PLAZA DE ORIENTE**-ს სასახლის შენობაში (ამერიკის კრაზიდენტების საყვარელი ადგილი) და **CASA PATAS**.

TABLAO VILLA ROSA

სახელგანთქმული ძველი რესტორანი, სადაც ფლამენკოს წარმოდგენები იმართება, მართლაც ლეგენდარულია.

ტაბლაოს შენობას ადვილად იპოვით – ფასადი ნახატებით დამშვენებული კერამიკული ფილებითაა გაფორმებული. აქ გამოდიოდნენ ფლამენკოს დიდი კანტაორები და ბაილაორები, ხოლო მაყურებლებს შორის სხვადასხვა დროს ისხდნენ ცნობილი მწერლები და ხელოვნები, მათ შორის, ავა გარდნერი და ერნესტ ჰემინგუეი.

თაღვანი მოჩუქურთმებული ხის ჭერით დამშვენებულ დარბაზებში ყოველდღიურად ფლამენკოს ცეკვისა და სიმღერის ორი სპექტაკლი იმართება (20.30–სა და 22.45 სთ–ზე).

მაყურებლები პირდაპირ სცენის წინ, მაგიდებთან მოხერხებულად მოკალათდებიან და წარმოდგენის დროს ჭიქა ღვინის თანხლებით ვახშობენ.



მენიუშია იბერიული ღორის ხორცის დელიკატესები, მწვადი ნაკვერჩხლებზე, შემწვარი ლიფსიტები და პაეია. სწორედ ამ რესტორანში გადაიღო პედრო ალმოდოვარმა „მაღალი ქუსლებს“ პირველი სცენა.

ღიაა: ყოველდღე – 11.00–01.00

Plaza Santa Ana 15
www.tablaoflamicovillaros.com



CORRAL DE LA MORERÍA

ეს ტაბლაო თავისი რესტორნითა და ფლამენკოს სცენით მადრიდში ერთ-ერთი უძველესია. აქაურობას კი მრავალი სახელგანთქმული სტუმარი ახსოვს, მაგალითად, ჰარი კუპერი, რიტა ჰეივორთი და ჩარლტონ ჰესტონი; პოლიტიკოსები და პრემიერდენტები – ჯონ კენედი, რიჩარდ ნიქსონი, ჯორჯ ბუში; გენიოსი მხატვრები – პაბლო პიკასო და სალვადორ დალი. ბოლოხანს კი აქ სპექტაკლებს ესწრებიან ნიკოლ კიდმანი, ჰიუ გრანტი, ნატალი პორტმანი და ა. შ.

Calle Morería 17; www.corraldelamorera.com

CORRAL DE LA MORERÍA ღმრის მადრიდის ის ღირსშესანიშნაობაა, რომელსაც აუცილებლად უნდა იხეიოთ. წარმოდგენაზე დასწრების ფასი, პახშინი ბარაში, 45 ევროა.

Corral de la Morería-ს სცენა ისტორიულია, რადგან მასზე უდიდესი კანტაორები და გიტარისტები გამოდიოდნენ: ისაბელ პანხოტა, ანტონიო გადესი, ლა ჩუნგა, ბლანკა დელ რეი და პასტორა იმპერიო.

ითვლება, რომ ეს ტაბლაო ფლამენკოს ხელოვნების მთავარი „ტაძარი“ ესპანეთში.

დღეს აქ მუდმივი დასი არსებობს.

ღიაა: ყოველდღე – 19.30–21.30 და 21.55–00.00



CASA PATAS

ტავერნა-რესტორანი განთქმული ესპანური სამზარეულოთი მადრიდის ცენტრში ყოველ საღამოს ფლამენკოს საუკეთესო წარმოდგენასაც გთავაზობთ. პატარა დარბაზში 40-მდე ადამიანი ეტევა. სცენასთან ახლოს დაჯდომა თუ გინდათ, ბილეთი ორი კვირით ადრე უნდა შეუკვეთოთ.

ფასი: 36 €

Calle Cañizares 10
www.casapatas.com



TAÜER BAR

ესპანეთის ყველაზე ცნობილი ბარმენის, არგენტინელი დიეგო კაბრერის ბარში 10 ევროდ, ძირითადად, ჯინის საფუძველზე დამზადებულ ნარევებს შემოგთავაზებენ. სპეციალური შემოთავაზებაა ტკბილი Orange Blossom ბრანდილიური ლიქიორით (Cachaça), ლაიმით, მარაკუათი და ფორთოხლის წყლით; ასევე, Yellow Chilli ვისკის საფუძველით, კვერცხის ცილით, ლაიმის წვენი, წითელი ჩილით, ილითა და ჯინით.

Taüer-ში იდეალურ, როგორც თავად უწოდებენ, „პატიოსან“ საკვებს ამზადებენ. ულუფა იმხელაა, რომ მეგობრებსაც შეგიძლიათ მიუყვით. ჯობს, ადგილი ტერასაზე დაიკავოთ, რომელიც მადრიდში ერთ-ერთ საუკეთესოდაა მიჩნეული.

Taüer Bar-ი მადრიდის გარეუბანში, მოდურ სოფელ Aravaca Village-ში მდებარეობს, თუმცა დიეგოს კოქტეილები ასევე შეგიძლიათ მიირთვათ ქალაქის ცენტრშიც – Platea-სა და მიშლენის ვარსკვლავის მფლობელ Domo-ში (სასტუმრო NH Eurobuilding). **ღიაა:** ორშაბათი-ხუთშაბათი – 18.00-01.00, პარასკევი-შაბათი – 18.00-02.30

Aravaca Village, Camino de la Zarzuela 17-23

STREETXO

ამ ბარის წინ მუდმივი რიგია. ის ერთი წლის წინ გაიხსნა და უკვე ამყობს საუკეთესო კოქტეილებითა და აზიურ-ესპანური ფიქსურებით, რომლებსაც ღია სამზარეულოში ამზადებენ. ტაფებიდან ადენილი ოხშივარი, ხალისიანი გადაძახილები და მარდი მზარეულები – აქ ნამდვილი გასტრონომიული სანახაობა გელოდებათ.

კოქტეილების რუკაში ყველაზე პოპულარულია Que viva Mexico cabrones! („გაუმარჯოს მექსიკას!“), თეთრი ტეკილისა და ხალაპენოს ნარევი, აგავის სიროფითა და ყველი ჩედარით; ასევე, Dabiz Munoz, რომელსაც კვამლის, სანელებლებისა და „სიგიჟის“ გემო დაჰკრავს.

აქ კოქტეილებს უბრალოდ კი არ ამზადებენ, არამედ ინგრედიენტებს წვავენ, თერმომიქსში ორთქლავენ, ან აცხობენ ნელ ცეცხლზე, ამიტომაც სტუმრები ამბობენ, რომ მათ აქ სიცოცხლეში საუკეთესო კოქტეილი მიირთვეს.

ფასები: კოქტეილი – 9-14 €, ხოლო კერძი – 12-20 €

ღიაა: ყოველდღე – 13.00-17.00 და 20.00-24.00

Calle Serrano 52



MACERA TALLERBAR

ევზოტიკურ ინტერიერებში მზარეულმა ძმებმა – ნარცისო და აბელარდო ბერმეხებმა გემოვნების ლაბორატორია მოაწყვეს. მთელი მსოფლიოდან Macera-სთვის აქ იგზავნება დისტრილატები: ჯინი, ვისკი, არაყი, რომი და ვერმუტი, რომლებსაც ნარცისო ჯერ აძველებს, შემდეგ კი მიქსებს აყენებს: ურევს ბალახეულს, სანელებლებს, დარიჩინს, ციტრუსებს და ა. შ. აქ უპირატესობას ჯანსაღ საკვებს ანიჭებენ. მენიუშია გრილზე შემწვარი სენდვიჩები, საოჯახო ხილის ნამცხვრები, მწვანე გამწმენდი წვენები. ნაყენი ან კოქტეილი 7 € ღირს, წვენი კი – 2,5 €. **ღიაა:** სამშაბათი-კვირა – 13.00-იდან 23.00, 01.00 ან 03.30 საათამდე

Calle San Mateo 21

TEN CON TEN

სალამანკაში მდებარე ბარი ათი წელია მადრიდის რაფინირებული საზოგადოების თავშეყრის ადგილია. აქ ნახავთ ფეხბურთის ვარსკვლავებს, მსახიობებსა და ა. შ. აქ მუდამ ხალისი და ხალხმრავლობაა; რაც მთავარია, ყველაფერი უგემრიელესია. სასმელების რუკა შამპანურისა და კავის 30 სხვადასხვა სახეობას მოიცავს. საუკეთესოა ესპანური წითელი Vega Sivilia Unico და მოხიტო შამპანურთან ერთად. კოქტეილის ფასი 14 €-დან იწყება. აქვეა ბისტროცა და შესანიშნავი რესტორანიც. მაგიდა სამი კვირით ადრე უნდა დაჯავშნოთ.

ღიაა: სამშაბათი - კვირა – 20.00-01.00

Calle de Ayala 6

KRUG სასტუმრო RITZ-ში

ეს არის ადგილი, რომელსაც გამორჩეულად შამპანურ KRUG-ის თავყანის-მცემლები სტუმრობენ.

მსოფლიოში ეს ერთადერთი დაწესებულებაა, სადაც შეგიძლიათ შეუკვეთოთ ბოკალებში ჩამოსხმული მითური სასმელი Clos de Mesnil. აქვე შემოგთავაზებენ რომეს, ვინტაჟსა და შესაბამის საუზმეულს: შავ ხიზილალას, ხამანწყებს (Daniel Sorlut) და ყველაზე უკეთეს იბერიულ ხამონს.

შამპანური ბარის დახლონაც შეგიძლიათ მიირთვათ და ულამაზეს ლობიოშიც, ფორტეპიანოს ჰანგების აკომპანემენტის თანხლებით. **ერთი ბოკალის ფასია:** 50 €. **ღიაა:** ყოველდღე – 12.00-01.00

Plaza de la Lealtad 5



მადრიდს არასდროს სძინავს. აქ უამრავი კლუბი, რომლებიც გათენებამდე ღიაა. მადრიდული ლაშა ნიშნავს ბართობის მრავალ უბანს, სადაც აუცილებლად იკოვრით თქვენი ბამოკნების ჟანსაჟარის ადგილს.

ჯაზი, ფლამენკო, პოპი, როკი და ინდი-მუსიკა – ლიტერატურული კვარტალი ლამის გართობის მოყვარულთათვის ერთ-ერთი ყველაზე სასურველია.

ლეგენდარულ Café Central-ში 3 ათწლეულზე მეტია, ჯაზს უკრავენ. საქსოფონის მუსიკის, ბლუზისა თუ სოულის მოსასმენად იწვევენ სტუმრებს La Fidula და Populart-ი. უერთას ქუჩას თუ დაუყვებით და წმინდა ანას მოედანს გასცდებით, მარცხნივ დაინახავთ ერეგარაის ქუჩას, სადაც მადრიდის ერთ-ერთი ყველაზე პოპულარული საკონცერტო დარბაზის, Cardamomo-ს სცენაზე სახელოვანი ესპანური ფლამენკო მეფობს. ლიტერატურულ კვარტალში იდეალურად ერწყმის ერთმანეთს ბოჰემური ხელოვნება, კლასიკა და ყველაზე თანამედროვე მუსიკალური მიმართულებები.

სახელგანთქმული Movida Madrileña-ს (კონტრაკულტურული მოძრაობა) პირველი მუსიკალური გამოვლინებების აკვანი, მალასანია-ტრიბალის რაიონი უცვლელად რჩება მოწინავე მოდის წარმომადგენლად. დოს დე მარის მოედანი ერთ-ერთი ძირითადი დანიშნულების ადგილია მათთვის, ვინც გადაწყვიტა, ღამე მადრიდის ამ უბანში გაატაროს; როკი, პანკი და ინდი-პოპი განსაზღვრავს ამ უბნის ლამის რიტმებს.

სალამანკის რაიონში, რომელსაც ხშირად სტუმრობენ ყველაზე მდიდარი ადამიანები, ელევანტურობისა და სტილის

სამყაროში აღმოჩნდებით. აქაური დისკოთეკები და პაბები კარდინალურად განსხვავდება მადრიდის სხვა გასართობი ადგილებისგან. მადრიდის ყველაზე პოპულარული დიკოთეკა Serrano 41 სალამანკის რაიონის ლამის ცხოვრების ნამდვილი სიმბოლოა: ტერასები, „ჩილაუთის“ და საცეკვაო ზონები პირველ სართულზე, რომლებიც 23.00 საათზე იწყებენ მუშაობას და დამსწრეებს ფანკის, პოპისა და ჰაუსის სტილის მუსიკას სთავაზობენ.

ასწლოვანი ისტორიის მქონე მადრიდული ქუჩა გრან ვია ყოველთვის იყო და რჩება ლამის გართობის ერთ-ერთ მთავარ ცენტრად ყველა თაობისათვის. პუერტა დელ სოლის მოედნის უბანი მადრიდის ის კუთხეა, სადაც საღამოობით ქუჩებში გასართობად შეკრებილი მადრიდელების თვალყურითაც კი ესპანეთის დედაქალაქის სულს შეიგრძნობთ.



EMBASSY

ჩაის სახლი Embassy მადრიდში 1931 წელს გაიხსნა. ირლანდიელმა მარგარიტა ტელიორმა გადაწყვიტა, ინგლისური კაფე შეექმნა, სადაც ქალბატონებს მშვიდ გარემოში ჭიქა ჩაის დალევა შეეძლებოდათ. სულ მალე Embassy-ში არა მხოლოდ ქალები სვამდნენ ჩაის, არამედ მის მუდმივ კლიენტებად იქნენ დიპლომატები, ხელოვანები, ინტელექტუალები. დღეს ამავე ოჯახის მესამე თაობა ჩაის სახლის მფლობელია. აქ გახსნილია რესტორანი, საფუნთუშე და ძველებურად მუშაობს პატარა ჩაის სახლიც, სადაც სხვადასხვა სახეობის ჩაის, შოკოლადსა და ყავას მოგართმევენ.

Paseo de la Castellana 12; www.embassy.es



CASA MIRA

150 წლის წინათ ლუის მირამ, ნუგის ანუ ტურონის დამზადების ოსტატმა, ვირებშებმული ურემი საკუთარი ტკბილი ნახელოვით დატვირთა და თავისი საკონდიტრო ხელოვნებით მადრიდის დასაპყრობად გაემგზავრა. დედაქალაქს მხოლოდ მეოთხე ცდაზე მიაღწია, რადგან ტკბილეულს გზადაგზა იტაცებდნენ და ხელახლა უხდებოდა მშობლიურ სოფელში დაბრუნება.

ლუის მირა ესპანეთის სამეფო კარის მიმწოდებელი გახდა, 1899 წელს პარიზის მსოფლიო გამოფენის გრან პრი მოიგო და კიდევ უამრავ



რამეს მიაღწია თავისი უბადლო ოსტატობის წყალობით. დღევანდელი მფლობელები, „ლუის მირას მემკვიდრეები“ (ასეთი წარწერა ამჟღავნებს მთავარ მალაზიას) უკვე მეექვსე თაობაა. ყველანაირი სახის 1 კგ ტურონი 45 ევრო ღირს. ნუგის გარდა საკონდიტრო Casa Mira-ში ნამცხვრები, კანფეტები და შოკოლადი იყიდება.

Carrera de San Jerónimo 30 www.casamira.es

VOYAGER კომანდარო

ადგილები, სადაც მოწვევა აკრძალულია, ყოველთვის აღნიშნულია აბრებით: No fumar ან Está prohibido fumar. მოწვევა ნებადართული არ არის ბარების, რესტორნებისა და სხვა საჯარო დაწესებულებების ინტერიერებში, თუმცა გარეთ მოსაწვევი ადგილები ყველგან მოწყობილია. მწვევლისთვის, რომელიც კანონს პირველად დაარღვევს, ჯარიმა 30 ევროა; მეორედ უკვე 600 ევროთი დაგაჯარიმებენ.

სუპერმარკეტებში თამბაქოს გაციფვა აკრძალულია. სიგარეტის ყიდვა მხოლოდ სპეციალურ მაღაზიებში – Tabacos-ში შეგიძლიათ.

თუ ესპანეთში პირველად მოგზაურობთ, არ დაგავიწყდეთ, რომ მაღაზიები Tabacos კვირაობით არ მუშაობენ. სიგარეტის შეძენა ასევე შესაძლებელია ავტომატებიდანაც, რომლებიც ბარებსა და კაფეებში დგას.

SALAMANCA-ს უბანში მსოფლიოში ყველაზე ცნობილი ბრენდების მაღაზიებმა დაიღეს ბინა: JOSÉ ORTEGA Y GASSET-ის, CLAUDIO COELLO-ს და SERRANO-ს ქუჩაზე დაიღეს ბინა HANNIBAL LAGUNA, ADOLFO DOMÍNGUEZ, DEVOTA & LOMBA, JUAN ANTONIO LÓPEZ, ANTONIX PERNAS, PRETTY BALLERINAS, KINA FERNÁNDEZ, PRADA, PEDRO DEL HIERRO, MANOLO BLAHNIK, LOEWE, SUÁREZ, CHANEL, GUCCI, LOUIS VUITTON, MIU MIU-მ და სხვა.

JARDÍN DE SERRANO

გირჩევთ, ესტუმროთ პატარა, მაგრამ ელეგანტურ სავაჭრო ცენტრს, რომელიც XIX საუკუნის უმშვენიერეს შენობაშია განთავსებული. აქ ექსკლუზიურ ბუტიკებში – Alfaro 1926, Lottuse, Umo, Yanes – შეგიძლიათ საინტერესო ტანსაცმელი შეიძინოთ და უგემრიელესი ლანჩიც მიირთვათ.

Calle de Goya 6-8



ABC SERRANO

ყურადღება მიაქციეთ ესპანურ მარკებს: Javier Simorra, Bimba y Lola, Aita. Calle de Serrano 61

JORGE JUAN-ის ბარშეში

ხორხე ხუანის ქუჩაზე მამაკაცის ტანსაცმლის არაერთი პრესტიჟული მსოფლიო ბრენდია წარმოდგენილი: Hugo Boss, Barbour, Hackett London, ასევე, ესპანური Loewe, El Ganso და სხვა. გარდა ამისა, ამ ქუჩაზე კოსტიუმების და მამაკაცის პერანგების არაერთი ატელიეა, მაგალითად, იტალიური Brioni და Angliomania. ყოველწლიურად, 13 ივნისს ტარდება „სან ხორხე ხუანის ღამეები“. ამ დღეს ქუჩაზე იკეტება სამანქანო მოძრაობა, ღია ცის ქვეშ ჩნდება ბარები, მინი თეატრები. მაღაზიები შუალამემდე ღიაა.



SASTRERIA PEDRO MUÑOZ

მამაკაცის ტანსაცმლის ამ ატელიე/მაღაზიას უკვე წარმატების 50-წლიანი ისტორია აქვს და ისეთი კომპანიების პარტნიორია, როგორცაა: Stefano Ricci, Kiton, Brioni, Schiatti, Sutor Mantellasi, Valenti, Eddy Monetti. ეს სავაჭრო ობიექტი სალამანკის მკვიდრი მადრიდელი მამაკაცების საყვარელი ადგილია.

Calle de Serrano 72



LA GAFERÍA

თუ სათვალის შეძენას გეგმავთ, მაშინ პირდაპირ ამ მაღაზიას უნდა მიაშუროთ, სადაც ბრენდებს: Matsuda, Luba Studio, John Dalia, Gotti, Theo Loves You, Francois Pinton, Linda Farrow, Platoy – ოპტიკური და მზის სათვალეების უზარმაზარი არჩევანია. ბევრი მათგანი ხელნაკეთია.

C.C. Jardín de Serrano, Calle Goya 6-8

ALFARO 1926

ეს არის მულტიბრენდული მაღაზია ქურთუგების და ქურქების მრავალფეროვანი არჩევანით და ბრენდებს: Avant Toi, Caban Romantic, Charlotte Sparre Coy, Cutuli Cult, Dolfie, Fabiana Filippi, Faliero Sarti, Woolrich, Zanone, Zinga – ტანსაცმლის, ფეხსაცმლისა და ასესუარების ორიგინალური კოლექციებით.

Calle de Goya 7

OAK

აქ შეგიძლიათ ურბანული სტილის ქალისა და მამაკაცის ძალიან მაღალი ხარისხის ტანსაცმლის და უცნაური ფორმის ტყავის ხელნაკეთი აქსესუარების შეძენა.

Calle de Belen 7

PALOMA BARCELÓ

ესპანური ბრენდი 1960 წლიდან სპეციალიზებულია დაწნული თოკებით ხელნაკეთი ექსკლუზიური ესპადრილებისა და სანდლების დამზადებაზე. მაღაზია საზაფხულო და სპორტულ ფეხსაცმელზე ორიენტირებული.

Calle de Claudio Coello 26

SCOTTA 1985

აქ მამაკაცისა და ბიჭის სპორტული ტანსაცმლის და ფეხსაცმლის მრავალფეროვანი არჩევანი დაგხვდებათ; თუ ლაშქრობის და ნადირობის მოყვარული ხართ, შესანიშნავ სპეცტანსაცმელსაც შეიძენთ.

Calle de Jorge Juan 31

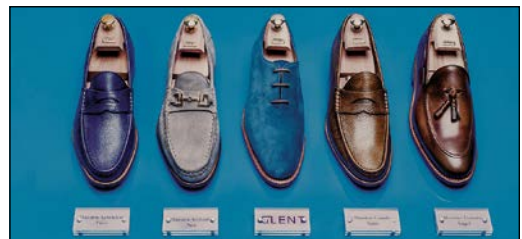
CORTE INGLÉS

სერანოს ქუჩაზე მდებარე მაღაზია Corte Inglés მამაკაცის და ქალის, აგრეთვე, ბავშვების ტანსაცმლის და ფეხსაცმლის დიდ არჩევანს გთავაზობთ ყველაზე უფრო პრესტიჟული ბრენდებისგან.

აქვე იპოვით ყველა სახის აქსესუარებს, ჩანთებს, საიუველირო ნაწარმს, საათებს, ბიჟუტერიას, პარფიუმერიას, კოსმეტიკას და ა. შ.

გათვალისწინეთ, რომ Corte Inglés-ში პირველი შენაძენის შემდეგ შეგიძლიათ მოგზაურთათვის სპეციალური ხუთდღიანი ფასდაკლების ბარათი მოითხოვოთ და 10%-იანი ფასდაკლებით ისარგებლოთ ამ ქსელის ყველა მაღაზიაში.

Calle de Serrano 70 / Calle de Serrano 52



GLENT

აქაური მეწაღეები ზუსტად თქვენზე მორგებული საუკეთესო ხარისხის ფეხსაცმლის დასამზადებლად ზომასაც 3D სკანერით ავიღებენ, დიზაინსაც შეგიჩვენებენ და 4 კვირაში შეგიკერავენ.

Jorge Juan 14

PEDRO GARCIA

ფეხსაცმელსა და ტყავის აქსესუარებს აქ 1925 წლიდან ამზადებენ. მთავარი აქცენტი ტყავის ხარისხსა და ნაწარმის კომფორტულობაზე კეთდება, სწორედ ამითაა ცნობილი Pedro Garcia მთელ ევროპაში. არჩევანი მრავალფეროვანია: ატლასის ფეხსაცმლით დაწყებული, საწვიმარი ბოტებით დამთავრებული. აქ შეძენილ ფეხსაცმელს ვერასოდეს გაცვეთთ, ისეთი ხარისხისაა. ძალიან პოპულარულია ამ ბრენდის ჩანთებიც.

Calle de Jorge Juan 12

CLAUDIA DI PAOLO

ბრენდების: Agent Provocateur, Beauty-blender, Christophe Robin, Eve Lom, EviDenS de Beauté, I.C.O.N., La Ric, Lazartigue, Leonor Greyl, Précellence, Quick-Tan, Rodial, Shu Uemura, Visoanska Paris – ნიშური პარფიუმერიის, სახის და თმის მოვლის საშუალებების შესაძენად Claudia di Paolo-ს სილაშის სახელს უნდა ესტუმროთ. აქვეა სალონი და დღის სპაჟი.



Jorge Juan 39

PERFUMERÍA ÁLVAREZ GÓMEZ

Alvarez Gomez-ი ესპანეთის უძველესი პარფიუმერული სახლია. პირველი არომატი – Agua de Colonia Concentrada – 1912 წელს შეიქმნა და დღესაც ძალიან პოპულარულია უცვლელი ორიგინალური ფორმულით. ის უნისექს პარფიუმია და მისი ციტრუსული კომპოზიცია ბერგამო-



ტის, ლიმონისა და ლავანდის ნოტებს მოიცავს. ბრენდს გამოარჩევს განსაკუთრებული, დახვეწილი სტილი და უმაღლესი ხარისხი.

Calle de la Fragua 22

PESETA

თუ მოგაბურობის ნამდვილი მოყვარული ხართ და ხარისხიან აქსესუარებსაც აფასებთ, მადრიდის ლიტერატურულ კვარტალში ეს მაღაზია უნდა მოძებნოთ. აქ ყველაფერია: ახალგაზრდა დიზაინერების შექმნილი ულამაზესი საფულეები, კომპიუტერის ჩანთები, ზურგჩანთები, ბლოკნოტები, ათასგვარი აქსესუარი – ქაბრები, შარფები... უკეთეს ადგილს ახლობლებისთვის საჩუქრების შესაძენად ძნელად ნახავთ.



huertas 37

DELITTO E CASTIGO

მულტიბრენდული მაღაზიები – პრესტიჟული Delitto e Castigo (Calle de Claudio Coello 26) და ესპანელი დიზაინერების ბუტიკი Masscob (Calle Puigcerdá 2) სრულიად განსხვავებულ კოლექციებს ვთავაზობთ, რომელთა მსგავსს მადრიდში სხვაგან ვერსად ნახავთ.

EKS & EKSEPTION

თუ განსაკუთრებული ნივთის შეძენა გასურთ და ბიუჯეტიც ხელს გიწყობთ, მიაკითხეთ სალამანკის რაიონში მულტიბრენდულ მაღაზიებს – Eks და Ekseption. აქ იხილავთ ისეთი ბრენდების ტანსაცმელს, ფეხსაცმელსა და აქსესუარებს, როგორცაა: Dries Van Nouten, Balenciaga, Marni, Prada, Miu Miu, Marc Jacobs, Vesace, Azzaro, Fendi, Pierre Hardy, Jil Sander, Oscar de la Renta, 19 RM, Martin Margiela.

Calle Velázquez 28

ARISTOCRAZY

ამ საიუველირო ბრენდის ინოვაციური სამკაული, ორიგინალური ფორმის გარდა, ხარისხითა და უნიკალურობითაა ცნობილი.

Centro Comercial El Jardín de Serrano
Calle de Goya 6-8

CONDE DUQUE & MALASAÑA

გარდა იმისა, რომ მაღასანია უქმეებზე პაბების, კაფეების, ტავერნების დამსახურებით ყველაზე მზიარულად გამოიყურება, ის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი სავაჭრო ცენტრია.

ვინტაჟი, ახალგაზრდული და ალტერნატიული მოდა ამ უბნის მთავარი სავაჭრო მიმართულებაა. აქ არის რეტროს სტილის რამდენიმე მაღაზია, სადაც გასული ათწლეულების ტანსაცმელი იყიდება, ასევე, ახალი ნაწარმი, თუმცა რეტროს სტილში გადაწყვეტილი.

EL TEMPLO DE SUSU

Espíritu Santo 1



POPLAND

Calle de Manuela Malasaña 24

მაღასანია 80-იანი წლების ცნობილი მადრიდული მოძრაობის, „მოვიდას“ ცენტრია. ეს იყო ნამდვილი რევოლუცია, რომლის მთავარი მოქმედი გმირები იყვნენ მწერლები და არტისტები. დღეს აქ შეგიძლიათ იპოვოთ თქვენი ოცნების ტყავის ქურთუკი, რომელიც პოპულარული იყო იმ ლეგენდარულ დროს.

შაბათობით მაღასანიის 2 მაისის მოედანზე კოლექციონერების და ანტიკვარების ბაზრობა იმართება. მას 2011 წელს Dosde Market-იც შეუერთდა, რომელიც ახალგაზრდა დიზაინერების მხარდასაჭერად შეიქმნა.

PLAZA DEL DOS DE MAYOR

Plaza Mayor-ის ირგვლივ განლაგებულია მადრიდის ყველაზე ძველი მაღაზიები. აქ ბევრ რესტორანს, ტრადიციულ ბარებს, მოდის ატელიეებს, ხელნაკეთი ნივთების და სუვენირების ჯიხურს შეხვდებით. აქვე იხილავთ ყველაზე პოპულარული ესპანური სუვენირის, მარაოების უზარმაზარ არჩევანს, ფლამენკოსა და სევილიანას კოსტიუმებს.

ANTIGUA CASA CRESPO

საუკუნოვანი ისტორია აქვს მაღაზიას, რომელიც ესპანეთში პოპულარული ზაფხულის ფეხსაცმლის, „ალპარგატის“ – ესპადრილების დიდ არჩევანს ვთავაზობთ.

Divino Pastor 29

CHUECA ავანგარდული მოდის ცენტრია

მადრიდში, აქ ყველაზე დამწყები, თუმცა უკვე ცნობილი დიზაინერების შოურუმებია. ჩუეკას (Chueca), ფუნკარალის (Fuen-carral) და ორტალესას (Hortaleza) ქუჩებს შორის რამდენიმე პატარა და მშვიდი ქუჩაა, თუმცა შოპინგისთვის იქაც ბევრი საინტერესო ადგილია.



VOYAGER კომპანია

მადრიდის სადგურებსა და აეროპორტში ტაქსს აიყვანთ მათთვის განკუთვნილ გაჩერებებზე, მადრიდის სხვა ადგილებში კი ტაქსის გაჩერება ქუჩაშიც უპრობლემოდ შეგიძლიათ. თანხა ნაღდი ფულით უნდა გადაიხადოთ. მგზავრობის დაწყების საფასური ორშაბათიდან პარასკევის ჩათვლით, 06.00-21.00 საათებში 2.40 ევროა, სხვა დღეებსა და საათებში კი – 2.90 €.

ტარიფი სხვადასხვა ზონაში სხვადასხვაა (A ზონა დედაქალაქ მადრიდს შეესაბამება, B ზონა – მის უახლოეს მუნიციპალიტეტებს). ყოველი დამატებითი კილომეტრის გავლა ზონისა და დღის მონაკვეთის მიხედვით იცვლება და 1.05-იდან 1.25 ევრომდე ღირს.

ერთი საათი მგზავრობა დღის პერიოდში (06.00- 21.00) 20.50 € ჯდება, ღამის პერიოდში (21.00-06.00) – 23.50 €.

ინტერნეტით ტაქსის გამოძახებისას მაქსიმალური ფასია 5 € A ზონაში, ხოლო 8 € – B ზონაში. სადღესასწაულო დღეებში ტარიფი ჩვეულებრივზე მაღალია.

ინტერნეტით შეკვეთისას ფიქსირებული ტარიფი „აეროპორტი“ 30 ევროა.



ტოლედო ესპანური ალასილი მახვილივით, რომელმაც ასე გაუთქვა სახელი ამ ქალაქს, მზაობა ემთხვევა. ამ კაბარა ქალაქს, რომლის გამოვლაც ფახით ერთ დღეშია შესაძლებელი, ესპანეთის ყოფილი დადასტურებული უხილავი შლიფი დასდევს.



მის მიხვეულ-მოხვეულ ქუჩებს, ფიზიკის კანონების საწინააღმდეგოდ სულ ზევით, ზევით რომ მივცავენ, საღამოობით გასული საუკუნეების მარაგების შრიალის და კასტანეტების რაკრაკი ავსებს.

ტოლედოს ტაძარში, რომელიც მთავარი ტურისტული მიმართულებაა ქალაქში, ელ გრეკოს გრძელი ფიგურების მკვეთრი შუქრდილი დაჭყურებს მარმარილოს იატაკს. სწორედ ამ ქალაქში ცხოვრობდა წლების მანძილზე ყველაზე თანამედროვე, კლასიკოსთა შორის. ელ გრეკოს სახლი, რომლის მონახულებაც შეგიძლიათ, მართალია, კარგად შესრულებული რეპლიკაა, მაგრამ მაინც შესანიშნავ წარმოდგენას შეგიქმნით ტოლედოსთვის დამახასიათებელ არქიტექტურაზე.



ელ მრავალ ნამუშევრების შთაბეჭდილი კოლაჟი ტოლედოში ორ ადგილას, სანტა კრუსის მუზეუმში და მის სახლ-მუზეუმში ინახება. სანტა კრუსში შესვლა უფასოა, თუმცა ბილეთი სალაროში მაინც უნდა აიღოთ.

VOYAGER კომენტარი

ტოლედოში ჩასვლა ძალიან მარტივი. მადრიდიდან ავტობუსით სულ რაღაც ერთ საათში უკვე მის ქვის ბალკონთან აღმოჩნდებით. ბილეთის ფასი საშუალოდ 8 ევროა. ავტობუსის ბარჯებიდან ფახით ქალაქშია ვერ მიხვებით, ამიტომ უმჯობესია თავი დაითმინოთ.

მთავარი სუვენირი ხანჯლები და ხმლებია. მართალია, ნამდვილი ტოლედოური ფოლადის შესაძენად ანტიკვარულ მაღაზიას უნდა მიაკითხოთ, მაგრამ თუ კარგი ხარისხის რეპლიკაზე თანახმა ხართ, არჩევანი დიდი გექნება. ტოლედოში ყველა ზომის სუვენირულ ხანჯალს იპოვით.



რომაული აკვედუკის ქვის ქერცლით დაფარული, გველეშაპივით მიხვეულ-მოხვეული ტანი მთელ ქალაქს უვლის გარს. ის ხან წამოიმართება გრანდიოზული მთასავით, ხანაც პატარა ქუჩების კედლებში იკარგება, მაგრამ ყოველთვის სადღაც ახლოსაა. უცნაურია, მაგრამ რომაელთა ინჟინრული გენიის ამ შედეგის გარდა სეგოვიას ერთმა სრულიად ტრივიალურმა, ზამბარასავით კუდდახვეულმა არსებამაც გაუთქვა სახელი.

შაბათ-კვირას მსუნივი ესპანელების ურდოები მოისწრაფვიან ამ ქალაქისკენ სახელგანთქმული კოჩინილიოს ანუ შებრაწული გოჭის შესასანსლად. მადრიდიდან სეგოვიამდე ჩასასვლელად საათ-ნახევარია საჭირო. ავტობუსის ბილეთის ფასი საშუალოდ 8 ევროა, მატარებლის კი – 15 ევრო. ბილეთის აღება წინასწარ ჯობია.

თუ ამ ტურს გასტრონომიული თვალსაზრისით დაგეგმავთ, რაც ჩვეულებრივი ამბავია სეგოვიაში, შემდეგი ფაქტორები უნდა გაითვალისწინოთ: რესტორანი აუცილებლად წინასწარ დაჯავშნეთ. ყველა კარგი რესტორანი მხოლოდ 8 საათის შემდეგ უღებს კარს კლიენტებს, უკანასკნელი ავტობუსი და მატარებელი კი 9 საათისთვის გადის.

ასეთ რესტორნებში ადგილის დაჯავშნის გარდა აუცილებელია თავად კოჩინილიოც წინასწარ შეუკვეთოთ. პატარა გოჭს საათობით ბრაწავენ ლუმელში, მერე კი, მის სინაზეს რომ გაუსვან ხაზი, თქვენ თვალწინ თეფშით ტრიან. გარდა ამისა, მხოლოდ მთლიანი გოჭის შეკვეთა შეგიძლიათ, თუმცა ის იმდენად პატარაა, რომ 4 გურმანი თავისუფლად მოერევა.

გოჭი, რომელსაც სეგოვიაში იხამებთ, არასოდეს დაგაოჩინებიათ, ამიტომ მისი გულითვის მანქანის დაქრავება ან ერთი ღამით ამ შესანიშნავ ქალაქში დარჩენა ნადვილად ღირს.



Mesón De Cándido
Plaza Azoguejo 5,
40001 Segovia, Spain

Meson Don JIMENO
Calle Daoiz 15, 40003
Segovia, Spain

Restaurante José María
Calle Cronista Lecea 11,
40001 Segovia, Spain

უხანაუნიუხანე SOLO მომხმარებელისათვის

- ☞ შიდა უხოსანსო ბანანეა
- ☞ თქვენა მოხებანი ბანახის ბიანი
- ☞ პიპიანი შანახი 0%



- ✓ იფოლირეპული სასოვრეპელი კოვალეფი ვეროტანდარტის დანსვიტ
- ✓ ქალაქის ცენტრალურ უბანში, 3 წუთი საპრეტალს გუდვილიდან
- ✓ 2 დონიანი მიწისქვეშა ავტოსადგომი:
 - ვენტილაციის სისტემა;
 - სანსორული განათება;
 - სანსანქრო პიდრონები.
- ✓ მოსანსვენეპელი, რეკრეაციული და გავფოტა განსართომი ზონები
- ✓ მაღალსარისნიანი ვეროპული საფენეპლო მასალები
- ✓ თანამედროვე OTIS -ის ფირმის ლიფტები
- ✓ Ytong -ის ფირმის ენერგოეფექტური საფენეპლო ბლოკი გარე და შიდა პერიმეტრზე
- ✓ კიბის უჯრადისა და სადარბაზოს მონირკითება გუნებრივი გრანიტით
- ✓ Rehau -ს ფირმის კარ-ფანჯრები და პიტრეპები
- ✓ ფრანგული აივნები
- ✓ შესანსვლელი რკინის კარი

www.facebook.com/wellhouse.ge

პე-ფოსტა: mari@wellhouse.ge

ტეკ.: (+995 32) 2 21 28 13; 2 31 28 14

პიბ ბეპიენი: www.wellhouse.ge

მომ.: (+995) 577 22 45 85



**EUROPEAN
PROPERTY
AWARDS**
DEVELOPMENT

in association with

The Telegraph



BEST MIXED-USE
DEVELOPMENT GEORGIA

King David
by Rezid Holding GmbH

2016-2017



მრავალფუნქციური კომპლექსი
KING DAVID

EUROPEAN PROPERTY AWARDS
გამარჯვებული პროექტი ნომინაციაში

“საუკეთესო მრავალფუნქციური
კომპლექსი საქართველოში”

**განსაკუთრებული შეთავაზება
მხოლოდ SOLO მომხმარებელთათვის**

200 18 18

მერაბ ალექსიძის ქ. #12, საქართველო, თბილისი 0171

WWW.KDR.GE



ლობი



რემიდეისციები



ბაღი



რესტორნები



საძურბო აუზი,
სპა, ფიტნესი



BARCELONA

ბარსელონა ერთადერთი ქალაქია მსოფლიოში, რომლის 9 მუნიციპალიტეტსაც ეკუთვნის „კატალონიის მემორიალური მონუმენტების“ ნუსხაში შეტანილი. ესენია: მონდაოზის ტაძარი (LA SAGRADA FAMÍLIA), ვისენსის სახლი (LA CASA VICENS), ბატლიოს სახლი (LA CASA BATLLÓ), მულის კოლონიის კრიკა (LA CRIPTA DE LA COLÒNIA GÜELL), ლა პედრერა (LA PEDRERA), მულის სასახლე (EL PALAU GÜELL), მონდაოზის და მონდაოზის კავალი საავადმყოფო (L'HOSPITAL DE LA SANTA CREU I SANT PAU), მულის პარკი (EL PARK GÜELL) და კატალონიური მუსიკის სასახლე (EL PALAU DE LA MÚSICA CATALANA).

ბარსელონა, შიძლება ითქვას, ხელთახულებული-პირათის დედაქალაქია – მსოფლიოში ვერსად მიახლოებთ ზღვის, ცის, მუხამუხანების მანქანის, არქიტექტურული საოცრებების, მასტრონიკის ზეიმის და ჯანსაღი საზრუნელი ჰაერის იმდენი სიძველეს, რომელიც აქაა.

ბარსელონაში ზაფხული თბილია, +31°C-ს ზემოთ ტემპერატურა იშვიათად იწვევს; ზამთარი – მშრალი და კომფორტული, საშუალო ტემპერატურა დაახლოებით +10°C-ია. საბანაო სეზონი მარტიდან ოქტომბრამდე გრძელდება.



მონდაოზის ტაძარი ბარსელონის მონდაოზის მანქანების, ის ქალაქის ნამდვილი სიმბოლოა. მანქანები არ არის, რომ ეს ტაძარი ესპანეთის ერთ-ერთი ყველაზე კოკულარული ღირსშესანიშნაობაა, რომელსაც ყველაზე მეტი ადამიანი სტუმრობს. არისტოკრატიის ფასადი ტაძრის ერთადერთი ნაწილია, რომელიც უშუალოდ გაუღია აგო.



LA SAGRADA FAMÍLIA

ბარსელონის ყველაზე მნიშვნელოვანი დაუმთავრებელი მშენებლობა გულგრილს არავის ტოვებს. ტაძრის ისტორია ერთგვარად მუხამუხანების კანონში „ჯდება“. 1882 წელს მინდვრების მუხამუხანში საფუძველი დაედო ეკლესიის მშენებლობას, რომელსაც ადამიანთა ცოდვები უნდა გამოესყიდა. ნაგებობას შემოწირულობებით აშენებდა ჯერ უცნობი არქიტექტორი ვილიარი, შემდეგ კი – ახალგაზრდა ანტონიო გაუდი. გაუდიმ მხოლოდ ქრისტეშობის ფასადისა და წმ. ბარნაბას კოშკის დასრულება შეძლო. არქიტექტორს წინასწარი პროექტი არ ჰქონდა, ესკიზებიც კი სამოქალაქო ომის დროს ანარქისტებმა დაწვეს, ამიტომ ის, რაც 1926 წლის შემდეგ, გაუდის სიკვდილის მერე აშენდა, მისი ასისტენტების ფანტაზიის ნაყოფია. 1980-იან წლებში მშენებლობა დაჩქარდა და, თეორიულად, ავტორის გარდაცვალების 100 წლისთავზე უნდა დასრულებულიყო, მაგრამ გაუდის მიერ ჩაფიქრებული 18 კოშკიდან ჯერჯერობით მხოლოდ 6-ია აგებული (ორ მათგანზე შესაძლებელია ლიფტითაც ახვიდეთ). მშენებლობის დასრულება 2026 წლისთვის იგეგმება.

ბილეთების ინტერნეტით შეძენისას მუსტად ამორჩიეთ თარიღი და დათვალიერების საათები. დაგვიანება დაუშვებელია.

ღია: მარტი, ოქტომბერი: ყოველდღე – 9.00-19.00; აპრილი-სექტემბერი: ყოველდღე – 9.00-20.00, ნოემბერი-თებერვალი: ყოველდღე – 9.00-18.00

ბილეთის ფასი: 15 €. 10 წლამდე ბავშვებისთვის შესვლა უფასოა.

Carrer de Mallorca 401
www.sagradafamilia.org



ბარსელონა რომ კარგად გაიცნოთ, ხალხმრავალ და კოლორიტულ ბულვარ ლა რამბლასა უკეთეს ადგილას ვერ ნახავთ. ბულვარი ზღვის სანაპიროდან იწყება, კოლუმბის ძეგლის სიახლოვეს. ლა რამბლა ქალაქის გულია. მუსიკოსების იმპროვიზაციები, საოკერო მომღერლები, მიმები, მხატვრები, ცოცხალ ადამიანთა ფიგურები, ყვავილების ფარდულები და ჩიტების კიოსკები, სასურსათო ბაზარი ლა ბოკერია, მალაზიების უსასრულო რაოდენობა და მყუდრო კაფეები – ეს ყველაფერი ლა რამბლასა გასაიერებას დაუპირფარებს მახდის.

PLAÇA REIAL

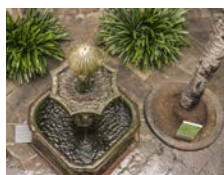
XV საუკუნის უმშვენიერესი მოედანი შუა-საუკუნეების ქალაქის ყველაზე თვალწარმტაცი ადგილია. დიდი სამეფო სასახლის (Palau Reial Major) პირველადი შენობისაგან, საიდანაც ბარსელონელი გრაფები XI საუკუნიდან კატალონიას მართავდნენ, შემორჩენილია მხოლოდ სადარბაზო კიბე მოედნის კუთხეში. ლეგენდის მიხედვით, რომელიც სიმართლისგან შორსაა, სწორედ ამ კიბეზე გამოვიდა 1493 წელს სამეფო წყვილი – ისაბელი და ფერდინანდი პირველი საოკეანო მოგზაურობიდან დაბრუნებულ ქრისტიანთა კოლუმბთან შესახვედრად. ეს არქიტექტურული ანსამბლი ანტონიო გაუდის ფანრებითაა დამშვენებული, ყოველმხრივ გარშემორტყმულია გალერეებიანი და აივნებიანი სახლებით და პარიზულ Place des Vosges-ს მოგაგონებთ, ოღონდ პალმებით დამშვენებულს.

შუასაუკუნეების ბარსელონის ბირთვი მოქცეულია PLAÇA SANT JAUME-ს ირგვლივ არსებულ მიწის კაბარა ნაგებობაზე, რომელიც ციხესიმაგრის კედლებით ვერ კიდეც რომის იმპერიის ეპოქაში იყო შემოსაზღვრული.



CATEDRAL – სამეფო მოედნიდან კუთხეში შეუხვევთ თუ არა, პირდაპირ ბარსელონის კათედრალური ტაძრის აფსიდების წინ აღმოჩნდებით. ზემოთ აიხედავთ და გოთიკური ტაძრის სახურავის გარგულიებს დაინახავთ, რომელთაგან ყველაზე ლამაზები სწორედ ამ ნაწილშია განლაგებული.

HOSPITAL DE SANTA CREU – წმ. ჯვრის ჰოსპიტალი ეპოქის მნიშვნელოვანი ნაშთია, რომელიც მთელ კვარტალს მოიცავდა. 1401 წელს აგებული კომპლექსი 1926 წლამდე ქალაქის მთავარ სავადმყოფოს წარმოადგენდა (სწორედ აქ გარდაიცვალა ანტონიო გაუდი). ამჟამად მასში კატალონიის ბიბლიოთეკა და სხვა დაწესებულებებია განთავსებული. ყოფილი სავადმყოფოს შიდა ეზოში იშვიათი სიმწვანით დამშვენებულ წყნარ ადგილს აღმოაჩნთ.



SANTA MARIA DEL PÍ
სანტა მარია დელ პის ეკლესია ქალაქის ერთ-ერთი უმთავრესი გოთიკური ტაძარია. დასავლეთ ფასადს უზარმაზარი ვიტრაჟული ვარდის გამოსახულება ამშვენებს.

SANTA MARIA DEL MAR
სანტა მარია დელ მარის ეკლესია მთელ კატალონიაში ყველაზე ზარმონიული გოთიკური ტაძარია. 1329 წლის 25 მაისს მის საძირკველში პირველი ქვა მფეფ ალფონსს ჩაუდია.

CASA DE L'ARDIACA

მთავარდიაკონის სახლი ტაძართან ახლოს, შესასვლელის მარცხნივ მდებარეობს. არ გამოგრჩეთ ჩინებული მოდერნისტული დეტალები, რომლებიც აქ XX საუკუნის დასაწყისში ჩატარებული რეკონსტრუქციის შედეგად გაჩნდა; მერცხლებისა და კუს მარმარილოს გამოსახულებები, შესასვლელთან არსებულ წერილებისთვის განკუთვნილ ღიობს რომ ამშვენებს. მათი ავტორია დუმენიკ ი მუტანტე.





ბანეთიქილების კვარტალი

ეშამპლეს რაიონი ქალაქმშენებლობის უნიკალური მაგალითია მთელი ევროპის მასშტაბით. ინჟინერ ილდეფონს სერდას მიერ 1860 წელს დაპროექტებულ ამ რაიონში მოდერნის სტილის არქიტექტურის საუკეთესო ნიმუშებს შეხვდებით. სახელგანთქმულ პროსპექტ პასეი დე გრასიაზე ამ სტილის ყველაზე ცნობილი შენობებია აღმართული.

არქიტექტორებმა – ანტონიო გაუდიმ, პუი ი კადაფალკმა და დომენიკ ი მუნტანიერმა თავიანთ შემოქმედებით ფანტაზიას ხორცი შეასხეს საცხოვრებელ სახლებში, რომლებიც იმდროინდელი კატალონიელი ბურჟუების დაკვეთით ააგეს. ამ რაიონის შენობებს შორის აღსანიშნავია ბატლიოს (Casa Batlló), ამატლეს (Casa Amatller),

17,18 კვატარი ფართობის გულის კარკი (PARK GÜELL) ანთონიო გაუდიმ 1900-1914 წლებში გააშენა ესაბი გულის დაკვეთით. კარკივია ანთონიო გაუდის სახლი, რომელიც ცნობილი არქიტექტორი ცხოვრობდა 1906 წლიდან გარდაცვალებამდე (1926 წ.). ამჟამად სახლი გაუდის მუზეუმი.

ღიაა: 08.00 - 21.30 ბილეთის ფასი: 7 €-დაზ



მილას (Casa Milà, უფრო მეტად ცნობილი, როგორც La Pedrera) სახლები, რომლებიც თავის თავში აერთიანებენ მანამდე არნახული არქიტექტურული ფორმების მრავალფეროვნებას და ბრწყინვალეობას.



CASA MILÀ - LA PEDRERA
PASSEIG DE GRÀCIA 52
ფასი: 25 €-დაზ



ვისენსის სახლი გაუდის ერთ-ერთი პირველი ყვალაზა მასშტაბური ნაშუქვარია, რომელიც 1883-1885 წლებში ეიშო ცაქანტის ქარხნის მფლობელი ოჯახის დაკვეთით. ბატლიოს სახლის ისტორია ანაკლოტურია, რადგანაც ტაქსტილის მამნათის შაკვათით მშენებლობას ადგილობრივი ხელისუფლება ეწინააღმდეგებოდა. ღლას კი ეს სახლი ქალაქის კიდავ ერთი ღირსშასანიშნოება.

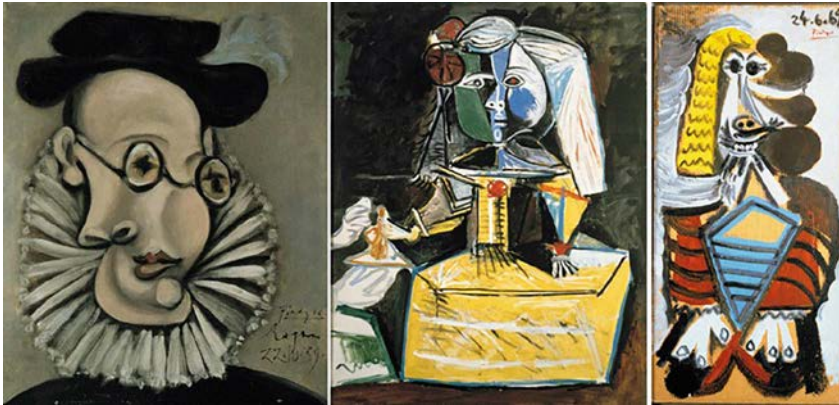


CASA BATLLÓ
PASSEIG DE GRÀCIA 43
ფასი: 23 €-დაზ



CAMP NOU – საფეხბურთო კლუბ „ბარსელონას“ სტადიონი ყველაზე დიდა არა მხოლოდ ესპანეთში, არამედ ევროპაშიც. აქ 100 000 მაყურებელი ეტევა, მაგრამ ეს არ ნიშნავს, რომ „კამპ ნოუზე“ მოხვედრა ადვილია. კლუბის მხოლოდ ოფიციალურ წევრთა რიცხვიც კი იმაზე ორჯერ მეტია, ვიდრე ადგილები სტადიონზე, ამიტომ უნდა დაუდარაჯდეთ თავისუფალი ბილეთების გამოჩენას ინტერნეტში, ისიც მხოლოდ მეორეხარისხოვან მატჩებზე, ანდა, უბრალოდ, სტადიონზე გამართულ კონცერტებზე. შეგიძლიათ ესტუმროთ კლუბ „ბარსელონას“ მუზეუმს. **საექსკურსიო ბილეთის ფასი: 23 €, შეღავათით – 18 €**
Aristides Maillol 12
www.fcbarcelona.com





MUSEU PICASSO

პაბლო პიკასო ხანგამოშვებით ბარსელონაში ცხოვრობდა. მუზეუმის კოლექციაში დაცულია პიკასოს ადრეული ნამუშევრები ვარდისფერ პერიოდამდე, ცოტაოდენი შუა მონაკვეთის და გვიანი ნაწარმოებები. აქვეა უაკლინ პიკასოს ნაჩუქარი კერამიკის კოლექცია. სამუზეუმო სივრცე ქაოსურ შთაბეჭდილებას ტოვებს, რადგან 1963 წელს ბერენგერ დ'ავილარის სასახლეში გახსნილმა ვერნისაჟმა თანდათან შუასაუკუნეების ხუთი სხვა სახლი დაიკავა, თავისი შიდა ეზოებითა და კიბის სექტორებით, ხოლო შემდეგ

თანამედროვე ფლიგელიც ააშენეს. ბილეთი წინასწარ შეიძინეთ მუზეუმის ვებგვერდზე სასურველი თარიღისა და დროის შერჩევით. თუ 15 წუთზე მეტხანს დააგვიანებთ, ბილეთი გაგიუქმდებათ.

ბილეთის ფასი: 11 €, ბავშვებისთვის – უფასო. თვის პირველ კვირადღეს 15.00 საათის შემდეგ ნებისმიერი დამთვალეირებლისთვის შესვლა უფასოა. **ღიაა:** ორშაბათი-ოთხშაბათი, პარასკევი-კვირა – 9.00-19.00, ხუთშაბათი – 9.00-21.30

Montcada 15-23; www.museupicassobcn.cat

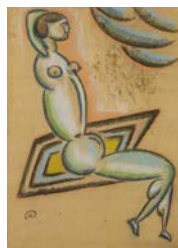
FUNDACIÓ JOAN MIRÓ

მხატვრის მუზეუმი მისივე სიცოცხლეში თავად ხუან მიროს მონაწილეობით აშენდა. მშენებლობისთვის ხუან მირომ მეგობარი არქიტექტორი ჟუზეპ ლუის სერტი მოიწვია და ერთად შექმნეს სინათლით სავსე ნაგებობა, რომელშიც ინახება მიროს მრავალი ტილო, ქანდაკება და გრაფიკა, დაწყებული ადრეული პერიოდით, როცა მხატვარი ფოვონში იყო გატაცებული, გვიანდელი ლირიკული სიურრეალიზმით დამთავრებული. აქვეა სხვა მხატვრების ნამუშევრებიც, რომლებიც მიროსთვის უჩუქებიათ, მათ შორის, ამერიკელი ალექსანდრ კოლდერის ცნობილი „ვერცხლისწყლის შადრევანი“.

ღიაა: ორშაბათი-შაბათი – 10.00-20.00, კვირა – 10.00-14.30

ბილეთის ფასი: 12 €

Parc de Montjuïc; www.fmirobcn.org



MERCAT DE SANT JOSEP DE LA BOQUERIA

ეს ლეგენდარული ბაზარი თავისი ჩინებული დახლებითა და რესტორნებით, ცნობილი, როგორც „ბოკერია“, ბარსელონის ბაზრებს შორის ერთ-ერთი ულამაზესი და საუკეთესოა. აქ, ფაქტობრივად, ყველაფრის ყიდვა შეიძლება, რითაც მდიდარია ხმელთაშუაზღვისპირეთი: არტიშოკებითა და ზღვის წყალმცენარეებით დაწყებული, ცინცხალი ჰუმუსითა და იშვიათი სახეობის კამით დამთავრებული. ისევე, როგორც ესპანეთის სხვა ბაზრებში, ადამიანები „ბოკერიაში“ არა მხოლოდ სურსათის შესაძენად დადიან, არამედ ბარის დახლოვან ახალი ზღვის პროდუქტისგან მომზადებული კერძებით წასახემსებლად. **ღიაა:** ორშაბათი-შაბათი – 8.00-20.30

La Rambla 91; www.boqueria.info

COLMADO MÚRRIA

1898 წელს დაარსებული ეს შესანიშნავი მოდერნისტული გასტრონომიული მაღაზია თავის ორიგინალურ ფასადს ინარჩუნებს. ის ფერადი მოზაიკური ფილებითაა მოპირკეთებული, რომლებზეც გამოსახულია ღვინისა და ლიქიორის რეკლამები. მათზე ზედმიწევნით შერჩეული, ძვირადღირებული დელიკატესებია განლაგებული.

კონსულტანტი წარმოგიდგენთ ფრანგული ყველის სახეობებს, რუსულ ხიბილალას, იბერიულ სამონსა და ბელგიურ შოკოლადს. ღვინის ასორტიმენტიც მრავალფეროვანია, უფრო მეტად ფრანგული და ესპანური.

ღიაა: ოთხშაბათი-პარასკევი – 10.00-20.30, შაბათი – 10.00-14.00, 17.00-20.30

C/Roger de Llúria 85; murrria.cat



VOYAGER კომენტარი

სამოგზაურო საზონებზე ბარსელონის მუზეუმებისა და ღირსშესანიშნაობების მონახულება რთულდება და ხშირად შეუძლებელიც ხდება ბრძალი რიგებისა და ბილეთების შეზღუდული რაოდენობის გამო. საბრძადა ფაშილიას, გულის პარკისა და პიკასოს მუზეუმის ნახვა წინასწარ დაგეგმეთ და ბილეთები შესაბამის ვებგვერდებზე შეიძინეთ. ამას მარდა, ბარსელონაში ყოფნისას ტურისტულ ცენტრებში შეიძლება იყიდოთ J. B. ARTICKET (WWW.ARTICKETBCN.ORG), რომლის საშუალებითაც ურიოდ მოხვდებით ბარსელონის 6 საუკეთესო მუზეუმში, მათ შორის, პიკასოს, ხუან მიროსა და კატალონიის ხელოვნების ეროვნულ მუზეუმებში.



THE COTTON HOUSE

ლეგენდარულ შენობაში განთავსებულ სასტუმროში 83 კომფორტული და ელევანტური ოთახია, ხუთი მათგანი ფართო სუიტია. ვესტიბული მთლიანად სარკეებითაა გაწყობილი, ჰოლში ორი კიბე გვხვდება: ერთი – უზარმაზარი მარმარილოს, მეორე კი – 50-იანი წლების სპირალური კიბე, რომელიც არქიტექტურის ექსპერტების აღტაცებას იმსახურებს. აქ იპოვით დახვეწილ ბიბლიოთეკას, უმშვენიერეს შემინულ სივრცესა და 300 კვ. მეტრი ფართობის გამწვანებულ ტერასას. მე-6 სართულზე გარე აუზი, პატარა სავარჯიშო დარბაზი და მასაჟის ოთახია.

სასტუმროს Cosmopolitan Cocktail Bar-სა და რესტორან Bautar-ში ისეთ რამეს შემოგთავაზებენ, რასაც ქალაქში ბევრგან ვერ შეხვდებით – „ნონ-სტოპ სერვისს“ მსუბუქი კერძების მენიუთი დილის შვიდი საათიდან შუალამემდე.

მენიუში ექსკლუზიური კოქტეილების გრძელი ჩამონათვალია. განსაკუთრებით გემრიელია Gossypium Cocktail, რომელიც საგანგებოდ Cotton House Hotel-ისთვის შეიქმნა და შეიცავს პისკოს, ლურჯ კურაჩაოს, ჯინსა და ლაიმს.



Gossypium – ლათინურად „ბამბის ყვავილს“ ნიშნავს და ამავე სახელწოდების სივრცეში სასტუმროს კონსიერჟები სტუმრებს სთავაზობენ ისეთ სერვისს, რომელიც სტანდარტულ ჩარჩოებს სრულიად სცდება. მათ ინდივიდუალურად აწვდიან ინფორმაციას კულტურის, კულინარიის ან თუნდაც სრულიად პრაქტიკული სფეროებიდან. აქაური კონსიერჟები ბარსელონის ექსპერტებად მიიჩნევიან და სტუმრების კომფორტსა და კმაყოფილებას უზრუნველყოფენ.

GRAN VÍA de les CORTS CATALANES 670
www.hotelcottonhouse.com



SOHO HOUSE BARCELONA

სასტუმრო გოთიკურ უბანში, Plaça del Duc de Medinaceli-ზე, მე-18 საუკუნის რესტავრირებულ შენობაში მდებარეობს. აქედან ფხიბით თუ გაისეირნებთ, მალევე მიაღვებით ლეგენდარულ Las Ramblas-ს და გაუდის Palau Guell-ს.

სხვადასხვა სიდიდის 57 ოთახის გარდა სასტუმროში არის ორი რესტორანი, აუზი სახურავზე, ოცდაათადგილიანი კინოთეატრი და გამორჩეული Cowshed სპა, სადაც თავის მოვლის ბრიტანული პროდუქტებით გაგანებებენ.

Plaça del Duc de Medinaceli 4
www.sohohousebarcelona.com



H10 CUBIK

შენობა თანამედროვე სტილისაა, გეომეტრიული ფორმებით კი მეოცე საუკუნის შუა წლების ბრუტალურ არქიტექტურას მოგაგონებთ ფუტურისტული შტრიხებითა და ნათელი ფერებით; გაჯერებულია ბუნებრივი განათებით, რაც უზარმაზარი ფანჯრების დამსახურებაა. გემრიელი ლანჩი გელით რესტორან Market-ში, Robotik Bar-ში საუცხოო კოქტეილს მიირთმევთ და მერვე სართულის ტერასის აუზიდან თვალისმომჭრელი პანორამული ხედებით დატკბებით.

Via Laietana 69
www.h10hotels.com



MANDARIN ORIENTAL

Passeig de Gràcia-ზე მდებარე ეს სასტუმრო ქალაქის სტუმრების ერთ-ერთი საყვარელი ადგილია. აქაურობა გარშემორტყმულია მოდერნისტული ბაღებით; ამ ხედვებით შეგიძლიათ დატკბეთ სასტუმროს დარბაზებიდან, სადაც იდეალურად არის შეზავებული სტილი და ხუთვარსკვლავიანი კომფორტი. თანამედროვე დიზაინი და უბერებელი ელვ-განტურობა სასტუმროს გამორჩეულად თვითმყოფადს ხდის. შესანიშნავი ინტერიერი, მიშლენის ვარსკვლავის მფლობელი რესტორანი და სარელაქსაციო სპა ფუფუნების მწვერვალია.

დიზაინერ პატრიცია ურკუილას მიერ დეკორირებული ინტერიერი 120 ოთახითა და სუიტით ბარსელონის ყველაზე მდიდრულ დაწესებულებებს შორისაა. აქ არის 92 ოთახი, რომელთაგანაც ზოგიერთს საკუთარი აივანი აქვს, ასევე, 28 უზარმაზარი სუიტი.

აქაური გამორჩეული კერძები და სასმელები ორი მიშლენის ვარსკვლავით მონიშნული კატალონიური სამზარეულოს შეფ-მზარეულების, კარმე რუსკალედასა და რაულ ბალამის ხელმძღვანელობით მზადდება.



სასტუმროს სპა კი იმისთვისაა შექმნილი, რომ თავი სამოთხეში იგრძნოთ: სახურავზე მდებარე ღია აუზი, ასევე მისი სარელაქსაციო ზონა, სახის მოვლის პროცედურები Mariabel Yébenes-ის რჩეული პროდუქტებით, მკურნალობის მეთოდებისა და ჰოლისტიკური თერაპიის პროცედურების ვრცელი ჩამონათვალი – ყველაფერი, რაც თქვენი სხეულისა და სულისთვის საჭიროა.

Passeig de Gràcia 38-40
www.mandarinoriental.com/barcelona



CASA BONAY

Casa Bonay შენობის კულტურულ მემკვიდრეობას თავისი თანამედროვე სერვისითა და ცხოვრების სტილით კიდევ უფრო მეტ მომხიბლობას ანიჭებს. Casa Bonay-ს კარი პირველად 1869 წელს გაიღო.

არქიტექტორმა ფრანცისკო ბატლემ შენობა ნეოკლასიკურ სტილში ააგო, ის საცხოვრებელი სახლი და არტისტების რეზიდენცია იყო. განახლებული სასტუმროს დიდ და ნათელ ოთახებში გასაოცარი კომფორტი გელით. სასტუმროს სახურავზე მდებარე ბაღები კი შესანიშნავი დასასვენებელი ადგილია.

Gran Via de les Corts Catalanes 700
www.casabonay.com

BISTREAU – ეს რესტორანი ესპანელი დიზაინერის, პატრიცია ურკუილას წყალობით, ხელოვნების ნიმუშს წარმოადგენს. მან ამ უზარმაზარი სივრცის ზედა ნაწილი ლითონის კონსტრუქციებით გააწყო. შემოღწეული დღის შუეი წყალქვეშა სამყაროს ატმოსფეროს ქმნის. ტყავის მაღალსაბურვიანი, ლერწმის ხის სკამები საოცრად კომფორტულია. ზღვის პროდუქტებით გაცვრებული მენიუ შეფ-მზარეულ ანხელ ლეონს ეკუთვნის. გირჩევთ, მიირთვათ ზღვის გოჭის ბურატა მისოთი და პომიდვრით ან გრილზე დამზადებული პალტუსი იუჰთი, ამ ყველაფერს კი კატალონიური შუშხუნა ღვინო – კავა მიაცოლოთ.

Passeig de Gràcia 38-40





TICKETS

ფერან ადრია მსოფლიოში ცნობილი კატალონიელი მზარეულია, რომელმაც ოდესღაც შექმნა (შემდეგ კი დახურა) საუკუნის ყველაზე სახელგანთქმული რესტორანი El Bulli, სადაც საკვებზე ფანტასტიკურ მოლეკულურ ექსპერიმენტებს ატარებდნენ.

რაც შეეხება Tickets-ს, ეს მსუბუქი, შეიძლება ითქვას, საცირკო ვერსიაა El Bulli-სა, სადაც მოღვაწეობს ალბერტ ადრია, ფერანის ძმა და მსოფლიოში ცნობილი შეფი.

აქ მზარეულები კულინარიული ეკვილიბრისტიკის სასწაულებს ახდენენ.

მოგართმევენ ტაპასს, რომელიც ერთგვარ ფოკუსად შეიძლება აღიქვას; აგრეთვე, ხა-მანწკებს კომჩისთან ერთად და იუქუსს, სახელწოდებით „მოგზაურობა სეულში“.

ზეთისხილის საფირმო წვნიანი პირში დნება და უგემრიელესია. აქვე, ალბერტის ბარშიც (41 Degrees) ზღვის პროდუქტებზე ჩატარებულ ჯადოქრობებს შემოგთავაზებენ.

ღიაა: ორშაბათი-პარასკევი – 18.30-22.30, შაბათი – 13.00-15.00, 19.00-22.30

Avinguda del Paral·lel 164; www.ticketsbar.es

TEN'S, ABAC, ANGLE

ესპანეთის ახალგაზრდა მზარეულს ჟორდი კრუსს ბარსელონაში სამი რესტორანი აქვს: TEN'S ძალიან კარგი ტაპას-ბარია, სადაც 40 ევროდ საფუძვლიანად ივსშმებთ. Carrer del Rec 79, tensbarcelona.com

ANGLE კი მიწლენის ერთ ვარსკვლავს ფლობს და სასტუმრო Cram-ში მდებარეობს. გურმანები აქ არა ვარსკვლავის, არა მოდურობის, არამედ შეუდარებელი კერძების გასაინჯად დადიან, რომელთა შორის აღიარებულია დაქუცმაცებული ლობიო დამარილებულ ვირთევასთან ერთად. 10 კერძისგან შემდგარი სადგეუსტაციო მენიუ 90 ევრო ღირს. Carrer Aribau 54, restaurantangle.com



TICKETS-ში ადგილი ორი თვით ადრია უნდა დააჯავშნოთ, ან მანხისნი მომენტში მიზრძანდეთ იხ იხადით, რომ ვინცა დააგვიანებას. ვახშაში 40 € დამიჯდებათ.



ABAC ბარსელონის ყველაზე სტატუსიანი, ორვარსკვლავიანი რესტორანია, სადაც სადილი 65 ევრო ღირს. Avinguda del Tibidabo 1, abacbarcelona.com



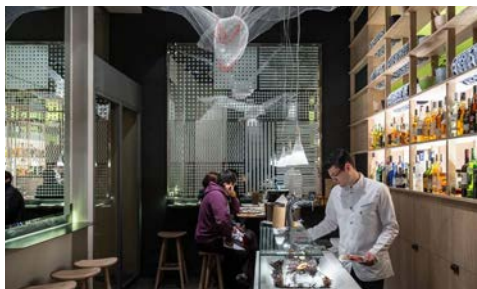
ENOTECA

პაკო პერესის ორი რესტორანი – Enoteca სასტუმრო Arts-ში და Miramar-ი შეფის მშობლიურ სოფელ ლიანსში, კოსტა ბრავას სანაპიროზე – ორ-ორი მიწლენის ვარსკვლავის მფლობელია. მისი კიდევ ერთი რესტორანი ბარსელონაში – Royale 20 ევროდ უგემრიელეს საუზმესა და ქალაქში საუკეთესო ბურგერებს შემოგთავაზებთ (Plaça del Camp 5, laroyale.es), ხოლო პაკო პერესის ახალ, რევოლუციურ წამოწყებაზე – რესტორან L'Eggs-ზე (Passeig de Gràcia 116, leggs.es) დღეს ყველა აღფრთოვანებით საუბრობს. იქ კერძებს მხოლოდ კვერცხის „საფუძველზე“ ამზადებენ და ეს შედეგები 30 ევრო ღირს.



პერესის მთავარ ასპარეზად მაინც Enoteca რჩება. აქ ის ელიტური სამზარეულოს ქრესტომათიულ ინგრედიენტებს იყენებს – ტრიუფელებს, ფუა გრასს, ზღვის ზღარბის ხიზილალას, მაგრამ შეფის კერძები სულაც არ არის მეთისმეტად „გაპრანჭული“, პირიქით, ყოველ მათგანში ტრადიციული კატალონიური სამზარეულოს გავლენა იგრძნობა. მათ შორისაა მოზრაწულა caneloni შავი ქათმითა და ხამანწკებით, აგრეთვე, უგემრიელესი ლობიო-ოთი (a la catalana), რომელსაც პანჩეტასთან, კატალონიურ ღორის ძხვსა (ბუტიფარა) და პატარა რვაფეხებთან ერთად შუშავენ. Enoteca-ში აქცენტი თევზეულსა და ზღვის პროდუქტებზე, ხმელთაშუა ზღვის კერძებზე, ახალთახალ ინგრედიენტებზე კეთდება.

ღვინის ჩამონათვალად შეამბეჭდავია – მსოფლიოს სხვადასხვა ქვეყნისა და ადგილობრივი წარმოების 700-ზე მეტი მარკა. Calle Marina 19-21; www.hotelartsbarcelona.com



PETIT COMITÈ

ეს საუკეთესო ლოკავორული რესტორანია ბარსელონაში. განსაზღვრება Locavore ნუ დაგაბნევთ, ის აღნიშნავს დაწესებულებას, რომელიც ადგილობრივი ორგანული პროდუქტებით, ეთნიკური სამზარეულოს ტრადიციების დაცვით მუშაობს. შეფი ნანდუ ჟუბანი ტრადიციულ კერძებს მხოლოდ კატალონიური სურსათით ამზადებს.

აქ მენიუ სემონურია, კვირის დღეების მიხედვით, ძირითადი კერძი სხვადასხვაა: ხორციან ჩაშუშული ლობიო, ბულიონი კლოცკებით, ღორის ყურების ლაბასხმული და ა. შ. სადილი 40 € დაგივდებათ.



Passatge de la Concepció 13; petitcomite.cat

SUCULENT

ამ პატარა რესტორანში ჩინებულად ამზადებენ ტრადიციულ კატალონიურ და ესპანურ კერძებს: ბადრიჯნის მოზრაწულას ტკბილი წიწაკით, ხახვითა და პომიდვრით; დამარილებულ ვირთევზას ზეთუნის ზეთისა და ნივრის სოუსით; თეთრ ლობიოს ბეკონითა და ყველით. თანაც აქ საცხებით ხელმისაწვდომი ფასებია – მაგალითად, სადილი 25 € დაგივდებათ.

Rambla del Raval 43; suculent.com



CECCONI'S

ამ კლასიკურ იტალიურ რესტორანში მენიუშია ხელით მოხედილი პასტა, ზღვის პროდუქტები და საუკეთესო ინგრედიენტებით მომზადებული ჩრდილოიტალიური კერძები.

ღიაა: ორშაბათი-ხუთშაბათი – 12.00-01.00, პარასკევი-შაბათი – 12.00-02.00, კვირა – 12.00-00.00

Passeig de Colom 20



OCAÑA

Ocaña ვინტაჟური ავეჯის მალაზიას უფრო ჰგავს. აქ ძველისძველი საკლასო ოთახის მაგიდები, უკან გადახრილი ხის სკამები, გახუნებული წითელი ხავერდის სავარძლები და იატაკზე დასაღები სანათურები დგას.

მფლობელმა ხოაკიმ ლაგუნამ ბრენდ Les Pic Original-ის თითოეული შანდალი პარიზის ფლიმარკეტზე მოიძია. ამ ყველაფერთან საოცარ კონტრასტს ქმნის ბეტონითა და ფოლადით დამზადებული კიბეები და გამყოფი სივრცეები. ეს ადგილი სტილთა უნიკალური ნაზავია.

Plaça Reial 13, 14, 15
www.ocana.cat/en



XEMEI

ნამდვილად ღირს, ბარსელონაში იტალიურ რესტორანს ესტუმროთ, რომელსაც ვენეციელი ტყუპი ძმები – სტეფანო და მაქს კოლომბოები მართავენ. ისინი მშობლიურ ქალაქში ინდუსტრიული დიზაინის სპეციალისტები იყვნენ, ათი წლის წინათ კი შექმნეს Xemei (ვენეციურ დიალექტზე – „ტყუპები“), რომლის შთაბეჭდავ დიზაინშიც ძმების პროფესია იგრძნობა: გრაფიტიანი კედლები, ეკლექტიკური ავეჯი, სუვენირები. მფლობელი სტეფანო დაუვიწყარ კოქტეილებსაც ამზადებს. აუცილებლად დააგემოვნეთ წითელ ღვინოში ჩაშუშული კალმარები პიტნით, ნიოკისთან ერთად; ზღვის სავარცხელა პოლენტასთან ერთად.

კერძის საშუალო ფასი: 20 €

Paseo de la Exposición 85; xemei.es



CAN CISA BAR BRUTAL

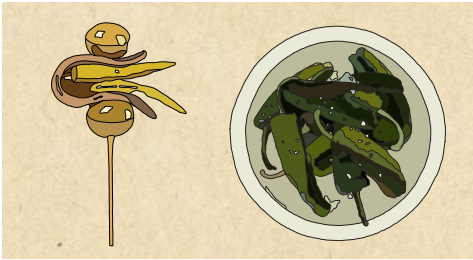
ძმები კოლომბოები კიდევ ერთ შესანიშნავ ობიექტს ფლობენ, სადაც ისეთივე სახალისო ინტერიერი და დეკორია, როგორიც რესტორან Xemei-ში.

ამ ბარში საინტერესო, მრავალფეროვანი, უნაკლო ღვინის არჩევანს შემოგთავაზებენ, ამიტომაც აქ არა მხოლოდ კერძების დასაგემოვნებლად, არამედ ვახშმის შემდეგაც შეგიძლიათ შეიაროთ.

Carrer de la Princesa 14; cancisa.cat

VOYAGER კომენტარი

ესპანეთში ნებისმიერი საფასური, რომელსაც კლიენტი იხდის, მომსახურების ღირებულებასაც მოიცავს და ფხვის ძირის დამატება სავალდებულო აღარაა, თუმცა მიღებულია ფხვის ძირის დაბოვება ბარაბსა და რესტორნებში, სასტუმროებსა და ტაქსიში, რაც მთლიანი თანხის 5-10 პროცენტს შეადგენს.



EL XAMPANYET

ეს ბარი პიკასოს მუზეუმის სიახლოვეს მდებარეობს და 1930-იანი წლებიდან ანებივრებს სტუმრებს ადგილობრივი შუშხუნა ღვინოებით და ტაპასებით.

მიუხედავად იმისა, რომ „მამპანერიაში“ თავისუფალი დასაჯდომი ადგილები თითქმის არასოდეს არის, საღამოობით იქ ყოფნა ერთი სიამოვნებაა, რადგან მუდამ ხალისიანი ვახშამი იმართება. **ღიაა:** ორშაბათი-შაბათი – 12.00-15.30, 19.00-23.00, კვირა – 12.00-15.30

Carrer de Montcada 22



CAL PEP

ამ შესანიშნავი ბარის მარმარილოს დახლი უგემრიელეს სიურპრიზებს გპირდებათ – თავად პეპი (Pep) ანუ ჟუზეპი ბარსელონის კულინარიის ლეგენდაა. მას ისე ენდობიან, რომ კერძებს მენიუს მიხედვითაც კი არ უკვეთენ.

ალიარებულია, რომ პეპს მარჯვე ხელი აქვს და შესანიშნავად ამზადებს თევზეულსა და ზღვის პროდუქტებს, ამიტომაც მისმა ბარმა ყველა გამაყვებელი დაიმკვიდრა ადგილი.

ღიაა: ორშაბათი – 19.00-23.30, სამშაბათი-პარასკევი – 13.00-15.45, 19.30-23.30, შაბათი – 13.15-15.45, 19.30-23.30

Plaça de les Olles 8; www.calpep.com



BAR DEL PLA

თუ მხოლოდ ერთი ტაპას-ბარისათვის გაქვთ თავისუფალი დრო, აუცილებლად აქაურობას უნდა ესტუმროთ, სადაც კლასიკური ტაპასების ახლებურ ვერსიებს შემოგთავაზებენ. საუზმეული თითქოსდა ჩვეულებრივია, მაგრამ როგორც კი წინ თეფშს დაგიდგამენ, მიხვდებით, რომ მზარეულებს ნამდვილი ჯადოქრობა ჩაუდენიათ, რადგან ტაპასებს ახლავს ვასაბი, ტრიუფელის ზეთი, მელანთეგზას შავი მელანი თუ მანგოს ჩაქტი. **ღიაა:** ორშაბათი-ოთხშაბათი – 12.00-23.00, პარასკევი-შაბათი – 12.00-00.00

Montcada 2; www.bardelpla.cat

SAGÀS PAGESOS, CUINERS & CO.

ამ რესტორნის სახელწოდება ითარგმნება, როგორც „გლეხი მზარეულები“. კერძების მოსამზადებლად აქ მხოლოდ იმ პროდუქტებს იყენებენ, რომლებიც პირენეებში მცხოვრები როვირების ოჯახის მეურნეობიდან მიეწოდებათ. განსაკუთრებულ ქებას იმსახურებს აქ მომზადებული პორკეტა – გამომცხვარი ღორის ხორცის რულეტი. **კერძის ფასი:** 28 €

Pla del Palau 13; sagaspagesosicuiners.com

QUIMET Y QUIMET

პატარა ბარი, სადაც უგემრიელეს ტაპასებს ამზადებენ, ღვინის ბოთლებითაა გაწყობილი. მას თავიდან სახელი გაუთქვა ცნობილმა კატალონიელმა მზარეულმა ფერან ადრიამ.

აქ საუკეთესო ტაპასს მიირთმევთ, მათ შორის ფავორიტსა შებოლილი ორაგული იოგურით, თაფლითა და ტრიუფელის ზეთით. ზაფხულობით ბარის წითელი კარის მიღმა ყოველთვის ბევრი ხალხია შეკრებილი. აქ თავს ისე იგრძნობთ, თითქოს 1920-იან წლებში აღმოჩნდით.

ღიაა: ორშაბათი-ხუთშაბათი – 12.00-16.00, 19.00-22.30, შაბათი – 12.00-16.00

Poeta Cabanyes 25



BAR NOU

სახასიათო კერძი ტრადიციული კატალონიური სამზარეულოდანაა – Pa amb tomàquet – პომიდორწასმული პური, რომლის დამზადებისას სტუმარი თავად ირჩევს, როგორი პური, პომიდორი, მარილი და ზეთუნის ზეთი გამოიყენონ მზარეულებმა. თანამედროვესა და ტრადიციულის შეხამება აქაურ დეკორსაც ეტყობა. თაღვანი ჭერი მყუდრო ატმოსფეროს ქმნის, მკვეთრი ყვითელი ავეჯი და ნეონის განათების ინსტალაციები კი კატალონიის დედაქალაქის მფეთქვე ენერჯიას ასახავს.

Ronda Universitat 13

CAÑETE BARRA Y MANTEL

ახალი თაობის ამ ბისტროს ძალიან უხდება ფრანგული სახელწოდება. ბარსელონაში ასეთი პატარა რესტორნების რიცხვი სულ უფრო მატულობს, მათში ბევრი ხალხია და თავისუფალი ატმოსფერო სუფევს, საჭმელი კი გემრიელი და დამანაყრებელია.

Cañete Barra y Mantel-ი ერთდროულად კატალონიური ტავერნაცაა და ანდალუსიური ტაპას-ბარიც. მიერთვის ფრიკადილები მელანთეგზათი; კვერცხი პამოტი ფუა გრათი, თეთრი ღვინისა და ტრიუფელის სოუსით; ბელგიური მიდიები; საქონლის ხორცი ველინგტონურად.

კერძის ფასი: 30 €

Carrer de la Unió 17
www.barcanete.com



ROCA MOO

Roca Moo მიშლენის ვარსკვლავის მფლობელი ძველი Moo-ს ტრადიციებს აგრძელებს, ხოლო Roca ბარი უფრო თავისუფალი ატმოსფეროთი ხასიათდება – აქ ქუჩის საკვებით შთაგონებულ ტაპასებსა და კოქტეილებს შემოგთავაზებენ.

Carrer del Rosselló 265
www.hotelomm.com



SOLOMILLO

შეფ-მზარეულ ენრიკე ვალენტიის ხელმძღვანელობით, აქაური სტეიკჰაუსი თანამედროვე პატარა რესტორნების მსგავსი მყუდრო ადგილია, ხოლო ქვედა სართულზე მდებარე სივრცე და იქაური ბარი გთავაზობთ უცემრიელეს სადილებს, ლანჩის ხორცეულსა და ყველს.

Calle Mallorca 251; www.restaurantesolomillo.com



PAKTA

ალბერ ფერნანდის ამჟამინდელი ყველაზე საინტერესო პროექტია პერუული და იაპონური სამზარეულოს მიშლენის ვარსკვლავის მფლობელი რესტორანი Poble Sec-ის რაიონში. აქ მოგართმევენ საშიმის ბარდითა და კიმჩითი, ზღვის ზღარბს შავი ტრიუფელების სოუსითა და იაპონური ლიმონით, ატრია სობას „ვეფხვის რძეში“, ბოტარგით. **სადილის ფასი:** 45 €

Carrer del Lleida 5; www.ca.pakta.es

BODEGA 1900

ბოდეგები ანუ პატარა გასტრონომიული დაწესებულებები კულტურული მემკვიდრეობის სახასიათო შტრიხია. ბოლო წლებში ესპანური და კატალონიური იდენტობისთვის დამახასიათებელი ტრადიცია Anar a fer el Vermut (შეხვედრა ჭიქა სასმლისა და მცირე ტაპასის თანხლებით) დღეს ისევ მოდურია. Bodega 1900-ში კერძებს უძველესი რეცეპტებით ამზადებენ.

ეს ყველაფერი 1900-იანი წლებისა და თანამედროვეობის ნაზავია.

აქ შეგიძლიათ მიირთვათ სალაგონები (დამარილებული პროდუქტები), ჩირები, მარინადები.

ღია: ხუთშაბათი-შაბათი – 13.00-22.30

Carrer de Tamarit 91
www.bodega1900.com



LA DOLCE VITAE

ეს ბარსელონაში ერთ-ერთი საუკეთესო ბარია. კოქტეილებისა და შამპანური ღვინოების მრავალფეროვანი ჩამონათვალი სხვადასხვა გემოვნების სტუმრებს ალაფრთოვანებს. ამ ბარში შეიძლება სრულიად განიმუხტოთ და მოდუნდეთ. ლამაზობით ჩინებული დივეი უკრავს – პროგრამაში (Majestic Sunset Sessions) მონაწილეობისთვის მსოფლიოს საუკეთესო არტისტებს იწვევენ.

Passeig de Gràcia 68



DRY MARTINI

ამ კოქტეილ-ბარს ხშირად მოიხსენიებენ, როგორც „ყველაზე უკეთეს მსოფლიოში“. ის ესპანეთში ერთადერთია, რომელსაც ამ ტიტულის მოსაპოვებლად წარადგინენ. რა უნდა მიირთვათ? – ამ კითხვაზე პასუხს ბარის დასახელება გიკარნახებთ.

Carrer d'Aribau 162-166

PACHA

ეს შესანიშნავი ბარი გაცილებით მეტს გთავაზობთ, ვიდრე მშვიდ გარემოში ღამის გატარებაა. აქ დაგხვდებათ მსოფლიო კლასის დივეების პროგრამები, მაგ., Hot Since 82 და Marco Carola. უზარმაზარი ტერასა და Barceloneta-ს პლაჟის მონაკვეთი ესპანეთის გამორჩეულ ბარს სტუმრებისთვის უფრო მიმზიდველს ხდის.

Passeig Marítim Barceloneta 38

VOYAGER კომუნარნი

აკერიტივი და დიჰასტივი

კატალონიაში საღამო სამ ფაზად იყოფა: 18.00 საათზე აპერიტივი იწყება, დაახლოებით 21.00-ზე – ვახშამი, ხოლო 23.00-ზე კოქტეილების წრუპვას იწყებენ. აპერიტივის მეორე სახელია la hora del vermut ანუ ვერმუტის დრო. საუკუნის დასაწყისში, როცა იტალიელებმა აქ შემავრებული, სანელებლებით გაჯერებული ღვინოები შემოიტანეს, კატალონიელებმა ვერმუტი შეიყვარეს, თავიანთი რეცეპტები შექმნეს და გამოიგონეს ზმნა – vermutear, რაც ნიშნავს საღამოს გატარებას ახლობლებთან ერთად ჭიქა ვერმუტის, ზეთისხილისა და ფორთოხლის ნაჭრის თანხლებით.

7 PORTES

ეს უძველესი დაწესებულებაა, სადაც ტრადიციულ პაეიასა და ბუტიფარას ამზადებენ. 1836 წელს კაფე გაიხსნა, 1929 წელს კი – რესტორანი. ამ ხნის განმავლობაში აქ დადიოდნენ მარკესი და მირო, პელე და ჩე გევარა, ორსონ უელსი და ვუდი ალენი...

მენიუში კლასიკური კატალონიური სამზარეულოს ასამდე კერძია, თუმცა რესტორანი მაინც უფრო ვალენსიურ პაეიანება სპეციალიზებული. **ვახშმის ფასი:** 40 €



ღია: ორშაბათი-კვირა – 13.00-01.00

Passeig Isabel II 14
www.7portes.com

შოპინგი ბარსელონაში ნამდვილი სიამოვნებაა. ძველ ქალაქს მთელ სიგრძეზე მისდევს ცნობილი „შოპინგ ხაზი“, რომელიც იმ იმეება, სადაც მთავრდება ლას რამბლასი, გადის კატალონიის მოედანზე, ასევე, პასეო და მრასიანა და ღია მოედანის ქუჩაზე (Placa Catalunya, Passeig de Gracia, Diagonal) მთავრდება. ეს არის 5 კილომეტრზე გადაჭიმული მაღაზიების უწყვეტი რიგი (მთლიანობაში 35 ათასი მაღაზია). თუ ქალა არ გეყრთ, რომ მთელი გზა გაიაროთ, მაშინ მიჩვენო, პასეი და მრასიან ქუჩაზე შეაჩეროთ ყურადღება.

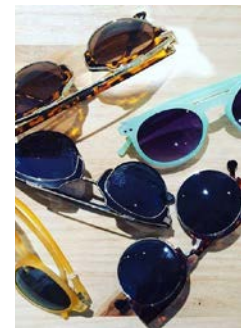
PASSEIG DE GRACIA

აქ აღმოაჩენთ ისეთ მდიდრულ ბუტიკებს, როგორც კი შეიძლება ინატროთ – Chanel-ითა და Louis Vuitton-ით დაწყებული, Burberry-ითა და Dior Homme-თი დამთავრებული. ეს გამზირი ყველაზე ძვირ ადგილად მიიჩნევა მთელ ესპანეთში. აქაურობა განთქმულია თავისი მაღაზიებითა და სასტუმროებით, ასევე შეგიძლიათ დატკბეთ ბარსელონის განუმეორებელი მოდერნისტული არქიტექტურით.



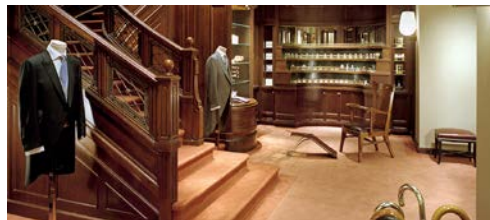
PICNIC CONCEPT STORE

მილანის „კორსო კომო“ და „კოლეთი“ პარიზში კონცეპტუალური მაღაზიების პიონერები იყვნენ. თავისი ნამდვილი არსით კონცეპტუალური მაღაზია არის ადგილი, სადაც უპირატესობა იღებს ენიჭება. მსგავს მაღაზიებში ყიდულობ არა კონკრეტულ ნივთს, არამედ ცხოვრების წესს.



SANTA EULALIA

Santa Eulalia 1843 წლიდან ბრუნავს მდიდარი ბარსელონელების ჩაცმულობაზე. ის მთავარი პუნქტია ისეთი ბრენდების შესაძენად, როგორცაა: Marc Jacobs, Lanvin და Etro. თუმცა, Santa Eulalia, რომელიც განთქმულია პერანგებისა და მამაკაცის სამოსის საკუთარი სტილით, ქალის ტანსაცმლის საკუთარ ხაზსაც ქმნის.



Santa Eulalia ბარსელონაში ყველაზე პრესტიჟული მულტიბრენდული მაღაზიაა. ის 2000 კვ. მეტრზე განთავსებული და ქალების და კაცების ტანსაცმლის განყოფილებებს, პოპ-აპ მაღაზიას, კაფეს და მყუდრო ტერასას მოიცავს. მაღაზია უკვე გადაიქცა

მოდის სამყაროს წარმომადგენელთა შეხვედრის მნიშვნელოვან ადგილად. მას ხშირად სტუმრობენ ცნობილი ვარსკვლავები, სტილისტები, ტრენდ-სეტერები და თანამედროვე მოდის მოყვარულები.
Passeig de Gràcia 93



BERIESTAIN

ჩილემა დიზაინერმა ბარსელონის სახელოვნებო სცენაზე დიდი ხმაური უკვე გამოიწვია, ახლა კი თავის თავგანისმცემლებს მშვიდ, საკმაოდ შინაურულ გარემოში ეპატიჟება.

აქ შეგიძლიათ ჩილეს სამხარეულოს კერძებიც დააგემოვნოთ, მაღაზიაშიც შეისიეროთ და დატკბეთ მინიმალისტური, ეკლექტიკური და, იმავდროულად, გლამურული დიზაინით, 60-იანი წლების იტალიური შანდლებით, შეიძინოთ ინტერიერის ორიგინალური ნივთები, ანტიკვარული ჭურჭელი, იშვიათი სუნამო, წიგნი თუ ყვავილი.

Pau Claris 167

WER-HAUS

ეს კონცეპტუალური მაღაზია 3 სხვადასხვა სივრცეს აერთიანებს: მულტიბრენდულ მაღაზიას, ყავის კუთხეს & რესტორანს, არტ გალერეას და წიგნის მაღაზიას "Hard to find".

„ვერჰაუსი“ ნიკოლას როსის, ჟან-ანტონიო პალგოსისა და მარკ მიროს იდეების გაერთიანებაა და, შესაბამისად, მათი სტილის, გემოვნებისა და ფოტოგრაფიის საერთო შედეგი.

Carrer d'Aragò 287



კონცეპტუალურ „პიკნიკს“ ბარსელონაში ჩვეულებრივ მოდურ ბუტიკს ან აქსესუარების მაღაზიას ვერ უწოდებ. აქაც მთავარი კონცეფციაა. დიზაინერებმა – ენრიკე როდრიგესმა და ბერტა ფერნანდესმა შექმნეს პატარა სივრცე ესთეტიკური აპლომბით. ბეტონი, ნატურალური ხე, ძველი გამათბობელი და ლამაზი განათება მყუდრო ჰარმონიას ქმნის.

აქ ვერ ნახავთ იმის, რაც დღეს არის მოდაში. აქ სამუდამო ნივთს შეიძენთ.

Carrer Verdi 17



BORN

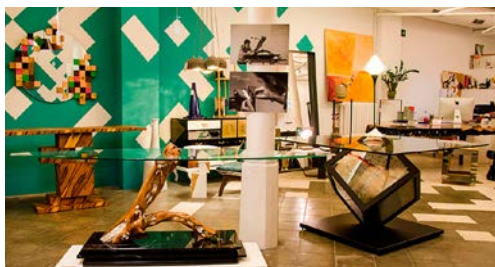
ბორნის ბოჰემურ უბანში თავმოყრილია მოდური, ახალგაზრდული და ავანგარდული მაღაზიები.

აქ უმეტესად ადგილობრივი და დამწეები დიზაინერების ბრენდებია, თუმცა არის ისეთი პოპულარული მარკებიც, როგორცაა: Custo, Lobby, Hugo Boss, Coquette, Hamptons,

Como Agua de Mayo, La Commercial, Marithe, François Girbaud.

Born-ის უბანში მდიდრული ბუტიკებიცაა ლამაზი და საკმაოდ ძვირადღირებული მოდური ტანსაცმლითა და აქსესუარებით.

თუ მაღალი კლასის საერთაშორისო ბრენდების ხილვა გსურთ, TURO PARK-ს მიაკითხეთ.



MAR DE CAVA

ბარსელონაში ერთ-ერთი პირველი კონცეპტუალური მაღაზია სპეციალიზებულია ხელნაკეთ დიზაინერულ ნივთებსა და ავეჯზე, რომელთა ავტორები ესპანელი და მსოფლიოს სხვადასხვა ქვეყნის ხელოვანები არიან.

500 კვ. მეტრი დარბაზი Passeig de Gracià-დან რამდენიმე წუთის სავალზე მდებარეობს და ალა-დინის გამოქვაბულს მოგაგონებთ, რომელშიც იპოვით მოხატულ ჩანთებს, მოქსარგულ ბალიშებს, მცირე ზომის სასაჩუქრე ნივთებს, სანათურებს, კერამიკას, წიგნებს დიზაინის შესახებ და ა. შ.

Mar de Cava, Carrer de València 293

NUOVUM

ეს არის ადგილი, სადაც ყველაფრის ყიდვა შეიძლება – სამკაულებით დაწყებული, ზურგჩანთებითა და რარიტეტული ნივთებით დამთავრებული, რომლებიც სკანდინავიის თემით ინსპირირებულ სკისმაგვარ თაროებზეა მოთავსებული.

Nuovum, Carrer del Pintor Fortuny 30



GREY STREET

აქ სტილთა ეკლექტიკური შეხამებაა – პოპკულტურიდან ვინტაჟამდე. ასევე შეგიძლიათ შეიძინოთ ფუფუნების საგნებიც, მათ შორის, მოდური სამოსი, საოჯახო და საკანცელარიო ნივთები, საიუველირო ნაწარმი, ხელოვნების ნიმუშები და ა. შ.

Grey Street, Carrer del Peu de la Creu 25



ALTAÏR

ევროპაში ერთ-ერთი ყველაზე დიდი სამომგაზრო ლიტერატურის მაღაზია ნებისმიერი მოგზაურისა

თუ თავგადასავლების მოყვარულისთვის ნამდვილი მექაა. Altaïr არის გამოცემლობაც, რომელიც საინტერესო ცნობარებს, წიგნებსა და საუკეთესო ჟურნალს ბეჭდავს.

აქ შეხვდებით ასობით გამკვევლევს (მათ შორის ბევრი ინგლისურ ენაზეა), დასურათებულ წიგნებს, რომელთაც გლობუსები ახლავს; ამავე თემაზე შექმნილ რომანებს, მოგზაურობისთვის საჭირო მოსახერხებელ მოწყობილობებსა და ბლოკნოტებს.

Gran Vía de les Corts

LA COMERCIAL HOMBRE

ქალისა და მამაკაცის სამოსის ექვს მაღაზიაში იპოვით ყველაფერს, რაც აუცილებლად სჭირდება კარგად ჩაცმის მოყვარულ მამაკაცს – დიზაინერული ტანსაცმლით დაწყებული, ნიშური პარფიუმერიით დამთავრებული; აქვე შეიძენთ Diptyque-ის სურნელოვან სანთლებსაც. ამას ემატება დახვეწილი სამკაულების კოლექცია, საფულეები და ა. შ.

მემობლად, #75-ში წარმოდგენილია Paul Smith-ის ფეხსაცმლის ფართო არჩევანი.

C/Rec 73



BON VENT

ეს კონცეპტუალური მაღაზია ხმელთაშუაზღვისპირეთის ცხოვრების წესითაა შთაგონებული. მაღაზიაში შეგიძლიათ შეიძინოთ ვინტაჟური ვერცხლის დანები, ანტიკვარული ქსოვილები, ძველმოდური საპნები, ნივთები, რომლებიც ძველ ლია ბარათებზე გამოსახულს ჰგავს. აქვეა ესპანელ დიზაინერთა სამოსი, ტიპური ადგილობრივი ნაწარმი, მაგ., ესპადრილები.

Bon Vent, Carrer de l'Argenteria 41 და ა. შ.

MUSHI MUSHI COLLECTION

ბარსელონის გრაციას უბნის ვიწრო ქუჩები მაღაზიებითაა სავსე, რომელთა შორისაა საუცხოო ბუტიკები. სწორედ ასეთია Mushi Mushi Collection, პატარა მაღაზია, რომელიც ქალის ტანსაცმლის ფართო არჩევანს გვთავაზობს – ფრანგული Ses-sún, Zero Cent Cinq და Des Petits Hauts, ასევე, ბრიტანული Orion London. ერთგვარად გულგრილი, დაუდევარი სამოსი რომანტიკული, ქალური განწყობითაა გამსჭვალული. აქვეა ფეხსაცმელიც და აქსესუარებიც – ჩანთები და საიუველირო ნაწარმი.

C/Bonavista 12

EL CORTE INGLÉS

კატალონიის მოედანზე მდებარე ამ არც თუ მიმიდევლი შენობის ყოველი სართული სავსეა მამაკაცის, ქალისა და ბავშვის სამოსით, სახლისათვის საჭირო ნაწარმითა და ავეჯით, კოსმეტიკითა და პარფიუმერით.

ღიაა: ორშაბათი-შაბათი – 9.30-21.30

Plaça de Catalunya 14



BOO

მალაზიაში წარმოდგენილი ბრენდები სხვადასხვა სტილის ერთობლივ საინტერესო სურათს ქმნის. აქ ძველი, უკვე დამკვიდრებული და ახალი მარკები ერთმანეთს ჰარმონიულად ერწყმის. ასე რომ, შეძლებთ სრულიად გამორჩეული, ინდივიდუალური გარდერობი შეიქმნათ.

Carrer Bonavista 2



CHERRY HEEL

ამ ზღაპრულ ბუტიკში ყოფნისას შეიძლება საკუთარ თავში ცნობილი სერიალის გმირი – კერი ბრედშოუ აღმოაჩინოთ, რომლის სტიციაც ფეხსაცმელების შექმნაა. აქაურობა სავსეა იტალიური ნაწარმით, რომელიც ყველაზე პრესტიჟული და პოპულარული დიზაინერების შექმნილია. მშვენიერ მოდერნისტულ შენობაში მდებარე მალაზია რამდენიმე დონეს მოიცავს. ყოველი მათგანი თაროებითაა გაწყობილი, რომლებზეც სასურველი მარკის ფეხსაცმელები, ასევე მათი შესაფერისი ჩანთები და აქსესუარებია ჩამწყობებული.

C/Mallorca 273

ორშაბათიდან შაბათის ჩათვლით მალაზი-ჯების მუშაობის ყველაზე გავრცელებული საათები – 9.30-13.30 და 16.30-20.00.

დიდი სავაზრო ცენტრები და უნივერსალური დილის 10.00-იდან საღამოს 21.00 ან 22.00 საათამდე შესვენების გარეშე მუშაობა.



COMO AGUA DE MAYO

ეს მალაზია ქალის სამოსისა და აქსესუარების ფართო ასორტიმენტს სთავაზობს მომხმარებელს.

განსაკუთრებით საინტერესოა ფეხსაცმლის კოლექცია, რომელიც მოიცავს ისეთი ბრენდების ნაწარმს, როგორცაა: Pedro García, Ras და Otto et Moi. იქვე, მებობლად (Les Petits del Agua de Mayo) აღმოაჩენთ საიუველირო ნაკეთობებს, შარფებს, ქუდებსა და მცირე ზომის აქსესუარებს, რომლებშიც საფირმო სტილი ძველმოდურობას მომხმარებელს ერწყმის.

C/Argenteria 43



COQUETTE

აქ შეგიძლიათ შეიძინოთ ისეთი ბრენდების ნაწარმი, როგორცაა: დანიური Hoss Intropia, აგრეთვე, ფრანგული Isabel Marant, Laurence Doligé და Athé by Vanessa Bruno. არ გამოგრიტოთ სავანგებოდ შექმნილი აქსესუარების კოლექციები. განსაკუთრებით საინტერესოა რეტროს სტილის საბანაო კოსტიუმები.

C/Rec 65

MERCAT DELS ENCANTS

აქაც დილაადრიან უნდა მიბრძანდეთ. აუცილებლად მოგხვდებათ თვალში რაიმე იშვიათი ნივთი, მაგალითად, ძველებური სანათური ან ორი საუკუნის წინანდელი ვერცხლეულის სასადილო ნაკრები. შაბათობით 7.00 საათზე აქ სწორედ ანტიკვარი-ატის აუქციონები ტარდება.

Avinguda Meridiana 69



LA MANUAL ALPARGATERA

ეს ბარსელონის უძველესი ესპადრილების მალაზიაა (Espardenyeria). აქ უამრავ ცნობილ ადამიანს უყვია ხელით შეკერილი ფეხსაცმელი, მათ შორის, ჯეკ ნიკოლსონს, სალვადორ დალისა და ორ რომის პაპსაც კი. მალაზიაში ყველანაირი სტილის ესპადრილებს შეხვდებით, დაწყებული ბანტიანი კლასიკური მოდელით, რომელსაც ტრადიციული კატალონიური სარდანას ცეკვისას იცვამენ, დამთავრებული თანამედროვე ესპადრილებით.

C/Avinyó 7

EL GANSO

ბრიტანული სტილის საუკეთესო ქსოვილის პიჯაკები, კუბოკრული ფილეტები, ფერადი ჰალსტუხები – ახალგაზრდა მადრიდული ბრენდი გასული საუკუნის ნოსტალგიითაა გაჟღერებული, თითქოს შოპინგზე ვუდი ალენს ანდა შონ კონერს ელოდებოდეს.

Rambla de Catalunya, 116



ORIOR BALAGUER

ეს საკონდიტრო თანამედროვე ტკბილი სამზარეულოს ერთობ ნოვატორული ვერსიაა და იგი შეიძლება ალტერნატიულ გასტრონომიას მივაკუთვნოთ. ნაწარმის დიზაინსა და გემოს ყველაზე მოდური ტენდენციების გათვალისწინებით უდგებიან: აქ ნახავთ შოკოლადს ჰაი-ტექის სტილში, ალდგომის კვერცხს მაიმუნის პირისახით, შოკოლადის კანფეტს კაკაოს „ლაქადასმული“ ნაყოფის სახით. საინტერესოა, რომ „ოროლი ბალაგერი“ თავის საკონდიტროებს ბუტიკებს ანუ სახელოსნოებს უწოდებს, რომელთა დიზაინი მართლაც რომ ულტრათანამედროვეა.

Plaça Sant Gregori Taumaturg 2



BUBO

კარლეს მამბელი ესპანეთში ალიარებულ კონდიტერთაგან ერთ-ერთია. საკონდიტროების ქსელი Bubo ის ადგილია, სადაც მისი შემოქმედების გემრიელ ნაყოფს იგემებთ. თუ ტკბილეული არ გიყვართ, შეგიძლიათ კანფეტების შავ-თეთრი ქილა სუვენირად შეიძინოთ, რასაც მოგზაურები ხშირად აკეთებენ. აქ მოდიან გურმანები, რათა ე. წ. „ამოტრიალებული ეკლერი“ ან ფუტურისტულად გაფორმებული ნამცხვრები გასინჯონ. ფუნთუშეულის გარდა Bubo გვთავაზობს სხვადასხვანაირი ზომისა და ფორმის შოკოლადსა და კარამელს. შეგიძლიათ შოკოლადი სასურველი ცუკატებით, თხილეულითა თუ მინანქრით შეუკეთოთ.

Carrer de les Caputxes 6; bubo.es



PASTELERIA ESCRIBÀ

ისტორიული საკონდიტრო და კაფე Pasteleria Escribà ბარსელონაში ორ ადგილას, La Rambla-სა და Gran Via-ზე მდებარეობს. ანტონი ესკრიბა ი სერას „შოკოლადის მოცარტიც“ კი უწოდებს, მისი გარდაცვალების შემდეგ Pasteleria Escribà-ს საუკუნოვან ტრადიციებს კრისტიან ესკრიბა მისდევს და თუკი დღის „ტკბილად“ გატარება გსურთ, ამ დაწესებულებას აუცილებლად უნდა ეწვიოთ.

ღია: ორშაბათი-ხუთშაბათი – 12.00-17.00 და 20.00-23.00, პარასკევი-შაბათი – 12.00-17.00 და 20.00-00.00, კვირა – 12.00-17.00

www.escriba.es



ROCAMBOLESC

Maestra Heladera ანუ ნაყინის საქმის დიდოსტატი ალესანდრა რივასი ცივ დესერტს ამზადებს ყველაფრისგან, რაც ხელში მოხვდება. იგი გენიალური ჯორდი როკას მეუღლეა და El Celler de Can Roca-ს კონდიტერთა გუნდთან ერთად მუშაობს. მადრიდსა და ბარსელონაში ჯელატერია Rocambolesc-ში გაიმასპინძლდებიან საოცარი იის სორბეტით, რომელიც ტკბილ ბამბის ქულაშია გახვეული.

მენიუშია ვანილის, იოგურტის, შოკოლადისა თუ სატაცურის ნაყინი, გამომცხვარი ვაშლი,

10 სახეობის მზა დესერტი, მათ შორის, მოცვის, მარწყვის, ვარდისა და სხვა სორბეტები, კენკრის ხილფაფები, ფხვიერი ნამცხვრები, კარამელიზებული თხილეული, ტრიუფელები და აპერიტივები.

აუცილებლად გასინჯეთ „ცხელი“ ნაყინი Panet, რომელიც შიგნიდან ცივია, მაგრამ ვაფლშია გამომცხვარი. ეს რეცეპტი ჯორდი როკამ მოიგონა და დააპატენტა კიდევ. ჯელატერია 12.30 სთ-ზე უკვე ღიაა.

La Rambla 51-59, 08002 Barcelona
El Corte Inglés, Calle de Serrano 52, 28001 Madrid

BALUARD

ამ საფუნთუშესთან ყოველთვის გრძელი რიგია, რადგან შესანიშნავ ისპანახის ღვეზელებს, 10 სახეობის პურსა და უგემრიელეს კრუსანებს აცხოებენ.

ულუფის ფასი 2 €-დან იწყება.
Carrer del Baluard 38,
baluardbarceloneta.com

FORN TRINITAT JORDA

ამ საცხობს უამრავი თაყვანისმცემელი ჰყავს გამორჩეული პურის, ცუკატებიანი კრენდელებისა და შოკოლადიანი ფუნთუშების წყალობით.
Plaça de la Trinitat 13, forntrinitat.jorda

LA XOCOLATERIA – ნაყინის მოყვარულთა სამოთხეა. ნაყინის ფასი 1,5 €-დან იწყება. Carrer de la Fusina 5, laxocolateria.es



My life My card

000000 AMERICAN EXPRESS-000000
00000000000000000000

00000000000000000000
00000000000000000000



550 000
5 000 €
00000000000000000000

persimocasa.it



Villerey & Hoch
1111

53 000
500 €
00000000000000000000



00000000000000000000
00000000000000000000

VIP 0000

51 000
00000000000000000000
00000000000000000000



855 000
00000000000000000000
00000000000000000000
00000000000000000000



CROWNE PLAZA
000000

Chronograph



Chronograph

320 000
3 000 €
2020007



320 000

3 000 €

2020007

Weekend

55 000

500 €

2020007

WEEKEND

Weekend

NT
NEW TREND

115 000

1 000 €

2020007



119 000

1 000 €

2020007

Ermenegildo Zegna



პინათა და ზღვათა მხარტვალი

აკა მორჩილაძე

სენ ვიქტორი ერთგან წერს, რომ ის **ესპანეთი**, ძველი და დიადი ესპანეთი, მსოფლიოს ბატონ-პატრონი, **კონტინენტთა მბრძანებელი**, სასტიკი, მომხვეჭი, **ძალმოსილი**, მკაცრი, **კათოლიციზმით** გაჯერებული, აბრთა და სხვა ათასი რამის დამახშობელი, **მოგუდული ფერების** ქვეყანა, თვით თავისი სიდიადის წლებშიც კი ქვიშის ფეხებზე მდგომი **მოუხეშავი გოლიათი** იყო, **მსოფლიოს მმართველი** – ცარიელი ხაზინით, უთვალავი **აკრძალვითა** და, იმავდროულად, **გამაოგნებელი გასაქანით**.



ესკორიალი

ესპანეთის სურათი დიდია, ღრმა და დაუსრულებელი. ეს სწორედ რომ დაუსრულებელი ქვეყანაა და ახ დაუსრულებლობის არსი აიხსნება მხოლოდ ერთი რამით.

მისთვის დამახასიათებელი იერი აქვს. ქართველებისთვის ეს ნაცნობი უნდა იყოს, უბრალოდ, ესპანეთი ძალიან დიდ-ხანს იყო მრავალთა მიწათა და ზღვათა მმართველი და, როგორც ძველად იტყოდნენ, სხვა შეძლება მოსდგამს.

ანდალუსიასა და გალისიას შორის სხვაობა იმდენად თვალშისაცემია, რომ ჩვენი ქვეყანა რომც დავივიწყოთ, შესაძლოა საბჭოთა კავშირის რესპუბლიკათა ამბავიც კი გავგახსენდეს. მკრთალად, მაგრამ მაინც. ხშირად არა, მაგრამ ხშირად კი, ესპანეთი უკიდურეს სხვაობათა ერთობაა. ეს ბევრ ქვეყანათა შეკრებულობაა. სხვანაირად რომ ვთქვათ, დღევანდელი ესპანეთი ავტონომიათა ქვეყანაა. ავტონომია ესპანეთში პირველი დონის პოლიტიკური და სამმართველო ერთეულია. იქ არის ეროვნული და რეგიონული ავტონომიები.

თავისთავადობისა და დამოუკიდებლობისთვის მეტრძოლნი, ესპანეთში ჩვენ ბასკები და კატალონიელები უფრო ვიცით ხოლმე და ვამბობთ, რომ მათ ავტონომიები აქვთ და ასე შემდეგ. მაგრამ, აი, მადრიდის ავტონომია, ოღონდ რეგიონული. სამაგიეროდ, ანდალუსია, მსოფლიოს ერთ-ერთი ულამაზესი დედაქალაქით – სევილიით, რომელმაც ბოლო წლებში საერთოდ გულთა დ გრძნობათა მსოფლიო დედაქალაქის ტახტიც კი დაიმკვიდრა, ეროვნული ავტონომიაა. კატალონიაც, ბარსელონით, ცხადია და უფრო მეტიც. გალისიაც, სადაც ძვეს სანტიაგო დე კომპოსტელა, კათოლიკეთა უპირველესი სალოცავი და საროჭიკო ადგილი.

სანტიაგო დე კომპოსტელა ეროვნული ავტონომიაა, ისევე როგორც არაგონი და ნავარა, რომ ალარაფერი ვთქვათ ბასკების ქვეყანაზე, რომლისაც, ჩვეულებრივ, უფრო მეტი ვიცით ხოლმე, რადგან ადრინდინვე გვასწავლიდნენ, რომ ქართველები ბასკებს ვენათესავებით. მართალია, ბასკებმა ამის შესახებ იშვიათად იციან, მაგრამ ჩვენ ხომ მეტი ვიცით ბასკებზე?!

ესპანეთი ისეთი ქვეყანაა, რომელიც ახ მხარეთა და მრავალფეროვნების გამო დიდ ქალაქთა მძლავრი სიღრმეებით და თავისთავადობით გამოირჩევა. ეს იპოვილი მთავრობითაა, მუხრამ აღმათ ერთი-ორი ქვეყანა თუ მოიქმნება მსოფლიოში, სადაც ახლანი და ასეთი მძლავრი, გულში ჩაგვდომი და ცოცხალი სიღრმეებისა და მხარეთა დიდ ქალაქი არსებობს.

ესპანეთში სიდიადის დროება ევროპაში ომების დროება იყო, რომლიდანაც ესპანეთის უკიდურესი იმპერია, მრავალ გამარჯვებათა და მსოფლიოსათვის გარდამტეხ მარცხთა შემდეგ, საბოლოოდ წაგებული გამოვიდა და კარგა ხანს იყო ერთი, ერთ დროს სახელოვანი, არც თუ მოწინავე ქვეყანა, რომელსაც მეოცე საუკუნეში დიდ შიდა პოლიტიკურ ქართვეილთა გადატანა მოუხდა: ჩამოაგდო მეფე, ერთხანს იმართა, როგორც რესპუბლიკა, მერე კი დიქტატორის ხელში აღმოჩნდა. მთელს ამ ვაებასა და შინაომებში, საბოლოოდ, ესპანეთი კვლავ მონარქიად გარდაიქმნა და ახლა ის არის სამყაროს ერთი უაღრესად ფერადოვანი, ღია, საოცნებო და საყვარელი ქვეყანა, რომელსაც იქ ნამყოფი კაცი ვერასდროს ამოიღებს გულიდან.

ესპანეთში ყველა მხარე საინტერესოა, ყველა მხარე ლამაზია, ყველა მხარე განუმეორებელია, ენითაც, სურათითაც, გარემოთიც, საჭმელ-სასმელითაც. თვით გადახრუკული, არც თუ ტურისტული ესტრამადურაც კი ისეთია, რომ არაფერში აგერევა და აქ ყველა მხარეს თავისი ისტორია და მხოლოდ



სანტიაგო დე კომპოსტელას კათედრალი

ესპანეთში ლამის ყველას თავისი ენა აქვს და უკლებლივ ყველას – თავისი გრძელი, თითქოს მეზობლისგან დამოუკიდებელი ისტორია და თუკი სამხრეთში კორდობის საამიროს ძველი და უკვდავი ისტორია მზეს მიფიცებულ კედლებად, ქუჩებად, უბნებად და, რა გასაკვირია, მოუხელთებელ, მაგრამ ხილულ სულადაც კი გადარჩენილა, ჩრდილოეთში სულ სხვა, გასკონ-ბასკონის ამბავი ტრიალებს.

ეს ესპანური ერთობა, მიუხედავად ბევრ ადგილას მიმდინარე დაშორების და გამოცალკევების განწყობებისა და ხანდახან შეძახილებისა, ბასკთა ტეორორიზმის, კატალონიელთა ხმამაღალი განცხადებებისა, მაინც რაღაცნაირად ძველი და მყარია. ეს ოდესღაც, საუკუნეთა განმავლობაში ნაკოწიწები ერთობა დიდი ხნისაა, კასტილიის ძველი ამბავია და, მიუხედავად ასეთი მრავალფეროვნებისა, მაინც ჰარმონიულთან მიახლოებულობის შთაბეჭდილებას უფრო ტოვებს, ვიდრე სხვადასხვა მხარეს მაცქერალი მოჯანყე კუთხეების ძალით შებორკვისა.

საერთოდ კი, ესპანეთი ისეთი ქვეყანაა, რომელიც ამ მხარეობისა და მრავალფეროვნების გამო დიდ ქალაქთა მძლავრი სილამაზით და თავისთავადობით გამოირჩევა. ეს იმპერიული მემკვიდრეობაცაა, მაგრამ ალბათ ერთი-ორი ქვეყანა თუ მოიძებნება მსოფლიოში, სადაც ამდენი და ასეთი მძლავრი, გულში ჩამწვდომი და ცოცხალი სილამაზისა და შენახულობის ქალაქი არსებობს. თუკი მოიძებნება, ისეც ესპანეთის სამეზობლოში.

ოლონდ, უნდა ითქვას, რომ ეს ადრე საუკუნეებიდან მომდინარე უწყვეტი შენების, შენახვის, მსოფლიო მმართველის სუნთქვის, ხარჯებისა და გემოვნების შედეგია.

რა თქმა უნდა, საუცხოოა პატარა ქალაქებიც, მაგრამ თითქოს აქ არის ერთი დიდი საიდუმლო ძველი ესპანეთისა, მისი მძლავრი, ასე ნაშენები სამყარო რაღაცნაირად ვერ ესამება მის იმ დროის ცხოვრებასა და ყოფას, ერთგვარ პირქუშობას, სიმკაცრესა და, ამხელა სიფართოვის მიუხედავად, ჩაკეტილობას.

სახე ძველი ესპანეთისა, უარესი მხარისა, შეიძლება ერთგვარად იყოს სამეფო ოთახი იმ ესკორიალში, საიდანაც ლოვინზე მწოლიარე პოდაგრით ტანჯული მეფე ფელიპე მეორე სარკმლიდან უსმენდა და ადევნებდა თვალს მესას.

მეფე ფიქრობდა, რომ ის ბერიც იყო და სულიერი მეთაურიც, ხშირად – მთელი სამყაროს მეთაურიც. შავებში გამოხვეული და მლოცველი, ხელქვეითებს მხოლოდ კარქვეშა ღრიტოდან გამოცურებული ერთწინადადებიანი წერილებით უბრძანებდა ხოლმე რამეს. ეს ხელს არ უშლიდა, ვინმეს მოკუდვა ებრძანებინა, კოცონები ეგვიგზებინა, მაგრამ ასეთი იერისა კი იყო.

ხოლო როდესაც მისი მეოთხე ცოლი, სრულიად ნორჩი ანა ავსტრიელი ესპანეთში მოჰყავდათ ჯვრის დასაწერად და გზებზე მთელი ევროპის მეფენი და დიდგვაროვანნი

გამოფენილიყვენ ნაირგვარი თხოვნებითა და მისი მგზავრობის უსაფრთხოების დასაცავად, ერთი ასეთი პატარა ამბავიც მოხდა, რომ კარეტის ფანჯრიდან გოგომ ქალის წინდების გამყიდველი დაინახა და გაჩერება ითხოვა, ვიყიდო. რად გინდათო, გაუკვირდა თანხლებ კარდინალს, ესკორიალში წინდები არასდროს დაგჭირდებათ, თქვენს კოჭებსაც კი ვერასდროს დაინახავს ვინმეო. მომავალი დღემოკლე დედოფალი შიშისაგან ცუდად გახდა.

უამრავი სხვა რამ ასეთიც არ ეხამება იმ ქვეყნის გარეგნულ იერს, რომელსაც მართავდა ფელიპე მეორე, თუმცა ეგებ სწორედ ამ შეუთანხმებლობამ შვა საბოლოოდ დღევანდელი ბოლომდე ფერადი ესპანეთი. ეს ცნობილი ამბავია, ესპანეთით ვერ გაძღები. არც არის ისე, რომ საძლომად მოადგეს ვინმე, მოზომილიცაა და ბევრიც. და კიდევ, აუცილებელი და სრულიად გადამწყვეტი რამ:

**ღმერთმა ესპანეთს მისცა
ფლვა და ოქანა, ხოლო
ესპანური ფლვისპირი კი
უზრადოდ ფლვისპირი არ
არის. კი, ყველა ქვეყანას
თავისი ფლვისპირი
აქვს, ყველა მათგანი
გამორჩეულია და გავრცან
- საყაროს ისტორიის
მეცნიერს, მათგან
ესპანეთში ფლვისპირი
ის აღვიდა, სიღანს
საყარო ერთიანად
გაფართოვდა, მიიწვანა
და მისი უხადი, ზოგოქარი
ისტორია დღემყო.**

მაგრამ, ამავე დროს, ესპანეთის მღვისპირი სიმშვიდის, თავისუფლების ადგილია.

მინცდამაინც საკურორტო განწყობაზე ნუ ვიფიქრებთ. ასეთიც ბევრია, მაგრამ არა გადამწყვეტი. გადამწყვეტი ისაა, რომ ნებისმიერი ესპანური მღვისპირა სოფელი თუ ქალაქი იქ მოხვედრილი ადამიანისთვის შესაძლოა წამებში იქცეს სამუდამო ნავსადგურად.

სწორედ ამას ვეძებდი მთელი ცხოვრებაო, იფიქრებს ადამიანი და სამუდამოდ დარჩება იქ: ნაჩქარევად წაისადილებს შავ ტაფაზე შეცხელებული ხამანწკიანი პაეითი, ორიოდ ჭიქა თეთრ ღვინოს მიაყოლებს და მერე კი წავა და დაჯდება მღვის პირას, ოცნებით, რომ სამუდამოდ დარჩეს აქ, ამ ხმებსა და ფერებთან ერთად.



ესკორიალი

ესკორიალის მონასტერი, სასახლე და სამეფო რეზიდენცია ესპანეთის მეფე ფელიპე II-მ სენტ-კანტენთან ბრძოლაში ფრანგების დამარცხების აღსანიშნავად და მისი დამხმარე ზეციურ ძალთა პატივისცემის ნიშნად ააგო. ესკორიალის არქიტექტურამ ქვაში გამოხატა ესპანური აბსოლუტიზმის დოქტრინა. მონარქს სურდა არა მარტო საკუთარი საძინებლიდან საკურთხევის დაწახვანებისმიერ დროს, არამედ მონაწილეობაც საღვთო მსახურებაში. ფელიპეს დროს მონასტერში 200 ბერი ცხოვრობდა. მათ განკარგულებაში

იყო ბიბლიოთეკა 40 000 წიგნითა და ხელნაწერთ. აქ ესპანელ მეფეთა მავზოლეუმი, მხოლოდ ფელიპე V და ფერდინანდ VI არიან სხვა ადგილას დაკრძალულნი. ესკორიალში შეგიძლიათ ელ გრეკოს, ველასკესის, სურბარანის, ტინტორეტოს, ტიციანისა და ვერონეზის ნამუშევრებიც დაათვალიეროთ.

მადრიდიდან ესკორიალამდე ერთი საათის გზაა. სასახლე და მონასტერი ღიაა სამშაბათიდან კვირის ჩათვლით – 10.00-იდან 20.00 საათამდე. ორშაბათს დაკეტილია. ბილეთის ფასი: 10 €

სანტიაგო და კომპოსტელას კათედრალი

კათედრალი ქრისტეს მოწაფეთა შორის პირველმოწამის, იაკობ ზებედეს განსასვენებელ ადგილად ითვლება და ქრისტიანულ სამყაროში მესამე უდიდესი სიწმინდეა იერუსალიმისა და რომის შემდეგ. „კამინო დე სანტიაგოს“ პილიგრიმთა უძველესი 5 სხვადასხვა გზის – ჩრდილოეთის, საფრანგეთის, პორტუგალიის, ვერცხლის, პირველყოფილის – ბოლო წერტილი სწორედ სანტიაგო დე კომპოსტელას ტაძარია. ტაძარი მეფე ალფონსო III-ის ბრძანებით იმ ადგილას აუგიათ, სადაც, გადმოცემის თანახმად, 814 წელს ბერმა პელაიომ ზეციური ვარსკვლავის მეშვეობით ნავით გამოიჩინა იაკობ ზებედეს ნეშტი იპოვა.



997 წელს ტაძარი აღ-მანსურის ბრძანებით დაწვეს, კარი და მარები კი კორდობის მესკიტაში გადაიტანეს. ტაძარი მე-11 საუკუნეში აღადგინეს და ის მუსლიმებთან ბრძოლის სიმბოლოდ იქცა. კათედრალი ღიაა ყოველდღე, 07.00-20.30 სთ. შესვლა უფასოა, გარდა სამუზეუმო სივრცისა. მუზეუმის დათვალიერების ფასი 6 ევროა. ტური კათედრალის სახურავზე და წმინდანის ნაწილების სამარხის მონახულება 12-12 € ღირს.

ესპანეთის სამეფო ოჯახი



ესპანეთის მეფე, მისი სამეფო უმაღლესობა დონ ფელიპე ხუან პაბლო ალფონსო დე ტოდოს ლოს სანტოს დე ბურბონ ი გრესია

თქვა გვასალია

„ძალიან ვწუხვარ. შევცდი. ეს აღარ განმეორდება“, – ასე, დასჯილი ბავშვით უხდიდა ბოდიშს საკუთარ ხალხს **ესპანეთის მეფე** ხუან კარლოს პირველი **2012 წელს**, საავადმყოფოდან გამოწერის შემდეგ. საავადმყოფოში ის თემოს მოტეხილობით მოხვდა. სანამ გავარკვევთ, რა ჰქონდა საბოდიშო **მონარქს** და რატომ დაუთმო **ტახტი** ამ მოვლენებიდან ორ წელიწადში **თავის ვაჟს – ფელიპეს**, ბურბონების **ესპანური შტოს** ისტორიას გადავავლოთ თვალი.

პირველი ბურბონი, რომელმაც ესპანეთის სამეფო ტახტზე უშვილო კარლოს მეორე ჰაბსბურგი შეცვალა, საფრანგეთის მეფის, ლუი მეოთხემეტის შვილიშვილი, ანჟუს ჰერცოგი ფილიპი იყო. ის 1700 წელს გამეფდა ფელიპე მეხუთეს სახელით და რადგან ფსიქიკური პრობლემები ჰქონდა, რომელსაც მაშინ „შავ მელანქოლიას“ უწოდებდნენ, 1724 წელს ტახტი თავის ვაჟს, 16 წლის ლუისს დაუთმო. ბიჭი ექვსი თვის შემდეგ გარდაიცვალა სახადით და ფელიპე იძულებული გახდა, კიდეც 22 წელი ემართა ქვეყანა.

შემდეგი ბურბონი, ფერნანდო მეექვსე რბილი ხასიათის, მგრძობიარე მეფე გამოდგა. მან პორტუგალიის მეფის ქალიშვილი ბარბარა ბრაგანსა მოიყვანა ცოლად, რომლის გარდაცვალების შემდეგ არც თვითონ უცოცხლია დიდხანს.



მეფე ფელიპე VI და დედოფალი ლეტისია

მომდევნო წლებში ესპანეთში მეფობდნენ კარლოს მესამე, კარლოს მეოთხე, ჟოზეფ ბონაპარტი და ფერნანდო მეექვსე. ამ უკანასკნელმა ოთხი ცოლი გამოიცვალა და მხოლოდ ბოლომ გაუჩინა შვილი, ისიც გოგო, რომელიც 1833 წელს ისაბელ მესამის სახელით აკურთხეს დედოფლად. დედოფალმა თავისი ქმარი ფრანცისკე ასიზელი, რომელიც ბიძაშვილადაც ერგებოდა, ჰომოსექსუალად და იმპოტენტად გამოაცხადა და მრავალრიცხოვანი საყვარლისგან 12 შვილი გააჩინა.

1878 წელს, რუსეთზე ბევრად ადრე, ესპანეთში ოქტომბრის რევოლუცია მოხდა. ისაბელი გადადგა, ტახტი საკუთარ ვაჟს, ალფონსო მეტორმეტეს დაუთმო და ქვეყნიდან გადაიხვეწა. ახალგაზრდა მეფე 28 წლის ასაკში გარდაიცვალა ტუბერკულოზით. მისი ვაჟი, ალფონსო XIII მაშინ სულ პატარა იყო, ამიტომ რეგენტები დაუნიშნეს.

როცა სრულწლოვანი ალფონსო მეფედ აკურთხეს, ესპანეთში რევოლუციის სუნი ტრიალებდა. ანარქისტებმა ოთხი პრემიერ-მინისტრი მოკლეს. ესპანეთმა კუბა და ფილიპინები დაკარგა, რამაც დამანგრეველად იმოქმედა მის პოლიტიკურ იმიჯზე, ეკონომიკაზე და ერის თავმოყვარეობაზე. ამ ყველაფერს ალფონსოს ოჯახური პრობლემებიც დაერთო. მისმა მეუღლემ, ინგლისის დედოფლის, ვიქტორიას შვილიშვილმა ვიქტორია ეუხენიამ თავისი ხუთი ვაჟიდან სამს ჰემოფილია გადასცა; მეოთხე – ხაიმე ყრუ დაიბადა და მხოლოდ ერთი, ბარსელონის ჰერცოგი ხუანი გამოდგა სრულიად ჯანმრთელი.

სმენასთან დაკავშირებული პრობლემები ალფონსოსაც ჰქონდა. ის საერთოდ ვერ არჩევდა ერთმანეთისგან მელოდიებს, ამიტომ მუდამ თან დაჰყავდა მსახური, რომლის ერთადერთ მოვალეობას წარმოადგენდა, ენიშნებინა მეფისთვის, როცა ესპანეთის ჰიმნს უკრავდნენ, რათა ეს უკანასკნელი ფეხზე წამომდგარიყო.

ალფონსო მეცამეტე 1931 წელს გააძევეს ქვეყნიდან, როცა ესპანეთში რესპუბლიკურმა მთავრობამ გაიმარჯვა, თუმცა მანამდე, 1920 წელს მადრიდის საფეხბურთო კლუბს სწორედ ალფონსო მეცამეტის ინიციატივით ეწოდა „სამეფო“ ანუ „რეალი“.

მეფის ოჯახი პორტუგალიამ შეიფარა, ესპანეთში კი ამასობაში სამოქალაქო ომი გაჩაღდა, რომელიც რესპუბლიკელთა დამარცხებით დასრულდა. ქვეყნის სათავეში მოსულმა ფრანსისკო ფრანკომ 1947 წელს რეფერენდუმი ჩაატარა. მოსახლეობის 95%-მა მონარქიის აღდგენას დაუჭირა მხარი. ფრანკომ ალფონსო მეცამეტის ვაჟს, ხუანს გვერდი აუარა და მისი შვილი, ხუან კარლოსი დააბრუნა ქვეყანაში, ჯერ სამხედრო სასწავლებელში ასწავლა, შემდეგ – მადრიდის უნივერსიტეტში და ტახტზე ასვლის ერთ-ერთ პირობად შესაფერისი ანუ ცისფერისხილიანი ცოლის მოყვანა დაუწესა.

ერთ სამეფო წვეულებაზე ხუან კარლოსს საბერძნეთის მეფის ასული სოფია გააცნეს. ეს არ იყო ერთი ნახვით შეყვარება. იმხანად სოფიას ნორვეგიის პრინცი ჰარალდი მოს-

1975 წელს, ფრანკოს სიკვდილის შემდეგ, ხუან კარლოსმა ესპანეთის სამეფო ტახტი დაიკავა.



ფრანსისკო ფრანკო და ხუან კარლოსი



ხუან კარლოსის კორონაცია

წონდა, რომელმაც მისი სიყვარული უარყო და უბრალო ნორვეგიელი გოგონა მოიყვანა ცოლად. არც ხუან კარლოსი გადარეულა ელინების პრინცესაზე, მაგრამ მათი ქორწინება მაინც შედგა, თან როგორც კათოლიკური, ისე მართლმადიდებლური წესით. მათ სამი შვილი შეეძინათ – ელენა, კრისტინა და ფელიპე.

მეფე ხუან კარლოსის და დედოფალი სოფიას ჯვრისწერა



მეფე ხუან კარლოსი, დედოფალი სოფია, ინფანტები – ელენა და კრისტინა, პრინცი ფელიპე



დედოფალი სოფია ესპანეთის სამეფო ოჯახის ერთ-ერთი ბამორჩაული წევრია. ესპანურისა და ბერძნულია გარდა ის თავისუფლად საუბრობს ინგლისურად, ფრანგულად, იტალიურად, კორტუგალიურად და გერმანულად. მან ორი წიგნი გამოსცა ბერძნული არქეოლოგიის შესახებ, არაჩვეულებრივად ერკვევა მუსიკაში და თვითონაც კარგად მღერის.



ესპანეთის კონსტიტუციის თანახმად, ქვეყნის მეთაურად მთავრად ითვლება. მთავრად ამტკიცებს კარლამანტის მიერ მიღებულ კანონებს, თუმცა მას არ აქვს არც კანონის ინიცირების, არც მასზე ვაეტოს დადების უფლება. მთავრად ინიცირებს არჩევნებს. მას აქვს უფლება, მთავრობასთან შეთანხმებით, ვადაუა ადრე დაითხოვოს კარლამანტი.

მას აქვს უფლება, კორტასებს კარლამანტის თავმჯდომარის კანდიდატურა შესთავაზოს, ან გაათავისუფლოს. ის ინიცირებს ან ათავისუფლებს კორტასების მიერ შეთავაზებულ მთავრობის წევრებსაც. მთავრად ინიცირებს ესპანეთის ელჩებს, კონსტიტუციით მას აქვს უფლება, დაიხყოს ან დაამთავროს ომი.

დედოფალი სოფია ესპანეთის სამეფო ოჯახის ერთ-ერთი გამორჩეული წევრია. ესპანურისა და ბერძნულის გარდა ის თავისუფლად საუბრობს ინგლისურად, ფრანგულად, იტალიურად, პორტუგალიურად და გერმანულად. მან ორი წიგნი გამოსცა ბერძნული არქეოლოგიის შესახებ, არაჩვეულებრივად ერკვევა მუსიკაში და თვითონაც კარგად მღერის.

დონია სოფია ესპანეთის ისტორიის სამეფო აკადემიისა და ხელოვნების სამეფო აკადემიის საპატიო აკადემიკოსადაა არჩეული. კემბრიჯის, ოქსფორდის, ჯორჯთაუნის და ნიუ-იორკის უნივერსიტეტებმა მას საპატიო დოქტორის წოდება მიანიჭეს. ესპანეთში მისი სახელობის ფონდი და მუზეუმი არსებობს. ეს უკანასკნელი პრადოს მუზეუმთან ახლოს მდებარეობს და მის დათვალეირებას აუცილებლად გირჩევთ. Reina Sofia-ში (ასე ჰქვია მუზეუმს), ძირითადად, XX-XXI საუკუნეების მხატვართა ნამუშევრებია გამოფენილი.

ახანგაზრდა მონარქია ორჯარ გამორჩინა თავი: ერთხელ – 1981 წელს, როცა კორტასეზი ანუ ესპანეთის პარლამენტი სახელმწიფო შეცვლიდა და გადატრიალების მოწყობას შეეცადა; ახინ მთავრად ტრადიციით გამოვიდა და მოსახლეობას მოუწოდა, არ დაეხმათ ახალი სახელმწიფო დიქტატურა; მეორედ კი – რიღვი, 2007 წელს, როცა იზარო-აპრიკად საპიტუა სიტყვით გამოხდა ესპანეთის პრეზიდენს ხოსე ლის როდრიგეს სავატაროს ვენესუელის პრეზიდენტი უგო ჩავისი რევიჩავით უხდიდა ხელს. ხუნ კარლოსი მას მიუზრუნდა და ყვიდას გასაგონად უთხრა, მოკავიო.

ხუნ კარლოსი რომ სანიმუშო ქმარი არ იყო, ამას ყველა აღიარებდა დედოფალ სოფიას გარდა, რომელიც ოჯახის სახელს უფრთხილდებოდა, მაგრამ 2012 წელს მის იობის მოთმინებასაც მოელო ბოლო.

იმ ავადსახსენებელი ოპერაციის წინ მეფე კერძო ვიზიტით გაემგზავრა ბოტსვანაში, სადაც სპილოებზე ინადირა და მოკლულ სპილოსთან ფოტოც გადაიღო. ფოტომ ცხოველთა დამცველების გარდა ჩვეულებრივი ესპანელებიც აღაშფოთა, რომლებმაც სასწრაფოდ გამოთვალეს, რომ ბოტსვანაში მეფის ორკვირიანი გართობა ქვეყნის ბიუჯეტს 55 ათასი დოლარი დაუჯდა, რაც მძიმე ეკონომიკურ კრიზისში ჩაძირული ქვეყნის მოსახლეობამ მომაკვდინებელ შეურაცხყოფად აღიქვა. ეს კიდევ არაფერი: როგორც გაირკვა, აფრიკაში ხუნ კარლოსს თავისი 28 წლით უმცროსი საყვარელი კორინა ცუ შაინ ვიტგენშტაინიც ახლდა.

მონარქის იმიჯი მოკლულ სპილოსთან ერთად დასამარდა. ბოტსვანიდან დაბრუნებულს, რამდენიმე ოპერაცია დასტირდა, სახალხოვდ ბოდიში მოიხადა და მალე გადადგა კიდეც.

2014 წელს ტახტი მისმა ვაჟმა, ფელიპე მეექვსემ დაიკავა. თავის დროზე მანაც მიიღო სამხედრო განათლება, შემდეგ კი ვაშინგტონის ჯორჯთაუნის უნივერსიტეტში ისწავლა. ფელიპემ ყოფილი ტელეწამყვანი, განათხოვარი ლეტისია ორტისი მოიყვანა ცოლად, რომელთანაც ორი ქალიშვილი – ლეონორი და სოფია შეეძინა.

ბოლო სკანდალი ესპანეთის სამეფო კარის ირგვლივ სულ ახლახან აგორდა, როცა ხუნ კარლოსის ქალიშვილის, ინფანტა კრისტინას ქმარი, ბასკური წარმოშობის ყოფილი ხელბურთელი ინიაკი ურდანგარინი კორუფციასა და სახელმწიფო სახსრების მითვისებაში დაადანაშაულებს.



მეფე ხუნ კარლოსი და დედოფალი სოფია



წარმოიდგინე

პირველი ნიუ-იორკული
ცათამბჯენი თბილისში

ასათიანის ქ. 6 | +995 322 230 020 | tbilisigardens.ge



უსაფრთხო გარემო

რეზიდენტების უსაფრთხოებისთვის Tbilisi Gardens-ის მთელი ტერიტორია ღობით არის შემოსაზღვრული და დაცვა აკონტროლებს.

აუზი

1100 მ²-იან დარბაზში 25 მეტრიანი და საბავშვო საცურაო აუზებია განლაგებული, რომლებიც მთელი წლის განმავლობაში დაგეხმარებათ რელაქსაციასა და გაჯანსაღებაში.

ფიტნეს ცენტრი

375 მ² სრულად აღჭურვილი სავარჯიშო დარბაზი გამოცდილი ინსტრუქტორებით 24/7 თქვენს განკარგულებაშია.

ბამწვანება

Tbilisi Gardens-ის გამწვანებაზე იტალიელი დიზაინერები მუშაობენ. ბაღში შენობების განლაგება იდეალურად ერგება გამწვანების სტრუქტურას და ხეების განსაკუთრებული ჯიშების დამატებით, ბაღში ყოველთვის სიმწვანე და სიმშვიდე დაგხვდებათ.

ივენთ ჰოლი

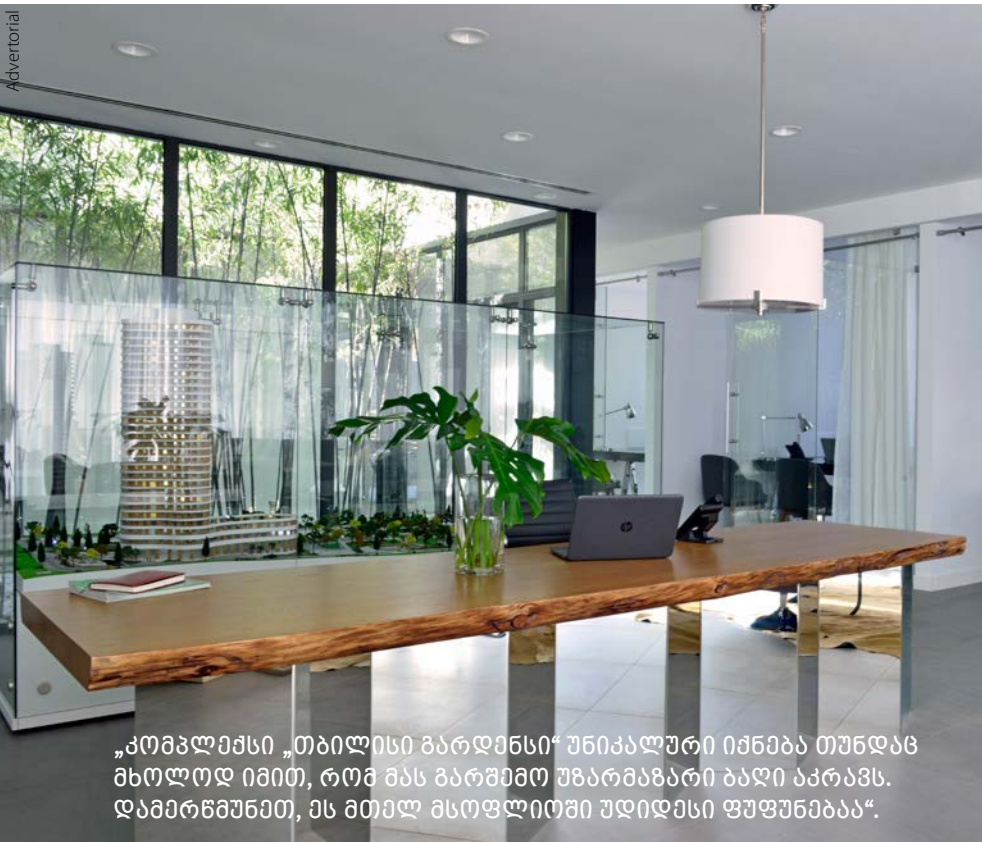
ივენთ ჰოლი და ჯადოსნური ტერასა მდგამოჭრილია ხმაურიანი წვეულებებისა და დიდი შეხვედრებისთვის.

საბავშვო ბაღი

Tbilisi Gardens-ის ყველაზე პატარა მაცხოვრებლებს ფერადი გარემო და მზრუნველი აღმზრდელები ელიან.

„მოახარხო, რომ დარჩა გულა და ყოველთვის სინტაქსო“

Advertorial



„ქომკლემსი „თბილისი გარდენსი“ უნიკალური იქნება თუნდაც მხოლოდ იმით, რთ მას გარშემო უგარამაგარი ბაღი აკრავს. დაამერნუნეთ, ეს მთელ მსოფლიოში უდიდესი ფუფუნებაა“.



ელეგანტური შენობა, რომლის უკანაც ფიქსირადი შრილაბს, სიურპრიზებითაა სავსა. ნათელ, გამწვინვალე სივრცეში, მზის სხივებით განათებული ბაზუკის შიდა ბაღის გარშემო ფოტოკაპარატიანი ენერგიული მამაკაცი ტრიალებს. შუაის ხმაური ამ სივრცეში თითქმის არ აღწავს და ოთახების ღია კარებიდან სიყუდროვის შემრძნება იღვრება. ენერგიული მამაკაცი ფოტოკაპარატით ამერიკალი დიზაინერი ვინსენტ ვულფი, ეს ნათელი სივრცე კი – მისი ქმნილება.

ვინსენტი ვულფი: „მსოფლიოში ცხოვრების რიტმი უფრო და უფრო ჰექტიკური ხდება. გარემო აგრესიულია და ნეგატიური ენერგიით გვამძიმებს. სწორედ ამიტომ, ადამიანისთვის აუცილებელია ადგილი, სადაც თავს დაცულად, კომფორტულად და თავისუფლად იგრძნობს. ეს ადგილი – სახლია“.

ჟურნალების – House Beautiful-ისა და Interior Design Magazine-ის მიერ 10 ყველაზე გავლენიან დიზაინერს შორის დასახელებული ვულფი ყოველთვის ახერხებს, აქტუალობა არ დაკარგოს. ახლახან მან ახალი წიგნი გამოუშვა, სადაც მის მიერ შექმნილი მსუბუქი, ეკლექტიკური და ნათელი დიზაინის ნიმუშები 4 ნაწილად დაყო.

3. 3. „მიყვარს ოთხ სტიქიასთან დაკავშირებული ელემენტების ინსპირაციის წყაროდ გამოყენება. ჩემი ახალი წიგნიც ამ სახელწოდების თავებად დავყავი – წყალი, ჰაერი, ცეცხლი და მიწა. ძალიან მნიშვნელოვნად მიმაჩნია ამ ელემენტებისთვის დამახასიათებელი ფერებისა და სტრუქტურების დიზაინში გამოყენება. პროექტები, რომლებიც „თბილისი გარდენისთვის“ შევქმენი, სწორედ ამ ელემენტებით გავაჯერეთ“.

თბილისში ნიუიორკელი დიზაინერი ახალ პროექტზე მუშაობს. ვინსენტი ვულფის დიზაინისთვის დამახასიათებელი ყველა შტრიხი „თბილისი გარდენის“ მაცხოვრებლების განკარგულებაშია.



3. 3.: „ინტერიერი ნათელი და მზიანია, მსუბუქი ნატურალური მასალებით გავრებული, ამავდროულად ისეთი, რომ სივრცის შეგრძნება არ იკარგებოდეს. აბაზანებში მოსაპირკეთებლად მინა გამოვიყენეთ, ძალიან მომწონს მისი ეს წყლის ფერი“.

„თბილისი გარდენსში“ სწორედ ისეთი მყუდრო და თბილი სახლის შექმნას ცდილობენ, სადაც გარე სამყაროს პრობლემებისგან დასვენება ადვილი იქნება. ნათელი ტერასები, საიდანაც თითქმის მთელი თბილისის ხედი იშლება, საკუთარი აუზი და ფიტნეს-ცენტრი, საბავშვო ბაღი და ივენთ ჰოლი აქ ცხოვრებას ნამდვილად უნიკალურ გამოცდილებად აქცევს.

ვინსენტ ვულფი ინსპირაციას მოგზაურობაში პოვებს. მისთვის ყველა ახალი ქვეყანა ახალი დასაწყისია. თავის ყველა ინტერიერში იგი ახერხებს, ორგანულად მიუსადაგოს ერთმანეთს ძველი ნივთები ისტორიით და უახლესი ტექნოლოგიები და მასალები.

3. 3. „დღეისათვის ახალი მასალების გამოყენება აუცილებელია. ახალი იდეები დიზაინში ხშირად სწორედ მათგან მოდის. ახლა გაჩნდა მაღალტექნოლოგიური მასალები, რომლებიც ძალიან ჰგავს ნატურალურს და, ამავე დროს, უმარტივესი მოსავლელია. მიყვარს ისეთი ნივთების შექმნა, რომლებიც ერთჯერადი გამოყენების არ არის. ახლა მთელი მსოფლიო კონსიუმერიზმითა დაავადებული. მე კი მიყვარს, როცა ვპოულობ ნივთს, რომელზეც ადამიანები ხელით საათობით მუშაობდნენ და ამ ნივთში მათი ენერჯია იგრძნობა. მე თავად ჩანახატებს მხოლოდ ხელით ვაკეთებ. მსიამოვნებს ეს პროცესი. ასევე მიყვარს და ყოველთვის მიყვარდა წარსული დეკადების დიზაინერების ნამუშევრებში ქექვა. სამწუხაროდ, ხშირად უცოდინრობის გამო ჰკონიათ, რომ მათ შექმნეს რაღაც. ამ დროს საკმარისია, თვალი გადაავლო ისტორიას და მიხვდები, რომ ეს უკვე ვიღაცამ მოიფიქრა. შენ შეგიძლია ეს იდეა აიღო და შენებურად გადაამუშაო“.

მისი ნამუშევრები მოწმობს, რომ მისთვის შეუძლებელი არაფერია. ის ხშირად მუშაობს კლიენტებთან, რომლებსაც ხელოვნების ნიმუშებისა და ანტიკვარიატის დიდი კოლექციები აქვთ. ინტერიერში დომინანტი ბევრი ნივთის მიუხედავად ვულფის მიერ შექმნილ სივრცეებში ყოველთვის ბევრი ჰაერია.



ვინსენტ ვულფმა დიდი ხანია დაიშკვიდრა სახელი, როგორც ინოვატორმა დიზაინერმა, რომელსაც შეუძლია თანამედროვე და, ამავედროულად, არა ცივი და ცარიელი, არამედ ადამიანური ენერჯიით გაჯარბული ინტერიერის შექმნა.



ვულფი სივრცის გადატვირთვის გარეშე ახარხარებს დატალახით სავსე ინტერიერის შექმნას. ეს მისი თანდაყოლილი თალახაა.

3. 3. „ნებისმიერ დამკვეთთან მუშაობა შემიძლია. მიყვარს ჩემი კლიენტები, ქალბატონს, რომელმაც პირველი ინტერიერი შემიკვეთა, დღემდე ვესაუბრები. ერთადერთი შემთხვევა, როცა პირდაპირ უარს ვამბობ, თუ ვხედავ, რომ კლიენტმა თავად არ იცის, რა უნდა. ასეთ თავის ტკივილს ვერ ავიტანდი“ (იცინის).

ვინსენტ ვულფი ნიუიორკელია, ეს ეტყობა კიდევ. უყვარს პოლიტიკაზე საუბარი. უცებ ამჩნევს საინტერესო დეტალებს და სიამოვნებით იცნობს ახალ ადამიანებს. მისი ეს თვისებები მის ინტერიერებშიც აისახება.

3. 3. „ფაქტობრივად, ამერიკული ოცნებით ვიცხოვრე. ჩემი მშობლები კუბელები არიან, კასტროს რეჟიმს გამოექცნენ ამერიკაში და, მიუხედავად იმისა, რომ კუბაზე საკუთარი ბიზნესი ჰქონდათ, ყველაფრის დაწყება ნულიდან მოუხდათ. ამ ქვეყანამ ყველაფერი მომცა. არ გამოვრიცხავ, დღეს რომ დამეწყო კარიერა იმავე მოცემულობებით, რაც თავის დროზე მქონდა, არაფერი გამომსვლოდა. საჭირო დროს საჭირო ადგილზე აღმოვჩნდი. წარმოიდგინეთ დისლექსიკი, ემიგრანტების შვილი, ახალგაზრდა, რომელსაც წესიერი განათლება არ მიუღია, ჩემი ნამუშევრით პირდაპირ შურნალის ყდაზე აღმოვჩნდი“.

შესაძლოა ახალბედა დიზაინერს მართლაც ბედმა გაუღიმა, მაგრამ სტაბილური წარმატება მას შრომისმოყვარეობამ და ცნობისმოყვარეობამ მოუტანა. ვინსენტ ვულფის კარიერა წუთითაც არ შენელებულა და როცა ვეკითხები, რა არის მუდმივი წარმატების საიდუმლო დღეს, როცა მთელი სამყარო მანზარებს, იგი დაუფიქრებლად მპასუხობს: „მოახერხო, რომ დარჩე მუდამ და ყოველთვის საინტერესო“.



როცა ახინდი ფეჭდება

აკა მორჩილაძე

„რას ტამ, ლაზარე?“ – ეს შეკითხვა სულაც არ არის რიტორიკული და ოდესღაც მისი არსი ლამის ყველა ქართველს ესმოდა. ეს იყო ამბავი, როგორი მორიდებით ცდილობს ლატაკი აზნაური ნაშიმშილევი კუჭის ცოტათი მაინც დაოკებას თავისი ბოგანი მოსამსახურე ბიჭის მიერ მოპოვებული ხორცის ნაჭრით.

სხვისი არ ვიცი, მაგრამ ერთი დრო იყო, ესპანეთთან ნაცნობობა სულაც არ იწყებოდა აუცილებლად „დონ კიხოტი“ და, მით უმეტეს, კორიდათი. „დონ კიხოტი“, როგორც წიგნი, მერე მოდიოდა. მანამდე კი იყო „ლასარილიო ტორმესელის ცხოვრება“, უზარმაზარი საჩუქარი იმათგან, რაც მოზარდმა შეიძლება მიიღოს წიგნის კითხვისას.

სიმართლე რომ ითქვას, ზუსტად ვერ ვიტყვი, რატომ იყო ასე და რატომ არსებობდა საქართველოში პეტრე უმიკაშვილის მიერ თარგმნილი „ლასარილიო ტორმესელის ცხოვრების“ რამდენიმე გამოცემა და რატომ იყო ეს წიგნი პოპულარული მაშინდელ მკითხველებს შორის. რატომღაც არ მგონია, რომ ის ასე ყველას ეკითხა იმ დროის საბჭოთა კავშირში, მაგრამ საბჭოთა საქართველოში კი ცნობილი და პოპულარული წიგნი იყო და მასზე დაყრდნობით ხოტივარების მშვენიერი გადმოქართულებული

ფილმიც არსებობდა, რომლის დიალოგებიც და ფრაზებიც ფრთხილად მიმოდიოდა საოხუნჯო საუბრებისას.

მაინცდამაინც ვერ იტყვი, რომ კომუნისტების დროებაში „ლასარილიო ტორმესელის ცხოვრების“ გამოცემა, და ფართოდ გამოცემა, მისი ანტიკლერიკალური ხასიათის გამო მოხდა. კი, უამისობაც არ იქნებოდა, მაგრამ ასეთი წიგნები იმ ინკვიზიციითა და სიმკაცრით განთქმულ ესპანეთში საკმაოდ იწერებოდა სხვადასხვა საუკუნეში და მერე საბჭოთა ქვეყანაშიც საუკუნოვანი დავიანებით თარგმნიდნენ. ესპანური თალთითური რომანები ხომ ცნობილია: სახსენებლად დაიადი კეველო და მისი დონ პაბლოსიგ საკმარისია და ასე შემდეგ. თანაც „ლასარილიო ტორმესელის ცხოვრება“ ჩვენში პირველად, მგონი, მე-19 საუკუნის მიწურულს გამოიცა, როცა კომუნისტებს ჯერ არც ერქვათ კომუნისტები და უფრო კიბის ქვეშ იკრიბებოდნენ, ვიდრე კრემლის ყრილობათა დარბაზებში.

მოკლედ, ეს წიგნი ხშირად პირველი ნაცნობი გამოდიოდა და ყველაზე დასამახსოვრებელი მასში არა მაინცდამაინც მისი გადასარევი იუმორი იყო, არამედ გადამდები და ყოვლისმომცველი ხალისი, რომლითაც ლატაკი ლასარილიო თავის ამბავს ჰყვებოდა. სულ არ დაუკვირდებოდი, რომ წიგნს

ავტორის სახელი არ ეწერა, რადგან როცა პირველად და ერთდროულად გამოიცა სამ ქალაქში, სადაღაც მე-18 საუკუნის შუახანებში, ავტორი თავისი ვინაობის ყდაზე დატანას მოერიდა და წიგნის ანტიკლერიკალური შინაარსის გამო: ეს იყო დრო ფელიპე მეორისა, დეენის, ტანჯვის და სასჯელის საუკუნე. არც იმას დაუკვირდებოდი, რომ „ლასარილიო“ მეორედ მხოლოდ სამასი წლის შემდეგ გამოიცა აკრძალვებით დახუნძლულ ესპანეთის სამეფოში, მანამდე კი თითქმის სამ საუკუნეს მთელი ევროპა იცნობდა, რადგან ამ წიგნს ყველგან ბეჭდავდნენ და კითხულობდნენ.

ხალისი პირველი სიტყვიდან იწყებოდა და ისეთი ხალასი და ბუნებრივი იყო, რომ ესპანეთი ერთი უსასრულო ხალისი გეგონებოდა, მიუხედავად წიგნში აღწერილი დამზადრავი ამბებისა. ახლა ამბობენ, რომ თითქმის წიგნის ავტორი ცნობილი პოეტი, დიდგვაროვანი და მოღვაწე დიეგო ურტადო დე მენდოსა იყო, თუმცა ამასაც ნაკლებად ვუკვირდებით. „ლასარილიოს ცხოვრება“ იმგვარი წიგნია, მგონი, პირდაპირ ლუის ბუნელამდე ახერხებს ნახტომს და დიდი ესპანური ხელოვნებას ეგებ სხვა, უფრო თვალშისაცემი მაგალითებით გვიყვარს, მაგრამ ერთგვარად, ის სწორედ „ლასარილიო ტორმესელის ცხოვრებით“ იწლება.

ამ უბრალო წიგნის განწყობა იმდენად მძლავრია, რომ რასაც კი ეწინააღმდეგება თავად ესპანურ ხელოვნებაში, იმასაც კი ეხმიანება. ასეთ რამეებში ჩაღრმავება ეგებ უადგილოც კია და ოსტატი პროფესორიც სჭირდება, მით უმეტეს, რომ ესპანეთი ველასკესის და სერვანტესის სამშობლოა; მაგრამ თუკი რაღაცას ესპანურ სულს დავარქმევთ, იქ ლასარილიოს დაუმარცხებელი ხალისი იმდენ რამეს გადაფარავს, რომ გასაკვირიც კი იქნება.

ისეთი ხალისია, რომ აღარც გავახსენდება, თუ რავგარი წვალებით ქმნიდნენ თავიანთ დიდ ტილოებს დიადი ესპანელი ფერმწერები; არც ის, რომ ტრიდენტის კრებამ პეიზაჟების ხატვა საერთოდ აკრძალა და მერე კი ელ გრეკომ დახატა ტოლედოს ხედი, ქუხილიანი ჩამოქუფრული ზეცა, მძიმე ესპანეთი. მან შეცვალა ქალაქის ხედი, ჩადო გამოუვალობის და შიშინი მოლოდინის განწყობა ძველი ქალაქის გარინდულ და უძრავ სურათში და ამით ლასარილიოს ესპანეთის დაუფარავი უბედურება დაგვანახა.

მგონი, სიმდიდრეც ეს არის, რომ მაგიდაზე გიდევს ეს ხალისის მგრძეველი წიგნი და კედელზე კი ხედავ ამ პეიზაჟს. ორი ესპანეთი და ერთდროულად ორივე ნამდვილი, ორივე ერთი დროისა, ლეპანტოს ბრძოლის, უძლეველი არმადის ჩაძირვის, ისევე იმ ფელიპე მეორისა, რომელიც დეენიდა ყველას, ვისი დევნაც კი მოხერხდებოდა და ლოპე დე ვეგას ასევე მოცინარი ესპანური სცენისა, რომელსაც ყოველდღე ახალი გასაჭირი ატყდებოდა თავს და ჩაფლული იყო მსოფლიო ომებში, რომელთა შედეგიც სამუდამო დაცემისკენ მიაქანებდა.

ეს ერთი დროა და აქ არის სერვანტესიც, ლატაკი, მავრებთან ნატყვევარი ხელგაფუტებული ჯარისკაცი თავისი წიგნით, რომელმაც თითქმის ყველაფერი დაიტია ისე, რომ ავტორს ეჭვიც არ ჰქონია, რომ ყველა სიკეთეს და უბედურებას, ყველა ღირსებასა და უღირსობას ჩაატედა ამ წიგნში და სამუდამოდ დაამკვიდრებდა განწირული სულისკვეთების ურყევ აუცილებლობას.

ეს კაცია, სრულიად დაუფასებელი მის დროში, უარყოფილი დრამატურგი, პენსიის მადეგარი დახეობრებული ჯარისკაცი, გაწვალებული, მაინც მოხდენილი, გაუტყეხელი და ასეთი ფართო თვალსაწიერისა და მისი და ალბათ ჩვენი დროისთვისაც ასეთი უადგილო და მოულოდნელი შეხედულების

მქონე, დღეს ესპანეთის პასპორტად ქცეულა მსოფლიოში და მსოფლიოს პასპორტად – საკუთარი თავის წინაშე. შეძლო დონ კიხოტობა, ძალიან ძნელია. ისევე, როგორც ძნელია შეძლო სერვანტესობა, მაგრამ ეს წიგნი და მისი დამწერი სამარადისო მაგალითები არიან იმისა, თუ რა დამარცხდა ადამიანის სულში და თუ რას არ უწერია დამარცხება. ეს ერთი და იგივე რამეებია და რაღაცით ჰგავს კიდევ ესპანეთს, იმ ხალისიანსა და ტუჩებმოკუმულს, დიდი ესპანელი ხელოვნები რომ აღწერდნენ. შეიცან დონ კიხოტი და შეიცან თავი შენი, დაახლოებით ასეა. ესპანეთი ასეთი რამეების ქვეყანაა, ისეთი რამეების, „რამეებს“ რომ ვერც უწოდებ, ეს „რამეები“ კი გასაჭირისა და სიმძლავრის სულია, რომელსაც ხალისი შველის.

„დონ კიხოტში“ ასეა: არ არსებობს ისეთი უვარგისი წიგნი, რომელშიც რაიმე კარგი არ ეწეროს. ეს კარგი კი იმდენს გასცემს ხოლმე, რომ... მოკლედ, ლასარილიოცა და მეხის მომლოდინე ტოლედოც სრულიად საკმარისია წიგნის უვარგისი ნაწილის გადასაფარად. საერთოდ კი, წიგნი და ესპანეთი – კიდევ ერთი ცალკე რამეა, რაც უკვე ორი საუკუნეა „დონ კიხოტისგან“ მომდინარეობს.

გასული საუკუნის ოციანი წლებიდან ესპანეთი მოდამში შემოვიდა, არა მხოლოდ ძველ და ახალ გენიალურ მხატვართა სიუხვის გამო და არა იმ დროს უფართოესად შესისხლხორცებული ექსპრესიონიზმის და სიურრეალიზმის გამო, არამედ როგორღაც მთლიანობაში.

ამ ქვეყანაში გამორჩეული ადამიანები დაიარებოდნენ „სხვა სულის“ საძებნელად. მთელი ეს პარიზის ლათინური უბანი იქ იყო და სხვებიც არ აკლდებოდნენ. ხალხი ისე მიდიოდა ესპანეთში, ევროპის საერთო იერიისგან განსხვავებულ მიწაზე, როგორც ახლა ტიბეტსა და ნეპალში დაიარებიან. იმდროინდელი ევროპისგან სრულიად განსხვავებული სამყარო იქვე, ევროპაში იყო და ატყვევებდა ჩამსვლელებს. კორიდა, სხვანაირი სასმელი, ტაპასი, ცეცხლოვანი ქალები, რომლებიც მზად არიან, შენთვის მოკვდნენ, ან შენი გულისთვის მოკლან; სული კარმენისა, სული ხართან ხმლით ბრძოლისა და სხვა ათასი ესპანეთისკენ მიედნებოდა შემოქმედებით ადამიანებს.

მათ შორის, ატლანტის ოკეანის ორივე ნაპირზე, უგანთქმულეს კაცად შეიქნა ერნესტ ჰემინგუეი, იმ დროის დევიდ ბექემი, თუ ვინმე უფრო ფართო: მწერალი მონადირე, პამპლონაში ხარების წინ მოცეკვავე, მექალთანე და მსმელი მწერალი, რომელიც წერდა ესპანეთზე, რომელიც იბრძოდა ესპანეთში მემორცხენეთა გამარჯვებისთვის, მეგობართა გადასარჩენად და ამ ომში დამარცხების შემდეგ ოც წელიწადს არ ჩასულა იქ, სანამ მისი ყველა მეგობარი არ გაათავისუფლეს ციხიდან.

ორი რომანი ესპანეთზე ოციან და ოცდაათიან წლებში, რამდენიმე საუცხოო პატარა მოთხრობა, რომელიც ამ ქვეყნის სულს უშიშვლებდა მილიონობით მკითხველს, მოგვიანებით დაწერილი დოკუმენტური წიგნი ტორეროებზე. სახიფათო ბაფხული და მონატრების უამრავი განცდა მთელი ცხოვრების განმავლობაში – ეს იყო ჰემინგუეის მიერ მსოფლიოსათვის მიწოდებული ესპანეთი, რომელიც მილიონებმა შეიყვარეს მისი წაბადით და მისდამი გრძნობით.

დღეს ესპანეთი არ არის საიდუმლოების ადგილი, დღეს ის ნახსენები ოცნების ადგილია. ჰემინგუეიც ლამის სამოცი წლის მკვდარია, მაგრამ მისი ესპანეთი ყოველთვის თან გახლავს, რაც გეხმარება და სინამდვილესაც დიდად არ სცდება. ჰემინგუეისთან, თუ მის გარეშე, ეს გულის მიწაა და მისი მიღება არასდროს არის გვიან.

დონ ხუანი



ლაშა ბულაძე

...ლიბერტინი, გარყვნილი
 პეჟადთანე, ეშაქთანე წიღნაყარი,
 პატყუარა, ღვთის გგოგანი,
 დონ ხუანე და პარანიე,
 დონ ხუანე ტენორიო, დონ გუანი,
 დონ ჭოვანი... ეს სურ ერთი
 და იგივე აღაბიანიე, ან
 სხვაღესხვა, როპილიც საგოდოოდ
 კდტურაე ერთ ვარსონაქად –
 დონ ქუანად გაუარტიანიე...
 ამორადურ (თუ იმორადურ)
 ესვენად არისტოკრატად...

ვინაა ეს დონ ჟუანი? საიდან გაჩნდა?

აი ამ არამზადას curriculum vitae:

წარმოშობის ადგილი – ესპანეთი.

დაბადების ადგილი – სევილია.

წარმომავლობა – არისტოკრატიული (რაც მას, პრინციპში, ფეხებზე ჰკიდია).

მორალური მრწამსი – სექსუალობის კუთხით ნულოვანი.

ფსიქო-ემოციური მდგომარეობა – აფექტური და ყოვლისმომცველი შეყვარებულობა... ოღონდ მხოლოდ ერთი ღამით. დიდი-დიდი, ოცდაოთხი საათით...

ასაკი – 25-იდან 33 წლამდე.

რელიგიური სულისკვება – ასევე ნულოვანი. ის ცინიკური ათეისტია და მაშინაც ასეთად რჩება, როცა კვარცხლებიდან ჩამოსული ქვის ქანდაკება მოადგება უკანასკნელ ვახშამზე...

საცვარელ ქალთა გეოგრაფიული რაოდენობა მისი მსახურის, ლეპორელის ცნობილი სიის მიხედვით (იხ. მისივე არია მოცარტის „დონ ჯოვანიდან“: "Madamina, il catalogo e questo..."): იტალიაში – 640, გერმანიაში – 231, საფრანგეთში – 100, თურქეთში – 91, ხოლო ესპანეთში – 1003...

ესთეტიკური პრეფერენციები – იმავე ლეპორელის ცნობით, მოსწონს როგორც შავგვრემნები, ისე ღია ფერისანი, როგორც გამხდრები, ისე შესუქებულნი, მინიატურულები და გროზნი, ელიტურ-არისტოკრატიულები და მუშურ-გლეხურნი, მანიაკალურად ჰიგიენურები და პერვერსიულად დაუბანელნი, გათხოვილნი და გასათხოვარნი, სოციალურად აქტიურები და საზოგადოებრივი ცხოვრებიდან განდგომილნი (მაგალითად, მონაზვნები, რომელთაც დროდადრო მონასტრიდან გამოიხადებენ ხოლმე).

დანაშაულთა სია (ეპოქის ნორმებისა და ეთიკის გათვალისწინებით) – ჯვრისწერისადმი ფორმალური და ირონიული დამოკიდებულება, ერთდროულად ორ, სამ, ხუთ და ათცოლიანად ყოფნა (და ფორმალურად მინც ქრისტიანად დარჩენა), თავისუფლების (მათ შორის, ცხადია, მორალისგან თავისუფლების) მთავარ ღირებულებად გამოცხადება, ქედმაღლური დამოკიდებულება „მაღალთა ამა ქვეყნისათა“ და სამღვდელთა მისამართ, „უხამსი ქცევა“ სასაფლაოზე, მკვდრების უპატივცემულობა, ცოცხალი სხეულისადმი გადაჭარბებული ლტოლვა, მოხუცებული კომანდორის მოკვლა უთანასწორო ბრძოლის დროს (საბრალლო ახალგაღვიძებულმა მოხუცმა ქალიშვილის – დონა ანას გადარჩენა სცადა, როცა სახეზე ნიღაბამოცმული დონ შუანი შეიპარა მის საძინებელში), მათხოვრის ერეტიკული ცდუნების მცდელობა (მოლიერის „დონ ჯოვანის“ მიხედვით: „ფულს მოგცემ და ღმერთი დაგმე“), მშობლების დაცინვა და მოტყუება... აქ ის თავის გვიანდელ თანაქსპანელს ჰგავს, სალვადორ დელის, რომელმაც მშობლები შეურაცხყო ნახაბით „მოგჯერ დედაჩემის პორტრეტს ვაფურთხებ“.

„ელექტრას კომპლექსი“ – დედის დასჯის სურვილი, იტყოდან ფროიდი... დონ ჯოვანის ბავშვობაზე არავინ არაფერს წერს – მასზე თხრობა დონ ჯოვანის გარდატეხის ასაკიდან იწყება, ამიტომ არავინ იცის, გრძობდა თუ არა პატარა სევილიელი დედის ალერსის უკმარისობას.

ცხოვრების მუდმივი თანამგზავრი – პარადოქსია, მაგრამ ის კაცია და არა ქალი. ეს მისი მსახურია, რომელსაც მოლიერ-თან სგანარეულად მოიხსენიებენ, მოცარტთან – ლეპორელოდ, მაგრამ რაც არ უნდა უწოდონ, ის მისი კარიკატურაა. სგანარეული-ლეპორელი დონ ჯოვანის პარადიული ვერსიაა, როგორც სანჩო პანსაა დონ კიხოტის კარიკატურული ორეული. სგანარეული-ლეპორელი მორალისტია, რადგან დონ ჯოვანივით ნიჭიერი და იღბლიანი არაა. ჰოდა, სწორედ უიღბლობის გამო უყვარს ქადაგება და ჭკუის სწავლება. მას მხოლოდ ერთხელ გაუღიმიებს ბედი – როცა დონ ჯოვანის ტანისამოსში გამოიწყობა. სინამდვილეში ის არა მორალისტი, არამედ მატერიალისტია. როცა დონ ჯოვანს ქვესკნელში ჩიყოლებს ქვის კომანდორი, მხოლოდ ამასლა მიაძახებს თავის ყოფილ ბატონს: „ჩემი ჯამაგირი, ჩემი ჯამაგირი!“

დონ ჯოვანის ბიოგრაფიის ყველაზე ცნობილი აღმწერები – **ტირსო დე მოლინა**, დრამატურგი. დონ ჯოვანი მასთან პირველად გამოაცხადებს, რომ არ ალღევებს, ვინ რას იტყვის მის საქციელზე. ის ვნებით ცხოვრობს და არა მორალით.

ჟან-ბატისტ მოლიერი – დრამატურგი. აქ უკვე „თავისუფალი სექსის უფლება“ არა ვნების, არამედ დონ ჯოვანის ფილოსოფიის გამოხატულებაა. მოლიერის დონ ჯოვანი მწერლის დამცველ საზოგადოებაზე მალა დვას, რადგან სხვები მალულად სცოდავენ და ღიად კი მორალისტობენ, ხოლო დონ ჯოვანი მათგან განსხვავებით არც არაფერს მალავს და, რაც მთავარია, არ მორალისტობს. მოლიერის „დონ ჯოვანი“ პარიზის კარდინალმა აკრძალა. „ტარტიუფის“ და ამ პიესის გამო ეკლესიამ წესის აგებაზე უარი თქვა გარდაცვლილი დრამატურგისთვის – ის პარიზის კედლებს მიღმა დაკრძალეს, ფარულად, ღამით, როგორც უპატივბელი ცოდვილი...

ჯორჯ გორდონ ბაირონი – კოჭლი პოეტი (ნიკოლოზ ბარათაშვილივით). მის დონ ჯოვანს „მეგრელი ქალი“ უყვარდება... რამდენი საცვარელი ჰყავს, მაგრამ „ეს ქალი მინც საუკეთესოა“.

ვოლფგანგ ამადეუს მოცარტი / ლორენცო და პონტე – კომპოზიტორი და ლიბრეტისტი. ამ ორის „დონ ჯოვანი“ უფრო ვენციელია, ვიდრე სევილიელი, რადგან ვენციელია მოცარტის ოპერის ტექსტის ავტორი – აბატი და პონტე. ამბობენ, რომ ოპერის თხზვის დროს მოცარტს მე-18 საუკუნის ყველაზე ცნობილი დონ ჯოვანი შეხვდა პრალაში – ასევე ვენციელი, ოლონდ უკვე ხანში შესული. მოცარტს თურმე მისგან „გადმოუწერია“ თავისი „მხიარული“ დრამის – *Dramma giocoso*-ს პერსონაჟი. ეს კაცი ჯაკომო კაზანოვა ყოფილა.

ერნსტ თეოდორ ამადეუს ჰოფმანი – მწერალი და მუსიკოსი. ჰოფმანის მოთხრობაში უკვდავებით დასჯილი დონ ჯოვანი მოცარტის „დონ ჯოვანის“ მუსიკიდან გაიგონებს თავის სიკვდილს. ჰოფმანის დონ ჯოვანი აპასფერია, რომელსაც წყველად ქცევია მარადიული ვნება...

ალექსანდრ ბუშკინი – პოეტი. მის დონ ჯოვანს შედარებით ხანგრძლივად უყვარდება დონა ანა... ყოველ შემთხვევაში, ერთ დღე-ღამეზე მეტხანს. სწორედ ეს ხდება მისი სიკვდილის მიზეზი. დონ ჯოვანი მხოლოდ ბუშკინთან გაიძახის სიკვდილის წინ შეყვარებული ქალის სახელს: ანა... სხვაგან, ძირითადად, ან „არ ვინანებ“, ან „ო, ვიწვი...“

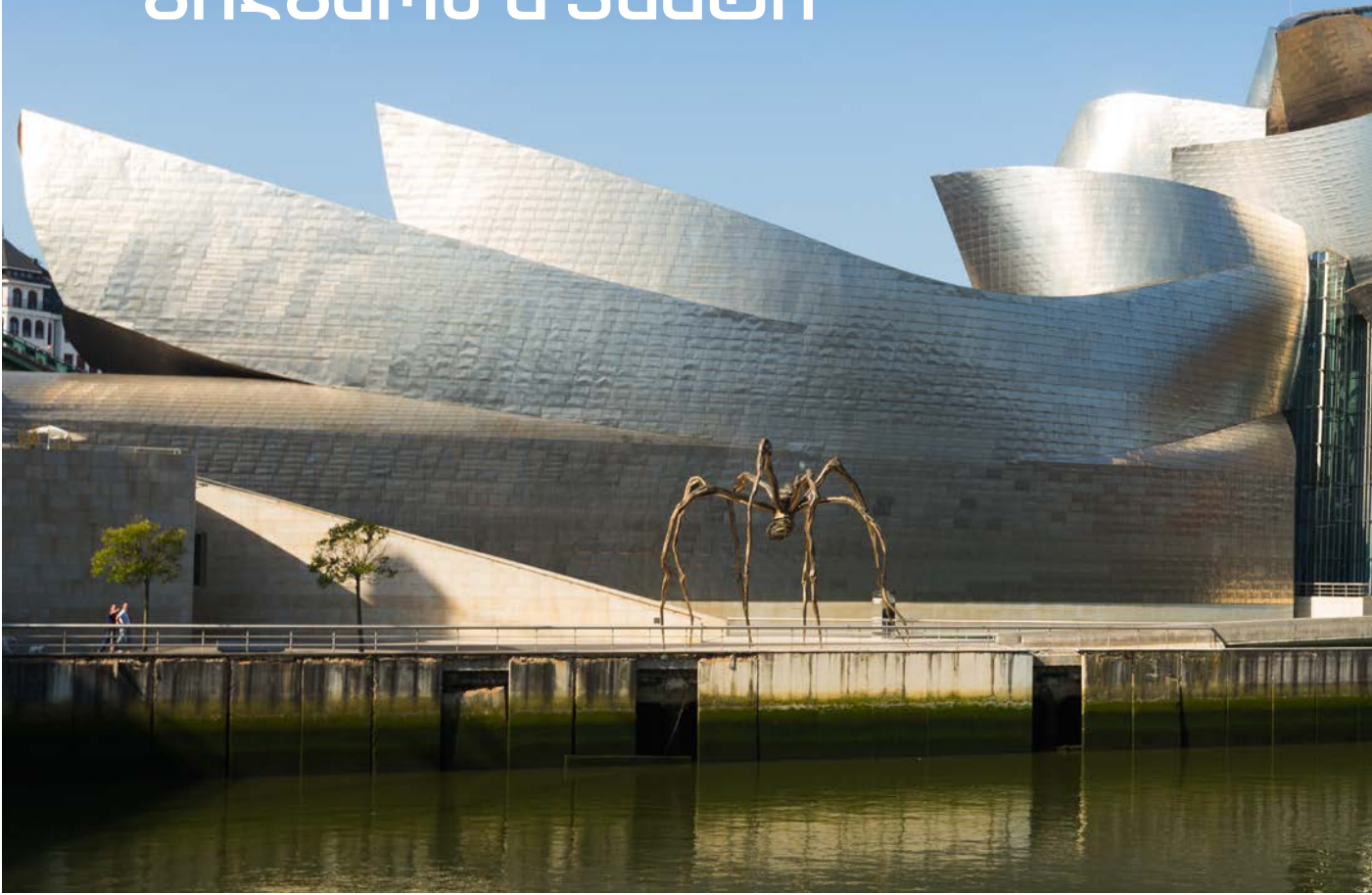
პროსპერ მერიმე – მწერალი. „სულნი სალხინებლისანნი“. მერიმესთან დონ ჯოვანი არ კვდება, მას პირქუში ხილვა აფიზილებს – დონ ჯოვანი თავის დაკრძალვას და კუბოში მწოლ საკუთარ ხრწნად სხეულს ხედავს... და შემინებული მიდის მონასტერში. მერიმე დოსტოევსკის სივრცეში იჭრება: დანაშაულიდან სიწმინდემდე... თომას მანს რომ დაეცრულებინა ეს ტექსტი, შესაძლოა დონ ჯოვანი რომის პაპად აერჩიათ ბოლოს (თომას მანი, რომანი „რჩეული“).

მაქს ფრიში – მწერალი. მის დონ ჯოვანს გეომეტრია უფრო იმიდავს, ვიდრე ქალები. ანუ ერთმნიშვნელოვნად ფორმა და არა შინაარსი...

და ბოლო: პეტერ ჰანდკე – მწერალი. ჰანდკეს დონ ჯოვანი საქართველოს დედაქალაქ თბილისში ჩადის და პატარაპლს პირდაპირ ქორწილიდან იტაცებს. ქართველი ქალი, სავარაუდოდ, ევროპაში ხვდება, თუმცა ეს უკვე სხვა ამბავია, შესაძლოა „მედეას“ მსგავსი...

ისე კი, დონ ჯოვანი მედეას შემდეგ ყველაზე ხშირად „ციტირებული“ და პოპულარული პერსონაჟია... ის სძულთ და მინც იზიდავთ... თუმცა დღემდე ვერავინ ხსნის, რა საიდუმლოს ფლობს ასეთს, რომ მასზე ამდენს გვალაპარაკებს...

ბილბაოს ეფექტი



ნიკა ჩხაიძე

ქალაქი

ევროპაში ეკონომიკური კრიზისი მძვინვარებდა. ქვანახ- შირის ინდუსტრიის დაცემის შემდგომ მიმოფანტული ბულის მიღმა საცოდავი პეიზაჟი გამოჩნდა. უამრავი ქალაქი მშვიერ და გატვარტლულ უდაბნოში, ფორტუნისაგან დავიწყებული აღმოჩნდა. სწორედ ამ სასოწარკვეთილების ფონზე ერთ- ერთი ფრანგული ქალაქის მერს ჰკითხეს, რა ვქნათ, რომ ყველანი ასეთ დღეში ვართო? – რა ვქნათ და შამპანური უნდა შევუკვეთოთ!!!

ამ ფრთოსანი გამოთქმით მიინდა დავიწყო ბილბაოს შესახებ თხრობა. ბილბაოს, როგორც ქალაქის და ბილბაოს, რო- გორც „ეკონომიკური ეფექტის“ შემქმნელის. ეფექტის, რო- მელმაც სწორედ ზემოთ მოყვანილი ფრაზა გაამართლა, რომ ძნელბედობის ჟამს სასოწარკვეთილებას და მუდმივ ტირილს ყოველთვის სჯობს, ძალა მოიკრიბო და არაორ- დინარული გადაწყვეტილებით გააუმჯობესო მდგომარეობა.

რა იყო ბილბაო გუგენჰაიმის მუზეუმამდე? – ბასკების დედაქალაქი? პორტი? მატარებლის გაჩერება სან სებასტიანის საოცარ ყურემდე? მგონი, უფრო ადგილი, სადაც „იწვრთნებოდა ფოლადი“. ბილბაოს არქიტექტურა

ასეთივე „ფოლადისფერი“ ელფერით არის შეღებილი. გემთმშენებელთა მკაცრი ყოველდღიურობის ამსახველი სახლები არტ-ნუვომაც კი ვერ შეძლო დაენაზებინა. ასეთი მკაცრი არტ-ნუვო არსად შემხვედრია.

მე-19 საუკუნის ბოლოს ბარსელონური მოდელის გადმოტანას ეცადნენ ბილბაოში ილდეფონსო ცედრას მოგონილი „ენსანჩების“ სახით. „ენსანჩები“ ბარსელონური კვარტლებია შიდა ეზოთი და წაკვეთილკუთხეებიანი მართკუთხედის ფორმით. მცდელობა უშედეგოდ დამთავრდა.

90-იან წლებში ქალაქის მამებმა გადაწყვიტეს, სიტუაცია გამოეწვრებინათ. მკაცრი და მოღუშული ქალაქი ამას იმ- სახურებდა. ის იმსახურებდა გაუმჯობესებას, მოდერნიზა- ციას, რაღაც განსაკუთრებულს, აქამდე ჯერ არარსებულს.

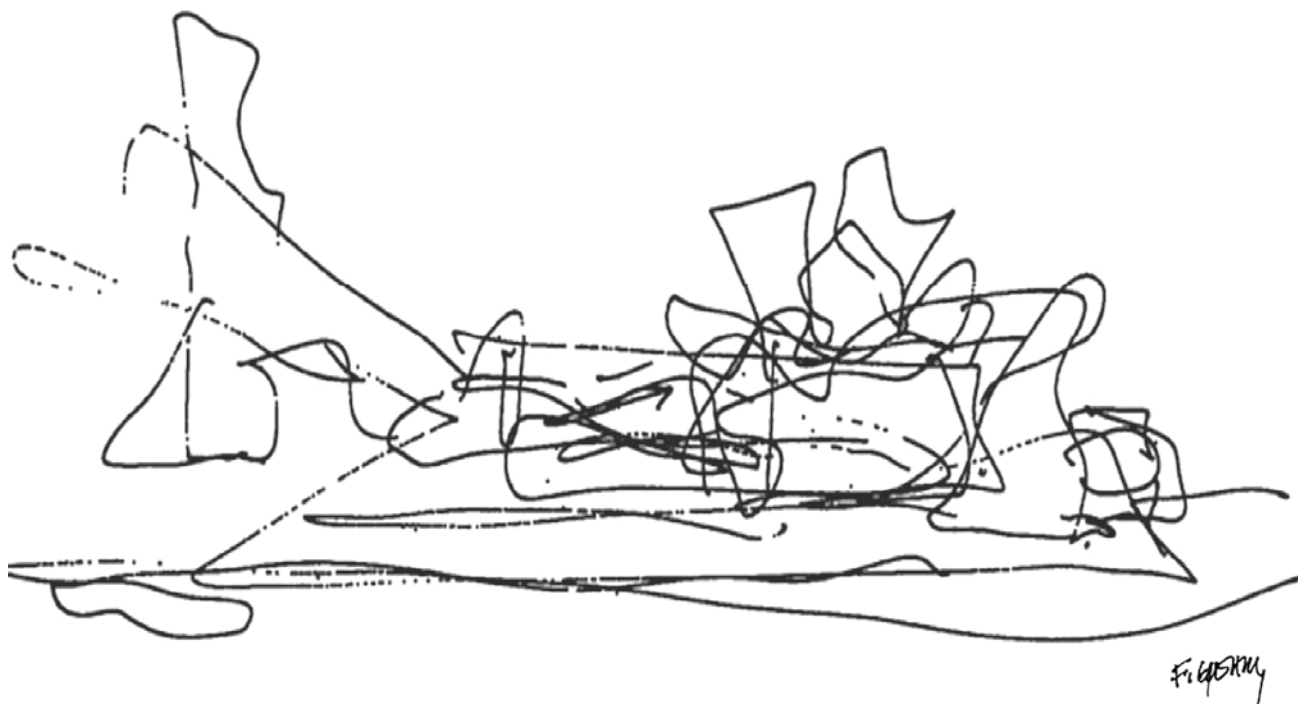
მათი გათვლა ასეთი იყო, რომ ახალი „ლენდმარკი“ შიგ- თავსითაც და იერსახითაც შემოაბრუნებდა ქალაქის ბედს. მით უმეტეს, საწარმოო ინდუსტრია კრიზისში იყო და სასწ- რაფოდ ტურისტული მომსახურების სფეროს განვითარება იყო საჭირო.



**ფრენკ გარის არქიტექტურა
თითქოს ავსტრალიელი
რანახატის რადიკალიზაცია
სივრცეში. პირველი ხანადავით
ნაწარმოებელი ამოცანების
გადაწყვეტა. ყველა ხანა
თითქოს ერთ მთლიანობაშია
რამოსხელი და, ახავდროდნად,
კომპოზიციური ავსტრალის
ფუნქციონირება.**

დიდი ქალაქების მაგალითებს მიჰყვები. ნიუ-იორკისა და გუგენჰაიმის მუზეუმის მაგალითი მოეწონათ. ფრენკ ლოიდ რაიტის მიერ აშენებული რევოლუციური შენობა მართლაც ნიუ-იორკის ერთ-ერთი მთავარი „ლენდმარკი“ და, ამავე დროს, თანამედროვე ხელოვნების ერთ-ერთი მთავარი ცენტრია, როგორც ინსტიტუცია. ორივე იდეა ემთხვევა – შიგთავსი და არქიტექტურა.

მიმართეს გუგენჰაიმის ფონდს, დიდი იმედების გარეშე, თუმცა გუგენჰაიმის ფონდმა, მათ გასაკვირად, თანხმობა განაცხადა. ფონდი მზად იყო, დაფინანსების ნაწილი თავის თავზე აეღო და, რაც მთავარია, კოლექციების ცირკულაციის ქსელში ჩაერთო მომავალი მუზეუმი.





არქიტექტორი

ჯერი არქიტექტორის შერჩევაზე მიდგა. ნიუ-იორკის გუგენ-ჰაიმის მსგავსად, საჭირო იყო ყველასგან გამორჩეული ხელწერის მქონე, სახელოვანი არქიტექტორის შერჩევა. ფრენკ ლოიდ რაიტის დონის.

ლოს-ანჯელესში მოღვაწე ამერიკელი არქიტექტორი ფრენკ გერი ზუსტად ასეთი კანდიდატურა იყო. მისი შენობები და სტილი ძნელია რაიმე ჩარჩოში მოაქციო ან რაიმე სახელი დაარქვა.

მიუხედავად იმისა, რომ დეკონსტრუქტივისტს უწოდებენ და ხან კიდევ სხვა რამეს, თვითონ თავის თავს არც ერთი მოძრაობის თუ სტილის წევრად არ მიიჩნევს.

მისი არქიტექტურა თითქოს აბსტრაქტული ჩანახატის რეალიზაციაა სივრცეში. პირველი შეხედვით წარმოუდგენელი ამოცანების გადაწყვეტა. ყველა შენობა თითქოს ერთ მთლიანობაშია ჩამოსხმული და, ამავდროულად, კომპოზიციური აბსურდის ზღვარზეა.

ეს, რა თქმა უნდა, დიდწილად კომპიუტერული გამოთვლითი პროგრამის საშუალებით გახდა შესაძლებელი. აერონავტიკაში დანერგილი პროგრამა ხელმისაწვდომი გახდა არქიტექტორისთვის, რაც ამ ტიპის სტრუქტურების გამოთვლის და შესრულების საშუალებას იძლეოდა.

შენობა

ბილბაოს გუგენჰაიმის შენობის შესახებ ერთმა გერმანელმა არტკრიტიკოსმა დაწერა:

„შენობა უცხოვანებადთა სოხადს ჰხავს, ის თითქოს სხვა ვანატიდან დაეშვა პლინათა ნავრიონის სანაპიროზე. მიუხედავად ამისა, შენობა თითქოს საუკუნეებია ამ დგას, ის ფანჯარით არის შეზღუდული ქანაქს. თითქოს საუკუნეების წინათ დაშვებული ეს ტიხანით შემოსილი სოხადი ნად-ნად შეზღუდული ქანაქს და ამის ქვეშ, ხილს, დანდგაფტს“.

მართლაც საოცარი გრძნობა გეუფლება, როდესაც შენობას ხედავ. ტიტანის ფილებით შემოსილი ფასადი ქალაქის გემთშენებელთა დიდებული ისტორიის ამსახველია. ქალაქის ცენტრიდან მოშორებით ესპლანადაზე განლაგებული, ჰორიზონტალური ტალღებით ჩამოდის მდინარის სანაპიროზე. ფორმებში შესაძლოა ყველაფერი დავინახოთ – გემი, თევზი, ტალღები.



მუზეუმი

ბილბაოს გუგენჰაიმის მუზეუმი არანაკლებ მნიშვნელოვანია მასში დაცული თანამედროვე ხელოვნების ბრწყინვალე კოლექციის გამო, რომელიც 11 000 კვადრატული მეტრის საგამოფენო სივრცეშია მოთავსებული.

მის შესასვლელთან ჯეფ კუნსის ყვავილოვანი „ლეკვი“ ატუზულა. იქვე ლუიზ ბურჟუას უცხოზღანეტური გარეგნობის უზარმაზარი ობობა, საყვარელი სახელწოდებით „დედიკო“, უზარმაზარი საცეცებით ეჭიდება მიწას. ანიშ კაპურის ვერცხლისფერი ბურთებისგან შექმნილი სკულპტურული კომპოზიცია „მაღალი ხე და თვალი“ მზეზე ლაპლაპებს. ცოტაც და ფუჯიკო ნაკაიას ნისლის სკულპტურაში გაეხვევით... და ეს ყველაფერი მუზეუმში შესვლამდე გელით. სწორედ ამიტომ, ეს სივრცე ყოველთვის გამოცოცხლებულია და სავსეა ადამიანებით.



კოლექცია, რომელიც მუზეუმში გელით, არანაკლებ შთამბეჭდავია: ბასკია, ენდი უორჰოლი, კიფერ ანსელმი, როტკო, მეოცე და ოცდამეერთე საუკუნეების წინააღმდეგობრივი და რევოლუციური ხელოვნება, რომელიც, ტრადიციულად, უფრო კითხვებს ბადებს, ვიდრე პასუხებს იძლევა.

ექსპოზიციის დათვალიერებას ყველა რიჩარდ სერას სკულპტურული ინსტალაციებით – „დროის ფაქტორით“ იწყებს. დაუხანგული ლითონის ხვეულებში სიარულისას ადამიანს მართლაც ეკარგება სივრცისა და დროის შეგრძნება. ეს ადვილია ამ შესანიშნავ მუზეუმში, სადაც ხელოვნება ათასი ემოციით ვიბრირებს.

მუზეუმი მუშაობს 10.00-იდან 20.00 საათამდე. დაკეტილია ორშაბათობით, 2 იანვრის, 10 და 17 აპრილის, 1-ელი მაისის, ივლისი-აგვისტოს ყველა ორშაბათის, 4 და 11 სექტემბრის და 4 დეკემბრის გარდა.

ბილეთის ფასი: 10 €

Avenida Abandoibarra 2

ინტერიერი საოცარი ატრიუმებით და „ჩახსნებით“ არის დაკომპლექტებული. ინტერიერიდან ქალაქის პანორამული პეიზაჟები მოჩანს. საექსპოზიციო სივრცეებში მოძრაობისას საოცარ თავგადასავალს განიცდით – ფორმების, განათების, ტექსტურებისა და ფერების მონაწილეობით.

ღაზორის ციფრები: მუზეუმში ისეთი მნიშვნელოვანი გავლენა იქონია ქალაქის ეკონომიკაზე, რომ გაჩნდა ტერიტორია – „გიგანტის ფანჯარა“. შემოსავლებმა უკვე სამ წელიწადში მნიშვნელოვნად გააღებინა ჩაღებულ ინვესტიციას. პირველი სამი წლის განმავლობაში მუზეუმს 4 მლნ ვიზიტორი ესტუმრა, დაამატებით 4415 საშუალო აღზრდილი შიშხანა და 500 მლნ ევროს შემოსავალი მიიღო.

ყოველწლიურად გასართობი მხარის ზიზვები 30 მლნ ევროთი ივსება და მუზეუმის სტუმრები 100 მლნ ევროს ხარჯავენ სასტუმროებში, კვებასა და შოპინგზე.





ორი სიზმარი

ლაშა ბუღაძე

როგორც ლუის ბუნუელისგან ვიგებთ, კატეგორიული შეფასებების და ეპატაჟის მოყვარულ სიურრეალისტებს წესად უძევიათ მარტივი კითხვარის შევსება: „მიყვარს – არ მიყვარს“, სადაც ისინი არგუმენტებისა და ლოგიკის გარეშე გამოხატავენ თავიანთ სიმპათიებსა თუ ანტიპათიებს.

მაგალითად, თავად ბუნუელი ასე იწყებს თავის კითხვარს: „მე არ მიყვარს ბორხესი, რადგან მას აკვიტებდა ქვევია ნობელის პრემიის მიღება. ამასთანავე, მე ყრუ ვარ, შესაბამისად, ისევე როგორც ყველა ყრუს, მეზიზღება ყველა ბრმა, ბორხესი კი ბრმაა. მე მიყვარს სარტრი, რომელიც უარს ამბობს ჯილდოებზე“, „მე მიყვარს წვიმა, რადგან წვიმებს დიდი ერები აქვთ შექმნილი“, „მე არ მიყვარს მუსიკა კინოში, მუსიკა ორჯერ მეტად გამოყენებული: ჩემს პირველ ფილმში – „ანდალუსიელი ძაღლი“ და ბოლო ფილმში – „ეს ბუნდოვანი სურვილის ობიექტი“. ორივე ჯერზე – ვაგნერი“.

ბუნუელი ამ კითხვარში საღვადორ დალის ახსენებს, ძველ მეგობარს, ოდესღაც მასავით სიურრეალისტს, მაგრამ შემდეგ, ვითომდა გენერალ ფრანკოს მიმართ სიმპათიების გამო განდევნილ სიურრეალისტებიდან, რასაც დალი ასე პასუხობს: „საიდან უნდა გამავდონ?! სიურრეალიზმი – ეს მე ვარ“.

მოხუცი ბუნუელი აღარ მეგობრობს დალისთან, მაგრამ ესპანეთმა, სიურრეალიზმმა და ორმა სიზმარმა ისინი სამუდამოდ დააკავშირა ერთმანეთს.

1929 წელს მათ ერთად შექმნეს ალბათ ყველაზე ცნობილი სიურრეალისტური კინოშედეგები „ანდალუსიელი ძაღლი“, თუმცა მოგვიანებით ჩათვალეს, უფრო სწორად, ბუნუელმა ჩათვალა, რომ დალი „გლამურულ-ეპატაჟურ არტისტად“ იქცა და სიურრეალიზმს მხოლოდ „ესთეტიკურ რეკლამად“ იყენებდა. ანუ დალიმ სიურრეალიზმის იდეალებს უღალატა. თავად ბუნუელი საკუთარ თავს სიურრეალიზმის ერთგულ მოციქულად მიიჩნევდა.

ასე იყო თუ ისე, სიურრეალიზმის კინოისტორია მართლაც ორი ექსცენტრიკული გენიოსის სიზმრებით დაიწყო: დალიმ ნახა სიზმარი, როგორ უჭრიდნენ ვიღაცას სამართლებლით თვალ-კვერცხისგულს, ხოლო ბუნუელმა კარში განხიერილი, ჭიანჭველებდასული ხელი ნახა სიზმრად (ან პირიქით, ეს დალიმ ნახა და არა ბუნუელმა, რა მნიშვნელობა აქვს?!).

ამ კომარულ-ალეგორიულმა ზმანებამ მოულოდნელად უამრავი „არალოგიკური“ და „ირაციონალური“ სახე-ხატება შვა და სცენარის მალე დაიწერა. რამდენიმე დღესა თუ ღამეში. ჯერ ორივე საკმაოდ ღარიბი იყო იმისათვის, რომ ფილმისთვის ფული ეშოვათ, თუმცა ისევ და ისევ მეგობარი სიურრეალისტების და ენთუზიასტი მსახიობების წყალობით, მათ მაინც მოახერხეს თავიანთი სიზმრების კინოისტორიაში (თუ, ზოგადად, კულტურის ისტორიაში) არსებულ ყველაზე უცნაურ ფილმად აკინძვა.

„ანდალუსიელმა ძაღლმა“ სიურრეალიზმი ზე-იმპურ მოძრაობად აქცია... და, რაც მთავარია, ისეთ სკანდალურ ფსიქო-ესთეტიკურ მოვლენად, როგორმედაც ყველაზე ეპატაჟური სიურრეალისტებიც ვერ იოცნებებდნენ... ხნიერი ბუნუელი დანანებით იხსენებდა იმ დროს, როცა ჯერ კიდევ შესაძლებელი იყო „კარგი სიურრეალისტური სკანდალის“ მოწყობა – ვთქვათ, თეატრში შეგარდნა და გემრიელი ჩხუბის ატეხა, ან საერთოდ, ოპერის შენობის ან ბიბლიოთეკის გადაწვა... „ეჰ, სადღაა ასეთი სპონტანური და გიჟური სკანდალები?!“

ის სწორედ ამ სპონტანურობის დაკარგვას არ პატიობდა საღვადორ დალის – სიურრეალიზმის ფილოსოფია შემოსავლის წყაროდ აქცია, თორემ ოდესღაც დალის ახალგაზრდული სკანდალებიც მისი არახელოვნური, თვითმყოფადი ეპატაჟური ბუნებიდან იზადებოდაო: „ეპატაჟი მან მარკეტინგის ნაწილად აქცია...“

ბუნუელისთვის „გვიანი“ დალი ამაზრბენად ხელოვნურია, ის ნიჭიერი და ელიტური შოუმენია, რომელმაც ყველაფერი გაიღო, რათა მოკისმომგვრელად ორიგინალური ყოფილიყო. დალის ტრანსფორმაციის ერთ-ერთ მიზეზს ბუნუელი მის პრამატულ ცოლში – გალინა დიაკონოვაში ხედავს, გალაში, როგორც მას საღვადორ დალი უწოდებს (მახვილით ბოლო ასოზე). ეს გალინა თავის დროზე ისეთი აუტანელი ქალი ყოფილა, რომ ბუნუელს მისი დახრჩობაც უცდია. ტემპერამენტულ ესპანელს საშინლად უშლიდა ნერვებს ქალი, რომელიც ერთდროულად პოეტ პოლ ელუარის ცოლი, საღვადორ დალის „დედა-შეყვარებული“ (ისევე და ისევე ბუნუელ-დალის ფავორიტი ფროიდი) და კიდევ რამდენიმეს საყვარელი იყო...

– როგორ ვერ ხედავ, რომ იგი გაჩლუნგებს?! – ეუბნებოდა ბუნუელი დალის.

არ აჩლუნგებდა, გალამ ის დალი შექმნა, რომელსაც ხელსახოცზე მიხატული გრაფიკული სილუეტები უნდა გაეყიდა მილიონებად, ოქროს ჯაჭვშებმული ჭიანჭველაჭამიათი ევლო პარზიმის ქუჩებში და თავისი ლეგენდარული უღვაშები აპრეხიოდა მოკლადის სატელევიზიო რეკლამაში...

გალას საყვარლები ცალკე ისტორიაა. დალი არც მალავდა, რომ ცოლისთვის (ის გალაზე 10 წლით უმცროსი იყო) თავად არჩევდა საყვარლებს, ხოლო უკვე სიბერეში, როცა გალა დალისგან მოშორებით, სპეციალურად მისთვის (თუ მისი ვნებებისთვის) შექმნილ სასახლეში გადასახლდა („ვენუსის მღვიმეში“, როგორც ვაგნერიანელი ბუნუელი იტყობდა), გენიოს ქმარს მხოლოდ იმ შემთხვევაში ჰქონდა იქ მისვლის უფლება, რაც ცოლისგან წერილობით დასტურს მიიღებდა: „მობრძანდით, საღამო თავისუფალი მაქვს“.

– მიხარია, რომ ჩემს ცოლს საყვარლები ჰყავს, – ამბობდა დალი, – ეს აღმაგზნებს კიდევ.
„იმპოტენციური ორიგინალურობა“, – ქილიკობდნენ ავი ჟურნალისტები.
დალიმ ეს ამბავიც თავისი ცხოვრების სუპერეპატაჟურ ეპიზოდად აქცია...
თუმცა სულ ბოლოს მარტო დარჩა – გალა მოუკვდა. მოუკვდა თავისი ცნობილი გარეული კატაც (ჭიანჭველაცამიას ბედი უცნობია).

ჰოდა, სწორედ ამ დროს ის თავის ყველაზე ძველ მეგობარს – ლუის ბუნუელს შეეხმინა და „ანდალუსიელი ძაღლის“ შექმნიდან ნახევარი საუკუნის შემდეგ მისთვის ისევ სცადა თავისი „მორიგი უცნაური სიზმრის“ მოყოლა.
– „ანდალუსიელი ძაღლის“ გაგრძელება გადავიღოთ, – უთხრა, – მეორე ნაწილი... ეს ჩვენ ორივეს გვჭირდება,

სიურრეალისტურ მოძრაობას ხელახლა დავიწყებთ...
ბუნუელმა, ცხადია, უარი თქვა – სიყრუე და სიბერე მოიმიზეზა, ამასთანავე, ისევ კიჩის სუნი ეცა, რამაც დალი გააკვირვა:
– ასე დაბერდი?! – ჰკითხა, უფრო სწორად, უყვირა (ოღონდ არა სიბრაზის, არამედ ბუნუელის დაქვეითებული სმენის გამო). – სკანდალების გეშინია?
– რისა?
– სკანდალების...
– არ მესმის...
– სკანდალების!
– ვერ გავიგე...
მათი დიალოგი უკვე შეუძლებელი იყო. ისტორია დასრულდა.
დალიმ ვერ მოახერხა თავისი ახალი სიზმრის მოყოლა. ბუნუელი არც აპირებდა რამის თქმას.

მეტი აღარც არასდროს უსაუბრიათ.

დალი თავის ბრწყინვალე მარტოობას დაუბრუნდა, ბუნუელი – მოგონებებსა და ძველ სიურრეალისტურ თამაშს, ძველ კითხვარს, სადაც მან ოდინდელი კატეგორიულობით ჩაწერა: „მე მიყვარს ახალგაზრდა და დიდთვალება დალი, ყველაზე ნიჭიერი და ყველაზე არანორმალური, ვინც კი ცხოვრებაში შემხვედრია“.



სალვადორ დალის მუზეუმი ფიგერასში

დიდი მისტიფიკატორი სალვადორ დალი თოთხმეტი წლის განმავლობაში თავად იღვწოდა ამ გასაოცარი მუზეუმის შესაქმნელად, რომელმაც მთლიანად მოიცვა ქალაქის თეატრის ყოფილი შენობა. დერეფნების, კიბეების, დარბაზებისა და ოთახების დაუსრულებელი ლაბირინთის ყოველ კუთხეში საკვირველი სიურპრიზები და საიდუმლოებები ელოდება მნახველს. სალვადორ დალის ამ ქმნილების დათვალიერებისას თან წაიღეთ ხურდა ფული, რადგან მხატვარი სიკვდილის შემდეგაც აგრძელებს წკრიალა მონეტების მიღებას თავისი მდიდრული ფოკუსების სანაცვლოდ.

არ გეკონოთ, რომ მას გააცურებთ, რადგან, როგორც ამბობენ, ყველაფერს თვალს ადევნებს თავად მანქანის სული, რომელიც ამ კედლებში დავანებულა. ფიგერასში ბარსელონიდან შეგიძლიათ მატარებლით ან ავტობუსით გაემგზავროთ. ერთ საათში ადგილზე იქნებით. ორმხრივი ბილეთი 14-20 € ღირს, მაგრამ აუცილებლად ორი კვირით ადრე შეიძინეთ ვებგვერდზე: www.salvador-dali.org/en/services/entrades/
ღიაა: 9.30-18.00; ბოლო ექსკურსია 17.15-ზე იწყება.

Gala-Salvador Dalí Square 5



ახალი დიასახლი

სანდრო ჯანდიერი

ექსტერიერი. მადრიდის გარეუბანი – 1970 წელი. ღამე. მუშები საახალწლო განათების ფორმებს კიდებენ. საშობაო წვიმები, ფიფქები და ვარსკვლავები ვერცხლისფრად კაშკაშებს. საახალწლო განწყობას ქალის განწირული კივილი არღვევს. ლოგინზე გართხმულ ახალგაზრდა ქალს დახმარებას კოლორიტული ხანში შესული დიასახლისი აღმოუჩენს.

დიასახლისი (პილარ ბარდემი) ახალგაზრდა ქალი – ისაბელი (პენელოპა კრუსი) ქუჩაში გამოჰყავს და ამაოდ უჩვენებს ხელს საშობაოდ დაცარიელებულ ქუჩაში კანტიკუნტად მომავალ მანქანებს. რამდენიმე უშედეგო მცდელობის შემდეგ დიასახლისი განწირულ ნაბიჯს დგამს და ავტოფარეხში მიმავალ ავტობუსს წინ უდგება. ავტობუსის მძღოლი იძულებულია გააჩეროს.

შემდგომი დიალოგი სუბტიტრების გარეშეც გასაგებია: მიყრილი ფრაზები, შეხლა-შემოხლა ესპანური ტემპერამენტით. შეჭირვებული ახალგაზრდა ქალის შემხედვარე, მძღოლი საბოლოოდ მაინც თანხმდება მშობიარის საავადმყოფომდე მიყვანას, თუმცა ისაბელს საავადმყოფოში მშობიარობა არ

უწერია, წყალს ავტობუსშივე აქცევს. სხვა გამოსავალი არაა – დიასახლისი ხელს იკაპიწებს: „Empujar, Empujar, muy buen, respirar!“ (ესპ. „გაიჭინთე, გაიჭინთე, კარგია, კიდევ, ისუნთქე!“). სისხლში მოთხვრილი კოლორიტული ქალბატონი, რომელიც სულ რამდენიმე წუთით ადრე ტელევიზორში საშობაო გადაცემას უყურებდა, ისაბელს ამშობიარებს.

ავტობუსი ისევ ჩერდება, რომ ეს მოვლენა კარგად დავაფიქსიროთ. ამ უჩვეულო ამბის უნებლიე მოწმე მძღოლი ახალდაბადებულის ნათლია ხდება.

შემდეგ კადრში რეჟისორი გვიჩვენებს, რომ ავტობუსი იმ ილუმინაციების ქვეშ დგას, რომელიც მუშებმა ფილმის გამხსნელ კადრში დაკიდეს. კიდევ ერთხელ გვახსენებენ, რომ შობაა. თუმცა, შესაძლოა, ეს ზედმეტიცაა, შობა უკვე შედგა. როდესაც ავტობუსი თვალთახედვიდან გადის, კადრში მადრიდის გარეუბნის გრაფიტი რჩება, 1970-იან წლებში მოღვაწე პოპულარული ესპანელი გრაფიტის მხატვრის, ხუან კარლოს არგუელოს სტილში. ჩაბნელებულ კედელზე ნათლად იკითხება წარწერა – Libertad.

ეს ეპიზოდი პედრო ალმოდოვარის 1997 წელს გადაღებული ფილმის – „მითროლვარე სხეულის“ დასაწყისია. ამ დროისთვის 48 წლის ესპანელი რეჟისორი გასაოცარი პროდუქტიულობით გამოირჩევა, თითქმის ყოველ ორ წელიწადში „აცხობს“ ახალ ფილმს. „მითროლვარე სხეული“ კი მისი აპოთეოზის დასაწყისია. შემდგომი ფილმი – „ყველაფერი დედაჩემის შესახებ“ (1999) „ოსკარით“ აღინიშნება საუკეთესო უცხოური ფილმის კატეგორიაში.

ასევე „ოსკარს“ მიიღებს მისი მომდევნო ფილმი – „ელაპარაკე მას“ (2002), ამჯერად საუკეთესო სცენარისთვის. თავისთავად, „ოსკარი“, ცხადია, ხარისხის გარანტია არ არის, თუმცა ამ შემთხვევაში გადაჭარბების გარეშე შეიძლება ითქვას, რომ „ელაპარაკე მას“ – ფილმი, რომელიც კომაში მყოფი ორი ქალის შესახებ მოგვითხრობს, ალმოდოვარის შემოქმედების კინო-მწვერვალია, სადაც უანგარო ზრუნვითა და რწმენით ჩაისახება ახალი სიცოცხლე, ეკრანზე განსხეულებულ მეტაფიზიკას ვუყურებთ.

„ჩემთვის წმინდა სამება შედგება ბუნუელის, ბილი უაილდერის და ალფრედ ჰიჩკოკისგან“, – განუცხადა ალმოდოვარმა ჩარლი როუზს, გამოჩენილ ამერიკელ ჟურნალისტს. მართლაც, ალმოდოვარი ბუნუელისგან იღებს მისტიკასა და სომნამბულურ ანომალიას, უაილდერისგან – კომედიას და ჰიჩკოკისგან – კრიმინალური ჟანრით ტრაფობას. მისი პერსონაჟები – ტრანსვესტიტები, ტრანსგენდერები, პანკები, გოთები, მონაზვნები თუ ნებისმიერი მარგინალები – ჩართულნი არიან ვნებით დამუხტულ ფსიქო-სექსუალურ და ამურულ თამაშებში, ლაბირინთებში, სადაც უცხოა ნებისმიერი, თუნდაც კანონის ჩარჩოები. თამაშის წესები გაუპატიურებასა და ნარკოტიკებს შორის მერყეობს, მკვლევლობები და თვითმკვლევლობები სიუჟეტის მძიმე იარაღია.

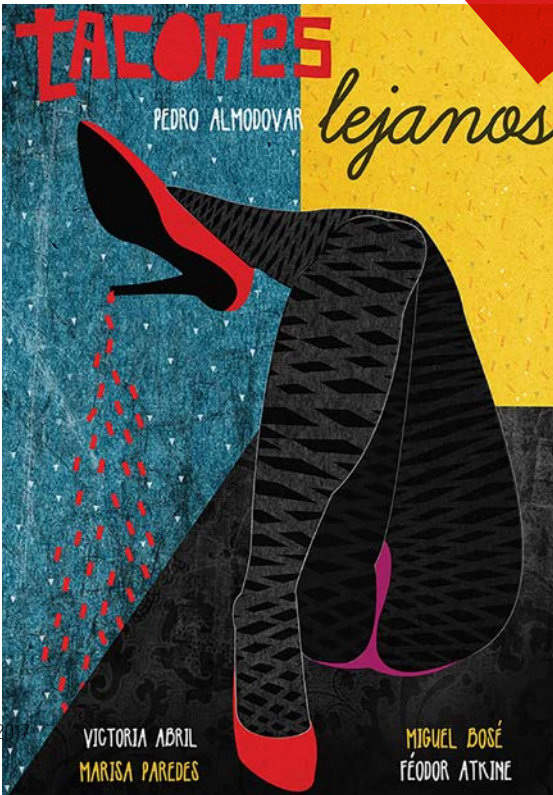
მართალია, ურბანული სუბკულტურების ის თაობა, რომელიც 1980-იან წლებში ამ ფილმების ყურებით იზრდებოდა და გარკვეულად საკუთარი თავის ანარეკლს ხედავდა ეკრანზე, დღეს ისე ახალგაზრდა აღარ არის, ალმოდოვარი დღესაც რჩება ესპანური კულტურის ყველაზე ხმამაღალ, ექსტრავაგანტულ და ექსცენტრიკულ ინტერპრეტატორად, რომელსაც ჯერ კიდევ ძლიერი გლობალური ფანკლები ჰყავს. ტემპარიტად, წარმოუდგენელია პედრო ალმოდოვარის სამყარო ესპანეთის გარეშე, ისევე როგორც წარმოუდგენელია ესპანური კულტურა ვნების (pasión) და ამ ვნების განხორციელების თავისუფლების (libertad) გარეშე.

პედრო ალმოდოვარმა ფილმების გადაღება 1970-იან წლებში მადრიდში დაიწყო. 1975 წელს ფრანკოს სიკვდილის შემდეგ ესპანეთში ახალი სისხლი დუღს. ესპანური ახალი სუნთქვა უკვე განვლილ ფრანგულ და ბრიტანულ ახალ ტალღებს ეხმიანება. გარკვეულად ამ მოძრაობების მიბაძვით მადრიდის არც თუ ისე პრესტიჟულ უბნებში ახალი კულტურული მოძრაობა – La Movida Madrileña იბადება. ეს გარდამავალი პერიოდია, რომელიც, თავის მხრივ, თანამედროვე ესპანური რესპუბლიკის დაბადებას უყრის საფუძველს. La Movida პოლიტიკურ და სექსუალურ თავისუფლებას ქადაგებს.

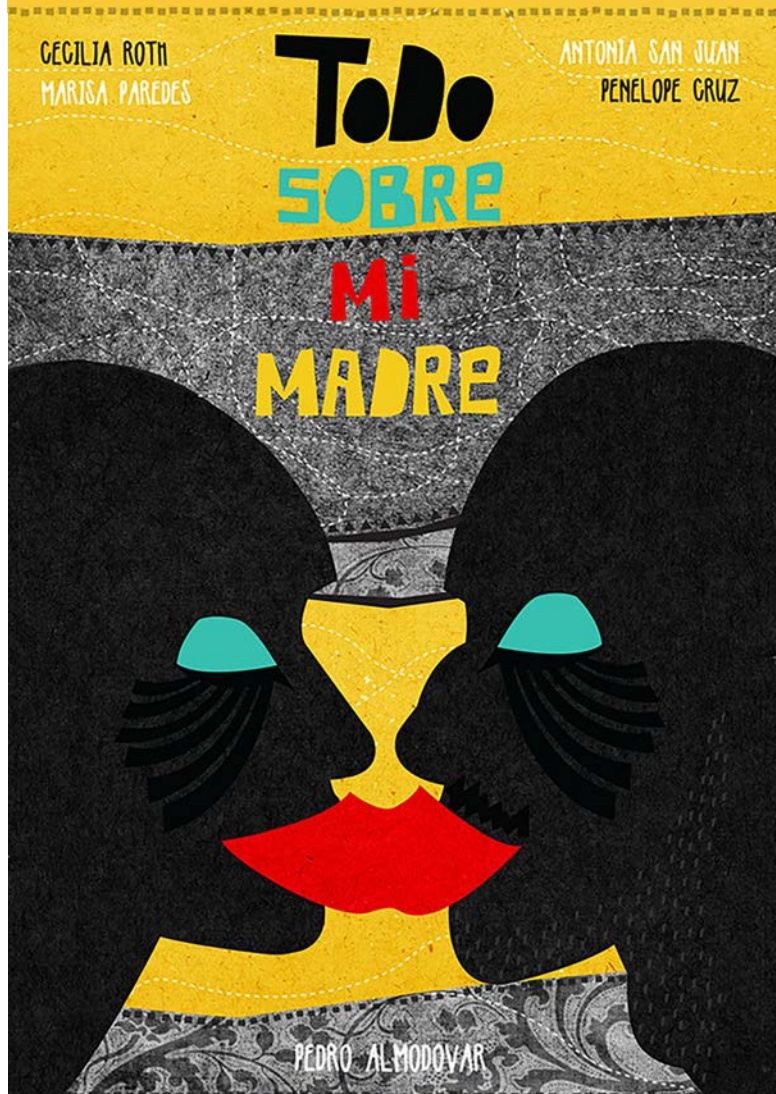
**LIBERTAD – ახ არანის ქვეა
გაერთიანებული ათასგვარი
მარგინალის ახალი რელიგიია.
აგვარად მარგინალური
დამოკრახტიული ესპანეთის
შხენაზრობანი ერთვანიან.**



**ალმოდოვარი დღესაც რჩება
ესპანური კულტურის ყველაზე
ხმამაღალ, ექსტრავაგანტულ
და ექსცენტრიკულ
ინტერპრეტატორად,
რომელსაც ჯერ კიდევ ძლიერი
გლობალური ფან-კლუბი ჰყავს.**



პედრო ალმოდოვარი ხშირად აღნიშნავს, რომ როგორც კინოკრიტიკოსი ფილმის მიხედვით: კინემატოგრაფი მისი ცხოვრების განუყოფელი ნაწილი გახდებოდა. „ამისთვის ვარ გარბენი, ეს ჩემი სახეაროა, სხვა არაფერზე არც მიფიქრია“.



პედრო ალმოდოვარი მადრიდში 1967 წელს პროვინციიდან ჩავიდა. სულ მალე, რამდენიმე წელიწადში, ის არა მხოლოდ ამ მოძრაობის ეპიცენტრში მოხვდა, არამედ La Movida-ს ერთ-ერთი მთავარი წარმმართველი და თანაავტორიც გახდა. ცხადია, 18 წლის პედრო, ოფოფისებრი გაჩეხილი ვარცხნილობით, მოტკეცილი შლაქსებით, მხარზე გადაკიდებული რვა მილიმეტრიანი კამერით და ღიად გაცხადებული სექსუალური ორიენტაციით, ერთ-ერთი მარგინალია.

რეჟისორი, რომელიც ფილმის გადაღებაზე ოცნებობს, კოკაინზე მის, ბარიდან ბარში მასავით გამოშვებულ ჩაცმულ და სექსუალურად ემანსიპირებულ ლიბერტინებთან ერთად თეთრი „ფიატი“ გადაადგილდება. ამავე დროს, სატელეფონო კომპანია „ტელეფონიკას“ თანამშრომელია, თავისუფალ დროს სცენარების წერას ახერხებს, პირველ ფილმს – „Pepi, Luci, Bom“ ასევე თავისუფალ დროს, შაბათ-კვირას იღებს. გადაღებები 13 კვირას გრძელდება. სცენარი იმის მიხედვით იცვლება, თუ რომელი მეგობარი ახერხებს გადაღებებზე მოსვლას. 1980 წელს „Pepi“-ს სან სებასტიანის კინოფესტივალზე აჩვენებენ. სამოყვარულო ნაკლოვანებების მიუხედავად ფილმი, რომელიც ქალების ურთიერთობას ეხება, კრიტიკოსების მაღალ შეფასებას იმსახურებს. მადრიდის კინოთეატრები ღამის სეანსებს ამატებენ. მოულოდნელად ფილმი ფინანსურ წარმატებას აღწევს. პროდიუსერები ალმოდოვარს შეთავაზებებით მიმართავენ.

პედრო ალმოდოვარი ხშირად აღნიშნავს, რომ როგორც კინოკრიტიკოსი ფილმი ნახა, მიხვდა: კინემატოგრაფი მისი ცხოვრე-

ბის განუყოფელი ნაწილი გახდებოდა. „ამისთვის ვარ გაჩენილი, ეს ჩემი სახეაროა, სხვა არაფერზე არც მიფიქრია“, – აღნიშნავს რეჟისორი 2010 წელს მიცემულ ერთ-ერთ ინტერვიუში. ამ გულდაჯერებულობამ ერთ-ერთი წამყვანი როლი ითამაშა მის წარმატებაში. ამის გარდა, ალბათ პროდიუსერებთან ჭიდილში კიდევ ერთხელ იჩენს თავს სიტყვა „liberdad“ – თავისუფლება. უფრო ზუსტად, შემოქმედის თავისუფლების დაცვა.

1985 წელს პედრომ უმცროს ძმასთან – აგუსტინ ალმოდოვართან ერთად კომპანია El Deseo დააარსა. El Deseo, რომელსაც აგუსტინი ხელმძღვანელობს, „ვნებათა ლაბორინთიდან“ მოყოლებული, პედრო ალმოდოვარის ყველა ფილმის პროდიუსერია. El Deseo პედრო ალმოდოვარის თავისუფლების უზრუნველსაყოფად შეიქმნა, თუმცა თავისუფლება გარკვეული პრინციპების დაცვას ემყარება და El Deseo-ში ამ პრინციპებს მკაცრად იცავენ. ფილმი დაბალბიუჯეტიანი უნდა იყოს, რაც ამ შემთხვევაში 10 მლნ დოლარს გულისხმობს. ეს, თავისთავად, გარკვეულ შემზღვევებს უწევს როგორც პროდიუსერს, ისე ფილმის ავტორსა და რეჟისორს. ალბათ ამიტომაც, რომ ალმოდოვარის ფილმის ფორმატი უფრო საპნის ოპერის ფორმატს ჰგავს: თხრობა, ძირითადად, ინტერვიუებში, ხედების ხშირი მონაცვლეობით მიმდინარეობს, ახლო ხედის აშკარა უპირატესობით. El Deseo-ს ფილმში საღებავის ქარხანა ვერ აფეთქდება. ფერი პერსონაჟების მრავალფეროვნებაში უნდა ვეძებოთ, კონფლიქტი – ქვეცნობიერ სურვილებთან ჭიდილში, კათარზისი – ვნებისგან გათავისუფლებაში.

წლებთან ერთად სიუჟეტები უფრო და უფრო იხლართება, ისე რომ ალმოდოვარის ძველ ფანკლუბსაც ხშირად უჭირს იმის გაგება, თუ რა ხდება და რატომ. „კანი, რომელიც ვცხოვრობ“ (2011) გვიყვება პლასტიკური ქირურგის შესახებ – იგი ოპერაციას უკეთებს კაცს, რომელმაც შვილი გაუუპატიურა. მისი მიზანია, მოძალადისგან ქალი შექმნას, რომელსაც საყვარლად გაიხდის. რამე გაუგებარია?!

პედრო ალმოდოვარის ბოლო ფილმი „ჯულიეტა“ (2016) დედისა და გაუცხოებული შვილის ამბავს მოგვითხრობს. იქიდან გამომდინარე, რომ სცენარი ცნობილი კანადელი მწერლის, ალის მურნოს მოთხრობებს ეფუძნება, ფილმის გადაღება ჯერ კანადაში, შემდეგ კი მასაჩუსეტსის შტატში იგეგმებოდა.

ალმოდოვარმა ხან კლიმატი მოიმიზეზა, ხან ინგლისურად გადაღების პრობლემები და საბოლოოდ ფილმის ისევ ესპანეთში გადაღება არჩია. ალმოდოვარის ფილმი ესპანეთის გარეშე თავად ალმოდოვარმაც ვერ წარმოიდგინა.

**ფარი ვარსონაქივის
მრავალფეროვნებაში უნდა
ვიძებოთ, კონფლიქტი –
ქვეყნობიარ სარვილათან
ჭილიდში, კათარზისი –
ვნებისგან გათავისუფლებაში.**

დღეს პედრო ალმოდოვარი მადრიდის ერთ-ერთ პრესტიჟულ უბანში – მალასანიაში ცხოვრობს მარტო, კატა ლუჩიასთან ერთად. მადრიდის ეს უბანი მნიშვნელოვნად შეიცვალა ბოლო ათწლეულების განმავლობაში: ტრადიციულ ხიდ-გა-ს – ტრადიციულ ღვინის მარნებსა და ბარებს – ახლად გამოლაშინებული რესტორნები და მოდური მეორადი ტან-საცმლის მაღაზიები დაემატა. La Movida-ს მარგინალებმა ქუჩებიდან მაღაზიებსა და მალასანიის ბურჟუაზიულ ბინებში გადაინაცვლეს; მარგინალური მეინსტრიმმა შეიწოვა. მალასანიის ქუჩებში ხშირად ხედავენ „ჭერმესის“ პოლოში გამოწყობილ, საღამოს კინოსეანსზე მიმავალ ალმოდოვარს, სწრაფი ნაბიჯით მიმავალ ოფოფისქორიან სილუეტს – კინოთეატრში სიარული, ბავშვობიდან მოყოლებული, უწყვეტი ტრადიციაა.

„ჩემი და მადრიდის ურთიერთობა ორმოცდაათწლიან ქორწინებას ჰგავს, უფრო ყოველდღიური რუტინაა, ვიდრე რაიმე ამალელებლის მოლოდინი“, – აცხადებს 70 წელს მიღწეული რეჟისორი „ნიუ-ორკერთან“ ინტერვიუში.

გასულ წელს პანამის ქალაქების სკანდალში ალმოდოვარის გვარიც გამოერია: „ელ დესეოს“ პანამაში ოფშორული ნათესაობა აღმოაჩნდა. სოციალურ ქსელებში პეტიციაც გაჩნდა სათაურით „ყველაფერი ჩემი ფულის შესახებ“ – ალმოდოვარისგან განმარტებებს ითხოვდნენ, თუ რატომ აღმოჩნდა 50 000 დოლარი ძმები ალმოდოვარების მიერ დაფუძნებულ ოფშორულ კომპანიაში.

საბოლოოდ აგუსტინ ალმოდოვარს წერილობით ბოდიშის მოხდა მოუწია „პედრო ალმოდოვარის სახელის შებღალვისთვის“. თითქოს ამის საპასუხოდ, „ჯულიეტას“ ნეგატიური პრესა მოჰყვა: „ალმოდოვარის დღემდე ყველაზე ნაკლებ-

ბად ესპანური ფილმი, კობტა, გაპრანჭული პერსონაჟებით, რომლებიც გაპრიალებულ აპარტამენტებში ცხოვრობენ და სახეზე მხოლოდ საუკეთესო კრემს იცხებენ“, – წერდა „ელ მუნდოს“ ბლოგერი. სკანდალის გამო ალმოდოვარმა „ჯულიეტასთან“ დაკავშირებული პრესკონფერენციები გააუქმა. მადრიდი გაიბუტა, თუმცა ეს ქორწინებაში ჩვეულებრივი ამბავია: გაბუტვით და ვერც სკანდალით ალმოდოვარს ვერ გააკვირვებ.

„მადრიდთან ქორწინების“ 50-წლიანი რუტინა ყოველთვის მომდევნო ფილმზეა ორიენტირებული. ერთხელ ალმოდოვარს ჰკითხეს, რას გადაიღებდა, ჰოლივუდის რომელიმე საოცნებო სტუდიას მისთვის ფილმის დაფინანსება რომ შეეთავაზებინა, რაზეც მან თითქმის დაუფიქრებლად უპასუხა: „შემდეგ ფილმს“.

ერთ დროს მარგინალი, დღეს კი ღვაწლმოსილი რეჟისორი წელს კანის 70-ე კინოფესტივალის ჟიურის თავმჯდომარეა.



**ერთხელ აღმოდოვარს ჰკითხეს,
რას გადაიღებდა, ჰოლივუდის
რომელიმე საოცნებო სტუდიას
მისთვის ფილმის დაფინანსება
რომ შეეთავაზებინა, რაზეც
მან თითქმის დაუფიქრებლად
უპასუხა: „შემდეგ ფილმს“.**



„ეუსკადი“ „ბასკთა ქვეყანა“ და პისი ბირაზი

ბიძინა ბარათაშვილი

XXI საუკუნის დასაწყისის მსოფლიო საფეხბურთო ისტორია ესპანელთა სრული ჰეგემონიით აღინიშნა. ესპანურმა კლუბებმა 8-8-ჯერ მოიგეს ჩემპიონთა ლიგისა და ევროპის ლიგის გათამაშებები, ეროვნულმა ნაკრებმა 2008-12 წლების მონაკვეთში ზედიზედ სამი უდიდესი ტურნირი (მსოფლიოს 2010 წლის ჩემპიონატი და ორჯერ ევროპის ჩემპიონატი: 2008, 2012) მოიგო და მანამდე არსებული თითქმის ყველა რეკორდი მოხსნა.

ჩვენი დღევანდელი წერილი იმ დროს ეხმიანება, როდესაც ესპანური ფეხბურთი პირველ დიდ წარმატებებს „ეპარებოდა“. ესპანეთი პირველი იყო, ვინც 1929 წელს საფეხბურთო მოდის მკარნახებელ ინგლისს კონტინენტზე ჩატარებული მატჩი მოუგო (4-3). ამ დროისათვის ნაკრების ყულაბაში უკვე იყო 1920 წლის ოლიმპიადაზე მოპოვებული ვერცხლი, ხოლო 1934 წლის იტალიის მსოფლიო პირველობაზე მხოლოდ მუსოლინის ჩარევამ და მსაჯთა არაობიექტურობამ წააგებინა იბერიელებს მეოთხედფინალის გადათამაშება.

გულშემატკივართა ახალ თაობას ცოტა რამ სმენია იმუამინდელ გუნდზე, რომლის ბირთვს ბასკები შეადგენდნენ. არადა, დღეს რომ პრიმერა დივიზიონში ბომბარდირებსა და მეკარეებს პრიზებს გადასცემენ, ეს ორივე პრიზი ბასკი ვარსკვლავების – „ოლიმპიელი“ რაფაელ მორენო არანსადისა (მეტსახელად „პიჩინი“) და რიკარდო სამორას სახელობისაა.

სტაჟიან გულშემატკივართაგან ხშირად მსმენია ალფრთოვანებით მოყოლილი ისტორიები 1937 წელს თბილისში ბასკეთის ნაკრების ვიზიტისა და აქ გამართული 2 ამხანაგური მატჩის შესახებ. მაშინ ქართველები ტოლ-სწორად ეპაექრნენ სტუმრებს, თუმცა ორივეჯერ დამარცხდნენ: თბილისის „დი-ნამო“ – 0-2, საქართველოს ნაკრები კი – 1-3.

საკუთარი ნაკრები ბასკთა ქვეყანას 1915 წლიდან ჰყავს და იგი დღესაც ატარებს საბენეფისო ამხანაგურ მატჩებს სხვადასხვა სახელით (Selección de Euskadi, Vasconia, Equipo Vasco და სხვა). ბასკური ფეხბურთის დამოუკიდებელი ისტორია 1913 წელს დაიწყო, როდესაც ესპანეთის ფეხბურთის ფედერაციის ჩამოყალიბების პარალელურად შეიქმნა რეგიონული ფედერაციები. იმხანად ბასკები გააერთიანეს კანტაბრიასთან და ნაკრებიც, რომელიც მეტწილად „ბასკონიად“ იწოდებოდა, ზოგჯერ „ჩრდილოეთის“ სახელით ასპარეზობდა.

1922-1930 წწ. ბასკეთში პარალელურად 2 პირველობა იმართებოდა, რადგან „ბისკაიამ“ და „გიპუსკოამ“ სეპარატისტული ლიგები ჩამოაყალიბეს და ვერაფრით ახერხებდნენ საერთო ენის გამოწახვას. ერთადერთი გამონაკლისი 1922 წელს გაკეთდა, როდესაც რეგიონში ერთიანი ნაკრები შეადგინეს და სამხრეთ ამერიკის უძლიერეს გუნდებთან გასაჯობრებლად გაამგზავრეს. 19 ფეხბურთელიდან უმეტესობას გიპუსკოელები შეადგენდნენ, „ბისკაიამ“ კი გუნდში 4 მოთამაშე მიავლინა.

არგენტინის ნაკრებთან ბასკებმა 0-4 წააგეს, როსარიოს პროვინციასთან – 1-2, ბრაზილიურ სან პაულუსთან – 1-2, ურუგვაის ეროვნულთან კი – 0-4 და 1-3, თუმცა იყო წარმატებაც: ფრე – 1-1 ბუენოს-აირესის „პორტენოსთან“, გამარჯვება არგენტინის პროვინციათა კრებულთან – 4-0 და პელეს გამზრდელ ბრაზილიურ „სანტოსთან“ – 5-0.

1936 წელს ესპანეთში სამოქალაქო ომი გაჩაღდა და ბასკებმა რესპუბლიკელთა სოლიდარობის პროპაგანდისტული ტურნეს გამართვა გადაწყვიტეს. იდეა ბასკეთის ავტონომიის პრეზიდენტ ხოსე ანტონიო აგირესა და ლუის რეგეიროს ეკუთვნოდათ. სწორედ მათი თაოსნობით შეიქმნა ნაკრები, რომელსაც „ეუსკადი“ („ბასკთა ქვეყანა“) დაერქვა. ევრო-

პული ტურნე პარიზში „რასინგის“ დამარცხებით (3-0) დაიწყო და წარმატებულად გაგრძელდა ჩეხოსლოვაკიაში, პოლონეთში, სსრკ-სა და სკანდინავიაში. 1937 წელს თავი იჩინა სერიოზულმა ფინანსურმა პრობლემებმა. 2 მოთამაშე შინ დაბრუნდა, რეგერომ კი დროებით თავი იმავე პარიზის „რასინგს“ შეაფარა. საბოლოოდ ფეხბურთელებმა მექსიკაში გამგზავრება გადაწყვიტეს, სადაც უკვე ყალიბდებოდა ესპანეთიდან დევნილთა მძლავრი დიასპორა.

20 ამხანაგურს მოჰყვა წარუმატებელი ვოიაჟი სამხრეთ ამერიკაში, სადაც ადგილობრივმა მთავრობებმა ბასკებს მხოლოდ ჩილეში დართეს 2 თამაშის გამართვის უფლება. მეხიკოში დაბრუნებულმა „ეუსკადიმ“ კიდევ 10 მატჩი ითამაშა, რის შემდეგაც, ფიფა-ს სანქციების შიშით, ადგილობრივ სამოყვარულო ჩემპიონატში ერთიან გუნდად ჩაერთო. ამ დროს მას უკვე „სელესიონ ბასკა“ ერქვა. ახალი კლუბი უთუოდ მოიპოვებდა ჩემპიონობას, მაგრამ 1939 წელს 9 კაცი არგენტინულმა გრანდებმა გადაიბირეს. 40-იანი წლების შუაში უმეტესობა დაბრუნდა მექსიკაში და ახალი სახელით („რეალ ესპანია“) ისევ მოიპოვა ლიდერის პოზიცია... საბოლოოდ, ფეხბურთელთა დიდი ნაწილი მექსიკაში დასახლდა და მთელი ცხოვრება ლათინურ ამერიკაში გაატარა. ბასკთა ლიდერებდა სამართლიანად ითვლებოდნენ 1934 წლის მუნდიალის მონაწილენი: ხოსე მუგურესა, ხოსე ირარაგორი, ლეონარდო სილაურენი (რომელიც მსოფლიო პირველობის სიმბოლურ ნაკრებში შეიყვანეს), ისიდრო ლანგარა და ძმები რეგეიროები.

ამათგან ასაკით უმცროსი – ლუისი (25 მატჩი, 16 გოლი ესპანეთის ნაკრებში) ოსტატობით ძმებს აღემატებოდა, ამიტომაც ისტორიაში რეგეირო I-ის სახელით შევიდა და 2 წლით უფროს პედროს (რეგეირო II) რიგობითობა ჩამოართვა. მესამე ძმა ტომასი (რეგეირო III), რომელიც „ეუსკადის“ მხოლოდ ამერიკულ ტურნეში შეუერთდა, კლასითაც და ასაკითაც მესამე იყო. ერთად ძმებმა ჯერ მადრიდის „რეალში“ ითამაშეს (1935-36), შემდეგ კი – მექსიკურ „ასტურისასში“. გაცილებით მეტი დრო გაატარეს ერთად უფროსებმა – დასახლებული გუნდების გარდა მათ ირუნის „რეალის“, „ეუსკადისა“ და ესპანეთის ნაკრების მისურებიც ერთად ატარეს.

ლუის რეგეიროს როლი „ეუსკადიში“ მხოლოდ ფეხბურთელობითა და გუნდის კაპიტნობით არ შემოიფარგლებოდა. იგი დელეგაციის პრეს-მდივანიც იყო და პროპაგანდისტული ნაწილის ხელმძღვანელიც. ლუისის უკანასკნელ დრომდე ეკუთვნოდა ესპანური ფეხბურთის 2 რეკორდი: 1. 1931-32 წწ. სეზონში იგი გახდა პირველი ფეხბურთელი, რომელმაც ლიგაში მოასპარეზე ყველა გუნდის კარი დალაშქრა (2011-12 წწ. გაიმეორა კრიშტიანუ რონალდუმ); 2. 1933 წელს რეგეირო გახდა „რეალის“ პირველი მოთამაშე, რომელმაც „ბარსელონას“ ზედიზედ 3 სეზონში გაუტანა გოლი გასვლით შეხვედრაში (2012 წელს ეს მაჩვენებელი რონალდუმ გადაფარა).

ბასკეთის ნაკრების თითქმის სრულმა შემადგენლობამ იუარა ფრანკისტულ ესპანეთში დაბრუნება, გამოწვევის მხოლოდ რობერტო ჩეხარია და გილერმო გოროსტისა იყვნენ. პირველი ნოსტალგიამ შეაწუხა, მასზე გაცილებით სახელოვანი გოროსტისა კი ფრანკოს რეჟიმმა პარიზში გამართული პრივატული შეხვედრის დროს მიცემული დაპირებით მოხიბლა. გოროსტისას „ატლეტიკოში“ უკვე მოპოვებული ჰქონდა ქვეყნის ჩემპიონის ტიტული. ესპანეთში დაბრუნებულმა კი „ვალენსიას“ 2 ჩემპიონატი და თასი მოაგებინა, თუმცა ფრანკისტებისთვის უფრო მნიშვნელოვანი იყო მისი სახელის პროპაგანდისტულ აქციებში გამოყენება. ბასკს გაუჭირდა ფსიქოლოგიური ტვირთის ტარება – მას ადრეც

ჰქონდა პრობლემები ალკოჰოლთან, ახლა კი საბოლოოდ გალოთდა და 1966 წელს შეეწირა მავნე სენს. არადა, მის ნიჭიერებაზე მიღწევების ჩამონათვალის ნათლად მტყვევლებს: 6 ჩემპიონატი, 5 სამეფო თასი, ბომბარდირის 2 ტიტული და კარიერის მანძილზე გატანილი 326 გოლი!

თანაგუნდელთაგან ყველაზე მეტს „ეუსკადის“ უპირობო ლიდერმა ისიდრო ლანგარამ მიაღწია. ალფრედო დი სტეფანოსთან, რომარიოსა და რუედ ვან ნისტელროოსთან ერთად იგი იმ დიდებულ კვარტეტში შედის, რომელმაც 3 სხვადასხვა ჩემპიონატში იბომბარდირა. მის ფენომენალურ გოლის ალლოს ადასტურებს ესპანეთის ნაკრების რიგებში გატანილი 33 გოლი (34 თამაშში) და მთლიანად კარიერის მანძილზე – 505 გოლი 414 შეხვედრაში!!! სხვათა შორის, მსოფლიო პირველობების შესარჩევ ტურნირში მან პირველმა შეასრულა „პენტა-თრიკი“ (5 გოლი პორტუგალიასთან 1934 წელს).

ესპანეთში იგი ჯერ მოკრძალებული „ოვიედოს“ რიგებში ბრწყინავდა, შემდეგ „ეუსკადის“ ბომბარდირი გახდა, მერე არგენტინული „სან ლორენსოსი“, მექსიკაში „რეალ ესპანია“ დააწინაურა, ბოლოს კი მშობლიურ „ოვიედოს“ დაუბრუნდა და 34 წლის ასაკში 18 გოლით დაეხმარა!

1939 წლის 21 მაისს ლანგარა ბუენოს-აირესში ჩავიდა, სადაც „სან ლორენსოში“ მიიწვია და იმავე საღამოს გავიდა მინდორზე იმხანად უძლეველი „რივერ პლეიტის“ წინააღმდეგ, რომლის შეტევის ხუთეული – პეუჩელი, მორენო, პედერნერა, რონგო და ვაშეტო – შიმის ზარს სცემდა მთელ კონტინენტს. პარტნიორებს ლანგარა საერთოდ არ იცნობდა, მაგრამ პირველსავე ტაიმში ადგილობრივი ინჩადა ჭკუიდან გადაიყვანა – 4 გოლი გაიტანა მე-7, მე-13, 21-ე და 39-ე წუთებზე და „სან ლორენსოს“ ისტორიული გამარჯვება მოაპოვებინა – 4-2!

ასეთი რამ „რივერის“ 114-წლიან ისტორიაში მხოლოდ 4-ჯერ მოხდა, მაგრამ არც კოსოს, არც კასერესს და არც გარსია კამბონს პოკერი ასეთ მოკლე მონაკვეთში არ შეუსრულებიათ. ლანგარას საშუალო შედეგიანობა ოფიციალურ მატჩებში – 1,17 გოლი – მეხუთეა ფეხბურთის ისტორიაში, 3 ჩემპიონატში გატანილი 100-ზე მეტი გოლი – უნიკალური, მექსიკის „მონტერეის“ კარის 7-ჯერ აღემატება კი დღემდე სარეკორდო!

თანამედროვე მსოფლიოში სულ რამდენიმე ისეთი კლუბი შემორჩა, რომელიც თავის შემადგენლობას ეროვნული პრინციპით ადგენს. ასეთთა უმეტესობა ლათინურ ამერიკაშია ბაზირებული. ევროპაში მსგავსი პოზიციის გატარებას ერთი ხანობა იტალიური „პიაჩენცა“ ცდილობდა, მაგრამ გლობალიზაციის უღმობელ პროცესთან უთანასწორო ბრძოლას ვერ გაუძლო და, ბრაზილიელი მატუსაღელის ყიდვით, კაპიტულაცია გამოაცხადა.

ერთადერთი, ვინც დღემდე ესპანეთის უძლიერეს ლიგაში ახარხარს „მლინარდარატანს“ ჭილილს – ზილზაოს „ატლანტიკა“! აქ დღემდე ახლოდ „ბასკეთის ჰეპტონი“ (ხელგაბა 3 „ესპანური“ და 4 „ფრანგული“ პროვინციისგან) ავიღავს ხეაქლით ბურთის გაპოვება და ახაყად თავანდალავს გასვლა „სან ხამის ბარიას“ შინდორუბა, სადაც „რეალისა“ და „ბარსელონას“ ვარსკვლავებიც კი ქნადალ ნოკვანა აქანადავად პოხივს...



დაძველების მინიმალური ესპანური ღვინოები შემდეგ დასახელებებზე იყოფა:

JOVEN – ახალი ღვინო, ამავე წლის მოსავლისგან დანუშული;

CRianza – სულ მცირე, ორწლიანი დაძველების ღვინო (აქედან 6 თვე – მუხის კასრებში);

RESERVA – სამწლიანი ღვინო (სულ მცირე, ერთი წელი მუხის კასრებში);

GRAN RESERVA – სულ მცირე, ხუთწლიანი დაძველების ღვინო (ორი წელი მუხის კასრებში).

ესპანური ღვინო

თქვა სხიარალი

ტრადიციულად, მიიჩნევენ, რომ ესპანური ღვინო უფრო მაგარი და მწკლარტეა, ვიდრე იტალიური და ფრანგული. ესპანური ღვინო მართლაც მკვეთრი გემობრივი ბუკეტით ხასიათდება. ასეთი ღვინოები იმ ასორტიმენტის ძირითადი ნაწილია, რომელიც იყიდება როგორც ესპანეთში, ისე მის ფარგლებს გარეთ, თუმცა ამ ქვეყანაში ასევე შესანიშნავი მსუბუქი თეთრი და ვარდისფერი ღვინოები მზადდება.

მსოფლიო ღვინის წარმოებაში ესპანეთი მესამე ადგილზეა (იტალიისა და საფრანგეთის შემდეგ). აქ მეღვინეობის ასზე მეტი სერტიფიცირებული რეგიონია. თეთრს, ვარდისფერსა და წითელს შორის სწორედ ესპანური წითელი ღვინო მიიჩნევა მსოფლიოში ერთ-ერთ საუკეთესოდ. ის საკმაოდ მსუყე, არომატული, ხილისა და მუხის ტონებითა და სურნელით სავსეა. ესპანეთში ძნელად თუ იპოვით ნახევრად მშრალ და ნახევრად ტკბილ ღვინოებს. თითქმის ყველა აქაური ღვინო შშრალია, სადესერტო ღვინოების გამოკლებით (Vino de Postre, VINO Dulce, VINO de Licor), რომლებიც, პირიქით, ძალზე ტკბილია.

იმ რეგიონების სახელები, რომლებიც საუკეთესო ღვინოებს აყენებენ, ოფიციალურად დარეგისტრირებულია. მათ მინიჭებული აქვთ სტატუსი D.O. – Denominación de Origen, რაც ღვინის მაღალ ხარისხზე მიუთითებს და ეს ბოთლის

ეტიკეტზე ყოველთვის აღნიშნულია; ხოლო გამორჩეულად საუკეთესო მეღვინეობის რეგიონებს აქვთ სტატუსი DOCa (Denominación de Origen Calificada), რომელიც იტალიური DOCG-ის ანალოგია. ამგვარი სტატუსის მფლობელია ესპანეთის ორი რეგიონი: რიოხა და პრიორატი (კატალონია).



მთელ პანაბრზე ყველაზე ზოგადი ვენახი ესპანეთის მხარეა - დაღამინაზე გახანაბრებული ვენახის 15 პროცენტის სწორედ ეს ქვეყანაში ხარობს.

რიოხას ღვინოები

ესპანეთის მეღვინეობის საუკეთესო რეგიონი რიოხაა. აქაური ღვინო ღვინის მოყვარულთათვის, ზოგადად, ესპანური ღვინის სინონიმია.

სულ რამდენიმე ათეული წელია, რაც რიოხას ღვინოები მსოფლიომ გაიცნო, თუმცა ამ მიწებზე ღვინის წარმოება 2000 წლის წინ დაიწყო. რიოხას ღვინოებს იმან უშველა, რომ საფრანგეთში ვაზს ფილოქსერა მოედო და სახელგანთქმულმა ფრანგმა მეღვინეებმა ყურძნის უცხოეთიდან შემოიტანა დაიწყეს. აღმოჩნდა, რომ რიოხას კლიმატისა და ნიადაგის მახასიათებლები უნიკალურია; აქაური ვაზის ლერწი გამორჩეულად მდგრადია.

ტრადიციულად, რიოხას წითელ ღვინოს ანიჭებენ უპირატესობას, თუმცა თეთრი ღვინოებიც ძალიან გემრიელია. 1991 წელს რიოხას ღვინოებს უმაღლესი სტატუსი მიენიჭა (D.O.C.a.). ეს რეგიონი გახდა პირველი ესპანური მხარე, რომელმაც ასეთი მაღალი ხარისხის ნიშანი დაიმსახურა. აქაური ვენახები სამ ტერიტორიულ ერთეულადაა დაყოფილი: რიოხა ალავესა, რიოხა ალტა და რიოხა ბახა. ღვინის წარმოებისას სხვადასხვა ადგილას მოწეული ყურძენი ერთმანეთს ერევა, რაც სასმელს განსაკუთრებულ გემოს ანიჭებს.

ესპანური ყურძნის ჯიშები ტემპრანილიო წითელი ღვინის (D.O.) წარმოებაში ძირითადი მასალაა; მას უმატებენ გრასიანოს, მასუელოსა და გარნახას, რაც ამ ღვინოებს ხილის გემოთი გაჯერებულ სიმკვეთრესა და სიმწკლარტეს ანიჭებს.



MARQUÉS DE RISCAL

„ღვინის ქალაქი“, არქიტექტორ ფრენკ გერის მორიგი შედეგია, ელსიეგოში, რიოხას რეგიონში მდებარეობს. ნაგებობის უცნაური ფორმა, რომელიც ფოლადისა და ტიტანის კილომეტრიანი გრძივი ფირფიტებითაა მოპირკეთებული და ოქროსფერი, მეწამული, ვერცხლისფერი და ვარდისფერი „ფრთებითაა“ დამშვენებული, გორგალს უფრო ჰგავს, ვიდრე მეღვინეობის მეურნეობას. ფერთა ასეთი უჩვეულო შეხამება შემთხვევითი სულაც არ არის: ვარდისფერი და მეწამული გვასხენებს ჩამოსხმული ღვინის ფერს, ხოლო ოქროსა და ვერცხლისფერი მიგვანიშნებს ბოთლის ორიგინალურ დიზაინზე.

ფოლადის ჭერქვეშ მდებარეობს ქარხანა, ღვინის მუზეუმი, მიწის ვარსკვლავის მფლობელი რესტორანი, სპა-სალონი და უნიკალური სასტუმრო, რომელიც ასევე ფრენკ გერის დიზაინერული ქმნილებაა. Marqués de Riscal-ი მსოფლიოს იმ 10 მეღვინეობის მეურნეობას შორისაა, რომელსაც ყველაზე ხშირად სტუმრობენ მოგზაურები.

12 ევროდ ღირებული ექსკურსია მოიცავს ღვინის საწარმოს დათვალიერებას, ორი სახეობის ღვინის დავემოვნებას, უძველესი სარდაფის მონახულებას, სადაც, 1860 წლიდან მოყოლებული, ყოველწლიური მოსავლის ღვინოები ინახება.

Torrea 1, Elciego (Álava)
www.marquesderiscal.com

VOYAGER რეკომენდაცია

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA

მწარმოებელი: Marques de Riscal;
რეგიონი: რიოხა ალავესა.

შესანიშნავი შეფერილობის ალუბლისფერი წითელი; პიკანტური, ბალზამისებრი არომატების ნაზავი მწიფე მუქი კენკრის შტრიხითა და გამომწვარი ხის მსუბუქი ნიუანსებით. სასაზე შეხებისას სისხვის შეგრძნებას ტოვებს, გემრიელია, კარგი სტრუქტურა აქვს და ელეგანტური, დასრულებული ტანინების გემო დაჰკრავს. ის ხანგრძლივად რჩება და მუხის მსუბუქი არომატით გაჯერებულ სივრცის შეგრძნებას იწვევს.

ყურძნის ჯიშები: ტემპრანილიო, გრაციანი, მასუელიო.

შეგიძლიათ მიირთვათ შაშხთან, სუსტად გამოხატული გემოს მქონე ყველთან, ნაკლებად შესუნელებულ კერძებთან, ლობიოსა და სხვა მარცვლეულთან, წითელ ხორცთან.

ფასი: 25 €-დან



GARNACHA Menguante 2012

მწარმოებელი: Vinedos Y Bodegas Pablo;
რეგიონი: კარინენა, არაგონი.

მუქი ლალისფერი შეფერილობის; დაშაქრული წითელი კენკრის, მიხაკის, ვანილისა და საკმევის პიკანტური, ყვავილისებური არომატები. სასაზე ბრწყინვალე, გამაგრებულ შეგრძნებას აჩენს. ჟოლოს ალკოჰოლური არომატი და მცენარეული გემოები მინერალური თვისებებითაა გაზავებული. ზინოს ყურძნის გემოსაც იგრძნობთ. ტოვებს ძლიერ და მდგრად გემოს, ტანინების აბრეშუმისებური შტრიხით.

ფასი: 21 €-დან



RIOJA CRIANZA 2013

მწარმოებელი: VIVANCO;
რეგიონი: რიოხა ალტა.

ღია ალუბლისფერი წითელი შეფერილობის; კარგად დაბალანსებული, მდგრადი გემო აქვს.

Rioja Crianza წითელი კენკრის არომატების ფეიერვერკია. კვამლის, მოხალული ვანილისა და საკმაზის მსუბუქი ნოტები ხილის გემოს აბალანსებს. მომწიფებული ტანინებით სავსე სტრუქტურის მქონე ღვინო მდგრად და ელეგანტურ გემოს ტოვებს. ხმელთაშუა ზღვის სამზარეულოს კერძებზე მისაყოლებლად იდეალურია.

ყურძნის ჯიშები: მხოლოდ ხელით დაკრეფილი ტემპრანილიო. მტევნებს 36 საათი ცივ ოთახში ათავსებენ, სანამ მის დახარისხებასა და დამუშავებას შეუდგებიან. 16 თვე ინახება ფრანგული და ამერიკული მუხის კასრებში, პერიოდულად მუშავდება, შემდეგ კი ექვსი თვის განმავლობაში ბოთლებში ძველდება.

ფასი: 24 €-დან



გალიციური ღვინოები

ატლანტის ოკეანის სიახლოვისა და ნალექების სიუხვის გამო გალისიაში ყურძენი ბოლომდე არ მწიფდება, ამიტომ ღვინოები უფრო მსუბუქი და ნაკლებად ტკბილია.

აქ რამდენიმე სავენახე მეურნეობას მიენიჭა სტატუსი D.O., რომელთა შორის გამორჩეული D.O. Rias Baixas სახელგანთქმულია თეთრი ღვინოებით. მისი ვენახები პონტევედრაში მდებარეობს და ძირითადი საღვინე ჯიში ალბარინია. მისგან განუმეორებელი, ხილისა და ყვავილების ბუკეტით გავრეხული ღვინოები მზადდება.

კასტილიისა და ლეონის ღვინოები

კასტილიისა და ლეონის რეგიონების ღვინოები გამოჩეულად რბილი და ფაქიზია. აქ რამდენიმე სერტიფიცირებული რეგიონია:

D.O. Arribes – ვენახები სამორისა და სალამანკის პროვინციებში მდებარეობს, პორტუგალიის საზღვართან. თეთრი ღვინოებისთვის უმეტესად მალვაზიის ჯიშის ყურძენს იყენებენ, ხოლო წითლისთვის – ტემპრანილიოს.

D.O. Bierzo – ლეონის ჩრდილო-დასავლეთში გაწონასწორებული ტემპერატურის, მზიანი კლიმატისა და უხვწყლიანობის გამო მენსიის (კაბერნეს სახესხვაობა) ღვინოები გამორჩეულია ხილის სიმუავით, ფაქიზი სტრუქტურით.

D.O. Ribera del Duero – ტინტო დელ პაისის (ტემპრანილიოს ნაირსახეობა) წითელი ღვინოები ხასიათდება რთული გემოთი და ქლიავის არომატით. ისინი ხანგრძლივად ინახება.

D.O. Rueda – სპეციალისტები მიიჩნევენ, რომ აქ ესპანეთში საუკეთესო, ბალახის არომატით გავრეხულ თეთრ ღვინოებს ამზადებენ ვერდესოსგან, რომელიც ამ მიწაზე ასწლებულია ხარობს.

D.O. Toro – ვალიადოლიდში მოყვანილი ტინტა დე ტოროს (ტემპრანილიოს სახესხვაობა) ჯიშის ყურძენი მაღალ-შაქრანია, ღვინო კი – მავარი.

კასტილია-ლა მანჩის ღვინოები

ეს ესპანეთის მეღვინეობის ცენტრალური რეგიონია, სადაც დიდი რაოდენობით ღვინო იწარმოება. აქაური მეღვინეები, ძირითადად, მასობრივი მოხმარების პროდუქციას ამზადებენ, რომლის უმრავლესობა სუფრის ღვინოების რიგს განეკუთვნება (Vino de Mesa).

სპეციალისტები მიიჩნევენ, რომ ამ მიწებს თავიანთი პოტენციალი ვერაფრობით ბოლომდე არ გამოუვლენია და მომავალში კასტილია-ლა მანჩის ღვინოები საერთაშორისო აღიარებას მოიპოვებს. სტატუსმინიჭებულ 10 არეალს შორის საუკეთესოდ მიიჩნევა D.O. Valdepeñas (ვალდეპენიასი) და D.O. La Mancha (ლა მანჩა).

ბასკეთის ქვეყნის ღვინოები

ბასკეთის ისტორიული განსაკუთრებულობა ღვინის წარმოებაზეც ახდენს გავლენას. აქ ამზადებენ ღვინოებს ყურძნის იმ უძველესი ჯიშებისაგან, რომელთა მსგავსი სხვა რეგიონებში არ მოიპოვება, მაგ., თეთრი ონდარაბი სური და წითელი ონდარაბი ბელტსა, რომელთა წყალობით ბასკური ღვინოები ძალზე ორიგინალურია. ბასკეთში უფრო მეტად გავრცელებულია თეთრი ღვინოები, რომლებსაც ყვავილის გამოკვეთილი არომატი ახასიათებს.



მადრიდის ღვინოები

მადრიდის პროვინციაც ღვინის მწარმოებელ რეგიონად მიიჩნევა. აქ ხარობს თეთრი ყურძნის ჯიშები: მალვარი, აირენი, ალბილიო; წითელი – ტემპრანილიო, გარნანჩა, გარნანჩა ნიტა. დედაქალაქის მეღვინეები აწარმოებენ წითელ, თეთრ და ვარდისფერ ღვინოებს.

ამ პროვინციაში ოფიციალურად სერტიფიცირებულია მხოლოდ ერთი არეალი – D.O. Vinos de Madrid.

ნავარული ღვინოები

ნავარა და რიოხა მეზობელი მხარეებია, რომელთა ნიადაგი ერთმანეთის მსგავსია, მაგრამ კლიმატი – განსხვავებული. ნავარა ზღვისპირა მხარეა, რიოხას კი ზღვაზე გასასვლელი არა აქვს. ორივე რეგიონში ერთი და იგივე ყურძნის ჯიშები ხარობს: ტემპრანილიო და გარნაჩა. როცა ნავარა საკუთარი წარმოების ღვინოების აღიარებისთვის იბრძოდა, ფსონი გარნაჩასგან დამზადებულ ვარდისფერ ღვინოებზე დადო, ასევე იყენებდა გავრცელებულ ჯიშებს – მერლოს, კაბერნე

სოვინიონსა და შარდონეს, რომლებიც რიოხაში კონსერვატორ მევენახეებს არ მოჰყავდათ. D.O. Navarra-ს ღვინოთა უმრავლესობა ტემპრანილიოსა და მერლოს ნარევისაგან მზადდება, ასევე, კაბერნე სოვინიონისაგან. თეთრი ღვინოებისათვის შარდონეს ჯიშის ყურძენი გამოიყენება. ნავარული ღვინოების გემობრივ თვისებებზე გავლენას ახდენს კლიმატური პირობები. უნიკალურია კირქვიანი ნიადაგები, რომლებზეც ვენახი ხარობს.



კატალონიური ღვინო

ღვინოს აქ ჯერ კიდევ რომის იმპერიის ეპოქაში აყენებდნენ. შუასაუკუნეებში ტრადიციას სამონასტრო მარნები აგრძელებდნენ. სპეციალისტთა აზრით, მსოფლიოში ერთ-ერთი ყველაზე გავრცელებული ჯიში კაბერნე სოვინიონი სწორედ კატალონიის მიწის პირშია. მრავალი კატალონიური მარკა D.O. სტატუსითაა სერტიფიცირებული. მათ შორის ყველაზე სახელგანთქმულია D.O. Penedés, DOCa. Priorat და D.O. Cava.

D.O. Penedés ბარსელონისა და ტარაგონის პროვინციებში მოწეული ყურძნისაგან დამზადებული თეთრი ცქრიალა ღვინოები ცნობილი ხილის არომატითაა ცნობილი. ბოლო დროს განსაკუთრებით პოპულარულია D.O. Penedés-ის მარკის წითელი ღვინოებიც. აქ მოჰყავთ სახელგანთქმული ფრანგული ჯიშებიც, მაგალითად, კაბერნე სოვინიონი; ასევე, ტრადიციული ესპანური ტემპრანილიო, რომელსაც კატალონიაში Ull de Llebre ჰქვია. D.O. Penedés-ის ღვინოები ხასიათდება რბილი ხავერდოვნებით, მათ შორის გამოჩენილია Codorniu, Freixenet და Torres.

DOCa. Priorat ტარაგონის პროვინციაში მდებარე პრიორატის ვენახები DO-Ca-ს სტატუსითაა აღნიშნული. აქაური ღვინო კატალონიის საუკეთესოდ მიიჩნევა. ღვინოები D.O. Priorat მზადდება ისეთი ჯიშის ყურძნისაგან, როგორცაა: გარნაჩა, მერლო, კაბერნე, სირა და კაბერნე სოვინიონი. ეს სახელგანთქმული მაგარი წითელი ღვინოები დატვირთულია სპეციფიკური გემოთი, რომელიც დაღვწის შემდეგ პირში ხანგრძლივად რჩება.

D.O. Cava ამ ცქრიალა ღვინოს კატალონიურ შამპანურს უწოდებენ. კავას რეცეპტი შეიქმნა საოჯახო მარან Codorniu-ში, რომლის წარმომადგენლები ზრუნავდნენ, რომ ეს სასმელი ფრანგული შამპანურისაგან განსხვავებული ყოფილიყო. კატალონიურ ცქრიალა ღვინოს განუმეორებელ გემოს ანიჭებს ყურძნის ისეთი ჯიშები, როგორცაა: მაკაბეო, პარეიდა, შარელ-ლო, შარდონე და მალვაზია.

ანდალუსიური ღვინოები

ანდალუსია ტკბილი, შემაგრებული ღვინოების სამშობლოა. აქ მეღვინეობის ისტორია ძვ. წ. I ათასწლეულში იღებს სათავეს. არაბების ბატონობის ეპოქაში ღვინის დაყენება თითქმის ყველგან იკრძალებოდა. დამპყრობლებისგან გათავისუფლების შემდეგ ანდალუსიური მეღვინეობა ხელახლა დაიბადა. აქაური კლიმატი მშრალი ღვინოების დასაყენებლად ძალიან ცხელია, ამიტომაც უმეტესწილად ტკბილი და შემაგრებული ღვინოები მზადდება.

დაყენების წესი სხვადასხვა მოსავლის შერევას ითვალისწინებს. ღვინით სავსე კასრები პირამიდისებურად ლაგდება. ქვემო იარუსში ყველაზე ძველი ღვინო ინახება. ამ იარუსის ყოველი კასრის მესამედი ყოველწლიურად ბოთლებში ისხმება, დანაკლისი კი შემდეგი იარუსიდან ივსება. ანდალუსიური ღვინოები მათობელოდა და დატვირთული გემოთი ხასიათდება.

დსპანური წითელი ღვინის 7 ნაირსახეობა

დაუძველებელი / GARNACHA

გემოს მახასიათებლები: მარწყვი, წითელგულა გრებიფრუტი, ჩინური ვარდი და შავი ჩაი.

დამზადების არეალი: Calatayud, Somotano, Navarra, Cariñena, Campo de Borja, La Mancha.

გარნახას საფრანგეთში Grenache-დ იხსენიებენ, თუმცა თავად ყურძენი სწორედ ესპანეთიდან მოდის. ამ ნაჯერ მსუბუქ ღვინოს ხილისა და ჩაცივებული ჩაის სურნელი დაჰკრავს.

დახვენილი / GARNACHA

გემოს მახასიათებლები: შემწვარი კომში, ძირტკბილა, ღვია.

დამზადების არეალი: Vinos de Madrid, Campo de Borja, Priorat, Méntrida

მაღალხარისხოვანი გარნახა ტანინითა და კენკროვნის სურნელითაა გაჯერებული. ღვინის ეს სახეობა წლობით ძველდება, მას ძველ ვენახებში მოკრეფილი ყურძნისგან ამზადებენ.



დაუძველებელი / TEMPRANILLO

გემოს მახასიათებლები: მომუავო ალუბლის, ქლიავის, სურნელოვანი შავი პილიპილისა და დაფნის ფოთლის გემო.

დამზადების არეალი: Rioja Crianza, Ribera del Duero Roble and Crianza, Valdepeñas, Tinto de Toro, La Mancha, Castilla-León, Extremadura.

სურნელოვან ტემპრანილიოს ერთ წელზე მეტხანს არ აძველებენ. სწორედ ამის გამო ეძლევა მას მძაფრი, ნაჯერი და მწკლარტე გემო. მის საუკეთესო მაგალითად Rioja Crianza გამოდგება.

დაძველებული / TEMPRANILLO

გემოს მახასიათებლები: ალუბლის, ხმელი ფინიკის, ვანილისა და ღვინის გემო.

დამზადების არეალი: Rioja Reserva, Ribera del Duero Reserva, Toro Reserva, Aged Castilla-León.

ტანინის მაღალი შემცველობის მქონე ეს ნაჯერი ღვინო რამდენიმე წლის განმავლობაში ძველდება მუხის კასრებში და შემდეგ ბოთლშიც, ამიტომაც ის ტემპრანილიოს საუკეთესო თვისებებს ავლენს – სიმშრალე ემატება, გემოც ურბილდება და სურნელიც ლამის ტკბილი უხდება.

MONASTRELL

გემოს მახასიათებლები: მოცხარი, შოკოლადი, კვამლი.

დამზადების არეალი: Jumilla, Alicante, Valencia, Bullas, La Mancha, Yecla.

მონასტრელში მაღალია ტანინის შემცველობა, ის შავი კენკროვნისა და შავი წიწაკის სურნელითაა გაჯერებული; რაც უფრო მეტხანს აძველებენ მუხის კასრებში, მით მეტად იძენს მოკოს, შოკოლადისა და ვანილის სურნელს.

BOBAL

გემოს მახასიათებლები: შავი ბალი, ხმელი მწვანე ბალახეული, ია და კაკაოს ფხვნილი.

დამზადების არეალი: Utiel-Requena, Manchuela

ესპანეთის ცენტრალურ მხარეებში ეს ღვინო ფართოდაა გავრცელებული და ფასობს კიდევ მისი მუქი ძოწისფრისა და ტანინის მაღალი შემცველობის გამო.

MENCÍA

გემოს მახასიათებლები: ბროწეული, ძირტკბილა.

დამზადების არეალი: Bierzo, Ribeira Sacra, Monterrei, Valdeorras.

ესაა განსაკუთრებული გემოს მქონე საშუალო ნაჯერობის ყურძენი, რომელიც, ძირითადად, ესპანეთსა და პორტუგალიაში მოდის. იგი Grand Cru Burgundy-ზე დაამყნეს და მიიღეს ხილის გემოს, ყვავილების სურნელის ზომიერად გამომშრობელი ტანინის მქონე ღვინო.

ლანსაროტა კანარის არქიპელაგის ვულკანური კუნძულია, მასზე 300 კრატერია. აქ მევენახეობის ისტორია 1500 წელს ითვლის. აქაური ტკბილი ღვინოები ევროპელ მეფეთა და არისტოკრატთა სუფრებს ამშვენებდა.

1730-1736 წლებში სამი ვულკანი ამოიფრქვა და კუნძული უსიცოცხლო უდაბნოდ იქცა. ადგილობრივმა მეღვინეებმა სწრაფად აღმოაჩინეს ვულკანური ნიადაგის (Picón) უნიკალური თვისებები. ის ჰაერიდან ნესტს იწოვს, მიწაში ინახავს და ტენის აორთქლებას ხელს უშლის, ამიტომაც ვაზის გახარების განსხვავებული, მშრალი კულტივირების მეთოდი (Enarenado) შემუშავდა, რომელიც მხოლოდ ამ კუნძულზე გამოიყენება. ლანსაროტებზე მშრალი, მზიანი კლიმატი, წვიმა იშვიათად მოდის.

აქ ვენახის მოვლა-დამუშავება მხოლოდ ხელითაა შესაძლებელი, რამაც განსხვავებული განაშენიანების საჭიროება განაპირობა. ვაზის ყოველი ძირი ე. წ. ფოსო-კრატერებში (Zoccos) თავსდება და მას გარს ნახევარწრედ შემოერთების ვულკანური ნიადაგის ღობე (Gería).



ვაზი კრატერში სუროსავით იზრდება და ერთი ძირი წელიწადში დაახლოებით 20 კგ მოსავალს იძლევა. ვენახები განუმეორებელ ლანდშაფტს ქმნის და, მათი შემხედვარე, თავი უცხო პლანეტაზე გეგონება.

TXAKOLI

ჩაკოლი ბასკეთის ყველაზე სახელგანთქმული სასმელია. ეს მსუბუქი, ხილის არომატიანი თეთრი ღვინო ოდნავ შუშუნებს და მუავე გამაგრებელი გემო აქვს.

ღვინო ჩაკოლი სანაპირო ქალაქებში, გეტარიასა და ზარაუცში (რომლებიც „გეტარიაკო ჩაკოლინას“ სახელს ატარებენ) წარმოებულ ღვინოებს შორის საუკეთესოა. ის მცირეხინიანი დაძველებისა და საშუალოდ ალკოჰოლურია (9.5°-11.5°).

სასმელს მსუბუქი მოყვითალო შეფერილობა აქვს და ინტენსიური ციტრუსის, მცენარეული და ყვავილების არომატით გამოირჩევა. მაცოცხლებელი, ოდნავ მწკლარტე და ადვილად დასალევი ჩაკოლი ყველაზე გემრიელი მაშინაა, როცა მაცივირიდან ახალგამოღებულს, დიდი სიმალლიდან ჩამოვასხამთ ჭიქაში, სასმელი მინას მიეშხელება და არომატების მთელ სპექტრს შევიგრძნობთ.

ჩაკოლი ყველაზე მეტად თევზეულსა და სხვა ზღვის პროდუქტებს უხდება. ჩვენი რეკომენდაციით, აუცილებლად მიირთვით ეს ღვინო მარილიან ანროუსებსა და ზეთიან თეთრ თინუსთან ერთად.



VOYAGER რეკომენდაცია

AMEZTOI GETARIAKO TXAKOLINA – მუავე, გამოკვეთილი გემოს მქონე თეთრი (18 €); ჩინებული ვარდისფერი, რომელსაც Rubentis-ს უწოდებენ (20 €).

TXAKOLI TXOMIN ETXANIZCLOSE – თეთრი ღვინო ხილის არომატით, მოყვითალო-მომწვანო შეფერილობით (23 €).

HIRUZTA TXAKOLINA – გამოკვეთილი ცოცხალი, დახვეწილი, ოდნავ მომუავო გემოთი, იდეალურია თევზეულის ადგილობრივ კერძებთან და პინჩოებთან (18 €). მას ონდარბიაში ამზადებენ.

GURRUTXAGA BIZKAIKO TXAKOLINA – კამკამა თეთრი (19 €) და ყვავილების არომატიანი ვარდისფერი (19 €).

ჩაკოლის უდიდესი ნაწილი ბასკეთში იწარმოება. მისი დაგემოვნება დანარჩენ ესპანეთში, ძირითადად, ბასკურ რესტორნებში შეგიძლიათ.



ხარასი

ხარასი LA GUITA MANZANILLA-ს ესპანეთში ყველაზე მთავარი მონაწილეობის მქონე ჰაიპოს (ალკოჰოლის შემცველობაა 15%, მწარმოებელი: HIJOS DE RAINERA PÉREZ MARÍN, ანდალუსია). LA GUITA MANZANILLA ესპანეთში და ჰარაონიში ღვინოა, ტიპური მწვანე ჯათისხილის, ყვავილებისა და ხილის ჩირის ნახევარბოთლით მავარაულებელი, რაც მას ერთმხარე სინაზს სძენს. მარტივი, მინერალური და თხილის სუსტად გამოხატული გემოთი ის საუკეთესო აპერიტივი ატაქსის მირთმავაზეა. ფასი: 15 €

ნამდვილ ხერესს (Xera, Sherish, Xeres, Sherry) მეღვინეობის იმ რეგიონში აყენებენ, რომელსაც იგივე სახელი ჰქვია (DO JEREZ). 3000 წელია აქ მეღვინეობის ტრადიციას მისდევენ. კლიმატი ხელს უწყობს სამი ჯიშის ყურძნის მოყვანას: Palomino (მზადდება მშრალი ღვინოები), Pedro Ximénez და Moscatel (ტკბილი ღვინოები).

ჯერ კიდევ სტრაბონი წერდა, რომ ფინიკიელებმა ხერესის ვაზის ლერწი ძვ. წ. 1100 წელს ამ რეგიონში ჩაიტანეს და ადგილობრივებს ღვინის დაყენება ასწავლეს. შემდგომ ხერესი მეღვინეთა ქალაქად იქცა, რომლის ნაწარმი ხმელთაშუა ზღვის ქვეყნებსა და რომის იმპერიაში გაჰქონდათ. არაბთა ხუთსაუკუნოვანი ბატონობისას ესპანეთში, აკრძალვების მიუხედავად, ხერესი მაინც მეღვინეობის მხარედ რჩებოდა.

1264 წელს კასტილიელმა ალფონსო X-მ ხერესის რეგიონი არაბებისგან გაათავისუფლა და მას Xeres de la Frontera უწოდა. მალე მეღვინეობა აყვავდა და ხერესი სხვადასხვა ქვეყანაში იყიდებოდა, იცვლებოდა ინგლისურ მატყლზე, ამდიდრებდა ესპანეთის სამეფოს, ვრცელდებოდა მსოფლიოში, „მონაწილეობდა“ ამერიკის კონტინენტის „ათვისებაში“ კოლუმბთან ერთად.

ხერესისთვის ვარდის ყურძნის ჯიშების ვენახები ცარცულ, თხიან ან ქვიშიან ნიადაგებზე ხარობს. ტკბილი ღვინოების დასაყენებლად ყურძენს დაკრეფის შემდეგ რამდენიმე კვირის განმავლობაში მზეზე ფენენ. ბუნებრივი კლიმატის

წყალობით ხშირად ყურძენს პირდაპირ ტოტებზე ამრობენ, რაც მის მაღალმაქრიანობას განაპირობებს, თუმცა ასეთ ნაყოფში ტანინების რაოდენობა მცირდება. მტევნებს ხელით კრეფენ, შემდეგ წვეს გამოწურავენ და ფერმენტაციას უკეთებენ. ხერესი საუკეთესო საშუალებაა ორგანიზმში ცუდი ქოლესტერინის დონის შესამცირებლად, შესანიშნავად მოქმედებს საჭმლის მონელების პროცესზე და მადას აუზობებს. ის დამსახურებულად მიიჩნევა აპერიტივების მეფედ. ის 5°C-მდე გაგრილებული უნდა მიირთვათ პატარა ყლუეებად, აუჩქარებლად.

ხერესი, ძირითადად, ორი ტიპისაა: Fino და Oloroso. ხერესი ფინო გაყიდვამდე, სულ ცოტა, სამი წლის განმავლობაში უნდა ინახებოდეს გარსის ქვეშ, რომელსაც ღვინის საფურცის განსაკუთრებული ტიპი წარმოქმნის. სასმელს პალომინოს ჯიშის ყურძნისაგან ამზადებენ, რომელიც ცარცულ ნიადაგზე ხარობს. ხერესის ეს სახეობა ყოველთვის მშრალია, 18° სიმაგრის. მას იმ კასრებში ინახავენ, რომლებშიც მანამდე ათწლეულობით გროვდება ხერესის შემოსხენებული საფური. მისი შემოქმედებით სასმელი საოცარ გემოსა და არომატს იძენს.

ხერესი ოლოროსო საფურცის გარსის ქვეშ არცთუ ხანგრძლივად ძველდება. ამ სახეობის სახელწოდება ითარგმნება, როგორც „სურნელოვანი“. ეს ღვინო, მიზეზთა გამო, თავად არ წარმოქმნის საფურცს, ამიტომაც ის სადესერტო ხერესებს განეკუთვნება.



საუკეთესო ხაშონი, იბერიკო IBERICO, იბერიული ჯიშის იბ შავი ღორის ბარკლისგან მზადდება, რომელსაც საბანგაბო დიეტის მიხედვით – რკოთი და ფრაჟით (ასეთ ხაშონს RECEBO ჰქვია), ან მხოლოდ რკოთი (BELLOTA) – კვებავენ. შავ ღორს ჩლიქებიც შავი აქვს, ამიტომაც უწოდებენ მას PATA NEGRA-ს.



ღორის ბარკლის შახისი გარეშე ესპანეთის ყოველდღიური ყოფა წარმოუდგენელია. ამ ქვეყანაში ხაშონი საკულტო ნაწარმი კი არ არის, არამედ თავისთავად ცხადი რამ, რომელიც ყოველთვის არსებობდა და იარსებებს.

VOYAGER კომენტარი

ხაშონის გასინჯვა ტაპას-ბარებშია შესაძლებელი და ამ რიტუალს თავისი ხიბლი აქვს, თუმცა იმისთვის, რომ ამ განუმეორებელი პროდუქტის მთელი მრავალფეროვნება იგრძნოთ, ჯობია, ხაშონის სპეციალიზებულ მაღაზიას მიაკითხოთ. აქ, ღორის მოხდენილი კანჭების სამყაროში, რომლებიც კოხტად ჩამწკრივებულან მაღაზიის ჭერში, თქვენ შეიძლება ტემპირებულან. ტემპირება კი იმაში მდგომარეობს, რომ აქამდე ან საერთოდ არ გქონდათ წარმოდგენა ღორის შეახებ, ან თუ გქონდათ – ძალიან ბუნდოვანი და ვიწროდ კუთხური. ხაშონ იბერიკო დე ბელოტა ახალ საგემოვნო თვისებების მწვერვალს დაგაპრობინებთ. დიას, მხოლოდ მაღალმხატვრულად შეიძლება ამ ღვთიურ ამბროზიაზე წერა, რომელიც ხან შუქი შინდისფერი, ხანაც ნაზი ვარდისფერია, მეტად ან ნაკლებად ცხიმოვანი, მაგრამ მისი მოტკბო გემო და სტრუქტურა, რომელიც პირში დნება, ყოველთვის შეუდარებელია.

ხაშონის ხარისხის განსაზღვრის ყველაზე მარტივი ხერხი ფასია. ერთი კილოგრამის ფასი 30 ევროდან იწყება და 300 ევროს სცილდება. შეგიძლიათ მარტივი დეგუსტაცია ჩატაროთ: შეიძინეთ ხაშონის 3 სახეობის 100-100 გრამი ფასობრივი კატეგორიების მიხედვით – 40, 70 და 200 ევრო; თუ გასურთ, უფრო ძვირიც.

სპეციალურად გაწვრთნილი მომსახურე პერსონალი ხელით ფაქიზად დაგიჭრით და ქალაქდზე მოგიტავსებთ ღორს. დაიწყეთ შედარებით იაფი ვერსიით. დარწმუნებული ვარ, მაინც ძალიან მოგეწონებათ. გააგრძელეთ და ბოლოს, როცა ყველაზე ძვირ ხაშონს იცემებთ, თავად გამოიტანთ დას-კვნებს, თუ რა განსხვავებაა ხორცის გემოსა და სტრუქტურაში. მე კი მხოლოდ იმას გეტყვით, რომ კარგ ხაშონს მოტკბო, ინტენსიური, მაგრამ არა შემაწუხებელი გემო აქვს. მიუხედავად იმისა, რომ შესაძლოა ცოტა მაგარი იყოს, პირში დნება და ლეჭვისას რეზინის მსგავს მასად არ გადაიქცევა. ისიც გაითვალისწინეთ, რომ ყველა პატივცემულ იბერიულ ღორს შავი ჩლიქები აქვს და ამით მარტივად გამოარჩევთ სხვა, შედარებით დაბალფასიანი ვერსიებისგან.

დაშაშხული ღორის ბარკლის ისტორია 2000 წელს ითვლის. ლეგენდის მიხედვით, ხაშონს გემო ესპანელებმა მას შემდეგ გაუგეს, რაც მდინარეში ჩავარდნილი გოჭი დახრჩობას გადაარჩინეს, შემდეგ კი მიირთვეს. მდინარე სათავეს მარილიანი წყაროდან იღებდა და გოჭის სხეულმა, რომელიც ამ წყალში დიდხანს ფართხალებდა, მარილი შეიწოვა; მისი ხორცი ძალიან გემრიელი აღმოჩნდა. ასე დაედო საფუძველი ღორის ხორცის დამარილების ტრადიციას.

მავრების ძალაუფლების დასრულების ანუ რეკონკისტას შემდეგ ესპანეთში მხოლოდ იმ იუდეველებსა და არაბებს შეეძლოთ დარჩენა, რომლებიც ქრისტიანობას მიიღებდნენ. ახალი რელიგიისადმი ერთგულების დასამტკიცებლად ისინი სახალხოდ, ალტყინებული ბრბოს აპლოდისმენტების თანხლებით, ღორის დამარილებულ ბარკალს შეეცვოდნენ. ხაშონი ხანგრძლივად ინახება და გემორივ თვისებებსაც ინარჩუნებს, ამიტომაც ის მოგზაურთა და ნაოსანთა საკვები იყო, მათ შორის, იმ მემზავურების ძირითადი საჭმელი, რომლებმაც ამერიკის კონტინენტი აღმოაჩინეს.

„ელიტური“ იბერიული ჯიშის შავი ღორები მუხის უმშვენიერეს კორომებში ცხოვრობენ, სადაც ყოველდღიური საკვების – რკოსა და ბალახის ძებნაში კილომეტრებს გადაიან, ამიტომაც მათი ხორცი გამორჩეულად გემრიელია. ქონი წვრილი ძაფების მსგავსად ლაგდება კუნთებში, ხოლო როცა ხაშონს მიირთმევთ, ადვილად შეიგრძნობთ ბალახის არომატებსა და მსუბუქ სიტკბოს. ახალდაკლული ღორის ბარკლები რამდენიმე დღის განმავლობაში მარილში აწყვია, შენახვის ამ მეთოდის წყალობით, ხორციდან ზედმეტი სითხე



ერთი ესპანელი წალიწაღი საშუალოდ 5 კგ ხაშონს მიირთმევს, ასე რომ, ესპანეთი არა მხოლოდ ამ შახისი წარმოების, არამედ მოხმარების მსოფლიო ლიდარცაა.

გამოიდევნება. მარილის „აბაზანის“ შემდეგ ხორცს რეცხვენ და აშრობენ – ის ერთი სარდაფიდან მეორეში, მესამეში და ა. შ. გადააქვთ, რომლებშიც განსხვავებული ტემპერატურა და ტენიანობაა. ასე აყალიბებენ ხამონის ოსტატები ამ დელიკატესის გემოს; და მხოლოდ მათ იციან შეუცდომლად, როდისაა მზად ხამონი. საამისოდ მრავალ კომპონენტს ითვალისწინებენ, რომელთა შორის უმნიშვნელოვანესია მისი სუნი – ამიტომაც ხამონს წვრილი ძვლის ნემსით წინასწარ დაჩხვლეტენ. ხამონის მომზადება შეიძლება რვა წლის განმავლობაშიც გაგრძელდეს, თუმცა ასეთი დაძველებული ნაწარმი მხოლოდ თითზე ჩამოსათვლელ ადგილებში თუ იყიდება.

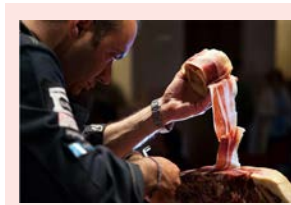
JAMON IBERICO DE BELLOTA – ჩვეულებრივ მოკვდავთაგან ყოველდღიურ სიამოვნებად ვერ იქცევა. 100 გრამის ფასი 20 ევროა, ხოლო დაახლოებით 7 კგ ბარკალი 500 ევრო ღირს. თუმცა, შესაძლებელია შეიძინოთ არა უკანა ფეხის (სწორედ ასე ითარგმნება სიტყვა Jamon), არამედ წინა ბარკალი (Paleta, იგივე Delantero). მასში ნაკლები ხორცია, შესაბამისად, წონაც მცირეა (4-5 კგ). რაც შეეხება მარკებს, უკვე მრავალი წელია, საუკეთესო მეწარმეებად მიიჩნევიან 5 J (Cinco Jotas) და Joselito. JAMON SERRANO თეთრი ჯიშის ღორის ხორცისგან მზადდება. მისი ხარისხი და გემო ბევრად ჩამორჩება „იბერიკოს“, მაგრამ ეს სულაც არ ნიშნავს, რომ შაშხი გემრიელი არ არის; ის, უბრალოდ, განსხვავებულია. ერთი ასეთი ბარკალი დაახლოებით 70 ევრო ღირს.



უიშვითაისი ხამონის, MANCHADO DE JABUGO-ს ერთი ბარკალი 4100 ევრო ღირს, მთელ მსოფლიოში ამ ჯიშის მხოლოდ 51 ზრდასრული ღორი დაარჩა. კომპანია DEHESA MALADÚA მათი ხორცისგან დაზადაბულ ხამონს „თეთრ ოქროს“ უწოდებს.

საუკეთესოდ აღიარებულია Jamon Serrano Gran Reserva-ს ნაწარმი, რომელიც 15 თვეს ძველდება. ღირსეულ მარკებს შორისაა LaHoguera და Navidul. შედარებით იაფფასიანია იმ ღორის ბარკალი (Serrano), რომელსაც მხოლოდ ფურაჟით კვებდნენ; აგრეთვე, ხამონის მსგავსად გამოყვანილი ბეჭი, რომელსაც „ლომოს“ უწოდებენ.

კეთილშობილი ღვინოების მსგავსად ხამონის „ადგილწარმოშობაც“ მნიშვნელოვანია. Denominacion de Origen თავისებური ხარისხის ნიშანია, რომელიც გარანტიას იძლევა, რომ ხამონი გარკვეული წესების დაცვითაა წარმოებული ამა თუ იმ პროვინციაში, რაც აუცილებლად უნდა იყოს აღნიშნული იარლიყზე, მაგ.: Jamon de Huelva, Jamon de Teruel, Jamon de Trevelez, Cecina de Leon და ა. შ. მარკირებული იარლიყი ყოველ ბარკალს უნდა ჰქონდეს, რომელზეც ასევე მითითებული იქნება საძვრების სახელი, ღორის ნომერი,



ხამონი ძალიან სასარგებლოა ჯანმრთელობისთვის. ის მცირე რაოდენობით ძლიერად აძლიერებს და ბევრ ოლეინის მჟავას შეიცავს.

ხამონი მხოლოდ მცირე ხანს რჩება მორთულობად, მას ბოლოს და ბოლოს მიერთმევენ, რასაც წინ უსწრებს დაჭრის რთული, სანახაობრივი პროცესი. ამ საქმის ოსტატებს კონტაქტს უწოდებენ, ხოლო დაფებს, რომლებზეც შაშხი იჭრება, ხამონერებს.

ეს თავისებური სპექტაკლია – ხამონის ხარისხისა და იმ კონტაქტორის ხელოვნების დემონსტრირება, რომლის იარაღი საგანგებო გრძელი, თხლად ალესილი დანაა. დაფაზე ბარკალს ჩლიქით ზემოთ ამავრებენ და თავიდან მოკლე დანის წვერით „ხსნიან“ – განაკვეთი საკუთარი თავისკენ მიმართული მოძრაობით კეთდება და ხამონს კანი და ქონი ეცლება მანამ, სანამ ხორცი გამოჩნდება. შემდეგ მას 6-7 სმ სიგრძის თხელ ნაჭრებად ჭრიან. იქ, სადაც ბარკალი თხლად ველარ იჭრება, ისევ მოკლე დანას იყენებენ.

ფეხის წონა დამარილებადაც, დამარილების პროცესის დაწყების თარიღი, საცავებში გატარებული დრო, გამოშრობის ხანგრძლივობა.

ღორი, რომელიც მაღალხარისხიან ხამონად იქცევა, სამი მეოთხედით მაინც იბერიული ჯიშისა უნდა იყოს. რკოს სემონზე, 15 ოქტომბრიდან 15 თებერვლამდე, ღორები ჭალებში თავისუფლად ცხოვრობენ (1 ჰექტარზე მხოლოდ 15 სული). დაკვლამდე, 31 მარტამდე, მან გარკვეულ წონას უნდა მიღწიოს. საგანგებო სარდაფებში გამოყვანის ხანგრძლივ პროცესში ხამონი უნიკალურ გემოსა და არომატს იძენს და ისევე, როგორც ღვინო, საჭირო დროს ელოდება. თანამედროვე ხამონი ნაკლებად მარილიანია. ე.წ. მასობრივი ნაწარმი ექვს თვეს ძველდება, მაღალხარისხიანი კი – სულ მცირე, წელიწად-ნახევარს.

ზოგჯერ ერთი და იმავე ღორის ხორცისგან დამზადებული ხამონი სრულიად განსხვავდება ერთმანეთისგან გემოთი. ეს იმავნაა დამოკიდებული, რომელი გვერდზე იწვა. ესპანელებს უყვართ ხამონის ჩამოკიდება თავიანთ საშხარეულობებში. მზა შაშხი ისე გამოიყურება, რომ მისი შეჭმაც კი დაგენანებათ.



კლასიკურ კერძად მიიჩნევა ხამონი ნესპით (JAMON CON MELON), რომელშიც მარილიანი და ტკბილი გემოები მანუშეორებად ერწყმის ერთმეორეს. შესანიშნავად ზარმოაჩენს ხამონის გემოს ზაითისხილი, მწვანილი, ყვავი; იდეალური ერთობლიობაა ხამონი, კური და კომიდორო; ძალიან უხდება ბაღრიჯანი, ყაბაყი, ყვავილოვანი კომოსტო, მწვანე ლობიო, შაშხარი კარტოფილი და პასატა. ხამონს ნიშნულ მშრალ ღვინოს, ხერქუს ან ლუდს აყობავენ.

ყველის მოყვარულთა ესპანეთში თავს „კირვალდომობანად“ იბრძობენ. ყველის ადგილობრივ რუკაზე დაახლოებით ასამდე სახეობაა დატანილი: მამარი, საშუალო თუ რბილი, ახალი თუ დაძველებული, ღვინოსა თუ ზეთში გამოყვანილი, კათილიზური ობითა თუ ბრიუფლებით შეკვარული. ესპანეთის ჩვიდმეტივე რეგიონში ყველის დამზადების საკუთარი ტრადიციები და უნიკალური რეცეპტები აქვთ. თითოეულს წარმოშობის დამდვილები და დამადასტურებელი სარეგიონო (DOP) იცავს, რომელიც ფრანგული AOC-ის ანალოგი. თუ გსურთ, ავთენტიკურ ყველს გაუსინჯოთ გემო და არა მის განსხვავებულ ვარიანტს, აუცილებლად მოიძიეთ DOP-ის მიერ სარეგიონო რეგულირებული ყველის სახეობები.

განსაკუთრებული ყურადღებას იმსახურებს ცხვრის ყველის სახეობები, რომლის წარმოებაშიც უსაპანოლეს ბოლი კვყავთ.



MANCHEGO (DOP), კასტილია-ლა მანჩა

ესპანეთის საზღვრებს გარეთ ეს ყველაზე ცნობილი და ხშირად იმიტირებული ყველია. სერვანტესის გმირები სწორედ ცხვრის ყველის ამ სახეობით უმკლავდებოდნენ შიმშილს. Manchego ითარგმნება, როგორც ლა მანჩის მკვიდრი; ასე უწოდებენ იმ ჯიშის ცხვარსაც, რომლის რძისგანაც ყველი მზადდება. დაძველების პერიოდების მიხედვით, არსებობს სხვადასხვა უგემრიელესი სახეობა: მაგალითად, Semicurado (სულ მცირე, 30 დღე), უფრო მკვეთრად გამოხატული გემოს მქონე Curado (60 დღე) და Añejo (ორი წელი).

IDIAZABAL DE PASTOR (DOP) ბასკეთი და ნავარა

ამ მაგარი ყველის გემოს განსაზღვრავს არა მხოლოდ ცხვრის რძის ხარისხი და მწარმოებლის ოსტატობა, არამედ მეცხვარეების გამოცდილებაც: დღეისათვის Latxa-ს ჯიშის ცხვრის ფარების მწყემსვის საბატიო უფლება მხოლოდ 116 ადამიანს აქვს მინიჭებული. ასე რომ, ყოველი თავი ყველის უკან კონკრეტული მწყემსი დგას. პატარა და კაპრიზული ცხვრები მხოლოდ თებერვლიდან ივლისამდე იწველებიან, რძეს კი ბალახის სურნელი და ნუშის არომატი აქვს.



PETITOT PEQ, კატალონია

ეს თხის ყველი სოფელ Terradellas-ში მზადდება. უნაკლო, უმაღლესი ხარისხის თხის რძე სოკოსა და ბალახის არომატებითაა გაჯერებული, ამიტომ ეს რბილი ყველი გურმანებისთვის ნამდვილი აღმოჩენა იქნება. მისი დაუფიწყარი გემო თანდათანობით იხსნება: თავიდან მომჟავოა, მერე – მარილიანი, ბოლოს კი – მსუბუქად ცხარე.

RULITO DE CABRA ზაითუნის ზეთით, მადრიდი



ტრადიციულად, ესპანეთში ყველს ინახავენ თავდახურულ ქილაში, რომელშიც ზეთუნის ზეთი ასხია. ასეთ სახეობებს შორის განსაკუთრებულად გემრიელია Rulito de Cabra, რომელიც ყველის საწარმო Vega de San Martin-ში მზადდება ცივად გამოხდილი Castillo Cane-na-ს ზეთუნის ზეთით.

TORTA DEL CASAR (DOP), ასტურეა

დელიკატესს, რომელიც ცხვრის ახალმოწველი რძისგან მზადდება, ერთადერთ ქალაქში – კასარ დე კარენასში აწარმოებენ. ის თბილ ფონდუსს მოგავიწყობთ, რადგან Torta ჭამამდე ოთხი საათით ადრე მაცივრიდან უნდა გამოიღოთ. ჭურჭლის მაგივრობას მისი სქელი, მაგარი მედაპირი სწევს. ყველს ზემოთა გარეკანი უნდა ათალოთ და „კერძი“ მზადაა. Torta del Casar-ს პურთან ერთად მიირთმევენ.



CABRALES (DOP), ასტურეა

ეს ყველაზე სახელგანთქმული, ლურჯი ობით შემკული ესპანური ყველია, რომელიც ცხვრის, ძროხისა და თხის რძის ნარევისგან მზადდება. ცხოველები ზღვის დონიდან 800 მეტრის სიმაღლეზე შექმნილი უგემრიელეს ბალახს, ასე რომ, რძის ხარისხი ნუ დაგაეჭვებთ. ხოლო ყველის მკვეთრი, პიკანტური გემო კირქვის



მღვიმეების დამსახურებაა, სადაც ის ნახევარი წლის განმავლობაში ძველდება. ეს დელიკატესი შეგიძლიათ მიირთვათ სადილზე, ან დესერტად – ლევგა და ნიგოზთან ერთად.



QUESO MAJORERO (DOP), კანარის კუნძულები (ფუერტევენტურა, ლას პალმასი, ლა ოლივა)

თხის ყველი, რომლის დამზადებისასაც მცირეოდენ ცხვრის რძესაც იყენებენ. დაძველების მიხედვით, სამი სახეობისაა; შესაბამისად, მათ სხვადასხვაგვარი გემო ახასიათებს: Tierno დელიკატურია, Semicurado – გაწონასწორებული, ხოლო Curado – უფრო მეტად გავრეხული. ყველს სიმინდის ნაზ ფეჭვილი ან წითელი ტკბილი წიწაკის ფხვნილი ავლებენ.

TETILLA (DOP), გალისია

ძროხის რძისგან დამზადებული ეს ჭყინტი ყველი ოდნავ მარილიანია და პირში დნება, უგემრიელესია საუზმეზე, კომპის მარმელადთან ან ხილის ჩირთან ერთად; სადილზე მას ძალიან უხდება გალისიური Ribeiro & Albariño-ს ღვინოები.



QUESO FRESCO (BLANCO), ვალენსია

ძროხის ან თხის რძისგან ამ ჭყინტი ყველს მთელ ესპანეთში ამზადებენ, მაგრამ ვალენსიაში, ყველის საწარმო Belda-ში – საუკეთესოდ. შესაძლოა ამ სახეობამ ნაზი მოცარელაც გაგახსენოთ. ჩვეულებრივ, ახალ ყველს საუზმეზე კომპის მარმელადთან ერთად მოგართმევენ, ხოლო სადილზე – ანჩოუსებისა და პომიდვრის თანხლებით; ამ დროს Queso fresco-ს სრულიად ახლებურ, მოტკბო გემოს შეიგრძნობთ. ძროხის რძისგან დამზადებული ეს ჭყინტი ყველი საუკეთესო წასახეშებელია.

ტაპასი და პინჩო

ტაპასები სხვადასხვა ფორმის წასახეშებელი საკვებია, პატარა კერძები.

მაინც რისგან შედგება ტაპასი? გახსოვდეთ, ამ კერძში შეიძლება ნებისმიერი ინგრედიენტი შეგვხვდეთ – თინუსის ნაჭერი, ტკბილი ხახვი, გრძელ ჩხირზე აცმული ბეთისხილი, ჩორიზოს ცხელ-ცხელი ძხვი, ნელ ცეცხლზე მომზადებული ძროხის ხორცი კარტოფილის პიურეთი და ა. შ.

სამუშაო დღის დასრულების შემდეგ ესპანელები ტაპასების მისართმევად ბარებში მიდიან, მით უმეტეს, რომ სადილობა მათ დაახლოებით ღამის ცხრა საათის შემდეგ უყვართ. ტაპასებს განსაკუთრებული ზემოქმედება აქვთ მიმართმევენ. ამ კერძის დაგემოვნება ესპანური ყოფითი კულტურის განუყოფელი ნაწილია.

კატალონიაში (ბარსელონაში) ტაპასებით აუცილებლად გაგიმასპინძლებიან. ეს



სიტყვა წარმოიშვა Tapear-იდან, რაც „დაფარვას“ ნიშნავს. ბასკთა ქვეყანაში კი პინჩოს დააგემოვნებთ – მისი ფუძეა სიტყვა Pinchar, რაც „გახვრეტას“ ნიშნავს.

პინჩოებსა და ტაპასებს შორის მთავარი სხვაობა ისაა, რომ პირველში ხის ჩხირები გამოიყენება, რათა პურის თხელი ნაჭერი და ზედ დადებული საკვები ერთმანეთს არ მოშორდეს. პინჩო გაცილებით მრავალფეროვანი ინგრედიენტებისაგან შედგება და მის მომზადებას უფრო შემოქმედებითად უდევს.



ესპანური კვების რეჟიმი

სამშალოსტატიკური ესპანელი დღეში ოთხჯერ ან ხუთჯერ იკვებება და ამ საქმეს სერიოზულად და დიდი სიამოვნებით უდგება. კვების რეჟიმი, საათები და რაციონი რეგიონების მიხედვით შეიძლება განსხვავებული იყოს, მაგრამ, ძირითადად, ასე გამოიყურება:

07.00 – 08.00, el desayuno (საუზმე). ეს მათთვის, ვინც ადრინადაა გასასვლელი სახლიდან. ეს საუზმე, როგორც წესი, მსუბუქია. ამ დროს სვამენ ყავას, კოლა კაოს (კაკაოს მსგავსი სასმელია) და მიმართმევენ გახუხულ პურს ჯემით ან ერთ კრუსასანს.

10.00 – 11.00, el almuerzo (მეორე საუზმე). ამ საუზმის მართმევას ესპანელები კაფეში ამჯობინებენ. აქ შეიძლება აიღოთ ბუტერბროდი (bocadillo), ჩურო (churros), რომელსაც, როგორც წესი, ცხელ შოკოლადში აწებენ, კრუსანის, ნამცხვარი და ყავა. კაფეში საუზმობას საშუალოდ 10 €-ს ფარგლებში შეძლებთ.

14.00 – 15.00, la comida (სადილი). სადილზე აუცილებელია სალათა (ensalada), რომელიც, ძირითადად, სალათის ფურცლებისგან, პომიდვრისგან, ხახვისა და ზოგჯერ დაჭრილი მოხარული

VOYAGER კომენტარი

კვერცხისგან შედგება. აუცილებელი ინგრედიენტია ბეთისხის ბეთი. ესპანურ სალათაში ვერ ნახავთ კიტრს.

ესპანელებს არ უყვართ წვნიანი. ზაფხულში პოპულარულია გასპაჩო (gazpacho), რომელსაც ცივად მიირთმევენ. ეს დაბლენდერებული პომიდორია, რომელსაც ნიორი, ბეთისხის ბეთი და კიდევ რამდენიმე ინგრედიენტი ურევია.

მეორე თავი კერძები მრავალფეროვანია და გაანია, რას ანიჭებთ უპირატესობას – ხორცს, თევზს თუ ბოსტნეულის კერძებს.

სადილს თითქმის ყოველთვის თითო ბოკალ ღვინოსაც აყოლებენ.

დეესერტად მიღებულია ნამცხვრის ნაჭერი, ნაყინი, ფლანი (flan) ანუ ჟელეს მსგავსი ტკბილეული და ყავა.

სადილის ფასი საშუალოდ 20 €-დან იწყება.

შეგიძლიათ შეხვიდეთ კაფეში ან რესტორანში, რომელიც ლანჩ-მენიუს (menu del dia) შემოგთავაზებთ (ფასი 12 €-დან).

16.30 – 17.30, სამზარი (la merienda). ამ დროს საუკეთესო ვარიანტია პინჩოები (pinchos) ან ტაპასები (tapas), პატარა ზომის ე. წ. ბუტერბროდები, ოლონდ მათი მომზადების ფანტაზიას საერთოდ არ აქვს საზღვარი. პინჩოებით განთქმულია ჩრდილოეთ ესპანეთი, განსაკუთრებით – ბასკეთი.

21.00, ვახშამი. ესპანელებს გარეთ ვახშამობა უყვართ. რესტორანში ისინი მთელი ოჯახით ან მეგობრებთან ერთად მიდიან. ვახშამის მენიუ მრავალფეროვანია და ქალაქსა და რესტორნის სპეციფიკაზე დამოკიდებულია. ფასებიც შესაბამისად მერყეობს, 15 €-დან მეტით.



GASPACHO

საერთოდ, ესპანელები წვნიანი კერძების დიდი მოყვარულები არ არიან, მაგრამ გასპაჩო გამონაკლისია. პომიდვრის ეს ცივი წვნიანი ესპანეთის ყველაზე ცხელ რეგიონში, ანდალუსიაში გამოიგონეს, სადაც ზაფხულობით თერმომეტრის ხაზი 40 გრადუსს სცილდება. ჰოდა, ამ პაპანაქებაში, სევილიის, გრანადის ან კორდობის ქუჩებში მოხეტიალე ტურისტისთვის, სწორედ რომ მისწრებაა ცივი გასპაჩო. ეს დაბლენდერებული პომიდორი, ზოგჯერ პურის ნატეხებიც, ტკბილი წიწაკა, ნიორი, ზეთუნის ზეთი და ძმარია. ამ კლასიკურ რეცეპტს სხვადასხვა რეგიონში კიდევ რამდენიმე ინგრედიენტი შეიძლება ჰქონდეს დამატებული.

COCHINILLO ASADO

ნამდვილ მადრიდელ გურმანს არასოდეს დაეზარება, ლუმელში, კეცზე შემწვარი გოჭის დასაგემოვნებლად მანქანაში ჩაჯდეს, ერთი საათი იმგავროს, სეგოვიაში ჩავიდეს, რომაელთა დანატოვარ გრანდიოზულ აკვედუკს შეავლოს თვალი და იქვე, ზუსტად ოთხი საუკუნის წინ გახსნილ რესტორანში გოჭი მოითხოვოს.



შემწვარ გოჭს ოფიციანტი ან რესტორნის პატრონი, თევზის მოხერხებული დარტყმით, ოთხ ტოლ ნაწილად ყოფს. ამგვარად შემწვარ გოჭს კასტილია-ლა მანჩის ბევრ რესტორანში შეხვდებით. აკვედუკი კი მხოლოდ სეგოვიაშია.

EMPANADAS

ემპანადასი ესპანური ღვეზელია. და როგორც ყველა ღვეზელი, ისიც შეიძლება იყოს ხორცის, ქათმის, თევზის, ლორის, ბოსტნეულის და ა. შ. მას, ძირითადად, სამხრის (merienda) დროს მიირთმევენ სამსახურებიდან წასახემსებლად გამოსული ესპანელები ან ბავშვები, კუთვნილ დიდ შესვენებაზე.

PAELLA

ყველაზე გემრიელ პაეიად ვალენსიური ითვლება, ამიტომ სხვა ქალაქებშიც ხშირად შეხვდებით წარწერებს – Paella Valenciana რესტორნების და კაფეების შესასვლელთან. პაეიას ბაზა ბრინჯია, რომელშიც შეიძლება შეგვხვდეთ ზღვის პროდუქტები, ქათმის, საქონლის და კურდღლის ხორციც კი. პაეია შეიძლება იყოს ბოსტნეულის. ცხელ პაეიას სხვა გემო აქვს, გაგრელებულს – სხვა. გირჩევთ, ორივე ვასინჯოთ.



FIDEUA

ეს კერძი ძალიან ჭვავს პაეიას, ოღონდ ვერმიშელისგან მზადდება. ინგრედიენტები თითქმის იგივეა.

CROQUETAS

ესპანელი ბავშვების საყვარელი საჭმელი – კროკეტები შეიძლება იყოს თევზის, ხორცის, ლორის, ქათმის, ბოსტნეულის. კროკეტების სამშობლოდ საფრანგეთი ითვლება. ის ძალიან პოპულარულია სიცილიაზეც.



კროკეტები რთული მოსამზადებელი არ არის. ესპანელებში ის ბებიებთან ასოცირდება, რადგან, ყველა ბებია ანებივრებს შვილიშვილს საყვარელი კროკეტებით.

TORTILLA DE PATATAS

გადმოცემის თანახმად, ტორტიია 1817 წელს მოუშადა ერთმა ღარიბმა ნავარელმა ქალმა ესპანელ გენერალს და რადგან სახლში თითქმის არაფერი ჰქონდა, კარტოფილი და ხახვი შეწვა, ათქვეფილი კვერცხი მოასხა და გამოაცხო.



ხომ დიდი არაფერი, მაგრამ გენერალს ისე მოეწონა, რომ რეცეპტი ითხოვა და მას შემდეგ ეს კერძი დიდი პოპულარობით სარგებლობს როგორც ესპანელებში, ისე ტურისტებში.

ტორტიიას ისევე და ტექსტურა რეგიონის მიხედვით იცვლება.

ALDONDIGAS

ეს კერძი ძალიან ჭვავს გუფთას, ზუსტად იმავე ინგრედიენტებით და იმავე წესით მზადდება.



ალბონდიგასი შეიძლება მოითხოვოთ მშრალად, თავისივე წვენში ან სოუსით.

უფრო ზამთრის კერძია. ზაფხულში სხვა, კლიმატის შესაფერისი, უკეთესი კერძებიც არსებობს.



PULPO A LA GALLEGA

როგორც კერძის დასახელებიდან ჩანს, ის გალისიელებმა გამოიგონეს.

საერთოდ, გალისიაში ძალიან უყვართ რვაფეხა და მას ბევრნაირად ამზადებენ. რვაფეხას ხარშავენ, შემდეგ ხის თევზზე ჭრიან და ზეთუნის ზეთს ასხამენ.

მასთან ერთად შეიძლება მოხარშული კარტოფილიც მოგართვან. ამ კერძს გალისიური ღვინო ალბარინიო (Albariño) უხდება.



GAMBAS AL AJILLO

ეს მარტივად და სწრაფად მოსამზადებელი კერძი ჯობს ზღვისპირა ქალაქებში ან კურორტებზე მოითხოვოთ და ეჭვს არ შეგეპაროთ, რომ კრევეტები იმ დღის ამოყვანილი იქნება ზღვიდან.

კარგად გასუფთავებულ, ახალდაჭერილ კრევეტებს ზეთუნის ზეთში წვავენ ნიორთან ერთად, რაც მას განსაკუთრებულ არომატსა და სავემოვნო თვისებებს ანიჭებს.



MIGAS

ძველად ამ კერძს ესპანეთის სამხრეთში აკეთებდნენ, ლარიბ ოჯახებში. დიასახლისი აიღებდა წინა დღის გამხმარ პურს, წვრილად დააქუცმაცებდა და წყალში ალბობდა. მერე ასევე წვრილად ჭრიდა ყველაფერს, რასაც სახლში იპოვნინდა – წიწაკას, ჩორისოს, ხახვს. ამ ყველაფერს ზეთუნის ზეთში შუშავდა, შემდეგ ამოიღებდა, იმავე ზეთში ნიორს ჩააგდებდა და რამდენიმე წუთში ერთად ჩაყრიდა დარბილებულ პურსა და უკვე მოშუშული ინგრედიენტებს, კარგად აურევდა და მიგასიც მზად იყო. დაახლოებით ასე გაკეთებულ მიგასს მოგართმევენ რესტორანშიც.



RABO DE TORO

თავდაპირველად ამ კერძის მოსამზადებლად კორიდაზე დაცემული ხარების კუდებს იყენებდნენ, მაგრამ წვნიანი ისეთი პოპულარული გახდა, რომ ანდალუსიელებმა არც მშვიდობიანი ხარები დაინდეს. საერთოდ, ხარის კუდი ძნელად რბილდება, ამიტომ მას დიდხანს ხარშავენ სოუსში, შემდეგ დაჭრილ სტაფილოს, ხახვს, ნიორს და წიწაკას უმატებენ.



ARROZ NEGRO

ეს კერძი ბრინჯის ბაზაზეა მომზადებული და ზღვის პროდუქტებითაა სავსე. მასში ურევენ სამეფო კრევეტებს, მიდიებს, რვაფეხას, კალმარებს, მოლუსკებს. ბრინჯი შავად კალმარის შავი მელნით იღებება. აუცილებელი ინგრედიენტებია წიწაკა, ნიორი, ზეთუნის ზეთი და თეთრი ღვინო. ეს კერძი ყველაზე გემრიელად კატალონიაში მზადდება.



BACALAO CON PIL PIL

ეს ბასკური კერძია. ბასკებს ძალიან უყვართ ვირთევზა და მას ბევრნაირად აკეთებენ. ყველაზე პოპულარული ცხარე წიწაკის ამ სახეობით, პილ პილით გაკეთებული კერძია. ვირთევზა ზეთუნის ზეთში მოშუშული და დამატებული აქვს ასევე ზეთუნის ზეთში მოშუშული ნიორი და წიწაკა. ეს ყველაფერი ბოლოს ერთად იშუშება ნელ ცეცხლზე, დაახლოებით 5 წუთი.

PIMIENTOS DEL PADRON

პატარა, ცხარე წიწაკების გრილზე შეწვაც გალისი-ელებს მოუვიდათ აზრად. მას მარილმოსყრილს მოგიტანენ.



მრისხანე შეხედულების მიუხედავად, წიწაკა არც ისე ცხარეა. თეთრი ღვინის შერჩევა ოფიციალტს მიანდეთ.



PATATAS BRAVAS

მსხვილად დაჭრილ კარტოფილს ზეთუნის ზეთში წვავენ. ჯერ თავლიად, მერე თავდახურულს. შემდეგ ტკბილ პაპრიკას აყრიან და წინასწარ ძმარში გაზავებულ ტომატს ასხამენ. ამ ყველაფერს 3 წუთი აჩერებენ ცეცხლზე და ცხელი მიაქვთ სუფრაზე. ამ კერძის მთავარი ინგრედიენტი არის პაპრიკა, რომელიც მას შებოლილ გემოს და ბორდოსფერს აძლევს.



PAN CON TOMATE

ძველად ასეთი სახით მომზადებულ პურს გლეხები მიირთმევდნენ საუზმედ. ახლა ეს კერძი დღის ნებისმიერ მონაკვეთში შეგიძლიათ მოითხოვოთ ბარში. ეს არის გახუხული პური, რომელსაც ჯერ ნიორს უსვამენ, შემდეგ ზეთუნის ზეთს აპკურებენ და ბოლოს გახეხილ პომიდორს ასხამენ. ზოგჯერ ასეთი პური რესტორნებში აპერიტივად მოაქვთ.



FABADA ASTURIANA

ეს კერძი ლობიოს მოყვარულებს დააინტერესებს. მისი სამშობლო ასტურიაა, რომელიც ესპანეთის ჩრდილოეთში მდებარეობს და საკმაოდ ცივი მხარეა, ამიტომ იქაური კერძები ცხელი და კალორიულია. ძველად ასტურიაში ლობიოს თიხის ქოთანში ხარშავდნენ და ძეხვსა და ლორს უმატებდნენ. რესტორნებში ფაბადას, როგორც წესი, თიხის კეცით მოგართმევენ.

ALLIOLI

ეს სოუსი, რომელიც ერთი შეხედვით ჩვენებურ მაიონეზს ჰგავს, კატალონიაში შექმნეს. ოთხი ტიპური კატალონული სოუსიდან აიოლი ყველაზე პოპულარულია. ის მხოლოდ ნივრისა და ზეთუნის ზეთისგან მზადდება და მართალია, ძალიან გემრიელია და ბევრ კერძს უხდება, მაგრამ თუნასადილევის საქმიან ან რომანტიკულ შეხვედრას გეგმავთ, აიოლის დაგემოვნება სხვა დროსთვის გადადეთ.

ACEITUNAS RELLENAS

შიგთავსიანი პიკანტური ზეთისხილი ყველაზე ტიპურია ესპანეთისათვის, რომელიც ზეთისხილის და ზეთუნის ზეთის წარმოების მსოფლიო ლიდერია.

ACEITUNAS RELLENAS
ძირითადად, ანჩოუსით გვხვდება, თუმცა შესაძლოა ყველთათვ ნახოთ.



TURRON

ტურონს, ტრადიციულად, საშობაოდ ამზადებდნენ, თუმცა დღეს ის წლის ყოველ დროს პოპულარული ნუგებარია. ის გოზინაყის მსგავსია – ნუგაში არეული თხილეულით. ძირითადი ინგრედიენტებია თაფლი, ნუში და კვერცხის ცილა. საუკეთესოდ მიიჩნევა ალიკანტეს ტურონი.



POLVORON

ანდალუსია არა მხოლოდ ხანგრძლივი ზაფხულითა და მხიარული დღესასწაულებითაა სახელგანთქმული, არამედ პოლვორონის ნამცხვრითაც. ესეც ტრადიციული საშობაო ტკბილეულია, ნუშის, დარიჩინისა და ქუნჯუთისაგან დამზადებული – ისეთი ფხვიერი და ჰაეროვანი, რომ პირში დნება.



FLAN

ესპანელებს ძალიან უყვართ ჰაეროვანი, რბილი კარამელის პუდინგი – ფლანი. ის ქვეყნის ყველა კუთხეში ერთნაირად მზადდება. ფლანი ძალიან ჰგავს ფრანგულ კრემ-ბრიულეს, თუმცა მისგან განსხვავებით კარამელი პუდინგის ქვემოთაა მოქცეული და არა ზედაპირზე, ამიტომაც არ მაგრდება.



LECHE FRITA

ამ კრემიანი დესერტის ბისკვიტი ბრინჯის ფქვილისგან მზადდება. ნაღებისა და რძის კრემს ყველა შეფ-მზარეული საკუთარი მეთოდით ამზადებს. მის სამშობლოდ ესპანური კულინარიის მექა – სან სებასტიანი ითვლება, თუმცა ამ დესერტს ესპანეთის ნებისმიერ კუთხეში მოგართმევენ.



BIENMESABE

თუ კანარის კუნძულების ლაჟვარდისფერი სანაპიროთი ტკობას გადაწყვეტთ, აუცილებლად გასინჯეთ ადგილობრივთა საყვარელი ჩაროზი – ბიენმესაბე. ეს უნაზესი და უგემრიელესი კრემისებრი მუსია, რომელშიც გამოკვეთილია ნუშისა და დარიჩინის გემო.



TARTA DE ALMENDRAS

ნუშისადმი სიყვარულმა, რომელსაც ესპანელები თითქმის ყველა დესერტს უმატებენ, მათ ამ შესანიშნავი ნამცხვრის შექმნა შთააგონა. უგემრიელეს ნუგებარს რაინდთა ჯვრის გამოსახულებით აფორმებენ, რაც ამ მხარის ძველ დიდებამე მიგვანიშნებს.



CHURROS

ჩურო ძალიან უხდება ცხელ შოკოლადს. უკეთესია, თუ შოკოლადი სქელი იქნება, რათა მასში მოხერხებულად ამოაწოთ მოხარშული ცომისგან დამზადებული ეს პატარა ნამცხვრები, რომლებსაც მოგრძო ფორმა აქვს. ჩურო ტრადიციული ესპანური საუზმის მუდმივი კომპონენტია.



CREMA CATALANA

კატალონიელებს დღემდე ვერ გაუყვიათ მისი ავტორობა ბრიტანელებსა და ფრანგებთან; ერთი ცხადია, ის ევროპის უძველესი ჩაროზია. კრემს ცეცხლამდე ფიალებში ანაწილებენ, უკვე გაცივებულ და გამკვრივებულ კრემს ზემოდან შაქრის ფხვილის აყრიან და ღუმელში ბრაწავენ.

იზოტიკური ხილი - ესპანეთი ბროკიკული ქვეყანა არ არის, მაგრამ თბილი კლიმატის წყალობით, ამ სხვადასხვა იზოტიკური ხილი ხარობს.



HIGO CHUMBO

ეს ინდური ლეღვი კაქტუსის ნაირსახეობაა. მისი ნაყოფი ძალიან ტკბილი და გემრიელია და, რაც მთავარია, დიდი რაოდენობით C ვიტამინს შეიცავს. ის ჯერ ცივ წყალში უნდა ჩაალბოთ, შემდეგ კი მთლიანად გაასუფთაოთ ეკლებიდან. ამისათვის შეგიძლიათ ცეცხლზე მოატაროთ ან მაგარი, გაუმტარი ქსოვილით გაწმინდოთ.



CHIRIMOYA

ეს ხილი, რომელიც აუცილებლად ჩაცივებული უნდა გასინჯოთ, გემოთი ქლიავის ნაყინს მოგაგონებთ. სანამ მიირთმევთ, ჩირიმოიას თესლები მთლიანად უნდა ამოაყალიოთ. შემდეგ რბილობი ამოიღოთ და იოგურთან ერთად ან მის გარეშე შეექცეთ. ამ ხილის შივთავსს სალათებშიც ხშირად იყენებენ.



KIWANO

კივანო, რომელსაც რქიან ნესეს უწოდებენ, ერთდროულად კიტრსაც ჰგავს და ბანანსაც. ეს უნიკალური ხილი ნახშირწყლებს, ცილებსა და ცხიმებს შეიცავს. კივანოს კერძების მომზადებისას უმად იყენებენ, დამოუკიდებლადაც მიირთმევენ და გარნირდაც ხორცსა და თევზთან. ნაყოფი შუაზე უნდა გაჭრათ, რბილობი ამოაყალიოთ და თესლებისგან გაათავისუფლოთ.



TAMARILLO

კანგაცილილი ტამარილო შუაზე გაჭერით და კოვზით მიირთვით. ამ ხილის რბილობისგან შესანიშნავი წვენი მზადდება. ნუ გამოიყენებთ საკვებად კანს, რადგან მას, ტკბილი შივთავისგან განსხვავებით, მწკლარტე ვემო აქვს. ტამარილო ბევრ სასარგებლო ნივთიერებას, ვიტამინს და მიკროელემენტს შეიცავს და დაბალკალორიულია.



GUAYABA

ის ტკბილია, მაგრამ ძლივს შესამჩნევ სიმჟავე დაჰკრავს. ზაფხულში მას დაუმწიფებელს, ჯერ კიდევ მომწავო-მომწაროს შეექცევიან, რათა სიცხეში სხეული გაიგრილონ. გუაიავა შვიდჯერ მეტ C ვიტამინს შეიცავს ვიდრე ფორთოხალი; აგრეთვე, A და B ვიტამინების წყაროდ მიიჩნევა. ის შეგიძლიათ მიირთვათ როგორც კანგაცილილი, ისე კანიანად.

SIDRA

ეს გაზირებული ვაშლის ღვინოა, რომელიც ესპანეთის ჩრდილოეთში ძალიან უყვართ. ნამდვილი ესპანური სიდრი შეგიძლიათ ასტურიის პროვინციაში მიირთვათ, ასევე, სპეციალურ ბარებში – სიდრერიებში.



PACHARÁN

ნავარის პროვინციის ტრადიციულ ლიქიორს აქ ჯერ კიდევ XIV საუკუნეში აყენებდნენ. ეს უგემრიელესი სასმელი კვრინჩისაგან მზადდება და მისი სიმაგრე 20-30 გრადუსს აღწევს.

მიიჩნევა, რომ პაჩარანი საჭმლის მონელებას აუმჯობესებს, ამიტომ მას ხშირად ჭამის შემდეგ მიირთმევენ.



SANGRÍA

ეს ცნობილი ესპანური ნაკლებად ალკოჰოლური სასმელია. ტრადიციული რეცეპტის მიხედვით, მას შშრალი წითელი ღვინის, გაზიანი სასმლის (გასეოსი, სოდიანი, ტონიკი), შაქრის, ლიქიორ „კუანტროს“, სხვადასხვა ხილისა და ყინულისაგან ამზადებენ. დღეს ახალი რეცეპტებიც გამოჩნდა, რომლებშიც თეთრი ღვინო და სუნელები გამოიყენება.



REBUJITO

ანდალუსიაში გამორჩეულად ხშირად მიირთმევენ თეთრი შშრალი ღვინისაგან მომზადებულ ამ სასმელს, რომელიც განზავებულია გასეოსით, სოდიანით ან სპრაიტით. კოქტილს პიტნას, ყინულსა და ლიმონის ნაჭერს უმატებენ.

CLARA

უჩვეულო ნაკლებ-ალკოჰოლური სასმელი ლუდისა და ლიმონის ფანტას თანაბარი ნარევი, ამიტომ ის ზაფხულის სიცხეში წყურვილის მოსაკლავად შესანიშნავი საშუალებაა.



ჩვეულებრივ, ახალმომზადებულ სანგრიას კაფეებში დოქით ან თუნგით – ე. წ. „ხარათი“ (jara) მოგართმევენ. მზა, ბოთლებში ჩამოსხმული სანგრია მაღაზიებში იყიდება.

TINTO DE VERANO

გამაგრილებელი სასმელი წითელი ღვინისაგან მზადდება, რომელსაც გამიან წყალს, ყინულსა და ლიმონს ან ფორთოხალს უმატებენ. ზაფხულში ის განსაკუთრებით პოპულარულია.

CALIMOCHO

ახალდაყენებული წითელი ღვინის კოქტილი კოკა-კოლასა და ყინულს ურევინ. კლასიკურის გარდა არსებობს სხვადასხვა ვარიანტიც, ანისულის ან ხილის ლიქიორის დამატებით. ეს სასმელი ახალგაზრდებს გამორჩეულად მოსწონთ.



ესპანური ბრენდი

ესპანეთში ხერესის ბრენდის დაძველება მხოლოდ ანდალუსიაშია ნებადართული, კადისის პროვინციაში, იმ ტერიტორიაზე, რომელსაც ხერესის სამკუთხედს უწოდებენ. ესპანური ბრენდის დასამზადებლად აირენისა და პალომინოს ჯიშის ყურძენს იყენებენ. ყოველწლიურად 76 მილიონი ბოთლი მაღალი ხარისხის ესპანური ბრენდი იწარმოება.

ესპანურ კონიაკს ხერესის ბრენდისავე უწოდებენ. ის სამხრეთში მზადდება სპირტისა და დისტილირებული ღვინის მასალისგან, რომელიც ექვს თვეზე მეტხანს მუხის კასრებში ძველდება. ამასთან, ამავე კასრებში ბრენდის მასალის ჩახხმამდე სამ წელიწადს ხერესი უნდა ინახებოდეს. დაძველება ე. წ. „სოლერის“ სისტემით ხდება: ძველი ბრენდი მუდმივად შეერევა ახალს, რაც მრავალსახოვან გემობრივ თვისებებს სძენს სასმელს. დაძველების პროცესში ესპანური ბრენდი სიმაგრეს კარგავს (36-45°-მდე).

ზოგჯერ ხერესის ბრენდის თავად ხერესსაც ურევენ, ხანდახან სხვა დანამატებსაც იყენებენ, მათ შორის, ფორთოხალსა და კარამელს, თუმცა საუკეთესო სასმელი დანამატების გარეშე მზადდება.

TORRES



Torres 10 Gran Reserva მსოფლიოში ყველაზე პოპულარული ესპანური ბრენდია. მას კატალონიაში 1928 წლიდან ამზადებენ. ბოთლებზე აღნიშნული ციფრები გამოსახავს კუბაჟში არსებული ყველაზე ძველი სპირტის ასაკს.

მუქყავისფერ სასმელს წითელი ხის ელფერი და ქარვისფერი ტონები დაჰკრავს. ღრმა, ინტენსიურ და საინტერესო არომატს ერწყმის ვანილის, დარიჩინის, ნიგვზის, სუნელების, ჩირის მოტკბო ნოტები. დატვირთული და, ამასთანავე, რბილი, გაწონასწორებული, ჰარმონიული გემო სასიამოვნო შეგრძნებებს აღძრავს.

ესპანური ბრენდის, Torres 10 Gran Reserva-ს (700 მლ) ფასი 10-17 ევროა.

გრილობის დაბორატორია



სალომე დადუნაშვილი

საკვები, რომელსაც „**მუგარიცში**“ გასინჯავთ, სრულიადაც არ არის **საკვები**. ეს **მალაინტელექტუალური** თეატრალური წარმოდგენაა, რომლის დროსაც საშუალება გეძლევათ, თქვენი ყველა **შეგრძნება** გამოსცადოთ, ეთამაშოთ **საგემოვნო** რეცეპტორებს, მოატყუოთ საკუთარი **თვალები**, შეგრძნებები და რაღაც სრულიად **ახალი** აღმოაჩინოთ. ეს არის „მუგარიცი“ – **საოცარი** ადგილი, რომელმაც რამდენიმე წელია, რაც რესტორნის წოდებაზე უარი თქვა და **სენსორიუმი** დაირქვა.



რესტორანი „მუგარიცი“ სან სებასტიანიდან 30-იოდე წუთის სავალზე, აბიზინებული მინდვრებით გარშემორტყმულ გორაკზე მდებარეობს. უზარმაზარი მუხა, რომლის სახელსაც ატარებს ეს საოცარი ადგილი, თითქოს დარაჯობს გარშემო გამეფებულ პასტორალურ სიმშვიდეს.

მიშლენის ორვარსკვლავიანი რესტორნის, „მუგარიცის“ ისტორია 1998 წელს დაიწყო და მას შემდეგ ის სტაბილურად ინარჩუნებს ადგილს მსოფლიოს საუკეთესო რესტორნებს შორის.

ადამიანი, რომელიც „მუგარიცის“ იდეის სათავეში დგას, ნამდვილი ფილოსოფოსია. უბრალოდ, საკუთარი ნააზრევის ადამიანებამდე მისატანად იგი წიგნების ნაცვლად საკვებს იყენებს; უფრო სწორად, იმ შეგრძნებებს, რომლებსაც ეს საკვები აღძრავს მათში.

ანდონი ლუის ადურიცი არ მოერიდება, პურის ნაჭერზე გაზრდილი კეთილშობილი ხავსი შემოვთავაზოთ. ცოცხალი ყვავილები ყველაზე ბანალურია, რაც თქვენს თეფშზე შეიძლება აღმოჩნდეს. რაც მთავარია, ეს საოცარი ქმნილებები ისეთი სილამაზისაა, რომ მათი მთლიანობის დარღვევაც კი დაგენანებათ.

თქვენ რიტუალების შესახებ საუბრობდით, მაგრამ რიტუალი ისტორიაა და რა ისტორიის მოყოლა გსურთ სტუმრებისთვის?

ანდონი ლუის ადურიცი: რასაც ჩვენ ვაკეთებთ, ჩვენი არსია. ჩვენი მოგონებების, გამოცდილების გამოარება გვსურს. ყველას გვინდა ავუხსნათ, საიდან ვართ, ვაჩვენოთ ყველაფერი, რაც გამოვიგონეთ. ამ ყველაფრის ჩადებას ვცდილობთ ჩვენს კერძებში. როცა ადამიანი ამ საჭმლის გასასინჯად მოდის, ვეკითხები: „რას ელით?“ – ხშირ შემთხვევაში მათ ეს არ იციან.

საქმე ისაა, რომ ადამიანებმა, ძირითადად, არ იციან, რა უნდათ. მაგრამ იციან, რა არ უნდათ. არ უნდათ ისტორიის გარეშე წასვლა რესტორნიდან.

არის თუ არა საზღვარი, სადამდეც შეიძლება განვითარდეს ეს ჯადოქრობა?

ლიმიტი რეალობაა.

მაგრამ თქვენ უკვე შეგვალეთ რეალობა?

ჩვენი შესაძლებლობებია ლიმიტი. ის, რის გაკეთებაც ჯერ არ შეგვიძლია. ჩვენი საკვები არ არის ყოველდღიურობისთვის. ის ჩვენი შეგრძნებების გამოსაღვიძებლად.

ჩემთვის ყველაზე მნიშვნელოვანი მრავალფეროვნებაა. ჩემი ოცნებაა, სულ მქონდეს ყველა სეზონის პროდუქტი, იმიტომ რომ უცნაურის შესაქმნელად აუცილებელია ყველაზე ტრივიალური ინგრედიენტები.

გარდა იმისა, რომ საკვები, რომელსაც ამზადებთ, სრულიად ფანტასტიკურია, თქვენ გვთავაზობთ, ისეთი პროდუქტები გავსინჯოთ, რომლებსაც ადამიანი საუკუნეებია აღარ ჭამს. ფაქტობრივად, თან მომავლისკენ გვიბიძგებთ და თან ქვის ხანაში გვაბრუნებთ – ხანაში, როცა ადამიანი ყველაფერს უსინჯავდა გემოს.



როცა ადამიანი ან საჭმლის გასასინჯად მოდის, ვაკითხავი: „რას ელით?“ ხშირ შემთხვევაში მათ ეს არ იციან. საჭმე ისაა, რომ ადამიანებმა, ძირითადად, არ იციან, რა უნდათ. მაგრამ იციან, რა არ უნდათ. არ უნდათ ისტორიის გარეშე წასვლა რესტორნიდან.

ანდონი ლუის ადურიცი



ჩვენ უნდა ვიყოთ უფრო ტოლერანტულები და გახსნილები, გავსინჯოთ ყველაფერი. ეს თვისება, რომელიც ჩვენს წინაპრებს ჰქონდათ, ცივილიზაციის გამო დავკარგეთ. მთავარი ისაა, რომ სიუცხოვის შიში გვაფერხებს. სწორედ შიშის დაძლევა ჩვენი სენსორიუმი.

ჩემთვის საჭმლის კეთება საკუთარი თავის განვითარებაა. საკუთარ თავს მუდამ ვუსვამ რთულ კითხვებს. რასაც ვაკეთებთ, საკუთარ თავთან ბრძოლაა და დიალოგიც. ყველაფერი, რასაც აღმოვაჩინეთ, ამ რთული კითხვების პასუხებია.



გუშინ თქვენი საოცარი „გამი ხარი“ (ხარის თავის ფორმის ჟელიბონი) გავსინჯე და ძალიან დავიბენი: მიუხედავად იმისა, რომ გემო საოცრად ნაცნობი იყო, ბოლომდე ვერ ამოვხსენი, რას ვჭამდი. ალბათ იმიტომ, რომ თქვენ საკვებს სტრუქტურა სრულიად შეუცვალეთ, ჩემი შეგრძნებები მოატყუეთ...

ეს უმნიშვნელოვანესია. როცა ახალ ფანტასტიკურ კერძს ვიკონებთ, აუცილებლად ვდებთ შიგნით ძალიან ნაცნობ გემოს. უცნაური კერძების გასინჯვისას ადამიანებს სჭირდებათ ნაცნობი გემო, რომ მას მოეჭიდონ, როგორც მაშველ რგოლს. „გამი ხარი“, რომელიც თქვენ გავსინჯეთ, ხორცის კონცენტრირებული ბულიონია. ეს არის იმ საკვების გემო, რომელსაც ყველა რესტორანში აღმოაჩენთ, რადგან ასეთი ბულიონის გარეშე სამზარეულო არ არსებობს. ასევე მნიშვნელოვანია ის, თუ როგორ უნდა მიიღოთ ასეთი საკვები. ჩვენ რესტორანში ადამიანებს ყოველთვის ვუხსნით ამას. „გამი ხარი“ ენაზე უნდა დაიდო და დაელოდო, როდის გააღებოთ სხეულის სითბო მის სტრუქტურას. სწორედ მაშინ შეიგრძნობთ ყველაზე ძლიერად ეფექტს, რომლის მიღწევაც გვსურს.

საჭმელი სტრუქტურაა. არსებობენ ადამიანები, რომლებსაც არც თუ განვითარებული გემოს რეცეპტორები აქვთ; ადამიანები, რომლებიც ვერ ხედავენ, ან ვერ გრძნობენ სუნს, მაგრამ ყველა ჭამს და ყველამ იცის ნაცნობი საჭმლის სტრუქტურა. თქვენი სამზარეულო ატყუებს ყველა ჩემს გრძნობას – მხედველობას, ყნოსვას... თითქოს ვაკუუმში მათავსებთ და მთავაზობთ, თქვენებური ახალი საკვები სტრუქტურები გავსინჯო.

საოცრებაა. ეს არის ზუსტად ის, რაც გვსურს. სწორედ ამის მიღწევას ვცდილობთ. არაფერი არ უნდა გაკავშირებდეთ ნაცნობ შეგრძნებებთან.

ცნობილი ნევროპათოლოგი იყო „მუგარიცში“ და ყველაზე მეტად მასზე იმან მოახდინა შთაბეჭდილება, რომ ჩვენ კლიენტებში მიძინებულ გრძნობებს ვაღვიძებთ. ჩვენ არ ვცდილობთ, ვასიამოვნოთ, ჩვენ ვცდილობთ, შევძრათ ისინი.

რამონ პერისე, ანდონის სუ-შეფი, ფაქტობრივად, „მუგარიცს“ გამწევი ძალაა. ანდონი ლუის ადურიცი იმდენად პოპულარულია, რომ ძირითად დროს მოგზაურობაში ატარებს, მაშინ როცა რამონ პერისე „მუგარიცს“ „პატრონობს“.

საკვებს, რომელსაც აკეთებთ, არც კი შემიძლია, საჭმელი დავარქვა. ეს ნამდვილად ახალი გამოწვევაა, ფილოსოფიაა. ამ საჭმელს იმისთვის არ აკეთებთ, რომ ადამიანები, უბრალოდ, დააბუროთ, ეს რაღაც ახალი მოგვლანა.

ეს არის საკვები, რომელიც შთაგვაგონებს. „მუგარიცში“ ჩვენ საკვებს ვიყენებთ იმისთვის, რომ სტუმრებს პროვოკაცია მოვუწყოთ. ეს არის საკვები, რომელიც მათ შესაძლებლობას აძლევს, საკუთარი ისტორია გამოიგონონ. ეს საკვები მოგზაურობაა. მოდიხარ რესტორანში, როგორც სტუმარი და მიდიხარ, როგორც თანამოაზრე და თანამზრახველიც. შესაძლოა უცნაურად მოგეჩვენოთ, მაგრამ ეს არის მიზანი: რაღაც მოულოდნელი აღმოაჩინო. ამ დროს შენი კრეატიულობა იზრდება, რადგან უნდა მიხვდე, გამოიგნო, რა არის ეს.

ჩვენ კლიენტებში მიძინებულ გრძნობებს ვაღვიძებთ. ჩვენ არ ვცდილობთ, ვასიამოვნოთ, ჩვენ ვცდილობთ, შევძრათ ისინი.



ეს არის საკვები, რომელიც მათ შესაძლებლობას აძლევს, საკუთარი ისტორია გამოიგონონ. ეს საკვები მოგზაურობაა. მოდიხარ რესტორანში, რომლის სტუმარი და მიდიხარ, რომლის თანამოაზრე და თანამზრახველიც.

რამონ პერისე





და რა რეაქციას იღებთ კლიენტებისგან?

არიან ისეთები, რომლებიც ძალიან გახსნილები არიან ამ ექსპერიმენტისთვის და არიან ისეთებიც, რომლებსაც ასეთი აღმოჩენები აშინებთ. ყველაფერი მოლოდინებთან მიდის. მაგრამ როცა რესტორანში მიდიხარ, სხვა რამეს ელოდები და როცა „მუგარიცში“ მიდიხარ, შენ მიდიხარ „მუგარიცში“! 3 წელია, რაც დასახელებიდან „რესტორანი“ ამოვიღეთ. ეს არის ადგილი, სადაც საინტერესო რაღაცები ხდება და თან შეგიძლია ჭამო კიდევ. „მუგარიც“ ჩვენი შემოქმედებითი ლაბორატორიაა. თანხებს სულ სხვა პროექტებიდან ვიღებთ.

იქიდან, სადაც ადამიანებს, უბრალოდ, სტიკებს სთავაზობთ?

ჰო, ზუსტად ასეა (იცინის). ბევრი მიმართულებით ვმუშაობთ. ახალი ტექნოლოგიები სამზარეულოში, სხვადასხვა პროექტი... „მუგარიც“ კი ჩვენი შემოქმედებითი თავისუფლების აპოთეოზია – ადგილი, სადაც იმას ვაკეთებთ, რაც გვინდა.

ეს სანსოროშია. ეს არის გამოსვლა შავრქნაბაზისა და ჩვენი შავრქნაბაზითი აზროვნებისთვის. ეს არის რაღაც, რაც რესტორანზე მეტია.

MUGARITZ

„მუგარიცი“ მუშაობს სემონურად, 12 აპრილიდან 10 დეკემბრამდე. დაკეტილია კვირა საღამოდან სამშაბათ შუადღის ჩათვლით. დაჯავშნა აუცილებელია. შეფის მენიუ ნამდვილი გურმანებისთვისაა. სადელი დაახლოებით 2 საათს გრძელდება.

ფასი: 250 €-დან (ერთ კაცზე, ალკოჰოლის გარეშე)
Aldura Aldea 20, 20100 Errenteria, Gipuzkoa



გასკათის გასტრონომიული სასნაულის საიდუმლო

სალომე დადუნაშვილი

სან სებასტიანში ყოველწლიურად ათასობით პროფესიონალი იყრის თავს, რათა კულინარიული სამყაროს უკანასკნელი სიახლეები გაიგოს და იგემოს. უზარმაზარ სცენაზე სპიკერები, ცნობილი შეფ-მზარეულები არა მხოლოდ თავიანთი ახალი აღმოჩენების შესახებ ჰყვებიან, არამედ ყველას თვალწინ ამზადებენ კიდევ კერძებს. თუმცა ენა არ მომიტრიალდება, ამ უკანასკნელს საჭმელი ვუწოდო. ეს უფრო ღვთიური ამბროზიაა, რომელსაც შეფები ამოუცნობი ხერხებით, ნებისმიერ სახეს აძლევენ. მაგალითად, ხარის თავის ფორმის ჟელიბონი ინტენსიური გემოს ბულიონი აღმოჩნდება, აპერიტივის ჩხირზე წამოცმული ზეთისხილი კი – გასპაჩოს წვნიანი.



სან სებასტიანის ორმაგ, ოქროსფერ ქვიშაში ამოვლებულ ყურეს, ასე რომ უყვართ სერფერებს, კიდევ ერთი მიზიდულობის ცენტრი აქვს. უკვე წლებია შემოდგომაზე ამ პატარა ქალაქის ქუჩები განუმეორებელი არომატებით იესება, სანაპიროზე წამოჭიმული საკონფერენციო ცენტრის გარშემო კი ზღვა ხალხი ფუსფუსებს. ეს სან სებასტიანის „გასტრონომიკა“ – ერთ-ერთი უდიდესი და ყველაზე პრესტიჟული ღონისძიება, რომელიც ერთ წმიდათაწმიდა მიზანს ემსახურება: გამოკვების ადამიანები მთელ მსოფლიოში უგემრიელესი საკვებით.

უკვე დიდი ხანია, რაც შეფ-მზარეულები სამზარეულოში გამომწყვდელი, სახვის მკეპავი უხილავი ელფებიდან საერთაშორისო ვარსკვლავებად იქცნენ. დღეს სან სებასტიანის „გასტრონომიკა“ უკვე იმას ამტკიცებს, რომ ვარსკვლავები ჯადოქრები გამხდარან. უკვე აღარავის აინტერესებს, უბრალოდ, გემრიელი საკვების მომზადება, ეს თავისთავად იგულისხმება. არა, მთავარი კონცეფციაა. რას ვჭამთ, როგორ ვამზადებთ და, რაც მთავარია, როგორ წარვუდგენთ ამ ყველაფერს კლიენტს.

აკრედიტებულ სპეციალისტებს ყველა ამ ახალი გამოგონების გასინჯვა შეუძლიათ. ამისთვის უზარმაზარ სამზარეულოებში ათობით ადამიანი დღედაღამ შრომობს. პრეზენტაციების დროს, რომლებიც ყოველ 2 საათში ერთხელ იმართება, ათობით ოფიცინტი დარბაზში თეფშებს არიგებს.



„გასტრონომიკის“ კონგრესი წელს 8-11 ოქტომბერს მიიმართება. დასწრების მსურველებს რეგისტრაცია 30 ივნისამდე შეუძლიათ. ფასი: 300€

სან სებასტიანის მთავარი მიზანი პროფესიონალთა შორის ახალი იდეების გაცვლა-გამოცვლა და კონტაქტების დამყარებაა. ყოველ წელს კონფერენციის ორგანიზატორები ფოკუსში აქცევენ რომელიმე ქვეყანას ან სამზარეულოს. მაგალითად, ერთ შემთხვევაში ეს ნიუ-იორკის კულინარიული სამყარო შეიძლება იყოს, სხვა შემთხვევაში – ამიური სამზარეულო.

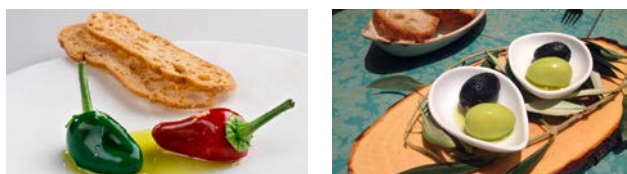


საინტერესოა, რომ კულინარიის ამ საოცარ დღესასწაულში მთელი ქალაქი ერთვება. მხოლოდ პროფესიონალები არ არიან განებივრებულნი საოცარი საკვებით. აქა-იქ აღმოცენებული ქუჩის სამზარეულოები გამვლელებს იმ წლის ფოკუს-კულინარიის ნიმუშებს სთავაზობენ.

ასეთი დიდი და პრესტიჟული ღონისძიება ასეთ პაწაწინა ქალაქში რომ იმართება, უცნაური სულაც არ არის. საქმე ისაა, რომ ბასკეთის რეგიონი კარგა ხანია განთქმულია მიშლენის არაერთი ვარსკვლავის მფლობელი რესტორნებით. წარმოუდგენელია, მაგრამ ამ პაწაწინა ქალაქში ერთ კვადრატულ მეტრზე მიშლენის ვარსკვლავების ყველაზე მაღალი კონცენტრაციაა. მთავარი, რაზეც სან სებასტიანში აკეთებენ ფსონს, ნატურალური, ახალი და სეზონური პროდუქტია.

რა ხდება ამ რეგიონში, რა ჯაღა მოფრქვეული ჰაერში, რომ ამდენი საოცარი მზარეული ერთად მოღვაწეობს?

ეს კითხვა ორ სუპერპოპულარულ შეფს, ედუარდ ხატრუჩსა და ორიოლ კასტროს დავუსვი. ფერან ადრიას ეს მოსწავლეები, რომლებიც მასთან მიშლენის 3-ვარსკვლავიან რესტორან elBulli-ში მუშაობდნენ, ბარსელონაში ერთ-ერთი ყველაზე პოპულარული რესტორნის, მიშლენის ერთი ვარსკვლავის მფლობელი DISFRUTAR-ის შეფები არიან კოლეგა მეტიუ კასანიასთან ერთად. DISFRUTAR-ი 2017 წელს ევროპის ახალ რესტორნებს შორის საუკეთესოდ დასახელდა (DISFRUTAR / Calle Villarroel 163, Barcelona).



ედუარდ ხატრუჩი: ესპანეთს, რა თქმა უნდა, კულინარიის დიდი ტრადიციები აქვს, მაგრამ მთავარი ისაა, რომ წლების განმავლობაში ამ რეგიონში უამრავი არა-ჩვეულებრივი შეფი მოღვაწეობდა, რომლებმაც არაერთი თაობა აღზარდეს. მაგალითად, პედრო სუბისანა ან ხუან მარი არზაკი. ფერან ადრიას გამოჩენით ყველაფერი შეიცვალა. მთავარი ალბათ თავისუფალი ამროვნებაა. არ არის აუცილებელი, ისე გააკეთო კერძი, როგორც ეს ტრადიციულად ხდება. ასევე მნიშვნელოვანია ისიც, რომ ამ რეგიონში ადამიანებიც მზად არიან სიახლეებისთვის.

ხშირად შეფები მარტო მუშაობენ და არ სურთ სამზარეულოში ძალაუფლების გაყოფა. თქვენ სამნი ახერხებთ ამას...

ორიოლ კასტრო: მთავარია შემოქმედებითი აზროვნება. ჩვენ 18 წელია ერთად ვმუშაობთ და ძმებივით ვართ. ახლა ჩვენი მთავარი მიზანი პირად წარმატებაზე ზრუნვა კი არა, ჩვენი საერთო რესტორნის წარმატებაა. რაც შეეხება „უცნაურ კოსმიურ“ საჭმელს, რომელსაც მოლეკულური სამზარეულოს მეშვეობით ვქმნით, ეს ბიზნესის აუცილებელი ნაწილია.

ჩვენთან ყველა კერძი ასეთი არ არის. დღეს რესტორანში წასვლა მხოლოდ საკვების მიღებას აღარ გულისხმობს. ადამიანებს შოუ სჭირდებათ. ისინი უნდა გააოცო. როგორც კი ამას ვეღარ მოახერხებ, შენი საქმე ცუდადაა.

ტრადიციული საკვები, სადაც ქათამი ქათამს ჰვავს და ხილი ხილს, რა თქმა უნდა, არასოდეს გაქრება. ასეთ საკვებს გჭამთ სახლში. შეუძლებელია მხოლოდ პერფორმანსით ისაზრდო, მაგრამ შემოქმედებითი მიდგომა, თავისუფლება ყველაზე ტრადიციულ სამზარეულოსაც კი აცოცხლებს. და, რაც მთავარია, ყველაფერი ძალიან გემრიელი უნდა იყოს.

მარტინ

ჯარასატავი:

მინდა, მავაბადნიერო ადამიანები და ერთ-ერთი საუკეთესო საშუალება ამისთვის ძალიან გემრიელი საწმლის მომზადებაა. ეს არის ის, რაც ჩემი ხელობით შემიძლია მავაბადნიერო და ეს შემრძნება ჩემთვის მთავარი.



დასახელებთ 3 პროდუქტი, რომლის გარეშეც თქვენი სამზარეულო ვერ წარმოგიდგენიათ.

პომიდორი, ზეითუნის ზეთი და, რა თქმა უნდა, ნუში. ეს ძალიან საინტერესო პროდუქტია, რომელსაც ჩვენ, მაგალითად, წვნიანის მომზადებისას ვიყენებთ პომიდორთან, ნიორსა და ზეითუნის ზეთთან ერთად. სამივე პროდუქტი ადგილობრივი და ძალიან მაღალი ხარისხისაა.

გემრიელი საჭმელი ესპანელი ხალხის სიბრძნე და კულტურაა. ის, რასაც ჩვენი დედეები და ბებიები ამზადებდნენ. დღემდე მახსოვს ბებიჩემის მიერ მომზადებული პასტა ზღვის პროდუქტებით.

დედაჩემთან ერთად წვინც კი გამოვუშვი. დედაჩემი ისეთ საჭმელს ამზადებდა, რომ ამან გამახადა ის, რაც ვარ. საჭმლის მომზადება მასთან ერთად დავიწყე. ვაცხოვდი ტორტებს (იგინის)... ეს ჩემთვის საუკეთესო მოგონებებია. ის, თუ როგორ ვაცხოვდი ლიმონის ტარტს მასთან ერთად. პირდაპირ არ ვიყენებ იმავე რეცეპტებს, მაგრამ ისინი ჩემთვის შთაგონების წყაროა. მე მიყვარს სახლური, თბილი, ნამდვილი საჭმელი.

ტექნოლოგიები მაშინ უნდა გამოიყენო, როცა ეს კერძს უფრო გემრიელს გახდის. ჩვენ ბევრს ვსწავლობთ, ეს სამეცნიერო შრომაა და მერე უნდა აირჩიო, რას გამოიყენებ და რას არა.

RESTAURANTE MARTIN BERASATEGUI
სამი მიშლენის ვარსკვლავი
Loidi Kalea 4, 20160 Lasarte-Oria, Gipuzkoa, Spain



ყველა ეს რესტორანი აუცილებლად ჩინასნარ უნდა დაჯავშნოთ. სასინჯი მენიუს ღირებულება 130-იდან 250 €-მდე მერყეობს.



ელენ არზაკი – ლეგენდარული შეფის, ერთ-ერთი პიონერის, ხუან მარი არზაკის შვილი, რესტორან Arzak-ის შეფ-მზარეული.

თქვენ თქვით, რომ არასოდეს მიაერთმევთ კლიენტს კერძს, რომელიც გემრიელი არ არის. რას გულისხმობთ, როცა ამბობთ „გემრიელი“, რა არის თქვენთვის ეს სიტყვა?

გემო არის ის, რასაც უპირველეს ყოვლისა ვეძინით. მერე შეიძლება მოიფიქრო კონცეფცია, ფილოსოფია. ხანდახან ძალიან ლამაზი კერძი გამოდის, მაგრამ ის იდეალური გემო არ აქვს.

როცა მე და მამა ვამზადებთ, გემო უნდა იყოს იდეალური, თქვენთვის კი არა, ჩვენთვის. ჩვენი მოთხოვნები კი ძალიან მაღალია. გემრიელის გაგება ყველა ქვეყანაში სხვადასხვაა. საქართველოში ან ისლანდიაში სულ სხვადასხვა რამეს გულისხმობენ, როცა ამბობენ სიტყვას „გემრიელი“. ჩვენ ბასკეთში მართლაც ძალიან კარგი სამზარეულო გვაქვს, მაგრამ ეს ალბათ რაღაც საშუალო, ყველასთვის მისაღები კარგი გემოს სტანდარტია.

ყველა დიდი შეფი ცდილობს, რაღაც ახალი გამოიგონოს. როგორ ფიქრობთ, რამდენად შორს შეუძლია კლიენტს გამოგყვით ამ ექსპერიმენტებში?

ვინც ჩვენს რესტორანში მოდის, განსაკუთრებული მგრძობელობა აქვს კარგი საკვებისადმი. წინააღმდეგ შემთხვევაში ამდენ ფულს არ დახარჯავდა, ამიტომაც ძალიან ხშირად ჩვენს კლიენტებთან ურთიერთობა გვიადვილდება. მათ იციან, რომ ეს არ არის რესტორანი, სადაც კარგად დანაყრდები. მაგალითად, ერთ აპეტაიზერს ლუდის გადაჭრილ თუნუქის ქილაში მივართმევთ. ზოგი უბრალოდ ერთობა ამაზე, ზოგი ხვდება, რომ ნაგვის გადამუშავებისაკენ მოვუწოდებთ და ზოგიერთი კი ფიქრობს, რომ თეფშში ფულის გადახდა დაგვენანა. საბოლოო ჯამში, მთავარია, ყველამ ჩათვალოს, რომ თავად კერძი გემრიელია, წინააღმდეგ შემთხვევაში არაფერს აქვს აზრი.



ARZAK

ეს რესტორანი ბასკეთის და, კერძოდ, სან სებასტიანის ერთ-ერთ მთავარ ღირსშესანიშნაობად არის აღიარებული. კვირას და ორშაბათს დაკეტილია.

ხუან მარი არზაკი, ალბათ ყველაზე ცნობილი ბასკი შეფი, თანამედროვე ესპანური და, კერძოდ, ბასკური სამზარეულოს პატრიარქი, მიშლენის სამ ვარსკვლავს 1989 წლიდან ინარჩუნებს.

შეფის მენიუ: 160 €-დან (ერთ კაცზე)

Av Alcalde Elósegui 273, San Sebastián



კატალონიაში მდებარე სამი მიშლენის ვარსკვლავის მფლობელ რესტორანს სამი ვარსკვლავი ძმა მართავს. ხუანი შეფ-მზარეულია, ჟოსეფი – სომელიე, ჯორდი კი – დესერტების ავტორი.

ხუან როკა, შეფ-მზარეული

საკვებთან ურთიერთობის თქვენეული სტილი ძალიან რომანტიკულია. ასე მგონია, რომ საკვებისადმი ესოდენ ნაზი დამოკიდებულება თქვენი ოჯახური თვისებაა, რადგან თქვენი ძმაც ასე საუბრობს ღვინოზე...

არც ვიცი, საიდან დავიწყო. ეს არის ტრადიციის, ჩვენი ისტორიის, ჩვენი ქვეყნის პეიზაჟის, ტრადიციული ოჯახის იდეა. დედაჩვენი, რომელსაც საკუთარი რესტორანი აქვს, ყოველდღე ამზადებს საკვებს და ერთად ვვახშობთ.

ეს არის შრომის, სტუმართმოყვარეობის და ძმობის იდეა. ჩვენ ძალიან გაგვიმართლა, რომ ჟოზეფი სომელიეა, ჯორდი კი დესერტებს ამზადებს. ჩვენთვის ძალიან ადვილია ერთად მუშაობა და ეს ქმნის საკვებისადმი ჩვენს რომანტიკულ დამოკიდებულებას.



თქვენ აკეთებთ საკვებს, რომლის გამეორებაც შეუძლებელია. ეს არ არის კერძები, რომლებსაც, რეცეპტი თუ მექანიზმი, გავიმეორებ. ეს მიუწვდომელი სიმაღლეა. როცა ახალ-ახალ საზღვრებს კვებით, ხანდახან თუ აკონტროლებთ საკუთარ თავს, უკან თუ იხედებით?

ხანდახან გავიფიქრებთ ხოლმე, რომ ყველაფერი უკვე გაკეთებული, გამოგონებულია, რაღა უნდა შევქნათ ახალი?! მაგრამ მაინც ვიგონებთ რაღაცას... ყოველ ჯერზე ეს აღმოჩენაა. ეს არის ყველაზე მთავარი სამზარეულოსთვის. ეს ახალი გამოწვევა, ახალი საზღვარია, რომელსაც გადავკვეთთ. არ ვართ კონფორმისტები, კრეატორები ვართ და გამოწვევა ჩვენთვის ჩვეული ამბავია.

ეს ურთულესი პროფესიაა, რომელიც ფიზიკურ დატვირთვასაც გულისხმობს. ამ საქმის კეთება შეუძლებელია ვნების გარეშე. სად იღებთ ენერჯიას, რომ სულ გააგრძელოთ მუშაობა?

ჩვენ სამნი ვართ, ეს არის უმნიშვნელოვანესი. ეს სამის ენერჯიაა, რომელსაც წინ მივყავართ. ერთს რომ ეძინოს, დანარჩენი 2 მუშაობს (იგინის). ჩვენი ძმობა გვაძლევს ენერჯიას და ძალას. დედაჩვენისთვის ყველაზე მნიშვნელოვანი ეს არის, რომ ჩვენ კვლავ ერთად ვმუშაობთ და არა ის, თუ რამდენი მიშლენის ვარსკვლავი გვაქვს.



El Celler de Can Roca
სამი მიშლენის
ვარსკვლავი
Can Sunyer 48,
17007 Girona

ქოსაუ როკა, სომელიე

ამ კონგრესის შედეგებით თუ ვიმსჯელებთ, სამზარეულო ჩვენი ტრადიციული აღქმის ჩარჩოებში მალე აღარ იარსებებს. თქვენ სომელიე ხართ, ღვინო და საკვები კი საუკუნეებია „ხელიხელჩაკიდებულები“ მოდიან. შეიძლება, რომ სამზარეულოს კონცეფციის ასეთმა რადიკალურმა ცვლილებამ ღვინოს როლიც შეცვალოს და ახალი სასმელების გაჩენის აუცილებლობა შექმნას, რომლებიც ამ ახალ სამზარეულოს მოუხდება?

ჩვენ გვაქვს ახალი იდეები და, მაგალითად, უკვე გვაკეთებ ლეღვისა და თაფლის ღვინო, სპეციალურად გარკვეული კერძებისთვის, მაგრამ ეს მხოლოდ ექსპერიმენტებია. ღვინოს სფეროში რაც შევცვალეთ, მგონია, რომ ისიც უნდა გავაუქმოთ (იგინის). ეს ისეთი სფეროა, რომელშიც ხელი არაფერს უნდა ვახლოთ. ენოლოგიაში ისედაც ბევრი რამ შეიცვალა უარესობისკენ. ახლა უნდა ვეცადოთ და აღვადგინოთ მიწის სიჯანსაღე, ამ საქმის ინტუიციური სული.



საქართველოში რამაც მომიხილა, სწორედ ეს იყო. თქვენი ღვინოს ქვევრში დაყენების ტრადიცია – ეს ხომ ოქროა. ეს არის ის, რაც ამ ხელობის არქაულ ფესვებთან გვაბრუნებს. ამ ღვინოში არის სიმდიდრე და ისტორია თქვენი ქვეყნისა. ესაა ის, რასაც ჩვენ, ექსკლუზიური ღვინოს მაძიებლები მთელ მსოფლიოში ვცდილობთ აღმოვაჩინოთ. ჩემი საქართველოში მოგზაურობის შემდეგ რამდენიმე სახეობის ღვინოს საქართველოდან ჩვენს რესტორანში წარმოვადგინეთ (ძმები როკების ღვინოს მარანი განსაკუთრებულია და საქვეყნოდაა ცნობილი, განუმეორებელ კერძებთან ერთად).

ამ საქმეში მიწას უნდა მოუსმინო. ეკოლოგიური რეველუცია გვჭირდება. მე მიყვარს ღვინო და ამიტომ მაინტერესებს, რა დგას ამ ღვინოს უკან, რა ისტორია აქვს მას. ჩემი მოგზაურობის მიზეზიც ამ ღვინოს პოლიფონიური არსის, სიმართლის და თქვენი ტრადიციების აღმოჩენა იყო. ეს უბრალოება, რაც ყველაზე მართალი დამოკიდებულებაა ღვინოსადმი, საქართველოში ჯერ კიდევ არსებობს.



SAN SEBASTIAN

მეთევზეების ანტიკური ძალაძი XIX-XX საუკუნეების მიჯნაზე დადოვალმა მარია კრისტინამ ამოიჩარა საზღვსულო რეზიდენციად და სან სებასტიანის მოულოდნელად არისტოკრატიულ კურორტად გადაიქცა.

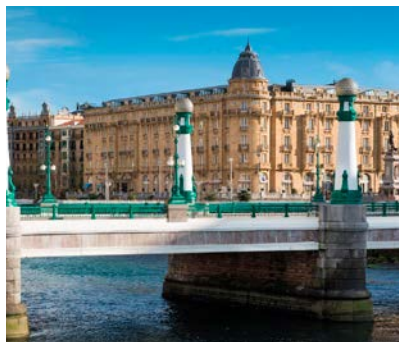
სან სებასტიანის ანუ დონოსტიას ხიბლს მისი უნიკალური მდებარეობა განაპირობებს. ბასკეთის ყველაზე ლამაზი ქალაქი ესპანეთის ჩრდილო-დასავლეთში, საფრანგეთის საზღვართან მდებარეობს. ძველი ქალაქის, Parte Vieja-ს არქიტექტურა ტიპური ესპანური პატარა ქუჩების და მთავარი მოედნის (Plaza Constitución) როული თანწყობაა.



ახალი ქალაქის ფართო, ევროპული ქუჩები და ბურჟუაზიული სახლები ფრანგული არქიტექტურის გავლენით არის გაშენებული. ქალაქს აქვს სამი უნიკალური პლაჟი: ნიუარის ფორმის ელევანტური La Concha, რომლის შუაგულში მდებარეობს სანტა კლარას კუნძული, მომცრო ზომის Playa de la Ondarreta და სერფინისტების საყვარელი Playa de la Zurriola. ქალაქს შუაზე ყოფს მდინარე Urumea, რომელზეც რამდენიმე ულამაზესი ხილია გადაებული.

დღეს სან სებასტიანის სახელი ბასკური და, ზოგადად, თანამედროვე ესპანური კულინარიის რევილუციასთან ასოცირდება მთელ მსოფლიოში. ქალაქში და მის შემოგარენში მიშლენის ვარსკვლავებიანი რამდენიმე რესტორანია, ბარებში კი პინჩოების დახვეწილობა ყოველგვარ მოლოდინს სცილდება.

XIX საუკუნეში ეს ზღვისპირა ძალაძი ძალი ნორმალდგაქალაქი დასვენების საყვარელ ადგილად იქცა, რომელიც ამ მხით დასაბჭობად და ზღვის წყლის სამკურნალო თვისებაების გამო ჩამოდიოდნენ. ტრადიციული საღამოს გასეირნება სანაპიროზე საზოგადოებაში გამოჩენის უნიკალური შესაძლებლობა იყო, ურცხვი კაფე და ტრასა არისტოკრატიით იქსაბოდა. სან სებასტიანი მეთევზეთა კაბარა დასახლებიდან აყვავებულ კოსმოპოლიტურ ძალაძად იქცა და დიდგვაროვანი და მომთხზვი კლიენტებისთვის თანამედროვე მდიდრული შენობების აგების აუცილებლობის წინაშე დადგა.



HOTEL MARIA CRISTINA

ქალაქის მშენებლობის ბუმი Belle Epoque-ის პერიოდს დაემთხვა და დღეს ნაგებობათა უმეტესობა, რომლებიც La Concha-ს გარს აკრავს, სასტუმრო Maria Cristina-ს ჩათვლით, სწორედ ამ სტილითაა აგებული. სასტუმროს დიდებული დიზაინი ფრანგ არქიტექტორ შარლ მეეს ეკუთვნის, რომელიც მადრიდის სასტუმრო „რიცის“ ავტორიცაა.

შენობის მოსახერხებელმა მდებარეობამ მდინარესა და ზღვის ყურესთან ახლოს, დახვეწილ არქიტექტურასთან ერთად, სასტუმრო Maria Cristina მსოფლიოს მაღალი საზოგადოების დასვენების საყვარელ ადგილად გადააქცია. 1912 წლის ივლისში ესპანეთის სამეფოს რეგენტი მარია კრისტინა პირველი სტუმარი



იყო, რომელმაც თავისივე „სენია“ სასტუმროს ზღურბლს გადააბიჯა. 1953 წელს საზეიმოდ გაიხსნა პირველი კინოფესტივალი სან სებასტიანში და მას შემდეგ Hotel Maria Cristina-ს სტუმრობდნენ ისეთი ცნობილი ვარსკვლავები, როგორებიც არიან: ელიზაბეთ ტეილორი, ბეტი დევისი, ვუდი ალენი, ჯულია რობერტსი, რიჩარდ გირი, ბრედ პიტ.

ფასი: 450 €-დან
República Argentina kalea 4



HOTEL DE LONDRES

Hotel de Londres 100 წელზე მეტი ხნის წინ დაარსდა. ეს 4-ვარსკვლავიანი, ლუქს-კლასის სასტუმრო ზედ ზღვის პირასაა და თავის სტუმრებს დიდებულ ხედებს სთავაზობს. აქ ცხოვრობდნენ: ანრი მარი დე ტულუზ-ლოტრეკი, ავსტრიის ერცჰერცოგის ასული ელიზაბეთ მარია, დავიდ შტრაუსი, ჯაშუში მატა ჰარი.

დღეისათვის სასტუმროში 167 ნომერია, მათ შორის, 11 Suite-ი, აგრეთვე, დიდებული სალონები: ბრისტოლი, ველინგტონი, უინძორი და ვიქტორია, რომლებიც ერთად ქმნიან ე. წ. ბრიტანულ ჰოლს (Britannia Hall). სტუმრების განკარგულებაშია ბარი Swing და რესტორანი Mari Galant Brasserie.

ფასი: 250 €-დან
Zubieta kalea

სან სებასტიანის საერთაშორისო კინოფესტივალი 1953 წელს დაარსდა. ის ესპანეთის და ესპანურენოვანი ქვეყნების უმთავრესი კინოფესტივალია.

JAZZALDIA ეპროვის ერთ-ერთი უმთავრესი ფესტივალია ჯაზური მუსიკის მიმართულებით.

VOYAGER
რეკომენდაცია

Noventa Grados – ცნობილი ევროპელი დიზაინერების რჩეული ტანისამოსი, აქსესუარები, პარფიუმერია და შესანიშნავი თმის სალონი ერთ სივრცეში. ორშაბათს დაკეტილია.
Calle Mayor 3

Berriz – ფრანგი დიზაინერების საინტერესო არჩევანი.
Getaria kalea 20

Alboka – ხელნაკეთი ბასკური სუვენირების მაღაზია.
Constitución Plaza 8

სან სებასტიანის კლიმატი ზომიერად ატლანტიკურია – ზაფხულობით ისე ძალიან არ ცხელა, როგორც ესპანეთის სამხრეთში. ტემპერატურა იშვიათად ადის +25°C-ზე მაღლა. საუკეთესო დრო მაისიდან სექტემბრის ჩათვლითაა. აქ უამრავი ევროპელი ისვენებს, რომელთაც საუცხოო პლაჟები, ლამაზი არქიტექტურა, დიდებული ბუნება და სამზარეულო იზიდავთ. რაც უფრო ახლოსაა სანაპიროს, მით უფრო ძლიერ იგრძნობა ატლანტიკის სული. სან სებასტიანი ბისკაის ყურის სანაპიროზეა, სადაც ზაფხულში წყალი კარგად თბება და მზისა და ზღვის მოყვარულ ტურისტებს იზიდავს.



LA PERLA

სან სებასტიანის, როგორც საკურორტო ქალაქის, ისტორია 1912 წლიდან დაიწყო, როდესაც დედოფალმა მარია კრისტინამ და მისმა არისტოკრატიულმა წრემ გადაწყვიტეს, ოკეანის თერმული წყლების ბალნეოლოგიური თვისებებით ესარგებლათ. აშენდა ულამაზესი ახალი ქალაქი, რომლის არქიტექტურა მსუბუქ ფრანგულ ზეგავლენას განიცდის და უნიკალური სპა, რომელიც საუკუნეზე მეტია უამრავ ტურისტს იზიდავს.

„ლა პერლას“ ცენტრი გაშენებულია ქალაქის მთავარ სანაპიროზე – კონჩაზე, რომელსაც ზღვის ნიჟარის ფო-



*სან სებასტიანის აკვარიუმი – ქალაქის სანაოსნო ისტორიის მუზეუმი და შთაბეჭდილი კაბარა მუზეუმი მეთევზეების უბანში, კორბში მდებარეობს. ეს არის შესანიშნავი ადგილი რომორც ბავშვების, ისე მათი მშობლებისთვის.
ღია: ყოველდღე – 10.00-19.00
Plaza de Carlos Blasco Imaz 1*



რმა აქვს და, შესაბამისად, „ლა პერლა“ ანუ მარგალიტი კონჩას ცენტრში მდებარეობს. სპა გთავაზობთ უნიკალური ჰიდრომასაჟის აუზებს და, აგრეთვე, საკმაოდ მაღალი ხარისხის ესთეტიკური მედიცინის ცენტრის მომსახურებას. იქ ნამდვილი ოკეანის წყალია, შემთბარი და გაწმენდილი.

La Perla San Sebastián
Kontxa Pasealekua





VOYAGER რაკომანდაცია

ჩიკიტემო (Txikiteo) ანუ ბარიდან ბარში ბოდილაში პინჩოების დასაგემოვნებლად და ჩიკის (txiki – პატარა ზომის ლუდი) ან ჩაკოლის ღვინის მისაყოლებლად სან სებასტიანში მსოფლიო გასტრონომიული მნიშვნელობა შეიძინა. პინჩოების დახვეწილობა და ინგრედიენტების ხარისხი აქ უმაღლეს დონეზეა აყვანილი. მთავარია, დახლებულ მოთავსებულ ულუფებს არ დასჯერდეთ და ის კერძი მოიკითხოთ, რომლითაც თითოეული ბარი ამაცობს. გაეცანით, სან სებასტიანის გასტრონომიულ ოქროს ხუთეულს, რომელიც ქალაქის ძველ უბანშია მიმოფანტული.

პინჩოს (Pintxos) საშუალო ფასი 3-იდან 5 €-მდე მერყეობს.

GANDARIAS

ტრადიციული, ადგილობრივების საყვარელი მუდამ ხალხმრავალი ბარი, სადაც უნდა დააგემოვნოთ risotto de idiazabal con hongos (რიზოტო იდეაძაბალის ყველით და სოკოთი); tartaleta de txangurro (კრახბის ტარტალეტი); Solomillo – სირლოინის სტეიკის პინჩო და რიოხას ღვინო ბარმენის არჩევანით.

Calle 31 de Agosto 23



LA CUCHARA DE SAN TELMO

ეს ის ადგილია, სადაც გამზადებული პინჩოები დახლებე არ დევს, უნდა შეუკვეთოთ და გირჩივთ, ყველაფერი გასინჯოთ. ორშაბათს დაკეტილია.

Calle 31 de Agosto 28

სან სებასტიანი, პირველ ყოვლისა, გასტრონომიული მთავაა. ქალაქი გამოირჩევა შხანისმწიკი ადგილმდებარეობით: ერთი მხრივ, ოკეანე უზრუნველყოფს მას მრავალფეროვანი ჯღვის პროდუქტებით, მიმდებარე მთიანი მარაგო კი მდიდარია საძოვრებით და, შესაბამისად, მალხა-რისხიანი ხორცი და რძის პროდუქტის ადვილად ხელმისაწვდომია.



ZERUKO

პინჩოს თანამედროვე სახეცვლილება, მისი გასტრონომიული ტრანსფორმაცია აუცილებლად შესაფასებელია ამ ბარში და არ დაიბნეთ, როცა ტრადიციული პინჩოების მაგივრად აბსტრაქტული ხელოვნების ნიმუშების დაგემოვნება მოგიწევთ. ორშაბათს დაკეტილია.

Kalea Pescaderia 10

ATARI

სანტა მარიას ტაძრის ჩრდილში მდებარე „ატარი“ ქალაქის ერთ-ერთი მთავარი ბარია, სადაც შეფი გთავაზობთ არატრადიციულ პინჩოებს. აქ დაუვიწყარ ჯინტონიკებსაც აკეთებენ!

აუცილებლად გასინჯეთ Foie Plancha – გრილზე შემწვარი ფუა გრა, Salmon curando es casa – სახლში დამარინადებული ორაგული და ლეგენდარული Carrilleras guisados con su salsa – ნელ ცეცხლზე მომზადებული საქონლის ლოყები.

Calle Mayor 18

GANBARA

ლეგენდარული ბარი სოკოების მოყვარულთათვის, სადაც უნიკალურ სეზონურ პროდუქტებს გთავაზობენ – ადგილზე გამომცხვარ დაუვიწყარ მინი კრუსანებს ხამონებით და თეთრ ასპარაგუსებს.

კვირა საღამოს და ორშაბათს დაკეტილია.

San Jeronimo 21



LA RAMPA

მეთევზეების ზღვისპირა უბანი რესტორნებითაა სავსე, მათ შორის ყველაზე ცნობილი – „ლა რამპა“ განთქმულია სამი კერძით: Txopitos (შემწვარი მინი კალმარები); Gambas a la plancha (მოზრდილი კრევეტები გრილზე) და დაუვიწყარი Rodaballo (ველური კამბალა). იდეალურია ცივი ჩაკოლის თანხლებით.

სადილის ფასი: 100 €
(2 ადამიანზე)

Kaiko Paseolekua 26



SALTXIPI

ოჯახური ტრადიციების მიმდევარ რესტორანს უკვე მეორე თაობის შეფები, ძმები – გორკა და ხონ ორტეგები უძღვებიან.

ეს ადგილი განთქმულია Txangurro al horno-თი (ღუმელში გამომცხვარი კრახები), თუმცა არანაკლებ მნიშვნელოვანია თევზეულის სხვა სახეობებიც, მაგალითად, Rodaballo a la brasa, აგრეთვე, სტეიკი Txuleta a la brasa ხორცი, რომელსაც გასაიდუმლოებული ტრადიციული რეცეპტით საუცხოოდ ამზადებენ გრილზე.

სადილის ფასი: 100 €
(2 ადამიანზე)

Calzada Vieja de Ategorrieta 3

ელსპანეთი

მოსახლეობის რაოდენობა:
46 069 212

- 69% - ელსპანელები
- 18% - კატალონელები
- 8% - ბალნიკელები
- 2% - ბასკები.

ყველაზე დიდი ქალაქები:
მადრიდი - **3 165 541**
ბარსელონა - **1 608 746**
ვალენსია - **790 201**

ელსპანეთის ფართობი
504 782 კვ. კმ.

ელსპანეთი ევროპის ყველაზე
ათავორიანი ქვეყანაა. მისი
ტერიტორიის 80% ათავს უკანა.

მადრიდი ქოტონელები ყოველ
დღეში აწარმოებს „მადრიდი“
დაემაქნა (667 ა), რომელიც ქვეყნის
ყველაზე მაღალი მდებარეობს.

ევროპის ერთდროულ უმაღლეს
ტავერსის უმაღლესი, უმაღლესი
პროვინციაშია.

ელსპანეთის ავტომობილთა მარშაბი
\$1.252 ტრილიონი იყოს.

მოსახლეობის ერთ სართულზე PER CAPITA
ელსპანეთის \$30 465-ია.

ელსპანეთი ყველაზე
ხანგრძლივად
დასახლებული ქვეყანაა
დაემაქნა.
1 კვ. მილიონ სართულზე
202 უმაღლესი
ცხოვრობს.

ელსპანეთი 500 000
პირად ცხოვრობს,
ამთი ნახევარი
ქვეყნის სახარტო
ბინადრობს. პირადი
XV საუკუნეში
ინფლაციის
გამომწვევად.

გამოქვეყნდა „ცინიფარი სისინი“
ელსპანეთში გარდა. ეს სიტყვა
უმაღლესი უნიტარული
თავისთვის ფარმაცეუტიკული
უმაღლესი, რომელიც
სისინიფარი სისინი
ელსპანეთში, ხანგრძლივად
რომელიც, ესპანელი
უმაღლესი ხანგრძლივად
გამომწვევად ესპანეთში,
სისინიფარი ესპანეთში
ესპანეთში.

ყველაზე ქვეყნი გამომწვევად
სხარტორობა ეს ქვეყნის
მდებარეობის უმაღლესი.
ის **40 000** წელია.

უმაღლესი მდებარეობა
სხარტორობით, რომელიც
გამომწვევად ესპანეთში
„სისინიფარი“ უმაღლესი.

ელსპანეთი მრგვალი
დროშის რიცხვით
მსოფლიოში უმაღლესი
უმაღლესი.

მადრიდი უმაღლესი და სართულ
მდებარეობს მდებარეობს
სახარტორობით **KILOMETRO
CERO** (მდებარეობს ქვეყნის
- მდებარეობს, სართულზე
დაემაქნა ყველაზე გრძელი
უმაღლესი. ის XVIII საუკუნეში,
ფართობი V-ის მდებარეობის
გარდა.

ელსპანეთი თავისთვის
მსოფლიოს უმაღლესი
მდებარეობს. ის
გარდაემაქნა ესპანეთში
უმაღლესი მდებარეობის
მდებარეობის მსოფლიოში.

ელსპანეთი ნიჭიერი
მდებარეობს რომელიც
უმაღლესი, ისა მდებარეობს
მდებარეობს, მდებარეობს
ესპანეთში ესპანეთში
(1936-1939), რომელიც
500 000 უმაღლესი დაემაქნა.

ელსპანეთი ყველაზე გრძელი (200)
უმაღლესი მსოფლიოს
უმაღლესი სართულზე 8000 კმ.

მსოფლიოს ყველაზე დიდი ტავერსი
სართულის სართულზე და ეს სართულზე
(1402-1519), რომელიც სართულზე
126,2 ა, სართულზე - **82,6** ა, გართულის
სართულზე კი - **30,5** ა.

მსოფლიოში უმაღლესი ესპანეთი
მდებარეობის ესპანეთი TALGO.

ესპანეთი ესპანეთი წელიწადში **3000** სართულზე
უმაღლესი, მდებარეობს და სახარტო-
უმაღლესი მდებარეობის სართულზე
სართულზე უმაღლესი, მდებარეობს
სართულზე (+18°C - +28°C) და სართულზე
სართულზე (+8°C - +12°C). სართულზე
სართულზე მდებარეობის 22°C-ია.



კორიდა

თქვა გვასალია

იბერებით დასახლებულ პირენეს ნახევარკუნძულზე ხარს ჯერ კიდევ ბრინჯაოს ხანაში ეთაყვანებოდნენ. ის წმინდა ცხოველად მიაჩნდათ და ხარის ღმერთისთვის შეწირვის პატივი მხოლოდ ქურუმს ჰქონდა, ისიც გარკვეული რიტუალების დაცვით. ხარის მსხვერპლად შეწირვამ მოგვიანებით რელიგიური მნიშვნელობა დაკარგა, სამაგიეროდ სამხედრო შეიძინა. სანამ ესპანეთში არაბები ბატონობდნენ, ესპანელი რაინდები ხარებთან შერკინებით გადიოდნენ სამხედრო მომზადებას, რაც იმხანად მებრძოლის ღონეს, მოქნილობას და ხმლისა და შუბის მარჯვედ ფლობას მოითხოვდა. მე-15 საუკუნეში რეკონკისტა დასრულდა, რაც იმას ნიშნავდა, რომ არაბები ნახევარკუნძულიდან საბოლოოდ განდევნეს.

გაერთიანებულ ესპანეთში ხარებთან ბრძოლა მაღალი საზოგადოების საყვარელ სანახაობად იქცა. ოღონდ მაშინ რაინდი, კაბალიერო ცხენზე ამხედრებული ებრძოდა ხარს. ასეთი შერკინებები, როგორც წესი, დიდი ქსლაქების „ზლასა მაიორზე“ ანუ მთავარ მოედნებზე იმართებოდა. იმავე მოედნებზე ტარდებოდა კორონაციები ან ერეტიკოსთა სახალხოდ დაწვის არც თუ სასიამოვნო ცერემონიები.

მე-16 საუკუნეში რომის პაპმა პიუს მეხუთემ ხარებთან ბრძოლა აკრძალა და ურჩებს ეკლესიიდან მოკვეთით დაემუქრა, მაგრამ ესპანეთის მეფე ფელიპე მეორემ, რომელიც ამ ორთაბრძოლის დიდი მოყვარული იყო, დაარწმუნა პონტიფიკი, რომ კორიდა უბრალო გასართობი კი არა, ღირსეული რაინდების ნამდვილი სამჭედლო იყო.

განსხვავებული მოსაზრება აღმოაჩნდა ფელიპე მეხუთეს. ფრანგი ბურბონების შთამომავალს ხარისა და ცხენზე ამხედრებული კაცის ორთაბრძოლა პლებეურ სანახაობად მიაჩნდა და ვერც ვერავინ გაუბედა შეწინააღმდეგება, მისი ფრანგი უდიდებულესობის თვალში ტლუ ესპანელად რომ არ გამოჩენილიყო.

კორიდა მე-18 საუკუნეში აღორძინდა ანდალუსიაში, ოღონდ ის ლატაკი ანდალუსიელების გასართობად იქცა. იმხანად არც ერთი ჭკუათმყოფელი ანდალუსიელი გლეხი ცხენს – თუკი ჰყავდა, რა თქმა უნდა – ხარის საჯიჯნად არ გაიმეტებდა, ამიტომ სოფლის მოედნებზე შეკრებილ ყოჩაღ ახალგაზრდებს ქვეითად უწევდათ გავემებულ ხართან ბრძოლა.

მომდევნო ათწლეულების მანძილზე ხართან ბრძოლის წესებიც შეიმუშავეს, რაც, პრაქტიკულად, დღემდე არ შეცვლილა. ამ სანახაობის „ოქროს ხანად“ მეოცე საუკუნის პირველი ნახევარი ითვლება. მატადორები – ხოსე გომესი, ხუან ბელმონტე და რაფაელ გონსალესი ეროვნულ გმირებად იქცნენ, კორიდა კი სამხრეთ ამერიკაშიც გავრცელდა.

ხოლო მას შემდეგ, რაც ერნესტ ჰემინგუეიმ ნავარის დედაქალაქ პამპლონაში იმოგზაურა, ქალაქის მფარველი წმინდანის, სან ფერმინისადმი მიძღვნილი ფიესტი ალფართოვანდა და სამშობლოში დაბრუნებულმა რომანი „აღმოსდების მზე (ფიესტა)“ დაწერა, მამაცი და სიმპათიური ცხელსისხლიანი მატადორებით ამერიკელი ქალებიც დაინტერესდნენ. ავა გარდნერი, რიტა ჰეივორთი და ლორენ ბაკალი რიგრიგობით იყვნენ იმ ეპოქის ცნობილი მატადორის, ლუის მიგელ დომინგინის საყვარლები. ავა გარდნერს სიმპათიურ მართო კაბრესთანაც ჰქონდა რომანი, რომელიც ხარებთან ბრძოლისგან თავისუფალ დროს მეტ-ნაკლებად წარმატებულ ფილმებშიც მონაწილეობდა.

კორიდა სპეციალურად ამ საქმისთვის აგებულ არენებზე ტარდება. ყველაზე დიდი არენა „ლას ვენტასი“ (las Ventas) მადრიდში მდებარეობს და 25 000 მაყურებელს იტევს, ყველაზე ძველი კი – სალამანკაში (1677 წელს აშენდა). სპეციალურ ხარსამენში გამოყვანილი ხარი, სულ ცოტა, ოთხი წლის უნდა იყოს და 450 კილოგრამზე მეტს არ უნდა იწონიდეს. სანახაობა სამ ნაწილად იყოფა.

პირველ განყოფილებაში მატადორი და მისი თანმხლები პირები სპეციალური მოსასხამით ახელებენ ხარს. მოსასხამის ერთი მხარე ვარდისფერია, მეორე – ყვითელი. შემდეგ არენაზე ცხენებზე ამხედრებული პიკადორები გამოდიან. ისინი კისრისა და ზურგის მიდამოებში არჭობენ ხარს შუბებს. ხარი მათ მოგერიებას ცდილობს. ხშირად ხარი ცხენის წაქცევას ახერხებს, პიკადორი შეიძლება ამ დროს ცხენის ქვეშ აღმოჩნდეს.

მეორე განყოფილებაში არენაზე მატადორის ქვეითი დამხმარეები – ბანდერილიერები შემოდიან. ისინი ხარს პატარა შუბებს, ბანდერილიებს არჭობენ ზურგში. ხშირად ბანდერილიები ესპანეთის ან ანდალუსიის დროშის ფერებშია გადაწყვეტილი. ზოგჯერ ბანდერილიეროს ფუნქციებს თავად მატადორი ასრულებს.



ესპანეთის ერთ-ერთი უძველესი და ულამაზესი კორიდის მოედანი მალაგასთან ახლოს, **რონდაში** მდებარეობს. ის 1785 წელს გაიხსნა და გრანადაში მდებარე კარლოს მეხუთის სასახლეს უფრო მოგვაგონებს, ვიდრე კორიდის არენას. ულამაზესი თაღები

ამსამა განყოფილება მატადორის სოღოს ეთმოვა. ის ჯარ წითელი მუღატატი აღიზიანავს ისლავს გალიზიანავად, გაავავალ და ნაწილოზრივ ქალაგაოცლიდ ხარს, მავალვ კი სპეციალური ლავნით, ისტოკატი კლავს მას.

ამ საქმისთვის მატადორს 10 წუთი აქვს. თუ ამ დროში ვერ ჩაებტია, პირველ გაფრთხილებას იღებს, კიდევ სამი წუთის შემდეგ – მეორე გაფრთხილებას და დამატებით ორ წუთს. თუ ღმერთი გაუწყრა და ვერც ორი წუთის შემდეგ აღასრულა საქმე, ხარი არენიდან გაჰყავთ, შერცხვენილ ადამიანს კი სტვენითა და ბალიშების სროლით აცილებენ. ხოლო როცა მატადორი ლამაზად და სუფთად მუშაობს, სახიფათო ილეთებით აწონებს თავს საზოგადოებას და ხარსაც ხელის აუკანკალებლად უღებს ბოლოს, ჯილდოდ ხარის ყურს იღებს. ორი ყური კიდევ უფრო მაღალი ჯილდოა, ხოლო თუ ორ ყურთან ერთად ხარის კუდის მოჭრის უფლებაც მისცეს, ეს ნიშნავს, რომ კორიდის დასრულების შემდეგ მას მხრებზე შესაძლებლად გაიყვანენ არენიდან. თითო კორიდაში ექვსი ხარი მონაწილეობს.



1. ხოსე გომესი
2. ავა გარდნერი და ლუის მიგელ დომინგინი
3. რაფაელ გონსალესი



განუმეორებელ იერს აძლევს ტრიბუნებს, ნნ მეტრი დიამეტრის მქონე მოედანი კი უდიდესია მსოფლიოში. აქ ჩატარებულ პირველ კორიდაზე ესპანეთის ყველა დროის ყველაზე ცნობილი მატადორი პედრო რომერო გამოვიდა. სწორედ მისი დაბადების მეორასე წლისთავზე, 1954 წელს საფუძველი ჩაეყარა ფესტივალს, რომელიც დღემდე ტარდება ყოველი წლის სექტემბრის დასაწყისში. მას Corrida Goyesca de Ronda ანუ რონდის

გოიასებრი კორიდა ჰქვია და იმით გამოირჩევა, რომ მატადორებს გოიას პერიოდის შესაფერისად აცვიათ და იმ ეპოქის სტილში ერკინებიან ხარებს. ბილეთის ფასი 70-იდან 160 ევრომდე მერყეობს. რონდაში 2000 წლიდან მომავალი ტორეადორების მოსამზადებელი სკოლაც ფუნქციონირებს. ახლა სკოლაში 30 მოსწავლე ჰყავთ. ყველაზე უმცროსი შვიდი წლისაა, ყველაზე უფროსი – ოცის.



პირველ ბანყოფილებაში მატადორი და მისი თანმხლები პირები სპანიალური მოსასხამით ახელავენ ხარს. მოსასხამის ერთი მხარე ვარდისფერია, მეორე – ყვითელი.



მოკლული ხარების ხორცს ძველად გაჭირვებულებსა და საავადმყოფოებს ურიგებდნენ, ახლა რესტორნებში ყიდიან, თუმცა უნდა ითქვას, რომ ხორცი დიდი საგემოვნო თვისებებით არ გამოირჩევა. დღევანდელი მატადორების ცხოვრება ესპანური ყვითელი პრესისა და საზოგადოების განხილვის ერთ-ერთი საყვარელი თემაა. მატადორებს, ფეხბურთელების მსგავსად, ბევრი ფირმა ირჩევს თავის სახედ და ისინიც არენაზე არანაკლებ დროს სარეკლამო გადაღებებზე ატარებენ. ხოსე მარი მანსანარესი, კაიეტანო რივერა ორდონისი თუ ენრიკე პონსე მოდელეებზე უკეთ პოპილარობენ კამერების წინ. სხვათა შორის, ეს უკანასკნელი ერთ-ერთ უმდიდრეს მატადორად ითვლება. მისი ქონება 58 მილიონ დოლარადაა შეფასებული.

2016 წელს ტერუელის არენაზე 29 წლის მატადორი ვიკტორ ბარიო დაიღუპა. ბოლო 30 წლის მანძილზე ეს პირველი შემთხვევა იყო, როცა კაცისა და ხარის ორთაბრძოლას ადამიანი შეეწირა.

თანამედროვე ესპანელს ღილად არ ხიზნავთ კორიდა, მათი 82% გულგრილია ამ სანახაოვის მიმართ. არენას აღვიდოვრივთა მცირე ნაწილთან ერთად ცნობისმოყვარე მოგზაურები ავსებენ.

კორიდის სემონი ესპანეთში მარტის ბოლოდან იწყება და ოქტომბრის შუა რიცხვებამდე გრძელდება. ბილეთის ფასი 6-იდან 200 ევრომდე მერყეობს. ფასს განსაზღვრავს არენა, კორიდაში მონაწილე მატადორების ვინაობა და ადგილი ტრიბუნაზე. ადგილები ორ ძირითად ნაწილად იყოფა, ერთ ნაწილს ჰქვია „სოლ“ (sol), მეორეს – „სომბრა“ (sombra). ტრიბუნებზე, რომლებსაც მზე ადგება ანუ „სოლზე“ ბილეთები გაცილებით იაფია, ვიდრე ჩრდილში ანუ „სომბრაზე“.

მადრიდში, „ლას ვენტასზე“ ყველაზე იაფი ბილეთი 6 ევრო ღირს, ყველაზე ძვირი კი – 150, თუმცა გააჩნია თარიღს და მონაწილე მატადორებს.

ბილეთების დაჯავშნა წინასწარ ჯობია ინტერნეტით. ამისთვის საუკეთესო საიტებია tauroentrada.com და toroticket.com

კორიდას ვერ დაესწრებით ბარსელონაში, სადაც 2012 წლიდან, კატალონიის მთავრობის გადაწყვეტილებით, ამ სანახაობის გამართვა აკრძალულია.



პიკადორები პისრისა და ზურმის მიღამოვაში არწობენ ხარს შუბავს. ხარი მათ მოგვარიბებს ცდილობს.



La Chaquetilla
მოკლე, გახვევული ფრაკია რბილი სამხრეებითა და სახელოს გახსნილი ტრილით, რათა მკლავები თავისუფლად მოძრაობდეს.

La Taleguilla
მაღალწელიანი, მჭიდროდ მომდგარი, ვიწრო შარვალი მუხლს ფარავს; დამაგრებულია აჭიმებით, გაწყობილია ბოლებითა და ფოჩებით.

Las Medias
წინდების ეს კომპლექტი შედგება ბამბის თეთრი შიდა წინდისა და გარედან ჩასაცმელი ვარდისფერი აბრეშუმის წინდისაგან.

El Corbatin
ძალიან ვიწრო ჰალსტუხია.

- გამარჯვებული მატადორი ჯილდოდ ხარის ყურს იღებს.
- **La Montera**
კრაველის ქუდია, რომელსაც მატადორი და მისი გუნდის წევრები ატარებენ. თავსაბურავი, ჩვეულებრივ, წარმოდგენის დროს, პირველი ორი მესამედის განმავლობაში ახურავთ.

Las Zapatillas
დაბალძირიანი შავი ფეხსაცმელია, რომელიც ბანტითაა დამშვენებული.

ფიესტა პაპლონაში



ფიესტა პაპლონაში უკვე რვა საუკუნეა იმართება და ერთ კვირას გრძელდება. ის წმინდა ფერმინას ხსენების წინაღმდეგ, შუადღისას იწყება, მაშინ როცა ე. წ. ჩუპინასოს (რაკეტა) XVI საუკუნეში აგებული მუნიციპალიტეტის შენობის აივანიდან ისვრიან. წმინდა ფერმინას დღეს ხარებთან ერთად სირბილი საკულტო მოვლენაა, რომელიც შემადრწუნებელი შიშის განცდას აღძრავს, თუმცა მხიარულებასა და აზარტსაც იწვევს და ამ რიტუალის მონაწილეებსა და მაცურებლებში ადრენალინის მოზღვაგებასაც განაპირობებს.

პირველი რბოლა 7 ივლისს, დილის 8 საათზე იმართება. ფესტივალის ყოველი მომდევნო დღე ამგვარად იწყება და მხოლოდ ერთი გარბენი იმართება. გიჟური მარათონის შემდეგ კი ქალაქის ქუჩებში ცეკვა და მხიარულებაა. ეს ღონისძიება, ფაქტობრივად, სამ სხვადასხვა დღესასწაულს მოიცავს – წმინდანის ხსენების დღეს, ყოველწლიურ დიდ ბაზრობასა და ფიესტას.

ხარების გასარეკად მთელ მარშრუტზე საგანგებო ორმხრივ ღობეს აშენებენ. ის ისეა აგებული, რომ ფიცრებს შუა თავისუფლად გაძვრეს ადამიანი, მაგრამ არა – ხარი. დაცვის შემდგომი ხაზი მაცურებლებისთვის იგება. პირველ და მეორე ღობეს შორის მორბენალი მონაწილეები იმალებიან.

რბოლის წინ საეკლესიო მსახურება ტარდება, გალობის თანხლებითა და კურთხევის მიღებით, რომელიც თავდება შეძახილებით: Viva San Fermín! Gora San Fermín! რბოლის მონაწილეები ტრადიციულად იმოსებიან – თეთრ შარვლებსა და თეთრ პერანგებში; მათ წითელი ქამარი და ამავე ფერის ჰალსტუხი

6-14 ივლისი

*ესპანეთში
მოხაურობისას
ნებისმიერ
დროს აუცილებლად
მოხვდებით
დღეისადაღამა,
რომალო
დამახასიათებელი
ნიშანია
სანახაობრიობა –
თვალისმოჩენილი
კოსტიუმები,
მასშტაბური
ნარმოდგენები,
პროფესიონალი მუსიკა.*

უკეთიათ, ხელში კი გაზეთი უჭირავთ, რომელიც ხარებისგან თავდაცვის ერთადერთი საშუალებაა. აკრძალულია, ხარს გაზეთის გარდა სხვა ნივთი მოუქნიო, არ შეიძლება ხელით მოიგერიო ან უბიძგო.

როგორც წესი, დამიანებების გარეშე არც ერთი რბოლა არ მთავრდება – 200-300 ადამიანი ტრილოებით ან განაკაწრებით მაინც ბრუნდება ზემიდან. 1974 წლიდან გარბენში ქალების მონაწილეობა აკრძალეს. სახიფათოა ასევე არენასთან გამართული ტყლეტა, იქ სადაც ქურა ვიწროვდება და ქაოსური ვითარება იქმნება, რადგან ხარები ადამიანებს თელავენ ან რქენენ.

სანახაობის საყურებლად საუკეთესო ადგილები აივანებია, რომლებზე მოსახვედრადაც წინასწარ უნდა იზრუნოთ, რადგან ამის მსურველი მილიონობით ადამიანია. პაპლონის ფიესტა შესანიშნავად აღწერა ერნესტ ჰემინგუემ წიგნში „აღმოსხმების მზე (ფიესტა)“.



*ართობლივი
რბოლის
ხანძრულივობა
4 ნოტი, ხოლო
დარაფინის
სიბრძე – 826 მ.
ეს ყველაფერი
ქალაქის
ცენტრალურ
ქუჩაში
(SANTO DOMIN-
GO, TOWN
HALL SQUARE,
MERCADERES
და ESTAFETA)
მიმდინარეობს.*

ფლამენკოთი ხეყრობი

სალომე დადუნაშვილი



ანდალუსიის ღამეში საიდუმლო სერობაზე
შეკრებილნი, შეთქმულნი მღერაინ.
ერთ წრედ შეკრულნი, რკინით დაჭედილი
ქუსლების ბაკუნითა და დაკოჭრილი თითების
ტკაცუნით, ყვირილს მიჩვეული ხორხების
ხრიალით, ხან ამოოხვრასავით, ხან კი შოლტის
გადაკვრასავით ცეცხლოვანი შეძახილებით
ამხნევებენ ერთმანეთს.

თითქოს ეს ღამე გასატანია, მოსახდელია სახადევით,
კიდევ ერთი ბნელი სიმღერა სიყვარულზე და...
გათენდება კიდევ. აი ერთიც და... დაიშლებიან, სანამ
მამალი სამჯერ იყვილებს.

ასე მღერაინ, ასე ტირიან ანდალუსიის ბნელ ღამეებში
ფლამენკოთი შეპყრობილები.

ქალები სამოთხის ჩიტებივით აშრიალებენ ფრთებივით
შალების აბრეშუმის ფუნჯებს. მოქარგული ქსოვილი,
ყვავილებით და ჩიტებით, ხან ეტმასნებათ მკვრივ
თეძოებზე, ხანაც დაფრინავს მათ თავს ზემოთ. ეს შალი
ამოწვდილი მახვილივითაა. არავის ინდობს და ისეთივე
მომაკვდინებელია, როგორც ტოლედოს ფოლადი.

ანდალუსიის შედედებულ ღამეებში ადამიანის ხმა
გიტარის სიმებს ელაპარაკება, ეჩურჩულება, უყვირის,
ემუდარება, ეჩხუბება. ისეთივე ვნებით, როგორც
საუკუნეების წინ ბოშურ კოცონთან, ცივ ვარსკვლავთა
გულგრილი მზერის ქვეშ.

რაზე მღერაინ ბოშა ქალები?
ქორწინების პირველ ღამეზე, სისხლით დასვრილ
ზეწრებზე, უბიწოების დასტური რომაა; ამ ღამის პატივზე
ან სირცხვილზე. დაჭრილ მტრედებზე და წყლის პირას
დამაშვრალებზე.

მლერიან ისე, თითქოს ტირიან, თითქოს გაბმულად ტკივილიანად კვნესიან, მაგრამ ეს კვნესა ჯობია დუმილს, კვნესა მაინც ხმაა, რომელიც პატრიარქალური საზოგადოების სიჩუმის კედლებს აზანზარებს.

ანდალუსიის ლამეებში ჩაკარგულა, ასობით წელია, გიტარის სიმთა ტალღები, შეკრული წარბები, შოლტივით ბურჯი, ცად აწვდილი, სასიკვდილო კრუნჩხვაში მარაოს ჩაფრენილი ხელები. რომ სცოდნოდათ, რა ქარიშხალს თესავდა მარაოს ეს რხევა!

კარგი იყო ეს მე-15 საუკუნე. ქრისტიანული ვნებებით შეპყრობილმა ფერდინანდმა და ისაბელმა, როგორც იქნა, რეკონკისტას დაადგეს გვირგვინი. ოკეანეთა ლურჯში დაკარგული ამერიკა, როგორც იქნა, აღმოჩნდა. ბებერი ბიზანტია ნაკერებზე სკდებოდა და მის ნანგრევებში მოყოლა არავის სურდა... ასე მოადგა ანდალუსიას ბოშათა ქარავნები. ყველგან დევნილებს, ბევრი არაფერი ჰქონდათ მოქნილი ხელფეხისა და ძლიერი ხორხების გარდა.

ალ ანდალუსმაც გადაუშალა მათ მავრიტანულ-არაბულ-ებრაულ-ესპანური მკლავები და ისედაც ათასი სანელებლით გაჯერებულ ანდალუსიურ მუსიკას კიდევ ერთი ვნებიანი ჰანგი დაემატა.

ამ ჰანგმა ნელ-ნელა, გლიცინიის მძლავრი მკლავებივით, ყველა ღიღინი, ყველა სიმღერა, თარის ყველა ტკბილი ჟრუნანტელი ერთ რიტმში ჩაწნა და გამარჯვებული აყვავდა.

მაინც არ უყვარდათ ბოშები, არ იკარებდნენ. სამაგიეროდ ბოშები, თავისუფალი ჩიტებივით, გრანადის აყვავებულ ბაღებში უფასო ხილით რომ ტკებოდნენ, საუცხოო რიტმებს აგროვებდნენ და სათავისოდ მღეროდნენ. მათი ჩაკეტილი საზოგადოება, რომელიც ხან მიიღეს, ხან ხელი ჰკრეს, ხანაც მონათლეს, წლების მანძილზე საკუთარ სიმყუდროვეში ანაყოფიერებდა და ზრდიდა, სხლავდა და ამყნობდა რიტმული სიმღერის ნაყოფს.

ნაყოფი გაიზარდა და მოტკბო-მომწარო აღმოჩნდა. თვალებს სახვივით რომ დაგწვავს და ცრემლს გადენს.

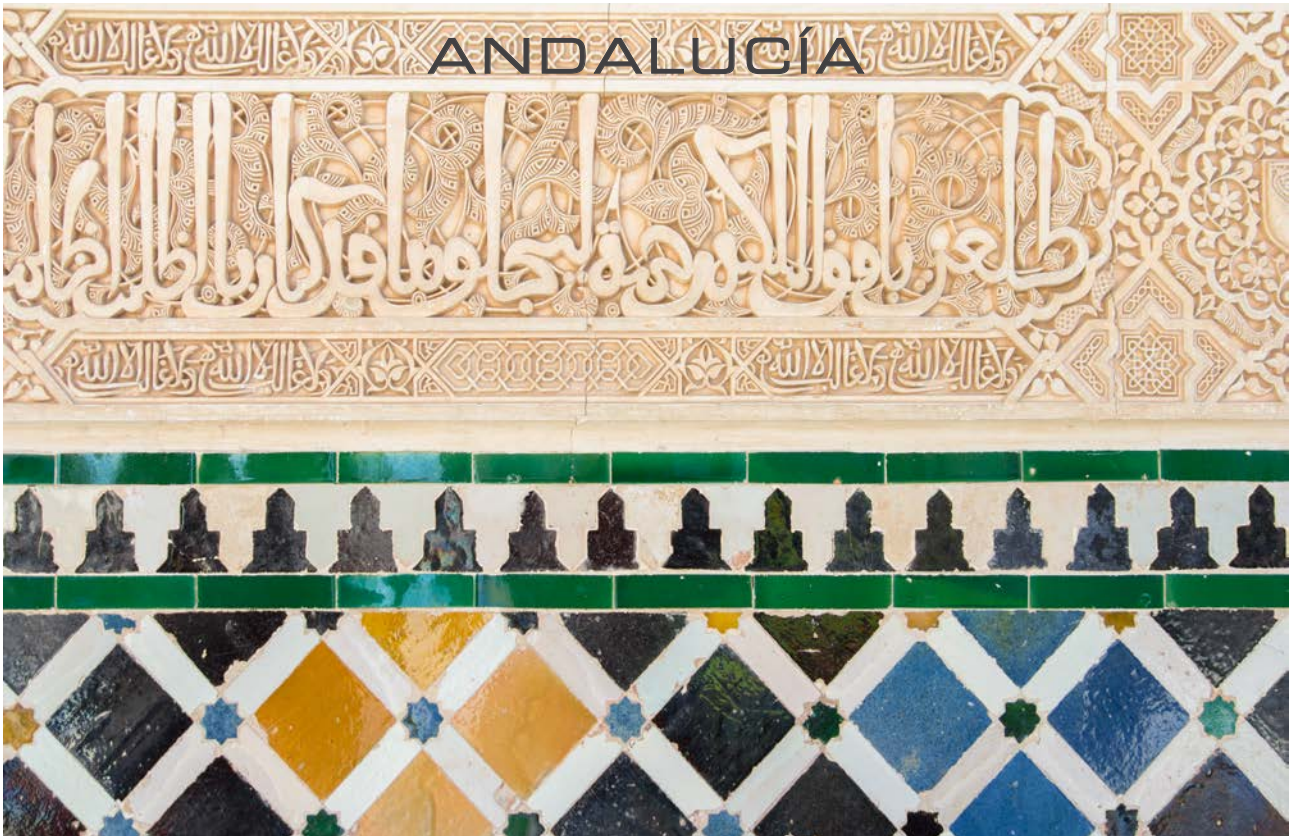
მერე ნაყოფმა ნებაც გამოიჩინა, წესები შემოიღო და მკაცრ მეცნიერებს უფლება მისცა, მისი ლივლივის ალმა-დალმა სვლები და კონტრაპუნქტები დაეთვალათ. სისტემაში მოყვანილმა, სიმკაცრეც გამოიჩინა.

კასტანიეტები ნამდვილ ფლამენკოს აფუჭებს, ფლამენკო მჭხოლოდ მაშინაა ფლამენკო, თუ წრეში 20-ზე მეტი ადამიანი არაა. არ შეიძლება დიდი, დრამატული ფლამენკოს სიმღერის – cante hondo/jondo-ს, cante grande-სა და cante chico-ს – თანამედროვე ფლამენკოს შერევა. მეცნიერები მისი სახელის წარმომავლობაზეც კი ვერ თანხმდებიან.

ფლამენკო თავისი წესებით ცხოვრობს. ის მეფობს კადისში, ხერესში, სევილიაში, გრანადაში, კორდობასა და მადრიდში, მაგრამ ყველგან თავისებურად. ისე არა, როგორც სხვაგან. ასეც იქნება, ის ხომ ცოცხალია. რიტმის არსი, ადამიანებმა საუკუნეების წინ რომ გაუცნობიერებლად შთაბერეს სული და რომელსაც აღარ სურს მორჩილება.

**ის აქამო იხყროვს, იომნავს და
ათაბახავს აღაშიანავს, რომღავსაც
პისი ცაცხნი აიძლავს, ღაბიავი
თითრად გაატარონ სიძღარასა და
ცაქვავი, ვნავიან კვნესავი, ნინდა
ფლამენკოს რიტავი.**





ANDALUCÍA

ანდალუსური გაზაფხული მოკლეა, ფერადი, გამჭვირვალე – როგორც დილა. მზით გადაშვარი ველები აპრილის დასაწყისში, ხშირი წვიმების წყალობით, ველური ფერებით ყვავის.

სულ მალე გაზაფხული დადგება, გაუსაძლისი სიცხით და თეთრი კედლების ლურჯ ჩრდილებში დაბუდებული სივრცის ნამსხვრევებით. მაგრამ ჯერ ანდალუსია ყვავის და ათასობით თეთრი ყვავილის სურნელშია გახვეული. ქალაქების ქუჩებში ფორთოხლის ყვავილის ისეთი დამათრობელი სურნელი დგას, რომ ახალი მზით გამთბარ ადამიანებს სულმთლად უბნებს თავგზას.

ყველგან წყალი მორაკრაკებს, პატარა პატიოებში პირდაფენილი წყაროებიდან, დახურულ ბაღებში რუბში მოედინება, გარს უვლის და აცოცხლებს ამ აგურისფერ, თითქმის წითელ მიწას. ბუგენვილიები და გლიცინიები მძლავრად ცოცდებიან ყველა კედელზე და თითქოს ასწრებენ ყვავილობას. ასწრებენ, სანამ გაზაფხულის ხვატი მოსულა და შედედებული ღამეების ჰაერში მხოლოდ პალმების გადამხმარი შრიალი დაუტოვებია.

არსად ცეკვავენ ფლამენკოს ისე, როგორც ანდალუსიაში; არსად არხევენ მძლავრ თეძოებს ასე ქალები, არსად ამრიალებენ ფრთებივით მოჩითულ შალებს აბრემუმის გრძელი ფოჩებით და არსად უბაკუნებენ ცხოვრებას ასე გამეტებით ფეხებს, როგორც აქ, ანდალუსიაში.

ასე იქნებოდა კარმენიც, ანდალუსიის ლურჯ ღამეში კოცონთან რომ ცეკვავდა და ფეხქვეშ თელავდა საბრალო სერუანტის გულს. სევილიაში დღემდე დგას თამბაქოს ფაბრიკა, რომლის ეზოშიც კარმენმა ხოსეს საბედისწერო ყვავილი ესროლა. ახლა აქ უნივერსიტეტია. ულამაზესი პატიოების, შიდა ეზოების წყებაში დღეს სულ სხვა დრამები ვითარდება.

ანდალუსიის დედაქალაქი სევილიაა. მის ნაპირებს, ერთი მხრივ, ატლანტის ოკეანე, მეორე მხრივ კი, გიბრალტარის სრუტე და ხმელთაშუა ზღვა ესაზღვრება.

ანდალუსიაში მომზაურობისათვის საუკეთესო დრო მარტის ბოლო და აპრილის დასაწყისია, თუ გსურთ ყვავილობას შეახსროთ. ამ დროს აქ საშუალო ტემპერატურა უკვე 22-25 გრადუსს აღწავს. თურისტული საზონი ივნისამდე მრძელდება. შემდეგ მაუსაძლისი სიცხით შეწყდება და, თავად ანდალუსიელებიც ცდილობენ, აქაურობას გაეცალონ. დღის განმავლობაში ყველაფერი დაკატილია და ცხოვრება მხოლოდღამით იწყება.



ევროპის ერთ-ერთი ყველაზე ძველი და მისაძვინებელი უძველესი ქალაქი - კადისი, რომელიც ჯერ კიდევ ფინიკიელთა დროს არსებობდა, ანდალუსიის დასავლეთში მდებარეობს.



სიერა ნევადის ქედიდან მას იბერიის ნახევარკუნძულის ყველაზე მაღალი მწვერვალი - მულასენი დაჰყურებს (3478 მ). სწორედ ამ უნიკალური გეოგრაფიული მდებარეობის გამო ჩაისახა და აყვავდა იბერიის ნახევარკუნძულზე ის უნიკალური კულტურა, რომელიც დღემდე გვაოცებს თავისი ტოლერანტულობითა და გახსნილობით.

ანდალუსია არაბული წარმომავლობის სიტყვაა, ისევე როგორც თითქმის ყველაფერი ამ საოცარ მიწაზე, თუმცა ებრაულ და რომანულ კულტურებთან შეხვედრული.

713 წლისთვის მუსლიმებმა თითქმის მთელი ნახევარკუნძული დაიპყრეს და ამისთვის ხშირ შემთხვევაში სისხლისღვრაც კი არ დასჭირვებიათ. ადგილობრივ მმართველებს არაბები, დამასკოს ხალიფატის ჰეგემონიის აღიარების სანაცვლოდ, ტიტულებს, მიწებსა და გავლენებს უნარჩუნებდნენ; რჯულის შეცვლას არავის აიძულებდნენ, თუმცა პირველივე ათწლეულის განმავლობაში მოსახლეობა აქტიურად იღებდა ისლამს. ეს განსაკუთრებით ხელსაყრელი იყო მონებისა და მოსამსახურეებისთვის, ხელოსნებისა და ვაჭრებისთვის, რადგან ეს მათთვის თავისუფლებას და საკუთრების უფლებას ნიშნავდა.

მოსახლეობა საუკუნეების მანძილზე არაბულად ლაპარაკობდა და ხმელთაშუა ზღვას

სირიისას ეძახდა, სამაგიეროდ, აღმოსავლური კულტურის მთელი სიბრძნე და სამეცნიერო მიღწევები მათ განკარგულებაში იყო. ეს ცოდნა გაცილებით უსწრებდა შუასაუკუნეების სიბნელეში ჩაძირულ ევროპას, ამიტომაც ანდალუსია აღმოსავლური მოჭიქული ფილების ყველა ფერით აყვავდა.

1492 წელს ფერდინანდისა და ისაბელის ოცნება, როგორც იქნა, ახდა: გრანადა დაეცა და უკანასკნელი ამირა ესპანეთიდან გაიქცა. მუსლიმები და ებრაელები, რომელთაც გაქრისტიანება არ სურდათ, ქვეყნიდან განიდევნენ, ყველა დანარჩენი კი კათოლიკე მეფეების ვასალებად გამოცხადდა.



ანდალუსიაში იმართება ყველაზე შთამბავდავი რელიგიური მსვლელობები. აღდგომიდან ორი კვირის შემდეგ სავილიის ფარიკა ანუ დელსასნაული-ბაზრობა იხსნება. იმ ყველას ფლამენკოს კოსტიუმი აცვია და ქალაქში ცხენებით სავილობს.





თუმცა ანდალუსია იმდენად ძლიერ საფუძველზე იდგა, რომ არა თუ დანებდა, არამედ საუკუნეების მანძილზე ახდენდა კულტურულ და არქიტექტურულ გავლენას მთელ ესპანეთზე.

ანდალუსიაში სამი უმნიშვნელოვანესი ტურისტული ცენტრია: გრანადა, ალამბრას შუასაუკუნეების ისლამური არქიტექტურის სასახლით, რომელიც ერთადერთია ამ სახით მსოფლიოში შემორჩენილი; კორდობა თავისი უნიკალური მეჩეთ-ტაძრით; და სევილია განუმეორებელი ალკასარით, რომლის მავრიტანული ინტერიერები სერიალ „სამეფო კარის თამაშების“ წყალობით უკვე ყველამ გაიცნო. თუმცა კინოს მოყვარულებმა ჯერ კიდევ „ლოქურენს არაბში“ დალანდეს ალკასარის მოჭიქული ფილებით მოპირკეთებული კედლები. ქალაქებს შორის გადაადგილება არ არის რთული. იმ შემთხვევაშიც კი, თუ მანქანის დაქირავებას არ აპირებთ, ამას მარტივად გააკეთებთ.

ესპანეთში საოცრად მოქნილი და კომფორტული ავტობუსების სისტემაა. სულ რაღაც 12-იოდე ევროდ თავისუფლად შეგიძლიათ გადაადგილდეთ ამ ქალაქებს შორის. ბილეთების ყიდვა სადგურზევე შესაძლებელია. ავტობუსები დღეში რამდენჯერმე გადის და, პრინციპში, ბილეთის ყიდვის პრობლემა არ უნდა შეგექმნათ. თუ ყველაფრის წინასწარ დაგეგმვა გსურთ, ავტობუსის ბილეთების ყიდვა ინტერნეტითაც შეიძლება (www.busbud.com), მაგრამ ეს სიამოვნება, სულ ცოტა, 10 ევროთი ძვირი დაგიჯდებათ.

ქალაქებს შორის გზას 2 საათამდე სჭირდება. თუ ანდალუსიიდან მადრიდის მიმართულებით მიდიხართ, მაშინ აჯობებს, მატარებლით ისარგებლოთ. ის გაცილებით უფრო სწრაფია, მაგრამ ბილეთების დაჯავშნას ადრე გირჩევთ, ვინაიდან ბოლო წუთებში ფასები საკმაოდ იმატებს.

ავტობუსის და მატარებლის სადგურებზე გამაოგნებელი სისუფთავეა. სწორედ აქ დავუდგამდი ძველს ესპანელი დამლაგებლის შრომას, რომელიც დილიდან საღამომდე საპნიანი წყლით რეცხავს თავის ქვეყანას და

ეს შესანიშნავად გამოსდის. სისუფთავე მართლაც თვალმისაცემია, ტურისტების სიმრავლეს თუ გავითვალისწინებთ. ესპანელების და განსაკუთრებით ანდალუსელების ემოციური, გახსნილი ბუნების მიუხედავად ნავის ძირს დაგდების „თავისუფლებას“ აქ აშკარად არ მიესალმებიან.

ანდალუსია მომღიმარი, ლამაზი, კეთილი ადამიანებითაა დასახლებული, რომლებმაც კატეგორიულად არ იციან ინგლისური, ამიტომ თუ ურთიერთობებისთვის ეს ენა გაქვთ შერჩეული, ჯობია, პანტომიმის ილეთებზე იმუშაოთ, აუცილებლად დაგჭირდებათ. იმედია, ყველაფერი გამოვივათ, რადგან თუ ანდალუსია არ გინახავთ, ვერ გაიგებთ, რა არის ესპანეთი.

ესპანეთი ასოფლიოვი ესპანია ღვინის ნაყოფაში, პაოტხა - ციტრუსების მოყვანაში. ეს ქვეყანა ზაითუნის ზაითის ასოფლიოვი პროდუქციის 45 %-ს ანაწარმავს.



XI საუკუნეში არაბებმა მხარა ფორთოხალი, რომორც სამკურნალო მცენარე, ესპანეთში შემოიტანეს. მისი ყვავილობისა და საუცხოო არომაბული ნაზავის ამზადებდნენ, მკვნი კი სამკურნალოდ გამოიყენებოდა. ფორთოხალი ესპანელებმა შიიყვარეს და ის სიყვარულითა და ბედნიერების ეროვნულ სიმბოლოდ იქცა. ფორთოხლის ექსპორტით ამჟამად ესპანეთი ევროპაში პირველ ადგილზეა.



კორიდა ანდალუსიაში, ქალაქ როდოში დაიბადა. მის ფუძემდებლად რომაროს გვარი მიიჩნევა.

როდოში მღაბარობს 1785 წელს აშენებული ყველაზე დიდი კორიდის არენა მსოფლიოში (66 მ დიამეტრი).

ესპანური ცხენების სახელგანთქმული ჯიში (Pura Raza Espanola) ანდალუსიაში დაიბადა. მისმა დიდებამ მწვერვალს XVI-XVIII საუკუნეებში მიაღწია, როცა ევროპული სამეფო ოჯახები ამ ჯიშის ცხენებს ანიჭებდნენ უპირატესობას. ის ახალ კონტინენტზეც ესპანელმა კონკისტადორებმა გაიტანეს.

ხერეს დე ლა ფრონტერაში ცხენოსნობის სამეფო სკოლა არსებობს. დღეში ერთხელ აქ შეგიძლიათ იხილოთ გასაოცარი სპექტაკლი – ანდალუსიური ცხენების ცეკვა, ამ ჯიშის სილამაზისა და გრაციოზულობის დასტური. ეს სიამოვნება კი 18 ევრო დაგიჯდებათ.



12 ვაკონისგან შემდგარი ეგზოტიკური მატარებელი ანდალუსიაში მოგზაურობისთვის საუკეთესო საშუალებაა. Belle Epoque-ის სტილის დიზაინი განუმეორებელ განწყობას შეგიქმნით.



ეს მყუდრო მატარებელი სევილიასა და კადისს შორის მოძრაობს; ჩერდება კორდობაში, გრანადასა და რონდაში. გაჩერებების დროს მგზავრებს ექსკურსიასა და სადილს სთავაზობენ. გზაზეც, ბუნებრივია, მათ გემრიელ კერძებს მიართმევენ, თანაც ცოცხალი მუსიკის თანხლებით.

მატარებლის ვაკონთა უმეტესობა 1929 წლის დროინდელია, თუმცა კუპეები, რომლებსაც თავისუფლად შეიძლება ვუწოდოთ ლუქსის კლასის ნომრები, თანამედროვე ხუთვარსკვლავიანი სასტუმროს დონეს სრულად შეესატყვისება. ამიტომაც ამ უნიკალური მატარებლის „ბორბლების ხმაურში“ ანდალუსიის გადაკვეთა დაუვიწყარი სიამოვნებაა. ექვსდღიანი მოგზაურობის ღირებულება 900-იდან 3000 ევრომდეა.

ელ ველეტა ევროპის ყველაზე სამხრეთული სამთო-სათხილამურო კურორტია, რომელიც სანაპიროდან 100 კილომეტრის დაშორებით, სიერა ნევადის მთებში მდებარეობს. ელ ველეტას მწვერვალი კარგ ამინდში გრანადიდანაც მოჩანს. აქ თხილამურებით თითქმის მაისის დასაწყისამდე სრიალებენ, ხოლო სათხილამურო სეზონის დასრულების შემდეგ სტუმრები იქ ევროპის ყველაზე მაღალი ობსერვატორიის სანახავად მიემგზავრებიან, საიდანაც ვარსკვლავთცვენის ყურება დიდი სიამოვნებაა – მით უმეტეს, თუ სურვილს ჩაუთქვამთ და განთიადს 3395 მეტრის სიმაღლეზე შეხვდებით.



Costa Del Sol-ის სანაპირო ტარიფიდან კადისამდეა გადაჭიმული. აქ ერთმანეთს ხვდებიან ატლანტის ოკეანისა და ხმელთაშუა ზღვის ტალღები, რაც იდეალურ პირობებს ქმნის ვინდსერფინგისა და კაიტსერფინგისთვის. ტარიფა ევროპის ყველაზე სამხრეთული ქალაქია. აფრიკისგან მას სულ რაღაც 14 კმ აშორებს და ევროპის სერფინგის დედაქალაქადაა აღიარებული. მას ესპანურ ჰავისაგ უწოდებენ. კოსტა დელა ლუსში უამრავი ოქროსფერქვიშიანი პლაჟია, მაგრამ განსაკუთრებული პოპულარობით ბოლონია და ელ პალმირი სარგებლობენ.



1959 წელს ქალაქ ნერხის შემოგარენში აღმოაჩინეს მიწისქვეშა მღვიმეების კომპლექსი, რომელიც 5 კილომეტრზე გრძელდება. კედლებზე 42 000 წლის წინანდელი სელაპის გამოსახულებები ნეანდერტალელი ადამიანის შექმნილია. 1961 წლიდან ამ სტალაქტიტურ მღვიმეებში მუსიკისა და ცეკვის ფესტივალი ტარდება. აქ სხვადასხვა დროს გამოდიოდნენ მაია პლისეცკაია, მონსერატ კაბალიე, მსტისლავ როსტროპოვიჩი, ხოსე კარერასი, კირი ტე კანავა.



ესპანეთის სამეფო – **REINO DE ESPAÑA** – კონსტიტუციური მონარქიაა. საკანონმდებლო ორგანოა გენერალური კორტესები, სახელმწიფოს მეთაურია მეფე ფელიპე VI. ესპანეთის სამეფოს შემადგენლობაში შედის 17 ავტონომიური რეგიონი, აგრეთვე, ჩრდილოეთ აფრიკის სანაპიროზე მდებარე ორი ავტონომიური ქალაქი – სეუტა და მელილია.

ესპანური ანუ კასტილიური ენა (español, castellano) – რომანული ენების ჯგუფის იბერიულ-რომანულ ქვეჯგუფს განეკუთვნება. დამწერლობა ლათინურ ანბანს ემყარება.

1978 წლის ესპანეთის კონსტიტუციის მე-3 მუხლით, ქვეყნის მთელ ტერიტორიაზე სახელმწიფო ენა კასტილიური ანუ ესპანურია. ზოგიერთ ავტონომიურ გაერთიანებაში კატალანური, გალისიური და ბასკური ოფიციალურთან გათანაბრებული ენებია. არაგონული და ასტურიული მხოლოდ ნაწილობრივია ოფიციალურად აღიარებული. ამ ენებზე ესპანურის პარალელურად შესაბამის რეგიონებში საუბრობენ. კატალანური ენის დიალექტზე ლაპარაკობენ ბალეარის კუნძულებზე.

ესპანური ენა მსოფლიოში მესამე ადგილზეა იმ ტერიტორიების მიხედვით, სადაც ის მშობლიურად მიიწევა.

ესპანურად დაახლოებით 548 მლნ ადამიანი საუბრობს, ხოლო როგორც **უცხო ენას, 20 მლნ ეუფლება**. ესპანურენოვანი მოსახლეობა ყველაზე ბევრია მექსიკაში (120 მლნ), ხოლო ყველაზე დიდი ესპანურენოვანი ქვეყანა არგენტინაა. ამ ენაზე მოლაპარაკე ადამიანთა 9/10 დედამიწის დასავლეთ ნახევარსფეროში ცხოვრობს.

დადოფალი ხედავდა
კრამიტით გადახურულ
სახურავებს, კვიპაროსებს
და ფორთოხლის ხეებს,
უსძინდა წყლის რაკაკას
ოთხფურცლა ყვავილივით
გადაშლილ კაბარა აუზში,
მძძობდა ფორთოხლის
ყვავილები და
მირბის სურნელს და,
რაც მთავარია, ხედავდა
მოკირდაკირა ფარდობა
თათრად შაჯანილ
ბრანდას.

მოსიყვარულა მუდღამ,
მუჰამედ მახუთამ აუხანა
მას ლომების ეზო,
მოროთო მისი ოთახის
ჯარის მუმბათი 5407
აღაბასტრის დაბალით...
და თავი მოჰკვეთა 36
დიღაბულს, რადგან ვერ
გაარკვია, მათგან რომელს
ესაუბრაბოდა სასახლის
ბაღში მისი ცოლი.

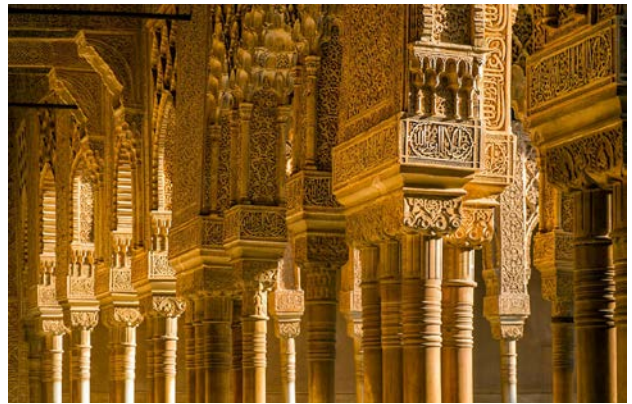


სალომე დაღუნაშვილი

ეს ალამბრას ერთ-ერთი ლეგენდათაგანია. ალამბრას უყვარს ლეგენდები, ეტყობა, ანდალუსიის მდუღარე ლამეები ალვიძებს წარმოსახვას. თუმცა მარმარილოს 12 ლომი, ყველა – სხვადასხვა გამომეტყველებით, დღესაც დარაჯობს აუზს ლომების პატიოში. თითო ლომი 350 კილოგრამს იწონის. 12 ისლამისთვის სიმბოლური რიცხვია. აქ, ამ სასახლეში კი უყვარდათ სიმბოლოები და ხშირად იმეორებდნენ ღმერთის სახელს. „არავინ არის გამარჯვებული ღმერთის გარდა“ – ეს სიტყვები 9000-ჯერ მეორდება ალამბრას კედლებზე.

ჟანგისფერი აუზის ფსკერზე, ლეგენდის მიხედვით, იმ 36 თავმოკვეთილი დიდებულის სისხლია, რომლებიც ამირა მუჰამედმა სიკვდილით დასაჯა. ეჭვიანობით შეპყრობილმა და ანდალუსიის ცხელი მზით თავგახურებულმა მუჰამედმა ყველა დიდებული ოჯახის ახალგაზრდა მამაკაცი შესწირა მსხვერპლად წამიერ შეხვედრას ბაღში.

ლომების ეზოს 12 მარმარილოს სვეტი ამშვენებს, მათ თავსა და ძირზე ტყვიის დისკოა დატანებული. კოლონა დამაგრებული არ არის, მოძრაობს. ისლამური არქიტექტურის გენიამ ამ ტერიტორიის სეისმური აქტივობა გაითვალისწინა. მიწის-ძვრის დროს კოლონები მოძრაობს, მაგრამ არ ტყდება.



საუკუნეებია მოძრაობს და არ ტყდება ალამბრაც, მას შემდეგ, რაც ბორცვი ლა საბიკა, რომელიც ჯერ კიდევ რომაულ ხანაში იყო დასახლებული, 1228 წელს ნასრიდების დინასტიის პირველმა ამირამ, წითელწვერა მუჰამედ პირველმა დაიპყრო.

პირველი ამირას წვერისფრად (ალამბრა არაბულად წითელს ნიშნავს) მოინათლა ციხესიმაგრეც, რომლის აგურის კედლებიც, ანდალუსიური ტრადიციისამებრ, თეთრად იყო შეღებილი, რომ უძვირფასესი სივრილე დაეცვა.

რადაც იზიდავდა აქეთ ადამიანებს – ალბათ სიერა ნევადის თოვლიანი ქედი, რომელიც თითქოს ლურჯ ცაში კიდია, ფორთოხლის ხეების მხიარული კიაფი, თოვლიანი მთებიდან დაშვებული ნაკადულები.



ეს უნიკალური შენობა, გარედან ოთხკუთხედი, წრიული შიდა ეზოთი, 1957 წლამდე დაუსრულებელი და უსახურავო იდგა, ვინაიდან კარლოს მეხუთემ ველარასოდეს მოიცალა ალამბრაში ჩასასვლელად. ის ძალიან იყო დაკავებული თავისი თვალუწვდენელი იმპერიის საზღვრების გამაგრებით, იმპერიისა, რომელშიც მზე არასოდეს ჩადიოდა.

ალაჰის 99 სახელს შორის შემქმნელი, ამ სამყაროს არქიტექტორიცაა. ხენერალიფე – შემქმნელის სამოთხეს ნიშნავს და მართლაც სამოთხის ბაღია.

ხენერალიფეს ბაღები 30-იან წლებში გაშენდა და ტრადიციული აღმოსავლური ბაღის წესებს არ ემორჩილება.

აღმოსავლური ბაღი ყოველთვის დამალული, ჩაკეტილი, ოთხ კედელს შორისაა მოთავსებული, სადაც თავისუფლად მხოლოდ ჩიტები და წყალი აღწევენ.

მუჰამედ პირველმა 1238 წელს ნ-კილომეტრიანი აკვედუკი ააშენა, რომელიც დღემდე ასაზრდოებს ალამბრას ბაღებს. მალე ციხესიმაგრემ ელევანტურ სასახლედ დაიწყო გადაქცევა. ფორთოხლის ხეები და მირტის ბუჩქები, რომლებსაც ისლამი სამოთხის ბაღის მცენარედ მიიჩნევს, სტუკოს ფილიგრანული ტექნიკით შესრულებული ალუბასტრის კედლებისა და მარმარილოს ფილების გარემოცვაში მოექცა. დღეს ალუბასტრი სპილოსძვლისფერია, მაგრამ თავის დროზე გრანადის მიწისა და ცის ყველა ფრად იყო მოხატული.



**„არაჰინ არის
გამარჯვებული
ღვართის
გარდა“ –
ეს სიტყვა
9000-ჯერ
მეორდება
ალამბრას
კედლებზე.**

დედოფლის თვალები – ასე უწოდებენ ორმაგთაღიან ღია ფანჯარას, რომლიდანაც დედოფალი გრანადის ხედით ტკბებოდა. მაშინ აქ არც ბუგენვილიები ყვავდა, არც მაგნოლიები აფრქვევდნენ მძიმე სურნელს. ევროპას ჯერ კიდევ არ ეგემა ახალი კონტინენტების ფლორის ველური სიმდიდრე.

სულ მალე სწორედ ალამბრადან, დედოფლის ოთახიდან რამდენიმე ნაბიჯში, ვარსკვლავებით მოჭედილი ხის 8017 ნაწილისგან შემდგარი ელჩების დარბაზის ტერაქვებზე, ისაბელისა და ფერდინანდის წინაშე მუხლს მოიდრეკს თამამი ავანტიურისტი და ექსპედიციისთვის აუცილებელ თანხას მიიღებს. კოლუმბი ინდოეთისკენ მოკლე გზის საძებნელად გამგზავრება და ალამბრას ბაღებიც ეგზოტიკური მცენარეებით გაიცვება.

ისაბელმა და ფერდინანდმა დიდი ხნის ნატვრა აისრულეს და 1492 წელს ალამბრა დაიპყრეს. ბოლო მოელო გრანადის საამიროს და კათოლიკური მმართველობა დაიწყო.

უკვე 10 წელიწადში ისაბელ კასტილიელმა და ფერდინანდ არაგონელმა ყველა მეჩეთი ეკლესიად გადააკეთეს, მოსახლეობა კი ძალით გააქრისტიანეს; თუმცა ისე მოიხიბლნენ მავრიტანული არქიტექტურით, რომ არა თუ არ შეცვალეს, არამედ უფრო ფართოდ განავრცეს მუდებარის სახელით ცნობილი სტილი, რომელსაც ახლა მთელ ანდალუსიაში და კასტილიაში ვხვდებით.

კარლოს მეხუთემ 1526 წელს ალამბრაში ახალი სასახლის აშენება ბრძანა. სასახლის პროექტი მანიერისტულ სტილში ლეონარდოს მოწაფემ, პედრო მაჩუკამ შეასრულა.

VOYAGER კომპანია

ალამბრას საღაროები დილის 9 საათზე იხსნება და 10 წუთში ყველა ბილეთი უკვე გაყიდულია. ეს სასახლე ყველაზე პოპულარული ტურისტული მიმართულებაა ესპანეთში, ამიტომ გირჩევთ, ბილეთის შეძენაზე ადრე იზრუნოთ.

ალამბრაში მოხვედრა ადვილი არ არის. სასურველია, ბილეთი ინტერნეტით შეიძინოთ (www.alhambraedgranada.org). ტური ვიდის თანხლებით 35 ევრო ღირს, 2 საათს გრძელდება და, პრინციპში, კარგი არჩევანია. შესაძლებელია ინდივიდუალური ტურის ბილეთის შეძენაც, რომელიც 100 ევრომდე ღირს. ჩვეულებრივი ბილეთის ფასი 14 ევროა. ბავშვები 12 წლამდე უფასოდ დაიშვებიან.

ვაითვალისწინეთ, რომ ბილეთების შეძენისას უნდა მიუთითოთ ბავშვების რაოდენობა და ყველა ვიზიტორს თავისი ბილეთი უნდა ჰქონდეს. 12-იდან 15 წლამდე მოზარდებისთვის ბილეთის ფასი 8 ევროა. ბილეთზე მითითებული ვიზიტის დრო მკაცრად უნდა დაიცვათ. შესასვლელში 15 წუთით ადრე გამოცხადდით, წინააღმდეგ შემთხვევაში შესაძლოა გარეთ დარჩეთ.



გრანადა ამავა სახელწოდების პროვინციის დადაქალაქი და ესპანეთის სამხრეთში, იბერიის ნახევარკუნძულის ყველაზე მაღალი ქედის, სიერა ნევადის კალთებზე მდებარეობს. ის მდიდარია მავრების ეპოქის, გოთიკისა და აღორძინების ხანის არქიტექტურული ძეგლებით, რომელთა შორის გამოირჩევიან იუნესკოს მიერ კაცობრიობის კულტურულ მემკვიდრეობად მიჩნეული ალამბრას სასახლე, ხანერალიფას ბაღები და მავრების დროინდელი კვარტალი ალბაისინი.

რომელთა ბატონობის დროს გრანადაში მდებარეობდა ილიბერიის მუნიციპალიტეტი, რომლის შემადგენლობაში იყო დასახლება გრანადა. VIII საუკუნეში, არაბების ეპოქაში მას გრანადა ეწოდა. 1492 წელს კათოლიკე მეფეებმა ქალაქი აიღეს, რამაც იბერიის ნახევარკუნძულის გათავისუფლება დაასრულა.

CAPILLA REAL

1504 წელს არქიტექტორმა ენრიკე ვესსმა კათოლიკე მეფეების დავალებით სამლოცველო ააგო, რომელიც ისაბელ კასტილიელის და ფერნანდო არაგონელის განსასვენებელია. აქ დაცულია ხელოვნების მნიშვნელოვანი ნიმუშები, საიუველირო ნაწარმი, ქანდაკებები და ფლამანდიური ფერწერა, მათ შორის, დიოკ ბოუტის ტრიპტიქს „ვნება“, რომელიც დედოფლის კოლექციის ნაწილია და გრანადაში დაცულ ფერწერის ნიმუშთა შორის უდიდესია.

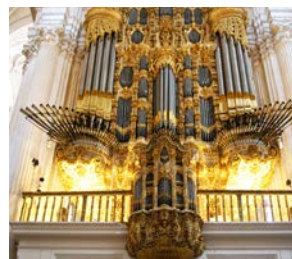
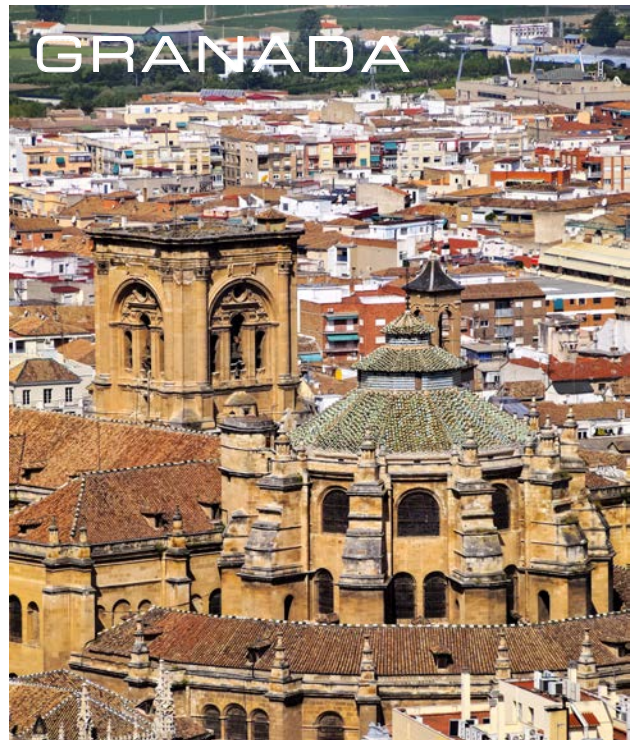
ეწვიეთ: გაზაფხულზე და ზაფხულში – 10.15-13.30, 16.00-19.30; კვირასა და დღესასწაულებზე – 11.00-13.30, 16.00-19.00

ბილეთის ფასი: 4 €



PLAZA DE ISABEL CATÓLICA

გრანადის ორი უმნიშვნელოვანესი ქუჩის გადაკვეთაზე (calle Reyes Católicos და Gran Vía de Colón) მდებარე მოედანი დედოფლისა და კოლოუმბის ძეგლებითაა დამშვენებული. სკულპტურის პერსონაჟები მოგზაურის „ინდოეთში“ დასავლეთის გზით ნაოსნობის ნებართვას ხელს აწერენ 1492 წლის 17 აპრილს. ამ დოკუმენტს სანტა ფეს კაპიტულაციის საბუთსაც უწოდებენ (Capitulaciones de Santa Fe).



CATEDRAL

ქალაქის ცენტრში (Gran Vía) მდებარე ტაძარი ესპანური რენესანსის პირველ რელიგიურ ნაგებობად მიიჩნევა. ის ისაბელ კასტილიელის ბრძანებით აშენდა ყოფილი მეჩეთის სიხლოვეს. ხუთნავიანი ტაძარი თავდაპირველად გოთიკურ პროექტად იყო ჩაფიქრებული, მაგრამ 1563 წლიდან არქიტექტორმა დიეგო დე სილოემ ის პურიზმის ნიმუშად აქცია. განსაკუთრებულ ყურადღებას იპყრობს პირველი კაპელა (Capilla Mayor). **ეწვიეთ:** ორშაბათიდან შაბათის ჩათვლით – 10.45-13.30 და 16.00-20.00; კვირასა და დღესასწაულებზე – 16.00-20.00. **ბილეთის ფასი:** 4 €

MONASTERIO E IGLESIA DE SAN JERÓNIMO

ეს მონასტერი კათოლიკე მეფეებმა სანტა ფეში 1492 წელს დააარსეს და შემდეგ გრანადაში გადმოიტანეს (1500 წ.). მას ნასრიდების დინასტიის მეფეთა ბაღებში აშენებდნენ და არაბულ ქვას იყენებდნენ. მთავარი სამლოცველო რენესანსის სტილშია აგებული, ჯვრის ფორმა აქვს და ერთნავიანია; დაფარულია გოთიკური გუმბათით, ამშვენებს გვერდითა სამლოცველოები და დიდებული რვაკუთხეიანი ფასადი.

PLACETA PUERTA DEL SOL

მზის ჭიშკარი – ეს ჩინებული თაღოვანი ფანჩატურის მსგავსი ნაგებობა პატარა მოედანზე, რეალესოს კვარტალში მდებარეობს, საიდანაც უმშვენიერესი ხედი იმლება და რომლის შუაგულში ჯერ კიდევ შემორჩენილია უძველესი სარეცხის ვარცლი.



ALBAICÍN

ეს ქალაქის ყველაზე ძველი უბანია, რომელშიც ტრადიციული ანდალუსური სტილი ბატონობს. იუნესკოს კულტურულ ძეგლად აღიარებულ რაიონში ძველი ციხესიმაგრის კედლებია შემორჩენილი (Murallas).

ეწვეით: ზაფხულობით ყოველდღიურად – 10.00–13.00



CUEVAS DEL SACROMONTE

გრანადის ერთ-ერთ ბორცვზე გაშენებული, ვიწრო ქუჩებითა და თეთრი სახლებით დამშვენებული რაიონის, საკრომონტეს გასაცნობად ეთნოგრაფიულ ბუნებრივ მუზეუმს უნდა ესტუმროთ, სადაც აქაურ უძველეს ხელობათა ვერნისაჟია წარმოდგენილი. კლდეში გაჭრილი მღვიმეების ექსპოზიციას ასახავს ბოშათა ცხოვრების წესს, რომლებიც აქ XVI საუკუნეში ცხოვრობდნენ.

საკრომონტეში დღესაც შემორჩა საცხოვრებელი მღვიმეები – კუევეები, რომლებიც ტრასებად ეშვება ბორცვზე; მათი უმრავლესობა თანამედროვე ბინების მსგავსადაა მოწყობილი, ცივილიზაციის ყველა კეთილდღეობის გათვალისწინებით. მთავარი, რასაც ამ მღვიმეებში მცხოვრები ადამიანები აფასებენ, გამოქვაბულის კლიმატი და მუდმივი ტემპერატურაა (20–22°C), რომელიც ზაფხულის მწველ სიცხესა თუ ზამთრის ყინვაშიც კი არ იცვლება.

WASHINGTON IRVING HOTEL

სასტუმრო ზუსტად ალამბრას სასახლის შესასვლელში მდებარეობს, გრანადის საუკეთესო ხედით აუზიდან და ტერასებიდან. ქალაქის ცენტრამდე ფეხით 5 წუთის გზაა. სასტუმროს რესტორანში შესანიშნავი საუზმე და უგემრიელესი ტკბილეული აქვთ.

სტანდარტული ორადგილიანი ნომრის ფასი: 250 €-დან
Paseo del Generalife 10

VENTA EL GALLO

ფლამენკომ, ისევე როგორც ანდალუსიამ, საკუთარ თავში შეკრიბა ყველა კულტურის ციკვები და მუსიკა, მავრებითა და ბოშებით დაწყებული, კლასიკური ბალეტით დამთავრებული, რის შედეგადაც დაიბადა განუმეორებელი სტილი, რომელიც არაფერში აგერევა. საერთოდ, ანდალუსიაში ნებისმიერ ადგილას შეიძლება ფლამენკოს კონცერტზე დასწრება. ეს ერთ-ერთი საუკეთესო ადგილია, თუ საკრომონტეში ნამდვილი ბოშური ფლამენკოს ნახვა გინდათ. წარმოდგენაზე დასწრება ვახშმის ჩათვლით 65 ევრო ღირს; საფასურში ჭიქა ალკოჰოლური სასმლის ფასიც შედის და ტრანსპორტირებაც სასტუმროდან და უკან. წინასწარ დაჯავშნეთ ინტერნეტით.

Camino del Sacromonte 5
www.ventaelgallo.com



MIRADOR DE MORAYMA

უძველეს მავრიტანულ კვარტალში, ალბაისინში მდებარე რესტორნიდან თვალისმომჭრელი ხედი იშლება. აქ ადგილობრივი კერძებისა და ღვინოების მრავალფეროვანი არჩევანია. კერძები ადგილობრივი სამზარეულოს და მავრიტანული გავლენის იდეალური ნაზავია.

მენიუს საუკეთესო კერძებია ტრადიციული ოჯახური აპერიტივი, შებოლილი შაში და ცხვრის ყველი როზმარინით, სალათა „მორაიამა“, ხარის კუდის კროკეტები, წითელი თინუსის მწვადი ტომატის ჯემითა და ნივრის სოუსით, შემწვარი ძროხის სუკი წიწაკის სოუსით; დესერტი – ცივი ყავა კრემითა და ყინულით; მენთოლის ჩაი; ორგანული ღვინო Alqueria de Morayma-საგან.

კერძების ფასები: შეფის მენიუ 2 პერსონაზე (დესერტისა და ბოთლი ღვინის ჩათვლით) – 105 €

Pianista García Carillo 2
www.miradordemorayma.com



MEDIEVO

კათედრალის მოპირდაპირე მხარეს დელიკატესების საოცარი გემოების სამყაროში მოხვდებით: საუკეთესო ჩაი, სუნელები, ათასგვარი ხილის და ყვავილების ჩირი, არტიზანული შოკოლადი და სხვა ნუგზარი დასაგემოვნებლად და საჩუქრადაც შესანიშნავი არჩევანია.

Pasaje Diego de Siloe
www.medievogranada.com

ALBOREA SOUVENIRS

აქ საუკეთესო ხარისხის სუვენირების შექმნა შეგიძლიათ, ადგილობრივი ორნამენტებით მოხატული აქსესუარების წარმოდგენლად დიდი არჩევანია.

Cuesta de Gomérez 42
WWW.alboreasouvenirs.com





SEVILLA

ანდალუსიის დადაქ-
ლაქი სავილია
XIX საუკუნეში, თავისი
არქიტექტურისა და
კულტურული მემკვიდ-
რების წყალობით,
მსოფლიოში ცნობილი
ქალაქი გახდა.
ის იმ რომანტიკული
ავროპული მოგზაურო-
ბების აუცილებელ
„მარჯაბალ“ იქცა,
რომელთა უფლებასაც
თავს მდიდარი
ქვეყნების არისტოკ-
რატია აქლავდა. ამ
დროიდან მოყოლაბუ-
ლი, სავილია მსოფ-
ლიოს მოგზაურობის
მოყვარულთა საოცნა-
ბო სამიზნეა.

VOYAGER კომპანია

სავილიაში
მოგზაურობისთვის
საუკეთესო დრო
მაისიდან
და თებერვლის
თვეებია. ამ ზამთარში
ზომიერად ცივა,
მაგრამ ზაფხული
იშვანად ცხელია,
რომ ერთდარტი
„აბივირა“, რომელიც
მონანილოების
სურვილის
გამიჩნდებათ, სიხსება.
სავილიაში
ფოტოს გადაღება
მხრადებთან ერთად
ქალაქისთვის
დამახასიათებელი
ტრადიციაა. ამისათვის
საუკეთესო ადგილი
სწორად მარია
ლუისას სახელობის
პარკია.



PLAZA DE ESPAÑA

არქიტექტურული ანსამბლი ნეომავრიტანულ
სტილში 1929 წელს იბერიულ-ამერიკული
გამოფენისათვის ააგეს. დიდი ზომის მოედანს
ესპანეთის უნიკალური განვითარების
თავისებურებანი უნდა აესახა. ამისათვის
მარია ლუისას პარკის ტერიტორია გამოიყენეს.
ის ფრანგი ლანდშაფტის არქიტექტორის, ჟან
კლოდ ფორესტიეს გეგმით გადააკეთეს და
ორიგინალური ნაგებობებით დამშვენეს.

პარკის კიდეში არქიტექტორმა ანიბალ გონ-
სალესმა ნახევრად მრგვალი, უზარმაზარ-
შადრევნიანი მოედანი დააპროექტა, ასეთივე
ნახევრად მრგვალი ნაგებობით, რომელშიც
მუდებარის სტილს არტ-დეკო ერწყმის.
შენობის შეღერმავებული ნიშები მოედნის
დეკორის ყველაზე ორიგინალური ელემენტი,
რომელიც ტრადიციული ფაქიზად ნატეფრი
ფილებითაა დამშვენებული.



PARQUE DE MARÍA LUISA

მარია ლუისას პარკი სველიის მთავარი
მწვანე ზონაა, სადაც ქალაქის მცხოვრებნი
თუ სტუმრები ყველაზე მეტ დროს ატარებენ.
ის ქალაქს ინფანტა მარია ლუისამ არუქა. 1929
წლიდან აქაურობამ ახალი სიცოცხლე შეიძინა.
იგი იქცა მყუდრო, რომანტიკულ ბაღად,
რომელსაც ფართო ხეივანები, ფანტატურები
და მწვანე მცენარეულობა ამშვენებს. წყალ-
საცავებითა და სტილიზებული ბუჩქნარით
დეკორირებული პარკი ნახევარ კილომეტრ-
ზეა გადაჭიმული. აქ ცნობილ ადამიანთა
მრავალი ქანდაკებაა. ბაღის ერთი კუთხე
მიგელ დე სერვანტესს ეძღვნება და „დონ
კიხოტის“ სცენების ფიგურული ილუსტრაციე-
ბითაა დამშვენებული.

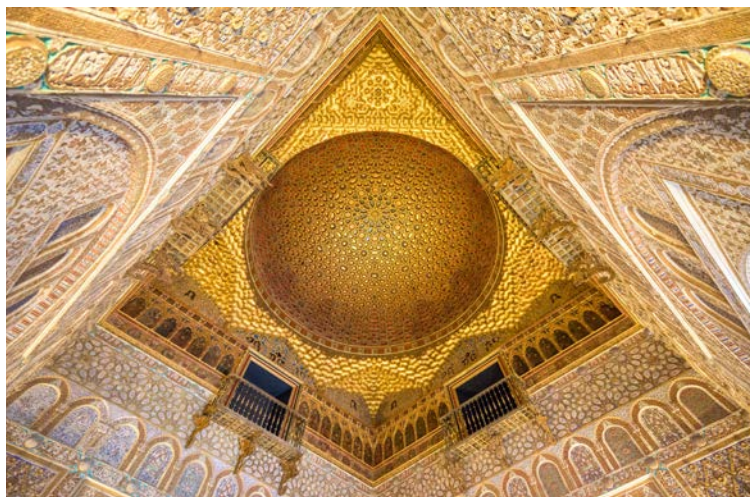
მსვლა უფასოა. **ღიაა:** ყოველდღე – 8.00-22.00

Calle Pje de las Delicias



მამორჩეულად
სახლისო,
რომანტიკული და
აურასრებალი
საშუალება სავილიის
დასათვლითარებალად
სწორად ეტლით
მოგზაურობაა.
მეატლაების
ოფიციალური გარჩება
კათედრალური ტაძრის
ალმოსავლათ მხარეს,
PLAZA DEL TRIUNFO-ზე
მდებარეობს.
35-40-წუთიანი ტური
ღირებულებაა 40-45 €.





საქვილის ალკასარი მრავალი მდიდრული, მოჩუპურ-თიბუბული, მოოქრული თუ მოზაიკით მოპირკეთებული ნაგებობის ერთობლიობაა. ის უზარმაზარ კარკში მდებარეობს.



ალკასარი უძველესი სამეფო სასახლეა მსოფლიოში, რომელსაც დღესაც იყენებენ. პირველი თავდაცვითი ნაგებობა ამ 720 წელს აუშენებიათ.

REAL ALCAZAR

ეს სასახლე-ციხესიმაგრე, პატარა „სახელმწიფო სახელმწიფოში“, ესპანეთის უმნიშვნელოვანეს ღირსშესანიშნაობათა ნუსხაშია. ის არაბების ბატონობის ეპოქაში მავრებმა ააშენეს, შემდგომში მრავალჯერ გააფართოეს და გადააკეთეს. XIII საუკუნის შუა წლებში სევილია ესპანელებმა აიღეს და მას მერე, დიდხანს სასახლე კასტილიის მეფეთა, ხოლო შემდეგ ესპანეთის სამეფო საგვარეულოს რეზიდენცია იყო, რომელიც ევროპულ დინასტიებს შორის უმდიდრესი გახლდათ ამერიკის აღმოჩენისა და იქაური ოქროს წყალობით. ამიტომაც სასახლე მშვენიერდებოდა და ფართოვდებოდა.

ალკასარში, სიძველის მიხედვით, მეორე ადგილზეა გოტიკური სასახლე Palacio Gotico და ეზო Patio de la Monteria (XIV ს.); აქვეა პედრო I-ის ამავე ეპოქის რეზიდენცია. მას მავრიტანულ სასახლესაც უწოდებენ, რადგან მთლიანობაში თავდაპირველი სასახლის სტი-



ლი შენარჩუნებულია. ფასადი დეკორირებულია ჩუქურთმებით, ხოლო შიგნით განთავსებულია Alcoba Real (სამეფო საძინებლები), Salon de Embajadores (ელჩების დარბაზი) და მრავალი სხვა სადღესასწაულო სალონი. სასახლეს ორი შიდა ეზოც აშვენებს: Patio de las Doncellas (ხელოვნური წყალსაცავითა და მცენარეებით) და Patio de las Munecas.



CUARTO DEL ALMIRANTE და **CASA DE CONTRATACION**, სააღმირალო და საავაზრო პალატიზმან შემდგარი ანსამბლი XVII ს. ისაბელ კასტილიელმა ამერიკის დაპყრობის შემდეგ ვაჭრობისა და ნაოსნობის მასაჟორ-ბროლივალად ააშენა.

„ლომის კარიბაის“ გავლით, რომელიც პირველმა ესპანელმა მფლობელმა ააშენა, მავრიტანული კედლებით შემოსაზღვრულ შიდა ეზოში (PATIO DEL LEON) მოხვდებით, სადაც თვალწარმტაცი მცენარეები ხარობს. ეს ეზო მავრების დროს მომჩივანთა მიღების ადგილად გამოიყენებოდა. აქაურობა მორთულია მშვენიერი ჩუქურთმებით, რომლებიც მათხანს მოზაიკონებით.



ღიაა ყოველდღე: ოქტომბერი-მარტი – 9.30-17.00; აპრილი-სექტემბერი – 9.30-19.00
დაკეტილია: 1-6 იანვარს, ვნების კვირაში და 25 დეკემბერს.

ბილეთის ღირებულებაა 9.50 €, მაგრამ ორშაბათობით შესვლა უფასოა აპრილიდან სექტემბრის ჩათვლით – 18.00-19.00, ოქტომბრიდან მარტის ჩათვლით – 16.00-17.00. ჩვეულებრივი ექსკურსიის გარდა შესაძლებელია ღამით დათვალიერებაც – 21.00 საათიდან (13 €).

Sevilla, Patio de Banderas, Real Alcazar
www.alcazarsevilla.org





CATEDRAL DE SANTA MARIA DE LA SEDE DE SEVILLA

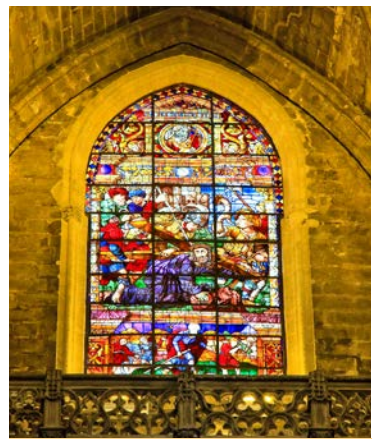
სევილიის წმინდა მარიამის გოთიკური კათედრალი ევროპაში ამ სტილის ტაძართა შორის უდიდესია. 1248 წელს ქრისტიანმა მეფეებმა ქალაქიდან არაბები განდევნეს. თანდათანობით სევილია ანდალუსიის მნიშვნელოვან პოლიტიკურ-ეკონომიკურ ცენტრად იქცა. შესაბამისად, მას მდიდრულად შემკული ტაძარი სჭირდებოდა, რომელიც სევილიის სტატუსს შეესაბამებოდა. გადაწყდა, რომ ეკლესია ყოფილი მეჩეთის ადგილას აეგოთ, რომელიც 1356 წლის მიწისძვრის შემდეგ ძლიერ დაზიანდა. ტაძრის მშენებლობა 1402 წელს დაიწყო და 1506-ში დასრულდა.

ტაძრის უზარმაზარი ინტერიერი უხვადაა მორთული ოქროთი, რომელიც ესპანეთში კოლუმბო ახალი კონტინენტიდან ჩამოიტანა.

მთავარი კაპელის საკურთხეველი სიგრძით 18,2, ხოლო სიმაღლით 27,8 მეტრს აღწევს და ესპანეთში უდიდესი საკურთხეველია. ის ფლამანდიელმა მოქანდაკემ პიტერ დანკარტმა დააპროექტა და ააგო და ყველაზე მშვენიერ საკურთხეველადაა მიჩნეული მთელ ესპანეთში. მისი კონსტრუირება იმდენად ფილიგრანული და შრომატევადი საქმე აღმოჩნდა, გასაკვირი არაა, რომ 100 წელიწადს გაგრძელდა. საკურთხეველში მასალად ბერძნული კაკლის ხე, წაბლი და ლარიქსი გამოუყენებიათ. ჩუქურთმებით შესრულებული კომპოზიცია სამ სიუჟეტს მოიცავს, რომელსაც დიდებული ბაღდახინი ასრულებს. გარდა ამისა, სევილიის კათედრალის საკურთხეველი ყველაზე ძვირფასია მსოფლიოს გოთიკური ტაძრების ანალოგიურ ნაწილებს შორის; ის სამ ტონა სუფთა ოქროს შეიცავს.

უმშვენიერესი არქიტექტურული ჩარჩოს შიგნით 45-ფიგურიანი კომპოზიციაა მოთავსებული, რომელთაგან თითოეული ერთი კვადრატული მეტრია. ცენტრში ღვთისმშობლისა და ქრისტეს ცხოვრების სცენებია გამოსახული, ხოლო გვერდითა სექციებში – შესაქმისა და სამოთხის ეპიზოდები. ხეში კვეთილი სიუჟეტები ერთმანეთისგან გამოყოფილია პატარა ხის ქანდაკებებით, რომლებიც ძალზე ფაქიზი, შრომატევადი სამუშაოს შედეგია. სწორი, ჰარმონიული პერსპექტივის მისაღწევად კომპოზიციის ზედა ნაწილში ფიგურები უფრო დიდი ზომისაა, ამიტომაც ეჭვეოდან დათვალეირებისას იქმნება პანორამა, რომელზეც ყველა გამოსახულება თანაბარი ზომისაა.

ბილეთის ფასი: 8 €
ღიაა: ორშაბათი – 11.00-15.30, სამშაბათი-შაბათი – 11.00-17.00, კვირა – 14.30-18.00



სავილიის კათედრალის შიდა ნაწილი ფარადი სივრცეებითა განათავსებული, რომელიც 75 ვიტრაჟული სარკმლის დამსახურებაა. ეს ვიტრაჟები ევროპაში საუკეთესოდაა აღიარებული. ისინი XVI საუკუნეში დილოსტაბმა კრისტოფ ალამანმა შექმნა.



GIRALDA

სევილიის სიმბოლოა ცნობილი ხირალდა – კათედრალური ტაძრის უნიკალური სამრეკლო, რომელიც XII საუკუნეში აგებული გრანდიოზული მეჩეთის მინარეთი იყო. თვით მეჩეთი უკვლავ გაქრალდა, ხოლო ხირალდა ჩინებულადაა შენახული. დროთა განმავლობაში ის სამრეკლოდ გადააკეთეს.



კათედრალში მდებარე განსასვენებელი, რომელიც, დიდი ალბათობით, კოლუმბის ნემსს ინახავს, ოთხი ხელმწიფის ალეგორიული ფიგურებითაა დამშვენებული და ყოველი მათგანი სიმბოლურად ძველი ესპანეთის ერთ-ერთ ქრისტიანულ სამეფოს განასახიერებს. არსებობს საინტერესო ვერსია, თუ რატომაც, რომ კუბო ამ ფიგურებს ზემოთ აწეული უჭირავთ. მოგზაურს სიცოცხლის ბოლოს სამეფო კართან ცუდი ურთიერთობა ჰქონდა, ამიტომაც ანდერძი დატოვა, რომ იგი არავითარ შემთხვევაში ესპანეთის მიწისთვის არ მიეზარებინათ. სევილიის ხელისუფალთ შეასრულეს კოლუმბის სურვილი და აკლდამა „შაერში გამოკიდეს“.

ითვლება, რომ კოლუმბის ნემსი სწორედ აქ განისვენებს – 1544 წელს ის დომინიკოს რესპუბლიკის დედაქალაქის, სანტო დომინგოს კათედრალს გადაეცა, 1795-ში ჰავანაში აღმოჩნდა, 1895 წელს ისევ სევილიას დაუბრუნდა. დღეისათვის არსებობს სხვა შეხედულებაც, რომ წმინდა მარიამის კათედრალში არა დიდი მოგზაური, არამედ მისი ვაჟი, დიეგო დაკრძალული.



HOTEL ALFONSO XIII

შუასაუკუნეების კარიბჭის, Puerta de Jerez-ის ახლოს მდებარეობს 1928 წელს აშენებული სამსართულიანი ნაგებობა, რომელშიც ეს დიდებული სასტუმროა. Hotel Alfonso XIII-ს, რომელშიც 151 ნომერია, ხშირად სტუმრობენ ვარსკვლავები, მათ შორის, ბრედ პიტი და ტომ კრუზი. ზოგიერთი ნომერი თეთრ, ნაცრისფერ და ყავისფერ ტონებშია გაფორმებული, რომელთა ფანჯრები ქალაქს ან პატიოს გადაჭყურებს; სხვა ოთახებიდან, პასტელის ფერის ან შავი კედლებით, ტროპიკული ბაღის ხედი იშლება, რომელიც სასტუმროს შიდა ეზოშია გაშენებული. აქვეა დიდი აუზიც. **ნომრის ფასი: 229 €**

San Fernando 2



EL PINTÓN

1790 წელს აშენებული ტექსტილის საწყობის შენობის ბოლო „გარდასახვა“ El Pintón-ია – ტაპასებისა და კოქტეილების ბარი. მადრიდელი დიზაინერების წყალობით, ახლებურმა ესთეტიკამ თავდაპირველი ხიბლი კიდევ უფრო თვალშისაცემი გახადა. ნათელი შიდა ეზო შენობის ცენტრში მდებარეობს. სიმწვანეს მშვენივრად ეხამება ყვითელი, ლურჯი და მწვანე ლითონისა თუ ხის ავეჯი და ტრადიციული სევილიური ფილებით მოკირწყლული იატაკი. კერძებში ხმელთაშუა ზღვის ტრადიციები და აზიური სამზარეულოს მსუბუქი შტრიხები ოსტატურადაა შეხამებული. მიირთვით უგემრიელესი ლორი და მდოგვიანი კროკეტები, შემწვარი უდონი ღორის ხორცი, დაბოლოს, Dulce de Leche.

Calle Francos 42; www.elpinton.com



HOTEL CASA 1800

1864 წელს სევილიელი დიდგვაროვნისთვის აშენებულ შენობაში დღეს განსხვავებული დეკორით გამორჩეულ 33 ნომერში ჭერს ძველი ხის მორები აშვენებს, ხოლო საწოლის თეთრეული ეგვიპტური ბამბისგან იკერება. სასტუმრო სევილიის ცენტრში მდებარეობს; იქვე ახლოსაა კათედრალური ტაძარი და თანამედროვე ხელოვნების მუზეუმი. **ნომრის ფასი: 165 €**

Rodrigo Caro 6

GRAN MELIA COLON

გამორჩეული დიზაინის სასტუმროს შენობა 1929 წელს ნეობაროკოს სტილში აუგიათ. 186 ნომერში ე. წ. მინიმალიზმი გაბატონებულა – შავ-თეთრ-ნაცრისფერი გამა; ავეჯისა და ინტერიერის ნივთების ავეტორები ცნობილი დიზაინერები – ფილოპ სტარკი და მარსელ ვანდერსი არიან. აბაზანებსა და ოთახებს შორის კედლები გამჭვირვალე მინისაა, ბოლო სართულის სპადან მშვენიერი პანორამა იშლება. **ნომრის ფასი: 178 €**

Canalejas 1

OCHOA

ეს საკონდიტრო 100 წელზე მეტი ხნისაა და ქალაქის ერთ-ერთ სიმბოლოდ ქცეულა.

Ochoa –ში ბევრი ტკბილეულის რეცეპტი სწორედ გახსნის დროიდან, 1910 წლიდან შემონახულა. უგემრიელესი კანფეტები, ნაყინი, ფუნჩულები, პატარა ნამცხვრები – ყველა ეს ნუგბარი ოდნავ ძველმოდურ, მაგრამ ლეგენდარულ თეთრ-ლურჯ შეფუთვაში იყიდება.

Calle Sierpes 45

www.ochoacatering.com



PERRO VIEJO

ეს ადგილი შესანიშნავი მაგალითია იმისა, თუ როგორ იცვლება სევილიის კულინარიული ავანსცენა. ერთი შეხედვით მარტივ მენიუმში განსაკუთრებულ და ხარისხიან კერძებს აღმოჩნით. აქ სევილიაში საუკეთესო კარტოფილის დელიკატესს, Patatas Bravas-ს ამზადებენ.

რკინის ტაფებზე მომზადებული ბრინჯი მადის-აღმძვრელად გამოიყურება და შესანიშნავი გემო აქვს. Lagrimitas de presa iberica-ს (ღორის ხორცის ბურთულები) ყველა სტუმარი ჭიქა ღვინოსთან ერთად მიირთმევს. დარიჩინისა და შაქრის ტრადიციული ნაზავით დაფარული დესერტი „ტორიჯასი“ კი თქვენი ვახშმის საუკეთესო დასასრული იქნება.

Calle Argujijo 3



EL RINCONCILLO

სევილიის ეს ყველაზე ძველი ტაპასების ბარი 1670 წლიდან არსებობს. ზედა სართულზე კომფორტული სასადილო მაგიდებია, მაგრამ ქვემოთ არსებული ბარის ძველი ატმოსფეროთი მოხიბლულმა, შესაძლოა ბართან ფეხზე დგომა არჩიოთ. აუცილებლად შეუკვეთეთ Pescado Frito Mixto (შერეული შემწვარი თევზი) ან Jamon Serrano Ibérico (იბერიული შაშხი).

Calle Alhondiga 40

www.elrinconcillo.es

მესკიტა – ასე ეძახიან სიყვარულით კორდობაში ტაძარს, რომელიც ამ ქალაქის არქიტექტურულ და ისტორიულ ქსოვილზე უპირობოდ დომინირებს. არაფერია კინობითი ამ სახელში. ეს უფრო ნაზი სიყვარულის გამოვლინებაა, რადგან შეუძლებელია კორდობის მეჩეთ-ტაძრის სიდიადის რამით დაკნინება. იმიტომ, რომ არის ცხოვრება კორდობის მესკიტამდე და მისი ნახვის შემდეგ. მის ეზოში ჩაგუბებული ფორთოხლის ყვავილების სურნელით თრობა სამუდამოდ გაჰყვება ყველას, ვისაც სილაშაშის აღქმის იოტისოდენა უნარი მაინც აქვს.

უსასრულოდ გამეორებული თაღებიანი სივრცე თითქოს სარკვეში ირეკლავს საკუთარ თავს.



ამ გრანდიოზულ სალოცავს, სადაც 40 000 მორწმუნეს შეუძლია ერთად მოიყაროს მუხლი, კორდობის ყველა მბრძანებელი საკუთარ სივრცეს მატებდა. ტაძრად გადაკეთებული მეჩეთი გაიზარდა, გაიზარდა და ბოლოს თავად იქცა ქალაქად.

გაუგებარია, როგორ შეიძლება ასეთი ჰარმონიული იყოს სივრცე, რომელშიც ამდენი არქიტექტურული სტილი აშე-ლილა ერთმანეთში?! ალგებსატრის ფი-ლიგრანის მსუბუქი მავრიტანული კედლები და კათოლიკური ექსპანეთის მთელი გრანდიოზულობით წამოჭი-მული წითელი ხის საკურთხეველი. კედლების გასწვრივ ჩამწკრივებულ კაპელათა სიმყდროვე და მარმა-რილოს სვეტების უსასრულო პერსპექტივა.

კორდობის ტაძარი ანდალუსიის არსია. მისი ესენცია, აყვავებული გლიცი-ნიების მძლავრ სურნელს რომ ერევა. სისრულისა და თვითკმარობის შეგრ-ძნება, რომელიც მხოლოდ დიად არ-ქიტექტურას ახასიათებს. უკომპრო-მისოდ განსხვავებულის შერწყმის უნარი, ადამიანის მდაბიო ვნებების მიუხედავად მისი არსებობის გამამარ-თლებელი საბუთი. ნიჭისა და შრომის-მოყვარეობის აპოთეოზი. ის, რის გა-მოც კაცობრიობა ჯერ კიდევ არსებობს.



ALCÁZAR DE LOS REYES CRISTIANOS

ქრისტიანული კულტურის უნიკალური ისტორიული ძეგლი მავრების ყოფილი ციხესიმაგრეა. ეს სახელგანთქმული სასახლე ქრისტიანი მონარქების სა-ცხოვრისი, მერე კი ინკვიზიციის რეზი-დენცია (1428-1821 წწ.) იყო. სწორედ აქ უმასპინძლა დედოფალმა ისაბელ კასტილიელმა კოლუმუსს, როცა მან მონარქს მომავალი მოგზაურობის გეგმა გააცნო. რომაული მოზაიკები, პატარა ტბები, შადრევნები, ფორთოხ-ლის ტალები და გემოვნებით გაშენე-ბული ნარგავები ქალაქის ათასწლეუ-ლების წინანდელ დიდებულებაზე მიანიშნებს. **ბილეთის ფასი: 4 €**

PUENTE ROMANO

კორდობაში მდინარე გვადალ-კვიერის ნაპირებს ერთმანეთთან აკავშირებს იულიუს კეისრის მიერ პომპეის აღების პატივსაცემად აგებული 16-თაღიანი ხიდი, რომე-ლიც შემდეგ (719 წ.) მავრებმა გადააკეთეს.

ხიდის სამხრეთ კიდეში მდებარეობს კოშკი ტორე დე ლა კალახორა (ამჟამად აქ თანამედროვე ტექნო-ლოგიების მუზეუმი), საიდანაც ქალაქის მარჯვენა სანაპიროსა და დანგრეული მავრიტანული წყლის წისქვილების უმშვენიერესი ხედები იშლება.

MEDINA AZAHARA

ძველ კორდობაში შემორჩენილია ძველარაბული ძეგლის (936-945 წწ.), მედინა ასაჰარას სასახლის კომპლექსის ნაშთები, რომელიც გაგაოცებთ მავრი-ტანული არქიტექტურისა და გვემარების თავისებურებებით. ის ომეიადების დინასტიის ხალიფას აუგია საყვარელი მხეველისთვის. ნაგებობების არქიტექ-ტურა ხელისუფალთა სიძლიერეს გამოხატავს, თუმცა რეზიდენცია მათ არცთუ დიდხანს ემსახურა (დაახ. 70 წ.). ბერბერების დაცემის შემდეგ ქალაქი-სასახლე დაკნინდა. არქეოლოგიური გათხრები აქ დღესაც მიმდინარეობს და კორდობის განძეული მეცნიერებს ამოუწურავად ეჩვენებათ.



კორდობაში მრავალი ქრისტიანული ტაძარი, რომელთაგან ყველაზე მშვენიერია სან ნიკოლას დე ლა ვილია (1236 წ.), სან მიხაელი (XIII ს.), სან ანდრეასი სან სოლოს ბაზილიკით (590 წ.), სან ლორავო (XI-XVII სს.), სან აბუსტინი (XIII ს.), სანთა მარია და აბუას სანთასი და მონასტერი კონვენტო დე ლა მარსადი (XIII-XVIII სს.). თარიღები მიზანშეწონილი, რომ ამ შინობათა შვებულება აღრავლი მავრიტანული ობიექტების გადაკეთების შედეგად არის აშაბული. ცნობილი ზვარცხანა – ელ კრისტო დე ლოს ფაროლუს ყოველი მხრიდან დახურულ მოედანზეა დასა.



NOOR

ეს უნიკალური რესტორანი კორდობის ისტორიული ცენტრისგან მოშორებით მდებარეობს. ის სასიამოვნოდ გაგაოცებთ თავისი დეკორით. რესტორნის დიზაინი ანდალუსის მაგრიტანული შემკვიდრებითაა შთაგონებული, ხოლო სამზარეულო თანამედროვე კულინარიულ მეთოდებს ტრადიციული კერძების გემოვებთან, არომატებსა და სინატიფესთან აბავებს. **კერძების ფასი:** მენიუ – 70/130€

Pablo Ruiz Picasso 6; www.noorrestaurant.es

RECOMIENDO

ეს რესტორანი სტუმრებს აუცილებლად გააკვირვებს შეთავაზებული კერძებით. ReComiendo-ში რეგიონული კულინარიით შთაგონებული თანამედროვე სამზარეულოა, რომელშიც მთავარი აქცენტი კერძების არომატებსა და გარეგნულ ფორმებზე კეთდება. ნამდვილად ღირს აქაური სადღესტაციო მენიუს გასინჯვა.



კერძების ფასი: მენიუ – 34/45€.

Alcalá Zamora 5
www.recomiendopower.com



კორდობის ძველი კვარტალი საბითუმო სახელოსნოების, ჰაპია-მაშას საამართების, მიტარის ოსტატებისა და ტყავის დამუშავების სპეციალისტების მუშაა. აქ ნახავთ არაბულ ვერცხლულს, ტყავის ნაწარმს, კარამიკის მალაზიებს, ტაშტილისა და საიუველირო ბაზიკებსა და საკულტურული ფიგურების ოსტატთა ნამუშევრებს.

ტყავის ნაწარმი

ტყავი სახელგანთქმული „კორდობანებისა“ და „გვადამეჩიების“ დამზადებისას გამოყენებული მთავარი მასალაა, რაც იმას გულისხმობს, რომ მისი ზედაპირი მოჩუქურთმებული, სახეცვლილი და გაფერადებულია თანამედროვე ან კლასიკური დიზაინით. დღეს ამ ხელობას ტრადიციულ სახეს მხოლოდ რამდენიმე საოჯახო სახელოსნო უნარჩუნებს.

ოქროსა და ვერცხლის ნაწარმი

ოქროსა და ვერცხლის ნაწარმი ქალაქის ეკონომიკის ერთ-ერთი მთავარი მამოძრავებელი ძალაა. მათი დამუშავების ყველაზე სახელგანთქმული ტექნიკა კორდობული ფილიგრანია. ამ მეთოდის გამოყენებისას ოქროს ან ვერცხლის ძაფებს რჩილავენ, რის შედეგადაც ლითონის სტრუქტურის მქონე ნაკეთობებს იღებენ და მათ სასურველ ფორმას ანიჭებენ.



საიუველირო ნაწარმი

კორდობაში უამრავი საიუველირო სახელოსნოა, რომელთა ვიტრინებში გამოფენილია სამკაულები კლასიკური სტილიდან ავანგარდამდე. კორდობა ოქროსა და ვერცხლის ნივთების წარმოების ერთ-ერთი მთავარი ცენტრია და აქ შექმნილი დიზაინი საერთაშორისოდაა ცნობილი.



CHOCO

რესტორნის განახლებული დიზაინი ერთდროულად მოკრძალებულიცაა და ელეგანტურიც. შეფის მენიუში აქცენტი ადგილობრივ გემოებსა თუ არომატებზე კეთდება,

Compositor Serrano Lucena 14; www.restaurantechoco.es

TELLUS

ამ თანამედროვე რესტორანს სახელწოდება რომელიც მითოლოგიიდან უსესხებია – თელუსი დედამიწის ქალი-ღმერთია. აქ ტრადიციულ კერძებს მიერთებენ, რომლებიც ადგილობრივი ინგრედიენტებით მზადდება.

Calle María la Judía, esq. Conchita Cintrón; www.tellus.es



MACSURA GASTROTABERNA

აქ ტრადიციულ ანდალუსიურ სამზარეულოს თანამედროვე ბასკური გასტრონომიის ნიუანსებით დააგემოვნებთ; მიერთებთ საუკეთესო ხარისხის თევზგული და ზღვის პროდუქტების კერძები, გემრიელი და ულამაზესი წვნიანი და სალათები. აუცილებლად შეუკვეთეთ დესერტი.

Calle Cardenal Gonzalez



ჰამანი „ალ ანდალუსი“

ევროპის ტერიტორიაზე შემორჩენილი ყველაზე დიდი არაბული აბანოები ხალიფატის ბატონობის ტიპური არქიტექტურის ნიმუშია და მნახველი ალ ანდალუსის ეპოქის აყვავების ხანაში გადაჰყავს. ჰამანი ქალაქ კორდობის ისტორიულ ცენტრში მდებარეობს და დღესაც არაბული თერმული აბანოს სულს ინარჩუნებს. აქ სამი მთავარი დარბაზია: თბილი (36°C), ცხელი (40°C) და ცივი (18°C). ამას გარდა, მუშაობს ორთქლის აბანო; ხოლო მოსასვენებელ ოთახში შეძლებთ განტვირთვა გააგრძელოთ და მიერთვით არაბული სასმელი – მწვანე ჩაისა და პიტნის უგემრიელესი ნაზავი. ბანაობა, ტრადიციული მასაჟი და ჰამანის სტილის განუმეორებელი მოსადუნებელი მასაჟი ქაფის გამოყენებით 62 € დაგიჯდებათ.

C/ Corregidor Luis de la Cerda 51



ვლადივანის პატრიოჯი

ეს შესანიშნავი შიდა ეზოები ნამდვილად ისტორიული მემკვიდრეობის ნაწილია. ჯერ კიდევ რომის იმპერიის დროებაში, ხოლო შემდეგ მუსლიმების ბატონობის პერიოდში ქალაქის მცხოვრებლები პატიო-

ებს შადრევნებით ალამა-ზებდნენ, რათა მშრალ და ცხელ კორდობაში სულის მოსათქმელად გრილი ოაზისები შეექმნათ. ქოთნებსა და ლარნაკებში მოთავსებული მცენარეები კი მწვანე, ცოცხალ გარემოს ქმნიდა.

დღეს ასეთი ეზოების ორი სახესხვაობა არსებობს – ერთი ოჯახის კუთვნილი სახლის პატიო, რომლის ირგვლივაც თაღების წყებაა შემოვლებული და მრავალბინიანი სახლის შიდა ეზო, სახასიათო აივნებითა და კიბეებით. როგორც წესი, პატიოს იატაკი ქვით ან თვალისმომრეული მოზაიკითაა მოპირკეთებული. ძველი კორდობის კლასიკური რაიონი Alcazar Viejo, San Basilio-ს ეკლესიასა და Alcazar-ს შორის, სწორედ ამ უნიკალური პატიოებითაა დამშვენებული. შიდა ეზოები ასევე Santa Marina-ს რაიონში და Mezquita-Catedral-ის მიმდებარე ტერიტორიაზე შეგიძლიათ დაათვალიეროთ.



HOSPES PALACIO DEL BAILÍO

ეს ხუთვარსკვლავიანი სასტუმრო ქალაქის ისტორიულ შუაგულში მდებარეობს, რომელიც გამორჩეულია თავისი მასშტაბებით, ქვის მორთულობებითა და ნაღესობით. აქ ოთხი უნიკალური ანდალუსიური პატიოა, სადაც ყვავილები, ხეხილი და სურნელოვანი მცენარეები ხარობს. მათგან ცენტრალური – 160 კვ. მეტრია და მინის იატაკი აქვს, საიდანაც ძვ. წ. I საუკუნის რომაული სოფლის ნაშთები მოჩანს.

სასტუმრო უნიკალურია თერმული აბანოებითა (Spa Bodyna) და ღია აუზით, რომელიც ხეხილისა და არომატული ნარგავების ოაზისში გაუმართავთ. ამ სასტუმრო-ბუტიკის ოთახებსა და სალონებს XVII საუკუნის ფრესკები ამშვენებს, რაც ამ სასახლის ყველაზე შთამბეჭდავი თავისებურებაა. კულინარიული ზონა წარმოდგენილია Arbequina Restaurante & Tapas Bar-ით, სადაც უგემრიელეს ანდალუსიურ და საავტორო კერძებს, აგრეთვე, დახვეწილ სასმელებს გაუხინჯავთ გემოს. **ნომრის ფასი:** 220 €-დან

Ramírez de las Casas Deza 10-12



სიესტა

ტერმინი „სიესტა“ ესპანეთში XI საუკუნეში დამკვიდრეს სან ბენიტოს მონასტრის მსახურებმა. სიტყვა ლათინური ora sexta-დან მოდის, რაც მეექვსე საათს ნიშნავს. გათენებიდან მეექვსე საათს მათ აუცილებლად უნდა დაესვენათ, რათა საღამოს ლოცვებისთვის მომზადებულიყვნენ. მალე შუადღეზე ძილის იდეა სხვა მონასტრებმა და მაშინდელმა სამოქალაქო საზოგადოებამაც აიტაცა. რეალურად, სიესტა ესპანეთში კლიმატის გამო გახდა აუცილებელი. შუადღის მშველი მზის ქვეშ, პრაქტიკულად, შეუძლებელი იყო მუშაობა. სამაგიეროდ, შუადღეზე კარგად დასვენებული გლეხები და მუშები საღამოს 8-9 საათამდე შრომობდნენ. ასე რომ, მითი ესპანელების სიზარმაცისა და არაშრომისმოყვარეობის შესახებ სიმართლეს არ შეესაბამება.

ასევე არაა მართებული ესპანელების შრომის განრიგის, ვთქვათ, გერმანულ მოდელთან შედარება. გერმანიაში და ჩრდილოეთის სხვა, წარმატებულ ქვეყნებში საღამოს 5 საათზე მზე უკვე თვალს ეფარება და რომელ ჭკუთმყოფელს მოუვა აზრად, ნანატრი მზიანი საათები ძილში გაატაროს?! ისინი ძალიან ადრე იწყებენ სამუშაო დღეს და ნაშუადღევის 4-5 საათზე ვალმოხდილები ბრუნდებიან სახლში. ესპანეთის დაწესებულებებში 2-3-საათიანი შესვენება სახლში წასვლას კი გულისხმობდა, მაგრამ ძილზე მეტად საოჯახო სადილსა და ოჯახის წევრებს შორის ურთიერთობას ეთმობდა. დღეს ესპანური დაწესებულებების დიდი ნაწილი ევროპულ განრიგზეა გადასული. შარშან ჩატარებული გამოკითხვით გაირკვა, რომ ყოველდღე მოსახლეობის მხოლოდ 16,2% ახერხებს შუადღეზე თვალის მოტყუებას, იშვიათად – 22%, კვირის ბოლოს – 3,2% და ვერასოდეს – 58,6%.

ყველაზე „ძილისგუდა“ რეგიონები ანდალუსია, მურსია და არაგონია, ყველაზე „ფხიზელი“ კი – ბასკეთი და გალისია. ესპანეთის დიდ ან პატარა ტურისტულ ქალაქებში, სადაც ყველაფერი ტურისტებზეა აწყობილი, სიესტის დროს თითქმის ყველა სავაჭრო ობიექტი მუშაობს, თუ არ ჩავთვლით პატარა კერძო მაღაზიებს, რომლებიც თავად ადგენენ საკუთარ სამუშაო გრაფიკს.



ესკანეთის ხელთაშუა ზღვის სანაპიროზე მდებარე ვალენსია, სადაც წელიწადში 300 მზიანი დღეა და საშუალო ტემპერატურა 19°C-ია, ნებისმიერ სეზონზე საუკეთესო საშობაო ადგილია. მრავალი მიზეზი არსებობს, რომ ამ ქალაქის ხიბლი შეიგრძნოთ: ისტორიული მემკვიდრეობა, კომფორტული კლავატი, მდინარე, რომელიც გაღმად ქცეულა...

ვალენსიაში ყველაფერი შესაძლებელია – დასვენებაც, ჩოგბურთის ჩამკვირვებაც თუ ფორმულა-1-ზე დასწრებაც, სპორტაშორისო სპორტ-რო მუსიკის ფასტივალთ ალფრთოვანებაც და ადგილობრივი საზოგადოებითი დატაცობაც.



PLAZA DE LA VIRGEN
ისტორიის 21 საუკუნე დავანებულა ქალაქის შუაგულში, სადაც ისეთი კულტურული განძეულია თავმოყრილი, როგორიცაა: ვალენსიის ტაძარი, მიგელეტეს სამრეკლო, წმ. ქალწულის ბაზილიკა თუ აღმოინანას არქეოლოგიური მუზეუმი. აუცილებლად დაესწართ Tribunal de las Aguas-ს (წყლის ტრიბუნალი), რომელიც აქ ოთხშაბათობით, დღის 12 საათზე ტარდება და რომელიც იუნესკომ კაცობრიობის არამატერიალურ მემკვიდრეობად აღიარა.

CATEDRAL

1238 წელს აშენებული ეკლესია ქალაქის ღირსშესანიშნაობათა შორის უმნიშვნელოვანესია. დიდებული ნაგებობის გოთიკურ არქიტექტურას რენესანსისა და კლასიციზმის ელემენტები ერწყმის; ვალენსიელებს სჯერათ, რომ სწორედ ამ ტაძარში ინახება აქატისგან დამზადებული გრაალის თასი (Holy Grail), რომლიდანაც იესო ქრისტემ საიდუმლო სერობის დროს საზიარებელი ღვინო მიირთვა.

ლეგენდის თანახმად, წმინდა პეტრემ გრაალი რომში ჩაიტანა, შემდეგ თასი უესკუში მოხვდა, 1437 წელს კი ვალენსიაში აღმოჩნდა.

ღია: ორშაბათი-შაბათი – 10.00-18.30, კვირა – 14.00-18.30; **ფასი:** 8 €

De l'Almoïna; www.catedraldevalencia.es

ვალენსიის კულტურა რომაული, ვასტგოთური, მუსლიმური და შუასაუკუნეების ტრადიციების ნაზავია.

LONJA DE LA SEDA

ევროპის უძველესი ბაზარი მოდერნიზმის მშვენიერ შენობაშია განთავსებული. აუცილებლად მოსანახულებელ ობიექტთა შორისაა ევროპული გოთიკური სტილის სახასიათო ნაგებობა – აბრეშუმის ბირჟა, რომელიც კაცობრიობის კულტურული მემკვიდრეობის ნუსხაშია.

ქარაიის კვარტალი და სასახლეები

ეს ათასწლოვანი კვარტალი ორ კედელს, მუსლიმურსა და ქრისტიანულს შორის აღმოცენდა. მის მოკირწყლულ, შუასაუკუნეების შენობებით დამშვენებულ დაკლანკილ ქუჩებში გასეირნება წარსულ ეპოქებში მოგზაურობას ჰგავს.

მუზეუმები

ისტორიის, ხელოვნებისა და არქიტექტურის მოყვარულებს 34 სხვადასხვა მუზეუმი ვალენსიის სიმდიდრეს გააცნობს.

შეგიძლიათ XVIII საუკუნის ქალაქის ატმოსფერო შეიგრძნოთ კერამიკის ეროვნულ მუზეუმში, მარკიმ დე დოს აგუასის სასახლეში, სადაც ბაროკოს სტილის ინტერიერები მოგხიბლავთ.

სან პიო V-ის ნატიფი ხელოვნების მუზეუმში გოიას, სოროლასა და სულოაგას ფერწერით დატკბებით; ფალიასის ტრადიციებზე მოგითხრობთ ფალიეროს მუზეუმში; თანამედროვე ხელოვნების ნიმუშების დათვალიერება კი შეგიძლიათ მუზეუმებში – IVAM და MUVIM.





ავანგარდის სივრცე

ეს ქალაქი XXI საუკუნის დიდებული შენობებითაა დამშვენებული. სანტიაგო კალატრავას დაპროექტებული ხელოვნებისა და მეცნიერების ქალაქი, ნორმან ფოსტერის კონგრესის სასახლე, დევიდ ჩიპერფილდის ნაგებობა „აფრები და ქარები“ ვალენსიას მოწინავე არქიტექტურული მიღწევებისა და ევროპული ავანგარდის სიმბოლოდ წარმოაჩენს.

ხალხებისა და მუსიკის კადაქი

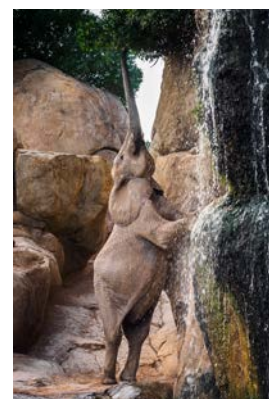
ვალენსიელი სანტიაგო კალატრავას ფუტურისტული არქიტექტურის ნიმუში რამდენიმე უზარმაზარი შენობის ერთობლიობაა: კინოთეატრი IMAX, ევროპის ყველაზე დიდი აკვარიუმი „ოკეანოგრაფიკი“, სასწავლო ინტერაქტიული გამოფენა პრინც ფელიპეს მუზეუმში, ყველაზე ავანგარდული ოპერა დედოფალ სოფიას ხელოვნების სასახლეში; ასუტ დელიორის გასაოცარი ხიდი და „აგორა“, რომელიც ღია საჩივრებო ჩემპიონატის მთავარი არენაა.

ინოვაციური ზოლოდირი პარკი, სადაც ცხოველები ბუნებრივთან მიახლოებულ პირობებში ცხოვრობენ, 100 000 კვადრატულ მეტრზეა გადაჭიმული. ამ უნიკალურ ადგილას ისეთი ბიომრავალფეროვნებაა, რომ შემთხვევით აფრიკის სავანებში იმორგაურით, ეკვატორულ ფლორასა და მადაგასკარის ფაუნასაც შეაფრთხილებს და სხვა ბიოსამყარობებიც აღმოჩნდება.



სამეფო იახტების ნავსადგური და ვალენსიის პლაჟი

ხუან კარლოს I-ის სახელობის სამეფო იახტების პორტში XIX საუკუნის ნავსადგომებია განლაგებული; აქვეა ძველი საათით დამშვენებული ნაგებობა და ცნობილი ულამაზესი შენობა „აფრები და ქარები“; თანამედროვე ზღვაოსნობის სიმბოლო. აქედან ახლოსაა ელ კაბანიასი და ლა მალვაროსას პლაჟები, ასევე, განსაცვიფრებელი სანაპირო ადგილები.



„ოკეანოგრაფიკი“ – ევროპის ამ უდიდეს აკვარიუმში 500 სხვადასხვა სახეობის 45 000 ცოცხალი არსება ბინადრობს. ამ რამდენიმე კავილირში წარმოდგენილია კლანების წყლის ძირითადი ეკოსისტემები: ხმელთაშუა ზღვის, ზომიერი და ტროპიკული ზღვის, ოკეანეების, ანტარქტიდის, არქტიკის, წითელი ზღვის წყალქვეშა სამყაროსა და კუნძულების.

LAS ARENAS BALNEARIO RESORT

სასტუმრო, რომელიც ესპანელი არისტოკრატებისთვის მალვაროსას პლაჟზე 100 წლის წინააშენებული, საუკეთესო სერვისით გამოირჩევა. მას საკუთარი სპა და აუზები აქვს.

ნომრის ფასი: 162 €-დან
Calle Eugenia Vifies 22-24



CAPPUCCINO GRAND CAFÉ

არა მხოლოდ ვალენსიაში, არამედ მთელ ესპანეთში საუკეთესო ყავას სწორედ აქ ამზადებენ. საუზმეც შესანიშნავია და სადილიც უემრიელესი. გირჩევთ, აუცილებლად მიირთვათ ეგზოტიკური ხილის საუკეთესო სმუზი და ახალგამოწურული წველები.
Plaça de la Reina





IBIZA

„თეთრმა კუნძულმა“ გამორჩაული ღამის კლუბებით გაითქვა სახელი, თუმცა იბიცას უღამაუანი სანაპირო ზოლიც ამოვინავს.

ხმელთაშუა ზღვის სანაპიროზე იბიცას ყველაზე მოდური სასტუმროები მდებარეობს. ერთკვირიანი თავაწყვეტილი გართობისთვის გირჩევთ, Playa d'en Bossa-ს ან San Antonio-ს მხიარულ, სიცოცხლით სავსე სივრცეებს მიაშუროთ. შედარებით წყნარი ადგილია Santa Eulalia,

რესტორნებითა და მშვენიერი მაღაზიებით. ნავსადგურში უამრავი ბარია. სანაპიროცა და ქალაქიც გაზაფხულსა და შემოდგომაზე თვალისმომჭრელია. თუ გსურთ, შვებულების დროს ბუნებრივად, აუჩქარებლად დაისვენოთ, ფეხითა და ველოსიპედით ისეირნოთ, აქაურობა ამისთვის სწორედ ზედგამოჭრილია. ძველი იბიცას (Dalt Vila) დათვალიერება აუცილებლად გორაკის თავიდან დაიწყეთ, შემდეგ დაემვით ქვემოთ, ღია ცის ქვეშ მოწყობილი კაფეებისკენ, ბოჭმური ენერჯია სრულად რომ შეისრუტოთ.

თუ გსურთ, დიდ დარბაზში ფიქრთადად თანხლებით თავნებოვით ფონოგრაფიული რეპერტუარის მოსმენა, ან სანაპიროს იმ 9 საუკეთესო კლუბის ჩამონათვალს მთავაზობთ, რომლებსაც მაინც დაწინაურდა ადგილებად უნდა ეწვიოთ.

AMNESIA IBIZA

კლუბი, რომელიც 5000 სტუმარს იტევს, ადრე მდიდარი ესპანური ოჯახის კერძო მამული იყო. 80-იანი წლებიდან მოყოლებული, აქაურობა საცეკვაო მუსიკის არტისტების თავშესაფრის საყვარელ ადგილად იქცა. ის გამორჩეულია საგანგებო შეკვეთით დამზადებული ხმის სისტემით, სახელად „ყინულის ზარბაზნი“. კლუბი მოიცავს ორ დარბაზს, დახურულ ორანჟერეასა და ტერასას, სადაც სტუმრებს შეუძლიათ დილაზე იცეკვონ.

DC-10

წვეულებები ძველ, სახეცვლილ მამულში იმართება, რომელიც იბიცას აეროპორტის ასაფრენი ბილიკის კიდებზე მდებარეობს. თვითმფრინავის ფარდულების ადგილას ახლა მშვენიერი ტერასაა მოწყობილი, რომელიც 1500 სტუმარს იტევს.



DESTINO

Pacha-ს ქსელის კლუბი Destino კლდის თავზე მდებარე ელიტური, კომფორტული გასართობი ადგილია, საიდანაც ხმელთაშუა ზღვის შესანიშნავი ხედი იშლება.

HEART

Heart-ის წვეულებები ისეა დაგეგმილი, რომ სტუმრებს ახალი კულტურული გამოცდილება შესძინოს. ღამის ცხოვრების ცდუნებებთან ერთად ეს კლუბი გთავაზობთ საუცხოო კერძებსა და „ცოცხალ“ მუსიკას. კლუბს მართავენ შეფ-მზარეული ძმები, ფერან და ალბერტ ადრიები და Cirque du Soleil-ს დამფუძნებელი გაი ლალიბერტი.

PACHA IBIZA

ეს კლუბი ქალაქ იბიცას შუაგულში 1973 წელს გაიხსნა და ჯერ კიდევ საუკეთესოდ მიიჩნევა. Pacha Ibiza გთავაზობთ VIP მომსახურებას, რომელიც მდიდარ და ცნობილ ადამიანებს იზიდავს, ასევე მათაც, ვისაც ცნობილებთან ერთად დროის გატარება სურს.

PRIVILEGE

Privilege გინესის რეკორდების წიგნშია შესული, როგორც „სოფლიოში ყველაზე დიდი ღამის კლუბი“. ის მოიცავს საცურაო აუზს, ღია ცის ქვეშ მოწყობილ საცეკვაო მოედანს.

USHUAIA

Ushuaia ღია ცის ქვეშ, სანაპირო ზოლზე მდებარეობს და წვეულებებისთვისაა განკუთვნილი. კუნძულზე დღის წვეულებები სწორედ ამ კლუბის წყალობით გახდა პოპულარული. აქ სტუმრობისას შეგიძლიათ Ushuaia-ს მშვენიერი საცურაო აუზითაც ისარგებლოთ.

EDEN

Eden-ი უახლესი ხმის სისტემით აღჭურვეს, რომელიც იდეალურად მოემსახურება ანდერგრაუნდის ცნობილი შემსრულებლების კონცერტებს.

SPACE IBIZA

Space Ibiza-მ საერთაშორისო საცეკვაო მუსიკის დაჯილდოების ცერემონიაზე (International Dance Music Awards) მსოფლიოში საუკეთესო კლუბის ტიტული ოთხჯერ მოიპოვა. ეს მეგაკლუბი ქალაქში ერთ-ერთი ყველაზე ძველი და დიდი გასართობი ცენტრია. კლუბში თავბრუსხვევი წვეულებები გელოდებათ.

ფიქსტა ესპანურად დღეისათვის ნიშნავს ესპანელთა ყოველდღიურ ცხოვრებაში ჩაუნადარი და გაუთვითცნობიარებალი უცხოელთა თვალში ამ თვამანაში სულ დღეისათვის – ერთი ფიქსტა მიორას ცვლის და კალენდარიც სავსა დასვენების დღეებით. სინამდვილეში, რა თქმა უნდა, ასე არ არის. ესპანელთა საკმაოდ შრომისმოყვარე არი, მაგრამ ფიქსტა მათი სულის ნაწილია, ამიტომ როცა ის მოდის, ყველა პრობლემას (კრიზისი, უშუშავრობა, ბანკის ვალაები და ა. შ.) დროებით ივიწყებენ და მთელი არსებით გადაუვარდნიან ხოლმე ფიქსტის მამიურ აბოსფეროში.

ფიქსტების დროს თითქმის 24-საათიანი რეჟიმით მუშაობენ ბარები და რესტორნები, სუვენიერების მაღაზიები, მარკეტები. ამ დღეებში შოპინგს არ გირჩევთ, რადგან ფასები საგრძნობლად გაზრდილია; თუ ალდგომის კვირას (Semana Santa) მოხვდებით ესპანეთში, ანდალუსიას ეწვიეთ – სწორედ იქ იმართება ყველაზე შთამბეჭდავი რელიგიური მსვლელობები. ალდგომიდან ორი კვირის შემდეგ კი სევილიის ფერია ანუ დღესასწაული-ბაზრობა იხსნება. იქ ყველას ფლამენკოს კოსტიუმი აცვია და ქალაქში ცხენებით სეირნობს.

კატალონიელებისთვის სიყვარულის დღეა 23 აპრილი, წმინდა გიორგის ანუ სან ჟორდის დღე. გოგონები ბიჭებს წიგნებს ჩუქნიან, ბიჭები კი მათ ყვავილებს უძღვნიან. თუ ესპანეთის სანაპიროზე 24 ივნისს მოხვდებით, საღამოს ჭიკოკობაში შეგიძლიათ მონაწილეობა. იქ ცეცხლს პლაჟებზე ანთებენ.

12 ოქტომბერი ესპანეთის ეროვნული დღესასწაულია და კოლუმბის მიერ ამერიკის აღმოჩენას უკავშირდება. ამ დღეს მადრიდში სამხედრო აღლუმაც იმართება.

დაბოლოს, თუ ახალი წლის შეხვედრას მადრიდში გადაწყვეტთ, თბილად ჩიცვით, პუერტა დელ სოლზე (Puerta del Sol) გადით და სანამ მოედნის საათის კურანტები 12-ჯერ ჩამოკრავს, ესპანური ტრადიციის თანახმად, წინასწარ ნაყიდი ყურძნის 12 მარცვალი შეტანეთ: სურვილი, რომელსაც ჩაიფიქრებთ, აუცილებლად აგისრულდებათ.



CARNIVAL, SANTA CRUZ DE TENERIFE, თიბერძალი

კანარის კუნძულების დედაქალაქ სანტა კრუს დე ტენერიფეში ყოველწლიური ზემი რიო დე ჟანერიოს კარნავალის შემდეგ მსოფლიოში ყველაზე პოპულარულად მიიჩნევა. საკარნავალო კვირა ესპანეთში კათოლიკური მარხვის დღეებს ემთხვევა, თუმცა ეს დღესასწაული წარმართობის დროიდან იღებს სათავეს. ისტორიულად, ფესტივალი 5000 წლისაა. ანტიკურ სამყაროში ის ღვინის ღმერთის, დიონისეს პატივსაცემად იმართებოდა. კარნავალის დედოფალს არა გარეგნობის, არამედ მისი კოსტიუმის, მორთულობის კონსტრუქციის სირთულისა და მისი წარმოდგენის მიხედვით ირჩევენ.

კარნავალს მთელი მსოფლიოდან მილიონობით მოგზაური სტუმრობს, ამიტომ სასტუმროსა და ბილეთების დაჯავშნაზე ერთი წლით ადრე უნდა იზრუნოთ. თუ თქვენი მიზანი კარნავალზე დასწრებაა, მაშინ ჯობს, დედაქალაქ სანტა კრუს დე ტენერიფეში დაბინავდეთ. აქ პლაჟები არ არის, მაგრამ თებერვალსა და მარტში ტემპერატურა +15-20°C-ია.

CASTELLERS, BARCELONA

„კასტელები“ ანუ ადამიანების მიერ საკუთარი სხეულებით აგებული ცოცხალი ციხესიმაგრეები, ტრადიციულად, კატალონიაში ფესტივალების დროს შეგიძლიათ იხილოთ. „კასტელერთა“ ჯგუფები ერთმანეთს ეჯიბრებიან, რომელი უფრო მაღალ და რთულ კოშკს ააგებს. ამ სანახაობის გარეშე მერსეს (La Mercè) არც ერთი ფესტივალი არ ჩაივლის. მასში საუკეთესო კასტელები მონაწილეობენ. „ცოცხალი კოშკების“ ფესტივალი კატალონიაში ყველაზე მასშტაბური ზემია.



ხმელთაშუაზღვისპირეთის ეს შესანიშნავი დღესასწაული ბარსელონის მფარველს, მოწყალე ღვთისმშობელს ეძღვნება (Mare de Déu de la Mercè) და ყველანაირი გემოვნების მოგზაურს სხვადასხვაგვარ საინტერესო სანახაობებს სთავაზობს.



LAS FALLAS, VALENCIA 15-19 მარტი

ცეცხლოვანი ზემის ჩასახვის ადგილად მიიჩნევა ვალენსიის უძველესი კვარტალი ბარიო დელ კარმენი (Barrio

del Carmen), სადაც ოდესღაც ხევე კვეთის ოსტატები ცხოვრობდნენ. ყოველ გაზაფხულზე მათ სახლიდან გამოჰქონდათ ნარჩენი მასალა და კოცონებს აჩაღებდნენ. ტრადიცია შუასაუკუნეებში გამყარდა და მას აქეთ ყოველწლიურად, 15-19 მარტს დღესასწაული იმართება, რომლის დროსაც ხის ნარჩენების ნაცვლად ულამაზეს ხელნაკეთ თოჯინებს წვავენ.

ვალენსიური თოჯინები ხელოვნების ნამდვილი ნიმუშებია. საზეიმო სეირნობა პიროტექნიკის აღლუმით (Masclata) იწყება. დღესასწაულის მომდევნო ეტაპი ყვავილების ფესტივალია, როცა ქალაქი ულამაზეს მცენარეებში იძირება.

ვალენსიელი ქალები მშვენიერ ეროვნულ სამოსსა და სამკაულებს ირგებენ და მიემართებიან მოედნისკენ, სადაც აღმართულია ქალაქის მფარველის, წმინდა ქალწულის 14-მეტრიანი, სურნელოვანი ყვავილებით შექმნილი ქანდაკება. ამის შემდეგ ვალენსიის სტადიონზე გიგანტურ პაეიას ამზადებენ.

„ფალიასი“ კულმინაცია კი ცეცხლის ფესტივალია, სახელწოდებით La Crema. რამდენიმე დღით ადრე პაპიე-მამესკან დამზადებულ უზარმაზარ თოჯინებს მთელ ქალაქში დგამენ. ეს კარიკატურული ან ანიმაციური პერსონაჟებია, რომლებიც რაიმე უსიამოვნო მოვლენას ან ადამიანურ ცოდვებს განასახიერებენ.

კომფორტი და დასავლური სტანდარტის შესაბამისი ხარისხი

მრავალფუნქციური საცხოვრებელი კომპლექსი ბაგეში

- შინდღერის შუშის ლიფტი
- გამწვანებელი შიდა ეზო
- ფეხბურთის მოედანი



- ბინები 48 მ²-დან
- ეკოლოგიურად სუფთა გარემო
- ალუმინის კარ-ფანჯარა

VIVA Development



ჭყნეთის კმატკეცნილი N 15/17

+995 595 612 020

ჭავჭავაძის გამზ. №50



m² ჰავჭავაძე

იცხოვრე უკეთესად თბილისის ყველაზე პრესტიჟულ გამზირზე.

ბინები დასრულებული რემონტით ბარდება 2018 წლის სექტემბერში.

2-444 111 | www.m2.ge