

Грузия

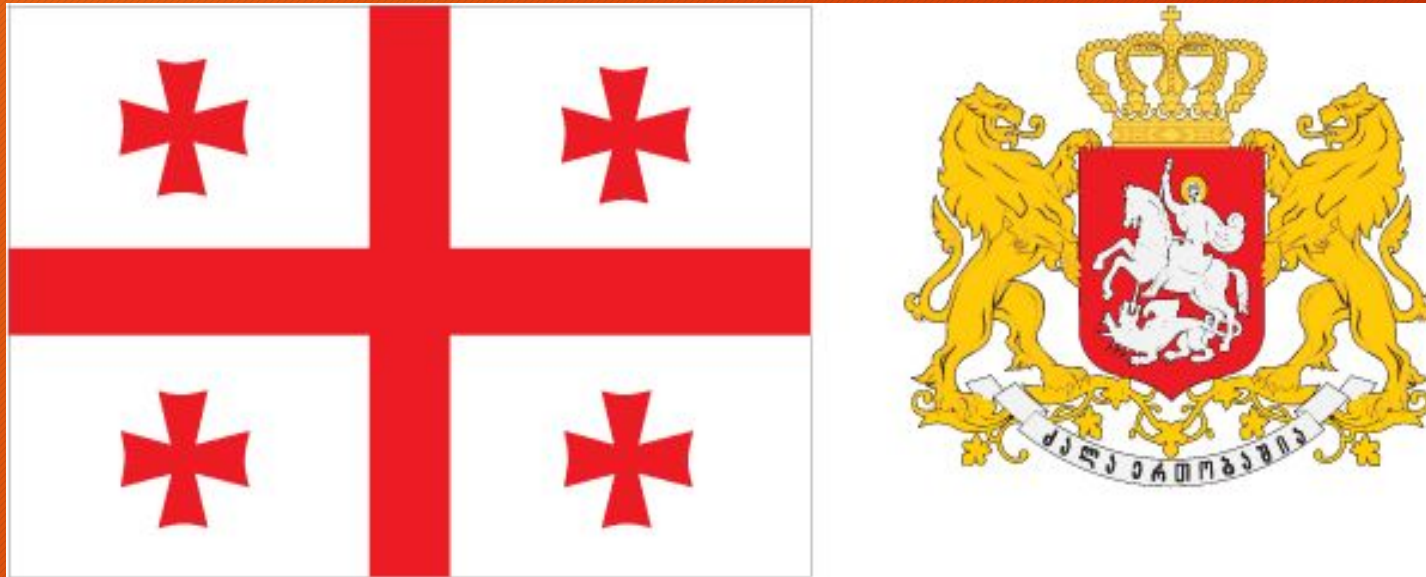
Проект делал 6 «м» класс

Гру́зия

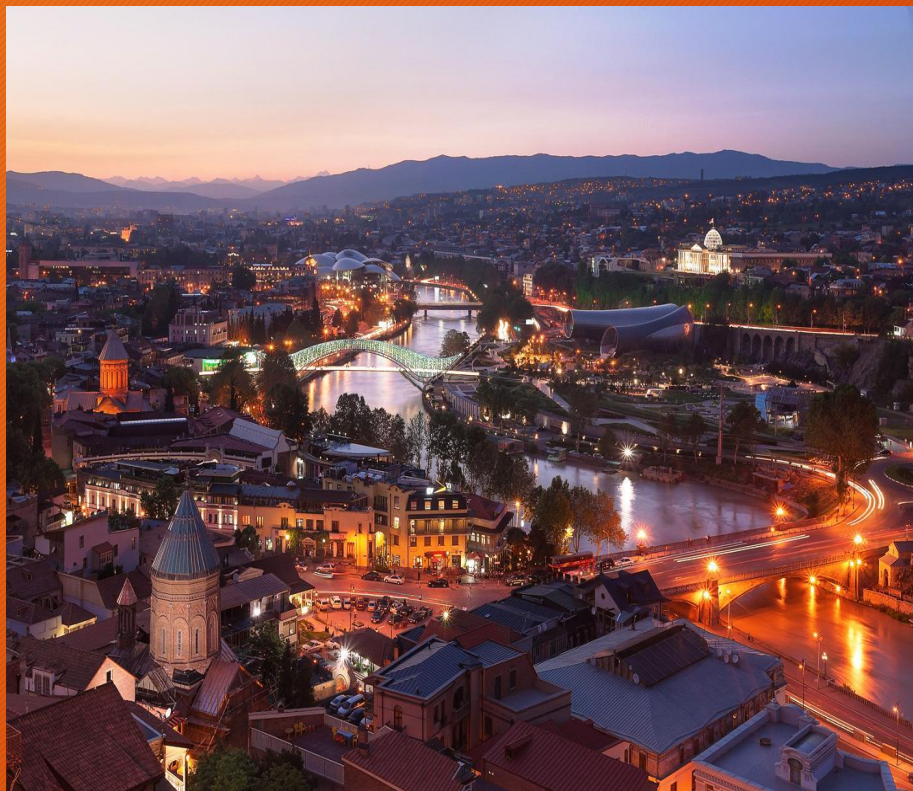
Это государство расположенное в западной части Закавказья на восточном побережье Чёрного моря, относящееся к Передней Азии; рассматривается часто как страна на стыке Европы и Азии, иногда — как часть современной Европы.



Флаг и герб



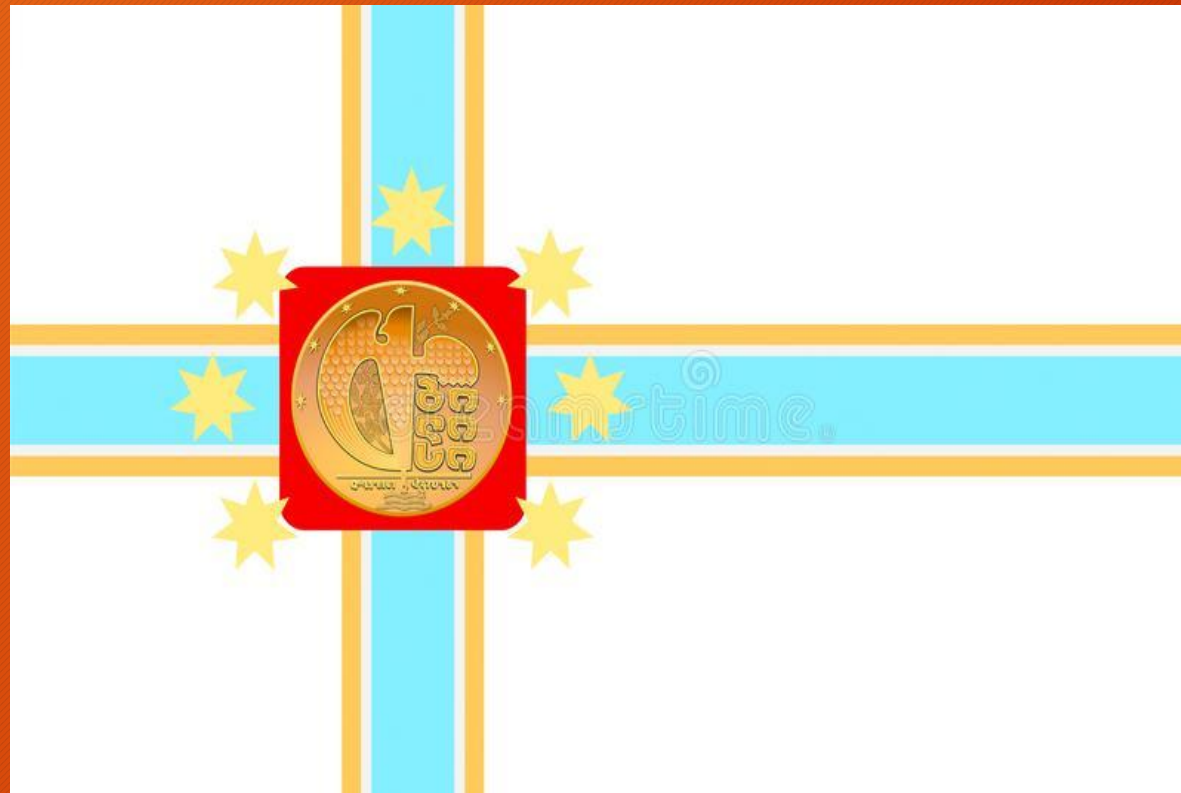
Столица — Тбилиси



Тбилиси столица и крупнейший город Грузии, расположенный на берегу реки Куры с населением около 1,1 миллиона человек. Город был основан в V веке.

Тбилиси — важнейший промышленный, социальный и культурный центр Грузии. Город также является важным транзитным центром для транснациональных энергетических и торговых проектов. Стратегическое расположение на перекрёстке между Европой и Азией неоднократно делало Тбилиси «яблоком раздора» между различными силами на Кавказе.

Флаг города



Культура Грузии

Грузия - страна древней и самобытной культуры.

Основа грузинской культуры состоит из культурного наследия картлийской и кахетинской этногруппы грузин (в том числе и литературный грузинский язык, алфавит, архитектурные каноны) и трёх родственных картвельских народов: мегрел, лаз и сван (кухня, устный фольклор и т.д.). Остальная часть включает в себя разнообразнейшие традиции грузинских субэтносов: имеретинцев, гурийцев, джавахетинцев, аджарцев, эретинцев (ингилойцев), мохевцев, хевсуров, пшавов, тушинцев, мтиульцев, гудамакарцев, ториинцев, рачинцев, таоинцев, лечхумцев, месхетинцев. Также она включает культуры малых народов Грузии: абхаз, осетин и т.д. Грузинские виды искусства отличаются своей колоритностью и красотой.

Самые известные грузинские танцы - это свадебный танец "Картули", танец "Ачарули", "Рачули", "Мтиулури", "Казбегури" и множество других танцев, которые зародились в регионах Грузии.



Еда Грузии



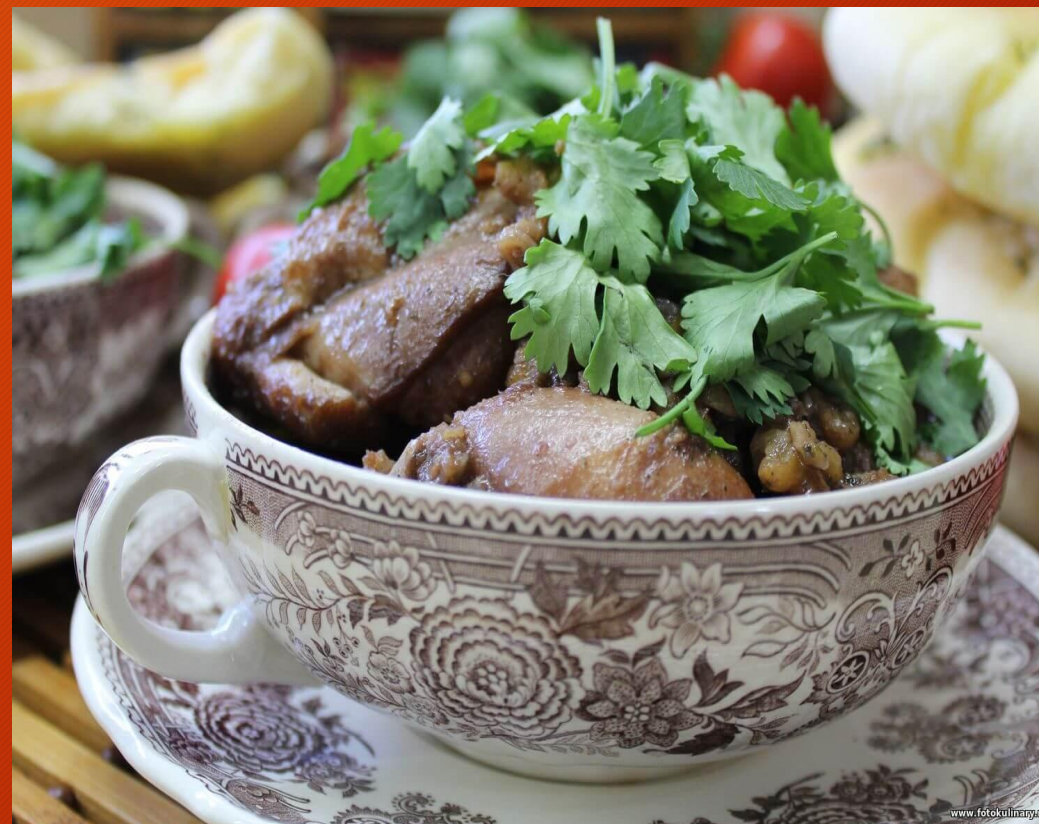
Цыплёнок табака

Это блюдо также популярно, как и шашлык. Название произошло от сковороды с крышкой, в котором его готовят. «Тапа», та называют сковородку, имеет ребристое основание, и сделана из чугуна. К ней прилагается тяжелая чугунная крышка или пресс, который прижимает мясо ко дну сковороды. Некоторые объясняют происхождение названия словом «тапак», тавак, таба, тапа, тава, и проч. все это обозначает с тюркского, плоская сковорода. В русском языке эти слова не прижились, поэтому название блюда изменилось и стало «цыпленком табака», хотя к табачным изделиям оно не имеет никакого отношения.

Если описать это блюдо в общих чертах, то получится обжаренный цыпленок с пряностями и чесноком. Кроме специальной посуды для приготовления необходим специальный маринад, в котором вымачивают мясо.

Гурули

- Курица по-гурийски - очень сытное и простое блюдо, которое пользуется особой любовью у грузинских хозяек. Любители необычных, пикантных вкусов по достоинству оценят терпкий, пряный аромат и вкус этого блюда. Тушеная курочка в винном соусе с пряностями не оставит равнодушным даже самого взыскательного гостя. Для приготовления гурули используют любые части куриной тушки, кроме грудинки, она получается суховатой. Для соуса потребуется красное или белое сухое вино, зелень, специи. Также необходимо растительное или топленое масло. Для заправки в некоторых рецептах используют корицу. Ее можно заменить тертым имбирем. Количество соли и перца зависит от ваших вкусовых предпочтений.



Спасибо за внимание!

