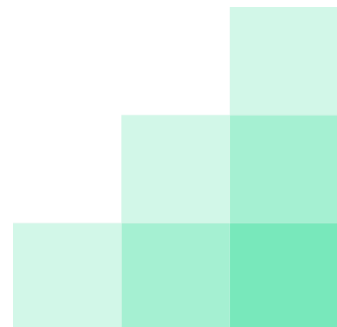




Гастрономический тур в Аджарию

Пресс-клиппинг





Участники

С 11 по 15 мая состоялся гастрономический тур в Аджарию. В нем приняли участие:

- Телеканал ОНТ (2 чел)
- Телеканал СТБ (2 чел)
- Газета “Антенна” (1 чел)
- Портал Tut.by (1 чел)
- Портал Holiday.by (1 чел)
- Журнал On Air (1 чел)



Публикации в СМИ

По итогам пресс-тура в белорусских СМИ с мая по июль
вышло **12 публикаций**

Из них:

5 сюжетов на телевидении

2 статьи в журнале

1 статья в газете*

4 текста в онлайн-медиа

*Запланирован выход еще одной статьи в газете



Телеканал ОНТ

На ОНТ в эфир вышло 3 сюжета в программе “Наше утро” в июне, а также 8 и 7 июля:

Ссылки:

Уникальные грузинские вина, путешествия по Аджарии

<https://www.youtube.com/watch?v=9ZrcS3CHwys>

Гастрономическое путешествие по Аджарии

<https://www.youtube.com/watch?v=Dhp6rWDJAhw>

Общий охват: 2,7 млн.

Телеканал ОНТ





Телеканал СТВ

На СТВ в эфир вышло 2 сюжета в программах “Картина мира” от 21 мая и “Неделя” от 29 мая

Ссылки:

Белорусские вышиванки среди магнолий и алфавитная башня: почему стоит съездить в Аджарию

<http://www.ctv.by/novosti-gruzii/belorusskie-vyshivanki-sredi-magnoliy-i-alfavitnaya-bashnya-pochemu-stoit-sezdit-v>

Вкус Грузии: как приготовить настоящие аджарские хачапури и чурчхеллу?

<http://www.ctv.by/novosti-gruzii/vkus-gruzii-kak-prigotovit-nastoyashchie-adjharskie-hachapuri-i-churchhellu>

Общий охват: 1,5 млн



Телеканал СТВ





Газета “Антенна”

Вышла 1 статья.

В июле запланирован выход
еще одной статьи.

Заголовок: Вкус Грузии

Тираж: 110 тысяч экземпляров



Белорусский портал Tut.by

На портале tut.by вышло 2 публикации от 6 и 24 июня:

Заголовок: Отпуск в Грузии: стоит ли ехать в Батуми?

Ссылка: <http://lady.tut.by/news/our-overseas/499208.html>

Заголовок: Вкус Аджарии: как готовятся традиционные грузинские блюда

Ссылка: <http://lady.tut.by/news/food/501771.html>

Общий охват: 165 тысяч



Белорусский портал Tut.by

ЕДА

Вкус Аджарии: как готовятся традиционные грузинские блюда 42 комментария

24 июня 2016 в 9:30

Полина Ларина / Фото: Евгений Красноок



Что вы знаете о грузинской кухне? Какие традиционные блюда можете с ходу назвать?

Скорее всего, в вашем провизионном ТОПе хачапури, традиционный шашлык, хинкали и, конечно, грузинское вино! С этим нельзя поспорить, но, на самом деле, грузинская кухня гораздо глубже. Это отдельный мир и настоящий рай для гурмана. Нам довелось побывать в [Аджарии](#) и попробовать её на вкус!

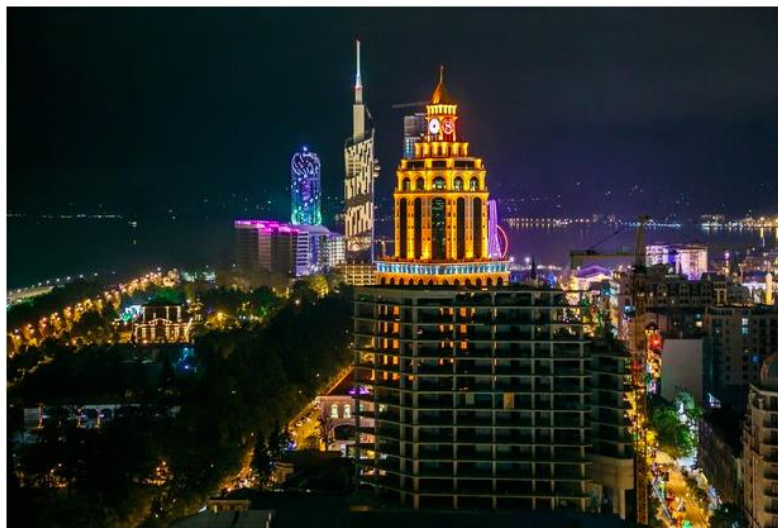


НАШИ ЗА ГРАНИЦЕЙ

Отпуск в Грузии: стоит ли ехать в Батуми? 161 комментарий

6 июня 2016 в 9:35

Полина Ларина / Фото: Павел Паташников



Начинается долгожданный сезон летних отпусков. Но что делать, если вы до сих пор не можете определиться с тем, как провести свой заслуженный отдых: поехать к морю или в горы, открыть для себя новый город или полюбоваться природой?



сайт Holiday.by

На туристическом портале Holiday.by вышло 2 материала от 26 мая и 24 июня.

Заголовок: Зачем лететь в Батуми? Часть 1: гулять по колоритному портовому городу

Ссылка: <http://www.holiday.by/blog/34115>

Заголовок: Зачем лететь в Батуми? Часть 2: утонуть в гостеприимстве аджарских гор

Ссылка: <http://www.holiday.by/blog/34178>

Охват: 45 тысяч.



сайт Holiday.by

Holiday.by

Тур и визы ▾ Турфирмы Беларусь ▾ Литва ▾ Для свадьбы

мое ориентирование

ГЛАВНАЯ / БЛОГ / ЗАЧЕМ ЛЕТЕТЬ В БАТУМИ? ЧАСТЬ 1: ГУЛЯТЬ ПО КОЛОРИТНОМУ ПОРТОВОМУ ГОРОДУ

Зачем лететь в Батуми? Часть 1: гулять по колоритному портовому городу

26 МАЯ 2016
ТЕКСТ И ФОТО: АНДРЕЙ БАРАШКО

ГЛАВНАЯ / БЛОГ / ЗАЧЕМ ЛЕТЕТЬ В БАТУМИ? ЧАСТЬ 2: УТОНУТЬ В ГОСТЕПРИИМСТВЕ АДЖАРСКИХ ГОР

Зачем лететь в Батуми? Часть 2: утонуть в гостеприимстве аджарских гор

24 ИЮНЯ 2016
ТЕКСТ И ФОТО: АНДРЕЙ БАРАШКО



Туристический портал Holiday.by

26 мая в 9:38 · 🌐

Без визы. Без языкового барьера. Прямой рейс из Минска. Это всё про отдых в Грузии, который вошёл в топ-5 запросов белорусов на лето. Holiday.by вылетел на место и посмотрел на Батуми. Подробности в нашем фоторепортаже "Зачем лететь в Батуми?" <http://www.holiday.by/blog/34115>



👍 Нравится 💬 Комментарий ➦ Поделиться

👤 Вы, Андрей Барашко, Егор Захарко и еще 93 🔥 Популярные комментарии ▾

15 публикаций



Журнал On Air

В журнале On Air, который распространяется на борту самолетов “Белавиа”, вышло 2 статьи:

Заголовок: Солнце в тарелке

Ссылка: belavia.by/webroot/delivery/images/OnAir_2016_JUN.pdf
(152-154 стр.)

Заголовок: Здесь есть всё

Ссылка: belavia.by/webroot/delivery/images/OnAir_2016_JUL.pdf
(98 - 103 стр)

Тираж журнала: 6 385 экземпляров

КУХНЯ



Солнце
В ТАРЕЛКЕ

Для белorusа вопрос национальной кухни отчасти болезненный: говорят, наши предки знавали сотни рецептов блюд из куропатки и картофеля, но к XXI веку официально остались только draniki. Поэтому когда грузины рассказывают о том, что в их кухне и сейчас насчитывается несколько тысяч рецептов, это вызывает почтение с легким, как грузинская кинза, привкусом зависти. Проверять границы грузинского гостеприимства и возможности своего аппетита OnAir отправился в солнечную Аджарию.

Если вы попробуете хачапурри по-аджарски, то весь день будете слышать шари в по-настоящему солнечной атмосфере — их в нем больше 1.500. Но если не попробуете, он будет преследовать вас всю жизнь, заглядывая прямо в душу своим солнечным желтым глазом. И вы рано или поздно вернетесь в Аджарию, чтобы его съесть.

ЧТО ЕДИМ: ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ
ЧТО ПЬЕМ: лимонад «Тархун»

Если вы попробуете хачапурри по-аджарски, то весь день будете слышать шари в по-настоящему солнечной атмосфере — их в нем больше 1.500. Но если не попробуете, он будет преследовать вас всю жизнь, заглядывая прямо в душу своим солнечным желтым глазом. И вы рано или поздно вернетесь в Аджарию, чтобы его съесть.

Если точнее виды хачапурри подадут как закуски к другим блюдам, то аджарский — это отдельное блюдо на завтрак или обед. Местные говорят и OnAir подтверждает: если на завтрак съесть хачапурри по-аджарски, о еде можно забыть до завтра. К слову, желтое, рабылбай в центре хачапурри, символически именно закат, а форма лепешки напоминает лодку — так местные рыбаки полагали, в одной лодочке можно пообедать и морем, и солнцем Аджарии.

К этому хачапурри обычно подают местный лимонад — чаще натуральный «Тархун» из ароматичной грузинской травы.

Фото: Kozin I.S., Miroshnikov, Svyatoslav, Lefevre/TUTU (@sharimstone.com, @khanov.com, @khanovgr.com)

КУХНЯ



ЧТО ЕДИМ: ПХАЛИ
ЧТО ПЬЕМ: красное вино

Традиционно пхали тост в Грузии прожаривают в шесть бочаг. Потом поджаренный бочаг за мед, любовь, воспоминание, за страну и народ, за предков. Всего 64 тоста, но с неспривычными в последние 35 уже можно не участвовать.

В начале каждого застолья выбирается танец, который возглавляет провозглашение. Без меланхолических бочагов не параднично — пять для тоста в Грузии не принято. И все тосты не временно заканчиваются восхвалением «любимости» — «да здравствует!».

К вину отлично подходит острый колбасный закуски, многие из которых полюбуются закусками трапезы. Блюда из овощей в Грузии так много, что, несмотря на любовь к мясу, местные употребляют — быть вегетарианцем здесь просто. Особенно грузины любят мясные — домашней свинины паштет, без которого не обходится ни одно застолье. Готовят его из балканской, пороски, свеклы — чего угодно. Еще один не мясной вариант — лобио: его готовят из фасоли, зеленого лука, кинзы, кондари и красного перца.



Традиционное для Аджарии вино зреет в особом глиняном сосуде, закопанном в землю, — квевери. В него засыпается виноград, а сверху его закрывают глиной и оставляют бродить. Уже через две недели вино можно дегустировать и разливать по бокалам — ну или в рот. До начала XX века в Грузии не использовали другие емкости для изготовления вина, а в горах, среди останков крепости, в которой грузины держали осаду перед нашествием турок, до сих пор можно найти закопанные в землю сосуды: местные говорят, долго сидеть в засаде без вина грузины не могли, так что закапывали кувшины в землю прямо в крепости. Внутри кувшина помещалось до четырех тонн вина — с таким запасом турецкое нашествие можно встретить с легкой улыбкой.

ДОСТОЯНИЕ НАЦИИ



Батуми vs Нью-Йорк

В сравнении с Батуми «Большому брату» попросту неведомы контрасты. Местные признают, что живут не особенно богато, зато для туристов стараются создать все условия. За последние несколько лет в городе выросло восемь пятизвездочных отелей, среди которых такие гиганты гостиничной индустрии, как Hilton, Radisson и Crowne Plaza. И не стоит удивляться, если рядом с одним из них припаркуется старенький «Москвич». Недалеко от отеля, выложенного из стекла и бетона, сияющего, как Таймс-Сквер на Манхэттене, будут стоять традиционные грузинские домики, разноцветные, перевернутые вершками для суши белая, и в них будет больше красоты и эстетики, чем во всех локсах вашего отеля.

СПЕЦЗАДАНИЕ: зайти в любой ресторан и дожидаться, пока кто-то из присутствующих попросит музыканта замурчать национальную грузинскую музыку (в это случается обязательно). Вы увидите, как степенные мужчины выхватят извне столбовки и прыскают в пляс — танцуют по-джарокски, а вороватого вида девушка с изысканными жестами, не могу сказать, когда вперед аджарской танец) следует за ними.

Фото: Александр Мельник, Lightbox, iStockphoto.com/Scott G. Campbell, iStockphoto.com/Chris McCann

Батуми vs Барселона

Батуми — морской вокзал — один из символов Старого Батуми. Здание нынешнего вокзала построили в 1962 году, но еще в конце XIX века батумичский порт был вгавне беспечно завалить и вызвать иностранные товары, и это способствовало росту эконоки города. В результате Батуми стал главным портом на Черноморском побережье, откуда вывозили нефтепродукты Каспийского моря в другие страны.

СПЕЦЗАДАНИЕ: займите лучшее место на террасе прибрежного рестораника с видом на портовую сцену вечерней город. Заказите блюдо маленькой жареной барабушки — она здесь особенно в почете. Турчанки могут потякаться устрицами. И не забывайте про национальную грузинскую кухню — с устрицами разбавляется, когда будете в старой Барселоне.



ДОСТОЯНИЕ НАЦИИ

ДОСТОЯНИЕ НАЦИИ



100 BELAVIA OnAir



Батуми vs Лас-Вегас

Знаешь, поговаривают в американском кинотеатре: не заключи брак в Вегасе — не жить, не будешь счастливым. Впрочем, чтобы совершить брачный поступок, не обязательно ехать куда-то далеко. Недавно в американский портованик и Батуми уже имеет сплоченность. Здесь есть ЗАГС, который регистрирует браки круглосуточно. Стоимость церемонии — 120 лари (примерно 70 долларов). Вечерне ЗАГС напоминает дельфина, выходя в достояние сцене неординарным строением мери, расположенная прямо на пляжском бульваре, а ночью светится огнями, так что романтика молодоженов обеспечена. Кто случается в Батуми — остается в Батуми, если только не пожелает сделать ностальгический переезд с романтизмом в баре в своей стране.

СПЕЦЗАДАНИЕ: совершите свой добрый поступок по набережной в 10-часовые. То под 45-летнюю красавицу, то под рок АССО, она тут заперает в изысканном ритме сменяет шоу начинается после заката и заканчивается в полночь. Этот фонтан — достопримечательность Батуми, расположенная в Вегасе. Улыбайтесь до рассвета и не забывайте — Батуми намного богаче, чем настоящий Вегас. Местные даже не закроют глаза в своих мечтах, во-первых, в Батуми суровое наказание за уличное оплодотворение, во-вторых, страна молодых людей.

Общий охват публикаций

Телевидение: 4,2 млн.

Онлайн-медиа: от 200 тыс.

Журнал: тираж двух журналов - 12 тысяч экземпляров.

Газета: 110 тыс. экземпляров



Благодарим за внимание

