

VOYAGER

BY
SOLO



გზივითარია

გაბითარი 5/2016

Elegance is an attitude

Simon Baker
Simon Baker

LONGINES®


აქოთაიმი  ARTIME
შენი შვეიცარიული საათი
www.arttime.ge



The Longines Master Collection



pe studio - photo tommaso santori

MAXALTO IS A B&B ITALIA BRAND. COLLECTION COORDINATED BY ANTONIO CITTERIO. WWW.MAXALTO.IT

MOTIF
DESIGN ELEMENTS

BUDAPESHTI ST. 7
T. 0322389192
INFO@MOTIF.GE
WWW.MOTIF.GE

MAXALTO



THE JOY OF GIVING

pandora.net

Hand-finished jewellery crafted from sterling silver and given with love.
Explore the new Christmas collection and a universe of gifts at pandora.net

TIME

46 Rustaveli ave.
18 Pekini str.
Tbilisi Mall
East Point Mall

GTC Mall
98 Aghmashenebeli ave.
+995 322 000 280

PANDORA

**Tom
Dixon.**



ARCHIDEA
25 V. Petriashvili str.
Tel: +995 322 253 434



ცივი რიზი
 აუზავაპი/ტაქრავი 16
 სასტავროავი/სავა /
 რავსტორავი/ტარავი/კლავი 35
 შოკიზი
 შოკოლადი/ტკვილავლავა

ტავადი
 აუზავაპი 38
 ტაქრავი /
 რავსტორავი 43
 შოკიზი

არტ ტავადი - თანავადროვა
 სახადოვავო საავაროს 44
 „ოლიავიური თანავაპი“

ზავთარი
 ცვრავატი / საკავ შოროცი 50
 საას-ჟავ / ვარკივი / გავთავდი 63
 ღავოს კლავსტარსი / კრავნ-მოვთავნავ

SWISS MADE 56

გავმოქანლავკავადი სივრცავ 72

გავიციარიაპი, ვირკავილ... 76

გავიციარიავი გავნავლავის
 ავვიციური სიგდი 78

კავთილშოკივი გავილავაპი 82

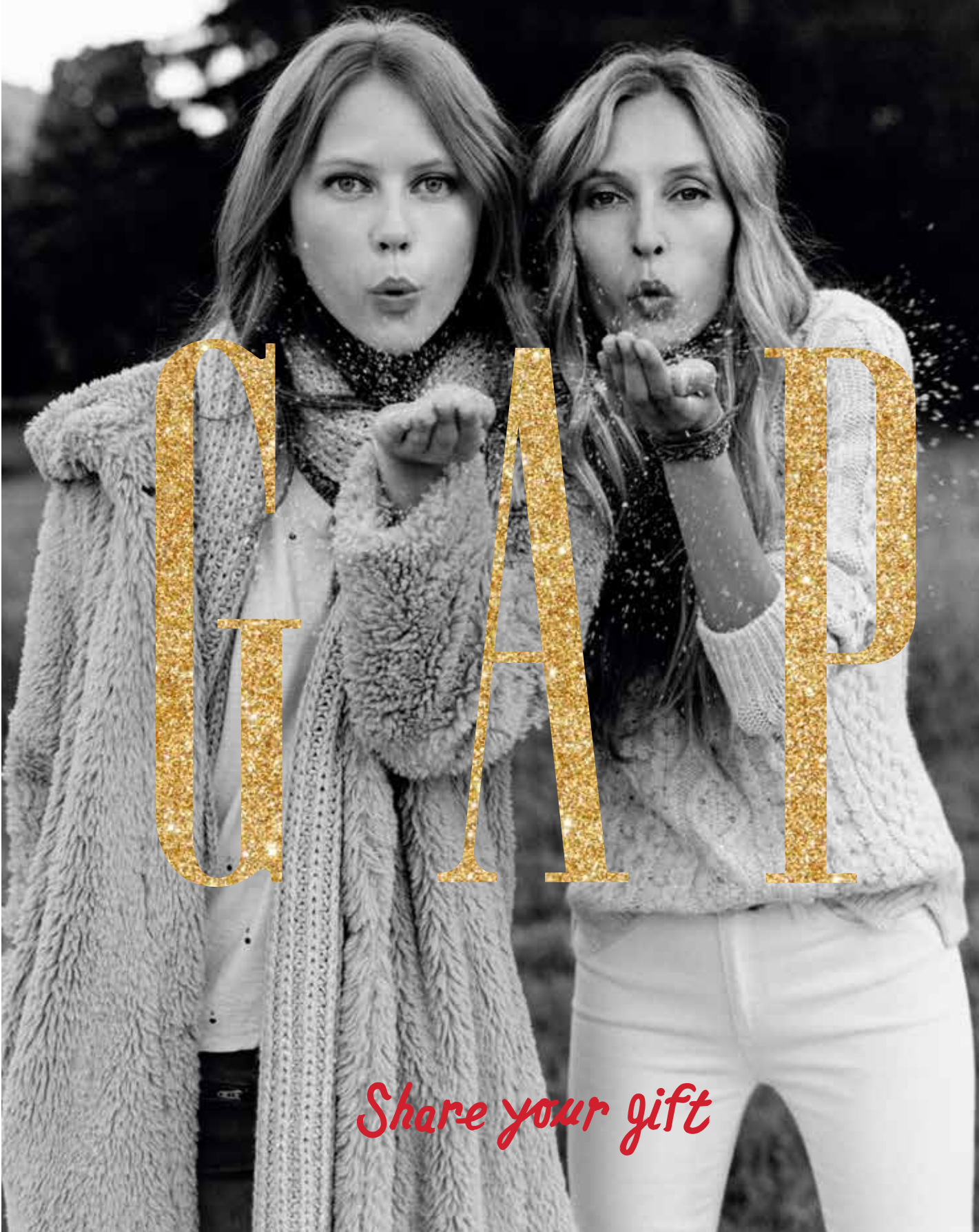
რავილავსავიის ოავიისი 86

კლავსტოვილავ და გავლიციის
 ზლვარავა 92

გავტიზრი სავთარი თავთავნ 96

ქავილავი
 ქავილავა 116
 გავრავი /
 ღავციარავი 126
 ვავივი
 მოვლავ
 ღავგავნო

GRANTING WISHES



Share your gift



VOYAGER

BY SOLO

5, 2016

მთავარი რედაქტორი
თეა სხიერელი

არტდირექტორი
ნინო დარასელი

რედაქტორი
სალომე დადუნაშვილი

ლიზინგერი
ნინო ყაველაშვილი

აკა მორჩილაძე
მარგარიტა ანთიძე
ლაშა ბულაძე
ბიძინა ბარათაშვილი
ნიკოლოზ ჩხაიძე
მარიკა შალიკაშვილი
ნანუკა ჯავჯანიძე
ზაზა ჯილაძე
მზია ჩიხრაძე
მარინა ყიფშიძე
ირინა პოპიაშვილი

ადმინისტრაციული
თანაშემწე
გიორგი ვასაძე
სარედაქციო მენეჯერი
ნაზი გოშაძე
*მადლობას ვუხდით
თეა კეკელიძეს
და რიმა შაგინიანს.*

მხატვარი-ილუსტრატორი
მაია სუმბაძე
სტილის რედაქტორი
ნინო ლურსმანაშვილი

ფოტო - Shutterstock
ავტორები:

SOLO

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

პროექტის ხელმძღვანელი / SOLO-ს დირექტორი

ეკა დუჩიძე

პროექტის კონსულტანტი

ნინო გეგეშიძე

SOLO-ს ბრენდმენეჯერი
ქეთი ნიკოლეიშვილი

დაბეჭდილია სტამბაში:
Bauer Medien Productions-&Handels GmbH
მისამართი: Baumannstrasse 3/19,
A – 1030 Vienna, Austria
e-mail: office@bauermedien.at
www.bauermedien.at

ბეჭდვის მენეჯმენტი:
Ctrl P

მისამართი: თბილისი 0186,
ქავთარაძის 27
ტელ.: +995 32 2 381 908

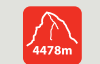
რეკლამა შურნალში: +995 599 330 364 / შურნალში გამოქვეყნებული მასალა წარმოადგენს შპს „სოლოს“ საკუთრებას.
შურნალში დაბეჭდილი ნებისმიერი მასალის გამოყენება კომპანიის წერილობითი ნებართვის გარეშე აკრძალულია.

It's time for
solar power.

TISSOT T-TOUCH EXPERT SOLAR.
TACTILE TECHNOLOGY POWERED
BY SOLAR ENERGY. OFFERING
20 FUNCTIONS FOR EVERYDAY
USE INCLUDING ALTIMETER,
WEATHER FORECAST
AND COMPASS.



TACTILE
TECHNOLOGY



POWERED BY
SOLAR ENERGY



T+TISSOT THIS IS YOUR TIME

ჩოთაიმი **ARTIME**
შენი შვეიცარიული საათი
www.artime.ge

TISSOTWATCHES.COM
TISSOT. INNOVATORS BY TRADITION



www.solo.ge

ტელ.: +995 32 2 44 44 00



საახალწლო სარეჟარი ექსკლუზიურად SOLO მომხმარებლებს

დააზღვიეთ ავტომობილი ალდაგში და მიიღეთ სარეჟარად:

- ავტომფლობელთა მესამე პირის წინაშე პასუხისმგებლობის დაზღვევა
- მძღოლისა და მგზავრების დაზღვევა

დეტალური ინფორმაციისთვის მიმართეთ თქვენს SOLO ბანკირს



ალდაგი

2 444 999
ALDAGI.GE

განსაცვიფრებლად ლამაზი მთები, შალეები, ცაში გამოკიდებულ ხიდებზე მქროლავი მატარებლები, სამოთხის მსგავსი ზამთრის კურორტები და ტბის სანაპიროები – ფოტოების სიუხვით ჟურნალის ეს ნომერი გამორჩეულია. თუმცა ვერც ერთი ვიზუალური ხატი ბოლომდე ვერ გაგრძნობინებთ შვეიცარიის ჭეშმარიტ არსს, რომლის ასახსნელად ალბათ ყველაზე შესაფერისი სიტყვაა „ნდობა“. სწორედ სხვათა პატიოსნების უპირობო რწმენა წარმოაჩენს საუკეთესოდ შვეიცარიელებს, მათ დამოკიდებულებას ცხოვრებისადმი და თავად ქვეყანას.

შვეიცარიული ბანკების სიმყარის და სტაბილურობის საფუძველიც ნდობაა. ბანკებიც საზოგადოების ანარეკლია. ნდობას ეფუძნება პირდაპირი დემოკრატიაც, რაც ჰელვეციურ კონფედერაციას (ლათ. Confoederatio Helvetica) ყველასგან გამოარჩევს. ქვეყნის სუვერენი, უმაღლესი პოლიტიკური ინსტანცია ხალხია. შვეიცარიელები წელიწადში საშუალოდ ოთხჯერ აძლევენ ხმას რეფერენდუმზე წარმოდგენილ დაახლოებით 15 საკითხს და ასე საჯაროდ წყვეტენ, რა წესით უნდათ ცხოვრება.

შვეიცარიაში აშკარად გეცემათ თვალში სათვალთვალ კამერების სიმცირე; ყველა სტუმარი პალტოს რესტორნის შესასვლელში ტოვებს; მაღაზიების წინ დაინახავთ უმეტესად ყურეოდ დატოვებულ საქონლის ნიმუშებიან დახლებს და ა. შ. დიახ, ასეა, იმიტომ რომ შვეიცარიელები ერთმანეთს ენდობიან; არავინ ცდილობს, წესები დაარღვიოს ან „სისტემა მოატყუოს“.

შეუძლებელია იპოვო ისეთი ქართველი, რომელსაც შვეიცარიაში უმოგზაურია და იქაურობის ხილვისას საქართველო არ გახსენებია; მერე კი გულსტკივილით იმაზე არ დაფიქრებულა, როგორ შეძლო რელიეფითა და კულტურულ-ენობრივი მრავალფეროვნებით ჩვენმა მსგავსმა, წიაღისეულით არც თუ მდიდარმა პატარა ქვეყანამ სოციალური, ეკონომიკური და პოლიტიკური კეთილდღეობის ასეთი მასშტაბებისთვის მიღწეა.

შვეიცარიელები მსოფლიოს ყველაზე ჯანმრთელ და მდიდარ ერებს შორის ერთ-ერთ წამყვან ადგილს ინარჩუნებენ. სიცოცხლის საშუალო ხანგრძლივობა აქ 83.1 წელია, რაც მხოლოდ იაპონიის შესაბამის მაჩვენებელს ჩამორჩება. ერთ სულ მოსახლეზე მთლიანი შიდა პროდუქტი 80 603 აშშ დოლარის ეკვივალენტია და ამ მხრივ პატარა შვეიცარია მეოთხე ადგილს იკავებს მსოფლიოში.

სწორედ ამიტომ ყველა ოცნებობს, ტკბილი სიბერე უზრუნველად გაატაროს საათივით აწყობილ ქვეყანაში, სადაც მატარებელი არასდროს იგვიანებს; სადაც ქვეყნის უდიდესი ქალაქი ციურიხი ეკოლოგიურად ყველაზე სუფთაა მსოფლიოში; სადაც მასწავლებელს ყველაზე მაღალი ანაზღაურება აქვს; სადაც რეფერენდუმის დროს უარს ამბობენ, ბიუჯეტიდან 2500 CHF-ის ოდენობის გარანტირებული შემოსავალი მიიღონ; სადაც ყველა მამაკაცი ჯერ სამხედრო ვალდებულია, შემდეგ კი, მთელი ცხოვრება – სავალდებულოდ რეზერვისტი, მისი წარმოშობის, პროფესიის, თანამდებობისა და საბანკო ანგარიშზე არსებული თანხის მიუხედავად; სადაც ენერჯის მიღებას ახლა ჰაერიდან ცდილობენ და სადაც უკვე შეძლეს ფრენა საწვავის გარეშე – თვითმფრინავი Solar Impulse (მზის იმპულსი) ამ ქვეყნის ცხოვრებისეული ფილოსოფიის შე-სანიშნავი მაგალითია: მზის ენერჯიაზე მომუშავე თვითმფრინავმა მხოლოდ მზის ბატარეების გამოყენებით დედამიწას შემოუფრინა – 40 ათას კილომეტრიანი ეპიკური მოგზაურობისას მსუბუქმა თვით-მფრინავმა (2300 კგ) 16 დაშვება განახორციელა, ისე რომ წვეთი საწვავიც არ გამოუყენებია.

შვეიცარია სწორედაც რომ კეთილდღეობის ქვეყანაა – აქ დიდხანს, მშვიდად და კარგად ცხოვრობენ; ადამიანთა სახეებზე კი იოლად ამოიკითხავთ ფიზიკურ სიჯანსაღესა და ფინანსური სიმყარით მოგვრილ თავდაჯერებულობას.

თეა სხიერელი
მთავარი რედაქტორი





ZÜRICH

სალომე დადუნაშვილი

დღის და ღამის სიმშვიდეს მხოლოდ ეკლესიის ზარების რეკვა და „ლამბორგინის“ გარბენის შორეული ხავერდოვანი ღმუილი არღვევს. ზარები რეკავენ ხმამალა, დაჟინებით, საათში ერთხელ. გახსოვდეთ დრო, დრო მიდის, დრო ფულია!

ციურიხის აეროპორტის პაწია მატარებელშიც ზარების ხმა გესმის, მაგრამ ეს შვეიცარიული ფუმფულა ძროხების ზანზალაკებია, დიდი, მძიმე ზანზალაკები, რომ ძროხა ბალახს არ მოსწყდეს. ჩიტების ჭიკჭიკი და ძროხის ღმუილი გამცნობს, რომ მთების, ველებისა და ტბების ქვეყანაში ხარ, კანტონებად დაყოფილი 1500 ტბის მხარეში, ნეიტრალიტეტის, ხანგრძლივი სიმშვიდისა და სტაბილურობის სიმბოლოში. ცოტაც და, მსოფლიოში უსუფთავეს ჰაერს ჩაისუნთქე.

და მართლაც ასეა. ჰაერი შვეიცარიაში ახლად გაყინული ლოლუასავით ჭახჭახებს, გეგონება, ახლა კბილზე გადაგემტვრევა, როგორც გამჭვირვალე ლოლიპოპი.

შვეიცარიაში ნავის დახარისხებისა და სისუფთავის კულტია. ციურიხში ასობით საზოგადოებრივი ტუალეტია, როგორც ჩუმი, დაჟინებული მოწოდება ტურისტებისადმი, მოიქცნენ ცივილიზებულად. კრიზისის გამო ევროპის სხვა ქვეყნებში უკვე საოცნებოდ ქვეული სისუფთავე აქ საყოველთაოა.

ქალაქის ქუჩებში მიმოფანტული პატარა შადრევნებიდან ანკარა წყალი მოჩქეფს, რომელიც, რა თქმა უნდა, ისმება. მშვენიერია მდინარის ორ ნაპირზე გაშენებული პატარა ციურიხი, დასახლებული წესიერი, კეთილშობილი, შრომისმოყვარე ადამიანებით, რომლებსაც ქალაქის მერი სრული

სერიოზულობით მოუწოდებდა, მეტი ეცინათ, რადგან ეს სასარგებლოა ჯანმრთელობისთვის. ანკარა ტბის გარშემო სიმშვიდეს მხოლოდ ტურისტების ბავშვები არღვევენ, მოწესრიგებული ჩიტები მწყობრად დაფრინავენ და მხოლოდ ეკოლოგიურად სუფთა საკენკს მიირთმევენ. გარშემო ჩამწყვრივებული ვილების ღია ფანჯრებიდან სიგრილისა და რემბრანდტის ნახატების ჩარჩოს მტერის სუნი გამოდის.

ზურმუხტის მთები და ფირუზის წყალი. ამ მთებს და ამ წყალს ხომ ნამდვილად ძვირფასი ქვების ფასი აქვს. ყველაზე ძვირი ალბათ ამ პლანეტაზე.

ჯადოსნური მთისდაგვარი სანატორიუმების სევდაა განფენილი ამ მზიან და თოვლიან ქვეყანაში. მგონი, აქ არავინ ავადმყოფობს. ადამიანები მხოლოდ სიბერისა და საოცარი მოწყენილობისგან კვდებიან. ძველი ფულის სურნელით გაჟღენთილ სანატორიუმებში გამხმარი ფოთლებივით სიფრიფანა და მსუბუქი მოხუცები ისვენებენ. დანაოჭებულ ხელებს ოქროს სამაჯურები რომ არ უმძიმებდეთ, ქარს გაჰყვებოდნენ.

და მაინც, სწორედ აქ, ციურიხში მოიქნია დადამ თავისი გრძელი კუდი. აქ შექმნილ შოკოლადში აქსოვენ გაწონასწორებული შვეიცარიელები მთელ ვნებას. და სწორედ აქ ისე უფრთხილდებიან დროს, როგორც არსად მსოფლიოში, იმიტომ რომ იციან მისი ფასი. აქ ბინადრობენ დროის მანქანის საუკეთესო ხელოსნები და ეს ქვეყანაც, როგორც მათი შექმნილი საათები, უკვე საუკუნეა გამართულად წიკწიკებს. შვეიცარიის გული განზომილად ცემს, სიჩუმე ოქროა, ფული კი სიმშვიდეში უკეთ ინახება.



GROSSMÜNSTER

კიდევ ერთი ლეგენდა ქალაქის მეორე ნაპირის დომინანტის, გროსმიუნსტერის აგების ისტორიას გვამცნობს. გროსმიუნსტერი ქალაქის მფარველი წმინდანების – ფელიქსისა და რეგულას საფლავზე აშენდა, რადგან კარლოს დიდის ცხენმა მათ საფლავზე მოიდრიკა მუხლი. წლების განმავლობაში ის კონკურენციას უწევდა ფრაუმიუნსტერს და საკუთარი ლეგენდის ქონა ამ შეჯიბრში მნიშვნელოვანი ფაქტორი იყო. ამ ეკლესიის მშენებლობა მართლაც კარლოს დიდმა დაუკვთა, შენობა 1220 წელს დასრულდა. რომანული სტილის ეს ტაძარი ციურიხის ღირსშესანიშნაობაა. მიუხედავად ამისა, რიხარდ ვაგნერს თურმე არ მოსწონდა ეკლესიის ფასადი და მის კოშკებს დასცინოდა. აუგუსტო ჯაკომეტის ვიტრაჟის ხილვა გროსმიუნსტერშიცაა შესაძლებელი. ნამუშევარი, რომელიც მან 1932 წელს დაასრულა, დღეს ეკლესიის მთავარი სამშვენისია.

Grossmünsterplatz

KUNSTHAUS ZURICH

ამ თითქოსდა არც ისე დიდ მუზეუმში მსოფლიო კულტურის ნამდვილი განძი ინახება – კონცენტრირებული ესენცია, საუკეთესო მხატვრებისა და სკულპტორების საუკეთესო ნამუშევრები. მხოლოდ ვან გოგის „ავტოპორტრეტი“ რად ღირს!

მუზეუმის სივრცის პირველი სართული შვეიცარიელ მხატვრებს ეთმობათ. არც ერთი ქვეყნის მხატვარს არ დაუხატავს იმდენი ძროხა, რამდენიც მშვენიერი შვეიცარიის მკვიდრთ. მათ ნამდვილად სათანადო პატივი დასდეს ამ კეთილშობილ ცხოველს და ამის მაგალითებს აქ მრავლად ნახავთ.

კლასიკური მოდერნიზმის განყოფილებაში კანდინსკი, პიკასო, ლეჟე, ბრაკი, მირო და

FRAUMÜNSTER

ფრაუმიუნსტერი (Fraumünster) ციურიხის ერთ-ერთი უძველესი ნაგებობაა, რომელიც 853 წელს აშენდა. სააბატოს, რომელიც კაროლინგების დინასტიამ დააფუძნა, საკუთარი ფულის მოჭრის უფლებაც კი ჰქონდა. მან ციურიხის, როგორც ქალაქის, განვითარებაში უდიდესი წვლილი შეიტანა. დღეს აქ, ძირითადად, შაგალის მიერ 70-იან წლებში შექმნილი ვიტრაჟების სანახავად მოდიან. შაგალისეული ფერადოვნებით და რომანტიზმით შესრულებული 5 ნამუშევარი მართლაც დომინირებს ტაძრის მთელ სივრცეში. ბოლო, ვარდისფერი ვიტრაჟი 90 წლის შაგალმა ფრაუმიუნსტერისთვის 1978 წელს შექმნა.

შვეიცარიელმა არტისტმა აუგუსტო ჯაკომეტიმ ვიტრაჟებზე მუშაობა 1920 წელს დაიწყო. „ციური სამოთხე“ ტაძარში 1945 წელს დაამონტაჟეს. ეს აქტი ომის დასრულების სიმბოლო გახდა. ფრაუმიუნსტერის დაარსებასთან დაკავშირებით ლეგენდა გვამცნობს, რომ პრინცესებს – ჰილდეგარდსა და ბერტას ღმერთის გამოგზავნილი მშვენიერი ირემი მოეგლინათ. მას რქებში სინათლე უცმეციმებდა. პრინცესები ირემს გაჰყვნენ და იქ, სადაც ცხოველი გაჩერდა, მონასტერი დააარსეს.

Stadthausquai 19



ბეიკონი გელით, XIX-XX საუკუნეების მიჯნის საფრანგეთის განყოფილებაში კი – სენანი, ვან გოგი, მატისი, მონე, დეგა; კიდევ შაგალი, ჯაკომეტების ოჯახის ყველა წარმომადგენელი და ასობით უნიკალური შედეგრი.

Limmatstrasse 270



VOYAGER რეკომენდაცია

რაფორმატია ციურიხში XVI საუკუნეში დაიწყო მუშაობა ულრიხ ცვინოლი და მისი მემკვიდრის, ჰანრიხ ბულინგერის ბავალით. ციურიხი რაფორმატიის ცენტრალური მხარეა და ისტორიული ადგილები დღეს დამთვალიერებლებს საშუალებას აძლევს, თვალი მიადევნონ ციურიხში ქრისტიანობის და რაფორმატიის განვითარების მხარე. 2019 წელს ციურიხი რაფორმატიის 500 წლისთავს აღნიშნავს.



ღია: საშაბათს, ოთხშაბათს და პარასკევს – 11:00-18:00; ხუთშაბათს – 11:00-20:00 (ამ დღეებში შესვლა უფასოა 17:00-20:00 საათებში); შაბათს და კვირას – 10:00-17:00. ბილეთის ფასი 12 CHF.



MUSEUM RIETBERG

რიტბერგის მუზეუმი მთაზე შეფენილ ვილებს შორის დგას. თავად მუზეუმის საუკუნის მიჯნაზე აშენებული ვილაა, რომლის პარკში გასეირნებას არაფერი სვობს. ძალიან ბევრი ციურიხელი და ქალაქის სტუმარი სწორედ ბალახზე წამოსაწოლად ან შესანიშნავ კაფეში ყავის დასალევად ამოდის აქ.

ისე, როგორც ბევრი რამ შვეიცარიაში, ვილა ვესენდონის მუზეუმად გადაკეთებაც სახალხო რეფერენდუმის შედეგად გადაწყდა 1949 წელს. ბარონმა ედუარდ ფონ დერ შაიტმა აღმოსავლეთის, აფრიკისა და უძველესი ამერიკის ხელოვნების საკუთარი კოლექცია

სახელმწიფოს გადასცა და მისმა ექსპონატებმა ამ ვილაში დაიდო ბინა. მუზეუმის კოლექცია სრულიად შესანიშნავია: იაპონური ტრადიციული ტანსამოსი, ჩინური კერამიკა, აფრიკული ნიღბები და სკულპტურა, ინდური მინიატურები...

რამდენიმე შენობაში განთავსებული ეს მუზეუმი ესთეტიკური სიამოვნების ნამდვილი აპოთეოზია. აფრიკული ნიღბების კოლექცია კი ხელოვნების ყველაზე გათვითცნობიერებული მოყვარულისთვისაც კი აღმოჩენა იქნება.

Gablerstrasse 15



ბილეთის ფასი
დროებითი გამოფენისა და მუდმივი კოლექციის სანახავედ – 18 CHF.
ღიაა:
10:00-17:00;
ორშაბათს მუზეუმი ისვენებს.



DADA ZURICH

პირველი მსოფლიო ომის დროს დადაისტებმა აურზაური და უწყესრიგობა შეიტანეს ქალაქის მშვიდ, გაწონასწორებულ ცხოვრებაში.

ისინი მღელვარების მიზეზად იქცნენ, მაგრამ შემდეგ მოხდა ისეთი რამ, რასაც ადგილობრივი მცხოვრებნი ვერც კი წარმოიდგენდნენ: ციურიხიდან, თავისი წარმოშობის ადგილიდან, მოძრაობა „დადა-არტი“ მთელ მსოფლიოში გავრცელდა და დიდი პოპულარობა მოიპოვა. წელს „დადა-არტის“ ასი წლის იუბილე აღინიშნა.

Spiegelgasse 1



ციურიხში ბევრი სახელგანთქმული ფესტივალი იმართება: დაწყებული Sechseläuten-ის გილდიის ტრადიციული პარადით, Street Parade-ით დამთავრებული. ისტორიულ კოსტიუმებში გამოწყობილი მხედრები, ტრადიციების დემონსტრაცია და შესანიშნავი საბაფხულო განწყობა – აი, ციურიხის ალბათ ყველაზე ძველი ფესტივალის, Sechseläuten-ის დამახასიათებელი შტრიხები.

ფესტივალი ყოველ წელს ეწყობა აპრილში, მისი ორგანიზატორები არიან ქალაქის გილდიები. თოვლის კაცის – Böögg-ის ფიტულს, რომელიც პირტექნიკითაა გამოტენილი, უზარმაზარი კოცონის წვერში აღმართავენ და ელოდებიან, როდის აფეთქდება მისი თავი. გადმოცემის თანახმად, რაც უფრო სწრაფად მოხდება ეს, მით უფრო გრძელი და ცხელი იქნება ბაფხული.

სულ სხვაგვარია „სთრით ვარადი“, HOUSE AND TECHNO-ს სტილის მუსიკალური ფესტივალი, რომლის დროსაც სიცოცხლით საკვანასობით ათასი ბართობის მოყვარული ცეკვავს. ეს ფესტივალი საოცარო სკაუტაკლავის, კონცერტების, თეატრალური დადგმების, ანგაჟჟა, ექსპერიმენტული თეატრების წარმოდგენების ერთგვარი მიქსია და ერთადერთი ამ ტიპის ფესტივალია.



FIFA WORLD FOOTBALL MUSEUM

გაეცანით მსოფლიოში ყველაზე პოპულარული სპორტის ამაღელვებელ ისტორიას, რომელიც წარმოდგენილია ფიფას მიერ დაარსებულ მსოფლიო ფეხბურთის პირველ მუზეუმში. 3000მ² ფართობზე უზარმაზარი რაოდენობის საინტერესო და ინფორმაციული ექსპონატია, რომელიც ფიფას 209-ვე წევრმა ეროვნულმა ასოციაციამ წარმოადგინა.

სპორტ-ბარში შეგიძლიათ ნახოთ საფეხბურთო მატჩების პირდაპირი გადაცემები. მუზეუმში მოწყობილია ინტერაქტიული სათამაშო ზონა უზარმაზარი პინბოლის ავტომატით, რომელიც ნამდვილი საფეხბურთო მატჩის იმიტაციას ახდენს.

Seestrasse 27



ხომ არ არის თქვენი ყველაზე დიდი რისკები იქ, სადაც მათ ვერ ამჩნევთ?

ჩვენ დაგეხმარებით გადასახადებთან დაკავშირებული სირთულეების გადალახვაში

ey.com/ge

© 2019 EY. ყველა უფლება დაცულია.

სასტუმრო „დოლდერ გრანდი“ ზღაპრულ სასახლეს ჰგავს. კომპარატიანი თეთრი შენობა ციურინის ერთ-ერთ მაღლობაზე მოკალათებულია და იქიდან დასცჳარის ტბის მოლივლივზე ზედაპირს და ქალაქს.

THE DOLDER GRAND

ისედაც სუფთა ჰაერი „დოლდერ გრანდის“ გარშემო სრულიად კრიალაა, გარშემო გადაშლილ გოლფის მოედნებს კი მხოლოდ ტყის რკალი ზღუდავს. „ჩვენს სტუმრებს აქ ყველაფერი აქვთ სრული კომფორტისთვის და თუ ციურინში საქმეზე არ არიან წასასვლელები, თავისუფლად შეუძლიათ დარჩენენ სასტუმროში. ქალაქში ჩასვლა სულაც არ არის აუცილებელი“, – ამაცობენ „დოლდერ გრანდში“ და არც თუ უსაფუძვლოდ.

რთულია „დოლდერ გრანდის“ სპაში გატარებული დრო რამე გამოცდილებას შეადარო. ეს ნამდვილად დაუვიწყარი სიამოვნებაა არა მხოლოდ სხეულისთვის, არამედ სულიერი სიმშვიდის მოსაპოვებლადაც.

სასტუმროს რესტორანი ერთ-ერთი საუკეთესოა მთელ შვეიცარიაში. მიშლენის 2 ვარსკვლავის მფლობელი შეფი ჰეიკო ნიდერი კი ყოველ წელს აწყობს საკვების ფესტივალს, სადაც მთელი მსოფლიოდან იყრიან თავს მიშლენის 2-3 ვარსკვლავის მფლობელი შეფები და ყოველ საღამოს განსაკუთრებულ ვახშამს სთავაზობენ სტუმრებს. წელს ბილეთები ამ ფესტივალზე, სადაც თითო ვახშმის ღირებულება ერთ პერსონაზე მინიმუმ 400 CHF-ია, 2 საათში გაიყიდა.

„დოლდერ გრანდის“ ღვინის მარანი შეუზღუდავ არჩევანს სთავაზობს ყველაზე პრეტენზიულ მომხმარებელსაც კი და, გარწმუნებთ, ამ სასტუმროს



კლიენტების გაცემა ნამდვილად არ არის ადვილი. თუ სულიერი საზრდო შემოგაკლდათ და ბუნების შვენიერება არ გაკმაყოფილებთ, არც ესაა პრობლემა. „დოლდერ გრანდი“, ფაქტობრივად, სამხატვრო გალერეის ფუნქციასაც ასრულებს. სასტუმროს მფლობელი გატაცებით აგროვებს ხელოვნების ნიმუშებს და ის, რომ „დოლდერ გრანდის“ კედლებს კანდინსკისა და ბუშეს ნახატები ამშვენებს, აღარავის უკვირს. სასტუმრო თავისუფლად გაუწევს კონკურენციას ნებისმიერ გალერეას. მიუხედავად ამისა, „დოლდერ გრანდი“ ზალცბურგის ერთ-ერთ ცნობილ გალერისტთან თანამშრომ-

ლობს და მის ფოიეში მუდმივად ნახავთ თანამედროვე ცნობილი არტისტების ნამუშევრებს.

სულ ცოტა ხნის წინ „დოლდერ გრანდის“ ძველ, ისტორიულ კორპუსს ახალი შეემატა. სასტუმროს ახალი ფრთა არქიტექტორმა ნორმან ფოსტერმა დააპროექტა. ახლა სტუმრები ერთადერთი დილემის წინაშე დგანან: ნორმან ფოსტერის გამჭვირვალე, მსუბუქი, თანამედროვე დიზაინით შექმნილი ოთახი აირჩიონ თუ „დოლდერ გრანდის“ კლასიკას მინიჭონ უპირატესობა. სასტუმრო ისეა აშენებული, რომ თითქმის ყველა ნომრიდან ტბის შესანიშნავი ხედი იშლება.

თუმცა უნდა ვაღიაროთ, რომ ფოსტერის ფრთის საბაზანოდან ხედი განსაკუთრებული მოვლენაა და, ფაქტობრივად, სპაში ნებისმიერის ტოლფასია.

თუ „დოლდერ გრანდში“ არ ცხოვრობთ, შეგიძლიათ დღის განმავლობაში ტერასაზე არსებულ რესტორანს ეწვიოთ, საღამოს კი ჰეიკო ნიდერის კერძები დააგემოვნოთ. ამისთვის მაგიდის დაჯავშნა აუცილებელია, განსაკუთრებით შაბათ-კვირას.

Kurhausstrasse 65

„დოლდერ გრანდის“ სპა ისეთივე ექსკლუზიურია, როგორც თავად სასტუმრო. „დოლდერ გრანდის“ სპას სივრცე მთლიანად მიმართულია იმისკენ, რომ კლიენტი იქიდან დასვენებული, განონახროჯებული და გაჯანსაღებული გამოვიდეს. სპაში სხეულისა და სახის მოვლის ყველაანრი პროცედურების ჩატარებაა შესაძლებელი. სენსაბის დროს AMALA-ს, KERSTIN FLORIAN-ის და LA PRAIRIE-ს პროდუქციას იყენებენ.

იმ შემთხვევაშიც კი, თუ მასაჟის გაკეთებასაც კი არ გეგმავთ, სპას იმდენი სივრცე და შესაძლებლობა აქვს სულისა და სხეულის ჰარმონიაში მოსაყვანად, რომ შესაძლოა ერთი დღე არც კი გეყოთ ამ ყველაფრისთვის.

სპას აუზი, რომელიც, თავისთავად, ულამაზესი ფორმისაა და წყლის დინების იმიტაციას ახდენს, ღია სივრცეს – ტერასას გადაჭყურებს. აუზი აღჭურვილია სხვადასხვა სახის წყლის ტავლის მასაჟორებით, რომელთა მეშვეობითაც შესაძლებელია სხეულის ყველა კუნთის დამუშავება. ტერასაზე განთავსებული ჯაკუზიდან ციურინის, ტბისა და ტყით დაფარული მთების ულამაზესი ხედები მოჩანს. თუ მგებე წამოწოლას გადაწყვეტთ, კომპანიონობას ფერანანდო ბოტეროს „ფუმფულა“ ქანდაკება გაგიწევთ. ასე რომ, სინდისის ქენჯნა არ შეგაწუხებთ, რომ მუშეუშმი არ ხართ.

აუზთან ახლოს განთავსებულია სახის დასაორთქლი პატარა ნიჟარები, სადაც არა მხოლოდ სახის კანის ფორმის გაიხსნით, არამედ ოზონით გაჯერებულ ჰაერსაც ისუნთქავთ.

„დოლდერ გრანდის“ სპას ერთ-ერთი სიამაყეა სპეციალური ვულკანური წარმოშობის მცირე მომის შავი, გლუვი კენჭებით სავსე აბაზანები. ეს პრიალა ქვები, რომელთა აბრეშუმისდარ ზედაპირთან შეხება უდიდესი ნეტარებაა, სპეციალურად იაპონიიდან ჩამოაქვთ, სადაც ამ კენჭებით მოფენილი მთელი სანაპირო არსებობს. ქვებს ათბობენ და პროცედურის დროს შეგიძლიათ მთლიანად ჩაეფლოთ ამ გლუვ სტრუქტურაში. ქვებთან შეხების უდიდესი ტაქტილური სიამოვნების გარდა მათი მაგნიტური თვისებებიც უბარი საშუალებაა ბევრი დაავადების სამკურნალოდ; ეს პროცედურები განსაკუთრებით სასარგებლოა სახსრებისა და კუნთების ტკივილის დროს.

ბუნებრივია, სპაში რამდენიმე საუნაა, რომლებიც ორთქლისა თუ მშრალი სიგხის მეშვეობით ორგანიზმიდან ტოქ-



სინების გამოდევნაში დაგხმარებათ. ალბათ ხშირად გინახავთ ორთქლის საუნის შემდეგ ცივი წყლის აუზები ან შხაპები, მაგრამ „დოლდერ გრანდში“ სპეციალური თოვლისა და ყინულის ოთახი აქვთ.

წარმოიდგინეთ, რომ ცოტა ხნით ძალიან კომფორტულ სუფთა და თოვლით სავსე მაცივარში მოხვდით. ეს პროცედურა ძალიან სასარგებლოა არა მხოლოდ კანისთვის, არამედ ცხიმის ინტენსიურ დაწვასაც უწყობს ხელს. სიცივის დროს ორგანიზმი გაცილებით მეტ კალორიას ხარჯავს გასათბობად, ასე რომ, ეს ცივი აბაზანის გადასარევი ალტერნატივაა. ცხადია, არსებობს ამ ოთახში გაჩერების მღვრული დრო, რომლის გადაჭარბებასაც არ გირჩევთ.

„დოლდერ გრანდის“ სპა სავსეა პატარა ექსკლუზიური დეტალებით, რომლებიც, ერთი შეხედვით, შეუმჩნეველია,



ერთდღიანი სპა-საშპი დამატებითი პროცედურების მარაჟი 300 CHF-მდე ღირს.

მაგრამ ატმოსფეროს განსაზღვრავს. მაგალითად, სპას ყველა სივრცეში სხვადასხვა არომატი დგას, რომელიც თითქოს დიდადაც არ იგრძნობა, მაგრამ დამატებით ზრუნავს რელაქსაციაზე.

მათ, ვისაც არ სურს საჯარო სივრცეში ისარგებლოს ჯაკუზითა თუ საუნით და ურჩევნია მასაჟის სენსივ განცალკევებულად შეუკვეთოს, „დოლდერ გრანდი“ სპეციალურ ინდივიდუალურ სპა-პაკეტს სთავაზობს. ამ მომსახურებით ხშირად სარგებლობენ წყვილები, საჯარო პერსონები ან ვარსკვლავები. ამ შემთხვევაში ასისტენტი სპეციალურ სივრცეში მიგიყვანთ, სადაც საუნა, ჯაკუზი და მასაჟის მაგიდა დაგხვდებათ. შესანიშნავი ხედი აქვს გრანტირებულია.

მას შემდეგ, რაც თქვენი სხეული სრულად მოდუნდება და დაისვენებს, დროა სულიერ წონასწორობასაც მიხედოთ. ამისთვის სპაში სპეციალური სივრცეა, სადაც თქვენი მოთხოვნით მოწვეული ინსტრუქტორი რელაქსაციის სენსს ჩაგიტარებთ. იქ მოსვენება მარტოც შეგიძლიათ.

სპირალის სახის დერეფანი, რომლის გავლაც უკვე ჩაგაგდებთ მედიტაციაში, ულამაზეს მედიტაციის ოთახში მიგიყვანთ. დერეფანშიკედლებისმოსაპირკეთებელი ფილების ზომა ნელ-ნელა მცირდება, ამიტომ ამ გზის გავლა, ვიზუალური ეფექტის დახმარებით, უკვე სასიამოვნო ტრანსის მდგომარეობაში გადაგიყვანთ.



ორადღიანი სტანდარტული ნომრის ფასი: 1000 CHF-იდან.



BAUER AU LAC

170 წელია BAUR AU LAC მომსახურების განუმეორებელი ხარისხით გამორჩეულია და მსოფლიოს ერთ-ერთი საუკეთესო სასტუმროს რეპუტაცია აქვს; აქედან ტბა, სასტუმროს კუთვნილი პარკი და შვეიცარიის ალპები მოჩანს. ციურისის საქმიანი ცენტრი (Paradeplatz) სასტუმროდან სამი წუთის სავალზეა.

BAUR AU LAC ინარჩუნებს ტრადიციებს და, ამავე დროს, თანამედროვე კომფორტსა და ელევანტურ ნომრებს სთავაზობს კლიენტებს.

აქვე პავილიონის ტიპის რესტორანი ტერასით RIVE GAUCHE, რომელსაც მიშლენის ვარსკვლავის მფლობელი შეფი ლორენ ეპერონი ხელმძღვანელობს. ეს რესტორნისა და ბარის ურთიერთშერწყმის ჩინებული მაგა-



ლითა – ადგილი, სადაც ციურისის კოსმოპოლიტურ საზოგადოებას გაეცნობით, ზაფხულში კი ტერასაზე სადილითა და პარკის ცქერით დატკბებით. სტანდარტული ორადგილიანი ნომრის ფასი 850 CHF-იდან იწყება.

Talstrasse 1



ZUM STORCHEN

რატომ დაერქვა სასტუმროს Zum Storch-en („წეროსთან“), არავინ იცის, თუმცა ის უძველესია და ციურისის კადასტრში პირველად 1357 წელს იხსენიება.

სასტუმრო ქალაქის შუაგულში, რომანტიკულ მოედანზე, ვაინპლატზე მდებარეობს, მდინარე ლიმატის პირას; კლასიკური ავეჯი, თბილი ფერები და თანამედროვე ტექნოლოგიები განუმეორებელ სიმყუდროვეს შეგიქმნით. მომხიბლავია მდინარისა და ძველი ციურისის ფერწერული ხედები.

სასტუმროს რესტორან Rôtisserie-ს მდინარეზე გამავალი ულამაზესი ტერასა აშვენებს. აქ შეგიძლიათ მიირთვათ გამორჩეული საუზმეც, სადილიცა და ვახშამიც.

კლასიკური სტილის ბარი კი (Storch-en-Bar) როგორც ადგილობრივთათვის, ისე უცხოელი სტუმრებისთვის შეხვედრის საუკეთესო ადგილად მიიჩნევა.

სტანდარტული ორადგილიანი ნომრის ფასი 500 CHF-იდან იწყება.

Weinplatz 2



HOTEL ST. GOTTHARD

ამ სასტუმროს ისტორია 1888 წლიდან იწყება. მასში 138 ნომერი და სუიტია. სასტუმროს ვეება მინისგუმბათიანი ლობი-რესტორანი სტუმრებს საფორტეპიანო მუსიკას სთავაზობს. კრევეტების ბარი (Hummer- und Austernbar) 1935 წელს გაიხსნა და მას შემდეგ სტუმრებს თევზისა და ზღვის პროდუქტებისაგან მომზადებული შესანიშნავი კერძებით უმასპინძლებს. სტანდარტული ორადგილიანი ნომრის ფასი 250 CHF-იდან იწყება.

Bahnhofstrasse 87



SCHWEIZERHOF

სასტუმრო ქალაქის ცენტრში მდებარეობს. აქ დაგხვდებათ ორიგინალური და ელევანტური ნომრები ელექტრორეგულირებადი საწოლებითა და გამორჩეული კომფორტით. რესტორანი La Soupière უმაღლესი ხარისხის ფრანგულ სამზარეულოსა და ახალთახალი ადგილობრივი პროდუქტით მომზადებულ სხვადასხვა კერძს გთავაზობს. სტანდარტული ორადგილიანი ნომრის ფასი 300 CHF-იდან იწყება.

Bahnhofplatz 7



THE FLORHOF

ამ სასტუმროს ბინადრებს უჩვეულო სიმშვიდისა და დაცულობის განცდა ეუფლებათ. ნომრების დიზაინი გარდასულ დროებათა ხიბლითაა გაჯერებული. რესტორანი დელიკატესებით ანებივრებს სტუმრებს, მიზიდველია ახალი ლაუნჯი და ბალი, ისტორიული ღვინის სარდაფი. ორადგილიანი ნომრების ღირებულება 350 CHF-იდან იწყება.

Florhofgasse 4



მრავალფუნქციური სასოფრობაო კომპლექსი ხევაში

- ბინები 48 მ²-დან
- ეკოლოგიურად სუფთა გარემო
- ენერგო დამზოგავი სამშენებლო მასალები
- თბოიზოლაციური კედლები
- შინდღერის შუშის ლიფტები
- გამწვანებული შიდა ეზო
- ფეხბურთის მოედანი
- სადარბაზოს დაცვა 24 საათის განმავლობაში

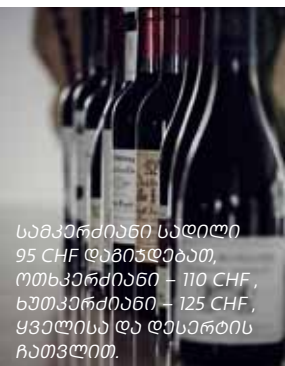
წყნეთის გზატკეცილი 15/17

ტელ: + 995 322 422 611

www.vivadevelopment.ge



ციურხის რესტორნები ისევე მრავალფეროვანია, როგორც თავად ეს ქალაქი. კრეატიული გემ-მხარაულები კულინარიულ კლასიკას ავითარებენ და თანამედროვე რაცივებით მოზაბალებს კარგად ციურხის რესტორნების ტრადიციულ მენიუში იმპროვიზაციას ადგენენ.



სამკარძიანი საღვინე 95 CHF დანიადებათ, ოთხკარძიანი – 110 CHF, ხუთკარძიანი – 125 CHF, ყველისა და ღვინოს ჩათვლით.

MESA

ნაირფეროვანი კლასიკური თუ თანამედროვე კერძების შესაბამისი დიდი ხელოვნებით შერჩეული სხვადასხვა სახის უნიკალური ევროპული ღვინოებიც.

აქაურობის მასპინძლის, ლინდა მიულერის დამსახურებით, „მესა“ იმ ადგილად იქცა, სადაც ბუნებრივად თანაარსებობენ შინაურული, მშვიდი გარემო და მომსახურების უმაღლესი ხარისხი.

მადის გასახსნელად გირჩევთ, გასინჯოთ შინაგამზადი რავიოლი, ცხარე ისპანახი და Lobster green papaya romaine lettuce sesame, ძირითად კერძად კი უთუოდ უნდა მიირთვათ Beef short rib from Ennetbürgencourgetteperl onions gnocchi.

Weinbergstrasse 75



KRONENHALLE

დღეს უკვე ლეგენდარული Kronenhalle თავდაპირველად უფრო მუსიკოსების, მსახიობების, მწერლებისა და მხატვრების თავშესაფარად აღიქმებოდა. ზოგი მათგანი დანახარჯს საკუთარი ნამუშევრებით იხდიდა და, სწორედ ამიტომ, სტუმრებს შეუძლიათ სადილობისას თან კედლებზე გამოფენილი შავალის, პიკასოსა თუ მიროს ნახატების მთელი კოლექცია დაათვალიერონ.

ფრანგული ყაიდის კერძებსა თუ ისეთ კლასიკურ ნახელავს, როგორცაა Zürcher Geschnetzelt (თავისსავე წვენი ჩაშუშული ხბოს ხორცი) ამ გარემოში კიდევ უფრო გამორჩეული გემო ეძლევა.

რესტორანსა და მის სახელდადებულ ბარს დღეს უკვე მთელ მსოფლიოში აღიარებენ. 1924 წლიდან მოყოლებული, სწორედ აქაურობა იქცა მეგობრული, ოჯახური თავყრილობების საუკეთესო ადგილად მთელ ციურხში. აქვე უნიშნავენ ერთმანეთს შეხვედრებს საქმიანი პარტნიორები.

Rämistrasse 4



STERNEN GRILL

ეს ლეგენდარული ბისტრო ხბოს ძეხვითა და საფირმო ფუნთუშებითაა ცნობილი. აქ კლასიკად სენტ-გალერის უგემრიელესი ბრატურსტი და სერველატი ითვლება, რაც უთუოდ კეტრუპით ან მდოვრით უნდა მიირთვათ. შეგიძლიათ, იქვე წაიხმსოთ, ან სასურველი კერძი შინ წაიღოთ. ვისაც არსად მიეჩქარება, მათთვის მეორე სართულზე რესტორანის მუშაობას, სადაც მენიუ თითქმის იგივეა, ოღონდ სალათებისა და გარნირების არჩევანია მეტი.

Theaterstrasse 22



ZEUGHAUSKELLER

თუკი საოჯახო კერძების მოყვარული ხართ, უკეთეს ადგილს ვერც იხატებთ. ამ სოფლურ და თან, შეიძლება ითქვას, ისტორიულ გარემოში ყველაფერს იგემებთ, რაც გურმანის საკადრისა – ხორცეული კერძებით დაწყებული, შვეიცარიული სამზარეულოს ნებისმიერი ახალი გამოგონებით დამთავრებული. თუმცა, უმთავრესად, აქ მინც ტრადიციას სცემენ პატივს და ზოგიერთი კერძის მომზადების საიდუმლო თაობებს გადაეცემოდა ხოლმე. მოკლედ, ამ უძველესი კედლების შიგნით გამორჩეული გასტრონომიული გამოცდილების მიღება შეგიძლიათ. აღსანიშნავია, აგრეთვე, რომ მენიუში ვერ ნახავთ ვერც რაკლესა და ვერც ფონდიუს, სამაგიეროდ, ციურხულად მომზადებულ ხორცს ბადალი არ მოეძებნება, ცომში შებრაწული ღორის ფეხები და ე. წ. რიოშტი ხომ მთლად თითების ჩასაკვნიტი რამაა. გაითვალისწინეთ, რომ მაგიდა აქ წინდაწინვე უნდა დაჯავშნოთ, მუდმივი ხალხმრავლობის გამო უსადილოდ რომ არ დარჩეთ.

Bahnhof strasse 28A, Beim Paradeplatz



BRASSERIE SCHILLER

ეს ადგილი კლასიკურობითაც გამორჩევა და კლასიკაც; საუკეთესო არჩევანია მათთვის, ვისაც თავის ბიზნეს-პარტნიორზე შთაბეჭდილების მოხდენა სურს. ამ ისტორიულ შენობაში ადრე ციურხის ერთ-ერთი წამყვანი გაზეთის რედაქციას ედო ბინა, დღეს კი თანამედროვე რესტორანი თავისი კლასიკური სამზარეულოთი იზიდავს სტუმრებს, მათ შორის, კვირა საღამოს გვიანობამდე დროსტარების მოყვარულებსაც.

Sechseläutenplatz 10



SWISS CHUCHI

Chuchichäschli ყველაზე ძნელად წარმოსატყმელი სიტყვაა შვეიცარიულ-გერმანულ კილოკავზე. რას ნიშნავს? აი ამის გასაგებად გირჩევთ, რესტორან Swiss Chuchi-ს მიაკითხოთ.

Chuchio „სამზარეულოს“ ნიშნავს და სწორედ რომ ტრადიციული შვეიცარიული სამზარეულოთი გაითქვა სახელი სასტუმრო „ადლერის“ რესტორანმაც. Swiss Chuchi-ს საიმონებით სტუმრობენ როგორც ადგილობრივი მცხოვრებნი, ისე ტურისტებიც. აქ საუცხოო ფონდიუ „ადლერი“ გაგიმასპინძლებიან და მას არც რაკლეთი თუ ფონდიუ Waadtländer ჩამოუვარდება, რომ არაფერი ვთქვათ ალპურ მაკარონსა და ხბოს ხორცზე ციურხულად.

ფონდიუ „ადლერი“ და ხრაშუნა რიოშტი, უბრალოდ, შეუდარებელია. მაგიდები აქ მუდამ დაკავებულია და წინასწარ უნდა დაჯავშნოთ. ხორცის კერძი 40 CHF-მდე დაგიჯდებათ, რაკლეთი – 25-37 CHF.

Hotel Adler, Rosengasse 10

SWISSALPECHUCHI

ეს სოფლური სარდაფი გარეგნულად უბრალო ღვინის სარდაფს კი მოგაგონებთ, მაგრამ აქ მართლაც რომ შვეიცარიის მთების სურნელი დაგიხვდებათ თეფშზე! აქ რვა სხვადასხვა სახის ყველის ფონდიუ მზადდება, ხოლო ცხელ ქვაზე მორთმული ხორცი საუცხოოდ იქნება შეწვარი;

თუკი სურვილი გექნებათ, კლასიკურად მიჩნეულ კერძებსაც მოგართმევენ: ნივრის საწებელში ჩაწყობილ სოსის Bauernbratwurst ანდა Geschnetzelt-ად მონათლულ შემწვარ ხბოს ხორცს ციურხულად.

Zähringerstrasse 21

FONDUE HOUSE/ PinteVaudoise

ეს რესტორანი ცნობილია მთელ ციურხში თავისი საუკეთესო ფონდიუთი, აქ შვეიცარიული ყველისაგან დამზადებულ შესანიშნავ დელიკატესებსაც მოგართმევენ.

Kruggasse 4

KORNER BURGER

აქაურ მენიუში გათვალისწინებულია საუკეთესო შვეიცარიული საქონლის ხორცისაგან შინაურული წესით დამზადებული 10 სხვადასხვა სახის ბურგერი და, ასევე, ბოსტნეულისა თუ ქათმის ბურგერებიც. ჩილის მოყვარულებს MrSavi-ს ვურჩევდით, თუმცა შეგიძლიათ, საგანგებო კერძებიც დაუკვეთოთ: გარეული ტახის, ირმისა თუ ფქვილის საფანელში შემწვარი საქონლის ხორცი. რესტორანი შიშველი აგურის კედლებითა და ხის მასიური ავეჯით გამოირჩევა, დარბაზის ორი კედლის გაყოლებზე მოწყობილი გრძელი დივანი საოცარი სიმყუდროვის განცდას ქმნის. აქაური საუკეთესო ღვინოების ჩამონათვალში მეტი ადგილი წითელს უკავია და ეს სრულიად ბუნებრივია, რადგან მენიუს კერძების უმეტესობა საქონლის ხორცისგანაა დამზადებული.

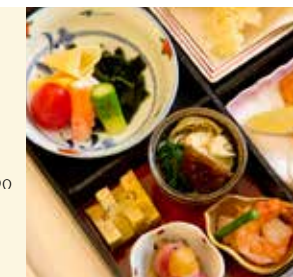
Gartenstrasse 10



HOLY COW

ეს ციურხის ერთ-ერთი საუკეთესო ბურგერ-რესტორანია, სადაც ამოსავალ პრინციპად დასახულია, სულ ცოტა, ერთი სახის ნაწარმის წარმოდგენა მინც ყოველი კანტონიდან. მენიუ 100 პროცენტით შვეიცარიული საუკეთესო ძროხის ხორცის მრავალფეროვანი კერძებისაგან შედგება, ხოლო ბურგერების ნაირსახეობას საერთოდ არ უჩანს ბოლო. აღსანიშნავია თხის შებოლილი ყველით, ჩილითა და თაფლით შეზავებული ჩოროზოთი დამზადებული კერძები.

Kanzleistrasse 15



SALA OF TOKYO

აქ ყველაფერი იაპონური ჯადოთია გაჯერებული: წელიწადის თითოეული დროის შესაბამისი კერძები ფანტასტიკურადაა გაწყობილი და გაფორმებული.

Limmatstrasse 29

TAO

საქმიანი უბნის შუაგულში მდებარე ეს რესტორანი სიმშვიდის ნამდვილ ოაზისად მოჩანს ჩინური ბაღისა თუ დახვეწილი ინტერიერის წყალობით. ევრო-აზიურ მენიუში გათვალისწინებულია მსოფლის სხვადასხვა სამზარეულოთა მრავალფეროვნება და, მათ შორის, ტაო-ბურგერი თუ ნაირგვარი ჩინური პილმენები.

სტუმრების განკარგულებაში ერთდროულად არის ბაღიც, ბარიცა და რესტორანიც. ბარში საღამოობით განსაკუთრებული ხალხმრავლობაა, რადგან ბევრი საგანგებოდ მოდის „ტაოს“ მრავალნაირი საფორმო კოქტეილების დასაგემოვნებლად.

Augustinergasse 3

RISTORANTE ORSINI

Savoy Bauren Ville-ს ნაწილია ეს იტალიური რესტორანიც, სადაც ტოსკანის დაუვიწყარი სურნელი ტრიალებს, ხოლო აქ გასინჯული ნებისმიერი კერძის გემო დაუვიწყარ შთაბეჭდილებად გაგყვებათ მთელი ცხოვრების მანძილზე.

Poststrasse 12

LE POISSON

უკვე მრავალი წელია ეს რესტორანი ერთ-ერთი გამორჩეულთაგანია მთელ ციურხში. სწორედ აქ გთავაზობენ ადგილობრივი სამზარეულოს ტრადიციულ როგორც თევზის, ისე ხორცის კერძებს. ბევრი მათგანი იქვე, სახელდახელოდ, თქვენ თვალწინვე მზადდება გრილზე.

Claridenstrasse 30



CHÄSALP

რესტორანი ზედ ციურიბერგის მთის წვერზე მდებარეობს და მეტად მყუდრო გარემოთი იწონებს თავს. მენიუში ყველის კერძების ფართო არჩევანია, ასევე არის სხვადასხვა სახის ფონდიუ და მაკარონის კერძები. კარგ ამინდში ბაღში ზღაპრული ხედიც დატკბებით. რესტორანი მხოლოდ კვირაობით და დღესასწაულებზეა ღია, წასახემსებელი კერძები აქ 10-იდან 19 CHF-მდე ღირს, რაკლეტი – 36, ფონდიუ – 36 CHF.

Tobelhofstrasse 236

SPICE

თანამედროვე, მოდური რესტორანი, რომელსაც მიმლენის ვარსკვლავი და GAULT MILLAU-ს 15 ქულა აქვს მინიჭებული იმ მენიუს დამსახურებით, რომელშიც წარმატებით ეხამება ერთმანეთს მსოფლიოს სხვადასხვა ქვეყნის სამზარეულოთა მთელი თაიგული და უნატიფესი გემოვნება.

ექსპერიმენტული მიდგომა, ჯანსაღი მრავალფეროვანი კერძები და შემოქმედებითი ხელწერა უამრავ სტუმარს იზიდავს.

Germaniastrasse 99

RIVE GAUCHE

ციურიხის ცენტრში მდებარე Rive Gauche საუკეთესო ადგილია საიმისოდ, რომ ქალაქის სტუმრები აქაურ ახალგაზრდობასა და მათი ცხოვრების ნირს უშუალოდ გაეცნონ.

ოლივიე რაისი და მზარეულთა მისი გუნდი თავს არ ზოგავენ, რათა ჩვეული ოსტატობით მოამზადონ ხორცისა თუ თევზის სრულიად არჩვეულებრივი კერძები და ვეგეტარიანელთა გემოვნებაც სრულიად გაითვალისწინონ.

Talstrasse 1

BAUR AT THE SAVOY

რესტორანი SAVOY მარტო იმითაგაა განსაკუთრებულად მიმზიდველი, რომ შვეიცარიის საბანკო ცენტრის შუაგულში მდებარეობს.

აქაური მენიუ კი ტრადიციისა და მუდმივი სიახლის შშვენეირი მაგალითია და, ზოგადად, ეს ადგილი ბიზნესისა და სიამოვნების გადაკვეთის თავისებურ წერტილად იქცა.

Poststrasse 12



სს "წყალი მარბეელი"



ნაბელლაპი
ნატურალური მინერალური წყალი

ბახმარო
კავკასიური წყარო

შვიდცარიანი ყველაზე უფრო მრავალფეროვანი ლამის ცხოვრება ციურისშია. აქ არის უამრავი უჩვეულო ბარი და შვიდცარიის ფარგლებს გარეთაც ცნობილი კლუბი.

ზომიერად, ციურისი შეანიშნავს ადგილი ლამის ცხოვრების მოყვარულთათვის, ისევე როგორც ვაკანსა მაღაზიები ქაბარებისთვის. მათი მემორიალისა და სურვილების დასაკმაყოფილებლად ამ ქალაქში სრულიად მანსხვავებული სახის უამრავი ბარი მოიძებნება, სადაც ყველა იკოვის თავისთვის მიზნად მასწავლებს: კოქტეილის მიმთხვევა იქნება, ვისაც თუ ჰინის წრუკვა, კარაოკა, კონცერტი თუ საჯარო კითხვა აქ.

მოხვა ყველაზე აკრძალულია, თუმცა ბევრ ბარსა თუ კლუბში არსებობს J. F. FUMOIRS (სამანებო ოთახები მწველთათვის).



WIDDER BAR

აქ არა მარტო ივსშებთ და სასმლის წრუბით ისიამოვნებთ, არამედ ნამდვილ კონცერტსაც დაესწრებით და წიგნების იშვიათ კოლექციასაც დაათვალიერებთ.

Widder Bar-ი იშვიათი სასმელებისა თუ საუკეთესო კოქტეილების არჩევანით გამოირჩევა. ორ კვირაში ერთხელ, სამშაბათობით ბარში ჯანის საღამოებიც იმართება. აქ შეგიძლიათ იმგვარი უიშვიათესი სასმელები შეუკვთოთ, სხვაგან რომ ვერ დააგემოვნებთ, იქნება ეს უგემრიელესი კოქტეილი თუ მშვენიერი ღვინო – და ეს ყველაფერი ჯამური მუსიკის თანხლებით. ბარის პირველი მენეჯერის, დირკ ჰინის მიერ მდოგვითა და კიტრით შემზადებული არყის კოქტეილები დღემდე საოცრებად მიიჩნევა.

Rennweg 7



GEORGE BAR & GRILL

George-ი ციურისელი საქმიანი ადამიანებისა თუ ადგილობრივი ცნობილი პერსონების თავშეყრის საყვარელ ადგილად იქცა. შავ-თეთრი ფილებით გაწყობილ იატაკს უფრო მეტ ხიბლს მატებს გასული საუკუნის 50-იანი წლებისათვის დამახასიათებელი ფერადოვანი სკამები, ყველაფერს ერთად კი ნეონის უცნაური შუქი დასთამაშებს.

აქ შეგიძლიათ მთელი ღამე გაატაროთ, რესტორანში მოინახულოთ და მომგრო საცეკვაო დარბაზიც. საზაფხულო ღია ტერასიდან, სადაც თავისუფალი ადგილის მოძებნა მუდამ ჭირს, ქალაქის გასაოცარი ხედი იშლება; მუსიკაც უაღრესად მრავალფეროვანი ისმის – ჯამიდან დაწყებული, იბიცას სტილით დამთავრებული. ეს ბარი სწორი არჩევანია დილაზე დროს-ტარების მოყვარულთათვის.

Sihlstrasse 50

RAZZIA & CO

მოვლენებით მდიდარი ისტორია აქვს Razzia-საც. გასული საუკუნის 20-იან წლებში აგებულ ამ ნეოკლასიკურ შენობაში თავიდან ციურისში პირველი კინოთეატრი გაიხსნა. 2007 წლიდან ის ივენთების ერთ-ერთ ყველაზე მოდურ დარბაზად გარდაიქმნა.

Seefeldstrasse 82



ODEON

ეს მართლაც რომ ისტორიული ადგილია: „ოდეონში“ ვის აღარ შეუდგამს ფეხი: აინშტაინს ალბათ აქ ბევრი უფიქრია ფარდობითობის თეორიაზე, სომერსეტ მოემს კი – ახალი რომანისა თუ მოთხრობის მონახაზზე. სწორედ ამ კედლებში დაიბადა დადაიმიც, აქ დაიწყო პირველად შამპანურის ჭიქით მორთმევა...

Limmatquai 2



მოკლად, ცოტა არ იყოს და, ზრალი საზომობის მიუხედავად ამ მაინც ყველა შინაურულად მრძობს თავს.

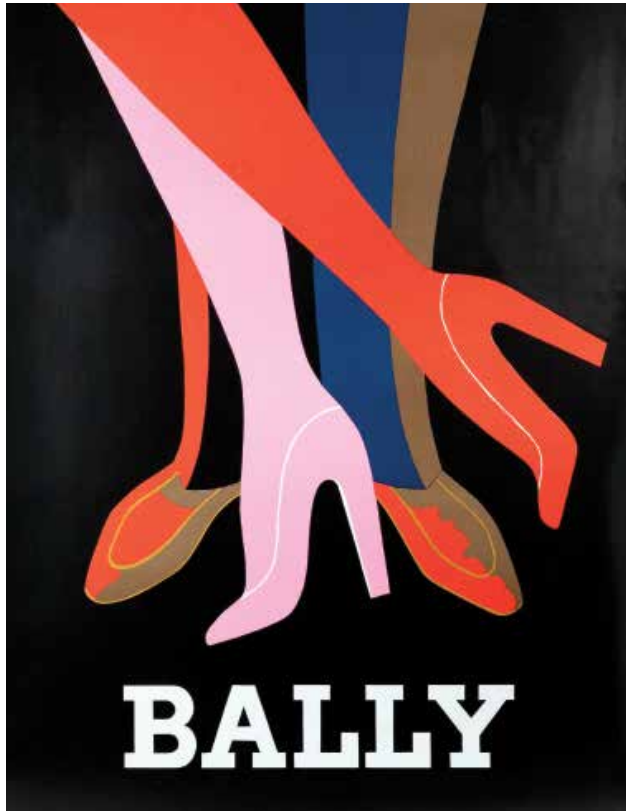


KAUFLEUTEN

კლუბის 100-წლოვანი შენობა გასტრონომიის, კულტურული თუ ლამის ცხოვრების მრავალფეროვან სამყაროს იტევს. ამ ლეგენდარული ლამის კლუბის რესტორანში მსოფლიოს მრავალი კუთხის სამზარეულოს საუკეთესო კერძებით უმასპინძლებიან კლიენტებს. ლაუნჯში შესაძლებლობა გექნებათ, ოსტატურად შეზავებული სასმლით ისიამოვნოთ, ხოლო Pelikanbar-ში დილაობით – სურნელოვან ყავას, შუადღისას – მსუბუქ ლანჩს, საღამოობით კი მაცოცხლებელ ჩაივებულ ლუდს შემოგთავაზებენ.

Pelikanplatz





BALLY

ბრენდი Bally შვეიცარიაში 1851 წელს დააარსეს ძმებმა – კარლ და ფრიც ბალებმა, რომლებმაც საკუთარი ფეხსაცმლის ფაბრიკა გახსნეს. Bally-ს ფეხსაცმელი თავიდანვე გამოირჩეოდა მაღალი ხარისხით და ორიგინალური დიზაინით, რამაც Bally საკულტო ბრენდად აქცია. XX საუკუნის 70-იანი წლებიდან ფეხსაცმელთან ერთად ფირმამ ტანსაცმლის, ჩანთებისა და მრავალფეროვანი ტყავის აქსესუარების გამოშვება დაიწყო. Bally-ს პროდუქცია სრულად შეესატყვისება გამოთქმას: „ნამდვილი შვეიცარიული ხარისხი“; ბრენდის საფირმო ნიშანია თეთრ-წითელი ლენტი, როგორც შვეიცარიის დროშის სიმბოლო.

გირჩევთ Bally-ს გამორჩეულად ხარისხიანი სამგზავრო ჩანთებისა და ძალზე კომფორტული ფეხსაცმლის შექენას.

Bahnhofstrasse 20



GRIEDER

ას წელზე მეტია, რაც Grieder Bongénie საყოველთაოდაა ცნობილი მოდური ტანსაცმლის საკუთარი კოლექციებით. ასარჩევი კი მართლაც უამრავი რამაა: ტანსაცმელი, ბეწვეული, აქსესუარები, ძვირფასეულობა, ფეხსაცმელი. ადრე საუკეთესო ქსოვილებით ცნობილ სავაჭრო დაწესებულებაში დღეს მოდის სამყაროში უცნობილეს დიზაინერთა ნახელავია გამოფენილი. მომხმარებლებს აქ ღია ტერასიანი ლაუნჯ-ბარიც დაუხვდებათ, რომლის ტერასიდანაც ლამის მთელი ციურიხი იშლება. ბარი სულ რამდენიმე წელიწადში იქცა ციურიხელთა დასვენების საყვარელ ადგილად – მით უფრო, რომ აქაური უგემრიელესი და უმსუბუქესი კერძები ყველაზე ჭირვეულ გურმანებსაც კი მოხიბლავს.

Bahnhofstrasse 30

MOHO

ქალბატონებისთვის საინტერესო ნივთებით ვაჭრობს მაღაზია Moho. აქ მთლიანად ხისგან დამზადებული კლაჩების დიდ არჩევანს აღმოაჩენთ, აგრეთვე, შარფებსა და თმის სამაგრებს. თმის სამაგრების ხარისხი (მასალა, ქვა, სადაფი) საკმაოდ მაღალია.

აქვე ნახავთ მაღალი ხარისხის ბიჟუტერიასაც.

Strehlhgasse 13

JELMOLI

Jelmoli 1899 წელს გაიხსნა პარიზული და ლონდონური მოდელის მიხედვით, დღეს კი ის ქალაქის ყველაზე მოდური სახლია. როგორც ქალებისთვის, ისე მამაკაცებისა და ბავშვებისთვის განკუთვნილი უმაღლესი ხარისხის ბრენდული ნაწარმი ცხოვრების ნებისმიერ ყაიდას ერგება. საუკეთესო სუნამოების გარდა აქ შეგიძლიათ შეიძინოთ ტანსაცმელი, აქსესუარები, ფეხსაცმელი. პირველ სართულზე, ყველასათვის კარგად ცნობილ საკვები პროდუქტების განყოფილებაში, საუკეთესო შვეიცარიული ყველის გარდა ღვინისა და საკვების მდიდარ არჩევანსაც შემოგთავაზებენ, ხოლო იქვე გახსნილი რესტორნები ლანჩისათვის საუკეთესო ადგილია.

Seidengasse 1

GLOBUS

შვეიცარიაში ყველა დიდ ქალაქში ნახავთ ახლებურად გააზრებულ სავაჭრო ცენტრს, სადაც შოპინგი დაუვიწყარ შთაბეჭდილებად გექცევათ. აქ ყველაფერს აკეთებენ იმისათვის, რომ მომხმარებელი სასიამოვნოდ გააოცონ: ცნობილი ბრენდები გემოვნებითა და საქმის ცოდნითაა ერთმანეთთან მისადაგებული.

Schweizergasse 11

OSSWALD PARFÜMERIE

პარფიუმერიის ეს სახლი უკვე 90 წელია გულითადად და საქმის ცოდნით ემსახურება ნებისმიერ მომხმარებელს.

აქ შემოგთავაზებენ უმაღლესი ხარისხის კოსმეტიკურ ნაწარმს, იშვიათ სუნამოებს, მოდურ აქსესუარებსა და ძვირფასეულობასაც კი. აქაური სილამაზის სპა-სალონიც ერთ-ერთი გამორჩეულია მთელ ციურიხში. სალონში La Mer-ს, La Prairie-სა და Sisley-საც აქვთ გახსნილი საკუთარი ოთახები.

აქ შეგიძლიათ შეიძინოთ უნიკალური ბრენდების, როგორცაა: Meringa, Roja, M. Micallef, Chabaud – „ოსვალდის სახლისთვის“ სპეციალურად შექმნილი სუნამოები.

Bahnhofstrasse 17, Paradeplatz

PANTA RHEI

პოპულარული Café Terrasse-ის გვერდით მდებარე მოდის ამ კოხტა ბუტიკში, ძირითადად, ქალის ტანსამოსი და აქსესუარები იყიდება. აქ წარმოდგენილი ცნობილი ბრენდების საუკეთესო ნაწარმს, როგორც წესი, საშუალოზე ოდნავ მაღალი ფასი ადევს.

Limmaquai 1

FABRIC FRONTLINE

აქ, ძირითადად, ძვირფასი აბრეშუმის ქსოვილებს, ნაქსოვ შარფებს, ბატისტის ცვირსახოცებს, ყელსახვევებსა და სხვა მისთანებს წააწყდებით.

აბრეშუმის ფასი ციურიხში ჯერ კიდევ შუასაუკუნეებში გაიზარეს და უკვე გასული საუკუნის 80-იან წლებში ამ ქსოვილის წარმოების ტრადიცია აქ საბოლოოდ დამკვიდრდა, ხოლო Fabric Frontline-მა ის ე. წ. „მაღალი მოდის“ ნაწილად აქცია.

ისიც ითქვას, რომ მის მიერ შექმნილი აბრეშუმის აქსესუარები ფერადოვანი და აბსტრაქტული დიზაინით გამოირჩევა, ხოლო მომხმარებელთა შორის შეიძლება ისეთი ცნობილი ადამიანების სახელები ვახსენოთ, როგორებიც არიან: ვივიენ ვესტვუდი, ნინა რიჩი თუ ოლივიერ თევსკენსი.

Ankerstrasse 118



FATMA TURK

ქალის ტანსაცმლის საინტერესო მაღაზია Fatma Turk-ი, სადაც ტრენდული სამოსის გარდა სასიამოვნო გარემოც დაგხვდებათ. შვეიცარიაში არც ისე ადვილია ექსტრავაგანტული ტანსაცმლის შექენა, აქ კი შეგიძლიათ განსხვავებული სტილის სამოსი იყიდოთ.

In gassen 14

ZIGARREN DÜRR

შექმნილი სიგარები იქვე, Davidoff Cigar Lounge-ში შეგიძლიათ დააგემოვნოთ. აქ ერთდროულად რვა ადამიანს შეუძლია მოისვენოს და საუცხოო თამბაქოს გემოთი თუ სურნელით დატკბეს.

გარედან ეს შენობა შუშის ორიგინალური ფასადით გამოირჩევა, შიგნით კი მსოფლიოს სხვადასხვა კუთხეში დამზადებული უმაღლესი ხარისხის სიგარების ფართო არჩევანი გელოდებთ. აქ გამოფენილი ნაწარმი უკვე კარგა ხანია თამბაქოს საკუთარ სტანდარტებს ამკვიდრებს.

Bahnhofplatz

WOODMONKEY

Woodmonkey სწორედ ის ადგილია, სადაც სიახლის, ორიგინალობისა და გემოვნების მაძიებელი ნებისმიერი მომხმარებელი უთუოდ მიაგნებს რაღაც სათავისოს.

Geroldstrasse 23

DOMEISEN

მაღალი კლასის, დახვეწილ სამკაულს თუ ექვით, მაღაზია Domeisen-ში აუცილებლად შეარჩევთ რამეს. ეს კერძო საიუველირო ფირმა მხოლოდ უმაღლესი ხარისხის ძვირფასი ქვებით ქმნის თავის სამკაულს. ყოველი ნივთი უნიკალურია.

In gassen 7

KOENIG

მაღალი ხარისხის ბრილიანტები და გამორჩეული ძვირფასი ქვები თუ გაინტერესებთ და თან კერძო იუველიერთან ურთიერთობა გსურთ, მაშინ მაღაზია Koenig-ი სწორედ თქვენთვისაა. აქ ყველა სახის სამკაულს ქმნიან. მასალის უმაღლეს ხარისხთან ერთად Koenig-ში დიზაინიც გამორჩეულია.

In gassen 9

LOCO D'ORO

მამაკაცის საავტორო საიუველირო ნაწარმით ვაჭრობს მაღაზია Loco d'Oro. ვერცხლისა და შავი ოქროს მასიური და ელევანტური ბეჭდები იმ მამაკაცებს დააინტერესებთ, რომლებიც ამ აქსესუარს ატარებენ, თუმცა ქალებსაც შეუძლიათ სასურველი სამკაულის არჩევა, მაგალითად, როგორცაა ბეჭდები ემალთ. ეს საიუველირო სახელოსნოა, ამიტომ ბეჭდის მორგება პრობლემა არ იქნება.

Munstergasse 13

PECLARD

სადა, მინიმალისტურ თანამედროვე საიუველირო ნაწარმს თუ ექვით, მაღაზია Peclard-ს უნდა მიაკითხოთ. აქ ვერცხლისა და ოქროსგან შექმნილ მრავალფეროვან სამკაულს აღმოაჩენთ.

Strehlgasse 33 Munsterhof 8



GÖTTE OPTIK

Götte სწორედ ის ადგილია, სადაც ჯერ კიდევ 1922 წლიდან სთავაზობენ უმაღლესი ხარისხის სათვალეს თავიანთ კლიენტებს. გამოცდილი სპეციალისტები სიამოვნებით შეგირჩევენ ჩარჩოსა თუ მუშებს, მით უმეტეს, რომ არჩევანიც ძალზე დიდია ისეთი ბრენდების ნაწარმს შორის, როგორცაა: Cartier, Chanel, Maybach, Paul Smith და Zuerihor. Götte თავადაც ქმნის სათვალის მოდელს საკუთარ საწარმოში. Götte-ში ტესტის ჩატარებაც შეგიძლიათ, სათვალის დაზიანებული ჩარჩოს შეკეთებაც და ოსტატის შინ გამოძახებაც. აქ რამდენიმე ექსკლუზიური ბრენდია წარმოდგენილი:



THIERRY LASRY

ტიერი ლასრის უნიკალური მზის სათვალეები ნამდვილად გამორჩევა ყველა სხვათაგან, ჰოლივუდში კი უკვე ლამის სავალდებულოდაც ითვლება მათი ტარება.

MATSUDA

„მაცუდა“ უხადოდ უხამებს ერთმანეთს იაპონური ხელოსნობის ტრადიციასა და მოდის გამორჩეულ ალღოს: ამ ბრენდის უტყუარო მახასიათებელია როგორც რეტრო სტილი, ისე ნატიფად გამოყვანილი ჩარჩოები სათვალისათვის.



HANGARNTER

თუ ტანზე მორგებული მამაკაცის კლასიკური ტანსაცმლის ყიდვა გსურთ, Hangarnter-ში სწორედ თქვენთვის სასურველ ნივთს მიაგნებთ. ეს კლასიკური სამკერვალო სალონი-მაღაზია, რომელიც მაღალი კლასის მომსახურებას სთავაზობს კლიენტებს.

აქ პერანგების, პიჯაკებისა და შარვლების ფართო არჩევანია. თუ დრო გაქვთ, შეგიძლიათ ქსოვილი შეარჩიოთ და თქვენთვის სასურველი მოდელი შეუკვეთოთ.

In Gassen 11



FIDELIO

ციურისის მოდის ამ ყველაზე ხალხმრავალ ცენტრში უკვე კარგა ხანია გვერდიგვერდ თანა-არსებობს ექსპერიმენტული და ულტრათანამედროვე ტენდენციები. ამ ბუტიკში ნებისმიერს შეუძლია, კიდევ უფრო დახვეწოს საკუთარი სტილი და თან უაღრესად შინაურულ გარემოში.

Nüscherstrasse 30

WOODMONKEY

Woodmonkey მოდურად ჩაცმის მოყვარულ ახალგაზრდებს ცნობილი თუ ჯერაც სახელმოუხვეველი დიზაინერების შექმნილ ყოველდღიურ სამოსს სთავაზობს. მოდის სამყაროშიც კი უჩვეულო Woodmonkey სწორედ ის ადგილია, სადაც სიახლის, ორიგინალობისა და გემოვნების მაძიებელი ნებისმიერი მომხმარებელი უთუოდ მიაგნებს რაღაც სათავისოს.

Geroldstrasse 23

BOUTIQUE ROMA

შეუდარებელი სტილი, გამორჩეული კოლექციები და ბრენდების უჩვეულო ნაზავი – ასე შეიძლება დახასიათდეს ბუტიკი „რომა“. იმ დროს, როცა დანარჩენმა სამყარომ გეზი მასობრივი წარმოებისა და ინდუსტრიალიზაციისაკენ აიღო, „რომა“ საკუთარი ხედვის ერთგული დარჩა.

საერთაშორისო სახელის მქონე ისეთი ავანგარდული დიზაინერების მსგავსად, როგორებიც არიან: რიკ ოუენსი, ენ დემელმესტერი, დრის ვან ნოტენი და სხვები – „რომა“ თავს ვალდებულია მიიჩნევს, შექმნას ხელოვნებასთან ნაზიარები უნატიფესი სამოსი თუ ფეხსაცმელი როგორც ქალების, ისე მამაკაცებისათვის.

აქ ჯერაც ტრადიციულ ოსტატობას, უმაღლესი ხარისხის მასალას და ხელით ნამუშევარს აყენებენ ყველაფერზე წინ.

Pelikanstrasse 6/8

NIEDERDORFMARKET

ციურისის უძველესი საშობაო ბაზრობა, თავისთავად, მთელი სამყაროა, აქ სავაჭრო დახლების გრძელი რიგები ნიდერდორფმარსას სიგრძეზეა ჩაყოლებული.



წინასაშობაო დღეებში ბაზრობის თუნდაც მხოლოდ დათვალიერება აუცილებელია ნებისმიერი ტურისტისათვის: ბოლო-ბოლო, შეგიძლიათ, უბრალოდ, ცხელი გლინტეინი დაატაშნიკოთ.

ეს საშობაო ბაზრობა ნოემბრის ბოლოდან იწყება და 24 დეკემბრის ჩათვლით გრძელდება.

HAUPTBAHNHOFMARKET

ციურისის მთავარი სარკინიგზო სადგურის მიმდებარე ამ ბაზრობაზე დააგეგმვენთ საუცხოო კულინარიულ ნაწარმს, შინაურულ დელიკატესებს, იპოვით ჯანსაღ, ცოცხალ ბოსტნეულს და, საერთოდ, ყველაფერს, რაც კი გემრიელი კერძების მოსამზადებლად შეიძლება დაგჭირდეთ.

ღიაა ოთხშაბათობით, 10:00-იდან 20:00 საათამდე.



მფარველი ანგელოზის საკულპტურა ციურისის სარკინიგზო სადგურში. ავტორი - ნიკი და სანთალი

ROSENHOF MARKET

როზენჰოფის ბაზრობაზე არა მარტო უცხო, შორეული ქვეყნებიდან ჩამოტანილ ნივთებს, არამედ ადგილობრივი, შვეიცარიული ხელოსნების ნახევასაც ნახავთ. აქ დახლებზე უამრავი რამაა გამოტანილი: ტანისამოსი, სამკაული, ნახევრად ძვირფასი ქვები, ტყავიანი, თიხის ნაწარმი, სხვადასხვა სუნელ-სანელებელი თუ ანტიკვარიატი.

ღიაა მარტიდან ოქტომბრამდე, ხუთშაბათობით – 10:00-იდან 20:00 და შაბათობით – 10:00-იდან 17:00 საათამდე.



VICTORINOX

შვეიცარიული დანა, რამდენიმე ორღესული პირით, საკულტო ნივთია, რომელიც 1897 წელს ინჟინერმა კარლ ელზენერმა შექმნა. ფირმა Victorinox-ი წელიწადში ათიათასობით ეგზემპლარს აწარმოებს.



დანების ფასი 20 CHF-იდან იწყება.

MAX AFFOLTER

ტრადიციული სუვენირი, რომელიც შვეიცარიიდან მიაქვთ შინ, გუგულიანი საათია. ეს პატარა ხის სახლები, რომელთა ნამცეცა კარებიდან საათში ერთხელ ჩიტი იხედება, ყველას ახსოვს ბავშვობიდან.



მაღაზიაში Max Affolter სწორედ ასეთი საათების შექმნაა შესაძლებელი.

Strehlgasse 25

BOOKBINDERS DESIGN

თუ საკანცელარიო ნივთები განსაკუთრებით გიყვართ, ამ მაღაზიაში მოხვედრა თქვენთვის სასიხარულოც იქნება და სახიფათოც. შეუძლებელია ამ უმაღლესი კლასის მაღაზიიდან ხელცარიელი გამოხვიდეთ. ქალაქის ალბომები, ბლოკნოტები, ფანქრები, კალმები,



საბეჭდები და სახაზავებიც კი განუმეორებელი სილა-მანისა და ხარისხისაა. აქვე შეგიძლიათ უყიდოთ ბავშვს ფერადი ფანქრები ან სხვა სასკოლო ნივთები.

Oberdorfstrasse 34



SWISS INSPIRATIONS

აქ უმაღლესი ხარისხის ისეთ ნაწარმს ნახავთ, როგორცაა: უიშვიათესი სუვენირები, ძვირფასეულობა, მოდური ხელნაკეთი ნივთები და ბავშვის სათამაშოებიც კი. აქვე იყიდება ტკბილეული და კოსმეტიკური საშუალებებიც. მოკლედ, Swiss Inspirations სრულიად განსხვავებული საქონლის უდიდეს არჩევანს გთავაზობთ და თან ეს ყველაფერი შვეიცარიისთვისაა დამზადებული.

Niederdorfstrasse 90

GALERIE HELVETIA

ციურისის ცენტრში არაერთი სამხატვრო გალერეაა, რომელიც თანამედროვე თუ კლასიკური ხელოვნების ნიმუშებითა და ანტიკვარიატით ვაჭრობს.

Galerie Helvetia-ში გრაფიკულ ნამუშევრებს, ესტამპებსა და თანამედროვე ფერწერის უამრავ ნიმუშს აღმოაჩინებთ.

Munstergasse 10

GALERIE ALEXANDER E. RABER

გალერეა Alexander E. Raber მაღალი კლასის ხელოვნების ნიმუშებით ვაჭრობს. აქ არა მხოლოდ ფერწერას, არამედ სკულპტურას, გრაფიკას, გრაფიურასა და ესტამპებსაც იპოვით.

Alexander E. Raber სასტუმროებსა და კერძო კოლექციონერებს ეხმარება მაღალი კლასის ხელოვნების ნიმუშების შექმნაში, თუმცა კერძო პირებსაც შეუძლიათ გალერეაში სასურველი ნამუშევრები იყიდონ.

Oberdorfstrasse 21/23

ZSUZSANNA LANDORF

Rennweg-ის ქუჩაზე ბევრი მაღალი კლასის მაღაზიაა, მაგრამ Zsuzanna Landorf-ი გამოირჩევა. აქ ულამაზესი ხელჯობები იყიდება. მართალია, ეს ექსტრავაგანტული აქესესუარი უკვე არც ისე პოპულარულია, მაგრამ მათ მრავალფეროვნებასა და სილამაზეს შესაძლოა დეკორატიული თვალსაზრისითაც შევხედოთ. აქვე შეიძენთ სამკაულსა და საათებსაც. მაღაზია სამკაულების შესა-ნახი ყუთებითაც ვაჭრობს, რომლებიც ხარისხითა და სილამაზით ხელჯობებს არ ჩამოუვარდება.

Rennweg 201



VESTIBULE

ამ სტუმართმოყვარე გარემოში მოდის ჭეშმარიტი დამფასებლები თავიანთი გემოვნების მიხედვით შეარჩევენ ისეთი ცნობილი ბრენდების ნახევას, როგორცაა: Phillip Lim, Chloé, Isabel Marant, Nina Ricci, Alexander Wang, Marc, R13, Forte Forte, Phillip Lim და სხვა.

St. Peterstrasse 20; Seefeldstrasse 56

FRANZ CARL WEBER

ეს მაღაზია ნებისმიერი ასაკის ბავშვებისთვის ნამდვილი სამოთხეა. უკვე 130 წელია, რაც ეს შენობა ხალხის, მრავალფეროვნების, მაღალი ხარისხისა და საუკეთესო მომსახურების სინონიმად იქცა. სწორედ აქაა შვეიცარიაში უგრძესი საბურთაო ბილიკი, ურჩხულის ფორმის სასრილო, ბუშტების კუთხე და სხვა მრავალი გასართობი. მასპინძლების უსაზღვრო ფანტაზიის წყალობით, აქ მიღებული შთაბეჭდილებები დაუვიწყარი რჩება არა მარტო ბავშვებისათვის.

Bahnhofstrasse 62/Rennweg 43

SPRÜNGLI

საკონდიტრო Sprüngli, 1836 წლიდან მოყოლებული, მუდამ უმნიშვნელოვანეს როლს ასრულებდა შვეიცარიული შოკოლადის წარმოებაში. ყველაფერი – იქნება ეს ნუშის ნამცხვარი Luxemburgerli, ტრიუფელი თუ სხვადასხვა სახის შოკოლადის ნუგბარი – დღესაც ისევე მოლიანად ხელით მზადდება ახალ-ახალი და ნარჩევი ინგრედიენტებით.

Sprüngli-ს შვეიცარიის ყველა დიდ ქალაქში შეხვდებით, ციურისის ბანჭოფშტრასეზე მდებარე კლასიკური სტილის კაფე-სალონი ნამდვილად გამოჩნეულია. ის საუკეთესო ადგილია საუზმისთვის და უგემრიელესი ნამცხვარ-ტკბილეულის დასაგემოვნებლად. ნაღები, კარაქი და რძეც კი უშუალოდ ციურისშივე მზადდება. სულერთია, თეთრი შოკოლადი გიყვართ თუ მუქი, თხილიანი თუ უთხილო, ტრიუფელს ამჯობნებთ, გრილიაქს თუ ყველაფერს მაინც ტრადიციული ფილა-შოკოლადი გირჩევნიათ – Confiserie Sprüngli ნებისმიერი გემოვნების ადამიანის მოთხოვნას დააკმაყოფილებს.

Bahnhofstrasse 21



ამ სახონის სიახლეაბი: ტრიუფელი DU JOUR და შოკოლადი მარაკაშა ლუქსემბურგული – მსუბუქი, ნალბინი შოკოლადისა და აგროტიკური მონა-დილას ხილის გემოთა მაცოცხლებელი ნაზავი.



LÄDERACH

ნამდვილი შვეიცარიული შოკოლადის დამზადებას თუ გასურთ შეესწოთ, შეიარეთ „ლედერახის“ შოკოლადის მაღაზიაში გახსნილ საამქროში, სადაც ტრადიციული მეთოდებით კეთდება საუკეთესო შოკოლადის არაერთი სახეობა და თან ორიგინალურ საჩუქრებსაც შემოგთავაზებენ. აქვე გამორჩეულად გემრიელი ხილის ნაყინიც შეგიძლიათ მიირთვათ.

Bahnhofstrasse 106

HONOLD

ბანჭოფშტრასეს მიდამოებში მდებარე, ჯერ კიდევ 1905 წელს გახსნილი საკონდიტრო Honold დღემდე აზადებს შოკოლადს, ნამცხვრებსა და სხვადასხვაგვარ ტკბილეულს.

პირველ სართულზე, აივანიან კაფე-ბარში „ჰონოლდის“ ტკბილეულიც შეგიძლიათ მიირთვათ და თან თვალი ადევნოთ მარად საქმიანი, მაღაზიებით გადატვირთული ქუჩის ცხოვრებას.



ცნობილია HONOLD-ის შოკოლადის ტორტი ხილით და იოგურტით შეზავებული შვრიის ფანტალები.

საკონდიტრო და კაფე უგემრიელეს მიუსლისა თუ ხრაშუნა ნამცხვარს შემოგთავაზებთ, მაგრამ საკუთარ პოპულარობას კაფე-ბარი მაინც, პირველ რიგში, ღვთაებრივ ნუგას უნდა უმადლოდეს, რომელიც რძიანი შოკოლადის გარსშია გამოხვეული.

Rennweg 53



SAY CHOCOLATE

ამ ბუტიკში შეგიძლიათ თქვენი გემოვნებისამებრ შეუკვეთოთ შოკოლადის ნაკრები – 65%-იანი მარაკაიბოს მუქი შოკოლადიდან დაწყებული, შვეიცარიული რძიანით დამთავრებული.

აქვე შეგიძლიათ შეარჩიოთ საუკეთესო კაკაოსაგან მომზადებული სხვა უგემრიელესი ტკბილეულიც, ხილის სურნელითა თუ ნებისმიერი სხვაგვარი ნაზავით.

Lagerstrasse 28



TEUSCHER

უკვე 70-წლიანი „ტოიშერის“ საკონდიტრო მთელი მსოფლიოდან მოძიებული საუკეთესო ნედლეულით აზადებს საკუთარ ნაწარმს. ქიმიური მინარევების, კონსერვანტებისა თუ დანამატებისაგან თავისუფალი უგემრიელესი ტრიუფელი და შოკოლადი, გურმანებისა თუ ექსპერტების მიერ ერთნაირად საუკეთესოდ მიჩნეული, აქაური ნახელავის მხოლოდ ერთი ნაწილია – საკონდიტროში ასევე აცხოებენ შოკოლადის ტორტებსა თუ სხვა არაერთი სახის ნამცხვრებს. მუდამ ცოცხალი გემოს მქონე საკონდიტრო ნახელავი ყოველკვირეულად მზადდება და დაუყოვნებლივ იგზავნება ევროპის, ამერიკის, კანადის, აზიისა თუ ახლო აღმოსავლეთის საფირმო მაღაზიებში.

Storchengasse 9

უთუოდ გასინჯათ ამ საკონდიტროში დაზადებული სახალმანეთშული შაჰჰანური ტრიუფელიც, სულ სხვადასხვა ზომითა და სურნალით რომ გამოირჩავა, მათ შორის კი პარდისსურნელიანი მანუშორებალი.

„ამ საქმის მცოდნეთა უმრავლესობა Teuscher-ს მსოფლიოში საუკეთესოდ მიიჩნევს.“ ნიუ-იორკ თაიმსი



შვეიცარიიდან შოკოლადის მოხარაზის მხრივ მსოფლიო ღიქარაზი არიან, ისინი ნაინაღვი 12 კილოგრამი შოკოლადს აიჩრთაჰაჰან. 18 ნაჰჰან შოკოლადის ფაჰრიჰაჰი ყოველწლიურად 200 000 ტონა შოკოლადი აჰაღღაჰა, რიჰის 60%-ის აჰსჰორტჰა ჰაღის.



MAX CHOCOLATIER

უმაღლესი ხარისხისა და დახვეწილი გემოს მქონე მისი შოკოლადი თუ სხვა ტკბილეული ყოველთვის ინარჩუნებს ყველაგან გამორჩეულ გემოსა და სურნელს. არჩევანი კი მართლაც რომ მრავალფეროვანია დრაჰეს, ტრიუფელს, ათასნაირი ფორმის შოკოლადის ფილებს, ცხელ შოკოლადს, ნამცხვრებსა თუ სხვადასხვა სასუსნავს შორის.

Theaterstrasse 12

VOYAGER ჩაქოლადი

H. SCHWARZENBACH

საჩუქრებად დელიკატესების ყიდვა გასურთ? მაშინ H. Schwarzenbach-ზე უკეთეს მაღაზიას ციურისში ვერ იპოვით. ის 1864 წლიდან აზარაგებს ციურისელებს გასაოცარი ხარისხის მრავალფეროვანი ჩაით, ყავით, შოკოლადითა და სურნელებით. აქვე აღმოაჩინოთ მსოფლიოს ყველა კუთხის საუკეთესო პროდუქტს, იშვიათი და უმაღლესი ხარისხის ორგანულ ბრინჯს, თხილეულობას, ხილის ცუკატებს, თაფლს. შეგიძლიათ ვიტრინაში წარმოდგენილი ყავა ან ჩაი მიირთვათ და უგემრიელესი ტკბილეულისა თუ ორცობილების ასორტიმენტი გასინჯოთ.

Munstergasse 19



ეზობი საკმაოდ დამახასიათებელი მოვლენაა ციურისისთვის.

ამ მშვენიერ კაფეში თითქოს დროც გაჩერებულია და თან სწორედ აქ იგრძნობთ დროის ხიბლს. აქაურ, ხელით დამზადებულ შოკოლადზე, ნამცხვარსა თუ სხვა რჩეულ ნაწარმზე კი, გვერწმუნეთ, უთუოდ წაგძლევთ სული... მთელი ეს „სიგემრიელე“ ჯერ კიდევ მე-19 საუკუნეში გახსნილი ტკბილეულის სავაჭროს დახლთანაც შეგიძლიათ შეიძინოთ.

Napfasse 4



PECLARD

კაფე Peclard-ი ციურისის ერთ-ერთ მთავარ ტურისტულ ქუჩაზე მდებარეობს, მაგრამ ამით მის ისტორიულ ხიბლს არაფერი აკლდება. აქ სრულიად შესანიშნავი ფუნტუშები და ხილის ტარტები ცხვება და საუზმისთვისაც არაჩვეულებრივი ადგილია. კაფეს ულამაზესი ტერასა აქვს, რომელიც ქუჩას გადმოჰყურებს, მაგრამ შიდა ეზოში დაჯდომას არაფერი სჯობს. ასეთი პატარა დამალული შიდა



მაილანდარლი

შვეიცარიულ კლასიკურ საშობაო ნამცხვრებს შორის მაილანდარლი გამორჩეულია. ამ ტკბილეულმა ჯერ კიდევ 600 წლის წინათ გაითქვა სახელი, როცა კონფედერაციამ ლომბარდიაში ელჩობა გაგზავნა და მილანის ჰერცოგს ეს პაწია ნამცხვრები საჩუქრად მიართვა. მაილანდარლი ფლორენციაში გაუსინჯავს და ძალიან მოსწონებია ეკატერინე მედიჩისაც, საფრანგეთის მომავალ დედოფალს. მას შემდეგ შვეიცარიელები ამ უგემრიელეს ნამცხვრებს მილანეს ან მილანეზინის (პატარა მილანელებს) უწოდებენ.



ლაკარლის ბისკვიტები

ამ ნამცხვრის ხანგრძლივი და მდიდარი ისტორია შვეიცარიაში ქრისტიანობის დღესასწაულს უკავშირდება.

მართალია, მისი კულინარიული წინაპარი გერმანული ტკბილეულია, მაგრამ შვეიცარიის დედაქალაქ ბერნში ამ სურნელოვან ბისკვიტებს, უფრო სწორად, კოჭას თაფლაკვერებს, უკვე საუკუნეებია ნამ თხილთან ერთად მიირთმევენ. ლაკარლის ნამცხვრები აუცილებლად უნდა გასინჯოთ. ძალიან ისიამოვნებთ, თუ თაფლაკვერს ჩაკბენამდე ჩაიში ამოაწობთ.



ბაზა მერანგა

მთელ შვეიცარიაში მიირთმევენ ბეზე მერანგეს; მიჩნეულია, რომ ის პატარა ქალაქ მაირინგენში გაჩნდა (სხვათა შორის, კონან დოილის მოთხრობაში შერლოკ ჰოლმსი და პროფესორი მორიარტი ერთმანეთს სწორედ ამ ქალაქის სიახლოვეს შეებრძოლნენ).



ბაზალური ბრაუნი

ეს შესანიშნავი ჩაროზი თავის კულინარიულ ღირსებებს, ძირითადად, შვეიცარიული შოკოლადის ხარისხს უნდა უმაღლოდეს.

ერთი შეხედვით, მის რეცეპტში განსაკუთრებული არაფერია – ფქვილი, შაქარი, კარაქი და ა. შ., თუმცა ბაზელურ ბრაუნში გამოყენებული შოკოლადის ღირსებების გამო ეს ნამცხვარი ნებისმიერ სადღესასწაულო სუფრას დაამსვენებს.



მიუსლი

ფონდიუსა და რძიანი შოკოლადის გარდა შვეიცარიელებმა კიდევ ერთი მშვენიერი რამ მოუტანეს მსოფლიოს – ჯანმრთელი საუზმე. იმდენად ჯანმრთელი, რომ ვაითუ გულიც არ მიგივიდეთ მასზე – ფორმითაც და შინაარსითაც ისე ჰგავს გაციებულ ფაფას!



ჩვენში დარჩეს და, მიუსლი მართლაც შეიძლება ფაფის სახეობად მოვიხსენიოთ, მით უფრო, თუკი ის სწორედ შვეიცარიულადაა მომზადებული. შვეიცარიელები მთელი ღამით ჯერ რძეში ალბობდნენ ფანტელებს, მერე

იოგურტში ურევდნენ და ბოლოს ცოცხალ ხილს – როგორც წესი, ვაშლს ან რამე კენკროვანს – უმატებდნენ. შედეგი, ცოტა არ იყოს, უცნაურად კი გამოიყურება, მაგრამ გემო, გვერწმუნეთ, გადასარევი აქვს.

ალუბლის ტორტი

ცნობილი შვეიცარიული დესერტი ნუშის ბეზეს, ალუბლის სიროფით დანამული ბისკვიტისა და ნაღების კრემისაგან კონდიტერმა ჰენრიხ ჰიონმა პირველად 1921 წელს დაამზადა. კანტონ ცუგში მდებარე ისტორიულ საკონდიტროში Confiserie Speck ამ ტორტს დღესაც ტრადიციული რეცეპტით ამზადებენ.

მისი ზედაპირი შაქრის პუდრითაა დათოვლილი, თითქოს ალმასის ელვარება დასდევს და მთელ წრეზე მოხალული ნუშის ნაჭრებითაა მორთული.

2015 წლის მარტიდან ტორტს „ცუგის ალუბალი“ (Zug cherry) ადგილწარმოშობის მიხედვით დაცული პროდუქტის სტატუსი მიენიჭა.



არქი
თაუერი
☑️ ჭავჭავაძის #37



ეახეაზის თაილი
ეაეაზი 2016

- ბინები სხილი ჩამონით
- ჯონსიჩი-საჩისი

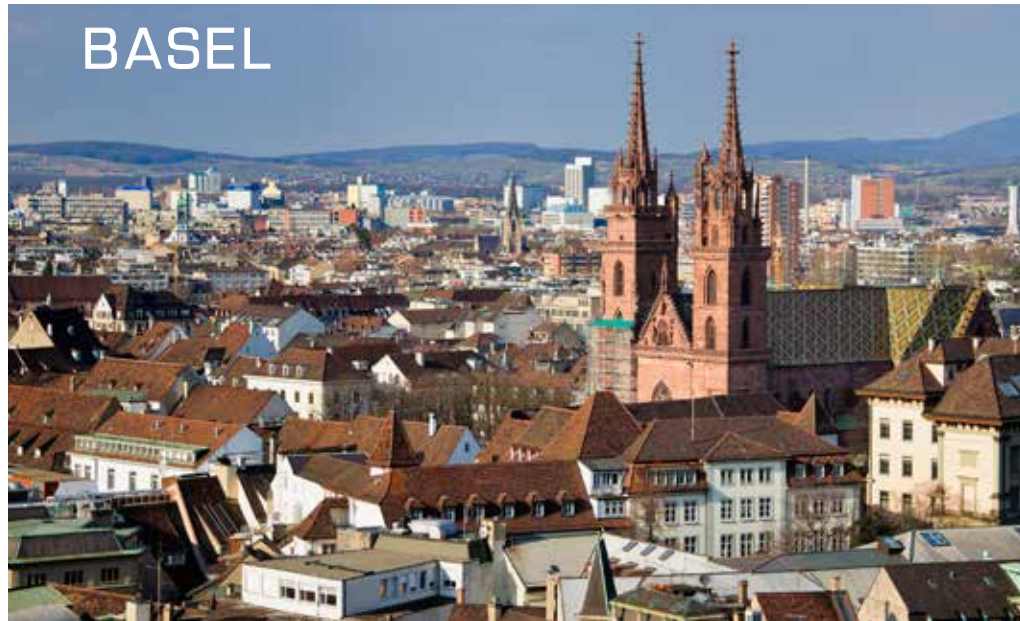
- მიწისქვეშა პარკინგი
- აუზი, სპა და ფიტნეს ცენტრი

+ 995 32 2 602 602
www.archi.ge



რაინის სანაპიროზე, შვეიცარიის ჩრდილოეთის საზღვართან მდებარე, „კულტურულ დადასაუბრებელი“ წოდებული ბაზალი, რომელიც მსოფლიო დონის მუზეუმებითა და ძველი ცენტრით იწონებს თავს, ავყანაში სიღრმით მესამე ქალაქია.

შვეიცარიის, საფრანგეთისა და გერმანიის საზღვრებთან მდებარე ამ ქალაქში ისტორიული ბუნება, ადრეაქრობები და ცნობილი არქიტექტურის მთელი მემკვიდრეობა თანამედროვე ნაგებობები კულტურულ ადგილებს აბრუნებს.



რომაელების მიერ დაარსებული ქალაქი, შუასაუკუნეებიდან მოყოლებული, განათლებისა და ხელოვნების, ასევე, სამრეწველო კერა იყო. XV საუკუნეში ბაზელში დაარსდა პირველი შვეიცარიული უნივერსიტეტი, რომელშიც ჰუმანისტი ერაზმუს როტერდამელი მოღვაწეობდა. დღეს ბაზელში ფარმაცევტულ-ქიმიური მრეწველობა წამყვანი დარგია, ამავდროულად, ქალაქი ნამდვილი კულტურული ოაზისია. სამი ქვეყნის შეხვედრის ადგილი თავის მკვიდრ მოქალაქეებს „კარგი ცხოვრების“ მცოდნეებად აქცევს. შესანიშნავი სამზარეულო მათთვის ისევე მნიშვნელოვანია, როგორც ხელოვნება და კულტურა.



ბაზელი ევროპის გულია. ის შეგიძლიათ შევიდარიასა თუ ევროპაში მოგზაურობის საწყის წერტილად მოინიშნოთ; საათზე ნაკლები დროა საჭირო ბერნში, ციურიხსა და ლუცერნში, აგრეთვე, სტრასბურგში, ფრაიბურგსა თუ ბრესჰაუში მოსახვედრად. ბაზელიდან ერთი ხელის გაწვდენაზეა „შავი ტყე“ და ელზასი, ხოლო მალაღობიან სათხილამურო ზონამდე მისასვლელად ერთ საათზე ოდნავ მეტი დრო დაგჭირდებათ.



რატუმა, რომელიც გვიანგოტიკურ სტილშია აგებული, სხვა შენობების ფონზე თავისი წითელი ფერით გამოირჩევა. ის 1504-1514 წლებში შენდებოდა, მას შემდეგ, რაც ბაზელი შვეიცარიის კონფედერაციას შეუერთდა. 1608 წელს ნაგებობას კანცელარია მიაშენეს. რატუმაც სწორედ ამ დროს მოხატა ჰანს ბოკ უფროსმა. შესასვლელის თავზე გამოსახულია ქალაქის გერბი და სხვა ბარელიეფები.



იბანაპიო რაინში

მდინარე რაინი არა მხოლოდ სანაოსნო-სავაჭრო გზაა, ის ბაზელელების ცხოვრების სტილს განსაზღვრავს. აბა სხვაგან სად ნახავთ სამსახურში ცურვით მიმავალ ადამიანებს, სპეციალურ წყალგაუმტარ ზურგჩანთებში საოფისე ტანსაცმელი რომ უწყვიათ? შვეიცარიული ფლორის ყველა გემიც ბაზელის პორტშია რეგისტრირებული.

MÜNSTER

XI საუკუნეში აგებული, მრავალგზის გადაკეთებული ეკლესია, გოტიკური ფასადითა და რომანული ინტერიერით, ქალაქის მთავარი ღირსშესანიშნაობაა. აქ აღორძინების ხანის ჰუმანისტი ერაზმუს როტერდამელია დაკრძალული. მთავარ ფასადზე სკულპტურული მრავალფეროვნებაა, დასავლეთის ფასადი (Galluspforte – გალგების შემოსვლა) შვეიცარიული რომანული სტილის ქანდაკებებითაა მორთული.



MÜNSTERSCHATZ

500 წლის განმავლობაში საკათედრო ტაძარში ეპარქიის განძი, რელიკვიები და წმინდა ჭურჭელი ინახებოდა. განძეულობა 1529 წლის ხატმებრძოლობას ხელუხლებლად გადაურჩა. როცა 1833 წელს ბაზელის კანტონი ბაზელენდს გამოეყო, ქალაქს განძის მხოლოდ ნაწილი გადაეცა, მეორე ნაწილი ეკონომიკური საჭიროების გამო აუქციონზე გაიყიდა და დღეს მიუნხენის, ბრიტანეთისა და სხვა ქალაქების მუზეუმებში ინახება.



KUNSTMUSEUM

ბაზელის სამხატვრო მუზეუმში ორი პერიოდის ხელოვნების ნაწარმოებებია დაცული: შუასაუკუნეები (1400-1600 წწ.) და ახალი ეპოქა (1800 წლიდან დღემდე). პირველი ექსპოზიცია წარმოგიდგინებთ ჰანს ჰოლბეინის ნამუშევრების ყველაზე დიდ კოლექციას, მეორე კი – იმპრესიონისტების დიდ ვერნისაჟს: პიკასოს, როდენის, გოგენის, რენუარის, ვან გოგისა და სხვა.

St. Alban-Graben 16



THEATERPLATZ-ზე აღმართული ეს დიდაბული შარდვანი ნაცნობ ასოციაციას ალუბრავს მათ, ვისაც კარიზმი, კომპილუს ცენტრთან სტრავინ-სკისადმი მიძღვნილი შარდვანი უნახავს.

BASELWORLD

მსოფლიოში საათებისა და სამკაულების ყველაზე პრესტიჟული შოუ ყოველწლიურად გაზაფხულზე ტარდება ბაზელში. 2017 წელს ის 23-30 მარტს გაიმართება. მასში 45 ქვეყნის 2,100 წარმომადგენელი კომპანია იღებს მონაწილეობას, მათ შორის საათებისა და სამკაულების მწარმოებელი უცნობილესი ბრენდები.

MUSEUM JEAN TINGUELY

მუზეუმის შენობა ცნობილი ტინინოელი არქიტექტორის, მარიო ბოტის დაპროექტებულია. ნაგებობის შიგნით დაგვხვდება ჟან ტენგლის (1925-1991) ყველაზე უჩვეულო „კინეტიკური ქანდაკებები“. მისი ერთ-ერთი „მექანიკური შედევრი“ ციურიხის ტბის სანაპიროს ამშვენებს, ხოლო დანარჩენები ბაზელის ამ მუზეუმშია დაცული.

ღია: სამშაბათიდან კვირის ჩათვლით (11:00-19:00 სთ); შესვლა – 10 CHF, სტუდენტებისთვის – 7 CHF.

Paul Sacher Anlage 1



FONDATION BEYELER

ჰილდი და ერნსტ ბეილერების კერძო კოლექცია ამჟამად მუზეუმში იტალიური სტილის ნათელ შენობაშია განთავსებული, რომლის არქიტექტორია რენცო პიანო. ექსპოზიციაში ხუან მიროსა და მაქს ერნსტის ქანდაკებებთან ერთად წარმოდგენილია ძველი სავაჭრული სტატუები, ხოლო კედლებს XIX-XX საუკუნეების მხატვართა ტილოები ამშვენებს.

Baselstrasse 101

ბაზელის კარნავალი მასშტაბით ვენეციისას არ ჩამოუვარდება, ხელოვნების მოყვარულებისათვის კი საინტერესოა არტ ბაზელი – პრესტიჟული საერთაშორისო გამოფენა-ბაზრობა, რომლის დროსაც მთელ ქალაქში ვერნისაჟები და სემინარები იმართება.





Storchen

ეს პატარა სასტუმრო და რესტორანი Schmidhofen-ში, ბადენთან ახლოს მდებარეობს. ის ამაყად ატარებს Michelin-ის ვარსკვლავს და კლასიკურ Haute Cuisine-თან ერთად რეგიონულ საფირმო კერძებსაც სთავაზობს სტუმრებს.

გატარებული ხარის კუდი, ხბოს თავისგან მომზადებული სალათა ან ბადენის Hechtklösschen-ი აქაური მენიუს განსაკუთრებით დასამახსოვრებელი კერძებია.

რესტორნის მასპინძლები დიდი გულმოდგინებით შერჩეულ უახლეს პროდუქტს, უმაღლეს ხარისხს და განუმეორებელ გემოს გთავაზობენ. თეთრი ღვინის არჩევანი Markgraeflerland-ს, ან Breisgrau-ის მიწებიდან, ზაფხულის წითელი ღვინო ახალი გემოების აღმოჩენას გპირდებათ.

Felix und Nabor Straße 2
Bad Krozingen-Schmidhofen



BEL ETAGE

Teufelhof – ეშმაკის ეზო ბაზელის შეუცვლელი ცენტრია, რომელიც ერთ სივრცეში იტევს სასტუმროს, ორ რესტორანს, ბარს, ღვინის მაღაზიასა და თეატრს. ეს არის ხელოვნების, კულტურის და გასტრონომიის კომბინაცია.

„ჭამა ვალდებულებაა, სიამოვნების მიღება – ხელოვნება“. სალონური ტიპის რესტორანი Bel Etage განთავსებულია ხელოვნების სასტუმროს პირველ სართულზე, ნათელ, ღია სივრცეში; აქ ატმოსფერო სასიამოვნოდ მშვიდია, განწყობა – ამაღლებული, ხოლო ახალგაზრდა მომსახურე პერსონალი – ძალიან თავგაბიანი.

რესტორნის გახსნის დღიდან მოყოლებული, სტუმრების კულინარიულ სიამოვნებაზე მიზნულ ბაადერი ზრუნავს.

მიშლენის ვარსკვლავის მფლობელი რესტორანი გთავაზობთ A la carte მენიუს მრავალფეროვანი არჩევანით.



ღვინის მენიუ 450 სახეობის და დასახელების ღვინოს მოიცავს.

არ დაგავიწყდეთ დესერტად ლეგენდარული Praline-ს გასინჯვა.

Leonhardsgraben 49
www.teufelhof.com



AROMA A CASA

„ყველა გზა Aroma-სკენ მიდის“. იტალიური ტრატორია ცენტრალური მოედნიდან (Marktplatz) რამდენიმე ნაბიჯითაა დიზაინი მარტივია: ხის პარკეტი, თეთრი სუფრები, თეთრი კედლებზე აბსტრაქტული ჩანახატები. აქ ყოველთვის ბევრი ხალხია და თუ ვიზიტს გეგმავთ, აუცილებლად წინასწარ დაჯავშნის გირჩევთ. ოთხი ნაწილისგან შემდგარი მენიუ ძალიან მარტივია (Antipasti, Primi, Secondi და Dolci), მათგან თითოეული ხუთი დასახელების კერძისგან შედგება.

Aromas-ს ჯადოქრობის საიდუმლო გარდა შეფ-მზარეულების ოსტატობისა, ამდვილი რომაული სანელებლების არომატებშია. მაგალითად, გასაოცრად მსუბუქი სპაგეტი alla carbonara (რომლის ფასიც 26 ფრანკია) გაჯერებულია რომაული Giunciale-თი, Pecorino-თი და Parmesan-ით.

Sattelgasse 3
www.a-roma.ch



ST ALBAN-STUEBLI

Alban-Vorsradt-ი ქალაქის გარეუბანში მდებარეობს, მაგრამ გირჩევთ ესტუმროთ. შვეიცარიულ Poulet-სთან ერთად მოაქვთ ტკბილად მობრაწული ხრამუნა კარტოფილი ტომატის სალასთან ერთად. აზიური სანელებლებით შეზავებულ ზღვის მგლის ფილეს ფორთოხლის სოუსთან და ტკბილი კარტოფილისა და ნიახურის პიურესთან ერთად მოგართმევთ. რაც შეეხება სალამოს A la carte მენიუს, ამის გარეშე ტერიტორიის დატოვება, უბრალოდ, დანაშაულის ტოლფასია – გამოდის, რომ უარს იტყვით შებრაწულ კრემზე ლავანდით, მოხარშულ ატამზე ანისის სანელებლიანი ბისკვიტით ან კარამელის Chnpfli-ზე, რომელსაც Charlotte ჰქვია. როგორც ამბობენ, აქაური დესერტები ქვეყნის რესტორნების დესერტების 99.9%-ზე უფრო გემრიელია.

St. Alban-Vorstadt 74
www.st-alban-stuebli.ch



BRASSERIE GRAND HOTEL LES TROIS ROIS

კარს გაგიღებენ თუ არა, პირველი ნაბიჯიდანვე შეიგრძობთ რამდენიმე-სართულიანი დარბაზის სიდიადეს, რომლის სივრცე საესეა გემოვნებიანი ფუფუნებით. Les Trois Rois – ეს არის კულტი და კულტურა. გაგიმართლებთ, თუ ფანჯარასთან მდებარე მაგიდასთან მოხვდებით, საიდანაც პირდაპირ რაინის ხედი იშლება. სადილის შეკვეთამდე ჭიქა შამპანური შეგიქმნით სასიამოვნო განწყობას (Maison Ruinart, 19 CHF). შეფ-მზარეული Pablo Loehle გთავაზობთ სეზონურ ფრანგულ და შვეიცარიულ

ულ კერძებს, გამდიდრებულს ადგილობრივი პროდუქტით. ბიზნეს-ლანჩი – 47 CHF ღირს, ჩვეულებრივი ლანჩი – 79 CHF. აპერიტივი შეგიძლიათ ექსკლუზიურ ბარში მიირთვათ, ჩესტერფილდის სავარძელში მოკალათებულმა. ამავე სასტუმროშია რესტორანი Cheval Blanc (შეფი Peter Knogl) რომელსაც მიშლენის 3 ვარსკვლავი და Gault Millau-ს 19 ქულა აქვს მიანიჭებული.

Blumentrain 8
www.lestroisrois.com

MATISSE

ბაზელში იშვიათად თუ შეჭამთ ასე გემრიელად, მიიღებთ ასე სასიამოვნო და კომპეტენტურ მომსახურებას, როგორც Marisse-ში. ვახშმის მენიუ 4, 5, 6, 7 ან სულაც 8 კერძისგან შედგება და დაახლოებით 105-195 შვეიცარიული ფრანკი ჯდება. „საჭმლის მომზადება ჩვენი გატაცებაა, ჩვენ გვსურს თქვენი აღფრთოვანება და ჩვენი რესტორნისადმი თქვენი ლტოლვის გაღვივება“, – წერს Michelin Guide-ში რესტორნის შეფი Erik Schröter-ი. ყოველ სეზონზე განსხვავებული მენიუს კერძები თქვენს აღტაცებას გამოიწვევს.

დასაწყისისთვის ცქრილა ღვინო (Grand cru Brut, 19 CHF) მიირთვით, ხოლო სადილთან ერთად უგემრიელესი ღვინოებიდან შეგიძლიათ შეარჩიოთ თქვენთვის საინტერესო სასმელი. 25 დასახელების ყველის სახეობებს შეგიძლიათ სათითაოდ გაეცნოთ და თქვენთვის სასურველი დააგემოვნოთ.



არ დაგავიწყდეთ, რომ ამ რესტორანში განსაკუთრებული დესერტები აქვთ: მაგალითად, მუავე Sanddorn-Beere (მასში ნებისმიერ ციტრუსზე 10-ჯერ მეტი C ვიტამინია) კარამელითა და თხილით, რომელიც ვარსკვლავივით ბრწყინავს, ჩაკბეჩის შემდეგ კი ქოქოსის



რძე ჩაგელვრებათ პირში. უმჯობესი იქნება, თუ წინასწარ იზრუნებთ ადგილის დაჯავშნაზე; გაითვალისწინეთ, რომ კარგ ამინდში ტერასაზე ჯდომა ერთი სიამოვნებაა.

Burgfelderstrasse 188
www.matisse-restaurant.ch

ACQUA

ბინინგშტრასედან ზოოპარკის მიმართულებით სერნობისას აუცილებლად ესტუმრეთ ქუჩის მარჯვენა მხარეს მდებარე Acqua-ს. ძველი ქარხნის ტერიტორიაზე გახსნილი არაორდინარული ოსტერია და ლაუნჯი კარგად ინარჩუნებენ ქარხნის შარმს ინტერიერის ლითონის დეტალებით. თუ გარეთ თბილა, ისიამოვნეთ გარშემო გაშენებული შეთისხილის პატარა ბაღითა და შადრევნით. სადილად ყველა გემოვნების ადამიანს შეუძლია აირჩიოს მისთვის სასურველი კერძი კლასიკური, თევზის თუ ვეგეტარიანული A la carte მენიუდან, რომლის ღირებულებაც 49-იდან 89 CHF-მდე მერყევობს.

ლანჩის მენიუ კი გთავაზობთ პასტას, რიზოტოს და სეკონდოს. ყვავილოვანი კომპოსტოს რავიოლი, გოგრის ღვეზელი რომმარინით და ჩილით, გოგრის Amuse Bouche, პარმეზანის



ჩიფსი, ბეკონის რიზოტო მხოლოდ მცირე ჩამონათვალია უგემრიელესი კერძებსა, რომლებსაც შეკვეთიდან მალევე მოგართმევენ.

ოსტერიის წესისამებრ, ფასში ღვინო (Gagliassi Zero Langhe Rosso) და წყალი შედის, თუმცა შეგიძლიათ სასმელი მრავალფეროვანი ღვინის მენიუდან თავად აირჩიოთ.

Binnergstrasse 14
www.acquabaselia.ch

ბაზელი საფრანგეთსა და გერმანიას ესაზღვრება და სამეროვანი მოსახლეობითაა გამორჩეული. სავაჭრო ადგილებით სავსეა როგორც ქალაქის ცენტრი, ისე მდინარე რაინის ორივე სანაპირო და, ასევე, გერმანიისა თუ საფრანგეთის საზღვრების მიმდებარე გარეუბნები. მდინარე რაინის მარცხენა ნაპირზე გაშენებულ „ჰველ ქალაქში“ უფრო მეტია დიდი სავაჭრო ცენტრები, როგორცაა, მაგალითად, Globus-ი, მარჯვენა ნაპირზე კი მომცრო კერძო სავაჭროები ჭარბობს.

შოპინგის დროს უმჯობესია აქედან დაიწყოთ და კლარაპლაციდან გაუყვით გზას. ხიდზე გადასვლის შემდეგ უკვე მარკულაზე აღმოჩნდებით, მერე ფრაიფურსას დაუყვით და სულ ბოლოს ბანკვერაინსაც ეწვიეთ.

დიზაინერული ბრენდებით ყველაზე სახელგანთქმული მაინც შპალენბერგია. აქ საყოველთაოდ ცნობილი ბრენდების გარდა უამრავ სხვა, უფრო მომცრო ბუტიკსაც მიაგნებთ.

BALLY
FreieStrasse 88

EMPORIO ARMANI
Aeschenvorstadt 55

HERMÈS
FreieStrasse 107

JIL SANDER TROIS POMMES
Bäumleingasse 10

JITROIS TROIS POMMES
FreieStrasse 74

LOUIS VUITTON
FreieStrasse 88

3.1 PHILLIP LIM TROIS POMMES
FreieStrasse 74



TROIS POMMES

მრავალბრენდული, მაღალი მოდის ბუტიკების ქსელი შვეიცარიაში, რომლის მალაზიებიც ციურიხში და ბაზელშია გახსნილი. თითოეულ მათგანში საუკეთესო, მაღალი მოდის ბრენდებს შემოვთავაზებენ – როგორც ქალების, ისე მამაკაცებისთვისაც. ბრენდის კონცეფციაა წარმოდგენილი ყოველი ცალკეული კოლექციის სიღრმისეული გააზრება და სრული თვითმყოფადობის წარმოჩენა; ყველაფერში იგრძნობა სურვილი, მაღალი მოდა ისევ თავის პირველსაწყისებს დაუბრუნდეს და ფუფუნების ელფერიც შეიძინოს.

Schneidergasse 24

TOI ET MOI

აი ნამდვილი სამოთხე ბავშვებისათვის! მაღაზიის მეპატრონე ნინა მოში სწორედ საბავშვო მოდის პროფესიონალი დიზაინერია. აქ არა მარტო მისივე შექმნილ მაისურებს შეიძენთ, არამედ ისეთი სკანდინავიური ბრენდების ნაწარმსაც, როგორცაა: Drappa Dot, Katvig და Duns.

Spalenvorstadt 3

KLEINBASEL

აქ კლიენტებს ბაზელში მცხოვრები დიზაინერის, ტანია კლიანის ნახელავ მუდამ მოდურ ტყავის ჩანთებსა და აქსესუარებს სთავაზობენ. ეს ყველაფერი უაღრესად ნატიფი, ქალური და კომფორტულია, თუმცა ისიც უნდა ითქვას, რომ ტყავის ჩანთებსა და აქსესუარებს Kleinbasel-ი მამაკაცებისთვისაც ქმნის.

Schneidergasse 24

HOT LEMON

ვერბერგასლაინის ქუჩაზე მდებარე მარკ შატლის ბუტიკი მეტად მიმზიდველი ადგილია მოდით გატაცებული საზოგადოებისათვის. აქაურობა ისეთი დიზაინერების შედეგ-რებითაა სავსე, როგორებიც არიან: Kenzo, Ferre, Paul Smith.

შედარებით მოკრძალებულია გამოფენილი ფეხსაცმლის კოლექცია, თუმცა მათ შორისაა ისეთი საფირმო ნიშნებით აღბეჭდილი ნაწარმი, როგორცაა La Martina Shoes თუ Daniele Alessandrini.

Gerbergässlein 22

BLUE LEMON

ეს საფირმო ნიშანი მთელ შვეიცარიაშია ცნობილი თავისი უმაღლესი ხარისხის, დღისა თუ ღამის თეთრეულით. საჭირო მასალას ისინი მხოლოდ უაღრესად სანდო შვეიცარიელი თუ იტალიელი მწარმოებლებისაგან იძენენ. ცხადია, საუბარია მხოლოდ საუკეთესო ქსოვილებზე, ხოლო ამ ქსოვილებით დამზადებული სამოსის თარგით, დიზაინით, კომფორტულობით თუ გამძლეობით ეს მარკა არავის უდებს ტოლს. Blue Lemon-ის ნაწარმი შეუდარებელი სიმსუბუქითა და სილბოთი გამოირჩევა.

FreieStrasse 44

FELDPAUSCH

თავის დროზე მოდის ეს სახლი ბაზელში დაფუძნდა და ახლა უკვე მთელ შვეიცარიაში აქვს ფილიალები გახსნილი. ფალკნერშტრასეზე განთავსებულ ამ ოთხსართულიან შენობაში უცნობილესი ბრენდებისა და ბევრი საერთაშორისო სახელის მქონე დიზაინერის კოლექციები იფინება.

Falknerstrasse 19

HOME SHOPPING DANIELA SPILLMANN

„Couture-à-porter“ – ასე ახასიათებს საკუთარ სტილს დანიელა შპილმანი: „მოსახერხებელი მაღალი მოდა“. მისი კოლექცია უნატიფესი ქსოვილებითა და საოცრად დახვეწილი დეტალებითაა გამორჩეული. აქ ასევე შეგიძლიათ შეიძინოთ ისეთი ბრენდების ნახელავიც, როგორცაა: Nanni, Fabiana Filippi თუ Seventy.

Rheinsprung 1

TONJAONJA BOUTIQUE

ეს მართლაც რომ ზღაპრული ბუტიკი მხოლოდ უმაღლესი ხარისხის ქსოვილებით, მაისურებითა და პერანგებით ვაჭრობს. მოდის სამყაროში რამდენიმე უცნობილეს სახლთან თანამშრომლობის შედეგად, აქ არჩევანი წელიწადის დროების მიხედვით იცვლება, თუმცა კი დაუწერელ კანონად რჩება თუნდაც ყველაზე მომთხოვნი და ჭირვეული მომხმარებლის საუკეთესოდ მომსახურება. წილევანდელი მაისურები, ძირითადად, ტილოს, აბრეშუმისა და ბამბისგანაა დამზადებული და თან ისეთი ფრანგული, შვეიცარიული და დანიური ბრენდების მიერ, როგორცაა: Repeat, DTLM, Style Butler, Berenice და კიდევ რამდენიმე სხვა.

Bäumleingasse 4

VOYAGER კომპანია

მაღაზიათა უმრავლესობას კვირა დასვენების დღედ აქვს გამოცხადებული და მხოლოდ საღმურების, აპროკორბინისა და ბანზინისამართი საღმურების მიხედვითაა სავაჭრო დაწესებულებები არ მყვებენ ამ დღეს მუშაობას.

ფასდაკლება, როგორც წავი, წალიწაღში ორჯერაა – ნანვარსა და ივლისში.

შვეიცარიული ფრანკის მარდა ბავშვთა ევროთი ანბარიშსწორებას შესაძლებელია, თუმცა ხურდას ამ შავ-თხვავაშიც ფრანკებით დაზიარუნება.

SCHWARZ MODES

ბაზელში განთავსებულმა დიდი ტრადიციის მქონე კომპანია Schwarz Modes-მა სულ ახლახან აღნიშნა დაარსებიდან 100 წლისთავი. ეს ბრენდი ისევ ინარჩუნებს საუკეთესო ხარისხისა და ხალისიანი მოდის შემქმნელის რეპუტაციას.

Spalenberg 23

DOODAH

ეს არის სპეციალიზებული მაღაზია ციგურებისა და სქეითბორდის მოყვარულთათვის, რას აღარ ნახავთ აქ: სნოუბორდებს, სქეითბორდებს, თხილამურებს, ამ ყველაფრისთვის აუცილებელ აქსესუარებსა და, ასევე, შესაბამისი ტანსაცმლის ფართო არჩევანს. Doodah-ს ეკუთვნის, აგრეთვე, სნოუბორდების მომსახურების სადგურები, სადაც თქვენი ალტურვილობის მდგომარეობას შეგიმოწმებენ.

Falknerstrasse 33

PFAUEN

მოდური ფეხსაცმელი გაინტერესებთ, აქსესუარები, ინტერიერის დიზაინი, კოსმეტიკა, საკანცელარიო ნივთები თუ სათამაშოები – ამ დიდ სავაჭრო ცენტრში ყველაფერს იპოვით. აქ მრავალფეროვანი პროდუქციის თვალჩინებითაც კი კარგად ისიამოვნებთ.

FreieStrasse 75

SET & SEKT

კორინ გრუტერის კონცეპტუალური ჩანაფიქრის მიხედვით ბაზელში 2007 წელს გახსნილი ეს უნიკალური ბუტიკი მოდის, არქიტექტურის, მუსიკისა და სახვითი ხელოვნების შერწყმას ისახავს მიზნად. უახლესი სტილის ინტერიერი შვეიცარიელმა არქიტექტორებმა – ბუნენმა და ბრუნდლერმა გააწყვეს; გემოვნებიანი მომხმარებელი აქ უთუოდ მოიხიბლება მამაკაცისა თუ ქალის განუმეორებელი მრავალფეროვანი სამოსითა და აქსესუარებით, რომლებიც საგანგებოდაა გამიზნული იმისთვის, რომ მეტი ჰქონი შემატოს თანამედროვე ყოველდღიურ ყოფას. Set & Sekt-ის სტუმარს სასურველი შენაძენის შერჩევაში გამოცდილი ასისტენტები გაუწევენ დახმარებას.

Rümelinspl 5

BUCKLES & BELTS

აქსესუარების ეს ბრენდი, ძირითადად, ქაშვებზეა გათვლილი. არჩევანი ქაშვის ოთხმოც და ბალთის ორჯერ მეტი ნაირსახეობას მეთიკა, საკანცელარიო ნივთები თუ სათამაშოები – ამ დიდ სავაჭრო ცენტრში ყველაფერს იპოვით. აქ მრავალფეროვანი პროდუქციის თვალჩინებითაც კი კარგად ისიამოვნებთ.

Hochbergerstrasse 70



CENTRAL MARKET ON MARKETPLATZ

ბაზელში ეს ყველაზე ცნობილი სავაჭრო ადგილია, რომელიც ისტორიული რატუმის წინ მოედანზე მდებარეობს. აქ მხოლოდ ახალთახალი და ბუნებრივი ნაწარმი იყიდება, ხოლო არაერთ დახლებე გამოფენილი ულამაზესი ყვავილების, უამრავი ტკბილეულის, სუნელ-სანელებლის, თაფლისა თუ ახალგამომცხვარი პურის სურნელი თქვენს აქ სტუმრობას დაუვიწყარ შთაბეჭდილებად აქცევს. ორშაბათობით, ოთხშაბათობითა და პარასკეობით ღიაა დილის 6-იდან საღამოს 7-მდე; საშაბათობით, ხუთშაბათობით და შაბათობით – დილის 6-იდან დღის ორის ნახევრამდე; ყოველი თვის მეორე და ბოლო შაბათს კი – საღამოს 6 საათამდე.





არტ ბაზელი 2017 წელს 15-18 ივნისს გაიხარტა

ირინა კოპიაშვილი

არტ ბაზელი დღევანდელი ხელოვნების სამყაროს ყველაზე მნიშვნელოვანი თანამედროვე და მოდერნისტული ხელოვნების ბაზრობაა, რომელიც შვეიცარიის ქალაქ ბაზელში უკვე 46 წელია

ყოველწლიურად, ივნისში ტარდება. 2013 წელს არტ ბაზელს სახელი შეუცვალეს და Art Basel in Basel დაარქვეს, რადგან ბაზელის ბაზრობას 2002 წელს დაემატა არტ ბაზელ მაიამი, 2013-ში კი – არტ ბაზელ ჰონკონგი.

მოკლე ისტორია იმის შესახებ, თუ როგორ მიაღწია არტ ბაზელმა ასეთ პოზიციას: არტ ბაზელამდე, 1967 წელს დაარსდა კიოლნის ბაზრობა, რომელშიც შვეიცარიელი გალერისტებიც მონაწილეობდნენ, 1970 წელს კი სამმა მათგანმა ბაზელის ბაზრობა დააფუძნა. მოგვიანებით ერთ-ერთი გალერისტი, ერნსტ ბეილერი მსოფლიოში ცნობილი ხელოვნების დილერი და კოლექციონერი გახდა. დღეს ბაზელში მდებარე რენცო პიანოს ბეილერის ფონდის მუზეუმი თავისი შენობით და კოლექციით მსოფლიოს საუკეთესო თანამედროვე მუზეუმებს შორისაა.

თავიდან არტ ბაზელის ბაზრობაში 90 საერთაშორისო გალერეა და პრინტების გამომცემლობა მონაწილეობდა. არტ ბაზელის ბაზრობამ კიოლნისა და სხვა არტ ბაზრობებისთვის – პარიზის

Fiac, მადრიდის Arco, Art Chicago – პირველობის ჩამორთმევა მხოლოდ 90-იანი წლების დასაწყისიდან შეძლო, როდესაც მას სათავეში ლორენცო რუდოლფი ჩაუდგა. რუდოლფმა არტ ბაზელის შესარჩევი კომისია 30 ქვეყნის წარმომადგენლობითი კომისიიდან 3 გავლენიან გალერისტამდე შეგლედა, გაამკაცრა მონაწილეთა მიღება, არტ ბაზელისთვის UBS ბანკის სპონსორობა მოიპოვა და ბაზრობა სექტორებად დაყო. მისი დირექტორობის დროს არტ ბაზელის პიარის ხელმძღვანელმა სემ კელერმა საერთაშორისო სექტორი გაზარდა და 1995 წელს ბაზრობის პირველი ოფიციალური ვებსაიტი შექმნა. მან განსაკუთრებული ყურადღება მიაქცია ჩინური და აზიური გალერეების მოზიდვას. 2000-2007 წლებში, ერნსტ ბეილერის რეკომენდაციით, სემ კელერი ბაზრობის დირექტორად დაინიშნა.

სამ კლერს აღაპიანებთან ურთიერთობის განსაკუთრებული ნიჭი ჰქონდა, ჯვარი ასაინა მის განსაოცარ მახსიაჩაზა. ნიუ-იორკში 1999 წელს გადარა Spencer Brownstone-ის დირაქტორი ვიყავი, ააშინ ვირვანად გავიყანი გააოყანის სანახავად მოსადი კლერი. მისი დავანდარადი მახსიაჩაზის აგავი ვირვანად გააოყანად, როცა ვრთი წლის ვადავ, ჯაყადის ჯაყროჯაყა რვანი გააოყანის არტისტი და მასჯა საუჯარი ზუსტად გაიხსანა.

სემ კელერის დამსახურებაა არტ ბაზელ მაიამის იდეის განვითარება და მისი, როგორც წამყვანი ჩრდილოამერიკული არტ ბაზრობის, სახელის დამკვიდრება. არტ ბაზელ მაიამი, ძირითადად, ლათინოამერიკულ სახელოვნებო ბაზარზე მიმართული და მან კონკურენცია გაუწია და თითქმის მთლიანად განდევნა ბაზრიდან არტ მაიამის ადგილობრივი ბაზრობა. არტ ბაზელ მაიამი გახდა ლათინური და ჩრდილო ამერიკის ხელოვნებისა და კოლექციონერების შეხვედრის ადგილი. არტ ბაზელ მაიამის წარმატებას ხელი შეუწყო დეკემბერში მაიამის შესანიშნავმა ამინდმა და ამ ქალაქის მდიდარი კოლექციონერების სახლებსა თუ დიზაინერულ ბუტიკ-სასტუმროებში გამართულმა ლეგენდარულმა გლამურულმა წვეულებებმა. როგორც წესი, სახელოვნებო პრესა არტ ბაზელ მაიამის წვეულებებზე ცალკე რეპორტაჟებსაც აკეთებს ხოლმე.



Ketuta Alexi-Mekshishvili / Installation view at Statements, Art Basel, 2016 Micky Schubert, Berlin / Photo © Eric Tschernow, 2016

2011 წელს, ახალი დირექტორების (მარკ შპიგლერი და ანეტ შონჰოლცერი) გადაწყვეტილებით, არტ ბაზელმა აზიის ხელოვნების ბაზრობის ნიშის დასაკავებლად აზიური არტ ბაზრობის – არტ ჰონკონგის 60% იყიდა და 2013 წელს ეს ბაზრობა უკვე არტ ბაზელ ჰონკონგად მოინათლა.

როგორი სტრუქტურა აქვს თავად არტ ბაზელს: ბაზრობა ბაზელის კონვენციების ცენტრში ტარდება, რომლის წინაც ცნობილი შვეიცარიული არქიტექტურული ბიუროს, Herzog & de Meuron-ის მიერ დაგეგმარებული ნაწილობრივ გადახურული მოედანია.

არტ ბაზელი რამდენიმე სექტორისგან შედგება: Art Unlimited, Art Statements, Feature, მოდერნისტული და თანამედროვე ხელოვნების გალერეების განყოფილება, Parcours (ქალაქის სხვადასხვა უბანში განთავსებული ნამუშევრები და ინსტალაციები), Film (ერთკვირიანი ფილმების პროგრამა) და პრინტების გამომცემლობები. სანამ თითოეულ მათგანს განვიხილავთ, კარგი იქნება გავერკვეთ, როგორ ხდება მონაწილეების შერჩევა.

არტ ბაზელში მხოლოდ საუკეთესო გალერეები ხვდებიან, ისინი ყოველწლიურად ავსებენ აპლიკაციის ფორმებს, რომელთაც კომისია საკმაოდ მკაცრად განიხილავს. კომისიაში სხვადასხვა ქვეყნის ცნობილი გალერისტები არიან, როგორც წესი, 7-9 წევრი. აპლიკანტმა აპლიკაციის გაგზავნის დედლაინები უნდა დაიცვას და გადასახადებიც ზუსტ ვადებში გადაიხადოს.

ლეგენდები დადის კომისიის წევრებთან დაკავშირებით – ისინი ამოწმებენ მონაწილე გალერეების საგამოფენო სიას, უყურებენ, რომელი პროფესიული ჟურნალები განიხილავენ აპლიკანტის გამოფენებს, ათვალთვლებენ მათ კატალოგებს. ზოგიერთი გალერეა 8-9 წლის განმავლობაში ცდილობს ბაზელის ბაზრობაზე მოხვედრას, დაულალავად გზავნიან და გზავნიან აპლიკაციებს. ხშირია შემთხვევა, როდესაც გალერეების ნაწილს ე. წ. waiting list-ზე ათავსებენ; იმდენად პრესტიჟული და საამაყო გალერეისთვის ბაზელში მოხვედრა, რომ ამ სარეზერვო სიაში ჩასმა და პირველობაც კი სასიხარულოა მათთვის. ერთგვარად ეს აღიარებაა ცნობილი კოლეგებისგან: „შენ დაიმსახურე ჩვენ შორის ყოფნა“.



Thea Djordjadze / Untitled, 2009 Wood, paper mache, lacquer, paint © Thea Djordjadze, Courtesy Sprüth Magers



Thea Djordjadze / Untitled 2009 Wood, glass, lacquer, paper, clay, plaster, plastic, fabric © Thea Djordjadze, Courtesy Sprüth Magers

კომისია ითხოვს გალერეის სტენდის სამგანზომილებიან რენდერს და შემდეგ რეალურ სტენდს ამ რენდერის მიხედვით ამოწმებენ. ასევე დაუშვებელია ბაზრობის გახსნამდე გალერეის მიერ კოლექციონერის შემოყვანა დასათვალისწინებლად. ცნობილი ფაქტია, რომ პარიზელმა გალერისტმა ემანუელ პეროტანმა დამხმარე ინსტალატორის ტანსაცმელში გადაცმული კოლექციონერი ბაზრობის გახსნამდე შეაპარა. ბაზელის თანამშრომლებმა ის იცნეს და პეროტანი ბაზრობიდან გამოისტუმრეს. მას წლები დასჭირდა, რომ არტ ბაზელში მონაწილეობის უფლება კვლავ მოეპოვებინა.

კოლექციონერების VIP პროგრამები: VIP პროგრამა და VIP კოლექციონერებისთვის განკუთვნილი სივრცის გამოყოფა ლორენცო რუდოლფის იდეა იყო. მონაწილე გალერეები თავად ეპატივებიან თავიანთ კოლექციონერებს VIP პროგრამით. არსებობს VIP ბარათის რამდენიმე რეგისტრი – ბარათები სხვადასხვა ფერისაა და ამის მიხედვით განასხვავებენ პრივილეგიებს, რომლითაც ამა თუ იმ ბარათის მფლობელს შეუძლია ისარგებლოს.

VIP-ის გახსნა, როგორც წესი, სამშაბათს 11-იდან 15 საათამდეა და ამ დროს შესასვლელთან უკვე დიდი რიგი დგას. კოლექციონერები ჩქარობენ, რომ სასურველ ნამუშევრებთან სხვამ არ დაასწროს მისვლა. ჩვეულებრივ, გალერეები წლის განმავლობაში ინახავენ საუკეთესო ნამუშევრებს ბაზელში გამოსაფენად. გალერეების მიერ კოლექციონერებთან საგამოფენო ნამუშევრების ფოტოების დაგზავნა რამდენიმე თვით ადრე იწყება და ზოგიერთ მათგანს უკვე ყველაფერი გაყიდულიც აქვს ხოლმე წინასწარი შეთანხმებით.

ხშირად არის, რომ ცნობილ კოლექციონერს რამდენიმე არტ კონსულტანტი ჰყავს, რომლებიც სხვადასხვა განყოფილებაში დადიან, სასურველი ნამუშევრის აღმოჩენისას მას ფოტოს უღებენ და სასწრაფოდ უგზავნიან კოლექციონერს. ამ უკანასკნელმა შეიძლება ტელეფონით გადაღებული ფოტოს საფუძველზე მიიღოს გადაწყვეტილება. მაგალითად, ცნობილია, რომ ჩარლზ სააჩი თვითმფრინავით არ მოგზაურობს და რამდენიმე კონსულტანტის მიერ გადაგზავნილი ფოტოების საფუძველზე იძენს ნამუშევრებს.

დამწყებ კოლექციონერს, რომელსაც არტ სამყაროში არ იცნობენ, რომელიმე ცნობილი კოლექციონერის რეკომენდაციის ან ნაცნობი არტ კონსულტანტის გარეშე ცნობილი გალერეები ნამუშევარს არ მიჰყიდიან. ეს, ნაწილობრივ, ხელოვნების



1

ნიმუშების დაცვაა, რადგან როდესაც გალერისტი უცნობ კოლექციონერს მიჰყიდის ნამუშევარს, გარანტია არ აქვს, რომ იგი მის დაუკითხავად არ გაიტანს აუქციონზე ექსპონატს; ნაწილობრივ კი, გალერეების სნობიზმის შედეგია.

ერთ-ერთი ყველაზე საინტერესო ნაწილია **Art Unlimited**. არტ ბაზელის ამ ნაწილს ჰყავს კურატორი – ჯანი იეტერი, რომელიც მას ხელმძღვანელობს. ეს არის უზარმაზარი ანგარის სივრცე, სადაც წარმოდგენილია გალერეების მიერ შემოთავაზებული რომელიმე არტისტის სპეციალური მასშტაბური სოლო პროექტები. ხშირად ასეთი პროექტის განხორციელება დიდ თანხასთანაა დაკავშირებული, შესაბამისად, როდესაც ესა თუ ის არტისტი სხვადასხვა ქვეყანაში რამდენიმე გალერეასთან თანამშრომლობს, ისინი ერთმანეთთან და ხელოვანის პროექტისთვის საჭირო თანხებს ინაწილებენ.

არის შემთხვევები, როდესაც ცნობილი არტისტის ისტორიულ გამოფენას იმეორებენ, ან რომელიმე განუხორციელებელ პროექტს აკეთებენ. სანახაობრივად ეს ნაწილი მუზეუმის დონის გამოფენაა, რომელიც, ძირითადად, ინსტიტუციურ და



3

- 1. Gladstone Gallery, Lisson Gallery / Anish Kapoor
- 2. Galerie Daniel Templon / Chiharu Shiota
- 3. Galerie Xavier Hufkens



2

კორპორაციულ კოლექციებზეა გათვლილი. ქართველებიდან **Art Unlimited**-ზე რამდენიმე წლის წინათ ბერლინურმა გალერეამ თეა ჯორჯაძე წარადგინა სოლო პროექტით.

Art Statement (ახალგაზრდა არტისტების პერსონალური გამოფენა) ახალგაზრდა გალერეების სექციაა, სადაც სხვადასხვა ქვეყნის გალერეები მცირე ზომის სოლო სტენდზე ამა თუ იმ ახალგაზრდა პერსპექტიული ხელოვანის პერსონალურ გამოფენას აწყობენ. წელს Art Statement-ში ბერლინის მიკი შუბერტის გალერეა ქეთუთა ალექსი-მესხიშვილის ფოტოგამოფენით იყო წარმოდგენილი.

Feature სექციაში გალერეები ან ისტორიულ, ან თემატურ გამოფენებს წარმოადგენენ.

მოცე საუკუნის ხელოვნების ნიმუშები, როგორც წესი, პირველ სართულზეა გამოფენილი და აქ დამთვალიერებელს საუკუნის დასაწყისში შექმნილი შედეგების ყიდვა შეუძლია. ბევრი მოდერნისტული ხელოვნების გალერეა თითქმის დაარსების წლიდან მონაწილეობს არტ ბაზელში და მას თავისი „კუთვნილი“ უცვლელი მდებარეობა აქვს ბაზრობაზე. არტ ბაზელის შესასვლელში არის საინფორმაციო სტენდი ბაზრობის გეგმით და რუკით, აქვე იყიდება ბაზრობის კატალოგი, რომელშიც ყველა მონაწილე გალერეაა წარმოდგენილი არტისტების სიით და რამდენიმე ნამუშევრის რეპროდუქციით.

კონვენციის შენობის ცენტრში შიდა ეზოა, სადაც ბაზრობის განმავლობაში კაფეები და რესტორნებია განთავსებული. ბაზრობის დახურვის და გალერეების სადილების შემდეგ პოპულარული თავმჯერის მისამართია ბარი „კუნსტჰალე“ ბაზელის კუნსტჰალეს, თანამედროვე ხელოვნების საგამოფენო სივრცის, ეზოში. ბარი ასევე ცნობილია, როგორც სამუშაო საათების შემდეგ მიღწეული შეთანხმებების ადგილი.

ბაზელის სახელგანთქმული მუზეუმები არტ ბაზელის დროს მუცელად გამოფენებს ხსნიან. ბაზელში არის ხელოვნების მუზეუმი ცნობილი ჰოლბაინებით; აქ არის „შულაგერი“ – კერძო კოლექციონერის მიერ აშენებული კოლექციის საფეხები და საგამოფენო სივრცე; არის ბაილერის ფონდის მუზეუმი რენცო პიანოს შენობით, ბაზელის „კუნსტვერაინი“ და გამოყენებითი ხელოვნების მუზეუმი.

ბაზელის არტ ბაზრობის დროს ტარდება რამდენიმე პარალელური ბაზრობა. „ლისტე“ თავად ბაზელში შექმნილი „ახალბედა“ ბაზრობაა, რომელიც არტ ბაზელთან შეთანხმებით დაარსდა. მასში მოხვედრაც ასევე პრესტიჟულია და მხოლოდ ახალგაზრდა გალერეებისთვის არის განკუთვნილი. ორი წლის წინათ „ლისტეზე“ პირველად მონაწილეობდა ქართული გალერეა – „ნექტარმა“ შესანიშნავი პრეზენტაცია წარმოადგინა ჯგუფური გამოფენით. „ლისტეს“ გარდა არის სხვა მცირე ბაზრობებიც, როგორცაა: „ვოლტა“, Scope და Miami Design ბაზრობა.

ვისაც 20-21-ე საუკუნეების ხელოვნება და კონკრეტული ნიჭიანი ანტიკვარის, ვარჩხვლი, ვისტაგროს არტ ჯაზანს და ალგოიზა ნახოს თანამედროვე სახელოვნებო საყვაროს „ოლივიუარი თაბაშავი“.



4



5

- Galleries 2016**
- 4. Galerie Thomas
- 5. The Approach
- 6. Galleri Nicolai Wallner
- 7. Bortolami



6



7



მრავალფუნქციური კომპლექსი
KING DAVID



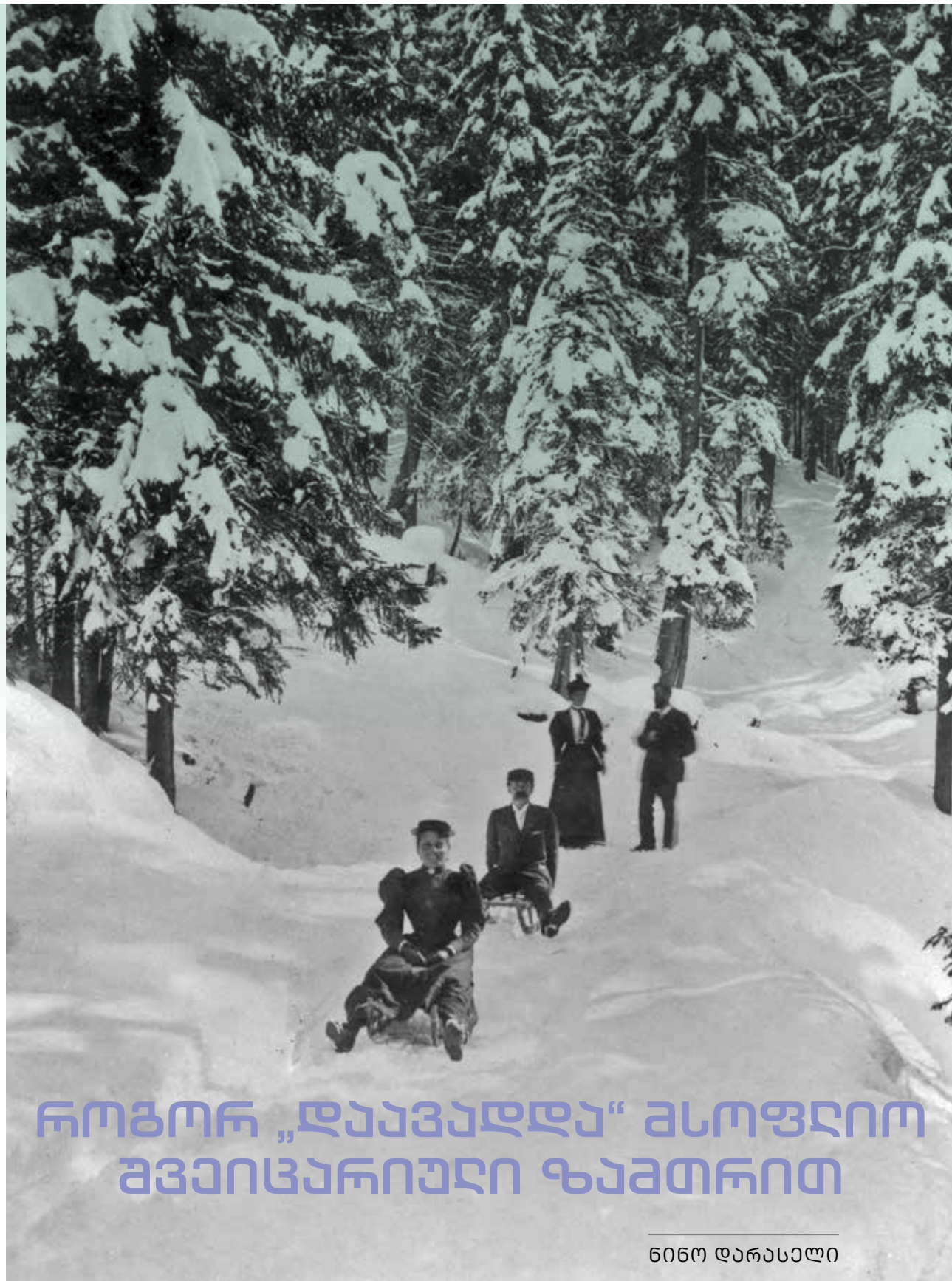
WWW.KDR.GE მირიანაშვილის ქ. 12. 0171 თბილისი, საქართველო SALES@KDR.GE

EUROPEAN PROPERTY AWARDS 2016 წლის გამარჯვებული პროექტი



გაეცანით
ახალ შეთავაზებებს
200 18 18





როგორ „დაავადდა“ ასოფლიო მშენებარეობა ზამთრით

6160 დარასალი

© swiss-image.ch

1864 წლის გაზაფხულის ერთ საღამოს სანკტ მორიცში სასტუმრო Baer-ის მეპატრონემ იოჰანეს ბადრუტმა თავის ინგლისელ სტუმრებს ენთუზიამით უამბო ადგილობრივი ზამთრის მშენებარეობაზე, დაპატიჟა ისინი ზამთარში და შეჰპირდა, რომ თოვლთან ერთად შვეიცარიული ტემპერატურას „დაახვედრებდა“; რომ კარგ ამინდში ქუჩაში პერანგის ამარა ივლიდნენ, თუ არადა, ბადრუტი მათ მგზავრობის ხარჯებს აუნაზღაურებდა.

იმ წელიწადს დიდი თოვლიც მოვიდა და ინგლისიდან პირველი სტუმრებიც ჩამოვიდნენ დასასვენებლად, ცივებითა თუ ცივგურებით სასრიალოდ, კარლინგის სათამაშოდ... სწორედ მათ გაატარეს პირველად ზამთრის არდადეგები ალპებში.

1904 წელს, როდესაც ბობსლეისტები სანკტ მორიციდან სელერინაში მსოფლიოში პირველ ბობსლეის ტრასას ითვისებდნენ, ბრიტანული გზამკვლევი „ორი სემონი შვეიცარიაში“ უკვე გულმოდგინედ აქებდა აქაურ ზამთარს და ამტკიცებდა, რომ შვეიცარიაში დასვენება მალე ყველაზე პრესტიჟული იქნებოდა.

ზამთრის დასვენების პოპულარული ადგილი თავიდანვე გრაუბიუნდენის კანტონი იყო: სანამ მთის თხილამურები პოპულარული გახდებოდა, ინგლისელები, იმის მაგივრად, რომ ზამთარში რივიერაზე ან ეგვიპტეში წასულიყვნენ, გრაუბიუნდენში ჩამოსვლას არჩევდნენ.

1870 წელს დავოსში მათვე დააარსეს შვეიცარიაში პირველი მოციგურავეთა კლუბი, 1877 წელს კი ევროპაში ყველაზე დიდი სასრიალო მოედანი გახსნეს. ამის შედეგად ეს კურორტი ევროპის საციგურაო სპორტის დედაქალაქად იქცა. ინგლისელებმა ათასობით ადამიანი „დააავადეს“ ქათქათა თოვლის ქვეყნით, თანაც უთვალავი გიჟური იდეის ხორცშესხმა დაიწყო: ბობსლეი და სკელეტონი, სწრაფდაშვება, ციგურებით სრიალი... იმხანად პოპულარული გასართობი ციგაობა მოდურ სპორტად დავოსში იქცა, 1883 წელს კი, პირველი შეჯიბრებების შემდეგ, დავოსიდან კლოსტერამდე გაგრძელდა – სწორედ ეს კურორტი და ტრასა გახდა საციგაო სპორტის საკულტო ადგილი.

XX საუკუნის 20-იან წლებში ზამთრის სპორტი ახლოდ ელიტის თავმჯდომარეობდა. მთის თხილამურება ის გაერთო საყოველთაოდ აქცია. ახალი დიდი მშენებარეობის სანახი მოჩვენება 1928 წელს გააერთიანა ოლიმპიკი თაბაბასა.

გშტადი, სანკტ მორიცი, ცერმატი, დავოსი თანდათანობით ცნობილ „ბრენდებად“ გადაიქცა. იგებოდა რკინიგზა, რომ სტუმრებისთვის მოგზაურობა კომფორტული ყოფილიყო: სარკინიგზო ხაზი კურადან დავოსამდე 1890 წელს აშენდა; რეტის რკინიგზა, რომელიც სანკტ მორიცამდე მიდიოდა და დღეს უკვე იუნესკოს მსოფლიო მემკვიდრეობის ნუსხაშია, 1904 წელს ააგეს. მალევე გასაგები გახდა, რომ ზამთრის სტუმრებს არაჩვეულებრივი ხედებით ტკობასთან ერთად დროის აქტიურად გატარება სჭირდებოდათ. კურორტებმა დაიწყეს ზამთრის სპორტის სახეობების განვითარება. პირველი ფუნქციონირი სწორედ ამ მიზნით გაიხსნა 1912 წელს მიურენიდან ალმენდჰუბელში და სანკტ მორიციდან შანტარელაში. ბოლგენის მთაზე დავოსში აიგო პირველი ბიგელის ტიპის საბაგირო. ის ორმა შვეიცარიელმა გამოიგონა – ინჟინერმა ერნსტ კონსტამ და სამთო ინსტრუქტორმა ჯეკ ეტინგერმა.



დღეისათვის საუკეთესო კურორტები მილიონებს ხარჯავენ საბაგიროების ასაგებად და ინფრასტრუქტურის გასაუმჯობესებლად, თუმცა შვეიცარიის „ოქროს საბადოდ“ მაინც მისი ბუნებრივი განძი რჩება: მთის დიდებულ და მრეწველ კალთები, ტყეები და მდინარეები, მყინვარები და ტბები. ისევე, როგორც 150 წლის წინათ, იოჰან ბადრუტის დროს, შვეიცარია დღესაც დამატყვევებლად მშვენიერია.

VOYAGER კომენტარი

2016/2017 წლის ზამთრის სეზონი

შვეიცარიის სამთო-სათხილამურო რეგიონი Zermatt-Aostatal ალპებში ზამთრის დასვენების ყველაზე ძვირადღირებულ ადგილად და მიჩნეულია. აქ თხილამურებით რომ ისრიალოთ, ექვსდღიანი აბონემენტი 463 CHF დაგიჯდებათ. მეორე ადგილს იკავებს Zermatt-Cervinia (434 CHF), ხოლო მესამეს – თვით სოფელი ცერმატი (380 CHF); მეოთხე ადგილზე აღმოჩნდა ენგადინის ხეობა – სანკტ მორიცი, მესუთე კი – რეგიონი Quatre Vallées-Verbier: აქ თხილამურებით სრიალი ერთი კვირის განმავლობაში 370 CHF ღირს.

დასვენებისა და მომსახურების ხარისხით – არა, მაგრამ ფასებით მათ ცოტათი „ჩამორჩება“ გშტადი და ვოს კანტონის შვეიცარიული ალპები. სათხილამურო აბონემენტი (Superpass) შეგიძლიათ 333 CHF-ად შეიძინოთ. საშუალოდ, სემონზე შვეიცარიის ალპებში თხილამურებზე სრიალი ერთ კვირის განმავლობაში ერთ ადამიანს 330 CHF-ზე ოდნავ მეტი უჯდება. ბუნებრივი პირობების წყალობით, შვეიცარიის მონფედერაციაში უთოვლო ზამთარი, ფაქტობრივად, არ არსებობს და დასვენების „გაფუჭების“ რისკიც, შესაბამისად, მინიმალურია.

ცემარტი სამთო-სათხილამურო კურორტის ეპალონია. ამ ყველაფერია – შოკოლადის კანფეტების ყუთის მსგავსი ტიპური ალპური სოფლები, ათობით საბაგირო, რომელსაც 3000 მეტრზე მაღლა აკვავხარ, ქალაქი ურტაბში ძვირფას მალახიბთან და სათხილამურო ფორმაში დილაშდა მოხატული მოთხილამურეები, ცხენებზე მთები მანქანების მავრად, მასართობი საფარი მხოლოდ იტალიაში, შვიცარული საათები იტალიაში, შვიცარული საათები იტალიაში, კურორტი ერთ-ერთი საუკეთესო თოვლის პარკი და კარგი თოვლის მარაბია. და ზაფხულში ყინულზე სრიალი. და აქვე, რაღა თქმა უნდა, საოცარი კანონობა.



ZERMATT

„მატერჰორნის სათხილამურო სამოთხე“ – ეს 380-კილომეტრიანი მომზადებული ტრასაა მთელ ევროპაში ყველაზე მაღალმთიანი სასრიალო ფერდობით (საერთოდ, ცერ-მატში ბევრი რამაა, რაზეც შეიძლება ითქვას „ყველაზე“). მატერჰორნის საოცარი ხედი ყველა საბაგიროდან და ტრასიდან მოჩანს; იტალიაში „გადასრიალება“ კი აქ კლან მატერჰორნის მწვერვალიდანაა შესაძლებელი.

თოვლის პარკ Gravity-ს ყოველწლიურად აწყობენ ტეოდულის ყინულზე, კლან მატერჰორნზე. აქაა 200-მეტრიანი ჰაფაიპი, სუპერპაიპი და, მოკლედ, ყველაფერი, რაც კი ევროპაში ყველაზე დიდ თოვლის პარკს ეკადრება.

საზღვარი თხილამურებისთვის

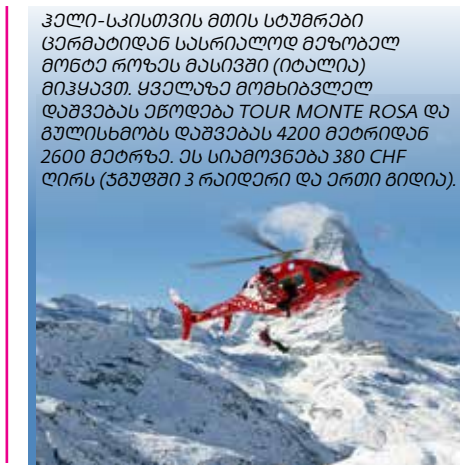
შეიძლება კამათი თემაზე, თუ რომელია მთავარი წერტილი, რომელიც შვიცარიას იტალიისგან ყოფს – მატერჰორნი თუ ჩერ-ვინო. ერთი რამ უდავოა: საბაგიროებით გაერთიანებული ეს წყვილი, საერთო ჯამში, 400 კილომეტრი სიგრძის ბრწყინ-ვალე ტრასებს სთავაზობს სტუმრებს. უზარ-მაზარი უნივერსალური რევიონი მოთხი-ლამურეებისთვისაც საუკეთესოა და სნოუ-ბორდისტებისთვისაც. მთავარია, „უცხო“ მხარეში საბაგიროს დახურვამდე არ მოხვდე.

ფრირაიდი

მიუხედავად იმისა, რომ ფრირაიდერებისათვის მარშრუტები საგულდაგულოდაა მონიშნული და მაშველები აქ მუდმივად პატრულირებენ, მაინც უმჯობესია, „ყვითელ“ ტრასებზე დამოუკიდებლად არ გახვიდე – დაიქირავეთ გიდი და საუკეთესო ადგილები პირველად მასთან ერთად გაიარეთ. 3-7 ადამიანის (ერთი გიდის მომსახურებით) სრიალი 158 CHF ჯდება, თავისუფალი სრიალი გიდთან ერთ-ერთზე კი – 560 CHF (ერთი ადამიანი).



@ swiss-image.ch



ჰელი-სკისთვის მთის სტუმრები ცემარტიდან სასრიალო მხოლოდ მონტა როჯას მასივში (იტალია) მიჰყავთ. ყველაზე მოხიბვლად დაშვებაა ეზოდაბა TOUR MONTE ROSA და გულისხმობს დაშვებას 4200 მეტრიდან 2600 მეტრზე. ეს სიამოვნება 380 CHF ღირს (ჯგუფში 3 რაიდარი და ერთი გიდი).

მთვარის შუაზე ნაცნობი ფარობიც კი სიურპრიზებითაა სავსე, სიჩუმე და ზღაპრული შუაით ბანათაბული ყინულის გორაკები მძაფრ შემრძობებს ბაღებს. თუ მსგავსი თავგადასავლანობისთვის მზად ხართ, მაშინ მთალი დღის სრიალის შემდეგ კარგად უნდა დაისვენოთ, სათხილამურო ფანსაცხალი და სასრიალო ფორმა გააშროთ, რომ 18:45-ისთვის უკვე მომზადებული იდგეთ Rothom-ის საბაგირო სადგურთან. უფროსებისთვის ამ თავგადასავლის ფასი 70.50 CHF-ია.

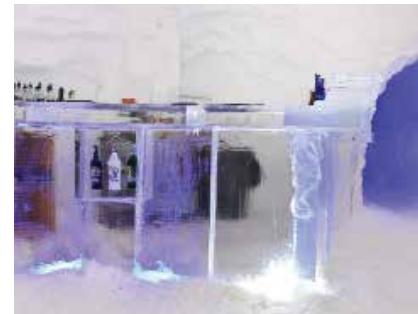


@ swiss-image.ch

IGLU DORF

2700 მეტრის სიმაღლეზე ყოველ წელს თავიდან აშენებენ მთლიან სოფელს და ყინულის სახლებს, სადაც თავს ესკიმოსად იგრძნობთ.

პრინციპში, თუკი გავითვალისწინებთ საუნას და ჯაკუზის, ფონ-დიუს, ბარს, სადაც მაღალმთიანი ზვრების შვეიცარიული თეთრი ღვინისგან დამზადებულ გლინ-ტევისს მოგართმევენ, იქვე – ქურქებგადაფარებულ ყინულის საწოლებს, ესკიმოსად ყოფნა, წესით, უნდა მოგეწონოთ. რა თქმა უნდა, ეს უზრალოდ ერთი ღამის თავგადასავალია.



KULMHOTEL GORNERGRAT

ჩვეულებრივ სასტუმროდ ჩათვლებოდა, რომ არა მისი ადგილმდებარეობა – ეს ციხესიმაგრეა გუმბათი-ობსერვატორი-ით, სადაც მოხვედრა მტარებლითაა შესაძლებელი. სასტუმროს ნომრებს მთების მწვერვალების სახელები ჰქვია. აქ ერთი ღამით დარჩენა და ვარსკვლავების სიახლოვით დატკბობა აუცილებლად ღირს.



GRAND HOTEL ZERMATTERHOF

1879 წელს გახსნილი სასტუმრო იმ ყველაფრის განსახიერებას წარმოადგენს, რასაც კი შეიძლება მოიცავდეს განსაზღვრება „ნ-ვარსკვლავიანი“. ასამდე ოთახი, ძვირფასი რესტორნები, სპა-ცენტრი პრივატული მინი სპებით, კაზინო... გარეთ მომლოდინე ცხენებ-შებმული ეტლები კი სასტუმროს ბინადრებს ტექსის ალტერნატივას სთავაზობს.

PRATO BORNİ

სასტუმრო Zermattenhof-ის რესტორანი Prato Borni კურორტზე ერთ-ერთი საუკეთესოა. ინტერნაციონალური მენიუ ფრანგული და იტალიური სამზარეულოს ნაზავს წარმოადგენს.



LE GOURMET

საუკეთესო რესტორნის წოდების კიდევ ერთი პრეტენდენტი ცემარტში სასტუმრო Alpenhof-ში მდებარეობს. Gault Millau-ს 15 ქულა და მიშლენის ვარსკვლავი აქაურობას საუკეთესო რეკომენდაციას უწევს.

LE CORBEAU D'OR

მესამე კონკურენტი საუკეთესოს წოდებისთვის სასტუმრო Mira-beau-სთან არსებული რესტორანი Le Corbeau d'Or-ია. ვახშმის ფასი ერთ ადამიანზე აქ 50-70 CHF-ია.

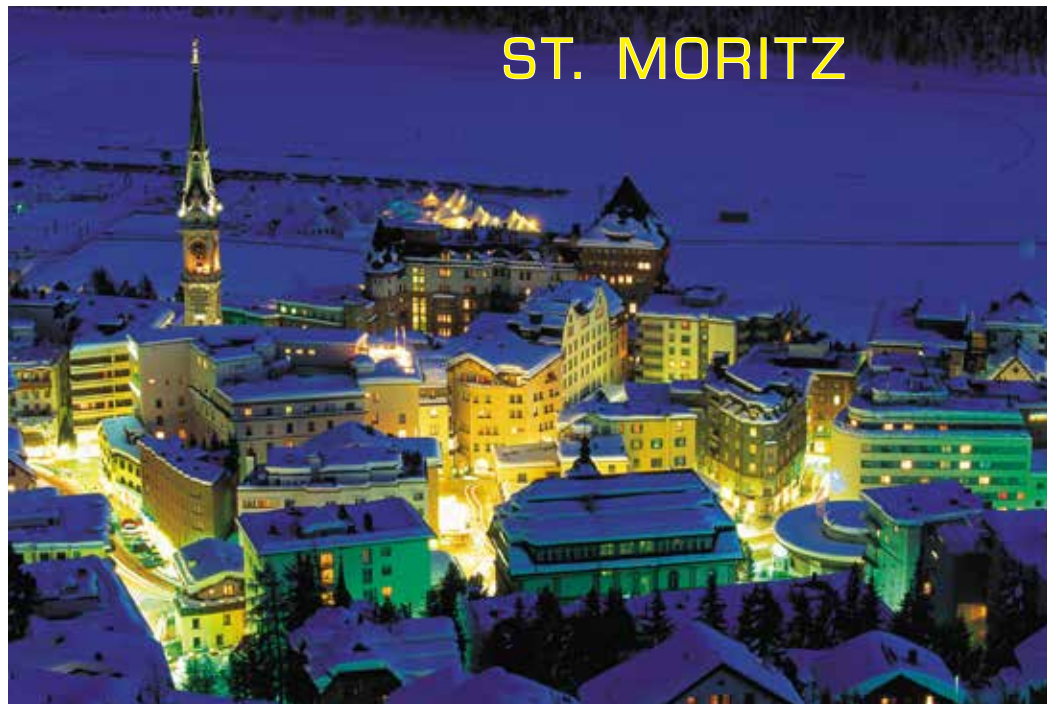
არ დაიბაროთ ადგილობრივი სომელიესგან რჩევების მიღება, შვეიცარიული ვენახების თითქმის ნახევარი ხომ მატერჰორნზეა განლაგებული.



@ swiss-image.ch

FINDLERHOF-FRANZ & HEIDI

თუკი ფინდელნის მიმართულებით გაემართებით, აღმოაჩინებ ზღაპრულ პატარა სოფელს ყველაზე ძვირფასი მთის რესტორნებით. ყველა მათგანთან მატერჰორნის თვალწარმოცხედი მოჩანს. ყველაზე შთაბეჭეტადი და ტიტულოვანი მათ შორის Findelhof-ია (იგივე „ფრანცი“ და „ჰაიდი“) – აქაური კულინარია Gault Millau-ს 14 პუნქტითაა აღნიშნული.



ST. MORITZ

სანკტ მორიცი ყველაზე ძლიერად განვითარებული სათბობო-საბუნებრივი კურორტია მთელ მსოფლიოში. სწორედ აქ დაიბადა 150 წლის წინათ ზამთრის ტურიზმის იდეა და თავისი განუმეორებალი შარბით დღეს თხილამურებით სრიალის მოყვარულთა შორის ყველაზე პოპულარულ მიმართულებად ითვლება. თავად დასახლება „სანკტ მორიცი“ სტილის, ელვანობის და მაღალი კლასის სინონიმად იქცა.

აქაური კლიმატი წელიწადში რეკორდული რაოდენობის მზიანი დღით გამოირჩევა; ბევრი მას „შამპანურის კლიმატს“ უწოდებს არა მხოლოდ იმიტომ, რომ აქ ჩამოსულთა უმეტესობა სხვა სასმელებს შორის შამპანურს ანიჭებს უპირატესობას, არამედ უფრო იმიტომ, რომ სანკტ მორიცისა და მთლიანად ზემო ენგადინისთვის დამახასიათებელი ზამთრის „ნათება“ ჰაერს შამპანურის ბრტყვილა მზებების სახეს აძლევს.



Après-ski

სრიალის შემდეგ მოთხილამურეები ხშირად აკითხავენ King's Club-ს Palace Hotel-ში, აგრეთვე, რენესანსის ბარს Badrutt's Palace-ში, რომელიც „მარიოს ბარის“ სახელითაცაა ცნობილი. ეს სახელი მას პოპულარული ბარმენის გამო შეერქვა, რომელიც მთელ კურორტზე Bellini-ს საუკეთესო კოქტეილებს ამზადებს.



HOTEL & SKI PASS – ყველა სტუმარი, რომელიც მიწიშე 2 დღით ჩარდება სანკტ მორიცში, სპეციალურ შეთავაზებას იღებს:
 350 კმ სიგრძის სათხილამურო ტრასები, 57 საბაშირო, 34 მთის რესტორანი და ენგადინის მანსაცვიფრებალი კანოარმა – ეს ყველაფერი ერთად, კლუს საზოგადოებრივი ტრანსპორტით სარგებლობა, დღეში სულ რაღაც 35 CHF-ად არის შესაძლებელი.

© swiss-image.ch



იტალიური და ხმელთაშუა ზღვის სამზარეულოები წარმოდგენილი რესტორან Dolce Vita-ში, რომელიც სანკტ მორიცის ცენტრში მდებარეობს. რესტორან Grissini-ში (სასტუმრო Crystal) გემრიელ ოჯახურ პასტას ამზადებენ.

რესტორანი Roberto (სანკტ მორიც ბაღში) და ტრატორია Caruso (სასტუმრო Laudinella-ში) იტალიური სამზარეულოს მარტივ, მაგრამ ძალიან გემრიელ ნიმუშებს შემოგთავაზებენ.



TALVO BY DALSASS

ამ ლეგენდარული რესტორნის რეპუტაციაზე ყველაზე კარგად ციფრები მეტყველებს: მიშლენის ერთი ვარსკვლავი და Gault Millau-ს 18 პუნქტი.

აქ გრაუბიუნდენის და უახლესი გასტრონომიული ტენდენციების სასიამოვნო შერწყმის შედეგად მომზადებული კერძები შეგიძლიათ დააგემოვნოთ: ლობსტერები, ადგილობრივი ხბოს და ცხვრის ხორცი.



KULM HOTEL

სასტუმრო „კულმის“ ისტორია 1856 წელს იწყება. სამი საუკუნის მანძილზე შენახული ოთახების და ლუქების სამუზეუმო ინტერიერები, საუცხოო სამზარეულო, დიდი სპა თაღასოთერაპიით, საცურაო აუზი ხეობის პანორამით და ყინულის მოედანზე ხედით დაუფიქრებელი შთაბეჭდილებებად დაგრჩებათ.

www.kulm.com

ის ფაქტი, რომ ST MORITZ-ის რესტორანებს ზამთრის პერიოდში GAULTMILLAU-ს 489 ქულა და მიშლენის შვიდი ვარსკვლავი მიენიჭა, ხოლო ზაფხულში GAULTMILLAU-ს 378 ქულა და მიშლენის ხუთი ვარსკვლავი, მას გურმანების სამოთხედ აქცევს. სანკტ მორიცი რაფინირებული და დახვეწილი საზოგადოებრივი სინონიმად იქცა. კულინარია ქალაქის ცხოვრებაში ინოვაციებით აღინიშნება, რაც მას სპეციალურ კოსმოპოლიტურ ხიბლს სძენს.



BADRUTT PALACE

სანკტ მორიცის ცხოვრება 1896 წლიდან სწორედ ამ სასტუმროში დღეს, ის უპირველესი არჩევანია შვეიცარიაში სასრიალოდ ჩამოსული სამეფო ოჯახებისა და ვარსკვლავებისათვის. სასტუმროს განსაკუთრებული სიამაყეა Spa Palace Wellness.

შეგი ნობუ მატსუხისი რაღაც ჯადოსნურ მინარევებს ამატებს თავის კერძებში. Badrutt's Palace-ის საავტორო სამზარეულო იაპონიისა და პერუს გასტრონომიული ტრადიციების მიხედვითაა გადაწყვეტილი.



CARLTON

„კარლტონმა“ პირველად სტუმრების მიღება 1913 წელს დაიწყო. მისი ყველა ოთახიდან მოჩანს სანკტ მორიცის ტბა, რომლის ყინულზეც იმართება მსოფლიო თასი პოლოში. 1200 მეტრის სიმაღლის სამ სართულზე განლაგებულია სპა. საცურაო აუზი ღია ცისქვეშაა და ალპების საოცარი ხედებით შეგიძლიათ დატკბეთ.

www.carlton-stmoritz.ru



CHESA VEGLIA

ვისაც განსაკუთრებულ ატმოსფეროში სურს მოხვედრა და გემრიელი საჭმლის დაგემოვნება, ვურჩევთ, ერთხელ მაინც შეიხედონ ყველაზე ძველ, 1658 წელს აშენებულ შალეში Chesa Veglia, რომელიც Sankt Moritz-ის ცენტრშია. შალე Badrutt's Palace-ს ეკუთვნის. სასტუმროს სამი შესანიშნავი რესტორანი აქვს – შვეიცარიული, გრილი და პიცერია. აქვეა ორი ბარი ღვინოების არაჩვეულებრივი არჩევანით.





SAAS-FEE

საას-ფეს ალპების მარგალიტის უზოდებან. ეს კურორტი, რომელიც საასტალის ველის შუაგულში მდებარეობს, თითქმის მართლაც მარგალიტითაა მოთავსებულია 13 ოთხნობიანი მსვრვალის ოვალურ „ჩარჩოში“.

გრძელი სეზონი, ფაფუკი თოვლი, გამართული ინფრასტრუქტურა, სასტუმროების დიდი არჩევანი; შალე და აბარტამენტები, ხელმისაწვდომი ფასები და მშვიდი ალპური ატმოსფერო აქაურებს ოჯახური დასვენებისათვის პოპულარულ ადგილად აქცევს.



მბრუნავი რესტორანი

სადგურ Mittelallalin-ზე ყველაზე მაღლა მდებარე მბრუნავი რესტორანი გიმასპინძლებთ, თუმცა აქ საჭმელ-სასმელი ლამის გავიწყდება, რადგან ძალა არ გყოფნის, თვალი მოსწყვიტო Misha-bel-ის მთის ჯაჭვს, ვალიის ველს, ბერნის ალპებს და გრაუბიუნდენის მწვერვალის სრულიად ფანტასტიკურ პანორამას. ერთ სრულ ბრუნს რესტორანი ერთ საათს უნდება – ეს ნამდვილად არ იქნება თქვენი ცხოვრების დაკარგული ერთი საათი.

სრული მთელი წლის განმავლობაში

საას-ფეში დაუსრულებლად გრძელდება სამთო-სათხილამურო სეზონი. ტრასები მხოლოდ მაისის მეორე კვირიდან იხურება ივნისის ბოლომდე, ივლისში კი ისინი ისევ იწყებს მუშაობას. მათთვის, ვისაც თოვლის გარეშე ცხოვრება ვერ წარმოუდგენია, არის 20-კილომეტრიანი ტრასა 3600 მეტრის სიმაღლეზე.

აქ ზაფხულობით ვარჯიშობენ ნაკრებები სხვადასხვა ქვეყნიდან.



არა – ავტომობილას!

სულ საას-ფეში 270 ელექტრომობილია და მათი რაოდენობა, პრაქტიკულად, არ იცვლება. და მართლ იმიტომ კი არა, რომ ასეთი მანქანის ყოლისათვის სპეციალური ნებართვა საჭირო, არამედ მთავარია, რომ თავისი არარესპექტაბელური იერსახის მიუხედავად ეს „სათამაშოები“ სულაც არ ღირს იაფი. მაგალითად, ყველაზე პატარა მათ შორის 60 ათასი შვეიცარიული ფრანკი ჯდება, უფრო ძვირფასი კი – 120 ათასი. საას-ფეში საავტომობილო მოძრაობა აკრძალულია, ერთადერთი ტრანსპორტი აქ პაწაწუნა ელექტრომობილებია.



საას-ფეს მოქალაქის პასპორტი

რამდენიმე წლის წინათ საასტალის ტურისტულმა ველმა ხმა მისცა საას-ფეს დასვენების თავისუფალი რესპუბლიკის შექმნას (Free Republic of Holidays Saas-Fee), რომლის მოწმობის გაცემაც ყველა სტუმარზე დაიწყო. ეს ელექტრონული ბარათები მფლობელებს საშუალებას აძლევს, ისარგებლონ მრავალი სახის სპეციალური შეთავაზებებით მათი შვეიცარიაში ყოფნის პერიოდში. მაგალითად, დროებით მოქალაქეს ავტობუსითა და საბავიროთი უფასოდ სარგებლობის უფლება აქვს (გამონაკლისი მხოლოდ მეტროა).



ყველაზე მაღლა მდებარე მეტრო

20 წლის წინათ საას-ფეს მოსახლეობამ გადაწყვიტა, რომ მეტროს გარეშე მათი ცხოვრება წარმოუდგენელია და ააგეს კიდევ ზღვის დონიდან 3000-3500 მეტრის სიმაღლეზე სწრაფმავალი მეტრო. მატარებლის ბოლო გაჩერება 4027 მეტრზე მდებარე Allalin-ის მთის მწვერვალია, რომელიც ყინულითაა დაფარული. Metro Alpin-ი ყველაზე მაღლა მდებარე მეტროა მსოფლიოში, მისი სიგრძე თითქმის 1,5 კილომეტრია, მგზავრობის დრო კი – 3,2 წუთი.

გადაინახეთ



დაიწყეთ ახალი ცხოვრება "მშვანა ალპსში"! ჩვენ ნულამდე დავიყვანეთ გაცვლითი კურსის რისკი. გადაინახეთ ლარში და იცხოვრეთ კომფორტულად ახალ თბილისში!



10% კირველადი შენატანი

60% შენატანი ჩაბარებისას

30% ყოველთვიური შენატანი

სრულად ბარათობადი ბინები \$799 დას





ვერბი 4 ველის მიხილულობის ცენტრი 412 კილომეტრზე გადაჭიმული სახეთ-სათხილამურო ტრასებითა და საუკლებით საბაგირით, გაუკვალავი ტრასებით გამოცდილი მოთხილამურებისათვის და ერთი ველიდან მეორეზე მოგზაურობის შესაძლებლობით. უშუალოდ ვერბიას თავზე 150 მოგზადადგული ტრასაა. ამას ემატება 220 კმ ანდას, სივრცე, ვიზონის და ტიონის სასრიალო საქობაგბი.

PUB MONT FORT – ეს პაბი ვერბიეს ყველაზე ლეგენდარული ადგილია. სხვადასხვა დროს აქ ერთობოდნენ დევიდ ბოუვი, ჯერემი აირონსი, სარა ფერგიუსონი, ნაიჯელ კენედი და სხვები. თხილამურებით სრიალის შემდგომი გართობის ცნობილი წერტილი სალამოსთვის შესაძლოა თავაწყვეტილი გართობის მთავარ სცენად იქცეს და დილასაც ხშირად უნახავთ აქედან გამოსული ადამიანები, ქვემო სადგურისკენ რომ მირიბან პაბში შამპანურის ამოსატანად.



LE MILLENIUM – ამ რესტორნის მენიუს საკვანძო პუნქტს ხბოსა და ირმის ხორცის „დეუტ“ წარმოადგენს, რომელსაც ფუა გრასთან ერთად მოგართმევენ. ასევე არ გაუშვათ ხელიდან შანსი, გასინჯოთ უგემრიელესი კრევეტები მწვანე ქარის სლუსში და სირაქლემის ხორცი სკოკოს კრემით.

ის, რითაც ცნობილია შვიცარიული კულინარია – თხის ყვალის სალათა, ყვალის თუ ხორცის ფონდიო – პირდაპირ ვერბიას ტრასაზე შამიქლით მიირთვით.



IGLOO BAR – მონფორის მთაზე 3300 მეტრის სიმაღლეზე და ევროპაში ყველაზე მაღლა მდებარე ბარია. აქედან ოთხი ველის მთელი რეგიონის არაჩვეულებრივი ხედი იშლება; მეტიც, ჩანს მატერჰორნი და მონბლანცი. ბარი პაწაწინაა, ამიტომ გლინტვეინს, ყავას, ცხელ შოკოლადს და ჩაის სენდვიჩებთან და ჰოთდოგებთან ერთად, ძირითადად, წასალეზად სთავაზობენ სტუმრებს.



W VERBIER – გრანდიოზული კომპლექსი Les Trois Rocs, რომელიც მედრანის საბაგროდან ორ ნაბიჯშია, უკვე დიდი ხანია, რაც ვერბიეს ლანდშაფტის ნაწილად იქცა.

მასშტაბური პროექტი მოიცავს სასტურო „ვერბიეს“ 123 ნომრით, აპარტამენტების ორ კომპლექსს, სპას და გამაჯანსაღებელ ცენტრს. აქვეა ცნობილი შეფის, სერუი აროლას გასტრონომიული რესტორანი „აროლა“, კლუბი და სავაჭრო ცენტრი.



გშტაადი ერთ-ერთი ყველაზე რესპექტაბელური კურორტია, რომელიც სანჯ მორიცს მუდმივად უნავს კონსერვაციას. სხვაობა ის არის, რომ აქ მთი სიმშვიდა და სიჩუმეა, ამიტომაც სწორად აქ არჩევენ დასვენებას ყურადღებისაგან გადაღლილი ცნობილი ადამიანები, თუკი მართლა გადაწყვიტენ სრულ რელაქსაციას. გშტაადში მილიონათა ვილაების და სუპერვაკსკვალავების ყველაზე დიდი კონცენტრაციაა ალკაგბი.

სრიალის ზონა რვა რეგიონს აერთიანებს, მათ შორის, ოლქში ერთადერთ მყინვარს – Glacier 3000-ს. საერთო ჯამში, ეს 220 კილომეტრის სიგრძის მომზადებულ დაქანებებს ქმნის.

ტრასაზე მეორედ დასვენებაში, ვისკიდასა და ახალი უაქტანად ლუჩია – მარტივი, სასიამოვნო და მთავაქდავი.

CHESERY – რესტორანი ოფიციალურად ატარებს გშტაადში საუკეთესოს სტატუსს, რომელიც Gault Millau-ს ქულებითა და მიშლენის ვარსკვლავითაა გამყარებული. მისი შეფ-მზარეული რობერტ შპეტი აზიურ სამზარეულოს ანიჭებს უპირატესობას და სტუმრებს აღმაფრთოვანებელი ზღვის პროდუქტებით უმასპინძლებს.

GSTAAD PALACE – 1913 წელს აშენებულს, ხიბლი დღემდე არ დაუკარგავს და მისი საპატიო სტუმრების წიგნი ყოველწლიურად ივსება ცნობილი ადამიანების ახალი ავტოგრაფებით. სასტუმროს განსაკუთრებულ სიამაყეს Gault Millau-ს პუნქტებით აღნიშნული რამდენიმე გასტრონომიული რესტორანი წარმოადგენს.

GOLFHOTEL LES HAUTS DE GSTAAD & SPA – შეგიძლიათ დატყბეთ უზარმაზარ სპაში, დააგემოვნოთ საუკეთესო კერძები გასტრონომიულ რესტორანში, გაიაროთ კულინარიული კურსები მიშლენის ვარსკვლავების მფლობელი მზარეულებისგან, დაისვენოთ თანამედროვედ აღჭურვილი 55 სასტუმროს ნომრიდან ერთ-ერთში, გაჩერდეთ შალე Gulfino-ში ან აპარტამენტი აირჩიოთ.

გშტაადის მშვიდ ატმოსფეროს ყველაზე კარგად ახასიათებს ამ კურორტის ოფიციალური სლოგანი: „COME UP – SLOW DOWN“.



Hermes-ის, Prada-ს, Louis Vuitton-ის და Dior-ის ბუტიკების რიგში ჩვეული ამბავია ელიტარული ქრონიკის მთავარ გმირებთან შეხვედრა.



1. ელიზაბეთ ტელიორი და რიჩარდ ბარტონი; 2. ჟაკლინ კენედი; 3. ბრიჯიტ ბარდო; 4. გრეის კელი

DAVOS KLOSTERS



დავოს კლოსტერსი ყველაზე მაღალმთიანი ქალაქია ევროპაში – 1560 მეტრზე ზღვის დონიდან. მუდმივ მცხოვრებთა რაოდენობა აქ 13 ათასს აღწევს.

დავოსი ჯერ კიდევ მანამდე იყო პოპულარული, სანამ თხილამურები დასვენების ერთ-ერთ გამორჩეულ სახეობად იქცეოდა. მთის ჰაერითა და მზით სამკურნალოდ აქ ჯერ კიდევ მე-19 საუკუნიდან ჩამოდიან. მიიჩნეოდა, რომ აქაური სამკურნალო კლიმატი სასწაულებს ახდენს.



დავოსში შესანიშნავი სასტუმროები, საუკეთესო მალაჩები და უამრავი მასაჟოები, დაწყებული კაზინოებით, ასობით რესტორნით, ბარით თუ კლუბით დამთავრებული.

აქ რამდენიმე დღე შეგიძლიათ დისკანოთ თხილამურების მარაგაც კი. დავოსში ავროპის ყველაზე დიდი ყინულის სასრილო მოედანი და ციგურებით სრული ისეთივე პოპულარულია, როგორც თხილამურები.



დავოსი რომ საუკეთესო ადგილია დასვენებისა და მსოფლიოს მომავალზე განსჯისათვის, ამაზე ისიც მეტყველებს, რომ აქ 1974 წლიდან ყოველწლიურად იმართება მსოფლიო ეკონომიკური ფორუმი, რომელსაც მსოფლიოს პოლიტიკური და ბიზნეს ელიტა ესწრება.



დავოსის ზამთრის სპორტის სახეობათა მუზეუმი ზამთრის სპორტის თანამედროვე სანახაობათა „სამოზოლო“ ქალაქის ფოსტის ყოფილი შენობა, ახლა კი დავოსის მთავარი ადმინისტრაციული ცენტრი, სპორტული ეკიპირების მდიდარი კოლექციის გამოსაფანად ილალური მამოღბა. www.wintersportmuseum.ch



INTERCONTINENTAL DAVOS – სასტუმრო თანამედროვე დიზაინის ერთგვარ მანიფესტს წარმოადგენს. ფასადის ოვალური კაფსულების ეფექტი ამინდის და დაკვირვების კუთხის შესაბამისად იცვლება. ზედა სართულის Skyounge-ი უნიკალური გასტრონომიული კონცეფციის განსახიერებად იქცა. აქედან შესაძლებელია დავოსის ულამაზესი პეიზაჟების ხილვა. ექსტრაორდინარულ სტრუქტურას ქვედა სართულებიც ინარჩუნებს, სადაც ლობი, ბარი, კლუბი, რესტორანი და უზარმაზარი გამაჯანსაღებელი კომპლექსია განთავსებული.



WALDHOTEL – გასტრონომიული რესტორნის შეფის, მარტინ ლიფაიტის შემოქმედება Gault Millau-ს 15 პუნქტითაა შეფასებული და საგსტა მკვეთრი კონტრასტებით.

რესტორნის სტუმრებს შეუძლიათ ვახშამი მენიუს მიხედვით შეუკვეთონ, ან აირჩიონ 8 კერძისგან შემდგარი კომპლექსი, ხბოს კუდისგან დამზადებული აზიური სუპი, მწყრის გულმკერდი ტრიუფელის სოუსით და ირლანდიურად მომზადებული შემწვარი ცხვრის ხორცი.



WALDHOTEL DAVOS – ამ სასტუმროს დასახელებას თომას მანთან მივყავართ (სწორედ Waldhotel Davos-ი იქცა სანატორიუმ „ბერგჰოფის“ პროტოტიპად მანის რომანში „ჯადოსნური მთა“).

თომას მანის საპატეცემულოდ Waldhotel-მა 3 წლის წინათ სპეციალურად „ჯადოსნური“ შალეც კი ააშენა, რომლის ნომრის ღირებულება 700 CHF-იდან იწყება.



TURMHOTEL VICTORIA

ძალიან მყუდრო სასტუმრო რკინიგზის სადგურის გვერდითაა. უნიკალური არქიტექტურისა და ინტერიერის დიზაინის წყალობით დავოსში ის ფოტოგადაღების მთავარი ობიექტია. სასტუმროს შთაბეჭდილებათა წიგნში ბილ კლინტონის სამადლობელი ჩანაწერიც მოიხსენიება.

www.victoria-davos.ch



PÖSTLI CLUB

სასტუმრო „მოროსანის“ Pöstli Club-ი ყველაზე ცნობილი ღამის კლუბია კურორტზე. საუკეთესო სასმელი, საცეკვაო მუსიკა და არაჩვეულებრივი ატმოსფერო აუცილებლად მოგეწონებათ.

www.posthotel.morosani.ch

EX BAR

ეს არის პოპულარული ადგილი აპრესკისტისთვის. პარასკეცს და შაბათს ბარი დღიამდე მუშაობს.

www.ex-bar-davos.ch



დავოსი და მისი მეზობელი კლოსტარსი დამსვენებელს 6 სასრული ზონის სტაჟიონებზე, საერთო ჯამში, 320-კილომეტრის ტრასებით. რაინობები ერთმანეთს საბაშიროებით უერთდება და მათ შორის გადაადგილება მთის ავტობუსებითაა შესაძლებელი. დავოსში არაჩვეულებრივი პირობებია შექმნილი ფრისტილის და ფრ-რადის მოყვარულთათვის – ათასობით ტოჯის პარკები სამართლიანად სახელდება საუკეთესო შორის მთელი შვეიცრის მასშაბით.

CRANS-MONTANA



ორი გვერდიგვერდ განლაგებული სოფელი უკვე ისე შეერწყა ერთმანეთს, რომ გაერთიანებულებმა ერთ-ერთი ყველაზე ორიგინალური ალპური კორორტი შექმნეს.



აქაური საკმაოდ მშვიდი ტრასების მრავალფეროვნება როგორც დასვენება, ისე გამოსვლილ მოთხილამურეებს იზიდავს, თუმცა არის კიდევ უფრო მოხიბვლადი ვარიანტები – დაქანება Pas du Loup და ტრასა Piste Nationale, სადაც თანის გათამაშება იმართება. აქედან გამომდინარე, გასაკვირი არაა, რომ სწორედ კრან-მონტანაში მოიგონეს 1907 წელს შაჯიბრი სწრაფლაშვებაში. ორი ყინულის მოედანი, ღია და დახურული აუზები, გამაჯანსაღებელი ცენტრები, მალაზიათა რიში rue du Prado-ზე... – კრან-მონტანაში ყველაფერი მოიძებნება.

PIERRE ARNAUD ART FOUNDATION

ბოლო 15 წელია კრან-მონტანა ცნობილია არა მარტო, როგორც სპორტული მიზიდულობის ცენტრი, არამედ როგორც კულტურული დედაქალაქი-მეტროპოლია. ალპების კულტურის და ხელოვნების დედაქალაქის სიმბოლოდ სამუზეუმი Pierre Arnaud Art Foundation-ი იქცა. ის არა მარტო მე-19



საუკუნის ფერწერული ტილოების კოლექციითაა ცნობილი, არამედ არაჩვეულებრივი რესტორნითაც. რესტორან L'Indigo-ში მეგობრული, თითქმის შინაურული ტრაპეზის მსგავსი შემოქმედებითი გარემოს ჯადოსნური ატმოსფერო მოგხიბლავთ.



ვახშმის დროს ცნობილი შაჯი ვილიჯ როზა თავისი ახალგაზრდა კოლაგანის, ამ რასტორნის მანისუ შამოაშადი მათიუ მოროს და მისი მუნდის რაკომანდაციებას მადლობავთ.

www.fondationpierrearnaud.ch

APRÈS-SKI

ZERODIX

ესაა კლასიკური Après-ski ბარი კრანის ცენტრში, საბაგირო Cry d'Er-თან. ის ღიაა დილის 8-იდან საღამოს 8 საათამდე. დილაობით აქ შეგიძლიათ მშვიდ ატმოსფეროში ისაუბროთ, საღამოს 8-ის შემდეგ კი ხმაურიანი საღამო გაატაროთ ფორმატში – „მხოლოდ ჩვენთანებისთვის“.

AMADEUS BAR

კიდევ ერთი „ამადეუსი“, ოღონდ უკვე არა მთაში, არამედ მონტანაში. ამ ბარში ნამდვილი ლამის ცხოვრების პულსი ცემს. ცეკვები, მუსიკა, კოქტეილი „იაგერ ბომბი“ – ყველაფერი ერთად იდეალურ გარემოს ქმნის ენერჯული დამსვენებლებისათვის.

MONK'IS BAR

აქ სპირტიანი სასმელების დიდი არჩევანი და ცოტა სასუსნავია. თუმცა ამ ბარში მოდიან არა იმდენად დასალევად, რამდენადაც გასართობად. რამდენიმე სემონზე Monk'is Bar-ში თითქმის ყოველდღე იმართება თემატური საღამოები და დისკოთეკები დიჯეებთან ერთად.

www.monkis.ch



LE CRANS HOTEL & SPA

განახლებულმა Le Crans-მა ტრადიციული შალეს იერსახე შეინარჩუნა, თუმცა ახალი დეტალები მაინც თვალშისაცემია. თითოეულ ნომერს უნიკალური გაფორმება აქვს, რომელიც პლანეტის რომელიმე სამთო კუთხეს ეძღვნება: მაგალითად, „კილიმანჯარო“, სუიტი „ვევერესტი“...

ამას დამატებული სპა აიურ-ვედული მასაჟით და დამამშვიდებელი ბალის პროცედურებით, ღია აუზი გაცხელებული წყლით, რესტორანი Le MontBlanc საკუთარი ენოთეკით – და იდეალური დასვენების ფორმულა გამოვა.

www.lecrans.com



HOTEL DE L'ETRIER

ტრადიციულ ალპურ სტილში გადაწყვეტილ ამ სასტუმროში ბევრი ხე და ლაკონური სიმყუდროვეა. სასტუმროში ორი რესტორანია, ერთ-ერთ მათგანში – Le fer à Cheval-ში ადგილობრივი სპეციალური კერძები მზადდება.

აქ ყველაფერია დასვენებისათვის – ღია და დახურული აუზი, საუნა, ჰამამი, სპა გამაჯანსაღებელი და დამამშვიდებელი პროცედურებით და პროგრამებით. იმათ საყურადღებოდ, ვინც ახალ გასტრონომიულ თავგადასავალს ეძებს: სასტუმროს გვერდით მიშლენის ვარსკვლავის მფლობელი რესტორანი L'Ours-ია.

L'OURS ცნობილი შეფ-მზარეულის, ფრანკ რაიონის შვილი-ბილია. აქ Haute Cuisine-ის ყველა ნიშანი თვალსაჩინოა, მენიუში წარმოდგენილი კერძები მხოლოდ ახალი სეზონური პროდუქტებისაგანაა დამზადებული: თუ ტრიუფელების დრო დადგა, იქნება ტრიუფელები, მოვიდა ლობსტერების ჭამის დრო? – საუკეთესო ლობსტერებიც მოიძებნება. რესტორანი დახურულია კვირა საღამოდან სამშაბათის შუადღემდე.

www.hoteletrier.ch; www.pasdelours.ch



GRAND HÔTEL DU GOLF & PALACE

„გრანდ ოტელმა“ თავიდან არსებობა დაიწყო, როგორც ახლად მოდამი შემოსული გოლფის მოთამაშეების გასახდელმა და პატარა რესტორანმა. ახლა კი ეს ძვირფასი სასტუმროა, რომლის ყველა ნომერში ხის ბუნებრივი ჯიშებია წარმოდგენილი, სადა მოოქროვება, მძიმე ხავერდი. ამ სამეფო სტილს აქვს სრული უფლება არსებობისთვის: „გრანდ ოტელში“ არაერთხელ გაჩერებულან ესპანეთის, ნიდერლანდების, ბელგიის სამეფო ოჯახების წევრები. სასტუმროს მთავარი ხიბლია უზარმაზარი ტერიტორია მის გარშემო – Severiano Ballesteros-ის ველი.

ზაფხულში აქ სამ ჰექტარზე თამაშობენ გოლფს. „გრანდ ოტელი“ კოსმოპოლიტების თავშესაფარია, რასაც ადასტურებს აქაური რესტორნების მრავალფეროვნებაც: Le Chalet ტრადიციულ ადგილობრივ სამზარეულოზე სპეციალიზდება, Le Baalbeck-ი სტუმრებს ლიბანურ კერძებს სთავაზობს, Shangri-La კი ნამდვილ ხინურ სამზარეულოს წარმოგიდგენთ.

www.ghgp.ch



OMEGA EUROPEAN MASTERS: გოლფის ევროპული ტურნირი კრან-მონტანაში, ტრადიციულად, საქთამბარში ტარდება.

GUARDA GOLF

პატარა (სულ 25 ნომერი და სუიტი) თანამედროვე სასტუმრო, ალპური ინტერიერისათვის დამახასიათებელი სტილით, კრანის ცენტრიდან 5 წუთის სავალზე, პირდაპირ გოლფის კლუბის წინმდებარეობს. Guarda Golf-ში ორი გასტრონომიული რესტორანია, თუმცა გამორჩეული სიამაყის საგანი აქ სპაა, რომელმაც მსოფლიოში პირველად ექსკლუზიურად შესთავაზა თავის კლიენტებს ბრაზილიური ბრენდი Ivo Pitanguy. ერთი წლის წინათ სასტუმრომ წარმატებით გაიარა Swiss Deluxe ქსელის სერტიფიკაცია, რომელიც შვეიცარიის ყველაზე პრესტიჟულ სასტუმროებს აერთიანებს.

www.hotelguardagolf.com

GLACIER EXPRESS

ცარაპატი – სანკტ პორცი
მგზავრობის დრო 7 სთ და 45 წთ



ენგადინიდან მატერჰორნამდე (ან პირიქით) ამ ექსპრესით მგზავრობას 7,5 საათი სჭირდება. არის უფრო სწრაფი ალტერნატივებიც, მაგრამ ყველაზე სასიამოვნო შთაბეჭდილებების მიღება თუ გსურთ, მაშინ სწორედ „მყინვარის ექსპრესი“ უნდა აირჩიოთ.

მსოფლიოში ყველაზე წელი ეს ექსპრესი ყველაზე ცნობილიც არის. ის ერთმანეთთან აკავშირებს საუკეთესო შვეიცარიულ კურორტებს – სანკტ მორიცს და ცერმატს და მგზავ-

რებს ლანდშაფტის მშვენიერებითა და საინჟინრო გადაწყვეტებით აოცებს. თეთრ-წითელი მატარებელი 91 გვირაბს და 291 ხიდს გაივლის. არ ინერვიულოთ, არაფერი გამოგეპარებათ, რადგან უზარმაზარმინებიანი პანორამული ვაგონებიდან კარგად მოჩანს დიდებული ხედები, მათ შორის, 400 მეტრის სიღრმის დიდი შვეიცარიული კანიონი, ობერალპის უღელტეხილი (2033 მ) და, რა თქმა უნდა, მედიდური მატერჰორნი.

ცარაპატი: დაკვირვითი რკინიგზით აღინათ გორნაგრატის მწვერვალი (3089 მ) და ათლად ატან-ჰორნის სიხლოვან აღმორწმობით; ანაოგნად კი კილია 28 მწვერვალი აღმართული, რომელთა სიმაღლე 4000 მეტრს აღემატება!

ვროვის ყვალაჲ მაღალიან საზაგრო გვას ვატარა მატაროწრაჲ ახყაჲსართ. 3883 მატრის სიმაღლის აჲ მყინვარის გადმოსახლი ზაჲნიდან თოვლის საჲაროს ჯაღოსნარი სილაჲაჲ მოგნსხავთ.

VOYAGER რეკომენდაცია

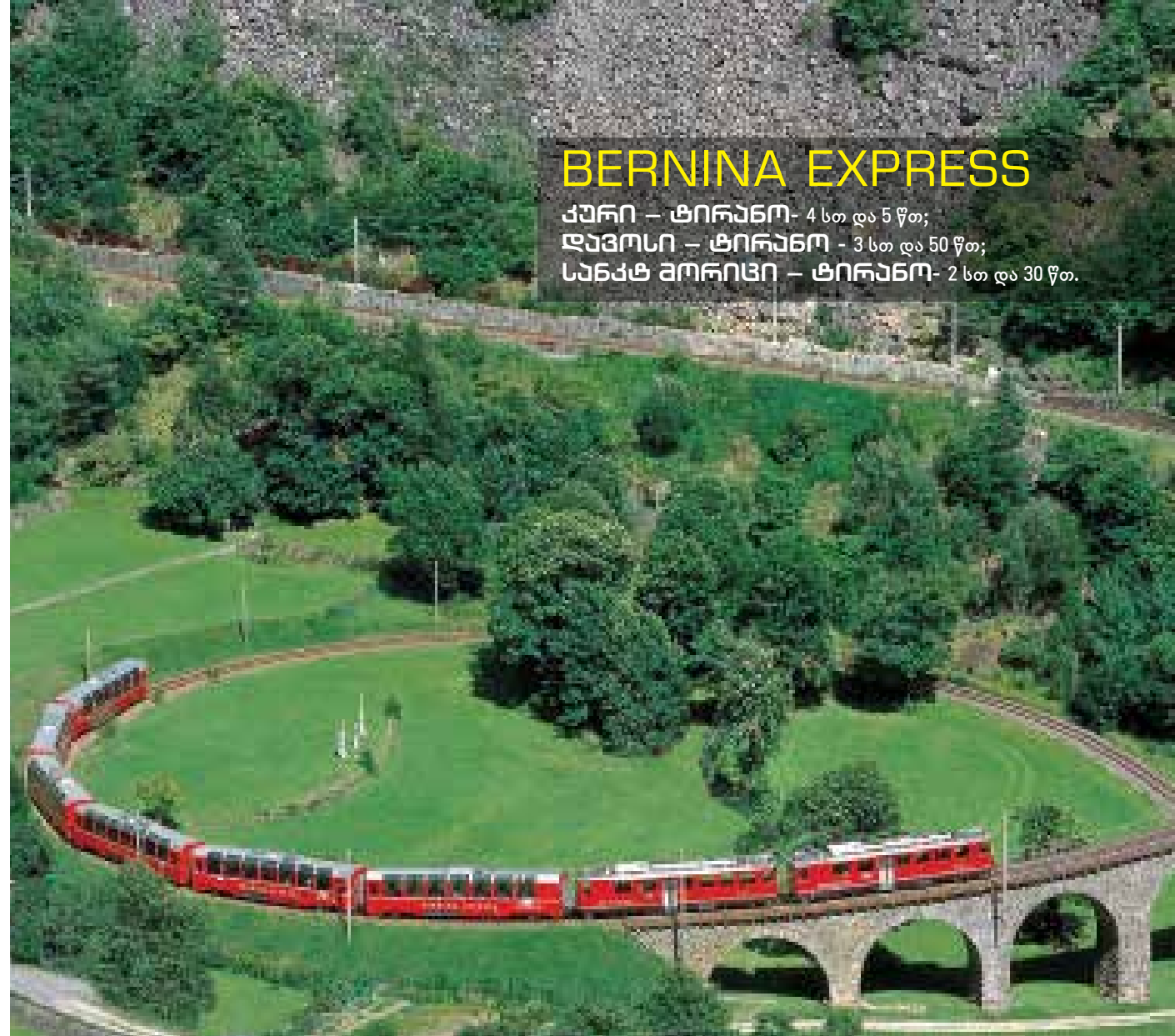
გირჩევთ, შეიძინოთ Swiss Travel Pass Flex – 3-დღიანი ერთიანი ბილეთი (მოქმედია ერთი თვის განმავლობაში) და 239 CHF-ად შეუზღუდავად იმოგზაუროთ ნებისმიერი ტრანსპორტით: მატარებლით, ავტობუსითა თუ გემით რეგიონიდან რეგიონში, შვეიცარიის 75 ქალაქის საზოგადოებრივი ტრანსპორტით; უფასოდ შეხვიდეთ

470-ზე მეტ მუზეუმში; მიიღოთ 50%-იანი ფასდაკლება სამთო-სარკინიგზო მარშრუტების უმეტესობაზე.

თუ ერთიანი ბილეთი გექნებათ, მხოლოდ 15 CHF-ის დამატება მოგიწევთ საქვეყნოდ ცნობილი „მყინვარის ექსპრესითა“ და „ბერნინა ექსპრესით“ მოგზაურობისას.

BERNINA EXPRESS

კარი – ტირანო- 4 სთ და 5 წთ;
დავოსი – ტირანო - 3 სთ და 50 წთ;
სანკტ პორცი – ტირანო- 2 სთ და 30 წთ.



„ბერნინა ექსპრესი“ – ქვეყნის ცივ ჩრდილოეთს თბილ სამხრეთთან აკავშირებს და ადვილად უმკლავდება ცივბო აღმართებს. ეს სარკინიგზო მარშრუტი ერთ-ერთი ყველაზე თვალწარმტაცია მსოფლიოში.

„ბერნინა ექსპრესი“ ალპებზე გადის – გზაზე, სადაც ჯერ კიდევ ჰანიბალის ლაშქრობისას მისმა სპილოებთანმა არმია გაიარა. კურიდან მატარებელი ენგადინისკენ ადის, გაივლის ბერნინის უღელტეხილს (2253 მ) და პოსკიავოს, ხოლო შემდეგ უკვე იტალიის ტერიტორიაზე აგრძელებს

გზას – ვალტელინის ხეობიდან ტირანომდე. სულ მატარებელი 55 გვირაბს და 196 ხიდს გაივლის, დროდადრო კი წარმოუდგენლად დამრეც ფერდობებზე ადის.

ალბულისა და ბერნინის სარკინიგზო ხაზები, რომლებიც შვეიცარია-იტალიის საზღვარს კვეთენ, 2008 წელს იუნესკოს მსოფლიო მემკვიდრეობის ობიექტების ნუსხაში შევიდა ისეთი ღირსშესანიშნაობების გამო, როგორცაა მყინვარი მონტერაჩი და სპირალური ვიადუკი ბრუსიო.

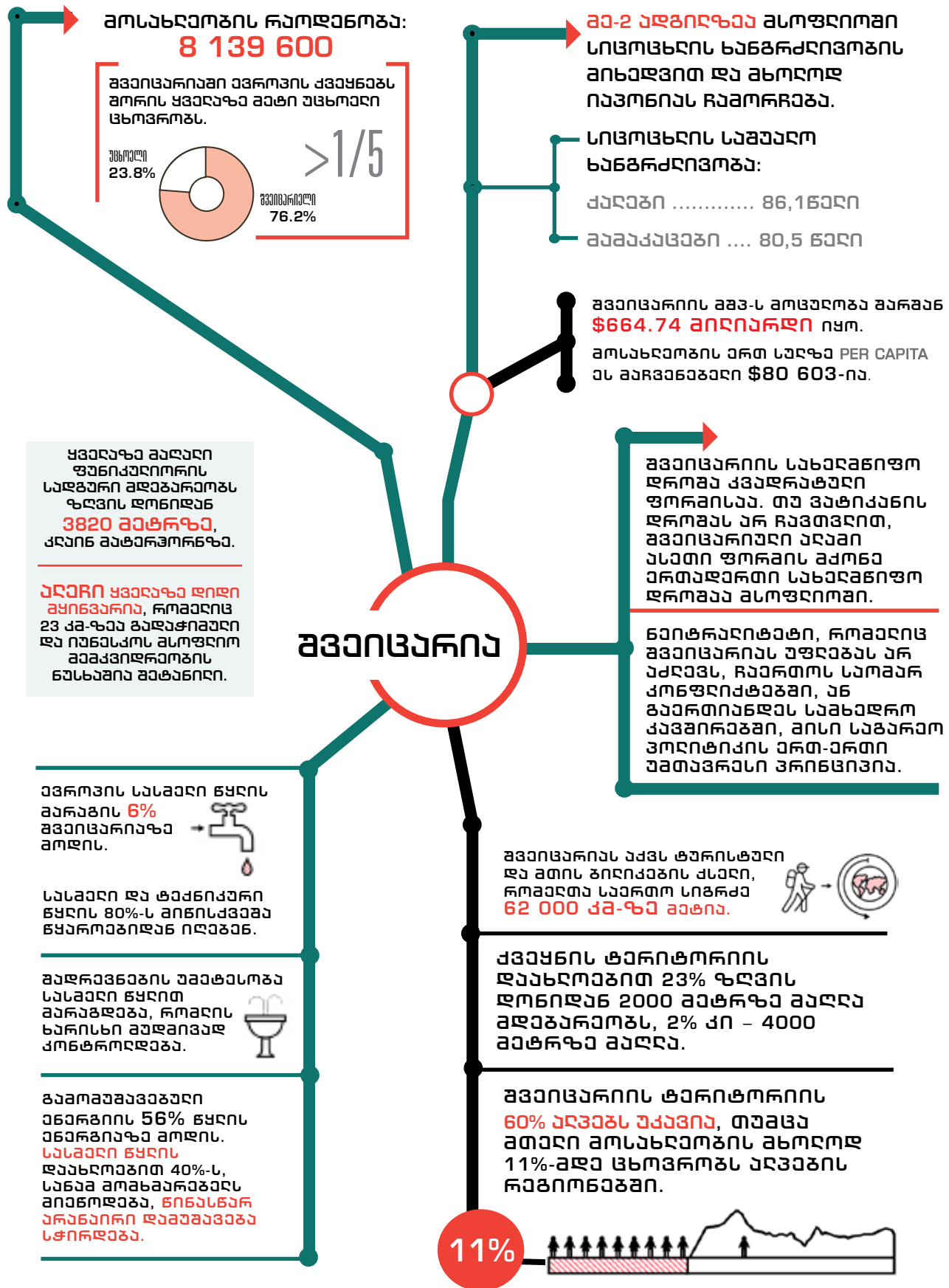
უბრალოდ, წარმოიდგინეთ ქვეყანა, სადაც საზოგადოებრივი ტრანსპორტით გადაადგილება სიამოვნებას მანიჭებთ და მანტვირთვის ტოლფასია. თუ მოგზაურობა მიყვართ, თქვენ მხოლოდ მოხარებას უნდა მოკალათდეთ ტრანსპორტში, ეს არის და ეს. უკომფორტულად მათბარებალი ერთ დღეში მთელ ქვეყანას შემოგატარებთ.

ლუგანო: მზემე მბრწყინავი მყინვარებიდან ტბების პალმებიან სანაპიროებზე სულ რაღაც 4 საათში აღმოჩნდებით!

პოპულარული PALM EXPRESS („პალმ ექსპრესი“) თოვლიან სანკტ მორიცს ლუგანოსთან აკავშირებს, გზად კი იტალიის საზღვარს კვეთს. ყვითელი საფოსტო ავტობუსი გაგატარებთ ენგა-

დინის ტიპურ სოფლებს, ბერგელის რომანტიკულ ველს და კომოს ტბის შემოგარენს.

კრუიზი ლუგანოს ტბაზე კარგად ეთავსება ექსკურსიას განდრიაში – მეთევითა ეს პატარა სოფელი მონტე ბრეს მთის ძირში თვალს იტაცებს კოხტა ქუჩებით და ტბისპირა რესტორნებით.



ასოფლიობის ყველაზე ცხოვროვს შვეიცარიული სოფლისადა რაბორით ფუნქციონირება 17-ბარ ბორბო დიდი სიბრქა ტურნი.

აღმოსავლეთი საბორიანდრო ტრანსპორტის საბორით სიბრქა მდებარეობს 7000ქმ-ზე აქვს (დაახლოებით იბივა ადამიანი ბარბორიან ნივ დიდიანად).

ფუნქციონირების შვეიცარიული ყველაზე ვოვალეობის სოფლის სახეობა. აქ ყოველ მარბორიანდრო დიდიან **10 000-ად** საფუნქციონირების მარბორი იბარბორება.

ინფორმაციის სვანობისადა ვარბორიან 1990 წელს ასოფლიობის ქსელი **WWW.** ბარბორება.

სანადგომის მარბორება **28,1 ადვანს აქვს** 2015 წელს

ერთ სულ მოსახლეობა ყოველწელიწად **160 ქმ მარბორება** ბარბორება.

საყოფაცხოვრობო მარბორების **0%** რაბორება მარბორება:

50% მარბორება, 50% იბივა და ადამიანი ბარბორება.

SWISS MADE

აღმოსავლეთის ქვეყნების **287 ათასზე აქვს** ადამიანი მარბორება შვეიცარიული სახეობა.

ყველს აქვს მოვალეობა 2016 წელს **65 500 ტონა** მდებარეობს (2,2 ადვანს შვეიცარიული ფორმა), რაბ 4-ბარ ადამიანი ყველს აქვს აქვს მოვალეობის და 3-ბარ - მოვალეობის აქვს მოვალეობის.

ბორბორის სანადგომო ბორბორის სიბრქა 57 ქმ-ია. 25 ადვანს ტონა ბორბორი აქვს ბორბორის მდებარეობის, რაბ ხორბორის ვრიანდროს 5-ბარ მოვალეობის ტონა.

შვეიცარიას, რომელიც ზღვაზე გასასვლელი არ გააჩნია, აქვს მსოფლიოში ერთ-ერთი ყველაზე თანამედროვე ფლოტი, რომლის განკარგულებაშია **41 სანადგომო ხომალდი.**

საბორიანდრო ქსელი მოიცავს **1774 ქმ დაქვს** სანადგომო ბარბორება.

არც ერთ სხვა ქვეყანაში არ მარბორებენ მარბორებით ისე ხორბორად, როგორც შვეიცარიაში (ერთ მცხოვრებზე საშუალოდ **2274 ქმ ნეიტრალიტი**).

შვეიცარიაში ერთი ადამიანი სახეობა **12 ქმ** მოვალეობს ტანს ნეიტრალიტი.

მარბორება **450-ზე აქვს** სანადგომის ყველს.

მოვალეობა **250-ზე აქვს** ბორბორის ყველს, სიბრქა 40-ზე აქვს ადამიანი ადამიანი.

ადამიანი **200-ზე აქვს** სანადგომის ვარს.

შემოდგომაზე შვეიცარიელები შინაური პორტუგის ალბების მდებარეობის დაბრუნებას ბეიბორებენ: მწყემსები საუკეთესო სამოსს იბარბორებენ და თავიანთ ფარას ყველებითა და მანბალაკებით რთავენ. საქონლის ეს სადღესასწაულო გადარეკვა - **ALPLERCHILBI** საყოველთაო ბეიბორება.

შვეიცარიაში **16 000-ზე აქვს** ათის თხა და **700 000-ზე აქვს** ბორბორება. პოპულარული ჭიბებია სიმენტალური, შვიცური ნაბლა და გოლშტინური. ბორბორების ბრბორებში ბრბორული ჭიბის ბორბორები მონანილებენ.

შვეიცარიის ბორბორის დაახლოებით **30% ბორბორება** დაბარბორება. 50 000 სახეობის სოკოს და ცხოველური სამყაროს წარმომადგენლებიდან **3700 ნეიტრალიტი** ნეიტრალიტი შეტანილი.



@ swiss-image.ch

აკა მორჩილაძე

რა არის შვეიცარია? **შვეიცარია** არის ევროპის შუაგულში, უმეტესად, **მთებში** მდებარე პატარა ქვეყანა, რომელიც იქმნებოდა დიდხანს და რომელიც ალბათ **გამოირჩევა** იმიტომ, რომ თუკი რამე აქვს, აქვს **საუკეთესო** და ეს ასეა ყველაფერში, ძველისძველი დახურული **კერძო სკოლები** და **პანსიონები** იქნება, ხილის ჯემები თუ რაიმე სხვა.

შვეიცარია ნეიტრალური ქვეყანაა, ამ ნეიტრალიტეტსაც გრძელი ისტორია აქვს და შვეიცარია ის ქვეყანაა, რომელიც მეოცე საუკუნეში არ დანგრეულა და მანამდეც როგორღაც უფრო საერთაშორისო შვიდობისკენ იყო, მაშინ როცა, ათადაც და ბაბადაც, შვეიცარიელთა ერთ-ერთი ცნობილი სამუშაო დაქირავებული ჯარისკაცობა იყო.

ყოფილა ხოლმე, ძველ დიდ ევროპულ ომებს აქეთაც და იქითაც შვეიცარიელები იდგნენ. დღეს ეს დარჩენილია რომის პაპის და ვატიკანის დაცვაში, თორემ ადრე ასეთი იყო ტრადიციაც და სინამდვილედ: ყველა კარი, ყველა ალაყაფი, ყველა დიდი

შესასვლელი შვეიცარიელი მცველების ხელში იყო, მოქალაქე ლუი კაპეტსაც ბოლომდე სწორედ შვეიცარიელები იცავდნენ. ჩვენთვის ნაცნობი სიტყვა „შვეიცარიც“, ყოველთვის სასტუმროს თუ დაწესებულების კარში მდგომ, ნახევრად სამხედროდ გამოწყობილ გრძელწვერა კაცს რომ გულისხმობს, სწორედ აქედან მოდის.

ეს მეომარი ხალხი იყო და თან სხვადასხვა ენისა, სხვადასხვა სოფლისა, თავისუფალი ქალაქებისა, მეცნიერებისა, სასამარ-თლოებისა, რაღაცნაირი, შუასაუკუნეების გემოვნებითი მარა-დიულობის დიდი კვალისა და მოუღლეელი, უკიდურესად

საფუძვლიანი შრომისა. თუ იქაურმა ქვას ქვა დაადო, ეს ორი ქვა სამუდამოდ იდება. არა იმიტომ, რომ ამაში რაღაც განსაკუთრებული განგებულებაა, არამედ იმიტომ, რომ ასე სამუდამობაზე გათვლით ძნელად რომ ვინმე სხვამ დაადოს ქვა ქვას. ძნელად რომ ვინმემ უაროს ყველს მიწისქვეშა საწყობში ისე, როგორც ამას იქაური აკეთებს.

ეს იყო ქვეყანა, რომელიც თანდათან, შეთანხმებებით, სხვათა ჩარევითაც იქმნებოდა და ერთიანდებოდა პატარა მიწებისგან. ქვეყანა, რომელიც კარგა ხანია არავის ეომება და სადაც ყველა მამაკაცი ან ყოფილა, ან არის, ან იქნება ჯარისკაცი.

ყველა შვეიცარიელს, ვისაც უმსახურია და ვინც მთელი სიცოცხლე რეზერვში გადის, შინა აქვს მის სახელზე გაცემული სახელმწიფო ავტომობილი. შვიდმილიონნახევრიან შვეიცარიას სულ ცოტა ხნის წინათ 400 ათასი ჯარისკაცი ჰყავდა. ახლა 280 ათასი ჰყავს. ეს არა მხოლოდ ძველი სულის გამოვლინებაა, არამედ შეხედულება, რომ რაც არ უნდა მშვიდობიანი სამეზობლო გყავდეს, და ასეთ სამეზობლოს ხომ ყველა ინატრებდა, ის, რაც გაქვს, ძალიან მაგრად უნდა იყოს დაცული. შვეიცარიას კი იმდენი აქვს და იმდენს კიდევ სხვისას ინახავს, რომ ასეთი შეხედულება სულაც არაა მოულოდნელი.

ერთხელ იქაურმა გრძელუღვაშა მოხუცმა მითხრა, რომ შვეიცარიელთა საბრძოლო ძალმოსილების, მზადყოფნისა და სიმტკიცის გამო თვით ჰიტლერმაც კი ვერ შემოხედა ამ ქვეყანაში და ამას რომ ამბობდა, მოხუცი ისეთი გულწრფელი იყო, შეკამათებას აზრი არ ჰქონდა.

ეს არის ლამაზი ქვეყანა. ესაა ულამაზესი და მრავალფეროვანი, ისე სათუთად, თითქოს ისეთი სიმკაცრით მოვლილი ქვეყანა, რომ ხშირად ძველი პეიზაჟისტის ნახატს ჰგავს.

ჩაინიგზით და სხვალი სახანძრო გზებით დაქსალილი, ადვანში გაჭრილი გვირაბებით, თოვლით, თხილამურებით, ანთილავალი ღო-ყავით, ქროხავით, სიხვილით, მარაღიულოვით გაჭარბულ ან ადგილვალ ეტყობა, რომ ადამიანს გარემოსგან ზადმატი არაფერი ნაულია: ახლოდ შიდაცა და თავისთვისაც გააქათა რაღაც აუცილებელი, მოხარხავალი და ჭკვიანურად მოჭიქრავალი.

შვეიცარიაში ყველაფერს, სულ მცირე რამესაც კი, დაწერილებითი კანონი ახლავს, ყველა კანტონს თავისი კონსტიტუცია აქვს; აქ ოთხ ენაზე ლაპარაკობენ და წერენ, ეს რეფერენდუმების, ხალხის გადაწყვეტილებების, პირდაპირი დემოკრატიის ქვეყანაა.

აქ ხასიათიანი ადამიანები ცხოვრობენ, თავისას რაღაც, თუნდაც დიდი იდეის გამოც არ დათმობენ, რადგან იციან, რომ ყველაფერი დღეს არ დაწყებულა, ძალიან დიდი ხნის წინათ დაიწყო და რომ ყველაფერი ზუსტად და სასარგებლოდ უნდა მოხდეს.



შვეიცარიულ რამეებთან პირველი შეხება განსაკუთრებულია ხოლმე. საბჭოთა ბავშვობის პირველი შვეიცარიული მოგონება, რა თქმა უნდა, მაჯის საათია. „ომექს“ თუ რაღაც ასეთი. შვეიცარიული საათი, შვეიცარიული მექანიზმი – უტყუარი, საიმედო.

მგონი, შვეიცარიული საათი უამრავი რამის გამოხატულებაა, იქაური ბანკებისაც კი. როგორც ის საათი არ გაჩერდება არასდროს, არ აირევა, ისევე ის ბანკებიც, ის ფულის ციურხი არ დაიბზარება. რაღაც ასეთია. ურყევი და უშეცდომო.



@ swiss-image.ch



ის ძველისძველი წარწერა Swiss made და რა აღარ: ეს შეხებები შვეიცარიულ ნივთებთან, ვიქტორინოქსი – იქაური სამხედრო დანა, საუკუნეზე მეტი ხანია რომ არსებობს და სულ რომ არ მოიხმარო, მაინც რომ გინდა გქონდეს. ერთ-ერთი იშვიათი და უცნაური დანაა მსოფლიოში: როგორც იარაღს, იერში არა აქვს არანაირი აგრესია და შეტევა, მაგრამ არის ყველაზე სანდო და ურყევი, ყველაზე საჭირო და უკეთ და იოლად მოსახმარი დანა მსოფლიოში. შეიძლება უცნაურია, მაგრამ ასეთი გამოვიდა. მართლ ამ დანის განვითარების ისტორიას რომ მიაღვეწოთ თვალი, იმითაც საკმაოდ ილაპარაკებ შვეიცარიის არსზე.

და ისევ ქალაქები, ტბები, ენები. ასეთი სიმშვიდე, ასეთი განწყობა, რომ თითქოს არაფერი ხდება რაღაც ყოველდღიურის გარდა, ყველაფრის უკან კი ამხელა ისტორია დგას. დაჯექი და მოუკიდე შვეიცარიულ სიგარეტს, თუნდაც მთებში, თუნდაც გახურებული ზამთრის სეზონის დროს.

შვეიცარიულ სიგარეტებს იშვიათად დაინახავ საზღვარგარეთ. ერთი, გერმანიაში თუ გამოკრთება ხოლმე. ეგენიც სხვანაირია, არ უბრალოვდება. ჰო, აქ იციან პირის გემო, მთელი თავისი ამბით და სურნელით.

შვეიცარია დიდხანს გვერდიგვერდ მცხოვრებ ბევრთა ერთა ქვეყანაა და სამზარეულოც შესაბამისი აქვს: ფრანგულ კანტონებში – დახვეწილი, გერმანულ კანტონებში – მაღლიანი, იტალიურ კანტონებში – მხიარული და ყველაგან კი – გემრიელი.

იქ არიან სხვებიც, პატარა, სამყაროსთვის ნაკლებ ცნობილი ხალხები, მთების ძველი მკვიდრნი. ნამდვილი მთიელები, თავიანთ ენებსა და დიალექტებზე მოლაპარაკე სოფლები და ქალაქები, ისტორიის საწვალეებელს მთებში გადარჩენილი და შვეიცარიის სახელმწიფოს მიერ შენარჩუნებული და სათუთად მოვლილი კულტურები.



© swiss-image.ch



© swiss-image.ch

ამ ხასიათიანი აღაშიანები ცხოვრობან, თავისას რაღაც, თუნდაც დიდი იღის გამოც არ დათმოვან, რაღვან იციან, რომ ყველაფერი დღეს არ დაწყებულა, კაღინა დიდი ხნის წინათ დაიწყო და რომ ყველაფერი ფუსტად და სასარგებლოდ უნდა მოხდეს.



ნამდვილი ამინდი, მისი სიმშვიდის ერთ-ერთი სიმბოლო და, ამავედროულად, მისი ხმაურისანი ზამთრების მასპინძელი.

როგორც ოდესღაც იტყოდნენ თბილისში, ესეც მონბლანი, ვიშიაა ტოჩკა ევროპი. რა თქმა უნდა, ჩვენი მთების გაუთვალისწინებლად. მონბლანი, თეთრი მთა და კიდევ რომელი აღარ, მონტე როსა და სხვანიც და იმათში კი გნომის წოწოლა ქუდივით წამომართული მატერჰორნი. ესაა შვეიცარიის ლაშქარი, ისეთი, როგორც ჩვენთვის კავკასიონი.

ეჰ, იყო დრო, ჩვენ საბჭოთა შვეიცარიას გვეძახდნენ. სინამდვილეში, აბა სადა და როგორა, მაგრამ ჩვენს მთათა და ბუნებათა სიმშვენიერის მსგავსების ამბავი თუ იყო, სამთო კურორტებისა და იმისა, რომ საბჭოთა დროს ჩვენგან უფრო იმოვებოდა საკვები, ვიდრე ნიჟინ ტაგილსა და ჩაპაევსკში. თანაც იმაზე, რომ შვეიცარია შვეიცარია ყოფილიყო, მთელი იმდროინდელი ევროპა შეთანხმდა ჯერ კიდევ 1815 წელს და იმის მერე იქ არც ნაპოლეონის აჩრდილს შეუწუხებია ვინმე, არც იმას მოდევნებულ რიგს მსოფლიო გადაკეთებლებისა.

შვიცარია დიდხანს იყო ოჯგორი, ამაჟანა როგორღაც, ის სადის ოჯგორიც იყო, ხაუარინან საყაროს მორიღების ამაჟვი. აბა, რაღვან განთქმულ აღაშიანს გაღინა იმ ცხოვრების მიხანსრი. რვან რარლი რაჰღინი ვიცით. ასათი კი უამრავი იყო. ამოღოდ გარღღებისაც არ გაომღიოდა, ერთგვარად თავგაფარებისაც იყო სოღაღ. გრიგოდ როგაქიქავ იმ იყო ზოღოს.

შვეიცარიას არა აქვს ზღვისპირი. ეტყობა, ღმერთმა არ ჩათვალა საჭიროდ, რადგან ამ ალპების და იურას მთებში და ამათ შუა გაფენილ პლატოზე უამრავი ტბა ჩააფინა. რახან შვეიცარია ისეთი ქვეყანაა, სადაც კულტურები ამ ფორმით თანაარსებობენ, ტბის ერთი ნაპირიდან რომ შეცურავ, მეორე ნაპირზე შესაძლოა სხვა ენა, სხვა კულტურა დაგიხვდეს. მეტიც, შესაძლოა სხვა ქვეყანაშიც ამოყო თავი. აქ მრავალფეროვნება ხელის გაწვდენაზე და უფრო მეტად ხელის გაწვდენაზეც იქნებოდა, რომ არა მთები, ნამდვილი არსი ამ ქვეყნისა, მისი

ძვირი ქვეყანააო. როგორც ერთ ძველ ფილმში იტყოდნენ, კარგი – ყველაფერი ძვირია. შვეიცარია კი განსაკუთრებული ქვეყანაა, სრულიად განსხვავებული ყველასგან და ყველაფრისგან, თავისუფალიც და რაღაცნაირად მტკიცეც. იქაურმა დიდმა მწერალმა ფრიდრიხ დიურენმატმა ერთხელ დაწერა, როცა სახელმწიფო საკუთარი თავის სამშობლოდ მოხსენიებას დაიწყებს, ესე იგი, ხოცვა-ჟლეტისთვის მზადააო. სხვაგან როგორ, ვინ მოთვლის, მაგრამ შვეიცარიაში ნამდვილად იგრძნობ, რომ ყოველგვარი ხოცვა-ჟლეტის გარეშე სახელმწიფო სამშობლოა.

შვეიცარიული გვარდია – რომის პაპის დამცველთა წმინდა კოჰორტა (Cohors pedestris Helvetiorum a sacra custodia Pontificis) ვატიკანის ერთადერთი შეიარაღებული შენაერთია.

მსოფლიოს უძველესი არმია 1506 წელს პაპმა იულიუს II-მ დააარსა. იმხანად შვეიცარიელი ჯარისკაცები საუკეთესო მემორებად მიიჩნეოდნენ.

დღეისათვის შენაერთი 110 გვარდიელისგან შედგება. მათ შვეიცარიის შეიარაღებული ძალები ამზადებს. გვარდია პაპის პერსონასა და რეზიდენციას იცავს. ჯარისკაცი კათოლიკე უნდა იყოს, გავლილი ჰქონდეს ოთხთვიანი სავალდებულო სამხედრო სამსახური, გააჩნდეს საშუალო განათლება, მაღალი წრის სასულიერო პირების რეკომენდაცია,

იყოს 174 სმ-ზე მაღალი, უცოლშვილო, მოკლეთმიანი და წვერულვაშგაპარსული. გვარდიის ოფიციალური ენა გერმანულია. ახალწვეულთა ასაკი 19-იდან 30 წლამდეა, სამსახური 2-იდან 25 წლამდე შეიძლება გაგრძელდეს. ჯარისკაცებს დაქორწინების ნება 3 წლის შემდეგ (კაპრალის წოდებით) ეძლევათ; მათი რჩეული აუცილებლად კათოლიკე უნდა იყოს.



გამოქანდაკებული სივრცე



ვალსის თერმული წყლების აბანოები

ნიკა ჩხაიძე

ერთხელ, მატარებლით მგზავრობისას ფრანგულ ჟურნალში საინტერესო სტატიას გადავაწყდი. „შვეიცარია – ამოუცნობი ქვეყანა ჩვენს მებობლად“, – წერდა იმით გაოცებული ავტორი, რომ შვეიცარია, რომელიც ფრანგებისათვის მხოლოდ შოკოლადთან, საათებთან და ყველთან იყო ასოცირებული, თურმე მსოფლიოში მესამე ადგილზეა ტექნოლოგიური თუ სხვა ინოვაციების შექმნისა და დანერგვის კუთხით. ის მთლიანად, როგორც ქვეყანა, არის ერთი დიდი მექანიზმი, რომელიც ჰარმონიულად, დაბალანსებულად ვითარდება მთელ თავის ტერიტორიაზე.

რამდენიმე კონსტანტა, რომელთაგანაც მთავარი ალპები და მისი პეიზაჟია, უცვლელი რჩება ამ, ერთი მხრივ, მრავალკულტურული და, იმავდროულად, ერთიანი ევროპული ქვეყნისათვის.

მყარი ვიზუალური იმიჯი – ალპების პეიზაჟი, კოპლებიანი ძროხები, ტბების ფერდობებზე მიმოფანტული ხის სახლები ქვის საძირკველზე, მატარებლები, გვირაბები... ამ ყველაფრის უკან კი – მაღალტექნოლოგიური მექანიზმი, რომელიც ადამიანის ინტელექტის მოწინავე იდეებს იყენებს ზედმეტი გაპრანჭვისა

თუ კუდაბზიკობის გარეშე. ამას ყველაფერს საფუძვლად უდევს ევროპული ფილოსოფია და ცხოვრების წესი ყველაზე ევროპულ ქვეყანაში, სამი დიდი – გერმანული, ფრანგული და იტალიური – კულტურის გადაკვეთაზე; რალა თქმა უნდა, დიდი ფინანსური შესაძლებლობებიც, მაგრამ, აგრეთვე, ნაყოფიერი დაუღალავი შრომა, წესრიგი და განათლება.

აუცილებლად უნდა აღვნიშნოთ კიდევ ერთი ფაქტორი, რამაც ამ ქვეყნის პროგრესი უზრუნველყო. ეს არის გამართული მრავალფეროვანი ინფრასტრუქტურა. მიუხედავად რთული რელიეფისა და კლიმატური პირობებისა, შვეიცარიელებმა შვეიცარიული საათივით აღჭურვეს საკუთარი ტერიტორია გვირაბებით, ტრასებით, ჰესებით, კაბელებით, მიღებით – მოკლედ, ყველაფრით იმისათვის, რომ ამ გიგანტურ „ტურბინონს“ უზადოდ ეფუნქციონირა, ხოლო ეკრანზე კი ლამაზი პეიზაჟები, მწვანე ველები, თეთრი მთები დატოვებს და ეს ყველაფერი დიდი ბრილიანტით – მონბლანთით დააგვირგვინეს. შვეიცარიის ტერიტორიაზე ევროპის ისტორიის ყველა არქიტექტურული სტილის კვალს შეხვდებით, ნეოლითიდან დაწყებული, რომაული კოლონიების ნანგრევებით და შუასაუკუნეების ადრექრისტიანული ნაგებო-



„არსებობს გარკვეული ინტერაქცია ადამიანებსა და სახეებს შორის. ამის პილფავს ვცდილობ, როგორც არქიტექტორი“.

პეტარ ვაშტორი



ვალსის თერმული წყლების აბანოები



„სიღაგაზა მახუარაზის თვალვში იხალვზა“. ჰლათონი

ბებით, რომელთაგანაც პირველი ჩვ. წ. აღ-ით 350 წლით არის დათარიღებული. შუასაუკუნეებში უამრავი მონასტერი აშენდა, ხოლო დინასტიური ოჯახები ციხესიმაგრეებიდან მართავდნენ თავიანთ სამფლობელოებს.

X-XII საუკუნეებში ჩნდება პირველი ქალაქები, სადაც, ძირითადად, გოთიკური სტილის სახლები შენდებოდა. სოფლებში კი, რა თქმა უნდა, ტრადიციული შვეიცარიული სახლებია, რომელთა საშენი მასალა და არქიტექტურა ალპების სიმაღლიდან გამომდინარე იცვლება.

XIX საუკუნეში ინდუსტრიულმა რევოლუციამ ინჟინრების როლი პირველხარისხოვანი გახადა. 1855 წელს დაფუძნდა ციურხის პოლიტექნიკური ინსტიტუტი. ამ პერიოდში იგება მრავალი ნეოკლასიკური სტილის შენობა.

მრავალი შვეიცარიელი არქიტექტორი მოღვაწეობს ევროპის სხვადასხვა ქვეყანაში რენესანსის ეპოქიდან ვიდრე ბაროკომდე. შვეიცარიელია XX საუკუნის ყველაზე გავლენიანი არქიტექტორი ლე კორბუზიეც. და აი აქ ძალზე საინტერესო ფაქტამდე მივდივართ: ლე კორბუზიეს, რომლის

არქიტექტურული მოდერნიზმის იდეებმა ქარიშხალივით გადაუარა მთელ მსოფლიოს – პარიზის გარეუბნებიდან დაწყებული, გლდანის გავლით, ვიდრე ინდოეთის ჩანდიგარხამდე – ძალზე მცირე გასაქანი ჰქონდა სამშობლოში. ცნობილია, რომ მან შვეიცარიაში ინოვაციებით აღსავსე შენობა ააგო და ის, არც მეთი, არც ნაკლები, ერთსართულიანი ვილა იყო ციურხის ტბის პირას.

არ ვიცი, იმან, რომ შვეიცარიელები ასე სათუთად ეკიდებიან თავიანთი ქვეყნის იერსახეს თუ სწორედ ლე კორბუზიეს მიერ შექმნილი ქალსისგან გამომწვეული სირცხვილის გრძნობის გამო, თანამედროვე შვეიცარიულმა არქიტექტურამ სრულიად სხვა და, ჩემი აზრით, ძალზე სწორი გზა აირჩია. ეს მაგალითი განსაკუთრებით ჩვენთვის არის საინტერესო, თუმცა ამბობენ, არქიტექტურა ერის შინაგანი მდგომარეობის ამსახველიაო.

თანამედროვე შვეიცარიელი არქიტექტორები დიდწილად ევროპულ ფილოსოფიას ეყრდნობიან: ძირითადად, ჰუსერლის და ჰაიდეგერის ფენომენოლოგიური მეთოდით „ნამდვილი“ არქიტექტურის შექმნას ცდილობენ, თანამედროვეს და ყოველგვარი „მატრაკვეციობისგან“ თავისუფალს. ისეთი



კლაუსფელდის სამლოცველო (2007 წ.)



არქიტექტურული სივრცე უნდა იღვავდეს და ანაზღაურდეს ყოველგვარ ზედს, განათავსოს თუ სინათლეს.

არქიტექტორები, როგორც არიან: ჟაკ ჰერცოგი, პიერ დე მერონი, ანეტ ჰიგონი, მაიკ გუიერი, პეტერ ცუმთორი – თავიანთ ნამუშევრებს „ფენომენოლოგიური გამოცდილების“ მეთოდით ქმნიან. მათთვის არქიტექტურა „ლენგენსველთში“ შექმნილ ობიექტად რჩება და ამიტომ უამრავი „გამოცდილების“ კუთხით უნდა იყოს განხილული. ამიტომ მნიშვნელოვანია მისი ყველა ასპექტი – როგორ ჩაეწყობება გარემოში შენობა, ფერი, მასალა, განთავსება, სურნელოვანი კი.

ამ მიდგომის კორიფეს – პეტერ ცუმთორის შემოქმედება განსაკუთრებით საინტერესოა და საგულისხმოა ჩვენთვისაც. მისი არქიტექტურა არის „უკომპრომიზო“, „გულახდილი“, „მორიდებული“. ის ქმნის სივრცეს, სადაც ცხოვრობენ – სადაც „ლენგენსველთში“ არის გადაშლილი. მათი, როგორც არქიტექტორების, მიზანია არქიტექტურის მნიშვნელობის საკითხის უფრო მშვენივრად დაყენება ურბანისა და გლობალიზაციისა და ადგილის იდენტურობის კრიზისის ვითარებაში.

ამიტომ 2009 წელს ცუმთორისთვის „მარგინალი“ არქიტექტორის, პრიცკერის პრემიის გადაცემა, თავისთავად, ძალზე სიმბოლური იყო. ის ხომ ნამდვილი „ლოკალური“ არქიტექტორია. იქ, ალპების კალთებზე, პატარა გუნდთან ერთად, იგი ცდილობს, შექმნას „ნამდვილი“ არქიტექტურა, „წარმავალი სტილებისაგან“ და „ეფემერული მოდისაგან“ ხელუხლებელი. მის ნამუშევრებში ვერაფერს ნახავთ ისეთს, რასაც ე. წ. „სტარტექტები“ აკეთებენ.

მისი პატარა სახელოსნო ძალზე სკრუპულოზურად არჩევს პროექტებს, უდიდეს მნიშვნელობას ანიჭებს დეტალების დამუშავებას და თვითონ ასრულებს ყველა სამუშაო ნახაზს. ის არ ეძებს წარმატებას, არც ტიტულებს თუ ჯილდოებს. ის ქმნის ნამდვილ ან სუფთა არქიტექტურას, იმიტომ რომ არქიტექტურა უყვარს.

ამავდროულად, მისი არქიტექტურა უაღრესად თანამედროვეა, მოდერნიზმის სკოლაზე დამყარებული ფორმებით და გადაწყვეტებით. ცუმთორი თავის თავს „ფენომენოლოგიის“ დიდ მოყვარულსა და მიმდევარს უწოდებს. ის ასე აღწერს თავის დამოკიდებულებას: „ერთხელ ტბისპირა ქალაქის

ერთ ლამაზ მოედანზე ვიჯექი კაფეში. მოედანი არაკადებით იყო შემოფარგლული და შუადღის მზით გამთბარი. უცრად განსაკუთრებული სიამოვნება დამეუფლა. ჩემს თავს ვკითხე: „რამ მაგრძობინა ასე თავი?“ – ყველაფერმა! საგნებმა, ადამიანებმა, ჰაერმა, ხმაურმა, ხმებმა, ფერებმა, ფორმებმა, ტექსტურებმა და მასალამ. და კიდევ რამ? ჩემი სულის მდგომარეობამ, გრძობებმა. მივხვდი, რომ ეს ყველაფერი ჩემშია. ამის შემდეგ თვალები დავხუჭე და ეს მოედანი ჩემს აზროვნებაში გავაქრე. ყველაფერი, რასაც ვგრძობდი, მყისიერად გაქრა. ამან მიმახვედრა, რომ მთავარი, რამაც ეს გრძობები გამიჩინა, ატმოსფერო იყო. არსებობს გარკვეული ინტერაქცია ადამიანებსა და საგნებს შორის. ამის მიღწევას ვცდილობ, როგორც არქიტექტორი“.

პეტერ ცუმთორის აზრით, არქიტექტურული ხარისხის მაჩვენებელია ის ატმოსფერო, რომელსაც ესა თუ ის შენობა ქმნის – მყისიერი კავშირი შენობასა და მის გარემოს შორის, ემოციური და არა ინტელექტუალური; სივრცის, მატერიის, სითბოს, განათების, ხმების და სურნელის. კავშირი, რომელიც ჰარმონიულად აკავშირებს მთელ ჩვენს არსებას და უნისონში მოჰყავს ჩვენი შინაგანი მდგომარეობა და გარე სამყარო. აი აქ იკითხება ნათლად მისი კავშირი ჰუსერლის lebenswelt-ის იდეასთან – „სივრცით-დროითი“ სამყარო საგნებისა, როგორც ჩვენ აღვიქვამთ ცხოვრების განმავლობაში; ან მარტინ ჰაიდეგერის „დაზიანის“ (გერმ. Dasein) – სამყაროში არსებობის – იდეასთან.

ის არ ქმნის „ლენდმარკებსა“ და ლამაზ „რენდერებს“. ის მიიჩნევს, რომ ცნობიერება და სხეული ერთი მთლიანობაა. პეტერ ცუმთორი ქმნის ადგილებს, სადაც „ცხოვრება“ მიედინება.

ადამიანისთვის ბავშვობის მოგონებები და სუბიექტური შთაბეჭდილებები ძალზე მნიშვნელოვანია. უაღრესად დიდა მათი მნიშვნელობა არქიტექტურული ენის ჩამოყალიბებაშიც. პეტერ ცუმთორის აზრით, შესაძლებელია ამ მოგონებათა და სუბიექტურ შთაბეჭდილებათა გარკვეულ არქიტექტურულ ენაში ჩამოყალიბება და გადაცემა სწავლების საშუალებით, ისევე როგორც ისწავლება რაიმე ენა.

ფენომენოლოგია არის საფუძვლიანი ანსის ფილოსოფიური ანთოლოგიური, განმარტებითი და ანალიზის საფუძვლიანი. ეს ანთოლოგიური, უაღრესად, გარდასარტყელი ფილოსოფიისა – ვალტერი და ვალტერიანი განავითარა.



წმინდა ბენედიქტის სამლოცველო (1988 წ.)

მისი „არქიტექტურული ენა“ ცხრა ძირითად პუნქტად შეიძლება ჩამოყალიბდეს.

- არქიტექტურული ენა არის ანატომიური – ანუ ის სხეულს ჰგავს, რომლის ნაწილებსაც შეიძლება შევეხოთ;
- ის ფიზიკურია – მსხვილი ურთიერთობის ჰარმონიული შეთანხმება;
- ის აკუსტიკურია – სივრცე მუსიკალურ ინსტრუმენტს ჰგავს. ის აგრძობს ყველა ბგერას, აძლიერებს და ვიბრაციას უკეთებს თავისებურად;
- ის თერმულია – ყოველი სივრცის, მასალის ზედაპირის ურთიერთკავშირი თავისებურ თერმულ ეფექტს ქმნის;
- სენსორული „ამბიანსების“ შემკრები არქიტექტურული სივრცე უნდა აწესრიგებდეს სხვადასხვა „ზღვარს“. მაგალითად, გარე პეიზაჟს სვამდეს ჩარჩოში და ინტერიერსა და ექსტერიერს შორის „განსხვავება“ მინიმუმამდე დაჰყავდეს;
- არქიტექტურული სივრცე უნდა ქმნიდეს „ინტიმურ მოდელს“ მასშტაბის ცვლილებების, ღრისა და დახურულის, შორის და ახლოს, საერთოსა და დაცულის ურთიერთობის საშუალებით;
- ამრიგად მოწესრიგებული და „გამოქანდაკებული“ არქიტექტურული სივრცე უნდა აძლევდეს სხეულებს საშუალებას, თავისუფლად „ისეირონონ“;
- არქიტექტურული სივრცე უნდა იყოს მზად „საგნების“ განთავსებისთვის. ეს საგნები ხაზს უნდა უსვამდნენ და ამძაფრებდნენ თავიდანვე ჩადებულ არქიტექტურულ იდეას. ამრიგად, ლურსმნების რიგი თუ ტახტი ხაზს უსვამს კედლის ფერსა თუ ფანჯრების ფორმას.
- ბოლო და უაღრესად მნიშვნელოვანი – არქიტექტურული სივრცე უნდა იღებდეს და აწესრიგებდეს ყოველგვარ შუქს, განათებას თუ სინათლეს.

პეტერ ცუმთორის ძირითადი პროექტები: ვალსის თერმული წყლების აბანოები, წმინდა ბენედიქტის სამლოცველო თუ სხვა მნიშვნელოვანი ნამუშევრები – თითქოს ქანდაკებებივით გამოთლილია აზროვნების მონოლითიდან. მათი სამშენებლო



პროცესიც ასევე ქანდაკების შექმნის პროცესს წააგავს. მაგალითად, კლაუსფელდის სამლოცველოს ინტერიერის ეფექტის მისაღწევად სპეციალური ნახშირი ორი კვირის განმავლობაში იწვოდა შენობის შუაგულში დანთებული კოცონზე.

მე-20 საუკუნის 60-იანი წლებიდან დაწყებული, ურბანისა და სოფლის სივრცეების „ნაგავ სივრცეებს“. ჩვენ მიერ წარმოდგენილი „პოეტური“ მიდგომა აბსოლუტურად საპირისპიროა იმისათვის, რომ არ დაგვარგოთ კავშირი გარემოსთან, პირადულობასა და იდენტურობასთან. გლობალიზაციის ინტენსივიკაციის პირობებში განსაკუთრებით საჭიროა, ხელახლა გავიზაროთ ჩვენი მიდგომა არქიტექტურისადმი, სივრცისადმი, იმ გარემოსადმი, რომელშიც ვცხოვრობთ.

რა ტიპის „ნაშენ“ გარემოში გვინდა ცხოვრება? არის ის საცხოვრებელი სივრცე ჩვენთვის მოდელი, რომელსაც ვქმნით და ვქმნით შეუჩერებლად?

გვიცხარის ახალითი რვათვის ქალაქი სინტაქსისა. ან გვიცხარის გვიანა ხოა ანა გვიანა რვათსა. თუკი ხათ გვიანა თუკიანთი ათავის ახალი ქალთავიანა განჭვრიტონ ალოფიოს არქიტექტურული „სიგიჟა“ და საპირისპირო, სლორი პირათუაღვით განავითარონ თუკიანთი განათო, რვათ რათოა არ გვიანა? თუკიანთი და სლორი განვითარავის პილანა გვიანაგვიანა სწავლით. გვიცხარია და პირი არქიტექტურა ანის ნათუთი განავითარა!

პვიცარიი, პირველად...

ლაშა ბუღაძე

შვეიცარიიში პირველად 17 წლის ასაკში მოვხვდი, 1995 წელს. მამაჩემი, რომელიც იმხელა იყო, რამხელაც მე ვარ ახლა, ანუ 38 წლის, ბაზელში ცხოვრობდა ერთი წლის განმავლობაში და თავის წარმოდგენლად ნათელ და დიდ სახელოსნოში ხატავდა წარმოდგენლად დიდ ტილოებზე.

ის ალბათ კიდევ დიდხანს დარჩებოდა ამ ქალაქში, პრაგმატულად აუხსნელ, თუმცა ემოციურად გასაგებ ნოსტალგიას რომ არ შეეპყრო და თავის აპათიურ სამშობლოში დაბრუნებაზე ფიქრი არ აკვიტებოდა... თუმცა ეს სხვა ამბავია და, სავარაუდოდ, ამაზე თვითონვე დაწერს თავის წიგნში.

ჩემთვის კი შვეიცარია ერთხელ და სამუდამოდ დაუკავშირდა პირველად შთაბეჭდილებებს. ამ დროს, შვეიცარია ჩემთვის ყოველთვის ისეთ ქვეყნად აღიქმებოდა, რომელიც არა პირველ, არამედ ბოლო შთაბეჭდილებებთან უნდა ყოფილიყო დაკავშირებული, რადგან, სხვა თუ არაფერი, ასე ვიცოდი ლიტერატურის (და, ზოგადად, კულტურის) ისტორიიდან...

მაგალითად, ჩემთვის ძვირფასმა (განსაკუთრებით კი მაშინ, 17 წლის ასაკში) ჰერმან ჰესემ თავისი ცხოვრების ბოლო წლები შვეიცარიულ სოფელ მონტანიოლაში გაატარა, სადაც მისი სახლის ეზოში შესასვლელ ტიშკართან წლების განმავლობაში ზრდილობიან-შკაბრი გაფრთხილება ჰქონდა გამოკრული: „Bitte keine besuche“ („გთხოვთ, თავი შეიკავოთ სტუმრობისგან“), რაზეც, დაუდასტურებელი ლეგენდის მიხედვით, მასთან მისულ თომას მანს დაუტოვებია წარწერა: „კარგი, შემდეგში იყოს“...

თომას მანის შვეიცარიიში გადასახლებულა უკანასკნელ წლებში, სადაც მანამდე არ მოისვენა, ვიდრე ცოლმა ისეთივე სავარძელი არ მოუპოვა, როგორც ამერიკაში ჰქონდა: კატია მანის თქმით, მის ქმარს სავარძელში მჯდომს დაუწერია „დოქტორი ფაუსტუსი“ და შვეიცარიას მხოლოდ მას შემდეგ შეიგუებდა, როცა შესაბამისი სავარძელი ექნებოდა.



“... Ich denke viel an Sie, Ihre sanfte Frau, Ihr schönes Haus, seine Landschaft und die mit Ihnen verbrachten wohlthuenden Stunden. Ich war recht leidend damals, aber ich kann sagen, dass ich ruhiger und wohlgemuter geworden bin und meiner Arbeit nachgehe wie vorher. Ich habe meinen Kampf durchgekämpft”.

Hermann Hesse – Thomas Mann: Briefwechsel

ბოლოს ის ამერიკული სავარძელიც ჩამოსულა და, მასთან ერთად, პენსიაზე გასულ გენიოს ემიგრანტთა მთელი არმიაც – მწერლები, ღირიუორები, ფილოსოფოსები, მსახიობები, პოლიტიკოსები და სხვები, რომლებიც მალე, ჩვეულებისამებრ, გარშემო შემოუსხდებოდნენ ხოლმე თავის მისტიკურ სავარძელში ჩამჯდარ რომანისტს და ინტერესით (გავამხელთ – ზოგჯერ თვლემა-თვლემით) მოისმენდნენ ფრაგმენტებს მისი ახალი წიგნიდან...

ღირიკული პედოფილიის შემთხვევის აღმწერმა ნაბოკოვმაც ამ ქვეყანას მოაშურა მოხუცებულობის ჟამს და იქ, სადაც ოდესღაც თავად იჯდა თავისი ცხოვრების ბოლო სასტუმროს ბაღში, მოგვიანებით მისივე მჯდომარე ქანდაკება დაიდგა...

ცოტა კი მერიდება ამათგან ჩემს გამოცდილებაზე გადართვა, მაგრამ რადგან დავიწყე, აუცილებლად უნდა მოგვყე, როგორ გამიცრუა იმედი შვეიცარიამ პირველ დღეს...

გაიხსენეთ, რა ხდებოდა საქართველოში 1995 წელს: სიცივე, უშუქობა, დეპრესია... და, ამ დროს, არა თუ სხვა ქვეყანაში, არამედ სხვა საუკუნეში, საერთოდ სხვა პლანეტაზე აღმოჩნდი.

ჰოდა, არ გაინტერესებთ, რა მოხდა ამ სხვა პლანეტაზე?

შუქი ჩაქრა... პირველივე დღეს! და მაინცდამაინც მაშინ, როცა 1990 წლის შემდეგ პირველად შევდექი ძლიერი ნაკადით წამოსული ცხელი შხაპის ქვეშ...

მანამდე საქართველოში მხოლოდ იმის შესაძლებლობა გვქონდა, რომ ქართველ ფიზიკოსთა მიერ შექმნილი „ატმორის“ წყალობით გვებანავა, საიდანაც წანწკარით მოდიოდა წყალი და დროდადრო დენსაც გვირტყამდა მსუბუქად, ანდა, როგორც ბებიაჩემი ამბობდა, ბალზაკის რომანების კურტიზანებით შუა ოთახში ჩამოდებულ ტაშტში გვეჭყუმპალა; და აი, როცა მეგონა, რომ ოთხმოცდაათიანების წყენას საბოლოოდ ჩამომრეცხავდა შვეიცარიული საშხაპე, წყალმა ნელ-ნელა იწყო გაგრილება და ბოლოს საერთოდ გაცივდა კიდევ...

ვიფიქრე, რომ ქართული ჯადო ჩამოვუტანე შვეიცარიელებს და, სავარაუდოდ, აქაც აფეთქებულიყო ამათი მეცხრე ბლოკი...

კიდევ უფრო ცუდად შევიქენი, როცა ადამიანების ჩრდილები აიჭიმა კედლებზე – ჩვენთან მამაჩემის შვეიცარიელი მეგობრები მოსულიყვნენ და ჩემთვის გაუგებარი (და უკვე მიუღებელი) დღესასწაულის დადგომას გვილოცავდნენ. გაუგებარი (და უკვე მიუღებელი) იყო მათი საკარნავალო ჩაბმულობაც, სანთლებიც, ხელში რომ ეჭირათ და ის დიდი ნიღბებიც, სახეებზე რომ ჩამოეცვათ. ერთს დოლიც კი ჩამოეკიდებინა მხარზე

(აი ისეთი, ოსკარ მაცერატს რომ აქვს გიუნტერ გრასის რომანში) და ზედ ჯოხებს ურტყამდა.

ყველა ძალიან ბედნიერი იყო, დენი რომ აღარ გვქონდა და ახლა უშუქოდ რომ უნდა გვეცხოვრა რამდენიმე დღის განმავლობაში. ჩემთვის გაუგებარ დღესასწაულს Basler Fasnacht ერქვა, საუკუნეების წინათ დამკვიდრებულიყო ტრადიციად და აწი ისე უნდა გავგეტარებინა ეს ოთხი თუ ხუთი დღე, თითქოს შუასაუკუნეებში ვცხოვრობდით...

მეგონა, მომავლის ქვეყანაში მივდიოდი საქართველოდან და თურმე ვიღველმ ტელის ეპოქაში დავბრუნებულვარ!

მთელი ხუთი დღე ჩემი ქართველი ფიზიკოსების „ატმორზე“ ოცნებაში გავლიე...

თუმცა დასრულდა Fasnacht-ი და დაიწყო ის, რაც ჩემს პირველად შთაბეჭდილებად და გამოცდილებად იქცა.

მაგალითად, ჩემი შრომის გამო შვეიცარიიში პირველად გადამიხადეს ხელფასი: მე და მხატვარმა ანდრო ვეკუამ გოეთეანუმის ეზო დავეწმინდეთ სოფელ დორნახში და კარგა გვარიანი ჰონორარიც მივიღეთ ამის შედეგად.

შვეიცარიიში პირველად ვესტუმრე „მაკდონალდის“ რესტორანს, რამაც წარუშლელი შთაბეჭდილება მოახდინა ჩემზე და სამინლად გაანაწყენა ჩემი შვეიცარიელი ნაცნობები, რომლებიც ვერ ხვდებოდნენ, რამხელა შოკი იყო პოსტსაბტოთა თინეიჯერისთვის სრულიად უცხო და ახლებური საკვების – გემოების – აღმოჩენა. მამაჩემი ამბობს, რომ არასდროს დაავიწყდება, როგორი თვალეები მქონდა, როცა პირველად გავსინჯე ბიგ-მაკი...

სხვათა შორის, თვალეები პრეზიდენტ შევარდნაძესაც გაუფართოვდა ორიოდ წლის მერე, როცა თბილისის „მაკდონალდის“ გახსნის დღეს ჩააკებინეს ბიგ-მაკი...

ბაზელში მოვაწყვე გრაფიკული ნამუშევრების პირველი გამოფენა, თუმცა ვერც ერთი ნახატის გაყიდვა ვერ მოვახერხე; დარბაზი ჩვენი სახელოსნოს გვერდით იყო და ვინც მოვიდა და მყიდველად მივიჩნიეთ, ყველამ სახელოსნოში შეიხედა, ჰოდა, შედეგად, თუკი ვინმემ რამე იყიდა იმ დღეებში – მხოლოდ მამაჩემის ნამუშევრები.

შვეიცარიიში შევიძინე ჩემი პირველი კომპაქტ-დისკები (მანამდე ფირფიტებს ვაგროვებდი) და იქვე ჩავუყარე საფუძველი ჭოჭმანის მტანჯველ ტრადიციას: „რომელი შესრულება ჯობია – ეს თუ ის?“

დაბოლოს, ყველაზე მთავარი: შვეიცარიიში შემიყვარდა პირველად და სერიოზულად...

ამიტომ სულ ტყუილად ჰგონიათ, რომ შვეიცარიიში რაღაც სრულდება, ეს საწყისების ქვეყანაა.

შვიცარიული განათლების აპრიციური სიჭდი

მარიკა შალიკაშვილი



საათივით მომუშავე შვიცარიულ განათლებას, უსუსტას საათებს, უშეზღოვრებლად შოკოლადსა და ზამთრის ფაშანებალურ კარტებს არაფრით ჩამოშვარდება შვეიცარიის კიდევ ერთი საპროგრამო ბარათი – შვიცარიული განათლება.

100 000 შვიცარიული და, ასევე, მსოფლიოს 100-ზე მეტი შვიცარიული განათლების ცენტრები თუ მოსწავლე „კარძო საოლაის შვიცარიული ფედერაციის“ (Swiss Federation of Private Schools – SFPS) 240 დაწესებულებაში სწავლობს.

მათ უხადო რეკლამის მრავალხლოვანი გამოცდილება, მულტიკულტურული შვეიცარიის იმის, ცხოვრების მაღალი დონე, კოლიტიკური სტაბილურობა და განათლების „შვიცარიული ნაწილი“ განავრცობს.

აქ მნიშვნელოვანია სხვა კულტურების კავშირისთვის, სწავლების მომთხოვნით მათობრივი და ცოდნის გადაცემის მაღალი ხარისხი.

ავროპის 15 ყველაზე ძვირადღირებული სკოლა შვიცარიისა და ბრიტანეთში მდებარეობს, თუმცა ამ სიაში შვიცარია აშკარა ლიდერია. Le Rosey – იმ დიდგვაროვანი მოსწავლეების გამო, რომლებიც სხვადასხვა დროს აქ იღებდნენ განათლებას, „ლე როზეის“ მეფეთა სასწავლებელსაც უწოდებენ. აქ სწავლობდნენ ირანის შაჰი, მონაკოს პრინცი რენიე და ეგვიპტის მეფე ფარუქი. ამჟამად სწავლა წელიწადში 117 000 CHF ღირს და ის მსოფლიოში ყველაზე ძვირადღირებულ სკოლად მიიჩნევა. 135-წლიანი ისტორიის მქონე პრესტიჟული სასწავლებელი, ბრიტანული იტონის მსგავსად, უკონკურენტო ლიდერია.



კამპუსი გმტადში

„ლე როზეის“ 400-კაციანი კონტინგენტი 63 ქვეყნიდან ჩასული მოსწავლეები შეადგენენ, მათი 5 პროცენტი ბრიტანელია (აქ სწავლობდნენ ელიზაბეთ ტელიორის, ჯონ ლენონისა და სერ როჯერ მურის შვილები; კენტის გრაფი და უინსტონ ჩერჩილის შვილიშვილი); ამ სკოლაში როტმილდებსა და ბორგეზებსაც გადაეყრებით.

შშენიერია ჟენევის ტბის მახლობლად, როლში, 114 000 კვ. მ ფართობზე განთავსებული XIV საუკუნის შატო, ჩოგბურთის 10 კორტი, საუნდითა და ორთქლის აბანოებით. „ლე როზეი“ რამდენიმე კამპუსისგან შედგება.

აქ 1000-კაციანი საკონცერტო დარბაზი, საჯინიბო, იახტა და გამაჯანსაღებელი ცენტრია. იანვრიდან მარტის ჩათვლით სკოლა ზამთრის კამპუსში გადადის გმტადში, სადაც სწავლის პროცესის დამთავრების შემდეგ მოსწავლეები ზამთრის სპორტის სახეობებს ეუფლებიან. გაკვეთილები ინგლისურად და ფრანგულად ტარდება. სამი აპლიკანტიდან უნივერსიტეტში მხოლოდ ერთი ხვდება. ბრიტანული „ბორდინგ“ სკოლებისგან განსხვავებით, „ლე როზეი“ ისე იმართება, როგორც კერძო ბიზნესი.



სწავლის სავსეობა

საბავშვო ბაღში სწავლა შვეიცარიის სხვადასხვა ქალაქში აქამდე ნებაყოფლობითი იყო, თუმცა გაჩნდა ტენდენცია, რომ საბავშვო ბაღებში მოზარდები აუცილებელ უნარ-ჩვევებს იძენენ და სკოლაში ბევრად უკეთ მომზადებულნი მიდიან. საბავშვო ბაღის ასაკად 5-6 წელი მიიჩნევა. დაწყებით სკოლაში ბავშვები 7 წლიდან აგრძელებენ სწავლას. მეთოდოლოგია კანტონების მიხედვით რეგულირდება და ერთმანეთისგან ზოგჯერ რადიკალურადაც განსხვავდება. საშუალოდ, დაწყებით სკოლებში სწავლის ხანგრძლივობა 8 ან 9 წელიწადია.

ვიმბაზიში (კანტონის მიხედვით) მშობლიურ ენას, უცხო ენებს, ალგებრას, გეომეტრიას, ისტორიას, გეოგრაფიასა და სხვა დისციპლინებს შეისწავლიან. შვეიცარიელი ახალგაზრდების 90 პროცენტი ანუ 220 000 მოზარდი სკოლის დამთავრების შემდეგ სწავლას უმაღლეს სკოლაში აგრძელებს.

შვეიცარიაში ბავშვების უმეტესი ნაწილი საჯარო სკოლაში სწავლობს, სადაც განათლებას ნაწილობრივ სახელმწიფო აფინანსებს.



პროფესიული სკოლა

შვეიცარიის პროფესიულ სკოლებში დაახლოებით 250 სპეციალობას ეუფლებიან. ამ დაწესებულებებში არსებულ პროფესიულ გრძელ სია ემყარება კვლევას, თუ რომელ სფეროში მუშაობა განსაკუთრებულად მოთხოვნილია. ახალგაზრდების ორი მესამედი პროფესიულ განათლებას ირჩევს. კვირაში სამი-ოთხი დღე მოსწავლეები პრაქტიკას სპეციალიზებულ დაწესებულებებში გადიან.

განსაკუთრებით პოპულარულ პროფესიებს შორისაა: ვაჭრობის მენეჯერი, მედია, ასისტენტი საზოგადოების აღმზრდელი მუშაობის დარგში, მზარეული, პროგრამისტი, ელექტრიკოსი.

სწავლის ხანგრძლივობა სამი ან ოთხი წელია. დარგობრივი განათლების სისტემის ბოლო საფეხურია უმაღლესი პროფესიული განათლება, რომელიც ახალგაზრდებს ადმინისტრირებისა და წარმოების სფეროსთვის ამზადებს და მათ მაღალანაზღაურებელ სამსახურში დასაქმების შანსებს უზრდის.

შვიცარიის ხალისუფლება განათლებაში ყოველწლიურად 31 მილიარდი CHF-ის ინვესტიციას დას.

შვიცარიელი მასწავლებელი ყველაზე მაღალ-ანაზღაურებადი ავროპაში (მხოლოდ ლუცერნის შვეიცარიის მაღალი მაჩვენებელი). საშუალო სკოლის კადამოვის შომოსავალი 90 000 CHF-ია წელიწადში. მათინ როსა მათობა 46 500 CHF-იდან 48 300 CHF-მდე.



შვეიცარიაში მთავარ სახელმწიფო სასწავლო დაწესებულებებზე კონფედერაციის დაქვემდებარებაში შემავალი ორი უნივერსიტეტი – ციურისა და ლოზანაში განთავსებული ორი უმაღლესი ტექნიკური სკოლა მიიჩნევა: „შვეიცარიის ფედერალური ტექნოლოგიური ინსტიტუტი ციურისში“ – Eidgenössische Technische Hochschule Zürich (ETHZ, 10 000 სტუდენტით) და „ლოზანის ფედერალური პოლიტექნიკური სკოლა“ – École Polytechnique Fédérale de Lausanne (EPFL).

შვეიცარიაში ბაკალავრიატი 3 წელს გრძელდება და სწავლა რეგიონების მიხედვით ფრანგულ, გერმანულ ან იტალიურ ენებზე მიმდინარეობს. მაგისტრატურაში სტუდენტები წელიწად-ნახევარს ან ორი წელს სწავლობენ – აქ სულ უფრო მეტად პოპულარული ხდება ინგლისურ ენაზე სწავლა. ამის შემდეგ, დოქტორის ხარისხის მოსაპოვებლად, სტუდენტი იწყებს სამეცნიერო კვლევაზე მუშაობას, რასაც საშუალოდ სამი ან ოთხი წელიწადი სჭირდება.

რეგიონი მსოფლიოს უნივერსიტეტებს შორის

- ETH ZURICH – SWISS FEDERAL INSTITUTE OF TECHNOLOGY ZURICH „შვიცარიის ფედერალური ტექნოლოგიური ინსტიტუტი ციურისში“, N9
- ÉCOLE POLYTECHNIQUE FÉDÉRALE DE LAUSANNE „ლოზანის ფედერალური პოლიტექნიკური სკოლა“, N30
- UNIVERSITY OF BASEL – „ბაზელის უნივერსიტეტი“, N98
- UNIVERSITY OF ZURICH – „ციურის უნივერსიტეტი“, N106
- UNIVERSITY OF BERN – „ბერნის უნივერსიტეტი“, N110





My life. My card.

მიიღეთ AMERICAN EXPRESS-ისგან
სასურველი სარეკლამო

ავეჯი და სახლის
ავეჯი



550 000
5 000 ლ
სასარეკლამო ბარათი

pensarecasa.it

მოგზაურობა

VIPBTC



895 000

ეგზოტიკური ტური
სამხრეთ უზიანში.
მალაიზია,
კუნძული ლანკაუი,
ინდონეზია,
ბალი,
სინგაპური

CROWNE PLAZA
BORJOMI



53 000

ერთი ღამე ორი
ადამიანისთვის
საუზმით

Villeroy & Boch
1748



53 000

500 ლ
სასარეკლამო
ბარათი

Chronograph
watches & jewellery



თანაცემი და
ფანჯარა

WEEKEND

MaxMara



55 000

500 ლ
სასარეკლამო
ბარათი

NEW TREND



119 000

1 000 ლ
სასარეკლამო ბარათი

Ermenegildo Zegna



115 000

1 000 ლ
სასარეკლამო
ბარათი

320 000

3 000 ლ
სასარეკლამო
ბარათი

კატიდოზიდი გვიდავა



ბიძინა ბარათაშვილი

2001 წელი, უიმბლდონი. ყველაზე პრესტიჟული საჩოგბურთო ტურნირის მე-4 წრე. მოქმედი ჩემპიონი და ტიტულებით ATP-ს რეკორდსმენი (14 გამარჯვება Grand Slam-ის ჩემპიონატებში) პიტ სამპრასი ამომავალ ვარსკვლავს – როჯერ ფედერერს ხვდება, რომელსაც უიმბლდონში 1998 წლის იუნიორთა პირველობა აქვს მოგებული.

როჯერი თუ როჟე? ის ხომ შვეიცარიელია?! – კითხულობენ ჟურნალისტები. მათ ჯერ არ იციან, რომ რამდენიმე საათში ეს მომქანცველი 5-სეტიანი საჩოგბურთო თრილერი ფავორიტის მარცხით დასრულდება (6-7, 7-5, 4-6, 7-6, 5-7) და, მასთან ერთად, დასრულდება სამპრასის ეპოქაც!

ხოდო ან გიჟს როჯერი ჰევი – თვითონ ესე ანოვს. 2012 წელს გარანდელ ჰევილი ერთ-ერთი კარგი როჯერი ფედერერის ხეივანი (ROGER FEDERER ALLEY) დაეჩვენა. წელს ის აქ ვერ გაიგარჯვებს, მაგრამ ამოღებო 15 წლის ანეჩილა GRAND SLAM-ის ჩემპიონის 17 ტიტულს მოიხევა, საპრასის რეკორდს დაახლოვს და, პითოლოგიური რაინდის ასგავსად, თვითონ გახდება „გვიდავა“! ოლონდ, კატიდოზიდი...

მაისში ევროპის ლიგის ფინალზე დასასწრებად ბაზელში ჩასულს, პირველი გაკვირვება ჯერ კიდევ „სენტ იაკობს პარკის“ ულტრათანამედროვე სტადიონის, საკათედრო ტაძრისა და აქაურობის სავიზიტო ბარათად ქცეული, ქალაქში გაბნეული ათეულობით შადრევნის ნახვამდე მელოდა. აღმოჩნდა, რომ ბაზელის აეროპორტი სულაც არ მდებარეობს ბაზელში ან თუნდაც შვეიცარიაში – ის ფრანგული მულუზის ტერიტორიაზეა გაშენებული და მსოფლიოში ერთადერთია, რომელსაც ორი სახელმწიფო საზიაროდ აფინანსებს!

ორგანიზატორები გულთბილად დაგვხვდნენ და მეორე დღისთვის ქალაქის გასაცნობი სპეციალური ექსკურსია დაგვიგვამეს, რომლის დროსაც ქუჩებში ადგილობრივი სასულე ორკესტრი დაგვყვებოდა ესკორტად! მერე გასული საუკუნის დასაწყისში გამოშვებული ტრამვაით გავგასეირნეს – როჯერ ფედერერის სახლი გვაჩვენეს და მასზე ბევრი საინტერესო ამბავიც გვიამბეს.

ადგილობრივი საჩოგბურთო კომპლექსის ცენტრალური კორტი ფედერერის სახელს რომ ატარებს, არავის გაჰკვირვებია. ბოლოს და ბოლოს, როჯერი პირველი შვეიცარიელია, რომელმაც Grand Slam-ის ტურნირი მოიგო, ქვეყნის ნაკრებს დევისის თასზეც გაამარჯვებინა (2014 წ.) და მთავრობამაც 2007 წელს, ისტორიაში პირველად, ცოცხალი თანამემამულის სახელობის საფოსტო მარკა გამოუშვა, რომელზეც ფედერერი უიმბლდონში მიღებული თასით ხელშია გამოსახული. ნამდვილად ეკუთვნოდა!

აი ტრამვაისა და მატარებლისთვის მისი სახელის დარქმევა კი, რაღა დაგიმალოთ და, მეუცნაურა!

2011 წელს „რეპუტაციის ინსტიტუტმა“ (REPUTATION INSTITUTE), 25 ქვეყანაში ჩატარებული გამოკითხვის შედეგად, ფედერერი, ნელსონ მანდელას შემდეგ, ყველაზე „სანდო, საყვარელ და პატივსაცემ ადამიანად“ დაასახელა. მის უზრაღობასა და კატიდოზიდავას ხომა თითქმის ყველა ერთხელ აღნიშნავს.

2002 წელს სამხრეთ აფრიკაში მომხდარ ავტოკატასტროფაში მეუღლესთან ერთად დაიღუპა როჯერის პირველი მწვრთნელი, 37 წლის ავსტრალიელი პიტერ კარტერი, რომელიც მას 9 წლის ასაკიდან ავარჯიშებდა. 21 წლის ფედერერმა ეს ამბავი ტორონტოში გაიგო და ძალიან განიცადა. 2005 წელს მან პიტერის მშობლები – ბობი და დაიანა Australian Open-ზე მიიპატიჟა პირადი სტუმრების სტატუსით და მას მერე ყოველწლიურად იხდის მათი მგზავრობისა (ადელაიდა – მელბურნი, პირველი კლასით) და პანსიონის სრულ საფასურს. ისინი ყოველთვის ცენტრალურ კორტზე სხედან, ფედერერის პირადი მწვრთნელის უკან.

კიბოთი დაავადებულთა დახმარების პროგრამის (Make-A-Wish) ფარგლებში ფედერერს სთხოვეს გადარჩენილი პაციენტისთვის, ბეატრის ტიკოსთვის ხელის ჩამორთმევა და მასთან სამახსოვრო ფოტოს გადაღება. ნაცვლად ამისა, როჯერმა უიმბლდონზე ჩაიყვანა მთელი ოჯახი, გაიცნო მისი მშობლები და გააცნო მათ თავისი უახლოესი მეგობრები – ხუან მარტინ დელ პოტრო და რაფაელ ნადალი, ბოლოს კი პირადად ავარჯიშა ბეატრის...

თანამედროვე შვეიცარიული სპორტის ერთ-ერთი მთავარი სტრატეგია ეროვნული ინტერესებისთვის ემიგრანტებისა და მათი შთამომავლების გამოყენებას ეფუძნება. საფეხბურთო ნაკრების წევრთა ნახევარზე მეტს ფესვები აფრიკის, ცენტრალური და სამხრეთ ამერიკის, ყოფილი იუგოსლავიის ქვეყნებსა და ალბანეთთან აკავშირებს.

იგივე ტენდენციაა ჩოგბურთშიც. ჯერ კიდევ 1992 წელს, როდესაც შვეიცარიამ პირველად მოიგო ჰოპმანის თასი, მის ღირსებას პრალაში დაბადებული იაკობ ჰლასეკი და შვეიცარიაში გათხოვილი ბულგარელი მანუელა მალეივა იცავდნენ.

ფედერერსაც აქვს შერეული სისხლი და ორმაგი მოქალაქეობა – როჯერი ნახევრად სამხრეთაფრიკელია, დედამისი, ლინეტ დუ რანდი იქ დაიბადა და მიუხედავად იმისა, რომ ოთხ ენაზე (ინგლისური, ფრანგული, გერმანული, შვეიცარიული გერმანული) მოლაპარაკე ვაჟი თავიდანვე მხოლოდ შვეიცარიის სახელით ასპარეზობდა, მისი წარმატებებით დედუღეთშიც ამაცობენ.

როჯერ ფედერერი 1981 წლის 8 აგვისტოს დაიბადა ბაზელში. აქედან გამომდინარე, ლოგიკურია, რომ მისი საყვარელი ციფრია 8, ხოლო საყვარელი ცხოველი – მისივე ზოდიაქოს ნიშანი – ლომი!





მოგვხსენებთ, ღომი ცხოველთა მეფეა და როჯერის 40-ზე მეტ მეტსახელს შორის (Betterer, Maestro, Fedex, Federer Express, Masterer, Teacherer, Professorer, Goderer, Rogerer, Winnerer, Greaterer, Swisserer და სხვა), რითაც ის კიდევ ერთი რეკორდის მფლობელად გვევლინება, აუცილებლად მოიძებნებოდა სამეფო წოდება. ასეც არის: ინგლისში მას King Roger შეარქვეს, თუმცა როჯერი მთლად კლასიკური ღომიც ვერაა – 13 წლამდე ის ვეგანი იყო და ხორცეულს საერთოდ არ ეკარებოდა. მისივე აღიარებით, ბავშვობიდან ეძღებოდა ფონდიუს, რომლის ჭამა ახლაც მთელ დღეს შეუძლია; უყვარდა მარწყვის ნაყინი და Lindor-ის შოკოლადის ტრიუფელები, რომელთა მავნე შედეგებს გაზიანი წყლითა და აქამდე შემორჩენილი უცნაური მეთოდით – დღეში სამჯერ კბილების გამოხეხვით ანეიტრალებდა.

ამ კონტექსტში გაუგებრად ეწერება ყოველწლიური საჩოგბურთო ტურნირის, Swiss Open-ის ორგანიზატორთა მიერ თანამემამულის ჯიშინი მეწველი ძროხებით მომარაგების პერმანენტული სურვილი. პირველად ეს მოხდა 2003 წელს:

უიკლდონიდან ტრიუმფალად დაბრუნებულ როჯერს საშინაო ტარნირში გაპარჯების შედეგ გმტანდიდან შინ მიხვდები ქროხა, „ჭაღიჯა“ გაატანეს. შაქსპირისაღი სხნიისაგან განსხვავებით როჯერის „ჭაღიჯა“ ცხოვრება მშვიდობიანად განაგრძო და მომავლს ნაღს ხოც მოიგო, როგორც როჯერმა „ელდვინი“ დაარქვა!

ხორცმოძლე როჯერს 12 წლამდე ვერ გადაეწყვიტა, ჩოგბურთს გაჰყოლოდა თუ ფეხბურთს. ის დღემდე რჩება ადგილობრივი „ბაზელის“ თავდაცულ ფანად და „სენტ იაკობს პარკზე“ გამართულ შეხვედრებს მხოლოდ საზღვარგარეთულ ტურნირებში მონაწილეობისა და დასვენების პერიოდში აცდენს. დასვენებაც, ძირითადად, საშობლოში ურჩევნია – ალპურ სოფელ ვალბელასა და ციურიხის სამხრეთით, ვოლერაუში შექმნილ ვილებზე. თუ უფრო შორს მოუნდა წასვლა, დუბაიში ან მალდივებზე მიდის, სადაც საყვარელ

გართობაში არავინ უშლის ხელს: დღე ბავშვებს ასწავლის ცურვას, მერე ვიდუოთამაშებში ეჯობება, გვიან ღამით კი დასამშვიდებლად პიანინოს მიუჯდება ხოლმე ან „მერსედესს“ დააქროლებს ცარიელ გზებზე – სიჩქარე მიყვარსო, ამბობს, თუმცა როლიკოსტერებისადმი პანიკურ შიშსაც აღიარებს!

ფედერერს ბავშვობიდან მოსდგამს საოცარი მიზანწრაფულობა. რენე შტაუფერის წიგნში – „The Roger Federer Story: Quest for Perfection“ მისი სიყრმის მეგობარი და პარტნიორი წყვილთა თანრიგში ივ ალევრო იხსენებს: „16 წლისებს მასწავლებლებმა ჩვენი ოცნებების შესახებ გვკითხეს. ყველამ პირველ ასეულში მოხვედრა ვინატრეთ, მან კი დარწმუნებით განაცხადა, რომ ჯერ ათეულში მოხვედრას აპირებდა, შემდეგ კი – უკვე ATP-ს პირველ ნომრობას! იმ დღიდან მას სხვა თვალთ დავუწყეთ ყურება“.

დიდებისკენ მიმავალი გზის დასაწყისი სულაც არ იყო უდრუბლო. 90-იანი წლების დასაწყისში პატარა როჯერი პირველად ჩაერთო იუნორთა ტურნირში და იქვე საშინელი იმედგაცრუებაც განიცადა – ბაზელის ბავშვთა შეჯიბრზე მასზე 3 წლით უფროსმა რეტო შმიდლმა ახალბედას მშრალი ანგარიშით – 6-0, 6-0 მოუგო.

„მართალი გითხრათ, ის თამაში საერთოდ არ მახსოვს. მგონი, მაშინ 13 წლის ვიყავი, როჯერი – დაახლოებით ათის, – იხსენებს შმიდლი, რომელსაც სპორტული კუთხით იმ გამარჯვებამ ბევრი ვერაფერი შესძინა და დღეს ბაზელის პოლიციაში მუშაობს. – ახლაც ბაზელის გარეუბანში ვცხოვრობ. პროფესიონალ ჩოგბურთელობაზე სერიოზულად არასოდეს მიოცნებია.“

ამერიკელი VOGUE-ის მთავარი რედაქტორი, თანამედროვე მოდის საყვარელი ყვანაზა გავანიაანი ქალი ანა ვინტური ფედერერის არც ერთ მატრს არ აცდენს 2002 წლიდან, მიროსლავა ფედერერთან ერთად ქაჟირს ავლა ტრიუმფიდან ამხნვევს და მოდის საკითხებში როჯერის მთავარი მრჩეველია. ანა ვინტურის დასახუარებით, ფედერერი ადანი მოდის კვირუაღვის ხიური სტაჟარი და განაჟარი ქრანაღვის საყვარელი რასკონდენცია.



საბოლოოდ პოლიციელობა გადაწყვიტე, რისკი და სწრაფი ამროვნება ხომ აქაც აუცილებელია. ბაზელის ქუჩებში ხალხი ხშირად მცნობს, ღიმილით მეკითხებიან ხოლმე, შენ ის არ ხარ, ფედერერს 6-0, 6-0 რომ მოუგეო?! ალბათ ზოგიერთი გულში იმასაც ფიქრობს, რომ როჯერი დღეს მილიონერია, მე კი – უბრალო პოლიციელი, მაგრამ ეს არ მადელებს. პიროვნულად მას დიდ პატივს ვცემ. სხვა სპორტსმენებისგან განსხვავებით ფულმა იგი სულ არ შეცვალა, ისეთივე თავმდაბალი და უბრალოა, როგორც ადრე. ორჯერ შემხვდა შემთხვევით და ორივეჯერ ძველი ნაცნობივით მომიკითხა“.

ალსანიშნავია, რომ ფედერერი 1998 წელს უიმბლდონის იუნორულ ფინალში ქართველ ჩოგბურთელს, ირაკლი ლაბაძეს შეხვდა და ანგარიშით 6-4, 6-4 მოუგო.

Grand Slam-ის პირველ 16 ტურნირზე როჯერი მეოთხედფინალს ვერ გასცდა, მერე კი ერთიანად მოუმატა თამაშს და რეკორდს რეკორდი მიაყოლა!

17 გამარჯვება უიმბლდონის, ავსტრალიის, საფრანგეთის და აშშ-ის ღია ჩემპიონატების ერთეულთა თანრიგში; ზედიზედ 10 ფინალი ამ უპრესტიჟულს შეჯიბრებებზე; 6 წლის შემჯამებელი ტურნირი; დევისისა და ჰოპმანის თასები და ოლიმპიადის ოქრო-ვერცხლი!

ფედერერს ტრავმის გამო არასოდეს შეუძლია მოელოდეს თანაჟი. ქოლგავი ავოგოან, ანა მატოქისადმი ვატივისცავის გამო აქითავს, არ სურს ათი ნარაჟავის დაქინებაო!

ცოტაც მის პირად ცხოვრებაზე ვთქვათ:

როჯერის მეუღლე მირკა ვაგინეციც ჩოგბურთელი იყო (იგი სლოვაკეთში დაიბადა, მაგრამ 2 წლიდან შვეიცარიაში ცხოვრობდა ოჯახთან ერთად). მირკა შვეიცარიის ჩოგბურთელთა ნაკრებშიც თამაშობდა და სწორედ იქ გაიცნო როჯერი 2000 წლის სიდნეის ოლიმპიადისთვის მზადებისას. ერთად მხოლოდ ერთხელ მოუწიათ ასპარეზობა – 2002 წელს ჰოპმანის თასზე, რომელიც როჯერს წინა წელს მოგებულ

შესაქროა 35 წლის როჯერ ფედერერმა ვლანსდროს მოიგოს GRAND SLAM-ის მე-18 ტიტული, ავრანა ეჭვგარეშა, რომ მან თავისი ქარიარა და ვირული ცხოვრება შესაჟარად ანაჟო. ან თვანსაჟრისით, ის ისტორიანი უღიადისი ამო შორის, ვისაც კი ოღისა და დგანას ფანი როგვარითი კორტვა!



ოჯახში ზადიზად ტყუპების ორი წყვილის ბაჟინის მათამატიკური ალბათობა 1:700 000-ზე ყოფილა! ჟონ მაკენროიმ ენამოს-ინშორა ამაჟა: ფედერერი ყველაზე რთულ ამოცანასაც საოცარი სიმსუბუქით უმკლავდებო!



ჰქონდა მარტინა ჰინგისთან წყვილში. ამ წარმატების გამოვრება ვერ მოხერხდა, წლის ბოლოს კი მირკამ ტრავმის გამო სულაც დაასრულა თავისი კარიერა.

წყვილმა 2009 წლის 11 აპრილს იქორწინა ბაზელის მახლობლად მდებარე პატარა ქალაქ რიენში, ვენკენჰოფ ვილაზე, მეგობართა ვიწრო წრეში. 23 ივლისს მათ ტყუპი ქალიშვილი შეეძინათ, მილა როუზი და შარლენ რივა, 2014 წლის 6 მაისს კი – ტყუპი ვაჟი, ლეო და ლენარტი!!! საინტერესოა, რომ 2010 წელს როჯერის უფროსი და დაიანაც ტყუპის დედა გახდა.

ოჯახში ზედიზედ ტყუპების 2 წყვილის გაჩენის მათემატიკური ალბათობა 1:700 000-ზე ყოფილა! ჟონ მაკენროიმ ენამოს-წრებულად იხუმრა ამაზე: ფედერერი ყველაზე რთულ ამოცანასაც საოცარი სიმსუბუქით უმკლავდებო!

მოკლედ, თუ საჭირო გახდა, ფედერერების ახალ თაობას ჩოგბურთის ყველა სახეობაში (ინდივიდუალური, წყვილები, მიქსტი) შეუძლია გამოსვლა და ვინ იცის, იქნებ მამის რეკორდების მოხსნაც!



რადიქსაციის ოაზისი

თქვა სხივრალი

ჯანმრთელობა და კეთილდღეობა – ისტორიულად, სწორედ ეს გახლდათ ორი უმთავრესი მიზეზი, რის გამოც შვეიცარიას არა მხოლოდ თხილამურებით სასრიალოდ, არამედ უფრო დიდი ხნითაც სტუმრობდნენ ხოლმე. ყველაფერი კი საკუთარი კეთილდღეობის დაცვას უკავშირდებოდა – როგორც ფიზიკური, ისე ფინანსური თვალსაზრისით.

მეცხრამეტე საუკუნეში შვეიცარიულ სანატორიუმებზე უკეთეს დასასვენებელ ადგილს ვერსად იპოვიდი. დიდი ხნით ადრე, ვიდრე დავოსი ეკონომიკური ფორუმების მასპინძლად იქცეოდა, იქაურობა ერთ დიდ გამაჯანსაღებელ ცენტრს წარმოადგენდა.

სწორედ დავოსში დაწერა რობერტ ლუის სტივენსონმა „განძის კუნძულის“ ბოლო თავები, ხოლო თომას მანის „ჯადოსნური მთისათვის“ სწორედ აქაურობა იქცა მოქმედების უმთავრეს

ადგილად. დღეს სანატორიუმი უფრო გამაჯანსაღებელ სასტუმროსა თუ სპა-კურორტს დაემსგავსა, თუმცა არსი იგივე დარჩა – ეწვიეთ შვეიცარიას, დაისვენეთ და გაიკაჟეთ ჯანმრთელობა! ასობით სპეციალიზებულ სასტუმროსა და 9 სერტიფიცირებულ ველნეს-კურორტზე გამაჯანსაღებელი პროგრამა ემყარება ფიტნესს, წყლის, თერმულ და კოსმეტიკურ პროცედურებს, კვებასა და რელაქსაციას.

აქ ყველა პირობაა შექმნილი აქტიური თუ პასიური დასვენებისათვის – უმაღლესი დონის სამედიცინო-გამაჯანსაღებელი პროცედურების ფართო სპექტრი, გამოკვლევები, „ჭკვიანური დაბერების“ პროგრამა, ველნესი, ექსკურსიები ულამაზეს ადგილებში, ჯანსაღი, გემრიელი კვება და ა. შ. მათი მიზანია არა მხოლოდ გამოაჯანმრთელონ სტუმრები, არამედ ასწავლონ მათ საკუთარ თავზე ზრუნვა.



TSCHUGGEN GRAND HOTEL AROSA

ამ ტოპ-სასტუმროს ბინადრები განსაცვიფრებელი ხედვებით დატკბებიან; სამთო-სათხილამურო კურორტ აროსამდე კი სასტუმროს კუთვნილი მატარებლით (Tschuggen-Express) მივლენ. 130 ულამაზესი ნომერი დიზაინერმა კარლო ლამპაციმ დააპროექტა, ხოლო 5000 კვ. მ ველნეს-კომპლექსი – ცნობილმა მარიო ბოტამ. ოთხ სართულზე წყლისა და ველნესის ჯადოსნური სამყარო (Tschuggen Bergoase) თუხთუხებს და მიედინება. აქ ესთეტიკური პროცედურები, ქვის მღვიმე, პრივატული სპა, სამედიცინო ველნესი, ფიტნესი, მედიტაციის ოთახები და ბუნარი გელოდებათ. ფასი: 327 CHF-იდან.

Sonnenbergstrasse, Arosa
www.tschuggen.ch



სასტუმროს საკუთარი რკინიგზით უსწრაფესად მოხვდათ სათხილამურო ტრასასთან.

AROSA დავოსის საზღვართით მდებარეობს, მთაში (1740-1920 მ) სუფთა მშრალი ჰაერია; განსაკუთრებით სასარგებლოა ფილთვებისა და ანემიისათვის. აქ მზიანი, უქარო, უნილო კლიმატია.

MINERALBAD & SPA
Rigi Kaltbad

ამ პატარა დასახლებაში 600 წელია ადამიანები სამკურნალო აბაზანებს იღებენ. სახელგანთქმული არქიტექტორის, მარიო ბოტას მიერ აშენებული სპა-კომპლექსი განტვირთვისა და ძალების აღდგენისთვის საუკეთესო ადგილია – აუზები, სპა, ბალახის ორთქლის აბანო, დასვენების ზონა, ლაუნჯი, სადაც მინერალური წყალი ამოდის, მიწისქვეშა „კრისტალური აუზი“, რომელშიც შუქი კრისტალის მსგავსი სარკმლებიდან აღწევს. Mineralbad & Spa-ში ვეგისიდან საბავარო გზით მოხვდებით, ან ვიცნაუდან – სამთო რკინიგზით.

Rigi Kaltbad
www.mineralbad-rigikaltbad.ch

ENGADINE BAD
Scuol

სკოულსა და მის შემოგარენში ოცზე მეტი მინერალური (დასალევი და სამკურნალო) წყაროა. თერმული ცენტრი Engadine Bad Scuol ძველი რომაული და ირლანდიური აბანოებით ისტორიულ იერსახეს ინარჩუნებს. აქ შვეიცარიის ეროვნული პარკი, ტერასპის ციხესიმაგრე, უძველესი ნაგებობები და ქვემო ენგადინის ხეობის მდიდარი ეთნოკულტურა დაგზავდებთ. ყველაფერი მოგიბლავთ – დიდი აუზები, ჯაკუზი, ორთქლი, ბანაობის ისტორიული რიტუალები (საპნის მასაჟი ჯაგრისით, დამატენიანებელი საცხის მასაჟი), ნახევრად ჩაბნელებული მოსასვენებელი ოთახები, საიდანაც საბნებში გახვეული სტუმრები მთების პეიზაჟით ტკბებიან.

Via dals Bogns 323
www.engadinbad.ch



შვეიცარია იდეალური ადგილია იმისათვის, რომ ზამთარში თხილამურები და სპა ერთმანეთს შეუთავსოთ.



LA RÉSERVE
Genève

ჟენევის ტბის სანაპიროზე მდიდრულ სასტუმროში ჟაკ გარსიას ბრწყინვალე დიზაინით გაფორმებული ნომრები და ორი რესტორანი (ფრანგული და იაპონური) გელოდებთ. ექსკლუზიური შეთავაზებაა 2000 კვ. მ-ზე მოწყობილი ველნეს-კომპლექსი და საბავშვო ცენტრი, 17 სილამაზის კაბინეტი La Prairie-სა და Thalgo-ს პროდუქციით, ღია და დახურული აუზები, ჰამამი, საუნა, სოლარიუმი, არომათერაპია, ჩოგბურთის კორტები. ეს სასტუმრო ჯანსაღი ცხოვრების წესის მოყვარულებისთვისაა.

Route de Lausanne 301
www.lareserve.ch

OBERWAID KURHOTEL & PRIVATKLINIK
St. Gallen

ეს სასტუმრო თავისი სამედიცინო ცენტრით, რომლის ექიმებიც უახლეს ტექნოლოგიებსა და მკურნალობის მეთოდებს იყენებენ, ნამდვილი სამოთხეა. აქედან მთებისა და ბოდენის ტბის ულამაზესი პანორამა იშლება.

ირგვლივ მოვლილი ბალები და პარკებია. სამი რესტორანი – Seeblick (ხედით ტბაზე), Parkblick (ხედით პარკზე) და Stübli – „ჭკვიანურ საკვებსა“ და ადვილად მოსანელებელ კერძებს გთავაზობთ.

აქვეა დიდი და სუპერთა-ნამედროვე ველნეს-ზონა.

Rorschacher Strasse 311
www.oberwaid.ch



LE GRAND BELLEVUE
Gstaad

შვეიცარიის ალპების მთელი ხიბლი აქ ლამის ხელისგულზეა გადაშლილი. სრულიად შეცვლილი და გამოცოცხლებული გამოხვალთ მსოფლიო კლასის სპადან, რომელიც მარლით გაჯერებული ორთქლის კაბინებში პროცედურების დიდ მრავალფეროვნებას გთავაზობთ.

ეს გამაჯანსაღებელი სივრცე ნამდვილი სამოთხეა: 3000 კვ. მეტრზე განთავსებული მსოფლიო დონის ცენტრი ნებისმიერ, თვით უმაღლესი სტანდარტებითაც კი გასაოცარი შესაძლებლობებით გამოირჩევა. მისი 11 საპროცედურო ოთახი და დახელოვნებულ თერაპევტთა პროფესიონალური გუნდი იმგვარ მომსახურებას გაგიწევთ, ძილშიც რომ არ დაგსიზმრებიათ! თუმცა, ვიდრე დაძაბულობის მოსასხნელ მასაჟს გაიკეთებთ, გირჩევთ, ჯერ დახურულ აუზსა თუ ჯაკუზის მიაკითხოთ, მერე კი პირადად თქვენთვის შერჩეულ თერაპიასაც ჩაიტარებენ: სრულად გაწყობილ საპროცედურო ოთახებში გინდათ სხეულის გამაჯანსაღებელ ვარჯიშებს შეუდგებით, გინდათ სხეულს გაირუჯავთ ან, სულაც, იოგას საფუძვლებს შეგასწავლიან. მოკლედ, აქედან გალამაზებული და ფრთაშესხმული გამოხვალთ.

Untergstaadstrasse 17



7132 THERME
Vals

არქიტექტურის მოყვარულები მთელი მსოფლიოდან მოემგზავრებიან ამ პატარა სოფელში, გრაუბიუნდენის კანტონში, სადაც დგას სპა-კურორტის უნიკალური შედევრი, კვარცხლი მომწვანო ქვის 60 000 ნაჭრისგან ნაგები შენობა. ეს არა მხოლოდ დიზაინერული საოცრება, არამედ ჯანმრთელობის ტაძარიცაა.

30-გრადუსიანი წყალი სამკურნალო მინერალებით, არომატული ორთქლის აბანოებით, მღვიმეები, ცივი და ცხელი აბაზანები, ქვებიდან ამომავალი წყაროები – ყველაფერი თავმოყრილია არქიტექტორ პეტერ ცუმთორის ნაგებობაში, რომელსაც სახელმწიფო იცავს.

7132 Vals
www.7132.com

VOYAGER რეკონსტრუქცია

BAD ZURZACH – უძველესი ქალაქი რაინზე, 1000 მეტრის სიღრმეიდან ამოსული სამკურნალო, ორთქლი მასუფთავებელი მარილიანი წყაროებით.

YVERDON – ტბის თერმული კურორტი შვივის ქალაქით; მინერალური და ეთეროეთერული შემცველი წყაროები.

LEUKERBAD – საზღვარ-დასავალი შვეიცარიის ყველაზე პრესტიჟული სპა; ღია და დახურული აბაზანების, ჯაკუზის და საუნების მრავალფეროვანი არჩევანით.

SCUOL – მზიანი, ცხელი წყლების კურორტი (1250 მ) ყველა საზონო პადონურ დასვენებას მთავაზობთ.

LAUSANNE PALACE (ლოზანა) – ტილიანდური, ჩინური, კორეული მასაჟები და მაროკოული რეალაქსაცია რასული.

LA PRAIRIE

1932 წლიდან Clinique La Prairie ერთადერთია ევროპაში, რომელიც ესთეტიკური მედიცინის სრულ კომპლექსს გვთავაზობს: დიაგნოსტიკა, ექსკლუზიური კოსმეტიკა, პლასტიკური ქირურგია (სახისა და სხეულის კორექცია და გაახალგაზრდავება, მკერდის აღდგენა), პროგრამა Beautymed მამაკაცებისა და ქალებისათვის (სისხლის მიმოქცევის გაუმჯობესება, სხეულის გამაგრება, მანუალური მასაჟები, ელექტროსტიმულაცია), ყოველდღიური ფიტნესი და წყლის ტანვარჯიში; დაბოლოს ყველაზე მნიშვნელოვანია კლინიკის ნოუ ჰაუ – გაახალგაზრდავების პროგრამა – რევიტალიზაცია ცხვრის ემბრიონის ექსტრაქტის (CLP) ინიექციებით, რომლებიც იმუნურ სისტემას არნახულად აძლიერებს, აღადგენს ჯანმრთელ უჯრედებს, აუმჯობესებს ჰორმონალურ და ნივთიერებათა ცვლას, აჩერებს კიბოს უჯრედების ზრდას.

Clinique La Prairie ფლობს მუდმივად განახლებად აპარატურას, რომელიც უახლესი კომპიუტერული სისტემითაა აღჭურვილი. ის მსოფლიო კლასის ლაზერულ საოპერაციო ცენტრადაა აღიარებული.

Rue du Lac 142, Clarens-Montreux
www.laprairie.ch

LEMANIC

დაბერების საწინააღმდეგო პროგრამა კლიენტებს სთავაზობს სამედიცინო, ქირურგიული და ესთეტიკური მომსახურების უნიკალურ კომპლექსს. გაახალგაზრდავებისა და ზოგადი გაჯანსაღებისათვის ვიტამინოთერაპია და გაწმენდილი უჯრედების ექსტრაქტზე დამზადებული პრეპარატები გამოიყენება.

ესთეტიკური დერმატოლოგიის განყოფილება კანის საფარის გაახალგაზრდავებაზე მუშაობს: BEST (ენდოგენური გაჯანსაღების გლობალური მეთოდი), რადიოტალლოვანი თუ სველი ლიფტინგი, ბოტოქსი, ცელულიტის კორექცია, კრიოლიპოლიზი, თმის გაჯანსაღება და ა. შ. ლაზერული ქირურგიის განყოფილება უჯრედების განახლების პროცედურას, სისხლძარღვების, ნაწიბურების, აკნეს მკურნალობას, პერმანენტულ ეპილაციას, ნაოჭების გასწორებასა და სხეულის აღდგენას გთავაზობთ. შეგიძლიათ



LA PRAIRIE

შვეიცარიის სამედიცინო კლინიკები და სამკურნალო-მამაჯანსაღებელი სასტუმროები მომსახურების იდეალურ სტანდარტებს აკმაყოფილებენ. ამ არა მხოლოდ უმაღლესი დონის, სუპერთანამედროვე სამედიცინო მომსახურება და დასვენება, არამედ კულინარიული აღმოჩენები მალღობა – ჰანსალი საკვების შერწყმა მურმანულ მიღრაკილიაბებთან.



ჩაერთოთ აღმოსავლური მედიცინისა და ევროპული ტექნოლოგიების გამოყენებით შექმნილ პროგრამაში Derma-SPA, რომელიც დაუჯერებლად გარდაქმნის თქვენს კუნთებსა და კანს.

Avenue de la Gare 2, Lausanne
www.cliniclemanic.ch

LE MIRADOR

ღავოს რეგიონის შუაგულში, ჟენევის ტბასთან მდებარე ეს სიმშვიდის მზიანი ოაზისი ენერჯის ბიომოლეკულური აღდგენის მეთოდით, წონის დაკლების პროტინული პროგრამითა და შვეიცარიაში იმ ერთადერთი Givenchy-ს სპათია სახელგანთქმული, სადაც განუმეორებელი აბაზანები, საუნე-



ბი და გამაჯანსაღებელი პროცედურები გელოდებათ. მდიდრული დასვენება ჯანმრთელობაზე ზრუნვას ერწყმის. სასტუმრო „მირადორის“ კონცეფცია მოიცავს მკურნალობას ბუნების წიაღში, სადაც უმაღლესი დონის სამედიცინო მომსახურება კლიენტს მიეწოდება, როგორც დასვენების ნაწილი. აქ მუშაობს დერმატოლოგიის, ალერგოლოგიისა და ლაზერული თერაპიის კლინიკა, რომელიც გთავაზობთ დაბერების საწინააღმდეგო პროცედურებს ბიოლოგიური პრეპარატების გამოყენებით: რბილ ლიფტინგს, სახის პლასტიკას, ბოტოქსს, ნაოჭების აღდგენას, ლაქებისა და მკვდარი უჯრედების მოშორებას.

Mirador 5, Chardonne
www.mirador.ch



შვეიცარიის კონფედერაცია (ლათ. CONFOEDERATIO HELVETICA) ფედერაციული რესპუბლიკა. ფართობი 41293 კმ². მანძილი

ჩრდილოეთიდან სამხრეთით 220 კმ, აღმოსავლეთიდან დასავლეთით 348 კმ. საზღვრის სიგრძე 1881კმ.

შვეიცარიას დასავლეთით ესაზღვრება საფრანგეთი, ჩრდილოეთით – გერმანია, აღმოსავლეთით – ავსტრია და ლიხტენშტეინი, სამხრეთით – იტალია; ყველაზე მაღალი მდებარე სოფელია იუფი (გრაუბიუნდენი) 2126 მ; ყველაზე დაბალი მდებარე სოფელია ასკონა (ტიჩინო) 96 მ.

ყველაზე დიდი ქალაქი: ციურიხი 336800 მხოლოდ, ქანაპი 173500, ზაჰალი 168700, ბარნი 122700, ვინდარტარი 102123, ლაცერი 57000. შვეიცარიის მოსახლეობის რაოდენობა 2-ჯერ გაიზარდა XX საუკუნის დასაწყისიდან დღემდე.

მოსახლეობის თითქმის სამი მეოთხედი (74%) ქალაქის მკვიდრია. მსოფლიოს ყოველი მეათე მილიარდარი შვეიცარიელი ცხოვრობს.

ციურიხი და ქანაპი მსოფლიოს უპირისპირი ქალაქების სახეობა.

ზამთარში ცენტრალური ევროპული დროა CET, მარტის ბოლოდან ოქტომბრის ბოლომდე კი ქვეყანა ზაფხულის დროზე გადადის CET+1. შვეიცარიაში 1500-ზე მეტი ტბაა. ისინი იმდენად სუფთაა, რომ ბევრგან წყლის დალევა პირდაპირ ტბიდან შეიძლება.

ყველაზე დიდი ტბებია: LAC LÉMAN, CONSTANCE LAGO MAGGIORE, LAKE ZURICH. მდინარეები – რაინი, რონა, ტიჩინო (პო) და ინი (დუნაი) სათავეს შვეიცარიაში იღებს. ქვეყნის ტერიტორიის 14% ნაციონალურ პარკებს და სახელმწიფო ნაკრძალებს უკავია.

შვეიცარიის რომელ წერტილშიც არ უნდა იყოთ, 20 კმ-ის რადიუსში აუცილებლად იქნება ტბა ან მდინარე.

კოსმეტიკისა და პედიკონის ზღვარზე

სალომი დადუნაშვილი

კანის მოვლისა და სხეულის გაახალგაზრდავების საკითხში შვეიცარია უკვე დიდი ხანია გახდა წამყვანი ქვეყანა. არა მხოლოდ მისი **სუფთა ჰაერი**, კამკამა **წყალი** და მშვენიერი **მთები** კურნავს **სულსა და სხეულს**, არამედ წამყვანი კლინიკებიც, რომლებმაც ერთ-ერთმა პირველებმა დაიწყეს ადამიანის **დაბერების პროცესთან** ბრძოლა და ამ საქმეში უდიდეს წარმატებას მიაღწიეს. მსოფლიოს ერთ-ერთი ცნობილი კომპანია – **Swiss line-ი**, რომელიც კანის ნაოჭსაწინააღმდეგო პროდუქტებს ქმნის, სწორედ **შვეიცარიაში** მდებარეობს.

როცა 1989 წელს პრინცმა მიხაილ მასალსკიმ საკუთარი კოსმეტიკური კომპანიის დაარსება გადაწყვიტა, მისთვის სრულიად ცხადი იყო, რა გამოწვევების წინაშე იდგა ქალი მეოცე საუკუნის ბოლოს.

„მოდოდა, სახის კანის დაზარაების საწინააღმდეგო საშუალებებზე გააძვირებინა აქცენტი. სწორედ ასე დაიკვლია SWISS LINE-ის შექმნის იდეა“.

მიხაილ მასალსკის საკუთარი კომპანიის დაარსებამდე დიდი გამოცდილება ჰქონდა მიღებული. ის ათწლეულების განმავლობაში მუშაობდა კომპანიებში – Revlon და La Prairie.

„საკმაო დრო მქონდა იმისთვის, რომ კარგად დამენახა, თუ რა სურდა მომხმარებელს. მშვენივრად ვხედავდი იმასაც, რა მიმართულებით განვითარდებოდა ეს ინდუსტრია. ამკარა ფაქტი იყო, რომ მსოფლიოს მოსახლეობა ბერდებოდა და ნაოჭების საწინააღმდეგო, სახის მოვლის საშუალებების ინდუსტრია აუცილებლად გახდებოდა წამყვანი ტრენდი“.

მასალსკიმ თავისი იდეის განსახორციელებლად შვეიცარია აირჩია – მსოფლიოში ეკოლოგიურად ყველაზე სუფთა ქვეყანა, რომელსაც სამეცნიერო ბაზაც და ბუნებრივი რესურსიც იდეალურად უწყობდა ხელს მსგავს ინდუსტრიაში ლიდერის პოზიციის დასაკავებლად.

„სხვა ქვეყნებში სახის მოვლის პროდუქტები მოდისა და სუნამოების ბაზაზე აღმოცენდა, შვეიცარიაში კი ღრმა ცოდნა მოლეკულურ მეტაბოლიზმსა და მის კავშირზე სახის კანის



„ის, რაც SWISS LINE-ს გამოარჩევს მისი კონკურენტებისგან, არის ბუნებასთან დაბრუნებისა და დახვეწილი ფარმაცევტული მეთოდების შერწყმის მასალსკი და სრულიად მართალია. ამას მოწმობს მისი შემართება, საქმისადმი ფანატიკური ერთგულება, პედანტურობა და, რაც არანაკლებ მნიშვნელოვანია, მისივე სახის კანი. დღეს არა მხოლოდ ქალები, არამედ მამაკაცებიც აქტიურად ერთვებიან სახის კანის მოვლის პროცესში. „სვის ლაინის“ პროდუქტია მათთვის ბუნებრივი არჩევანია, ვინაიდან მისი გამოყენება ერთნაირი წარმატებით შეუძლიათ ორივე სქესის წარმომადგენლებს და მას არ აქვს ბევრი კოსმეტიკური პროდუქტისთვის დამახასიათებელი მკვეთრი სუნი.“

„რვანი მიზანია არა მხოლოდ უმაღლესი ხარისხის, არამედ ინოვაციური დიდი რაოდენობის შენარჩუნება. გვსურს, მინიშნავდეს შენარჩუნებით განხორციელებული კოსმეტიკისა და პედიკონის ზღვარზე.“

ნაადრევ დაბერებასთან სამედიცინო და ფარმაცევტული კვლევის შედეგად ჩამოყალიბდა, ამიტომ შვეიცარიაში შექმნილი პროდუქტები შედეგზეა ორიენტირებული“.

„როცა Swiss line-ი შექმნილი, პარტნიორად მონტრეში მდებარე კლინიკა Lemana-ს პროფესორი ალფრედ პფისტერი შევარჩიე. ეს ძალიან ცნობილი კლინიკა იყო უზრუნველყოფის დონეზე ორგანიზმის გაახალგაზრდავების კვლევის საკითხში“.

სწორედ ამ თანამშრომლობის შედეგად შეიქმნა კომპანია Swiss line-ის პირველი პროდუქტი, რომელიც უდიდესი პოპულარობით სარგებლობდა, ვინაიდან ამგვარი ეფექტი მანამდე მხოლოდ კლინიკაში ინექციების მეშვეობით მიიღწეოდა. პროდუქტის ბაზას ცხოველური წარმოშობის ღეროვანი უჯრედები წარმოადგენდა, თუმცა 2002 წელს კომპანიის მეცნიერებმა მიაკვლიეს მეთოდს, რომლის



შედეგადაც ღეროვანი უჯრედების ექსტრაქცია მცენარეული მასალიდან გახდა შესაძლებელი. ეს აღმოჩენა რამდენიმე ნაბიჯით უსწრებდა დროს და Swiss line-ი ლიდერის პოზიციას აღმოჩნდა.

„ეს აღმოჩენა მართლაც ძალიან დროული იყო. კანის მოვლის ინდუსტრია ბიოტექნოლოგიებზე აკეთებდა აქცენტს და სრულიად ნათელი იყო, რომ მცენარეული ექსტრაქტები კანის მოვლის საშუალებების მომავალი იყო. გარდა ამისა, მომხმარებლის მოთხოვნაც იცვლებოდა. ეთიკური მოსაზრებებით, ცხოველური წარმოშობის ღეროვანი უჯრედები წარსულს ბარდებოდა“.

„ის, რაც Swiss line-ს გამოარჩევს მისი კონკურენტებისგან, არის ბუნებასთან დაბრუნებისა და დახვეწილი ფარმაცევტული მეთოდების შერწყმის მასალსკი და სრულიად მართალია. ამას მოწმობს მისი შემართება, საქმისადმი ფანატიკური ერთგულება, პედანტურობა და, რაც არანაკლებ მნიშვნელოვანია, მისივე სახის კანი. დღეს არა მხოლოდ ქალები, არამედ მამაკაცებიც აქტიურად ერთვებიან სახის კანის მოვლის პროცესში. „სვის ლაინის“ პროდუქტია მათთვის ბუნებრივი არჩევანია, ვინაიდან მისი გამოყენება ერთნაირი წარმატებით შეუძლიათ ორივე სქესის წარმომადგენლებს და მას არ აქვს ბევრი კოსმეტიკური პროდუქტისთვის დამახასიათებელი მკვეთრი სუნი.“

დღესათვის ორიგინალური Cell Shock-ის ნაოჭსაწინააღმდეგო პრეპარატების გვერდით კომპანია წარმოგიდგენს Cell Shock White-ს – სახის პროდუქტებს მათთვის ეფექტით, რომლებიც, მზის აქტიურობის სიმძლავრის გათვალისწინებით, იმ ქვეყნებისთვისაა განკუთვნილი, სადაც მზე წლის განმავლობაში უფრო ხანგრძლივად ანათებს. Force Vitale-ი ალპური ეკოსისტემითაა შთაგონებული და სახის დატენიანებისკენაა





„სვის ლაინის“ სიამაყეა ორი სრულიად ახალი და უნიკალური პროდუქტი, ურბან-დეტოქს კომპლექსის შემცველი – ესენცია. ესენცია დაიტანება სახის გაწმენდის შემდგომ და სახის მოვლის სხვა პროდუქტების გამოყენებამდე. ის ამზადებს კანს, აძლიერებს შრატის ეფექტს და კანს უფრო მეტად ატენიანებს.

კლიენტების მომსახურება უფრო მეტად პერსონალიზირებული რომ გახდეს, „სვის ლაინის“ ვებგვერდზე შესაძლებელია მარტივი კითხვარის შევსების მეშვეობით განსაზღვროთ ამ მარკის პროდუქტი, რომელიც თქვენს კანს იდეალურად შეესაბამება.

„სვის ლაინი“ ამყობს იმ ფაქტითაც, რომ მათ პროდუქტებში იმავე რაოდენობის აქტიური ნივთიერებებია გამოყენებული, რამდენიც სატესტო ვერსიებში, რომლებსაც კლინიკური ცდების დროს იყენებენ ეფექტიანობის განსაზღვრად. ეს არა მხოლოდ პროდუქტის მაღალ ფასს განაპირობებს, არამედ მის მაღალეფექტიანობასაც.

„სვის ლაინის“ სახის მოვლის საშუალებების ოქროსფერი კაფსულები დიდი ხანია გახდა ფუფუნების საგანი. ეს ჯადოსნური საცხები მართლაც ასხივოსნებენ სახეს და დასვენებული, ახალგაზრდა კანის ეფექტს ქმნიან.

ღრამ ცოდნა პოლიკლურ პიტაგორიზმსა და მის კავშირზე სახის კანის ნაღრავ დაზარალებასთან საპარაქელოჯიკო და ფარმაცევტული კვლევის შედეგად ჩამოყალიბდა.

მიმართული. საბი Water Shock კი სპეციალურად კანის გაწმენდაზეა ორიენტირებული და მისი მთავარი ინგრედიენტი ევრეთ წოდებული ენტლეუხის ველური წყალია – Wild Water, რომელიც იუნესკომ ბიორეზერვების ნუსხაში შეიტანა.

„ჩვენი მიზანია არა მხოლოდ უმაღლესი ხარისხის, არამედ ინოვაციებში ლიდერობის შენარჩუნება. გვსურს, მინიმუმამდე შევამციროთ მანძილი კოსმეტიკასა და მედიცინას შორის“.

„გუპასუხობთ კანის მუდმივად ცვალებად საჭიროებებს 21-ე საუკუნეში“ – სწორედ ამ მიზნით გააკეთა კომპანიამ აქცენტი ურბან-დეტოქსზე. თანამედროვე ქალაქების გამოწვევა მძიმე ეკოლოგიური მდგომარეობაა. Swiss Line-ის პროდუქტების შემადგენლობაში შემავალი ეს კომპლექსი სახის კანს სწორედ ტოქსინებისგან გათავისუფლებაში ეხმარება.

„ჩემს საყვარელ პროდუქტად Cell Shock Face Lifting Complex-ი რჩება. სახის დამჭიმავი ეფექტის მქონე ეს საშუალება ჩვენი ყველა დროის ბესტსელერია. იმისთვის, რომ კიდევ უფრო გავაუმჯობესოთ, მას Urban-Detox Complex-იც დავუმატეთ. ეს შრეტი შეგიძლიათ დღისითაც გამოიყენოთ და ღამითაც სახის დამატენიანებელი საცხის ქვეშ და თავად ნახავთ, როგორ შედეგს მიიღებთ“.



ეს პროდუქტები ისეთივეა, როგორც თვალსაზრისით – ძველანა, სადაც ჯანჯანის ზრახვიანობა და უაღრესი ტექნოლოგიური ერთობა ერთმანეთს ერწყმის.



Beauty Salon Frank Provost

22' Abashidze Str.
 +995 577 47 14 15; +995 597 99 55 22
 E.mail: swissline@swissline.ge
 Find us on Facebook: Swiss Line Georgia

შეჯიბრი საკუთარ თავთან

გაქარჯივებული პიზინის ილუზი



სალომე დაუნაშვილი

სასტუმრო „დოლდერ გრანდის“ სტუმრები ყოველთვის საუკეთესოს მოითხოვენ და იღებენ კიდევ გერმანული წარმოშობის შეფი **ჰეიკო ნიდერი** მიშლენის **2 ვარსკვლავის** მფლობელი და ნამდვილი **არტისტი**. მისი შექმნილი კერძები არა მარტო გემრიელი, არამედ ისეთი ლამაზიცაა, რომ უნებლიეთ დაფიქრდები, ღირს თუ არა ამ **სილამაზის დაშლა**. დილის 9 საათი, როცა ჩვენი შეხვედრა დაინიშნა, ჰეიკოსთვის თითქმის შუადღეა, მისი დილა დიდი ხანია დაიწყო. **სამზარეულოში** ყველა ძირითადი განკარგულება გაცემულია, მაგრამ ტელეფონი მაინც განუწყვეტელი რეკავს, ის კი ყოველ ჯერზე **მოკრძალებულად** გვიხდის ბოდიშს და თვალს ეკრანისკენ აპარებს.

როცა მზარეულად მუშაობა დაიწყეთ, შეფები ასეთი პოპულარობით არ სარგებლობდნენ. მაშინ რა იყო თქვენი მოტივაცია?

იმითმ დავიწყე, რომ მიყვარს პროდუქტები, მზადება. ვგრძნობდი, რომ ეს შემძლეო. მიყვარდა გემო, სუნი, შეგრძნება, მინდოდა ამ სივრცეში ყოფნა. 14 წლის ვიქნებოდი, როცა სახლში ვამზადებდი საჭმელს. ბებიამეში მზარეული იყო კანტინში, რომელიც ყასბებს ემსახურებოდა. მას მივყავდი სამზარეულოში. ახლა ეს აღარ შეიძლება, მაგრამ საბავშვო ბაღში ყოფნას ამ ქვაბებს შორის სირბილი მერჩივნა. ერთხელ მეგობარმა, რომელიც მზარეული იყო, მთხოვა, დიდი ვახშმის მომზადებაში დავხმარებოდი და სწორედ მაშინ მივხვდი, რას ნიშნავს კარგ პროდუქტებთან მუშაობა. გარდა ამისა,

მიყვარს ჭამა და ეს იყო ნამდვილი მიზეზი, რის გამოც შეფი (იკინის) გავხდი. ბოლო 10 წლის განმავლობაში შეფები და სახლში საჭმლის მზადება ახალ ტრენდად იქცა. ტელევიზიამ და ინტერნეტმა უფრო პოპულარული და ხელმისაწვდომი გახადა უცხო რეცეპტები. ახლა ეს კარგი ტონია. ადრე ხომ მხოლოდ დიასახლისები ამზადებდნენ საჭმელს სახლში. ახლა ახალგაზრდებიც სახლში რჩებიან და სამზარეულოში ტრიალებენ.

მგონი, უფრო და უფრო მეტი ადამიანი იქნება სახლში მზადების მომხრე. რესტორანში ივლიან მაშინ, როცა განსაკუთრებული საკვები მოუნდებათ, ამიტომ ალბათ შეფები კიდევ დარჩებიან პოპულარობის პიკზე, თუმცა როცა ახალგაზრდა შეფები ნამდვილ ცხოვრებას ეჯახებიან, ეს ურთულესია.



და რა არის შეფის ნამდვილი ცხოვრება?

რაღაც მძიმე და ფანტასტიკური (იკინის). დილის 6-ზე ვიღვიძებ, მაგრამ ღამის პირველსა და ორს შორის ვწვიბი. როცა დასვენების დღე მაქვს, შემიძლია ერთი საათით მეტი ვიძინო, მაგრამ 2 პატარა ბავშვი მყავს და ისინი რას დაგაძინებენ?! მთელი დღე ფეხზე ხარ და დარბიხარ, ამას კიდევ დაუმატეთ უდიდესი პასუხისმგებლობა და დაახლოებით მიხვდებით, რა არის შეფის ცხოვრება.

ამ ტენდენციის პოპულარობა ალბათ იმანაც განაპირობა, რომ ახლა ყველა პროდუქტის ყიდვაა შესაძლებელი. ადამიანები ახალ გემოებში ეძებენ ინსპირაციას. თქვენთვის რა არის ინსპირაციის წყარო?

მეც სწორედ ეს პროდუქტების მრავალფეროვნება შთამაგონებს. მიყვარს კარგი პროდუქტები, საოცარ სიამოვნებას განვიცდი, როცა შესანიშნავ ლიმონს ან თევზს ვხედავ, მსიამოვნებს მათთან შეხება. ჩემი სამსახურის გამო ბევრს ვერ ვმოგზაურობ ახალი პროდუქტების აღმოსაჩინად, ძირითადად, მოაქვთ ჩემთან პროდუქტები. ხანდახან ვურეკავ მოშწოდებლებს და ვეუბნები: „აბა, რა გქვთ ახალი? რაზე მომეცით განსაკუთრებული“, – და ისინიც მაწვდიან.

სემონურობა კიდევ ერთი ტენდენციაა, თქვენ რამდენად ეყრდნობით მას?

ჩემთვის, რა თქმა უნდა, სემონურობა მთავარია და ჩვენი მენიუ წელიწადში რამდენჯერმე იცვლება. ადგილობრივი პროდუქტი თუ საუკეთესო არ არის, არ ვიყენებთ. გარდა ამისა, მხოლოდ



მიყვარს კარგი პროდუქტები, საოცარ სიამოვნებას განვიცდი, როცა შესანიშნავ ლიმონს ან თევზს ვხედავ, მსიამოვნებს მათთან შეხება.



ადგილობრივ პროდუქტს ვერ დავეყრდნობით, რადგან ჩვენი კლიენტები საუკეთესოს მოითხოვენ და თუ მსოფლიოს ყველა რესურსი არ გამოვიყენებთ, ჩვენი საკვები მათთვის მოსაწყენი გახდება. ჩვენ უნდა გვქონდეს საუკეთესო ხიზილალა, სკალოპები, ხამანწკები. შვეიცარიაში სახელმწიფო ერევა ეკონომიკის საკითხებში, ამიტომ, მაგალითად, თუ გადაწყდა, რომ წელს ადგილობრივი წარმოების მარწყვი უნდა გაიყიდოს, ყველა ქვეყნისთვის საზღვარი, ფაქტობრივად, იკეტება – იმდენად დიდი გადასახადებია, რომ შემოტანილი პროდუქტი 10-ჯერ უფრო ძვირი ღირს. ეს კარაქსაც ეხება, ჩვენ კი ბევრ კარაქს ვიყენებთ. ამ თვალსაზრისით, სულ მანიპულირება გვიწევს. სამაგიეროდ, ხორცი აქ შესანიშნავია. ასე რომ, თან სულ ფიქრია საჭირო, რას ამზადებ.

რა კერძის გასინჯვას ურჩევთ მათ, ვინც შვეიცარიაში პირველად მოგზაურობს?

ჩვენთვის აქ საუკეთესო, რა თქმა უნდა, ყველია. იცით, რომ ყველი სხვადასხვა ხარისხის არეობს. როცა შვეიცარიაში ჩამოვდი, მივხვდი, რომ ნამდვილი შვეიცარიული ყველი არც გამესინჯა. ის არც გადის ექსპორტზე – ჯერზე ბლუ, გრია, ვილთჰოიერი, ქუ ფლედლე. იმისთვის, რომ ეს ყველი გასინჯოთ საუკეთესო ხარისხის, შვეიცარიაში უნდა ჩამოხვიდეთ.

რა თქმა უნდა, ფონდიუ კერძებს შორის ყველაზე ტრადიციულია, მაგრამ მე ასევე ძალიან მიყვარს კრაუპენ სუპე ანუ ოსპის სუპი; ძალიან ტრადიციული წვნიანია და ძალიან გემრიელიცაა. ასევე, რაკლეტი, რა თქმა უნდა. მაგრამ აუცილებლად კარგ რესტორანში უნდა მოხვდეთ, რომ საუკეთესო გასინჯოთ.

სასმელზე რას გვეტყვი, შვეიცარიულ ღვინოს თუ აწყვილებთ თქვენს კერძებთან?

კი, საკმაო რაოდენობით ვყიდით შვეიცარიულ ღვინოს და კლიენტებს ვთავაზობთ კერძებთან ერთად. სან პიეტრო ამ



წუთისთვის ჩემი საყვარელი ღვინოა. ხშირად ეს პროდუქტი, ისევე როგორც ყველი, არ გადის ექსპორტზე და თუ შევიცარიაში არ ჩამოხვალთ, ვერც გასინჯავთ. გარდა ამისა, ეს პატარა მეღვინეობები არ ყიდვიან ღვინოს საცალოდ. თუ არ გიცნობენ, როგორც კლიენტს, არ გაძღვევენ ღვინის შეძენის საშუალებას. ეს არა მხოლოდ ღვინოს ეხება.

მა აქონდა ასეთი შეამთხვევა, როცა ახალი ჩამოსული, მოვხვდი მოგონებებთან, რომლებიც ხორციით ვაჭროვანი. საუბრით სავსეა, ღირსი, ირისი ხორცი ვაჭროვანი. აქატი-ჩიტი დავრგოდი, ვარჩავდი, ისინი კი ცოტა უხვანადად მიყვარებოდნენ. ხოლოდ მაქონდა მივხვდი, რომ მა კი არ ვიყავი კლიენტი, ისინი მაყვარებდნენ, უნდოდნენ თუ არა საერთოდ ჩამთან საქმის დაჭრა. ეს ხორცი შეამთხვევა შევიცარიაში.

თქვენი კერძები ძალიან ლამაზია და ეს ნამდვილად დამატებითი ტალანტია.

თავის დროზე არც ვცდილობდი კერძის მორთვას, მაშინ არც თუ ისე ბევრი დამხმარე მყავდა. მიმაჩნდა, რომ საჭმელს უნდა ელაპარაკა თავის თავზე, მაგრამ აქ რომ მოვხვდი და მივიხიედ-მოვიხიედი, მივხვდი, რომ ამ რესტორნის კლიენტებს რაღაც უფრო ექსკლუზიური უნდა შევთავაზო. ამიტომაც ამ მიმართულებით განვითარდით და ახლა ძალიან მომწონს ამის კეთება.

დღეს მაღალი კლასის რესტორანი კულინარიული შოუგაა. ეს არ არის, უბრალოდ, საჭმლის მიღება. ადამიანებს უნდათ გართობა, სიამოვნება, სიურპრიზი; რას ფიქრობთ ამ მიმართულებაზე?

მიმაჩნია, რომ თუ კერძი სუპერგემრიელი არ არის, არ აქვს მნიშვნელობა, როგორ გამოიყურება. რა თქმა უნდა, ვცდილობთ, კლიენტი გავაკვირვოთ, გავართოთ, ვასიამოვნოთ, მაგრამ ეს არ უნდა იყოს დისნეილენდი. ეს არის მშვენიერი რესტორანი, რომელიც უმაღლესი კლასის პროდუქტით ამზადებს საკვებს. სანამ მენიუს მოგართმევთ, ჯერ აპერიტივებს შემოგთავაზებთ. როცა მენიუში ჩაიხედავთ, უკვე ხვდებით, თუ რა შეიძლება გელოდეთ ამ აპერიტივების გასინჯვის შემდეგ. ეს არის საღამო, რომელზეც უნდა ისაუბრონ, განიხილონ კერძი, მისი გემო, სრულიად უნდა მოსწყდნენ ყოველდღიურობას. 3 საათის შემდეგ კი, როცა აქედან გავლენ, უნდა ახსოვდეთ არა ყველა კერძის გემო, არამედ ის, რომ საოცარი საღამო გაატარეს.



მიმაჩნდა, რომ საჭმელს უნდა ელაპარაკა თავის თავზე, მაგრამ აქ მოვხვდი, რომ ამ რესტორნის კლიენტებს რაღაც უფრო ექსკლუზიური უნდა შევთავაზო.



რომელი კერძით ამყავთ?

ასეთი ბევრია და სეზონურად იცვლება. ახლა ეს არის სოკო, რომელიც არც ისე ძალიან მიყვარს, მაგრამ უგემრიელესად ვამზადებ (საოცარი სილამაზის კერძის სურათს გვაჩვენებს ტელეფონში). ამ კერძის მოსამზადებლად 100 ნაბიჯია საჭირო. ყველა ყვავილი პინცეტით თავსდება თეფშზე. ჩვენი ლობსტერიც საოცარია და ყველას ვურჩევ, გასინჯონ.

სექტემბრის ბოლოდან მოყოლებული და მთელი ზამთარი თეთრი ტრიუფელის სეზონია. მას მთის კარტოფილთან ერთად ვამზადებთ; ასევე ძალიან პოპულარულია შავი ტრიუფელი და ღვინოში მომზადებული კვერცხი.

ეს პროფესია უდიდესი წნეხია. 550 თეფშის აწყობა ერთ საღამოს უკვე სერიოზული გამოცდაა, მაგრამ ვერავითარი წნეხი ვერ გაიძულებს, განვითარდე, თუ არ გაქვს შინაგანი ძრავა, რომელიც მუდამ ჩართულია; მუდმივად უნდა ეჯიბრებოდე საკუთარ თავს. ასე იმსახურებ ვარსკვლავებს და ასე ინარჩუნებ მათ. მე ყველა კერძს თავად ვამოწმებ, თავად ვსინჯავ და ყველა სუ-შეფს ამას ვუმეორებ – უნდა მოგწონდეთ და ტკბებოდეთ საკუთარი კერძებით, მხოლოდ ასე მიაღწევთ სრულყოფილებას.



ყველი, პური და კატირი გული



წინო ლურსმანაშვილი

ალბათ არც ერთ სამზარეულოს მსოფლიოში არ აქვს ასეთი კომფორტის მომგვრელი და სახალისო კერძები, როგორც შევიცარიულს. ქვეყანაში, სადაც ოფიციალურად 4 ენაზე საუბრობენ, კერძებიც იტალიური, ფრანგული და გერმანული სამზარეულოს გავლენებს განიცდის. გარდა ამისა, ფონდიუს კერძია, რომელიც ალბათ სწორედ თავისი ინტერაქტიულობის გამო ყველამ იცის. რა ჯობია გამდნარი ყველით სავსე ცხელი ქვაბის გარშემო მეგობრებთან ერთად ჯდომას და პატარა შამფურებზე წამოგებულ პურის ნაჭრებით ყველის ყვითელ ლავაში „თევზაობას“. არც ისაა გასაკვირი, რომ კერძების უმრავლესობაში ძირითადი ინგრედიენტი ყველია.

ფონდიუს წარმოშობას, რომელიც შევიცარიული სამზარეულოს სავიზიტო ბარათად იქცა, ცივ ზამთარსა და გლეხების მოსაზრებულობას უნდა ვუმადლოდეთ. გარე სამყაროს მოწყვეტილ სოფლებში, ბელელში ზამთრის მიწურულს რჩებოდა დიდი რაოდენობით სხვადასხვანაირი გამოცხმარი ყველი, რომელსაც ისე ვერ შეჭამდნენ, თუ არ დააძნობდნენ; მას ემატებოდა წინა დღის სადილის ნარჩენებიც: მოხარშული კარტოფილი, პური, თეთრი ღვინო და საკმაგები.

დღეს ყველა რეგიონს ფონდიუს საკუთარი რეცეპტი აქვს. ყველის ფონდიუს გარდა არსებობს ბურგუნდიულიც (Fondue Bourguignonne), რომელშიც ადუღებული კარაქი და საქონლის

ხორცის ნაჭრებია; ამ კერძს ახლავს სოსების ნაკრები, კიტრის მწილი და ხახვი.

საქმე ისაა, რომ ყველის მოზრდილ თავს (უმეტესად, არომატულ, ადვილად დნობად რაკლეტს) ცეცხლის ალზე აჩერებენ, შემდეგ დამდნარ ნაწილებს ააფხეკენ და თეფშზე აწყობენ. მოგართმევენ ფონდიუს მსგავსად – მოხარშულ კარტოფილთან, ნეკა კიტრის მწილსა და ხახვთან ერთად, რომლებიც ყველს მცირე ლუკმებად უნდა შეატანოთ.



ფონდიუს ჩვენამდე მოღწეული პირველი რეცეპტი 1699 წელსაა დაწერილი ბარბანულად. მისი სათაურია: „როგორ მოვხაროთ ყველი ღვინოში“. მანამდე დიდი ხნით ადრე შვიცარიელაბმა იცოდნენ რაკლეტის (Raclette) მომზადება. ფიქრობენ, რომ მისი სახელი ნარმოიშვა ფრანგული სიტყვისაგან racler – აფხეკა.



RÖSTI

შვეიცარიის გერმანულენოვან ნაწილში რიოშტი ფერმერი გლეხების ტრადიციული საუზმე იყო, დღეს კი მთელ ქვეყანაში ეროვნულ კერძად მიიჩნევა და მას ყოველ რეგიონში სხვადასხვაგვარად ამზადებენ. რიოშტის ძირითადი ინგრედიენტი მუნდირში მოხარშული კარტოფილია; მას ფცქვიან, მსხვილ სახეხზე ხეხავენ და მოზრდილ კვებებად წვავენ, სანამ ორივე მხარეს კანი ოქროსფერი არ გახდება – ასეთია ძირითადი რეცეპტი, თუმცა მერე საქმეში ფანტაზია ერთვება. მაგ., ბაზელში რიოშტის ბევრი სახეობა ამზადებენ, ტიჩინოში – ბეკონითა და როზმარინით, აპენცელში – პასტა „კაზერჩესთან“ (რქები), ბეკონსა და ყველ აპენცელურთან ერთად.



TARTIFLETTE

ტარტიფლეტი ფრანგულ-შვეიცარიული საზღვრის პირას, ზემო სავოიის დეპარტამენტში წარმოიშვა, ყველი რებლომონის სამშობლოსთან ახლოს. მართალია, აქ ტარტიფლეტს მე-16 საუკუნიდან ამზადებენ, მაგრამ ის მხოლოდ 1980-იან წლებში გახდა პოპულარული, როცა პროფკავშირები ცდილობდნენ, ადგილობრივებს პროდუქციის გასაღებაში დახმარებოდნენ.

დღეს ეს შესანიშნავი კერძი სამთო კურორტების რესტორანთა მენიუს განუყოფელი ნაწილია, განსაკუთრებით ნორმანდიაში. მობრაწულა სოფლურ სტილში დაშაშული ბეკონის, კარტოფილის, ტკბილი ხახვისა და ნაღების მდნარი ყველის, რებლომონისაგან მზადდება.



CAPUNS

კაპუნსები – ეს უბრალოდ საჭმელი კი არაა, მთელი ფილოსოფიააო, ამტკიცებენ სურსელების მცხოვრებნი, სადაც ასეთი შესანიშნავი კერძი შეიქმნა. ყოველ ოჯახში კაპუნსების (რულეტების) მომზადების ორიგინალური, მემკვიდრეობითი წესები არსებობს: ძხვით ან გამომშრალი ხორცი, პურით ან უპუროდ, მინდვრის ან მწარე პიტნით, ყველით ან ნაღებით.

ყოველი მათგანი დაუვიწყარ კულინარიულ შთაბეჭდილებას ახდენს. გრაუბიუნდენელი მზარეულები მანგოლდის (ჭარხლის სახეობა) ფოთლებში შიგთავსის გახვევის ოსტატები არიან. ერთ დროს ჩვეულებრივი გლეხური კერძი დღეისათვის დელიკატესად მიიჩნევა.



PLAIN IN PIGNA

ეს კერძი ენგადინის ისეთივე სიმბოლოა, როგორც მზე და თოვლი. კარტოფილისა და ხორცის მობრაწულას ხის ლუმელში, პირდაპირ გაღვებულ ნაკვერჩხალზე წვავენ, სანამ ის ხრაშუნა კანით არ დაიფარება.

ამ წესით მომზადებული Plain in Pigna ტრადიციული სოფლური სამზარეულოს დაფიქრებულ გემოს შეგაგრძნობინებთ.



გერსტენსუპე

წვნიანი შვეიცარიაში სადილის აუცილებელი ნაწილია. ძველ დროში გლეხებისა და მწყემსებისთვის ის შესაძლოა ერთადერთი ცხელი კერძი ყოფილიყო მთელი დღის განმავლობაში.

შვეიცარიული წვნიანები მარტივია. ისტორიულად, სხვადასხვა კუთხეში ამ კერძებს ამზადებდნენ სურსათისაგან, რომელიც ხელთ მოხვდებოდათ. მაგალითად, ტიჩინოს კანტონში წვნიან „მინესტრონეში“ იყო პომიდორი, ბრინჯი, პარკოსნები და გახეხილი მაგარი ყველი (რა თქმა უნდა, სბრინცი); „ბუსეკუში“ – შიგნეული, კარტოფილი, ბარდა და ისევ ყველი; გრაუბიუნდენში წვნიანებს ამზადებდნენ დაფქული ქერით, ვალეში კი უბრალო, ღვინის წვნიანს მიირთმევდნენ, რომლის მოსამზადებლად მხოლოდ თეთრი ღვინო ფენდანი (Fendant), წყალი, ნაღები და ცოტათოდენი სუნელებია საჭირო.



WALLISER SPEZIALITÄTEN

ვალეზიანური ყველისა და ხორცის ლანგარი კიდევ ერთი ტრადიციული კერძია, რომელიც ოდესღაც მწყემსების საჭმლად მიიჩნეოდა.

მასზე თავმოყრილია რამდენიმე სახეობის უგემრიელესი გამომშრალი ხორცი, დამარილებული ქონის გამჭვირვალე, თხელი ნაჭრები, ადგილობრივი ყველები, უმაღ შებოლილი ძხვი, კიტრისა და ხახვის მწნილი – ერთი სიტყვით, ყველაფერი, რასაც ოდესღაც დიასახლისები ამზადებდნენ.

ყვით, ყველაფერი, რასაც ოდესღაც დიასახლისები ამზადებდნენ.

ამიტომაც ლანგრის გაწყობის პრინციპი ერთი და იგივეა, მაგრამ ვარიანტები და გემოები – იმდენნაირი, რამდენი ოჯახიცაა ვალეს კანტონში.

VIANDE DES GRISONS

უმაღლესი ხარისხის საქონლის ხორცს 10-15 კვირის განმავლობაში ალპურ ჰაერზე ამრობენ.

ბრიუნდერფალიაის გემოს მთავარი საიდუმლო მისი მომზადების პროცესში იმალება – ხორცი სპეციალური ბალახებისა და მწვანე ხაზის ნარევითაა შესუნელებული.

ის თხელ ნაჭრებად უნდა დაჭრათ და ხრაშუნა პურთან ერთად მიირთვათ; აუცილებლად დააყოლეთ გრაუბიუნდენური ღვინო – ეს ალპების მცხოვრებთა უგემრიელესი საუზმეა.



BÄRNER ZÜPFE

შვეიცარიული კვირადღის საუზმე ბერნული ცოპფის გარეშე წარმოუდგენელია. სახლში ტრადიციულად, ჰაერლუმელი გამომცხვარი პური თბილ-თბილი უნდა მიირთვათ. ეს ხვეულა, დაწნული პური ბერნში წარმოიშვა და მას ადრე შობას ან ახალ წელს საჩუქრად მიართმევდნენ ხოლმე მასპინძელს.

ამჟამად კი ცოპფს მთელ შვეიცარიაში მიირთმევენ კვირადღეს, მსუყე საუზმესთან ერთად. წუნლის იდეალური ფორმის მისაღწევად მცხოვრებელს გამოცდილება სჭირდება.

შვეიცარიული ზაფრანის საკმაში ძალზე პოპულარულია თავისი იმეათობისა და განუმეორებელი სურნელის გამო, რომელიც არაფერში აგერევათ. ეს უმაღლესი ხარისხის პროდუქტი ერთადერთ ადგილას – ვალეს კანტონში, პატარა დასახლება მუნდში მოჰყავთ.



MUND SAFFRON RISOTTO

ეს ტიჩინოს რეგიონის ტრადიციული კერძია, რომელსაც ვალედან შემოსული ნიუანსები ამშვენებს: ზაფრანიანი რიზოტო შვეიცარიული სამზარეულოს კლასიკაა. მასში ორი კანტონის – ტიჩინოსა და ვალეს კულინარიული გამოცდილება ერწყმის ერთმანეთს.

უგემრიელეს ბრინჯს განუმეორებელ არომატს აძლევს ვალეში, მთის სოფელ მუნდში მოყვანილი ზაფრანი. ზაფრანიანი რიზოტო დახვეწილი გურმანების საჭმელია.



ZÜRCHER GESCHNETZELTES

ხბოს ხორცი ციურხულად – ეს არის გემრიელი და მსუბუქად მოსამზადებელი კერძი, ხბოს ხორცი სოკოთი და ნაღების სოუსით. ამ კერძის რეცეპტი პირველად კულინარიულ წიგნში 1947 წელს გამოჩნდა, ამჟამად კი ხბოს ხორცი ციურხულად (Züri-Gschätzlets) ამ რეგიონის კლასიკური სამზარეულოს ნაწილად მიიჩნევა.

ხორცს თეთრ ღვინოში ნაღებსა და საქონლის ბულიონთან ერთად თუმავენ და, უმთავრესად, სოკოს უმატებენ.

საუკეთესო შვეიცარიული ყველის წოდება 2016 წელსაც შეინარჩუნა GRUYÈRE-მა, ავეყნის ყველაზე მაკაცრი კონკურსის გამარჯვებული ყველის 800 მწარმოებელს შორის კი გახდა ჟან-კლოდ კიტა კოტინიანი.



GRUYÈRE

შვეიცარიის დასავლეთში შექმნილი ყველი გრიუიერი მთელი მსოფლიოს გურმანებს შორის ცნობილია მისი უნიკალური გემოს გამო. ამ პოპულარულ ყველს უკვე საუკუნეებია, რაც სოფელ გრიუიერის არეალში ხარშავენ აქაური ტრადიციული მეთოდებით.

ყველის 35-კილოგრამიანი მრგვალი თავის დასამზადებლად 400 ლიტრი ახალი, წედლი რძეა საჭირო. თავად რძის ხარისხს დიდი მნიშვნელობა აქვს, ამიტომ ძროხებს, რომლებიც ამ განსაკუთრებული ყველისთვის იძლევიან რძეს, მთელი ზაფხულის განმავლობაში ალპების აბიბინებულ მდელოებზე ქორფა ბალახს აძოვებენ, ზამთარში კი ხმელ მსუბუქ თივას აჭმევენ. ამ „დიეტაში“ დაუშვებელია ნებისმიერი სახის ხელოვნური ჩარევა.

ყველის მომწიფების ხანგრძლივი პროცესის მიმდინარეობისას თავს პერიოდულად გადაბრუნებენ ხოლმე და მარილწყალს უსვამენ, რაც მის მომწიფებას აჩქარებს და პროდუქტს უნიკალურ, მხოლოდ Gruyère-ისთვის დამახასიათებელ გემოს სძენს. ამ ყველს აქვს ხარისხის კონტროლის მარკირება AOC, რაც იმის გარანტიაა, რომ პროდუქტის შემადგენელი ყველა კომპონენტი უმაღლესი ხარისხისა და ნატურალურია.



SBRINZ

სბრინცი პიკანტური მკვრივი ყველია, რომელსაც უმეტესად გახეხილს მიირთმევენ. უკვე ერთი საუკუნეა, რაც შვეიცარიაში სბრინცი მზადდება. ამ პროდუქტს 32 ყველის საწარმო ამზადებს საუკეთესო წედლი რძისგან. სბრინცი მთლიანად ნატურალური პროდუქტია, ყოველგვარი დანამატების გარეშე.

სბრინცმა თავისი გემო რომ მიიღოს, საკმაოდ დიდი დრო სჭირდება. მისი მომწიფება შეიძლება 18 თვესაც კი გაგრძელდეს; ყველი რაც უფრო ხანდაზმული ხდება, მისი არომატული გემო მით უფრო იხვეწება და უნიკალურ თვისებებს იძენს. 2002 წლიდან ყველის ეს სახეობაც AOC-ით არის მარკირებული.

LA MAISON DU GRUYÈRE A PRINGY

„გრიუიერის სახლში“ ვიზიტი არა მხოლოდ ყველის დახვეწილი გემოთი დაგამახსოვრდებათ. ალპური მდელოების მსუბუქი არომატი და თივის ზვინები მუდამ თან სდევს მოგზაურობას ყველის სამყაროში.

აქ სტუმრობისას გეძლევათ უნიკალური შანსი, თქვენი თვალით ნახოთ ყველის ამომყვანების მუშაობის პროცესი, გასინჯოთ აუთენტური გრიუიერი რესტორნის ტერასაზე და შეიძინოთ მაღაზიაში როგორც ყველი, ისე ამ რეგიონისთვის დამახასიათებელი სხვა დელიკატესები და სუვენირები.

სოფელ გრიუიერის მახლობლად, ციხესიმაგრეიანი გორაკის ძირში 1969 წლიდან მოქმედებს სადემონსტრაციო რძის ფერმა. აქ გაეცნობით ყველის დამზადების ტრადიციებს, რომლებიც საუკუნეების განმავლობაში თაობიდან თაობას გადაეცემა.

La Maison du Gruyère, Place de la Gare 3, CH-1663 Pringy – Gruyères



მრიუიარში მონტრადან ან ლოზანიდან მათარაბლით შვიძლიათ გაემგზავროთ, მზას დაახლოებით 45 წუთი დასწირდება.



ETIVAZ

საუკეთესო Etivaz-ის მომზადებისას უმაღლესი ხარისხის ხოლად მოწველილ რძეს იყენებენ. ვაუდის კანტონის ეს ყველი პირდაპირ მთაში ამოყავთ.

აქაურმა მწყემსებმა კარგად იცინა, როგორ კეთდება ნამდვილი ალპური ყველი – მძაფრი, ოდნავ ხილის არომატიანი სურნელით და ტყის თხილის მსუბუქი ნოტებით.

ყველი ტრადიციული მეთოდით მზადდება ღია ცეცხლზე, 30-ზე მეტ ალპურ მწვერვალზე, რომლებიც მყინვარ Les Diablerets-სა და ჟენევის ტბის სანაპიროს ზღვრებს შორისაა მოქცეული.

აკანცელარი ერთ-ერთი საუკეთესო შვეიცარიული დელიკატესია.



APPENZELLER

ეს ყველაზე პიკანტური ადგილობრივი ყველი უკვე 700 წელზე მეტია ხელით მზადდება, ერთი და იმავე მეთოდით. ყველი უნიკალურია, ვინაიდან მისი დამზადება მხოლოდ კონკრეტულ ადგილას შეიძლება: კანტონებში – აპენცელ ინეროდენ და აპენცელ აუსეროდენ, აგრეთვე, ნაწილობრივ, კანტონებში – სენტ გალენ და ტურგაუ.

ამას გარდა, აუცილებელია ტრადიციული რეცეპტის დაცვა, რომელიც ყველის ექსკლუზიურ პიკანტურ გემოს განაპირობებს. ამოყვანის პროცესში, რომელიც, სულ ცოტა, სამ თვეს გრძელდება, ყველს რეგულარულად აზევენ არომატული ბალახებით შემავებულ მარილწყალს, რომლის შემადგენლობა და ბალახების სახელოვნობები მკაცრად გასაიდუმლოებულია. ხარისხის ბეჭედი დატანილია ყველის თავის ქვედა მხარეს და მისი აუთენტურობის გარანტიაა.

შვეიცარიაში ყველის 450 სახეობა მზადდება. შვეიცარიული წელიწადში საშუალოდ 21.49 კილოგრამ შვეიცარიულ ყველს მიირთმევენ.

VACHERIN FRIBOURGEOIS

ესაა მსუბუქი ნაღების გემოს მქონე ყველი, რომელიც ალპების მთისწინეთის და ფრიბურგის მაღლობის ალპური ფლორის არომატების მთელი პალიტრით არის გაუღენთილი. ვაშერინ ფრიბურგუას განსაკუთრებული მახასიათებლები აქვს. ის გამორჩეულ, წამყვან ადგილს იკავებს ყველის ნაირსახეობებში თავისი მსუბუქი, პირში მდნარი ტექსტურის და უაღრესად დახვეწილი გემოს გამო.

ფრიბურგის კანტონში ყველის ქარხნებში ჯერ ყოველ-დღიურად მუშავდება ახალშემოსული, უმაღლესი ხარისხის სურნელოვანი ძროხის რძე, რასაც ყველის ამოყვანის ტრადიციული და, რა თქმა უნდა, უნიკალური პროცესი მოსდევს. პროდუქტს გულმოდგინედ ამუშავებენ და ამწიფებენ. ამ ყველს გამოიყენებენ ორმაგი ფონდუს მომზადებისას, როგორც ერთ-ერთ ძირითად ინგრედიენტს (ნახევარი Gruyère და ნახევარი Vacherin Fribourgeois).



Tête de Moine-ი საკუთარ გემოს მთის ნატურალურ რძეს უნდა უზადლოდეს. ყველს საში თვის განმავლობაში აჩრბავენ ფიჭვის ხის დაფაბზე.

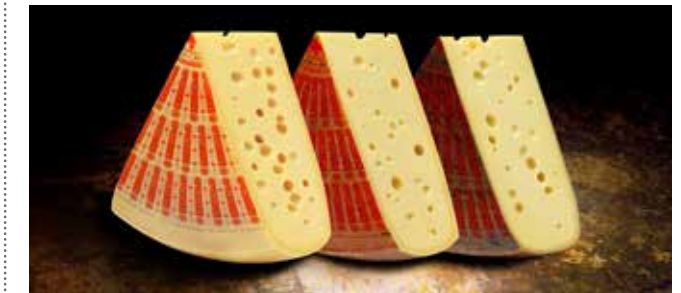


TÊTE DE MOINE

Giura-ს კანტონის ყველი ტეტ დე მუან, რომლის სახელიც „მონაზენის თავს“ ნიშნავს, ცილინდრისებური ნახევრად მაგარი ყველია აბრეშუმის მსგავსი ტექსტურით, რომელიც პირში დნება.

მისი მთავარი მახასიათებელია, რომ მას კი არ ჭრიან, არამედ ყველის 800-გრამიან თავებს სპეციალური დანებით – Girolle-ითა და Pirouette-ით ფურცლებს ათლიან ისე, რომ ვარდის ყვავილის ფორმებს იღებენ. სერვირების ამგვარი მეთოდი ჟანგბადის და ყველის ზედაპირის კონტაქტს ზრდის, რის შედეგადაც სტრუქტურა იცვლება და გემოს სრული გამა იკვეთება.

სწორად დაჭრისას დანის პირი მოთავსებულია ისეთი კუთხით, რომ მომხმარებელი ყველის თხელ ფირფიტებს იღებს. ეს მეთოდი ჯერ კიდევ მე-12 საუკუნეში გამოიგონეს ბელეს საბატოში, სადაც ყველი ერთგვარ ანგარიშსწორების საშუალებად გამოიყენებოდა.



EMMENTAL

ემენტალს შვეიცარიული ყველების მეფეს უწოდებენ. მას სახელი ბერნის კანტონში (რეგიონი) მდებარე, მდინარე ემეს (Emme) ხეობის პატეისაცემად ჰქვია. ემენტალს გადაუმუშავებელი ახალი რძისგან ამზადებენ. ძროხები მხოლოდ ნატურალური ბალახით და თივით იკვებებიან, მათ რძეში ვერანაირ დანამატს აღმოაჩენთ. ერთი კგ ყველის დასამზადებლად 12 ლიტრი რძეა საჭირო. მზა ყველის დიამეტრი 80-იდან 100 სანტიმეტრამდეა, წონა კი – 75-იდან 100 კილოგრამამდე. ამ ყველისთვის დამახასიათებელია დიდი ნახვრეტები, რომლებიც ფერმენტაციის პროცესში ჩნდება და სხვადასხვა ზომის იზრდება – ალუბლისხელა ნახვრეტიდან კაკლისხელამდე.

VOYAGER კომანდარი

მცდარი მოსაზრებაა, რომ შვეიცარიულ ყველს აუცილებლად ნახვრეტები აქვს. ის, რასაც უცხოეთში „შვეიცარიულ ყველს“ უწოდებენ, სხვა არაფერია, თუ არა ყველი „ემენტალი“. მისთვის დამახასიათებელი ნახვრეტები ყველის დამწიფების პროცესში წარმოიქმნება. დუღილისა და აფუხების ბუნებრივი პროცესის დროს ნახშირორჟანგის აირი გამოიყოფა, რომელიც ყველის მყარი მასიდან „გასასვლელს ვერ პოულობს“. სწორედ ამ ადგილებში ჩნდება ცნობილი „ყველის თვალები“.

„მწვანე ფარია“

მარინა ყიფშიძე

აბსენტი 1792 წელს შვეიცარია-საფრანგეთის საზღვართან გაჩნდა, ქალაქ კუვეში, სადაც დები ენრიოები (HENRIOD) **სამკურნალო წამლებს** ამზადებდნენ.

სახდელ მოწყობილობაში **აბზინდისა** და **ანისულის** დისტილაციით ნაყენი **Bon Extrait d’Absinthe** მიიღებოდა. სპირტიანი სასმლის შემადგენლობაში შედიოდა გვირილა, ცერეცო, ისპანახი, ქინძი, ოხრახუშის ძირები, ბარამბო... **ელექსირი** ექიმ ორდინერის **რეცეპტით** გაიცემოდა, რომელიც საფრანგეთის რევოლუციას **შვეიცარიაში** გამოჰქცევდა. ეს ხველის საწინააღმდეგო, გამაჯანსაღებელი საშუალება იყო.

საიდუმლო რეცეპტი ანრი დიუბემ შეისყიდა და 1798 წელს ანრი-ლუი პერნოსთან ერთად აბსენტის მასობრივი წარმოება წარმატებით დაიწყო. იმხანად სასმელი ყველა დაავადების წამლად მიიჩნეოდა.

აბსენტის პოპულარობა 1830-1847 წლებში, საფრანგეთის ჩრდილოაფრიკული ომების დროს გაიზარდა. ჯარისკაცებს აბსენტს დაავადებებისაგან თავდასაცავად ასმევდნენ. ნაყენი ეფექტიანი აღმოჩნდა, მადაგასკარიდან ინდოჩინეთამდე მას ყველა ფრანგი ჯარისკაცი მიირთმევდა.

აბსენტი მოდურ სასმელად იქცა კოლონისტებსა და ემიგრანტებს შორის, ის საფრანგეთშიც სწრაფად გავრცელდა. „ნიუ-იორკ ტაიმსი“ წერდა, რომ 18-20 წლის ფრანგი გოგონები ღვიძლის ციროზით ავადდებიან, რადგან გაუზავებულ აბსენტს ეძალებიანო. ამ სასმელმა პარიზის კაფეები „წალეკა“, ევროპა დაიპყრო და ამერიკამდეც მიალწია. აბსენტი ძვირადღირებული სიამოვნება იყო, მაგრამ მალე იაფფასიანი, არადისტინტი-რებული სახეობებიც გამოჩნდა.

იმდროინდელ ხელოვანებს ახალი საუკუნის „მწვანე ფერია“ (la fée verte) ალაფრთოვანებს. ჯადოსნური მდგომარეობა, როცა მუშები მათ ემორჩილებიან, პოეტებსა და მხატვრებს შემოქმედებითი გმირობებისკენ უბიძგებს.



1859 წელს ადუარდ მანემა დახატა ცნობილი ტილო „აბსენტის მოყვარული“, რომელმაც მას მუდმივი ადგილი დაუთმო „სალონი“ – ცნობილი მხატვრების საზამთრობო სივრცეში. სხვა „აბსენტისტებიც“ (დამა, ბოდლარი, ვარლანი, ჯოლა, ვან გოგი, ტულუზ-ლოტრაკი, მოდილიანი, ვიუგო) დილას მონაპოვნისა და „ფარით“ იწყებდნენ.



აბსენტის სახეობები

ფარის მიხედვით:

მწვანე – კლასიკური, ნატურალური;

ყვითელი – ნატურალური;

წითელი – ბროწეულის ან ბზინდარის ექსტრაქტით;

ყავისფერი – აბზინდის ფესვებზე (და არა ფოთლებზე ან ყვავილებზე) დაყენებული.

ტვირთის მახასიათებლის მიხედვით:

ABSENTE (საფრანგეთი) – აბსენტის იმიტაცია ტუიონის მცირე (1, 5-10 მგ/ლ) შემცველობით (ევროპაში წარმოებული აბსენტები ნაკლებ ტუიონს შეიცავს);

SINPALE, TOULOUSE LAUTREC – შვეიცარიული აბსენტები ტუიონის საშუალო შემცველობით (10 მგ/ლ).

როგორ მივირთვათ

ბოკალის კიდებზე დამაგრებულ კოვზზე მოთავსებული შაქრის ნატეხის გავლით, აბსენტი ჭიქაში წვეთ-წვეთობით ჩავუშვათ. გაუღვნილი შაქარი დავწვათ, კარამელი სასმელს შევურიოთ და სამჯერ მეტი წყლით გავაზავოთ. არსებობს საშიშროება, რომ ჭიქაში სასმელი გაცხელდეს. ეს წყლით გაზავების აუცილებლობაზე მიანიშნებს.



მეორე მეთოდის მიხედვით, გაცხელებულ კოვზზე, რომელიც ბოკალის თავზე უჭირავთ, შაქრის ნატეხს ათავსებენ. კოვზზე სასმელს ასხამენ, რომელიც ჭიქაში ჩაედინება – მიიღება გამდნარ შაქარში არეული შემთბარი აბსენტი.



1905 წლის ივლისში შვეიცარიელმა ფერმერმა ალკოჰოლურ სასმელებს ჭიქა აბსენტი დააყოლა და მთელი თავისი ოჯახის წევრები დახოცა. მანამდე მან ლიქიორი, კონიაკი და სამი ლიტრი ღვინო დალია, მაგრამ პრესის აღშფოთება მხოლოდ აბსენტმა გამოიწვია.

ამბავი ევროპული გაზეთების პირველ გვერდებზე იბეჭდებოდა. 82 450-მა ადამიანმა მოაწერა ხელი პეტიციას, რათა მთავრობას შვეიცარიაში აბსენტის გაყიდვა აეკრძალა. 1906 წელს ასეც მოხდა, ხოლო 1915 წელს საფრანგეთში არა მხოლოდ გაყიდვა, არამედ აბსენტის წარმოებაც აკრძალეს.

საბოლოოდ ეს სასმელი მსოფლიოს მრავალი ქვეყნიდან (აშშ, ბელგია, იტალია, ბულგარეთი, გერმანია) „განდევნეს“. მას ნარკოტიკად მიიჩნევდნენ. 1930-იდან 1980 წლამდე აბსენტი ნახევრად ლეგალურად არსებობდა, მიირთმევდნენ ომამდელ მარაგებსა და ინგლისურ კონტრაბანდულ ნაწარმს, ანისულის არაყს, აბზინდის ფოთლებზე დაყენებულ არაყს და სხვ.

2004 წელს შვეიცარიის პარლამენტმა ხმა მისცა საუკუნის წინათ აკრძალული აბსენტის ლეგალიზაციას, მას ჰოლანდიის სასამართლომაც მიჰბაძა. მწარმოებლები იცავენ ევროკავშირის მიერ დაწესებულ შეზღუდვებს – აბსენტში ტუიონის შემცველობა 10 მგ/ლ-ს არ უნდა აღემატებოდეს.

VOYAGER რაკომენდაცია

ანტიჯანაღარი მკვიცარიული აბსენტის

ამ მწვანე ფარის სასმელში ალკოჰოლის შემცველობა 68%-ია. დამზადებულია 12 მცენარისაგან დისტილაციის ტრადიციული მეთოდით ARTEMISIA-BUGNON-ის სახარბო (კუპე, ვალ და ტრაპარი).

კლოდ-ალენ ბუნიონი პირველი მხარამა, რომელმაც მკვიცარიის მთავრობისაგან ლეგალიზაციის შემდეგ აბსენტის მამოშვების უფლება მიიღო 2005 წელს.

ფასი 95\$-იდან.



POIRE WILLIAMS

Poire Williams–ი ხილის შვეიცარიული ბრენდია (eau de vie), რომელიც უილიამსის ჯიშის მსხლისაგან მზადდება. როგორც წესი, სასმელს გაგრილებულს მიირთმევენ, ნასადი-ლევს. ზოგიერთი მწარმოებელი ამჯობინებს, ბოთლში მთელი მსხალიც მოათავსოს, რისთვისაც ასეთ ხერხს მიმართავენ: ბოთლს ახლად ნაყოფმოსხმულ ხის ტოტზე ამაგრებენ, რათა ნაყოფმა უკვე შიგნით გააგრძელოს ზრდა.

კომპანია Louis Morand–ი Willi-amine–ის სავაჭრო ნიშნით უშვებს Poire Williams–ის საუკეთესო ბრენდს.



უილიამსის ჯიშის მსხალი მხოლოდ ვალეს მხარეში მოჰყავთ, სასმლის იარლიყზეც მკაფიოდაა მითითებული მისი წარმომავლობა. დამწიფებულ მსხალს ხელით კრეფენ, ჭყლეტენ და გამოხდის პროცესის დაწყებამდე მის ფერმენტაციას მიმართავენ. Williamine Morand–ის ერთი ლიტრი 43%-იანი სასმლის გამოხდას 12 კგ ამ ჯიშის მსხალი სჭირდება.

ალპების შუაგულში, მყინვარებისა და კლდეების მხარეში, მდინარე რონა საუკუნეთა მანძილზე გარდაქმნიდა აქაურობას ნაყოფიერ მიწად. ალპური ჩამონარეცხის, კამკამა ჰაერის, მზის სითბოსა და საღამოს სივრილის ერთობლიობა ამ ხილის მოსაყვანად სრულიად განსაკუთრებულ პირობებს ქმნის. აქაური ნიადაგი საუკეთესოა როგორც უილიამსის ჯიშის მსხლის, ისე ლუიზერის ჯიშის გარგარის მოსაყვანად; ასევე მოდის ვაშლიც, კომშიც, ჟოლოც, მწვანე ქლიავიცა და შავქლიავაც.

უცნობი შვეიცარიული ღვინო



თქვენი სხივები

შვეიცარია ღვინის დიდი კულტურით გამორჩეული ქვეყანაა. ყურძნის დაწურვა და ღვინის დაყენება აქ ჯერ კიდევ ანტიკურ ხანაში დაუწყიათ, დღეს კი შვეიცარიელები მსოფლიოში ღვინის მოყვარულ ხალხებს შორის თითქმის არავის უდებენ ტოლს, წელიწადში 44 მლნ ბოთლზე მეტს სვამენ. იქნებ ამიტომაცაა, რომ მსოფლიოში ნაკლებადაა ცნობილი აქაური ღვინოები – საექსპორტოდ გასატანი აღარაფერი რჩება...

რაც შეეხება ჩემს პირველ შთაბეჭდილებას: საათებისა არ იყოს, შვეიცარიაში წარმოებულ ღვინოსაც შთაბეჭდავი ფასი ადევს.

მეორე: აქ ასობით სხვადასხვა ჯიშის ყურძენი ხარობს, ამ სიტყვის პირდაპირი მნიშვნელობით. მართო ქვეყნის სამხრეთ-დასავლეთში, სადაც მდინარე რონა ფართობით შვეიცარიის

ყველაზე დიდ მეღვინეობის რეგიონს, ვალეს კვეთს, 30-ზე მეტი სხვადასხვა სახეობის ყურძენი მოყავთ, რომელთაგან უმეტესობის თაობაზე ადრე არც არაფერი მსმენოდა.

მესამე: ციცაბო ფერდობებზე გაშენებული ვენახებიდან ყურძენი ზოგჯერ მონორელსიანი ვაგონებითა თუ, ასე განსაკუთრებით, სულაც შვეულმფრენებით გადააქვთ ქარხნებში. რაც შეეხება ვენახების ფართობს, ბევრი მათგანი სულ მთლად ხელისგულისოდენაა – 0,4 ჰექტარს არ აღემატება.

საკვირველია, რომ ამ პატარა ქვეყანაში ასეთი დიდი რაოდენობისა და განსხვავებული სახეობის ღვინო მზადდება – მდიდარი გემოებით დატვირთული მსუბუქი თეთრით დაწყებული, ხილის არომატიანი ვარდისფრითა და ხავერდოვანი წითლით დამთავრებული.



შვეიცარიული ღვინის ასობით სახეობის დიდი რაოდენობა, მათგან 46-ზე მეტი ღვინოა, რომელიც მსოფლიოში უცნობია.

შვეიცარიის ნაყოფიერ მიწებზე მოწეულ მრავალრიცხოვანი ჯიშის ყურძენს შორის ყველაზე უნიკალურად მიიჩნევა Chasselas (შასლა). აქაური ღვინოების თავისებურება ის არის, რომ მათ დაძველების გარეშე, ახალდაყენებულს მიერთმევენ და, საერთოდ, სამ წელიწადზე მეტხანს არ ინახავენ. თუმცა, გამონაკლისებიც არსებობს; მაგ., ღვინოები Merlot (მერლო) და Dézaley (დეზალე) დაძველების შემდეგ საუკეთესო თვისებებს იძენენ.

ღვინის ადგილობრივი დამფასებლები აუცილებლად გეტყვიან, რომ შვეიცარიული ღვინო მხოლოდ ეროვნულ კერძებთან ერთად (ფონდიუ, რაკლეტი და სხვ.) უნდა მიირთვათ.

არადა, ეს ღვინოები შესანიშნავად ეთვისება და უხდება ეგზოტიკურ კერძებსაც, რომ აღარაფერი ვთქვათ სხვადასხვა სახეობის ყველზე, ბატის ღვიძლსა თუ დესერტებზე.

შვეიცარიის კონფედერაციის ვენახები მსოფლიოში ულამაზეს მამულებად მიიჩნევა. ამ პატარა ტერიტორიაზე ყურძნის ჯიშების ასეთ მრავალფეროვნებას განაპირობებს შვეიცარიაში არსებული ურთიერთ-განსხვავებული კლიმატური გარემო – ატლანტის ოკეანის, ხმელთაშუა ზღვისა და კონტინენტური. ალპებისა და მისი მყინვარების ჩამოყალიბებისას შვეიცარიაში ნიადაგის სხვადასხვა სახეობა გაჩნდა.

განსაკუთრებულ როლს თამაშობს შვეიცარიისთვის დამახასიათებელი თბილი ქარიც „ფინი“ (Föhn), რომლის სახელი თმის საშრობ ხელსაწყოსაც კი უწოდეს.



ქვეყანა ექსპორტზე საკუთარი ღვინის ნაწარმის ახლოდ 2%-ს ყიდის. შვეიცარიული ღვინოს აქვს უნიკალური გემო, რომელიც მსოფლიოში უცნობია. ეს განსაკუთრებული გემოა, რომელიც მხოლოდ შვეიცარიაშია.

შვეიცარიული ღვინო ძვირადღირებულია, რასაც ორი მთავარი მიზეზი აქვს (ერთი ბოთლი თეთრი ღვინის ფასი 14 CHF-იდან იწყება) – მაღალმთიანი რეგიონის კირობაში ყურძნის მოყვანის სირთულე და ნაწარმის მცირე მოცულობა (200 მლნ ბოთლი წელიწადში, მაშინ როცა საფრანგეთი რამდენიმე მილიარდ ბოთლს აწარმოებს). საშუალოდ, შვეიცარიულ ღვინოებს ნაწარმის მხოლოდ 2% უყიდიათ, ვიდრე ფრანგებს.

ყოველწლიურად შვეიცარიაში საშუალოდ 1,1 ადგილი უკავია ღვინოს ნაწარმს. თუ ადრე უმეტესად ეს თეთრი ღვინის სახეობები იყო, ახლა უკვე ნიჟერი და თეთრი ღვინოც უკვე უმეტესად წინააღმდეგობრივად იწინასწარმებიან.

შვეიცარიაში ვენახების ტარიტორია თითქმის 15 000 ჰექტარს მოიცავს, რაც მთლიანად ღვინოს უკავია.

ვენახების 3/4-ს ქვეყნის ფრანგულენოვან რეგიონში აქვს უმეტესად. ღვინოს ნაწარმის უმეტესად ნაწარმის წილი ვალეს (5 136 ჰა), ვოს (3 851 ჰა), ქანტონის (1 288 ჰა), ციურხის (620 ჰა) და ნეშატალის (600 ჰა) ქანტონებს მიეძღვნება.

დაახლოებით 50 ჰექტარს ყურძენი შვეიცარიის მთიანი რეგიონებში (ყველაზე მაღალი წარმოების ზღვის დონიდან 1100 მ) 15 000 ჰა ფართობზე ხარობს – ევროპის არც ერთ ქვეყანაში ვაზს ასეთ სიმრავლესთან არ მიუღწევია.



შვეიცარიული ღვინოების კლასიფიკაცია:

შვეიცარიაში ღვინოთა კლასიფიკაციის ადგილობრივი სისტემა არ არსებობს, ამიტომაც აქაურები გარდასული ან ფრანგული (Appellation d'origine contrôlée) კლასიფიკაციით სარგებლობენ.

1990-იან წლებში დამკვიდრდა ღვინის ხარისხის კლასიფიკაციის შემადგენი სისტემა:

I კატეგორია – „კონტროლირებადი ხარისხისა და წარმოების ღვინოები“, აღინიშნება აბრევიატურით AOC (Appellation d'origine contrôlée) ან სახელდაბით Grand Cru და მათ კანტონის სახელით მოიხსენიებენ;

II კატეგორია – მოიცავს ადგილობრივ ღვინოებს, მათზე მითითებულია წარმოების რეგიონი, რომელიც კანტონის ფარგლებს სცილდება;

III კატეგორია – ეს სუფრის ღვინოები, წარმოების რეგიონის მითითების გარეშე.



შპიცის ვენახები

ისტორიკოსები მიიჩნევენ, რომ ღვინის წარმოება შვეიცარიის ტერიტორიაზე რომაელებმა ჩვ. წელთაღრიცხვამდე 100 წ. დაიწყო, თუმცა მოგვიანებით ადგილობრივ მეღვინეობაზე უდიდესი გავლენა მოახდინეს საფრანგეთმა და გერმანიამ.

წარმოების ნახევარზე მეტი თეთრ ღვინოებზე მოდის, დანარჩენი – წითელსა და ვარდისფერზე. ამ ღვინოთა მრავალფეროვნებაში, რა თქმა უნდა, არსებობს გამორჩეული „ლიდერები“, როგორც ევროპული, ისე ადგილობრივი, ენდემური ჯიშები; მათ შორის ყველაზე გავრცელებულია თეთრი Chasselas (შასლა), რომელიც მხოლოდ შვეიცარიაში ხარობს და იწარმოება. წითელი ღვინოების დიდი ნაწილი Pinot Noir-ის (პინო ნუარი) ან Merlot-სგან

(მერლო) მზადდება ქვეყნის იტალიურ ნაწილში. ნიადაგებისა და კლიმატის არსებითი სხვაობის მიხედვით, ამ ღვინოებს ინდივიდუალური მახასიათებლები აქვს.

შვეიცარიულ „მარგალიტებად“ აღიარებულია ყურძნის ადგილობრივი ჯიშები: Petite Arvine (პეტიტ არვინი), Amigne (ამინი), Humagne (უმანი), Heida (ჰაიდა) – ყურძნის უიშვიათესი ჯიში, რომელიც ევროპის უმაღლეს ადგილებში ხარობს. შვეიცარიული ღვინის წარმოება, რომელიც მსოფლიო სტანდარტებს შეესატყვისება, ინდუსტრიული არასოდეს ყოფილა. დღემდე უმთავრესი „მოთამაშეები“ კერძო ან საოჯახო მეურნეობის პატრონი მეღვინეები არიან, რომელთაც მარნები თუ მცირე ღვინის ქარხნები წინაპრებისგან ერგოთ.

ამთოვის ღვინის ხარისხი და აკოლოგიურად სუფთა ნაწარმი ღვინოებისა და სიუაჟის სუფთა, პით უაქტან, ღვინს, როცა ღვინის ანარეზი თანამედროვე ტექნიკითა აღჭურვილი. შვეიცარიული მეღვინეების დავიფია: „მთავარი ხარისხი და არა რაოდენობა“.

ადგილობრივ მოსახლეობას შორის მეტად პოპულარულია თეთრი შშრალი ღვინოები, რადგან სწორედ მათ აქვთ მდიდარი არომატული პალიტრა და არაჩვეულებრივად ხალისიანი გემო.

წითელ ღვინოებს ადგილობრივი ღვინის მოყვარულები ნაკლებად ეტანებიან (მიუხედავად იმისა, რომ ისინი შედარებით ძვირადღირებულია). შვეიცარიული წითელი ღვინო მარტივი და მომუავო გემოთი გამოირჩევა, რადგან წითელი ყურძნის მწიფობას მეტი მზე სჭირდება და ამიტომ ის საკმარის სიტკბოსა და არომატებს ვერ იკრებს.

ამ მიწაზე არსებულ თეთრი ყურძნის კულტივირებულ ჯიშებს ხანგრძლივი ისტორია აქვთ და ისინი მეტად შეესატყვისებიან მთის გარემო პირობებს. განსხვავებული ჯიშების სიმრავლეს კი საფუძვლად უდევს ქვეყნის სხვადასხვაგვარი მიკროკლიმატი, ამიტომაც ღვინის სტილისტურად სუფთა ტიპები შვეიცარიულ მარკებთან მიმართებაში ძნელად თუ მოიძებნება.

წითლისა და თეთრის გარდა შვეიცარიელები დიდებულ ვარდისფერ ღვინოებსაც აყენებენ, რომლებიც თეთრი და წითელი ყურძნის შერევით მზადდება.



შვეიცარიული ღვინის პოპულარული ჯიშები:

- **ARVINE (არვინი)** – შშრალი თეთრი, წარმოებული ვალეს კანტონში;
- **HUMAGNE ROUGE (უმან რუჟი)** – უმაღლესი ხარისხის შშრალი წითელი, ვალეს კანტონი;
- **MERLOT DEL TICINO (ტიჩინოს მერლო)** – შშრალი წითელი, ტიჩინოს კანტონი;
- **RIESLING (რისლინგი)** – შშრალი თეთრი, რომელიც მცირე რაოდენობით მოჰყავთ ვალეს კანტონში;
- **PINOT NOIR (პინო ნუარი)** – შშრალი წითელი, რომელიც მოჰყავთ რაინის ველეებზე;
- **FENDANT (ფანდანი)** – შშრალი თეთრი, ვალეს კანტონი;
- **BIANCO DI MERLOT (ბიანკო დი მერლო)** – შშრალი თეთრი, ტიჩინოს კანტონი;
- **CHASSELAS (შასლა)** – მსუბუქი თეთრი, შაბლეს რეგიონი;
- **BLAUBUR-GUNDER (ბლაუბურ-გუნდერი)** – წითელი, წარმოებული შაფჰაუზენში.



ყურძნის ტიპები

ყვალაზა მავრცელაბული თეთრი:

- Chasselas (შასლა);
- Chardonnay (შარდონა);
- Pinot Blanc (პინო ბლანი);
- Silvaner (სილვანერი);
- Pinot Gris (პინო გრი);
- Müller Thurgau (მიულერ ტურგაუ);
- Muscat (მუსკატი);
- Riesling (რისლინგი).

ყვალაზა მავრცელაბული წითელი:

- Merlot (მერლო);
- Pinot Noir (პინო ნუარი);
- Cornalin (კორნალინი);
- Malbec (მალბეკი);
- Bondola (ბონდოლა);
- Humagne Rouge (უმან რუჟი).

2013 DOMAINE DES MUSES PETITE ARVINE TRADITION

€40

Petite Arvine-ის ჯიშის ყურძნის შვეიცარიული ნაირსახეობისაგან დაზმადებული ამ ღვინის წრუპვა არასოდეს მოგებზრდება კაცს. მსუბუქი სურნელის გარდა მის გამორჩეულ მახასიათებლად მიიჩნევა სიმკვრივე, სასიამოვნო ზომიერი მუავიანობა და სიმშრალე. მასში ალკოჰოლის შემცველობა 13.5%-ია, დაღვევა კი ერთნაირად მისაღებია სადილზე თუ, უბრალოდ, ყელის გასასველებლად.



2013 HENRI BADOUXAIGLE LES MURAILLES

€37

ეს სახელგანთქმული თეთრი ღვინო შვეიცარიაში ერთ-ერთი ყველაზე გავრცელებულია.

ის გამორჩევა განსაკუთრებული სიმსუბუქითა და დახვეწილობით.

მის დასამზადებლად Chasselas ჯიშის ყურძენს იყენებენ და მასში ალკოჰოლის შემცველობა 11.5%-ია.



2011 DOMAINE DES MUSES EUTERPE SEDUCTION BLANCHE

€45

მეღვინე რობერტ ტარამარკაშმა განათლება დიუნში მიიღო და რაღაც ბურგუნდიული ხიბლი მის მიერ დაყენებულ ამ ჩინებულ ღვინოსაც ნამდვილად ეტყობა.

როგორც შვეიცარიულ ღვინოთა უმეტესობა, ისიც ნაჯერობით გამოირჩევა და შშრალ, სასიამოვნო გემოს ტოვებს. ალკოჰოლის შემცველობა მასში 13%-ია.



შვეიცარიული ვენახების მემკვიდრეობის გამოცდის გაცდა

შვეიცარიული ღვინის 90 პროცენტი 15 ჯიშის ყურძნისგან მზადდება. რა თქმა უნდა, ყოველ რეგიონში ის ჯიშები მოჰყავთ, რომლებიც საუკეთესოდ ერგება ადგილობრივ ნიადაგს. გურმანები განსაკუთრებით აფასებენ წითელ კონალინსა და უმანს, თეთრ ამინს, არვინსა და, უპირველესად, თეთრ შასლას. ღვინის წარმოება ნ უმთავრეს რეგიონს მოიცავს. სამი ტბის (ნეშატელი, ბილი, მიურტენი) რეგიონი ქვეყნის დასავლეთ ნაწილში მდებარეობს და ჟურის მთიან მასივს ეკვრის. ვენახები, რომლებიც ნეშატელის ტბის ნაპირებზე, სამხრეთიდან ჩრდილოეთისკენაა გადაჭიმული, სამი ტბის რეგიონის ღვინის წარმოებისათვის ყველაზე დიდ მოსავალს იძლევა.

ტრადიციული, საყოველთაოდ ცნობილი ჯიშების გარდა აქ გამოჩნეულია ეი-დე-პერდრი (L'oeil-de-perdrix), დიდებული, დახვეწილი ხილისა და ვარდის არომატით. აქვე ამზადებენ ცქრიალა ღვინოებსა და შარდონეს რამდენიმე სახეობას; ვენახები განსხვავებულ ნიადაგებზეა გაშენებული, რაც ღვინის ბუკეტის საოცარ მრავალფეროვნებას განაპირობებს.

ქვეყნის სამხრეთ-დასავლეთ კუთხეში მდებარე **ჟენევის კანტონი** მესამე ვენახების სიხშირის მიხედვით. მთები, რომლებიც ჟენევის ტბის დასავლეთ ნაწილს ერტყმის, საუკეთესო კლიმატს ქმნის. ფერდობები გაზაფხულზე არ იყინება და მზისკენ მიმართული ვენახები დილაობით სწრაფად თბება. აქ მეღვინეობის სფეროში ყველაზე თანამედროვე ტექნოლოგიებს იყენებენ. წითელ ჯიშებს შორის გამე (Gamay) დომინირებს, თუმცა პინო ნუარი და სხვა წითელი ღვინოებიც არანაკლებ მნიშვნელოვანია, ხოლო აქაური შასლას (Chasselas) ბუკეტი ძალზე ფაქიზი და დახვეწილია.



კასტელგრანდეს ციხესიმაგრის ვენახები, ბელინცონა, ტიჩინო



აიგლის ციხესიმაგრე, ვოს კანტონი

ვო ჟენევის ტბის მიდამოებს მოიცავს. ის ოთხ ძირითად ოლქად იყოფა და შვეიცარიული ღვინის მეოთხედს აწარმოებს. აქ მსუბუქი და ხილის არომატიანი თეთრი შასლას ღვინოები მზადდება— ფაქიზი ტექსტურითა და მრავალფეროვანი შეფერილობით. აქაური წითელი ღვინოებიც — გამეს (Gamay) და პინო ნუარის (Pinot Noir) ჯიშებისაგან დაყენებული— წარმოების მეოთხედს შეადგენს. მეღვინეობის ტრადიციას დეზალეს (Dézaley) ვენახებში შუასაუკუნეების ბერებმა ჩაუყარეს საფუძველი. ტბებისა და მყინვარების სიახლოვე სპეციფიკურ გარემო პირობებს ქმნის მრავალსახოვანი ბუკეტის მქონე ღვინოების წარმოებისათვის.



ტიჩინოს რეგიონს ალპების სამხრეთი ფერდობები უკავია, რომლებიც იტალიისკენაა მიმართული. ეს იტალიურენოვანი მხარე ალპების მზიანი კლიმატითა და ხმელთაშუა ზღვიდან წამოსული რბილი ჰავითაა გამორჩეული. აქაური ვენახების 90 პროცენტი მერლოს (Merlot) ჯიშის ვაზითაა გაშენებული. ღვინის ხარისხით ტიჩინო საფრანგეთის ბორდოს რეგიონს ეჯიბრება. ხშირი მზიანი დღეები და ნალექების სიუხვე ტიჩინოს ღვინოებს გამორჩეულ თვისებებს სძენს. აქ ასევე დიდ ყურადღებას უთმობენ წარმოების თანამედროვე ტექნოლოგიებს.

ვალე მევენახეობის უდიდესი და ყველაზე ალპური რეგიონია, თავისი მდებარეობის, კლიმატისა და მიწების მიხედვით. აქაური ვენახების მოსავლით შვეიცარიული ღვინის მთელი პროდუქციის მესამედი მზადდება. ზოგ ადგილას, მაგ., ვისპერტერმინენში ვენახები ზღვის დონიდან 1100 მეტრის სიმაღლეზე ხარობს. სასიამოვნო, მზიანი, მშრალი ჰავა და მრავალფეროვანი ნიადაგი საოცრად მდიდარ, უნიკალურ მოსავალს იძლევა. გვიან მოწეული ნაყოფისგან მზადდება რთული, სრული სპექტრის ღვინოები. ვალეს კანტონი ნამდვილი სამოთხეა ღვინის მოყვარულებისთვის.



წარმოიღვინეთ ბორცვებზე შეფენილი ვენახები, მოკამკამე ალპური ტბის გარშემო; ირგვლივ შემოჯარული მაღალი მთები, აქა-იქ გაბნეული, შუასაუკუნეების დროინდელი სოფლები, ზვრებს შორის გაკვალული 20-მილიანი საცალფეხო ბილიკები და თვალწინ დაგიდგებათ შვეიცარიის ლავოს მხარე. მსგავსი სილამაზე ჯერ არსად მინახავს.

ლოზანსა და მონტრეს შორის, ჟენევის ტბის გასწვრივ 30 კილომეტრზე, 840 ჰექტარზე გადაჭიმული ლავოს ტერასოვანი ვენახები მსოფლიოს საუკეთესო პანორამათა ნუსხაშია.

ეს უნიკალური კულტურული ლანდშაფტი მრავალი თაობის მევენახეთა რვასაუკუნოვანი ძალისხმევითა და შრომის შედეგად შეიქმნა. ამიტომაც 14 დასახლებულ პუნქტსა და 6 სავენახე მეურნეობას 2007 წლიდან იუნესკო იცავს. ლავოს 200-მა მამულმა ამ მხარის ეკონომიკის განვითარებაში განსაკუთრებული როლი ითამაშა. ადგილობრივი მოსახლეობა (28 000)

აქაურობას ურბანიზაციის მავნე გავლენისაგან თავდადებით იცავს. წამყვან ჯიშებს შორისაა შასლა (Chasselas), გამე (Gamay) და პინო ნუარი (Pinot Noir). ღვინის ისეთი მარკები, როგორებიცაა Calamin, Chardonne, Dézaley, Epesses, Lutry, St-Saphorin, Vevey-Montreux, Villette სერტიფიცირებულია AOC სისტემით, ამიტომაც მათი დაღვევისას გახსოვდეთ, რომ საუკეთესო ხარისხის ღვინოს შეექვევით.

აქაურობის მონახულება ლოზანსა და მონტროს შორის მდებარე რამდენიმე პატარ-პატარა ქალაქთან ნებისმიერიდან შეგიძლიათ დაიწყეთ. მე საამისოდ ვეკვი ვამჯობინე და იქიდან გავემგზავრე პირდაპირ Chexbres Villages-ის გაჩერებამდე, რომელიც სულ რაღაც ათიოდე წუთის სავალზე აღმოჩნდა. რკინიგზა ულამაზეს ადგილებში მიიკლაკნებოდა, ვენახებს შორის, და ერთმანეთს ენაცვლებოდა ბორცვებზე შეფენილი ზვრების, ჟენევის ტბისა და ალპების ხედები.



ასოფლიოში უდაბნოსი ადგილობრივი მხარე: ღვინის რეგიონი შვეიცარიაში

ლურჯ და ყვითელ ფარაბში შალეშილი „სავენახე ორთქლავალი“ (TRAIN DES VIGNES) ყველაზე მაშინადადამი საშობაურო საშუალებაა. სულ რაღაც 12 წუთის ადგილობრივი ვიკინგის აქაურობის გავლით ავიყვანთ Puidoux-Chexbres-ში. აქ შალეშილი ადგილობრივი წარმოების ღვინო დაამოშვით. სადავსტაციოდ მას ვენისშიქარ მარაბში შამოთავაზებენ.

ადგილობრივი კარძების ნამდვილი გემო რომ შეიგრძნოთ, აუცილებლად უნდა ეწვიოთ რომელიმე საუცხოო „კინტს“ – კატარა რესტორანს, რომელიც ლავოში ტიკურად მიიჩნევა.

თუ მსურთ, ყველაფერი ერთად მასინჯოთ, კირდაპირ უნდა გაეშუროთ „ვინორამისაკენ“ – საგანგებო მოედნისკენ, სადაც 300 სახაობის ღვინიდან შამიქლიათ სასურველი აირჩიოთ.

დროის გზავი



ეს კატარა ცოცხალი, მოწიკნიკა მათნისი ცივილიზაციის ინტელექტუალური მიღწევების ერთ-ერთი უმაღლესი საფასურია. ადაშიანი ყოველთვის ცდილობდა მუდმივად ავიშარავთ თითაბს შორის მამსხლბარი დროის შარჩარებას თუ არა, მის ალრიცხვას მაინც – ნამბის ჩარჩოში მოქცევას, ნუთბის დათვლას.

ამისთვის მან სილამაზის, კრატეიკული დანიშნულებისა და სოციალური სტატუსის ერთობლიობა შექმნა, რომლის ბარებაც მათაზე შეიძლება.

საათი – ეს ერთადერთი მათნისი მსოფლიოში, რომელიც საშუალებას გვაძლავს, ისეთი ეფემერული სუბსტანცია დავივიროთ კუდით, რომორიც დროა. ეს სულბად სუბიექტური მოვლენა ამ მათნისის ციფრალბატა დიდი და კატარა ისრების ნებას ემორჩილება.

სალომე დადუნაშვილი

შვეიცარია ყოველთვის იყო ქვეყანა, სადაც დროის ფასი შესანიშნავად იცოდნენ და, შესაბამისად, მისი გაზომვის საშუალებასაც აფასებდნენ. შვეიცარიული საათი საიმედოობისა და მუდმივობის უცვლელ ასოციაციას იწვევს. ყველაზე არასტაბილურ გარემოშიც კი, ამ კარგად გამართული მექანიზმის მაჯაზე მოთავსებით, ადამიანი საკუთარი სივრცის შვეიცარიული სიზუსტით ორგანიზებას ახერხებს.

IWC 1868 წლიდან იწყებს თავის ტრადიციას და დღემდე ახალი ტექნოლოგიებისა და უნაკლო დიზაინის მაგალითად რჩება. კომპანია ამერიკელმა ფლორენტინ არიოსტო ჯონსმა შვეიცარიაში დააფუძნა.

IWC-ს სათავო ოფისი და მუზეუმი შაფჰაუზენში სათუთად ინახავს მის სამუშაო ყუთს, რომელიც საათის მექანიზმების დეტალებითაა სავსე. ამერიკული წარმოების პროგრესულობისა და შვეიცარიული მაღალკვალიფიციური მუშახელის მეშვეობით, სრულიად ახალგაზრდა შესაათემ მოახერხა ინოვაციური და უმაღლესი ხარისხის საათების წარმოების წამოწყება.

IWC-ს საათები განსაკუთრებულად ფასობდა თავისი სიზუსტის გამო. იმ დროს, როცა მესაათეების განკარგულებაში მაღალი ტექნოლოგიები არ იყო, ისინი მხოლოდ საკუთარ ტალანტსა და გამოცდილებას ეყრდნობოდნენ. IWC-ს ჯიბის საათის ქონა სიზუსტისა და ხარისხის ფლობის ეკვივალენტი იყო.



შაფჰაუზენში, კომპანიის მუზეუმში IWC-ს განვითარების ყველა ეტაპი წარმოდგენილი. თუ საათები, მათი მექანიზმი და სიზუსტე გნუსხავთ, აუცილებლად უნდა ეწვიოთ ამ მუზეუმს. IWC-ში ძალიან უფრთხილდებიან ტრადიციებს. 2015 წელსაც მათ დიდი პომპეზურობით იზეიმეს სტილისა და პრესტიჟის სიმბოლოდ ქვეული Portugieser-ის 75 წლისთავი. ამ საათის იუბილეს სპეციალური კოლექცია მიეძღვნა და Portugieser-ის თემაზე რამდენიმე ვარიაცია მოველინა სამყაროს. IWC-მ არაერთი საათის მოდელი გადააქცია ლეგენდად. მაგალითად, IWC AQUATIMER ან IWC PILOT'S WATCHES, რომელსაც 2016 წელს ახალი მოდელები შეემატა. კომპანია ძიებას არ წყვეტს, სრულყოფილებას ხომ საზღვარი არ აქვს.



მარადიული კალენდრის დიზაინი გენიალური გამოგონებაა, რომელმაც კომპანია IWC-ს საათების მაღალი ხელოვნების სამყაროსკენ გაუხსნა გზა. მარადიული კალენდარი ნაკიანი წელიწადის გამოთვლის ყველა სირთულეს ითვალისწინებს. ეს ეხება ნებისმიერ წელს, რომელიც უნაშთოდ იყოფა 4-ზე და ნებისმიერ საუკუნეს, რომელიც უნაშთოდ იყოფა 400-ზე. ახალი ათასწლეულის პირველი წელი არ იქნება ნაკიანი, თუ არ იყოფა უნაშთოდ 400-ზე. ასეთ შემთხვევაში



თარიღის ანალოგური ინდიკაციის მქონე საათები ხელოსანმა ერთი დღით წინ უნდა გადაწიოს პირველ მარტს, ხოლო ციფრული ინდიკაციის მექანიზმის მქონე საათის შემთხვევაში კორექტირებას თავად მფლობელიც შეძლებს.

IWC-ს სათავო ოფისში, შაფჰაუზენში, ლაგენდარული ბრენდის მუზეუმი შეიძლება ცივილიზაციის მათარბალით გაამოგავროთ. გზაში ერთ სთ-ჯა ოდნავ მატ დროს დახარჯავთ. ღია: სამაბათი-კარასკაპი 15:00-17:00, შაბათი 10:00-15:00. ბილეთის ფასი 6 CHF.

Baumgartenstrasse 15, Schaffhausen

რა ღირს მთვარის ციკლების, თვეების, კვირებისა და დღეების, საათების, წუთებისა და წამების მაჯაზე ტარება, თანაც ისე, რომ მაჯის სიმძიმე გაკეთებულ კეთილ საქმეს გახსენებდეს?

ახალი სერიის ყველა მოდელი დახვეწილობისა და სანიმდროობის მანსა-ხირებაა და მათთვისაა მანკუთვნელი, ვისაც ძალიან მაღლა ფრენა სურს.



Big Pilot's Watch "Antoine De Saint-Exupéry", ლიმიტირებული სერია, სულ დამზადებულია 750 ეგზემპლარია.

ანტუან დე სენტ ეგზიუპერისადმი მიძღვნილი საათი საათების მოყვარულთა სურვილის ობიექტია, რომელიც ყველა ამ მოთხოვნას აკმაყოფილებს. საათის გაყიდვებიდან შემოსული თანხის ნაწილი ეგზიუპერის საქველმოქმედო ფონდში გადაირიცხება და თან, უბრალოდ, ძალიან მაგარი საათი გექნებათ.

IWC PILOT'S WATCHES-ის ქრონოგრაფები მართლაც რომ მაგარია, უძლებს დარტყმას, წყალგამძლეა და, ვგონებ, ცეცხლშიც არ იწვის, მაგრამ ამის შემოწმებას არ გირჩევთ. ეს ქრონოგრაფი მართლაც საფრენადაა შექმნილი. მისი 44-მილიმეტრიანი ფოლადის კარკასი შიდა რკინის გარსს იცავს, რომელიც, თავის მხრივ, მაგნიტური ველების გავლენისგან იცავს საათის სიზუსტეს. საფირონის შუშა კი წნევის უეცარი ვარდნისას

ეხმარება ქრონოგრაფს, რომ ყოველთვის ბილოტისთვის შესაფერის სიმაღლეზე დარჩეს.

IWC PILOT'S WATCHES მექანიკური დაქოქვის შემდეგ 42 საათს ძლებს.



რას ნიშნავს établisseur, termineur და ébauche? კომპანიას, რომელიც საათის ძირითად ნაწილებს ამზადებს, მათგან საათებს აწყობს და საბოლოო პროდუქტს თავისი სახელით ყიდის, établisseur (მწარმოებელი) ჰქვია. Termineur-ს (ამწყობი) დამოუკიდებელ სახელოსნოებს ან მესაათეებს უწოდებენ, რომლებიც ძირითად ნაწილებს მათი მწარმოებელი კომპანიისგან იღებენ და საათებს აწყობენ, საბოლოო პროდუქტი კი

თავად კომპანიებს გააქვთ ბაზარზე. Ébauche – საათის მექანიზმის ფუძის წარმოებას ნიშნავს, რომელიც 60 დეტალისგან შედგება.

საათს წარწერა SWISS MADE აშვენებს, თუ დაცულია შემდეგი წესები: სერტიფიცირებული და ბოლომდე აწყობილია შვეიცარიაში; ან შემადგენელი ნაწილების ნახევარზე მეტი შვეიცარიაშია წარმოებული. ზოგიერთ საათზე დატანილია წარწერა GENEVA, რაც ნიშნავს, რომ მისი ხარისხი სრულად შეესატყვისება მოთხოვნებს და წარმოების თუნდაც ერთი ძირითადი ოპერაცია შენევის კანტონში განხორციელდა.

უფრო პრესტიჟულ წარწერად მიიჩნევა POINÇON DE GENÈVE ან GENEVA SEAL (ჟენევის ბეჭედი), რომელსაც ნაწარმს ფაკულტატიური კონტროლის ბიურო ანიჭებს. არსებობს 12 მკაცრი ტექნიკური კრიტერიუმი, რომელსაც საათი უნდა აკმაყოფილებდეს. თუ მექანიზმის ნაწილები შვეიცარიაშია დამზადებული, მაგრამ საათი ქვეყნის ფარგლებს გარეთ აიწყო, ეს დეტალებზე უნდა მიეთითოს. ასეთი საათი შვეიცარიულად არ მიიჩნევა.

LES AMBASSADEURS

საათების მრავალფეროვნებით გამოირჩეულია LES AMBASSADEURS. ამ მაღაზიის 7 სართულზე არა მხოლოდ საათები, არამედ სამკაულის იყიდება და მისი ვიტრინები ასობით ბრილიანტის ათინათით ბრწყინავს: შპიდლიათ POMELATO-ს, PASQUALE BRUNI-ს, WELLENDORFF-ის, MIKIMOTO-ს, GRAFF-ის სამკაული შიძინოთ.



მაღაზიაში წარმოდგენილი საათები კი Longines-ის, Breitling-ის, Audemars Piguet-ს, Jaeger - Le Coultre-ის, Blancpain-ის, Omega-ს, A. Lange & Söhne-ის, Cartier-ს, Vacheron Constantin-ის, Ulysse Nardin-ის, Breguet-ს სამარკო ნიშნითაა აღბეჭდილი.

აქვეა ეგრეთ წოდებული მცოდნეთა კუთხე, სადაც გამოჩენილი ან ლიმიტირებული გამოშვების პროდუქტებს სთავაზობენ განსაკუთრებით მომთხონ კლიენტებს. Les Ambassadeurs-მა, რომელიც თავდაპირველად შენევაში გაიხ-

სნა, 1971 წელს დიდი პომპეზურობით იზეიმა ციურისის მაღაზიის გახსნა. მას შემდეგ ბანჭოფტრასეს ერთ-ერთი გამორჩეული შენობა მუდმივად იზიდავს გამვლელებს და მაღაზიის პოტენციურ თუ ერთგულ კლიენტებს. აქ წარმოდგენილი საათები უნიკალურია და მოწვეულ კლიენტებს შეუძლიათ ნებისმიერ კითხვაზე მიიღონ პასუხი სფეროს წამყვანი სპეციალისტებისაგან.

ამ კლასის მაღაზიებში, ცხადია, სხვა სერვისებიცაა ხელმისაწვდომი – მაგალითად, საათების შეკეთება, წმენდა, საგარანტიო მომსახურება, უბრალოდ, სამაჯურის გამოცვლა; აგრეთვე, საათის შეფასება, სამკაულების წმენდა და შეკეთებაც.

LES AMBASSADEURS ZURICH
Bahnhofstrasse 64
■
LES AMBASSADEURS GENEVA
Rue du Rhône 62

გზაგაყვანილობის საათების სახეობები

საათების წარმოების დარგში ზომადი სურათი ხშირად იცვლება – ესა თუ ის ცნობილი ბრანდი შიძლება ხალიდან ხალხი გადავიდეს უსხსვილად მოთამაშეთა შორის. ბოლო წლებში მნიშვნელოვანი ცვლილებაა HARRY WINSTON-ის ბაზრითანება შვეიცარიულ SWATCH GROUP-ში, ისევე როგორც ფრანგული Kering-ის მიერ Ulysse Nardin-ის შიძენა.

SWATCH GROUP

Breguet, Harry Winston, Blancpain, Glashütte Original, Jaquet Droz, Léon Hatot, Omega, Longines, Rado, Union Glashütte, Tissot, Balmain, Certina, Mido, Hamilton, Calvin Klein watches + jewelry, Swatch, Flik Flak.

Swatch Group-ი მსოფლიოში უმსხვილესი საათის მწარმოებელი კომპანიაა, რომლის შემადგენლობაშიც 18 დასახელების ბრენდი შედის. მათ შორის Breguet-ი ყველაზე ძვირადღირებულია, ხოლო Omega-ს ყველაზე დიდი შემოსავალი მოაქვს და სიდიდით მესამე საათების მწარმოებელია ქვეყანაში.

Harry Winston-ის შექმნის შემდეგ Swatch Group-მა არა მარტო სამკაულების კატეგორიაში გაიყარა მდგომარეობა, რაც მანამდე მისი ბიზნესის შედარებით მოკრძალებულ სფეროდ მიიჩნეოდა, არამედ კომპანიისათვის უფრო მეტად ხელმისაწვდომი გახდა ალმასების მსოფლიო ბაზარი.

* საათები იწარმოება ბრენდის მფლობელთან შეთანხმებული ლიცენზიით.
** კომპანიები ჯგუფისა და ბრენდის ერთობლივი საწარმოებია.

FRANCK MULLER GROUP

Franck Muller, Pierre Kunz, European Company Watch, Rodolphe, Martin Braun, Barthelay, Backes & Strauss**, Pierre Michael Golay, Smalto Timepieces*, Roberto Cavalli*

Franck Muller Genève ასევე ძვირფასეულობის მწარმოებელი შვეიცარიული ჯგუფია. თუ არ ჩავთვლით თავდაპირველ ბრენდს – Franck Muller-ს, ჯგუფმა ყველა სხვა კომპანია ბოლო ათწლეულის განმავლობაში შეიძინა.



BEYER

შვეიცარიაში საათების მაღალი დონის მაღაზია არა მხოლოდ პრესტიჟული ფირმების პროდუქტების კარგი არჩევანია, არამედ განსაკუთრებული ნოვაა აქვე მოკოვებული ათწლეულების მანძილზე. ასეთ მაღაზიაში შაქანილი საათი ნიშნავს მამოხრების შაქანასაც, რომლებიც დაუზარლად გავივლიან კასუსს ყველა შაკითხვაზე, შაკათებზე და განმოდან თქვენს საათს და ზომიარო შემთხვევაში უკანაც კი ჩაიბარებენ წლები შამდებ, თუმცა ეს სარვისი ყველა მაღაზიას არ აქვს.



ციურისის მთავარ სავაჭრო ქუჩაზე, ბანჭოფტრასეზე რამდენიმე ასეთი მაღაზიაა, მაგრამ „ბაიერი“ სწორედ ის ადგილია, სადაც ვინტაჟური საათების შექმნაა შესაძლებელი. მაღაზია სიამოვნებით შეისყიდის თქვენს ძველ საათს, თუ ის კარგ მდგომარეობაშია. ანტიკვარული ან ვინტაჟური საათების შეგროვება და მათი ტარება რჩეულთა ხვედრია, რადგან ეს ძალიან დიდ ფინანსურ შესაძლებლობებს მოითხოვს. კარგი ხარისხის კარგად შემონახული გარკვეული სერიის საათები შეიძლება 500 000 CHF-მდე ღირდეს.



ვინტაჟურ საათებს არა მხოლოდ კოლექციონერები ეტანებიან. ძალიან ბევრ ადამიანს ურჩევნია არა ბოლო გამოშვების, არამედ რომელიმე განსაკუთრებული სერიის „როლექსი“ იყიდოს. ეს ხშირად უფრო ძვირი სიამოვნებაა. კარგ საათს ხომ, ღვინოსავით, ყავლი არ გასდის. თანაც ეს გარკვეულ წრეებში იმის ჩვენების საშუალებაა, რომ შესაძლოა ფული ახალია, მაგრამ საათი ძველი და პრესტიჟულია.

„ბაიერის“ საათების მუზეუმი მსოფლიოში ერთ-ერთ საუკეთესო საათების კოლექციას ფლობს. მაღაზიის მეპატრონე ბაიერების ოჯახი ყოველთვის დიდი პატივისცემით ეკიდებოდა დროის აღრიცხვის ისტორიას. აქ ნახავთ ექსპონატებს, რომლებიც ჩვენი წელთაღრიცხვის

1400 წლით თარიღდება. აქ საათის ყველა მოდიფიკაციაა წარმოდგენილი: ჩრდილის საათებიდან ქვიშის ქრონომეტრებამდე, ჯიბის და კედლის საათები.

ბაიერები თავად აწარმოებენ საათებსაც და სამკაულსაც. მაღაზიის მეორე სართულზე განთავსებული საიუველირო სახელოსნო ხელნაკეთი ექსკლუზიური საიუველირო კოლექციების დამზადებითაა დაკავებული. კოლექციის დიდი ნაწილი მანამდე იყიდება, სანამ მაღაზიის ვიტრინებამდე მიაღწევს, ვინაიდან მსოფლიოს სამეფო ოჯახთა უმრავლესობა ამ სახელოსნოს კლიენტია. Beyer-ის სამკაულების გარდა აქვე Wellendorff-ის, Chopard-ის, Schoeffel-ის, SCHEFFEL-ისა და Stenzhorn-ის შედეგების შექმნაცაა შესაძლებელი.

საათებს რაც შეეხება, აქ Rolex-ის, Patek Philippe-ის, A. Lange & Söhne-ის, Breguet-ს, Jaeger-LeCoultre-ის, Hublot-ს, Breitling-ის, Cartier-ს, Chopard-ის, Baume & Mercier-ს, IWC-ს, Tudor-ის, Jaquet Droz-ის პროდუქტია წარმოდგენილი.

Beyer Watches and Jewellery
Bahnhofstrasse 31, Zürich



შვეიცარიაში წარმოებული საათების 95 პროცენტი უცხოეთში იყიდება. მთავარი მომხმარებლები არიან ჰონკონგი, აშშ, ჩინეთი, იტალია, იაპონია. 2015 წელს ექსპორტის ღირებულებამ 21,5 მლრდ შვეიცარიული ფრანკი შეადგინა. FONDATION DE LA HAUTE HORLOGERIE-ს შეფასებით, ყოველწლიურად ბაზარზე 40 მლნ ყალბი შვეიცარიული საათი იყიდება.



GENEVA

ჟენევა თავისი ჰუმანური ტრადიციების, მულტიკულტურული სულიერების, ასევე გარეუბნების უმეტესობა ტბის მარჯვენა მხარეს მდებარეობს, ხოლო ჟენევის გული – ძველი ქალაქი, საქმიანი კვარტალითა და სავაჭრო ქუჩით, მარცხენა სანაპიროზეა გადაჭიმული.

ამ ყველაზე პატარა მეგაპოლისის“ სიმბოლოდ იქცა JET D’EAU – 140 მეტრის სიმაღლის შადრევანი, რომელიც ჟენევის ტბიდან იფრქვევა. დიდი სასტუმროების ძირითადი ნაწილი და რესტორნების უმეტესობა ტბის მარჯვენა მხარეს მდებარეობს, ხოლო ჟენევის გული – ძველი ქალაქი, საქმიანი კვარტალითა და სავაჭრო ქუჩით, მარცხენა სანაპიროზეა გადაჭიმული.

ჟენევა არც მაინცდამაინც დიდი, თუმცა კი სიცოცხლით სავსე, მხიარული და ერთგვარად კოსმოპოლიტური ქალაქია. ნებისმიერ სხვა ევროპულ ქალაქთან შედარებით აქ ყველაზე მოკლე დროში გახვალთ ცენტრიდან აეროპორტამდე (სულ რაღაც 4 კმ-ია დასაფარი);



Palais des Nations



ჟენევის ტბაზე რამდენიმესათიანი გასერნება განუმეორებელი შთაბეჭდილებაა. ყველაზე ძვირადღირებული და ლამაზი სახლები (მათ უწოდებენ pieds dans l'eau – „ფეხები წყალში“) ტბის ნაპირზეა გაშენებული, რათა მფლობელებს წყალზე საკუთარი გასასვლელი ჰქონდეთ. ამ სასახლეებს ხმელეთიდან ვერ დაინახავთ, რადგან გარე სამყაროსგან მათ მაღალი ღობეები ყოფს. ბილეთი 31 CHF დაგივდებათ.



წმინდა კატრინა ტაძარი

ეკლესიის საძირკველი 1150 წელს გაიჭრა. XVIII საუკუნეში ის გადააკეთეს, ამიტომაც ნაგებობის პირველადი ნაწილი რომანულ სტილშია აგებული, შემდგომ მშენებლობა გოტიკურ სტილში გაგრძელდა და კლასიციზმის ეპოქაში დასრულდა.

ჟენევის ტბის მხარე ცხოვრების სრულიად მანსაკუთრებული ხარისხითაა გამოჩენილი: ჟენევა, უპირველეს ყოვლითა, ბუნების სიმშვენიერით ხასიათდება – ლამანის ტბის კირას მდებარე, ყოველი მხრიდან მთებით გარშემორტყმულ ჟენევას მონღანის თვალშეუდამი მწვერვალი და ალპების ქაღი მადმოსეჟარის.



ჟენევის საათების წარმოების მსოფლიოში ცნობილი სიმბოლო – დიდი საათი **Horloge Fleuri** ინგლისურ ბაღში (Jardin Anglais).

PATEK PHILIPPE MUSEUM

იმ შემთხვევაშიც კი, თუ საერთოდ არ გაინტერესებთ არანაირი სახის მექანიზმები, საათების დედაქალაქად წოდებულ ჟენევაში აუცილებლად უნდა ნახოთ, როგორ ეწყობა საათი და თვალი გადაავლოთ ამ გამორჩეული საინჟინრო ხელოვნების ისტორიას, რომელიც მუზეუმში უიშვიათესი ექსპონატების სახითაა წარმოდგენილი.

Rue des Vieux-Grenadiers 7



LES AMBASSADEURS

ჟენევა შვეიცარიული საათების სამშობლოა. თუ თანამედროვე დიზაინის მოდელები მოგწონთ, უნდა ესტუმროთ მაღაზიას Les Ambassadeurs; ანტიკვარული საათების მოყვარულებს კი ვურჩევთ, ეწვიონ აუქციონის სახლს Antiquorum და ბაზრობას პლენპალეში.

Rue du Rhône 62

მრავალეროვანი და მრავალფეროვანი ჟენევა კულტურული ცხოვრების საოცრად ფართო არეკანსაც იძლევა: სხვა ყველაფერს რომ თავი დავანებოთ, აქაურ 1200-ზე მეტ რესტორანში ნებისმიერი ჰვამიდან ჩამოსულ მურმან სტუმარს შაუქლია დაიკავყოფილოს საკუთარი სურვილები.



CERN

რა უმნიშვნელოვანეს შეკითხვებს სვამს თანამედროვე ფიზიკა? რა არის „ჰიგსის ბოზონი“ და რას გვეუბნება იგი სამყაროს წარმოქმნის თაობაზე?

როგორია CERN-ის როლი, რაა მისი კვლევის მიზანი და ამოცანები? რა ექსპერიმენტები ტარდება მისი ეგიდით?

„ცერნი“ მზადაა, ნებისმიერი მსურველი ჩაახედოს სამყაროს საიდუმლოებებში და უამბოს, თუ რა მუშაობა მიმდინარეობს მსოფლიოში ფიზიკის ამ უმსხვილეს ლაბორატორიაში, საამისოდ კი უფასო დათვალეირებისა თუ მუდმივმოქმედი გამოფენების პრაქტიკა არსებობს. ჯგუფურად, მეგობრებთან ერთად თუ სრულიად მარტო, ფეხითა თუ ველოსიპედით, შეგიძლიათ მოიაროთ „ცერნის“ სამყარო და საკუთარი თვალთი იხილოთ ყოველივე – ეს არც არაფერი დაგივდებათ.

სპეციალური ტურები განსაზღვრულია ცალკეული პირებისა თუ ჯგუფებისათვის, რომელთა რაოდენობა 11 ადამიანს არ უნდა აღემატებოდეს. ლაბორატორია განთავსებულია საფრანგეთ-შვეიცარიის საზღვრის ორივე მხარეს და თქვენი იქ ყოფნის დროს შეიძლება საზღვრის გადაკვეთაც მოგიხდეთ. აუცილებელია თან გქონდეთ პასპორტი შენგენის მოქმედი ვიზით.

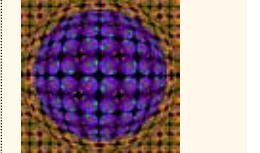
საგანგებოდ გამოყოფილი მეგზური გიამბობთ „ცერნის“ დაარსების ისტორიას და გაგაცნობთ ამ ლაბორატორიის უახლეს სამეცნიერო მიღწევებსაც; დაგათვალეირებინებთ მუზეუმსა თუ იმ ლაბორატორიებს, სადაც ამჟამინდელი ექსპერიმენტები მიმდინარეობს. ურთიერთობის ენა აქ ინგლისური და ფრანგულია, თითოეული ტურის ხანგრძლივობა – ორი საათი.



ინფორმაციის მისაღებად: **ორშაბათიდან შაბათამდე – 11:00-13:00 სთ; ორშაბათს, სამშაბათს, ხუთშაბათს და კარასკავს – 13:00-15:00 სთ.**

დამატებით ინფორმაციის მისაღებად: **ორშაბათიდან შაბათამდე: 8:45-10:45 სთ და 15:00-17:00 სთ.**

სურვილის შემთხვევაში, დამატებით შვიდშაბათს ორი მუდმივმოქმედი გამოფენაც დაათვალიეროთ: „ნიკოკოსმოსი“ და „მცირე ნაწილაკების სამყარო“.



ვიზიტორების სიმრავლიდან გამომდინარე, აუცილებელია ტურის დასრულების შემდეგ დაუკვეთოთ „ცერნის“ ვაგონი. „ცერნი“ მატარებელი ჟენევა-კორნან-ვინის რკინიგზის სადგურიდან გადის, ტრამვაით ჩასასვლელად კი #18 მარშრუტს უნდა მიჰყვებით, რომლის ბოლო მარშრუტს სწორედ „ცერნის“ შასასკვალთანაა. მზავრობის ფასია 3 CHF.



LA PLANCHA

ჟენევის გულისგულში, Place des Eaux-Vives-ის შორიან-ლოს მდებარე „ლა პლანჩა“ ნამდვილი კლასიკური ბისტროს მშვენიერ მაგალითად რჩება და, ამავე დროს, თანამედროვე ტენდენციებსაც კარგად უწყობს ფეხს. დღის საათებში მუდამ გამოცოცხლებული ეს ბისტრო საღამოობით მეტი სიმშვიდისა და ინტიმურობისათვის განგაწყობთ. აქვე ხშირად ენაცვლება ერთმანეთს ჟენეველ მხატვართა გამოფენები, ხოლო თავად რესტორანში შეფ-მზარეულის მიერ შემოთავაზებულ კერძებზე ძნელად თუ იტყვის ვინმე უარს.

Place des Eaux-Vives 2

LE RELAIS DE L'ENTRECÔTE

ეს ერთადერთი რესტორანია ჟენევაში, რომელში მოსახვედრადაც რიგში დგომა მოგიწევთ, მიუხედავად იმისა, რომ აქ მენიუში მხოლოდ ერთი კერძია – ანტრეკოტი კარტოფილი ფრით და მწვანე სალათით. მისი ფასი 45 შვეიცარიული ფრანკია. არჩევით კი, მხოლოდ ხორცის შეწვის ხარისხი და ღვინო შეგიძლიათ აირჩიოთ. მაგიდის წინასწარი დაჯავშნაც შეუძლებელია.

Rue Pierre Fatio 6



LE GRILL

ტბის ქორტილა ჟენევაში ყველაზე ცნობილი დელიკატესია. ამ ქალაქში ყოველდღიურად იმდენ ქორტილას მიირთმევენ, რომ ამ რაოდენობის თევზის დაჭერა ჟენევის ტბაში შეუძლებელია, ამიტომ ზოგან ნორვეგიულ ან სანკტპეტერბურგულ სახეობებსაც მოგართმევენ. სასტუმრო Kempinski-ის რესტორანი Le Grill კი აუცილებლად ადგილობრივ



ქორტილას შემოთავაზებთ, რადგან მას მხოლოდ შვეიცარიული მეთევზეები ამარაგებენ. აქვე შეგიძლიათ მიირთვათ შემწვარი თინუსი უგემრიელესი საწებლით, რომელიც 46 CHF დაგიჯდებათ.

Quai du Mont-Blanc 19



CHEZ PHILIPPE

ხორციანი კერძების მოყვარულები უთუოდ უნდა ეწვიონ Passage des Lions-ზე მდებარე ამ ადგილს, რომელიც ნიუ-იორკის მცირე ანკლავის შთაბეჭდილებასაც ქმნის. პირველ სართულზე თავისი ბურგერებითა და საღამოობით ცნობილი ბარია განთავსებული, ზემოთ – უფრო მყუდრო, ბონეს-ლანჩისა თუ შედარებით ინტიმური შეხვედრებისათვის შესაფერისი ვითარება დაგვხვდებათ.

ზაფხულობით თქვენს განკარგულებაშია ღია ტერასაც, საიდანაც ტბის სიახლოვესაც უთუოდ შეიგრძნობთ. ხორცის მენიუ აქ მრავალფეროვანია და,



სურვილისამებრ, შეგიძლიათ დააგემოვნოთ: Australian Beef /Ireland Beef (Angus) / Ireland Beef (Hereford dry aged)/Japanese Beef (Wagyu Kobe 12 +)/ Porc fermier (GRTA Château du Crest – Jussy) Swiss Beef from the Alps (Molard stale 5 weeks on the bone) /Swiss Veal.

Passage des Lions, rue du Rhône 8



LE BISTROT DU BOUCHER

აქაურობას გვერდს ნამდვილად ვერ აუვლიან ხორცის ჭეშ-მარიტი მოყვარულები. ტარტარის ანტრეკოტი, pot-au-feu... ყველაფერი ხარისხიანად და წამებშია დაზაბებული! საოჯახო ბისტროს დიასახლისი ტარტარებს თავად კმამავს, მისი მეუღლე კლიენტებს საიმოვნებით იტყვევს საუბრით, ამასობაში კი ბისტროს მცირერიცხოვანი გუნდი ხორცს ამზადებს.

დეკორაციაც შესაბამისადაა შერჩეული: როკოკოს ჭერი, კაფელი, ხის სკამები, კედლებზე არც ნახატები და-ავიწყდათ – ყველა მათგანზე ძროხაა გამოსახული. სხვათა შორის, ძროხის ბუნებრივი სიმალლის ფიგურა რესტორნის შესავლელშიც დგას და მზადაა სტუმარ-მასპინძლობის გასაწყევად: თითქოს გვეუბნება, შეკვებას მალე მოგართმევენო.

Avenue Pictet-De-Rochemont 15



CAFÉ DU CENTRE

აქ თევზისა და ზღვის პროდუქტებისგან მრავალფეროვან საუცხოო კერძებს ამზადებენ, თუმცა ხორცის მოყვარულებსაც შეუძლიათ მიირთვან შესანიშნავი დელიკატესები. ეს ტურისტების საყვარელი კაფეა, თუმცა ჟენეველებიც დიდი სიამოვნებით მოდიან. საუკეთესო კერძებს შორისაა რიზოტო კრევეტებითა და ასთაკვებით, რომლის ფასი 42 CHF-ია.

Place du Molard 5



LE TSÉ FUNG

სასტუმრო La Réserve Genève-ში მდებარე რესტორანი Le Tsé Fung შეიქმნა რესტორნად მიიჩნევა, ამიტომაც პეკინურად შემწვარი იხვის მოყვარულები ხშირად საქმეებს იმიზეზებენ, რომ ჟენევაში გაემგზავრონ და გამორჩეული ვახშამი მიირთვან. აუცილებლად გასინჯეთ ცხარე კრევეტები სერუანურად, რომელიც 30 CHF დაგიჯდებათ. ზღვის პროდუქტების უგემრიელეს წვნიანს კი სულ რაღაც 26 CHF-ად შემოთავაზებენ.

Route de Lausanne 301



LIPP

აქ სტუმრობა ნებისმიერი ჟენეველისთვის ლამისაა ვალდებულებად ქცეულა. კლასიკურ, შავ-თეთრ სამოსში გამოწყობილი მიმტანების გუნდიც შესანიშნავად ართმევს თავს საქმეს. მენიუს ფართო არჩევანი ითვალისწინებს როგორც ამ ტიპის ფრანგული რესტორნების კლასიკურ კერძებს, ისე უშუალოდ შვეიცარიული სამზარეულოს ნიმუშებსაც, როგორცაა: choucroute, confit duck, cassoulet, steaks, moules frites თუ ზღვის პროდუქტებისაგან დამზადებული სხვა კერძები.

ზაფხულის თვეებში აქაურობას კიდევ უფრო მეტ მიზიდველობას მატებს ვრცელი ღია ტერასა. თუ ვერ გადავიწყვეტით, სად წაიხეშოთ ჟენევაში ყოფნისას, Lipp-ი ნამდვილად არ იქნება ურიგო არჩევანი – მით უფრო, რომ რესტორანი კვირაში 7 დღეს მუშაობს და გვიანობამდეა ღია.

მართალია, Lipp-ი ზედ დიდი სავაჭრო მოლის – Confédération Centre-ის ბოლო სართულზე მდებარეობს, მაგრამ იქ მაინც შესვლისთანავე იგრძნობა ტიპური ძველი ფრანგული ყაიდის მომცრო რესტორნის მთელი ხიბლი, რასაც ასევე ძველებური დახლი, რბილი სავარძლები თუ შანდლები კიდევ უფრო უსვამს ხაზს.

სტანდარტული ლანჩი 35 CHF ღირს, არჩევითი მენიუ – 54/100 CHF.

Rue de la Confédération 8

ROOFTOP 42

როგორც დაწესებულების დასახელებიდანაც ჩანს, ბარი ფემენტელურ ქუჩაზე (Rue du Rhône) მდებარე სახლის სახურავზეა განთავსებული.

ეს თავისუფალი განწყობით გავრეხული მოდური გარემოა, სადაც ყველანაირი სასმლისა და ორიგინალური კოქტილების გარდა გემრიელ საჭმელსაც შემოთავაზებენ.

კოქტილის ფასი 15 CHF-იდან იწყება.

Rue du Rhône 2

LES VOILES

ეს არის ადგილი, რომელსაც საცურაო და სააფროსონ სეზონის დროს სავანებოდ გამოპრანჭული საზოგადოება სტუმრობს კოქტილის დასალევად.

აქ გემრიელად წახემსება შეიძლება – მაგ., იტალიური ბურგერი მოცარელაით და ბალზამიკოს საწებლით 27 CHF დაგიჯდებათ.

Quai de Cognoy 5

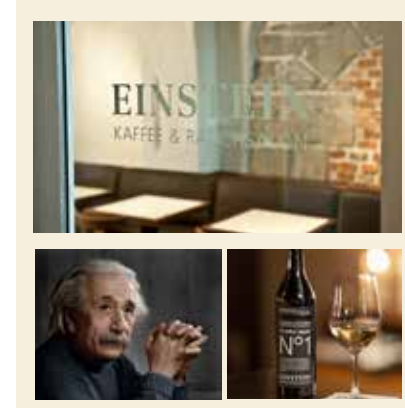


VOYAGER რამოდანაცა

სასტუმროები და რესტორნები ანდრონიკაში, ტაძის ტარიფსა და ა. შ. შატანილია დამატებითი მადსახადები და მომსახურების ღირებულება, ამითომ ვალდებული არ ხართ, მომსახურე კარსონალს ფანის შირა მალახალთ, თხვცა, თუ მალხიარკაის მამოხატვა მსურთ, შაშილიათ ასეც მოიქცეთ.

არც ისა ბავრ შალაჰშია შანახული ისტორიული მამაკვიდრობა ისა სათუთად და საგულდაგულოდ, რომორც შვიცარიის დადაჟალაჰ ბარნი, რომლის ძვალი ნაწილი იუნესკო კულტურული მამაკვიდრობის სიაში შიბანა.

ბუტიკები, ბარები, ძველი ქალაქის კაბარები კამაროვან სარდაფებშია მოწყობილი. ევროპაში ყველაზე გრძელი, ექსკლივოტრინი თალოვანი გალერეა, რომელშიც სავაჭრო ცენტრებია განთავსებული, აქაურების სიამაყის საგანია. მას „ლაუბენს“ უწოდებენ.



აინშტაინის სახლი

ყველაფერი ფარდობითია! ბერნიში აინშტაინმა მე-20 საუკუნის დასაწყისში შვიდი წელი იცხოვრა. ამ დროს იგი შვეიცარიის საპატენტო ბიუროს ჩინოვნიკის დაბალ თანამდებობაზე მუშაობდა, პარალელურად, თავის რევოლუციურ მეცნიერულ იდეებს ნაშრომებად გარდაქმნიდა, რომელთაგან პირველი – „ფარდობითობის სპეციალური თეორია“ 1905 წელს გამოქვეყნდა.

ამ შენობაში გენიოსი ორ წელიწადს ცხოვრობდა. პირველ სართულზე მდებარეობს სტილიზებული, ქალაქის ერთ-ერთი საუკეთესო კაფე, სახელია „ალბერტ აინშტაინი“.

Kramgasse 49 / Münstergasse 44

ZUNFT ZU WEBERN

მთავარ დარბაზშია და მისი სარდაფის კამაროვან ჭერქვეშაც სტუმრებს ელოდებათ დიდებული სამზარეულო, რომელიც ტრადიციულ შვეიცარიულ კერძებს აერთიანებს. დელიკატესებს შორის გამორჩეულია კერძები, რომლებსაც ადგილობრივ ტებებში ყოველდღიურად დაჭერილი ახალ-ახალი თევზისგან ამზადებენ.

Gerechtigkeitsgasse 68



დათვების პარკი

დათვები – ბერნის ჰერალდიკური სიმბოლო – ქალაქისაგან განუყოფელია. აუცილებლად ეწვიეთ ამ შესანიშნავ პარკს, სადაც დათვების ოჯახი ცხოვრობს. 6000 კვ.მ ფართობის თანამედროვე მწვანე ზონასთან ერთად დათვალიერებთ მსოფლიოში ცნობილ უძველეს „დათვების ორმოს“ ტერიტორიასაც (ცხოველების მომვლელის თანხლებით).

Grosser Muristalden 6

BECK GLATZ

მარციპანისგან დამზადებული დათუნია Mandelbärlი ბერნის ტრადიციული საკონდიტრო სუვენირია, რომელიც ცნობილი საფუნთუშის, Beck Glatz-ის ნაწარმია. აქ ნამცხვრების გარდა შესანიშნავ ცომეულს, სენდვიჩებსა და ყავასაც ამზადებენ. ლეგენდარული Mandelbärlი იდეალური სასაჩუქრე ნამცხვარია, რომელსაც ბერნიდან ახლობლებს ჩამოუტანთ.



Waisenhausplatz 21

ბარნი 100-ზე მეტი შადრავანი, ბავრი მათგანი ჯარ კიდეც მე-16 საუკუნიდან ამშვენებს ქალაქის მოედნებს ულამაზესი ალამორიული ფიგურებით.



საათის კოშკი ZYTGLOGGE

1530 წელს აგებულ კოშკს ასტრონომიული საათი ამშვენებს თავისი მოძრავი ფიგურებით.



ZENTRUM PAUL KLEE

პაულ კლევს ცენტრი ქალაქის განაპირას მდებარეობს და დამთვალიერებელს ამ მხატვრის ყველაზე სრულ კოლექციას სთავაზობს. კულტურული ცენტრის შენობა დიდი იტალიელი არქიტექტორის, რენცო პიანოს დამპროექტებულია და სამი ტალღისებური ნაგებობისაგან შედგება.

Monument im Fruchtländ 3

ლუცერნი ცენტრალური შვიცარიის შიკარია. ღირსშესანიშნაობების, ბატიკებისა და საათების მაღაზიების წყალობით, ასევე, მთაბისკან მაწირი გზების გამო (აქადა მოხვდებით კილაბუსის, რიშისა და შტანსარჰორნის მხვარვალებზე), ლუცერნი ცენტრალურ შვიცარიაში მიმავალ ტრისტაბასაც იზიდავს და მთაბის მოყვარულ მოგზაურებსაც.

ფრასკებით დაკორნაბული ისტორიული შენობები ლუცერნის ფარდოვან მოედნებს ამშვენებს. ძველი კვარტალი (WEINMARKT) საფხმავლოა.

კაპელბრიუკა (KAPPELLBRÜCKE)

ქალაქის მთავარი სიმბოლოა – 1365 წელს აგებული შუასაუკუნეების სამლოცველოს ხიდი მდინარე როისზე ორმაგი სახურავითა და გუმბათის ფერწერული მოხატულობით. აქ 111 სამკურთხეა ფორმის მხატვრობაა დაცული, რომელიც შვეიცარიის ისტორიაზე მოგვითხრობს.



კლდეი გამოკვთილი მომაკვდავი ლომი

შვეიცარიელი გვარდიელების ხსოვნის სიმბოლოა, რომლებიც 1792 წელს ტიუილის სასახლის დაცვისას დაიღუპნენ.

Marlin, Luzern Palace

ლუცერნის ერთადერთ თევზის რესტორანში თევზისა და ზღვის პროდუქტების კერძებს შემოგთავაზებენ. გამორჩეულად თანამედროვე ინტერიერში შეგიძლიათ მიირთვათ ვეგეტარიანული კერძები და სხვა კულინარიული შედეგებიც; აქ სხვადასხვა ქვეყნის რჩეული ღვინოების უმარმაზარ კოლექციასაც აღმოაჩენთ.

Luzern Palace-ის ტერასა, კეთილმოწყობილი ლაუნჯის ზონა, ტბას გადაჭყურებს და დილის 9 საათზე იხსნება. აქ დილას არაჩვეულებრივი ყავის ან უგემრიელესი ჩაის სმით იწყებენ, დღისით კი კოქტეილების მრავალფეროვანი მენიუ გელოდებთ.

Hotel Palace, Haldenstrasse 10



ტრადიცია და თანამედროვეობა ლუცერნიში ერთმანეთს ერწყმის. ამ ქალაქმა თანამედროვე არქიტექტურული ნაგებობებითაც მოიხვეჭა სახელი: **ფუტურისტული კონგრეს-ცენტრი** კულტურული ღონისძიებებისათვის, რომელიც ცნობილმა ფრანგმა არქიტექტორმა ჟან ნუველმა დააპროექტა, მთელი წლის განმავლობაში მასპინძლობს უამრავ ფესტივალსა თუ სემინარს.

„ლუცერნი – ფესტივალების ქალაქი“ – ამ ლოზუნგით უამრავი კულტურული ღონისძიება ტარდება. **Blue Balls** – ეს ფესტივალი ივლისში იმართება. სხვადასხვა ჟანრის (ბლუზი, ჯაზი, სოული, როკი) თანამედროვე მუსიკის ვარსკვლავებს ტბის პირას აგებულ სცენაზე იხილავთ. **Summer Night** – ამ ფესტივალზე ავგისტოში ათიათასობით მსმენელი ჩამოდის, რათა ჯადოსნური კლასიკური მუსიკითა და ტბაზე გამართული ფიერვერკებით დატკბეს.

MUSEUM SAMMLUNG ROSENGART

ლუცერნი ეს ყველაზე „ახალგაზრდა“ მუზეუმია. ის თავის პოპულარობას პაბლო პიკასოსა და პაულ კლევს ნამუშევრებს უნდა უმაღლოდეს. აქ კლევს 125 უნიკალური ფერწერული, აკვარელში შესრულებული და გრაფიკული ნამუშევარი ინახება, რომლებიც მხატვრის შემოქმედების ყველა პერიოდს მოიცავს, ხოლო პიკასოს შემოქმედება წარმოდგენილია 1938 წლის შემდგომ შექმნილი ნახატებით და ადრეული გრაფიკით.

ამას გარდა, კოლექციაშია XIX–XX საუკუნეების 20 დიდი მხატვრის (სეზანი, მონე, მატისი, ბრაკი, ლეჟე, მირო და ა.შ.) ნამუშევრებიც.



Pilatusstrasse 10

ვაკვი – ჟანევის ტბის კირას მდებარე შვეიცარიული რივიერის მარგალიტი – ზომიერი კლიმატითა და ვანახებით, ალპების სულისშემძვრელ კანონებს გვთავაზობს. ვაკვი ჩაკლინის და ნუსტლუს ქალაქია.



ჩაკლინის სამყარო

ჩაკლინის სახლი („დენილის მამული“) კორსიე-სიურ-ვევის კომუნაში მდებარეობს. მასში მსახიობი ოჯახთან ერთად 25 წელი ცხოვრობდა. მუზეუმი წელს გაზაფხულზე გაიხსნა და დაბეჯითებით გირჩევთ, შვეიცარიის რომელ წერტილშიც არ უნდა იყოთ, გამოიხილოთ დრო ამ საოცარი ადგილის სანახავად. ვევის რკინიგზის სადგურიდან ავტობუსი ყოველ 40 წუთში ერთხელ გადის კორსიე-სიურ-ვევის მიმართულებით. გზას დაახლოებით 15 წუთი დასჭირდება.



მსახიობის ცხოვრებასა და შემოქმედებაზე მოგვითხრობს ექსპოზიცია – კირადი ნივთები, ფოტოები, ხელნაწერები, საოჯახო არქივი, კოსტუმები, კარსონაშთა ცვილის ფიგურები. სახლს მარს აკრავს 14 კვადრატული ფართობის კარგი ჟანევის ტბის ულამაზესი ხელებით. აქვე ჩაკლინის ფილმებისა და აუცილებლად დაამოკვებით ღვინო ადგილობრივი მამულადან და მუზეუმის მალაზიში საუკეთესო სუპერ-რეპიზი შიძინით.

ჩარლი ჩაკლინი ინგლისში დაიბადა და პირველი კარიერული ნაბიჯებიც იქვე გადადგა. 1912 წელს, ამერიკაში გასტროლების დროს, მსახიობმა გადაწყვიტა, აშშ-ში გადასახლებულიყო.

დაბრუნების უფლება აღარ მიეცათ. ამის მიზეზი გახდა ბრალდებები ჩაკლინის ანტიამერიკული საქმიანობისა და კომუნისტებისადმი სიმპათიის თაობაზე. როცა საკუთარ სახლს მოწყვეტილი აღმოჩნდა, ჩაკლინმა გადაწყვიტა, შვეიცარიის პატარა ქალაქ ვევიში, ჟენევის ტბის პირას დაედო ბინა, სადაც მან სიკვდილამდე იცხოვრა.

40 წლის შემდეგ ჩაკლინი ლონდონში „რამპის ჩირალდების“ მსოფლიო პრემიერაზე დასასწრებად ჩავიდა. მან სახლში, აშშ-ში დაბრუნება ვეღარ შეძლო, რადგან გვბ-ს მაშინდელმა უფროსმა ედგარ ჰუვერმა დიდი ძალისხმევა გამოიჩინა, რათა მსახიობისთვის ვიზაზე უარი ეთქვათ და შტატებში

ღია ყოველდღე: 10:00-18:00.
Route de Fenil 2

1867 წელს ანრი ნესტლემ რძის ფხვნილის წარმოების მეთოდი შეიმუშავა და მსოფლიოს უმსხვილეს კომპანიას ჩაუყარა საფუძველი. ვევიში Nestlé-ს შოკოლადის ფაბრიკა და კომპანიის შტაბ-ბინა მდებარეობს.

ALIMENTARIUM

კომპანია Nestlé-ს კვების მუზეუმი Alimentarium მსოფლიოში ერთადერთია. ეს უნიკალური დაწესებულება მნახველს შეახედებს ადგილობრივ და მსოფლიოს ხალხების ძველ და ახალ სამზარეულოებში. ინტერაქტიული ექსპოზიციები დამთვალიერებელს კვებასთან დაკავშირებულ ეთნოკულტურულ ფენომენებს აცნობს.



ჟანევის ტბაში „ჩარლინის“ რემონტირებული კანაპია – „ჩანგალი“ ის ALIMENTARIUM რეკლამირებისათვის დაიდგა.

Quai Perdonnet Case Postale 13



ბიზნეს სასტუმრო "Hotels & Preference Hualing Tbilisi" ახლა უკვე ეგზექიუტივ სართულზე გეპატიჟებათ. მიუცით თავს ნება შეიგრძნოთ ნამღვილი ფუფუნება ქლავ ლაუნჯსა და მალატი ჯატეგორიის ნომრებში.



გაიზიარე გემოვნებისა და ბრადიცივის საყარო!

HUALING TBILISI SEA NEW CITY
www.hotelspreference.ge www.hotelspreference.com
Tel: +995 322 50 50 25

შვეიცარიის რივიერის დადასტურებული მონტრა რაიონი კავითა და ჟანევის ტბის მშვენიერი სანაპიროები გიზიდავთ, ის სავსაა მდიდრული სასტუმროებით. ამ უამრავი რესტორანი და კაფეა მყუდრო ტერასებითა და გემრიელი კერძებით.



მილიონის ციხესიმაგრე

გაემგზავრეთ შილიონის ციხესიმაგრეში, რომელიც კუნძულზე მდებარეობს; თავდაცვითი კედლები, კოშკები, სატუსალო – აქაურობა ლორდი ბაირონის შთავლენების წყაროდ იქცა და მან 1816 წელს თავისი ერთ-ერთი საუკეთესო ნაწარმოები „შილიონის ტყვე“ დაწერა. ამჟამად ციხესიმაგრეში მუზეუმი.

GRAND HOTEL SUISSE MAJESTIC –

Belle Epoque-ის სტილის სასტუმრო მონტრეს ცენტრში მდებარეობს და შესანიშნავი ადგილია დასვენებისთვის.

ბარი 45-Bis - ზაფხულის სეზონზე Grand Hotel-ის ლაუნჯ-ბარი ტერასაზე გიწვევთ, რომლიდანაც თვალწარმტაცი ხედით დატკბებით, ხოლო შემოდგომიდან გაზაფხულამდე ზამთრის ბალის თბილი, მყუდრო გარემო და იდეალური ატმოსფერო გელოდებათ.

Avenue des Alpes 45



FAIRMONT LE MONTREUX PALACE –

1906 წელს აშენებული ეს სასტუმრო „მშვენიერი ეპოქის“ არქიტექტურის ნამდვილი მარგალიტია. აქ 236 მდიდრულად მოწყობილი ნომერია. სტუმრებს ალპებისა და ტბის უმშვენიერესი ხედები და უგემრიელესი სამზარეულო იზიდავს.

MP'S BAR & GRILL –

გრილზე მომზადებული კერძებით სახელგანთქმული დახვეწილი, მყუდრო გარემო დაგვდებთ როგორც კოქტეილის ბარში, ისე



მშვენიერ ტერასაზე, სუფთა, ალპურ ჰაერზე. მენიუს ძირითადი ნაწილი ახალი ხორცისა და თევზის, აგრეთვე, უნიკალური საავტორო კერძებისაგან შედგება.

MONTREUX JAZZ CAFE –

თუ სასტუმრო Fairmont Le Montreux Palace-ში დაბინავდებით, Montreux Jazz Cafe თავისი ზღაპრული დიზაინით თქვენს ყურადღებას აუცილებლად მიიპყრობს. აქ მრავალფეროვანი სამზარეულოა, რეგიონის საუკეთესო ღვინოების ასორტიმენტითა და აპერიტივებით.



MONTREUX

მონტრა მსოფლიოში ცნობილია თავისი დახურული სკოლებით, სილამაზის ინსტიტუტით, ღამის კლუბებით, კაბარეებით, ბარებით, კაზინო-კაბეტით და ფასტივალ-ლებით. სანაპირო ზოლის შერეობა უმრავლესობა J. S. „მშვენიერ ეპოქაში“ აგებული. მათ შორისაა FAIRMONT LE MONTREUX PALACE და CONVENTION CENTRE.

სანაპიროზე, PLACE DU MARCHÉ-ს მოედანთან აღმართულია ფრადი მარკურის ბრინჯაოს ქანდაკება, რომლის წინაც მუდმივად აწყვია თაიგულაბი. ეს მისი ერთადერთი ქანდაკებაა მსოფლიოში. ფრადი მარკური მონტრაში მარდაიცვალა 1991 წელს.



მონტრეს ჯაზ-ფესტივალის ისტორია 60-იანი წლებიდან იღებს სათავეს და ყოველ წელს, ივლისის დასაწყისში ორკვირიანი ღონისძიებით ახალ ფურცელს მატებს ჯაზის ისტორიას. ფესტივალის მთავარი სცენა Stravinski Auditorium მდებარეობს კომპლექსში, სადაც ორ სხვადასხვა დარბაზში ყოველ საღამოს ტარდება მთავარი კონცერტები. დარბაზები წარსულში ცნობილი მუსიკოსების სახელობისაა: Stravinski Hall და Miles Davis Hall. მუსიკოსების შეფასებით, დარბაზების აკუსტიკა იდეალურია. ვარსკვლავების კონცერტების პარალელურად ქალაქის პატარა ღია სცენებზე დამწყები მუსიკოსების კონცერტებიც იმართება.

და კიდევ ერთი ძალიან საინტერესო შტრიხი: არც ევრო, არც დოლარი, არც ფრანკი აქ არ არის მთავარი ვალუტა. ფესტივალის პერიოდში სტუმრებს შეუძლიათ ივაჭრონ ფესტივალის დამარსებლის, ნობის მიერ გამოვლილი ფულის ერთეულით – „ჯაზით“. ეს არის მუაში გახვრეტილი რკინის მონეტა. მალაზიები კი, რომლებიც ამ მონეტებზე ვაჭრობენ, საკმაოდ დიდი საგადასახადო შეღავათებით სარგებლობენ სახელმწიფოსგან. აბონემენტი All Music Pass საშუალებას აძლევს მფლობელს, the Auditorium Stravinski-სა და the Montreux Jazz Lab-ის ნებისმიერ ღონისძიებას დაესწროს მთელი ფესტივალის განმავლობაში.

ერთი კონცერტის ბილეთის ფასი: CHF 60 / 120 / 140 / 180



მხოლოდ 10 ბინა მაღალი ხარისხის ქალაქის ყველაზე პრესტიჟულ უბანში

ბინები ბარდება მწვანე კარკასით და საცხოვრებლად გადასვლისთვის მხოლოდ კონსტიტუტ რემონტს საჭიროებს

მშენებლობისთვის გამოყენებულია საუკეთესო ხარისხის, ეკოლოგიურად სუფთა სამშენებლო მასალები

იცხოვრე ვაკეში
გ. ფალიაშვილის ქ. N13/8 - ში



REAL ESTATE SOLUTIONS

ჩვენი მიზანია დიზაინის კონცეფციით, აღმოვაჩინოთ საცხოვრებლად გარემოსა და ბუნებას შორის ჰარმონიის დასვა.

ასევე, ქალაქ თბილისის ლანდშაფტის გაუმჯობესება და ავარიული შენობა-ნაგებობების ორგანული, საიმიდო და ინოვაციური არქიტექტურით ჩანაცვლება.

გაყიდვების ოფისი: ი. ჭავჭავაძის გამზ. №29 / ტელ: 032 225 91 91

ლუგანო, შვეიცრის მასაზე საბანკო და ბიზნეს-ცენტრი, მშვენიერი ყვავილოვანი პარკების, მდიდრული ვილასა და ძველი ტაძრების ქალაქი. ლუგანოში ხელთაშუა ზღვის ბანაობა იმყოფება – მსხვილი საფინანსო ცენტრის ღირსება და კაბარა ქალაქის მომხიბვლობა აქ ერთმანეთს ერწყმის. მისი ჰავისა და თამაშობების გამო ტიპიური ლუგანოს „ძველი სამყაროს რიო-და-ჟანერიოსაც“ უწოდებენ.



Church San Abbondino

ლუგანოს უნიკალური მუზეუმები, მთები, ტაბა, ფარნაული ხელები, კალმები, ზეთისხილის ხეები, ღია კაფეები... აქ მხოლოდ ამ ქალაქისთვის დამახასიათებელი აბმოსფერო სუფავს, რომელსაც DOLCE FAR NIENTE-ს (სასიამოვნო უსაქმრობა, ურთიერთობა და ცხოვრებით ტაბობა) უწოდებენ. ლუგანოში ჩასვლას გაზაფხულზე, კაშაღების ყვავილობისას მიჩვენეთ.



ეს შვეიცარიული იტალია – ტირინუს კანტონის უდიდესი ქალაქი.

PARCO CIVICO CIANI – 63 ათასი კვ. მ ფართობის უმშვენიერესი პარკი ქალაქის ცენტრთან ახლოს მდებარეობს და სეირნობისა და დასვენებისთვის საუკეთესო ადგილია. აქვეა Villa Ciani, რომელშიც ქალაქის მუზეუმი განთავსებულია.

SANTA MARIA DEGLI ANGELI

სამლოცველო Santa Maria degli Angeli, რომლის არქიტექტორი მარო ბოტაა, ხოლო მხატვარი – ენცო კუჩი, თანამედროვე არქიტექტურის სასწაულადაც კი შეიძლება მივიჩნიოთ.

ამ ეკლესიის მონახულება „სავალდებულოა“ ლუგანოს ნებისმიერი სტუმრისთვის: მთის წვერზე შემომდგარი ეს შთამბეჭდავი ნაგებობა არა მარტო ზედგამოჭრილი ადგილია „ფიქრთ გასართველად“, არამედ აქედან მთელი მიდამოც განსხვავებულად და ახლებურად აღიქმება. რელიგიური არქიტექტურის თანამედროვე გააზრების თვალსაზრისით, ეს ტაძარი სრულიად გამორჩეულია.



ჰერმან ჰესეს მუზეუმი

პატარა მყუდრო მუზეუმი იმ ციხე-სიმაგრესთან ახლოს მდებარეობს, რომელშიც მწერალი ნახევარ საუკუნეზე მეტხანს ცხოვრობდა.

რამდენიმე მნიშვნელოვანი ნაწარმოები, მათ შორის „სიდჰარტჰა“ ჰერმან ჰესემ ამ ციხესიმაგრეში, ფერწერულ სოფელ მონტალონეში დაწერა. ის დღეს ქალაქის ნაწილია.

Ra Cürta 2



MASI LUGANI

ლუგანოს სახვითი ხელოვნების მუზეუმის ექსპოზიციამა კლეს, რენუარის, დეგას, პისაროს ნამუშევრები.

Riva Caccia 5



THE GRAND HOTEL VILLA CASTAGNOLA AU LAC

სასტუმრო გამოირჩევა საუკეთესო ადგილმდებარეობით და საკუთარი სუბტროპიკული პარკით, კომფორტით და მყუდრო ატმოსფეროთი. აქ 78 ოთახია, აქედან 28 ლუქსი. ყველა ნომერს აქვს ტერასა ან აივანი ტბის ხედით. სტანდარტული ნომრის ფასი 450 CHF-იდან იწყება.

Viale Castagnola 31

WELL HOUSE
House of Your Dream

იხსოვრე ოცნების ქალაქი

ექსკლუზიურად SOLO მომხმარებელს სპეციალური შემოთავაზება: 7%-იანი ფასდაკლება!



- ✓ საშვენელო-სამონტაჟო საშვენელო დანარაჯული
- ✓ გამოიყენება Ytong-ის ფირმის ენერგოეფექტური საშვენელო პლოკი ბაზა და შიდა პერიმეტრა
- ✓ ბარა ფასადის მოიკეთება
- ✓ კიბის უჯრადისა და სადარბაზოს მოიკეთება
- ✓ Rehau-ს ფირმის მუხის კარ-ფანჯარებისა და ვიბრაჟის მოწყობა
- ✓ სადარბაზო Otis-ის ფირმის ლიფტის მოწყობა
- ✓ ბინების ინდივიდუალური პროექტირება
- ✓ ბინებში შიდა ტიხრების მოწყობა
- ✓ ფრანგული აივნები ჭაღური უსრულავით
- ✓ უსასვლელი რკინის კარი
- ✓ მოქნილი გადხდის პირობები



**სასოხიბეიდი ჯომჯიუსი
ენიჰეისიხეისი J. №3**

ტაი.: (+995 32) 2 21 28 13; 2 21 28 14
 ომბ.: 577 22 45 85; 577 95 67 67
 ელ-ფოსტა: office@wellhouse.ge
www.wellhouse.ge
www.facebook.com/wellhouse.ge



**TURKISH
AIRLINES**



SKYLINE RESIDENCE

მ³-ის პირველი პრემიალური პროექტი

თავბრუდამხვევი ხედი 1500 - წლიანი ისტორიის მქონე ქალაქზე....



ექსკლუზიური 19-ბინიანი საცხოვრებელი სახლი თბილისში უნიკალურ ადგილას დაიდებს ბინას - სოლოლაკი, მთანმინდის პარკის გზის მიმდებარედ, მ. მაყაშვილის ქუჩის ჩიხი N3.

სიახლოვეს განთავსებულია სასეირნო ბილივები, მთანმინდის პარკი და ბოტანიკური ბაღი.

2 444 111 | www.skyline.ge

