Вы были в «Гагрипше»?

Не каждый знает, что такое «Гагрипш», это знаменитый ресторан в городе Гагра – символ Абхазии и ее гостеприимства, также горных легенд и лихих джигитов. Давайте начнем с самой Абхазии.

Абхазия – красивая страна курорта и отдыха. Колоритная и гостеприимная. Начиная с мая и заканчивая концом октября, Абхазию посещают множество туристов и просто отдыхающих. Абхазия щедро богата красивейшими видами гор и ущелий, водопадов, горных озер, да и просто на морской закат или восход можно смотреть с большим наслаждением.

Город, где располагается знаменитый ресторане «Гагрипш», один из самых крупных городов Абхазии, это город Гагра. Город расположен так, что отроги Большого Кавказского хребта находятся очень близко к морю и тем самым они создают приятный микроклимат, который защищает город от холодных ветров. Именно из-за этого расположения, Гагра считается самым теплым городом на всем побережье Кавказа.

Настоящий курортный город, богатый отелями, санаториями, кафе и ресторанами. Не малую роль в Гагра имеет «Приморский парк», очень красивое и уютное место. В парке есть несколько оригинальных фонтанов. Парк появился в Гагра уже очень давно, ему сейчас уже более ста лет. Оригинален парк тем, что в нем собраны более четырехсот растений, которые произрастают во всех уголках мира. И большинство этих растений вечнозелёные, что придает оригинальность в зимнее время.

В центре парка расположен романтический фонтан «Стрелец». Это есть визитная карта города. А вот уже напротив фонтана расположен ресторан «Гагрипш». Название ресторан получил от одноименной реки, которая не далеко от него протекает. Если смотреть со стороны моря, то маленькая горная речка находится немного правее ресторана.

Разобранное здание будущего «Гагрипша» попало в Гагру из Скандинавии в 1902 году. На всемирной Парижской выставке его приобрел принц Александр Ольденбургский. Приморский парк также имеет и второе название в честь этого человека, который и считается основоположником курорта Гагра. И девятого января 1903 года, уже в возведенном здании, состоялось торжественное открытие «Гагрской климатической станции», как тогда называли Гагринский курорт.

Деревянное здание ресторана очень напоминает лондонский вокзал с большими механическими часами. Часы до сих пор работают в полном порядке и также, как и когда-то, заводятся вручную. Хоть «Гагрипш» испытал множество ремонтов и реконструкций, но его внешний вид остался совершенно неизменным.

«Гагрипш» посещали такие знаменитые личности: Николай II, А. П. Чехов, М. Горький, Ф. Шаляпин. Ресторан посещал и Генералиссимус Советского Союза Иосиф Сталин.

Прославился этот оригинальный ресторан и в Советском кинематографе. В нем снимались такие знаменитые фильмы того времени, как «Зимний вечер в Гаграх» (город Гагра во времена Советского Союза назывался «Гагры») и «Приключение Принца Флоризеля».

Давайте же вернемся к нашему заголовку: «Секрет ресторана «Гагрипш»». А секрет - официальный секрет - очень прост: во всей конструкции «Гагрипша» нет ни одного металлического крепежа. Материал ресторана, это Норвежская сосна.

Но с этим секретом знакомы многие посетители ресторана. Горазда большую роль секрета имеют рецепты блюд «Гагрипша». Сюда можно смело отнести фирменный салат «Принц Ольденбурский», на удивления предпочитающий больше прекрасным полом. В состав этого салата входят обжаренные морепродукты, такие как креветки, кальмар, мидии. И подается он с рукколой и листьями салата.

А знаменитый и распространённый «Греческий салат». В «Гагрипши» он отличается своей нежностью, которую он получает благодаря местным специям и более яркому вкусу сыра.

Ну, конечно, нельзя пропустить и одноименный фирменный салат «Гагрипш». Он заправлен сыром «пармезан» и в его состав входит нарезанная тонкой стружкой ветчина, отварной язык и огурец, а в роли украшения, словно кружева выступают ажурные блинчики.

Все рецепты изысканной национальной кухни не перечислить, конечно, можно сказать – приезжайте в Гагру и всегда добро пожаловать в старинный «Гагрипш», где вы получите громадное удовольствие от национального колорита и кулинарных изысков.

Автор статьи: Гаврилов Дмитрий

«Гавриил»

Адрес электронной почты: Dmitriga@mail.ru