**[Re: Блошиный рынок в Баку](http://forum.awd.ru/viewtopic.php?f=1475&t=252800&p=5915150&hilit=%D0%91%D0%B0%D0%BA%D1%83" \l "p5941375)**

Отвечу сам себе
Есть минимум два:
1) в поселке Сабунчи прямо на рынке есть участок блошки;
2) в районе Кубинка есть Тэзэ-Базар, там тоже есть участок блошки.

Чтобы хорошо спланировать отпуск, необходимо просидеть в Интернете больше времени, чем длится сам отпуск.
Сообщение: [#7](http://forum.awd.ru/viewtopic.php?p=5990111#p5990111)

 [**Toma74**](http://forum.awd.ru/memberlist.php?mode=viewprofile&u=335511) » 28 мар 2015, 20:21

Что вы конкретно называете блошиным рынком? Если толчок вроде Черкизона - это известные две большие толкучки Бина и Садарак, обе рядышком
А те, что вроде Арбата не остались.
Но в кафе "Олд скул" (ул. Топчибашева, за рестораном "Сантино") есть клевые антикварные вещи

компания City Sightseeing Worldwide осуществляет в Баку «Тур по городу»
Протяженность утвержденного маршрута - 23 км, время экскурсии - 1 час 30 минут. В летний сезон верхняя часть автобусов открыта, зимой - закрыта.
Автобусные экскурсии озвучиваются посредством созданного по специальной системе оборудования, на 8 языках (азербайджанском, русском, английском, испанском, немецком, французском, фарси и японском).
Билеты на тур можно приобрести онлайн на интернет-странице компании (+99455 930 00 39) и в Бакинском туристическом информационном центре (ул. Гаджибекова, 36. Тел.: (99412) 498 12 44). Стоимость билета для взрослых - 20 манатов, для школьников и студентов - 10 манатов; детям до 6 лет проезд бесплатный. Первый автобус отходит от Park Bulvar в 11 утра, и до 10 вечера автобусы курсируют по Баку с периодичностью в полчаса.
Билет, приобретенный для городского тура, можно использовать в течение 24 часов по системе «hop on – hop off», то есть пассажир может выйти на любой остановке и продолжить экскурсию на следующем автобусе. Остановок всего 15:
Stop 1 - Дом правительства
Stop 2 - Центр Гейдара Алиева
Stop 3 - Музей современного искусства
Stop 4 - Площадь фонтанов
Stop 5 - Девичья башня
Stop 6 - Four Seasons Hotel
Stop 7 - Азербайджанская государственная филармония
Stop 8 - Flame Towers
Stop 9 - Статуя Бахрама Гура
Stop 10 - Площадь флага и Crystal Hall
Stop 11 - Чертово колесо
Stop 12 - Площадь Азнефти, Мугам-центр, новый Музей ковра, "Венеция"
Stop 13 - Кукольный театр
Stop 14 - Музейный центр
Stop 15 - Фонтан "Семь красавиц"

Самые доступные и оптимальные пляжи из центра это Мардакян, Бузовна, Загульба. Пляжи далековато от остановок общественного транспорта, так что, чтобы получить истинное удовольствие лучше подъезжать на такси. Про чистоту могу сказать о Загульбе. Откровенных гор мусора на самом бесплатном пляже нет. Так по мелочи типа шелухи от семечек, но не много. Когда мы отдыхали пляж немного убирали. По пути к пляжу, конечно мусора хватает.
Середина сентября в Баку уже совсем не купальный сезон, но если очень захочется, то сами по погоде смотрите. Зато сам Баку можно с удовольствием при комфортной погоде посмотреть, если дождя, конечно не будет.

за денек на общественном - кажется никуда =(
а так, на выходные можно в Гянджу смотать.

Ну, в Гянджу, похоже, можно ночным поездом. Ну и обратно тоже. Как раз денёк получится.
Я уже даже билеты попробовал взять, но карточку мою на сайте не приняли, придётся на месте брать.

Общественным транспортом это только расстояния мерить
В Кубу от автовокзала 2,5 часа час что бы туда добраться и автобус отошёл
Дальше от автовокзала как будете и куда добираться
Рейсовый автобусы 2-3 раза едут и ждать вас не будут
На такси нужно минимум 100 -150 ман туда и обратно
Там 200 км в оду сторону

Был в Баку ездили пару раз за осетриной к браконьерам в Нардаран - напротив автозаправки в центре поселка точка. Решили побаловаться черной икрой - вот так нас обманули, продали в банке с нереально толстым дном подкрашенным реально в ней раза в 2 меньше икры оказалось. Будте внимательны и передавайте этим гочи привет, осетрина очень даже вкусной оказалась - попросите чтоб они Вам сами ее заделали они маринуют очень вкусными приправками. Только по всему поселку бронивеки стояли с вооруженными полуполицейскими-полувоенными очень страшного сурового вида чуствуется что реально повидавшие войну, там какие-то беспорядки антиправительственные недавно произошли какого то капитана по поселку таскали привязанным к бамперу мертвовго до конца я если честно не понял что было - но браконьерам это работать не мешает - сказали дадите военным по сигарете чтоб не трогали мы что то забыли - у нас машину досмотрели видели и икру и балык но ничего не сказали даже.

Уважаемые форумчане, всем добрый день!
Очень хочу приехать в Баку во второй половине октябре. Долго присматривался, но цена на авиабилеты очень стопорила. А сейчас прям аттракцион неслыханной щедрости у авиакомпаний. В связи с этим возникло несколько вопросов:
1) Добраться до города из а/п - верна ли информация про автобус Н1, который ходит каждые полчаса?
2) Обмен валюты - где лучше? Может у кого есть инфа о возможности снятия денег с рус. карт? Сбер, Альфа, Тинькоф?
3) Возможность покупки сим-карты? Можно ли купить по русскому заграну? Звонить буду мало, а вот безлимит. инет был бы очень актуален.
4) через что лучше бронировать жилье? Бюджет мой небольшой, еду на три-четыре дня и наслышан про высокие цены на гостиницы, скажите возможно ли найти что-то по близости к метро до 20-30$?
5) Блин, столкнулся с проблемой что нет хороших оффлайн-карт города. Есть ли, что-то подобное 2ГИС?
6) Где можно поесть местной кухни недорого, чтоб не портить желудок макдаком и KFC? Есть ли что-нить подобное "столовой №1" скажем так, можно ли без проблем найти место покушать в пределах 10$ на одного за один раз?
7) Как относятся к русскоговорящим? Поймут ли на бытовом уровне, если я потеряюсь, например или вообще поинтересуюсь чем-то? С англ. тоже в принципе нет проблем.
Планирую много походить по городу - все достопримечательности изучил, маршруты наметил, поэтому в голове только бытовые вопросы.В принципе буду рад любой информации, если кто что посоветует - гран мерси!

1) Верна
2) обменник в аэропорту, и в городе в банках. в аэропорту в любое время, банки - соответственно рабочее только+по выходным не работают.
3) Можно.
4) посмотрите хостелы в старом городе - метро Ичеришехер/Баксовет(разные названия одной станции)
5) Гугл мапс, но она онлйн. С другой стороны, если у вас будет местная симпка, то это не важно.
6) Турецкого типа небольшие кафе. С виду сразу отличите - поожи на столовки.
7) К русскоговорящим - хорошо/нейтрально. Особых проблем быть не должно.

1. Есть обширная тема про это, там по полочкам написано, как купить билет и т.п.
[Информация для тех кто хочет добраться из и в аэропорт Баку на автобусе.](http://forum.awd.ru/viewtopic.php?f=1440&t=208502&start=60)
2. Про это тоже есть не менее обширная тема. Можете снимать деньги с какой угодно карты, но будет комиссия. Рубли тоже поменять можно, но не везде, и по выходным обменники не работают.
[Какую валюту лучше брать с собой в Азербайджан?](http://forum.awd.ru/viewtopic.php?f=1438&t=225704&start=60)
3. Симки продаются везде, но внятного прайса на них нет. Цена напрямую зависит от "красоты" номера. Минимальная цена - 3 маната, покупал симку оператора Nar, 100 мб были в качестве бонуса, потом можно подключать пакеты. Работает в 4G, а в 2-3G переключается в сеть другого оператора, но для пользователя это незаметно.
5. maps.me
6. Покушать - без проблем на каждом углу всякие кебабы, донеры и т.п. кухня типа турецкой. Все довольно дешево, шаурма от 1.50, люля-кебаб в лаваше - 2 с чем-то.
7. С русским проблем нет. Только одна часть молодежи не знает его вообще, другая даже между собой на русско говорит. Если кто-то вас не понял - обратитесь к другому человеку, только и всего.

Обидно, досадно, ну и ладно. Обедать будем в №1 рейтинга небезывестного сайта - ресторане Фируза.
Интерьер типичный восточный - ковры, соответствующая музыка. Цены по меню изначально показались адекватными, вот только порции в результате оказались маловаты. Скажу честно, не могу рекомендовать для постоянного посещения. Из плюсов - принимают карты.

Конечно все есть и гречка и булгур и черный хлеб . Вот что такое песто я незнаю
Насчёт сувениров, вино, коньяк , ещё везут варения, например ореховое или черешня, еще наршараб - гранатовый соус к мясным блюдам или рыбе, ещё чай азербайджанский он есть и в сувенирных упаковках и просто в картонных коробках , советую Азерчай - букет. Чёрная икра сейчас такая дорогая что мало кто может себе позволить. Кроме этого везут различные специи и пряности например кеклик оту ( чабрец) черный Иранский перец, спущенную хурму.
Ещё покупают барбарис (сумах) приправа сухая к мясу. Сувенирные нарды ( если кому нужно поищу контакты оптовика из ТЦ Сядяряк) . Ну и конечно фрукты по сезону сейчас это гранаты , хурма (или королёк), Эзгиль незнаю как он по русски у нас его шишки называют, фейхоа.
Из сувенирной одежды келегаи - шелковый женская косынка ( не дёшево если натуральный шекинский шёлк ), тапочки - чарыки но думаю их все же в Китае делают. Одежда повседневная зависит от бюджета если интересует брендовая то она как и везде дорого, для таких покупок нужно посетить ТЦ парк бульвар , 28 мая, или гянджлик мол. Более бюджетные турецкие или Китайские изделия это ТЦ Бина и ТЦ Сядяряк там же дубленки и меха.

В ТЦ Гянджлик (Браво)и 28 мая (Базарсторе) есть продуктовые маркетв. Кроме того супермаркеты Бизим маркет , Макромарт, Араз маркет, Болмарт в них все что ищете есть хотя гречка думаю в любом продуктовом магазине будет

Наршараб, тут упомянутый - да, хорош. Ещё из съестного шекинскую халву можно захватить, она не похожа на ту халву, что у нас, совсем другая. Ещё делают гранатовое вино (как раз в ноябре, вроде бы) - вот с этим сложнее. По крайней мере, в магазинах Баку его было найти невозможно - пожимали плечами, говорили, что сейчас нет, или предлагали какую-то откровенную муть (вино из винограда с гранатовыми ароматизаторами). Так вот, найти его, говорят, можно неподалёку от Шемахи, в деревне Агсу (там его делают, и таксисты могут туда отвезти, от Баку это недалеко - только лучше предварительно узнать, куда точно ехать, и есть ли оно там в данный момент). Сами мы дотуда не добрались - но местные единогласно говорили, что уж если оно где есть - так это там.
Что ещё? Из безделушек - ковры бывают и маленькие, 10х10 (10х20, 20х20, возможны варианты) сантиметров, в деревянной рамке, прикольно смотрится, и стоит пустяки. Из небанальных сувениров - для себя, фаната метро, сохранил бакинскую пластиковую карточку, используемую для прохода в метро (она пополняемая) со схемой бакинского метрополитена на одной из сторон. Если среди Ваших знакомых есть такие, которым метро интересно не только как вид транспорта - возьмите для них, будут рады.

Пармезан/масло - посмотрите в супермаркетах Bazarstor и O'Bravo. Цены примерно одинаковые, наборы сыров плюс минус схожие.
Посуда, как уже сказали "Сядяряк", либо можете совместить приятное с полезным и сьездить в деревеньку Лагыч - там вдоль улицы мелкие туристические лавки с медной посудой в том числе(качество от низкоуровнево-туристического до вполне нормальной полноценной посуды). Там же попробуйте поспрашивать за ножи, но сомневаюсь что выйдет толк.
Ножи - как писал вам уже в отдельном посте - советую заказывать у кузнецов. Сам увлекаюсь этим делом, и чего-то достойного внимания в массовой продаже(и даже не в массовой), да еще и национального - даже не слыхал =(еще есть гранатовое вино, я сам не пробовал, так как не пью спиртного. но хвалят
<http://www.azgranata.az/en/products/>
у них есть фирменные магазины по городу
1 ) Xətai rayonu Məhəmməd Hadi 65.
Həzi Aslanov metrosunun yaxınlığı.Azza KFC ilə üz-üzə.
2 ) Nərimanov rayonu Əhməd Rəcəbli 19 A.
Şəki restoranı ilə üz-üzə,Modern Group-un 1-ci mərtəbəsi.
3 ) Binəqədi rayonu Səttar Bəhlulzadə 37.
(köhnə Naxçıvani) Prins şadlıq sarayının yaxınlığı.
4 ) Yasamal rayonu,Hüseyn Cavid 176 c.
Elmlər Akademiyası metrostansiyasının yaxınlığı.
5 ) Nərimanov rayonu,Ağa Neymətulla 23.
Nərimanov məhkəməsinin yaxınlığı,Şah Abbas
hamamı ilə üz-üzə.

А хорошее азербайджанское сухое красное вино я купил уже в аэропорту в дути фри. Купил 2 бутылки и, с мой точки зрения, не дорого. Вино "Кепез" понравилось больше. Вкус у него более терпкий. Еще 1 бутылку сухого вина я купил в деревне Ивановка за 3,5 маната в сельском магазине.

Это вкусные шоколадные конфеты в виде камешков, купил в супермаркете.

Привезли сумку зелени. Шикарные орехи, курагу, специи (сумах, барбарис, мяту, чабрец). Купили коньяка. Начинается от 4.5 манат (135 рублей).

Я купил около 15 разных банок из растений или их плодов, о которых я даже не слышал. Во время путешествия по Азербайджану меня постоянно угощали не знакомыми мне соленьями или консервированными сладостями. И я решил моих домашних удивить. Накупил в разных местах Азербайджана кучу банок с незнакомой снедью. Например, варенье из фиалок (на самом деле, я не знаю, из каких цветов сделано это варенье. Но я видел, как люди собирали эти малюсенькие цветочки около башни, где снимали фильм "Не бойся, я с тобой", и я сфотал это растение и постараюсь на сайте "Плантариум" его определить). Короче, домашних мне удивить удалось. Но мы так и не поняли, плоды или цветы каких растений были законсервированы в банках. )))

В 12 часов салют на бульваре обязательно, а потом можно посидеть в любом ресторанчике около бульвара. Например в Budda Bar, у них уже есть объявление на facebook:
"Новый год это один из самых долгожданных и любимых праздников и встретить его надо ярко и весело. Buddha Bar Baku подготовил красочную новогоднюю программу, чтобы каждому гостю было, что вспоминать весь год. Вас ждет шоу из Москвы – вокально-танцевальный проект NOVA. Наши очаровательные гимнасты представят свое новогоднее шоу. И конечно наши резиденты Elcheen Lee, Dj Villi и Там Там будут радовать вас лучшими хитами уходящего года. Праздничный вечер будет сопровождать Валид - ведущий радио 106 fm. Более подробную информацию можно узнать по тел: (050) 404 82 09 / (012) 404 82 09"

Добрый день!=) Посоветуйте интересное, живописное место, куда можно было бы съездить из Баку на день с возвращением?) спасибо!

Шахдаг, Туфандаг - горы, снег, лыжи/сноуборды в аренду.
Самое простое и доступное =)

Покупаются однодневные туры. Выезд автобусом рано утром, прибытие на точку, погулянки, покатушки, и вечером тот же автобус собирает своих туристов и увозит обратно. Все комфортно, удобно и быстро.

Где-то два может быть и ходят, но замечены не были никогда. Вы можете, если смотреть на этот милый катер, пройтись по Бульвару влево и дойти до здания Морского Вокзала. Там могут дать информацию о морском путешествии по Каспию. С другой стороны, если двигаться вправо от милого катера, вы дойдёте до яхт-клуба и возможно узнаете что-то именно о морской прогулке (класса lux я полагаю). Сам ездил на Мирвари, отправление каждые 30-45 минут. Советую покататься и днем и вечером (Баку очень красиво светится).

Буду в начале апреля. Что привезти? Интересуют:
Коньяки
Вина
Специи
Продукты национальные. Которых нет у нас. Например в кофту вставляется кислая слива. У нас такой нет. Замена черносливом - туфта полная. Можно её купить в прок? Может ещё что?
Ножи
Национальная посуда, сковороды какие-нибудь. Например с Каталонии паэльеру привёз. С Якутии и Узбекистана ножи национальные. Очень хочу ножи для рубки мяса в фарш как у Сталика Ханкишиева. Рюмочки для чая очень нравятся.
Тарелки какие-нибудь. Может кувшины какие для воды, вина? Казаны какие-нибудь для плова? Если азербайджанцы в казанах его готовят. Может, ещё в чем?
Ну пока фантазия кончилась.
Жду ваших предложений и идей.
Точно знаю чего не хочу - чёрная икра (объелся в детстве и дорого очень, не по вкусу дорого) и ковры (есть огромный Иранский позапрошлого века, хватит).
Ну если только маленький прикроватный.

Вина - Sevgilim(узкая вытянутая бутылка с золотой этикеткой), 7 Красавиц, Гранатовое вино - в любом случае вина надо пробовать и подбирать на вкус.
Специи и сухофрукты - зайдите лучше на базар, выберите все что понравится. Для национальных блюд запаситесь кислым лавашаном(вывареная кислая алыча, высушеная в форме тонкого блина)
Из нац. еды, советую шекинскую пахлаву(тонкие как паутинка нити рисового теста многократно переплетеные выложеные орехами и пропистаные медом/сиропом), всякие соусы вроде Наршараба, острый соленый овечий сыр "Мотал". Но все это лучше пробовать.
Нац. посуда - стаканчики для чая "Армуды", и их лучше брать не в местах с сувенирами, а в магазинах 1000 мелочей или посудных =)
Казаны для плова - они действительно необычной формы - имеет смысл взять один небольшой.
Ножи - купите/закажите "Пчак" это будет проще в России сделать, в Москве кузнецы 100% их делают, довольно большой спрос сейчас. Кавказский кинжал, именно качественное изделие а не убогое подражание в магазинах для туристов, найти будет сложно у нас, если только опять же не заказывать спецом у кузнеца, а это довольно дорогое удовольствие.

"1000 мелочей" это условное название мелких лавочек которые торгуют хозтоварами начиная от дешевых сервизов чайных и пластиковой посуды, и до шурупов и герметика. В спальных районах встречаются чаще чем в центре =)
Местный продуктовый рынок, - "Йашыл Бзар", базар на восьмом километре - смотря куда удобнее вам будет. В принципе любой таксишник знает как туда добраться.
Ну и рынок вещей "Седерек", "Щирнийат" и "Бина" ехать примерно в одно и то же место, но разные ряды. Оцивиленая толкучка с кучей всего, там же дешевле и проще найти нужную вещ по хояйству. По сути, оптовая база для мелких магазинчиков в городе. С соответсвующей широтой выбора.

 Садараке, можно купить глиняные горшочки на одну порцию для пити.
Вот только как довезти и не разбить не знаю. Казан для плова должен быть такой формы. зауженный к верху, желательно медный (хотя сейчас почти везде алюминевые). В азербайджанском плове в таком казане готовят рис, а мясо отдельно. Смешивают только в тарелке. Еще можно купить - садж- это как сковорода сферическая для приготовления жаркое или лаваша и кутабов (если перевернуть), в Садараке они продаются как из черного метала так и из нержавейки (дороже конечно)
Насчет специй посмотрите тут [Re: Баку: продукты, сувениры, одежда](http://forum.awd.ru/viewtopic.php?p=7480081" \l "p7480081)
Коньяки - выбор большой от 6 ман за бутылку и до 120 ман. лучшими считаются товузский, гянджинский и гейгельский заводы. из новых гябялинский, есть еще завод азгранат и сиязянский. Не спец по коньяку так что большего не подскажу.

Маленькая ремарка про ножи и Сталика.
Гиймякеш(те самые ножи для рубки фарша с завитушкой на конце), я в продаже видел наверное один раз всего, несколько лет назад. Найти их может быть можно где-то в сельских хозмагах, или в том же Лагыче, т.к. изделие давно перешло в разряд штучного с распространением мясорубок.
Но если все же думаете упорно их искать, имейте ввиду, что это ТЯЖЕЛЫЙ нож, и довольно габаритный, скорее даже топорик - каждый весит от полкило и выше(те что я держал в руках, были примерно по килограмму, и были далеко не самые большие).
И да, в принципе, их с успехом заменяют советского образца мясницкие топорики(те что выглядят как ножи с широченным лезвием).

Хорошее вино Savalan <http://aspiwinery.az/ru/production/linejka-vin-savalan> делается под контролем итальянских виноделов, очень достойное. Можно обратить внимание на варенья , большой выбор. Видел даже варенье из зеленых оливок, вкусно. Интересны также сыры на рынках, в овечьих шкурах, но нужно пробовать. Коньяки неплохие - Gold baku, Gabala. Конечно гранаты. Шафран, сумах.

А еще забыл , чай посмотрите, азерчай , есть хорошие сорта. А на счет посуды - стаканчики для чая -армуд. Соус наршараб, выпаренный гранатовый сок со специями, к рыбе и к мясу.

А вот еще интересная вещь - Бекмес, продается на базарах - кладезь витаминов и микроэлементов.
[http://www.samobrankamadeinturkey.com/c ... a-cennost/](http://www.samobrankamadeinturkey.com/celebnye-svojstva-pekmezapitatelnaya-cennost/).
фруктовый сок, вываренный по особой технологии, видел из шелковицы(тута).

Бекмез из винограда больше делают, а из тутовника называют в основном - дошаб.

Летом была в Баку и мне посоветовали сходить в ресторан "Firuze". он находится на площади фонтанов в самом центре, на ТрипАдвайзоре он был на 1 месте по рейтингу, сходите-не пожалеете, настоящий гастрономический рай и пожалуй лучшее знакомство с кухней Азербайджана, приводящее впоследствии к Любви))). Очень колоритное местечко, я заказала кучу блюд и десерт, без алкоголя - чек вышел на 26 манат, в то время это где-то 900 рублей  . Сказать, что я была в восторге от всего и даже от чека - ничего не сказать! Учитывая цены на подобные заведения Москоу сити...Особенно могу рекомендовать тамошнюю долму, вкус на языке до сих пор, настолько свежие листья и с особенным ароматом, в Москве такого ни в одном ресторане не нашла, все из маринованных листьев, что отражается на вкусе!

***Про покушать:***
Завтрак у нас был в отеле. Два раза ужинали в ресторанах.
Один раз в уже не раз упомянутой на этом сайте Фирюзе (Firuze). Очень понравилось.

Второй раз в Fisincan (тоже у Площади фонтанов). Было вкусно. Единственное впечатление подпортило то, что не работал мангал (а мы собирались поесть шашлыка), не было осетрины (ее тоже собирались попробовать) и даже долмы (в виноградных листьях) тоже почему-то не оказалось в тот день.

Относительно ресторанов:
1) В Фирюзе: 4 кутаба (не помню с чем, 2 с зеленью+2 с сыром что ли), порция долмы, порцию люля (с бараниной) и еще закуска была (из баклажан с помидорами), 2 бакала вина. Итого 33 маната (из них 10 - за вино).
2) в Fisincan: 5 кутабов с зеленью (3,5 маната), садж "Ассорти" (8 манат), сырдак из баклажана (5 манат), бутылка грузинского вина. Итого 45 манат. (  здесь сфоткала меню, поэтому так точно все помню)
Относительно фастфуда: один раз только покупали шаурму (2 маната) и люля (тоже около 2 манатов).
Один раз зашли в Макдак (в Баку нет Биктейсти  ): Капучино -2,5, бигмак -3,95, 9 макнагетсов -5,10, фри -2,6, молочный коктейль-2,7 (тоже чек сфоткала)

***Ну, а теперь о поездке.***
В аэропорту по прилету я сразу поменяла деньги, но не в терминале (он берет комиссию), а в окошечке с сотрудником. За 2000р. мне дали 67,50 манат. (Курс даже выгоднее, чем потом в магазине посчитали, там 1000р. принимали как 27 манат)
На всякий случай тут же в аэропорту я решила узнать, поменяют ли мне турецкие лиры (осталось немного с последней докризисной поездки), и мне поменяли! За 15 лир дали 7,50 манат.
К слову, в нескольких банках в городе, куда мы позже заходили, рубли не принимали вообще! Так что аэропорт, вопреки всеобщему мнению, для нас оказался самой выгодной точкой обмена валюты.
Конечно, я была бы не я, если б не составила маршрут на все наши 2,5 дня! И составляла с учетом того, что еду с мамой, то есть темп предполагался небыстрый, умеренно-спокойный, с перерывами на обед и ужин.
Вот карты наших планируемых маршрутов:
**День первый (а точнее, вторая половина дня), 23 февраля:**
вариант 1: от станции "28 мая", куда привозит автобус из аэропорта, пойти пешком по улице Физули, через парк Физули, там сесть на автобус и проехать 2 остановки до парка Низами (почему-то на карте он обозначен как "Сабунчи") (предполагалось, что мы сразу в аэропорту купим проездной), оттуда мимо музея Низами Гянджави (с его внешним осмотром) пройти в отель (на карте у него еще старое название - "Balion", а сейчас он называется "City Center"; дальше заселяемся и идем ужинать в "Фирузу", после чего небольшая вечерняя прогулка по площади Фонтанов к Армянской церкви, и потом обратно в отель, отдыхать.

вариант 2: от "28 мая"на метро едем 1 остановку до "Сахиль", оттуда пешком в отель, заселяемся, идем ужинать в "Фирузу", а потом основательно гуляем: Низами парк, музей Низами Гянджави, площадь Фонтанов, Армянская церковь, пешеходная улица Низами с внешним осмотром Азербайджанского Государственного Русского Драматического театра, Театра Молодого Зрителя и самое главное - Азербайджанского Театра Оперы и Балета. После чего по этой же улице возвращаемся к площади Фонтанов и по другой ее стороне идем в отель

**День второй (24 февраля)**
Из отеля по внутренним улицам квартала идем к Гоша Гала (это большие ворота в Старый Город), заходим в Старый Город, поворачиваем направо, по пути посещаем место "Цигель-Цигель Ай-лю-лю!" и по правой стороне, вдоль городской стены, идем в сторону Дворца Ширваншахов. После посещения Дворца выходим за пределы Старого города в районе метро "Ичери Шехер" и идем по улицам: Истиглалият, которую считают самой красивой улицей, сравнимой с Европой (с осмотром Филармонии), Ниязи и Шовкат Алакбарова до фуникулера

Затем поднимаемся на фуникулере, осматриваем Пламенные башни, идем в Нагорный парк, затем в обратную сторону - к телебашне, а оттуда - на аллею Шахидов и смотровую площадку, после чего возвращаемся к фуникулеру, и если попадаем на перерыв (с 13 до 14), спускаемся вниз пешком, петляя и посещая парк Шалале, в конечном итоге оказываясь на площади перед фуникулером

От фуникулера идем в музей ковра, затем по Маленькой Венеции возвращаемся к Старому Городу, заходим в него, ищем место "Чьорт побьери" (кстати, на карте флажок стоит не там, правильное место обозначено как "28 Boyuk Qala") и дальше мимо V. Mustafazadeh house-museum и мечети Cuma подходим к Девичьей Башне (Гыз Галасы, Qiz Qualasi), по возможности поднимаемся на нее (точнее, я поднимаюсь, мама на такие объекты не забирается), после чего идем ужинать в "Мангал" или "Тандыр" и потом через площадь Фонтанов - в отель

И если кому важно, Мастерская художника Али Шамси тоже на гугл-карте совсем не там находится! Она совсем не рядом с мечетью Mosque Cuma! Она вообще не в центре старого города! Она где-то рядом со стеной, недалеко от ресторана "Тандыр", примерно тут:
[https://www.google.ru/maps/place/%22Qed ... 49.8338268](https://www.google.ru/maps/place/%22Qedimi.ev%22%2Brestoran/%4040.3677869%2C49.8337841%2C19z/data%3D%214m5%213m4%211s0x0%3A0xb85cc681bea15320%218m2%213d40.3677287%214d49.8338268)
**День третий (25 февраля)**
Из отеля идем к Фонтану "Белые лилии", затем переходим к Кукольному театру (очень красивое здание по фоткам), затем по набережной (Приморскому бульвару) гуляем до Дома Правительства, обходим его, и уже по улице Uzeyir Hajibeyov идем обратно, заходим в панорамный ресторан отеля "Хилтон", после чего идем в парк Сахиль, подходим ***при дневном свете*** к Театру Оперы и Балета и оттуда возвращаемся в отель.

И если после этой прогулки останется время, то можно съездить в Сураханы, путь прост, а пребывание там не очень длительно, только посмотреть Храм Огнепоклонников.
Но, к сожалению, мы и из этого не всё успели. Очень много останавливались, "зависали" около чего-то, да и шли медленно. Я-то думала, что на третий день после обеда мы уже будем свободны и не будем знать, чем себя занять, но вышло все иначе.

И решили попить чаю в каком-нибудь кафе. Тут я вспомнила, что туристы часто упоминают кафе "ARAZ". Правда, отзывы о нем полярные были. Но я решила попробовать. Мы стали его искать, оказалось, что оно немного дальше, не на краю площади, а немного за ней. Нашли. Все прозрачное, с виду стекляшка, а на самом деле там даже не стекло, а какой-то гибкий полупрозрачный материал, типа толстого полиэтилена.
Нам там все-таки не понравилось. Меню принесли быстро, а вот заказ несли частями и долго, хотя зал был пустой. Официант все время куда-то пропадал, и по каждому вопросу приходилось его ждать. По коктейлям подсказать ничего не мог. Чай принес - какое-то сено. Мы заказали мороженое (1 порция - 3 шарика, поэтому взяли на двоих), я выбрала шоколадное, оно у них на витрине было очень симпатичное. А когда его принесли, я сразу поняла, что это другое мороженое. Цвет другой абсолютно, а вкус какой-то залежалый. Этот вкус мне вспомнился из детства, когда покупаешь брикет, а у него в складках обертки остатки мороженого, вот оно и имело такой "старый" привкус. Я даже не смогла его доесть, совсем противное. Потом я решила заказать "Маргариту", тоже оказалась редкостная дрянь, сивуха какая-то, пить вообще невозможно, хоть и выглядит на фото приемлемо.

В общем, заплатили мы за это безобразие 11 манат! Хорошо, хоть карту они приняли!
Самое удивительное, что это кафе и ресторан "Фируза" - одна сеть! (я это поняла по влажным салфеткам, которые выдавали в "Фирузе": на одной стороне пачки было написано "Фируза", а на другой - "Араз")

Изначально я хотела от Девичьей Башни пройти, завершив круг, к воротам Гоша Гала. Но отсюда снова идти обратно уже не хотелось. И я предложила маме опять выйти в Парк Филармонии и прогуляться по нему, а затем и по улице Истиклялиат, до Гоша Гала, снаружи городской стены. И мы пошли.
Ночная подсветка - это просто нет слов! Баку и так красив, а в подсветке он просто сказочен!
Здания фонда Гейдара Алиева и Правительственного учреждения SOCAR – надо пройтись, очень красиво

Тут я обращаю внимание, что у дверей стоит девушка. Решив, что она ждет место, я подошла и спросила напрямую, так ли это. Она улыбнулась и сказала, что нет, она ждет заказ на вынос. Но мы можем зайти, места есть. Или пойти в соседний ресторанчик "Бута", там тоже вкусно.
Мы заходим, но мест не видим. Покрутив головой, мы уже собираемся выйти, и тут выходит одна пара и официант тут же показывает нам на этот столик, моментально прибирает его и вот мы уже сидим! Я внутренне ликую! Мама снимает интерьер: Делаем заказ, я спрашиваю, есть ли у них вино "Мядрясяли", или "Маралгель", или "Шагдаг", или "Савалан" (это все рекомендованные вина). И тут первое разочарование: у них ВООБЩЕ нет вина! НИКАКОГО! Только безалкогольные напитки!
Разочарование №2: тут не принимают карты. А манат у нас мало! Спросили про другую валюту. Рубли тоже не принимают. Принимают доллары. Нам бы встать и уйти, но нет. Доллары у нас есть. Заказываем гранатовый сок. Очень вкусный! И такой ядреный! Даже немного на вино похож, терпкий очень.
Ладно, приносят наш заказ: 2 порции шашлыка (хотели взять одну на двоих, но официант сказал, что порции небольшие, на двоих мало будет), свежие помидоры, и салат "Мангал" из овощей, приготовленных на мангале. А также густой соус из граната, чем-то даже похожий на острое варенье. Вот он нам так понравился, что мы решили купить домой такой же!

Мы спустились в супермаркет "BAZAR STORE" (эх, по слову "базар" мы думали, что это рынок!). Искали мы конкретно вино и сумах (вещь! zima, мы оценили в ресторане эту прелесть и, конечно, хотели домой такую же!), но, как обычно бывает в больших магазинах, накупили еще кучу всего. Видели черешневое варенье - в разы дешевле, чем мы купили в Ичери Шехер. Обидно, но что поделаешь? Вина (красного) я купила 3 бутылки: полусладкое "Чинар" (4,43 маната), полусухое "7 красавиц" (6,29) и сухое "Савалан" (17,90).

Кстати, про "Савалан" в винном магазине продавец сказал, что лучшим считается вино последних лет, то есть более молодое. Странно, я думала, наоборот - ценится более выдержанное. Я взяла в супермаркете вино 2013 года (цена, кстати, такая же, как в том магазине).
Мама взяла розовое вино GENCE SERAB (9.35). Сумаха мы взяли несколько, уж очень понравился. Еще я взяла колбасу, она подкупила меня своей мягкостью. Я думала, что она копченая, а мягкая - потому что очень свежая. Но она оказалась совсем не такая, как я ожидала. Немного сладковатая. В чеке называется SAB HALAL. Палка получилась 7,57 манат. Видели много продуктов, которые и у нас продаются, например, "Активиа", "Альпен Голд", сыры разные, ну и другое.
А потом мы зависли в отделе сладостей. Уйти было невозможно!

#### 4. Старый город Ичери Шехер

Самый древний жилой квартал Баку, который окружен неплохо сохранившимися крепостными стенами. На этой территории люди проживали еще со времен бронзового века. Даже сейчас в домах, многим из которых сотни и тысячи лет, проживают люди. Посреди каменных улочек Ичери Шехера время как будто остановило свой ход – здесь можно полностью прочувствовать атмосферу и колорит страны.

#### 5. Дворец Ширваншахов

Представляет собой дворцовый ансамбль XV века, где проживали правители Ширвана. При возведении большинства построек использовался апшеронский известняк, который со временем приобрел красивый золотисто-ореховый оттенок. На территории комплекса располагается царская усыпальница, дворцовая мечеть, дворик Диван-ханэ, мавзолей ученого Сейида Яхья Бакуви.



#### 6. Дворец шекинских ханов

Красивое двухэтажное здание с богатым внутренним и внешним убранством. В XVIII веке был построен как резиденция Гусейн-хана Муштада. На фасаде дворца красуются великолепно выполненные сцены охоты и войны в обрамлении замысловатых растительных и геометрических орнаментов. Витражи, состоящие из нескольких тысяч кусочков стекла, украшены ажурными решетками из камня.

#### 7. Караван-сарай в Шеки

Постоялый двор, находящийся на одном из отрезков Великого шелкового пути. Место остановки и отдыха купцов, рабовладельцев, гонцов, путников, которые на протяжении столетий задерживались здесь, чтобы набраться сил для дальнейшего путешествия. Сейчас часть караван-сарая отдана под отель, а в другой части действует музей. Стены сооружения возведены из прочного и толстого камня, большие арочные ворота, служившие входом, в случае опасности наглухо закрывались и обеспечивали убежище находящимся внутри людям.

#### 8. Монастырь Гандзасар

Армянский христианский монастырь в Нагорном Карабахе. Название свое получил от горы Гандзасар. На территории монастыря туристы отмечают особенную атмосферу, как будто оторванность от окружающей действительности. Это тихое спокойное место с древней архитектурой, таинственными письменами и странными рисунками на стенах. Здесь находятся гробницы правителей Хаченского княжества и епископов.



#### 9. Мечеть Биби-Эйбат

Значимый памятник исламской архитектуры на берегу Бакинской бухты. Мечеть была построена в XIII столетии. Процветая и развиваясь, просуществовала VII веков, а в 1936 году была взорвана по приказу пришедших к власти советских функционеров. В 1994 году Гейдар Алиев издал указ о восстановлении мечети на прежнем месте. Новое здание строили до 2008 года, так как пытались повторить формы и очертания старой мечети, воссоздать интерьер по фотографиям.

#### 10. Мечеть Тезепир

Бакинская мечеть, построенная в начале XX века. Она избежала участи быть разрушенной при советской власти, долго функционировала как склад и амбар, но после 1943 г. опять стала мечетью. В отделке здания использовалось золото, внутренние узоры и надписи выполнены в стиле школы азербайджанской живописи. Купола храма сделаны из мрамора.

#### 11. Индийский храм огнепоклонников Атешгях

Достаточно экзотическая для Азербайджана достопримечательность. Храм был возведен в XVIII веке силами индуистской общины, представители которой называли себя сикхами. Здание было построено на месте древнего зороастрийского святилища, где до принятия ислама поклонялись огню и совершали мистические ритуалы. Последние представители зороастризма ушли в Индию, но их потомки вернулись через века и возвели новое святилище — Храм огнепоклонников Атешгях.

#### 12. Дворец Мухтарова

Здание в венецианском стиле, возведенное на средства нефтяного промышленника и миллионера начала двадцатого столетия Муртузы Мухтарова. После свадебной поездки по Европе его жена была сильно впечатлена европейской архитектурой, особенно летящими венецианскими палаццо. Мухтаров решил построить для любимой супруги дворец на европейский манер, для чего нанял архитектора Плошко.

#### 13. Музей азербайджанского ковра

## ****Хыналыг****

На высоте 2000 метров над уровнем моря среди волнистых склонов Главного Кавказского хребта притаилось самое старое поселение Азербайджана Хыналыг. Долгое время оно было отрезано от цивилизации, оберегаемое труднопроходимыми горными грядами, поэтому смогло сохранить уникальные традиции, обычаи и язык, который не используется более нигде в мире. 10 лет назад к горному селу была проложена асфальтированная дорога, и теперь каждый желающий может своими глазами увидеть уникальные дома в несколько этажей, мечети, гробницы, выстроенные на скалах и в пещерах, а также работу местных рукодельниц — вытканные ковры, вышивки, тюфяки, подушки.

## ****Шеки****

Приезжая в Шеки, не забудьте прикупить у местных ювелиров или мастеров по гравировке памятный сувенир. Шеки издавна славился как город ремесленников и торговли. Поэтому здесь, как нигде в другом месте, уделяли большое значение строительству караван-сараев. До наших дней дошли два наиболее крупных — Верхний и Нижний, площадью в несколько тысяч квадратных метров. Среди других достопримечательностей Шеки — мечети и дворцы, средневековые бани и минареты, крепости и мавзолеи на фоне живописных предгорий Кавказа.

## ****Дворец шекинских ханов****

Над городом Шеки возвышается потрясающей красоты дворец шекинских ханов, ранее служивших их резиденцией. Сейчас в здании дворца располагается музей. В его интерьерах ничего не меняли, чтобы посетители смогли оценить всё величие ханских залов и покоев, внутренней богатой отделки. Снаружи сооружение представляет собой образец персидской архитектуры, окружённый крепостными стенами. Когда-то перед дворцом был разбит чудесный сад, от которого ныне остались только две гигантские чинары, словно охраняющие вход в бывшую резиденцию шекинских правителей.

## ****Природный вечный огонь Янардаг****

Любителей живого пламени в поселении Мехеммеди ждёт увлекательное представление вечно горящей горы Янардаг. Особенно красиво зрелище смотрится в ночное время, когда языки пламени, образованные вырывающимся из-под земли природным газом, исполняют свои замысловатые жаркие танцы. Огонь подымается над землей на расстояние до одного метра и охватывает весь холм шириной около 10 метров. Вокруг него даже установлены скамейки для тех, кто хочет сполна насладиться огненным шоу.

## ****Гьянджа****

Зажатый между горными грядами Малого Кавказа и полноводной рекой Гьянджачай, город Гьянджа славился выгодным расположением на пересечении торговых караванов. Это и шло ему на пользу в экономическом плане, и одновременно вредило — часто город превращался в арену битв между народами-завоевателями. Многие из древних памятников Гьянджи были уничтожены, но уничтожить духовную красоту никому из врагов оказалось не под силу. Город известен как родина многих персидских поэтов, историков, деятелей культуры.

## ****Храм поклонников огня Атешгях****

В 30 километрах от центра Баку находится зороастрийский храм огнепоклонников Атешгях. Его уникальность заключалась в природном феномене горящего газа, вырывавшегося прямо из недр земли. Один из таких газовых колодцев находился прямо во дворе храма, и огонь из него бил непрерывно. В наше время святыня уже не является местом поклонения и открыта для посещения туристами. Настоящие огни исчезли из земных недр, но успешно заменяются искусственными — зрелище впечатляющее и завораживающее.

## ****Нафталан****

 «Родник чёрного золота — вот ключ к исцелению», — таков девиз здравниц Нафталана, использующего в лечебных целях особый вид нефти тёмно-коричневого цвета. Ещё в 12 веке она пользовалась бешеной популярностью на Ближнем Востоке. Большой скачок в развитии бальнеологического туризма пришёлся на времена Советского союза, а затем — на начало 21 века. В городе много современных отелей, здравниц, спа-центров, построенных совсем недавно. Курорт Нафталан специализируется на болезнях опорно-двигательного аппарата и кожных покровов.

## ****Грязевые вулканы горы Дашгиль****

Всего в часе езды от Баку находится одно из удивительных природных явлений Азербайджана — грязевые вулканы. Потоки грязи вырываются из-под земли, стекают по склонам горы Дашгиль и застывают, наслаиваясь слой за слоем. Извержения маленьких вулканов происходят каждые 10-15 минут. Самые крупные из них достигают 15 метров в высоту и извергаются реже. В дождливую погоду здесь делать нечего, так как размокшая грязь не позволит близко подъехать и подойти к грязевым холмам. Но даже и в сухие жаркие дни стоит заранее позаботиться о подходящей обуви, так как есть большая вероятность измазаться в грязи.

**8. Горящий источник "Yanar Bulağ", Астара (Astara)**

Две стихии — огонь и вода — не часто идут рука об руку, но в данном случае это именно так. И выглядит просто удивительно!
Огненный источник "Yanar Bulağ" (что буквально переводится "Горящий фонтан"), расположенный недалеко от города Астара на юге Азербайджана, является необычным источником, который невероятным образом сочетает в себе огонь и воду.
Феномен объясняется достаточно просто. Вода поступает из металлической вертикальной трубы внутри небольшого обычного павильона. Но как только поднести к воде зажигалку или другой источник огня, жидкость воспламеняется. Это уникальное и забавное свойство воды объясняется невероятно высоким содержанием в ней метана.
Несмотря на содержащийся в воде метан, местные жители говорят, что она имеет целебные свойства. За этой водой приезжают жители со всего региона, а для туристов стало почти ритуалом выпить глоток воды из горящего источника, пока горит огонь.
**7. Дом из бутылок в Гяндже (Ganja)**

Этот дом полностью построен из тысяч стеклянных бутылок. В нём, правда, никто не живёт, но это стоит увидеть!
Люди проявляют свою любовь разными способами. И коллекционирование является одним из них. А коллекционирование в сочетании со строительством встречается довольно редко. В данном случае эти два увлечения пересеклись, и результат впечатляет!
Дом из бутылок является частной резиденцией: чтобы его посмотреть, не требуется оплата, но также и нет часов посещения и организованных экскурсий. Впрочем, это не останавливает многочисленных посетителей, желающих взглянуть на уникальное сочетание инженерной мысли и творчества!
**3. Музыкальный камень Гобустана**

Резонирующий камень, "играющий" с доисторических времён.
Это больше похоже на каменный барабан, чем на любой другой музыкальный инструмент, но у него, говорят, совершенно волшебный звук.
Национальный парк Гобустан можно смело назвать потусторонним местом. Помимо многочисленных грязевых вулканов, на его территории можно увидеть причудливые скальные образования, доисторические наскальные рисунки и огромный музыкальный камень под названием Гавалдаш (Qavaldaş).
Двухметровый камень резонирует необычным бубноподобным звуком, если по нему ударить мелким камнем. Причём, его тембр меняется в зависимости от времени года.
Звуки рождаются благодаря пустоте и пористости раковин ракушечного известняка, из которого состоит Музыкальный камень Гавалдаш, которые можно услышать на расстоянии 2-3 километров.

**2. Ресторан в самолёте Ту-134B, Губа (Quba)**

Нет, это не место падения самолёта — это невероятный ресторан и богатая фантазия в одном!
Этот уникальный ресторан, сделанный из корпуса самолёта Ту-134В, находится на вершине холма, благодаря чему посетителям открывается [вид](http://www.bugaga.ru/interesting/1146752415-top-10-strannye-i-neobychnye-dostoprimechatelnosti-kitaya.html) на город.
**1. Гора Янардаг (Yanar Dağ)**
Эта гора, название которой переводится как "горящая гора", охвачена пламенем в течение уже тысяч лет, и всё ещё продолжает гореть. Неудивительно, что это впечатляет и пугает людей, приезжающих увидеть её воочию.
Янардаг называют природным вечным огнём. Известняковый холм, расположенный на Апшеронском полуострове, охвачен пламенем метровой высоты шириной примерно 10 метров. Это одно из нескольких подобных природных мест, большинство которых находится в Азербайджане.
Природное явление объясняется сжиганием горючего природного газа, которым богато крупное месторождение под полуостровом.
В тёмное время суток пылающая гора представляет собой уникальное зрелище!

**Лейла Мурад, "Москва-Баку"**

Если вы уже были в Гобустане и на Девичьей башне и не знаете, как провести свой досуг, то вам пора отправиться по самым необычным местам Азербайджана. Здесь редко встретишь туристов, а найти точные координаты места помогут не путеводители, а местные жители. **«Москва-Баку»** предлагает вам десять самых необычных и удивительных мест Азербайджана, после которых вы увидите страну совсем в другом свете.
**1. Село Джек**
Джек. Это вовсе не имя американца из Техаса, а название малочисленной этнической группы и одноименного села в Азербайджане. Поселение находится высоко в горах в Губинском районе, а живущие здесь люди говорят на местном, джекском языке. В селе осталось всего 350 человек и потому сегодня джекский язык относится к вымирающим языкам. В селе есть школа (до 4 класса) и мечеть, построенная в VIII веке. В селе можно познакомиться с бытом этого древнего народа, попробовать необычную, кавказскую кухню, а еще посидеть с агсакалами на скамейке, послушать их необычный язык.
**2. Янардаг**
В поселке Мехеммедли на Апшеронском полуострове можно увидеть настоящую горящую гору. На азербайджанском языке она звучит как Янардаг (янар – горящая, даг - гора). Местные жители уверяют, что природный газ на склоне холма горит с древнейших времен. К вечеру тут не протолкнуться: люди занимают места на скамейке и зачаровано смотрят на высокие языки пламени, простирающиеся над холмом. Кстати, с 2007 года Янардаг объявлен заповедником и находится под защитой государства.
**3. Озеро Масазыр**
Озеро Масазыр является одним из восьми розовых озер мира. Озеро отличается повышенным содержанием соли в воде, и поэтому ни одна живность в нем не водится. Если раньше здесь местные жители кустарными способами добывали соль, то теперь на берегу озера построен современный завод по производству соли. А розовый цвет озеру придают соли железа. Самое лучшее время – это утро, когда солнце поднимается над озером и озаряет его своими лучами. В это время поверхность воды постепенно меняется от нежно розового до багрового цвета.

**8. Асхаби-Кахф**
Это место в Нахчыване упомянуто в Коране, в 18-й суре «Кахф». Бог спас семерых праведников от преследования, укрыв их в пещере. Юноши, выбившись из сил, уснули. Им казалось, что прошла всего одна ночь, а на самом деле они проспали 309 лет. И все это время их охраняла собака. В нахчыванской пещере Асхаби- Кахф в стены словно вдавлены семь фигур. Каждое в отдельности образование чем-то напоминает внутреннюю конфигурацию саркофагов древних египтян. А недавно археологи обнаружили у входа скелет собаки. Теперь это место святилище, куда приезжают паломники из дальних стран. Местные жители верят, что именно здесь Гильгамеш в поисках секрета бессмертия встретился с Ноем, и если рассказать пещере Асхаби- Кахф о своем заветном желании, то она непременно поможет.
**10. Гейгель**
Гейгель - это великая тайна Азербайджана, увидеть его это мечта любого азербайджанца. Попасть сюда весьма непросто, это невероятно красивое озеро закрыто от посторонних глаз и сегодня находится под охраной государства на территории Гейгельского заповедника. Горное озеро Гейгель образовалось в результате разрушительного землетрясения, произошедшего в 12 веке. Если вам удалось все-таки получить спецпропуск в заповедник (а это бывает крайне редко), то обязательно посмотрите и другие озера - Маралгель, Гарагель, Зелигель и Аггель.


#### 8. Мечеть Тезепир

Храм начала XX века, возведенный по проекту З. Ахмедбекова на средства местной меценатки Н. Ашурбековой. После 1917 года мечеть была закрыта, и вплоть до 1943 года здание использовалось не по назначению. Ему удалось избежать печальной участи мечети Биби-Эйбат. Надписи на внешнем фасаде здания выполнены из золота, для изготовления оконных проемов и дверей использовалось ценное красное дерево.



#### 9. Джума-мечеть

Мечеть расположена в пределах исторического квартала Ичери-шехер. Некоторые исследователи считают, что в доисламскую эпоху на месте храма находилось языческое святилище огня. Первое здание было возведено в начале XIV века. После его разрушения в XVII веке мечеть была воздвигнута заново. Второе здание просуществовало до XX века, затем его уничтожил пожар. До нас дошло сооружение начала XX столетия.

#### 10. Мечеть Гейдара

Современный храм, выстроенный в 2012-14 гг. по указу президента И. Алиева. Его открытие состоялось в 2015 году. Глава Азербайджана пожелал, чтобы мечеть была названа в честь его отца Гейдара Алиева – харизматичного и почитаемого лидера, который внес неоценимый вклад в развитие государственности и национального самосознания. Здание выстроено в традиционном ширвано-апшеронском стиле.

#### 11. Музей азербайджанского ковра

#### 15. Музей современного искусства

В галерее собраны работы мастеров, творивших в XX-XXI вв. Здесь выставляется порядка 800 полотен, а также множество фотографий, скульптур и различных инсталляций. Музей дает прекрасную возможность ознакомиться с работами современных азербайджанских художников – Э. Шахтахтинской, О. Эльдарова, С. Бахлулзаде, Т. Салахова и многих других. Также здесь есть отдел с работами западноевропейских мастеров.

#### 16. Бакинский музей миниатюрных книг

### Еда и напитки

Как известно, жители Востока всегда славились культурой питания, еды и напитков. Обусловлено это природными особенностями: богатые земли поставляли в обилии фрукты, овощи и продукцию для виноделия, пивоварения и прочих промышленных и сельскохозяйственных отраслей. В пользу развития культуры пищи также свидетельствует и невероятное гостеприимство местных жителей. А какое гостеприимство без званого ужина, на котором гостю предлагают лучшие блюда и напитки местной кухни?! Вот и в Азербайджане есть несколько специализаций, которые вполне можно считать сувенирами: не всю еду получится привезти домой, но некоторые продукты и напитки определенно заслуживают быть взятыми. А вот то, что не получится привезти, обязательно следует попробовать на месте.
Как и многие горные регионы Кавказа, Азербайджан долгое время был знаменитым центром виноделия. Начиная с XVIII века, тут активно развивалось винодельческое ремесло, строились фабрики и выращивались виноградники. Погода и климат способствовали активному процветанию дела: вина из Азербайджана расходились по всей Российской империи, а позже – по всему СССР. Они поставлялись и за рубеж, где им отдавали должное европейские ценители. Сейчас азербайджанская продукция виноделия тоже поставляется во все страны СНГ, но в очень малых количествах, да и в самой стране вин не так много. А связано это все с политикой борьбы с пьянством в Советском Союзе при Горбачеве.
В 1980-х гг. почти все виноградники, богатство Азербайджана, были под корень вырублены. До сегодняшнего дня страна не может восстановить хотя бы половину тех запасов, а поэтому и объемы производства винной продукции резко снизились. Но отсюда все же можно привезти в подарок сувенирные варианты качественных национальных вин: "Афсана" (полусухое), "Севгилим" (полусладкое), Шемаханский кагор (отличается ликерным вкусом). Стоит отметить вина Шемаха отдельно, многие из них создаются специально для туристов, а потому упаковываются в эксклюзивные графины и обертки.
Отличным дополнением к приобретенным сосудам для чая будет и что-нибудь сладкое. Азербайджан известен своими национальными сладостями, но многие из них популярны и в других восточных регионах. Так, пахлава, рахат-лукум, парварда – все это можно найти и в соседних странах. А вот национальное азербайджанское варенье – аутентичная сладость, которую испокон веков местные жители употребляют с чаем – действительно оригинальный сувенир.
Множество видов варенья популярны в этой стране, наиболее интересные по вкусовым качествам – из айвы, клубники, шелковицы, ореха и даже ананаса (стало популярным в последние годы). Но самым традиционным и необычным остается варенье из белой черешни – именно его и покупают туристы, потому что подобного по качеству и вкусу в других странах просто не найти. А уж в сочетании с чаем в национальных бокалах оно однозначно будет кстати!
Где купить?
- вина можно найти в официальных магазинах от винодельческих предприятий. Покупая продукцию виноделия в таких местах, можно быть уверенным в ее качестве, кроме того, подарочные упаковки и коллекционные графины также встречаются гораздо чаще в официальных магазинах. Но можно купить вино и в обычных магазинах или супермаркетах.
- варенье продается также в обычных продуктовых магазинах, маркетах и супермаркетах. Популярностью пользуется крупная сеть "БазарСторе", представительства которой можно найти во всех крупных городах Азербайджана. В таких местах варенье продается плотно упакованным, так что о сохранности продукта можно не беспокоиться. В Баку магазины несложно отыскать по адресам: ул. Сулейманова 122, ул. Сараева, 22А и пр.
- продукты и напитки можно купить на многочисленных рынках Баку или других городов. Там цена будет несколько ниже, особенно на продукты и вина домашнего производства, но нет уверенности в качестве. Всегда есть риск приобрести некачественную наливку или просроченное варенье, так что лучше покупать их в крупных магазинах.

### Алкоголь

Большинство туристов любят привозить из путешествий местные алкогольные напитки. Поэтому рекомендуется **зайти в магазин в Баку и приобрести там вино**. По своему качеству оно даст фору многим итальянским и французским напиткам.

Какое же вино лучше всего брать? В основном, это: **полусладкое «Севгилим», полусухое «Афсана» и Шемахинский кагор**

### Сладости

Вы раздумываете над тем, что купить и привезти из Баку из продуктов, чего-то вкусного, чтобы это лакомство попробовали друзья и родственники? В таком случае, **берите варенье из белой черешни – не прогадаете**. К чаепитию оно подойдет как нельзя лучше.

Конечно, можно взять и другое варенье, но **из черешни – самое вкусное**. Этот продукт легко найти в местных супермаркетах или же на рынке. Домой вы довезете варенье без проблем, ведь оно всегда продается в плотно закрытых банках.

3. Варенье из белой черешни

Ну какое чаепитие без сладкого? В Азербайджане к чаю обязательно подают варенье: из айвы, ореха, шелковицы, клубники и даже ананаса. Но самое необычное – варенье из белой черешни.
На него-то и налегают туристы. Если вы уже купили набор армуды, купите и пару баночек варенья
для своих домашних. Проще всего это сделать в обычных продуктовых магазинах или
супермаркетах, например, сети «Базар Стор». Варенье продается в заводской упаковке, в плотно
запечатанных банках, так что не беспокойтесь – до дома вы довезете сувенир в целости и
сохранности.

## Азербайджанская кухня: что надо попробовать

октябрь 2012 | cheger

Донар - это своего рода шаурма, только она как правило не заворачивается, а просто вся начинка засовывается в хлеб (чурек или лаваш). Бывает бараний или говяжий донар, бараний намного вкуснее. Средняя цена - 50 рублей. Купить можно на каждом углу.

чурек - главная составляющая национальной кухни. В Хыналыге, который я скорее всего покажу вам последним, его едят постоянно, и чурек является основным блюдом. С утра его едят с молоком, на обед - с сыром, помидорами и луком, вечером - со сладким чаем.

Кутабы - это своеобразные пирожки из очень тонкого теста, начинкой которого является или мясо, или зелень (как правило, лук). Тоже сильно популярен на улицах по цене около 10-20 рублей за штуку.

Плов - конечно же, больше всего меня удивило в азербайджанском плове то, что рис не смешивается с мясом.

Лаваш

Хлеб, или, как его еще называют в Азербайджане, юха – главная еда у местного народа, и никакой стол без него не обходится. Лаваш – это круглая толстая лепешка из пресного теста. Казалось бы, всего лишь, но нет – этой лепешки в стране насчитывается около десяти видов. Покупать лаваш лучше не в Баку, а где-то на периферии. Остановитесь возле частного домика, возле которого семья готовит лаваш в специальной печи – тандыре. Добавьте на горячий кусочек хлеба козьего сыра и поглотите немедленно прямо на улице.

Чай

В провинциальных городках Азербайджана на каждом углу открыты чайные.  Для нас это непривычно, но для местных чай – не просто пятиминутное дело, а отдельная важная церемония.  Подают напиток, как и в других восточных странах,  в армудах – грушевидных маленьких стаканах. Гениальное приспособление, которое позволяет чаю медленнее остывать. К чаю обычно предлагают варенье, пахлаву или сахар. Только не кидайте сахар в стакан! Здесь его едят, обмакивая в чай. В России, кстати, тоже можно попробовать азербайджанский чай – он продается под брендом «Азерчай», и цена приемлемая – от 100 рублей за упаковку (не вздумайте покупать в пакетиках!).

Пахлава и другие сладости

Видели бы вы, как готовят пахлаву восточные мужчины! Слои выпекаются отдельно, а потом накладываются друг на друга, смазываются медом с тертыми орехами. В конце процесса этот тортик из сеточек повар декорирует узорами. В магазин сладостей зайти необходимо не только за пахлавой, но еще за халвой, пастилой и мятными конфетками. И, кстати, в городе Шеки находится кондитерский завод, поэтому там сладости самые свежие. И выбор огромный.

К чаю в Азербайджане выбирайте вкусную и натуральную прикуску – варенье. Дома мы его едим мало – в гостях у бабушки или с блинами на Масленицу. Здесь же варенье волшебное. Наверное, потому, что готовят его из непривычных для на нас фруктов – айвы и кизила. Описать сложно, нужно пробовать!

Пити

Горячее национальное блюдо из баранины, картофеля, гороха и чернослива. Вообще-то, это суп из бараньего жира, поэтому большинству русских переварить его будет непросто. Приготовить пити сложно, но еще сложнее процесс его употребления. Лакомство подается в горшочке, но есть вы из него не будете. Сначала нужно вылить бульон в отдельное блюдо, затем непременно покрошить в суп хлеб и только потом есть. В горшочке же осталось основное лакомство – его толкут, выкладывают на отдельную тарелку (третью для этого блюда!) и только тогда уже с удовольствием поглощают (омномном).

Садж

Вообще, садж – это чугунная сковорода с покатым дном. Само блюдо состоит из баранины, картофеля, баклажанов (ну куда в Азербайджане без баклажанов!), болгарского перца, помидоров и тонкого лаваша. Часто садж украшают зеленью – кинзой, базиликом, укропом или луком. Если честно, то блюдо больше походит на тарелку из овощей и мяса на гриле, но как оформлено! Единственное, что нужно учесть, – перец в садж добавляют очень острый. Попробовать блюдо в Баку советуем в колоритном ресторане Art Garden – там и атмосфера, и хорошая кухня.

Вино

Ну как в горах не выпить вина? Здесь оно и красное, и белое, и розовое, и… самодельное. В магазинах большой выбор азербайджанских вин, лучшие из которых – Savalan, «Семь красавиц», «Девичья башня», «Севгилим», Pinot Noir, Ivanovka,  Bayan Shira. Местные продают вино в пятилитровых бутылях,  трезвым никто не уедет!

Донер-кебаб

«Макдоналдс» в Азербайджане не нужен: чтобы перекусить, есть специальные шавермы, где гостям предлагают донер-кебаб. Это как «цезарь-ролл» или шаурма, только мясо (любое, кроме свинины) [предварительно хорошо подготавливают](http://www.sncmedia.ru/food/3-retsepta-shashlyka/) – томят, измельчают, жарят. Уже потом вместе с нашинкованными помидорами, огурцами, луком заворачивают в лаваш. Особенный вкус азербайджанскому донеру придают местные майонез и томатный соус, а также секретный букет специй, состав которого повара не раскрывают.

Кутаб

В ресторанах, пока вы ожидаете заказ, вам наверняка подадут нечто вроде чебурека. Он называется кутаб. Это тонкий пирожок в форме полумесяца, который готовится из пресного теста. Начинка чаще всего мясо или зелень. Лайфхак: перед употреблением приправьте кутаб сумахом (молотый барбарис) или катыком (нечто среднее между мацони, сметаной и простоквашей) – вкус будет пикантнее.

Азербайджанская кухня Если в Армении у нас были церкви и монастыри, а в Грузии вино, то в Азербайджане у нас еда. Еда, еда и еще раз еда. Баранина. Что готовят в Азербайджане и что тут надо кушать: Кюфта Бозбаш — бульон из баранины в котором плавает и тонет здоровая фрикаделька из баранины, а внутри нее чернослив. Есть так же картофель и горох Дограмадж — холодный суп на основе мацони с травами. Похож на холодник на кефире из Беларуси Турщи-каурма-плов— плов из баранины с кислыми фруктами типа алыча Коурма — тушенная баранина с овощами Садж — бывает разный, это котел с тушенной в соке баранины картошке с овощами Кебаб шиш кебаб — это шашлыки по нашему. То есть мясо кусочками на шампуре Люля-Кебаб это мясной шарш с курдюком и травами на шампуре Вообщем не забалуешь. После поездки в Азербайджан надо усиленно заниматься спортом чтобы согнать набранные килограммы. В большинстве ресторанов в котором мы сейчас сидим нет меню. Вам говорят что есть — то и заказываете. Так же в этих ресторанах нет счета — стоимость вашего обеда вам огласят смотря в небо и ковыряя в носу. Но я думаю если и обманут — то не намного. В городе поесть в ресторане будет дороже. Итак, наш обед из кучи закусок, кюфты шашлыка, люля-кебаб, водки и вина стоил нам 60 манат на троих. Водитель с нами есть отказался и пил чай. Кстати, хорошая традиция для начала перед едой подать чай. Подают его с варением из черешни и мои сладкоежки — Икринка и Олег смахивали миску за раз Черная икра в Баку Не могу сказать, что в детстве я ел черную икру ложками — мои родители не могли позволить такой роскоши своим детям. Но тем не менее пробовал. Да, было такое время когда черная икра свободно продавалась в магазине на вес по цене 50 рублей за кило. А вот молодое поколение черную икру в основной своей массе не пробовало, поэтому чтобы дать возможность Икринке воплотить мечту детства в жизнь — попробовать черную икру полученную в диких условиях (черная икра во Франции или Бельгии не в счет — она не дикая), мы поехали на базар. Это было на второй день нашего пребывания в Баку. Рынки находятся ближе к окраине. Икру продают из под полы, так как в Азербайджане так же как и в России запретили вылов осетровых. Продают браконьеры. Цена такова: баночка 50г зернистой белужьей стоит 130 евро, осетровой — 100 евро. Если брать оптом, то за кг цена в районе 1000 евро Один раз живем! Дайте… одну баночку Странно, но рыбы горячего копчения нет — ни осетрины, ни белуги. Только балык голодного копчения, а я страсть как не люблю холодное. Приехав в отель мы торжественно съели баночку икры на троих, даже не поморщившись и даже не заметив как это произошло. Что пьют в Азербайджане Мужчины пьют водку. Да да, несмотря на то что Азербайджан государство мусульманское, оно все же светское (советское) государство: женщины тут ходят с открытой головой и в мини-юбках, на улицах к девушкам не пристают и все как в обычных городах с христианской ориентацией. Итак вы поняли — мужчины пьют водку и это правильно: горячая баранина для правильного усвоения в желудке должна быть сдобрена граммами стами водки. Еще пьют соки. Но я ужаснулся — страна где целые районы выращивают гранаты имеет в меню свежевыжатый гранатовый сок по цене за литр 35 евро! Поэтому пьют компоты из алычи или чай. Реже пьют пиво и совсем редко — вино, потому что вино в Азербайджане — дрянь. Пиво кстати — тоже дрянь. Поэтому рекомендую пить водку с чаем, а сверху гранатовый сок или компот. Если моя статья помогла попробовать черную икру в Баку — делитесь ссылками на нее в соцсетях с хэштэгом #Бакучернаяикра. Если не помогла — проходите мимо
4. А это блюдо, к которому идеально подходит выражение "пальчики оближешь", как в прямом, так и в переносном смысле. Знаменитые кутабы.
Вроде бы простое блюдо - тончайший пирожок в форме полумесяца с начинкой, но просто безумно вкусное.
Начинкой может быть как мясо, так и различные виды сыра, тыква и даже зерна граната. Но особенно вкусные кутабы с начинкой из свежей зелени.

3. Вы знаете, что такое нано-пельмени?
Их давным-давно придумали в Азербайджане и называются они дюшпере.
Подают и едят их не так, как мы привыкли с традиционными русскими, а с бульоном.
Сам бульон варится заранее из бараньих костей, а уже когда он готов, в нем варят дюшпере.
Сами дюшпере представляют из себя крохотные пельмени из бараньей мякоти и стандартного пресного теста. Правильные дюшпере должны быть настолько маленькими, что в уже отваренном виде в ложку их помещается от 12 до 20 штук!

амое распространенное блюдо азербайджанской кухни - чай. Его пьют везде, он как связующее звено на любых переговорах и встречах, его первым делом предлагают гостям.
Признаюсь честно - никогда в жизни я не выпивал в день столько чая, как в Азербайджане!

Отдельная история - овощи и сыры в Азербайджане.
Благодаря солнцу овощи и зелень здесь очень вкусные, их часто подают в целом и свежем виде без всяких салатов и нарезок. Взял сладкий бакинский помидор и выпил его, чуть присолив...
Что касается сыров, то культура сыроделия имеет в этой стране очень глубокую историю. Причем, в равной степени это относится и к коровьим, и к овечьим, и к козьим сырам.
Отдельно отмечу мягкий сыр шор (на фото он в виде шариков), который делают из айрана. Он слегка соленый и его принято намазывать на хлеб или лаваш.

Блюдо вегетарианской кухни, называемое кюкю.
Оно делается из взбитых яиц и зелени, которые смешивают с солью, черным перцем, грецким орехом, иногда мукой, барбарисом и молотый шафраном. Помимо азербайджанской кухни, это блюдо встречается также в иранской и персидской кухнях.

Рулет по-ордубадски. Здесь в лаваш заворачивается смесь из зелени, сметаны, домашнего майонеза и орехов.
Очень вкусно!

Конечно же, при своей любви к плову, я не мог не попробовать его азербайджанский вариант - шах-плов. Это блюдо считается праздничным и его название происходит от внешнего вида, который напоминает корону средневековых восточных правителей.
Этот плов готовится в лаваше, в нем же и подается. Естественно не прямо в лаваше, а в казане, но казан выстилается листами лаваша, затем послойно закладывается рис, мясо, курага, кишмиш и ... каштаны и снова укрывается лавашом.
Два часа шах-плов топится внутри кокона из лаваша, без каких-либо перемешиваний и проб.

Откроют этот кокон только, подав на стол.
Очень интересное и вкусное блюдо. Я подумываю над его приготовлением в ближайшее время в своей рубрике "Холостяцкий ужин"

Шах-пловом в ресторане Nakhchivan мы заканчивали наше 4-дневное азербайджанское путешествие перед самым вылетом.
Получилось, что начинали с кухни и заканчивали ею... Очень символично. И вкусно.
В этой поездке я в прямом смысле открыл для себя азербайджанскую кухню, которая оказалась очень вкусной, аутентичной и ... совсем не острой, как мне она представлялась...

ТС последняя сволочь, так людей травить! Я ж чуть слюной не захлебнулся...
А вообще-то бакинская кухня не совсем азербайджанская. Она с примесью армянской и еврейской, что делает ее только лучше. Уверяю вас, что попробовать многие блюда можно только в Баку, и после этого вас туда будет тянуть, как магнитом.
А теперь немного о том, про что ТС не сказал, и за что ему неуд садись два завтра с родителей не приходи:
1. Пахлава. Это не печенье, не пряник - это пахлава. Более-менее приличную найти можно в азербайджанских ресторанах, но настоящая - только в Баку. Это нечто слоеное, пропитанное медом и тающее во рту. Божественно и бесподобно! Запивается чаем из особой формы стаканчиков, см. фото.
2. Халва. Совсем не то, о чем вы подумали! Совершенно особая сладость, даже не знаю, из чего делается. Не везде есть даже в Баку.
3. Вина. Хорошие азербайджанские вина на экспорт почти не поставляются. Почему - х/з, но найти их очень сложно. Очень интересный вкус, даже не знаю, с чем и сравнить.
4. А вот когда на блюдо ложатся горячие угли, а потом листья, а потом мясо... А-а-а, щас сам слюной захлебнусь, все, хватит!

#### Пити суп из Шеки

Пити. Боже, пити! Безусловно, это лучшее, что я ела в Азербайджане. Пити- это суп, который готовят в индивидуальном глиняном горшочке, который вы перед едой ‘разбираете’. Сначала, поломайте куски хлеба и бросьте их в горшок. Потом медленно наклоните горшок с пити так, чтобы бульон затопил хлеб; затем добавьте остальные ингредиенты, чтобы закончить приготовление блюда – делайте каждый шаг очень быстро, и брызги горячего супа попадут на вас :).
Сам рецепт простой: баранина, нут, каштаны и картофель. Но в результате вы получите сытный и ароматный суп, один из самых ароматных супов в моей жизни – скорее всего благодаря большой порции приготовленного жира.

#### Бадамбура в Баку

Бадамбура – широко известный азербайджанский пирожок. Бывает различных форм, с начинками из сахара, корицы и мелко измельченных орехов. Я впервые попробовала его в центре аккредитации турнира. Ожидая пока напечатают мою аккредитацию, я вскользь упомянула, что голодна. Волонтеры центра тут же достали бадамбура и сок из личных ланч-пакетов и настояли на том, чтобы я поела. Не знаю из-за голода или их доброты, но ни один бадамбура не был таким великолепным, как тот первый.

#### Черный чай и вишневый джем в Баку

Как и со всеми блюдами в этом списке, с этим чаем связана история, которая и делает его незабываемым. Но и сам по себе чай был фантастическим, что не удивительно, поскольку чай занимает огромное место в повседневной жизни азербайджанца; на улицах я часто видела мужчин, играющих в настольные игры и потягивающих черный чай из маленьких кружек красивой формы. Есть даже особенная традиция – пить его с джемом, но об этом я расскажу в другом посте.

#### Шекинская халва

В Шеки мы ездили на один день, поэтому остановка у магазинчика местного продовца сладостей была не больше пяти минут. Но даже за те несколько минут, я увидела, насколько была популярна халва этого парня: крошечный магазин был заполнен местными жителями, толкающих друг друга в надежде купить последнюю халву. Коробки исчезали, как только какой-нибудь человек наполнял их только что отрезанной сладостью.

Между прочим, халва – десерт из измельченных орехов, лежащих между слоями тончайшего жареного теста с сочащимся из него медом – фирменное блюдо Шеки, поэтому я думаю, что мы купили лучшее из лучших.

#### Рыба Каспийского моря и копченый сыр в городе Габала

Содержание соли в них идеально для превосходной закуски к пиву. Я не расслышала название сыра, но его предлагали во время каждой трапезы, даже на завтрак. Он был дымчатый и жесткий, но в нем было что-то захватывающее.

Рыба была не такая аппетитная, возможно из-за того, что мне приходилось сначала убирать головы, потом, когда я жадно поглощала меленьких тельца, приходилось помнить о косточках.

И опять же, эти блюда - воспоминания об одной ночи- я выпивала вместе с местными азербайджанцами, которые не знали русского кроме «Водка!» - именно поэтому я вписала этот соленый снэк в свой список (содержание соли в нем выше нормы, которая нужна мне, чтобы справиться с водкой).

"**Араг**" - означает "белый напиток" (аг - белый, ар - напиток; в слове "кефир" "ир" тоже означает "напиток"). С другой стороны, "ар" может означать и очищенный, чистый от слова "арынмыш" - очищенный.
С помощью дистилляции из различных растений готовят и безалкогольные, лечебные "**араги**", вытяжки и т.п. Примером может служить араг из мяты, гюлабы, напиток из смешанных трав - "**чал араг**".
Издревле в Азербайджане готовили "**буза**" - **пиво**. Русское слово "бузить" тоже исходит от этого слова.Как и в других тюркских кухнях, существуют много напитков из молока и кисломолочных продуктов, такие как "айран", "атылама", "булама" и т.д.
Разнообразные **шербеты** готовят из фруктовых соков, различных вытяжек из растений, сахара и др. Шербеты в основном подают к пловам, пьют во время праздников и ритуалов.
Различные напитки как "**овшала**", "**гяндаб**", "**вода мушмулы**", "**сялаб**" не только украшают стол, но и являются лечебными.

В **Азербайджане**уровень потребления алкоголя составляет 10,6 литра на человека в год, возрастом старше 15 лет, отмечается в [опубликованном в пятницу докладе **Всемирной организации здравоохранения**](http://www.who.int/substance_abuse/publications/global_alcohol_report/en/index.html).
По этому показателю он на 38 месте среди 188 стран, по которым со стороны ВОЗ приведены данные.
Судя по данным исследования, 87% употребляющего алкогольные напитки населения Азербайджана предпочитают **пиво**(в среднем 7 литров на человека в год),
12% - **вино**(в среднем 30 грамм на человека в год),
1% – **водку**и остальные алкогольные напитки (в среднем 1 литр на человека в год).
Жители Азербайджана по качеству употребляемого алкоголя подвергают себя среднему риску отравления – 3 балла по 5-бальной шкале.
Среди южнокавказских стран у Азербайджана второй показатель в данном «алкогольном рейтинге». В **Армении**, которая на 31 месте в списке, уровень потребления алкоголя равен 11,35 литра на человека в год, а в **Грузии**– 6,4 литра (87 место).
Азербайджан также можно назвать «одной из самых пьющих стран мира с преимущественно мусульманским населением».
Его «на 360 грамм» опережает только **Казахстан**с показателем 10.96 литра на человека в год. Хотя, согласно официальной статистике, в Казахстане мусульмане составляют лишь 47% населения, а в Азербайджане - 93%.
«Самой пьющей страной мира» по рейтингу ВОЗ оказалась **Молдова**, жители которой выпивают в среднем 18,22 литра алкогольной продукции в год на одного человека.
Это в три раза больше чем средний глобальный показатель - 6,1 литра алкоголя, которые человек употребляет ежегодно.
Пятерку "самых пьющих" составляют также Чехия с показателем 16,45 литра алкоголя на человека в год, Венгрия - 16,27 литра, Россия - 15,76 литра и Украина - 15,6 литра.
ВОЗ отмечает, что в госбюджетах Молдовы, Израиля, Хорватии и Украины заложена специальная статья по лечению от алкоголизма.
Чрезмерное потребление алкоголя является причиной 4% всех смертей в мире.