

Имрэй



# ЛОЦИЯ ВОД ТУРЦИИ и КИПРА

Род и Люсинда Хейкелл

ПОЛНОСТЬЮ ПЕРЕРАБОТАННОЕ ДЕВЯТОЕ ИЗДАНИЕ

*Руководство для плавания яхт у средиземноморского  
и черноморского побережий Турции и острова Кипр*

**УДК 656.6**  
**ББК 39.471.12**  
**X 35**

**Хейкелл Род, Хейкелл Люсинда**

**X 35** Лоция вод Турции и Кипра / пер. с англ. П.В. Чечехин.  
– М.: ИД «Моя Планета», 2014. – 400 с.

**ISBN 978-5-90544-510-1**

Руководство для плавания яхт у средиземноморского и черноморского побережий Турции и острова Кипр. Настоящее девятое издание всемирно известных лоций IMRAY было тщательно переработано и дополнено авторами, в нем приведена самая последняя информация. Текст книги включает новые карты и планы, а также фотографии, многие из которых сделаны методом воздушной съемки. Отличные иллюстрации, описания гаваней и исторические очерки к ним делают эту незаменимую в штурманской рубке книгу интересной также и для познавательного чтения тех, кто пока только мечтает о морских путешествиях. Ни одной яхте в Восточном Средиземноморье не обойтись без этой книги с ее всеобъемлющим материалом, великолепно изложенным всемирными авторитетами яхтинга Родом и Люсиндой Хейкелл.

**УДК 656.6**  
**ББК 39.471.12**

**ISBN 978-5-90544-510-1**

© Издание на русском языке ИД «Моя Планета», 2013

Все авторские и издательские права защищены. Без предварительного разрешения издательства запрещено полное и частичное воспроизведение материала, содержащегося в данной книге, передача и использование его в любой форме и любым способом: графическим, электронным или механическим, включая фотокопирование, аудио- и видеозапись, и другие формы хранения и передачи информации.

**Turkish Waters & Cyprus Pilot**

© **Rod Heikell 2013**

All rights reserved

9th edition 2013

ISBN 978 184623 413 2

Published in 2013 by

Imray, Laurie, Norie & Wilson Ltd Copyright

# Лоция вод Турции и Кипра

Руководство для плавания яхт  
у средиземноморского и черноморского  
побережий Турции и острова Кипр

Род и Люсинда Хейкелл



# Содержание

<b>Предисловия</b> .....	<b>VII</b>
Принятые обозначения на планах .....	X
Условные обозначения в кратких справочных материалах .....	X
Вступление .....	1
Круизное плавание в водах Турции .....	1
Фрахтование яхт в Турции .....	1
Швартовка по-средиземноморски .....	1
Прибытие и пребывание в Турции .....	3
Обслуживание яхт .....	4
Зимовка на плаву .....	6
Формальности .....	7
Общая информация .....	16
Еда и напитки .....	19
Морская флора и фауна .....	21
Загрязнение среды.....	25
История и культура .....	27
Техническая информация .....	31
Навигация .....	31
Климат и погода .....	33
Прогнозы погоды .....	41
Береговые радиостанции .....	44
Службы безопасности и спасания .....	45
О планах и навигационных обозначениях .....	48
<b>I. От Дарданелл до Стамбула</b> .....	<b>50</b>
Погодные условия.....	50
Информация.....	51
Побережье материка от границы с Грецией до Дарданелл .....	54
Гёкчеада (Имроз Адаси, Имброс).....	57
Якорные стоянки на южном берегу.....	57
Дарданеллы (Чанаккале Богази).....	58
Порты и якорные стоянки в Дарданеллах.....	61
Мраморное море .....	66
Эрдек Корфези (залив Эрдек) .....	67
Полуостров Капидаг Ярамадаси (Kapidag Yaramadasi).....	70
Пашалимани Адаси .....	71
Северное и восточное побережье Капидаг Яримадаси .....	77
Бандырма Корфези (Залив Бандырма) .....	80
Залив Гемлик Корфези (Инджир Лимани, Залив Гемлик, Залив Муданья).....	82
Принцёвы острова.....	87
Порты и якорные стоянки вблизи Стамбула.....	91
Босфор .....	96
Северное побережье Мраморного моря .....	102
<b>II. Эолийское побережье</b> .....	<b>109</b>
Характеристики погоды.....	109
Бозджаада (Тенедос) .....	112
<b>ПОБЕРЕЖЬЕ МАТЕРИКА</b> .....	<b>114</b>
Эдремит Корфези .....	117
Архипелаг Айвалык.....	119
Кизкулеси (Мардалич) Адаси иприлегающее побережье.....	127

Чандарлы Корфези .....	129
Измир Корфези (Измирский залив).....	135
Порты и якорные стоянки между Урла и Кара Бурун.....	141
Залив Илдыр Корфези .....	146
<b>III. Ионическое побережье .....</b>	<b>155</b>
Характеристики погоды.....	155
Эфес .....	172
Гюллюк Корфези (древний залив Мандалая).....	176
Асин Корфези .....	183
<b>IV. Карийское побережье .....</b>	<b>196</b>
Характеристики погоды.....	196
Гюмюшлюк – Гёкова Корфези .....	200
Гёкова Корфези Залив Гёкова, Керме Корфези, Залив Кос, древний залив Керамос .....	203
Хисарону Корфези (Залив Хисарону, древний залив Дорис) .....	226
Острова между Селимийе и Дирсек.....	242
Ешилова Корфези (Сомбеки Корфези, залив Сими).....	243
От мыса Карабурун до порта Мармарис.....	246
<b>V. Ликийское побережье .....</b>	<b>257</b>
Характеристики погоды.....	257
Караагач Лимани – Олу Дениз.....	260
Фетхие Корфези Подходы к Фетхие Корфези .....	266
Гемилер Адаси и соседние якорные стоянки .....	288
Кекова Роудс .....	300
Побережье между Кемером и Антальяй .....	316
<b>VI. Памфилийское и Киликийское побережья .....</b>	<b>321</b>
Характеристики погоды.....	322
Побережье к востоку от Анталы .....	323
Ташуджу Корфези .....	337
От Ташуджу до Мерсина .....	340
От Сусаноглу до Кизкалеси .....	340
Искендерун Корфези (Древний Синус Иссикус) .....	345
<b>VII. Каstellоризо (Греция) .....</b>	<b>348</b>
Каstellоризу/Каstellоризон/(Меис/Мегисти).....	348
<b>VIII. Кипр .....</b>	<b>352</b>
Правила .....	352
Характеристики погоды.....	353
Северный Кипр .....	356
<b>IX. Черное море .....</b>	<b>370</b>
Порты и якорные стоянки к востоку от Босфора .....	373
Порты и якорные стоянки к западу от Босфора .....	386
<b>Приложения .....</b>	<b>388</b>
I. Полезные адреса .....	388
II. Полезные книги .....	388
III. Навигационные карты .....	389
IV. Словарь часто употребляемых (турецких) слов .....	391
Шкала силы ветра Бофорта .....	392
Алфавитный указатель .....	393

## РОД ХЕЙКЕЛЛ

Род Хейкелл родился в Новой Зеландии и первые робкие плавания на яхтах совершал в прибрежных водах рядом с домом. Как-то он попытал удачу в гонках в заливе Хаураки, но не очень успешно. Уехал получать образование в Англии, но забросив учебу, без особых на то причин, просто из любопытства, купил «Рулетт» (*Roulette*), 20-футовую клееную яхту типа JOG постройки 1950 года и совершил на ней переход на Средиземное море. Работал там во фрахте и перегонял яхты, пока, не представляя масштабов задачи, не взялся за написание руководства по плаванию в водах Греции для яхтсменов. Затем последовали руководства по другим странам Средиземного моря. Род ходил между Англией и Средиземноморьем, включая плавание вниз по Дунаю и затем в Турцию, на 18-футовой яхте «Росинант» (*Rosinante*) типа Mitog Offshore. В 1996 году он провел свою четвертую яхту «Тетра» (*Tetra*) в Юго-Восточную Азию и назад, выполняя исследование для издания «Справочника по кухням Индийского океана». Кроме перехода в «неправильном» направлении по Индийскому океану и «правильным» путем назад, Род четырежды пересек Атлантику на своих яхтах и побывал во многих уголках мира на яхтах других владельцев. Род и Лу завершили свою кругосветку на «Скайлак» (*Skaylaks*) и теперь наслаждаются пребыванием «дома», в водах Средиземноморья.

### ТРУДЫ РОДА ХЕЙКЕЛЛА

Imray Mediterranean Almanac (редактор) (Imray)  
 Mediterranean Cruising Handbook (Imray)  
 Mediterranean France & Corsica Pilot (Imray)  
 The Adlard Coles Book of Mediterranean Cruising



Mediterranean Sailing  
 Greek Waters Pilot (Imray)  
 Ionian (Imray)  
 West Aegean (Imray)  
 East Aegean  
 Italian Waters Pilot (Imray)  
 The Turquoise Coast of Turkey  
 The Danube – A river guide (Imray)  
 Yacht Charter Handbook  
 Indian Ocean Cruising Guide (Imray)  
 Dorling Kindersley Eyewitness Companion to Sailing (автор статей)  
 Mediterranean Islands (автор статей)  
 Sailing in Paradise: Yacht Charter Around the World (Adlard Coles)  
 The Accidental Sailor (Taniwha)  
 Ocean Passages and Landfalls (with Andy O'Grady) (Imray)/ Океанское и прибрежное плавание под парусом (с Энди О'Грэйди)(ИД «Моя Планета»)  
 The Trade Wind Foodie (Imray)/  
 Гурман под парусом (ИД Моя «Планета»)



# ПРЕДИСЛОВИЯ

## ПРЕДИСЛОВИЕ К ПЕРВОМУ ИЗДАНИЮ

Турция является географическим и культурным мостом, соединяющим Европу и Азию, некой «ничейной» землей между Востоком и Западом, предстающей перед впервые посещающим эти края человеком любопытным сплавом известного и неведомого. Вы встретите здесь все внешние атрибуты сегодняшней западной страны: голубые джинсы, современные многоквартирные дома, электронные часы, уличные пробки, телевидение и излишне громкую эстрадную музыку. Но наряду со всем этим существует и незнакомое: стройные минареты и распевные крики муэдзина, призывающего правоверных на молитву, ароматы колоритного базара и изборожденные морщинами восточные лица анатолийских крестьян, величественно ступающие по деревенским улицам верблюды и вывешенные на балконах турецкие ковры. И внезапно пронизывает осознание того, что для большинства населения жизнь, прячущаяся за европейским фасадом, все еще остается очень трудной. Такое слияние Востока и Запада обеспечивает постепенное знакомство путешественника с Азией и исламом, поэтому даже впервые попавший сюда человек легко ассимилируется и вскоре удивляется тому, что когда-то думал о Турции, как о непонятной и далекой стране.

Вы убедитесь вскоре и в том, что современные турки гостеприимны и дружелюбны. Практически везде вас встретят словами «*hos geldiniz*» (*hos geldiniz*) – добро пожаловать. А так как жители здесь активно интересуются происходящим за пределами Турции, вам зададут множество вопросов и о вас самом, и о мире в целом. Сколько зарабатываете? Сколько стоит то-то и то-то? Обязаны ли служить в армии? Женаты ли? В каких еще странах побывали? Все подобные и бесконечное множество других вопросов отражают стремление узнать побольше о жизни в других странах и существующих там возможностях. Хотя спрашивающий вполне четко представляет, что фактически находится на задворках Востока, но он все равно считает себя частью Запада.

Нигде это не проявляется так ярко, как в Стамбуле. Одной ногой город на Босфоре стоит в Европе, а другой – в Азии, и даже прилежно европеизированный, он все равно выпячивает и ощущается, как огромный восточный базар. В нем смотрят друг на друга памятники великих цивилизаций: монументальная архитектура греков и римлян, византийские церкви, караван-сарай сельджуков, мечети османской империи, и... гостиница «Хилтон Истанбул». География и история смешали Европу и Азию, христианство и ислам, создав чудесную культурную картину-головоломку, по которой вы можете блуждать бесконечно. Эндрю Манго (*Andrew Mango*) так пишет об этом: «География и история, две оси координат развития любого человеческого общества, проходят по Турции красной нитью, создавая атмосферу места и времени с такой исключительной четкостью, что обладающий воображением путешественник может не только видеть землю и людей, в чем-то необычных, а в чем-то узнаваемых, но и прошлое наяву, и, таким образом, самого себя в истории».

Впервые мне пришлось побывать в Турции в 1980 году, пройдя между портами Бодрум и Мармарис. Очарованный страной, я захотел подготовить лодию турецких вод для яхтсменов после того как закончу такую же работу по Греции. Но случилось так, что не смог осуществить задуманное вплоть до 1983 года. Закончив на Мальте переоборудование яхты «Тетранора» (*Tetranora*) в начале 1983 года, я перешел на ней в Чешме и неторопливо проследовал вдоль побережья до Стамбула, перед тем как опять спуститься на зиму к югу. Большую часть зимы оставался в Бодруме, а ранней весной 1984 года вышел оттуда, чтобы закончить исследование эгейского и южного побережий. Теперь «Тетранора» должна быть поставлена на прикол в Бодруме, до тех пор пока вновь не вернусь на нее следующим летом. Но покидать Турцию я не спешу, мне нравится «турецкость» этой страны. Это гостеприимная, дружелюбная страна со множеством прекрасных археологических памятников и живописных круизных районов, для ознакомления с которыми требуется время. Я и не тороплюсь.

*Род Хейкелл, Бодрум, 1984 г.*

## ПРЕДИСЛОВИЕ К ДЕВЯТОМУ ИЗДАНИЮ

В Турции рост популярности яхтенного спорта привел к весьма значительному увеличению числа владельцев парусных судов и интереса ко всем событиям, имеющим отношение к морскому плаванию. Крупнейшие компании, строящие яхты, стабильно зарабатывают на продаже своей продукции в стране с быстроразвивающейся экономикой, резко контрастирующей с экономическими проблемами Европы. И, конечно же, все эти лодки необходимо куда-то пришвартовать, поэтому по всему побережью предприниматели заняты строительством новых марин и расширением уже существующих, для того чтобы обеспечить потребности в стоянке для владельцев как новых турецких яхт, так и заходящих в страну парусников из других стран, которым здесь всегда рады.

Одновременно с этим непрерывно растет число компаний, занимающихся обслуживанием яхт: подборкой парусов, вооружения, ремонтом двигателей и всей другой связанной с яхтами деятельностью. Многие из этих компаний вышли на новый уровень, предоставляя профессиональные услуги мирового качества. Иногда они обходятся дороже, чем это было раньше, но выполняемая работа во всех отношениях нисколько не хуже, чем где либо еще на Средиземноморье.

Два момента вызывают довольно сильное смятение в сообществе круизных яхтсменов в Турции.

Первый – ситуация с визами. Прибывающие в страну иностранцы получают визу на 90 дней, после чего должны покинуть Турцию на три месяца, чтобы затем вновь получить визу еще на 90 дней. Положительным моментом является то, что сегодня яхтсменам стало легче получить вид на жительство. Процесс оформления в значительной степени упрощен, и на побережье большая часть персонала стоянок для яхт поможет вам в этом.

Второй порождает гораздо более острые эмоции, чем простое смятение, и связан он с «Голубой



«Рулетт». 1975-1979 гг. 20-футовая остроконечная клееная яхта типа JOG. Саутгемптон – Средиземное море



«Фиддлерс Грин». 1979-1981 гг. 27-футовая яхта типа Cobra 850. Портсмут – Средиземное море



«Тетранора». 1981-1996 гг. 31-футовая яхта типа Chevertoin New Campaigner. Средиземное море и Индийский океан

картой» (*Blue Card*) – системой морского контроля за отходами деятельности на круизных яхтах. Об этой системе рассказывают истории, достойные фильмов ужаса, но нам пока не довелось столкнуться с какими-либо связанными с ней трудностями при плавании у побережья. Действительно, нужно иметь «Голубую карту», которая приобретается без труда на любой стоянке для яхт и в других местах. Но для реализации самой системы мониторинга предстоит потрудиться. На практике изменений произошло немного: в гавани и на якорю следует использовать сточные цистерны, нефтесодержащие льяльные воды

необходимо строго контролировать, а система откатки бытовых вод должна быть более экологичной. Короче говоря, все эти действия – лишь немного шире тех, что нами практиковались ранее многие годы. Кроме того, на бумаге некоторые из правил и так выглядят невыполнимыми для большинства круизных яхт, потому как не созданы соответствующие условия. Но вдруг выясняется, что, например, в настоящее время существует мораторий, касающийся откатки бытовых вод. Мы надеемся, что здравый смысл и наука возьмут верх. С ростом числа яхт в этих прибрежных водах обоснованные правила можно только приветствовать, конечно, при условии, что они выполнимы для всех причастных сторон.

Читатель может представить, что все это грозит катастрофой, но в настоящее время многие любимые нами природные уголки все еще находятся в первородном состоянии несмотря на многолюдье, не считая тех, которые посещают редко даже в разгар сезона. Как и в других районах Средиземноморья, в Турции есть и активно освоенные туристами места, и очень спокойные. Побережье, без сомнения, меняется, но до тех пор, пока на его девственных участках не ведется предпринимательская деятельность и не строятся большие стоянки для яхт, оно остается одним из самых прекрасных на всем Средиземном море районов для круизного плавания. И, конечно же, на берегу вас ждет неизменно чудесное турецкое гостеприимство.

Собирая материал для нового издания, мы прошли под парусом большую часть вод Турции между Дарданеллами и Кековой, по пути изучая гавани и якорные стоянки. Долго беседовали с управляющими стоянок для яхт и другими людьми, связанными с инфраструктурой яхтенного туризма Турции, чтобы выяснить планы по модернизации существующих портов и созданию новых. А с доблестным Хакимом нам удалось добраться вплоть до города Газипаша, чтобы увидеть новые марины и старые гавани, которые будут перестроены для круизных яхт.

Здесь уместны обычные примечания. Авторы сделали все, чтобы правильно оценить и ясно изложить поступающую информацию. В конце концов, допущенные ошибки записываются на наш счет, хотя будем надеяться, что их не очень много. Да и не забудьте ознакомиться с дополнениями, ежегодно публикуемыми на веб-сайте издательства Имрей. Самое главное, желаем всем великолепно провести время при плавании в водах этой страны и общении с ее чудесными дружелюбными жителями.

*Род и Лу Хейкелл, Лондон, 2013 г.*

## ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ

В долгие дни морских переходов, постоянно в брызгах, против задувающего ветра *мелтеми*, при заходе на якорные стоянки и выходе оттуда, в определении точек маршрута и фотосъемке, общении с людьми, исследовании берега, приготовлении пищи в конце дня, а затем в сведении всех наших мыслей в заметки для нового издания – все это в своем подавляющем большинстве совершалось вместе. Мы ходим под парусом, живем и работаем в паре вместе вот уже 12 лет, и все еще удивляемся нашей взаимной привязанности и откровенной лобознательности, сохраняющих

свежесть совместной жизни, что надеемся, мы сможем донести до читателя.

Всем людям, упомянутым здесь, и другим, встреченным нами как дома, так и на борту яхты, мы выражаем нашу благодарность за их заинтересованность, высказанные идеи и предложения. Это помогло нам создать настоящую книгу такой, какая она есть.

Кадыр Кир (*Kadir Kir*), или просто КК, продолжает делать потрясающие аэрофотосъемки, включая множество новых иллюстраций, которые включены в это издание.

Неутомимый Хасан Качмаз (*Hasan Kaçmaz*) держит нас в курсе новых проектов по всему турецкому побережью и незамедлительно отвечает на все наши вопросы со своим обычным шармом. Юсуф Чивелокоглу (*Yusuf Çivelekoglu*) из компании Marine Solutions предоставляет подробную информацию и взвешенные комментарии по любым относящимся к Турции вопросам.

В ходе наших плаваний у турецкого побережья в течение последних трех лет нас доброжелательно встречали во многих маринах, и хочется поблагодарить управляющих этих стоянок для яхт за то, что они терпеливо тратили свое время, отвечая на наши вопросы: Дениз Кахраман (*Deniz Kahraman*) из Marinturk Pendik, Мурат Сапмаз (*Murat Sapmaz*) из Setur Yalova, Умут Тепеделенлиоглу (*Umut Tepedelenlioglu*) из Setur Ayvalik, Чаглар Алтунташ (*Çaglar Altuntas*) из Setur Kusadasi, Джан Полат (*Can Polat*) из D-Marin Didim, Зафер Эргул (*Zafer Ergul*) из Marmaris Netsel, Акбулут Кахраман (*Akbulut Kahraman*) из Marinturk Göçek, Онур Уган (*Onur Ugan*) из D-Marin Göçek, и Тунджай Ожес (*Tuncay Ozses*) из Kaş Marina.

Всегда с большой благодарностью сотрудничаем с вами, мореплавателями, пользующимися нашими книгами, непосредственно сталкивающимися с меняющимся характером якорных стоянок и портов. От души рады вашим подробным и обдуманным замечаниям. Особенно хотелось бы отметить следующих яхтсменов: Руди Гуолтер (*Rudi Gwalter*) с яхты «Мойра» (*Moira*) тип DMM; Людвиг Эрнстбруннер (*Ludwig Ernstbrunner*), Кевэн Ламборн (*Kevan Lambourne*), Джон Садд (*John Sadd*), Руфь и Пол Брэддок (*Ruth and Paul Braddock*) с яхты «Сторм Мэйдэн» (*Storm Maiden*); Марк Лабом (*Marc Labaune*), Крейг Симмонс (*Craig Simmons*), Дмитрий Нагин (*Dmitry Naghin*), Джон Эптон (*John Epton*) с яхты «Минни Моул» (*Minnie Mole*); и Чарли Эллингворт (*Charlie Ellingworth*).

Также выражаем признательность Средиземноморскому отделению круизной ассоциации Средиземного моря (*Cruising Association Mediterranean Section*), особенно секретарю отделения Пегги Мэнтон (*Peggy Manton*) и сотрудникам Питеру Роде (*Peter Rohde*), Брайану Атертону (*Brian Atherton*), Рег Тамблин (*Reg Tamblin*), Джону Уокеру (*John Walker*), Тревору Пратту (*Trevor Pratt*). Хотим поблагодарить членов Королевского клуба гонок и круизов (RCC) за информацию по иностранным портам (FPI).

Настолько доброжелательны и гостеприимны Хасан, Вильма и Азиз из компании Budget Sailing (Göçek), что всегда мы вспоминаем их сердечно и искренне. Нельзя забыть и Джана Суреклы (*Can Surekli*) с его командой в компании Yachtworks, которые творят чудеса, присматривая за «Скайлак» и поддерживая ее



19-футовая яхта «Росинант» *tuna Mirror Offshore*. 1986-1987 гг. Великобритания – Черное море по Дунаю и далее в Эгейское море



«Севен Тенс», 36-футовая яхта *tuna Cheoy Lee Pedrick*. 1996-2004 гг. США, Карибский бассейн и Средиземное море



«Скайлак». 2004 г. 46-футовая яхта *tuna Warwick Cardinal*. США, Карибский бассейн и Средиземное море

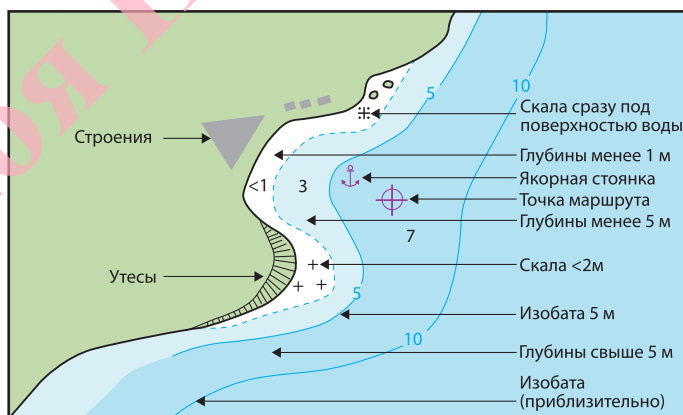
в великолепном состоянии. Огромное спасибо также говорим Огуну за теплый прием холодным ноябрьским вечером.

В издательстве Имрей отметим сотрудников Вилли, Элинор, Клэр и Дебби – они принимали наши заметки, схемы и срочные правки, обращая их в книгу, которую вы держите перед собой. Хотя, как обычно, все ошибки – наша вина. Мы надеемся, что настоящая лодка поможет вам в безопасности наслаждаться этим чудесным уголком земли.

*Род и Лу Хейкелл, Лондон, 2013 г.*

## ПРИНЯТЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ПЛАНАХ

	глубины в метрах		рыборазводный садок		причал для яхт
	мелководье с глубинами 1 м или менее		администрация порта		местные суда (обычно для мелководья или резервные)
	скалы с глубинами менее 2 м над ними		порт первого захода		бакен
	скалы на поверхности воды или сразу под ней		таможня		буй левой стороны фарватера
	мели или рифы с указанием наименьшей глубины		точка маршрута		буй правой стороны фарватера
	останки кораблекрушения, частично возвышающиеся над водой		гостевой причал		швартовный буй
	останки кораблекрушения с глубиной над ними		якорная стоянка	<b>Характеристики</b>	
	опасные останки кораблекрушения с глубиной над ними		якорная стоянка запрещена		огонь
	водовороты		яхтенный порт/марина		маяк
	отсыпка скальным грунтом на моле или волноломе		передвижной подъемник	E	постоянный
	возвышающиеся над водой скалы		душ	Fl	проблесковый
	утесы		вода	Fl(2)	группопроблесковый
	церковь		электричество	Oc	затмевающийся
	мечеть		топливо	R	красный
	мельница		почтовое отделение	G	зеленый
	ветряной двигатель		туристическая информация	W	белый
	труба		сосна	M	мили
	замок		деревья, кроме сосен	s	песок
	аэропорт			m	ил
	развалины			w	водоросли
	дома/строения			r	скала



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ПЛАНАХ

## Условные обозначения в кратких справочных материалах

### Убежище

- A Отличное
- B Хорошее при преобладающих ветрах
- C Приемлемое укрытие, но неудобное и иногда опасное
- O Только в спокойную погоду

### Постановка

- A Кормой или носом
- B Лагом
- C С отдачей якоря

### Топливо

- A На причале
- B Недалеко от причала или доставляется танкером
- C Нет или ограничено

### Вода

- A На причале
- B Недалеко от причала или доставляется мини-танкером
- C Нет или ограничена

### Продовольствие

- A Отличное
- B Можно приобрести большую часть снабжения
- C Недостаточное
- O Нет

### Питание на берегу

- A Отличное
  - B Среднее
  - C Плохое
  - O Нет
- (Примечание: Этот рейтинг относится не к качеству еды в ресторанах, а только к числу ресторанов на берегу)

### План

- План порта является только пояснением к тексту

### Оплата стоянки

- Ставки оплаты приводятся на сезон высокого спроса для яхт длиной 12 м, по курсу обмена, действительного на момент сдачи этого тома в печать (приблизительно). Для яхт большего или меньшего размера делайте примерный расчет.
1. Бесплатно
  2. Низкая ставка, до 25 евро
  3. Низкая-средняя ставка, 25-40 евро
  4. Средняя-высокая ставка, 41-55 евро
  5. Высокая ставка, свыше 55 евро
  6. Очень высокая ставка, 70-100 евро
  - 6+. Самая высокая ставка, свыше 100 евро.

## Доступ к беспроводному интернету (Wi-Fi)

Во многих маринах, гостиницах, закусочных, барах, библиотеках и кафе подключен беспроводной интернет. Иногда такая связь предоставляется бесплатно или не имеет кодовой защиты, в других случаях требуется пароль. Подписчики могут осуществлять разовую оплату за подключение и / или перечислять предоплату за минуты / часы / дни доступа в сеть. Цены за скоростной интернет умеренные, и вам не придется разбираться в приходящих непонятных счетах за телефон.

В современных переносных компьютерах и смартфонах встроен модем беспроводной связи, и у них автоматически включается поиск имеющихся сетей Wi-Fi. Вам лишь надо определить какую из сетей беспроводной связи вы хотите использовать, и, если требуется, ввести пароль. Подсоединившись, вы получите доступ к E-мэйл, социальным сетям и интернету почти так же, как и у себя на родине. Но помните, что открытые общественные сети в определенной степени не безопасны, поэтому обязательно защитите свой компьютер от функциональных перегрузок.

Подключенная к вашему портативному компьютеру отдельная антенна для беспроводной связи позволит получать сигнал с большего расстояния, поэтому, при желании, поработать в сети можно будет даже на якорной стоянке.

### Примечание

В Турции многие веб-сайты закрыты, в том числе и мой! Часто это вызвано тем, что такие веб-сайты соединены с запрещенными в Турции сайтами, например YouTube и др. Однако могут существовать и более скрытые причины. Есть способы обойти такие запреты, но только не думайте, что если сайт не загружается, значит, что-то там неисправно. Скорее всего, такой сайт запрещен.

Более подробно о системах, использующих спутниковые телефоны, коротковолновое радио, акустические модемы и прочее, см. «Справочник по круизам в Средиземном море» (*Mediterranean Cruising Handbook*) издательства Имрей (Imray).

## Протокол передачи голоса через интернет (VoIP)

Пользуясь портативным компьютером или смартфоном с высокоскоростным подключением, многие делают телефонные звонки с помощью VoIP. Для этого необходимо стать подписчиком VoIP и создать аккаунт, а также имя пользователя (ник). Стоимость таких звонков по сравнению с GSM во много раз ниже, а связь между подписчиками одного поставщика услуг бесплатна. Единственная проблема для путешественника – необходимость подключения к высокоскоростному интернету. Наиболее известная система VoIP – это Скайп (Skype). Возможно, Скайп является и самой лучшей из известных систем, хотя сегодня есть много других компаний, предлагающих подобную услугу.

## Пополнение запасов продовольствия

Основные продукты питания продаются повсюду, кроме самых маленьких деревушек, а свежая сельхозпродукция великолепна. Импортные товары

можно найти в больших городах и туристических центрах. В большинстве наиболее популярных районов туризма сегодня построены крупные универсальные магазины. (Две торговые сети, Migros и Tansas, широко представлены повсюду, а рядом с некоторыми маринами также встречаются Carrefour и Tesco). Если поблизости найти супермаркет не удастся, то разыщите маленький рынок, зачастую с хорошим выбором тех товаров, которые, по мнению туристов, им нужны.

В крупных деревнях и городах раз в неделю, обычно в пятницу, организуется рыночный день, когда из ближайших сельских районов на продажу привозятся разнообразные свежие сельхозпродукты, фрукты и овощи, сухофрукты, орехи, птицу, сыры, зелень и специи.

Вряд ли где-то еще на Средиземноморье можно найти продукты, особенно фрукты и овощи, лучше качеством, чем здесь. Недаром Турцию называют «огородом Европы». К сожалению, спрос на круглогодичные поставки привел к тому, что большинство сельхозпродукции теперь выращивается в теплицах интенсивными методами. В мелких селах можно найти индивидуальных фермеров, продающих местные овощи с грузовиков. В глубинке далеко от главных дорог встречаются установленные на обочине маленькие ларьки, в которых продают миндаль и сезонные фрукты, например абрикосы и гранаты, а также мед, пагоку, зелень и специи.

Расписание работы может быть разным, но обычно это 9.30-14.00/15.30 и 16.00-19.30 с понедельника по субботу. Некоторые магазины открыты и по воскресеньям. Следующие заметки помогут вам составить представление о продуктах и их качестве в Турции.

**Мясо.** Цены умеренные, мясо всегда свежее. Мясники обычно готовы помочь, всегда нарежут баранину или курицу так, чтобы их сразу можно было готовить на сковороде или гриле. Так как Турция является мусульманской страной, свинина в продаже встречается не часто, хотя бекон предлагается в некоторых супермаркетах рядом со стоянками для яхт.

*Повсюду в Турции овощи и фрукты великолепны, и во многих местах имеются рынки (часто работающие даже по пятницам), куда местные крестьяне доставляют свежие сельхозпродукты прямо с фермы*



*Рыба.* Теперь уже по сходной цене ее не купишь, а пользующаяся спросом, например морской окунь, очень дорогая. Ракообразные и моллюски тоже в цене. Другие виды рыбы, особенно макрель и тунец, в сезон стоят умеренно. Рыба из рыборазводных хозяйств намного дешевле, чем выловленная в море. В продаже есть и выращенные в садках моллюски, в основном, мидии.

*Фрукты и овощи.* Изумительны весь год, и относительно недороги.

*Основные продукты питания.* Большинство из них продаются повсюду, хотя кое-что, например рис и макаронные изделия, часто бывают низкого качества, если вы покупаете неимпортные сорта.

*Сыр.* Местные мягкие сыры (типа фета) хороши и стоят дешево. Сделанные в Турции расфасованные твердые и плавленые сыры вполне приемлемы, и цены на них умеренные. Импортируемые сыры (обычно это «Эмменталь») продаются по высокой цене.

*Консервы.* Выбор консервированных продуктов – умеренный. Однако ассортимент мясной тушенки и прочего невелик. Консервированные овощи, бобовые и фрукты хорошего качества, и относительно дешевы.

*Кофе и чай.* В продаже всегда есть импортный быстрорастворимый кофе, но стоит он довольно дорого. Заварной кофе тоже пользуется спросом. Но у местного кофе помол может быть слишком грубым. Расфасованный очень хорош для приготовления кофе по-турецки, но если его заваривать, он может засорить фильтр. Для приготовления традиционной «чашечки чая» можно купить импортный чай. Местный для соблюдения этой британской традиции подходит мало, но вообще очень приятен на вкус. Пейте его по-турецки: крепким, темным и сладким.

*Вина, пиво и крепкое спиртное.* В целом за последние несколько лет цены на алкоголь выросли. Вино, в частности, теперь является дорогим удовольствием. Местные вина вполне приятны на вкус, а некоторые дорогие сорта просто хороши. Однако они, как правило, и не дешевы, и не выдержаны. Из красных вин попробуйте такие, как Angora, Villa Doluca, Dardanellesi Kavaklidere, а также Angora, Kavaklidere, Villa Doluca и Sankaya – из белых.

Местное пиво (обычно «Эфес» или «Туборг») относится к светлым сортам, очень приятно на вкус, хотя и немного излишне газировано.

На местное спиртное – напиток с ароматом аниса *раки (raki)* – цены умеренные, и оно очень крепкое. Раки обычно пьют наполовину разбавленным водой. Местное бренди трудно назвать приятным. Импортируемые крепкие напитки, если вы сможете найти их, дороги, но местные джин и водка продаются по сходным ценам, и их вполне можно пить.

## Еда и напитки

Турки питаются лучше, чем кто-либо еще в Восточном Средиземноморье. Частично это происходит из-за многочисленности и разнообразию пищевых ингредиентов в Турции, а еще благодаря тщательному приготовлению блюд.

Для местной кухни характерны блюда из мяса: жареного, приготовленного на гриле или тушеного с овощами. Закуски обычно подаются холодными и часто



*Кавалти (Kavalti) в деревне Учасыз (Блинчики на завтрак)*



*Во многих незатейливых ресторанах предлагается отличная простая еда, например, суп и лепешки.*

*Иногда и окружающая обстановка тоже очень приятна*



*Некоторые рестораны в удаленных районах для своих клиентов-мореплавателей пекут «деревенский хлеб»*



Кукурузные копны. Традиционные методы ведения сельского хозяйства. До сих пор повсеместно встречаются в южной части Турции

включают охлажденные отварные овощи с прованской заправкой, а наиболее популярны цветная капуста, свекла или шпинат.

Цены варьируют от низких до умеренных. Даже стесненные в средствах люди смогут найти небольшой местный ресторанчик (*locanta*) на размер своего кошелька. В более дорогих ресторанах я пробовал блюда, которые не опозорят и лондонские рестораны среднего ценового диапазона, но зато в первых стоимость ужина была вполтину ниже. Хотя, надо признать, что в последние годы цены в местных ресторанах заметно выросли вместе с мировыми ценами на пищевые продукты в целом. Турки любят пить пиво и местный алкогольный напиток раки, поэтому небольшой выбор вин и высокая стоимость на них могут неприятно удивить. Но, в общем, можно недорого поесть и выпить, особенно, если воздержаться от посещения прибрежных заведений питания в пользу популярных среди местных жителей точек, расположенных в двух-трех кварталах от моря.

На закуску попробуйте холодные овощи, бореk (*borek* – слоеные печеные трубочки глубокой прожарки, с сыром, шпинатом или мясом), блюда из йогурта (с чесноком, порубленным шпинатом, баклажанами и т.д.), долму, салаты с фасолью, рубленными овощами и прованской заправкой, русский (картофельный) салат (иногда он называется американским) и пюре-подливу из перченых помидоров с чесноком.



Сухофрукты и сами по себе отличная закуска, а еще их можно добавить в утренние мюсли.



Пополните свои запасы специй или попробуйте новые. Особенно хороша копченая паприка

В качестве основного блюда, скорее всего, предложат приготовленные на древесных углях кебабы (*kebab* – шашлык), отбивные, порционное мясо кусочками, куриную печень или почки. Рыбу обычно готовят на гриле, но иногда предлагают кебаб рыбный (тунец и рыба-меч – по сезону). Донер (*Doner*) кебаб из бараньей нарезки обжаривают на вертикальном вертеле, и обычно подают в ресторанах, специализирующихся на кебабах разного типа. Всевозможные виды тушеной баранины или говядины с овощами по традиции едят в обед, но их возможно заказать и вечером. Вариантов этих основных разновидностей еды много, однако в более изысканных ресторанах, если повезет, найдете в меню потрясающие блюда. Например, отбивные, обжаренные в сухарях и фаршированные помидорами и сыром, цыплят по-черкесски (крокеты с зеленью и молотыми грецкими орехами), рыбные салаты и тушенную рыбу в горшочках. Хороши салаты из помидоров, лука, огурцов и петрушки. Неизбежно и в самых скромных, и в самых дорогих ресторанах к любому блюду добавят чипсы (хрустящую жареную картошку).

Пиде (*Pide*) – это турецкий вариант пиццы из тонких хрустящих коржей, с разнообразными начинками из мяса и овощей, выпекаемый в огромных дровяных печах. Лахмаджун (*Lamacun*) – круглая, тонкая разновидность пиде. Все это обычно подается с салатом, укладываемым сверху на пиде, которое затем сворачивают и едят, как