



ТИНАТИН
ЛОМИНАДЗЕ

СОКРОВИЩА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

ароматы гостеприимной
страны





ТИНАТИН
ЛОМИНАДЗЕ

СОКРОВИЩА
ГРУЗИНСКОЙ
КУХНИ

ароматы гостеприимной
страны

ХЛЕБ·СОЛЬ®
Москва 2023

СОДЕРЖАНИЕ



Как пахнет Грузия?	9
Грузинская традиция гостеприимства	10
Что же подают на супра?	12

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Харчо – первое блюдо	17
Чаве	19
Каги, соленое мясо	21
Хаши	22
Гупта бозбаши	25
Татарияхни – бульон, который поставит на ноги	26
Хашлама	27
Чихиртма	29
Мацвнис шечаманди, или Похлебка из мацони	30
Оспис шечаманди, или Похлебка из чечевицы	31

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Чакапули – весна в казане	35
Чахохбили, или История царской охоты	37
Шкмерули – блюдо опоздавшего гостя.	41
Джурджани, или Мегрельский кучмачи.	43
Чанахи. или Горшочек, вари!	45
Остри – любимое блюдо из духана	47
Оджахури – самое домашнее блюдо	49
Лобио – обед бедняка, накормивший царицу	51
Зеленое лобио	53
Апхазура.	55
Хинкали – дар горцев солнцу.	57
Долма в виноградных листьях	62
Летняя толма.	65
Харчо по-мегрельски, или Мегрули-харчо.	66
Халия.	68
Телятина в красном вине	69
Кама соко кецзе, или Шампиньоны на кеци	73
Чирбули – грузинская яичница на завтрак.	75
Ташмиджаби – пюре с сыром из Сванети	76
Тутманджи – грузинская лапша из региона Месхет-Джавахеги.	77
Бужбужа.	78

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Сациви – корона грузинской кухни.....	83
Киндзмари, или Соус из сома.....	86
Мужужи.....	87
Форель (Калмахи) в белом вине.....	89
Баклажаны и красный болгарский перец с ореховой начинкой	93
Пхали* из шпината.....	95
Пхали из тыквы	96
Пхали из свеклы.....	97
Чинчолия	98
Гебжалия, или Сырный рулет.....	101
Ажамсандали**, или Чем пахнет лето в Грузии	103
Мжаве, или Капуста по-гурийски	107

САЛАТЫ

Салат «Тбилисо»	111
Ацецили	113
Салат из куриного филе по-грузински	114
Салат из баклажанов с орехами, или Пхали из баклажанов ...	115
Овощной салат с ореховой заправкой	117
Салат из помидоров и джонджоли	118

* Пхали слышится и пишется по-грузински как Мхали (примеч. автора).

** Аджамсандали говорим, Ажамсандали пишем (примеч. автора).

ТРАДИЦИОННА ГРУЗИНСКАЯ ВЫПЕЧКА

Хачапури по-имеретински.	123
Гурули гвидзели, или Хачапури по-гурийски.	127
Аджарский хачапури, или Пенерли	131
Мегрули хачапури	134
Котори – бездрожжевой хачапури из Тушети	135
Кубдари, или Сванский мясной пирог	137
Мхловани	140
Чахракина	141
Лобиани, или Фасолевый рачинский хлеб	143
Синори	147
Ачма – вареный хачапури к праздничному столу.	149
Мчади и швиштари – кукурузный хлеб Сакартвело	152
Назуки – сладкая бабушкина выпечка	155
Указатель	158





Как пахнет Грузия?

Наша маленькая, но гордая (звучит как тост) Родина пахнет теплом, улыбками, пряными специями, дымком от шашлыка и терпким ркацители. Воздух пропитан ароматом свежего хлеба из традиционной печи тоне, спелого винограда и солнцем.

Тбилисские дворики пахнут свежей стиркой и чашечкой кофе, оставленным соседкой на перилах. Добром пропитан каждый уголок Грузии, завещанной нам Богом.

Сакартвело — в сердце каждого грузина. Так мы называем свой дом — а он раскинулся от побережья Черного моря до седых шапок гор. В каждой капле чистейших озер и рек Грузии — любовь! В маленькой стране собрано все для счастья, и самое большое богатство Грузии — это наш народ, бережно хранящий вековые традиции гостеприимства. Мы свято чтим заветы предков и в современном мире не забываем свои корни.

Грузинская кухня (ქართული სამზარეულო) — это кухня народа, передающего из поколения в поколение рецепты настоящих сокровищ. Вместе с книгой, которую держите в руках, вы совершите путешествие в страну сыра и вина, окунетесь в знания, дошедшие до наших дней в первозданном виде, и, конечно, научитесь готовить грузинские блюда, как это делаем мы — грузины!





Грузинская традиция гостеприимства

Во всем мире грузины славятся своим гостеприимством и застольями — там, где встречается больше двух грузин, начинается супра (традиционное застолье). Каждый гость по воле случая может оказаться участником застолья; по сей день в деревнях калитки оставляют открытыми, чтобы каждый путник мог зайти напиться воды и пообщаться с хозяевами. «Гость моего гостя — мой гость!» Поэтому не удивляйтесь, если вас неожиданно пригласят и вы перепознакомитесь с бесчисленным количеством родственников, одна половина из которых окажется Георгиями, а другая — Нино! Ни в коем случае не смущайтесь и не отказывайтесь! «Сыр да хлеб и доброе сердце» (ყველი და პური — კეთილი გული) — так говорят у нас дома: даже скромный обед мы готовы разделить с ближним.

Супра (სუფრა — «скатерть») — это действие, подразумевающее традиционное застолье с грузинскими блюдами, реками вина и, конечно же, тамадой. Если блюда сменяются, то тамада — один на супра. В переводе на русский язык тамада (თამადა) — «предводитель застолья», от грузинского тави («голова») и мада («аппетит»).

Тамада назначается старшим в доме, где собираются гости. Зачастую и сам хозяин может взять на себя эту роль, а если супра проходит в ресторане или на природе, то кандидатуру выбирают и одобряют все вместе. Одновременно с тамадой выбирают и меликипе (მელიკიპე) — заместителя, ну так, на всякий случай. На плечи тамады ложится обязанность веселить гостей весь вечер, зачастую переходящий в раннее утро! Садгергдзело (სადგერგძელო) — это тост, причем в обиходе слов хорошего тамады тосты не должны заканчиваться. Говорят, что в правильном тосте не больше 80 слов, каждое из которых должно тронуть струны души. Длинные тосты похожи на притчу — иногда в них воспроизводят легенды, иногда — личные примеры. Каждому есть что сказать и добавить.

Задавать настроение стола — еще одна задача тамады. Первый тост в Грузии за хозяина, скажете вы! В каком-то смысле вы будете правы, но не за хозяина дома, а за хозяина наших жизней — за Бога. Мы — благодарим Бога за сегодняшний день и надеемся

на завтрашний. Произносятся тосты, мужчины обычно встают и пьют из глиняных пиал или стаканов. Эта традиция осталась с тех времен, когда перед едой молились. Для нас тост — маленькая молитва. Тамада может пить из канци (ყაბწი) — рога, и выпивать надо без остатка, так как рог не положишь на стол полным. Закончив тост, тамада громко произносит: «Гаумарджос!» (გაუმარჯოს), что дословно переводится как «Да здравствует!» Гости подхватывают тост и трижды повторяют: «Джос, джос, джос!» (ჯოს! ჯოს! ჯოს!).

Осушив до дна рог, тамада переворачивает его и демонстрирует, что в нем не осталось ни капли. Если рог остроконечный, то его бросали (втыкали) в землю. (Например, у пастухов рог служит стаканом по сей день.) Меликипе (заместитель тамады) повторяет тост, а затем слово предоставляется всем желающим: каждому за супра есть что сказать и у каждого будет такая возможность. Порядок тостов имеет значение: следующим будет поднят рог за Сакартвело, затем за ушедших.

К этому тосту у всех присутствующих особенное отношение. Но есть одно отличие: в Грузии пьют, чокаясь бокалами. Это дань древней легенде о том, что где-то там, на облаках, раскинувшись на тканых коврах и мутаках (удлиненная подушка), сидят за супра все те, кого мы любили в этой жизни и кто уже прошел свой путь. Они пьют-гуляют и радуются за нас, и у каждого из них свой кувшин, а наполняются сосуды на том свете от звона бокалов за нашими столами. Печаль тому, чей кувшин пересох! Поэтому в память тех, кого с нами нет, мы звонко чокаемся бокалами. Грустной паузе не отведено много времени, и следующий тост за жизнь от лица самого младшего в семье!

Итак, если весь мир выпивает от печали, грузины пьют от радости, разделяя ее с каждым присутствующим. Есть такая поговорка, что в конце супра рука с одного края дотягивается до другого — и это истинная правда! И если содержание вина в организме еще не превышает содержания крови — мы продолжаем! Задуманные беседы на все темы так сближают, что из-за стола вы выйдете с новыми родственниками и друзьями!



Что же подают на супра?

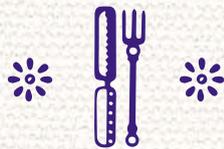
Первыми на застолье подаются сыр и вино: в грузинском доме всегда есть и то, и другое. Пока хозяин угощает гостя и общается, хозяйка уже готовит хачапури. Традиционно подаются сначала холодные закуски: пхали, баклажаны с орехами, овощи и много зелени. Яркую зелень тщательно моют, а огурцы и помидоры оставляют целыми: каждый желающий может взять и угоститься. Далее порядок блюд может варьироваться по сезону и регионам Грузии: на западе вам подадут шкварчащий на кеци и щекочущий нос кучмачи, эларджи — гоми с сыром, а вернее сказать, сыр с гоми! Тянущееся и вкусное блюдо с большим количеством сыра непременно запомнится вам! В горных регионах хозяйки позаботятся о горячих хинкали (ხინკალი), щедро присыпанных черным перцем, в Кахетии (по-грузински Кахети) вас угостят сочным мцвади (მწვადი) — шашлыком на виноградной лозе. В общем, это будет шемомечама (შემომეჭამა), что дословно можно перевести как «само съелось». Есть еще одно словечко: «шесомесва» (შესომესვა) — «само выпилось»! Так что это не вы, это съелось само!







პირველი
კვება



**ПЕРВЫЕ
БЛЮДА**



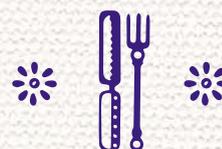
ხარჩო

Харчо — первое блюдо

Какой замерзший и уставший с дороги путник не мечтает о тарелке горячего наваристого харчо? Ароматный и питательный суп помогает восстановить силы и приятно насытит даже самого проголодавшегося гостя. Большинство территории Сакартвело — высокогорье, супы и похлебки присутствуют, но традиционных рецептов не так много. Известное всем харчо (или харшо, от «мохаршули» — «отваренный, сваренный») — первое блюдо, то есть суп, отличается наваристым бульоном и густотой.

Существует еще один рецепт — мегрули-харчо, или мегрельское харчо. Вроде бы названия похожи, но рецепты разные: мегрули-харчо — это соус, который подается с гарниром. А вот о происхождении супа харчо ведутся кулинарные баталии. Так, упоминается об 11 рецептах харчо с различными видами мяса, но традиционным остается использование в этом блюде говядины. Харчо бывает красным — из-за помидоров и зеленым — из-за ткемали.

Этимология слова «харчо» подразумевает нечто отваренное, готовое. Рис на территории Грузии появился примерно во II–III вв. н.э. Однако есть мнение, что в некоторых регионах в харчо могли добавлять очищенную пшеницу. В приготовлении харчо главное — это правильно приготовленная заправка, которая придает супу густоту, а крепкий бульон — наваристость.



РЕЦЕПТ

- Говядина (грудинка) или мясо на кости – 1 кг
- Рис – 30 г
- Лук репчатый – 100 г
- Помидоры спелые или томаты в собственном соку – 300 г
- Грецкие орехи – 50 г
- Чеснок – 10 г
- Пастила из кислой сливы (тклапи) – 20 г
- Кинза – 30 г
- Харчо-сунели или хмели-сунели – 1 ч. л.
- Кондари (чабер) сухой – 2 г
- Кориандр – 1 ч. л.
- Топленое масло эрбо – 50 г
- Черный и красный перец, соль по вкусу



ჩავე

Чаве

Самая высокогорная часть Грузии скрыта за облаками от чужих глаз — это Тушети. Именно в этом регионе частично проводились съемки всеми любимого фильма Георгия Данелии «Мимино».

Дорога в Тушети закрыта большую часть года, и только с начала лета по начало сентября искусственный путник может добраться до сказочных вершин. Туши — народ, живущий общинами, со своими традициями, наречием, культурой и, конечно же, кулинарией. Локальная кухня богата мясом, сырами, травами и ягодами. Горные луга дают достаточно пищи отарам овец и стадам коров. В Тушети варят знаменитый сыр гуда, обладающий терпким ароматом. Сохранились старинные рецепты, которые передавались семьями из поколения в поколение. Например, чаве — необычный суп, сочетающий в себе мясо, молочные продукты и зелень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вяленую баранину нарезать на небольшие кусочки, залить водой и варить около часа. Все травы тщательно вымыть, мелко нарезать и добавить в суп.

В холодном молоке развести муку, не оставляя комочков, и стружкой влить в кастрюлю с супом. Проварить еще 5 минут и подавать к столу. Такой ароматный суп вы еще не пробовали!



РЕЦЕПТ

- Мята свежая – 200 г
- Борщевик сладкий – 200 г
- Щавель – 200 г
- Одуванчик красноплодный – 200 г
- Вяленая баранина – 500 г
- Мука пшеничная – 100 г
- Молоко – 200 мл
- Соль по вкусу





კაგი

Каги, соленое мясо

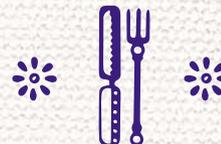
Зима в Тушети длинная и суровая — закрытый перевал полностью отрезает высокогорный регион от цивилизации. Каждую зиму количество местного населения, остающегося на зимовку, сокращается. В зимний период добраться до Тушети можно только на вертолете, если повезет с погодой. Нетронутый регион еще только открывает нам секреты своей кулинарии, один из них — каги.

Каги — это высушенное на солнце соленое мясо, которое хранят всю зиму и готовят из него бульоны и супы. Одноименный суп каги — одно из самых распространенных семейных блюд в Тушети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Валеное мясо нарезать на кусочки и промыть в проточной холодной воде. Залить водой и варить до выпаривания $\frac{1}{3}$ жидкости. Долить свежую теплую воду (1 стакан). Добавить 3 целые луковицы, очищенные от шелухи, проварить 15 минут, после чего удалить их.

Картофель нарезать крупными кусками и добавить в суп. После готовности картофеля щедро приправить каги черным горным тмином и подавать к столу.

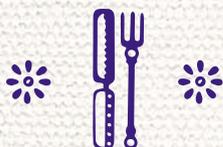


РЕЦЕПТ

- Вяленая баранина – 1 кг
- Репчатый лук – 3 шт.
- Картофель – 3-4 шт.
- Горная дзира (разновидность тмина) – 1 ч. л.
- Черный перец по вкусу



ბაშო



РЕЦЕПТ

Говяжьи копыта – 2 шт.
Рубец – 800–1000 г
Хвост – 1 шт.
Зелень кинзы – 30 г
Чеснок – 5–6 зубчиков
Соль по вкусу

Хаши

Название «хаши» произошло от слова «варить». Этот наваристый бульон прошел долгий путь из Турции через Армению и занял свое прочное место в кулинарии Грузии. Ранее хаши считался едой бедняков, так как варят бульон не из мяса, а из копыт, хвостов и рубца. Когда тавадеби (князя) забивали скот для застолий, такие части просто выбрасывали за ненадобностью, а бедняки собирали и варили хаши. Однако в наши дни этот бульон утратил значение еды бедняков. Конечно, хаши нельзя назвать каждодневным блюдом: варят его лишь несколько раз в год. Например, если в семье намечается большое застолье, то хозяин заранее ставит варить хаши, чтобы «вылечить» своих гостей от похмелья. В бульоне содержится множество полезных элементов, и употребление хаши рекомендовано для укрепления суставов.

Для приготовления хаши хозяин тщательно выбирает ингредиенты: говяжьи копыта, рубец, хвост. Рубец должен быть обязательно тщательно вымытым и вымоченным. Если запах все еще присутствует, то необходимо вымочить рубец в холодной воде с добавлением белого уксуса в течение нескольких часов, при этом воду надо менять несколько раз. Чистый выскобленный рубец — важный ингредиент для рецепта.

Сварить хаши — дело небыстрое, поэтому многие ставят варить бульон на ночь под крышкой. За 6–8 часов хаши разваривается, остается только заправить бульон.



❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

Тщательно вымытые копыта, рубец и хвост сложить в большую кастрюлю и залить водой так, чтобы она покрывала мясо на 30 см. Когда вода закипит, слить ее и промыть ингредиенты в проточной теплой воде. Залить вторую воду и варить на медленном огне 6–8 часов (минимальное время варки хаши 4–5 часов). При необходимости процедить бульон. Чеснок и зелень измельчить.

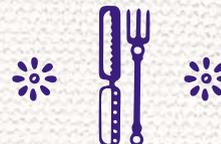
Подавать зелень и чеснок в разных пиалах. Чеснок можно развести соленой водой и добавить в бульон, а затем посыпать свежей зеленью. Тарелка хаши всегда сопровождается рюмкой чаи.





გუფტა ბოზბაში

Гупта бозбаши



РЕЦЕПТ

Баранина или ягнятина (мякоть) – 1 кг

Лук – 2 головки

Томат-паста – 50 г (или свежие помидоры – 2 шт.)

Рис круглозерный – 50 г

Чеснок – 2-3 зубчика

Сушеные или свежие травы (мята, рехан, тархун)

Курдючный жир – 100 г

Соль, черный перец, корица по вкусу

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

Рис залить водой и оставить разбухать на 30 минут.

Мякоть баранины пропустить через мясорубку, добавить 50 г курдючного жира и хорошо отбить.

Полученный фарш заправить сушеными травами, измельченным чесноком, солью и черным перцем.

Рис промыть в проточной воде и добавить в фарш. Сформировать крупные гупта (150-180 г) и плотно скатать.

В глубокой емкости потушить в курдючном жире нашинкованный лук с томатной пастой. Залить 1,5 л кипяченой воды или бульона. В кипящую жидкость добавить гупта и варить 15 минут до готовности на среднем огне.

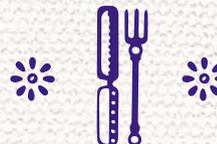
Подавать блюдо горячим с рубленой свежей зеленью.





ჩიხირტმა

Чихиртма



РЕЦЕПТ

- Курица – 1 шт.
- Лук репчатый – 100 г
- Масло эрбо – 20 г
- Пшеничная мука – 50 г
- Яйца – 5 шт. (только желтки)
- Грузинский белый винный уксус – 5 ст. л. (или сок половины лимона)
- Свежая зелень кинзы – 40 г
- Дробленный красный перец по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Очищенную курицу целиком отварить, бульон процедить. Вынуть курицу из бульона и нарезать порционно. Отдельно оставить остывать 150 мл бульона.

Мелко нарезанный лук потушить до прозрачности с добавлением масла эрбо (топленое) либо с остывшего бульона собрать жир и потушить в нем лук.

Остывшим (ниже 37°C) бульоном – 100 мл – развести тушенный лук и добавить постепенно муку, тщательно перемешать венчиком, не оставляя комочков. Бульон поставить на медленный огонь и варить, постоянно помешивая, пока мука не заварится.

Отдельно смешать 5 яичных желтков, добавить уксус и оставшийся остывший бульон. В готовый бульон с заваренной мукой, постоянно помешивая, добавить тонкой стружкой смешанный яичный соус и варить в течение 5 минут. Посолить и выключить огонь. Накрыть крышкой и дать постоять 5 минут.

При подаче на стол украсить свежей зеленью кинзы.

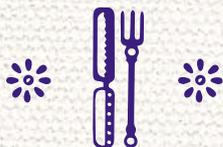
Иногда в ресторане при подаче этого первого блюда вам могут предложить добавить уксус самостоятельно либо выжать сок дольки лимона. Консистенция у этого супа должна быть однородной, причем в чихиртму по грузинскому рецепту никогда не добавляют овощи или крупы.





მაწვნის შეჭამანდი

Мацвнис шечаманди, или Похлебка из мацони



РЕЦЕПТ

- Мацони – 500 мл
- Рис круглозерный (в старинном рецепте фигурировала пшеница) – 50 г
- Лук репчатый – 1 головка
- Топленое масло или сливочное – 50 г
- Вода – 300 мл
- Кинза – ½ пучка
- Тархун – 1-2 веточки (или сушеный)
- Мята – 1-2 веточки (или сушеная)

Что такое шечаманди? Это похлебка, блюдо, которое не встретить в ресторане. Тем не менее похлебок бывает великое множество — даже таких необычных, как вишневая или кизиловая, с крапивой и многие другие. Все эти рецепты объединены названием «шечаманди», далее следует основной ингредиент, из которого готовят похлебку, например мацвнис шечаманди, то есть похлебка из мацони.

Мацони — это особенный кисломолочный продукт, популярный как на Кавказе, так и в Закавказье. Служит и самостоятельным полезным перекусом, и незаменимым ингредиентом для многих блюд и соусов.

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

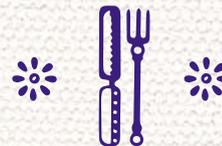
Рис промыть и отварить до готовности. Лук мелко нашинковать и потушить до золотистого цвета на топленом или сливочном масле.

Мацони смешать с водой, довести до кипения на медленном огне, помешивая венчиком. Добавить отваренный рис, нарезанную зелень, варить еще 3 минуты, посолить и подавать к столу. Легкий, но питательный суп с кислинкой и ароматом зелени готов!

ოსპის შეჭამანდი



Оспис шечаманди, или Похлебка из чечевицы



Оспи — это красная чечевица по-грузински. Незаменимый источник полезных веществ для организма, особенно в период соблюдения поста. Популяризировала рецепты из чечевицы княгиня Барбаре Джорджадзе — автор первой кулинарной книги в Сакартвело, написанной женщиной.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чечевицу залить водой и отварить до готовности. Пассеровать нашинкованный лук в сливочном или топленом масле до золотистого цвета, добавить томатную пасту или очищенный от кожицы, нарезанный кубиками помидор. Потушить на медленном огне пару минут.

Грецкие орехи прокрутить через мясорубку, если остались крупные фракции – повторить процесс. Смешать грецкие орехи со специями. Добавить в готовую чечевицу, хорошенько размять ступкой или с помощью блендера. (Ранее хозяйки использовали сито, перетирая через него готовые ингредиенты.) Добавить специи и проварить похлебку на среднем огне 5 минут.

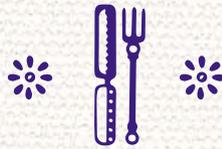
Подавать на стол, посыпав свежей зеленью.

РЕЦЕПТ

Красная чечевица – 100 г
Грецкие орехи – 50 г
Лук репчатый – 1 головка
Томатная паста – 1 ст. л.
или свежие помидоры – 1 шт.
Топленое или сливочное
масло – 50 г
Молотый кориандр,
уцхо-сунели, соль по вкусу
Свежая зелень



ცხელი
კერძები



**ГОРЯЧИЕ
БЛЮДА**



ჩაქაფული

Чакапули — весна в казане

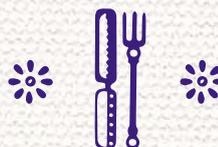
У грузинской весны есть свой особенный и всеми узнаваемый в Грузии аромат — запах чакапули. Это именно то блюдо, которое лучше один раз попробовать, чем сто раз услышать восторженные отзывы. Традиционно чакапули подается на праздничное пасхальное застолье.

Для большинства грузин Пасха (по-грузински Агдгома (აღდგომა) — самый значимый и любимый праздник, к которому относятся с особым трепетом и готовятся к нему в каждой семье. Во время Страстной седмицы, в Страстную пятницу, каждая семья красит яйца в красный цвет. Красителем служат корни марены красильной — корешки начинают продавать за две недели до праздника. Неотъемлемым атрибутом пасхальной традиции также является выращивание джеджили — это пророщенные зерна пшеницы, символ возвращения к жизни. Зазеленевшие ростки джеджили обкладывают красными яйцами, что выглядит очень красиво. Кстати, вербную веточку, столь традиционную для святого праздника, в Грузии заменяет самшит.

Готовят чакапули с весны по начало осени, но самое вкусное — на Пасху, пока есть драконья трава — тархун, или эстрагон. Процесс приготовления обычно берут на себя мужчины — как и много сотен лет назад у истоков этого рецепта стояли именно мужчины.

Когда с горных вершин начинает сходить снег, а зеленая трава широким ковром раскинется по холмам, в горы перегоняют отары овец. Овечки, словно белые жемчужинки на изумрудных лугах, пасутся под строгим присмотром грузинской пастушьей собаки.

Уходят пастухи на весь сезон выпаса, длящийся в Грузии шесть месяцев. Сочные дикоросы растут прямо под ногами, а свежее мясо и стакан-другой вина всегда найдутся у пастухов.



РЕЦЕПТ

Свежая ягнятина
или телятина – 1,5-2 кг
Зеленый лук – 400 г
Эстрагон – 500 г
Цицмат (кресс-салат) – 50 г
Кинза – 80 г
Молодой чеснок (зелень
и зубчики) – 1 головка
Зеленый острый перец цицак –
1 шт. (по вкусу)
Белое сухое вино
с танином – 1 л
Ткемали свежий зеленый – 80 г
Соль и красный дробленый
перец по вкусу



ჩახობილი

Чахохбили, или История царской охоты

Чахохбили — блюдо, о котором слышал каждый из вас, но далеко не все знают, что именно этот рецепт тесно связан с историей постройки Тифлиса, а ныне Тбилиси — столицы Грузии.

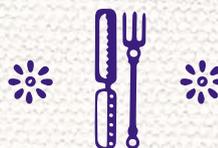
По легенде, дошедшей до наших дней, царь Вахтанг Горгасали, правитель Иберии, охотился в окрестностях города Мцхета — бывшей столицы царства.

Среди красивых скал, в густом лесу протекала извилистая река Мткваре (Кура). Правитель, увлекшийся охотой, заметил притаившегося в зарослях граната фазана, которые были широко распространены в Грузии. Название птицы происходит от греческого города Фазис, который располагался на территории современного Поти.

Метким выстрелом царь подбил дичь и отправил за добычей своего сокола. Когда же птица не вернулась к хозяину на клич, царь в недоумении направился на поиски трофея в окружении слуг. Каково же было удивление великого правителя, когда слуги поднесли ему ошпаренных фазана и сокола. Оказалось, что за густыми гранатовыми зарослями из-под земли бил горячий ключ.

– Тбилиси! — воскликнул царь (от грузинского «тбили» — «теплый», «лиси» — «нечто, что-то»).

Уставший царь со свитой решил устроить привал в таком необычном месте. Изысканным яством царского ужина стало чахохбили — фазан, тушенный в гранатовом соке.



РЕЦЕПТ (на 4–6 персон)

Целая курица – 1-1,2 кг
Репчатый лук – 300 г
Спелые томаты – 500 г
Чеснок – 20–30 г
Зелень кинзы, фиолетовый базилик (по-грузински «рехан») по вкусу
Кориандр, хмели-сунели, красный перец хлопьями (дробленный) по вкусу





Слово «чахохбили» переводится следующим образом. Частичка «ча», которая встретится вам еще не раз в гастрономической карте Грузии, означает «внутри». «Хохоби» по-грузински — это тот самый фазан, а чахохбили — «из фазана» или «внутри фазан».

Конечно, со времен царской охоты блюдо претерпело некоторые изменения. Например, гранаты заменили пасленовые — помидоры, так хорошо прижившиеся в мягком климате Грузии. Помидоры не требовали больших усилий в подготовке, к тому же внутри у них нет косточек, как у граната. Хохоби, в свою очередь, был заменен домашней курицей, хотя в некоторых ресторанах Тбилиси все еще можно отведать оригинальный рецепт именно с фазаном. Вкус сочных, ароматных и мясистых помидоров в сочетании с луком, специями и аппетитной курочкой никого не оставит равнодушным.

❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖ ❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖ ❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖

Курицу почистить, обмыть и разделить на 8–10 порционных кусков. Если курица жирная, срезать жир и растопить его на сковороде или в казане. Обжарить курицу с двух сторон, всегда начиная обжарку, положив курицу кожей вниз, так как именно в коже больше жира.

В случае если курица нежирная, можно использовать топленое масло – в Грузии такое масло называется «эрбо». У него выше температура горения, и оно полезнее для здоровья. Процесс обжарки займет примерно 10 минут. За это время очистить лук от шелухи. (Чтобы не плакать во время шинковки лука, ополосните лезвие ножа в холодной воде.) Полукольца нашинкованного лука следует слегка примять руками до мягкости.

Когда курочка аппетитно подрумянится, добавить лук и тушить все до прозрачности лука. Чеснок разделить примерно на две части и, раздавив обухом ножа, добавить одну часть в казан или на сковороде.

Отборные спелые помидоры обдать кипятком и очистить от кожицы. Нарезать помидоры кубиками среднего размера – от этого зависит консистенция блюда. Добавить помидоры, перемешать и тушить 20–25 минут. За 5 минут до готовности добавить мелко рубленный чеснок (вторую его часть) и зелень, приправить специями и посолить по вкусу.

Есть еще один способ приготовления этого блюда, которым славится регион Гурия – родина Нодара Думбадзе, знаменитый минеральной водой «Набеглави» и, конечно же, великолепным курортом Бахмаро.

В Гурии готовят чахохбили, добавляя за 5 минут до готовности сырое яйцо, которое втягивает сок, и блюдо получается гуще.

Подают чахохбили как самостоятельное блюдо с белым хлебом или, например, как на западе Грузии, с гоми – кукурузной кашей, заменяющей хлеб.

Гоми – гарнир, часто фигурирующий в подачах блюд из региона Самегрело. В наше время гоми готовят из кукурузной муки, соединяя с мукой мелкого помола в конце приготовления. Однако блюдо гоми существовало еще до появления кукурузы у берегов Черного моря – его готовили из растения могоар, которое чем-то похоже на просо. Гоми было сложно собирать и еще сложнее хранить. Поэтому кукуруза так хорошо прижилась в субтропическом климате Западной Грузии, а вскоре широко распространилась и вытеснила могоар из рациона, оставив название «гоми».





შქმერული

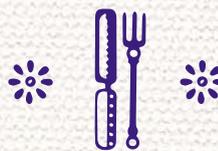
Шкмерули — блюдо опоздавшего гостя

Шкмерули — блюдо, окутанное байками и легендами, из высокогорного региона Рача. Родина знаменитых вин Хванчкара, Твиши, Усахелаури преподнесла Грузии еще и гастрономический подарок: это сокровище с ароматом... чеснока.

Где-то в затерянной между небом и вершинами гор деревеньке Шкмери (общины трех сел) и появился этот рецепт.

Когда-то давным-давно, или, как принято в Грузии приговаривать, «ико да ара ико да ра» («быль или небыль»), но все-таки быль, один рачинец ждал к себе дорогого, любимого гостя, своего давнего друга из соседней деревушки. И так старался хозяин угодить дорогому гостю, что решил приготовить ему на обед свою единственную курицу. Гастрономической жертвой во благо национальной кухни стала та самая курочка. Но гость все не торопился обрадовать хозяина своим появлением. Тут следует заметить, что мы — грузины — живем не спеша, а вот рачинцы — те вообще торопиться не любят. Но время шло, а курочка-то уже была не первой свежести. Расстроился хозяин: делать нечего, надо готовить — не зря же курица отдала свою жизнь. Как вдруг в воротах показался наездник — да не один, а со свитой. Это проезжал высокогорной дорогой некий князь, решивший заглянуть в первый попавшийся дом на ужин. Хозяин растерялся при виде такого знатного гостя, налил вина, поставил на стол хлеб и сыр.

«Квели да пури — кетили гули («сыр да хлеб да доброе сердце»), — с такими словами крестьянин предложил князю разделить ужин. Князь выпил вино, съел сыр и хлеб, но не наелся... Испугавшись, что такой важный человек останется голодным, крестьянин отправился в погреб, где хранилась в ожидании своего часа та самая курица. «Вай ме!» — с досадой воскликнул хозяин, потому что курица уже была с душком. Тогда предприимчивый маспинзели (хозяин) не растерялся, а зажарил курицу



РЕЦЕПТ

Курица – 1–1,2 кг

Чеснок – 100 г
(примерно 2 головки)

Жирное молоко, или сливки
(22%), или вода – 250–300 мл

Соль



с большим количеством чеснока, да еще для сочности добавил молока. Подал князю горячее угощение, крестьянин с удивлением наблюдал, как князь аппетитно поглощает курицу, нахваливая гостеприимство рачинцев.

Наевшись, князь спросил хозяина: «А что это за блюдо? Никогда ранее не пробовал ничего подобного!» И тогда хозяин с гордостью произнес: «Это шкмерули».

Так и появился этот полюбившийся всем рецепт. А легенда гласит, что друг из соседней деревни все еще не дошел до хозяина!

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

Курицу промыть и разрезать вдоль грудки. Вытереть насухо и посолить. Жарить курицу на раскаленной сковороде с использованием куриного жира, эрбо (топленое масло) или растительного масла. (Если запекать в духовке, то время от времени следует поливать тушку выделяющимся жиром.)

Курица должна прожариться до костей, поэтому лучше всего жарить под прессом. Готовую курицу разделить на 8-10 частей и выложить в глубокую жаропрочную посуду.

В Грузии традиционно это блюдо готовят и подают на кеци – круглой глиняной сковороде с высокими бортами из региона Имерети.

На оставшемся от приготовления курицы жире слегка обжарить часть очищенного, мелко порубленного чеснока. Влить жир в кеци и добавить сырой чеснок. Кусочки курицы залить молоком или сливками на ваш выбор, посолить, добавить по желанию хлопья красного перца и поставить в разогретую до 180 °С духовку примерно на 10 минут. После того как сливки закипят, подождать еще пару минут – и блюдо готово.

Подавать шкмерули с белым хлебом.

Традиционно в шкмерули не добавляют зелень. Есть мнение, что в оригинале рецепта была использована вода, а не молоко. Как было наверняка, мы, может быть, уже и не узнаем, но чесночная вода – нивриани цхали – тоже прекрасно завершит рецепт.

ჯურჯანი



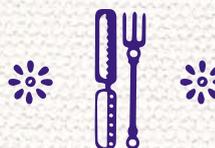
Джурджани, или Мегрельский кучмачи

Кучмачи по-мегрельски — блюдо, которое невозможно перепутать ни с каким другим, ароматное, со своим особенным мегрельским акцентом — яркий представитель гастрономической карты Западной Грузии.

Шкварчащий и дымящийся джурджани подается на кеци или в глубокой сковороде, обязательно с гоми (кукурузный гарнир, заменяющий хлеб на западе Грузии).

Приготовление джурджани — кропотливый процесс, в котором ранее участвовали несколько членов семьи. Хотя блюдо и состоит из потрохов и субпродуктов, оно считается праздничным. Сразу после освеживания мяса между хозяйками распределялись обязанности по приготовлению этого блюда: одна занималась выскабливанием желудка, другая чистила черева.

Если в Восточной Грузии первое блюдо из мяса — это мцвади, то в Западной Грузии — мегрули кучмачи.



РЕЦЕПТ

- Говядина (мякоть) – 500 г
- Свинина (мякоть) – 500 г
- Говяжий желудок – 300 г
- Говяжьих черева – 250 г
- Говяжье сердце – 300 г
- Говяжья печень – 100 г
- Лук репчатый – 3–4 головки
- Молотый кондари (чабер) – 15 г
- Кориандр – 15 г
- Красный острый молотый перец – 10 г
- Уцхо-сунели – 10 г
- Растительное масло – 50 мл
- Соль по вкусу

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

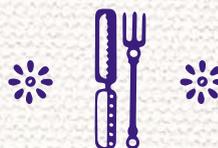
Тщательно вымытые внутренности и мясо отварить до полуготовности, а затем нарезать на мелкие кусочки. (Некоторые хозяйки исключают печень из рецепта, так как этот ингредиент придает темный оттенок блюду.) В сковороду добавить растительное (или топленое) масло и разогреть на среднем огне.

Нашинкованный лук тушить до прозрачности. Добавить внутренности и мясо, тушить под крышкой, перемешивая, в течение 15 минут.

Заправить специями по вкусу, подавать горячим. Для украшения можно посыпать зернами граната.



Чанахи, или Горшочек, вари!



РЕЦЕПТ

Баранина жирная – 1-1,5 кг

Курдюк – 100 г

Баклажаны среднего размера – 400 г

Картофель – 300 г

Помидоры – 300 г

Чеснок – 30 г

Свежая зелень – кинза, сельдерей, кондари-чабер (свежий или сушеный)

Черный перец и соль по вкусу

Как вкусно, разнообразно и быстро накормить всех домочадцев одним блюдом? Думаете, нет такого способа? А мы — грузины — его нашли. Горшочек, вари! Волшебное заклинание перед приготовлением чанахи — ведь название блюда дано по названию горшочка-чанахи, то есть тушенное в горшочке. Изготовленный мастерами в Имерети глиняный горшочек с ручками (или без — на выбор) — отличное приданое для новоиспеченной грузинской невестки, к этому же добавляем кеци и сачрели (глиняная сковорода и форма для хинкали).

Чанахи — сочно, сытно, ароматно — это настоящая находка для занятой хозяйки. Считается, что блюда чанахи и оджахури появились в грузинской кухне после XVI века, с прибытием картофеля на нашу землю.

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

Баранину нарубить на порционные куски. Чанахи или любой жаропрочный горшок вымыть. Дно чанахи застелить тонко нарезанным курдюком, добавить пару давленных зубчиков чеснока.

Баклажаны вымыть, почистить и удалить крупные зерна. Присыпать разрезанные вдоль баклажаны солью и оставить на 20–25 минут, чтобы удалить горечь. Подготовленные баклажаны начинить рубленым чесноком и курдюком. Очищенный картофель нарезать крупными кусками на четвертинки.

Все ингредиенты поочередно уложить в чанахи слоями и сверху положить цельные помидоры, очищенные от шкурки. Добавить свежую рубленую зелень и чеснок. Поперчить и посолить по вкусу.

Чанахи поставить в разогретую до 180 °С духовку на 1,5–2 часа, чтобы овощи и мясо потушились в собственном соку.

Густой и ароматный соус подать с хлебом.







მჯახური

Оджахури — самое домашнее блюдо

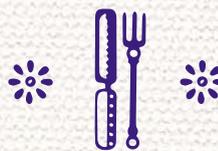
«Оджахи» — главное слово в жизни каждого картвела, потому что оно означает «семья». Как часто мы задаемся вопросом, что приготовить, чтобы накормить всех домашних. Когда-то у истоков этого блюда стояла женщина-мать, старающаяся небольшое количество мяса поровну разделить между сыновьями. Кушанье получалось аппетитным, сытным, ароматным, а со временем в него стали добавлять новые ингредиенты, и оно приобрело другие оттенки вкуса. Подается блюдо шкварчащим на глиняной сковороде кеци вместе с соусами сацебели или ткемали.

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

Мясо нарезать небольшими кусочками. На разогретую сковороду добавить растительное масло или растопить сало. На сильном огне «запечатать мясо», обжарив его со всех сторон, и уменьшить огонь до среднего. Довести мясо до полуготовности, добавить крупно нарезанный картофель и хорошо перемешать. Жарить до готовности ингредиентов.

Нарезанный полукольцами лук добавить к мясу и картофелю, приправить давленным чесноком, солью и черным перцем, украсить зернами граната, зеленью и подать к столу.

Сейчас в блюдо часто добавляют красный болгарский перец, однако в традиционном приготовлении этого ингредиента нет. В современном рецепте есть некоторые изменения: картофель заливают кипятком на 15–20 минут, после чего запекают, мясо жарят отдельно и в конце, соединив ингредиенты, добавляют лук, чеснок, болгарский перец. Жарят на сковороде до готовности овощей и подают к столу с соусом сацебели или ткемали.



РЕЦЕПТ

- Картофель – 1 кг
- Свинина жирная или свиные ребрышки – 1 кг
- Лук репчатый – 300 г
- Чеснок – 30 г
- Кориандр – 30 г
- Хмели-сунели – 30 г
- Растительное масло для обжарки либо свиной жир – 50 мл
- Черный перец и соль по вкусу
- Зерна граната и зелень для украшения





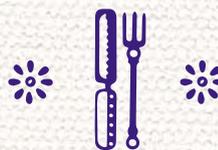
ლობიო

Лобио — обед бедняка, накормивший царицу

Славные времена правления царя Тamar оставили нам немало легенд, одна из которых о лобио.

Царь Тamar — именно так в Сакартвело говорят о женщине, правившей царством картвелов много веков назад. При власти Тamar царство достигло пика своего процветания, а в историю этот период вошел как «золотой век Сакартвело». Одним из секретов успеха была близость монарха к воинам и простым людям. Царь Тamar лично участвовала в военных походах: по легенде именно в одном из таких походов и родилось блюдо лобио, которое позже прославилось на всю Грузию.

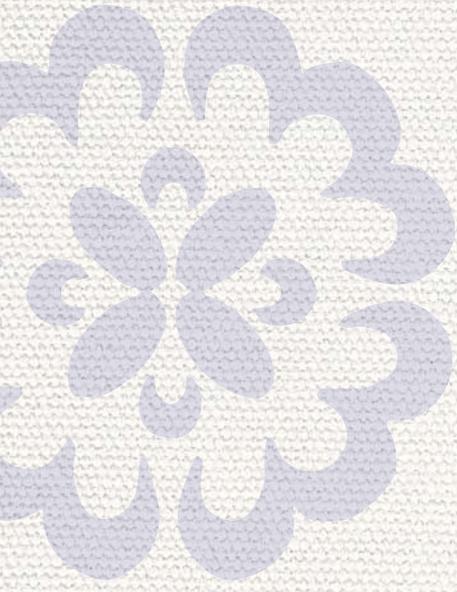
Когда-то давным-давно, после трудного перехода через горный перевал, измученная ветрами и непогодой, армия царя Тamar осталась без обоза с провиантом, который сорвался в пропасть. Воины, изнывая от усталости и голода, устроили привал на берегу реки. Вдруг они заметили, что из-за деревьев показался дымок — в лесу неподалеку стояла деревянная ода (традиционный деревянный дом). Царица постучала в дверь, и перед ней предстали старушка с внуком. К сожалению, после набега неприятеля в доме не оказалось никакой еды — остался только мешок долихоса (вид вьющегося растения семейства бобовых) и горстка сухих трав. Воины легли спать голодными, а наутро их разбудил чудесный аромат приготовленного блюда. Из мешка долихоса бебо (бабушка по-грузински) сварила еду и накормила путников. Когда царь Тamar уезжала, она спросила, что за блюдо им подали, и в ответ услышала: «Лобио». Так благодаря ратным подвигам царицы в Сакартвело пришла слава о вкусном, сытном и аро-



РЕЦЕПТ

Фасоль – 500 г
Лук репчатый – 100 г
Растительное масло – 50 мл
Чеснок – 30 г
Зелень кинзы и сельдерея – 50 г
Кондари сухой – 1 ч. л.
Кориандр, уцхо-сунели
и красный острый перец
по вкусу





матном блюде лобио, которое стали подавать на пирах. Долихос был заменен фасолью примерно с XVII века.

Ароматная фасоль в горшочке стала визитной карточкой региона Рача. Великое множество сортов фасоли произрастает сейчас в Грузии, но самой вкусной считается фасоль из Рача — состав почвы и климат делают продукт уникальным. С глазками, в крапинку, белобокая — каждая хозяйка выбирает лобио (дословный перевод — «фасоль») на свой вкус, но традиционно блюдо готовится из красной фасоли. Еда бедняков не лишена некоторого изыска: лобио подают в горшочке, с горячим кукурузным хлебом мчади и соленьями, такими как капуста по-гурийски, джонджели, квашеный перец и огурцы. Традиционное лобио может быть как постным блюдом, так и праздничным. Лобио с добавлением рачинской копченой ветчины — это яркий пример национальной кухни из локальных продуктов.

В древние времена приготовление праздничного лобио было достаточно кропотливым делом: хозяйки заливали фасоль на ночь и затем каждую фасолинку очищали от кожицы. Наградой за такие старания был нежнейший вкус готового блюда.



❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖ ❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖ ❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖ ❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖ ❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖

Перебранную фасоль залить водой и оставить набухать на 6–8 часов. Слить воду, залить свежую и поставить варить на среднем огне. После закипания слить первый навар и залить свежую воду. Довести фасоль до готовности. (В праздничном рецепте этого блюда фасоль варят уже с ветчиной либо к лобио подают готовую отварную ветчину.)

Лук очистить, мелко нашинковать и жарить на растительном масле до золотистого цвета. (В некоторых селах лук не тушат, а добавляют в нарезанном виде в фасоль при варке.)

Зелень и чеснок мелко нарезать. Слить воду от вареной фасоли в отдельную емкость, а готовую фасоль подавить с помощью толкушки. Фасоль приправить луком, зеленью и чесноком, добавить специи. Влить воду от вареной фасоли и хорошо перемешать.

Блюдо подавать к столу горячим.

В холодную зиму это замечательное сытное угощение.

Зеленое лобио



РЕЦЕПТ

Зеленая фасоль – 500 г
Грецкие орехи – 100 г
Лук репчатый – 80 г
Чеснок – 2–3 зубчика
Кинза – 10 г
Кондари (чабер) – 5 г
Уксус винный – 5 мл
Топленое масло – 30 г
Зеленый острый перец, соль
по вкусу

Несмотря на то что фасоль появилась в грузинской кулинарии относительно поздно, эта культура заняла важное место в гастрономической карте Сакартвело. Фасоль в Грузии употребляют как в свежем, так и в сухом виде.

Сезонное зеленое лобио в разных регионах готовят со своими национальными особенностями: в Западной Грузии добавляют грецкие орехи, специи и зелень, в Восточной — лук и топленое масло.

🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿 ПРИГОТОВЛЕНИЕ 🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿

Для вкусного зеленого лобио необходимо правильно выбрать фасоль: она должна быть молодая, без волокон и хрустеть при надломе.

Зеленую фасоль промыть и разрезать пополам. Вскипятить 1,5–2 л воды, подсолить и в кипящую воду добавить фасоль на пару минут. По готовности слить воду, фасоль отбросить на дуршлаг и подождать, пока стечет лишняя влага.

Грецкие орехи и чеснок прокрутить мясорубке, добавить нарезанную зелень, перец и уксус. Лук мелко нарезать, добавить к лобио и все хорошо перемешать.

Рецепты могут отличаться способом приготовления: иногда при тушении к луку добавляют очищенный от кожицы помидор, а затем отварную фасоль. Все вместе тушат до готовности, затем заправляют зеленью и чесноком. В этом случае не используют грецкие орехи и уксус.







Хинкали — дар горцев солнцу

Окутанный легендами, бережно передаваемый из века в век рецепт хинкали дошел до наших дней. Родиной хинкали принято считать высокогорные регионы Пшави, Мтиулети и Хевсурети, что находятся на севере Грузии. Маленькие деревушки, затерянные в горах, откуда проще достать до неба рукой, чем спуститься к цивилизации. Считается, что хинкали придумали пастухи — это исконно мужское кушанье, сочетающее в себе и первое, и второе блюда, которое способно утолить голод в непростых условиях жизни в горах.

Регионы Пшави и Хевсурети отрезаны от других частей Грузии в зимний период — сложный рельеф и сильный снегопад долгое время хранили секрет приготовления этого вкуснейшего яства. Мало кто знает, что хинкали считаются сакральным блюдом. В дохристианские времена грузины поклонялись множеству богов, одним из которых было Солнце. Изображение древнего колеса Солнца — борджали — можно встретить на фресках храмов и даже на денежной единице Грузии — лари, точнее на монетке тетри (копейке). Хвостик хинкали — это солнце, а расходящиеся в сторону складочки — это лучики. Можно бесконечно спорить о количестве складок при формировании хинкали — и это скорее часть легенды, а также демонстрация мастерства хозяина.

Традиционно хинкали готовят мужчины: мехинкле — человек, который обладает мастерством лепки хинкали. Мехинкле делают хинкали с разным количеством складок: одни — с 16, другие — с 19, а некоторые даже стараются, чтобы получились 33 складочки (!). Однако легенда гласит, что складок должно быть 28 — сакральное число, которое означает, что через 28 лет происходит совпадение дня и места создания Солнца, и, когда такое совпадение происходит, Солнце благославляют. Готовили хинкали в древности по воскресеньям — в День Солнца. Следует заметить, что от количества складок вкусовые качества блюда не меняются.





По другой легенде, хинкали придумали после долгих оборонительных войн с персами, чтобы легко восстановить силы раненых воинов. Среди почитателей этой версии бытует мнение, что хвостик, возвышающийся над складками хинкали, — это гора Мкинварцвери (Казбек), которая служила ориентиром для всех воинов, возвращающихся домой. «Послышалось постукивание кинжала о доску — это значило, что рубят мясо для хинкали», — писал Важа Пшавела.

Рецепты хинкали в наше время имеют некоторые отличия. Например, в Тбилиси есть свой полюбившийся всем рецепт: калакури-хинкали (в дословном переводе «городские хинкали»). В горах это рубленая баранина или говядина, лук, чеснок, соль и горная трава, напоминающая по вкусу зиру (разновидность кумина или дзира, как принято называть в Грузии). Калакури-хинкали готовят с зеленью круглый год — несложно догадаться, что это зелень кинзы (кинзи).

Также важным отличием является фарш из двух видов мяса — говядины и свинины.

Традиционно хинкали варят на костре в специальном хевсурском котле с плоским дном. После приготовления окатывают ледяной водой и достают хинкали специальным приспособлением: большой деревянной ложкой с дырочками — этой прапрабабушкой современной шумовки. Подают хинкали горячими на деревянном блюде хонча, которое когда-то служило и блюдом, и столом. К хинкали не принято подавать соусы и столовые приборы, только черный молотый перец. Едят хинкали руками, придерживая за хвостик, который, кстати, оставляют нетронутым.

Хинкали могут быть не только с мясом, но и с картофелем, однако начинка очень отличается от известных всем вареников с картофелем, так как в начинку обильно добавляют буйволиное топленое масло — такие хинкали сытные и жирные. На удивление, картофель в высокогорных районах Грузии растет очень вкусным, но созревает гораздо позже. Самым вкусным картофелем считают красный сванский картофель из Ахалкалаки. Известно, что на вкус картофеля влияет состав почвы.

Также к списку традиционных начинок для хинкали можно добавить и грибы, такие как вешенки или шампиньоны, широко распространенные в регионе Имерети, Картли и Рача. Грибы — постная пища, и хинкали с грибами употребляют в пост.

Существуют и месхетинские хинкали из апохти — вяленого мяса. Месхети — единственный регион Грузии, в котором употребляют в пищу улиток, так что хинкали с улитками — это не новшество, а хорошо забытое прошлое, причем вкус получа-

ется достаточно интересным и специфическим. Также есть хинкали с крапивой, хинкали с начинкой из рубца — эти рецепты подарили нам кистинцы.

Безусловно, в наше время форма хинкали стала привлекательной для множества начинок, но основные — это мясо, грибы, картофель.

Отдельное внимание хочется уделить сырной начинке: в регионе Самегрело есть блюдо квараби. Это плоское изделие из теста самобытной формы с сырной начинкой — «западные» хинкали. Подаются квараби с мацони (кисломолочный продукт) и топленным маслом.

Хинкали-калакури — городские хинкали

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

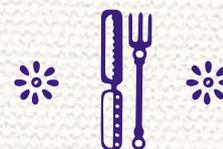
В глубокую миску высыпать всю муку, сделать углубление и постепенно вливать подсоленную воду. Очень важно правильно замесить тесто: вливая частями воду, перетирайте тесто руками, чтобы получилось сухое тесто. Постепенно используйте всю воду — можно смачивать ладони и так собирать тесто в шарик. Необходимо вымесить тугое тесто — именно благодаря обмесу тесто станет гладким, эластичным и не будет рваться при варке.

Подготовленное тесто убрать на время приготовления начинки в контейнер или завернуть в пищевую пленку для быстрого развития клейковины, что важно для этого рецепта.

Для приготовления начинки через мясорубку с крупной сеткой пропустить говядину и свинину, а лук, зелень, чеснок и зеленый перец нашинковать вручную. Смешать мясо с мелко нарубленным луком и зеленью, поперчить и посолить.

В готовую начинку влить 300 мл холодной воды и тщательно перемешать фарш. Обычно из расчета жидкости и мяса 1:1 на 1 кг мясного фарша добавляют 1 л холодной воды.

Подготовленное тесто замесить еще раз без добавления муки и раскатать в пласт толщиной 1 см. С помощью специального приспособления



РЕЦЕПТ (на 30–35 хинкали)

Для теста:

- Мука первого сорта — 500–550 г
- Холодная вода — 200 мл
- Соль — 2 г

Для начинки:

- Жирная говядина — 250 г
- Жирная свинина — 250 г
- Лук репчатый — 150 г
- Чеснок — 10 г
- Кинза — 50 г
- Холодная вода — 300 мл
- Черный перец, зеленый острый перец и красный перец, дробленный хлопьями по вкусу.

сачрели (резак) в Грузии делают одинаковые круглые заготовки под хинкали. В домашних условиях можно использовать стакан. Круглые кусочки теста лучше прикрыть кухонным полотенцем, чтобы не подсогли. Каждую такую заготовку раскатать диаметром 12-14 см. Раскатывать следует равномерно от середины к краю – в противном случае получится толстая середина и тонкие края. А этого нельзя допускать, так как именно за края необходимо защипывать складки на хинкали.

Лепка хинкали происходит следующим образом:

Перед тем как выложить мясо, его необходимо перемешать, чтобы вода не отсекалась. На одну раскатанную заготовку брать 1 ст. ложку мясного фарша и выкладывать посередине. Быстрыми движениями по часовой стрелке собрать складки одну за другой, отступая от предыдущей на 1-2 мм. Последнюю складку закрыть внутри и сформировать «хвостик» хинкали, который по завершении лепки можно подровнять ножом, сделав аккуратные срезы.

В деревнях хинкали готовят с маленьким хвостиком, ухватиться за который практически невозможно – такие хинкали едят, придерживая за бочок. Один хинкали должен помещаться на ладони мехинкле, а съедаться – в два укуса.

Для того чтобы правильно сварить хинкали, надо взять большую кастрюлю. Воду вскипятить, подсолить и с помощью деревянной ложки создать водоворот – в него по одному или по несколько штук опустить хинкали. Благодаря вращению хинкали не пристанут к стенке кастрюли.

Варить хинкали в течение 12 минут. Если у вас нет таймера, верным признаком, что их пора доставать, послужат перевернувшиеся доньшком вверх хинкали. Перед тем как это сделать, необходимо обдать хинкали прямо в кастрюле холодной водой. Это остановит процесс варки и придаст блеск хинкали.

Хинкали – зимняя еда. Какое удовольствие согреться с мороза, отведать сочные, приправленные черным перцем хинкали и выпить рюмочку чачи!

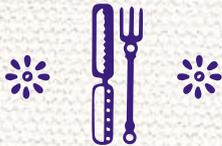






დოღმა ვაზის ფოთლებში

Долма в виноградных листьях



РЕЦЕПТ

Круглый рис – 100 г
Жирная говядина – 800 г
Жирная свинина – 800 г
Лук репчатый – 150 г
Чеснок – 20 г
Эстрагон – 80 г
Мята – 80 г
Кинза – 80 г
Вяленый барбарис – 80 г
Черный перец и соль по вкусу
Зерна граната для подачи

Для соуса:

Мацони – 200 мл
Вода холодная – 80 мл
Чеснок – 20 г
Мята – 50 г
Виноградные листья – 1 банка
(750 мл)

Можно бесконечно спорить о происхождении этого прекрасного рецепта, но следует выделить существенные отличия в них. Долма, сарма, дулма, дурма — все это названия одного блюда, упоминания о котором существуют еще со времен Османской империи. Долма стала еще одним кулинарным наследием со времен войн между христианским и мусульманским миром.

Какая разница между долмой и толмой?

Долму заворачивают, толму заполняют. Долма — из виноградных листьев, толма — из овощей, заполняемых мясной начинкой.

Самые нежные виноградные листочки хозяйки бережно собирают весной. Считается, что лучше всего для долмы подходят листья белого винограда — они мягче. Листики аккуратно складывают стопками, солят или сохраняют в закупоренных бутылках на зиму. В грузинском рецепте долмы большое количество пряных трав, что делает блюдо пикантным.



ზაფხულის ღობა

Летняя толма

Это блюдо соберет за вашим столом всех родных и друзей. Сытное, ароматное и вкусное — все это летняя толма. Почему летняя? Потому что в рецепте используют овощи по сезону. Наслаждаться толмой спешат все, и каждая хозяйка будет готовить по своему рецепту. Поделюсь с вами наиболее распространенным.

❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀

Из жирного куска мяса приготовить фарш. Можно также использовать свиной и говяжий фарш — выбор за вами. В подготовленный фарш добавить тщательно промытый белый рис, заранее замоченный на 30 минут в холодной воде. Хорошо перемешать, добавить кориандр, соль, черный перец, половину мелко нарезанной зелени кинзы и петрушки, мелко нашинкованный лук. Фарш тщательно вымесить.

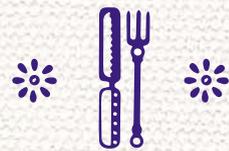
Овощи вымыть. Болгарский перец очистить от семян и срезать верхнюю часть. Баклажаны разрезать пополам, удалить плодоножку и кончик, аккуратно вынуть сердцевину, чтобы можно было наполнить фаршем.

Все помидоры разделить на две части. Одну часть также очистить от внутренней мякоти с помощью ложки для дальнейшего наполнения фаршем. Несколько помидоров нарезать кружками, остальные протереть на терке.

В кастрюлю на дно добавить эрбо или растительное масло, выложить нарезанные кружками помидоры, присыпать зеленью и чесноком.

Овощи наполнить фаршем почти полностью, оставляя небольшую часть пустой, так как при варке фарша рис увеличится в размере. Поочередно выложить первый слой овощей, добавить нарезанные помидоры и продолжить выкладывать овощи. Перетертые свежие помидоры посолить, разбавить небольшим количеством воды, добавить чеснок и зелень кинзы, петрушки и рехана. Залить фаршированные овощи так, чтобы соус немного покрывал ингредиенты. Потомить на среднем огне примерно 40 минут.

Подавать на стол, украсив свежей зеленью.



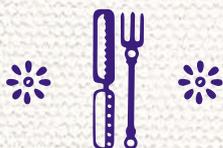
РЕЦЕПТ

- Говядина или баранина (жирное мясо) – 1 кг
- Рис круглозерный – 100 г
- Лук репчатый – 200 г
- Спелые красные помидоры среднего размера – 1 кг
- Болгарский зеленый перец среднего размера – 500–600 г
- Баклажаны ровные, среднего размера – 500 г
- Чеснок – 1 головка
- Мята свежая или сухая по вкусу
- Зелень петрушки, кинзы, рехана
- Черный перец, кориандр, соль по вкусу
- Масло эрбо для жарки



მეგრული ხარჩო

Харчо по-мегрельски, или Мегрули-харчо



РЕЦЕПТ

- Мякоть говядины – 1 кг или 1 жирная курица
- Светлые грецкие орехи – 300 г
- Лук репчатый – 50 г
- Чеснок – 15 г
- Помидоры – 500 г
- Специи для харчо (харчос-сунели) – 1,5 ч. л.
- Уцхо-сунели – 0,5 ч. л.
- Имеретинский шафран – 1 щепотка
- Молотый кориандр – 0,5 ч. л.
- Красный молотый перец, соль по вкусу

Самая элегантная и тонкая гастрономическая карта Сакартвело в Самегрело — царство мегрел. Самегрело — это государство в государстве, земли, принадлежащие князьям. Эта земля, имеющая свой язык и собственную кулинарию, подарила нам немало кулинарных изысков, одно из которых — харчо по-мегрельски — драгоценным камнем сверкает на наших застольях. Праздничное блюдо, горячо любимое всеми, кто хоть раз вкусил эту невероятную палитру вкусов.

Кулинария всей Грузии стоит на нескольких столпах: грецкие орехи, специи, уксус, зелень. Если бы у гурманов национальной кухни был свой флаг, уверяю вас, на нем красовался бы грецкий орех. Появлению целого ряда кулинарных шедевров, одним из которых, несомненно, является соус харчо (не путайте с супом!), мы обязаны именно грецкому ореху.

Готовят блюдо из мякоти говядины, реже из курицы. Подают горячим с гоми (кукурузная каша, заменяющая в Самегрело хлеб) или с хлебом.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Порционно нарезанную говядину варить до готовности, периодически снимая пенку.

Лук мелко нашинковать, помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и также мелко нарезать либо протереть через крупную терку.

Грецкие орехи пропустить через мясорубку с мелкой сеткой вместе с чесноком. Получившуюся ореховую массу заправить специями – имеретинским шафраном, уцхо-сунели, молотым кориандром и добавить харчос-сунели – специальную приправу для приготовления блюда харчо. Посолить и добавить красный острый молотый перец.

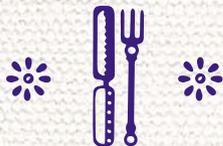
Грецкие орехи залить 200 мл процеженного бульона и дать настояться.

В кастрюле с толстым дном слегка обжарить отварную говядину на топленом масле, затем добавить мелко нашинкованный лук. Когда лук станет полупрозрачным, добавить помидоры и тушить 20 минут на медленном огне. Затем к тушеному мясу добавить ореховый соус и варить в течение 5 минут на слабом огне.

Мегрельское харчо должно немного настояться для раскрытия специй.



ჭაღია



РЕЦЕПТ

- Курица – 1 шт.
- Гранат – 1-2 шт.
- Лук репчатый – 100 г
- Грецкие орехи – 50 г
- Чеснок – 10 г
- Топленое масло эрбо – 50 г (или растительное) для жарки
- Кинза – 30 г
- Зерна граната для украшения – 20 г
- Уцхо-сунели – 0,5 ч. л.
- Кориандр – 0,5 ч. л.
- Красный дробленый перец по вкусу



Халия

Если жареная курица кажется вам банальной и все рецепты уже опробованы, попробуйте разнообразить меню с помощью рецепта халия.

Халия считается блюдом грузинских евреев и может немного отличаться приготовлением. Например, одни добавляют в соус отварные куриные яйца и томатную пасту, другие ограничиваются курицей и соусом. Раньше в рецепте также присутствовал соус «Цо» — очень кислый соус из граната, но можно использовать и свежий сок граната.

❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁

Курицу разрезать, выпотрошить, вымыть и просушить бумажными салфетками. Срезать жир и растопить на сковороде, добавить топленое масло. Курицу смазать солью и обжарить на среднем огне до румяной корочки. Готовую курицу разрезать порционно.

Лук нашинковать полукольцами и потушить до прозрачности в сковороде, не меняя масла. Выжать сок граната, уменьшить огонь до слабого и долить сок на сковороду.

Грецкие орехи и чеснок пропустить через мясорубку, смешать со специями. Разрезанную на части курицу положить в сковороду с гранатовым соком. Готовую ореховую смесь добавить к курице, хорошо перемешать и тушить 5 минут.

Готовое блюдо украсить зернами граната, свежей зеленью и подавать к столу.

ხმოს ხორცი წითელ ღვინოში

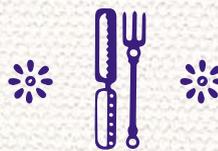
Телятина в красном вине

Грузия считается родиной вина. Слово «вино» (по-грузински «гвино») имеет грузинские этимологические корни.

История грузинского виноделия насчитывает 8000 лет. Виноградные лозы можно встретить повсюду: не только на улицах современных городов, но и в архитектуре, а также в иконописи. Крест грузинской покровительницы святой Нино, по преданию, был сделан из двух виноградных лоз. Виноградная лоза отдает нам все: из листьев мы готовим долму, на обрезанных лозах жарим самый сочный грузинский шашлык — мцвади, ягоды превращаются в кишмиш, из виноградного сока варим чурчхелу и пеламуши, а из винограда готовим вино, мезгу перегоняем в чачу. То есть получается, что виноград мы используем без остатка.

Винная карта Сакартвело настолько объемная, что сосчитать все виды вина — непростая задача. Более 500 сортов автохтонных (местных) сортов винограда внесены в национальную Красную книгу и охраняются государством.

Одним из самых известных вин Грузии остается саперави — «окрашивающее» вино. У нас принято красные вина называть черными. Сухое вино — как произведение искусства, однако большое заблуждение полагать, что за грузинскими застольями пьют только красное вино. Длительные застолья предполагают интересное общение и отдых, а для этого прекрасно подходит



РЕЦЕПТ

- Мякоть говядины или телятины – 500 г
- Лук – 150 г
- Саперави – 150 мл
- Свежие или консервированные помидоры – 200 г
- Бульон говяжий – 100 мл
- Топленое масло – 50 мл
- Сванская соль – 1 ч. л.
- Лавровый лист – 1–2 шт.
- Кориандр – ½ ч. л.
- Красный перец дробленый, черный перец и соль по вкусу
- Свежая зелень по вкусу





კამა სოკო

Кама соко кецзе, или Шампиньоны на кеци

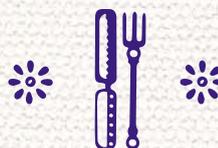
Это одна из самых любимых и простых в приготовлении грузинских традиционных горячих закусок. Кама соко — всем знакомые шампиньоны, которые широко распространены во многих регионах Грузии. Грибы занимают неотъемлемое место в национальной кулинарии. Есть среди них и деликатесы, например цезарский гриб или по-грузински «никви», уникальные вкусовые качества которого заставляют гурманов отправляться на тихую охоту в начале сезона — с июля по конец августа.

Но вернемся к шампиньонам. Традиционно грибы подаются горячими на глиняной сковороде кеци. В Грузии глиняная посуда в почете — изготавливают утварь на перевале Рикоти в Имерети. Такая посуда долговечная, прочная и экологически чистая. Однако если вы еще не счастливый обладатель такой сковородки, не печальтесь — подойдет любая жаропрочная форма с высокими бортами. Но если гостите в Грузии — непременно купите такую посуду! Она прослужит вам долгие годы.

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

В жаропрочную форму налить на дно воду и добавить сливочное масло. Плотнo друг к другу уложить грибы, предварительно удалив ножки. В каждую шапочку гриба добавить немного соли. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут, а затем достать грибы. (В период термической обработки грибы выпускают вкусный сок и уменьшаются в размере, поэтому грибы необходимо выкладывать плотнее и иногда даже парочку добавить сверху, чтобы заполнить кеци равномерно.)

Сулугуни нарезать на одинаковые брусочки и заполнить каждую шапочку гриба. Для быстрого приготовления можно натереть сыр на крупной терке. Поставить кеци в горячую духовку. После того как сыр расплавится, горячее блюдо можно подавать к столу.



РЕЦЕПТ

- Свежие шампиньоны – 500 г
- Сыр сулугуни – 200 г
- Сливочное масло – 50 г
- Вода – 50 мл
- Соль по вкусу

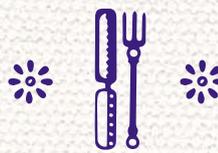




ჩირბული



Чирбули — грузинская яичница на завтрак



Приготовить завтрак с грузинским акцентом без труда сможет каждый, кто умеет делать чирбули — блюдо из региона Аджария, который раскинулся на берегу Черного моря.

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

На раскаленную сковороду добавить топленое масло и обжарить нарезанный лук до золотистого цвета. Чеснок мелко нарезать и обжарить с луком. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мелко нарезать и добавить на сковороду.

Соус квацарахи развести водой и влить в сковороду, где тушатся помидоры. Продолжать тушить в течение 5–7 минут под крышкой, а затем ввести яйца по одному, предварительно сделав четыре углубления в овощной заправке. Накрыть крышкой и тушить, пока яйца не будут готовы. Готовность яиц выбирают по своему усмотрению: одни предпочитают жидкий желток, другие — твердый.

Грецкие орехи измельчить в блендере или мясорубке и добавить соль.

Готовое блюдо посыпать свежей нарезанной зеленью, а также орехами и подавать к столу.

РЕЦЕПТ

- Яйца – 4 шт.
- Спелые помидоры – 200 г
- Лук репчатый – 80 г
- Чеснок – 1–2 зубчика
- Зелень петрушки и кинзы – 10 г
- Грецкие орехи – 20 г
- Топленое или сливочное масло – 30 г
- Соус квацарахи – 15 мл
- Вода – 50 мл
- Соль по вкусу

თუტმანჯი



Тутманджи — грузинская лапша из региона Месхет-Джавахети (Земо-Картли)

Месхетинская кухня мало известна за пределами Сакартвело. В Месхет-Джавахети суровый климат и долгие зимы. Самое крупное озеро Паравани, богатое рыбой, полностью покрывается льдом, дуют сильные ветра. Без жирных питательных блюд пережить зиму — непростая задача. Кулинария региона богата выпечкой и сырами. Еще одной отличительной чертой Месхети (Месхетии) является употребление в пищу улиток, сушеного журавлиного и утиного мяса — апохти. Все это относится к деликатесам.

Тутманджи — простой рецепт, характеризующий кулинарию высокогорного региона.



РЕЦЕПТ

Мука – 300 г
Вода – 100 мл
Лук репчатый – 150 г
Надуги – 100 г
Топленое масло – 50 г
Соль по вкусу

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

Из воды и муки замесить плотное эластичное тесто. Разделить готовое тесто на две части. Одну часть использовать для приготовления лапши: раскатать тонкий пласт, свернуть в рулет и нарезать на кусочки лапшу, посыпав мукой. Другую часть теста раскатать в пласт и нарезать ромбиками.

Лук мелко нарезать и поджарить на топленом масле. Кусочки теста ромбиками подрумянить на сковороде с добавлением топленого масла. Длинные кусочки теста – лапшу – отварить в кипящей подсоленной воде. Воду слить. К лапше добавить жареное тесто и лук, смешать вместе с надуги.

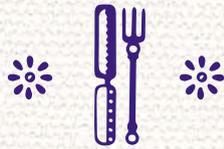
Подождать, пока сыр расплавится, и подавать к столу горячим.

Иногда к этому блюду подают мацони в качестве соуса.





ცოვი
კერძები



**ХОЛОДНЫЕ
БЛЮДА**



საჯივი

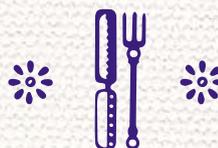
Сациви — корона грузинской кухни

О новогодних застольях в Грузии можно слагать легенды, и все равно реальность превзойдет все самые смелые ожидания. Пожалуй, Новый год и Пасха являются нашими самыми любимыми праздниками.

В каждом регионе застолья отличаются своими блюдами, но есть одно коронное блюдо, украшающее каждый праздничный стол. Конечно, речь идет о сациви.

Родина сациви — Самегрело, край специй и самых утонченных блюд. Сочетание орехов и правильных специй дает непревзойденный аромат и тот самый вкус традиционного блюда, прославившегося далеко за пределами своей родины.

Перед приготовлением сациви каждая грузинка немного нервничает — причем неважно, опытная она хозяйка или начинающая: сациви легко испортить и невозможно исправить. Сациви — такая же неотъемлемая часть праздника, как, например, меквле (მეკლე) — гость, привлекающий судьбу и удачу в дом 2 января. Почему второго? Потому что первое никто не помнит. Пожалуй, именно 2 января грузины не готовы открыть двери дома первому встречному. Считается, что с приходом нового года дом еще пустой, поэтому и дух, и судьбу на год надо в дом пригласить. Получить приглашение стать меквле — большая честь для гостя. Обычно этого звания удостоиваются мужчины. Отбор производится тщательно: у меквле не должно быть вредных привычек, долгов, у него должны быть хорошая семья и достаток. Считается, что именно такой человек привлечет удачу в дом на весь год. Меквле приносит в дом сладости: чурчелу, гозинаки, мандарины, пастилу, конфеты, мед, орехи, сладкую выпечку. Открывает дверь и встречает меквле вся семья, осыпая порог сладостями. Затем гостя с почестями приглашают в дом, усаживают на почетное место и, конечно, назначают тамадой на весь предстоящий вечер.



РЕЦЕПТ

- Жирная курица – 2,5-2,8 кг
- Отборные грецкие орехи – 500 г
- Лук репчатый – 100 г
- Чеснок – 20 г
- Молотый красный перец по вкусу
- Хмели-кинза – 2 г
- Уцхо-сунели – 2 г
- Запрана (имеретинский шафран) – 2 г
- Мускатный орех молотый – 1 г
- Корица – 1 г
- Кардамон молотый – 1 г
- Гвоздика – 1 г





На новогоднем застолье много яств, одно из которых жареный поросенок. Часто меквლე сам разрезает поросенка и каждому члену семьи отдает кусочек. В каждом грузинском доме на новогодние праздники есть две елки: привычная всем зеленая елочка и традиционная грузинская чичилаки (ჩიჩილაკი). Чичилаки — это «кудрявая» ореховая палочка, которую заготавливают до Нового года. Две недели лещина размокает в воде, а затем мастер строгает дерево, в результате чего получаются тонкие полоски, которые завиваются, словно локоны. Такая необычная форма — посвящение святому Басилу (Василию) и символизирует бороду. Украшают елочку веточкой плюща и куриным яйцом как символом продолжения жизни в будущем году. Также на новогоднее празднество (каландоба) выпекают пироги «басила», которые по форме напоминают кудрявую бороду, — на радость детям.

Ингредиенты для сациви выбирают с особой тщательностью и трепетом. В Грузии отдают предпочтение вкусовым качествам светлых орехов из региона Рача — Лечхуми. Отборные ядра жирных грецких орехов, откормленная индюшка, специи, лук и уксус — казалось бы, ничего сложного. Но это только на первый взгляд.

Сациви подают холодным, и в идеале блюдо должно постоять ночь перед застольем (слово «сациви» дословно переводится как «охлажденный»). К сациви подают свежий белый хлеб, пышный и мягкий. Но в Западной Грузии предпочитают гоми (кукурузную кашу).

Когда-то давным-давно — только седые шапки гор, подпирающих небосвод, помнят, когда это было, — царь картвелов получил от путников в дар диковинную птицу, которая имела устрашающий вид и специфический голос. Услышав «сладостный» голосок такого подарка, царь перекрестился и сказал, что эту дичь даже употреблять в пищу страшно. А речь шла об индюке. Повар приготовил к столу сациви из подаренного купцами индюка, и птица сразу начала именоваться «царской». Никто, кроме царя, не мог себе позволить отведать такое сациви. Хотя до появления индюка в этой истории все благополучно готовили сациви из жирной, специально откормленной курицы или утки.

Однако в этой истории упоминается еще о специях, которые, как известно, всегда были на вес золота. А в сациви использовались тогда диковинные специи, такие как мускатный орех, корица, кардамон и гвоздика. Конечно, такие блага не были доступны простому люду даже раз в год. Прошли времена, и сейчас мы можем себе позволить угостить дорогих гостей и любимых родственников этим праздничным блюдом, бережно храня его рецепт приготовления. В каждой грузинской семье свой секрет: например, моя бабушка настаивала на том, что

მუჟუჟი

Мужужи

Традиционное холодное блюдо мужужи часто путают с холодцом. Однако это совсем другое блюдо.

Исконно мужское, оно состоит всего из нескольких ингредиентов: свиные ножки, уксус, чеснок и кинза. Это излюбленное лакомство на второй день предыдущего веселого мероприятия, его также готовят на новогодние застолья.

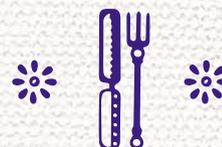
❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свиные ножки тщательно вымыть и оставить на несколько часов в воде, затем промыть в проточной воде. Ножки разрезать вдоль, разделив каждую на две половины. Варить до готовности, подливая выкипающую воду.

Готовые свиные ножки достать из бульона и выложить в глубокую емкость. Зелень кинзы и чеснок мелко нарубить, добавить к ножкам вместе с красным перцем.

500 мл бульона процедить через сито и смешать с винным уксусом. Готовой смесью залить свиные ножки и оставить мариноваться на 6–8 часов. К мужужи принято подавать рюмочку чачи.



РЕЦЕПТ

- Свиные ножки – 2 кг
- На 1 л бульона –
100 мл белого винного уксуса
- Чеснок – 50 г
- Кинза – 100 г
- Вода для варки ножек – 4 л
- Красный дробленый перец
и соль по вкусу



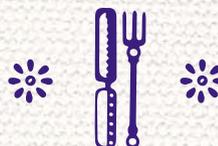
კალმახი თეთრ ღვინოში

Форель (Калмахи) в белом вине

В Грузии много рек, озер, и, конечно же, она славится Черноморским побережьем, омывающим берега Аджарии. В горных реках много различной рыбы, ставшей неотъемлемой частью кулинарии Сакартвело.

Однако рыбу употребляли далеко не во всех регионах: горцы, живущие вдали от моря и крупных рек, почитали рыбу как божество и не употребляли в пищу. Древние легенды гласят, что огромная рыба живет в подземном царстве, из необъятной спины рыбы растут горы — это и есть наша земля. Рыба держит во рту свой хвост, а когда тот выскальзывает, на земле происходят катаклизмы.

Особым уважением пользовалась рыба калмахи — горная речная форель с красными и оранжевыми пятнами на спине. Считалось, что, если женщина с благословения старейшины съест эту рыбу, она излечится от бесплодия, так как именно эта рыба — символ плодородия. Горцы верили в существование рыбы-матери, говорящей на человеческом языке, и молили у истоков рек о продолжении рода. В грузинских сказках повествуется о богине плодородия и возрождении в виде рыбы — владычицы источника, вода которого воскрешает убитого и порубленного на куски героя. На традиционной женской одежде хевсуров и кахетинцев часто встречается символ рыбы — в благословение о будущем материнстве. Позже рыба стала неотъемлемым символом христианства и заняла свое место в архитектуре древних храмов, а также на текстиле. На современных грузинских скатертях супра присутствует изображение рыбы.



РЕЦЕПТ

- Свежая форель – 1 шт.
- Белое сухое вино (можно легкое европейское) – 200 мл
- Черный перец – по вкусу
- Мускатный орех – 1 шт.
- Грецкие орехи – 50 г
- Топленое масло (эрбо) или сливочное – 80 г
- Спелый гранат – 1 шт.



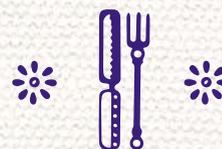




ბადრიჯანი და ბულგარული წიწაკა ნიგვზით



Баклажаны и красный болгарский перец с ореховой начинкой



Пхалеули (ფხალი) — это холодная закуска из нескольких видов пхали, включающая в себя не только зелень, но и овощи. Традиционно подается в гоби — деревянном глубоком блюде.

Ярким акцентом на национальном грузинском застолье является пхалеули из баклажанов или сладкого перца. Только представьте себе все буйство красок, словно самоцветы! Разноцветное пхали притягивает взгляды: изумрудно-зеленый шпинат, рубиновая свекла, оранжевая морковь, ярко-красный перец, а добавляет красок и завершает картину баклажан. Услада глаз, да и только! Без пхалеули невозможно представить себе традиционное грузинское застолье с тамадой и тостами — это супра, внесенная в нематериальное наследие ЮНЕСКО.

Прекрасный рецепт подойдет также для постного меню в любое время года.

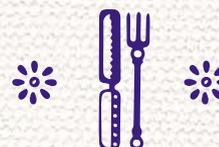
РЕЦЕПТ

- Баклажаны – 1 шт.
(правильной формы)
- Сладкий болгарский красный
перец – 2 шт.
- Грецкие орехи – 100 г
- Чеснок – 10 г
- Лук – 50 г
- Уцхо-сунели – ½ ч. л.
- Кориандр – ½ ч. л.
- Шафран – ¼ ч. л.
- Белый винный уксус – 5 мл
- Кинза – 30 г
- Растительное масло
для обжарки – 100 мл
- Соль по вкусу

ფხალი ისპანახის



Пхали из шпината



Одним из древнейших блюд грузинской кухни можно по праву считать пхали. Зародившееся в Имерети много веков назад, блюдо насчитывает 200 вариантов рецептур, однако их куда больше.

Холодная закуска пхали в дословном переводе означает всяческую зелень, из которой можно приготовить блюдо. Готовят пхали практически из всего: шпинат, свекольная ботва, белокочанная капуста, капуста кольраби (кежера-пхали), прас, крапива, дикая спаржа, тыква, лопух, дандури (портулак), фиалки и множество других трав могут стать ингредиентами для пхали. Это яркое блюдо — украшение любого застолья. Подают закуску с лавашем или кукурузным хлебом мчади.

Принцип приготовления у пхали всегда один — бланширование основного ингредиента, то есть обработка в кипятке. Одним из самых популярных видов пхали является пхали из шпината — это полезное и вкусное блюдо украсит собой застолье по любому поводу. В Грузии благодаря мягкому климату шпинат растет повсеместно. На рынках можно встретить огромные охапки нежного шпината — его покупают всегда большими пучками, так как шпинат очень сильно уваривается.

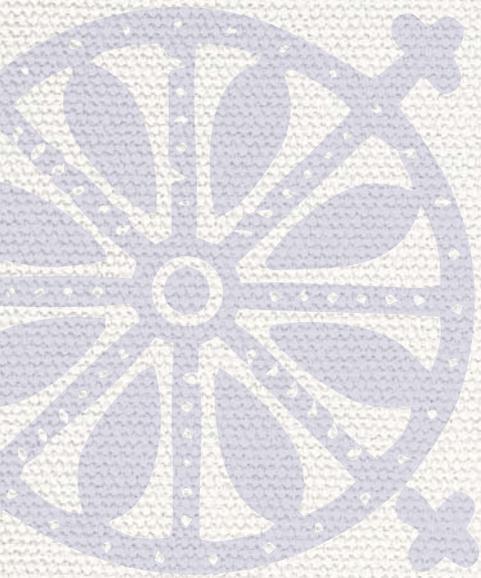
РЕЦЕПТ

- Листья шпината – 1 кг
- Грецкие орехи – 250 г
- Чеснок – 10–15 г
- Кинза – 50 г
- Уцхо-сунели – 1 ч. л.
- Кориандр – 1 ч. л.
- Винный белый уксус – 5 мл
- Красный молотый перец и соль по вкусу
- Зерна граната для украшения

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

Шпинат тщательно промыть в воде, при необходимости вымочить в содовом растворе в течение 10 минут (1 ст. ложку соды развести в 3 л воды), после чего промыть в проточной воде.

В кастрюле вскипятить 2 л воды, подсолить и добавить ½ ч. ложки соды (сода способствует сохранению яркого цвета и устраняет вязкий привкус шпината). Бланшировать шпинат в течение 1 минуты или более, если



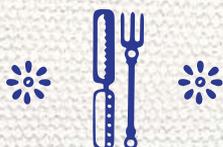
у вас крупные листья. Готовые листья шпината откинуть на дуршлаг и промыть в холодной проточной воде, после чего тщательно отжать лишнюю влагу.

Используя мясорубку с мелкой сеткой, прокрутить орехи, чеснок и зелень кинзы. Добавить специи, уксус и хорошо перемешать. Бланшированный шпинат можно измельчить ножом или придать однородную массу, воспользовавшись мясорубкой. Далее смешать ореховую массу и шпинат.

Чаще всего пхали подают в виде шарика с углублением посередине и украшают гранатовыми зернами. Однако в пригороде или регионе Имерети, который считается родиной этого рецепта, пхали подают с нанесенным ромбовым узором (как пахлава) и в каждый ромбик также вставляют зернышко граната.

გოგრის ფხალი

Пхали из тыквы



РЕЦЕПТ

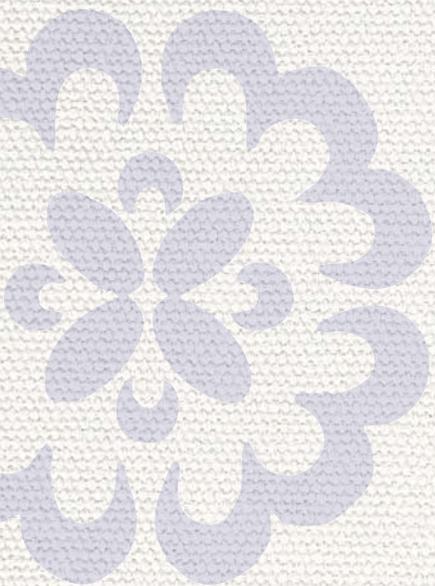
- Мускатная тыква – 500 г
- Грецкие орехи – 200 г
- Уксус винный белый – 1,5 ст. ложки
- Уцхо-сунели – ½ ч. л.
- Кориандр – ½ ч. л.
- Шафран – ½ ч. л.
- Чеснок – 1-2 зубчика
- Лук – ½ головки
- Свежая зелень кинзы – 1 пучок
- Зерна граната для украшения
- Соль по вкусу

Тыква в национальной кулинарии Сакартвело — важный продукт. В высокогорных регионах тыкву сушили впрок для дальнейшего использования, варили, парили и добавляли в каши. В хозяйстве тыква также служила крестьянам, например, как бытовой предмет оршимо — черпак для вина, изготовленный из ветви дерева и высушенной оболочки тыквы специального сорта. Мякоть тыквы тщательно вычищали, а оставшуюся кожуру сушили. Из декоративных тыкв получали красивые миниатюрные оршимо, а из крупных сортов — настоящие черпаки.

Первое упоминание тыквы в кулинарных книгах принадлежит княгине Барбаре Джорджадзе, описывающей всю бытовую утварь и продукты своего времени.

Для приготовления полезного и вкусного пхали из тыквы лучше всего подходит мускатная тыква, так как в ней меньший процент влажности.





••••• ПРИГОТОВЛЕНИЕ •••••

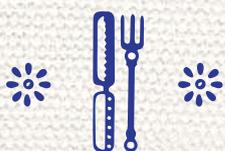
Мускатную тыкву отварить до готовности и остудить. Мякоть размять вилкой до однородной массы.

Грецкие орехи пропустить на мясорубке с мелкой сеткой, добавить лук и чеснок. Зелень кинзы мелко нарубить.

Орехи и тыкву смешать в глубокой емкости, добавить специи и уксус. Посолить по вкусу, украсить зернами граната.

Пхали подают на любые застолья вместе с зеленью, а также кукурузным хлебом – мчади.

ჭარხლის ფხალი



РЕЦЕПТ

- Свекольная ботва – 500 г
- Свекла – 200 г
- Грецкие орехи – 200 г
- Уксус винный белый – 1.5 ст. ложки
- Уцхо-сунели – ½ ч. л.
- Кориандр – ½ ч. л.
- Шафран – ½ ч. л.
- Чеснок – 1–2 зубчика
- Лук – ½ головки
- Свежая зелень кинзы – 1 пучок
- Зерна граната для украшения

Пхали из свеклы

Традиционное зимнее пхали готовят из корнеплодов или тыквы.

Яркое и контрастное пхали из свеклы всегда привлекает взгляд. Для приготовления пхали из свеклы используют как ботву, так и корнеплод. Свекла фигурирует в национальной кулинарии в виде различных салатов и закусок, но самая популярная закуска — это пхали.

••••• ПРИГОТОВЛЕНИЕ •••••

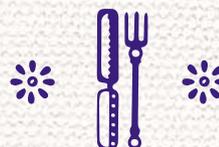
Ботву свеклы бланшировать в кипящей подсоленной воде. Отбросить на дуршлаг и полностью удалить лишнюю влагу, после чего тщательно отжать. Грецкие орехи, чеснок и лук измельчить в мясорубке, добавить отваренную до готовности свеклу и пропустить через мясорубку вместе с ботвой. Тщательно перемешать в глубокой емкости и добавить специи.

Блюдо обладает насыщенным характерным вкусом и цветом. Подается как отдельная закуска, так и вместе с другими пхали.

ჩინჭოლია

Чинчолия

Гоми (каша из кукурузной муки) подают в Западной Грузии вместо хлеба. Но что подают с гоми? Одним из таких дополнительных блюд, помимо соусов, является чинчолия — освежающая закуска, аромат которой вызывает аппетит. Приготовить такую закуску совсем не сложно и не займет много времени, кроме того, ее можно использовать как намазку на хлеб или лаваш.



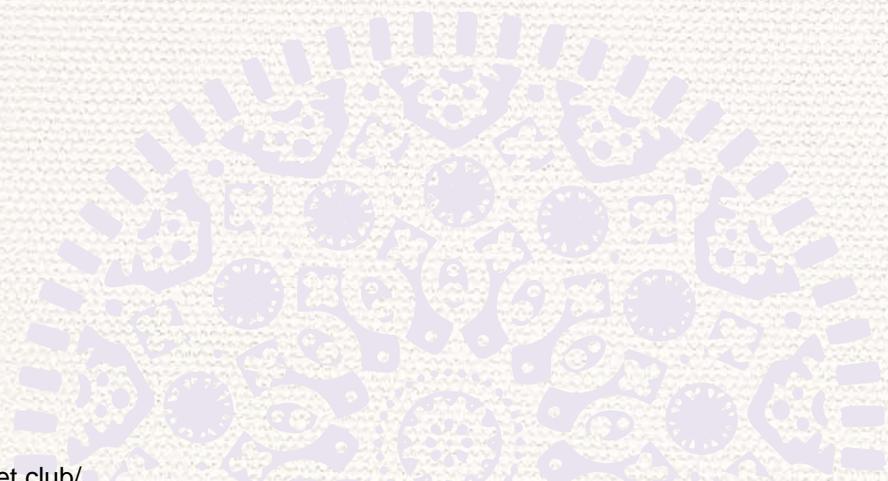
РЕЦЕПТ

Молодой имеретинский сыр (или адыгейский) – 200 г
Мята свежая или сухая – 20 г
Чеснок – 1 зубчик
Зеленый острый перец и соль по вкусу

❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁

Сыр натереть на терке. Мята, острый перец и чеснок мелко нарубить либо измельчить в блендере до однородного состояния. Смешать с тертым сыром и посолить по вкусу.

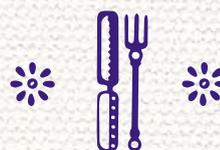
Чинчолию подают с горячей гоми. В центре тарелки с гоми делают углубление и добавляют несколько столовых ложек чинчолии либо один скатанный шарик закуски. В горячем блюде сыр плавится, а аромат мяты и чеснока раскрывается. Это одно из любимых дополнений к гоми.





გებჯალია

Гербжалия, или Сырный рулет



РЕЦЕПТ

- Молодой имеретинский сыр или сыр сулгуни – 200 г
- Мята свежая – 20 г
- Надуги – 100 г
- Зеленая аджика – 1 ч. л.
- Мацони – 100 мл
- Вода – 300 мл

Самые яркие вкусовые сочетания дарит гурманам регион Самегрело. Каждый, кто хоть раз пробовал эту холодную закуску, навсегда запомнит вкус и, конечно же, захочет узнать рецепт.

В Самегрело варят много сыра — самого разного, но популярнее всего, конечно, сулгуни, который варят из имеретинского свежего сыра. Именно эти два сыра и понадобятся для рецепта. Дословный перевод с мегрельского: гербжалия — это сыр в молоке, но молоко как таковое не используется. Нежная гербжалия тает во рту и наверняка станет одной из любимых ваших закусок.

🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸 ПРИГОТОВЛЕНИЕ 🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸

Для того чтобы приготовить соус для гербжалии, в мацони надо развести зеленую аджику, добавить надуги (можно заменить сыром рикотта) и мелко нарезанную мяту. Если нет зеленой аджики, в дополнение к мяте используют зеленый острый перец и чеснок – смешать, и соус готов.

Воду вскипятить в небольшой кастрюле. Сыр нарезать тонкими кусочками, погрузить в кипящую воду, чтобы он разварился, и довести до тягущегося состояния. Как только сыр расплавится, вынуть его и собрать в комок. Пока сыр горячий, быстро раскатать его в тонкий пласт, смазать соусом и свернуть в рулет. Нарезать продольными кусочками, выложить в глубокую тарелку и залить оставшимся соусом.

Подавать блюдо холодным.





Помидоры обдать кипятком и очистить от кожицы, порубить мелкими кубиками или перетереть с помощью терки. Добавить к основным ингредиентам и тушить, не накрывая крышкой и убавив огонь до среднего, еще 20 минут.

За пару минут до готовности добавить чеснок и специи. Тщательно вымытую зелень мелко нарубить и разделить на две части. Половину зелени положить в казан и перемешать. Вторую половину использовать при подаче, смешав с рубленным острым зеленым перцем, очищенным от семян. Так как баклажаны уже были подсолены в начале приготовления, каждая хозяйка досаливает блюдо по своему вкусу.

Подают ажамсандали как в горячем, так и в холодном виде. Самый вкусный ажамсандали готовят на костре – тогда в нем присутствует аромат дыма, что делает блюдо еще более аппетитным.

Если вы используете в рецепте картофель, то его следует очистить и нарезать кубиками средней величины, добавить в рецепт после баклажанов и также тушить 10 минут, затем поочередно ввести остальные ингредиенты.

Попробуйте оба рецепта и выберите свой.



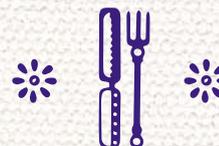




გურული კომბოსტო



Мжаве, или Капуста по-гурийски



Хрустящая красная капуста по-гурийски — прекрасное дополнение к лобио. Мжаве — так называются все соленья в грузинской кухне. Кто и когда впервые начал квасить капусту по-гурийски, затеряно в веках, но одно известно достоверно — этот рецепт вам пригодится.

РЕЦЕПТ

Кочан капусты – 1,5 кг
Свекла – 150 г
Чеснок – 2 головки
Красный острый перец – 1–2 шт.
Зелень сельдерея – 1 пучок
Соль – 3 ст. ложки
Вода – 2–2,5 л

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

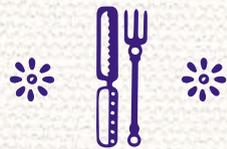
С плотного кочана капусты снять первые два–три листа. Разрезать кочан на 8–12 частей. Чеснок очистить и слегка раздавить ножом. Сельдерей крупно нарезать и примять с чесноком. Добавить нарезанный кольцами красный острый перец. Свеклу очистить от кожицы и нарезать на полукольца средней толщины.

Воду вскипятить, развести соль и поставить остывать. Капусту и свеклу плотно утрамбовать в кастрюлю или большую банку, чередуя с зеленью, чесноком и перцем. Залить водой, накрыть и поставить под гнет на 3–4 дня при комнатной температуре для процесса брожения, после чего капусту можно убрать в прохладное место. Капуста будет готова через 10–14 дней.

В традиционном рецепте гурийской капусты нет уксуса или сахара. Подают такую капусту с остальными мжаве, некоторые любят поливать маслом и добавлять свежий нашинкованный полукольцами лук.



სალათები



САЛАТЫ



სალათი თბილისო

Салат «Тбилисо»

История появления этого салата не уходит корнями в далекое прошлое — придумали салат только полвека назад. Говорят, что перед поваром одного из заведений столицы поставили задачу: вкусно накормить дипломатическую делегацию и подать к застолью «что-то новенькое и обязательно характеризующее Тбилиси». Повар исполнил пожелание, подойдя к решению задачи творчески и со вкусом. Когда гости банкета спрашивали, как называется этот салат, кто-то ответил: «Салат Тбилисо». Так и появился у нас этот замечательный рецепт, который как нельзя лучше описал все краски нашей столицы Тбилиси.

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

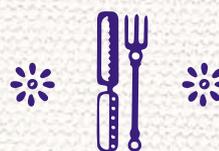
Говядину отварить до готовности, остудить и нарезать полосками. Фасоль отварить до готовности (можно использовать консервированную фасоль).

Болгарский перец двух цветов нарезать соломкой.

Красный лук нашинковать и сбрызнуть белым винным уксусом.

Грецкие орехи перемолоть в блендере с чесноком, смешать со сванской солью и красным острым перцем.

Все ингредиенты тщательно перемешать в глубокой емкости, посыпать зернами граната и добавить рубленую зелень. Дать настояться 1 час и подавать к столу.



РЕЦЕПТ

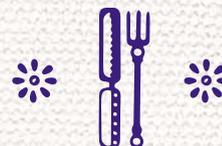
- Говядина (мякоть) – 500 г
- Красный лук – 100 г
- Красный и желтый болгарский перец – 200 г
- Красная фасоль – 100 г
- Грецкие орехи – 100 г
- Чеснок – 10 г
- Зерна граната – 100 г
- Уксус винный – 10 мл
- Кинза – 80 г
- Сванская соль – 1 ст. л.
- Красный острый перец по вкусу





აჭეჭილი

Ацецили



РЕЦЕПТ

Красный болгарский перец – 300 г

Баклажаны – 300 г

Куриное филе – 400 г

Красный лук – 80 г

Кинза – 50 г

Зерна граната – 80 г

Уцхо-сунели – ½ ч. л.

Сванская соль – 1 ст. л.

Винный уксус – 10 мл

Зеленый острый перец по вкусу

Название «ацецили» переводится как «растрепанный», полностью описывая способ приготовления. Вкусное блюдо из запеченных овощей на мангале или в духовке внесет разнообразие как в повседневное меню, так и в праздничное. Если у вас нет возможности приготовить ацецили на углях, запекайте овощи в духовке с помощью рукава для запекания.

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

Куриное филе отварить до готовности, охладить и вручную разобрать на тонкие волокна. Баклажаны и болгарский перец проткнуть вилкой в нескольких местах, поместить в рукав для запекания и отправить в духовку на 30 минут при температуре 180 °С.

Лук нашинковать полукольцами и сбрызнуть винным уксусом. Охлажденные овощи почистить, из болгарского перца удалить семена. Овощи нарезать на полоски и смешать с куриным филе, «растрепанным» на волокна. Добавить лук, специи, нарезанную мелко кинзу, уксус по вкусу и посыпать зернами граната для украшения.

Блюдо хорошо перемешать, дать немного настояться и подавать к столу.



ბადრიჯნის სალათი ნიგვზით



Салат из баклажанов с орехами, или Пхали из баклажанов

Этим рецептом можно разнообразить как праздничное, так и повседневное застолье. Подходит для постного меню.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

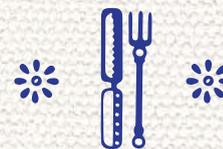
Баклажаны нарезать кружочками, слегка подсолить и оставить на 15 минут. Слить лишнюю влагу и промокнуть баклажаны бумажным полотенцем.

На раскаленную сковороду налить растительное масло. Баклажаны обжарить с двух сторон до румяности и выложить на бумажные полотенца для удаления излишков масла.

Грецкие орехи и чеснок пропустить через мелкую сетку мясорубки. В ореховую смесь добавить специи и уксус, тщательно перемешать.

Баклажаны с помощью вилки или ножа очистить от кожицы. (Если это сделать до жарки, то вкус будет не такой насыщенный, так как кожура дает приятный привкус.)

Очищенную мякоть баклажанов смешать с ореховой заправкой, добавить рубленую зелень, зерна граната и подать к столу.



РЕЦЕПТ

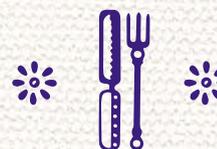
Баклажаны – 1 кг
Грецкие орехи – 150 г
Красный лук – 1 шт.
Зелень кинзы – 1 пучок
Чеснок – 2-3 зубчика
Винный уксус – 1 ½ ст. ложки
Уцхо-сунели – 1 ч. л.
Кориандр – ½ ч. л.
Острый перец дробленый,
соль по вкусу
Зерна граната для украшения
Растительное масло для жарки



ბოსტნეულის სალათი ნიგვზით



Овощной салат с ореховой заправкой



Вкусные и ароматные грузинские сезонные овощи могут быть еще вкуснее, если приготовить крестьянский салат по-грузински с орехами. В разных регионах Грузии рецепт может отличаться: на востоке будут готовить заправку из грецкого ореха, на западе — из фундука. Вкусовые качества, безусловно, будут различными.

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

Овощи промыть, просушить салфеткой и нарезать крупными кусками.

В Грузии принято частично снимать кожуру с огурца: это может заметить каждый гость, побывавший у нас в гостях.

Зелень — кинзу и петрушку — в разных пропорциях порубить. Орехи и чеснок пропустить через мясорубку, добавить специи и смешать. Лук нашинковать полукольцами и слегка примять. Овощи смешать с ореховой заправкой и сбрызнуть уксусом.

РЕЦЕПТ

Огурцы свежие — 2 шт.
Помидоры спелые — 2 шт.
Лук красный
или репчатый — 1 шт.
Зелень кинзы и петрушки — 80 г

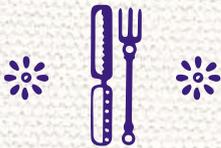
Для ореховой заправки:

Грецкие орехи — 80 г
Уцхо-сунели — ½ ч. л.
Кориандр — ½ ч. л.
Хмели-сунели — ½ ч. л.
Чеснок — 5 г
Винный уксус — 5 мл
Соль по вкусу



პომიდვრის სალათი ჯონჯოლით

Салат из помидоров и джонджоли



РЕЦЕПТ

Спелые помидоры – 300 г
Красный лук – 1 шт.
Зелень кинзы – 30 г
Кахетинское масло – 50 мл
Джонджоли – 100 г

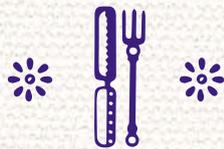
Множество разносолов можно встретить на широких развалах местных рынков. Тут и красная капуста по-гурийски, и зеленые помидоры, и квашеный перец, и соленый молодой чеснок. Но больше всего гостей Грузии удивляют «квашеные цветы» — джонджоли. Растение клекачка колхидская широко распространено в регионе Кахети. Красивые цветы в форме грозди собирают с кустарника до того, как они полностью распустятся.

Квасят джонджоли, закатывая в банки, или хранят в больших бочках. Подают эту закуску к лобио вместе с остальными соленьями — мжаве. Как самостоятельную закуску «квашеные цветы» посыпают шинкованным луком и поливают кахетинским маслом (нефильтрованное подсолнечное масло первого отжима). Джонджоли прекрасно сочетается и со свежими овощами.

Как правильно выбрать джонджоли на рынке? Отдавайте предпочтение закатанным в стекле цветам — они сохраняют и цвет, и вкус. А вот развесное джонджоли часто обладает не лучшими вкусовыми качествами.



ტრადიციული
საკონდიტრო
ნაწარმი



**ТРАДИЦИОННАЯ
ГРУЗИНСКАЯ
ВЫПЕЧКА**



იმერული ხაჭაპური

Хачапури по-имеретински

В каждом регионе Сакартвело есть свой особенный вид национальной выпечки хачапури. Рецепты выпечки, признанной нематериальным наследием Грузии, отличаются по форме.

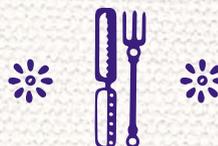
Слово «хачапури» дословно переводится как «сырный хлеб». Прадодитель всех видов хачапури — имеретинский.

Имерети — самый зеленый регион Грузии. Традиционное имеретинское застолье изобилует овощными блюдами и сыром, именно здесь начали запекать сыр в тесте.

Существует множество разновидностей хачапури: имерули хачапури, гурули, аджарули, лазури, котори (хачапури из Тушети (Тушетии), рачинские бачули, мегрули хачапури, пеновани (слоеный) хачапури, ачма. За каждой национальной выпечкой — своя история региона и народа.

Дрожжевое тесто для хачапури можно приготовить на молоке, воде или мацони.

Самые нежные хачапури получаются с добавлением кисломолочного продукта долгожителей Кавказа — мацони.



РЕЦЕПТ (для приготовления одного имеретинского хачапури диаметром 20–22 см)

Мацони – 80 мл (или кефир – в этом случае необходимо уменьшить количество воды)

Теплая вода – 100 мл

Мука высшего сорта – 300 г

Сухие дрожжи – 4 г

Сахар – 4 г

Соль – 4 г

Растительное масло – для теста 50 мл и для замеса 30 мл

Для начинки:

Имеретинский сыр – 300 г



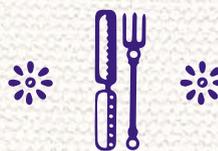




გურული ხაჭაპური (ღვეძელი)

Гурули гвидзели, или Хачапури по-гурийски

У каждого региона Грузии есть своя традиционная выпечка, и Гурия не исключение. Интересен этот рецепт своей необычной для хачапури формой — полумесяцем. История рецепта уходит своими корнями в языческие времена поклонения богине Луны — Нане. Сакральная выпечка традиционно подается к рождественскому застолью. Внутри каждого гурули — отварные яйца, разрезанные на две половинки. Яйцо в грузинской мифологии считается символом продолжения жизни. Например, национальную новогоднюю елку чичилаки, сделанную из ореховой палки, традиционно венчают корзиночкой с яйцом, желая таким образом каждому члену семьи счастливо прожить будущий год.



РЕЦЕПТ (для приготовления двух гурули)

Дрожжи сухие – 4 г
Соль – 4 г
Сахар – 4 г
Растительное масло –
60 мл в тесто и 10 мл для замеса
Пшеничная мука высшего
сорта – 300 г
Вода теплая – 120 мл

Для начинки:

Имеретинский сыр – 400 г
Яйца – 4 шт.
Желток 1 яйца
Молоко или вода – 20 мл





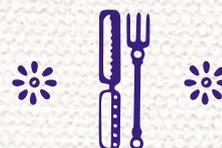
აჭარული ხაჭაპური

Аджарский хачапури, или Пенерли

Край, где горы припадают к морю, любясь закатами, это — Аджария. Именно закатам, по легенде, мы обязаны появлению рецепта аджарского хачапури. Люди говорят, что его придумали местные жители, жены моряков, с надеждой и тоской ожидающие на закате возвращения своих мужей. Однако история утверждает о другом происхождении этого вида хачапури. Находясь 300 лет под правлением Османской империи, Аджария стала первым регионом Грузии, в котором население приняло ислам.

Пенерли — выпечка современной Турции традиционно круглой формы. Однако упоминание о пенерли есть и в греческих источниках. Смешанные браки и культура двух народов породили аджарские хачапури оригинальной вытянутой формы, в народе названной «лодочкой».

Хрустящее тесто и сочная начинка в сочетании с желтком стали визитной карточкой региона — мало кто откажется угоститься вкусным хачапури по-аджарски!



РЕЦЕПТ (для приготовления одного хачапури)

Молоко или вода – 120 мл
Пшеничная мука высшего
сорта – 300 г
Соль – 4 г
Сахар – 4 г
Дрожжи – 4 г
Сливочное масло – 80 г

Для начинки:

Имеретинский слабосоленый
сыр – 200 г
Сулугуни слабосоленый – 100 г
Желток 1 яйца (оставшийся
белок можно использовать,
смешав с двумя видами сыра
в начинке)



❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

Воду или молоко нагреть до температуры 35–37°C. Засыпать сахар, соль и дрожжи, хорошо перемешать и оставить на 15 минут. Просеять муку, сделать углубление и медленно замесить тесто, добавляя воду порционно. Положить растопленное сливочное масло и оставить подниматься в теплом месте на 1,5 часа. Готовое тесто замесить руками, смоченными в растопленном сливочном масле. Повторить замес дважды с интервалом в 15 минут.

Сыр имеретинский и сулгуни натереть на крупной терке и перемешать. Раскатать тесто в продолговатую форму и защипнуть края. В середину добавить 300 г начинки. Завернуть края к середине, скрепить и придать хачапури форму лодочки.

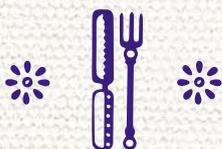
Подготовленный хачапури выложить на противень и поставить выпекаться в разогретую до 280°C духовку на 20 минут. Вынуть готовый хачапури из духовки и добавить в центр желток. Вернуть выпечку в духовку на 1–2 минуты и подавать к столу. Желток не должен запечься – он остается сырым, но проходит первичную термообработку.

Традиционно этот вид хачапури едят, начиная с краев: отломив «хвостик», размешивают желток с сыром и наслаждаются вкусом, запивая традиционным лимонадом «Воды Лагидзе».





მეგრული ხაჭაპური



РЕЦЕПТ

Мука высшего сорта – 250 г
Молоко – 80 мл
Дрожжи – 3 г
Сахар – 3 г
Соль – 3 г
Растительное масло –
50 мл в тесто и 30 мл на замес

Для начинки:

Сыр имеретинский – 100 г
Сыр сулугуни – 200 г
Желток одного яйца
Вода для смазывания – 20 мл



Мегрули хачапури

Самегрело внес свою щедрую лепту в рецептуру хачапури. Гостеприимные мегрелы готовят хачапури с двойным сыром — сыр внутри и сыр снаружи. Между мегрельским и лазури хачапури разница в визуальной подаче блюда. Мегрули хачапури посыпает сверху тертым сыром, а на лазури хачапури выкладывают цельные треугольные кусочки сыра сулугуни.

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

В теплом молоке развести дрожжи, добавить соль, сахар и растительное масло. Муку просеять и постепенно влить теплое молоко. Замесить тесто и поставить в теплое место на 1,5 часа. Смоченными в растительном масле руками замесить тесто с промежутком 15 минут дважды. Тесто разделить на шарики по 300 г.

Сыр имеретинский и сулугуни натереть на крупной терке и смешать. Тесто раскатать диаметром 20–22 см, в середину лепешки добавить 250 г сырной начинки и защипить края. Смазать разбавленным водой или молоком желтком и щедро посыпать тертым сыром сулугуни (или нарезанными тонко кусочками) верхний слой хачапури. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

ხაჭაპური კოტორი

Котори — бездрожжевой хачапури из Тушети

Самый тонкий и нежный хачапури — это тушури хачапури, или котори. Тапамцвари — это испеченный на сковороде. Именно так пекут хачапури в Тушети. В рецепте используют хачо — творог. Слово «хачапури» дословно означает «творожный хлеб».

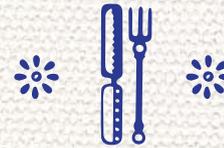
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку просеять, в воде развести соль и добавить масло. В горке муки сделать углубление и влить жидкость. Замесить гладкое и эластичное тесто, оставить отдыхать на 30 минут.

Творог хорошо размять вилкой, чтобы не было комочков, и добавить 50 г растопленного масла.

Тесто поделить на две части и раскатать каждую половину. Начинку собрать в шарик и выложить в центр теста. Защипнуть от краев в центр так, чтобы не осталось отверстий или дырочек. Раскатать котори диаметром 20–22 см. Выпекать котори на сухой сковороде с обеих сторон, пока не подрумянится.

Готовый хачапури смазать маслом и дать отдохнуть 5 минут, после чего подавать к столу. Такой творожный хачапури – простая идея для завтрака с грузинским акцентом.



РЕЦЕПТ

Мука – 500 г
Вода теплая – 200 мл
Растительное масло – 50 мл
Творог – 400 г
Топленое или сливочное
масло – 100 г
Соль по вкусу



კუბდარი

Кубдари, или Сванский мясной пирог

В Грузии есть затерянный мир, настоящая сказка на самом краю горных вершин. Окутанная тайнами и легендами, Сванети многие века была недостижимым регионом. Сама царь Тамар велела спрятать казну царства картвелов в высокогорной Сванети. Сложный горный рельеф, размывающие дороги речные потоки, обрывы и скалы (и непростой нрав сванов как гарант сохранности казны) — все это путь в Сванети, регион тысячи башен и настоящих кулинарных сокровищ Грузии.

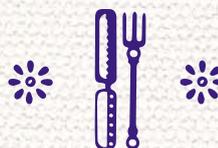
Одним из вкуснейших рецептов сванского хлеба несколько лет назад со мной поделилась сванка из Местии. Сваны живут общинами, чтят традиции, и в каждой семье будет свой особенный рецепт мясного пирога.

Кубдари — сванский пирог с рубленным мясом. По сей день сваны рубят мясо вручную кинжалами и выпекают на открытом огне. Вкус сочного кубдари невозможно забыть, но его можно приготовить дома!

Для начинки сванского пирога подходят говядина, баранина, козлятина (а в городах используют и свинину).

Заметим также, что правильная сванская соль содержит горную траву гицрули — по аромату что-то между укропом и зирой.

В древние времена неотъемлемой частью рецепта считались конопляные семена.



РЕЦЕПТ (для приготовления одного кубдари)

Для теста:

- Мука – 300 г
- Теплая вода – 100 мл
- Растительное масло – 80 мл
- Сахар – 4 г
- Соль – 4 г
- Дрожжи – 4 г

Для начинки:

- Говядина жирная – 200 г
- Жир говяжий или курдюк – 50 г
- Лук – 80 г
- Сванская соль – 1 ст. л.
(без горки)
- Чеснок – 1 зубчик
- Красный перец дробленый
по вкусу



❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

В теплой воде развести соль, сахар и дрожжи, добавить 80 мл растительного масла. Поставить тесто подниматься на 1,5 часа в теплое место. Затем замесить тесто смоченными в растительном масле руками и повторить процедуру дважды с разницей в 15 минут.

Говядину порубить ножом на мелкие кусочки. Жир также измельчить и тщательно смешать с мясом. Лук и чеснок порубить ножом до появления сока. В мясную начинку добавить сванскую соль и красный перец.

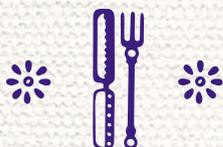
Тесто раскатать в круг и в центр выложить мясную начинку, защипнуть тесто и раскатать кубдари диаметром 18–20 см. В центре лепешки проделать небольшое отверстие для пароотвода. Выпекать кубдари 30–35 минут в духовке, раскаленной до 250 °С.

Подавать горячим. В условиях суровой сванской зимы кубдари – незаменимое блюдо в каждом доме, так же как в Имерети хачапури.





მხლოვანი



РЕЦЕПТ

Мука – 300 г
Дрожжи – 4 г
Сахар – 4 г
Соль – 4 г
Топленое масло – 30 г
Подсолнечное масло – 50 мл
Вода теплая – 100 мл
Шпинат свежий – 400 г
Лук зеленый – 50 г
Кинза – 30 г
Имеретинский слабосоленый сыр – 100 г
Перец красный молотый и соль по вкусу



Мхловани

Высокогорье Восточной Грузии окутано мифами и легендами. Местные жители верят в дэви — героев грузинских сказок, великанов, населяющих леса и горы, где проводятся ритуальные жертвоприношения. Сакральные правила пронизывают жизнь местных народов: пшавов, мохевцев, хевсуров. В горных регионах существует традиция бережного отношения к пище, а также культ пивоварения (алуда — пиво горцев). Тут особо почитается мхловани — традиционная выпечка Восточной Грузии.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

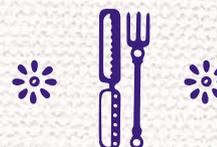
В просеянную муку добавить сахар, соль, дрожжи и все смешать. В теплую воду налить растительное масло и замесить тесто. Поставить тесто подниматься в теплое место на 30 минут.

Шпинат тщательно вымыть, просушить от лишней влаги и мелко нарезать. На сковороду добавить топленое масло, потушить шпинат с зеленым луком и кинзой, добавить соль и красный перец по вкусу. В готовую остывшую начинку добавить натертый имеретинский сыр.

Поднявшееся тесто разделить на две части, и каждую раскатать наполовину. Добавить начинку, защипить от края в центр, раскатать диаметром 20–22 см. Выпекать 10–12 минут при температуре 220–250 °С. По желанию готовые мхловани смазать сливочным маслом.

ჭახრაკობა

Чахракина



РЕЦЕПТ (для приготовления одной чахракины)

Свекольная ботва – 200 г
Имеретинский слабосоленый сыр – 100 г
Зеленый лук – 10 г
Кинза – 10 г

Для теста:

Мука – 250 г
Дрожжи – 4 г
Сахар – 4 г
Соль – 4 г
Растительное масло – 50 мл
Вода теплая – 80 мл
Сливочное или топленое масло – 20 г

Чархали — по-грузински «свекла», отсюда и название выпечки. Свекольный пирог — полезная и вкусная выпечка, сочетающая в себе зелень и сыр, — традиционная выпечка горцев наряду с хачапури. Готовится из свежей свекольной ботвы.

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

В просеянную муку добавить соль, сахар и дрожжи, затем воду с растительным маслом и замесить мягкое тесто. Поставить подниматься на 30 минут в теплое место. Смочить руки в подсолнечном масле и замесить тесто. Оставить тесто отдыхать на 20 минут под полотенцем.

Для начинки тщательно промыть зелень. Свекольную ботву нарезать, посыпать солью, отбросить на дуршлаг и оставить на 30 минут. Лишнюю влагу слить, а свекольную ботву отжать от оставшегося сока.

Лук и кинзу мелко нарезать, добавить к ботве и перемешать. Имеретинский сыр натереть на мелкой терке или размять руками. Если у вас соленный сыр, нужно промыть его несколько раз в проточной холодной воде.

Полученное тесто раскатать диаметром 20–22 см, в центр выложить начинку и выпекать в разогретой до 200 °С духовке. Когда пирог подрумянится, вынуть его из печи и смазать сливочным маслом.

Пирог подавать к столу теплым.





ლობიანი

Лобиани, или Фасолевый рачинский хлеб

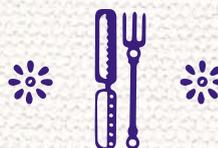
Лобио и лобиани — зимние блюда региона Рача, родины любимого вина Сталина. Уникальные микрзоны региона поражают не только изумительными винами, но и вкуснейшим лобио (по-грузински «фасоль»).

На грузинских рынках вы встретите 50 оттенков лобио: от самой простой красной до белой, черной и пестрой, причем каждый сорт фасоли отличается вкусовыми качествами. Для лобиани лучше выбирать фасоль с тонкой кожицей, например красную.

17 декабря в Грузии в каждом доме выпекают лобиани. Именно в этот день — праздник святой Барбары (Варвары), покровительницы всех детей, — выпечка лобиани приобретает сакральный смысл. С утра хозяйка в доме готовится к выпечке фасолевого хлеба. Замешивая тесто, мать молится о благополучии всех детей в семье. Перед выпечкой лобиани благословляют специальной печатью: на деревянном прессе может быть изображено борджгли (солнечный знак) или болнисский крест. Еще сырой пирог прижимают прессом, чтобы на тесте остались благословляющие символы.

В Раче лобиани пекут с минимальным количеством специй, ограничиваясь солью и перцем, но городские хозяйки, исходя из своих вкусовых пристрастий, добавляют кондари (чабер), кориандр и тушеный лук.

Готовые лобиани подают к столу с зажженной свечой и молитвой, каждый член семьи получает свой кусочек с благословением. Также 17 декабря действует традиция меквле — первый гость, переступивший порог вашего дома.



РЕЦЕПТ

Фасоль красная – 500 г

Мука – 500 г

Вода теплая – 200 мл

Дрожжи – 5 г

Сахар – 5 г

Масло растительное – 80 мл

Репчатый лук – 1 шт.

Топленое масло или свиной жир – 100 г

Соль по вкусу для теста и начинки



❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖ ❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖ ❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖❖

Фасоль перебрать и замочить в холодной воде на ночь. Воду слить, залить свежую и поставить варить лобио. После закипания воду заменить свежей. Варить до готовности – фасоль должна легко разминаться вилкой или толкушкой. Воду слить и больше не использовать в рецепте.

Начинка для лобио должна быть однородной и мягкой. Мелко нашинкованный лук тушить до золотистого цвета в топленом или растительном масле, добавить в лобио, посолить, поперчить (по желанию можно использовать кориандр и кондари).

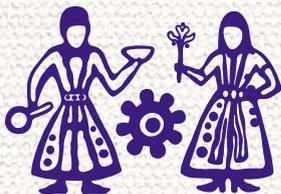
Лобио положить в просеянную муку, затем добавить дрожжи, сахар и соль, перемешать и влить воду с растительным маслом. Замесить нетугое тесто и поставить подниматься в теплое место. Спустя 40 минут сделать обмес теста и разделить его на две равные части. Накрывать тесто полотенцем на 15 минут, а затем раскатать его наполовину и выложить начинку. Защипить от края в центр.

Если выпекать в духовке, то в лобиани необходимо сделать отверстие по центру для отвода пара. При выпекании на сковороде он должен быть целым.

Лобиани выпекать в разогретой на 200 °C духовке до румяности. На сковороде выпекать с двух сторон, а после переворачивания можно накрыть крышкой.

Подавать лобиани теплым, по желанию можно смазать маслом или жиром.

Лобиани может быть постной выпечкой, с использованием только растительного масла, однако есть и праздничный рецепт с лори – копченой ветчиной. В праздничном варианте приготовления ветчину добавляют в лобио и далее выпекают в духовке до готовности.







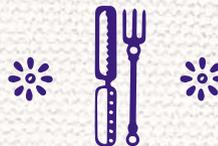
სობოჩო

Синори

Чтобы прочувствовать настроение Аджарии, надо включить музыку — в ней душа народа. А чтобы попробовать Аджарию на вкус, надо приготовить синори. Включите мелодию «гандагана» и представьте, как вас уносит быстрый скакун на границу новых вкусов. Синори (в переводе с аджарского «граница») является традиционным блюдом, которое подают на свадьбах. Регион Тао-Кларджети утопает в зелени — это граница между современной Турцией и Сакартвело. Именно в аджарских селах, отошедших Турции, придумали блюдо «граница» синори — черта, за которую переходить нельзя. Блюдо подавалось на важных встречах как напоминание о мирном договоре. Для приготовления синори хозяйки заранее выпекали тонкий лаваш из муки, воды и соли. В наши дни, прибывая в Батуми, можно встретить на рынке необычные для гостей Грузии заготовки для синори. Упакованные свернутые рулеты из лаваша — уже сухой полуфабрикат. Однако аджарские домохозяйки, особенно старшее поколение, предпочитают выпекать листы сами. Пресные лепешки выпекают из воды, муки и соли. В теплом виде их сворачивают и нарезают продольными полосками шириной примерно 5 см. Если у вас нет времени на приготовление лепешек, используйте готовый армянский лаваш. Традиционно в Аджарии для приготовления синори используют надуги. Этот производный продукт приготовления сыра — не творог. Консистенция больше похожа на рикотту. Именно несоленой рикоттой вы можете заменить локальный продукт надуги либо использовать творог средней жирности.

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

Нарезанный лаваш плотно уложить в глубокий противень либо форму для запекания вертикально срезами вверх. В разогретом сотейнике пассеровать измельченный чеснок в топленом масле 2–3 минуты. Добавить рикотту, разбавить водой, тщательно перемешать и посолить. Полностью залить разрезанные рулеты полученной творожной массой и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 6–8 минут. Когда края слегка подрумянятся — блюдо готово.



РЕЦЕПТ

- Рикотта или надуги – 500 г
- Топленое или сливочное масло – 50 г
- Вода – 50 мл
- Чеснок – 30 г
- Соль по вкусу





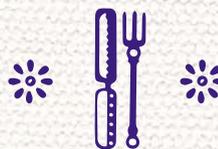
აჩმა

Ачма — вареный хачапури к праздничному столу

Богатые грузинские застолья, о которых слагают легенды, еще богаче, чем о них рассказывают! И лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать.

В каждом регионе свои традиционные блюда. Одним из коронных блюд, которые готовят в аджарских гостеприимных домах, является ачма — праздничный хачапури, демонстрирующий мастерство хозяек. Необходимо отметить, что в аутентичном аджарском рецепте используют только имеретинский сыр, однако с сулугуни значительно вкуснее.

Ачма — самый питательный и вкусный хачапури, но придется засучить рукава и потрудиться! Подают такой хачапури на свадьбы и семейные торжества.



РЕЦЕПТ

Мука – 1 кг
Яйца – 6 шт.
Молоко – 300 мл
Сливочное масло – 250 г
Сыр имеретинский – 1 кг
Сыр сулугуни – 500 г
Соль – 5 г

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁ ❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

В просеянную муку ввести молочно-яичную смесь с солью и замесить гладкое эластичное тесто. Оставить отдыхать на 15–20 минут. Имеретинский сыр и сулгуни натереть на крупной терке и смешать. Тесто поделить на восемь равных кусков.

В большой (35 см) глубокой форме для выпекания с высокими бортами растопить сливочное масло и смазать кисточкой форму.

Раскатать первый слой теста в тонкий пласт и в сыром виде распределить по форме, чтобы он покрывал стенки. На первый слой положить сырную начинку так, чтобы она покрывала дно формы, и полить растопленным маслом.

В большой кастрюле вскипятить 2,5 л воды и посолить по вкусу. Второй кусок теста раскатать тонким слоем и опустить в кипяток на 1 минуту. Достать тесто с помощью дуршлага, промыть под проточной холодной водой и высушить бумажным полотенцем. Сваренный слой поместить поверх первого сырого слоя с сыром, собрать в складки, добавить сыр и полить маслом. То же самое повторить с оставшимися пятью кусками сырого теста. Последний кусок также раскатать в пласт и в сыром виде закрыть хачапури ачма.

Хачапури разрезать на восемь кубиков и обильно полить сливочным маслом. Выпекать хачапури ачма в течение 25–30 минут до румяной корочки при температуре 180 °С.







მჭადი და ჭვიშტარი

Мчади и швиштари — кукурузный хлеб Сакартвело

Мчади — это пресный, выпеченный на глиняной сковороде кеци или просто на сковороде кукурузный хлеб, распространенный в регионах Имерети, Рача, Самегрело. Швиштари — тоже кукурузный хлеб, но родиной рецепта считается высокогорный регион Сванети.



ნაზუკი

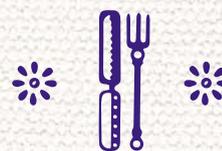
Назуки — сладкая бабушкина выпечка

Рецепт назуки — один из самых древних рецептов национальной кухни. Дословно можно перевести как «тонкий, изысканный, нежный». В давние времена было принято давать девочкам имя Нази — нежная, чтобы были они доброго нрава.

Сладкую выпечку региона Шида-Картли готовят круглый год, но сакральное значение несет только новогодняя выпечка или та, которая приготовлена для семейного торжества.

По традиции назуки выпекает старшая женщина в семье — на каждого домочадца по хлебушку. С добрыми мыслями и благословением женщины молятся о благополучии семьи на весь год. Выпекают назуки в традиционных печах тоне, как и пресный грузинский хлеб шотис-пури. В деревнях до сих пор топят печи дровами. Печь тоне долго сохраняет тепло, и назуки пекут, прилепив к горячей стенке печи, пока на дне тлеют угли.

У хлеба из рук грузинских бабушек особый вкус.



РЕЦЕПТ

- Мука – 1 кг
- Яйца – 5 шт.
- Молоко – 500 мл
- Сливочное масло – 150 г
- Сахар – 450 г
- Мед – 100 мл
- Белый изюм – 350 г
- Корица – 5 г
- Гвоздика – 5 г
- Кардамон – 2 г
- Дрожжи – 10 г
(для этого рецепта желательны свежие)
- Подсолнечное масло – 50 мл
- Соль – 2 г





Указатель

А

Адзика зеленая 101

Б

Базилик фиолетовый 37
Баклажаны 45, 65, 93, 103, 113, 115
Баранина вяленая 19, 21
Баранина или ягнятина (мякоть) 25
Барбарис вяленый 62
Борщевик сладкий 19
Бульон говяжий 69

В

Вино белое сухое 35, 89
Виноградные листья 62

Г

Гвоздика 83, 155
Говядина грудинка или мясо на кости 17, 27
Говядина мякоть 43, 47, 67, 69, 111
Говядина жирная 55, 59, 62, 65, 137
Говяжий желудок 43
Говяжье сердце 43
Говяжьи копыта 23
Говяжьи хвосты 23
Говяжьи черева 43
Говяжья печень 43
Гранат (зерна) 49, 55, 62, 68, 95, 96, 111, 113, 115
Гранат 68, 89
Грецкие орехи 17, 31, 53, 67, 68, 75, 83, 89, 93, 95, 96, 111, 115, 117

Д

Джонджоли 118
Дзира горная (разновидность тмина) 21
Дрожжи сухие 123, 127, 131, 134, 137, 140, 141, 143, 155

К

Капуста 107
Кардамон 83, 155
Картофель
красный 76
обычный 21, 45, 49
Кондари (чабер) сухой 17, 43, 51, 53, 55
Корица 155, 83
Курдюк 45, 137
Курдючный жир 25, 137
Куриное филе 113, 114
Курица целая 29, 41, 67, 68, 83, 37

Л

Лавровый лист 47, 69
Лук: красный 111, 113, 115, 117, 118
зеленый 35, 140, 141

М

Масло
кахетинское 118
растительное 43, 49, 51, 78, 93, 103, 115, 123, 127, 134, 135, 137, 140, 141, 143, 153, 155
эрбо (топленое) 17, 29, 68
Мацони 31, 62, 101, 123
Мед 155
Молоко 19, 41, 127, 131, 137, 149, 155
Морковь 78
Мука
кукурузная мелко помола 153
первого сорта 59, 123, 127, 131, 134, 135, 137, 140, 141, 143, 149, 155
пшеничная 19, 29, 77
Мускатный орех 83, 89
Мята свежая 19, 31, 62, 65, 98, 101

Н

Надуги 77, 101, 147

О

Огурцы

- свежие 114, 117
- соленые 47

Одуванчик красноплодный 19

П

Пастила из кислой сливы 17

Перец

- болгарский зеленый 65
 - болгарский красный 93, 103, 111, 113
 - зеленый острый 35, 53, 59, 98, 103, 113
- Помидоры розовые 103
- Помидоры или томаты 17, 35, 45, 47, 65, 67, 69, 75, 78, 117, 118

Р

Рехан 103

Рис 17

Рис круглозерный 25, 31, 62

Рубец 23

С

Саперави 69

Свекла 107

Свекольная ботва 141

Свинина жирная 49, 55, 59, 62

Свинина мякоть 43

Свинные ножки 87

Свинные ребрышки копченые 78

Сельдерей (зелень) 107

Сметана 114

Сом 86

Соус квацарахи 75

Сыр

- имеретинский 123, 127, 131, 140, 141, 149, 153

имеретинский (молодой) 98, 101

- сулугуни 73, 76, 131, 137, 149

Т

Тархун 31

Творог 135

Ткемали зеленый 35

Томат-паста 25, 31, 47

Тыква (мускатная) 96

У

Укроп 114

Уксус винный (белый) 29

Уксус винный 53, 86, 87, 89, 93, 95, 96, 111, 113, 115, 117

Уцхо-сунели 43, 51, 67, 68, 83, 93, 95, 96, 113, 115, 117

Ф

Фасоль

зеленая 53

красная 111, 143

Форель 89

Х

Харчо-сунели или хмели-сунели 17, 47, 49, 67, 83, 93

Ц

Цицмат (кресс-салат) 35

Ч

Чечевица красная 31

Ш

Шампиньоны сушеные 73

Шафран (имеретинский) 67, 83

Шафран 93, 96

Шпинат 95, 140

Щ

Щавель 19

Э

Эстрагон 35, 62

Я

Ягнятина 35

Яйца 29, 75, 127, 131, 137, 149, 155

Кинза, чеснок, перец черный и красный, сахар, соль, вода — ингредиенты, упоминаемые почти в каждом рецепте

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Фото блюд Татьяны Киселевой
Текст дан в авторской редакции

Ломинадзе, Тинатин.

Л74 Сокровища грузинской кухни. Ароматы гостеприимной страны / Тинатин Ломинадзе. — Москва : Эксмо, 2023. — 160 с. : ил. — (Мировая гастрономия).

Грузинская кухня — это кухня народа, передающего из поколения в поколение рецепты настоящих сокровищ. Грузия пахнет теплом, улыбками, пряными специями, дымком от шашлыка и терпким ркацители. Воздух пропитан ароматом свежего хлеба из традиционной печи тоне, спелого винограда и солнцем.

В книге вы найдете много аутентичных блюд, которые несомненно порадуют вас удивительными вкусами и сочетаниями. Вас ждут горячие мясные блюда, блюда из рыбы, салаты и выпечка. Вместе с книгой, которую держите в руках, вы совершите путешествие в страну сыра и вина, окунетесь в знания, дошедшие до наших дней в первозданном виде, и, конечно, научитесь готовить грузинские блюда, как это делают грузины!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-165286-9
ISBN 978-5-04-192254-2 (суперобложка)

© Тинатин Ломинадзе, текст, фото, 2022
© ООО «Издательство «Эксмо», 2023

Издание для досуга
МИРОВАЯ ГАСТРОНОМИЯ

Ломинадзе Тинатин
СОКРОВИЩА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ
АРОМАТЫ ГОСТЕПРИИМНОЙ СТРАНЫ

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *П. Петров*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *О. Розанова*
Корректор *Т. Певнева*

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:
Fotokon, Yulia Grigoryeva, Loboda Dmytro, MehmetO, Vakhtang Gvinianidze, Natalia Hanin, Ian Backes, Elena Tcykina, valerypetr, Radiokafka, meunierd, Poppy Pix, matua nani, Xavier Llauger Dalmau, Skorodum, MehmetO, Iryna Hromotska, Photosite, Greens and Blues, Prometheus72, Aleksandr Medvedkov, Mazur Trave, Robert Fowler, Maleo Photography, Marcin Szymczakl / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

UBC Stock, MehmetO / Shutterstock / FOTODOM
Используется по лицензии от Shutterstock / FOTODOM

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы,

123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дуken: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 07.09.2023. Формат 60×90 1/8.

Гарнитура Raleigh BT. Печать офсетная. Усл. печ. л. 20,0.

Тираж 2000 (1500 + 500 (суперобложка) экз. Заказ

ЧИТАЙ·ГОРОД



eksmo.ru

Официальный
интернет-магазин
издательства «Эксмо»



Хочешь стать
автором «Эксмо»?



ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
одна книга до книг



ISBN 978-5-04-165286-9



9 785041 652869 >

ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки
вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).



У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:

+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:

eksmo.ru/b2b



Грузинская кухня
(ქართული სამზარეულო) –
это кухня, знаменитая и любимая не только
в России, но и во всем мире. Народ, который ее
создал, чтит древние традиции, а блюда, которые
передаются из поколения в поколение, являются истинными
сокровищами страны.

Книга известного шеф-повара и кулинарного блогера Тинатин Ломинадзе заново открывает для нас чудо домашних сыра и вина, хлеба и специй. Автор щедро делится секретами приготовления всевозможных хачапури, лобио, сациви, харчо, хинкали, пхали, аджапсандали, а также рецептами блюд, названия которых мы не знаем, но знаем точно, что они очень вкусны! Это оджахури, апхазури, гебжалия, мчади, назуки и другие.

**ГЛАВНОЕ ЖЕ: С ЭТОЙ КНИГОЙ ВЫ НАУЧИТЕСЬ ГОТОВИТЬ
ГРУЗИНСКИЕ БЛЮДА, КАК ЭТО ДЕЛАЮТ САМИ ГРУЗИНЫ!**

ISBN 978-5-04-165286-9



9 785041 652869 >



ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ