

Схиртладзе Варлаам Иванович

100 блюд грузинской кухни

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
В18

В18 **Варлаам Иванович С.**
100 блюд грузинской кухни / Схиртладзе Варлаам Иванович – М.: Книга
по Требованию, 2022. – 70 с.

ISBN 978-5-519-76004-1

ISBN 978-5-519-76004-1

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2022

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2022

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первозданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

С У П Ы

1. Харчо (суп из говяжьей грудинки)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Говяжья грудинка	150	26	111	19,38	22,57	—	289,32
Масло топленое	15	—	15	—	14,27	—	132,76
Рис	30	—	30	1,95	0,35	21,52	99,45
Лук репчатый	30	16	25	0,27	0,02	2,22	10,39
Кислая сливочная пастила . .	10	—	10	—	—	—	—
Помидоры (томат)	50	15	42	0,26	0,06	1,37	7,33
Зелень кинзы, укроп	5	26	3	—	—	—	—
Чеснок	3	22	2	—	—	—	—
Перец	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль	5	—	5	—	—	—	—
Выход . . .	450	Итого . .	21,86	37,27	25,11	540	

Говядину, нарезанную порционными кусками, закладывают в кастрюлю, заливают водой и варят. Как только вода закипит, дальнейшую варку продолжают при медленном кипении до готовности. Пену с поверхности бульона снимают. Бульон процеживают через марлю, а отварную говядину промывают теплой водой. В горячий процеженный бульон кладут отварную говядину, добавляют пассерованный рубленый лук, толченый чеснок, замоченную протертую через сито пастилу, соль, перец, промытый рис и варят до готовности. За 10 мин. до подачи кладут промытые и нарезанные половинками помидоры.

При отпуске посыпают зеленью.

2. Артала (суп из голяшек)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Говяжьи голяшки	250	26	185	21,71	5,83	0,73	146,22
Масло топленое	10	—	10	—	9,52	—	88,51
Лук репчатый	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Чеснок	3	22	2	—	—	—	—
Зелень петрушки	5	28	3	—	—	—	—
Перец	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль	5	—	5	—	—	—	—
Выход . . .	450	Итого . .		21,88	15,36	2,15	241

Голяшки с мясом, нарубленные порционными кусками, закладывают в кастрюлю, заливают холодной водой и варят. Как только вода закипит, дальнейшую варку продолжают при медленном кипении до готовности. Пену с поверхности бульона снимают. Бульон процеживают через марлю, а голяшки промывают теплой водой. В горячий процеженный бульон кладут промытые голяшки, пассерованный лук, толченый чеснок, соль, перец и дают вскипеть.

При отпуске посыпают зеленью.

3. Хаши (суп из голяя)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)
Ноги говяжьи	500	14	430
Чеснок	5	22	3
Уксус винный	10	—	10
Соль	5	—	5
Выход . . .	450	Итого	145

Очищенные ноги заливают горячей водой и вымачивают один час, хорошо промывают, а затем рубят пополам и еще раз промывают. Кладут в котел, заливают холодной водой из расчета 2 л на 1 кг голяя и варят. Как только вода закипит, дальнейшую варку продолжают при медленном кипении в течение 4—5 час., периодически снимая пену.

Перед отпуском вынимают кости и разливают суп в тарелки. Уксус, соль, толченый чеснок подают отдельно.

Примечание. В хаши кладут также требуху.

4. Татариахни (суп из говядины)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Говяжья грудинка	150	26	111	19,38	22,57	—	289,32
Коренья сельдерея	10	32	6	—	—	—	—
Коренья петрушки	6	25	4	—	—	—	—
Чеснок	3	22	2	—	—	—	—
Зелень петрушки	5	26	3	—	—	—	—
Перец	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль	5	—	5	—	—	—	—
Выход	450	Итого . .	19,38	22,57	—	—	289

Говядину, нарезанную порциями, закладывают в кастрюлю, заливают водой и варят. Как только вода закипит, дальнейшую варку продолжают при медленном кипении до готовности. Пену с поверхности бульона снимают, а за 1 час до окончания варки кладут коренья. Бульон процеживают, а говядину промывают теплой водой. В горячий процеженный бульон кладут отварную говядину, солят, посыпают перцем и дают вскипеть.

При отпуске посыпают зеленью, а чеснок подают отдельно.

5. Хахтун (суп из пшена)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Баранина	150	28	108	16,78	31,87	—	365,22
Пшено	20	—	20	1,47	0,37	12,47	60,65
Масло топленое	10	—	10	—	9,52	—	88,51
Лук репчатый	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Зелень петрушки	5	26	3	—	—	—	—
Перец	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль	5	—	5	—	—	—	—
Выход	450	Итого . .	18,42	41,77	13,89	—	521

Приготовленный из порционных кусков баранины бульон процеживают, а отварную баранину промывают теплой водой. В горячий процеженный бульон кладут отварную баранину, добавляют пассерованный рубленый лук, соль, перец, засыпают промытое пшено и варят до готовности.

При отпуске посыпают зеленью.

6. Гунда цвени (суп с шариками)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Баранина	150	28	108	16,78	31,87	—	365,22
Масло топленое	15	—	15	—	14,27	—	132,76
Лук репчатый	30	16	25	0,27	0,02	2,22	10,39
Яйца	1/4 шт.	—	1/4 шт.	1,46	1,38	0,07	19,09
Рис	20	—	20	1,30	0,23	14,34	66,30
Кардамон	0,1	—	0,1	—	—	—	—
Корица	0,1	—	0,1	—	—	—	—
Шафран	0,1	—	0,1	—	—	—	—
Зелень петрушки	5	26	3	—	—	—	—
Перец	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль	5	—	5	—	—	—	—
Выход	450	Итого . .	19,81	47,77	16,63	594	

Баранина обваливается. Кости употребляют для варки бульона, а мякоть баранины пропускают через мясорубку, добавляют яйцо, часть пассерованного лука, соль, перец, кардамон, корицу, хорошо смешивают, а затем разделяют в виде шариков. В кипящий процеженный бульон кладут приготовленные шарики, добавляют пассерованный рубленый лук, засыпают промытый рис, окрашивают настоем шафрана и доводят до готовности.

При отпуске посыпают зеленью.

7. Хорцис цвени гурулат (суп гурийский)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Говядина	150	26	111	19,38	22,57	—	289,32
Рис	30	—	30	1,95	0,35	21,52	99,45
Масло топленое	15	—	15	—	14,27	—	132,76
Лук репчатый	30	16	25	0,27	0,02	2,22	10,39
Чеснок	3	22	2,0	—	—	—	—
Уксус винный	10	—	10	—	—	—	—
Зелень петрушки и кинзы	5	26	3	—	—	—	—
Перец	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль	5	—	5	—	—	—	—
Выход	450	Итого . .	21,60	37,21	23,74	532	

Приготовленный из порционных кусков говядины бульон процеживают, а отварную говядину промывают теплой водой и кладут в бульон. Добавляют пассерованный рубленый лук, толченый чеснок, соль, перец, засыпают промытый рис, варят до готовности.

При отпуске посыпают зеленью, а уксус подают отдельно.

8. Чихиртма

Наименование продуктов	Брутто (в з)	Отходы (в %)	Нетто (в з)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Куры молодые	200	36	128	24,12	6,19	1,37	162,15
Масло сливочное	15	—	15	0,15	12,59	0,09	118,11
Лук репчатый	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Мука пшеничная	5	—	5	0,50	0,03	3,58	17,06
Яйца	1/4 шт.	—	1/4 шт.	1,46	1,38	0,07	19,09
Уксус	10	—	10	—	—	—	—
Зелень петрушки	5	26	3	—	—	—	—
„ кинзы	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа	5	26	3	—	—	—	—
Шафран	0,1	—	0,1	—	—	—	—
Перец	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль	5	—	5	—	—	—	—
Выход	450	Итого . .	26,40	20,20	6,53	323	

Обработанных кур заливают водой и варят до готовности. Бульон процеживают, а кур режут на порционные куски и кладут в бульон. Добавляют пассерованный рубленый лук, белый соус, соль, перец, окрашивают шафраном и дают вскипеть.

При отпуске вливают разведенные уксусом и бульоном желтки и посыпают зеленью.

Примечание. Чихиртму можно готовить также из баранины.

Приготовление белого соуса. Муку пассеруют до бледножелтого цвета, потом разводят охлажденным бульоном, размешивают до полного исчезновения комков, а затем дают раз вскипеть.

9. Катмис цвени гурилат (суп гурийский из кур)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Куры молодые	200	36	128	24,12	6,19	1,37	162,15
Орехи грецкие очищенные . .	30	—	30	3,52	14,91	3,51	157,46
Лук репчатый	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Корица	0,2	—	0,2	—	—	—	—
Уксус винный	10	—	10	—	—	—	—
Зелень петрушки	5	26	3	—	—	—	—
Перец	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль	5	—	5	—	—	—	—
Выход . .	450	Итого . .		27,81	21,11	6,30	326

Обработанных кур заливают водой, добавляют очищенные целые луковицы и варят до готовности. Бульон процеживают, а отваренных кур режут на порционные куски и кладут в бульон. Добавляют соль, толченые орехи, корицу, перец и дают раз вскипеть.

При отпуске посыпают зеленью.

10. Катмис цвени бринджит (суп куриный с рисом)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Куры молодые	200	36	128	24,12	6,19	1,37	162,15
Рис	30	—	30	1,95	0,65	21,52	99,45
Масло сливочное	10	—	10	0,10	8,40	0,06	78,74
Лук репчатый	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Кислые сливы (алыча)	20	—	20	—	—	—	—
Зелень петрушки	5	26	3	—	—	—	—
Перец	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль	5	—	5	—	—	—	—
Выход . .	450	Итого . .		26,34	15,25	24,37	347

Обработанных кур заливают водой и варят до готовности. Бульон процеживают, а отваренных кур режут на порционные куски и кладут в бульон. Добавляют пассерованный рубленый лук, соль, перец, замоченные сливы, засыпают промытый рис и варят до готовности.

При отпуске посыпают зеленью.

11. Цители лобиос цвени (суп из красной фасоли) 1-й вариант

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Фасоль красная	60	—	60	10,79	0,86	26,36	160,28
Масло растительное	10	—	10	—	9,31	—	86,58
Лук репчатый	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Орехи грецкие очищенные	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Уксус винный	10	—	10	—	—	—	—
Зелень укропа	5	—	3	—	—	—	—
„ петрушки	5	26	3	—	—	—	—
Перец	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль	5	—	5	—	—	—	—
Выход . .	450	Итого . .		14,48	25,09	31,29	421

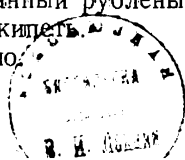
Фасоль перебирают, замачивают в холодной воде в течение 1 часа, а затем воду сливают. Отмоченную фасоль заливают горячей водой и варят до готовности. Отварную фасоль откидывают на сито, хорошо протирают, после чего вновь соединяют с отваром. Добавляют пассерованный рубленый лук, перец, соль, толченые орехи и дают вскипеть. При отпуске посыпают зеленью.

12. Цители лобиос цвени (суп из красной фасоли) 2 й вариант

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Фасоль красная	60	—	60	10,79	0,86	26,36	160,28
Масло растительное	10	—	10	—	9,31	—	86,58
Лук репчатый	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Орехи грецкие очищенные	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Уксус винный	10	—	10	—	—	—	—
Зелень укропа	5	26	3	—	—	—	—
„ петрушки	5	26	3	—	—	—	—
„ кинзы	5	26	3	—	—	—	—
Перец	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль	5	—	5	—	—	—	—
Выход . .	450	Итого . .		14,48	25,09	31,29	421

Отмоченную фасоль заливают горячей водой и варят до готовности, затем добавляют пассерованный рубленый лук, соль, перец, уксус, толченые орехи и дают вскипеть.

При отпуске посыпают зеленью.



13. Мухудос цвени (суп из гороха)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Горох	60	—	60	11,60	1,93	30,20	189,30
Масло сливочное	10	—	10	0,10	8,40	0,06	78,74
Лук репчатый	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Карт фель	100	35	65	0,90	0,12	12,08	54,36
Орехи очищенные	30	—	30	3,52	14,91	3,51	167,46
Зелень укропа	5	26	3	—	—	—	—
„ петрушки	5	26	3	—	—	—	—
Перец	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль	5	—	5	—	—	—	—
Выход . .	450	Итого . .	16,29	25,37	47,27	497	

Горох перебирают, замачивают в холодной воде в течение одного часа, а затем воду сливают. Отмоченный горох заливают горячей водой и варят до мягкости, а затем добавляют очищенный и нарезанный кубиками картофель, пассерованный рубленый лук, перец, соль, толченые орехи и доводят до готовности.

При отпуске посыпают зеленью.

14. Мухудос цвени бринджит (суп из гороха с рисом)

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Горох дробленый	50	—	50	9,66	1,60	25,17	157,75
Масло сливочное	10	—	10	0,10	8,40	0,06	78,74
Лук репчатый	20	16	16	0,17	0,01	1,42	6,65
Рис	20	—	20	1,30	0,23	14,34	66,30
Картофель	100	35	65	0,90	0,12	12,08	54,36
Зелень кинзы	5	26	3	—	—	—	—
„ петрушки	5	26	3	—	—	—	—
„ укропа	5	26	3	—	—	—	—
Перец	0,05	—	0,05	—	—	—	—
Соль	5	—	5	—	—	—	—
Выход . .	450	Итого . .	12,13	10,36	53,07	364	

Отмоченный горох заливают горячей водой и варят до мягкости, а затем добавляют пассерованный рубленый лук, промытый рис, очищенный и нарезанный кубиками картофель, перец, соль и доводят до готовности. При отпуске посыпают зеленью.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

15. Цицили табака

Наименование продуктов	Брутто (в з)	Отходы (в %)	Нетто (в з)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Цыплята	300	38	186	35,06	9,00	1,99	235,63
Масло топленое	30	—	30	—	28,55	—	265,52
Огурцы	100	20	80	0,57	0,07	1,45	8,94
Помидоры (томат)	50	15	42	0,26	0,06	1,37	8,33
Зелень петрушки	10	26	7	—	—	—	—
Соль	4	—	4	—	—	—	—
Выход . .	290	Итого . .	37,89	37,68	4,81	518	

У обработанного цыпленка надрезают ножки по суставу. В паху прорезают шкурку в виде кармашка, куда вставляют ножки. Спинку разрезают вдоль, после чего цыплятам придают плоскую форму, солят, перекладывают на сковороду с маслом, покрывают тарелкой, сверху кладут какую-либо тяжесть и с обеих сторон жарят до готовности.

При отпуске кладут на горячее блюдо, обкладывают веточками зелени и поливают маслом. Огурцы и помидоры, нарезанные дольками, подают отдельно.

16. Шемцвари цицили (цыплята жареные)

Наименование продуктов	Брутто (в з)	Отходы (в %)	Нетто (в з)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Цыплята	300	38	186	35,06	9,00	1,99	235,63
Масло сливочное	10	—	10	0,10	8,40	0,06	78,74
Лимон	1/4 шт.	—	1/4 шт.	—	—	—	—
Гранат	1/2 шт.	—	1/2 шт.	—	—	—	—
Зелень петрушки	10	26	7	—	—	—	—
Соль	3	—	3	—	—	—	—
Выход . .	190	Итого . .	35,16	17,40	2,05	314	

У обработанного цыпленка надрезают ножки по суставу и вставляют их внутрь надрезанной в виде кармашка шкурки в паху. Вдоль по косточке у крылышка делают надрез и туда вкладывают желудок и печенку. Концы крылышек загибают на спинку, посыпают солью, надевают на шпажки (шампур) и жарят на раскаленных углях без пламени до готовности. В процессе жарки часто смазывают маслом.

При отпуске снимают со шпажки, кладут на горячее блюдо и обкладывают веточками зелени. Лимон и гранат подают отдельно.

17. Шемцвари цицили мклиавит (цыплята со сливами)

1-й вариант

Наименование продуктов	Брутто (в г)	Отходы (в %)	Нетто (в г)	Средний химический состав (в %)			Калорий- ность
				белки	жиры	угле- воды	
Цыплята	300	38	186	35,06	9,00	1,99	235,63
Масло	30	—	30	—	28,55	—	265,53
Изюм	50	—	50	0,88	0,25	31,34	134,44
Чернослив	30	—	30	0,50	0,11	17,03	72,90
Лук репчатый	30	16	25	0,27	0,02	2,26	10,39
Гранат	1/2 шт.	—	1/2 шт.	—	—	—	—
Сметана	5	—	5	0,21	1,25	0,09	12,80
Зелень петрушки	10	26	7	—	—	—	—
Выход . .	330	Итого . .	36,92	39,18	52,71	730	

У обработанного цыпленка полость живота начинают фаршем, а затем зашивают ниткой. Надрезают ножки по суставу и вставляют их внутрь надрезанной в виде кармашка шкурки в паху. Крылышки заворачивают на спинку, солят, смазывают сметаной, обжаривают в сотейнике на масле и в духовом шкафу доводят до готовности.

При отпуске нитки удаляют, кладут на блюдо, поливают оставшимся маслом и обкладывают веточками зелени.

Приготовление фарша. Мелко рубленый лук, перебранный, промытый изюм и чернослив без косточки пропускают через мясорубку, после чего перекладывают в сотейник с маслом, солят, прикрывают крышкой и, часто перемешивая, тушат 10 мин. Снимают с огня, добавляют очищенные зерна граната и остужают.