



ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ СТРОГО по ГОСТу



© NataFotoStudio www.nata-photo.ru

Вкус нашего детства





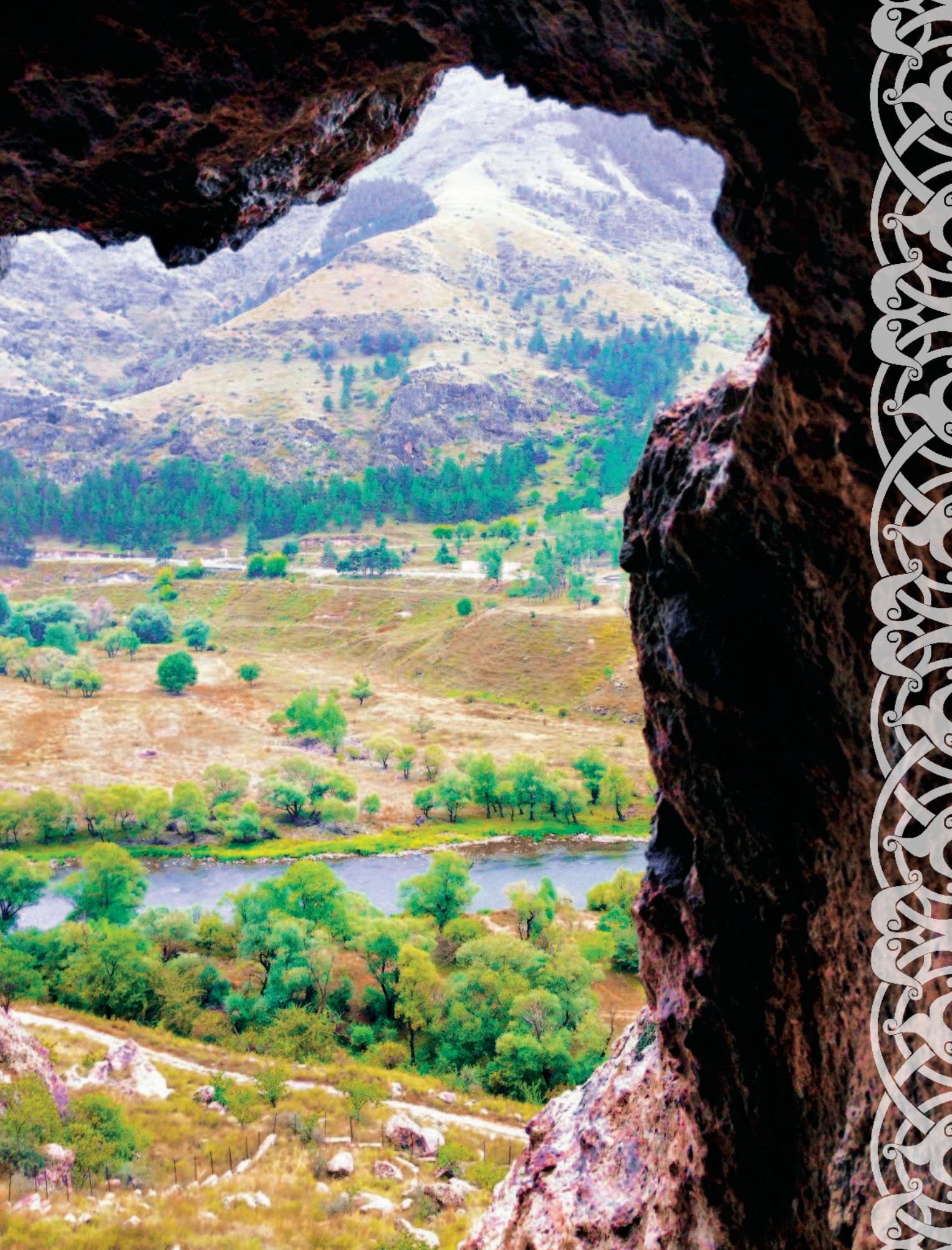
ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ СТРОГО по ГОСТу

Вкус нашего детства



Издательство «АСТ»

Издательство «Миллион меню»





Я родилась и выросла в Грузии. Мои детство и юность пришлись на 1970–80-е годы, именуемые некоторыми историками «годами застоя», а другими – «золотым веком» СССР. Тем не менее, именно эти годы для большинства людей стали олицетворением настоящего Советского Союза, уже пришедшего в себя после революций и войн, но еще не успевшего пустить ростки свободы, которые приведут впоследствии к его распаду.

Моя семья была классической советской семьей: мама – медсестра, папа – инженер, двое детей. Но мы были еще и семьей грузинской, соблюдавшей многочисленные семейные и общественные традиции. Поэтому наша домашняя кухня представляла собой смесь кухни советской и грузинской национальной. Весьма интересное, скажу вам, сочетание.

В этой книге я предлагаю вспомнить, какой она была – советская еда с грузинским акцентом (или наоборот, еда грузинская с акцентом советским). А тем, кто родился уже не в СССР, будет интересно узнать, что и как готовили и ели задолго до их рождения.

**Читайте, узнавайте, вспоминайте,
готовьте и наслаждайтесь!**

Ваша Елена Киладзе



Грузия вошла в состав Советского Союза в 1921 году. Став одной из 15 республик-сестер, она семь десятилетий жила в большом советском доме на правах равной, как говорится, в горе и радости.

Грузинская земля давала тем, кто здесь жил, все необходимое, и они щедро делились ее дарами с другими. Хотя промышленность была не самой сильной стороной экономики Грузинской ССР, по части обеспечения советских граждан атрибутами праздника грузинам не было равных: цитрусовые, чай, табак, минеральные воды, вина и коньяк – все это поставлялось во все союзные республики. Морские и горные курорты ежегодно принимали миллионы отдыхающих со всех концов необъятной страны, а грузинские певцы, танцоры и актеры были известны каждому жителю СССР.



Все это делало Грузию в представлении советского человека сказочной страной, где всегда тепло и весело, где гостей поят вином, кормят мандаринами и поют красивые песни. Даже в голодные годы традиции грузинского застолья не менялись. Пусть запасы еды были скучными, главным были и оставались люди, которые сидели за столом. Неудивительно, что грузинская национальная кухня стала своеобразным символом праздника и свободы в стране, в которой было мало и того и другого.

Домашняя кулинария в СССР была одним из самых любимых увлечений, своего рода идеологически безопасным занятием. Для советской хозяйки новый рецепт был поводом для гордости перед гостями и сослуживцами. И грузинская кухня предоставляла для этого неограниченные возможности. Доступные продукты, большое количество овощей и фруктов, что было немаловажно в эпоху дефицита, разнообразие рецептов, простота приготовления, не требующая специальных навыков, необычные вкусовые ощущения – все это способствовало популярности грузинской кухни.

В советское время, в отличие от нынешнего, предприятий общественного питания, предлагающих блюда грузинской кухни, на территории необъятной страны было немного. Поэтому знакомство советского человека с грузинскими кушаньями было





почти всегда связано с перемещением в пространстве. Либо человек ехал в Грузию, либо Грузия сама «приезжала к нему» в виде заехавших погостить родственников, друзей, друзей родственников и родственников друзей. А раз были приезды и отъезды, то, как вы сами понимаете, без застолья было не обойтись.

Чаще всего первое знакомство с грузинскими блюдами происходило на отдыхе: курорты Грузии были очень популярны среди советских граждан. В доинтернетовскую эпоху рецепты записывали в специальных тетрадях, семейных кулинарных книгах, да и просто на клочках бумаги и даже бумажных салфетках. Источником такой информации мог быть кто угодно, иногда даже случайные попутчики в дороге.

Некоторые женщины во время отпуска на Черноморском побережье успевали не только записать понравившиеся рецепты блюд, но и научиться их готовить под руководством своих квартирных хозяек. Для более зажиточных граждан встреча с грузинской кухней впервые происходила в ресторанах.

Первый грузинский ресторан «Арагви», который появился в Москве в 1930-е годы на улице Горького – в здании бывшей гостиницы «Дрезден», стал олицетворением грузинской кухни на долгие годы. Считается, что инициатором его открытия был сам Лаврентий Берия. Руководителем «Арагви» стал специально выписанный из Грузии повар Лангиноз Стажадзе. Продукты для ресторана поставлял Самтрест Наркомата питания Грузинской ССР: периодически к поезду «Москва – Тбилиси» прицепляли специальный вагон с мясом, сыром, грузинскими травами, винами, коньяками, «Боржоми», «Тархуном» и кукурузной мукой для мчади.

«Арагви», в отличие от других элитных заведений общепита Москвы, был настоящим советским грузинским рестораном. Иностранные посетители его нечасто, а вот представители власти, богемы, инженерно-технической элиты были здесь завсегдатаями. Побывать в «Арагви» означало не только попробовать настоящую грузинскую еду, но и почувствовать себя избранным – в этот ресторан трудно было попасть запросто, «с улицы». Само его название стало в какой-то степени нарицательным и использовалось, когда надо было подчеркнуть важность момента. Помните, как героиня фильма «Служебный роман» Людмила Прокофьевна, желая предстать в выгодном свете, говорит Новосельцеву: «Ужинали в «Арагви», ели шашлыки, чебуреки»? А в конце фильма об ученых-физиках «Девять дней одного года» мы можем видеть записку: «Если Илья раздобудет мне какие-нибудь брюки, мы успеем махнуть в «Арагви».





БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХАМИ

2 ПОРЦИИ | 40 МИНУТ

- БАКЛАЖАНЫ 500 г
- ОРЕХИ ГРЕЦКИЕ 1/2 СТАКАНА
- ЧЕСНОК 3–4 зубчика
- УКСУС ВИННЫЙ КРАСНЫЙ 3 ст. ложки
- МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ 1/3 СТАКАНА
- СЕМЕНА КОРИАНДРА СУШЕНЫЕ 1 ч. ложка
- ШАФРАН ИМЕРЕТИНСКИЙ МОЛОТЫЙ 1 ч. ложка
- КИНЗА 50 г
- ПЕРЕЦ ЖГУЧИЙ КРАСНЫЙ (НЕБОЛЬШОЙ) 1 шт.
- ЗЕРНА ГРАНАТА 1/2 СТАКАНА
- СОЛЬ

1. Грецкие орехи растолочь или пропустить через мясорубку. Кинзу мелко нарезать.

2. Чеснок растолочь вместе с семенами кориандра и солью, добавить шафран и смешать с орехами. Добавить уксус, крупно нарезанный жгучий перец и половину кинзы.

3. Смесь развести теплой кипяченой водой до состояния очень густой сметаны. Отложить 2 столовые ложки ореховой смеси в отдельную посуду и добавить еще воды, чтобы смесь стала жидкой



Это блюдо имеет много вариантов приготовления,

но основных два: баклажаны готовят целиком, а затем начиняют ореховой смесью, или же нарезают плоды длинными ломтиками, выкладывают на них ореховую начинку и сворачивают рулетики.

выложить на салфетку, чтобы стекли излишки масла.

3. В баклажаны вложить ореховую начинку, выложить их на блюдо, полить жидкой ореховой смесью, посыпать оставшейся рубленой кинзой и зернами граната.

2 вариант

1. Баклажаны нарезать вдоль ломтиками толщиной 0,3–0,5 см, слегка посолить, оставить под крышкой на 30–40 минут, затем промыть проточной водой.

2. Ломтики баклажанов жарить на подсолнечном масле с обеих сторон, затем выкладывать их на салфетку, чтобы стекли излишки масла.

3. На каждый ломтик баклажана положить ореховую начинку.

4. Свернуть из ломтиков рулетики, выложить их на блюдо, полить жидкой ореховой смесью, посыпать оставшейся рубленой кинзой и зернами граната.

(ею поливают готовые баклажаны перед подачей на стол).

4. Подготовить баклажаны, выбрав один из вариантов.

1 вариант

1. Баклажаны промыть, удалить плодоножки. Не очищая плоды от кожицы, разрезать их вдоль по всей длине, оставляя неразрезанным около 1 см. Баклажаны посолить внутри и снаружи, уложить под гнет на 1–2 часа, затем хорошо промыть проточной водой.

2. Подготовленные баклажаны жарить целиком на подсолнечном масле с обеих сторон, затем



ОСЕТРИНА В ОРЕХОВОМ СОУСЕ

4 ПОРЦИИ | 1 ЧАС

- ОСЕТРИНА 1 кг
 - ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ 1 шт.
 - СЕМЕНА КОРИАНДРА 1 ч. ложка
- ДЛЯ СОУСА:**
- ОРЕХИ ГРЕЦКИЕ 2 стакана
 - ЧЕСНОК 2 зубчика
 - УКСУС ВИННЫЙ БЕЛЫЙ 1 ст. ложка
 - СЕМЕНА КОРИАНДРА МОЛОТЫЕ 1 ч. ложка
 - ПЕРЕЦ ЖГУЧИЙ ЗЕЛЕНЫЙ 1 шт.
 - ШАФРАН ИМЕРЕТИНСКИЙ МОЛОТЫЙ 1 ч. ложка
 - УЦХО-СУНЕЛИ 1 ч. ложка

1. Осетрину отварить с добавлением лаврового листа и целых семян кориандра до готовности. Выложить рыбу на блюдо.

2. Грецкие орехи пропустить через мясорубку и смешать с толченым чесноком. Добавить сушёные пряности, нарезанный кусочками жгучий перец, посолить, влить уксус, перемешать. Развести ореховую смесь рыбным бульоном до консистенции жидкой сметаны. Приготовленным соусом полить рыбу.

3. Подавать осетрину горячей или холодной.

