

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-Джавахети. | 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 перезнакомитесь 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?

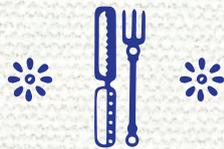
Первыми на застолье подаются сыр и вино: в грузинском доме всегда есть и то, и другое. Пока хозяин угощает гостя и общается, хозяйка уже готовит хачапури. Традиционно подаются сначала холодные закуски: пхали, баклажаны с орехами, овощи и много зелени. Яркую зелень тщательно моют, а огурцы и помидоры 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**