

Грузия



- Грузия славится сохранившимися с древних времен храмами и монастырями. Тбилиси – один из самых богатых на достопримечательности город мира. Недалеко от столицы - культовое для каждого грузина место и символ становления христианства в стране – Мцхета.
- Классическая национальная кухня:
Грузинская кухня отличается пряным и острым вкусом и характеризуется обилием мясных и овощных блюд. Также большой популярностью пользуются лепешки из кукурузной муки.
- Традиции и нравы:
Грузия издавна славится своим гостеприимством и виноделием. Побывать в гостях у грузина и отказаться от сочного шашлыка и бокала вина – значит обидеть хозяина. Также в грузинском доме принято, чтобы стакан гостя всегда был полон, но это не значит, что гость должен выпивать все сразу. И конечно же ни одно грузинское застолье не может обойтись без песен и танцев.

История грузинского виноделия

- Сегодня вина Грузии по всему миру славится своей кахетинской технологией изготовления вина. Суть этого способа заключается в хранении и выдержке вина в специальных кувшинах, конусообразной формы – квеври (емкостью до 500 декалитров). Квеври закапывают в землю, оставляя на поверхности лишь отверстие кувшина. Такое погружение позволяет добиться сравнительно постоянной температуры (14 градусов), идеальной для брожения и хранения сусла, которое по сей день давят из винограда ногами. Безукоризненное качество грузинского вина –



8 марта



В Международный женский день
Пусть не ложится грусти тень.
Пусть свой прекрасный аромат
Вам дарит чудных роз парад.

Пусть все сбываются мечты,
Вам в сердце — мира, теплоты.
Пусть вскружит голову любовь.
Улыбок, счастья вновь и вновь!

8 марта – праздник любви и восхищения женщинами, самыми прекрасными созданиями на земле. А сам праздник 8 марта – пожалуй, самый прекрасный из всех официальных праздников. Почему официальных? Да потому, что изначально он имел чисто политическую окраску, был не праздником весны, любви и преклонения перед волшебными созданиями, а днем борьбы. Борьбы женщин за свои права, за равноправие с мужчинами в быту, семье и в жизни, за равное избирательное право. Но время стерло с него всю политическую шелуху, оставив в нашем календаре этот день именно тем, чем мы сегодня его и представляем – весенним праздником радости и благодарности женщинам за то, что они есть, за то, что мы их любим и в этот день мы желаем нашим любимым и единственным только счастья, радости и

Наша команда



- В нашу команду входят:
- Администратор Жумаев Юрий официант Кузьмина Виктория
- Три повара;
- -Хотько Виталий – Повар холодного цеха
- -Гончаров Владислав – Повар горячего цеха
- -Парфений Максим – Повар-кондитер

Наш ресторан



Ресторан «Коварства и ЛЮБОВИ»



Коварностиа и любви-это ресторан в котором вас очень вкусно накормят , довольно за низкую плату , но и еще вы сможете насладиться прекрасным видом на грузинские пейзажи , которые вы нигде больше не встретите.

Легенда о ресторане

- Не далеко от Кисловодска в глубокой каменной лощине бежит шумливая речка Аликоновка. Здесь в начале пути встречаются скалы причудливой формы, названные по сходству очертаний Броненосцем и Миноносцем. Невдалеке чистейший, бьющий с глубины 260 метров источник сульфатного нарзана. По пути к Медовым водопадам лежит красивейшая местность со скалою, напоминающей старый замок.
- И здесь не обошлось без красивых приданий и легенд. Гюльнара, дочь местного князя, и его пастух Али Конов полюбили друг друга. Отец и слушать не хотел о неравном браке. Влюбленные скрылись от его гнева в окрестной скале и поклялись в верности до конца своих дней. Настигнутые погоней, они обнялись и решили: лучше умереть, чем отдаться воле сурового князя, - броситься вдвоем в кипящую под скалами реку. Али крепко поцеловал возлюбленную и, показывая ей пример, ринулся в пропасть. Но девушка, подбежав к краю, остановилась в страхе. Позже она вышла замуж за жениха предложенного ей отцом, и забыла возлюбленного. С тех пор скалу, похожую на развалины замка, называют Замком Коварства и Любви, а речку, где погиб пастух, -Аликоновкой. Пройдя эти скалы, можно достигнуть Медовых водопадов с туристским приютом.

Сервировка стола

Из чего состоит:
Скатерть.
Салфетки.
Посуда.
Стаканы и бокалы.
Специи и приправы.
Столовые приборы.
Цветочная изюминка для красоты.



Меню



- 1. Сациви
- 2. Грузинский салат из брынзы
- 3. Грузинский шашлык из свинины
- 4. Молочный коктейль из клубники
- 5. Пирог мясной

«Сациви из курицы»



- Грузинское блюдо Сациви уже давно снискало всенародную любовь: оно стало хитом, символом, фишкой, его готовят не только в лучших ресторанах мира, но и многие хозяйки считают делом чести приготовить на праздник настоящее сациви из курицы.

Ингредиенты для приготовления «сациви из курицы»

- - курица или индюшка (250г.)
- - репчатого лука 25г.
- - грецких орехов 5г.
- - пол зубчика чеснока
- - хмеле-сунели 2г.
- - кориандра 2г.
- - соли 3 г.
- - красного жгучего перца 1г.
- - шафран
- - мускатного ореха 1г.
- - винного уксуса 9г.
- - растительного масла 5г.

Способ приготовления «сациви из курицы»

- Сперва отварите куриную тушку с лавром до полной готовности. Снимите мясо с костей, а бульон оставьте в сторону. Превратите ядра грецких орехов в пасту вместе с луком. Поклонники чеснока могут добавьте в пасту зубок-другой любимого ингредиента, в грузинской кухне ему везде найдется место. Далее дополните пасту хмели-сунели и солью, а затем разведите бульоном, подливая его порциями, до тех пор, пока паста не превратится в соус средней густоты. Положите в соус кусочки отварной птицы и сервируйте сациви из курицы с грецкими орехами теплым.



«Грузинский салат из брынзы»

- Брынза – не только вкусный и полезный, но и широко распространенный сыр по всему миру. Благодаря тому, что по вкусу она хорошо гармонирует со многими продуктами, в кулинарии ее используют в выпечке, в качестве начинки для пирогов и пирожков, вторых блюдах, закусках и салатах. Салат с брынзой, помидорами и огурцами с добавлением молодой редиски, листьев салата и лука – это один из легких и вкусных весенне-летних салатов.

Ингредиенты для приготовления «Грузинского салата из брынзы»

- Брынза – 25 гр.,
- Редиска – 50 гр.,
- Помидоры – 80 гр.,
- Огурцы – 40 гр.,
- Салатные листья – 25 гр.,
- Фиолетовый лук (одесский) – 30 г.,
- Оливковое масло – 0.5 ст. ложка,
- Яблочный уксус – 0.5 чл. ложка

Способ приготовления «Грузинского салата из брынзы»

- Все овощи помойте. Редиску нарежьте тонкими кружочками.
- Небольшими дольками нарежьте помидоры
- Как и редис, кружочками нарежьте и огурцы.
- Полукольцами порежьте фиолетовый лук.
- Руками порвите салатные листья.
- Редис, салатные листья, огурцы, помидоры и лук сложите в миску.
- Салат полейте оливковым маслом и яблочным уксусом. Перемешайте.
- Готовый овощной салат с брынзой и помидорами выложите на блюдо. Покрошите брынзу руками и посыпьте ею салат. Можно поступить и иначе – нарезать ее кубиками и разложить сверху на салате.



«Грузинский шашлык из СВИНИНЫ»



- Это блюдо имеет на Кавказе очень давнюю традицию. В каждом доме имеется свой традиционный рецепт шашлыка из свинины или баранины по-грузински. Ради шашлыка останавливались противостояния, и начинался праздник, на котором к этому блюду подавали вино или коньяк.

Ингредиенты для приготовления «Грузинского шашлыка из СВИНИНЫ»



-
- -Охлажденная или парная свинина 250г.
 - -Соль по вкусу
 - -Молотый перец по вкусу
 - -Красный лук 50 гр.

Способ приготовления «Грузинский шашлык из СВИНИНЫ»

- Свиную шею разрезаем на медальоны.
- Затем разрезаем медальоны вдоль пополам
- Режем каждый кусок на три небольших кусочка.
- Главный секрет приготовления грузинского шашлыка заключается в том, что мясо не маринуется вообще, а долго вымешивается руками до тех пор, пока оно не станет липким. Это очень важно! А солится и перчится мясо - в процессе жарки. Тем самым мясо сохранит свою сочность и мясной аромат.
- Накальываем мясо на шампур по 5-6 кусочков
- Затем разжечь мангал. И жарим над разогретыми углями 15-20 минут
- Переворачивать мясо нужно очень редко. Обжарить с каждой стороны до румяной корочки. Солить - мясо при переворачивании..
- Готовый шашлык посыпать нарезанным полукольцами красным луком. Можно подать маринованный лук и соус ткемали.



«Шоколадный коктейль с мороженым»

- Такой шоколадный коктейль будет отличным десертом к праздничному столу.
- Ингредиенты:
- Шоколадный соус - 4 ст. для сервировки
- Банан (резанный кубиками) - 50 гр.
- Шоколадное мороженое - 100 гр.
- Ванильное мороженое - 100 гр.
- Клубничное мороженое - 10 гр.
- Молоко - 200 мл.
- Взбитые сливки для сервировки
- Грецкие орехи - 1 ст. л.
- Вишня коктейльная - 10 гр.



Способ приготовления «Шоколадный коктейль с мороженым»

- 1. В каждый из двух стаканов налить по 2 столовые ложки шоколадного соуса, по 1/2 банана, по 2 шарика шоколадного и клубничного мороженого.
- 2. В блендере взбить молоко с ванильным мороженым. Залить этой смесью мороженое в стаканах, сверху выложить взбитые сливки.
- Украсить шоколадный коктейль орехами и коктейльной вишней, полить шоколадным соусом.



«Мясной пирог»



- Если вам нравится сытная домашняя выпечка, предлагаем побаловать мясной пирог в нашем ресторане. Для мясного пирога готовится тесто на маргарине и молоке, начинка - из свинины, с картофелем, луком и свежей зеленью.



Ингредиенты для приготовления «Мясного пирога»

- Маргарин - 100 г
- Молоко - 180 мл
- Сода - 0,5 ч. ложки
- Соль - 1 ч. ложка
- Мука пшеничная - 380 г
- Яйцо -40 гр.
- Для начинки:
- Свинина (мякоть) - 200 г
- Картофель - 150-200гр.
- Лук репчатый - 50-80гр.
- Соль - по вкусу
- Укроп свежий - 2 веточки
- Перец молотый - по вкусу

Способ приготовления «Мясного пирога»

- Подготавливаем ингредиенты по рецепту пирога с мясом и картофелем.
- Для удобства нарезания мяса мелкими кубиками, оно должно быть немного подмороженным.
- Начинаем с замеса теста. Растапливаем маргарин остужаем, переливаем в миску
- К растопленному маргарину вливаем теплое молоко и подсыпаяем немного соды
- Небольшими порциями начинаем подсыпать пшеничную муку.
- Одновременно добавляем соль.
- Замешиваем тесто для пирога, оно получится эластичным.
- Отставим пока тесто в сторону, накрыв пищевой пленкой.
- Готовим начинку. Очищаем картофель, измельчаем в форме мелких кубиков.
- Свинину (чуть подмороженную) нарезаем аналогично.
- Добавляем рубленый репчатый лук и свежий укроп.
- Приправляем начинку солью. По желанию можно еще добавить молотый черный перец. Ингредиенты начинки перемешиваем.
- Включаем духовой шкаф, разогреваем до 180 градусов.
- Тесто для пирога делим на две неравные части. Большую часть - это основание мясного пирога - раскатываем в круглый пласт и укладываем на противень. Распределяем мясную начинку.
- Также раскатываем вторую часть теста. Накрываем начинку. Защищаем края пирога с мясом, в центре делаем отверстие.
- Взбиваем яйцо, смазываем поверхность пирога.
- Пирог с мясом и картошкой выпекаем в разогретой духовке 40-45 минут.
- Готовый мясной пирог с картофелем остужаем.
- Разрезаем пирог с мясом и картофелем на части и подаем к столу.
- Приятной трапезы!