

Областное государственное образовательно профессиональное учреждение УТПиТ

- Презентация на тему грузинские супы и их особенности
- Работу выполнили обучающиеся группы к22
 - Аникин.Д.А,Саладнаева.А.Е

История грузинской кухни

- В кухне западной Грузии, исторически имеющей турецкое влияние, характерно употребление лепёшек мчади из кукурузной муки, а также из кукурузной муки.
- В кухне восточной Грузии, исторически подверженной персидскому влиянию, более распространено употребление пшеничного хлеба. Что же касается мяса, то в восточной Грузии наряду с основным для грузин мясом — говядиной — едят и баранину, употребляют довольно много животных жиров. В качестве закуски к крепким алкогольным напиткам используют солёные и маринованные овощи (мжавеули)



Особенности грузинских супов

- Грузинские супы готовятся почти без овощной гущи, но консистенция их намного плотнее. Достигается это добавлением яичных желтков или целых яиц. Чтобы яйца при нагревании не свернулись, их смешивают с какой-нибудь кислой средой, в качестве которой применяют уксус, кислые фруктовые соки или мацони. Но чаще всего в роли кислой среды используется загущенное и высушенное пюре сливы ткемали. Кислая среда значительно повышает усвояемость блюда.



Основные виды грузинских супов и соусов

- Основными видами грузинских супов и соусов является: харчо, чихиртма, хаши и шечаманды.
- Соусы Аджика, Сацебели, Сациви, Ткемали, Тклапи



Харчо

- Харчó (груз. ხარჭო) — национальный грузинский суп из говядины с рисом и грецкими орехами на специальной кислой основе.
- Характерным отличительным признаком этого национального грузинского блюда от других мясных супов является использование при приготовлении только говядины (на грузинском языке «дзрохис хорци харшот» означает «говяжий суп»), сливы ткемали и тёртых грецких орехов, но его суть — острый говяжий суп с ткемали и орехами, остается неизменным.



Чихиртма

- Чихиртма представляет собой загущённый мукой концентрированный бульон, с введёнными в него взбитыми яйцами, и кислотой, при этом кислота супа является не столько самоцелью, сколько способствует тому, чтобы белок яйца не свернулся в некрасивые серые хлопья, а создал бы единую с бульоном массу. Технология введения яйца в горячий бульон достаточно сложна. Она возникла на Востоке (Персия) По ходу приготовления в суп сначала вводится мучная заправка, блюдо доводится до кипения, варится на слабом огне 5 минут. После суп снимают с огня и осторожно тонкой струёй при постоянном помешивании вливают взбитые с солью и уксусом желтки. В мучную заправку добавляют лук, в яичную — шафран, перец, кинзу. Готовая чихиртма, наряду с обыкновенно применяемыми приправами и специями, заправляется кориандром, корицей и мятой.



Хаш

- Особенностью этого блюда является то что он подаётся как прозрачный суп. Варится он на костях предварительно замоченных на 8 часов. Подаётся этот утром несолёным не заправленным



Аджика

- Томаты не входят в состав традиционной аджики, однако с течением времени возникли вариации, включающие разного рода овощное пюре, в том числе и томаты. Значительная часть острых соусов, предлагаемых сегодня в магазинах под названием «аджика», содержит помидоры.



Спасибо за
внимание