

A scenic sunset over a large body of water, likely the Black Sea. The sun is low on the horizon, creating a bright orange and yellow glow in the sky and a shimmering reflection on the water. The water transitions from a deep blue in the foreground to a lighter, golden hue near the horizon. In the distance, dark silhouettes of mountains are visible against the bright sky. The overall atmosphere is peaceful and serene.

Грузия халқының тағамдары



Салқын және ыстық тағамдары

Грузин асханасында салқын тағамдар тобын лавр жапырақтарынан дайындалатын *лобио*, қызылша, саумалдық жапырақтарынан, жас иіржапырақтан дайындалатын *пхали* құрайды. Баялды жаңғақтармен және сарымсақпен бірге әзірленеді. Салқын тағамға саңырауқұлақтың бір ғана түрі хис соко пайдаланылады. Ал ыстық тағамдар арасында ең танымалы кучмаши деп аталады



Ұннан жасалған тағамдар

Грузиндер күнделікті нан ретінде бухари деп аталатын пеште, айырықша керамикалық табада пісірілетін, тұзсыз *мчади* жүгері тандыр наны мен ыстық лавашды тұтынады. Кейде нанның орнына гоми деп аталатын тұзсыз жүгері ботқасын пайдаланады.





Сорпа

Грузин асханасының ең танымал сорпалары ретінде харчо, чихиртма, хаши және мацониден жасалатын сорпаларды атауға болады. Хаши сорпасы өте майлы және қою болып келеді. Сорпа сиыр сирақтары мен ішек-қарын қосындыларынан дайындалады.





Десерт

Тәттім тағамдарға қуырылған жаңғақтар мен қоюланған балдан жасалатын *козинак* конфеттерін, пішіні шамға ұқсайтын қайнатылған жүзім шырыны мен жаңғақ қосылған *чурчхела* тәттісін, сары май, қант қосып, қуырылған ұннан дайындайтын ішінде салындысы бар *када* тоқаш бөлкесі, салқын күйінде ішетін, жүзім шырынынан дайындалатын қою кисель *пеламуши* т.б жатқызуға болады.



