

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» – филиал
Государственного бюджетного образования учреждения
высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
г. Нижний Новгород

ПМ 08

«Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухни»

Тема: Особенности Грузинской кухни.
Выполнила: Козлова Полина Валерьевна.
Группа: ОП-11-17.

Многие блюда национальной кухни Грузии получили мировую известность и полюбились во многих странах мира. К таким блюдам, конечно же, относится цыпленок тапака, хачапури, чахохбили и харчо. Эти блюда особой популярностью пользуются и в нашей стране.

При приготовлении блюд грузинской кухни широко используются специи. Их можно встретить как в качестве самостоятельного блюда, так и в качестве приятного дополнения к мясному блюду. Особенностью грузинской кухни является контраст пряного и острого.



Разговаривая о грузинской кухне нельзя не вспомнить и тот факт, что в разных частях Грузии есть свои особенности национальной кухни. Сурамский перевал разделил страну на две части – Западную и Восточную. Различия кухонь обусловлены не только природными условиями, но и тем, что они находились долгое время под влиянием двух разных культур: Западная часть – под турецким влиянием, Восточная – под иранским. В результате в Западной Грузии получили широкое распространение лепешки из кукурузной муки и кукурузный хлеб, а в качестве мясных блюд подаются блюда из домашней птицы (кур и индеек). В Восточной Грузии любят пшеничный хлеб и блюда из говядины и баранины. Рыбные же блюда распространены только в тех районах, которые находятся вблизи рек.





Однако основные характерные особенности грузинской национальной кухни остаются общими для всех районов, потому что базу ее составляют одни и те же продукты, да и технологии приготовления пищи одинаковые.

При приготовлении блюд грузины любят использовать открытый огонь и вертел (блюда ангольской кухни тоже готовятся в основном этим способом). Таким способом готовятся не только мясные и рыбные блюда, но и сырные. К подлинно национальным особенностям грузинской кулинарии можно отнести и использование кислой, кислояичной и кислжирной среды для создания оригинального вкуса и консистенции супов, а также применение различных соусов с целью обогащения ассортимента вторых блюд.

Закуски в Грузии

Национальная кухня Грузии включает в себя огромное количество различных закусок.

К представителям холодных закусок относится, несомненно, лобио, изготовленное либо из стручков зеленой фасоли, либо из отварной красной фасоли с зеленью, в состав этого блюда могут входить и зерна граната (на заметку: фасоль является основным ингредиентом и бразильской кухни). Большой популярностью пользуются блюда из молодой крапивы, листьев свеклы, шпината и других овощей.



Вообще овощи занимают особое место на грузинском столе. Без них просто невозможно представить себе полноценное застолье в этой стране. Подаваться они могут в сыром виде или вареном, жареном, печеном, тушеном, маринованном, соленом... в общем, вариантов множество.

Кроме лобио также пользуется популярностью и пхали. Это блюдо готовят из листьев шпината, спаржи, ботвы свеклы и капусты с применением заправки, состоящей из орехов, пряных трав и репчатого лука.





Очень часто для приготовления блюд грузинской кухни используются баклажаны. Одним из самых любимых блюд являются баклажаны с ореховым соусом.

Еще к популярным блюдам у грузин относится аджапсандали. Оно состоит из следующих ингредиентов: стручковой фасоли, баклажанов, помидоров, сладкого перца, чеснока, кинзы, базилика, репчатого лука. Иногда в него добавляется картофель и острый перец.



Чоги также пользуется популярностью у грузин. Это блюдо представляет собой овощную закуску из сушеного кизила, запеченной свеклы и зеленого лука. Каждый ингредиент его готовится отдельно, а затем все смешивается.

Не может застолье обойтись и без сыров. Это необходимая составляющая национальной кухни Грузии. Их используют при приготовлении многих блюд, а также они подаются в качестве отдельной закуски. Сыр сулугуни, пожалуй, можно отнести к самым известным грузинским сырам. Он имеет ярко выраженный кисломолочный вкус. Имеретинский сыр изготавливается из молока разных домашних животных, выдерживаясь в рассоле в течение нескольких месяцев. Вообще почти все сыры грузинской кухни готовятся бурдючным или кувшинным способом.

Соусы грузинской кухни

Грузинскую кухню невозможно представить без соусов, которые местные жители любят обильно добавлять во всевозможные блюда. Соусы в Грузии могут быть как острыми, так и кислыми. Сацебели, ткемали, бажи, аджика – это самые популярные виды соусов.

Технология приготовления грузинских соусов достаточно проста. Состоит она из двух основных операций: уваривания пюре или фруктового сока на треть или на половину и толчения орехов, пряностей и чеснока до получения эмульсии или гладкой пасты. Благодаря фруктово-ягодным сокам соусы приобретают необычный терпковато-кислый вкус, который зачастую путают с «остротой». Кислинка фруктовых соков не имеет ничего общего с остротой уксуса. Пряные травы, используемые для приготовления соусов, также не отличаются жгучестью, зато они невероятно ароматны.



Супы



Самым знаменитым грузинским супом является харчо. Его готовят из говядины с рисом и грецкими орехами на специальной кислой основе – тклапи. Тклапи – это полуфабрикат, который изготавливают из сливы ткемали (по сути это загущенное на солнце сливовое пюре). Летом его можно заменить свежей алычой (ткемали) или помидорами и соком лимона, а вот говядину нельзя ничем заменять, ведь даже само грузинское название переводится на русский как «суп из говядины» или «говяжье мясо для харчо».

К числу любимых супов в Грузии также относятся чихиртма, бозартма, хаши и шечаманды.

Чихиртма – суп на яичной основе из баранины или мяса домашней птицы. Благодаря основе суп получается очень густой, кроме того он обладает своеобразными вкусовыми особенностями. От харчо чихиртма по составу пряностей отличается, прежде всего, наличием мяты и шафрана, а также отсутствием хмели-сунели.

Вторые блюда

Особым мясным блюдом в Грузии считается хинкали – большие сочные пельмени, которые посыпают черным перцем. Подаются они как основное и единственное блюдо. Хинкали принято есть руками.

Мцвади – еще одно мясное блюдо, которое ценят не только в Грузии, оно занимает почетное место и на кухне Азербайджана, и у русских любителей посиделок с друзьями на природе или даче. Речь идет о шашлыке.

