

**Презентация
по дисциплине «Технология
производства блюд мировой
кухни»**

Грузинская кухня

Подготовила Терехова А.В. Группа ОПЗ-142

Грузия >>

Грузия - страна с многовековой историей, своеобразной культурой, традициями и обычаями. Культура и традиции питания этого народа особенно интересны.

1. Основные факторы определяющие особенности грузинской кухни

- Территориальный
(географический)
фактор

Грузия лежит на стыке двух континентов - Азии и Европы.

На сравнительно небольшой территории есть практически все - от гор до низин, от морей до горных озер, от мощных хвойных массивов до альпийских лугов.



■ Климатический (природный) фактор

В Грузии благоприятный климат, но не так-то много места для плодородных полей и пастбищ, поэтому грузинской кухне всегда приходилось быть изобретательной и безотходной и формировать рацион так, чтобы в него входили все полезные и необходимые организму вещества и теперь грузинская кухня считается одной из самых здоровых в мире



■ Историко-культурный Фактор

Влияние арабов, Турции, России, других кавказских народов - Армении и Азербайджана - в разное время в разных частях страны, так или иначе, отразилось на формировании набора продуктов и на правилах их обработки.



Говоря о грузинской кухне нельзя не сказать об основных различиях кухонь Западной и Восточной Грузии, обусловленных не только природными условиями этих двух больших регионов, но и известным турецким влиянием на кухню Восточной Грузии и Иранским - на кухню Восточной Грузии. В результате установилась разница в использовании некоторых основных продуктов (хлебных, мясных) и отчасти в характере излюбленной ароматическо-вкусовой гаммы.



- Так, в Западной Грузии широко распространен хлеб и особые лепешки из кукурузной муки - мчади, в то время как в Восточной Грузии предпочитают пшеничный хлеб. В некоторых частях Западной Грузии - Мегрелии и Абхазии - в качестве хлеба используют также чумизу (вид проса), из которых варят кашицеобразную массу - гоми, применяемую вместо хлеба с супами, мясными и овощными блюдами.





Что же касается мяса, то в Восточной Грузии наряду с основным для грузин мясом - говядиной едят и баранину, употребляют довольно много животных жиров, в то время как в Западной Грузии гораздо меньше едят мяса, предпочитая домашнюю птицу, т.е. в основном кур и индеек (гусей и уток в Грузии в пищу не употребляют).

2. Характеристика продовольственного сырья, пищевых продуктов и основные способы обработки

Традиционные виды хозяйства сыграли огромную роль в формировании национальной грузинской кухни:

- ❑ - скотоводство - из этого следует, что в рационе грузин должно быть много блюд из мяса и молочных продуктов;
- ❑ - земледелие - этот вид хозяйства обеспечил поставку на грузинский стол овощей, зелени, пряных трав и др.;
- ❑ - охота, рыболовство и собирательство - следует отметить, что продукты охоты практически отсутствуют в рационе грузин, чего нельзя сказать о собирательстве, в пищу используют дикорастущие фрукты, травы, ягоды, орехи. Несмотря на то, что на территории Грузии есть значительные возможности и для рыбного промысла, рыбу используют в меньших количествах, чем мясо.
- ❑ садоводство - фрукты присутствуют на столе грузин почти всегда.

- В Грузинской кухне для приготовления различных блюд широко используется говядина, баранина, свинина, птица, рыба.



- При изготовлении блюд из мяса применяются все виды тепловой обработки : варка, жаренье, тушение, запекание .

- По сравнению с мясом рыбные блюда занимают в Грузии скромное место, да и то лишь в районах близ рек. Основные виды - рыбы семейства карпов и форель.



- Фрукты и овощи – благоприятный климат создает идеальные условия для их выращивания, поэтому овощным и фруктовым блюдам отводится особое место в грузинской кухне. С уверенностью можно сказать, что они занимают ее изрядную половину. Овощи и фрукты здесь отваривают, запекают, обжаривают, маринуют, солят, сушат, добавляют в составы различных соусов и заправок и употребляют самостоятельно.



- Большинство овощных блюд готовят из фасоли, баклажанов, капусты, свеклы, помидоров.



- Фрукты присутствуют на столе грузин почти всегда: сливы, яблоки, черешня, а виноград - основной компонент всеми любимого и широко известного во всем мире вина.

- К растительным блюдам следует причислить и различные виды изделий из зерновых культур: полбы-зандури, риса, кукурузы.



- Наряду с овощами в большом употреблении дикie травы: крапива, чина, тальвар, джонджоми, портулак и другие.
- Огромное значение приобрели пряные травы: кинза, эстрагон, базилик, чабер, порей, зеленый лук.



- Также достаточно широко используют разнообразные пряности, которые создают не столько жжение, сколько аромат. Единственная, подлинно жгучая пряность - красный перец. Его грузины употребляют довольно умеренно, но постоянно.



□ Большое место в грузинской кухне занимают орехи - лещина, фундук, буковые орешки, миндаль, но чаще всего грецкие орехи. Это специфическое сырье - неизменный компонент различных приправ и соусов, одинаково хорошо подходящих к блюдам из домашней птицы, из овощей и даже из рыбы. Орехи идут в мясные супы и в кондитерские изделия, в холодные салаты и в горячие вторые блюда. Без них, короче говоря, немыслим грузинский стол.

- Часто и обильно употребляют сыры. Их готовят в основном бурдючным и кувшинным способом: сулгуни, имеретинский сыр - пресноватые, неострые кисломолочные. В высокогорных районах производят острые соленые сыры: кобийский, тушинский и грузинский.



- ! Бурдюк — кожаный мешок из цельной шкуры животного (козы, овцы, лошади и др.),

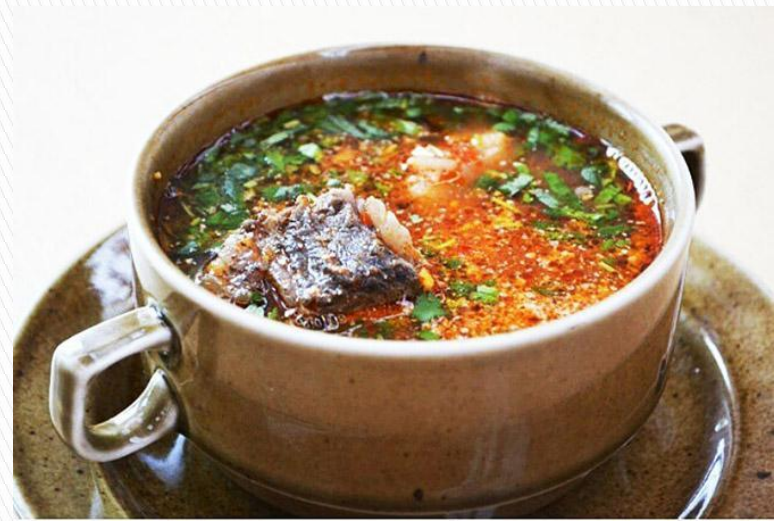


3.Национальные традиции в технологии приготовления и оформления блюд грузинской кухни.

- Подлинно национальной особенностью национальной грузинской кухни является использование специфических приёмов приготовления. Можно выделить два основных приёма: использование кислой, кисло-жирной и кисло-яичной среды для придания специфического вкуса и консистенции грузинских супов.



- Например, супы готовятся почти без овощной гущи, но они намного плотнее за счет введения в них яичных желтков или яиц целиком. Чтобы яйца не свернулись, их предварительно смешивают с какой-нибудь кислой субстанцией, например, натуральным кислым фруктовым соком, кислым молоком или уксусом. Иногда используется в качестве кислого составляющего пюре из сливы ткемали. Кислая среда применяется также, когда суп жирный или в нём жирное мясо. Это делает суп более лёгким для желудка.





- Грузинские соусы значительно отличаются от европейских по составу и технологии изготовления. В них используется исключительно растительное сырьё - кислые ягодные и фруктовые соки, пюре из слив, граната, барбариса, ежевики и помидоров.
- Существуют ореховые соусы на основе толчёных орехов, разведённых водой, бульоном, или винным уксусом.



- Иногда в качестве основы для соусов используется толчёный чеснок, например при приготовлении всем известной аджики, в состав которой помимо чеснока входят смесь хмели-сунели, красный сладкий перец, красный острый перец, кориандр, укроп, барбарис и соль.

- Немалую долю кухонных добавок составляет целый набор пряных трав (кинза, базилик, эстрагон, чабер, петрушка, укроп, мята) и не меньший набор высушенных пряностей (красный перец, семена кориандра, корица, кардобенедикт (имеретинский шафран), гвоздика).
- В состав каждого соуса входит не меньше 3-4 пряностей в разных пропорциях и сочетаниях, что создаёт большое число вариантов приготовления самых разнообразных соусов и подливок.



- Технология любого грузинского соуса сводится к двум операциям: увариванию фруктового сока (примерно на треть или наполовину) и толчению орехов, чеснока и прочего в гладкую, однородную пасту. После уваривания и толчения компоненты смешиваются путём добавления жидкого в сухое. Почти все грузинские соусы жидкие, в отличие от европейских, где часто встречаются довольно густые соусы.

- Широкое использование открытого огня и вертела для приготовления не только мясных, но и овощных, рыбных и даже сырных блюд, а также применение глиняной кувшинообразной печи торне для выпечки мучных изделий в целом типично, разумеется, не только для грузинской, но и для других закавказских кухонь.



- Более специфичны применяемые грузинами для жарения и запекания кеци - небольшие глиняные и большие каменные сковородки, а также широкие металлические сковородки тапа для жарения домашней птицы под прессом. И хотя последний прием был заимствован в древности у армян, но в грузинской кухне он получил гораздо большее распространение.



4. Ассортимент, технология приготовления, способы оформления и отпуск наиболее характерных блюд для грузинской кухни.

- Говорят, что узнать Грузию можно по ароматам самых популярных блюд, многие из которых давно стали интернациональными.

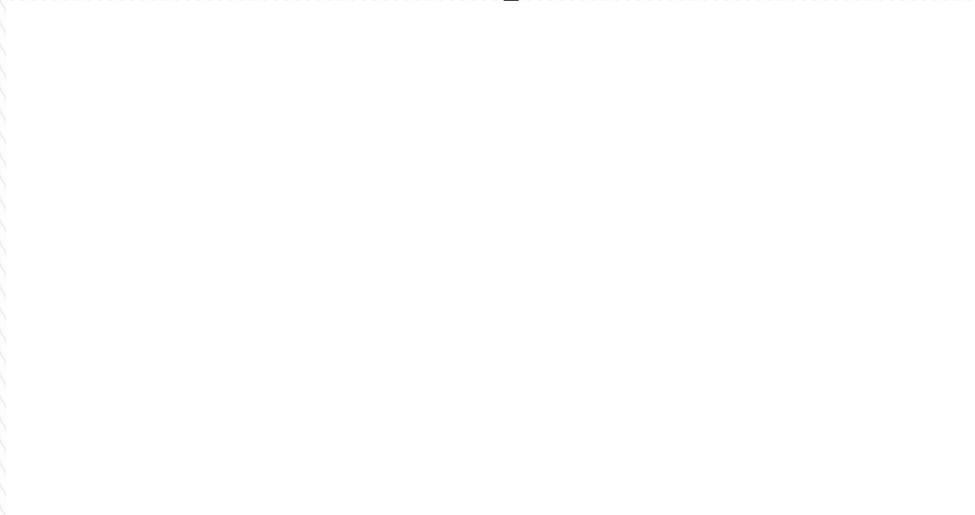


Харчо

- Национальный грузинский суп из говядины с рисом, грецкими орехами и кислым соусом ткемали.
- Суп очень пряный, острый, с обилием чеснока и зелени и намного гуще, чем прочие супы.
- Характерным отличительным признаком этого национального грузинского блюда от других мясных супов является использование при приготовлении только говядины (на грузинском языке означает «говяжий суп»), сливы ткемали и тёртых грецких орехов. По «классическому» рецепту эти три компонента нельзя убрать из блюда или заменить другими.



Чихиртма



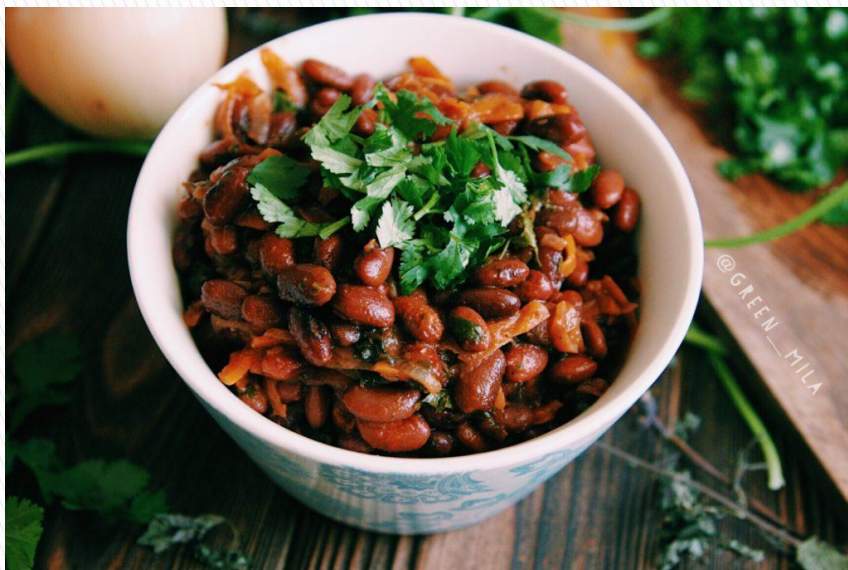
- Густое первое блюдо, которое традиционно готовится на насыщенном курином бульоне (иногда курица заменяется бараниной) без овощей.
- Главной особенностью данного супа является особый способ его загущения, основанный на использовании кукурузной муки и куриных яиц. Благодаря такой технологии чихиртма по-грузински без парирования получается густой и при этом однородной.

Лобио

- Блюдо из фасоли со специями и растительным маслом. В грузинской кухне несколько десятков вариаций лобио. Различаются сортами фасоли, величиной, формой, цветом, характером окраски (одноцветная, пятнистая, точечная, полосатая), а также степенью развара и, что самое главное, приправами.
- Основа блюда из зерновой фасоли готовится особым образом. Фасоль замачивается в холодной воде на 12 часов, вода в течение этого времени меняется 2—3 раза. Потом зёрна промывают в проточной воде и, залив водой, доводят до кипения. Выдерживают на сильном огне 10—15 минут, сливают воду, процедуру повторяют ещё 2 раза. Затем, уменьшив огонь, варят фасоль до готовности, причём вода должна почти полностью выпариться.



Лобио



- Кроме поджаренного лука, чеснока, растолчённого с солью, уксуса, чабера и кинзы, перца, в лобио могут добавляться помидоры без кожицы (тушатся вместе с фасолью около 5 минут), измельчённые грецкие орехи (в готовое блюдо).
- Перед подачей лобио посыпают маринованным в уксусе красным луком или гранатовыми зёрнами. Блюдо едят и горячим как основное, и холодным, тогда оно выступает в качестве закуски.

Пхали



- паштет из тушеных овощей с ореховой заправкой. Основа пхали — любой овощ или трава: листья крапивы, молодая ботва редиса, свёклы, цветной капусты; листовая свёкла, а также мясо, рыба или субпродукты.
- Основной ингредиент мелко режется, отваривается, припускается, бланшируется или оставляется без тепловой обработки (например, травы, некоторые овощи).
- Заправляется пхали пряным соусом, изготовленным из грецких орехов, острого перца, чеснока, кинзы, репчатого лука, хмели-сунели, соли и винного уксуса.

Пхали

- Пхали подаётся в качестве закуски или гарнира к мясным блюдам. Минимальная тепловая обработка овощной и травяной основы позволяет сохранить почти все её витамины. Соус даёт возможность изменить в лучшую сторону вкусовые характеристики исходного продукта.
- Пхали, сформированный горкой, подаётся в салатнике или на блюде или выложенным в виде «котлеток». Для праздничного стола из массы формируют небольшие шарики с углублениями, в которые помещают зёрна граната и наливают ореховое масло.



Хачапури

- грузинское национальное мучное изделие, закрытый пирожок с начинкой из сыра и яйца.

Единого рецепта хачапури не существует. Бывает множество видов:

- гурийские хачапури (напоминают чебурек);
- имеретинские хачапури — круглые;
- мегрельские — тоже круглые, но сверху покрыты сыром (сулугуни);
- аджарские хачапури пекут в форме лодочки и заливают яйцом;
- рачинские хачапури — круглые, с фасолевой начинкой, сваренной с рачинским беконом .



Классический вариант начинки — имеретинский сыр.

Один из традиционных видов теста для хачапури условно можно назвать бездрожжевым, «пресным сдобным»: отсутствующие дрожжи в какой-то мере заменяют молочнокислые организмы мацони. Помимо теста на мацони, в Грузии существуют и иные региональные разновидности теста для хачапури: дрожжевое и слоёное — нововведение последнего времени.

- Пирог жарится на сковороде, если тесто приготовлено на мацони, или выпекается в духовке, если тесто дрожжевое либо слоёное.
- Подается как самостоятельное блюдо горячим либо холодным, в зависимости от разновидности. Едят руками. Блюдо очень сытное.



Мцвади

- это грузинский шашлык. Он отличается особым ароматом и сочностью.
- В Грузии для шашлыка используют свежее либо парное мясо (свинина, говядина, баранина, курица).
- 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. А солится и перчится мясо - в процессе жарки. Тем самым мясо сохраняет свою сочность и мясной аромат. Жарится мясо на шампурах над разогретыми углями 15-20 минут.
- Для углей используют старые ветки виноградной лозы. Лоза дает сильный жар и придает мясу приятный, не свойственный другим шашлыкам аромат. Переворачивать мясо нужно очень редко.
- Обжарить с каждой стороны до румяной корочки. Солить - мясо при переворачивании. Готовый шашлык посыпают нарезанным полукольцами красным луком, поливают гранатовым соком либо вином. Можно подать маринованный лук и соус ткемали. Подают горячим.



Хинкали



- аналог пельменей.
- Начинка для хинкали готовится из говядины или свинины, реже — баранины, другие виды мяса не используются.
- Начинка может быть рубленой или в виде фарша. К ней в обязательном порядке добавляется много различных специй и зелени.
- Важный элемент в создании хинкали — работа над формой. Традиционно лепят их таким образом, чтобы на верхушке получился небольшой «хвостик» из теста.
- Считается, что хинкали у основания (при подходе к хвостику) должны иметь не менее 18 складок. Так их легко держать. Обычно хвостик выбрасывается. Слепленные хинкали отваривают в кипящей воде или жарят.

Чакапули

- это популярное грузинское блюдо, готовят его из говядины или баранины, с добавлением белого сухого вина, листьев эстрагона (тархуна), незрелых кислых зеленых слив, зеленого лука, зеленого перца, зелени кинзы, чеснока и соли путем варки на медленном огне.
- Подают в горячем виде с горячим грузинским лавашем.



Цыпленок табака

- цыпленок, обжаренный со специями на сковороде особой формы, которая делает его немного приплюснутым.
- При приготовлении тушка курицы перед жаркой разворачивается и сплющивается под прессом, примерно, в 20-30 кПа. Как только кости курицы начнут ломаться, пресс отпускают и укладывают тушку на сковороду либо на металлический лист, уложенный ровно на костёр.
- Далее курица накрывается увесистым грузом. В современной кулинарии используют особые сковороды для приготовления этого блюда, снабженные тяжёлой крышкой или винтовым прессом. Подают с соусом – ткемали, обмазывается толчёным чесноком, обсыпают зеленью.



Чахохбили



- рагу из курицы или фазана, которое готовится практически в собственном соку.
- Приготавливается из кусочков филе птицы, тушёных в томатном соусе, с добавлением специй и чеснока. Блюдо довольно острое, пряное и при этом с невероятно нежным мясом.
- Характерной особенностью чахохбили является предварительное (до тушения) так называемое сухое обжаривание птицы в течение 15 минут без добавления какого-либо жира. Иногда при приготовлении этого блюда вода не добавляется, влага в блюде используется только из овощей, преимущественно лука.
- В Грузии чахохбили подают с соусом, образовавшимся в процессе приготовления, он достаточно жирный, в него макают белый хлеб или лаваш.

Сациви

- соус из грецких орехов со специями, который традиционно подают к курице. На сегодняшний день имеет около десятка разновидностей.
- Грузинский рецепт сациви из курицы основан на использовании различных трав и специй, вин и соусов. В этом блюде собрали целый букет из шафрана и кинзы (кориандра), перца и корицы, чеснока, винного уксуса или гранатового сока.
- Густоту соуса регулируют при помощи муки и яичных желтков. Подают остывшим.



Сацебели

- орехово-фруктовый соус. Толченые грецкие орехи разводят уксусом (настоянным на мяте, или же мята добавлена в виде зелени), добавляют бульон (мясной — для мясных блюд, рыбный — для рыбных) или кипяченую воду, рубленый репчатый лук, толченый чеснок, соль, красный перец и зелень.
- В отсутствие кардобенедикта можно воспользоваться готовой приправой хмели-сунели — в её состав, как правило, кардобенедикт входит.
- Этот соус подаётся к жареной или отварной домашней птице — курам, индейкам, например вполне уместно будет подать с сацебели цыплёнка табака.
- Соус может быть подан как в холодном, так и в тёплом (но не горячем) виде.

Ткемали

- соус из алычи со специями.
- Грузинский соус, в основном используется с рыбой, мясом, птицей, гарнирами из картофеля и макаронных изделий.
- В настоящее время существует множество модификаций этого соуса, в его основе лежит кислая слива, модификации этого соуса заключаются в том, что кислую сливу заменяют другими кислыми плодами, например, крыжовником, красной смородиной.
- При приготовлении ткемали обязательно используется пряность омбало (мята болотная) — без неё классический ткемали не делают (Эта пряность добавляется в процессе варки во избежание брожения слив).
- Калорийность соуса ткемали составляет 42 ккал на 100 грамм, в том числе 2 грамма белков и 8 грамм углеводов.
- Сливу ткемали заливают водой и варят 30—40 минут. Затем протирают через сито вместе с отваром, кожура и косточки выбрасываются. Пюре уваривают до консистенции сметаны, добавляют растёртые чеснок, кориандр, красный перец и соль, дают закипеть и охлаждают. Общее время приготовления соуса составляет 2 часа.



Гозинаки

- грузинская сладость, изготавливаемая из орехов и мёда. Традиционно готовится к новогоднему столу в Грузии. Представляет собой дроблёные ядра грецких, лесных орехов, кунжута, слегка подсушенные и залитые растопленным мёдом.



Чурчхела

- Древняя грузинская национальная сладость.
- Готовят её из нанизанных на нитку орехов в загущённом мукой виноградном или гранатовом соке.
- Чурчхела отличается высокими питательными свойствами благодаря большому содержанию глюкозы и фруктозы (от 30 до 52 %), растительных жиров, белков, органических кислот (1,1—2 %), азотистых и фенольных веществ, витаминов.
- Известна кахетинская, имеретинская и других сортов чурчхела.



Вино

- В Грузии широко распространено виноделие и существует большое количество сортов вин.
- Самые известные вина — красные: Хванчкара, Саперави, Мукузани, Киндзмараули, и белые: Цинандали, Твиши, Ркацители.
- Спиртные напитки народа Грузии, включая и вина, являются абсолютно отдельными и самобытными элементами алкогольного рынка, которые сильно отличаются от всех подобных товаров. Виной тому как особенности виноградной лозы, произрастающей на территории страны, так и технологические методы производства грузинских вин. Что касается методов производства, то у грузин они уникальные, особенные. Например, грузинское вино иногда бродит в специальных глиняных чанах вместе с косточками и веточками, что противоречит стандартам французского виноделия.



Самагон

- В качестве крепкого спиртного напитка распространена чача-самогон из виноградного жмыха, оставшегося после производства вина. Самогон из других фруктов (инжир, шелковица, слива, ткемали) в Грузии называют жипитаури.



Коньяк

- Коньяк получают из перебродившего виноградного сока путем двойной дистилляции в медных самогонных аппаратах особой конструкции (аламбиках) с последующей выдержкой в дубовых бочках
- Отличительная особенность грузинского коньяка – мягкий «ванильный» вкус, со временем становящийся только ярче. Эти тона появляются при выдержке свыше четырех лет, также на аромат напитка влияет сорт дуба, из которого изготовлена бочка.
- Чем старше напиток – тем сложнее его букет и тем больше в нем нюансов.
- В Грузии виноградные бренди пьют из коньячных бокалов (сниффтеров) порциями по 50 мл и закусывают мясными пряными блюдами, характерными для местной кухни.



Воды «Лагидзе»

- «Воды Лагидзе» являются популярными газированными напитками на постсоветском пространстве, среди которых самый известный «Тархун».
- **Митрофан Варламович Лагидзе** -предприниматель, изобретатель, создатель всемирно известных безалкогольных прохладительных напитков «Воды Лагидзе»
- В Грузии также производят лимонады на заводах «Натахтари» и «Задазени». Также популярны минеральные воды «Боржоми», «Набеглави», «Саирме» и «Ликани», самые популярные из которых «Боржоми» и «Саирме» экспортируют.



■ Национальную кухню Грузии считают одной из самых полезных. Ученые утверждают, что делает ее таковой обилие овощных, мясных и пряных блюд, которые в ней содержатся. Они улучшают обмен веществ, повышают иммунитет, замедляют процессы старения и поднимают настроение. Средняя продолжительность жизни в Грузии составляет практически 74 года.

