



ГРУЗИНСКАЯ
КУХНЯ

- Грузинская кухня – это едва ли не самая главная достопримечательность страны. Поскольку традиционное грузинское застолье – это уже неотъемлемый элемент общей культуры народа, то грузинское угощение должно соответствовать этому высокому уровню. И грузины постарались сделать свою кухню не только волшебно вкусной, но и яркой, оригинальной, изысканной, самобытной и незабываемой. Поэтому грузинская кухня впитала в себя лучшие кулинарные традиции многих народов Закавказья, а также Азии и Причерноморья.



МЯСО

Приоритет в грузинской кухне отдается мясным блюдам. Их видов тут насчитывается десятки!

- Сациви – холодное кушанье из домашней птицы, чаще всего курицы или индейки. Название всему блюду дает оригинальный соус – сациви, подаваемый к обжаренной тушке курицы. Его готовят на бульоне, в котором варилась птица с добавлением различных специй, приправ и орехов.



- Чахохбили – это кусочки курицы (или другой домашней птицы), которые тушат в томатном соусе. Особенность приготовления чахохбили состоит в том, что его вначале обжаривают в кастрюле без жира. Затем добавляют томаты и тушат в овощном соке. В обязательный набор пряностей для чахохбили входят зелень петрушки, чабера, кинзы, базилика, красный перец, чеснок.



- Толма – грузинские голубцы. Ароматным фаршем заполняются баклажаны, перец, помидоры, яблоки и тушатся в бульоне с пряностями и зеленью базилика, петрушки, кинзы.



- Кучмачи - горячее блюдо из печени, сердца, легкого, языка, подаваемых в масле со специями.



Мужужи – блюдо из отварной полумаринованной свинины. Готовят его из мяса и полуфабрикатов - ножек и хвостов. Каждый вид мяса готовится несколько отличным от другого способом, после чего они соединяются в блюдо. Блюдо заправляется винным уксусом и подается холодным, с зеленым луком, пряной зеленью.



- **Гурули** – блюдо из курицы, обжаренной в масле и тушеной с луком, ореховым соусом и пряностями – имбирем, красным перцем, зеленью петрушки, кинзы, корицы, гвоздики.



- **Мцвади** – это грузинский шашлык, отличающийся своим ароматом и сочностью. Его делают преимущественно из говядины. Различают три вида мцвади. Первый - шашлык из цельного куска вырезки. Шашлык из бастурмы - из маринованного мяса. И шашлык из баранины с баклажанами. В этом случае мясо помещается внутрь баклажанов и затем насаживается на шампур и жарится на мангале.



- **Цыпленка тапака** – цыпленка, жареные на широкой сковороде «тапа» (отсюда и название) под крышкой и прессом. Как правило, жарят без приправ, если не считать соли и добавляемого иногда красного перца. Если цыпленка тапака используют как самостоятельное блюдо, то его сопровождают толченым чесноком и пряной зеленью (кинзой, базиликом, эстрагоном, зеленым луком или пореем).



- Кебаб – блюдо из молотого мяса. Шарiki из ароматного мясного фарша панируют в сухарях и тушат с бульоне вместе с пряностями.



- Бастурма – вялено мясо баранины или говядины. Зачищенное мясо густо натирают солью и плотно укладывают в посуду слоями вновь пересыпая солью. Так оно томится 21 сутки. Затем мясо вымачивают и сушат в течение двух-трех недель.



- Буглама – баранина тушеная со специями. Сочные куски баранины тушат в жире, затем добавляют нашинкованный лук, вливают бульон и заправляют настоем имбиря или шафрана, чесноком, эстрагоном, кинзой, укропом, мятой, зелеными плодами ткемали, солью и перцем.



- Чанахи – мясо с овощами тушеное в глиняных горшочках в духовке. Для чанахи используется только жирная баранина, овощи - баклажаны, помидоры, картофель, лук. Иногда в чанахи добавляют также рис. Для чанахи необходимы такие пряности, как зелень петрушки, кинзы, базилика, черный и красный перец.



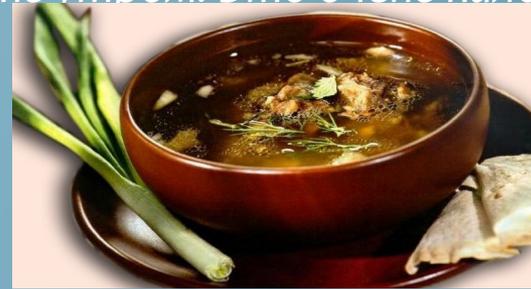
- Хинкали – грузинские манты. Фарш для хинкали готовится из баранины или телятины. Лепят хинкали по-особенному: кружок теста (должно быть тончайшим) с фаршем собирают сверху в толстый пучок. Едят блюдо руками, беря аппетитные хинкали за верхний «хвостик», который есть не принято.



СУПЫ

Супы тоже очень популярны в Грузии. Они делятся на мясные, вегетарианские, молочные. Почти все грузинские супы варят без овощей, но заправляются мучным соусом или сырыми яйцами.

Хаши - сильно приправленный чесноком бульон, сваренный из говяжьих внутренностей, ножек и головных костей. По традиции хаши надо есть утром. Это очень калорийное, питательное и полезное блюдо.



- Харчо - суп из говядины с рисом и грецкими орехами на специальной кислой основе - тклапи (густое пюре сливы ткемали). Сочетание мягкого, нежного вкуса говяжьего бульона и риса с естественной кислотой тклапи и пряной зеленью заправки и слегка вяжущим ароматом орехов создает характерный вкус и запах супа-харчо. Готовый харчо заправляют толченым чесноком, зеленью кинзы и базилика.



- **Чихиртма** – густой суп из баранины или чаще всего из мяса домашней птицы (курицы, индейки) с добавлением взбитых яиц и муки. В чихиртму обязательно кладут мяту и шафран, также кинзу, сельдерей, петрушку и базилик



- **Бозортма** - суп из жирной баранины или из домашней птицы (курицы, цыпленка, индейки) с легкой кислинкой. Мясо тушат с луком и помидорами, специями и пряностями (иногда с гранатовым соком). Бульон в бозартме из-за большого количества лука и малого количества воды очень густой и воспринимается скорее как соус. Суп заправляют чесноком, укропом, мятой, кинзой.



- **Хашлама** – суп из нежной телятина с корнями петрушки и сельдерея, заправленный чесноком и петрушкой.



БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

Особую любовь грузинские повара питают к кукурузной муке и кукурузному маслу, поэтому многие грузинские блюда приготовлены на основе этих ингредиентов.

Одним из главных национальных блюд грузинской кухни считаются ароматные кукурузные лепешки мчади, которые согласно грузинским кулинарным традициям обязательно подаются с имеретинским сыром или сыром сулугуни



Пожалуй, самое известное грузинское национальное блюдо – это хачапури, которое представляет собой лепешку (пирог) с сыром, мясом или парной рыбой



Особо следует отметить грузинский пирог с сыром – ачма, который готовится из большого количества слоёного теста, которое слегка отваривают. В качестве начинки всё тот же сулугуни или осетинский сыр. Особенностью этого национального блюда является то, что тесто – несладкое, а сыр должен быть солёным



Соусы:

- Аджика – соус, который содержит в качестве ингредиентов перец, чеснок, соль, пряные травы.



- Ткемали – соус из сливы ткемали, чеснока и травы. В основном используется с рыбой, мясом, птицей, гарнирами из картофеля и макаронных изделий.



- Сацебели - соус, приготовленный на основе орехов и фруктов.



- Бажи – ореховый соус



- Кинз-дзмари – измельченная киндза, соль по вкусу и залитая винным уксусом.



СЛАДОСТИ

Большая часть грузинских сладостей сделана на ореховой основе. Другие же кондитерские изделия: халва, сладкие пироги, сдобный хлеб со сладкой начинкой заимствованы из другой национальной кухни. Например, сладкие пироги, заимствованные из русской кухни, делаются из песочного и масляного теста, при этом начинка представляет собой варенье с традиционными для грузин орехами.

Среди традиционно-грузинских сладостей самой известной является чурчела. Это грузинское национальное лакомство, приготовленное из нанизанных на нитку орехов в загущенном мукой виноградном соке. Самые известные виды чурчелы - Кахетинская и Имеретинская.



Одной из немногих традиционных грузинских сладостей являются пеламуши. Это густой кисель из виноградного сока и кукурузной муки. Обычно пеламуши подаются с орехами.



- Особой любовью у грузин пользуются козинаки – плоские конфеты из мёда, которые подаются к праздничному столу в первый день Нового года. Рецепт приготовления козинаки достаточно простой. К подогретому в кастрюле мёду и сахару добавляются поджаренные до золотистого цвета орехи. Всё это перемешивается и делится на произвольные массы



ВИНОДЕЛИЕ

Грузия известна в мире, как древний очаг виноделия , производящее высококачественное вино. Здесь имеются 450 сортов винограда.

Из известных марок грузинских вин можно отметить:

Алазанская долина - полусладкое вино, как белое, так и красное.

Ркацители

Твиши

Киндзмараули - красное полусладкое вино

Саперави - красное вино из одноименного сорта винограда, также являющегося основой для многих сортов грузинских вин

Хванчкара - красное полусладкое вино

Оджалеси - красное вино

Мукузани - красное сухое вино

Ахашени - красное природно-полусладкое вино

Пирсmani - красное природно-полусухое вино (редкий случай полусухого вина)

Кроме вин из крепких напитков пользуется популярностью чача, производится из винограда и относится к классу бренди. Чача имеет крепость от 45 до 60 градусов, и употребляется повсеместно, в частности, как аперитив.

