



***ГРУЗИН ЕЛІНІҢ ҰЛТТЫҚ
ТАҒАМДАРЫ***



Аспаздық өнердің ішінде грузин асханасының алар орны ерекше. Бұлай дейтін себебіміз тағамдарының тіл үйіретін дәмі мен өзге асханаларында қайталанбайтын ерекше қасиетін айтуға болады. Негізгі тағамдарына қой етінен жасалатын мужужи, чанахи, сиыр етінен харчо және үй тауығынан немесе түйетауық етінен дайындалатын чахохбилиді атауға болады. Көкөністен дайындалатын тағамдардың басым бөлігі үрмебұршақ, баялды, түсті қырыққабат, қызылша, қызанақ өнімдерінен жасалады

- 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. Сол сияқты баялды, қызылшадан да түрлі ыстық тағамдар даярлайды. Күнделікті грузин дастарханынан жасыл бұрыш, жасыл қызанақ, қырыққабат, сулугуни сыры мен кинза, базилик, тархун сынды аскөк түрлерін көруге болады

- 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. Сорпа дайын болған уақытта ұнтақталған сарымсақ және кептірілген лавашпен бірге дастарханға тартылады.

- Ет тағамдары
- Ерекше ас ретінде ұнтақталған қара бұрыш себілген хинкали (көлемі үлкен және өте дәмді тұшпара) саналады. Хинкалиді қолымен жейді. Әдетте хинкалиді ең негізгі және басты ас ретінде дастарханға ұсынады. Мұндай той халық арасында «хинклаоба» – «хинкали мерекесі» деп аталады.
- Мерекелік астардың ішіндегі ең танымалы – түйетауық немесе тауық етіне ұнтақталған грек жаңғағы мен дәмдеуіштер, салқын рагу қосып дайындайтын сациви асы. Сол сияқты шошқа етін пеште қуырып дайындайтын гочи асы да жиі дайындалады.
- Ал күнделікті тағамдардың арасында ең белгілісі картоп қосып қуырылған еттен дайындалатын оджахури мен жас малдың етіне түрлі дәмдеуіштер мен аскөктер қосып буға пісіретін чакапули асын айтуға болады.

- 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.
- Сондай-ақ ірімшік қосылған хачапури, ачма, ет қосылған кубдари тандыр нандары пісіріледі.
- Тәтті тандыр нандардың арасында танымалы када деп аталса, Грузиядағы және қазақ жеріндегі грузиндер арасындағы барлық тәтті тандыр нан «намцхвари» деп аталады.

- 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.

- Сусындар
- Грузин халқының тұтынатын сусындарына тоқталсақ негізгісі шарап болып табылады. Себебі Грузияда, Қазақстандағы грузиндер арасында шарап өндірісі алдыңғы орынға қойылған. Бұл атадан балаға мұра болып келе жатқан кәсіптің бірі десек болады. Шараптың бірнеше сорттары бар. Ең атақтылары қызыл шарап. Оларға: Хванчкара, Саперави, Мукузани, Киндзмараули, ақ шарапқа Цинандали, Твиши, Ркацителиді жатқызуға болады.

- Грузияда ірімшік - ең танымал тағамдардың бірі. оқшау тіскебасар ретінде, және ыдыс әр түрлі компоненті ретінде оның пайдалану, «Gomi» бастап, атақты Пирогов «хачапури» аяқталатын. Teuleti, Тушино және Картли, ірімшік қуырылған sulguni немесе сорпа бастап kobiysky ірімшік бастап Имеретия, қой ірімшігі «Гуд» Батыс Грузия «suluguni», жалбыз бар жас ірімшік «gadazelili» - - ірімшік көптеген сорттарын жасалған осы қолдану тек кішкентай бөлігі болып табылады Бұл елде ірімшік. әр түрлі ашық бөліштер, мысалы бұршақтары «lobiani» бар Рача хачапури сияқты хачапури түрлері жүздеген, Ajarian «achma» сияқты қатпарлы бөліштер, барлық торт түрлері және цукаттар, атақты «churchkhela» және «relamushi» - Грузия кондитерлік және ашытып, сондай-ақ жақсы тығыздалған жүзім шырыны мен жаңғақтар, бал пісірілген «gozinaki» қолдан паста және т.б.. D бастап