

A serene sunset scene with a bright sun low on the horizon, casting a golden glow across a sky filled with wispy clouds. The sun's reflection is visible on the calm, blue water in the foreground. In the distance, a dark silhouette of a mountain range stretches across the horizon. The text 'Грузия халқының тағамдары' is overlaid in a large, red, serif font.

Грузия халқының тағамдары



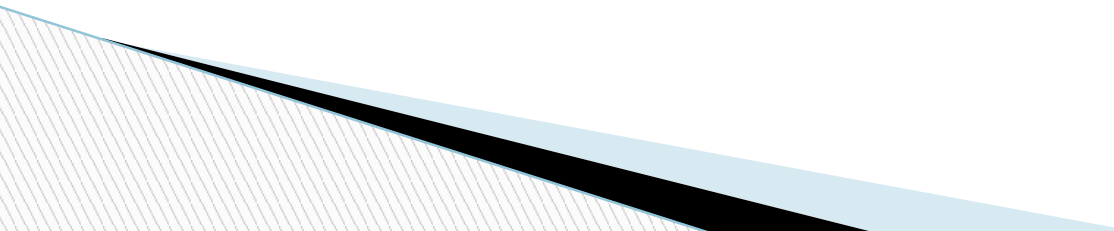
Салқын және ыстық тағамдары

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.



