





ТИНАТИН
ЛОМИНАДЗЕ

СОКРОВИЩА
ГРУЗИНСКОЙ
КУХНИ

ароматы гостеприимной
страны

ХЛЕБ·СОЛЬ®
Москва 2023

СОДЕРЖАНИЕ



Как пахнет Грузия?	9
Грузинская традиция гостеприимства	10
Что же подают на супра?	12

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Харчо – первое блюдо	17
Чаве	19
Каги, соленое мясо	21
Хаши	22
Гупта бозбаши	25
Татарияхни – бульон, который поставит на ноги	26
Хашлама	27
Чихиртма	29
Мацвнис шечаманди, или Похлебка из мацони	30
Оспис шечаманди, или Похлебка из чечевицы	31

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Чакапули – весна в казане	35
Чахохбили, или История царской охоты	37
Шкмерули – блюдо опоздавшего гостя.	41
Джурджани, или Мегрельский кучмачи.	43
Чанахи. или Горшочек, вари!	45
Остри – любимое блюдо из духана	47
Оджахури – самое домашнее блюдо	49
Лобио – обед бедняка, накормивший царицу	51
Зеленое лобио	53
Апхазури.	55
Хинкали – дар горцев солнцу.	57
Долма в виноградных листьях	62
Летняя толма	65
Харчо по-мегрельски, или Мегрули-харчо.	66
Халия.	68
Телятина в красном вине	69
Кама соко кецзе, или Шампиньоны на кеци	73
Чирбули – грузинская яичница на завтрак	75
Ташмиджаби – пюре с сыром из Сванети	76
Тутманджи – грузинская лапша из региона Месхет-Джаваheti (Земо-Картли)	77
Бужбужа	78

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Сациви – корона грузинской кухни.....	83
Киндзмари, или Соус из сома.....	86
Мужужи.....	87
Форель калмахи в белом вине.....	89
Баклажаны и красный болгарский перец с ореховой начинкой.....	93
Пхали из шпината.....	95
Пхали из тыквы.....	96
Пхали из свеклы.....	97
Чинчолия.....	98
Гебжалия, или Сырный рулет.....	101
Аджамсандали, или Чем пахнет лето в Грузии.....	103
Мжаве, или Капуста по-гурийски.....	107

САЛАТЫ

Салат «Тбилисо».....	111
Ацецили.....	113
Салат из куриного филе по-грузински.....	114
Салат из баклажанов с орехами, или Пхали из баклажанов...	115
Овощной салат с ореховой заправкой.....	117
Салат из помидоров и джонджоли.....	118

ТРАДИЦИОННА ГРУЗИНСКАЯ ВЫПЕЧКА

Хачапури по-имеретински.	123
Гурули гвидзели, или Хачапури по-гурийски.	127
Аджарский хачапури, или Пенерли	131
Мегрули хачапури	134
Котори – бездрожжевой хачапури из Тушети	135
Кубдари, или Сванский мясной пирог	137
Мхловани	140
Чахракина	141
Лобиани, или Фасолевый рачинский хлеб	143
Синори	147
Ачма – вареный хачапури к праздничному столу.	149
Мчади и швиштари – кукурузный хлеб Сакартвело	152
Назуки – сладкая бабушкина выпечка	155
Указатель	158





Как пахнет Грузия?

Наша маленькая, но гордая (звучит как тост) Родина пахнет теплом, улыбками, пряными специями, дымком от шашлыка и терпким ркацители. Воздух пропитан ароматом свежего хлеба из традиционной печи тоне, спелого винограда и солнцем.

Тбилисские дворики пахнут свежей стиркой и чашечкой кофе, оставленным соседкой на перилах. Добром пропитан каждый уголок Грузии, завещанной нам Богом.

Сакартвело — в сердце каждого грузина. Так мы называем свой дом — а он раскинулся от побережья Черного моря до седых шапок гор. В каждой капле чистейших озер и рек Грузии — любовь! В маленькой стране собрано все для счастья, и самое большое богатство Грузии — это наш народ, бережно хранящий вековые традиции гостеприимства. Мы свято чтим заветы предков и в современном мире не забываем свои корни.

Грузинская кухня (ქართული სამზარეულო) — это кухня народа, передающего из поколения в поколение рецепты настоящих сокровищ. Вместе с книгой, которую держите в руках, вы совершите путешествие в страну сыра и вина, окунетесь в знания, дошедшие до наших дней в первозданном виде, и, конечно, научитесь готовить грузинские блюда, как это делаем мы — грузины!





Грузинская традиция гостеприимства

Во всем мире грузины славятся своим гостеприимством и застольями — там, где встречается больше двух грузин, начинается супра (традиционное застолье). Каждый гость по воле случая может оказаться участником застолья; по сей день в деревнях калитки оставляют открытыми, чтобы каждый путник мог зайти напиться воды и пообщаться с хозяевами. «Гость моего гостя — мой гость!» Поэтому не удивляйтесь, если вас неожиданно пригласят и вы перезнакомитесь с бесчисленным количеством родственников, одна половина из которых окажется Георгиями, а другая — Нино! Ни в коем случае не смущайтесь и не отказывайтесь! «Сыр да хлеб и доброе сердце» (ყველი და პური — კეთილი გული) — так говорят у нас дома: даже скромный обед мы готовы разделить с ближним.

Супра (სუფრა — «скатерть») — это действие, подразумевающее традиционное застолье с грузинскими блюдами, реками вина и, конечно же, тамадой. Если блюда сменяются, то тамада — один на супра. В переводе на русский язык тамада (თამადა) — «предводитель застолья», от грузинского тави («голова») и мада («аппетит»).

Тамада назначается старшим в доме, где собираются гости. Зачастую и сам хозяин может взять на себя эту роль, а если супра проходит в ресторане или на природе, то кандидатуру выбирают и одобряют все вместе. Одновременно с тамадой выбирают и меликипе (მელიკიპე) — заместителя, ну так, на всякий случай. На плечи тамады ложится обязанность веселить гостей весь вечер, зачастую переходящий в раннее утро! Садгегдзели (სადგეგრძელი) — это тост, причем в обиходе слов хорошего тамады тосты не должны заканчиваться. Говорят, что в правильном тосте не больше 80 слов, каждое из которых должно тронуть струны души. Длинные тосты похожи на притчу — иногда в них воспроизводят легенды, иногда — личные примеры. Каждому есть что сказать и добавить.

Задавать настроение стола — еще одна задача тамады. Первый тост в Грузии за хозяина, скажете вы! В каком-то смысле вы будете правы, но не за хозяина дома, а за хозяина наших жизней — за Бога. Мы — благодарим Бога за сегодняшний день и надеемся

на завтрашний. Произносятся тосты, мужчины обычно встают и пьют из глиняных пиал или стаканов. Эта традиция осталась с тех времен, когда перед едой молились. Для нас тост — маленькая молитва. Тамада может пить из канци (ყაბწი) — рога, и выпивать надо без остатка, так как рог не положишь на стол полным. Закончив тост, тамада громко произносит: «Гаумарджос!» (გაუმარჯოს), что дословно переводится как «Да здравствует!» Гости подхватывают тост и трижды повторяют: «Джос, джос, джос!» (ჯოს! ჯოს! ჯოს!).

Осушив до дна рог, тамада переворачивает его и демонстрирует, что в нем не осталось ни капли. Если рог остроконечный, то его бросали (втыкали) в землю. (Например, у пастухов рог служит стаканом по сей день.) Меликипе (заместитель тамады) повторяет тост, а затем слово предоставляется всем желающим: каждому за супра есть что сказать и у каждого будет такая возможность. Порядок тостов имеет значение: следующим будет поднят рог за Сакартвело, затем за ушедших.

К этому тосту у всех присутствующих особенное отношение. Но есть одно отличие: в Грузии пьют, чокаясь бокалами. Это дань древней легенде о том, что где-то там, на облаках, раскинувшись на тканых коврах и мутаках (удлиненная подушка), сидят за супра все те, кого мы любили в этой жизни и кто уже прошел свой путь. Они пьют-гуляют и радуются за нас, и у каждого из них свой кувшин, а наполняются сосуды на том свете от звона бокалов за нашими столами. Печаль тому, чей кувшин пересох! Поэтому в память тех, кого с нами нет, мы звонко чокаемся бокалами. Грустной паузе не отведено много времени, и следующий тост за жизнь от лица самого младшего в семье!

Итак, если весь мир выпивает от печали, грузины пьют от радости, разделяя ее с каждым присутствующим. Есть такая поговорка, что в конце супра рука с одного края дотягивается до другого — и это истинная правда! И если содержание вина в организме еще не превышает содержания крови — мы продолжаем! Задуманные беседы на все темы так сближают, что из-за стола вы выйдете с новыми родственниками и друзьями!



Что же подают на супра?

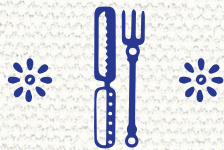
Первыми на застолье подаются сыр и вино: в грузинском доме всегда есть и то, и другое. Пока хозяин угощает гостя и общается, хозяйка уже готовит хачапури. Традиционно подаются сначала холодные закуски: пхали, баклажаны с орехами, овощи и много зелени. Яркую зелень тщательно моют, а огурцы и помидоры оставляют целыми: каждый желающий может взять и угоститься. Далее порядок блюд может варьироваться по сезону и регионам Грузии: на западе вам подадут шкварчащий на кеци и щекочущий нос кучмачи, эларджи — гоми с сыром, а вернее сказать, сыр с гоми! Тянущееся и вкусное блюдо с большим количеством сыра непременно запомнится вам! В горных регионах хозяйки позаботятся о горячих хинкали (ხინკალი), щедро присыпанных черным перцем, в Кахетии (по-грузински Кахети) вас угостят сочным мцвади (მწვადი) — шашлыком на виноградной лозе. В общем, это будет шемомечама (შემომეჭამა), что дословно можно перевести как «само съелось». Есть еще одно словечко: «шемомесва» (შემომესვა) — «само вылупилось!» Так что это не вы, это съелось само!







პირველი
კვება



**ПЕРВЫЕ
БЛЮДА**

