

Нина Гомиашвили
Георгий Тотибадзе
Константин Тотибадзе

Грузия

первое, второе, третье

Рецепты

Закуски

Аджабсандал_14, Баклажаны с зеленью и чесноком_15, Баклажаны с орехами_19, Грибы на кеци_22, Грибы по-кахетински_23, Каурма из печени_27, Куриные потроха с тархуном_29, Лобио_31, Пхали из шпината_33, Салат с редисом и телятиной_37, Сацви_39

Супы

Бозартма из курицы_45, Суп из мацони_48, Чихиртма из курицы_49, Харчо_53, Хаши_57

Основные блюда

Баранья нога с тархуном_60, Вареный бурвак_61, Гоми_67, Кебаби_72, Курица с гранатом и сулугуни_73, Мцвади из баранины_80, Рыба в гранатовом соусе_81, Солянка_85, Сом в киндзмари_89, Тушеный мцвади_93, Хашлама_95, Хинкали_99, Цыпленок табака_102, Чакапули_103, Чанахи_107, Чахохбили_111, Эларджи_115

Соусы

Бажи_125, Сацебела из помидоров_127, Соус из ежевики и неспелого винограда_135, Ткемали_139, Харчо по-мегрельски_141

Выпечка и десерты

Гозинаки_149, Имеретинское хачапури_153, Лобиани_155, Пеламуши_159, Печеная айва с орехами_165

Мы — грузины. И хотя мы выросли в России, дома всегда ели только грузинскую еду, приготовленную родителями, бабушками, дедушками, тетями и дядями. Мы почему-то думали, что голубцы — русское блюдо, но и они оказались грузинской толмой. Мы выросли, обзавелись семьями — и стараемся готовить только грузинские блюда. Вот мы и решили собрать в одну книгу все наши любимые рецепты. А чтобы освежить впечатления, уточнить пропорции, попробовать новые блюда, а также просто увидеться с друзьями и родственниками, мы отправились в путешествие по Грузии. Мы воображали себя охотниками за рецептами. Мы колесили по Тушетии, Кахетии, Картли, были в селе Тионети, гостили в Казбеги у двоюродных дяди и тети Нины и в городе Ахалкалаки у дяди Карамана, родственника Кости и Гоги. Прилетев из Москвы в Тбилиси, мы тут же

попали за стол. К концу дня мы были так пьяны, что не помнили, как же так вышло. В общем, мы выяснили, что легендарные тбилисские пирушки вовсе не ушли в прошлое. После этого до самого конца путешествия мы ни одной минуты не были ни голодными, ни трезвыми. Оказывается, в Москве мы подзабыли, что в Грузии так вкусно готовят, так щедро поят, что там такие чудесные люди и такое красивое небо. Нина все время снимала. Гоги и Костя рисовали. В результате получилась целая книга из рецептов, картин, фотографий и историй, которые произошли с нами и нашими приятелями. Но надо еще десять таких экспедиций, чтобы во всем как следует разобраться.

Нина Гомиашвили
Георгий Тотибадзе
Константин Тотибадзе

Аджапсандал

Зимой это закуска, летом — легкое холодное блюдо

(1) Срезаем с баклажанов кожуру, нарезаем кружками или вдоль, солим и хорошо отжимаем или кладем под груз на пару часов, чтобы стекла горечь. (2) Жарим на растительном масле до тех пор, пока они не станут мягкими. (3) Кладем баклажаны в отдельную посуду. (4) Мелко-мелко режем лук и жарим его до тех пор, пока он не станет прозрачным и не начнет золотиться. (5) Обдаем кипятком помидоры, снимаем с них кожуру, режем, мнем и кладем на сковородку с луком. (6) Тушим на медленном огне до загустения, минут 5–7. (7) Добавляем туда же баклажаны, солим, перчим. Некоторые кладут в аджапсандал болгарский перец, но мы перец не уважаем. (8) Любители чеснока могут кинуть в аджапсандал один зубчик. (9) Держим на огне еще пару минут — получается красно-фиолетовая жижка. (10) Бывает, в аджапсандал добавляют разную зелень: базилик, петрушку, кинзу — дело вкуса. Вообще-то, эта баклажанная масса хороша сама по себе, зеленью ее можно даже испортить. Наша тетя, Нана Константиновна, например, добавляла в аджапсандал исключительно сухие специи и никогда зелень — только веточку голубого базилика. Некоторые кладут в блюдо немного сахара, чтобы убить кислоту.

Едят аджапсандал холодным, чаще всего с хлебом.

Ингредиенты
1 кг баклажан
1 кг помидоров
5 средних головок
репчатого лука
1 зубчик чеснока
Растительное масло
Морская соль
Черный перец
Сковорода



Аджапсандал — აჯაფსანდალი — [аджабсандали]

Баклажаны с зеленью и чесноком

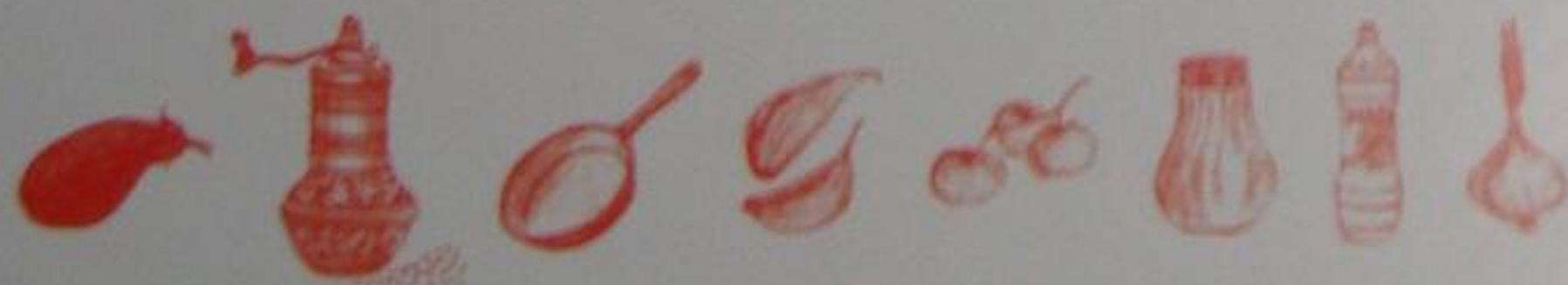
Суперпримитивное и очень вкусное блюдо. Мы любим его куда больше всем известных баклажанов с орехами

(1) Моем баклажаны, (2) отрезаем плодоножку. (3) Вместе с кожей режем баклажаны вдоль — получаются язычки толщиной примерно 5 мм. (4) Выкладываем баклажаны на тарелку, солим и оставляем минут на тридцать, чтобы ушла горечь. (5) Осторожно отжимаем баклажаны рукой, чтобы не повредить мякоть.

(6) В ступке с солью тщательно толчем зелень с чесноком до тех пор, пока все это не превратится в кашу без каких-либо признаков индивидуальности, — получается заправка. (7) Раскаляем сковородку на сильном огне и на растительном масле обжариваем каждый кусок баклажана с двух сторон до золотистой корочки. (8) Намазываем каждую пластинку, пока она еще горячая, заправкой и выкладываем на плоское блюдо. Баклажаны можно выкладывать в один слой, а можно, как делаем мы в наших малогабаритных квартирах и при наших многодетных семьях, соорудить из баклажанов многослойный торт. (9) Сверху посыпаем зернами граната. Получается очень нарядное блюдо — фон баклажанно-коричневый, потом ярко-зеленый слой заправки, а сверху — ярко-красные зерна.

Ингредиенты

| |
|--------------------|
| 4–5 баклажанов |
| Растительное масло |
| 3–4 крупные |
| дольки чеснока |
| 1 пучок кинзы |
| 1 пучок укропа |
| Зерна граната |
| Морская соль |
| Ступка |
| Сковорода |



Баклажаны с зеленью и чесноком — бозбоббо дуброхобо — [нивианни бадриджани]

на следующей странице
Скоро буду
Тотибадзе К.
д/м 40х60
2006 год

В одной кахетинской семье родился немой мальчик. Жил он себе жил, и все его любили. В один прекрасный день, когда ему было уже 13 лет, мать сварила на обед хашиламу. Он съел кусок и вдруг говорит: «Соли не хватает». Вся семья в недоумении: «Что он сказал?» Все к нему бросились: «Серго, дорогой, что случилось? Почему же ты молчал ^{всё} это время?» А он отвечает: «А потому что всегда хватало, а теперь не хватает».

рецепт хашиламы на стр. 95

Баклажаны с орехами

Несмотря на то что это очень тяжелая еда, сколько бы мы ни скрутили рулетиков из баклажанов с орехами, блюдо с ними все равно довольно скоро пустеет

(1) Моем баклажаны, (2) отрезаем плодоножку и прямо вместе с кожей (3) нарезаем баклажаны вдоль на тонкие пластинки толщиной 5 мм. (4) Кладем пластинки на тарелку, (5) солим и оставляем минут на тридцать, чтобы ушла горечь. (6) Осторожно отжимаем баклажаны рукой, чтобы не повредить мякоть.

Готовим заправку. (7) В ступке тщательно толчем зелень с чесноком, пока не получится каша. Если посыпать зелень солью, то толочь будет намного легче.

(8) Отдельно толчем орехи — до тех пор, пока они тоже не превратятся в кашу.

Если на это нет времени, орехи можно пару раз провернуть через мясорубку. (9) Смешиваем ореховую пасту с толченой зеленью, имеретинским шафраном и хмели-сунели. Для получения кашицеобразной массы можно добавить чуть-чуть воды. (10) Вливаем половину чайной ложки уксуса.

(11) Раскаляем сковородку на сильном огне и каждую пластинку баклажана обжариваем с двух сторон на растительном масле до золотистой корочки. (12) Намазываем каждую пластинку, пока она еще горячая, заправкой и сворачиваем в рулетик, хотя кое-кто складывает пластинки пополам, а кто-то оставляет их просто в виде бутербродов — это уже вопрос индивидуального дизайна.

Ингредиенты

4–5 баклажанов

Растительное масло

3–4 зубчика чеснока

1 пучок кинзы

1 стакан очищенных

грецких орехов

0,5 чайной ложки

уксуса

Имеретинский шафран,

хмели-сунели (по вкусу)

Морская соль

Черный перец

Сковорода

Ступка



Грибы на кеци

Грибы вовсе не обязательно жарить, варить или тушить. Можно просто изять сырой гриб и запечь его без масла, без всего, в духовке или на костре, наслаждаясь на памку. Не представляете, насколько это вкусно

(1) Берем крупные, крепкие шляпки грибов. Белые грибы — беспрогрышный вариант, но шампиньоны получаются ненамного хуже. **(2)** Шляпки моем, сушим вок, но можно добавить в каждую шляпку кусочек сыра, сливочного масла или толченого чеснока с кинзой.

В Грузии грибы укладывают на раскаленную толстостенную глиняную сковороду — кеци, накрывают вторым разогретым кеци, сверху засыпают горячими углами и запекают до готовности. В московских условиях мы запекаем грибы в разогретой духовке. **(3)** Дно противня или сковороды смачиваем водой или смаываем сливочным маслом, чтобы грибы не подгорели. **(4)** Запекаем при температуре 200-230°С около десяти минут. По квартире распространяется сильный запах сущенных грибов. Готовые грибы — сочные и золотистого цвета. Их можно сбрзнуть винным уксусом и посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы. Грибы готовятся очень быстро, так что это идеальное блюдо для завтрака. Раз — и готово.

Ингредиенты
Белые грибы
или шампиньоны
Морская соль
Черный перец
Кеци или противень



Грибы по-кахетински

В Грузии растет много разных грибов. Здесь на рынке таких не купить, поэтому приходится готовить из вешенок или белых грибов, на худой конец — из шампиньонов. Но чем лучше грибы — тем вкуснее блюдо

(1) Свежие грибы обдаем кипятком, (2) нарезаем довольно крупными брусками и (3) кладем в кастрюлю. (4) Наливаем туда совсем немного воды, чтобы грибы не подгорели, солим, перчим и тушим на среднем огне. (5) Мелко режем зелень (ее объем должен быть примерно равен объему грибов). Когда грибы начинают выделять сок, минут через пятнадцать-двадцать, (6) забрасываем траву в кастрюлю. Даем зелени как следует покипеть, еще минут двадцать — она, как и грибы, тоже начнет выделять сок, только зеленый.

Грибы готовы, когда они стали мягкими, но не расквартились и не потеряли форму. (7) Снимаем грибы с огня, даем им немного остывать и (8) аккуратно, тонкой струйкой, постоянно помешивая, вливаляем в кастрюлю взбитые яйца. Снять грибы с огня очень важно — иначе яйца сразу свернутся. Получается густая зеленая жижа, которую тут же подаем на стол, пока она не остывла.

Это довольно странная, но вкусная еда — не то соус, не то закуска.

| Ингредиенты |
|------------------------------------|
| 0,5 кг вешенок или шампиньонов |
| 2–3 яйца |
| 1,5 пучка тархуна |
| 1 пучок кress-салата (цицмати) |
| 0,5 пучка кинзы |
| 1–2 стручка острого зеленого перца |
| Морская соль |
| Черный перец |
| Кастрюля |



Грибы по-кахетински — ხოჭო კახურია — [союо нахурад]

на следующей странице
Картли. Ахалакалаки.
Закат перед супрой

Каурма из печени

Каурма — это блюдо из мясных субпродуктов, в основном печени.
Еще в каурме могут оказаться легкие, сердце, почки

(1) Нарезанную крупными кусками печень быстро обжариваем на растительном масле, чтобы появилась корочка. (2) Отдельно на жире жарим мелко нарезанный лук — пока он не станет мягким и прозрачным. (3) Помидоры обдаем кипятком, снимаем с них кожицу и тщательно разминаем ложкой, пока они не превратятся в жидкое пюре. (4) Процеживаем помидоры через сито. (5) Выкладываем лук и печень в кастрюлю, перемешиваем, (6) заливаем помидорным пюре, солим, перчим и (7) тушим на медленном огне около часа. (8) Выкладываем на блюдо и посыпаем мелко нарубленной зеленью кинзы, петрушки и тархуна.

| Ингредиенты |
|------------------------------------|
| 1 баранья или свиная печень |
| 5–6 головок репчатого лука |
| 5–6 помидоров |
| Растительное масло |
| Бараний или свиной жир |
| Кинза, петрушка, тархун (по вкусу) |
| Морская соль |
| Черный перец |
| Сковорода |
| Кастрюля |
| Сито |



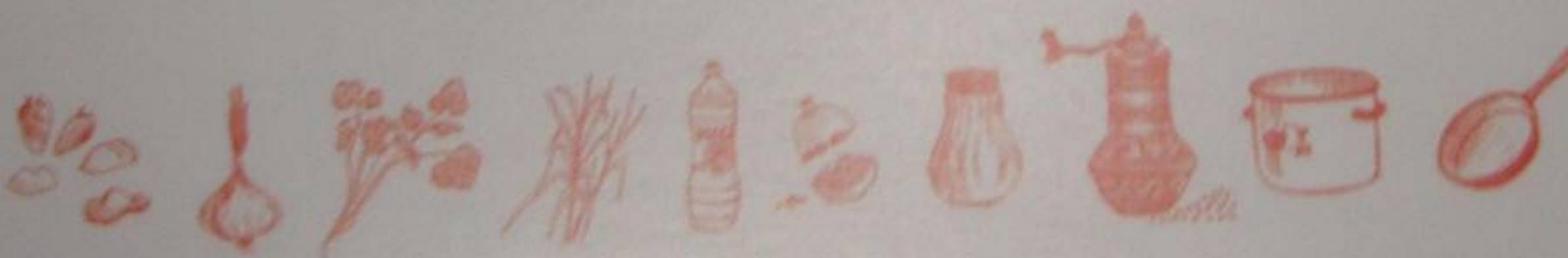
Куриные потроха с тархуном

Грузины считают, что из внутренностей животных что-нибудь всегда можно приготовить

(1) Очищенные и тщательно промытые куриные сердца отвариваем в кипятке минут пять-десять и разрезаем пополам. (2) Мелко режем лук и жарим его на сливочном или растительном масле до тех пор, пока он не станет прозрачным. (3) Кидаем к луку сердца и жарим вместе минут пять-шесть на среднем огне. Когда сердца уже почти готовы, (4) кладем на сковородку печень, перемешиваем и жарим еще минут пять-семь. Важно не пережарить печень, а то она станет слишком жесткой. (5) Солим, перчим, добавляем мелко нарубленные тархун и кинзу и (6) держим на огне еще пару минут. (7) Потом перекладываем на блюдо и посыпаем зернами граната.

Это очень легкая и быстрая в приготовлении закуска. Лучше всего она получается из куриных сердец и печени. А вот желудки мы не любим — в них слишком много хрящей.

| Ингредиенты |
|------------------------------------|
| 1 кг куриных сердец |
| 400 г куриной печени |
| 5–6 средних головок репчатого луна |
| Зелень кинзы, тархуна по вкусу |
| Растительное или сливочное масло |
| Зерна граната |
| Морская соль |
| Черный перец |
| Кастрюля |
| Сковорода |



Лобио

Простая и сытная крестьянская еда. Князья, а в Грузии каждый второй князь, предпочитали блюда посложнее. Бабушка нашего приятеля Тараша, например, княжна — и в жизни лобио не пробовала

Практически у каждой грузинской хозяйки свой рецепт лобио. Но все же существуют две главные школы: либо готовят кашеобразное лобио из толченой фасоли, либо — густое лобио из цельной. Мы предлагаем вам рецепт, который понравится и нашим и вашим.

(1) Замачиваем фасоль. Чем дольше она пролежит в воде, тем нежнее будет лобио, поэтому лучше замочить фасоль с вечера. (2) Промываем фасоль, кладем ее в кастрюлю, заливаем водой и ставим на огонь. (3) Через пятнадцать минут после того как она закипит, сливаем воду. (4) Снова заливаем фасоль водой и варим до готовности — минимум полтора-два часа. Хотя некоторые варят и по пять часов, периодически добавляя воду. Если фасолину можно растереть пальцами — она готова.

Пока варится фасоль, (5) мелко режем лук и жарим его в растительном масле до золотистого цвета. (6) Толчем фасоль в кастрюле до тех пор, пока каждая вторая фасолина не будет размята. Считать, конечно, фасолины не надо — просто прикинуть на глаз. (7) Смешиваем фасоль с луком, мелко нарезанной кинзой, толченым чесноком, кориандром и винным уксусом. Солим. Подаем горячим.

Получается вкуснейшая фасолевая каша. И это не закуска, а вполне себе основное блюдо. В Грузии есть специальные заведения, где готовят только лобио — они называются салобио. Недалеко от Тбилиси, под Мцхетой, есть такой ресторан — «Салобио», его все знают. Лобио всегда едят с чем-то кислым. В «Салобио» к нему подают гурийскую капусту, соленый перец, зеленые помидоры и мчади.

| Ингредиенты |
|----------------------------|
| 800 г красной фасоли |
| 4 головки репчатого лука |
| 0,5 пучка кинзы |
| 2 долеки чеснока |
| 2 ч. л. молотого кориандра |
| 2 ст. л. винного уксуса |
| Растительное масло |
| Морская соль |
| Кастрюля |
| Сковорода |
| Ступка |



Пхали из шпината

Вообще, готовить пхали — не мужское дело: это довольно муторный процесс и такую работу мы обычно поручаем женщинам. Гогина жена, Ира, готовит прекрасное пхали из шпината

(1) Моем шпинат, (2) отрезаем корешки и выкидываем увядшие и желтые листья. Шпинат имеет свойство очень сильно увариваться — покупаешь огромную сумку, а пхали получается на две маленькие тарелочки. Поэтому лучше положить больше шпината, чем меньше. (3) Бросаем шпинат в кипящую воду и варим пару минут — шпинат очень нежный и варится очень быстро. (4) Откладываем шпинат на дуршлаг, даем остуть и (5) слегка отжимаем его руками. Главное — не увлекаться и не отжимать слишком сильно, а то получится сухое пхали. (6) Режем шпинат.

(7) Грецкие орехи пропускаем пару раз через мясорубку или толчем в ступке. (8) Чеснок, перец, кинзу и петрушку толчем в ступке с солью и (9) заливаем половиной ложки винного уксуса. (10) Добавляем хмели-сунели и шафран по вкусу. (11) Соединяем шпинат и полученную массу и тщательно перемешиваем руками. (12) Выкладываем пхали горкой на блюдо, посыпаем зернами граната и поливаем ореховым маслом.

| Ингредиенты |
|-----------------------------------|
| 0,5 кг шпината |
| 1 стакан очищенных грецких орехов |
| 2 долек чеснока |
| 1 пучок кинзы |
| 3–4 веточки петрушки |
| 1–2 стручка красного перца |
| Хмели-сунели |
| Имеретинский шафран |
| 0,5 ст. л. винного уксуса |
| Зерна граната |
| Морская соль |
| Кастрия |
| Дуршлаг |
| Мясорубка |
| Ступка |

Пхалиули

Словом «пхалиули», или «пхали», грузины называют блюда из травы и овощей, которые готовятся по одному принципу. Овощи или траву отваривают, отжимают воду, мелко рубят ножом и смешивают со специями, чесноком, зернами граната и орехами. Весной пхали готовят из молодой ботвы свеклы или редиса и из капусты. Очень популярно пхали из зеленой фасоли. Но, пожалуй, король пхали — это пхали из шпината.



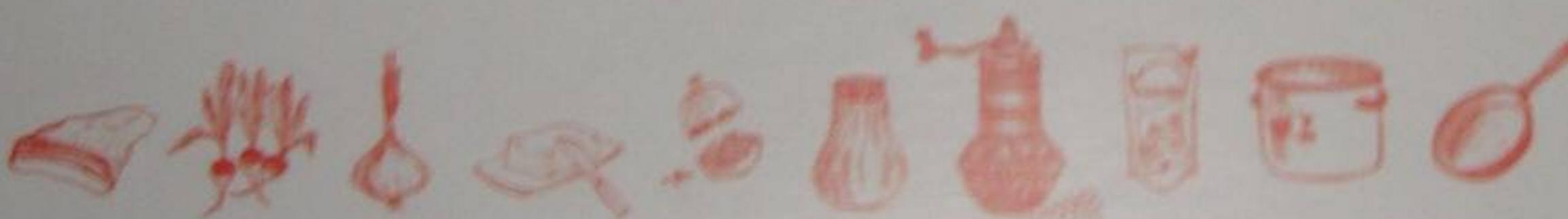
на следующей странице
Картли. Аперитив перед
вечерним застольем.
Винный портфель художника
Карамана Кутателадзе

Салат с редисом и телятиной

На самом деле это не грузинское блюдо — в нашей кухне не используется майонез. Но оно очень прижилось в Грузии во времена Советского Союза

(1) Варим телятину довольно долго, до тех пор пока она не станет абсолютно мягкой. (2) Прямо руками разделяем мясо на тонкие-тонкие волокна, длиной и толщиной — со спичку. (3) Редиску, круглую или продолговатую, режем тонкой соломкой (такого же размера, как и мясо) или трем на специальной терке. (4) Мелко режем лук. Много лука в этом салате быть не может, поэтому не бойтесь. (5) Жарим лук на сливочном масле до золотистого цвета. (6) Смешиваем мясо с редисом и луком. (7) Солим, перчим и заправляем майонезом. Салат можно украсить укропом.

| Ингредиенты |
|-----------------|
| 1,5 кг телятины |
| 0,5 кг редиса |
| 5 головок |
| репчатого лука |
| Сливочное масло |
| Зерна граната |
| Морская соль |
| Черный перец |
| Майонез |
| Кастрюля |
| Сковорода |



Один мужчина съел 99 хинкали,
а последний, сотый, оставил
на блюде. Его спросили:
«Может, доешь?» А он ответил:
«Что я — свинья, что ли?»

рецепт хинкали на стр. 99

Сациви

На Новый год в каждом грузинском доме должно быть сациви. У каждой хозяйки свой рецепт — кто-то добавляет кукурузную муку, кто-то гвоздику. Мы готовим сациви по рецепту нашей тети — Наны Константиновны

Берем крупную птицу, лучше всего жирную индюшку, с любовью откормленную кукурузой. (1) Кладем ее в кипящую воду и варим до полуготовности минут двадцать, периодически снимая пенку. Достаем индюшку, (2) натираем ее солью и перцем, (3) кладем на противень и ставим в духовку, где она должна подрумяниться на среднем огне. Чтобы птица была сочной, (4) мы ее периодически поливаем выделяющимся из нее соком или сваренным бульоном. (5) Достаем готовую индюшку из духовки минут через 30–40. Готовность можно определить, прокалывая ее спицей или ножом: если сок прозрачный, то все готово.

Пока индюшка томится в духовке, принимаемся за соус. (6) Мелко толчем орехи в ступке, в крайнем случае — пару раз попускаем через мясорубку. (7) Отдельно толчем в ступке с солью зелень кинзы и чеснок. (8) Натираем на терке лук и (9) жарим его на растительном масле, пока он не станет прозрачным. (10) Смешиваем лук с толченой зеленью, орехами, хмели-сунели, шафраном, винным уксусом и красным перцем. (11) Солим и перчим.

(12) Бульон, в котором варила птица, процеживаем через марлю. (13) Заливаем бульоном ингредиенты для соуса, доводим до кипения и варим пять минут.

(14) Запеченную птицу режем на куски и кладем в соус. Есть один маленький секрет: (15) когда мы достаем птицу из духовки, то выделившийся из нее сок не выливаем, а тоже добавляем в соус. (16) Варим еще 10–15 минут на медленном огне. Если есть время, (17) даем сациви настояться в холодном месте 1–2 часа, а лучше — целую ночь, чтобы птица пропиталась соусом. Подаем сациви холодным и страшно радуемся тому, что у нас хватило терпения его приготовить.

Обычно мы подразумеваем под сациви курицу или индейку в соусе из грецких орехов. Но на самом деле сациви — это название всех блюд под таким соусом. Это может быть и свинина, и рыба, и утка.



Ингредиенты

| |
|-------------------------------|
| 1 крупная курица |
| или индейка |
| 0,5 кг грецких орехов |
| 1 пучок кинзы |
| 3–4 зубчика чеснока |
| 1–2 ч. л. хмели-сунели |
| 1 ч. л. имеретинского шафрана |
| 1 ч. л. винного уксуса |
| 2–3 головки репчатого лука |
| 2–3 ст. л. орехового масла |
| 1 стручок красного перца |
| Растительное масло |
| Морская соль |
| Черный перец |
| Кастрюля |
| Противень |
| Спичка |
| Ступка |
| Мясорубка |
| Марля |

Хмели-сунели

Хмели-сунели по-грузински означает «сушеная приправа». Это чисто грузинская приправа. В ее состав входят кориандр, базилик, укроп, чабер, петрушка, пажитник, налендула, лавровый лист, мята — пропорции могут быть разными. Надо научиться отличать свежие сунели от залежавшихся — у последних пропадает запах. Хорошие хмели-сунели продают на рынке, чуть похуже — в магазинах. В целом купить хмели-сунели за пределами Грузии — не проблема.

Эту историю нам рассказала наша подруга Манана Арабули. А Манане ее рассказала ее подруга — Нино Гзиришвили из Тбилиси. Один грузинский студент отправил своему немецкому другу на Новый год посылку с чурчхелой. Через месяц от друга пришло письмо: «Огромное спасибо тебе за посылку и за то, что помнишь обо мне. И тебя поздравляю с Новым годом. Свечи, которые ты мне послал, очень красивые. Вот только, к сожалению, они отсырели в дороге. Мы их пробовали зажечь, но они никак не горят».

рецепт чурчхелы на стр. 159

Бозартма из курицы

Бозартма — это скорее способ приготовления, а не блюдо. Так называют наваристый густой бульон с кусками мяса или домашней птицы — курицы, индейки, гуся. Главное — чтобы птица была пожирнее

- (1) Курицу режем на куски и (2) кладем в кастрюлю. (3) Наливаем немного воды (примерно полстакана) и (4) тушиим курицу под крышкой почти до готовности.
- (5) Сок, появившийся во время тушения, сливаем в отдельную посуду. (6) Мелко нарезаем лук и жарим его на курином соке, пока не порозовеет. (7) Вываливаем лук с соком в кастрюлю с курицей и (8) тушиим еще минут десять. (9) Наливаем в кастрюлю кипящую воду (примерно 2 литра) и даем покипеть десять минут.
- (10) Добавляем мелко нарезанную зелень и специи, солим, перчим, варим еще минут пять-семь и (11) снимаем с огня.

Такой вот скромный деликатес, который считается не менее праздничным блюдом, чем, скажем, чанахи.

| |
|--------------------------------|
| Ингредиенты |
| Жирная курица |
| 0,5 кг репчатого лука |
| 1 пучок кинзы |
| 1 пучок петрушки |
| Чернолистный шафран (по вкусу) |
| Морская соль |
| Черный перец |
| Кастрюля |
| Сковорода |



the following year, he
had to leave the
country because of
political differences.
He was then invited
to go to America by
John Jacob Astor,
who had been a
partner of his father
in the fur business.
He accepted the
offer and went
to New York, where
he soon became
a successful
businessman.
He died in 1851 at
the age of 75.

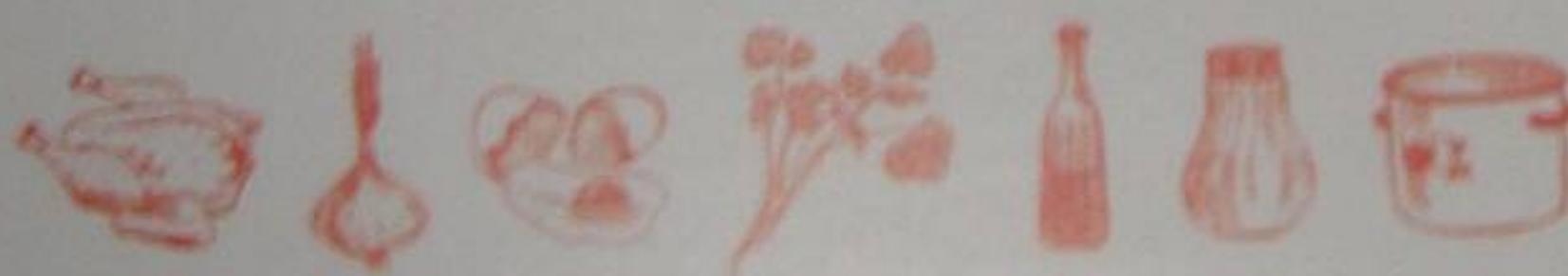
Чихиртма из курицы

Многие грузинские супы выручают с похмелья, но чихиртма — особая статья. Это очень тонкий суп, он лечит незаметно и как-то интеллигентно. От него оживают даже те несчастные, что не могут пошевелить ни рукой, ни ногой.

(1) Режем курицу на куски, (2) режем лук и кладем все в кастрюлю. (3) Тушим на медленном огне без воды. Если курица недостаточно жирная, в кастрюлю можно добавить немного воды, чтобы не подгорело. Когда курица почти готова, (4) заливаем ее водой — 8–10 стаканов или больше, в зависимости от того, сколько супа вы хотите сварить. (5) Солим, кидаем в кастрюлю перевязанный ниткой пучок кинзы с кореньями и (6) варим на медленном огне, периодически снимая пену. Тушеная курица и лук придают супу особенный вкус — он сильно отличается от простого куриного бульона.

(7) Через 10 минут вынимаем из бульона курицу и кладем в отдельную посуду. (8) Выкидываем пучок кинзы. (9) Процеживаем бульон и выкидываем лук. (10) Берем яйца, отделяем желтки от белков и перемешиваем их с винным уксусом. (11) Вливаляем желтки в чуть остывший бульон, но осторожно, чтобы они не свернулись. (12) Разливаем бульон по мискам и кладем туда куски курицы. Прекрасный утренний суп готов.

Ингредиенты
Жирная курица
5–6 головок репчатого лука
5 яиц
1 пучок кинзы
1 ст. л. винного уксуса
Морская соль
Кастрюля



Харчо

Самый вкусный суп харчо готовит жена нашего отца, оперная певица Цисана Татишвили. Для него она покупает самое лучшее мясо. Часто говорят, что из кости можно сварить вкусный суп, но по ее мнению — это чудовищное заблуждение

(1) Режем мясо на кубики размером с половину спичечного коробка. (2) Кладем мясо в воду и варим до полуготовности. (3) Мелко режем лук и обжариваем на сливочном масле до тех пор, пока он не станет золотистого цвета. (4) Выкладываем на сковороду с луком мясо, выловленное из бульона шумовкой, и жарим еще 5–7 минут.

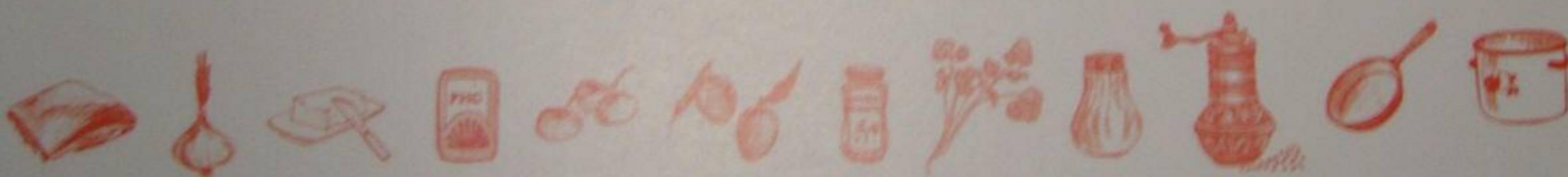
(5) Бросаем мясо с луком в кастрюлю и заливаем водой (воды должно быть примерно в три раза больше, чем мяса). (6) Ставим кастрюлю на средний огонь. (7) Когда вода закипит, убавляем огонь и варим еще 30–40 минут, периодически снимая пенку.

(8) Снимаем кастрюлю с огня. Еще один секрет Цисаны — не варить рис вместе с супом, а (9) варить его отдельно и уже готовым класть в суп. Так можно избежать не очень приятного привкуса клейковины. После риса для кислинки (10) добавляем в суп очищенные от кожи и косточек сливы ткемали или помидоры. Спелые и сочные помидоры мы обдаем кипятком, снимаем с них кожуру и тщательно разминаем ложкой. (11) Кладем в суп хмели-сунели, соль, перец, (12) доводим до кипения и варим еще минут пять. Когда разливаем суп по тарелкам, то добавляем разную зелень.

Цисана — настоящая прима, она пела и в Ла Скала, и в Большом театре, но это не мешает ей быть прекрасной поварихой. Все, кто пробовал ее харчо, тут же в нее влюблялись.

| Ингредиенты |
|---|
| 1 кг говяжьей лопатки или грудинки |
| 3–4 средние луковицы |
| Сливочное масло |
| 100 г круглого риса |
| 2–3 помидора или 0,5 стакана слив ткемали |
| Хмели-сунели (по вкусу) |
| Зелень (по вкусу) |
| Морская соль |
| Черный перец |
| Сковорода |
| Кастрюля |

Что значит харчо
Харшо по-грузински
означает «варить».
Но со временем «ш» —
поменялось на «ч» —
так и получилось
название.



В 60-е годы грузинские ученые отправили своему коллеге в Ленинград посылку с разными местными деликатесами — сушеным хурмой, мандаринами, вареньем из орехов, вареньем из фейхоа. Среди прочего ученый получил банку варенья из белой черешни. Внутри каждой ягоды вместо косточки был кусочек жареного грецкого ореха. Ленинградского ученого потрясло открытие грузинских коллег — он попросил срочно выслать ему саженец этого гибрида. Единственное, чего он боялся, — что новый сорт не выдержит русских морозов.

Хаши

*Главный грузинский суп, идеальное средство в борьбе с похмельем.
Того, кто с утра поел хаши, чуешь за версту — от него страшно
разит чесноком*

(1) Говяжьи ноги вместе с копытами опаливаем над огнем и тщательно моем.
(2) Рубцы тоже моем и чистим, но не режем. (3) Ноги и рубцы замачиваем на ночь в холодной воде в разных кастрюлях. (4) Наутро ноги опять моем и скоблим и кладем в кастрюлю. (5) Рубцы опять моем, очищаем от того, что еще не очистилось, (6) режем на мелкие куски и кладем в другую кастрюлю. (7) В обе кастрюли наливаем воду и (8) доводим до кипения. (9) Сливаем воду, чтобы избавиться от неприятного запаха и привкуса.

(10) Снова наливаем в кастрюли холодную воду, (11) ставим на слабый огонь и варим до готовности. Ноги готовы, когда мясо легко отделяется от кости (примерно через 6 часов), рубец — когда бульон станет молочно-белого цвета (примерно через 8 часов). (12) Снимаем кастрюли с огня, смешиваем их содержимое и ставим обратно на огонь. (13) Режем на куски белый хлеб, лучше грузинский. (14) Наливаем в тарелку молоко и замачиваем в нем хлеб. Когда жидкость из кастрюли наполовину выпарится, (15) кидаем туда хлеб, перемешиваем и варим еще полчаса. Суп становится белого цвета. (16) Вливаляем в кастрюлю кипящую воду так, чтобы жидкость покрыла мясо. (17) Доводим до кипения и варим на слабом огне без соли еще час-полтора.

(18) Отдельно подаем к хаши соль, перец и толченый чеснок. В некоторых семьях размоченный в молоке хлеб не добавляют в кастрюлю, а подают на стол, чтобы каждый мог положить его себе в тарелку по вкусу. Хаши едят горячим, запивая водкой и боржоми.

Ингредиенты
1–1,5 кг говяжьих
рубцов и ног
200 г белого хлеба
Молоко
Чеснок
Морская соль
Черный перец
Кастрюля



Баранья нога с тархуном

Этим рецептом с нами поделился наш друг — художник и специалист по геральдике Заза Кикнадзе по прозвищу Тарамуши. Он живет в Америке, и это его личное изобретение

Берем баранью ногу, (1) делаем на ней надрезы, в которые втыкаем веточки тархуна, и (2) кладем целиком в большую кастрюлю, котел или утятнику. (3) Мелко режем 3 луковицы и обжариваем на растительном масле. (4) Посыпаем мясо луком, (5) берем еще 3 сырых луковицы, режем их пополам и обкладываем половинками баранью ногу. (6) Засыпаем сверху тархуном (чем больше, тем лучше) и тушим на медленном огне. Если кастрюля чугунная, можно просто поставить ее на плиту.

Это блюдо хорошо начать готовить днем, а когда соберутся гости, позвать их на кухню, (8) вынуть кастрюлю из духовки и показать маленький фокус: дернуть за кость — и мясо само с нее сползет. Кость останется абсолютно чистой и белой. После этого (9) мясо перемешиваем с зеленью и тушим еще полчаса. Потрясенные фокусом гости в это время будут думать только про ногу. (10) Готовое мясо раскладываем по тарелкам, подаем на стол и с сожалением наблюдаем за тем, как блюдо, которое мы готовили семь с половиной часов, на наших глазах исчезает за семь с половиной минут.

Ингредиенты

| |
|----------------------------------|
| Баранья нога с костью |
| 3 пучка тархуна |
| 6 головок репчатого лука |
| 0,5 стакана ткемали с косточками |
| 0,5 бутылки сухого белого вина |
| Растительное масло |
| Морская соль |
| Черный перец |
| Кастрюля |

Какое вино пить во время застольй В Грузии во время застольй не принято пить красное вино. Оно тяжелое, много его не выпить, к тому же от красного болит голова. В основном все пьют разливные белые вина — и с рыбой, и с мясом. Красного же можно выпить чуть-чуть дома, в качестве десертного. Особенно популярны нахетинские вина — они янтарного цвета, с большим количеством танина и чуть кисляти. Их можно пить вообще литрами. Конечно, хмелешь, о чем речь. Но они приятно пьются — и опьянение после них приятное. Бутылочные вина даже в Грузии редко попадаются хорошие. А те, что на самом деле хороши, уж очень дорогие — они стоят порядка 15 лари, то есть 9 долларов. Столько в Грузии не принято за вино платить. А разливное стоит 1 лари. И потом, у многих есть родственники со своими виноградниками. Еще часто люди покупают виноград и делают свое вино.



Баранья нога с тархуном — გვერდი ვები ტარხუნი — [цхврис пехи тархунит]

Вареный бурвак

Свинья в зависимости от возраста может называться поросенком, может свиньей, а может бурваком — это свинья-подросток

(1) Кладем в большую кастрюлю бурвака с рынка, (2) заливаем кипятком, (3) добавляем коренья петрушки и сельдерея и (4) варим полтора-два часа на слабом огне.

(5) Солим — перед тем как снять с огня. (6) Мясо режем на куски, выкладываем на блюдо и подаем с чесночной водой (головка толченого чеснока на стакан воды). Лучше всего есть бурвака холодным.

Бульон можно использовать для того, чтобы приготовить суп. Самый вкусный борщ, который мы пробовали, приготовила жена Гоги, Ира, на этом самом бульоне. Однажды к нам в гости в Тбилиси приехал товарищ из Москвы, и мы ему сварили бурвака. Он сначала удивился тому, что поросенка варят, а не жарят, но когда съел кусок, больше вопросов не задавал.

Ингредиенты

1 бурвак
2 корня петрушки
2 корня сельдерея
1 головка чеснока
Морская соль
Кастрюля

Чесночная вода

Это один из самых простых и распространенных соусов грузинской кухни. Для его приготовления очищаем головку чеснока, толчем ее в ступке и заливаем стаканом кипяченой воды. Чесночная вода хорошо сочетается с вареным мясом, цыпленком табака и хинкали.



Вареный бурвак — გარებული ბურვაკ — (мохаршили бурваки)

на следующей странице
Шоколадная фабрика
Татибадзе Г.
ж/м 60х110
2006 год

Прежде чем отправиться в поле, грузинские крестьяне наворачивали какое-то странное белое месиво из копыт, рубцов и бульона. Князья смотрели на них косо и блюдом брезговали. Но потом они заметили, что их подданные никогда не страдают от похмелья, и тоже полюбили этот суп, который, впрочем, до сих пор считается простонародным. Хаши — это главный грузинский суп. Грузины верят, что он спасает от всех болезней. Дарра Голдштейн в книге «Грузинский пир» пишет, что она видела постановление министра здравоохранения Грузии от 5 июня 1961 года, в котором всем медицинским учреждениям Грузии предписывалось

кормить своих пациентов хаши. Не знаем, что там с болезнями, но при похмелье хаши — верное лекарство. Традиция есть хаши с утра сохранилась и по сей день — суп ставят варить на ночь (он варится около восьми часов), а подают с 6 до 10 утра. Как раз в это время забулдыги доползают до хашных, берут тарелку супа, запивают рюмкой водки и идут спать. Просыпаются — как новенькие. Современные исследования подтвердили, что коллаген, которого много в рубцах и копытах, и вправду способствует расщеплению алкоголя.

Гоми

Это простое постное блюдо, которое в том или ином виде встречается во всем мире — например, мамалыга в Румынии или полента в Италии. В Грузии, особенно в Мегрелии, гоми довольно часто заменяет хлеб.

Для гоми на рынке нужно купить два сорта кукурузной муки: муку грубого помола и муку для лепешек мчади. Просто скажите, что вы собираетесь готовить гоми, и вам насыплют нужные сорта. Магазинная кукурузная мука в пакетах для гоми не подходит.

- (1) В холодную воду тонкой струйкой всыпаем кукурузную муку — вначале грубую, а потом для лепешек, постоянно помешивая, чтобы не было комков.
- (2) Получившуюся смесь ставим на средний огонь и варим 2 часа, тщательно размешивая и растирая комки о стенки кастрюли. Главное — не добавлять муку во время варки, иначе не получится однородной массы. (3) Когда вся жидкость выкипит, а гоми загустеет и потеряет вкус сырой муки, снимаем кастрюлю с огня. Каша должна получиться густой, но без комков. Гоми раскладывают по тарелкам горячей.

Гоми едят с сациви и харcho. При этом блюда не смешивают: едят из одной тарелки, например, сациви, а из другой — гоми.

Ингредиенты
1 стакан кукурузной муки грубого помола
1 стакан кукурузной муки для мчади
3 стакана воды
Кастрюля



Шел 1961 год. Один известный грузинский археолог руководил раскопками в Кахетии. Работы шли уже несколько недель. Одним теплым апрельским днем местные крестьяне решили в знак уважения к научной группе накрыть стол. Собрались во дворе у известного в тех местах тамады по имени Мито. На третьем тосте тамада заметил, что ученый не притрагивается к вину.

- В чем дело, профессор? Вам вино не понравилось? Или тосты мои не на ваш вкус?
- Тосты хорошие, — ответил гость, — просто я не пью.
- Болеете?
- Нет, я вообще не пью.

- Что, сердце беспокоит?
- Нет, я в жизни не пил.
В это время из соседней комнаты выбежал старший сын Мито и закричал, что по радио объявили — Юрий Гагарин полетел в космос. Началась суматоха, стали искать тамаду.
- Мито, где ты? Человек в космос полетел! Надо отметить. Предлагай тост.
- Да подожди ты, — отмахнулся Мито и повернулся к профессору: — Скажи честно — и капли в рот не брал?

Кебаби

Это блюдо не может ждать, пока соберутся гости. Как только кебаби готовы — их надо немедленно отправлять в рот. Иначе они остынут и потеряют свой неповторимый вкус

Готовим фарш. Для него можно использовать только баранину без костей, а можно — полкило телятины и полкило баранины, обязательно свежей. (1) Курдючное сало вместе с луком проворачиваем в мясорубке и добавляем в смесь барбарис. (2) Два раза пропускаем через мясорубку мясо — иначе фарш не будет достаточно клейким. В первый раз проворачиваем только мясо, во второй раз мясо со смесью курдючного сала, лука и барбариса. (3) Солим, перчим, вливаляем взбитое яйцо и тщательно перемешиваем фарш руками, пока он не станет вязким. (4) Ставим его на полчаса в холодильник.

(5) Окуная руки в теплую воду, чтобы к ним не прилипал фарш, лепим из фарша колбаски длиной 10–15 см и (6) нанизываем каждую колбаску на подогретый шампур. (7) Обжариваем на углях до готовности. Для кебаби сгодится мангал, гриль или просто костер. Хороший кебаби — сочный кебаби, внутри он серовато-розовый, а снаружи золотисто-коричневый.

(8) Тут же подаем кебаби вместе с тонким лавашем, томатной сацебелой, мелко нарезанным луком и зернами граната. Вовремя пришедший гость кладет кебаби на лист лаваша, посыпает его луком и зернами граната, поливает сацебелой, заворачивает и уплетает за обе щеки. Такова награда за пунктуальность.

Ингредиенты

- 1 кг мякоти баранины или свинины
- 2–3 средних луковицы
- 100 г курдючного сала
- 1 яйцо
- 1 ст. л. барбариса
- Морская соль
- Черный перец
- Шампуры
- Гриль или мангал

Где покупать мясо
Мы уже 15 лет покупаем
телятину, говядину
и свинину на Ленин-
градском рынке. Они
там лучше всего. На
Дорогомиловском ба-
рем только баранину.
Если мясо понравилось,
то нужно познакомить-
ся с продавцом, погово-
рить, узнать, когда он
бывает на рынке.
Так ведь во всем мире
раньше было — люди
обзаводились своим
мясником, своим зелен-
щиком. Еще на Доро-
гомиловском рынке есть
один армянин, который
продает прекрасную
свежую рыбу. Однажды
мы к нему пришли за
себасом. У него был
целый лотон сибасса,
но он нам сказал: «Не
могу вам его продать,
он сегодня не совсем
хороший».



Курица с гранатом и сулугуни

Лучше всего это блюдо получается в грузинской печи — тоне.
Но можно готовить его и в обычной духовке

Если честно, одну-две курицы мы никогда не готовим. Берем сразу 3-4 штуки, а к ним килограмм куриных сердец и полкило печени. Некоторые любят добавить еще и желудки, но мы предпочитаем обходиться без них: чистить желудки, вырезать все эти хрящики и прожилки — страшная морока. (1) Привариваем сердца в кипятке — не варим, а именно привариваем. Вообще, с мясом так всегда: если хочешь вкусное мясо, то нужно бросать его в кипяток, а если хочешь вкусный бульон, то нужно заливать мясо холодной водой. Так вот, кидаем в кипяток эти куриные сердца и после того, как они покипят минут 5-10, (2) бросаем туда печень, а через 2 минуты уже (3) сливаем воду. (4) Режем каждый кусок на 2-3 части, солим и перчим.

(5) Мелко рубим тархун, режем сыр на кубики и смешиваем с потрохами и зернами граната. (6) Плотно набиваем всем этим выпотрошенную курицу. (7) Зашиваем: нитка нужна толстая, портняжная, а иголка длинная. Лучше обзавестись специальной кулинарной иголкой и особым мотком ниток, хотя мы и без них прекрасно обходимся. (8) Солим и перчим курицу, кладем на противень и ставим в духовку на довольно сильный огонь. (9) Периодически достаем противень и поливаем курицу ложкой гранатового сока и выделяющимся из курицы жиром, чтобы она не сохла. Гранатовый сок дает кислинку.

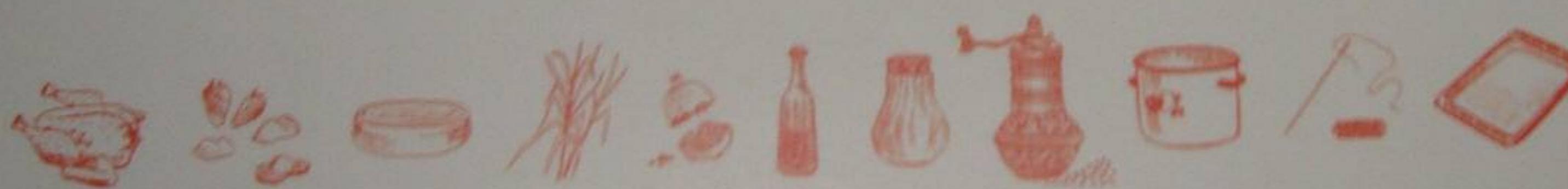
Где-то через минут сорок — час курица будет готова. Она покроется золотистой хрустящей корочкой. (10) Режем курицу на куски. (11) Вываливаем в центр большого блюда начинку с сыром, а вокруг обкладываем ее кусками курицы. И сразу, пока курица не остывала, подаем ее на стол. Это очень простой и беспрогрышный вариант. Так же, кстати, можно готовить и поросенка.

Ингредиенты

2 курицы
500 г куриных сердец
300 г куриной печени
150–200 г сулугуни
или имеретинского сыра
Тархун
Зерна граната
Гранатовый сок
Морская соль
Черный перец
Кастрюля
Катушка кулинарной нитки
Кулинарная иголка
Противень

Тоне

Это грузинская овальная печь из огнеупорного кирпича, в которой выпекают хлеб. Еще в тоне запекают мясо и курицу. В Тбилиси, например, люди вечером часто приходят со своим поросенком и банкой аджини к хлебным лоткам и просят продавцов за небольшие деньги запечь поросенка в тоне. Через пару часов они возвращаются домой с готовым ужином в сумке.



Однажды к нам из Японии приехал один важный сэнсэй, специалист по карате. Каждый день мы его поили-кормили, а потом решили как-нибудь особенно его угостить и развлечь. Вывезли сэнсэя в лес, разожгли костер и стали готовить чакапули. В процессе выяснилось, что японцы не приучены есть баражину. Но мы уже начали барашка разделывать и останавливаться не собирались. Поставили на костер гигантский бельевой бак. Руководил процессом один огромный человек, борец по имени Бонн. И когда он чакапули приготовил, японец из вежливости попробовал — видимо, человко было отказывать этому

гиганту. Неожиданно блюдо страшно понравилось сэнсэю. Вот только, если честно, бааранину он все-таки не ел, зато зеленого бульона выпил стаканов двадцать.

рецепт чакалули на стр. 103

Мцвади из баранины

Мцвади означает «жаренное на углях мясо» — в общем, это шашлык. Грузины редко маринуют шашлык, потому что всегда готовят его из свежайшего мяса, которое не нужно облагораживать

(1) Режем мясо на куски размером с половину спичечного коробка. (2) Посыпаем солью, (3) нанизываем на шампур вперемежку с мелкими очищенными луковицами и (4) жарим до полной готовности на углях, без пламени. К шашлыку подаем зелень, зерна граната и соусы — например, ткемали, чесночную воду или гранатовый соус.

На гарнир можно приготовить баклажаны. (5) Удаляем плодоножку и вдоль каждого баклажана делаем неглубокий разрез. (6) Насыпаем туда перец, соль и вкладываем кусочек курдючного сала. При желании можно добавить зелье петрушки, мяту или кинзу. (7) Баклажаны нанизываем на шампур и жарим на углях до тех пор, пока они не станут мягкими.

Не забываем (8) запивать мцвади сухим красным вином.

| |
|-------------------------|
| Ингредиенты |
| 1 кг баранины |
| 8 небольших луковиц |
| 4 баклажана |
| 50–70 г курдючного сала |
| Зерна граната |
| Мята |
| Кинза |
| Петрушка |
| Морская соль |
| Черный перец |
| Сухое красное вино |
| Гриль или мангал |
| Шампуры |

Как выбирать баранину
Один азербайджанец на Дорогомиловском рынке, у которого мы всегда покупаем удивительного качества ягненку и баранину, рассказал нам вот какой секрет. Если баранина черного цвета — ее ни в коем случае не надо брать. Везут живых баранов, предположим, из Дагестана — их не нормят, не погят в течение суток, а то и двукратно задерживаются там на всяких блокпостах. От этого стресса мясо у баранов чернеет и становится твердым. Наш же продавец забывает баранов дома и за сутки довозит мясо до рынка. Его баранина тает во рту.



Рыба в гранатовом соке

Для этого блюда нужна жирная рыба — семга, осетрина, белуга, севрюга.
Гранатовый сок придает белой рыбе необычный розовый цвет.

(1) Чистим рыбу и (2) целым куском кладем в неглубокую кастрюлю с подсоленной водой так, чтобы вода покрывала рыбу. (3) Кидаем туда лаврушку, 1 головку лука и (4) варим 30–40 минут. (5) Готовую рыбу охлаждаем и кладем на плоское блюдо. Ее можно нарезать на куски, а можно и не резать.

Беремся за подливу. (6) В гранатовый сок (гранат, из которого выжимают сок, должен быть кислый или кисло-сладкий, но не совсем сладкий) добавляем толченый чеснок и мелко нарезанную кинзу. (7) Перемешиваем. (8) Заливаем рыбью подливой и даем настояться часа два. Когда сок пропитает рыбу и она станет розовой, ее можно подавать.

Это блюдо очень красиво смотрится на праздничном столе — за него цепляется взгляд и все хотят его попробовать.

| Ингредиенты |
|------------------------------|
| 0,5 кг рыбы |
| 0,5 стакана гранатового сока |
| 1 головка репчатого лука |
| 1 пучок кинзы |
| 1–2 зубчика чеснока |
| 1–2 лавровых листа |
| Морская соль |
| Кастрюля |

Гранатовый сок
Приготовить гранатовый сок проще простого. Надо выбрать большой гранат, только такой, чтобы в кожуре не было дырочек. Взять его в ладонь и давить, пока гранат не сдуется, как мяч. Потом проделать в гранате одну небольшую дырочку. Из дырочки польется сок, который придаст блюдам легкую приятную кислинку.



Солянка

Солянка — она и есть солянка. Но в Грузии другие травы, другие ароматы. К тому же там в солянку частенько добавляют вино

(1) Мясо режем на небольшие куски, (2) кладем в кастрюлю с растопленным сливочным маслом и (3) ставим на медленный огонь. (4) Через 5 минут всыпаем мелко нарезанный репчатый лук, (5) заливаем вином и (6) тушим еще 10 минут. В принципе, можно тушить мясо и в воде, но в вине получается вкуснее.

(7) Обдаем помидоры кипятком, (8) снимаем кожуру и (9) тщательно размешиваем ложкой. (10) Вливаем помидорное пюре в кастрюлю с мясом, (11) добавляем толченый чеснок и нарезанный стручковый перец. (12) Тушим часа полтора на медленном огне до тех пор, пока помидорная масса не дойдет до состояния густого пюре, а мясо не станет мягким. К концу варки (13) кидаем мелко нарезанную зелень, даем закипеть и снимаем с огня. Едим с хлебом.

| Ингредиенты |
|--|
| 0,5 кг мякоти говядины |
| 1 стакан вина |
| 3 головки репчатого лука |
| 1 ст. л. муки |
| 50 г сливочного масла |
| 0,5 кг помидоров |
| 2–3 зубчика чеснока |
| 1–2 шт. стручкового перца |
| Кинза, петрушка, базилик, кондари (по вкусу) |
| Морская соль |
| Кастрюля |

Кондари
Трава, которую в Грузии называют кондари, в Европе и Азии известна как чабер. В готовке используется как свежий, так и сухой кондари. Сушеный кондари ароматнее свежего. Это острые пряные приправы с чуть перечным запахом. Свежий кондари нельзя долго варить — от него еда может стать горькой. Поэтому траву добавляют в блюдо за 15–20 минут до готовности.



на следующей странице
Назуки — сладкий хлеб
на меду

Два грузина за обедом
разговорились о любимых десертах.
Один говорит: «Я люблю чурчхелу».

Второй: «А я нет».

— Как нет?

— Так нет.

— А ты гречкие орехи любишь?

— Люблю.

— А пеламуши любишь?

— Люблю.

— Ну а нитку и я не люблю.

рецепт пеламуши на стр. 159

Сом в киндзмари

Дзмари — значит «уксус», а кин — «кинза». Сом вообще довольно странная рыба, немного ватная. Когда его плохо готовят — кажется, что жуешь мочалку. Но если сома приготовить правильно, то получается очень вкусно. Сом в киндзмари — это как раз тот самый случай

(1) Чистим сома и (2) целым куском кладем в неглубокую кастрюлю с подсоленной водой так, чтобы вода покрывала рыбу. (3) Кидаем в кастрюлю лавровый лист, 1 головку лука и (4) варим 30–40 минут. Потом сома вынимаем, а бульон сохраняем для соуса. (5) Даём рыбе остить, а потом режем на куски. (6) Готовим соус: винный уксус разбавляем холодным рыбным бульоном и добавляем много мелко нарезанной кинзы; все перемешиваем. (7) Заливаем соусом рыбу, нарезанную порционными кусками. (8) Настаиваем 1,5–2 часа.

Таким способом — с уксусом и кинзой — можно готовить не только сома, но и любую другую довольно жирную белую рыбу: белугу, осетрину, севрюгу. Когда мы так готовим осетрину, обычно добавляем в подливу чеснок.

Ингредиенты
0,5 кг сома
0,5 стакана винного
уксуса
1 пучок кинзы
1 головка
репчатого лука
1–2 лавровых листа
Морская соль



на следующей странице
Чихиртма
Тотибадзе К.
х/м 60x110
2006 год

Тушеный мцвади

Вот еще один рецепт нашего друга Тарамуша. Раньше так поступали с мцвади, который оставался в доме после ухода гостей. Сегодня это вполне самостоятельное блюдо

Берем нежирный кусок мяса, (1) режем на средние куски. (2) Разрезаем две луковицы на четыре части и выкладываем на мясо. (3) Заливаем все вином и чачей. Если в доме вдруг нет вина, можно заменить его винным уксусом. Чача должна быть в любом приличном доме — это ясно. (4) Солим, перчим и оставляем мясо мариноваться — 2-4 часа. Чем дольше маринуется мясо, тем вкуснее получится блюдо, поэтому, если есть возможность, лучше оставить его на ночь.

(5) Нанизываем мясо на шампуры и обжариваем до золотой корочки — в идеале на костре или хотя бы на гриле. В принципе, можно и на сковороде. Главное — не пережарить: мясо должно остаться сочным, как и положено мцвади. (6) Кладем мясо в толстостенную посуду, лучше чугунную типа утятницы. (7) Разрезаем три луковицы на четыре части и добавляем к мясу. (8) Заливаем мясо еще одной рюмкой чачи и тушиим прямо в маринаде на медленном огне до тех пор, пока куски мцвади не размягчатся настолько, что их можно будет есть ложкой, а лук полностью не растворится. Получается нечто, с виду похожее на паштет. Свинина готовится около полутора часов, говядина — около часа, телятина — и того меньше. Главное — все время пробовать и далеко не отходить от кастрюли. Чтобы не было скучно, подливайте себе вина и затащите на кухню парочку гостей. Но не увлекайтесь — если перетушите мцвади, то получится каша, а ни вам, ни гостям это ни к чему. Вы же их все-таки позвали на мцвади.

| |
|--------------------------------|
| Ингредиенты |
| 1 кг говядины или свинины |
| 5 головок репчатого лука |
| 0,5 бутылки сухого белого вина |
| 2 рюмки чачи |
| Растительное масло |
| Соль |
| Черный перец |
| Сковорода или гриль |
| Утятница |

Секреты хорошего мцвади
Строго говоря, в грузинском языке нет слова «шашлык» — есть слово «мцвади». У грузин с мцвади свои отношения, они его не маринуют — очень часто убивают животное и тут же его жарят.
Мы любим мцвади из говяжьей вырезки. Она такая мягкая, что мы ее прямо целиком нанизываем на шампур — даже не режем. И жарим. Внутри мясо получается чуть-чуть розовое. Потом снимаем его с шампуря, режем на куски, солим, перчим — и все.
Считается, что вкус мцвади зависит от того, на каких дровах его жарить. Виноградная лоза — лучше всего: в лозе есть очень душистое масло. А в горах растет кустарник дена — на нем там шашлык и жарят. У горного мцвади абсолютно другой вкус, надо просто ехать и пробовать. Ну а в городских условиях мы используем березовые угли.



Хашлама

В Восточной Грузии вареное мясо считается такой же вкусной едой, как жареное и тушеное. Там вообще предпочитают блюда, которые можно приготовить, используя минимум продуктов и без особых физических затрат

(1) Мясо целым куском кладем в кастрюлю с кипятком так, чтобы оно полностью погрузилось в воду, закрываем крышкой и варим на слабом огне. Для хашламы нужна говядина с жирком. Корова должна быть среднего возраста — не теленок и не старушка. (2) До закипания снимаем пену. (3) Целиком кидаем в кастрюлю корень петрушки и сельдерея, солим и варим до готовности. (4) Вынимаем мясо из бульона. Его можно есть как холодным, так и горячим. К горячей хашламе подают толченый чеснок, мелко нарезанную зелень и отдельно — процеженный бульон. Бульон можно пить отдельно, а можно залить им мясо. К холодной хашламе подают все тот же толченый чеснок, кинзу, петрушку и соусы — ткемали и сацебелу.

| Ингредиенты |
|---|
| 1 кг говядины с костями (грудинка или лопатка) |
| Корень петрушки |
| Корень сельдерея |
| 4–5 зубчиков чеснока |
| Зелень петрушки, кинзы (по вкусу) |
| Морская соль |
| Кастрюля |



В Тбилиси из окрестных деревень ежедневно приезжают мацонщики. В начале века они везли мацони на ослах. Потом приходили пешком. Теперь привозят товар на «жигулях». Одну историю про них рассказал нам отец. В 1942 году в Тбилиси был голод. Один студент, приятель отца, Джуно Микатадзе, стоял возле Академии художеств. Стоял грустный, потому что хотел есть. И вдруг смотрит, идет мацонщик и кричит: «Мацони! Мацони!» Джуно подходит к нему и говорит: «Дайте мне два мацони, а я вам покажу голую женщину». Мацонщик говорит: «Не может быть, ты меня обманываешь». А тот в ответ: Хорошо, я тебе покажу голую

женщину, а потом ты мне дашь два мацони». Мационщик соглашается, и студент ведет его по коридорам академии. Открывает дверь в один из кабинетов, а там и правда голая женщина — натурщица, которую рисуют студенты. Мационщик осталбенел, открыл рот и молча отдал Джуну две банки мацони.
На следующий день возле академии ходили уже 20 мационников.

[рецепт супа из мацони на стр. 48](#)

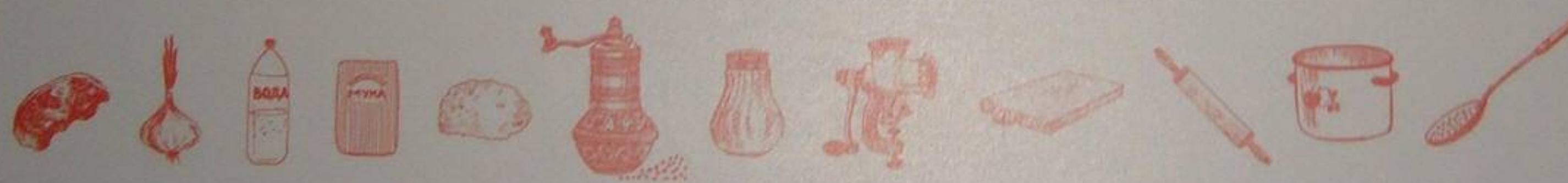
Хинкали

Хинкали в Грузию якобы завезли монголы. Но дело в том, что хинкали — это высокогорная еда. Их, скажем, едят в Тушетии и Хевсуретии — а туда монголы не доходили

(1) Режем лук и мясо на небольшие куски. (2) Пропускаем вперемешку через мясорубку. Мясо лучше брать с жирком, чтобы начинка получилась сочной. Если баранина жестковата, можно добавить в фарш немного курдючного сала — он станет более сочным. (3) Перчим, солим и вливаляем теплую воду — столько, сколько может впитаться в фарш (примерно полстакана). (4) Тщательно вымешиваем фарш минут десять, чтобы мясо равномерно пропиталось водой.

Тесто очень простое: нужны вода, мука, соль — и все. Еще нужен опыт. В первый раз, например, может получиться идеальное тесто, а во второй — не особенно. (5) На деревянную доску просеиваем муку — лучше брать грубую муку второго сорта. (6) Собираем муку холмиком, вливаляем стакан воды, соль и замешиваем некрутое тесто. Тесто нельзя месить долго, это стремительный процесс. Потом надо (7) раскатать тесто тонким слоем (толщиной 3–5 мм) и вырезать кружки величиной с блюдце. Но у нас нет подходящей формы, поэтому мы скалкой раскатываем тесто в блин чуть потолще, режем его стаканом, а потом еще каждый раскатываем, чтобы он был побольше и потоньше — иначе получатся не хинкали, а пельмени. (8) В центр каждого кружка выкладываем 1 столовую ложку фарша и, (9) собрав края в складочки, заворачиваем тесто наверху в нечто похожее на кулек. Эта верхушка называется пупком. Сколько должно быть у хинкали складочек, никто толком не знает. (10) По одному запускаем хинкали в подсоленную кипящую воду и (11) варим на слабом огне 10–15 минут. Время от времени хинкали нужно осторожно помешивать ложкой, чтобы они не прилипли ко дну. После того как хинкали всплынут, (12) держим их на огне еще 3–5 минут, а потом (13) выплавливаем шумовкой. К хинкали подаем черный перец.

Хинкали — это наркотик. Вот у нас есть товарищ, он без них жить не может — раз в неделю должен обязательно съесть свою порцию. Когда мы были голодными студентами, могли зараз съесть по 10 хинкали. Но перед хинкали заказывали еще по шашлыку и кебаби. Сегодня едим меньше, но чаще. В Грузии хинкали в основном едят с утра — часов в 12, на поздний завтрак. Еще хинкали очень хорошо идут с похмелья вместе с рюмкой водки.



Хинкали — ხინკალები — [хинкали]

Ингредиенты

0,5 кг мякоти баранины

или свинины

3 головки репчатого лука

Муко

Курдючное сало

Черный перец

Морская соль

Мясорубка

Деревянная доска

Скалка

Кастрюля

Шумовка

Мясорубка

Считается

баранины для

не проворачивают в мясорубке (там ее называют машинкой), а мелко рубят огромным кинжалом. Когда мы увидели, что горцы за милую душу прокручивают мясо в мясорубке, мы спросили: «А разве вы не делаете это ножом?» А они ответили: «А так удобнее». Еще говорят, что в горах не добавляют в фарш зелень — это тоже не-правда. Летом в фарш попадает вся зелень с огорода. Просто зимой у них ничего нет.

Как есть хинкали

В горах перед каждым едоком ставят стакан с толченым чесноком и водой и кладут чайную ложку. Человек берет хинкали рукой за пупок, надкусывает и вливает в дырку чайную ложку чеснока. Пупок не едят, а оставляют на тарелке.

на следующей странице
Тушетинские хинкали
с бараниной, чесноком
и дзирой — одни из самых
выдающихся в Грузии

Цыпленок табака

Для цыпленка табака самое главное — найти хороший груз, чтобы его расплющить. Подойдут кирпич, кастрюля с водой или кастрюля с кирпичом

Берем выпотрошенного молодого цыпленка и (1) делаем надрез вдоль брюшка, чтобы тушка приняла плоскую форму. (2) Солим, перчим с обеих сторон. В Грузии цыпленка жарят или на кеци или на решетке над открытым огнем, но нам подойдет и любая достаточно широкая сковорода с толстым дном. (3) На сковороде разогреваем масло. Если нет топленого, можно взять сливочное и добавить чуть-чуть подсолнечного. Считается, впрочем, что для жарки лучше подходит топленое. В Грузии топленое масло есть в каждом доме — у нашей тети на кухне всегда стояло целое ведро с маслом.

(4) Кладем цыпленка на сковороду и придавливаем так, чтобы он плотно прилегал ко дну сковородки. (5) Жарим на среднем огне 15–20 минут, до появления золотистой корочки, затем (6) переворачиваем и продолжаем жарить приблизительно еще 15–20 минут. Чтобы проверить, готов ли цыпленок, надо (7) проколоть его ножом или вилкой — если из него идет прозрачный сок, значит, он готов. Тут очень важно не пережарить, чтобы цыпленок не получился сухим, как чипсы.

Цыпленка табака обычно едят с чесноком. Но большая ошибка начинающих кулинаров в том, что они натирают цыпленка чесноком перед жаркой — и в итоге птица горчит. Правильнее (8) полить готового цыпленка чесночной водой. Происходит какая-то замечательная реакция — и получается очень вкусно. Или можно просто натереть готового цыпленка толченым чесноком, как делает жена Гоги, Ира.

Имеретинский вариант — подавать цыпленка с протертой ежевикой, смешанной с кинзой и толченым чесноком. Туда же можно добавить незрелые ягоды винограда. Еще цыпленка табака едят с бажи или ткемали. Едят, конечно же, руками.

Ингредиенты
1 цыпленок
2 столовые ложки
топленого масла
Головка чеснока
Морская соль
Черный перец
Груз
Сковорода

Где покупать цыплят
Очень важно купить
хорошего цыпленка.
В супермаркете нет
никаких гарантий, что
вам продадут нормаль-
ную птицу. В Грузии ку-
риц кормят кукуру-
зой — от этого они ма-
гические и вкусные. А те
птицы, что из супермар-
кета, обычно откормле-
ны каким-то генетичес-
ки модифицированным
кошмаром — и вкус
у них кошмарный.
Или просто нет никако-
го вкуса. Это не только
птицы касается, а лю-
бого мяса. В общем,
не ленитесь ходить
на рынок и общаться
с продавцами.



Чакапули

Это лучшее в мире блюдо для большой компании. Его придумали кахетинцы. Ни в одной стране ничего похожего на чакапули мы не ели — никто не додумался смешать тархун, баранину, вино и ткемали

Покупаем на рынке целого выпотрошенного барашка. Молодые барашки не очень большие, весят килограмм пять. (1) Режем мясо вместе с костями на небольшие кусочки, размером с два спичечных коробка. Можно прямо на рынке попросить, чтобы порубили барашка для чакапули. (2) Закладываем мясо в большую, лучше чугунную, кастрюлю. (3) Вливаем туда полбутылки вина — чтобы покрывало мясо. (4) Накрываем кастрюлю крышкой и (5) тушиим мясо на медленном огне минут сорок, максимум час — все зависит от возраста и мягкости барашка.

Тем временем (6) мелко режем острый перец и зелень, гору зелени, по объему равную мясу. Больше всего там должно быть тархуна. Если нет тархуна, за чакапули даже браться не стоит. Чакапули — это вообще весеннее блюдо. Его чаще всего готовят после Пасхи, когда появляется первая зелень. У ранней зелени стебель мягкий, и ее можно резать в чакапули целиком. Еще мы кладем туда молодой чеснок и молодой зеленый лук.

Если вы готовите чакапули зимой, то надо использовать только листья тархуна и другой зелени, без стебля, а сливы ткемали брать консервированные. На рынке продаются такие ткемали в собственном соку, на вкус они — как компот без сахара. Важно, чтобы они были зеленые и кислые.

(7) Кидаем в мясо нарезанную зелень и стакан слив и (8) тушиим еще минут сорок, периодически помешивая. (9) Солим. Когда блюдо готово, мясо должно таять во рту, а трава — раствориться, превратиться в густой рубиново-зеленый бульон. Если вино выкипает — не бойтесь его подливать, вином уж точно чакапули не испортишь, можно влить хоть целую бутылку.

Есть еще один способ готовить чакапули — попроще. (1) Кладем в кастрюлю слой мяса, (2) на него высыпаем слой зелени, (3) потом опять слой мяса и (4) опять слой зелени — пока не закончится и то и другое. (5) Заливаем все вином. (6) Накрываем крышкой и тушиим на медленном огне часа полтора-два. И все. Перемешивать ничего не надо, только доливать вина, если испарится. Но мы все-таки предпочитаем первый, более трудоемкий способ, хотя чакапули и так и так получается вкусным.

(10) Перекладываем чакапули в большую супницу, подаем в мисках. Это блюдо для кутежа. Непременно запиваем его вином. Мало того что запиваем — еще и в чакапули его едим.

Ингредиенты

| |
|--|
| 1 барашек |
| 4–5 больших пучка тархуна |
| 1–2 стручка острого зеленого перца |
| 3 пучка зеленого лука |
| 3 пучка кинзы |
| 2–3 головки молодого чеснока |
| 1–2 веточки мяты |
| Бутылка белого сухого вина |
| 1 стакан слив ткемали или алычи с косточками |
| Морская соль |
| Черный перец |
| Чугунная кастрюля |
| Супница |

Вино в чакапули

В чакапули нужно добавлять сухое белое вино — чем суще, тем лучше. В наших условиях вполне можно воспользоваться вином чилийским или французским. Раньше в Грузии мясо и птицу почти всегда готовили с вином. Но во времена СССР вино вычеркнули из списка ингредиентов, используемых в общепите. Осталось только одно блюдо, которое точно готовится на вине, — это чакапули.

Чеснок в чакапули

Вообще-то, в классическом варианте в чакапули не кладут чеснок, но однажды мы покупали на Черемушинском рынке зелень и спросили у продавца, грузина-великана, чего такого можно добавить в чакапули, чтобы вкус получился насыщеннее. Он мрачно сказал: «Добавьте молодой чеснок, не пожалейте». Мы так и сделали.



Эту историю нам рассказал Георгий Лория: «Моя тетя Медея, как и все хозяйки в Гурии, готовит очень острые блюда. Однажды у моей мамы сильно разболелась голова, она пожаловалась на это дяде. А тот и говорит: «А ты попроси Медею приготовить какое-нибудь ее любимое блюдо — у тебя так разболится живот, что ты напрочь забудешь про головную боль».

Чанахи

Если вы ждете гостей, то берите чугунный котел и принимайтесь за чанахи. Это нарядное и вкусное блюдо — такому любой гость рад

Берем полкило помидоров, (1) надрезаем их сверху и в каждый кладем кусочек курдючного сала и зубчик чеснока. Затем берем баклажаны, (2) отрезаем плодоношку, (3) делаем несколько продольных надрезов и тоже (4) фаршируем курдючным салом и чесноком. (5) И в помидоры, и в баклажаны добавляем соль по вкусу. (6) Чистим картошку и режем клубни пополам.

(7) В большой чугунный котел или кастрюлю укладываем слоями помидоры, потом баклажаны, потом опять помидоры и опять баклажаны. (8) Кое-где кладем картошку, (9) а сверху — один большой кусок баранины с костью. (10) Наливаем чуть-чуть вина, чтобы блюдо не пригорело. (11) Еще можно добавить томатного пюре — для этого надо залить оставшиеся помидоры кипятком, снять шкурку и размять их в пюре. (12) Солим, накрываем крышкой и (13) тушим 2 часа на медленном огне. Не мешаем, иначе помидоры растекутся, а баклажаны превратятся в кашу — и вся красота пропадет. Можно нарезать туда зелени, а можно и без нее обойтись. В любом случае получается очень ароматное и разноцветное блюдо: помидоры красные, баклажаны сине-черные, мясо бурое, картошка — желтая.

Когда чанахи готов, (14) вынимаем мясо, снимаем его с костей и выкладываем на блюдо. (15) Вокруг кладем помидоры и баклажаны, а сверху посыпаем зеленью.

Чанахи — это зимняя и очень сытная еда. Летом мы частенько делаем чанахи без мяса, а в баклажаны и помидоры кроме сала и чеснока кладем кусочки острого зеленого или красного перца. Очень бодро получается.

Ингредиенты
0,5 кг баранины на кости
1 кг картофеля
5–6 баклажанов
50–60 г курдючного сала

1 кг помидоров
0,5 стакана вина
1–2 головки чеснока
Петрушка, кинза, тархун (по вкусу)
Морская соль
Черный перец
Чугунный котел

Курдючное сало
У курдючных баранов на заднице болтается странная штука — это жировые скопления, называемые курдюком. У некоторых баранов объем курдюка почти равен общему объему мяса. Эти бараны широко распространены на Кавказе и в Средней Азии. В России курдючное сало раньше было найти очень сложно, теперь же на рынках с ним нет никаких проблем.



Чахохбили

Есть такая теория, что раньше, еще до советской власти, в чахохбили добавляли вино. Сейчас этого почти никто не делает. Но мы делаем — хуже от вина еще никому не было

(1) Режем курицу на куски — ноги отдельно, крылья отдельно, грудку можно разрезать на две части. Вообще-то, во всех классических рецептах написано, что птицу для чахохбили надо резать на 17 кусков, но сегодня эти куски никто уже не считает. (2) Отрезаем от курицы куски жира, мелко режем лук, бросаем на сковородку и на курином жире тушиим этот лук до тех пор, пока он не станет полупрозрачным. Можно к жиру добавить кусок сливочного или каплю растительного масла, чтобы лук не пригорел. (3) Кладем курицу и лук в кастрюлю, добавляем где-то полстакана воды (вместо воды можно влить вино), накрываем крышкой и тушиим на медленном огне минут сорок.

(4) Берем спелые помидоры (чем вкуснее помидоры, тем вкуснее чахохбили) и заливаем их кипятком: тогда шкурка с них снимается — как чулок. (5) Режем и мнем помидоры, хотя можно их и не резать, а целиком бросать в кастрюлю с курицей. Помидоры растворяются и начинают кипеть. (6) Добавляем в кастрюлю мелко нарезанную зелень кинзы. (7) Солим и перчим и тушиим еще минут двадцать. Подаем чахохбили на стол горячим.

В Тушетии мы пробовали чахохбили, в которое добавляли сырье яйца. А мама моего приятеля, Вато Хоштарии, вообще заправляет чахохбили не помидорами, а тархуном и сливами ткемали (примерно полстакана слив на 1 курицу) — получается очень вкусно и необычно.

Мы очень любим чахохбили и можем на пару уговорить целую кастрюлю. И вы сможете.

| Ингредиенты |
|----------------------------------|
| Курица |
| 5 средних головок репчатого лука |
| 3–4 помидора |
| 0,5 стакана сухого белого вина |
| 1 пучок кинзы |
| Морская соль |
| Черный перец |



на следующей странице
Рача. Гостеприимный дом
Майи Церетели

Эларджи

Если в гоми добавить сыр, получится эларджи. Это вполне самодостаточное блюдо — отличная еда на завтрак

(1) В холодную воду тонкой струйкой всыпаем кукурузную муку — вначале грубого помола, а потом — для мчади — мелкого, постоянно мешая, чтобы не было комков. (2) Получившуюся смесь ставим на средний огонь и варим 2 часа, тщательно помешивая и растирая комки о стенки кастрюли. (3) Когда каша загустеет и поте-ряет вкус сырой муки — снимаем кастрюлю с огня.

(4) Режем сыр на куски и кидаем в горячую кашу. Можно использовать как несоленый имеретинский сыр, так и обычный или копченый сулугуни, а можно смешать несколько видов сыра. Снова ставим кастрюлю на средний огонь и, по-мешивая, варим, пока сыр полностью не растворится. Подаем горячим.

Ингредиенты
1 стакан кукурузной муки грубого помола
1 стакан кукурузной муки для мчади
3 стакана воды
300–400 г сыра (сулугуни или имеретинского)
Кастрюля



на следующей странице
Кувшин с вином,
изготовленном на заводе
«Хванчкара». Этот
чудодейственный
напиток вызывает
эйфорию. К сожалению,
при транспортировке он
теряет свои волшебные
свойства

В Кутаиси мало кто ходил в Оперный театр — зал был почти всегда пуст. На собрании партячейки театра люди задумались над тем, как исправлять ситуацию. Придумали план. В буфет при театре, где до этого были только хинкали, завезли чешское пиво и сосиски — в советское время страшный дефицит. Пошел об этом слух по городу — и люди потянулись в театр. Они делали заказ, а пока варились сосиски и хинкали, слушали оперу. Заказы делались следующим образом. Приходил, например, Гиви, называл свое имя и говорил, чего хочет: 40 хинкали, 10 сосисок, 8 пива. А потом,

когда все было готово, официант открывал дверь зрительного зала и выкрикивал: «Гиви, 40 хинкали, 10 сосисок, 8 пива». После этого из середины зала выходил целый ряд. Зато возвращались те, кто уже поел.

рецепт хинкали на стр. 99

Бажи

Бажи можно приготовить на воде, а можно — на мясном или курином бульоне. Во время поста бажи на воде заменяет сациви. Им можно полить картошку, капусту или гоми, а не то просто макать в него хлеб

(1) Толчем в ступке грецкие орехи до тех пор, пока они не превратятся в пасту. Если на ступку нет ни сил (во время поста это дело обычное), ни времени, то пару раз пропускаем орехи через мясорубку.

(2) В ступке же толчем кинзу с чесноком, солим и перчим. (3) В кастрюле смешиваем кинзу с орехами, шафраном и хмели-сунели и (4) заливаем смесь ходной кипяченой водой до тех пор, пока она не станет похожей по консистенции на жидкую сметану. (5) Все тщательно перемешиваем. В бажи можно добавить немного орехового масла.

| Ингредиенты |
|--|
| 1 станан грецких орехов |
| 1–2 веточки кинзы |
| 2 крупных зубчика чеснока |
| 1 ст. л. винного уксуса |
| 1 ч. л. орехового масла |
| Хмели-сунели, имеретинский шафран (по вкусу) |
| Морская соль |
| Черный перец |
| Ступка или мясорубка |
| Кастрюля |

Имеретинский шафран
Имеретинский шафран
не похож на индий-
ский — его делают
из бархатцев. Это теп-
лолюбивое растение
с желтыми цветками
растет в Мексике, Чили,
Бразилии и Грузии.
Имеретинский шаф-
ран — одна из любимых
пряностей грузинской
кухни. Грузины добав-
ляют высушенные
и растертые в порошок
цветочные корзинки
бархатцев во все
подряд — в закуски
из фасоли и овощей,
в блюда, в состав кото-
рых входят грецкие
орехи, в супы и соусы,
в мясные блюда, в блк-
до из рыбы и курицы.
Часто имеретинский
шафран называют пр-
сто желтым цветком.



Сацебела из помидоров

Классический грузинский соус из тех, про которые говорят:
«Под такой соус можно и гвозди есть»

Берем спелые сочные помидоры, (1) обдаем кипятком и снимаем с них шкурку. (2) Режем каждую помидорину на несколько частей — шесть или восемь. (3) Оставляем их на некоторое время в кастрюле, чтобы выделился прозрачный сок. (4) Сок сливаем и (5) тушиим помидоры около часа, пока масса не загустеет. В это время (6) кладем в помидоры толченый чеснок и стручковый перец — его можно нарезать, а можно бросить и целиком. (7) Толчем в ступке зелень, кориандр и сухое сухари, посыпав их солью. (8) Бросаем в соус толченую зелень и (9) снимаем кастрюлю с огня. (10) Все хорошо перемешиваем и остужаем.

Сацебела подходит абсолютно ко всему — от жареной картошки до варенного мяса. А вообще, грузинские соусы сами по себе очень вкусные — в них можно просто макать хлеб и получать удовольствие.

| Ингредиенты |
|----------------------------|
| 1–2 кг помидоров |
| 2 стручка красного перца |
| 3–4 веточки кинзы |
| 2 веточки петрушки |
| 2 веточки укропа |
| 3–4 долек чеснока |
| Сухое сунели (по вкусу) |
| 1 ч. л. молотого кориандра |
| Морская соль |
| Кастрюля |
| Ступка |

Кинза и кориандр
Это одно и то же. Просто кинзой чаще всего называют свежую или сушеным зелень растения, а кориандром — его семена. Свежая пахучая кинза употребляется в качестве закусочной зелени к сырам, салатам, супам и к мясу. Кориандр добавляют в соусы и в тушеные блюда из мяса и овощей. Кориандр можно купить в зернах, а можно молотый. Лучше всего покупать зерна и самим толочь их в ступне — свежемолотый кориандр гораздо ароматнее.



Наш преподаватель в Академии художеств Тазо Хуцишвили, очень известный в Тбилиси тамада и вообще человек остроумный, однажды пил со своим другом-скульптором в его мастерской. Они пили, пили, пока скульптор не допился до белой горячки — стал ругаться, скандалить и обидел Тазо. А потом упал и заснул. А Тазо сидит и думает, что делать, ведь тот его обидел. В результате он вызывает скорую помощь и дает деньги медикам, чтобы те наложили на ногу скульптора гипс. И утром, когда несчастный просыпается, Тазо ему говорит: «Ты сломал ногу, кость торчала, белая, ужасная,

тебе наложили гипс, двигайся осторожно». В общем, рассказал ему жуткую историю. А тому плохо с похмелья — он, конечно, во все поверил. И целый месяц Тазо с друзьями каждый день кормил скульптора хаши, чтобы кости окрепли и нога быстрее зажила.

рецепт хаши на стр. 57

на следующей странице
Слева: Шотис-пурц
(хлеб удлиненной формы),
джон-джоли
(маринованные цветы),
соленые отурцы и чеснок
Справа: Заброшенный дом

Соус из ежевики и неспелого винограда

Соус из Имеретии. В ход идет то, что растет под рукой: кусты ежевики высаживаю как живую изгородь, а виноградом обвита каждая веранда

(1) Ягоды ежевики очищаем от плодоножек, (2) кладем в марлю и выжимаем сок — мелкие косточки остаются в марле. В принципе, можно просто размять ежевику деревянной ложкой вместе с косточками — ничего страшного. А вот (3) виноград лучше выжать через марлю, а оставшиеся в марле зерна и кожу выкинуть. (4) Смешиваем сок ежевики и винограда. (5) Тщательно толчем в ступке зелень кинзы, чеснок, стручковый перец и соль. (6) В кастрюле смешиваем зелень с соком — готово.

Ежевика — сладкая, неспелый виноград — кислый; получается невероятно вкусно, особенно с цыпленком табака.

| Ингредиенты |
|----------------------------|
| 0,5 кг ежевики |
| 300 г винограда |
| 3 веточки кинзы |
| 1 зубчик чеснока |
| 1 стручок зеленого перца |
| Морская соль |
| Марля или деревянная ложка |
| Ступка |
| Кастрюля |



Соус из ежевики и неспелого винограда — ისრიმ-მაკვლის ხაჭაპური — [исрим-маквлис сацебела]

Одни люди сняли дачу в высокогорной Аджарии. В первый день хозяйка пригласила их к столу. Все было очень вкусно, а потом хозяйка торжественно объявила, что сейчас подаст горячее и через минуту появилась с настоящим ночным горшком, голубым в цветочек.

Дачники опешили. Внутри оказался аджапсандал, что добавляло красочности всему натюрморту. Видя удивление гостей, она решила, что они разделяют ее восхищение и сказала:

— Вам тоже она нравится? В прошлом году эту кастрюлю забыли ваши предшественники.

рецепт аджапсандала на стр. 14

Ткемали

Ткемали — грузинский соус номер один. Считается, что без него невозможно пережить бесконечные грузинские застолья — кислые сливы помогают справиться с жирной пищей

(1) Кладем сливы в кастрюлю, наливаем воды, чтобы она покрывала ягоды, и ставим на огонь. Сливы варятся очень быстро: минут десять — и готово. (2) Сливаем воду. (3) Прямо руками вытаскиваем косточки и мнем сливы ложкой, или протираем через дуршлаг, или разбиваем миксером — получается однородная масса, похожая на повидло. (4) Мелко режем перец и вмешиваем его в сливы. (5) Солим. (6) Толчем в ступке зелень кинзы, укропа и чеснок и тоже перемешиваем со сливы. (7) Добавляем немного кориандра. Вообще-то считается, что нет ткемали без травы омбало, которая растет только в Грузии, — здесь ее не сыскать. Но мы отлично обходимся без омбало и не чувствуем особой разницы.

Ну вот и все — ткемали готов. Съедается он очень быстро. Если же вы хотите приготовить ткемали на зиму, то надо просто сварить сливы, отделить от косточек, посолить и закрутить в банки. А уже потом, зимой, перед тем как пустить ткемали в дело, добавите туда кинзу, перец и чеснок.

Весной, когда слива уже выросла, но еще не поспела, в Грузии принято приглашать гостей на свежесваренный ткемали. К нему готовят курицу, мясо, рыбу и молодую картошку. Но главное — это ткемали. После зимы это свежее молодое блюдо особенно вкусно.

| Ингредиенты |
|--------------------------------------|
| 0,5 стакана слив |
| ткемали |
| 2 веточки зелени кинзы |
| 2 веточки зелени укропа |
| 1 стручок красного стручкового перца |
| 2-3 зубчика чеснока |
| Кориандр |
| Морская соль |
| Кастрюля |
| Ступка |
| Дуршлаг или миксер |

Сливы ткемали
Ткемали — это особый кислый сорт сливы. В России ткемали найти очень сложно, на рынках продают только алычу. Из нее тоже можно сварить соус ткемали, но это будет не совсем то. Но если уж вы собирались варить ткемали из алычи, то обязательно из неспелой. Не советуем даже пытаться приготовить ткемали из сладких слив.

Омбало
Грузинская разновидность мяты. Листья этого многолетнего динорастущего травянистого растения как в свежем, так и в высушеннном виде используют в качестве приправы, а также при приготовлении некоторых соусов и сыров.



Харчо по-мегрельски

Бывает суп харчо — густой острый суп с мясом, рисом и помидорами. А бывает харчо по-мегрельски — это скорее соус. В него можно макать хлеб, а можно есть его с гоми

Берем телятину, хотя можно и говяжью вырезку — просто телятина готовится быстрее. (1) Нарезаем мясо на маленькие кусочки, размером с половину спичечного коробка. (2) Кладем на сковороду и обжариваем на сливочном или постном масле без запаха 1-2 минуты. (3) Как только мясо покроется золотистой корочкой, перекладываем его в большую кастрюлю. (4) Мелко режем лук и смешиваем его с мясом. (5) Заливаем все вином, можно добавить чуть-чуть воды. Если телятина нежирная, добавляем туда еще кусочек сливочного масла. (6) Ставим кастрюлю сначала на средний огонь, а когда месиво начнет закипать, огонь уменьшаем и тушим минут тридцать.

В это время (7) принимаемся за орехи. Переборщить с орехами невозмож но — харчо от них только выигрывает. Обычно мы берем мисочку очищенных орехов. Их можно потолочь в ступке или пропустить пару раз через мясорубку. Вообще, в Грузии считается, что из-за всяких нововведений вроде электрических миксеров и мясорубок орехи теряют вкус. Когда давишь их в ступке пестиком, выделяется ореховое масло и получается кашица. А если орехи пропустить через мясорубку, выходит суховатый порошок. Тем не менее мало кто тратит теперь силы на возню со ступкой. Поэтому лучше найти молодые орехи — они даже после мясорубки остаются маслянистыми.

Через тридцать минут мясо почти готово — оно должно таять во рту, а лук почти раствориться. (8) Засыпаем в кастрюлю молотые орехи, мелко нарубленную свежую кинзу и специи — шафран, хмели-сунели, кориандр. В принципе, на рынке можно подойти к лотку со специями и попросить сделать набор для харчо — вам набросают в пакетик нужные специи и перемешают. (9) Солим, перчим, добавляем банку аджики — если хотите, чтобы харчо получилось страшно острым, но можно и поменьше. (10) Еще можно добавить пару ложек томатной пасты, чтобы в харчо появилась кислинка, или каплю винного уксуса. Но прежде чем влиять уксус, надо снять кастрюлю с огня — иначе орехи потемнеют. (11) Продолжаем тушить на медленном огне еще минут двадцать. Получается немного похоже на бефстроганов, но чуть гуще. Да и технология та же. В Грузии, кстати, очень много разных кафе, где готовят бефстроганов. Туда даже добавляют вино, прямо как в харчо, — получается невероятно вкусно.

Первый раз мегрельское харчо мы попробовали в студенческие годы. Напротив Академии художеств тогда открылся ресторан мегрельской кухни. Смотрим — в меню написано «харчо». Мы не знали, что это может быть соус, а не суп. Решили попробовать, а потом все время его заказывали.

| Ингредиенты |
|---------------------------------------|
| 1 кг телятины |
| 0,5 стакана очищенных гречих орехов |
| 2 пучка свежей кинзы |
| 3 головки репчатого лука |
| 1 майонезная банка мегрельской аджики |
| 2 ст. л. томатной пасты |
| 1 ст. л. хмели-сунели |
| 1 ст. л. имеретинского шафрана |
| 1 ст. л. кориандра |
| 0,5 стакана сухого белого вина |
| Сливочное масло |
| Морская соль |
| Черный перец |
| Сковорода |
| Кастрюля |
| Ступка или мясорубка |

Мегрельская аджика
Родина аджики, как и других острых приправ, — Западная Грузия. Сама аджику обычно покупаем.

На рынках есть домашняя аджика из жгучего красного перца, который проворачивают в мясорубке с кинзой, чесноком и уцхо-сунели.

В принципе, ее можно сделать и дома, но придется подготовиться.

Перец жжет руки.
Поэтому аджику нужно делать в перчатках, иначе сожжешь ладони.
Еще пригодится маска или респиратор — перец щиплет и горло, и глаза, и нос.



В Тбилиси приехал японский менеджер договариваться о проведении товарищеского матча по дзюдо между сборными Грузии и Японии. Маленького, щуплого японца в костюме в аэропорту встретили сурового вида грузинские дзюдоисты в трениках и тут же повезли на пикник. По дороге купили корову, забили ее прямо в лесу и стали варить хашламу. Кроме коровы, красного вина и соли ничего больше не было — ни зелени, ни чеснока. Грузины солили мясо, поливали его вином и ели руками. Японец тоже ел и практически все время молчал — он не знал ни грузинского, ни русского,

и японского, ни английского. Один из дзюдоистов случайно опрокинул на японца кувшин с вином. Извиняясь, он бросился посыпать солью красные пятна на его белой рубашке. Японец резко встал, с разбегу залез на дерево и долго отказывался спускаться. Пришлось вызывать японского консула.

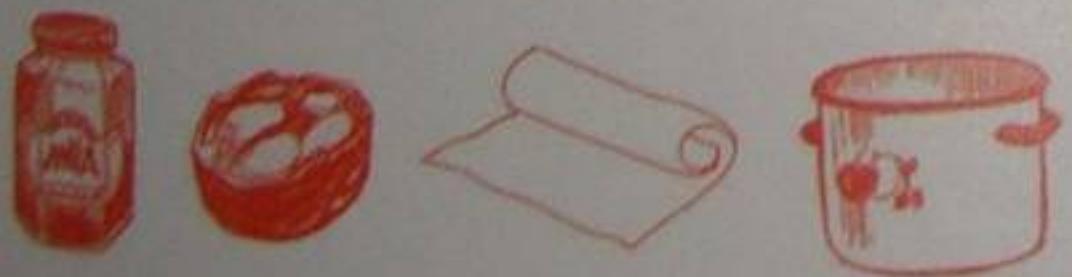
рецепт хашламы на стр. 95

Гозинаки

В нашем доме никогда не переводились гозинаки — их регулярно готовила наша тетя, Нана Константиновна

- (1) Греческие орехи слегка обжариваем на сковороде — без масла, без всего, как семечки.
- (2) В кастрюлю вливаем мед и доводим его до кипения, но не кипятим.
- (3) Даем меду остить и снова доводим до кипения.
- (4) Выкладываем на кальку орехи,
- (5) снова доводим мед до кипения и (6) заливаем им орехи.
- (7) Аккуратно выравниваем полученную массу деревянной ложкой. Когда мед начнет остывать,
- (8) нарезаем гозинаки на ромбики — если этого не сделать сейчас, потом их придется ломать.

Ингредиенты
0,5 кг меда
1 кг очищенных
греческих орехов
Лист кальки
Настойка



Имеретинское хачапури

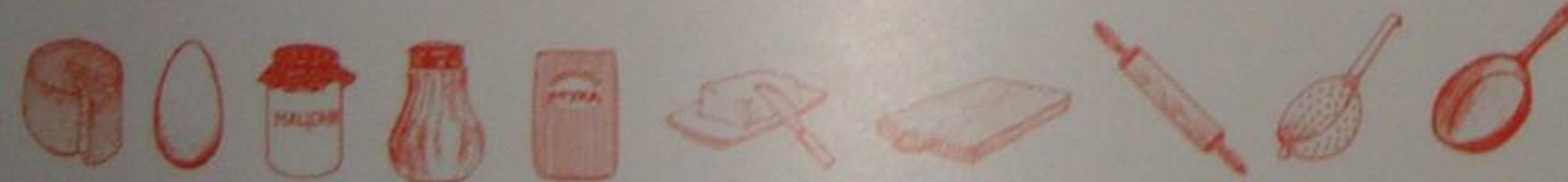
Хачо — значит «творог», тури — «хлеб». Но внутри хачапури всегда какой-то вид сыра. Может, когда-то в хачапури действительно клали творог, но кроме названия никаких доказательств этого у нас нет

Вначале готовим простейшее тесто — (1) в муку влияем мацони. Еще мы обычно наливаем в тесто немного боржоми. Но так как боржоми теперь страшно опасно, то можно обойтись и без него, а можно налить какой-нибудь другой газированной минералки. (2) Солим. Тесто должно получиться мягкое, но не рваться и быть податливым, чтобы из него можно было что-то слепить. (3) Делаем из теста шар и раскатываем его в лепешку.

(4) Разминаем сыр руками, если он мягкий, или натираем на терке, если сыр твердоват, и (5) вмешиваем в него 1–2 яйца. Если сыр недостаточно жирный, можно добавить в начинку кусочек топленого масла. (6) Выкладываем сыр на середину лепешки и (7) укладываем ее на сковородку, смазанную растительным маслом без запаха. (8) Края поднимаем вверх, скрепляем и приминаем, чтобы вся начинка осталась внутри. Получается такой полностью закрытый пирог с сыром внутри. (9) Жарим под крышкой на среднем огне вначале с одной стороны до появления золотистой корочки, а потом с другой — но уже без крышки. Готовые хачапури можно сверху смазать топленым маслом. Есть их лучше сразу же — так в тысячу раз вкуснее. Но если каким-то чудом вы сразу с хачапури не разделались, то утром можно подогреть его на сковороде и съесть с чаем на завтрак.

| Ингредиенты |
|--|
| 0,5 кг молодого имеретинского сыра (чинти-квели) |
| 1-2 яйца |
| 0,5 л мацони |
| 0,25 ч. л. соли |
| 3 стакана муки |
| 3 ст. л. топленого масла |
| Доска |
| Скалка |
| Дуршлаг |
| Сковорода |

Сыр для хачапури Для хачапури нужен молодой несоленый сыр. Такой продают на рынке, он чем-то похож на моцареллу. Вообще, главный секрет хачапури — в сыре: чем вкуснее сыр, тем вкуснее хачапури, поэтому экономить на сыре не надо. Но если вы не нашли молодой сыр, то можно купить сулугуни или адыгейский, и если он слишком соленый, нарезать его тонкими ломтиками, уложить в фарфоровую или эмалированную посуду, залить холодной водой и вымачивать в течение 2–5 часов. Затем надо откинуть сыр на дуршлаг, дать стечь воде и отжать рукой. Мы обычно покупаем молодые сыры и сулугуни на Дорогомиловском рынке у продавщицы Веры. Она стоит в сырных рядах в дальнем левом углу. Вера — чуть ли не единственная русская в этих рядах, но делает такой сыр, которому все грузины завидуют.



Лобиани

Лобиани — это, в общем-то, хачапури, внутри которого не сыр, а лобио.
Лобиани родом из Рачи — горного региона на западе Грузии.

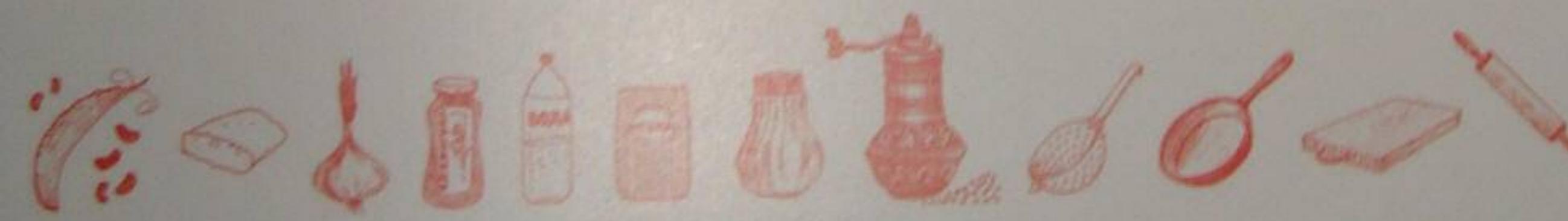
Чтобы начинка получилась нежнее, (1) замачиваем фасоль на 6–8 часов. (2) Меняем воду и ставим кастрюлю с фасолью на средний огонь. Когда вода закипит, (3) держим фасоль на огне еще минуты три и (4) сливаем воду. (5) Снова заливаем фасоль водой и варим до тех пор, пока фасоль не станет совсем мягкой (2–3 часа). (6) Сливаем воду и протираем фасоль через дуршлаг.

Пока варится фасоль, (7) мелко режем лук и (8) жарим на свином жире или растительном масле до золотистого цвета. (9) Смешиваем лук с протертой фасолью и кориандром. (10) Солим и перчим. (11) Ставим на медленный огонь и тушим еще минут пять.

(12) Замешиваем простейшее, не очень крутое тесто из муки и воды. (13) Раскатываем тесто в тонкую лепешку, (14) в центр ровным слоем выкладываем начинку, края теста поднимаем вверх и зажимаем. (15) Получившийся пирог можно слегка приплюснуть руками.

(16) Кладем лобиани на сковородку швом вниз и выпекаем под крышкой. Когда нижняя сторона покроется золотистой корочкой, (17) переворачиваем лепешку и выпекаем на другой стороне, но уже без крышки. Готовые лобиани можно сверху смазать маслом. Подаем горячими.

| |
|---|
| Ингредиенты |
| 450 г красной фасоли |
| 2 ст. л. свиного жира или растительного масла |
| 3–4 головки репчатого лука |
| 1 ч. л. кориандра |
| Вода |
| Мука |
| Морская соль |
| Черный перец |
| Дуршлаг |
| Сковорода |
| Доска |
| Скалка |



на следующей странице
Со времен Пирсмани мало
что изменилось

Пеламуши

Пеламуши — это желе из виноградного сока. Его можно есть так, а можно приготовить из него всем известную чурчхелу.

Для пеламуши нужен сок сладкого, вызревшего винограда. Сок из пакетов тут не подходит, нужен натуральный. На рынках в России очень сложно отыскать настоящую, вкусную чурчхелу — это потому, что там ее почти всегда делают из пакетированного сока с консервантами.

(1) Сок переливаем в кастрюлю и ставим на огонь. (2) Доводим до кипения и варим на медленном огне 5–10 минут. (3) Снимаем с огня, остужаем и (4) тонкой струйкой, постоянно помешивая, чтобы не образовалось комочеков, всыпаем в кастрюлю кукурузную муку. Получается такой виноградный кисель.

(5) Снова ставим кастрюлю на огонь и варим на медленном огне еще примерно полчаса. Когда масса загустеет и слегка потемнеет, (6) снимаем с огня, разливаем по тарелкам и охлаждаем при комнатной температуре. Готовый, уже застывший пеламуши (7) украшаем половинками грецких орехов.

Ингредиенты
3 л свежевыжатого
виноградного сока
(бодаги)
4 стакана кукурузной
или пшеничной муки
Грецкие орехи
Кастрюля

Чурчхела
Чтобы приготовить чурчхелу, нанизанные на нитку грецкие орехи нужно пару раз обмакнуть в горячий пеламуши и подвесить. Когда сок застынет — чурчхела готова. В отличие от пеламуши чурчхелу можно долго хранить, и чем дольше она хранится, тем вкуснее становится. Говорят, грузинские солдаты, отправляясь в военные походы, всегда брали с собой чурчхелу — в одной такой колбаске достаточно калорий, чтобы продержаться целый день.



Один командированный из Москвы приехал на неделю в Мегрелию. Он проголодался с дороги и зашел в первую попавшуюся столовую. Мегрельская кухня славится своей пряностью — все блюда, которые заказывал москвич, оказывались для него слишком острыми. Даже соль в солонке была смешана с перцем. Человек был в отчаянии — он очень хотел есть. От ужаса он заказал яйцо всмятку, будучи уверенным в том, что в яйце невозможно засунуть перец. Он ждал своего заказа 10, 20, 30 минут — яйцо не несли. В раздражении клиент подозвал официанта и сказал: «Скажите, сколько можно

варить одно яйцо всмятку?» На что официант ответил: «Ваше яйцо уже давно готово, но повар не мог подать его вам просто так. Он вынул из него желток, смешал с перцем и теперь думает, как это все сервировать».

Печеная айва с орехами

Айва — прекрасный и очень почитаемый в Грузии фрукт.
По этому рецепту ее запекали в семье нашего друга Димы Антадзе

(1) Моем айву в холодной воде, (2) аккуратно срезаем верхушки и (3) осторожно, чтобы не повредить оболочку, вынимаем ножом сердцевину вместе с косточками.

(4) Орехи два раза проворачиваем через мясорубку и (5) разводим молоком до консистенции сметаны. (6) Добавляем изюм.

(7) Фаршируем айву ореховой массой и накрываем срезанными верхушками. (8) Укладываем айву одним слоем в кастрюлю и заливаем водой до уровня среза. (9) Тушим на медленном огне минут сорок — час, пока айва не станет мягкой. (10) Готовую айву выкладываем на блюдо. (11) Воду, в которой тушилась айва, смешиваем с оставшейся ореховой начинкой, (12) добавляем кусок сливочного масла и (13) поливаем фрукты получившимся теплым соусом.

Это очень простой и очень вкусный десерт. А еще в Грузии айву часто добавляют в мясные блюда — в баранину или свинину: она дает совершенно особенный вкус.

| Ингредиенты |
|-------------------------------|
| 6 шт. айвы |
| 400 г очищенных гречих орехов |
| 2 стакана сахара |
| 20 г сливочного масла |
| Горсть изюма |
| Молоко |
| Мясорубка |
| Кастрюля |



на следующей странице
Пора домой