

ლიცენზირებული საშური



საშურის მუნიციპალიტეტის ბაზეთ „საშურის მოამბის“ ლამაზაბა
№5, 30 დეკემბერი, ოთხშაბათი, 2015 წელი

გილორავთ დამდეგ შობა-ახალ წელს!

საახალწლო ფიქრები

ჩვენი, კარგა, ზუნების წესია მოლოდინი საუკეთესო მერმისისა: უსათუოდ ხვალის-დელი დღისგან მოვლით რასმე კარგს. ეს გვასულდგმულენს, გვამხნევენს, ძალას გვმატენს, ყოველდღიურ ვარაძს გვინელენს გულში და სიეროხლესარ გვაყვარენს.

კარი, რომელიერ ხვალისდელი დღისგან არაფერს მოელის, გადაყნყვეტია იმედი, როცხალ-მკვდარია, ის როცხლენში ჩასათვლე-ლი არაა... ყოველ მის საქმეს, მოძრობას არა აქვს შნო, არა აქვს ლაზათი...

ყველამ მოინანიოს წარსული წლის შეეროდენანი და ახალ წელს მივეგებოთ ახალი ძალით, მხნეობით... გულწრფელად ჩავიჯედოთ გულში ღრმად ეს მერენა: სადაერ ვეროვრობთ და რომელი ქვეყნის შვილებერა



ბია სიჭბილაძის ნახატი

იყოს...

თუ ჩვენთვის და ჩვენი ქვეყნისათვის ვიქნებით კარგნი, ჩვენს საკუთარ შინაყრს საქმეს ნავიყვანთ კარგად, მაშინ მთელი კარბრობისათვის სასარგებლონი ვიქნებით.

ვართ, რომელი ქვეყნის ჰყრით, ღვინით, წულითა და ჰაერიოთ ვსაზ-რდობთ, იმას ვარგოთ რამე, გავაკეთოთ იმის სასარგებლოდ, რარ კი შეგვი-ძლია, რომელი ასპარეზიერ ყნდა

ყაყ ფშავკვა

ვადღევრძელენ!

აკელაპტრებულ სამენას, სანთლად დაღვენთილ სიონს, მომავლის გამოდარენას, მონანავებულ სიონს: ამ აქარვებულ მტევნობას, მიძიმე თავთავთა ყანას; თუნდაერ, ყრდოთა მტერობას, - იმ გაყსადლის ხანას; გლეხის დაკოყრილ მარჯვენას, აკვნის დამრნევის ნანას, მყხას, დატოტვილს ვარჯენად, ქალწულიენს, ლერწმისტანას; ვაყკარს, არნივის ფრთებინს, მტრისთვის ალესილ დანას, მათ, ვინერ ბრძოლებში ზნდებინა, გალობას - სულთათანას; თერგის მედიდყრ ქყხენას, ალაზნის დინჯად დენას, მთის სილამაზით წყხენას, ქარს, ზენასა თუ ქვენას; ყვავილთა აფერადენას, ფრთხილად მოსატრელო წალამს, მოძმისკენ ხიდის ვადენას და მეგობრობის ძალას; გულიდან ველარ ამოძლილო იძკს, ხახყოსა და ზანას, ტადრის ნანგრევებს, ჩამოძლილოს, „ხორყმს“, თუ - „განდაგანას“; წმინდა სანთელს და კელაპტარს, ჩაქვიტკირებულ რწმენას... სხვა, რალა ყნდა ენატრა თვალის ჩინსა და სმენას?! თავანყულია იარყ, ჩემო ქართველო, დღესარ! რადგან ყბელიო ღრყბელი ფარავს კამკამა მზესარ.

მანანა დანგაძე

როგორ ხვდებინ ახალ წელს...

- ასე ტკბილად დამბერდიო - ყსყრვენს ახალ წელს ტკბილეულით ხელდამშვენებული ქართველი კარი თავის ახლობელს თუ მოკეთეს. ეს ჩვეულიენა მტკიერედ არის გამჭდარი ჩვენს ყოფაში, რადგან მისი საფუძველი წინაპართა ქარერხლიანი ისტორიიდან მოდის. დაყსრულიენ-ლი ომენსა და სისხლისღვრისგან თუ გადარჩებოდა ქართველი კარი, შვილისა თუ შვილიშვი-ლის გლოვანში ჭლარავდებოდა, ზერდებოდა. ტკბილად დანერენა ქართველს ოქნებად ჰქონდა ქრეული... და ყუეთესი, რა ყნდა ესყრვენინა, საახალწლოდ, შემხვედრისთვის...

საახალწლო რიტყალი ყველა ხალხს თავისებური და სხვენისგან განსხვავებული აქვს. მაგალითად, მონლოლები ახალ წელს მასობრივი სეირნობით ხვდებინან. ასეა ყნგრეთშიერ. წინ მყსიკოსები მიდინან, რომელითარ ქადაგი მიყძღვის. იგი საჯაროდ აყხადენს, რომ ძველი წელი დანაფლავებულია, ხოლო ახალ წელს მოაქვს სავსე ზეღელი და ღვინით სავსე კასრი. რხადია, ასეთი მახარობლები ყპატივერემულიოდ არ რჩებინან, - იმ ოჯახის წევრები, რომლის სახლის წინარ შეჩერდებინან ისინი, სტყუმრებს შინ მიიპატიყენენ და გულყხვად ყმასპინძლებინან.

საინტერესოა ისიერ, რომ ყნგრელების საახალწლო სყფრაზე ქათმის, ზაჭის, ისვის ან სხვა ფრინველის ხორყს ვერ ნახავთ. ხალხის რწმენით, ვინერ ახალი წლის ღამეს ფრინველის ხორყს შეჭამს, მას ზედნიერენა გაყფრინდენა. ზუნებრივია, ამ მარხვას განსაკყთრებული თავ-გამოდენით გასათხოვარი ქალიშვილები იყავენ.

ძნელი ასახსნელია, რომელი ჩვეულიენა რითია გამონვეული, მაგრამ ფაქტია, რომ ზევრ მათგანს ერთობ საინტერესო და ყრნაყრი საახალწლო რიტყალი აქვს შემორჩენილი.

ზულიარეთში, ზიყუნა, შინდის ტოტით ხელში, ახალი წლის სიმბოლოდ არის მიჩნეული. საახალწლოდ, აქ შინდის ტოტს ყველა ყიდულიომს და მილორყვასთან ერთად, ზყრგზე ფრთხილად ყრყყამენ ერთმანეთს. ღამით კი, სყფრასთან საათი თორმეტს რომ დაპკრავს, ქრენა სინათლე და ვისარ ვინ სყრს, მას ჰკოყრის.

კუნაში ახალი წლის ღამეს საათის ყოველ ჩამოკვრაზე ყრძმის თითო მარყვალი ყნდა მიირთვან. ე. ი. თორმეტ ჩამოკვრაზე - 12 მარყვალი.

რუძინეთში ახალი წლისთვის სპერიალოყრად აყხობენ „სიყრპრიზებინან“ ნამყხვრენს. მათში დენენ ხყრდა ფყლოს, ზეყედს, წინაკის ნაჭრებს და სხვა. დიდი სიფრთხილეა საჭირო, რადგან თუ წინაკიანი ნამყხვარი შეგხვდა, სიეროს დაგაყრინან, ხოლო შენ სიმწრის რრემლი არ ავრდენა. თუ ზედმა გაგიღიმა და ზეყედი შეგხვდა, ეს საერთო აღტარენას ინვევს. რუძინელების ღრმა რწმენით, ახალ წელს ზედნიერენა შენი მყდმივი თანამგზავრი იქნენა.

თითქმის ყველა ხალხს სხვადასხვაგვარი საახალწლო წეს-ჩვეულიენა გამოყმყშავენია, მაგრამ ყველა მათგანს საერთო აქვს ის, რომ ყველა ერთნაირი აღტარენითა და სინარყლით ხვდენა ახალ წელს, მომავლისკენ იმედის თვალით იმზირენა და მტკიერედ სჯერა ხვალისდელი დღის.

იუბილარი

ქალბატონ **მეფე** **ცენტირა შვილს** გულოცავთ დაბადების დღეს და ახალი წლის შემობრძანებას! სიკეთე და სიხარული დაგებდეთ, მრავალჟამიერ!

3 თ ე ზ ი ა



ნაცვრა

მყდრო ადგილას, სადმე მთაში, ზეჟასთან ახლოს, ნეტავი, მქონდეს ქოხი – სულის თავშესაფარი... ჰატარა მინა, თუნდაც რიდა, თავშლისოდენა, ვიკვებობოდე ჩემი მინის ძუძუთი, მაღლით... თავზე მებუროს ნათელი წა ვარსკვლავთ გვირგვინით, მიგალობებდნენ ბუღბუღები, იადონები; ქაღალდით დალივით დავდიოდე თავისუფალი, არ ვმძიმებოდე ჩემთა, მენთა, სხვათა წოდებებით...

მნახრის მტევნები უკვე დავნურე... ახლა შევეყურებ სიხარულის კვირტების დასხმას... თუმცა, საუკუნის ნახევარი მოვირგე მხრებზე, დრო დარჩენილი ნახევარის მანტიას მასხმას...

მტკივა

ისევ მტკივა ჩემი ძველი იარა, ქარი გარეთ მღერის უცხო არიას, მივსდევ დროის ოღო-ჩოღო ბილიკებს, ხან ავდროშს და ხანაუ, კიდევ დარია. ვერას ვშველი მიუჩრებულ იარებს, სიხარული, კვლავარ საძებარია...

ღმერთმა ნუ ქნას

ღმერთმა ნუ ქნას, რომ ქართველში მოკვდეს სული ქართული, გადაჭიმდეს ჩვენი ენა, დიდებული ნარსული... ღმერთმა ნუ ქნას დავინცება დავითის და თამარის, ნგრევა ზარზმის, ნიკორწმინდის, ნგრევა წმინდა სამარის! აღმასვლა და აღმაფრენა დავვიმკვიდრე, გამჩენო, დაჩოქილი საქართველო არასოდეს მაჩვენო!..



ქლავი მიმინო

შემოვიარე ზღვა და ხმელეთი, ფეხით გავთელიე უსაზღვრო ველი, ამღევნებია, ვით ნლოების ქურდი, ქლავი მიმინო – დრო ულომობელი... დანანაობენ დროის ნაპირზე ფიქრები, – ჩემი თეთრი გეფები. თუ ჩემეულად არ მიწხოვრია, ხელანეული, ბედო, გნებდები! ამღევნებია ქლავი მიმინო – ჩემი დროის და ნლოების მღევარი!..

3 თ ე ზ ი ა



ლილა ჯახელაძე ო. ლურჯავაძე

წა მოიკალა და ნვეთები დაუშვა ქმენით... რიდან სარტყელი ჩამოგისხენ მაგ წელის მშვენი. რადა ხარ აგრე უწყალო და ტკივილის მჩენი? ო, ლურჯავაძე, თაიგული მინდოდა მენი.

რამდენი დრო და უამი ველოდე იის ლურჯავაძე შემოთენებას... მერე, ყვითელი ფოთოლი ვთვალე, ვთელე, უმთავრო ღამის თენება! რამდენი ფიქრი ვდევენე ფიქრიდან, ჯალაღებინეთ, თავს რომ მივლიდა... გადააყვა იის სურნელი ქარებს, ჩემი სიზმრების ლურჯი ბინდიდან. ... ნუ ამოუშვებთ იმედს სკივრიდან...

გარდამოსხნა

ჭაძარში ახლა უამრავი სანთელი ინვის და დანურვილი, ჩემი გული მნახრის ზაფა. უფლის ღირსების გათელვა და ნამება მინცივ, ამაზე მეტი, სანახარი რა მანაღია? ჩემი ტკივილი, იმ ტკივილთან, მეჭად მჩირეა, ჩემი დილემა, შედარებით – უფრო მარტივი. ვირი, გაქრევით საკუთარ თავს შორს ვერ ნაუვალ და ჩემი უფლის ფერხთან ვდგავარ, მევე მარტვილი. ...უკვე მეექვსე უამი დგება, რა ქუფრული და გარდამოსხნის რიტყალი ისე მძაფრია... თითქოს, ერთბაშად გადაიხსნა ყველა უფსკრული! კვლავ, სინანულის სანყათი ამევსო სული... ჭაძარში, უკვე, კელაჭარი რიმჩრით დნება! როს ზეწიური მამაღმერთის აღსრულოდა ნება... და, რომ გამენლო გოლოგოთიდან ბეთანიამდე, ქრისტეს აღდგომა უნრფელოესი გულით ვიამბე...



გიო ველაძე

ერთ ნამოსული ნათელი, როგორც ღამაში აისი, ხელში თოვლივით ჩამაღნა ყველა აპრილი, მანის... ქარაფზე გადაკიდულა ჩემი წხოვრების დაისი...

მიყვარს

მიყვარს მოკლე და ნრფელი სიტყვა – გულის სისალე; მიყვარს სიმშვიდე, ჩუმად ყოფნა, სულის სილაღე... მიყვარს შრიალი საუკუნის მძლავრი ხეების, სისუფთავე და სისადავე ჩვენი დღეების...

რენი

თავისუფლებას და ღაღად ნავარდს, დრო ულომობელი ქამანდით სდევდა, ბედქორიგებულს, თვალეში უკრთის თვალუნვდენელი ტრამაღლის სევდა...

მადლობა სიყვარულისთვის

მადლობა სიყვარულისთვის, მნახრის დღეების, ურიწხვის... მადლობა, ჩემო ძვირფასო, თუნდაც, ასეთი მარწხისთვის!.. მადლობელი ვარ იმ დარდის, იმ სინაზის და რემოციების, რომლის ტკლღებმა ნამილო – მანერ იმ სევდას ვეკლები... მადლობა შენს მზეს მუქისთვის, სულს რითარ არ დაუღამდი, რითარ მივენდე სამყაროს, რითარ გულის ასე უყვარდი!





მ ა ც ი ა ნ ე

მაკინე ამირჯიბის ლიტერატურული სალონი



საქართველო ოდით-განვე გამოირჩეოდა ლიტერატურულ-კულტურული მოღვაწეობით, რისი დასტურიცაა იმ არაერთი ლიტერატურული სალონის არსებობა და საქმიანობა, რომელმაც თავისი ღამაში კვალი დატოვა ქართული საზოგადოების შემოქმედებით ცხოვრებაში.

XIX საუკუნის 80-90 წლებში ლიტერატურული სალონების რიცხვი საქართველოში შესამჩნევად გაიზარდა, რომელთა შორის გამოირჩეოდა **მაკინე ამირჯიბის** ლიტერატურული სალონი, სადაც თავს იყრიდნენ XIX საუკუნის გამოჩენილი მწერლები და საზოგადო მოღვაწეები: **ო. ჭავჭავაძე, ა. წერეთელი, ი. მანაშაძე, ნ. ლომოური, ს. მგალობლიშვილი, ა. ჯგერელი, დ. ერისთავი, შ. აბაგოვიანი** და სხვა. აგრეთვე, სხვა ეროვნების მწერლები.

მაკინე ავალიშვილი-ამირჯიბისა დაიბადა სოფელ ბრეთში ინტელიგენტის ოჯახში, რამაც გარკვეული გავლენა მოახდინა მისი მსოფლმხედველობის ჩამოყალიბებაზე. მაკინე ავალიშვილის ქმარი - სარდიონ ამირჯიბი, ასევე, ქართული ლიტერატურის მოყვარული გახლდათ. გათხოვების შემდეგ მაკინე საცხოვრებლად გადავიდა ქარელის რაიონის სოფელ სალოლაშენში.

ს. ჭიჭინაძის მონათხრობით, ნაშრომში - **„საქართველოს სახელმწიფო ლიტერატურული მუზეუმის XIX საუკუნის ქართული ლიტერატურის მუზეუმი“**, მაკინე ამირჯიბი უანგარო, ენერგიული

საზოგადო მოღვაწე ყოფილა. მსახიობ **ელისაბედ ნერკეზიშვილის** გადმოცემით, მ. ამირჯიბი „პირველი უწვდიდა ხელს გაჭირვებულთა... ის იყო გლეხკაცობის მრჩეველი, დამრიგებელი, დამხმარე მეგობარი, ფიქრობდა, ზრუნავდა მათ კულტურულ ამადლებზე, მართავდა წარმოდგენებს, სალიტერატურო სადამოებს, კონცერტებსა და სხვადასხვა გასართობებს“.

მაკინე ამირჯიბი დაახლოებული ყოფილა ილია ჭავჭავაძის ოჯახთან. საგურამოში, **„ილიბის“** დღესასწაულზე სანდომიანი და მოხდენილი მაკინე დამსწრე საზოგადოებას ხიბლავდა ცეკვითა და სიმღერით. ს. ჭიჭინაძის გადმოცემით, მისი სიმღერებით აღტაცებულმა **ო. ჭავჭავაძემ** მაკინეს გაუგზავნა თავისი ნაწერების ოთხტომეული - **წარწერით**:

„რაც სიტყვას აკლდეს ბუნებით, შენმა ხმამ შეასრულოს“.

ამირჯიბების სალონის ხშირი სტუმარი ყოფილა **აკაკი წერეთელიც** - 1889 წელს, სალოლაშენში ყოფნისას, მან მაკინე და სარდიონ ამირჯიბებს ასეთი ლექსი ჩაუწერა ალბომში:

„ვნახე ცოლ-ქმარი მე მეგობარი, ერთმანეთისა შეთანამტებაში, ხმატბილ-ნარნარი, ხელთ ეყვრათ ქნარი, მხიბლავდა მღერა გასაოცარი. მას შემდეგ არი, რომ მეც დამტბარი მათ თანაუგრძნობ, ვარ მეგობარი“.

არსებობს ა. წერეთლის მეორე ლექსიც „მომდერალ ქალს“, რომელიც, აგრეთვე, მაკინეს ეკუთვნის.

მაკინე ამირჯიბის საქველმოქმედო და ლიტერატურული მოღვაწეობის შესახებ წერდა გაზეთი **„იფრია“**:

მ. ამირჯიბის ლიტერატურული სალონის მართვა სუფრა, რომელიც ინახება საქართველოს ლიტერატურის მუზეუმში. ლიტერატურული სადამოს მონაწილენი ამ სუფრაზე ტოვებდნენ თავიანთ ხელმოწერებს, ან რაიმე ჩანაწერს, რომელსაც შემდეგ მაკინე ამოქარავდა ფერადი ძაფით.

წარწერა წყდება 1922 წელს, მაკინეს გარდაცვალების შემდეგ.

ენამახვილი ხელოვანები

მუხრან მაჭავაციას ჰკითხეს:

- რა არის პოეზია?
- ბიჭო, არ ვიცი, ხო იცი შენ! - თვალეზი გაუფართოვდა მუხრანს.

პოეტი და რედაქტორი

ოდესღაც, **თეოდორ ფონტანეს**, ბერლინის ცნობილი გაზეთის რედაქტორს, ერთმა უნიჭო და უმეცარმა პოეტმა თავისი ლექსი გაუგზავნა და, თანაც, მისწერა:

„უფალო რედაქტორო! ვინაიდან, ლექსში სასკენი ნიშნების დასმას არსებით მნიშვნელობას არ ვანიჭებ, გთხოვთ, წერტილ-მიმეგ თქვენ თვითონ ჩაუმატოთ, სადაც ამას საჭიროდ დაინახავთ“.

ფონტანემ პოეტს ლექსი უკან დაუბრუნა და მისწერა:

„შემდეგისთვის, გეთაყვა, გამომიგზავნეთ მხოლოდ წერტილ-მიმეგები, ლექსს ჩვენ თვითონ ჩავწერთ შიგ, სადაც ამას საჭიროდ დავინახავთ“.

ორიგინალური შეფასება

ლუდვიგ ვან ბეთოვენს თხოვეს, თავისი პროფესიული აზრი გამოეთქვა იოჰან სებასტიან ბახის შესახებ.

დიდმა კომპოზიტორმა პომპეზურად განაცხადა:

- **იოჰან სებასტიან ბახი** - ნაკადული კი არა ზღვაა! („ბახ“ - გერმანულად ნაკადულს ნიშნავს).

შეხვედრა პარკში

გოეთე ვაიმარის პარკში სეირნობდა. ვიწრო ბილიკზე, სადაც მხოლოდ ერთ ადამიანს შეეძლო გაგლა, კრიტიკოსი შეხვდა. იგი მტრულად იყო განწყობილი გოეთესადმი და მკაცრად უთხრა:

- მე სულელებს გზას არ ვუთმობ!



გამორჩენილ ადამიანთა უცნაურობანი

ბაირონი სამუშაოდ რომ ჯდებოდა, გულდასმით ამოწმებდა, ხომ არ იდგა სადმე ახლო-მახლო სამარილე, რადგან მას მარილის მხოლოდ დანახვაც კი ცოფს ჰგვრიდა.

* * *

ბალზაკი გენიალური ადამიანი სადმე უდრმესი მოწიწების ნიშნად ქუდს იხდიდა, როცა ლაპარაკობდა... თავის თავზე.

* * *

გოეთე მუშაობდა მხოლოდ ყოველი მხრიდან ჩაკეტილ ოთახში, სადაც არ აღწევდა არავითარი ხმა და სუფთა ჰაერიც კი.

* * *

ლიკენსი ყოველი ორმოცდაათი სტრიქონის დაწერის შემდეგ სვამდა ერთ ჭიქა ცხელ წყალს.

* * *

ნაპოლეონი უსინდისოდ თაღლითობდა ბანქოს თამაშისას.

* * *

ალ. პუშკინს უყვარდა ხელნაწერებში ხატვა, რომლის დროსაც ბევრ ღიმონათს სვამდა. პოეტი საოცრად ცრუმორწმუნეც გახლდათ.

* * *

ვიქტორ ჰიუგო ხშირად სრულიად შიშველი წერდა. ეს ერთგვარი ფანდი და საკუთარი თავის შანტაჟი იყო. ფრანგი კლასიკოსი მსახურს აძლევდა ტანსაცმელს და უბრძანებდა, არაფრისდიდებით არ დაებრუნებინა იგი მისთვის. ამით, გარეთ გასვლისა და მუშაობისგან მოწყვეტის საშუალებას ისპობდა. შინაპატიმრობა გარკვეული, წინასწარ დათქმული სამუშაოს შესრულების შემდეგ წყდებოდა.

ღრმა სიბერემდე

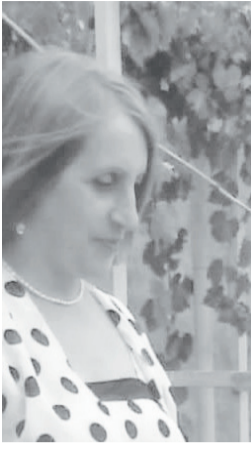
პეტერბურგის ჟურნალი **„ვესნიკნი ილუსტრაცია“**, თავის დროზე, მოგვითხრობდა:

1829 წელს პარიზში გარდაიცვალა ას თვრამეტი წლის მსახიობი **ნოელი**. ასი წლის იყო იგი, როცა კვლავ გამოდიოდა სცენაზე, სადაც 8 წლისამ დაიწყო მოღვაწეობა.

ცნობილი ინგლისელი მსახიობი, ას წელს მიღწეული **ბარონი**, დიდი წარმატებით ასრულებდა შეილოკის როლს.

მისის **ფრიაიერი** ცეკვავდა ოთხმოცი წლის ასაკში, მაგრამ მართლაც, **„ყველას მოუხაზა“ ქალბატონმა საკიმ**, - წერდა ჟურნალი. იგი საყოველთაო გაცემას იწვევდა თავისი სენსაციური ნომრით საბავირო თოკზე. საკი ამ დროს სამოცდათექვსმეტი წლისა იყო.

ხაზური ძალბატონების საახალწლო მიღება და რეცეპტები



სამარხვო ნამცხვარი „სახალწლო დიმილი“

2ჭ. ბორჯომის წყალი (ან წყალი); 2 ჭ. შაქარი; 2ჭ. მურაბის წვენი; 2 შეფუთვა შავი კაკო (პატარა); 1ნ/კ სოდა ძმრით.

მოიზილება ფქვილი ისე, რომ ცომი გაბრტყელდეს. მასა გაიყოფა სამ ნაწილად. გამოძევა ერთ-მანეთთან ერთდება წყლის კრემით.

კრემი: 0,5 ლ. წყალი; 2ჭ. შაქარი; 1 ჭ. ფქვილი; 200 გრამი სამარხვო კარაქი ან მარგარინი; ვანილი.

ბედნიერ შობა-ახალ წელს გუსურვებ სრულიად საქართველოს და ხაზურს. მეტი ვინაგრებ, ოდესმე, კვიშეთის მთაწმინდაზე ასულმა, ხელი გაეშალა და ვთქვა:

„მამულო, სწორედ, ასეთი მინდობა, მენახეს...“

გულნარა ველაშვილი



ბათუბა ჩაქაძე



მოგილოცავეთ ახალ 2016 წელს და გისურვებთ, ყველა სხვა სიკეთესა და ბედნიერებასთან ერთად, არ დაგეგარკით ის ღირებული ტრადიციები, რომლებიც გაფრთხილებას და სათუთ მოაყვრობას იმსახურებენ.

გთავაზობთ შავი ხარხოს რეცეპტს, რომელიც ჩვენი ოჯახის ტრადიციული კერძია, და რომელიც, ხაზურში ახალციხიდან დაამკვიდრა ჩემმა დედამთილმა, ყველასთვის კარგად ნაცნობმა **ეთერ ახვლედიანმა**.

წვრილად დაჭრილ საქონლის ხორცს ვაყრით იმდენივე დაჭრილ ხახვს, რამდენიც ხორცია და ვხარშავთ ძალიან დიდხანს ნელ ცეცხლზე. ამის შემდეგ ვაკეთებთ ბაჟეს ჩვეულებრივი წესით. რამდენიც იყო თავდაპირველად საქონლის ხორცი, იმდენივე მასის ბაჟეს ვახხამთ და ცოტა ხნით ვადუღებთ, დავუმატებთ 3-5 სუფრის კოვზ წინასწარ წყალში გახსნილ მუქი ფერის „ტომატ-პასტას“ და ვურევთ კარგად. ბოლოს ვაყრით ძალიან წვრილად დაჭრილ ქინძს. მარილი და წიწკა გემოვნებით. მიირთვით გემრიელად!



ნანი ვაჩიჩილაძე



„ნიტის რძე“

6 კვერცხის გული ავთქვიფოთ ერთ ჭიქა შაქართან, დავამატოთ 150 გრამი გამდნარი კარაქი, 2 სადილის კოვზი კაკო, 1 ჩაის კოვზი სოდა ძმრით, 1 ჭიქა ფქვილი. ეს ყველაფერი კარგად ავზილოთ და მიდებულნი მასა გავყოთ

ორ ნაწილად. 6 კვერცხის ცილით და 1 ჭიქა შაქრით ავთქვიფოთ ბეზე, გაბრტყელებულ ბისკვიტებს წავუსვათ ცალ-ცალკე და ვაცხოთ საშუალო ტემპერატურაზე.

მოგილოცავეთ დამდეგ შობა-ახალ წელს! დაგ სიყვარული გეჭონდეს, ერთმანეთისთვის, გზად და ხიდად!



ნაცო ლაშვილი



ახალი წელი ბევრი წლის დასკვნითი აკორდია. ერთმანეთთან ორივე მაგიურად არის დაკავშირებული. რთვა იცი, რისკენ ისწავები, – უთუოდ აგისრულდება. უფაღმაც ყოველთვის იცის, როდის, რა გეჭიკდება და არასოდეს გეტრეებს... გილოცავეთ შობა-ახალ წელს!

ბჩინჯის სალათი ქაშაყით (გეონომიური რეცეპტი)

300 გრ. ქაშაყი, ერთი კონა ნიახური, ერთი ჭიქა ბრინჯი, ერთი პაკეტი მაიონეზი. მარილწყალში დაკონსერვებული ქაშაყი დავჭრათ მრგვლად, დავამატოთ მოხარშული ბრინჯი, დაჭრილი ნიახური, მაიონეზი და მარილი გემოვნებით. კარგად ავურთოთ.



მანანა ლაშვილი

ახალი წელი სიზლიად

შეუღბავს დეკემბრის მინა ოილის ჟერადა. იყოს ვადამიური მინაოივის წერადა. დღეს ვოზინას ქრიადა. მამის ეზურა ხელადა. მეყელე ავიანებდა. ლევიანიო ლელადა.

პაპის ხელში ზელამე სურის ნილიად ლეზადა. ბებო ბუბის მიმჯღარი. ქილიის საბას ყრიადა. ვაისიოდა ოივის ხმა. ცყია ზეკის სერიადა. ლევიანიო ცელქობდა. ჟერად ბუშტებს ზერიადა. ვაიერი უხად ზარლიდა. მინს ოილიად ჟერიადა...

„მანანური“

მასალად საჭიროა: კარტოფილი, კარაქი, მარილი, სულგუნის ფირფიტები, ზეთი.

მომზადების წესი:

გარეცხილ კარტოფილს ვხარშავთ კანიანად. შემდეგ ვფეკენით, ცხელში ვამატებთ კარაქს, მარილს და ვაკეთებთ მშრალ პიურეს. ცოტა რომ შეგრილდება, ვიდებთ თითო სადილის კოვზით, ვდებთ სულგუნის ფირფიტაზე და ვახვევთ ტომასავით. გაცხელებულ ტაფაზე ვახხამთ ზეთს, ვაწყოთ გამზადებულ კვერებს და ვბრაწავთ მაღალ ცეცხლზე. კვერები ახლოს არ უნდა ეწყოს ერთმანეთთან. ძალიან სწრაფად იწვება, ნიხით ვაბრუნებთ მეორე მხარეს. 2-3 წუთში კერძი მზად არის.



მაიელა ხიძე



სტაფილო სოკოთი (სადათი)

მასალად საჭიროა:

სტაფილო 5-6 ცალი (საშუალო ზომის), სოკო (500 გრამიანი სოკოს კონსერვი).

ზეთი, ხახვი 2 თავი, ძირა, შავი პილპილი, მარილი, კამა, მაიონეზი.

მომზადების წესი: სოკოს გადავავლოთ ცივი წყალი. მოვშუშოთ ზეთში და წვრილად დაჭრილ ხახვში, გავაციოთ, შევაზავოთ ძირათი, პილპილით.

ოდნავ მოხარშული სტაფილო დავჭრათ ჯერ წრიულად, შემდეგ შუაზე და შევურთოთ სოკოს მასაში. მოვასხათ მაიონეზი, მოვაყაროთ ცოტა მარილი და კამა.

ბედნიერ შობა-ახალ წელს გისურვებთ!



ესა ბაქრაძე



შემწვარი ქათმის ჩახოხბილი

გასუფთავებული ქათამი დავჭრათ ნაჭრებად და ერთი საათით ჩავაწყოთ სოუსში, რომელიც შემდეგნაირად მზადდება:

ნახევარ ლიტრ მაწონს ან 1 ცალ პაკეტის სამარხვო მაიონეზს (წყალში გაზავებულს) ვამატებთ მარილში დანაყიდ 4-5 კბილ ნიორს, ხმელ ქინძს, ყვითელ ყვავილს, დაფქულ წითელ წიწკას და საშუალო ზომის ღიმნის წვეწვს. კარგად ავურევთ, შევამოწმებთ მარილის გემოს და მასში ვათავსებთ დაჭრილი ქათმის ნაჭრებს. დროდადრო, ქათამს ამოვებრუნებთ, რომ კარგად გაიჟინდოს. ერთი საათის შემდეგ ვწვავთ პაერდუმელში, ზეთსაშუალო ტაფაზე.

ქმალის ქვაბში ან ღრმა ძირიან ტაფაზე ცალკე გვაქვს ერბოში მოხრაკული ხახვი, რომელსაც ვამატებთ ნახევარ კგ. კანგაცილილ პამიდორს, ერთ კონა დაჭრილ მწვანე ქინძს და რეკანს, ორ ცალ რგოლებად დაჭრილ ბულგარულს და ერთ ჭიქა იმ წვეწვს, რომელშიც ქათამი გავაჩერეთ შეწვამდე. კარგად ვამოვადუღებთ და შიგ ჩავაწყოთ შემწვარი ქათმის ნაჭრებს.

ნამდვილად, ღირს წვალებად, რადგან ძალიან უცხო და გემრიელია.

ასეთივე წესით შეგიძლიათ, შეწვათ ნებისმიერი თევზი, მხოლოდ სოუსს ვამატებთ დაფნის ფოთოლი, დაფქული შავი პილპილი – ნაცვლად წითლისა და ოდნავ მეტი ღიმნის წვეწვი.

ჯანმრთელობას და სულის სიმშვიდეს გისურვებთ!

