

# ს რ უ ლ ი

# სამზარეულო

შედგენილი

კნ. ბარბარე ჯორჯაძის-მიერ

გამოცემა

„სორაპანისა“

სტამბა „სორაპანი“,

თბილისი, 1914 წ.

36.99  
641  
ჭ 725

Барбара Давидовна Джорджидзе  
К У Л П И А Р И Я  
(На грузинском языке)  
Издательство «Сабчота Сакартвелო»  
Тбилиси, Марджанишвили 5  
1988

რედაქტორი ლ. კალანდაძე  
მხატვარი თ. შარიფაშვილი  
მხატვრული რედაქტორი ლ. ლეინჭილია  
ტექნიკური რედაქტორი ნ. ქავთარაძე  
გამომწვეები ნ. მანავაძე

გადაეცა წარმოებას 26.11.87 წ. ხელმოწერილია დასაბეჭდად 25.01.88 წ.  
ქალაქი ოფსეტური 84X.1081/32. გარნიტური ენა. ბეჭდვა ოფსეტური.  
პირ. ნაბ. თაბ. 19,32. პირ. საღ. გატ. 19,32. სააღრ.-საგ. თაბ. 11,1.  
ტირაჟი 50.000 შექვ. 329

ფასი 5 მან. 80 კაპ.

საქართველოს სსრ გამომცემლობათა, პოლიგრაფიისა და წიგნის  
ვაკრობის საქმეთა სახელმწიფო კომიტეტის ბეჭდვითი სიტყვის  
კომბინატი, თბილისი, მარჯანიშვილის ქ. № 5.

Комбинат печати Государственного комитета Грузинской ССР  
по делам издательств, полиграфии и книжной торговли,  
Тбилиси, ул. Марджанишвили, 5.

4102000000

Д—————ბრძ. 25.05.87, № 1/86 88

M 601 (08) — 88

ISBN N 5—529—00037— 1

იბეჭდება უცვლელად 1914 წლის გამოცემის მიხედვით

## ბარბარე ჯორჯაძის „სრული სამზარეულოს“

### ბამოცემის ბამო

ქართული ლიტერატურის ისტორიამ შთამომავლობას არაერთი ღვაწლმოსილი მანდილოსნის სახელი შემოუნახა. მათ შორის მადლიერებით მოხსენიებენ ბარბარე ერისთავ-ჯორჯაძისას. რაფიელ ერისთავის დას. გასული საუკუნის ქართულ ლიტერატურაში რომანტიკული სკოლის მეტად კოლორიტულ წარმომადგენელს. ცნობილ კოეტს. პროზაიკოსს. პუბლიცისტსა და დრამატურგს.

ბარბარე ჯორჯაძემ თორმეტი წლისამ დაიწყო ლექსების წერა. პირველი ნაწარმოები კი 1868 წელს გამოაქვეყნა ეურნალ „ციცქარში“. იმ დროიდან მოყოლებული. კოეტი ქალი თავისი მრავალმხრივი შემოქმედებით თანამემამულეებს მოუწოდებდა ჩაგრული მოყვასის თანადგომის. სამშობლოსადმი ერთგულებისა და თავდადებისაკენ. მისი ლირიკა გვიანდელი ქართული რომანტიზმის ნაყადს ერთვის. რომლისგანაც განსუყოფელია ისტორიიდან მიმავალი კოეტის მშობლიური კლასისათვის დამახასიათებელი აწმუოში მომავლის პროგრესული ტენდენციების უარყოფა. წარსულის ცხოვრების სუბიექტური წარმოსახვისაკენ სწრაფვა. ეროვნულ და სოციალურ მოტივებში ჩაქსოვილი სევდის. მიუსაფრობის განწყობილებანი. ასევე საზოგადოებრივი უღერადობის ინტიმი... მან სიყვარულით გამთბარი სტრიქონები უძღვნა უახლოეს ადამიანებს. გამოჩენილ ქართველ მწერლებსა და ღვაწლმოსილ მამულიშვილებს. კეუშნიანი მოლოდინით უბმობდა საქართველოს ბედის ვარსკვლავის შემობრუნებას. სააშქარაოზე გამოქყავდა „უძღვებნი და მძღვევარნი ამა ქვეყნისანი“.

გარდა ლირიკული ლექსებისა. ბარბარე ჯორჯაძემ დავეიტოვა კოემა „შუა მთის მწირი“. სადაც გარეშე მომხედურთა წინააღმდეგ ბრძოლის პეროიკულ თემაშია გამხელილი იმედი ქართველი ხალხის უკეთესი მერმისისა.

ბარბარე ჯორჯაძე „მამებისა“ და „შვილების“ ბრძოლაში „მამების“ პროციებს იცავდა. ამაში არაფერი იყო მოულოდნელი. მან ქერ კიდევ 1861 წელს გაილაშქრა ლავრენტი არღაზიანის წინააღმდეგ. რომელიც ერთიანი სალიტერატურო ენის შექმნისა და განვითარების აუცილებელ პირობად იმდროინდელი ქართული სამწერლო ენის საერო. სახალხო. სასაუბრო ენასთან დაახლოებას მიიჩნევდა. ბარბარე ჯორჯაძე თავის წერილში ..თ. ილია კვეკვაძის კრიტიკაზედ“ ტრადიციული ენის ხელშეუხებლობის. მისი უცვლელობის ურუქვად დაცვას თვლის ეროვნულ-ისტორიული ყოფის საფუძველთა საფუძვლად. როგორც ცნობილია. ამ კოლემიკაში მთქულის სისრულით გამოვლინდა ძველი თაობის შეხედულებათა უნიადგობა. რომელთაც არ ესმოდათ დროის. ეპოქის მოწინავე აზროვნებისა და ახალი მწერლობის მიერ წამოყენებული მოთხოვნები. მაგარამ 60-იანი წლებ

ბის პირველ ნახევარშივე, როდესაც რომანიშმა დაკარგა ჰეგეზონის ილი და წამუყანი ადგილი რეალისმს დაუთმო. ბარბარე ქორჭაძის შემოქმედებაში სულ უფრო ძლიერდება ინტერესი სოციალური პრობლემები სადში. მწერალი ქალი ცდილობს რეალისტურად, გასაგები ენით წარმო სახის იმდროინდელი საზოგადოებრივი ურთიერთობანი. ჩითაც ერთ გეარად უახლოვდება სამოციანეულია ლიტერატურულ და ესთეტიკურ შეხედულებებს. სამშოქმედებიახ დრამაში „შური“ (1883), როგორც ცნობილი ქართველი კრიტიკოსი ახტანგ კობეიშვილი, აღნიშნავს. ახალი ეპოქის სუნთქვა ისმის. ნაწარმოები გაკოცხლებულია ჩანართი ადგილებით. რომელნიც... შეტად მნიშვნელოვან მომენტებს შეიცავენ. მწერალი ქალი გახედულად იმალლებს ხმას ბატონუმობის წინააღმდეგ.

ეს შემობრუნება განსაკუთრებით ყართოდ აიხახა ბარბარე ქორჭაძის პროზაში. რასაც თუითოს ილია ქვეკაქემ მისცა მაღალი შეფასება. სწორედ დიდმა ილიამ დასტაშმა თავის „იყერიაში“ მწერალი ქალის მოთხრობის დიდი ნაწილი.

შეტად ფართო იუო ბარბარე ქორჭაძის შოლენაქობის სფერო. იგი სისტემატურად აქვეყნებდა ჰუბლიცისტურ წყრილებს მწვევე და გადაუდებელ საზოგადოებრივ საკითხებზე. ამ მხრივ ჩვენ საგანგებოდ გამოვეყოფდით მის წერილს „ირიოდე სიტუვა უმაწვილი კაცების საუურადლე ბოდ“ (1883). სადაც აეტორი ქართველი ქალების ემანსიპაციის საკითხებს ეხება. მან ბავშვებისათვის შეადგინა ქართული ანბანი, დაგვიტოვა საინტერესო ამონაწერები ფილოსოფიური და ისტორიული თხზულებებიდან. უწინშენები „ვეფხისტყაოსნის“ ტექსტზე. აგრეთვე ეპისტოლარული მემკვიდრეობა. რომელიც ფასდაუდებელ მასალას წარმოადგენს XIX საუკუნის ქართული ლიტერატურის ისტორიის შესწავლისათვის

ბარბარე ქორჭაძის მიერ შედგენილი სამხარეული წიგნი „ქართული ლმზარეული და საოქანო სამეურნეო ხაცადნი ცნობანი“. რომელიც პირველად 1871 წელს დაისტამბა. პრაქტიკობრივია საუურადლებო. რომელსაც ისტორიული, ლიტერატურულ-ენობრივი და პრაქტიკული ღირებულება გააჩნია. „ცნობანში“ შესული ქართული, ეროვნული თუ ევროპული კერძების დამზადების ტექნოლოგიასა და ამა თუ იმ კერძის დასამზადებელი მასალის შემადგენლობაში წიგნის პირველი გამოცემიდან დღემდე. ბუნებრივია. მოხდა რაღაც ცვლილებანი. თანამედროვე რაციონალური კვების მოთხოვნებმა. ზოგიერთი სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტების ხმარობიდან სხვადასხვა მიზეზით ამოღებამ და ახლის შეტანამ ერთგვარი კორექტივი შეიკანა ეროვნული კერძების რეცეპტებში. რაც არამე თუ ამცო რებს წიგნის მნიშვნელობას. პირიქით. ერთიორად ზრდის მის ღირებულებას. მეორეს მხრივ. იგი მწერლის ენობრივ-სტილისტური ხელწერის შესწავლის საღაროა. თავისებური ლიტერატურული ძეგლი.

მელაა მაღალაშვილი

## გ ა მ ო მ ც ე მ ლ ი ს ა გ ა ნ .

კნ. ბარბარე ჯორჯაძის შედგენილი სამზარეულოს გამოცემა გადავწყვიტეთ იმ მოსაზრებით, რომ ქართველი დიასახლისებისათვის მიგვეწოდებინა ისეთი სრული ქართული და ევროპიული საკმელების სამზარეულო, რომელიც უნაკლულო იქნებოდა ყოვლის მხრივ. ამ მხრით კნ. ჯორჯაძის შედგენილი სამზარეულო მართლაც უნაკლოა და იგი დიდ სამსახურს გაუწევს ჩვენ დიასახლისებს. თამამად შეგვიძლია ვთქვათ, რომ ეს პირველი სრული სამზარეულო გამოდის დაბეჭდილი ქართულ ენაზე. — ამ სამზარეულოს ღირსება სხვათა შორის იმაშიდაც გამოიხატება, რომ ჩვენ ჩაუმატეთ ევროპიული საკმელები და მრავალი სასარგებლო და გამოსადეგი ცნობა და სურათები, რაიცა სამზარეულოსათვის აუცილებელ საჭიროებას შეადგენს. ამ გამოცემისათვის ჩვენ არ დაგვიზოგავს არც შრომა და არც ხარჯი, ვეცადეთ, რაც შეიძლება, გამოცემა უნაკლულო ყოფილიყო. რამდენად მივალწიეთ ამ მიზანს, ამის დაფასება მკითხველისათვის მიგვინდია.

---

## წინასიტყვაობა.

განსვენებული დედა ჩემი, კნ. ბარბარე ჯორჯაძისა, ერთი იმ დიასახლისთაგანი იყო, რომელიც ოჯახში შინაურ საქმის გაკეთებას და ოჯახის მოვლა-პატრონობას არ თაკილობდა...

განსვენებული, არამც თუ თითონ იყო დიასახლისი, არამედ იგი სხვებსაც აგულიანებდა და აქებებდა—რომ ოჯახისთვის მიეხედნათ, ოჯახი ფეხზედ დაეყენებინათ და ეკონომიურად გამაგრებულიყვნენ.

განსვენებული სიტყვით არ კმაყოფილდებოდა და მწერლობითაც სურდა-გაეწია „პროპაგანდა“ დიასახლისთა შორის. სხვათა შორის მან განიძრახა ქართული სამზარეულოს შედგენა და გამოცემა—რადგან გრძნობდა, რომ ერის წარმატებაში და ცხოვრებაში პირველი ალაგი ჯანმრთელობას უკავია—ეს უკანასკნელი კი დამოკიდებულია კარგ და საღ სარდოზე. მეორე მხრით ოჯახში საქმელის რიგზე მომზადებას დიდი ეკონომიური მნიშვნელობა აქვს. გამოუცდელი დიასახლისი ყოველთვის შეტ სანოვაგეს ხარჯავს და მასთან ვერც ნოყიერს და ყუათიან სადილს ამზადებს...

აი ამ მოსაზრებით ხელმძღვანელობა განსვენებული სამზარეულოს შედგენის დროს. ყოველი საქმელი, რაც კი ამ წინგში შედის, ყველა მისი პირადი გამოცდილების შემდეგ ირის დაწერილი. დიდი ხნის მეცადინეობის შემდეგ, პირველი სამზარეულო განსვენებულმა 1874

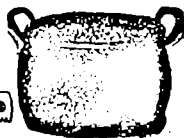
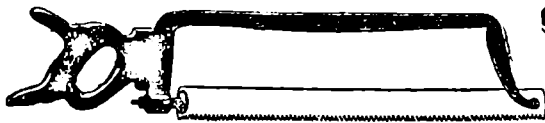
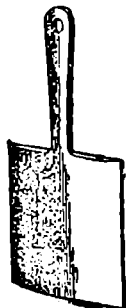
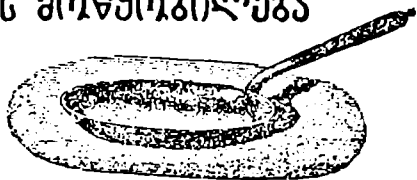
წელს დაბეჭდა; ეს გამოცემა მოკლე ხანში გაიყიდა; მეორედ თბილისში ახპატელოვს დაუბეჭდავს და ესეც მალე გაყიდულა. განსვენებულს აზრათ ჰქონდა მესამე გამოცემის დაბეჭდვა, მაგრამ ულმობელმა სიკვდილმა შეუშალა ხელი. დამზადებული მასალა მე დამრჩა. ამ მასალიდგან ზოგი გამოვტოვე, რასაც დღევანდელ მომენტისათვის ცოტა მნიშვნელობა ჰქონდა, და ზოგი ევროპიული და ქართული საკმელებიც დაუმატე. ამ რიგად შეესებული სამზარეულო, მგონია, დიდ სარგებლობას მოუტანს ჩვენს დიასახლისებს...

**მანანა ჯორჯაძის ასული გეხტმანიხა.**

თბილისი 1914 წ.

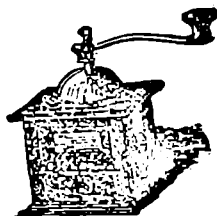
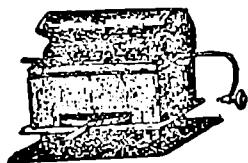
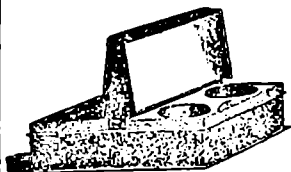
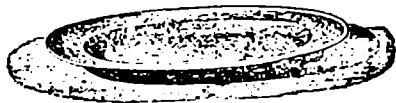
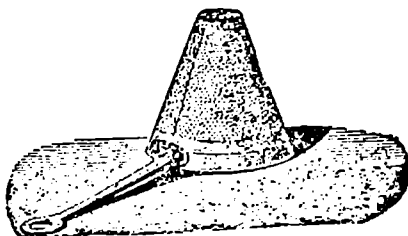
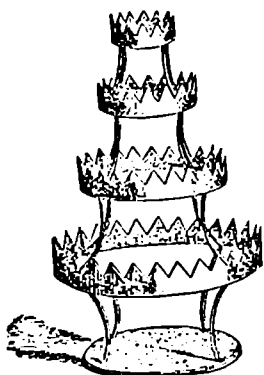
---

სამზარეულოს მოწყობილება

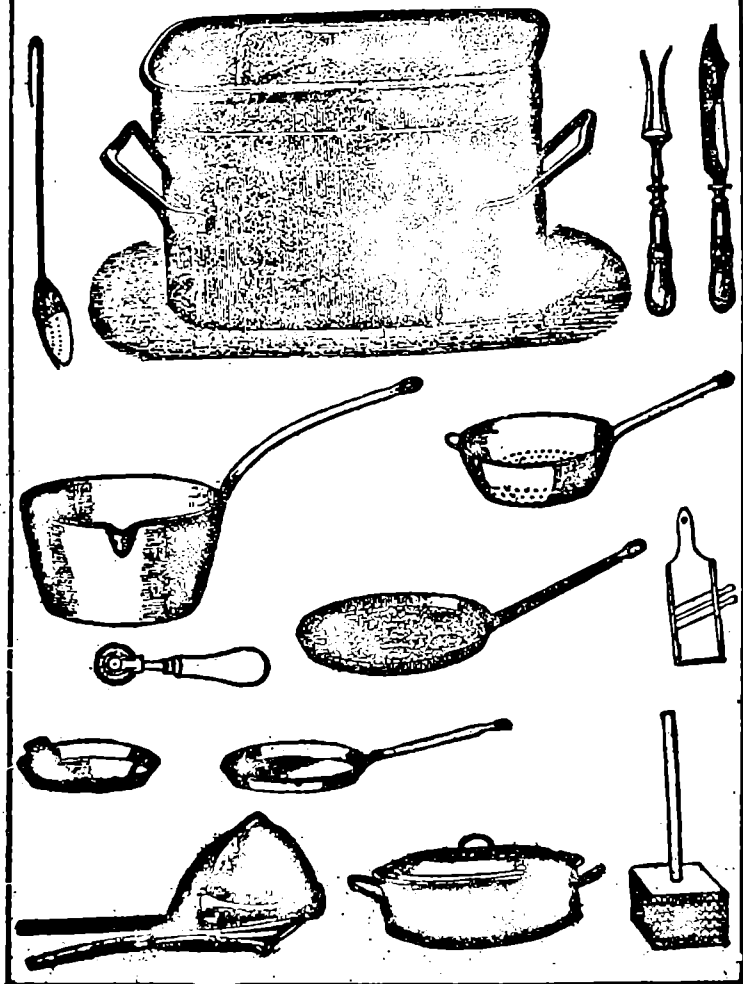




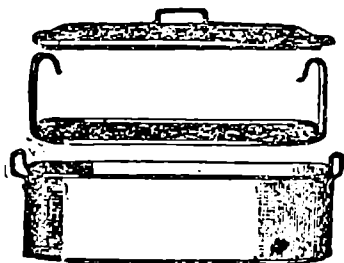
# სამზარეულოს მოწყობილება



# სამზარეულოს მოწყობილება



# სამზარეულოს მოწყობილება



საზოგადო წეს-რიგი 6 კაცის სადილის მომზადების შესახებ.

- 1) სუპისათვის უნდა იყიდოთ ხორცი  $1\frac{1}{2}$  გირვანქა.—3 გირვანქამდე.
- 2) ბულიონისთვის 1 თავი ხახვი,  $\frac{3}{4}$  გირ. სტაფილო, ოხრახუში და პრასი, 1 გირვ. ახალი კაპუსტო.
- 3) კატლეტისათვის ღებულობენ  $1\frac{1}{2}$  გირ. რბილ ხორცს.
- 4) შემწვარი ხორცისათვის (ქარკოი) ღებულობენ 3 გირ. ხბოს ხორცს უძვლოდ. აგრეთვე სამი გირვანქა ქათამიც საკმაოა და ამოდენივე თევზიც.
- 5) კრუპის პუნდიგისათვის ღებულობენ  $\frac{1}{2}$  გირ. კრუპასა.
- 6) კომპოტისათვის საჭიროა: 1 გირ. ვაშლი,  $\frac{1}{2}$  გირ. შავი ქლიავი,  $\frac{1}{2}$  გირ. შაქარი.
- 7) მაროქინისათვის (ნაყივნი) ერთი ბოთლი რძე, 4 კვერცხის გული,  $\frac{1}{2}$  გირვანქა შაქარი.
- 8) შოკოლადი  $\frac{1}{4}$  გირ.  $1\frac{1}{2}$  ბოთლი რძე 6 ფინჯანზე.
- 9) კაკაო, ერთ ფინჯანზე ერთი ჩაის კოვზი კაკაო, და 2 ჩაის კოვზი დაფხვნილი შაქარი,  $\frac{1}{2}$  ფინჯანი მღუღარე წყალი,  $\frac{1}{2}$  ფინჯანი რძე,
- 10) ყავა. ყავას რომ სამ ნაწილს აიღებთ, მაშინ ერთი ნაწილი ციკორი უნდა—და ამ რიგად შეზავებულ-იდგან თითო ფინჯანში ჩაყარეთ თითო ჩაის კოვზს.

## ხორციის ღირსების გამოცნობა.

უნდა ეცადოთ ყოველთვის შეიძინოთ ახალ-ახალი სანოვაგე. მაშასადამე უპირველეს საპიროებას შეადგენს, ხორციც ახალი შეიძინოთ. კარგი და ახალი ხორცი უნდა იყოს არც მკრთალი აღისფერი და არც ძრivel წითელი, რადგან პირველი იმის მამასწავებელია, რომ საქონელი დასნეულებული ყოფილა და მეორე შემთხვევა კი იმის მაჩვენებელია, რომ საქონელი არ ყოფილა დაკლული, არამედ თითონ მომკვდარა და ან ციებ-ციხელებით ყოფილა ავად. კარგ ხორცს სუნი არ უნდა ჰქონდეს, და თუ მაინცა და მაინც ექნა სუნი, იგი არა სასიამოვნო არ უნდა იყოს. — ავადმყოფ ხორცს კი მუდამ არა სასიამოვნო სუნი ადის — ნამეტურ კი როცა გასკრით და ცხელ წყალს ზედ დაასხამთ. — კარგი ხორცი მოხარშვის დროს არ უნდა მოიხრუკოს და არც წონაში უნდა დააკლდეს ბევრი.

ერთი ან ორი დღის განმავლობაში უმ ხორცს წვენი არ უნდა გაუვიდეს და არც ნამი მოეკიდოს; წინააღმდეგ, კარგი ხორცი ყოველთვის გარეშემო უნდა გაშრეს.

სისუქნე უნდა ქონდეს თავის შესაფერი, სიმკლევე და აგრეთვე გადამეტებული სისუქნე ავადმყოფობის ნიშანია.

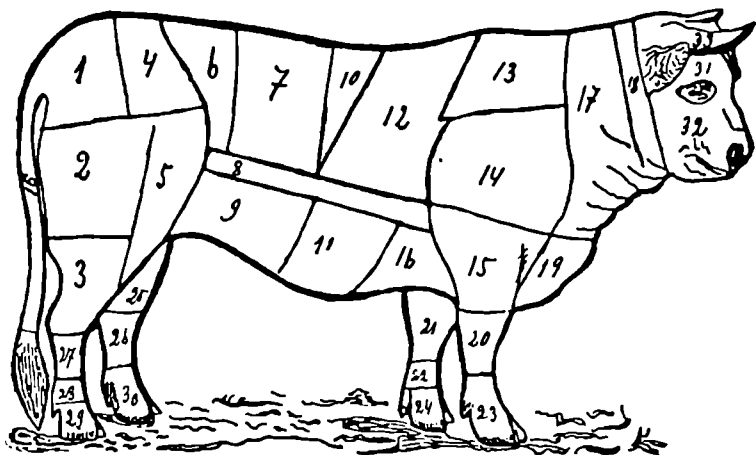
რათა გამოიცნოთ, ხორცი ახალია თუ არა, ამისთვის საპიროა იყიდოთ ლაკმუსის ქაღალდი (лакмусо-

ვანა ბუმაგა, აფთიაქში იყიდება). ამ ქაღალდების ფერი ვარდის ფერი და ლურჯია. როცა ლურჯი ფერის ქაღალდს დაადებთ ხორცზე, თუ ის მაშინათვე წითელი გახდა, ეს იმის ნიშანია, რომ ხორცი ახალი არ არი და ის უკვე დამჟავებულია. როცა ვარდის ფერ ქაღალდს დაათარებთ, მაშინ თუ ქაღალდი გალურჯდა, ეს იმის ნიშანია, რომ ხორცი ახალია.

ხარის ხორცი უნდა მოიხარშოს 2—3 დღის დაკვლის შემდეგ, რადგან უფრო დარბილდება და ადვილი მოსანელებელიც არის.

თუ ვინცობაა, მაინცა და მაინც აუცილებელი საჭიროება მოითხოვს იხმაროთ ძველი უვარგისი ხორცი, მაშინ საჭიროა ასეთი ხორცი ქვაბში ჩაიდვას, მისცეთ ძრიელი ცეცხლი, ხარშოთ დიდხანს, უნდა მოაცალოთ ქაფი; ხარშვის დროს ქვაბში უნდა ჩაჰყაროთ ცხელი ნაკვერჩხლები (უკეთესია წიფელას ნახშირი) და ისე უნდა ხარშოთ 3-5 წუთი, როგორც ხორცი აგრეთვე წვენი ამით დაკარგავს ცუდ-მყრალ სუნს, თუმცა ხორცი მაინც მავნებელია ჯამრთელობისათვის.

---



№.	ხარისხი	№	ხარისხი
1. გავა	. 1	16. თათლა სუკისამწვადე	1
2. ბარკალი	. 1	17. სუფთა კისერი	3
3. ბარკალი	. 2	18. კისერი	4
4. ფილენის შუა- გული	. 1	19. შკერდის წვერი	1
5. სახარავი	. 1	20. არტალა	3
6. სქელი ფილეი	. 1	21. არტალა	3
7. რაზბი სუკი	. 1	22. ფეხი	4
8. ფილეი პურტი	. 2	23. ჩლიქი	4
9. გვერდი	. 2	24. ჩლიქი	4
10. თხელი ფილენი	1	25. ნამღვლი ბული- ონის არტალა	4
11. გვერდი	. 1	26, 27, 28, ფეხი	5
12. ძელიანი ფილეი	1	29, 30, ჩლიქი	5
13. სუკიანი ანტრიკოტი	1	31. ტუნი	5
14. ანტრიკოტი უსუკო	2	32. ) თაფი, უური, ტუჩი,	
15. ბეჭი	3	33. ) საცივისათვის.	

## წეს რიგი მწვანილეულობის შესახებ.

1) თეთრი და წითელი მუხუდო ღომი, ძაძა, ჯერეთ უნდა მოიხარშოს და შემდეგ მარილი დაეყაროს, რამდენიც საჭირო.

2) რომ მალე მოიხარშოს, საჭიროა ჩაუმატოთ ცოტა სოდა.

3) გამხმარი სოკოს მოხარშვამდე უნდა გადაესხას აღუღებული წყალი. რადგან ცივი წყალი ვერ აცლის სოკოს მტვერს და სილას.

4) მოხარშული კართოფილი, კრუპა და შემწვარი ვაშლი უნდა გაითქვიფოს და ცომად იქცეს; საჭიროა გათქვიფოთ, სანამ ცხელია, საცერში, გაცივებულის გათქვეფა ძნელია და მოუხერხებელი.

5) გაფტკენილი კართოფილი, ვაშლი, მსხალი მაშინათვე უნდა ჩაიყაროს ცივ წყალში, და უნდა იყოს სანამ სუფრაზე მიიტანდეთ. წინააღმდეგ შემთხვევაში გაშავდება.

6) ახალი კაპუსტო, რომელიც გინდათ იხმაროთ „პირაშკისათვის“, უნდა დაქრათ, დაამარილოთ, ათი წუთის შემდეგ კარგად გასწუროთ ხელით. წინააღმდეგ შემთხვევაში კაპუსტო მწარე იქნება და „პირაჟიცი“ მასადამე მწარე გამოვა.

7) ხახვის შეწვა საუმჯობესოა მოკალულ კვებში, ზედ ზეთი უნდა დაესხას და მოიწვას ისე, ვის რო-



გორ მოსწონს, ხახვი წვრილად დაჭრილი უნდა იყოს. რადგანაც ზოგიერთს არ უყვარს ხახვის სუნის და მწარე გემო, ამის თავიდან ასაცილებლად საჭიროა გამოახვიოთ დაჭრილი ხახვი კისეიაში და დაასხათ ზედ ცივი წყალი და ხელით გამოწუროთ სისოველე.

8) ახალი სტაფილოსი, ოხრახუშისა და კართოფილის ძირები არ ვარგა საზოგადოთ ბულიონისათვის, უნდა იხმაროთ ყოველთვის დიდი ხნის მწვანე ილოულობის ძირი.

---

### წესები კვერცხის შესახებ.

1) უნდა სიფრთხილით მოაცილოთ კვერცხის გული ცილს, რადგან თუ გათქვეფა გინდათ ერთი რომელიმე მათგანის, თუ არეული იქნა არ გაითქვიფება, ისე როგორც რიგია.

2) კვერცხი ყოველთვის ცალკე თეფშზე უნდა გატეხოთ და გამოიღოთ შიგ სითხე, რადგან შესაძლებელია ლაყე გამოვიდეს. ლაყე კვერცხი კი სხვა კვერცხებში რომ აურიოთ, გააფუჭებს კარგებსაც.

3) კვერცხის გულს ხმარობენ პულინგისათვის, და ცარცისათვის; თქვეფავენ თბილ ალაგას ოთახში თიხის ჯამში, სანამ არ გათეთრდება.

---

### მარილის საწყაო საჭმელებისათვის

1) კრუპის ანუ ფქვილის ტკბილის პულინგისათვის ექვსი კაცის პორციას თითო  $1/2$  გირვანქა კრუპაზე უნდა  $1/4$  ჩაის კოვზი მარილი.

2) მაროენისათვის (ნაყიენი) ექვსი კაცის პორცია როცა არის ყინულში უნდა ჩაიყაროს 3 გირვანქა მარილი დიდ ფორმაში კი 5 გირვანქა.

3) თითოეულ გირვანქა ხორცზე-კატლეტისათვის, გინდა ჟარკოსათვის, ანუ უბრალო ხორცზე, გოქის ხორცზე, გარეულ და შინაურ ფრინველებზე აყრიან  $1/2$  ჩაის კოვზ მარილს.

4) თითოეულ გირვანქა შესაწევავ თევზე ხმარობენ თითო ჩაის კოვზ მარილს, მარილით უნდა შემოეყაროს თევზს გარეშემო შეწვამდის.

---

### გამოანგარიშება მისი თუ რამდენ ხანში შეიწვის სხვა და სხვა ხორცი და ხაჭმელების მასალა.

საზოგადოთ უნდა შევნიშნოთ რომ, შემფურზე იწვის ხორცი უფრო გვიან; ვიდრე ფეჩში და ფურნეში. მაგალითად ფეჩში გირვანქა ხორცის შეწვას  $1/4$  საათი უნდა. მხოლოდ შემფურზე ამავე ხორცის შეწვას  $1/2$  საათით მეტი უნდა.

---

### ფეჩში მაგალითად იწვის.

- |   |                     |
|---|---------------------|
| 1. როსბივტი 16 გირვანქა . . . . .         | 4 საათი             |
| 2. რბილი ნაქერი ხორცისა 4-5 გირვ. . . . . | $1\frac{1}{4}$ "    |
| 3. ხბოს ხორცი უკანა ნაწილი 10-15 გირ.—    | $2\frac{1}{2}$ —3 " |
| ესევე " " 4-5 " " . . . . .               | 1— $1\frac{1}{4}$ " |
| 4 ბატკნის უკანა კანკი . . . . .           | $1\frac{1}{2}$ —2 " |
| 5 ვიჩინა ცომ შემოხვეული . . . . .         | 2—3 "               |
| 6 გარეული ქათამი ახალგაზდა. . . . .       | 1 "                 |
| " დიდიხნის . . . . .                      | $1\frac{1}{2}$ "    |

7.	იხვი გარეული ახალი . . . . .	$1\frac{1}{2}$ "
	" " ძველი დიდიხნის . . . . .	1 "
8.	ინდაური დიდი, გასუქებული . . . . .	3 "
9.	იხვი შინაური . . . . .	2 "
10.	ქათამი ბებერი . . . . .	$1\frac{1}{2}$ "
	" ახალი . . . . .	1 "
11.	ბატი . . . . .	3 "
12.	გოქი . . . . .	2 "
13.	კურდღელი . . . . .	1—15 წამი
14.	თევზი თელი . . . . .	30—40 "
15.	ხაქაპური . . . . .	30 "
16.	ხაქაპური თევზით . . . . .	1 საათი
17.	პიროგები . . . . .	20 წამი
18.	კულიჩი . . . . .	2 საათი
19.	პუდინგი . . . . .	$1\frac{1}{2}$ "
20.	ტორტი . . . . .	45 წამი

**პლიტაზე ანუ უბრალო ცეცხლზე ტაფით ან სკოვო-  
როდით იწვის.**

1.	კატლეთი . . . . .	11—15 წამი
2.	ბიშტეკსი . . . . .	7—10 "
3.	ზრაზი . . . . .	30—40 "
4.	გარეული ქათმები კასრულაში . . . . .	20—30 "
5.	წიწილები . . . . .	30—40 "
6.	წვრილი გარეული ფრინველი . . . . .	15—20 "
7.	მტრედები ძველი . . . . .	20—30 "
	" ახალი . . . . .	15 "

8.	ტოროლა . . . . .	8	"
9.	წვრილი თევზი და სხელი დაქრილი ნაქრებად წვრილად . . . . .	15	"
10.	ბლინი . . . . .	2—3	"
11.	ვაფლი . . . . .	5—6	"

**იხარშება ხორცი ანუ სხვა მასალა ცეცხლზედ.**

მოხარშვა უნდა იანგარიშოთ იმ დროიდან როცა წყალი დუღილს დაიწყებს.

1.	წყალი და რძე 3—4 ბოთლის ოდენა აღუღდე- ბა უბრალო ცეცხლზედ—10—12 წამი ბენზინის საშუალებით კი . . . . .	6	"
2.	ბულიონი იხარშება . . . . .	3—4	საათი
3.	თევზი ცხელ წყალში უნდა ჩაიდვას—	15—30	წამი
4.	ხორცი კამბეჩის . . . . .	3—3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	საათი
5.	ხბოს ფეხები . . . . .	3	საათი
6.	ცხვრის ხორცი . . . . .	20—30	წამი
7.	ღორის ხორცი . . . . .	3—4	საათი
8.	ქათამი . . . . .	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> —2	"
9.	წიწილი . . . . .	<sup>3</sup> / <sub>4</sub> —1	"
10.	იხვი . . . . .	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> —1	"
11.	კიბო . . . . .	15	წამი
12.	კარტოფილი ცხელ წყალში ჩაყრილი	20	"
13.	" ცივ წყალში . . . . .	30	"
14.	სტაფილო, თაღგამი ნიახურ ოხრახურში—	1	საათი
15.	კაპუსტო ყვავილიანი ცხელ წყალში ჩადებული იხარშება . . . . .	15—20	წამი

16. სპარჯა . . . . .	15—30	"
17. კაპუსტო ახალი . . . . .	1	საათი
18. მეფე კაპუსტო . . . . .	2	"
19. ლობიო . . . . .	2	"
20. მეაუნა . . . . .	10	წუთი
21. პუდინგი უბრალო ფორმაში იხარშება	— 1	საათი
22. მაკარონი და ვერმიშელი ადუღებულ წყალში ჩაყრილი იხარშება . . . . .	30	წუთი
23. მანიკრუბა ადუღებულ წყალში ჩაყრილი	— 5	"
24. ბრინჯი . . . . .	1	საათი
25. ქაში . . . . .	1	"
26. პერლოვაი კრუბა . . . . .	1	"
27. კვერცი თოხლო ადუღებულ წყალში—	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	წუთი
28. კვერცი საშუალო მოხარშული . . . . .	4—6	"
29. კვერცი მაგრად მოხარშული . . . . .	8—10	"
30. შავი ქლიაფი კომპოტისათვის სიროპში უნდა იხარშოს . . . . .	30	"
31. ვაშლი კომპოტისათვის სიროპში უნდა იხარ- შოს . . . . .	15—30	"

### საწონი და საწეაო,

ერთი სტაქანი წყალი იწონის ნახევარგირვანქას.

ერთი გირვანქა კრუბის ფქვილი სამი სტაქანია.

ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი, სტაქნის მესამედია.

ერთი გირვანქა ერბო, რვა სტოლის კოვზია.

ერთი სტოლის კოვზი ერბო მერვედია გირვანქის

ერთი გირვანქა გამდნარი ვერბო, ერთი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედია.

ერთი გირვანქა ბრინჯი, ორი სტაქანია.

ერთი გირვანქა ლობიო, ორი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედია.

ერთი გირვანქა ნუში, სამი სტაქანია.

ერთი გირვანქა ფქვილი შაქარი, ორ სტაქანზე ცოტა ნაკლებია.

ერთი გირვანქა დამტვრეული შაქარი, ოცდა თორმეტი ნაქერია.

ერთი სტოლის კოვზი დაფხვნილი შაქარი ერთი ლოტია.

ერთი გირვანქა დაფქული ყავა, ხუთი გაუტენავი სტაქანია.

ერთი გირვანქა დაუწვავი ყავა, ორ სტაქან ნახევარია.

ერთი გირვანქა უმი ნაღები, ერთი სტაქანი და სტაქნის მესამედია.

ერთი გირვანქა შავი ქლიავი, ორი სტაქანი და ნახევარია.

ორი ჯავზი ერთი მისხალია.

ერთი გირვანქა შაქრის ფხვნილი ორი სტაქანი და ნახევარია.

ოთხმოც და ცამეტი ჩაფი, ერთი ურემი ღვინოა.

ერთი ურემი ღვინო, სამი საპალნეა.

ერთი საპალნე, ოცდათერთმეტი ჩაფია (ქართლ-კახეთში).

ერთი ჩაფი, ოთხ თუნგ ნახევარია.

ერთი თუნგი ორი ხელადაა.

ხუთი შამპანსკის ბოთლიც, ერთი თუნგია.

ერთი ჩარევა, ხელადის ნახევარია.  
ოთხი ტრიცეტკა, ერთი ჩარევა.  
ერთი ვედრა, სამი თუნგია.  
ერთი კოკა, სამი ბათმანია.  
ერთი ბათმანი, ორი თუნგია.  
ორი ბათმანი, ერთი ფუთია.  
ერთი ფუთი, ორმოცი გირვანქაა  
ორი მანერკა, ერთი თუნგია.  
ერთი ლიტრა, ცხრა გირვანქაა.  
სამი ოყა, ერთი ლიტრაა

---

### სხვა და სხვა საჭირო ცნობები:

1) ყოველ გვარი საქმელი რაგვარიც არ უნდა იყოს ის გემრიელია, მხოლოდ მაშინ როცა სუფრაზედ მიიტანთ დამზადების თანავე. ამიტომ საერთო წესად უნდა შემოიღოთ, სადილა ან ვახშამი განსაზღვრულ დროს უნდა მოხარშოთ, რომ მოხარშული ან შემწვარი მაშინვე მიიტანოთ. თუ სამზარეულოში მოხარშული ან შემწვარი დიდხანს არის გაჩერებული გემო ეკარგება.

2). დაფხენილი შაქარი ხორცისათვის პიროვნებისათვის და სხვათ. უნდა გაიცრას საცერში.

3) პუდინგი უნდა დააწყოთ თეფშზედ, რაზედაც გაკრაბმალეებული საღებუტკი უნდა იქნეს გაშლილი.

4). თეფში უნდა იყოს იმ ზომის და იმის შესაფერი, თუ რამდენი საქმელი იქნება ზედ დასხმული დიდ

თეფშზე ცოტა საკმელი უშნოდ იქნება, პატარაზე ბევრი დაიდვრება—ამის ასაცდენელად ყველთვის საკიროა ზომიერი ზომის იქნეს აღებული თეფში.

5) ძმარი უნდა აიღოთ ყოველთვის ღვინის ძალიან მაგარი საკირო არ არი.

6) გარჩილა ყოველთვის უმჯობესია სახლში მოამზადოთ.

7) უფროხილდით საკმელი მლაზე არ მოგივიდეთ, საკმელს მარილი ყოველთვის ცოტა უნდა უქნათ, დამატება ყოველთვის შეიძლება. მოკლება კი ყოველად შეუძლებელია. ყოველ შემთხვევაში საკიროა ნახარში წვენი შეინახოთ დასამატებლად, თუ ვინიცობაა საკმელი მლაზე მოგივიდათ.

8) როდესაც ფქვილს წყალში თქვიფავთ საკიროა, ფქვილი კი არ ჩაყაროთ წყალში, არამედ ფქვილზე დაასხათ ცოტ-ცოტა წყალი და ისე გათქვიფოთ.

9) ყოველნაირი სიროპი, მურაბა, ელე, კისელი უნდა მოიხარშოს სპილენძის ან „ემალიროვან“ ქვაბში. წინააღმდეგ შემთხვევაში ფერი დაეკარგება.

10) შვეიცარიის ყველი რომ არ გახმეს უნდა ჩაღვათ ღრმა თეფში, დაასხათ ზედ ცივი წყალი და დააფაროთ რამე,

11) რომ გაიგოთ ხორცი მოხარშულია თუ არა უნდი ჩანგალი ჩაკრათ ხორცში, თუ რბილად წავიდა სჩანს მოხარშულია, თუ ჩანგალი არ მიდის ხორცში, კიდევ ხარშვა უნდა.

12) პერიცა უნდა იყიდოთ ყოველთვის მარცვლათ და შინ დაფქვათ, დაფქვილ პერიცას სუნი და გემო ეკარგება, და ამიტომ ყველას ურჩევთ შინ მოამზადოს.



### ზოგიერთი სიტყვების აღსნა

პურტი—ძარღვიანი ხორცი.

კური—ძუძუ.

ბაპარი—ინგლისური პილპილი (Англисскій перецъ).

შეინდის ჩურჩა—გამხმარი შეინდის ქერქი კურკა გამო-  
ღებული.

მიხაკი—(Гводадикъ),

ზირა—მცენარის თესლი გავს ქინძის თესლს.

ბურღული—დაღერდილი პურის მარცვალი, ხორბალი.

კომში—ბია.

არეჯანი—სმეტანა.

ჯაეზი—(Мушкатный Орехъ)

ზირიშკი—მგზავსი ქიშმიშის გემოთი მოტკბო.

თუთუბო—(Кожевное дерево)

გოგრა—კვახი.

კოქობი—ქილა.

სატაკური—სპარჯა.

კოქა—(Имбиръ).

გვარჯილა—Селитра.

უგრეხელა—Гречиха.

ხარდალი—ხრენი.

მლოგვი—გარჩილა.

რეჰანი—შაშკვლაფი.

## ს უ ფ რ ი ს გ ა შ ლ ა

საკიროდ მიგვაჩნია, ცოტა რამ ვსთქვათ სუფრის გაშლის შესახებ, რომელსაც დიდი მნიშვნელობა აქვს. მეტია იმაზედაც ლაპარაკი, რომ სუფრა უნდა იყვეს კარგად გარეცხილი და დაუთუებული. სტუმრის ნახმარი ხელსახოცები უეჭველად უნდა გაირეცხოს, შინაურების ნახმარი უნდა დაიკეცოს და შეიძლება რამდენჯერმე იხმაროს ადამიანმა.

წვეულობის დროს შუაგულ სუფრაზე სიგრძეზე უნდა დააღაგოთ ვაზები სავსე ხილის კომპოტით, წნილითა და მურაბებით. აგრეთვე უნდა დააღაგოთ ხილეულობით სავსე კალათები და ხილისთვის—პატარა დანები. ზაფხულობით დიდი ყურადღება უნდა მიაქციოთ, რომ ხილი ბუზმა არ გააფუქოს, ამისათვის ხილი უნდა გაირეცხოს ადუღებულ წყალში და პურის ქამამდინ უნდა დაიხუროს სუფთა ლეჩაქით ანუ ცხრილით.

სუფრის თავსა და ბოლოში ანუ შუაზედ უნდა დააწყოთ რამდენიმე თაიგული; შემდეგ უნდა დააღაგოთ სალათი, საწებელი და სხ. საზოგადოთ ყველაფერი უნდა ელაგოს თავთავის ალაგას: თითო საინ ზედ უნდა იყვეს თითო ნაქერი პური ხელსახოც გადაფარებული და სასმელების შესაფერისი დიდი და პატარა ქიქები; თითო კაცისათვის უნდა იყვეს პატარა სამარხილე; სასმელები წინადვე უნდა გახსნათ, ძველი პროპკები ახალი ლამაზი პროპკებით უნდა შასცვალოთ და ბოთლზე უნდა ეწეროს სასმელების სახელი. სასმელთა შორის უნდა

იყოს ლიქორი ჩაისათვის და კონიაკი, რადგან ამ სასმელებს ბევრნი მიირთმევენ ჩაითა და ყავით. თეფშების გვერდით უნდა ეწყოს დანა-ჩანგალი და კოვზი, აგრეთვე უნდა ეწყოს წვრილი სინები და დანები და კოვზები ხილისათვის.

ცალკე უნდა გაიშალოს ზაკუსკისთვის პატარა სუფრა, რომელზედაც დალაგებული იქნება: ხიზილალა ახალი ხახვით, თევზეული, პაშტეტი, ლორი, ძეხვი, სარდინკა, კარქი სხვადასხვა მაგარი სასმელი და სხ. სადილობამდის დასაწყობლად. აქვე უნდა ელაგოს დანა-ჩანგლები, კოვზები და ხელსახოცები, მარილი, პილპილი, ძმარი, მღოგვი, სხვადასხვა საწებელი და აგრეთვე დაქრილი ლიმონი. სასადილო სუფრაზე უნდა იყვეს სხვადასხვა ყველი, კარაქი და წითელი ბოლოკი და ხილი სუფრის დასამშვენებლად.

თუ თორმეტ კაცზე მეტი არ არის, დიასახლისი არიგებს წენიანს, ხოლო თუ მეტი სადილობს, მოსამსახურე შიართმევს სადილობის დროს, დიასახლისი თვალყურს ადევნებს, მოსამსახურეები არ უნდა აჩქარდნენ და წყნარად იევენ. თეფშების გამოცვლის დროს რახუნი არ ისმოდეს და საზოგადოდ მოსამსახურენი წყნარად და დინჯათ უნდა ემსახურობდნენ სტუმრებს. ზოგიერთი საკმელებისთვის საინები უნდა გაცხელდეს. მოსამსახურე ფთხილათ უნდა იყოს, საკმლის მიტანის დროს წვენი არავის გადაასხას. ღვინოებს მასპინძელი სთავაზობს სტუმრებს. ხილსა, ყავასა და ჩაის—დიასახლისი.

## სხვა და სხვა გამოსადეგი ცნობები

1. ხილით ან წითელი ღვინით დაჩნეულის გამოყვანა. ის ალაგი სადაც დაჩნეულია, ცხრილზე გინდ საცერზე კარგად გადაქიმეთ და ზედ მღულარე ქაფ ქაფი წყალი დაასხით, წაუსვით იმდენ ჯერ სანამ დაჩნეული ამოვა, ან სუფთა ტასტში ჩადეთ და მღულარე წყალი დაასხით, წყალი მალ მალე უცვალეთ სანამ გამოვა.

2. ხილით დაჩნეულის გამოყვანა. სამი წილ სპირტში ჩაყარეთ სამი წილი ბურას პარაშოკი, ერთი წილი ქაფური, ერთად აურიეთ და დაჩნეული ამით გამოიყვანეთ.

3. ჟანგისაგან დაჩნეულის გამოყვანა. გოგირდის სიმეავე სერნი კისლოტა (აფთიაქში იყიდება) გახსენით წყალში, დაჩნეული ჩადეთ შიგ, როცა გამოვა, მერე სქელი ლილის წყალი გააკეთეთ, შიგ ჩადეთ, ცოტა ხანს ისე იყოს, მერე ამოიღეთ, საპონ წყალში გარეცხეთ. ან კიდე ასე ერთი ლიმონი გამოწურეთ, სტოლის კოვზე დაასხით, დაიჭირეთ ლამპაზე, ან სანთელზე, როცა ლიმონის წვენი ძალიან გაცხელდება, ის ჟანგიანი ალაგი შიგ ჩადეთ, მანამ ჟანგი გამოვა რამდენჯერმე განიმეორეთ.

---

4. ყავით ან შოკოლადით დაჩნეულის ამოყვანა. დაჩნეულ ალაგას წაუსვით კვერცხის გული და გლიცერინი, აიღეთ სუფთა ნაჭერი და ნელ-თბილი წყლით ამოწმინდეთ, ოღონდ ნაჭერი ხშირად უცვალეთ.

5. ქონიან დაჩნეულის გამოყვანა. პატაში, სოდა, ნაშატირის სპირტი, ცარცი (მელი), ესენი სულ ერთად აზილეთ ცომსავით და წაუსვით ქონიან ალაგას, ცოტა ხანს დააცადეთ და მერე ამოწმინდეთ ჩოტკით ან ნაქერით.

---

6. ქონიანი და დაჩნეული ტანისამოსის გაწმენდა ნალველით. ოც წილ ნალველაში ერთი წილი დანაყილი შაბი ჩაყარეთ, აღუღეთ, ქაფი მოხადეთ, როცა გაცივდეს, ბოთლში ჩაასხით, მერე კიდევ აღუღეთ ოცი წამი ნალველი, ერთი წილი მარილი ჩააყარეთ აღუღეთ, ქაფი მოხადეთ, ჩაასხით ბოთლში. როცა გსურთ იხმაროთ, ორივე თანასწორეთ ჩამოასხით, გაწურეთ და ისე იხმარეთ. მარტო ნალველაშიაც კარგია გაწმენდა და გარეცხა. შავი შალეულობაც ძალიან კარგად ირეცხება ნალველაში.

---

7. აბრეშუმეულის გარეცხვა. ერთი ვედრო წყაროს წყალი ისე აღუღეთ, რომ ქაფ ქაფი იყოს, გადმოიღეთ, ქაფ ქაფ წყალში სამი კარგი ახალი კვერცხი ძალიან გათქვიფეთ, ჩაასხით, ჯოხით მოურიეთ, რაც უნდა გარეცხოთ შიგ ჩადეთ, რომ არ გაიტვიტოვოს, ზევიდან დადეთ სუფთა ქვა ან სხვა რამ მძიმე, სანამ წყალია, მანამ შიგ იყოს, მერე დაკეცეთ, გაჯანდრეთ, ჯანდვრაში არ დაკმუქნოს, ხშირად გასწორეთ იმდენი უნდა ჯანდროთ, სანამ თითქო გაცხელდაო.

---

**8. გაყვითლებული სარეცხის გათეთრება.** ერთი წილი ტერპეტინის ზეთი დაწმენდილი (აფთიაქში იყიდება) სამი წილი მაგარი სპირტი, ერთად აურიეთ, ერთ ვედრო წყალში ერთი სტოლის კოვზი ჩაასხით, როცა სარეცხს დარეცხამთ და წყალში დაავლებთ, შემდეგ ამაში ჩააწყეთ, ყველა მხრიდან ძალიან დასრისეთ, და მაგრად გაწურეთ, მზეზე გაფინეთ, რომ კარგად გაშრეს, ზეთის სუნი აღარ ექნება და თეთრი სარეცხიც გამოვა.

---

**9. მელნიან დაჩნეულის გამოყვანა.** მკაუნის შარილში ჩაღეთ გამოვა (აფთიაქში იყიდება) ან ლიმონის წვენი ან ძმრის ესენციით.

---

**10. ოქრომკედით ნაკერის გაწმენდა.** ოქრომკედით ნაკერს დააყარეთ კრემოტარტარის პარაშოკი (აფთიაქში იყიდება) და რბილი სროტკით წყნარ-წყნარა გაწმინდეთ, ისე გაიწმინდება, როგორც ახალი.

**11. გატეხილი შუშის დაწებობა.** ერთი ფოთოლი წებო (ჟელატინი), ერთი კოვზი ნელ-თბილი ძმარი დაასხით, გააღწეთ, მერე ისევ გააცხელეთ, თან მოურიეთ, გადმოიღეთ და ნელ-თბილში ჩაასხით ერთი კოვზი სპირტი და დააწებოეთ.

---

**12. გატეხილი ქოთანის ჭურჭლის დაწებობა.** სამ ფოთოლ წებოს (ჟელატინს) ნახევარი სტაქანი ცხარე ძმარი დაასხით, წებო გააღწეთ, ნელ-თბილით დაა-

წებოეთ. გატეხილი შუშა დააწებოეთ გამდნარი თევზის წებოთი.

---

**13. გრაფინკის გამორეცხვა.** კართოფილი ძალიან წვრილად დასქერით, ჩაყარეთ გრაფინკაში. გამორეცხეთ. ან კიდე მარილ სიმუცვით (სანელო კისლოტით აფთიაქში იყიდება) გამორეცხეთ, სიფრთხილით კი იხმარეთ, ხალზე არ გადაისხათ.

---

**14. დანა კარგად იწმინდება** თეთრი კრით ან სპირტით, დანას თუ ხახვის სუნი აქვს მშრალი მარილით გაწმინდეთ.

---

**15. ფანჯრის გასაკრავი (ზამასკა)** გააღწეთ ერთი წილი ღორის ქონი, ათი წილი ცარცი (მელი) ორი წილი კანიფოლი (აფთიაქში იყიდება), კარგად აურიეთ და ფანჯრები გააკარით.

---

**16. გამხმარ ბოჭკა,** თუ წყალი გასდის ასე შეაკეთეთ ხუთი წილი ტალკა (Талька—აფთიაქში იყიდება), ოთხი წილი წმინდა სანთელი, რვა წილი ღორის ქონი, გააღწეთ ერთად, ხუთი წილი კარგად გაცრილი ნაცარი ჩაყარეთ, მოურიეთ და სადაც საჭიროა წაუსვით.

---

**17. ჭიანჭველა სადაც გაჩდეს** პამიდორის ფოთოლი დააყარეთ ან საიდანაც ამოღიან, იქ ჩააყარეთ, ან კიდე მოადუღეთ ახალი კაკლის ფოთოლი და წვენი მღუღარე ჩაასხით.

18. თაგვი თუ გაჩნდა, წიწაკის ფოთოლი დააყარეთ იქ, საიდანაც ამოდიან, ან ალიანდრას ფოთოლი წვერილად დაკუწეთ, ქვიშა აურეთ, ჩააყარეთ საიდანაც ამოდიან .

---

19. ფანჯარაში თუ ბევრი ბუზია, წაუსვით დაფნის ფოთლის ზეთი (აფთიაკში იყიდება).

---

20. ბალღინჯო თუ გაჩნდეს ან იყოს, ძალიან ცხარე ძმარი წაუსვით, ან მაგარი გამლნარი შაბი, ან სულეიმა (აფთიაკში იყიდება).

---



## ქართული სასსნილო საჭმელები

—

1. არტალა. ძროხის კანკები, ცური და პურტი დასქერით, ნელთბილ წყალში კარგად გარეცხეთ, აღუღებულ წყალში ჩაყარეთ და იმდენი ხარშეთ, მანამ ძარღვებიანი ხორცი შიგ ჩაიშალოს და წვენი მოსქელდეს. ნიორი დანაყეთ, მარილი უყავით. ვისაც სურს— უნიეროდ მიიტანს.

მასალად საჭიროა: ცური—ერთი, პურტი, კანკი, მარილი, ნიორი.

2. ბოზბაში ცხვრის ან ბატკნისა. ოთხი გარვანქა ხორცი, ცხვრისა გინა ბატკნისა, ასო-ასო დასქერით, ცივს წყალში კარგად გარეცხეთ, ქვაბში ჩაყარეთ, გირვანქის მეოთხედი ღუმე თან ჩაატანეთ, ზედ იმოდენი წყალი დაასხით, რომ ერთი ხელის დადება წყალი ედგეს ზეიდან ხორცსა; როდესაც წამოდულდეს, ქაჯი მოქხადეთ. ოთხი პირი რომ ვადმოიღულოს და ქაჯი აღარ ჰქონდეს, აიღეთ და სხვა ქურაქელში გადაწურეთ; ხორციც გადაარჩივით და რაც ძირში ლექი ჰქონდეს გადუღვარეთ, შემდეგ ისევ შემოდგით ცეცხლზე და შიგ ქვაბში ჩაყარეთ დაქრილი ხახვი და ერთი სტოლის კოვზიც წმინდად დანაყილი

ბრინჯი; მერმე ღუმა ამოიღეთ, გააცივეთ, წმინდად დაკეპეთ და ისიც შიგვე ჩაყარეთ; ხორცი რომ კარგად მოიხარშოს, სადილის მირთმევეამდის ნუ შეანელებთ, მხოლოდ ქვაბი შორიახლო დადგით თბილათა.—სადილის მირთმევის დროს სამი კვერცხი გათქვიფეთ და იმ გაგრილებულს ბოზბაშში ჩაუშვით და ამ დროს თქვენს გემოზე შეაზავეთ მარილით, მასთან ნახევარი მისხალი ქართული ზაფრანა მისსავე წვენში გახსენით და შიგ ჩაუშვით; ბოლოს გააცხელეთ და დასხმის დროს ერთი სტაქანი წმინდად დაქრილი ქინძი და ტარხუნა შიგ ჩაყარეთ და მზათ იქნება.—თუ ბოზბაშში მუავით გნებავთ, იმ შემთხვევაში მოიღეთ ტყემალი, ცალკე მოხარშეთ, გასწურეთ და რაერთიც სიმუავე თქვენს გემოვნებაზე გასურდეთ, იმოდენი სიმუავე მიეცით.—მოტანის დროს შეიძლება ტყემლის მაგიერად იხმაროთ: ისრიმი, ქერამი, კოწახური და ბროწეული, რომელიც გეშოვებოდეთ.

მასალად სჭირთა: ხორცი—ოთხი გირვანქა, ღუმა—გირვანქის მეოთხედი, ხახვი—ხუთი თავი, ქინძი და ტარხუნა, ბრინჯი—ერთი სტოლის კოვზი, მარილი, ზაფრანა—ნახევარი მისხალი, კვერცხი—სამი.

---

3. ბოზბაშში გუფთით. ბატკნის ან ცხვრის ხორცი ისე მოამზადეთ, როგორც ზევით სწერია. მანამ ხორცი მოიხარშება, გუფთა დაუშვადეთ. გირვანქა-ნახევარი რბილი ხორცი დაკეპეთ, თან ხახვი ჩაკეპეთ, სამი კვერცხი შიგ უყავით, ერთი სტოლის კოვზი წმინდად დანაყილი ბრინჯი, მარილი, პილპილი, დარიჩინი. ესე-

ნი სულ კარგად აურიეთ, მერე ამ დაკეპილ ხორციდან აიღეთ თითო კაკლის ოდენა ხორცი, დაამრგვალეთ, დანაყილ ბრინჯში გააგორ-გამოაგორეთ, ჩააწყეთ ქვაბში; მოხარშულ ხორციდან დაასხით იმოდენა, რაოდენიც დაფარავს; დადგით, მოხარშეთ, მერე ის მოხარშული ხორცი და გუფთა ერთად მოაქციეთ, ცოტა ზაფრანა გახსენით და შიგ ჩაასხით; ქინძი და ტარხუნაც ჩააყარეთ.

მასჯღად საჭირთა: ხორცი—სამი გირვანქა, ხორცი რბილი—გირვანქა-ნახევარი, ხახვი—ხუთი თავი, ბრინჯი—ორი სტოლის კოვზი, ზაფრანა, ღუმალ—გირვანქის მეოთხედი, მწვანეუღობა, მარილი, ღარიზინი.

4. ძროხის ხორცი ხარშოდ. სამი გირვანქა ხორცი დასქერით წვრილად, გარეცხეთ და ჩაყარეთ თავის შესაფერ ქვაბში; ზედ დაასხით იმოდენი წყალი, რომ ერთი ხელის დადება მეტი ედგეს ხოცს; წამოდუღებაში ქაფი მოხადეთ და გადაწურეთ სხვა ქურქელში, ლექი გადაღვარეთ, ისევ ცეცხლზე დადგით და ხარშეთ; შიგ ჩააყარეთ დაქრილი ხახვი, ნახევარი სტაქანი წმინდად დანაყილი ბრინჯი; ერთი ხელის ტოლი ტყემლის ტყლაპი გარეცხეთ, წვრილად დახიეთ და იმ ხორცში ჩაყარეთ, ანუ მოხარშული ტყემალი, დაფნის ფოთოლი, ოხრახუში, ნიახური ჩააქერით, მარილი ჩააყარეთ.

მასჯღად საჭირთა: ხორცი—სამი გირვანქა, ხახვი—ხუთი თავი, მარილი, პიჯპილი; ბრინჯი დანაყილი—ნახევარი სტაქანი, ტყემლის ტყლაპი, ნიახურა, ოხრახუში.

5. ძროხის ხორცი პამიდორით. სამი გირვანქა ხორცი ასო-ასო დასქერით, გარეცხეთ, ქვაბში ჩაყარეთ, წყალი დაასხით; როცა აღულდეს, ქაფი მოხადეთ, ჩაყარეთ ორი თავი ხახვი, ერთი ძირი ნიახური, ერთი ძირი ოხრახუში, დაფნის ფოთოლი ერთი ფურცელი, ბაჰარი ხუთი მარცვალი. როცა მოიხარშოს გადაწურეთ, ხორცი გადაარჩიეთ, ნელთბილ წყალში ხორცი გარეცხეთ; ისევ ქვაბში ჩაყარეთ, გადაწურული წვენი დაასხით, ისევ შედგით, რომ იხარშოს; ოცი ან ხუთმეტი პამიდორი შუა-შუა გასქერით, ცალკე მოხარშეთ, საცერში გასწურეთ და ხორცს დაასხით; რამოდენიმე კარტოფილი გაფუჭვენით, დასქერით, ჩააყარეთ. მიტანის ღროს—ორი კვერცხი გათქვიფეთ და შიგ ჩაასხით.

მასალად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, მწვანეუღობის ძირები, კარტოფილი, მარლი, პამიდორი—თცოდუე, ხახვი—ორი თავი, ბაჰარი, დაფნის ფოთოლი.

6. ძროხის ხორცი თათარიახნად. სამი გირვანქა ძროხის ხორცი ასო-ასო დასქერით, კარგად გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში; იმდენი წყალი დაასხით, რომ ერთი ხელის დადება მეტი ზედ ედგეს. ქაფი მოხადეთ, გადაწურეთ, ხორცი გადაარჩიეთ და ისევ ცეცხლზე დადგით, რომ კარგად მოიხარშოს. მიტანის ღროს ნიახური და მარლი ჩააყარეთ. თუ ვინიკობაა ძროხა ბებერი იყოს, წვენი დაიშროს, ქვაბით ცხელი წყალი შედგით და ხარშვაში დაუმატეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი - სამი გირვანქა, მარლი, ნიახური.

**შენიშვნა:** ვისაც ჰსურს, ფრინველის ხორცი მაგარი ან იუოს, სამი საათის წინ ძმარი ჩააკლავთ და ისეთ ალკას დაამწევედით, რომ მოძრაობა არ შეეძლოს: ქათამს—ერთი ჩაის კოფში, ინდოურს, ბატს, იხვს—ერთი სტოლას კოფში. მერე დაკალით, გაბტევერით, გამომიგნეთ და ერთა დამე ისე იუოს. ასე დაკლული ფრინველა რბილი და გემურიელია.

---

**7. ჩიხირთმა ბატენის, ქათმის, ინდოურისა და ბატისა.** სამი გირვანქა ბატენის ხორცი, ან ერთ-ერთი ფრინველთაგანი, ასო-ასო დასქერით, გარეცხეთ, ქვაბში ჩაყარეთ, წყალი იმდენი დაასხით, ხორცი დაფაროს და ქაფი მოხადეთ. როცა მოიხარშოს, გადაწურეთ, ხუთი-ექვსი თავი ხახვი წვრილად დასქერით, ამავე გარიცხილ ქვაბში ჩაყარეთ, ზედ ნახევარი სტაქანი ერბო დაასხით და კარგად მოთუთქეთ, მარილი მოაყარეთ, ჩაყარეთ ეს მოხარშული ხორცი, ზედ დაასხით ის გადაწურული წვენი, ადუღეთ. მიტანის დროს შეიღი ან ხუთი კვერცხი გათქვიფეთ რამე ქურქელში, დაასხით ძმარი, კარგად გათქვიფეთ ლიმონის მარილის სიმეავე ან სხვა რამ სიმეავე, გემოზე უყავით, ამოიღეთ ჩაძრით ეს მდულარე წვენი, ნელ-ნელა და ცოტ-ცოტა დაასხით ამ გათქვეფილ კვერცხს და თან ურიეთ დაუყონებლივ, რომ არ აიჭრას: როცა ამ წვენს სულ დაასხამთ, მაშინ ისევ ჩააბრუნეთ იმ ქვაბში, დადგით ცხარე ცეცხლზე და ურიეთ დაუყონებლივ, მანამ ჩიხირთმა გასქელდება; არ ადუღდეს კი; თუ

აღუღდა, მაშინ აიჭრება. მიტანის დროს ჩააყარეთ დაქრილი ქინძი, პიტნა, კამა, ტარხუნა.

მასალად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, ერბო—  
ნახევარი სტაქანი, ხახვი—ხუთი თავი, მარილი, ძმარი ან  
სხვა სიმჭავე, კვერცხი—შვიდი ან ხუთი, მწვანეულობა.

8. ჩინჩითმა ვარიისა. ვარია ასო-ასო დასქერით, ოთხი თავი ხახვი წვრილად დასქერით და ორივე ერთად მოშუშეთ ერბოში. დაასხით იმდენი წყალი, რაც ხორცს დაჰფარავს; როცა მოიხარშოს ვარია, ხუთი კვერცხი გათქვიფეთ რომელიმე ქურქელში, დაასხით ძმარი ან რამე სიმჭავე გათქვეფილ კვერცხს, ცოტ-ცოტა დაასხით, თან ურიეთ დაუყოვნებლივ, მერე ისევ ჩააბრუნეთ ქვაბში, დადგით ცეცხლზე და თან ურიეთ, რომ არ აიქრას. მიტანის დროს ჩააქერით მწვანელი.

მასალად საჭიროა: ვარია, ძმარი, ერბო—ორი სტო-  
ლის კოფზი, მწვანეულობა და მარილი.

9. ბატი წვნიანი შვინდის ჩურჩით. ბატი დასქე-  
რით ასო-ასო, გარეცხეთ, ჩააყარეთ ქვაბში, იმდენი წყა-  
ლი დაასხით, რომ ბატი კარგად დაჰფაროს; ქაფი მო-  
ხადეთ, მერე შიგ ჩააყარეთ ალყად დაქრილი ხახვი.  
სამი პირი რომ წამოდუღდეს, ერთი სტაქანი შვინდის  
ჩურჩა კარგად გარეცხეთ და ესეც შიგ ჩააყარეთ; რო-  
ცა მოიხარშოს, მარილი უყავით.

მასალად საჭიროა: ბატი—ერთი, მარილი, შვინდის  
ჩურჩა—ერთი სტაქანი, ხახვი—ოთხი თავი.

10. ქათამი წვნიანი გურულად. მსუქანი ქათამი, გაბტყენილი და გამოშიგნული, ასო-ასო დასქერით და გარეცხეთ; ორი სტოლის კოვზი წმინდად დანაყილი ნიგოზი, ათი მარცვალი მიხაკი და ათი მარცვალი დანაყილი პილპილი, ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი ღარიჩინი, ერთი სტაქანი წმინდად დაქრილი ოხრაბუში, ქინძი, ქონდარი, ხახვი მზად იქონიეთ, მოიღეთ მისი შესაფერი ქოთანნი, ის ქათამი თითო პირი ჩააწყეთ და თან ეს დამზადებული მასალა მოაყარეთ, აგრეთვე ერთი ჩაის კოვზი მარილი; შემდეგ მოასხით ნახევარ სტაქანი ცხარე ძმარი; ზედ დაასხით იმდენი წყალი, რაოდენიც დაჰფარავს, შემდეგ პირი კარგად დახურეთ, სული არ ამოქრეს, და ისე მოხარშეთ, ორჯერად კი მოურიეთ.

მასალად საჭიროა: ქათამი—ერთი, ნიგოზი — ორი სტოლის კოვზი, ხახვი—ორი თავი, პილპილი დანაყილი, ღარიჩინი—ერთი ჩაის კოვზი, მიხაკი—ათი მარცვალი, ძმარი—ნახევარ სტაქანი.

---

11. ბოზართმა ვარიისა. ვარია ასო ასო დასქერით, ოთხი თავი ხახვი ალყად დაქრილი კარგად მოხრაკეთ ერბოში, დაასხით იმდენი წყალი, რომ ვარია კარგად დაჰფაროს და აღულეთ; როცა მზად იქნება, მარილი და ქინძი უყავით.

მასალად საჭიროა: ვარია, ხახვი—ოთხი თავი, ერბო—ორი სტოლის კოვზი, მარილი და ქინძი.

12. ბოზართმა ქათმის, ინდოურის, ბატისა . და სხვა ფრინველისა. ერთ-ერთი ამ ფრინველთაგანი დასკერით, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით იმდენი წყალი, რომ ხორცი დაჰფაროს; როცა აღუღდეს, ქაფი მოხადეთ; რომ მოიხარშოს, წვენი ცალკე გადაწურეთ, ხუთი თავი ხახვი ალყად დაქრილი ჩააყარეთ ქვაბში, დაასხით ერბო, ხრაკეთ მანამ გაწითლდეს; თუ მსუქანი ფრინველია, ერბო ნაკლებ უყავით; მერე ეს გადაწურული წვენი ზედ დაასხით, მარილი და ქინძი უყავით.

მასლად საჭიროა: ქათამი ან სხვა ფრინველი, ხახვი — ხუთი თავი, ერბო — რაც მოუნდება, ქინძი და მარილი.

13. ბოზართმა ბატკნის, ცხვრის ან თხისა. სამი გირვანქა ერთ-ერთი ამ ხორცთაგანი დასკერით, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, წყალი იმდენი დაასხით, რომ ორი თითის დადება ზედ ედგეს; როცა აღუღდეს, ქაფი მოხადეთ; რომ მოიხარშოს — წვენი გადასწურეთ, ხუთი თავი ხახვი ალყად დაქრილი ჩააყარეთ ქვაბში, დაასხით ერბო, მოხრაკეთ მანამ გაწითლდეს. თუ ხორცი ძალიან მსუქანია, ერბო ნაკლებ უყავით. მერე ის გადაწურული წვენი ზედ დაასხით, მარილი და ქინძი უყავით.

მასლად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, ერბო — რაც მოუნდება, ხახვი ხუთი თავი, მარილი და ქინძი.



14. უალია ღორის ხორცისა. ოთხი გირვანქა ღორის ხორცი ასო-ასო დასკერით, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, წყალი დაასხით, მოხარშეთ, ქაფი მოხადეთ. როცა ხორცი მოიხარშოს, ამოიღეთ, წმინდად გაწურეთ, ხელის ტოლა ტყემლის ტყლაპი წვრილად დახიეთ, გარეცხეთ და იმ წვენში ჩაყარეთ; რაც სიჟევე გინდათ, იმდენი უყავით, ადუღეთ. ხუთი კვერცხი გათქვიფეთ, გაგრილებულ წვენში ჩაუშვიეთ, მოურიეთ, ხელა-ახლა ადუღეთ, თან ურიეთ. ხორცი გნებამთ ცივად მიიტანეთ, გნებამთ—წვენში ჩააწყეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი—ოთხი გირვანქა, ტყემლის ტყლაპი, კვერცხი—ხუთი, მარილი.

15. ხაში ძროხის ან ცხვრისა ძროხის ან ცხვრის ფაშვი და ნაწლევები კარგად გარეცხეთ, მერე მწვეტიანი ჩხირით ნაწლევები გადააბრუნეთ, რომ შიგ ჩირქიანი არა დარჩეს-რა; ამასთანავე ძროხის ან ცხვრის ფეხები გააკეთეთ წმინდად.—როდესაც კარგად გარეცხათ, აადუღეთ წყალი და შიგ ჩაყარეთ, გაალალლაღეთ და ამოიღეთ, დაფხიკეთ; შემდგომ წვრილად დასკერით ფაშვ-ნაწლავები, ფეხებს გარდა; როდესაც დაამზადოთ თეთრათა და სუფთად, მაშინ ჩააწყეთ თავის შესაფერს დიდს ქვაბში და ზედ წყალი დაასხით ბლომად, რომ ქვაბი გაიმსოს; შემოდგით ცეცხლზე და, რომ ადუღდეს, ქაფი მოხადეთ; როდესაც ისე მოიხარშოს, რომ ფეხები სულ ჩაიშალოს და წვენი გასქელდეს, მაშინ შეატყობთ, რომ ეყო ხაშს მოხარშვა.—

ხვალ რომ ხაში გნებავდეთ, დღესვე უნდა დაამზადოთ, შემოდგათ, ხარშოთ და მეორეს დღეს იქნება მზათა. მაშინ მარლით შეაზავეთ თქვენს გემოზე და ვისაც გნებავთ წმინდად დანაყილი ნიორიც მიეცით, რაერთიც გინდათ.

მასჯალად საჭირთა: ფეხები, თავი, ფაში, ნაწლავები.

16. ცხვარი ან თხა კომშით. სამი გირვანქა ხორცი ასო-ასო დასკერით, კარგად გარეცხეთ და ჩაყარეთ ქვაბში; წყალი ერთი ხელის დადებაზე მეტი დაასხით. როცა წამოდულდეს, ქაფი მოხადეთ და მანამ ხორცი მოიხარშება, ექვსი დიდი კომში და თუ წვრილია თორმეტი, დასკერით სიგრძეზე, თხლად, გულს ნუ შეაყოლებთ და გაფუცქენა კი არ უნდა; ამასთანავე ხახვი ხუთი თავი ჩაყარეთ ცალკე ტაფაში, ზედ დაასხით ერბო და მოხრაკეთ. როდესაც ეყოს, ის დათლილი კომშიც შიგ ჩაყარეთ და მოშუშეთ; შემდგომ იმ მოხარშული ხორციდამ წვენი გადმოწურეთ და იმოდენი დაასხით ტაფაში, რაც იმ კომშს მოხარშავს; როდესაც ეს კომში კარგად მოიხარშოს, მაშინ შიგ ჩააყარეთ ორი სტოლის კოვზი დაფქული შაქარი და თუ ხორციც მზად არის, მაშინ ის წვენი და ხორციც კომშში აურივეთ. წვენი თხლად არ უნდა იყოს; მერმე შეაზავეთ მარლით და ჩააყარეთ ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი დარიჩინი, ათი ილის გული დანაყილი, წმინდად დაქრილი ქინძი მოაყარეთ და მზად იქნება.

ცხვარი ანუ თხა თუ ბებერი არის და წვენი და-

აკლდა ხარშვაშია, ქვაბით უნდა ცხელი წყალი გედგეთ და იქიდან დაუმატებდეთ ხოლმე, მანამ შეატყოთ, რომ ხორცს ხარშვა კიდევ უნდოდეს.

მასჯლად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, კომში — ექვსი, მარილი, ქინძი, ერბო, ხახვი — ხუთი თავი, შაქარი — ორი სტოლის კოფზი, დარიჩინი, ილი.

17. შილაფლავი ცხვრის ან ქათმისა. ოთხი გირვანქა ცხვრის ხორცი ასო-ასო დასქერით, გარეცხეთ, ქვაბში ჩაყარეთ, წყალი იმდენი დასხით, რომ ერთ ციდაზე მეტი ედგეს; დუღილში ქაფი მოხადეთ, გირვანქა-ნახევარი ბრინჯი კარგად გარეცხეთ, ჩაყარეთ ხუთი თავი ხახვი წვრილად დაქრილი და კარგად ხარშეთ, მინამ გასქელდეს; მერე უყავით მარილი, პილპილი და ზირა დანაყილი.

მასჯლად საჭიროა: ხორცი — ოთხი გირვანქა, ბრინჯი — გირვანქა-ნახევარი, პილპილი, ხახვი — ხუთი თავი, ზირა — ერთი ჩაის კოფზი, მარილი.

18. ხორცი ბურღულით. სამი გირვანქა ხორცი დასქერით, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, წყალი დაასხით; როცა ქაფი მოხადლოთ, ერთი ჩაის სტაქანი ბურღული ჩააყარეთ; ბურღული როცა კარგად ჩაიშლება, მარილი უყავით. თუ წვენი დაიშროს, ადუღებული წყალი მიუმატეთ. არც ქალიან სქელი წვენი უნდა იყოს.

მასჯლად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, ბურღული — ერთი ჩაის სტაქანი, მარილი.

19. არისა ცხვრის ან ინდოურისა. ინდოური ანუ ცხვრის ხორცი, გაკეთებული და გარეცხილი, დასკერით წვრილად.—მზად უნდა იქონიოთ ხორბალი, ამ რიგად გაკეთებული: ხორბალი უნდა დაარჩიოთ, დანამოთ და ფილში ფილთაქვით ჩაჩეჩოთ ისე, რომ იმ პურის მარცვალს ფერფლი სულ გადააცალოთ, რომ ბრინჯივით უფერფლო დარჩეს, გადაბერტყოთ ხოლმე და ის ხორბალი გქონდეთ გამხმარი შენახული. როდესაც არისა გენებოსთ, ნახევარ ლიტრა ხორცზე ორ სტაქან ხორბალს, ქაფს რომ ხორცს მოხდით, მაშინ შიგ ჩააყრით; აგრეთვე დაქრილს ხახვსაც მაშინ ჩააყრით; წყალი კი იმდენი უნდა დაასხათ, ხორცი და ხორბალი ჩაიშალოს, რომ სულ გაერთდეს, შემდეგ ძვლები ამოარჩიოთ, რომ ხორცი აღარ სჩნდეს; წყალი ცხლად უნდა გედგეთ და მიუმატოთ ხოლმე.—არისა რომ გნებამდეთ ხვალისათვის, დღესვე უნდა დაიწყოთ ხარშვა. როდესაც კარგად მოიხარშოს და გაერთდეს, წვენი აღარ უნდა ედგეს; მერმე ხახვი წმინდად დასკერით, ერბოში მოხრაკეთ. როდესაც არისას კერძებზე დაასხამთ, იმ ერბოსა და ხახვს ცოტ-ცოტას შუაგულას ჩაასხამთ და, როგორც ფაფას, ისე ერბოში აურევთ და მიირთმევთ.—არისას გადმოღების დროს შეაზავებთ მარილით.

---

20. ტოლმა კომშისა. კომში თუ დიდია—რვა, თუ წვრილია—თორმეტი, დასკერით მრგვლად ნაქერ-ნაქერ, გული კი ამოაცალეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ერთი სტაქანი წყალი, ნახევარი ან ერთი სტაქანი

ერბო, მოშუშეთ. ნახევარი სტაქანი დარჩეული, გარე-  
ცხილი ქიშმიში და ნახევარი სტაქანი დაფუცქენილი ნუ-  
ში შიგ ჩაყარეთ, ზედ დაასხით ერთი სტაქანი თაფლი,  
ან ერთი სტაქანი დანაყილი შაქარი; მოშუშეთ, მანამ  
კარგად დაწითლდეს; ერთი ჩაის კოვზი მარილიც ჩაა-  
ყარეთ და მზად იქნება.

მასალად საჭიროა: კომში — რვა, ერბო — ნახევარ სტა-  
ქანი, მარილი — ერთი ჩაის კოვზი, ქიშმიში — ნახევარ სტა-  
ქანი, ნუში — ნახევარ გირვანქა, თაფლი — ერთი სტაქანი.

21. ტოლმა ბატკნის ანუ ცხვრისა. ხორცი და  
ხახვი აურიეთ ერთმანეთში და წმინდად დაკეპეთ, მოა-  
ყარეთ შემდეგ დანაყილი პილპილი, მარილი და დანა-  
ყილი ბრინჯი, მერე აურიეთ შიგ გათქეფილი კვერ-  
ცი; ამასთანავე ჩაყარეთ აღუღებულ წყალში ვაზის  
ფოთლები, ამოიღეთ ისეც მალე და გააცივეთ; თითო  
ფოთოლში, შეახვიეთ კაკლის ტოლად დამზადებული  
ხორცი და ჩააწყვეთ ქვაბში, დაასხით წყალი, რაოდე-  
ნიც დაქუარავს და ხარშეთ; როდესაც გუფთა მოიხარ-  
შოს, წვენი გადაწურეთ და ზედ დაასხით ერთი სტაქა-  
ნი ერბო და მოშუშეთ, არ ჩაიშალოს კი; მოშუშვის  
შემდეგ ამოიღეთ, დაალაგეთ ბლუდზე და ზედ მოასხით  
სალფეტკში გაწურული, მაგრამ ცოტა წყალში სქლად  
გაქნილი მაწონი. აგრედვე მზად უნდა გქონდეთ დამ-  
ბალი ზაფრანა და მაწონს ზევიდან უნდა დააწვეთოთ  
ბამბით, მერე მოაყარეთ დანაყილი შაქარი და დანაყი-  
ლი დარიჩინი ერთად არეული და ისე მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა: სორცი— ორი გირვანქა, ხახვი— ერთ გირვანქა-ნახევარი, ჰილპილი—ათი მარცვალი, ზირა— ნახევარი ჩაის კოვზი, მარილი—ერთი ჩაის კოვზი, ბრინჯი დანაყილი ერთი ჩაის კოვზი, კვერცხი—ოთხი, ერბო—ერთი სტაქანი, მაწონი—ერთი ქოთანის, ზაფრანა—ერთი მისხალი, დარიჩინი—დანაყილი ორი სტოლის კოვზი, შაქარი—დანაყილი ოთხი სტოლის კოვზი, ვაზის ჩვილი ფოთლები.

შენიშვნა: კომბოსტოს ტოლმაც ისევე უნდა მომზადდეს, როგორც ვაზის ფოთლის ტოლმა, მხოლოდ არ უნდა შაქარი, ზაფრანა, მაწონი და დარიჩინი. გუფთას შეახვევთ კომბოსტოს ფოთოლში და მოხარშვის და მოშუშვის შემდეგ ერბოიანად დასხამთ ბლუღზე.

**22. ხარშო ინდოურის ან ქათმისა.** ერთ-ერთი ფრინველთაგანი კარგად გარეცხეთ, ჩაღეთ თავის შესაფერ ქვაბში, იმდენი წყალი დაასხით, რამდენიც დაჰფარავს; ადუღებაში ქაფი მოხადეთ. როცა მოიხარშოს, ამოიღეთ წვენში წვრილად დაქრილი ხახვი, ჩააყარეთ, კარგად მოხარშეთ. როცა ხახვი მოიხარშოს, ქათამი ან ინდოური, დასქერიტ, შიგ ჩააწყეთ, ან მთლად მიიტანეთ. თუ მსუქანია, ერბო არ უნდა და თუ გამხდარია, ცოტა ერბო უყავით. ოთხი კვერცხი გათქვიფეთ. შიგ ჩაასხით, ცხელ-ცხელში მარილი უყავით.

მასალად საჭიროა: ქათამი ან ინდოური, კვერცხი— ოთხი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, ხახვი—ხუთი თავი, მარილი.

**23. ბატი, ინდოური ან ქათამი თავის წვნით.**  
ამ ფრინველთაგანი თუ რომელიმე ძრიელ მსუქანი არის, როდესაც გაბტყვნათ და გამოშიგნოთ, კარგად გარეცხეთ, ჩაღეთ ისე დაუქრელი ქვაბში და ზედ იმდენი წყალი დაასხით, რაოდენიც დაჭარავს; შემდეგ წამოდუღებაში ქათვი მოხადეთ და როდესაც კარგად მოიხარშოს, ბლუღზე ამოიღეთ. სამი კვერცხი მრგვლად წყალში მოხარშეთ, გულები გამოაცალეთ და იმ წვენში ჯერ დაქრილი ხახვი ჩაყარეთ და კარგად მოხარშეთ. შემდეგ ის სამი კვერცხი გატეხეთ, გულები გამოიღეთ, გახსენით იმის წვენში და შიგვე ჩაუშვით; გააცხელეთ და თუ გენებებათ, დასქერით, წვენში ჩააწყეთ და ისე მიართვით, თუ არა და ქათამი ისე მთლად მიიტანეთ და წვენი ცალკე მარილით შეაზავეთ და მზად იქნება.

მასჯლად საჭიროა: ბატი, ქათამი ან ინდოური, კვერცხი—სამი, ხ ხვი—ხუთი თავი, მარილი.

**24. ხარშოდ ბატი, ინდოური, ქათამი.** ერთ-ერთი ამ ფრინველთაგანი ასო-ასო დასქერით, ქვაბში ჩაყარეთ და კარგად გარეცხეთ; მერე იმოდენა წყალი დაასხით, რომ ოთხი თითის დაღება მეტი იყოს ხორცზე. როცა აღუღდეს, ქათვი მოხადეთ, ხახვი წვრილად დასქერით, ჩაყარეთ, ნახევარი სტაქანი დანაყილი ბრინჯი ჩაყარეთ, ერთი ხელის ტოლა ტყემლის ტყლაპი დახიეთ წვრილად, ესეც შიგ უყავით. როცა მოიხარშოს, ქინძი უყავით.

მასჯლად საჭიროა: ბატი ან ერთ ერთი ფრინველი,

ხახვი—ოთხი ან ხუთი თავი, ბრინჯი ნახევარი სტაქანი, ტკემლის ტულაში, ქინძი, მარილი.

---

25. ტოლმა ცხვრისა გინა ბატკნისა. ორი გირანკა ხორცი ძალიან წმინდად დაკეპეთ, ხახვი თან დააკეპეთ, მერმე მოაყარეთ დანაყილი პილპილი და ნახევარი ჩაის კოვზი დანაყილი ზირა, ერთი ჩაის კოვზი მარილი, ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი ბრინჯი, მერმე გათქვიფეთ ოთხი კვერცხი და სულ ერთად აურივეთ; შემდეგ მოიღეთ ვაზის წვრილი და ჩვილი ფოთლები, მდულარე წყალში ჩაყარეთ და მალევე ამოიღეთ და დააწყეთ რაზედმე, რომ გაცივდეს; მერმე გუფთასავით კაკლის ტოლი ეს დამზადებული ხორცი აიღეთ და შეახვიეთ ერთს ფოთოლში და ჩადეთ ქვაბში; ახლა კიდევ, მანამ სულ ასე დაამზადებთ, შემდეგ დაასხით, რაოდენიც დაჰფარავს, წყალი და ხარშეთ. როდესაც ნახოთ, რომ გუფთა მოხარშულა, მაშინ წვენი სულ გადაწურეთ და ზედ დაასხით ერბო და ისე მოშუშეთ, არ ჩაშალოთ კი; შემდეგ ამოიღეთ და ბლუდზე დააღებთ. მაშინ მზად უნდა გქონდეთ სალფეტკში გაწურული მაწონი და იმ დროს ის მაწონი ცოტა წყალში უნდა გასხნათ მოსქოთ და ზედ მოასხათ ბლუდზე იმ გუფთასა; აგრეთვე უნდა მზათა გქონდეთ ერთი მისხალი დამბალი ზაფრანა, გამოწუროთ და ბამბით ზედ დააწვეთოთ იმ მაწონს; მერმე ორი სტოლის კოვზი წმინდათ დანაყილი ღარიჩინი, დანაყილი შაქარი, ერთად აურიეთ და მოაყარეთ.



მასალად საჭიროა: ხაინჯა—ორი გირვანქა, ხახვი—თ-  
სი თავი, კვერცხი—ათხი, ერსო, შაქარი. მაწონი, ბრინჯი—  
ერთი სტოლის კოვზი, პილპალი, ვასის ფათოლი, წირა—  
ნახევარი წაის კოვზი, დასისინი, ზაფრანი, მარადი.

26. გუფთა კომბოსტოსი (გალუფცი). ორი გირ-  
ვანქა რბილი ხორცი გაატარეთ ხორცის საკეპავში, ან  
დაკეპეთ; ორი თავი ხახვი შიგ ჩაატანეთ, ორი სტოლის  
კოვზი მოხარშული ბრინჯი, ორი კვერცხი, პილპილი,  
მარილი; ვისაც სურს ცოტა სიმწვავე, მწვანეულობა აუ-  
რიეთ ამ ხორცში. ერთი მოზდილი თავი კომბოსტო  
ცოტათი გათუთქეთ, როცა გაცივდეს, ხეკო ააცალეთ,  
პატარ-პატარა დაკეპილი ხორცი გაახვიეთ თითო ფო-  
თოლში, ქვაბში წყობით ჩააწყეთ. სამი სტოლის კოვზი  
წყალი, ორი სტოლის კოვზი ერბო დაასხით, თავის  
ორთქლში მოხარშეთ. ერთ ჩაის სტაქან პამიდორის  
წვენში გახსენით ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი, დაა-  
სხით ტოლმას და კიდევ რამდენჯერმე აღუღეთ. ვისაც  
სურს, კიდევ ასე აკეთებს: მოხარშვის მაგივრად ტაფაზე  
ერბოს დაასხავს და ორივე მხარეს დააწითლებს, მერე  
ქვაბში ჩააწყობს და პამიდორს ფქვილს უზავს და მო-  
ხარშავს.

მასალად საჭიროა: ხაინჯი—ორი გირვანქა, ფქვილი—  
ერთი სტოლის კოვზი, კომბოსტო—ერთი თავი, მარადი,  
პილპილი, ერბო—ორი სტოლის კოვზი, ბრინჯი—ორი  
სტოლის კოვზი, ხახვი—ორი თავი, მწვანეულობა, კვერცხი  
ორი.

**27. გუფთა კომბოსტოსი უხორცოთ (გილუფცი).**  
ნახევარი გირვანქა ბრინჯი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, მარილ-წყალში მოხარშეთ და გადაწურეთ; ორი კვერციხი მაგრად მოხარშული დაკეპეთ, შიგ აურიეთ, სამი სოკო მოხარშეთ, წვრილად დაკეპეთ, სამი თავი ხახვი წვრილად დასქერით, სოკო და ხახვი ერთად მოშუშეთ, ბრინჯში აურიეთ; ერთი კვერციხი ჩაახალეთ, მწვანეულობა ჩააქერით, მარილი უყავით, აურიეთ; ერთი თავი კომბოსტო გათუთქეთ, გააციეთ; თითო ფოთოლს დანით ხეკი ააცალეთ; მომზადებული ბრინჯი ჩადეთ კომბოსტოს ფოთოლში, კარგად გაახვიეთ, ქვაბში ჩააწყეთ, ერბო დაასხით, თავი დახურეთ და თავის ორთქლში იხარშოს. როცა კომბოსტო შაწითლდეს, სოკოს ნახარში წვენი დაასხით; ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი გახსენით და ჩაასხით, ცოტა არეყანი (სმეტანა) დაასხით, ან ჰამიდორის წვენი. ვისაც გსურდეთ კიდე, როცა გუფთას დაამზადებთ, ორთქლში მოხარშვის მაგივრად, ტაფაზე ერბოს დაასხამთ და ორივე მხარეს დააწითლებთ, მაშინ ჩააწყობთ ქვაბში, ფქვილს და მოხარშულ, გაწურულ, ჰამიდორს ჩაასხამთ რამოდენსამე ხანს აღულებთ.

შასხადად საჭირთა: ბრინჯი — ნახევარი გირვანქა, კვერციხი — სამი, კომბოსტო — ერთი თავი, ხახვი — სამი თავი, სოკო — სამი, არეყანი ან ჰამიდორის წვენი, მარილი.

**28. გუფთები შემწვარი ხბოსი საწებელა, ი. ხბოს ხორცი, თირკმლის ქონი, ერთი ფრანგული ბულიკი რძეში დამბალი და გაწურული ერთად კარგად დაკე-**

პეთ, მოაყარეთ მარილი, ბაჰარი, ჯავზი; უყავით ერთი ან ორი კვერცხი, დააკეთეთ დიდრონი პრტყელი გუფთები, ამოავლეთ კვერცხში და სუხარში, დააწყეთ ტაფაზე ცხელ ერბოში და შეწვიეთ.

სტაფილო ან თაღამი მოხარშეთ მარილ-წყალში, დასკერით გძელ-გძელ ნაქრებად, ჩააწყეთ ქვაბში, დააყარეთ ფქვილი; ჩაღეთ კარაქი, ერთი სტაქანი ნაღები უყავით, მოაყარეთ ოხრახუში, კამა, აადუღეთ და მიართვით გუფთებით.

შასალად საჭიროა: ხბოს ხორცი—ორ გირვანქა-ნახევარი, თირკმელის ქონი—გირვანქის მეოთხედი, ფრანგული ბუღკიერთი, მარილი, ბაჰარი, ჯავზი, კვერცხი—ერთი ან ორი, ერბო—ორი კოფზი, სტაფილო ან თაღამი—ორი გირვანქა, ფქვილი—ნახევარი კოფზი, ნაღები ერთი სტაქანი, ოხრახუში, კამა, მარილი.

---

**29. ძროხის ბეჭი ცივად.** აიღეთ ძროხის ბეჭი საკნატელათი და გარეცხეთ. შესაფერ ქვაბში წყალი აადუღეთ, მარილით შეაზავეთ და ბეჭი შიგ ჩაღეთ, ქაფი მოხადეთ; ბეჭი არც ძალიან უნდა იყოს მოხარშული და არც ისე, რომ ხარშვა აკლდეს; რო მოიხარშოს, სუფრაზე ცხლად მიიტანეთ. ამასთანავე მოუშაღეთ ტყემლის საწებელა ამ რიგად: ახალ ტყემალს დაასხით იმდენი წყალი, რომ დაფაროს და მოხარშეთ; შემდეგ ბადიაზე გადმოიღეთ თავისი წყლით და გააცივეთ; წყალი თუ მეტი ჰქონდეს, გადმოასხით და შემდეგ ეს ტყემალი საკმაო წყალში გამოკულიტეთ, ჩენჩო და კურკა

ამოარჩიეთ, ზედ დააქვრით ერთი თავი ხახვი და ერთი ფოჩი ნიახური, ჩააყარეთ ერთი ჩაის კოვზი მარილი; ტყემლის წვენი სქელი უნდა იყოს. როდესაც ბეჭი მიიტანოთ, ტყემლის წვენიც თან მიაყოლეთ, ვისაც ენებოს, ხარდლის მაგივრად. ზაღთარში რადგან ახალი ტყემალი არ არის, შეიძლება ტყემლის ტყლაპი მოხარშოთ, ასევე შეანელოთ. თუ ძალიან მყავე გნებამთ, ტყლაპის ამოკვლევაში ცოტა ძმარს უზამთ.

მასაღად საჭიროა: ბეჭი — ერთი მთელი, ხახვი — ერთი თავი, ტყემალი ან ტყლაპი, მარილი.

---

**30. ბატკანი ცივად.** ბატკნის ხორცი ასო-ასო დასქვრით, გარეცხეთ, ადუღეთ მარილ-წყალი და ეს დაქრილი ბატკანი შიგ ჩაყარეთ. როცა ადუღდეს, ქაფი მოხადეთ. როცა მოიხარშოს, ამოიღეთ ბლუღზე, გააციეთ და ცივად მიიტანეთ.

მასაღად საჭიროა: ბატკნის ხორცი, მარილი.

---

**31. ხბოს თავი ჭანჭურის საწებელათი.** ხბოს თავი, რაც შეიძლება. კარგად გაასუფთავეთ, ძვლები მორიდეთ, გარეცხეთ, მოხარშეთ ძმარში, სანელებლებში და დასქვრით.

ერთი კოვზი ფქვილი და ერთი კოვზი ერბო ადუღეთ ორ სტაქან ძროხის ხორცის ნახარშში; ერთი ნატეხი შაქარი დაწვით, ყველა ეს ერთად აურიეთ, უყავით ორი ნატეხი შაქარი, ნახევარი ლიმონის წვენი, ნახევარი გირვანქა გარეცხილი ჭანჭური და ადუღეთ,

სანამ კანკური მოიხარშება; დააწყეთ თავის ნაქრები ვოლვანტზე და დაასხით ზედ ზემონაირად (№ 28) მომზადებული საწებელა. ვოლვანტი ასე მზადდება: ხეულის ცომისა (№ 18ს) გამოაცხეთ კეცი, დააღეთ ლანგარზე, დააწყეთ ზედ ხბოს თავის ან ქათმის ნაქრები და დაასხით საწებელა.

მასალად საჭიროა: ხბოს თავი—ერთი, დიდი ან შატარა თავი და ფეხები, ერბო—გირვანქის შერეული, შაქარი—საში ნატეხი, ჭანჭური—ნახევარი გირვანქა, ე. ი. სტაქან-ნახევარი, ფქვილი—ერთი კოეზი, ლიმონი—ნახევარი, სტაფილო—ერთი, ნიახური—ერსი, თხრახუში—ერთი.

ცომისთვის: ერბო—ნახევარი გირვანქა, ფქვილი—ორი სტაქანი, ე. ი. გირვანქის ორი მესამედი.

დანახენი ნახარში ძელები, ერთი გირვანქა სორცი და ძმარი კიდევ დიდი ხანი ადუღეთ ერთად, აქედან მომზადდება დასასხმელი ლანსპიკი მაიონეზი; ზაფხულში გამოკვა ოთხი სტაქანი ლანსპიკი და ზამთარში კი ექვსი.

---

**32. ხბო ცივად.** ხბოც ისევე უნდა მოხარშოთ, როგორც ბატენის ხორცი.

---

**33. თიკანი ცივად** თიკანიც ისევე მოხარშეთ. როცა ამოიღოთ, დაკრილი ქინძი მოაყარეთ.

---

**34. ღორის ხორცი.** ღორის ხორციც ასე მოხარშეთ, ამასთან ხარდალს (ხრენს) ძმრით მიიტანთ.

---

**35. გოჭი ცივად.** გოჭიც ასე მოხარშეთ, ამასთანაც ხარდალს მიიტანთ.

**36. ქათამი ან ინდოური ხახვით.** ქათამი ან ინდოური კარგად გარეცხეთ, ჩაღეთ თავის შესაფერ ქვაბში, დაასხით იმდენი წყალი, რაც დაჭყარავს; ქაფი მოხადეთ. როცა მოიხარშოს, ამოიღეთ. დასკერით, მარილი მოაყარეთ. ერთი მათლაფა მსუქანი წვენი მოსწვნიეთ და ამაში ჩაჭყარეთ ძალიან წვრილად დაქრილი ხახვი, ან ზედ დაასხით ან თან მიადევნეთ.

---

**37. ბატი ცივად.** ბატიც ასევე მოხარშეთ, როგორც ქათამი. ხახვის მაგივრად გამოწურულ ბროწეულს დაასხამთ.

---

**38. ინდოური ან ქათამი ხახვ-წყლით.** ინდოური ან ქათამი გამოშიგნეთ, კარგად გარეცხეთ და ჩაღეთ შესაფერ ქვაბში, საკირო წყალი დაასხით; დუღილში ქაფი მოხადეთ და, როდესაც მოიხარშოს, ამოიღეთ; შემდეგ დასკერით, მარილი მოაყარეთ, ერთი მათლაფა წვენი მოსწვნიეთ; ამ წვენში ჩაყარეთ წმინდად დაქრილი ხახვი და ან ზედ მოასხით ქათამს ან თან მიადევნეთ.

მასჯად საჭიროა: ინდოური ან ქათამი; ხახვი სამი თავი.

---

**39. ქათამი გატენილი ქიშმიშით და ზირიშკით.** მოხარშეთ მსუქანი დედალი მარილ-წყალში; შემდეგ ერთი გირვანქა ქიშმიში და ნახევარი გირვანქა ზირიშკი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში და ნახევარ გირვანქა ერბოში მოშუშეთ; ამას დაასხით კარგი თაფლი ან ერთი სტაქანი შაქარი, მოაყარეთ და კვლავ კარგად მოშუშეთ; შემდეგ ამ მასალით გაუტენეთ მუ-

ცელი მოხარშულ ქათამს, ან ქათამი დასკერით და ეს მასალა ზედ მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: ქათამი—ერთი, ზირიშკი—ნახევარი გირვანქა, ქიშმიში—ერთი გირვანქა, ერბო—ნახევარი გირვანქა, თაფლი—ნახევარი გირვანქა, მარილი.

---

**40. შემწვარი ბატკანი გულ-ღვიძლით.** კარგად გამოშინებთ და გარეცხეთ ბატკანი. გულ-ღვიძლი წმინდად დაუკებთ, შიგვე მუცელში ჩაუდეთ და გაუკერეთ მუცელი, ისე ააგეთ შამფურზე და ნელს ნაკვერჩხალზე თან დაატრიალეთ და თან მარილ-წყალი წაუსვით; სულ ტრიალით შეწვით, რომ წვენი არ დაეღვაროს და თუ გამხდარი არის, ფრთით ერბო წაუსვით. შეწვაში; მარილ-წყალი რომ დაუთაოთ, შემდეგ ფრთით ერბო წაუსვით.

---

**41. ცხვრის მოხრაკული გულ-ღვიძლი.** ცხვრის გულ-ღვიძლი, ფილტვი, გარეცხეთ, წვრილად დაკებთ, თან ჩააყოლეთ სამი თავი ხახვი, პილპილი და მარილი. ოთხი კვერცი გათქვიფეთ და დაკებილ გულ-ღვიძლს დაასხით, კარგად აურიეთ, ტაფაზე დაასხით ერბო, ეს დაკებილი გულღვიძლი შიგ ჩაყარეთ და მოსწვით. ერთი მხარე. რომ მოიწოს, გასააბრუნეთ, რომ ახლა მეორე მხარე მოიწოს.

მასალად საჭიროა: ცხვრის გულ-ღვიძლი, კვერცი—ოთხი, ხახვი—სამი თავი, ერბო—ნახევარი სტაქანი, მარილი, პილპილი.

42. ტაბაკა ვარიების ანუ მტრედისა. ვარია რომ გაყვლიფოთ და გამოშიგნოთ, გარეცხეთ და გააპეთ მკერდიდამ შუა, ერთმანერტს კი არ მოაშოროთ; მოაყარეთ მარილი; ორი სტოლის კოვზი ერბო გააცხელეთ ტაფაში, ჩადეთ შიგ ვარია და ზედ დაადეთ თხელი სუფთა ქვა, ანუ თიხის ლამბაქი; ცალი მხარე რომ მოხრაკოთ, გადააბრუნეთ მეორე მხარეს და მზად იქნება.

მასლად საჭიროა: ვარია ანუ მტრედი, ერბო—თრი სტოლის კოვზა, მარილი.

---

43. შემწვარი ბატკნის, ცხვრის ან ლორის ბარკალი. ბატკნის, ცხვრის ან ლორის ბარკალი კარგად უნდა გარეცხოთ, დადოთ ტაფაზე, გარშემო შემოლუწყოთ ხახვი, სტაფილო, დაფნის ფოთოლი, ბაჰარი და შეწოთ; ან შამფურზე უნდა ააგოთ, მარილ-წყალი წაუსოთ და ტრიალით შეწოთ. თუ გამხდარია, ერბო წაუსვით.

---

44. შემწვარი ბატი ან იხვი შვინდის ჩურჩით. ბატი ან იხვი კარგად გარეცხეთ, ააგეთ შამფურზე, ნაკვერჩხალზე ატრიალეთ, თან მარილ-წყალი წაუსვით ფრთით. როცა მარილ-წყალი საკმაოდ წაუსვათ, მერე გამდნარი ერბო წაუსვით, მანამ კარგად არ დაწითლდეს. მერე ერთი ჯამი შვინდის ჩურჩა გარეცხეთ, ჩაყარეთ ცხელ წყალში, რომ დაღებეს; მერე ხუთი თავი ხახვი დასქერით, ერბოში მოხრაკეთ. ის ჩურჩაც შიგ ჩააყარეთ და კარგად მოხრაკეთ. მერე დაასხით ერთი სტა-



ქანი წყალი, წამოდუღეთ. ბატი ან იხვი დასკერით და ამ ჩურჩაში შიგ ჩააწყეთ.

მასლად საჭიროა: ბატი ან იხვი, ერბო—ნახევარი სტაქანი, მარილი, ხახვი—ხუთი თავი, შუინდის ჩურჩა—ერთი ჯამი.

---

**45. ჩახობილი ხობობი.** ხობობი გაბტყენილი და გამოშიგნული კარგად გარეცხეთ, ააგეთ შამფურზე და ნაკვეთხხალზედ ატრიალეთ შამფურით და თან ფრთით მარილ-წყალი წაუსვით. როდესაც მარილი საკმაოდ წაუსოთ, შემდეგ ფრთით გამდნარი ერბო წაუსვით, მანამ კარგად დაწითლდეს; მერმე ალყად დაქრილი ხახვი ჩაყარეთ ტაფაში, ნახევარი გირვანქა ერბო დაასხით და ერთი ჩაის კოვზი მარილი ჩააყარეთ. ისე მოხრაკეთ მანამ ხახვი დაწითლდეს, შემდეგ ზედ დაასხით ორი სტაქანი წყალი; რომ წამოდუღდეს, ის ხობობი ასო-ასო დასკერით და იმ ხახვში ჩააწყეთ. თუ გენებებათ მეთავით, ზედ დაასხით ნახევარი სტაქანი ნაშარაბი, კოწახური ანუ ძმარი.

მასლად საჭიროა: ხობობი—ერთი, ხახვი—ხუთი თავი, ერბო—ნახევარი გირვანქა, მარილი, სიმყავე.

---

**46. ინდოური ან ქათამიც** ისე უნდა შეიწოს, როგორც ხობობი და ისე ჩახობოს.

---

**47. შემწვარი მწერები.** მწერები გაბტყენით, გამოშიგნეთ, ააგეთ შამფურზე, მარილი მოაყარეთ და

ცეხლზე გააფიცხეთ. გაცხელებს შემდეგ, წმინდა ფქვილი მოაყარეთ და წყნარ-წყნარად ატრიალეთ და თან ფქვილი აყარეთ, მანამ მწყერი ფქვილში ამოიგანგლოს. როცა შეწითლდეს, ეყოფა შეწვა. მტრედის ხუნდიც ამ გვარად უნდა შეწოთ.

მასჯალად საჭირთა: მწყერი, ფქვილი, მარილი.

48. საცივი ინდოურისა გურულად. ერთი მსუქანი ინდოური ტაფაზე დადეთ, ცოტა წყალი დაასხით, შედგით ფეჩში, შეწვაში მარილ-წყალი წაუსვით; თუ ფეჩი არ არის, ჯერ მოხარშეთ, მერე შამფურზე შეწვიეთ. ერთ-ნახევარი ჩაის სტაქანი ძმარი, სამი ჩაის სტაქანი თავისივე მსუქანი წვენი ერთად აადუღეთ; შიგ ჩაყარეთ ნახევარი გირვანქა დანაყილი ნიგოზი, ორი თავი წვრილად დაკრილი ხახვი, ორი კბილი კარგად დანაყილი ნიორი, ქინძი და სხვა მწვანეულობა, რაც იშოვება, შიგ ჩააქერით და ესენი სულ ერთად კარგად ადუღეთ; შემწვარი ინდოური დასქერით, ჩააწყეთ ჯამფილაში და ეს ნიგოზი დაასხით. ესე დამზადებული ცივი უფრო გემრიელია და ღიდხანსაც შეინახება.

მასჯალად საჭირთა: ინდოური—ერთი; ძმარი—სტაქან-ნახევარი; მწვანეულობა; ნიგოზი—ნახევარი გირვანქა; ხახვი—ორი თავი; ნიორი—ორი კბილი, მარილი.

49. მოხრაკული ქათამი გურულად, —ა. ერთი ქათამი ასო-ასო დასქერით, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში ან ქოთანში, მოხრაკეთ თავისსავე წვენში, რომელსაც თვი-

თონ გაუშვებს. ერთ ჩაის სტაქან დანაყილ ნიგოზს დაასხით ერთი ჩაის სტაქანი ძმარი, თუ ცხარეა, ნახევარი სტაქანი, ორი ჩაის სტაქანი წყალი, გათქვიფეთ და დაასხით ქათამს. სამი თავი ხახვი, სხვადასხვა მწვანეულობა, წვრილად დაკრილი, ჩააყარეთ, ერთი სტოლის კოვზი წმინდად დანაყილი და გაკრილი დარიჩინი, ცოტა პილპილი, მარილი, მიხაკი ხუთიოდე. კარგად მოურიეთ; თავი მაგრა დახურეთ და ხარშეთ. ხანდისხან მოურიეთ, რომ ძირზე არ მიიწოს. ასე გაკეთებული ქათამი რამოდენიმე დღეს შეინახება.

შასალად საჭიროა: ქათამი—ერთი, ნიგოზი—ერთი ჩაის სტაქანი, ძმარი—ერთი ჩაის სტაქანი, დაჭიჩინი—ერთი სტოლის კოვზი, მიღბილი—ცოტა, წყალი—ორი ჩაის სტაქანი, მწვანეულობა, ხახვი—სამი თავი, მიხაკი—ხუთი მარცვალი, მარილი.

---

50. მოხრაკული ქათამი გურუღად,—ბ. ერთი ქათამი ასო-ასო დასქერით, გარეცხეთ, ქოთანში ჩააწყეთ, თან ჩაატანეთ ექვსი მარცვალი დანაყილი მიხაკი, ხუთი მარცვალი პილპილი, ერთი ცერცვის ტოლა დანაყილი ყვითელი კოქა, ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი გაკრილი დარიჩინი, ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი, ორი თავი ხახვი, ქინძი და მწვანეულობა. ნახევარი სტაქანი ძმარი დაასხით ქათამს, ნელ ცეცხლზე დადგით ქოთანი და ხანდისხან მოურიეთ. პირს კარგად დაათუარეთ, სუნი არ ამოჰქრეს, ისე მოხრაკეთ. წვენს თვითონ მოუშვებს. როცა მზად იყოს, გადმოდგით.

მასხად საჭიროა. ქათამი—ერთი, ნიგოზი—ერთი სტოლის კოფი, ხასუი—ორი თავი; ძმარი—ერთი ჩაის სტაქანი, კოქა—ერთი ნერცვის ტოლა, მისხაკი—ხუთი მარცვალი, პიღნილი—ცოტა, ღარიჩინი—ერთი სტოლის კოფი, მცვანეულობა.

**51. კაკბები კომბოსტოს მწნილით.** ორი გირვანქა კომბოსტოს მწნილი წყალში ვაავლეთ და მოხარშეთ სქლად; კაკბები კიდევ დასკერიოთ, აქაიქ ქონები ჩაულაგეთ, ცოტათი შეწვით ერბოში, კვერცხში გავლებული და სუხარ-მოყრილი; შემდეგ ფორმას ან ჯამფილას წაუსვით შიგნიდან ერბო, ჩააწყეთ ერთი პირი მოხარშული კომბოსტო, მოუსვით ერბო, დააფხიკეთ ყველი, მოალაგეთ შემწვარი კაკბები, მოასხით ზემოდამსმეტანა, კიდევ დააყარეთ კომბოსტო, ერბო, ყველი, კაკაბი, ნალები, ვიდრე ასე სულ ჩაალაგებდეთ; ზემოდან უეკველად უნდა კომბოსტო იყოს, ერბოთი, ყველით და სუხარ-მოყრილი; ასე შემზადებული ორი საათით ფეჩში შედგით.

მასხად საჭიროა: კაკაბი—ორი, ქონი—გირვანქის მეოთხედი, სმეტანა—ნახევარი გირვანქა, ერბო—ნახევარი გირვანქა, ყველი—ნახევარი გირვანქა ან გირვანქის მეოთხედი, კვერცხი—ორი, სუხარი—სამი ან ოთხი, კომბოსტო—ორი გირვანქა.

**52. ტოროლა საწებელათი.** თვრამეტი ან ოცი ტოროლა დაბტყვენით, ფრთხილად გამოშიგნეთ, რომ ნაწლევებთან ერთად ქონი არ გამოაყოლოდ და დააქე-

რით ორგანიზაციები და თავები. ქვაბში ჩადეთ ერთი მეოთხედის გირვანქა ერბო, ორი თავი წმინდად დანაყილი ხახვი და ცოტათი მოხრაკეთ. შემდეგ მიუმატეთ ნახევარი სტაქანი ბულიონი, ცოტა ძარილი, ჯავზი, ერთი რიუმუკა თეთრი ღვინო, ერთი ლიმონი ჩააწურეთ, აადუღეთ; ჩააწყეთ შიგ ტოროლები, ხარშეთ ათი-თხუთმეტი წუთი და ზიართვით თაჟისივე საწებელათი.

**53. ტყის ქათამი საწებელათი.** სამი ან ოთხი ტყის ქათამი გაასუფთავეთ, ჩააწყეთ ქვაბში, დაასხით ზემოდან ერთ-ნახევარი ან ორი სტაქანი სმეტანა, ე. ი. თითოზე ხუთი კიოჯი, თავი კარგად დახურეთ, დადგით ნელ ცეცხლზე და ორთქლში ხრაკეთ. ასე მომზადებული ტყის ქათამი ძლიერ გემრიელია.

მასალად საჭიროა: ტყის ქათამი—სამი ან ოთხი, სმეტანა—ერთ-ნახევარი ან ორი სტაქანი.

**54. ყაურმა ღორის ან ცხვრისა.** ოთხი გირვანქა ხორცი წვრილად დასქერით, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, ერთი სტაქანი წყალი დაასხით, თან ურიეთ ხრაკვაში; როცა წყალი დაიშროს, შეიღი თავი ხახვი ალყად დაქრილი ჩაყარეთ და ისე მოხრაკეთ, რომ სულ დაწითლდეს. მარილი და პილპილი მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი ოთხი გირვანქა, ხახვი — შეიღი თავი, პილპილი, მარილი.

**55. მწვადის შეწვა.** სუკს ძარღვები გამოაცალეთ, შამფურზე გრძლად ააგეთ, ზედ მოაყარეთ ერთი ჩაის

კოვზი მარილი; ნელს ნაკვერჩხალზე ტრიალით შეწვით, რომ წვენი არ დაიდვაროს. ძალიან არ შეწოთ: მცვრიანი უნდა იყოს.

---

**56. მწვადი სუკისა.** სუკს ძარღვები გამოაცალეთ, გარეცხეთ, მარილი მოაყარეთ, ჩადეთ ქაშანურის ჯამში. ხახვი წვრილად დაქერით, დაასხით ცოტა ძმარი, თავი დახურეთ. მეორე დღემდე ასე შეინახეთ, ოღონდ რამოდენჯერმე გადააბრუნეთ. შამფურზე ააგეთ, ნელს ნაკვერჩხალზე ტრიალით შეწვით, თან ფრთით მარილწყალი წაუსვით. შემდეგ ცოტ-ცოტა ერბო წაუსვით ფრთით. როცა დაწითლდეს, მზად არის.

---

**57. მწვადები ღორისა** როგორც სუკი, ესეც ისე უნდა შეწოთ, გულ-ღვიძლი თუ გვერდები. ოღონდ ალყად დაქრილი ხახვი მოაყარეთ, როცა დასქრით.

---

**58. წვადი ჩახოხბილი.** რისაც გენებოთ მწვადს ისე შესწომთ, როგორც ხოხობს. ერბოში ხახვი მოუხრაკეთ და ორი სტაქანი წყალი დაასხით. როცა წამოდუღდეს, მწვადი შიგ ჩასქერით და თუ გნებამთ—სიმეავე უყავით.

---

**59. მწვადი ქართული ბადრიჯნით.** მთელი ბადრიჯანი შუაზე გააპეთ, ერთმანეთს კი არ მოაშორათ; დასქერით ცხვრის ან თხის მსუქანი ხორცი და გაპობილ ბადრიჯანში ჩადეთ, თან მოაყარეთ მარილი და პილი, ერთად არეული, ააგეთ შამფურზე და ნელს ნა-

კვერჩხალზე ტრიალით შეწვით და მთელ-მთელი წააძრეთ. გნებამთ ბადრიჯანი მრგვლად დასქერით. ერთი რო ხორცი ააგოთ, ერთიც ბადრიჯანი, მანამ ამ რიგად შამფურს გააშსებთ; ამასაც მოაყარეთ მარილ-პილპილი და ისე შესწვით.

---

**60. ბასტურმა ირმის, მშვლის, ძროხის ან ცხვრისა.** ხორცი გარეცხეთ, მრგვლად პატარა ნაქრებად დასქერით, მოაყარეთ მარილი, პილპილი, წვრილად დაქრილი ხახვი, აურიეთ ერთმანეთში. ჩადეთ ბადიაში ან ქილაში; ძმარი დაასხით. როცა გნებავთ, ამოიღეთ, შამფურზე ააგეთ, შეწვით ნელ ცეცხლზე ასე შენახული სამ-ოთხ დღეს გასძლებს.

---

**61. ქულამა.** ქულამაც ისე უნდა დამზადდეს, როგორც ბასტურმა, ოღონდ ძმარი მეტი უნდა დაასხათ.

მასალად საჭიროა: ხორცი რისაც გნებავთ, ძმარი, ხახვი—ოთხი თავი, მარილი, ზილპილი.

---

**62. ლულა-ქაბაბი.** სამი გირვანქა ცხვრის ან ძროხის ხორცი გარეცხეთ, დაკეპეთ, თან შეაკეპეთ ხუთი თავი ხახვი, ნახევარ სტაქანი გარჩეულ-გარეცხილი ჩურჩა, მოაყარეთ მარილი, პილპილი. როცა კარგად დაკეპამთ, სამი კვერცი შიგ აურიეთ. გააცხელიეთ პატარ-პატარა შამფური, ცხელ შამფურს ხელით ზედ შემოახვიეთ და ისე შეწვით ნელ ცეცხლზე. თუთუბო მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, ჩურჩა — ნახევარ სტაქანი, ხახვი — ხუთი თავი, ზილპილი, მარილი, თუთუბო.

**63. აფხაზური.** ცხერის ჩალაღაჯი ან ბატკნისა დასქერით სიგრძეზე, თითო გვერდი ზოპიერ ნაქრად, ბოლოს მხრიდან ჩაახლივით ისე, რომ არ მოაშოროთ კი იმ ძვალს. დაკვებთ და ყველა ასე დამზადდეთ; მერე ერთი გირვანქა ხორცი ცალკე დაუკვებთ, ხახვიც თან შეაკვებთ, მარილი და პილპილი მოაყარეთ, სამ გათქვეფილ კვერცხს აურევთ, მერე ცოცხას აიღებთ იმ გვერდს მოახვევთ, წმინდად დანაყილ სუხარს მოაყრით. სულ ასე დამზადდებთ. ორ სტოლის კოვზ ერბოს ტაფაში ჩაახამთ, გააცხელებთ და მოსწოშთ ორსავე მხარეს; თუთუბოს მოაყრით.

მასჯალად საქირთა: ხორცი ცხერის ან ბატკნის—სამი გირვანქა, სორცი რბილი დასაკეზად—ერთი გირვანქა, ერბო ნახევარი სტაქანი, კვერცხი—სამი, ხახვი—ათხი თავი, პილპილი, თუთუბო, სუხარი—ათხი, მარილი.

**64. საცივად ინდოური, ბატი, ქათამი.** ინდოურს, ქათამს ან ბატს შესწომთ მარილ-წყლით, მერე ერბოს წაუსომთ; როცა კარგად დაწითლდეს, დასქერით, სამი კვერცხი გათქვიფეთ, დაასხით ერთი სტაქანი. ძმარი, ნახევარ სტაქანი წყალი, თუ ძმარი ცხარეა—ერთი სტაქანი, სამი თავი ხახვი წვრილად დაქრილი, დადგით ცეცხლზე, ადუღეთ, ურიეთ კი, რომ არ აიქრას, როცა გასქელდეს, იმ დაქრილ ფრინველს დაასხით, ისე შეინახეთ. ორ-სამ ღღეს ივარგებს.

მასჯალად საქირთა: ინდოური—ერთი, ერბო—ერთი.



სტოლის კოფზი, ხახვი—სამი თავი, კვერცხი—სამი, ძმარი—ერთი სტაქანი, მარილი.

65. კურდღლის გატყავება. კურდღელს ტყავი გააძრეთ, გამოშიგნეთ, კარგად გარეცხეთ; ნახევარი ბოთლი ძმარი, ერთი ბოთლი წყალი ერთმანეთში აურიეთ; კურდღელი ჩაღეთ რამე ქურქელში, ეს ძმარ-წყალი ზედ დაასხით. სამი საათი შიგ იდოს. მერე ააძრეთ ტყავი, ფერფლსავით ტყავი აქვს. მანამ უნდა აძრეთ ფერფლი, სანამ წითელ ხორცზე დადგება. ძმარ-წყალში ჩადებულ კურდღელს ადვილად ასძვრება ფერფლი და რბილიც გამოვა. თუ ვინცობაა ძმარი არ არის, წყალში ჩაღეთ.

66. კურდღელი შემწვარი და ჩახოხბილი. კურდღელი ააგეთ შამთურზე, ნაკვერჩხალზე ტრიალით შეწვით, თან მარილ-წყალი ფრთით წაუსვით, თან წკებლით სცემეთ. ან ფეხში შეწვით. მერე ერბო წაუსვით. როცა კარგად დწითლდეს, დასქერით და ჩახოხბეთ. ერბოში ხახვი მოხრაკეთ, ორი სტაქანი წყალი დაასხით, როცა წამოდულდეს, კურდღელი შიგ ჩააწყეთ და კიდევ წამოდულდეთ. თუ გნებამთ, სიმეავე უყავით.

მასაღად საჭიროა: კურდღელი—ერთი, ერბო—ორი სტოლის კოფზი, ხახვი—სამი თავი, მარილი.

67. კურდღელი ჩაჩხინითმებული. კურდღელი შეწვით, ექვსი ან ხუთი კვერცხი გათქვიფეთ, ზედ დაა-

სხით სტაქან-ნახევარი ძმარი, ერთი სტაქანი წყალი, სამი თავი ხახვი წვრილად დაჭრილი, დადგით ცეცხლზე, აღუღეთ, თან ურიეთ რომ არ აიქრას. როცა კარგად გასქელდეს, კურდღელი დასქერით, ჯამფილაში ჩააწყეთ და ეს კვერცხი ზედ დაასხით. ამ ნაირად გაკეთებული კურდღელი სამ-ოთხ დღეს გასძლებს.

მასალად საჭიროა: კურდღელი—ერთი, კვერცხი—ხუთი, ერბო—ორი კოფზი, ხახვი—სამი თავი, ძმარი—ერთი, ჩანს სტაქანი, წყალი—ერთი სტაქანი.

**68. მოხრაკული თირკმელები კარტოფილით და სმეტანით.** თირკმელები გარეცხეთ, ფერფლი შემოაძრეთ, მეტი ქონი მოაძალეთ, დასქერით პრტყელ და წმინდა ნაქრებად, ყველა ნაქერს ცალკე მარილი და ცოტა ბაჭარი მოაყარეთ, ერთმანეთში აურიეთ და დადგით ისე ერთი საათი. შემდეგ ქვაბში გირვანქის მეოთხედი ერბო გააცხეღეთ, ჩაყარეთ დაკეპილი ხახვი, თითო ნაქრობით ფქვილში ამოსორსლილი თირკმელები ჩააწყეთ, დახურეთ თავი და ნელ ცეცხლზე ხრაკეთ; მალ-მალ გაანძრიეთ ხოლმე ქვაბი. როდესაც თირკმელები მოიხრაკება, დაასხით ნახევარი სტაქანი წყალი, გადმოაღუღეთ, უყავით ნახევარი ან სამი მეოთხედი სტაქანი სმეტანა; ფრთხილად აურიეთ, კიდევ გადმოაღუღეთ. მოაყარეთ კამა, ოხრახუში და მიართვით.

მასალად საჭიროა: თირკმელი—ორი, სმეტანა—ნახევარი სტაქანი, ერბო—გირვანქის მეოთხედი, ფქვილი—ერთი კოფზი, ხახვი—ერთი თავი, ბაჭარი—სამი ან ხუთი მარცვალი, კამა და ოხრახუში—თითო ღერი.

## ფლავის გაკეთება სსვადსსვა რიგად

—

69. ფლავი ყაურმით. სამი გირვანქა ბრინჯი კარგად დაარჩიეთ და გარეცხეთ, მანამ სულ წმინდა წყალზე დადგეს; შემდეგ შემოდგით იმოტოლა ქვაბით წყალი, რომ ის ბრინჯი შიგ ხალვათად მოიხარშოს, ჯერ წყალი აადუღეთ, ნატეხი მარილი ჩადეთ და მარილ-წყალი კილოთ შეაზავეთ, მერე გემოთ გასინჯეთ, უფრო მლაშეთ უნდა იყოს ის წყალი.—შემდგომ ის გარეცხილი ბრინჯი შიგ ჩაყარეთ და როდესაც სამი პირი წამოიძულოს, ქაფქირით ბრინჯი ამოიღეთ და ხელით გასრისეთ; მოხარშული ისე უნდა იყოს ბრინჯის მარცვალი, რომ გულში შიგნით კიდეგ წიწილი ჰქონდეს და არ იყოს ძალიან მოხარშული; როდესაც ასე ზომიერობა შეატყოთ, გადმოიღეთ და ერთიან თუშფალანგში მოაპირქევეთ და ზედ ცივი წყალი დაასხით, რომ გაცივდეს; შემდეგ ნახევარი სტაქანი ერბო იმავე ფლავის ქვაბში ჩადეთ და გააცხელეთ; მერე გათქვიფეთ ოთხი, ან ხუთი კვერცხი და აიღეთ იმ ბრინჯიდან, რასაც ის კვერცხი დაასველებს იმდენი, აურიეთ და შემდეგ იმ ქვაბის ძირს მოასხით თხლად იმ ის გაწურული ბრინჯი დააყარეთ ზეიდან და მოაგროვეთ შუა გულას ფონფლეთ, თავი აუკოკოლაფეთ და შემოდგით ზედადგარზე. ცარიელი ნაკვერჩხალიდა უნდა ეკეთოს ქვეშ, რომ ცხარე ცეცხლმა ყაზანდები

არ დასწოს; ქვაბს ზედ იმოდენა სინი დაათარეთ, რამ-  
ტოლიც ქვაბის ნაპირი არის, სინიც იქამდის ედგეს;  
მერმე დაასველეთ ტილო ცივს წყალში, გაწურეთ  
ცოტათ და ქვაბსა და სინს ნაპირს შემოახვიეთ, რომ  
ორთქლი გარეთ არ გამოუშოს და დამი მოუვიდეს  
ფლავსა; ხუთს წამს დააცალეთ და შემდეგ ახადეთ სინი  
და ორთქლი გადმოწურეთ, ახლა კიდევ ხელმეორედ  
ისევ ისე შემოახვიეთ ტილო, დააცალეთ ხუთს მი-  
ნუტს და ორთქლი კიდევ გადმოწურეთ სინიდან; მრავალჯერ ასე მოხდილეთ დამს, სანამ შეატყოთ, რომ  
ბრინჯის მარცვალი გაფუჟდა და მოვიდა დამში. მერმე  
ნახევარი სტაქანი ერბო კიდევ დაასხით ზედ, რომ ძი-  
რი არ დაეწოს.

ყაურმა ასე დაუმზადეთ ფლავსა: ამ ბრინჯისათვის,  
ერთი გირვანქა ცხვრისა, გინა ბატკნის ხორცი, წვრილად  
დასქერით და ჩაყარეთ ტაფაში, ზედ სამი სტოლის კოვზი  
ერბო დაასხით, ალყად დაქრილი ხახვი ჩააყარეთ და ერთ-  
თად მოხრაკეთ, მანამ სულ დაწითლდეს; შემდეგ ის  
დამში მოყვანილი ფლავი რომ დაასხათ ბლულზე, მე-  
რე ეს ყაურმა დაასხით და ზემოდან კიდევ ბრინჯით  
დაჰფარეთ ყაურმა და ცალკე სხვა ერბო გააცხელეთ ჭ-  
იმ დროს ბლულზე მოასხით ზეიდან; შემდეგ ის ფლავის  
ძირში რომ ყაზანდები აქვს, ქაფქირით ააძრეთ, ფლავს  
ბლულზე მოუწყეთ და ისე მიართვიეთ.

მასაღად საჭიროა: ხორცი—ერთი გირვანქა, კვერცხი—  
ხუთი, ერბო—ერთი გირვანქა, ბრინჯი—სამი გირვანქა.

70. ფლავი ბატკან, ვარია, ხოხობ ჩატანებული. ბრინჯი ყოველთვის ისე უნდა მოიხარშოს, როგორც ზემოთა სწერია და, თუ ბატკნის ჩატანება გინდათ ან ხობისა, ჯერ შესწომთ, მერმე ასო-ასო დასკრით და ბრინჯს, როდესაც დამისათვის ჩაჰყრით მოხარშულსა, მაშინ იმ ხოხობსაც შიგ ჩაატანთ შუაში. თუ გენებებათ მოხარშულს ქათამს ჩაატანთ და როდესაც დამი მოუვა, როგორც ზემოთა სწერია, ერბოსაც იმ გვარად უზამთ.

---

71. ფლავი მუთანჯისა. ბრინჯი, როგორც ყურმის ფლავია დაწერილი, ისე მოხარშეთ, ოღონდ თავი ასე გაუკეთეთ: ნახევარი გირვანქა ნუში დაფუკქენით, შუა-შუა გააპეთ, ერთი ჩეთვერი გამხმარი შავი ქლიავი, ჩეთვერი ზირიშკი, ჩეთვერი ალუბლის ჩურჩა, ალჯანაბადი, კანკური და რაც იშოვება; ესენი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, დაასხით ნახევარი სტაქანი ერბო; ისე მოშუშეთ, რომ ერბო შეიშროს. მერე დაასხით ნახევარი სტაქანი თაფლი, ან დანაყილი შაქარი და ისევ მოშუშეთ, რომ დაწითლდეს; გადმოიღეთ, თბილად დადგით; როცა ფლავს მიიტანთ, ამას ზევიდან დააწყობთ, ცხელ ერბოს მოასხამთ.

მასალად საჭიროთა: ბრინჯი—სამი გირვანქა, ნუში—ნახევარი გირვანქა, შავი ქლიავი—ერთი ჩეთვერი, კანკური—ჩეთვერი, ერბო—ნახევარი სტაქანი, ზირიშკი—ჩეთვერი, ალუბლის ჩურჩა—ჩეთვერი, ალჯანაბადი—ჩეთვერი, თაფლი—ნახევარი სტაქანი.

**72. ფლავი ალუბლით.** ბრინჯი, როგორც ზემოთ დაწერილია, ისევ ისე მოხარშეთ. ალუბალი უნდა დაუმზადოთ: დაჩურჩეთ ერთი გირვანქა ალუბალი, ერბოში და შაქარში მოშუშეთ, ისე როგორც ნუშ-ქიშმიში. როცა ბლუდზე ფლავი დაასხათ, ეს მომზადებული ჩურჩა ზედ მოაყარეთ. შინდიც აგრე მომზადდება.

---

**73. ფლავი გოგრით.** ბრინჯს დამისთვის რომ დასდგამთ, ერთნაირი ოსმალური გოგრაა და იმას ფლავის გოგრას ეძახიან. იმ გოგრას გაფუჭვებით, დასთლით თხლად; ამ დათლილ გოგრას შუაში ჩაატანთ, შიგ გამოშრება.

მასლად საჭიროა: ბრინჯი, ერბო, გოგრა, მარილი.

---

**74. ახალი ლობიო ერბო-კვერცხით.** ახალი ლობიო, ორი გირვანქა, თავისა და ბოლოს კლერტიანად, პწკალი გააშრეთ, ლობიო სამად, ან ოთხად გატეხეთ, ასე დაარჩიეთ. შემდეგ გარეცხეთ ცივს წყალში და ჩაყარეთ თავის შესაფერს ქვაბში, ზედ დაასხით იმდენი წყალი, რაც ლობიოს დაჭუარავს; როდესაც წამოდულდეს, სამი თავი ხახვი დასკერით და ჩააყარეთ, აგრეთვე ორი ძირი რეპანი, ორი ძირი ქონდარი და ორი ძირი კამა, ანუ ქინძი დაახვიეთ ერთად და შიგ ჩასდეთ; როდესაც ლობიოს მოხარშვა შეატყოთ, ქაფქირით ჩაჰკეპეთ ის მწვანილი ამოარჩიეთ და გადაყარეთ; მერმე ზედ დაასხით ნახევარ გირვანქა ერბო და კარგად დაშუშეთ, შემდეგ მარილით შეანელეთ და, თუ გენებებათ,

იმ დროს შიგ ჩაატანეთ მოხარული მსუქანი ძროხის ხორცი ან მოტაბაკებული ვარია დასკერით და ლობიოში ჩააწყეთ. გათქვიფეთ ოთხი კვერცი და ლობიოს ზედ მოასხით. არ მოურიოთ, ისე უნდა მოიწოს კვერცი.

მასალად საჭიროა: ლობიო—ორი კირვანქა, ერბო—ნახევარ კირვანქა, ხორცი ან ვარია, მწვანეულობა, ხახვი—სამი თაფი, მარილი.

---

75. ახალი ლობიოს ბორანი. ახალი ლობიო ისევე ასე უნდა მოხარშოთ, როგორც ზემოთ დაგვიწერია და როდესაც ერბოში დაუშვავთ, შემდეგ ვარიის ტაბაკას მოსწომთ და აგრეთვე დაუმზადებთ გაწურულს მაწონს, მერმე დაასხამთ ბლუდზე, ლობიოს ზედ მოაწყობთ დაკრილს ვარიის ტაბაკას, მეორეთ კიდევ დაასხამთ ლობიოს, რომ დაჭფაროს ვარიები და ზემოდან მოასხამთ გაწურულს მაწონს ცოტას წყალში სქლად გათქვეფილს და მერე მოაყრით ორს სტოლის კოვზს დარიჩინს, წმინდად დანაყილს, ოთხსტოლის კოვზს დანაყილ შაქარში. არეულსა, და მაშინ მზად უნდა გქონდეთ ნახევარ მისხალი დამბალი ზაფრანა და ბანბით უნდა ზედ დააწყვეთოთ.

მასალად საჭიროა: ლობიო—სამი კირვანქა, ერბო—ერთი სტაქანა ან ცოტა მეტი, შაქარი—ოთხი სტოლის კოვზი, ვარია—ერთი, ხახვი სამი თაფი, მაწონი—ერთი ქოთანა, დარიჩინი—ორი სტოლის კოვზი, მწვანეულობა, მარილი.

76. ისპანახის ბორანი. ისპანახს ძირები დააქერით, დაარჩიეთ, კარგად გარეცხეთ. შესაფერ ქვაბში წყალი ააღულეთ, ისპანახი შიგ ჩაყარეთ, მოხარშეთ მხალივით. მერე ქაფქირით ამოიღეთ ტაბაკზე, გააციეთ, მუქით, გაწურეთ, ასტმით დაკეპეთ, ზედ დააკეპეთ მწვანეულობა, მარილი მოაყარეთ. ოთხი თავი ხახვი წვრილად დასქერით, მოშუშეთ ნახევარ სტაქან ერბოში. მერე ჩაღეთ ისპანახი და კარგად მოშუშეთ; ნახევარი სტაქანი ერბო კიდევ დაასხით. დასქერით ვარიის ტაბაკა, დააწყეთ ბლუღზე, ზემოდან ისპანახი, ისე რომ ერთი პირი ისპანახი ერთი პირი ვარია. ისპანახს ზევიდან დაასხით მაწონი. მოაყარეთ შაქარ-არეული დარიჩინი.

მასალად საჭიროა: ისპანახი, ერბო—ერთი სტაქანი, შაქარი—ოთხი სტოლის კოვზი, მაწონი—ერთი კოჭობი, ხახვი—ოთხი თავი, ვარია—ერთი, დარიჩინი—ორი სტოლის კოვზი, მწვანეულობა, მარილი.

77. ბადრიჯნის ბორანი. ორმოცი გრძელი ბადრიჯანი სიგძეზე გაფუცქვენით, დათაღეთ სიგრძეზევე თხლად; როდესაც სულ დათალოთ, მოაყარეთ მარილი, ორი სტოლის კოვზი, და დაღვით ისე ხუთს მინუტს. შემდეგ მუქით მაგრად გაწურეთ, რომ წყალი აღარ შეჰყვეს; მერმე დასქერით ალყად ხახვი და ჩაყარეთ ტაფაში ორივე ერთად, ზედ დაასხით ერთი სტაქანი ერბო და მოხრაკეთ, მალ-მალ კი მოურით; რომ შეატყოთ, ერბო შეიშრო და კიდევ მოხრაკვა აკლია ბადრიჯანსა, ერთი სტაქანი ერბო კიდევ მიუმატეთ. როდესაც



კარგად მოიხრაკოს, გადმოიღეთ და წმინდად დაქრილი პიტნა, ქინძი და რეჰანი, ერთი სტაქანი ზედ მოაყარეთ და აურიეთ, რაც მეტი ერბო ზედ ედგეს, ის ცალკე გადაწურეთ და ის ბაღრიჯანი დაასხით ბლუდზე; მერმე მოაწყეთ ვარიის ტაბაკა ასო-ასო დაქრილი, ზედ კიდევ ბაღრიჯანი დაასხით, რომ ის ვარია დაჰფაროს; შემდეგ მოასხით გაწურული მაწონი გათქვეფილი მოსქოდ; მერმე მოაყარეთ ორი სტოლის კოვზი დანაყილი დარიჩინი, არეული ოთხს სტოლის კოვზს დაფქვილს შაქარში; აგრეთვე ნახევარი მისხალი ზაფრანა მზათა გქონდეთ დამბალი და მაშინ ბამბით დააწვეთეთ, როგორც ახალი ლობიოს ბორანს.

მასალად საჭიროა: ბაღრიჯანი—ოც ან მეტი, ვარია—ერთი ან ორი, ხახვი—ხუთი თაფი, დარიჩინი—ორი სტოლის კოვზი, მაწონი—ერთი კოჭობი, ერბო—ერთი გირვანქა, შაქარი—ოთხი სტოლის კოვზი, ზაფრანა—ნახევარი მისხალი, მარილი.

---

**78. ბაღრიჯანი მოხრაკული.** ოცი გრძელი ბაღრიჯანი გაფცქვენით თხლად. დათაღეთ, მარილი მოაყარეთ, ხელით გაწურეთ; ხახვი ალყად დასქვრით, ტაფაში ჩაყარეთ, ეს ბაღრიჯანიც შიგ ჩააყარეთ და ერბოში მოხრაკეთ. მაწონი არ უნდა. ვისაც სურს, რამე სიმყავეს დაასხამს.

მასალად საჭიროა: ბაღრიჯანი—ოცი, ერბო—რაც მოუნდება, ხახვი, მარილი.

**79. სატაცური ერბო-კვერცხით.** სატაცურს რაც ნედლი თავები აქვს წვრილად დამტვრიეთ, გარეცხეთ, ქვებში ჩაყარეთ, იმდენი წყალი დაასხით, რაც სატაცურს დაჰფარავს. სამი თავი ხახვი წვრილად დასქერით, მოშუშეთ ერბოში და სატაცურში ჩაყარეთ; შიგ ჩაატანეთ მწვანეულობა და მარილი; როცა მოიხარშოს, ერბო უყავით რაც მოუნდება. ერთი კვერცხი გათქვიფეთ და შიგ აურიეთ. როცა მზად იქნება, სამი კვერცხიც გათქვიფეთ, ზევიდან დაასხით. როცა კვერცხი შეიწოს, მზად იქნება.

მასალად საქირთა: საქაცური — ხუთი კონა, კვერცხი — ოთხი, ერბო, მწვანელი, მარილი.

---

**80. ბადრიჯანი ცხვრის, ბატკნის, ქათმის ან ვარდის ხორციტ.** ერთ-ერთი ამთგანი ხორცი დასქერით, გარეცხეთ. გრძელი ბადრიჯანი დასქერით მრგვლად ან გრძლად, მწიფე პამიდორს ცხელი წყალი დაასხით და გაფუცქვენით, მერე ქვებში ჩააწყეთ ერთი პირი ხორცი, ერთი პირი პამიდორი, ერთი პირი გრძელი ბადრიჯანი, კართოფილი, ასე სულ თითო-თითო პირს ჩააწყობთ; მწვანელს, მარლს, პილპილს მოაყრით და ადუღებთ მანამ მზათ იქნება. თუ ხორცი გამხდარია, ცოტა ერბოს უზამთ.

მასალად საქირთა: ხორცი — ერთ-ერთი, კართოფილი — რვა, ბადრიჯანი — რვა, პამიდორი — ათოდე, ხახვი — სამი თავი, პილპილი, მარილი, მწვანელი.

**81. ბადრიჯანი ხორცი.** რვა გრძელი ბადრიჯანი მრგვლად დასქერით, მოაყარეთ მარილი, ერთი საათი ისე იყოს; წვენი რომ გაუშვებს გადაწურეთ; ბადრიჯანი შეწვით ერბოში ორივე მხარეს, გირვანქა-ნახევარი რბილი ხორცი გაატარეთ ხორცის საკეპავში ან დანით დაკეპეთ; ხუთი თავი ხახვიც შიგ ჩააკეპეთ და ცოტათი მოშუშეთ, კოვზით ხორცი გაშალეთ, რომ კოშტები გაიშალოს. მერე ტაფაში ჩააწყეთ, ერთი პირი ხორცი, ერთი პირი ბადრიჯანი. სულ ასე ჩააწყეთ ტაფაში ან სკოვრადაზე, ზევიდან დაასხით მოხარშული და გაწურული ჰამიდორის წვენი. შედგით ფერში.

მასალად საჭიროა: ხორცი—გირვანქა-ნახევარი, ბადრიჯანი—რვა ან მუტი, ერბო—რაც დასჭირდება, ჰამიდორი, ხახვი—ხუთი თავი, მარილი.

**82. ბადრიჯანი ხორცი გატენილი.** ათი ან რამდენი ბადრიჯანიც გნებავთ, გაფუცქვენით, ძირები მოაქერით, გული გამოაცალეთ; გირვანქა-ნახევარი რბილი ხორცი გაატარეთ ხორცის საკეპავში, ან დანით დაკეპეთ, თან ჩაატანეთ სამი თავი ხახვი, მერე ერბოში მოშუშეთ. ეს მოშუშული ხორცი კოვზით გაშალეთ, რომ დაკუმშული ხორცი გაიშალოს. ორი სტოლის კოვზი მოხარშული ბრინჯი ამ ხორცში აურიეთ, ცოტა პილპილი, მარილი მოაყარეთ. როცა ხორცი გაცივდეს, გულ-გამოცლილი ბადრიჯანი ამ ხორციით გატენეთ, ის ძირებიც შიგ ჩადეთ, რომ ხორცი არ გამოცივდეს. ტაფაზე ან სკოვრადაზე ერბო დაასხით, ბადრი-

ჯანი დააწყეთ და მოწვით ორივე მხარეს. ქვაბში ჩააწყეთ, ზედ დაასხით მოხარშული და გახეხილი პამიდორის წვენი იმდენი, რომ ბადრიჯანი დაჰფაროს. ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი, ცოტა შაქარი ჩააყარეთ, დახურეთ ქვაბს თავი და ადუღეთ, მანამ მოიხარშება. არ ჩაიშალოს კი. ბლუდზე ფრთხილად ამოალაგეთ და თავის წვენიც ზედ დაასხით შაქარი თქვენს გემოზე უყავით.

მასალად საჭიროა: ბადრიჯანი—ათი, ბრინჯი—ორი სტოლის კოვზი, ერბო—რაც მოუნდება, ფქვილი—ორი ჩაის კოვზი, შაქარი—ერთი სტოლის კოვზი, ჰამიდორა, ხახვი—სამი თავი, ჰილპილი, მარილი.

---

**83. ბადრიჯანი შემწვარი.** გრძელი ბადრიჯანი გაფუჭვენით მრგვლად ან გრძლად, დასკერიით, მარილი ცოტა მოაყარეთ; ერთი საათი ისე იყოს. წვენს რომ გამოუშვებს, გადაწურეთ. ტუთაზე ერბო დაასხით, როცა კარგად გაცხელდეს, თითო ბადრიჯანი ამოაღეთ კვერცხში, ცოტა ფქვილი მოაყარეთ და შეწვით ორივე მხარეს. ვისაც სურს უკვერცხოდ მოსწომს.

მასალად საჭიროა: ბადრიჯანი, კვერცხი, ერბო, ფქვილი, მარილი.

---

**84. რძის ფლავი.** ნახევარი თუნგი რძე აადუღეთ, ერთი გირვანქა ბრინჯი კარგად გარეცხეთ და შიგ. ჩააყარეთ. ხარშეთ წყნარა, მანამ ბრინჯი ისე მოიხარშება, რომ სულ ჩაიშლება და გაერთდება. თუ ბრინჯი უხარ-

შავია, რძე კიდეც დაუმატეთ. არც ძალიან სქელი უნდა და არც თხელი. როცა მოიხარშოს, ერთი ჩაის კოვზი მარილი ჩააყარეთ. მიტანის დროს დანაყილი დარიჩინი შაქარ-არეულიც მიაყოლეთ.

მასალად საჭიროა: რძე—ნახევარი თუნგი, ბრინჯი—ერთი გირფანკა, დარიჩინი—ერთი სტოლის კოვზი, შაქარი—ორი სტოლის კოვზი, მარილი—ერთი ჩაის კოვზი.

---

**85. ქაში.** ფეტვი გარეცხეთ, რომ მტვერი გაუვიდეს, ნურას შეაყოლებთ, ისე ხელსაფქვაგზზე დაღერდეთ და ფერფლები გადაბერტყეთ, რომ გულილა დარჩეს; მერმე აადუღეთ ნახევარი თუნგი რძე და ერთი ჯამი ფეტვი შიგ ჩააყარეთ და მოხარშეთ, მანამ შეერთდებოდეს; კარგად მოხარშვა რომ შეატყოთ, შემდეგ ერთს ჩაის კოვზს მარილს ჩააყარით და მზად იქნება. თუ ვინაცო ბაა შეატყოთ, რომ ძალიან სქელი მოდის, რძე მიუმატეთ ხოლმე, თუ გენებამთ—შაქარიც.

მასალად საჭიროა: რძე—ნახევარი თუნგი, ფეტვი—ერთი ჯამი, მარილი—ერთი ჩაის კოვზი, შაქარი.

---

**86. კორკოტი რძისა.** ხორბალი კარგად დაარჩიეთ და ფილში დაჩქქვეთ, თან დანამეთ, რომ ფერფლი სულ გადაეცალოს, შემდეგ გაახმეთ და ხელსაფქვაგზზე დაღერდეთ; მერმე ნახევარი თუნგი რძე აადუღეთ და ერთი მომცრო ჯამი დაღერდილი ხორბალი შიგ ჩააყარეთ და ხარშეთ, ვიდრე გაერთდეს. როცა შეატყოთ,

რომ მოიხარუა, ერთი ჩაის კოვზი მარილი ჩააყარეთ. თუ ძალიან სქელია, რძე მიუმატეთ.

მასჯღად სჰკირთა: რძე—ნახევარი თუნგი, ხორბალი—ერთი მომცრო ჯამი, მარილი—ერთი ჩაის კოვზი.

---

**87. ხალიფაფა.** ხორბალი დაარჩიეთ, მოშუშეთ გახურებულ კეცზე; მერმე ხელსაფქვევზე დაღერდეთ, გასცერით და ისე შეინახეთ. როდესაც ხალიფაფის გაკეთება გენებოთ, მაშინ ერთი ჯამი ის დაღერლილი ხორბალი ჩაყარეთ ქვაბში და ზედ წყალი დაასხით ხალვათად, რომ კარგა მოხარშოს და ვინიცობაა ხარშვაში წყალი დაშრეს, ცხელი წყალი მოუმატეთ. შუა ხარშვაში რომ შევიდეს, ის წმინდად განაცერი რომა გაქვთ, იმისი ჩაყარეთ ერთი სტაქანი და ისე ხარშეთ.—ხალიფაფა არც ძალიან სქელი უნდა, არც ძალიან თხელი; შემდეგ მარილით შეაზავეთ და თეფშებზე დაასხით. თუ ხსნილი არის, ერბო უნდა გააცხელოთ და შუა გულას მოურიგოთ ორ-ორი სტოლის კოვზი თითო თეფშს და თუ მარხვა არის—ნიგვზის ზეთს გამოხდით და იმას დაასხამთ და ისე მიართმევთ.

---

**88. ფაფა ფქვილისა.** სამი ჯამი წყალი აადუღეთ, თუ გენებებათ გარეული პიტნა ჩადეთ ერთი მუქა, ანუ ერთი კონა; როცა წამოდუღდეს, გაწურეთ და იმ წყალში მოუკიდეთ წმინდა გამტკიცული ფქვილი, წვრილი ფიჩხის ტოტები შეკარით ერთად და ფქვილი რომ მოუკიდოთ, იმ ტოტებით მოურიეთ რომ არ დამურკლდეს;

შემდეგ ხის კოვზით დაზილეთ და ნახეთ, თუ სქელი არის, ცხელი წყალი მიუმატეთ და თუ თხელი არის— ფქვილი დაუმატეთ; შემდეგ დადგით ცეცხლზე და კარგად ღონიერათ დაზილეთ. როდესაც დაიშუშოს და ფქვილის სული აღარა ჰქონდეს, შემდეგ ერბო გააცხელეთ, ფაფა დაასხით თეფშზე და ერბო შუაგულას ორი სტოლის კოვზი მოურიგეთ თითო თეფშს და მიართვიეთ. მარილი კი მაშინ უნდა შეუსწოროთ, როდესაც წყალი აღუღდება.

მასწავლად საჭიროა: შიტნა—ერთი კონა, ერბო—თითო თეფშს ორი კოვზი, ფქვილი—რაც ეყოფა, მარილი

---

**89. ხავიწი.** ერთი ჯამი ხახვი ალყად დასქერით და ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ დაასხით ერთი სტაქანი ერბო და მოხრაკეთ. შემდეგ კიდევ დაასხით ერთი სტაქანი ერბო და სამი სტაქანი წყალი, მარილი შეუსწორეთ და როდესაც აღუღდეს, მოუკიდეთ იმას გამტკიცული ფქვილი, რასაც ის წყალი აიხელს; არც ძალიან სქელი უნდა, არც ძალიან თხელი; კარგად დააშუშეთ ისე, რომ სულ დააწითლოთ და მზად იქნება.—

---

**90. ზეთის ხავიწიც** ამ რიგად უნდა გააკეთოთ.

---

**91. ხარშო.** გამომცხვარი პური მოგრძოდ და თხლად დათაღეთ; აგრეთვე ალყად დასქერით ერთი სტაქანი ხახვი, ჩაყარეთ ტაფაში და მოხრაკეთ ორს სტოლის კოვზს ერბოში; მერე დაასხით ერთი ჯამი

წყალი, ადუღეთ. მაშინ ნახეთ, თუ სიმსუქნე კარგად არა ჰქონდეს, ერბო კიდევ დაუმატეთ და მარილით შეაზავეთ. შემდეგ ჩააყარეთ ის დათლილი პური, ისე რომ ძალიან არ ამოიფაშროს და წვენი საკმაოდ ჰქონდეს. მერე გათქვიფეთ სამი კვერცი და ზედ მოასხით; კვერცი რომ შეიკრას, გადმოიღეთ, მზად იქნება.

---

**92. ზეთის ხარშოც** ასევე უნდა, მაგრამ კვერცი კი აღარ უნდა მისცეთ.

---

**93. ერბო-კვერცი.** ხუთი კვერცი გათქვიფეთ, მოაყარეთ მარილი; ტაფაში ერბო ჩაასხით და გააცხელეთ. ჩაასხით თხლად გათქვეფილი კვერცი. ცალი მხარე რომ მოიწოს, გადააბრუნეთ, მეორე მხარეც მოიწოს. ვისაც სურს, ნახევარ სტაქან რძეში კვერცს გათქვეფაშს.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ხუთი, ერბო—ერთი სტოლის კოფში, მარილი—ხახუვარი ჩაის კოფში.

---

**94. ერბო-კვერცი პამიდორით.** ხუთი კვერცი გათქვიფეთ, მოაყარეთ მარილი. ტაფაში ერბო ჩაასხით, გააცხელეთ, თხლად კვერცი მოასხით, მერე თხლად დაქრილი პამიდორი შემოაწყეთ, კიდევ კვერცი თხლად დაასხით, ისე რომ ერთი პირი კვერცი, ერთი პირი პამიდორი, ასე შესწვით; ცხლად მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ხუთი, პამიდორი, მარილი, ერბო.



**95 ერბო-კვერცხი ხახვით.** სამი ან ორი თავი ხახვი გაფუჭვენიტ, ალყად დასქერიტ. ტაფაზე ერბო დაასხით და ერბოში კარგად მოთუთქეთ; ხუთი კვერცხი მოთქვიფეთ, მარილი ჩააყარეთ, დაასხით ხახვს, მოურიეთ და მოწვიო.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ხუთი, ხახვი—სამი თავი, ერბო, მარილი.

**96. შანთრაქი.** სამი სტოლის კოვზი ერბო გააცხელეთ ტაფაში. კვერცხი გატეხეთ, ჩააგდეთ მთლივ, კიდევ და კიდევ, რამდენი კვერცხიც გნებამთ; როცა შეიწოს, მარილი მოაყარეთ. ვისაც სურს პილპილსაც მოაყარის. შანთრაქი აღუღებული წყალშიაც გაკეთდება უერბოოდ.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ექვსი. ან მეტი, ერბო—სამი სტოლის კოვზი, მარილი, პილპილი.

**97. ყიყლიყო.** ოთხი კვერცხი გათქვიფეთ, მოაყარეთ მარილი, პური დათაღეთ თხლად და გრძლად. ტაფაში ჩაასხით სამი სტოლის კოვზი ერბო, ძალიან გააცხელეთ; ეს დათლილი პური თითო-თითო ამოაღლეთ ამ გათქვიფილ კვერცხში, ჩააწყეთ ტაფაში და მოწვიო, მერე მეორე მხარეს გადააბრუნეთ და მოწვიო. თუ ერბო დააკლდეს, მიუმატეთ.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ოთხი, პური ან ბუჯკი, ერბო—სამი სტოლის კოვზი, მარილი.

## სამარხო საჭმელები

---

98. მახოხის დაყენება და მოდუღება. ლიტრანახევარი ქატო ჩაყარეთ ვარცლში, ზედ დაასხით ცხელი წყალი და კარგად ასვრიმეთ, რომ სულ აიფურქოს; მერმე მუშტის ტოლი ხაში გამოკვლიტეთ და აურიეთ, აიღეთ და ჩაღეთ დიდ ქილაში წვნიანად; შემდეგ ერთი თუნგი ცხელი წყალი კიდევ დაასხით და ქილას პირს მოაკარით; მეოთხე დღეს საცერში გაწურეთ, ქატო ზუჭით მაგრა ამოწურეთ, რომ წვენი არ გაჰყვეს, იმ ქატოს ზედ კიდევ წყალი გადაავლეთ და იმ წვენსვე დაასხით. შემდეგ ის ქილა გამორეცხეთ და ის წვენი სულ ერთად იმ ქილაში ჩაასხით (გადაწურა დიდ ქვაბშიაც შეიძლება და შემდეგ შესანახავად კი ისევ ქილაში უნდა ჩაასხათ ხოლმე და ისე გედგეთ); როდესაც მოდუღება გენებებათ, მაშინ გადმოასხით ქოთანში, რამდენიც გინდათ, და ცეცხლზე დასდგით. მოდუღებაში კოვზით უნდა ურიოთ, რომ არ დამურკლდეს; მერე წმინდად დანაყილს ერთ სტოლის კოვზს ნიგოზს მისცემთ და, რომ აღუღდება, გადმოსდგამთ, ნახევარ სტაქანს წმინდად დაჭრილს პიტნას მოაყრით ანუ ქინძს, მარილით შეანელებთ და მზად იქნება.

---

99. ლობიოს შეჭამანდი. ერთი ჯამი ლობიო დაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქოთანში ან ქვაბში,

ზედ დაახლოებით იმდენი წყალი, რომ დაჰფაროს, დად-  
გით ცეცხლზე და მარცვალი რომ ჩაითვალოს, წყალი  
მიუმატეთ და შიგ სამი თავი ხახვი ჩააქერით. როცა  
კარგა მოიხარშოს, ხის კოვზით ამოზილეთ და წყალი,  
თუ დამშრალი ჰქონდეს, დაუმატეთ; მერმე დანაყეთ  
ორი სტოლის კოვზი ნიგოზი და ჩააყარეთ. აღუღეთ  
წყნარ-წყნარა, მარილით შეანელეთ და კოვზით კიდევ  
ამოზილეთ. ლობიო არც ძალიან თხელი უნდა და არც  
მომეტებული სქელი. შემდეგ მოაყარეთ წმინდად დაქ-  
რილი ქინძი, ქონდარი, ტარხუნა და, თუ გენებებათ,  
პილპილი. მწვანეულობა თუ არ იყოს, სუნნელი მიე-  
ცით და მზად იქნება.

მასალად საჭიროა: ლობიო—ერთი ჯამი, ნიგოზი—  
ორი სტოლის კოვზი, ხახვი—სამი თავი, მწვანეულობა,  
პილპილი, მარილი.

**100. ლობიო ზარბაზით.** ლობიო როგორც ხემოთა  
სწერია, ისე უნდა მოხარშოთ; ხახვს რომ ჩააყრიოთ,  
შემდეგ ერთი სტაქანი ქიშმიში, ნახევარი სტაქანი დაფ-  
ცქენილი ნუში, ერთი სტაქანი ზირიშკი შიგ უნდა ჩა-  
ყაროთ და ხარშოთ. თუ წყალი დაშრეს, დაუმატეთ.  
კარგად მოხარშვა რომ შეატყოს, ორი ან სამი სტო-  
ლის კოვზი თაფლი უნდა მისცეთ ნიგოზის მაგივრად და  
ამოზილოთ; მარილით შეანელეთ და მზად იქნება.

მასალად საჭიროა: ლობიო—ერთი ჯამი, ხახვი—სამი  
თავი, თაფლი—ორი სტოლის კოვზი, ქიშმიში—ერთი სტა-  
ქანი, ნუში—ნახევარ სტაქანი, ზირიშკი—ნახევარ სტაქანი,  
მარილი.

**101. ლობიო კოჭა-პილპილით.** როგორც ზემოთა სწერია, ლობიო რომ მოხარშოთ, შემდეგ წვენი ცალკე გადაწურეთ; დასქერით ხახვი, ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ დაასხით ნახევარ სტაქანი ნიგვზის ზეთი და მოხრაკეთ, შემდეგ ის ლობიოც ჩაყარეთ და მოშუშეთ; მერმე იმ ლობიოს წვენში ჩაყარეთ ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი ყვითელი კოქა, ხუთი მარცვალი დანაყილი პილპილი, ნახევარ მისხალი ზაფრანა, გახსენით შიგ და ეს წვენი დაასხით ზედ იმ ლობიოს, აღუღეთ და კოვზით ამოზილეთ, მოაყარეთ დაკრილი ქინძი ან სუნელი.

მასალად საჭიროა: ლობიო—ერთი ჯამი, ხახვი—თხი თავი, ქინძი—თახი ძირი, ზეთი ნიგვზის—ნახევარ სტაქანი, კოჭა—ერთი ჩაის კოვზი, ზაფრანა—ნახევარ მისხალი, პილპილი, მარილი.

---

**102. ლობიოს კირკაყი.** ლობიო ისე მოხარშეთ, როგორც ზევით სწერია, ოღონდ ძალიან კი არ მოხარშოს. წვენი გადაწურეთ. წმინდა დანაყილი ნიგოზი ძმარში გახსენით და ლობიო შიგ აურიეთ, დააქერით ხახვი, ქინძი, მარილი მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: ლობიო, ნიგოზი, მარილი, ძმარი, ხახვი, ქინძი.

---

**103. ლობიო მოხრაკული.** ლობიო ისე მოხარშეთ, როგორც ზევით სწერია. წვენი გადაწურეთ. ოთხი თავი ხახვი ნახევარ სტაქან ზეთში მოშუშეთ. როცა

ხახვი ჩაითუთქოს, ლობიო შიგ ჩაყარეთ და მოშუშეთ. შუშვაში მარილი მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: ლობიო, ხახვი — ოთხი თავი, ზეთი — ნახევარი სტაქანი, მარილი.

**104. მუხუდო წვნით.** ერთი ჯამი მუხუდო დაარჩიეთ, წინა ღამეს დაალბეთ თბილს წყალში, მეორედღეს ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ დაასხით წყალი და მოხარშეთ; თუ მოხარშვაში წვენი დაშრეს, წყალი დაუმატეთ. შემდეგ გასინჯეთ მარცვალი ხელით, მოხარშული თუ არის, წვენი ცალკე გადაწურეთ და მუხუდო ხელით სულ დაჩურჩეთ; შემდეგ ხუთი თავი ხახვი ალყად დასკერით და ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ დაასხით ნახევარი სტაქანი ზეთი და კარგად მოხრაკეთ, შემდეგ ის მუხუდოც შიგ ჩაყარეთ და დაშუშეთ. ზეთი თუ შეიშროს, ნახევარი სტაქანიც მიუმატეთ. მერმე ის გადაწურული თავისივე წვენი ზედვე დაასხით და ერთი სტოლის კოფში დანაყილი ბრინჯი, შეიდიოდე მოხარშული კართოფილი წვრილად დასკერით და ჩაყარეთ; როდესაც ესენი ყოველივე ერთად ადულდეს, დანაყილი პილპილი, ხუთი დაფნის ფოთოლი, ნახევარი მისხალი ზაფრანა, დამბალი და გახსნილი მისსავე წვენში, მიეცით; ნახევარი სტაქანი წმინდად დაკრილი ქინძი მოაყარეთ, თქვენს გემოზე მარილით შეანელეთ და მზად იქნება. ასე გაკეთებულს ორაგულად მუხუდოს ეძახიან.

მასალად საჭიროა: მუხუდო — ერთი ჯამი, ბრინჯი — ერთი სტოლის კოფში, ხახვი — ხუთი თავი, ზეთი — ნახევარი

სტაქანი, კართოფილი, ზაფრანა—ნახევარი მისხალი, ქინძი, ჰილპილი, მარილი.

---

**105. მუხუდოს მუკაშარი.** მუხუდო დაარჩიეთ და ხელსაფქვაზე დაღერლეთ, როდესაც მოხარშვა გენებებათ, ორს სტაქანს მუხუდოს ჩაჰყრით; დაასხამთ წყალს, მოხარშავთ და სამ თავს ხახვს დააქრით. კარგად რომ ჩაიხარშება, თუ წვენი აკლია, წყალს დაუმატებთ; არც ძალიან სქელი უნდა იყოს, არც ძალიან თხელი. მერე ორ სტოლის კოვზს დანაყილ ნიგოზს მისცემთ და მარილით შეანელებთ, ორ ძირს ქინძს დასქრით წმინდად და მოაყრით, მზად იქნება.

ცერცვის მუკაშარიც ასე უნდა გააკეთოთ, როგორც მუხუდოს მუკაშარი, მხოლოდ ცერცვს, რადგან ჩენჩო აქვს, უნდა დაღერლის შემდეგ გადაბერტყოთ, რომ ჩენჩო აღარ შეჰყვეს.

მასადად საჭიროა: მუხუდო—ორი სტაქანი, ნიგოზი—ორი—სტოლის კოვზი, ხახვი—სამი თავი, ქინძი, მარილი.

---

**106. ცულისპირა წვნით.** ერთი ჯამი ცულისპირა დაარჩიეთ, გარეცხეთ და ჩაყარეთ ქოთანში, ანუ ქვებში, დაასხით იმდენი წყალი, რომ დაჰფაროს. როდესაც აღუღდეს, ხუთი თავი ხახვი დააქერით. კარგად რომ მოიხარშოს, ორი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი მარილით და პილპილით შეანელებთ. არც ძალიან თხელი უნდა იყოს და არც ძალიან სქელი,—თუ მეათით გენებებათ, ერთი სტაქანი ჩურჩა ხარშვაშივე ჩა-

ყარეთ; თუ უხარშელა იყოს, წყალიც უნდა მალ-მალ დაუმატოთ ხოლმე შენელებამდის.

მასჯალად საჭირთა: ცულისპირა—ერთი ჯამი, ნიგოზი—ორი სტოლის კოფზი, სახვი—ხუთი თავი, პილპილი, მარილი.

---

**107. ოსპი წვნით.** ერთი ჯამი ოსპი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქოთანში ან ქვაბში, წყალი იმდენი დაასხით რომ დაჰფაროს. როცა აღუღდეს, ხუთი თავი ხახვი ჩააქერიეთ. კარგად რომ მოიხარშოს—დანაყილი ნიგოზი, მარილი, პილპილი ჩააყარეთ. არც ძალიან თხელი უნდა იყოს, არც სქელი. ოსპის სირსვალიც ძალიან გემრიელია. როცა მოიხარშება, უნდა ამოიღოთ, ცხელ-ცხელს ხახვი დააქრათ, მარილი მოაყაროთ. და ზეთით მიირთოთ.

მასჯალად საჭირთა: ოსპი—ერთი ჯამი, ნიგოზი, ხახვი—ერთი თავი, მარილი, პილპილი.

---

**108. სატაცური წვნით.** სატაცურს რაც ნელლი თავები აქვს, წვრილად დაამტვრიეთ, ცივ წყალში გარეცხეთ. ოთხი თავი ხახვი წვრილად დასქერიეთ, მოშუშეთ ნახევარ სტაქან ზეთში; მერე დაასხით წყალი. როცა აღუღდეს, სატაცური შიგ ჩააყარეთ და რომ მოიხარშოს, დაქრილი ქინძი, ტარხუნა მოაყარეთ. ნახევარი მისხალი ზაფრანა გახსენით და ჩაასხით, პილპილი და მარილი—გემოზე.

მასალად საჭირო : სატატური — ოთხი კონა, ზეთი—ნახევარი სტაქანი, ზაფრანა—ნახევარი მისხაღი. ხახვი—ოთხი თავი, მწვანეულობა, ზილბილი, მარილი.

---

**109. სატატური ზეთით.** სატატურს რაც ნელლი თავები აქვს, წვრილად დაამტვრიეთ, გარეცხეთ, მარილწყალში მოხარშეთ, არ ჩაიშალოს-კი. სამი თავი ხახვი წვრილად დასკერიტ, ზეთში მოშუშეთ; მოხარშული სატატური ქაფქირით ამოიღეთ და იმ ხახვში ჩაყარეთ და კიდევ ერთად მოშუშეთ. ნახევარი სტაქანი სატატურის ნახარში წყალი დაასხით, ხარშეთ მანამ მზად იქნება, ცოტა პილპილი უყავით.

მასალად საჭიროა: სატატური — ოთხი კონა, ზეთი — ნახევარი სტაქანი, ხახვი — სამი თავი, ზილბილი; მარილი.

---

**110 სატატური მშრალად.** მარილ-წყალი აღუღეთ, დარჩეული სატატური მთელ-მთელი ჩაყარეთ და მოხარშეთ, წვენი გადაწურეთ, წმინდად დაქრილი ცოტა ქინძი მოაყარეთ.

---

**111. მწვანეულობის შეჭამანდი.** მოიღეთ პრასა, ნიახური, ოხრახუში, ქონდარი, კამა, ქინძი, პიტნა, ხახვი და მწვანეულობა, რაც იმ ჟამად იშოვებოდეს, დასკერიტ წმინდად, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით წყალი და მოხარშეთ; ნახევარი სტაქანი ფქვილი მოუკიდეთ და ორი კოვზი დანაყილი ნიგოზი მიეცით; რომ იღულოს—მარილით შეანელეთ.



112. პამიდორის შეჭამანდი. ოცი იყოს, თუ თხუთმეტი პამიდორი, შუა-შუა დასქერით და ჩაყარეთ ქოთანში; რომ აღუღლება წვენს თითონ გაუშვებს; შემდეგ კოვზით ჩენჩოები ამოარჩიეთ და ჩააქერით ორი თავი ხახვი; რომ ჩაიხარშოს—შეანელეთ მარილითა და პილპილით.

---

113. ლოლოს შეჭამანდი. გამხმარი ლოლო დააღებეთ ცივს წყალში, შემდეგ გაშალეთ და გარეცხეთ; მერმე ჩადეთ ქვაბში და მოხარშეთ, შემდგომ ამოიღეთ, ასტმით წმინდად დაკეპეთ და ისევ თავის წვენშივე ჩადეთ, მოურიეთ და დააქერით ორი თავი ხახვი, მოუკიდეთ ნახევარი სტაქანი ფქვილი; რომ იღულოს, ორი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი მიეცით, მარილოდ შეაზავეთ და მზად იქნება. ლოლოს შეჭამანდი მოთხეთ უნდა გააკეთოთ.

---

114. ისვრიშის შეჭამანდი (იმერულად კუხი). ისვრიში ჩაყარეთ ათიოდე მტევანი ქოთანში, დაასხით წყალი და მოხარშეთ, შემდეგ გაწურეთ საცერში, იმას მოუკიდეთ ერთი სტაქანი ფქვილი, მოაღუღეთ და მოურიეთ ხის კოვზით, რომ არ დამურკლდეს. დააქერით ორი თავი ხახვი, გემოთ ნახეთ; არც ცხარე უნდა იყოს, არც მჟავე. ორი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი შიგ ჩააყარეთ, კარგად ადუღეთ, რომ ფქვილის გემო და სუნნი არა ჰქონდეს, მარილი უყავით. ამ ნაირი მჟავე რამ ქოთანში ან ქილაში უნდა მოხარშოთ.

115. **შვინდის შეჭამანდი.** ერთი ჯამი შვინდის კერკი ან ახალი შვინდი კარგად გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ დაასხით ორი ჯამი წყალი. როდესაც ისე მოიხარშოს, რომ ისრისებოდეს, გააციეთ, ამოქყლიტეთ, ცხრილში გაწურეთ. თუ სქელია, კიდევ წყალი გადაავლეთ, წვენს მიუმატეთ. დადგით ცეცხლზე, აღუღეთ, შიგ ჩააქერით ორი თავი ხახვი, ნახევარი სტაქანი ფქვილი, ან პურის გული, კარგად მოურიეთ. თუ გნებავთ, დაქრილი პიტნა ჩააყარეთ.

---

116 **კვრინჩხის შეჭამანდიც** ასე უნდა მომზადდეს, როგორც შვინდის.

---

117. **მაყვლის ჭრიანტელი.** კარგად მოწეული მაყვალი, ერთი ჯამი ანუ ორი, ხელით ამოქყლიტეთ, ზედ ერთი სტაქანი ცივი წყალი დაასხით, შემდეგ საცერში გაწურეთ, გემოთ ნახეთ, მკავე თუ არის კიდევ ცივი წყალი დაუმატეთ და იმ წვენში ჩააქერით წვრილად კიტრი, აგრეთვე ერთი თავი ხახვი. მარილით შეაზავეთ და მზად იქნება.

---

118. **ალუბლის ჭრიანტელიც** ასე უნდა გაკეთდეს.

---

119. **ტყემლის ჭრიანტელი.** ტყემალს, როდესაც კურკა გაუმაგრდება, მოიტანთ და ფოთოლსა და კუნწებს დაარჩევთ, ჩაყარით ქვაბში, ერთს ანუ ორს ჯამს, და ზედ წყალს დაასხამთ, რაც დაჭთარავს, დასდგამთ

ცეცხლზე; როდესაც ისე მოიხარშება რომ ისრისებოდეს, გადმოიღებთ და ხონში ჩაასხამთ, გააცივებთ და ხელით ამოსკყლეტთ, შემდეგ ცხრილში გასწურამთ, ჩენჩოსა და კურკას გადაჰყრით, წვეწვს კი ამ რიგად შეანელებთ: მოხარშავთ წითელს მხალს, რომელსაც კრიანტლის მხალს ეძახიან, და თუ წითელი მხალი არა გაქვთ, თითმავალა მხალს მოხარშავთ, გასწურავთ და წმინდად დაჰკეპავთ, შემდეგ ერთი მუშტის ტოლს ჩასდებთ იმ ტყემლის წვეწვში აურევთ; აგრეთვე დააჰყერით ორი თავი ხახვი და მწვანეულობა: ქინძი, ქონდარი, კამა, რეჰანი, სუსამბარი.

---

120. მუხუდოს გუფთა. ერთი ჯამი მუხუდო დაარჩიეთ, გარეცხეთ, თბილ წყალში დაალბეთ. მეორე დღეს ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ დაასხით წყალი, მოხარშეთ, წვეწვი ცალკე გადაწურეთ და მუხუდო დაჩურჩეთ. ჩაყარეთ გარეცხილ ფილში, დანაყეთ, შიგ ჩააქერით ოთხი თავი ხახვი, ორი სტოლის კოვზი დანაყილი ბრინჯი, ცოტა მარილი, პილპილი, და კიდევ კარგად დანაყეთ, მწვანელი ჩააქერით, ამოიღეთ თეფშზე. აიღეთ კაკლის ტოლა დანაყილი მუხუდო, შეახვიეთ ცხელ წყალ-გავლებულ კომბოსტოს ფოთლებში, ჩააწყეთ ქვაბში. სულ ასე დაამზადეთ. დაასხით ნახევარ სტაჰანი ზეთი, ერთი სტაჰანი პამიდორის წვეწვი, ორი სტოლის კოვზი ფქვილი; ცოტა შაქარი, ქვაბს თავი დააფარეთ და მოხარშეთ.

მასალად საჭიროა: მუხუდო—ერთი ჯამი, ხახვი—ოთხი თავი, პილპილი, შაქარი—ერთი კოვზი, ზეთი—ნახევარ სტა-

ქანი, ჰამიდორის წვენი — ერთი სტაქანი, კომბოსტო, ფქვილი — ორი სტოლის კოვსი, მარილი.

---

**121. კომბოსტოს გუფთა სამარხო (გალუბცი).**  
ხუთი სოკო კარგად გარეცხეთ, დაალბეთ, მოხარშეთ, წვრილად დაკეპეთ; სამი თავი ხახვი წვრილად დასქერით, სოკო და ხახვი ერთად მოშუშეთ; ნახევარი გირვანქა ბრინჯი მარილ-წყალში მოხარშეთ, სოკოში აურიეთ; მწვანილი ჩააქერით, მარილი მოაყარეთ და აურიეთ; ერთი მოზდილი თავი კომბოსტო გათუთქეთ, გააციეთ, თითო ფოთოლს დანით ააცალეთ ხეკო, ცოტ-ცოტა აიღეთ მომზადებული ბრინჯი, ჩადეთ კომბოსტოს ფოთოლში, კარგად გახვიეთ, ქვაბში ჩააწყეთ, ზეთი დაასხით და ცოტა სოკოს წვენი, თავი დახურეთ. იხარშოს თავის ორთლქში. როცა კომბოსტო გაწითლდეს, დანარჩენ სოკოს წვენში ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი გახსენით და ჩაასხით ქვაბში; თუ ჰამიდორია, მოხარშეთ, გაწურეთ, ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი, ცოტა შაქარი გახსენით, სოკოს წვენის მაგივრად ეს დაასხით. ვისაც სურს, ქვაბში მოხარშვის მაგივრად, ტაფაზე მოსწომს და მერე ქვაბში ჩააწყობს.

მასალაჲ საჭირთა: სოკო — ხუთი, ხახვი — სამი თავი, კომბოსტო — ერთი თავი, ბრინჯი — ნახევარი გირვანქა, ზეთი — ორჯ მოუნდება, მწვანელი.

---

**122. მუხუდოს სისირი.** ოხთი სტაქანი თეთრი მუხუდო დაარჩიეთ და იმ ლამეს თბილს წყალში დაალბეთ,

მეორე დღეს წყალი გამოუცვალეთ და მოხარშეთ, შემდეგ წვენი გადაწურეთ და მუხუდო ხელით დაჩურჩეთ, მერმე დასქერით ოთხი თავი ხახვი და ნახევარ სტაქანს ზეთში მოხრაკეთ, როდესაც ხახვი ჩაითუთქოს, მუხუდოც შიგ ჩააყარეთ და მოშუშეთ, შემდეგ მარილით შეაზავეთ.

მასალად საჭიროა: მუხუდო—ორი სტაქანი, ზეთი—ნახევარი სტაქანი, ხახვი—ოთხი თავი, მარილი.

---

**123. ცერცვის ბაკლა.** ცერცი დაარჩიეთ, გარეცხეთ და ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ზედ საკმაო წყალი და მოხარშეთ, ისე რომ არც ძალიან იშლებოდეს და არც უმი იყოს, მერმე წვენი გადაწურეთ და ბაკლა ბლუღზე დაყარეთ, იმას წმინდად დააქერით ხახვი და მარილით შეანელოთ. ვისაც ენებება—ზეთსაც მოასხამს.

---

**124. ფლავი მუთანჯისა ერბოთი (შეწყული ფლავი).** სამი გირვანქა ბრინჯი დაარჩიეთ, მერე ორჯერ-სამჯერ გარეცხეთ; დათაღეთ ალყად ხახვი, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ერთი სტაქანი ერბო, მოხრაკეთ და რითაც საწყაოთი ბრინჯი გიდგათ, ორი ის საწყაო წყალი დაასხით,—ერთი სიტყვით ერთს ჯამს ბრინჯზე ორი ჯამი წყალი უნდა მისცეთ —როდესაც ის წყალი აღუღდეს, მარილის ნატეხი ჩააგდეთ და, რომ გადნეს, გასინჯეთ გემოთ მლაშე არ იყოს. შემდეგ ის აწყული ბრინჯი ჩააყარეთ და მანამ დააცალეთ, სანამ წყალს შეიშრობს; მერე მოაქუჩეთ ბრინჯი, თავი მოუკოკო-

ლავეთ და დაათარეთ სინი, დაასველეთ ტილო ცივს წყალში და ქვაბსა და სინისპირს შემოახვიეთ, რომ დამი მოუვიდეს: ხუთი მინუტი უნდა დააცალოთ ხოლმე და დამი გადმოწუროთ სინიდან, კიდევ დახუროთ და დაასველოთ ტილო და ისევ ისე შემოახვიოთ. ქვაბს ცეცხლი კი აღარ უნდა ენთოს ქვეშ, ცარიელს ნაკვერჩხალზე უნდა გედგეთ, რომ ძირი არ დაეწოს ფლავს: დამი კარგად უნდა ააღებინოთ, რომ ბრინჯი გაფუფუნდეს, გამოშრეს და აღარ ჩაცომდეს. თუ გნებამთ დარჩეულ გარეცხილ ქიშმიშს ჩაატანთ დამში ფლავს.

მასღად საჭიროა: ბრინჯი—სამი გირვანქა, ზეთი—ნახევარი გირვანქა, ქიშმიში— ნახევარი გირვანქა, მარილი.

125. ფლავი მუთანჯის. როგორც ერბოს ფლავის მოხარშვა სწერია, ზეთის ფლავიც ასე უნდა მოხარშოთ; მხოლოდ ერბოს მაგივრად ზეთი უნდა უყოთ, აგრეთვე რაც ნუშ-ქიშმიში სწერია და მასალა, ამასაც ისე უნდა უყოთ. თუ ფლავის თავი გენებებათ ახალ ალუბლით, თუ ალუბლის კერკით, შინდის ჩურჩით, ზეთში და შექარში მოშუშვამთ და თავს ისე მოუკეთებთ. ან ახალ ტყემალს შექარში მოხარშამთ და იმას მიიტანთ, ან კიდე კარტოფილი მოხარაკეთ და ძირში დამის დროს ჩააწყეთ. მერე თავზე დაალაგებთ.

126. ფლავი ბურღულის ან ასლისა. როგორც შეწყული ფლავი სწერია ზემოთ, ისე უნდა გაკეთოთ ორივე.

## მწვანეულობა

---

**127. ლობიო ნიგვზით.** ახალი ლობიო მოხარ-  
შეთ ისე, როგორც სახსნილო, ოღონდ შეანელეთ  
ნიგვზით ან ზეთით.

---

**128 ისპანახი.** ისპანახი როგორც სახსნილოდ  
სწერია, ისე მოხარშეთ და ზეთში მოშუშეთ. აგრეთვე  
ნაცარქათამა, თითმავალა, ბოლოკა, ყველა მხალი  
ისე მზადდება,—ხსნილში ერბო-კვერცხით და მარხვაში  
ზეთით ან ნიგვზით.

---

**129. ლანძილი.** სანამდის გაიშლება ლანძილი, მა-  
ნამ უნდა მოიტანოთ და ძირები შემოაცალოთ, გარეც-  
ხოთ, წყალი აადულოთ და შიგ ჩაყაროთ. როდესაც  
ორჯერ წამოდუღდეს. თუშფალანგაში გადმოსწუროთ  
და ცივი წყალი გადაავლოთ, შემდეგ კიდევ ქვაბში ცი-  
ვი წყალი ჩაასხათ და შიგ ჩაყაროთ; სამ საათს მერმე  
ამოწუროთ მუჭაში ისე, რომ წყალი აღარ შეჰყვეს და  
ჯამფილაში ანუ ბადიაში ჩაყაროთ. მოაყარეთ მარილი,  
დაასხით ძმარი და როდესაც გენებებათ მიირთვიით, თუ  
გსურთ, ცოტა ზეთიც უყავით.

---

**130. არჯაკელი** არჯაკელს რაც გაშლილი ფოთ-  
ლები აქვს შესწყვიტეთ და ხმელი ძირები მოამტვრიეთ,  
შემდეგ წყალი აადუღეთ თავის შესაფერს ქვაბში და ეს

დარჩეული არჯაკელი შიგ ჩაყარეთ; ორჯელ რომ მო-  
დულდეს, სამი სტოლის კოვზი წმინდად დანაყილი ნიგო-  
ზი გახსენით ორს კოვზს წყალში, ბლუღზე არჯაკელი  
ამოიღეთ და აურიეთ ის დანაყილი ნიგოზი, შემდეგ  
წმინდად დაკრილი ქინძი და მარილი მოაყარეთ და  
მზად იქნება.

თუ გენებებათ ერბო-კვერცხით, არჯაკელს რომ  
მოხარშავთ, შემდეგ ტაფაში ჩაასხამთ ერთს სტაქანს  
ერბოს, შიგ ჩაჰყრით ერთს სტაქანს დაკრილს ხახვს,  
მოხრაკავთ. შემდეგ იმ არჯაკელსაც შიგ ჩაჰყრით და მო-  
შუშავთ, მერმე მოასხამთ სამს გათქვეფილს კვერცხს და  
მარილითა და ქინძით შეანელებთ.

---

**131. ჭინჭარი.** ქინჭარი დასხიპეთ, ფოთლის წვე-  
რები და ძირები გადაყარეთ, შემდეგ აადულეთ წყალი  
და შიგ ჩაყარეთ ეს დარჩეული ქინჭარი; ორეჯრ რომ წა-  
მოიღულოს, გადმოიღეთ; ორი სტოლის კოვზი წმინ-  
დად დანაყილი ნიგოზი გახსენით ნახევარს ფინჯანს კინ-  
ჭრის ნახარშს წყალშივე და ამოიღეთ ქინჭარი ბლუღზე,  
წმინდად დაკრილი ორი თავი ხახვი და ის ნიგოზი  
შიგ აურიეთ, მარილითა და ქინძით შეაზავეთ, ცხელ-  
ცხელივე მიართვიეთ; თუ გენებებათ ერბო-კვერცხით,  
ქინჭარსაც ისე შეანელებთ, როგორც ზემოთ არჯა-  
კელი დავსწერე, ერბო-კვერცხით.

---

**132. სვინტრი.** სანამ ძალიან გაიშლება სვინტრი,  
მანამ უნდა მოიტანოთ და ძირებიანად რომ გარეცხავთ,  
მერმე დაფხიკოთ და კიდევ გარეცხოთ; შემდეგ წყალი



ადულოთ და შიგ ჩააყაროთ. როდესაც მოხარშვა შეატყოთ, გადაწუროთ, ბლუდზე წამოყაროთ, ზედ მაშინ მოასხათ თავის შეზავებით ზეთი და ძმარი, აგრეთვე ქინძი და მარილი მოაყაროთ, მზად იქნება.

---

**133. ჭარხლის ჭოლი.** ქარხალი მოხარშეთ და გაფუცკვენით, მერე მრგვლად დათაღეთ, შემდეგ შეინდის კერკი მოხარშეთ და ამოკყლიტეთ, ჩენჩო და კურკები არ შეაყოლოთ, გაწურეთ ცხრილში, ის გამოწურული წვენი არც ძალიან სქელი უნდა, არც თხელი, ზომიერად უნდა გააკეთოთ. იმ დათლილ ქარხალს ზედ დაასხით წვრილად დაქრილი ხახვი, ოხრახუში, ქინძი მოაყარეთ, მარილით შეაზავეთ.

---

**134. დანდური.** დანდური დაარჩიეთ, კარგად გარეცხეთ, მდულარე წყალში ჩაყარეთ როცა მოიხარშოს, თუშფალანგაში ან საცერში წამოყარეთ, რომ კარგად დაიწრიტოს. ხუთი თავი ხახვი წვრილად დასკერით, მწვანილი, მარილი, ძმარი აურიეთ. დანდურს, ვისაც სურს, ნიორს უზამს.

**135. ბადრიჯანი ნიგვზით და ძმრით.** ახალი გრძელი ბადრიჯანი ადუღებულ წყალში ჩაყარეთ, ერთი რომ გადმოიდუღლოს, ამოიღეთ ხონჩაზე, ზევიდან დაათარეთ რამე, რომ გაიწუროს და წყალი არ შეკყვეს. როცა დაიწურება, ბადიაში ჩააწყეთ. დანაყილი ნიგოზი გახსენით ძმარში, მარილი ჩააყარეთ, ჩააქერით

ხახვი, რეჰანი, კინძი, ქონდარი, ნიასური, ოხჩახუში და აურიეთ ერთმანეთში და დაასხით ზევიდან ბადრიჯანს.

მასალად საჭიროა: ბადრიჯანი —ათი, ნიგოზი—ნახუ-  
ჯარი სტაქანი, ძმარი—ერთი სტაქანა, ხახვი—სამი თავი.  
მწვანეულობა, მარილი.

---

**136. ბადრიჯანი შემწვარი.** ახალი გრძელი ბა-  
დრიჯანი. შამფურზე ააგეთ განდაგან, როგორც მწვა-  
ლი ისე შეწვით; მერე წააძრეთ, ქერქები გააფუცქენით,  
ბადრიჯანი დაშალეთ და ზედ დააქერიეთ წვრილად  
ხახვი, რეჰანი, უყავით მარილი, პილპილი, დაასხით  
ძმარი, ან ნაკვერჩხალზე დადეთ, რომ შეიწოს, გა-  
ფუცქენით.

მასალად საჭიროა: ბადრიჯანი—ექვსი, ხახვი—ორი  
თავი, მწვანეულობა, მარილი.

---

**137. ბადრიჯანი ზეთით.** ბადრიჯანი გაფუცქენით,  
მრგვლად დასქერით, თესლიანი კი არ უნდა იყოს;  
მოაყარეთ მარილი და ასე მარილ-მოყრილი სამი ან  
ოთხი საათი იყოს. როცა წვენი გამოუვა, ხელი მოუ-  
ქირეთ, რომ გაიწუროს, ოღონდ არ დაქყლიტოთ კი;  
თითო-თითო ბადრიჯანი ამოაღეთ დანაყილ და გა-  
ცრილ სუხარში, ტაფაზე დაასხით ზეთი და მოხრაკეთ.  
კარგად კი მოხრაკეთ, რომ წყალი არ შეჰყვეს. როცა  
გაცივდება, ქილაში ჩააწყეთ, ერთი პირი ბადრიჯანი  
ერთი პირი ალყად დაქრილი ხახვი, ზედ მოასხით მო-

დუღებულის და გაწურული ჰამიდორი, ასე გაამსეთ ქილა. ზევიდან დაასხით ზეთი. სუფთა ტილო ან მიტკალი დააფარეთ და მაგრა მოაკარით ქილას პირი და ისე შეინახეთ. როცა გენებოთ, ამოიღეთ. ესე გაკეთებული ბადრიჯანი დიდხანს გაძლებს.

მასხლად საჭიროა: ბადრიჯანი—ათი, ხახვი—ხუთი თაფი, ზეთი, ჰამიდორი, მარილი.

---

138. ბალბა (იმერულად მოლოქა). ბალბას ძირები მოაქერით, გამხმარი ფოთლები მოაშორეთ, გარეცხეთ, ააწყეთ კონებად ხელში და წვრილად დასქერით ტაბაკზე, ან სხვა ქურქელზე. წყალი აადუღეთ და შიგ ჩააყარეთ, როცა მოიხარშოს, წყალი გადაწურეთ და ჩააქერით ორი თაფი ხახვი, ქინძი, მარილი, ვისაც სურს ბროწეულს დააწურავს.

---

139. კომბოსტოს მოთრეულა. ერთი თაფი კომბოსტო ადუღებულ წყალში ჩადეთ და მოთუთქეთ, წვრილად დასქერით, დანაყეთ ნიგოზი და სამი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი ერთ სტაქან ძმარში გახსენით და დაასხით დაკრილ კომბოსტოს და მოშუშეთ; თუ ძმარი ან ნიგოზი ცოტაა, კიდევ მიუმატეთ. მარილი უყავით, როცა გაცივდეს.

---

140. ბადრიჯანი გამხმარი. გრძელი ბადრიჯანი როცა შამოვა, მაშინ გაახმეთ. როცა მოსახარშად გინდათ, წინა ღამეს კარგად გარეცხეთ, ცხელ წყალში

დააღებთ, მეორე დღეს კარგად გაწურეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ერთი სტაქანი ზეთი, ორი სტაქანი წყალი, ხუთი თავი ხახვიც შიგ ჩააქერით და ერთად მოხრაკეთ. ზეთი თუ შეიშრო, კიდევ მოუმატეთ და თან კარგად მოურით. როცა შეატყოს, რომ ბადრიჯანი მოიხრაკა, ქინძი, პიტნა, წვრილად დაქრილი, ჩაყარეთ, მარილი უყავით. თუ ზეთი ბევრი ედგას, როცა გადმოიღებთ, გადასწურეთ. თუ მყავით გსურთ, ძმარი დაასხით.

---

**141. ქაბაბი ქონდრისა.** გააკეთეთ წმინდა ფქვილის თხელი ცომი, მარილი ჩაყარეთ, თითო-თითო ძირი ჩვილი ქონდარი ამოავლეთ ამ თხელ ცომში, ტაფაში ჩაასხით ზეთი; როცა ზეთი კარგად გაცხელდეს, ეს ამოვლებული ქონდარი ტაფაში ჩააწყეთ და მოწვით.

მასალად საჭიროა: ქონდარი—რამდენიც საჭიროა, ფქვილი, ზეთი, მარილი.

---

**142. ქაბაბი ხახვისა.** დიდრონი თავი ხახვები გრძლად დათაღეთ, ამოავლეთ თხელ ცომში და მოწვით ქონდრის ქაბაბით.

მასალად საჭიროა: ხახვი—რამდენიც საჭიროა, ფქვილი, ზეთი, მარილი.

---

**143. ქაბაბი ვაშლისა.** ვაშლი გაფუცქვენით რგვლად დათაღეთ, ამოავლეთ თხელ ცომში და მოწვით, როგორც ხახვის ქაბაბი. ზეთშიც შეიწვება და ერბოშიც. შექარს მოაყრით.

მასალად საჭიროა: ვაშლი—რამდენიც საჭიროა, ფქვილი, ზეთი ან ერბო, მარილი.

## გოგრა სხვადასხვა რიგად

---

**144. გოგრა შემწვარი.** გოგრა შუა გააპეთ, გული და თესლი ამოაცალეთ და ისევ ერთმანეთზე დააფარეთ. თორნედან რომ პურს ამოხდით, შიგ ჩააწყეთ და ღვერფლში შეახვიეთ, რომ შეიწოს; ან ცეცხლთან თურთქელში შეიწოს, ან ფეჩში.

---

**145. გოგრა შემწვარი მეორე ნაირად.** შესაწვავი გოგრა, საზამთროდ შენახული, მოიტანეთ და თავი მოსკერით, რაც გული და თესლი აქვს, იმ ცალის მხრიდან ამოიღეთ; შემდეგ დანაყეთ ნიგოზი, აგრეთვე ხახვი დასკერით და შეინდის ჩურჩა დამბალი თავთავის შესაფერად აურიეთ ერთად და ჩაღეთ იმ გოგრაში და შედგით ფეჩში, ანუ ცეცხლში შეწვით; უნდა დააბრუნოთ ხოლმე, რომ არ დაიწოს. რომ გამოცხვება, დასკერით და მიართმევთ.

მასალად საჭიროა: გოგრა—ერთი, ხახვი, შეინდის ჩურჩა, ნიგოზი.

---

**146. გოგრა მოხრაკული.** ახალი, წვნიკი, შემოუსვლელი გოგრა, რომელსაც ჯერ თესლი არა აქვს, გასკერით შუა და გაფუჭვენით, გული ამოაცალეთ, თხლად დათაღეთ სიგრძეზე და მოაყარეთ მარილი; დადგით რამოდენიმე ხანს, შემდეგ გაწურეთ; ჩაყარეთ

ტაფაში ალყად დაქრილი ხახვი, დაასხით ზეთი და მოხრაკეთ; ზეთი თუ შეიშრო, კიდევ დაუმატეთ; როცა კარგად მოიშუშოს, მარილი მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: გოგრა—რაც საკმარისია, ზეთი, ხახვი, მარილი.

---

**147. გოგრის მხალი.** დართვილული მოსახარში გოგრა გასქერით ოთხად, თესლი და გული გამოაცალეთ, ჩააწყეთ ქვაბში, დაასხით წყალი, მოხარშეთ; შემდეგ ამოიღეთ და გააციეთ, ქერქი გააცალეთ და დაკეპეთ ასტმით, მერმე შიგ აურიეთ გარჩეული და დამბალი შვინდის ჩურჩა, წვრილად დაქრილი ხახვი, წმინდად დახაყილი ნიგოზი, ყველა თავის შეზავებით, ზომიერად მიეცით, მერე ჩადეთ ტაფაში და მოშუშეთ, მარილი უყავით.

მასალად საჭიროა: გოგრა—ერთი, შვინდის ჩურჩა, ნიგოზი, მარილი.

---

**148. გოგრის გუფთა.** მოსახარში გოგრა, როგორც ზემოთ სწერია, ისე მოხარშეთ, ქერქი გააცალეთ, გოგრა ხელით ჩაშალეთ, ერთი ცალი მუქა შვინდის ჩურჩა წვრილად დაკეპილი შიგ აურიეთ, მოაყარეთ მარილი და წმინდა ფქვილში თითო კაკლის ტოლა გააგორ-გამოაგორეთ; გააცხელეთ ტაფით ზეთი და ჩაყარეთ, მანამ სულ გაავსებთ; შემდეგ შეწვით, მეორე გვერდზედაც გადააბრუნეთ, კარგად მოხრაკეთ.

მასალად საჭიროა: გოგრა—ერთი, შვინდის ჩურჩა, ზეთი, მარილი,

149. ატრია (ლაფშა) ნიგვზით. გირვანქა ნახევარი ფქვილი მარილ-წყალში მაგარ ცომად მოხილეთ, ძალიან გაათხელეთ და გააშრეთ, მერე წმინდად დასქერით, ერთი გირვანქა ნიგოზი წმინდად დანაყეთ, ცივ წყალში გახსენით; სამი თავი ხახვი წვრილად დასქერით, ადუღებულ წყალში ჩაყარეთ, ნიგოზიც შიგ და რამოდენჯერმე წამოადუღეთ. მერე ეს დაქრილი ცომიც შიგ ჩაყარეთ და ადუღეთ, მანამ ცომი მოიხარშება. ვისაცა სურს ნიორს უზამს..

მასალად საჭიროა: ფქვილი—გირვანქა-ნახევარი, ნიგოზი—ერთი ცირვანქა, ხახვი—სამი თავი, მარილი.

150. სოკოს წვენი დათვის—სოკოსი (რუსული სოკო),—ა. გირვანქის სამი მეოთხედი სოკო გარეცხეთ, დაალბეთ; მერე წვენი გადაწურეთ, დაარჩიეთ, კიანი არ შეაყოლოთ; ჩააყარეთ ქვაბში, თავის წვენი ზედ დაასხით, წყალი მოუმატეთ; როცა კარგად მოიხარშოს, კიდევ გადაწურეთ; სოკო წვრილად დასქერით და რვა მოზდილი თავი ხახვიც წვრილად დასქერით, ქვაბში ჩაყარეთ, ცოტა ზეთი დაასხით, მოშუშეთ, ნახევარი სტაქანი ზეთი კიდევ დაასხით და კარგად მოშუშეთ, არ დააწითლოთ კი, მერე ის თავისი წვენი დაასხით. მარილი, ბაჰარი, დაფნის ფოთოლი, ნახევარი სტაქანი დარჩეული გარეცხილი ბრინჯი ჩააყარეთ, იხარშოს. მერე ხუთი კარტოფილი გაფუცქვენით და ჩააყარეთ. ზოგი ხარშვაში ზაფრანას უზამს.

მასალად საჭიროა: სოკო—გირვანქის სამი მეოთხედი,

ზეთი—ნახევარი სტაქანი, კარტოფილი—ხუთი, ხახვი—  
რვა თავი, ღაფნის ფოთოლი, მარილი, ბაჭარი.

---

**151. სოკოს წვენი—დათვის სოკოსი (რუსული სოკოს შჩი),**—ბ გირვანქის მეოთხედი სოკო გარეცხეთ, დაალბეთ, მერე წვრილად დაკეპეთ; ორი გირვანქა ქარხალი გაფუცქვენით, გირვანქა-ნახევარი კომბოსტო, ხუთი თავი ხახვი წვრილად დასქერით, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ზეთი, კარგად მოშუშეთ. გაწურული სოკოს წვენი დაასხით, მოხარშეთ ხუთიოდე კართოფილი, გაფუცქვენით, დასქერით, ჩააყარეთ; თუ პამიდორია მოხარშული, პამიდორის წვენი ჩაასხით, და თუ პამიდორი არ არის, ცოტა ძმარი ჩაასხით, თქვენ გემოზე მარილი ჩააყარეთ.

მასალად საჭიროა: სოკო—გირვანქის მეოთხედი, კომბოსტო—გირვანქა-ნახევარი, ჭარხალი—ორი გირვანქა, პამიდორი ან ძმარი, ზეთი—რაც მოუნდება, ხახვი—ხუთი თავი.

---

**152. კალმახის სოკო.** კალმახის სოკო გრძლად დახიეთ და დაარჩიეთ, შემდეგ ჩაყარეთ ცივს წყალში და გარეცხეთ. მერმე მუქით ამოწურეთ, რომ წყალი არ შეჰყვეს, შემდეგ დაყარეთ სტოლზე და დაკეპეთ ძალიან წმინდად ასტამით, თანვე დააკეპეთ ათი თავი ხახვი, მერე ჩაყარეთ ქვაბში და ზედ დაასხით იმდენი წყალი, რომ დაფაროს და მოხარშეთ; ვინიცობაა სოკო ჯერ უმი იყოს და წყალი დაშრეს, ცხელი წყალი დაუმატეთ, შემდეგ დანაყეთ წმინდად ნიგოზი სამი სტო-



ლის კოვზი და ჩაყარეთ; სოკოს წვენი სულ უნდა დააშროთ, რომ ზედ აღარ ედგეს, მერმე დააქერით წმინდად ქინძი და შეანელეთ მარილით, ვისაც სურს პილპილსაც მისცემს.

თუ ერბო-კვერცხითა გნებავთ, ნიგვზის მაგივრად ერბოს მისცემთ, ოთხს კვერცხს გასთქვეფთ და ზედ მოასხამთ.

---

**153. კალმახის სოკო ზეთში მოხრაკული.** კალმახის სოკო გრძლადა და წვრილად დახიეთ, შემდეგ ჩაყარეთ ცივს წყალში, გარეცხეთ, მუქით მაგრა გაწურეთ, მერმე დასქერით რაც თითონ სოკო არის იმის ნახევრის ტოლა ხახვი და ჩაყარეთ ტაფაში, ზედ დაასხით ერთი სტაქანი ზეთი და მოხრაკეთ, მანამ სოკოს შეატყობთ, რომ დაწითლდა; თუ ზეთი დააშრეს, დაუმატეთ, შემდეგ ქინძი, დაქრილი, მარილი და პილპილი მიეცით.

---

**154. ქამა სოკოს ბოლღამა.** ქამა სოკოს ფერფლი გადააცალეთ და გაწმინდეთ, ძირები დასქერით და მოაყარეთ მარილი, პილპილი, ჩაყარეთ ქვაბში, ორი კოვზი დანაყილი ნიგოზი და წვრილად დაქრილი ქინძი, დაახურეთ ქვაბს თავი და ნელს ცეცხლზე წყნარ-წყნარად ადუღეთ; წვენს თითონ გაუშვებს; სამჯერ რომ გადმოაღუღდეს, გადმოიღეთ.

---

**155. ნიყვა სოკოს ბოლღამა.** ნიყვა სოკოს ფერ-

ფლის გადაცლა არ უნდა, ესეც ისე უნდა გააკეთოთ: როგორც ქამა სოკოს ბოღლამა.

---

**156. სოკო შემწვარი.** სოკოს რაც ქუქყი აქვს, უნდა მოაშოროთ, თუ ფერფლი სძვრება, როგორც ქამას სოკოს, გადააცალოთ, ძირები ცოტა მოაქრათ, მერმე ზედ მარილი მოაყაროთ, დააწყოთ ნაკვერჩხალზე და ისე შეწოთ. კეცზე რომ დააწყოთ და ისე შეწოთ— უკეთესი არის.

---

## თ ე ვ ზ ე უ ლ ო ბ ა

---

**157. ორაგული წვნით.** ორაგული დასქერით, გარეცხეთ, ქვაბში ჩააწყეთ ერთი პირი ორაგული, ერთი პირი ალყად დაქრილი ხახვი, პილპილი, მარილი, ახლა კიდევ ორაგული, ასე სულ ჩააწყეთ ქვაბში. მერე იმდენი წყალი დაასხით, რაც ორაგულს დაჰფარავს; როცა წამოდულდეს, ქათვი მოხადეთ, ქვაბს თავი დაათარეთ და ისე მოხარშეთ; როცა ხახვი მოიხარშება, ორაგულიც მზად არის. მოხარშულ ორაგულს შიგ ჩააწვეთეთ ზაფრანა, მოაყარეთ წვრილად დაქრილი ქინძი.

მასწავლად საჭიროა: ორაგული—ორი გირფანქა, ხახვი—ოთხი თავი, ზაფრანა—ნახევარი მისხალი, პილპილი.

---

**158. თევზი წვნით.** წვრილი თევზები გამოსწალით, დაფხიკეთ, კარგად გარეცხეთ და, რომელიც დი-

დრონი იყოს, შუა-შუა დასკერით, შემდეგ ჩააწყეთ ქვაბში ჯერ თევზი, მოაყარეთ დაკრილი ხახვი, პილპილი, მარილი, მანამ სულ ჩაალაგეთ ასე. წყალი იმდენი დაასხით, რაც დაჰთარავს. როცა აღუღდეს, ქაფი მოხადეთ; ხახვი მოიხარშება თუ არა, თევზიც მზად იქნება.

159. **ლოქო წვნით ანუ ლღავი.** ლოქო დასკერით ზომიერ ნაქრად და კარგად გარეცხეთ, ჩააწყეთ ქვაბში და ზედ დაასხით წყალი, ერთი ხელის დაღება მეტი ზემოთ ეღგეს; როდესაც აღუღდეს, ქაფი მოხადეთ. ტყემლის ტყლაპი წვრილად დახიეთ, გარეცხეთ და შიგ ჩააყარეთ: მერმე ზომიერად პილპილი და მარილი მიეცით, ხუთი დაფნის ფოთოლი, ნახევარი ჯავზი წმინდად დანაყილი და წვრილად დაკრილი, ქინძი უყავით. წვნიანი ლოქო მანამდის უნდა იხარშოს, სანამ წვენი გაუსქელდება ხაშსავეითა, შემდეგ მზად იქნება.

შასაღად საჭიროა: ლოქო—ორი გირვანქა, პილპილი, დაფნის ფოთოლი, ტყემლის ტყლაპი, ჯავზი—ნახევარი, ქინძი, მარილი.

160. **გელაქნური შვინდის ჩურჩით.** გელაქნური თუ დიდი არის, სამად გასკერით და პატარა—ორად; მერმე კარგად გარეცხეთ და თავის შესაფერს ქვაბში აადუღეთ კილოთ მარილ-წყალი, გემოთ გასინჯეთ, როგორც მლაშე არ ვარგა, ისე უმარილოც არ უნდა იყოს და ის გელაქნური ჩაყარეთ; რომ წამოდუღდეს, ქაფი მოხადეთ, ერთი რიგობა ისე ძალიან უნდა აადუღოთ,

რომ რძესავით გადმოვიდეს და რაც კუქუყი აქვს თან გადმოიტანოს; მოხარშვა რომ შეატყოთ, ბლუდზე ამოაწყეთ და წვენი ამ რიგად მოუშადეთ: ერთი სტაქანი შვინდის ჩურჩა გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, ორი თავი ხახვი წვრილად დაქრილი, დანაყილი ნიგოზი, დაასხით ერთი ჯამი წყალი და კარგად მოხარშეთ; მერე გელაქნურს მოასხით ეს წვენი ან მარტო დანაყილი ნიგოზი წყალში გახსნილი.

მასალად საჭიროა: გელაქნური—ორი, შვინდის ჩურჩა—ერთი სტაქანი, ხახვი—ორი თავი, ნიგოზი—ორი სტოდის კოფში დანაყილი.

161. **ორაგულის შიგანურები.** ერთი ორაგულის შიგნეულობა კუქ-ღვიძლით და ნაწლავებით კარგად გარეცხეთ, ნაწლავები ქინძის თავის წვერით დახიეთ, კიდევ კარგად გარეცხეთ; შიგანურები დასქერით წვრილად, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით იმდენი წყალი, რომ დაჰფაროს; შიგ ჩააყარეთ მარილი, პილპილი, დაფნისფოთოლი; დუღილში ქაფი მოხადეთ; როცა მოიხარშოს, ქვაბი გადმოდგით, სიმსუქნე მოხადეთ და ცალკე შეინახეთ; სხვა წვენი გადაწურეთ, ერთი სტაქანი ძმარი დაასხით და თან დაუმატეთ მოწვენეული სიმსუქნე, წვრილად დაქრილი ქინძი. ასე გაკეთებული სამი დღე შეინახება.

მასალად საჭიროა: ორაგულის შიგნეულობა—ერთი, დაფნის ფოთოლი, ქინძი, ძმარი—ერთი სტაქანი, პილპილი—სუთი მარცვალი, მარილი.

162. ჭანარი, კაპუეტი ან სხვა თევზი ცივად. ერთ-ერთი რომელიმე ახალი თევზი გაფხიკეთ, ქერქლი გააცალეთ, გამოსწელით, დასქვრით, თუ დიდი თევზია, რამოდენიმე ნაქრად; კარგად გარეცხეთ. მარილ-წყალი აადუღეთ, გემოთ ნახეთ რომ მარილი ნაკლებად არა ჰქონდეს. თევზი შიგ ჩაყარეთ. ერთი პირი ძალიან რომ წამოდუღდეს, ქაფი მოხადეთ; ახალ თევზს მოხარშვა იმითი შეეცუობა, რომ თვალის კაკალი გადმოუთეთრდება.

---

163. ზუთხი ცივად. ზუთხსაც ისე მოუმზადეთ მარილ-წყალი, როგორც სხვა ახალ თევზს; დასქვრით ზომიერ ნაქრებად და მოხარშეთ; ამოიღეთ, ძმარი დაასხით; ქინძი დააქვრით.

---

164. ლოქო ცივად. ლოქოც ისე მოხარშეთ, როგორც ზევით არის ნათქვამი. როცა ამოიღებთ, ძმარი დაასხით, ქინძი მოაყარეთ.

---

165. გელაქნური ცივად ნიგვზით. გელაქნური მოხარშეთ, როგორც ზემოთ სწერია, თან მიაყოლეთ დანაყილი, წყალში გახსნილი ნიგოზი; ვისაც სურს—ნიორს აურევს ნიგოზში.

---

166. გელაქნური წვნით. გასქვრით გელაქნური სამად, თუ დიდია და, თუ პატარა, —ორად. გარეცხეთ; აადუღეთ შესაფერ კვამში წყალი და ზომიერად მარილი უყავით; წყალი არც მლაშე უნდა იყოს და არც მა-

რილ-ნაკლები; დაქრილი გელაქნური ჩაყარეთ ამ მარილ-წყალში; როცა წამოდულდეს, ქაფი მოხადეთ და მოხარშვის შემდეგ ამოიღეთ ბლუდზე. წვენი ამრიგად მოუმზადეთ: მოაქციეთ ქვაბში ერთად: ერთი სტაქანი შინდის ჩურჩა, ორი თავი წმინდად დაქრილი ხახვი და დანაყილი ნიგოზი; ზედ დაასხით ერთი ჯამი წყალი და კარგად მოხარშეთ; შემდეგ გელაქნურს მოასხით ეს წვენი და მზად იქნება.

მასწავლად საჭიროა: გელაქნური ერთი-ორი, შინდის ჩურჩა ერთი სტაქანი, დანაყილი ნიგოზი ორი სტაქანის კოფში.

---

167. ფარგა. ფარგა წინა ღამეს დააღებთ ცივ წყალში, მეორე დღეს ააღუღეთ წყალი, ჩაღეთ შიგ და მოხარშეთ; გემოდ ნახეთ, თუ ისევ მლაშეა, წყალი გამოუცვალეთ. როცა მოიხარშოს, დასქერით, დანაყილი ნიგოზი გახსენით ძმარში, ზედ დაასხით. ან კიდევ მოხარშეთ ტყემალი, გამოწურეთ და ზედ დაასხით.

---

168. ახალი თევზი ნივრით და ძმრით. კაპუეტი, ჭანარი, ან სხვა თევზი მოხარშეთ და ამოიღეთ; დანაყეთ წმინდად ნიგოზი, ჩააქერით ხახვი, დაასხით ერთი სტაქანი ძმარი, ააღუღეთ და ეს ააღუღებული ნიგოზი დაასხით თევზს. ასე გაკეთებული თევზი სამ-ოთხ დღეს გასძლებს.

---

169. ზუთხის თილიმა. ზუთხი რომ მოხარშოთ, ამოალაგეთ; მერე მოუმზადეთ ძმარი, ჩაასხით ძმარი ქო-

თანში, შიგ ჩააყარეთ დარჩინი, დაყნის ყოთაღი, მიხაკი, ილი, ბაჰარი, მარილი; ესენი სულ ერთად მოადუღეთ. როცა გაცივდეს, ზუთხი ჩააწყეთ ქილაში და დაახვით ეს გაციებული ძმარი, ისე რომ სულ დაჰტაროს ზუთხი.

მასალად სჭირთა: ზუთხი, ძმარი, მარილი, მიხაკი, ილი, დარჩინი, ბაჰარი, დაყნის ყოთაღი.

**170. ორაგული შემწვარი და ჩახობილი.** ორაგული გრძლათა და წვრილად მოსქერით, რომ შამფურზედ აეგოს, გარეცხეთ კარგად, მარილი მოაყარეთ და როგორც მწვადი ისე შეწვით ტრიალით; შემდეგ მოუშვადეთ ძმარი ამ რიგად: ერთს სტაქან ძმარში ჩასქერით წმინდად ერთი თავი ხახვი და ცეცხლთან მათლაფით დადგით, რომ ის ხახვი ძმარში ჩაითუთქოს; მერე ეს შემწვარი ორაგული ხახვ-ძმარში ჩასქერით და ისევ ცეცხლთან დადგით ცოტა ხანს.

**171. ლოქო ზეთით შემწვარი.** ლოქოს ბოლო უნდა მოსქრათ, რაერთიც გენებებათ, კარგად გარეცხეთ, მარილი მოაყარეთ და მერმე წაუსოთ ფრთით ნიგვზის ზეთი, დასლოთ გახურებულს კეცზე და ცეცხლთან ახლო გამოაცხოთ; სამი გზობა უნდა წაუსოთ ზეთი. როდესაც შეატყობთ, რომ შეიწო, ისე მიართმევთ და ვისაც ენებება ძმარს თითონ მოახამს.

**172. თევზი ზეთში შემწვარი.** წვრილი ახალი

თეგზი რომ დასწლათ და გარეცხოთ, მოაყარეთ მარილი, გააცხელეთ ტაფაში ზეთი; ქიქყინები თითო-თითოდ ამოგანგლეთ ფქვილში და ჩაღეთ ტაფაში, მანამ სულ გაამსებთ და მოწვით; ცალი მხარე რომ მოიხრაკოს, მეორე გვერდზედაც გადააბრუნეთ და მოხრაკეთ.

---

**173. ნაფიცხოური.** ზუთხიდან უნდა მოსკრათ ზურგის მხარე შესაწველად, მოსკოდ, და გარეცხოთ, მერმე შამფურზედ ააგოთ, მარილი მოაყაროთ და მწვადივით თან უნდა შამფური ატრიალოთ თან შეწოთ. როდესაც კარგად შეიწვას, წააძროთ ერთიან დაუქრელად, ზედ ძმარი მოასხათ და ისე მიიტანოთ.

---

**174. კალმახები შემწვარი.** კალმახები გამოწალით და გარეცხეთ, შემდეგ მოაყარეთ მარილი, გააკეთეთ თხელი ცომი და თითო-თითოდ ამოაღლეთ შიგ, დააწყეთ გახურებულ კეცზე და ორსავე მხარეს შეწვით. მიტანის დროს ცომი გადააძრეთ; ასე შემწვარი გასაგზავნადაც კარგია. შეიძლება მშრალი ფქვილიც მოაყაროთ და ისე შესწოთ.

---

**175. ღოშის მოხარშვა.** ღოში ჩაღეთ ქვებში, დაასხით ზედ ცივი წყალი ერთს ღამეს და მეორე დილით შიგ ჩააყარეთ ორი მუქა გატრილი ნაცარი, მერე დადგით და აადუღეთ, შემდეგ ამოიღეთ ღოში, კარგად გარეცხეთ, გაფხიკეთ ქერქები, წმინდა წყალი აადუღეთ და შიგ ჩაღეთ ღოში, მანამ შეატყობთ, რომ საკმაოდ არის მოხარშული.



თუ გენებებათ ნაცრის მაგივრად ქატოს ჩააყრით. ორივე დოშს თეთრად მოხარშავს და სიმლაშეს გამოაცლის.

176. დამარილება ყოველგვარი თევზისა. სადაც ბევრ თევზს იქერენ, უნდა დამზადებული ჰქონდეთ რამდენიმე პატარ-პატარა ბოჩკები. თევზს გაჰქერქავთ (ქერქს გააყრევენებთ), გამოჰშიგნავთ და სისხლსა და სინესტეს ტილოებით გაუმშრალებთ, მაგრამ კი არ გაჰრეცხავთ; გააფეშხოვებთ შუაზე და ყველა მხრიდან წაუსვამთ მარილს, სანამ სულ არ დაწითლდება. ჩაალაგებთ ბანკებში, დააქედავთ თავებს, გადაჰფისავთ და შეინახავთ ცივსა, მაგრამ მშრალს ადგილს. ბოჩკა უნდა გადაბრუნდეს ხოლმე ერთი თავიდან მეორე თავზე, რომ თევზის გაშეებულმა წვეენმა თავიდან ბოლომდე გაუაროს. ასე შეინახება თევზი ნახევარ წლობით და თუ ერთხელ გაიხსნა ბოჩკა, თევზი ძალიან ჩქარა ფუქდება, ამისათვის ბოჩკები ძალიან მომცროები უნდა იყოს. თუ თევზის შემკმელი ცოტა ხანში არვინ იქმნება, უნდა მაშინ ერთი ნაწილი ამ თევზისა ჩრდილში სადმე ჩამოჰკიდოთ და მერმე ბოლში გამოიყვანოთ. ფურჩევთ ამასთანავე, რომ დასამარილებელ თევზებს თავები წაეჭრას ხოლმე, რადგან შემჩნეულია, რომ დამარილებული თავიანი თევზი უფრო ჩქარა ფუქდება და არა სასიამოვნო გემოს ითვისებს.

თუ თევზი ძლიერ მლაშე გამოვიდა, უნდა ჯერ თბილ წყალში დალბეს და მერე ცხელ რძეში.

**177. წელა.** რამდენიც გენებებათ წელა, დამეცივს წყალში დაალბეთ, მეორე დღეს წყალი გამოუცვალეთ და დადგით; მანამდის უნდა მოიხარშოს წელა, სანამ პწკილით რომ გასინჯავთ, კარგად გაუვლის და სიმაგრე აღარ ექნება; რაც ბევრს წყალში მოიხარშება ისა ჰსჯობს, თეთრი გამოვია; შემდეგ ამოიღებთ და წვრილად დასკრით, მერე წმინდად დანაყილს ნიგოზს გახსნით ძმარში და ზედ მოასხავთ. თუ გენებებათ— და ზეთით ასე გააკეთეთ: წელა რომ დასკრათ, შემდეგ წმინდად ხახვი დასკერით და ნიგოზის ზეთში მოხრაკეთ, ანუ პარაფანსკი ზეთში, მერე წელაც შიგ ჩაყარეთ,— ნუში, ქიშმიში დარჩეული თავის შესაფერად შიგ აურიეთ და ერთად მოშუშეთ, ისე მიართვით.

---

**178. ჯუფთი.** წყალი ადუღეთ და ჩაღეთ შიგ ჯუფთი; რომ წამოიღულოს, გადმოიღეთ, ნახეთ და თუ მლაშე იყოს, ხელახლა ახალს წყალში წამოადუღეთ, შემდეგ დასკერით, ხარღლით მიიტანეთ.

დამარილებული თევზი ყოველივე ამ რიგად უნდა მოიხარშოს.

---

**179. ზურგიელის აკვანი.** ჩააქერით ზურგიელს სიგრძეზედ აკვანი და დასდეთ ნაკვერჩხალზე, გადააბრუნეთ და რომ შეიწოს, დასდეთ თევზზე, ძმარი გადაავლეთ და გაფხიკეთ, შემდეგ დასკერით.

---

**180. ხიზილალა მოხარშული.** ნახევარ გირვანქა ხიზილალაში ჩაფხვენით ერთი სტაქანი პურის გული,

დაასხით ერთი ჯამი წყალი; ხელით ამოკულიტეთ, ერთი თავი ხახვი ჩააქერით, აღუღეთ რამოდენსამე ხანს მზად იქნება..

მასალად საჭიროა: ხიზილალა—ნახევარი გირვანქა, ჰურის გული—ერთი სტაქანი, ხახვი, წყალი—ერთი ჯამი.

**181. ხიზილალის ქაბაბი.** ნახევარ გირვანქა ხიზილალას ჩააფშხვევით ერთი სტაქანი ჰურის გული, ერთი სტაქანი წყალი დაასხით, ამოკულიტეთ; თუ სქელია, წყალი კიდევ მიუმატეთ, ერთი თავი ხახვი ჩააქერით; ტაფაზე დაასხით ზეთი, გააცხელეთ, ამოკულიტული ხიზილალა შიგ ჩაასხით და მოხრაკეთ ორივე მხარეს.

მასალად საჭიროა: ხიზილალა—ნახევარი გირვანქა, ჰურის გული—ერთი სტაქანი, ზეთი, ხახვი, წყალი—ერთი სტაქანი.

**182. კიბო ცივად.** ცოცხალი კიბო გარეცხეთ კარგად, მარილ-წყალში ჩაყარეთ; როცა წყალი აღუღდეს და კიბო გაწითლდეს, ამოიღეთ.

**183. კიბოს გუფთა.** კიბო ისე მოხარშეთ, როგორც ზევით სწერია; მერე რბილები და ქვირითი გამოაცალეთ; სულ ასე რომ დაარჩიოთ, ფილში დანაყეთ, შიგ ჩაანაყეთ დანაყილი დარიჩინი—ერთი სტოლის კოვზი, ორი სტოლის კოვზი ნიგოზი, ორი თავი წვერილად დაქრილი ხახვი, ცოტა პილპილი, მარილი; ეს სულ ერთად კარგად აურიეთ. კიბოს ხოკო გარეცხეთ და

მოწმინდეთ. აიღეთ თითო-თითო ხოქო, გაავსეთ ამ დანაყილი კიბოთი; ტაფაზე დაასხით ნიგვზის ზეთი და მოწვიეთ.

---

**184. კიბო წვნით.** მოხარშეთ კიბოს რბილები და ქვირითი გამოაცალეთ, ჩაყარეთ ქოთანში, დაასხით ცოცხა ძმარი, ცოცხა წყალი, დანაყილი დარიჩინი, დანაყილი ნიგოზი, პილპილი და წამოადუღეთ.

---

**185. კიბო ქართული ბადრიჯნით.** ბადრიჯანი მრგვლად დასქერით, მარილი მოაყარეთ; როცა წვეწვანს გაუშვებს გადაწურეთ, მერე თითო ნაქერი ბადრიჯანი ამოაღლეთ ფქვილში, მოხრაკეთ ზეთში ორივე მხარეს. ოცდა-ათი კიბო მარილ-წყალში მოხარშეთ, გაარჩიეთ რბილები და ქვირითი, ჩააწყეთ ქვაბში: ერთი პირი ბადრიჯანი, ერთი პირი მორჩეული კიბო, ასე სულ ჩაალაგეთ ქვაბში. მთელ-მთელ პამიდორს დაასხით მღუღარე წყალი, ადვილად მოსცილდება, შუა-შუა გასქერით. ესეც შიგ ჩააწყეთ, თესლები კი არ შეაყოლოთ, ზეთი დაასხით, რამოდენჯერმე წამოადუღეთ; თუ კიბო არ არის, კიბოს მაგივრად ბრინჯი მოხარშეთ მარილ-წყალში, ხახვი მოხრაკეთ ზეთში, ბრინჯში აურეთ და ის უყავით.

მასხლად საჭირთა: კიბო — ოცდაათი, ბადრიჯანი — რვა, ფქვილი — ნახევარი გირვანქა, ზეთი — ნახევარ ჩაის სტაქანი, პამიდორი — თორმეტი, მარილი.

**186.** ხვეული ცომი კუპატებისთვის. მოამზადეთ ცომი ნახევარი სტაქანი წყლისაგან, ე. ი. რვა სტოლის კოვზი და ორი სტაქანი ფქვილისა, მხოლოდ სტაქანის მეოთხედი საფანლად უნდა დარჩეს: ცომი ნახევართითის სისქედ გაათხელეთ.

ნახევარი გირვანქა კარაქი გარეცხეთ ძალიან ცივ წყალში; კოვზით ისე დასრისეთ, რომ დაუსრესავი მარცვალიც არ დარჩეს, სალფეტკში გაწურეთ, რომ წყალი არ შეჭყვეს.

ამ კარაქის მრგვალი და პრტყელი ნაქერი დადეთ გაპრტყელებულ ცომზე, კარაქი ცომზე ორჯერ ნაკლები უნდა იყოს, პირები გადაუკეცეთ, დადეთ ფიცარზე, გააპრტყელეთ, როგორც ლავაში, დაათარეთ სალფეტკი და დადგით ცივად მეოთხედი საათი, ლავაში შეკეცეთ სამად, გააპრტყელეთ, დაათარეთ სალფეტკი და დადგით ისევ მეოთხედი საათი ცივად. ასე მოექცით ექვსჯერ, რომ ცომი თვრამეტჯერ შეიკეცოს, ამას ორი საათი მოუნდება. გაპრტყლება და შენახვა ცომისა უექველად ცივ ალაგას უნდა, ისე რომ კარაქი არა დნებოდეს და არც იყინებოდეს; ფეჩი რომ მზად იყოს, ცომი წმინდად გააპრტყელეთ, გრძლად დასქერით ნახევარი თითის სიგანედ, დაახვიეთ განგებ ამისთვის მომზადებულ ჯოხებზე, ისე რომ კუპატები რქასა ჰგავდეს (ჯოხები უნდა ორ-ნახევარი გოჯის სიგძისა იყოს, დაბლიდან ერთი თითის სისქე და ზევიდგან ორი თითისა); კუპატებს უნდა გათქვეფილი კვერცხი წაუსოთ ცივ ალაგას და მაშინვე ცხელ ფეჩში შეაწყოთ; როცა მზად იქნება, ჯოხები გააძრეთ, გატენეთ მომზადებული ცხე-

ლი მასალით (ფარში). თუ კუპატები გაცივდა, ხუთი წამით შედგით ფერში; მიტანის დროს მოაყარეთ ნედლი მოხრაკული ოხრაბუში, რომელიც ასე მზადდება:

სამი სტაქანი ოხრაბუშის ფოთოლი ოღნავ აურიეთ ერთ კოვზ ერბოში, შედგით ფერში და ყური უგდეთ, რომ გახმეს და არ დაიწვას. ხვეული ცომის კუპატები შეიძლება მრგვალიც; ამ შემთხვევაში წმინდად არ უნდა იყოს გათხელებული ცომი. ამოსქერით ცომში თხუთმეტოდე გორგვლები, შუაგულშიაც ნახევრად ამოსქერით მრგვლად, წაუსვით კვერცი, მაშინვე შედეთ ფერში; როცა კუპატები მზად იქნება, დანით ამოსქერით ჩაქრილი ადგილი, ჩადეთ მასალა, დააფარეთ ისევ ამოქრილი გორგალი და მიართვით. ამისთანა კუპატებისთვის საკმარისია ნახევრად ნაკლები მასალა, რადგანაც ცარიელი ადგილი ბევრი რჩება.

მასალად საჭიროა: ფქვილი — ორი სტაქანი, ი. ე. გირვანქის ორი მესამედი, კაკაქი ნახევარი გირვანქა, კვერცი — ერთი ცალი.

შეიძლება კუპატები წიგნის მსგავსი გამოაცხოთ, ე. ი. გაპრტყილებულ ცომზე დადეთ ნახევარი კოვზი მასალა (ფარში), დაადეთ ზემოდან სხვა ცომი, გამოაცხეთ.

როდესაც ხუთი გირვანქა ფქვილის ხვეულ ცომს ამზადებთ, შეიძლება ერთი ან ორი კვერცი უყოთ.

---

187. ხალათა სხვადასხვა შემწვრიხთვის. ხალათა დაარჩიეთ, გარეცხეთ, მოაყარეთ დაჭრილი ქინძი,

მარილი; ძმარში გახსენით წმინდად დანაყილი ნიგოზი და დასხით.

---

188. სალათა კიტრის. კიტრი გაფუცქვენით, მრგვლად და თხლად დათალეთ; მარილი მოაყარეთ, რამდენიმე ხანი ასე იდგეს, როცა წყალი გაუვიდეს, კიტრი გაწურეთ, ორი სტოლის კოვზი წმინდად დანაყილი ნიგოზი გახსენით ძმარში და დაასხით.

---

189. სალათა კვერცხით. სალათა დაარჩიეთ, გარეცხეთ, კვერცხი მაგრად მოხარშეთ, გული გამოიღეთ, გასრისეთ კოვზით, ცოტა ზეთი დაასხით და კარგად გასრისეთ; ცოტა გაკეთებული ხარდალი (გარჩიცა) ცოტა შაქარი, ესენი სულ ერთად გასრისეთ, დაასხით ძმარი, მარილი ჩააყარეთ, მოურიეთ და სალათს დაასხით.

---

190. სალათა ჭარხლის. შემწვარი ქარხალი ან მოხარშული გაფუცქვენით, დასქერით მრგვლად და თხლად ჩააწყეთ ქილაში, ზევიდან დააყარეთ დაფხეკილი მღოგვი (ხრენი), ძმარში ჩაყარეთ ბაჭარი, დაფნის ფოთოლი, მარილი, ცოტა შაქარი, ადუღეთ; როცა გაცივდეს, ქარხალს დაასხით. ასე შენახული ქარხალი რამოდენიმე დღეს გასძლებს.

---

191. სალათა არეჟანით (სმეტანით). რამდენიმე ძირი სალათა დაარჩიეთ, გარეცხეთ; თუ დიდრონი

ფოთლები აქვს, დასქერით; ორი მაგრად მოხარშული კვერცხის გული სასალათეში ჩადეთ, დაასხით ნახევარი სტაქანი არეყანი (ვისაც სურს არეყანის მაგივრად ზეთს უზამს); ერთი ჩაის კოვზი ხარდალი (გარჩიცა), ცოტა ძმარი, მარილი, ესენი კარგად მოლესეთ და მიტანის დროს დაასხით სალათას თუ ახალი კიტრი და კამა არის, ისიც ჩააქერით.

---

**192. ხალათა კარტოფილით.** კარტოფილი მარილწყალში მოხარშეთ, გაფუჭვენით, პრტყლად დასქერით; ორი ჩაის კოვზი ზეთი ცოტ-ცოტა ძმრის დასხმით სრისეთ კოზით, ერთი ჩაის კოვზი ხარდალი, ერთი ჩაის კოვზი შაქარი, მარილი. ესენი კარგად გასრისეთ, ძმარი მიუმატეთ, რამდენიც საჭიროა, კარტოფილს დაასხით და მოურიეთ.

---

**193. ღორის ღორი გვარჯილით.** სამი წილი მარილი, ერთი წილი გვარჯილა დანაყეთ, ერთმანეთში აურიეთ, ბაჭარი, მიხაკი, დაფნის ფოთოლი, შაქარი; რაშიაც ჩააწყობთ, იმის ძირში ჩააყარეთ იმდენი, რაც საკმარისია, ჩაალაგეთ ღორის ბარკლები, ზემოდანაც იმდენი დააყარეთ, რომ კარგად დაჰფაროს, სულ ასე ჩაალაგეთ: ერთი პირი ხორცი, ერთი პირი გვარჯილა. მერე ზემოდან სუფთა ფიცარი დაადეთ, ქვები დააწყეთ, წყალი აადუღეთ, გააციეთ და იმდენი დაასხით, რამდენიც დაჰფარავს. ორი კვირა ერთ მხარეს იდოს, მერე გადააბრუნეთ, ორი კვირაც მეორე მხარეს. მერე ამოიღეთ, ჰაერზე გაჰკიდეთ, ბოლში უნდა კარგად გამოვი-



დეს, საბოლოებლად ღვია არის კარგი, რადგან ღვიას ბოლი ბევრი აქვს.

---

194. ღორის ღორი გვარჯილით. ღორი კარგად გატუსული და გაწმენდილი როდესაც დასკრათ, ბარკლები და მხრები აიღეთ ღორად—მოიღეთ სამი წილი დანაყილი მარილი და მეოთხედი გვარჯილა, ისიც დანაყილი; აურიეთ ერთმანეთში და თითო-თითო ბარკალს მოაყარეთ და ჩადეთ ბოქვაში, ანუ ვარცლში; როდესაც სულ ასე დაამზადოთ, ფიცარი დააფარეთ ზედ დაადეთ დიდრონი ქვები; ერთი კვირა ასე იყოს, მეშვიდე დღეს გადააბრუნეთ ერთიან მეორე გვერდზე და მეორე კვირაც მეორე მხარეს ეწყოს. შემდეგ ამოალაგეთ და მდინარე წყალზე გარეცხეთ; ჰაერზე გაჰკიდეთ სანამ გაშრება, მერმე თითო-თითოს შემოახვიეთ უბრალო ქაღალდები და შეჰკიდეთ ბოლში, რომ კარგად გამოვიდეს.

შემდეგ რაკი კარგად გამოვა და მოხარშვა გენებათ, იმ ღამეს უნდა დააღობოთ ცხელს წყალში, მეორე დღეს წყალი უნდა გამოუცვალოთ და ისე მოხარშოთ. თუ გნებავთ, იმ ღამეს დააღობოთ, მეორე დღეს კომს გააკეთებთ და ზედ შემოახვიეთ, დასდებთ სინზე და ფეხში შესწომთ.

---

195. ღორის ღორი ღორი კარგად გაატუსვინეთ და გააწმენდინეთ, შემდეგ აიღეთ სალორედ ბარკლები და მხრები—დანაყეთ წმინდად მარილი, თითო სალორე ნაქერი აიღეთ, ზეჟ მოაყარეთ კარგად მარილი და თა-

ბახში ჩასდეთ, ანუ ვარცლში, ან ბოჩკაში; ახლა კიდევ მეორეს და შესამეს მოაყარეთ და ჩადეთ, მანამ სულ დაამზადებთ; შემდეგ ფრცარი დაათარეთ და ზემოდან დიდი ქვა დაადეთ; ოთხი დღე ცალ მხარეს იყოს, მეხუთე დღეს გადააბრუნეთ და ოთხი დღეც მეორე მხარეს იდოს; შემდეგ გაჰკიდეთ გარეთ დილით საღამომდის, რომ გაშრეს და საღამოზე შეჰკიდეთ იმისთანა სახლში, სადაც ცეცხლი ენთოს, რომ ბოლში გამოვიდეს. როცა მოხარშვა გინდით, ერთი ნაქერი ჩამოიღეთ, კარგად გარეცხეთ, თავის შესაფერ ქვაბში ჩადეთ, იმდენი წყალი დაასხით, რომ ის ლორი დაჰფაროს და მოიხარშოს. თუ კიდევ მლაშეა, წყალი გამოუცვალეთ, ზოგი ლორს ღამე დააღობს და მეორე დღეს მოხარშავს.

196. ძეხვი ლორის ან ძროხისა. ლორის ან ძროხის უკანა ნაწლავები დააბრუნეთ, გაწმინდეთ, კარგად გარეცხეთ; გაბერეთ, თავსა და ბოლოს ძაფი მოუჭირეთ, რომ სული არ გამოვიდეს. ამ რიგად მოუმზადეთ გასატენი ხორცი: ლორის ხორცს რბილი ნაქრები გამოარჩიეთ და ცოტაცოტა ქონებიც თან შეაყოლეთ; შემდეგ ძალიან წმინდად დაკეპეთ და თან შეაკეპეთ ხახვი, აგრეთვე შვინდის ჩურჩა ანუ კოწახური; როგორც სპეციალურად, ისე შეზავებთ მარილითა და პილპილით ვარაუდით; მერე შამფურზე ცოტა შეწვით და ნახეთ მეტი რა აქვს და ნაკლები რა; თუ კიდევ აკლდეს რამე, მიუმატეთ იმ მასალისა. როდესაც ასე შეზავებთ, აიღეთ იმ დაკეპილი ხორციდამ და ჩხირით ჩასტენეთ იმ დამ-

ზადებულს ნაწლევში; როდესაც ორს მტკაველზე გას-  
ტენთ, თავსა და ბოლოს მოუქირეთ კანაფის ძაფი,  
შეკარით მრგვლად და ისე მოსქერით ნაწლავი; ახლა  
კიდევ ჩადეთ და გატენეთ ამ რიგად ვიდრე სულ ასე  
დაამზადებდეთ; შემდეგ აადუღეთ წყალი, ჯობზედ ასხმუ-  
ლი ძებვები შიგ გაავლეთ მდულარეში და ისე გაჰკიდეთ,  
რომ გაშრეს, მეორე დღეს იმისთანა სახლში შეჰკიდეთ,  
რომ ცუცხლი ენთოს და ბოლში გამოვიდეს. შემდეგ  
თითო-თითოდ ჩამოიღეთ და შესწვიეთ, როდესაც გენე-  
ბებათ.

---

197. ჩაჩხი, ან ლორი ინდოურის, ქათმის, ბაგის  
თუ ზიხვისა. როგორც ლორის ლორი, ისე სხვა ფრინ-  
ვლებისა უნდა გააკეთოთ; შეიძლება, რაკი მარილს მოა-  
ყრით, ფრინვლების ლორი მაშინვე შეჰკიდოთ.

---

198. ლორები ლორის ან ძროხის ენებისა. ისევ  
ისე უნდა გააკეთოთ გვარჯილითა და მარილით, რო-  
გორც ზემოთა სწერია, ხოლო როდესაც გამოვა, ენებს  
მოხარშვა კი აღარ უნდა ლორივით, ზურგიელივით დას-  
თლით უმად და მიართმევთ.

---

199. მუჟუჟი ლორისა (მუზანფარი). ლორის თავ-  
მალა და ფეხები კარგად გაწმინდეთ, გარეცხეთ, მარილ-  
წყალში მოხარშეთ, ამოიღეთ და გააციეთ, ჩააწყეთ ქი-  
ლაში, ცხარე ძმარი დაასხით, ცოტა დაფნის ფოთოლი  
ჩააყარეთ.

**200.** კალბასი. ღორი რომ დაკლათ, ნაწლავები გამოიღეთ, რაც ქონი აქვს—ააცალეთ და რა ზომაზე-დაც გინდათ, იმ ზომაზე დასქერით. ნაწლავებში ცხელი წყალი ჩაასხით იმდენი, რამდენსაც დაისხამს; სიფრთხილით ჩასწურეთ, რაც უწმინდური რამა აქვს გამოვიდეს. მერე სიფრთხილით გადააბრუნეთ და ცხელ წყალში ჩაყარეთ (მდულარეში კი არ ჩაყაროთ), მარილი წააყარეთ, წყალი მანამ უცვალეთ, სანამ ცუდი სუნის გაუვა. ამის შემდეგ ერთი დღე-ღამე კიდევ წყალში ეყაროს. მერე ამოიღეთ, ხელით მაგრა ჩაწურეთ, რაც წყალი აქვს ჩაიწუროს. ერთ მხარეს სუფთა ძაბრი ჩაუღეთ, ძაფი მოუჭირეთ, მეორე მხარესაც მაგარი ძაფი მოუჭირეთ და მომზადებული ხორციით გატენეთ. მერე მდულარე წყალში ჩაყარეთ და ოცდა ათი წამი ან ერთი საათი აღუღეთ. თუ კალბასი მზად არის, ნემსი უჩხვლიტეთ: თუ მუჭი წვენი გამოვიდა მზად არის და თუ მოწითანო წვენი—მზად არ არის. ამის გასატენი ხორცი ძალიან წმინდად უნდა დაიკეპოს ან ხორცის საკეპავში გაატაროთ: ხუთი გირვანქა რბილი ხორცი, ორი გირვანქა ქონი, ქონს დაკეპა არ უნდა, წერილად უნდა დასქრათ ან მრგვლად, ხუთი სტოლის კოვზი მარილი, ნახევარ ჩაის კოვზზე კიდევ ნაკლებ დანაყილი გვარჯილა; ეს სულ კარგად აურიეთ და ამით გატენეთ, გააშრეთ, ბოლში გამოვიდეს.

---

## ფქვილეულობის გამოცხობა

—

**301. პურის გამოცხობა.** ხეალ დილით რომ პურს აცხობდეთ, ღამე ხაში უნდა მოუდებოდეთ ამ რიგად: მოიღეთ ნახევარ ლიტრა ფქვილი, გასცერით და გენებოთ გამტკიცეთ; მარილ-წყალი მოადუღეთ, გემოთ ნახეთ მლაშე კი არ იყოს და გააგრილეთ. არც ძალიან ცხელი უნდა, არც ძალიან ცივი; შემდეგ ჩაყარეთ ის ფქვილი თაბახში და აქეთ-იქით გასწიეთ, დაასხით ის მარილ-წყალი, მოიღეთ ხაში (რომელიც ყოველთვის უნდა გქონდეთ ერთს მუშტზე დიდი ცომის გუნდა ქილაში შენახული), მაშინ ჯერ ეს ხაში უნდა გახსნათ იმ მარილ-წყალში, შემდეგ ფქვილი მოუკიდოთ და ცომი მოზილოთ; არც ძალიან მაგარი უნდა ცომი, არც ძალიან ჩვილი, კარგად უნდა დაზილოთ, თბილად დააფაროთ და იმ ღამეს ისე შეინახოთ.

მეორე დილით ფქვილს გასცერით, ან გამტკიცამთ და მოადუღებთ საკმაო მარილ-წყალსა თავის შეზავებით, რომ მლაშე არ იყოს, გაანელებთ, რომ არც ძალიან ცხელი იყოს და არც ცივი; ჩაასხით ვარცლში და გახსენით იმ ღამინდელი დამზადებული ხაში, მერმე აქეთ-იქიდან ფქვილი მოსწიეთ და ცომი მოზილეთ, ხელები დაისველეთ მარილ-წყალში და ისე გაზილეთ ძალზედა; ვარცლს საფანელი მოაყარეთ ხოლმე რომ ზელაში ცომი არ დაეკრას და თუ ვარცლს ცომი ჰქონდეს მიკრუ-

ლი, ასტმით აფხიკეთ.—როდესაც კარგად დაზილოთ, ცოშს თბილად დააფარეთ და თქვენ თონეს ჩაუკეთეთ.—

ცოშს გაფუებას ამითი შეატყობთ: ხელს რომ და-  
აქერთ ცოშს, ისევ მალლა აიწევს და გასწორდება. მერ-  
მე იმ ცომილამ მოგლიჯეთ გუნდა და ფიცარზე საფა-  
ნელი მოაყარეთ, მოჰქენით, დაამრგვალეთ და ისე და-  
ალაგეთ ხონჩაზედა; მერმე გენებებათ ლავაში გაათხე-  
ლებთ იმ გუნდას და ისე დააკრამთ, თუ შოთად გენე-  
ბებათ და დაამრგვალეთ, მერმე გასწევთ სიგრძეზე და  
ისე დააკრამთ თონეზე. და თუ გენებებათ მრგვალი პუ-  
რი დააკრით; როდესაც თონეს გაამსებთ, ზედ ფიც-  
რებს დააფარებთ, რომ ბული შიგ დატრიალდეს და  
გამოცხვეს.

---

**302. ხმიალის გამოცხობა.** ფქვილი გამტკიცეთ  
რავრთივ გნებამთ, ადულეთ მარილ-წყალი, ხმიალს მა-  
რილი ნაკლებად უნდა ჰქონდეს; ცომი თაბახში მოზი-  
ლეთ, ისე, როგორც პურისათვის, ოღონდ ხაშს ნუ  
უზამთ, როცა დაზილოთ, მაშინვე გაახურეთ კეცი, შიგ  
ჩასვით ხმიალი და ზედ ცხელი თურთქლი დააყარეთ ან  
თურთქელში ჩასვით და ცეცხლი წააყარეთ, ისე გამო-  
აცხეთ.

---

**303. მჭადი სიმინდისა.** სიმინდის ფქვილი გასცე-  
რით და ზედ დაასხით მდულარე წყალი, მაგარი ცომი  
მოზილეთ, ცოტა მარილი მიეცით, ისე დაზილეთ და  
გამოაცხეთ კეცზე ან თონეში როგორც პური.

**304. მჭადი ფეტვისა.** ფეტვი რომ დაფქვათ, გასცერით და რაც ხელმა გაუძლოს ისეთ ცხელ წყალში მოზილეთ, ცოტა მარილი უყავით და მუქის ტოლა პურის ხაში; თუ გნებამთ ერთი წილი რომ ფეტვის ფქვილი იყოს, მესამედი პურის ფქვილი გაურიეთ და როცა გაფუვდეს, გამოაცხეთ, როგორც პური.

---

**305. ნაზუქის გამოცხობა.** ფქვილი გამტკიცეთ და ნახევარი თუნგი რძე აღუღებულნი ისე გააგრილეთ, რომ ხელს აღარასწვავდეს და დაასხით იმ ფქვილის შუა ვარცლზედა; ჯერ ერთი მუშტის ტოლი ხაში ამოქყლიტეთ, მერმე გათქვიფეთ ოცდაათი კვერცხი და ზედ დაასხით, მერმე აქეთ-იქიდან ფქვილი მოუწიეთ, მარილიც მიეცით და დაასხით ერთი გირვანქა გამდნარი ერბო, ცომი მოზილეთ არც ძალიან თხელი და არც ძალიან მაგარი, ცომი კარგად დაზილეთ, შექდეგ დააფარეთ თბილად და დააცალეთ, რომ გაფუვდეს.—თქვენ თონეს ჩაუკეთეთ, ცომი რომ აიწვეს, ერთი გირვანქა ერბოც მოუმატეთ, დაზილეთ კარგად და ამოჰქენით წვრილი გუნდები, დაამრგვალეთ კაკალა პურივით; სულ რომ ასე დაამზადებთ, თონეში დააკარით და გათქვეფილი კვერცხის გული მოუსვით ფრთითა, შემდეგ დააფარეთ ფიცრები, რომ გამოცხვეს და დახადეთ.

---

**306 ქადა ერბოსი ანუ ზეთისა.** ფქვილი გამტკიცეთ და მოუღულეთ მარილ-წყალი, როგორც პურისათვის; შემდეგ ორი გირვანქა ფქვილი თაბახში ჩაყარეთ,

დაასხით მარილ-წყალი ერთი ჯამი და ერთი სტაქანი გამდნარი ერბო; მოზილეთ ცომი ისე, როგორათაც პურის ცომი; თუ მაგარი მოვიდეს, წყალი კიდევ დაუმატეთ და კარგად დაზილეთ; მერმე თბილად დააფარეთ და თქვენ კეცი გაახურეთ; როდესაც ცომი გაფუვდეს, ერთი სტაქანი ერბო დაასხით და კიდევ დაზილეთ; შემდეგ შუა გაყავით და მრგვლად გაათხელეთ ჯანდრის ხით ორივე გუნდა, მერმე რომელიცა გაქვთ ერთი გირვანქა ფქვილი, ის ჩაყარეთ ტაფაში და დადგით ცეცხლზე, რომ გაფიცხდეს, ზედ დაასხით ერთი სტაქანი ერბო და დაშუშეთ კარგად. რომ აიფშრუკოს და დაწითლდეს, კიდევ დაუმატეთ ერბო, ისე რომ სიმსუქნე ჰქონდეს; შემდეგ ჩადეთ იმ გათხელებულს ცომში და მეორე გათხელებული ცომი ზედ გადააფარეთ და ნაპირები შეუკეცეთ; ერთი თითის სიმაღლედ უნდა იდგეს ეს ქადა; შემდეგ გახურებულს კეცზე დასდეთ და ცეცხლთან გამოაცხეთ.

---

**307. ქადა წვრილი ერბოსი ანუ ზეთისა.** ქადის ცომიც ისე უნდა მოზილოთ, როგორც გულიანი ქადა, და როდესაც გაფუვდება, ერბო მაშინ უნდა დაუმატოთ და კარგად დაზილოთ, რომ ფოთოლ-ფოთოლივით ადიოდეს, როდესაც ქადას გასტეხამთ; ეს წარმოსდგება კარგის დაზელისაგან; ცომი რომ გაფუვდება, ერბო მაშინ უნდა მოუმატოთ, მერე მუშტის ტოლს ცომს მოჭგლეჯთ მრგვლადა და მრგვლად ლოლუასავით, შემდეგ მიახვ მოახვევთ მრგვლად და გულში ჩაუდებთ ისე



დაშუშულს ერბოში ფქვილს, როგორც გულიანი ქაღალისათვის მოგიმზადებიათ, ამ პატარა ქაღალსაც ისე გაამსებთ; ახლა კიდევ ზეორედა და მესამედ განიმეორებთ მანამდის სულ დაამზადებთ, შემდეგ დააწყეთ გახურებულს კეცზე და ცეცხლთან გამოაცხეთ.

**308. ხაჭაპური.** გირვანქა-ნახევარი ფქვილი გამტკიცეთ, ერთს სტაქან თბილ წყალში მათელოს ტოლი ხაში ამოქყლიტეთ და შვიდი კვერცი გათქვიფეთ, სტაქან-ნახევარი ერბო გამდნარი, ყველა ერთად მოზილეთ როგორც ცომი; თუ სქელი იყოს, კიდევაც კვერცი მიუმატეთ და კარგად დაზილეთ, მერე თბილად დახურეთ და თქვენ მოუზადეთ ყველი ამ რიგად: თუ ახალი არის, ყველს დაღობობა არ უნდა, თუ ძველი ყველი არის, მლაშე, იმას იმ ღამესვე ციეს წყალში დაქრიღლს შეინახამთ, რომ სიმლაშე გამოეცალოს და როგორც ახალი ყველი ისე გახდეს, მერმე დაფხენით და კვერცხის გულში აურიეთ, ცომი შუა გაყავით და ცალ-ცალკე მრგვლად ქალაღდივით გაათხელეთ; მერე ის კვერცხში არეული ყველი შიგ ჩადეთ და ზედ მეორე ცომი გადააფარეთ, ნაპირები გადმოუკეცეთ, რომ ყველი არ გამოცვივდეს, დასდეთ გახურებულს კეცზე და ცეცხლთან გამოაცხეთ.—თუ გენებებათ წვრილებს გააკეთებთ და თონზე გამოაცხობთ.

**309. ხაბიზგინა.** ხაბიზგინისთვისაც ყველს ისევ ისე მოამზადებთ და ცომსაც ისე მოზელთ, კვერცხებსა

და ნელთბილს წყალში, მერე ცოშს გაათხელეთ ქალღღივით და რაც ტაფაში ჩაეტევა, იმტოლებს გააკეთებთ ხაქაპურივით და ერბოში მოსწომთ რამდენიც გენებებათ.

---

310. იაღლო. ერთი გირვანქა ფქვილი გამტკიცეთ და შვიდი კვერცხი ცილიანად გათქვიფეთ; აგრეთვე დაასხით იმას ერთი სტაქანი თბილი რძე და ფქვილი შიგ ჩაყარეთ და მოზილეთ, როგორც ცომი, შემდეგ ქალღღივით გაათხელეთ და წაუსვით ფრთით ერბო, მერმე მოაყარეთ ფქვილი, დაკეცეთ; შემდეგ კიდევ დაზილეთ, ერთი სიტყვით, ხუთჯერ-ექვსჯერ უნდა გაათხელოთ; ფრთით ერბო წაუსვით და ისევ დაკეცეთ და დაზილეთ; როდესაც კარგად დაიზილება, მაშინ ლავაშივით გაათხელეთ; ტაფაზე ერბო დაასხით, გააცხელეთ და ის გაათხელებული ცომი ჩაღეთ და მოწვით; რამდენიც გენებებათ ასე დამზადებულს გამოაცხოზთ; ვისაც გნებამთ, თაფლს დაასხამთ, ცხელცხელს მიიტანთ.

---

311. ქუმელი. ხორბალი დაარჩიეთ და კეცზე კარგად მოშუშეთ, რომ დაწითლდეს, შემდეგ ხელსაფქვაზე დაფქვით, მერე გასცურით—რაც მსხვილი არის, ხალიფათისათვის შეინახეთ და რაც წმინდა არის—ის თაფლსა და წყალში ასვრიშეთ, ისე რომ ძალიან სიტკბო ჰქონდეს და აიფშრუკოს, სისველე იმდენი მიეცით; როდესაც დაამზადოთ, მუქაში დაკუმშეთ და ისე

დადეთ თეფშზედ, ახლა კიდევ სხვა მანამ სულ გაათ-  
ვებთ; შემდეგ ერთი სტაქანი დარჩეული ქიშიში, ერ-  
თი სტაქანი დაფუკვნილი ნუში, ერთმანეთში აური-  
ეთ და იმ ქუმელს ზედ მოაყარეთ, მზად იქნება.

---

**312. ფალუსტაქი.** ერთი გირვანქა ფქვილი გამ-  
ტკიცეთ და სინზე დაყარეთ, შემოდგით ცეცხლზე და  
თან აურიეთ, რომ გახურდეს; შემდეგ დაასხით ერთი  
სტაქანი ერბო და კარგად დაშუშეთ, არ დაწოთ კი, და-  
აწითლეთ; დახედეთ, თუ კარგად არ იყოს აფშრუკუ-  
ლი, ერბო კიდევაც დაუმატეთ და თან ხის კოვზით  
კარგად გაშალეთ, მურკლი აღარა ჰქონდეს; მერე გე-  
მოთა ნახეთ, უმის სული არა სდიოდეს ფქვილსა; შემ-  
დეგ ზედ დაასხით წამოდუღებული და ქათ-მოხდილი  
თაფლი, რაოდენიც იმას ასერემს, დაზილეთ და გადმო-  
დგით, სიტკბო ნახეთ, თუ აკლდეს, თაფლი კიდევ დაუ-  
მატეთ; მერე ბლუდზე ყველის კვერეულივით გააკე-  
თეთ მრგვლად და შეინახეთ, რომ გაცივდეს, დანით  
მოთაღეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—ერთი გირვანქა, თაფლი—  
ერთი გირვანქა, ერბო—ნახევარი გირვანქა ანუ ცოტა მეტი.  
მარილის მეტ-ნაკლებობას ვარაუდით უნდა მიხვდეთ და  
ისე მისცეთ.

---

**313. ზეთის კუპატი.** ფქვილი გამტკიცეთ და  
კომად მოზილეთ თბილის წყლით, შემდეგ ძალიან გა-  
ათხელეთ. ამას უნდა მოუმზადოთ მასალად ამ რიგად:

შვინდის ჩურჩა დაარჩიეთ, გარეცხეთ და წმინდად დაკე-  
პეთ, აგრეთვე წმინდად დაკეპილი ხახვი, ჩაყარეთ ზეთ-  
ში, მოხრაკეთ და შემდეგ ის შვინდის ჩურჩაც ჩააყა-  
რეთ შიგა და მოშუშეთ; მერმე ნიგოზი წმინდად და-  
ნაყეთ, ის ხახვი და ჩურჩა ამოიღეთ თევშზე და იმ ნი-  
გოზში აურიეთ; შემდეგ აიღეთ ცოტა და ჩაღეთ იმ  
გათხელებულ ცომში, გადაკეცეთ და სტაქნის პირით  
მოსკერიით. სულ ამ რიგად დაამზადეთ, მერმე ჩაასხით  
ტაფაში, ნიგვზის ზეთი გააცხელეთ და ჩააწყეთ კუპა-  
ტები, მოწვით ორივე მხარეს.

---

**314. ღომის მოხარშვა.** დაცეხილი ღომი, რა-  
ერთიც მოსახარშავად გენებებათ, კარგად გარეც-  
ხეთ სამჯერ, შემდეგ ჯამით ასწყეთ: ერთი ჯამი რომ  
ღომი იყოს, სამი ჯამი წყალი დაასხით და დადგით. როდე-  
საც აღუდღეს, ქათვი მოხადეთ და მანამდის ურიეთ ხის  
კოვზით, სანამ წყალს დაიშრობს, მერმე ნელს ცეც-  
ხლზე დაშუშეთ და დაზილეთ მრგვალის ხით და თავი  
მოუბით, ანუ მოუკოკოლავეთ და თბილად გედგეთ.—  
მირთმევის დროს კიდევ ხელმეორედ დაზილეთ.

---

**315. კომბოსტოს მწნილი.** უვარგისი ფოთლები  
ჩამოაცალეთ, ძირები დააქერიეთ; ააღუღეთ დიდი ქვა-  
ბით წყალი და მდულარეში ჩაყარეთ, საჩქაროდვე ამო-  
იღეთ და დააწყეთ ხონჩაზე. თუ კომბოსტო დიდრონი  
თაგები არის, მაშინ შუა-შუა უნდა გააპოთ მანამ მდუ-  
ლარეში გაავლებთ. შემდეგ მოუშაადეთ წვენი ამ რიგად:  
ნიახური ძირიან-ფოჩიანად, რაც იმ კომბოსტოს ეყო-

ფოდეს, დარეცხეთ, დაფხიკეთ, შემდეგ ჩაყარეთ დიდს ქვაბში, დაასხით წყალი და მოადუღეთ, ისე რომ ძალიან კი არ მოიხარშოს ეს ნიახური; მერმე გადმოიღეთ და გააციეთ; შემდეგ კომბოსტოს მოაყარეთ მარილი თითო-თითო თავსა და ჩადეთ ქილაში, ანუ ქოცოში და გაამსეთ, მეორე დღეს ის მოდუღებული ნიახური თავისის წვენით ზედ დაასხით; ვინიკობაა წვენი დააკლდეს, ცივი წყალი დაუმატეთ, გაამსეთ, ზემოდამ ქვა დაადეთ და დახურეთ სარქველი.—ერთის კვირის შემდეგ კიდევ უნდა ნახოთ, ან წვენი არ შეეშროს და ან მარილი არ აკლდეს, ზემოდან უნდა დაადოთ მწვანეულობა: დიდი კამა, შაე-კაკალა და პილპილი.

---

**316. კომბოსტოს წმინლი გაუთუთქავი.** პატარა თავი კომბოსტო ან შუა გაქრილი, ან ოთხად, ჩააწყეთ ბოქკაში ან ქილაში; შიგ ჩაატანეთ პატარა თავიანი ხახვები, ვაშლები. აადუღეთ ნიახურის წვენი, დაასხით კომბოსტოს, მოხარშული ნიახური გაადაყარეთ ზემოდან, დაადეთ დიდი კამა, ნიახური ძირიან-ფოჩიანად.

---

**317. კომბოსტო წვრილად დაჭრილი.** კომბოსტო წვრილად დასქერით, დანაყილი მარილი წააყარეთ, ასერიმეთ; ბოქკაში ან ქილაში ჩაყარეთ, თან მრგვალი ხით გატენეთ; ცოტა დიდი კამის თესლი ჩააყოლეთ, რამოდენიმე წვრილი თავი ხახვი და ვაშლი; ასე გაამსეთ ბოქკა ან ქილა, კარგად გატენეთ. ზემოდან კარგი კომბოსტოს ფოთლებით დაფარეთ, ხის სარქვე-

ლი დააფარეთ და ქვები დააწყეთ სარქველზე, ქილასაც სარქველი და ქვა დაადეთ, ტილო ჩაუფინეთ, თავი კარგად მოაკარით, რომ ჰაერი არ ჩავიდეს. ერთი კვირის შემდეგ ნახეთ, თუ კომბოსტოს დაუწევია, კიდევ დაქრილი და მარილ-წყარილი კომბოსტო დაუმატეთ; თუ მარილი აკლია, მოუმატეთ, თვითონ უნდა წვენი გამოუშოს: თავის წვენი უნდა ედგეს.

---

**318. წიწაკის მწნილი.** ამოიღეთ ძირიანი წიწაკა მწვანე, რომელსაც პარკები ჯერ პაწაწები ესხას და ისევ ხობრები ჰქონდეს, თავისივე ფოჩებიანად, გაავლეთ მდულარე წყალში და გაშალეთ, რომ გაცივდეს; მერე აადუღეთ ძმარი და მარილი, გააცივეთ, ჩააწყეთ წიწაკა ქილაში, გაამსეთ და დაასხით ზედ ეს მოდულეებული და გაცივებული ძმარი.

---

**319. ტარხუნის მწნილი.** ტარხუნა ჩეილი და ახალი, შემოდგომის დოყდოყი მოკაქაქებული არ იყოს, შეჰკარით კონებად, ჩააწყეთ ქილაში, დაასხით ძმარი, მარილში მოდულეებული—ცივი.

---

**320. სიმინდის მწნილი ნედლი.** სიმინდი ჯერ ისევ კელინტი რომ იყოს, დაკრიფეთ, მდულარე წყალში გაავლეთ, როცა გაცივდეს, ჩაყარეთ ქილაში, დაასხით მოდულეებული და გაცივებული ძმარი.

---

**321. მწნილი ნივრისა.** ნიორი რამდენიც გნებამთ არ დაფუჩნოთ, ისე მთელი თავები ჩაყარეთ მდულარე

წყალში და მაშინათვე ამოიღეთ, გააშრეთ; როცა გაშრეს, ქილაში ჩაყარეთ, დაასხით ცივი წყალი ზევიდან, დაადეთ ნატეხი მარილი. მესამე დღეს გადაწურეთ ეს წყალი და სხვა წყალი დაასხით და ისევ დაადეთ მარილი. სამ კვირამდე ასე უცვალეთ წყალი. მოხდება, რომ მაშინათვე ძმარი არ არის. შეიძლება, მარილ-წყალში ერთი თვეც და შეტიც დარჩეს, ოღონდ სამ დღეში უეჭველად მარილ-წყალი უცვალეთ. მერე ნიორი ამოიღეთ მარილ-წყალიდან, ქილა გარეცხეთ; თუ ნიორი რამ გაფუჭებულია, აარჩიეთ და ისევ ამ ქილაში ჩაყარეთ. ძმარი მოადუღეთ, მიხაკ-დარიჩინი, დაფნის ფოთოლი, მარილი ჩააყარეთ; როცა გაცივდეს ნიორს დაასხით.

---

**322. მწნილი ღიჭის ანუ ეკალა.** ღიჭი ანუ ეკალა დაარჩიეთ, მაგარი ყლორტები მოამტვრიეთ, აადუღეთ წყალი და შიგ ჩაყარეთ; გაითუთქოს თუ არა, მაშინათვე ამოიღეთ, გაციეთ და ამასაც ძმარი ისე მოადუღეთ, როგორც სხვა მწნილებს.

---

**323. ალუბლის, შვინდის, ზღმარტლის, ვაშლის, მსხლის, ატმის, ქლიავის მწნილი** ისევ ისე უნდა ჩადოთ, როგორც სხვა მწნილები.

---

**324. მწნილი კიტრის საახლოდ.** ახალი დაკრეფილი კიტრი ჩააწყეთ ქილაში, თან ჩაატანეთ კამა, ტყემლის ფოთოლი, ანუ ალუბლისა, მწვანილი რაც შეგხვდეთ; შემდეგ ერთი მუშტის ტოლი ხაში ამო-

ქულიტეთ ცივს წყალში და ზედ დაასხით, მერმე დააწყეთ ზემოდან სამტერევი მარილი; თუ გენებებათ შიგ ჩაატანეთ ნიორი და წიწკა; ქილა ცივის წყლით აამსეთ და პირს მოაკარით, მეოთხე დღეს კიტრი მთავე იქნება.

---

**325. მწნილი კიტრის.** კიტრი, ან სხვა რაც გინდათ, ჩადოთ მწნილად, გარეცხეთ, გაწმინდეთ, სამი სტაქანი მარილი, ერთი სტაქანი გვარჯილა, ერთი სტოლის კოვზი შაბი, ჩაყარეთ ათ სტაქან წყალში; აადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, მომზადებული სამწნილო შიგ ჩააწყეთ, ერთი წამოადუღეთ. წამოყარეთ საცერზე, როცა დაიწყრიტოს და გაშრეს, ქილაში ჩააწყეთ. მოდუღებული ძმარი გააციეთ, დაასხით. ორი კვირის შემდეგ ეს ძმარი გადაღვარეთ, სხვა ძმარი მოადუღეთ დაფნის ფოთოლით, მიხაკ-დარიჩინით, დაასხით და მაგრად პირი მოაკარით.

---

**326. ახალი კიტრის შენახვა შემოდგომისათვის.** დაფტკენილი კიტრები დაიკრას მსხვილ-მსხვილ ნაქრებად, ჩალაგდეს ბანკაში და დაესხას ზედ უკვე გაცივებული ნადუღი ძმარი (ძმარი ძალიან ცხარე არ ვარგა). თუ ზევიდან პრკე მოიგდო, უნდა ძმარი გამოეცვალოს (ხამი ძმარი არ დაესხმის, უნდა წამოდუღებული იყოს და მერე გაცივებული), ზემოდან ცოტა პროვანსის ზეთი უნდა მოესხას. როდესაც მისართმევედ დაგპირდებათ, ამ კიტრებს უზამთ მარილ-შაქარს, პროვანსის ზეთს, ხამ ძმარს და პილპილს.



**327. კიტრის მწნილი.** დაკრიფეთ ყუნწებიანად კიტრი,—რაც უფრო წვრილი იქნება, ისა სჯობს.—გაწმინდეთ და დასქერით ტარხუნა, ნიახური, დიდი კამა, ქონდარი და რეჰანი; მერმე ქილაში ჩააწყეთ ერთი პირი კიტრი, მეორე პირი ეს მწვანეულობა, ვიდრე სულ ასე გაავსებდეთ ქილასა; შემდეგ სამი პარკი წიწაკა ზემოდამ დაადეთ და ძმარი დაასხით, ამრიგად შემზადებული: ძმარს რომ ქვებში ჩაასხამთ მოსადუღებლად, მაშინ უნდა შიგ ჩააყაროთ, მარილი, დაფნის ფოთოლი, მიხაკი, დარიჩინი, ილი, ბაჰარი და ერთი რუმქა თაფლი, ან ცოტა შაქარი. უნდა მოადუღოთ კარგად, გააციოთ; თუ გნებამთ ორი კბილი ნიორიც ჩატანეთ. ქილა კვირაში ერთხელ ან ორ კვირაში უნდა ნახოთ; თუ ძმარს დაუკლია, დაუმატეთ ან კიტრს თუ დაუწევია—ჩაუმატეთ.

---

**328. მწნილი კიტრისა,**—ა. ქილის ძირში ჩააწყეთ ნიახურის ძირები, სამი ტოტი ტარხუნა, თუ ძირები მსხვილია, დასქერით. წვრილი კიტრი გარეცხეთ, გაწმინდეთ, ჩააწყეთ ქილაში; ერთი პირი კიტრი, ერთი პირი მწვანელი, სულ ასე გაავსეთ ქილა. ერთი წითელი წიწაკა გაახვიეთ მწვანეში და ზევიდან დაადეთ. ძმარი მოადუღეთ, შიგ მარილი ჩააყარეთ. როცა გაციედეს, დაასხით. როცა კარგად გაუჯდეს, ეს ძმარი გადაღვარეთ, სხვა ძმარი, შაქრით, მოადუღეთ, გააციეთ და დაასხით. ცივ ალაგას შეინახეთ.

---

**329. მწნილი კიტრისა,**—ბ. შეიდ ბოთლ წყალში ჩა-

ყარეთ სამი სტაქანი მარილი, ერთი ჩაის კოვზი შაბი, მოადუღეთ, ცხელ-ცხელი დაასხით კიტრს მწვანელ-ჩატანებულს. პირი მოაკარით და შეინახეთ ცივ ალაგას.

---

**330. მწნილი ყურძნისა.** კარგი მოწეული სამწნილე ყურძენი, კუფხალ-კუფხალი მაკრატლით დასქერით, ჩააწყეთ ქილაში, დაასხით მოდუღებული ძმარი, როგორც მწნილებისთვის სწერია.

---

**331. მწნილი რძიანა სოკოსი.** რძიანა სოკო ანუ სოკო-პილპილა დაარჩიეთ, ძირები დააქერით, გაფხიკეთ, ქიანს ნუ შეაყოლებთ; მერმე აადუღეთ წყალი და ჩაყარეთ შიგა, ორი რომ გადმოიდუღოს, ამოაწყეთ და გააცივეთ; მერმე ძმარში ჩაყარეთ მარილი, მიხაკი, დაფნის ფოთოლი, დარიჩინი და ილი; ყოველივე ზომიერად მოადუღეთ, გააცივეთ, ჩააწყეთ ეს სოკო ქილაში და ზედ დაასხით ეს მომზადებული ძმარი.

---

**332. მწნილი ლობიოსი.** ნედლ და წვრილ ლობიოს თავსა და ბოლოს კლერტიანად პწკალი გააშორეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ მარილ-წყალში, მანამ ეყაროს სანამ ფერი გაუყვითლდეს. მერე ამოიღეთ და ზედ დაასხით ცხარე ადუღებული ძმარი. ორი დღე ამ ძმარში ეყაროს, მესამე დღეს კიდევ სხვა ძმარი აადუღეთ და დაასხით; მანამ უნდა უცვალოთ ძმარი, სანამ წინანდელ მწვანე ფერს მიიღებს. უკანასკნელად კი ძმარს ისე მოუმზადებთ, როგორც სხვა მწნილებს და შეინახამთ.

**333. კიტრის მწნილი მწვანედ.** წვრილი კიტრები გარეცხეთ, ჩააწყეთ რამე ქურქელში; მარილ-წყალი აადუღეთ, დაასხით მდუღარე; იმ ღამეს ისე იყოს, მეორე დღეს ბოქკაში ან ქილაში ჩაალაგეთ; მარილ-წყალი აადუღეთ, შიგ ჩაყარეთ მწვანილი, ტარხუნა, მდოგვი (ხრენი), გააციეთ და დაასხით, პირი მაგრა მოაკარით, ცივ ალაგას შეინახეთ.

---

**334. კიტრის მწნილი.** კიტრი გარეცხეთ, ბოქკაში ჩააწყეთ, შიგ ჩაატანეთ მუხის ფოთოლი, ალუბლის ფოთოლი, კამა, ცოტა ნიორი. წყალი აადუღეთ, შიგ ჩაყარეთ მარილი, ერთი ჩაის კოვზი გვარჯილა და მდუღარე დაასხით, ფიციანი ან ტილო დაათარეთ; როცა კარგად გაცივდეს, თავი კარგად დახურეთ და ცივ ალაგას შეინახეთ.

---

**335. კიტრის მწნილი.** წვრილი კიტრი ყუნწებიანად გარეცხეთ, ჩაალაგეთ ქილაში, ძალიან მლაშე წყალი აადუღეთ და დაასხით; რამდენი ხანიც გინდათ იმდენს ხანს შიგ ეყაროს; მერე, როცა გინდათ რომ იხმაროთ, კიტრი ამოალაგეთ, გარეცხეთ, ქილაც გარეცხეთ, შიგ ჩაყარეთ, ცივი წყალი დაასხით, სამი დღე წყალი უცვალეთ, მერე მოადუღეთ ძმარი, მიხაკი ორი, დარიჩინი, დაფნის ფოთოლი, შაქარი ან თაფლი ჩაასხით. როცა გაცივდეს, კიტრს დაასხით.

---

**336. ბადრიჯნის მწნილი.** გრძელი ბადრიჯანი

თხლად გაფუტკვენით, ააულეთ წყალი, შიგ ჩაყარეთ მთელ-მთელი და მაშინვე ამოიღეთ, დაალაგეთ რაზედმე, რომ გაცივდეს. წმინდად დასკერით ნიახური, ქონდარი, რეჰანი, ქინძი, კამა და ნიორი დაარჩიეთ; მერე აიღეთ ბადრიჯანი, შუაზე გააპეთ ისე, რომ ერთმანეთს არ მოაშორათ, შიგ ჩაუდეთ ერთი კბილი ნიორი და იმ დაკრილი მწვანელით გატენეთ და ზედ ნიახური შემოუჭირეთ; ყველა ბადრიჯანი თვითთულად ასე დაამზადეთ და შემდეგ ქილაში ჩააწყეთ, როცა გაამსოთ ქილა, ზევიდან მარილი დაადეთ და დაასხით მოუდულარი ცივი ძმარი.

---

**337. მწნილი ნიახურის.** ნიახური ძირიან-ფოჩიანად ამოიღეთ, დაუხიკეთ, გარეცხეთ, შემდეგ ადუღებულ წყალში ჩაყარეთ, მალე ამოიღეთ, არ ჩაიხარშოს; როცა გაცივდეს, ჩადეთ ქილაში და თავისი ნახარში წვენი დაასხით. ზევიდან მარილი დაადეთ, თავის-თავად დამკვდება. თუ წყალი დააკლდა, ცივი წყალი დაუმატეთ.

---

**338. მწნილი ყვავილა კომბოსტოსი (ცვეტნოი).** ყვავილა კომბოსტოს შემოაცალეთ ფოთლები, დაყავით, გაარჩიეთ, რომ არა შეჰყვეს რა. მარილ-წყალი აადუღეთ, შიგ ჩაყარეთ და მაშინათვე ამოიღეთ, ცხრილზე წამოყარეთ; როცა დაიწკრიტოს, ქაშანურ ქილაში ჩააწყეთ. ძმარი, როგორც მწნილებისთვის არის დამზადებული, ისე დაამზადეთ, დაასხით; პირი მოაკარით.

**339. ყვავილა კომბოსტო (ცვეტნოი) მარულ-წყალში.** ყვავილა კომბოსტოს გამოაცალეთ სათითაოდ ტოტები და გაარჩიეთ, რომ რამე არ შეჰყვეს; ჩააწყეთ რამე ქურქელში, დაასხით მღუღარე წყალი, თავი დააფარეთ, საათ-ნახევარი იდგეს; შემდეგ ცხრილზე ამოალაგეთ. როცა წყალი დაიწკრიტება, ქაშანურ ქილაში ჩააწყეთ; ოთხი ჩაის სტაქან წყალზე ერთი ჩაის სტაქანი მარილი უნდა. მარულ-წყალი მოადუღეთ, კომბოსტოს სალფეტკი გადააფარეთ და ისე დაასხით მღუღარე; როცა გაცივდეს, პირი მოაკარით, ცივ ალაგას შეინახეთ; როცა კომბოსტო დაგქირდეთ, ამოიღეთ და რამდენჯერმე წყალი გამოუცვალეთ, ხარშვაშიაც ბევრი წყალი დაასხით.

---

**340. ჯონჯოლის შენახვა.** როდესაც ჯონჯოლი ახობრდეს (ძალიან გააშლა კი არ დააცალოთ და არც სულ გაუშლელი ვარგა), უნდა დაარჩიოთ, რომ ფოთოლი და მსხვილი კლერტები არ შეჰყვეს; მერმე ერთი პირი ჯონჯოლი უნდა ჩაღოთ ქილაში და მოაყაროთ დანაყილი მარილი, ჩაღოთ კიდევ მეორე პირი ჯონჯოლი და მოაყაროთ მარილი, თან ძალზე მრგვალის ხით უნდა გატენოთ ქილაში, მანამდის ქილას გამსებს; მერმე ალუბლის ფოთლები უნდა დააფაროთ, მოაკრათ მაგრა პირს და ჩააგლოთ ქილა მიწაში; ერთს კვირას უკან უნდა ნახოთ და მაგრად უნდა გატენოთ კიდევ და რაც დააკლდეს ჯონჯოლი, კიდევ ჩაუმატეთ, მარილი თუ აკლდეს დაადეთ და ისევ დააფარეთ,

რომ შიგ ქარი არ ჩავიდეს, თორემ ჯონჯოლი გაშავდება.—მანამ ისრიმი გაჩნდება, ისე იყოს, შემდეგ ოთხიოდე მტევანი ისრიმი ჩაჩეჩქვეთ და თავის წვენიანად ზედ დაადეთ: ალუბლის ფოთოლი. კი ამოიღეთ, შემდეგ როდესაც გენებებათ, თითო თევზს ამოიღებთ, ცივს წყალს გადაავლებთ და დააკრიოთ წმინდად ხახვს ერთს თავს, აგრეთვე მოასხამთ ზეთს და მიართმევთ. სიმკვავე თუ აკლია, ძმარსაც დაუმატებთ.

თუ გენებებათ ზეთის მაგივრად დანაყილს ნიგოზს გახსნით ძმარში და ჯონჯოლს რომ ამოიღებთ და წყალს გადაავლებთ, მაშინ ზედ მოასხამთ.

რაკი აცივდება, ქილას მიწიდან ამოიღებთ და ზეზედ იქონიებთ.

---

**341. რძის შენახვა.** რძის ქურქელი უნდა იყოს ძალიან სუფთა და მშრალი; ქვაბს თუ ცოტაოდენი ძველი რძის რამე აქვს დარჩენილი, მაშინვე აიჭრება და დამკვდება. რძის შესანახი ქურქელი უნდა იყოს თიხის, ან შეშის; რძე უნდა შეინახოთ მშრალ და გრილ სარდაფში; თუ იმ ალაგას, სადაც რძეა შენახული, სხვა არაფერია, ისა სჯობია, რადგან რძე ადვილად ითვისებს სხვა ნივთების სუნსა და გემოს. დილით მოწველილი რძე უფრო კარგია შესანახადაც და ავადმყოფობისთვისაც, ვიდრე სხვა დროს მოწველილი.

---

**342 რძის ღირსების შეტყობა.** კარგი რძე რომ ფჩხილზე დაეწვეთოთ მრგვლად დაემჩნევა, წყლიანი კი მაშინვე გაიშლება, ისე რომ კარგი რძე მძიმეა წყალ-

ზედ; ერთი წვეთი რძე რომ წყალში ჩაუშვათ, მაშინვე დასძირავს, წყლიანი რძე კი მოლურჯო და თხელია.

---

**343. ნაღები.** როცა მოწველოთ ძროხა ან კამეჩი, გასწურეთ და ააღულეთ, დადგით ცივს ალაგას, რომ რძე კარგად შეიკრას და ნაღები ბლომად მოიგდოს; მოხადეთ ნაღები და რძე ხელმეორედ ააღულეთ, რომ კიდევ ნაღები მოხადოთ. დანარჩენი რძე ახაქოვეთ.

---

**344. არჟუანის (სმეტანის) გაკეთება.** რძე რომ მოწველოთ. გასწურეთ, არ ააღულოთ კი, ისე დადგით ცივ ალაგას; დილის მოწველილ რძეს საღამოთი მოხადეთ თავი, საღამოს მოწველილს მეორე დღეს მოხადეთ თავი; რამდენიც მოხადოთ, იმდენი ცივ ალაგას შეინახეთ. რაც რძე დარჩება, იმაში ცოტა პური ჩააგდეთ, ან სხვა რამ სიმყავე, და ისე ააღულეთ; როცა ჩაწეება და ჩახაქოვდება, პარკში ჩაასხით და გასწურეთ. ხაქო, როგორც გინდათ, ისე მოიხმარეთ.

---

**345. მაწვნის ჩადელება.** რძე რომ ააღულოთ, ისე გააგრილოთ, რომ რძეს არა სწევადეს, ჩაასხით ქილაში; ერთი ჩაის კოვზი მაწონი გახსენით რძეში და ჩაასხით ამ ქილაში, თბილად შეახვიეთ და დადგით. ზაფხულში დედა ცოტა უნდა უყოთ ვინემ ზამთარში, შეხვევაც ზამთარში უფრო თბილად უნდა, ვიდრე ზაფხულში.

---

**346. უმი ნაღები სხვადასხვა ტკბილეულობისთვის.** რძე რომ მოწველოთ, გასწურეთ, დადგით ცივ

აღაგას; როცა თავზე ნაღებს მოიგდებს, მოხადეთ, ჩაასხით ბოთლში ან ქაშანაურის ქილაში და ისე შეინახებთ. თუ ვინცობაა ეს უმი ნაღები მომჟავოა, აღუღებში რომ არ აიქრას, ერთ ბოთლ ნაღებზე ან ერთ ჯამ ნაღებზე ერთი ჩაის კოვზი სოდა ჩააყარეთ, მოურით და აღარ აიქრება.

**347. კარაქის გაკეთება.** ხუთი-ექვსი ქილა მაწონი ანუ ჩემა რომ მოაგროვოთ, სულ ერთიანად ჩაასხით სადღვებელში. ეს სადღვებელი, რაც კაცი შიგ ჩახედამს ფეხზე მდგომიარე, იმ სიმაღლეთ უნდა იყოს ზემოთ ჩამოკიდებული თავსა და ბოლოს წნელებითა, სადღვებლის თავი და ბოლო წნელებში უნდა იყოს გაყოფილი.—მაწონს რომ ჩაასხამთ, პირზე სველს ტილოს შექკუჭავთ და მაგრა დაუცომთ; ერთი კაცი სადღვებლის თავს დადგება და მეორე ბოლოს, ერთი ორის ხელით სადღვებელს აქედან გააქანებს, მეორე იქიდან, ისე შესდღვებენ; მალ-მალ ნახარბ იმ დასველებულ ტილოს, -- თუ კარაქი აქვს ხვიშირ-ხვიშირი, მაშინ ცივს წყალს მოიტანთ, დაასველებთ ხელს, სადღვებელში ჩაწყოფთ და კარაქს ერთად მოაგროვებთ. ნახავთ კიდევ, თუ აკლია დოს შედღვება, კიდევ ისე შესდღვებავთ ან თუ თბილად არის დო და კარაქი არ მოდის, მაშინ ცოტა ცივ წყალს ჩაასხამთ და ისე სდღვებთ; როდესაც კარაქი მოვა, ცივს წყალს ჩაასხავთ ბადიაში, იმ კარაქს ამოიღებთ და იმ წყალში ჩასდებთ, მერე მიუღვამთ ქვაბს იმ სადღვებლის პირს, დოს ჩამოასხამთ და ქვაბიდან ქილებში ჩაასხავთ დოსა; სადღვებელს კი გა-



რეცხავთ და შეინახავთ. დოს გენებებათ მიაართმევთ და გენებებათ—ზამთრისათვის შეინახავთ

---

**348. კარაქი სახელდახელო.** ნალები ჩაასხით ჯანფილაში ან ჯამში და ძალიან მოლესეთ კოვზით. იმდენი უნდა ლესოთ, მანამ კარაქად მოვა. მერე დაასხით ცივი წყალი და ახლა ცივ წყალში ზილეთ და ხშირად წყალი უცვალეთ; მანამ უნდა წყალი უცვალოთ, სანამ წმინდა წყალი დარჩება.

---

**349. კარაქის გადნობა ერბოდ.** კარაქს ჩასდებთ ქვაბში, ადუღებთ, ქათს მოხდით, ცოტა დაფქვილს მარილს ჩააყრით და გადმოიღებთ, რომ არ გადმოვიდეს; გააგრძლებთ, ქილაში ჩაასხამთ და, როდესაც გენებებათ, იხმარებთ.—ზამთრისათვის თუ გენებებათ, ქილას რომ ამსებთ, პირს მაგრა მოაკრავთ და მიწაში ჩააგდებთ.

---

**350. კარაქის გაკეთება როცა გაფუჭდება.** წამხდარი კარაქი უნდა რამდენჯერმე გაპრეცხოთ წყალში, მოაყაროთ მარილი, დაასხათ დაფხეკილი და მჩვარში გაწურული სტაფილოს წვენი და აურიოთ, რომ ცალკე არ ედგეს.

სტაფილოს წვენი აძლევს კარაქს ძალიან ნაზსა და სასიამოვნო გემოს, მაგრამ უმჯობესია, თუ სტაფილოს წვენს საკმელში ხმარების წინ უხამთ კარაქს.

ან კიდევ—ჩადეთ ერბო ქვაბში, დაასხით ზედ ბლომად წყალი, ადუღეთ რამდენიმე ხანი, გადმოიღეთ, გაა-

ცივით, ამოიღეთ წმინდა ერბო, გარეცხეთ ცივ წყალში და მოაყარეთ მარილი.

ანუ: დაასხით მღუღარე წყალი, აურიეთ, გააცივით, გადუღვარეთ წყალი, გარეცხეთ, მარილი მოაყარეთ.

---

**351. დოს შენახვა.** დოს ერთს ღღეს დააცილით, რომ ცოტა შემჟავდეს, მერმე ჩაასხამთ ქვაბში და რომ წამოფიშფიშდება, გადმოიღებთ; ძალიან თუ აადუღეთ, აიკრება, გადმოდგით და გააგრილეთ, შემდეგ ჩაასხით ხამის პარკში და დაკიდეთ, რომ გაიწუროს, ისე როგორც გაწურული მაწონი; მერმე ამოიღეთ, შეხვევით მოაყარეთ მარილი, დააქერით ცოტა კამა და ჩაღეთ გამომსნილს ქილაში; რამდენიც შედღვიბოთ დო, ასე მოამზადეთ; მერე პირს კარგად მოაკარით და მიწაში ჩადგით, რომ აღარა ჩნდეს ქილა და მიწავე მოაყარეთ მანამდის მოგინდებოდეთ. დოს ყველიერამდის შეინახვენ და ყველიერში აკეთებენ ხოლმე.

---

**352. დოს მოდუღება.** ერთს ჯამს დოს დაასხამთ სამს ჯამს წყალს და გასხნით. მერმე დასთლით ორს თავს ხახვს და სამს სტოლის კოვზს ერბოში მოხრაკავთ. შემდეგ იმ გახსნილს დოსაც შიგ ჩაასხამთ და აადუღებთ, მერმე ოთხი კვერცხი გასთქვიფეთ და ზედ მოასხით და მზად იქნება დოს შექამანდი.

---

**353. ჩუმა.** რამდენიც მოწველოთ რძე, ჩაასხით ღიღ ქილაში, მანამ შეაგროვებდეთ საკმაოს; მაშინ შე-

დღეებთ, როგორთაც მაწონი შეგიდღვებიათ კარაქად, და ის ჩუმა აადუღეთ. ხაქო ჩაწვება, გასწურეთ პარკში და ხაქო იხმარეთ.

---

**354. ნაწი.** ლორი რომ დაჰკლათ, გამოიღეთ კუჭი, რომელშიაც პირველად ჩადის საქმელი, გააპეთ და კარგად გარეცხეთ. მერე ერთი ფინჯანი მარილი მოაყარეთ; დაასხით ჯამზე ღვინო და შიგ ჩადეთ; სამი დღე ისე იყოს, მეოთხე დღეს ბოლში დაჰკიდეთ, ორს კვირას მერე ჩამოიღეთ, მოსქერით ნახევარ ხელის ტოლი და ჩადეთ პატარა კოქობში. ზედ დაასხით ნახევარ სტაქანი ღვინო და ნახევარ სტაქანი წყალი, ერთი თხილის ტოლი მარილი, ორი პარკი წიწაკა, ერთი თითის ტოლი ლორის ძვალი, ერთი იმოდენი ლეღვის ტოტი გატეხეთ და შიგ ჩააყარეთ ყოველივე; დღეს რომ ასე დააყენებთ, მეორე დღეს ყველის დედად ივარგებს.

---

**355. ყველის ჩადება მეგრული დვრიტით.** ახალი მოწველილი ორი ბოთლი რძე რომ იყოს, ერთი სტოლის კოვზი ზემოდ აღწერილი ნაწი უნდა მისცეთ და ის რძე თბილად ცეცხლის ახლოს დასდგათ.

---

**356. დვრიტის გაკეთება.** დვრიტა ეწოდება პირველ მოწოვილ რძეს, ბატკნის ან ხბოს კუჭში ყველივით შეკრებილს, მინამ ის ნაწლავებში მიიქცევა. ბატკანს ან ხბოს რომ დაჰკლავთ, იმ კუჭს ამოაღლით და რაც თავისი ყველი აქვს, იმასაც ამოიღებთ; კუჭი გადააბრუნეთ, გარეცხეთ, მარილი და შაბი მოაყარეთ; შაბი მეტი

უყავით და ისევ უკანვე ჩადეთ კუქში. მერე ბოლში ჩამოჰკიდეთ, რომ გახმეს; როცა ყველის გაკეთება გინდათ, მაშინ მოსქერით, თუ ხბოს დერიტაა—სამი მეოთხედი, და თუ ბატკნისა—ნახევარი; ქილაში ჩადეთ, ზედ დაასხით რძე (თუ ყველის შრატია ისა საჯობია). ამ შრატსაც მარილი და მომეტებული შაბი უნდა ჩააყაროთ, სამი დღე ისე იყოს. როცა ყველის გაკეთება გინდათ, აიღეთ თბილი რძე, ჩაასხით ქვებში ერთი ღვინის სტაქანი შრატი, თბილად დადგით, მანამ ჩაყველდება; როცა ჩაყველდეს, მაშინ ხელით მოაგროვეთ, ამოიღეთ, ან კიდევ პარკში გაწურეთ. თუ სულუგუნის გაკეთება გინდათ, მარილს ნუ მოაყრით. ყველი როცა გაფუფდება, გარეცხეთ, თხლად დასქერით, აღუღებულ რძეში ან წყალში ჩაყარეთ; როცა ძაბვას დაიწყებს, ამოიღეთ რძე ქურქელში და როცა გაცივდეს, რამდენჯერმე გადაზილ-გადმოზილეთ, მარილი მოაყარეთ. როცა გაშრეს, თუ ზამთრისთვის გინდათ, მალლა ჩამოჰკიდელ.

---

**357. სულუგუნი.** ახალ ყველს დილით რომ ჩაყველებთ, საღამოზე დასთლით თხლად, წყალს ან რძეს ააღულებთ და შიგ ჩაჰყრით; როდესაც წამოდულდეს, მაშინვე გადმოიღეთ, ბადიანზე დაასხით, ყველი ხელით მოაგროვეთ, გადაჰკეცეთ და გადმოჰკეცეთ, კარგად რომ დაიზილოს, მოაყარეთ მარილი და შეინახეთ. როცა გაშრება, თუ გნებამთ ზამთრისთვის მალლა ჩამოჰკიდებთ. რამდენჯერაც ყველი ჩაადელოთ, იმისი შრატადამ ნახევარ-ნახევარი სტაქანი რაშიაც ნა-

წი ან ღვრიტაა, იმ ქურქელს დასხამთ, რომ არ გამოილიოს სადელი. ერთი თვის შემდეგ კი ხელახლად უნდა, ისევ ისე როგორც ზემოთ პირველად ავწერთ.

---

**358.** ყველის შენახვა ქილაში. ახალი ყველი დასკერით, მოაყარეთ მარილი, ერთი ღლე ისე იყოს, რომ ნიაგმა გაუაროს და მარილი გაუჯდეს. მერე აადუღეთ მარილ-წყალი, გააციეთ, როცა ქილაში ჩააწყობთ ყველს, დასხამთ, გრილ ალაგას შეინახეთ. ხშირად ნახეთ ხოლმე, რომ წყალი არ დააკლდეს. ყველი ყოველთვის დათარული უნდა იყოს წყლით, თორემ შეიძლება მატლი გაუჩნდეს.

---

**359.** ღორის ან ძროხის ქონის გადადნობა. წვრილად დასკერით ღორის ან ძროხის ქონი, დააღწეთ, შიგ ჩაყარეთ ხახვი და კარგი ვაშლი, გაანელოთ; მერე დაასხით წყალი, აადუღეთ, გაწურეთ, ჩაასხით ქაშანურის ქურქელში, დადგით ცივ ალაგას; როცა გაიყინოს, წყალი გადაღვარეთ, მარილი უყავით, შეინახეთ.

---

**360** კვერცხის შენახვა. კვერცხები ჩაალაგეთ თავდაყირა თიხის ან ხის ქურქელში, კირი გასცერით, გახსენით წყალში, თხლად კი, და დაასხით კვერცხებს ისე კი, რომ ორი თითის სიმაღლეზე ზემოდ ედგეს კვერცხებს; დადგით ცივ და მშრალ ალაგას, კირი გახმება და კვერცხები დიდხანს შეინახება; როცა ხმარება დაგჭირდეთ, ცივი წყალი დაასხით, კირი და-

იშლება და კვერცხები სიფრთხილით ამოალაგეთ. ნახევარი ჩაყარეთ ცივ მარილ-წყალში და მერე ისე იხმარეთ კვერცხები.

---

**361. პამიდორის შენახვა.** პამიდორი აარჩიეთ მთლები და მსხვილები; არც ძალიან მოწეული იყოს და არც მკვახე; პირ-განიერ ქილაში ჩააწყეთ; ააღულეთ მარილ-წყალი, ოთხს ჩაის სტაქან წყალს ერთი ჩაის სტაქანი მარილი ჩააყარეთ, გააციეთ და ისე დაასხით; პამიდორს ზევიდან ფიცრის სარქველი დაადეთ, რომ წყალმა დათაროს; პრკეს როცა მოიგდებს, მოხადეთ, თავი კარგად მოაკარით; როცა გენებებათ, ამოიღეთ, კარგად გარეცხეთ და ისე იხმარეთ.

---

**362. პამიდორის შენახვა.** პამიდორი როცა მოიწევა, ჩაყარეთ ძალიან მოკალულ ქვაბში და ააღულეთ. როცა კარგად მოიხარშოს, საცერში გაატარეთ, ჩენჩო არ გაჰყვეს, მერე ისევ დადგით და კარგად ააღულეთ, ისე რომ განახევრდეს; როცა გაცივდეს, ბოთლებში ჩაასხით, არ აამსოთ კი, პრობკა დაჰკარით, თავი გადაულესეთ, ცივ ალაგას შეინახეთ.

---

**363. პამიდორის შენახვა.** მწიფე პამიდორი გარეცხეთ, შუა-შუა გასქერით, თესლი და წვენი გამოაცალეთ; წვენ-გამოცლილი პამიდორი ჩაყარეთ მურაბის ტაშტში, ან კარგ მოკალულ ქვაბში და ააღულეთ; შუა დუდილში რომ შევა, საცერში გახეხეთ და ისევ ააღულეთ, დუდილში უყავით მარილი, ხშირად მოაურით,

რომ ძირში არ მიიწოს. როცა კარგად გასქელდება, ნელ-თბილი ჩაასხით ბოთლებში, ძალიან კი არ გაამსოთ. დიდ ქვებში თივა ჩააგდეთ, შიგ ჩააწყეთ ბოთლები, ისე კი, რომ ერთმანეთს არ ხვდებოდეს, დაასხით წყალი იმდენი, რომ ბოთლებს ყელამდინ ჰფარამდეს. ერთი საათი იდუღოს. როცა წყალი გაცივდება, ბოთლები მაშინ ამოიღეთ; პრობკა დაჰკარით, პირი გადუღესეთ, ცივ ალაგას შეინახეთ.

---

**364. ლობიოს მწვანედ შენახვა.** ნედლ ლობიოს თავსა და ბოლოს კლერტიანად პწყალი გააშორეთ, გარეცხეთ, დაამტვრიეთ, ჩაყარეთ ქაშანურის ან შუშის ქილაში; თითო წყება რომ ლობიო ჩაყაროთ, თითო წყებაც მარილი მოაყარეთ; ასე გაავსეთ ქილა, სარქველი და ქვა დაადეთ ზევიდან. როცა ლობიო წვეწვს გაუშვებს, მაშინ დაასხით გამდნარი თბილი ქონი; როცა მოსახარშად გენებებათ, ქონი მოხადეთ, ლობიო რამდენიც გინდათ, ამოიღეთ, ცხელ წყალში კარგად გარეცხეთ, წყალი რამდენჯერმე გამოუცვალეთ და ისე მოხარშეთ; ქონი ისევ გააღწეთ და ნელ-თბილი დაასხით.

---

**365. კომბოსტოს ნედლად შენახვა.** სარდაფში ან მარანში შშრალი ქვიშა დაყარეთ, ან მიწის კვლები გააკეთეთ. კომბოსტოს ამოღების დროს ძირიანად ამოიღეთ, გაყვითლებული ფოთლები შემოაცალეთ და ჩარგეთ ხშირად ნახეთ, რომ არ გაფუქდეს, კარგ დღეში გაამზევეთ, კარები გააღეთ, რომ ნიაემა გაუაროს.

ყვავილა კომბოსტოც (ცვეტნოი) ამ ნაირად შეინახება. მწვანე ფოთლებს გადაათარეთ რამე, მსხვილი ძაფით შეჭკარით, ან კიდე ასე: კომბოსტო კანაფზე გადააბით, ისე კი რომ ერთმანეთს არ ხედებოდეს, ჩამოჰკიდეთ სარდაფში ან მარნის ქერში. რომელსაც შეატყოთ, რომ ფუქლება, მოსკერით, საკმელში იხმარეთ.

---

**366. კოწახურიდან თუთუბოს გაკეთება.** კოწახური დაარჩიეთ, გაახმეთ, დანაყეთ; კურკები რომ გამოსცივია—გასცერით; თუ წმინდად არ არის დანაყილი, კიდე დანაყეთ და გასცერით; ყველა დანაყილ ხორცში იხმარებთ, ნამეტნავად აფხახურში.

---

**367. ბურღლის შენახვა.** დარჩეული ხორბალი აღუღებულ წყალში ჩაყარეთ. რომ წამოდუღდეს, ცხრილზე წამოყარეთ, წვენი გადუღვარეთ და ხორბალი მზეზე გააშრეთ. როცა გახმეს, ხელსაფქვაგზე დაღერლეთ და ისე შეინახეთ.

---

**368. ბადრიჯნის გახმობა.** გრძელი ქართული ბადრიჯანი გაფუცქენით, სიგძეზე თხლად დათალეთ, მზეზე დადგით გახმეს.

---

**369. ნიგოზი ლებნად.** კაკალს რომ დაბერტყავთ, დააღუნკოებთ, გაახმობთ, დაამტვრიეთ, გამოარჩიეთ, მერე მზეზე გაფინეთ, რომ გახმეს; შემდეგ გადაარჩიეთ, რაც თეთრი ლებანია—შეინახეთ გოზინაყისთვის და საჩურჩხლედ, შავი ლებანი კი წეწვნად გააკეთეთ.



**370. წეწვანი.** ნიგოზი დაარჩიეთ, ულელი და ნაქუქი არ შეჰყვეს, დაყარეთ კეცზე და ცეცხლზე მოშუშეთ. მერე აბერტყეთ, რომ ფერფლები გადაეცალოს; მერე ჩაყარეთ ვარცლში ან სხვა რამ ქურქელში და დაჩეჩქვით, თან მარილი მოაყარეთ; ჩაღეთ ქილაში და ძალიან გატენეთ. ქილას პირი მოაკარით და ისე შეინახეთ. ასე გაკეთებული ნიგოზი დიდხანს სძლებს.

---

**371. ნიგვზის ზეთის გამოხდა.** მოშუშული და წმინდად დანაყილი ნიგოზი ან წეწვანი დაყარეთ სინზე, ცოტა თბილი წყლით დანამეთ, თან ზილეთ და თან გამოწურეთ; მანამ ზეთი სულ გამოვა. ეს გამოხდილი ნიგოზი იხმარეთ ლობიოში, ქინძარში ან სხვა მხალში.

---

**372. მძალე.** ნიგვზის თეთრი ლებანი აარჩიეთ ერთს ლიტრამდის, ჩაყარეთ კალათაში და დაჰკიდეთ მალლა. ყოველდღე ცივი წყალი დაასხით, მანამ ნახამთ რომ ფერფლი დალბა და სძვრება; შემდეგ ფილში ჩაჩეჩვით, რაც ჩენჩო აქვს, გადაბერტყეთ, დაობებულები გადაყარეთ და დანაყეთ წმინდად, რაც გული იყოს; შემდეგ დასქერით რეჰანი, ქინძი, ქონდარი, ოხრახუში და თან ჩაანაყეთ იმ დამძალებულს ნიგოზს, ცოტა მარილიც მიეცით და ჩაღეთ ქილაში, თან გატენეთ; რომ გაამსოთ, მერმე ერთი სტაქანი ნიგვზის ზეთი ზედ დაასხით და ისე მოაკარით პირს და შეინახეთ, — როდესაც გენებებათ, ამოიღებთ და იხმარებთ ცოტ-ცოტას.

---

**373. ტყემლის ტყლაპი.** მოწეული ტყემალი ჩა-

ყარეთ ქვაბში და ხელით ამოკულიტეთ, ჩადგით თონეში, ანუ ფეჩში; როდესაც აღულდეს, გადმოიღეთ და ცხრილში გახეხეთ, რომ ჩენჩო და კურკა აღარ გაჰყვეს, მერმე დადგით და აღულეთ მანამ შესქელდება; შემდეგ დაასხით ფიცარზე თხლად და როგორც თათარა, ისე გააკარით, მერმე დადგით მზეზე და როდესაც გახმეს, აპყარეთ და მეორე მხარესაც გაშრეს, დაფინეთ, შემდეგ შეინახეთ.

---

**374. ტყემლის საწები.** მოიღეთ ტყემალი, არც ძალიან მკვახე და არც ძალიან მოწეული, როდესაც თვალი შეუვა, ჩაყარეთ ქოთანში, დაასხით ზედ წყალი, რაერთიც დაჰფარავს, და როდესაც კარგად მოიხარშოს, ამოკულიტეთ და გახეხეთ ცხრილში, რომ ჩენჩო და კურკები არ გაჰყვეს. შემდეგ ის წვენი ისევ ჩაასხით ქოთანში და აღულეთ, მინამდის გასქელდეს; დასქერით ქინძი, ქონდარი, რეჰანი, ოხრახუში და შიგ ჩააყარეთ, როდესაც გადმოიღოთ და მარილით შეანელოთ, გააციეთ, მერე ბოთლებში ჩაასხით, ან ქილაში ზამთრისთვის შეინახეთ; როცა გენებოთ ხორცზე საწებად იხმარეთ. შეინდსაც ასე გააკეთებთ, ოღონდ მწვანეულობას ნუ უზამთ.

---

**375. შვინდის ჩურჩა.** დასაჩურჩი შვინდი, არც ძალიან მოწეული უნდა იყოს და არც მკვახე, ასე უნდა დაჩურჩოთ. ბატის ფრთას თავი მოსქერით და შვინდს ცალის მხრიდან ის ფრთა ისე ძლიერად მისწიეთ, რომ კურკა გამოვარდეს და შვინდის ჩურჩა მთელსავეით დარ-

ჩეს, სულ რომ ასე დაჩურჩავთ, დაყარეთ ხონჩებზე და მზეზე დადგით, რომ გახმეს, შემდეგ ჩაჰყრიოთ პარკში და შეინახავთ.

---

**376.** ალუბლის ჩურჩაც ასევე უნდა, როგორც შეინდისა.

---

**377.** ალუბლის კერკი. მოიდეთ მოწეული ალუბალი, ფოთლები და კლერტები მოაშორეთ, დაყარეთ, ხონჩაზე თხლად და დადგით მზეზე, მანამ გახმება; შემდეგ შეინახეთ. შეინდის კერკიც ასე უნდა გაახმოთ.

---

**378.** ტყემალი გათუთქული. მოწეული ტყემალი მდულარეში გაავლეთ, დაყარეთ რამეზე, რომ გახმეს; მერე შეინახეთ.

---

**379.** ისრიმის ნაშარაბი. როცა ისრიმს თვალი შეესდის, იმ დროს უნდა დაკრიფოთ, გამოსწუროთ; ის წვენი საცერში გასწურეთ, ჩაასხით ქვაბში; რომ აღუღდეს, ქაფი მოხადეთ და დიდხანს აღუღეთ; როცა გასქელდეს, როგორც ბადაგი, გააცეთ, ბოთლებში ჩაასხით და შეინახეთ.

---

**380.** ბროწეულის ნაშარაბიც ისევე გამოწურეთ და მოადუღეთ, როგორც ისრიმის.

---

**381.** კოწახურის ნაშარაბი. კოწახური დაარჩიეთ და ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით წყალი, რაც დაფარავს, და მოხარშეთ, შემდეგ საცერში გაწურეთ და წვენი ისევ შემოდგით და აღუღეთ, სანამ გასქელდეს; დუღილში

შაქარი მიეცით თავის შესაფერი, რომ ცოტა სიტკბო მიეცეს.

---

**382. მწვანილების გახმობა.** პიტნა, ტარხუნა, ნიახური, ქინძი, ქონდარი, ოხრახუში და რეჰანი, მანამდის ახალი არის და ჩვილი, უნდა ცალ-ცალკე დასკრათ, გაახმოთ და ცალ-ცალკე პარკებში შეინახოთ. ზედ უნდა დააწეროთ, რომ არ აგერიოთ, რა რისთვისაც რომელი მათგანი გინდოდეთ, ისე ახმაროთ.

---

**383. ნიგვზის ზეთის და სხვა ზეთის შენახვა დიდხანს.** ნახევარი გირვანქა მუხუდო ისე ჩაჩეჩვეთ, რომ ხორბლის მარცვლის სიმსხოდ იყოს ჩაჩეჩვილი, სამი სტოლის კოვზი მუხუდო ჩაყარეთ ბოთლში, ზეთი დაასხით, თავი კარგა მაგრა დაუცეთ და ისე შეინახეთ.

---

**384. მწარე ზეთის გაკეთება.** საკმელი ზეთი თუ გამწარდა, ერთ ბოთლ ზეთში ჩაყარეთ სამი სტოლის კოვზი მარილი, გააქანკყარეთ; როცა დაწმდეს, სხვა ბოთლში გადაიღეთ; თუ კიდევ აქვს სიმწარე, კიდევ გაიმეორეთ.

---

**385. კარტოფილის გაკეთება.** გაზაფხულზე თუ კარტოფილი გაფუქდა, გაფუქვენით, დამპლები ამოაქვრით, ჩაყარეთ ქვაბში, ცივი წყალი დაასხით, ერთი წამოადუღეთ და ეს წყალი გადაღვარეთ, დაასხით სხვა წყალი, მარილი ჩააყარეთ და მოხარშეთ.

186. ყურძნის შენახვა. არც ძალიან მწიფე და არც მკვახე ყურძენი დაკრიფეთ, მზიან და მშრალ ღღეში, დაარჩიეთ, რომ დამპლები არ შეჰყვეს; ხის ყუთში ძირში ჩააყარეთ ნაძვის ნახერხი ან ფეტვი, ჩაალაგეთ წყობით ყურძენი: ერთი პირი ნახერხი, ერთი პირი ყურძენი. ძალიან უნდა გაიტენოს ყუთი, მკიდროდ უნდა ჩააწყოთ, თავზედაც ბლომად დააყარეთ. თავი უცრით დააქედეთ და ისე შეინახეთ. ან კიდე ქილაში ჩააწყეთ ისევ წყობით ნახერხით ან ფეტვით.

---

### ევროპიული საჭმელები

---

387. წვენის (ბულიონის) მოხარშვაზე შენიშვნა. გემრიელი წვენი (ბულიონი) ვისაც გსურთ, ხორცი წყალში არ უნდა ჩაღოთ; როცა ხორცი მოსახარშად გინდათ, უნდა კარგად გარეცხოთ და ხორცი ჩაღოთ ქვაბში, ცივი წყალი დაასხათ, ქვაბი ძალიან არ გაამხოთ, რადგან დუღილში რაც ხორცს სიმსუქნე და სინოყიერე აქვს, გადმოვა. მასთან წინდაწინვე ძალიან ცხელ ცეცხლზე არ უნდა შედგათ; წყნარ-წყნარა დუღილში სინოყიერეს გამოიტანს: იმ წყნარ-დუღილში ქაფს მოხდით, თან ცოტ-ცოტათი ცივ წყალს დაუმატებთ. როცა ქაფს მოხდით, ხახვს, მწვანეულობის ძირს ჩაჰყრით; შემდეგ დადგავთ ცხარე ცეცხლზე, რომ ხორცი მოიხარშოს. ყველა წვენი საღვებტკში უნდა გაწუროთ.

**388. წითელი წვენი (ბულიონი),—ა.** სამი გირვანქა ხორცი გარეცხეთ, ჩაღეთ ქვაბში, ერთი ჩაის სტაქანი წყალი დაასხით; მწვანეულობის ძირები—ხახვი, სტაფილო, ერთი სტაქანი კოვზი ერბო, ჩააყარეთ, დაახურეთ თავი; როცა ხორცი ორივე მხარეს დაწითლდეს, დაასხით ცივი წყალი; როცა აღულდეს, ქაფი მოხადეთ, მარილი ჩააყარეთ; როცა ხორცი კარგად მოიხარშოს, წვენი საღმეტკში გაწურეთ. პატარა თავიანი კომბოსტო (ბრუსელის) მარილ წყალში მოხარშეთ, ახალი ლობიო წენიკი, სტაფილო, წვრილად დაჭრილი; მიტანის დროს ჩააწყეთ წვენში და ისე მიიტანეთ. პირაშკიც თან მიიტანეთ.

მასჯად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, კომბოსტო (ბრუსელის), ხახვი—ორი თავი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, ლობიო მწვანე, მწვანეულობის ძირები.

**389. წითელი წვენი (ბულიონი),—ბ.** სამი გირვანქა ხორცი გარეცხეთ და ჩაღეთ ქვაბში, თან ჩააყოლეთ დაჭრილი ორი ძირი სტაფილო და ორი თავი ხახვი, ზედ დაასხით ერბო და დადგით. ცალ მხარეს რომ გაწითლდეს, მეორე მხარესაც გადააბრუნეთ და დაწითლეთ, შემდეგ იმდენი წყალი დაასხით, რომ იხარშოს საკმაოდ და წყალის დასხმა აღარ მოუხდეს; შემდეგ შიგ ჩაყარეთ მწვანეულობა და როდესაც ისე მოიხარშოს, რომ რვა მათლაფა ბულიონილა გამოვიდეს, მაშინ გადაწურეთ ტილოში და იმ ბულიონში ჩაღეთ ერთი გირვანქა ხბოს ხორცი და ერთი გირვანქა ვიჩინა,

ააღუღეთ, ქაფი მოხადეთ, შერმე გაწურეთ საღფეტკში და დადგით, რომ გაციედეს, სიმსუქნე მოჰხადეთ და კვერცხის ცილით დაწმინდეთ, გაწურეთ კიდევ და მოაყარეთ წმინდად დაკრილი ოხრაბუში და კამა, ისე მიართვიტ.

მასაღად საჭირთა: ხორცი—სამი გირვანქა, ერბო— ორი სტოღას კოვზი, ჰიღპიღი, ხახვი, ხბოს ხორცი— ერთი გირვანქა, ვინინა—ერთი გირვანქა, მწვანეუღობის ძირები, დაფნის ფოთოღი, კამა, ოხრაბუში.

---

**390. წვენი ინდოურის ან ქათმის (კონსომე.)**  
ინდოურს ან ქათამს რბილი ხორცი გამოაქერიტ, დანარჩენი მოხარშეთ; ერთი გირვანქა რბილი ძროხის ხორცი და ეს ინდოურის რბილი ხორცი ფიღში ერთად დანაყეთ, ორი კვერცხი ცილა გათქვიფეთ და ამ დანაყიღ ხორცში აურიეთ. ამ ინდოურის ან ქათმის წვენში ჩაყარეთ, მოხარშეთ ნელ ცეცხლზე, თან თითო სტოღის კოვზი ცივი წყალი დაასხით, მანამ დაწმინდება, შერე ტიღოში გაწურეთ; წმინდა წვენი კარგად გააცხელეთ, ჰირაშკით მიიტანეთ.

მასაღად საჭირთა: ინდოური ან ჩათამი—ერთი, ხორცი—ერთი გირვანქა, მარიღი.

---

**391. წვენი ხბოსი.** ოთხი გირვანქა ხბოს ხორცი გარეცხეთ, ჩადეთ ქვებში, წყალი დაასხით; რომ აღუღდეს, ქაფი მოხადეთ. როცა ხორცი მოიხარშოს, ამოიღეთ, ნელ თბიღ წყალში გარეცხეთ; წვენი ტიღოში გაწურეთ, შიგ ჩააყარეთ მწვანეუღობის ძირები, ბაჰარი,

ხახვი. მიტანის დროს კიდევ გაწურეთ, წმინდად დაკრი-  
ლი ოხრახუში ჩააყარეთ.

მასლად საჭიროა: ხორცი—ოთხი გირვანქა, მწვანეუ-  
ლობის ძირები, ხახვი—ორი თავი, ბაჭარა—ხუთი მარცვალი.

**392. წვენი კარტოფილით (პიურე).** სამი გირვან-  
ქა ხორცი გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ცივი  
წყალი, ქაფი მოხადეთ; ხახვი ორი თავი, სტაფილო და  
მწვანეულობის ძირები ჩააყარეთ; როცა ხორცი მოიხარ-  
შოს, გადაწურეთ, ხორცი ნელ-თბილ წყალში კარგად  
გარეცხეთ. ნახევარ ბულკს და სამ ან ორ გირვანქა  
გაფუცქენილ კარტოფილს დაასხით, ცოტა წვენი, მო-  
ხარშეთ, მერე საცერში გახეხეთ და იმ დანარჩენ წვენ-  
ში ჩაასხით; მარილი უყავით, მიტანის დროს ორი კვერ-  
ცხის გული გათქვიფეთ სუფოენიკში, ცოტ-ცოტა ცხელი  
წვენი დაასხით, თან მოურიეთ, მერე ერთბაშად ჩაას-  
ხით. ამ წვენთან მიიტანეთ წვრილად დაკრილი ბულკი  
(გრენკი). გრენკის გაკეთება ასე უნდა: ერთი ბულკი,  
ან რამდენიც გინდათ, წვრილად დასქერით, სკოვრად-  
ზე ერბო დაასხით, ეს ბულკი ზედ დაჰყარეთ, ფეხში  
შესდგით, თან მოურიეთ, რომ არ დაიწოს; როცა ბულ-  
კი გახმება, გამოიღეთ.

მასლად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, კარტოფი-  
ლი—სამი ან ორი გირვანქა, კვერცხი—ორი, ბულკი—ორი,  
ერბო—სამი სტოლის კოფში, ხახვი—ორი-სამი თავი,  
მწვანეულობის ძირები, მარილი.

**393. წვენი მწვანე ლობიოსი (პიურე).** ხორცი  
ისე მოხარშეთ, როგორც ზემოთ არის აწერილი; დაარ-



ჩიეთ ერთი გირვანქა მწვანეულობა, გათუთქეთ მარილწყალში, საცერზე წამოყარეთ; მერე წმინდად დასკერით და ჩაყარეთ წვენში; ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი ნახევარი სტოლის კოვზი ერბო ერთად აადუღეთ და გაწურეთ, რაც დარჩეს—საცერში გახებეთ. ნახევარი სტაქანი არეყანი (სმეტანა) აურიეთ ორ კვერცხის გულში, ცოტ-ცოტა წვენი დაასხით, მოურიეთ, რომ არ აიკრას, და მერე სულ წვენში ჩაასხით, გააცხელეთ, არ აადუღოთ კი.

მასაღად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, ჯობიო—ერთი გირვანქა, ერბო—ნახევარი კოვზი, არეყანი (სმეტანა)—ნახევარი სტაქანი, ფქვილი—ერთი კოვზი, მწვანეულობის ძირები.

---

**394. წვენი პერლოვი კრუპით (პიურე).** სამი გირვანქა ხორცი მოხარშეთ ისე, როგორც ზევით არის აწერილი, ერთი სტაქანი პერლოვი კრუპა გაარჩიეთ, გარეცხეთ, ცალკე წვენში მოხარშეთ, საცერში გახებეთ და წვენში ჩაასხით; მიტანის ღროს ორი კვერცხის გული გათქვიფეთ და უყავით.

მასაღად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, კვერცხი—ორი, კრუპა პერლოვის—ნახევარი სტაქანი, ხახვი—ორი თავი, მწვანეულობის ძირი, მარილი.

---

**395. წვენი (კლოწყით),**—ა. სამი გირვანქა ხორცი მოხარშეთ ისე, როგორც ზევით სწერია. ქვაბში ჩაას-

ხით ორი სტოლის კოვზი რძე ან წყალი, ერთი სტოლის კოვზი ერბო აადუღეთ; ამ ადუღებულში სამი სტოლის კოვზი ფქვილი ჩაყარეთ, ძალიან აურიეთ, სამი კვერცხი ჩაახალეთ და კიდევ მოურიეთ, გააციეთ. მარილ წყალი ადუღებული მზად გქონდეთ. მიტანის დროს ჩაის კოვზი ცხელ წყალში დაასველეთ, ამოიღეთ ცოტ-ცოტა და ჩაუშვით მარილ-წყალში. როცა ზევით მოიტივტივებს, ქაფქირით ამოიღეთ. მიტანის დროს სუფოვნიკში ჩააწყეთ, თხელი წვენი დაასხით.

მასალად საჭიროა: რძე—ორი სტოლის კოვზი ან წყალი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, ფქვილი—სამი სტოლის კოვზი, კვერცხი—სამი.

**396. წვენი (კლოწყით),**—ბ. ხორცი მოხარშეთ ისე, როგორც ზევით სწერია; ქვაბში ჩაასხით ერთი ჩაის სტაქანი რძე, ორი სტოლის კოვზი ერბო, მარილი და აადუღეთ, ამ მდულარეში ჩაყარეთ ნახევარი ჩაის სტაქანი მანი კრუპა ან ღომი, კარგად მოურიეთ და როცა მოიხარშოს, გააციეთ; სამი კვერცხი ჩაახალეთ და მოურიეთ; სადილის მიტანის დროს კოვზი ცხელ წყალში დაასველეთ, ცოტ-ცოტა ჩაუშვით წვენში. ან კიდე ცალკე მარილ-წყალში ჩაუშვით და მერე, როცა მოიხარშება, სუფოვნიკში ქაფქირით ამოიღეთ, ცხელი წვენი დაასხით და ისე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: კრუპა მანი ან ღომი—ნახევარი ჩაის სტაქანი, რძე—ერთი სტაქანი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, კვერცხი—სამი, მარილი.

**397. კომბოსტოს შჩი.** სამი გირვანქა ხორცი დას-  
ქერით, ნელთბილ წყალში გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში,  
ცივი წყალი დაასხით; როცა აღულდეს, ქაფი მოხადეთ  
და გადაწურეთ, ლექი გადაულეარეთ, წვენი ისევ ქვაბში  
ჩააბრუნეთ, ჩააქერით სამი თავი ხახვი, მარილი ჩააყა-  
რეთ; როცა ხორცი შუა ხარშვაში შევა, გირვანქა-ნა-  
ხევარი კომბოსტო დასქერით სიგრძეზე თითის სიპტყედ,  
ჩაყარეთ წვენში. პამიდორი მოხარშეთ, საცერში, გახე-  
ხეთ და წვენში ჩაასხით; ორი ან სამი კართოფილი გა-  
ფტქვენით, დასქერით, შიგ ჩააყარეთ. თუ კართოფილი  
არ არის, ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი გახსენით ცივ  
წყალში, შიგ ჩაასხით. კომბოსტოს ძალიან ნუ ჩახარ-  
შავთ. მიტანის დროს ჩაასხით ძმარი, გემოზე წამოადუ-  
ღეთ, ერთი კვერცხის გული გათქვიფეთ სუფოენიკში,  
მდულარე წვენი ნელ-ნელა დაასხით, თან მოურიეთ,  
რომ არ აიქრას. მერე სულ წვენი შიგ მოაქციეთ და  
მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, კომბოსტო  
— გირვანქა-ნახევარი, ხახვი—სამი თავი, კარტოფილი ან  
ფქვილი, პამიდორი—ორი გირვანქა, კვერცხი—ერთი, ძმარი,  
მარილი.

**398. წვენი ხინკალით (უშკი).** სამი გირვანქა ხორ-  
ციდან მოხარშეთ წვენი ისე, როგორც ზევით არის აწე-  
რილი. ხინკალი ამ წვენს ასე მოუმზადეთ: ერთი გირ-  
ვანქა რბილი ხორცი, ნახევარი გირვანქა თირკმლის  
ქონი, სამი თავი ხახვი, ხორცის საკეპავში გაატარეთ

ან დაკეპეთ; მოაყარეთ პილპილი, მარილი; ერთ სტა-  
ქან წყალში ორი კვერცხი გათქვიფეთ, რასაც ეს გათ-  
ქვეფილი კვერცხი ფქვილს აიზელს, ცომი მოზილეთ;  
მერე ძალიან გაათხელეთ, დასქერით ოთხ კუთხიანი  
პატარ-პატარა ცომები, ამ ცომში ცოტ-ცოტა დაკეპი-  
ლი ხორცი ჩადეთ, მერე ირიბად შეკეცეთ და ორივე  
წვერი მაგრად შეუერთეთ; როცა სულ ასე დაამზადოთ,  
გაწურულ წვენიში ჩაყარეთ, როცა აღუღდეს და ხინკალ-  
მა ზევით ამოიწიოს, მზად არის.

მასჯლად საჭიროა: ხორცი—ერთი გირვანქა, ქონი  
თირკმლის—ნახევარი გირვანქა, ფქვილი—ორი სტაქანი,  
კვერცხი—ორი, ხახვი—სამი თავი, პილპილი, მარილი.

**399. წვენი ატრით (ლაფშით).** სამი გირვანქა  
ხორციდან მოხარშეთ წვენი ისე, როგორც ზემოდ არის  
ნათქვამი. ატრია ამ წვენს ასე მოუმზადეთ: ორი კვერ-  
ცხი გათქვიფეთ ცოტა წყალში და ერთი გირვანქა  
ფქვილიდან მოზილეთ მაგარი ცომი, ცოტა მარილი  
უყავით. ძალიან გაათხელეთ, რომ ეს გათხელებული  
ცომი გაშრეს, მერე შეკეცეთ და ძალიან წვრილად დას-  
ქერით; მიტანის დროს გაწურულ წვენიში ჩაყარეთ, რო-  
ცა ცომი მოიხარშოს, მზად არის, სამარხო ცომიც ასე  
გაკეთდება, ოღონდ კვერცხს ნუ უზამთ.

მასჯლად საჭიროა: ფქვილი—ერთი გირვანქა, კვერცხი—  
ორი, მარილი.

**400. წვენი თეთრი ლობიოთი (პიურე).** სამი

გირვანქა ხორციდან მოხარშეთ წვენი ისე, როგორც ზემოდ არის ნათქვამი. ერთი გირვანქა თეთრი ან წითელი ლობიო გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, თან ჩაატანეთ მწვანეულობის ძირები. სამი თავი ხახვი და ძალიან მოხარშეთ; მერე გაწურეთ საცერში და რაც დარჩება, საცერში გახეხეთ, ჩაასხით წვენში, კარგად მოურიეთ, გააცხელეთ, ამასთან მიიტანეთ წვრილად დაქრილი გამხმარი ბულკი.

მასალად საჭიროა: ლობიო—ერთი გირვანქა, ბულკი—ერთი, მწვანეულობის ძირები, ხახვი—სამი თავი, მარილი.

**401. წვენი პამიდორით (პიურე).** ორი გირვანქა ძროხის ხორცი, ერთი გირვანქა ხბოს ხორცი, ნახევარი ქათამი, მოხარშეთ მწვანეულობის ძირებით, ორი თავი ხახვით, მერე გაწურეთ. მწიფე პამიდორი დასქერით, თესლები გადაყარეთ, ორი სტოლის კოვზი ფქვილი, ერთი კოვზი ერბო, მოხარშეთ, საცერში გახეხეთ და წვენში ჩაუშვით, მოურიეთ, კარგად ადულეთ, ნახევარი სტაქანი არეყანი (სმეტანა) უყავით და ისე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი—ორი გირვანქა, ქათამი—ნახევარი, ფქვილი—ორი სტოლის კოვზი, პამიდორი—ათი, ხორცი ხბოსი—ერთი გირვანქა, მწვანეულობის ძირები, ორი თავი—ხახვი, არეყანი—ნახევარი სტაქანი.

**402. ჭარხლის ბორშიჩი.** სამი გირვანქა ხორცი გარეცხეთ და ჩაღეთ ქვაბში. წამოდულებაში ქაფი მოშხადეთ და მოხარშეთ მწვანეულობით და ექვსი გამ-

ხმარი სოკოთი, მერე გაწურეთ ტილოში, ვისაც ენებება, კიდევ ჩაჰსდებთ ერთს გირვანქა ვიჩინას; შემდეგ ცალკე მოხარშეთ ერთი გირვანქა ქარხალი, ანუ შეწვით და გაფუჭვნილი დასკერით გრძლათა და წვრილად; მერე წვენი გააცივეთ და ქონი მოჰხადეთ, შემდეგ ის დაკრილი ქარხალი ჩაყარეთ და ქარხლისავე მოხარშული წვენი დაასხით, ადუღეთ; მიტანის დროს ერთი სტაქანი არეუანი (სმეტანა) უყავით, თუ სმეტანა არ არის—კვერცხის გული ან მაწონი.

მასალად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, ვიჩინა—ერთი გირვანქა, ჭარხალი—ერთი, სოკო—ექვსი, არეუანი—ერთი სტაქანი, ხახვი—ერთი თავი, მწვანეულობის ძირები, მარილი.

403. მუაუნის შჩი. სამი გირვანქა ხორცი დასკერით, გარეცხეთ და ჩაყარეთ ქვაბში, წყალი დაასხით და მოხარშეთ; ვისაც ენებება მიუმატეთ ერთი გირვანქა ვიჩინა. ხახვი ორი თავი, მწვანეულობა, გამხმარი სოკო, შემდეგ მოხარშვისა, გაწურეთ ტილოში, მერე ერთი გირვანქა მუაუნა გარეცხეთ, გაწურეთ, წმინდად დაკეპეთ, როგორც მხალი, და მოხარაკეთ ერთი კოვზი ერბოთი. ერთი კოვზი ფქვილი ჩაყარეთ. მერე ის გაწურული წვენი დაასხით; წამოდუღეთ, მიტანის დროს კამა, ოხრაბუში უყავით, თან მიატანეთ მაგრა მოხარშული კვერცხები და არეუანი (სმეტანა).

მასალად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, ფქვილი ორი სტოლის კოვზი, ვიჩინა—ერთი გირვანქა, სოკო —

ოთხი ან ხუთი, არეჟანი, კვერცხი — ოთხი, ხახვი — ორი  
თავი, მწვანეულობის ძირეულობა, მარილი.

**404 ჭინჭრის შჩი.** სამი გირვანქა ხორცი მოხარ-  
შეთ, გაწურეთ, ორი გირვანქა კინკარი დაარჩიეთ,  
გარეცხეთ, აღუღებულ მარილ-წყალში ჩაყარეთ, მო-  
ხარშეთ, ცხრილზე ან თუშთალანგზე წამოყარეთ, ცივი  
წყალი გადაავლეთ; როცა გაიწუროს, დაკეპეთ, ქვაბში  
ჩაყარეთ, ერთი სტოლის კოვზი ერბო, ორი სტოლის  
კოვზი ფქვილი მოშუშეთ, დაასხით გაწურული წვენი,  
ააღუღეთ. მიტანის დროს კამა და ოხრახუში ჩააქვრით,  
არეჟანი (სმეტანა) და მაგრად მოხარშული კვერცხი.

მასალად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, ჭინჭარი —  
ორი გირვანქა, კვერცხი — ოთხი, ფქვილი — ორი სტოლის  
კოვზი, ერბო — ერთი სტოლის კოვზი, არეჟანი (სმე-  
ტანა), ხახვი — ორი თავი, მწვანეულობის ძირები.

**405. ისპანახის შჩი.** ისპანახის შჩიც ასე უნდა  
მოიხარშოს, როგორც კინკრის; ისპანახი და მჟაუნა,  
ერთად არეული, კარგია შჩისთვის.

**406. კომბოსტოს შჩი.** სამი გირვანქა ძროხის  
ხორცი გარეცხეთ, ჩადეთ ქვაბში, მოხარშეთ მწვანეუ-  
ლობით; კომბოსტო თუ დიდი თავია — ნახევარი და თუ  
პატარა — მთელი თავი, დასქვრით გრძლად და წვრილად,  
სამი თავი ხახვიც ჩაყარეთ ქვაბში, მოსწვნიეთ, მსუქანი  
წვენი დაასხით კომბოსტოს, მოთუთქეთ. ერთი სტო-  
ლის კოვზი ფქვილი, სამი სტოლის კოვზი ძმარი შიგ

ჩაასხით, თუ არეუანი (სმეტანა) არის—ისიც ჩაასხით და თუ არ არის—სამი კვერცხის გული გათქვიფეთ და ჩაასხით ქვაბში. მიტანის დროს ოხრახუში ჩააყარეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, კომბოსტო — ერთი თავი, თხრახუში, ხახვი — სამი თავი, ფქვილი — ერთი სტოლის კოფი, ძმარი — სამი სტოლის კოფი, არეუანი ან კვერცხი, მარილი.

**407. კომბოსტოს ბორშჩი.** სამი გირვანქა ძროხის ხორცი გარეცხეთ თბილს წყალში, წამოდუღებაში ქაფი მოხადეთ და რომ მოიხარშოს, ხორცი ამოიღეთ, ცივს წყალში გარეცხეთ, ნაქერ-ნაქერ დასქერით და ჩააწყეთ ქვაბში, ზედ დაასხით გაწურული წვენი, ჩააყარეთ მწვანეულობა. ერთი თავი კომბოსტო რვად დასქერით, შიგ ჩააწყეთ, როცა მოიხარშოს, ძმარი უყავით თქვენ გემოზე და მარილი; ერთი გირვანქა ვიჩინაც შიგ ჩადეთ, თუ ძალიან მსუქანია — ქონი მოხადეთ, ნახევარი სტაქანი არეუანი (სმეტანა) უყავით.

მასალად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, კომბოსტო — ერთი თავი, მწვანეულობის ძირები, ძმარი, ვიჩინა — ერთი გირვანქა, არეუანი (სმეტანა) — ნახევარი სტაქანი.

**408. ჭარხლის ბორშჩი.** სამი გირვანქა ხორცი გარეცხეთ, მოხარშეთ, ქაფი მოხადეთ, მწვანეულობის ძირები, ორი თავი ხახვი ჩააქერით. როცა მოიხარშოს გადაწურეთ წვენი; ერთი მოზდილი ჭარხალი კარგად გარეცხეთ, მოხარშეთ, ან შეწვიეთ, მერე გაფუცკენით;



წვრილად დასქერით, ჩაყარეთ კვამში ერთი სტოლის კოვზი ერბო, სამი სტოლის კოვზი ძმარი, ორი სტოლის კოვზი ფქვილი; ესენი მოშუშეთ თან ცოტ-ცოტა წვენი დაასხით მოშუშებაში. როცა ქარხალი მოიშუშება და მზად იქნება, დანარჩენი გაწურული წვენი ზედ დაასხით, წამოადუღეთ; მიტანის დროს არეყანი (სმეტანა) მიაყოლეთ თან; თუ არეყანი არ არის, კვერცხის გული ან მაწონი გათქვიფეთ და ის უყავით.

მასალად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, ჭარხალი—ერთი, მწვანეუღობის ძირები, ბაჭარი, დაუნის ფოთოლი, ფქვილი—ორი სტოლის კოვზი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, ძმარი—სამი სტოლის კოვზი, ხახვი—ორი თავი, არეყანი ან მაწონი, მარილი.

---

**409. აკროშკა ხორცის.** ერთი გირვანქა შექწვარი ხორცი წვრილად დასქერით, ხუთი კიტრის მწნილი, ან ახალი კიტრი, ახალი ხახვი, კამა. ორი მაგრად მოხარშული კვერცხი დასქერით წვრილად, ჩაყარეთ საწვენეში (სუფოენიკში), ორი ბოთლი კვასი, ერთი სტაქანი არეყანი (სმეტანა) დაასხით, მოურიეთ, მარილი, ცოტა შაქარი ჩააყარეთ, თუ ყინულია—ჩააყარეთ, თუ ყინული არ არის, ცივ წყალში ჩადგით. თუ კვასი არ იშოვება, კვასის მაგივრად მაწონი უყავით.

მასალად საჭიროა: ხორცი—ერთი გირვანქა, კიტრი—ხუთი, კვერცხი—ორი, კვასი—ორი ბოთლი, არეყანი (სმეტანა)—ერთი სტაქანი, ხახვი, კამა, მარილი, ყინული.

**410.** აკროშკა სხვადასხვა ხორცისა. უნდა დასკრათ წმინდად და ოთხ კუთხიანად მოხარშული ძროხის ხორცი, ხბოს ხორცი, ცხერის ხორცი, ვიჩინა, ენა და რაც ამგვარები იმჟამად გქონდეთ, ყველა ამ ხორციებიდან დასკერით, სულ ერთი თევში; შემდეგ გაფცქვენით კიტრი ანუ კიტრის მწნილი და დაკებეთ. აგრეთვე მაგრად მოხარშული კვერცხები დაკებეთ და ხახვი, კამა; ესენი სულ ერთად ჩაყარეთ სუფოვნიკში, დაასხით უში ნაღები და კვასი ანუ მჟავე ში, შეანელეთ მარილითა და პილპილით, ჩაღეთ ყინული შიგ და მზად იქნება.

მასალად საჭიროა: ხორცეული—სხვადასხვა, კიტრის—მწნილი. ან კიტრი, კვერცხი—ორი. ჰრეჟანი, კვასი ან მჟავე ში, პილპილი, მარილი. ყინული..

**411.** აკროშკა თევზისა. სამ გირვანქა შემწვარ ან მოხარშულ თევზს ფხები გამოაცალეთ, წვრილად დასკერით; კიტრის მწნილი ან ახალი კიტრი, ახალი ხახვი, კამა, ტარხუნა, ესენი სულ წვრილად დასკერით, ჩაყარეთ საწვნეში (სუფოვნიკში) და დაასხით მჟავე ში ან კვასი, ცოტა პილპილი და მარილი, ყინული.

მასალად საჭიროა: თევზი—სამი გირვანქა, კამა, ტარხუნა, პილპილი, კიტრის მწნილი ან ახალი კიტრი, ხახვი, კვასი ან მჟავე ში, მარილი.

**412.** აკროშკა სამარხო. დაფცქვენით და დასკერით მწვანე კიტრი ან კიტრის მწნილი, სოკოს მწნილი,

მარლიანი პილპილა სოკოს მწნილი, მგლის სოკო, ნი-  
ყვა, ვაშლი და ვაშლის მწნილი, შეიძლება მიუმატოთ  
ქლიავი, ალუბალი, ატამი, ყურძნის მწნილი; მოხარშეთ  
და გაფუჭვენით კარტოფილი, ქარხალი, ნელლი ლო-  
ბიო, ყველა ეს სავესე ღრმა თევში ჩაყარეთ ჯამფილა-  
ში, სადილის ცოტა წინ ერთი კოვზი დამზადებული  
სარეპტის მდოგვი (გორჩიცა) და მარილი ჩადეთ ჯამში,  
თითო წვეთობით ჩაუშვით ერთი კოვზი შირბახტის ზე-  
თი და თან ურიეთ, სანამ ხარდალი სქელ სოუსად გა-  
დაიქცეოდეს. შემდეგ გახსენით სამ ბოთლ მუევე შიში  
ან კვასში, უყავით მარილი, პილპილი, ნელლი ხახვი,  
ოხრახუში, კამა ერთმანეთში აურიეთ, ერთი ნატეხი  
ყინული ჩადეთ.

---

**413. უგრეხელის (გრეჩისის) გაკეთება.** ორი  
გირვანქა ან გირვანქა-ნახევარი უგრეხელა დაარჩიეთ,  
გარეცხეთ, ქვაბში ან ქოთანში ჩაყარეთ, მდულარე წყა-  
ლი იმდენი დაასხით, რომ ზედ შემოადგეს, მარილი  
ჩააყარეთ, მოურიეთ, ფეხში შედგით; შუა ხარშვაში  
რომ შევა, ერთი ან ორი სტოლის კოვზი ერბო შუა  
გულში დადეთ, აღარ მოურიოთ კი, და ისევ შედგით  
ფეხში. ამას მიიტანენ შჩისთან, ბორშჩთან. ერბო ცხე-  
ლი ან ზეთი მიიტანეთ.

მასაღად საჭიროა: უგრეხელა—გირვანქა-ნახევარი, ერ-  
ბო ან ზეთი—ორი სტოლის კოვზი, მარილი.

---

**414. უგრეხელა.** გირვანქა-ნახევარი უგრეხელა თუ  
თეთრია ტაფაზე დაყარეთ, მოშუშეთ ისე, რომ დაწითლ-

დეს. მერე ჩაყარეთ ქვაბში ან ქოთანში, იმდენი წყალი დაასხით, რომ ზემოდან ერთი თითის სიპტყე წყალი ედგეს, მარილი ჩააყარეთ, მოურიეთ, შედგით ფეხში; შუა ხარშვაში რომ შევა, ორი სტოლის კოვზი ერბო შუაში ჩაღეთ.

მასალად საჭიროა: გირვანქა-ნახევარი უგრესელა, ერბო—ორი სტოლის კოვზი ან ზეთი, მარილი.

---

**415. უგრესელას გრენკები.** გირვანქა-ნახევარი უგრესელა გაარჩიეთ, გარეცხეთ, მოხარშეთ სქლად, მარილი უყავით, გადმოიღეთ, გააციეთ, რამე ქურქელზე ამოიღეთ და პატარ-პატარა ოთხ-კუთხიანი ან ირიბი ნაქრები გააკეთეთ; გათქვიფეთ კვერცხი, თითო-თითო ნაქერი ამოავლეთ ამ კვერცხში, სუხარი მოაყარეთ, ტაფაზე დაასხით; ერბო გააცხელეთ, ჩააწყეთ შიგ და შეწვით ორივე მხარეს. ქარხლის ან კომბოსტოს შჩისთან მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: უგრესელა—გირვანქა-ნახევარი, ერბო—რაც მოუნდება, კვერცხი—ორი, სუხარი, მარილი.

---

**416. შემწვარი ხორცი.** სამი გირვანქა რბილი ძროხის ხორცი გარეცხეთ, დაგვებეთ, მარილი მოაყარეთ; ქვაბში ჩაყარეთ დაფნის ფოთოლი, ბაჰარი, მიხაკი, დაქრილი ხახვი, ოხრახუმის ძირი, სტაფილო, შავი პურის ნაქერი, ზევიდან დაადეთ დაბეგეილი ხორცი, დაასხით ნახევარი სტაქანი წყალი, ქვაბს თავი მაგრად დახურეთ, დადგით ცეცხლზე. შუა შეწვაში რომ შევი-

დეს, დაასხით ცოტა ძმარი ან ნახევარი სტაქანი ღვინო, ისევ შედგით ცეცხლზე; როცა მზად იქოს, ხორცი ამოიღეთ, წვენი გაწურეთ, თუ მსუქანია, სიმსუქნე მოხადეთ, მერე ხორცი ისევ გააცხელეთ, წვენი დაასხით. თუ გსურთ, ცოტა არქუანი (სმეტანა) უყავით. მოხრატული კართოფილი, ან მწნილით მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, ძმარი ან ღვინო—ნახევარი სტაქანა, ჰური—შაფი, ხახვი—სამი თავი, თხრახემის ძირი, სტაფილღის ძირი, მისხაგი, დაფნის ფოთელი, მარილი.

---

**417. შემწვარი ხორცი,—ა.** ხუთი ან ექვსი გირვანქა ძროხის ხორცი, ბეკის თავის ნაქერი, გარეცხეთ, კარგად დაბეგვით, მოაყარეთ მარილი და პილპილი, ჩადეთ რამე ქურქელში, დაასხით ცოტა ძმარი და მეორე დღემდინ შეინახეთ. მეორე დღეს ტაფაზე დაასხით ერბო, ხორცი ჩადეთ შიგ და ორივე მხარეს ძალიან დააწითლეთ. მერე ქვაბში ჩადეთ, იმ ტაფას რაშიაც ხორცი შეიწო, დაასხით ერთი სტაქანი წყალი; როცა აღულდეს, გაწურეთ და იხე დაასხით ხორცს; ქვაბს თავი მაგრად დახურეთ, სანამ მზად იქნება მანამ თავის ორთქლში იდუღოს.

მასალად საჭიროა: ხორცი—ხუთი გირვანქა, ძმარი—ნახევარი სტაქანი, ერბო—გირვანქის მეოთხედი, პილპილი, მარილი.

---

**418. შემწვარი ხორცი,—ბ.** აიღეთ სამი გირვანქა ხორცი, ძარღვები მოაშორეთ, მერე დაასხით სკავრა-

დაზე სამი კოვზი ერბო და ჩაღეთ ეს ხორცი; მოაყარეთ დაქრილი სტაფილო, ხახვი და მარილი, მოასხით სამი კოვზი ძმარი, შედგით ფეჩში და შეწვით ისე, რომ გაწითლდეს; შემდეგ გაღმოიღეთ, დასქერით და გარს მოუწყეთ ერბოში მოხრაკული კარტოფილი და ზედ მოაყარეთ დაფხეკილი ხარდალი (ხრენი).

მასალად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, ხახვი—ორი თავი, კარტოფილი, ერბო—სამი კოვზი, სტაფილო, ძმარი—სამი კოვზი, ხარდალი, მარილი.

**419. შემწვარი ხორცი (უარკოვი).** სამი გირვანქა ხორცი გარეცხეთ ცივ წყალში და დაღეთ რაზედაც უნდა შეწოთ, . მოაყარეთ მარილი და წვრილად დაქრილი სტაფილო, ხახვი, ნიახური, ოხრახუში, და მოასხით პურის კვასი; მერე შედგით ფეჩში, მალ-მალ გადააბრუნეთ და დაასხით კვასი. როდესაც მზად იყოს, მაშინ იმის წვენი ჩაასხით ქვაბში, გააციეთ, ქონი მოჰხადეთ, მერე ნახევარ კოვზ ერბოში ნახევარი კოვზი ფქვილი მოშუშეთ და აურიეთ იმ წვენში, შემდეგ ხორცი ბლუღზე დაღეთ, პტყლად დასქერით და ზედ ის წვენი მოასხით.

მასალად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, ფქვილი—ნახევარი კოვზი, მწვანეულობის ძირები, ერბო—ერთი კოვზი, კვასი—ნახევარი ბოთლი, ხახვი, მარილი.

**420. შემწვარი ხორცი (ბივშტეჟსი),**—ბ. ოთხი დღის შენახულ რბილ ხორცს გამოაძალეთ აქეთ-იქი-

დან ქონები, შუაში კი ქონი დარჩეს; ორი თითის სის-  
ქელ დასქერით პტყლად, ტილოში შეახვიეთ, კარგად  
დაბეგვეთ, მერე გამოიღეთ თითო-თითოს პილპილი  
მოაყარეთ, ფრთით პრავანსის ზეთი და ძმარი წაუს-  
ვით, ოთხი დღე ისე იღვეს. სადილოების დროს ერბო  
გააღწეთ, თითო-თითო ნაქერი ამოაღწეთ ერბოში, მა-  
რილი მოაყარეთ, დადეთ ტაფაზე და ორივე მხარეს შე-  
წვით დანა რომ დააქიროთ, წითელი წვენი უნდა ამო-  
ვიდეს, ისე უნდა შეწვით. ამასთან მიიტანეთ დაფხეკილი  
მლოგვი.

მასალად საჭირთა: ხორცი—ოთხი გირვანქა, ჰილპი-  
ლი, ზეთი, ძმარი, მარილი.

421. შემწვარი ხორცი (ბივშტექსი),— ბ. სამი გირ-  
ვანქა ძროხის სუკი აიღეთ, ძარღვიანი ტყავი და ქონი  
მოაშორეთ, მერე დასქერით ორი თითის სიმსხოდ და  
სიგრძით რაც სიმრგვლე აქვს; შემდეგ მრგვალის  
ხით დაბეგვეთ, მოაყარეთ მარილი და პილპილი, ზედ  
წაუსვით ფრთით პრავანსის ზეთი და ძმარი ერთად არე-  
ული, დადგით ცივს ადგილს ორი საათი; როდესაც  
დრო იქნება, ერბო გააღწეთ, აიღეთ, თითო თითოდ შიგ  
ამოაღწეთ და მეორე მხარესაც გადააბრუნეთ,  
რომ შეიწოს, ძალიან კი არ უნდა დაწვით, მცვრიანი  
უნდა იყოს. რომ დაამზადოთ, დააწყეთ ბლუღზე და გა-  
უკეთეთ სოუსი მოხრაკული კარტოფილი და ხარდალი.

მასალად საჭირთა: ხორცი—სამი გირვანქა, ერბო,  
სარდალი (ხრენი), ზეთი, ძმარი, მარილი.

**422. შემწვარი ხორცი (როსტბივი).** სამი ან ოთხი გირვანქა კარგი რბილი ხორცი (თუ სუკია ისა სჯობია) გარეცხეთ, მარილი მოაყარეთ, თბილი ერბო წაუსვით; დადეთ ტაფაზე, დადგით ან შედგით ძალიან ცხელ ფქვილში; კარგად რომ დაწითლდეს, თავისივე წვენი ხანდისხან ზემოდან დაასხით, მანამ შეიწვება. ხარდალი დაფხიკეთ და ამასთან მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი — სამი გირვანქა, ხარდალი, ერბო, მარილი.

---

**423. შემწვარი ხბოს თავი და ფეხი.** თავი და ფეხები კარგად გაწმენდილი და გარეცხილი, მოხარშეთ, მწვანეულობის ძირებით, დაფნის ფოთლით, ბაჭარით ხახვით; როცა კარგად ჩაიხარშება, ამოიღეთ, ცივ წყალში გარეცხეთ, ძვლები რაცა აქვს გამოარჩიეთ, დასკერით ნაქრებად და მძიმე რამ დაადეთ; მერე თითო ნაქერი ამოაღლეთ გათქვეფილ კვერცხში და დანაყილ სუხარში შეწვით. ქიშმიშის სოუსით მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: თავ-ფეხები, კვერცხი, ხახვი — ორი თავი, მწვანეულობის ძირები, ბაჭარი, დაფნის ფოთლი, სუხარი, ერბო — რაც მოუნდება, მარილი.

---

**424 შემწვარი გოჭი — გატენილი.** გოჭი კარგად გარეცხეთ, მარილით დასრისეთ; გოჭის გულ-ღვიძლი მოხარშეთ, ძალიან წმინდად დაკეპეთ, ერბოში მოშუშეთ, სამი კვერცხის გული აურიეთ, მოაყარეთ პილპილი, მარილი, დამბალი და გაწურული ბულკი, ეს სულ ერ-



თად აურიეთ და გოქი გატენეთ, მუცელი გაუკერეთ და შეწვით შამფურზე ან ფეჩში, თან ზემოდან მარილწყალი ფრთით წაუსვით, რომ კარგად დაწითლდეს. გატენა შეიძლება კიდევ მოხარშული ბრინჯით ან უგრეხელით. (გრეჩინით).

მასალად საჭიროა: გოჭი—ერთი, გულ-ღვიძლი, კვერცხი—სამი, ერბო—ერთი ან ორი კოფი, ბულკი—ერთი, შიღშილი, მარილი.

425. კატლეტი ხორცისა. ორ გირვანქა-ნახევარი რბილი ძროხის ან ცხვრის ხორცი წერილად დასკერით, გარეცხეთ, ხორცის საკეპავში გაატარეთ, ან დანით დაკეპეთ, ძარღვები გამოაცალეთ, ორი თავი ხახვიც შიგ ჩააქერით, რძეში ან წყალში დამბალი თეთრი პურის გული გაწურული შიგ ჩაატანეთ, მარილი პილპილი; თუ ხორცის საკეპავში გაატარებთ, ორჯერ უნდა გაატაროთ, რომ ძარღვები გამოაცალოთ და თუ დანით, მაშინ ძალიან დაკეპეთ; ერთი ან ორი კვერცხი ჩაახალეთ და ძალიან მოურიეთ. მერე აიღეთ თითო-თითო პატარ-პატარა გუნდები და დააკეთეთ კატლეტები, დანაყილ სუხარში ამოაფლეთ, ტაფაში ერბო ჩააგდეთ; ერბო როცა ძალიან გაცხელდეს, კატლეტები თითო-თითო ტაფაში ჩააწყეთ და ისე მოწვით ორივე მხრით. ვისაც სურს სიმჟავეს ჩააყოლებს.

მასალად საჭიროა: ხორცი—ორ გირვანქა-ნახევარი, ერბო — გირვანქის მეთხუდღი, კვერცხი—ოთხი, შური — ნახევარი, სუხარი, შიღშილი, მარილი.

**426. კატლეტი ხორცისა დაბეგვილი (ატბიენი).** ძროხის ან ცხერის საკატლეტე ნაქერი ხორცი დასქერით ნაქრებად ისე, რომ თითო ძვალს ხორცი ჰქონდეს. ეს ხორცი ძვალს ჩააფხიკეთ და თუ ცოტა ხორცი აქვს, სხვა რბილი ხორცი მიუმატეთ; დაბეგვეთ, პილპილი, მარილი მოაყარეთ. თითო დაბეგვილი ნაქერი ფქვილში ამოაელეთ, ტაფაში ერბო ჩააგდეთ და მოხრაკეთ ორივე მხარეს.

მასლად საჭიროა: ხორცი—სამი ან ოთხი გირფანქა, ფქვილი—ორი კოვზი, ერბო—ოთხი კოვზი, პილპილი, მარილი.

---

**427. კატლეტი სხვანაირად.** როგორც ზემოდ არის აწერილი, დაბეგვილი კატლეტი ისე გააკეთეთ, ოღონდ როცა მოხრაკავთ, ქვაბში ჩაალაგეთ, დაასხით ნახევარი სტაქანი ღვინო, სტაქან-ნახევარი ხორცის წვენი, დახურეთ თავი და წყნარა იდულოს. მერე ჩახოხბეთ: ხახვი ათი თავი გაფცქვენით, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ხორცის წვენი, ერთი კოვზი ერბო, მოხარშეთ ამაში. როცა კარგად მოიხარშოს, ის კატლეტი შიგ ჩააწყეთ და რამოდენჯერმე წამოადუღეთ.

---

**428. ხორცი დაკეპილი კარტოფილით.** კართოფილი მოხარშეთ, გაფცქვენით, გახეხეთ კართოფილის გასახეხში ან საცერში, ხუთი თავი ხახვი წვრილად დასქერით, მოშუშეთ, ერბოში და კარტოფილში აურიეთ. ხორცი ისე დაკეპეთ, როგორც კატლეტისთვის; ტაფაზე

დაასხით ერბო და ეს დაკეპილი ხორცი ზედ დადეთ, შუაგულში ჩაუდეთ ეს კარტოფილი, თავი გადმოუკეცეთ, სუხარი მოაყარეთ, ფეჩში შედგით. ხანდისხან თავისი წვენი ზევიდან დაასხით, რომ მშრალი არ იყოს.

მასალად საჭიროა: ხორცი რბილი—ორი გირვანქა, კართოფილი—ათი, კვერცხი—ორი, ხახვი—ხუთი თავი, ერბო—სამი სტოლის კოფში, სუხარი, პილპილი, მარილი.

---

**429. პუდინგი ხორცისა.** სამი გირვანქა რბილი ხორცი გარეცხეთ, წვრილად დასქვრით, ხორცის საკეპავში გაატარეთ, სამი თავი ხახვი შიგ ჩააყოლეთ, მერე მოშუშეთ ერბოში; სამი კვერცხი, პილპილი, მარილი ხორცში აურიეთ, ქვაბს ერბო წაუსვით, მოაყარეთ, შედგით ფეჩში.

მასალად საჭიროა: ხორცი—სამი გირვანქა, კვერცხი—სამი, ერბო, ფეჩილი, ხახვი—სამი თავი, პილპილი, მარილი.

---

**430. ხორცის ზრაზი.** სამი გირვანქი რბილი ხორცი გარეცხეთ, დასქვრით ოთხი თითის სიბტყედ და ერთი თითის სისქედ დაბეგვით, მარილი, პილპილი მოაყარეთ, ერთი საათი ისე დადგით. წვრილად დაკეპილი ხახვი, ნახევარი თეთრი პურის გული, ან ბულკის გული, ცოტა მოხარშული სოკო, ერთი კვერცხი ჩაახალეთ და კარგად მოურიეთ, მარილი მოაყარეთ; მერე იმ დამზადებულ ხორცში თითო-თითო ნაქერი ცოტ-

ცოტა ჩადეთ და ძაფი დაახვიეთ; ერთი კვერცხი გათქვიფეთ, თითო-თითო შეხვეული ხორცი ამოავლეთ კვერცხში და ფქვილში, ქვაბში ცოტა ერბო ჩააგდეთ, ჩააწყეთ შიგ, ნელ ცეცხლზე წყნარ-წყნარა ადუღეთ; ხანდისხან ქვაბი შეანძრიეთ, რომ ყველა მხრიდან დაწითლდეს. ორი სტაქანი ხორცის წვენი დაასხით და კარგად ადუღეთ, და თუ არეუანი (სპეტანა) არის, იმასაც დაასხამთ; როცა მზად იქნება, მიიტანთ. ზრახში ვისაც სურს, უგრეხელს (გრეჩიხა) მოხარშამს ან ბრინჯს და იმას ჩასდებს გულში.

მასლად საჭირთა: ხორცი—სამი გირვანქა, კვერცხი—ორი, ერბო—ნახევარი გირვანქა, ბულკი ან პური—ნახევარი, წვენი—ორი სტაქანი, სეკო—ხუთი ან ექვსი, მარილი, პილპილი.

---

**431. ჭაჭა ცხვრის ან ხბოსი გატენილი.** ცხვრის ან ხბოს შიგანური, ნახევარი გირვანქა ღუმე გარეცხეთ და მოხარშეთ; მერე წმინდად დაკვპეთ, შიგ აურიეთ ნახევარი დამბალი თეთრი პურის გული, მარილი, პილპილი, ხახვი ერბოში მოშუშული; სამი უმი კვერცხი; ჭაჭა ჩაფინეთ ქვაბში და ეს დაკვპილი მასალა შიგ ჩადეთ. გარს შემოახვიეთ, რომ არ გამოცვივდეს, შედგით ფეჩში.

მასლად საჭირთა: ცხვრის—ჭაჭა ერთი, ცხვრის ან ხბოს შიგანური, ღუმე—ნახევარი გირვანქა, პურის გული—ნახევარი, ხახვი—ხუთი თავი, კვერცხი—სამი, პილპილი, მარილი.

**432.** კურდღელი შემწვარი. ქვაბში ერთი სტოლის კოვზი ერბო ჩაადეთ, ჩაყარეთ ორი სტოლის კოვზი ფქვილი; როცა ფქვილი დაიშუშოს, შიგ ჩაყარეთ დაქრილ-გარეცხილი კურდღელი, და როცა კურდღელი დაწითლდეს, სტაქან-ნახევარი წითელი ღვინო, ნახევარი სტაქანი წყალი დაასხით, მარილი, ბაჭარი, ხუთი თავი ხახვი, კარგად მოშუშული, ჩაყარეთ და ადუღეთ, მანამ მზად იქნება.

კურდღელი—ერთი, ღვინო წითელი—სტაქან-ნახევარი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, ფქვილი—ერთი სტოლის კოვზი, ხახვი—ხუთი თავი, მარილი, ბაჭარი, წყალი—ნახევარი სტაქანი.

---

**433.** კურდღელი შემწვარი არეუანით (სმეტანით). კურდღელი აქა-იქ დაჩვრიტეთ, შიგ ღორის ქონის პატარ-პატარა ნაქრები ჩაულაგეთ; ტაფაზე ერბო დაასხით და ფეჩში შედგით ან ცეცხლზე შეწვით, მარილ-წყალი წაუსვით ფრთით და თან თავისი წვენი ზვიდან კოვზით დაასხით. ნახევრად რომ შეიწოს, დასქერით ნაქრებად, ქვაბში ჩააწყეთ, არეუანი (სმეტანი) დაასხით. მიტანის დროს თავისი წვენიც ზედ დაასხით და ისე მიიტანეთ.

მასაღად საჭიროა: კურდღელი—ერთი, არეუანი—ნახევარი ჩაის სტაქანი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, მარილი.

---

**434.** შემწვარი ინდოური ან ქათამი. გაბტყენი-

ლი, გამოზიგნული ინდოური ან ქათამი, გარეცხეთ, მოაყარეთ მარილი, ტაფაზე დაასხით ცოტა ერბო, დააღეთ ინდოური, გარს შემოუწყეთ გაფუტკენილი გრძელი ბადრიჯანი, ხახვი, კარტოფილი, პამიდორი, ფქვილი შედგით. ერთ მხარეს რომ შეიწოს, ახლა მეორე მხარეს გადააბრუნეთ. თავისივე წვენი ზემოდან დაასხით ხოლმე, რომ ძალიან არ გახმეს.

მასალად საჭიროა: ინდოური ან ქათამი—ერთი, კარტოფილი—ერთი გირფანქა, ერბო—ერთი კოვზი, ბადრიჯანი გრძელი—ოთხი, წითელი ბადრიჯანი—ხუთი, მარილი.

**435. შემწვარი ბატი ვაშლით.** დაკლული, გაპტყვნილი და გამოზიგნული ბატი ერთი დღე-ღამე შეინახით, მერე გარეცხეთ; რაც მეტი ქონი ჰქონდეს, გამოაცალეთ, შიგნით და გარედ მარილი კარგად წაუსვით; წვრილი ვაშლი გაფუტკენით, წვრილად დასქერით და მუცელი გაუტენეთ. ოთხი თავი ხახვი ძალიან წვრილად დასქერით, ბატი დადეთ ტაფაზე და ეს ხახვი ბატს ძირში ჩააყარეთ, თან ცოტ-ცოტა ხორცის წვენი დაასხით, სანამ თავის წვენს გაუშვებს; მერე თავისი წვენი დაასხით ზევიდან, რომ შეწვაში არ გახმეს ძალიან. ბატი დასქერით, წვენში ერთი კოვზი ფქვილი ჩააყარეთ, ხორცის წვენი დაასხით, ადუღეთ და დაქრილ ბატს დაასხით. დიდრონი ცალკე შემწვარი ვაშლები შემოუწყეთ და ისე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ბატი—ერთი, ვაშლი—წვრილი თორმეტი, ვაშლი დიდრონი—რვა, ფქვილი—ერთი სტოლის კოვზი, ხახვი—ოთხი თავი, მარილი.

**436. ვარია შემწვარი.** ოთხი ან ორი ვარია და-  
კალით, ნახევარი საათით ცივ წყალში ჩაღეთ, მერე  
თბილ წყალში გაბტყვენით, გამოშიგნეთ, გარეცხეთ,  
მარილი მოაყარეთ; სამ კოვზ კარაქში ან ერბოში სტა-  
ქან-ნახევარი დანაყილი სუხარი, ორი კვერცხის გათქვე-  
ფილი გული, ხუთი ან ექვსი სტოლის კოვზი წვრილად  
დაქრილი კამა და ოხრახუში, მარილი. ეს ერთად მო-  
შუშეთ ერბოში, მუცელში ჩაუღეთ და შეწვით. ან ამ  
ნაირად შეწვით ვარიები: გირვანქის მეოთხედი ერბო ჩა-  
სხით ქვაბში, როცა ძალიან ადუღდეს ერბო, ვარიები  
ჩააწყეთ და შეწვით. ერბოში მოშუშული სუხარი დაას-  
ხით და ისე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ვარია—ორი ან ოთხი, კვერცხის  
გული—ორი, ერბო—სამი კოვზი, სუხარი დანაყილი სტა-  
ქან-ნახევარი, კამა და ოხრახუში—ექვსი სტოლის კოვზი.

**437. შემწვარი ღაღღა (берасъ).** ღაღღას გა-  
მოშიგვნა არ უნდა, მარტო გაბტყვენით, გარეცხეთ,  
მარილი მოაყარეთ, შემოუწყეთ გირვანქის მეოთხედი  
ქონი, შეახვიეთ ქონით გაპოხილ ქაღალდში, მაგარი  
ძაფი დაახვიეთ და შამფურზე შეწვით, ხანდისხან კი  
ერბო წაუსვიეთ. როდესაც ღაღღები მზად იქნება,  
ქაღალდი შემოაძრეთ და ლანგარზე დააწყეთ. ღაღ-  
ღებს თავები არ უნდა დაეკრას. შეიძლება ტაფაშიაც  
შეიწვას ფეჩში.

მასალად საჭიროა: ღაღღა—ექვსი, ერბო - ორი ან სამი  
კოვზი, ქონი—გირვანქის მეოთხედი.

**438. შემწვარი ღაღღები საწებელათი.** ღაღღები გაბტყენით, გამოშიგნეთ, შეწვით შამფურზედ ან ქვაბში ორი სამი კოვზი ერბოთი; შიგნეულობა წმინდად დაკეპეთ, დანარჩენ ერბოში მოხრაკეთ ნახევარი თავი დაკეპილი ხახვით და ნახევარ კოვზ ფქვილით, ჩააყარეთ რვა მარცვალი ბაჰარი, ოთხი მარცვალი დანაყილი პილპილი, მარილი, ნახევარი ლიმონი ჩააწურეთ. შეიძლება მიუმატოთ ორი კოვზი სმეტანა. ყველა ეს გახსენით ერთ სტაქან ბულიონში, აადუღეთ და დაასხით ღაღღებს.

მასალად საჭიროთა: დაღღა ექვსი, ერბო ორი ან სამი კოვზი, ბაჰარი—ხუთი მარცვალი, პილპილი, ფქვილი—ერთი კოვზი, სმეტანა—ორი კოვზი, ლიმონი—ნახევარი, ხახვი—ნახევარი თავი.

**439. მწყრების შეწვა.** მწყრები წმინდად გაბტყენით, გამოშიგნეთ და ააგეთ შამფურზე, მარილი მოაყარეთ და ცეცხლზე გააფიცხეთ, გაცხელების შემდეგ წმინდა ფქვილი მოაყარეთ, შემდეგ წყნარ-წყნარად ატრიალეთ და თანაც ფქვილი აყარეთ, მანამ მწყერი ფქვილში სულ არ ამოიგანგლოს. შეწითლდეს თუ არა, ეყოფა-შეწვა.

მასალად საჭიროთა: მწყერი, ფქვილი და მარილი.

**440. მწყრები საწებელათი.** ქვაბის ძირს წაუსვით ერთი კოვზი ერბო, მოაწყეთ გირვანქის ერთი მეოთხედი პტყლად დაქრილი ქონის ნაქრები, ნახევარი გირვანქა პტყლად დაქრილი ხბოს ხორცი, ცოტაოდენი



პტულად დაკეპილი ოხრახუში, ერთი თავი დაკეპილი ხახვი, მარილი მოაყარეთ, დაასხით ერთი რიუმკა. თეთრი ან წითელი ღვინო, ერთი სტაქანი ბულიონი, შემდეგ ჩააწყეთ გატყენილი მწყრები, ქვაბს თავი მაგრა დაჰხურეთ და დადგით ნელ ცეცხლზე; როდესაც მწყრები ამოალაგოთ ლანგარზე, საწებელას მოხადეთ სიმსუქნე, გაწურეთ და დაასხით მწყრებს. შეიძლება მიართოთ მოხარშული ერბოიანი ბრინჯიც.

---

441. ჰამიდორი გატენილი ხორცით. მწიფე და მაგარს ჰამიდორს ცოტა თავი ამოაქვრით, თესლები ამოაცალეთ და გატენეთ მოშუშული ხორცით. ჩააწყეთ ცხელ ერბოში და მოხრაკეთ, მერე ქვაბში ჩააწყეთ ისე-კი რომ ხორცი არ გამოსცივდეს, დაასხით ცოტა ხორცის წვენი, ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი ჩააყარეთ, დაასხით არეიანი ჭ რამოდენჯერმე ადულეთ, თავისავე წვენი დაასხით.

მასალად საჭიროა: ხარცი რბილი — ორი კირვანქა, ერბო — სამი სტოლის კოვზი, ჰამიდორი — ათი ან თორმეტო, ფქვილი — ერთი სტოლის კოვზი, არეიანა — ნახევარი სტაქანი, წვენი — ნახევარი სტაქანი.

---

442. კაბაჰკი (გოგრის მსგავსია). ათი პატარა კაბაჰკი გაფცქვენით, გული გამოაცალეთ, წააყარეთ მარილი; ორი გირვანქა რბილი ხორცი გაატარეთ ხორცის საკეპავში, ან დანით დაკეპეთ, შიგ ჩაატანეთ ორი თავი ხახვი; მერე ეს ხორცი ცოტათი მოშუშეთ ერბოში და კოშტები გაშალეთ, ნახევარი დამბალი თეთ-

რი პურის გული, მარილი, პილპილი, ერთად აურიეთ და როცა ხორცი გაცივდეს, ეს კაბაქკები ამ ხორცით თითო თითო გატენეთ; პურის მაგივრად შეიძლება მოხარშული ბრინჯი უყოთ, ტაფაზე დაასხით ერბო და ზედ დააწყეთ კაბაქკები; ორივე მხარეს შეწვით. ამას მოუმზადეთ სოუსი: ის გული, რომელიც გამოაცალეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ცოტა წყალი, უყავით მარილი და მოხარშეთ, მერე გაწურეთ; ამ გაწურულში ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი, ერთი სტოლის კოვზი ერბო, ცოტა ხორცის წვენი დაასხით და ადუღეთ; ამ ადუღებულში ჩააწყეთ კაბაქკები და წყნარ-წყნარ იდუღოს, მანამ მზად იქნება; მიტანის დროს ცოტა ოხრახუში მოაყარეთ, ან კიდევ პამიდორის სოუსში ჩააწყობთ, როგორც ქართულ ბადრიჯანს.

მასწავლად საჭიროა: კაბაჭკა—ათი, ხორცი—ორი გირვანქა, პურის გული—ნახევარი, ოხრახუში, ხახვი—ორი თავი, ერბო—ნახევარი სტაქანი, ფქვილი—ერთი სტოლის კოვზი, პილპილი, მარილი.

---

**443. ტვინის გაკეთება (ძროხის ან ხბოსი).** ტვინი ჩაღეთ ცივ წყალში, კარგად გარეცხეთ, რომ სისხლი არ შეჰყვეს; მერე მარილ-წყალში ჩაღეთ ერთი საათი და ფერფლი, რაცა აქვს, სულ ააძრეთ. მარილ-წყალი აადუღეთ, სამი დაფნის ფოთოლი, სამი სტოლის კოვზი ძმარი, ბაჰარი, ჩაღეთ ტვინი და მოხარშეთ; მერე ამოიღეთ, დაღეთ რომ გაცივდეს; თუ ფერფლი კიდევ აქვს ააცალეთ, დასქერით, თითო ნაქერი გათ-

ქვეფილ კვერცხში ამოავლეთ, სუხარი მოაყარეთ, ერბო დაასხით, ტაფაზე გააცხელეთ, ტვინი ჩააწყეთ და მოწვით ორივე მხარეს.

მასალად საჭიროა: ტვინი—ორი, კვერცხი—ორი, ძმარი—სამი სტოლის კოფში, ერბო—ნახევარი სტაქანი, სუხარი, მარილი.

---

**444. ტვინის კატლეტი.** მარილ-წყალში ჩაასხით სამი სტოლის კოფში ძმარი, ჩააყარეთ ბაჭარი, დაფნის ფოთოლი; ორი ხბოს ტვინი გარეცხეთ, მოხარშეთ, ფერფლი ააცალეთ, საცერში გახეხეთ, ნახევარი თეთრი პურის გული დაალბეთ, გაწურეთ და ესეც შიგ აურიერთ, პილპილი, მარილი; ორი თავი ხახვი წვრილად დასქერით, ერბოში მოშუშეთ, ორი კვერცხი შიგ უყავით და აურიეთ, კატლეტები გააკეთეთ, თითო-თითო კატლეტი ამოავლეთ გათქვეფილ კვერცხში, სუხარში და შეწვით.

მასალად საჭიროა: ტვინი—ორი ხბოსი, კვერცხი—სამი, ერბო, სუხარი, ძმარი—სამი სტოლის კოფში, ხახვი—ორი თავი, პილპილი, მარილი.

---

**445. ენა ძროხის.** ერთი ენა გარეცხეთ, ჩაღეთ ქვაბში, წყალი დაასხით, ორი თავი ხახვი, მწვანეულობის ძირები, სტაფილო, ბაჭარი, დაფნის ფოთოლი, მარილი, ჩააყარეთ, მოხარშეთ; როცა ენა მოიხარშოს. ამოიღეთ, გათხიკეთ, ტყავი გააცალეთ და ისევ ჩაღეთ თავის წვენში; მიტანის ღროს დასქერით პტყლად და

მრგვლად, ცალ გვერდზე დაუწყეთ კარტოფილის პიურე, გაროხის სოუსი ან პამიდორისა.

მასალად საჭიროა: ენა—ერთი, დაფნის ფოთოლი, ხახვი —ორი თავი, სტაფილო —ერთი, მწვანეულობის ძირები, ბაჭარი, მარილი.

---

**446. ენა ძროხის კაპორციით.** ენა მოხარშეთ ისე, როგორც ზევით არის აწერილი; ერთი კოვზი ერბო ჩაღეთ ქვაბში, როცა კარგად გაცხელდეს, ერთი კოვზი ფქვილი ჩააყარეთ, და როცა ფქვილი დაწითლდეს, ერთი თავი ხახვი წვრილად დასქერით, ჩააყარეთ, ქვაბს თავი დახურეთ, რომ თავის ორთქლში მოიშუშოს და თან ცოტ-ცოტა ხორცის წვენი დაასხით; როცა ხახვი მოიშუშება, ერთი სტოლის კოვზი კაპორცი ჩააყარეთ, ცოტა ძმარი უყავით, მარილი ჩააყარეთ, წამოაღულეთ. ენა დასქერით, შიგ ჩააწყეთ და კიდევ წამოაღულეთ.

მასალად საჭიროა: ენა—ერთი, ერბო —ერთი სტოლის კოვზი, კაპორცი —ერთი სტოლის კოვზი, ფქვილი —ერთი სტოლის კოვზი, ხახვი —ორი თავი, ძმარი, მარილი.

---

**447. ენა ძროხისა შემწვარი.** ენა მოხარშეთ ისე, როგორც ზევით არის ნათქვამი; როცა ტყავს გააცლით, ენა დაჩხვლიტეთ ან პატარად გაუქერით და შიგ ახალი ღორის ქონები ჩაულაგეთ, მოაყარეთ მარილი, პილპილი; ქვაბში ერთი სტოლის კოვზი ერბო ჩაასხით, ძალიან გაცხელეთ და ეს ენა შიგ ჩაღეთ, დახურეთ ქვაბს

თავი და შეწვით; როცა შეიწოს, ნახევარი სტაქანი ხორცის წვენი დაასხით, ნახევარი სტაქანი არეუანი (სმეტანა), წამოადუღეთ. როცა ენა მოიხარშება, პტყლად დასქერით.

მასალად საჭიროა: ენა—ერთი, ღაღის ქონი—ახალი. არეუანა—ნახევარი სტაქანი. წვენი—ნახევარი სტაქანი, მწვანეულობის ძირები, ზიღზიღი, მარილი.

---

**448. ერბოსი და ფქვილის მომზადება თეთრ საწებელასათვის.** ერთი გირვანქა კარაქი აადუღეთ, დადგით; ძირში რო დაილექოს, ქვაბში გადაწურეთ, ადუღებულ ერბოში თან ურიეთ და თან ორი სტაქანი ფქვილი ჩააყარეთ, რამდენჯერმე გადმოადუღეთ, ჩაასხით ქაშანურ ქილაში, ცივად შეინახეთ და როცა მოგინდეთ, თეთრ საწებელად იხმარეთ; ექვსი კაცისთვის საწებელად ერთი ან ორი კოვზი მოუნდება.

---

**449. სოუსისთვის ფქვილის დამზადება.** ერთი გირვანქა კარაქი გააღნეთ; როცა დაილექოს, წმინდა ერბო გადაწურეთ, აადუღეთ; ამ ადუღებულ ერბოში ორი სტაქანი ფქვილი ცოტ-ცოტათი ჩაყარეთ და თან ურიეთ; რამოდენჯერმე რომ წამოდუღდეს, გადმოიღეთ, ნელ-თბილი ქაშანურ ქილაში ჩაასხით; ცივ ალაგას შეინახეთ. როცა დაგჭირდებათ, იხმარეთ ცოტ-ცოტა.

მასალად საჭიროა: კარაქი—ერთი გირვანქა, ფქვილი—ორი სტაქანი.

**450. სოუსისთვის ფქვილის მოშუშვა.** სტაქან-ნახევარი მშრალი და წმინდა ფქვილი ჩაყარეთ პატარა ტაფაში, შედგით ნელ ცეცხლზე, ურიეთ მანამ მოწითლდეს; მერე გადმოდგით და თან კიდევ ურიეთ, მანამ გაცივდება; ჩაყარეთ ქაშანურ ქილაში და როცა დაქირდებათ იხმარებთ ცოტ-ცოტას.

---

**451. სოუსი თეთრი.** ქვაბში ჩააგდეთ გირვანქის მეოთხედი კარგი ერბო, ცეცხლზე დადგით, ჩაყარეთ ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი, ცოტა წყალი დაჰკარით, მარილი უყავით, ძალიან მოურიეთ, არ აადუღოთ კი; მერე გადმოიღეთ, ცოტა ძმარი ან ლიმონის წვენი ჩაასხით, ერთი ან ორი კვერცხის გული და ძალიან მოურიეთ; ვისაც სურს, წვრილად დაქრილ ოხრახუშს მოაყრის.

მასალად საჭიროა: ერბო—გირვანქის მეოთხედი, კვერცხი—ერთი ან ორი, ძმარი გემოზე ან ლიმონის წვენი, ოხრახუში, მარილი.

---

**452. სოუსი გაროხის.** გაროხი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, ცოტა წყალი დაასხით, ერბო ორი სტოლის კოვზი ჩაასხით, ცოტა მარილი და შაქარი ჩაყარეთ, დადგით ნელ ცეცხლზე და ხარშეთ; ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი შიგ ჩაყარეთ, კარგად მოურიეთ; როცა მოიხარშოს, გადმოიღეთ. ახალი მწვანე გაროხიც ასე უნდა მოიხარშოს.

მასალად საჭიროა: გაროხი—ნახევარი სტაქანი, ერ-

ბო — ორი სტოლის კოვზი, ფქვილი — ერთი კოვზი. შაქარი — გემოზე, მარილი.

**453. სოუსი ხარდლის (ხრენის).** მოხარშულ ხორციან ან თევზთან ხუთი სტოლის კოვზი დაფხევილი ხარდალი, ნახევარი სტაქანი არეყანი (სმეტანა), ერთი სტოლის კოვზი ერბო, ერთი სტაქანი ხორცის წვენი, ესენი სულ ერთად წამოადუღეთ; ორი კვერცხის გული გათქვიფეთ და ნელ-თბილში ჩაასხით, მერე ისევ შედგით ცეცხლზე და გააცხელეთ, არ აადუღოთ კი, მოურიეთ კარგად.

მასალად საჭიროა: ხარდალი — ხუთი სტოლის კოვზი, ერბო — ერთი სტოლის კოვზი, არეყანი — ნახევარი სტაქანი, კვერცხის გული — ორი, წვენი — ერთი სტაქანი.

**454. სოუსი ხახვის.** რვა თავი ხახვი წვრილად დასკერით, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით სამი სტოლის კოვზი ხორცის წვენი; ამ წვენში კარგად მოხარშეთ; ორი ნატეხი შაქარი დაასველეთ, ტაფაზე დადეთ; როცა დაწითლდეს, ერთი სტოლის კოვზი წყალი დაასხით და აადუღეთ; ერთი სტოლის კოვზი მოშუშული ფქვილი, ორი სტოლის კოვზი ერბო, ეს ხახვი სულ ერთად აურიეთ და საცერში გახეხეთ; ძმარი და ცოტა შაქარი უყავით და ისევ ერთად წამოადუღეთ.

მასალად საჭიროა: ხახვი — რვა თავი, ერბო — ორი კოვზი, ფქვილი — ერთი სტოლის კოვზი, შაქარი — ოთხი ნაჭერი.

455. სოუსი წითელი. ნახევარი სტაქანი ფქვილი მოშუშეთ კოვზ-ნახევარ ერბოში; ზედ დაასხით ორი სტაქანი ხორცის წვენი. ერთი ჩაის კოვზი ფქვილი, შაქარი დააყარეთ ტაფაზე. როცა კარგად დაწითლდეს, ნახევარი სტაქანი ხორცის წვენი დაასხით და ესეც შიგ ჩაასხით, კარგად მოურიეთ, ააღულეთ; ერთი ლიმონი შიგ ჩააწურეთ, თუ შაქარი აკლდეს, ცოტა მოუმატეთ.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—ნახევარი სტაქანი, ერბო—კოვზ-ნახევარი, ლიმონი—ერთი, წვენი—ორ სტაქან-ნახევარი, შაქარი—ერთი ჩაის კოვზი.

---

456. სოუსი თეთრი მონარშულ ინდოურთან, ხბოსთან, ქათამთან ან თევზთან. კოვზ-ნახევარი ერბო გააცხელეთ, ჩააყარეთ ნახევარი სტაქანი ფქვილი; როცა დაწითლდეს, დაასხით სამი სტაქანი ინდოურის ნახარში ან ხბოს ნახარში, ან ქათმის ან თევზის, რომელიც იხარშება და ორი საათი ადულეთ, მერე გაწურეთ; ერთი სტაქანი არეყანი (სმეტანა) დაასხით. ვისაც სურს, წვრილად დაქრილ ოხრაახუშს მოაყრის.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—ნახევარი სტაქანი, არეყანი—ერთი სტაქანი, ერბო—კოვზ-ნახევარი, წვენი—სამი სტაქანი.

---

457. სოუსი თეთრი ყვავილა კომბოსტოსთვის (ცვეტნოი). ერთი სტოლის კოვზი ერბო გააცხელეთ, ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი ჩააყარეთ, მოურიეთ, არ დაწითლდეს კი; ნახევარი სტაქანი რძე ცოტ-ცოტა-



თი დასხით, თან მოჰურიეთ, რომ ზმურტლები გაიშა-  
ლოს, მარლი ჩაყარეთ; ერთი კვერცხის გული გათ-  
ქვიფეთ და ჩაასხით, ერთი ლიმონის წვენიც შიგ ჩაა-  
წურეთ.

მასაღად საჭიროა: ფქვილი—ერთი სტოლის კოვზი,  
ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, მარლი—ერთი ჩაის კოვზი,  
კვერცხის გული—ერთი, ლიმონი—ერთი.

---

**458. სოუსი წითელი ბადრიჯნის (პამიდორის).**  
გააცხელეთ ერთი სტოლის კოვზი ერბო ან ზეთი, ჩაა-  
ყარეთ კოვზ-ნახევარი ფქვილი, დააწითლეთ. მერე ზედ  
დაასხით ნახევარი სტაქანი გაწურული წითელი ბადრი-  
ჯნის წვენი, ნახევარი სტაქანი ხორცის წვენი, ცოტა  
შაქარი და წყნარად იღულოს; როცა გასქელდეს, ცოტა  
მარლი და პილპილი უყავით.

მასაღად საჭიროა: ფქვილი—კოვზ-ნახევარი, ერბო ან  
ზეთი—ერთი სტოლის კოვზი, ბადრიჯნის წვენი—ნახევარი  
სტაქანი, ხორცის წვენი—ნახევარი სტაქანი, შაქარი—ერთი  
ჩაის კოვზი, პილპილი, მარლი.

---

**459. სოუსი ქიშმიშით ენისთვის ან ფეხების-**  
**თვის.** ერთი საფე სტოლის კოვზი ფქვილი კოვზ-ნახე-  
ვარ ერბოში მოშუშეთ, ხორცის წვენი დაასხით და  
კარგად გახსენით; ორი ნატეხი შაქარი დაწვით, დაას-  
ხით წყალი და აადუღეთ, მერე გაწურეთ; ნახევარი  
სტაქანი ქიშმიში დაარჩიეთ, კარგად გარეცხეთ და შიგ

ჩააყარეთ, ერთი ლიმონი ჩააწურეთ ან თეთრი ძმარი, სამი ნატეხი შაქარი ჩააგდეთ და კიდევ აადუღეთ.

მასალად საჭიროა: ფქვილი — ერთი სტოლის კოვზი, ქიშმიში — ნახევარი სტაქანი, ლიმონი — ერთი ან ძმარი, ერბო — ერთ-ნახევარი კოვზი, შაქარი — ხუთი ნატეხი.

**460. სოუსი სოკოსი.** ხუთი ან ექვსი სოკო კარგად გარეცხეთ, დაასხით წყალი და იმდენი ადუღეთ, მანამ სოკო მოიხარშოს. სოკო ამოიღეთ, დასკერით წვრილად; ერთი სტოლის კოვზ ერბოში მოშუშეთ ნახევარი სტოლის კოვზი ფქვილი, თან ამ სოკოს წვენი დაასხით გაწურული, იმდენი მოურიეთ, მანამ ზმურტლები გაიშალოს, ჩააყარეთ მარილი, პილპილი და ის დაკრილი სოკო, და ერთად აადუღეთ, მანამ ვასქელდება.

სოკო — ხუთი ან ექვსი, ერბო — ერთი სტოლის კოვზი, ფქვილი — ნახევარი სტოლის კოვზი, პილპილი, მარილი

**461. სოუსი კარტოფლის (პიურე),** — ა. რამდენიმე კარტოფილი გაფუცქვენით, მარილ-წყალში მოხარშეთ, წყალი გადაწურეთ და გახეხეთ კარტოფილის გასახეხში, საცერში ან კიდევ ქვაბში, ხის კოვზით კარგად გასრისეთ; ცოტა ერბო ჩაასხით ქვაბში და ეს გახეხილი კარტოფილი შიგ ჩააყარეთ, კარგად მოურიეთ, თან ცხელი რძე დაასხით და წამოადუღეთ; არც ძალიან სქელი იყოს არც თხელი. თუ თხელი მოვიდეს, რამოდენჯერმე კიდევ წამოადუღეთ და თუ სქელია, რძე დაუმატეთ. ცოტა შაქარი და მარილი უყავით.

მასღად საჭირთა: კარტოფილი—ათიღღე, რძე—ერ-  
თი სტაქანი, შაქარი—ერთი ჩაის კოფზი, ერბო—ერთი  
სტოღის კოფზი, მარღიღ.

---

462. ხოუსი კარტოფიღის (პიურე),—ბ. ათი კარტო-  
ფიღი გაფტკვენით, მარღლ-წყალში მოხარშეთ, ცხელ-  
ცხელი დასრღსეთ ხის კოფზით ან მრგვაღი ხით; დაღ-  
ღით ცეცხლზე და ცხელი რძე დაასხით, თან ურღეთ,  
ცოტა შაქარი ჩააყარეთ, წამოაღღღეთ.

---

463. ხოუსი მიწიღვამღასი (ზემღღენოღი გრუში).  
მიწიღვამღა ექესი ან შეღღი, ყვავიღა კომბოსტო  
(ცვეტნოღი), სატაცური, სტაფიღლო და რაც ამნაღრი  
მწვანეუღობა იშოღება, მარღლ-წყალში მოხარშეთ, გა-  
დაწურეთ და საცერში გახეხეთ; მერე ცოტა ფქვიღი  
რძეში გახსენით და დაასხით, ერთი სტოღის კოფზი ერ-  
ბო უყავით, წამოაღღღეთ.

მასღად საჭირთა: მიწიღვამღა—ექესი, რძე—ნახეღვარი  
სტაქანი, ფქვიღი—ცოტა, კომბოსტო უყავიღა, სატაცური,  
ერბო--ერთი სტოღის კოფზი, სტაფიღლო.

---

464. ხოუსი. სამი სტაფიღლო, ნახეღვარი გაფტკვენი-  
ღი ქარხაღი, ოთხი თავი დაქრიღი ხახვი, პრასა, ნია-  
ხური ღ სამი კარტოფიღი ჩაყარეთ ქვამში; ბამარი ხუთი  
მარცვაღი, ორი დაფნის ფოთოღი, მარღლი, დაასხით  
ძალიან ცოტა წყალი და თავის ორთქლში იხარშოს;  
როცა კარგად მოიხარშოს, საცერში გახეხეთ, ერთ

სტაქან ღვინოში ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი ჩააყარეთ, მოურიეთ და ზედ დაასხით, მერე იადუღეთ, რომ გასქელდეს; შემწვარ ხორცს ან კატლეტს დაასხით.

მასალად საჭიროა: სტაფილღ—სამი ძირი, ღვინო—ერთი სტაქანი, კარტოფილი—სამი, ბაჭარი, დაფნის ფოთოლი, ჭარხალი—ნახევარი, ხახვი—ოთხი თავი, პრასა, ნიახური, მარილი, ფქვილი—ერთი სტოლის კოვზი.

---

**465. სოუსი პროვანსის მოხარშულ თევზეულთან.** ერთ ჩაის კოვზ მდოგვს (გარჩიცას) ცოტ-ცოტა ზეთი დაასხით და ძალიან მოლესეთ ისე, რომ გასქელდეს; მარილი და ერთი ლიმონის წვენი უყავით, ერთი კვერცხის გულიც ჩააყოლეთ და კიდევ ძალიან მოლესეთ, ცოტა შაქარიც ჩააყარეთ; თუ ლიმონი არ არის, თეთრი ძმარი დაასხით.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ერთი, ლიმონი —ერთი, მდოგვი—ერთი კოვზი, ზეთი —ერთი ჩაის კოვზი, მარილი.

---

**466. სოუსი - ნიგოზის თევზეულთან.** ნახევარ სტაქან წმინდად დანაყილ ნიგოზს დაასხით ერთი სტაქანი ძმარი (თუ ძმარი ცხარეა, წყალი დაუმატეთ) და მოურიეთ; ერთ ჩაის კოვზ გაკეთებულ მდოგვს (გარჩიცას) ცოტ-ცოტა ზეთი დაასხით, თან ლესეთ, ორი ჩაის კოვზი შაქარი, მარილი ჩააყარეთ და დაასხით ნიგოზს, თან კარგად მოურიეთ.

მასალად საჭიროა: ნიგოზი—ნახევარი სტაქანი და-

უილი, ძმარი—ერთი სტაქანი, ზეთი—ერთი ჩაის კოვზი, მღვგვი—ერთი ჩაის კოვზი, შაქარი—ორი ჩაის კოვზი.

---

**467. სოუსი ისპანახის.** ისპანახი- დაარჩიეთ, გარეცხეთ, მარილ-წყალში მოხარშეთ; თუშფალანგში წამოყარეთ, კოვზი დააქირეთ, რომ მეტი წყალი გაუვიდეს; დაკეპეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, თავის ორთქლში იშუშოს, სამი სტოლის კოვზი ერბო უყავით. ისპანახიც ასე უნდა მოიხარშოს.

მასლად საჭიროა: ისპანახი—ორი გირვანქა, ერბო—სამი კოვზი, მარილი.

---

**468. სოუსი ჭარხლის.** შემწვარი ქარხალი წვრილად დასქერით, ცხელ ერბოში ჩაყარეთ და მოშუშეთ, მერე დაასხით ძმარი, არეყანი (სმეტანა), მარილი, წყნარ-წყნარა აღულეთ, მანამ მოიხარშება.

მასლად საჭიროა: ჭარხალი—ერთი თუ დიდია, ერბო—მოსაშუშად, არეყანი (სმეტანა)—ნახევარი სტაქანი, მარილი.

---

**469. სოუსი სოკოსი.** ათი ან რვა სოკო გარეცხეთ და დაალბეთ, კოვზ-ნახევარი ფქვილი მოშუშეთ კოვზ-ნახევარ ერბოში, ამას ზედ დაასხით ორი სტაქანი ხორცის წვენი; ის დამბალი სოკო წვრილად დასქერით და ჩაყარეთ; სოკოს წვენიც გაწურეთ და ისიც ზედ დაასხით. ორი თავი ხახვი წვრილად დასქერით, მარილი, რამდენიმე მარცვალი ბაჭარი, კოვზ-ნახევარი ერბო,—

ესენი სულ ერთად აადუღეთ, მანამ სოკო მოიხარშება და გასქელდება.

მასალად საჭიროა: სოკო—ათი ან რვა, ერბო—სამი სტოლის კოფზი, ხახვი—ორი თავი, ფქვილი—კოფზ-ნახევარი, წვენი ხორცის—ორი სტაქანი, ბაჭარი, მარილი.

470. მთონეში ინდოურისა. ერთი ინდოური გამო-  
შიგნეთ, გარეცხეთ, თავ-ფეხები და ფრთები მოაქერიეთ,  
ინდოური კი გასქერით შუაში ხერხემლის სისწვრივ,  
ფრთხილად გამოარჩიეთ ძვლები; ეს თავ-ფეხი ძვლები  
დადგით ცეცხლზე, რომ მოიხარშოს მწვანეულობის ძი-  
რეულებით, ქაფი მოხადეთ. მერე ეს ინდოური გატე-  
ნეთ ამნაირად: სამი მეოთხედი გირვანქის ხბოს ხორ-  
ცი ან მეორე ინდოურის სუკები წვრილად დასქერით,  
დაკეპთ წმინდად, შიგ ჩაატანეთ ორი თავი მოშუშუ-  
ლი ხახვი, ნახევარი თეთრი პურის გული რძეში დამ-  
ბალი და გაწურული, ნახევარი სტოლის კოფზი ერბო,  
ცოტა ბაჭარი, მარილი, ორი კვერცხი და ესენი ყვე-  
ლა კარგად აურიეთ ერმანეთში; ეს ინდოური გატენეთ  
და გაკერეთ, ჩაღეთ საღვებტკში, მაგრა შემოახვიეთ  
კანაფი, ჩაღეთ ზევით აწერილ თავ-ფეხის წვენი და  
სამი საათი ხარშეთ. მერე ამოიღეთ, გააციეთ და ზემო-  
დან დაადეთ რაშე, რომ გაპტყელდეს. მიტანის დროს  
დასქერით პტყლად და თხლად, ზევიდან დაასხით  
ლასპინგი ან სხვა თეთრი სოუსი.

მასალად საჭიროა: ხორცი ხბოსი—სამი გირვანქა ან  
ინდოურის სუკი, კვერცხი—ორი, ერბო—ნახევარი სტოლის

კოვზი, ჰურის გული — ნახევარი ჰურის, ხახვი — ორი თავი, ბაჭარი, მარილი.

471. საცივი (ხოლოდეც). კარგად გაკეთებული ხბოს თავ-ფეხი ჩაღეთ ქვაბში; ისე მოხარშეთ, რომ არ ჩაიშალოს; მერე ამოიღეთ თავ-ფეხი, წვენი გაწურეთ, ჩაასხით ისევ ქვაბში ნახევარი ჩაის სტაქანი თეთრი ძმარი, სტაფილო, ხახვი, მწვანეულობის ძირები, ბაჭარი; ესენი ჩააყარეთ და აღუღეთ; დუღილში რვა კვერცხის ცილა კარგად გათქვიფეთ და ჩაასხით, რამდენჯერმე ძირიდან ამოურიეთ, მერე გადმოიღეთ, ცოტა ცოტა ცივი წყალი დაჰკარით, რომ ჩაწმდეს; საღვებტკში გაწურეთ, თუ წმინდა არ არის, კიდევ განიმეორეთ კვერცხის ცილით გაწმენდა; შემწვარი ხბოს ხორცი, შემწვარი ქათმის ხორცი, ერთი გაფუცქენილი ლიმონი დასქერით, თესლები კი არ შეაყოლოთ, ფორმაში ცოტა ჩაასხით ნელ-თბილი ეს გაწურული წვენი; ზევიდან დააყარეთ დაქრილი ხორცეული და ლიმონი, ისე რომ ერთი პირი წვენი იყოს, ერთი პირი ხორცეული, სულ ასე გაამსეთ ფორმა და გააციეთ. მიტანის დროს ფორმა ჩაღვით ცხელ წყალში ცოტა ხანს, რომ აღვილად გამოიღოთ ფორმიდან. ამნაირად გაკეთებული საცივი გაკეთდება ხბოს, ცხვრის თავ-ფეხიდან, ფრინულიდან, სხვა და სხვა თევზეულიდან.

მასალად საჭიროა: ხბოს — თავ-ფეხი, ქათამი — ნახევარი, ხორცი ხბოსი — ერთი გირვანქა, კვერცხი — ცხრა, ლიმონი, ძმარი — ერთი ჩაის სტაქანი ან ნახევარი, მწვანე უღობის ძირი, სტაფილო, ბაჭარი, მარილი.

472. გოჭი თეთრი სოუსით. გოქი კარგად გარეცხეთ, დასქერით, ქვაბში ჩაყარეთ, წყალი იმდენი დაასხით, რომ კარგად დაჰფაროს; მწვანეულობის ძირეულობა, ბაჰარი, დაფნის ფოთოლი, მარილი ჩააყარეთ. დუღილში ქაფი მოხადეთ; რომ მოიხარშოს გადმოდგით. მანამ მოუმზადეთ სოუსი ასე: ერთ კოვზ-ნახევარი ერბო, სტაქნის სამი მეოთხედი ფქვილი, სამი სტაქანი გოქის ნახარში წვენი დაასხით, კარგად მოურიეთ და ადუღეთ, დუღილში მოურიეთ. მერე გადმოიღეთ და საცერში გაატარეთ, ერთი სტაქანი არეჟანი (სმეტანა) დაასხით, ერთი ლიმონი ჩააწვეთეთ, მოხარშული გოქი სხვა ქვაბში ჩააწყეთ და დაასხით სოუსი, ერთი ორი წამოადუღეთ; ვისაც სურს ცოტა შაქარს უზამს.

მასჯაღ საჭირთა: გოჭი—ერთი ან რამდენიმე გირვანქა, არეჟანი—ერთი სტაქანი, მწვანეულობის ძირი, ერბო—ერთ კოვზ-ნახევარი, ღიმონი—ერთი, ბაჰარი, დაფნის ფოთოლი, ფქვილი — სამი მეოთხედი სტაქნისა, მარილი.

473. გოჭი მოხარშული არეჟანით და ხარდლით (ხრენით). გოქი მოხარშეთ ისე, როგორც ზემოთ არის აწერილი, დაასხით ხარდლის სოუსი. ექვსი კოვზი დაფხეკილი ხარდალი, ერთი სტაქანი არეჟანი (სმეტანა) ერთი კოვზი ერბო, ერთი სტაქანი ხორცის წვენი. ეს ერთად აადუღეთ, ორი კვერცხის გული კარგად გათქვიფეთ და ჩაასხით, ჩქარ ჩქარა მოურიეთ და გოქთან მიიტანეთ.



მასწავლად სკიროთა: გოჭი—ერთი, ერბო—ერთი  
კოფი, წვენი—ერთი სტაქანი, ხარდადი დაფხეკილი—ერთი  
კოფი, ანუჯანი—ერთი სტაქანი, კვერცხი—ორი.

---

**474. ლასპინგი.** ექვსი ხბოს ფეხი ან ერთი მო-  
ზრდილი ხბოს თავი კარგად გაწმენდილი, გარეცხილი  
მობარშეთ; ხორცი გამოაცალეთ, კვერცხსა და სუხარში  
ამოავლეთ, შეწვიით. რაც ძვლები დარჩება, დაკუწეთ,  
ისევ იმ წვენში ჩაყარეთ და მიუმატეთ ხორცი, ქათმის  
ან ინდოურის ძვლები, ან კიდევ რისაც საცივი (მაი-  
ონები) კეთდება, იმის ძვლები და ხორცი; რაც უფრო  
დიდხანს იხარშება, იმდენად უფრო გემრიელია. ორი  
თავი ხახვი, ორი ძირი სტაფილო, ერთი ძირი ოხრა-  
ხუში, ერთი ძირი ნიახური, ორი დაფნის ფოთოლი,  
ოცი ბაპარი, მარილი, ესენი სულ ჩააყარეთ და კარ-  
გად ჩაიხარშოს, ქვაბი გადმოდგით და, როცა გაგრილ-  
დება, რასაც ქონს მოიგდებს, იმას მოხდით; ნახევარი  
ჩაის სტაქანი თეთრი ძმარი ჩაასხით ან ლიმონის წვენი,  
იმდენი სიმეძვე მიეცით, რომ გემო კარგი ჰქონდეს;  
ან სამი კვერცხი გატეხეთ და ნაქუქიანად შიგ ჩააგდეთ,  
მერე ისევ ცეცხლზე შედგით და ნელ ცეცხლზედ იხარ-  
შოს, ხშირად და წყნარად მოურიეთ; ქვაბს თავი დახუ-  
რეთ, როცა ლასპინგი დაიწმინდება, სალფეტკში გაწუ-  
რეთ და აადუღეთ. დაწმენდილი ლასპინგი ოთხი ჩაის  
სტაქანი უნდა გამოვიდეს და, თუ ნაკლებია, ადუღე-  
ბული წყალი მიუმატეთ. ვისაც უნდა რომ წითელი  
ფერი ჰქონდეს, წითელი წებოთი (ჟელატინით) შელე-

ბეთ ან ორი ნატეხი შაქარი დაწვით და ის აურიეთ. თუ წმინდა ფერი არა აქვს, ისევ. ჩაასხით ქვაბში და ერთი კვერცხის ცილა ჩააგდეთ, მერე კიდევ სალფეტკში გაწურეთ, თევშებზე დაასხით და დადგით ყინულზე ან ცივ ალაგას, რომ გაიყინოს.

მასალად საჭიროა: ხბოს ფეხები—ექვსი ან ერთი თავი, ქათმის ან ინდოურის ძვლები, ქათმის ან ინდოურის ხორცი, დაფნის ფოთოლი—ორი, კვერცხი—სამი, მწვანე-ულობის ძირები, ბაჭარი—ოცე მარცვალდი, ძმარი—ნახევარი სტაქანი, შაქარი—ორი ნატეხი, სტაფილღო—ორი ძირი, ხახვი—ორი თავი, მარილი.

---

475. მაიონეზი ლასპინგის. ქვაბში ჩაასხით ლასპინგი, ყინულზე ან ცივ ალაგას ააქაფეთ მართულით; თქვეფაში ცოტ-ცოტა ჩაასხით კარგი ზეთი და ცოტ-ცოტა თეთრი ძმარი; მანამ უნდა სთქვიფოთ, სანამ ლანსპინგი გათეთრდება, სოუსსავეით გასქელდება და გაიყინება. ბლუდზე დააწყეთ ფრინვლის ან სხვა შემწვარი დაქრილი ხორცი, ან თევზი, ზევიდან დაასხით ეს გათქვეფილი ლასპინგი და ისე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი—შემწვარი ფრინვლის ან თევზის, ზეთი, ძმარი.

---

476. შემწვარი თევზი, კუტუმი ან ფარგა (სულაკი). სამი გირვანქა თევზი (ერთ-ერთი ამათგანი) გაფხიკეთ, გარეცხეთ, დასქერით, მარილი მოაყარეთ, თითო-თითო ნაქერი ფქვილში ამოაველეთ, ტაფაზე და-

ასხით კარგი ზეთი და შეწვით ორივე მხარეს, მერე ეს შემწვარი თევზი ღრმა ქურქელში ჩააყარეთ. ექვსი თავი ხახვი წვრილად დასქერით, ზეთში მოშუშეთ, ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი, ერთი ჩაის კოვზი მარილი, ერთი სტოლის კოვზი შაქარი, ნახევარი ჩაის სტაქანი პამიდორის (ან ტომატის) წვენი, ერთ-ნახევარი ადულებული ჩაის სტაქანი წყალი, ერთი სტოლის კოვზი ძმარი, ორი დაფნის ფოთოლი, სამი ან ოთხი მარცვალი ბაპარი, ესენი სულ ერთად რამდენჯერმე წამოადულეთ და ამ თევზს დაასხით. ასე მომზადებული თევზი ღიდ ხანს შეინახება.

მასალად საჭიროა: თევზი რომელიმე —სამი გირვანქა, ზეთი—რაც მოუნდება, პამიდორის წვენი (ტომატი), ფქვილი—ერთი სტოლის კოვზი, მარილი—ერთი ჩაის კოვზი, ხახვი—ექვსი თავი, ძმარი— ერთი სტოლის კოვზი, შაქარი—ერთი სტოლის კოვზი, ბაპარი, დაფნის ფოთოლი, წყალი—სტაქან-ნახევარი.

---

**477. თევზი ფარგა ან კუტუმი პიკულით.** სამი ან ოთხი გირვანქა თევზი გაფხიკეთ, გარეცხეთ, დასქერით ნაქრებად, მარილი, პილპილი მოაყარეთ. სამი თავი ხავი მოშუშეთ ზეთში; ეს თევზი შიგ ჩააწყეთ, ზეთი დაასხით, სამი სტოლის კოვზი პიკული, ერთი ჩაის სტაქანი მოდულებული წითელი ბაღრიჯნის წვენი (პამიდორის) დაასხით, ქვაბს თავი დახურეთ და წყნარ-წყნარა ადულეთ, სანამ თევზი მოიხარშება.

მასალად საჭიროა: თევზი—სამი გირვანქა, პამიდორის

წვენი—ერთი წაის სტაქანი, ჰიკული—სამი სტოლის კოვზი, ზეთი, ხახვი—სამი თავი, მარილი, ჰილპილი.

---

**478. თევზის გუფთა (ტევტელი).** ერთ-ერთი თევზთაგანი, რომელიც იშოვება, ტყავი და ფხა გამოაცალეთ, გარეცხეთ, წვრილად დასქერით, ხორცის საკეპავში გაატარეთ, ან დაკეპეთ, შიგ ჩაატანეთ დამბალი და გაწურული თეთრი პური, სამი თავი ხახვი ჩააკეპეთ, პილპილი, მარილი უყავით, ერთად აურიეთ. გააკეთეთ პატარ-პატარა გუფთები, ფქვილში ამოავლეთ და შეწვით ზეთში ან ერბოში; ზევიდან პამიდორის ან ტომატის წვენი დაასხამთ. ცოტას ხანს ფქვილში შესდგამთ, თუ პამიდორის წვენი მჟავეა, ცოტა შექარს უზამთ.

მასალად საჭიროა: თევზი—სამი გირვანქა, პური—თეთრი ნახევარი, ხახვი—სამი თავი, შაქარი, მარილი, ჰილპილი, პამიდორის წვენი (ან ტომატის), ზეთი ან ერბო, ფქვილი.

---

**479. თილიმა.** ზუთხი თუ შესანახად ანუ თილიმად გნებავთ, ასე მოუმზადეთ ძმარი: ჩაასხით ქოთანში ერთი ხელადა ძმარი, შიგ ჩააყოლეთ: ორი სტოლის კოვზი დანაყილი დარიჩინი, ათი დაფნის ფოთოლი, ოცი ილის გული, ოცი მარცვალი მიხაკი, ათი მარცვალი ბაჭარი და ერთი სტოლის კოვზი მარილი. ყველა ეს წამოადრუდეთ ერთად, გააციეთ, ზუთხი ჩააწყეთ ქილაში და ეს გაციებული ძმარი ზედ დაასხით, ისე რომ დაჰფაროს, ასე მომზადებული ზუთხი დიდ ხანს შეინახება.

**480.** შხუკა ან სხვა თევზი გატენილი. ერთი თევზი გაფხიკეთ, გარეცხეთ და კისრიდან ფრთხილად ტყავი ააძრეთ, რაც რბილი ნაქრები აქვს, ფხიდან გამოაძალეთ. ორი თავი ხახვი, ნახევარი თეთრი პურის გული რძეში დამბალი და გაწურული ხორცის საკეპავში გაატარეთ, ან ძალიან კარგად დაკეპეთ, ნახევარი ჯაგზი დანაყილი, ერთი სტოლის კოვზი კარაქი, ან ერბო აურიეთ კარგად, მარილი მოაყარეთ. მერე ეს ტყავი გატენეთ, თავი პატარა ჩხირებით მიაბით, ზედ ძაფი შემოახვიეთ; ტაფაზე დაასხით ერბო, ცოტა წყალი დაასხით, შედგით ფეჩში. როცა შეიწოს, ნახევარი სტაქანი არეყანი დაასხით და შედგით კიდევ ფეჩში. როცა აღუღლდეს, გამოიღეთ.

მასალად საჭიროა: თევზი—ერთი, ერბო—შესაწვავად, კარაქი—ერთი სტოლის კოვზი ან ერბო, ხახვი—ორი თავი, პურის გული—ნახევარი პურის, ჯაგზი—ნახევარი, არეყანი, (სმეტანა)—ნახევარი სტაქანი, მარილი.

**481.** შემწვარი თევზი. ოთხი გირვანქა ფარგა (სუდაკი) გაფხიკეთ, დასქერით, გარეცხეთ, ჩააწყეთ ქვაბში: ერთი პირი რომ თევზი ჩალოთ მეორე პირი დაფხიკილი ხარდალი (ხრენი) მოაყარეთ ზედ; ერთი კოვზი ერბო მოასხით ან ზეთი; რამდენი პირი თევზი ჩააწყობთ, იმდენი ხარდალი და მარილი მოაყარეთ და ერბო ან ზეთი მოასხით. ასე ჩააწყეთ სულ ქვაბში; მერე ზვიდან ერთი სტაქანი არეყანი (სმეტანა) ან პამიდორის წვენი დაასხით, თავი დახურეთ და ერთი საათი აღუღეთ. ხში-

რად გააკანკყარეთ, რომ ძირზე არ მიიწოს; მიტანის დროს მწვანელი დააქერით.

მასალად საჭიროა: თევზი—თხვი გირვანქა, ხარდალი დაფხეკილი, ერბო—რაც მოუნდება ან ზეთი, არეყანა ან ჰამიდორის წვენი, მწვანელი, მარილი.

**482. შემწვარი თევზი-კამბალა (ცალთვალა).** სამი გირვანქა კამბალა დასქერით ნაქერ-ნაქერ, მოაყარეთ მარილი და პილპილი, ტაფაზე დაასხით ზეთი, ძალიან გააცხელეთ; ეს თევზი დააწყეთ და ორივე მხარეს შეწვით; მჟაუნა, ხახვი და მწვანეულობა წერილად დასქერით; მჟაუნა, ხახვი მეტობით უყავით და მოშუშეთ ზეთში. როცა მწვანელი კარგად ჩაითუთქოს, ქვამში ცოტა ზეთი ჩაასხით და ერთი პირი თევზი, ერთი პირი მოშუშული მწვანელი ჩააწყეთ სულ; ზევიდან დაასხით ერთი ჩაის სტაქანი ჰამიდორის წვენი, ქვამს თავი დახურეთ, შედგით ფეჩში ოცი წამი ან თხუთმეტი.

მასალად საჭიროა: თევზი—სამი გირვანქა, ჰამიდორის წვენი—ერთი სტაქანი, მჟაუნა, ხახვი, მწვანეულობა, პილპილი, მარილი.

**483. თევზის კატლეტი.** დიდრონ თევზიდან—თართიდან (ბელუგიდან) უფრო გაკეთდება კატლეტი. თევზი გარეცხეთ, წერილად დასქერით, ფხები გამოაცალეთ, მარილი მოაყარეთ, ხორცის საკეპავში გაატარეთ, ან დაკეპეთ. ნახევარი თეთრი პურის გული დამბალი, გაწურული ერთი სტოლის კოვზი ერბო, ორი კვერცხი,

ცოტა დანაყილი ჯავზი, დანაყილი ცოტა ზაპარი, კარგად აურიეთ და კატლეტი გააკეთეთ. ერბო ან ზეთი დაასხით ტაფაზე და მოწვით. რომელიმე სოუსი გაუკეთეთ.

მასალად საჭიროა: თევზი—სამი გირფანქა, კვერცხი—ორი, ჰური — ნახევარი, ჯავზი—დნაყილი ცოტა, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, ბაჭარი, მარილი.

---

**484. კვერცხის კატლეტი.** ათი კვერცხი მაგრად მოხარშეთ, გაფუჭვებით, წმინდად დაკეპეთ, მარილი მოაყარეთ. ერთ სტაქან რძეში ფქვილი ჩაყარეთ, სქლად მოხარშეთ, გააციეთ, კვერცხში აურიეთ წმინდად დაკეპილი კამა და ჩაყარეთ, მერე გუნდებად დააკეთეთ, გათქვეფილ კვერცხში ამოაეღეთ, სუხარში გააგორ-გამოაგორეთ, გააკეთეთ კატლეტები და კიდევ სუხარში ამოაეღეთ. ტაფაზე დაასხით ერბო; რომ ადულდეს, კატლეტები ჩააწყეთ, მოწვით ორივე მხარეს. ამ კატლეტებს გაუკეთეთ ისპანახის ან გაროხის სოუსი.

მასალად საჭიროა: კვერცი—ათი, ერბო—მოსაწვავად, რძე—ერთი სტაქანი, ფქვილი—რაც მოუნდება, ისპანახი ან გაროხი, კამა, მარილი.

---

**485. ბრინჯის კატლეტი.** სტაქან-ნახევარი ბრინჯი დაარჩიეთ, კარგად გარეცხეთ, ერთ ბოთლ რძეში ან წყალში მოხარშეთ; როცა გაციედება, სამი კვერცხი გათქვიფეთ და შიგ ჩაასხით. ერთი ჩაის კოვზი მარილი, ამდენივე შაქარი, ერთი სტოლის კოვზი ერბო—ესენი

ერთად კარგად აურიეთ და კატლეტები გააკეთეთ, მოხ-  
რაკეთ ერბოში.

მასალად საჭიროა: ბრინჯი—სტაქან ნახევარი, კვერცხი—  
სამი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, რძე—ერთი ბოთლი,  
შაქარი—ერთი ჩაის კოვზი, სუხარი, მარილი.

---

**486. კარტოფილის კატლეტი.** ოციოდე კარტო-  
ფილი გარეცხეთ, ცივ წყალში ჩაყარეთ, მოხარშეთ,  
გაფუცქვენით; კარტოფილის გასახებში ან საცერში გახე-  
ხეთ, ოთხი კვერცხი ჩაახალეთ, ნახევარი სტაქანი ფქვი-  
ლი, ერთი სტოლის კოვზი შაქარი, მარილი და აურიეთ,  
მერე კატლეტი გააკეთეთ, ზევიდან კვერცხი წაუსვით,  
სუხარი მოაყარეთ და შეწვიეთ. სოკოს სოუსით მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: კარტოფილი—ოცოდე, კვერცხი —  
ხუთი, შაქარი—ერთი სტოლის კოვზი, ერბო - ნახევარი  
გირვანქა, ფქვილი—ნახევარი სტაქანი, სუხარი დანაყილი,  
მარილი.

---

**487. კარტოფილი არეუანით (სმეტანით.)** კარ-  
თოფილი გარეცხეთ, გაფუცქვენით და თავის ორთქლში  
მოხარშეთ. კარტოფილის გასახებში ან საცერში გახე-  
ხეთ, შიგ აურიეთ სამი სტოლის კოვზი ერბო, ორი  
სტოლის კოვზი არეუანი, ცოტა ჯავზი, მარილი, ოთხი  
კვერცხის გული, ორი ცილა ძალიან აქაფებული და  
გააკეთეთ პატარ-პატარა მრგვალი კვერები; ერბოში  
ორივ მხარეს მოწვიეთ, სოუსი გაუკეთეთ და ისე მი-  
იტანეთ, ოხრახუში მოაყარეთ.



მასალად საჭიროა: კარტოფილი—თხუთმეტი, ერბო —  
სამი სტოლის კოფზი, ერბო—მოსაწყავი, არეჯანი—ორი  
სტოლის კოფზი, ჭაფზი—ცოტა, კვერცხი—ოთხი.

**488. კარტოფილი არეჯანით (სმეტანით).** ორი  
თავი ხახვი წვრილად დასქერით, ერბოში მოშუშეთ,  
მობარშული და გაფუცქენილი კარტოფილი ჩაყარეთ ამ  
მოშუშულ ხახვში, სტაქან-ნახევარი არეჯანი დაასხით;  
სამი კვერცხი გათქვიფეთ და ზედ დაასხით, მარილი  
ჩააყარეთ, ორი კოფზი დაფხეკილი ყველი და დანაყი-  
ლი სუხარი ჩააყარეთ, ცოტა ერბო დაასხით, შედგით  
ფეჩში; რომ დაწითლდეს, მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: კარტოფილი—ათი, არეჯანი—სტა-  
ქან-ნახევარი, კვერცხის გული—სამი, ყველი—ორი სტო-  
ლის კოფზი, ერბო—ორი სტოლის კოფზი, ხახვი—ორი  
თავი, სუხარი, მარილი.

**489. კარტოფილი მარილით.** კარტოფილი გარე-  
ცხეთ, მარილ-წყალში მობარშეთ (ძალიან არ მობარ-  
შოთ), მერე გაფუცქენით, ქვაბში ჩაყარეთ, მარილი  
მოაყარეთ, თავი დახურეთ, ათი წამი კიდევ ცეცხლზე  
შედგით, ხანდისხან ქვაბი გაანძრით, რომ არ მიიწოს;  
მიტანის დროს ძალიან გააცხელეთ ერბო ან ზეთი და  
დაასხით; ოხრახუში ან კამა მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: კარტოფილი—ათიოდუ, ერბო ან  
ზეთი, მარილი, მწვანელი.

**490. კარტოფილი მღოგვით (გარჩიცით).** კარტოფილი გაფუცქვენით, წვირილად დასქერით, მარილწყალში მოხარშეთ, გადაწურეთ, ერბოში ან ზეთში ჩაყარეთ და მოშუშეთ; როცა დაწითლდეს, ერთი ჩაის კოვზი მღოგვი გახსენით ცოტა წყალში, ჩაასხით, კარგად მოურიეთ, კაბა ან ოხრახუში დააქერით მიტანის დროს.

მასალად საჭიროა: კარტოფილი—ათი, ერბო ან ზეთი, მღოგვი—ერთი ჩაის კოვზი, მარილი.

**491. ყვავილა (ცვეტნოი) კომბოსტო,—ა.** კომბოსტოს შოაცალეთ ფოთლები, გარეცხეთ, ჩაყარეთ მღულარე მარილწყალში და გათუთქეთ; ცხრილზე ამოიღეთ, რომ დაიწუროს. ქვაბში ჩაასხით ორი ან სამი სტოლის კოვზი ერბო, გააცხელეთ, კომბოსტო შიგ ჩააყარეთ, ცხლად დადგით. მოუმზადეთ ერბოში მოშუშული სუხარი. მიტანის დროს ამასაც მიიტანთ ან ზევიდან დაასხამთ.

მასალად საჭიროა: კომბოსტო—ერთი, ერბო—რაც მოუნდება, სუხარი, მარილი.

**492. ყვავილა კომბოსტო,—ბ.** ერთ შოხდილ თავ კომბოსტოს შოაცალეთ ფოთლები, გარეცხეთ, მღულარე მარილწყალში ჩადეთ, მოხარშეთ, ამოიღეთ ცხრილზე, გააციეთ. მერე თავები ახლო-ახლო მოუწიეთ ისე, რომ ერთ მთელ თავს ჰგვანდეს. თეთრი სოუსი დაასხით თავზე და ისე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: კომბოსტო—ერთი, მარილი.

**493. თალგამი (რეპა).** თალგამი გაფუცქენით, დასქერით მრგვლად, ერბო დაასხით ტაფაზე, თალგამი ჩააწყეთ და შეწვით ორივე მხარეს. მიტანის დროს თეთრი სოუსი დაასხით.

მასალად საჭიროა: თალგამი—ერთი, ერბო.

---

**494. სატაცური სუხრით.** სატაცურს მოამტვრიეთ რაც ხმელი ძირები აქვს, გარეცხეთ და კონებად შეკარით, მარილ-წყალში მოხარშეთ. საცერზე ამოიღეთ და კონები დაშალეთ, რომ დაიწუროს; სალფეტკი გადააფარეთ, რომ არ გაცივდეს. ბლუდი გაათბეთ, სალფეტკიც გაათბეთ, გაუშალეთ, სატაცური დააწყეთ, მეორე პირი სალფეტკისა გადააფარეთ და ისე მიიტანეთ. ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი სუხარი მოშუშეთ ერბოში, სატაცურთან მიიტანეთ. სატაცური ისეთ დროს მოხარშეთ, რომ მიტანის დრო იყოს.

მასალად საჭიროა: სატაცური—სამი ან ოთხი გირვანქა, სუხარი—ხუთი ან ექვსი, ერბო—ნახევარი გირვანქა.

---

**495. არტიშოკი.** ათი, ან რამდენიც გნებავთ, არტიშოკი მოიღეთ, მწვეტი წვერები დააქერით, მარილი მოაყარეთ, ქვაბში ჩააწყეთ და იმდენი წყალი დაასხით, რომ წვერები წყალში არა ჰქონდეს, მარილი ჩააყარეთ წყალში, დადგით ცეცხლზე და მოხარშეთ. ერთი ფოთოლი გამოაძრეთ, თუ აღვილად მოშორდა, მოხარშულია და თუ ძნელად—სჩანს, კიდევ აკლია

მოხარშვა. ამოღების დროს კოვზით ბუსუსები ამოაცალეთ შუაგულიდან და ისე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: არტიშოკი—ათი, მარილი.

**496. ისპანახი ბრინჯით.** გირვანქის მესამედი ბრინჯი გაარჩიეთ, გარეცხეთ, მოხარშეთ რძეში ისე, რომ არ ჩაიხარშოს; სამი სტოლის კოვზი დაფხეკილი ყველი, სამი კვერცხი ძალიან გათქვეფილი აურიეთ ბრინჯში; სამი გირვანქა დარჩეული, გარეცხილი და წვრილად დაქრილი ისპანახი მოშუშეთ ერბოში, ქვაბის თავს წაუსვით ერბო, მოაყარეთ სუხარი და ნახევარი საათი შედგით ფეჩში.

მასალად საჭიროა: ისპანახი—სამი გირვანქა, ბრინჯი—გირვანქის მესამედი, ერბო—რაც მოუნდება, ყველი—სამი სტოლის კოვზი, კვერცხი—სამი, სუხარი.

**497. მაკარონი მოხარშული.** ერთი ან ორი გირვანქა მაკარონი ჩაყარეთ ადუღებულ მარილ-წყალში და მოხარშეთ, წამოყარეთ თუშფალანგზე ან საცერზე; როცა დაიწკრიტება, ბლუდზე დაყარეთ, ცხელი ერბო დაასხით ან კარაქი, დაფხეკილი ყველი მოაყარეთ და ისე მიიტანეთ, ცხლად კი.

მასალად საჭიროა: მაკარონი—ერთი გირვანქა, ერბო ან კარაქი—სამი სტოლის კოვზი, ყველი დაფხეკილი, მარილი.

**498. მაკარონი არეუანით (სმეტანით).** ერთი

ვირვანქა მაკარონი აღუღებულ| მარილ-წყალში ი ჩაყარეთ, მოხარშეთ, წამოყარეთ თუშფალანგზე. სამი ან ორი კვერცხი გათქვიფეთ, ნახევარი სტაქანი არეენი, ოთხი სტოლის კოვზი დაფხეკილი ყველი, ერთი კოვზი ერბო, ყველა ეს იმ მაკარონს დაასხით, აურიეთ; პატარა ქვაბს ან ფორმას წაუსვით ერბო, მოაყარეთ დანაყილი სუხარი, მაკარონი ჩადეთ ქვაბში ან ფორმაში, ზევიდანაც სუხარი დააყარეთ, შედგით ფეხში; როცა დაწითლდეს გამოიღეთ.

შასვლად საჭიროა: მაკარონი — ერთი ვირვანქა, ერბო — ერთი სტოლის კოვზი. კვერცხი — სამი, არეენი — ნახევარი სტაქანი, სუხარი, მარილი.

**499.** პულინგი ბრინჯისა. ერთი ჩაის სტაქანი ბრინჯი, ან ორი სტაქანი, გაარჩიეთ, ჩაყარეთ ქვაბში და იმდენი წყალი დაასხით, რამ ბრინჯი დაჰფაროს. როცა ბრინჯი ნახევრად მოიხარშება, საწურავში გადაწურეთ და ზედ ცივი წყალი გადაავლეთ. როცა კარგად გაიწუროს, ისევ ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით სამი სტაქანი რძე, სამი სტოლის კოვზი ერბო, ნახევარი ჩაის სტაქანი შაქარი და კიდევ მოხარშეთ. შერე გადმოიღეთ, გააციეთ, ოთხი კვერცხის გული გათქვიფეთ და შიგ ჩაასხით, ცილა ცალკე გათქვიფეთ, როცა კარგად აქაფდეს, ესეც შიგ ჩაასხით, აურიეთ; ქვაბს ან ფორმას ერბო წაუსვით, მოაყარეთ სუხარი, შედგით ფეხში, როცა გამოცხვეს, გამოიღეთ. ამასთან მიიტანთ მურაბას, შაქარს, ან საბიონს გაუკეთებთ.

ბრინჯი—ორი სტაქანი, რძე—სამი სტაქანი, კვერცხი—  
ოთხი, სუხარი, ერბო—სამი სტოლის კოფზი, ერბო—ქვა-  
ბს წასასმელად.

---

**500.** პულინგი ღომის ან მანი კრუპისა. სამ  
სტაქან ადუღებულ რძეში ჩაყარეთ მანი კრუპა, ან  
კარგად გარეცხილი ღომი, ნახევარ სტაქანი, ცოტა  
ვანილი ან ლიმონის ცედრა და მოხარშეთ. როცა გას-  
ქელდეს, გადმოიღეთ და გააციეთ; ოთხი კვერცხის გუ-  
ლი, ორი სტოლის კოფზი ერბო, ცილა კარგად გათ-  
ქვეფილი ერთად აურიეთ. ქვაბს ან ფორმას წაუსვით  
ერბო, მოაყარეთ სუხარი, ან მანი კრუპა, ნახევარი  
საათი შედგით ფქში. ამასთან მიიტანთ მურაბას ან  
შაქარს.

მასლად საჭიროა: კრუპა ან ღომი—ნახევარი ჩაის  
სტაქანი, რძე—სამი ჩაის სტაქანი, კვერცხი—ოთხი, ვა-  
ნილი—ცოტა, ერბო—ორი კოფზი, სუხარი დანაყილი.

---

**501.** საბიონი პულინგებისთვის,—ა. შვიდ კვერ-  
ცხის გულს დააყარეთ ერთი ჩაის სტაქანი შაქარი და  
კარგად გათქვიფეთ. როცა გათეთრდეს, კვერცხის გუ-  
ლი ზედ დაასხით, ორ-ნახევარი ჩაის სტაქანი ღვინო,  
ნახევარი ლიმონის წვენი და ლიმონის ქერქის ანა-  
ფხეკი (ცედრა); ესენი სულ ჩაასხით ქვაბში, დადგით  
ცეცხლზე, იმდენი თქვიფეთ მართულით, მანამ ზევით  
ამოიწვეს და ქაფად იქცევა.

მასლად საჭიროა: კვერცხის გული—შვიდი, ღვინო:

თეთრი—ორ-ნახევარი სტაქანი, ღებონის ნახევარის წყნა და ქერქი (ცედრა), შაქარი ფხვნილი—ერთი ჩაის სტაქანი.

---

502. საბიონი პუდინგებისთვის,—ბ. ერთი ჩაის სტაქანი თეთრი ღვინო, ორი კვერცხის გული, ორი სტოლის კოვზი ფხვნილი შაქარი, მართულით კარგად ააქაფეთ, დადგით ცეცხლზე; როცა კვერცხი ამოიწვეს და აქაფდება, გადმოიღეთ და დაასხით პუდინგს.

მასალად საჭიროა: ღვინო თეთრი—ერთი ჩაის სტაქანი, შაქარი—ორი ჩაის კოვზი, კვერცხის გული—ორი.

---

503. პუდინგი თეთრი პურისა. ნახევარი გირვანქა გამხმარი თეთრი პურის გული დაფხიკეთ და ერთი თეთრი პურიც დაფშხვენით, ერთი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედი რძე ზედ დაასხით, აურიეთ და დადგით ცეცხლთან; ცოტა ხანს შემდეგ შვიდი კვერცხის შუღი დაასხით და შიგ ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი დაფხვნილი შაქარი, სტაქანს რომ აკლდეს მესამედი ქიშმიში და ერთი კოვზი ერბო, აურიეთ ერთად და შემდეგ შვიდი კვერცხის ცილა ცალკე კარგად გათქვიფეთ და ერთი ბლუდის ტოლად სალფეტკზე მოასხით და შიგ ჩადეთ ეს დამზადებული მასალა; ერთი თითის ტოლი კი მეტი დაადგეთ და შეკარით ძაფით მაგრა ეს სალფეტკი. შემდეგ ადუღებულ მარილ-წყალში ჩადეთ და ადუღეთ საათ-ნახევარი, სალფეტკს წვერები ჯოხზე მიუბით, რომ ქვაბს არ მიეკაროს და არ დაიწოს, ადუღებული წყალი დაუმატეთ ხოლმე, რომ არ

დაიშროს; შემდეგ ამოიღეთ სალფეტკი და დადეთ თუშფალანგზე, რომ წყალი სულ გავიდეს, მერე ამოიღეთ. თუ გენებებათ ასე დამზადებული მასალა ჩაღეთ ფორმაში და ფეხში გამოაცხეთ. ზევით აწერილი საბიონი გაუკეთეთ.

მასალად საჭიროა: ჰურის გული—ნახევარი გირვანქა, კვერცხი—შვიდი, ჰური—ერთი დაფშხნილი, რძე—ერთი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედი, შაქარი—სტაქნის მეოთხედი, ქიშიში—სტაქნის მესამედი, მარილი.

---

504. პეროგებისა და პირაშკებისთვის ხორცის მომზადება (ფარში). სამი გირვანქა რბილი ხორცი, ან რამდენიც მოუნდება პეროგს ან პირაშკს, გარეცხეთ, წვრილად დასქერით, ხორცის საკეპავში გაატარეთ, ან დაკეპეთ; სამი კარგი მოზლილი თაფი ხახვი წვრილად დასქერით და მოშუშეთ ერბოში, არ დაწითლდეს კი; მერე ეს დაკეპილი ხორციც ჩააყარეთ და ერთად მოშუშეთ ერბოში, შემდეგ გადმოიღეთ, კოვზით გაშალეთ, რომ კუმშები გაიშალოს. როცა გაცივდეს, მაშინ ჩაღეთ მომზადებულ ცომში.

---

505. პეროგისათვის ცომი. ხუთ სტაქან წყალში ფქვილი ჩაყარეთ, გათქვიფეთ კარგად, ერთი ჩაის კოვზი მარილი, ერთი სტოლის კოვზი შაქარი, მოზიღეთ ჩვილი ცომი; როცა კარგად დაზილოთ, გაათხელეთ, ერთი თითის სისქედ; ერთი გირვანქა კარაქი ჩაღეთ ჯამში, კარგად დაზიღეთ, მერე სალფეტკში ჩაღეთ და



ხელი მაგრა მოუქირეთ, თუ წყალი რამა აქვს გამოვიდეს; მერე ეს კარაქი დაადეთ ამ გათხელებულ ცომს, პირები შემოუკეცეთ, ისე რომ კარაქი არა ჩანდეს; მერე კიდევ გაათხელეთ ერთი თითის სისქედ, სალფეტკი დაათარეთ, ცივ ალაგას დადგით ათი წუთით, შემდეგ სამად გადაკეცეთ, კიდევ გაათხელეთ ისევ ერთი თითის სისქედ. სამჯერ უნდა გაიმეოროთ ასე გათხელება; მეოთხედ ცომი ორად გასქერით, ცომი გაათხელეთ; რაზედაც გამოაცხოთ, ერბო წაუსვით, გათხელებული ცომი დაადეთ; მომზადებული პეროგისთვის ხორცი ან რაც გნებავთ ჩადეთ. სამი მაგრად მოხარშული კვერცხი დაქრილი მოაყარეთ, მერე გათხელებული ცომი ზევიდან დაათარეთ; პირები შემოუკეცეთ, ზევიდან ერთი გათქვეფილი კვერცხის გული წაუსვით და შედგით ფქში.

მასალად საჭიროა: წყალი—ხუთი სტაქანი, კარაქი—ერთი გირვანქა, კვერცხი—ოთხი, ფქვილი—ოთხი გირვანქა, შაქარი—ერთი სტოლის კოფზი, ხორცი რბილი—სამი გირვანქა, ხახვი—სამი თავი, მარილი—ერთი ჩაის კოფზი, ჰილ-ჰილი—ცოტა,

---

**505.** პეროგისთვის ცომი. ექვსი კვერცხი გათქვეფეთ; სამი სტაქანი ფქვილიდან ცომი მოზილეთ, გაათხელეთ, ერბო ან კარაქი წაუსვით, ცომი გადმოკეცეთ და მაგრა დაზევებთ, ახლა ხელმეორედ განიმეორეთ ესე: რამდენჯერმე გაათხელეთ, დაკეცეთ, ერბო წაუსვით და ისევ გაათხელეთ. ამას მოუმზადეთ გულში ჩა-

სადებად: ორი ვარია ასო-ასო დასკერით, მოშუშეთ ერბოში; ერთი გირვანქა რბილი უმი ხორცი დაკეპეთ, სამი თავი შემწვარი ხახვი შიგ ჩააკეპეთ და ესეც მოშუშეთ; ხორცი კოვზით გაშალეთ, რომ კუმშები გაიშალოს; სამი მაგრად მოხარშული კვერცხი დასკერით, გათხელებული ცომი დადეთ რამე ქურქელზე და ეს დამზადებული ვარია და ხორცი შიგ ჩადეთ, მოხარშული კვერცხი მოაყარეთ, ცომი გადმოაფარეთ, ნაპირები შემოუკეტეთ, ზევიდან კვერცხის გული წაუსვით და შედგით ფეჩში.

მასლად საჭიროა: კვერცხი—ექვსი, ვარია—ორი, ხორცი—ერთი გირვანქა, ფქვილი—სამი სტაქანი, კვერცხი მთხარშული—სამი, კარაქი ან ერბო—ნახევარი გირვანქა, ხახვი—სამი თავი, მარილი.

**507. პირაშკისათვის ცომი.** გირვანქის მეოთხედი ძროხის ფილტვის ქონი წვრილად დასკერით, ჩაყარეთ ფილში და ფილთაქვით დანაყეთ (ფილთაქვა ცხელ წყალში გააცხელეთ ხოლმე და ისე ნაყეთ); შემდეგ ოთხი კვერცხი გათქვიფეთ, შიგ ფქვილი აურიეთ და ცომი მოზილეთ; მერე მრგვალი ხით გაათხელეთ და აიღეთ იმ დანაყილი ქონიდან, ჩადეთ ცომში, გადაჰკეტეთ და დაზეპეთ მაგრა იმ მრგვალის ხითა და ახლა კიდევ გაათხელეთ და ჩადეთ ქონი, დაზეპეთ კარგად. ხუთჯერ ექვსჯერ ასე უნდა გადაჰკეტოთ, ქონი ჩაღოთ და დაზეპოთ; შემდეგ გაათხელეთ ლავაშივით, ჩადეთ დამზადებული ხორცი გუნდ-გუნდად, ცომი გადაკეტეთ და

მოსქერით პატარ პატარა პირაშკები, მერე ფრთით ზემოდან კვერცხი მოუსვით, ფეჩში შედგით და გამოაცხეთ.

გირვანქის ნახევარი უმი რბილი ხორცი, ძალიან წვრილად დაკეპეთ, ორი თავი შემწვარი ხახვი თან შეაკეპეთ, აურიეთ რძეში ანუ წყალში დამბალი თეთრი პურის გული, ორი უმი კვერცხი და ესენი ცოტათი მოშუშეთ ერთს კოვზს ერბოში, შემდეგ ჩაღეთ ზემოდ დამზადებულს ცომში და როგორც დაგვიწერია, გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა: ხორცი—ნახევარი გირვანქა, ქონი—გირვანქის მეოთხედი, კვერცხი—ოთხი, ერბო—ერთი კოვზი, ფქვილი, ხახვი—ორი თავი, მარილი.

---

508. პეროგისთვის მოხარშული ცომი. ოთხი სტოლის კოვზი წყალი, ორი სტოლის კოვზი ერბო, ნახევარი ლიმონის ქერქი (ცედრა) შედგით ცეცხლზე როცა აღუდდეს, ექვსი სტოლის კოვზი ფქვილი, ერთი სტოლის კოვზი შაქარი ჩააყარეთ, ძალიან აურიეთ და გადმოდგით ცეცხლიდან; როცა ცომი გაცივდება, კვერცხი იმდენი ჩაახალეთ, რასაც ცომი აიზელს, კარგად დაზილეთ, თუ ფქვილი ნაკლები იქნება, ზელაში უმატეთ და გაათხელეთ. გააკეთეთ პეროგი, რითაც გნებავთ გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—ექვსი სტოლის კოვზი, ერბო—ორი სტოლის კოვზი, კვერცხი—რაც მოჭრდება, წყა-

ღი—თხი სტოლის კოვზი, შაქარი—ერთი სტოლის კოვ-  
ზი, მარილი ცოტა.

---

**509. პეროგი ხაშით.** დილით რვა საათზე ორი გირვანქა ცომი კანდიტერის ან ფურნისა მოზილეთ ნახევარ გირვანქა ერბოში და ხუთ კვერცხში; გირვანქა-ნახევარი ფქვილი ჩააყარეთ (ფქვილი ფიცარზე მოსაყრელად ცოტა მოანარჩუნეთ, დადგით რომ გაფუვდეს. მანამ სამი თავი ხახვი წვრილად დასქერით, ერბოში მოშუშეთ, ორ გირვანქა-ნახევარი ხორცი საკეპავში გაატარეთ, ესეც ხახვში მოშუშეთ, გააციეთ, რაზედაც გამოაცხოთ ერბო წაუსვით, ცომი ორად გასქერით, გაათხელეთ, დადეთ და მომზადებული ხორცი დააყარეთ, მაგრა მოხარშული კვერცხი მოაყარეთ, გათხელებული ცომი ზევიდან გადაათარეთ, პირები შემოუკეცეთ, კვერცხი წაუსვით, დადგით, რომ გაფუვდეს; მერე შედგით ფქში.

მასალად საჭიროა: ცომი—ორი გირვანქა, ფქვილი—  
გირვანქა-ნახევარი, ხახვი—სამი თავი, კვერცხი—რვა, ერ-  
ბო—ერთი გირვანქა, ხორცი—ორ გირვანქა-ნახევარი.

---

**510. პეროგისთვის და პეროშკებისთვის ცომი.** ერთი ჩაის სტაქანი მაწონი ან არეჟანი (სმეტანა), ერთი სტოლის კოვზი შაქარი, ნახევარი ჩაის კოვზი მარილი, ერთი ჩაის კოვზი სოდა, ერთი სტოლის კოვზი ერბო, ორი გირვანქა ფქვილი მოიღეთ, მოზილეთ თხელი ცომი, გაათხელეთ, რაზედაც უნდა გამოაცხოთ,

წაუსვით ერბო, ცომი ორად გასქერით, გაათხელეთ, დადეთ და შიგ ჩადეთ მოშუშული ხორცი; ზევიდან და-  
ადეთ მეორე გათხელებული ცომი, პირები შემოუკე-  
ცეთ, ზევიდან წაუსვით ერთი გათქვეფილი კვერცხის  
გული და შედგით ფეჩხი.

მასალად საჭიროა: მაწონი ან არეჯანი—ერთი სტაქანი,  
შაქარი—ერთი სტოლის კოვზი, ფქვილი—ორი გირვანჯა,  
ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, მარილი—ნახევარი ჩაის კოვ-  
ზი, სოდა—საფსე ჩაის კოვზი, ხორცი—გირვანჯა-ნახევარი.

---

511. პეროგისტვის ან პეროშკისტვის ცომი.  
გირვანჯა-ნახევარი ფქვილი დაყარეთ სუფთა ფიცარზე,  
შუა გული ცარიელი დაანარჩუნეთ; ორი კვერცხი  
გათქვიფეთ ერთ ჩაის სტაქან წყალში, მარილი ჩააყა-  
რეთ ერთი ჩაის კოვზი და ამ შუა გულში ჩაასხით  
ერთი სტოლის კოვზი გამდნარი ერბო და შაქარი; რაც  
ამ კვერცხმა და წყალმა ფქვილი აიზილოს, იმისი ცომი  
მოზილეთ. იმდენი ზილეთ, მანამ ხელზე და ფიცარზე  
აღარ ეკვრებოდეს: მერე გაათხელეთ და პეროგი ან  
პერაშკი გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—გირვანჯა-ნახევარი, ხორ-  
ცი—გირვანჯა-ნახევარი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი,  
კვერცხი—ორი, მარილი—ერთი ჩაის კოვზი, წყალი—ერთი  
ჩაის სტაქანი, შაქარი—ერთი სტოლის კოვზი.

---

512. პეროგისტვის ან პირაშკისტვის ცომი ხა-  
შით (დროყით). სტაქან-ნახევარ თბილ რძეში ან წყალ-  
ში გახსენით დროყი. ფქვილი მოუკიდეთ, კარგად  
გათქვიფეთ, თბილ ალაგას დადგით; როცა ცომი

გაფუცდება, კიდევ კარგად გათქვიფეთ ორი კოვზი ერ-  
ბო, ორი კვერცხი, ცოტა მარილი და მაგარი ცომი  
მოზილეთ. იმდენი უნდა ზილოთ, მანამ ხელიდან მოგ-  
ცილდებით, დახურეთ, თბილად დადგით. როცა გაფუც-  
დეს, ცომი გაათხელეთ, ორივე ხელით გაკიმეთ რაზე-  
დაც გამოაცხობთ, ერბო წაუსვით, ერთი პირი ცომი  
დაადეთ და მომზადებული მასალა ჩადეთ შიგ; მეორე  
პირი გადმოკეცეთ, გადმოათარეთ, პირები შემოუკეცეთ,  
ზევიდან კვერცხის გული წაუსვით, დანაყილი სუხარი  
მოაყარეთ, შედგით ფეჩში.

მასალად საჭიროა: რძე ან წყალი—სტაქან-ნახევარი,  
ფქვილი—ორი გირფანქა, ხორცი—ორი გირფანქა, კვერცხი—  
ორი, ერბო—ორი კოვზი, სუხარი, ღროფი, მარილი.

**513. პირაშკისტვის ცომი ხაშით (ღროფით).**  
ხმელი ღროფი გახსენით ერთ სტაქან თბილ რძეში ან  
წყალში, ფქვილი მოუკიდეთ, კარგად გათქვიფეთ, თბი-  
ლად დადგით. როცა გაფუცდება, ჩააყარეთ მარილი,  
სამი კვერცხის გული, ერთი კოვზი ერბო, მოზილეთ  
ცომი, სტოლზე მოაყარეთ ფქვილი, ცომი დასქერით  
პტყლად, გულში მოშუშული ხორცი ჩაუდეთ, სტოლზე  
დააწყეთ, გადაათარეთ, როცა აფუცდეს ერბო-წასმულზე  
დააწყეთ, შედგით ფეჩში.

მასალად საჭიროა: რძე ან წყალი—ერთი სტაქანი,  
ფქვილი—გირფანქა ნახევარი, ღროფი დაახლოფებით—(სამი  
კაპეიკის), ერბო—ორი კოვზი, ხორცი—ორი გირფანქა,  
მარილი.

514. პირაშვი კარტოფილის. კარტოფილი გარე-  
ცხეთ, გაფუქვენით, მარილ-წყალში მოხარშეთ, წყალი  
გადაწურეთ და კარტოფილი გახეხეთ საცერში, ან კარ-  
ტოფილის გასახეხში; ჩააყარეთ ფქვილი, მოზილეთ ამის  
კომი, გაათხელეთ, ერბო წაუსვით, დასქერით პატარ-  
პატარა კომები, შიგ ჩადეთ დაკეპილი ხორცი ან რაც  
გნებავთ, პირები შემოუკვეცეთ, ზევიდან წაუსვით გათ-  
ქვეფილი კვერცხის გული და გამოაცხეთ.

მასლად საჭიროა: კარტოფილი - ათი, ფქვილი—ნახე-  
ვარი გირვანქა, ერბო—ორი სტოლის კოფში, კვერცხი—  
ერთი, ხორცი—გირვანქა-ნახევარი.

---

515. პეროგი სამარხო ორაგულით. დილით რვა  
საათზე ორი გირვანქა კომი ფურნის ან კანდიტერისა  
მოზილეთ ნახევარ გირვანქა კარგ ზეთში და გირვან-  
ქა-ნახევარ ფქვილში; კოტა კი მოანარჩუნეთ ფიცარზე  
მოსაყრელად; დადგით გაფუედექს. რვა თავი ხახვი წერი-  
ლად დასქერით და მოშუშეთ; სამი გირვანქა წერილად  
დაქრილი კომბოსტო ჩააყარეთ ხახვში და ახლა კიდევ  
ერთად მოშუშეთ; ისე რომ უმი არ იყოს; ნახევარი  
გირვანქა ზეთი ხახვს და კომბოსტოს მოშუშვაში უნდა;  
სანამ კომბოსტო მოიშუშება და გაცივდება, მანამ გაფუ-  
ელებული კომი ორად გასქერით, გაათხელეთ, რაზედაც  
უნდა გამოაცხოთ, ზეთი წაუსვით, ეს გათხელებული  
კომი დაუფინეთ, მერე მოშუშული კომბოსტო დააყა-  
რეთ, გაასწორეთ. ვისაც სურს მოხარშულ ორაგულს

მოაწყობს, — ორაგულით უფრო გემრიელია; მეორე გათხელებული კომი ზევიდან გადაათარეთ, პირები შემოუკეცეთ, ზევიდან ნელთბილი წყალი წაუსვით, შედგით ფეხში გამოცხვეს.

მასლად საჭიროა: ცომი — ორი გირვანქა, ფქვილი — გირვანქა-ნახევარი, ორაგული — გირვანქა-ნახევარი ან ორი, კომბოსტო — სამი გირვანქა, ზეთი — ერთი გირვანქა, ხახვი — რვა თავი.

**516. ვარენიკი ხაჭოსი (ტვაროგის),** — ა. ერთი ჩაის სტაქან წყალში ერთი კვერცი გათქვიფეთ, ერთი გირვანქა ფქვილი, ნახევარი ჩაის კოვზი მარილი ჩააყარეთ და მოზილეთ კომი; ეს კომი ძალიან გაათხელეთ; ორი გირვანქა ხაჭო საცერში გახებეთ, სამი კვერცი აურიეთ; ეს გათქვიფილი კომი პატარ-პატარად დასქერით მრგვლად, ზედ კოტ-კოტა ხაჭო დაწყეთ, პირები შემოუკეცეთ მაგრად, რომ არ დაიშალოს; რამდენიც დაამზადდით, საცერზე დააწყეთ; აღუღებული მარილ-წყალი მზად უნდა გქონდეთ, ეს დამზადებული ვარენიკები წყალში ჩაყარეთ; როცა მოითივტივებს, მოხარშულია, ქაფქირით ამოიღეთ. ცხელი ერბო და არეუბნი (სმეტანა) მიიტანეთ.

მასლად საჭიროა: ფქვილი — ერთი გირვანქა, ხაჭო — ორი გირვანქა, კვერცი — სამი, წყალი — ერთი ჩაის სტაქანი, არეუბნი, ერბო, მარილი — ნახევარი ჩაის კოვზი.

**517. ვარენიკი ხაჭოსი,** — ბ. გირვანქა-ნახევარი ხაჭოსი საცერში გახებეთ, სამი კვერცი, სამი სტოლის კოვზი



ფქვილი, ერთი სტოლის კოვზი შაქარი, ცოტა მარილი, ერთად აურიეთ. წყალი აადუღეთ, სტოლის კოვზით ცოტ-ცოტა აიღეთ ხაჭო და ამ მღუღარეში ჩაუშვით; როცა ხაჭო მოიხარშება, ზევით მოიტვიტოვებს, ქაფქირით ამოიღეთ და ერბო-წასმულ პატარა ქვაბში ჩააწყეთ. როცა სულ ასე მოხარშოთ და ქვაბში ჩააწყოთ, ხაქოს ზევიდან დასხით სამი სტოლის კოვზი ერბო, ერთი ჩაის სტაქანი არეყანი (სმეტანა), ან ტკბილი მაწონი, შედგით ფეხში. როცა შეწითლდეს, მზად არის. ამასთან მიიტანეთ შაქარი დარიჩინით, წმინდად დანაყილი.

მასალად საჭიროა: ხაჭო—გირვანქა-ნახევარი, კვერცხი—სამი, არეყანი—ერთი სტაქანი, შაქარი—დარიჩინით, ფქვილი—სამი სტოლის კოვზი, მარილი.

---

**518. ვარენიკი ალუბლისა.** ცომი მოზილეთ ისე, როგორც ზემოდ არის აწერილი, და გაათხელეთ. ალუბალი დაჩურჩეთ, წვენი ცალკე შეინახეთ, დაჩურჩულ ალუბალს ცოტა შაქარი მოაყარეთ, ცომი დასქერით პატარ-პატარა მრგვალ ნაქრებად; ეს დაჩურჩული ალუბალი ჩადეთ თითო-თითო ცომში, პირები გადმოუკეცეთ, საცერზე დააწყეთ. მარილ-წყალში მოხარშეთ. გნებამთ არეყნით, გნებამთ ალუბლის წვენით მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—ერთი გირვანქა, ალუ-

ბალი—ორი გირვანქა, არეყანი (სმეტანა)—ან ალუბლის წვენი, შაქარი—ორი სტოლის კოვზი.

**519. ბლინი,**—ა. ერთი ჩაის სტაქანი ცხელი რძე, ერთი ამდენივე მლულარე წყალი ჩაასხით ქვაბში. ორი ჩაის სტაქანი თეთრი ფქვილი, ორი ჩაის სტაქანი უგრეხელას (გრეჩიხის) ფქვილი ცოტ-ცოტათი ჩაყარეთ და თან თქვიფეთ, რომ ზმურტლები გაიშალოს; ქვაბს თავი დახურეთ. გირვანქის მეოთხედი ხაში (დროჟი) გახსენით ერთ სტაქან-ნახევარ თბილ რძეში; როცა ქვაბის ცომი გაგრილდეს, ესეც შიგ ჩაასხით, კარგად მოურიეთ და თბილად დადგით, რომ გაფუვდეს, როცა გაფუვდება, მაშინ ჩაასხით ხუთი გათქვეფილი კვერცხის გული, ორი სტოლის კოვზი ერბო, ერთი ჩაის კოვზი მარილი, ისევ თბილად დადგით; როცა კიდევ გაფუვდება, გამოცხობის დროს, ცილა ძალიან ააქაფეთ და შიგ ჩაასხით. პატარა სკავრადები ძალიან გააცხელეთ, მარილი მოაყარეთ; გადაწმინდეთ, კიდევ გააცხელეთ, ფრთით ან ბამბით ბლომად ერბო წაუსვით, ჩამჩით ამოიღეთ, ნუ აურევთ კი ცომს, დაასხით სკავრადას, გადასწიეთ, რომ სკავრადა დაჰთაროს; როცა გამოცხვება სკავრადას მოსცილდება, გადააბრუნთ ახლა მეორე მხარეს გამოაცხებთ, სკავრადას ერბო წაუსვით, რამდენიც გამოაცხობთ ზედ დააწყეთ. თბილად დადგით, რომ არ გაცივდეს. ბლინებთან მიიტანთ ცხელ ერბოს, არეყანს (სმეტანას), დაფხეკილ ყველს, ხიზილალას და სხვას, რაც გნებამთ.

მასალად საჭიროა: რძე—ორი და ნახევარი ჩაის სტა-

ქანი, წყალი—ერთი სტაქანი, ფქვილი უგრეხელის (გრეჩიხის)—ორი სტაქანი, ფქვილი თეთრი—ორი სტაქანი, ერბო—ორი სტაქანის კოფზი, კვერცხი—ხუთი, მარილი—ერთი ჩაის კოფზი, ერბო—სკაფრადანზე წასასმელად.

---

**520. ბლინი,—ბ.** ქვებში ჩაყარეთ ორი სტაქანი უგრეხელის ფქვილი, ერთი სტაქანი წყალი დაასხით, აურიეთ კარგად. ოთხი სტაქანი მდლულარე რძე დაასხით, კარგად გათქვიფეთ; როცა გაგრძელდეს, გირვანქის მეოთხედი ღროფი ჩაასხით, აურიეთ; იმ დამეს თბილ ალავას დადგით, მეორე დღეს დილით ჩააყარეთ ორი სტაქანი ფქვილი, ნახევარი გირვანქა ერბო, მარილი, ოთხი კვერცხი ერთ სტაქან რძეში გათქვიფეთ და შიგ ჩაასხით, დადგით თბილად. როცა გაფუფღეს, გამოაცხეთ, მორევით კი არ მოურიოთ.

მასლად საჭიროა: ფქვილი თეთრი—ორი სტაქანი, ფქვილი უგრეხელის—ორი სტაქანი, კვერცხი—ოთხი, რძე—ხუთი სტაქანი, ერბო—ნახევარი გირვანქა, ღროფი, მარილი.

---

**521. ბლინი,—გ.** სამი ჩაის სტაქანი ნელ-თბილი რძე ჩაასხით ქვებში, ოთხი ჩაის სტაქანი თეთრი ფქვილი, ორი ჩაის სტაქანი უგრეხელის (გრეჩიხის) ფქვილი, ცოტ-ცოტაობით ჩააყარეთ, თან თქვიფეთ ზმურტლები გაიშალოს, ერთი ჩაის კოფზი მარილი ჩააყარეთ, გირვანქის მეოთხედი ღროფი გახსენით ნელ-თბილ ერთ სტაქან რძეში და ჩაასხით, მოურიეთ; ექვსი კვერცხის გული გათქვიფეთ, ესეც შიგ ჩაასხით, კარგად გათქვი-

ფეთ, თბილ ალაგას დადგით, რომ კარგად გაფუფუნდეს; გამოცხოების დროს ცილა ძალიან ააქაფეთ და ჩაასხით, ძირიდან ამოურიეთ, ნუკი გასთქვიფამთ, და გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა: რძე—თხი სტაქანი, ფქვილი თეთრი—თხი სტაქანი, ფქვილი უგრეხელის—ორი სტაქანი, ღრფი—გირვანქის მეოთხედი, ერბო—მოსაწვავად, კვერცხი—ექვსი.

---

**522. ბლინი სახელდახელო მაწვნით.** სამი გირვანქა ფქვილი, ათი კვერცხის გული, ნახევარ გირვანქა ერბო ჩაასხით ქვაბში, კარგად გათქვიფეთ, მაწონი ჩაასხით, მოურიეთ, ასე დადგით, მანამ გამოაცხოვობთ. გამოცხოების დროს კვერცხის ცილა ძალიან ააქაფეთ, ჩაასხით და გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა: ფქვილი თეთრი—სამი გირვანქა, კვერცხი—ათი, ერბო—ნახევარი გირვანქა, მაწონი—რაც მოუნდება.

---

**523. ბლინი სახელდახელო უღროჟოდ.** სამი ჩაის სტაქანი რძე ჩაასხით ქვაბში, სამი კვერცხის გული ჩაახალეთ და გათქვიფეთ; ორი ჩაის სტაქანი ფქვილი, ერთი ჩაის სტაქანი უგრეხელის (გრეჩიხის) ფქვილი, ერთი ჩაის კოვზი მარილი, კარგად გათქვიფეთ კვერცხის ცილა, კარგად ააქაფეთ და ჩაასხით. როცა გამოცხოვობას დაიწყებთ, ერთი ჩაის კოვზი, სავსე კი არ იყოს, კისლატა გახსენით წყალში, ჩაასხით, ერთი კარგა სავსე ჩაის კოვზი სოდაც გახსენით წყალში, ესეც ჩაასხით და მაშინვე დაიწყეთ გამოცხოვობა.

მასჯაღად საჭიროა: ფქვილი უგრესელის—ერთი სტაქანი, ფქვილი თეთრი—ორი სტაქანი, ერბო გამოსაცხობად, კის-  
ლატა—ნაის კოფის აკლდეს, სოდა—სავსე ნაის კოფი,  
მარილი—ერთი ნაის კოფი.

---

**524. ბლინჩიკი,—ა.** ხუთი კვერცხის გული გათ-  
ქვიფეთ, სამ ნაის სტაქან რძეში ორი ნაის სტაქანი ფქვი-  
ლი ჩააყარეთ, კარგად გათქვიფეთ და შიგ ჩაასხით, სკაე-  
რადას დააყარეთ მარილი, ძალიან გააცხელეთ და გადა-  
წმინდეთ. კიდევ გააცხელეთ, ერბო წაუსვით, ჩამჩით  
ამოიღეთ ცომი, დაასხით სკაერადას, აქეთ-იქით გადას-  
წიეთ, რომ ამ ცომმა სკაერადა დაჰფაროს; როცა გამო-  
ცხება, სკაერადას ასცილდება, გადააბრუნეთ, მეორე  
მხარეს მოწვით; რამდენსაც შესწომთ, თითო-თითო ოთ-  
ხად შეკეცეთ და ცხლად დადგით. შიტანის დროს მურა-  
ბას, ან დანაყილ შაქარს დარიჩინით არეულს მიიტანთ.

მასჯაღად საჭიროა: კვერცხი—ხუთი, რძე—სამი სტა-  
ქანი, ფქვილი—ორი სტაქანი, ერბო შესაწვავად, შაქარი და-  
რიჩინით, მარილი.

---

**525. ბლინჩიკი,—ბ.** სამი კვერცხი გათქვიფეთ,  
ნახევარი გირვანქა ფქვილი ცოტ-ცოტა ჩააყარეთ, სამი  
სტაქანი რძე დაასხით, მოურიეთ, მარილი ჩააყარეთ,  
გამოაცხეთ ისე, როგორც ზემოდ სწერია. ამნაირ გამო-  
მცხვარ ბლინჩიკებს პირაშკებათაც ხმარობენ, ოღონდ  
მაშინ ძალიან არ უნდა შეწოთ, რადგან მეორედაც უნ-  
და შეიწოს. მოშუშულ ხორცს ან მოშუშულ კომბოს-  
ტოს ჩააწყობთ ბლინჩიკში, თითო-თითოს დაახვევთ,

გრძლად დააწყობთ ერბო-წასმულ ტაფაზე, შესდგამთ ფეხში ან ცეცხლზე შესწომთ.

მასჯად საჭიროა: კვერცხი — სამი, ფქვილი — ნახევარი გირვანქა, რძე — სამი სტაქანი, ერბო — რაც მოუნდება

---

**526. ბლინჩიკი ხაჭოსი (ტვაროვის).** ბლინჩიკები ისე გამოაცხეთ, როგორც ზევით არის აწერილი; ორი გირვანქა ხაქო გახეხეთ საცერში, ორი კვერცხი და ორი სტოლის კოვზი ფხვნილი შაქარი გათქვიფეთ, ცოტა ვანილი, ერთი სტოლის კოვზი დარჩეული გარეცხილი ზირიშკი (კორინკი) ამ ხაქოში აურიეთ. თითო კოვზი ხაქო ჩაღეთ თითო ბლინჩიკში, შეხვიეთ, სკაფრადას მოაყარეთ შაქარი, ზედ დააწყეთ, ზევიდანაც მოაყარეთ შაქარი და ფეხში შედგით ათი წამი; ამასთან მიიტანთ არეუანს (სმეტანას) და შაქარს.

მასჯად საჭიროა: ხაჭო — ორი გირვანქა, კვერცხი — ორი, ვანილი — ცოტა, ზირიშკი — ერთი სტოლის კოვზი, შაქარი — ორი სტოლის კოვზი, აჩუქანი.

---

**527. ბლინჩიკი ვაშლით.** ბლინჩიკები ისე გამოაცხეთ, როგორც ზემოდ არის აწერილი. ერბო წაუსვიეთ ქვაბს, ბლინჩიკები ჩაღეთ ქვაბში, ზედ დააყარეთ ძალიან წვრილად დაქრილი ვაშლი და ერბო დააღეთ; ზედ მოაყარეთ დანაყილი შაქარი და დარიჩინი, სულ ასე ჩააწყეთ ქვაბში: ერთი პირი ბლინჩიკი, მეორე პირი ვაშლი, შაქარი და დარიჩინი, შედგით ფეხში; ქერქი რომ დაუწითლდება, ფრთხილად ამოიღეთ ქვაბიდან.

მასალად საჭიროა: ვაშლი—შეიდიოდე ან მეტი, შაქარი, ღარიჩინი, ერბო—რაც მოუნდება.

---

**528. პონჩიკი მოხარშული.** ერთ-ნახევარი ჩაის სტაქანი მდულარე წყალი ჩაასხით ქვაბში ან რამე ქურკელში, ორი სტოლის კოვზი ერბო, ორი ჩაის სტაქანი ფქვილი ჩააყარეთ, ძალიან გათქვიფეთ; როცა ცომი გაცივდეს, ოთხი კვერცი ჩაახალეთ, ორი სტოლის კოვზი დანაყილი შაქარი, ლიმონის ქერქი (ცედრა), ცოტა ვანილი, ან წმინდად დანაყილი ღარიჩინი. ესენი სულ კარგად აურიეთ; პატარა ქვაბში ჩაასხით ერბო, როცა ერბო დუღილს დაიწყებს, კოვზი დაასველეთ ერბოში, ამოიღეთ პატარ-პატარა ცომები და ჩაყარეთ ამ ადუღებულ ერბოში. როცა ცომი ზევით მოიტივტივებს, მაშინ ამოიღეთ, საცერზე დააწყეთ: რაც მეტი ერბო აქვს დაიწკრიტოს, ბლუდზე დააწყეთ, შაქარი მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—ორი სტაქანი, შაქარი—ორი სტოლის კოვზი, ერბო—ორი სტოლის კოვზი, ვანილი ან ღარიჩინი, ლიმონის—ქერქი (ცედრა), ერბო მოსაწვავად, წყალი—ერთ-ნახევარი ჩაის სტაქანი.

---

**529. ალადი დროყით.** ერთ ბოთლ რძეში სამი კვერცი გათქვიფეთ, ორი სტაქანი ფქვილი ცოტ-ცოტა ჩააყარეთ, თან სთქვიფეთ; ერთი სტოლის კოვზი ერბო, ცოტა დროყი უყავით, დადგით თბილად, რომ გაფუფუნდეს კიდევ მოურიეთ. პატარა ქვაბში ერბო გა-

აღნეთ. როცა ერბო აღუღდეს, კოვზი ერბოში დაასვე-  
ლეთ და ცომი ცოტ-ცოტა ამოიღეთ, ჩააგდეთ აღუღე-  
ბულ ერბოში, რამდენიც ჩაეტიოს, თან ქვაბი ანძრიეთ.  
რომ ორივე მხარეს გაწითლდეს. რამდენიც შეიწოს,  
იმდენი ამოიღეთ, შაქარი და დარიჩინი მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა: რძე—ერთი ბოთლი, ფქვილი—  
ორი სტაქანი, ერბო—რაც მოუნდება, შაქარი—რაც მოუნ-  
დება, ღრთვი, დარიჩინი.

---

**530. ალაღი მოხარშული.** ერთ ბოთლ აღუღე-  
ბულ რძეში ორი ჩაის სტაქანი ფქვილი ჩაყარეთ, ერ-  
თი სტოლის კოვზი ერბო, ცოტა მარილი და ცეც-  
ხლზე იდგეს; იმდენი ხანს მოურიეთ, სანამ ცომი ქვაბს  
გარშემო მოსცილდება, მერე გადმოიღეთ ქვაბი და  
გააციეთ, ხუთი კვერცხის გული თითო-თითოთი ჩა-  
ხალეთ, თან კარგად მოურიეთ; შაქარი, ილი, დარი-  
ჩინი, ესენი ცოტ-ცოტა ჩააყარეთ, კვერცხის ცილა ძა-  
ლიან ააქაფეთ, ჩაასხით. ტაფაზე დაასხით ერბო, როცა  
აღუღდეს, კოვზი დაასველეთ ერბოში, ცომი ცოტ-  
ცოტა ამოიღეთ, ტაფაზე დადეთ, მოწვით ორივე მხა-  
რეს.

მასალად საჭიროა: რძე—ერთი ბოთლი, ფქვილი—  
ორი ჩაის სტაქანი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, კვერ-  
ცხი—ხუთი, შაქარი, ილი ან დარიჩინი.

---

**531 ბურბუშელა (ხვაროსტ),**—ა. სტაქან-ნახევარ  
რძეში ერთ სტაქანზე ცოტა მეტი ფქვილი, ორი კოვზი



ფხვნილი შაქარი, ცოტა დანაყილი გაცრილი დარიჩინი ჩაყარეთ, კარგად გათქვიფეთ, ოთხი კვერცხის გული ჩაახალეთ; ამდენივე ცილა კარგად გათქვიფეთ, ჩაასხით ცოტა რომი და თხელი ცომი კარგად გათქვიფეთ. ტაფაში ჩაასხით ერბო, შედგით ცუცხლზე; როცა დუღილი დაიწყოს, სუფთა ძაბრში ჩაასხით ცომი და ძაბრის ძირიდან ჩაუშვით ტაფაში, თან აქეთ-იქით მიატარებოთ ტარეთ ძაბრი, რომ სხედასხვა სახის ბურბუშელა გამოვიდეს. ერთი მხარე რომ შეიწოს, მეორე მხარეს გადააბრუნეთ; შემწვარი ბურბუშელა საცერზე დააწყეთ, ცხელ-ცხელზე დანაყილი შაქარი მოაყარეთ.

მასწავლ საჭიროა: რძე—სტაქან-ნახევარი, კვერცხი ოთხი, დარიჩინი ცოტა, ფქვილი—ერთ სტაქანზე ცოტა მეტი, შაქარი—ორი სტოლის კოვზი, ერბო—ერთი გიწვანქა, რძეცოცხალი.

---

**532. ბურბუშელა (ხვოროსტი),** —ბ. ორი კვერცხი გათქვიფეთ, შიგ ჩაასხით ექვსი სტოლის კოვზი წყალი, კოვზ-ნახევარი არაყი, კარგად გათქვიფეთ, შიგ ჩაყარეთ ორ-ნახევარი ჩაის სტაქანი ფქვილი, სამი სტოლის კოვზი. დანაყილი შაქარი, მოზილეთ მაგარი ცომი, მერე ძალიან გაათხელეთ, დასქერით ზოლებად სიგძეზე, თვითელ ზოლს შუა გული გაუქერით ორად, ისე კი რომ ბოლომდინ არ გასქრათ, ერთმანეთში გახლართეთ ან შუა გული გაუქერით და ბოლოები გაუხლართეთ, ან ჩაის სტაქნით მოსქერით, მრგვლად, სამი პირი ერთმანეთზე დააწყეთ ფოთლებსავეთ, შემოაქერით

ისე კი, შუაში პატარა ალაგი დარჩეს, რომ ერთმანეთს არ გადაშორდეს; ტაფაზე დაახებით ერბო; როცა ერბო კარგად გაცხელდება, ეს დამზადებული ცომი ჩაუშვით ამ ერბოში და შეწვით. როცა გამოცხვეს და შეწითლდეს, მეორე მხარეს გადააბრუნეთ; ამოალაგეთ, დანაყილი და გაცრილი შაქარი მოაყარეთ. ვისაც სურს, შეიძლება ნახევარი ბატის ქონს ან ახალ ღორის ქონში შეწოს.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—ორ სტაქან-ნახევარი, წყალი—ექვსი სტოლის კოვზი, შაქარი—სამი სტოლის კოვზი, არაუი—კოვზ-ნახევარი, კვერცხი—ორი, ერბო—რაც მოუნდება.

---

**533. პონჩიკი დროჟით.** გირვანქის მეოთხედი ხმელი დროჟი გახსენით ერთ ჩაის სტაქან ნელ-თბილ რძეში, ერთი ჩაის სტაქანი ფქვილი ჩააყარეთ, კარგად მოურიეთ, თბილად დადგით გაფუვდეს; როცა გაფუვდება, ოთხი კვერცხის გული გათქვიფეთ ორ სტოლის კოვზ დანაყილ შაქარში, ერთი ჩაის სტაქანი ფქვილი კიდევ ჩააყარეთ, ერთი ჩაის კოვზი წმინდად დანაყილი დარიჩინი, ან ლიმონის ანაფხეკი ქერქი (ცედრა); ესენი სულ იმ დროჟში აურიეთ, დაზილეთ, დადგით კიდევ თბილად გაფუვდეს. მეორედ როცა გაფუვდება, ფიცარს ფქვილი მოაყარეთ, ეს ცომი წამოაგდეთ და დაახველეთ ერბოში, მოსჭერით პატარა გუნდები, გაათხელეთ მრგვლად, შიგ ჩადეთ რომელიმე უკურკო მურაბა უწვეწოდ და დაამრგვალეთ; რაც ცომია სულ ასე გააკეთეთ. სკავრადას ან სინს მოაყარეთ ფქვილი,

ზედ დააწყეთ ეს გუნდები, დადგით თბილ ალაგას ნახევარ საათს, პატარა ქვაბში ჩაასხით ერბო, იმდენი გუნდნი ჩააგდეთ, რამდენიც ჩაეტოს, ნელ ცეცხლზე მოწვით. როცა დაწითლდეს, ამოიღეთ საცერზე, შემდეგ გადაიღეთ ბლუდზე, მოაყარეთ დარიჩინი ან ვანილ-ნარევი შაქარი.

მასალად საჭიროა: დროჟი—გირგანქის მეოთხედი, ფქვილი—ორი სტაქანი, შაქარი—დარიჩინ-ნარევი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, კვერცხი—ოთხი, მურაბა—რაც მოუნდება, ერბო მოსაწვავად.

---

**534. ვაფლი.** ნახევარი სტაქანი გადამდნარი ერბო გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს; მერე ოთხ კვერცხის გულში ნაქერი დანაყილი შაქარი ჩაყარეთ და გათქვიფეთ გათეთრდეს, ერთი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედი ფქვილი აურიეთ ერთ სტაქან რძეში და გათქვიფეთ; შემდეგ რვა კვერცხის ცილა ცალკე გათქვიფეთ, რომ აქაფდეს, მერე ცოტ-ცოტა ზედ დაასხით და თანა თქვიფეთ, შემდეგ სულ ყველა ერთად აურიეთ და გათქვიფეთ, მერე ვაფლის ფორმა გააცხელეთ, შიგ ჩაასხით ოთხი სტოლის კოვზი და შეწვით.

მასალად საჭიროა: ერბო—ნახევარი სტაქანი, რძე—ერთი სტაქანი, შაქარი—ხუთი ნაჭკერი, კვერცხი—ოთხი, ფქვილი—ერთი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედი.

---

**535. ვაფლი უმშვენიერესი.** აიღეთ სამი მეოთხედი სტაქანი გამდნარი ერბო, ოდნავ თბილი, ხუთი

კვერცხის გული, ექვსი ჩაის კოვზი ფხვნილი შაქარი, ყველა ერთად თქვიფეთ, ვიდრე არ გათეთრდება; მერე ჩაასხით სამი მეოთხედი სტაქანი ნაღები, კარგად აურიეთ, ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი ფქვილი, კიდევ კარგად გათქვიფეთ. როდესაც გამოსაცხობად მოამზადოთ, ჩაღეთ შიგ ხუთი კვერცხის გათქვიფილი ცილა, ამოურიეთ, მხოლოდ ცილა არ გაქნათ.

მასალად საჭიროა: კრებო—სამი მეოთხედი სტაქანი, ნაღები—სამი მეოთხედი სტაქანი, კვერცხი—ხუთი, ფქვილი—ნახევარი სტაქანი, შაქარი—ექვსი ჩაის კოვზი.

---

**536. ვაშლის პეროგი (ვოზდუშნი).** შეიდი მოზდილი ვაშლი გარეცხეთ, დაწყეთ ტაფაზე ან სკაფრადაზე; ძირში ცოტა წყალი შეუყენეთ, შედგით ფქში. როცა შეიწოს, საცერზე გახეხეთ, გემოზე შაქარი უყავით, ჩაყარეთ ქვაბში, შუშეთ სანამ გასქელდეს; შეიდი კვერცხის ცილა კარგად გათქვიფეთ ისე, რომ სქელ ქაფად იქცეს; მერე ცოტ-ცოტა ცხელ ცხელი ვაშლი უმატეთ, თან სთქვიფეთ, მანამ კარგად გაითქვიფება. მერე დაასხით სინზე ან ქვაბის თავზე, ზევიდან მოაყარეთ დანაყილი შაქარი, შედგით ფქში თხუთმეტი ან ოცი წამი. ამასთან მიიტანეთ რძე.

მასალად საჭიროა: ვაშლი—შეიდი, რძე, შაქარი—გემოზე, კვერცხი—შეიდი.

---

**537. ვაშლის პეროგი ხვეული (ვერტუტა).** ერთ ჩაის სტაქან წყალში ორი კვერცხი გათქვიფეთ, ნახე-

ვარი ჩაის კოვზი, მარლი ჩააყარეთ და ერთ გირვანქა ფქვილიდან მოზილეთ ცომი; გაშალეთ სუფთა სუფრა, მოაყარეთ ფქვილი, ეს ცომი ძალიან გაათხელეთ; მერე თან ეს ცომი ხელით წყნარ-წყნარად გაქიმეთ, ისე კი რომ არ გაიგლიჯოს; მანამ დამზადებული უნდა გქონდეთ ცხრა ან რვა ვაშლი გაფუცქენილი, ძალიან თხლად და წვრილად დაქრილი, ნახევარი ჩაის სტაქანი ფხვნილი შაქარი, ერთი ჩაის სტაქანი წმინდად დანაყილი ნიგოზი, ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი გაკრილი დარიჩინი; ამ გათხელებულ ცომს წაუსვით ერბო ან კარგი ზეთი; ეს ვაშლი, ნიგოზი, შაქარი, დარიჩინი სულ ამ ცომს მოაყარეთ; მერე წყნარა ასწიეთ სუფრის პირი და ცომის პირი ხელში დაიქირეთ და გადაახვიეთ ირიბად ერთმანეთს ოთხი თითის სიპტყედ; რაზედაც გამოაცხობთ, წაუსვით ერბო ან ზეთი, დაადეთ ეს ცომი ზევიდან, წაუსვით გათქვეფილი კვერცხის გული, მოაყარეთ შაქარი, შედგით ფეჩში. როცა გამოცხვეს, თბილი დასქერით. შეიძლება მარტო ვაშლის ან ნიგოზის გამოცხვეს.

მასხლად საჭიროა: ვაშლი—ცხრა, ნიგოზი—ერთი სტაქანი, კვერცხი—სამი, დარიჩინი—ერთი სტოლის კოვზი, შაქარი—ნახევარ სტაქანი, ფქვილი—ერთი გირვანქა, წყალი—ერთი სტაქანი, მარლი—ნახევარი ჩაის კოვზი.

---

538. ვაშლის კამპოტი. ვაშლები გაფუცქენით და გასქერით: დიდი ოთხად, პატარა ორად, გულები გამოაცალეთ, მოხარშეთ შაქარ-წყალში, ამოიღეთ, ვაშლს

გაუყარეთ მიხაკები, წვენი გაწურეთ, ჩააყარეთ ნახევარ სტაქანი შაქარი, მერე დაასხით ერთი სტაქანი თავი ღვინო, ჩააყარეთ ლიმონის ცედრა, ნახევარი ლიმონის წვენი ჩაასხით, დადგით ცეცხლზე და ადუღეთ, მანამ ორი სტაქანილა დარჩება; შემდეგ ვაშლი დააწყეთ ბლუღზე, ზედ მოაყარეთ დანაყილი დარიჩინი და, როდესაც გაცივდეს, მაშინ მიართვით.

მასალად საჭიროა: ვაშლი—თორმეტი, შაქარი—ნახევარ სტაქანი, მიხაკი—ხუთი მარცვალი, ღვინო თეთრი—ერთი სტაქანი, დარიჩინი, ლიმონი—ნახევარი.

---

**539. ვაშლის შარლოტი.** გამზარ ბულკს ქერქი შემოაცალეთ, დასკერით ნაქრებად, ერთ სტაქან რძეში ორი კვერცხი გათქვიფეთ, და ეს დაქრილი ბულკი კარგად დაალბეთ ამ რძეში, ქვაბს ან ფორმას ბლომად ერბო წაუსვით და შემოუწყეთ ეს დამბალი ბულკი ძირში გვერდებში. მერე ვაშლი გაფუჭენით, წვრილად და თხლად დასკერით, ჩაყარეთ და ფხენილი შაქარი მოაყარეთ, ერთი პირი ვაშლი მეორე პირი შაქარი, თან კოტ-კოტა დანაყილი დარიჩინი ჩააყარეთ; სულ ასე გაავსეთ ქვაბი თუ ფორმა, ზევიდანაც დააფარეთ დამბალი ბულკი, თავი დახურეთ და შედგით ფეჩში.

მასალად საჭიროა, ვაშლი—ათი ან მეტი, ბულკი—ერთ-ნახევარი, კვერცხი—ორი, დარიჩინი—ორი სტოლის კოფში, რძე—ერთი სტაქანი, შაქარი—ნახევარი.

---

**540. ვაშლის შარლოტი.** ათი ან თხუთმეტი ვაშ-

ლი გაფცქვენით, წვრილად დასქერით, დაყარეთ სინზე ან სკავარდაზე, მოაყარეთ სტაქან-ნახევარი ფხენილი შაქარი, შედგით ფეჩში თხუთმეტი წამი (მინუტი). ქვებს წაუსვით ერბო, მოაყარეთ დანაყილი სუხარი, დასქერით ძალიან თხლად არენოვის პური ან ბულკი, გათქვიფეთ სამი კვერცხი ცილიანად, ამოავლეთ თითო-თითო ნაქერი, ეს დაქრილი პური ჩაალაგეთ ქვების ძირში, მოუწყეთ გვერდებზე და ეს ვაშლი ჩააყარეთ ამ ქვებში; ზევიდანაც დააფარეთ კვერცხში ამოვლებული პური, დახურეთ თავი და შედგით ფეჩში ნახევარი საათი.

მასალად საჭიროა: ვაშლი—ათი ან თხუთმეტი, პური არჟანოვის ან ბულკი, შაქარი — სტაქან-ნახევარი, კვერცხი—სამი, ერბო წასასმელად, სუხარი—რაც ქვებს ეუფა.

**541. ვაშლის პუდინგი.** თორმეტი ვაშლი ძალიან წვრილად დასქერით, ხუთი კვერცხი, ნახევარი სტაქანი დანაყილი შაქარი, ნახევარი სტაქანი ნაღები, ნახევარი სტაქანი დანაყილი სუხარი, ორი სტოლის კოვზი ერბო; ესენი სულ ერთად კარგად აურიეთ, ჩაასხით ფორმაში ან პატარა ქვებში, შედგით ფეჩში, გამოცხვეს.

მასალად საჭიროა: ვაშლი—თორმეტი, კვერცხი—ხუთი, ერბო—ორი სტოლის კოვზი, შაქარი დანაყილი—ნახევარი სტაქანი, ნაღები—ნახევარი სტაქანი, სუხარი—ნახევარი სტაქანი.

**542. ფაფა გოგრისა.** გოგრას ქერქი შემოათალეთ

და გული გამოუღეთ. დასკერით პატარა ნაქრებად, ჩაყარეთ ცოტა წყალში და ხარშეთ, ვიდრე მზად იქნება; ამოიღეთ საწურავზე, რომ წყალი ჩამოიწუროს, აურიეთ შიგ ერთი ან ერთ-ნახევარი სტაქანი ნაღები ან რძე, ჩაღეთ ორი ან სამი ნაქერი შაქარი, ერთი კოვზი კარაქი, ვისაც უნდა, ერთი კოვზი ფქვილი, აადუღეთ, მიიტანეთ. ან აიღეთ ორი გირვანქა გოგრა გაფუცქვნილი, დასკერით პატარა ნაქრებად, მოხარშეთ ნახევარ ბოთლს რძეში და საცერში გასრისეთ. ნახევარი გირვანქა ბრინჯი დაასველეთ ცივ წყალში, წყალი გადუღვარეთ და ახალი დაასხით, ერთხელ წამოადუღეთ, გაწურეთ და ცივი წყალი გადაავლეთ; დაასხით ნახევარი ბოთლი რძე, მოხარშეთ, აურიეთ გოგრას, ჩაღეთ კარაქი და შაქარი, შედგით ფეჩში, რომ შეწითლდეს.

---

**543. ფაფა მუავე—ვაშლისა.** ექვსი ან რვა დიდი თურაშაული ვაშლი წმინდად დასკერით, ერთი ნატეხი დარიჩინი ჩააყოლეთ, კარგად მოხარშეთ და საცერში გაწურეთ; ხუთ სტაქან ამისთანა სითხეში აურიეთ მეოთხედი გირვანქა შაქარი, ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, დააწურეთ ორი ლიმონი, აადუღეთ, ჩაასხით ერთი სტაქანი წყალში გარეული ფქვილი და სხე.

მასალად საჭიროა: ექვსი ან რვა ვაშლი, დარიჩინი, ნახევარი ლიმონი, ნახევარი ან ერთი სტაქანი შაქარი, ერთი სტაქანი კარტოფილის ფქვილი, ცალკე მოაყარეთ შაქარი და დასსხით ნაღები.

---

**544. მუავე ფაფა-პეროენი გათქვეფილი ნაღე-**



ბიძე, გორგის მსგავსი მოხარშეთ მოცხრის სქელი ფაფა, დაასხით რგვალ ტაბაკზე (ბლუღზე), ან პტყელ ყალიბში ჩაასხით, გააციეთ და შემდეგ გადაიღეთ ტაბაკზე. სუფრაზე მიტანის წინად ზედ მოასხით გათქვეფილი ნაღები შაქრით ესე ერთ-ნახევარი დიდი სტაქანი ან ორი შუათანა, ზევიდან ბისკვიტებით მორთეთ, აქ-იქ შოკოლადით შეასწორეთ.

---

545. ფაფა მყავე მოცხარისა, ყოლისა, მაყვლისა, ალუბლისა, ან ქლიავისა. ამ რომელიმე ხილს დაასხით წყალი, აადუღეთ, კოვზით დაქყლიტეთ, გაწურეთ; ხუთ სტაქან ამისთანა წვენიში ჩაყარეთ მეოთხედი ან ნახევარი გორვანქა შაქარი, ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, აადუღეთ, ჩაასხით ერთ სტაქან ცივ წყალში გახსნილი ფქვილი და სხვ.

მასადად საჭიროა: ყოფი დარჩეული—ორ-ნახევარი სტაქანი, მონხარი—ან ოთხი ან ხუთი სტაქანი, შაქარი—ნახევარი ან ერთი სტაქანი, კარტოფილის ფქვილი გაცრილი—ერთი სტაქანი, ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, ცალკე მიიტანეთ შაქარი და ნაღები.

ყველა ეს მყავე ფაფები უნდა მომზადდეს თიხის კურკელში ან მურაბის ტასტში.

---

546 ფაფა მყავე—სიმინდის ფქვილისა. ხუთი სტაქანი რძე აადუღეთ, ჩაასხით შიგ ნახევარი სტაქანი სიმინდის ფქვილი ერთ სტაქან ცივ წყალში არეული,

ცოტა მარლი უყავით, ჩაყარეთ ოთხი სტოლის კოვზი შაქრის ნაფხენი, თან ურიეთ და თან ერთხელ-ორჯელ გადმოადულეთ.

---

547. ფაფა მუავე—ძრელ გემრიელი, კრუჟოვნიკისა. კრუჟოვნიკი დაარჩიეთ ცხრა სტაქნამდის, ჩაყარეთ მურაბის ტაფაში, დაასხით იმდენი წყალი, რომ კრუჟოვნიკი დაფაროს. ჩაყარეთ ერთი ან ორი სტაქანი შაქრის ნაფხენი, უყავით ნახევარი გოჯი ვანილი, დადგით ცეცხლზე და კარგა დიდი ხანი ადულეთ, რომ კრუჟოვნიკი მოიხარშოს; მალ-მალ მოურიეთ, რომ ძირზედ არ მიიწოს. ბოლო დროს ერთი სტოლის კოვზი კარტოფილის ფქვილი აურიეთ მესამედ სტაქან ცივ წყალში, ჩაასხით კრუჟოვნიკში, აურიეთ, გადმოადულეთ, გადმოასხით ლანგარზე, გააციეთ და მიიტანეთ სუფრაზე; თან მიაყოლეთ შაქრის ნაფხენი და ნალები ან ნუშის რძე.

მასადად საჭირთა: კრუჟოვნიკი—სამი გირფანქა, შაქარი—ნახევარი ან ერთ-ნახევარი გირფანქა, ვანილი—ნახევარი გოჯი, კარტოფილის ფქვილი—ერთი სტოლის კოვზი შაქარი და ნალები.

---

548. ფაფა მუავე—ძლიერ გემრიელი, რძის და ხორბლის ან სიმინდის ფქვილისა. სამი კვერცხის გულისა და სამი კოვზი შაქრის გოგლი-მოგლი გააქეთეთ, ჩაასხით შიგ სამი სავსე კოვზი ხორბლის ან სიმინდის ფქვილი ნახევარ სტაქან რძეში გახსნილი, ისე რომ ეს სითხე სმეტანის სისქე იყოს. აადულეთ ერთ

ბოთლიდან დანარჩენი რძე, ამ რძეში ნელ-ნელა ჩაასხით ის სითხე, აადუღეთ, სანამ გასქელდება, გადმოდგით, ჩააყარეთ ლიმონის ქერქის ნაფხეკი ან ვანილი, ცოტათი გაანელეთ, უყავით სამი კვერცხის თეთრად გათქვეფილი ცილა, აურიეთ, თუნუქის ფორმა ცივი წყლით გაავსეთ, წყალი გადაღვარეთ და სველ ფორმაში ჩაასხით ეს ფაფა, გააციეთ და მთავრით ნაღებით ან რძით.

---

**549. ფაფა ნაღებიანი მანანისა.** აიღეთ სამი ბოთლი კარგი ნაღები, ჩაასხით თიხის ქოთანში (каменная кастрюля), დადგით ცეცხლისპირას, როდესაც ქაფი მოიგდოს, მოხადეთ და გადაიღეთ ცალკე როდესაც ნაღები დანახევრდეს, შიგ ჩაყარეთ ნახევარი გირვანქა მანანა, ერთი ჩაის ფინჯანი შაქარი, ოთხი გირვანქა მანანა, ოთხი გირვანქა ხელათ გათქვეფილი კარაქი და მონახადი ნაღების ქაფი ყველა ერთმანეთში აურიეთ და წამოადუღეთ. მიტანის ნახევარი საათის წინ შედგით ფეჩში, რომ შეწითლდეს. უნდა ეცადნეთ, რომ ქაფი არ დაიწვას.

მასკად საჭიროა: ნაღები—სამი ბოთლი, მანანა—ერთი და მეოთხედი სტაქანი, შაქარი—ერთი სტაქანი, კარაქი—მეოთხედი გირვანქა.

---

**550. ფელამუში ვაშლისა.** აიღეთ ვაშლები, შეწვიეთ რკინის თაბახზე და გაატარეთ საცერში, მერე აიღეთ რამდენი სტაქანიც გნებავდეთ, ჩაასხით თიხის ჯამში, აურიეთ, მინამ თეთრს ფერს არ მიიღებს; ორ სტაქან ვაშლის ცომზედ აიღეთ ერთი სტაქანი თაფლი,

აურიეთ ერთი მეორეში, მინამ არ გათეთრდეს. გადაასხით ისეთ ქაღალდებში, რომლებიც სხვადასხვა ფორმას მისცემს ვაშლის ცომს მერე შედგით ფეხში გასაშრობად, გამოიღეთ იქიდან, მოაშორეთ ქაღალდი და ჩაიღეთ ბანკაში.

---

**551. ფელამუში შაქრიანი ვაშლისა.** აიღეთ საუკეთესო ვაშლები, ჩააწყეთ ქოთანში და შედგით გახურებულ ფეხში; როცა ვაშლები შეიწვება და დარბილდება, ქოთანი იღგეს ფეხში და იქიდან ცოტ-ცოტა ამოიღეთ ვაშლები და გაატარეთ საცერში ხის კოვზით. მერე გაიგეთ, ვაშლის ცომი რამდენი სტაქანი გამოვა; ორ სტაქან ვაშლის ცომს მოანდომეთ ერთი სტაქანი შაქარი, მერე ურიეთ იმდენ ხანს, მინამ არ გათერდება, რომ უფრო თეთრი გამოვიდეს, ორ სტაქან შაქარს და უმატეთ ერთიდან სამი კვერცხის ცილა და აურ-დაურით.—როდესაც ცომი გათეთრდება, ჩაასხით ფორმებში, რომელნიც შიგნით ქაღალდებით უნდა იყვნენ შეფენილი, მერე შედგით ფეხში და იღგეს იქ ღლე და ღამე. როდესაც ცომი გაშრება, ფორმა გამოიღეთ ფეხიდან და დადგით ფანჯარასთან გასაცეხლად, მერე გადმოალაგეთ ფორმიდან და დააწყეთ ფიცარზე, შემდეგ ისევ ფეხში შედგით, რომ სრულიად გაშრეს.

---

**552. კისელი,—ა.** კისელი კეთდება ღვინისა, სხვადასხვა ხილის წვენისა, და რძისა. ნახევარი ბოთლი კარგი ღვინო, ნახევარი ბოთლი წყალი, ერთი

სტაქანი ფხენილი შაქარი აადუღეთ, ნახევარი სტაქანი გაცრილი კართოფილის ფქვილი გახსენით ცივ წყალში, კარგად მოურიეთ, ზმურტლები გაიშალოს, მერე ამ მდულარეში ჩაუშვით და თან ჩქარ-ჩქარა მოურიეთ, წყნარ-წყნარა იდულოს, როცა გასქელდეს, გადმოიღეთ, ბლუდზე დაასხით, გაცივდეს: ვისაც სქელი კისელი არ უყვარს, ფქვილს ნაკლებს ჩააყრის.

მასჯად საჭირთა: ღვინო—ნახევარი ბოთლი, შაქარი ფხენილი—ერთი სტაქანი, წყალი—ნახევარი ბოთლი, ფქვილი კართოფლის—ნახევარი სტაქანი.

---

**553. კისელი რძისა.** ხუთ სტაქან რძეში ნახევარი სტაქანი ფხენილი შაქარი ჩააყარეთ, ნახევარი გოჯი ვანილი ჩაგდეთ, აადუღეთ. ერთი სტაქანი გაცრილი კართოფილის ფქვილი გახსენით ერთ სტაქან ცივ წყალში, კარგად მოურიეთ, ზმურტლები გაიშალოს, შემდეგ ჩაუშვით ადუღებულ რძეში, და თან ჩქარ-ჩქარა ურიეთ, ზმურტლები გაიშალოს, ხუთი ექვსი წამი იდულოს; გადმოიღეთ, ბლუდზე დაასხით ან, თუ გნებამთ, ფორმას ცივი წყალი გამოავლეთ, ჩაასხით და გაციეთ.

მასჯად საჭირთა: რძე—ხუთი სტაქანი, ფქვილი კართოფილის—ერთი სტაქანი, შაქარი—ნახევარი სტაქანი, წყალი—ერთი სტაქანი.

---

**554. კისელი, —ბ.** მოცხარის, ყოლის, მაყელის, ალუბლის. ორი გირვანჯა ამ რომელიმე ხილს დაასხით

წყალი, კარგად ადუღეთ, კოვზით დაქვლიტეთ, გაწურეთ. ხუთ სტაქან ამ ხილის წვენიში ჩაყარეთ ერთი სტაქანი შაქარი, ან თქვენ გემოზე უყავით შაქარი, ადუღეთ, ნახევარი სტაქანი კარტოფილის ფქვილი გახსენით ერთ სტაქან ცივ წყალში, კარგად გათქვიფეთ და მღულარეში ჩაუშვით, ჩქარ-ჩქარა ურიეთ; ბლუღზე დაასხით გაცივდეს.

მასალად საჭიროა: ხილი რომელიმე — ორი გირვანქა, ხილის წვენი — ხუთი სტაქანი, ფქვილი კარტოფილის — ნახევარი სტაქანი.

---

555. კიხელი ვაშლისა. რვა ან შვიდი თურაშაული ვაშლი გარეცხეთ, წვრილად დასქერით, ჩაყარეთ მურაბის ტასტში, შვიდი სტაქანი წყალი დაასხით, ნახევარი ლიმონის ქერქი (უედრა), ერთი ჯოხი დარიჩინი, შედგით ცეცხლზე. ვაშლი მოხარშეთ, საცერში გაწურეთ; ხუთ სტაქან ვაშლის წვენიში ერთი სტაქანი ფხვნილი შაქარი ჩაყარეთ, ერთი ლიმონი ჩააწვეთეთ, შედგით ცეცხლზე, ადუღეთ; ერთ სტაქან ცივ წყალში გახსენით ნახევარი სტაქანი კარტოფილის ფქვილი და მღულარეში ჩაუშვით, ჩქარ-ჩქარა მოურიეთ. გადმოიღეთ, გააციეთ.

ვაშლი — რვა ან შვიდი, ვაშლის წვენი — ხუთი სტაქანი, შაქარი — ერთი სტაქანი, ფქვილი კარტოფილის — ნახევარი სტაქანი.

---

## ტორტის და ჰეროგის გამოცხოება (შენიშვნა)

ტორტის და ჰეროგის გამოცხოებაში ყურადღება უნდა მიაქციოთ კარაქს. თუ კარაქით აცხობთ, კარგად უნდა გარეცხოთ, ცივ ალაგას ან ყინულზე დადგათ ჭ იმდენი ურიოთ, სანამ კარგად გაითქვიფება, თუ გამდნარი არ არი კარაქი მაშინ ნელ ცეცხლზე დადგით, რომ გადნეს, ქაფი მოხადეთ; ცოტა ხანს დადგით, ხაქო მარილს სანამ ჩასძირამს. მერე გასწურეთ, ცივ ალაგას ან ყინულზე დასდგით, თან ურიეთ, მანამ კარგად გასქელდება. როცა კვერცხის გულს შაქრით გასფქვეფამთ-ერბოში აურიეთ, მერე ჩააყარეთ ფქვილი და თუ კვერცხის ცილით აკეთებთ,—ცილა კარგად გასთქვიფეთ. ფქვილ და ცილას ცოტ-ცოტას ჩაახამთ, ქვემოდან ზემოდ ამოურევთ, ყველა მასალა ახალი უნდა იყოს, ფქვილი პირველი ხარისხისა კრუპჩატკისა მშრალი. შაქარი ძალიან დანაყილი და გაცრილი. ფეჩ-ზედაც არის დამოკიდებული კარგის გამოცხოება, იმისთვის ჯერ ქალაღი შედეთ ფეჩში, თუ მაშინვე გაყვითლდა და დაიწო, ფეჩი ცხელია და თუ ქალაღი ნელ-ნელა გაყვითლდა, ფეჩი კარგია; ფორმას უნდა წაუსვათ ერბო, დანაყილი და გაცრილი სუხარი უნდა მოაყაროთ ძირზე და გვერდებზე ან ფქვილი ნახევრამდის უნდა მოაყაროთ, რომ ცომმა აიწიოს. ფეჩში სიფრთხილით შედგით, არას მთარტყათ და არც ალაგი უცვალოთ თუ დაინძრა, შეიძლება ცომი დაეცეს, აღარ აიწიოს და კუტი გამოვიდეს.

**556. ტორტი კაროლევსკი.** თვრამეტი კვერცხის გული კარგად, გათქვიფეთ ერთი გირვანქა დანაყილი გაცრილი შაქარი, ერთი ლიმონის ქერქის ანაფხევი (ცედრა), ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი გაცრილი დარიჩინი და ჯავზი ნახევარი გირვანქა გამდნარი კარაქი ან ერბო კარგად გათქვეფილი. გირვანქა მეოთხედი კარტოფილის ფქვილი, გირვანქის მეოთხედი ფქვილი კრუპნატკა, აურიეთ კარგად, თორმეტი კვერცხის ცილა ძალიან გათქვეფილი; ფორმას, ან რაშიაც გამოაცხობთ, წაუსვით ერბო, სუხარი მოაყარეთ და შედგით ფეჩში.

მასაჲად საჭიროა: კვერცხი—თვრამეტი, შაქარი — ერთი გირვანქა, ლიმონი — ერთი ცედრა, ერბო — ნახევარ გირვანქა, ფქვილი კარტოფილის — გირვანქის მეოთხედი, ფქვილი კრუპნატკა — გირვანქის მეოთხედი, სუხარი.

მოსართავად უკეთებენ გლაზურს ამნაირად: ერთ კვერცხის ცილაში ორ კოვზ — დანაყილ და გაცრილ შაქარს ჩაჰყრით, ძალიან მოლესამთ, ერთი ჩაის კოვზი ლიმონის წვენი ჩაასხით და იმდენი ლესეთ, მანამ გათეთრდეს და გასქელდეს; გამომცხვარ ტორტს თავზე წაუსვით ქალაღი დაასორსოლეთ, შიგ ჩაასხით და ცოტ ცოტა ხელის მოჭერით გამოუშვით; დააქრელეთ როგორც გინდათ, და ცოტა ხნით ფეჩში შესდგით რომ გაშრეს.

**557. ტორტი იტალიანური.** თხუთმეტი კვერცხის გული, ერთი გირვანქა შაქარი კარგად გათქვიფეთ, ნახევარი გირვანქა კრუპნატკის ფქვილი ცოტ-ცოტა ჩააყარეთ; თხუთმეტი კვერცხის ცილა კარგად გათქვი-



ფეთ და დაასხით, სიფრთხილით ქვევიდომ ზევით ამო-  
ურიეთ, სამად გაჭყავით, ერბო-წასმულ ქალღმერთ  
ფორმაში ან სხვაში ჩაღეთ, გამოაცხეთ, როცა გამო-  
ცხვეს გამოიღეთ, ქალღმერთ შემოაცალეთ, როცა გა-  
ცივდეს, ერთი ერთმანეთზე დააწყეთ, თავზე მოკოლა-  
დის გლაზური წაუსვით. გლაზური ასე გააკეთეთ: ნა-  
ხევარი გირვანქა მოკოლადი დაფხიკეთ, ნახევარ სტა-  
ქან რძეში ჩაყარეთ, ნახევარი გირვანქა შაქარი, ორი  
კოვზი ფქვილი მოადუღეთ, მოურიეთ, რომ არ მიი-  
წოს და გამომცხვარ ტორტს წაუსვით.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—თხუთმეტა, შაქარი—ერ-  
თი გირვანქა, ფქვილი კრუპნატკა.

---

**558. ტორტი ნაღმისა.** ექვსი კვერცხის გული გა-  
თქვიფეთ, შიგ ჩააყარეთ სტაქან-ნახევარი შაქარი, ძალი-  
ან გათქვიფეთ; სამი სტაქანი კარგი სქელი უმი ნაღები  
კარგად გათქვიფეთ ისე, რომ აქაფდეს და ერთად აუ-  
რიეთ. ილი ან ვანილი, ნახევარი სტაქანი ფქვილი,  
ესეც შიგ ჩააყარეთ, ექვსი კვერცხის ცილაც ძალიან  
ააქაფეთ, შიგ ჩაასხით, მოურიეთ. რაზედაც გამოაცხობთ,  
ერბო წაუსვით და ორად გამოაცხეთ ფეჩში, მერე სა-  
ცერზე გადმოაგდეთ და ერთმანეთზე დააწყეთ. შუაში  
მურაბა ჩაღეთ.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ექვსი, ვანილი ან ილი,  
ნაღები—სამი სტაქანი, ფქვილი—ნახევარი სტაქანი, შაქარი—  
სტაქან-ნახევარი.

559. **ტორტი შოკოლადის.** ერთი გირვანქა ნუში გაფუცკვენით, ცოტათი გაახმეთ, წმინდად დანაყეთ. ოცდაოთხი კვერცხის გულს ჩააყარეთ სამი მეოთხედი გირვანქისა შაქარი, კარგად გათქვიფეთ. ერთი გირვანქა შოკოლადი დაფხიკეთ, სამი ჩაის კოვზი დარიჩინი ან ვანილი ჩააყარეთ, აურიეთ. თორმეტი კვერცხის ცილა კარგად ააქაფეთ, ესეც შიგ ჩაასხით, ქვემოდან ზემოდ ამოურიეთ. ფორმას ერბო წაუსვით, ჩაასხით, ფქში შედგით.

მასალად საჭიროა: შოკოლადი—ერთი გირვანქა, ნუში—ერთი გირვანქა, დარიჩინი—ან ვანილი, კვერცხი—ოცდაოთხი, ერბო.

560. **ტორტი წამლისა.** ოცდა ათი მსხვილი წაბლი ან კიდე მეტი შეწვით, გაარჩიეთ, გახეხეთ. ექვსი კვერცხი ცილიან-გულიანად გათქვიფეთ, ნახევარ გირვანქა შაქარი, ოთხი კვერცხის გულიც შიგ ჩაახალეთ უცილოდ, ნახევარი გირვანქა კარაქი გათქვიფეთ, კვერცხში აურიეთ, ერთი ლიმონის ქერქის ანაფხეკი (ცედრა), ორი სტოლის კოვზი კარტოფილის ფქვილი, ეს წაბლი ერთად კარგად აურიეთ ცომი ორად გაყავით, სკავრადას ან ქვების თავს წაუსვით ერბო, ცომი დადეთ, გაასწორეთ, წაუსვით ალუბლის ან სხვა მურაბა. მეორე ცომი ზემოდან დააფარეთ, კვერცხის გული წაუსვით, შაქარი მოაყარეთ, შედგით ფქში ნახევარი საათი, ფეხი ცხელი არ იყოს.

მასალად საჭიროა: წაბლი—ოცდა-ათი, კვერცხი—ათი,

ფქვილი კარტოფილის—ორი კოვზი, შაქარი—ნახევარი გირვანქა, კარაქი—ნახევარი გირვანქა, მურაბა.

---

561. ტორტი<sup>4</sup> სუხრისა. ერთი ჩაის სტაქანი სამ მეოთხედ დანაყილ გაცრილ შავი პურის სუხარს, ან ისე სუხარს, ორი სტოლის კოვზი ფქვილი დაუმატეთ; ათი კვერცხის გული კარგად გათქვიფეთ ერთ სტაქან ფხვნილ შაქარში, სუხარს დაასხით, მოურიეთ; ათი კვერცხის ცილაც გათქვიფეთ და ესეც დაასხით, მოურიეთ; რაზედაც გამოაცხოვთ ერბო წაუსვით, ზედ დაასხით, შედგით ფქში, ოცი წამის შემდეგ გამოიღეთ. ამის თავის მოსახატად პატარა ქვებში ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი ფხვნილი შაქარი; ორი სტოლის კოვზი ფქვილი, ერთი სტაქანი რძე ჩაასხით, ცოტა ვანილი ჩააგდეთ, შედგით ცეცხლზე და სულ რევით თქვიფეთ, მანამ გასქელდება; მერე ნახევარი გირვანქა კარაქი კოვზით კარგად გახსენით, შიგ ჩადეთ, მოურიეთ, ქაღალდის ძაბრი გააკეთეთ, შიგ ჩაასხით და თავი მოუხატეთ როგორც გინდათ ისე.

მასჯალდ საჭიროა: სუხარი—ჩაის სტაქანის მეოთხედი, რძე—ერთი სტაქანი, შაქარი—სტაქან ნახევარი, ვანილი—ცოტა, ფქვილი—ათხუთი სტოლის კოვზი, კვერცხი—ათი, კარაქი—ნახევარი გირვანქა.

---

562. ტორტი ნუშისა. ერთი სტაქანი ნუში, ათი მარცვალი მწარე ნუში გაფტკვენით, დანაყეთ, ერთი კვერცხის გული ჩააგდეთ ნაყვაში. სტაქანს მეოთხედი

აკლდეს შაქარი, აურიეთ და თან რვა კვერცხის გული თითო-თითოთი დაუმატეთ, თან თქვიფეთ; ერთი ლიმონის ქერქი (ცედრა), სტაქანს ერთი თითის დადება აკლდეს ფქვილი ჩაყარეთ, კარგად მოურიეთ. ოთხი კვერცხის ცილა ძალიან აქაფეთ და ჩაასხით. ერბო მოუსვით რაზედაც გამოაცხობთ და შედგით ფეჩში; როცა გამოცხვეს, საცერზე დადეთ.

მასალად საჭიროა: ნუში—ერთი სტაქანი, ნუში მწარე—ათი მარცვალი, შაქარი—სტაქანს მეოთხედი აკლდეს, ფქვილი სტაქანს—მეოთხედი აკლდეს, კვერცხი—რვა, ცედრა—ერთი ლიმონისა.

---

**563. ტორტი ნიგვზისა,**—ა. ორ გირვანქა დანაყილ ნიგოზში ნახევარი გირვანქა შაქარი ჩაყარეთ. შვიდი კვერცხის ცილა კარგად გათქვიფეთ და აურიეთ, მერე ცეცხლზე დადგით ადულდეს; ხშირად ურიეთ, რომ ძირზე არ მიიწოს, გადმოიღეთ; როცა გაცივდეს, ფორმაში ჩაასხით, ნელ ფეჩში შედგით, რომ გამოშრეს გამოიღეთ.

მასალად საჭიროა: ნიგოზი—ორი გირვანქა, შაქარი—ნახევარი გირვანქა, კვერცხის ცილა—შვიდი.

---

**564. ტორტი ნიგვზისა,**—ბ. ცხრა კვერცხის ვულში ერთი გირვანქა დანაყილი შაქარი კარგად გათქვიფეთ; ერთი გირვანქა დანაყილი ნიგოზი, ნახევარი ჩაის სტაქანი ფქვილი აურიეთ სულ ერთმანეთში; ცხრა კვერცხის ცილა კარგად აქაფებული შიგ აურიეთ. რაზედაც გა-

მოაცხოვბთ, ერბო წაუსვით ზედ, დაასხით, შედგით ფეჩში.

მასალად საჭიროა: ნიგოზი—ერთი გირვანქა, ფქვილი —ნახევარი ჩაის სტაქანი, შაქარი—ერთი გირვანქა, კვერცხი —ცხრა, ერბო წასასმელად.

**565 ტორტი.** ერთი გირვანქა ერბო გააღწეთ, იმდენი თქვიფეთ, სანამ ერბო გათეთრდეს; თორმეტ კვერცხის გულში ჩაყარეთ ერთი გირვანქა შაქარი და ძალიან გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს. შიგ ჩაყარეთ დანაყილი ილის გული, ვანილი, ან ჯავზი და ერთი სტაქანი ფქვილიც ჩაყარეთ და კარგად აურიეთ, კვერცხის ცილაც სულ ძალიან გათქვიფეთ და შიგ ჩაასხით, მოურიეთ. ეს ორად გაყავით, რაზედაც გამოაცხოვბთ, ერბო წაუსვით, შედგით ფეჩში, რომ გამოცხვეს, შუაში ალუბლის ან სხვა რამ მურაბა ჩაუდეთ, თავი მოურთეთ.

მასალად საჭიროა: ერბო—ერთი გირვანქა, შაქარი—ერთი გირვანქა, კვერცხი—თორმეტი, ფქვილი—ერთი სტაქანი, ვანილი, ილი ან ჯავზი, მურაბა რომელიმე.

**566. ტორტი კარტოფილის ფქვილისა.** თორმეტი კვერცხი გათქვიფეთ ჩაის სტაქნის სამ მეოთხედ დანაყილ შაქარში, სამ მეოთხედი ჩაის სტაქნის დანაყილი ნუში, ჩაის სტაქნის სამ მეოთხედი კარტოფილის ფქვილი, ეს სულ ერთად კარგად აურიეთ, რაზედაც გამოაცხოვბთ წაუსვით ერბო, დაასხით ზედ, შედგით ფეჩში.

მასალად საჭიროა: ნუში—სტაქნის სამი მეოთხედი, ფქვილი კარტოფილის — ჩაის სტაქნის — სამ მეოთხედი, კვერცხი—თორმეტი, შაქარი—სტაქნის სამი მეოთხედი.

---

567. ტორტი ნიგოზისა, — გ. ოცი კვერცხის გული ერთ გირვანქა შაქარში კარგად გათქვიფეთ, წმინდად დანაყილი ნიგოზი და ერთი მუკა ფქვილი ჩააყარეთ, კარგად მოურიეთ. ოცი კვერცხის ცილა გათქვიფეთ ისე, რომ სულ თეთრად იქცეს, შიგ ჩაასხით და ქვე-მოდან ზემოდ ამოურიეთ, გემოსთვის ცოტა რომი ჩაასხით. რაზედაც გამოაცხობთ, ერბო წაუსვით, დაასხით და ფქში შედგით; როცა გამოცხვეს, თავი მოურთეთ მურაბით ან შოკოლადით.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ოცო, შაქარი—ერთი გირვანქა, მურაბა ან შოკოლადი, ნიგოზი—ოცი კაკლის, ფქვილი—ერთი მუკა, რომი—ერთი სტოლის კოვზი, ერბო—წასასმელად.

---

568. ქაში გურიევის. რძეში მოხარშეთ მანი კრუპის სქელი ქაში; შიგ ჩააყარეთ წმინდად დანაყილი ნიგოზი, შაქარი გემოზე უყავით, კარგად მოურიეთ; რაზედაც გამოაცხობთ, ერბო წაუსვით, ორად გაყავით და ფქში გამოაცხეთ, თავი მურაბით ან ცუკატით მოურთეთ. ერთმანეთზე და აწყეთლა ისე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: მანი კრუპა, რძე, შაქარი, ნიგოზი. ერბო წასასმელად.

**569. მაზურეკი.** სამი სტაქანი ქიშმიში დაარჩიეთ, გარეცხეთ, სალფეტკზე დაყარეთ, რომ გაშრეს; სამი სტაქანი ნიგოზი წმინდად დასქერით; რვა კვერცხის გულს ორი სტაქანი ფხვნილი შექარი ჩააყარეთ, კარგად გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს; ქიშმიში ჩააყარეთ და კარგად მოურიეთ; სამი სტაქანი ფქვილი ცოტ-ცოტაობით ჩააყარეთ, თან ურიეთ. რვა კვერცხის ცილა ააქაფეთ ისე, რომ გათეთრდეს. ესეც შიგ ჩაასხით, და ქვეშიდან ზემოდ ამოურიეთ. რაზედაც გამოაცხობთ, ერბო წაუსვით, დაასხით, თავი გაუსწორეთ, შექარი მოაყარეთ, შედგით ფეჩში, გამოაცხეთ, თბილი დასქერით.

მასჯად საჭირთა: კვერცხი—რვა, ფქვილი—სამი სტაქანი, ერბო—წასასმელად, ნიგოზი—სამი გირგანქა, ქიშმიში—სამი ჩაის სტაქანი, შექარი—ორი ჩაის სტაქანი.

**570. ბისკვიტი,**—ა. ორი სტაქანი გამდნარი ერბო იმდენი ლესეთ, სანამ გათეთრდეს; ათი კვერცხი, ორი სტაქანი შექარი, ერთი გირგანქა ფქვილი, ცოტ-ცოტა ჩააყარეთ, აურიეთ ერთმანეთში კარგად. ერთ ან ორ კვერცხს რომ ჩაახლით, თან ცოტა შექარი და ფქვილი ჩააყარეთ, ფქვილი და შექარი ერთბაშად არ ჩააყაროთ. რამდენი კვერცხი ჩაახალოთ, იმდენი ფქვილი და შექარი ჩააყოლეთ და თან აზილეთ, სანამ სულ ათ კვერცხს და ამ შექარ ფქვილს აზელაეთ. რაზედაც გამოაცხობთ, წაუსვით ერბო, დაასხით და ფეჩში შედგით. როცა გამოაცხვეს, ნელ-თბილი დასქერით.

მასჯად საჭირთა: კვერცხი—ათი, ერბო—ორი ჩაის

სტაქანი, შაქარი—ორი წაის სტაქანი, ფქვილი—ერთი გირვანქა.

---

**571. ბისკვიტი,**—ბ. ექვსი კვერცხის გული კარგად გათქვიფეთ, გირვანქის სამ მეოთხედ შაქარში ერთი გირვანქა კარტოფილის ფქვილი ჩააყარეთ, ორი ცილა კარგად გათქვიფეთ და აურიეთ, რაშიაც გამოაცხოვთ, ერბო წაუსვით, ჩაასხით, შედგით ნელ ფეჩში. როცა გამოცხვება ნელ-თბილი დასქერით, თუ გსურთ, მურაბა წაუსვით.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ექვსი, შაქარი—გირვანქის სამი მეოთხედი, ფქვილი კარტოფილის—ერთი გირვანქა, ერბო წასასმელად, მურაბა.

---

**572. ბისკვიტი ნიგვზის.** გირვანქის მეოთხედ ნიგოზს მღულარე წყალი დაასხით, ფერფლი გადასცილდეს, შემდეგ დანაყეთ; ნაყვაში ცოტ-ცოტა კვერცხის გული, ორი კვერცხის ცილა გათქვიფეთ და ეს სულ ერთად კარგად მოურიეთ; რაზედაც გამოაცხოვთ, მოაყარეთ ფქვილი, შედგით ფეჩში, როცა გამოცხვეს ნელ-თბილი დასქერით.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ექვსი, ნიგოზი—გირვანქის მეოთხედი, შაქარი—გირვანქის მეოთხედი, ფქვილი—ერთი სტოლის კოვზი.

---

**573. ბისკვიტის ტორტი.** თორმეტი კვერცხის გული ძალიან გათქვიფეთ ერთ სტაქან დანაყილ შაქარში,



სტაქნის სამი მეოთხედი კარტოფილის ფქვილი და ნახევარი სტაქანი ფქვილი ჩაყარეთ გათქვეფილ კვერცხის გულში, კარგად მოურიეთ; თორმეტი ცილა კარგად გათქვიფეთ ისე, რომ თოვლსავით გახდეს, შიგ ჩაასხით ორი ლიმონის ქერქის ანაფხეკი (ცედრა) ან ხუთი წვეთი ლიმონის ზეთი ჩააყოლეთ, მოურიეთ; რაზედაც გამოაცხოვრებთ, ქალაღს ერბო წაუსვით, დადეთ ზედ და სულ დაასხით, შედგით ფქში, თუ გნებავთ თავი მოურთეთ.

მასჯად საჭიროა: კვერცხი—თორმეტი, შაქარი—ერთი სტაქანი, ერბო წასასმელად, ფქვილი კარტოფილის—სტაქნის სამი მეოთხედი, ფქვილი გრუზჩატკა — ნახევარი სტაქანი, ლიმონის ანაფხეკი ან ზეთი.

574. ბეზე ვაშლის. შეწვით ხუთი დიდი ვაშლი, გახეხეთ საცერში, ჩაყარეთ ერთი სტაქანი შაქრის ნაფხვენები, ერთი კვერცხის ცილა, ორი საათის განმავლობაში მაინც ურიეთ ქვაბში, რომელსაც გარს უნდა ჰქონდეს შემოწყობილი ყინული ან თოვლი, მანამდის ურიეთ, ვიდრე მასალა გათეთრდებოდეს და გასქელდებოდეს, რომ პირდაპირ ჩადებულნი კოვზი არ იქცეოდეს, შემდეგ პიროვნე კოვზით გადაიღეთ ქალაღზე ან გაავსეთ ამ მასალით ქალაღის პატარა ყუთები, რომლებსაც სიგრძე ორი ვერშოკი უნდა ჰქონდეს და სიმაღლე და სიგანე ხუთი შერვედი ვერშოკი, შედგით ნელ ფქში, რომ სულ გამოშრეს; შემდეგ გამოიღეთ, ქალაღი

შემოაცალეთ, დალაგეთ ბლუდზე და შედგით ისევ თბილ ფეჩში, სადაც უნდა იდგეს მიტანამდის.

---

**575. ბეზე ნუშისა.** ერთი მერვედი გირვანქა, ე. ი. სამი მერვედი სტაქანი, ტკბილი ნუში გათქვიფეთ, გაფუცქვენით, გააშრეთ, წვრილად დაკეპეთ, აურიეთ ოთხ ან ხუთ გათქვეფილს კვერცხის ცილაში, ჩაყარეთ შიგნახევარი გირვანქა შაქრის წვრილი ნახევრები, გამოაუშვით ქაღალდის ძაბრში სხვა-და-სხვა ფიგურებად და შედგით ნელ ფეჩში.

---

**576. პეროენი ნუშისა,**—ა ნახევარი გირვანქა ნუში გაფუცქვენით, დანაყეთ, ნაყვაში ცოტ-ცოტა ცილა დაასხით, უფრო ადვილად დანაყება; როცა დანაყავთ, ერთი გირვანქა დანაყილი შაქარი აურიეთ, სამი კვერცხის ცილა ძალიან ააქაფეთ და ნუშში აურიეთ, რაზედაც გამოაცხოთ, ერბო წაუსვით, კოვზით ნუში აიღეთ, ცოტ-ცოტა დადეთ აქა-იქ, რაც ნუშია სულ დააწყეთ, შედგით ფეჩში, გამოცხვეს.

მასალად საჭიროა: ნუში—ნახევარი გირვანქა, შაქარი—ერთი გირვანქა, კვერცხის ცილა—ოთხი, ერბო—წასასმელად.

---

**577. პეროენი ნუშისა,**—ბ. ნახევარ გირვანქა შაქარში ოთხი კვერცხის გული აურიეთ, ნახევარი გირვანქა ფქვილი, ნახევარი გირვანქა კარგი ერბო, ნახევარი თბილის გულის ოდენა ამონი (აფთიაქში ჰყიდი-

ან), ექვსი წვეთი ლიმონის ზეთი, ესენი სულ ერთად აზილეთ კარგად; რაზედაც გამოაცხობთ—წაუსვით ერბო, ერთი თითის სისქედ დადეთ, შედგით ფერში ათი წამი; მანამ ეს გამოცხება, ნახევარი გირვანქა ნუში გაფცქვენით, წვრილად დასქერით, ნახევარი გირვანქა დანაყილი შაქარი, ოთხი კვერცხის ცილა, ძალიან გათქვეფილი, ნუშში აურიეთ, გამოიღეთ ფერადან და ზევიდან დაასხით, კიდევ შედგით ფერში, რომ კარგად გამოშრეს.

მასალად საჭიროა: ნუში—ნახევარი გირვანქა, შაქარი—ერთი გირვანქა, ლიმონის ზეთი—ექვსი წვეთი, კვერცხი—ოთხი, ფქვილი—ნახევარი გირვანქა, ამონი—ძალიან ცოტა, ერბო—ნახევარი გირვანქა.

---

578. პეროუნის ნუშისა,—გ. ერთი გირვანქა ნუში გაფცქვენით, წვრილად დასქერით, გირვანქა-ნახევარი ფქვილი, გირვანქა-ნახევარი შაქარი, ორი ჩაის კოფში დარიჩინი, ერთი ლიმონის ქერქის ანაფხეკი (ცედრა), კვერცხის ცილით მოზილეთ სქელი ცომი, გრგვლად და მოგრძოდ თითის სიპტყედ დაამრგვალეთ, დასქერით; წმინდა სამთელი წაუსვით, რაზედაც გამოაცხობთ დააწყეთ. შედგით ფერში, გამოცხვეს.

მასალად საჭიროა: ნუში—ერთი გირვანქა, ფქვილი—გირვანქა-ნახევარი, ლიმონის ქერქი (ცედრა), შაქარი—გირვანქა-ნახევარი, დარიჩინი—ორი ჩაის კოფში, კვერცხის ცილა—რამდენიმე მკუნდება.

**579. პეროუნნი.** ორი კვერცხი გათქვიფეთ, ორი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედი ფქვილი ჩააყარეთ, ორი სტოლის კოვზი ერბო, ორი სტოლის კოვზი შაქარი მოზილეთ კარგად, ორად გასქერით, ცომი გაათხელეთ, ჩაღეთ ფორმაში ან ქვაბის თავში, ზევიდან გათქვეფილი კვერცხი წაუსვით, შაქარი მოაყარეთ, შედგით ფეხში, როცა გამოცხვეს, წაუსვით სქელი მურაბა ან მარმელადი, ერთმანეთზე დააწყეთ, დასქერით მოგძო ნაპქრებად.

მასალად საჭიროა: ფქვილი— ორი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედი, ერბო— ორი სტოლის კოვზი, კვერცხი— სამი, მურაბა.

---

**580. პეროუნნი ცილისა.** ცხრა კვერცხის ცილა ააქაფეთ ისე, რომ თითქოს თეთრი ნაპქრები არისო, ჩააყარეთ ერთი გირვანქა დანაყილი გაცრილი შაქარი, სიფთხილით აურიეთ; რაზედაც გამოაცხობთ, ქალღი დაუფინეთ, სტოლის კოვზით ამოიღეთ ეს ცილა, ჩაის კოვზით ჩამოწმინდეთ, აქა-იქ დააწყეთ; როცა სულ ასე დააწყობთ, ფეხში შედგით, ფეხი არც ცივი არც ცხელი იყოს. ორი საათი თითქმის მოუნდება, რომ გამოშრეს; ფეხი თუ ცივია, ცილა გათხელდება და არ გაშრება, ცილა უნდა იყოს ახალი და ცივი.

მასალად საჭიროა: კვერცხის ცილა— ცხრა, შაქარი— ერთი გირვანქა.

---

**581. პეროუნნი ტრუბუჩკა.** ოთხი კოვზი გამდნარი

ერბო გათქვიფეთ მანამ გათუარდეს, თან ჩააყარეთ და-  
ნაყილი შაქარი, გათქვიფეთ ოთხი კვერცი და შიგ  
ჩააყარეთ ნახევარი სტაქანი ფქვილი, ხუთი მარცვალი  
დანაყილი ნუში და რვა კოვზი რძე, აურიეთ ერთად  
ყოველივე და გამოაცხვეთ—თითო ჯერზე ნახევარი კოვ-  
ზი ჩაასხით ფორმაში, პირველად კი ერბო მოუსვით  
ფორმასა და მერმე კი აღარ უნდა, თბილ-თბილი დაამრ-  
გვალეთ რამდენიც გამოაცხოთ.

მასლად საჭიროა: ერბო—ოთხი კოვზი, რძე—რვა  
სტოლის კოვზი, ფქვილი—ნახევარი სტაქანი, შაქარი—სამი  
სტოლის კოვზი, ნუში მწარე.—ხუთი მარცვალი.

582. პეროჟნი ვანილით ტრუბუჩკა. ოთხ კვერცხს  
ერთი სტაქანი შაქარი ჩააყარეთ, ცეცხლზე შედგით და  
თქვიფეთ იმდენი, სანამ გათეთრდეს და გასქელდეს, არ  
აადულოთ კი. შიგ ჩააყარეთ ნახევარი გირვანქა ფქვილი,  
ცოტა ვანილი, კარგად მოურიეთ, ერბო წაუსვით სინს  
ან რაზედაც გამოაცხობთ და ძალიან თხლად დაასხით;  
ცოში გაასწორეთ, რომ თანასწორედ გამოცხვეს, შედ-  
გით ფეჩში და გამოაცხეთ. მანამ ცხელია დასქერით  
მოგრძო ნაქრებად, დაამრგვალეთ, ნალები ააქაფეთ, შიგ  
ჩადეთ, ან ამასთან მიიტანეთ.

მასლად საჭიროა: ფქვილი—ნახევარი გირვანქა, შაქა-  
რი—ერთი სტაქანი, ნალები—რაც მოუნდება, კვერცხი—ოთ-  
ხი, ვანილი.

583. პეროჟნი ვანილით. ოთხი კვერცი ცილიან-

გულიანად გათქვიფეთ ნახევარ ჩაის სტაქან შაქარში, ნახევარი გირვანქა ფქვილი, დანაყილი ვანილი, ესენი აურიეთ კარგად. ქვების თავს ან რაზედაც გამოაცხოვობთ, ერბო წაუსვით, ქალაღი დააფარეთ და ეს ცომი ზედ დაასხით, შედგით ფქში; შუა ცხოვბაში რომ შევა, გამოიღეთ, ქალაღიანად დასქერით—ორი თითის სიბტყედ, გრძლად, ისევ ფქში შედგით. როცა დაწითლდეს ორივე მხარეს, გამოიღეთ, ქალაღი შემოაცალეთ.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—თხი, ერბო წასასმელად, შაქარი—ერთი სტაქანი, ფქვალი—ნახევარი გირვანქა.

**584. ნაყინვის მომზადება. (შენიშვნა).** ნაყინვისთვის საჭიროა ვიწრო და მაღალი ვედრო, ძირ ან გვერდ გახვრეტილი, რომ გამდნარი ყინულის წყალი გავიდეს; ძირში დამტვრეული ყინული უნდა ჩაყაროთ მარილ-მოყრილი და ფორმა ჩადგათ; ვედროში გარშემო ყინული შემოუწყყეთ მარილ-მოყრილი, მარილი იმიტომ არის საჭირო, რომ ყინულს დიდხანს ინახავს და მალე არ დნება; მომზადებული მასალა ყოველთვის უნდა გასწუროთ საცერში და ისე ჩაასხათ ფორმაში, ჯერ ნელ ნელა უნდა ატრიალოთ; როცა შეატყოთ, რომ ფორმა ძნელად გადადის, მაშინ უნდა ჩქარ-ჩქარა ატრიალოთ, მანამ კარგად გაიყინება. ზოგი ფორმაა, რომ მორევა არ უნდა, ტრიალში თვითონვე ურევს, ზოგი კი ტრიალში თვითონ არ მოურევს, ამას კი ხშირად უნდა მორევა, მომზადებული მასალა ჩაასხით ფორმაში, ჩადგით ვედროში და ატრიალეთ, მანამ კარ-

გად გაიყინება; ამოღების დროს კოვზი ცხელ წყალში დაასველეთ და ისე ამოიღეთ, მასალის მიმატება ფორმაზეა დამოკიდებული: ზოგი ფორმაა ექვსი კაცის, ზოგი თორმეტის; ამისთვის საჭიროა გამოანგარიშება და ისე მიმატება მასალისა. ყინული ზაფხულში მეტი უნდა, ზამთარში ნაკლები. ნაყინვი ყველა ხილის წვენიდან გაკეთდება.

585. ნაყინვი (მაროენი) რძისა. სამი კვერცხი ცილიან-გულიანად ერთ სტაქან ფქვილ შაქარში ისე კარგად გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს, ოთხი სტაქანი რძე დადგით ცეცხლზე, ნახევარი გოჯი ვანილი ჩააგდეთ და ადუღეთ; როცა ადუღდეს, ნელ-ნელა ჩამჩით დაასხით ცოტ-ცოტა გათქვეფილ კვერცხს და თან მოურიეთ, რომ არ აიქრას. როცა რძეს სულ დაასხამთ, ისევ შედგით ცეცხლზე, თან ურიეთ, მანამ გასქელდება. თუ ადუღდა აიქრება და აღარ ივარგებს, მერე გადმოიღეთ და მორევითვე გაანელეთ; როცა განელდეს, საცერში გაწურეთ, ჩაასხით ფორმაში, ჩადგით ვედრაში, ყინული და მარილი შემოაყარეთ, ატრიალეთ წინდაწინ ნელნელა; როცა შეატყუთ, რომ ფორმა ძნელად გადადის, მაშინ ჩქარ-ჩქარა ატრიალეთ, მანამ მზად იქნება და კარგად მოიყინება. კოვზი ცხელ წყალში დაასველეთ და ისე ამოიღეთ.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—სამი, შაქარი—ერთი ჩაის სტაქანი, რძე—ოთხი ჩაის სტაქანი, ყინული—ათი გირვანქა, ვანილი—ნახევარი გოჯი, მარილი—ოთხი გირვანქა.

586. ნაყინვი რძისა. სამი ჩაის სტაქანი რძეში მოხარშეთ ნახევარი ჯოხი ვანილი, რძე გააციეთ; ექვსი კვერცხის გულში ნახევარი გირვანქა შაქარი ჩაყარეთ, ისე ძალიან გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს, რძე დაასხით, თან კარგად მოურიეთ, შეათბეთ და საცერში გაწურეთ, შერე ისევ შედგით ცეცხლზე თან მოურიეთ, არ აადულოთ კი; როცა კარგად გასქელდეს, გადმოიღეთ, თან მოურიეთ, რომ მორევაში გაცივდეს. შემდეგ ისე მოეჭეცით, როგორც ზემოდ არის ნათქვამი.

მასალად საჭიროა: რძე—სამი ჩაის სტაქანი, შაქარი—ნ სევარი გირვანქა, კვერცხის გული—ექვსი, ვანილი—ნახევარი ჯოხი, უინული—ათი გირვანქა, მარილი—ოთხი გირვანქა.

587. ნაყინვი (მაროუნი) ყავისა. ოთხ კვერცხის გულში ჩაყარეთ ერთი სტაქანი ფხვნილი შაქარი, ისე გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს; სამი სტაქანი ნაღები დაასხით, მოურიეთ; სტაქნის მესამედი ახალი დამწვარი დაუფქვავი ყავა ჩაყარეთ, შედგით ცეცხლზე, თან ურიეთ. სანამ გასქელდება; შერე გადმოიღეთ და თავი დახურეთ, ნელ-თბილი საცერში გაწურეთ, ფორმაში ჩაასხით და ისე მოიჭეცით, როგორც ზემოდ არის აწერილი.

მასალად საჭიროა: კვერცხის გული—ოთხი, შაქარი—ერთი სტაქანი, უინული, ვანილი—ერთი ცოჯი, ნაღები—სამი სტაქანი, ყავა—სტაქნის მესამედი, მარილი.



**588. ნაყინვი (მაროუნი) ყავის.** სამ-მეოთხედ სტაქნის დაფქულ ყავას დაასხით სტაქან-ნახევარი წყალი; იმდენი ადუღეთ, სანამ ერთი სტაქანი მაგარი ყავა დადგება. ოთხი კვერცხის გული გათქვიფეთ ერთ სავსე სტაქან შაქარში, აურიეთ ორი სტაქანი ნაღები ან რძე; მერე ყავა დაასხით, კარგად მოურიეთ, შედგით ცეცხლზე, თან თქვიფეთ, სანამ გასქელდეს, გაწურეთ, გააცივდეს, ჩაასხით ფორმაში.

მასალად საჭიროა: ყავა—სამი მეოთხედი სტაქანი; წყალი—ხტაქან-ნახევარი, ნაღები ან რძე ორი სტაქანი, კვერცხი—ოთხი, შაქარი—ერთი სავსე სტაქანი, ვანილი—ნახევარი გოჯი.

**589. ნაყინვი (მაროუნი) შოკოლადისა.** გირვანქის მეოთხედი შოკოლადი დაფხიკეთ; აურიეთ სამ სტაქან ნაღებში; სამი კვერცხის გული ძალიან გათქვიფეთ, ერთ სავსე სტაქან ფხვნილ შაქარში. ჩაასხით ქვაბში, ცეცხლზე დადგით, ნახევარი გოჯი ვანილი ჩაადეთ, თქვიფეთ, როცა გასქელდეს, მორევითვე გაანელეთ, საცერში გაწურეთ, ცივი ჩაასხით ფორმაში და ისე მოიქეცით, როგორც ზემოთ არის ნათქვამი.

მასალად საჭიროა: შოკოლადი—გირვანქის მეოთხედი, შაქარი—ერთი სავსე სტაქანი, ნაღები ან რძე—სამი სტაქანი, კვერცხი—სამი, ვანილი—ნახევარი გოჯი.

**590. ნაყინვი (მაროუნი) ნაღბის (კრემ ბრულე).** ოთხი ნატეხი შაქარი დანაყეთ, დაყარეთ სკავრადაზე,

დადგით ცეცხლზე, ერთი ჩაის კოვზი წყალი დაასხით; როცა შაქარი გაწითლდეს, ორი სტოლის კოვზი ნაღები დაასხით, ადუღეთ; სამი სტაქანი ნაღები ჩაასხით ქვაბში, ეს შაქარი დაასხით, ოთხი კვერცხის გული ერთ სტაქან ფხვნილ შაქარში გათქვეფილი ჩაასხით, ნახევარი ჯოხნი ვანილი ჩააგდეთ, დადგით ცეცხლზე, ურიეთ, სანამ გასქელდება გაწურეთ; როცა გაცივდეს, ფორმაში ჩაასხით და ისე მოიქეცით, როგორც ზემოთ არის აწერილი.

მასალად საჭიროა: შაქარი—ოთხი ნატეხი, წყალი—ერთი ჩაის კოვზი, ვანილი—ნახევარი ჯოხნი, ნაღები—სამი სტაქანი, კვერცხი—ოთხი, შაქარი—ერთი სტაქანი.

---

**591. კრემების მომზადება.** ყველა კრემისთვის საჭიროა თევზის წებო, ან ხბოს ფეხების წებო, ესე იგი ელლათინი; თევზის წებო წმინდად დახიეთ, სამი სტაქანი ცივი წყალი დაასხით, ნელ ცეცხლზე აადუღეთ, ერთი ნატეხი შაქარი ჩააგდეთ და იმდენი ადუღეთ, სანამ ნახევარი სტაქანი დადგება. თხელ ნაქერში გაწურეთ სანამ თბილია, რამდენიმე კოვზი გათქვეფილი ნაღები დაასხით და ხელ მოუშორებლივ ურიეთ ყინულზე, რომ წებო ჩქარა არ გაიყინოს, მანამ დანარჩენი ნაღებიც არ აერევა; თუ კრემს ელლათინისას აკეთებთ, ზამთარში სამი მისხალი მოუნდება, ზაფხულში—ხუთი; ფორმა უნდა დაასველოთ ცივ წყალში, შაქარი მოაყაროთ და ისე ჩაასხათ; ამოღების დროს ფორმა ცხელ წყალში უნდა ამოაგლოთ, გაწმინდოთ და ისე ამოი-

ლოთ. ყინული ხუთი გირვანქა ან ცოტა მეტი მოჴნდება.

---

592. კრემი უმი ნაღებისა, სტაქან - ნახევარი უმი და სქელი ცივი ნაღები ყინულზე გათქვიფეთ ისე, რომ აქაფდეს; ოთხი კვერცხის გული ნახევარ ჩაის სტაქან ფქვილ შაქარში ის კარგად გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს, ნახევარი სტაქანი თხელი უმი ნაღები ან რძე დაასხით გათქვეფილ კვერცხის გულს, ნელ ცეცხლზე შედგით, თან მოურიეთ, რომ არ ადუღდეს; როცა გასქელდეს, გადმოიღეთ, გააციეთ და ამ აქაფებულ ნაღებში აურიეთ; ნახევარი სტაქანი თბილი წებო ჩაასხით, კარგად მოურიეთ; ფორმა ცივ წყალში დაასველეთ, შაქარი მოაყარეთ. ზამთარში ცივ ალაგას დადგით, ზაფხულში ყინულზე.

მასალად საჭიროა: ნაღები სქელი—სტაქან-ნახევარი, ნაღები თხელი ან რძე—ნახევარი სტაქანი, შაქარი—ნახევარი ჩაის სტაქანი, კვერცხი—ოთხი, წებო—სამი მისხალი, ვანილი—ნახევარი ჟოხი, უინული—ხუთი გირვანქა.

---

593. კრემი ვაშლისა. ოთხი მოზდილი ვაშლი გარეცხეთ, შეწვიეთ, საცერში გახებეთ; ერთ სტაქან გახებილ ვაშლში კვერცხის ცილა აურიეთ, ერთი სტაქანი შაქრის ნაფხვენი ჩააყარეთ და ძალიან მოურიეთ, მერე ცივ ალაგას დადგით და ისე თქვიფეთ, სანამ კარგად გათეთრდეს; ერთი სტაქანი უმი ნაღები ყინულზე ააქაფეთ, ესეც შიგ ჩაასხით და კარგად გათქვიფეთ; სამი

მისხალი ნელ-თბილი ქელატინი ან წებო ჩაასხით, ძალიან მოურიეთ, ფორმა დაასველეთ, შაქარი მოაყარეთ, ეს მასალა ჩაასხით; ყინულზე დადგით. ამოღების დროს ცხელ წყალში ამოაღეთ.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ერთი, გაშლი — ოთხი, შაქარი—ერთი სტაქანი, ნაღები — ერთი სტაქანი, წებო — სამი მისხალი, უინული — ხუთი გირფანქა.

---

**594. კრემი ყავის ორთქლში მოხარშული.** ნახევარ სტაქან ახალ დამწვარ დაუნაყავ ყავას დაასხით სამი სტაქანი ადუღებული რძე, შიგ ვანილი ჩააგდეთ, თავი დახურეთ; როცა გაცივდეს, გაწურეთ; სამი კვერცხის გული კარგად გათქვიფეთ ნახევარ სტაქან ფხვნილ შაქარში; ზედ დაასხით ეს გაწურული რძე, კარგად მოურიეთ, მერე ჩაასხით ყავის ფინჯნებში; ქვების თავზე დაასხით ადუღებული წყალი, ეს ფინჯნები შიგ ჩააწყეთ, ისე კი რომ წყალი არ ჩავიდეს; როცა ორთქლი შეიკვრის, ამოიღეთ, გააციეთ, ცივი მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: კვერცხი — სამი, უაგა — ნახევარი, სტაქანი, რძე — სამი სტაქანი, შაქარი — ნახევარი სტაქანი, ვანილი — ერთი გოჯი, უინული — ხუთი გირფანქა.

---

**595. კრემი ყავის.** ოთხი კვერცხის გული ისე გათქვიფეთ ეთ სტაქან ფხვნილ შაქარში, რომ გათეთრდეს. სამ ჩაის კოვზ დაფქულ ყავას სამი სტაქანი წყალი დაასხით, მოადუღეთ; ეს სამი სტაქანი დაწმენდილი და გაციებული ყავა დაასხით გათქვიფილ კვერცხს,

მოურიეთ; შედგით ცეცხლზე და თან მოურიეთ; როცა გასქელდეს, გადმოიღეთ, ნელ-თბილში ჩაასხით სტაქან-ნახევარი გათქვეფილი უმი ნაღები, მოურიეთ, გემოთი ნახეთ; თუ შაქარი აკლია, კიდევ მიუმატეთ, მერე გამდნარი წებო დაასხით, ძალიან მოურიეთ, ჩაასხით ფორმაში, ყინულზე დადგით.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ოთხი, ყავა ღაფქული—სამი კოვზი, წებო—სამი მისხალი, შაქარი—ერთი ჩაის კოვზი, ნაღები—სტაქან-ნახევარი, ვინული—ხუთი გირვანქა.

596. კრემი შოკოლადისა. გირვანქის მერვედი შოკოლადი დაფხიკეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ დაასხით სამი სტოლის კოვზი თხელი ნაღები, დადგით ცეცხლზე და მოურიეთ, სანამ შოკოლადი გაიხსნება, გადმოდგით; ოთხ კვერცხის გულში ჩაყარეთ სტაქანის მესამედი ფხვნილი შაქარი და ისე კარგად გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს; დაასხით ნახევარი სტაქანი თხელი ნაღები, მოურიეთ და ესეც დაასხით, შედგით ცეცხლზე, თან ურიეთ, სანამ გასქელდება; გადმოდგით და თქვეფაშივე გააციეთ; ერთ-ნახევარი სტაქანი სქელი ნაღები გათქვიფეთ, სამი მისხალი წებო—ნელ-თბილი, მეოთხედი მოხარშული გაწურული ვანილი ჩაასხით, კარგად მოურიეთ. ფორმა ცივ წყალში დაასველეთ, შაქარი მოაყარეთ, ჩაასხით ფორმაში, ყინულზე დადგით.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ოთხი, შოკოლადი—გირვანქის მეოთხედი, ნაღები სქელი—ერთ-ნახევარი სტაქანი, ნაღები თხელი—ნახევარი სტაქანი, ვინული—ხუთი გირვან-

ქა, შაქარი — სტაქნის შესამედი, წებო — სამი მისხალი, ვანილი — მეოთხედი.

---

**597. პლომბირი და ზეფირი. (შენიშვნა).** პლომბირიც ისევე კეთდება, როგორც კრემი, მხოლოდ პლომბირი კეთდება უწებოვოდ, როგორც ნაყინვი (მაროენი) ისე უნდა მომზადდეს.

---

**598. პლომბირი.** რვა კვერცხის გული გათქვიფეთ, შიგ ჩააყარეთ ერთი გირვანქა წმინდად დანაყილი შაქარი და ისე ძალიან გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს; რვა სტოლის კოვზი უმი ნაღები დაასხით, ვანილი ჩააყოლეთ, შედგით ცეცხლზე და თან მოურიეთ დაუყონებლივ; როცა გასქელდეს, გადმოიღეთ, გააციეთ; ოთხი სტაქანი უმი ნაღები აქაფებული დაასხით კვერცხის გულს, კარგად მოურიეთ; ფორმა დაასველეთ ცივ წყალში, შაქარი მოაყარეთ, ჩაასხით, დადგით ყინულზე; ამოღების დროს ფორმას მდულარე წყალში გავლებული და გაწურული საწმენდი შემოახვიეთ, რომ ადვილად გამოიღოთ, ან ცხელ წყალში ამოავლეთ.

მასალად საჭირთა: კვერცხი — რვა, შაქარი — ერთი გირვანქა, ნაღები — ოთხი სტაქანი, ვანილი, უინუდი.

---

**599. პლომბირი ნუშის.** ნუში ერთი-მეოთხედი გირვანქა, ხუთი მარცვალი მწარე ნუში, გაფუჭვენით, დაჩეჩვეთ, ნაყვაში ცოტა წყალი დაჰკარით, ტილოში ჩაყარეთ და ერთ სტაქან რძეში ამოკყლიტეთ; ხუთი კვერცხის გული გათქვიფეთ, დაასხით, მოურიეთ; ერთი

სტაქანი შაქარი ჩააყარეთ, შედგით ცეცხლზე თან ურით, არ აადულოთ კი; როცა გასქელდეს, გადმოიღეთ გააციეთ, ფორმაში ჩაასხით, ცოტათი რომ გაიყინოს, ზევიდან დაასხით ორი სტაქანი ნაღები, ყინულზე ძალიან აქაფებული, თავი დააფარეთ, ჩადგით ყინულში, გაიყინოს.

მასჯალად საჭიროა: ნუში — ერთი მეოთხედი გირფანქისა, ნუში მწარე — ხუთი მარცვალი, ნაღები — ორი სტაქანი, კვერცხის გული — ხუთი, შაქარი — ერთი სტაქანი, ყინული — ხუთი გირფანქა.

---

**600.** ზეფირი ნაღებისა. სამი სტაქანი კარგი სქელი ნაღები ყინულზე ააქაფეთ, ჩააყარეთ ერთი სტაქანი დანაყილი და გაცრილი შაქარი, ოთხი წვეთი ლიმონის ზეთი ან ერთი გოჯი დანაყილი და გაცრილი ვანილი, სტაქან-ნახევარი მარწყვი (თუ მარწყვი არ არის, რომელიმე წითელი ხილის მურაბის მარცვლები უკურკოდ და უსიროპოდ), ნაღებში აურიეთ, ფორმაში ჩაასხით და ყინულზე დადგით, გაიყინოს.

მასჯალად საჭიროა: ნაღები — სამი სტაქანი, მარწყვი სტაქან-ნახევარი, ყინული — ხუთი გირფანქა, შაქარი — ერთი სტაქანი, ლიმონის ზეთი ან ვანილი.

---

**601.** ზეფირი ვაშლისა. ოთხი დიდი ვაშლი გარეცხეთ, შეწვით, საცერში გახეხეთ; ნახევარი სტაქანი დანაყილი გაცრილი შაქარი ჩააყარეთ, ცივ ალაგას იმდენი თქვიფეთ, მანამ გათეთრდეს; ერთი კვერცხის ცი-

ლა გათქვიფეთ, ვაშლში აურიეთ, ნახევარი ჩაის კოვზი დანაყილი და გაცრილი დარიჩინი ჩააყარეთ სტაქან-ნახევარი სქელი ნაღები აქათებულთ, აურიეთ ვაშლში, ჩაასხით ფორმაში, გაყინეთ, ან გაუყინავი მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა: ვაშლი—ოთხი, დარიჩინი—ნახევარი ჩაის კოვზი, შაქარი—ნახევარი სტაქანი, ნაღები—ერთი და ნახევარი სტაქანი, კვერცხი—ერთი.

**602. ჟელე.** (შენიშვნა). ჟელეში ხმარობენ ელათინს ან თევზის წებოს. წებო ცალკე უნდა მოხარშოთ ნახევარ სტაქან წყალში და ნახევარ სტაქან შაქარში. რომელ ქვაბშიც ჟელე უნდა მოხარშოთ, სიროპი ჩაასხით, ჯოხით ამოზომეთ და ჯოხი დააქდიეთ, სიროპი გადმოიღეთ; რისაც ჟელეს გაკეთება გინდათ, იმის წვენი და წებო ჩაასხით იმ ქვაბში და იმდენი ადუღეთ, რომ დაიწიოს სადამდინაც ქლეა. ერთ მომცრო ჟელეს ფორმას ოთხი სტაქანი წვენი და ათი მისხალი წებო უნდა, ზაფხულში კი თორმეტი მისხალი, ელათინი კი ათ ფურცლიდან თორმეტ ფურცლამდე. თუ ჟელე მღვრივია, სამი კვერცხის ცილა გათქვიფეთ, ჩაუშვით ჟელეში, ნელ ცეცხლზე წყნარად ადუღეთ, მერე გაწურეთ. ფორმაში ჩაასხით, ყინულზე, თოვლზე, ან ცივ ალაგას დადგით, გაიყინოს. ამოღების დროს ფორმა ცხელ წყალში ამოავლეთ, გაწმინდეთ, ფთხილად გადმოიღეთ.

**603. ჟელე ღვინისა.** ქვაბში ჩაასხით ორ-ნახევარი სტაქანი წყალი, ათი ფოთოლი წვრილად დახეული ელათინი ცეცხლზე დადგით, ელათინი გადნეს; ორ-



ნახევარი სტაქანი შაქარი, ერთი ლიმონის ანაფხეკი ქერქი (ცედრა), ჩააყარეთ, აადუღეთ; ორი ლიმონი ჩააწურეთ და გაწურეთ; ორი სტაქანი ღვინო ჩაასხით, კიდევ ადუღეთ, ისე რომ სულ ოთხი სტაქანი წყენი დადგეს. თუ წითელი ღვინისას აკეთებთ, წითელი ეელატინი უყავით, და თუ თეთრი ღვინისას—თეთრი ეელატინი; ჩაასხით ფორმაში, დადგით ყინულზე, თოვლზე, ან ცივ ალაგას, გაიყინოს; ამოდების დროს ფორმა ცხელ წყალში ამოაფლეთ, სიფთხილით გაწმინდეთ და ისე გადმოიღეთ.

შასაღად საჭირთა: ეელატინი—ათი ფურცელი, შაქარი—ორ-ნახევარი სტაქანი, წყალი—ორ სტაქან-ნახევარი, ღვინო—ორი სტაქანი, ღვინო—ორი.

**604.** ეელე ლიმონისა. ათი ფურცელი თეთრი ეელატინი, ან თევზის წებო დახიეთ წვრილად, ხუთ სტაქან წყალში ჩააყარეთ, აადუღეთ; სტაქან-ნახევარი შაქარი ჩააყარეთ, ნახევარი ლიმონის ანაფხეკი ქერქი (ცედრა), ორი ლიმონი ჩააწურეთ, აადუღეთ, გაწურეთ, იმდენი ადუღეთ, სანამ ოთხი სტაქანი დადგება. თუ ღვრივეა, კვერცხის ცილით დაწმინდეთ, კიდევ გაწურეთ, ფორმაში ჩაასხით, ჯერ ცოტა თხლად დაკრილი ლიმონის ნაქრები მოაწყეთ; კიდევ დაასხით, სანამ სულ ასე გაამსებთ ფორმას. დადგით, გაცივდეს და ისე მოიქეცით, როგორც ზემოდ არის აწერილი.

შასაღად საჭირთა: ეელატინი—ათი ფურცელი, შაქარი—

რი—სტაქან-ნახევარი, კვერცხის ცილა—ორი, ღიმონი—სამი, წყალი—ხუთი სტაქანი.

---

**605. ჟელე ნესვისა.** თორმეტი მისხალი წებო დახიეთ, ჩაყარეთ ქვაბში; დაასხით ერთი სტაქანი წყალი, გააცხელეთ, რომ წებო გადნეს; სტაქან-ნახევარი შაქარი ჩაყარეთ; ორი გირვანქა კარგი მწიფე ნესვი გაფუცქვენით, წერილად დასქერით, ერთი სტაქანი კარგი თეთრი ღვინო დაასხით, ნახევარი ღიმონი ჩააწურეთ და გაწურეთ; დაასხით წებოს ორი კვერცხის ცილა, გათქვიფეთ, ჩაასხით, აადულეთ, კიდევ გაწურეთ; ოთხი სტაქანი წვენი უნდა დადგეს. ჩაასხით ფორმაში და ისე მოიქეცით, როგორც ზემოდ არის აწერილი.

მასალად საჭიროა: წებო—თორმეტი მისხალი, წყალი—ერთი სტაქანი, ღვინო თეთრი—ერთი სტაქანი, ღიმონი—ნახევარი, შაქარი—სტაქან-ნახევარი, ნესვი—ორი გირვანქა, კვერცხის ცილა—ორი.

---

**606. ჟელე მოცხარის (სმაროდინის), კოწახურის და სხვა ხილისა.** თორმეტ მისხალ წებოს დაასხით ერთი სტაქანი წყალი, გააძნეთ; ერთი გირვანქა შაქარი ჩაყარეთ, ერთი სტაქანი ერთ-ერთ ამ ხილთაგანს წყალი დაასხით, ნახევარი გოჯი ვანილი ჩააგდეთ, კარგად მოხარშეთ, გაწურეთ და წებოს დაასხით; ორი გათქვეფილი კვერცხის ცილა ჩაასხით, აადულეთ, კიდევ გაწურეთ, სანამ ოთხი სტაქანი წვენი დადგეს. ჩაასხით ფორმაში და ისე მოიქეცით, როგორც ნათქვამია.

მასაღად საჭიროა: წებო—თორმეტი მისხალი, შაქარი—ერთი გირვანქა, მოცხარი ან კოწახური—ერთი სტაქანი, ფანილი—ნახევარი გოჯი, კვერცხის ცილა.

---

**607. ბლამანე** (შენიშვნა). ბლამანესთვის ელლატინი არამც და არამც არ აადულოთ, მარტო ნელთბილ წყალში დაალბეთ და ისე გააკეთეთ.

---

**608. ბლამანე. ნალბისა.** ნახევარი გირვანქა ნუში, ოცი მარცვალი მწარე ნუში, დაფუკვენით, დანაყეთ, ნაყვაში ცოტ-ცოტა ნალები დაასხით; სამი სტაქანი ნალები აადულეთ და ეს დანაყილი ნუში შიგ ჩააყარეთ, თავი დახურეთ, ერთი საათი ისე იდგეს; შემდეგ ტილოში გაწურეთ, ნახევარი გირვანქა შაქარი ჩააყარეთ, გააცხელეთ, რომ შაქარი გადნეს; ნელთბილი წყალი დაასხით; როცა გადნეს, ნელთბილ ნალებში ჩაასხით, კარგად მოურიეთ, ფორმაში ჩაასხით, დადგით, გაიყინოს.

მასაღად საჭიროა: ნუში—ნახევარი გირვანქა, ნუში მწარე—ოცი მარცვალი, ნალები—სამი სტაქანი, შაქარი—ნახევარი გირვანქა, ელლატინი—ათი ფურცელი, უინული.

---

**609. ბლამანე მწარე ნუშისა.** ათი ფურცელი ელლატინი დახიეთ, ნახევარი სტაქანი წყალი დაასხით, თბილად დადგით, რომ ელლატინი გადნეს; ოცდა ათი მარცვალი მწარე ნუში გაფუკვენით, დანაყეთ. ნაყვაში სამი ჩაის კოვზი ცხელი წყალი დაასხით, ტილოს ნა-

ქერში ჩაყარეთ, ნახევარ სტაქან წყალში გამოკული-  
ტეთ და სამი სტაქანი რძე დაასხით, ნახევარი გირვანქა  
ფხვნილი შაქარი ჩაყარეთ, ადუღეთ; როცა რძე გა-  
ნელდეს, ნელთბილი ელატინი დაასხით, კარგად მოუ-  
რიეთ, ფორმაში ჩაასხით, გააციეთ. ეს ბლამანეე ვარ-  
დის ფერი გამოვა, თუ ოთხ ფურცელს წითელ ელა-  
ტინს უზამთ და ათს თეთრს.

მასღად საჭიროა: ელატინი—ათი ფურცელი, რძე—  
სამი სტაქანი, ნუში მწარე—ოცდა-ათი მარცვალი, შაქა-  
რი—ნახევარი გირვანქა.

---

610. დროყის დაყენება. სვიის ყვავილი დაარჩიეთ, თესლები და ფოთლები არ შეაყოლოთ; მერე ერთს გაკეთებაზე ერთი თუნგი წყალი აადუღეთ ქვებით და შიგ ჩაყარეთ ორივე ხელის მუქით (ერთი მუქა) ანუ ერთი ჯამი სვიის ყვავილი და ადუღეთ ორი საათი სულ პირ-დახურული; მერე ერთი რუმკა სპირტი და ერთი სტაქანი თაფლი ჩაასხით დუღილშივე, შემდეგ გადმო-  
დგით და გააგრილეთ. წვენი გადმოწურეთ და გახსენით მათლაფაში, ნახევარი გირვანქა ფქვილი და შიგვე ჩაას-  
ხით, დადგით ცეცხლზე, თან ურიეთ და თან ადუღეთ; არც ძალიან სქელი უნდა იყოს და არც თხელი, მახო-  
ხის სისქე უნდა იყოს; შემდეგ რომ გაცივდეს, ნელ-  
თბილს მიეცით ერთი სტაქანი დროყე სადევდათ, თუ დროყე არ იყოს, მაქალოს ტოლი ხაში გახსენით და ჩაუშვით, აურიეთ კარგად და ქილაში ჩაასხით, პირს მოაკარით და თბილად დადგით; მეორე დღეს საღამო-

ზე ნახეთ, თუ ასულა, მაშინ გაწურეთ საცერში და ჩაასხით ბოთლებში, დაუცეთ მაგრა პირს, რომ არ ამოსძვრეს პროპკები და ისე შეინახეთ გრილს ალაგას.

ეს ერთი გაკეთება დროეი ორი კვირა ივარგებს, შემდეგ ახალს გააკეთებთ.

---

**611. პასკისა და კულიჩის გამოცხობა.** (შენიშვნა). კარგი პასკის გამოცხობა საზოგადოდ დამოკიდებულია კარგ ფქვილზე, დროეზე და ფეჩზე. დროეი უნდა იყოს ძალიან კარგი, სქელი და თეთრი, მაგრად პირდაცული, ცივად შენახული, თუ ხმელი დროეია—ესეც უნდა იყოს ახალი და კარგი; ფქვილი უნდა იყოს კარგი, პირველი ხარისხისა და კარგად გამომშრალი. ამისათვის საჭიროა ერთი კვირის წინ იყიდოთ და ფეჩთან ახლო სადმე დასდოთ. ფეჩი უნდა ძალიან გაახუროთ და გაანელოთ; თუ ძალიან ცხელ ფეჩში შედგით, ზემო პირი დაიწვება, გული კი გამომცხვარი დარჩება; თუ ცივში—კუტად დარჩება და ფეჩში არ აიწევს; ამისათვის საჭიროა ფეჩს ძალიან ყურადღება მიაქციოთ, გასინჯოთ, რომ ზომიერი გახურებული ფეჩი იყოს; ამნაირად გასინჯეთ: აიღეთ მუჭით ფქვილი, ფეჩში შეაყარეთ, თუ მაშინვე აიტკრიცა, ფეჩი ცხელია და თუ წყნარ-წყნარად შეწითლდა, ფეჩი კარგია; მაშინ უნდა დანიშნოთ ალაგი, სად და როგორ დააწყოთ. როცა შესდგამთ ფორმას, აღარ უნდა მიაცურ-მოაცუროთ, თორე ცომი ჩაფარდება და კუტები გამოვა; ძალიან ახლო-ახლოც არ უნდა დააწყოთ, თორე გვერდები გამოუმშრალი დარჩება. ფორმები წინათვე უნდა გაამ-

ზადლოთ, ერბო წაუსვათ, დანაყილი სუხარი შოაყაროთ. ცომი ფორმაში ერთი მეოთხედი უნდა ჩადლოთ და როცა ერთი მეოთხედილა აკლდება ფორმას, მაშინ უნდა შედგათ ფეჩში; როცა ფორმაში ნახევრად ამოვა, ფეჩი უნდა აანთოთ და როცა ფეჩი კარგად გახურდება, ცეცხლი მთელ ფეჩში უნდა გაშალოთ, მერე კარგად გამოგაყოთ, სველი ტილოთი გამოწმინდოთ; ფეჩის თავი თუ ძალიან გახურებულია—სველი ტილო აჰკარით; ფორმას როცა შესდგამთ, პატარა თხელი ჩხირი დაურქეთ, რომ გაიგოთ გამომცხვარია თუ არა: საათ-ნახევრის შემდეგ ჩხირი გამოაძრეთ, თუ გამომცხვარია—ჩხირზე ცომი აღარ ექნება მიკრული და თუ ცომია, ჩხირს ექნება მიკრული, მაშინ უნდა კიდევ დააცალოთ ფეჩში. როცა ცომი ფორმაში ამოვა ან ფეჩში სდგამთ, ნიაფი არ უნდა ხვდებოდეს და არც კარები არახუნოთ; ისა სჯობია იმ დროს მეტი არაფინ შეუშვათ; როცა გამოიღებთ ფეჩიდან, რბილ რამეზე დააწვინეთ და წყნარ-წყნარა გააგორ-გამოაგორეთ; როცა გაცივდეს, გამოიღეთ ფორმიდან.

---

**612. პასკა,—ა.** ერთი ფუთი ფქვილი გასცერით; გირვანქის სამი-მეოთხედი ხმელი და ახალი დროფი გახსენით ნელ-თბილ წყალში, ფქვილი იმდენი მოუკიდეთ, რომ მაწვნის სისქე გახდეს; თავი დახურეთ, თბილ ალაგას დადგით. ოცდა ათი კრუჟკა რძე ქაფქაფი ჩაასხით დეშკაში, ან რაშიაც ცომს მოზილამთ, ცოტ-ცოტა ფქვილი ჩააყარეთ თან ურიეთ, რომ ზმურტლები

გაიშალოს, ფქვილი იმდენი უნდა მოუკიდოთ, სანამ მაწვნის სისქე გახდება; როცა განელდება და ნელ-თბილილა იქნება, მაშინ ეს ღროვი ჩაასხით, მოურიეთ და კარგა დახურეთ, თბილ ალაგას დადგით, სანამ კარგად გაფუფდება და ნახევრამდინ ამოვა. მანამ ეს ორმოცდაათი კვერცხის გული თორმეტ ან თოთხმეტ გირვანქა დანაყილი და გაცრილ შაქარში ისე ძალიან და კარგად გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს; ცომი როცა გაფუფდება, ეს გათქვიფილი კვერცხი შიგ ჩაასხით და კარგა მოურიეთ, დანარჩენი ფქვილიც ჩააყარეთ, ოღონდ სულ კი არ ჩააყაროთ, ფქვილი მოანარჩუმეთ, კარგად აურიეთ, თბილად დახურეთ და თბილ ალაგას დადგით, რომ კიდევ გაფუფდეს; როცა გაფუფდება, ხუთი გირვანქა კარაქი გააღწეთ, გაწურეთ და თბილი დაასხით—ორი რუმკა რომი, დანარჩენი მასალაც ჩააყარეთ: ილი—დანაყილი—ათიოდე, ნახევარი ჯავზი, ოცი წვეთი ლიმონის ზეთი, ორი სტოლის კოვზი მარილი, ან კიდევ სხვა მასალა რაც გნებამთ; შემდეგ დაზილეთ ძალიან, სამი საათი უნდა ზილოთ; ცომის დაზელაზედაც არის დამოკიდებული კარგი პასკის გამოცხოება, მერე თბილად დახურეთ, თბილ ალაგას დადგით; როცა კიდევ კარგად გაფუფდეს და კარგად იმატოს, ფორმას წაუსვით ერბო, მოაყარეთ სუხარი, ცომი ჩაღეთ ფორმაში ერთი მესამედი ფორმის; ნახევრად რომ ამოვიდეს, ფეჩი გაახურეთ და როცა ერთი მეოთხედი აკლდეს ფორმას, მაშინ შედგით ფეჩში. ერთი საათი და ნახევარი უნდა იდგეს ფეჩში. პატარა ჩხირით გასინჯეთ: თუ ჩხირს ცომი გამოჰყვა, აკლია გამოცხოება და თუ მშრალია ჩხირი—

ეყოფა. ვისაც ამდენის გამოცხოვა არა სურს, გაყოს შუაზე.

მასწავლ საჭიროა: ფქვილი—ერთი ფუთი, რძე—ოც-  
დაოთხი კრუჟკა, რომი—ორი რუმკა, ილი—ათი დანაყილი,  
ჯაფზი—ნახევარი დანაყილი, სუხარი—დანაყილი, ღროფი—  
გირვანქის სამი მეოთხედი, შაქარი—თორმეტ გირვანქამდე,  
კარაქი—ხუთი გირვანქა, ლიმონის ზეთი—ოცო წვეთი,  
მარილი—ორი სტოლის კოფზი, კვერცხი—ას ოცდა ათი.

---

613. პასკის თავის მოსახატი (გლაზურიე). ორ  
ან სამ კვერცხის ცილაში ჩაყარეთ დანაყილი და გაც-  
რილი შაქარი, ძალიან მოლესეთ, ისე რომ კარგად გას-  
ქელდეს; ცოტა ლიმონი ჩააწყეთ; ქაღალდის ძაბრი გაა-  
კეთეთ, შიგ ჩაასხით, ხელი მოუკირეთ პასკის თავს  
წყნარ-წყნარად დაასხით მოხატვით, როგორც გინდათ  
ისეთი სახეები გამოიყვანეთ; სხვადასხვა ფერის შაქრის  
წერილი კანფეტები მოაყარეთ და გაშრეს.

---

614. პასკა,—ბ. ოცი გირვანქა ფქვილი გასცე-  
რით. ნახევარი გირვანქა ღროფი ნელთბილ წყალში  
გახსენით. ფქვილი იმდენი მოუკიდეთ, რომ მაწვნის  
სისქედ გახდეს; თავი დახურეთ, თბილად დადგით. სა-  
ნამ ღროფი გაფუედედა, ოთხ სტაქან ცივ რძეში ორი  
მუქა ფქვილი ცოტ-ცოტაობით ჩააყარეთ, შედგით ცე-  
ცხლზე. როცა აღულდეს, ის ცივ რძეში გახსნილი ცო-  
მი ჩაასხით ამ მდულარეში, თან კარგად მოურიეთ, რომ  
ძირზე არ მიიწოს და არ დაიზმურტლოს; ეს მოხარშუ-



ლი ცომი ჩაასხით დეშეკაში ან რაშიაც მოზილამთ, დაა-  
 ცალეთ, რომ განელდეს (ეს არის აპარა ანუ ხაში);  
 ხაში რომ განელდეს, ნელ-თბილში ჩაასხით გაფუებუ-  
 ლი დროჟი, კარგად აურიეთ, დახურეთ, თბილად დად-  
 გით, რომ კიდე გაფუედეს; სანამ გაფუედებოდეს, მა-  
 ნამ ას-ოცდა ათი კვერცხის გული დანარჩენ შაქარში  
 გათქვიფეთ ისე, რომ გათეთრდეს და გაფუებულ ხაშში  
 ჩაასხით. ათ გირვანქამდისაც ფქვილი ჩააყარეთ, მოზი-  
 ლეთ თხელი ცომი კარგად, თბილად დადგით; როცა  
 ესეც გაფუედეს, მაშინ ჩააყარეთ დანარჩენი ფქვილი,  
 ოთხი გირვანქა გამდნარი კარაქი ნელ-თბილი ჩაასხით,  
 ვანილი სამი ჯოხი, დანაყილი, გაცრილი, ერთი რუმკა  
 რომი, ვისაც სურს ჯავზის ყვავილი და სხვა მასალა,  
 მარილი ერთი სტოლის კოვზი; ისე დაზილეთ, რომ  
 ხელზე აღარ გეკვრებოდეთ. სამი საათი უნდა კარგად  
 ზილოთ, თბილად დახუროთ და თბილ ალაგას დადგათ;  
 როცა გაფუედეს, ჩაღეთ ფორმაში ერთი შესამედი  
 ფორმისა; ნახევრად რომ ამოვიდეს ფორმაში, ფეჩი გაა-  
 ხურეთ და როდესაც ერთი მეოთხედი აკლდეს ფორმას,  
 მაშინ შედგით ფეჩში.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—ოცე გირვანქა, შაქარი—  
 შვიდი გირვანქა, რძე—თოთხმეტე სტაქანი, დროჟი—ნახე-  
 ვარი გირვანქა, სუხარი—დანაყილი, კარაქი—ოთხი გირვანქა,  
 კვერცხის გული—ას ოცდა ათი, ვანილი—სამი ჯოხი, რომი  
 —ერთი რუმკა, მარილი—ერთი სტოლის კოვზი.

ერთი სტაქანი ღროფი, ექვსი სტაქანი ცხელი რძე და ორი სტაქანი ფქვილი, ჯერ გახსენით რძეში ფქვილი და შემდეგ ნელ-თბილში მიეცით ღროფი, შეახვიეთ თბილად და ისე დადგით; მეორე დღით კიდევ ათ-ქვიფეთ და ჩააყარეთ ნახევარი სტაქანი ფქვილი, მერე გატეხეთ ორმოცდა ათი კვერცხი, თხუთმეტი კვერცხის ცილა ცალკე აიღეთ და ორმოცდა ათს კვერცხის გულში ჩააყარეთ ორი სტაქანი წმინდად დანაყილი შაქარი და ისე გათქვიფეთ, რომ გათეთრდეს; ცილა ცალკე გათქვიფეთ, რომ აქაფდეს. ესენი ორივე იმ ღროფს დაასხით და აურიეთ, შიგ ჩააყარეთ ათი ილის გული დანაყილი, ნახევარი ჯოხი ვანილი, ანუ ნახევარი ჯავზი, ნახევარი ლიმონის ცედრა, ერთი ჩაის კოვზი მარილი, შიგ აურიეთ, შემდეგ დააყარეთ ფქვილი და მოთხო ცომი მოზილეთ, ისე უნდა დაზილოთ, რომ ხელზედ აღარ გეკვრებოდეთ. თან ხელებზედ უნდა ერბო მოიხსოთ, რომ აღარ მოგეკრათ, შემდეგ დააფარეთ და დააცალეთ, რომ ავიდეს; როდესაც ისე გაფუფდეს რომ ერთი ორად იმატოს, მაშინ ჩადეთ მეოთხედი ფორმებში და დადგით თბილად მანამ პირამდის ამოვა, მერმე შეაწყეთ ფქვილი. ფქვილი ძალიან ცხელი არ უნდა იყოს და თუ ნელი მოვიდეს, კარები მიუხურეთ. როდესაც გამოცხვეს, პასკები გვერდზე დააწყეთ და გააგორ-გამოაგორეთ, რომ არ ჩაცომდეს.

მასალად საჭირთა: ფქვილი—შვიდი გირფანქა, რძე—ექვსი სტაქანი, კვერცხი—ორმოცდა ათი, შაქარი—ორი სტაქანი, დანაყილი ღროფი—ერთი სტაქანი, ერბო—ორი სტა-

ქანი, ილი—ათი, ჯავზი ან ვანილი, მარილი—ერთი ჩაის კოვზი.

---

**616. პასკა სახელდახელო.** წინა ღამეს ნახევარ სტაქან დროეს ერთი კოვზი ფქვილი ჩაყარეთ, გახსენით და ისე დადგით, მეორე დღით ათს კვერცხის გულში ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი შაქარი და გათქვიფეთ, გათეთრდეს, ცილა ცალკე გათქვიფეთ, აქაფდეს, შემდეგ ერთად აურიეთ და ის დროეიც დაასხით ზედ, დააყარეთ სტაქან-ნახევარი ფქვილი, ერთი სტაქანი ნალეები, ერთი სტაქანი გამდნარი ერბო, ერთი ლიმონის ცედრა სულ ერთად აურიეთ და დაზილეთ. დააფარეთ, რომ ავიდეს—ფორმაში ჩაასხით, როდესაც გაიმსოს, შედგით ფეჩში.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ათი, ფქვილი—სტაქან-ნახევარი, შაქარი—ნახევარი სტაქანი დანაყილი, ლიმონის ანაფხეკი (ცედრა), დროეი—ნახევარი სტაქანი, ერბო—ერთი სტაქანი, ნალეები—ერთი სტაქანი, სუხარი—ორი.

---

**617. კულიჩი.** ოთხი სტაქანი რძე, ნახევარი დროეი, ორ გირვანქა-ნახევარი ფქვილი, ათი კვერცხის გული, ნახევარი გირვანქა ერბო, ათი ილის გული ანუ ერთი ლიმონის ცედრა, სტაქან-ნახევარი ქიშმიში, ერთი ჩაის კოვზი მარილი, დარიჩინი, სულ ერთად აურიეთ და დაზილეთ; როდესაც ხელეზზედ აღარ გეკვრებოდეთ, მაშინ უყავით ათი კვერცხის ცილა გათქვეფილი და დაზილეთ, ცომი თუ თხელი იყოს, ფქვილი კიდევ მიუ-

მატეთ, დააფარეთ თბილად და ცომი როდესაც აიწევა კარგად, მაშინ გააკეთეთ კულიჩი მრგვლად და შედგით ფეჩში გამოცხვეს.

მასალად საჭიროა: კვერცხი—ათი, რძე—ოთხი სტაქანი, დროჟი—ნახევარი სტაქანი, ფქვილი—გირვანქა-ნახევარი, ერბო—ნახევარი გირვანქა, ქიშმიში—სტაქან-ნახევარი, დარიჩინი და ილი ერთი ჩაის კოფში, მარილი—ერთი ჩაის კოფში.

---

**618 ბაბა დროჟით.** ოცი კვერცხის გული გათქვიფეთ ერთ ნახევარ სტაქან თბილ რძეში, გაწურეთ სამ მეოთხედ გარეც ფქვილში, მიუმატეთ ნახევარი სტაქანი სქელი დროჟი, ნახევარ ჩაის კოფში მარილი, კარგად აურიეთ და ნახევარი საათი თბილად დადგით; შემდეგ ჩაასხით ერთ-ნახევარი სტაქანი გამდნარი ერბო, ჩააყარეთ ერთი სტაქანი გაცრილი შაქარი, ერთი მუქა უწიპწო ქიშმიში, ერთი მეოთხედი გირვანქა წმინდად დანაყილი ტყბილი ნუში, ცომი პატარა ნიჩბით გამოთქვიფეთ, როდესაც აფუფღება, კიდევ გამოთქვიფეთ, ჩაასხით ფორმაში და, ცოტა რომ აიწიოს, ცხელ ფეჩში შედგით.

(ექვს კაცზედ ერთი მეოთხედი ან ერთი მესამედი დანიშნულ მასალისა).

---

**619 ბაბა კვერცხის გულის.** (სამი მეოთხედი არშინისა სიმაღლით). ექვსი სტაქანი გაწურული კვერცხის გულისა და ორი სტაქანი გაცრილი შაქრის გო-

გლი-მოგლი ჩაასხით ორ სტაქან გამდნარ ერბოში, ნახევარი საათი ურიეთ, სამი სტაქანი ფქვილი ჩააყარეთ, ჩაასხით ერთი სტაქანი სქელი თეთრი ღროფი, ნახევარი საათი კიდევ ურიეთ, ზემოდან ცოტა ფქვილი მოათრქვიეთ, დახურეთ და თბილად დადგით; როდესაც აიწიოს, კიდევ გამოთქვიფეთ პატარა ნიჩბით, ფორმა ნახევრად მოყარეთ; როდესაც აიწიოს, ცხელ ფეჩში შედგით ფრთხილად. ბაბა რომ ცოტად შეწითლდეს ქალაღი გადააფარეთ.

ექვს. კაცზე საჭიროა მესამედი დანიშნული მასა-ლისა:

მასლად საჭიროა: კვერცხის გული—ორი სტაქანი, ე. ი. ოცდა-ოთხი კვერცხისა, შაქარი—ორი მესამედი სტაქანი, ერბო გამდნარი—ორი მესამედი სტაქანი, ღროფი—ერთი მესამედი სტაქანი, ფქვილი—ერთი სტაქანი.

---

**620. ბაბა ყავისთვის ხელად მომზადებული.**  
ათი კვერცხი, ერთი სტაქანი ნაღები, ნახევარი სტაქანი ღროფი, ერთი სტაქანი ერბო, ნახევარი სტაქანი შაქარი, ერთი ლიმონის ქერქის ნახეკი, იმდენი ფქვილი, რომ ცომი სქელი გამოვიდეს; როგორც ბაბისთვის, ესენი კარგად გამოთქვიფეთ, ჩაასხით ერბო-წასმულ და დაფხენილ სუხარ-შემოყრილ ფორმაში და, როდესაც ცომი გაფუვედეს, ცხელ ფეჩში შედგით.

---

**621. კორეიკი, — ა. ათი კვერცხის გული და ერ-**

თი ფინჯანი შაქარი გათქვიფეთ სანამ გათეთრდეს, ოთხი კვერცხის ცილა გათქვიფეთ, რომ აქაფდეს და ერთად მოაქციეთ; აიღეთ ერთი რუმკა სპირტი, თითო-თითო კაპლი დაჰკარით და თანა სთქვიფეთ, სანამ სულ დაასხამთ; მერე ორი კოვზი სქელი ნაღები აურიეთ და დააყარეთ იმდენი ფქვილი, რომ ცომი გააკეთოთ. არც ძალიან თხელი და არც ძალიან სქელი, დაზილეთ კარგად, შემდეგ დაამრგვალეთ თითო თითის ოდენი ცომი და გამოსქერით სტაქნით მრგვლად, წაუსვით ერბო და მოაყარეთ დანაყილი დარიჩინი და შაქარი, შედგით ფერში, რომ გამოცხვეს გამოიღეთ.

მასლად საჭიროა: კვერცხი—ათი, ნაღები—ორი კოვზი, შაქარი—ერთი ფინჯანი, სპირტი—ერთი რუმკა.

**622. კორეიკი,—ბ.** ერთ ჩაის სტაქან წყალში ორი კვერცხი გათქვიფეთ, გირვანქა-ნახევარი ფქვილი ჩააყარეთ, ერთი სტოლის კოვზი ერბო, ერთი ჩაის კოვზი. მარილი, ერთი სტაქანი ფხენილი შაქარი; მოზილეთ ცომი, დაამრგვალეთ გძლად თითის სისქედ, დასქერით მრგვლად, ცოტათი გააპრტყელეთ, ერბო წაუსვით, რაზედაც გამოაცხოვებთ, დაალაგეთ ზედ. გამოაცხეთ .ფერში.

მასლად საჭიროა: ფქვილი—გირვანქა-ნახევარი, კვერცხი—ორი, ერბო—ერთი სტოლის კოვზი, შაქარი—ფხენილი—ერთი სტაქანი, წყალი—ერთი სტაქანი, მარილი—ერთი ჩაის კოვზი.

**623. ბულკი.** გირვანქა-ნახევარ ფქვილს დაასხით ორი სტაქანი ცხელი რძე, აურიეთ. როდესაც გაცივდეს, ჩაასხით თხუთმეტი კვერცი, მოურიეთ და დაასხით, სტაქანს რომ მეოთხედი აკლდეს, დროეი კარგად აურიეთ და გაწურეთ საცერში, დადგით და თბილად დააფარეთ; როდესაც აიწვევა, კიდევ აურიეთ და ერთი ჩაის კოვზი მარილი დააყარეთ; მერე გამდნარი ერბო (სტაქანს მეოთხედი აკლდეს) დაასხით და სტაქან-ნახევარი დაფშენილი შაქარი დააყარეთ, შემდეგ მიუმატეთ აწონილი ფქვილიდან და ერთიანად მოზილეთ, იმდენი უნდა დაიზილოს, რომ ხელზედ აღარ გეკვრებოდეთ, მერე დადგით თბილად დაფარებული და როდესაც აიწიოს, რაც კომი იყო—სამი იმოდენა ბულკები გააკეთეთ და დააწყეთ ერბო-მოსმულს ქესტის ფურცელზედ; იმაზედაც რომ აიწვევა, მაშინ წაუსეით ზემოდამ კვერცხის გულში, შეაწყეთ ფეჩში და გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—ხუთი გირვანქა, კვერცხი—თხუთმეტი, რძე—ორი სტაქანი, ერბო—სტაქანს მეოთხედი აკლდეს, დროეი—სტაქანს მეოთხედი აკლდეს, ვანილი, მარილი—ერთი ჩაის კოვზი.

---

**624. კრენდილი.** ხუთი გირვანქა ფქვილი გასცერიით, ორი შაურის დროეი გახსენით ნელ-თბილ წყალში, ფქვილი იმდენი მოუკიდეთ, რომ მაწვნის სისქედ იყოს, თბილად დადგით. ერთი ბოთლი რძე ქაფქაფი ჩაასხით, რაშიაც კომს მოზილამთ; ჩაყარეთ ცოტ-ცო-

ტათი ფქვილი და თან მოურიეთ, რომ ზმურკლები გაიშალოს; ფქვილი იმდენი ჩააყარეთ, რომ მოსკოდ იყოს; როცა განელდეს, დროეი ჩაასხით, დადგით თბილად; მანამ ათი კვერცხი ერთ სტაქან დანაყილ გაცრილ შაქარში კარგად გათქვიფეთ, ცომს დაასხით, მოურიეთ; ნახევარი გირვანქა ერბო გაადნეთ, თბილი დაასხით, სანელაბელი, რაც გნებაეთ, ვანილი თუ დარიჩინი, ილი, თუ ვარდის ზეთი, რომელიც თქვენ გემოზე გინდათ, ის ჩააყარეთ; ერთი ჩაის კოვზი მარილი, ქიშმიში, ან ცუკატი, დანარჩენი ფქვილიც, კარგად მოზილეთ და თბილად დადგით, რომ კარგად გაფუფდეს; რაზედაც გამოაცხობთ, ერბო წაუსვით, გააკეთეთ კრენდილი, ზედ დაადეთ, ზვიდან გათქვეფილი კვერცხის გული წაუსვით, დაქრილი ნუში მოაყარეთ, თბილად დადგით. როცა გაფუფდეს, ფეხში შედგით, გამოაცხვეს.

მასჯალდ საჭირთა: ფქვილი—ხუთი გირვანქა, რძე—ერთი ბოთლი, კვერცხი—ათი, ერბო—ნახევარი გირვანქა, შაქარი დანაყილი—ერთი სტაქანი, დროეი—ერთი შაურის, მარილი—ერთი ჩაის კოვზი, ნუში—ერთი სტაქანი, ვანილი ან დარიჩინი ილით.

---

625 სუხარი. ნახევარ სტაქან დროეს მოუკიდეთ ფქვილი, დადგით გაფუფდეს; ერთ სტაქან-ნახევარ მდულარე რძეში ოთხი სტაქანი ფქვილი ცოტ-ცოტა ჩააყარეთ. კარგად აურიეთ. ნელთბილში დროეი ჩაასხით, ათი კვერცხის გულში ერთი სტაქანი დანაყილი და გაცრილი შაქარი ჩააყარეთ, ძალიან გათქვიფეთ, ესეც



შიგ ჩაასხით; ათი კვერცხის ცილაც აქაფებული ჩაასხით, ერბო გამდნარი თბილი სტაქან-ნახევარი ესეც ჩაასხით; მერე კარგად დაზილეთ, თბილ ალაგას დადგით, გაფუვედეს. შემდეგ გააკეთეთ პატარ-პატარა ბულკები, გათქვეფილი კვერცხის გული წაუსვით, რაზედაც გამოაცხობთ, ერბო წაუსვით, შედგით ფეჩში ნახევარი საათი; მერე გამოიღეთ, დასქერით, დააწყეთ ისევ და შედგით ფეჩში, როცა გამოშრეს და გახმეს, გამოიღეთ.

მასალად საჭიროა: ფქვილი—ხუთი გირვანქა, კვერცხი — ათი, შაქარი დანაუილი—ერთი სტაქანი, ღრფი—ნახევარი სტაქანი, რძე—სტაქან-ნახევარი, ერბო—ნახევარი სტაქანი.

---

**626.** მურაბების მოხარშვა. სამურაბე ხილი იმ დღეს უნდა დაკრიფოთ, რა დღესაც მურაბას მოხარშამთ. დღე უნდა იყოს მზიანი, ნაყოფი არ უნდა იყოს ძალიან მწიფე და არც მკვახე.

---

**627.** მურაბა ალუბლისა. მსხვილი ალუბალი გარეცხეთ და როცა შეშრეს, კურკები გამოაცალეთ, ისე რომ არ დაიკვლიტოს; ერთ გირვანქა ალუბალზე აიღეთ გირვანქა-ნახევარი შაქარი, ან ერთ ჩაის სტაქან ალუბალზე ერთი სტაქანი ფხვნილი შაქარი, ჩაყარეთ, მურაბის ტასტში და ზედ იმდენი წყალი დაასხით, რამდენიც შაქარი დაჰთაროს. აადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, ალუბალი ჩააყარეთ და რამდენჯერმე ძალიან წამო-

ადუღეთ, თან ტასტი ანძრიეთ, თან ქაფი მოხადეთ; როცა სიროპი გასქელდება და ნაყოფს ზემოდ აღარ მოიტივტივებს, მურაბა მზად არის. ცხელი მურაბა ჩაახხით ღრმა რამე ქურქელში, როცა კარგად გაცივდეს, მაშინ ჩაახხით ქილაში და შეინახეთ. თუ ცხელს შეინახავთ, სიროპი ძირში დარჩება, ნაყოფს ზევით მოიტივტივებს და არ ვარგა. კურკიანი მურაბაც ასე მოხარშეთ.

მასალად საჭიროა: ალუბალი—ათი სტაქანი, შაქარი ფხვნილი—ათი სტაქანი, წყალი—რაც მოუნდება.

**628. მურაბა თეთრი და წითელი შინდისა ასევე კეთდება, როგორც ალუბლის.**

**629. მურაბა ყოლის (მალინის).** აარჩიეთ მსხვილი და კარგი ყოლი, ასწყეთ: ერთ ჩაის სტაქან ყოლის ერთი ჩაის სტაქანი ფხვნილი შაქარი უნდა. ტასტის ძირს მოაყარეთ შაქარი, ერთი პირი ყოლი, ერთი პირი შაქარი, სულ ჩააყარეთ ტასტში, რამდენიც გნებავთ. ორი ან სამი საათი ისე იდგეს გრილ ალაგას; მერე ორა ჩაის სტაქანი წყალი დაახხით და ძალიან გახურებულ პლიტაზე ან ცეცხლზე შედგით თხუთმეტი წამი, ძალიან იდუღოს, თან ქაფი მოხადეთ, ტასტი ანძრიეთ; მერე გადმოიღეთ; ცოტათი რომ შაცივდეს, რაც კურკებს მოიგდებს, მოხადეთ, თხელ კისეის ნაქერში შიგვე ჩაიწუროს. ჩაახხით ბადიაში შეორე დღემდინ.

მასალად საჭიროა. მალინა—ათი სტაქანი, შაქარი—ათი სტაქანი, წყალი—ორი სტაქანი.

**630 მურაბა კინკრიუის (კრუჟოვნიკის).** კინკრი-  
ჭი—არც ძალიან მწიფე და არც მკვახე დაარჩიეთ, გარე-  
ცხეთ, ცალის მხრიდან თესლები გამოსაცალეთ, ასწყეთ,  
ერთ ჩაის სტაქან კინკრიუზე სტაქან-ნახევარი ფხენილი  
შაქარი უნდა; დარჩეული და აწყული კინკრიუი ჩაყა-  
რეთ სპირტში ან არაყში ერთი საათი; მანამ მოადუღეთ  
აღუბლის ფოთოლი, გააციეთ, კინკრიუი საცერზე ამო-  
იღეთ და ეს გაციებული აღუბლის ფოთლის წვენი ზედ  
გადაავლეთ რამდენჯერმე; აწყული შაქარი ჩაყარეთ ტა-  
სტში, ზედ იმდენი წყალი დაასხით, რაც შაქარს კარ-  
გად დაჰფარავს, შედგით ცეცხლზე, დუღილში ქაფი  
მოხადეთ, მერე ჩაყარეთ კინკრიუი, იმდენი ხარშეთ,  
სანამ სიროპი მოვა, თან გასინჯეთ სიროპი, მზად არის  
თუ არა.

მასალად საჭიროა: კინკრიუი—ერთი ჩაის სტაქანი,  
შაქარი—სტაქან-ნახევარი, წყალი—რაც მოუნდება.

**631. მურაბა მოცხარის (სმაროდინის).** მსხვილი  
მოცხარი (შავი თუ წითელი) ხარჩიეთ და გარეცხეთ ცივ  
წყალში; შავი მოცხარი მდულარე წყალში ჩაყარეთ და  
მაშინვე თუშფალანგში წამოყარეთ, წითელ მოცხარს კი  
არ უნდა მდულარის გადავლება. ერთი ჩაის სტაქანი და  
სტაქნის მესამედი ფხენილი შაქარი ჩაყარეთ ტასტში,  
წყალი იმდენი დაასხით, რომ შაქარი დაჰფაროს; რამ-  
დენჯერმე რომ წამოდუღდეს, ქაფი მოხადეთ, მოცხარი  
ჩაყარეთ, ადუღეთ, მანამ მოიხარშება.

მასალად საჭიროა: მოცხარი—ერთი ჩაის სტაქანი,

შაქარი—ერთი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედი, წყალი—  
რაც მოუნდება.

---

632. მურაბა მოცხარის (სმაროდინის). მოცხარი  
დაარჩიეთ, ცივ წყალში გარეცხეთ, ერთ ჩაის სტაქან  
მოცხარზე ერთი სტაქანი თხენილი შაქარი აიღეთ და  
მოხარშეთ ისე, როგორც ზემოდ სწერია.

მასალად საჭიროა: მოცხარი—ერთი სტაქანი, შაქარი—  
ერთი სტაქანი, წყალი—რაც მოუნდება.

---

633. მურაბა კომშის. კომში გაწმინდეთ, გარე-  
ცხეთ, გაფუცკვენით, თესლები გამოაცალეთ, დასკერით  
ოთხ კუთხედ, ან როგორც გნებავთ; გათუთქეთ, საცერ-  
ზე ამოიღეთ, ერთ გირვანქა კომშზე გირვანქა-ნახევარი  
შაქარი ჩაყარეთ ტასტში, დაასხით კომშის ნახარში წყა-  
ლი ორი სტაქანი; როცა აღულდეს, ქათვი მოხადეთ;  
სიროპი რომ ცოტითი მოვიდეს, კომში ჩააყარეთ და  
აღულდეთ, სანამ კომში მოიხარშება. ბადიაში ჩაასხით  
მეორე დღეს, შეინახეთ.

მასალად საჭიროა: კომში—ერთი გირვანქა, შაქარი—  
გირვანქა-ნახევარი, წყალი—ორი სტაქანი.

---

734. მურაბა წენგოსი. წენგო ისეთ დროს უნდა  
დაკრიფოთ, რომ ნაქუქად არ იყოს ნაქცევი (შუაზე  
გასკერით და ნახეთ), დაფუცკვენით, დაჩხვლიტეთ, თავი-  
დან ბოლომდე გაუტარეთ მსხვილი წინდის ჩხირი, აგ-  
რეთვე გარდი-გარდმო რამდენიმე ალაგას; მერე ჩაყა-

რეთ ცივ წყალში, ორი დღე-ღამე დილა-საღამოს წყალი უცვალეთ. მესამე დღეს კირ-წყალში ჩაყარეთ, ას წენგოს ერთი ქაშანური ჯამი კირი გახსენით წყალში და წენგოს დაასხით; სამი დღე-ღამე კირ-წყალში ეყაროს და, რაც შეიძლებოდეს, ხშირად მოურიეთ, რომ კირი ყველგან გაუჯდეს. წენგო გასქერით შუაზე: თუ გული წითლად აქვს, კირში ჩაყრა კმარა, თუ თეთრად — ისევ კირში ჩაყარეთ ერთ დღე-ღამეს და ცოტა კირიც მიუმატეთ. მერე ამოიღეთ კირიდან კალათაში, ან თუშფალანგში, ძალიან გარეცხეთ; ისევ ცივ წყალში ჩაყარეთ ორ დღეს და დილა-საღამოს წყალი გამოუცვალეთ, კიდევ კარგად გარეცხეთ, თუ მდინარეა მდინარეზე სანამ წყალი აადუღეთ და ეს კარგა გარეცხილი წენგო ამ მდუღარეში ჩააყარეთ, რამდენჯერმე წამოადუღეთ და წენგო ამოიღეთ; ახლა კიდევ სხვა წყალი აადუღეთ, შიგ შაბი ჩააყარეთ იმდენი, რომ წყალი ძალიან მწკლარტე იყოს; ახლა ამ შაბ-წყალში რამდენჯერმე წამოადუღეთ; მერე კარგა მოტკბო შაქარ-წყალი აადუღეთ, წენგო შიგ ჩააყარეთ და ამაში ადუღეთ კარგა ხანს; ეს შაქარ-წყალიც გადაღვარეთ. ას წენგოზე ხუთი გირვანქა შაქარი უნდა, ერთი ბანკა რომ წენგო იყოს, ორი ბანკა წყალი უნდა ასწყობთ და ხუთ გირვანქა შაქარს დაასხათ; რამდენჯერმე რომ წამოადუღდეს, ეს წენგო შიგ ჩაყარეთ და იმდენი ადუღეთ, სანამ სიროპი მოვა და წენგო მოიხარშება; ხარშვაში ჩააყოლეთ ხუთი მარცვალი მიხაკი, ნახევარ ჯოხი ვანილი, ღარიჩინი ხუთჯერ მეტი ვანილზე; როცი მზად იქნება და ცოტა შეცივდება, წენგო ამოიღეთ, სიროპი თხელ ნა-

ქერში გაწურეთ და ისევ დაასხით წენგოს და როცა გაცივდეს, შეინახეთ.

მასალად საჭიროა: წენგო—ასი, შაქარი სეროჰისტოვის— ხუთი გირვანქა, წყალი—ერთ ბანკა წენგოზე ორი ბანკა, შაქარ-წყალი, ვანილი—ნახევარი ჯოხი, მიხაკი—ხუთი მარცვალი, ღარიბინი—ოთხჯერ მეტი ვანილზე.

**735. მურაბა ბადრიჯანისა.** დიდ ბადრიჯანს მოს-ქერით ყუნწის მხარეს, სადამდინაც თესლი არა აქვს, გაფუცქენით, გაყავით ოთხად თავის ყუნწებით; ისე გათალეთ, რომ პატარა ბადრიჯანსა გავდეს, რამდენიც გაფუცქნათ, იმდენი ცივ წყალში ჩააგდეთ; როცა გაათავოთ დაფუცქენა, კირ-წყალში ჩაყარეთ. ას, გაფუცქენილ ბადრიჯანს ერთი ჯამი კირი უნდა. ამ კირში იყოს ხუთი საათი ან ცოტა მეტი; შემდეგ გარეცხეთ კარგად რამდენჯერმე. (თუ მდინარეა მდინარეში სჯობია გარეცხვა;) მერე წყალი ააღუღეთ და ამ წყალში წამოაღუღეთ რამდენჯერმე და გადაღვარეთ; შემდეგ დადგით კიდევ წყალი, შიგ ჩააყარეთ შაბი იმდენი, რომ მწკლარტე წყალი იყოს; როცა აღუღდეს, შიგ ჩააყარეთ და რამდენჯერმე წამოაღუღეთ და შემდეგ ეს წყალი გადაღვარეთ; მერე შაქარ-წყალი დადგით ისე, რომ კარგად ტკბილი იყოს, ჩააყარეთ ბადრიჯანი და ათი წამი ამ შაქარში აღუღეთ. ას ბადრიჯანზე ექვსი გირვანქა შაქარი უნდა ჩაყაროთ ტასტში; ზედ დაასხით ბლომად წყალი, რადგან ბადრიჯანს დიდხანს უნდა ხარშვა; როცა აღუღდეს, ბადრიჯანი ჩაყარეთ, იმდენი აღუღეთ,

სანამ კარგად ხარშვა შეატყოთ; ას ბადრიჯანს ჩააყო-  
ლეთ ხარშვაში ხუთი მარცვალი მიხაკი. დარიჩინი-კი  
მეტობით უყავით; ვისაც სურს მარტო ვანილს უზამს.  
მერე ბადრიჯანი ამოიღეთ და სიროპი გაწურეთ, ჩააწ-  
ყეთ ქილაში, გაწურული სიროპი დაასხით.

მასალად საჭიროა: ბადრიჯანი — ასი, კირი — ერთი ჯა-  
ში, შაქარი — ექვსი გირვანქა, შაბი — რამდენიც უნდა, შაქარი  
— შაქარწულისთვის, მიხაკი, დარიჩინი.

**736. მურაბა ვარდისა,** — ა. მაისის ვარდს თეთრი თა-  
ვები დააკვეცეთ, ცხრილზე დაყარეთ, თესლები გაუვიდეს.  
ერთ ჩაის სტაქან წყალში ერთი ლიმონი ჩააწურეთ, ეს ვარ-  
დი დასრისეთ ამ ლიმონ-ჩაწურულ წყალში; ერთ გირვანქა  
დარჩეულ ვარდს ოთხი გირვანქა შაქარი ჩააყარეთ ტას-  
ტში, ზედ დაასხით თოთხმეტი ჩაის სტაქანი წყალი;  
როცა შაქარი გადნეს, ვარდი შიგ ჩააყარეთ, თავი კარ-  
გად დახურეთ და ისე იდულოს, სანამ ვარდი მოიხარ-  
შება; თუ ვარდი ღრაქუნობს, მოხარშვა აკლია და კი-  
დევ ხარშეთ; სიროპი თუ ცოტა აქვს, წყალი კიდევ  
დაუმატეთ, აღუღეთ, სანამ ღრაქუნს აღარ დაიწყებს.

მასალად საჭიროა: ვარდი — ერთი გირვანქა, შაქარი —  
ოთხი გირვანქა, წყალი — თოთხმეტი სტაქანი, ლიმონი ერთი.

**737 მურაბა ვარდისა,** — ბ. მაისის ვარდი მოჰკრიფეთ  
უმზეო და რაც თეთრი თავები ჰქონდეს, მაკრატლით  
დააკვეცეთ; როდესაც მორჩეთ, დაყარეთ ცხრილზე და  
თესლები გაცხრილეთ, შემდეგ დასრისეთ ორის ხელით

ბლუდზე და თან წმინდად დანაყილი შაქარი მოაყარეთ; თუ ვარდი იმ ერთი ღლის დანაკრეფი საკმარი არ იყოს, ჩადეთ ის ქილაში და შეინახეთ, ახლა მეორე ღლეს კიდევ ისე დაამზადეთ და მერე ერთიან გაწურეთ მაგრა ორის შუქით; ეს წვენი ცალკე შეინახეთ და ვარდი აწონეთ ერთს გირვანქა ვარდზედ ოთხი გირვანქა დანაყილი შაქარი აუწონეთ და ოთხს გირვანქა შაქარს ზედ დაასხით ცამეტი სტაქანი წყალი, — ჯერ ეს შაქარი გააღწეთ, შემდეგ ვარდიც შიგ ჩააყარეთ და გაშალეთ, დახურეთ ტასტს ზედ სინი, რომ სუნი არ ამოჰქრეს და ისე ნელს ცეცხლზე ხარშეთ; შუა ხარშვაში რომ შევა, მაშინ ის გაწურული წვენი ზედვე დაასხით, რომ სუნი და ფერი მისცეს, როდესაც სიროპი მოვა და შეატყობთ, რომ ვარდს ეყო ხარშვა, გადმოიღეთ, გააციეთ და ისე შეინახეთ.

მასჯლად საჭიროა: ვარდი — ერთი გირვანქა, შაქარი ფხვნილი — ოთხი გირვანქა, წყალი — ცამეტი სტაქანი.

**738. მურაბა ვაშლისა.** თურაშაული ვაშლი ისეთს ღროს უნდა დაკრიფოთ, რომ ჯერ ისევ ხომალდულის სიმსხო იყოს; გაფცქვენით და შიგნითი გული პატარა დანით გამოაცალეთ, შემდეგ სამს საათს ჩაყარეთ კირსა და წყალში; მერე გარეცხეთ და გაუკეთეთ თაფლ-წყალი, შიგ ჩააყარეთ და ორი პირი რომ წამოიღუდოს, ვაშლები ამოიღეთ და გააციეთ — რამდენი ჯამიც ვაშლი არის, იმდენი ჯამი დაფშვნილი შაქარი ჩაყარეთ ტასტში და ერთს ჯამს შაქარზედ ორი ჯამი წყალი დაას-



ხით, რომ აღუღდეს და ვაშლებიც შიგ ჩააწყეთ; ისე უნდა გაუჯდეს ვაშლს, რომ ქარვასავით გახდეს; შემდეგ ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი დარიჩინი და ორი მარცვალი ილის გული, ისიც დანაყილი შიგ ჩაყარეთ; სიროპს რომ შეატყოთ მოსელა და ვაშლსაც საკმაოდ მოხარშვა, მაშინ გადმოიღეთ, გააციეთ და შეინახეთ.

მასალად საჭიროა: ვაშლი—ერთი ჯამი, შაქარი—ერთი ჯამი, წყალი—ორი ჯამი.

---

**739. მურაბა ვაშლის—ქარვის (რაისკი).** ვაშლი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, ყუნწები ერთ გოჯზე ცოტა ნაკლები შეარჩინეთ, ასწონეთ, დაჩხვლიტეთ ხის ჩხირით; მერე მღულარე წყალი დაასხით, თავი დახურეთ. ერთ გირვანქა ფხენილ შაქარს დაასხით ერთი ჩაის სტაქანი წყალი, რამდენიც გნებავთ იმდენი ასწყევით, ჩაყარეთ ტასტში; როცა აღუღდეს, ქაფი მოხადეთ, მერე ჩაყარეთ გაციებული ვაშლი და ხარშეთ, სანამ სიროპი გასქელდეს. რომელ ვაშლსაც ჩახარშვა შეატყოთ, ამოიღეთ. ხარშვაში ცოტა ვანილი უყავით.

მასალად საჭიროა: ვაშლი—სამი გირვანქა, შაქარი—სამი გირვანქა, წყალი—სამი სტაქანი.

---

**740. მურაბა ხაზამთროს ქერქისა.** კარგი და მოწეული ხაზამთრო გასქერით, რაც წითელი გული აქვს ამოსქერით. აგრეთვე გარეთა ქერქიც შემოაფცქვენით, პატარ-პატარად დასქერით, ვარდებივით გამოსქერით, მერე სამ ან ორ საათს კირ-წყალში ჩაყარეთ, შემდეგ.

კარგად გარეცხეთ; მოადუღეთ შაქარ-წყალი, ამაში ჩაყარეთ და რამდენჯერმე წამოადუღეთ. მერე ამოიღეთ, გააციეთ, ასწონეთ: რამდენი გირვანქაც საზამთროს ქერქია, იმდენი გირვანქა შაქარი ჩაყარეთ მურაბის ტასტმა. გირვანქა შაქარზე ერთი ჩაის სტაქანი წყალი დაასხით, როცა აღუღდეს, შიგ ჩაყარეთ, ხარშეთ, მანამ გულში კარგა გაუჯდეს და ქარვასავით გახდეს; თუ წვენი დაშრეს, შაქარ-წყალი თანასწორ აწყული ცალკე წამოადუღეთ, ზედ დაასხით; ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი დარიჩინი, ოცი მარცვალი ილის გული ჩაყარეთ. როცა იკმაროს ხარშვა, გადმოიღეთ, ცოტათი რომ შეაცივდეს, ქერქები ამოიღეთ, წვენი გაწურეთ, ქილაში ჩაწყეთ, წვენი დაასხით, ისე შეინახეთ.

მასდად საჭიროა: საზამთროს ქერქი—ორი გირვანქა, შაქარი—ორი გირვანქა, წყალი—ორი სტაქანი, დარიჩინი და ილი.

---

**741.** მურაბა გოგრის, მიწივაშლისა და შავი ბოლოკისა ისევე მოიხარშება, როგორც საზამთროს ქერქისა.

---

**742.** მურაბა ლელვისა. ლელვი დაკრიფეთ, არც მოწეული არც ძალიან შეკახე, მაგარი და კარგი უნდა იყოს (როცა ლელვი მოლევაზე იქნება, მაშინ სჯობია დაკრეფა). დაჩხვლიტეთ, ასწონეთ, მდულარე წყალში ჩაყარეთ, ერთი-ორი წამოადუღეთ და გადმოიღეთ ამოალაგეთ, ეს წყალი გადაღვარეთ; ახლა მეორედ აადუ-

ღეთ მოტკბო შაქარ-წყალი, ამ მოტკბო შაქარ-წყალში აღუღეთ რამდენიმე ხანი, მერე ესეც გადაღვარეთ; ოთხ გირვანქა ლედეს ხუთი გირვანქა შაქარი უნდა. ამ ხუთ გირვანქა შაქარს დაასხით ოცი ჩაის სტაქანი წყალი, ააღუღეთ; თუ კუჭკუი ან ქაფი რამ აქვს, მოხადეთ და ლედვი შიგ ჩაყარეთ, ხარშეთ იმდენი, სანამ კარგად მოიხარშება და წვენი გაუსქელდება; თუ ხარშვაში წყალი დააკლდეს, ააღუღებულნი წყალი მიუმატეთ და ააღუღეთ, მოხარშვა მაშინ შეეწყობა, როდესაც ყვითლად გასკვირავს, ხარშვაში ცოტა დარიჩინი ჩააგდეთ.

მასალად საჭიროა: ლედვი—ოთხი გირვანქა, შაქარი—ხუთი გირვანქა, წყალი—ოცი სტაქანი, დარიჩინი—ცოტა, შაქარ—სტაქან-ნახევარი.

**743.** გულყანდი ვარდისა. მაისის ვარდი, როგორც ვარდის მურაბისთვის დამიწერია, ისე დაამზადეთ, შემდეგ წმინდა ხონში დანაყეთ ძალიან და გაწურეთ, მერე აწონეთ. გირვანქა ვარდზედ ოთხი გირვანქა დანაყილი შაქარი მიეცით და გირვანქა შაქარზე რვა სტაქანი წყალი—ჯერ შაქარ-წყალი ააღუღეთ და შემდეგ ეს, დანაყილი ვარდი ჩააყარეთ შიგ და წყნარა-წყნარა ხარშეთ, ტასტს ზედ სინი დააფარეთ, რომ სუნი არ ამოჰქრეს; შუა ხარშვაში რომ შევა, ის განაწური ვარდის წვენიც ზედვე დაასხით. ხარშეთ სანამ წვენი გაუსქელდება და შემდეგ გადმოიღეთ, გააციეთ, ისე ჩაღეთ.

მასალად საჭიროა: ვარდი—ერთი გირვანქა, შაქარი—ოთხი გირვანქა, წყალი—რვა სტაქანი.

**744. მურაბა ალუჩისა.** არც ძალიან მწიფე და არც ძალიან მკვახე ალუჩა გარეცხეთ, ასწონეთ. ერთ გირვანქა ალუჩაზე გირვანქა-ნახევარი შაქარი ჩაყარეთ ტასტში, დაასხით სტაქან-ნახევარი წყალი, ადუღეთ, ქაფი თუ აქვს—მოხადეთ; ალუჩა დაჩხვლიტეთ და ეს მდულარე დაჩხვლელთ ალუჩას დაასხით; თავი დახურეთ; მეორე დღეს გადაწურეთ, კიდევ ადუღეთ, ქაფი მოხადეთ და ალუჩას დაასხით; მესამე დღესაც გადაწურეთ, რამდენჯერმე წამოადუღეთ, ალუჩა ჩააყარეთ, აადუღეთ, სანამ ალუჩა მოიხარშება. ამ დუღილში გემოსთვის ძალიან ცოტა ვანილი ჩააგდეთ. გადმოდგით, როცა ცოტათი გაცივდეს, სიტუხილით ალუჩა კოვხით ან ჩაის საწურავით ამოარჩიეთ ბადიაში, თხელი ნაქერი გადაათარეთ ბადიას და ეს სიროპი ჩაწურეთ შიგ. მეორე დღეს ქილაში ჩაასხით და ისე შეინახეთ.

მასალად საჭიროა: ალუჩა—ერთი გირვანქა, შაქარი—გირვანქა-ნახევარი, წყალი—სტაქან-ნახევარი, ვანილი—ცოტა.

**745. მურაბა ლიმონისა.** მოიღეთ ახალი მაგარი თხელ-ქერქიანი ლიმონები, თავი და ყუნწი ცოტა მოსკერით, ჩააწყეთ რამე ქურკელში, დაასხით ცივი წყალი; რვა დღეს ყოველ დღე წყალი უცვალეთ, მეცხრე დღეს ჩააწყეთ ქვაბში, იმდენი წყალი დაასხით, რაც დაჰფარავს; მანამ ხარშეთ, სანამ ჩხირი რომ გაეყაროთ ქერქში—გავიდეს; შემდეგ ამოიღეთ, მკრელი დანით ოთხად-ხუთად მრგვლად დასქერით, თესლები გამოაცალეთ და აწონეთ; რამდენი ლიმონიც აიწონოს, იმდენი

ერთ-ნახევარი შაქარიც აუწონეთ. ჩაყარეთ ტასტში, გირვანქა შაქარზე, ერთი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედის ლიმონი, ნაღული წყალი დაასხით, ადუღეთ, გააციეთ და დაქრილ ლიმონს დაასხით, ახლა მეორე დღეს გადაწურეთ, სიროპი აადუღეთ, გააციეთ და დაასხით ლიმონს,—მესამე დღეს ლიმონი ქილაში ჩააწყეთ, სიროპი კი აადუღეთ, ქაფი მოხადეთ; როცა გასქელდეს და გაცივდეს, დაასხით ლიმონს და შეინახეთ.

მასღად საჭიროა: ლიმონი დაჭრილი—ერთი გირვანქა, შაქარი—გირვანქა-ნახევარი, წყალი—სტაქანი და სტაქნის მეოთხედი.

---

**746.** ეელეს მოხარშვა სხვადასხვა ხილის მურაბისაგან. ეელეს მოხარშვა სიფთხილით უნდა: თუ ძალიან მოიხარშა—მაგარი გამოვა და თუ ხარშვა აკლია—თხელი; ამისათვის როცა ეელეს ხარშამთ, ხშირად უნდა ნახოთ: თუ კოვზიდან წვეთ-წვეთად გაიყინება კოვზზედვე, ხარშვა ეყოფა და თუ წკრიალით ჩამოვა ან გაიძაბება, ხარშვა აკლია; ან ლამბაქზე დაასხით ცოტ-ცოტა და ცივ ალაგას დადგით: თუ მალე გამაგრდა, ეყოფა ხარშვა.

---

**747.** ეელე კომშისა. კარგი კომშები გაწმინდეთ, დასქერით; რამდენიც დასქრათ, იმდენი ცივ წყალში ჩაყარეთ, რომ კომშმა ფერი არ იცვალოს; მერე ჩაყარეთ ტასტში, ზედ იმდენი წყალი დაასხით, რომ ორი თითის დადება ზემოდ ედგეს, თან

ჩაყოლეთ რამდენიმე მარცვალი კომუის თესლი, მოხარშეთ. როცა ცოტათი გაცივდეს, გაწურეთ თხელ ტილოში, ასწყეთ: რამდენი სტაქანი წვენია, იმდენი სტაქან-ნახევარი ფხენილი შაქარი ჩაყარეთ, დადგით ტასტში და აღუღეთ, თან ქაფი მოხადეთ, ხშირად ნახეთ, თუ მზად არის გადმოიღეთ.

---

**748.** ელე კინკრიუის (კრუჟოვნიკის). მწვანე კინკრიუი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ტასტში, იმდენი წყალი დაასხით, რომ დაჰფაროს; იმდენი აღუღეთ, სანამ კარგა ჩიხარშება; შემდეგ გაწურეთ, ისე რომ ხელი არ მოუქიროთ. ერთ სტაქან წვენზე ორი სტაქანი ფხენილი შაქარი ჩაყარეთ, ხარშეთ სანამ მზად იქნება.

---

**749.** ელე მარწყვისა. მარწყვი დაარჩიეთ, ჩაყარეთ ტასტში, დაასხით ცოტა წყალი, მოხარშეთ ისე, როგორც ზემოდ არის აწერილი. გოდორა მარწყვის (კლუბნიკი) მოხარშვაც ისევე უნდა, როგორც მარწყვის. ყველა ხილის ელე ამნაირად მოიხარშება.

---

**750.** ელე ვაშლისა. მოყვითანო მწიფე ვაშლი გარეცხეთ, გასკერიოთ ოთხად ან ხუთად, გაფუცქვნა არ უნდა, თესლები ამოაცალეთ, ცივ-წყალში ჩაყარეთ; როცა სულ დასკრით, მერე ჩაყარეთ ტასტში, დაასხით წყალი იმდენი, რომ ვაშლი დაჰფაროს; როცა ვაშლი მოიხარშება, სუფთა პარკში გაწურეთ. ერთ სტაქან წვენზე ერთი სტაქანი ფხენილი შაქარი ჩაყარეთ ტას-

ტუი და აღუღეთ, სანამ მზალ იქნება. ხარშვაში ცოტა ვანილი ჩააგდეთ და მერე ისევ ამოიღეთ.

---

751. მურაბა ატმისა,—ა. სახრავე ატამი გაფუცქვე-  
ნით, დასქერით, ძალიან მწიფე კი არ იყოს; ცივ წყალ-  
ში ჩაყარეთ. როცა სულ დაამზადდეთ, ასწონეთ; ერთ  
გირვანქა ატამზე ერთი გირვანქა-ნახევარი შაქარი ას-  
წონეთ, ჩაყარეთ ტასტში, დაასხით ერთ-ნახევარი სტა-  
ქანი წყალი, ააღუღეთ და ამ დაქრილ ატამს დაასხით;  
ერთი ღღე-ღამე ასე იყოს; მეორე ღღეს სიროპი გადმო-  
წურეთ, ააღუღეთ და დაასხით ატამს. ამნაირად სამი  
ღღე განიმეორეთ, მეოთხე ღღეს სიროპი გადმოწურეთ,  
ააღუღეთ, ქაფი მოხადეთ, ატამი ჩაყარეთ და მოხარშეთ  
ისე-კი, რომ ატამი არ ჩაიშალოს; მერე რამე ქურქელ-  
ში ამოიღეთ, ნახეთ: თუ სიროპი თხელია, კიდევ ააღუ-  
ღეთ. როცა გაცივდეს, მაშინ შეინახეთ.

მასჯაღად საჭიროა: ატამი—ერთი გირვანქა, შაქარი—  
გირვანქა ნახევარი, წყალი—ერთი სტაქანი და ნახევარი.

---

752. მურაბა ატმის,—ბ. სახრავე ატამი ცოტა  
შემწიფებული, გაფუცქვენით, ხის ჩხირით დაჩხელიტეთ,  
თბილ-წყალში ჩაყარეთ და ერთი წამოადუღეთ, გად-  
მოიღეთ, ამოალაგეთ საცერზე; ატმის ნახარში წყალი  
შეინახეთ. მეორე ღღეს ისევ ამ ატმის ნახარშ წყალ-  
ში ააღუღეთ და ისევ საცერზე ამოიღეთ. როცა ატამი  
გაშრეს, ასწონეთ: ერთ გირვანქა ატამზე გირვანქა-ნა-  
ხევარი შაქარი და ერთი სტაქანი ატმის ნახარში წყალი

დაასხით, ააღულეთ, ქათვი მოხადეთ, ცოტა ხანს ცეცხლიდან გადმოიღეთ; ცოტათი რომ გაცივდეს, ატამი ჩაყარეთ და ააღულეთ სანამ ატამი მზად იქნება; მერე ატამი ამოიღეთ, სიროპი ნახეთ: თუ სიროპი თხელია, კიდევ ააღულეთ, გააციეთ და ისე ჩაასხით.

მასალად საჭიროა: ატამი—ერთი გირვანქა, შაქარი—გირვანქა-ნახევარი, წყალი—ერთი სტაქანი.

753. კონსერვი ატმისა და სხვა ხილისა. სახრავი ატამი დაფუკვენით, ცივ წყალში ჩაყარეთ; როცა სულ დაფუკვნიტ, მერე ეესტის კოლოფში ჩაალაგეთ; მთელ-მთელს ან ნახევარ-ნახევარს, ან დაქრილს ერთ კოლოფს ასწყამთ; ხუთი კოლოფი რომ წყალი იყოს, სამ გირვანქა შაქარს ჩააყრით, სიროპს წამოაღულდებთ და როცა გაცივდება, ჩალაგებულ კოლოფ ატამს დაასხეთ, შაქარს ან თქვენს გემოზე უზავთ. ეს სიროპი ეყოფა ათ ეესტის კოლოფს ოთხ-ოთხ გირვანქიანს. თავი ეესტითვე დახურეთ, კალით შემოულდესეთ, ისე რომ ჰაერი არსაიდან ჩაიღდეს; ჩააწყეთ ააღულდებულ წყალში, ხუთი წამი ხარშეთ, მერე გადმოიღეთ, ქვაბშივე გაცივდეს და ამოალაგეთ, შეინახეთ. თუ ჰაერი ჩაიღდა, გაფუქდება, სხვადასხვა ხილიც ასე მზადდება.

მასალად საჭიროა: ატამი—რამდენიც გნებავთ, შაქარი სამი გირვანქა, წყალი—ხუთი ეესტის კოლოფი.

754. კონსერვი ბადრიჯნისა. ბადრიჯანი დაფუკვენით, ჩაყარეთ ცივ წყალში, რომ არ გაშავდეს;



წყალი დადგით დიდი ქვაბით და რომ აღუღდეს, შიგ ჩაყარეთ; რამდენიმე პირი რომ წამოდუღდეს, ბაღრიჯანი ამოიღეთ, დაალაგეთ ფიცარზე, ზევიდანაც ფიცარი დააღეთ, და მძიმე რამ დააღეთ, რომ კარგა გაიწუროს; მწიფე პამიდორი მოხარშეთ, გახეხეთ საცერში, ჩაყარეთ მარილი და კარგა ხანს ადუღეთ, რომ კარგა გასქელდეს; ხახვი წვრილად დასქერით, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ზეთი, მოშუშეთ, სტაფილო წვრილად დასქერით, ესეც შიგ ჩააყარეთ, მოშუშეთ; როცა შეატყოთ, რომ სტაფილო დარბილდა, წვრილად დაქრილი ქინძი, კამა, ოხრაბუში შიგ ჩააყარეთ და მოშუშეთ, მერე ბაღრიჯანი გააპეთ შუა, მოაშორეთ კი ერთმანეთს; შიგ ჩაუღეთ ეს მომზადებული მწვანილი და სტაფილო, ჩააწყეთ მომზადებულ ეესტის კოლოფში, მოაყარეთ მწვანილი და სტაფილო, დაასხით ეს მოხარშული პამიდორი და. თითო სტოლის კოვზი ზეთი; ბაღრიჯანს ცოტა მარილი მოაყარეთ, თავი დახურეთ, კალით შემოულესეთ; ჩააწყეთ ადუღებულ წყალში, ხარშეთ ერთი საათი, ქვაბი, გადმოიღეთ. როცა გაცივდეს, მაშინ ამოალაგეთ; ვისაც სურს, ბაღრიჯანს გათუთქვის მაგივრად ფეხში შესწვამს ოღნავ ქერქიანად და ისევ ისე გააკეთებს, როგორც ზემოდ არის აწერილი. დიდი წიწა, მწვავე პამიდორიც ასე კეთდება. ორაგულის კონსერვიც ასევე კეთდება, ოღონდ ზედ უნდა დაასხათ მარტო პამიდორი და ზეთი.

ლებს სტაქან-ნახევარი დანაყილი შაქარი, ვანილი ჩაყარეთ, აადუღეთ; როცა გასქელდეს, ორი ლიმონი ჩააწურეთ, იმდენი ადუღეთ, სანამ ძაბას დაიწყებს; ქვების ნაპირები ჩააფხიკეთ, კოვზი ცივ წყალში დაასველეთ და ისე ჩაფხიკეთ. სწორე სინს ან ბლუდს ნუშის ზეთი წაუსვით, დაასხით, გასწურეთ, რომ თანასწორედ იყოს დასხმული; როცა გაცივდეს, წვრილად დასქერით მოგრძო ნაქრებად და შეახვიეთ თითო-თითო თეთრ ქაღალდში.

მასჯლად საჭიროა: ხალები—სამი სტაქანი, შაქარი—სტაქან-ნახევარი, ვანილი—ერთი გოჯი; ლიმონი—ორი.

**756. ტინუშკა რძისა.** სამ ჩაის სტაქან რძეში ჩაყარეთ ორი ჩაის სტაქანი დანაყილი შაქარი, იმდენი ადუღეთ, სანამ გასქელდება; ერთი სამსე სტოლის კოვზი კარტოფილის თაფლი (პატაკ) ჩაასხით და კიდევ ადუღეთ; როცა კარგად გასქელდეს, ბლუდს ან სინს წაუსვით ერბო ან ზეთი და ზედ დაასხით, გრილ ალაგას დადგით, აღარ გაანძროთ; როცა გაიყინოს, მერე ზედვე დასქერით, შეახვიეთ თითო-თითო ქაღალდში.

მასჯლად საჭიროა: რძე—სამი სტაქანი, შაქარი—ორი სტაქანი, თაფლი (პატაკ)—ერთი სტოლის კოვზი, ერბო ან ზეთი.

**757. ნუში მოხალული.** ერთ გირვანქა შაქარს დაასხით სტაქან-ნახევარი წყალი, მოადუღეთ სიროპი,

ერთი გირვანქა გაფუცქენილი და გარეცხილი ნუში, ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი და გატრილი დარიჩინი ჩაყარეთ სიროპში, იმდენი ადუღეთ სანამ შაქარი ფშხენილად იქცევა, თან მოურიეთ, მერე გადმოიღეთ, ორი ჩაის კოვზი ვარდის წყალი დაასხით, ისევ შედგით ცეცხლზე და ადუღეთ, თან მოუფხიკეთ ძირი და გვერდები. როცა გადნება, ნუში ტკაცუნს დაიწყებს და შაქარი ნუშს მიეკვრება, მაშინ გადმოიღეთ, ძალიან მოურიეთ, გაშლით დაყარეთ სინზე ან სუფთა ფიტარზე, რომ ნუში ერთმანეთს არ მიეკრას.

მასალად საჭიროა: ნუში—ერთი გირვანქა, შაქარი—ერთი გირვანქა, ვარდის წყალი—ორი ჩაის კოვზი, დარიჩინი—ერთი ჩაის კოვზი, წყალი—სტაქან-ნახევარი.

**758. გოზინაყი.** თეთრი და გამხმარი ნიგოზის ლებანი დასქერით ოთხად-ხუთად, და უფრო წვრილადაც; ერთ სტაქან თაფლზე ორი სამსე სტაქანი დაკრილი ნიგოზი უნდა. წმინდად გაწურული თაფლი ადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, დაკრილი ნიგოზი ჩაყარეთ, კარგად მოურიეთ; როცა ნიგოზი და თაფლი გაწითლდეს, გადმოიღეთ და სინზე დაასხით, გაშაღეთ კარგად. როცა დაგქირდებათ, სინს ძირი მოუთბეთ; ააძრეთ, ნაქერ-ნაქერ დაამტვრიეთ, ან თეთრი სუფთა ქალაღი დაასველეთ და სველ ქალაღზე დაასხით, გაასწორეთ, ნელ-თბილ ააძრეთ კუთხე-კუთხე დასქერით.

მასალად საჭიროა: ნიგოზი—ორი სტაქანი, თაფლი ერთი სტაქანი.

**759. გოზინაუი ნუშისა.** ნუში ცხელ წყალში ჩაყარეთ და გაფუკვებით, დასკერით წვრილად, გააშრეთ და მერე ისე მოხარშეთ, როგორც ნიგვზის გოზინაუი.

მასალად საჭიროა: ნუში—ორი სტაქანი, თაფლი—ერთი სტაქანი.

---

**760. აღვახაზი.** წმინდად გაწურული თაფლი ორი ან სამი გირვანქა ჩაასხით ქვაბში; რომ წამოდულდეს, ქათვი მოხადეთ, წყნარ-წყნარა აღულეთ, სანამ გასქელდება; მერე გასინჯეთ: ლამბაქზე ცივი წყალი დაასხით, ერთი კოვზი თაფლი ჩაასხით: თუ გაიყინა და შეიკრა, თაფლი მზად არის, არ დასწოთ კი; მერე ერთიან დაასხით დასველებულ სინზე და დადგით გარედ: იმდენად გაცივდეს, რასაც ხელი გაუძლებს. ხელი ცივი წყალით დაისველეთ და დაზილეთ ეს თაფლი ამ რიგად: გასწიეთ ორი ხელით თავსა და ბოლოს და გააგძელეთ, შემდეგ გადმოჰკეცეთ, ახლა კიდევ გასწიეთ, გააგძელეთ, ისე რომ თაფლი აიზილოს და თანდათან გათეთრდეს. ვინცილობა ხელში დაგიდნეთ, გარედ უნდა გახვიდეთ და ისე დაზილოთ, რომ სულ გათეთრდეს და გამაგრდეს. თუ ერთმა ადამიანმა ვერ დაზილოს, შუაზე გაყავით და ისე ზილეთ; როცა ძალიან გათეთრდეს, მაშინ გააგრძელეთ, დაახვიეთ პატარ-პატარად კაკლის ოდენა და დააწყეთ თეფშზე.

---

**761. ხაჩურჩხლე ნიგვზის თხილის დამზადება და ასხმა.** მოიღეთ თეთრი ლებანი გამხმარი ნიგვზისა,

დასერკით თითო ლებანი ოთხად-ხუთად; ყაქის ძაფი დაქსელეთ ერთი მტკაველი და ორი გოჯი თავი გაუკერით, ამ ძაფზე ააგეთ ნემსი და ერთი მომსხო ნიგოზი ააგეთ ძაფზე და ორჯელ. ამოუყარეთ, რომ ნიგოზი არ ჩასძვრეს; მერე აასხით ამ ძაფზე ნიგოზი თუ თხილი, სანამ ძაფი გაიმსება, თან ცოტ-ცოტათი დასწიეთ, რომ ცარიელი ალაგი არ დარჩეს. ამრიგად რამდენიც გნებავთ, ჩურჩხელა აასხით; მერე მსხვილი ბამბის ძაფისათაურები გაუკეთეთ, თხილს დაქრა არ უნდა, მთელე-ბი აასხით. ნუში უნდა დაფუცქვნათ შუაზე, გასკრათ და ისე აასხათ. ჩამიჩი და ქიშმიშიც ასევე აასხით.

**762. ტკბილის მოზადაგება საჩურჩხლედ.** თეთრი ყურძნის ტკბილი აიღეთ (ბოლოს წვენი,—წინა წვენი არ ვარგა), იქამდინ ადუღეთ, სანამდის ცოტათი სუნი და გემო მიეცემა ბადაგის; ას ჩურჩხელაზე ტკბილი აიღეთ ერთი ჩაფი და ერთი თუნგი; როცა ბადაგი გაცივდეს, გასწურეთ პარკში; ერთი ჩაფის ქვაბში სამსე რომ მოადუღოთ, ამას თავ-მობმული ექვსი ჯამი ფქვილი ჩაყარეთ, ფქვილი კარგი ძარღვიანი უნდა იყოს და ორჯელ გამტკიცული; ნელთბილ ბადაგში მოუკიდეთ ფქვილი და თან თქვიფეთ ფოჩხებიან ჯოხით, რომ ფქვილი გაიხსნას. როცა ფქვილი კარგა გაიხსნება, ნელ ცეცხლზე შედგით, თან სულ ურით და თან ზილეთ დიდი კოვზით ან ქათქირით; ისე წყნარ-წყნარა იღუღოს, რომ არ წამოდუღდეს; იმდენ ხანს უნდა იშუშოს წყნარ-წყნარა, რომ ფქვილის გემო არა ჰქონდეს და თათარამ კრიალი დაიწყოს; მერე მომზადებული ჩურ-

ჩხელა ნიგვზისა გაავლეთ, დამოჰკიდეთ ხარხიხაზე, მერე თხილის, ნუშის, ჩამიჩის, გაავლეთ; მეორედ გასავლებად კიდევ ისე მოამზადეთ, როგორც ზემოდ არის აწერილი, ოღონდ ერთი ჯამი ფქვილი დააკელით; თუ იმ დღეს ვერ მოასწრობთ მეორედ გავლებას, მეორე დღეს გაავლეთ; თუ კარგი მზიანი დღეებია, ექვსი დღე ეყოფა მზეზე გატანა და თუ არ არის მზიანი დღეები, მაშინ მეტი გაშრობა უნდა; ოღონდ ჩურჩხელა არ გაახმოთ, ისევე რბილი ჩამოსკერიით; ყუთში (ან რაშიაც შეინახავთ) ჩაუფინეთ რამე და შიგ ჩაალაგეთ, ზევიდან თბილად დახურეთ, ისეთ ალაგას დადგით, რომ არ გაიყინოს და არც სიცხეში, რომ არ გახმეს; ახლად რომ ჩაალაგოთ სისველე მიეცემა, ეს არაფერია, შემდეგ სისველის დაშაქრდება და გათეთრდება.

---

**763. თათარის გახმობა.** როცა თათარას მოადულებთ, ტილოს დასველებთ ან ფიცარს ზედ თხლად დაასხამთ, გაასწორებთ. შეკრამთ, მზეზე დადგამთ. როცა გაშრება, აჰყრით და შეინახამთ.

---

**764. თათარა ვაშლისა.** ვაშლი გარეცხეთ, თითო ვაშლი ოთხად გასკერიით, გული გამოაცალეთ, ასე დამზადეთ რამდენი ვაშლიც გნებავთ; ჩაყარეთ ქილაში ან სხვა ქურქელში, შედგით ფეხში ან თონეში; როცა ვაშლი კარგად დარბილდება, საცერში გახეხეთ, ერთ ჩაის სტაქან გახეხილ ვაშლს ნახევარი სტაქანი ფხვნილი შაქარი ჩააყარეთ, ცოტა დანაყილი და გაცრილი დარიჩინი. მერე ისე აადუღეთ, რომ კარგად გასქელდეს;

ხშირად კი მოურიეთ, რომ ტასტმა ან ქვაბმა ძირზე არ მიიწოს. დაასველეთ ტილო ან სუფთა ფიცარი და ზედ მოაჯარით; როცა გახმება, ააძრეთ, შეინახეთ. გნებამთ კიდე ასე გაკეთებულ ვაშლს შეინახავთ ქილაში პიროგისტვის, აგრეთვე ყველა ხილს მოხარშავთ, ასე შეინახავთ, თუ მეთვე ხილია—შაქარს მიუმატებთ.

---

**765.** ბაღაღი შესანახად. საბადაგე ტკბილიც იმ დროს უნდა აიღოთ ღარიდან, რასაც დროს ჩურჩხელე-ბისათვის აიღებთ; შემდეგ დასდგამთ ცეცხლზე და რომ წამოდულდება, ქაფს მოხდით; იმდენი უნდა აღულოთ, რომ გასქელდეს ზეთივით და ქვაბი დანახევრდეს, შემდეგ გააციებთ, ჩაახავთ კოკაში ანუ ბოთლებში, შეინახავთ ზამთრისთვის და როდესაც გენებებათ, თათარას მოადუღებთ ამ რიგად:

ერთ ჯამს ბადაგს ორი ჯამი წყალი დაახით, ნახეთ: თუ ძალიან ტკბილია, კიდევ წყალს დაუმატებთ, შეათბობთ და მოუკიდებთ ფქვილს და როგორც ზემოდ თათარის მოადუღება დავსწერე, ისე მოადუღებთ თათარას.

---

**766.** ჩამიჩის შეწვა. ტკბილი ყურძენი სხვილ მარცვალა მტევნები ჯაგნად გააკეთეთ, ან ხორკლიან მოკლე ჯოხებზე მტევნებს აახავთ, მერე როდესაც თონიდან გამომცხვარ პურს ამოიღებთ, ეს დამზადებული ყურძენი ჩაჰკიდეთ თორნეში, დააფარეთ ფიცრები და ზემოდან ნაბადი ან სხვა რამ გადაახურეთ, რომ იმ ყურძნის მტევნები შეიწოს და შიგ ბული დატრიალდეს;

ერთ საათის შემდეგ ნახეთ, რომ არ დაიწოს; კარგად რომ შეიწოს, ამოიღეთ.

---

**767. ჩირი ატმისა.** საპობი ატამი, კარგად მოწეული, გაფუცკვენით, გააბეთ შუაზე, ხონჩაზე დააწყეთ, შემდეგ დადგით მზეზე; როდესაც გახმეს, აასხით ბამბის ძაფზე, გაავლეთ ბადაგში, გააშრეთ და ისე შეინახეთ.

---

**768. ჩირი ქლიავისა.** შავი ქლიავი, როდესაც მოიწიოს, დააბეთ შუა-შუა, კურკა გამოაცალეთ, დააწყეთ ხონჩაზე, მზეზე დადგით; როდესაც გახმეს, აასხით ბამბის ძაფზე, ბადაგში გაავლეთ, შემდეგ გააშრიე რა შეინახეთ.

ყოველივე ჩირი ასე უნდა გააკეთოთ ხდლმე.

---

**769. ჩირი მსხლისა,**—ა. მსხალი გაფუცკვენით და დათაღეთ, დააწყეთ ხონჩაზე, მზეზე დადგით, რომ გახმეს. ვაშლის ჩირიც მსხლის ჩირსავით უნდი გაკეთდეს.

---

**770. ჩირი ჭერამისა.** აგრეთვე ჭერამი უნდა გაახმოთ, როგორც ატმის ჩირი.

---

**771. ჩირი მსხლისა,**—ბ. მსხალი გათუთქეთ, მერე გაფუცკვენით, სინს წაუსვით ნუშის ზეთი, ან შაქარი მოაყარეთ, მსხალი დააწყეთ, შედგით ფეჩში ან თონეში ჩადგით; მერე შაქრის სიროპი გააკეთეთ. მსხალი შიგ ჩაყარეთ, ამოიღეთ და ისევე ფეჩში ან თონეში შედგით, რომ გამოშრეს, ატმის ჩირიც ასე გააკეთეთ, ოღონდ არ გათუთქოთ, სიროპში მოხარშეთ და ისე გააშრეთ. ქლიავის ჩირიც ასე გააკეთეთ.



772. ჩირი მსხლისა,—გ. მსხალი გათუთქეთ, გაფ-  
ცქვენით, სინს წაუსვით ნუშის ზეთი, ან შაქარი მოა-  
ყარეთ, მსხალი დააწყეთ, შედგით ფეჩში, ან თონეში  
ჩადგით; მერე შაქრის სიროპი გააკეთეთ, მსხალი შიგ  
ამოავლეთ და ისევ ფეჩში ან თონეში შედგით, რომ  
გამოშრეს. ატმისა და სხვა ყველა ხილის ჩირიც ასე  
გაკეთდება.

---

ღვინო, ნალივკები და სხვა სასმელები.

773. ღვინის დაყენება. (კახურად). უმთავრესი  
პირობანი საზოგადოთ კარგის ღვინის დაყენებისა არიან:

1-ლი: ქვევრები იყოს კარგად გარეცხილი.

2-რე: ყურძენი იყოს ძალიან შემოსული, რადგან  
რაც ყურძენი მწიფე არის, უკეთესი ღვინო დგება.

3-მე: თუ საშუალება არის, ყურძენი გადირჩეს, ისე  
რომ მკვახე და დამპალი არ შეჰყვეს და თითოეული  
ჯიში ყურძენი (რქა-წითელი, მწვანე, მცვივანი, საფე-  
რაფი) ცალცალკე დაიწუროს, თუ არა და ერთად.

როდესაც ყურძენს დაჰკრეფთ და დასწურავთ, პირ-  
ველი წვენი და ბოლოს წვენი ერთად უნდა მიუშოთ  
ქვევრში და შუა წელი ცალკე, რადგან შუა წელი წვე-  
ნი უფრო სქელი და კარგი არის.—სადედად ისევ ის  
ქაქა უნდა ჩაყაროთ, რისაც ყურძენს დასწურავთ, ამ  
ზომით: ურმიან ქვევრზე ცხრა გოდორს კარგად გატე-  
ნილს ქაქას ჩააყრით და ღლეში ოთხჯერ სარცხით და-

ურევთ. ქვევრი ძალიან სავსე არ უნდა იყოს, რომ დუღილში ბევრი არ დაიდვაროს; სამს დღეს სარქველს მიწა არ უნდა დააყაროთ, მეოთხე დღეს უნდა ზღმარტლის ტოტები დასკრათ: რა სიგრძეც განდაგან შიგ ქვევრის პირში გაიმართება და ჩააწყობთ ჯვარედინად ოთხი-ხუთი ჯოხი, რომ ქაქა ზევით არ წამოვიდეს და ზღმარტლის ტოტი თითონ ღვინოსაც დასწმენდს; მერე ქვევრის პირს ვაზის ფოთლები უნდა შემოუწყობთ, დახუროთ სარქველი და დააყაროთ მიწა — თუ დუღილში ღვინომ არ გადმოხეთქა; ორს კვირამდის ქვევრები აღარ უნდა ახადოთ, შემდეგ ორის კვირისა კი ახადეთ, ჯოხები ამოიღეთ, დაურიეთ და ღვინით გადაამსეთ. — ერთის თვის განმავლობაში ორჯელ მაინც უნდა დაურიოთ, რომ ქაქა ქვევით წავიდეს და მერე გადაიღეთ სხვა წმინდა ქვევრებში.

საფერავიც ასე უნდა დააყენოთ, — მხოლოდ, რასაც დასწურავთ, ქაქაც სულ უნდა ჩააყაროთ და, თუ გენებებთ, თეთრი ყურძნის წვენსაც მიუმატებთ საფერავის წვენსა. საძველისძველოდ თუ ღვინის შენახვა გინდოდეთ, წელიწადში ორჯელ უნდა სხვა ქურქელში გადაიღოთ, რადგან ლეკი აფუქებს; ერთს გადაიღებთ ივლისში, მეორედ ნოემბერში და ქვევრი სავსე უნდა იყოს. ძალიან კარგ სუნს და გემოს აძლევს კრიკინის ყვავილი: როცა კრიკინა ყვავის, მაშინ უნდა დაკრიფოთ, პარკში ჩაყაროთ, ჩამოჰკიდოთ მშრალ ოთახში. როცა დუღილს დაიწყებს, მაშინ უნდა ორი მუქა შიგ ჩააყაროთ და თუ ქვევრი დიდია — მეტიც.

774. ახტაშირი. ღარიდან აიღეთ თეთრი ყურძნის ტკბილი დიდ ქვაბში და მაშინვე აადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, გააციეთ; შემდეგ ჩაასხით კარგა გარეცხილ ქოცოში, აამსეთ პირამდის, შემოაუწყეთ ქოცოს პირზე ვაზის ფოთლები, დახურეთ სარქველი, მიწა დააყარეთ, ზედ ცივი წყალი დაასხით, ისე მაგრად დატყეპნეთ, რომ კარგად დაიტალახოს. შემდეგ ქრისტიშობის თვეში გადაიღეთ, ღვინო მაქარივით სასმელია. ტკბილი ღვინო ვისაც სურს, დედას არ ჩააყრის, ესე იგი ქაქას. უქაქო ღვინო ტკბილია, ოღონდ დიდ ხანს არ შეინახება.

775. ნალივკები. ნალივკები მომზადდება ყველა გვარ ხილიდან; ოღონდ ყურადღება უნდა მიაქციოთ, ხილი მწიფე იყოს და სუფთა: ფოთოლ-ღეროები არ შეჭყვეს, ობი, პრკე არა ჰქონდეს მოკიდებული; თუ ხილი დაქცლექტილია, ამით არა უშავს რა; არაყო კარგი ხარისხის უნდა იყოს, კარგა გარეცხილ დიდ ბოთლში ჩაყარეთ ხილი და ბოთლი გაამსეთ; ზედ იმდენი არაყი დაასხით, რომ ბოთლი გაიმსოს; ბოთლს თხელი ნაქერი შემოაკარით, დადგით ფანჯარაში ორი ან სამი თვე; სამ-ოთხ დღეში ერთხელ გაანჯღრიეთ; შემდეგ გაწურეთ, სუფთა ძაბრს ჩაუფინეთ ძირში ერთი ნაქერი ბაშბა, ზევიდან კიდევ გადააფარეთ თხელი ნაქერი და გასწურეთ; მერე ჩაასხით წვრილ ბოთლებში, თუ ნალივკა კიდევ მღვრივია, მეორედაც ამ ნაირადვე გაწურეთ.

776. ვიშნოვკა. კარგად მოწეული ალუბალი და-

არჩიეთ, ჩაყარეთ ბოთლში, პირამდინ გაამსეთ, ზედ და-  
ასხით კარგი არაყი, რამდენსაც დაისხამს, მოაკარით  
მაგრად ბოთლს პირი. დადგით მზეზე, ერთი თვის შემ-  
დეგ გადაწურეთ სხვა ბოთლებში, ამ ალუბალს კიდევ  
დაასხით არაყი; თუ მაგარი ნალივკა არ გნებავთ, სამ  
ბოთლ ნალივკას ერთ ბოთლ წყალს გაურევთ ან მეტს;  
გირვანქის მეოთხედი ან მესამედი შაქარი ან თქვენ გე-  
მოზე ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ იმოდენა წყალი დაასხით,  
რომ შაქარი გადნეს და აღულდეს; მერე გადმოიღეთ  
ქვაბი ცეცხლიდან და სიროპს დაასხით, ნალივკა ისევ  
შედგით ცეცხლზე და წყნარ-წყნარა რამდენჯერმე წა-  
მოდულდეს; მერე გადმოიღეთ, ჩაასხით ქაშანურ ქურ-  
ქელში; როცა გაცივდეს, ბოთლებში ჩაასხით, პროპკა  
მაგრა დაჰკარით და შეინახეთ; აგრეთვე ძალიან კარგია  
ჟოლისა, შავი და წითელი მოცხარის, კინკრიყის და  
სხვა ხილის ვიშნოვკა.

---

**777. ვიშნიაკი.** ერთ პატარა მაგარ ბაჩონკაში  
იმდენი დარჩეული და მწიფე ალუბალი ჩაყარეთ, რომ  
ერთი გოჯილა აკლდეს გამსებას; ზედ დაასხით კარგი  
და წმინდა თაფლი, წყნარ-წყნარა უნდა დაასხათ, რომ  
რაც ცარიელი ალაგებია, თაფლით გამოიმსოს; როცა  
ბაჩონკა გაიმსება, პირი მაგრად დაუცვიოთ და ფისით  
შემოულესეთ, როგორც პირი, ისე გარშემო, რომ ჰა-  
ერი არსაით შევიდეს; დადგით ცივ სარდაფში ან ცივ  
ალაგას სამი თვე; ამ დროს დაიწყებს დუდილს: თუ ბა-  
ჩონკა მკვიდრი და მაგარი არ არის, ხშირად ხდება, რომ  
გახეთქამს; სამი თვის შემდეგ გახსენით ბაჩონკა, გაწუ-

რეთ, ჩაასხით ბოთლებში, პრობკები დაუცვით; ასე მომზადებული ვიშნიაკი რამდენიმე წელიწადს გასძლებს.

---

**778.** შიპოვკა. თხუთმეტ ბოთლ წყალში ორ გირვანქა-ნახევარი შაქარი ჩაყარეთ და გააცხელეთ, შაქარი გადნეს, ნელ-თბილი ჩაასხით ბოქკაში, ნახევარი სტაქანი დროგი დასხით; როცა დუღილი დაიწყოს, ბოთლებში გადმოიღეთ, თითო ბოთლში თითო ნატეხი შაქარი ჩააგდეთ და სამი წვეთი ლიმონის ზეთი ჩაასხით. პრობკები დაჰკარით, თავზე ფისი ან მაგრად მოაყარით, სარდაფში გრილად შეინახეთ, სამი კვირის შემდეგ ერთი ბოთლი გახსენით. თუ აქაფდა—მზად არის.

---

**779.** ნალივკა ყავის. სტაქან-ნახევარ წყალში ჩაყარეთ ახალი დამწვარი და დაფქული ყავა, ცოტა ვანილი ჩააგდეთ, ადუღეთ რამდენიმე ხანი. გადმოიღეთ და რომ დაწმენდეს, გადაწურეთ, ერთი გირვანქა შაქარი ჩაყარეთ. როცა შაქარი გადნება, გადმოიღეთ, ნელ-თბილში ჩაასხით ორი სტაქანი კარგი არაყი და შეინახეთ.

---

**780.** წვენი ალუბლისა (სირაპი). ალუბალი დაარჩიეთ, ჩაყარეთ ბოთლში; რამდენიც ალუბალი ჩაყაროთ, იმდენი შაქარი ჩაყარეთ, ბოთლი ძალიან არ გააშსოთ, პრობკა დაჰკარით და ისე დადგით, სანამ ალუბალს წვენი კარგად გამოუვა. ალუბალი მწნილში ჩაყარეთ ან ისე მოიხმარეთ; წვენი, როგორც გინდათ, ისე იხმარეთ, სასმელადაც კარგია.

**781. წვენი ალუბლისა.** ალუბალი დაარჩიეთ, ქილაში ჩაყარეთ, დაასხით ერთი სტაქანი პირი, მაგრად ცომით შემოუღესეთ, ფეჩში ან თონეში შედგით, ორ დღეს მერე გადმოწურეთ, წვენს შაქარი ჩააყარეთ, აალუღეთ, ქაფი მოხადეთ, როცა გაცივდეს ბოთლებში ჩაასხით. პროპკა დაჰქარით.

---

**782. წვენი ალუბლისა სქელი.** ორ გირვანქა ალუბალს კურკები გამოაცალეთ, ჩაყარეთ მურაბის ტასტში ან ქვებში, დაასხით ორი სტაქანი წყალი, რამდენჯერმე წამოადუღეთ, გადმოიღეთ, გახეხეთ საცერში, ორ გირვანქა შაქარს დაასხით წყალი; როცა კარგად აღუღდეს, ის გახეხილი ალუბალი შიგ ჩაასხით; იმდენი აღუღეთ, სანამ გასქელდეს; როცა გაცივდეს, ბოთლებში ჩაასხით ან რაშიაც გინდათ. ყოლი (მალინა) და სხვა ხილიც ამნაირად გაკეთდება.

---

**783. არაყი ატმისა.** ატამს კურკები გამოაცალეთ, ჩაყარეთ ქვევრში; როცა გაავსოთ, ცივი წყალი დაასხით. ორი კვირა ისე დააცალეთ, შემდეგ როგორც ქაქის არაყი გამოგიხდიათ, ისე გამოხადეთ, მერე ხელმეორედ დაავოტკავეთ; ყველა ხილის არევაც შეიძლება და ისე გამოხდაც ყოველივე ხილის არაყიც ამნაირად გამოიხდება.

---

**784. არაყი ვარდისა.** ორ ჩაფ არაყში ხუთი გირვანქა ვარდი ჩაყარეთ, ორმოცი დღე ისე იყოს; შემდეგ, როგორც არაყი გამოგიხდიათ, ისე გამოხადეთ ვარდინად, მერე შაქრით დაატკბობთ.

**785. არაყი ანწლისა.** ანწლის მტევანს რომ მარცვლები გაუშვედეს და შემოუვიდეს, იმას მოამტვრიეთ, დამარცვლეთ, ჩაყარეთ რაშიმე, წყალი დაასხით; როცა დამეავდეს, როგორც ქაქის არაყი, ისე გამოხადეთ.

---

**786. არაყი მელის კუდასი.** მელის კუდა როდესაც ყვითლად გაიშალოს, მოამტვრიეთ თავებში, ჩაყარეთ პატარა ვარდის გამოსახდელ ქვებში, დაასხით ერთი თუნგი წყალი, ზარფუშს პირზე შემოულესეთ, შემდეგ, როგორც ვარდის წყალი, ისე გამოხადეთ.

---

**787. არაყი პიტნისა.** ისე გამოხადეთ, როგორც მელის კუდასი, ოლონდ პიტნა ძირიან-ფოჩიანად უნდა ჩაყაროთ.

---

**788. ვარდის წყალის გამოხდა.** ვარდი რომ მოაგროვოთ, ცოტა მარილი წააყარეთ, დაასხით ერთი თუნგი წყალი, ქვები და ზარფუში ცომით შემოლესეთ, დადგით ნაკვერჩხალზე და ნელ-ნელა გამოხადეთ; როდესაც წყალი გამოვა, შემდეგ ქვები კარგად გარეცხეთ, კიდევ მოიტანეთ ახალი ვარდის ფურცელი, კიდევ ნახევრათ ჩაყარეთ ქვებში, ზედ დაასხით ის წინად გამოხდილი ვარდის წყალი, კიდევ დადგით ნაკვერჩხალზე და ისევ ისე გამოხადეთ. შემდეგ ეს ვარდის წყალი ჩაასხით მინებში და მაგრა დაუცეთ პირს და ისე შეინახეთ.

---

**789. ყავის დაწვა და მოდუღება.** ერთი ან ნახევარ გირვანქა ყავა დახალეთ მუქ წაბლის ფრად და

როცა სინესტეს გამოუშვებს, იცოდეთ საკმარისია ყვის დაწვა. გადმოიღეთ, დაყარეთ რამე ქურქელზე, ცოტა თხვნილი შაქარი მოაყარეთ, თავი კარგად დააფარეთ. ერთ გირვანქა დაფქულ ყვას გირვანქის მეოთხედი ციკორი აურიეთ, თითო ფინჯან ან სტაქან წყალზე ერთი ჩაის კოვზი ყვა ციკორ-არეული ჩააყარეთ, დადგით ცეცხლზე და რამდენჯერმე წამოადუღეთ.

---

**790. შოკოლადის მოდუღება.** სამი კვერცხის გული გათქვიფეთ ორ სტოლის კოვზ შაქარში ისე, რომ გათეთრდეს, სამ სტაქან თბილ რძეში კარგად გათქვიფეთ ეს კვერცხის გული; ერთი მეოთხედი გირვანქის შოკოლადი დაფხიკეთ, შიგ ჩაყარეთ და ძალიან გათქვიფეთ, შესდგით ცეცხლზე, თქვიფეთ იმდენი, სანამ გასქელდეს, არ აადუღოთ კი; როცა ქაფი ამოიწვეს, მზად არის, გადმოიღეთ.

---

**791. ძმრის დაყენება,—ა.** აიღეთ ხუთი ბოთლი ღვინო, ჩაასხით ქილაში, ნუ ამსებთ კი; დაასხით ერთი ბოთლი ძმარი, პურის ნატეხი გახუხეთ ცეცხლში და შიგ ჩააგდეთ, პირი მოაკარით, ცეცხლთან დადგით თბილად.

---

**792. ძმრის დაყენება,—ბ.** აიღეთ შვიდი წილი წყაროს წყალი, ერთი წილი არაყი, ჩაასხით რამე ქურქელში; აიღეთ ერთი თაბახი უბრალო ქაღალდი, ზედ კარგად წასცხეთ ერთი გირვანქა უცეცხლო თაფლი, დაახვიეთ ეს ქაღალდი მრგვლად და შიგ ჩააყუდეთ;



გადაათარეთ ზევიდან ტილო, სხვას კი ნურას დაათარებთ, მზეზე დადგით, ზამთრობით თბილ ალაგას; სამ თვეს ასე ხელ-უხლებლად რომ იდგეს, დამმარდება და სახმარებლად გამოდგება. როცა დანაკლულდეს, ზედ ძმარი არ დაასხით, თორე გაფუქდება. რამდენიც გინდათ ამოიღეთ ბოთლებში, და ისევ ისე განიმეორეთ, როგორც ზევით არის აწერილი, ოღონდ ცოტა თაფლი ჩაუმატეთ; ქალაღს კი ნულარ ჩასდებთ, ქალაღის ჩადება მარტო პირველში უნდა; თუ დიდ ხნობამდინ ჩადებულ ქალაღლით ბუდე არ გაუკეთეთ, მაშინ აიღეთ ქათმის ახალი კვერცხი, ორივე მხარეს თავი გაუჩვრიტეთ, ორივე მხარეს თითები მიათარეთ, რომ ცილა არ გამოვიდეს და ნელა ჩაუშვით დაწვენით. ორი-სამი კვირის შემდეგ ამ კვერცხის გარეშემო გაიკეთებს ბუდეს და ძმარიც დაცხარდება.

---

**793. მღოგვი სახელდახელოდ (გარჩიცა).** მღოგვი ორი სტოლის კოვზი, შაქარი ერთი სტოლის კოვზი—ასე ასწყეთ რამდენიც საჭიროა. მღოგვის კოშტები ხის კოვზით კარგად გასრისეთ, რომ გაიშალოს და დაასხით ძმარი, კარგად მოლესეთ; მერე შეინახეთ. მღოგვს ზევრნაირად აკეთებენ, ძმრის მაგივრად მღულარე წყალს ასხამენ.

---

**794. მღოგვის (გარჩიცის) გაკეთება.** სტაქან-ნახევარა ძმარი, ერთი კბილი ნიორი, ერთი დიდი თავი ხახვი, პრასა, ტარხუნა და რაც კი მწვანეულობა იშო-

ება, მიხაკი, ბაჰარი, ესენი ცოტ-ცოტა ამ ძმარში მოა-  
დულეთ. როცა გაცივდეს, გაწურეთ, ნახევარი გირვანქა  
მდოგვი ჩაყარეთ ჯამში, კოშტები გაშალეთ, ეს გაცი-  
ებული ძმარი დაასხით მდოგვს, კარგად გათქვიფეთ: თუ  
სქელია, ძმარი კიდევ დაუმატეთ, თავი დახურეთ, ერთ  
ღამეს ისე იყოს, მეორე დღეს კიდევ გათქვიფეთ, ჩაა-  
სხით რამე ქურქელში, შეინახეთ. ასე გაკეთებული მდო-  
გვი რაც დიდ ხანს იქნება უფრო კარგია.

**795.** კვასი ანუ მთავე შჩი. ხუთი გირვანქა ფქვი-  
ლი, ორ გირვანქა ნახევარი დანაყილი ხორბლის ალაო;  
ხორბალს ჯერ დაალბობთ, შემდეგ თბილ ალაგას და-  
დგამთ, რომ გაშრეს და აღვივდეს, ოთხი გირვანქა და-  
ნაყილი ქერქის ალაო და ერთი გირვანქა უგრეხელის  
(გრეჩიხის) ფქვილი, ყველა ეს ერთად აურიეთ, გაყავით  
ორ ნაწილად და ჩაყარეთ ორ თუჯის ქვაბში; ზედ და-  
ასხით თითო ვედრა თბილი წყალი, და ეს ფქვილი ძა-  
ლიან აურიეთ, რომ ზმურკლები გაიშალოს, ქვაბები  
პულის გამოცხობის შემდეგ შედგით დახურულ ფეხში,  
ერთი დღე-ღამე შიგ იყოს; მერე ქვაბი გამოიღეთ, ცო-  
მი ჩაასხით ბოქკაში და ზედ დაასხით ოთხი ვედრო  
წყალი, ზამთარში თბილი, ზაფხულში ცივი; თუ კვასი  
სქელი გინდათ, წყალი ნაკლები დაასხით. მერე დააცა-  
ლეთ, რომ დაწმენდეს; სანამ მოუმზადეთ ხაში: გირვან-  
ქა-ნახევარი ფქვილი, ერთი გირვანქა უგრეხელის ფქვი-  
ლი და სტაქან-ნახევარი დროჟი, აურიეთ კარგად, თბილ  
წყალში, დახურეთ თბილად და თბილ ალაგას დადგით;  
როცა გაფუვდეს და კარგად აიწიოს, ჩაასხით ბოქკაში,

ზედ დაასხით ის დაწმენდილი კვასი, კარგად აურიეთ, ბოჩკას თავი დახურეთ, დადგით; მეორე დღეს ერთი გირვანქა თხევილი შაქარი ჩააყარეთ, კარგად მოურიეთ. ცივ ალაგას დადგით და იხმარეთ და თუ გინდათ— ბოთლებში ჩაასხით, თავები გაღუფისეთ, ზაფხულში ცივ ალაგას დააწყეთ დაწვენით, ზამთარში სარდაფში.

---

**796. კვასი ზღმარტლისა.** ზღმარტლი დაარჩიეთ, ჩაყარეთ ბაჩონკაში, დაასხით წმინდა წყალი; ნახევარი გირვანქა ქიშმიში დარჩეული და გარეცხილი შიგ ჩააყარეთ; მეოთხე დღეს შეიძლება დალევა. რამდენიც ჩამოასხათ, იმდენი წყალი დაუმატეთ.

---

**797. კვასი ვაშლის და მსხლის,—ა.** დამქნარი ვაშლი და მსხალი ჩაყარეთ ბოქკაში, დაასხით მღულარე წყალი, თავი დახურეთ—როცა შეიტყოთ, რომ მზად არის, ბოთლებში ცოტ-ცოტა ქიშმიში ჩაყარეთ, გაწურეთ და ჩაასხით, პრობკები დაუცეთ. როცა სულ ჩამოასხათ, კიდევ მღულარე წყალი დაასხით, კიდევ ივარგებს.

---

**798. კვასი ვაშლის ან მსხლის,—ბ.** ვაშლი ან მსხალი ან ორივე ერთად დასკერით შუა-შუა, გული გამოაძალდეთ, აასხით მსხვილ ძაფზე, მზეზე გაახმეთ; ერთი ვედრო გახმარი ვაშლი ან მსხალი ჩაყარეთ ორ ვედროიან ბოქკაში, აღუღებული და გაციებული წყალი დაასხით, თბილ ალაგას დადგით, ტილო გადააფარეთ; როცა კარგად აღუღდეს, ბოთლებში ჩამოასხით, სამი

ან ოთხი ქიშმიში ჩააგდეთ, ბოთლს პრობკა დაჰკარით, ცივ ალაგას შეინახეთ, ან ქვიშაში ჩაალაგეთ; სამი კვირის შემდეგ ივარგებს სასმელად.

---

**799.** კვასი ვაშლის ან მსხლის, — გ. ბოქკაში ნახევრად ჩაყარეთ დაქრილი ვაშლი ან მსხალი, მღულარე წყალით გაამსეთ, ცოტა ქიშმიში ჩააყარეთ, თავი დახურეთ, ერთი დღე-ღამე ისე იდგეს; მერე პატარა ბაჩონკაში გადაიღეთ ან სხვა ქურქელში; მაგრად პირი დაათარეთ. ორი დღის შემდეგ ივარგებს სასმელად. იმ გადაწურულ ვაშლს კიდევ მღულარე წყალი დაასხით.

---

სასაპნე ტუტის გამოხდა და საპნის მოხარშვა

---

**800.** სასაპნე ტუტის გამოხდა. ჯერ ქონი აწონეთ, რამდენი ფუთიც არის, იმდენს თითოეულს ფუთს ქონზე თითო კოდი კირი, წყალ-დაუსხმელი, ცხარე, და ორ კოდ-ნახევარი ნაცარი, გაცხრილული, დაგვიღს ადგილზე დააგროვეთ, შემდეგ შემოდგით დიდის ქვაბით წყალი, აადუღეთ და იმ დაგროვილს ნაცარსა და კირს ზედ დაასხით და თან ნიჩბით აურიეთ, რომ აიფშრუკოს. არც ძალიან სველი უნდა იყოს და არც ძალიან მშრალი. მერე აიღეთ ნიჩბით, ჩაყარეთ გოდორში და ნელა დასტკეპნეთ. — იმისთვის უნდა გააწყოთ პტყელი ფიცარი, ტახტივით, მალა; იმ პტყელს ფიცარს ტალახით აქეთ-იქით შემოაუღესეთ და იმ ფიცარს უშა-

ში გრძლად ამოუღარეთ, რომ ტუტა არ დაიღვაროს და ის გოდრები იმაზედ უნდა დასდგათ; შემდეგ გოდრები შუა-გულში ამოღრუტნეთ, რაც ერთი თუნგი წყალი ჩაესხმებოდეს იმოდენა, და ზეიდან ნაბადი უნდა გადააფაროთ, ნახევარ საათში ზედ ერთი თუნგი ცხელი მდუღარე წყალი დაასხით ხოლმე, რომ გაიფენთოს და ტუტა დაიძრას.—რამდენი ლიტრაჲ ქონი არის, იმდენი თუნგი თავი ტუტა უნდა აიღოთ და სულ ერთს ქოცოში დააყენოთ, როდესაც თავი ტუტა შესრულდება, მეორეზე კიდევ ლიტრა ქონზე ორი თუნგი შუა ტუტა უნდა აიღოთ და ესეც სხვა ქურქელში ცალკე შეინახოთ.

გოდრებს წყალი ახლა ხუთს წამს ერთხელ უნდა დაასხათ, რომ ნელი ტუტა ჩამოვიდეს; ეს ბოლოს ტუტა იმდენი უნდა აიღოთ, რომ პირველად სასაპნე იმითი უნდა შემოდგათ და თითო ტასტს ეს ნელი ტუტა ორჯელ უნდა დაესხას, იმდენი უნდა იყოს.—ტუტა რომ ღარიდან ჩამოდიოდეს, დიდი ხანი მიდგმული უნდა ჰქონდეს ქურქელი და რამდენიც აივსოს ამ ვარაუდით, უნდა შეინახოთ ხოლმე, როგორც დაესწერე.

---

**801** საპნის მოხარშვა. მოიღეთ ქონი, რისაც გენებოთ და თუ ღორის ქონი არის, მასინ კი ცოტა სხვის რისამე ქონიც უნდა გადაურიოთ, უკეთესი იქნება.

ერთს დიდს სააბანოვე ტასტში მოიხარშება სამი ლიტრა ქონი. ამ ქონს ზედ დაასხით პირამდის, ბოლოს ტუტა, შეუკეთეთ და ისე ხარშეთ, რომ არ გაღ-

მოგივიდეთ; ერთი რიგობა რომ დუღილში შეიშროს, მეორე რიგობა კიდევ ის ბოლოს ტუტა დაასხით, ლიტრა ქონზედ ორი თუნგი და ხარშეთ, კიდევ ესეც რომ შეიშროს, მეოთხედ დაასხით თავი ტუტა ახლა ლიტრა ქონზედ ერთი თუნგი; ესეც რომ დუღილში შევა, მერე მზად უნდა გქონდეთ დაფქული მარილი, ერთს ლიტრა ქონზედ ერთი ჩარეკი, ესე იგი ორ გირვანჯა ნახევარი და მაშინ ტასტს უნდა გამოუკეთოთ, რომ განელდეს და შიგ ჩააყარეთ ეს მარილი და წყნარა წამოადუღეთ საპონი, რომ არ იფეთქოს და არ გადმოვიდეს; მერე გადმოიღეთ ტასტში და ჩაასხით საპონი სხვა ტასტებში, ანუ ვარცლში, რომ გაცივდეს და მეორე დღეს ხანჯლით კალაპოტებათ ამოსქერით

თუ გინდათ, ძალიან საგულისგულოდ საპონი, ეს მოხარშული კალაპოტები ისევ დასქერით და ჩაყარეთ ტასტში, ზედ დაასხით თუნგ-ნახევარი თავი ტუტა და გააღწეთ ნელს ცეცხლზე, რომ წყნარ-წყნარა ადუღდეს და სულ გაიშალოს საპონი, შემდეგ ისევ გადმოიღეთ და ჩაასხით სხვა ტასტში და მეორე დღეს ამოსქერით.

---

**802. ალისარჩულის მოყვანა და შენახვა.** ალისარჩულის თესლი აპრილში, როგორც ლობიო, ისე დათესეთ; რომ ამოვა, ორჯელ გათოხნეთ; ეს ალისარჩული გაიშლება თიბათვეში, რაკი შემოვა—ერთს თვეს ყოველ დღეს დაიკრიფება. დილით უმზეოდ უნდა დაკრიფოთ ალისარჩულის ყვავილი და ჩაყაროთ ხონში, მერე წმინდად ფილთაქვით დანაყეთ და ერთი

ფინჯანი წყალი დაჰკარით, შემდეგ საფერავის ვაზის ფოთოლი სტოლზე გაშალეთ და ზედ ეს დანაყილი აღისარჩული თხლად დაათინეთ, ზემოდანაც საფერავის ფოთლები დაათარეთ და იყოს ისე შუადღემდის, შემდეგ ამოიღეთ და მაგრად ხის თიფშში გაწურეთ, აღისარჩული ბლუღზე გაშალეთ და გრილოში დადგით, რომ გაშრეს.

ამ აღისარჩულის განაწური წვენი, თუ გენებებთ, ნარგიზი შელებეთ.

**803. ნარგიზის შელებვა.** მოიღეთ ეს აღისარჩულის განაწური წვენი და სამი შარცვალი მკვახე ისრინი ჩააწურეთ, მერე ძაფი გააეღეთ ციეს წყალში, გაწურეთ, გაწეწეთ და ჩაღეთ შიგ ამ წვენში, გადააბრუნეთ და სალამომდის იყოს ისე, ხანდისხან კი ჩაუარიეთ, სალამოზედ ამოსწურეთ და ამისთვის მოიტანეთ მწვანე ყურძნის ფოთოლი; გაშალეთ სტოლზე და ეს შლილი ზედ გადააშალეთ, გაწეწილი, ზემოდანაც ისევ ეს ვაზის ფოთოლი დაათარეთ და დააღეთ ზევიდან ფიცარი. მაგრა; იმ ღამეს ძაფი ისე იყოს, მანამდის კიდევ დილა-ადრიან აღისარჩული დაიკრიფება და დანაყება, მერე კიდევ როგორც ზემოთა სწერია, ისევ ისე დანაყეთ, გასწურეთ და ხელმეორედ ჩაჰსდეთ იმ წვენში ძაფი; ხუთი გზობა უნდა ჩაიღოს, რომ კარგი ნარგიზი მოვიდეს. შემდეგ ერთს ჯამს წყალს დააწურეთ ცოტა ისრინი და შიგ გააეღეთ ეს ძაფი, ამოწურეთ, გაშალეთ და გააშრეთ გრილოში.

თუნდა ნარგიზი ძაფის შელება არც კი გენებამდეთ,

აღისარჩული მაინც უნდა დანაყოთ და ამ რიგად მოაგროვოთ, როგორცა სწერია და ისე შეინახოთ პარკით, გამხმარი; ორს წელიწადს უკანაც ივარგებს ძაფების შესადებად.

როდესაც აღისარჩულის გამოხდა გინდოდეთ და ძაფების შეღება, მაშინ ჯერ უნდა ტუტა გამოხადოთ, რადგან სადედოთა და ძაფების გამოსახარად საჭირო არის.

---

**804.** ტუტის გამოხდა, ძაფების გამოსახარავად და აღისარჩულის დედად ანუ შაქრად.\*) ჯერ ნაცარი მოაგროვეთ და დაგვილს მიწაზე გაცხრილეთ, რომ ნახშირი არ შეჰყვეს; შემდეგ ზედ გადააწვიოთ ორი კონა ვაზის წალამი, მერე მოიღეთ ერთი პტყელი ფიცარი და დახტივით ცოტა მალლა დაადგით, რომ გოდრები ზედ დაეწყოს; ფიცარი სიგრძეზედ აქეთ-იქით ტალახით და შუა ადგილას ამოულარეთ, რომ ტუტა არ დაიღვაროს; მერე დადგით დიდის ქვებით წყალი, იქვე ახლოს, და როდესაც აღუღდეს, იმ ნაცარს დაასხით, თან ნიჩბით აფშრუკეთ. არც ძალიან უნდა გაათხელოთ და არც მშრალი უნდა იყოს. გოდრები ამ ტახტივით დამზადებულს ფიცარზე დადგით, მერე აიღეთ ნიჩბით ნაცარი და ჩაყარეთ, თან მრგვალის კეტით გატენეთ, მერე ამოდრუტენეთ შუა ალაგას ნაცარი იმოდენად, რომ ერთი თუნგი წყა-

---

\* შაქარს ეძახიან იმ ტუტას, რომელსაც აღისარჩულს გამოხდაში დაასხმენ ხოლმე.



ლი ჩაეტიოს; მერე დაასხით ადუღებული წყალი და ზედ ნაბადი გადაათარეთ, რომ სუნი არ ამოჰქრეს, რამდენიც წყალი ჩაიშროს ამ გოდორმა, იმდენი თითო თუნგი ცხელი წყალი დაასხით, შუაში რომ აქეთ-იქით არ გადავიდეს და ფიჟარს ქვეშ დიდი ტასტი დაუდგით, როდესაც ტუტა დაიძვრის, მაშინ იმ ტასტში თიხის ხელჩათა ჩადგით და ღართან მიუდგით, რომ ის წვეთ-წვეთი ტუტა შიგ ჩაღოდეს და როდესაც აივსება დიდს ქილაში უნდა ჩაასხათ და იმას ისევ ისე მიუდგათ — ტუტა დილიდამ შუადღემდის დაიძვრის. მაშინ არის კარგი ტუტა, როდესაც შავად გამოვა. ის ტუტა უნდა შეინახოთ ცალკე ალისარჩულის გამოსახდელად.

პირველი ტუტა რომ წავა, ფერსაც იცელის და მაშინ ეს შუა ტუტა ცალკე უნდა შეინახოთ, ბოლოს ტუტაც ცალკე აიღეთ.—ტუტა ერთს დღესა და ღამეს იდენს და თვალი უნდა დაიჭიროთ, რომ არ დაიღვაროს; ამ ტუტას სამს ქილაში შეინახავთ და დაისწავლით პირველ ადუღებულს, მეორესა და მესამეს.

---

**805.** ძაფების გამოხარშვა. დიდი ტასტი გარეთ ცეცხლზე შემოდგით და თავი ტუტით აამსეთ; რომ ადუღდეს, მერე საცდელად ბაწარი დაგრიხეთ და შიგ ჩააგდეთ: თუ გასჭრა, კარგი ცხარე ტუტა ყოფილა. აგრეთვე აწონეთ: ერთს ლიტრა ძაფზე ნახევარი ლიტრა საპონი. შემდეგ თხლად დასქერით და ხონში ჩაყარეთ, ზედ დაასხით ორი ჯამი ცივი ტუტა, საპონი

სულ უნდა გაიშალოს, ისე აუბრით; მერე ნახევარი ჩაასხით ამ მღუღარეს ტასტში და ნახევარი შეინახეთ. რომ გადმოიდუღოს, ალისფრისა და ოქროს ფრისათვის, რომელიც ძაფები გქონდეთ, ნიშანი შეაბით და ჯანდრის ხეზედ აასხით, გაშალეთ კარგად და ისე მშრალად ჩაჰკიდეთ ტასტში, მარდათ დაატრიალეთ, რომ არ დაიწოს და ან ტასტის ნაპირას არ მიაკაროთ, მერე ჯამით ცივი წყალი გედგეთ: ხელი დაისველეთ ჭ შლილს ზედ დაჰკარით და გასინჯეთ: თუ გამოხარული არის, გათეთრდება და თუ ილიპება, კიდევ გამოხარება აკლია.— შემდეგ ტაშტით ცივი წყალი გედგეთ და რასაც დროს შეატყოთ, რომ გამოიხარება, ამოიღეთ და ეს ძაფები ამ წყალში ჩაყარეთ, იმდენი რეცხეთ და უცვალეთ ცივი წყალი, რომ საპონი არ შეაყოლოთ, მერე ამოწურეთ, გაშალეთ და ხარიხაზე გაფინეთ, ცხარე მზეზე.

ამ დიდი ტასტიდან ტუტა სულ დაცალეთ და ხელახლად მოიტანეთ ნელი ტუტა და ენაზე დაიკარით: თუ ენა დაგწოთ, ცოტა წყალი მიუმატეთ და ჩაასხით ტასტში, რომ აღუღდეს; ის შენახული საპონიც მაშან ჩაასხით, ამოიღეთ ძაფები; საჩალისფრე, საპირისფრე, სანდლის ფრისათვის და ციაგი ვარდის ფრისათვის, აასხით ჯანდრის ხეზე და ჩაჰკიდეთ ტასტში, მერე ხელი დაისველეთ და დაატრიალეთ, რომ არ დაიწოს და როდესაც გამოიხარშოს, გასინჯეთ და ჩაყარეთ ისევ ისე ცივს წყალში, გარეცხეთ და გაფინეთ, ყოველივე ასე დაამზადეთ; რომ გაშრეს, მერე ძაფები ხელით უნდა დაფშენი-

ტოთ და მოიტანოთ ორი ჯანდრის ხე, შულოზე გაუკეთოთ, ერთმა მაგრად ორის ხელით ჯანდრის ხე უნდა დაიჭიროს და მეორემ დაფერთხოს, თან შულოები უნდა დაასწოროთ, სულ თითო-თითოდ უნდა დაჭფერთხოთ და შეინახოთ შეღებამდის.

---

**806. ალისარჩულის გამოხდა.** როდესაც ალისარჩულის გამოხდას დაიწყებთ, პირველად ალისარჩული უნდა აწონოთ: ხუთი კვერცხი რომ ალისარჩული იყოს, ერთი კვერცხი საალისფრე და საპირისფრე ძაფი უნდა იყოს; როდესაც ალისარჩულს ამოსწურავთ, შემდეგ ორ ნაწილად უნდა გაჰყოთ და ჩაყაროთ ორს ამერიკის პარკში, ანუ ხამის პარკებში, რომ ცალცალკე ირეცხოს.

ეს აწონილი ალისარჩული საღამოთი ჩაყარეთ დიდს ქვაბში და დაასხით, რამდენსაც ხელი გაუძლებს, ცხელი წყალი და ალისარჩულს ზედ შემოაყენეთ, კარგად გაშალეთ; იმ ღამეს ისე შეინახეთ, რომ დაღბეს.

მეორე დღით, ექვს საათზე, ადექით და პირველად მოამზადეთ ქურკლები. ერთი დიდი ტასტი ხონდრაკისათვის და ორი დიდი ტასტი ალისარჩულის სარეცხად; აგრეთვე ოთხი დიდი ქვაბი წმინდად გარეცხილი და მოკალული.

შემდეგ ის ალისარჩული მუქით გუნდ-გუნდათ, მაგრად ამოწურეთ და წვენიც პარკში გაწურეთ, რომ თან ალისარჩული არ გაჰყვეს, მერე ეს წვენი ჩაასხით დიდს ტასტში ოდნე შეიგ ჩაყარეთ საოქროსფრე ძაფები, ისე

დადგით, რომ შეიღებოს. ეს ამოწურული აღისარჩული ორ ნაწილად ორს პარკში ჩაჰყარეთ. პირზე პატარუქი მოუჭირეთ, რომ აღისარჩული არ წამოცვივდეს რეცხაში და არც ძალიან დაბლა უნდა მოუჭიროთ აღისარჩულს, ახლო, რომ აღისარჩული გაშლით ირეცხოს.

ერთი პარკი ერთმა დედაკაცმა უნდა ჩადოს ერთს დიდს ტასტში და მეორე პარკი მეორე დედაკაცმა მეორე დიდს ტასტში.

ორთავემ დაასხან თითო ჯამი ნელთბილი წყალი და ორნივე ერთს დროს უნდა მოჰყვენ რეცხას და როგორც სარეცხი გაურეცხიათ, ისე მოუსონ ხელი: სამიოთხი წარეცხონ თუ არა, ჩაასხან ეს ხონდრაკი დიდს ტასტში.

ახლა მეორედ დაასხან კიდევ თითო ჯამი წყალი და წარეცხონ ისევ ისე და იმავე ხონდრაკის ტასტში ჩაასხან.

ახლა მესამედ დაასხან და წარეცხონ და სულ იქვე ერთად ჩაასხან.

კიდევ მეოთხედ დაასხან და წარეცხონ და იქვე ჩაასხან. მესხუთეზე, კარგად გაწურეთ, წამოყარეთ ორთავ ტასტებში, აღისარჩული. გაშალეთ და გაწეწეთ, მერე ის რავი ტუტა რომა გაქვთ შენახული, მოიღეთ და ორი სტოლის კოვზი ერთმა დაასხით და ორიც მეორემ, კარგად დასრისეთ, რომ აღისარჩულს გაუჯდეს, მერე ისევ ისე ჩაყარეთ პარკებში, მოაკარით პირს და ზედ დაასხით თითო ჯამი წყალი და რეცხეთ, როგორც

რეცხამდით და ეს შაქარ-ნაკრავი წვენი ჩაასხით მეორე ქურქელში და დაასხით ალისარჩულს კიდევ თითო ჯამი წყალი და ხელმეორედ წარეცხეთ და ესეც იმას ზედვე დაასხით; ახლა მესამედ წარეცხეთ და კიდევ იქვე ჩაასხით; რა კი ტუტა ეკვრება. სამჯერ უნდა წაირეცხოს ხოლმე ყოველთვისა, ეს იქონიეთ სახეში. (ეს პირველი ტუტა-ნაკრავი ყაჭებისათვის ივარგებს).

ახლა მეორედა ჰკარით ტუტა,—ისევ ისე ორი სტოლის კოვზი ერთმა და ორიც მეორემ, დასრისეთ კარგად პარკიანად; ალისარჩული და დაასხით თითო ჯამი წყალი და წარეცხეთ; ამ მეორე ტუტა-ნაკრავსა ჰქვიან თავი წვენი და ალისფერის შესაღებით ამას ცალკე შეინახავთ ღიდს ქვაბში, ორნივა.

მეორედ ახლა უტუტოთ რომ გაირეცხება, ეს კიდევ ცალკე ჩაასხით,—ეს იქნება შუა წვენი.

მესამე უტუტოდ განაოეცხი, კიდევ ცალკე ჩაასხით, ეს იქნება ბოლოს წვენი.

მესამედ კიდევ ჰკარით ტუტა, ისევ ისე და დასრისეთ პარკიანად ალისარჩული, შემდეგ დაასხით თითო ჯამი წყალი და წარეცხეთ; ეს წვენიც დაასხით იმ პირველა თავ-წვენს, რომელიც გიდგათ, დანიშნული.

ამის შემდეგ წანარეცხი დაასხით ისევ შუა წვენს, და იმის მომდევნო წანარეცხი დაასხით ბოლოს წვენს.

მეოთხედ კიდევ ჰკარით ტუტა და დასრისეთ, შემდეგ დაასხით თითო ჯამი წყალი და წარეცხეთ. ეს მეოთხე ტუტა-ნაკრავი წვენი ჩაასხით ცალკე და დაისწავლეთ, რომ ეს იქნება პირის ფრის შესაღები წვენი.

ამაზე მომდევნო წანარეცხი ისევ შუა წვენს დაასხათ და ბოლოს წანარეცხი ბოლოს წვენს დაასხით.

მეხუთედ აღისარჩული წამოჰყარეთ, აწეწეთ, კარგად აშალეთ და ჰკარით ორი კოვზი ტუტა და ისევ ჩაყარეთ პარკში, დაასხით ზედ თითო ჯამი ნელ-თბილი წყალი, როგორათაც აქამდის, და წარეცხეთ. ეს წვენიც დაასხით. კიდევ თავ-წვენს.

იმ საპირისფრე წვენში კი აღარა აურიოთ რა.

მეორედ დაასხით წყალი, წარეცხეთ, დაასხით შუა წვენს და ბოლოს წანარეცხი—ბოლოს წვენსა.

აღისარჩულს მანამდის ფერი აქვს, ამგვარად უნდა ირეცხოს; პირველი ტუტა ნაკრავი თავ-წვენს. დაესხას, მეორე წანარეცხი შუა წვენს და ბოლოს წანარეცხი—ბოლოს წვენს. ტუტა შვიდჯერ უნდა ეკრას და როდესაც წაირეცხება, პარკი კარგად უნდა გაიწუროს ხოლმე და ერთხელ რომ ტუტასა ჰკრამთ და წარეცხავთ, ორი გზობაც უტუტოთ უნდა წარეცხოთ.—ყოველი წანარეცხი ტუტიანი თავ წვენს უნდა დაასხათ, მომდევნო წანარეცხი შუა წვენს, და ბოლოს წანარეცხი ბოლოს წვენს; ესენი კარგად უნდა დაიხსომოთ.

---

**807. ოქროს ფერი შეღებვა.** ის, რომელიც ჩაჰყარეთ პირველად აღისარჩულის განაწურში, შუადღის შემდეგ ამოწურეთ, გაავლეთ ცივს წყალში, გაწურეთ, გაშალეთ ხარხაზე და გაჰკიდეთ გრილოში; ამ ოქროს ფრის ამონაწურს წვენში საჩალისფრე ჩადეთ და, თუ ცივაგი გინდათ, ძაფი მალე ამოწურეთ.

სანდლის ფერს რომ ღებავდეთ, ჯერ ძაფი ცივს წყალში დაასველეთ, გაწურეთ, გაშალეთ და მერე მოიღეთ ერთი ფინჯანი პირის ფრის წვენი, ერთი ფინჯანი ჩალის ფრის წვენი და ერთი ფინჯანიც ცივი წყალი. ერთად აურიეთ და ძაფი ჩადეთ შიგ საჩქაროდ გადააბრუნეთ; ამოიღეთ და ისევ გაავლეთ ცივს წყალში, გაწურეთ, თუ სიწითლის ფერი სქარბობს, ჩალისფრის წვენი და წყალი ერთად აურიეთ და იმაში გაავლეთ კიდევ, თუ სიყვითლის ფერი სქარბობს და მაშინ ერთი კოვზი ლიმონის წვენი, დაჰკარით წყალზე და შიგ გაავლეთ. თუ კარგი არის და არც ერთი აღარ უნდა, მაშინ ცივს წყალში გაავლეთ, გასწურავთ და გაფენთ.

პირის ფერს რომ ღებავდეთ, საპირისფრე წვენი დაასხით ბაღიაზე იმდენი, რაც ძაფს დაასველებს; მერე ზედ დაასხით ერთი სტაქანი წყალი და ნახევარი კოვზი ლიმონის წვენი მიეცით, მოურიეთ და ძაფი წყალში დასველებულ და გაწეწილი ჩადეთ შიგ, გადააბრუნ-გადმოაბრუნეთ და შეწურეთ; შემდეგ კიდევ ცივს წყალში გაავლეთ, გაწურეთ და გაფინეთ ცალკე ხარისხზე, რომ ოქროს ფერს არ მიაკაროთ, თორემ აქრელდება.

ცივადი პირის ფერი თუ გინდათ, წყალი მომეტებული დაასხით და თუ მკაბე პირისფერი—მაშინ წყალი ცოტა მიეცით.

პირის ფრისა და აღისფრის შესაღებად დედად ლიმონი უნდა გქონდეთ, წმინდად გამოწურული და გაწმენდილი, ანუ ბროწეული, ანუ ახალი ისრიში, ანუ ქერამი—მკაბე უნდა მოიხარშოს, გამოიწუროს, და

ისე შეინახოს, ანუ კოწახურის წვენი; ყველაზე უკეთესი კი არის ლიმონი.

**აღის ფერის შეღებვა.** მოიღეთ თავი წვენიდან, რამდენი წვენიც იმ ძაფს დაჰფარავს, და ჩაასხით ტაფაში, გაათბეთ და ერთი სტოლის კოვზი ლიმონის წვენი ჩაასხით დედად და მოურიეთ, დასველებული შლილი გაშალეთ და შიგ ჩადეთ, გადააბრუნეთ და დადგით თბილად, ზედ თეფში დააფარეთ, მანამდის იმ სიწითლეს ამოსკამს. ხუთს წამს შემდეგ ხელ-ახლად განიმეორეთ და კიდევ ისე დაამზადეთ აღისფრის წვენი და ჩადეთ, ხელმეორედ საალისფრე ძაფი, მანამდის იმ თავ წვენს შეაღვეთ.—(თუ ბევრი არის ძაფები, ორს ტაფაში უნდა გააცხელოთ, თორემ აღისფერს შავი ფერი აჰყვება, და არც ცივი უნდა იყოს, რომ თეთრი აღი არ აჰყვეს).

ახლა მოჰყვებით მეორედ შუა წვენიდან და მანამდის შეაღვეთ, სულ ასე ჰღებავთ, როგორც ზემოდ დავსწერეთ; ეს წვენიც რომ გამოიღვეთ, შემდეგ, ბოლოს წვენს მოჰყვებით და ისევ ისე შეაღვეთ. (თუ ნახავთ, რომ კარგი აღისფერი შეიღება და ამ ბოლოს წვენმა სიყვითლის ფერი მისცა რაჟ, მაშინ აღარც კი იხმარებთ ამ ბოლოს წვენსა. ესეც უნდა ვსთქვათ, რომ რამდენჯერაც გამოსწურავთ აღისფერს ძაფს, სანამ წვენს ხელმეორედ გააცხელებთ, მანამ უნდა თბილად, წმინდა რაშიმე შეხვიოთ ხოლმე; როდესაც გააცხელდება წვენი და გამოიღებთ, გასწეწეთ და ისე ჩასდებთ).

პირისფრისა და აღისფრის ნაღებავში ყაქის ძაფები შეღებეთ ხოლმე.



როდესაც ძაფები დაშრება, ჯერ ხელით უნდა მოფშენიტოთ და შემდეგ ჯანდრის ხით დაფერთხოთ და ისე შეინახოთ.

სოსნის შეღებვა. მინდორზე, ყანებში რომ სოსანი ყვავილი იშლება, დილაადრიაანად მოაკრეფინეთ და მოიტანეთ. შემდეგ დაახლოებით ხუთი-ექვსი გოგო და ასე აარჩევინეთ: სოსანს ჯგუფად ფოთლები ისე მოჰსწყვიტეთ, რომ გული და ფესვები არ შეჰყვეს, სულ ასე თითო-თითოდ დაარჩიეთ, მერე გასცხრილეთ, რომ თესვები არ შეჰყვეს.

შემდეგ როგორც აღისარჩულისათვის თავი ტუტა დამიწერია, იმისთანა ტუტა უნდა გქონდეთ და ძაფი იმისთანა ცხარე ტუტით უნდა მოხარშოთ. — სოსანს როდესაც დაარჩევთ, ჩაჰყრიეთ ტაფაში, ზედ ერთს ჯამს წყალს დაახვეთ და ცეცხლზე დასდგავთ, რომ ჩაითუთქება, მოურევთ და მაშინვე გადმოიღებთ, სასოსნე ძაფი მაშინ საჩქაროდ უნდა ცივს ტუტაში გაავლოთ, შეწუროთ, გაწეწოთ და და სოსანში ჩასდოთ, გადააბრუნოთ და დასდგათ ისე თბილად, დახუროთ რამ და იდგეს საღამომდის; საღამოზედ ამოიღებთ, გასწურავთ და ისე გრილოში გააშრობთ იმ ღამესა, მეორე დღეს მოფშენეტი ხელით და კიდევ ხელ-ახლად სოსანს ისევ ისე მოამზადებთ და ჩასდებთ, შუა დღის შემდეგ კიდევ ამოიღეთ და გაჰფინეთ, გაშრეს, — ახლა მესამედ ჩასდებთ სოსანში და მეოთხე დღეს კი სოსანს რომ ჩაარჩევთ, დანაყეთ და ცოტა წყალი დაახლოებით და ახლა ცივს სოსანში ჩადეთ,

სალამომდის ისე იყოს და შემდეგ გაფინეთ, (სოსანში სამი გზობა უნდა ცხელში ჩადოთ და მეოთხედ—ცივში, მაშინ შეიღებება კარგი სოსანი ძაფი).

**სოსანი ტუტით.** ტუტის ყვავილი დაარჩიეთ სოსანის ფერის ტუტისა და ჩაყარეთ ტაფაში, დაასხით წყალი. როცა დადგათ ცეცხლზე და ჩაითუთქოს, ძაფი დაშაბეთ და ჩადეთ, გადმოიღეთ და ისე დადგით ხუთს წამს, შემდეგ კიდევ განიმეორეთ, სანამ კარგი სოსანის ფერი მოვა—იასამანი. ამ მოღულებულს იასამანის წვენიში ძაფი დაუშაბავი გააეღეთ და იასამანი მოვა.

**იასამანი.** სოსანს, როგორც ზემოთა სწერია, რომ დაარჩიეთ და დანაყავთ, მერე გასწურავთ და იმ წვენი უნდა დაჰკრათ ერთი ჩაის კოვზი ძმარი და ძაფი ცივს წყალში დასველებული, გაწურული და გაწეწილი, უნდა ჩადოთ იმ წვენში, საჩქაროთ გადააბრუნოთ; თუ მუქი გინდათ, კიდევ გააეღებთ და თუ არ გასწურავთ და დაჰფენთ გრილოში.

**მწვანე ნავთის ფერის და ფუსტულის შეღება.** ჯერ ამისთანა ტუტაში უნდა გამოჰხარშოთ: მოიღეთ ნაცარი, გასცერით, რომ არა შეჰყვეს რა, ორი ჯამი ჩაყარეთ ქვაბში და ზედ დაასხით ცივი წყალი; როდესაც დაწმდეს, ცალკე გადაწურეთ ტასტში და შემოღებთ, როდესაც შეთბეს, ერთი გირვანქა თხლად დათლილი საპონი გახსენით ცალკე და იმ ტასტში ჩაასხით, რომ ადუღდეს და სამწვანე, სანავთისფრე და საფუსტულე, შიგ გამოხარშეთ ამ ნაცარ წმინდში.

შემდეგ თუთის ფოთოლი ბლომად დაკრიფეთ და

ჩაყარეთ დიდს ქვაბში, დაასხით ზედ წყალი და მოხარ-  
შეთ, შემდეგ ეს ფოთლები ამოჰყარეთ და ხელახალი  
ფოთლები ჩაყარეთ, რომ მოიხარშოს, კიდევ ამოიღეთ  
და ახლა მესამედ ჩაყარეთ, სხვა ფოთლები, რომ წვენი  
კარგი გამოვიდეს, მერე ის ფოთლებიც ამოყარეთ და  
გადმოიღეთ ქვაბი, შემდეგ იმ ქვაბიდან გადმოწურეთ  
პატარა ტასტში წვენი და ორი სტოლის კოვზი დანა-  
ყილი შაბი ჩაყარეთ, მოურიეთ, დაასველეთ ძაფი, გაწუ-  
რეთ, გაწეწეთ და ჩაღეთ იმ ტასტში, გადააბრუნეთ და  
დაცალეთ ერთს საათს. მერე ამოწურეთ და ის შაბ-წყა-  
ლი ცალკე შეინახეთ, და ამ ძაფს კიდევ დაასხით ის  
ფურცლის წვენი და კიდევ ერთი საათი დააცალეთ, მე-  
რე ამოიღეთ: ერთი სიტყვით ხუთჯერ განიმეორეთ ამ  
წვენის დასხმა; შემდეგ ამოწურეთ და გაფინეთ გრილო-  
ში, რომ გაშრეს.

**ნავთის ფერი.** მოიტანეთ კარგად მოწეული ან-  
წლის ყურძენი, დამარცვლეთ, ისე დაარჩიეთ, მერე ჩა-  
ყარეთ ქვაბში და ზედ დაასხით წყალი. ამოჰყალიტეთ  
და სამი ოთხი პირი გადმოადუღეთ, მერე სანავთისფრე  
ძაფს რაც წვენი ეყოფა, ტილოში გადმოწურეთ, გააგ-  
რილეთ და ნახევარი სტოლის კოვზი დანაყილი ანჯას-  
პი, შიგ ჩაყარეთ და ჩაღეთ სანავთისფრე ძაფი, გადააბ-  
რუნეთ და ნახევარ საათს დააცალეთ, ახლა კიდევ მეო-  
რეთ გადმოწურეთ და კიდევ იმტოლი არჯასპი ჩაყარეთ  
და ძაფი ისევ ისე ჩაღეთ, მესამედაც აგრეთვე და თუ  
საკირო იყოს მეოთხედაც დაასხით; მერე გააფლეთ ცივს  
წყალში და გაფინეთ გრილოში.

თუ ეინცობაა, ნავთის ფერს შავი ან ლურჯის ფერი აპყვეს, მაშინ იმ ფურცლის წვენი, ყვითელი, დაასხით რაზედმე და შიგ გაავლეთ ეს ძაფი და ისე დაფინეთ.

**მწვანე.** მოიღეთ კარგად მოწეული ხის კენკრა დაარჩივით და ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით წყალი, სამი-ოთხი რომ წამოდულდეს, გადმოიღეთ და ტილოში გადმოწურეთ, რამდენიც სამწვანე ძაფს დაასველებს და როდესაც გაგრილდეს დაასველეთ ძაფი წყალში, გაწურეთ. გაწეწეთ ჭ ჩაღეთ შიგ, გადააბრუნეთ და დაცალეთ ნახევარი საათი, მერე ამოწურეთ და ხელ-მეორედ ჩაღეთ. ახლა კიდევ მესაჰედა და მეოთხედ ჩაღეთ, რომ კარგი მწვანე მოვიდეს, შემდეგ გრილოში დაფინეთ რომ გაშრეს. მეორე დღეს ნახეთ, გაფშენიტეთ და თუ ან სიკრელე აქვს, ან ცუდი ფერი ასდევს, მაშინ ის შაბ-წყალი რომა გაქვთ შენახული, ყვითლის წვენითა, ის გაათბეთ და იმაში ცოტა ხანს ჩაღეთ, მერე კიდევ ოთხჯერ როგორც პირველად ისევ კენკრას წვენში ჩაღეთ და შემდეგ ცივს წყალში გაავლეთ და გაფინეთ.

**ფუსტული.** მოიტანეთ ის დაყვითლული საფუსტული ძაფი, დაასველეთ, გაწურეთ, გაწეწეთ და მერე იმ კენკრას წვენი გადმოხწურეთ და ნელ-თბილში ჩაღეთ და საჩქაროდ გადააბრუნეთ, ამოიღეთ, ცივს წყალში გაავლეთ და დაფინეთ. თუ შუქი კნებავდეთ, დააცალეთ ხუთს წამს.

**სალათის ფერი.** დაყვითლული შლილი, ცივს წყალში დაასველეთ, გაწურეთ, გაწეწეთ და გაავლეთ იმ ნაღებავში საჩქაროდ.

კაკლის ლენჯოში შეღებილი წიაღი. ამოიღეთ ნიგეზის ლენჯო, წყალი დაასხით და მოხარშეთ, მერე გადმოსდგით და გადმოწურეთ ტასტში, რასაც ძაფს დაასველებს იმდენი წვენი და ჩაღეთ შიგ ძაფი. ნახეთ თუ მუქი წიაღი გინდათ, წვენი გამოუცვალეთ, თუ არა და გააღეთ ცივს წყალში და გააშრეთ.

ენძელაში შეღებილი ჩინი. ენძელა მოკრიფეთ და ყვავილი დაარჩიეთ, ზედ დაასხით ადუღებული წყალი, როცა ჩაითუთქოს, გააღეთ ძაფი შაბ-წყალში, გაწურეთ, გაწეწეთ და ჩაღეთ შიგა, გადააბრუნეთ და ამოწურეთ; ამ გვარად განიმეორეთ, მანამდის კარგი ჩინი მოვიდეს.

შავის შეღებვა. ერთი სტილი რომ ძაფი იყოს, ორი სტოლი ბროწეულის ქერქი აუწონეთ, მერე ეს ბროწეულის ქერქი მოხარშეთ წყალში და ძაფი სამჯერ შიგ ჩაღეთ, ასე რომ ტიტებს რომ გააცხელებთ და ძაფს შიგ ჩასდებთ, მეორე დილამდის ისე უნდა იყოს, ახლა მეორე დილას ძაფს ამოიღებთ, ტიტებს გააცხელებთ და კიდევ ხელმეორედ ჩასდებთ, ახლა მესამე დილას კიდევ ისე გააცხელებთ და ჩასდებთ, შემდეგ ძაფი გააშრეთ. მერე ორს თუნგს წითელს ძმარს მოადუღებთ და შიგ ჩაჰყრით უხმარებელ სამკედურის წიდას, ექვს ნაქერს, ჩაასხამთ ქილაში და მაგრად პირს მოაკრავთ; სამი კვირა ისე უნდა იდგეს, შემდეგ მოურიეთ სევადას და პატარას ქვაბში წამოასხით და წამოადუღეთ, ის დატრტიბული ძაფები ჩააწყეთ შიგ, შუადღემდის იყოს, მერე ამოწურეთ და ეს წვენი ქილაშივე ჩაასხით. მეორე დღეს

ხელმეორედ ისევ წამოასხით ქვაბში და აადუღეთ, ჩაღეთ შიგ ისევ ის ძაფები, შუა ღღეს უკან ამოწურეთ და კიდევ შიგვე ქილაში ჩაასხით, ახლა მესამე ღღეს გადმოწურეთ ქილიდან ქვაბში და აადუღეთ, ჩაღეთ შიგ ძაფები, ისევ ისე. მეოთხე ღღეს კი, როდესაც გადმოსწურამთ და კიდევ ძაფს ჩასდებთ, ისევ ისე, შემდეგ ძაფს ნულარ გააშრობთ, მაშინ გაცხელებულს წყალში ჩააგდეთ ღორის ქონი ერთი თხილის ტოლი და ჩაღეთ ძაფი შიგ, კარგად გარეცხეთ მერე ცივს წყალში და გაფინეთ.

ვინიცობაა ცუდი შავი მოვიდეს, ორი ბროწეულის ტიტები, წამოადუღეთ წყალში და ის სიშავე სევადაში ჩაასხით, შემდეგ დასდეთ და ისევ ისე შეღებეთ.

**შავის შეღებვა შავი ქვით და წითელი შაბით.**  
შავი ქვა ჩააგდეთ ადუღებულ წყალში, აადუღეთ; რისაც შეღებვა გნებავთ, ცივ წყალში კარგად დაასველეთ, გაწურეთ, ჩაღეთ ამ შავ ქვაში და რამდენჯერმე წამოადუღეთ, მერე ამოიღეთ, გაფინეთ რომ დაიწკრიტოს. მერე კიდევ აადუღეთ წყალი, შიგ ჩაყარეთ წითელი შაბი. როცა წყალი ადუღდეს და შაბი გაიხსნას, ეს შეღებილი ხელ-მეორედ ახლა ამ შაბ-წყალში ჩაღეთ და აადუღეთ, თან აბრუნეთ, რომ ერთ-ნაირად შეიღებოს, მერე გაფინეთ გაშრეს და როცა გაშრება, რამდენჯერმე ნელ-თბილ წყალში გააფლეთ.

---

# ს ა რ ჩ ე ვ ი .

წიგნის გვერდი

გამომცემლისაგან . . . . .	5
წინასიტყვაობა . . . . .	6
სამზარეულოს მოწყობილობა . . . . .	8—9—10—11
საზოგადო წეს-რიგი ექვსი კაცის სადილის შო- მზადების შესახებ . . . . .	12
ხორცის ღირსების გა ოცნობა . . . . .	13
ხორცის ხარისხათ დაყოფა . . . . .	15
წეს-რიგი მწვანეულობის შესახებ . . . . .	16
წესები კვერცხის შესახებ . . . . .	17
მარილის საწყაო საქმელებისათვის . . . . .	17
გამოანგარიშება მისი თუ რამდენ ხანს შეიწვის სხვა და სხვა ხორცი და საქმელების მასალა . . . . .	18
იხარშება ხორცი ან სხვა მასალა ცეცხლზე . . . . .	20
საწონი და, საწყაო . . . . .	21
სხვა და სხვა საკირო ცნობები . . . . .	23
ზოგიერთი სიტყვების ახსნა . . . . .	25
სუფრის გაშლა . . . . .	26
სხვა და სხვა გამოსადეგი ცნობები . . . . .	28

# სარჩევი ნომრებით.

ა.

№№

- 409. აკროშკა ხორცისა.
- 412. აკროშკა სამარხო.
- 410. აკროშკა სხვადასხვა ხორცისა.
- 411. აკროშკა თევზისა.
  - 1. არტალა.
- 130. არჯაკელი.
- 344. არეჟანის (სმეტანის) გაკეთება.
- 495. არტიშოკი.
  - 19. არისა ცხვრისა ან ინდაურისა.
- 783. არაყი ატმისა.
- 784. არაყი ვარდისა.
- 785. არაყი ანწლისა.
- 786. არაყი მელის კუდისა.
- 787. არაყი პიტნისა.
- 377. ალუბლის კერკი.
- 529. ალადი დროჟით.
- 530. ალადი მოხარშული
- 802. ალისარჩულის მოყვანა და შენახვა.
- 760. ალვახაზი.
- 806. ალისარჩულის გამოხდა.
- 118. ალუბლის ქრიანტელი.
- 376. ალუბლის ჩურჩა.
- 774. ახტაშარი.



ქ.ქ.

149. ატრია (ლაფშა) ნიგვზით.  
63. აფხაზური.  
74. ახალი ლობიო ერბო-კვერცხით.  
168. ახალი თევზი ნიგვზითა და ძმრით.  
75. ახალი ლობიოს ბორანი.  
326. ახალი კიტრის შენახვა შემოდგომისთვის.

ბ.

9. ბატი წვნიანი შეინდის ჩურჩით.  
23. ბატი ინდაური ან ქათამი თავისი წვენით.  
30. ბატკანი ცივად.  
37. ბატი ცივად.  
77. ბაღრიქნის ბორანი.  
78. ბაღრიქანი მოხრაკული.  
80. ბაღრიჯანი ცხვრის, ბატკნის ან ვარიის ხორციით.  
82. ბაღრიჯანი ხორცით გატენილი.  
81. ბაღრიქანი ხორციით.  
135. ბაღრიქანი ნიგვზითა და ძმრით.  
83. ბაღრიქანი შემწვარი.  
136. ბაღრიქანი შემწვარი მეორე ნაირად.  
137. ბაღრიქანი ზეთით.  
140. ბაღრიქანი გამხმარი.  
368. ბაღრიქნის გახმობა.  
765. ბადაგი შესანახად.  
618. ბაბა ღროყით.  
619. ბაბა კვერცხის გულით.  
620. ბაბა ყავისათვის.  
574. ბეზე ვაშლისა.

575. ბეზე ნუშისა.

2. ბოზბაში ცხერისა ანუ ბატკნისა.

3. ბოზბაში გუფთით.

60. ბასტურმა ირმის, შელის, ძროხის, ცხერისა.

138. ბალბა (იმერულათ მოლოქა).

519. ბლინი,—ა.

520. ) ბლინი,—ბ.—გ.

522. ბლინი სახელდახელო მაწვნით.

523. ბლინი სახელდახელო დროეთით.

524. ბლინიჩიკი,—ა.

525. ბლინიჩიკი,—ბ.

526. ბლინიჩიკი ხაქოსი (ტვაროგის).

527. ბლინიჩიკი ვაშლით.

607. ბლამანჟე — (შენიშვნა).

608. ბლამანჟე—ნაღბისა.

609. ბლამანჟე შწარე ნუშისა.

572. ბისკვიტი ნიგეზისა.

573. ბისკვიტის ტორტი.

570. ბივშტეკსი,—ა.

571. ბივშტეკსი,—ბ.

11. ბოზართმა ვარიისა.

12. ბოზართმა ქათმის, ინდაურის, ბატის და სხვ.  
ფრინველისა.

13. ბოზართმა ბატკნის, ცხერის ან თხისა.

485. ბრინჯის კატლეტი.

380. ბროწეულის ნაშარაბი.

№№

531. )  
532. ) ბურბუშელა (ხვროსტ),—ა,—ბ.  
623. ბულკი.  
367. ბურღულის შენახვა.

გ.

165. გელაქნური ცივად ნიგვზით.  
160. გელაქნური შვინდის ჩურჩით.  
166. გელაქნური წვნით.  
35. გოქი ცივად.  
472. გოქი თეთრი სოუსით.  
473. გოქი მოხარშული არქენით და ხარდლით.  
144. გოგრა შემწვარი.  
145. გოგრა შემწვარი მეორე ნაირად.  
146. გოგრა მოხრაკული.  
147. გოგრის მხალი.  
148. გოგრის გუფთა.  
758. გოზინაყი.  
759. გოზინაყი ნუშის.

26. გუფთა (გალუფცი) კომპოსტოსი.  
27. გუფთა კომპოსტოსი უხორცოთ.  
28. გუფთები ხბოს საწებელათი.  
743. გულყანდი ვარდისა.

დ.

176. დამარილება ყოველგვარ თევზისა.  
134. დანღური.  
356. დვირტის გაკეთება.  
175. დოშის მოხარშვა.  
351. დოს შენახვა.

№№

352. ღოს მოღულღბა.

610. ღროღის ღაღენღბა.

0.

445. ენა ძროღისა.

446. ენა ძროღის კაპორღიტ.

447. ენა ძროღის ჸემღწეარი.

93. ერბო-კვერღხი.

94. ერბო-კვერღხი ჰამიღღორიღ.

95. ერბო-კვერღხი ხახვიღ.

448. ერბოსი ღა ქფიღის მომზადღბა თეღრ საწეღბღლისა-  
თვის.

3.

516. ვარენიკი ხაქოსი (ღვაროღისა)—ა.

517. ვარენიკი ხაქოსი—ბ.

518. ვარენიკი აღღბღისა.

788. ვარღის წყღის გავოღბა.

536. ვაღღის ჰიროღი (ვასღუღნი).

537. ვაღღის ჰიროღი ხვეული (ვერღტუ.ა).

538. ვაღღის კომპოტი.

539. ვაღღის ჸარღოღა.

540. ვაღღის ჸარღოღა.

541. ვაღღის ჰუღინღი.

534. ვაფღი.

535. ვაფღი უმღვენიერღსი.

776. ვიღწოღკა.

777. ვიღწიაკი.

№№

ზ.

- 92. ზეთის ხარშო.
- 163. ზუთხი ცივად.
- 169. ზუთხის თილმა.
- 313. ზეთის კუპატი.
- 90. ზეთის ხავიწი.
- 171. ზურგიელის აკვანი.
- 600. ზეფირი ნალბის.
- 601. ზეფირი ვაშლისა.

თ.

- 763. თათარას გახმოზა.
- 764. თათარა ვაშლისა.
- 493. თალგამი (რეპა).
- 158. თევზი წვენით.
- 172. თევზი ზეთში შემწვარი.
- 477. თევზი ფარგა ანუ კუტუმი პიკულით.
- 478. თევზის გუფთა (ტევტელი).
- 481. თევზი შემწვარი.
- 483. თევზის კატლეტი.
- 479. საილიმა.
- 33. თიკანი ცივად.

ი.

- 310. იალლო.
- 38. ინდაური ან ქათამი ხახვ-წყლით.
- 76. ისპანახის ბორანი.
- 114. ისრიმის შეკამანდი (იმერულათ კუხი).
- 128. ისპანახი.

№№

379. ისრიმის ნაშარაბი.

405. ისპანახის სჩი.

498. ისპანახი ბრინჯით.

კ.

442. კაბაჩკი (გოგრის მგზავსია).

484. კვერცხის კატლეტი.

795. კვასი ანუ მუავე შჩი.

116. კვრინჩხის უეკამანდი.

797.)

798.) კვასი ვაშლის ანუ მსხლის.

799.)

796. კვასი ზხმარტლისა.

132. კიბო ცივად.

183. კიბოს გუფთა.

184. კიბო წვნით.

185. კიბო ქართული ბადრიჯნით.

621. კორეიკი ა.

622. კორეიკი ბ.

121. კომბოსტოს გუფთა სამარხო (გალუბცი).

139. კომბოსტოს მოთრეულა.

315. კომბოსტოს მწნილი.

316. კომბოსტოს მწნილი გაუთუთქავი.

317. კომბოსტო წვრილად დაქრილი.

365. კომბოსტოს ნედლათ შენახავა.

397.)

406.) კომბოსტოს სჩი.

407. კომბოსტოს ბორში

366. კოწახურიდგან თუთუბოს გაკეთება.

№№

381. კოწახურის ნაშარაბი.  
753. კონსერვი ატმის და სხვა ხილისა.  
754. კონსერვი ბაღრიჯნისა.  
51. კაკაბები კომბოსტოს მწნილით.  
486. კარტოფილის კატლეტი.  
487. )  
488. ) კარტოფილი არეჟანით (სმეტანით).  
489. კარტოფილი მარილით.  
490. კარტოფილი მლოგვით გარჩიციით.  
385. კარტოფილის გაკეთება.  
755. კანფეტი ტინუშკა ნაღბისა.  
65. კურდღლის გატყაფება.  
66. )  
432. ) კურდღელი შემწვარი და ჩახოხბილი.  
67. კურდღელი ჩაჩიხირთმებული.  
617. კულიჩი.  
591. კრემების მომზადება.  
592. კრემი უში ნაღბის.  
593. კრემი ვაშლისა.  
594. კრემი ყაფის ორთქლში მოხარშული.  
595. კრემი ყაფის.  
596. კრემი შოკოლადის.  
624. კრენდილი.  
348. კარაქი სახელდახელო.  
350. კარაქის გაკეთება როცა გაფუჭდება.  
347. კარაქის გაკეთება.  
349. კარაქის გადაღობა ერბოთ.  
426. კატლეტი დაბეგვილი ხორცისა.

№№

- 427. კატლეთი ხორცისა სსვანაირად.
- 425. კატლეთი ხორცისა.
- 152. კალმახის სოკო.
- 153. კალმახის სოკო ზეთში მოხრაკული.
- 174. კალმახი შემწვარი.
- 200. კალბასი.
- 360. კვერცხის შენახვა.
- 86- კორკოტი რძისა.
- 552. კისელი—ა.
- 553. კისელი რძისა.
- 554. კისელი—ბ.
- 555. კისელი ვაშლისა.

ლ.

- 474. ლასპინგი.
- 198. ლორები ღორისა ან ძროხის ენებისა.
- 164. ლოქო ცივად.
- 364. ლობიოს მწვანეთ შენახვა.
- 171. ლოქო ზეთით შემწვარი.
- 159. ლოქო ანუ ღლავე წვნით.
- 127. ლობიო ნიგვზით.
- 103. ლობიო მოხრაკული.
- 102. ლობიო კირკაშით.
- 101. ლობიო კოქა პილპილით.
- 100. ლობიო ზარბაბით.
- 99. ლობიოს შექამანდი.
- 62. ლულა ქაბაბი.



№№

მ.

470. მაიონეზი ინდაურისა.  
475. მაიონეზი ლასპინგი.  
497. მაკარონი მოხარშული  
498. მაკარონი (არეჟანით).  
98. მახოხის დაყენება და მოღუღება.  
117. მაყვლის ქრიანტელი  
345. მაწვნის ჩადეღება.  
569. მაზურეკი.  
793. მლოგვი (გარჩიცა) სახელდახელოთ.  
794. მლოგვის გაკეთება.  
626. მურაბის მოხარშვა.  
633. მურაბა კომშისა.  
734. მურაბა წენგოსი.  
735. მურაბა ბადრიუნისა.  
630. მურაბა კინკრაჟისა.  
736. { მურაბა ვარდისა,—ა.—ბ.  
737. {  
738. მურაბა ვაშლისა.  
631. { მურაბა მოცხარის—“სმაროდინისა“  
632. {  
739. მურაბა ვაშლისა—ქარვისა.  
740. მურაბა საზამთროს ქერქისა.  
741. მურაბა გოგრისა, მიწივაშლისა და შავი ბოლოკისა.  
629. მურაბა ჟოლისა.  
742. მურაბა ლედვისა.  
627. მურაბა ალუბლისა.  
744. მურაბა ალუჩისა.

№№

745. მურაბა ლიმონისა.

751. ) მურაბა ატმისა. ა.—ბ.  
752. )

628. მურაბა თეთრი და წითელი შინდისა.

120. მუხუდოს გუფთა.

122. მუხუდოს სისირი.

104. მუხუდო წვნით.

105. მუხუდოს მუკაშირი.

68. მოხრაკული თირკმელები კართოფილით და სმეტ.

49 { მოხრაკული ქათამი გურულად.  
50 {

199. მუეუეი—ლორის.

372. მძაღე.

403. მეაუნას სჩი.

303. მკადი სიმინდისა.

304. მკადი ფეტვისა.

323. მწნილი ალუბლის, შვინდის, ზღმარტლის, ვაშლის,  
მსხლის, ატმის, და ქლიავის.

320. მწნილი ნედლი სიმინდისა.

321. მწნილი ნივრისა.

322. მწნილი ღიქისა ანუ ეკალა.

324. მწნილი კიტრის საახლოთ.

325. მწნილი კიტრისა.

327. მწნილი კიტრისა.

328. )

329. )

333. } მწნილი კიტრისა.

334. }

335. }

№№

- 330. მწნილი ყურძნისა.
- 331. მწნილი რძიანი სოკოსი.
- 332. მწნილი ლობიოსი.
- 336. მწნილი ბადრიჯნისა.
- 337. მწნილი ნიახურისა.
- 338. მწნილი კომბოსტოსი (ცვეტნოი).
  - 55. მწვადის შეწვა.
  - 56. მწვადი სუკისა.
  - 57. მწვადი ლორისა.
  - 58. მწვადი ჩახოხბილი.
  - 59. მწვადი ქართული ბადრიჯნით.
- 111. მწვანილის შექამანდი.
- 382. მწვანეულობის გახმობა.
- 384. მწარე ზეთის გაკეთება.

ნ.

- 305. ნახუქის გამოცხობა.
- 343. ნალები.
- 354. ნაწი.
- 775. ნაშარაბი კოწახურისა.
- 173. ნაფიცხური.
- 779. ნალივკა ყავისა.
- 803. ნარგიზის შეღებვა.
- 584. ნაყივნი (მაროუნის) მოშხადიბა—(შენიშვნა).
- 585. } ნაყივნი რძისა.
- 586. }
- 587. } ნაყივნი ყავისა.
- 588. }

№№

- 589. ნაყიენი შოკოლადისა.
- 590. ნაყიენი ნაღების (კრემბრულე).
- 155. ნიყვი—სოკოს ბოღლაძა.
- 869. ნიგოზი ლებნათ.
- 371. ნიგოზის ზეთის გამოხდა.
- 383. ნაგოზის და სხვა ზეთის შენახვა დიდხანს.
- 757. ნუში მოხალული.

ო.

- 107. ოსპი წვნით.
- 157. ორაგული წვნით.
- 161. ორაგულის შიგნეულები.
- 170. ორაგული შემწვარი და ჩახოხბილი.
- 807. ოქროს ფერის შეღებვა.

პ.

- 112. პამიდორის შექამადი.
- 441. პამიდორი გატენილი ხორციით.
- 361. )
- 362. ) პამიდორის შენახვა.
- 363. )
- 611. პასკის და კულიჩის გამოცხობა.
- 612. პასკა,—ა.
- 613. პასკის თავის მოსახატავი (მლაზურიე).
- 614. პასკა,—ბ.
- 615. პასკა,—გ.
- 616. პასკა სახელდახელოთ.
- 504. პეროგებისათვის და პიროჟკებისათვის ხორცის მომზადება.

№№

505. პეროგისათვის ცომი.  
505. პეროგისათვის ცომი.  
507. პეროშკისათვის ცომი. მე-217 გვერდზე.  
508. პეროგისათვის მოხარშული ცომი.  
509. პეროგი ხაშით.  
510. პეროგისათვის და პეროშკებისათვის ცომი.  
511. პეროგისათვის და პეროშკებისათვის ცომი.  
512. პეროგისათვის და პეროშკებისათვის ხაშით.  
513. პეროგისათვის და პეროშკებისათვის ცომი ხაშით  
და ღროფით.  
514. პირაშკი კარტოფილისა.  
515. პეროგი სამარხო ორაგულით.  
576. } პეროენი ნუშისა,—ა.  
579. }  
577. } პეროენი—ბ.—გ.  
578. }  
580. პეროენი კვერცხის ცილისა.  
583. პეროენი ვანილით.  
581. პეროენი ტრუბჩოკა.  
582. პეროენი ვანილით ტრუბოჩკა.  
598. პლომბირი.  
599. პლომბირი ნუშისა.  
597. პლომბირი და ზეფირი.  
528. პონჩიკი მოხარშული.  
533. პონჩიკი ღროფით.  
301. პურის გამოცხობა.  
429. პუდინგი ხორცისა.  
499. პუდინგი ბრინჯისა.

№№

500. პუდინგი ლომის ან მანიკრუპისა.

503. პუდინგი თეთრი პურისა.

ჟ.

602. ჟილე—(შენიშვნა).

750. ჟილე—ვაშლისა.

603. ჟილე—ღვინისა.

604. ჟილე ლიმონისა.

605. ჟილე ნესვისა.

746. ჟილეს მოხარშვა სხვადასხვა ხილის მურაბით.

747. ჟილე კომშისა (ბია).

748. ჟილე კრუჟოვნიკისა (კინკრაჟისა).

749. ჟილე მარწყვისა.

606. ჟილე მოცხარისა. (სმაროდინისა).

რ.

84. რძის ფლავი.

341. რძის შენახვა.

342. რძის ღირსების შეტყობა.

ს.

471. საცივი (ხალადეც).

48. საცივი ინდაურისა გურულად.

64. საცივად ინდაური, ბატი, ქათამი.

79. სატაცური ერბო-კვერცხით.

109. სატაცური ზეთით.

110. სატაცური მშრალად.

494. სატაცური სუხარით.

108. სატაცური წვნით.

187. სალათა სხვადასხვა შემწვარისათვის.

188. სალათა კიტრისა.

№№

189. სალათა კვერცხისა.  
190. სალათა ქარხლისა.  
191. სალათა არეყანით  
192. სალათა კართოფილისა.  
501. საბიონი პუდინგებისათვის.  
502. საბიონი პუდინგებისათვის.  
800. სასაპნე ტუტის (ნაცრის) გამოხდა.  
801. საპნის მოხარშვა.  
761. საჩურჩხლე ნიგვზის თხილის დამზადება და ასხმა.  
132. სეინტრი.  
456. სოუსი თეთრი მოხარშულ ინდაურთან, ქათამთან,  
თევზთან და სხვ..  
457. სოუსი თეთრი ყვავილა კომბოსტოსათვის.  
458. სოუსი წითელი ბადრიჯნისა.  
459. სოუსი ქიშმიშით ენისთვის ან ფეხებისთვის.  
460. სოუსი სოკოსი.  
461. სოუსი კარტოფილისა.  
462. სოუსი კარტოფილისა.  
463. სოუსი მიწავაშლისა (ზემლიანოი გრუში).  
464. სოუსი.  
465. სოუსი პრავენსის, მოხარშულ თევზთან.  
466. სოუსი ნიგვზისა, თევზთან.  
467. სოუსი ისპანახისა.  
468. სოუსი ქარხლისა.  
469. სოუსი სოკოსი.  
449. სოუსისათვის ქფილის დამზადება.  
451. სოუსი თეთრი.

№№

452. სოუსი გაროხისა.  
453. სოუსი ხარდლის (ხრენისა),  
454. სოუსი ხახვისა.  
455. სოუსი წითელი.  
450. სოუსისათვის ფქვილის მოშუშვა.  
150. { სოკოს წვენი, დათვის სოკოსი.  
151. {  
156. სოკო შემწვარი.  
357. სულგუნი.  
625. სუხარი.

ტ.

319. ტარხუნის მწნილი.  
42. ტაბაკა ვარიეებისა ანუ მტრედისა.  
443. ტვინის გაკეთება ძროხის ანუ ხბოსი.  
444. ტვინის კატლეტი.  
21. { ტოლმა ბატკნის ანუ ცხვრის.  
25. {  
560. ტორტი წაბლისა.  
556. ტორტი, კოროლევესკი.  
557. ტორტი იტალიანური.  
558. ტორტი ნაღბის.  
565. ტორტი.  
561. ტორტი სუხარის.  
562. ტორტი ნუშის.  
563. {  
564. { ტორტი ნიგვზის—ა.—ბ.—გ.  
567. {  
566. ტორტი კარტოფილის ფქვილისა.



№№

- 559. ტორტი შოკოლადისა.
- 20. ტოლმა კომშისა.
- 52. ტოროლა საწებლით.
- 119. ტყემლის კრიანტელი.
- 373. ტყლაპი ტყემლისა.
- 378. ტყეშალი გათუთქული.
- 374. ტყემლის საწებელი.
- 762. ტკბილის მობადაგება საჩურჩხლეთ.
- 804. ტუტის გამოხდა, ძაფების გამოსახარშავად.
- v → 53. ტყის ქათამი საწებლით.
- 756. ტინუშკა რძისა.

უ.

- 413. უგრეხელის გაკეთება (გრეჩხა).
- 414. უგრეხელი.
- 415. უგრეხელის გრენკები.
- 346. უმი ნაღები სხვადასხვა ტკბილეულისათვის.

ფ.

- 543. ფაფა მჟავე, ვაშლისა.
- 542. ფაფა გოგრისა.
- 312. ფალუსტაქი.
- 88. ფაფა ფქვილისა.
- 69. ფლავი ყაურმისა,
- 70. ფლავი ბატკან, ვარია, ხოხობ-ჩატანებული.
- 125. ფლავი გეთანჯისა.
- 72. ფლავი ალუბლისა.
- 73. ფლავი გოგრიით.
- 71. ფლავი მუთანჯისა.

№№

- 126. ფლავი ბურღულის ან ასლისა.
- 124. ფლავი მუთანჯისა ერბოთი (შეწყული ფლავი).
- 167. ფარგა.
- 544. ფაფა მჟავე პეროქენი გათქვეფილი ნაღებით ტორტის მგზავსად.
- 545. ფაფა მჟავე მოცხარისა, ჟოლისა, მაყელისა, ალუბლისა ანუ ქლიავისა.
- 546. ფაფა სიმიდის ფქვილისა, მჟავე.
- 547. ფაფა კრუჟოვნიკისა.
- 548. ფაფა რძისა ანუ ხორბლისა ანუ სიმინდის ფქვილისა.
- 549. ფაფა ნაღებიანი მანანასი.
- 550. ფელამუში ვაშლისა.
- 551. ფელამუში შაქრიანი ვაშლისა.

ჰ.

- 10. ქათამი წვნიანი გურულად.
- 36. ქათამი ანუ ინდოური ხახვით.
- 39. ქათამი გატენილი ქიშმიშით ანუ ზირიშკით
- 142. ქაბაბი ხახვისა.
- 141. ქაბაბი ქონდრისა.
- 143. ქაბაბი ვაშლისა.
- 154. ქამა სოკოს ბოღლაძა.
- 306. ქადა ერბოსი ანუ ზეთისა.
- 307. ქადა წვრილი, ერბოსი ანუ ზეთისა.
- 568. ქაში გურიევისა.
- 311. ქუმელი.
- 61. ქულმა.
- 85. ქაში.

№№:

ლ.

129. ლანძილი.  
773. ლენის დაყენება კახურად.  
314. ლომის მოხარშვა.  
193. { ლორის ლორი გვარჯილით.  
194. {  
195. ლორის ლორი.  
359. ლორის და ძროხის ქონის გადადნობა.  
34. ლორის ხორცი ცივად.  
113. ლოლოს შექამანდი.

შ.

789. ყავის დაწვა და მოდუღება.  
14. ყალია ლორის ხორცისა.  
54. ყაურმა ლორისა ანუ ცხვრისა.  
339. ყვავილა კომბოსტო მარილ-წყალში.  
491. ყვავილა კომბოსტო „ცვეტნოი“.  
492. ყვავილა კომბოსტო „ცვეტნოი“.  
355. ყველის ჩადება მეგრულად დვირტით.  
358. ყველის შენახვა ქილაში.  
386. ყურძნის შენახვა—შეცდომით № 186 უზის მე 157 გვ.  
97. ყიყლიყო.

შ.

96. შანთრაქი.  
43. შემწვარი ბატკნის, ცხვრის და ლორის ბარკალი.  
44. შემწვარი ბატი ანუ იხვი შვინდის ჩურჩით.  
47. შემწვარი მწყერები.  
416. შემწვარი ხორცი—ა.  
417. შემწვარი ხორცი—ბ.

№№

418. შემწვარი ხორცი — გ.  
419. შემწვარი ქარკოი.  
420. { ა. შემწვარი ბივშტეკსი.  
421. { ბ. შემწვარი ხბოს ფეხი.  
423. შემწვარი გოქი.  
422. შემწვარი ხორცი როსტბივი.  
433. შემწვარი კურდღელი არეენით.  
46. { შემწვარი ინდაური ანუ ქათამი.  
434. { შემწვარი ბატი ვაშლით.  
435. შემწვარი ვარია.  
476. შემწვარი თევზი, კუტუმი.  
482. შემწვარი თევზი, კამბულა.  
40. შემწვარი ბატკნის გულ-ღვიძლი.  
437. { შემწვარი ლალლა.  
538. { შემწვარი მწყერი საწებელათი.  
440. შემწვარი მწყერები.  
17. შილაფლაფი ცხერისა ანუ ქათმისა.  
115. შეინდის შეკამანდი.  
790. შოკოლადის მოღუღება.  
375. შეინდის ჩურჩა.

შ.

480. შჩუკა ანუ სხვა თევზი გატენილი.  
778. შიპოკკა.

№№

ჩ.

766. ჩამიჩის შეწვა.  
45. ჩახოხბილი ხოხობი.  
197. ჩაჩხი—ანუ ლორი ინდოურის. ქათმის. ჯიხვის.  
7. ჩიხირთმა ბატკნის, ქათმის, ინდოურის და ბატის.  
8. ჩიხირთმა ვარიისა.  
353. ჩუმა.  
767. ჩირი ატმისა.  
768. ჩირი ქლიავისა.  
769. {  
771. { ჩირი მსხლისა.  
772. {  
770. ჩირი ქერამისა.

ძ.

805. ძაფების გამოხარშვა.  
196. ძეხვი ლორის ანუ ძროხის.  
4. ძროხის ხორცი ხარშოდ.  
5. ძროხის ხორცი პამიდორით.  
6. ძროხის ხორცი თათარიახნად.  
29. ძროხის ბეჭი ცივად.  
791. {  
792. { ძმრის დაყენება.

ც.

123. ცერცივი ბაკლა.  
16. ცხვარი ან თხა კომშით.  
41. ცხვრის გულ-ღვიძლი შიხრაკული.  
106. ცულისპირა წვნით.

№№

ვ.

177. წელა.  
370. წეწვანი.  
390. წვენი ინდოურის ან ქათმის (კონსომე).  
391. წვენი ხბოსი.  
392. წვენი კართოფილისა.  
393. წვენი მწვანე ლობიოსი პიურე.  
394. წვენი პერლოვოი კრუპით.  
395. წვენი (კლოწით).  
396. წვენი კლონკით.  
398. წვენი ხინკლით.  
399. წვენი ატრით (ლაფაშით).  
400. წვენი თეთრი ლობიოთი.  
401. წვენი პამიდორით.  
780. {  
781. { წვენი ალუბლისა.  
782. წვენი ალუბლისა სქელი.  
318. წიწაკის მწნილი.  
387. წვენის (ბულიონის) მოხარშვაზე შენიშვნა.  
388. წითელი წვენი ბულიონი,—ა.  
389. წითელი წვენი ბულიონი,—ბ.

ზ.

431. ქაქა ცხერის ან ხბოსი გატენილი.  
162. ქანარი, კაპუეტი ან სხვა თევზი.  
133. ქარხლის კოლი.  
408. {  
402. { ქარხლის ბორში.

№№

404. კინკარის სჩი.

131. კინკარი.

ბ.

309. ხაბაზგინა.

22. ხარშო ინდოურის ან ქათმის.

24. ხარშო ბატი, ინდოური, ქათამი.

89. ხავიწი.

91. ხარშო.

308. ხაქაპური.

87. ხალიფაფა.

15. ხაში.

180. ხიზილალა მოხარშული.

181. ხიზილალის ქაბაბი.

32. ხბო ცივად.

31. ხბოს თავი.

428. ხორცი დაკეპილი კარტოფილით.

18. ხორცი ბურღულით.

430. ხორცის ზრაზი.

186. ხვეული ცომი კუპატეგისათვის.

302. ხმიალის გამოცხობა.

ჯ.

178. ჯუფთი.

340. ჯონჯოლის შენახვა.

„ს ო რ ა კ ნ ი ს“ გამოცემანი.

დაიბეჭდა და გამოვიდა გასასყიდათ შემდეგი გამოცემანი,  
და იყიდება საქართველოს ყველა წიგნის მაღაზიაში.

ფასი მ.—კ.

1. მოლიერი, დრამატული თხზულებანი . . . „—50
2. განდეგილი, ლექსები და მოთხრობები . . . „—50
3. ახალი ჩანგი, მ. გაჩეჩილაძისა, უღით . . . 1—50
4. ყაჩაღები, შილერისა . . . . . „—50
5. ანტიგონე, სოფოკლესი თარგმ. გვაზავასი . . . „—20
6. ქართველი მწერლები, ნაწილი I შედგენი-  
ლი ივ. გომელაურის მიერ . . . . . „—80
7. ქართველი მწერლები, ნაწილი II შედგე-  
ნილი ივ. გომელაურის მიერ . . . . . 1—30
8. ლექსები ბ. ბარათაშვილისა . . . . . „—10
9. გაყრა—გ. ერისთავისა . . . . . „— 5
10. კუდიანი ვარსკვლავი ვ. ბალანჩივაძისა . . . „— 5
11. საღამოს ერთი ცხვირი ხეირია . . . . . „—10
12. დრამები და კომედიები, შედ ვ აბაშიძისა . 1—
13. სერგეი მესხის ნაწერები . . . . . 1—
14. გურული სცენები, ვ. ურუშაძისა . . . . . „— 1
15. სული და ტვინი, ივ. გომართლისა . . . . . „— 1
16. „ნიშადური“ ჟურნალი სუყველა ნომრები  
რაკ.კი გამოსულა ვ. გუნიას რედაქტორობით 5—
17. ჟურნ. „ხუმარა“, „მასხარა“, „ცეცხლი“ ღ სხ. „—8
18. ჟურნალი „ეკალი“ მთელი კომპლექტი . . . „—6
19. თხზულებანი გიუი—და მოპასანისა . . . 1—

მსურველს წიგნები „ნაღოფნი ჰლატეითაც“ გაეგზავნებათ  
ვისაც სურს პირდაპირ გამოიწეროს, ადრესი: Тифლისе  
Типографія „Сорапань“, М. Гачечилаძის