

საქართველოს
საზღვრის

ქართული

სამზარეულოს

ქვრივები



БЛЮДА

ГРУЗИНСКОЙ

КУХНИ

DICHES OF THE
GEORGIAN CUISIN

F.

ინდაურის საცივი

გახუფთავებული, გარეცხილი ინდაური ჩაღეთ ქვაბში, დაახლოებით წყალი ისე, რომ დაფაროს და ხარშეთ. ადუღებისას მოხადეთ ქაფი, მოხარშული ინდაური ამოიღეთ ქვაბიდან და მოაუარეთ მარილი.

ბულიონს მოხადეთ ცხიმო, ჩაახსოთ ალუმინის კატარა ქვაბში. დაუმატეთ წმინდად დაჭრილი ხახვი და მოშუშეთ.

ნივთი ორ-სამჯერ გაატარეთ ხორცსაყვებ მანქანაში. დანაუეთ ნიორი, უცხო ხუნელი, წიწკა, შაფრანა, დაუმატეთ ძმარი, დარიჩინი (დანაუილი) და უველაფერიც აურიეთ ინდაურის ნახარშის 2/3-ში, მასვე დაუმატეთ მოშუშული ხახვი და ადუღეთ 8-10 წუთი. ინდაური დაჭერით საშუალო ზომის ნაჭრებად და ჩაღეთ ქვაბში. ათიოდე წუთის დუღილის შემდეგ გაღმოდვით ცეცხლიდან.

მასალა: ინდაური — 1, ნივთი — 600 გრ., ხახვი — 5 თავი, უცხო ხუნელი — 1 ზოს კოვზი, ნიორი — 4 კბ., შაფრანა — 1 ზოს კოვზი, დარიჩინი — 1/2 ზოს კოვზი, ძმარი, წიწკა, მარილი — გემოვნებით.

САЦИВИ ИЗ ИНДЕЙКИ

Опаленную, выпотрошенную и хорошо промытую индейку поместите в кастрюлю, залейте водой и варите. В процессе варки снимайте пенку. Сваренную индейку достаньте из кастрюли и посыпьте солью. С бульона снимите жир, потушите в нем мелко нашинкованный лук. Орехи 2—3 раза пропустите через мясорубку. Потолките чеснок, укроп, перец, шафран, корицу, всю эту массу разведите в уксусе. В кастрюле оставьте 2/3 части бульона, опустите туда приготовленную массу и тушите лук. Кипятите 8—10 минут. Нарезьте индейку на куски средней величины и их также поместите в кастрюлю. Приблизительно через 10 минут кипячения отставьте ее с огня.

ПРОДУКТЫ: индейка — одна; орехи — 600 г.; лук — 5 луковиц; укроп, чеснок — 1 чайная ложка, чеснок — 4 дольки, шафран — 1 чайная ложка; корица 1/2 чайной ложки, уксус, перец и соль — по вкусу.

SATSIVI OF TURKEY

Put a signed, drawn and thoroughly washed turkey into a pan. Cover it with water and boil. Remove scum in the process of boiling. Take the boiled turkey out of the pan and spread salt over it. Remove the fat from the broth and stew finely shredded onions in it. Mince walnuts through a mincing machine 2-3 times. Pound garlic, coriander, pepper, saffron, cinnamon, delute them in vinegar. Leave 2/3 of the broth in the pan, put the prepared mass and stewed onions into the pan. Boil for 8-10 min. Cut the turkey into medium size pieces and put them into the pan. Remove it from the stove in about 10 min.

Products: a turkey, walnuts-600g, onions-5 pcs., utskho suneli- 1 tea-spoon, garlic - 4 cloves, saffron - 1 tea-spoon, cinnamon - 1/2 tea tea-spoon, vinegar, pepper and salt to taste.



ქათმის ჩახოსხილი

ქათამი დაჭერით, ჩააწვეთ ქვაბში და მოშუშეთ ხაშუალო ცეცხლზე, როცა წყალი ჩაშრება, მოაყარეთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, დაუმატეთ კარაქი, ან ერბო და მოხრაცეთ. დაამატეთ დაფნის ფოთოლი, თან დროდადრო კოვზით ურჩეთ. დაახლოებით 1 ჭიქა ადუღებული წყალი, კანგაცლილი (ოშუშული) პამიდორი და ადუღეთ, ვიდრე ქათმის ხორცი არ მოხსარდება. შემდეგ დაუმატეთ დანაყილი წიწყა, წვრილად დაჭრილი ქინძი და რეპანი.

მასალა: ქათამი — 1, ერბო — 1/2 ჩაის ჭიქა, პამიდორი — 500 გრ., დაფნის ფოთოლი — 2 ცალი, ხახვი — 400 გრ., ქინძი — 3 ძირი, რეპანი — 2 ძირი, ზარილი — გემოვნებით.

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

Очищенную и хорошо промытую курицу нарежьте, положите в кастрюлю и тушите на медленном огне, закрыв кастрюлю крышкой. Затем добавьте мелко нарезанный лук и сливочное или топленое масло и поджарьте. Вложите лавровый лист и, время от времени помешивая ложкой, продолжайте жарить, пока мясо не зарумянится, как следует. Залейте 1 стаканом кипяченой воды и положите очищенные от кожицы тушеные помидоры. Кипятите до тех пор, пока куриное мясо не сварится. Добавьте толченый перец, мелко нарезанные кориандр (кинду) и базилик (реган). Перец и соль по вкусу. Если чахохбили готовится зимой, вместо помидор можно использовать томатную подливу.

ПРОДУКТЫ: курица — 1; топленое масло — 1/2 чайного стакана; помидоры — 500 г; репчатый лук — 400 г; разная зелень — 1 пучок; лавровый лист — 2 шт.



Cut a thoroughly cleaned and washed hen into pieces, put into a sauce-pan and stew on a small fire with the cover of the pan closed. Add finely shredde onions and butter or clarified butter and fry. Put a laurel-leaf. Stir from time to time with a spoon till the meat turns red. Pour 1 glass of boiled water over and put separately stewed peeled tomatoes. Boil till the hen meat is ready. Add then ground pepper, finely shredded coriander and basilic. Pepper and salt by taste. In winter tomato paste can be used instead of tomatoes.

Products: a hen-1, clarified butter - 1/2 of tea glass, tomatoes -500g, onions-400g, greens - 1 bunch, laurel-leaf - 2pcs.



განუფთავებული ქათამი ჩადეთ ქვაბში, წყალი იმდენი, რომ დაფაროს და დადგით მოსახარშად. დუღილის დაწყებისას მოხადეთ ქათვი, მოხარშული ქათამი ამოიღეთ. მოათავსეთ თასზე და მოაყარეთ მარილი. ბულიონს მოხადეთ სიმსუქნე, ჩაასხით ალუმინის ქვაბში, დაუმატეთ ძალზე წყრილად დაქრილი ხახვი და მოშუშეთ. მოშუშვის დროს შეურიეთ 2 სუფრის კოვჩი მკადის (ან პურის) ფქვილი და შემდეგ ჩაასხით ბულიონში. დაუმატეთ დაფინის ფოთოლი და თეთრი ძაფით შეკრული ქინძის კონა.

მცირე დუღილის შემდეგ ბულიონს დაუმატეთ ასობოდა აქნილი ქათამი. შეანელებთ ძმრით, მარილით და ადუღეთ 3 წუთი. ცალკე ჭურჭელში ათქვიფეთ კვერცხის გული, თან დაუმატეთ ცოტაოდენი ბულიონი და განუწყვეტელი შორეფით ჩაასხით ქვაბში. არ აადუღოთ.

სუფრაზე მიტანისას მოაყარეთ წყრილად დაქრილი ტარხუნა.

მასალა: შექერი დედალი — 1 ხახვი — 2-3 თუჯი, დაფინს ფოთოლი — 1 ცალი, ქინძი — 1 ხატარა კონა, მკადის ან პურის ფქვილი — 2 სუფრის კოვჩი, კვერცხი — 2 ცალი, ძმრა — 2 სუფრის კოვჩი, მარილი — გემოვნათ.

ЧИХИРТМА КУРИНАЯ

Очищенную и тщательно промытую курицу поместите в кастрюлю. Залейте водой курицу полностью и поставьте варить. Снимайте накипь до закипания. Отварную курицу выложите в миску и посыпьте солью.

Снимите с бульона жир. Этот жир налейте на сковородку и тушите в нем очень мелко нарезанный лук. При тушении добавьте 2 столовые ложки кукурузной или пшеничной муки, а затем эту массу слейте в кастрюлю с бульоном. Поместив туда же перетянутый ниточкой пучок киндзы.

После недолгого кипячения, опустите в бульон разделанную кусками курицу, заправьте уксусом, солью и кипятите еще 5 минут.

В отдельной посуде взбейте яичный желток. Затем постепенно влейте туда немного бульона и, перемешивая, залейте в кастрюлю. Не допускайте закипания.

Перед подачей на стол чихиртму посыпьте нарезанным мелко тархуном.

ПРОДУКТЫ: жирная курица — 1 шт., лук репчатый — 2-3 луковицы, лавровый лист — 1, кориандр (ислень киндзы) — маленький пучок, кукурузной или пшеничной муки — 2 ст. ложки, яички — 2 шт., уксус — 2 ст. ложки, соль — по вкусу.

Put a cleaned and thoroughly washed hen into a sauce-pan. Pour water over the hen to cover and place the pan on fire. Remove scum before the water boils. Put the boiled hen into a bowl and sprinkle it with salt. Remove fat from the broth, put it into the frying-pan and stew finely shredded onions in it. Add 2 table-spoons of corn or wheat flour and pour this mass into the sauce-pan with the broth, add laurel-leaf, a small bunch of coriander tied with a white thread and boil.

After brief boiling put the hen cut into pieces into the broth, dress it with vinegar, salt and boil another 5 min. Beat up the yolk in a separate dish. Then gradually add some broth to it and mixing it pour into the saucepan. Do not bring it to the boiling point. Sprinkle finely shredded estragon over it before serving.

Products: a fat hen-1pc, onions-2-3, laurel-leaf - 1pc, coriander - a small bunch, corn or wheat flour -2 table-spoons, eggs-2pcs, vinegar- 2 table-spoons, salt- to taste.

ჩ ა ნ ა ხ ი

ჩანახი თიხის ქოთანში კეთდება. (თუ საშუალება გაქვთ ყოველი უღუფა ცალკე თიხის ჯამში მოამზადეთ). ქოთნის ფსკერზე დააწყვეთ თხლად დაჭრილი მსუქანი ხორცის მოზრდილი ნაქრები. ზედ დაადეთ რამდენიმე ბადრიჯანი, რომლებიც დატენილი უნდა იყოს მარილმოყრილი ღუმის ნაქრებით. ნივრით, წვრილად დაჭრილი ხახვით, ოხრახუშით და რეჰანით. შემოდან დაადეთ 2-3 ცალი საშუალო ზომის პამიდორი და სივრდეზე ორად გაჭრილი კარტოფილი. კვლავ მოაყარეთ მარილი და შედგით ქურაში. ჭერ თავდახურულად ხარშეთ. შემდეგ — თავლიად. დაახლოებით 1,5 საათის შემდეგ ჩანახი მზად იქნება.

მასალა: ცხვრის ხორცი — 800 გრ., პამიდორი — 500 გრ., ბადრიჯანი — 6 ცალი, ნიორი — 1 პატარა თავი, ხახვი — 200 გრ., რეჰანი, ოხრახუში — თითო კონა, კარტოფილი — 2 ცალი, მარილი — გემოვნებით.

Ч А Н А Х

Чанах готовится в глиняном горшке (если есть возможность, лучше готовить каждую порцию в отдельности в маленьких горшочках). Дно горшка выложите тонко нарезанными кусками мяса, затем положите слой баклажан, начиненных подсолненным кубдюком, чесноком и мелко нарезанным луком, петрушкой и базиликом (реган). Сверху поместите 2-3 очищенных от кожицы помидора и 2 разрезанных по длине пополам картофеля. Снова посыпьте солью и поставьте в духовку. Сначала варите, закрыв горшок крышкой, а затем — без крышки. Приблизительно через 1,5 часа чанах будет готов.

ПРОДУКТЫ: баранина — 800 г; помидоры — 2-3 шт.; баклажаны — 6 шт.; лук — 200 г; петрушка, базилик (реган) — по 1/2 пучка; чеснок — 1 головка, картофель 2 шт.; соль — по вкусу.

CHANAKH



04/10/59
202/20/10/59

Chanakh is made in a clay pot /it is desirable to prepare each helping separately in small pots/. Put a layer of thinly cut pieces of meat at the bottom of the pot, then place a layer of aubergines, stuffed with slightly salted fat tail, garlic and finely shredded onions, parsley and basilic. Put on top 2-3 pcs of peeled tomatoes and 2 potatoes cut in half lengthwise. Sprinkle that with salt and put it into the oven. Boil first with the pot cover closed and then remove the cover. Chanakh will be ready in about 1,5 h.

Products: mutton - 300g, tomatoes - 2-3 pcs, aubergines - 6 pcs, onions - 200g, parsley, basilic - 1/2 of a bunch, garlic - 1 bulb, potatoes - 1-2 pcs, salt to taste.





ჩ ა ქ ა ფ უ ლ ი

ბატენის ხორცი დაჭერით პატარა ნაქრებად, ჩაუარეთ ქვაბში და მოშუშეთ ნელ ცეცხლზე თავდახურულად. როდესაც ხორციდან გამოყოფილი წვენი დაშრობას დაიწყებს, დაუმატეთ წვრილად დაქრილი მწვანე ხახვი, დაახლოებით ნახევარი ჩაის ჭიქა თეთრი ღვინო, მოყვარეთ მარილი და განაგრძეთ მოშუშვა ისე, რომ ხორცი არ მოიხრაკოს.

დროდადრო სუფრის კოვზით ასხით მდუღარე წყალი. დაუმატეთ წვრილად დაქრილი ქინძი, ტარხუნა და როდესაც მწვანელი ჩაითუთქება, შეაწავეთ დანაული წიწყით. დაამატეთ მთელ-მთელი ტყემალი ან ალუჩა, ოდნავ მოშუშეთ და ერთი-ორი წუთის შემდეგ გადმოდგით ცეცხლიდან.

შუა ჩაქაფულის წვენი ცოტა და რამდენადმე სქელი უნდა იყოს.

მასალა: ბატენის ხორცი — 600 გრ., ქინძი — 5 ძირი, ტარხუნა — 2 კონა, ტყემალი ან ალუჩა — 1 ჩაის ჭიქა, მწვანე ხახვი — 300 გრ., წიწყა, მარილი — გემოვნებით.

Ч А К А П У Л И

Хорошо промытую молодую баранину нарежьте мелкими кусочками, поместите в кастрюлю, закройте ее крышкой и тушите на медленном огне. Когда сок, выделенный мясом, начнет выкипать, добавьте мелко нарезанный зеленый лук, соль, белое вино и продолжайте тушить. Чтобы мясо не подгорело, время от времени добавляйте столовой ложкой кипяток. Добавьте мелко нарезанную зелень: кориандр (кинду), эстрагон (тархун) и продолжайте тушить. Затем заправьте толченым перцем и положите целые свежие плоды алычи или ткемали. Через некоторое время отставьте с огня. У чакапули должно быть немного густого сока.

ПРОДУКТЫ: молодая баранина — 600 г; зеленый лук — 300 г; эстрагон (тархун) — 2 пучка, кориандр (кинду) — 5 веточек; белое вино — 1/2 ч. стакана, ткемали (алыча) — 1 чайный стакан, перец, соль — по вкусу.



Cut a thoroughly washed lamb into small pieces, put these in a pan, close the cover and stew on a small fire. When the juice given off by the meat begins to boil away add finely soredded green onions, salt and continue to stew. To prevent the meat from burning add boiled water from time to time using a table-spoon. Add finely shredded greens: coriander, estragon and continue to stew. Then season the meat with ground pepper and put whole fresh fruits of tkemali /small sour alyche/. After some time put finely shredded dill and in 2-3 min replace the pan from the fire. Chakapuli should have some thick juice.

Products: lamb - 600g, green onions - 300g, estragon - 2 bunches, coriander - 5 shoots, dill - 4 shoots, tkemali or alycha - 1 tea-glass, pepper, salt to taste.



ბადრიჯანი დაჭრით სიგრძეზე ოთხად, შემდეგ შუაზე, მოაყარეთ მარილი და 1/2 საათის შემდეგ გაწურეთ ისე, რომ არ დაიჟელებოდეს.

აღუად დაჭრილი ხახვი, წმინდად დაჭრილი ნიორი, კინძი, ოხრახუში და ნიახური აურიეთ ერთმანეთში, დაუმატეთ წიწკა. ქვაბის ფსკერზე დადეთ კარაქი. პირველ ფენად დააწყვეთ სიგრძეზე დაჭრილი კარტოფილი, შემდეგ — ბადრიჯანი, მოაფინეთ არეული მწვანელი და ხახვი, შემდეგ — ისევ კარტოფილი, ბადრიჯანი და ა. შ. თან შიგადაშიგ მოაყარეთ მარილი. ბოლოს დააღაგეთ მთელ-მთელი პამიდორი და დაუმატეთ კარაქი. მოშუშეთ ნელ ცეცხლზე, ვიდრე კარტოფილი არ მოიხარშება.

შესაბამის: ბადრიჯანი — 500 გრ., მწვანელი — თითო პატარა კონა, კარტოფილი — 500 გრ., ხახვი — 3 თავი, პამიდორი — 500 გრ., კარაქი — 200 გრ., ნიორი — 3 კბ., მარილი — გემოვნებით.

ЧАНАХ ИЗ БАКЛАЖАН, БЕЗ МЯСА

Баклажаны обмойте, нарежьте на четыре части по длине, а затем каждую часть — пополам. Положите в миску, посыпьте солью и оставьте на полчаса. После этого баклажанец надо отжать, но так, чтобы кусочки не очень помялись. Нарезанный кружочками лук мелко нарезанный чеснок кишду (корнандр), петрушку и сельдерей, посыпьте перцем и перемешайте. В кастрюлю поместите масло поверх которого уложите слоями нарезанный по длине картофель, баклажаны и заранее заготовленную поперечную смесь зелени и лука, а затем снова картофель, баклажаны и т. д. Каждый слой досыпайте солью. В завершение положите целые помидоры и добавьте масло. Кастрюлю поставьте на медленный огонь. Тушите пока картофель не сварится.

ПРОДУКТЫ: картофель — 500 г; баклажаны — 500 г; помидоры — 500 г, масло сливочное — 200 г; чеснок — 3 дольки; лук репчатый — 3 маленькие луковицы; зелень — по одному пучку; соль и перец — по вкусу.

CHANAKH OF AUBERGINES
WITHOUT MEAT



ॐ नमो भगवते वासुदेवाय
ॐ नमो भगवते वासुदेवाय

Wash aubergines, cut them into 4 parts lengthwise and then each part into halves. Put the pieces into a bowl, sprinkle with salt and leave it for half an hour. After that: squeeze the pieces so as not to crush them. Slice onions, sprinkle shredded garlic, coriander, parsley, celery and mix. Put some butter into the pan and then place layers of potatoes, aubergines cut lengthwise and peppered mixture of greens and onions prepared in advance, and then again potatoes, aubergines, etc. Sprinkle each layer with salt. Finally put whole tomatoes and add some butter. Place the pan on slow fire. Stew till the potatoes are ready.

Products: potatoes - 500g, aubergines - 500g, tomatoes - 500g, butter - 200g, garlic - 3 cloves, onions - 3 small bulbs, greens - 1 bunch each, salt and pepper to taste.



ზომიერი სიმსუქნის ქათამი დაჭერით და თავდახურულ ქვაბში მოშუშეთ ხახვთან ერთად. დაახლოებით ადუღებულნი წყალი და ჩაახარეთ კანგაცლილი, წვრილად დაჭრილი პამიდორი. დანაყილი ნიგოზი, ნიორი, ხმელი და ახალი ქინძი, წიწკა, ზაფრანი მოათავსეთ პატარა თასზე, დაუმატეთ ცოტაოდენი ბულიონი და კარგად ავლისეთ, შემდეგ ჩაახსით ქვაბში და ადუღეთ, ვიდრე ქათამი არ მოიხარშება.

მასალა: ქათამი — 1, ხახვი — 4 თავი, პამიდორი — 4-5 ცალი, ნიგოზი — 1,5 ქიკა, ნიორი — 2 ცხ., ხმელი ქინძი — 1 ზანს კოვზი, დანაყილი ზაფრანი — 1 ზანს კოვზი, ქინძი — რამდენიმე ძირი, მარილი — გემოვნებით.

КУРИННОЕ ХАРЧО

Очищенную, хорошо промытую курицу умеренной жирности нарежьте, положите в кастрюлю. Туда же засыпьте нарезанный лук, закройте крышкой и поставьте на слабый огонь. Тушите до тех пор, пока не зарумянятся лук. Затем залейте кипяченой водой и положите очищенные от кожуры мелко нарезанные помидоры. Потолките орехи, чеснок, сухой и свежий кориандр (киндрзу), перец, шафран и выложите из ступки в маленькую миску. Постепенно добавляйте туда ложкой бульон и хорошо перемешайте. Эту массу залейте в кастрюлю и снова кипятите, пока курица не сварится. Соль — по вкусу.

ПРОДУКТЫ: курица — 1, репчатый лук — 4 шт; очищенные грецкие орехи — 1,5 стакана, помидоры — 4-5 шт., чеснок — 2 дольки, толченый шафран — 1 чайная ложка, кориандр (киндрза) — несколько веточек, сухой кориандр — 1 чайная ложка, соль по вкусу.



Cut a cleaned, thoroughly washed moderately fat hen into pieces, put it into a sauce-pan, add shredded onions, close the cover and place the pan on fire. Stew till the onions turn brown, then cover the pieces with boiling water and put peeled finely shredded tomatoes, round walnuts, garlic, dry and fresh coriander, pepper, saffron in a mortar and put them into a small bowl. Gradually add broth using a table-spoon and thoroughly stir the mass. Pour the mass into the pan and boil till the hen is ready. Add salt to taste.

Products: a hen - 1, onions - 4-5 pcs, walnuts - 1,5 glass, tomatoes - 4-5 pcs, garlic - 2 cloves, pounded saffron - 1 tea-spoon, coriander - several shoots, dry coriander - 1 tea-spoon.





ქათმის მხალი

მრგვალად მოხარშული ქათმის ხორცი დაქერით წერილად. ცალკე მოამზადეთ დანაყილი ნივრზი, ბროწეულის კაკლები, წერილად დაქრილი კამა, ქინძი, მწვანე ხახვი, ხალათა, ზაფრანა დანაყილი ნიორი და წიწყა. უოველივე ეს აურიეთ ერთმანეთში. დაუმატეთ ძმარი, მარილი. დაახშით ცოტაოდენი ბულიონი და ეს საყაში შეურიეთ წერილად დაქრილ ქათმის ხორცს.

მასალა: ქათმი — 1, დანაყილი ნივრზი — 1 ჩახს ქიჯა, ნიორი — 2 კბ., კამა, ქინძი — 3-3 პირი, მწვანე ხახვი — 5-6 ცალი, ხალათა — 2-3 ფოთლი, ზაფრანა (დანაყილ) — 1 ჩახს კოვზი, ძმარი — 2 სუფრის კოვზი, ბროწეული — 1 ცალი, წიწყა და მარილი — გემოვნებით.

МХАЛИ ИЗ КУРИЦЫ

Отварите курицу. Мясо отделите от косточек и нарежьте на мелкие кусочки. Приготовьте приправу отдельно: потолките орехи, затем — вместе чеснок, шафран, перец и соль. Очень мелко нарежьте укроп, киндзу (корнандр), зеленый лук и листья салата. Все это перемешайте, засыпьте зернышками граната, добавьте уксус и немного бульона. В приготовленную таким способом приправу вложите кусочки курятины.

ПРОДУКТЫ: курица — 1; толченые грецкие орехи — 1 чайный стакан; укроп и киндза — по 3 веточки; зеленый лук — 5-6 перышек; салат — 2-3 листика; чеснок — 2 дольки; шафран — 1 чайная ложка; уксус — 2 столовые ложки; гранат — 1 шт., соль и перец — по вкусу.

PKHALI OF HEN



06P105320

20200P101033

Boil a hen. Detach the ~~meat~~ from the bones and cut it into small pieces. Prepare seasoning: pound walnuts, then garlic, saffron, pepper and salt together. Finely shred dill, coriander, spring onion and salad leaves. Mix the mass, add pomegranate grass, vinegar and some broth. Season the hen pieces with the ready seasoning.

Products: a hen- 1, pound walnuts - 1 tea glass, dill and coriander - 3 shoots each, spring onions - 5-6 pcs, salad - 2-3 leaves, garlic - 2 cloves, saffron - tea-spoon, vinegar - 2 table spoons, pomegranate - 1 pc, salt and pepper to taste.





ბადეჟონის გახვეული ხორცის რულეტი

საქონლის ხორცი ხახვთან და ნიორთან ერთად გაატარეთ ხორცსაყებ მანქანაში, დაუმატეთ უცხო სუნელი, ხმელი ქინძი, ბროწეულის კაკლები, შავი პილპილი, მარილი, ერთი კვერცხი და კარგად აზილეთ. შემდეგ გააბრტყელეთ, ზედ მწკრივად დაალაგეთ 10 ცალი კვერცხი და გადაახვიეთ, გარედან კი შემოახვიეთ ბადეჟონი, შედგით ტაფით ქურაში და შეწვით საშუალო ცეცხლზე. ჯერ—ქვემოდან, შემდეგ—ზემოდან.

მახას: ხორცი — 1 კგ., ხახვი — 1 თავი, ნიორი — 2-3 კბ., კვერცხი — 11 ცალი, ბროწეულა — 1 ცალი (ან კოწახური — ორი სუფრის კოვზი), ბადეჟონი — 1 კგ., უცხო სუნელი, ხმელი ქინძი — ნახევარ-ნახევარი ჩაის კოვზი, მარილი — გემოვნებთ.

МЯСНОЙ РУЛЕТ

Мякоть говядины промойте, нарежьте на куски и вместе с луком и чесноком пропустите через мясорубку. Добавьте укро сушели (сухие пряности), сухую киндзу (кориандр), зернышки граната (или барбариса), черный перец, соль и одно яйцо. Эту массу раскатайте, сверху положите 10 круто сваренных яиц и заверните рулетом. Рулет оберните внутренним жиром, положите на противень и поставьте в духовку. Жарьте на медленном огне

ПРОДУКТЫ: говядина (мякоть) — 1 кг; лук — 1 луковица; чеснок — 2-3 дольки; яйца — 11 шт., гранат — 1 шт. (или барбарис — 2 ст. ложки) внутренний сетчатый жир — 1 кг; укро сушели (сухие пряности), сухая киндза (кориандр) — по 1/2 чайной ложки; соль — по вкусу.

MEAT-ROLL

Wash a piece of beef-meat, cut it into pieces and mince it together with onions and garlic. Add utskho suneli /dry spices/, dry coriander, pomegranate grains /or barberries/, black pepper, salt and one egg. Roll out this mass, put 10 eggs on top of it and make a roll. Wrap up the roll with internal retinal fat, put it on the oven pan and place the latter into the oven. Fry on a small fire.

Products: beef/meat/ - 1kg, onions - 1 bulb, garlic - 2-3 cloves, eggs - 11 pcs, pomegranate - 1 pc /or barberries - 2 table-spoons/, internal retinal fat - 1 kg, utskho suneli /dry spices/, dry coriander - 1/2 tea-spoon of each, salt to taste.





ბადრიჯნის აჯაფსანდალი

ბადრიჯანი გათაღეთ და ვაჭერით ჭერ ოთხად სიგრძეზე, ხოლო შემდეგ — შუაზე. მოაყარეთ მარილი და 1/2 საათის შემდეგ გაწურეთ ისე, რომ არ დატყულიტოს.

აღუმინის ქვაბში ჩაყარეთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და მოხრაკეთ ზეთში. როცა შევარდისფერდება, დააყარეთ გაწურული ბადრიჯანი და ჩაშუშეთ. დაუმატეთ დაფნის ფოთოლი და სიგრძეზე დაჭრილი ბულგარული წიწყა. მწიფე პამიდორს გააცალეთ კანი, დაჭერით წვრილად და როცა ბადრიჯანი დარბილდება, ჩაყარეთ ქვაბში და მოშუშეთ 10 წუთის განმავლობაში. დაუმატეთ წვრილად დაჭრილი მწვანელი, წითრი და მწვინე გადმოდგით ცეცხლიდან.

მასალა: ბადრიჯანი — 1,5 კგ. ზეთი — 1/2 ჭიქაზე ცოტა მეტი, პამიდორი — 500 გრ., ჭინძი, რეპანი, ოხრახუში — ნახევარ-ნახევარი კონა, ხორი — 2 კბ., დაფნა — 2 ცალი, ბულგარული წიწყა — 2 ცალი, ხახვი — 3 თავი, მარილი და წიწყა — გემოვნებით.

АДЖАПСАНДАЛ ИЗ БАКЛАЖАН

Баклажаны обмойте, удалите с них кожуру, разрежьте на четыре части по длине, а затем каждую часть — пополам. Положите в миску, посыпьте солью и оставьте на полчаса. После этого баклажаны надо отжать, но так, чтобы куски не помялись. Мелко нарезанный лук поджарьте в алюминиевой кастрюле на растительном масле. Когда он зарумянится, поместите отжатые баклажаны и тушите. Затем положите лавровый лист и нарезанный по длине болгарский перец. Добавьте мелко нарезанные, очищенные от кожуры помидоры и тушите еще 10 минут. В завершение заправьте мелко нарезанной зеленью и чесноком. Соль и перец — по вкусу.

ПРОДУКТЫ: баклажаны — 1,5 кг; масло растительное — 1/2 стакана; помидоры — 500 г; киндза (кориандр), рехан (базиллик), петрушка — по 1/2 пучка; болгарский перец — 2 шт.; лук репчатый — 3 луковицы, чеснок — 2 дольки, лавровый лист — 2 шт.

ADJAPSANDAL OF AUBERGINES



ՀԱՅԿԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԱՆՈՒՍՏԻՆԱԿԱՆ ԳՐԱԴԱՐԱՆ

ՀԱՅԿԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԱՆՈՒՍՏԻՆԱԿԱՆ ԳՐԱԴԱՐԱՆ

wash aubergines, peel the skin off, cut each aubergine into four parts lengthwise, and then each part in halves. Put the pieces into a bowl, sprinkle with salt and leave it for half an hour. Squeeze the pieces, avoiding crushing them. Fry finely shredded onions in an aluminium pan using oil. when the onions turn brown put the squeezed aubergines into the pan and stew. Put then a laurel-leaf and bulgarian pepper cut lengthwise. Add shredded greens and garlic. add salt and pepper to taste.

Products: aubergines - 1,5 kg, oil - 1/2 glass, tomatoes - 500g, coriander, basilic, parsley - 1/2 bunch each, bulgarian pepper - 2 pcs, onions - 3 bulbs, garlic - 2 cloves, laurel-leaf - 2 pcs.





ბ ო ზ ბ ა შ ი

ცხერის ზორცი დაქერით, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში და თან ჩაყოღეთ დაყეპილი დღუბა, დაახვით 10 ჭიქა წყალი და დაღვით ცეცხლზე, ადუღებისას მოხადეთ ქაფი, ჩაყარეთ წერილად დაქრილი ხახვი და დანაყილი ბრინჯი, ადუღეთ ხაშულაო ცეცხლზე ზორცის მოხარშვამდე, ათი წუთით ადრე, ვიდრე გადმოდგამდეთ, ჩაყარეთ დანაყილი პილპილი, დაქრილი ქინძი და ოხრაბუში.

მასაღბ: ცხერის ან ბატუნის ზორცი — 500 გრ., დღუბა — 50 გრ., ხახვი — 3 თავი, დანაყილი ბრინჯი — 1 სუფრის კოვზი, ოხრაბუში — 2 ძირი, ქინძი — 7-8 ძირი, წითელი წიწყა, მარილი — გემოვნებით.

ბ ო ზ ბ ა შ ი

Нарежьте баранину кусками, промойте и положите в кастрюлю, добавьте мелко нарезанный курдюк. Залейте 10 стаканами воды и поставьте варить. До закипания снимайте накипь. Затем засыпьте мелко нарезанный лук и молотый рис. Кипятите на среднем огне, пока мясо не сварится. Добавьте молотый перец, нарезанные корнандр, петрушку и через 10 минут отставьте с огня.

ПРОДУКТЫ: молодая баранина — 0,5 кг, курдюк — 50 г, репчатый лук — 3 луковицы, молотый рис — 1 столовая ложка, петрушка — 2 веточки, кивдза (корнандр) — 7-8 корешков, черный перец — по вкусу.



EOZBASH

Cut mutton into pieces, wash them and put into a pan, add finely cut fat tail. Pour 10 glasses of water and start boiling it. Remove the scum before boiling. Put finely shredded onions ground rice. Boil on a medium fire till the meat is ready. Add then some ground pepper, shredded coriander, parsley, estragon and remove the pan from the fire.

Products: lamb meat - 0,5 kg, fat tail - 50 g, onions - 3 bulbs, ground rice - 1 table-spoon, parsley - 2 shoots, coriander - 7-8 roots, black pepper to taste.





საქონლის ხორცის ტოლმა გახვეული ვაზის ფოთოლში

ვაზის ფოთლებს მოაქერით ეუნწები, დათუთქეთ მდუღარე მარილწყალში და გადაიტანეთ საწურზე, წყალი რომ გაუვიდეს.

საქონლის რბილი ხორცი დაქერით და გაატარეთ ხორცსაყებ მანქანაში ხახვთან, ნიორთან და მწვანელითან ერთად. დაკეპილ ხორცს დაუმატეთ მარილი, პილ-პილი, დამბალი ბრინჯი და კარგად აზილეთ. გაზავებული ხორცი შეახვიეთ ვაზის ფოთოლში და მჭიდროდ ჩააწყვეთ ქვაბში. დაახვით ერბონარევი წყალი, ისე რომ ფარავდეს და დადვით მოსახარშად, როცა ხორცი მოიხარშება, ამოალაგეთ ლანგარზე, ქვაბში დარჩენილ ნახარშში ათქვიფეთ მაწონი ან არაქანი და გადაასხით ტოლმას. შემოდან მოაყარეთ წერილად დაჭრილი კაშა.

მასალა: საქონლის ხორცი — 500 გრ., ერბო ან კარაქი — 100 გრ., ვაზის ფოთოლი — 300 გრ., მაწონი — 1 ქილა, ბრინჯი — 100 გრ., ხახვი — 2 თავი, კაშა — 2 ძირი, ქინძი, ოხრახუში — 4-4 ძირი, წიწყა და მარილი — გემოვნებით.

ТОЛМА (голубцы) С МЯСОМ И РИСОМ В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЯХ

Переберите листья виноградной лозы, срежьте с них черешки и обдайте подсоленным кипятком. Перенесите на друшлаг, чтобы стекла вода.

Мякоть говядины промойте, нарежьте на куски и пропустите через мясорубку вместе с луком, чесноком и зеленью. Добавьте соль, перец, размоченный рис и хорошо перемешайте.

Полученный фарш заверните в виноградные листья и плотно уложите в кастрюлю. Залейте водой, перемешанной с топленным маслом, чтобы она полностью покрыла голубцы и варите, закрыв кастрюлю крышкой. Когда фарш сварится, толма (голубцы) выложите на блюдо.

В оставшийся в кастрюле отвар добавьте взбитое мацони (простоквашу) или сметану и залейте этой смесью толма, затем посыпьте мелко нарезанным укропом и подавайте к столу.

ПРОДУКТЫ: мякоть говядины — 500 г., виноградные листья — 300 гр., рис — 100 г., репчатый лук — 2 луковицы, мацони — 1 банка (500 г.), укроп — 2 веточки, масло 100 г.; киндза (кориандр), петрушка — по 4 веточки; соль и перец — по вкусу.

DOLMA /STUFFED-ROLLS/ WITH
MEAT AND RICE IN VINE-LEAVES



30220100333

Select vine-leaves, cut-off stems, scald in boiling salted water and put in the grate to let the water out.

Wash the beef meat, cut into pieces and mince together with onions, garlic and greens. Add salt, pepper, wetted rice and thoroughly mix.

wrap up the stuffing in vine-leaves and arrange compactly into the sauce-pan. Pour water mixed with clarified butter to cover stuffed-rolls and boil with the cover on the sauce-pan closed. When the meat is ready, put the rolls out on the dish.

Add churned up matsoni /sour milk/ or sour cream to the brew, remaining in the sauce-pan and pour this mixture over the stuffed rolls. Strew the dish with finely shredded dill.

Products: beef/meat/ - 500g, vine-leaves - 300g, rice - 100g, onions - 2 bulbs, sour milk - 1 jar, dill - 2 roots, butter - 100g, coriander, parsley- 4 shoots each, salt and pepper - to taste.



საქონლის ხორცის ხარშში

მარცხენი
ზიგლიმთხვა

საქონლის მკერდის ხორცი დაჭერით იმ ჩაყარეთ ქვაბში. დაახლო იმდენი წყალი, რომ კარგად დაფაროს და დადგინ მოხაზარშად. როდესაც ხორცი თითქმის მოიხარშება, ჩაყარეთ გაჩეცხილი ბრინჯი და აფუღეთ ნელ ცეცხლზე.

წერილად დაჭრილი ხახვი მოშუშეთ ტაფაზე კარაქში ან ართმეულ ქონში, როცა ხახვი ოდნავ გაყარდისფერდება, დაუმატეთ ტომატის პასტა. 2-3 წუთი კიდევ გააჩერეთ ცეცხლზე და თან ურიეთ. ბრინჯის მოხარშვის შემდეგ გადაიტანეთ ქვაბში, დაუმატეთ დანაყილი ნორი, ქინძი, ოხრაბუში, ხმელი ხუნელი და შეაზავეთ მარილითა და წიწყით.

მასალა: საქონლის მკერდის ხორცი — 1 კგ., ბრინჯი — 150 გრ., ხახვი — 2-3 თავი, ნორი — 2-3 კბ., ტომატი — 1/2 სუფრის კოვზი, დანაყილი ქინძი, ოხრაბუში — 1 სუფრის კოვზი, ხმელი ხუნელი — 1 ზის კოვზი, კარაქი — 50 გრ., წიწყა და მარილი — გემოვნებით.

ХАРЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говяжьё груднику нарежьте, промойте и положите в кастрюлю. залейте водой, чтобы она покрыла мясо и поставьте варить. До закипания снимите накипь. Когда мясо почти сварится, засыпьте хорошо промытый рис и кипятите на медленном огне. Мелко нарезанный лук тушите на сковороде в сливочном масле или жире, снятом с бульона (если мясо достаточно жирное). В зарумянившийся лук добавьте томатную пасту и, перемешивая, оставьте на огне еще 2—3 минуты. Когда рис сварится, массу со сковороды перенесите в кастрюлю. Добавьте толченый чеснок, кориандр (кинду), петрушку, хмели сунели (сухие приправы), посолите и посыпьте перцем.

ПРОДУКТЫ: говяжья грудника — 1 кг; рис — 150 г; репчатый лук — 2—3 луковицы; чеснок — 2—3 дольки; томат — 1/2 ст. ложки; масло — 50 г; толченые кориандр (кинду), петрушка — 1 ст. ложка; сухие приправы — 1 чайн. ложка; перец, соль — по вкусу.

BEEF KHAROH



0711035320

2012-01-10 10:33

Cut breast-meat into pieces, wash and put them into a sauce-pan, pour water to cover the meat and boil. Remove the scum before the water boils. When the meat is almost ready put washed rice and boil on slow fire. Stew finely shredded onions on a frying pan in butter or fat removed from the broth /if the meat is very fat/. when onions turn brown add some tomato paste and stirring keep it on the fire for another 2-3 min. When the rice is ready put the mass into the sauce-pan, add pounded garlic, coriander, parsley, dry spices /season/ salt and pepper.

Products: breast meat - 1 kg, rice - 150g, onions - 2-3 bulbs, garlic - 2-3 cloves, tomatoes - 1/2 table-spoon, butter - 50g, pound coriander, parsley - 1 table-spoon, utskho suneli - 1 tea-spoon, pepper, salt to taste.





ეკალა ნიგვზით

ეკალა გაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ადუღებულ წყალში და მოხარშეთ ისე, რომ ძალიან არ დარბილდეს. შემდეგ დაახლოებით ცივი წყალი, გააჩერეთ ცოტა ხანს და გადაიტანეთ საწურზე. გაწურეთ ხელით და დაქერით 2 სმ. სიგრძეზე.

დანაუეთ ნიგოზი, ნიორი, წიწყა, ქინძი, ქონდარი, ყოველივე ეს აგლიხეთ ძმარში და ამ საყაზმით შეაწავეთ ეკალა.

მასალა: ეკალა — 1 კგ., ნიგოზი — 200 გრ., ძმარი — 5 სუფრის კოეზი, ქონდარი — ერთი კონა (ან გამხმარი — 1 სუფრის კოეზი), ნიორი — 3 კბ., ქინძი — 1/2 კონა, მარილი და წიწყა — გემოვნებით.

ЭКАЛА (сассапариль) С ОРЕХАМИ

Экалу переберите, хорошо промойте под краном, положите в кастрюлю с кипящей водой и варите. Следите, чтобы экала не переварилась. Сваренную экалу выложите в посуду, залейте холодной водой, а через некоторое время перенесите на решето. Дайте стечь воде и после этого отожмите рукой, массу нарежьте на кусочки длиной 2 см. Потолките орехи, чеснок, перец, киндзы (кориандр), чабер (кондари), залейте уксусом и перемешайте. Полученной массой заправьте экалу и хорошо перемешайте.

ПРОДУКТЫ: экала (сассапариль) — 1 кг, очищенные грецкие орехи — 200 г; винный уксус — 5 столовых ложек, киндза (кориандр) — 1/2 пучка, чабер — 1 пучок (чабер сушенный — 1 ст. ложка), чеснок — 3 дольки, соль и перец — по вкусу.



EKALA /SARSAPARILLA/
WITH WALNUTS

၁၄၂၀၆၅၃၀
၃၀၃၃၀၂၀၀၃၃

Thoroughly sort out and wash the ekala under running water, put it into a sauce-pan with boiling water and boil. Take care not to overboil the ekala. When the ekala is ready cover it with cold water and leave it for some time, then put it into a sieve, let the water drip and then squeeze the ekala. Cut the mass into pieces 2 cm long. Pound the walnuts, garlic, pepper, coriander, savory, pour over some vinegar and mix. Add the mass the ekala and mix thoroughly.

Products: ekala /sarsaparilla/ - 1 kg, walnuts - 200 g, vinegar- 5 table-spoonfuls, coriander - 1/2 bunch, savory - 1 bunch/if dry - 1 table-spoonful/, garlic 2-3 cloves, salt and pepper to taste.





პრასი ნიგვნიძე

„დღეებულ მარიდწყალში მოხარშეთ დარჩეული პრასი, გადაწურეთ წყალი, გააცხეთ და ხელით გაწურეთ. თითოეული პრასის თავს მოახვიეთ თავისავე ფოჩი და შევარით კონად.“

ნიგოზი ნორთან ერთად ორჯერ გაატარეთ ხორც-საქებ მანქანაში. დაუმატეთ წიწყა, ზაფრანა, მოახსურეთ ცხელი წყალი და სრახეთ ხელით, ვადრე ზეთი არ გამოუვა. გამობდილი ზეთი გადაწურეთ ქიქაში, ხოლო ნიგოზს დაუმატეთ დანაული ქინძი, მარილი, გახხენით ძმარში და ამოაფლეთ მასში პრასის კონები. შემდეგ დაწვეთ თეფშზე და ზემოდან მოახხით გამობდილი ნიგვლის ზეთი.

მახადლა: პტახა თავიანი პრასი — 1 კგ., სეფოზი — 1 ჩაის ქიქა, ნორი — 4 კბ., ქინძი — 1/2 კონა, ძმარი — 2 სუფრის კოვზი, დანაული ზაფრანა — 1/2 ჩაის კოვზი, წიწყა, მარილი — გემოვნებით.

ЛУК - ПОРЕЙ С ОРЕХАМИ

Переберите лук - порей хорошо промойте в холодной воде, опустите в кастрюлю с подсоленным кипятком и варите. Затем слейте воду, лук - порей остудите и отожмите. Головку каждого лука - порея обмотайте его же пермышками, завязав их пучком. Очищенные грецкие орехи с долькой чеснока два раза пропустите через мясорубку, затем добавьте перец, шафран и несколько капель горячей воды и перемешивая, отжимайте. Пока не вытечет масло. Масло слейте в стакан, а к орехам добавьте толченую киндзу и соль. Эту массу разведите в уксусе и каждый пучок лука - порея основательно обваляйте в ней. Полейте выдавленным из орехов маслом.

ПРОДУКТЫ: лук-порея с маленькими головками — 1 кг; орехи — 1/2 чайного стакана, чеснок — 4 дольки, киндза (хориандр) — 1/2 пучка; толченый шафран — 1/2 чайной ложки; уксус — 2 столовые ложки; соль и перец — по вкусу.

LEEK WITH WALNUTS



Thoroughly sort out and wash the leek with running water, put it into a sauce-pan with salted boiling water and boil. Then pour off the water, cool the leek and squeeze it by hand. Wind up the green part out the bulb of each leek and tie it in a bunch. Mince the walnuts with a garlic clove twice, then add some pepper, saffron and several drops of hot water and mixing by hand squeeze the oil out of the mass. Pour the oil into a glass and add pound coriander and salt to the walnuts. Delute the mass in some vinegar and roll up every leek bunch in the mass. Put the leek bunches onto the plate and pour them with oil squeezed off the walnuts.

Products: leek with small bulbs - 1 kg, walnuts - 1/2 tea glass, garlic - 4 cloves, coriander - 1/2 bunch, saffron - 1/2 tea-spoonful, vinegar - 2 table-spoonfuls, salt and pepper to taste.



კანონი ბადრიჯანი სივრცეზე ჩაჭერით ისე, რომ ერთმანეთს არ მოცილდეს. შიგ ჩააყარეთ მარილი და გააჩერეთ 1 საათი. შემდეგ ვაწურეთ და შეწვიეთ ზეთში თავდასურულ ტაფაზე.

შემწვარი ბადრიჯანი დაალაგეთ ლანგარზე და გააცივეთ. დანაყეთ ნიგვზი, შემდეგ ცალკე დანაყილი ქინძის თესლი, ზაფრანი და ნიორი აურიეთ ნიგვზში, შეაზავეთ მარილით და ავლისეთ ძმარში, ამას დაუმატეთ წვრილად დაჭრილი ქინძი და ნიახური და ამ ხაყავშით ამოავსეთ ბადრიჯანი.

შასპლზ: ბადრიჯანი — 1 კგ., ნიგვზი — 1 ჩაის კეჯი, ნიორი — 2-3 კბ., ზეთი — 1/2 ჩაის კეჯი, კაკალი ქინძი — 1 ჩაის კეჯი, ზაფრანი — 1 ჩაის კეჯი, მწვანელი — სასეავრ-ნახევარი კონა, მარილი — გემოვნებით.

БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХОМ

Баклажаны с кожурой промойте, нарежьте по длине, но не до конца, внутри посыпьте солью и оставьте так в течение часа. Затем отожмите и жарьте на растительном масле на сковороде закрытой крышкой. Жареные баклажаны положите на поднос и остудите. Приготовьте начинку. Потолките орехи, затем вместе семена киндзы (кориандра), чеснок, шафран и соль, разведите в уксусе. Добавьте мелко нарезанные киндзу (кориандр) и сельдерей. Баклажаны через надрезы заполните этой начинкой, выложите на блюдо, повремените, чтобы они пропитались и затем подайте к столу.

ПРОДУКТЫ: баклажаны — 1 кг; очищенные грецкие орехи — 1 чайный стакан; чеснок — 2—3 дольки; растительное масло — 1/2 чайного стакана; семена киндзы (кориандра) — 1 чайная ложка; сушеный, молотый шафран — 1 чайная ложка; уксус — по 1/2 пучка; соль — по вкусу.

AUBERGINES WITH WALNUT

Wash the aubergines, cut them lengthwise, sprinkle them with salt from inside and leave them for an hour. Then squeeze and fry on olive oil in a pan with closed cover. Put ready aubergines on a tray and cool them. Prepare stuffing. Pound walnuts, then coriander seeds, garlic, saffron and salt and delute in vinegar. Add finely shredded coriander and celery. Fill the aubergines with the stuffing, arrange on the plate, allow it to impregnate and then serve.

Products: aubergines - 1kg, walnuts - 1 tea glass, garlic - 2,3 cloves, oil - 1/2 tea glass, coriander - 1 tea spoon, saffron - 1 tea-spoon, greens - 1/2 bunch, salt - to taste.



ამოღებელი წითელი ლობიო

წითელი ლობიო გაარჩიეთ და ჩაყარეთ ქვაბში დაასხით იმდენი წყალი, რომ კარგად დაიფაროს და მოხარშეთ. თუ წყალი დააკლდა, დაუმატეთ ადუღებულნი, ჩაახარშეთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და თეთრი ძაფით შეკრული ქინძისა და ნახტრის ძირები.

როცა ლობიო მოიხარშება, მწვანეხლის ძირები ამოიღეთ, ხოლო კერძს დაუმატეთ დანაწილი ნორი, წიწაკა, ქინძი, ოხრახუში, ქონდარი, კაშა-რეზანი და კარგად ამოლესეთ. შეაზავეთ მარილითა და ძმრით.

მზადაა: ლობიო — 500 გრ., ხახვი — 1 თავი, ქინძი, ქონდარი, ოხრახუში, რეზანი, კაშა — თანაბრი ღერი, ნორი — 4 კმ., ქინძისა და ნახტრის ძირები — 2-3 ღერი.

РАЗМЯТАЯ ФАСОЛЬ

Бобы фасоли переберите, промойте в проточной воде, засыпьте в кастрюлю и варите на среднем огне. Чтобы фасоль не подгорала, несколько раз по мере выкипания, добавляйте кипяченую воду. В процессе варки вложите в кастрюлю мелко нарезанный лук и перевязанные ниткой корни киндзы и сельдерея. Когда фасоль разварится, корни удалите, а внутрь вложите толченые чеснок, киндзу (корнандр), петрушку, чабер, укроп, реган и перец. Заправленную таким способом фасоль основательно разомните ложкой. Соль и уксус — по вкусу.

ПРОДУКТЫ, бобы фасоли — 500 г; лук — 1 луковица; чеснок — 4 дольки, киндза (корнандр), чабер, петрушка, реган, укроп — по 2 веточки; корни киндзы и сельдерея — 2—3 корня.

RED BEANS



Sort out and wash the beans with running water, put it into a sauce-pan and boil on medium fire. Add some boiled water several times to prevent beans from burning. While boiling process, put finely shredded onions as well as coriander and celery, tied with a white thread. When the beans are boiled soft, remove the roots of the greens and put pounded garlic, coriander, parsley, savory, dill, basil and pepper. Smash the mass thoroughly with a spoon. Add salt and vinegar to taste.

Products: beans - 500g, onions - 1 bulb, garlic - 4 cloves, coriander, savory, parsley, basil, dill - 2 shoots each, coriander and celery roots - 2-3 roots.





წითელი ლობიო ნივრით

მთხარზეთ ლობით ისე, რომ არ ჩაიშალოს. ლობიოს წვენი გადაწურეთ ცალკე კურკელში. დანაუთ ნივრში, ნორი, მწვანე ქინძი, ნიახური, კონდარი, დაუმატეთ ხმელი ქინძი, უცხო სუნელი და აგლიხეთ ლობიოს წვენში. ეს საკაზში და ბროწეულის მარცვლები ფრთხილად შეურიეთ კოვზით ლობიოს.

მასალა: ლობიო — 500 გრ., ნივრში — 1 ზანს ჭიქა, ნორი — 4 კბ., ქინძი, ნიახური, კონდარი — 3-3 ძირი, ხმელი ქინძი — 1/2 ზანს კოვზი, უცხო სუნელი — 1/2 ზანს კოვზი, ბროწეული — 1 ცალი, წიწყა და მარილი — გემოვნებით.

БОБЫ ФАСОЛИ С ОРЕХОМ

Переберите бобы фасоли в холодной воде и, засыпав в кастрюлю, варите на среднем огне. Чтобы фасоль не подгорала, несколько раз, по мере выкипания добавляйте воду. Когда фасоль сварится, сок слейте в другую посуду. Потолкните орехи затем вместе чеснок, зелень киндзы (корнандра), сельдерей, чабер. Добавьте сухую киндзу, и разведите в слитом соке. Эту массу положите в кастрюлю с фасолью и осторожно, чтобы не подавить бобы, перемешайте ложкой. Засыпьте зернышки граната. Перец и соль — по вкусу.

ПРОДУКТЫ: бобы фасоли — 500 г; орехи — 1 чайный стакан; чеснок — 4 дольки; киндза (корнандра), сельдерей, чабер — по 3 веточки; сухая киндза (корнандра — 1/2 чайной ложки); уцхо сунელი (сухие молотые пряности) — 1/2 чайной ложки; гранат — 1 шт.

RED BEANS WITH WALNUTS



3611357230
2118-011101333

Sort out and wash the beans under running water and putting them into a sauce-pan, boil on a medium fire. Add some water several times to prevent the beans from burning. When the beans are ready, pour the juice off into another vessel. Pound the walnuts and then garlic, fresh coriander, celery, savory together. Add dry coriander /dry spices/ and delute it in the juice. Put this mass into a sauce-pan with the beans and carefully mix with a spoon. Put pomegranate grains. Add pepper and salt to taste.

Products: beans - 500g, walnuts - 1 tea-glass, garlic - 4 cloves, coriander, celery, savory - 3 shoots each, dry spices - 1/2 tea-spoonfuls, pomegranate - 1 pc.





მწვანე ლობიო კვარცხით

მწვანე ლობიო გაარჩიეთ, დატეხეთ სამ ან ოთხ ნაწილად. ჩაუარეთ ქვაბში, დაახლოთ იმდენი წყალი, რომ არ ფარავდეს და ხარშეთ. როდესაც ლობიო წაელს დაიფუღებს, ჩაუარეთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, დაუმატეთ კარაქი და მოშუშეთ ნელ ცეცხლზე. როცა ლობიო კარგად მოიშუშება, აუარიეთ წვრილად დაჭრილი ქინძი, კაშა, ოხრახუში და რეშანი. შემდეგ დაახლოთ კარგად ათქვეფილი კვერცხი, აღარ მოურიოთ, შემოდან თავი მოუხწორეთ, ისევ გააჩერეთ ცეცხლზე 5 წუთი და გადმოღვით.

მასალა: ახალი მწვანე ლობიო — 500 გრ., ხახვი — 2 თავი, ოხრახუში, ქინძი, კაშა, რეშანი — თბ-თბი ძირი, ერბო ან კარაქი — 100 გრ., კვერცხი — ორი ცალი, ნორჩი — 3 კბ., მარალი — გემოვნებით.

СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ С ЯИЦАМИ

Стручковую фасоль переберите и каждый из стручков разломите на три-четыре части, засыпьте в кастрюлю, залейте водой (вода не должна полностью покрывать фасоль) и поставьте варить. Когда вода выкипит, добавьте мелко нарезанный репчатый лук и масло. Тушите на медленном огне. В основательно протушенные стручки засыпьте мелко нарезанную зелень: киндзу (жоржандра), укроп, сельдерей и реган (базилик). Затем залейте взбитым яйцом и, не перемешивая, подержите на медленном огне еще 5 минут, затем оставьте.

ПРОДУКТЫ: стручки фасоли — 500 г; лук — 2 луковицы; масло сливочное или топленое — 100 г; зелень петрушки, киндза, укроп, реган — по 2 веточки; яйца — 2 шт; чеснок — 3 дольки; соль — по вкусу.

FRENCH BEANS WITH EGGS



9470353220
Erešim 010333

Break each pod of the beans into 3-4 parts, put them into a sauce-pan, pour some water /the water should not cover the beans/ and boil. When the water boils away add shredded onions and butter. Stew on a slow fire. Add shredded greens /coriander, dill, celery and basil to the well stewed beans. Four over beat up eggs and put the sauce-pan off the fire in 5 min without mixing the beans.

Products: French beans - 500g,
onions - 2 bulbs, butter or
clarified butter - 100g, greens - 2 shoots each, eggs - 2 pcs, garlic - 3 cloves, salt to taste.





კუმბაში ნიგვით

საქონლის კუჭმაჭი მოხარშეთ, მოაყარეთ მარილი და ვააკოვეთ. დაჭერით წვრილად, დანაყილი ნიგოზი, ნოორი, ქინძი, ქონდარი, უცხო სუნელი, ზაფრანა, ხმელი ქინძი, წვრილად დაჭრილი ხახვი, ბროწეულის მარცვლები აურიეთ ერთმანეთში, დაუმატეთ ცოტა ძმარი და შეაზავეთ კუჭმაჭი ამ საყაშით.

მასალა: კუჭმაჭი — 1 კგ, ნოორი — 3 კგ, ხახვი — 1 თავი, ბროწეული — 1 ცალი, ქონდარი — 1 ჩაის კოვზი, უცხო სუნელი — 1/2 ჩაის კოვზი, ვეითელი ყვავილი, ხმელი ქინძი — თითო ჩაის კოვზი, ქინძი — 2 ძირი, ძმარი, მარილი—გემოვნებით.

ГОВЯЖЬИ ПОТРОХА С ОРЕХОМ

Говяжьи потроха тщательно промойте в проточной воде, сварите, посыпьте солью, остудите и мелко нарежьте. Приготовьте приправу: потолоките очищенные грецкие орехи, а затем вместе чеснок киндзу (корнандр), чабер, уцхо сунели (сухие молотые пряности), шафран, сухую киндзу. Добавьте мелко нарезанный лук и зернышки граната, влейте немного уксуса и перемешайте. Потроха заправьте приготовленной приправой.

ПРОДУКТЫ: говяжьи потроха — 1 кг; чеснок — 3 дольки; лук — 1 луковица, гранат — 1 шт; чабер — 1 чайная ложка; уцхо сунели — 1/2 чайной ложки; шафран, сухая киндза (корнандр) — по 1 чайной ложке, киндза (корнандр) — 2 веточки; соль и уксус — по вкусу.

GUTS WITH WALNUTS



06/105320

202 0001010333

Thoroughly wash the beef guts with running water, boil them, salt, cool and cut into small pieces. Prepare seasoning: pound walnuts and than garlic, coriander, savory, dry spices, saffron, dry coriander together. Add shredded onions and pomegranate grains, pour a little vinegar and mix. Season the guts.

Products: guts - 1 kg, garlic - 3 cloves, onions - 1 bulb, pomegranate - 1 pc, savory - 1 tea-spoonful, dry spices - 1/2 tea-spoonful, coriander - 2 shoots, salt and vinegar to taste.





კომბოსტო ნიგვით

დიდთავიანი კომბოსტოს ფოთლები მოწალეთ, მოაქერიტ შავარი ნაწილები, დააწყვეთ სინზე და დაადეთ მძიმე საგანი, წვენი რომ გაუვიდეს.

მომწაადეთ საკაშში, დანაუილი ნიგოზი, ნორი, ხმელი ქინძი, უცხო სუნელი, წიწყა- მიხაყ-დარიჩინი, ზაფრანი, ძმარი, ბროწეულის კაკლები, წვრილად დაქრილი ქინძი და კაში, მარილი, უოველივე ეს აურიეთ ერთმანეთში, წაუსვით კომბოსტოს ფოთლებს სათითაოდ და თითოეული ფოთოლი გადაახვიეთ რულეტის ფორმით.

სუფრაზე მიტანისას დაქერიტ, დაალაგეთ თეფშებზე და გადაახხით ნიგვზის წეთი.

მასალა: კომბოსტო — 1 თავი, ბროწეული — 2 ცალი, ნიგოზი — 1 ჭიქა (გატარებულა), ნორი — 4კბ, უცხო სუნელი და ხმელი ქინძი — თითო ჩაის კოვზი, მიხაყ-დარიჩინი — 1/2 ჩაის კოვზი, ევოიელი ევაილი — 1 ჩაის კოვზი, ძმარი — 3 სუფრის კოვზი, ქინძი, კაში — 2-2 ბირი, მარილი და წიწყა — გემოვნებით.

БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА С ОРЕХОМ

С большого кочана капусты, удалите верхние листья, кочан обмойте. Разделите на отдельные листья, обварите их в кастрюле с кипящей водой и выложите на поднос. Сверху на выложенные листья положите гнет (тяжелый предмет), чтобы из них вытек весь сок. Приготовьте приправу: потолките сначала очищенные грецкие орехи, затем вместе чеснок, сушеную молодую киндзу (кориандр), уцхо сунели (сухие молотые пряности), шафран, смесь корицы с гвоздикой, перец и соль. Добавьте очень мелко нарезанные киндзу (кориандр) и укроп, а также зернышки граната и уксус. Все это перемешайте, смажьте приготовленной приправой каждый лист в отдельности и сверните рулетом. Прежде чем подать к столу, рулеты нарежьте на куски и разложите на тарелке.

ПРОДУКТЫ: белокочанная капуста — 1 кочан, гранат — 2 шт.; молотые грецкие орехи — 1 чайный стакан; чеснок — 4 дольки; киндза (кориандр), укроп — по 2 веточки; уцхо сунели (сухие молотые пряности) и сухая киндза — по одной чайной ложке; шафран — 1 чайная ложка, уксус — 3 столовых ложки, гвоздика и корица — 1/2 чайной ложки; соль, перец — по вкусу.

CABBAGE WITH WALNUTS



3871353230

202309101333

Take a big head of cabbage, remove the upper leaves, wash it. Separate the leaves, scald them in a sauce-pan with boiling water and put them on a tray. Put a heavy object on the leaves, to let all the juice out. Prepare the seasoning: first pound the walnuts, then garlic, dry young coriander, dry spices, saffron, mixture of cinnamon and clove, pepper and salt. Add finely shredded coriander and dill, as well as pomegranate grains and vinegar. Mix all this and smear each leave separately with the prepared seasoning and make a roll. Cut the rolls into pieces and put them on plates before serving.

Products: head of cabbage -1, pomegranate -2pcs, grind walnuts-1 tea glass, garlic - 4 cloves, coriander, dill - 2 shoots each, dry spices and dry coriander - 1 tea-spoonful each, saffran - 1 tea-spoonful, vinegar - 3 table-spoonfuls, cinnamon and clove - 1/2 tea-spoonful, salt, pepper to taste.

მარცხს დაუმატეთ ორი ჭიქა წყალი, პურის ფქვილი და კარგად ათქვიფეთ.

კარაქში მოშუშულ წვრილად დაქრილ ხახვს დაახლოებით ათქვეფილი მარცხი და ადუღეთ 15 წუთი. ურიეთ კოვზით, რომ არ აიჭრას. შემდეგ თანდათანობით ჩაახსით შიგ ათქვეფილი კვერცხი და მიიყვანეთ ადუღებაშიდრე. დაუმატეთ წვრილად დაქრილი კინძი და კაშა ან ტარხუნა. მარილი — გემოვნებით.

მახაზა: მარცხი — ნახევარი ლიტრა, ხახვი — 1 თავი, კარაქი — 50 გრ., წყალი — 2 ჩაის ჭიქა, კვერცხი — 2 ცალი, პურის ფქვილი — 1 სუფრის კოვზი, მწვანელი — ორ-ორი ძირი.

СУП ИЗ МАЦОНИ (простокваша)

Мацони, воду и пшеничную муку хорошо взбейте. Мелко нарезанный лук потушите в масле, залейте взбитой массой и кипятите 15 минут, часто перемешивая ложкой. Затем, продолжая перемешивать, медленно вливайте в кастрюлю взбитое яйцо и не доведя до кипения, отставьте. Сразу же добавьте мелко нарезанные киндзу (корнандр), укроп или тархун (эстрагон). Соль — по вкусу.

ПРОДУКТЫ: мацони — 1/2 литра; лук — 1 луковица; сливочное масло — 50 г; вода — 2 чайного стакана, яйца — 2 шт; пшеничная мука — 2 столовые ложки; зелень — по 2 веточки.

SOUP OF MATSONI / SOUR MILK



26/105320
2022/09/09 09:33

Beat up matsoni, water and wheat flour. Stew shredded onions in butter in a sauce-pan, pour the beat up mass over and boil for 15 min, stirring it frequently with a spoon. Then still stirring slowly pour the beat up egg, into the sauce-pan and without bringing it to the boiling point remove the sauce-pan from fire. Immediately add shredded coriander, dill or estragon. Add salt to taste.

Products: matsoni - 1/2 litre, onions - 1 bulb, butter - 50g, water 2 tea-glasses, egg - 2 pcs, wheat flour - 2 table-spoonfuls, greens - 2 shoots each.





ჭ ა ბ ა ბ ი

ჩაბილი ხორცი ხახვთან ერთად ორჭერ გაატარეთ ხორცსაყებ მანქანაში, დააყარეთ კონახური, დანაყილი პილპილი და მარილი, დაუმატეთ ათქვეფილი კვერცხი და პურიეთ. შემდეგ ნაწილ-ნაწილ აიღეთ და მიეცით მოგრძო ფორმა. ამოავლეთ ორცხოზილას ფხვნილში და შეწვიეთ ერბომოსხმულ ცხელ ტაფაზე.

დაქრილი ხახვი და ოხრაბუში აურიეთ ერთმანეთში. მოაყარეთ ქაბაბს და სათითაოდ გაახვიეთ ხწორკუთხად დაქრილ ლავაშში.

მასალა: ხორცი — 500 გრ., ორცხოზილას ფხვნილი — 4 სუფრის კოეზი, კვერცხი — 1 ცალი, ერბო — 2 სუფრის კოეზი, ხახვი — 200 გრ., კონახური — 1/2 ჩაის ქიკა, პილპილი და მარილი — გემოვნებით.

К А Б А Б И

Мясо (мякоть) промойте и очистив от сухожильный, нарежьте на куски. Затем вместе с луком дважды пропустите через мясорубку. В фарш положите барбарис, посыпьте толченым перцем и солью. К этой массе добавьте взбитое яйцо и хорошо перемешайте. После этого, беря из массы горсточку фарша, каждой порции придайте форму небольшой колбаски, обваляйте в сухарях и жарьте на топленом масле на раскаленной сковороде. Колбаски кабаба положите на блюдо, мелко нарежьте лук и петрушку, перемешайте и посыпьте этой смесью кабаб. Можете, если у вас имеется лаваш, каждую в отдельности колбаску кабаба посыпать заготовленной массой лука и петрушки, завернуть в нарезанный квадратными лоскутами лаваш и так подавать к столу.

ПРОДУКТЫ: говядина или баранина (мякоть) — 500 г; лук репчатый — 200 г; масло топленое — 2 столовые ложки; барбарис — 1/2 чайного стакана; яйцо — 1 шт., сухари — 4 столовые ложки; перец и соль — по вкусу.

*) Лаваш — выпекаемый конкими листьями грузинский хлеб.

KABAB

Wash the meat, remove tendons, cut the meat into pieces. Mince with onions twice. Put berries into the force-meat, sprinkle with pound pepper and salt. Add a beaten up egg to the mass and mix. Take portions of the force-meat, shaping each portion as a small sausage roll in crust and fry in clarified butter in a very hot frying-pan. Put the kabab sausages on a plate, mix shredded onions and parsley and strew kabab with this mass. If lavash /flat bread/ is available, strew each kabab sausage separately with shredded onions and parsley, roll it into the lavash¹ cut into square pieces and serve.

Products: beef or mutton /meat/ - 500g, onions - 200g, clarified butter - 2 table-spoonfuls, berries - 1/2 tea-glass, egg - 1 pc, crusts - 4 table-spoonfuls, pepper and salt to taste.

¹ Lavash is georgian bread baked in thin sheets.



KHINKALI



Cut the meat into pieces and mince it together with onions. Season the force-meat with pepper and salt, add 1/2 glass of warm water and thoroughly mix. Sieve wheat flour, collect it into a heap, make a dip in the middle of the heap, pour a glass of water into it, add some salt and mix. Roll out the paste to a thin layer and cut out round pieces of a dessert plate size. Put a table spoonful of the force-meat on each taste piece /collect the edges to a bunch/, twist them and slightly press, giving them the shape of a bulb. Put the khinkali into a sauce-pan with salted boiling water and boil them. Stir carefully from time to time preventing the khinkali from sticking to the sauce-pan bottom. When the khinkali are afloat, they are ready and can be served.

Products: fat mutton /meat/-300g, pork/meat/ -200g, onions - 3 bulbs, wheat flour - 500g, salt and pepper to taste.



ბეჭი ჩადეთ ქვაბში, დაასხით ადუღებულმა წყალი ისე, რომ დაფაროს და ხარშეთ ძლიერ ცეცხლზე. დუღაღის დროს მოხადეთ ქაფი. შედგებად არ გადახარშოს, ამოიღეთ ქვაბიდან, დადეთ ლანგარზე და ცხლად მიიტანეთ სუფრაზე.

ბეჭი მჭრელი დანით უნდა ათალოს თხელ ნაჭრებად. უსდებო ტყემალი არ სხვა ხაწებელი.

ОТВАРНАЯ ГОВЯЖЬЯ ЛОПАТКА

Говяжью лопатку хорошо обмойте, поместите в кастрюлю, залейте крутым подсоленным кипятком, поставьте на сильный огонь и варите. В процессе кипения снимайте накипь. Следите, чтобы лопатка не переварилась. Сваренную лопатку положите на блюдо и подайте к столу. Нарезать следует острым ножом, толкими слоями. Вместе с отварной говяжьей лопаткой к столу подается ткемали или другая подлива.

საქონლის არტალა

საქონლის არტალა გუღდასშით გარეცხეთ წელითილ წყალში. ჩადვეით ქვაბში, დაასხით ხაქმაო რაოდენობის წყალი და ადუღეთ 3-4 საათი. ადუღებისას მოხადეთ ქაფი, ჩაახარშეთ ნახურის ძარები. როდესაც ხორცი ადვილად მოსცილდება ძვალს, არტალა მოხარშულია.

დანაყეთ ნორი შარილთან ერთად და ცაღვე მიიტანეთ სუფრაზე. არტალას წვენი შეაშავეთ ნივრით თეფშზე და მოაყარეთ წვრილად დაჭრილი ნახურა.

მახალა: საქონლის არტალა — 1 კგ, ნორი — 4-5 კგ, ნახური — 1 კონა, შარილი — გამოენებით.

АРТАЛА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Тщательно промойте голяк (арталу) в теплой воде, положите в кастрюлю, залейте водой и варите в течение 3 — 4-х часов, снимая накипь до закипания. Положите коренья сельдерея. Когда мясо начнет отделяться от костей, артала уже готова.

Потолките чеснок вместе с солью и отдельно подайте к столу. На тарелке сок арталы заправьте чесноком и посыпьте мелко нарезанным сельдереем. Соль — по вкусу.

ПРОДУКТЫ: говяжий голяк (артала) — 1 кг, чеснок — 4—5 долек, сельдерей — 1 пучок.

ARTALA /BEEF SHANK/



Thoroughly wash the beef shank /artala/ in warm water, put it into a sauce-pan, pour enough water and boil for - 3-4 hours, removing the scum before boiling. Put celery roots. When the meat begins to go off the bones the artala is ready.

Round garlic together with salt and serve it separately from the artala. Season the artala juice with garlic on the plate and strew shredded celery over.

Products: beef shank - 1 kg, garlic - 4-5 cloves, celery - bunch.

BOILED BEEF BLADE

Thoroughly wash the blade, put it into a sauce-pan, cover with salted boiling water and put on an intense fire and boil. Remove the scum in the boiling process. Take care not to over-boil the blade. Put the boiled blade on a plate and serve. The blade should be cut in thin layers with a sharp knife. Serve alycha or other sauce with the blade.



მწვანე პამიდორი ნიგოზით

მარცხენი
კიბულითიქა

მწვანე პამიდორი დაკერით საშუალო ზომის ნაჭრებად და მოხარშეთ წინახწარ ადუღებულ წყალში. გააცოცეთ და გაწურეთ ხელით.

დანივეთ ნიგოზი, სიორი, ქინძი, ოხრაბუში, ნიახური, კამა, წიწყა, აგღისეთ ძმარში და ამ საკანშით შეაწვეთ მოხარშული პამიდორი.

მასალა: მწვანე პამიდორი — 1 კგ., ნიგოზი — 1 ჩაის ჭიქა, სიორი — 3 კბ., წიწყა — თოფიერი 2-3 ღერი, ძმარი, წიწყა, მარცხენი — გემოვნებით.

ЗЕЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ С ОРЕХОМ

Зеленые помидоры помойте, нарежьте на куски средней величины и сварите в крутом кипятке. Остудите и отожмите. Потолките очищенные грецкие орехи, чеснок, петрушку, сельдерей, укроп, перец и разведите полученную массу в уксусе. Этой приправой заправьте помидоры.

ПРОДУКТЫ: зеленые помидоры — 1 кг.; зелень — по 2-3 веточки; очищенные грецкие орехи — 1 чайный стакан; чеснок — 3 дольки, уксус, перец, соль — по вкусу.

მონხარშული კვერცხი საბანით

მაგრად მოხარშული, გაცივებული კვერცხი გაუცქვენით და გაკერით სიგრძეზე. ამოიღეთ გული (ისე, რომ ცილა არ დაწიანდეს), დაკებეთ, დაუმატეთ მარილი, კარაქში მოხარკული წერილად დაკრული ხახვი, კამა ან ტარხუნა, მწვანე ხახვი და შავი პილპილი. ამ სატენით ამოავსეთ ცილა. შემოდან მოაყარეთ ვახეზილი ყველი.

მასალა: კვერცხი — 10 ცალი, ხახვი — 2 თავი, კარაქი — 30 გრ., კამა ან ტარხუნა — 4-5 ძირი, მწვანე ხახვი — 3 ძირი, მარცხენი, პილპილი — გემოვნებით, ყველი — 1 ნაჭერი.

ВАРЕННЫЕ ЯЙЦА С НАЧИНКОЙ

Сварите яйца вкрутую, промойте холодной водой и очистив от скорлупы, разрежьте по длине. Извлеките желток, не повреждая белок. Мелко нашинкуйте желток, добавьте соль, перец, мелко нарезанный жареный в масле лук, укроп или тархун, зеленый лук. Хорошо перемешайте. Приготовленной начинкой заполните образовавшиеся после удаления желтка лунки белка, разложите на блюде, посыпьте протертым через терку сыром и подайте к столу.

ПРОДУКТЫ: яйца — 10 шт.; лук — 2 луковицы; сливочное масло — 30 г.; зеленый лук — 3 перышка, укроп или тархун (эстрагон) — 3-4 веточки; соль, перец — по вкусу; сыр — 1 ломтик.



Wash green tomatoes, cut them into medium size pieces and boil in hard-boiling water. Cool them and squeeze with a hand. Pound walnuts, garlic, cellery, dill pepper and dilute them in vinegar. Stuff the tomatoes with this seasoning.

Products: green tomatoes - 1 kg, greens - 2-3 shoots, walnuts - 1 tea-spoonful, garlic - 3 cloves, vinegar, pepper, salt - to taste

BOILED EGGS WITH STUFFING

Wash hard boiled eggs with cold running water and having removed the shell cut the eggs lengthwise. Remove the yolk taking care not to damage the white of the egg. Finely shred the yolk, and salt, pepper, shredded onions, dill or estragon and spring onions in butter. Thoroughly mix the mass. Fill in the hollow of the white of the eggs with the stuffing, place on a plate, sprinkle with grated cheese and serve.

Products: eggs - 10 pcs, onions - 2 bulbs, butter - 30 g, dill or estragon - 3-4 shoots, spring onions - 3 shoots, salt, pepper to taste, cheese - 1 small piece.



ბროწეულის წვენი ნიგვით

ნიგოზი, ქინძი, ნიორი, წიწკა და მარილი კარგად დანაყეთ. დაუმატეთ ბროწეულის წვენი, ადუღებული გრილი წყალი და აურიეთ.

მასალა: ბროწეულის წვენი — 3/4 ლიტრი, ნიგოზი — 1/2 ლიტრი, წყალი — 1/2 ლიტრი, ქინძი — 2-3 ძირი, ნიორი — 2 კბ., წიწკა და მარილი — გემოვნებით.

ГРАНАТОВЫЙ СОК С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Орехи княдзу (кориандр), перец и соль хорошо потолките. добавьте гранатовый сок, кипяченую воду, соль, перец и перемешайте.

ПРОДУКТЫ: гранатовый сок — 3/4 чайного стакана, вода — 1/2 чайного стакана; княдза (кориандр) — 2-3 веточки; чеснок — 4 дольки, соль и перец — по вкусу.

იხრამ-მავალის საშვებელი ნიგვით

მკვებე ყურძნის მარცვლები, შეწითლებული და შწიფე მავალი კარგად გარეცხეთ ციფა წყლით, დაქუ-ლიტეთ ხის კოვზით და გამოადინეთ წვენი. ამ წვენში აურიეთ დანაყილი ნიგოზი, ნიორი, ქინძი, წიწკა და მარილი.

ეს საწებელი უბედა შეშწვარ წიწილას.

მასალა: მკვებე ყურძენი (იხრამი) — 1 მტევანი, შეწითლებული მავალი — 1 ლიტრი, შწიფე მავალი — 1 ლიტრი, ნიგოზი — გემოვნებით.

ПОДЛИВА ИЗ НЕЗРЕЛОГО ВИНОГРАДА И ЕЖЕВИКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Ягоды винограда и ежевики переберите, хорошо промойте в проточной воде, разомните и выжмите сок. Потолките очищенные грецкие орехи и зелень, положите в выжатый сок, добавьте соль и хорошо перемешайте.

ПРОДУКТЫ, незрелый виноград — 1 средней величины гроздь; покрасневшая, недозрелая ежевика — 1 чайный стакан; спелая ежевика — 1 чайный стакан; чеснок — 4 дольки; княдза (кориандр) — 2 веточки, очищенные грецкие орехи — 1 чайный стакан, соль — по вкусу.

SAUCE OF UNRIPE GRAPES AND
BLACKBERRIES WITH WALNUTS



Thoroughly sort out and wash grapes and blackberries with running water, crush them and squeeze the juice out, add salt and thoroughly mix.

Products: unripe grapes - 1 bunch of medium size grapes, red blackberries - 1 tea-glass, ripe blackberries - 1 tea-glass, walnuts - 1 tea-glass, garlic - 4 cloves, coriander - 2-3 shoots and salt to taste.

POMEGRANATE JUICE WITH WALNUTS

Thoroughly pound walnuts, coriander, pepper and salt, add pomegranate juice, boiled water, salt, pepper and mix.

Products: pomegranates juice - 3/4 tea-glass, walnuts - 1/2 tea-glass, water 1/2 tea-glas, coriander - 2-3 shoots, garlic - 4 cloves, salt and pepper to taste.



~~ფასი 1 ლ. 80 კპ.~~
~~цена 1 л. 80 коп.~~
~~price 1 r. 80 cop.~~

3ა.

n 61/6

კოოპერატივი "აქტრისა მარგარიტა"
თბილისი 380086, ნუცუბიძის ქ. 187ა

Кооператив "Актриса Маргарита"
Тбилиси 380086, Нудубидзе 187 а

The Co-operative "Actress Margaret"
Tbilisi 380086, Nutsubidze street 187a

ქაზეჭვირთა თბილისის მესამედი ბუკების ვაზრობაში