



ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ



К ароматным, пряным и аппетитным грузинским блюдам невозможно остаться равнодушным! Кто из нас не любит восхитительный шашлык или пикантный харчо, тающее во рту хачапури или сытное лобio! Купаты, чахохбили, сациви, чихиртма, аджапсандали... Эти волшебные слова станут реальностью — вы сможете приготовить самые известные блюда грузинской кухни! Салаты, закуски, супы, горячие блюда, выпечка и, конечно же, ни с чем не сравнимые грузинские соусы и сладости. Эта книга — лучший подарок для гурманов! Каждый рецепт снабжен подробным перечнем ингредиентов с указанием необходимого их количества, точным описанием приготовления, полезными советами, а также фотографией готового блюда. Изысканные и одновременно простые в приготовлении блюда грузинской кухни станут настоящим украшением вашего стола!

www.bmm.ru

ISBN 978-5-9910-3212-4



9 785991 03212 4

www.trade.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-8690-3



9 789661 48690 3



ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

ШАШЛЫК • КУПАТЫ • ХАЧАПУРИ • АЧМА
ЧИХИРТМА • ХАРЧО • ЧАХОХБИЛИ



ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ



ХАРЬКОВ КЛУБ
БЕЛГОРОД СЕМЕЙНОГО
2015 ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
Г90



Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Печатается по изданию:

Грузинская кухня. 90 рецептов грузинских блюд. — Тбилиси :
ООО «Издательство Бакура Сулакаури», 2013. — 168 с.

First published by Bakur Sulakauri Publishing, Tbilisi, Georgia

Перевод с грузинского *Тевдоре Мириджанашвили*

Фотографии *Эрика Экедаля*

Консультант *Шота Двалишвили*

Редакторы: *Тинатин Кухианидзе, Русудан Горгадзе, Марина Сохадзе*

Дизайнер обложки *Мария Пащевская*

ISBN 978-966-14-8690-3 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3212-4 (Россия)
ISBN 978-9941-15-856-8 (Грузия)

© Bakur Sulakauri Publishing, 2011,
2014
© DepositPhotos.com / Anjela30,
belchonock, bigdan, yelena-
yemchuk, обложка, 2015
© Henmiro Ltd, издание на рус-
ском языке, 2015
© Книжный Клуб «Клуб Семей-
ного Досуга», художествен-
ное оформление, 2015
© ООО «Книжный клуб "Клуб
семейного досуга"», г. Белго-
род, 2015





Вступительное слово повара

Эта книга — лучший подарок для тех, кто является гурманом и с удовольствием хлопочет на кухне, а также для тех, кто желает овладеть кулинарным искусством.

В книге представлены разнообразные рецепты грузинской кухни. В нее включено до 90 блюд: салаты, холодные закуски и горячие блюда, супы и блюда из рыбы, изделия из теста и соленья, соусы и десерты. Каждый рецепт снабжен подробным перечнем ингредиентов с указанием необходимого их количества; точным описанием этапов приготовления блюд; вариантами или советами, которые пригодятся всем при приготовлении данного блюда, а также фотографией готового блюда.

Рецепты проверены на практике в сети ресторанов и хинкальных «Маспиндзело!», что избавит вас от ошибок при приготовлении блюд.

Подготовьте ингредиенты желаемого блюда, следуйте детальным инструкциям по его приготовлению — результат изумит вас и порадует ваших гостей.

Желаю успеха!

Шота Двалишвили

mgro
НареСо менеджмент



Содержание



САЛАТЫ



БАКЛАЖАНЫ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ... 8

ШПИНАТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ... 10

СВЕКЛА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ... 12

РУЛЕТ ИЗ КАПУСТЫ

С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ... 14

ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ

С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ... 16

БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ

С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ... 18

НАДУГИ В ПЛАСТИНКАХ СУЛУГУНИ... 20

ГЕБЖАЛИЯ... 20

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ

С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ... 22

ВАРЕННЫЕ ЯЙЦА С ГРЕЦКИМИ

ОРЕХАМИ... 24



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



СОМ (ЛОСОСЬ)

В СОУСЕ КИНЗМАРИ... 42

ФОРЕЛЬ В ГРАНАТОВОМ СОУСЕ... 44

ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРА... 46

МАШАРАП... 46

ФОРЕЛЬ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ... 48

МАРИНОВАННЫЙ ОСЕТР... 50

БУГЛАМА ИЗ ОСЕТРИНЫ... 52



ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА



КУЧМАЧИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ... 28

КУРИНЫЙ САЛАТ... 30

ЖАРЕННЫЙ ПЕРЕПЕЛ... 32

ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

В ЕЖЕВИЧНОМ СОУСЕ... 34

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ... 36

ПОРΟΣЕНОК С ГРЕЦКИМИ

ОРЕХАМИ И АДЖИКОЙ... 38



СУПЫ



ЧАНАХИ... 56

ШЕЧАМАНДИ ИЗ МАЦОНИ... 58

СУП ХАРЧО... 60

ЧИХИРТМА... 62

БОЗБАШИ... 64



Время варки



Время жарки



Время приготовления



Количество порций





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ФАСОЛЬ В ГОРШОЧКЕ	68
ЧАШУШУЛИ ИЗ ГРИБОВ	70
ШАМПИНЬОНЫ С СЫРОМ СУЛУГУНИ	72
ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ	72
АДЖАПСАНДАЛИ	74
ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ	76
КУРИНЫЕ ПОТРОХА	78
КУЧМАЧИ ИЗ ПОРОСЕНКА	80
ЦЫПЛЕНОК ПО-ШКМЕРСКИ	82
ХАРЧО С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ	84
КУРИЦА В ВИНЕ	86
ЧАХОХБИЛИ	88
КУПАТЫ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	90
КУПАТЫ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	92
АПХАЗУРА	94
ТЕЛЯЧЬИ РЕБРЫШКИ С АДЖИКОЙ	96
ЧАШУШУЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	98
ХАШЛАМА	100
ЧАКАПУЛИ	100
КАУРМА	102
МЦВАДИ (ШАШЛЫК)	102
ОДЖАХУРИ	104
ТОЛМА В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ	106
ЧАХРАКУЛИ (ЖАРКОЕ) ИЗ БАРАНИНЫ	108
ШИЛАПЛАВИ	110
ХАШИ	110



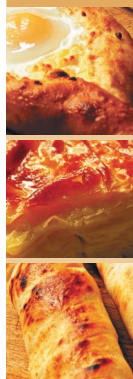
СОУСЫ И СОЛЕНЬЯ



БАЖЕ	140
ЗЕЛЕНАЯ АДЖИКА	140
ТКЕМАЛИ	142
СОУС ИЗ ПОМИДОРОВ	142
КРАСНАЯ СУХАЯ АДЖИКА	144
АДЖИКА С ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ	144
МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ	146
МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ	148
МАРИНОВАННЫЙ ПЕРЕЦ	148



БЛЮДА ИЗ ТЕСТА



ШОТИ	114
ИМЕРЕТИНСКИЙ ХАЧАПУРИ	116
МЕГРЕЛЬСКИЙ ХАЧАПУРИ	118
АДЖАРСКИЙ ХАЧАПУРИ	120
ПИРОЖОК ПО-ГУРИЙСКИ	122
ПИРОЖКИ С МЯСОМ	124
ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ	126
АЧМА	128
КУБДАРИ	130
ЧВИШТАРИ	132
МЧАДИ	132
ГОМИ	134
ЭЛАРДЖИ	134
ХИНКАЛИ	136



ДЕСЕРТЫ



ТАТАРА	152
ЧУРЧЕЛА	152
ГОЗИНАКИ	154
ЧИРИ	156
ТКЛАПИ	156
СЛАДКИЙ ПЛОВ	158



Салаты





Баклажаны с грецкими орехами

Основные продукты:

Баклажаны — 1 кг
Соль для засыпки
Растительное масло
для жарки

Продукты для заправки:

Грецкие орехи — 400 г
Кинза — 20 г
Уцхо-сунели — ½ ч. л.
Сушеная кинза — ½ ч. л.
Молотый красный перец — ½ ч. л.
Гранат — 1 шт.
Чеснок и соль по вкусу

1. Баклажаны среднего размера вымойте и продольно нарежьте ломтиками толщиной около 1 см. Сложите нарезанные баклажаны в миску, пересыпьте солью и оставьте на 15 минут, чтобы удалить лишнюю горечь.
2. Ополосните баклажаны водой и откиньте на дуршлаг на 10 минут, чтобы дать стечь воде.
3. Разогрейте сковороду, налейте масло и обжарьте баклажаны с обеих сторон. Баклажаны при жарке должны не потемнеть, а подрумяниться до золотистого цвета.
4. Для начинки измельчите в мясорубке грецкие орехи вместе с чесноком. Добавьте уцхо-сунели, сушеную кинзу, молотый красный перец, черный перец и соль по вкусу. Тщательно перемешайте.
5. Свежую кинзу мелко нарежьте и добавьте в полученную массу. Ореховую начинку выложите на жареные баклажаны и заверните ломтики с начинкой, как рулеты.
6. Перед подачей на стол охлажденную закуску можно украсить зернами граната и петрушкой.

Варианты

Ломтики жареных баклажанов можно разделить на волокна и заправить начинкой из грецких орехов. В начинку по вкусу можно добавить свежий или жареный лук и уксус. Если вы контролируете потребление жиров и это блюдо не предназначено для праздничного стола, можно приготовить салат из отварных баклажанов. Отварите ломтики баклажанов, разделите на волокна и заправьте массой из грецких орехов.



Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
www.trade.bookclub.ua

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москау АО

141008 г. Мытищи, ул. Колпакова, д. 26, корп. 2

Тел./факс +7 (495) 984-35-23

e-mail: office@bmm.ru

www.bmm.ru

ХАРЬКОВ

ДП с иностранными инвестициями

«Книжный Клуб

“Клуб Семейного Досуга”»

61140, г. Харьков-140, пр. Гагарина, 20-А

тел/факс +38 (057) 703-44-57

e-mail: trade@bookclub.ua

www.trade.bookclub.ua

Киевский филиал

04073, г. Киев, пр. Московский, 6, комн. 35,

тел. +38 (067) 575-27-55

e-mail: kyiv@bookclub.ua

Одесский филиал

65017, г. Одесса, ул. Малиновского, 16-А, комн. 109

тел. +38 (067) 572-44-28

e-mail: odessa@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:

тел. +38 (057) 783-88-88

e-mail: support@bookclub.ua

Интернет-магазин: www.bookclub.ua

«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

РОССИЯ

служба работы с клиентами:

тел. +7 (4722) 78-25-25

e-mail: info@ksdbook.ru

Интернет-магазин: www.ksdbook.ru

«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Грузинська кухня

(російською мовою)

Грузинская кухня

Укладачі

КУХІАНІДЗЕ Тинатин, МАМУЛАШВІЛІ Тина

Составители

КУХИАНИДЗЕ Тинатин, МАМУЛАШВИЛИ Тина

Головний редактор С. С. Скляр
Завідувач редакції К. В. Новак
Відповідальний за випуск І. Г. Веремій
Художній редактор С. В. Місяк
Технічний редактор В. Г. Євлахов
Коректор І. Г. Близнюкова

Главный редактор С. С. Скляр
Заведующий редакцией Е. В. Новак
Ответственный за выпуск И. Г. Веремей
Художественный редактор С. В. Мисяк
Технический редактор В. Г. Евлахов
Корректор И. Г. Близнюкова

Підписано до друку 06.02.2015.
Формат 84x108/16. Друк офсетний.
Гарнітура «AvantGardeGothicBookITC». Ум. друк. арк. 16,8
Наклад 3000 пр. Зам. №

Подписано в печать 06.02.2015.
Формат 84x108/16. Печать офсетная.
Гарнитура «AvantGardeGothicBookITC». Усл. печ. л. 16,8
Тираж 3000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: corp@bookclub.ua

ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”»:
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Віддруковано у ВАТ
«Харківська книжкова фабрика “Глобус”»
61012, м. Харків, вул. Енгельса, 11.
Свідоцтво ДК № 2891 від 04.07.2007 р.
www.globus-book.com

Отпечатано в ОАО
«Харьковская книжная фабрика “Глобус”»
61012, г. Харьков, ул. Энгельса, 11
Свидетельство ДК № 2891 от 04.07.2007 г.
www.globus-book.com