



ГРУЗИНСЬКА КУХНЯ



Як бути байдужим до ароматних, пряних і апетитних грузинських страв! Хто з нас не любить чудовий шашлик або пікантний харчо, хачапурі, що тане у роті, або ситне лобіо! Купати, чахохбілі, сациві, чихиртма, аджапсандалі... Ці чарівні слова стануть реальністю — ви зможете приготувати найвідоміші страви грузинської кухні! Салати, закуски, супи, гарячі страви, випічка і, звичайно ж, незрівнянні грузинські соуси й солодощі. Ця книга — найкращий подарунок для гурманів! Кожен рецепт містить у собі докладний перелік інгредієнтів із зазначенням необхідної їх кількості, точний опис приготування, корисні поради, а також фотографію готової страви. Вишукані й водночас прості у приготуванні страви грузинської кухні стануть справжньою окрасою вашого столу!

www.trade.bookclub.ua



ГРУЗИНСЬКА КУХНЯ

✦ ГРУЗИНСЬКА КУХНЯ ✦



КЛУБ
СІМЕЙНОГО
ДОЗВІЛЛЯ

ШАШЛИК • КУПАТИ • ХАЧАПУРІ • АЧМА
ЧИХИРТМА • ХАРЧО • ЧАХОХБІЛІ



ГРУЗИНСЬКА КУХНЯ



ХАРКІВ 2015  КЛУБ
СІМЕЙНОГО
ДОЗВІЛЛЯ

УДК 641/642
ББК 36.991
Г90

Жодну з частин цього видання
не можна копіювати або відтворювати в будь-якій формі
без письмового дозволу видавництва

Перекладено за виданням:

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

First published by Bakur Sulakauri Publishing, Tbilisi, Georgia

Переклад *Тевдоре Мириджанашвілі та Ірини Близнюкової*

Фотографії *Ерика Екедаля*

Консультант *Шота Двалішвілі*

Редактори: *Тинатин Кухіанідзе, Русудан Горгадзе, Марина Сохадзе*

Дизайнер обкладинки *Марія Пащевська*

ISBN 978-966-14-8689-7 (Україна)
ISBN 978-9941-15-856-8 (Грузія)

© Bakur Sulakauri Publishing, 2011,
2014
© DepositPhotos.com / Anjela30,
belchonock, bigdan, yelena-
yemchuk, обкладинка, 2015
© Hemiro Ltd, видання україн-
ською мовою, 2015
© Книжковий Клуб «Клуб Сімейно-
го Дозвілля», художнє оформ-
лення, 2015





Вступне слово кухаря



Ця книга — найкращий подарунок для гурманів, тих, хто із задоволенням пореається на кухні, а також для всіх, хто бажає опанувати кулінарне мистецтво.

У книзі подані різноманітні страви грузинської кухні. Видання містить близько 90 рецептів грузинських наїдків: салати, закуски, гарячі страви, супи, страви з риби, вироби з тіста, соління, соуси й десерти. Кожен рецепт містить докладний перелік інгредієнтів із зазначенням необхідної кількості; точний опис етапів приготування; варіанти або поради, які стануть в нагоді всім під час приготування, а також фотографію готової страви.

Рецепти перевірені й випробувані в мережі ресторанів і хінкалень «Маспіндзело!», що забезпечить вас від помилок при приготуванні наїдків.

Підготуйте інгредієнти для обраної страви та дотримуйтесь інструкцій. Результат здивує вас і потішить ваших гостей.

Бажаю успіху!

Шота Двалішвілі



Зміст



САЛАТИ



БАКЛАЖАНИ З ВОЛОСЬКИМИ ГОРІХАМИ	8
ШПИНАТ ІЗ ВОЛОСЬКИМИ ГОРІХАМИ	10
БУРЯК ІЗ ВОЛОСЬКИМИ ГОРІХАМИ	12
РУЛЕТ ІЗ КАПУСТИ З ВОЛОСЬКИМИ ГОРІХАМИ	14
ЗЕЛЕНА КВАСОЛЯ З ВОЛОСЬКИМИ ГОРІХАМИ	16
БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ ІЗ ВОЛОСЬКИМИ ГОРІХАМИ	18
НАДУГИ В ПЛАСТИНКАХ СУЛУГУНІ	20
ГЕБЖАЛІЯ	20
САЛАТ ІЗ ПОМІДОРІВ І ОГІРКІВ ІЗ ВОЛОСЬКИМИ ГОРІХАМИ	22
ВАРЕНІ ЯЙЦЯ З ВОЛОСЬКИМИ ГОРІХАМИ	24



ХОЛОДНІ СТРАВИ



КУЧМАЧІ З ВОЛОСЬКИМИ ГОРІХАМИ	28
САЛАТ ІЗ КУРКОЮ	30
СМАЖЕНИЙ ПЕРЕПЕЛ	32
СМАЖЕНЕ КУРЧА В ОЖИНОВОМУ СОУСІ	34
САЦИВИ З КУРКИ	36
ПОРΟΣЯ З ВОЛОСЬКИМИ ГОРІХАМИ ТА АДЖИКОЮ	38



СТРАВИ З РИБИ



СОМ (ЛОСОСЬ) У СОУСІ КІНЗМАРІ	42
ФОРЕЛЬ У ГРАНАТОВОМУ СОУСІ	44
ШАШЛИК З ОСЕТРА	46
МАШАРАП	46
ФОРЕЛЬ ІЗ ВОЛОСЬКИМИ ГОРІХАМИ	48
МАРИНОВАНИЙ ОСЕТЕР	50
БУГЛАМА З ОСЕТРИНИ	52
СУПИ	55



СУПИ



ЧАНАХИ	56
ШЕЧАМАНДІ З МАЦОНИ	58
СУП ХАРЧО	60
ЧИХИРТМА	62
БОЗБАШІ	64

Тривалість варіння



Тривалість смаження



Тривалість приготування



Кількість порцій





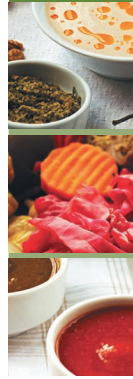
ГАРЯЧІ СТРАВИ



КВАСОЛЯ В ГОРЩИКУ	68
ЧАШУШУЛІ З ГРИБІВ	70
ПЕЧЕРИЦІ З СИРОМ СУЛУГУНІ	72
СМАЖЕНИЙ СУЛУГУНІ	72
АДЖАПСАНДАЛІ	74
ФАРШИРОВАНІ ОВОЧІ	76
КУРЯЧІ ПОТРУХИ	78
КУЧМАЧІ З ПОРОСЯТИ	80
КУРЧА ПО-ШКМЕРСЬКИ	82
ХАРЧО З ВОЛОСЬКИМИ ГОРІХАМИ ...	84
КУРКА У ВИНІ	86
ЧАХОХБІЛІ	88
КУПАТИ ПО-МЕГРЕЛЬСЬКИ	90
КУПАТИ ПО-ІМЕРЕТИНСЬКИ	92
АПХАЗУРА	94
ТЕЛЯЧІ РЕБЕРЦЯ З АДЖИКОЮ	96
ЧАШУШУЛІ З ТЕЛЯТИНИ	98
ХАШЛАМА	100
ЧАКАПУЛІ	100
КАУРМА	102
МЦВАДІ (ШАШЛИК)	102
ОДЖАХУРІ	104
ТОЛМА У ВИНОГРАДНОМУ ЛИСТІ ...	106
ЧАХРАКУЛІ (ПЕЧЕННЯ) З БАРАНИНИ ...	108
ШИЛАПЛАВІ	110
ХАШІ	110



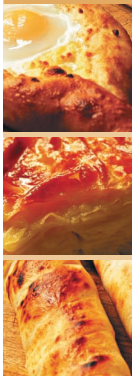
СОУСИ Й СОЛІННЯ



БАЖЕ	140
ЗЕЛЕНА АДЖИКА	140
ТКЕМАЛІ	142
СОУС ІЗ ПОМІДОРІВ	142
ЧЕРВОНА СУХА АДЖИКА	144
АДЖИКА З ЛІСОВИМИ ГОРІХАМИ ...	144
МАРИНОВАНІ ОГІРКИ	146
МАРИНОВАНІ ПОМІДОРИ	148
МАРИНОВАНИЙ ПЕРЕЦЬ	148



СТРАВИ З ТІСТА



ШОТІ	114
ІМЕРЕТИНСЬКЕ ХАЧАПУРІ	116
МЕГРЕЛЬСЬКЕ ХАЧАПУРІ	118
АДЖАРСЬКЕ ХАЧАПУРІ	120
ПИРІЖОК ПО-ГУРІЙСЬКИ	122
ПИРІЖКИ З М'ЯСОМ	124
ХАЧАПУРІ НА ШАМПУРІ	126
АЧМА	128
КУБДАРІ	130
ЧВІШТАРІ	132
МЧАДІ	132
ГОМІ	134
ЕЛАРДЖІ	134
ХІНКАЛІ	136



ДЕСЕРТИ



ТАТАРА	152
ЧУРЧЕЛА	152
ГОЗИНАКИ	154
ЧИРІ	156
ТКЛАПІ	156
СОЛОДКИЙ ПЛОВ	158



Саламу





Баклажани з волоськими горіхами

Основні продукти:

Баклажани — 1 кг
Сіль
Олія для смаження

Сушена кінза — ½ ч. л.
Уцхо-сунелі — ½ ч. л.
Червоний мелений перець —
½ ч. л.

Продукти для заправки:

Волоські горіхи — 400 г
Кінза — 20 г

Гранат — 1 шт.
Часник, сіль і чорний мелений
перець до смаку
Петрушка за бажанням

1. Баклажани середнього розміру вимийте та розріжте уздовж на скибочки завтовшки близько 1 см. Складіть нарізані баклажани в миску, посипте сіллю й залиште на 15 хвилин, щоб позбавити зайвої гіркоти.
2. Ополосніть баклажани водою та відкиньте на друшляк на 10 хвилин, щоб дати стекти воді.
3. Розігрійте сковороду, налейте олію й обсмажте баклажани з обох боків. Пильнуйте, щоб баклажани під час смаження не потемніли та підрум'янилися до золотавого відтінку.
4. Для начинки подрібніть у м'ясорубці волоські горіхи разом із часником. Додайте уцхо-сунелі, сушену кінзу, червоний перець, чорний перець і сіль до смаку. Ретельно перемішайте.
5. Свіжу кінзу дрібно наріжте й додайте в отриману масу. Горіхову начинку викладіть на смажені баклажани та загорніть скибочки з начинкою рулетами.
6. Перед подачею на стіл охолоджену закуску можна прикрасити зернами граната і петрушкою.

Варіант

Скибочки смажених баклажанів можна розділити на волокна й заправити начинкою з волоських горіхів. У начинку до смаку можна додати свіжу або смажену цибулю й оцет. Якщо ви контролюєте споживання жирів і готуєте не для святкового столу, можна приготувати салат із варених баклажанів. Відваріть скибочки баклажанів, розділіть на волокна та заправте масою з волоських горіхів.



Видавництво Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
www.trade.bookclub.ua

ГУРТОВИЙ ПРОДАЖ КНИГ ВИДАВНИЦТВА

ХАРКІВ

**ДП з іноземними інвестиціями
«Книжковий Клуб
“Клуб Сімейного Дозвілля”»**

61140, м. Харків-140,
просп. Гагаріна, 20-А
тел./факс +38 (057) 703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

Київська філія

04073, м. Київ, просп. Московський, 6, кімн. 35,
тел. +38 (067) 575-27-55
e-mail: kyiv@bookclub.ua

Одеська філія

65017, м. Одеса, вул. Малиновського, 16-А, кімн. 109
тел. +38 (067) 572-44-28
e-mail: odessa@bookclub.ua

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»

служба роботи з клієнтами:

тел. +38 (057) 783-88-88
e-mail: support@bookclub.ua
Інтернет-магазин: www.bookclub.ua
«Книжковий клуб», а/с 84, Харків, 61001

Видання для організації дозвілля

Грузинська кухня

Укладачі

КУХІАНІДЗЕ Тинатин, МАМУЛАШВІЛІ Тина

Головний редактор С. С. Скляр
Завідувач редакції К. В. Новак
Відповідальний за випуск І. Г. Веремій
Редактор Т. М. Куксова
Художній редактор С. В. Місяк
Технічний редактор В. Г. Євлахов

Підписано до друку 06.02.2015.
Формат 84x108/16. Друк офсетний.
Гарнітура «AvantGardeGothicBookITC». Ум. друк. арк. 16,8
Наклад 2000 пр. Зам. № .

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

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