

Кухни народов мира №2, 2011

# ГРУЗИЯ



Подписной индекс по каталогу «Почта России» 25986

# Виноградное вино

Ягоды винограда отделить от кисти, тщательно размять, не повреждая косточки, иначе вино приобретет горечь.

Полученную мезгу с соком поместить в большую бутылку (банку), заполняя емкость

на 2/3, плотно закрыть крышкой, чтобы в бутылку не попадал воздух. Сверху в крышке сделать отверстие, вставить резиновую трубку и опустить свободный ее конец в банку с водой. Поставить бутылку в темное

прохладное место. Как только в банке с водой перестанут появляться пузырьки воздуха - вино готово.

Аккуратно слить в емкость, не поднимая со дна осадок. После процедить, разлить по бутылкам.



# Рулет из капусты

1 вилок белокочанной капусты (1-1,2 кг), 1 стакан грецких орехов, 2-3 луковицы, 5-8 долек чеснока, 1 стручок острого зеленого перца, по 1/4 пучка зелени укропа, петрушки, кинзы и сельдерея, по 1 ч.ложке хмели-сунели, шафрана, молотого кориандра и душицы, 1 гранат, 2-3 ст.ложки яблочного уксуса, соль - по вкусу.



С вилки капусты снять верхние крупные листья, опустить их в кипящую подсоленную воду на 4-5 секунд, затем обсушить, срезать или отбить утолщенные части.

Оставшиеся листья отварить до готовности в подсоленной воде, пропустить через мясорубку вместе с грецкими орехами и острым перцем.

Зелень перебрать, промыть, обсушить, мелко порубить. Лук и чеснок мелко нарезать, смешать с зеленью и капустно-ореховой массой, добавить настой шафрана, кориандр, душицу, хмели-сунели и яблочный уксус, по вкусу посолить, тщательно перемешать.

На листья капусты ровным слоем выложить приготовленную начинку, свернуть в рулетики. Перед подачей рулетики нарезать кусочками толщиной 2-3 см, выложить на тарелку, украсить зернами граната, зеленью и подавать.

**Приготовление настоя шафрана:** 1 ч.ложку шафрана залить 1/3 стакана кипятка и дать настояться 15-20 минут.

# Фасоль с орехами



1 стакан фасоли, 2 небольшие луковицы, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 2-3 дольки чеснока, соль - по вкусу, 3-4 веточки кинзы.

Фасоль замочить в холодной воде на 10-12 часов, затем воду слить, залить новой, поставить на слабый огонь и варить до готовности, не допуская разваривания.

В деревянной ступке истолочь орехи, чеснок и зелень кинзы, добавив по вкусу соль. Ореховую массу соединить с фасолью, добавить кольца лука и осторожно перемешать.

# Жареные кабачки

1 кабачок (350-400 г), 2 стакана мацони, сливочное или топленое масло для жаренья, 1 ст.ложка сахарной пудры, щепотка шалфея, соль - по вкусу, зелень.

Кабачок очистить, нарезать кружочками, обжарить на масле с двух сторон до золотистого цвета, по вкусу посолить. Выложить обжаренные кружочки в салатник, залить мацони, посыпать сахарной пудрой и шалфеем. При подаче украсить зеленью.



## С МАЦОНИ

# Сулугуни жареный



1 кружок сулугуни, мука, растительное масло для жаренья, 1 красная луковица, 1 ч.ложка винного уксуса, по щепотке соли, сахара и красного молотого перца.

Кружок сулугуни разрезать пополам, каждую половинку аккуратно разрезать вдоль пополам. Обвалять сыр в муке, выложить на раскаленную сковороду с растительным маслом, посыпать мукой, накрыть крышкой и жарить 2-3 минуты. После перевернуть, посыпать мукой и жарить еще 2-3 минуты без крышки. Подавать с маринованным луком и лепешками мчади, посыпав нашинкованным зеленым луком и зернами граната.

**Приготовление маринованного лука:** лук нарезать мелкими кубиками, добавить соль, сахар и красный молотый перец, влить уксус и 2-3 ст.ложки горячей воды, тщательно перемешать и оставить на 15-20 минут.

# Имеретинский сыр толченый

30 г молодого имеретинского сыра, 2 ст.ложки нашинкованной зелени мяты, 1 ст.ложка нашинкованной зелени эстрагона, 1 ч.ложка красного молотого перца.

Сыр раскрошить, смешать с нашинкованной зеленью мяты и эстрагона, красным молотым перцем. Подавать с мчади, украсив зеленью.



# Овощной салат с яйцами

2-3 помидора, 2 огурца, 100 г листьев салата, 200 г зеленой стручковой фасоли, 3-4 яйца, 1/4 стакана винного уксуса, 1 ч.ложка сахарной пудры, 1 ст.ложка нашинкованного стручкового красного перца, 4-5 веточек укропа, 1/4 пучка зеленого лука, соль - по вкусу.



Фасоль нарезать кусочками 3-4 см, отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, дать стечь отвару. Яйца отварить, остудить, очистить, разрезать на 4 части, по вкусу посолить. Листья салата промыть, обсушить, нарвать руками на небольшие кусочки. Огурцы нарезать кружочками, помидоры - дольками.

**Приготовить заправку:** в винный уксус добавить сахарную пудру, по вкусу посолить, тщательно перемешать. Листья салата полить заправкой, перемешать и выложить горкой на середину тарелки. Сверху уложить политую заправкой фасоль. Вокруг фасоли, чередуя, уложить помидоры и огурцы, сбрызнуть заправкой, по вкусу посолить. Посыпать салат нашинкованным красным перцем и зеленью. При подаче украсить четвертинками яиц.

# Салат из капусты

Соленую капусту нашинковать соломкой. Стрелки чеснока нарезать кусочками длиной 2-3 см.

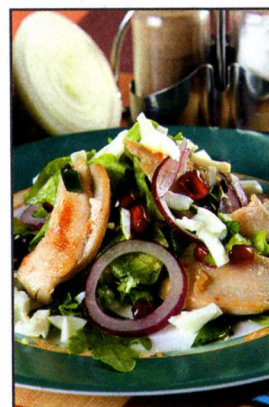
Сладкий перец очистить от семян, нарезать соломкой. Зелень перебрать, промыть, обсушить, мелко нашинковать. Подготовленные продукты соединить, по вкусу приправить перцем, заправить растительным маслом. При подаче украсить кольцами красного лука.

200 г соленой капусты по-грузински, 50 г маринованных стрелок чеснока, 1/4 красной луковицы, 1 стручок красного сладкого перца, по 1/4 пучка зелени укропа, петрушки и кинзы, растительное масло, черный молотый перец - по вкусу.



# Салат из курицы

300 г куриного филе, 2-3 вареных яйца, 1/4 стакана зерен граната, 1 пучок листьев салата, 1/4 стакана грецких орехов, 1 ст.ложка виноградного уксуса, по 3-4 веточки зелени укропа, кинзы и эстрагона, 5-6 перьев зеленого лука, растительное масло для жаренья, соль, черный молотый перец - по вкусу.



Куриное филе промыть, обсушить, по вкусу посолить, обжарить до готовности на растительном масле, остудить, нарезать тонкими ломтиками. Листья салата промыть, обсушить, нарезать соломкой. Яйца очистить, натереть на крупной терке. Зелень промыть, обсушить, мелко порубить, лук нашинковать кольцами. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить соусом, выложить на тарелку, посыпать зернами граната, украсить зеленью и подавать.

**Приготовление соуса:** 2-3 ст.ложки растительного масла смешать с уксусом, добавить толченые грецкие орехи, тщательно перемешать.

# Салат из баклажанов и молодого картофеля

1 баклажан,  
2-3 молодые картофелины,  
50 г лука-порея,  
1 болгарский перец,  
1 стручок острого перца, 1/4 стакана оливкового масла, растительное масло для жаренья,  
2 ст.ложки винного уксуса, 1-2 веточки тимьяна, соль, паприка - по вкусу.

Картофель тщательно вымыть, отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, нарезать кубиками, сбрызнуть оливковым маслом, посыпать паприкой, тщательно перемешать. Баклажан нарезать кубиками, замочить на 10-15 минут в соленой воде, откинуть на сито, обсушить. Острый перец очистить от семян, нарезать тонкой соломкой, обжарить в течение 1-2 минут на расти-



тельном масле, добавить кубики баклажана и жарить на среднем огне до золотистого цвета. Болгарский перец нарезать кубиками, лук-порея нашинковать тонкими кольцами. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить, заправить соусом, выложить на тарелку, украсить зеленью.  
**Приготовление соуса:** тимьян измельчить в блендере, добавить винный уксус и оливковое масло, взбивать еще 1-2 минуты.

# Салат из мандаринов

3-4 мандарина, 1 кислое яблоко, по 100 г белого и розового винограда, 1/4 стакана ядер грецких орехов, 50 г листьев салата лолло-россо, 1 ст.ложка малинового уксуса, по 50 г майонеза и сгущенного молока, 1 ст.ложка лимонного сока.

Мандарины очистить от кожицы, белых пленок и косточек, мякоть нарезать дольками. Виноград разрезать вдоль пополам, удалить косточки. Яблоко очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть лимонным соком.

Листья салата промыть, обсушить, нарвать руками на небольшие кусочки. Подготовленные продукты соединить, заправить **соусом**: смешать майонез со сгущенным молоком и малиновым уксусом, взбить миксером.

Салат выложить на тарелку, посыпать измельченными грецкими орехами.



# Салат из жареного перца

1 стручок жгучего зеленого перца, 3 стручка сладкого перца, 1 красная луковица, 2-3 веточки базилика, 4-5 перьев зеленого лука, 2-3 дольки чеснока, 1/4 стакана растительного масла, 1 ч.ложка винного уксуса, соль, черный молотый перец - по вкусу.



**Приготовить заправку:** половину растительного масла смешать с уксусом, мелко нарезанным базиликом и зеленым луком, добавить измельченный чеснок, по вкусу посолить и приправить перцем, перемешать.

Жгучий и сладкий перец очистить от семян, нарезать полосками, обжарить на оставшемся растительном масле 3-5 минут. Залить заправкой, добавить нарезанный кольцами красный лук, перемешать и оставить мариноваться на 1-2 часа.

При подаче украсить зеленью, зернами граната.

# Харчо

**Харчо** - грузинский говяжий суп с рисом и грецкими орехами.



800 г говядины,  
3-4 луковицы,  
1/2 стакана риса,  
1/2 стакана томатной пасты, по 1/4 пучка зелени кинзы и петрушки,  
3-4 дольки чеснока,  
1 стручок острого красного перца, растительное масло для жаренья, соль, хмели-сунели - по вкусу.

Говядину промыть, нарезать небольшими кусками, залить водой (3-3,5 л), довести до кипения, снять накипь, варить при слабом кипении до готовности мяса. Добавить промытый рис и варить на слабом огне до полуготовности риса. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить 3-5 минут на растительном масле, добавить томатную пасту, измельченный чеснок и острый красный перец, тушить на слабом огне 5-7 минут. В кипящий суп положить тушеный лук с томатной пастой, добавить хмели-сунели, по вкусу посолить и варить на слабом огне до готовности риса. Убрать с огня, посыпать нашинкованной зеленью кинзы и петрушки, дать настояться 15-20 минут и подавать.

# Бозбаш

**Бозбаш** - кавказский заправочный суп на основе бульона из баранины. Обязательные ингредиенты - горох (нут, турецкий горох) и каштаны (их можно заменить картофелем). Набор овощей для супа может быть различным в зависимости от времени года (армянский бозбаш зимний и бозбаш летний) или региона (азербайджанская қюфта-бозбаш с фри-кадельками или парча-бозбаш с мясом ягненка).

600 г баранины (грудинка),  
2/3 стакана гороха,  
400-500 г картофеля, 150 г репчатого лука, 2 ст.ложки томатной пасты, 100 г кураги, 2 ст.ложки топленого масла, зелень, соль, красный молотый перец - по вкусу.

Грудинку нарезать кусками по 40-50 г, залить холодной водой и варить на слабом огне до полуготовности, 40-50 минут, затем вынуть из бульона. Горох замочить в холодной воде на 10-12 часов, затем промыть, залить водой и отварить почти до готовности.

Лук нашинковать крупными полукольцами, обжарить на топленом масле 1-2 минуты, добавить томатную пасту и жарить еще 2-3 минуты.

К гороху добавить кусочки баранины, луковую зажарку, крупно нарезанный картофель и курагу, залить бульоном, по вкусу посолить и поперчить, варить на слабом огне 15-20 минут.

За 5 минут до готовности в кастрюлю добавить по вкусу зелень, свежую или сушеную.



# Чанахи

**Чанахи** - грузинское жаркое в горшочке из баранины с овощами, выложенными слоями. Подобным образом в Азербайджане готовят пити, а в Армении кчуч.

**На 1 горшочек 0,5 л:** 150-200 г баранины, 1-2 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, 50 г баклажанов, 1 помидор, 1 ст.ложка томатной пасты, 1-2 дольки чеснока, 1-2 стакана крепкого мясного бульона, красный горький молотый перец, соль - по вкусу.

Овощи для чанахи можно предварительно (по отдельности) обжарить на гриле или на раскаленной сковороде на растительном масле. Также в чанахи можно добавить стручковую фасоль (50-100 г).



Мясо промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Картофель очистить, нарезать крупными дольками, обжарить на растительном масле вместе с мясом 3-5 минут. Выложить в горшок. Лук нашинковать соломкой, морковь и баклажаны нарезать кружочками, помидоры - дольками.

Подготовленные овощи выложить слоями на мясо с картофелем, залить подсоленным бульоном, смешанным с томатной пастой, покрывая содержимое горшка на 1,5-2 см. Поставить в нагретую до 180°C духовку на 1,5 часа.

Чеснок измельчить, растереть с красным молотым перцем, заправить приготовленной пастой чанахи, проварить еще 5-7 минут.

Перед подачей посыпать нашинкованной зеленью кинзы, базилика, петрушки.

# Шечаманды с мацони

1 л мацони, 2 стакана воды, 2 ст.ложки муки, 3-4 луковицы, 2-3 ст.ложки сливочного масла, 2-3 яйца, 1 ч.ложка нашинкованной зелени мяты, по 1/4 пучка зелени укропа и кинзы (или эстрагона), соль - по вкусу.

Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить до мягкости на сливочном масле. В 1 стакане воды развести муку, по вкусу посолить.

В мацони, взбивая, влить воду с мукой и солью, оставшуюся воду и взбивать до образования однородной массы. После поставить на слабый огонь, добавить обжаренный лук, довести до кипения и варить на слабом огне 15 минут. За 2-3 минуты до окончания варки по вкусу посолить.

Яйца взбить, влить в суп и проварить, помешивая, 1-2 минуты, до готовности яиц. При подаче посыпать нашинкованной зеленью мяты, укропа и кинзы.





## Сациви из рыбы

500 г рыбного филе, 50 г топленого или сливочного масла, 1/2 стакана грецких орехов, 1-2 луковицы, 3-4 дольки чеснока, 1,5 стакана рыбного бульона, 3-4 ст.ложки винного уксуса, по 1/4 пучка зелени укропа, петрушки и кинзы, 1 стручок острого перца, семена кинзы, молотая корица и гвоздика, красный и черный молотый перец, соль - по вкусу.

Рыбное филе промыть, нарезать небольшими кусочками, отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, выложить в глубокое блюдо, бульон процедить.

**Приготовить соус:** грецкие орехи пропустить вместе с чесноком

и стручковым перцем через мясорубку, добавить по вкусу соль и толченые семена кинзы, залить бульоном (1,5-2 стакана). Добавить нарезанный мелкими кубиками лук, довести до кипения и проварить на среднем огне 10 минут.

В уксусе развести корицу и гвоздику, черный и красный молотый перец, влить в соус и варить на слабом огне еще 10 минут. Залить горячим соусом рыбу, остудить. При подаче посыпать рубленой зеленью кинзы, укропа и петрушки.

## Гурули

1 курица, 1/2 стакана грецких орехов, 1/2 стакана винного уксуса, 1 ст.ложка топленого масла, по 1 ч.ложке корицы, молотого имбиря и красного молотого перца, по 2 ст.ложки рубленой зелени кинзы и петрушки, 6 бутонов гвоздики, соль - по вкусу.

Курицу вымыть, обсушить, нарезать порционными кусками, выложить в сковороду с разогретым топленным маслом и обжарить до золотистого цвета.

Рубленую зелень смешать с пряностями, рублеными орехами и уксусом, добавить к курице и тушить на слабом огне, периодически перемешивая, 25-35 минут, до готовности. В середине приготовления блюдо по вкусу посолить.

При подаче выложить на тарелку, полить соусом, который образовался при тушении, и украсить зеленью.





# Цыплята с фруктами

1 цыпленок, по 50 г изюма и чернослива, 1 небольшая луковица, 1 ст. ложка топленого масла, соль, черный молотый перец - по вкусу, сметана, зелень, растительное масло для жаренья.

Изюм и чернослив промыть в теплой воде. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

Подготовленного цыпленка нарубить кусочками, обмазать сметаной и обжарить на топленом масле до золотистого цвета. После добавить обжаренный лук, изюм и чернослив, влить немного воды и тушить на слабом огне под крышкой 15-20 минут, при необходимости подливая воду.

За 3-4 минуты до готовности блюдо посолить и приправить перцем. При подаче украсить зеленью.



# Свинина с кизилковым соусом

На 500 г свиной корейки: 150 г сушеного кизила без косточек, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец - по вкусу, мука, топленое масло для жаренья.

**Приготовить соус:** кизил залить 1 стаканом воды и варить на слабом огне до мягкости, после откинуть на сито, переложить кизил в сковороду с разогретым топленым маслом, влить немного отвара и тушить на слабом огне под крышкой, периодически помешивая, 8-10 минут, по вкусу посолить и поперчить.

Свинину промыть, обсушить, нарезать порционными кусками, слегка отбить, натереть солью и молотым перцем, обвалять в муке и обжарить на топленом масле на сильном огне с двух сторон до готовности.

Готовое мясо уложить на подогретые тарелки, полить соусом, посыпать рубленой зеленью и подавать.

# Купаты в остром соусе

4-5 купатов, 1-2 ч.ложки аджики, 3-4 ст.ложки томатного соуса, растительное масло, 1/2 пучка кинзы.

**Для салата:** 3-4 печенные в фольге на углях картофелины, 1 луковица, 2-3 стручка болгарского перца, растительное масло.

Купаты смазать растительным маслом, обжарить в течение 2-3 минут на гриле. Аджику смешать с томатным соусом, смазать купаты и жарить на гриле еще 5-6 минут. При подаче посыпать нашинкованной зеленью кинзы. Подавать с салатом из печеного картофеля.

**Приготовление салата:** болгарский перец тщательно вымыть, обсушить, нанизать на шампура и обжарить над углями. Снять кожицу, очистить от семян, мякоть нарезать ломтиками. Картофель очистить, нарезать небольшими кусочками. Лук нашинковать полукольцами. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить, заправить растительным маслом.



# Чахохбили из говядины

500 г мякоти говядины, 2-3 луковицы, 500 г свежих помидоров, 1 ст.ложка муки, 1 стручок острого красного перца, 2-3 дольки чеснока, 2-3 ст.ложки топленого масла, по 1/4 пучка зелени петрушки, укропа, кинзы и чабера, соль - по вкусу.

Говядину промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, обжарить на топленом масле 3-5 минут, посыпать мукой, жарить еще 2-3 минуты. Добавить нашинкованный полукольцами лук, жарить на слабом огне 7-10 минут.

На помидорах сделать крестообразные надрезы, опустить в кипящую воду на 1-2 минуты, затем откинуть на дуршлаг, слегка остудить, снять кожицу. Мякоть помидоров нарезать ломтиками, добавить к мясу и луку. Тушить на слабом огне 2-3 минуты.

Положить измельченный чеснок и перец, по вкусу посолить и тушить еще 7-10 минут. За 1-2 минуты до готовности добавить мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, кинзы и чабера.



# Ореховый соус

1 стакан грецких орехов, 1/2 стакана гранатового сока, 1 ст.ложка винного уксуса, 2/3 стакана воды, 2-3 дольки чеснока, 2-3 ст.ложки нашинкованной зелени кинзы, 1 ч.ложка красного молотого перца, 1 ч.ложка хмели-сунели, 1/2 ч.ложки шафрана, 1/2 ч.ложки молотого кориандра, соль - по вкусу.

Гранатовый сок смешать с кипяченой холодной водой и уксусом. Орехи, перец, чеснок и соль истолочь до образования однородной пасты. Добавить нашинкованную зелень кинзы, хмели-сунели, шафран и кориандр, тщательно растереть. После, помешивая, небольшими порциями влить разведенный гранатовый сок и мешать до образования однородной массы. Подавать к блюдам из отварной или жареной домашней птицы.





## Язык говяжий по-грузински

1 говяжий язык,  
2 луковицы, 300 г грибов  
(шампиньоны, вешенки),  
1 стакан грецких орехов,  
3-4 дольки чеснока,  
1 стакан сметаны,  
1/4 пучка зелени петрушки,  
растительное масло  
для жаренья, соль, черный  
молотый перец - по вкусу.

Язык отварить до готовности, очистить от кожицы, нарезать крупными кубиками.

Лук нашинковать кольцами, обжарить до золотистого цвета на растительном масле. Грибы нарезать ломтиками, обжарить на растительном масле до готовности.

Грецкие орехи и чеснок истолочь в однородную массу, чтобы из орехов выступило масло, добавить сметану, по вкусу посолить и приправить перцем.

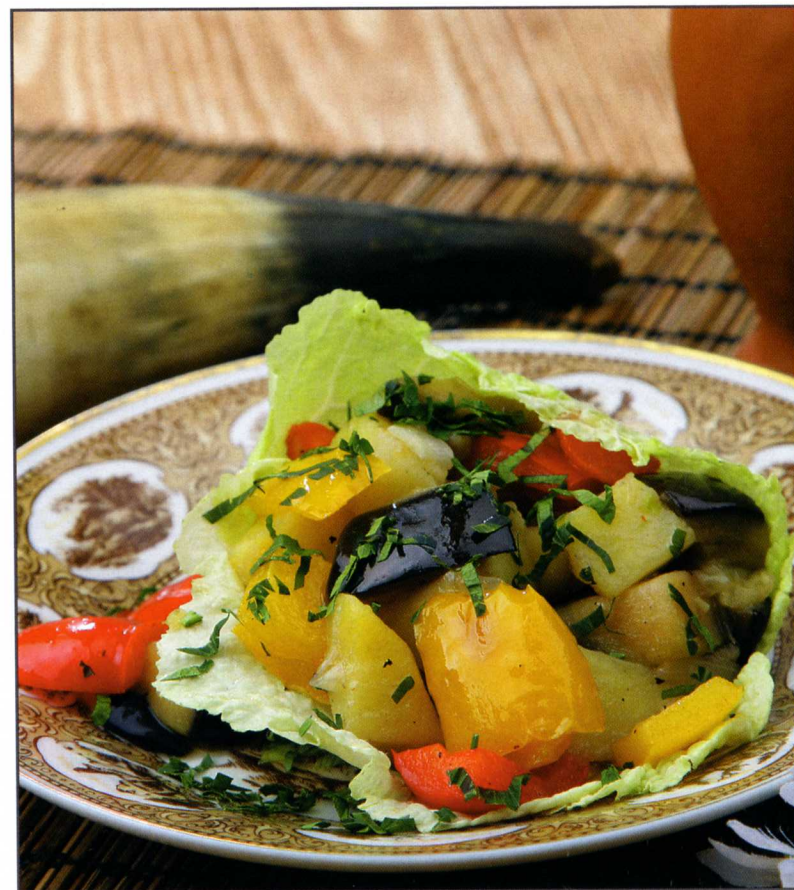
В керамический горшок выложить язык, грибы и лук, перемешать. Залить сметанным соусом, накрыть крышкой и поставить томиться на 20-30 минут в нагретую до 160°C духовку. При подаче посыпать нашинкованной зеленью петрушки.

## Борани из овощей

500 г картофеля,  
250 г баклажанов,  
2-3 крупных помидора,  
1-2 болгарских перца,  
1 луковица, 1-2 ст.ложки  
топленого масла, соль,  
зелень - по вкусу.

Картофель, баклажаны и лук нарезать кубиками, обжарить на топленом масле до золотистого цвета. Добавить нарезанные крупными дольками помидоры и нарезанный крупными кусочками сладкий перец, влить немного воды или бульона, по вкусу посолить и припустить на слабом огне под крышкой до готовности.

При подаче посыпать рубленой зеленью.



Милые женщины!  
Поздравляем вас

с 8 Марта!

Желаем крепкого здоровья, счастья и любви!  
Наша редакция делает все возможное,  
чтобы журнал был интересным и полезным.

Оформляйте подписку -  
оставайтесь с нами!

Подписной индекс  
в каталоге «Почта России»:  
«КУХНИ НАРОДОВ МИРА»  
**25986**

Подписаться можно  
в любом почтовом отделении РФ

## Аджапсандал

100 г баклажанов, 50 г помидоров, 3 томата черри,  
100 г картофеля, 50 г сладкого перца, 30 г репчатого  
лука, 2 дольки чеснока, 2 лавровых листа, зелень динзы,  
петрушки и базилика - по вкусу, соль, черный молотый  
перец - по вкусу, растительное масло для жаренья.

Баклажаны, картофель, сладкий перец и очищенные от кожицы помидоры  
нарезать кубиками.

Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле  
2-3 минуты, добавить баклажаны и жарить еще 10 минут. Затем  
выложить сладкий перец, помидоры и лавровый лист, тушить в  
течение 10 минут.

Добавить картофель, по вкусу посолить и поперчить, выложить  
измельченную зелень и чеснок, накрыть крышкой и тушить до  
готовности картофеля. Блюдо при подаче оформить зеленью.



# Хинкали со свиной и бараниной

**Для теста:** 4 стакана муки, 1 стакан теплой кипяченой воды, 1 яйцо, 1/4 ч.ложки соли.

**Для начинки:** 500 г мякоти баранины, 250 г мякоти свинины, 4 луковицы, по 1/4 пучка зелени укропа и петрушки (кинзы), 1/2 стакана мясного бульона, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.



Муку просеять горкой на доску, в центре сделать углубление, влить воду, добавить яйцо и соль, замесить тугое тесто. Завернуть в пищевую пленку и оставить на 20-30 минут, чтобы тесто стало мягким и эластичным.

**Приготовить начинку:** мякоть баранины и свинины промыть, обсушить, мелко порубить, добавить нашинкованный лук, влить бульон, тщательно вымешать. По вкусу посолить и приправить перцем, добавить нашинкованную зелень, тщательно перемешать.

Тесто скатать в жгут, нарезать кусочками, раскатать их в лепешки толщиной 2-3 мм, на середину каждой положить по 1 ст.ложке начинки, вес начинки должен быть примерно равен весу лепешки.

Края теста собрать маленькими складочками над начинкой и защипнуть, формируя небольшой хвостик. Опустить хинкали в подсоленную кипящую воду и варить на среднем огне до готовности. При подаче посыпать черным молотым перцем, полить растопленным сливочным маслом.



# Хинкали с грибами

**Для теста:** 3 стакана муки, 2 яйца, 3/4 стакана теплой воды, 1/4 ч.ложки соли.

**Для начинки:** 600 г лесных грибов, 3 луковицы, 100 г сыра сулгуни, 1/4 пучка зелени кинзы, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

Из муки, воды, соли и яиц замесить крутое тесто, обернуть пищевой пленкой и оставить на 20-30 минут.

**Приготовить начинку:** грибы и лук нашинковать кубиками, обжарить на растительном масле до полуготовности, по вкусу посолить и приправить перцем. Остудить, затем

смешать с тертым на мелкой терке сыром и нашинкованной зеленью. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, вырезать кружочки диаметром 6-8 см. В середину каждого кружочка положить по 1,5 ст.ложки начинки, края теста собрать маленькими складочками над начинкой, защипнуть,

формируя небольшой хвостик. Опустить хинкали в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне 7-10 минут, до готовности. При подаче полить растопленным сливочным маслом, посыпать черным молотым перцем, нашинкованной зеленью петрушки или кинзы.



## Хачапури с сулгуни

200 г готового дрожжевого теста,  
20 г сливочного масла, 100 г сыра  
сулгуни, 1 вареное яйцо, зелень,  
1 яйцо для смазки.

**Приготовить начинку:** сыр натереть на крупной терке, яйцо мелко порубить, перемешать, добавить по вкусу рубленую зелень, еще раз хорошо перемешать.

Тесто разделить на 2 части, раскатать в круглые лепешки, на середину каждой положить начинку, разровнять ее по лепешке, не доходя до края 1 см. Края лепешки завернуть, придав пирожкам форму лодочки, положить на начинку кусочек сливочного масла.

Смазать хачапури яйцом, выпекать в духовке при 220°C до золотистого цвета.

## Хачапури

**Для теста:** 250 г маргарина, 2 яйца,  
200 г творога,  
1 стакан муки, 1/4 ч.ложки соды, соль -  
по вкусу.

**Для начинки:** 200 г плавленого сыра,  
2-3 ст.ложки сметаны, чеснок - по вкусу.

**Хачапури** - большая лепешка с сыром, в классическом варианте - с сулгуни, но встречаются рецепты и с другими рассольными сырами. Начинки должно быть больше, чем теста. Имеретинские и менгрельские хачапури круглой формы, аджарские - в форме лодочки и заливаются сверху яйцом.

Размягченный маргарин растереть с творогом и яйцами, по вкусу посолить, добавить соду и муку, замесить гладкое эластичное тесто.

**Приготовить начинку:** сыр натереть на мелкой терке, добавить измельченный чеснок и сметану, тщательно перемешать.

Тесто разделить на 2 равные части, раскатать в лепешки толщиной 3-5 мм. На одну лепешку выложить начинку, накрыть второй, края теста соединить, защипнуть.

Смазать взбитым яйцом и выпекать в нагретой до 180°C духовке до золотистого цвета.

*Лилия Петросян,  
г. Белореченск Краснодарского края*



# Кутабы

**Для теста:** 2 стакана муки, 1/4 ч.ложки соли, вода, растительное масло для жаренья.

**Для начинки:** 500 г мякоти баранины, 2 луковицы, 2-3 ст.ложки зерен граната, 2-3 ст.ложки нашинкованной зелени кинзы, соль, черный молотый перец, молотая корица - по вкусу.



**Приготовить начинку:** мякоть баранины пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить зерна граната и кинзу, по вкусу посолить и приправить перцем и корицей, тщательно вымесить. Муку просеять горкой на стол, в середине сделать углубление, добавить соль, понемногу влить столько воды, чтобы получилось мягкое эластичное тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной 1-2 мм, вырезать кружочки диаметром 15-20 см. На половину круга равномерным тонким слоем выложить начинку, накрыть второй половинкой круга, края соединить, защипнуть. Обжарить кутабы в кипящем растительном масле до золотистого цвета. Выложить на салфетку, чтобы впиталось лишнее масло.

# Гвезели с сыром

2 стакана муки, 200 г творожного сыра, 4-5 яиц, 2-3 ст.ложки топленого масла, соль - по вкусу.

# И ЯЙЦОМ

В просеянную муку добавить соль и яйцо, влить столько воды, чтобы получилось мягкое эластичное тесто. Яйца отварить, очистить, одно яйцо измельчить, остальные нарезать кружочками. Сыр раскрошить, соединить с измельченным яйцом, по вкусу посолить, тщательно перемешать. Тесто разделить на небольшие кусочки, раскатать в тонкие лепешки. На половинку лепешки выложить сырную начинку и кружочки яиц, накрыть второй половинкой лепешки, края теста защипнуть. Выложить гвезели на застеленный пергаментной бумагой противень и выпекать в нагретой до 200-210°C духовке 20-30 минут. Перед подачей смазать топленым маслом.



# Ачма

500 г сыра сулугуни, 3 яйца, 500 г муки, 200-250 г сливочного масла, 100 г сметаны, 1/2 стакана воды, соль - по вкусу.

Яйца взбить, положить соль, затем, понемногу добавляя воду и муку, замесить эластичное тесто. Разделить его на 8 частей, одна должна быть больше остальных, сформовать шарики, прикрыть салфеткой, оставить на 10 минут.

Сливочное масло растопить. Сыр натереть на крупной терке, смешать с половиной

топленого масла и сметаной. Тесто тонко раскатать, самую большую часть - по размеру противня. Маленькие пласты теста опустить в кипящую воду на 1-2 минуты, затем облить холодной водой, откинуть на сито.

Большой пласт уложить на смазанный маслом противень, полить маслом. Сверху выложить 3 малень-

ких пласта, поливая каждый растопленным маслом, на них - половину сырной начинки. Затем вновь выложить пласты теста, поливая растопленным маслом и на них - оставшуюся начинку. Края большого пласта загнуть сверху, накрыть оставшимся пластом теста. Запекать в духовке при 200°C до золотистой корочки.



# Мини-пирожки с пхали

**Приготовить начинку:**

черешки свеклы промыть, залить водой и варить на слабом огне до мягкости, затем добавить свекольные листья и шпинат, варить еще 3-5 минут. Откинуть на сито, дать стечь отвару, зелень мелко нарезать или пропустить через мясорубку.

Зелень кинзы и петрушки мелко порубить, добавить уксус, нашинкованный мелкими кубиками лук и измельченные орехи, тщательно перемешать. Соединить со свекольной ботвой и шпинатом, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить растительным маслом.

Тесто тонко раскатать, вырезать кружки диаметром 5-7 см. На каждый кружок выложить по 1-2 ч.ложки начинки, края зашипнуть. Обжарить пирожки на растительном масле до золотистого цвета.

500 г готового дрожжевого теста, растительное масло для жаренья.

**Для начинки:** 2 пучка шпината, 1 небольшой пучок свекольной ботвы с черешками, по 1/2 пучка зелени петрушки и кинзы, 1 луковица, 1/2 стакана грецких орехов, 1 ст.ложка 9%-ного уксуса, 2-3 ст.ложки растительного масла, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.



**Вариант начинки:** 350 г мякоти баранины пропустить через мясорубку, обжарить на растительном масле до готовности, по вкусу посолить и приправить перцем. Остудить, добавить в готовую начинку, тщательно перемешать.



# Козинаки из теста



2-3 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка водки, 200 г топленого масла, по 1 стакану сахара и меда, щепотка соли.

Яйцо взбить с водкой и щепоткой соли, добавить 1/2 стакана воды, тщательно перемешать. Понемногу всыпая муку, замесить крутое тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной 1-2 мм, нарезать тонкой соломкой. Топленое масло выложить в сотейник, довести до кипения. Обжарить полоски теста в кипящем масле до золотистого цвета, выложить на дуршлаг. Мед смешать с сахаром, довести на слабом огне до кипения, всыпать обжаренное тесто, быстро перемешать, снять с огня. Массу выложить на деревянную доску, смоченную водой, разровнять в пласт толщиной 1-1,5 см, охладить. После нарезать квадратиками или ромбиками, переложить на застеленный промасленной пергаментной бумагой противень, сверху накрыть листом бумаги и оставить подсыхать на 3-4 часа.

# Козинаки из орехов

2 стакана грецких орехов, 1,5 стакана меда, 1/2 стакана сахара.

Грецкие орехи мелко нарезать, обжарить на раскаленной сковороде до светло-коричневого цвета. Вскипятить мед с сахаром, добавить обжаренные грецкие орехи и варить на слабом огне, помешивая, 7-10 минут. После выложить массу на смоченную холодной водой тарелку, разровнять. Охладить. При подаче тарелку слегка подогреть, снять козинаки, нарезать кусочками.

Эта грузинская сладость традиционно готовится к новогоднему столу. Вместо грецких орехов может использоваться миндаль или фундук.



# Айва, фаршированная грецкими орехами

2 айвы,  
по 1/2 стакана молотых  
грецких орехов и сахара.

Айву промыть, разрезать  
пополам, удалить серд-  
цевину и часть мякоти.

Грецкие орехи смешать  
с сахаром.

Половинки айвы выложить  
на противень, начинить  
грецкими орехами с  
сахаром, накрыть фольгой  
и запекать в нагретой до  
220°C духовке 25-30 минут.



# Мятный шербет

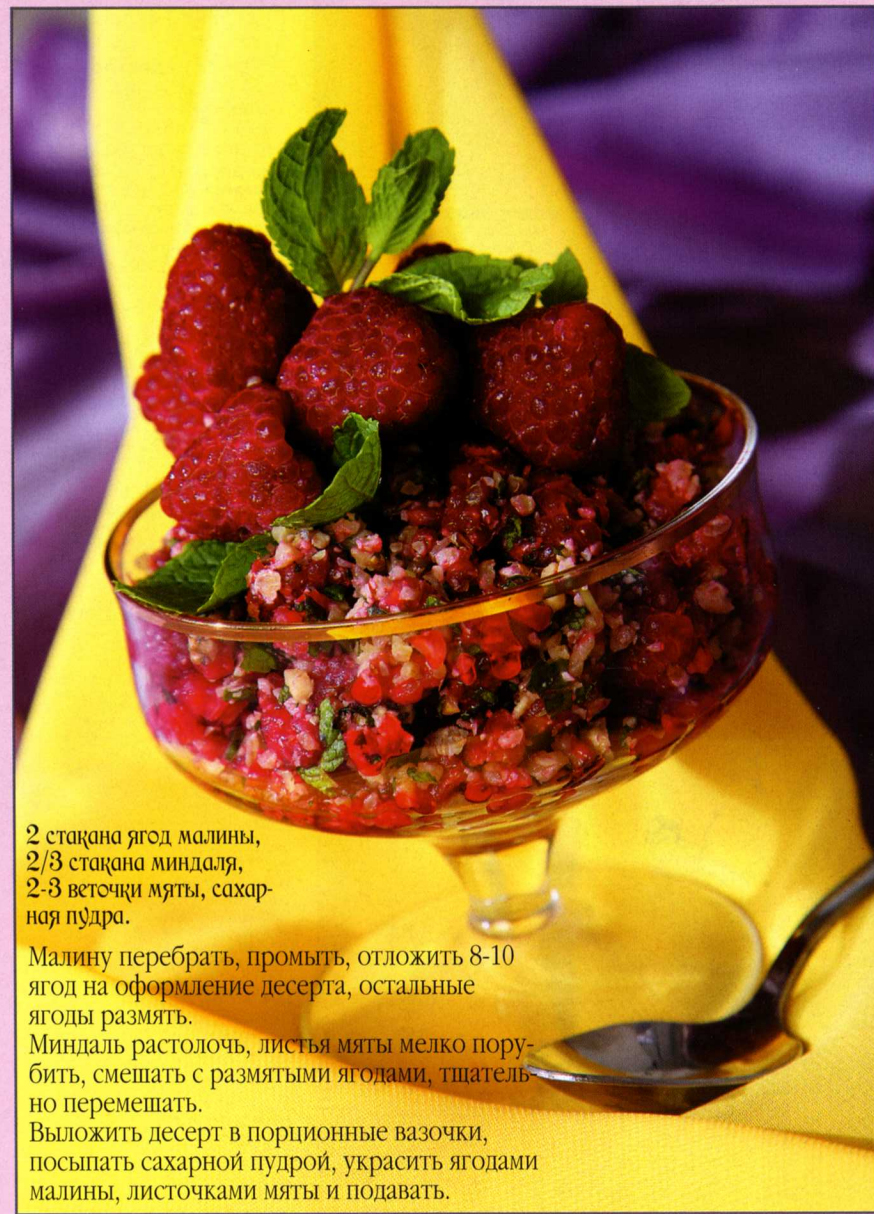


2-3 ст. ложки сухой мяты, 2 стакана  
сока алычи, 1/4 стакана лимонного  
сока, 1 л воды, 1 стакан сахара.

Вскипятить 2 стакана воды, доба-  
вить мяту, проварить 2-3 минуты.  
После убрать с огня, накрыть  
крышкой и оставить настаивать-  
ся на 20-30 минут, процедить.  
Оставшуюся воду довести до кип-  
ения, добавить сахар, проварить  
2-3 минуты, чтобы сахар полно-  
стью растворился.

Убрать с огня, влить настой  
мяты, охладить до комнатной  
температуры, добавить сок алы-  
чи и лимона. Переложить в кон-  
тейнер и убрать в морозильную  
камеру до полного застывания.

# Малина с миндалем



2 стакана ягод малины,  
2/3 стакана миндаля,  
2-3 веточки мяты, сахар-  
ная пудра.

Малину перебрать, промыть, отложить 8-10  
ягод на оформление десерта, остальные  
ягоды размять.

Миндаль растолочь, листья мяты мелко пору-  
бить, смешать с размятыми ягодами, тщатель-  
но перемешать.

Выложить десерт в порционные вазочки,  
посыпать сахарной пудрой, украсить ягодами  
малины, листочками мяты и подавать.

Кухни народов мира

# ГРУЗИЯ

№2, март, 2011 г.  
Подписной индекс  
25986

**Главный редактор**

Елена РУФАНОВА

**Телефон**

(831) 432-98-16

**e-mail:** [e.rufanova@gmi.ru](mailto:e.rufanova@gmi.ru)

**Учредитель** ООО «Слог»

**Издатель** ЗАО «Издательство  
«Газетный мир»»

**Адрес издателя и редакции:**

603126, Н.Новгород,  
ул. Родионова, 192, корп. 1

**[www.gmi.ru](http://www.gmi.ru)**

**Рекламное агентство**

**тел.** (831) 434-88-20

**факс** (831) 434-88-22

**e-mail:** [reclama@gmi.ru](mailto:reclama@gmi.ru)

За достоверность рекламной  
информации ответственность  
несет рекламодатель.

**Служба продаж**

**телефоны:** (831) 275-95-22,  
438-00-54

**e-mail:** [sales@gmi.ru](mailto:sales@gmi.ru)

**Служба экспедирования**

**и перевозок**

**телефон** (831) 434-90-44

**e-mail:** [dostavka@gmi.ru](mailto:dostavka@gmi.ru)

**Распространение**

**в Республике Беларусь**  
ООО «Арго-НН». Адрес: 220030,  
г. Минск, ул. К.Маркса, д.15,  
офис 313, тел. 328-68-46

Газета зарегистрирована Федеральной  
службой по надзору в сфере связи,  
информационных технологий и массовых  
коммуникаций (Роскомнадзор).

Свидетельство о регистрации средства  
массовой информации  
ПИ № ФС77-37641 от 22 сентября 2009 г.

Подписано в печать 15 февраля 2011 г.  
в 16 часов (по графику - в 16 часов)

Дата выхода в свет 1 марта 2011 г.

Тираж 27322.

Заказ №11-0685.

**Цена договорная**

Отпечатано в

ОАО «Полиграфический  
комплекс «Пушкинская площадь»,  
109548, г. Москва,  
ул. Шоссейная, дом. 4 Д

**Дизайн:**

Алексей ВИНОКУРОВ

**Фото:**

Евгений СОБОЛЬ,

Игорь ПАВЛОВ

**Повара:**

Татьяна ГОНЗОВА,

шеф-повар,

Марина ПАРШИНА

Фото на обложке:

Elena Rostunova/Фотобанк Лори

