



БЛЮДА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ



1. ОВОЩИ В ОРЕХОВОМ СОУСЕ
2. СУЛУГУНИ ЖАРЕННЫЙ
3. АДЖАБ-САНДАЛИ
4. ЦЫПЛЯТА ТАБАКА
5. ЧАХОХБИЛИ
6. КУПАТЫ
7. ФИЛЕ НА ВЕРТЕЛЕ
8. САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ ИЛИ ИНДЕЙКИ
9. БАСТУРМА
10. СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ
11. ХАЧАПУРИ ИМЕРЕТИНСКИЕ
12. ГОМИ
13. ХИНКАЛИ
14. ХАРЧО
15. ЧИХИРТМА ИЗ КУРИЦЫ
16. ЛОБИО
17. ЦЫПЛЯТА, ЖАРЕННЫЕ ПО-ШКМЕРСКИ
18. ЦВАНИ ЛОБИО

Комплект цветных открыток «Блюда грузинской кухни» продолжает серию, посвященную национальным кухням СССР. В этом выпуске представлены 18 блюд традиционной грузинской кухни и даны рецепты их приготовления. Издание рассчитано на умеющих готовить в домашних условиях. Грузинскую кухню отличает удивительный колорит и своеобразие, которые снискали ей большую популярность не только в нашей стране, но и за рубежом. Многие грузинские блюда, такие как харчо, чихиртма, чахохбили, сациви, купаты, давно стали интернациональными. Одна из причин популярности грузинской кухни — контрастные сочетания растительных и животных продуктов. Преобладающее большинство грузинских блюд готовят из свежих овощей и зелени в сочетании с ореховым соусом. Продукты в основном не подвергаются длительной термической обработке.



ОВОЦИ В ОРЕХОВОМ СОУСЕ



1

На 4 порции

Любые из предложенных овощей взять в следующем количестве. Лук-порей — 700 г, шпинат — 800 г, капуста белокочанная — 600 г, свекольная ботва — 700 г или свекла — 400 г (3 средних корнеплода), фасоль стручковая консервированная — 500 г, спаржа — 500 г, цветная капуста — 600 г, баклажаны свежие — 500 г (3—4 шт.) или маринованные — 600 г.

Для соуса: орехи грецкие — 100 г, лук репчатый — 1 луковица, уксус 3%-ный — 1 ст. ложка, чеснок, зелень петрушки, кинзы, перец красный молотый, хмели-сунели.

Подготовленные овощи (капусту белокочанную или цветную, очищенную свеклу или фасоль, спаржу, или баклажаны, или лук-порей) отварить. Свеклу очистить от кожуры, а шпинат или свекольную ботву припустить, затем откинуть на дуршлаг и отжать, баклажаны выдержать под прессом. После отжатия овощи измельчить или нарезать мелкими ломтиками и заправить ореховым соусом.

Для приготовления орехового соуса орехи пропустить через мясорубку, добавить толченый чеснок, перец красный молотый, хмели-сунели, рубленую зелень, соль, уксус и все перемешать. Украсить зеленью и зернами граната.





СУЛУГУНИ ЖАРЕНЫЙ

2



На 4 порции

Сыр сулугуни — 800 г, мука пшеничная — 1 ст. ложка, масло топленое — 2—3 ст. ложки, зелень петрушки.

Сыр сулугуни (молодой или слабосоленый) нарезать ломтиками толщиной 1—1,5 см, запанировать в муке и обжарить на раскаленной сковороде с обеих сторон до образования румяной корочки. Перед подачей украсить зеленью и подать в горячем виде.



Фото Э. Меджидова. БЛЮДА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

С «Планета», 1989, 24 вв.-7573. 3. 2979 500 000 экз. 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



АДЖАБ-САНДАЛИ

3



На 4 порции

Баклажаны свежие — 500 г (или 3 средних плода),
картофель — 300 г (или 3 шт.), помидоры свежие —
150 г, лук репчатый — 2 луковицы, зелень, чеснок,
масло растительное — 2 ст. ложки, перец черный,
перец красный, соль по вкусу.

Шинкованный лук пассеровать на масле, добавить очищенные от кожицы, мелко нарезанные баклажаны, картофель, помидоры, рубленую зелень, чеснок, заправить перцем, солью и тушить до готовности на медленном огне. Из приготовленной массы сформовать котлеты и, посыпав зеленью, подать на стол.



Фото Э. Меднишовой «БЛЮДА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ»

С «Правда», 1989, 24, № 2573. З. 2979. 500 000 экз. 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



ЦЫПЛЯТА ТАБАКА

4



На 4 порции

Цыплята — 4 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, сметана — 1 ст. ложка, соус ткемали — 1 стакан, соль по вкусу.

Цыпленка выпотрошить, разрезать грудку вдоль, затем придать ему приплюснутую форму, посыпать солью, смазать сметаной и обжарить с обеих сторон на раскаленной сковороде с жиром под прессом или в «якеци» (глиняной сковороде). Соус ткемалевый подать отдельно. Вместо соуса ткемали можно подать толченый чеснок, разведенный холодной кипяченой водой.





На 4 порции

Курица — 1 кг 200 г, маргарин — 4 ст. ложки, лук репчатый — 600 г, помидоры свежие — 300 г, мука — 1 ч. ложка, бульон или вода — 1 стакан, уксус 3%-ный — 3 ст. ложки, чеснок — 1 зубчик, зелень кинзы и базилика, соль по вкусу.

Курицу разрезать на куски, обжарить, добавить нарезанный кольцами пассерованный репчатый лук, мелко нарезанные помидоры, сухую мучную пассеровку, бульон, уксус, зелень кинзы и базилика, чеснок, перец, соль и тушить до готовности. Подать с соусом, в котором тушилась курица. Чахохбили можно готовить из любой домашней птицы.





КУПАТЫ

6



На 4 порции

Свинина (котлетное мясо) — 500 г, лук репчатый — 1 луковица, чеснок — 1 зубчик, зерна граната — 40 г, хмели-сунели, корица, гвоздика, соль по вкусу; сало топленое — 2 ч. ложки, кишки свиные, лук репчатый для украшения — 2 луковицы, зелень петрушки, соус ткемали — 1/2 стакана.

Свинину пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный лук, корицу, гвоздику, гранат и перец. Этим фаршем набить кишки, концы которых завязать ниткой, придать им форму подковы и жарить на сковороде с добавлением жира. Купаты можно жарить и над углями, в этом случае без жира. На гарнир подать нарезанный кольцами репчатый лук, оформить веточками зелени. Соус ткемалевый подать отдельно.





ФИЛЕ НА ВЕРТЕЛЕ

7



На 4 порции

Говядина (вырезка) — 1 кг 200 г, масло сливочное — 1 ст. ложка, зелень петрушки, черный перец, соус ткемалиевый — 1 стакан.

Вырезку очистить от пленок, надеть целиком на вертел, посыпать солью и перцем, жарить над углями, периодически обрызгивая растопленным сливочным маслом. При подаче филе нарезать поперек волокон по 4—5 кусочков на порцию. Оформить веточкой зелени петрушки. Соус ткемалиевый подать отдельно.





САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ ИЛИ ИНДЕЙКИ

8



На 4 порции

Курица — 1 кг 200 г или индейка — 1 кг 300 г, для соуса: орехи грецкие — 300 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 2—3 луковицы, мука пшеничная — 1 ч. ложка, яйца (желтки) — 2 шт., чеснок, уксус 3%-ный — 3 ст. ложки, гвоздика, корица, перец красный молотый, шафран, сушеная зелень, соль по вкусу, бульон куриный — 2 стакана.

Подготовленную тушку курицы (индейки) отварить до полуготовности, обжарить и нарезать на порционные куски. Мелкорубленый лук пассеровать на масле, добавить муку и развести бульоном. Орехи пропустить через мясорубку, добавить толченый чеснок, соль, шафран, перец, корицу, гвоздику, залить небольшим количеством бульона и ввести эту массу в кипящий бульон с луком. Затем протереть через частое сито, добавить прокипяченный уксус, уцхо-сунели (сушеную зелень для сациви) и варить в течение 5 минут. Яичные желтки растереть с небольшим количеством соуса сациви, охлажденного до 50°, затем постепенно ввести их в горячий соус, непрерывно помешивая. Порционные куски курицы или индейки положить в глубокую тарелку, залить горячим соусом сациви и охладить. Подать вместе с соусом в холодном виде.





БАСТУРМА

9



На 4 порции

Говядина (вырезка, толстый и тонкий край, верхняя и внутренняя часть задней ноги) — 1 кг 200 г; для маринада: лук репчатый — 3 луковицы, лавровый лист, черный перец, перец душистый, соль по вкусу, уксус 3%-ный — 8 ст. ложек. Соус ткемалиевый — 1 стакан. Для оформления: лук репчатый — 4 луковицы, зелень петрушки, лимон — $\frac{1}{4}$ шт.

Говядину нарезать кусочками весом 20—30 г, добавить нашинкованный лук, соль, черный и душистый перец, уксус, лавровый лист и поставить на 24 часа на холод в эмалированной или фаянсовой посуде. Затем мясо нанизать на вертел и жарить над углями или в электрошашлычной печи. При подаче на стол бастурму украсить нашинкованным луком, зеленью петрушки и лимоном. Соус ткемалиевый подать отдельно.





СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

10



На 4 порции

Говядина (толстый, тонкий край, верхняя, внутренняя часть задней ноги) — 500 г, маргарин — 4 ст. ложки, лук репчатый — 4 луковицы, огурцы соленые — 300 г, томат-пюре — $\frac{2}{3}$ стакана, мука — 2 ч. ложки, бульон или вода — $2\frac{1}{2}$ стакана, уксус 3%-ный — 1 ст. ложка, чеснок, зелень петрушки и кинзы, перец черный.

Говядину нарезать мелкими кусочками, обжарить вместе с луком, добавить томат-пюре, пассерованную на жире муку, чеснок, очищенные от кожицы и семян и нарезанные ромбиками соленые огурцы, соль, перец, уксус, бульон и тушить до готовности. При подаче посыпать зеленью.



Фото Э. Меджидова «БЛЮДА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ»
С «Планета» 1989, 24/25-2573, 3 2979 500 000 изд. 1.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ.



ХАЧАПУРИ ИМЕРЕТИНСКИЕ



11

На 4 порции

Мука — 3 стакана, в том числе на подпыл — 2 ч. ложки, вода — $\frac{2}{3}$ стакана, сахар — 1 ст. ложка, дрожжи прессованные — 16 г. Для фарша: сыр имеретинский — 600 г, масло сливочное — 2 ч. ложки, яйцо — 1 шт., яйцо для смазки — 1 шт., жир для смазки листа, масло сливочное для смазки готовых хачапури.

Приготовленное опарное тесто раскатать в круглую лепешку, на середину положить фарш из сыра с маслом и яйцом, края теста защипать, придав хачапури круглую форму. Уложить на смазанный жиром лист, затем смазать яйцом и выпекать. Готовое хачапури смазать сливочным маслом.



Фото Э. Меджитова «БЛЮДА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ»

С «Планета», 1992, 24/8а-7573, т. 2979, 500 000 экз. 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ.



ГОМИ

12



На 4 порции

Мука кукурузная — 1 стакан, крупа кукурузная — 2 стакана, вода — 6 стаканов.

Кукурузную крупу хорошо промыть в теплой воде, залить теплой водой и варить, периодически помешивая, затем добавить кукурузную муку и варить до получения вязкой однородной массы, которую довести до готовности. Остудить и нарезать ломтиками.

Готовое гоми разложить на мелкие тарелки и подать вместо хлеба к харчо, сациви и фасоли.



Фото Э. Меджитовой. «БЛЮДА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ»

С «Планета», 1989, 24, 86-7573. Э 2979. 500 000 экз. 3 ж.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



ХИНКАЛИ



13

На 4 порции

Мука пшеничная — 2 стакана, в том числе на подпыл — 2 ч. ложки, соль — $\frac{1}{2}$ ч. ложки, вода — $\frac{1}{2}$ стакана. Для фарша: баранина или говядина (котлетное мясо) — 300 г, свинина (котлетное мясо) — 140 г, говядина (котлетное мясо) — 160 г, лук репчатый — 1 луковица, соль — $\frac{1}{2}$ ч. ложки, перец черный, зелень петрушки, вода для фарша — 5 ст. ложек.

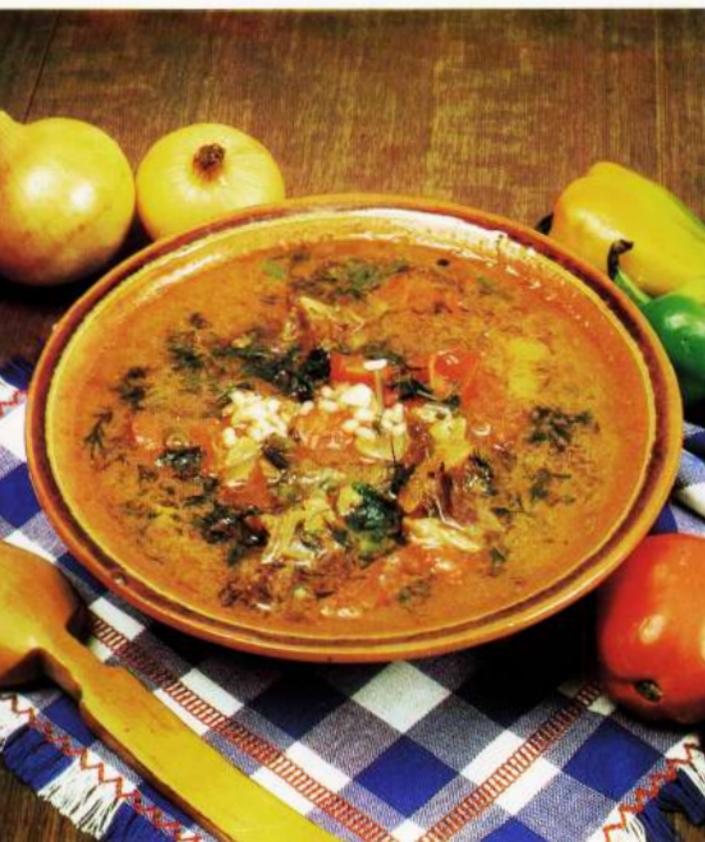
Замесить крутое тесто, раскатать в лепешки диаметром 10 см и толщиной 2 мм. Для фарша мясо пропустить через мясорубку, заправить рубленым луком и зеленью петрушки, перцем, солью, добавить воду. Фарш завернуть в лепешки, придав им грушевидную форму. Варить при слабом кипении 12—15 минут. Подать горячими по 3—5 штук на порцию.



Фото Э. Меджиговой. «БЛЮДА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ».
С «Планета», 1989, 24, 84-7573. З. 7979 500 000 экз. 3.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ.



ХАРЧО ПО-ГРУЗИНСКИ



14

На 4 порции

Грудинка говяжья или баранья — 500 г, рис — $\frac{3}{4}$ стакана, 1 луковица, томатное пюре — 1 ст. ложка, 2 помидора, 3—4 зубчика чеснока, зелень, перец и соль по вкусу.

Говяжью или баранью грудинку нарезать кусками (по 3—4 куса на порцию), залить холодной водой, поставить на сильный огонь, довести до кипения, снять пену и уменьшить огонь. Варить 30—40 минут, затем добавить рис, мелко нарезанный репчатый лук, слегка обжаренный вместе с томатом-пюре или свежими помидорами, красный стручковый перец, соль. Перед подачей на стол заправить толченым чесноком, мелко нарезанной зеленью (кинза, сельдерей, петрушка) и дать прокипеть.



Фото Э. Меджитовой «БЛЮДА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ»

С «Планета», 1985, 24 (№ 2573), 2979, 100 000 экз. 3 н.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



ЧИХИРТМА ИЗ КУРИЦЫ



15

На 4 порции

Курица — 600—700 г, мука — 2 ч. ложки, лук репчатый — 1—2 шт., 3 желтка, шафран, зелень кинзы, черный перец, соль по вкусу.

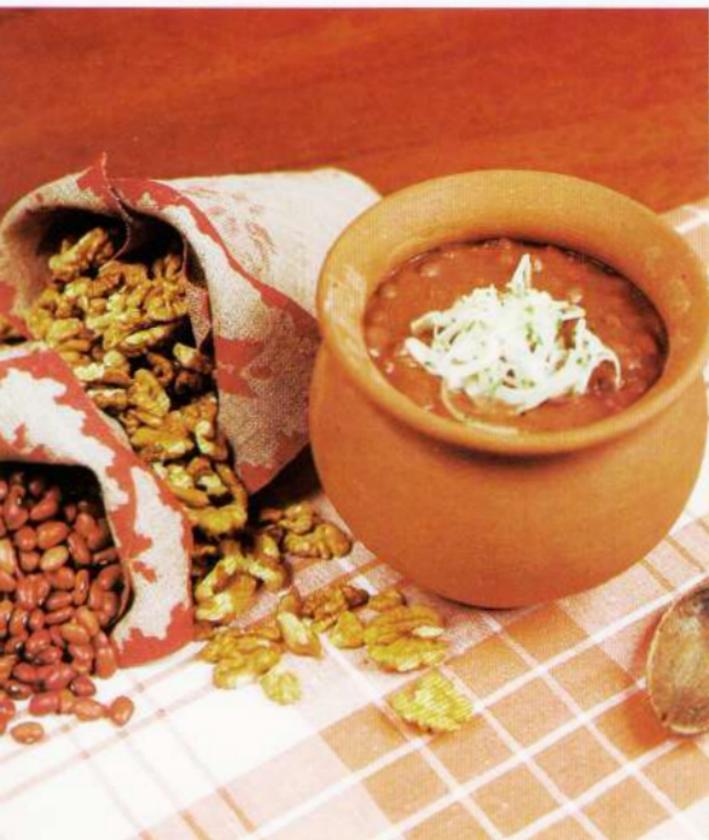
В процеженный куриный бульон положить пассерованный, мелко нашинкованный репчатый лук и белый соус. Соус готовят из муки, пассерованной с жиром, разбавляя небольшим количеством бульона, затем добавляют черный перец, дают вскипеть и снимают с огня. Яичный желток взбить, добавить рубленую зелень, прокипяченный уксус, шафран и постепенно ввести эту массу в горячий бульон при непрерывном помешивании. Для того, чтобы желток не свернулся, заправленный суп не доводят до кипения. При подаче на стол в тарелку положить 2—3 куса отварной курицы, залить их супом и посыпать зеленью.



Фото Э. Меднишовой «БЛЮДА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ»

С «Планета», 1989, 24, 84-7573, 3-2979, 100 000 экз. 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



На 4 порции

Фасоль красная — 250 г, лук репчатый — 3—4 луковицы, масло растительное — 2 ст. ложки, грецкие орехи — 80 г, зелень петрушки, кинзы, уксус, соль, перец по вкусу.

Предварительно замоченную фасоль отварить, процедить, заправить пассерованным репчатым луком, протертыми орехами, уксусом, мелко рубленной зеленью, перцем и солью по вкусу.





ЦЫПЛЯТА, ЖАРЕННЫЕ ПО-ШКМЕРСКИ

17



На 4 порции

Цыплята полупотрошенные — 1 кг 300 г, сметана (для смазки цыплят) — 1 ст. ложка, масло сливочное (для жарения) — 5 ст. ложек. Для чесночного соуса: чеснок — 70 г, сливочное масло — 4 ст. ложки, вода — 1½ стакана, соль по вкусу.

Хорошо обработанного и промытого цыпленка разрезать вдоль грудной части, разровнять, посолить и смазать сметаной. Положить на сильно разогретую с жиром сковороду и жарить под прессом с обеих сторон до образования румяной корочки. Жареного цыпленка разрезать на 4 части, положить на блюдо и полить горячим чесночным соусом. Для соуса очищенный чеснок измельчить в ступке, разбавить теплой кипяченой водой, прокипятить и заправить сливочным маслом.



Фото Э. Меджитовой «БЛЮДА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ»

С «Планета», 1989, 24, № 7573, Э 2979, 500 000 экз. 3 л.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



ЦВАНИ ЛОБИО

18



На 4 порции

Фасоль зеленая стручковая — 800 г, грецкие орехи — 100 г, уксус, перец, соль, зелень.

Перебрать и промыть нарезанные соломкой стручки фасоли; припустить в подсоленной воде, переложить в салатницу, добавить перец, протертые орехи, уксус, мелко нарезанную зелень, соль по вкусу. Все тщательно перемешать.



Фото Э. Меджиговой «БЛЮДА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ»

С «Планета», 1989, 24.04-7573, 3 2979 500 000 изд. 3-я

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

**БЛЮДА
ГРУЗИНСКОЙ
КУХНИ**

Фото Э. Меджитовой. «БЛЮДА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ». Комплект из 18 цветных открыток. Автор текста рецептов и составитель Ш. Лобжанидзе. Обложка художника А. Жирова. Рецензент А. Соловьева.
Москва, «Планета», 1989 г. Редактор Н. Самохина. Художественный редактор Л. Дружинина. Технический редактор О. Денисова. Корректор Т. Кузьменко.
© «Планета», 1989. 24/8а-7573. З. 2979. КПК. 500 000 экз. 60 коп.

