

სამზარეულო

ქართული და ევროპული საჭმელები

ქართული თეატრი

1990

ბანყოფილება პირველი

წვნიანი საჭმელები

შენიშვნა

წვნიანი საჭმელების მომზადების დროს ყოველთვის უნდა იხელმძღვანელოთ შემდეგის საზოგადო დარიგებით: ყოველი საჭმელი უნდა მომზადდეს და შეზავებულ იქმნას ისე, როგორც ამ წიგნში არის ნაჩვენები. ხშირად მოხდება ხოლმე, რომ საჭმლის მომზადების დროს დააკლებენ რომელსამე მასალას ან ვერ მოამზადებენ იმ რიგით, როგორსაც მოითხოვს საჭმლის გაკეთების წესი და, თუ ამ შემთხვევაში საჭმელი ცუდი გამოვიდა, ბრალს წიგნის შემდგენელსა სდებენ. ცხადია, შემდგენელი აქ არასფერ შუაშია; დაბეჭითებით ვამბობთ, რომ, თუ მოიქეცით სწორედ ისე, როგორც დარიგება მოითხოვს, ყოველთვის გაკეთდება კარგი და გემრიელი საჭმელი.

საზოგადოდ ყველა ქართული საჭმელები აღებული გვაქვან 6 კაცის კერძი, ხოლო ევროპიული საჭმელები კი — 6—8 კაცის კერძი, მაგრამ, თუ მოინდომებთ, შეიძლება უფრო ნაკლებ რიცხვისათვისაც გაკეთდეს: მაგ. თუ თქვენ გსურთ გააცნეთთ ორი კაცის კერძი — მაშინ, რასაკვირველია, უნდა აიღოთ ნაჩვენები მასალის მესამედი, თუ სამი კაცისათვის — მასალის ნახევარი და სხ.

ხორცი უნდა აიღოთ კარგი და ახალი. ხორცს სიკარგე ამ წიგნად შეგიძლიათ შეატყოთ: ხორცს ან სულ არ უნდა ჰქონდეს სუნნი, ან თუ აქვს — ძალიან ცოტა და ისიც სასიამოვნო; ფერი უნდა ჰქონდეს არც ძალიან ყვითელი და არც ძალიან წითელი და ხელის მოკიდების დროს თითებს ოდნავ უნდა

გისველებდეთ. შენახულ უმ ხორცს წყალი არ უნდა გასდი-
ოდეს და ნაპირები შემწრლებული უნდა ჰქონდეს; სიმსუქნე
უნდა ჰქონდეს არც ძალიან ცოტა და არც ბევრი.

თუ საყინულე არა გაქვთ და ხორცი გასურთ შეინახოთ
12—15 დღემდე, ნოიქეცით ამ რიგად: ხორცს წაუსვით სა-
ლიცილის სიმეავე, ჩადეთ ხის ჭურჭელში, ზევიდან მოაყარეთ
იგივე სიმეავე და დააფარეთ წმინდა ტილო. სამი აბაზის სა-
ლიცილის სიმეავე სრულიად საკმარისია, რომ მთელი ზაფხუ-
ლის განმავლობაში შეინახოთ იმდენი ხორცი, რაც მოუნდე-
ბა 6—8 კაცს. ხმარების უმალ ხორცი უნდა გარეცხოთ რაძ-
დენჯერმე წმინდა წყალში. თუ ხორცი შემთხვევით გაგიფუჭ-
დეთ როგორმე, წაუსვით იგივე სიმეავე და მაშინვე გარეც-
ხეთ რამდენჯერმე ახალ-ახალ წყალში.

წვნიანი საქმელები უმჯობესია მოხარშოთ თიხის ჭურჭელ-
ში, ვიდრე სპილენძისაში; ამასთანავე ჭურჭელი უნდა გქონ-
დეთ უეჭველად სუფთა. შეიძლება აგრედვე იხმაროთ ემა-
ლიანი რკინის ჭურჭელიც.

თუ ვინიცობაა საქმელი მლაშე მოგივიდეთ, აიღეთ ერთი
სტაქანი ფქვილი ან ერთი სტაქანი წმინდა ბრინჯი, შეახვიეთ
წმინდა ტილოს ნაჭერში, ჩადეთ წვენი და ისე ხარშეთ. ფქვი-
ლი და ბრინჯი შეიზიდავს მარილსა და წვენს დაეკარგება სიმ-
ლაშე. მარილი საზოგადოდ 6—8 კაცის კერძს უნდება ერთი
სტოლის კოვზი.

1. არტალა ძროხისა. — ძროხის კანკები, ცური და პურტი
დასტერით, გარეცხეთ და ჩაყარეთ შესაფერ კვებში, დაასხით
აღულებული წყალი და ხარშეთ, ვიდრე ძარღვებიანად ხორ-
ცი ჩაიშლებოდეს, ჩაიხარშებოდეს და წვენი გასქელდებოდეს;
შემდეგ სამყოფი მარილი ჩააყარეთ და გაფუჭვნილი და და-
ნაყილი ნიორით შეანელეთ და სუფრაზე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა:

ერთი ძროხის კანკები, ცური და
პურტი,

ერთი სტ. კოვზი მარილი,
ნიორი თანხმად სურვილისა.

2. ბოზბაში ცხვრისა ანუ ბატკნისა. ოთხი გირვანქა ცხვრის ანუ ბატკნის ხორცი და გირვანქის მეოთხედი ღუმა დასჭერით, ცივ წყალში გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით იმდენი წყალი, რომ ხელის დადება ედგას ზედ და შედგით ცეცხლზე, ქაფი მოხადეთ და, ოთხი-ხუთი პირი რომ წამოდუღდეს, გადმოდგით, თეფშზე გადააწყეთ და წვენი სუფთა ქურჭელში გადაწურეთ, ლექი-გადაღვარეთ, ქვაბი გარეცხეთ, ისევ შიგ მოაქციეთ ხორციცა და წვენიც, რომელიც ფრთხილად უნდა ჩაასხათ, რომ ლექი არ შეჰყვეს; დადგით ცეცხლზე, ჩააყარეთ შიგ გირვანქა ნახევარი დაჭრილი ხახვი, წმინდად დანაყილი ერთი სტოლის კოვზი ბრინჯი და ხორცთან მოხარშული და წმინდად დაკეპილი ღუმა. ხორცი რომ მოიხარშოს, ქვაბი ცეცხლის შორი-ახლო დადგით და, როდესაც სუფრაზე მიტანის დრო იყოს, კარგად გათქვეფილი სამი კვერცი ჩაუშვით განელეზულს წვენში; შეანელეთ მარილით, ნახევარ მისხალი წვენშივე გახსნილ ზაფრანით, გააცხელეთ და სუფრაზე მიტანის წინად დაჭრილი ერთი სტაქანი ქინძი და ტარხუნა ჩააყარეთ. შეიძლება ბოზბაში მკავითაც გაკეთდეს, თუ გნებავთ ტყემლით ან ისვრიმით; ცალკე მოხარშეთ ერთ-ერთი, გამოწურეთ და ნელ-თბილ ბოზბაში ჩაასხით იმდენი, რამდენიც თქვენს გემოვნებას ჰსურდეს; თუ კოწახურით ან ბროწეულით გნებავთ — გამოწურეთ და სუფთა წვენი ჩაასხით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი ბატკნისა ოთხი გირვანქა,
ღუმა — გირვანქის მეოთხედი,
ბრინჯი ერთი სტოლის კოვზი,
ქინძი ოთხი-ხუთი ძირი,
ხახვი ათი-თორმეტი თავი (გირვანქანახევარი),
კვერცი სამი,

ზაფრანა ნახევარი მისხალი.
ტარხუნა ათი-თორმეტი ფოჩი,
მარილი დაახლოვებით ერთი კოვზი,
სიმქავე სურვილისამებრ ჩაის
სტაქნის ნახევარზე მეტ-ნაკლები,
თუ კოწახურის ანუ ბროწეულის
სიმქავეა.

3. გუფთით ბოზბაში. ხუთი გირვანქა ცხვრის ანუ ბატკნის ხორცი პატარა ნაჭრებად დასჭერით, გირვანქა ნახევრის რაოდენა რბილი ხორცი გამოთარჩიეთ, დანარჩენი გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, ჩააგდეთ აგრედვე გირვანქის ერთი მეოთხე-

დი ღუმა, დაასხით წყალი იმდენი, რომ ერთი ხელის დადება ზევიდან ედგეს ხორცს; შედგით ცეცხლზე, მოქაფეთ, ოთხ-ხუთჯერ წამოადუღეთ, ამოყარეთ ხორცი, წვენი გადაწურეთ სხვა სუფთა ჭურჭელში, ქვაბი გარეცხეთ, ხორცი და წვენი შიგვე მოაქციეთ და შედგით ცეცხლზე და მოხარშული და წმინდად დაკეპილი ღუმა, ერთი გირვანქა დაჭრილი ხახვი და ერთი სტოლის კოვზი წმინდად დანაყილი ბრინჯი ჩაყარეთ წვენში და ხარშეთ. ამავე დროსათვის გუფთა უნდა მომზადდეს ამ გვარად: გირვანქა-ნახევრის ოდენა რბილი ხორცი წმინდად დაკეპეთ, თან ჩააყოლეთ ნახევარი გირვანქის ოდენა ხახვი; ეს დაკეპილი ხორცი შეანელეთ ნახევარი სტოლის კოვზი მარილით, ხუთი-ექვსი მარცვალი დანაყილი პილპილით, დანაყილი რვა ილის გულით და ერთი ჩაის კოვზი დანაყილგ დარიჩინით. ამ გვარად შეზავებული და დაკეპილი ხორცი სამ კვერცხში აზილეთ, დანაყილი ბრინჯი გაფინეთ ტაბლაზე და ზედ აგუნდავეთ მტრედის კვერცხის ან კაკლის ოდენა გუნდეზად. ამ გვარად მომზადებული გუფთა ჩააწყეთ ქვაბში და დაასხით ბოზბაშის წვენი და მოხარშეთ. (შეიძლება ბოზბაშთან ერთად მოიხარშოს, მხოლოდ რაკი ძელიან ხორცში აირევა, იქნება ზოგი გუფთა დაიშალოს).

როდესაც ორივე მოიხარშოს — ერთ ჭურჭელში მოაქციეთ, ბოზბაში გახსნილ ნახევარი მისხალი ზაფრანით შეანელეთ, ერთი სტაქანი წმინდად დაჭრილი ქინძი და ტარხუნა ჩააყარეთ, მარილით შეაზავეთ და სუფრაზე მიიტანეთ. გუფთით ბოზბაშს უფრო უმჯაოდ აკეთებენ, ხოლო ვისაც მჯავით უნდოდეს — შეანელოს ისე, როგორც ბოზბაში (იხ. საკმ. 2).

მასალად საჭიროა:

ხორცი ხუთი გირვანქა,
ღუმა გირვანქის მეოთხედით,
ხახვი გირვანქა-ნახევარი,
ბრინჯი 4—5 სტოლის კოვზი,
კვერცხი სამი,
მარილი ერთი სტოლის კოვზი,

პილპილი ხუთი-ექვსი მარცვალი,
ილი რვა მარცვლის გული;
დარიჩინი დანაყილი 1 ჩაის კოვზი.
ნახევარი მისხალი ზაფრანა,
ტარხუნა ათი-თორმეტი ფოჩი.
ქინძი ოთხი-ხუთი ძირი.

4. ბოზართმა ცხვრისა, ბატკნისა ანუ თხისა. ოთხი გირვანქა ხორცი დასჭერით წვრილად და გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბად

ში, დაასხით წყალი იმდენი, რომ ერთი-ორი თითის დადება ზედ ედგას ხორცს, ქაფი მოხადეთ და, როდესაც ხორცი მოიხარშოს, გადაწურეთ რიგისამებრ. ჩაყარეთ ტაფაში გირვანქა ნახევარი პტყლად, ალყა-ალყად დაჭრილი ხახვი, ნახევარი გირვანქა ერბო დაასხით და მოხრაკეთ კარგად. ამას ჩაუმატეთ მოხარშული ხორციც და ყველა ერთად მოხრაკეთ ისე, რომ დაწითლდეს, შემდეგ გადაწურული წვენი დაასხით ზედ, მოაყარეთ მარილი, ხუთიოდე მარცვალი დანაყილი პილპილი და ცოტა წმინდად დაჭრილი ქინძი.

მასალად საჭიროა:

ხორცი ოთხი გირვანქა,
ხახვი გირვანქა-ნახევარი,

ერბო ნახევარი გირვანქა,
ქინძი, მარილი და ხუთიოდე მარ-
ცვალი პილპილი.

ნ. ჩიხირთმა ბატკნისა, ქათმისა, პატისა ინდოურისა ანუ სხვა ფრინველისა. ბატკნის ხორცი ოთხი გირვანქა ანუ ერთ-ერთი ფრინველთაგანი გარეცხეთ, ასო-ასო დასქერით, ქვაბში ჩაყარეთ, დაასხით წყალი ისე, რომ ხორცი დაჰფაროს, დადგით ცეცხლზე, ქაფი მოხადეთ და, როდესაც მოიხარშოს, გადაწურეთ. ორი გირვანქის ოდენა ალყა-ალყად დაჭრილი ხახვით ჩაყარეთ გარეცხილ ქვაბში, ზედ ერთი სტაქანი ერბო დასხით და მოხრაკეთ, ვიდრე ჩაითუთქებოდეს, არ დაწითლდეს აჷ შემდეგ ამისა მოაყარეთ მარილი, ჩაყარეთ მოხარშული ხორცი, დაასხით გადაწურული წვენი, გადმოადუღეთ ერთი-ორი იჩი, შემდეგ გადმოდგით და გააცივეთ; ექვსი ან შვიდი კვერახტ გათქვიფეთ ჯამში, დაასხით ზედ სიმჟავე რისამე ანუ ძმანი ნახევარი სტაქნის ოდენა, თქვენს გემოვნებაზე, კიდევ გათვიფეთ და ნელ-თბილ წვენში ჩაასხით ნელ-ნელა, თან წვენს ერთდებოდა ხის კოვზით, შედგით ქვაბი ცეცხლზედ და ურიეთ ოვზით, რომ კვერცხი არ აიჭრას; როდესაც აღუდდეს, გადმოდგით, მოაყარეთ ერთი სტაქანი ქინძი და პიტნა წმინდად

დაჭრილი, მარილი, წვენიში გახსნილი ნახევარი მისხალი ზაფრანა ჩაასხით და მიიტანეთ სუფრაზე.

მასალად საჭიროა:

ხორცი ბატენისა ოთხი გირვანქა
ანუ ერთ-ერთი ფრინველთაგანი.
ერბო ერთი სტაქანი ანუ ნახევარი
გირვანქა,
ხახვი ორი გირვანქის ოდენა,

სიმეავე ანუ ძმარი ნახევარი სტაქ-
ნის ოდენა,
კვერცი ექვსი,
ნახევარი მისხალი ზაფრანა,
პიტნა, ქინძი და ერთი კოვზი მა-
რილი.

6. ჩიხირთმა ვარიისა. ასო-ასო დაჭრილი ვარია მოხრა-
კეთ, მოხრაკეთ აგრედვე ხახვი, როგორც ზევით იყო ნათქვამი,
ერთად მოაქციეთ, დაასხით წყალი, წამოადუღეთ და შემდეგ
შეაზავეთ ისე, როგორც ბატენის ანუ ფრინველის ჩიხირთმა.

7. ძროხის ხორცი თათარიანად. ოთხი გირვანქა ძროხის
ხორცი დასჭერით, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით წყა-
ლი ისე, რომ ოთხი თითის დადებაზე მალლა ედგას ხორცს,
შედგით ცეცხლზე, ქაფი მოხადეთ, გადაწურეთ, ისევ იმავე,
მხოლოდ გარეცხილ, ქვაბში მოაქციეთ და ადუღეთ; როდესაც
კარგად მოიხარშოს, მარილით შეანეღეთ და წმინდად დაჭ-
რალი ნიახური მოაყარეთ და სუფრაზე მიიტანეთ. ოხრაბუ-
შიც უხდება. თუ დუღილში ძალიან დაიშრო — ადუღებულა
წყალი დაასხით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი ოთხი გირვანქა.

მარილი და ნიახური ან ოხრაბუში.

8. ძროხის ხორცი ხარშოდ. ოთხი გირვანქა ხორცი დას-
ჭერით საკმაოდ წვრილად, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, წყა-
ლი დაასხით ისე, რომ ერთი ხელის დადება ზევიდან ედგას,
ქაფი მოხადეთ, გადაწურეთ, ქვაბი გარეცხეთ, გადაწურული
წვენი და ხორცი შიგვე მოაქციეთ და კვლავ ხარშეთ. ერთი
გირვანქის ოდენა ხახვი დასჭერით, ნახევარი სტაქანი ბრინ-
ჯი დანაყეთ წმინდად, ტყემლის ტყლაპი ერთი ხელის ტოლა

გარეცხეთ და წვრილად დახიეთ (ახალ ტყემლობას მოხარშული და გამოწურული ტყემალი იხმარეთ); ყველა ეს და ხუთი-ექვსი დაფნის ფოთოლი წვენიში ჩაყარეთ და ხარშეთ. შემდეგ ათიოდე მარცვალი დანაყილი პილპილით და მარილით შეაზავეთ, ნახევარი სტაქანი წმინდად დაჭრილი თხრახუში და ნიახური მოაყარეთ და სუფრაზე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა:

ხორცი ოთხი გირვანქა,
ბრინჯი ნახევარი სტაქანი,
ხახვი ერთი გირვანქა,
ტყემლის მყავე ხელის ტოლა,

დაფნის ფოთოლი ხუთი-ექვსი,
თხრახუში ორი-სამი ძირი,
ნიახური ამდენივე,
მარილი ერთი სტოლის კოვზი.

9. ძროხის ხორცი ბურღულით. ოთხი გირვანქა ძროხის ხორცი დასჭერით, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით წყალი, ისე რომ ერთი ხელის დადება ზედ ედგას, შედგით ცეცხლზე, მოქოფეთ და ერთი სტაქანი გარეცხილი ბურღული ჩაყარეთ და ხარშეთ, მანამ წვენიში ჩაიშლება. თუ წვენი დაიშროს და ხორცსაც მოხარშვა აკლდეს, დაუმატეთ ადუღებული წყალი. სუფრაზე მიტანის დროს მარილით შეაწინებეთ.

მასალად საჭიროა:

ხორცი ოთხი გირვანქა,
მარილი.

ბურღული ერთი სტაქანი,

10. ცხვრისა ანუ თხის ხორცი კომშით. ოთხი გირვანქა ხორცი დასჭერით, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით წყალი იმდენი, რომ ხუთი-ექვსი თითის დადება ზევიდან ედგას, შედგით ცეცხლზე, მოხადეთ ქაფი, გადაწურეთ; მხოლოდ შემდეგ იმავე გარეცხილ ქვაბში მოაქციეთ წვენიც და ხორციც. წინადაც დასჭერით სიგრძეზე თხელ-თხელ ნაჭრებად ტილოთი ყარგად გაწმენდილი ხუთი-ექვსი მომსხო ანუ ათი-თორშეტი წვრილი კომში (კომში მწყლარტე არ უნდა იყოს), მხოლოდ ცული და ჩენჩო არ შეაყოლოთ. დასჭერით აგრედვე თხლად და ბტყლად ერთი გირვანქა ხახვი, ჩაყარეთ ტაფაში, დაასხით

ერბო ერთი სტაქნის ოდენა და მოხზავეთ; როდესაც ჩაითუთ-ქოს კარგად, ჩააყარეთ კომში, მოშუშეთ, დაასხით ზედ ქვაბიდან საკმაო წვენი და ხარშეთ. როდესაც ორივე მოიხარშოს, ე. ი. ხორციც და კომშიც, ერთად მოაქციეთ, წამოაღულეთ, მარილით შეაზავეთ, ნახევარი სტაქანი წმინდად დაჭრილი ქინძი მოაყარეთ და სუფრაზე მიიტანეთ. თუ კომში მომეყავოა — როდესაც მოიხარშოს, ორი სტოლის კოვზი წმინდად დანაყილი შაქარი ჩაყარეთ და, ვისაც უყვარს, ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი დარიჩინით და რვა დანაყილი ილის გულით შეანეღეთ. წვენი არც თხელი უნდა იქნეს, არც სქელი. თუ სქელი იყოს ხორცსაც ხარშვა აკლდეს, აღუღებული წყალი დაუმატეთ და ისე ხარშეთ.

მასალად საჭიროა:

ხორცი ოთხი გირვანქა,
ხახვი ერთი გირვანქა,
შაქარი ორი სტოლის კოვზი,

დარიჩინი ერთი ჩაის კოვზი,
ილი რვა-ცხრა,
ქინძი ოთხი ძირი, მარილი.

11. ძროხის ხორცი კომშით. ოთხი გირვანქა მსუქანი ძროხის ხორცი დასჭერით, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით წყალი, ისე რომ ექვსი-შვიდი თითის დადება ხორცს ზედ ედგას, ჩაყარეთ ორი სამი თავი გაფცქვნილი ხახვი, შედგით ცეცხლზე, ქაფი მოხადეთ, გადაწურეთ და იმდენივე კომში, რამდენიც ცხვრის ხორცს უნდა, თხელ ნაჭრებად დასჭერით და ჩაყარეთ ცალკე ჭურჭელში, დაასხით წვენი და ხარშეთ. როდესაც ხორციც და კომშიც მოიხარშოს, მოაქციეთ ერთ ჭურჭელში, წამოაღულეთ და შეანეღეთ, როგორც ზევით იყოს ნათქვამი.

მასალად საჭიროა:

ხორცი ოთხი გირვანქა,
კომში ხუთი-ექვსი დიდი ანუ ათი-
თორმეტი პატარა,

ხახვი ორი ანუ სამი თავი, დარიჩინი,
ილი, ქინძი და მარილი

12. ხაში ცხვრისა ანუ ძროხისა. ერთი ცხვრისა ანუ ძროხის ნაწლავები და ფაშვი წინაღლითვე გარეცხეთ გარედან,

შემდეგ გადააბრუნეთ მწვეტიან ჩხირზე და კვლავ ძალიან კარგად გარეცხეთ. ამასთანავე ცხვრის ანუ ძროხის ფეხები წმინდად გასუფთავებული და გაკეთებული აღუღებულ წყალში ჩაყარეთ, ამოიღეთ, წმინდად დაფხიკეთ. ფაშვი და ნაწლევი დასჭერით, ჩაყარეთ შესაფერ ქვაბში, ბლომად წყალი დაასხით, ცეცხლზე დადგით, ქაფი მოხადეთ და აღუღეთ, როდესაც ფეხები ჩაიშალოს და წვენი გასქელდეს, ხაში მზად იქნება და მარილით შეაზავეთ. ვისაც გსურდეთ, სამი-ოთხი კბილი დანაყილი ნიორიც უყავით. წინაღობითვე გასუფთავებული და მომზადებული ფაშე-ნაწლე-ფეხების ხარშვა მეორე დღეს დილით ადრიახად უნდა დაიწყოს და ცეცხლი არ გაუწელოს.

მასალად საჭიროა:

ერთი ცხვრის ანუ ძროხის ფაშვი,
ნაწლეები და ფეხები,

ნიორი ოთხი კბილი და მარილი.

18. ღორის ხორცის ყალია. მოხარშეთ ოთხი გირვანქა ღორის ხორცი. ხორცი ცალკე ამოიღეთ და წვენი ცალკე დააყენეთ. აიღეთ მერე ტყემლის ტყლაპი, დახიეთ, ჩაყარეთ წვენში და წამოადუღეთ. შემდეგ ის ტყლაპი შიგ წვენში ამოქვლიტეთ და გემო უნახეთ: თუ მეფევე მეტი მოსვლოდეს, წვენი კიდევ მიუმატეთ, თუ საკმარისადა ჰქონდეს, კვერცხი გათქვიფეთ და განელებულ წვენში ჩაუშვით. მერე შემოღვით ქვაბი ისევ ცეცხლზედ, სულ კოვზის რევით ააღუღეთ, მარილი შეუწყეთ და მზად იქნება. გნებავთ წვენი ცალკე მიართვით, გნებავთ ხორციც წვენში მოაქციეთ.

14. ბოზართმა ქათმისა, ინდოურისა, ბატისა ანუ სხვა ფრინველისა. გაბტყენილი, გამოწლული და კარგად გარეცხილი ქათამი ანუ სხვა ფრინველი ჩაღეთ ქვაბში, დაასხით წყალი ისე, რომ ფრინველს ზედ დაადგეს, შედგით ცეცხლზე, ქაფი მოხადეთ, გადაწურეთ და ქათამი ასო-ასოდ დასჭერით. ათიოდე თავი ხახვი პტყლად, ალყა-ალყად დასჭერით, ჩაყარეთ სუფთა ტაფაში, დაასხით ერთი ერთი სტაქნის ოდენა

(თუ მსუქანი ფრინველია, ერბო ნაკლეგი უნდა) და მოხრაკეთ, ვიდრე ხახვი გაწითლდებოდეს. კოვზით კი ურიეთ, რომ ტაფის ძირზე არ მიიწოს. შემდეგ ჩაყარეთ დაჭრილი ქათამი და მოშუშეთ, ზედ წვენი დაასხით, ადუღეთ სანამ ქათამი მოიხარშება, შეაზავეთ მარილით, მოაყარეთ წვრილად დაჭრილი ქინძი და სუფრაზე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა:

ქათამი ანუ სხვა ფრინველი,
ერბო ერთი სტაჟნის ოდენა,

ხახვი ათიოდე თავი,
ქინძი ოთხი ძირი, მარილი.

15. ქათამი, ინდოური, ბატი თავის წვნით. ქათამი, ინდოური ან ბატი გაბტყვენით, გამოსწალით, კარგად გარეცხეთ, ჩაღეთ ქვაბში, დაასხით ფრინველის პირად წყალი, შედგით ცეცხლზე, ქაფი მოხადეთ და, როდესაც ქათამი მოიხარშოს (ბარკლები ჩაეხვეწება), ხონჩაზე ამოიღეთ; წვენში ერთი გირვანქის ოდენა დაჭრილი ხახვი ჩაყარეთ და კარგად მოხარშეთ. შემდეგ სამი ან ოთხი მრგვლად მოხარშული კვერცხის გული ქათმის წვენში. ცალკე ჭურჭელში გახსენით და ქვაბშივე ჩაასხით, გააცხელეთ და მარილი უყავით. ქათამი ან დაუჭრელი მიიტანეთ ცალკე ან ასო-ასო დასქერით და წვენშივე ჩალაგებული მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა:

ქათამი ანუ სხვა ფრინველი,
ხახვი ერთი გირვანქის ოდენა,

კვერცხი სამი ანუ ოთხი,
მარილი.

16. ქათამი, ინდოური, ბატი ხარშოდ. ქათამი, ინდოური ან სხვა ფრინველი გაბტყენილი, გამოწლული, გარეცხილი და დაჭრილი ქვაბში ჩაყარეთ, დაასხით წყალი ისე, რომ ორისამი თითის დადებამდე ედგას, შედგით ცეცხლზე, მოხადეთ ქაფი და ჩაყარეთ შიგ ნახევარი სტაჟანი დანაყილი ბრინჯი, გირვანქა ნახევარი დაჭრილი ხახვი და ხელისტოლან შინდის ანუ ტყემლის ტყლაპი წვრილად დახეული. როდესაც მოიჭ

ხარშოს, მარილით შეაზავეთ, დაჭრილი ქინძი მოაყარეთ და მზად იქნება.

მასალად საჭიროა:

ქათამი ანუ სხვა ფრინველი.
ბრინჯი ნახევარი სტაქანი,
ხახვი გირვანქა-ნახევარი,

ტყლაპი შვინდისა ანუ ტყემლისა
ხელის ტოლა,
ოთხი ძირი ქინძი და მარილი.

17. ქათმის ანუ ინდოურის ხარშო. ქათამი ანუ ინდოური გაბტყენილი, გამოწლული და გარეცხილი ჩაღებთ ქვაბში, დაასხით წყალი, შედგით ცეცხლზე, მოხადეთ ქაფი და, რომ მოიხარშოს, ამოიღეთ; ხოლო წვეწვში ერთი გირვანქა დაჭრილი ხახვი ჩაყარეთ და კარგად მოხარშეთ. ხახვი რომ მოიხარშოს, ქათამი ანუ ინდოური დასტერით, წვეწვში ჩააწყეთ, ერთი სტოლის კოვზი ერბო უყავით; თუ ფრინველი მსუქანია, ერბო არ უნდა. შემდეგ ოთხი კვერცხი გათქვიფეთ და ჩაასხით ცხელ წვეწვში, მარილი მოაყარეთ და სუფრაზე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა:

ქათამი ანუ ინდოური,
ხახვი ერთი გირვანქა,

კვერცხი ოთხი,
მარილი.

18. ბატი შინდის ჩურჩით. ბატი გასუფთავებული, გამოწლული, კარგად გარეცხილი დასტერით, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით იმდენი წყალი, რომ ოთხი თითის დაღება ზევით დაადგეს. შედგით ცეცხლზე, ქაფი მოხადეთ, ერთი გირვანქა ალყად დაჭრილი ხახვი ჩაყარეთ და, როდესაც სამი-ოთხი პირი გადმოიდუღოს, ერთი სტაქანი (ნახევარი ჯამი) კარგად გარეცხილი შინდის ჩურჩა ჩააყარეთ. შემდეგ ყველა ამის კარგად მოხარშვისა მარილი ჩააყარეთ და სუფრაზე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა:

ბატი, ხახვი ერთი გირვანქა,

ჩურჩა შვინდისა ერთი სტაქანი
(ნახევარი ჯამი).

10. ქათამი გურულად წვნიანი. ასო-ასო დაჭრილი კარგად გაკეთებული და გარეცხილი მსუქანი ქათამი, ორი სტოლის კოვზი წმინდად დანაყილი ნიგოზი, ათი მარცვალი მიხაკი, ათიოდე მარცვალი დანაყილი პილპილი, დანაყილი დარიჩინი ერთი ჩაის კოვზი, წმინდად დაჭრილი ოხრახუში ერთი სტაქანი, ქინძი, ქონდარი და ერთი სტაქანი დაჭრილი ხახვი მოამზადეთ; ამდენ მასალისა და ქათმის შესაფერი ქოთანს გამორეცხეთ და ჩააწყეთ შიგ ერთი პირი ქათამი, ზედ ეს მომზადებული მასალა და ერთი ჩაის კოვზი მარილი მოაყარეთ, მოასხით ცხარე ძმარი ნახევარი სტაქანი, ზედ დაასხით იმოდენი წყალი, რამდენიც დაჰფარავს შიგ ჩაწყობილს მასალას, ქოთანს პირს კარგად დახურეთ, რომ სუღი არ ამოჰქრეს და მოხარშეთ. ერთ-ორჯერ კი მოუხრიეთ.

მასალად საჭიროა:

ქათამი მსუქანი,
ნიგოზი დანაყილი ორი სტოლის
კოვზი,
მიხაკი ათი მარცვალი,
პილპილი ათი მარცვალი დანაყილი
დარიჩინი დანაყილი 1 ჩაის კოვზი,

ხახვი ხუთი-ექვსი თავი,
ოხრახუში ოთხი-ხუთი ძირი,
ქინძი ამდენივე,
ქონდარი ამდენივე,
ძმარი ცხარე, ნახევარი სტაქანი,
მარილი.

20. ხარშო (გურული). აიღეთ ოთხი გირვანქა ძროხის ხორცი, დასქერით წმინდად, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, წყალი დაასხით იმდენი, რომ ხორცს შემოადგეს, შემოდგით ცეცხლზედ, ადუღებაში ქაფი მოხადეთ; როდესაც ადუღდება, ჩააყარეთ ნახევარი გირვანქა გარეცხილი ბრინჯი, სამი თავი ალყად დაჭრილი ხახვი, ორი ძირი დაჭრილი ქინძი, ორი ძირი დაჭრილი ოხრახუში, გირ. მეოთხედი ტყემლის ტყლაპი, ერთი კბილი დანაყილი ნიორი და მარილი; როდესაც ამ მასალას ჩააყრით, ნელა უნდა ადუღოთ, სანამ ხორცი მოიხარშება. როდესაც ხორცი მოიხარშოს, გადმოდგით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი ძროხისა ოთხი გირვანქა,
ბრინჯი ნახევარი გირვანქა,
ხახვი სამი თავი,
ქინძი ორი ძირი,

ოხრახუში ორი ძირი,
ტყემლის ტყლაპი გირვანქის მე-
ოთხედი,
ნიორი და მარილი.

მეზოკიული წმინანი საზმლეუბი

შ ე ნ ი შ ვ ნ ა

ბულიონის გაკეთება და დაწმენდა

ბულიონი საზოგადოდ ამ რიგად უნდა მომზადდეს: ზღვეთ საუკეთესო ხორცი, ისა სჯობია, რომ ხორცი ცოტა იყოს და კარგი; გარეცხეთ კარგად ცივს წყალში, მხოლოდ ნუ გასწურავთ კი, ჩადეთ თიხის ჭურჭელში ან ემალთან ქვაბში, ჩააყოლეთ ორიოდეთ თავი ხახვი, დაასხით 6—8 მათლაბა წყალი, ამოზომეთ, თუ საჭირო იყოს, კიდევ დაუმატეთ ამდენივე წყალი, დადგით და თავდაუხუტრავი ადუღეთ დიდ ცეცხლზე ნახევარი საათიდან ერთ საათამდე; მოხადეთ ქათქირით ქაფი, გადმოდგით ნელ ცეცხლზე, ადუღეთ ნელ-ნელა ოთხი საათიან განძაელობაში და თან ქაფი მოხადეთ ხოლმე. მიტანის უმაღ ხორცი ამოიღეთ ჩანგლით, გააჩერეთ ქვაბის თავზე, ვიდრე წვენი ჩაიწურებოდეს, შემდეგ გადაავლეთ ცხელი წმინდა წყალი, რომ ქაფი ჩაირეცხოს და ხორცი ჩადეთ თიხის ჭურჭელში; ბულიონი კი გადმოდგით ცეცხლიდან, ჩაასხით ერთი სტოლის კოვზი ცივი წყალი; როცა დაწმენდეს, მოხადეთ სიმსუქნე და ბულიონი გაწურეთ უსაპნოდ წმინდად გარეცხილ საღფეტკში. ხორცის ლექი, რომელიც დარჩება ქვაბში, გადაღვარეთ, ქვაბი წმინდად გარეცხეთ, ჩააწყეთ შიგ ისევ ხორცი, ზედ დაასხით გაწურული ბულიონი, ჩაუმატეთ მწვანილეულობის ძირეულობა და ადუღეთ ნელ ცეცხლზე.

თუ გინდათ, რომ ბულიონი ძალიან წმინდა იყოს, ჩაუმატეთ ერთი საათით სადილის წინ ორი კვერცხის ცილა ცივ წყალში გათქვეფილი, ან გირვანქის მეოთხედი ხიზილალა რამდენიმე კოვზ ცივ წყალში დანაყილი, ან, რაიც ყველაზე უმ-

ჯობესია, ერთი გირვანქა წვრილად დაჭრილი და დანაყილი ძროხის ხორცი; წამოადუღეთ ორი პირი, შემდეგ გადმოდგით ცეცხლიდან, გაანელეთ, სიმსუქნე მოხადეთ, კვლავ გაწურეთ სალფეტკში, გადაასხით წმინდად გამორეცხილ ამავე ქვაბში და შეათბეთ. თუ ზემოდ ნახსენები მასალა არცერთი არა გქონდეთ ხელად, ჩაუშვით ერთი ნაჭერი ყინული, წამოადუღეთ, კვლავ გაწურეთ და შეათბეთ.

ბულიონს, გემოვნებისდაგვარად, შემდეგ მასალას უშვრებთან: 1) შემწვარი ხახვის თავი; ერთი ან ორი გამხმარი სუფთა სოკო; 3) ნახევარი სტოლის კოვზი მწვანე მუხუდო; 4) სადილის ორი საათის წინად ერთი ან ორი ჭარხალი; 5) სადილის ორი საათის წინად ერთი ან ორი ჭარხალი; 5) სადილის ერთი საათის წინად ერთი გაფხევილი და გასუფთავებული სტაფილო, ერთი პრასის ძირი, ერთი ნიახურის ძირი, ერთი-ორი თითის სიმსხო ძირი ოხრახუშისა; 6) ზოგი ერთ ორ მარცვალ მიხაკსაც უშვრება. თუ ბულიონს ზემოდ ხსენებულ საწარმოებს უზამთ, შემდეგ ბულიონი უნდა გაიწუროს.

ბულიონს ფერს აძლევენ ასე: პლიტაზედ კარგად შემწვარს სტაფილოს, ან ერთ ჩაის კოვზს დამწვარს შაქარს სტოლის კოვზს ბულიონში გახსნილს აურევენ ხოლმე.

21. წმინდა ბულიონი. აიღეთ ექვს ან რვა კაცზედ სამი ან ოთხი გირვანქა დაკლული ძროხის ხორცი, კუდუსუნის, ბარკლის, თედოს და ბეჭის მონაჭერი, გარეცხეთ ცივ წყალში, გაუწურავად ჩაყარედ ქვაბში, თან ჩააყოლეთ ორი თავი ხახვი, ზედ დაასხით ექვსი ან რვა ჯამი წყალი, ამოზომეთ კოვზის ტარით, დასხით კიდევ იმდენივე წყალი, აადუღეთ ცხარე ცეცხლზე, მოხადეთ ქაფი და გადადგით ნელ ცეცხლზე, რომ ნელ-ნელა იდუღოს. საათ ნახევრით სადილზე წინ გადაიღეთ სხვა ქვაბში, წვენი გადმოდგით ცეცხლიდან, ჩაასხით ერთი კოვზი ცივი წყალი; კარგად რომ დაწმინდეს, მოხადეთ სიმსუქნე და გაწურეთ ნუფთა სალფეტკში, ისე რომ ლექი ისევ ქვაბში დარჩეს.

ქვაბი, რომელშიაც იხარშებოდა ბულიონი, გარეცხეთ, ჩაასხით ისევ უკანვე ბულიონი, თან ჩააყოლეთ გასუფთავებული ხორცი, გაფტქვნილი და გარეცხილი ერთი სტაფილო, ორდ.

ან სამი ძირი ოხრახუში, ერთი ძირი პრასა, ერთი ძირი ნიახური და მოხარშეთ.

1 თუ გინდათ, რომ ბულიონი ძალიან წმინდა იყოს, დაწმინდეთ ისე, როგორც შენიშვნაშია ნაჩვენები.

მასალად საჭიროა:

ხორცი სამი ან ოთხი გირვანქა,
ხახვი ორი თავი,
სტაფილო ერთი ძირი,
პრასა ერთი ძირი,

ნიახური ერთი ძირი,
ოხრახუში ერთი ან სამი ძირი,
თითის სიმსხო, და კაპა.

22. წითელი ბულიონი. უნდა ჩადოთ ქვაბში ორი თავი დაკრილი ხახვი, ორი სტაფილო და სამი-ოთხი გირვანქა ძროხის ხორცი; ხორცს მსუქანი მხარე ძირისკენ მოუქციეთ, კარგად დაბროწეთ. შემდეგ დაასხით წყალი, დაუმატეთ სხვა და სხვა მწვანეხეულობა და აადუღეთ ნელ ცეცხლზე სამი-ოთხი საათი; შემდეგ გაწურეთ სალფეტკში.

მასალად საჭიროა:

ხორცი ოთხი გირვანქა,
ორი თავი ხახვი,
ორი ძირი სტაფილო,
ერთი ძირი ოხრახუში,

ერთი — ნიახური,
ერთი — პრასა,
ოხრახუშის ფოჩი და კაპა.

23. ბულიონი ავადმყოფისათვის. ძლიერ სუსტი ავადმყოფისათვის ბულიონი უნდა მომზადდეს ასე: ორი გირვანქა ბარკლის ქვევითა ნაწილი, მკლე, ძლიერ წმინდად უნდა დასჭრათ, შამპანიურ ღვინის ბოთლში ჩაყაროთ, პირს მაგრად დაუცოთ, წყლით სავსე ქვაბში ჩასდგათ და ადუღოთ დილიდან საღამომდე. ამ ბოთლიდან გამოვა ერთი ფინჯანი ბულიონი, რომელიც უნდა გაიწუროს და ცოტა მარილით შეზავდეს.

24. ბულიონი მაგარი, კარგი ღვინით. ქვაბში ჩააწყეთ თერთო ნიახურის ძირი, ოხრახუშის ძირი, კარხალი, ერთი სტოლის კოვზი ერბო, ერთი სტაფილო, ზედ დადეთ ხუთი გირვანქა ხორცი და შეწეთ, ვიდრე შეწითლდებოდეს; შემდეგ

წყალი დაასხით და, როდესაც აღუდღეს, ქაფი და სიმსუქნე მოხადეთ. შემდეგ აღუღეთ, გაწურეთ, ჩაასხით ერთი სტაქანა თალიან კარგი წითელი ღვინო. მიტანისათანავე უყავით წმინდად დაქრილი ოხრახუში, კამა და ცოტა ჯავზი.

მასალად საჭიროა:

ხორცი ხუთი გირვანქა,
სტაფილო სამი ძირი,
ხახვი შემწვარი, ორი თავი,

ოხრახუში ერთი ძირი,
ქარხალი ერთი,
ოხრახუში და კამა.

25. სუფი ფრანგული უიულენი. მოხარშეთ სამი ან ოთხი გირვანქა ხორცი და გადაწურეთ. ნახევარი გირვანქა შავი რყასოსის პური კარგა გაახმეთ, ზედ ბულიონი დაასხით, ისე რომ პურს შემოადგეს, დახურეთ სუფი და ერთი საათი დადგით ისე, შემდეგ გადაწურეთ საწურავში. დასჭერით, როგორც ვერძიშელი, ერთი ძირი სტაფილო, ერთი ტკბილი ბოლოკი, ნიახური ერთი ძირი, ექვსი ან შვიდი სატაცური, ერთი კოვზი მწვანე მუხუდო, ყველა ეს გარეცხეთ და მოხარშეთ გადაწურულ წვენში; სუფრაზე მიტანის უმაღლეს ჩაასხით შიგ პურის წვენი და ჩადეთ ორმოცდა ათი ფოთოლი ისპანახი. შეიძლება დაქრილი ძირები ჯერ მოხრაკოთ ნახევარ კოვზ ერბოში და შემდეგ ჩადოთ ბულიონში და ხარშოთ ნახევარი საათი.

მასალად საჭიროა:

ხორცი სამი-ოთხი გირვანქა,
სტაფილო ორი ძირი,
ოხრახუში ერთი ძირი,
ნიახური ერთი ძირი,
რჟანოსის პური ნახევარი გირვანქა,

ტკბილი ბოლოკი ერთი ძირი,
ისპანახი 50 ფოთოლი,
სატაცური ექვსი ან შვიდი ღერო,
მწვანე მუხუდო გამხვარი ერთი კოვზი;

26. კოროლის სუფი. ერთი ქათამი გაპტყვენით, რბილი გამოარჩიეთ ძვლებიდან, თან შეაყოლეთ გირვანქის მეოთხედი ერბო, ნახევარი გირვანქა ლორი, ნახევარი გირვანქა ძროხის ხორცი, ნახევარი გირვანქა ხბოს ხორცი, ერთი სტაფილო, ნახევარი ძირი ოხრახუში, ნახევარი ძირი ნიახური, ნახევარი ძირი პრასა, ნახევარი ფრანგული ბულკი, დასველებული და გა-

მოწურული, და წმინდად დაკეპეთ; შემდეგ დაბროწეთ ცეცლ-
ზედ, დანაყეთ სანაყავში, რომ გაერთდეს, მიუმატეთ ერთი
სტაქანი ბულიონი, ორი-სამი გირვანქა ძროხის ხორციდან და
მწვანილეულის ძირებიდან მოხარშული, გაწურეთ საცერში,
გაქენით დანარჩენ ბულიონში, ჩაასხით ერთი სტაქანი ნაღე-
ბი ორი კვერცხის გულით, გააცხელეთ, მაგრამ კი არ აადუღოთ.

მასალად საჭიროა:

ხორცი ძროხისა 2—3 გირვანქა,
სტაფილო ორი ძირი,
ნახევარი ან მთელი ქათამი,
ერბო გირვანქის მეოთხედი,
ლორი მარილ ნაკლები ნახევარი
გირვანქა.

ძროხის ხორცი ნახევარი გირვ.
ხბოს ხორცი ნახევარი გირვანქა,
ფრანგული ბული ნახევარი,
თითო ძირი ოხრახუში, ნიახურა
და პრასა.

27. იტალიური სუფი მაკარონით. მოხარშეთ ბულიონი სა-
მი გირვანქა ძროხის ხორცისა მწვანილეულობის ძირებით და
გაწურეთ.

გირვანქის მესამედი იტალიური მაკარონი დაამტვრიეთ ზო-
მიერ ნაჭრებად, გათუთქეთ მღულარეში, გადმოიღეთ საწურავ-
ზე, ცივი წყალი გადაავლეთ, ჩააწყეთ ქვებში, დაასხით ბუ-
ლიონი, მოხარშეთ ნელ ცეცხლზე, პატარა ქვებში ჩაახალეთ
ორი კვერცხის გული, ჩაყარეთ დაფხეკილი პარმეზანი ყველი,
გაქენით ერთ ჭიქა ადუღებულ ნაღებში; მიტანის წინ თან
ურით და თან დაასხით ბულიონი ორ სტაქნამდე; გააცხე-
ლეთ, გაწურეთ საცერში, დაასხით ბულიონი, უყავით ნახევარ-
ი კოვზი კარაქი, მარილი და ცოტა დანაყილი თეთრი პილ-
ბილი. ჩაყარეთ საწვინში მაკარონი, დაასხით ზედ ბულიონი
და მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა:

ძროხის ხორცი სამი გირვანქა,
ორი სტაფილო,
თითო ძირი ნიახური,
ოხრახუში და პრასა,
იტალიური მაკარონი
გირვანქის
მესამედი,

პარმეზანი გირვანქის მერვედი,
ნაღები ერთი სტაქანი,
ორი კვერცხის გული,
კარაქი ნახევარი კოვზი,
თეთრი პილბილი სამი მარცვალა

28. სუფი ლიმონით, ბრინჯით ან ქერის ბურღულით და სმეტანით. მოხარშეთ ბულიონი სამი გირვანქა ძროხის ხორცისა და მწვანის ძირეულისა, გაწურეთ; მირთმევის წინ საწვენში ჩადეთ ნახევარი ლიმონი ალყა-ალყად დაჭრილი, უთესლოდ, ცალკე ბულიონში მოხარშული ბრინჯი, ან ქერის ბურღული, სმეტანა, მწვანე ოხრახუში და კამა, დაასხით ცხელი ბულიონი და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ძროხის ხორცი სამი გირვანქა,
სტაფილო ორი,
ნიახური, ოხრახუში და პრასა თითო ძირი,
ლიმონი ნახევარი,

სმეტანა ერთ-ორი სტაქანი,
ბრინჯი ან ბურღული ნახევარი სტაქანი,
მწვანე ოხრახუშის ფოჩი და კამა.

29. მწვანე შიი ჭინჭრისა. მოხარშეთ ბულიონი ორ გირვანქა ნახევარი ძროხის ხორცისა, ერთი გირვანქა ლორისა და გაწურეთ. ბულიონი რომ მზად იქნება, აიღეთ ორი გირვანქა ქორფა ჭინჭარი, გადაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ადუღებულ მარილ-წყალში, დაუხურავად მოხარშეთ, დაყარეთ საწურავზე, ცივი წყალი გადაავლეთ, გაწურეთ, წმინდად დაკეპეთ, ჩადეთ ქვაბში და თან ჩააყოლეთ ერბო. გაწურულ ბულიონს უყავით ფქვილი, აადუღეთ, გადმოღებინას ჩაყარეთ ჭინჭარი და აადუღეთ; საწვენეში უყავით ოხრახუში და ერთი ძირი კამა. შეიძლება ნაღებიც მიუმატოთ. ამასთან უნდა მიიტანოთ ალყა-ალყად დაჭრილი ლორი, ან მაგრად მოხარშული კვერცხი, შუა-შუა დაჭრილი, ან კუპატები, ან ლორის ძეხვები.

მასალად საჭიროა:

ძროხის ხორცი 2 1/2 გირვანქა,
ლორი ერთი გირვანქა,
ჭინჭარი ორი გირვანქა,

ერბო,
მწვანე ოხრახუში, კამა და ფქვილი,

30. შუაუნის შიი. მოხარშეთ ორ გირვანქა ნახევარი ძროხის ხორცის ბულიონი; ვინაც ჰსურს, მიუმატოს ერთი გირვანქა ლორი, გამხმარი სოკო, კამა და გაწურეთ; ერთი გირვანქა

ვანქა წმინდად დარჩეული მყაუნა გარეცხეთ, გაწურეთ, წმინდად დაკეპეთ, თავის წვენით ჩადეთ ქვაბში და აადუღეთ, მასალად უყავით ნახევარი კოვზი ერბო, ერთი კოვზი ფქვილი, ნახევარი სტაქანი სმეტანა გაქენით გაწურულ ბულიონში, აადუღეთ, ჩაყარეთ დაკეპილი სოკო. ფქვილის მაგიერ შეიძლება უყოთ ქერის ბურღული.

ამასთანავე შჩი შეიძლება მოიხარშოს სამ გირვანქა დამარილებულ ძროხის ხორცისა (სოლონი), რომელსაც შჩიდან ამოიღებთ და მეორე თავ საჭმელად მიიტანთ სუფრაზე.

მასალად საჭიროა:

ხორცი ძროხისა ორ გირვანქა ნახევარი ან სამი გირვანქა, ლორი ერთი გირვანქა, ხახვი ორი თავი, სოკო გირვანქის მესამედი, ქერის ბურღული სტაქნის სამი

მერვედი, ან ფქვილი ერთი სტოლის კოვზი, მყაუნა ერთი გირვანქა, ერბო ერთი სტოლის კოვზი, სმეტანა ერთი ან ორი სტაქანი, მარილი.

მ1. ზარმაცე შჩი. მოხარშეთ ბულიონი სამი გირვანქა ძროხის ხორცისა ზედა პირის ქონით, მწვანის დირეულობით და სანელებლებით, გაწურეთ. მოზრდილი კომბოსტოს თავის ნახევარი გაასუფთავეთ. დასქერით ოციოდე ნაჭრად, ჩაყარეთ გაწურულ ბულიონში, მოხარშეთ ნელ ცეცხლზე, უყავით ფქვილი, ორჯელ წამოადუღეთ; როცა გადმოიღოთ, ჩაყარეთ ოხრახუში და დაფქული პილპილი. სუფრაზე მიაცოლეთ სმეტანა.

მასალად საჭიროა:

ხორცი ძროხის ორ ნახევარი ან სამი გირვანქა, ზაპარი რვა მარცვალი, სტაქანდო ორი ძირი,

ხახვი ორი თავი, თალგამი ერთი ძირი, დაფრის ფოთოლი ერთი-ორი ფოთლი.

მ2. მუავე კომბოსტოს შჩი. მოხარშეთ ჩვეულებრივ ბულიონში სამი გირვანქა მსუქანი ძროხის ხორცისა, მხრებისა, თეძოსი და მკერდისა, ან ორი გირვანქა ძროხის ხორცისა და ერთი გირვანქა ლორისა, გამხმარი სოკოთი და სანელებლებით, გაწურეთ. ორი სტაქანი მუავე კომბოსტო გაწურეთ, დაკეპეთ,

ერთი თავი ხახვი ზედ დააკეპეთ, ერთ ნახევარ კოვზ ერბოში კარგათ მოხრაკეთ, ცოტა დაფქული პილპილი უყავით, ზედ ბულიონი დაასხით, ერთი კოვზი წყალში გაქნილი ფქვილი უყავით და ადუღეთ; როცა ხორცი და კომბოსტო მოიხარშება, ხორცი ასო-ასო დასჭერით და მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა:

გამხმარი სოკო სამი ან ოთხი,
ხახვი ორი თავი,
ბაპარი ხუთი ან ათი მარცვალი,
დაფნის ფოთოლი ერთი ან ორი
ფოთოლი,

მეავე კომბოსტო ორი სტაქანი,
(ერთი გირვანქა),
ერბო ერთ ნახევარი კოვზი,
პილპილი ხუთი მარცვალი,
ფქვილი ერთი კოვზი,
სმეტანა 1 ან 1¹/₂ სტაქანი.

მშ. შჩი ახალი კომბოსტოსი. გარეცხეთ სამი გირვანქა ხორცი, ჩადეთ თიხის ანუ ემალის ქვებში, დაასხით წყალი, აადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, ჩადეთ შიგ ერთი თავი ხახვი, დაფნის ფოთოლი, პილპილი და ხარშეთ, შემდეგ გადაწურეთ. ცალკე კარგად მოხარშეთ ტყის მეავე ვაშლი ათი ცალი, პატარა თავი კომბოსტო გაასუფთავეთ, წვრილად დაკეპეთ, მარილი მოაყარეთ და ურიეთ, გამოწურეთ და ჩაყარეთ გადაწურულ ბულიონში (ხორცს ნუ ამოიღებთ) და კარგად ადუღეთ; შემდეგ, თანხმად გემოვნებისა, ჩაასხით მეავე ვაშლის წვენი. სადილზე მიტანის წინად ცოტა ერბო ჩაასხით პატარა ქვებში, ჩაყარეთ წმინდად დაკეპილი ხახვი და მოხრაკეთ, ნუკი დააწითლებთ, შემდეგ ჩაყარეთ ერთი კოვზი ფქვილი, აურიეთ კარგად, ჩაუშვით შჩიში და რამდენჯერმე წამოადუღეთ. სმეტანაც რომ უყოთ, მოუხდება.

მასალად საჭიროა:

ხორცი 2¹/₂ ან სამი გირვანქა,
ხახვი ორი თავი,
კომბოსტო ერთი პატარა თავი,
ბაპარი ხუთი ან ათი მარცვალი,
დაფნის ფოთოლი 1 ან 2 ფოთ.,

ტყის მეავე ვაშლი ათი ცალი,
ერბო ნახევარი კოვზი,
ფქვილი ერთი კოვზი,
სმეტანა ნახევარი ანუ 1 სტაქანი.

84. მალოროსიული ბორში. მოხარშეთ ბულიონი №21 სამი გირვანქა ძროხის ხორცისა, ან ახალი დაკლული ღორის ხორცისა, ან ძროხის ხორცისა და ღორისა ერთად, დაფნიან ფოთლით და ბაპარით; გაწურეთ სადილის ერთი საათით წინ, ჩადეთ ცოტაოდენი დაჭრილი კომბოსტო, მოხარშეთ, თქვენს გემოვნებაზედ უყავით ჭარხლის სიმეავე, ან პურის კვასი, ან ორიოდე კოვზი ძმარი. ხუთი ძირი წითელი ჭარხალი უნდა კარგად გარეცხოთ და ცალკე წყალში მოხარშოთ. როდესაც დარბილდება, ამოიღეთ, დანით გაასუფთავეთ, დაფხიკეთ, ჩადეთ შიგ ერთი სავსე კოვზი ფქვილი, აურიეთ, ჩადეთ ბულიონში, მარილი უყავით და ერთხელ-ორჯელ წამოადუღეთ. საწვინეში ჩადეთ ნორჩი ოხრახუში (ზოგი უშვრება კიდევ დაფხეკილ ჭარხლის წვენს), დაასხით ზედ ცხელი ბორში; ვისაც ჰსურს, უყავით პილპილი.

85. პოლონური ბორში. უნდა მოხარშოთ ბულიონი სამი გირვანქა ძროხის ხორცისა, გამხმარი სოკოთი და სანელებლებით, გაწუროთ, დადგათ; როცა დაწმდეს, სიმსუქნე მოხადეთ (ვისაც ჰსურს, შეიძლება მიუმატოს ერთი გირვანქა ღორი).

მოხარშეთ წყალში, ან შეწვით ხუთიოდე ჭარხალი, მერე გაფცქვენით, წმინდად დაკეპეთ, ჩადეთ ქვაბში, დაასხით გაწურული ბულიონი და ჭარხლით ცალკე მოხარშული მარილწყალი, ჩაუშვით სმეტანა, გააცხელეთ (ნუკი აადუღებთ, რომ ბორშიმა ფერი არ დაკარგოს), უყავით მარილი, პილპილი, ოხრახუში და კამა.

მასალად საჭიროა:

ძროხის ხორცი ორი გირვანქა ნახევარი ან სამი გირვანქა, ღორი ერთი გირვანქა.
 ხახვი ორი თავი,
 ბაპარი ხუთი ან ათი მარცვალი.
 დაფნის ფოთოლი ერთი ან ორი ფოთოლი,

გამხმარი სოკო 3 ან 6 ცალი, ჭარხალი 1 ან 2 გირვანქა, ჭარხლის მარილ-წყალი, სმეტანა ერთი-ორი სტაქანი, მარილი, პილპილი 5—6 მარცვალი, ოხრახუში და კამა.

86. სუფი ჭარხლისა და ბურღულისა (ячневая крупа). მოხარშეთ სამი გირვანქა ხორცის ბულიონი, სადილზე მიტანის ორი საათის წინად ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი ცივ წყალში გარეცხილი ბურღული, ერთი თავი ხახვი და წვრილად, თანასწორ ნაჭრებად დაჭრილი ორი ჭარხალი და კარგად მოხარშეთ, შემდეგ ჩაყარეთ წმინდად გაფუცვნილი და დაჭრილი კარტოფილი, მოხარშეთ და სუფრაზე მიტანის დროს ჩაასხით სმეტანა და ჩაყარეთ დაჭრილი მწვანელი.

მასალად საჭიროა:

ხორცი სამი გირვანქა,
ჭარხალი ორი,
კარტოფილი ექვსი ან თორმეტი,
ხახვი ერთი თავი,

ბურღული ნახევარი სტაქანი,
სმეტანა ნახევარი ან 1 სტაქანი,
მწვანელი.

87. ახალი სოკოს სუფი. მოხარშეთ სამი გირვანქა ძროხის ხორცის ბულიონი სანელებლებით, გაწურეთ. სადილობის ერთი საათით წინ აიღეთ ერთი თეფში დარჩეული სოკო: თხილა, ქამა სოკო, ნიყვა, მხოლოდ მგლის სოკო (სად მომგლიჯე) არ იყოს, ცხელ წყალში გათუთქეთ, ერბოში და ხახვში მოხრაკეთ, ერთი კოვზი ფქვილს მოაყარეთ, მოასხით ბულიონი, ცხრაოდე კარტოფილი ჩაატანეთ, მოხარშეთ, ერთი მუჭა წმინდად დაჭრილი მწვანე ხახვი დააყარეთ, მარილი უყავით, სმეტანა ან ნაღები მიუმატეთ, გადმოიღეთ საწვანეში, პილპილა და მწვანელი უყავით:

მასალად საჭიროა:

ძროხის ხორცი სამი გირვანქა,
მწვანელის ძირეულობა,
სოკო ერთი თეფში,
კარტოფილი ექვსი ან ცხრა ცალი,
სმეტანა ან ნაღები 1 ან 1½ სტაქ.

ხახვი ახალი ერთი მუჭა,
ერბო ერთი ან ორი კოვზი,
ფქვილი ერთი კოვზი,
ხახვი ერთი ან ორი თავი,
მწვანელი, პილპილი, მარილი:

88. ხზოს ხორცის სუფი. ოთხი გირვანქა ხზონ ხორცი ძველი ბიანად გარეცხეთ, ერთხელ გადმოადუღეთ, ხორცი ამოიღეთ,

ცივი წყალი გადაავლეთ, ჩაალაგეთ ქვაბში, დაასხით გადაწურული ბულიონი, ჩაყარეთ მწვანეხალონის ძირეულობა, სანელებლები, ჩვეულებრივად აღუღეთ ნელ ცეცხლზე, თან ქაფი უნდა მოხადოთ; როცა სუფი მზად იქნება, გაწურეთ.

მასალად საჭიროა:

ხბოს ხორცი ოთხა გირვანქა,
სტაფილო ერთი თავი,
ოხრახუში ერთი ძირი,
წიწმატი ერთი ძირი,

პრასა ერთი ძირი,
ბაპარი ხუთი მარცვალი,
პილპილი ხუთი მარცვალი,
მწვანე ოხრახუში, კამა და მარილი.

39. ქათმის სუფი. აიღეთ ერთი გაბტყენილი, გამონაწლებული, სამ გირვანქიანი ქათამი (თუ ქათამი პატარაა, მიუმატეთ ნახევარი ან ერთი გირვანქა ძროხის, ან ხბოს ძელები), დაასხით წყალი, ზარშეთ, თან ქაფი მოხადეთ, მინამ ნახევრად მოიხარშება, შემდეგ ქათამსა და ზორცს ცხელი წყალი გადაავლეთ, დასტერით ნაჭრებად, ჩაყარეთ გაწურულ ბულიონში, ჩაღეთ მწვანეხალონის ძირეული, ადუღეთ ნელ ცეცხლზე. საწვანეში გადაღების დროს ჩაყარეთ ცოტა კამა და ოხრახუში, ცალკე ბულიონს უყავით მოხარშულნი ბრინჯი, ქერის ბურღული (პერლოვიაა კრუპა), იტალიური შაკარონი, დაკეპილი ხორცი, ერბოში და კვერცხში მოზელებილი ცომი (კლიოტკი) №69, ან მოაყარეთ დომის ბურღული (მანაია კრუპა):

მასალად საჭიროა:

ქათამი სამ გირვანქიანი,
ცოტაოდენი ძროხის ძელები,
სტაფილო ერთი ძირი,
ნიახური ერთი ძირი,
ოხრახუში ერთი ძირი,
კარაქი ნახევარი გირვანქა,
კამა და ოხრახუში,

ბრინჯი ნახევარი სტაქანი ან ქერის ბურღული ნახევარ სტაქანი, დომის ბურღული ნახევარი სტაქანი, ან შაკარონი გირვანქის მეოთხედი, ან ხორცი წმინდად დაკეპილი.

40. ინდოურის სუფი. რადგანაც ინდოური დიდ-პატარაა, მნელია დაინიშნოს წონა; ექვს კაცზე საკმარისია პატარა ინდოური, მოზდილი ქათმის ტოლა; თუ ინდოური დიდია, უმნდა დააპრათ ფეხები, ფრთები, თავი და სხვ. თვითონ ტანში-კი

უნდა გადასდოთ სხვა ააჰმლისთვის; ინდოურის სუფი მზად-
დება ისე, როგორც ქათმისა.

მასალად საჭიროა:

ინდოური პატარა ერთი, ან დი-
დი და მსუქანი ინდოურის თავი,
ფრთები, ფეხები და სხვა ნაწი-
ლები,
სტაფილო ერთი თავი,
ნიახური ერთი ძირი,

ოხრაბუში ერთი ძირი,
კარაქი ნახევარი კოვზი,
კამა და მწვანე ოხრაბუში,
ბრინჯი გირვანქის მეოთხედი,
ან ნახევარი სტაქანი, ან ქერის
ბურღული (პერლოვია კრუპა).

41. იხვის სუფი. ერთი მთელი შინაური დიდი იხვი მოხარ-
შეთ მწვანილის ძირეულობით, სანელებლებით და სამი ან ოთ-
ხი გამხმარი სოკოთი; ნახევარი სტაქანი ქერის ბურღული (პერ-
ლოვია კრუპა) მოხარშეთ ცალკე, ერთი კოვზი ერბო უყა-
ციოთ, ნახევარი ან ორი სტაქანი სმეტანა მიუმატეთ, გახსენით გა-
წურულ ბულიონში. აადუღეთ და მიიტანეთ დაჭრილ იხვთან.
მოხარშული სოკოები წმინდად უნდა დაკეპოთ და ოხრაბუშ-
თან და კამასთან ერთად საწვენეში უნდა უყოთ: გემოსთვის
ზოგჯერ შეიძლება უყოთ ლიმონის წვენი, ან ჭარხლის მარილ-
წყალი, ან კრუჟოვნიკის წვენი.

მასალად საჭიროა:

დიდი იხვი შინაური ერთი,
სტაფილო ორი თავი,
ოხრაბუში ერთი ძირი,
პრასა ერთი ძირი,
ხახვი ერთი თავი,
გამხმარი სოკო 3 ან 4 ცალი,
დაფნის ფოთოლი ერთი ან ორი
ფოთოლი,

ქერის ბურღული ნახევარი სტა-
ქანი,
ერბო ერთი კოვზი,
სმეტანა ნახევარი ან ორი სტა-
ქანი,
ლიმონი ნახევარი, ან ჭარხლის
მარილ-წყალი, ან კრუჟოვნიკის
წვენი, მწვანილი.

❧

42. სუფი პიურე კურდღლისა. ბულიონი მოხარშეთ ორი
ან სამი გირვანქა ძროხის ხორცისა, მწვანილის ძირეულობით,
ხმელი სოკოთი და ჭარხლის მარილ-წყალით. კურდღელი ერთ
კოვზ ერბოში მოხარაკეთ, ძვლები გამოარჩიეთ, ხორცი წმინ-
დად დაკეპეთ, სანაყავში დანაყეთ, ერთი კოვზი ფქვილი ჩაყა-

რეთ, ბულონში გაქენით, ადუღეთ, საცერში გაწურეთ; მიტანის უმაღლესი კვერცხის გული აფრიეთ ნახევარ სტაქან ნაღებში, გაწურეთ, ორ-სამ კოვზ ბულონში გახსენით, მირთმევის წინ საზოგადო ბულონში თან ჩაასხით და თან ჩქარჩქარა ურიეთ, გააცხელეთ და მიართვით. კვერცხის გულის და ნაღების მაგიერ ზოგჯერ სმეტანას და ქერის ბურღულის პიურესაც უშვებდნენ.

მასალად საჭიროა:

ძროხის ხორცი 2 ან 3 გირვანქა,
სოკო გამხმარი 2 ან 3 ცალი,
სტაფილო ერთი ძირი,
ბრასა, ნიახური, ოხრახუში თითო
ძირი,
ჭარხლის მარილ-წყალი ერთ სტაქანამდე,

კურღელი პატარა,
ერბო ერთი კოვზი,
ნაღები 1 სტაქანი, ან 2 კვერცხის
გული და ნახევარი სტ. სმეტანა,
ფქვილი ერთი კოვზი,
ქერის ბურღული ნახევარი სტაქანი.

48. სუფი პიურე გარეული ფრინველისა. ჩვეულებრივ მოზარდებზე ბულონი სამი გირვანქა ძროხის ხორცისა და მწვანე ნილის ძირეულობისა, გაწურეთ.

ორი ტყის ქათამი, ან კაკაბი, ან სხვა რომელიმე გარეული ფრინველი მოხარკეთ გირვანქის მეოთხედ ერბოში, ძვლები გამოაცალეთ და ბულონში გადმოადუღეთ, ხორცი დაკეპეთ, სანაყავში დანაყეთ ნახევარ სტაქან ბულონით, ბულონში გაქენით, საცერში გასრისეთ, როგორც წესია, გახსენით ბულონში, ჩადეთ ცალკე მოხარშული და საცერში გასრესილი ქერის ბურღული, ორი კვერცხის გული, ნახევარ სტაქან ნაღებში არეული და გაწურული, ჩაასხით, ურიეთ და ისე გააცხელეთ, მიტანის დროს ჩადეთ ცალკე მოხარშული და დაქრილი სატაცური.

მასალად საჭიროა:

ძროხის ხორცი სამი გირვანქა,
სტაფილო ერთი ძირი,
ონრახუში ნახევარი ძირი,
ნიახური ნახევარი ძირი,
ბრასა ნახევარი ძირი,
ტყის ქათამი ორი ან ორი კაკაბი.

კარაქი გირვანქის მეოთხედი,
ნაღები ნახევარი სტაქანი,
ორი კვერცხის გული,
ქერის ბურღული ნახევარი სტაქანი,
ხატაცური გირვანქის მეოთხედი.

44. სუფი პიურე მჟაუნისა და ისპანახისა. მოხარშეთ ორი ან სამი გირვანქა ძროხის ხორცის ბულიონი, მწვანელი სიძველდით, ნახევარი გირვანქა ლორით, ორი ან სამი გამხმარი სოკოთი; მიუმატეთ ამათ ერთი მუჭა კამა, დაარჩიეთ ერთი ან ერთნახევარი გირვანქა მჟაუნა, გარეცხეთ, დადეთ საწურავზე, წყალი რომ გაუვიდეს, წმინდად დაკეპეთ ფილში და თავის წვენით გადაიღეთ ქვაბში, ადუღეთ საკუთარ წვენი უწყლოდ, საცერში გასრისეთ, გახსენით გაწურულ ბულიონში, აადუღეთ, ცივ წყალში გაქნილი ნახევარი კოვზი ფქვილი უყავით. შეიძლება უყოთ ერთ კოვზ ერბოში მოხრაკული, წმინდად დაკეპილი, ზახვი; ერთი ან ერთ ნახევარი გირვანქა ისპანახი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, დადეთ საწურავზე, წყალი რომ გაუვა, ჩაყარეთ ადუღებულ მარილ-წყალში, ადუღეთ ვიდრე დარბილდება, ამოიღეთ საცერზე, ცივი წყალი გადაავლეთ; წყალი რომ გაუვა, დასრისეთ საცერშივე, ჩადეთ ქვაბში და თან ერთი კოვზი ერბო ჩააყოლეთ. მირთმევის დროს ბულიონი ცეცხლიდან გადმოიღეთ, ჩადეთ შიგ გასრესილი ისპანახი, წმინდად დაკეპილი სოკოები, სმეტანა აურიეთ და მაშინვე მიართვიეთ.

მანალად საჭიროა:

ძროხის ხორცი ორი ან სამი გირვანქა,
 ლორი ნახევარი გირვანქა,
 გამხმარი სოკო ორი ან სამი,
 კამა ერთი მუჭა,
 მჟაუნა ერთი ან ერთ ნახევარი გირვანქა,

ისპანახი ერთი ან ერთ ნახევარი გირვანქა,
 ფქვილი ერთი კოვზი,
 ზახვი ერთი თავი,
 სმეტანა ნახევარი ან ორი სტაქანი, ან კვერცხის გული,
 ნახევარი ან ერთი სტაქანი ნაღები.

45. სუფი პიურე მწვანე ლობიოსი. მოხარშეთ ბულიონი ორი ან სამი გირვანქა ძროხის ხორცისა და ცოტაოდენი მწვანელი სიძველდით, გაწურეთ. დაარჩიეთ ერთი გირვანქა მწვანე ლობიო, გათუთქეთ მარილ-წყალში, გადმოიღეთ საწურავზე, წმინდად დასქერიეთ. ჩაუშვით ადუღებულ ბულიონში, ერთი კოვზი ფქვილი და ნახევარი კოვზი ერბო უყავით, ადუღეთ. სანამ ლობიო მოიხარშება. გაწურეთ, რაც დარჩენს, საცერში გასრისეთ. ნახევარი სტაქანი ნაღები აურიეთ ორ კვერ-

ცხის გულში, ჩაწურეთ ქვაბში, ცოტა ბულიონში გახსენით, თან ურიეთ და თან დანარჩენი ბულიონი ჩაასხით, კარგად გააცხელეთ, კი არ აადულოთ, და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ორი ან სამი გირ. ძროხის ხორცი,
ცოტ-ცოტა მწვანის ძირეული,
ერთი კოვზი ფქვილი.

ნახევარი კოვზი ერბო,
ნახევარი სტაქანი ნაღები,
ორი კვერცხის გული.

46. სუფი პიურე ყვავილ-მაგვარი კომბოსტოსი (ცვეტნაია კაპუსტა). სამი გირვანქა ძროხის ხორცის ბულიონი მოხარშეთ, გარეცხეთ ექვსი თავი ყვავილ მაგვარი კომბოსტო, ჩაღეთ ადუღებულ მარილ-წყალში, ერთხელ გადმოადუღეთ, გადმოიღეთ საწურავზე, წყალი რომ გაუვა, ადუღებულ ბულიონში ჩაყარეთ, ერთი კოვზი ფქვილი უყავით, ადუღეთ, მინამ კომბოსტო მოიხარშება. გაწურეთ საწურავში, გასრისეთ, ბულიონში გახსენით, მარილი უყავით; ორი კვერცხის გული და ნახევარი სტაქანი ნაღები ერთად გათქვიფეთ, გაწურეთ, ორ ან სამ კოვზ ბულიონში გახსენით, ჩაასხით სხვა ბულიონში და ჩქარა ურიეთ, კარგად გააცხელეთ, კი არ აადულოთ, ჩაასხით საწვენეში და მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა:

სამი გირვანქა ძროხის ხორცი,
ექვსი ან რვა თავი კომბოსტო,
ერთი კოვზი ფქვილი,

ორი კვერცხის გული,
ნახევარი სტაქანი ნაღები,
ერთი კოვზი ერბო.

47. სუფი პიურე პამიდორისა. მოხარშეთ ბულიონი ორი გირვანქა ძროხის ხორცისა, ერთი გირვანქა ხბოს ხორცისა, ნახევარი ქათმისა და მწვანის ძირეულისა, გაწურეთ, საკმაოდ მწიფე პამიდორი აიღეთ, თესლი და წვენი გადაღვარეთ, დანარჩენი დასტერით, ჩაღეთ ქვაბში, ერთი კოვზი ერბო უყავით და ხრაკეთ, მანამ მზად იქნება; ორი კოვზი ფქვილი უყავით, გაქენით, ბულიონში გახსენით, აადუღეთ, საცერში გასრისეთ, ჩაასხით სმეტანა. ფქვილის მაგიერ უკეთესი იქნება

ნახევარი სტაქანი კარგი მოხარშული ქერის ბურღული უყოთ; არ იქნება ურიგო ნახევარი სტაქანი არაყი ჩაასხათ; ან არყისა და ბურღულის მაგიერ უყავით ორი კვერცხის გული და ნახევარი სტაქანი ნაღები.

მასალად საჭიროა:

ორი გირვანქა ძროხის ხორცი,
ერთი გირვანქა ხზოს ხორცი,
ნახევარი ქათამი,
ორი სტაფილო,
ერთი თავი ხახვი,

ერთი ოხრაბუმი, ერთი ნიახური,
ერთი პრასა,
სამი ან ხუთი პამიდორი,
ორი კოვზი თქვილი, ან ნახევარი
სტაქანი ბურღული,

48. სუფი პიურე კარტოფილისა. მოხარშეთ ბულიონი ორი გირვანქა ძროხის ხორცისა ერთი გირვანქა ლორისა, ორი თავი ხახვისა, გაწურეთ. ღრმა თეფში დაფცქვნილი კარტოფილი და ნახევარი ბულკი მოხარშეთ ცალკე გაწურულ ბულიონში, გაწურეთ, გასრისეთ საწურავში, ჩაასხით ქვაბში, მარილი უყავით; ორი კვერცხის გული და ნახევარი სტაქანი ნაღები ერთად გათქვეფილი და გაწურული თან ჩაასხით სუფში და თან ურიეთ, კარგად გააცხელეთ, კი არ აადუღოთ; ან ამის მაგიერ შეიძლება სმეტანა უყოთ.

მასალად საჭიროა:

ორი გირვანქა ძროხის ხორცი,
ერთი გირვანქა ლორი,
კარტოფილი ერთი ღრმა მათლაფა,
ორი თავი ხახვი,

ნახევარი ბულკი,
ერთი სტაქანი სმეტანა ან ორი
კვერცხის გული და ნახევარი სტაქანი ნაღები.

49. სუფი პიურე ბრინჯისა. მოხარშეთ ბულიონი სამი გირვანქა ძროხის ხორცისა, მწვანლის ძირებისა, სტაქანი სამი მეოთხედ ბრინჯს გადაავლეთ მღულარე, დაასხით ბულიონი, ერთი კოვზი ერბო უყავით და მოხარშეთ; რომ მოიხარშოდნ, საცერში გასრისეთ და ბულიონში გახსენით; ორი კვერცხნი გული და ნახევარი სტაქანი ნაღები გათქვიფეთ, გაწურეთ, ერთ

• სტაქან ცხელ ბულიონში გაქენით, სუფში ჩაასხით, თან ურით და თან გააცხელეთ, კი არ აადულოთ.

მასალად საჭიროა:

სამი გირვანქა ძროხის ხორცი,
ორი სტაფილო, ერთი ოხრახუში,
ერთი პრასა, ერთი ნიახური,

ერთი თავი ხახვი,
სამი მეოთხედი სტაქანი ბრინჯი,
ერთი კოვზი ერბო.

50. სუფი პიურე ქერის ბურღულისა (პერლოვია კრუპა).
ბულიონი მოხარშეთ სამი გირვანქა ძროხის ხორცისა, ორი თავი ხახვისა და სამი ან ექვსი გამხმარი სოკოსი, გაწურეთ. სამი მეოთხედი სტაქანი ქერის ბურღული ცალკე ბულიონში მოხარშეთ, საცერში გასრისეთ, ბულიონში გახსენით, უყავით ორი კვერცხის გული და ნახევარი სტაქანი ნაღები, ჩქარ-ჩქარა ურით და გააცხელეთ, კი არ აადულოთ.

მასალად საჭიროა:

სამი გირვანქა ძროხის ხორცი,
ორი თავი ხახვი, ცოტაოდენი მწვან-
ნილის ძირები,
სამი ან ექვსი სოკო,

ორი კვერცხის გული,
ნახევარი სტაქანი ნაღები,
სამი მეოთხედი სტაქანი ქერის
ბურღული.

51. სოკოს სუფი ბურღულით. ორი სტაფილო, ერთი ოხრახუში, ერთი ნიახური, ერთი ან ორი თავი ხახვი გარეცხეთ, გაარჩიეთ, წმინდად დაკეპეთ, ერბოში მოხრაკეთ, ნახევარი კოვზი ფქვილი მოაყარეთ, კიდევ მოხრაკეთ, დაასხით წყალი, ჩადეთ სამი ან ექვსი გამხმარი სოკო, მოხარშეთ, გაწურულ სუფში ჩაასხით ჭარხლის მარილ-წყალი, ნახევარი სტაქანი ქერის ბურღული ჩაყარეთ, მოხარშეთ, რვა თავი გაფცქვნილი კარტოფილი ჩადეთ, მოხარშეთ, ჩაასხით სმეტანა, მარილი უყა-

ვით, მოხარშული სოკო წმინდად დაკეპეთ, ჩაყარეთ, თან მწვანე-
ნილი ჩაატანეთ და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ორი სტაფილო, ერთი ნიახური,
ერთი პრასა, 1 ან 2 თავი ხახვი,
გირვანქის ერთი მერვედი გამხმარი
სოკო, თუ სოკო ღეროებით არის,
გირვანქის ერთი მეოთხედი უნდა.
ნახევარი სტაქანი ბურღული,

ნახევარი კოვზი ფქვილი,
რვა კარტოფილი,
ნახევარი კოვზი ერბო,
ჭარხლის მარილ-წყალი,
ნედლი ოხრახუში, კამა.
ნახევარი ან 2 სტაქანი სმეტანა.

52. ფრანგული სუფი მწვანილის ძირებისა. ცხრა ან თორ-
მეტ სტაქან წყალში მოხარშეთ ნახევარი თავი კომბოსტო, ექ-
ვთი ან ცხრა დაფცქვნილი და დაჭრილი კარტოფილი, ერთი
თავი დაჭრილი ტკბილი თაღგამი, მრგვლად დაჭრილი სამი ან
ორი სტაფილო, სამი ოხრახუში, ერთი პრასა, ერთი ნიახური;
უყავით წმინდად დაჭრილი ხახვი კარაქში მოხრაკული და
ფქვილმოსყრილი, და გადმოადუღეთ; მირთმევის დროს უყავით
მწვანილი, ჩაასხით ერთი სტაქანი კარგი ნაღები; ან ერთი სტა-
ქანი ახალი სმეტანა, ან ორი კვერცხის გული ნახევარ სტა-
ქან ნაღებში გათქვეფილი.

53. სუფი პიურე პამიდორისა. მწვანილის ძირები მოხარ-
შეთ, ხუთი ან ათი მარცვალი ბაჭარი უყავით, გაწურეთ. მწიფე
პამიდორებს თესლი გამოუღეთ. წვენი გადუღვარეთ, დანარ-
ჩენი დასქერით, ჩადეთ ქვაბში, ერთ კოვზ ერბოში მოხრაკეთ,
ნახევარი კოვზი ფქვილი ჩაყარეთ, აურიეთ, ცოტა ცხელი წყა-
ლი დაასხით, მოხარშეთ, საწურავში გასრისეთ, ბულიონი და-
უმატეთ, უყავით მოხარშული ბურღული, ნახევარი ან ორი
სტაქანი ახალი სმეტანა, ან კვერცხის გული და ერთი სტაქანი
სქელი ნაღები ერთად არეული, კარგად გააცხელეთ.

მასალად საჭიროა:

სამი ან ხუთი პამიდორი,
ნახევარი ყველა. მწვანილის ძირი,
ხუთი ან ათა მარცვალი პილპილი,
ნახევარი ან ერთი კოვზი ფქვილი,
ერთი კოვზი ერბო,

სამი მეოთხედი სტაქანი ბურღული,
ნახევარი ან 1 სტაქანი სმეტანა,
ორი კვერცხის გული და ერთი
სტაქანი ნაღები.

54. რძის სუფი დაჭრილი ცომით (კლიოცკი). ცხრა ან ათი სტაქანი რძე აადუღეთ, მირთმევს წინ უყავით დაჭრილი ცომი წყალში მოხარშული №67, ან №69. აადუღეთ და მიართვით,

55. წედლი სოკოს სუფი სმეტანით ანუ ნაღებით. ერთი თავ-მოდგმული ღრმა მათლაბა რომელიმე დარჩეული სოკო გარეცხეთ რამდენჯერმე ცივ წყალში. ერბოში მოხრაკეთ ჭერ წმინდად დაჭრილი ხახვი, მერმე სოკოც; დაასხით ცხრა ან თორმეტი სტაქანი წყალი, უყავით მარილი და ადუღეთ მინამ მზად იქნება უყავით დაჭრილი ნედლი ხახვი, ცოტაოდენი ოხრახუში, ექვსი ან ცხრა კარტოფილი, ალყა-ალყად დაჭრილი, ერთი კოვზი ფქვილი, გადმოადუღეთ; მიტანის დროს უყავით ნახევარი ან ერთი სტაქანი სმეტანა ან ნაღები, შეიძლება კიდევ აადუღოთ; ვისაც უყვარს ცოტა პილპილი უყავით.

მასალად საჭიროა:

ერთი მათლაბა სოკო, თავ-მოდგ-
მული,
წედლი ხახვი, ოხრახუში,
ექვსი ან ცხრა კარტოფილი,

ერთი კოვზი ერბო,
ერთი თავი ხახვი,
ნახევარი ან ერთი სტაქანი სმე-
ტანა ან ნაღები.

56. ახალი კომბოსტოს სუფი რძით. გაარჩიეთ ერთი პატარა კომბოსტოს თავი, გასჭერით რამდენიმე ნაწილად; ადუღებულ წყალში გათუთქეთ, საწურავზე დაყარეთ, რომ წვენი გაუვიდეს, ცხრა სტაქან წყალში მოხარშეთ. როდესაც ადუღდეს, უყავით მარილი, ნახევარი მუჭა ოხრახუშის ფოთოლი, ერთი სტაფილო, ერთი ოხრახუში, ერთი კოვზი ერბო; ადუღეთ, მანამ კომბოსტო დარბილდება.

ჩაასხით სამი ან ექვსი სტაქანი რძე, უყავით ერთი კოვზი ფქვილი, ერთ კოვზ ერბოში გაქნილი, აადუღეთ და მიართვით. ფქვილის მაგიერ შეიძლება უყოთ ნახევარი სტაქანი გა-

ტყევილი ბურღული, რომელიც კომბოსტოსთან ერთად უნდა მოიხარშოს.

მასალად საჭიროა:

კომბოსტო ერთი თავი,
სტაფილღი ერთი ძირი,
ონხახუში ერთი ძირი,
შწვანე ოხრახუში,

ერთი კოვზი ფქვილი ან ნახევარი
სტაქანი ბუფუღი
ერთი ან ორი ბოთლი რძე,
ერთი კოვზი ტკბო.

57. რძის სუფი ბრინჯით. სტაქანი ბრინჯი გარეცხეთ ცივ წყალში, გადაწურეთ, დაასხით ახლად იმდენი წყალი, რომ ბრინჯი ცოტად დაფაროს, ნახევრად მოხარშეთ, საწურავზე გადმოიღეთ, ცივი წყალი გადაავლეთ, კარგად რომ გაიწუროს, ერთხელ გადმოღუღებულ სამ ან ოთხ ბოთლ რძეში ჩაყარეთ, ცოტა მარილი უყავით, ერთი კოვზი ნაღები ჩაასხით; მოხარშეთ და მაშინვე მიართვით.

58. რძის სუფი ღომის ბურღულით. (მანაია კრუბა). ააღუღეთ სამი ან ოთხი ბოთლი რძე ერთი კოვზი ნაღებით, თან ურიეთ და თან ნახევარი სტაქანი ღომის ბურღული ჩააყარეთ, თან ურიეთ და თან გადმოაღუღეთ; რომ ადუღდეს, მიართვით.

59. ახალი ალუბლის ან ალუბლის კერკის სუფი. ერთი ან ორი სტაქანი ალუბლის კერკი ან ორი გირვანქა ახალი ალუბალი გარეცხეთ, ცოტად დანაყეთ, წყალი დაასხით, მოხარშეთ ქვაბში, ლიმონის ქერქის ნაფხეკი უყავით, ვისაც ქსურს; საცერში გასრძეთ, ჩაასხით ქვაბში, ააღუღეთ, თან ურიეთ და თან ერთი კოვზი კარტოფილის ფქვილი ერთ სტაქან ცივ წყალში არეული ჩაასხით, უყავით ნახევარი ან გირვანქის სამი მეოთხედის შაქარი, სურვილისამებრ ცოტა დარიჩინი, თეთრი ან წითელი ერთი ან სამი სტაქანი ღვინო, ააღუღეთ, დაასხით ხმელ ბისკვიტებზე და მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა:

ალუბლის კერკი ერთი სტაქანი,
ლიმონის მეოთხედი,
ღარიჩინი ნახევარი გოჯი,
ღვინო ერთი ან სამი სტაქანი,

შაქრის ნატეხები ერთ ნახევარა
ან ორი სტაქანი,
კართოფლის ფქვილი 1 კოვზი.

60. ა) აკროშკა ხორცისა. დასჭერით წვრილ ოთხ-კუთხე ნაჭრებად შემწვარი ხორცი გარეული ფრინველისა ანუ ნადირისა, ძროხის ხორცი, ცხვრისა; აიღეთ ყველა ეს ერთი სავესე თეფში, მიუმატეთ გაფცქვნილი მწვანე ანუ დამარილებული კიტრი, მაგრად მოხარშული კვერცხი, წვრილად დაკეპილი მწვანე ხახვი, კამა და ტარხუნა. ყველა ეს მოაქციეთ საწვინეში, ჩაუშვით სმეტანა, ჩაასხით სამი ბოთლი კვასი ანუ მუავე შიი („კისლი შიი“), ჩააყარეთ მარილი, პილპილი, ყინული.

მასალად საჭიროა:

სხვა და სხვა შემწვარი,
ორი ან სამი კიტრი,
სამი კვერცხი,
ხახვი, კამა, ტარხუნა,

მარილი, პილპილი,
ერთი ან ორი სტაქანი სმეტანა,
სამი ბოთლი კვასი ანუ „კისლი შიი“.

60. ბ) აკროშკა თევზისა. სამი გირვანქა თევზი მოხარშეთ ან ერბოში შეწვით; ამოაცალეთ ძვლები და ფხები (საჭიროა ისეთი თევზის მოხარშვა, რომელსაც ცოტა ფხა აქვს). წვრილად დასჭერით, ჩადეთ საწვინეში, ჩააყარეთ მწვანე ანუ დამარილებული კიტრი, როგორც ზევით იყო ნათქვამი. მწვანე ხახვი, კამა, ტარხუნა, ყველა ეს გაქენით „კისლი შიიში“. ჩააყარეთ მარილი და პილპილის მარცვლები.

61. სამარხო აკროშკა. დაფცქვენით და დასჭერით მწვანე კიტრის მწნილი. სოკოს მწნილი, მარილიანი პილპილა სოკოს მწნილი, მგლის სოკო, ნიყვა, ვაშლი და ვაშლი მწნილი, შეიძლება მიუმატოთ ქლიავეი, ალუბალი, ატამი, ყურძნის მწნილი; მოხარშეთ და გაფცქვენით კარტოფილი, ქარხალი, ნედლი ლობიო, ყველა ეს სავსე ღრმა თეფში ჩააყარეთ ჯამფილაში, სადილის ცოტა წიშ ერთი კოვზი დამზადებული სა-

რეპტის მდოგვი (გორჩიცა) და მარილი ჩადეთ ჯამში, თითო წვეთობით ჩაუშვით ერთი კოვზი შირბახტის ზეთი და თან ურთეთ, სანამ ხარდალი სქელ სოუსად გადაიქცეოდეს. შემდეგ გახსენით სამ ბოთლ მჟავე შჩიში ან კვასში, უყავით მარილი, პილპილი, ნედლი ხახვი, ოხრახუში, კამა ერთმანეთში აურიეთ, ერთი ნატეხი ყინული ჩადეთ.

მ2. ბოტვინია. მჟაუნა დაარჩიეთ, გარეცხეთ, თავის წვეწვში მოხარშეთ, საცერში გასრისეთ, ამას მიუმატეთ მარილ-წყალში გათუთქული, კარგად მოხარშული და წმინდად დაკეპილი ისპანახი ან ნორჩი ჭარხლის ფოთოლი, ჩადეთ ორი ოთხ-ოთხ ნაჭრებად დაჭრილი კიტრი, კამა, ნედლი ხახვი, მწვანილი, მარილი, ფხვნილი შაქარი ან ბადაგი, გახსენით მჟავე შჩიში, ჩადეთ ყინული. მიტანის დროს ბოტვინიაში ჩადეთ დაფხეკილი ხრენი. შეიძლება მიუმატოთ ხერესი ან შამპანური ღვინო და კიბოს კისრები.

მასალად საჭიროა:

მჟაუნა ნახევარი გირვანქა,
ისპანახი ერთი გირვანქა, ან ნახევარი გირვანქა ჭარხლის ფოთოლი,
კიტრი სამი, ნედლი ხახვი,
კამა, მარილი.

შაქარი სამი ან ოთხი ნაჭერი, ბადაგი ნახევარი სტაქანი,
მჟავე შჩი ან კვასი სამი ბოთლი,
ახალი ორაგული ორი გირვანქა,
ხრენი, (კიბოს კისრები ოც და ხუთი).

მ3. ა) საცივე ალუბლისა. ორი გირვანქა ალუბალი დამარცვლეთ, კურკიანად დანაყეთ, ჩააყარეთ ცოტა დარიჩინი, ორ-სამი დანაყილი მიხაკი და ესე დადგით ორი საათი; შემდეგ საცერში გაატარეთ, გაწურულს ნახევარი გირვანქა შაქარი უყავით, ჩაასხით ერთი ან ერთ ნახევარი სტაქანი წითელი ღვინო, ლიმონის წვენი. ყველა ეს გახსენით ცოტა აღუღებულს და გაციებულს წყალში, ჩაყარეთ დაჩურჩული ალუბალი, ყინულზე გააცივეთ და ბისკვიტებით მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

სამი მეოთხედი გრანცი ანუ სამი გირვანქა ალუბალი,
დარიჩინი, მიხაკი ორი ან სამი,

ფხვნილი შაქარი ნახევარი ან ერთი გირვანქა,
ღვინო წითელი ერთი ან ერთ ნახევარი სტაქანი,
ლიმონი ერთი.

ღვინისა და ლიმონის მაგივრად შეიძლება სამი სტაქანი ახალი სმეტანა იხმაროთ.

მშ. ბ) საცივე მაღინისა ანუ მარწყვისა. მოხარშული ექვსო კვერცხის გული და ნახევარი გირვანქა ფხვნილი შაქარი კარგად გათქვიფეთ, ისე რომ გათეთრდეს, გახსენით ორ ბოთლ ნაღებში, დადგით პლიტაზე და ურჩეთ, მანამ გასქელდებოდეს, მაგრამ კი არ აადულოთ; შემდეგ გაწურეთ, რევით გააცივეთ, გაქენით შიგ საცერში გატარებული სისქე ზემოთ ხსენებული ხილისა, გააცივეთ, საწვანეში ჩაასხით, ჩაყარეთ ორი მუჭა მაღინა ანუ მარწყვი.

მასალად საჭიროა:

კვერცხის გული ექვსი,
შაქარი ნახევარი ან ერთი გირვანქა,

ნაღები ორი ბოთლი,
ხილი ორი, ან სამი გირვანქა,

მიართვით ნაღების მაროჟნით. ნაღების მაროჟნი ჩაიშკოვზით უნდა ნაჭერ-ნაჭერ ჩაყაროთ და მაშინვე მიართვათ.

მშ. გ) საცივე შოკოლადისა. ექვსი კვერცხის გული და ნახევარი გირვანქა შაქარი კარგად გათქვიფეთ, გაქენით ორ ბოთლ ნაღებში, შიგ აურიეთ ორ სტაქან რძეში მოხარშულა მეოთხედი ანუ ნახევარი გირვანქა შოკოლადი, დადგით პლიტაზე და რევით გააცხელეთ, შემდეგ გაწურეთ და გააცივეთ. მიართვით მაროჟნით, როგორც ნათქვამია.

მასალად საჭიროა:

ნაღები ორი ბოთლი,
ვანილი ერთი ვერშოკი,
შაქარი (ფხვნილი) ნახევარი გირ-
ვანქა,
კვერცხის გული ექვსი,

რძე ერთი ან ორი სტაქანი,
შოკოლადი ერთი მეოთხედი ან
ნახევარი გირვანქა,
მაროჟნი ანუ ბისკვიტი.

მჟ. ნაღების საცივე ვანილით. რვა კვერცხის გული და ნახევარი გირვანქა შაქარი გაქენით ერთად, სანამ გათეთრდე-

ბა, ურიეთ, ჩადეთ ერთი გოჯი ვანილი, გახსენით ორ ბოთლ
ნაღებში, დადგით ნელ ცეცხლზე და ურიეთ, სანამ გასქელ-
დება, კი არ აადუღოთ, გაწურეთ ყინულში გააცივეთ, ჩადეთ
სხვა-და-სხვა ხილეულობა მურაბიდან, მთავრით ბისკვიტე-
ბით, ნაღების ან ყავის, ან შოკოლადის მაროენით.

მასალად საჭიროა:

ნაღები ორი ბოთლი,
ვანილი ერთი ვერშოკი,
კვერცხის გული რვა,
ფხვნილი შაქარი ერთი სტაქანი,

ესე იგი ნახევარი გირგანქა,
ხილეული უსიროპოდ ერთი სტა-
ქანი,
ბისკვიტი ან მაროენი,

სუფრასთან მისატანი საჯმელები

65. თეთრი პურის გრენოჩკები. ფრანგული ბულკი დასჭერით პატარ-პატარა სწორე ოთხ-კუთხ ნაჭრებად, ტაფაში ერბო გააცხელეთ, ჩაყარეთ შიგ გრენოჩკები, აურიეთ, შედგით ფეჩში და გამოაშრეთ.

მასალად საჭიროა:

ფრანგული ბულკი ერთი ან ერთ ნახევარი, ე. ი. გირვანქის ხუთი მერვედი,	ერბო ერთი კოვზი, ე. ი. გირვანქის ერთი მერვედი, ან შირბახტის ზეთი ორი კოვზი.
--	---

66. გატენილი პამიდორები. ნახევარი გირვანქა ხბოს ან ძროხის კარგი ხორცი წმინდად დაკეპეთ, უყავით ნახევარი გირვანქა გარეცხილი ერბო ერთი უმი კვერცხი, ნახევარი რძეში დასველებული და გაწურული ფრანგული ბულკი, ყველა ესენი დანაყეთ სანაყში, მარილი მოაყარეთ, ჩააყარეთ ექვსი მარცვალი ბაპარი, ჯავზი, საცერში გასრისეთ, ამით გატენეო თვრამეტი მწვანე გულ-გამოცლილი პამიდორი, ჩააწყეთ ქვაბში, დაასხით ცოტა ბულიონი, თავდახურული ნელ ცეცხლზე მოხარშეთ და გადმოიღეთ საწვინეში.

მასალად საჭიროა:

ხბოს ხორცი ნახევარი გირვანქა, კვერცხი ერთი, ერბო ნახევარი გირვანქა, რძე ნახევარი სტაქანი,	ფრანგული ბულკი ნახევარი, ბაპარი ექვსი მარცვალი, პამიდორი თვრამეტი, (ჯავზი).
---	---

67. მოხარშული კლიოცკები. სტაქნის მესამედი ერბო, ნახევარი სტაქანი რძე (ისე რომ ორივე სამი მეოთხედი სტაქანი გამოვიდეს) აადუღეთ, თან ურიეთ და თან ნახევარი სტაქ

ქანი ფქვილი ჩაყარეთ, ადუღეთ ნახევარი საათი; გადმოიღეთ და იმ წამსვე ცხელ ცომში ჩაახალეთ ორი ან სამი კვერცხი, მაშინ ჩაის კოვზი კლიოცკები გაწურულ მდულარე ბუკლიონში ჩაუშვით, რამდენიც ჩაუშოთ, იმდენი ჩაის კოვზი ცხელ წყალში ამოაღლეთ. ცომში შეიძლება ოხრახუშიც ჩააყაროთ. ადუღეთ თავ-დახურული, სანამ მაღლა არ ამოიყაროს.

მასალად საჭიროა:

ერბო გირვანქის მეოთხედი,
ფქვილი ნახევარი სტაქანი,

რძე ნახევარი სტაქანი,
კვერცხი ორი ან სამი.

68. ღომის კლიოცკები. ერთ სტაქან რძეში ჩადეთ ნახევარი სტაქანი ერბო, უყავით მარილი, ერთად აადუღეთ, ადუღებულში ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი ღომის ბურღული, ადუღეთ და თან ურიეთ, სანამ ერთმანეთში გაიქნებოდეს, ხუთ-შექტი წამით ფეჩში შედგით, გააციეთ, ჩაასხით ოთხი კარგად გათქვეფილი კვერცხი, აურიეთ; სადილის ხუთი წამით წინ ჩაის კოვზით ჩაუშვით ბულიონში, ან ცხელ მარილ წყალში. როცა ზევით ამოიყაროს, ქაფქირით ამოიღეთ, ჩაყარეთ ჯაფილაში და ზედ ბულიონი დაასხით.

მასალად საჭიროა:

რძე ერთი სტაქანი,
ერბო გირვანქის მეოთხედზე ცოტა მეტი,

ღომის ბურღული ნახევარი სტაქანი,
კვერცხი ოთხი, ჯავზი.

69. ფქვილის კლიოცკები. ოთხი სტოლის კოვზი გამდნარი კარგი ერბო თქვიფეთ ყინულზე, სანამ გაათეთრდება, ან აიღეთ სტაქნის მეოთხედი სქელი ნაღები, ჩააყარეთ ნახევარი სტაქანი ფქვილი, კარგათ გაათეთრეთ, ჩაახალეთ ორი კვერცხი და ოთხი კვერცხის გული, უყავით ქაფი ორი კვერცხის ცილისა, სადილის ხუთი წამით წინ ჩაის კოვზით ჩაუშვით ისე, როგორ, № 67 ნათქვამი.

მასალად საჭიროა:

ერბო კარგი გირვიშქის მეოთხედი,
ან სტაქნის $\frac{1}{4}$ სქელი ნაღები,

კვერცხი ექვსი,
ფქვილი ნახევარი სტაქანი.

70. გრენკები თეთრი პურისა სუფთან მისატანი. დასკერით ბულკი წვრილ ოთხ-კუთხ ნაჭრებად, ტაფაზე ცოტა ერბო გააცხელეთ და შიგ დაჭრილი ბულკი ჩაყარეთ და ურიეთ. ცოტა ხანს შემდეგ ფეჩში შედგით და გამოაშრეთ. ავადმყოფისათვის უერბოდ გამოაშრეთ. გრენკები უფრო ბულიონთან არის მისატანი.

მასალად საჭიროა:

ბულკი და ერთი ან ორი სტოლის კოვზი ერბო.

71. ხვეული ცომი კუპატებისათვის. მოამზადეთ ცომა ნახევარი სტაქანი წყლისაგან, ე. ი. რვა სტოლის კოვზისა და ორი სტაქანი ფქვილისა, მხოლოდ სტაქნის მეოთხედი საფანლად უნდა დარჩეს; ცომი ნახევარ თითის სისქედ გაათხელეთ.

ნახევარი გირვანქა კარაქი გარეცხეთ ძალიან ცივ წყალში, კოვზით ისე დასრისეთ, რომ დაუსრესავი მარცვალისც არ დარჩეს, სალფეტკში გაწურეთ, რომ წყალი არ შეჰყვეს.

ამ კარაქის მრგვალი და ბრტყელი ნაჭერი დადეთ გაბრტყელებულ ცომზე, კარაქი ცომზე ორჯერ ნაკლები უნდა იყოს, პირები გადაუკეცეთ, დადეთ ფიცარზე, გააბრტყელეთ. როგორც ლავაში, დააფარეთ სალფეტკი და დადგით ცივად მეოთხედი საათი. ლავაში შეკეცეთ სამად, გააბრტყელეთ, დააფარეთ სალფეტკი და დადგით ისევ მეოთხედი საათი ცივად. ასე მოექცეთ ექვსჯერ, რომ ცომი თვრამეტჯერ შეიკეცოს, ამას ორი საათი მოუნდება. გაბრტყელება და შენახვა ცომისა უეჭველად ცივ ალაგას უნდა, ისე რომ კარაქი არა დნებოდეს და არც იყინებოდეს; ფეჩი რომ მზად იყოს, ცომი წმინდად გააბრტყელეთ, გრძლად დასჭერით ნახევარი თითის სიგანედ, დაახვიეთ განგებ ამისთვის მომზადებულ ჯოხებზე, ისე რომ აუპატები რქასა ჰგავდეს (ჯოხები უნდა ორ ნახევარი გოჯის

სიგრძისა იყოს, დაბლიდან ერთი თითის სისქე და ზევიდგან ორი თითისა); კუპატებს უნდა გათქვეფილი კვერცხი წაუსოთ ცივ ალაგას და მაშინვე ცხელ ფეხში შეაწყოთ; როცა მზად იქნება, ჯოხები დააძრეთ, გატენეთ მომზადებული ცხელი მასალით (ფარში). თუ კუპატები გაცივდა, ხუთი წამით შედგით ფეხში; მიტანის დროს მოაყარეთ ნედლი მოხრაკული ოხრახუში, რომელიც ასე მზადდება:

სამი სტაქანი ოხრახუშის ფოთოლი ოდნავ აურიეთ ერთ კოვზ ერბოში, შედგით ფეხში და ყური უგდეთ, რომ გახმეს და არ დაიწვას. ხვეული ცომის კუპატები შეიძლება მრგვალიც; ამ შემთხვევაში წმინდად არ უნდა იყოს გათხლებული ცომი. ამოსქერით ცომში თხუთმეტიოდე გორგველები, შუაგულშიაც ნახევრად ამოსქერით მრგვლად, წაუსვით კვერცხი, მაშინვე შედეთ ფეხში; როცა კუპატები მზად იქნება, დანით ამოსქერით ჩაჭრილი ადგილი, ჩადეთ მასალა, დააფარეთ ისევ ამოჭრილი გორგალი და მიართვით. ამისთანა კუპატებისთვის საკმარისია ნახევრად ნაკლები მასალა, რადგანაც ცარიელი ადგილი ბევრი რჩება.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი ორი სტაქანი, ე. ი. გირვანქის ორი მესამედი.	კარაქი ნახევარი გირვანქა, კვერცხი ერთი ცალი.
---	--

შეიძლება კუპატები წიგნის მსგავსი გამოაცხოთ, ე. ი. გაბტყელებულ ცომზე დადეთ ნახევარი კოვზი მასალა (ფარში), დაადეთ ზემოდან სხვა ცომი, გამოაცხეთ.

როდესაც ხუთი გირვანქა ფქვილის ხვეულ ცომს ამზადებთ, შეიძლება ერთი ან ორი კვერცხი უყოთ.

72. ხვეული კუპატები ძროხის ხორცის ან ხბოს ხორცის მასალით გატენილი. გირვანქის მეოთხედი თირკმლის ქონი დაკეპეთ, ფილში დანაყეთ ცხელ წყალში გაცხლებულ როდინის ქვით, გირვანქის მეოთხედი უმი ხბოს ხორცი ან ძროხის ხორცი დაკეპეთ წმინდად, მოხარშეთ, უყავით ერთი ფრანგული ბულკი რძეში ან წყალში დასველებული და გაწურული, ერთი თავი შემწვარი ხახვი, პილპილი, მარტილი, ერთჯ.

უმი კვერცხი, კამა ან ნედლი ოხრახუში, ყველა ეს ერთმანეთში აურიეთ... გააპრტყელეთ ხვეული ცომი № 71 ნახევარ თითის სისქედ. პატარა კიჩით ამოსქერით გორგოლები, წაუსვით ცომის გორგოლას კვერცხი, დაადეთ გაპრტყელებული დამზადებული მასალა, დააფარეთ მეორე გორგალა, ზემოდანაც წაუსვით კვერცხი და შედეთ ფეჩში (ასე თხუთმეტიოდე). მიტანის დროს შეიძლება მოხრაკული ნედლი ოხრახუში მოაყაროთ.

ძროხის ხორცის მასალა (ფარში). მოხარშული ან უმი ნახევარი გირვანქა ძროხის ხორცი წმინდად დაკეპეთ, ერთი თავი დაჭრილი ხახვი ერთ კოვზ ერბოში მოხრაკეთ, აურიეთ ერთად, შეიძლება მიუმატოთ ერთი პატარა დამბალი სელიოდკა ან წვრილი თევზი.

მასალად საჭიროა:

ცომისთვის:

ფქვილი ორი სტაქანი, ე. ი. გირვანქის ორი მესამედი,	ერბო ნახევარი გირვანქა, კვერცხი ერთი ცალი.
---	--

ხბოს ხორცის მასალისთვის:

თირკმლის ქონი გირვანქის მეოთხედი, ხბოს ხორცი უმი ნახევარი გირვანქა, ფრანგული ბულკი გირვანქის მეოთხედი,	ხახვი ერთი თავი, პილპილი, მარილი, კვერცხი ერთი ცალი, კამა და მწვანე ოხრახუში.
--	---

ძროხის ხორცის მასალისთვის:

მოხარშული ძროხის ხორცი ნახევარი გირვანქა, კვერცხი მაგრად მოხარშული ერთი ან ორი ცალი, ხახვი ერთი თავი,	ერბო ნახევარი გირვანქა, მარილი, პილპილი, სელიოდკა პატარა ერთი ცალი, ან წითელი თევზი ექვსიოდე.
---	---

78. გაფუეებული ცომის მოხრაკული კუპატები ხორცის მასალით. მოზილეთ ცომი ერთი სტაქანი სავსე თბილი წყლისა ან რძისა, ერთი მისხალი დროჟისა, ოთხი სტაქანი ფქვილისა

და თბილად დადგით; რომ აიწიოს, ამოიღეთ ფიცარზე და კარგად დაზევებეთ, მარილი უყავით, ჩაახალეთ ორი კვერცხი ან სამი კვერცხის გული, დაადეთ ერთი კოვზი ერბო და ფქვილი, ისე რომ ცომი ძლიერ გასქელდეს, დააკეთეთ კუპატები; ფქვილ დაყრილ ფიცარზე დააწყეთ, სანამ გაფუფუნდება; როცა გაფუფუნდება, მოხრაკეთ ცხელ ერბოში.

გასატენი მასალა ასე უნდა მომზადდეს: ერთი გირვანქა უმი ან მოხარშული ხბოს ან ძროხის ხორცი წმინდად დაკეპეთ, ერთი თავი წმინდად დაკეპილი ხახვი ერთ კოვზ ერბოში მოხრაკეთ, ჩააყარეთ დაკეპილი ხორცი, კიდევ ოდნავ მოხრაკეთ, უყავით მარილი, პილპილი, გააციეთ და ორი დაჭრილი მაგრად მოხარშული კვერცხი მიუმატეთ.

მასალად საჭიროა:

ცომისთვის:

დროცი ერთი ან ორი კოვზი,
ფქვილი ერთ გირვანქა ნახევარი,
ე. ი. ოთხი სტაქანი,

კვერცხი 2 ან 3 კვერცხის გული,
ერბო ნახევარი გირვანქა,
წყალი ან რძე ერთი სტაქანი.

გასატენად:

ხბოს ან ძროხის ხორცი 1 გირვანქა,
ხახვი ერთი ან ორი თავი,
ერბო ერთი კოვზი,

კვერცხი ორი ან სამი ცალი,
პილპილი, მარილი.

74. ერბოიანი კუპატები უხალი ან გაფუფუნული ცომისა ძროხისა ან ხბოს ხორცის მასალით. ერთი გირვანქა მოხარშული ხბო ან ძროხის ხორცი წმინდად დაკეპეთ, აურიეთ წმინდად დაკეპილი და მოხარშული ხახვი, ჩააყარეთ მარილი; პილპილი, ორი ან სამი მაგრად მოხარშული და დაკეპილი კვერცხი, გააციეთ და ისე დააკეთეთ კუპატები; თუ აფუფუნული ცომისაა, მიტანის დროს შეიძლება მოაყაროთ ერთ კოვზ ერბოში მოხრაკული მწვანე ოხრახუში.

განყოფილება მეორე

სხვა და სხვა წაირი საწებელა,

75. ერბოსი და ფქვილის მომზადება თეთრ საწებელასათვის. ერთი გირვანქა კარაქი ადუღეთ, დადგით; ძირში რო დაილექოს, ქვაბში გადაწურეთ, ადუღებულ ერბოში თან ურიეთ და თან ორი სტაქანი ფქვილი ჩააყარეთ, რამდენჯერმე გადმოადუღეთ, ჩაასხით ქაშანურ ქილაში, ცივათ შეინახეთ და, როცა მოგინდეთ, თეთრ საწებელად იხმარეთ; ექვსი კაციისთვის საწებელად ერთი ან ორი კოვზი მოუნდება.

76. დამწვარი შაქარი მუქ საწებელასთვის. ნახევარი გირვანქა დამტვრეული შაქარი წყალში დაასველეთ, ჩადეთ ტაფაში და ადუღეთ, სანამ შაქარი გაწითლდება მუქად; ცოტა ადუღებული წყალი დაუმატეთ, გადმოადუღეთ და ქილაში გადაიღეთ, იხმარეთ მარახოშ საწებელასთვის. ხმარების უმაღ შეასებეთ, ნახევარ-ნახევარი კოვზი ამოიღეთ.

77. ჩვეულებრივი საწებელა. ერთი კოვზი მომზადებული ფქვილი და ერბო № 75 სამ სტაქან ბულიონში გახსენით, მარილი უყავით, ორ საათამდინ ადუღეთ, გაწურეთ, ჩააყარეთ, დაჭრილი ნედლი ხახვი, მიიტანეთ შემწვართან ან მოხარშულ ხორცთან, კატლეტებთან და სხ.

78. თეთრი და სქელი საწებელა სმეტანით სხვა და სხვა მოხრაკულებისთვის. ერბოში, რომელშიაც სრაკავდით ხორცს, გადმოდგმის უმაღ ორი სამი კოვზი ცივი წყალი ჩაასხით, იმ წამსვე თან ურიეთ და თან ერთიდან ათამდის კოვზი სმეტანა ჩაუმატეთ, ერთხელ-ორჯერ გადმოადუღეთ, მაშინვე მოასხით შემწვარს ან მოხარშულს და მიართვით. თუ ცოტა ხანს დარჩა,

საწებელა გაფუქდება: ერბო და სმეტანა ერთმანეთს გაერჩევა, ე. ი. აიჭრება.

79. ფქვილის მოშუშვა საწებელასთვის. მშრალი და წმინდა ფქვილი ჩაყარეთ პატარა ქვაბში, შედგით ნელ ცეცხლზე და კოვზით ურიეთ, მანამ დაწითლდეს, გადმოდგით, თან ურეთ, ვიდრე გაცივდებოდეს. ჩაყარეთ მშრალ ბანკაში და შეინახეთ მშრალ ადგილას. როცა დაგჭირდეთ, ამოიღეთ ერთი კოვზი ფქვილი, აურიეთ კოვზ ნახევარ კარაქში და ააღულეთ; ესეთს ფქვილს ხმარობენ მუქ საწებელასთვის.

80. დამარილებული კიტრების საწებელა. დამარილებული კიტრები დასჭერით მოგრძო და ვიწრო ნაჭრებად; ნახევარა სტაქანი მოშუშოლდა ფქვილი ერბოთი და წმინდად დაჭრილი მწვანე ოხრახუშით (ერთი ჩაის კოვზი) გაქენით ორ სტაქან ბულიონში, ააღულეთ ორი საათი მაინც, გაწურეთ, მიუმატეთ ნახევარი სტაქანი კიტრის მარილ-წყალი, შეიძლება ეგრედვე მიუმატოთ სოკოს ბულიონი და ცოტა დამწვარი შაქარი, ააღულეთ.

მასალად საჭიროა:

კიტრი სამი ან ექვსი, ფქვილი ერთი კოვზი, ერბო ერთი კოვზი, მწვანე ოხრახუში,

კიტრის მარილ-წყალი ნახევარი სტაქანი, შეიძლება მიუმატოთ პატარა ნაჭერი შაქარი, სოკო ორი სამი, შაქარი დამწვარი.

81. ცივი შემწვრის საწებელა. სამი მაგრად მოხარშული კვერცხის გული ერთ კოვზ შირბახტის ზეთში დასრისეთ, უყავით ორი ჩაის კოვზი მომზადებული ხარდალი, ერთი ჩაის კოვზი. შაქრის ნაფხვენი, ნახევარი თავი, წმინდად დაკეპილი ხახვი, ნახევარი სელიოდკა გატყავებული და ძვლებ გამოცლილი, ნახევარი სტაქანი ნალები, ძმარი, ერთმანეთში კარგად აურიეთ და შემწვარ ან ცივ მოხარშულ ხორცს მოასხით.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი სამი ცალი, ხარდალი ორი ჩაის კოვზი, შაქარი ერთი ან ორი ნატეხი,

სელიოდკა ნახევარი, ხახვი ერთი ან ნახევარი თავი, ნალები ნახევარი სტაქანი, ძმარი.

82. მარახოში საწებელა ქიშიშით უნისთვის, ხბოს ფეხებისთვის, თართისთვის, ლოქოსთვის და სხვ. თავ-მოდგმული კოვზი დაშუშული ფქვილი ორ კოვზ ერბოში მოხრაკეთ, ბულიონში გახსენით (ვისაც სურს, შეუძლიან ერთი რუმკა არაყი მიუმატოს), ერთი ორი საათი ადუღეთ, გაწურეთ; უყავით დამწვარი შაქარი, აურიეთ. ლიმონის წვენი დაასხით და ადუღეთ. გადმოღების დროს ჩადეთ სამი ან ოთხი ნაჭერი ლიმონი თესლებ-გამორჩეული, სამი ან ოთხი ნაჭერი შაქარი, ნახევარი სტაქანი გარეცხილი ქიშიში, ცოტაოდენი ნუში, ერთი კიდევ აადუღეთ. თუ საწებელა თევზისთვის გნებავსთ, თევზის ნახარში გახსენით, კარაქის მაგიერ უყავით ზეთი.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი ერთი კოვზი,
ერბო ერთ ნახევარი კოვზი,
შაქარი სამი ან ოთხი ნაჭერი,
ლიმონი ნახევარი,

ქიშიში ნახევარი სტაქანი,
(ნუში სტაქნის მეოთხედი),
(არაყი ერთი რუმკა),
დამწვარი შაქარი.

83. მარახოში საწებელა ხახვისა. ორი ნატეხი დასველებული შაქარი დაწვით ტაფაში, ისე რომ მუქი ფერი მიეცეს, ჩაასხით ერთი კოვზი წყალი, აურიეთ, ადუღეთ, ჩაასხით ქვაბში, ჩადეთ შიგ ერთი კოვზი მოშუშული ფქვილი, ერთი სავსე კოვზი ერბო, აადუღეთ, ორნახევარ კოვზ ბულიონში რვა თავი წმინდად დაკეპილი ხახვი მოხარშეთ და შიგ გაქენით, მიუმატეთ ძმარი, შაქარი, მარილი და საცერში გასრისეთ. საწებელა უნდა მარახოში გამოვიდეს.

მასალად საჭიროა:

შაქარი სამი ან ოთხი ნაჭერი,
ხახვი რვა დიდი თავი,
ერბო ერთ-ნახევარი კოვზი,

ფქვილი ერთი კოვზი,
ლიმონი ნახევარი ან ძმარი.

84. თეთრი საწებელა მოხარშულ ხბოს ზორცისთვის ან ინდოურისთვის და თევზეულისთვისაც. გააღნეთ ერთ-ნახევარი კოვზი ერბო, აურიეთ შიგ სტაქნის ორი მესამედი ფქვილი, ცოტათი დაწვით, გახსენით სამ სტაქან გაწურულ ინდოურიბ

ან ქათმის ნახარში (ბულიონში); ორი საათი მაინც ადუღეთ, გაწურეთ, უყავით სმეტანა, ვისაც სურს, ორიოდე კოვზი კრაიკონიკის მწნილი, აადუღეთ, ჩააყარეთ ერთი ჩაის კოვზი წმინდად დაკეპილი ოხრახუში ან კამა და მარილი, მოასხით ზორცს და მიიტანეთ ღრმა სინით; ვისაც სურს, მოხარშული კარტოფილიც მიაყოლეთ.

მასალად საჭიროა:

სმეტანა 1 ან 1 1/2 სტაქანი, | ოხრახუში, კამა.
კრაიკონიკის მწნ. 15 ან 20 ცალი, |

საწებელა უნდა ოთხი სტაქანი გამოვიდეს.

85. ალუბლის საწებელა შემწვარ მშველის ანუ ხხვ. ზორცთან მისატანად. დიდი სტაქნის სამი მეოთხედი უკურკო აზელილი ალუბალი ცოტა თაფლით ანუ შაქრით მოწვით სტაქან ნახევარ შემწვრის წვენში (შაქარი ორი-სამი ნაჭერი უნდა). ჩა-დეთ დანაყილი ნახევარი ვერშოკი დარიჩინი, ოთხი ანუ ხუთი მიხაკი, ერთი ჩაის კოვზი კარტოფილის ფქვილი ერთ კოვზ წყალში გაქნილი, აადუღეთ, საცერში გაატარეთ, ჩაასხით ნახევარი სტაქანი (პატარა) კარგი წითელი ღვინო და ამნაირად მომზადებული საწებელა მოასხით კარგად შემწვარს.

მასალად საჭიროა:

ალუბლის სისქე სამი მეოთხედი | დარიჩინი ნახევარი ვერშოკი,
სტაქანი (დიდი) | კარტოფილის ფქვილი ერთი ჩაის
კარგი ღვინო (მადერა) ნახევარი | კოვზი,
სტაქანი (პატარა), |
შაქარი 2—3 ნაჭერი ან თაფლი, | მიხაკი ხუთ-ექვსი მარცვალი.

86. ხარდლის (ხრენი) საწებელა სმეტანით მოხარშულ ზორცთან მისატანი. საფხეკზე გაფხიკეთ ხარდალი, აურიეღ ერთ სტაქან ახალ სმეტანაში და ცოტა მარილი მოაყარეთ.

ანუ ექვსი კოვზი დაფხეკილი ხარდალი, ერთი სტაქანი სმეტანა, ერთი კოვზი ერბო, ერთი სტაქანი მაგარი ბულიონი-

ერთ-ორჯელ წამოადუღეთ, ჩაასხით ორ კვერცხის გათქვე-
ფილ გულში და თან მარდად ურიეთ და მაშინვე მიიტანეა
სუფრაზე.

მასალად საჭიროა:

ხარდალი, ერთი სტაქანი სმეტნა, | ორი კვერცხის გული.
ერთი კოვზი ერბო.

87. პამიდორის საწებეფლა. დასკვრით ოთხი ან ექვსი მსხვი-
ლი მწიფე პამიდორი, თესლი გადაყარეთ, თან ერბოში შუშეთ
და თან ხორცის წახარში უმატეთ, შემდეგ საცერში გასრისეთ
და შაქარი უყავით. ერთი კოვზი ერბო აურიეთ ერთ კოვზ
ფქვილში და პამიდორში ჩადეთ, უყავით მარილი, გახსენით
ქარგად ხორცის წახარში, აადუღეთ, დაასხით მოხარშულ
ქროხის ან ცხვრის ხორცს, ქათამს ან ინდოურს.

მასალად საჭიროა:

პამიდორი მწიფე ორი ან სამი, | ფქვილი ერთი კოვზი,
შაქარი ორი ან სამი ნატეხი, | ერბო ერთი ან ორი კოვზი.

88. მდოგვი. აიღეთ უკეთესი სარეპტის მდოგვი, ჩააყარეთ
ცოტაოდენი დაფხვნილი შაქარი, დაასხით ადუღებული წყა-
ლი და კარგად გაქენით.

ან ერთ სტაქან უკეთეს მდოგვს გაურიეთ ორი კოვზი შა-
ქარი, გასრისეთ, დაასხით ადუღებული წყალი, კარგად გაქე-
ნით, ჩაასხით ორი კოვზი შირბახტის ზეთი, ორი კოვზი ძმარი.

ან სამი კოვზი მდოგვი, ორი კოვზი შირბახტის ზეთი, ერ-
თი ფინჯანი ცივი წყალი, ცოტა მარილი ერთად აადუღეთ და
მიართვით.

89. არეული საწებელა ცივად მოხარშული თევზებისთვის.
ორ ჩაის კოვზ მდოგვს დაასხით ორი კოვზი ადუღებულა
წყალი, უყავით ექვსი გათქვეფილი უმი ან მოხარშული კვერ-
ცხის გული, ექვსი ნატეხი შაქარი, ორი კოვზი შირბახტის
ზეთი, მარილი, ერთ სტაქნამდის ძმარი, ერთი მავრად მოხარ-

შული და წმინდად დაკეპილი კვერცხი, ერთი გაფცქვნილა კიტრი, პატარ-პატარა ნაჭრებად დაჭრილი, სოკოს მწნილი, წმინდად დაჭრილი ნედლი ხახვი, კამა, ორი კოვზი კაპარცე-ბი, ერთი კოვზი კურკებ-გამორიდებული და წმინდად დაკე-პილი ზეთის ხილი, მიიტანეთ ცივად მოხარშულ თევზებთან.

მასალად საჭიროა:

მლოგვი ორი ჩაის კოვზი,
კვერცხის გული ექვსი,
შირბახტის ზეთი ორი კოვზი,
ძმარი ერთი სტაქანი,
შაქარი ექვსი ნატეხი,
კვერცხი ერთი ცალი,

კიტრი ერთი ცალი,
ხახვი ნედლი,
კამა, სოკოს მწნილი,
კაპარცეები ორი კოვზი,
ზეთის ხილი ერთი კოვზი.

მღ. ნიგვზისა ანუ თხილის საწებელა თევზთან მისატანი. არღეთ ერთი ჩაის კოვზი გაკეთებული მლოგვი, ჩაღეთ შიკ ოცი—ოც და ათი ფილში კარგად დანაყილი თხილი ანუ თხუთმეტიოდუ ნიგოზი (ნაყვის დროს ცოტა წყალი უნდა გა-ურჩიოთ), ცოტა მარილი მოაყარეთ, პრაევანსის ზეთში გახსნი-ლი მაგრად მოხარშული კვერცხის გული, ერთი კოვზი დანაყი-ლი და გაცრილი სუხარი, ერთი კოვზი ფშხვნილი შაქარი, ორი სტაქანი ძმარი; ყველა ეს კარგად აურიეთ. დაასხით მოხარ-შულს ანუ შემწვარს თევზს. საწებელა თევზის სუფრაზე მი-ტანის დროს უნდა მომზადდეს.

მასალად საჭიროა:

თხილი ოც-ოც-და-ათი ანუ ნახე-ვარი გირვანქა, ან კაკალი თხუთ-მეტი,
პრაევანსის ზეთი ერთი კოვზი,
კვერცხის გული ორი,

დანაყილი სუხარი ერთი კოვზი,
ერთი კოვზი შაქარი,
ნახევარი სტაქანი ძმარი,
ერთი ჩაის კოვზი მლოგვი.

მღ. წითელი ღვინის საწებელა პუდინგებზე დასასხმელად. ორი სტაქანი წითელი ღვინო, ერთი სტაქანი შაქრის ნაფხვე-ნი, ერთი გოჯი დარიჩინი და, ვასაც უყვარს, ორი-სამი მიხა-კი ერთად გადმოაღულეთ, პუდინგს გარშემო შემოასხით, რაც დარჩეს, ისე მიიტანეთ.

მ2. ალუბლის საწებელა პუდინგისათვის. ერთ გირვანქა მწიფე ალუბალს კურკები გამოაცალეთ, თორმეტი ან ხუთმეტი კურკა დანაყეთ, აურიეთ ალუბალში, დაასხით ნახევარი სტაქანი ღვინო ერთი ან ერთნახევარი სტაქანი წყალი, ერთ-ორჯელ გადმოადუღეთ, გასრისეთ საცერში, უყავით ცოტაოდენი დანაყილი დარიჩინი, ნახევარი ლიმონი და დაფხეკილი ლიმონის ქერქი, ერთი ჩაის კოვზი კარტოფილის ფქვილი ერთ კოვზ წყალში და გირვანქის მეოთხედ შაქარში არეული, რომ ტკბილი იყოს; გადმოადუღეთ.

მასალად საჭიროა:

ალუბალი სამი სტაქანი, ე. ი. ერთი გირვანქა, ღვინო ნახევარი სტაქანი, დარიჩინი ან ნახევარი ლიმონი,

კარტოფილის ფქვილი ერთი ჩაის კოვზი, შაქარი გირვანქის მეოთხედი, ე. ი. ნახევარი სტაქანი.

მ3. ქლიავის საწებელა პუდინგისათვის. ოც-და-ათი ქლიავი, ნახევარი გოჯი დარიჩინი ან ხუთი-ექვსი მიხაკი მოხარშეთ წყალში, საცერში გასრისეთ, გირვანქის მეოთხედა შაქარი აურიეთ, ნახევარი ან ერთი სტაქანი ღვინო დაასხით, აადუღეთ; ერთი ჩაის კოვზი კარტოფილის ფქვილი ერთ კოვზ წყალში არეული უყავით, თან ურიეთ და თან აადუღეთ.

მასალად საჭიროა:

ქლიავი ოც-და-ათი ცალი, დარიჩინი ნახევარი გოჯი ან ხუთი-ექვსი მიხაკი. შაქარი ნახევარი სტაქანი,

ღვინო ნახევარი ან ერთი სტაქანი, კარტოფილის ფქვილი ერთი ჩაის კოვზი.

მ4. რძის ან ნაღების საწებელა ვანილით პუდინგებისათვის ან ყვავილ-შავგარი კომპოსტოსათვის. ორი სტაქანი ნაღები ან რძე და შაქარი აადუღეთ, ჩადეთ, ვისაც ჰსურს, ნახევარი გოჯი დაფხეკილი და პარკში გამოკრული ვანილი ან დარიჩინი, შემდეგ ჩაახალეთ ხუთი კვერცხის გული, კარგად აურიეთ, დადგით ცეცხლზედ, ურიეთ, სანამ დასქელდება, კე

არ აადულოთ, გაწურეთ, მოასხით პუდინგს ან ყვავილ-მაგვარ კომპოსტოს.

მასალად საჭიროა

რძე ორი სტაქანი ან სმეტანა ან ნაღები, შაქარი სამი ან ოთხი ნაჭერი,	ვანილი ნახევარი გოჯი ან დარი- ჩინი, კვერცხის გული სამი ან ოთხი.
---	---

მწ. შოკოლადის საწებელა პუდინგისათვის და ბრინჯის კატლეტებისათვის. ორი კვერცხის გული და დაფხვნილი შაქარი გათქვიფეთ, სანამ გათეთრდება, ჩააყარეთ გირვანქის მეოთხედი შოკოლადი, ყველა ეს აურიეთ ორ სტაქან ადულებულ ცოტა განელეებულ რძეში, დადგით ცეცხლზედ და ურიეთ, სანამ გასქელდება, კი არ აადულოთ; ცხელი დაასხით პუდინგს.

მასალად საჭიროა:

რძე ან ნაღები ორი სტაქანი, კვერცხის გული ორი ცალი,	შაქარი ორი ან სამი ნატეხი, შოკოლადი გირვანქის მეოთხედი.
---	--

ან კიდევ, ნახევარ კოვზ კარაქში აურიეთ ნახევარი კოვზა ფქვილი, გახსენით ერთ სტაქან წყალში, გადმოადულებთ, გაწურეთ. ჩააყარეთ გირვანქის მეოთხედი შოკოლადი, გახსენით კიდევ ორ სტაქან წყალში, ჩააყარეთ სტაქანის მეოთხედი შაქარი, კარგად აურიეთ და აადულებთ.

მწ. ნუშის რძე მახობისთვის და პუდინგისათვის. გირვანქის მეოთხედი ტკბილი ნუში და ხუთი მწარე ჩაყარეთ ცხელ წყალში, ქერქი გააძრეთ, წმინდად დანაყეთ, ნაყვაში თითო წვეთი წყალი უმატეთ, გახსენით ორ ან სამ სტაქან ცხელ წყალში ან რძეში, გაწურეთ, კარგად გამოწურეთ, უყავით შაქარი.

მასალად საჭიროა:

ტკბილი ნუში გირვანქის მეოთხედი, ე. ო. სტაქანის სამი მეოთხედი,	მწარე ნუში ხუთი ცალი, შაქარი სამი ან ოთხი ნაჭერი.
---	--

07. ღიმონის საწებელა. ერთი მთელი ღიმონი წმინდად გაფცქვენით, ორ სტაქან წყალში აადულეთ, ნახევარი სტაქანი შაქრის ნატეხები ჩააყარეთ, ჩაასხით გაფცქვნილი ღიმონის წვენი მარმაში გაწურული, გაანელეთ; ნახევარი სტაქანი შაქრის ნატეხები კიდევ წმინდად დანაყეთ, ხუთ კვერცხის გულში თეთრად გათქვიფეთ, ჩაასხით საწებელაში, სანამ კარგად გაცხელდება, ხელმოუშორებლად ურიეთ, კი არ აადულოთ, დაასხით პუდინგს, რაც დარჩეს, ისე მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა.

ღიმონი ერთი ცალი,
კვერცხის გული ერთი ცალი,

| შაქრის ნატეხები 1 სტაქანი.

08. ვაშლის საწებელა. სამი ტკბილი ვაშლი გაფცქვენით, გული გამოარიდეთ, დასქერით წვრილ ნატეხებად. ქერქი წყალში გაავლეთ, სამ სტაქან წყალში მოხარშეთ, გაწურეთ, დაასხით დაჭრილ ვაშლს, ჩააყარეთ ექვსი ნატეხი შაქარი, ერთი გოჯი დარიჩინი ჩაატანეთ და მოხარშეთ. ცოტა ცივ წყალში გათქვეფილი ორი ან სამი ჩაის კოვზი კარტოფილის ფქვილთან ჩაასხით თან ურიეთ, აადულეთ და მიართვიეთ.

09. ჩინებული საწებელა რომით პუდინგისათვის. ერთი სტოლის კოვზი ახალ-ახალი კარგი კარაქი და ერთი კოვზი საუკეთესო ფქვილი აურიეთ ერთმანეთში, გახსენით ერთ სტაქან წყალში, ადულეთ ორი საათი, გაწურეთ; ჩაასხით სამი მეოთხედი სტაქანი, თეთრი ღვინო, ჩააყარეთ შიგ ნახევარი სტაქანი დანაყილი შაქარი, ჩაასხით ერთი რუმკა რომი, ჩააწურეთ ნახევარი ღიმონი, დაუმატეთ წყალი იმდენი, რომ ისულ ორნახევარი სტაქანი დადგეს, ოდნავ წამოადულეთ. მარხვაში კარაქის მაგივრად ერთი კოვზი ნიგვზისა ანუ პროვანსის ზეთი იხმარეთ ამნაირად მომზადებული საწებელა მოასხით პუდინგს.

მასალად საჭიროა:

კარაქი ან ზეთი ერთი კოვზი,
ფქვილი ერთი კოვზი,
ღიმონი ნახევარი,

| ღვინო სამი მეოთხედი სტაქანი,
შაქარი ნახევარი სტაქანი,
რომი ერთი რუმკა.

100. საბაიონი პუდინგისათვის. ექვსი კვერცხის გული და ექვსი ნაჭერი დანაყილი შაქარი, ურიეთ ვიდრე გათეთრდებოდეს, ჩაასხით ნახევარი სტაქანი კარგი თეთრი ღვინო და ნახევარი სტაქანი წყალი. ურიეთ, ჩადეთ ერთი ანუ ორი ნაჭერი ლიმონი (უკურკო), დადგით პლიტაზე და თან ამოთქვიფეთ, ჯერ ნელი ცეცხლი შეუკეთეთ და შემდეგ, როდესაც საბაიონი ამოიწვეს და აქაფდება, მაშინვე მოასხით საკმელს და მიართვით, თუ მაგარი ღვინო არ არის, წყალი არ უნდა.

მასალად საჭიროა:

კარგი თეთრი ღვინო	ნახევარი		შაქარი დანაყილი ექვსი ნაჭერი,
კვერცხის გული ექვსი,	სტაქანი,		

ბანუოფილება მისამე

მწვანეულობა

ა) ქართული საკმელები

101. ისპანახის ბორანი. ისპანახს ძირები დასტერით, გა-
არჩიეთ და კარგად გარეცხეთ, შესაფერ ქვაბში წყალი აადუ-
ღეთ, ისპანახი შიგ ჩაყარეთ და მოხარშეთ მხალივით, შემდეგ
ქაფქირით ამოიღეთ, ტაბაკზე გააცივეთ და გაწურეთ მუჭით
მაგრა, ასტამით დაკეპეთ, ზედ დააკეპეთ მწვანილი და მარი-
ლით შეაზავეთ; დასტერით წმინდად ერთი გირვანქა ხახვი და
მოხრაკეთ ერთ სტაქან ერბოში, ჩადეთ შიგ ისპანახი, კარგად
მოშუშეთ; გათქვიფეთ შემდეგ ხუთი კვერცხი და ისპანახში
აურიეთ. დასტერით ვარიის ტაბაკა, ჯერ დადეთ ბლუღზე ის-
პანახი და შემდეგ ეს ტაბაკაც ზედ მოაწყვეთ; ზემოდან ისე
ისპანახი მოასხით, რომ ვარიები დაფაროს; ამას მოასხით გა-
წურული მაწონი, ზემოდან მოაყარეთ დარიჩინი და შაქარი
ერთად არეული და მიიტანეთ. ზოგჯერ ბორანს კვერცხს არ
უზამენ ხოლმე. თუ მარხვაში გააკეთებთ, ერბოს მაგივრად
ზეთი იხმარეთ და მწვანილით შეაზავეთ.

მასალად საჭიროა:

ისპანახი ერთი მომცრო ან დიდი
კალათა (დიდ კალათას მასალაც
ბევრი დასჭირდება),
რეპანი ორი ძირი,
ქინძი ორი ძირი,
ქონდარი ორი ძირი,
მარილი ერთი კოვზი;

ხახვი ერთი გირვანქა,
ერბო ნახევარი გირვანქა,
ვარია ერთი, კვერცხი ხუთი,
მაწონი ერთი კოვზი,
დარიჩინი ორი სტოლის კოვზი,
შაქარი დანაყილი ოთხი სტოლის
კოვზი.

102. ყოველივე მხალი ამ რიგად უნდა გაკეთდეს. მარხვაში — ზეთი და მხსნილში — ერბოთი.

103. ქართული ბადრიჯნის ბორანი. ორმოცი მოგრძო ბადრიჯანი გაფცქვენით და დათაღეთ სიგრძეზე თხლად, შემდეგ მოაყარეთ ორი სტოლის კოვზი მარილი და დადგით ხუთი წამით, კარგად გაწურეთ მუქით, რომ წყალი არ შეჰყვეს, ალყა-ალყად დასქერით ერთი ჯამი ხახვი და ბადრიჯანთან ერთად ჩაყარეთ ტაფაში; დაასხით ერთი სტაქანი ერბო და მოხრაკეთ, თან მალ-მალ მოურიეთ ხოლმე; თუ ერბო შეიშროს და მოხრაკვა კი აკლდეს, მიუმატეთ კიდევ ერთი სტაქანი ერბო; როდესაც მოიხრაკოს, გადმოიღეთ, ზედ მოაყარეთ წმინდად დაქრილი ერთი სტაქანი პიტნა, ქინძი და რეჰანი, აურიეთ; თუ ერბო მეტი ჰქონდეს, გადაწურეთ და ბადრიჯანი ბლუდზე გადმოიღეთ, ზედ მოაწყეთ ასო-ასოდ დაქრილი ვარიის ტაბაკა, ამას მოასხით ისევ ბადრიჯანი, რომ ტაბაკა დაიფაროს, მოასხით სქელი მაწონი, მოაყარეთ ორი სტოლის კოვზი დანაყილი დარიჩინი ოთხ სტოლის კოვზ დაფქულ შაქარში არეული. ამასთანავე მზად იქონიეთ ნახევარი მისხალი ზაფრანა დამბალი და ბადრიჯნის ბორანს ბამბით ზედ დააწვეთეთ და მიიტანეთ.

მასალად სჭიროა:

ქართული ბადრიჯანი ორმოცი,
ხახვი დაქრილი ერთი ჯამი,
ვარიი ერთი, თუ დიდი, და ორი,
თუ მომცროა,
მაწონი ერთი კოვზი,

ერბო ერთი გირვანქა,
დარიჩინი ორი სტოლის კოვზი,
შაქარი დანაყილი ოთხი სტოლის
კოვზი,
მარილი ორი კოვზი.

104. ქართული ბადრიჯანი ყოველთვის ისე უნდა მოიხრაკოს, როგორც ზევით არის ნაჩვენებო, მხოლოდ, ვინაც არა ჰსურს, შეიძლება მაწონი არ უყოს. მარხვაში ბადრიჯანი უნდა მოხრაკოთ ზეთში და, თუ გსურთ, ზეთთან შეავესაც დაასხამთ რასმე.

მასალად საჭიროა:

ბადრიჯანი ღრმოცი,
ზეთი სტაქან ნახევარი,
პიტნა ნახევარი კონა,

ქინძი და რეჰანი ოთხი ძირი,
მარილი ორი კოვზი.

105. კომშის ტოლმა. კომში, თუ დიდია, აიღეთ რვა, და თუ პატარაა — თორმეტი; მრგვლად დასქერით, გული გამოაცალეთ და ტათაში ჩაყარეთ, დაასხით ერთი სტაქანი წყალი და ორა სტაქანი ერბო, მოშუშეთ; როდესაც წვენი დაიშროს, ჩააყარეთ შიგ ერთი გირვანქა დარჩეული და გარეცხილი ქიშმიში და ნახევარი გირვანქა დაფუქვნილი ნუში, ზედ დაასხით ერთა გირვანქა კარგი თაფლი, ან ორი სტაქანი დანაყილი შაქარი; მოშუშეთ, ვიდრე კარგად დაწითლდება; უყავით ერთი ჩაის კოვზი მარილი, დაასხით ბლუღზე; გააცივეთ და მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა:

კომში დიდი რვა ან წვრილი 12,
ერბო ორი სტაქანი,
ქიშმიში ერთი გირვანქა,

შაქარი 1 გირვანქა ან 2 სტაქანი,
ნუში ნახევარი გირვანქა,
მარილი ერთი ჩაის კოვზი.

106. ახალი ლობიო ერბო კვერცხით ან ნიგვზით. ახალი ლობიო დაარჩიეთ, თავის და ბოლოს ბკალი გააშორეთ კლერტიანად, ლობიო რამდენიმე ნაჭრად გატეხეთ, გარეცხეთ ციუ წყალში და შესაფერ ქვაბში ჩაყარეთ, დაასხით იმდენი წყალი, რომ ლობიო დაჰფაროს; წამოდუღდეს თუ არა, დასქერიათ სამი თავი ხახვი და ჩააყარეთ, შემდეგ დაახვიეთ ერთად ორა ძირი რეჰანი, ორი ძირი ქონდარი, ორი ძირი კამა, ან ორი ძირი ქინძი და ლობიოში ჩადეთ; როდესაც ლობიო მოიხარშოს, მწვანელი ამოარჩიეთ და ლობიო ქაფქირით ჩაკეპეთ, დაასხით ნახევარი გირვანქა ერბო და მოშუშეთ, მარილით შეაზავეთ: თუ გნებავთ, შიგ ჩაატანეთ მოხარშული მსუქანი ძროხის ხორცი ან დაჭრილი მოტაბაკებული ვარია, შემდეგ გათქვიფეთ ოთხი კვერცხი და ლობიოს ზედ მოასხით, მავრამ არ მოუჭიოთ კი, ისე მოწვით და მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა:

ლობიო ახალი ორი გირვანქა,
ერბო ნახევარი გირვანქა,
ძროხის ხორცი მოხარშული ნა-
ხევარი გირვანქა, ან ვარია,

ხახვის 3 თავი, რეჰანი 2 ძირი,
ქონდარი ორი ძირი,
კამა და ქინძი ორი ძირი,
კვერცხი ოთხი.

მარხვაში ლობიო ასევე უნდა მოიხარშოს, მხოლოდ ერ-
ბოს მაგივრად ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი უყა-

107. ახალი ლობიოს ბორანი. მოხარშეთ ახალი ლობიო
ისე, როგორც ზევით არის ნათქვამი და ერბოში მოშუშეთ.
მოწვით ვარიის ტაბაკა და მოამზადეთ გაწურული მაწონი,
დაასხით ბლუდზე ლობიო და მოაწყეთ დაქრილი ვარია, ზედ
დაასხით ისევ ლობიო, რომ ვარიები დაიფაროს, ზედ მოას-
ხით გაწურული მაწონი ცოტა წყალში სქლად გაქნილი, მოა-
ყარეთ ორი სტოლის კოვზი წმინდად დანაყილი დარიჩინი
ოთხ სტოლის კოვზ დანაყილ შაქარში არეული; ამასთანავე
მზად იქონიეთ ნახევარი მისხალი დამბალი ზაფრანა და ბამ-
ბით ზედ დააწვეთეთ.

მასალად საჭიროა:

ლობიო ახალი სამი გირვანქა,
ერბო გირვანქის სამი მეოთხედი
ანუ სტაქან-ნახევარი,
ხახვი დიდრონი სამი თავი,
ქინძი, კამა, ქონდარი და რეჰანი
ორ-ორი ძირი,
მაწონი ერთი ქოთანა,

ზაფრანა ნახევარი მისხალი,
დარიჩინი დანაყილი ორი სტო-
ლის კოვზი,
შაქარი დანაყილი ოთხი სტოლის
კოვზი,
ვარია ერთი მოზრდილი,
მარილი.

ბ) ევროპიული საჭმელები.

108. მასედუანი მწვანლისა. აიღეთ ყვავილ-მაგვარი კომ-
ბოსტო, ნედლი ლობიო, დარჩეული მუხუდო (non dareil),
საჭიკორა და პრასა. ყვავილა კომბოსტო დასჭერით პატარ-
პატარა და ტოლ-ტოლ ნაჭრებად, ლობიო დაკეპეთ, ისე რომ
პატარ-პატარა მრუდგე ოთხ-კუთხებად გამოვიდეს და პრასი-
დან გამოსჭერით სხვა დასხვა კუნწუბები, საჭიკორას ფოთო-

ლი და წვერები მოაშორეთ; ყველა ეს მწვანილეული, ცოტათი მოხარშეთ მარილ წყალში, ერთმანეთში აურიეთ; დაასხით ნაღების საწებელა, ზემოდან მოაყარეთ პარმეზანა ყველი სუხრით. ნაღების საწებელა ასე უნდა გაკეთდეს: ერთ კოვზი ფქვილი ერთ კოვზ კარაქში დაშუშეთ, გახსენით ორ სტაქან ნაღებში, ადუღეთ ქვაბში, სანამ მზად იქნება, ბლუდზე დაწყობილ მწვანილეულს დაასხით; როგორც ნათქვამია, შემოაყარეთ პარმეზანა ყველი, შედგით ფეჩში და დააწითოლეთ.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი ერთი კოვზი,
კარაქი გირვანქის მერვედი

ნაღები ორი სტაქანი,
მწვანილეული სულ 3 გირვანქა.

..100. **ქარდინიორი.** აიღეთ სხვა-და-სხვა მწვანილეული, მაგალითად: კაი მაგარი თავი კომბოსტო, დიდრონ ნაჭრებად დაჭრილი, კარტოფილი, თალგამი, სტაფილო, ორი თავი ხანვი, მწვანე ქერქ-გაცლილი მუხუდო, ნორჩი ცერცვი თეთრ კან შემოცლილი; შეიძლება მიუმატოთ კიდევ ყვავილა კომბოსტო და მიწივანლა; უმთავრესი კი კარტოფილი და კომბოსტოა, რომელნიც სამჭერ მეტი უნდა იყოს; ზამთარში, როცა მწვანილეული არ არის, კარგი ქარდინიორი კეთდება კარტოფილისა, კომბოსტოსი, თალგამისა, სტაფილოსი და ცოტა ხანვისა; თალგამი შეიძლება უყოთ, თუ მწარე არ არის. ყველა ეს მწვანილეული დაარჩიეთ, გარეცხეთ, გაწურეთ, სხვა-და-სხვანაირ კუწუბებად დასჭერით (თუ ცოტა დრო გაქვთ, შეიძლება უბრალოდაც დასჭრათ), ერთმანეთში გადაურიეთ, ჩადეთ ქაშანაურ ქილაში, პირზე ტილო მოაკარით, ცომით მოუღესეთ პირი და ფეჩში შედგით; უნდა კარგად გამოცხვეს, ე. ი. დარბილდეს, შეიძლება თავი არ მოელესოს, თუ ცოქი არ არის, მხოლოდ მაგრად უნდა დაიხუროს; როდესაც ქარდინიორი მზად იქნება, სალფეტკ-შემოხვეული ქილა მიიტანეთ სუფრაზე, თან მიაყოლეთ გამდნარი კარაქი; მარილა სუფრაზე უნდა იყოს, რადგან უმარილოდ უფრო კარგად ცხვება მწვანილეული. ეს საჭმელი ძლიერ გემრიელია, კარა

ქის მაგიერ შეიძლება მიიტანოთ საწებელაჲ, გაკეთებულაჲ ერთ ნახევარ კოვზ ფქვილით, ერთ ნახევარ სტაქან ნაღებით, მარილით და ცოტა პილპილით.

110. ნორჩი კარტოფილი. რადგან ნელდ კარტოფილში ბევრი წყალი ურევია, არ უნდა მოხარშვა; უნდა გარეცხოთ, დაფხიკოთ დანით, ჩაყაროთ ქვაბში, დაადოთ ზემოდან ერთი კოვზი კარაქი, ცოტა დაკეპილი ოხრაბუში, უყოთ მარილი, დახუროთ, დადგათ ნელ ცეცხლზე და ოცი ან ოცდა ათი წამი ხრაკოთ, რამდენიც კარტოფილი მეტი იქნება, იმდენი უფრო მეტი ხანი უნდა მოსახრაკად.

111. მოხარშული და დაფცქვნილი კარტოფილი ერბოთ და ოხრაბუშით. თუ გნებავთ, რომ კარტოფილი იფხვნებოდეს, უნდა დაფცქვნათ, დარეცხოთ, აღუღებულ წყალში ჩაყაროთ, მოხარშოთ, როგორც წესია (მეტი კი არ უნდა მოუვიდეს ხარშვა); წყალი გადაწურეთ, მაშინვე მარილი უყავით, ქვაბს დააქურეთ, საათის მეოთხედი ცეცხლზე დადგით, ხანგამომშვებით შეანძრიეთ ქვაბი; მირთმევის დროს დაასხით გამდნარი ერბო, დააყარეთ წმინდად დაკეპილი ოხრაბუში და კამა, (ორი ან სამი კოვზი ერბო, ოხრაბუში, ერთი გრანცი კარტოფილი). მიიტანება ცალკე მოხარშულ ძროხის ხორცთან, ენასთან და სხვ.

112. კარტოფილი რძის საწებელათი. მოხარშული კარტოფილი გაფცქვნიეთ, დასჭერით, მარილი მოაყარეთ, ჩააწყეთ ქვაბში; ნახევარი თავი წმინდად დაკეპილი ხახვი ერთ კოვზ ერბოში მოხრაკეთ, შეიძლება მიუმატოთ წმინდად დაჭრილი მოხარშული სოკო, გახსენით ნაღებში ან რძეში, ჩადეთ ნახევარი კოვზი ერბო ნახევარ კოვზ ფქვილში არეული, აურიეთ, დაასხით კარტოფილს, დახუროთ თავს, ორჯელ ან სამჯერ გადმოადუღეთ; მირთმევის დროს ჩააყარეთ ოხრაბუში ან კამა.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი ერთი გრანცი,
ხახვი ნახევარი თავი,
ერბო ნახევარი კოვზი,

სოკო ორი ან სამი,
სმეტანა 1 ან 2 სტაქანი ან რძე.

113. კარტოფილის პიურე. გარეცხილი კარტოფილი დაფუძვებით, გარეცხეთ, მარილ წყალში მოხარშეთ, წყალი გადაწურეთ, დასრისეთ საჩქაროდ ხის კოვზით, უყავით მარილი, ერბო, რძე. კარგად აურიეთ და გადმოადუღეთ. მიიტანეთ სხვა და სხვა შემწვრებთან: კატლეტთან, დამარილებულ ძროხის ხორცთან (სოლონიანა), ლორთან, ენასთან და სხვა.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი ორი გირვანქა, რძე ერთ-ნახევარი სტაქანი,		ერბო ერთი ან ნახევარი კოვზი, მარილი.
--	--	---

114. თეთრი ღობიოს პიურე. ორი სტაქანი თეთრი ღობიო გარეცხეთ და წინალამესვე დაალბეთ წყალში; დილით გადაწურეთ, ჩაყარეთ ადუღებულ წყალში, ერთხელ წამოადუღეთ და საწურავზე დაყარეთ. წყალი რომ დაიწკლირტება, ღობიო ქვაბში ჩაყარეთ, დაასხით წყალი ანუ ხორცის წმინდა წვენი, მოხარშეთ კარგად, საწურავში გაატარეთ, მარილი უყავით, ჩადეთ ერთი ან ორი კოვზი ერბო, წამოადუღეთ და მართვით კატლეტებთან, ცივ ხორცთან, შემწვართან.

115. მჟაუნის საწებელა. დაარჩიეთ ოთხი ანუ ხუთი გირვანქა მჟაუნა, რამდენჯერმე გარეცხეთ, გააშრეთ, წვრილად დაკეპეთ თაბახში, დაკეპილი გადაიღეთ თიხის ქვაბში, დახურეთ ხუფი, მოხარშეთ თავისავე წყალში, საცერში გაატარეთ, ისევ ქვაბში ჩადეთ, ჩაყარეთ ერთი ჩაის კოვზი მარილი, სამაწვერი შაქარი, ერთ კოვზ კარაქში აზიღეთ ერთი ჩაის კოვზი ფქვილი, ჩადეთ მჟაუნაში, თუ სქელი იყოს, ჩაასხით ცოტა ხორცის წმინდა წვენი ანუ ერთ სტაქანამდე კარგი სმეტანა. მიართვით გრენკებით (პატარ-პატარად დაჭრილი გამხმარა პური), ვიჩინით, კატლეტებით, შემწვარ გულღვიძლთან.

მასალად საჭიროა:

მჟაუნა ოთხი-ხუთი გირვანქა, შაქარი ორი ან ოთხი ნაჭერი, კარაქი ერთი კოვზი,		ფქვილი ერთი ჩაის კოვზი, სმეტანა ერთი სტაქანი.
--	--	--

116. კარტოფილი შემწვარი სელიოდკით ანუ სარდინკით. მოხარშული და გაფცქენილი კარტოფილი დასქერით ბრტყელ ნაჭრებად; ორი სელიოდკა წინადვე წყალში ანუ რძეში დამბალი, ფხებ-გამოცლილი დაკეპეთ (სელიოდკის მაგივრად შეიძლება სარდინკაც. სარდინკას ფხების გამოცლა არ უნდა); მოხრაკეთ ერთი თავი წმინდად დაკეპილი ხახვი ორ კოვზ ერბოში, აურიეთ სელიოდკაში ანუ სარდინკაში; ბლუდს ანუ ქვაბს მოუსვით ერბო და ჩააწყეთ ერთი რიგი კარტოფილი, ზედ სარდინკა ანუ სელიოდკა, ზედ კარტოფილი, კიდევ სელიოდკა, თან ცოტა დანაყილი ბაპარი და პილპილი, მოაყარეთ დაფხვნილი ბულკი, დაასხით ერთი კოვზი ერბო, ერთი სტაქანი სმეტანა, ორი კვერცხის გული და შედგით ფეჩში, მანამ შეიწვებოდეს.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი 3 მეოთხედი გრანცი,
სელიოდკა ორი ანუ სარდინკა ერთი კოლოფი,
ბაპარი და პილპილი ოთხ-ოთხი მარცვალი,

ბულკი დაფხვნილი სამი კოვზი,
ერბო გირვანქის სამი მერვედი,
ხახვი ერთი თავი,
სმეტანა ერთი სტაქანი,
კვერცხის გული ორი.

117. კარტოფილი სმეტანით. ერთ კოვზ ერბოში მოხრაკეთ ნახევარი თავი წვრილად დაჭრილი ხახვი, აურიეთ მოხარშულ კარტოფილში, დაასხით სტაქან ნახევარი სმეტანა, სამი კვერცხის გული, ჩააყარეთ ორი კოვზი დაფხეკილი ყველი, აურიეთ, მოაყარეთ სუხარი, მოასხით ცოტა ერბო და შედგით ფეჩში შესაწველად, ვიდრე შეწითლდებოდეს.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი $\frac{3}{4}$ გრანცი,
ხახვი ნახევარი თავი,
ერბო ერთ-ნახევარი კოვზი,
სმეტანა ერთ ნახევარი სტაქანი,

კვერცხის გული სამი,
დაფხეკილი ყველი ორი,
მარილი.

118. კარტოფილის კატლეტი. გარეცხეთ კარტოფილი, ჩააწყეთ ცივ წყალში, მოხარშეთ. გაფცქვენით, მაშინვე აზილეთ, ქაფქირში გაატარეთ, ჩაღეთ ნახევარი კოვზი ერბო, ორი კვერცხი, სტაქნის ერთი მეოთხედი ფქვილი, ჩააყარეთ ცოტა მა-

რილი, შაქარი, აზილეთ, გააკეთეთ კატლეტები, ამოავლეთ გათქვეფილ კვერცხში, მოაყარეთ დაფხვნილი სუხარი და ერბოში შეწვით. მარხვაში ერბოს მაგივრად ზეთს უშვრებიან, კვერცხიც არ უნდა. კატლეტთან რამე სოუსი უნდა.

119. მოძუშული სოკოები. ნორჩი თეთრი სოკო გაასუფთავეთ, დასკერით ნაჭრებად, ფქვილში ამოსორსლეთ, ჩააწყეთ ქვაბში, თან ჩააყოლეთ გირვანქის მერვედი ერბო, ორი ან სამი სტაქანი სმეტანა, დაახურეთ თავი და ადუღეთ; ჩაღეთ ერთი კონა ოხრახუში; სანამ დარბილდება, თავ-დახურულ ქვაბში იხარშოს; გაღმოდების დროს ოხრახუში გადაადგეთ, უყავით მარილი, მოაყარეთ მწვანელი და მიართვით; ვისაც ჰსურს, პილპილიც შეიძლება მოაყაროს.

მასალად საჭიროა:

სოკო თეთრი დასუფთავებული ერთი საგსე თეფში,
ერბო გირვანქის მერვედი ან გირვანქის მეოთხედი,

სმეტანა ორი ან სამი სტაქანი, მარილი, პილპილი.

120. მოზრაკული სოკო. ყველა ნაირი სოკო ერთ ნაირად მზადდება: უნდა დაასუფთაოთ, წყალი გადაავლოთ, დასკრათ და ფქვილში ამოსორსლოთ. გირვანქის მეოთხედი ერბო ქვაბში გააცხელეთ (ვისაც სურს, შეიძლება ერთი თავი ხახვი მოზრაკოს), ჩააწყეთ სოკო, მარილი მოაყარეთ და შუათანა ცეცხლზე ხრაკეთ, ერთ მხარეზე რომ დაწითლდეს, მეორეზე გადააბრუნეთ; როცა სოკო მზად იქნება, ნახევარი სტაქანი სმეტანა დაასხით, ერთი კიდევ გაღმოდუღეთ; ჩაყარეთ კამა, ოხრახუში და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

სოკო დასუფთავებული ერთი საგსე თეფში,
ფქვილი ერთი კოვზი,
ერბო გირვანქის მეოთხედი,

სმეტანა ნახევარი სტაქანი, (ხახვი ერთი თავი), მარილი, პილპილი, მწვანელი.

121. კიდევ მოხრაკული სოკო. თეთრი მსხვილი სოკო ადუღებულ წყალში გათუთქეთ, ტილოთი გაამშრალეთ, გათქვეფილ კვერცხში ამოავლეთ. სუხარი მოაყარეთ და ჩააწყეთ ცხელ ერბოში, მიართვით ქათმის ან ხბოს ხორცის საწებელასთან.

122. გატენილი პამიდორები. აარჩიეთ მწიფე და მაგარი პამიდორები, გაუკეთეთ პატარა ნახვრეტი, ჩხირით გული გამოარიდეთ, გატენეთ ხბოს ხორცის მასალით (ფარში), ვისაც უყვარს, მასალაში მოხარშული ბრინჯიც გაურჩეთ, გატენილი პამიდორი ფქვილში ამოავლეთ, ჩააწყეთ ცხელ ერბოში, მოხრაკეთ, შემდეგ ჩააწყეთ ქვაბში ისე, რომ გული არ გამოცვივდეს, იმდენი ხორცის ნახარში დაასხით, რომ ცოტათი დაფაროს, ადუღეთ და უყურეთ, არ ჩაიხარშოს; როცა მზად იქნება, სმეტანა დასხით, ერთი კიდევ გადმოადუღეთ და მიართვიეთ:

მასალად საჭიროა:

მსხვილი პამიდორი თორმეტი,
ფქვილი ერთი კოვზი,
ერბო გირვანქის მეოთხედი,
სმეტანა ნახევარი სტაქანი.
ხბოს ხორცი ერთი გირვანქა,

ხახვი ერთი თავი,
ერბო ერთი კოვზი,
კვერცხი ორი,
შარილი, პილპილი.

123. მოშუშული ვაშლი შემწვრისთვის. ექვსი ან ათი ვაშლი გაფქვევით, თითო ოთხად გასქერით, გული ამოაცალეთ, ჩააწყეთ ქვაბში, ჩააყოლეთ ერთი კოვზი ერბო, ორი კოვზი შაქრის ნაფხვენი; დაასხით სამი-ოთხი კოვზი წყალი, დახურეთ საფარებელი, მოხარშეთ ორთქლში და მიიტანეთ შემწვრებთან, შეიძლება ვაშლის ჩირიც იხმართ.

მასალად საჭიროა:

ვაშლი ექვსი ან ათი,
ერბო ერთი კოვზი,

შაქარი ორი კოვზი.

124. შემწვარი გოგრა. გოგრა გაფუცქვენით, პრტყლად დასკერით, ერბოში შეწვით; ერთი კოვზი ფქვილი ერთ კოვზ ერბოში მოხრაკეთ, ერთი სტაქანი სმეტანა დაასხით, გადმოადუღეთ, დაასხით შემწვარ გოგრას და მიართვით.

გ) ფლავის გაკეთება.

125. ფლავი ყაურმით. აიღეთ სამი გირვანქა ბრინჯი, კარგად გაარჩიეთ და წმინდად გარეცხეთ რამდენჯერმე; ჩაასხით შესაფერ ქვაბში წყალი, ჩაღეთ შიგ ნატეხი მარილი და აადუღეთ, ნახეთ გემოთი, წყალი უნდა უფრო მლაშე იყოს; შეიღებე ჩაყარეთ შიგ გარჩეული ბრინჯი, სამი პირი წამოადუღეო და ამოიღეთ ქაფქირით სანახავად: ბრინჯი ისე უნდა იყოს მოწარშული, რომ გულში წიწილა ისევა ჰქონდეს; როდესაც მოხარშვა შეატყოთ, ქვაბი თუშფალანგში მოაპირქვავეთ და თან სხვას ვისმე ზედ ცივი წყალი დასხმევინეთ, რომ ბრინჯი გაცივდეს. შემდეგ ქვაბში ჩაღეთ ნახევარი გირვანქა ერბო და გააცხელეთ, გათქვიფეთ ოთხი ან ხუთი კვერცხი, აიღეთ ბრინჯიდან იმდენი, რასაც ეს კვერცხი დაასველებს, კვერცხში აურიეთ და ქვაბში ძირს მოასხით თხლად, ზევიდან დააყარეთ ის გაწურული ბრინჯი, მოაგროვეთ ფამფლედ და ააკოკოლაფეთ ქვაბში შემოდგით ზესადგარზე, მხოლოდ ძირს მარტო ნაკვერჩხალი უნდა ეკეთოს, რომ ცხარე ცეცხლმა ყიზანდები არ დასწოს; ქვაბს შესაფერი სინი დააფარეთ, თან ქვაბსაც და სინსაც ცივ წყალში დასველებული და გაწურული ტილა შემოახვიეთ, რომ ორთქლი გარეთ ვერ გამოვიდეს და ფლაენ დამი მოუვიდეს; ხუთი წამის შემდეგ სინი მოხადეთ და ორთქლი გადმოწურეთ, შემდეგ სინი ისევ დახურეთ და ტილოც ისევ ისე შემოახვიეთ; ასე მოექეცით რამდენჯერმე, ვიდრე არ შეატყოთ, რომ ბრინჯის მარცვალი დაფუჟდა და დამში მოჭიდა; ბრინჯზე დაასხით კიდევ ნახევარი გირვანქა ერბო, რომ ძირი არ დაეწოს.

ფლავისთვის ყაურმა ასე უნდა მოამზადოთ: აიღეთ ერთი გირვანქა ცხვრის ან ბატკნის ხორცი, დასკერით წვრილად, ჩაყარეთ ტაფაში, ზედ სამი სტოლის კოვზი ერბო დაასხით,

ჩააყარეთ ერთი გირვანქა ალყა-ალყად დაქრილი ხახვი და ერთად მოხრაკეთ, ვიდრე დაწითლდებოდეს; შემდეგ დამში მოსული ფლავი ბლუდზე გადაიღეთ, ზედ ეს ყაურმა მოასხით ყაურმას ისევე ბრინჯი მოაყარეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ბრინჯი სამი გირვანქა,
ერბო გირვანქის ნახევარი,

კვერცხი ხუთი,
ხორცი ერთი გირვანქა.

126. ფლავი ბატკან ან ხოხობ ჩატანებული. ბრინჯი ისე უნდა მოიხარშოს, როგორც ზევით იყო ნაჩვენები; ბატკნის ან ხოხობის ჩატანება თუ გნებავთ, ჯერ შეწვიოთ, მერე დასჭერით ეს უკანასკნელები ასო-ასოდ, როდესაც ფლავი შემოდგათ დამის მოსახდელად, შიგ ჩაატანეთ შუაში; თუ გნებავთ შეგიძლიათ ჩაატანოთ ბატკნისა და ხოხობის მაგიერად ქათამიც და, როდესაც ფლავს დამი მოუვა, ერბოს იმ გვარად უზამთ, როგორც ზევით სწერია.

მასალად საჭიროა:

ბრინჯი სამი გირვანქა,
ერბო გირვანქის ნახევარი,

კვერცხი ხუთი,
ბატკანი, ხოხობი ან ქათამი.

127. მუთანჯის ფლავი. მოხარშეთ ბრინჯი ისე, როგორც ყაურმის ფლავისთვის და მუთანჯი ამ რიგად გააკეთეთ; ნახევარი გირვანქა დარჩეული ქიშმიში გარეცხეთ, დაფცქვენით ნახევარი გირვანქა ნუში და შუა დააბეთ, აიღეთ გირვანქის თითო მეოთხედი შავი ქლიავი, ზირიშკი, ალუბლის ჩურჩა, აღჯანაბადი და ჭანჭური; ყველა ეს გაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ტაფაში, დაასხით ნახევარი გირვანქა ერბო და მოშუშეთ ისე, რომ ერბო შეიშროს, ამას ზედ დაასხით კიდევ ნახევარი გირვანქა თაფლი ან მოაყარეთ სტაქან ნახევარი დანაყილი შაქარი და კვლავ მოშუშეთ ისე, რომ დაწითლდეს; შემდეგ გადმოდგით და შეინახეთ. როდესაც ბრინჯი დამში მოვიდეს, გადაიღეთ ბლუდზე, ნუშ-ქიშმიში და ეს მასალა ზემოდან მოაყარეთ, მოასხით ცხელი ერბო და მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა:

ბრინჯი სამი გირვანქა,
ერბო გირვანქის ნახევარი,
ქიშიში ნახევარი გირვანქა,
ნუში ნახევარი გირვანქა,
შავი ქლიავი, ზირიშკი, ალუბლის

ჩურჩა, იღჯანაბადი და ჭანჭური
გირვანქის თითო მეოთხედი,
თაფლი ნახევარი გირვანქა, ან და-
ნაყილი შაქარი სტაქან ნახევარი,

თუ რომელიმე მასალა გაკლდეთ, არა უშავს-რა, მხოლოდ
თაფლი და ერბო უეჭველად უნდა იყოს.

128. ალუბლის ფლავი. დაამზადეთ ფლავი, ისე როგორც
ზევითა სწერია, ალუბალი კი ამ რიგად დაამზადეთ: ალუბალი
დაჩურჩეთ, ერბოსა და შაქარში მოშუშეთ, როგორც ნუშ-ქიშ-
მიში, ფლავი ბლუდზე გადმოიღეთ და ეს ალუბალი ზედ მო-
აყარეთ. თუ ფლავი შინდით გნებავთ, ისევე მოექეცით, რო-
გორც ალუბალს.

129. გოგრის ფლავი. აიღეთ ერთი ოსმალური გოგრა, გაფ-
ცქვენით და დათაღეთ თხლად; როდესაც ბრინჯი დამის მო-
სახდელად დადგათ, ეს დათლილი გოგრა შიგ შუაში ჩაატანეთ,
გოგრა შიგ გამოშრება და ფლავს ჩინებული გემო იძლევა.

მასალად საჭიროა:

ბრინჯი და ერბო იმდენივე რაც | ზევით და ერთი მთელი გ.გ.რა.

180. შილაფლავი ცხვრისა ან ქათმისა. დასჭერით ასო-ასო
ნახევარი ლიტრა ხორცი, გარეცხეთ და ჩაყარეთ შესაფერ
ქვაბში, დაასხით წყალი იმდენი, რომ ერთ ციდაზე მეტი ედ-
გეს, წამოადუღეთ და ქაფი მოხადეთ, ჩაყარეთ შემდეგ გირ-
ვანქა ნახევარი გარჩეული და გარეცხილი ბრინჯი, თან ჩააყო-
ლეთ ერთი გირვანქა დაჭრილი ხახვი და ყველა ეს ერთად ხარ-
შეთ, ვიდრე გასქელდეს; შეაზავეთ მარილით, პილპილით, და-
ნაყილი ზირით და მზად იქნება.

მასალად საჭიროა:

ხორცი ნახევარი ლიტრა,
ბრინჯი გირვანქა ნახევარი,
ხახვი ერთი გირვანქა.

პილპილი ათი მარცვალი,
ზრეა ერთი ჩაის კოვზი,
მარილი ერთი სტოლის კოვზი.

181. არისა ცხვრისა ან ინდოურისა. ცხვრის ხორცი ან ინდოურის სუფთად გარეცხეთ და წვრილად დასქერით. მოუმზადეთ ხორბალი ამ რიგად: აიღეთ ხორბალი, გაარჩიეთ დანამეთ და ფილთაქვით ჩაჩეჩქვეთ ფილში, ისე რომ ხორბალს ფერფლი სულ გაეცალოს და ბრინჯივით უფერფლო დარჩეს; შემდეგ გაახმეთ და შეინახეთ; როდესაც არისის მოხარშვა გენებოთ, აიღეთ ნახევარ ლიტრა ხორცზედ ორი ჯამი ხორბალი და, როდესაც ხორცს ქაფი მოხადოთ, შიგ ჩააყარეთ, თან ჩააყოლეთ აგრეთვე ერთი ჯამი დაჭრილი ხახვი; წყალი იმდენი უნდა ჰქონდეს დასხმული, რომ ხორცი და არისა ჩაიშალოს და სულ გაერთდეს შიგ, შემდეგ ძვლები ამოარჩიეთ; თან იქონიეთ მზად ცხელი წყალი და თუ დასჭირდეს, მიუმატეთ ხოლმე; არისა რომ ხვალისთვის გინდოდეთ, დღეს უნდა დაიწყოთ ხარშვა; როდესაც სულ მოიხარშოს და გაერთდეს, ისე რომ წვენი აღარ ედგეს — დასქერით ერთი გირვანქა ან ერთი ჯამი ხახვი წმინდად და ერთ სტაქან ერბოში მოხრაკეთ. არისა რომ კერძებად დაასხათ, ეს ერბო და ხახვი ცოტა შიგ ჩაასხათ, ფაფასავით აურიეთ და მიიტანეთ. გადმოღების დროს არისა შეაზავეთ მარილით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი ნახევარი ლიტრა ან ერთი ინდოური,
ხორბალი უფერფლო 4 სტაქანი,

ერბო ერთი სტაქანი,
ხახვი ერთი სტაქანი,
მარილი ერთი სტოლის კოვზი.

ბანყოფილება მიოთხი

ხ ო რ ც ი

ძროხისა, ხბოსა, ცხვრისა, ღორისა, ფრინველისა და სხვ.

საზოგადო შენიშვნა ფრინველებზე. თუ გნებავთ, რომ ფრინველის ხორცი მაგარი არ იყოს, რამდენიმე დღით წინ უნდა დაკლათ და ცივ ადგილას დაჰკიდოთ. ისიც კარგია, რომ ინდოურს, ქათამს ან ყვერულს ყელში ძმარი ჩაასხათ, ინდოურს ერთი სტოლის კოვზი, ქათამს და ყვერულს ერთი ჩაის კოვზი — და ორი ან სამი საათი ისეთ ალაგას დაამწყვდიოთ, რომ მოძრაობა შეეძლოს; შემდეგ დაკალით, გაბტყვენით, გამოშიგნეთ და მაშინვე მოხარშეთ ან შეწვით; ამისთანა ქათმის ხორცი ფხვნილიც იქნება და გემრიელიც. ქათამი ზოგი დიდი, ზოგი პატარა. ექვსი კაცისთვის უნდა აიღოთ სამ გირვანქიანი ქათამი, ორი ან ოთხი წიწილა, ერთი ან ორი იხვი, ნახევარი ან ერთი ინდოური.

ყარია ან წიწილა რა წამს დაკლათ, ცივ წყალში ჩადეთ, ერთი საათის შემდეგ ცხელ წყალში ამოავლეთ (აღუღებული კი ახ იყოს), გაბტყვენით, გამოშიგნეთ და გარეცხეთ. ყარია თუ დილია, ცხელ წყალში აღარ უნდა ამოვლება.

ქათამი და ყვერული ცივი წყლიდან რომ ამრიდოთ, გაბტყვენით, ცეცხლზედ მოტუსეთ, გამოშიგნეთ და ისე შეინახეთ მთელი დღე. შეწვის წინეფ გარეცხეთ, ფქვილით დასრიდეთ და სხვ.

ინდოური რომ დაკლათ, გულზედ, ზურგზედ და სახსრებზედ ბუმბული მოაცალეთ, ფრთები დაუნარჩუნეთ, ისე გამოშიგნეთ და ერთი დღე შეინახეთ. მეორე დღეს გაასუფთავეთ, მოტუსეთ, კარგად გარეცხეთ, პურის ფქვილით დასრიდეთ... თავ-ფეხ-ფრთები უნდა წვნიანისთვის დააჭრათ ხოლმე.

კარგ ბატს ყოველთვის თეთრი ქონი აქვს, ინდოურს კი თეთრი ტყავი და ქონი. ფრინველი რაც ახალგაზდაა, ისა სჯობია. ბებერი ფრინველის ხორცი მაგარია და უგემური. ახალგაზდა ინდოურებს, ქათმებს, ბატებს და სხვ. კისერი, კანკები და ფეხები უფრო მსხვილი აქვთ: რამდენიც ბერდებიან, იმდენი უწვრილდებათ.

ზოგს არ უყვარს შემწვარი ინდოურის სუნი. ამ შემთხვევაში შეწვის დროს მუცელში უნდა ჩაუღოთ ერთი ნაჭერი კოჭა.

ფრინველსა აქვს ოცი უმთავრესი ნაჭერი: ორი ფრთა, ორი კილეა, ორი მხარი, ერთი გულის პირი, ერთი ცხენი, ერთი საწიწქნარა, ერთი კურტუმი, ორი ბეჭი, ორი თეძო, ორი ბარკალი, ორი ფეხი, ერთი კისერი, ერთი თავი. ამას გარდა შეიძლება ცხენი სამ ნაწილად გაიჭრას: აქეთ-იქით ჩაეთლება მოკავეებული ძვლები; საწიწქნარაც — სამ ნაწილად: ორი მხარე, ნეკნები და შუალა ხერხემელა და სხვ.

პატარა ფრინველები: ვარია, მტრედი და სხვ. ოთხ ან ექვს ნაწილად უნდა გაიჭრას.

1) ც ი ვ ა დ

ა) ქართული საკმელები

182. ძროხის ბეჭი ცივად. აიღეთ ძროხის ბეჭი საკნატე-ლათი და გარეცხეთ, შესაფერ ქვაბში წყალი აადუღეთ, მარი-ლით შეაზაგეთ და ბეჭი შიგ ჩადეთ, ქაფი მოხადეთ; ბეჭი არც ძალიან უნდა იყოს მოხარშული და არც ისე, რომ ხარშვა აკლ-დეს; რომ მოიხარშოს, სუფრაზე ცხლად მიიტანეთ. ამასთანა-ვე მოამზადეთ ტყემლის საწებელა ამ რიგად: ახალ ტყემალს დაასხით იმდენი წყალი, რომ დაჰფაროს და მოხარშეთ; შემ-დეგ ბადიაზე გადმოიღეთ თავისი წყლით და გააცივეთ; წყა-ლი თუ მეტი აქონდეს, გადმოასხით და შემდეგ ეს ტყემალს საკმაო წყალში გამოჰყულიტეთ, ჩენჩო და კურკა ამოარჩიეთ, ზედ დააჭერით ერთი თავი ხახვი და ერთი ფოჩი ნიახურა; ჩააყარეთ ერთი ჩაის კოვზი მარილი; ტყემლის წვენი სქელს უნდა იყოს. როდესაც ბეჭი მიიტანოთ, ტყემლის წვენიც თან მოაყოლეთ; ვისაც ეშხება, ხარდლის მაგივრად მიირთმევს.

ზამთარში, როდესაც ახალი ტყემალი არ არის, შევიძლიანთ ტყემლის ტყლაპი მოხარშოთ ამ რიგადვე და ასევე შეაზავოთ; თუ ძალიან მყავე გენებოთ, ტყლაპის ამოჭყლეტაში ძმარიც დაუმატეთ.

მასალად საჭიროა:

ბეჭი ერთი მთელი,
ხახვი ერთი თავი,

| ტყემალი ან ტყლაპი,
ძმარი.

133. ბატკანი ცივად. დასჭერით ასო-ასო ერთი ბატკანი, კარგად გარეცხეთ, შემდეგ ააღულეთ წყალი, მარილით შეაზავეთ და ეს დაჭრილი ბატკანი შიგ ჩაყარეთ, როდესაც წამოდულდეს, ქაფი მოხადეთ, და მოხარშვა შეატყოთ თუ არა, ამოიღეთ ბლულზე და გააციეთ, მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა:

ბატკნის ხორცი, რამდენიც გსურ-
დეთ,

| მარილი ხორცის რაოდენობის და-
გვარად.

134. ხბოც ასევე უნდა მოიხარშოს.

135. ძროხის ხაშლამა ასევე მოხარშეთ, მხოლოდ ნუ გააცივებთ, ისე მიართვიოთ.

136. თიკანიც ასევე მოხარშეთ, მხოლოდ, როდესაც ამოიღოთ, დაჭრილი ქინძი მოაყარეთ.

137. ღორის ხორციც ასევე მოხარშეთ, მხოლოდ თან მიიტანეთ მძაღვ და ძმარი ან ხარღალი, ან მღოგვი, ბურვილისამებრ.

138. გოჭიც ასევე მოხარშეთ, მხოლოდ თან მიაცოლეთ დაფხეკილი ხარღალი და ძმარი.

139. ინდოური ან ქათამი ხახვ-წყლით. გაბტყვენით ინდოური ან ქათამი, გამოშიგნეთ, კარგად გარეცხეთ და ჩადეთ შე-

საფერ ქვაბში, საჭირო წყალი, დაასხით; დუდილში ქაფი მოხადეთ და, როდესაც მოიხარშოს, ამოიღეთ; შემდეგ დასქერით, ძარილი მოაყარეთ, ერთი მათლაფა წვენი მოსწვნიეთ, ამ წვენში ჩაყარეთ წმინდად დაჭრილი ხახვი და ან ზედ მოასხით ქათამს ან თან მიაღვენეთ.

140. ბატი ცივად. მოხარშეთ ბატი ისე, როგორც ქათამი, მხოლოდ ზედ მოასხით მჟავე ბროწეულის წვენი.

მასალად საჭიროა:

ბატი ერთი, ერთი მჟავე ბროწეული, მარილი

141. ქათამი გატენილი ქიშმიშით და ზირიშკით. მოხარშეთ მსუქანი დედალი მარილ-წყალში; შემდეგ ერთი გირვანქა ქიშმიში და ნახევარი გირვანქა ზირიშკი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში და ნახევარ გირვანქა ერბოში მოშუშეთ; ამას დაასხით კარგი თაფლი ან ერთი სტაქანი შაქარი მოაყარეთ და კვლავ კარგად მოშუშეთ; შემდეგ ამ მასალით გაუტენეთ მუცელი მოხარშულ ქათამს, ან ქათამი დასქერით და ეს მასალა ზედ მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა:

ქათამი მსუქანი,
ზირიშკი ნახევარი გირვანქა,
ქიშმიში ნახევარი გირვანქა,
ერბო ნახევარი გირვანქა.

თაფლი ნახევარი გირვანქა ან 1
სტაქანი დაფქული შაქარი,
მარილი.

ბ) ევროპიული საკმელები.

142. ძროხის ხაშლამა მწვანის ძირეულის გარნირით. უნდა აიღოთ ხუთი ან ექვსი გირვანქა ძროხის ხორცი, რომ შიიძლებოდეს ბულიონად ამოირჩეს კარგი უძვლო ნაჭერი ექვს ან რვა კაცისთვის. ეს ხორცი უნდა გარეცხოთ, გაასუფთაოთ

და ჩვეულებრივ მწვანლის ძირეულით მოხარშოთ; შემდეგ ამოიღეთ ლანგარზედ, პრტყლად დასჭერით, შემოაწყეთ კომბოსტო, ლამაზად დაჭრილი სტაფილო, თალგამი, კარტოფილი, იტალიური მაკარონი. ყველა ეს ძირეული ჯერ უნდა ძროხის წვენში (ბულიონში) მოხარშოთ, შემდეგ ამოიღოთ, ჩააწყოთ სხვა ქვაბში, უყოთ ერთი კოვზი ერბო, ორი სტაქანი შსუქანი ძროხის ხორცის ნახარში, მარილი და ნახევარი საათი ნელ ცეცხლზე დადგათ.

მასალად საჭიროა:

კომბოსტო პატარა თავი,
სტაფილო ორი,
ერბო ერთი კოვზი,

თალგამი ერთი,
მარილი.

143. ძროხის ენა ახალი, დამარილებული ან შებოლილი. ახალი დაკლული ძროხის მთელი ენა ან-და ნახევარი მარილიანი ან შებოლილი მოხარშეთ, კანი გააძრეთ და ალყა-ალყად დასჭერით. მიიტანეთ გარნირად.

144. შემწვარი ხორცი ცივად. ერთი ნაჭერი ძროხის ხორცი დაჩვრიტეთ, შიგ ქონები ჩაულაგეთ და ერთ საათამდინ ისე დადგით; ქვაბში გაადნეთ ერბო. დადეთ ზედ ხორცი, დადგით ცეცხლზედ და მალ-მალ გადააბრუნეთ, რომ ყველა მხრიდან დაწითლდეს. ექვს ან რვა გირვანქა ხორცისთვის ჩადეთ ქვაბში ორი გასუფთავებული და წვრილად დაჭრილი ხბოს ფეხი, ორი ან სამი წმინდად დაჭრილი სტაფილო, ქარხალი, ხახვი, პრასა, ნიახური, რამდენიმე მარცვალი ბეჭარი, ორი დაფნის ფოთოლი, წყალი იმდენი დაასხით, რომ მარტო დაფაროს ეს მწვანლეული, დააფარეთ სახურავი, შედგით ნელ ცეცხლზე და სამიოდე საათი ორთქლში იხარშოს. შემწვარი ხორცი ჩადეთ მათლაფაში. ზედ დაასხით საცერში გასრესილი ზემოდ მომზადებული საწებელა, დადგით ცივად; როცა გაცივდეს და საწებელაც შეაყინდეს, დასჭერით პრტყლად და მიართვით.

მასალად საქიროა:

ძროხის ხორცი 6 ან 8 გირვანქა,
ხბოს ფეხი ორი,
სტაფილო ორი ან სამი,
ერბო გირვანქის მეოთხედი,
ჭარხალი მსხვილი ერთი,

ხახვი ორი ან სამი თავი,
ბრასის ძირი ერთი,
ნიახური ერთი,
ბაპარი 10—15 მარცვალი,
დაფნის ფოთოლი ორი ან სამი.

145. ახალი დაკლული ძროხის ენა. ძროხის ენა მოხარშეთ წყალში მწვანეხეხულის ძირებთან და სანელებლებთან ერთად. რომ მოიხარშოს, ამოიღეთ, ტყავი გააძრეთ, დასქვრიეთ პრტყლად და მიართვით ცივად საუზმედ, ან ცხელი.

თუ ცხელს მიართმევთ, შუა ლანგარზე უნდა დასდოთ კარტოფილის პიურე ან რომელიმე შესაფერი საწებელა და გარშემო შემოუწყყოთ ენის ნაჭრები.

146. შემწვარი გოჭი გატენილი მასალით. მთელი გოჭი კარგად გაასუფთავეთ, მარილით დასრისეთ, შიგნიდან გატენეთ მასალით, გაკერეთ, შეწვით დიდს ცეცხლზედ შამფურით, მალმალ დაასხით ერთი ან ორი კოვზი ერბო, ზემო ქერქი უთუოდ ძლიერი დაბრაწული უნდა იყოს. კიდევ შეიძლება შეიწოს ფეჩშიაც: გადეთ ფეჩში დაღებულ ტაფაზედ ჭვარდინად არყის ხის ჯოხები, ზედ დადეთ ფეხებ-მოკეცილი გოჭი და სწვით ერთი საათი, თანაც წაუსვით ხოლმე ერბო (გირვანქის მერვედი).

შიგ ჩასადები მასალა ამ რიგად მოამზადეთ: მოხარშეთ და დაკეპეთ გოჭისავე გულ ღვიძლი, დანაყეთ ავანდასტაში, გასრისეთ საცერზე, ჩადეთ ერთი კოვზი ერბო, სამი კვერცხის გული, ჩიტის ყურძენი, მიხაკი, პილპილი, ცოტა შაქარი, ნახევარი გირვანქა ფრანგული ბულკი დასველებული წყალში და გაწურული; აურიეთ, დანაყეთ ერთად და ჩადეთ გოჭში. თუ დიდი გოჭია, ექვს ან რვა გირვანქიანი, შეიძლება თავ-ფეხი, ასე სამი გირვანქის ტოლა, მოიჭრას და წვწით გაკეთდეს; დანარჩენი შეიწოს, როგორც ნათქვამია ზევით.

მასალად საჭიროა:

გოჭი ერთი 3 ან 4 გირვანქიანი,
ერბო 1 ან 2 კოვზი, რომ შეიწოს,
გულ-ღვიძლი, კვერცხი სამი,
ერბო გირვანქის მერვედი,

ხიტის ყურძენი ნახეკარი სტაქში-
ნი, ჰახაკი ათი.
ბაპარი და უბრალო პოლილი 20,
შაქარი ორი-სამი ნაჭერა,
მარილი,

ეს გოჭი მიირთმევის ხანდისხან ცივი — მეტადრე აღდგო-
მას. თუ დიდს გოჭს სწვამდეთ, მასალა ერთი-ორად მეტი უნ-
და და ღვიძლიც უნდა მიუმატოთ ხბოსი.

147. ახლად დამარილებული მოხარშული ღორი ანუ შაშხი;
კარგად გარეცხეთ ახალი ღორის ნაჭერი, თუ დიდი ხნისაა,
დაალბეთ ორი საათი წყალში, მერე მოხარშეთ კარგად, თანაც
ჩანგლით დაჩვრიტეთ, მირთმევის დროს ააძრეთ ტყავი, დას-
ჭერით ნაჭრებად. მიართვათ ცივი ან თბილი; შეიძლება თანაც
მოხარშული კარტოფილი მიართვათ ან საწებელა მწვანილისა
ან ძირეულობისა, ან მდოგვი, ან კიდევ ხარდალი (ხრენი)
ძმრით.

148. მოხარშული შებოლილი ღორი ანუ შაშხი. დაალბეთ
დამე ცივ წყალში შებოლილი ღორი, დილით აღუღებული
ცხელი წყლით გარეცხეთ, ხეხეთ ქატოთი, მინამდინ არ გა-
სუფთავდება, კიდევ გაავლეთ ცივ წყალში, შეკარით სალფეტ-
კში, დაასხით ცივი წყალი, ხარშეთ ჯერ დიდ ცეცხლზე, მერე
ცოტაზედ, უყურეთ, რომ არ ჩაიხარშოს.

თუ ცივად მიირთმევთ, დააცადეთ თავისავე წვენში გა-
ჟივდეს.

149. გამომცხვარი ღორი. დიდი ნაჭერი ღორისა ანუ ხარ-
კალი ღორისა დაალბეთ დამე ცივ წყალში, დილით გარეც-
ხეთ მდულარეში, გახეხეთ ქატოთი კარგად, გაავლეთ სუფთა
ცივ წყალში. გაწმინდეთ მშრალად. გაახვიეთ ცომში მთლად,
შედეთ ფეჩში, გამოიღეთ ისევე ფეჩიდან, არ გააცალოთ ცო-
ში, ვიდრე არ გაცივდება. გაცივების შემდეგ გააძრეთ გამხმარ-
ი ცომი, გაასუფთავეთ, ააძრეთ ტყავი, დაჩვრიტეთ მიხაკით,
დააყარეთ ერთი ჩაის კოვზი დაფქული შაქარი და ერთი ჩაის

კოვზი პილპილი, შედეთ რამდენსამე წუთს ფეჩში, შაქარი უნდა კარგა გაუჯდეს და დაბროწდეს.

150. გამომცხვარი ლორი სხვანაირად. ცომში გამოცხობამდინ ლორს უნდა ტყავი გააძროთ, ოთხ ადგილას დანა გაუტაროთ, ქონხედ ერთი თითის სისქედ შაქარი მოაყაროთ, განაძრობი ტყავი ისევ ზედ დააფაროთ, დაამაგროთ ჩხირებით, შეახვიოთ ჭვავის ცომში და შესდოთ ფეჩში. ასე შემწვარს თურმე ხაზი გემო ეძლევა.

151. გარეული თხის ან ირმის ხორცი შემწვარი. ერთი ნაჭერი გარეული თხის ან ირმის ხორცი კარგად დაბეგვეთ, გარეცხეთ, მოაყარეთ მარილი, დანაყილი ბაპარი, მიხაკი, კაკრა, შემოუწყეთ გარშემო დაფნის ფოთოლი დაასხით ზედ ადუღებული ძმარი და ცივ ადგილას შეინახეთ ერთი კვირა; ხორცი ყოველ დღე უნდა გადააბრუნოთ.

ერთი კვირის შემდეგ ხორცი ამოიღეთ, აქა-იქა ქონის ნაჭრები ჩაუწყეთ, გარშემოც შემოალაგეთ, წაუსვით ერბო, ჩადეთ ტაფაში და შეწვით, როდესაც შეიწვება, გაანელეთ და ლანსპიკით მორთეთ.

152. გარეული თხის ან ირმის შემწვარი მეორენაირად. ირმის ან გარეული თხის ხორცის ნაჭერი კარგად გამობეგვეთ, ჩადეთ ქაშანაურ ქილაში, დაასხით ზედ გაცივებული შენელებული ძმარი იმდენი, რომ ნაჭერი დაიფაროს. ქილა ცივ ადგილას დადგით და ხორცის ნაჭერი შიგ ყოველ დღე გადააბრუნეთ. შემდეგ ხორცი ამოიღეთ, დანით დაჩვრიტეთ, შიგ ხაქლაგეთ ერთად დანაყილ ბაპარში ან პილპილში, მიხაკში და ალერდში (майоран) ამოვლებული ქონის ნაჭრებით, გარშემოც ესეთივე ნაჭრები შემოუწყეთ და ოდნავ შეწვით ცხელ ფეჩში. ხორცი ქვაბში გადაიღეთ, თავისივე წვეუნს სიმსუქნე მოხალეთ და ზედ დაასხით; მიუმატეთ კიდევ ერთნახევარი სტაქანი ძმარი, ნახევარი სტაქანი ღვინო, ერთი ნაჭერი ხმელი ბულიონი, ქვაბს თავი მაგრა დახურეთ და დადგით ნელ ცუცხლზედ. როდესაც მზად იქნება, ლანგარზე ამოიღეთ, გააჯცივეთ, ლანსპიკით მორთეთ ან დაასხით თავისივე საწებელა.

რომელშიაც იწვებოდა ამ შემთხვევაში საწებელა უნდა აღუ-
დოთ კიდევ და ყინულზედ გათქვიფოთ, რომ გასქელდეს.

2) შემწვრები, მოხარშულები და მოხრაკულები.

ა) ქართული საჭმელები:

153. ხბო შემწვარი. ხბო გამოშიგნეთ, კარგად გარეცხეთ
და გულ-ღვიძლი წმინდად დაკეპეთ, ჩაუწყეთ მუცელშივე და
გაუქერეთ; შემდეგ ააგეთ შამფურზე და წელს ნაკვერჩხალ-
ზე თან ატრიალეთ და თან მარილ-წყალი უსვით, სულ ტრია-
ლით უნდა შეიწოს, რომ წვენი არ დაეღვაროს. თუ ხბო გამ-
ხდარი იყოს — მარილ-წყალი რომ დაუმთავროთ — ფრთით ერ-
ხო წაუსვით;

მასალად საჭიროა:

ხბო გულ-ღვიძლით,

| ყრბო ორი სტოლის კოვხი,
| მარილი.

154. ბატჯანი და ღორის ხარკალი ანუ ცხვრისა. ამ რიგად-
ში უნდა შეიწოს მარილ-წყლით.

155. შემწვარი კურდღლის ჩიხირთმა. კურდღელი გაატყა-
გეთ, გამოშიგნეთ, გარეცხეთ და ააგეთ შამფურზე, დაუდეთ
ნაკვერჩხალზე, ატრიალეთ და თან მარილ-წყალი წაუსვით
და თანაც წკებლა დააბჯათ, ასე მოექცით, მანამდონ შეიწ-
ვას. მარილ-წყალის წასმა რომ გაათაოთ, ფრთით ერბო წაუს-
ვით, ვიდრე კარგა არ დაწითლდეს. როდესაც შეიწვას, ამ გვა-
რად ჩააჩიხირთმაგებთ; გათქვიფეთ ექვსი კვერცხი, დაასხით
ზედ სამი სტაქანი ძმარი და ერთი სტაქანი წყალი, ამასთანა-
ვე დასქერით და ჩაყარეთ ძმარში სამი თავი ხახვი, თან კოვ-
ზით მოურიეთ და თან აღუღეთ, რომ კვერცხი არ ატყრას. ამ
რიგად მომზადებული წვენი ზედ მოსხით დაჭრილ კურდ-
ღელს. თუ გენებებათ, რამდენიმე ფლე შეინახეთ ამ ძმარში

მასალად საჭიროა:

კურდღელი,
კვერცხი მკვ.,
ერბო ორი სტოლის კოვზი,

ხახვი სამი თავი,
ძმარი სამი სტაქანი,
მარილი ერთი სტოლის კოვზი.

156. ცხვრის გულ-ღვიძლი დაკეპილი და მოხრაკული. ცხვრის გულ-ღვიძლი და ფილტვები კარგად გარეცხეთ და წმინდად დაკეპეთ. თან შეაკეპეთ ორი გირვანქა ხახვი, ათი მარცვალი დანაყილი პილბილი და ერთი კოვზი მარილიც მოაყარეთ, გათქვიფეთ ამასთანავე შვიდი კვერცხი და დაკეპილი გულ-ღვიძლი შიგ კარგად აურიეთ; შემდეგ გააცხელებთ ტაფაში ნახევარი გირვანქა ერბო და ეს დაკეპილი გულ-ღვიძლი შიგ ჩაყარეთ და მოწვით. როცა ერთი მხარე მოიწვას, გადააბრუნეთ და მეორე მხარეც მოწვით.

მასალად საჭიროა:

ცხვრის გულ-ღვიძლი და ფილტ-
ვები,
ხახვი ორი გირვანქა,

პილბილი ათი მარცვალი,
მარილი.

157. შეწვარი იხვი, ანუ ბატი შინდის ჩურჩით. ბატი, ანუ იხვი კარგად გაბტყვენით, გამოშვიგნეთ და გარეცხეთ, შემდეგ ააგეთ შამფურზე და ნაკვერჩხალზე ატრიალეთ, თან მარილწყალი უსვით ფრთით; როდესაც მარილწყალი საკმაოდ წაუსოთ ფრთითვე წაუსვით გამდნარი ერბო, ვიდრე კარგად არ დაწითლდეს. მერე ერთი ჯამი შინდის ჩურჩა გარეცხეთ და ჩაყარეთ ცხელ წყალში, რომ დალბეს; ამასთანავე მოხრაკეთ ერთი ჯამი დაჭრილი ხახვი ერთ სტაქან ერბოში და, ხახვი ჩაითუთქოს თუ არა, ის ჩურჩაც შიგ ჩაყარეთ და კარგად მოშუშეთ, მერე დაასხით ერთი სტაქანი წყალი და წამოაღულეთ, ბატი დასჭერით ასო-ასოდ და ამ ჩურჩაში შიგ ჩადეთ.

მასალად საჭიროა:

ბატი ანუ იხვი,
ერბო ერთი სტაქანი,
შინდის ჩურჩა ერთი ჯამი,

ხახვი ორი გირვანქა,
მარილი ერთი სტოლის კოვზი.

158. ხობობი, ინდოური, ქათამი ანუ თხვი შემწვარი და ჩახობბილი. ყოველივე ეს უნდა შეიწვას ისე, როგორც ზემოდ არის ნაჩვენები; შემდეგ ორი გირვანქა, ანუ ორი ჯამი, ალყად დაჭრილი ხახვი ჩაყარეთ ტაფაში, ნახევარი გირვანქა ერბო დაასხით და ერთი ჩაის კოვზი მარტილი ჩაყარეთ და ხრაკეთ, ვიდრე ხახვი დაწითლდებოდეს; ამას ზედ დაასხით ორი სტაქანი წყალი; რომ წამოდულდეს, ფრინველი ასო-ასოდ დასჭერით და შიგ ჩააწყეთ, თუ მკავეთ გნებავთ, ზედ დაასხით ნახევარი სტაქანი ნაშარაბი, ანუ კოწახური, ან ძმარი და მზად იქნება.

მასალად საჭიროა:

ხობობი, ანუ ფრინველთაგანი ერთ-ერთი, ერბო ნახევარი გირვანქა, ანუ სტაქან ნახევარი,	ხახვი სამი გირვანქა, ნაშარაბი ნახევარი სტაქანი, ან ის-რიმი, ან ძმარი, მარტილი ერთი სტოლის კოვზი.
--	--

159. კურდღელიც ამ რიგად უნდა შეიწოს და ჩაიხობბოს, მხოლოდ შეწვის ღროს წკეპლა კი უნდა დაჰკრათ ხოლმე.

160 ინდოური, ბატი ან ქათამი საცივედ. ინდოური შეწვით ისე, როგორც ზემოდ არის ნაჩვენები, ძმარსა და კვერცხში ჩააჩიხირთმეთ, როგორც კურდღელი, და ამ რიგად მომზადებული, თუ გამოიზოგავთ, ერთ კვირამდე შეინახება.

მასალად საჭიროა:

ინდოური, ანუ რომელიმე ფრინველთაგანი, ძმარი 3 სტაქანი, კვერცხი ექვსი,	ხახვი სამი თავი, ერბო ერთი სტოლის კოვზი, მარტილი.
--	---

181. საცივე ინდოურისა (გურული). ერთი მთელი გაბტყენილი და გამოშიგნული მსუქანი ინდოური შეწვით; თუ ფეჩა არის, ტაფაზედ დადეთ, ცოტა წყალი დაასხით, შედგით ფეჩაში და შეწვით, თუ ფეჩი არ არის, ჯერ მოხარშეთ და შემდეგ შადფურზე შეწვით უერბოვოდ; წვენს ბიმსუქნე მოხადეთ;

ორი ჩაის სტაქანი ძმარი, სამი ჩაის სტაქანი მონახადი წვენი ერთად ადუღეთ, ჩაყარეთ ნახევარი გირვანქა კარგად დანაყილი ნიგოზი, ერთი თავი წმინდად დაჭრილი ხახვი, ორი კბილი კარგად უნაყილი ნიორი, ორი ძირი დაკეპილი ქინძი, კარგად ადუღეთ; შემწვარი ინდოური დასჭერით, ჩააწყეთ ჯამფილაში და ესე შემზადებული წვენი ზედ დაასხით და, როდესაც გაცივდება, მიირთვიეთ; რამდენიც ცივი იქნება, უფრო უკეთესია.

162. ვარიები ანუ შტრედის ტაბაკა. ვარია გაყვლიფეთ და გამოშიგნეთ, შემდეგ გარეცხეთ და გააპეთ შუა, ისე კი, რომ ერთმანეთს არ მოაშოროთ, მოაყარეთ მარილი; ორი სტოლის კოვზი ერბო გაცხელეთ ტაფაში, ჩაღეთ შიგ ვარია და ზედ თხელი, სუფთა ქვა ან თიხის ლამბაქი დაადეთ. ცალი მხარე რომ მოიხრაკოს, გადააბრუნეთ და მეორეც მოხრაკეთ.

მასალად საჭიროა:

ვარია, ან შტრედი,

| ერბო ორი სტოლის კოვზი,
მარილი.

163. მწყერების შეწვა. მწყერები წმინდად გაბტყვენით, გამოშიგნეთ და ააგეთ შამფურზე, მარილი მოაყარეთ და ცეცხლზე გააფიცხეთ, გაცხელების შემდეგ წმინდა ფქვილი მოაყარეთ, შემდეგ წყნარ-წყნარად ატრიალეთ და თანაც ფქვილი აყარეთ, მანამ მწყერი ფქვილში სულ არ ამოიგანგლოს. შეწითლდეს თუ არა, ეყოფა შეწვა:

მასალად საჭიროა:

მწყერი, ფქვილი და მარილი.

164. მოხრაკული ქათამი (გურული). აიღეთ ერთი მსუქანი ქათამი, ასო-ასოდ დასჭერით (ააჩარეკეთ), თითო ასოც ორად დასჭერით, ჩაალაგეთ ქვაბში უწყლოდ, მოხრაკეთ თავიხავე წვერში, რომელიც თითონვე შემოდგება, წიგნი რომ შეუდგება, გადმოწურეთ; ნახევარი გირვანქა ნიგოზი და ერთი შიბა

ხალი ზაფრანა ერთად დანაყეთ, ზეთი გამოწურეთ ხელით, იმას გამოუვა ურწყული ზეთი, ეს ზეთი ქათამს რომ წვენი გადმოუწუროთ, იმის მაგიერ ჩაასხით, სამი თავი ალყა-ალყად დაჭრილი ხახვი ჩააყოლეთ, ერთად მოხრაკეთ, ქათამი და ხახვი როდესაც შეწითლდეს, ორი მისხალი დანაყილი მიხაკ-დარიჩინი, ზეთ-გამოხდილი ნიგოზი, დანაყილი ქინძი და ნიორი გირვანქის მეოთხედი აურიეთ გადმონაწურ წვენში, ერთი სტაქანი ძმარი დაასხით, კარგად აურიეთ და შეწითლებულ ქათამს ზედ დაასხით, ნელ-ნელა აღუდეთ ოცი წუთი ქათამი კი არ ჩააფლაოთ, შემდეგ გადმოიღეთ (ურწყული ზეთი კიდევ უნდა გქონდეთ დატოვებული ზემოდ გამონახადიდან), ლანგარზედ მოასხით ეს ზეთი, გადმოიღეთ ზედ ქათამი და მიართვით.

165. მოხრაკული ქათამი (გურული). ქათამი გაბტყვენით, გარეცხეთ, ასო-ასოდ დასჭერით, ჩააწყეთ ქოთანში და ჩაატანეთ თან: დანაყილი მიხაკი, დანაყილი პილპილი, დანაყილი დარიჩინი, დანაყილი ყვითელი კოჭა, მარილი, დანაყილი ნიგოზი, წმინდად დაჭრილი ხახვი, ქინძი, ოხრახუში და ძმარი; შემდეგ ქოთანი ნელ ცეცხლზე დადგით, პირს კარგად დააფარეთ, რომ სული არ ამოჰქრეს; ასე მოხრაკეთ, მხოლოდ თან მოუარიეთ ხოლმე; ქათამი წვენს თითონ გაუშეებს, მოხრაკვა რომ შეატყოთ, გადმოიღეთ.

მასალად საჭიროა:

<p>ქათამი ერთი, მიხაკი ექვსი მარცვალი, პილპილი ათი მარცვალი, ყვითელი კოჭა, მარილი ერთი ჩაის კოვზი, ნიგოზი დანაყილი ერთი სტოლის კოვზი,</p>	<p>დარიჩინი დანაყილი ერთი ჩაის კოვზი, კერცხის ცილა ერთი, ხახვი ორი თავი, ქინძი ორი ძირი, ოხრახუში ორი ძირი, ძმარი ნახევარი ფინჯანი.</p>
---	---

166. ყაურმა ცხვრისა ან ღორისა. დასჭერით სორცი წვრილ-წვრილ ნაჭრებად, შემდეგ ჩაყარეთ შესაფერ ტაფაში, დაასხით ერთი სტაქანი წყალი და მოხრაკვის დროს მოუარიეთ ხოლმე; წყაფი დაიშროს თუ არა, ალყად დაჭრილი ხახვი ჩაყა-

რეთ და კვლავ მოხრაკეთ; ხორცი თუ მსუქანია, ერბო არ უნდა, და თუ გამხდარია, ერთი კოვზი ერბო ჩაატანეთ, ხრაკეთ, ვიდრე ხორცი დაწითლდება. რომ მოიხრაკოს, დანაყილი პილი მოაყარეთ, მარილით შეახვეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი ოთხი გირვანქა,
ხახვი დაკრილი ერთი ჯამი,
ერბო ერთი სტოლის კოვზი,

პილპილი ხუთი მარცვალი,
მარილი ერთი კოვზი.

167. ტოლმა ბატკნისა ანუ ცხვრისა. ხორცი და ხახვი აურიეთ ერთმანეთში და წმინდად დაკეპეთ, მოაყარეთ შემდეგ დანაყილი პილპილი, მარილი და დანაყილი ბრძნჯი, მერე აურიეთ შიგ გათქვეფილი კვერცხი, ამასთანავე ჩაყარეთ აღუღებულ წყალში ვაზის ფოთლები, ამოიღეთ ისევე მალე და გააცივეთ; თითო ფოთოლში შეახვიეთ კაკლის ტოლად დამზადებული ხორცი და ჩააწყვეთ ქვაბში, დაასხით წყალი, რაოდენიც დაჰფარავს და ხარშეთ; როდესაც გუფთა მოიხარშოს, წვენი გადაწურეთ და ზედ დაასხით ერთი სტაქანი ერბო და მოშუშეთ, არ ჩაიშალოს კი, მოშუშვის შემდეგ ამოიღეთ, დაალაგეთ ბლუდზე და ზედ მოასხით სალფეტკში გაწურული, მაგრამ ცოტა წყალში სქლად გაქნილი მაწონი. აგრედვე მზად უნდა გქონდეთ დამბალი ზაფრანა და მაწონს ზევიდან უნდა დააწვეთოთ ბამბით, მერე მოაყარეთ დანაყილი შაქარი და დანაყილი დარიჩინი ერთად არეული და ისე მიართვით:

მასალად საჭიროა:

ხორცი ორი გირვანქა,
ხახვი ერთ გირვანქა ნახევარი,
პილპილი ათი მარცვალი,
ბირა ნახევარი ჩაის კოვზი,
მარილი ერთი ჩაის კოვზი,
ბრინჯი დანაყილი ერთი ჩაის კოვზი,
კვერცხი ოთხი,
ერბო ერთი სტაქანი,

მაწონი ერთი ქოთანი,
ზაფრანა ერთი მისხალი,
დარიჩინი დანაყილი ორი სტოლის კოვზი,
შაქარი დანაყილი ოთხი სტოლის კოვზი,
ვაზის ჩვილი ფოთლები.

108. კომბოსტოს ტოლმა. კომბოსტოს ტოლმაც ისევე უნდა მომზადდეს, როგორც ვაზის ფოთლის ტოლმა, მხოლოდ არ უნდა შექარი, ზაფრანა, მაწონი და დარიჩინი. გუვთას შეახვევთ კომბოსტოს ფოთოლში და მოხარშვის და მოშუშვინ შემდეგ ერბოიანად დაასხამთ ბლუღზე.

მასალად საჭიროა:

კომბოსტო და ის მასალა, რაც ტოლმას.

109. ქაბაბი. ხორცი და დაჭრილი ხახვი დაკეპთ წმინდად, თუ მეავით გასურდეთ, გარეცხეთ შინდის ჩურჩაც და ზორცს დაკეპაში შიგ აურიეთ. თან ზედ მოაყარეთ დანაყილი პილპილი და მარილი; ამასთანავე აურიეთ ხორცში გათქვეფილი ქვერცხები და ერთი დანაყილი სუხარიც; მერე აიღეთ ცოტ-ცოტა დაკეპილი ხორცი და დანით გაათხელეთ, გარედან მოაყარეთ წმინდად დანაყილი სუხარი და ასე მომზადებული ჩააწყეთ ტაფაში, რომელშიაც წინადვე უნდა გააცხელოთ ერბო; ერთი მხარე რომ მოსწოთ, მერე მეორე მოწვით, ვიდრე სულ მოამზადებდეთ. შემდეგ ერბო გადაწურეთ, ისე კი, რომ ნახრაკი არ შეტყვეს, ორი სტაქანი წყალი დაასხით, აადუღეთ და მომწვარი ქაბაბი შიგ ჩააწყეთ, გააცხელეთ და ისე მიართვით.

მასალად საჭიროა:

თხუთმეტი ქაბაბისათვის

ხორცი რბილი ორი გირვანქა,
ხახვი დაჭრილი ერთი ჯამი,
ჩურჩა ერთი სტაქანი,
ბილპილი ათი მარცვალი,

მარილი ერთი კოჯხი,
კვერცხი სამი,
ერბო გირვანქის მეოთხედი,
სუხარი სამი.

170. ლულა ქაბაბი. ლულა ქაბაბიც იმ ნაირად მზადდება როგორც ქაბაბი, მხოლოდ ხორცი უნდა აიღოთ მუჭაში და გაცხელებულ შამფურს მწვადივით ზედ შემოახვიოთ და ისე შეწვათ.

მასალად იგივე უნდა რაც ქაბაბს.

ბ) ევროპული საკმელები:

171. ქოთანში მოხრეული ძროხის ხორცი. ერთი ნაჭერი ძროხის ხორცი დაჩვირტეთ და შიგ ან ლორის, ან ენის შაშხის და ნადიროს ხორცის მსუქანი ნაჭრები ჩაულაგეთ. ჩაღეთ ქოთანში მსუქანი ხორცის ნაჭრები ან ერბო, მწვანილის ძირეული, სანელებლები, დაადეთ ზედ ხორცი, ჩაახხით ღვინო, ორი კოვზი ძმარი ან ლიმონის წვენი, ან კრუჟოვნიკის წვენი, დადგით ნელ ცეცხლზედ და ცოტ-ცოტა წყალი უმატეთ, რომ ხორცი ყველა მხრიდან მოიხრეოს; როდესაც ხორცი მზად იქნება, ამოიღეთ, წვენს სიმსუქნე მოხადეთ, თუ საჭიროა, ძროხის ნახარში დაუმატეთ, გაწურეთ, მოასხით მოხრეულ ხორცს და ზედ მოაწყეთ კარტოფილი, ჭარხალი, წითელი კომბოსტ, ანიყვა სოკო, სტაფილო, ყველა ეს ერბოში უნდა იყოს მოხრეული ცალ-ცალკე;

მამალად საჭიროა:

ძროხის ხორცი სამი გირვანქა,
 ნადიროს ხორცი მსუქანი გირვანქის მერვედი (შპიკ),
 ლორი ან ენის შაშხი გირვანქის მეოთხედი,
 სტაფილო ერთი,
 ოხრახუში ერთი ძირი,
 ღვინო ნახევარი ან ერთი სტაქანი,
 ნიახური ერთი ძირი,

დაფნის ფოთოლი ერთი ან ორი,
 ბაჰარი თხუთმეტი ან 20 მარცვალი,
 ხახვი ერთი თავი,
 ძმარი ან ნახევარი ლიმონი, ან კრუჟოვნიკის წვენი,
 ნადიროს მსუქანი ხორცი ან ერბო გირვანქის მერვედი,
 მწვანილის ძირეული, სოკოები და ს.ე.

172. მოხრეული ძროხის ხორცი სხვა ნაირად. ხორცის ნაჭერი კარგად დაბეგვეთ; ქვაბში ჩააწყეთ პრტყლად დაჭრილი ნადიროს ხორცის სიმსუქნე (შპიკ), ხახვი, ოხრახუში, დაფნის ფოთოლი, ბაჰარი, მიხაკი, მარილი, პრტყლად დაჭრილი თესლებ-გამორიდებელი ლიმონი შავი პურის ნაჭერი. ზედ დაადეთ მარილ-მოყრილი ხორცი, დაასხით ლუდი ან წყალი, სახურავი კარგად დააფარეთ, დადგით ნელ ცეცხლზედ. როდესაც ხორცი მზად იქნება, კვლავ დაასხით ძმარი, ლუდი ან ღვინო, კიდევ შედგით, ცოტა ხანს შემდეგ ამოიღეთ ლანჯარ-ზედ, ლიმონის ნაჭრები შემოაწყეთ. წვენს სიმსუქნე მოხადეთ, გაწურეთ, მოასხით მოხრეულ ხორცს; შეიძლება შემოალა-

გოთ კარტოფილი, რომელიც უნდა გაფუცქენათ, გარეცხოთ და ხორცთან ერთად მოხრაყოთ; შეიძლება მიუმატოთ ორი ან სამი კოვზი სმეტანა.

მასალად საჭიროა:

ძროხის ხორცი სამი გირვანქა,
შპიკი გირვანქის მეოთხედი,
ხახვი ერთი თავი,
ოხრახუში ერთი ძირი,
სტაფილო ერთი,
დაჯინის ფოთოლი ორი ან სამი,
ლიმონი ნახევარი,

მიხაკი ორი ან სამი,
რეახოის პური,
ლუდი ერთი ან ორი სტაქანი,
ძმარი ან ღვინო სტაქნის მეოთხედი,
(კარტოფილი ნახევარი გრანცი),
(სმეტანა ორი ან სამი კოვზი).

173. ხორცი ინგლისურად. რბილი ხორცის ნაჭერი (სუეი სჯობიან) კარგად დაბეგვეთ და რამდენიმე დღით ძმარ-წყალში ჩადეთ. როდესაც ამოიღოთ, აქა-იქ ჩასტერით ჩააწყეთ ძროხის თირკმლის დანაყილი ქონი, პილპილ, მარილ და დანაყილ მიხაკ მოყრილი, შემდეგ შეწვით კასტრიულაში, თან თავისი წვენი დაასხით. ერთ კოვზ ერბოში ნახევარი კოვზი ფქვილი მოშუშეთ, ჩაასხით ცოტა წმინდა წვენი (ხორცისა), ჩაყარეთ ორი კოვზი კაპარცები, ნახევარი კოვზი დანაყილი ტრუფელი ანუ სოკო, ნახევარი ანუ ერთი სტაქანი ღვინო, რამდენიმე ნაჭერი ლიმონი (უკურკოდ) და ურიეთ, მოხადეთ ქონი, აურიეთ შემწვარი ხორცის წვენი, წამოადუღეთ, გადმოღვით ცეცხლიდან და მოასხით შემწვარს.

მასალად საჭიროა:

ხორცი სამი გირვანქა,
ძმარი,
ქონი ძროხის ნახევარი გირვანქა,
მიხაკი ოთხი,
ბაჰარი ექვსი მარცვალი,
პილპილი ოთხი მარცვალი,

ფქვილი ნახევარი კოვზი,
კაპარცი ორი კოვზი,
სოკო დაფუქული ნახევარი კოვზი,
ღვინო ნახევარი ან ერთი სტაქანი,
ლიმონი ნახევარი,
ერბო ერთი კოვზი.

174. შემწვარი ძროხის გვერდებისა. (კატლეტის წაწ.). აიღეთ ძროხის გვერდები, გადასტერით სამსამი ძვლები ერთად სიგრძეზე. შუა ძვალი დასტოვეთ და ორი აქეთ იქით ჩაართ-

ვით, ხორცი დაბეგვეთ სის საბეგვეათ. თიხის ქვაბში ჩადეთ ერბო, დააწყეთ დაბეგვილი ხორცი, შემდეგ ერბო, ლიმონის ნაჭრები (უკურკოდ), მწვანილეულობა, სტაფილო, ხუფი და ხურეთ, ცომით მოუღესეთ პირი, შედგით ფეჩში შესაწველად. როდესაც დაატყოთ, რომ შეიწოდა, გამოიღეთ და ქვაბითვე მიიტანეთ სუფრაზე.

მასალად საჭიროა:

ხორცი ოთხი-ხუთი გირკანქა,
სტაფილო ერთი,
ოხრახუში ერთი ძირა,
ნიახური ერთი ძირა,

მარილი,
ხახვი ერთი თავი,
ლიმონი ნახევარი,
ერბო სამი კოვზი,

175. ჩვეულებრივ მოხრაკული ძროხის ხორცი. სამი ან ოთხი გირვანქა ძროხის ხორცი ბეჭის ნაჭერი გარეცხეთ ცივ წყალში, დადეთ ტაფაზედ, დაამარილეთ, შემოაყარეთ გარშემო დაჭრილი სტაფილო, ხახვი, ნიახური, ოხრახუში დაასხით ერთი სტაქანი პურის კვასი, შედგით ფეჩში, ხორცი ხშირად უნდა გადააბრუნოთ და კვასი მიუმატოთ. როდესაც ხორცი მზად იქნება, წვენი გადმოწურეთ ქვაბში, გაანეღეთ, სიმსუქნე მოხადეთ, გირვანქის მეოთხედ ერბოში აურიეთ ნახევარი კოვზი ფქვილი, გახსენით წვენში, დადგით ცეცხლზე და ურიეთ, სანამ ფქვილი კარგად გაერთდებოდეს. დადეთ მოხრაკული ხორცი ლანგარზედ, დასჭერით და ეს საწებელა დაასხით.

მასალად საჭიროა:

ძროხის ხორცი სამი ან ხუთი გირ-
ვანქა ბეჭის ნაჭერი,
პურის კვასი ერთი ბოთლი,
სტაფილო ერთი,
ხახვი ერთი თავი,

ნიახური ერთი,
ოხრახუში ერთი ძირი,
ერბო ნახევარი კოვზი,
ფქვილი ნახევარი კოვზი.

176. უმშვენიერესი შემწვარი. წინა დღეს ხუთი-ექვსი გირ-
ვანქა ძროხის ხორცი ბეჭის თავის ნაჭერი კარგად დაბეგვეთ,
წაუსვით ორი ჩაის კოვზი მარილი და ერთი კოვზი წმინდად

დანაყილი პილპილი; ჩადეთ ქილაში, დახურეთ და დადგით მეორე დღემდინ. სადილობის ორი საათით წინ ჩადეთ ხორცი ტაფაში, გარშემო შემოუწყყეთ გირვანქის შეოთხედი ერბო, როდესაც ხორცი დაწითლდეს, ცოტა წყალად მიუმატეთ, ხორცს სუხარი შემოაყარეთ.

მასალად საჭიროა:

ძროხის ხორცი ბექის თავის ნაქერი სამი ან ხუთი გირვანქა, მარილი,	პილპილი, ერბო გირვანქის შეოთხედი, სუხარი სამი ან ოთხი.
--	--

177. ფრანგულად შემწვარი სუკი. სუკი კარგად დაბეგვით, მარილი და პილპილი მოაყარეთ, შეკუმშეთ. ქალაღში შეახვიეთ, შეკარით, შეწვით ან შამფურზე ან ტაფაში ერბოთი; ყური უგდეთ — არ დასწვათ ან წვენი არ გამოადინოთ. რო შეიწვას, დადეთ ლანგარზედ, დასჭერით და მოხრაკული კარტოფილი შემოაყარეთ.

მასალად საჭიროა:

სუკი სამი გირვანქა, ერბო გირვანქის შეოთხედი,	კარტოფილი გარნცის სამი შეოთხედი, მარილი, პილპილი.
--	---

დაასხით ზედ რომელიმე საწებელა.

178. ქალაღში შემწვარი სუკი. სუკში აქა-იქ ჩაუდეთ ქონები, გარშემო ალყა-ალყად დაჭრილი ხახვი შემოუწყყეთ, დააყარეთ დანაყილი ბაჭარი, მარილი, დაახურეთ ლიმონის წვენი, ერბო წასმული ქალაღში შეახვიეთ და თოკით შეკარით; ააგეთ შამფურზე, დაუდეთ ცეცხლზე და ტრიალით შეწვით, ისე რომ წვენი ლანგარზე ჩამოდიოდეს. დრო ისე უნდა გაინგარიშოთ, რომ შამფურიდან ახლად დაჭრილი, ცხელ-ცხელი მიართოთ სუფრაზე; ზედ დაასხით თავისივე წვენი; რამდენიმე ნაჭერ ლიმონთან ადუღებული.

შეიძლება გარეშემო შემოუწყყოთ შემწვარი კარტოფილიც

მასალად საჭიროა:

სუკი სამი გირვანქა,
ხახვი სამი თავი,
ხაპარი ათი მარცვალი,

ერბო ორი კოვზი,
ლიმონი ნახევარი,
ქონი გირვანქის მეოთხედი.

170. ძროხის ხორცის შემწვარი. სუკს ძარღვები გამოაცალეთ, მარილი მოაყარეთ, შემოუწყეთ ალყა-ალყად დაჭრილი ხახვი, დაფნის ფოთოლი, ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, და დადგით ასე რამდენიმე საათით. შემდეგ შამფურზე შეწვით, ერბო წაუსვით რამდენჯერმე, წააძრეთ ლანგარზე და ხორცის ნახარში დაასხით. როდესაც გაცივდებ, სქელ ნაჭრებად დასჭერით, თვითნებულ ნაჭერი ერბოში ამოავლეთ, დადეთ ცხელ ტაფაზე და ორივე მხრიდან მოხრაკეთ. მიართვით შემწვარ კარტოფილთან ერთად, მხოლოდ ის წვენი; რომელიც შამფურიდან ჩამოდიოდა, ზედ დაასხით. სალათაც მიაყოლეთ თან.

მასალად საჭიროა:

ხორცი სამი გირვანქა, სუკი,
ხახვი ორი თავი,
დაფნის ფოთოლი ხუთი ან ექვსი,

ლიმონის ქერქი ნახევარი,
ერბო სამი კოვზი, მარილი,
კარტოფილი ნახევარი გარსი.

180. როსტბიფი. მსუქანი სუკი დადეთ ლანგარზე, მარილი მოაყარეთ, სამი ან ოთხი კოვზი ერბო დაასხით, შედგით ფეჩში ორი საათით; გადააბრუნეთ ხოლმე, რომ ყველა მხრიდან დაწითლდეს, თან თავისივე წვენი შემოასხით; მიიტანეთ სუფრაზე მთელი ან დაჭრილი. გარშემო შემოუწყეთ შემწვარი კარტოფილი, დაფხეკილი ხრენი. თუ ხორცი გაყინულია, არ უნდა გაალხოთ ასე უნდა შესდგათ ფეჩში.

მასალად საჭიროა:

ძროხის ხორცი ოცი გირვანქა,
ერბო სამი ან ოთხი კოვზი,

კარტოფილი და ხრენი.

ეს მასალა თვრამეტი კაცის კარძს შეადგენს.

181. როსტბიფი სხვა ნაირად. სუკი შეკარით ძაფით, მოაყარეთ დაჭრილი ხახვი, დაასხით ნახევარი სტაკანი პროვანსის ზეთი და დადგით მეორე დღემდე; მალ-მალ გადააბრუნეთ და შემოასხით ესევე ზეთი. მეორე დღეს გაპოხილ ქალაღში შეასვიეთ, ააგეთ შამფურზე და სამი-ოთხი საათი ცეცხლზე ატრიალეთ, თან უნდა დაასხათ თავისივე წვენი, რომელიც შედგმულ ლანგარზე დაედინება. მიიტანეთ, როგორც ზემოთაა ნათქვამი.

182. ბიფსტეკსი. ბიფსტეკსისთვის საჭიროა რბილი სამი ან ოთხი დღის ხორცი. აქეთ-იქიდან ქონი მოარიდეთ, მარტო შუაზე დარჩეს; დასჭერით პრტყლად ორი თითის სისქედ, შეახვიეთ ტილოში, კარგად დაბეგვეთ, გამოიღეთ, პილპილი მოაყარეთ, ფრთით პროვანსის ზეთი და ძმარი წაუსვით და ორი საათით ცივ ადგილას დადგით, მარილი კი არ უყოთ, თორემ ხორცი გამაგრდება და გაწითლდება. საღილობის დროს ერბო გააღწეთ, შიგ ესე მომზადებული ნაჭერი ამოავლეთ, მარილი მოაყარეთ, დადეთ ტაფაზე, მარილ მოყრილ მხრიდან რომ შეიწვას, მეორე მხარეზე მარილი მოაყარეთ და გადააბრუნეთ; არ უნდა დასწვათ; დანა რომ დააჭიროთ, წითელი სისხლივით წვენი უნდა ამოვიდეს. ლანგარზე გარშემო შემოუწყეთ წვრილი კარტოფი ორ კოვზ ერბოში მოხრაკული, ხრენი დანით დაფხეკილი; თავისივე წვენი დაასხით, მიუმატეთ კარაქი, ლიმონის წვენი, დაჭრილი ოხრაბუში და მზ:დ იქნება.

მასალად საჭიროა:

რბილი ხორცი სამი გირვანქა,
 მარილი, პილპილი,
 პროვანსის ზეთი ერთი კოვზი,
 ხრენი, ლიმონი მეთხედი,
 ძმარი ნახევარი კოვზი,

ერბო ნახევარი გირვანქა,
 კარტოფილი ნახევარი გირვანქა,
 ოხრაბუში,
 ცალკე მიიტანეთ კარაქი.

ბიფსტეკსი არ უნდა შესწვათ თუჯის ან რკინის ტაფაზე ტაფა უეჭველად მოკალუული იყოს.

183. ბიფსტეკსი სხვა ნაირად. ტაფაში ერბო ააღულღეთ. იქე რომ გაწითლდეს, ჩააწყეთ ზემო ნაირად მომზადებული ბიფს-

ტეკსი, შეწვით ძლიერ ცეცხლზე ხელ-უხლებლად; როდესაც ერთი მხრიდან შეიწვება, მეორე მხარეს გაღმობარუნეთ, შემწვარზე მარილი მოაყარეთ და კიდევ შეწვით. როდესაც გაწითლდება მეორე მხარეც, ერბოიანად თეფშზედ გადმოიღეთ, მარილი მოაყარეთ, ოდნავ დანა დააჭირეთ, რომ წვენი გამოუვიდეს. ისევ ჩააწყეთ ტაფაში, ერთი კიდევ შეწვით ორივე მხრიდან, გადმოიღეთ ისევ თეფშზედ დანარჩენ ერბოთი და წვენით, დაასხით წინანდელი წვენი და მიართვით.

184. დაბეგვილი ძროხის ხორცის კატლეტი. ერთი დიდი საკატლეტე ნაჭერი ძროხის ხორცისა დასჭერით პატარ-პატარა ნაჭრებად, ისე რომ თითო ნაჭერს ძვალი ჰქონდეს გამომხული. რბილი მხარე დაბეგვით, მარილი და პილპილი მოაყარეთ; თითო დაბეგვილი ნაჭერი ფქვილში ამოავლეთ და ტაფაში მოხრაკეთ ორი მხრიდან. მოხრაკული ქვაბში ჩაალაგეთ, დაასხით ნახევარი სტაქანი ღვინო, ერთ სტაქან ნახევარი ხორცის ნახარში, დახურეთ თავი და თავისივე ორთქლში მძიმედ ადუღეთ; მირთმევის ცოტა წინ რამდენიმე თესლებ-გამორიდებული ლიმონის ნაჭრებიც ჩაუმატეთ. ჩახოხბეთ ასე მომზადებულ ხახვით: რამდენიმე თავი ხახვი წყალში მოხარშეთ, გაფუჭვებით, ჩაყარეთ ქვაბში. დაასხით ძროხის ხორცის ნახარში, ერთი კოვზი ერბო უყავით, დახურეთ თავს და ნელად ადუღეთ.

მასალად საჭიროა:

ძროხის ხორცი სამი ან 4 გირვანქა,
მარილი, პილპილი,
ფქვილი ორი კოვზი,
ღვინო ერთი მესამედი,

ერბო ორი ან სამი კოვზი,
ღვინო ნახევარი სტაქანი,
ხახვი ათი ან თორმეტი პატარ-
პატარა თავი,

185. დაკეპილი ძროხის ხორცის კატლეტი საწებელათი. ორ გირვანქა ნახევარი ძროხის ხორცი, ბარკლი, სუკის (ფილეი), მალის ან ზეჰის მონაჭერი პატარ-პატარა ნაჭრებად დასჭერით; თითო ნაჭერი ხის ჩაქუჩის ყუით დაბეგვით და ძარღვები გამოაცალეთ. ძარღვებ გამოცლილი ნაჭრები ერთად დაკეპეთ წმინდად, მარილი და პილპილი მოაყარეთ, წყალში

დამბალი და გაწურული თეთრი პური დაადეთ, ერთი კიდევე დაკეპეთ, რომ ერთმანეთში აირიოს და ისე დააკეთეთ კატლეტები, თითო კატლეტს ორივე მხრიდან კვერცხი წაუსვით, მოაყარეთ დანაყილი სუხარი, ჩადეთ ცხელ ერბოიან ტაფაში და ორივე მხრიდან მოხრაკეთ.

მასალად საჭიროა:

ძროხის ხორცი ორ გირვანქა ნახევარი,
ფრანგული ბულკი ერთი ან თერთმეტი პური სამი კაპ.

ქილილი დანაყილი ექვსი ან ათი მარცვალი,
კვერცხი ერთი,
ერბო გირვანქის მეოთხედი.

186. დაკეპილი ხორცი ბულკის მაგვარი. მოამზადეთ მასალა ისე, როგორც № 185-შია ნათქვამი. ეს მასალა შეარგვალეთ ბულკის მსგავსად, ცხელ ერბოიან ტაფაში ჩადეთ, დააყარეთ ზემოდან ფქვილი, დაადეთ კიდევე ნახევარი კოვზი ერბო, შედგით ფეჩში და შეწვით; მალ-მალ თავისივე წვენი გადაასხით ხოლმე. გამოღების დროს მოაყარეთ დანაყილი სუხარი.

187. ტვინი. ერთი ძროხის თავის ან ორი ხბოს თავის ტვინს ფერფლი შემოაძრეთ; ადუღებულ მარილ-წყალში უყავით ორისამი კოვზი ძმარი, დაფნის ფოთოლი და ბაჰარი, ჩადეთ შიგ ტვინი, მოხარშეთ, ამოიღეთ საწურავზე, გააცივეთ, დასტერით ალყა-ალყად, თითო ნაჭერი კვერცხში ამოასველეთ, სუხარი მოაყარეთ, ჩააწყეთ ცხელ ერბოიან ტაფაში და ორივე მხარე დაუწითლეთ.

მასალად საჭიროა:

ტვინი, მარილი, ბაჰარი,
დაფნის ფოთოლი,
ერბო გირვანქის მერვედი,

ძმარი,
კვერცხი ერთი,
სუხარი სამი ან ოთხი.

188. შემწვარი ტვინი საწებელათი. ორი ძროხის ტვინი საათ ნახევარი წყალში ჩადეთ, შემდეგ ფერფლები შემოაძრეთ, დააწყეთ საწურავზე, წყალი რომ გაუვიდეს, მარილი უყავით; მეოთხედი საათის შემდეგ დასტერით ბრტყლად (გა-

მოვა ათი ნაჭერი), თითო ნაჭერი კვერცხში ამოავლეთ, მოაყარეთ დაფხვნილი სუხარი და ერბოში მოხრაკეთ.

მასალად საჭიროა:

ძროხის თავის ტვინი ორი, კვერცხი ორი,	სუხარი ხუთი ან ექვსი, ერბო ნახევარი კოვზი.
---	---

ეს მომზადებული ტვინი დააწყეთ ლანგარზე და დაასხიოთ საწებელა.

189. მოხრაკული თირკმელები კარტოფილით და სმეტანით, თირკმელები გარეცხეთ, ფერფლი შემოაძრეთ მეტი ქონი მოაცალეთ, დასჭერით პრტყელ და წმინდა ნაჭრებად, ყველა ნაჭერს ცალკე მარილი და ცოტა ბაჰარი მოაყარეთ, ერთმანეთში აურიეთ და დადგით ისე ერთი საათი. შემდეგ ქვაბში გირვანქის მეოთხედი ერბო გააცხელეთ, ჩაყარეთ დაკეპილი ხახვი, თითო ნაჭრობით ფქვილში ამოსორსლილი თირკმელები ჩააწყეთ, დახურეთ თავი და ნელ ცეცხლზედ ზრაკეთ; მალ-მალ განძირეთ ხოლმე ქვაბი. როდესაც თირკმელები მოიხრაკება, დაასხით ნახევარი სტაქანი წყალი, გადმოაღუღეთ, უყავით ნახევარი ან სამი მეოთხედი სტაქანი სმეტანა; ფრთხილად აურიეთ, კიდევ გადმოაღუღეთ. მოაყარეთ კამა, ოხრახუში და წიართვით.

მასალად საჭიროა:

თირკმელა ორი, სმეტანა წახევარი სტაქანი, ერბო გირვანქის მეოთხედი, ფქვილი ერთი კოვზი,	ხახვი ერთი თავი, ბაჰარი სამი ან ხუთი მარცვალი, კამა და ოხრახუში თითო ღერი.
--	--

190. ხოს ხორცი ჩვეულებრივი შემწვარი. უკანა მხარე ხოს ფეშხოსი თირკმელით და ორი ნეკნით გარეცხეთ, რამდენიმე საათით მარილ-წყალში დააღებეთ, შემდეგ ამოიღეთ, მშარი გადაავლეთ, მარილი მოაყარეთ, ააგეთ შამფურზე, დააღეთ ცეცხლზედ, თან ატრიალეთ და თან ერბო წაუსვიეთ ფრთხილად.

თუ ტაფაში შეწვათ, ასე მოიქეცით: ჩაასხით ტაფაში ორი-ოდე კოვზი წყალი, დააწყეთ ჯვარედინად თხილის ჯოხები, ჯაუდეთ ზედ სიბანი და დადგით ცეცხლზედ; მალმალ გადააბრუნეთ და რამდენიც გადააბრუნოთ, იმდენი ერბო წაუსვით.

როდესაც გადმოიღოთ ლანგარზედ,, დააყარეთ ორი დანაყილი სუხარი და თავისივე წვენი დაასხით. მიართვით სხვა და სხვა მწვანილეულობასთან ერთად.

191. ხბოს შემწვარი მაკარონით. ხბოს ფეშხოს მეოთხედი ჩვეულებრივად შეწვით, შემდეგ დასჭერით დიდრონ ნაჭრებად, მარილი და ცოტა ბილპილი მოაყარეთ და ჩააწყეთ ნახევარ კოვზ ერბო წასმულ ტაფაში.

ნახევარი გირვანქა მაკარონი მოხარშეთ მარილ-წყალში: გადმოასხით საწურავზედ, რომ გაიწუროს, აურიეთ ერთ კოვზ გამდნარ ერბოში, უყავით ცოტა დაფხეკილი ყველი, ერთი კვერცხი აურიეთ, მოალაგეთ ტაფაში ჩაწყობილ შემწვარ ნაჭრებზედ და შედგით ფეჩში თხუთმეტი ან ოცი წამით.

მაკარონი შეიძლება აურიოთ წმინდად დაჭრილ მოხარშულ ლორში.

მასალად საჭიროა:

ხბოს ხორცი სამი ან ოთხ გირვანქა ნახევარი,
მაკარონი ნახევარი გირვანქა,
მარილი, ბაპარი,

ყველი დაფხეკილი ორი ან სამი კოვზი,
კვერცხი ერთი,
ერბო სამი კოვზი,
ლორი ნახევარი გირვანქა.

ლანგარზე რომ გადმოიღებთ, შეიძლება საწებელა დაასხათ.

192. ხბოს ხორცის დაბეგვილი კატლეტი. აიღეთ ხბოს გვერდები, ხორციდან გამოარჩიეთ ძარღვები, გააკეთეთ ისე, რომ თითო ძვალს გამობმული ჰქონდეს რბილი ხორცი, რომელიც უნდა დაიბეგვოს კარგად; თითო დაბეგვილ ნაჭერს მარილი მოაყარეთ, კვერცხში ამოავლეთ, მოაყარეთ დანაყილი სუხარი, ან უკვერცხოდ ფეჩილში ამოავლეთ, დადეთ ტაფაზე, ცხელ ერბოში, და შეწვით ორივე მხრიდან; ისე რომ მცვრიანი იყოს.

მასალად საჭიროა:

ხბოს გვერდი (ნეკნი), ცხრა,
კვერცხი ორი ან ნახევარი სტა-
ქანი ფქვილი,

სუხარი სამი ან ოთხი,
ერბო გირვანქის მეოთხედი.

ლანგარზედ რომ გადმოიღოთ, დაასხით თავისივე წვენი, ორი ან სამი კოვზი ძროხის ხორცის ნახარში და მიართვით სალათით.

193. ხბოს ხორცის დაკეპილი კატლეტი. აიღეთ ხბოს რბილი ნაჭერი, ძარღვები გამოარიდეთ, წმინდად დაკეპეთ; მოაყარეთ მარილი, ორი ან სამი დანაყილი ბაპარი, დააღეთ წყალში ან რძეში დასველებული და გაწურული ნახევარი ფრანგული ბულკი, ან რამდენიმე მოხარშული კარტოფილი, ნახევარი კოვზი ერბო; ყველა ესენი კარგად აურიეთ, კიდევ დაკეპეთ წმინდად, გააკეთეთ თორმეტი კატლეტი, თუ არის, თითო კატლეტს ჩაურჭეთ თითო ძვალი, წაუსვით კვერცხი, მოაყარეთ სუხარი და ორივე მხარე შეუწვით ერბოში.

მასალად საჭიროა:

ხბოს ხორცი რბილი ორ გირვან-
ქა ნახევარი,
ბაპარი,
კვერცხი ერთი ან ორი,

სუხარი ხუთი,
ფრანგული ბულკი ნახევარი ან
კარტოფილი სამი ან ხუთი,
ერბო გირვანქის მეოთხედი.

194. შემწვარი ხბოს გუფთები საწებელათი. ხბოს ხორცი, თირკმლის ქონი, ერთი ფრანგული ბულკი რძეში დამბალი და გაწურული ერთად კარგად დაკეპეთ, მოაყარეთ მარილი, ბაპარი, ჯავზი, უყავით ერთი ან ორი კვერცხი, დააკეთეთ დიდრონი პრტყელი გუფთები, ამოავლეთ კვერცხში და სუხარში, დააწყეთ ტაფაზედ ცხელ ერბოში და შეწვით.

სტაფილო ან თაღამი მოხარშეთ მარილ-წყალში; დასქერით გძელ-გძელ ნაჭრებად, ჩააწყეთ ქვაბში, დააყარეთ ფქვილი; ჩაღეთ კარაქი, ერთი სტაქანი ნაღები უყავით, მოაყარეთ ხორახუში, კამა, აადუღეთ და მიართვით გუფთებით.

მასალად საჭიროა:

ხბოს ხორცი ორ გირვანქა ნახე-
ვარი,
თირკმელის ქონი გირვანქის მე-
ოთხედით,
ფრანგული ბულკი ერთი;
მარილი, ბაპარი, ჯავზი,
კვერცხი ერთი ან ორი,

ერბო ორი კოვზი,
სტაფილო ან თაღგამი ორი გირ-
ვანქა,
ფქვილი ნახევარი კოვზი,
კარაქი ნახევარი კოვზი,
ნაღები ერთი სტაქანი,
ოხრახუში, კამა, მარილი.

195. ხბოს თავი ჭანჭურის საწებელათი. ხბოს თავი რაც შეიძლება კარგად დაასუფთავეთ, ძვლები მოარიდეთ, გარეცხეთ, მოხარშეთ ძმარში, სანელებლებში და დასჭერით.

ერთი კოვზი ფქვილი და ერთი კოვზი ერბო ადუღეთ ორ სტაქან ძროხის ხორცის ნახარშში; ერთი ნატეხი შაქარი დაწვით, ყველა ეს ერთად აურიეთ, უყავით ორი ნატეხი შაქარი, ნახევარი ლიმონის წვენი, ნახევარი გირვანქა გარეცხილი ჭანჭური და ადუღეთ, სანამ ჭანჭური მოიხარშება; დააწყეთ თავის ნაჭრები ვოლვანტაზე და დაასხით ზედ ზემონაირად მომზადებული საწებელა. ვოლვანტი ასე მზადდება: ხვეული ცომისა № 71 გამოაცხეთ კეცი, დადეთ ლანგარზედ, დააწყეთ ზედ ხბოს თავის ან ქათმის ნაჭრები და დაასხით საწებელა.

მასალად საჭიროა:

ხბოს თავი ერთი, დიდი, ან პატარა თავი და ფეხები,
სტაფილო ერთი,
ნიახური ერთი,
ოხრახუში ერთი,
ფქვილი ერთი კოვზი,

ერბო გირვანქის მერვედი,
შაქარი სამი ნატეხი,
ლიმონი ნახევარი.
ჭანჭური ნახევარი გირვანქა, ე. ი. სტაქან ნახევარი.

ცომისთვის

ერბო ნახევარი გირვანქა, ფქვილი ორი სტაქანი, ე. ი. გირვანქის ორი მესამედი.
დანარჩენი ნახარში ძვლები, ერთი გირვანქა ხორცი და ძმარი კიდევ დიდი ხანი ადუღეთ ერთად, აქედან მომზადდება დასასხმელი ლანსპიკი მაიონეზი; ზაფხულში გამოვა ოთხი სტაქანი ლანსპიკი და ზამთარში კი ექვსი.

196. ცხვრის შემწვარი ჩვეულებრივი. სამი გირვანქა რბილი ცხვრის ხორცი, ან ფეშხვის უკანა მხარე ოთხ გირვანქა ნახევარი, კარგად დაჩეჩქვეთ, დაალბეთ, გარეცხეთ, მერე დაჩვრიტეთ და შიგ თეთრი წვნიკი ხახვი ჩაუწყეთ, ან ვისაც უყვარს ნიორი, მარილი მოაყარეთ, დადეთ ტაფაზედ შეუყენეთ ორი-სამი კოვზი წყალი და შეწვიეთ ნელ-ნელა ფეჩში, თანაც მალმალ უნდა დაასხათ თავისივე წვენი. მირთმევის დროს მოხადეთ წვენი სიმსუქნე.

197. ცხვრის შემწვარი პატარა ხახვის თავებით ანუ წვრილი თეთრი ხახვით. ცხვრის ხორცის ნაჭერი, გარეცხილი, გაწურული მაგრა და დაბეგვილი აზილეთ მარილში და მოხარშეთ ქვაბში ნახევრად მწვანეხლის ძირებით და სანელებლებით. ადრევე დაასხით ძმარ-წყალი. ამოიღეთ მერე, მოაყარეთ დაფხვნილი ბულკი ან ფქვილი, ქვაბში დაადნეთ ცოტა ერბო, ჩაღეთ შიგ ხორცი და სწვით კარგად, თანაც დაასხით ნახარში წვენი; გაასუფთავეთ ზემო ქერქისაგან წვრილი თეთრი ხახვი და ამასთან ერთად ხორციც ნელ ცეცხლზედ ხარშეთ.

მასალად საჭიროა:

ცხვრის ხორცი სამი გირვანქა,
სტაფილო ერთი,
ოსრახუში ნახევარი ფოჩი,
დაფნის ფოთოლი ორი ან სამი,
ბაპარი თხელმერი ან ოცი მარცვალი,

ხახვი ერთი პატარა თავი,
ძმარი, მარილი,
ფრანგული ბულკის მეოთხედი,
ან ერთი კოვზი ფქვილი,
ერბო ერთი ან ორი კოვზი,
ხახვი თეთრი წვნიკი.

198. ცხვრის ხორცი ოსმალურად. ქვაბის გვერდები და ძირი მოჭფინეთ პტყლად დაჭრილი ლორის ქონით, მხოლოდ ლორი გამოყვანილი არ იყოს, ჩააწყეთ ძირში. სამი შუათანა თავი ხახვი სხვილად დაჭრილი, ჩასდეთ ოთხი გირვანქა ცხვრის ხორცი, ორი სტაფილო, ორი ფოჩი ოსრახუში, ორი ძირი ნიახური, ერთი ჩაინ კოვზი ზირა, ხუთი დაფნის ფოთოლი, ოცი მარცვალი პილპილი, ორი მიხაკი, დაამარილეთ, დაასხით ძმარ-წყალი, იხე რომ ხორცი დაფაროს, დახურეთ ქვაბი, ხარშეთ, მანამ არ იქნება მზად; მერე ამოიღეთ ხორცი, დასჭერით ნაჭრებად, წვენი კი საცერში გაწურეთ, მოხადეთ სიმსუქნე,

ჩადეთ ამაში ერთი კოვზი ფქვილი, ერთ კოვზ ერბოში მოშუ-
შული, ორი სტაქანი გრძლად დაჭრილი კიტრის მწნილი, მე-
რე ერთად აადუღეთ, რომ კიტრი მოიხარშოს მირთმევის დროს
მოასხით ხორცის ნაჭრებს ეს შეზავებული წვენი.

მასალად საჭიროა:

ცხვრის ხორცი რბილი ოთხი გირ-
ვანქა,
ლორის ქონი ახალი ნახევარი გირ-
ვანქა,
ხახვი სამი შუათანა თავი,
სტაფილო ორი,
ონრახუში ორი ჟოჩი,
ნიახური ორი,

ზირა ერთი ჩაის კოვზი,
დაფრის თოიოლი ხუთი,
პილპილი ორი მარცვალი,
მისაკი ორი,
ლუდის ძმარი ნახევარი ბოთლი,
ფქვილი ერთი კოვზი,
ერბო ერთი კოვზი,
კიტრის მწნილი სუთი.

109. გოჭი მოხარშული თეთრი საწებელათი. გოჭი გაა-
სუფთავეთ, დაასხით მდუღარე ისე, რომ დაჰფაროს, ჩააწყვიტ
მწვანლის ძირეულობა, სანელებლები, მარილი, ადუღეთ, ვიდ-
რე არ ჩაიხარშება; ერთ კოვზ ნახევარი ერბო, სტაქნის სამი
მეტოხედი ფქვილი აადუღეთ და თანაც ურჩეთ, გახსენით სამ
ან ოთხ სტაქან გოჭის წვენში, დაასხით ერთი სტაქანი სმეტანა
და ლიმონის წვენი, აადუღეთ ძლიერ, თანაც ურჩეთ, გაა-
ტარეთ საცერში. მიუმატეთ, გისაც ჰსურს, თორმეტი კარტო-
ფილი, ჩადეთ სოუსში გოჭი, ერთხელ კიდევ წამოადუღეთ და
მიართვიეთ. შეიძლება მიემატოს ერთი რიუმკა არაყი, ერთი ან
ორი ნაჭერი შაქარი და მწვანელი.

მასალად საჭიროა:

გოჭი სამ ან ოთხ გირვანქიანი,
სტაფილო ერთი,
ონრახუში ნახევარი ფოჩი,
ნიახური ნახევარი,
პრასა ნახევარი ფოჩი,
ხახვი თეთრი, წვნიკი ერთი თავი,
მარილი,
დაფნის ფოთოლი ორი ან სამი,

ბაპარი 10 ან 15 მარცვალი,
ერბო ნახევარი კოვზი.
ფქვილი სამი მეტოხედი სტაქანი,
სმეტანა ერთი ან ორი სტაქანი.
ლიმონის ერთი მესამედი,
კარტოფილი თორმეტი,
არაყი ერთი რიუმკა,
შაქარი ერთი ან ორი ნაჭერი.

200. გოჭი მოხარშული ხრენით და სპეტანით. მოხარშეთ გოჭი, როგორც მოხსენებულია № 199-ში, დაასხით საწებელა, მომზადებული ასე: დაფხიკეთ ხრენი, შეურიეთ ერთ სტაქან სმეტანაში და ცოტათი დაამარილეთ.

ან ასე: ექვსი კოვზი ხრენის ანაფხეკი, ერთი სტაქანი სმეტანა, ერთი კოვზი ერბო, ერთი სტაქანი მაგარი ბულიონი, ადუღეთ ერთხელ-ორჯელ, ჩაასხით ორი გათქვეფილი კვერცხის გული და ჩქარა ურიეთ, მერე მიართვით გოჭთან.

201. შემწვარი ღორი ჭანჭურის საწებელათი. ღორის ხორცის ნაჭერი, ღორისა, კარგად დაბეგვით, გააძრეთ ტყავი, დააღებთ ცივ წყალში, ჩადეთ ქვაბში, ჩაასხით ერთი ან ნახევარი სტაქანი ძმარი, სტაქან ნახევარი წყალი, ჩააყარეთ ცოტა მარილი, დაფნის ფოთოლი, ბაჰარი, ნელა ადუღეთ თავ-დახურულ ქვაბში, თანაც აბრუნეთ ხორცი; ნახევარი გირვანქა ჭანჭური გათუთქეთ წყალში, დაჭყლიტეთ და გაატარეთ საცერში, შეურიეთ ერბოში მოშუშული დაფხვნილი ბულკი, ჩადეთ ცოტა შაქარი, დარიჩინი, გახსენით შემწვრის წვეწვი, ადუღეთ და დაასხით დაჭრილ ხორცს დიდ თეფშზედ.

მასალად საჭიროა:

ღორი სამი გირვანქა,
ღვინო ერთი სტაქანი,
ძმარი ნახევარი სტაქანი;
დაფნის ფოთოლი რვა ან ათი,
ფრანგული თეთრი ბულკი გირ-
ვანქის მეოთხედი,
პილბილი ნახევარი კოვზი,

ჭანჭური სტაქანი და მეოთხედი
ანუ ერთი, ან ნახევარი სტაქანი
ალუბლის წვეწვი,
ერბო ნახევარი კოვზი,
შაქარი ოთხი ან ხუთი ნაჭერი,
დარიჩინი ნახევარი ჩაის კოვზი.

202. მშვილის, ირმის ან გარეული ღორის სუკის შემწვარი. ოთხი ან ხუთი სტაქანი ძმარი მოამზადეთ სანელებლებით, დაასხით დაბეგვილსა და დანით დაჩრვრეტილს მშვილის ან ირმის სუკს, რამდენიმე წაათინ შემდეგ გაწურეთ, ააგეთ შამფურზედ და ნახევრად შეწვიეთ.

ქვაბის ძირში მოაწყეთ თხლად დაჭრილი ღორის ქონის ნაჭრები ან გირვანქის მერვედი ერბო, ჩადეთ შიგ ნახევრად

შემწვარი სუკი, თან ჩააყოლებთ ორი თავი ხახვი, ერთი ნაჭერი თესლ-გამორიდებული ლიმონი, ოთხი ან ხუთი მარცვალი მიხაკი, მწვანაილის ძირეული, ერთი ნაჭერი ხმელი ბულიონი და დადგით ცეცხლზედ; როდესაც შეწითლდეს, ცოტა-ცოტაოხით ჩაუშვით ნახევარი სტაქანი ღვინო, ერთი კოვზი ძმარი, ორი სტაქანი ძროხის ხორცის ნახარში ან წყალი; რამდენიც ჩაუშვათ, იმდენი ქვაბს თავი მაგრად დახურეთ და ხარშეთ, სანამ დარბილდება. მირთმევის დროს დაასხით გაწურული საწებელა, რომელსაც შეიძლება მიუმატოთ სამი ტრიუფელი.

ასეთს შემწვართან შეიძლება მიიტანოთ კომბოსტო ასე მომზადებულთ ქვაბში გაადნეთ ორი კოვზი ერბო, ჩაყარეთ შიგ წმინდად დაკეპილი მარილ-მოყრილი ერთი დიდი თავი კომბოსტო, ორი ნატეხი შაქარი, ოთხი ან ხუთი მარცვალი მიხაკი, ერთი ნაჭერი გამშრალი ბულიონი, დახურეთ თავი და ხრაკეთ, მალ-მალ მოურიეთ, რომ კომბოსტო არ მიიწოს. როდესაც კომბოსტო დარბილდება, დაასხით ნახევარი სტაქანი ფრანგული არაყი, ერთხელ-ორჯელ კიდევ გადმოადუღეთ და შემოაწყეთ გარშემო შემწვარს.

მასწალად საჭიროა:

სუკი სამი ან ოთხი გირვანქა,
ძმარი მომზადებული ერთ ბოთლ
ნახევრამდე,
ქონის ნაჭრები გირვანქის მერვე-
დი ან ერთი-ორი კოვზი ერბო,
ხახვი ორი თავი,
ლიმონი ნახევარი,
მიხაკი ოთხი ან ხუთი მარცვალი,
ოხრახუში ნახევარი,
გარხალი ნახევარი,

ხმელი ბულიონი ოთხ ნახევარი
მისხალი,
ღვინო წითელი ნახევარი სტაქანი,
შეიძლება მიუმატოთ სამი ტრიუ-
ფელი,
კომბოსტო წითელი ერთი თავი.
ერბო ორი კოვზი,
ბულიონი ოთხ ნახევარი მისხალი,
ფრანგული არაყი ნახევარი სტა-
ქანი.

203. კურდღლის შემწვარი. კურდღელს ტყავი გააძრეთ, გამოშიგნეთ, დაალბეთ რამდენიმე საათით წყალში ან ძმარში, შემდეგ გარეცხეთ, გააცალეთ ფერფლი, აქ-იქ დაჩვირტეთ, ქონები ჩაუწყეთ, მარილი მოაყარეთ, ააგეთ შამფურზედ ან ტაფაში ჩადეთ და შეწვით; თან ერბო წაუსვით, მირთმევის დროს მოაყარეთ ერბოში მოხრაკული სუხარი.

მასალად საჭიროა:

კურდღელი, ქონის ნაჭრები ნახევარი გირვანქა,		სუხარი ორი, ძმარი, ერბო ერთი ან ორი კოვზი.
---	--	---

204. კურდღლის შემწვარი სმეტანით. გატყავებული კურდღელი აქა-იქ დაჩვრიტეთ, შიგ ქონის ნაჭრები ჩაულაგეთ, მარილი მოაყარეთ; ჩადეთ ტაფაში, დაადეთ ერბო და დადგით ცეცხლზედ. ნახევრად რო შეიწვას, დაუწყეთ ცოტ-ცოტა სმეტანის დასხმა; სულ რომ შეიწვება, დასჭერით და ზედ საწებელა დაასხით. კურდღელს ჩვეულებრივ ჭარხლის საწებელას უშვებთან.

მასალად საჭიროა:

კურდღელი, ძმარი, ერბო გირვანქის მეოთხედი,		ქონი დაქრილი გირვანქის მეოთხედი, სმეტანა ნახევარი სტაქანი.
---	--	---

205. შემწვარი მტრედები. ხუთი ან ექვსი მტრედი გაბტყვენით, გამოშიგნეთ, წინა ღლითავე სალამოზედ დაალბეთ ნახევრად წყალში გაქნილ ძმარში; მეორე ღღეს ამოიღეთ, ქონები ჩაუწყეთ, ჩაალაგეთ ქვაბში, უყავით ნახევარი გირვანქა ერბო, ქვაბს თავი დაახურეთ და ერთ საათ ნახევარი ხრაკეთ ცეცხლზედ: ყველა მხარეზედ უნდა გადააბრუნოთ ხოლმე. მიართვით სალათასთან ერთად.

მასალად საჭიროა:

ძმარი, მტრედი ხუთი ან ექვსი, ერბო ნახევარი გირვანქა,		ქონი დაქრილი ნახევარი გირვანქა, ან გირვანქის მეოთხედი.
--	--	---

თუ ხუნდებია, არ უნდა დალბობა და ხრაკეაც საათზედ ნაკლები მოუხდებია.

206. მტრედები საწებელათი. ხუთი ან ექვსი ისე შემწვარი მტრედები, როგორც № 205-შია ნათქვამი, შუა-შუა დასჭერით, გადმოწურეთ ქვაბიდან ერბო, რომელშიაც იწვებოდნენ

მტრედები, შიგ დარჩეს მარტო ორი კოვზი; ჩააყარეთ ფქვილი, გაქენით ერბოში, ჩაასხით სამი სტაქანი მაგარი ძროხის ხორცის ნახარში, ურიეთ და ისე აადუღეთ, მიუმატეთ გამხმარი ბულიონი, ლიმონის წვენი, ნახევარი რიუმქა მადერა, კიდევ აადუღეთ, გაწურეთ, უყავით, თუ არის, წმინდად დაჭრილი ტრიუფელი, დაასხით მტრედებს, დახურეთ თავი და ათი წამით ნელ ცეცხლზედ დადგით.

მასალად საჭიროა:

მტრედი ხუთი ან ექვსი,
ძმარი,
ქონი დაჭრილი ნახევარი გირვანქა,
ერბო ნახევარი გირვანქა,

ფქვილი ერთი კოვზი,
ბულიონი ხმელი ექვსი მისხალი,
მადერა ნახევარი რიუმქა,
(ტრიუფელი ერთი ან ორი).

207. შემწვარი ინდოური ღვიძლის მასალით გატენილი. ინდოური გაბტყვენით ისე, როგორც შენიშვნაშია ნათქვამი და მასალით გატენეთ; ქვაბში ჩადეთ ერთი ან ორი თავი ხახვი, ნახევარი ღერი ოხრახუში, ნახევარი ღერი წიწმატი, ერთი სტაფილო, ორი ან სამი დაფნის ფოთოლი, ოთხი ან ექვსი მარცვალი ბაპარი, გირვანქის მეოთხედი ან ნახევარი გირვანქა პტყლად დაჭრილი ქონი ან ერბო, მიუმატეთ ცოტა ნადუდი წყალი, ჩადეთ შიგ ინდოური, თავი მაგრად დახურეთ და საათ ნახევარამდე დაბუღეთ ნელ ცეცხლზედ, მირთმევის წინად ინდოური თავ-ახდილი ქვაბით უნდა მეოთხედი საათით ფეჩში შედგათ, რომ დაწითლდეს.

გასატენი მასალა ასე უნდა მომზადდეს: აიღეთ ხბოს ღვიძლი, გარეცხეთ, ქვაბში ოდნავ შეწვით ქონით ან ერბოთი, დაფნის ფოთლით და ბაპარით; შემდეგ წმინდად დაკეპეთ, სანაყში დანაყეთ, საწურავში გასრისეთ. ჩადეთ ამაში რძეში, წყალში ან ბულიონში დამბალი გადაწურული ფრანგული ბულკი, ერთი კოვზი ერბო, ერთი კოვზი შაქრის ნატხვენა, მარილი უყავით და ორიდან ექვსამდე კვერცხი ჩაახალეთ; თუ ინდოური ცხლად გნებავთ, კვერცხი მეტი უნდა, რომ მასალა სქელი იყოს, თუ ცივად — ნაკლები. ჩიჩახვის ალაგას ტყავი ფრთხილად ასწიეთ, ხორცს მოარიდეთ, ჩაუდეთ შიგ მასალა,

ძალიან კი არ გატენოთ, რადგან მასალა აფუვდება, პირები გაუკერეთ; ასევე გაუტენეთ ინდოურს მუცელი და გაუკერეთ;

მასალად საჭიროა:

ერბო გირვანქის მეოთხედი ან ნახევარი გირვანქა ქონი, ხახვი ერთი ან ორი თავი, ოხრახუში ნახევარი ლერი,

წიწმავატი ნახევარი ლერი, სტაფილო ერთი, დაფნის ფოთოლი ორი ან სამა, ბაპარო ხუთი ან ექვსი მარცვალია.

გასატენ მასალად:

ხბოს ღვიძლი ერთი, ერბო გირვანქის მერვედი ან გირვანქის მეოთხედი ქანი, დაფნის ფოთოლი ორი ან ოთხი, ბაპარი ორი ან ოთხი მარცვალი, შაურიანი ფრანგული ბუჯი,

რძე ერთი სტაქანი, ერბო გირვანქის მერვედი ან გირვანქის მეოთხედი, კვერცხი ორი ან ექვსი, შაქარი ერთი ან ორი ნატეხი.

დაასხით ინდოურს წითელი საწებელა. ეს ინდოური ექვს ცაცისთვის ორი ღღე კმარა.

208. ორთქლში დაბუღული ინდოური სუხრით გატენილი. ორთქლში დაბუღეთ ინდოური ისე, როგორც № 207-შია ნათქვამი, მხოლოდ გასატენი მასალა ასეთი უნდა: გირვანქის მეოთხედი ერბო, ორი სტაქანი რძე, ერთი ან ორი ნატეხი შაქარი, ერთი სტაქანი წმინდად დანაყილი სუხარი, ე. ი. თექვსმეტი მთელი, ცოტაოდენი მარილი, ერთი ან ნახევარი სტაქანი გარეცხილი ჩიტის ყურძენი, ორი ან ოთხი უმი კვერცხი ერთმანეთში აურიეთ და ინდოური ამით გატენეთ.

209. შემწვარი ინდოური. გაბტყენილი და გამონაწლევებული ინდოური შამფურზედ ააგეთ, დაუდეთ ცეცხლზედ, თან ატრიალეთ და თან ერბო წაუსვით, ესე, სტაქანს ერთი მესამედი. ან დადეთ ინდოური ტაფაზედ, ჩაუსხით ცოტა წყალი, ზედ იმდენივე ერბო წაუსვით და შედგით ფეჩში, რაც შეიძლება მალ-მალ გადაავლეთ ხოლმე თავისივე წვენი. ფეჩიდან გამოღების დროს ინდოურს მოაყარეთ დანაყილი სუხარი, გადაავლეთ ერთი კიდევ თავისივე წვენი და, ცოტა რომ შეწითლდეს, გადმოიღეთ; დასჭერით, სუხარი კიდევ დააყარეთ და მართვით სალათით.

210. ინდოურის სუკი ალუბლის პიურეთი. ინდოურს გამოუღეთ სუკი, ძარღვები გამოაცალეთ, ნაპირები შემოუხსრორეთ, ცოტათი დაბეგვეთ, მარილი მოაყარეთ, ერთი რიუმკა მადერა მოასხურეთ და ერთ კოვზ ერბო-წასმულ ტაფაში ჩადეთ. მირთმევის ხუთი წუთით წინ ნელ ცეცხლზედ შეწვიეთ, ლანგარზედ მოაწყეთ, თავისივე წვენი ძროხის ხორცის ნახარშიში გარეული დაასხით. შუაში ჩაუღეთ ალუბლის პიურე ასე მომზადებული:

ექვს სტაქან ალუბალს კურკები გამოაცალეთ, ქვაბში ჩაყარეთ, უყავით სხვა-დასხვა სანელებლები, თავი მაგრა დახურეთ და მოხარშეთ, ორთქლში ნელ ცეცხლზედ. რომ მოხარშოს, საცერში გასრისეთ, თხუთმეტი ან ოცი კურკა დანაყეთ, ერთ რიუმკა წყალში გადმოაღუღეთ; გაწურეთ, ჩაასხით პიურეში, შაქარი უყავით და ერთხელ კიდევ ააღუღეთ; დადეთ ლანგარზედ და შემოუწყეთ გარშემო თეთრი პურის გრენკები, ერბოში შემწვარი.

მასალად საჭიროა:

ინდოური ერთი,
მადერა ნახევარი რიუმკა.

| ერბო ერთი კოვზი.

გრენკებისათვის:

ფრანგული ბულკი ერთი,

| ერბო ერთი კოვზი.

ალუბლის პიურესათვის:

ალუბალი ექვსი სტაქანი, ე. ი.
ორი გირვანქა,
მიხაკი ორი.
ღარიჩინი ნახევარი გოჯი,

| ილი ორი მარცვალი,
ჯავზი ნაფხეკი ჩაის კოვზის მერ-
მედი,
შაქარი ნახევარი სტაქანი.

211. მოხარშული ინდოური ან ქათამი საწებელათი. გაბტყვევნით პატარა ინდოური ან დიდი ქათამი, ან სამ გირვანქიანი გოჯი, დასკერით ნაწილ-ნაწილ, მარილი მოაყარეთ, დაასხით წყალი, ჩააყოლეთ მწვანე ილან ძირეულობა, მეოთხედი ჩაის კოვზი ჯავზის ნაფხეკი და მოხარშეთ.

მასალად საჭიროა:

ინდოური, ქათამი ან გოქი,
ბაპარი ორი ან სამი მარცვალი,
სტაფილო ერთი,
ოხრახუში ერთი ძირი,

მარილი,
ჯავზის ნაფხეკი ჩაის კოვზის მე-
ოთხედი.

ზედ უნდა დაასხათ რომელიმე საწებელა

212. შემწვარი ყვერული. ყვერული გაბტყვენიტ, მარ-
ლი მოაყარეთ ერბოთი გაპოხილ ქაღალდში, ააგეთ შამფურ-
ზედ ან ტაფაზედ დადეთ და შეწვიტ, თან ერბო წაუტვიტ მალ-
მალ. როდესაც ყვერული შეიწვას, ლანგარზედ დადეთ, ტაფა-
ში გააცხელეთ ერთი კოვზი ერბო, ჩააყარეთ ორი კოვზი და-
ნაყილი სუხარი, ან ხმელი ბულკი, ოდნავ დაწვიტ, აურიეთ
იმ წვენში, რომელშიაც ყვერული იწვებოდა და დაასხით ლან-
გარზედ ყვერულს. მიართვიტ სალათით.

შენიშვნა: შემწვარ ინდოურთან, ყვერულთან ან ქათამთან
ერთად უნდა მიიტანოტ სუფრაზედ სალათა, შემწვარს კი უნ-
და დაესხას თავისივე წვენი ნამეტან სიმსუქნე მოხდილი. ორ-
თქლში დაბულულ ინდოურს, ყვერულს ან ქათამს უნდა მოა-
სხათ წითელი საწებელა, მოხარშულს — თეთრი.

213. ყვერული სხვანაირად შემწვარი შამფურზედ. ყვერუ-
ლი გაბტყვენიტ, ააგეთ შამფურზედ, წაუტვიტ ერბო, დაუ-
ოეთ ცეცხლზედ და ნელ-ნელა ატრიალეთ. ცოტად რომ შე-
წოტლდეს, საცრიდან დააცერით გარშემო ცოტაოდენი ფქვი-
ლო, ასხურეთ ერბო და კიდევ ატრიალეთ; ხუთი წუთის შემ-
დეგ ისევე გაიმეორეთ. ბოლოს, მოაყარეთ დაფხეკილი პური,
უკანასკნელად შეაწითლეთ, წააძრეთ შამფურიდგან ლანგარზე,
მოასხით ერბო და მიართვიტ სალათით.

მასალად საჭიროა:

ყვერული,
ერბო გირვანქის მეოთხედი,

ფქვილი ნახევარი სტაქანი,
სუხარი ორი ან სამი.

214. შემწვარი ქათამი. ერთი დესერტის კოვზი ძმარი
ჩაასხით ცოცხალს ქათამს, ორი-სამი საათის შემდეგ დაკალიტ,

გაბტყვენით, გამოანაწლავეთ, ან დაკლული ერთი საათი ციე წყალში ჩადეთ და შემდეგ მთელი დღე ქვაბში შეინახეთ. მეორე დღეს გაბტყვენით, გამოანაწლავეთ, მარილი მოაყარეთ შეწვით შემფურზედ ან ტაფაში; შეწვაში ერბო ან მსუქანი ბულიონი მალ-მალ დაუსხით; ტაფაში ერთი კოვზი ერბო გააღნეთ, დაწვით შიგ ორი დანაყილი სუხარი, აფრიეთ გაწურულ წვეწვში, რომელშიაც იხრაკებოდა ქათამი, დაასხით ქათამს და მითანეთ სუფრაზე სალათასთან ერთად.

მასალად საჭიროა:

ქათამი ერთი ან ორი, ე. ი. სამი		სუხარი ორი ან სამი,
ერბო ორი კოვზი,		მარილი.

215. ქათამი ჭანჭურით გოლვანტზე. ერთი დიდი ქათამი გაბტყვენით, მარილი მოაყარეთ; ჩადეთ ქვაბში გირვანქის მეოთხედი ერბო, მწვანლის ძირეული, სანელებლები და დადგით ცეცხლზედ; როდესაც ერბო შუშხუნს დაიწყებს, ჩადეთ ქათამი, დახურეთ თავი და ორთქლში დაბუღეთ; მალ-მალ გადააბრუნეთ და ცოტ-ცოტა წყალი დაუსხით ყოველ გადაბრუნებაზე. კარგად რომ დაიბუღოს, ქათამი ამოიღეთ, დასჭერით, ჩააწყეთ ქვაბშივე, დაასხით სამი სტაქანი ძროხის ხორცის ნახარში და ადუღეთ ნახევარ საათამდის.

ამ დროის განმავლობაში ერბოში დაწვით ერთი კოვზი ფქვილი, ქათმის ნახარში გაქენით, დაასხით ცოტა ძმარი ან ლიმონის გამონაწური. უყავით ერთი ან ორი ნაჭერი შაქარი, აადუღეთ, გაწურეთ, დაასხით ქათამს, ჩააყარეთ თან გათუთქული ჭანჭური და ყველა ერთად ერთხელ კიდევ გადმოადუღეთ.

მასალად საჭიროა:

ქათამი ერთი დიდი,	
ერბო ორი კოვზი,	
სტაფილო ერთი,	
ონხარაში ერთი ძირი,	
წიწმატი ერთი ძირი.	
ხაბჯი ერთი თავი,	
ბაპარი 10 ან 15 მარცვალი.	

დაფნის ფოთოლი ორი ან სამი,
ფქვილი ერთი კოვზი,
ძმარი ან ნახევარი ლიმონი,
შაქარი ერთი ან ორი ნატეხი,
ჭანჭური ერთი და მეოთხედი სტაქანი, ე. ი. ნახევარი გირვანქა.

ხვეული ცომისა გამოაცხეთ კეც-მაგვარი პური (ვოლვანტი), დადეთ ლანგარზედ, გადიღეთ ზედ ქათამი ჭანჭურით, დაასხით ცოტა რომელიმე საწებელა, დანარჩენი ცალკე მიიტანეთ.

- დასაზოგავად ქათმისა (მოხარშეთ) გააკეთეთ წვენი, მოხარშული ქათამი კი მიიტანეთ კეც-მაგვარზედ (ვოლვანტზე).

216. დახუდუდი ქათამი. გაბტყენილი, გამონაწლაგებული და ოთხად გაჭრილი ქათამი ჩადეთ ქვაბში, დაასხით ერთი სტაქანი კარგი ბულიონი. ერთი სტაქანი ლიმონის წვენი, უყავით გირვანქის მეოთხედი ნაღები, ცოტა მარილი და ისე დახურეთ თავი, რომ ორთქლი არსაიდან გამოვიდეს. როდესაც ქათამი კარგად მოიხარშოს, გასტყერით კიდევ ოთხ ნაწილად და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ქათამი ერთი, ძროხის ხორცის ნახარში, ერთი სტაქანი ბულიონი,		მარილი, ნაღები გირვანქის მეოთხედი, ლიმონი ოთხი.
---	--	---

- **217. შემწვარი წიწილები.** გაბტყენილი და გამოშიგნული წიწილები შამფურზედ შეწვით ტრიალით, თან ერბო წაუსვით ფრთით; როდესაც კარგად დაწითლდეს, ნახევარი სტაქანი ფქვილი, ერთ კოვზ ნახევარი ერბო ერთად გადმოადუღეთ, გაურიეთ ორ სტაქან ნაღებში ან რძეში, რამდენჯერმე გადმოადუღეთ კოვზის რევით და დაასხით ხოლმე წიწილებს, როცა შეწითლდეს წიწილები წაადრეთ შამფურიდან ლანგარზედ.

ან კიდევ: წიწილები შეწვით ტაფაში ერთ ან ორ კოვზ ერბოში; როდესაც მზად იქნება, დაასხით ეს სქელი მასალა და შედგით ცოტა ხნით ფეჩში.

მასალად საჭიროა:

წიწილა ორი ან სამი,		ერბო ერთი ან ორი კოვზი.
---------------------	--	-------------------------

დასასხმელ მასალად:

ერბო ერთ კოვზ ნახევარი, ფქვილი ნახევარი სტაქანი, მარილი,		ნაღები ორი სტაქანი ან რძე, (ჯავზი).
--	--	--

218. ქოთანში დაბუღული წიწილები. გასუფთავებულ წიწილები თითო ოთხად გასჭერით, ჩააწყეთ ძირ-განიერ ქაშანურ ქილაში, ჩაუდეთ ძირში ერთი კოვზი ერბო, ზემოდან დააყარეთ წმინდად დაკეპილი სტაფილო, ოხრახუში, სოკო, (ყველა ეს ჯერ უნდა გაითუთქოს), მარილი მოაყარეთ, ზემოდან კიდევ ნახევარი კოვზი ერბო დაადეთ, დახურეთ თავს, დადგით ცხელ დახურულ პლიტაზე. ნახევარი საათის შემდეგ წიწილები წყალს გაუშვებენ, დააყარეთ კიდევ ნორჩი ოხრა-ხუში, ოდნავ მოურიეთ და ნახევარი საათი კიდევ უნდა დაი-ბუღოს თავის ორთქლში თავ-დახურული.

მასალად საჭიროა:

წიწილა ორი ან სამი,
სტაფილო,
ერბო კოვზ ნახევარი,

ოხრახუში ორი ძირი,
სოკო (СОРОВИХЪ), მწვანე ოხრა-
ხუში ექვსი ან თორმეტი.

219. შემწვარი ბატი იტალიური მაკარონით. გასუფთავებული ბატი ხერხემალზედ გასჭერით, ხერხემლის ძვალი ფრთხილად ამოაცალეთ, წაუსვით მარილი, ნახევარი კოვზი დანაყილი ბაპარი და პილპილი. გატენეთ ამ მასალით: გირვანქის სამი მეოთხედი იტალიური მაკარონი მარილ-წყალში მოხარშეთ, საწურავში გაწურეთ, უყავით ერბო, ორი კვერცხის გული, ჩაის კოვზის მეოთხედზედ კიდევ ნაკლები დაფხეკილი ჯავზი, ორი კოვზი სმეტანა, ერთმანეთში კარგად აურიეთ, ამით ბატს მუცელი გამოუვსეთ, გაკერეთ, დადეთ ტაფაზედ, ძირში დაუწყეთ დაჭრილი მწვანილის ძირეული და შეწვით; შეწვის დროს ბატი მალ-მალ გადააბრუნეთ, ჯერ გადაასხით ხოლმე ცოტ-ცოტა ბულიონი და შემდეგ თავისივე წვენი, რომელიც ბულიონიდან შეუდგება; როდესაც შეიწვება, ბატი ლანგარზე ამოიღეთ, წვენს დაასხით ორი სტაქანი ბულიონი, აურიეთ ერთი კოვზი ფქვილი, აადუღეთ. გაწურეთ, ნამეტანი სიმსუქნე მოაცალეთ, ჩაყარეთ ნახევარი ბანკა კაპარცი ან ზეთის ხილი, ერთი კიდევ გადმოადუღეთ და დაასხით ლანგარზე ბატს.

მასალად საჭიროა:

ბატი სამ გირვანქიანი,
მარილი,
ბაპარი და პილილი,
მაკარონი იტალიური გირვანქის სა-
მი მეოთხედი,
კვერცხის გული ორი,
ჯავზი,
ფქვილი ერთი კოვზი,

ერბო გირვანქის მერვედი,
სტაფილო ერთი,
ონხახუში ერთი ძირი,
პრასა ერთი ძირი,
(ხახვი ერთი თავი),
სმეტანა ორი კოვზი,
(ზეთის ხილი ან კაპარცი ნახე-
გარი ბანკა),

220. შემწვარი იხვი. ერთი ან ორი იხვი გაბტყვენით, გამო-
შიგნეთ, მარილი და ფქვილი მოაყარეთ, ვისაც უყვარს, ნახე-
ვარი გირვანქა ქონი ჩაუწყეთ, დადეთ ტაფაზედ და შეწვიეთ.
შეწვის დროს ჭერ ორი ან სამი კოვზი ბულიონი დაასხით,
შემდეგ მალ-მალ გადაავლეთ თავისივე წვენი, რომელიც ბუ-
ლიონიდგან შეუდგება, და თან დანაყილი სუხარო მოაყარეთ
ხოლმე. თუ იხვი მსუქანია, ერბო არ უნდა, თუ გამხდარია
ერთი კოვზი ერბო მოუნდება. შესაწვავად იხვი და ბატი უნდა
მსუქანი აარჩიოთ.

უმასალოდ შემწვარ იხვთან უნდა მიიტანოთ შემწვარი ან
მოხარშული კარტოფილი, ან რომელიმე სალათა

221. იხვი თეთრი საწებელათი. იხვი დასჭერით, მარილი
მოაყარეთ, დაასხით წყალი, ჩადეთ მწვანის ძირეულობა,
სხვა-და-სხვა სანელებლები, შეიძლება სოკოც მიუმატოთ, და
მოხარშეთ; კოვზ ნახევარი ერბო, სტაქნის სამი მეოთხედი
ფქვილი ერთმანეთში აურიეთ, სამ ან ოთხ სტაქან ბულიონში
გახსენით, დაასხით ნახევარი ან სტაქან ნახევარი სმეტანა,
აადუღეთ კოვზის რევით, გაწურეთ, მოაყარეთ წმინდად დაკე-
პილი ნორჩი ონხახუში, სოკო და დაასხით იხვს. საწებელა გა-
მოვა ოთხი ან ხუთი სტაქანი. ამ შემთხვევაში უნდა ღრმა ლან-
გარით მიიტანოთ საუზმედ ან ვახშმად.

მასალად საჭიროა:

იხე ერთი ან ორი, სიდიდზე
 კვილია,
 სტაფილო ერთი,
 პრასა ერთი ძირი,
 ოხრახუში ერთი ძირი,
 ხახვი ერთი თავი,
 ზაპარი ექვსი ან შვიდი მარცვალი,
 დაფნის ფოთოლი ორი ან სამი,

ერბო ერთი ან ერთ კოვზ ნახევარი,
 ფქვილი სტაქნის სამი მეოთხედი,
 სმეტანა ნახევარი ან ერთ ნახევარი
 სტაქანი,
 ოხრახუში და კამა ნორჩი,
 შეიძლება მიუმატოთ სამი ან ოთხი
 გამხმარი სოკო).

222. შემწვარი როჭო (рыжарь). ერთი გასუფთავებული როჭო რვა ან ათი საათი დაალბეთ სანელებლიან ძმარში, შემდეგ დაჩვრიტეთ, შიგ გირვანქის მეოთხედი ქონები ჩაუწყყეთ, ტაფით ცეცხლზედ დადგით, შეწვაში ერბო გადაავლეთ ხოლმე სულ ორი კოვზი, ბოლოს ხანში ორი კოვზი ძმარი დაასხით და მალ-მალ გადააბრუნეთ; როდესაც წვეწვს გამოსცემს, თავისივე წვეწვი გადაავლეთ ხოლმე და ბოლოს სმეტანაც დაასხით.

სულ რომ მზად იქნება, დასჭერით ლანგარზე და დაასხით გაწურული თავისივე წვეწვი.

თუ როჭო ცივად გნებავთ, სმეტანა არ უნდა დაასხათ.

ზოგნი სიმჩვილის გულისთვის ჩაფლავენ ხოლმე ოც და ოთხი საათით ბაღში, კარგ მიწაში.

მასალად საჭიროა:

როჭო ერთი,
 ერბო ორი კოვზი,
 ქონი გირვანქის მეოთხედი,

ძმარი ორი კოვზი,
 ნახევარი სტაქანი სმეტანა.

228. ხოხობი. ხოხობი უნდა შეინახოთ გაუბტყენელი ხუთიდან რვა დღემდინ. შემდეგ უნდა გაასუფთაოთ (გაბტყენათ), თავი მოსჭრათ და შეინახოთ, ბუმბული ანთებული ქალაღლით შემოთუტუსოთ და სანამ ხოხობი ცხელია, უნდა ღორის ქონის ნაჭერით ან ძონძში შეხვეული ერბოთი კარგად გახეხოთ, რომ ბუმბულის ძირებისგან და ბუსუსიდან გაიწმინდოს. ასე გასუფთავებულ ხოხობს გული დაუჩვრიტეთ, შიგ ქონები ჩაულაგეთ, ჩადეთ ქვაბში, ცოტა ერბო ჩააყოლეთ, შედგით ცეცხლზედ

და ხრაკვაში მალ-მალ ცხელი ერბო გადაასხით ხოლმე ორ ან სამ კოვზ ადუღებულ წყალში არეული, თან სმეტანაც წაუსვით; მალ-მალ ჩანგალი უჩვირით, რომ წვენი გაუჯდეს. როდესაც ხოხობი შეიწვება, ერთი კიდევ გადაავლეთ ერბო, წაყარეთ დაფხვნილი სუხარი, ცოტა ხანს ნელ ცეცხლზედ დადგით, რომ სუხარი შეიწვას, ამოიღეთ ლანგარზე, კისერზედ ჩხიჩით მიამაგრეთ ბუმბუღებიანი თავი, კურტუმში თავისივე ბოლოები ჩაუტკეთ, შემოახვიეთ ნაოჭიანი ქალაღლი, გადაიღეთ სუფთა ლანგარზედ და თავისივე წვენი დაასხით.

ან ხოხობი დაჩვირით, ჩაულაგეთ გირვანქის მეოთხედი ქონი, გარშემო კიდევ გირვანქის მეოთხედი ქონი შემოუწყეთ, გაახვიეთ გაპოხილ ქახალღში, ააგეთ შამფურზედ და ჯერ ძლიერ ცეცხლზედ დააწითლეთ, შემდეგ ცეცხლი ცოტა-ცოტად გაუნელეთ, თან ერბო წაუსვით ხოლმე, ბოლოს სუხარიც მოაყარეთ. მიაჩთვით სალათით.

მასალად საჭიროა:

ხოხობი ერთი, ქონი (შპიკ) ნახევარი გირვანქა.	ერბო გირვანქის მეოთხედი, სუხარი სამი ან ოთხი.
--	--

224. შემწვარი გარეული იხვი. გაბტყენილი ორი ან სამი იხვი, მარილით დასრისეთ, რამდენიმე საათი შენელებულ ძმარში ჩადეთ, ამოიღეთ, ქონები ჩაულაგეთ და ქვაბში ან ტაფაში შეწვით, თან დრო-გამოშვებით ერბო გადაავლეთ. რომელიმე სალათა მიაყოლეთ სუფრაზე.

მასალად საჭიროა:

იხვი ორი ან სამი, ქონი (შპიკ) ნახევარი ან მეოთხედი გირვანქა,	ერბო ორი კოვზი, ძმარი.
---	---------------------------

225. შემწვარი ტყის ქათამი (рябчикъ). სამი ოთხი ქათამი დაბრტყენით, მარილი მოაყარეთ; ვისაც უყვარს, გირვანქის სამი მეოთხედი ქონები ჩაულაგეთ და ქვაბში ასე შეწყით; ნახევარი გირვანქა ერბო აადუღეთ ქვაბში; ადუღებულში ტყის ქათამები ჩაყარეთ და თავ-დაუხურავად ძლიერ ცეცხ-

ლზე ხრაკეთ, ყური უგდეთ არ მიიწვას; ყველა მხრიდან რომ დაწითლდეს, ამოიღეთ ლანგარზედ და დასჭერით. ერბოში კიდევ ჩაასხით ორი კოვზი ბულიონი, ორი კოვზი სმეტანა ან ნაღები, აადუღეთ, დაასხით შემწვარ სუხარ და ოხრახუმ დაყრილ ტყის ქათმებს.

ტყის ქათამი იწვება ერთი მეოთხედი საათი.

მასალად საჭიროა:

ტყის ქათამი სამი ან ოთხი,
ქონი გირვანქის მეოთხედი,
ერბო ნახევარი გირვანქა,

ნაღები ორი კოვზი,
სუხარი ორი ან სამი,
ოხრახუმი.

მიართვით სალაით.

შენიშვნა: ნორჩი ტყის ქათამი უნდა გაბტყვნათ, გამოშიგნოთ, დაალბოთ ცივ წყალში, შემდეგ ცივ რძეში გადაიღოთ და ერთხელ გადმოადუღოთ.

226. ტყის ქათამი საწებელათი. სამი ან ოთხი ტყის ქათამი გაასუფთავეთ, ჩააწყეთ ქვაბში, დაასხით ზემოდან ერთ ნახევარი ან ორი სტაქანი სმეტანა, ე. ი. თითოზე ხუთი კოვზი, თავი კარგად დახურეთ, დადგით ნელ ცეცხლზე და ორთქლში ხრაკეთ, ასე მომზადებული ტყის ქათამი ძლიერ გემრიელია.

მასალად საჭიროა:

ტყის ქათამი სამი ან ოთხი.

სმეტანა ერთ ნახევარი ან ორი სტაქანი.

227. კაკბები კომბოსტოს მწნილით. ორი გირვანქა კომბოსტოს მწნილი წყალში გაავლეთ და მოხარშეთ სქლად; კაკბები კიდევ დასჭერით, აქა-იქ ქონები ჩაულაგეთ, ცოტათი შეწვით ერბოში, კვერცხში გავლებული და სუხარ-მოყრილი; შემდეგ ფორმას ან ჯამფილას წაუსვით შიგნიდან ერბო, ჩააწყეთ ერთი პირი მოხარშული კომბოსტო, მოუსვით ერბო,

დააფხიკეთ ყველი, მოალაგეთ შემწვარი კაკბები, მოასხით ზემოდან სმეტანა, კიდევ დააყარეთ კომბოსტო, ერბო, ყველი, კაკაბი, ნალები, ვიდრე ასე სულ ჩაალაგებდეთ; ზემოდან უეჭველად უნდა კომბოსტო იყოს, ერბოთი, ყველით და სუხარ მოყრილი, ასე შემზადებული ორი საათით ფეჩში შედგით.

მასალად საჭიროა:

კაკაბი ორი,
ქონი გირვანქის მეოთხედი,
ნახევარი გირვანქა სმეტანა,
ერბო ნახევარი გირვანქა,

ყველი ნახევარი გირვანქა ან გირვანქის მეოთხედი,
სუხარი სამი ან ოთხი,
კომბოსტო ორი გირვანქა.
კვერცხი ორი.

228. შემწვარი ლალა (бекань). ლალას გამოშიგენა არ უნდა, მარტო გაბრტყვევებით, გარეცხვით, მარილი მოაყარეთ, შემოუწყეთ გირვანქის მეოთხედი ქონი, შეახვიეთ ქონით გაპოხილ ქაღალდში, მაგარი ძაფი დაახვიეთ და შამფურზედ შეწვით, ხანდისხან კი ერბო წაუხვით. როდესაც ლალები მზად იქმნება, ქაღალდი შემოაძრეთ და ლანგარზე დააწყეთ. ლალებს თავები არ უნდა დაეჭრას. შეიძლება ტაფაშიაც შეიწვას ფეჩში.

მასალად საჭიროა:

ლალა ექვსი,
ქონი გირვანქის მეოთხედი,

ერბო ორი ან სამი კოვზი.

შენიშვნა: ლალების დიდხანს შენახვა. ლალები გაბტყვევებით, გამოუნაწლევებელი შეახვიეთ კომბოსტოს ფოთოლში, ცომი წაუხვით და ფეჩში შედეთ, სანამ ცომი შეახმება, შემდეგ ჩააწყეთ პატარა ბოჩკაში, დაასხით ქონი, თავი მოუღუსტეთ.

229. შემწვარი ლალები საწებელათი. ლალები გაბტყვევებით, გამოშიგენთ, შეწვით შამფურზე ან ქვაბში ორი-სამი კოვზი ერბოთი; შიგნეულობა წმინდად დაკეპეთ, დანარჩენ ერბოში მოხრაკეთ ნახევარი თავი დაკეპილი ხახვით და ნახეკვარ

კოვზ ფქვილით, ჩააყარეთ რვა მარცვალ ბაპარი, ოთხი მარცვალ დანაყილი პილპილი, მარილი, ნახევარი ლიმონი ჩააწურეთ; შეიძლება მიუმატოთ ორი კოვზი სმეტანა. ყველა ეს გახსენით ერთ სტაქან ბულიონში, ააღულეთ და დაასხით ღალღებს.

მასალად საჭიროა:

ღალღა ექვსი,
ერბო ორი ან სამი კოვზი,
ბაპარი ხუთი მარცვალი,
პილპილი,

ფქვილი ერთი კოვზი,
სმეტანა ორი კოვზი.
ლიმონი ნახევარი,
ხახვი ნახევარი თავი.

230. მწყრები საწებელათი. ქვების ძირს წაუსვით ერთი კოვზი ერბო, მოაწყეთ გირვანქის ერთი მეოთხედი პტყლად დაჭრილი ქონის ნაჭრები, ნახევარი გირვანქა პტყლად დაჭრილი ხბოს ხორცი, ცოტაოდენი პტყლად დაკეპილი ოხრახუში, ერთი თავი დაკეპილი ხახვი, მარილი მოაყარეთ, დაასხით ერთი რიჟუკა თეთრი ან წითელი ღვინო, ერთი სტაქანი ბულიონი, შემდეგ ჩააწყეთ გაბტყვნილი მწყრები, ქვებს თავი მაგრა დაძხურეთ და დადგით ნელ ცეცხლზედ; როდესაც მწყერები ამოალაგოთ ლანგარზედ, საწებელას მოხადეთ სიმსუქნე, გაწურეთ და დაასხით მწყრებს. შეიძლება მიართოთ მოხარშული ერბოიანი ბრინჯიც.

231. ტოროლა საწებელათი. თვრამეტი ან ოცი ტოროლა გაბტყვენით, ფრთხილად გამოშიგნეთ, რომ ნაწლავებთან ერთად ქონი არ გამოაყოლოთ და დააჭერით ფეხები და თავები. ქვებში ჩადეთ ერთი მეოთხედი გირვანქა ერბო, ორი თავი წმინდად დანაყილი ხახვი და ცოტათი მოხრაკეთ. შემდეგ მიუმატეთ ნახევარი სტაქანი ბულიონი, ცოტა მარილი, ჯავზი, ერთი რიჟუკა თეთრი ღვინო, ერთი ლიმონი ჩააწურეთ, ააღულეთ, ჩააწყეთ შიგ ტოროლები, ხარშეთ ათი-თხუთმეტი წუთი და მიართვით თავისივე საწებელათი.

232. შემწვარი ჩხართვები. ჩხართვებში, როგორც ღალღებში, გამოშიგვნა არ უნდა. თორმეტი ან თექვსმეტი ჩხართვი დაბტყვენით, მოტუსეთ, გარეცხეთ, შემოაწყეთ გარშემო ნახევ-

რი გირვანქა პტყლად დაჭრილი ქონები, შეახვიეთ ქონით გაპოზილ ქალაღღში, ააგეთ ხის შამფურზედ, დაუღეთ კარგ ცეცხლზედ, ტრიაღით შეწვით და თანაც ერბო წაუღსვით (ორი კოვზი ერბო). შამფურ ქვეშ შეუღღით რამე, რომ წვენი არ დაღღვაროს. როღღსაც ჩხართვები შეიწვება, წააძრეთ ლანგარზედ, შუაზედ მოუყარეთ თავი და გარშემო შემოუწყეთ პტყლად დაჭრილი პური, ჩხართვების ჩამონაღღენ წვენში შემწვარი.

8) მწვადები

233. სუკის მწვადი. სუკი შამფურზე გრძლად ააგეთ, მოაყარეთ მარიღი; მარიღის რაოღღენობა სუკის სიღღიდღეზეა დამოკიდებული. მწვადი ნელს ცეცხლზე ტრიაღით უნდა შეწოთ, რომ წვენი არ დაეღღვაროს, ძალიან კი არ შეწოთ, მცვრიანი უნდა იყოს.

234. მწვადი ქართული ბადრიჯნით. მთელი ქართული ბადრიჯანი შუაზე გააპეთ, ერთმანეთს კი არ მოაშოროთ; შემღღევ დასქერით ცხვრის ან თხის ზორცი და გაპობიღ ბადრიჯანში ჩააღაგეთ, თან მოაყარეთ მარიღი და პიღპიღი ერთად არეული, მერე ააგეთ შამფურზე და ტრიაღით შეწვით ნელს ცეცხლზე; როცა შეიწვას, მთელ-მთელი წააძვრეთ შამფურიღან და მიართვით.

შეიძღება ბადრიჯანი ცალკე შეიწოს: ბადრიჯანი გასქერით სამათ და ჯერ რომ ბადრიჯანი ააგოთ, მერე — ზორცი, კვღავ ისევე ბადრიჯანი და მერე — ზორცი, ვიღრე შამფურს ამ რიგად გაავსებღეთ, ზედ მოაყარეთ მარიღი და პიღპიღი ერთად არეული და ისე შეწვით.

235. ღორის მწვადები. ღორის მწვადები იმ რიგადღვე უნდა შეწვათ, როგორც სუკი. მხოლოდ დაჭრის შემღღევ თან უნდა მიაყოლოთ აღყა-აღყად დაჭრიღი ხახვი:

236. ჩახობიღი მწვადი. ყვეღა ნაირი მწვადი ანე უნდა

ჩაიხიზნოს: მწვადის შეწვის შემდეგ, მოხრავთ ხახვი, როგორც ხოხბისთვის, დაასხით ორი სტაქანი წყალი; როცა წამოდულდეს, მწვადი შიგ ჩააჭერით და, თუ გსურთ, მკავეც უყავით.

მასალად საჭიროა:

გირვანქა ხორცი,
ხახვი სამი თავი,
ერბო ერთი სტოლის კოვზი,

ძმარი ნახევარი ფინჯანი,
მარილი.

237. ბასტურმა ძროხისა, ირმისა და სხვ. ხორცი უნდა დანჭრათ პატარ-პატარა ნაჭრებად, ზედ მოაყაროთ პილპილი და მარილი შეზავებით და წმინდად დაჭრილი ხახვი; შემდეგ ყველა ეს კარგად აურიეთ ერთმანეთში და ჩადეთ ქილაში ან ბადიაში; როცა გენებოთ, ააგეთ შამფურზე და შეწვიეთ. ასე მომზადებული ხორცი სამ დღემდე გასძლეზს. მასალის რაოდენობა დამოკიდებულია ხორცის რაოდენობაზე:

ქულამაც ასე მზადდება, როგორც ბასტურმა, მხოლოდ ემატება ძმარი; როდესაც ბასტურმას ქილაში ჩასდებთ, ზედ დასხამთ ძმარს; ხორცს სურვილისამებრ ამოიღებთ და შესწვავთ. ამრიგად შენახული ხორცი ზამთარში ერთ კვირამდე გასძლეზს.

4) სალათები.

238. სალათა ნამდვილი. სალათი დაარჩიეთ; შემდეგ გახსენით ორი კოვზი დანაყილი ნიგოზი ძმარში და მოასხით სალათს; ზედ მოაყარეთ დაჭრილი ქინძი და მარილი, თუ ხსნილია, სალათს, როდესაც დაარჩიოთ, ზედ მოასხით ცოტა ტკბილი ზეთი, მერე მაგრად შემწვარ ორ კვერცხს გულში გამოუღეთ, გახსენით ძმარში, მოაყარეთ ცოტა შაქარი, მარილი, პილპილი და მიუმატეთ შენაფერი მდოგვი; სალათა ძალიან აურიეთ.

239. სალათა კიტრისა. დათაღეთ კიტრები მრგვლად და თხლად, მოაყარეთ მარილი და რამდენიმე წამით ისე დადგით,

რომ წყალი გაფვიდეს. კიტრები გაწურეთ ხელით. შემდეგ გახსენით ძმარში ორი სტოლის კოვზი წმინდად დანაყილი ნიგოზი და გაწურულ კიტრს მოასხით, კარგა აურიეთ.

240. წითელი კომბოსტოს სალათა. წითელი კომბოსტო დასჭერით წმინდად და მრგვლად, ჩაყარეთ სასალათეში, მოასხით ზეთი და ძმარი და მიართვით.

241. დაკეპილი კომბოსტო შემწვრისთვის. ერთი თავი კომბოსტო წმინდად დაკეპეთ, შეიძლება ერთი წუთი ადუღებულ წყალში ჩაყაროთ, მაშინვე ამოიღეთ საწურავზე; როდესაც კარგად გაიწურება, ჩაყარეთ სასალათეში; მარილი მოაყარეთ, დაასხით ორი ან სამი კოვზი პროვანსის ზეთი, ორი ან სამი კოვზი ძმარი და, ვისაც უყვარს, პილპილი და შაქარიც მიუმატეთ.

242. სალათა სმეტანით. ექვსი ძირი სალათა დაარჩიეთ, გარეცხეთ, თუ პტყელი ფოთლებია, შეიძლება დასჭრათ, მარილი მოაყარეთ; ნახევარი საათის შემდეგ, სადილობის დროს, ორი მაგრად მოხარშული კვერცხი დაარჩიეთ, მარილი მოაყარეთ, ვისაც უყვარს, შეიძლება შაქარიც მოაყაროთ, დაასხით ნახევარი ან ერთი სტაქანი სმეტანა, ორი ან სამი კოვზი ძმარი, მოაყარეთ დაჭრილი კამა, ერთმანეთში კარგად აურიეთ, ჩაღეთ შიგ დარჩეული სალათა, მიუმატეთ ერთი ან ორი გაფცქვენილი და პტყლად დაჭრილი კიტრი. ზემოდან მორთეთ მაგრად მოხარშული და ოთხ-ოთხად დაჭრილი ლანსპიკათ.

243. სალათა მდოგვის საწებელათი. სასალათეში ჩაღეთ ერთი კოვზი მდოგვი, გამოსრისეთ ორ მოხარშულ კვერცხინ გულში, მარილი მოაყარეთ, ვისაც უყვარს, შაქარიც ჩააყარეთ დაასხით ორი-სამი კოვზი პროვანსის ზეთი, ძმარი, აურიეთ შიგ დარჩეული სალათა და მიართვით შემწვართან:

244. ნედლი კიტრი პროვანსის ზეთის საწებელათი. კიტრები დაფცქვენით დასჭერით პტყელ და გძელ ნაჭრებად, მარილი მოაყარეთ, ერთი საათის შემდეგ წყალი გადაწურეთ, ორი

ან სამი კოვზი პროვანსის ზეთი დაასხით, ძმარი დაასხით, მოაყარეთ პილპილი, კამა, აურიეთ და მიართვით.

245. ნედლი კიტრის სალათა სმეტანით. კიტრები დაფცქვენით, დათაღეთ მრგვალ და თხელ ნაჭრებად, მარილი მოაყარეთ; როცა წყალი გაუშოს, გადაწურეთ, დაასხით ახალი სმეტანა და ძმარი, მოაყარეთ მწვანილი, პილპილი, აურიეთ და მიართვით.

246. კარტოფილის სალათა. კარტოფილი მოხარშეთ მარლ-წყალში, გაფცქვენით, დასჭერით პტყელ ნაჭრებად, დაასხით სამი კოვზი ძმარი, მოაყარეთ მარილი, პილპილი, მწვანილი; აურიეთ და მიართვით შემწვარ ხორცთან, ინეთან და თევზეულობასთან.

247. კარტოფილის და ჭარხლის სალათა მოხარშული ხორცისთვის. მოხარშეთ თვრამეტი კარტოფილი და შეწვით სამი ჭარხალი; შემდეგ გაფცქვენით, დასჭერით პტყელ ნაჭრებად, მიუმატეთ გირვანქის ერთი მეოთხედი მარლ-წყალში მოხარშული თეთრი ლობიო, ცოტა პილპილი, სამი კოვზი პროვანსის ზეთი, ძმარი დაჭრალ მწვანილით; მოურიეთ და მიართვით.

248. ჭარხლის სალათა პროვანსის ზეთის საწებელათი. აიღეთ საუკეთესო წითელი ჭარხალი, შეწვით ან მოხარშეთ. ვიდრე არ დარბილდეს; შემდეგ ამოიღეთ, გაფცქვენით, დასჭერით პტყელ ნაჭრებად, ჩაღეთ სასალათეში, მოაყარეთ მარილი, პილპილი და მწვანილი, დაასხით ძმარი, პროვანსის ზეთი; აურიეთ და მიართვით.

249. ჭარხლის მწნილი სალათად. მოხარშული ან შემწვარი ტკბილი ჭარხალი გაფცქვენით, დასჭერით პტყლად, ჩაღეთ ბანკაში და დააყარეთ დაფხეკილი ხრენი, დაასხით ადუღებულ ძმარი, დადგით სამიდან ოცდაოთხ საათამდე. შეიძლება უყოთ დაფნის ფოთოლთან, ბაპართან, მარილთან და კოჭასთან ერთად ადუღებული ძმარით.

250. წიწმატის სალათა. წიწმატს ძირები დააჭერით, წყალი დაასხით, როცა თესლებს მოიგდებს, ქაფქირით მოწურეთ, საცერზე ამოიღეთ და დადგით ასე, სანამ კარგად გაიწურება. სადილობისას ჩადეთ სასალათეში, მარილი მოაყარეთ, დაასხით პროვანსის ზეთი, ძმარი, აურიეთ და მიართვით შემწვართან; შეიძლება ზემოდან მოაწყოთ მაგრად მოხარშული და ოთხ-ოთხად დაჭრილი კვერცხები.

განყოფილება მესუთე

თევზეულობა

ა) ქართული საჭმელები:

251. **ორაგული წვნით.** ორაგული დასქერით პატარ-პატარა ნაჭრებად, სუფთად გარეცხეთ, შემდეგ ქვაბში ჩააწყეთ ერთი პირი ორაგული და ზედ მოაყარეთ ხახვი, პილპილი და მარილი, ამას ზედ დაადეთ ისევ ორაგულის ნაჭრები, მოაყარეთ ხახვი, პილპილი და მარილი, ასე მოიქეცით, ვიდრე ორაგულს სულ ჩააწყობდეთ; მერე დაასხით წყალი, ისე რომ ორაგული სულ დაიფაროს, წამოდუღებაში ქაფი მოხადეთ, ქვაბს ხუფი დაათარეთ და მოხარშულ ორაგულს შიგ ჩააწყეთეთ მზად ნაგულეები დამბალი ზაფრანა, ზედ მოაყარეთ წმინდად დაჭრილი ქინძი და მიართვით.

მასალად ნაჭირთა:

ორაგული ორი გირვანქა,
ხახვი ალყა-ალყად დაჭრილი ერთი ჯამი,
ზაფრანა ერთი მისხალი,

პილპილი დანაყილი ათი მარცვალი,
ქინძი ოთხი ძირი.

252. **ლოქო წვნით ანუ ღღავი.** დასქერით ლოქო ზომიერად და წმინდად გარეცხეთ, ჩააწყეთ ქვაბში, ზედ დაასხით წყალი, ისე რომ ერთი ხელის დადება ზევით ედგას; როცა ადუღდეს, ქაფი მოხადეთ და შიგ ჩაყარეთ დახეული ტყემლის ტყლაპი. შემდეგ უყავით მარილი; პილპილი, დაფნის ფოთოლი, წმინდად დანაყილი ჯავზი და წმინდად დაჭრილი ქინძი; ლოქო მანამდე უნდა ხარშოთ, ვიდრე წვენი გაუსქელდება.

მასალად საჭიროა:

ლოჭო ორი გირვანქა,
ტყეულის ტყლაში ორი ხელის სი-
ქინძი სამი ძირი, ფართე,

დაფნის ფოთოლი ხუთი,
ჯაფი ნახევარი,
პილპილი ათი ძარცვალი,
მარილი.

258. გელაქნური წვნით. გასქერით გელაქნური სამად, თუ დიდია და, თუ პატარა, — ორად. გარეცხეთ; აადუღეთ შესაფერ ქვაბში წყალი და ზომიერად მარილი უყავით; წყალი არც მლაშე უნდა იყოს და არც მარილ-ნაკლები; დაჭრილი გელაქნური ჩაყარეთ ამ მარილ-წყალში; როცა წამოდუღდეს, ქაფი მოხადეთ და მოხარშვის შემდეგ ამოიღეთ ბლუღზე. წვენი ამრიგად მოუმზადეთ: მოაქციეთ ქვაბში ერთად; ერთი სტაქანი შინდის ჩურჩა. ორი თავი წმინდად დაჭრილი ხახვი და დანაყილი ნიგოზი; ზედ დაასხით ერთი ჯამი წყალი და კარგად მოხარშეთ; შემდეგ გელაქნურს მოასხით ეს წვენი და მზად იქნება.

მასალად საჭიროა:

გელაქნური ერთი-ორი,
შინდის ჩურჩა ერთი სტაქანი,

დანაყილი ნიგოზი ორი სტოლის
კოვზი.

254. ორაგულის შიგანურები. აიღეთ ახალი ორაგული, რომ სუნი არა ჰქონდეს, ამოაცალეთ შიგანურები და ქიძისთავი წვერით დახიეთ ნაწლავები, ძლიერ წმინდად გარეცხეთ; შემდეგ შიგანურები დასქერით წვრილად, ჩაყარეთ ქვაბში და დაასხით იმდენი წყალი, რომ დაჰფაროს; თან ჩაატანეთ ათი ძარცვალი პილპილი, ექვსი დაფნის ფოთოლი და მარილი; დუღილში ქაფი მოხადეთ, როდესაც მოიხარშოს, ქვაბი გადწოდვით, სიმსუქნე მოხადეთ და ცალკე შეინახეთ; სხვა წვენი გადაწურით, ერთი სტაქანი ძმარი დაასხით და თან დაუმატეთ მოწვნილი სიმსუქნე, შოაყარეთ წმინდად დაჭრილი ქინძი, მარილით შეაზავეთ და მიართვით. ასე მომზადებული სამ დღემდე შეინახება.

მასალად საჭიროა:

ერთი ორაგულის შიგნელობა
კუჭ-ღვიძლით და ნაწლავებით,
დაფენის ფოთოლი ექვსი,
პილპილი ათი მარცვალი,

ძმარი ერთი სტაქანი,
ქინძი ორი ძირი,
მარილი.

255. წვრილი თევზები წვნით. წვრილი თევზები გამოსწალით, დაფხიკეთ, კარგად გარეცხეთ და, რომლებიც დიდრონები იყოს, შუა-შუა დასჭერით; შემდეგ ჩაწყყეთ ქვაბში ისე, როგორც ორაგული, ე. ი. ჰერ თევზი, მერე მოაყარეთ დაჭრილი ხახვი, ბილპილი და მარილი, მერე ისევ თევზი, ხახვი, პილპილი და მარილი, ვიდრე სულ ჩაალაგებდეთ. რომ წამოდუღდეს, ქაფი მოხადეთ; ხახვი მოხარშება თუ არა, თევზიც მზად იქნება. როცა გადმოდგათ, უყავით ზაფრანა, ქინძი და მზად იქნება.

256. ჭანარი ანუ კაპუეტი ცივად. ჭანარი, კაპუეტი ან სხვა რომელიმე ახალი თევზი გამოსწალით, თუ დიდები იყოს, რამდენიმე ნაჭრად გასჭერით, კარგად გარეცხეთ; ჭანარი და კაპუეტი ამასთანავე უნდა გაფხიკოთ, რომ ქერქი გაეცალოს; შემდეგ აადუღეთ მარილ-წყალი, გემოთი ნახეთ, რომ მლაშე არ იყოს; დაჭრილი თევზები შიგ ჩაყარეთ, ერთი პირი ძლიერ წამოადუღეთ და ქაფი მოხადეთ; ახალ თევზებს მოხარშვას იმით შეატყობთ, რომ თევზს თვალის კაკლები გადმოუთეთრდება. შემდეგ ამოიღეთ ბლუღზე. ყოველივე ახალი თევზი ასე უნდა მოიხარშოს ცივად.

257. ლოქო ცივად. ლოქო ისე მოხარშეთ, როგორც ზეგით არის ნათქვამი; შემდეგ ბლუღზე ამოაწყეთ, მოაყარეთ წმინდად დაჭრილი ქინძი და ძმარი მოასხით.

258. ახალი თევზები ნიგვზით და ძმრით. ჭანარი, კაპუეტი ან სხვა ახალი თევზები, როდესაც მოხარშოთ, ბლუღზე ამოიღეთ; შემდეგ დანაყეთ წმინდად ნიგოზი, სამი სტოლის კოვზი, ზედ მოასხით ძმარი ერთი სტაქანი, გახსენით, წამოადუღეთ და მოასხით ახალ თევზებს. ასე მომზადებული სამი ღლე შეინახება, ნიგოზს, თუ მოისურვებთ, ხახვი დააჭი ისე წამოადუღეთ.

259. ფარგა. ფარგა ჯერ წინა ლამეს დაალბეთ ცივ წყალში, მეორე დღეს კი აადუღეთ წყალი, ჩადეთ შიგ და მოხარშეთ; გემოთი ნახეთ, თუ ისევე მლაშე იყოს, წყალი გამოუცვალეთ, რომ მოიხარშოს, დასჭერით, წმინდად დანაყილი ნიგოზი გახსენით ძმარში და ზედ მოასხით; გენებებათ-და, ახალი ტყემალი მოხარშეთ, გაწურეთ და მოასხით ზედ.

260. გელაქნური ცივად. გელაქნური მოხარშეთ ასე როგორც № 253-ში სწერია და ცხელ-ცხელი მიართვით; ამასთანავე მიაყოლეთ დანაყილი და წყალში გაქნილი ნიგოზი; შეიძლება დანაყილი ნიორიც აურიოთ ნიგოზში.

261. ზუთხი ცივად. ზუთხს მოუმზადეთ მარილ-წყალი, როგორც სხვა ახალ თევზს, დასჭერით ზომიერ ნაჭრებად და მოხარშეთ; შემდეგ ბლუღზე ამოიღეთ, ძმარი მოასხით და მიართვით.

262. თილიმა. ზუთხი თუ შესანახად ანუ თილიმად გნებავთ, ასე მოუმზადეთ ძმარი: ჩაასხით ქოთანში ერთი ხელადა ძმარი, შიგ ჩააყოლეთ: ორი სტოლის კოვზი დანაყილი დარიჩინი, ათი დაფნის ფოთოლი, ოცი ილის გული, ოცი მარცვალი შიხაკი, ათი მარცვალი პილპილი, ათი მარცვალი ბაჰარი და ერთი სტოლის კოვზი მარილი. ყველა ეს წამოადუღეთ ერთად, გააცივეთ, ზუთხი ჩააწყეთ ქილაში და ეს გაცივებული ძმარი ზედ დაასხით, ასე რომ დაჰფაროს, ასე მომზადებული ზუთხი დიდ ხანს შეინახება.

263. შემწვარი და ჩახოხბილი ორაგული. მოსჭერით ორაგულს გძელი და წვრილი ნაჭრები, გარეცხეთ, თუ მარილი არა ჰქონდეს, მოაყარეთ, შეწვით ცეცხლზე ტრიალით, როგორც მწვადი; შემდეგ მოუმზადეთ ძმარი ასე: ერთ სტაქან ძმარში ჩააჭერით ერთი თავი ხახვი, დადგით ცეცხლთან მათლაბით, რომ ხახვი ძმარში მოითუთქოს; შემდეგ გაფხიკეთ ორაგული და ხახვ-ძმარში ჩაამტვრიეთ, დადგით კიდევ ცეცხლთან ცოტა ხანს და მერე მიიტანეთ.

264. ნაფიცხოური. მოსჭერით ზუთხს ზურგის მხარეს მოს-
ქო ნაჭერი, გარეცხეთ, შეწვით ისე, როგორც ორაგული; რო-
დესაც შეიწვას, დაუტრეღად, ზედ ძმარი მოასხით და მიიტა-
ნეთ.

265. შემწვარი კალმახები. კალმახები გამოსწალით, გარეც-
ხეთ და მარილი მოაყარეთ; შემდეგ გააკეთეთ თხელი ცომი.
კალმახი თითო-თითოდ ამოავლეთ შიგ, დააწყეთ გახურებულ
კეცზე და ორსავე მხარეს შეწვით. მირთმევის დროს ცომი
გადაადრეთ; ასე შემწვარი შორს გასაგზავნადაც კარგია. ზოგ-
ჯერ ფქვილს მშრალად მოაყრიან ხოლმე და ისე შესწვავენ.

266. ლოქო ზეთში შემწვარი. ლოქოს მრატყერით ბოლო
სურვილისამებრ, კარგად გარეცხეთ, მარილი მოაყარეთ; შემ-
დეგ წაუსვით ფრთით ნიგვზის ზეთი, დადეთ გახურებულ
კეცზე და ცეცხლთან ახლო გამოაცხვეთ; ზეთი სამი გზობა
უნდა წაესვას, მიიტანეთ და ძმარიც თან მიაცოლეთ.

267. წვრილი თევზები ზეთში ან ერბოში მოხრაკულები.
წვრილს ახალს თევზებს გამოწვლის და გარეცხის შემდეგ მო-
აყარეთ მარილი, გააცხელეთ ტაფაში ზეთი ან ერბო, თევზები
ამოგანგლეთ ფქვილში, მოაწყვეთ ტაფაში, ვიდრე გაავსებ-
დეთ და მოწვით; ცალი მხარე რომ მოიწვას, მეორეზე გადა-
აბრუნეთ და მოწვით.

268. დოშის მოხარშვა. დოში ქვაბში ჩადეთ მთელი ღამე,
დაასხით ცივი წყალი, დილით შიგ ჩააყარეთ დოშს ორი მუჭა
ნაცარი, დადგით ცეცხლზე და აადუღეთ; შემდეგ ამოიღეთ
დოში და კარგად გარეცხეთ; გაფხიკეთ, აადუღეთ წყალი და
გასუფთავებული დოში შიგ ჩადეთ; ხარშეთ, ვიდრე კარგად
მოიხარშებოდეს. ნაცრის მაგიერად შეიძლება ქატო ჩაყაროთ;
დოში თეთრად მოიხარშება, სიმლაშე გამოეცლება, დატკბება:

269. ჭუფთა. ჭუბთი ადუღებულ წყალში ჩადეთ, ერთხელ
წამოდუღდეს თუ არა, გადმოიღეთ და ნახეთ: თუ მლაშე იყოს,
ხელ ახლად ახალ წყალში წამოადუღეთ; შემდეგ დასტყერიდ.

და მიაართვით ხარდლით. დამარილებული თევზი ყველა ასე უნდა მოხარშოთ.

270. წელა. წელა წინა დამეს დაალებთ, მეორე დღეს წყალი გამოუცვალეთ, დადგით ცეცხლზედ და ხარშეთ; შემდეგ ნახეთ პწკალით: თუ სიმაგრე აღარა ჰქონდეს და პწკალმა კარგად გაუაროს, ხარშვა ეყოფა. წელა რაც ბევრ წყალში მოიხარშება, ისა სჯობია — თეთრი გამოვია; რომ მოიხარშოს, ამოიღეთ და წვრილად დასჭერით, ზედ მოასხით წმინდა დანაყილი ნიგოზი ძმარში გაქნილი. ზეთით თუ გნებავთ, ასე გააკეთეთ: დასჭერით წმინდად ხახვი, მოხრაკეთ ნიგვზის ან პროვანსის ზეთში, შიგ ჩააყარეთ დაჭრილი წელა, ჩაატანეთ დარჩეული ქიშიში, მოშუშეთ და მიაართვით.

271 ხიზილალა მოხარშული. ნახევარი გირვანქა ხიზილალაში ჩაფხვენით ერთი სტაქანი გამომცხვარი პურის გული, დაასხით ერთი ჯამი წყალი; ყველა ეს ამოჭყლიტეთ კარგად ხელით; შემდეგ გადაიღეთ ტაფაში, დააჭერით ერთი თავი ხახვი, გაღმოდულეთ ორი პირი და მზად იქნება.

272. ხიზილალას ქაბაბი. ნახევარ გირვანქა ხიზილალას მიუმატეთ ერთი სტაქანი პურის გული, ამოჭყლიტეთ ერთ სტაქან წყალში, თუ სქელი მოვიღეს, წყალი კიდევ მიუმატეთ, დააჭერით ერთი თავი ხახვი და აურიეთ; შემდეგ ტაფაში გააცხელეთ ზეთი, შიგ ჩაასხით ამოჭყლეტილი ხიზილალა და მოხრაკეთ ორივე მხარე; შეიძლება ერთშიაც მოიხრაკოს.

273. კიბო ცივად. ცოცხალი კიბოები ჩაყარეთ მარილ-წყალში; როდესაც წყალი წამოდულდეს და კიბო გაწითლდეს, ნახეთ: თუ მოხარშული იყოს, ამოყარეთ და მზად იქნება.

274. კიბოს გუფთა. მოხარშეთ კიბო ისე, როგორც ზევითა სწერია; შემდეგ რბილები და ქვირითა გამოაცალეთ, სულ რომ დაარჩით, ფილში დანაყეთ და უყავით შემდეგი მასალა: დანაყილი დარიჩინი, ნიგოზი, ცოტა წმინდად დაჭრილი ხახვი, პილპილი, კარგად აურიეთ ერთმანეთში, ყოველივე მა-

სალა ვარაუდით უნდა მისცეთ; შემდეგ კიბოს ხოჭო გარეცხეთ და გაწმინდეთ, აიღეთ თითო-თითო და გაავსეთ მომზადებული მასალით; დაასხით ტაფაზე წიგვზის ზეთი და მოწვით, არ ჩაშალოთ კი.

275. კიბო წვნით. როდესაც კიბო მოხარშოთ, რბილი და ქვირილია გამოაცალეთ, ჩაყარეთ ქოთანში, შესაფერად მიეცით ყოველივე ეს მასალა: დარიჩინი, ნიგოზი, პილპილი, ყველა დანაყილი უნდა იყოს, დაასხით ზედ ცოტა ძმარი და წყალი, წამოადუღეთ და მზად იქნება.

ბ) ევროპიული საჭმელები:

276. კალმახი. კალმახი გაწმინდეთ, შიგნეულობა გამოუღეთ, გარეცხეთ, ჩაღეთ ქურჭელში, დაასხით თბილი ძმარი (ცხელი არ იყოს), დახურეთ; დადგით წყალი ისეთი ქვაბით, რომ კალმახი სიგრძეზე მოთავსდეს, ჩაასხით ორი კოვზი ძმარი, მარილი უყავით, ჩაღეთ ერთი თავი ხახვი, ერთი დაფნის ფოთოლი და შემდეგ მარილ-მოყრილი კალმახი, ხარშეთ, მაგრამ არ ჩახარშოთ კი; გადმოდგით, აპკურეთ ცივი წყალი, ქვაბს დაათარეთ ქაღალდი და ისე იდგენს რამდენიმე წამი; შემდეგ გადაიღეთ ბლუღზე, გარნირად შემოულაგეთ მოხარშული კარტოფილი, მოხარშული დიდრონი კიბო, მწვანეხეულობა; დაათარეთ შეკეცილი სალფეტკი; რომ არ გაცივდეს.

მასალად საჭიროა:

კალმახი 1 კგ გირვანქა-
მარილი
დაფნის ფოთოლი ერთი,
კარტოფილი გარნიის სამი მეოთხედი,

ხახვი ერთი თავი.
ორაგული სამი ან ოთხი გირვანქა,
დაფნის ფოთოლი,
ხახვი სამი ან ოთხი თავი.

კალმახთან მიიტანეთ ხრენი ძმრით და პროვანსის ზეთით.

277. ორაგული შემწვარი. ორაგულს შიგნეულება გამოაცალეთ, გაფხიკეთ გარედან, მოხარშეთ მწვანეხლის ძირეულო.

ბასთან, დაფნის ფოთოლთან და პილპილთან ერთად, ან დას-
კერით თხელ ნაჭრებად, მოაყარეთ მარილი, ამოავლეთ კვერც-
ხში და სუხარში და მოხრაკეთ ერბოში ტაფაზე ორთავ მხა-
რეზე, მიტანის დროს კიდევ სუხარი მოაყარეთ:

მიყოლეთ 'სალათა № 242 ან კომბოსტოს მწნილი.

278. **ორაგული შემწვარი სხვანაირად.** ტაფას ან სხვა რო-
მელსამე შესაფერ კურჭელს ერბო გამოავლეთ, მოაყარეთ დაფ-
ხეკილი პური ან სუხარი, ჩადეთ შიგ ორაგულის თხელი ნაჭ-
რები, ზედ მოაყარეთ დაფხვნილი სუხარი, დაკეპილი თალიწი
ხახვი, პილპილი, მარილი, ზევიდან დაადეთ ისევ ორაგულის
ნაჭრები, მოაყარეთ სუხარი და სხვ. სულ ზევით მოაწყვეთ
ერბოს ნაჭრები, მოასხით სმეტანა, მოაყარეთ დაფხვნილი ბულ-
კი და შედგით ფეჩში მეოთხედი საათით სადილის წინად.

279. **ორაგული საწებელათი.** გაფხეკილი ორაგული დას-
კერით დიდ და ოთხ-კუთხ ნაჭრებად, დაამარილეთ და დადეთ
ასე ერთი საათი; შემდეგ ჩადეთ ქვაბში, დაასხით ცივი წყალი,
ისე რომ ოდნავ დაჰფაროს, ჩაყოლეთ ერთი დაფნის ფოთო-
ლი სამი ან ოთხი თავი ხახვი და დახურეთ ხუფი. ადუღეთ
დიდ ცეცხლზე, ვიდრე მზად იქნება, შემდეგ გადაიღეთ ბლუდ-
ზე.

მასალად საჭიროა:

ორაგული სამი ან ოთხი გირ- | დაფნის ფოთოლი,
ვანქა, | ხახვი სამი ან ოთხი თავი.

მიტანის დროს გარნირად შემოუწყყეთ ნახევარი გარნცი
კარტოფილი და დაასხით საწებელა ასე მომზადებული: კოვზ
ნახევარი ფქვილი და კოვზ ნახევარი ერბო კარგად მოსრიხეთ,
ორ-სამ სტაქან თევზბ ნახარშში გაქენით, დაასხით ერთი სტა-
ქანი სმეტანა, მიუმატეთ მწვანე ოხრაბუში, კამა, ცოტა და-
ნაყილი პილპილი, მარილი და ჭავზი, ვინაც უყვარს; წამოა-
დუღეთ კარგად და ასე მომზადებული დაასხით თევზს და
კარტოფილს; მიიტანეთ.

280. **ორაგული მოხარშული.** ორაგულის ნაჭერი გაფხიკეთ, გარეცხეთ, დაამარილეთ და ერთი საათის შემდეგ ჩადეთ ცივ წყალში ძირეულობასთან, ხახვთან და ერთ დაფნის ფოთოლთან ერთად; მოხარშეთ, ვიდრე მზად იქნება. მიიტანენ ხოლმე ბოტკინიასთან ან სჭამენ ხარდლითა და ძმრით.

281. **ორაგული დაბულული.** სამი ან ოთხი გირვანქა ორაგული გაასუფთავეთ, გარეცხეთ, ჩადეთ ქვაბში გირვანქის მეოთხედი ან მერვედი ერბო, ჩაასხით ერთი სტაქანი მადერა, ჩააყოლეთ ერთი დაფნის ფოთოლი, ზედ დაადეთ ორაგული, დახურეთ სახურავი და დაბულეთ, ვიდრე მზად იქნება. როდესაც მზად იქნება, ჩაუმატეთ კიბოს საწებელა, ე. ი. კიბოიანი ერბო და ფქვილი ერთად ადუღებულნი; ორაგული ერთხელ კიდევ წამოადუღეთ და მიაართვით.

282. **ზუთხი ალუბლის ან ღვინის საწებელათი.** ზუთხი რამდენჯერმე წამოადუღეთ, ისე რომ კანი მოშორდეს, მარილი მოაყარეთ და ერთი საათი ისე დადგით, შემდეგ ჩადეთ წინაღვე მომზადებულ ბულიონში, რომელიც უნდა მომზადდეს ძირეულობით, სანელებლებით და ნახევარ სტაქან ძმრით ან კიტრის მარილწყლით.

ბლუღზე დადებულ ზუთხს მოასხით საწებელა ასე მომზადებული: მოწვით სკოვოროდაზე ორი ნაჭერი შაქარი, ჩაუმატეთ ორიოდე კოვზი ბულიონი, აადუღეთ, გადაასხით ქვაბში, ჩაასხით ნახევარი რუმკა პროვანსის ზეთი, ერთი კოვზი ერბო, ერთი კოვზი ფქვილი, ყველა ეს მოხარაკეთ, გაქენით ორ სტაქან თევზის ნახარშში, მესამედ სტაქან სიროპში; მიუმატეთ დანაყილი მიხაკი, დარიჩინი, ძმარი ან ლიმონის წვენი და აადუღეთ ყველა ერთად რეკით, ვიდრე არ გასქელდეს, შემდეგ გაწურეთ, ჩადეთ ორიოდე კოვზი კაპარცები ან ზეთის ხილი, ან პიკულები; ერთი კიდევ წამოადუღეთ და მოასხით ზუთხს.

მასალად საჭიროა:

ზუთხი სამი გირვანქა,
სტაფილო ორი,
ოხრახუში და პრასა თითო ძირი,
ხახვი ორი ან სამი თავი,
ბაპარი ოცი ან ოც-და-ათი მარც-
ვალი.

დაფნის ფოთოლი სამი-ოთხი,
პილბილი ხუთი-ექვსი მარცვალი,
შეიძლება მიუმატოთ:
ორი-სამი სტაქანი კიტრის მარილ-
წყალი ან ძმარი, (ერთი გირვანქა
წვრილი თევზი).

საწებელასთვის საჭიროა:

შაქარი ორი ნატეხი,
ძმარი ან ლიმონის წვენი,
ნახევარი რუმკა პროვანსის ზეთი,
ერთი კოვზი ერბო,
ერთი კოვზი ფქვილი,
მადერა ან პორტვენი $\frac{1}{8}$ სტაქანი,

ალუბლის სიროპი ნახევარი სტა-
ქანი,
მიხაკი სამი-ოთხი,
ღარიჩინი ნახევარი ჩაის კოვზი,
ორი კოვზი კაპარცები ან ზეთის
ხილი, ან პიკულები.

283. ზუთხი სხვა-და-სხვა საწებელათი. სამი ოთხი გირ-
ვანქა ზუთხი დამდულრეთ, გარეცხეთ ახალ წყალში, ჩადეთ
ცოტა ხნობით ცივ წყალში, მოხარშეთ მარილ-წყალში ძირე-
ულობით და სანელებლებით, ქაფი მალ-მალ მოხადეთ, ამოი-
დეთ ბლუდზე და მოასხით მარახოში საწებელა №82 ან 83 ან
84, ან კიდევ მიიტანეთ ზუთხთან ხარდალი, ძმარი და პროვან-
სის ზეთი. ან მოასხით შეწითლებული სუხრიანი ერბო და
წმინდად დაკეპილი ოხრახუში.

284. გამომცხვარი ზუთხი ხარდლის საწებელათი. წაუსვიეთ
ტაფას ან სპილენძის ფურცელს ერთი კოვზი ერბო, დადეთ
ზედ თხლად დაჭრილი სტაფილო, ხახვი და ოხრახუში. ძა-
ლიან რბილი ზუთხის ნაჭერი გარეცხეთ, გაწმინდეთ, დაამა-
რილეთ და დადეთ ტაფაზე ძირეულობასთან. ერთ კოვზს ერ-
ბოში მოხრაკეთ წმინდად დაჭრილი ხახვი, გააცივეთ, ჩაახა-
ლეთ შიგ ორი კვერცი და დაასხით ზეთი, მოაყარეთ დაფხვ-
ნილი პურის გული, აკურეთ გამდნარი ერბო და შედგით
ცხელ ფეჩში. როდესაც თევზი მზად იყოს, დადეთ ბლუდზე,
მოხრაკული ძირეულობა კი აურიეთ ნახევარ სტაქან არაყში,
სტაქან ნახევარი ბულიონში, ორ სამ კოვზ ძმარში, ჩაუმატეთ
ერთი კოვზი ხარდალი, წამოადულეთ, გაწურეთ და დაასხით
ზუთხს.

ზუთხს შეიძლება გირვანქის მეოთხედი ქონები (შპიკი) ჩა-
უმატოთ.

მასალად საჭიროა:

ზუთხი სამი გირვანქა, ერბო ორი ან სამი კოვზი, სტაფილო და ოხრახუში თითო ძირი, ხახვი ორი თავი,	კვერცხი ორი, პური, არაყი ნახევარი სტაქანი, ხარღალი, (გირვანქის მეოთხედი ქონი (შპიკი)).
---	--

შენ. ზუთხი ან ორაგული შემწვარი ან გამომცხვარი. თევზი გაასუფთავეთ, დასჭერით დიდ ნაჭრებად, მოაყარეთ მარილი, პილპილი, წმინდად დაჭრილი და გაწურული ხახვა, მოასხით ორი კოვზი პროვანსის ზეთი და დადგით ასე ორი-ოდე საათი. სადილის ცოტა წინად ჩადეთ ძალიან გახურებულ და ერბოიან ტაფაში; მოწვით ორივე მხარეზე; ან შეწვით ფეჩში მთელი ნაჭერი, მხოლოდ ერბო წაუსვით ხოლმე.

მასალად საჭიროა.

თევზი სამი გირვანქა, მარილი, პილპილი, ხახვი ორი თავი,	ერბო ორი-სამი კოვზი, პროვანსის ზეთი ორი კოვზი.
---	---

თევზთან მიიტანეთ სალათა სმეტანით № 242 ან კომბონ-ტოს მწნილი, ან ახალი დაჭრილი კომბოსტო, ან ალუბლის მწნილი.

შენ. ზუთხი დაბუღული. სამი ან ოთხი გირვანქა ზუთხი დამდულრეთ, გაწმინდეთ, გარეცხეთ ახალ-ახალ წყალში, და-ამარილეთ ერავი საათით. ჩადეთ ქვაბში გირვანქის მერვედა ან მეოთხედი ერბო, ერთი სტაქანი მადერა, ერთი სტაქანი კიტრის მარილ-წყალი, ერთი დაფნის ფოთოლი, პატარა კო-ნა ოხრახუში, ზევიდან დაადეთ ზუთხი და დაბუღეთ თავ-დახურულ ქვაბში. მიტანის უმალ თევზის წვენიშიცე ჩაასხით ცალკევე მომზადებული საწებელა გაკეთებული ერთი ძირა მოხარშული და წმინდად დაჭრილი ნიახურიდან, ერთი ძირი ოხრახუშიდან, დამარილებული კიტრებიდან, კაპარცებიდან, ზეთის ხილიდან, სოკოს მწნილიდან, ნახევარ კოვზ ფქვილი-

დან; ყოველივე ზემოდ ნახსენები ერთხელ კიდევ წამოადუღეთ. ზუთხი ამოიღეთ ბლუდზე, მოასხით ეს საწებელა და მიაყოლეთ ცალკე დაფხეკილი ხარდალი.

მასალად საჭიროა.

ზუთხი სამი ან ოთხი გირვანქა, მადერა ერთი სტაქანი, კიტრის მარილ-წყალი 1 სტაქანი, დაფნის ფოთოლი ერთი, ოხრაბუში, ერბო გირვანქის 1/4-ი ან მერვედი,

ნიახური და ოხრაბუში თითო ძირი, დამარილებული კიტრი პატარა 2, კაპარცები, ზეთის ხილი და სოკოს მწნილი სულ ერთი სტაქანი, ფქვილი და ერბო ნახევარი კოვზი, ხარდალი,

287. კარჩხანა შემწვარი. კარჩხანა გაასუფთავეთ, გასქერიტ, დაამარილეთ, ამოგანგლეთ ფქვილში, მოწვით ორსაჯ მხარეზე. შეიძლება მიუმატოთ წახევიარი სტაქანი სმეტანა, მიიტანეთ ამასთან საღათა სმეტანით, კომბოსტოს მწნილი ან რომელიმე სხვა მწნილი.

მასალად საჭიროა

კარჩხანა სამი-ოთხი გირვანქა, ერბო ორი ან სამი კოვზი,

ფქვილი ორი კოვზი, (სმეტანა ნახევარი სტაქანი).

288. კარჩხანა მოხარშული ნაღებში. კარჩხანა გაწმინდეთ, გასქერიტ თითო ორ-სამ წაჭრად, მარილი უყავით და დადგით ასე ცოტა ხანს. ქვაბში გაადნეთ ერთი კოვზი ერბო, ჩაყარეთ შიგ ნახევარი კოვზი ფქვილი, აურიეთ, ჩაასხით ნახევარი სტაქანი მდუღარე და ორი სტაქანი ნაღები; როცა ადუღდეს, ჩაუშვიტ თევზი, თან ჩააყოლეთ ერთი მუჭა დაჭრილბ, თალიში ხახვი ან მწვანე ოხრაბუში, ერთი ან ორი შემწვარი ხახვი, მარილი, ცოტა პილპილი, ხუფი. დააფარეთ და ხარშეთ, ვიდრე მზად იქნება.

თალიში ხახვის და ოხრაბუშის მაგივრად შეგიძლიანთ ჩააყაროთ მწვანე კამა, ფქვილის მაგივრად კი — ერთი კოვზი გაცრილი სუხარი.

289. გრენკები სელიოდკით საუზმედ. აიღეთ ორი კოვზი პროვანსის ზეთი, ერთი კოვზი მდოგვი, ექვსი მაგრად მოხარშული კვერცხის გული და კარგად გაქენით ერთმანეთში; ეს მომზადებული მასალა წაუსვით თეთრი პურის გრენკებს, რომელიც ერბოში უნდა მოსწვათ წინაღ; მერე დასჭერით წვრილ და მრუდე ნაჭრებად წყალში გავლებული და გაწმენდილი სელიოდკა, დაადეთ გრენკებს ზემოდან და შედგით ფეხში ხუთი წამით.

მასალად საჭიროა.

სელიოდკა სამი,
პროვანსის ზეთი ორი კოვზი,
ფრანგული პური ერთი,
მდოგვი ერთი კოვზი,

კვერცხი ექვსი,
კაპარცი ერთი,
ერბო კოვზ ნახევარი.

ესეთი გრენკები სარდინკითაც შეგიძლიანთ მოამზადლოთ.

290. კიბო მოხარშული. ჩაასხით ქვაბში ერთ სტაქან ნახევარი ახალი სმეტანა, ნახევარი სტაქანი ვეინდევგრაფის ღვინო, ჩადეთ ერთი კოვზი კარაქი, ცოტა მარილი და ზირა, ადუღეთ ნელა; ადუღდეს თუ არა, ჩაყარეთ ოც და ხუთიდან ოც და ათამდე გარეცხილი მოზდილი კიბო, ქვაბს ხუფი დახურეთ, ადუღეთ ოცი წამი, შემდეგ ამოიღეთ ბლუღზე და დაასხით თავისივე წვენი.

291. კიბოს ერბო. აიღე რამდენიმე კიბოს ხოჭო, გარეცხეთ, გაწმინდეთ და დანაყეთ, რაც შეიძლებოდეს წმინდად; ორ სტაქან დანაყილ ხოჭოზე აიღეთ ერთი სტაქანი ერბო, გააცხელეთ ტაფაზე, ჩაყარეთ დანაყილი ხოჭო, მოხრაკეთ ნელ ცეცხლზე და თანაც ურიეთ, რომ არ მიიწოს; ერბო იქნამდინ უნდა ხრაკოთ, მანამ მუქი-წითელი ფერი არ მიეცემა, მერე გაწურეთ სალფეტკში, ჩაასხით ბანკაში, გააცივეთ და დადგით ცივ ადგილას. იხმარეთ სურვილისამებრ.

განყოფილება მემკვსა

(პიროგი ანუ პიროქები)

კუპატი (ღვეწელი) და პაშტეტები

შენიშვნა: კუპატისა და მისთვის საჭირო ცომის გასაკეთებლად შემდეგის დარიგებით უნდა იხელმძღვანელოთ: ცომი შეიძლება მომზადდეს ორნაირი: სამარხვო და სახსნილო. პირველისთვის აიღეთ თითო სტაქანი ხაშიანი წყალი და ერთი გირვანქა საუკეთესო თეთრი ფქვილი; შეიძლება ფქვილი დასჭირდეს გირვანქაზედ მეტი ან ნაკლები, ეს იმაზედ არის დამოკიდებული, თუ როგორის თვისებისაა ფქვილი — მშრალია თუ ნესტიანი. თუ სახსნილო ცომი გინდათ, წყალი ერთს სტაქანზედ ნაკლები აიღეთ, ფქვილი ისევ გირვანქა და მოკლებული წყლის მაგიერ გაურიეთ კვერცხი და კარგი ერბო. ექვსი ან რვა კაცის საყოფი კუპატისთვის კმარა გირვანქა ნახევარი ფქვილი; ამისაგან გამოვა რვა მოზრდილი ან თხუთმეტიდან თვრამეტამდე პატარა კუპატი. თითო გირვანქა ფქვილს უთუოდ უნდა მიუმატოთ ერთი მისხალი ხმელი ხაში, ეს ხაში უნდა გაჰქნათ მეოთხედ სტაქან წყალში, ამას შეურიეთ ერთი ჩაის კოვზი ფქვილი, ყველა ეს კარგად აურიეთ და დააცათ, სანამ ცოტათი წამოდუღდება (ხაში აფუვდება). შემდეგ ეს მომზადებული ხაში ჩაასხით ფქვილში და მოზილეთ ცომი; თუ გინდათ ცომი ხელად, საჩქაროდ, მოამზადოთ, ამისთვის ხმელი ხაში თბილს წყალში გაჰქენით და ხუთი წამის შემდეგ მოზილეთ ცომი, თუ ცომის მოზელა დილით გინდათ, ხაში საღამოზე გაჰქენით ცივ წყალში, შეაზავეთ ფქვილით და დილაშინ ამყოფეთ თბილ ალაგას, რომ არც გაცივდებ და არც ძლიერ დასთბეს; პირველ შემთხვევაში არ დამუავდება, მეორეში კი მეტი მოუვა.

როცა ამრიგად მომზადებული ცომი აფუვდება, უნდა შეიზილოს, შემდეგ, თუ მომზადებული ცომისაგან ერთი დიდი კუპატის გაკეთება გინდათ, დასჭერით ცომი ორ ნაწილად. გაათხელეთ ორივე ნაჭერი ოთხ-კუთხად, აიღეთ რკინის ფურცელი, შუაზედ ცოტა ერბო დაადევით და ზევით დაფინეთ სწორედ გათხელებული ცომი, ნაპირები მოხვიეთ, შიგ ჩადევით ადრევე მომზადებული კუპატის გული (ფარში), გასწორეთ, რომ ყოველგან ერთი სისქე ჰქონდეს და მერე ზვიდან ცომის მეორე ნახევარი დაადევით და პირები მოუჯირით. ამრიგად გაკეთებული კუპატი დასტოვეთ თხუთმეტი წამი, მერე თავზედ ერთს კოვზ წყალში გაქნილი კვერცხი წაუსვით, ნაპირებზე არ უნდა წასმა, შეიძლება შუაზედ სუხარის ფხვნილი მოაყაროთ, შედგით ფეჩში თხუთმეტი წამით, თუ დიდი, ან, თუ თევზიანია — ერთი საათით. კუპატის ქვედა და ზედა კანის სისქე თქვენს გემოვნებაზედ არის დამოკიდებული, მხოლოდ დიდს კუპატებს შედარებით უფრო სქელი უნდა, ვიდრე პატარებს. ცომს ზელა და გამტკიცვა რაც მეტი ექნება, უფრო მოუხდება; თუ დიდი კუპატის ცომს ერბო და კვერცხი ცოტა ურევია, სუფრაზედ კარგი კარაქი მიაყოლეთ.

თუ პატარა კუპატების გამოყვანა გინდათ, შეიძლება ამავე ცომისაგან თხუთმეტიდან თვრამეტამდე პატარა კუპატი გამოიყვანოთ. კუპატის გულად საჭიროა მხოლოდ იმის ნახევარი, რაც დიდს მოუხდება. ცომი დასჭერით თხუთმეტიდან თვრამეტამდე სწორ ნაჭრებად, შეარგვალეთ და მერე გაათხელეთ სწორედ, შეახვიეთ თვითეულში ნახევარი გული, შეუჯარით ნაპირები, შეასწორეთ, დადევით ერბო წამულ რკინის ფურცლებზე, დააცათ — ცოტა აფუვდეს, წაუსვით კვერცხი, მერე ფეჩში შედგით ოცი წამით და მზად იქნება, შეიძლება კვერცხის წაუსმელად მოხრაკოთ ქურაზედ დადგმულ ტაფაში.

სუფრაზედ დაჭრილი ოხრაბუშით გარშემოყრილი მიართვით.

მასალად საჭიროა.

ფქვილი გირვანქა ნახევარი,
ხმელი ხაში ერთი მისხალი,
წყალი ერთი სტაქანი, ან ამაზედ

ნაკლები და სამაგიეროდ ერბო და
კვერცხი.

აქ აღებულია ექვსი-რვა კაცის კერძი, თუ მეტისათვის
გენებოთ, ასე მოიქეცით:

9—12	კაცზე	აიღეთ	1 1/2	ჭერ	იმაზე	მეტი,	რაც	6—8	უნდა
13—16	"	"	2	"	"	"	"	—	"
16—18	"	"	2 1/2	"	"	"	"	—	"
19—24	"	"	3	"	"	"	"	—	"

შეიძლება დიდი და პატრა კუპატებისათვის მოამზადოთ
ხვეული ცომი ისე, როგორც ქადისთვის აკეთებენ ხოლმე,
მხოლოდ იქ კუპატის კანი უფრო თხელი და სუფთად გამო-
ყვანილი უნდა იქმნას, ვიდრე ქადისთვის; ამისთვის ცომი
შემდეგის თადარიგით უნდა მომზადდეს: ნახევარი სტაქანი
წყალი, ორი სტაქანი ფქვილი (აქედგან მეოთხედი სტაქანი სა-
ფანედად მოირჩინეთ) შეარგვალეთ და გაათხელეთ გოგორა-
სოვით ნახევარი თითის სისქედ. ნახევარი გირვანქა ახალი
ერბო გაავლეთ ძლიერ ცივ წყალში, გასრისეთ; გაწურეთ ტი-
ლოში, წყალი რომ არ დარჩეს შიგ, და მერე გააკეთეთ ამი-
საგან კვერი, რომ ცომის კვერის ნახევარი იყოს სიდიდით;
დაადეთ ცომის კვერს შუაზედ, მერე კიდევები წააფარეთ და
პირი შეუქართ, ახლა ისევ გასწით ეს ერბო-ცომის კვერ,
მხოლოდ თხელი კანი გამოიყვანეთ, დასდევით წმინდა ფი-
ცარზედ, დააფარეთ წმინდა ტილო და თხუთმეტი წამი დად-
გით ცივს ალაგას — ისეთს, რომ ერბო არ გაიყინოს და არც
გაძნეს, შემდეგ შეჭკეცეთ სამად და ისევ გაათხელეთ
გრძლად, კიდევ გაიტანეთ ცივს ალაგს თხუთმეტი წამი. ასე
მოიქეცით ექვსჯერ და, თუ გინდათ ძლიერ თხელი კანი გა-
მოვიდეს, — შეიძჯერ ან რვაჯერ. ამაზედ წავა ორი საათი ან
მეტი დრო.

მომ. კუპატი ხვეული ცომისა, ხვეული ცომი № 71 გაა-
თხელეთ მოგრძო ოთხ-კუთხად, ჩადევით ფორმაში, წასცხეთ
კვერცხი, შეიძლება მოაყაროთ ფხვნილი სუხარი და ცივი
ალაგიდან დაუყოვნებლივ ფერში შედგით.

მასალად საჭიროა.

ფქვილი ორი სტაქანი,
ერბო ნახევარი გირვანქა,

კვერცხი ერთი (ზედა კანის წა-
სასმელად),
სუხარი ორი.

მეორე რიგად: ჩაასხით სტაქანში ორი კვერცხი, ნახევარი რუმკა (საარყე პატარა სტაქანი) რომი, შეავსეთ სტაქანი ახალი სმეტანით, ჩაასხით ფქვილში და მოზილეთ, ცომი გაათხელეთ კვერად, შუაზედ დადევით ნახევარი გირვანქა კარგი ერბო, შეუკეცეთ და შეუკარით კიდევები. მერე ისევ მოიქეცით, როგორც ზევით არის ნათქვამი.

საზოგადოდ, დიდ თუ პატარა კუპატს აცხობენ რომელსა-მე ჭურჭელში ან თუნუქაზედ, ჭურჭელს ხმარობენ მრგვალს ან ოთხკუთხს. სწორს და დაბალ კიდიანს; პატარა კუპატებს უფრო თუნუქაზედ აცხობენ, საცხობი ჭურჭელი და თუნუქა უთუოდ ერბო წასმული უნდა იყოს, რომ კუპატი არ დაეკრას.

293. ერბოთი და კვერცხით მოზეღილი ცომის კუპატი. ერთი გირვანქა ფქვილი, ნახევარი გირვანქა კარგი ძლიერ გამოწურული ერბო, ნახევარი სტაქანი წყალი, მარილი და ერთი კვერცხი მოზილეთ. ცივს ალაგას გაათხელეთ და გააკეთეთ კუპატი, ან პატარა კუპატები, წასცხეთ ზევითა კანს წყალ-კვერცხი და ცივი ალაგიდან დაუყოვნებლივ ფეჩშა შედგით.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი 1 გირვანქა ან 3 სტაქანი,
ერბო ნახევარი გირვანქა,

ორი კვერცხი: ერთი შესაზელად
და ერთიც ზევით წასასმელად.

294. ფხვიერი ცომი. ნახევარი გირვანქა კარგი ერბო ძლიერ გასრისეთ და აურიეთ ორი ცილა, ერთი მთელი კვერცხი, მეოთხედი სტაქანი რომი, ერთი გირვანქა ფქვილი, კარგად მოზილეთ, ჩამოდენსამე ხანს ცივს ალაგას ამყოფეთ, შექდეგ, როგორც რიგია, გამოიყვანეთ კუპატი.

295. მეორე რიგად. სამი სტაქანი ფქვილი, ექვსი ცილა,

მესამედი გირვანქა ერბო, ორი კოვზი. რომი მოზილეთ ერთად.

შენიშვნა: ყველა ზემოდ დასახელებული საკუბატე ცომი უხაშოდ გაკეთებულია, სახელდახელოდ.

200. ხაშიანი ცომი. სტაქან ნახევარი თბილი რძე ან თბილი წყალი, ხაში და ცოტა ფქვილი შეზილეთ, ისე რომ თხელი ცომი დადგეს, დადგით იმდენი ხანი, სანამ საკმაოდ აფუვდება, მერე კარგად შეზილეთ ლაფერით, დაამარილეთ, ჩაურთეთ ორი კოვზი ერბო, ორი კვერცხი, ორი ან სამი ცილა და ფქვილი, ისე რომ ცომი მაგარი გამოვიდეს (სქელი), ასე შეზავეებული ცომი ზილეთ, სანამ ხელს ეკვრება, თუ აღარ მიეკვრის — ზელა ეყოფა; დააცალეთ მეორედ აფუვდეს; შემდეგ მოამზადეთ კუბატი.

მასალად საჭიროა:

ერთი სტაქანი და მეოთხედ ან სტაქან ნახევარი თბილი რძე ან თბილი წყალი, ხაში ერთ ნახევარი ან ორი მისხალი,

ფქვილი ერთ ნახევარი ან ორი გირვანქა, ორი კვერცხი, ერბო გირვანქის მეოთხედი, ორი სუხარი, 1-ი კვერცხი ზევიდან წასასმელად.

207. საუკეთესო ცომი. უნდა მოზილოთ საღამოზე, რომ მეორე დღეს მზად იყოს. აიღეთ: ორი სტაქანი ძლიერ ცივი წყალი, სამი მისხალი ხმელი ხაში; ნახევარი გირვანქა საუკეთესო და ძლიერ გასრესილი ერბო (როცა ძლიერ გაისრესება, ერბო გათეთრდება), ერთი კვერცხი, ერთი კოვზი მარილი, ორ გირვანქაზე მეტი ფქვილი, მოზილეთ და სუფთად შეინახეთ, რომ აფუვდეს, შეუდექით კუბატების კეთებას.

208. კუბატში ჩასართავი მასალა. ბრინჯი კარგად გარეცხეთ ცივი წყლით, დაასხით ზედ იმდენი ცივი წყალი, რომ ძლივს ჰტარავდეს და შესდგით ქურაზედ სახარშავად, რომ გარბილდება, გადმოიღეთ საცერზედ, გადაავლეთ ცივი წყალი, გადაიღეთ თეფშებზედ, შეაზილეთ კარაქით, მაგრად მოხარშული კვერცხით და სხვა, რითაც გნებავთ.

290. კუპატები ახალი კომბოსტოთი. ორი შუათანა თავი კომბოსტო წვრილად დაკეპეთ, დაამარილეთ, ათი წამის შემდეგ გამოწურეთ, ჩაღეთ ქვაბში, ჩაურთეთ ორი ან სამი კოვზი ერბო, შეხრაკეთ, თან ურიეთ, რომ არ დაიწვას, არც კუნდა შეწითლდეს; რომ მორბილდება, გადმოიღეთ, გააცივეთ, მიუმატეთ ორი ან ოთხი დაკეპილი კვერცხი, ნედლი კამა, ცოტა პილბილი, ყველა ამითი გატენეთ კუპატი.

მასალად საჭიროა:

კომბოსტო ორი შუათანა თავი,
ხახვი ერთი ან ორი თავი,
ერბო მეოთხედი გირვანქა,
კვერცხი სამი ან ოთხი,

კამა,
მარილი,
ცომისა და კუპატისთვის ცალკე
კარაქი.

თუ მარხვაში აკეთებთ, ყოველივე სახსნილოს მაგივრად აიღეთ ერთი მესამედი სტაქანი ზეთი.

300. კუპატი ხორცით და კვერცხით. ძლიერ დაკეპილი ერთი თავი ხახვი მოხრაკეთ ერბოში; შემწვარი ხბოს ხორცი, მოხარშული ან ნედლი ხორცი, ან სხვა რამე ნანადირევან ხორცი, ძლიერ დაკეპეთ, ჩაყარეთ ერბო ხახვში, დაუმატეთ ორი-სამი კოვზი ხორცის ნახარში, ცოტათი შეხრაკეთ, მოაყარეთ პილბილი, მარილი და გააცივეთ, მომზადებულ საკუპატე ცომის (დიდ) კვერზედ დადევით ერთი რიგი მომზადებული მასალა, ამაზედ ერთი რიგი ძლიერ დაკეპილი კვერცხა, მერე ისევ მასალა, კიდევ კვერცხი, კიდევ მასალა... ბოლოს, დაადევით ცომის კვერი, შეუკარით ნაპირები; შეიძლება ჩასართავ მასალას მოხარშული ბრინჯიც შეუროთ.

მასალად საჭიროა:

ხორცი ორი ან სამი გირვანქა,
ხახვი ერთი თავი,
მარილი,
პილბილი,

ერბო მეოთხედი გირვანქა,
კვერცხი სამი ან ოთხი,
კამა, ნედლი ოხრახუში,
ბრინჯი ნახევარი სტაქანი,

წვრილი კუპატების გასაკეთებლად მხოლოდ მოხსენებული მასალის ნახევარია საჭირო.

801. კუპატი ერბო-კვერცხიანი ცომითა და ხორცის მასალით. საჭირო ცომის მომზადება იხილე № 293. გააკეთეთ ამ ცომისაგან თხელ-თხელი კვერები იმ სიდიდით, რომ კარგად მოთავსდეს იმ ჭურჭლის ფსკერზედ, რომელშიაც გინდათ კუპატის გამოცხობა. ამ ჭურჭელს შიგნიდან მოუსვით ერბო და მერე ფსკერსა და ნაპირებზე მოაყარეთ სუხრის ფხვნილი; ჩააფინეთ ერთი კვერი, ზედ მომზადებული ჩასართავი მასალა მოაფინეთ სწორედ, დაადევით კიდევ კვერი... ისევ მასალა... სანამ ქვებს შუამდე არ ამოიყვანთ; ზევითა კვერს მოუსვით ზედა პირზედ ერბო და დასტოვეთ თხუთმეტი წამი თბილს ალაგას. ცოტა წამოფუცდება, და მაშინვე კარგა გახურებულ ფეხში შედგით. თუ ფეხი ძლიერ გახურებული არ იქნა; კუპატი ცომად დარჩება.

მასალად საჭიროა ცომისათვის:

ფქვილი ერთი გირვანქა,		ერბო ნახევარი გირვანქა;
		ჩასართავ მასალად:
ხორცი ძროხისა ან ხბოსი ერთი გირვანქა,		კვერცხი ერთი, ნაღები ორი კოვზი, ერბო გირვანქის მერვედი, სუხარი სამი ან ოთხი,
ნახვი ერთი თავი, ბულკი გამსრესილი ორი კოვზი,		
ჩასართავი მასალის მომზადება იხილე № 800.		

802. კარტოფილის კუპატი. ორი გირვანქა მოხარშული კარტოფილი გასრისეთ საცერში, ჩაღეთ ერთი გირვანქა ფქვილი, სამი კოვზი ხაში (დროყეი), ოთხი კვერცხი და ერთი ფინჯანი გამღწარი ერბო, ყველა ეს აურიეთ კარგა, გაათხელეთ, გააკეთეთ ორი კვერი, ერთი დადეთ ტაფაზე და ზედ დაადევით ხორცის მასალა, მეორე კი დახურეთ ზევიდან; შედგით ფეხში.

803. კუპატი ქათმით და ბრინჯით. მოხარშეთ ქათამი, გასჭერით რამდენიმე წაწილად, ამოართვით ძვლები, მოხარშეთ ორ კოვზ ერბოში, მიუმატეთ მოხარშული და გაწურული ბრინჯი, ცოტა ქათმის ნახარში (უთუოდ მსუქანნი), ცოტა ჯავზი, სამი-ოთხი დაკეპილი კვერცხი, მარილი, აურიეთ ერთად და გააკეთეთ კუპატი. დარჩენილ ქათმის ნახარშიდან შედგება ქათმის სუფი გააკეთეთ.

მასალად საჭიროა:

ქათამი ერთი,
ერბო ორი ან სამი კოვზი,
ბრინჯი ერთი სტაქანი,
კვერცხი სამი ან ხუთი,

მარილი,
პილპილი,
კამა, ოხრახუში,
ჯავზი.

ცომი როგორც გენებოთ.

პაშტეტი ცივი და ცხელი

პაშტეტისათვის საჭირო ცომი მზადდება ისე, როგორც სხვა კუპატისათვის, მხოლოდ ხაშიანი ცომი არ იხმარება. პაშტეტისათვის, როგორც კუპატისათვის, საჭიროა, აგრეთვე ჩასართავი მასალის მომზადება.

ღვიძლის ჩასართავი მასალა მოამზადეთ ასე: ნახევარა ხბოს ღვიძლი გარეცხეთ და მოხრაკეთ ნახევარ გირვანქა ქონთან, ერთ სტაფილოსთან, ერთ ძირ ოხრახუშთან, ერთ ძირ პრასასთან, ერთ ნიახურთან, ერთ თავ ხახვთან, ერთ დაფნის ფოთოლთან და ხუთ მარცვალ ბაპართან ერთად. როდესაც მზად იყოს, გააცივეთ. გახეხეთ სახეხავზე, გასრისეთ საცერში ყველა იმ მასალით, რომლებშიაც იხრაკებოდა, ჩაუმატეთ ნახევარი გირვანქა ხბოს უმი ხორცი, ერთი ფრანგული ბულკის წყალში დასველებული და გაწურული გული. სამი კოვზი ბულიონი, ოთხი ან ხუთი კვერცხი. მარილი უყავით, დანაყეთ ფილში და კვლავ გასრისეთ საცერზე.

ქ.

304. პაშტეტი წიწილის ან ახალი ინდოურის მასალით. ორი ან სამი წიწილა, ან ერთი ახალი ინდოური, ერთი დღი ადრე დაკლული, გაასუფთავეთ, დასჭერით კერძებად, ჩასდევით ქვაბში გირვანქის მეოთხედი ერბო, ნახევარი გირვანქა ქონი (შპიკი) თხლად დაჭრილი, ნახევარი ნაჭერი ლიმონი უთესლოდ, ჯავზი, მარილი, ერთი დაფნის ფოთოლი, ერთი თავი ხახვი, ან ხახვში უნდა ჩაურჭოთ სამი ან ოთხი მიხაკი, მიუმატეთ ერთი კონა ნედლი ოხრახუში, კამა, დახურეთ თავი და დასდგით ქურაზედ ნახევარ საათს, არ დაიწვას, მხო-

ლოდ გაწითლდეს კი, ამაზედ დაასხით ორი სტაქანი წყალა ან ნახარში წვენი, წამოადუღეთ, წიწილა ამოიღეთ და წვენი გაწურეთ.

ორმოც და ათი კიბო მოხარშეთ; გაფცქვევინით კანისაგან, შეამზადეთ კიბოს ერბო, ფეხებიდან ამოღებული სირბილე და ოც და ხუთი კიბოს ღუმეა დაკეპეთ, მოავლეთ სტაქან ნახევარი მისივე ერბო, მიუმატეთ ერთი რძეში დასველებული და მერე გაწურული ბულკი, ჯავზი, კამა ნედლი ოხრაახუში, ორი ან ოთხი კვერცხი; აურიეთ კარგად და დანაყეთ ფილში.

მომზადეთ ხვეული ცომი, ერბო-კვერცხიანი, ან ფხვიერი, გაათხელეთ ისე, რომ ორი დანის ყუის სისქეზედ დადგეს, ასე გაწეულ კვერცხზედ დაამხვეთ ზადია და გარშემო ნაპირები შემოაჭერით სწორედ მჭრელი დანით, აიღეთ ზადია და კვერზედ ცოტა ფქვილი მოავლეთ, შეკეცეთ ორად, კიდევ მოავლეთ, კიდევ შეკეცეთ, დააჭერით ნაპირები დანით და დაათარეთ მომზადებულ მასალას. დანარჩენი ცომი დასჭერით ზოლებად თითის ნახევრის სიფართოდ. ყველა ეს უნდა შეიწვას კარგ რგვალ ტაფაზედ. ტაფის ფსკერს წაუსვით ერბო, დადეთ ზედ ერთ რიგად წიწილი, ამას ზემოდ მასალა (კიბოსი), წიწილი, მასალა... თან უნდა ჩააყოლოთ დარჩომილი ოც და ხუთი კიბოს ღუმეა; ყველა ეს ისე უნდა დააწყოთ, რომ ზვინის მსგავსი გახდეს — ძირი ფართო და ბოლო თან და თან შევიწროებული. დაასხით რამოდენიმე კოვზი წიწილის ნახარში. ამას კობტად და მოხდენილად დაათარეთ მომზადებული, ნაპირებ-დაჭრილი ცომის კვერი, ტაფას თავისუფალ პირებზედ წაუსვით კვერცხი, დაადევით ცომი და მიაკარით კიდევბს. ზევიდან შეამშვენეთ ცომის ზოლებით, და შუაგულზედ გაუკეთეთ ნასკვი. ამაებს ხელად წაუსვიყვე კვერცხი და შესდგით გახურებულს ფეჩში.

დარჩომილ წიწილის ნახარშში ჩასდევით ერთი ნაჭერი: ხმელი ბულიონი, ერბოში ცოტათი შეხრაკული ნახევარ კოვზი ფქვილი, გაწურეთ, მიუმატეთ რამოდენიმე მოხარშული ამორეტი და ცალკე ჭურჭელით მიართვით სუფრაზედ.

მასალად საჭიროა:

ორი გირვანქა ცხვრის ხორცი უძ-
ვლო,
ნახევარი გირვანქა ლორი,
ერთი სტაფილო,
ერთი თავი ოხრახუში,
ერთი ნიახური,
ერთი პრასა,
ერთი ხახვი,
ათი-თხუთმეტი მარცვალი ბაპარი,
ერთი დაფნის ფოთოლი,

ერთი სტაქანი ბრინჯი,
ნახევარი გირვანქა ერბო,
ჯაგზი,
კაკალი (ნიგოზი),
ორი სუხარი,
ერთი კოვზი ფქვილი,
მეოთხედი ლიმონი,
ერთი კოვზი კაპარცი,
ცომის მასალა ცალკე.

რ 800. ყვერულის ან გასუქებული ინდოურის პაშტეტი. ერთი დიდი ყვერული გამოშიგნეთ და გაასუფთავეთ, ან აიღეთ ნახევარი გასუქებული ინდოური, დასჭერით ნაჭერ-ნაჭერ, ჩადევით ქვაბში დაფნის ფოთოლთან, პილპილთან, ლიმონის ქერქთან, მწვანე ოხრახუშთან, ერთ თავ ხახვთან და ორ კოვზ ერბოსთან ერთად დაასხით ერთი სტაქანი წყალი, ნახევარი სტაქანი ღვინო, ორიოდე კოვზი ძმარი და ხარშეთ თავ-დახურული, ვიდრე შერბილდება.

შემდეგ ყვერული ან იდოური ამოიღეთ, წვენი კი გაწურეთ, მოამზადეთ გასატენი მასალა ამ რიგად: გირვანქა ნახევარი ხბოს ხორცი, ბეჭის მონაჭერი, გაწმინდეთ ძარღვებისაგან, წმინდად დაკებეთ. აურიეთ ნახევარი თავი ერთ კოვზ ერბოში მოხრაკულად ხახვი, ჩაუმატეთ გირვანქის ერთი მეოთხედი დანით დაფხეცილი ღორის ქონი (შპიკი), ნახევარი დაფხვნილი ხმელი ბუღკი, ოთხი ან ხუთი ძალიან წმინდად დაკეპილი წვრილი თევზი (თუნდა სარდინკა); ყოველივე ეს დანაყეთ ფიდში, შემდეგ ჩაუმატეთ წმინდად დაკეპილი ორი-სამი ტრიუფელი ან ერთი კოვზი კაპარცები, ბაპარი, ჯაგზი, ოთხ-ხუთი კვერცხის გული, აურიეთ. გააკეთეთ იმავე მის ფორმა პაშტეტისათვის, ჩაალაგეთ რიგზედ მასალა და ყვერულის ან ინდოურის ხორცი, დახურეთ სახურავი იმავე ცომისა, ნაპირები მიუყარით ცილით და აცხვეთ ერთი საათი? შემდეგ გადაიღეთ ლანგარზედ, ამოსჭერით ზედა პირზედ ფრთხილად პატარა ნაჭერი და ჩაასხით ის წვენი, რომელშიაც ინხარშებოდა ყვერული ან ინდოური, მიუმატეთ მადერაში მო-

ხარშული ტრიუფელები, აადუღეთ, დანარჩენი წვენი- მიიტანეთ საწებელად.

მასალად საჭიროა:

ყვერული ერთი ან ინდოური ნახევარი,
დაფნის ფოთოლი,
ბილილი,
ლიმონის ქერქი,
მწვანე ოხრახუში, ?

ერთი თავი ხახვი,
ერბო გირვანქის მეოთხედი,
ღვინო ნახევარი სტაქანი,
ძმარი,
მარილი.

გასატენ მასალად:

ორი-სამი კოვზი დაკეპილი ტრიუფელი ან ერთი კოვზი კაპარცები,
ხაპარი, ჯავზი,
ხბოს ხორცი ერთ გარკახქა ნახევარი,
ხახვი ნახევარი თავი,

ერბო ერთი კოვზი,
ქონი შებოლილი, გირვანქის მეოთხედი,
ნახევარი ფრანგული ბულკი,
ოთხი-ხუთი წვრილი თევზი,
კვერცხის გული ოთხი-ხუთი.

ცომისათვის მასალა ცალკე აიღეთ.

807. შინაური იხვების პაშტეტი. გაასუფთავეთ, როგორც რიგია, ერთი იხვი; დაამარილეთ, პილპილი და ოთხი-ხუთა მიხაკი მოაყარეთ, დაასხით ცოტა ბულიონი ან წყალი, ჩაუმატეთ ძირეულობა, დახურეთ ხუფი და დაბუღეთ, ვიდრე მზად იქნება, შემდეგ გააცივეთ. ნახევარი ხბოს ღვიძლიდან და ხბოს ხორციდან მოამზადეთ გასატენი მასალა (ფარში), როგორც ნათქვამია შენიშვნაში, დადევით ბლუღზე ფარში ერთ რიგად, მეორე რიგად ზევიდან დაადევით დაჭრილი იხვი, მერე ისევ ფარში, დააფარეთ ცომი რომელსაც უნდა წაუსოთ ზევიდან ერთი კვერცხი, ნახევარ კოვზ წყალში გაქნილი, შედგით ფეჩში ერთი საათით, მიტანის წინად ამოსჭერით ცომში პატარა ნაჭერი, ჩაასხით იხვის ნახარში, რომელსაც მიუმატებთ ცოტა ლიმონს, ცოტა ფქვილს და ორიოდე ყოვზს ხერესს. დანარჩენი მიიტანეთ საწებელად.

მასალად საჭიროა:

ერთი იხვი,
პილპილი,
ოთხი ან ხუთი მიხაკი,
სტაფილო,
პრასა,
ოხრახუში,
ნიახური,
ხახვი ერთი თავი,

ხბოს ღვიძლი ნახევარი გირვანქა,
ლორის ქონი ნახევარი გირვანქა,
ფრანგული თეთრი პური ნახევარი,
ხბოს ხორცი ნახევარი გირვანქა,
კვერცხი ოთხი ან ექვსი,
ერბო ერთი ან ორი კოვზი,
ლიმონი ნახევარი,
ფქვილი ერთი კოვზი.

ცომისთვის ცალკე აიღეთ მასალა.

808. პაშტეტი ტყის ქათმისა. ანუ მწყერისა. გაბტყენილი და გაკეთებული სამი ტყის ქათამი ანუ ხუთი მწყერი ოდნავ მოწვით, ამოარჩიეთ ძვლები, ხორცი დაკეპეთ, შემდეგ დანაყეთ ფილში; თან ჩაანაყეთ წყალში დამბალი და კარგად გაწურული ნახევარი ბულკი, გირვანქის მეოთხედი ერბო, ერთი-ორი კვერცხი; როდესაც კარგად დანაყოთ, ცხრილში გაატარეთ. ხბოს ნახევარ ღვიძლს გადააძრეთ კანი, წვრილად დასქერით, მოხრაკეთ ერთ კოვზ ერბოში, ზოლო მოხრაკვან დროს ჩაატანეთ დაფნის ფოთოლი და პილპილი; როდესაც კარგად მოიწვას, წმინდად დაკეპეთ, დანაყეთ, გაატარეთ ცხრილში, აურიეთ წინად მომზადებული მწყერების ან ტყის ქათმის ხორცში, მიუმატეთ ნახევარი სტაქანი კარგი სქელი ნაღები, ოთხი-ხუთი კვერცხი, ოთხი დანაყილი ტრიუფელი ნახევარი დანაყილი ჯავზი. ყველა ეს აურიეთ და ჩაღეთ კასრულკაში, რომელსაც, მანამ ჩასდებდეთ მომზადებულს დანაყილს, შიგნიდან ერბო უნდა წაუსვათ, და შესდგით ფერში შესაწველად ერთ-ნახევარ საათით. როდესაც შეიწვის, გამოიღეთ, გააციეთ.

მოხარშეთ ლანსპიკი ასე: ერთი ხბოს თავი ან ოთხი ფენი, ერთ-ნახევარი გირვანქა-ძროხის ხორცი მოხარშეთ ჩვეულებრივ, ძვლებს ხორცი მოაშორეთ, დაამტერიეთ (ძვლები), ჩაყარეთ წვენში, ჩაატანეთ ორი-სამი დაფნის ფოთოლი, შაქარი ერთი ნაჭერი, ათი-თხუთმეტი მარცვალი ბაჰარი, სტაფილო, ოხრახუშის ძირი, ნიახურის ძირი თითო-თითო (მაკრილი არ უნდა), და ხარშეთ; როდესაც მოიხარშება, ქვაბი

გადმოდგით, ცოტათი გაანელეთ წვენი, ზემოდან სიმსუქნე მოხადეთ, გათქვიფეთ ოთხი ახალი კვერცხი და ჩაასხით შიგ; ჩაასხით აგრეთვე ნახევარი სტაქანი ძმარი, ქვაბს ხუფი და-ხურეთ და ხანდახან ცოტათი ურიეთ. როდესაც დაწმდება წვენი, კიდევ კარგად მოხარშეთ, გაწურეთ ტილოში. ამ ნაირად გაკეთებული ლანსპიკი ოთხი სტაქანი უნდა გამოვიდეს. თუ დააკლდა — ცხელი ადუღებული წყალი უნდა ჩაუმატოთ. ამნაირად მოხარშული ლანსპიკი ცოტა ჩაასხით ღრმა ქურჭელში, გააციეთ, მორთეთ ტრიუფელით, მწვანეულობით, შემდეგ ზედ დაასხით კიდევ ლანსპიკი, გააციეთ. აიღეთ რგვალი კოვზი ლითონისა, გააცხელეთ ხოლმე ცხელ წყალში და ამოიღეთ თითო კოვზი მომზადებული ფარშისა და ლამაზად დააწყეთ ლანსპიკზე, შემდეგ დაასხით ლანსპიკი და ასე, მანამ ფარში სულ გათავდება. მირთმევის დროს ხონჩაზე (ბლუღზე) გადაიღეთ და მიართვიეთ, თან საწებელა მიუმატეთ.

ძასალად საჭიროა:

მწყრები ხუთი ან ტყის ქათამი
სამი,
ბულკი ნახევარი,
კვერცხი ორი,
სქელ ნალები ნახევარი სტაქანი,
ღვინძი ერთი მეოთხედი,

ჯავზი ნახევარი,
დაფნის ფოთოლი ერთი ან ორი,
ბაპარი სამი ან ექვსი მარცვალი,
ტრიუფელი,
ერბო სამი მერვედი გირვანქის.

ლანსპიკისათვის:

ხბოს ფეხები ოთხი,
ხორცი ძროხისა გირვანქა ნახე-
ვარს,
სტაფილო,
ჩხრჩხუნის ძირი, წიახურის ძირი
თითო,

ბაპარი თხუთმეტიოდე მარცვალი,
დაფნის ფოთოლი ორი,
ძმარი ნახევარი სტაქანი,
კვერცხი ხუთი-ექვსი,
შაქარი ერთი ნაჭერი.

ეს იქვსი კაცის სამეყოფრა, მეტი ხალხისათვის შესაფერად მიუმატეთ ყველა.

809. კურდღლის ხორცი ყველით საუზმისათვის. ერთი კურდღელი გაატყავეთ, გააკეთეთ და შეწვიეთ ერბოში. როდესაც შეატყობთ, რომ ნახევრად არის შემწვარი, დასკერით, ჩააწყეთ ქვაბში, ჩაატანეთ გირვანქის მერვედი ერბო და ხუფდახურული შეწვით მანამ ხორცი დარბილდებოდეს; შემდეგ

ძვლები გამოარჩიეთ; ხორცი წვრილად დაკეპეთ, ჩაუმატეთ სუთი კვერცხის ერბო-კვერცხი, გირვანქის ერთი მეოთხედი დაფხვნილი ყველი, ნახევარი გირვანქა ერბო, ყველა ეს დასაყეთ, ხელით ცხრილში გაატარეთ, ცოტა ჯავზი უყავით, ჩაუმატეთ ერთ კოვზ ძროხის წვეწვში გაქნილი ხმელი ბულიონი სამი მისხალი, ნახევარი სტაქანი ღვინო, დაჭრილი ტრიუფელი (სოკო), ყველა ეს კარგად აურიეთ, ქვაბს (კასრიულკას) ერბო მოუსვით, დაფხვნი ყველი მოაყარეთ, მომზადებული ფარში ჩადეთ და შეწვით, როდესაც გაცივდეს, დასჭერით. სუფრაზე ძმარი და ტკბილი ზეთი მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა:

კურდღელი ერთი,
კვერცხი ხუთი,
ყველი სამი მერვედი გირვანქის,
ხმელი ბულიონი სამი მისხალი,

ნახევარი სტაქანი ღვინო,
ტრიუფელი სამი ოთხი,
ერბო ერთ გირვანქამდე.

310. **ორაგულის პაშტეტი.** დაადნეთ ორი კოვზი ერბო, მოხრაკეთ მასში ერთი თავი გამოქყლეტილი ხახვი, ჩადეთ შიგ ორი გირვანქა გასუფთავებული, დამარილებული და წვრილ ნაჭრებად დაჭრილი ორაგული, მოხრაკეთ თავ-დახურული, მხოლოდ სულ ნუ მოხრაკავთ; ჩაასხით ქვაბში ფრანგული ღვინო ნახევარი სტაქანი, ორიოდე კოვზი ძმარი და ცოტა წყალი, ჩააყარეთ მარილი, ჩადეთ დაფნის ფოთოლა ერთი; ყოველივე ეს აადუღეთ ძლიერ ცეცხლზედ, თევზი ამოიღეთ, გააცივეთ, გააქეთეთ თევზის მასალა (ფარში), ჩადეთ პაშტეტის ფორმაში ჯერ მასალა, მერე კი ორაგული, მერე კიდევ მასალა და მერე ორაგული... დაასხით შემდეგ ერთი სტაქანი გაწურული ორაგულის ნახარში, დააფარეთ ხვეული ცომი, წაუსვით კვერცხი და შედგით ფეჩში ერთი საათით. მიიტანეთ მარახოში საწებელა.

მასალად საჭიროა:

ერბო გირვანქის მეოთხედი,
ხახვი ერთი თავი,
ორაგული ორი გირვანქა,
ფრანგული ღვინო 1/2 სტაქანი,

ძმარი,
ბილპილი და ბაპარი ხუთი მარცვალი,
დაფნის ფოთოლი ორი.

ჩასართავ მასალად.

შჩუკა გირვანქა ნახევარი,
ნახვი ნახევარი თავი,
ფრანგული ბუღკი ნახევარი,
პილპილი,

ჯავზი,
ხაპარი,
ერბო ორი კოვზი,
(ნაღები ნახევარი სტაქანი).

ცომისათვის მასალა აიღეთ ცალკე.

311. ცივი პაშტეტი საგზაოდ. ექვს ტყის ქათამს ჩაუტრ-
კეთ გირვანქის მეოთხედი წვრილად დაჭრილი ქონი, ჩადეთ
ქვაბში, ჩააყოლეთ გირვანქის მეოთხედი ერბო, ოც და ათი
მარცვალი ბაპარი, ექვსი დაფნის ფოთოლი, ერთი ძირი ოხრა-
ხუში, ერთი ძირი პრასა, ერთი ნიახური და ერთი თავი ხახ-
ვი და მოხრაკეთ; შემდეგ ქათმები ამოიღეთ, გააცივეთ, ხორ-
ცი მოაშორეთ ძვლებს და დასჭერით პატარა ნაჭრებად, ძვლე-
ბი კი წვრილად დაკეპეთ, ერთი კიდეგ მოხრაკეთ იმავე ერ-
ბოში, რომელშიაც იხრაკებოდა, დანაყეთ მოხრაკულ მწვა-
ნილეულობასთან და სანელებლებთან ერთად და გასრისეთ
საცერზე. აიღეთ ერთი ხბოს ღვიძლი და გირვანქის მეოთხე-
დი ქონი, დასჭერით ბრტყელ ნაჭრებად, მარილი უყავით და
მოხრაკეთ სამ კოვზ ერბოში, ვიდრე გაწითლდებოდეს, შემ-
დეგ წმინდად დაკეპეთ, დანაყეთ ფილში, მიუმატეთ გირვან-
ქის მეოთხედი გარეცხილი ერბო, ნახევარი ფრანგული თეო-
რი პური, წყალში დამბალი და გაწურული, ჯავზი მარილი,
ორი ან ოთხი კვერცხი, დანაყეთ, გასრისეთ საცერში, დაუმს-
ტეთ სამი-ოთხი კოვზი წმინდად დაჭრილი ტრიუფელი.

მოამზადეთ ძალიან მაგარი ცომი გირვანქა ნახევარი ფქვი-
ლის და ოთხი-ხუთი კვერცხის, ქვაბს წაუსვით ერბო ძირზე,
მოაყარეთ სუხარი და მიაკარით ეს ცომი, ჩადევით თითო რი-
გობა მასალა, მერე ქათმის ხორცი, მერე მასალა და სხვ. ზე-
ვიდან წაუსვით დანაყილი და ერთ სტაქან ბულიონში გაქნი-
ლი ძვლები, დააფარეთ ცომი და შედგით ფეჩვი ერთი საა-
თით.

როდესაც გამოიღოთ, მოხადეთ ცომს სახურავი, რომ გა-
ცივდეს, დააფარეთ ქვაბს თავისი ხუფი და ისე შეგიძლიანთ
შაილოთ გზაში.

მასალად საჭიროა:

ტყის ქათამი ექვსი,
ქონი (შპიკი) გირვანქის ნახევარი,
ბაპარი ოც და ათი მარცვალი,
ექვსი -დაფნის ფოთოლი,
თითო ძირი პრასა,
ნიახური და ოხრაბუში,
ხახვი ერთი თავი,
ხბოს ღვიძლი ერთი,
ერბო ერთი გირვანქა,

ფრანგული თეთრი პური ნახევარი
გირვანქა,
ჯაფხი,
შარილი,
კვერცხი ორი ან ოთხი,
დაკეპილი ტრიუფელი სამი ან ოთხი
კოვზი,
სუხარი ორი.

მასალა ცომისათვის:

ფქვილი გირვანქა ნახევარი, ე. ი. ოთხ-ნახევარი სტაქანი,
კვერცხი ოთხი-ხუთი.

განყოფილება მეზვიდე

პუდინგები

შენიშვნა: პუდინგები სხვა-და-სხვა ნაირად მზადდება: ზოგი სალფეტკში გახვეული იხარშება, ზოგი ფორმაში — ორთქლით, ზოგს ფორმით შესდგამენ ფეხში და შემდეგ გადმოიღებენ. ლანგარზედ, ზოგსაც, მაგალითად სუფლეს, შესდგამენ ფეხში ლანგრით.

ა) თუ პუდინგი გნებავთ სალფეტკში მოხარშოთ, უსაპნოთ გარეცხილი სალფეტკი უნდა რამდენჯერმე ცივ წყალში გაალაღლალოთ, კარგად გაწუროთ, მოუსოთ უმარილო ერბო, ჩადოთ შიგ მომზადებული მასალა, პირი მიუკეცოთ და ორ ან სამ თითზე ზევით მოაკრათ, მოკრულსა და მასალას შუა თუ დიდი ალაგი დააგდეთ პუდინგი პტყელი გამოვა და შეიძლება კიდევ დაიმტვრეს, თუ ძლიერ ახლოა მოკრულა, პუდინგი მაგარი გამოვა, რადგან ადგილი არ ექნება, რომ აიწიოს, გაფუდდეს; ასე შეკრული სალფეტკი უნდა ჩადოთ ადუღებულ მარილ წყალში და ერთი წახევაი ან ორი საათა კარგად აადუღოთ, სალფეტკის წვერები უნდა ჯობზედ მოახათ და ქვაბზედ გახარიხოთ, რომ პუდინგი ქვაბის ძირზე არ იყოს და წყლით კი დაფარული იყოს. თუ წყალი დაშრება, ისევ ადუღებული წყალი უნდა დაასხათ ქვაბს, რომ დუღიდი არ დადგეს. პუდინგი რომ ამოიღოთ, საწურავენედ დადეთ, წყალს რომ გაუციდეს, სალფეტკს პირი გაუხსენით, საწურავეიანად მოაპირქვავეთ ღანგარზედ და სალფეტკი და საწურავი ფრთხილად ააცალეთ.

ბ) თუ პუდინგი გნებავთ ფორმაში მოხარშოთ ორთქლით, ფორმა უნდა ძირში გახვრეტილი იყოს და შუაში ხარიხა ქონდეს. ესეთს ფორმას წაუსვით შიგნიდან გამდნარი ერბო წახევაი კოვზი, მოაყარეთ წმინდად დანაყილი სუხარი ერთი ან ორი, ერბო რომ გაცივდეს, ჩადეთ მომზადებული მასალა, თავამდინ კი არ ააგსოთ, სახურავი მაგრად დახურეთ,

ჩადგით ფორმა. ქვაბში, რომელშიაც წყალი ძალიან უნდა დუღდეს, ადუღეთ ერთ ნახევარი ან ორი საათი და თან ნადუღი წყალი უმატეთ.

გ) თუ პუდინგის შედგმა ფერში გნებავთ, ფორმა ძირ გაუხვრეტელი უნდა იყოს. ძირში წაუსვით ცხელი ერბო, მოაყარეთ ერთი ან ორი სუხარი, გააცივეთ, ჩადეთ შიგ მასალა და შედგით ნახევარი საათით ფერში.

საზოგადოდ პუდინგის მზადებაში იმას უნდა მიაქციოთ ყურადღება, რომ მასალა უნდა ურიოთ და ზვიპოთ, სანამ გაბტყელდება და ამოიბურთება, შემდეგ თეთრად გათქვიფეთ კვერცხის ცილა, ცოტ-ცოტა აურიეთ მასალაში და, რომ გადაზილოთ, მაშინვე ფერში შედგით.

უკეთესია თუ კვერცხის ცილას შაქარში გათქვეფავთ, სანამ რ გათეთრდება, ამას ჰქვიან გოგლი მოგლი. კვერცხის ცილა დიდი ხანი რომ თქვიფოთ, ქაფად გადაიქცევა.

312. მშვენიერი პუდინგი სიმინდის ფქვილისა. ნახევარი სტაქანი ერბო და ერთი სტაქანი შაქარი ერთმანეთში გათქვიფეთ, სანამ გათეთრდება; ერთი სტაქანი თეთრი ფქვილი და ნახევარი სტაქანი სიმინდის ფქვილი გადაურიეთ ერთ ჩაის კოვზ ღვინის მარილში; ნახევარი ჩაის კოვზი სოდა აურიეთ ნახევარ სტაქან რძეში; ყველა ეს ერთმანეთში გადაურიეთ, დაჰკარით ორი ან ოთხი წვეთი ლიმონის ზეთი, ან ლიმონის ქერქის ნახევარი მოაყარეთ, ხუთი-ექვსი გათქვეფილი კვერცხის ცილა უყავით, ფრთხილად აურიეთ, ჩადეთ ერბო-წანმულ და სუხარ-მოყრილ ფორმაში, გამოაცხეთ, ამოიღეთ ლანგარზედ და მიართვით. მირთმევის წინ მოასხით რძის ან ლიმონის საწებელა.

მასალად საჭიროა:

სიმინდის ფქვილი ნახევარი სტაქანი,
ერბო ნახევარი სტაქანი,
შაქარი ერთი სტაქანი,
რძე ნახევარი სტაქანი,
თეთრი ფქვილი (крупчатая мука) ერთი სტაქანი,

კვერცხი ხუთი-ექვსი,
ლიმონის ზეთი,
ღვინის მარილი,
სოდა,
ერბო ნახევარი კოვზი,
სუხარი ორი ან სამი,
საწებელა.

ეს პუდინგი შეიძლება ზაბკასავით გამოაცხოთ ჩაისთენი; კვერცხის გული მოგინდებათ საბაიონზედ და შოკოლადზე.

813. ტკბილი პუდინგი მურაბით. გირვანქის მერვედრა ერბო, ნახევარი სტაქანი რძე ერთად ადუღეთ, ჩაყარეთ შიგ გირვანქის მერვედი ფქვილი, ურიეთ, სანამ გასქელდება, გაანელეთ, ჩაახალეთ ექვსი ან შვიდი კვერცხის გული, უყავით გირვანქის მესამედი შაქარი, ჯავზი, ლიმონის ქერქის ნაფხეკი ან სამი ან ოთხი მარცვალი ილი, ბოლოს ექვსი ან შვიდი გათქვეფილი კვერცხის ცილა; ღრმა ლანგარზედ დაასხით ერთ ნახევარი სტაქანი მურაბა, ზემოდან დაადეთ ზემოდ მომზადებული მასალა და სამი მეოთხედი საათით შედგით ფეჩში.

მასალად საჭიროა:

რძე ერთ-ნახევარი სტაქანი,
ფქვილი გირვანქის მერვედი, ე. ი.
ნახევარი სტაქანი,
კვერცხი ექვსი ან შვიდი,
ერბო გირვანქის მერვედი,

შაქარი გირვანქის მეოთხედი,
ჯავზი,
ლიმონის ქერქის ნაფხეკი ან სამი
ან ოთხი მარცვალი ილი,
(მურაბა ერთ ნახევარი სტაქანი).

814. პუდინგი ბისკვიტის მაგვარი. ნახევარი გირვანქა ერბო გათქვიფეთ, სანამ გათეთრდება; ოთხი კვერცხის გული და ნახევარი გირვანქა შაქარიც ერთად გათქვიფეთ, სანამ გათეთრდება, ჩააყარეთ ნახევარი გირვანქა ფქვილი, სურნელოვანი რამე უყავით, აურიეთ ყველა ერთად, ჩადეთ ერბო, წასმულ და სუხარ-მოყრილ ფორმაში და შედგით ფეჩში.

815. ბისკვიტის პუდინგი ლიმონით ან ფორთოხალით. ერთი დიდი ლიმონი ან ფორთოხალი ისე მოხარშეთ წყალში რომ ჩალამაც კი გაუაროს კანში, შემშრალეთ სალფეტკით და ჟესტის სახეხავში გახეხეთ; ნახევარი სტაქანი შაქრითა და შვიდი კვერცხის გულის გოგლი-მოგლი გააყეთეთ, ჩაყარეთ შიგ ლიმონის ან ფორთოხალის ქერქის ნაფხეკი (цедра), ჩადეთ გახეხილი ლიმონი და ბოლოს შვიდი კვერცხის გათქვეფილი ცილა. უყავით, თან ცოტ-ცოტაობით კარტოფილიმ

ერთი კოვზი ფქვილი მოაყარეთ. ჩაღეთ ერბო-წასმულ და სუხარ-მოყრილ ფორმაში, ან ორთქლზედ მოხარშეთ; ან ცოტახნით ფეხში შედგით; მზად რომ იქნება, ლანგარზედ გადმოაღეთ.

მასალად საჭიროა:

ლიმონი ან ფორთოხალი ერთი,
კვერცხი შვიდი,
შაქარი ნახევარი სტაქანი,

კარტოფილის ფქვილი მესამედი
სტაქანი,
კარაქი გირვანქის მერვედი, და
ორი სუხარი.

შეიძლება ლიმონი არ მოხარშოთ, მხოლოდ პუდინგმა მარტო ლიმონის ქერქის ნაფხეკი ჩაყაროთ, ან ორი-სამი წვეთი ლიმონის ზეთი უყოთ და ერთი ჩაის კოვზი ლიმონის მარილი ჩაყაროთ.

816. ნაღებიანი პუდინგი ბულკისა. შაურიანი ფრანგულა ბულკი დასჭერით წვრილ და ბრტყელ ნაჭრებად, მოხარშეთ ერთ ბოთლ სქელ ნაღებში, საცერში გახეხეთ, უყავით მეოთხედი სტაქანი შაქარი, ერთი ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, ერთი მისხალი დარიჩინი, ყველა ეს კარგად აურიეთ მართულის ცოცხით, უყავით ათი კვერცხის გათქვეფილი ცილა, ყველა ერთად აურიეთ, ჩაღეთ ერბო-წასმულ და სუხარ-მოყრილ ქვაბში (კასტრულაში) და შედგით ფეხში.

მასალად საჭიროა:

ერთი ბულკი,
ნაღები ან რძე სამი სტაქანი,
შაქარი მეოთხედი სტაქანი,
ლიმონის ქერქის ნაფხეკი,

ერთი კოვზი დანაყილი დარიჩინი,
ერბო ერთი კოვზი,
ორი ან სამი სუხარი,
ათი კვერცხის ცილა.

მიტანისას დაასხით რომელიმე საწებელა.

817. პუდინგი სმეტანისა. ორი სტაქანი ახალი სმეტანა, ერთი სტაქანი ფქვილი ერთად არეული წამოაღულეთ; როდესაც გასქელდეს — გააციეთ; გათქვიფეთ ექვსი-შვიდი კვერცხი და ჩაუშვით შიგ, ჩააყარეთ ნახევარი სტაქანი ფხვნილი

შაქარი და როდესაც (ფორმაში) ყალიბში გადაიღოთ, შიგ და შიგ მურაბის მარცვლები ჩაატანეთ, შედგით ფეჩში ნახევარი საათით ანუ ორმოც და ხუთი წუთით.

მასალად საჭიროა:

სმეტანა ორი სტაქანი,
ფქვილი ერთი სტაქანი,
კვერცხი ექვსი ანუ შვიდი,
შაქარი ნახევარი სტაქანი,

მურაბა ნახევარი სტაქანი უსირო-
ფოდ,
ერბო ნახევარი კოვზი და სუხარი
(ფორმისთვის) ყალიბისათვის.

318. პუდინგი ბისკვიტისებური. ექვსი ანუ შვიდი კვერცხის გული და ნახევარი სტაქანი შაქარი კარგად აზილეთ, ვიდრე გათეთრდებოდეს. ამას, ვისაც ჰსურს, მიუმატეთ ნახევარ ლიმონის კანი გამხმარი და დაფქული, ანუ სტაქანის ერთი მეოთხედი მწარე დანაყილი ნუში, ამდენივე კვერცხის ცილა კარგად გათქვეფილი; და თან ნელ-ნელა მიუმატეთ სტაქნის მესამედი თეთრი ფქვილი ანუ სტაქნის მეოთხედი კარტოფილის ფქვილი, აურიეთ კარგად, ჩადეთ ერბო მოსმულ და სუხარ მოყრილ ყალიბში ან კასრიულკაში და შედგით ფეჩში შესაწველად ანუ ორთქლზე მოხარშეთ ესე 20 წუთი, მიართვით საწებელათი.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი ექვსი-შვიდი,
თეთრი ფქვილი სტაქნის ორი მე-
სამედი ანუ კართოფილის ფქვილი
სტაქნის ერთი მეოთხედი,
შაქარი ნახევარი სტაქანი ანუ ერ-
თი მეოთხედი გირვანქისა,

ლიმონის კანი ანუ სტაქნის მეოთ-
ხედი მწარე ნუში,
ახევარი კოვზი ერბო, ორი სუხარი.

319. პლუმ პუდინგი. (თერამეტ კაცხედ). ჯამფილაშა ჩაყარეთ გირვანქის მეოთხედი წმინდად დაჭრილი, დაშაქრული სხვა-და-სხვა ხილის ქერქები ((цукат), ნახევარი გირვანქა დარჩეული, გარეცხილი და შემშრალებული ქიშმიში, გირვანქის მეოთხედი ჩიტის ყურძენა (коринка), ერთი შაურა-ანი გახეხილი ბულკი, ერთი გირვანქა ძარღვებ-გამოცლილი და დაკეპილი თირკმელის ქონი, ნახევარი გირვანქა ძვლები

ტვინი, ნახევარი გირვანქა ფქვილი, გირვანქის მესამედი შაქ-
რის ნაფხვენი, ერთი ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, ერთი ჯავზა,
ყველა ეს ერთად აურიეთ, ჩაახალეთ ცხრა კვერცხი, გახსე-
ნით ორ რუმკა მადერაში, ორ რუმკა მალაგაში და ერთ რუმ-
კა რომში, აურიეთ, გადაიღეთ ერბო-წასმულ სალფეტკში,
ჩადეთ ქვაბში, როგორც შენიშვნებშია ნათქვამი, და ხარშეთ
ოთხი საათი ნელ ცეცხლზედ. როდესაც მზად იქნება, სიფრ-
თხილით გადმოიღეთ ლანგარზედ, შემოაძრეთ კანი, შემოას-
ხით რომი, მოუკიდეთ სპიჩკით და მიიტანეთ სუფრაზედ.

მასალად საჭიროა:

ჩირი გირვანქის მეთორმეტე ნაწი-
ლი,
ქიშიში გირვანქის მეექვსედი,
ჩიტის ყურძენა გირვანქის მეთორ-
მეტე ნაწილი,
ფრანგული ბულკი მესამედი, ე. ი.
ნახევარი სტაქანი,
თირკმლის ქონი გირვანქის მერ-
ვედი,
ძვლების ტვინი გირვანქის მეექვ-
სედი,
ფქვილი გირვანქის მეექვსედი,

შაქრის ნაფხვენი გირვანქის მე-
ოთხედი, ე. ი. ნახევარი სტაქანი,
ლიმონის ქერქის ნაფხეკი მესა-
მედი,
ჯავზი ერთი,
კვერცხი სამი,
მადერა ორი მესამედი რუმკა
მალაგა ორი მესამედი რუმკა,
რომი ერთი მესამედი რუმკა,
რომი,
უნდა იხარშოს ოთხი საათი.

820. ინგლისური პუდინგი ძვლების ტვინით. ნახევარი
ბულკის გული გახეხეთ ქესტის სახეხავზედ, დაასხით ერთი
სტაქანი რძე; თუთრად გათქვიფეთ ერთ ნახევარი კოვზი ერ-
ბო, შვიდი-რვა კვერცხის გული თითო-თითოდ ჩაახალეთ,
აურიეთ, ჩადეთ გირვანქის მეოთხედი წმინდად დაკეპილი
ძროხის ძვლების ტვინი, გირვანქის მეოთხედი შაქარი, ცო-
ტაოდენი ლიმონის ქერქის ნაფხეკი ან შვიდი-რვა მწარე ნუ-
ში, მეოთხედი სტაქანი დანაყილი ტკბილი ნუში, მეოთხედი
სტაქანი გარეცხილი და შემშრალებული ქიშიშიში, მეოთხედი
სტაქანი ჩიტის ყურძენა, ცოტა დარიჩინი, მარილი, ყველა ეს
კარგად აურიეთ, უყავით შვიდი რვა გათქვეფილი კვერცხიან
ცილა და სალფეტკში ხარშეთ სამი-ოთხი საათი, მიიტანეთ
რომით და საბაიონით ან საწებელათი.

მასალად საჭიროა:

თეთრი პური ნახევარი გირვანქა,
 რძე ერთი სტაქანი,
 კვერცხი შვიდი ან რვა,
 ძვლის ტვინი გირვანქის მეოთხედი,
 შაქარი ნახევარი სტაქანი,
 კარაქი ერთნახევარი კოვზი,
 ტკბილი ნუში სტაქნის მეოთხედი,
 ან მწარე შვიდი ან რვა,

ქიშიში მეოთხედი სტაქანი,
 ჩიტის ყურძენა მეოთხედი სტა-
 ქანი,
 დარიჩინი,
 მარილი,
 ერბო ნახევარი კოვზი სალფეტკის
 წასასმელად.

821. მოხარშული პუდინგი. ერთ ნახევარ კოვზ ერბოში აურიეთ ერთი სტაქანი ფქვილი, გახსენით ორ სტაქან რძეში, ადუღეთ; თან აურიეთ და თან ადუღეთ, სანამ გასქელდება, გაანელეთ, უყავით შაქარი, ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, ან კარდამონი, ექვსი კვერცხის გული, ექვსი-შვიდი კვერცხის გათქვეფილი ცილა, აურიეთ, ჩადეთ ნახევარ კოვზ ერბო-წასმულ და სუხარმოყრილ ფორმაში, შეღვით ფეჩვი ერთი ან ორი საათით, ორთქლზედ ხარშეთ.

დაასზით რომელიმე საწებელა ან სიროფი.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი ერთი სტაქანი,
 ნაღები აწ რძე ორი სტაქანი,
 შაქარი ნახევარი სტაქანი,
 ლიმონის ან ფორთოხალის ქერ-

ქის ნაფხეკი, ან ოთხი-ხუთი მარ-
 ცვალი კარდამონი,
 კვერცხი ექვსი ან შვიდი,
 ერბო ნაოთხალი გირვანქისა,
 შაქარი ორი ან სამი ნატეხი.

822. შოკოლადის პუდინგი. გირვანქის მეოთხედი ერბო, ერთი სტაქანი ფქვილი, ორი სტაქანი ნაღები ან რძე თან აურიეთ და ისე აადუღეთ, ჩააყარეთ შაქარი, გირვანქის მერვედი დაფხეკილი შოკოლადი, ცოტა დანაყილი მიხაკი, ან ვანილი, აადუღეთ, გააციეთ, ჩაახალეთ ექვსი კვერცხის გული, ექვსი-რვა კვერცხის გათქვეფილი ცილა უყავით და ჩადეთ ფორმაში. მიაყოლეთ თან ნაღები ან საწებელა.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი ექვსი ან რვა,
შაქარი ნახევარი სტაქანი,
შოკოლადი მერვედი გირვანქისა,
ან ვანილი

ნაღები ან რძე ორი სტაქანი,
ფქვილი ერთი სტაქანი,
ერბო ორნახევარი კოფში,
სუხარი ერთი ან ორი.

823. ვაფლის პიროგი. გამოაცხეთ ვაფლები, თვითეულს
ვაფლს წაუსვით მურაბა ან, მარმალადი, დააწყეთ ლამაზად
ლანგარზე ირგვლივ, დააფარეთ ერთად გათქვეფილ შაქრითა
და ნაღებით, შემოასწორეთ, მორთეთ მურაბით და მიართვიეთ
ან ვაფლს მაროქენი შემოუწყეთ.

მასალად საჭიროა:

ვაფლი,
სქელი ნაღები ხუთი ჩარეჟი სტაქ-
ნისა,

შაქარი ხუთი ნატეხი,
მურაბა ნახევარი სტაქანი.

ან ყველა ამის მაგიერ მოამზადეთ მაროქენი

824. მსხლის პუდინგი. თორმეტი მსხალი დაფქვენით,
ალყა ალყა დასჭერით, მოაყარეთ გირვანქის ნაოთხალი შაქარ-
ი, ცოტა დარიჩინი. სამი-ოთხი დანაყილი მიხაკი, ჩაასხით
ნაოთხალი სტაქანი წყალი, ნახევარი სტაქანი ღვინო, დად-
გით ქვაბით ძლიერ ცეცხლზედ და ქვაბს თავი დახურეთ. რო-
ცა გაერთდება, საწებელა გამოიღეთ და გაანელეთ; ექვსი
კვერცხის გული და ნაოთხალი სტაქანი შაქარი თეთრად გამო-
თქვიფეთ, აურიეთ ერთი კოფში ერბო თეთრად გათქვეფი-
ლი, ნაოთხალი გირვანქა რძეში დამბალი და გაწურულა
ბულკი, ცოტა ლიმონის ქერქის ნაფხეკი; ყველა ესენი კარ-
გად აურიეთ ერთად და ექვსი კვერცხის გათქვეფილი ცილა
უყავით. ნახევარი ამ მასალისა ჩადეთ ფორმაში, შემდეგ ჩა-
დეთ მსხლის საწებელა, ზემოდან ისევ ის ცომი დაადეთ და
შედგით ფენში.

მასალად საჭიროა:

მსხალი თორმეტი,
 ღვინო ნახევარი სტაქანი,
 ბუდეი ნაოთხალი გირვანქისა,
 ე. ი. ორი მესამედი ფრანგული
 ბუდეი,
 შაქარი ნახევარი სტაქანი,
 ერბო ნახევარი კოვზი,

ერბო ნახევარი გირვანქა,
 კვერცხი ექვსი,
 რძე მესამედი სტაქნისა,
 მისაკი სამი ან ოთხი, ლიმონის
 ქერქის ნახევევი, დარიჩინი,
 სუხარი ორი ან ოთხი.

825. ქლიავის პუდინგი. ორმოცი ღორ-ქლიავი ჩაყარეთ ადუღებულ წყალში, როდესაც კანი დაუსკდება, საწურავზედ ამოყარეთ, დაფცქვენით, კურკები გამოარიდეთ, ქლიავი ქვაბში ჩააწყეთ ზემოდან დააყარეთ დანაყილი დარიჩინი, მესამედი სტაქანი შაქრის ნახევანი, ქვაბს თავი დახურეთ და ხუთი წუთი ძლიერ ცეცხლზედ დაადგით; ყური უგდეთ, რომ არ მიიწოს. ექვსი-შვიდი კვერცხის გულის და სტაქანის მესამედი შაქრის გოგლი-მოგლი გააკეთეთ, შიგ ერთად გათქვეფილი უმარილო ერბო, თექვსმეტი დანაყილი მწარე ნუში, ერთი სტაქანი დანაყილი სუხარი, გაცივებული ქლიავი, ყველა ეს კარგად დაურიეთ ერთმანეთში, უყავით კიდევ ექვსი-შვიდი კვერცხის გათქვეფილი ცილა, დადეთ ლანგარზედ და შედგინა ფეჩში. მირთმევის დროს მოასხით ქლიავის საწებელა.

მასალად საჭიროა:

ქლიავი ორმოცი,
 სუხარი თექვსმეტი,
 კვერცხი ექვსი ან შვიდი,
 უმარილო ერბო გირვანქის შერ-
 ვედი,

დარიჩინი,
 მწარე ნუში თექვსმეტი,
 შაქარი სტაქნის მესამედი.

826. ალუბლის პუდინგი. ექვსი კვერცხის გულისა და მე-ოთხედი სტაქანი შაქრის გოგლი-მოგლი გააკეთეთ, ჩაასხით ერთი სტაქანი რძე, რრი მესამედი სტაქანი გამდნარი ერბო, მოაყარეთ ცოტა დარიჩინი, ერთი მერვედი სტაქანი დანაყილი სუხარი, აურიეთ და კარგად დაზვიბეთ. ბოლოს დროს ჩადეთ ახალი დაკრეფილი, კურკებ გამოარიდებული ალუბალი, ექვსი კვერცხის ცილა კარგად გათქვიფეთ, ყველა ეს მო-

აქციით ერბოწასმულ და სამ დანაყილ სუხარ მოყრილ ფორ-
მაში და შედგით ფეჩში, მირთმევის დროს მოასხით ალუბ-
ლის საწებელა.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი ექვსი,
შაქარი სტაქნის სამი მეოთხედი,
სუხარი თერამეტი,
დარჩეული ალუბალი ერთი მეოთ-

ხედი სტაქანი, ან ერთი გირვანქა
მწიფე ალუბალი,
ერბო ნახევარი გირვანქა,
რძე ერთი სტაქანი,
სუხარი სამი ან ოთხი.

მ27. მანანის (ან ღომის) პულინგი. ერთი მეოთხედი სტა-
ქანი მანანა დასრისეთ ერთ კვერცხში, გაახმეთ და ჟესტის
სახეხავში გახეხეთ. ააღულეთ ოთხი სტაქანი რძე და ერთ-ნა-
ხევარი კოვზი. ერბო ერთად, ჩაყარეთ მანანა; როდესაც გაა-
ქელდება, გაანელეთ. ჩააყარეთ ნახევარი სტაქანი ჩიტის ყურ-
ძენა ან ქიშმიში, მეოთხედი ან ნახევარი სტაქანი შაქარი, ჩა-
ახალეთ ორი კვერცხი, აურიეთ, ჩაღეთ ფორმაში და შედგაო
ფეჩში. როდესაც მზად იქნება, გადაიღეთ ლანგარზედ და მი-
ართვით.

მასალად საჭიროა:

რძე ოთხი სტაქანი,
მანანა ერთი მეოთხედი სტაქანი,
შაქარი მეოთხედი ან ნახევარი
სტაქნისა,
კვერცხი ორი,

ქიშმიში ან ჩიტის ყურძენა ნახე-
ვარი სტაქანი,
ერბო ორ-ნახევარი კოვზი,
სუხარი ორი.

მ28. ბრინჯის პულინგი. ერთი სტაქანი ბრინჯი გარეცხეთ
ცივ წყალში, ნარეცხი გადაულღარეთ. დაასხით სხვა წყალი
იმდენი, რომ ბრინჯი ცოტათ დაფაროს, ნახევრად მოხარშეთ,
ჩაასხით საწურავში, ცივი წყალი გადაავლეთ, როდესაც კარ-
გად გაიწუროს, ბრინჯი ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით სამი სტაქა-
ნი თავანკარი რძე და მოხარშეთ ისე, რომ მარცვალ-მარცვალ
ითვლებოდეს, ე. ი. არ ჩააფლავოთ.

ფლავში უყავით გირვანქის მერვედი კარაქი, გაანელეთ,
ჩააყარეთ მესამედი სტაქანი შაქრის ნაფხვენი, ერთი კოვზი

დაჭრილი ჩირი (цукатъ), ჩაახალეთ ექვსი კვერცხის გული, უყავით ექვსი კვერცხის ცილის ქაფი. მოაქციეთ ფორმაში და შედგით ფეჩში. როდესაც მზად იქნება, ლანგარზედ ამოიღეთ, სუხარი მოაყარეთ, მოასხით სიროფი ან საწებელა და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ბრინჯი ერთი სტაქანი, ე. ი. ნახევარი გირვანქა,
ნაღები ან თავანჯარი რძე სამი სტაქანი,
ერბო გირვანქის მერვედი,
შაქარი ნახევარი სტაქანი,

ჩირი (цукатъ) გირვანქის მეოთხედი,
კვერცხი ხუთი ან ექვსი,
ერბო ნახევარი კოვზი, და ოთხი ნატეხი შაქარი.

829. ბრინჯის პუდინგი ვაშლითა და მურაბით. ერთი სტაქანი ბრინჯი მოხარშეთ ისე, როგორც №328-შია ნათქვამი, უყავით ერთი კოვზი კარაქი, აურიეთ; ექვსი ან ცხრა ვაშლი გაფცქვენით, გული გამოარიდეთ, ცოტა წყალში ნახევრად მოხარშეთ და ბოლოს შეაგსეთ მურაბით. ერბო წასმულ და სუხარ-მოყრილ ფორმაში ნახევარი ბრინჯი ჩაყარეთ, ზემოდან დაადეთ მოხარშული ვაშლი, მოაყარეთ დანაყილი სუხარი და დარიჩინი, დაფარეთ დანარჩენი ბრინჯით და ნახევარი საათი ფეჩში შედგით. შემდეგ ლანგარზედ ამოიღეთ, დაახით შაქრისა და ვაშლის ნახარშის მომზადებული სიროფი ან საწებელა, ან ალუბლის ან ყოლის სიროფი.

მასალად საჭიროა:

ბრინჯი ერთი სტაქანი, ე. ი. ნახევარი გირვანქა,
რძე ერთი ბოთლი,
კარაქი ერთ ნახევარი კოვზი,
სუხარი სამი ან ოთხი,
ვაშლი ექვსი ან ცხრა, მეტ ნაყ-

ლებობა სიდიდ-სიმატარავეზეა და მოკიდებული,
მურაბა მესამედი სტაქანი,
შაქარი ნახევარი სტაქანი,
დარიჩინი ერთი ჩაის კოვზი,
რაც მოუნდება საწებელას.

880. მთელ-მთელი ვაშლის ღვეზელი მერინგით ან ბასკვიტის ცომით. ცხრა ან თორმეტი ვაშლი გაფცქვენით; გულ-გამოსჭერით, წყალში გათუთქეთ, ამოიღეთ საწურავზედ, რა-

გაიწუროს. როდესაც გაცივდება, გული მურაბით გაუმსურებ, დააწყეთ ლანგარზედ, მოაყარეთ შაქარი და დარიჩინი. ექვსი კვერცხის ცილა გათქვიფეთ, ქაფი შაქარში აურიეთ, ამით დაჟფარეთ ზემოდან ვაშლი, მოაყარეთ შაქარი, დარიჩინი და თხუთმეტი წამით ფეჩში შედგით. მირთმევის დროს მურაბით მორთეთ, ან სიროფი მოასხით.

მასალად საჭიროა:

ვაშლი ექვსი ან თორმეტი, მურაბა ერთი სტაქანი, დარიჩინი,

შაქარი მეოთხედი სტაქანი, კვერცხის ცილა ექვსი, (ნახევარი სტაქანი სიროფი).

ან კიდევ: ექვსი კვერცხის გულისა და სამი მეოთხედი სტაქანი შაქრის გოგლი-მოგლი გააკეთეთ, ჩააყარეთ ერთი კოფეში გაცრილი კარტოფილის ფქვილი, ექვსი კვერცხის ცილით ქაფი უყავით, აურიეთ და ვაშლები რომ ლანგარზედ დააწყეთ, ამით დაფარეთ.

მშ. ვაშლის პუდინგი. გირვანქის მეოთხედი ერბო, ოთხი კვერცხი, მესამედი სტაქანი შაქარი, ერთი მესამედი სტაქანი დაფხეკილი ბულკი, ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, ორი სტაქანი უბრალო ვაშლის პიურე, შემწვარი ვაშლისაგან ან მოხარშულ (გამხმარი ვაშლისაგან) ჩირისაგან შემზადებული, მესამედი სტაქანი ჩიტის ყურძენა კარგად გადურიეთ ერთმანეთში, შეახვიეთ ერბო წასმულ სალფეტკში, ჩაუშვით ადუღებულ წყალში და ხარშეთ ერთ ნახევარი საათი.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი ოთხი, ერბო გირვანქის სამი მეოთხედი, დაფხეკილი ბულკი ერთი მერვედი სტაქანი, ნახევარი ლიმონის ქერქის ნაფხეკი,

შაქარი მესამედი ან ნახევარი სტაქანი, ვაშლის პიურე ორი სტაქანი, ან გირვანქის მეოთხედი ვაშლის ჩირი, ჩიტის-ყურძენა მესამედი სტაქანი,

მშ. შემწვარი ვაშლი. მარახოში ვაშლები შეახვიეთ ქალაღში (ზხ. сыраг-нашуг) და ნახევარი საათი შედგით ცხელ ფეჩში. როდესაც შეიწვება, ე. ი. დარბილდება, ქალაღი შემოაცალეთ, მიიტანეთ ნაღებით, შაქრით და ვანილით.

833. ვაშლის ღვეზელი ხვეული ცომით დაფარული. ექვსი-თორმეტი ვაშლი გაფცქვენით, პტყლად დასჭერით, და აწყეთ ლანგარზედ, მოაყარეთ შაქარი, დარიჩინი, ფორთოხალის ნაფცქვენი, მოასხით მურაბა, ერთი რუმჟა ღვინო, ნაჭერ-ნაჭერ მოალაგეთ კარაქი, დააფარეთ ხვეული ცომი, წაუსვით კვერცხი და შედგით ფეჩში. როდესაც მზად იქნება, სუხარ, მოაყარეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ვაშლი ექვსი ან თორმეტი,
ღვინო ერთი რუმჟა,
დარიჩინი ან ფორთოხალის ქერ-
ქი,

შაქარი ნახევარი სტაქანი,
მურაბა ნაოთხალი ან ნახევარი
სტაქანი,
ერბო ერთი კოვზი.

ხვეული ცომისთვის:

ერბო გირვანქის მესამედი,
ფქვილი ნახევარი გირვანქა,

ე. ი. ერთნახევარი სტაქანი,
კვერცხი ერთი.

834. ვაშლის ღვეზელი სმეტანით. ათი-თორმეტი ვაშლი გაფცქვენით, გული ამოსჭერით, ჩადეთ შიგ. მურაბა, დააწყეთ ხონჩაზე (ბლუღზე და ზედ მოასხით ამნაირად მომზადებული სისქე: სტაქან ნახევარი სმეტანა, ოთხი კვერცხის გული, ერთი კოვზი ფქვილი; ცოტა შაქარი კარგად გათქვიფეთ, აზღუდეთ, ჩაუმატეთ კარგად გათქვიფილი ოთხი კვერცხის ცილა. ყველა ეს ერთად არეული დაასხით ვაშლს, შედგით ფეჩში და შეწვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ვაშლი ათი-თორმეტი,
მურაბა,
სმეტანა სტაქან ნახევარი,

კვერცხი ოთხი,
ფქვილი ერთი კოვზი,
შაქარი სტაქანის მეოთხედი.

835. ვაშლის ღვეზელი (à la reine). ხუთი კვერცხის გულისა და მეოთხედი გირვანქა შაქრის გოგლი-მოგლი გააკეთეთ, ჩააყარეთ ორი სტაქანი ფქვილი, უყავით მეოთხედი გირვანქა ერბო, ცოტა ლიმონის ქერქის ნაფხეკი (цедра),

(ერთი სტოლის კოვზი რომი), კარგად მოზილეთ, გააბტყე-
ლეთ დანის ყუის სისქედ, გამოსჭერით ორი მრგვალი ლავაში,
ერთი ლავაში ფორმის ძირში ჩადეთ, არშიასავით პტყელი
ცომი ფორმის კედლებზედ შემოადეთ, შუაში ჩადეთ ასე
მომზადებული გაშლები:

ათი შუათანა გაშლი ან ხუთი დიდი გაფტყენილი წმინ-
დად, დასქერით, დაასხით ერთი კოვზი რომი, ცოტა ხანს ხარ-
შეთ თავდახურულ ქვაბში, აურიეთ გირვანქის მეოთხედი
ქიშიში, (მესამედი სტაქანი დანაყილი ტკბილი ნუში, რამ-
დენიმე მწარე), ნახევარი სტაქანი შაქრის ნაფხვენი, ერთი-
ორი კოვზი ალუბლის მურაბა და ფორთოხლის ქერქი. ამ
მასალას ზემოდან დააფარეთ მეორე ლავაში, პირი გადაუხ-
ვიეთ, კვერცხის ცილა წაუსვით, მოაყარეთ შაქარი, სუხარა
და ერთნახევარი საათი ფეჩში შედგით.

მასალად საჭიროა:

გაშლი ხუთი ან ათი,
(ერთი კოვზი რომი, ან მეოთხედი
სტაქანი ქიშიში),
(მესამედი სტაქანი ტკბილი და ათი
მწარე ნუში),
ალუბლის მურაბა ერთი ან ორი
კოვზი,

ცოტა ფორთოხლის ქერქი,
ფქვილი გირვანქის ორი მესამედი,
ე. ი. ორი სტაქანი,
ძირელ სავსე სტაქანი შაქრის ნა-
ფხვენი,
ერბო გირვანქის მეოთხედი,
ხუთი კვერცხის გული.

თუ აღრე მოამზადეთ, შეიძლება ლანგარზედ ამოიღოთ,
არა უშავს რა — გაცივდეს. მირთმევის დროს წაუსვით სამი
კვერცხის ცილის ქაფი გირვანქის მეოთხედ შაქარში არეუ-
ლი, შედგით ფეჩში ლანგრით, როდესაც გაწითლდება, მურა-
ბით მორთეთ და მიართვიეთ.

მშგ. ვაშლის პულინგი. ერთი სტაქანი უმად დაფხეკილა
ვაშლი, ნახევარი სტაქანი სქელი ნაღები, ნახევარი სტაქანი
შაქარი, ნახევარი სტაქანი კვერცხი, სამი მეოთხედი სტაქანი
დანაყილი სუხარი, მეოთხედი სტაქანი შემთბარი ერბო, ყვე-
ლა ეს კარგად გათქვიფეთ ერთმანეთში, ჩაასხით ფორმაში და
შედგით ფეჩში.

887. სუფლე ვანილით. ჩადეთ ქვაბში გირვანქის მერვე-
დი კარაქი, გირვანქის მეოთხედი კარტოფილის ფქვილი, გირ-
ვანქის მერვედი ბურღულის ფქვილი (крупчатая мука),
ნახევარი ჯოხი ვანილი. ყველა ეს განსენით ერთ ბოთლ რძე-
ში, აადუღეთ, გაანელეთ, უყავით ნახევარი სტაქანი შაქრის
ნაფხვენი, ჩაახალეთ ცხრა კვერცხის ცილა. ქაფად ნაქცევ χ
მაშინვე გადაიღეთ ერბო წასმულ ფორმაში ან ლანგარზედ და
ფეჩში შედგით.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილის ფქვილი გირვანქის
მეოთხედი, ე. ი. ხუთი მერვედი
სტაქნისა,
რძე ერთი ბოთლი,
ცხრა კვერცხი,
გირვანქის მერვედი ბურღულის

ფქვილი, ე. ი. სამი მერვედი სტაქ-
ნისა,
ნახევარი ჯოხი ვანილი,
ერბო ნახევარი კოვზი,
შაქარი გირვანქის მეოთხედი.

888. ლიმონის სუფლე. შვიდი კვერცხის გულისა და ერთ
სტაქანი შაქრის ნაფხვენის გოგლი-მოგლი გააკეთეთ, უყავით
ლიმონის ქერქის ნაფხეკი (цедра) ან ხუთი წვეთი ლიმონის
ზეთი დაჰკარით, შვიდი კვერცხის ცილა თეთრად გათქვეფი-
ლი, მოაყარეთ გირვანქის მერვედი კარტოფილის ან სიმინ-
დის ფქვილი, ერთმანეთში აურიეთ, გადაიღეთ ღრმა ლან-
გარზედ (შეიძლება ლანგრის ძირზედ ერთი ან ერთნახევარ
სტაქანი მურაბა მოუსოთ) და შედგით ფეჩში ათი წუთითა;
ამავე ლანგრით უნდა მიიტანოთ სუფრაზედ.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი შვიდი,
ნახევარი გირვანქა შაქარი,
ლიმონის ქერქის ნაფხეკი ან და-
რჩინი.

კარტოფილის ფქვილი გირვანქის
მერვედი,
მურაბა ერთი ან ერთ-ნახევარი
სტაქანი.

889. ვაშლის ჰაეროვანი ღვეზელი (воздушный пирог)
ექვსი შუათანა ვაშლი შეწვით, საცერში გახეხეთ; ექვსი-შვ-
დი კვერცხის ცილა გათქვიფეთ, ისე რომ თეთრად აქაფდეს,
თან ვაშლში ურეეთ ეს ცილა და თან დააცერით ნახევარ

სტაქანი შაქრის ნაფხვენი. გადმოიღეთ ყველა ეს საქსონი^ა ლანგარზედ, ზემოდან მოაყარეთ მეოთხედი სტაქანი შაქრის^ა ნაფხვენი, შედგით ფეჩში ათი წუთით, როდესაც შეიწვას, მიიტანეთ სუფრაზედ. რაწამს აფუვდება და შეწითლდება, მაშინვე მიართვით, თორემ მალე დაკუტდება.

თან მიაყოლეთ ნაღები.

მ-10. ჭაეროვანი ღვეზელი ვაშლის ან სხვა ხილეულის პიურესი. ნახევარი სტაქანი ვაშლის ან სხვა ხილის სქელი პიურე აურიეთ ექვსი-შვიდი კვერცხის ცილის ქაფში, დაასხით ლანგარზედ, შედგით ფეჩში და სხვ.

მ-11. ქლიავის ძლიერ გემრიელი ჭაეროვანი ღვეზილი (шуров). მესამედი ან ნახევარი გირვანქა კარგი ქლიავი ცოტა წყალში მოხარშეთ, ამოიღეთ ქაფქირით, საცერში გახეხეთ, თან აურიეთ ექვსი-შვიდი კვერცხის ცილის ქაფი და თან მესამედი სტაქანი შაქრის ნაფხვენი მოაყარეთ, გადაიღეთ ლანგარზედ, ზემოდან ერთი კოვზი შაქრის ნაფხვენი მოაყარეთ და შედგით ფეჩში.

ცალკე მიაყოლეთ სუფრაზე ნაღები.

მ-12. მარწყვის ჭაეროვანი ღვეზელი. ერთი გირვანქა ან სამი სტაქანი გარჩეულ-გასფთავებული მარწყვი თხელ საცერში გაატარეთ, მეტი წვენი გადაღვარეთ, ჩაურიეთ ექვსი-შვიდი გათქვეფილი ცილა, თან საცრით დააცერით შაქარი ერთი სტაქანის ოდენა. გადაიღეთ ბლუდზე, მოაყარეთ სტაქანის ერთი მეოთხედი დანაყილი სუხარი, შედგით ფეჩში ათი წუთით იმ დროს კი, რომ მიტანამდე ათი წუთი აკლდეს, რადგან შეწვრსთანავე უნდა მიიტანოთ სუფრაზე, თორემ ცოტა რომ განელდეს — დაკუტდება, სუფრაზე თან ნაღებიც მიართვით.

მ-13. ღვინის პუდინგი. ერთი კოვზი ერბო გააღნეთ, შეწვით შიგ ორი სტაქანი დაფხეკილი ხმელი ბულკი, დაასხით ერთი სტაქანი ადუღებული ცხელ-ცხელი ღვინო, კარგად აურიეთ. ერთი კოვზი ერბო თეთრად გამოთქვიფეთ, აურიეთ

ექვსი კვერცხის გული, სამი კოვზი შაქრის ნაფხვენი და დარიჩინი; ყველა ეს ბულკში გადურჩეთ, უყავით ექვსი კვერცხის ცილის ქაფი, გადაიღეთ ფორმაში და შედგით ფეჩში.

შეიძლება ღვინო ნაკლები უყოთ, მხოლოდ მის მაგიერ ერთი რუმჟა რომი უნდა დაასხათ. ლანგარზედ რომ გადმოიღოთ, მოასხით საწებელა.

მასალად საჭიროა:

ერბო გირვანქის მეოთხედი,
ორი სტაქანი დაფხეკილი ბულკი,
ან ერთი თეთრი პური,
ნახევარი სტაქანი შაქრის ნაფხვენი,

სამი მეოთხედი სტაქნისა ღვინო
ან ერთი რუმჟა რომი,
ექვსი კვერცხი,
ორი სუხარი.

i 844. მაკარონის პუდინგი. გირვანქის მეოთხედი ერბო, რვა კვერცხის გული, ნახევარი სტაქანი რძე, ცოტა ლიმონის ნაფხეკი აურიეთ, დადგით პლიტაზედ, გამოაცხეთ თხელი ერბო კვერცხივით, ისე კი ურიეთ, რომ ხელი არ მოაშოროთ, მაშინვე გადაიღეთ ჯამფილაში, უყავით ნახევარი სტაქანა შაქრის ნაფხვენი, გირვანქის მეოთხედი ფქვილი, რვა კვერცხის ცილის ქაფი, აურიეთ, ჩააყარეთ მეოთხედი გირვანქა წვრილ-წვრილად დამტვრეული მაკარონი, ერთი სტოლას კოვზი რომი დაასხით; ყველა ეს კარგად აურიეთ და ერთი საათით ფეჩში შედგით.

მასალად საჭიროა:

ერბო გირვანქის მეოთხედი,
რვა კვერცხი,
რძე ნახევარი სტაქანი,
ლიმონის ქერქის ნაფხეკი (аедра),
რომი ერთი კოვზი,

შაქარი ნახევარი სტაქანი,
ფქვილი გირვანქის-მეოთხედი,
ე. ი. სამი მეოთხედი სტაქნისა,
წვრილი მაკარონი გირვანქის მე-
ოთხედი.

ცალკე მიაყოლეთ სუფრაზე საწებელა.

ბანუოფილიება მცრვე

ბლინები, ერბო-კვერცხი, ომლეტი, კვერცხები.

845. ჩვეულებრივი ბლინები, ანუ ბლინჩიკები. (ექესრ-რვა კაცის კერძი). ა) ორი კვერცხი, ორი სტაქანი ფქვილი თან ერთმანეთში ურიეთ და თან სამი სტაქანი რძე დაასხით, მარილი მოაყარეთ; სკოვოროდას მარილი მოაყარეთ, გააცხელეთ, ტილოთი მოწმინდეთ, წაუსვით ერბო ან ქონის ნაჭერი, კიდევ გააცხელეთ, დაასხით ერთი კოვზი ცომი, ისე რომ მთელ სკოვოროდის ძირზედ გავიდ-გამოვიდეს, დადგით პლიტაზედ; როდესაც ბლინი აიწვეს, სკოვოროდის ძირიდან ააძრეთ და, რომ შეწითლდება ერთი მხრიდან, გადმოიღეთ; სკოვოროდას ისევ ერბო წაუსვით ფრთით და ისევ ისე დაასხით ცომი...

ამისთანა ბლინები უნდა მიართოთ რომელიმე მასალით, ხორცისა ან ხაჭოსი. ის ბლინები, რომლიდანაც კეთდება რომელიმე კარავაი ან პუდინგი, ორივე მხრიდან უნდა დააწითლოთ.

ბ) თუ გნებავთ ბლინი მარტო შაქრით და მურაბით მიართოთ, უნდა მოამზადოთ ცომი ოთხი-ხუთი კვერცხისა ან ოთხი-ხუთი კვერცხის გულისა (ცილა უნდა ქაფად აქციოთ), ორი სტაქანი ფქვილისა და ორ-ნახევარი სტაქანი რძისა, მარილით. შეწვით სკოვოროდაზე; როდესაც ყველა ბლინები მზად იქნება, თითო ბლინი ოთხად მოკეცეთ და კიდევ შეწვით. ამისთანა ბლინებში შეიძლება ჩაუმატოთ გირვანქის მერვედი თეთრად გათქვეფილი ერბო, ამ შემთხვევაში ბლინი უნდა შესწვავთ ორივე მხარეს პატარა სკოვოროდაში. მიტანის დროს მოაყარეთ ლიმონის ქერქზედ დასრესილი შაქრის ნაფხვენი, ან შიაცოლეთ სუფრაზე მურაბა.

მასალად საჭიროა:

ა) ბლინებისთვის: სამი სტაქანი
რძე ან ერთი ბოთლი,
ფქვილი ორი სტაქანი,
ორი კვერცხი,
მარილი,
ერბო გირვანქის მეოთხედი ბლი-
ნების შესაწველად,
ბ) ბლინებისთვის: ორი სტაქანი

ფქვილი, ე. ი. გირვანქის 2/3,
რძე ორ-ნახევარი სტაქანი,
კვერცხი ოთხი ხუთი,
მარილი,
ერბო გირვანქის მეოთხედი,
(ერბო გირვანქის მეოთხედი ბლი-
ნების შესაწველად),
შაქარი ანუ მურაბა:

ამ მასალისა გამოვა ოციოდე ბლინი.

მ46. ბლინჩიკები ვაშლით. გამოაცხეთ ბლინები №345,
ა). ორივე მხრიდან შეწვიით, ჩააწყეთ ერბო-წასმულ ქვაბში;
რამდენიც ბლინი ჩადოთ, იმდენი ზემოდან მოაწყეთ წმინ-
დად დაჭრილი ვაშლი, ერბო წვრილ-წვრილ ნაჭრებად, მოა-
ყარეთ შაქარი, დანაყილი დარიჩინი და მიხაკი. ერთი საათი
ცხელ ფეჩში შედგით; რომ გარშემო ქერქი დაუწითლდეს და
გაუხმეს; როდესაც მზად იქნება, ფრთხილად ამოიღეთ ლან-
გარზედ. ცალკე მიაყოლეთ შაქარი.

მ47. ბლინჩიკები ლიმონით. პატარა სკოვოროდებზე
გამოაცხეთ ბლინჩიკები №345, ბ). ორი მხრიდან შეწვიით.
ნახევარ ბლინებს მოაყარეთ შაქარი, ლიმონის ქერქის ნაფხუ-
კი (цедра), რამდენიმე წვეთი ლიმონი დააწურეთ თვითოე-
ულ ბლინს, დააწყეთ წვრილ-წვრილად ერთი მოყრილი, მე-
ორე მოუყრელი და მთავრით მაშინვე ცხელ-ცხელი; თუ მა-
შინვე ვერ მიართმევთ, ჩააწყეთ ისევ ქვაბში და მიართმევი-
დროს ლანგარზედ ამოიღეთ. შეიძლება მორთოთ მერინგაი
და მურაბით.

მასალად საჭიროა:

რძე ორ ნახევარი სტაქანი,
ფქვილი ორი სტაქანი,
კვერცხი ოთხი,
მარილი,
ლიმონი,

შაქარი სტაქანის მეოთხედი,
ერბო გირვანქის მეოთხედი,
(ოთხი კვერცხის ცილა,
შაქარი გირვანქის მეოთხედი,
მურაბა).

348. ბლინჩიკები კრემით. გამოაცხეთ ბლინები №345, ბ). ჩააწყეთ ერბო-წასმულ და სუხარ-მოყრილ ქვაბში ასე: ჩაღეთ ერთი ბლინი, დაადეთ ზემოდან მასალა, დააფარეთ ზედ ბლინი, კიდევ მასალა, კიდევ ბლინი, სანამ ბლინები გათავდება. ზემოდან უკანასკნელი ბლინი დააფარეთ, ოცი წუთით ნელ ფეჩში შედგით, რომ კრემი გამოცხვეს, კი არ გაიშალოს, და მიაართვით ლანგრიტ. მასალა ასე მოამზადეთ: ოთხი კვერცხის გულისა და ნახევარი სტაქანი შაქრის გოგლი-მოგლი გააკეთეთ, ჩაასხით შიგ ორი მეოთხედი სტაქნის ახალი და სქელი სმეტანა და კარგად აურიეთ.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი ორი სტაქანი,
რძე ორ-ნახევარი სტაქანი,
მარილი,
ოთხი ან ხუთი კვერცხი,
ერბო გირვანქის მერვედი,

ერბო გირვანქის მეოთხედი ბლი-
ნების შესაწველად
შაქარი ნახევარი სტაქანი,
სამი მეოთხედი სტაქანი სმეტანა,
ოთხი კვერცხის გული.

გირვანქის მეოთხედი შაქარი პუდინგის მოსაყრელად.

რ უ ს უ ლ ი ბ ლ ი ნ ე ბ ი .

შენიშვნა: რუსული ბლინი სხვა და სხვა ნაირია: ბლინები დროჟით უგრეხელის (гречневые) ფქვილისა; მეორე — წმინდა ფქვილისა; მესამე — უგრეხელის და წმინდა ფქვილი ერთად არეული, მეოთხეში სოდა იხმარება დროჟის მაგიერ. ბლინებისთვის მასალა სხვა და სხვა ნაირია, მაგრამ ცხოზა კი ერთნაირი უნდა როდესაც უკანასკნელად ცომი აიწევეს, აღარ უნდა მოურიოთ, თორემ დაკუტდება; სკოვოროდას უნდა მარილი მოაყაროთ, გააცხელოთ, ტილოთი მოსწმინდოთ, შემდეგ ერბო დაუსოთ ფრთით ან ბამბით, კიდევ გააცხელოთ და დაასხათ კოვზით ცომი იმდენი, რომ მთელ სკოვოროდის ძირს მოეფინოს. ბლინი უნდა შესწვათ პლიტაზედ ან ნახშირზედ. როდესაც ბლინი შეწითლდება, ერბო უნდა ასხუროთ; თუ პლიტაზედ იწვის, მეორე მხარესაც გადააბრუნეთ. რამდენად

შეიწვება, იმდენი გვერდზედ გადადეთ თბილ ალაგას, რომ არ გაცივდეს. ყოველთვის მირთმევის დროს უნდა დაიწყოს ბლინების ცხობა... ყოველთვის, რამდენიც ბლინს შესწვავთ, იმდენი დაუზოგავად ერბო უნდა წაუსოთ, სანამ ახალ ცომს დაასხავთ. რუსული ბლინისთვის ცომი ყოველთვის სქელი უნდა იყოს, ფქვილი იმდენივე უნდა, რამდენიც რძე ან რძე და წყალი. უნდა უფრო სქელი იყოს, დაჩრეტილი და სუმბუქი. კარგი ბლინის გამოცხობა დამოკიდებულია გამოცდილებაზე, ცოდნაზედ, დროის მეტ ნაკლებობაზე, ცომის მოზელაზედ და ბევრ სხვა მიზეზებზე; მაგალითად: ოთხ სტაქან ფქვილზედ, რომლიდამაც გამოდის ოცდა ხუთი ბლინი, ნახევარი ან ორი მისხალი დროეი მოუნდება. უგრეხელის ცომზედ მეტი უნდა დროეი, წმინდა ფქვილისაზე ნაკლები, ამასთანავე რამდენადაც გვიან დასდგამთ ცომს, იმდენი მეტი დროეი მოუნდება, რომ მალე აიწიოს. უკეთესია თუ ცომს ხუთი-ექვსი საათით წინ დასდგამთ.

ბლინისათვის წყალს უნდა დუღილამდინ მიაღწევინოთ, არ უნდა ადუღოთ. ბლინებს, როდესაც სკოვოროდაზედ დაასხავთ, შეიძლება მოაყაროთ წმინდად დაკეპილი, მაგრად მოხარშული კვერცხი, ან ხახვი და სხვ.

ბლინთან უნდა მიიტანოთ გამდნარი კარაქი, ერბო, სმეტანა ან ხიზილალა.

340. საკუთრად უგრეხელის ბლინი. ოთხი სტაქანი უგრეხელის ფქვილი, (речневая мука), სამი სტაქანი თბილი რძე ან წყალი, ერთი სტოლის კოვზი გამდნარი ერბო, ორი კვერცხის გული, ერთ-ნახევარი ან ორი მისხალი ხმელი დროეი, ან ორი-ოთხი კოვზი თხელი დროეი ერთმანეთში აურიეთ და, რაც შეიძლება, კარგად გამოზილეთ ჯოხით. როდესაც აიწევს კიდევ დაზილეთ, ერთი სავსე კოვზი მარილი მოაყარეთ. დაასხით ძლიერ ცხელი ერთი-ნახევარი ან ორი სტაქანი რძე ან წყალი, როგორც ზემოდ არის ნათქვამი, მოზილეთ, შეიძლება უყოთ ორი კვერცხის გათქვეფილი ცილა, აურიეთ, დახურეთ და დადგით. როდესაც გაფუფუნდება, გადაიტანეთ ქურას ახლო, არ აურიოთ, თორემ დაკუტდება. თითო-თითო

კოვზი ამოიღეთ და გამოაცხეთ, როგორც შეწიშვნაშია ნათქვამი.

350. საუკეთესო ბლინები. გაქენით ცომი ორ-ნახევარი სტაქანი უგრეხელის ფქვილისა, ერთ-ნახევარი სტაქანი წმინდა და ფქვილისა, ორ-ნახევარი სტაქანი თბილი წყლისა და სამი-ოთხი კოვზი დროვისა; როდესაც აიწევს, ერთი სტაქანი უგრეხელის ფქვილი ჩააყარეთ, დააცალეთ — აფუვდეს; ერთი საათით გამოცხობის წინ ცომი ორი სტაქანი აღუღებული რძით დამღულრეთ და კარგად აურიეთ; როდესაც გაცივდება, შეიძლება მარილი უყოთ (შეიძლება მიუმატოთ ორი-სამი კვერცხი, გირვანქის მერვედი, ერბო), დადგით ისე, როდესაც აფუვდება, ნულარ აურევთ და გამოაცხეთ, როგორც ზემოდ არის ნათქვამი.

მასალად საჭიროა:

უგრეხელის ფქვილი (гречневая мука) ორ-ნახევარი სტაქანი, ე. ი. ერთი გირვანქა, სამი-ოთხი კოვზი დროვი, ხორბლის ფქვილი ერთ-ნახევარი, სტაქანი, ე. ი. ნახევარი გირვანქა,

რძე ორი სტაქანი, მარილი, სამი კვერცხი, გირვანქის მერვედი ერბო, ერბო ბლინის გამოსაცხობათ ნახევარი ან ერთი სტაქანი.

ოცდა ხუთი ბლინი გამოვა.

ცალკე მიიტანეთ: ერბო, სმეტანა; ხიზილალა

351. უგემრიელესი მანანის ბლინი. ააღულეთ ერთი სტაქანი რძე, ჩაყარეთ ორი მესამედი სტაქანი მანანა, უყავით ნახევარი კოვზი ერბო, ჩვეულებრივი ფაფა მოხარშეთ და გააციეთ. სადილის ცოტა წინ ჩაყარეთ ფაფაში სამი მეოთხედი სტაქანი ფქვილი, გახსენით ორ სტაქნის რძეში და მეოთხედ სტაქან წყალში, ჩაახალეთ ერთი-ორი კვერცხის გული, მარილი მოაყარეთ, კარგად აურიეთ და შეწვით, როგორც ნათქვამია, პატარა სკოვოროდებზედ.

მასალად საჭიროა:

მანანა ორი მესამედი სტაქნისა,
ე. ი. გირვანქის მეოთხედი,
ფქვილი სამი მეოთხედი სტაქნისა,
ე. ი. გირვანქის მეოთხედი,
რძე სამი სტაქანი,

ერთი ან ორი კვერცხის გული,
ერბო ნახევარი კოვზი,
ერბო გირვანქის მეოთხედი,
ბლინების შესაწველად.

მზ. სამეფო ბლინი. ნახევარი გირვანქა კარაქი გააღნეთ, სალფეტკში გაწურეთ ჯამფილაში, როდესაც ერბო გაცივდება, უყავით ექვსი კვერცხის გული, კარგად მოურიეთ კოვზით ცალ-მხრივ, ჩაყარეთ ერთი ფინჯანი შაქრის ნაფხვენი, ყინულზედ დადგით და ურიეთ სანამ აქაფდება. ამ ხანში მოამზადეთ ბეშემელი ასე: გირვანქის მეოთხედი ფქვილი, ე. ი. სამი მეოთხედი სტაქანი, გაქენით ნახევარ ბოთლ ნაღებში, დადგით ცეცხლზედ, ხელ-მოუშორებლად ურიეთ, რომ ბეშემელი ისეთი სქელი იყოს, როგორც ბლინების ცომი, როდესაც აღუღდეს, გადმოიღეთ, ყინულზედ დადგით და თან ისე ურიეთ, სანამ გაცივდება; როდესაც გაცივდება, ჩაასხით ბეშემელი მომზადებულ ერბოში, ისევ იმ მხარეს ატრიალეთ, მიუმატეთ ნახევარი კოვზი ნარინჯი წყალი (померанцевая вода); ნახევარი სტაქანი სქელი ნაღები გათქვიფეთ, როდესაც აქაფდება, ესეც ჯამფილაში ჩაასხით, კიდევ იმავე მხარეს აურიეთ და, როდესაც სუფრა გაიშალოს, შეწვით შუათანა სკოვოროდებზედ ნელ ცეცხლზედ. ბლინები დანით კი არ უნდა აიღოთ სკოვოროდიდან, თითონ სკოვოროდით უნდა მოაპირქვაოთ ლანგარზედ. ყველა ბლინს ცოტ-ცოტა შაქარი მოაყარეთ და რამდენიმე ლიმონის წვეთი დაკარით. დალაგებული ბლინები გაასწორეთ და მორთეთ მურაბით ან ჟელეთი.

მასალად საჭიროა:

კარაქი ნახევარი გირვანქა,
ექვსი კვერცხის გული,
ერთი ფინჯანი შაქარი,
სქელი ნაღები მეოთხედი სტაქანი,
ლიმონის გამონაწური,

გირვანქის მეოთხედი ფქვილი,
ნახევარი ბოთლი სქელი ნაღები,
ნახევარი კოვზი ნარინჯის წვენი,
(მურაბა ან ჟელე).

მნ8. ბლინები გურიევისა მალე გასაკეთებელი. სამი გირკანქა კარგი ფქვილი, თორმეტი კვერცხის გული და სამი მეოთხედი, გირვანქა ერბო ჩადეთ ქვაბში, კარგად აურიეთ და თან მაწონი მიუმატეთ, რამდენიც ეყოფა. შემდეგ თორმეტი კვერცხის ცილა კარგად გათქვიფეთ, ჩაუშვით ცომში, აურიეთ და გაშოაცხეთ ბლინები.

მნ4. ბლინები სოდით მალე გასაკეთებელი. ერთი გირვანქა უგრეხელის ფქვილი და ერთი გირვანქა ფქვილი გაქენილ ხუთ სტაქან თბილ წყალში, უყავით მარილი, კარგად ზილეთ, გათქვიფეთ და როდესაც სკოვოროდები გააცხელოთ ბლინების შესაწველად, ერთი ჩაის კოვზი მეთავე (кислота) ჩაყარეთ ნახევარ სტაქან ცივ წყალში, მოურიეთ, ჩაასხით ცომში; მაშინვე იმდენ წყალშივე ჩაყარეთ ერთი ჩაის კოვზი სოდით მოურიეთ, ჩაასხით ცომში; აურიეთ და მაშინვე შეწვით ბლინები.

შემწვარ ბლინებთან შესატანებლად სმეტანა, კარაქი ან ახალი ხიზილალა მიიტანეთ.

მნ5. ერბო-კვერცხი. ტაფაზედ გირვანქის მეოთხედი ერბო გააცხელეთ, ბრთხილად ჩაახალეთ თითო-თითოდ თორმეტი-თხუთმეტი კვერცხი, მარილი მოაყარეთ, შეწვით და მართვით.

მნ6. მონარშული კვერცხები. დადგით ცეცხლზედ პატარა ქვაბი წყლით, ჩაასხით შიგ ერთი სტაქანი ძმარი, ადუღეთ; ამოავლეთ შიგ ათი-თხუთმეტი კვერცხი ოთხ-ოთხი ერთად, შემდეგ კვერცხები თითო-თითოდ ზედ ქვაბზედვე გატეხეთ და ფრთხილად ჩაუშვით ქვაბში, თავ-დახურული ადუღეთ ორ-ნახევარი წუთი. ქაფქირით ამოაწყეთ ლანგარზედ და მოასხით ორი კოვზი ერბო ან საწებელა. საწებელა ასე მოამზადეთ: ერთ კოვზ ერბოში თან ურიეთ და თან ერთი კოვზი ფქვილი დაწვით, ორ სტაქან ბულიონში გახსენით, ჩაასხით ცოტა ძმარი ან ლიმონის წვენი; საწებელას რომ მუქი ფერი მისცეთ, ერთი ნატეხი შაქარი დაწვით, უყავით მარილი, პილბილი და ყველა ერთად ადუღეთ.

857. ფრანგული ერბო-კვერცხი. ათი კვერცხის გული კარგად გათქვიფეთ, აურიეთ ცილის ქაფში. მოამზადეთ ტაფა, ჩადეთ შიგ მეთხედი კოვზი უმარილო ახალი ერბო, ჩაახით შიგ კვერცხი, როდესაც ძირში შეიწვება, მეორე მხარეს გადმოაბრუნეთ, მეორე მხარეც რომ შეიწვება, ლანგარზედ ამოიღეთ; ერბოკვერცხის ნახევარ მხარეს დაადეთ მურაბა (ჟოლის ან მოცხარისა სჯობია). მეორე მხარეზედ გადაკეტეთ. გაკეთდება რკალის მაგვარი, მიართვით ასე ფეჩინ შუღმგელად. გათქვეფილი კვერცხის გულს და ცილის ქაფს ერთად რომ აურიეთ, მოუცადეთ ქაფი დაჯდეს და შემდეგ შეწვით; ესეთი ერბო-კვერცხი მაგარი იქნება და გემრიელი.

მასალად საჭიროა:

ათი კვერცხი, ნახევარ კოვზი უმარილო ერბო,	ერთი სტაქანი მურაბა.
---	----------------------

858. კვერცხები თოხლოდ. კვერცხები ჩაუშვით მდულარე წყალში ორი ან ორ-ნახევარი წუთით და მზად იქნება.

859. კვერცხები მაგრად მოხარშულნი. კვერცხები უნდა ხარშოთ ათი წუთის განმავლობაში და შემდეგ ჩაუშოთ ცივ წყალში, რომ ნაქუპები უფრო ადვილად შემოეცალოს.

860. ომლეტი ლორით. ათი ან თხუთმეტი კვერცხი, აურიეთ დაკეპილს უმს ან მოხარშულს ლორში, მარილი და პილპილი. თქვენს გემოვნებაზე მოაყარეთ, შემდეგ გადიღეთ სკოვოროდაზე ან ტაფაზე გაცხელებულ ერბოში და დადგით ნელ ცეცხლზე; როდესაც მოიწვას შეარგვალეთ ლულასავით და დადეთ ბლუდზე.

მასალად საჭიროა:

ათი-თხუთმეტი კვერცხი, ლორი ნახევარი გირიანქა,	მარილი, პილპილი, ერბო გირვანქას მეთხედი.
--	---

861. ომლეტი სმეტანის სოუსით. აიღეთ ერთი კოვზი წმინდად დაკეპილი ოხრახუში და კამა, აურიეთ ფორმეტი ან თხუთ-

მეტი კვერცხი, გათქვიფეთ, დაასხით გაცხელებულ ერბოიან ტაფაზე ან სკოვოროდაზე, მოწვით, შემდეგ შეაგრილეთ დუ-
ლასავით ან შეკეცეთ კუპატივით, დადეთ ბლუდზე და დაას-
ხით ასე მომზადებული სოუსი: აადუღეთ ერთად-ერთი კოვ-
ზი ერბო, ერთი კოვზი ფქვილი, სტაქან ნახევარი სმეტანა და
ერთი კოვზი შაქარი, თან მოურიეთ ხოლმე, როდესაც გას-
ქელდეს, გაწურეთ საცერში, მიუმატეთ ორი კვერცხის გუ-
ლი, მოასხით ბლუდზე ომლეტი, მოაყარეთ შაქარი და დარა-
ჩინი, შედგით ფეჩში მეოთხედი საათით,

მასალად საჭიროა:

ათი-თხუთმეტი კვერცხი,
მწვანე ოხრახუში, კამა,

შარილი,
ერბო კოვზ-ნახევარი,

სოუსისათვის:

ერბო ნახევარი კოვზი,
ფქვილი ერთი კოვზი,
სმეტანა სტაქან-ნახევარი,

კვერცხის გული ორი,
შაქარი ერთი კოვზი,
დარიჩინი.

802. ერბო-კვერცხი სხვანაირად. რამდენ კვერცხსაც აი-
ღებთ, იმდენივე კოვზიც რძე ან ნაღები აიღეთ, აურიეთ კარ-
გად; გააღნეთ ტაფაში ორი კოვზი ერბო, ოდნავ მოხრაკეთ
მასში ერთი კოვზი წმინდად დაკეპილი თალიში ხახვი, ჩაას-
ხით შიგ რძეში გათქვეფილი კვერცხები და თან ნელა აურა-
ეთ; როცა ცოტა შესქელდეს, მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი თორმეტი-თხუთმეტი,
შარილი,
რძე ან ნაღები სტაქან-ნახევარამდე,

ერბო გირვანქის მეოთხედი,
თალიში ხახვი.

803. კვერცხები საუზმედ. თუნუქის პატარა ქვაბს (კასტრი-
ულკა) წაუსვით ფსკერზე და გვერდზე ერთი კოვზი ერბო,
მოაყარეთ სუხარი; თორმეტი-თხუთმეტი კვერცხი ჩაახალეთ
ჯიეთო-თითოდ ქვაბში და თან თითოეული კვერცხს მარილა,
შეღებილი და წმინდად დაკეპილი თალიში ხახვი მოაყარეთ: ამას-

თანავე თითოეულ კვერცხს დაადევით პატარა ნაჭერი კარაქი, დადგით გაღვივებულ ნაკვერჩხლებზე; როგორც ცოტათი მოიწვას მაშინვე მიიტანეთ ქვაბითვე.

მასალად საჭიროა:

თორმეტი ან თხუთმეტი კვერცხი, რვა ან თორმეტი სუხარი; ორი ან სამი კოვზი ერბო	თალიში ხახვ- მარილი, პილპილი.
--	-------------------------------------

864. ბატის კვერცხები გამომცხვარი. აიღეთ ექვსი ბატის კვერცხი, გაუკეთეთ ნახვრეტი და გადმოღვარეთ გულა და ცილა; გააღწეთ ორი კოვზი ერბო, ჩაასხით კვერცხები და მოწვით სქელი ერბო-კვერცხი, შემდეგ გასრისეთ საცერში, ჩაღეთ შიგ ერთი კოვზი განეხილი ბულკი, ერთი ჩაის კოვზის მეთხედი ჯავზის ყვავილი, ერთი კოვზი დაკეპილი თალიში ხახვი; ჩაუმატეთ სამი-ოთხი ქათმის კვერცხი, კარგად აურეთ, გადიღეთ ისევ დაცარიელებულ ბატის კვერცხის ნაჭუჭებში ძაბრის მსგავსად გაკეთებული ქალაღით და ისე გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა:

ექვსი ბატის კვერცხი; ორი კოვზი ერბო, ერთი კოვზი დაფხვნილი ბულკი,	ჩაის კოვზის მეთხედი ჯავზის ყვავილი, თალიში ხახვი. ქათმის კვერცხი სამი-ოთხი.
--	--

ქართული სახელდახელო საჭმელები.

865. ერბო-კვერცხი. აიღეთ ხუთი კვერცხი, გათქვიფეთ და მოაყარეთ მარილი; გააცხელეთ ტაფაში ორი სტოლის კოვზი ერბო და მოასხით თხლად ის გათქვეფილი კვერცხები; ცალი მხარე რომ მოიწოს, გადააბრუნეთ და მეორე მხარესაც მოწვით და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ხუთი კვერცხი,	ორი სტოლის კოვზი ერბო, ნახევარი ჩაის კოვზი მარილი.
---------------	---

806. ხარშო. აიღეთ გამომცხვარი პური, მოგრძოდ და თხლად დათაღეთ; აგრეთვე ალყად დასჭერეთ ერთი სტაქანა ხახვი, ჩაყარეთ ტაფაში და მოხრაკეთ ორს სტოლის კოვზ ერბოში, მერე დაასხით ერთი ჯამი წყალი, აადუღეთ, მაშინ ნახეთ, თუ სიმსუქნე კარგად არა ჰქონდეს, ერბო კიდევ დაუმატეთ და მარილით შეაზავეთ, შემდეგ ჩაყარეთ ის დათლილი პური, ისე რომ ძალიან ან ამოიფაშროს და წვენი საკმაოდ ჰქონდეს, მერე გათქვიფეთ სამი კვერცი და ზედ მოასხით: კვერცი რომ შეიკრას, გადმოიღეს, მზად იქნება.

ზეთის ხარშოც ასევე უნდა მომზადდეს, მაგრამ კვერცი კი აღარ უნდა მისცეთ.

მასალად საჭიროა:

ერთი გამომცხვარი პური,
ერთი ჩეთვერი ერბო,
სამი კვერცი,

ორი თავი ხახვი,
მარილი.

807. შანთრაქი. სამი სტოლის კოვზი ერბო გააცხელეთ ტაფაში, კვერცი გატეხეთ და ჩააგდეთ მთლივ; კიდევ გატეხეთ და ჩააგდეთ, ასე ხუთი-ექვსი კვერცი; როდესაც მოიხრავოს, მარილი მოაყარეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

სამი სტოლის კოვზი ერბო,

ექვსი კვერცი.

შანთრაქი ადუღებულ წყალშიაც გაკეთდება უერბოდ

808. ყიუღიჯო. რამდენი კვერციც გენებოთ, გათქვიფეთ და მოაყარეთ მარილი. შემდეგ თხლად და გრძლად გამომცხვარი პური დათაღეთ, გააცხელეთ ტაფაში სამი სტოლის კოვზი ერბო და ის მოთლილი პური თითო თითო ამოავლეთ იმ გათქვეფლ კვერცხში კარგად და ჩადეთ ტაფაში, ახლა კიდევ განიშეორეთ ამ რიგად, გაავსეთ ტაფა და მოწვით; ცალი მხარე რომ მოიწვას, მეორე მხარესაც გადააბრუნეთ და, თუ ერბო დააკლდეს, მიუმატეთ. ერთა რიგობა რომ ამოაწყოთ თეფშზედ, ახლა მეორე რიგობა მოწვით, მანამ სულ გაათავებთ, და მიართვით.

ბანყოფილება მიცხრა

მაკარონი, გერმიშელი, ფაფეულობა, ბრინჯის კატლეტები,

ხაჭაპურები, ვაფლი და ბურბუშელა.

ა) მაკარონი.

869. იტალიური მაკარონი ერბოთი. ერთი გირვანქა მაკარონი მოხარშეთ მარილ-წყალში, დაყარეთ საწურავზე და გადიღეთ ლანგარზე; ზედ დაასხით ორი ან სამი კოვზი კარაქი, კარგად აურიეთ, მოაყარეთ რამდენიმე კოვზი დაფხეკილი ყველი, ან მოასხით წმინდად დანაყილ სუხართან ხრაკვით შეწითლებული ერბო.

870. მაკარონი სმეტანით. ერთი გირვანქა მაკარონი მოხარშეთ ადუღებულ მარილ-წყალში, გაწურეთ, მიუმატეთ ორი ან სამი კვერცხის გული, სამი მეოთხედი სტაქანი სმეტანა, სამი ან ოთხი კოვზი დაფხეკილი ყველი ერთი კოვზა ერბო, ყველა ეს ჩადეთ თუნუქის ფორმაში, რომელსაც ჯერ შიგნიდან ნახევარი კოვზი ერბო უნდა წაუსვათ, შედგათ ფეჩში, რომ შეწითლდეს; ზევიდან შეიძლება დაფხენილი სუხარი მოაყაროთ.

მასალად საჭიროა:

მაკარონი ერთი გირვანქა,
სმეტანა $1\frac{1}{2}$ ან $3\frac{1}{4}$ სტაქნისა,
კვერცხის გული ორი ან სამი,

ყველი სამი ან ოთხი კოვზი,
ერბო ერთ-ნახევარი კოვზი,
სუხარი ორი,

871. იტალიური მაკარონი პომიდორით. ერთი გირვანქა წვრილი მაკარონი ჩაყარეთ მდუღარე ძროხის ხორცის წვენ-

ში, ადუღეთ ათიოდე წუთი, გაწურეთ საწურავზე. როდესაც წვენი სულ ჩამოუვა, მაკარონი ჩაღეთ კასტრიულკაში, ზედ დააღეთ მეოთხედი გირვანქა კარაქი და მეოთხედი სტაქანი დაფხეკილი პარმეზანა ყველი, დადგით პლიტაზე და შიშინი დაიწყოს თუ არა, გადმოდგით და თბილად დადგით, რომ არ გაცივდეს. მერე შიგ ჩაღეთ ერთი ფინჯანი პომიდორის ჰიტრე, აურიეთ, გადაიღეთ ლანგარზედ და შედგით ფეჩში რამდენსმე წამით.

მასალად საჭიროა:

მაკარონი ერთი გირვანქა,
დაფხეკილი პარმეზანა ყველი მე-
ოთხედი გირვანქა,

კარაქი მეოთხედი გირვანქა,
ერთი ჩაის ფინჯანი პომიდორის
ჰიტრე.

ბ) ვერმიშელი.

872. ვერმიშელი. აიღეთ ერთი გირვანქა ვერმიშელი, ჩაუშვით მღუღარე მარილ-წყალში, მოხარშეთ, გადაიღეთ საწურავზე, დაასხით ცივი წყალი, ჩაღეთ ორი ან სამი ნაჭერა შაქარი, ორი ან სამი კოვზი ერბო, ერთი ან ორი კვერცხი, აურიეთ; კასტრიულკას ან ფორმას წაუსვით ერბო, მოაყარეთ სუხარი, გააცივეთ. მერე ჩაღეთ შიგ ვერმიშელი და შედგით ფეჩში ერთი საათით რომ ქერქი გაუხმეს და შეწითლდეს, გადაიღეთ ლანგარზე.

მასალად საჭიროა:

ვერმიშელი ერთი გირვანქა,
შაქარი ორი ან სამი ნაჭეხი,
ერთი ან ორი კვერცხი,

ორი სუხარი,
ორი ან სამი კოვზი ერბო.

873. ვერმიშელი რძით. აადუღეთ ოთხი სტაქანი ერთ კოვზ შაქართან და კოვზ ნახევარ ერბოსთან ერთად; ჩააყარეთ შიგ ვერმიშელი ადუღეთ ათი წუთი და თან ურიეთ. გააცივთ, ჩაათქვიფეთ ექვსი კვერცხის გული, ჩაუმატეთ ნახევარი კოვზი დარიჩინი და შვიდი კვერცხის ცილის ქაფი, ფრთხილად მთ

ტრით, გადაიღეთ ერბო-წასმულ ფორმაში და შედგით ერთი საათით ფეჩში.

მასალად საჭიროა:

რძე ოთხი სტაქანი,
ერბო მეთხუთხუთსი გირვანქა,
შაქარი ერთი კოვზი,

ღარიჩინი ნახევარი კოვზი,
მქვსი კვერცხი;

გ) ფაფეულობა.

ქართული საკმელები

874. ქაში. ფეტვი ძალიან წმინდად გარეცხეთ, ხელსაფეცავზე დაღერდეთ და ფერფლები გადაბერტყეთ, რომ წმინდა გული-და დარჩეს; ააღუღეთ ნახევარი თუნგი რძე, ჩაყარეთ შიგ ერთი ჯამი გარჩეული ფეტვი და ხარშეთ, ვიდრე გაერთდება; როდესაც შეატყობთ, რომ კარგა მოიხარშა, ჩაყარეთ ერთი ჩაის კოვზი მარილი და მზად იქნება. თუ ძალიან სქელი მოგივიდეთ, რძე მიუმატეთ; შეიძლება — შაქარიც.

მასალად საჭიროა:

რძე ნახევარი თუნგი,
დაღერდილი ფეტვი ერთი ჯამი,

მარილი ერთი ჩაის კოვზი.

375. რძის კორკოტი. ხორბალი წმინდად დაარჩიეთ, ფილში ჩაჩეჩქვეთ. თან დანამეთ ხოლმე, რომ ფერფლი სულ გადაეცალოს; შემდეგ გაახმეთ და ხელ-საფეცავზე დაღერდეთ, ააღუღეთ ნახევარი თუნგი რძე და ერთი მომცრო ჯამი დაღერდილი ხორბალი შიგ ჩაყარეთ, მოხარშეთ ისე, რომ შეერთდეს; თუ შეატყობთ, რომ რძე დაშრა და ხორბალი კი ისევ უმია, ისევ რძე მიუმატეთ, შეაზავეთ მარილით და მზად იქნება.

მასალად საჭიროა:

რძე ნახევარი თუნგი,
დაღერდილი ხორბალი

ერთი მომცრო ჯამი,
მარილი.

870. რძის ფლავი, აადუღეთ ნახევარი თუნგი რძე, ჩაყარეთ შიგ ერთი გირვანქა კარგად გარეცხილი ბრინჯი, ხარშეთ წყნარად, ვიდრე ბრინჯი ჩაიშლება და გაერთდება; თუ რძე დააკლდეს, კიდევ ჩაუმატეთ; რძის ფლავი არც ძალიან სქელი უნდა იყოს და არც ძალიან თხელი. როდესაც მოიხარშოქ, ერთი ჩაის კოვზი მარილი უყავით და ბლუდზე დაასხით, შემდეგ აურიეთ ერთად ორი სტოლის კოვზი დანაყილი დარიჩინი და ზემოდან მოაყარეთ.

მასალად საჭიროა:

რძე ნახევარი თუნგი,
დარიჩინი დაფქვილი ერთი სტოლის კოვზი,
ბრინჯი ერთი გინვანქა,

მარილი ერთი ჩაის კოვზი,
შაქარი დაფქვილი 2 სტოლის კოვზი;

877. ერბოს კორკოტი. ჩაყარეთ ხორბალი ფილში, ჩაჩქვეთ და ფერფლი გააცალეთ, დადერღა არ უნდა; შემდეგ აბერტყეთ ერთი ჯამი ხორბალი, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით წყალი და ხარშეთ; მერე ჩაყარეთ ერთი ჯამი დაჭრილი ხახვი და, თუ წყალი დაიშროს — ცხელი წყალი დაუმატეთ; ხარშეთ, ვიდრე სულ ჩაიშლება და წვენთან გაერთდება. როდესაც შეატყოთ, რომ მოიხარშა ერთი გირვანქა ერბო ჩაასხით შავ, მოშუშეთ და დაზალეთ, მერე შეანელეთ მარილით და მზად იქნება.

მასალად საჭიროა:

ხორბალი ერთი ჯამი,
ხახვი ერთი ჯამი,

ერბო ერთი გირვანქა,
მარილი.

878. ფაფა ფქვილისა. ქვაბში ჩაასხით სამი ჯამი წყალი და აადუღეთ; თუ გენებოთ, ჩაატანეთ გარეული პიტნა ერთი მუჭა, წყალში მოუქიდეთ წმინდა გამტკიცებელი ფქვილი, მოურიეთ ფაჩხის შეკრულ წვრილი ტოტებით. რომ არ დამურკლდეს. მერე ხის კოვზით დაზილეთ დაინახეთ: თუ თხელი იყო, ფქვილი მიუმატეთ და თუ სქელი — ცხელი წყალი; შემდეგ გადადგით ცეცხლზე და კარგად, ღონივრად დაზილეთ; რო-

ქრისტიანული დაიშუშოს და ფქვილს სუნი ადარ ჰქონდეს, გააცხე-
დეთ ერბო, ფაფა დაასხით თეფშზე და შუა გულზე მოურა-
ცეთ ერბო, ორი სტოლის კოვზი თითო თეფშზე, მარილი მაშიშ
უნდა უყოთ, როდესაც წყალს აადუდებთ.

მასალად საჭიროა:

ფქვილში რამდენიც ეყოფა სამს | ბიტნა ერთი კოვზი,
ჯამს წყალს გარაუდით, | ტრბო თითო თეფშზედ 2 კოვზი.

870. ხალიფაფა. მოამზადეთ ხალიფაფისათვის ხორბალა
ასე: ხორბალი დაარჩიეთ წმინდად, მოშუშეთ გახურებულ
ყეცზე, დაღერღეთ ხელსაფქვევზე, გაცერით და ისე შეინახეთ;
როდესაც ხალიფაფას აკეთებდეთ, ჩაყარეთ ერთი ჯამი ან
დაღერღილი ხორბლისა და წყალი დაასხით ხალგათად, რომ
კარგა მოიხარშოს; თუ ხარშვაში წყალი დააკლდეს, ცხელი
წყალი მიუმატეთ. შუა ხარშვაში რომ შევიდეს, ხორბლის
წმინდა განაცერი მიუმატეთ ერთი სტაქანი და ისე ხარშეთ.
როდესაც მზად იყოს, მარილით შეაზავეთ, თეფშზე დაასხით,
უყავით თითო თეფშზე ორი სტოლის კოვზი ერბო, თუ ხსნი-
ლი არის და, თუ მარხვაა — გამოხდილი ნიგვზის ზეთი.

880. ხავიწი. ჩაყარეთ ქვაბში ერთი ჯამი ხახვი, დაასხით
ერთი სტაქანი ერბო და მოხრაკეთ, შემდეგ დაასხით კიდევ
ერთი სტაქანი ერბო და სამი სტაქანი წყალი, მარილი უყ-
ავით და, როდესაც ადულდეს, მოუკიდეთ გამტკიცული ფქვი-
ლი, რაც ეყოფა ამ წყალს; არც ძალიან სქელი უნდა იყოს და
არც თხელი, კარგად დაშუშეთ, ისე რომ სულ გაწითლდეს
და მზად იქნება.

ე ვ რ ო პ ი უ ლ ი ს ა ჭ მ ე ლ ე ბ ი

891. გოგრის ფაფა. გოგრას ქერქი შემოათალეთ და გუ-
ლი გამოუღეთ. დასქერით პატარა ნაჭრებად ჩაყარეთ ცოტა
წყალში და ხარშით, გიდრე მზად იქნება; ამოიღეთ საწურავ-

ზე, რომ წყალი ჩამოიწუროს, აურიეთ შიგ ერთი ან ერთ-ნახევარი სტაქანი ნაღები ან რძე, ჩაღეთ ორი ან სამი ნაჭერად შაქარი, ერთი კოვზი კარაქი, ვისაც უნდა, ერთი კოვზი ფქვილი, აადუღეთ, მიიტანეთ. ან აიღეთ ორი გირვანქა გოგრაჯ გაფცქვნილი, დასჭერით პატარა ნაჭრებად, მოხარშეთ ნახევარ ბოთლს რძეში და საცერში გასრისეთ. ნახევარი გირვანქა ბრინჯი დაასველეთ ცივ წყალში, წყალი გადუღვარეთ და ახალი დაასხით, ერთხელ წამოადუღეთ, გაწურეთ და ცივი წყალი გადაავლეთ; დაასხით ნახევარი ბოთლი რძე, მოხარშეთ, აურიეთ გოგრას, ჩაღეთ კარაქი და შაქარი, შედგით ფერში, რომ შეწითლდეს.

382. გურიევის ფაფა. აიღეთ ერთი გირვანქა თხილინა გული, ათი ანუ ოცი მწარე ნუში, გათუთქეთ მღუღარეში, შემოაცალეთ კანი, წმინდად დანაყეთ, დანაყვაში თან წყალი უმატეთ; ხუთი სტაქანი ნაღები დადგით ცეცხლზე, რაც ქაფი მოიგდოს, გადაიღეთ თეფშზე. როდესაც ქაფი საკმარისად მოგროვდება, ჩააყარეთ ნაღებში ერთი და მერვედი სტაქანი მანანა; მოხარშეთ თხელი ფაფა, ცხელ-ცხელში ჩაყარეთ დანაყილი თხილი, შაქარი და აურიეთ, ბლუღზე გააკეთეთ ცომის არშია, ჩაღეთ მერე შიგ ერთი რიგად ნაღების ქაფი, მერე ფაფა, მერე ისევ ქაფი. კიდევ ფაფა ზევიდან მოაყარეთ შაქარი და სუხარი, შედგით ცოტახნით ფერში. ამ ფაფას შეაგიძლიანთ შემოუწყოთ ხილეულის მურაბა.

მასალად საჭიროა:

ნაღები ხუთი სტაქანი,
მანანა ერთი და მერვედი სტაქანი,
თხილი ერთი გირვანქა,

შაქარი სამი მეოთხედი სტაქანი,
სუხარი ორი ან სამი,
მურაბა ნახევარი სტაქანი.

383. გურიევის ფაფა სხვანაირად. აიღეთ ხუთი სტაქანი კარგი ნაღები, ერთი და მერვედი სტაქანი მანანა. აადუღეთ ერთად, ჩაღეთ შიგ ერთი გირვანქა დანაყილი ტკბილი ნუში, ცოტა წყლით, მიუმატეთ ერთი თავ-მოდგმული ფინჯანი შაქარი და ნახევარი ვერშოკი ვანილი, შაქარში დანაყილი; ყველა

ლა ერთად წამოადუღეთ, გადაიღეთ თიხის ჯამში, მოაყარეთ სუხარი და შედგით ფეჩში, რომ გამოცხვეს.

მასალად საჭიროა:

ნაღები ხუთი სტაქანი, მანანა ერთი და მერვედი სტაქანი, ტკბილი ნუში $1\frac{1}{2}$ სტაქანი,		შაქარი ერთი სტაქანი, ვანილი ნახევარი ვერშოკი, სუხარი ოთხი ან ხუთი.
--	--	--

884. ნაღებიანი ფაფა მანანისა. აიღეთ სამი ბოთლი კარგი ნაღები, ჩაასხით თიხის ქოთანში (каменная кастрюля), დადგით ცეცხლა-პირას, როდესაც ქაფი მოიგდოს, მოხადეთ და გადაიღეთ ცალკე; როდესაც ნაღები დანახევრდეს, შიგ ჩაყარეთ ნახევარი გირვანქა მანანა, ერთი ჩაის ფინჯანი შაქარი, ოთხი გირვანქა ხელათ გათქვეფილი კარაქი და მონახადი ნაღების ქაფი, ყველა ერთმანეთში აურიეთ და წამოადუღეთ. მიტანის ნახევარი საათის წინ შედგით ფეჩში, რომ შეწითლდეს. უნდა ეცადნეთ, რომ ქაფი არ დაიწვას.

მასალად საჭიროა:

ნაღები სამი ბოთლი, მანანა 1 და მეოთხედი სტაქანი,		შაქარი ერთი სტაქანი, კარაქი მეოთხედი გირვანქა.
---	--	---

დ) ბრინჯის კატლეტები.

885. ბრინჯის კატლეტი მოხრაკული. სტაქან ნახევარი ბრინჯი გარეცხეთ ცივ წყალში. მოხარშეთ რძეში, გააცივეთ, უყავით ერთი ან ორი გათქვეფილი კვერცხი და გირვანქის ერთი მერვედი გამდნარი ერბო, გააკეთეთ კატლეტის მაგვარი, მოხრაკეთ ერბოში, მიიტანეთ მეორე საჭმელად.

თუ კატლეტებს პიროვნის მაგივრად მიიტანთ, ბრინჯს მიუმატეთ ერთ-ნახევარი კოვზი ვარდ-წყალი, მეოთხედი სტაქანი ტკბილი ნუში, შაქარი ლიმონის ქერქით დასრესილი, და მოხრაკეთ ერბოში; მიტანის დროს მოასხით რძის საწებელა. № 94.

მასალად საჭიროა:

ბრინჯი ერთ-ნახევარი სტაქანი,
კვერცხი ერთი ან ორი,

რძე ერთი ბოთლი,
ერბო გირვანქის მყოთხელი

880. ბრინჯის მოხრაკული კატლეტები შოკოლადის საწებელათი. ერთ-ნახევარი სტაქანი ბრინჯი გარეცხეთ, დაასხით ცივი წყალი და ერთი წამოადუღეთ, გადმოიღეთ საწურავზე, ცივი წყალი გადაავლეთ. ჩაყარეთ ისევ ქვაბში, დაასხით ერთი ბოთლი რძე ან ნაღები, უყავით ერთი კოვზი კარაქი, ერთი კოვზი შაქარი და ნახევარი ჯოხი ვანილი. ხარშეთ, ვიდრე დარბილდება; გადაიღეთ, უყავით ორი კვერცხი, გააკეთეთ პატარა კატლეტები მსხლის მაგვარად, ამოავლეთ კვერცხში და სუხარში და ჩადეთ. გაცხელებულ ერბოში; როდესაც შეწითლდეს, ამოიღეთ ქაფქირით საწურავზე, შემდეგ ამოავლეთ დაფხეკილ შოკოლადში, დაალაგეთ ბლუდზე და მოასხით შოკოლადის საწებელა ასე მომზადებული გააკეთეთ ორი ნაქერი შაქარი და ორი კვერცხის გოგლი-მოგლი, ჩაუმატეთ ორი კოვზი დაფხეკილი შოკოლადი. აურიეთ ორ სტაქან ადუღებულ, მაგრამ განელებულ რძეში, დადგით პლიტაზე და ურიეთ კოვზით, ვიდრე გასქელდება, არ აადუღოთ კი, შემდეგ დაასხით კატლეტებს.

მასალად საჭიროა:

ბრინჯი ერთ-ნახევარი სტაქანი,
ნაღები ერთი ბოთლი,
შაქარი ერთი კოვზი,
ვანილი ნახევარი ჯოხი,

კარაქი გირვანქის მერვედი,
კვერცხი ორი ან სამი,
სუხარი ხუთი ან ექვსი,
ერბო ნახევარი გირვანქა.

საწებელანთვინ:

ორი კვერცხის გული,
ორი ნაქერი შაქარი,
ორი სტაქანი რძე,

გირვანქის მერვედი შოკოლადი,
ე. ი. ნახევარი ფირფიტა,
(ნახევარი ფინჯანი მურაბა).

ე) ხაჭაპურები.

887. მოხარშული ხაჭაპური. აიღეთ სამი გირვანქა ახალაძალიან გაწურული ხაჭო, გათქვიფეთ კარგად თიხის ჯამში, უყავით ერთი კოვზი ერბო, მარილი, ექვსი კვერცხი (თუ ხა-

ჰო ძალიან სქელია, მიუმატეთ ორი ან სამი კოვზი სმეტანა), ნახევარი სტაქანი ფქვილი, აურიეთ რაც შეიძლებოდეს კარგად; ფიცარზედ დაყარეთ ცოტა ფქვილი, გაათხელეთ ზედ მოწზადებული ხაჭო ზოლებად და დასჭერით ირიბად ერთ-ვერშოკის სიგძეთ; ჩაუშვით აღუღებულ მარილ-წყალში, როდესაც წყალი მოიტივტივებს, ამოალაგეთ ქაფქირით ბლუდზე, მოასხით ორი ან სამი კოვზი ერბო ორ ან სამ დაწყულ სუხართან მოხრაკული.

მასალად საჭიროა:

ხაჭო სამი გირვანქა,
კვერცხი ექვსი,
მარილი,
(ორი ან სამი კოვზი სმეტანა),

ფქვილი ერთი სტაქანი,
კარაქი ნახევარი გირვანქა,
სუხარი ორი ან სამი ცალი.

388. მოხარშული ხაჭაპური მეორე ნაირად. აიღეთ ორი გირვანქა ძალიან გაწურული ხაჭო, გათქვიფეთ კარგად თიხის ჯამში, უყავით მარილი, ოთხი კვერცხი, ორი სტოლის კოვზი ფქვილი, აურიეთ კარგად, შემდეგ კოვზით ჩაუშვით მღულარეში, როცა მზად იყოს, ამოიღეთ ქაფქირით, ჩაღეთ ქვებში, მოასხით ორი კოვზი ერბო, ერთი სტაქანი სმეტანა, მოაყარეთ დარიჩინი და, ვისაც სურს, შაქარი, შედგით ფეჩში.

მასალად საჭიროა:

ხაჭო ორი გირვანქა,
ფქვილი ორი კოვზი,
შაქარი გირვანქის მეოთხედით,
სმეტანა ერთი სტაქანი,

კვერცხი ოთხი,
დარიჩინი,
შაქარი გირვანქის მეოთხედით.

389. მოხრაკული ხაჭაპურები. აიღეთ სამი გირვანქა ძალიან გაწურული ახალი ხაჭო; მიუმატეთ ოთხი კვერცხი, მარილი, ორი ან სამი კოვზი სმეტანა, დაფხვნილი შაქარი, ცოტა ფქვილი; ფქვილ-მოყრილ ფიცარზედ გააყეთეთ კვერებად, დაასხით ტაფაზე ნახევარი სტაქანი გამდნარი ერბო და მოხრაკეთ მასში კვერები. მიტანის დროს მიაყოლეთ შაქარი და სმეტანა.

მასალად საჭიროა:

ხაჭო სამი გირვანქა,
კვერცხი ოთხი,
შარილი,
სმეტანა ორი ან სამი კოვზი,

შაქარი ორი ან სამი ნატეხი,
ფქვილი სმეტანის მერვედი,
ერბო ორი კოვზი,
(შაქარი და სმეტანა).

ვაფლი და ბურბუშელა (ხვორიციხე).

შენიშვნა: ვაფლი უნდა გამოაცხოთ გაღვივებულ ნახშირზე. ფორმას ერბოს ნუ წაუსვამთ; წაუსვით მხოლოდ მაშინ, თუ ვაფლი მიიკრას. ვაფლის გამოცხობის შემდეგ ფორმა ვამოწმინდეთ ბამბით.

890. ვაფლი. ნახევარი სტაქანი გამდნარი ერბო გააციეთ, გათქვიფეთ, ვიდრე გათეთრდებოდეს. ჩაათქვიფეთ ოთხი კვერცხის გული, მიუმატეთ ოთხი ან ხუთი ნატეხი შაქარი და ერთი და მეოთხედი სტაქანი ფქვილი. კარგად აურიეთ და არევის დროს ჩაასხით ერთი სტაქანი რძე; ცოტ-ცოტაობა ჩაუმატეთ რვა კვერცხის ცილა, ფრთხილად მოურიეთ ზევიდან ქვევით და გამოაცხვეთ ვაფლი, მხოლოდ ფორმას ერბოს ნუ წაუსვამთ; გემოსთვის შეგიძლიანთ მიუმატოთ დარიჩინი ან ლიმონის ქერქის ნახევი, ცილა რაც უფრო ახალია და კარგად გათქვეფილია, მით უფრო ბევრი ვაფლი გამოვა, ასე რომ ამ მასალიდან თორმეტი ან თექვსმეტი ვაფლი გამოვა.

მასალად საჭიროა:

ერბო სამი კოვზი,
ე. ი. გირვანქის სამი მერვედი,
შაქარი ოთხი ან ხუთი ნატეხი,
ფქვილი 1 და მეოთხედი სტაქანი,

რძე,
ნაღები ან სმეტანა ერთი სტაქანი,
კვერცხი რვა,
(დარიჩინი ან ლიმონის ქერქი).

891. უუმშვენიერესი ვაფლი. აიღეთ სამი მეოთხედი სტაქანი გამდნარი ერბო, ოდნავ თბილი, ხუთი კვერცხის გული, ექვსი ჩაის კოვზი ფხვნილი შაქარი, ყველა ერთად თქვიფეთ, მტკარე არ გათეთრდება; მერე ჩაასხით სამი მეოთხედი სტა-

ქანი ნაღები. კარგად აურიეთ, ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი: ფქვილი, კიდევ კარგად გათქვიფეთ, როდესაც გამოსაცხობად მოამზადოთ, ჩაღეთ შიგ ხუთი კვერცხის გათქვეფილი ცილა, ამოურიეთ, მხოლოდ ცილა არ გაქნათ.

მასალად საჭიროა:

სამი მეოთხედი სტაქანი ერბო, სამი მეოთხედი სტაქანი ნაღები, ხუთი კვერცხი,	ნახევარი სტაქანი ფქვილი, ექვსი ჩაის კოვზი შაქარი.
---	--

მშპ. გაფუებული ვაფლი. ფქვილი, რძე, დროკი ერთმანეთში აურიეთ, დადგით თბილ ადგილას, დააცადეთ — აფუქდეს; გამდნარი ერბო გათქვიფეთ, ვიდრე გათეთრდებოდეს. მიუმატეთ კვერცხის გულის გოგლი-მოგლი და ისევ აურიეთ: როცა ცომი აიწვეს, ჩაღეთ შიგ ერთად არეული ერბო და გოგლი-მოგლი, მიუმატეთ გათქვეფილი კვერცხის ცილა და ჩვეულებრივ გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა:

სამი მეოთხედი სტაქანი ერბო, ექვსი კვერცხი, ორი კოვზი დროკი, ორი სტაქანი ფქვილი,	1 1/2 სტაქანი თბილი რძე, ოთხი ან ხუთი ნაჭერი შაქარი, (ჯავზის ყვავილი ან სხვა რამე სუნის მისაცემად).
--	---

გამოაცხეთ ისე, როგორც № 425 შია ნათქვამი. გამოკათოთხმეტი ან თხუთმეტი ვაფლი.

მშპ. ბურბუშელა ჩამოსხმული. ერთი სტაქანი მშრალი ფქვილი, ორი კოვზი შაქარი, ცოტა დარიჩინი აურიეთ ერთ სტაქან რძეში ანუ მეტში ისე, რომ თხელი ცომი გამოვიდეს, ჩაუშვით ოთხი კვერცხის გული და იმდენივე ცილა ცალ-ცალკე გათქვეფილი. აურიეთ, ცოტა რომიც უყავით. შემდეგ ტაფით ერბო შედგით ცეცხლზე და როდესაც დუღილი დაიწყოს, სუფთა ძაბრში მოაქციეთ ცომი და ძაბრის ძირიდან ჩაუშვით ტაფაში, თან აქეთ-იქეთ მიატარ-მოატარეთ, რომ სხვა და სხვანაირი სახის ბურბუშელა გამოვიდეს. ერთი მხარე რომ შეიწვას, გადააბრუნეთ და შეწვით, შემწვარი ამოალაგეთ და აწყეთ საცერზე გამლელ ასაშრებ ქალაღზე, შემუ

დღე ბლუდზე გადაიღეთ, ცხელ-ცხელი შაქარი მოაყარეთ ანუ სეროფი მოასხით და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი ერთი სტაქანი,
კვერცხი ოთხი,
შაქარი ორი კოვზი,
ცოტა დარიჩინი,

რძე სტაქანი ანუ ცოტა მეტი,
ერთი გირვანქა ერბო,
ცოტა რომი.

394. ბურბუშელა ჩამოსხმული სხვანაირად. ექვსი კვერცხის გულის გოგლი-მოგლი გააკეთეთ, ცოტა ფქვილი ჩაურით, ცომი თხელი უნდა იყოს, კარგად აზილეთ და კოვზით წვრილად. ჩაუშვით ცეცხლზე შემდგარ ერბოში და შეწვიეთ.

მინ. ბურბუშელა. აიღეთ ორი კვერცხი, მეოთხედი სტაქანი წყალი, ერთ-ნახევარი კოვზი არაყი ან რომი, მეოთხედი სტაქანი შაქარი, დაახლოებით ორ-ნახევარი სტაქანი ფქვილი, მოზილეთ მაგარი ცომი, ძალიან გაათხელეთ, დასჭერით ზოლებად, თვითეულ ზოლს შუაგული გაუხვრიტეთ და ერთი ბოლო გაუყარეთ შიგ, ან სამი ზოლი გაუხლართეთ ერთმანეთში ან დაახუკუკეთ ბურბუშელსავე. მოხრაკეთ სანახევროდ ბატის ან ღორის ქონთან არეულ ერბოში. როდესაც ბურბუშელა შეწითლდება, ამოალაგეთ ქაფქირით საცერზე და თან მოაყარეთ მსხვილად დანაყილი შაქარი, დარიჩინი, ვისაც უყვარს; გადააწყეთ ბლუდზე და მიიტანეთ.

მასალად საჭიროა:

ორი კვერცხი,
1¹/₂ კოვზი არაყი ან რომი,
მეოთხედი სტაქანი შაქარი, ე. ი.
მერვედი გირვანქა,
ფქვილი 3 სტაქანი ან 1 გირვანქა,

1¹/₂ გირვანქა ქონ-ნარევი ერბო,
ერთი კოვზი სპირტი ან არაყი,
(დარიჩინი და შაქარი 3 ან 4 ნა-
ტიხი).

396. ოლადი ნუშის რძისა. ოთხ სტაქან ნახევარი ფქვილი, ორ სტაქან ნახევარი ნუშის რძე, ორი კოვზი ღროვი, ცოტა

მარილი, ერთი კოვზი შაქარი კარგად აზილეთ. როდესაც ცომი გაფუვდეს, შეწვით ერბოში, ცომს ნუ კი აუჩრევთ.

397. პონჩიკები. ერთი სტაქანი რძე, ერთი მისხალი დროჯი ორი სტაქანი ფქვილი გაქენით კარგად ესე: ხუთი საათით წინ სადილობამდე დადგით თბილ ადგილას; ორი საათის შემდეგ, ე. ი. როდესაც ცომი გაფუვდება, კარგად გათქვიფეთ ბრტყელი ციხვით, უყავით მარილი, ერთი მეოთხედი გირვანქის ოდენა ერბო (ძალიან ცივი არ იყოს), ოთხი კვერცხის გული ერთ კოვზ შაქარში გათქვეფილი და დანარჩენი ფქვილი, ცოტა კი საფანელისათვის შეინახეთ. მიუმატეთ ნახევარი ჩაის კოვზი დარიჩინი ანუ ხუთი ექვსი მარცვალი ილი, ლიმონის კანი გამხმარი და დანაყილი, ვანილი, ცოტა რომი, ყველა ეს კარგად ამოქყლიტეთ, დაზილეთ, დადგით თბილ ადგილას ესე ნახევარი ანუ ერთი საათით; ცომი იმდენად უნდა იყოს სქელი, რომ შეიძლებოდეს ოდნავ გაბრტყელება მრგვალი ხით.

ამნაირად მომზადებული ცომი ნახევარი ანუ ერთი საათის შემდეგ გადაიღეთ სტოლზე, თითის სისქედ გააბრტყელეთ ორ ნაჭრად თან საფანელი მოაყარეთ; ერთ-ერთ გაბრტყელებულ ცომზედ დააწყეთ ნახევარ-ნახევარი ჩაის კოვზი მურაბა უსიროფო, ისე რომ ამ ცომიდან გამოვიდეს ოცდაოთხი ნაჭერი, ზემოდან მეორე ცომი დააფარეთ და სტაქნით ამოსჭერით მურაბიანი ცომები, დააწყეთ თუნუქის ფიცარზე, რომელზედაც წინადგე საფანელი უნდა მოაყაროთ, დადგით თბილ ადგილას ასე სამი მეოთხედი საათით, რომ გაფუვდეს, უყურეთ კი რომ ძალიან არ გაფუვდეს.

ღორისა ანუ ბატის ქონი და ერბო თანასწორე ნაწილი ერთად წამოადუღეთ (შეიძლება წმინდა ერბოც), ჩაუმატეთ ერთი-ორი კოვზი სპირტი, რომ პონჩიკები ძალიან მსუქანი არ იყოს, ჩაასხით ტაფაში და ხუთი-ექვსი პონჩიკი ერთად შეწვით ხუფ-დახურული ნელცეცხლზედ. როდესაც პონჩიკები შეიწვას — ამოალაგეთ, მაშინვე შაქარი და დანაყილი დარიჩინი მოაყარეთ, დააწყეთ საშრობ ქაღალდზე, შემდეგ ხონჩაზე გადაიღეთ და ცხელ-ცხილი მიიწვიეთ.

მასალად საჭიროა:

რმე ერთი სტაქანი,
ღროვი ერთი მისხალი,
შაქარი ერთი კოვზი და მოსაყრე-
ლად რამდენიც დასჭირდეს,
ერბო გირვანქის ერთი მეოთხედი
და შესაწველად ერთი გირვანქა
ქონში ასარევეად,
კვერცხის გული ოთხი,
მარილი,

დარიჩინი ან სხვა სუნელოვანი,
ნახევარი სტაქანი მურაბა ანუ
ვაშლის მარმელადი,
ფქვილი ერთი და ერთი მეოთხე-
დი სტაქანი,
ლორისა ანუ ბატის ქონი 1 გირ.
სპირტი ანუ კარგი არაყი ერთი
სტოლის კოვზი.

398. პონჩიკი ვაშლისა უდროჟოთ. ცხრა-თორმეტი ვაშ-
ლი გაფცქვენით, გული ამოართვით, ცარიელი ადგილი ამო-
ავსეთ მურაბით (უსიროფო).

ექვსი კვერცხის გული, ექვსი ჩაის კოვზი შაქარი კარგად
აზილეთ, ვიდრე გათეთრდებოდეს. შემდეგ გათქვიფეთ კარ-
გად ექვსი ცილა და ჩაუშვით კვერცხის გულში, ურიეთ და
თან ექვსი ჩაის კოვზი ფქვილი უმატეთ. ვაშლები თითო-
თითო ამოავლეთ ამ ცომში, ჩაუშვით ერბოში, რომელიც
უნდა დუღდეს. (ერბოს შეძლება გაურიოთ ლორისა ანუ ბა-
ტის ქონი ნახევარი). როდესაც შეწითლდეს, ამოალაგეთ, მო-
აყარეთ შაქარი, დარიჩინი და მოასხით სიროფი მურაბისა ანუ
საწებელა კვერცხისა.

განყოფილება მათე

მაროენა, კრემი, ზეფირი, ბლანმანუე, მუავე ფაფა (კისელი),

კომპოტი, რძეში მოხარშული კრემი.

მ ა რ ო ე ნ ა

საზოგადო შენიშვნა: მაროენისთვის საჭიროა ვიწრო და მაღალი თუნუქის ვედრა, ძირ-განვრეტილი, რომ ყინულს გამდნარი წყალი გაუშოს ხოლმე. ძირში უნდა ჩაუდოთ დაქტვრეული ყინული, ცოტა მარილი მოაყაროთ, ჩადგათ ფორმა და გარშემო ყინული და მარილი შემოუწყყოთ. იმ ფორმაში, რომელშიაც ექვსი კაცის კერძი მზადდება, საკმარისაა ჩადოთ სამი გირვანქა მარილი, ე. ი. ექვსი სტაქანი; თორმეტა კაცისთვის — ექვსი გირვანქა მარილი და რამდენიც ფორმა დიდია, იმდენი მეტი მარილი.

როდესაც ფორმას ხელით ატრიალებთ და ასწორებთ, მაროენი გაიყინება სამი მეოთხედი საათის განმავლობაში, მაშინაში კი ათი-თხუთმეტი წუთის განმავლობაში.

ნაღების მაროენა ასე კეთდება: კვერცხების გული და შაქრის ნაფხვენი ერთად გათქვიფეთ (გოგლი-მოგლი გააკეთეთ), ეს გოგლი-მოგლი აურიეთ თხელ ნაღებში, ე. ი. რძე მოყოლილ ნაღებში (ან თუ ნაღები არ არის, რძეშიაც შეიძლება), ჩაასხით ქვაბში, დადგით ცეცხლზედ და ურიეთ სანამ გასქელება, კი არ აადუღოთ; კოვზით ნახეთ ხოლმე: თუ კოვზიდან წმინდად ჩამოწკრიანალებს, კიდევ უნდა ურიოთ, თუ თხელ ნაღებივით ჩამოდის, ეყოფა, გამოიღეთ, თან ურიეთ, ხელი არ მოაშოროთ, და თან გააცივეთ; როდესაც გაცივდება, საცერში გაწურეთ, ჩაასხით ფორმაში, დახურეთ ჭერ ქაღალდა, მემრე თავი, დადგით ყინულზედ და ატრიალეთ. მეოთხედი

საათის შემდეგ ფორმის თავი გადაწმინდეთ, ფრთხილად მოხადეთ, რომ შიგ ყინული ან მარილი არ ჩაეარდეს, რაც ძირზედ ან გვერდებზედ მიჰკვრია, კარგად მოფხიკეთ კოვზით, ერთმანეთში გაურიეთ, რაც შეიძლება კარგად გათქვიფეთ, დასურეთ ისევ ისე და ატრიალეთ ყინულზედ რამდენიმე წამი; სანამ მაროქნი გაიყინება, ასე უნდა მოიქცეთ ხუთ-ექვსჯერ მანჯ; ბოლო დროს კიდევ რამდენიმე წამს ატრიალეთ ყინულზედ და მიართვიეთ. თუ დრო არ არის, დახურეთ, ზემოდან ყინული და მარლი მოაყარეთ და დადგით ისე მირთმევამდის. უკეთესი მაროქნი კეთდება მაშინ, როდესაც მეტს ხანს ურევთ.

თუ ყინული დადნეს, ვედრის გახვრეტილი ძირიდან უნდა გაუშოთ. და სხვა ახალი ყინული დააყაროთ.

ბლუდზედ, ლანგარზედ ამოღებულ მაროქნისთვის ექვსჯაყის სამყოფად მოუნდება სამი სტაქანი ნაღები ან რძე, გირვანქის ხუთი მერვედი შაქარი და სხვა.

თუ გნებავთ მთელ-მთელი მაროქნა ამოიღოთ ფორმიდან, ფორმა ცხელ წყალში ამოავლეთ, კარგად შეამშრალეთ და სალფეტკ-დაფარებულ ლანგარზედ მოაპირქევავეთ; პიროქნები შემოუწყეთ გარშემო და მიართვიეთ.

გვ. მაროქნა ნაღებისა. შაქრის წმინდა ნაფხვენისა და კვერცხის გულის გოგლი-მოგლი გააკეთეთ, ნახევარი გოჯი ნაღილი დაათხიკეთ დანით. დაასხით ზედ ნაღები. დადგით პლიტაზედ და ურიეთ სანამ გასქელდება, კი არ ააღულოთ; შემდეგ გაღმოდგით, კოვზის რევით გააცივეთ, ფორმაში ჩაწუთეთ და შემდეგ ისე მოიქციეთ. როგორც შენიშვნებშია ნათქვამი. თუ ლიმონის ქერქის ნაფხეკს უზამთ, უნდა განელეებულ ნაღებში ჩაყაროთ.

მასალად საჭიროა:

ნაღები სამი სტაქანი,
 კვერცხის გული სამი ან ოთხი,
 მირთმეის სახესე სტაქანი შაქრის ნაფხეკი,
 გირვანქის ხუთი მერვედი,

ერთ-ნახევარი ან ლიმონის	ვერშოკი ქერქის	ვანილი, ნაფხეკი (медра).
მარილი სამი	გირვანქა,	გ. ი. 6 სტაქანი.

400. ნაღების მაროუნა ყავიანი. სამი მეოთხედი სტაქანი დაფქულ საუკეთესო ყავას დაასხით წყალი და ჩვეულებრივად მოხარშეთ, ისე რომ ერთი სტაქანი მაგარი ყავა გამოვიდეს. გოგლი-მოგლი აურიეთ ორ სტაქან ნაღებში ან რძეში და ყავაში, ურიეთ პლიტაზედ, სანამ გასქელდება, გაწურეთ, გაანელეთ, ჩაასხით ფორმაში და სხვ...

მასალად საჭიროა:

დაფქული ყავა $\frac{3}{4}$ სტაქანი,
ნაღები ორი სტაქანი,
ოთხი კვერცხისა და გირვანქის
ხუთი-მერვედის, ე. ი. ერთი სავსე

სტაქანა შაქრის გოგლი-მოგლი,
შეიძლება მიუმატოთ სამი-მეოთხედი გოჯი ვანილი,
სამი გირვანქა მარილი.

401. ნაღების მაროუნა შოკოლადიანი. ნახევარი ფირფიტა შოკოლადი დაფხიკეთ თუნუქის საფხეკელაზედ, აურიეთ სამ სტაქან ნაღებში, მიუმატეთ სამი კვერცხის და ორმოც-დათორმეტი მისხალი შაქრის ნაფხვენის გოგლი-მოგლი, დადგით პლიტაზედ, და სხვ...

მასალად საჭიროა:

გირვანქის მერვედი, ე. ი. ნახევარი ფირფიტა შოკოლადი,
შაქარი გირვანქის ხუთი მერვედი,
ნაღები სამი სტაქანი,

სამი ან ოთხი, კვერცხის გული,
შეიძლება მიუმატოთ მეოთხედი გოჯი ვანილი,
სამი გირვანქა მარილი.

402. ნაღების მაროუნა (crème brûlée). დაწვით შაქარი ასე სამი ან ოთხი ნატეხი შაქარი დანაყეთ, პატარა სკოვოროდაზედ დააყარეთ, ერთი ჩაის კოვზი წყალი დაასხით, დადგით პლიტაზედ, როდესაც შაქარი შემუქდება, ორი კოვზი ნაღები ჩაასხით, აადუღეთ, დანარჩენი ნაღებიც და გოგლი-მოგლიც აურიეთ, დადგით პლიტაზედ, ურიეთ, სანამ გასქელდება და სხვ.

მასალად საჭიროა:

ნაღები სამი სტაქანი,
ერთი სავსე სტაქანი, ე. ი. გირვანქის ხუთი მერვედი შაქრის ნაფხეში, 3 ან 4 კვერცხის გული,

ოთხი ნატეხი შაქარი,
შეიძლება მიუმატოთ ნახევარი ვანილი,
სამი გირვანქა მარილი.

403. მაროუნი ვაშლისა ან მსხლისა. მაროუნისთვის უკეთესია ვაშლი-რენეტი ან ანანასი და მსხალი — ბერი ან ბერგამოტი (გვერდ-წითელი). თუ ესენი არ არის და უბრალო ვაშლი-მსხალიც შეიძლება. შვიდი გაფცქვნილი ვაშლი ან მსხალი დასჭერით, დაასხით ერთ-ნახევარი სტაქანი წყალი, კარგად მოხარშეთ, გაწურეთ, ორი, გირვანქის სამი მეოთხედამდე სტაქანი ეს წვენი და სამი მეოთხედი გირვანქა შაქარი აადუღეთ, გაანელეთ, ნახევარი ლიმონი დააწურეთ და ნახევარი სტაქანი შამპანური ღვინო ამ მესამედი რუმკა რომი დაასხით. როდესაც ვაშლს ხარშავდეთ, უყავით დარიჩინი, მეოთხედი ლიმონის ქერქის ნახევი და ერთი მიხაკი, როდესაც მსხალს — ნახევარი გოჯი ვანილი.

მასალად საჭიროა:

ვაშლისაზე: შვიდი ვაშლი,
ერთ ნახევარი სტაქანი, ე. ი. გირვანქის სამი-მეოთხედი შაქარი,
ლიმონი ნახევარი,

დარიჩინი,
ნახევარი სტაქანი შამპანური ღვინო ან ნახევარი რუმკა რომი.

მსხლისაზე: შვიდი მსხალი,
გირვანქის სამი მეოთხედი შაქარი,
ნახევარი გოჯი ვანილი,
ნახევარი ლიმონის გამონაწერი.

ნახევარი სტაქანი შამპანური ღვინო, ან ნახევარი რუმკა რომი,
ორივეზე ექვსი სტაქანი მარილი
მოუნდება.

404. მაროუნა ნესვისა. ერთი გირვანქა ნესვი ქესტის საფხეკელაზედ დაფხიკეთ, ორ-ნახევარი სტაქანი წყლისა და ორი მესამედი გირვანქა შაქრისაგან მომზადებულ სიროფში აურიეთ, ერთხელ გადმოადუღეთ, გაწურეთ, გაანელეთ, ფორმაში ჩაასხით.

მასალად საჭიროა:

ნესვი ერთი გირვანქა,
გირვანქის ორი მესამედი შაქარი,

ჟ. | ექვსი სტაქანი მარილი.

405. ნაღების მაროუნა მარწყვისა, გოდორა მარწყვისა, ჟოლისა (მალინა). ორი სტაქანი ნაღები, კვერცხის გულის გოგლი-მოგლი შედგით პლიტაზე, ურიეთ მანამ შესქელებდა,

გადადგით, რევით გააციეთ, ჩადეთ ერთი სტაქანი დაქყლე-
ტილი მარწყვი, ჟოლი ანუ გოდორი მარწყვი, აურიეთ, საცერ-
ში გაწურეთ, ფორმაში ჩაასხით და შემდეგ გააკეთეთ ისე,
როგორც ზევით არის ნათქვამი.

მასალად საჭიროა:

ნაღები ორი სტაქანი,
სამი-ოთხი კვერცხის გული,
ერთი გინვანქა ანუ ოთხ ნახევარი

ან სამი სტაქანი ჟოლი,
მარწყვი, თუ გოდორა მარწყვი;
სამი გირვანქა მარილი.

406. მაროუნა ალუბლისა. ორი სტაქანი წყალი, სამი-მე-
ოთხედი გირვანქა შაქარი აადუღეთ, ჩაყარეთ ერთი მეოთხედო
ჩაის კოვზი ლიმონის კანის ფხვნილი, გააციეთ, ჩაასხით ერ-
თი სტაქანი ალუბლის წვენი, საცრით ჩაწურეთ ყალიბში და
გააკეთეთ ისე, როგორც ზევით არის ნათქვამი.

მასალად საჭიროა:

შაქარი სამი-მეოთხედი გირვანქა
ანუ ერთ ნახევარი სტაქანი,
ლიმონის კანის ფხვნილი ჩაის კოვ-
ზის მეოთხედი,

ერთი სტაქანი ალუბლის წვენი,
ექვსი სტაქანი მარილი.

407. კოწახურის მაროუნა. სამ სტაქან წყალში ჩადეთ ნა-
ხევარი გოჯი ვანილი; სამი-მეოთხედი გირვანქა შაქრის ნა-
ფხვნი ჩაყარეთ, აადუღეთ, ჩაასხით ნახევარი სტაქანი კოწა-
ხურის წვენი, გაწურეთ, ჩაასხით ფორმაში და გაყინეთ.

მასალად საჭიროა:

ნახევარ სტაქანი კოწახურის წვენი,
ნახევარი გოჯი ვანილი,
გირვანქის სამი მეოთხედი, ე. ი:

1/3 სტაქანი შაქრის ნაფხვნი,
ექვსი სტაქანი მარილი.

408. ლიმონის მაროუნა. სამი სტაქანი წყალი, სამი-მეოთ-
ხედი გირვანქა შაქარი, წმინდად შემოფტქვნილი ერთი ლიმო-
ნის ჭერტი რამდენჯერმე გადმოადუღეთ ერთად, ჩაასხით ლი-
მონის გამონაწერი, სალფეტკში გაწურეთ, გაანელეთ, ჩაას-
ხით ფორმაში და გაყინეთ.

მასალად საჭიროა:

შაქარი გირკანქის სამი-მეოთხედი, ე. ი. ერთნახევარი სტაქანი,		ორი ლიმონი, ექვსი სტაქანი მარილი.
---	--	--------------------------------------

409. ფორთოხლის მაროენა. სამი სტაქანი წყალი, სამი-მეოთხედი გირკანქა შაქარი, ორი ფორთოხლის ქერქი ერთად ადუღეთ, ოთხი ფორთოხალი ჩააწურეთ, თესლი კი არ ჩააყოლოთ, გაწურეთ, ჩაასხით ფორმაში და გაყინეთ.

მასალად საჭიროა:

შაქარი გირკანქის სამი-მეოთხედი, ე. ი. ერთ ნახევარი სტაქანი.		ოთხი ფორთოხალი, ექვსი სტაქანი მარილი.
--	--	--

410. პუნში გლასე (ქლაც). მოაშზადეთ ლიმონის მაროენა № 408. როდესაც ვაიყინება, მაროენას უყავით სამი კვერცხის ცილის ქაფი, გათქვიფეთ ერთი საათის განმავლობაში, სანამ მაროენას სამი მეოთხედი ფორმის მოემატება; მიტანის ხუთი წუთის წინ ერთი სტოლის კოვზი თეთრი რომი ჩაასხით ან მარასკინი, ან მესამედი სტაქანი შაქპანური ღვინო აურიეთ, კოვზით ბადიებში გადააღეთ და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ერთ ნახევარი ან 2 სტაქანი შაქარი, ორი ლიმონი, ერთი კოვზი რომი, ან მარასკინი		ან 1/2 სტაქანი შაქპანური ღვინო, სამი კვერცხის ცილა, ექვსი სტაქანი მარილი.
---	--	---

ბ) კ რ ე მ ე ბ ი.

შენიშვნა: ყველა კრემისთვის საჭიროა თევზის წებო ან ელატანი, ე. ი. ხბოს ფეხების წებო. ექვსი კაცის სამყოფ ფორმაზედ სამი ან ხუთი მისხალი წებო მოუნდება.

კრემი თევზის წებოთი ასე მზადდება; თუ ზაფხულში ამზადებთ, ხუთი მისხალი წებო (ზამთარში, როდესაც საკმაოდ ცივა, სამი მისხალიც საკმარისია) წმინდად დახიეთ, ორი ან სამი სტაქანი ცივი წყალი დაასხით. ნელ ცეცხლზედ ადუღეთ, ერთი ნაჭერი შაქარი ჩადეთ, იმდენი ადუღეთ, სანამ

ნახევარი სტაქანი დადგება და თხელ მიტკალში ან მარმაშში გაწურეთ. სანამ თბილია, რამდენიმე კოვზ გათქვეფილ ნაღებში აურიეთ, გადაიღეთ მაშინვე დანარჩენ ნაღებში, დადგით ყინულზე და თან სულ ხელ-მოუშორებლივ ურიეთ, რომ წებო არ გაიყინოს, სანამ ნაღებში არ აერევა.

ჟელატინი კი მარტო ცივ ან თბილ წყალში უნდა გახსნათ, თუ ადუღეთ, არ გაერევა ნაღებში, მარტო. ძირში დაილექებს, რაღაც უგემური ჟელე გამოვა.

კრემი ორ ნაირია: კრემი უმი რძის ან სმეტანის და კრემი მოხარშული ამ მოხარშული კრემის მომზადებაში დიდი სიფრთხილეა საჭირო, რომ კვერცხის გულში არეული ნაღები არ აგიდუღდეთ; თუ ადუღდა, ნაღები აიჭრება, თუ ცოტათი გათბა ნაღების მასალა მოხერხებული არ არის და კრემი ფხვნილი არ იქნება, როდესაც მასალა მზად იქნება, მოაქციეთ ცივ წყალში დასველებულ და სუხარ-მოყრილ ფორმაში, დადგით ყინულზედ, ან თოვლზედ და, თუ არც ერთია, არც მეორე — ცივ წყალში ჩადგით.

მირთმევის დროს ფორმა თბილ წყალში ამოვლეთ, კარგად შეამშრალეთ და გადმოიღეთ კრემი ლანგარზედ.

ნაღები უეჭველად ძალიან სქელი უნდა იყოს.

411. კრემი სმეტანისა. ახალი სქელი სმეტანა ორი და ერთი-მეოთხედი სტაქანი ყინულზე დადგით და თქვიფეთ კარგად, ააქაფეთ, ჩაყარეთ ერთი-მეოთხედი გირვანქა ფხვნილი შაქარი, აურიეთ ნახევარ სტაქან თბილ წებოში (ჟელატინი) და დადგით ცივ ადგილას. შეიძლება სმეტანა ნაღებში აურიოთ, ჩაუტოვო უსეროფო მურაბის მარცვლები.

მასალად საჭიროა: —

სმეტანა ორი და ერთი მეოთხედი
სტაქანი,
შაქარი ერთი-მეოთხედი გირვანქა,
წებო სამი-ხუთი მისხალი,

მიუმატეთ ლიმონის ერბო, ანუ
ვანილი, რომი, როგორც ნათქვა-
მია ზევით.

412. კრემი მარწყვისა ან ჟოლისა (მალინა) ნაღებია.
სამი-ოთხი სტაქანი ჟოლი ანუ მარწყვი საცერში გაატარეთ.

აიღეთ საცერში გატარებული სისქე ერთი სტაქანი, შეურიეთ ერთ-ნახევარი კვერცხის ცილა, ნახევარი გირვანქა შაქარი და ყველა ეს ყინულზე დადგით და კოვზით კარგად ურიეთ, მანამ გასქელდებოდეს. ერთი სტაქანი ნაღები ყინულზე გათქვიფეთ, აურიეთ მომზადებულ სისქეში, მიუმატეთ ნახევარი სტაქანი წებო, აურიეთ კარგად, ჩადეთ ყალიბში და ყინულზე დადგით.

მასალად საჭიროა:

ქოლი ან მარწყვი სამი-ოთხი სტაქანი;	ცილა ერთ-ნახევარი კოვზი, სქელი ნაღები ერთი სტაქანი, წებო სამი-ხუთი მისხალი.
შაქარი ნახევარი სტაქანი,	

418. უმი ნაღების კრემი. ერთ-ნახევარი სტაქანი საკმაოდ სქელი, ცივი, უმი ნაღები დადგით ყინულზე და იმდენი თქვიფეთ მართულის ცოცხით, სანამ სქელ ქაფად გადაიქცეოდეს. სამი ან ოთხი კვერცხის გულისა და მეოთხედი გირვანქა შაქრის გოგლი-მოგლი ნახევარ სტაქან ნაღებში გახსენით, დადგით ცეცხლზედ, ურიეთ, ხელი არ მოაშოროთ, დუღილს რომ მიატანოს, გადმოიღეთ და თქვიფეთ მართულის ცოცხით; როდესაც გაცივდება, გათქვეფილ უმ ნაღებში დე ნახევარ სტაქან წებოში აურიეთ, დადგით ცივ ადგილას, როდესაც გაცივდეს მიართვით.

მასალად საჭიროა:

1 1/2 სტაქანი ნაღები უმი, ნახევარი სტაქანი თხელი ნაღები, გირვანქის მეოთხედი, ე. ი. ნახე-	ვარი სტაქანი შაქრის წაფხვენი, სამი ან ოთხი კვერცხის გულნი, სამი ან ხუთი მისხალი წებო.
--	---

ამ კრემში შეიძლება მიუმატოთ:

ა) ორი-სამი წვეთი ლიმონის ზეთი, ან ერთი ლიმონის ქერქის ნაფხეკი.

ბ) სამი-მეოთხედი გოჯი განილი და გრუნდ ნატეხი შაქარით ერთად დაწაყილი წმინდად.

გ) ან ნახევარი რუმკა თეთრი რომში.

დ) მიტანის დროს შეიძლება მოასხათ სიროფი ან გარშეუ მო შემოუწყყოთ ბეზე მომზადებული ნახევარი გირვანქა შაქრისა და ოთხი კვერცხის დარჩენილ ცილესა.

ე) ასეც შეიძლება მიიტანოთ: ექვსი კაცისთვის თორმეტა ქლიავი ამოიღეთ მურაბიდან, კურკები გამოაცალეთ, თითო ქლიავი რამდენიმე ნაწილად გასჭერით, ლანგარზედ მოამწკრივით, მოასხით ორ-ნახევარი სტაქანი ნაღები შაქარში გათქვეფილი, მიირთვით.

414. ვაშლის კრემი. ხუთი ვაშლი შეწვით, საცერში გახეხეთ, აურიეთ ერთ-ნახევარი კვერცხის ცილა და ნახევარი სტაქანი შაქრის ნაფხვენი, დადგით ყინულზე, ხის კოვზით იქამდის თქვიფეთ, სანამ არ გათეთრდება და გასქელდება; ისე უნდა გასქელდეს, რომ შიგ ჩაყუდებული კოვზი დადგეს. შეიძლება მიუმატოთ ლიმონის ქერქის ნაფხეკი და იმისა წვენი, ვისაც ჰსურს, ერთი რუმკა მარასკინი, ჩაასხით მეოთხედი სტაქანი წებო, ურიეთ, ჩაასხით ფორმაში და ყინულზე დადგით.

მასალად საჭიროა:

ხუთი ვაშლი,
ორი კვერცხის ცილა,
ნახევარი სტაქანი შაქარი.

ორი ან სამი მისხალი წებო,
ერთი ლიმონი,
ერთი რუმკა მარასკინი.

415. ვაშლის კრემი ნაღებით. სამი ან ოთხი დიდი ვაშლი შეწვით, საცერში გასრისეთ, ერთ სტაქან ამ სისქეში აურიეთ ერთი კვერცხის ცილა, მეოთხედი სტაქანი შაქრის ნაფხვენი, ცივ ადგილას დადგით, კოვზით იმდენი ურიეთ, სანამ მასალა გათეთრდება და გასქელდება, ისე რომ ჩაყუდებულმა კოვზმა თავი დაიჭიროს. ერთი სტაქანი ნაღები ყინულზედ გათქვიფეთ მართულის ცოცხით, ჩააყარეთ ნახევარი სტაქანი შაქრის ნაფხვენი, ვაშლის მასალაში და მესამედ სტაქან წებოში აურიეთ, ვისაც ჰსურს, ერთი რუმკა კირასი ან რომი მიუმატეთ, ჩადეთ ფორმაში და დადგით ყინულზედ.

მასალად საჭიროა:

დიდი ვაშლი სამი ან ოთხი,
მეოთხედი სტაქანი შაქრის ნაფხვენი,

ერთი სტაქანი ნაღები,
ორი ან სამი მისხალი წებო,
ერთი რუმკა კირასი ან რომი.

410. კრემი ყავისა. გირვანქის მერვედი ყავა დახალეო, ცხელ-ცხელი, რაც შეიძლება ჩქარა, სუფთა ძონძში შეახვიეთ, ცოტათი დაჩეჩქვეთ, ნახევარ სტაქან ნალებში ჩაყარეთ, გადმოადუღეთ, სახურავი დახურეთ, ისე დადგით ერთი საათი და შემდეგ გაწურეთ; ოთხი კვერცხის გულისა და გირვანქის მეოთხედის შაქრის გოგლი-მოგლი აურიეთ ნალებში, შედგით ცეცხლზე, გააცხელეთ კოვზის რევით, როგორც შენიშვნაშია ნათქვამი. როდესაც გასქელდება, გადმოდგით ყინულზედ, თან მართული ცოცხით თქვიფეთ და ისე გაანელეთ; განელებული აურიეთ ერთ-ნახევარ სტაქან წებოში, ჩაასხით ფორმაში, დადგით ყინულზე, შეიძლება მიუმატოთ ნახევარა გოჯი ვანილი.

მასალად საჭიროა:

ყავა მეოთხედი სტაქანი,
ნახევარი სტაქანი თხელი ნალები,
ან თავანჯარი რძე.
ოთხი კვერცხის გული,

ნახევარი სტაქანი შაქარი,
ორი სტაქანი სქელი ნალები,
სამი ან ხუთი მისხალი წებო.

417. კრემი ბრიულე. ოთხი კვერცხის გულის და ნახევარი სტაქანი შაქრის გოგლი-მოგლი ნახევარ სტაქან ნალებში აურიეთ, შედგით ცეცხლზე, ისე მოხარშეთ, როგორც შენიშვნაშია ნათქვამი, გადმოდგით, გაწურეთ, თქვიფეთ, გააცივეთ, აურიეთ ერთ-ნახევარ სტაქან უმ, სქელ, გათქვეფილ ნალებში და ნახევარ სტაქან, ოთხ ნატეხ დამწვარ შაქარში არეულ წებოში, ყველა ერთად აურიეთ, ჩადეთ ფორმაში და დადგით ყინულზედ.

მასალად საჭიროა:

ოთხი კვერცხის გული,
1 $\frac{1}{2}$ სტაქანი სქელი ნალები,
ნახევარი სტაქანი თხელი ნალები,

ნახევარი სტაქანი შაქარი,
სამი ან ხუთი მისხალი წებო,
ოთხი ნატეხი დამწვარი შაქარი:

418. შოკოლადის კრემი. ნახევარი ფირფიტა დაფუჭული შოკოლადი ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით სამი კოვზი წალები; დადგით პლიტაზე, ურიეთ სანამ შოკოლადი გაიხსნება და:

შემდეგ გადმოდგით, სამი ოთხი კვერცხის გულის და შაქრის გოგლიმოგლიში აურიეთ შოკოლადი, ნახევარი სტაქანი ნაღები, დადგით ცეცხლზედ, ურიეთ სანამ გასქელდება, გადმოდგით, მართულის ცოცხით თქვეფაში გაანელეთ, ცალკე გათქვიფეთ ერთ-ნახევარი სტაქანი ნაღები, აურიეთ მოხარშულ შოკოლადიან ნაღებში, ჩაასხით ნახევარი სტაქანი წებო, მოაქციეთ ფორმაში და დადგით ყინულზედ.

მასალად საჭიროა:

ნახევარი ფირფიტა, ე. ი. გირვან-
ქის მერვედი შოკოლადი,
სამი ან ოთხი კვერცხის გული,
1 1/2 სტაქანი სქელი ნაღები,

ნახევარი სტაქანი თხელი ნაღები,
მესამედი სტაქანი შაქარი,
სამი ან ხუთი მისხალი წებო,
მეოთხედი გოჯი ვანილი.

410. ღვინის კრემი გათქვეფილი უმი ნაღებით. სამი კვერცხის გულის და ნახევარი სტაქანი შაქრის ნაფხვენის გოგლიმოგლი აურიეთ ნახევარ სტაქან მაგარ ღვინოში, დადგით ნელ ცეცხლზედ და თან ხელ-მოუშორებლად თქვიფეთ მართულ.ს ცოცხით, როდესაც ქაფი აიწეგს, ცხოველ ცეცხლზედ დადგით, როდესაც საკმაოდ გასქელდება, გადმოიღეთ, დადგით ყინულზედ, თან თქვიფეთ, სანამ გაცივდება. ნახევარი სტაქანი სქელი ნაღები ცალკე გათქვიფეთ, ჩააყარეთ შაქარი, აურეთ, გადაიღეთ ფორმაში და დადგით ყინულზე.

მასალად საჭიროა:

სამი-ოთხი კვერცხის გული,
ორი-მესამედი სტაქანი შაქარი,
ნახევარი სტაქანი მაგარი ღვინო,

ერთ-ნახევარი სტაქანი სქელი ნაღები,
სამი ან ხუთი მისხალი წებო.

420. ვარდის ფერი კრემი ნაღებით და ვანილით. ექვსი წითელი ეელატინის ფოთოლი წვრილ-წვრილად დაციცქნეთ, ჩააყარეთ სტაქანში, დაასხით მესამედი სტაქანი აღუღებული წყალი, დახურეთ და დადგით — გამოიცეს. სამი-მეოთხედი სტაქანი შაქარი და ერთი ჯოხი ვანილი ერთად დაწყეთ, გაცერით. შეიძლება ვანილის წვეთები დაკრათ შაქარს. ერთი ბოთლი სქელი ნაღები კარგად გათქვიფეთ. რამდენიც ქაფი

მოიგდოს, იმდენი ჯამფილაში გადაიღეთ; როდესაც ნაღები სულ ქაფათ იქცევა, თან ისევ თქვიფეთ და თან ცოტ ცოტა ვანილი და შაქარი ჩააყარეთ; ეს რომ გათავდეს ჟელატინას წყალიც მიაყოლეთ ცოტ-ცოტაობით თან ისევ თქვიფეთ, გადაიღეთ ცივ წყალში დასველებულ ფორმაში და დადგი ცივ ადგილას გასაციებლად. მირთმევის დროს ამოიღეთ ლანგარზედ, გარშემო მურაბა შემოუწყეთ, შეიძლება თეთრი ჟელატინის ფოთლებისაც გაკეთდეს — მხოლოდ თეთრი ფოთოლი ცხრა უნდა, რადგან უფრო თხელია, ამ თეთრ კრემს შეიძლება ზემოდანაც დაესხას მურაბა.

თორმეტი კაცის კერძია.

გ). ზეფირი და პლომბირი.

შენიშვნა: პლომბირი ისევ ის არის, რაც კრემი, მხოლოდ უწებოვოდ კეთდება: როგორც მაროქნა, ისე უნდა გაყინოთ, ე. ი. მოღულებული გოგლი-მოგლიანი ნაღები ნახევრად გაყინეთ ფორმაში, შედგით, აურიეთ გათქვეფილ ნაღებში, თავი მაგრად დახურეთ, ჩაღეთ მარილიან ყინულში, გარშემო შემოუწყეთ ყინული, დახურეთ და დადგით ასე ორი-სამი საათი. ამოღების წინ ფორმა ამოაღეთ ცხელ წყალში, კარგად შეამშრალეთ; გადმოიღეთ ლანგარზედ და მაშინვე მიართვით, ზეფირი კიდევ ამოღების დროს კარგად გათქვიფეთ, ქაფად რომ იქცეს, ლანგარზედ დაღეთ, გაასწორეთ და მიირთვით.

ნაღები ძალიან სქელი უნდა იყოს.

421. ნაღების ზეფირი. სამი სტაქანი საკმაოდ სქელი ნაღები გამოთქვიფეთ ყინულზედ ქაფად, უყავით მეოთხედი გირვანქა შაქარი, სამი-ოთხი წვეთი ლიმონის ზეთი, სამი-მეოთხედი ლიმონის ქერქის ნაფხეკი და ერთი გოჯი დაწყვილი ვანილი; ერთ-ნახევარი სტაქანი მარწყვი ან სამი-მეოთხედი სტაქანი რომელიმე წითელი მურაბა უსწროფოდ აურიეთ ნაღებში, მოაქციეთ ლანგარზედ, მოასწორეთ და გაყინეთ ფორმაში, როგორც შენიშვნაშია ნათქვამი პლომბირზე, გარშემო შემოუწყეთ ბისკვიტები, ბეზე და სხვ.

მასალად საჭიროა:

სამი სტაქანი, ე. ი. ერთი ბოთ-
ლი ძლიერ სქელი ნაღები,
თითქმის ერთი სტაქანი შაქარი,
ერთ-ნახევარი სტაქანი მარწყვი
ან სამი-მეოთხედი სტაქანი მურაბა,

სამი ან ოთხი წვეთი ლიმონის ზე-
თი ან ლიმონის ქერქის ნაფხეკი,
ან ერთი გოჯი ვანილი, რაც მო-
უნდება ბისკვიტს და ბეზეს.

ზეფირი ძლიერ გემრიელი იქნება, თუ შუაში ჩაუდებთ
ბეზეს, უფრო ხმელს და მეტად შემწვარს.

422. ვაშლის ზეფირი ნაღებით. სამი-ოთხი დიდი ვაშ-
ლი შეწვით, საცერში გახეხეთ, ჩააყარეთ ნახევარი სტაქანი
შაქრის ნაფხვენნი, ერთი კვერცხის ცილა, გემოსთვის შეიძლე-
ბა მიუმბატოთ ნახევარი ჩაის კოვზი დარიჩინი, ცივ ადგილას
ურჩეთ სანამ გათეთრდება და გასქელდება; ერთ-ნახევარ სტა-
ქანი სქელი გათქვეფილი ნაღები აურიეთ ვაშლის მასალაში,
მოაქციეთ ლანგარზედ, მოასწორეთ და მიართვით, ან ფორმა-
ში გაყინეთ, როგორც შენიშვნაშია ნათქვამი.

მასალად საჭიროა:

სამი ან ოთხი დიდი ვაშლი,
ერთი კვერცხის ცილა,

ნახევარი სტაქანი შაქარი,
1 1/2 სტაქანი სქელი ნაღები.

423. შოკოლადის პლომბირი. ერთი სტაქანი თავანკარი
რძე, მერვედი ან მეოთხედი გირვანქა დაფხეკილი შოკოლადი
ერთად აადუღეთ. გაანელეთ, აურიეთ შიგ ოთხი კვერცხის
გულისა და სამი-მეოთხედი სტაქანი შაქარის ნაფხვენის გოგ-
ლი-მოგლი, კოვზის რევით შეათბეთ, კი არ აადუღოთ, ჩაწუ-
რეთ ფორმაში, ნახევრად გაყინეთ, აურიეთ გათქვეფილ სქელ
ნაღებში, შემოაყარეთ ფორმას მარალიანი ყინული ერთი-ორ ა-
ოდე საათით.

მასალად საჭიროა:

ერთი სტაქანი თავანკარი რძე,
ერთი სტაქანი სქელი-ნაღები,
ნახევარი ან სამი-მეოთხედი სტა-
ქანი შაქარი,
ოთხი კვერცხის გული,

მეოთხედი ან ნახევარი ფირფიტა,
ე. ი. გირვანქის მერვედი ან მე-
ოთხედი შოკოლადი,
ხუთი სტაქანი მარილი.

424. პლომბირი ნუშისა. ერთი-მეოთხედი გირვანქა ტკბალი და ხუთი მარცვალი მწარე ნუში დანაყეთ, ისე კი, რომ ზეთი არ გაუშვას (ნაყვის დროს ცოტა წყალი მიუმატეთ, გახსენით ერთ სტაქან რძეში, გამოქყლიტეთ ტილოში იმდენი, რომ ერთი სტაქანი დადგეს, აურიეთ შიგ სამი-მეოთხედი სტაქანი შაქარი, ხუთი კვერცხის გული, ცეცხლზე შედგათ და რევით მოათბეთ, არ კი აადულოთ. დადგით ყინულზე, როდესაც ნახევრად მოქყინოს, უყავით ორი სტაქანი ყინულზე კარგად გათქვეფილი ნაღები, აურიეთ, დააფარეთ ხუფი, წააყარეთ ყინული და მარილი და შემდეგ ისე მოიქეცით, როგორც ზევით დარიგებაშია ნათქვამი.

მასალად საჭიროა:

ტკბილი ნუში მეოთხედი გირვანქა,
მწარე ნუში ხუთი მარცვალი,
ნაღები ორი სტაქანი,
შაქარი ერთ სტაქანამდე,

რძე ერთი სტაქანი,
კვერცხის გული ხუთი,
ყინული და მარილი ორ-ნახევარი
სტაქანი.

425. ვაშლის პლომბირი. ოთხი კვერცხის გული, სამი მეოთხედი სტაქანი შაქარი, ერთი სტაქანი ნაღები ერთად გაცხელეთ კოვზის რევით, კი არ აადულოთ. ჩაწურეთ ფორმაში, ნახევრად გაყინეთ. ვაშლები შეწვით, საცერში გახეხეთ, ერთ-ნახევარი სტაქანი სქელი ნაღები კარგად გათქვიფეთ, ღრანანეთში გადაურიეთ, ფორმაში ჩადეთ, შემოაწყეთ ბისკვიტები, დახურეთ თავი და დააყარეთ მარილიანი ყინული.

მასალად საჭიროა:

ოთხი კვერცხის გული,
სამი-მეოთხედი სტაქანი შაქარი,
ერთ-ნახევარი სტაქანი სქელი ნაღები,
ერთი სტაქანი თხელი ნაღები,

სამი ან ოთხი ვაშლი,
ნახევარი გირვანქა ნასყიდი ბისკვიტები
მარილი.

დ) უ ე ლ ე .

შენიშვნა: ქელეში ხმარობენ თევზის წებოს ან ქელატინს. წებო უნდა ცალკე მოხარშოთ, ასე ნახევარი სტაქანი; დაასხით წყალი, ჩაყარეთ შაქარი, გადმოადუღეთ, როდესაც წებო მოიხარშება, მაშინ დაასხით ღვინო ან თავისივე წვენი, გაწურეთ, ჩაასხით უორმაში და დადგით ცივ ალაგას, ყინულზე, ან თოვლზე, რომ გაცივდეს. ამოიღეთ, ფორმა უნდა ცხელ წყალში ამოაელოთ, კარგად შეამშრალეთ და ისე გადმოიღოთ ლანგარზედ.

თუ ქელე მღვრიეა (ფერი არ უვარგა, შეიძლება დააწმინდაოთ თეთრი ქაღალდით, რომელიც ცივ წყალში უნდა ჩადოთ, მოხარშოთ, წმინდად დანაყოთ, ჩაუშოთ ქელეში, აადუღოთ, დაასხათ გაჭიმულ საღვებებზედ, რომლის წვერებიც გამოიბმული უნდა იყოს სკამის ფეხებზე, და დააცალეთ, რომ ცოტ-ცოტათი ჩამოიწუროს; შეიძლება კიდევ კვერცხის ცილითაც დაიწმინდოს, რომელიც უნდა ჩაუშოთ ქელეში; ნელ ცეცხლზედ ადუღეთ, ისე რომ მარტო ერთ მხრიდან დეოდება და შემდეგ გაწურეთ.

თუ გნებავთ, რომ ქელე ოქროს ფერი იყოს, ტყვასზედ დაწვით ერთი ნატეხი დანაყოილი და ერთ ჩაის კოვზ წყალში დასველებული შაქარი, გახსენით ორ კოვზ წყალში, აადუღეთ, ჩაასხით ქელეში და გაწურეთ. თუ გნებავთ წითელი ფერისა იყოს, უნდა ქელატინის წითელი წებო უყოთ: ექვსი ფოთოლი თეთრზედ ოთხი — წითელზე.

ექვს კაცზედ ოთხი სტაქანი ქელე უნდა იყოს. ამასთვის, რომელ ქვებშიაც ქელეს ხარშავთ ოთხი სტაქანი წყალი ჩაასხით, ჯოხით ამოზომეთ, დააჭდიეთ, წყალი გადადვარეთ, ჩაასხით, რაც საჭიროა ქელესთვის, ადუღეთ, ისე რომ, როდესაც ქელე მზად იქნება, სწორედ იმდენი იყოს, რაც ჯოხზედ დაყენებულია.

ოთხ სტაქან ქელეზედ ზამთარში მოუნდება ათი მასალა, ე. ი. ათი ფოთოლი წებო; ზაფხულში კი — თორმეტი ფოთოლი. თუ ქელეს ორ ფერს აკეთებთ ბლანმანჟეთი ან მუსისი, ნახევარი ქელეს მასალა უნდა იყოს, ნახევარი ბლანმანჟესი ან მუსისა.

426. ღვინის ელღე. ქვაბში ჩაასხით ორ-ნახევარი სტაქანი წყალი, ჯობით ამოზომეთ, ჩადეთ სამი-მეოთხედი გირვანქა შაქარი, ე. ი. ორ-ნახევარი სტაქანი, ერთი ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, ათი ფოთოლი დახეული ელატინი, ადუღეთ, სანამ წებო მოიხარშება, შემდეგ ჩაასხით ორი ლიმონის წვენი (გამონაწერი) გაწურული მარმაშში, რომ თესლები არ ჩაყვეს, გამოზომეთ ჯობით; თუ საჭიროა; ადუღეთ კიდევ, თუ არა და — მაშინვე გაწურეთ, ჩაასხით ერთ ნახევარი სტაქანი თეთრი ღვინო, ხერესი, მადერა, სოტერნი, ან რეინვეინი, ისე რომ სულ ოთხი სტაქანი გამოვიდეს, ჩაასხით ფორმაში და დადგით ყინულზე ან თოვლზე.

მასალად საჭიროა:

ათი ან თორმეტი მისხალი ელატინი,
გირვანქის სამი-მეოთხედი, ე. ი. 2 1/2 სტაქანი შაქრის ნატეხი,

ორი მომცრო ლიმონი,
ერთ-ნახევარი სტაქანი ღვინო,
ერთი ან ორი კვერცხის ცილა,
(ერთი ნატეხი შაქარი).

427. ელღე მოზაიკი (დაჭრელღებული). ფორმა დადგით ყინულზე, ჩაყარეთ შიგ დაჭრილი ანანასი, ატამი, მსხალი, ჩირი (цукаты), ალუბალი, მარწყვი და ზედ დაასხით ღვინის ელღე № 427.

ან მოამზადეთ წმინდა ელღე ღვინის № 427; მერე ოთხი სტაქანი მოამზადეთ სხვა და სხვა ფერის ცოტ-ცოტა ელღე და ბლომანუე, გააციეთ ჩაის ლამბაქებზე, დასჭერით სწორე ან შრულდე ნაჭრებად; შემოაწყეთ ფორმის ძირზე და გვერდზე და დაასხით ზედ განელღებული ღვინის ელღე.

428. ელღე ლიმონისა. გირვანქის სამი-მეოთხედი შაქარი, ერთი ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, წებო და წყალი ადუღეთ იმდენი, სანამ წებო მოიხარშება, ერთი კვერცხის ცილით დაწმინდეთ, იმდენი ადუღეთ, სანამ ოთხ სტაქანზე ჭადგება, დააწურეთ ორი ლიმონი, გაწურეთ და გააციეთ.

მასალად საჭიროა:

გირვანქის სამი-მეოთხედი, ე. ი. ერთ-ნახევარი სტაქანი შაქარი,

ორი ლიმონი,
ათი-თორმეტი მისხალი წებო,

420. იაფი ჟელე ლიმონით და რომით. აიღეთ ათი ფურცელი ჟელატინი: ექვსი თეთრი და ოთხი წითელი, დაასხით ოთხი სტაქანი წყალი, უყავით ძალიან თხლად შემოჭრილი სამი მეოთხედი ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, ისე რომ მარტო ყვითელი ქერქი იყოს, თუ თეთრიც შეჰყავა, მწარე გამოვა; მოხარშეთ, უყავით სამი-მეოთხედი გირვანქა შაქარი: როდესაც მზად იქნება, დააწურეთ ერთი ლიმონი, ჩაასხით ერთი რუმკა რომი, შეიძლება ერთი რუმკა ალუბლის სიროფიც ჩაუმატოთ, გაწურეთ, ამოზომეთ, სწორედ ოთხი სტაქანი იყოს და გააციეთ.

მასალად საჭიროა:

ათი ფურცელი ჟელატინი,
გირვანქის სამი-მეოთხედი შაქარი,
ერთი კვერცხის ცილა.

ერთი პატარა რუმკა რომი,
(მეოთხედი ან ნახევარი რუმკა
ალუბლის სიროფი).

430. კრუჟონიკის ჟელე. აიღეთ ორი სტაქანი კრუჟონიკის წვენი, ერთი გირვანქა შაქარი, ერთი ლიმონის ქერქი ნაფხეკი, წებო და წყალი, მოხარშეთ, კვერცხის ცილით დააწმინდავით, იმდენი აღუღეთ, რომ ოთხ სტაქანზედ დადგეს, გაწურეთ და გააციეთ.

მასალად საჭიროა:

ორი სტაქანი კრუჟონიკის წვენი,
ერთი გირვანქა, ე. ი. სტაქანი
შაქარი,

ერთი ლიმონის ქერქის ნაფხეკი,
ერთი კვერცხის ცილა,
ათი მისხალი წებო.

431. ფორთოხალის ჟელე. მოხარშეთ წებო, უყავით შაქარი, თხლად შემოჭრილი ორი ფორთოხალის ქერქი, დაწმინდავით კვერცხის ცილით, იმდენი აღუღეთ, რომ სამ სტაქანზედ დადგეს; სამი ფორთოხალის გამონაწერი სტაქანით დადგით, რომ დაწმინდეს, გადაწურეთ სხვა სტაქანში, გაწურეთ, გაურიეთ სიროფში, კიდევ გაწურეთ და გააციეთ ფორმაში.

ვისაც სურს, ცალკე დაწმენდილ ქველში შეიძლება ჩაასხას ერთი სტაქანი შამპანური ღვინო. ამ შემთხვევაში ერთი სტაქნით ნაკლები წყალი მოუნდება, ფორთოხალის ქველ შეიძლება ჩაასხათ ფორმის მაგიერ შუახედ გაჭრილ ფორთოხალისვე ქერქში, ან კვერცხის ნაჭუქში; კვერცხი ცოტათი გაზვირთეთ, გული გამოღვარეთ, გამორეცხეთ; ჩაასხით ქველ და გააციეთ; მირთმევის დროს გატეხეთ, ნაჭუქალი შემოაძრეთ და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

გირვანქის სამი-მეოთხედი შაქარი,
სამი ან ოთხი ფორთოხალი,
ათი მისხალი წებო,

ერთი კვერცხის ცილა,
შეიძლება მიუმართოთ ერთი სტაქანი შამპანური ღვინო.

422. ნესვის ქველ. ერთი ან ერთი და ნახევარი გირვანქა კარგი მწიფე ნესვი გაფცქვენიტ, თუნუქის საფხეკელაზე დაფხიკეთ, დაასხით ერთი სტაქანი თეთრი ღვინო, აადუღეთ, სალფეტკში გაწურეთ; სამი-მეოთხედი გირვანქა შაქარი, ერთი სტაქანი წყალი, ნახევარი ლიმონის წვენი ერთად აადუღეთ, გაწურეთ აურიეთ მომზადებულ ნესვის წვენში და ერთ სტაქან წებოში, დაწმინდეთ კვერცხის ცილიტ ან ქალაღლიტ, ადუღეთ იმდენი, სანამ ოთხ სტაქანზე დადგება, გაწურეთ და გააციეთ.

მასალად საჭიროა:

1 ან ერთ-ნახევარი გირვ. ნესვი,
სამი მეოთხედი გირვანქა შაქარი,
ე. ო. ერთ-ნახევარი სტაქანი,
1 სტაქ. თეთრი ფრანგული ღვინო,

ნახევარი ლიმონი:
ათი ან თორმეტი მისხალი წებო,
ერთი კვერცხის ცილა.

423. ალუბლის ქველ წითელი ღვინით. ერთ-ნახევარი სტაქანი მწიფე ალუბალი თავის კურკებიანად დანაყეთ, დაასხით წყალი, უყავით ნახევარი გოჯი დარიჩინი, ორი ან ექვსი მარცვალ მიხაკი, ერთხელ-ორჯელ გადმოადუღეთ, გაწურეთ, ჩაასხით შიგ ერთი სტაქანი წითელი ღვინო, სამი-მეოთხედი გირ-

ვანქა შაქარი ჩაყარეთ, უყავით ერთი სტაქანი წებო, დაწმინდეთ კვერცხის ცილით, დაადუღეთ ოთხ სტაქანზედ, გაწურეთ და გააციეთ.

მასალად საჭიროა:

ერთ-ნახევარი სტაქანი ალუბალი,
ე. ი. ნახევარი გირვანქა,
ერთი სტაქანი წითელი ღვინო,
გირვანქის სამი-მეოთხედი შაქარი.

ე. ი. ერთ-ნახევარი სტაქანი,
ათი მისხალი წებო,
ერთი კვერცხის ცილა,
ღარიჩინი და მიხაკი.

434. ქლიავის ფეფღე. ერთ ნახევარი სტაქანი წყალი, სამი-მეოთხედი გირვანქა შაქარი ერთად ააღუღეთ. აიღეთ თორმეტი ან თვრამეტი ქლიავი, დაფცქვენით, კურკები გამოარიდეთ, ჩაყარეთ ღვინოში მოხარშეთ და ისევ ამოიღეთ, კი არ ჩააფლათ. ღვინოში კიდევ ერთი სტაქანი წებო ჩაასხით, კვერცხის ცილით დაწმინდეთ, ოთხ სტაქანზედ დაადუღეთ, სალფეტკში გაწურეთ, ჩაასხით ფორმაში ცოტა ყელე, გაანელეთ, მოაწყეთ ლამაზად მოხარშული ქლიავი, დაასხით კიდევ ყელე, კიდევ ქლიავი მოაწყეთ და სხვ.

მასალად საჭიროა:

ერთ-ნახევარი სტაქანი თეთრი,
ღვინო, ე. ი. ნახევარი ბოთლი,
გირვანქის სამი-მეოთხედი შაქარი,
ე. ი. ერთ-ნახევარი სტაქანი,

თორმეტი ან თვრამეტი ქლიავი
ერთი კვერცხის ცილა,
ათი ან თორმეტი მისხალი წებო.

435. კოწახურის ან მოცხარის ფეფღე. ერთ სტაქან კოწახურს ან მოცხარს დაასხით წყალი, უყავით სამი-მეოთხედი გოჯი სიგძეზედ დაჭრილი ვანილი, სამი-მეოთხედი ან ერთი გირვანქა შაქარი, ქერქზედ დაფხეკილი ერთი ლიმონი, კარგად მოხარშეთ, გაწურეთ. ჩაასხით ერთი ჩაის კოვზი თეთრი რომი ან მადერა, ერთი სტაქანი წებო, დაადუღეთ ოთხ სტაქანზე, სალფეტკში გაწურეთ და გააციეთ.

რომის, ვანილის და ლიმონის ქერქის მაგიერ სუნისთვის შეიძლება ჩაასხათ ორ-ნახევარი კოვზი ვარდის წყალი, მხო-

ლოდ მაშინ, როდესაც ქელე უკვე დაწმენდილი იქნება ცილით, და გაწურეთ.

მასალად საჭიროა:

ერთი სტაქანი კოწახური ან მოცხარი, ე. ი. ნახევარი გირვანქა, (რომი ან ორ-ნახევარი კოვზი ვარდ-წყალი, სამი-მეოთხედი გოჯი ვანილი,

ლიმონის ქერქის ნაფხეკი), სამი-მეოთხედი ან ერთი გირვანქა შაქარი, ათი ან თორმეტი მისხალი წებო, ან ერთი კვერცხის ცილა.

436. ვარდის ქელე. მოამზადეთ ღვინის ქელე № 426, უყავით ნახევარ სტაქნამდის ვარდის მურაბა, კვერცხის ცილით დაწმინდეთ, ერთი რუმკა ვარდის წყალი ჩაასხით, გაწურეთ და გააციეთ.

მასალად საჭიროა:

გირვანქის სამი მეოთხედი, ე. ი. ერთ-ნახევარი სტაქანი შაქარი, ერთ-ნახევარი სტაქანი ღვინო, ორი ლიმონი, ერთი რუმკა ვარდის წყალი,

ნახევარი სტაქანი ვარდის მურაბა, ექვსი ფურცელი თეთრი და ოთხი ფურცელი წითელი ქელატიანი, ერთი კვერცხის ცილა.

437. სხვა და სხვა ხილეულობის ქელე საზამთროში. როდესაც ამისთანა ქელე ბევრი კეთდება, საზამთროში სდებენ ასე: საზამთრო შუაზედ გადასჭერით, გული ამოსჭერით, თესლები გამოარჩიეთ. ალყა-ალყა დასჭერით და დადგით ყინულზე რაც საზამთროში დარჩება, კოვზით ამოთხარეთ, ჩადეთ ქერქში, შაქარი მოაყარეთ; ამ ხანში მოამზადეთ ქელე ორ ზომად, ისე როგორც ზემოდ არის ნათქვამი: ხილეულს მიუმატეთ დაჭრილი საზამთროს გული, ქელეში კი საზამთროს ნაფხეკი. როდესაც ქელე კვერცხის ცილით დაწმინდოთ, ჩაასხით ცოტაოდენი ყინულზე დადგმულ საზამთროს ჯამში, როდესაც გაიყინოს, ხილეული მოაყარეთ, კიდევ ქელე, კიდევ ხილეული, სანამ გათავდება; ამისთანა ქელეში წებო ცოტა უნდა, ასე თექვსმეტი ან თვრამეტი მისხალი ორ ზომა ქელეზე.

ე) ბ ლ ა მ ა ნ ე ე .

შენიშვნა. თუ გინდათ რომ წყალი არ გაერჩიოს, ელვატინი მარტო უნდა დაალბოთ ცივ ან თბილ წყალში, არამც და არამც არ აადუღოთ.

438. ბლამანე ნაღებისა. ნახევარი გირვანქა ტკბილი და ოცი ან ოცდა-ათი მწარე ნუში დაამტვრიეთ, დაარჩიეთ, დანაყეთ, დანაყვაში ორი ან სამი კოვზი ნაღები ჩაუშვით ხოლმე ცოტ-ცოტაობით, გაურჩეთ სამ სტაქან ცხელ, ადუღებულ ნაღებ-ში, დადგით ისე ერთი საათი, შემდეგ სალფეტკში გაწურეთ, ჩაყარეთ შაქარი, ჩაასხით ნახევარი სტაქანი წებო ასე რომ სულ ოთხი სტაქანი შესდგეს, ცოტათი შეათბეთ. ჩაასხით ფორმაში და დადგით ყინულზე.

მასალად საჭიროა:

ერთ-ნახევარი სტაქანი ტკბილი ნუში, ოცი ან ოცდა-ათი მარცვალი მწარე ნუში, ან ვანილი, ან ერთი კოვზი ნარინჯი წყალი.

სამ ნახევარი სტაქ. სქელი ნაღები, ან რძე, ათი ფურცელი ელვატინი, სამი-მეგრედი ან ნახევარი გირვანქა შაქარი.

439. შოკოლადის ბლამანე. გირვანქის ერთი მეოთხედ შოკოლადი დაფხიკეთ თუნუქის საფხეკელაზე, ჩაყარეთ ქვაბ-ში, დადგით ცეცხლზედ და ურჩეთ, სანამ გაშავდება; მოამზადეთ ნუშის რძე მეოთხედი გირვანქა ტკბილი, ათი მარცვალი მწარე ნუშისა და სამი სტაქანი რძისა, გახსენით შიგ შოკოლადი, გაწურეთ. ჩაყარეთ სამი-მეგრედი გირვანქა შაქარს, ჩაასხით ნახევარი სტაქანი წებო, მოაქციეთ ფორმაში და დადგით ყინულზე.

მასალად საჭიროა:

გირვანქის მეოთხედი შოკოლადი, სამი მეოთხედი სტაქანი ტკბილი ნუში, ათი მარცვალი მწარე ნუში, სამი სტაქანი რძე ან ნაღები,

ორი-მესამედი სტაქანი შაქარი, ათი ფურცელი ელვატინი, შეიძლება მიუმატოთ ნახევარი გოჯი ვანილი.

410. ბლამანუე ნუშისა. ორ-ნახევარი სტაქანი თავანკარი რძე ააღუღეთ, ჩაყარეთ ერთი მესამედი სტაქანი შაქრის ნატეხები, აურიეთ და, როდესაც შაქარი გაერთდეს, გაანელეთ; ათი ფურცელი თეთრი ელატინი წმინდად დასჭერით, ჩაყარეთ სტაქანში, დაასხით აღუღებული წყალი და იქამდინ ურიეთ, სანამ წებო გაერთდება, სულ კი ნახევარი სტაქანი სითხე უნდა იყოს.

მეოთხედი სტაქანი მწარე ნუში დამღულრეთ, დაარჩიეთ, დანაყეთ, ნაყვაში ორი ან სამი კოვზი ცხელი წყალი დააწვეთეთ, გაწურეთ, რაც დარჩეს, კარგად გამოწურეთ; რძე შაქრით და ნუშის რძე ერთმანეთში აურიეთ, (ოთხი სტაქანი უნდა გამოვიდეს). გადაიღეთ ფორმაში და გააციეთ.

მასალად საჭიროა:

მეოთხედი სტაქანი მწარე ნუში, ათი ფურცელი თეთრი ელატინი,	ერთი-მესამედი სტაქანი შაქრის ნატეხები,
--	---

ეს ბლამანუე ვარდის ფერი გამოვა, თუ სამ ფურცელ წითელს წებოს უზამთ და ოთხს თეთრს.

441. ბლამანუე ყავისა. ერთი სტაქანი რძე, სამი მეოთხედი სტაქანი დაფხვნილი ყავა, სამი მეოთხედი სტაქანი შაქარი ერთხელ-ორჯელ გაღმოდუღეთ, გაწურეთ, ჩაასხით ორი სტაქანი უმი ნაღები, ნახევარი სტაქანი წებო, ერთხელ კიდევ ააღუღეთ, ჩაასხით ფორმაში და დადგით ყინულზე.

მასალად საჭიროა:

სამი-მეოთხედი სტაქანი დაფხვილი ყავა, სამი-მეოთხედი სტაქანი შაქარი,	ერთ-ნახევარი სტაქანი რძე, ერთ-ნახევარი სტაქანი ნაღები, ათი მისხალი წებო.
--	--

442. ბლამანუე სიმინდის ფქვილით. როდესაც სამი სტაქანი რძე ააღუღებაზე იქნება, ჩაასხით ერთი სტაქანი სიმინდის ფქვილი. ორ კვერცხში გათქვეფილი, ჩქარ-ჩქარა ურიეთ ძლი-

ერ ცეცხლზედ. ერთი გადმოადუღეთ, ჩააყარეთ ნახევარი სტაქანი შაქარი, ვანილი ან ხუთი წვეთი ლიმონის ზეთი, კარგად გათქვიფეთ, გადაიღეთ ფორმაში და გაყინეთ. მიტანის დროს სიროფი მოასხით ან სმეტანის საწებელა.

მუავე ფაფა (кисель).

შენიშვნა. ექვს სტაქან წვეთზე ან რძეზე საკმარისია ერთი სტაქანი გაცრილი კარტოფილის ფქვილი, რომელიც უნდა გახსნათ ერთ სტაქან ცივს წყალში, ან რძეში; ხუთი სტაქანი წვენი აადუღეთ, ჩაასხით შიგ მომზადებული ფქვილი, თან ჩქარ-ჩქარა ურიეთ ოთხი ან ხუთი წამი, კარგად გააერთეთ, რომ ზღმურტლები არ დარჩეს, ფორმას ცივი წყალი უნდა გამოავლოთ, სველში წვენი ჩაასხით და გააციოთ.

443. ვაშლის მუავე ფაფა. ექვსი ან რვა დიდი თურაშაული ვაშლი წმინდად დასკერით, ერთი ნატეხი დარიჩინი ჩააყოლეთ, კარგად მოხარშეთ და საცერში გაწურეთ; ხუთ სტაქან ამისთანა სითხეში აურიეთ მეოთხედი გირვანქა შაქარი, ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, დააწურეთ ორი ლიმონი, აადუღეთ, ჩაასხით ერთი სტაქან წყალში გარეული ფქვილი და სხვ.

მასალად საჭიროა:

ექვსი ან რვა ვაშლი,
დარიჩინი,
ნახევარი ლიმონი,
ნახევარი ან ერთი სტაქანი შაქარი,

1 სტაქანი კარტოფილის ფქვილი,
ცალკე მოაყარეთ შაქარი და დაასხით ნაღები,

444. ძლიერ გემრიელი მუავე ფაფა კრუჟოვნიკისა. კრუჟოვნიკი დაარჩიეთ ცხრა სტაქანამდის, ჩაყარეთ მურაბის ტაფაში, დაასხით იმდენი წყალი, რომ კრუჟოვნიკი დაფაროს, ჩააყარეთ ერთი ან სამი სტაქანი შაქრის ნაფხეგენი, უყავით ნახევარი ფოჯი განილი, დადგით ცეცხლზედ და კარგა დიდი

ხანი ადუღეთ, რომ კრუჟოვნიკი მოიხარშოს; მალ-მალე მოურიეთ რომ ძირზედ არ მიიწოს. ბოლო დროს ერთი სტოლის კოვზი კარტოფილის ფქვილი აურიეთ მესამედ სტაქან ცივ წყალში, ჩაასხით კრუჟოვნიკში, აურიეთ, გადმოადუღეთ, გადმოასხით ლანგარზედ, გააციეთ და მიიტანეთ სუფრაზე; თან მიაყოლეთ შაქრის ნაფხვენი და ნაღები ან ნუშის რძე.

მასალად საჭიროა:

სამი გირვანქა კრუჟოვნიკი.
ნახევარი ან ერთ-ნახევარი გირ-
ვანქა შაქარი,
ნახევარი გოჯი ვანილი,

ერთი სტოლის კოვზი კარტოფი-
ლის ფქვილი,
(შაქარი და ნაღები):

445. ძლიერ გემრიელი მუავე ფაფა რძის და ხორბლის ან სიმინდის ფქვილისა. სამი კვერცხის გულისა და სამი კოვზი შაქრის გოგლი-მოგლი გააკეთეთ, ჩაასხით შიგ სამი სავსე კოვზი ხორბლის ან სიმინდის ფქვილი ნახევარ სტაქან რძეში გახსნილი, ისე რომ ეს სითხე სმეტანის სისქე იყოს. აადუღეთ ერთ ბოთლიდან დანარჩენი რძე, ამ რძეში — ნელ-ნელა ჩაასხით ის სითხე, აადუღეთ, სანამ გასქელდება, გადმოდგით, ჩააყარეთ ლიმონის ქერქის ნაფხეკი ან ვანილი, ცოტათი გაანელებთ, უყავით სამი კვერცხის თეთრად გათქვეფილი ცილა. აურიეთ. თუნუქის ფორმა ცივი წყლით გაავსეთ, წყალი გადადვარეთ და სველ ფორმაში ჩაასხით ეს ფაფა, გააციეთ და მიართვეთ ნაღებით ან რძით.

446. მუავე ფაფა მოცხარისა, უოლისა, მაყვლისა, ალუბლისა, ან ქლიავისა. ამ რომელიმე ხილს დაასხით წყალი, აადუღეთ, კოვზით დაჭულიტეთ, გაწურეთ; ხუთ სტაქან ამისთანა წვენში ჩაყარეთ მეოთხედნი ან ნახევარი გირვანქა შაქარი, ლიმონის ქერქის ნაფხეკი აადუღეთ, ჩაასხით ერთ სტაქან ცივ წყალში გახსნილი ფქვილი და სხვ.

მასალად საჭიროა:

ორ-ნახევარი სტაქანი დარჩეული
ქოლი, ე. ი. ერთი გირვანქა.
ან ოთხი ან 5 სტაქანი მოცხარი.
ნახევარი ან ერთი სტაქანი შაქარი,

ერთი სტაქანი გაცილი კარტო-
ფილის ფქვილი,
ლიმონის ქერქის ნაფხევი,
ცალკე მიიტანეთ შაქარი და ნა-
ღები.

ყველა ეს მჟავე ფაფები უხდა მომზადდეს თიხის ჭურჭელ-
ში ან მურაბის ტასტში.

447. შოკოლადის მჟავე ფაფა. მეოთხედი გირვანქა შოკო-
ლადი თუნუქის საფხეველაზე დაფხიკეთ, აურიეთ ნახევარი
სტაქანი კარტოფილის ფქვილი, გახსენით ერთ სტაქან ცივ
რძეში. ცალკე ააღულეთ ხუთი სტაქანი რძე, ვანილის ნაჭერით
და ნახევარი გირვანქა შაქრით, ჩაასხით შიგ მომზადებული
შოკოლადი და სხვ.

მასალად საჭიროა:

გირვანქის მეოთხედი შოკოლადი,
ნახევარი სტაქანი კარტოფილის
ფქვილი,
ექვსი სტაქანი რძე,

ნახევარი სტაქანი შაქარი,
ვანილი,
ცალკე მიიყოლეთ შაქარი და ნა-
ღები.

448. სიმინდის ფქვილის მჟავე ფაფა. ხუთი სტაქანი რძე
ააღულეთ, ჩაასხით შიგ ნახევარი სტაქანი სიმინდის ფქვილი
ერთ სტაქან ცივ წყალში არეული, ცოტა მარილი უყავით,
ჩააყარეთ ოთხი სტოლის კოვზი შაქრის ნაფხვენი, თან ური-
ეთ და თან ერთხელ-ორჯერად გადმოაღულეთ.

449. მჟავე ფაფა-პეროჟნი გათქვეფილი ნაღებით, ტორ-
ტის მსგავსი. მოხარშეთ მოცხარის სქელი ფაფა, დაასხით
რგვალ ტაბაკზე (ბლუდზე), ან პტყელ ყალიბში ჩაასხით, გაა-
ციეთ და შემდეგ გადაიღეთ ტაბაკზე. სუფრაზე მიტანის წი-
ნად ზედ მოასხით გათქვეფილი ნაღები შაქრით ესე ერთ-ნა-
ხევარი დიდი სტაქანი ან ორი შეუათანა, ზევიდან ბისკვიტე-
ბით მორთეთ, აქა-იქ შოკოლადით შეასწორეთ.

ზ) კომპოტაჟი.

შენიშვნა. სიროფი, რომელიც კომპოტს უნდა დაასხათ, საკმაოდ სქელი უნდა იყოს, მაგალითად, როგორც მურაბის სქელი სიროფი. ამისთვის ერთ-ნახევარ სტაქანს სიროფზე სამი-მეოთხედი გირვანქა, ე. ი. ორი მეოთხედი სტაქანი შაქრის ნატეხები მოუნდება. შინაურ კომპოტისთვის მეოთხედი გირვანქა შაქარიც კმარა.

450. ვაშლის კომპოტი. ექვსი ან თორმეტი ვაშლი დაფუტკვენით, მიხაკები ჩაუწყვეთ, რომელიც დიდია, ოთხად გასჭერით, შუათანა — ორად, პატარა მთლად დასტოვეთ, გული გამოსჭერით, მოხარშეთ მიხაკიან და დარიჩიან თხელ სიროფში. როდესაც ვაშლი მოხარშება (კი არ ჩახარშოთ), საცერზედ დაყარეთ; სიროფი კი გაწურეთ, უყავით დანარჩენი შაქარი, ნახევარი ან ერთი სტაქანი ღვინო, ლიმონის ქერქის ნატეხეკი და ნახევარი ლიმონის წვენი. დააშრეთ ერთ-ნახევარი ან ორ სტაქნამდის; მოხარშული ვაშლი ლანგარზედ დააწყეთ, დაასხით ეს სიროფი, გააციეთ, დადეთ ზედ რომელიმე მურაბა და მიართვით ცივად.

ამისთანა კომპოტი შემწვართანაც მიიტანება, მხოლოდ ესე ტკბილი არ უნდა იყოს და შეიძლება ღვინოც არ უყოთ.

მასალად საჭიროა:

ექვსი ან თორმეტი ვაშლი,
გირვანქის მეოთხედი ან სამი მე-
ოთხედი გირვანქა, ე. ი. ნახევარი
ან ორი-მეოთხედი სტაქანი შაქ-
რის ნატეხები.
ვისაც ტკბილი არ უყვარს, მეოთ-

ხედი გირვანქა შაქარიც იყოფა,
ათი ან ოცი მარცვალი მიხაკი,
ერთი გოჯი დარიჩინი,
ნახევარი ან ერთი სტაქანი თეთ-
რი ღვინო,
ნახევარი ლიმონი.

451. მსხლის კომპოტი მზადდება იმე, როგორც ვაშლის კომპოტი № 450, მხოლოდ ღვინო და მიხაკი არ უნდა, ამათ მაგიერ ერთი ნაჭერი ვანილი უნდა.

მასალად საჭიროა:

თორმეტი ან თვრამეტი მსხალი,
მეოთხედი ან სამი-მეოთხედი გირ-
ვანქა შაქარი,

ნახევარი ლიმონი,
ერთი გოჯი ვანილი ან დარიჩინი,

452. ქლიავის კომპოტი. მომწითებულ ქლიავს კურკები გამოაცალეთ, გათუთქეთ, ისე რომ კანი დაუსკდეს, ამოყარეთ საწურავზედ, დაფცქვენით; ნახევარი სტაქანი შაქარი, ოთხი სტაქანი წყალი, ათი ან ოცი მარცვალი მიხაკი, ერთი ნატეხი დარიჩინი ან ვანილი ერთად გადმოადუღეთ, ადუღებულ სიროფში ჩაყარეთ ქლიავი, როდესაც ქლიავი წოიხარშოს, ქაფქირით ამოყარეთ ლანგარზედ, სიროფი გაწურეთ, კიდევ ადუღეთ სანამ კარგად გასქელდება, გაანელეთ და დაასხით ქლიავს.

თუ მწითე ქლიავია, მარტო ერთხელ უნდა გადმოადუღოთ ამოყაროთ ლანგარზედ და სიროფი დაასხათ. თეთრ ქლიავს ან ჭანჭურს კანის შემოძრაობა არ უნდა.

მასალად საჭიროა:

ორმოცი ან სამოცი ქლიავი,
მეოთხედი ან სამი-მეოთხედი გირ-
ვანქა შაქარი,

ექვსი ან თორმეტი მარცვალი მი-
ხაკი,
ან ერთი გოჯი დარიჩინი.

453. კრუჟოვნიკის კომპოტი. შემწითებული, დარჩეული კრუჟოვნიკი ერთხელ-ორჯელ გადმოადუღეთ წყალში, გადმოიღეთ საწურავზედ. მოამზადეთ სიროფი, ჩაყარეთ შიგ გაცივებული კრუჟოვნიკი, ერთხელ-ორჯელ კიდევ აადუღეთ, ამოიღეთ ლანგარზედ, გააციეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ორი გირვანქა, ე. ი. ოთხი ან ხუ-
თი სტაქანი კრუჟოვნიკი,
მეოთხედი ან სამი-მეოთხედი გირ-

ვანქა შაქარი, სიროფი, შეიძლება
უყოთ ნახევარი გოჯი ვანილი.

454. ნესვის კომპოტი. მწითე ნესვი გაფცქვენით, წმინდად დასქერით ლანგარზედ; ნახევარი გირვანქა შაქრის და

ერთ-ნახევარი სტაქანი წყლის სიროფი მოამზადეთ, ცხელ-
ცხელი დაასხით ნესვს, როცა გაცივდეს, მიართვით.

455. ჩირების კომპოტი. ერთ-ნახევარი გირვანქა ქლიავი,
მსხალი, ვაშლი, ან ყველასი ცოტ-ცოტა, თბილ წყალში გა-
რეცხეთ, ჩადეთ ქვაბში, უყავით დარიჩინის ნატეხი, დაასხით
წყალი და კარგად მოხარშეთ; როდესაც მოიხარშოს, სასა-
ლათეში გადმოიღეთ, მოამზადეთ ცალკე ნახევარი ლიმონით
და ქერქის ნაფხეკით სიროფი, დააშრეთ, გაანელეთ და დაას-
ხით კომპოტს.

მასალად საჭიროა:

ერთ-ნახევარი გირვანქა გამხმარი დარიჩინი, ხილი,		მეოთხედი ან სამი-მეოთხედი გირ- ვანქა შაქარი, ლიმონის ქერქის ნაფხეკი.
--	--	--

მ) რძით მოხარშული კრემი.

456. რძით მოხარშული კრემი ნუშიანი. ექვსი ან რვა
მარცვალი მწარე და ნახევარი სტაქანი ტკბილი ნუში გაფქ-
ვენით, დანაყეთ. გაურიეთ სამს სტაქან თავანქარ რძეში, გა-
წურეთ, რაც დარჩეს კარგად გამოწურეთ და შაქარი უყავით.
თორმეტი კვერცხის გული გათქვიფეთ, აურიეთ ნუშის რძე-
ში, საცერში გაწურეთ, ჩაასხით ფორმაში ან ფინჯანში ჩად-
გით პლიტაზე ადუღებულ წყალში. რამწამს ფორმან წყალ-
ში ჩასდგამთ, პლიტაში ცეცხლს უნდა მოუკლოთ, რომ წყალ-
მა აღარ იდუღოს. როდესაც რძე ისე გასქელდება, რომ შეი-
ძლება დანით გაიჭრას, ამოიღეთ წყალიდან და ცივ ალაგს
დადგით. უკეთესია, თუ ამ საჭმელს წინა სადამოს მოამზა-
დებთ. მირთმევის დროს ამოიღეთ ლანგარზე, მოასხით ან
სიროფი ან რძის საწებელა № 94 ან შოკოლადინ № 95. კვერ-
ცხის ცილისა შეიძლება გააკეთოთ საჭმელები №№ 339,
340 და 341 ან ხეზე.

მასალად საჭიროა:

სამი სტაქანი რძე,
თორმეტი კვერცხის გული,
ნახევარი სტაქანი ტკბილი ნუში,

10 ან 20 მარცვლი მწარე ნუში,
ნახევარი სტაქანი შაქარი,
სიროფი ან საწებელა.

457. რძით მოხარშული კრემი ყავიანი. ნახევარი სტაქანი ცხელი სქლად დახალული ყავა ჩაყარეთ სამ სტაქან სქელ ნაღებში ან რძეში და თავი მაგრად დახურეთ, ერთი საათის შემდეგ გაწურეთ, ჩაახალეთ თორმეტი კვერცხის გული, ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი შაქარი, გაწურეთ და მოხარშეთ ისე, როგორ № 456-შია ნათქვამი.

458. რძით მოხარშული კრემი საწებელა მოხსმული. სამი სტაქანი თავანკარი რძე, თორმეტი კვერცხის გული, მეოთხედი ან მესამედი სტაქანი შაქრის ნაფხვენი, ცოტა დარიჩინი, ვანილი ან ლიმონის ქერქის ნაფხვეი კარგად ურიეთ, გაწურეთ, ჩაასხით ფორმაში ან ფინჯანში და მოხარშეთ ისე, როგორც № 456-შია ნათქვამი. მირთმევის დროს დაასხით ჟოლის, მოცხრის, ან ალუბლის სიროფი. ან საწებელა № 94 ან და № 95.

მასალად საჭიროა:

სამი სტაქანი რძე,
თორმეტი კვერცხი,
ლიმონის ქერქი,
გირვანქის მესამედი შაქრის
ნაფხვენი,

დარიჩინი,
ვანილი,
სიროფი ან ერთი და მეოთხედი
სტაქანი სმეტანა

459. კრემის მაგვარი ნაღებისა. სამი სტაქანი სქელი ნაღები გამოთქვიფეთ, სანამ მაგარ ქაფად გადაიქცევა. საცერში ჩადეთ სალფეტკი, ერთ მწკრეზედ ფრთხილად მოაქციეთ შიგ გათქვეფილი ნაღები კოვზით, დადგით ყინულზედ ორი დღე, საცერ ქვეშ კი უნდა შეუდგათ რამე, რომ წყალი ჩამოიწუროს. მესამ დღეს სალფეტკით ასწიეთ ფრთხილად და ლანგარ-

ზედ მოაქციეთ. დადგით კიდევ ექვსი საათი. შიტანის დროს მურაბით მორთეთ, ან სქელი სიროფი მოასხით რომელიმე ხილისა.

4.

მასალად საჭიროა:

სამი სტაქანი ძალიან სქელი
ნაღები,

| მურაბა ან სიროფი,
შაქარი ვანილით.

განყოფილება მეთერთმეტე

ტორტები.

შენიშვნა. ტორტის და სხვა კუპატების მომზადებაში შემდეგს უნდა ჰქონდეს ყურადღება მიქცეული:

1) თუ ტორტში გამდნარ კარაქს იხმართ, ცივი კარაქი უნდა ნელ ცეცხლზედ დადგათ. როდესაც ქაფი მოუვა, გადზოდგიით, ცოტახან დააცადეთ, ქაფი მოხადეთ საცერში გადაწურეთ, ისე რომ მარილი, ხაჭო და სხვა ხარჯი ძირში დარჩეს; შემდეგ ეს ერბო დადგიით თოვლზედ ან ყინულზედ და ურიეთ ერთ მხარეს, ან მარჯვენიდან მარცხნივ ან უკუღმა, სანამ ერბო კარგად გათეთრდება.

თუ ცივ კარაქს იხმართ-და, ახალი კარაქი ყინულიან წყალში დაასველეთ, გაწურეთ სალფეტკში, დადგიით ყინულზე, იქამდის ურიეთ, სანამ გათეთრდება.

2) ჯერ კვერცხის გულისა და შაქრის გოგლი-მოგლი უნდა შოაშხადოთ. შემდეგ გათეთრებულ ერბოში აურიოთ, ფქვილი ჩაყაროთ და იქამდინ ურიოთ, სანამ ფქვილი გაერთდება.

თუ ცივს კვერცხის ცილის ქაფსაც უზამთ, ფქვილი და ქაფი ცოტ-ცოტა უნდა ჩაუშვათ და თან ფრთხილად ურიოთ ზემოდან ქვემოთ; რომ მორჩეთ, მაშინვე ჩადეთ ფორმაში და შედგიით ფეხში.

3) შაქარი უნდა ძალიან კარგი იყოს, კარგად დანაყილი და აბრეშუმის საცერში გაცრილი.

4) ტორტისთვის და პიროჟნისათვის ფქვილი უნდა კრუპისა იყოს (крупышата), პირველი ხარისხისა და მშრალი.

5) კვერცხი უნდა ახალი იყოს და საესე, არ უნდა ლაყლაყებდეს.

6) თუ ტორტს თუნუქის ფორმაში აცხობთ, ერბო უნდა ჩაუსვათ ძირზედ და კედლებზედ, ცოტა სუხარიც და ფქვი-

ლიც მოაყაროთ. თუ ქალაღდის ფორმაში აცხოზთ, შიგნიდან უბრალო ერზო წაუსვიოთ, სუხარდი შემოაყარეთ, გააციეთ და ისე ჩადეთ ცომი, ფორმა ნახევრად უნდა მოჰყაროთ, რომ ცომმა აიწიოს.

7) ჯერ ნუში უნდა დამღუღროთ, დაფცქვანათ, დაასუფთავოთ და ისე დანაყოთ, ნაყოვაში ცივი წყლით ან ცილით უნდა დანამოთ ხოლმე.

8) თავი და თავი — გამოცხოზა პიროვნისა. ფეჩს გამო-სწმენდავთ, ქალაღდს შეავღებთ, თუ მაშინვე გაყოითლდა და დაიწო, ფეჩი ცხელია, თუ ქალაღდი ნელ-ნელა დარგვალდა და თან გაყოითლდა ფეჩი კარგია, შეიძლება შედგათ.

9) ფეჩში უნდა ფრთხილად შედგათ, არაფერს მოარტყათ და არც გადაუნაცვლოთ ადგილი; თუ შეინძრა, შეიძლება ცომი დაკუტდეს, აღარ აიწიოს.

10) რომ გაიგოთ ტორტი ან პიროენი გამომცხოზარია თუ არა, ჩაურჯეთ შიგ ჩალა, თუ მიიკრა, კიღევ უნდა გამოცხოზა, თუ არა — მზად არის.

11) ხან და ხან ტორტს რამდენიმე ნაკეცად, ე. ი. ხვეულს აკეთებენ; ამ შემთხვევაში თითო ნაკეცი უნდა დაფაროთ მურაბით ან მარმელადით, ე. ი. ხიღეულის პიურეთი.

12) შნოს გულისათვის ტორტს ან პიროენის თავზედ მინანქარს უკეთებენ, ან ფერადი შაქრით აჭრელებენ, ან ფერადი დაყლაყით, ან დაკეპილი ფუსტულით; შეიძლება ჯერ მინანქარი მოუსოთ, ათი წუთი ფეჩში შედგათ, გამოიღოთ და ისე მინანქრით დააჭრელოთ: დასორსლილი ქალაღდიდან ცოტ-ცოტა მინანქარი გამოუშვათ და, რა სახეებიც გინდათ, გააკეთეთ, შეიძლება კიღეც დააწეროთ.

480. მინანქარი (*глазурь*) ფორთოხლისა და ლიმონისა (გამჰვირვალ). ექვსი კაცის სამყოფ ტორტზედ აიღეთ მეოთხედი გირვანქა შაქარი, მოხეხეთ ფორთოხლის ქერქი და დანაყოთ, თითონ ფორთოხალი გამოწურეთ სამი მეოთხედი სტოლის კოვზი, ჩაყარეთ ნახევარი მუხუდოს ოღენა ლიმონის მარილი, ურიეთ ჩინურ ჰურკელში, სანამ კარგად გასქელდება, ამით დაფარეთ ტორტი, შეაშრეთ და მორთეთ მურაბით, ხილით და სხვ.

ასევე კეთდება ლიმონის მინანქარი, ე. ი. ლიმონს ქერქი შემოახეხეთ მეოთხედი გირვანქა შაქრით და სამი-მეოთხედი კოვზი ლიმონის წვენი უყავით. !.

461. ვარდის წყალის მინანქარი (გამკვირვალნი). მეოთხედი გირვანქა შაქარი, სამი-მეოთხედი კოვზი ვარდის წყალი, ცოტა ლიმონის მარილი კარგად გათქვიფეთ.

462. ფისტის მინანქარი (მწვანე). მერვედი გირვანქა ღარიბული ფისტი წმინდად დანაყეთ, მიუმატეთ მეოთხედი გირვანქა შაქარი სამი-მეოთხედი კოვზი ნარინჯის ყვავილის წყალი, ლიმონის მარილი, მინანქარი რომ მწვანე გამოვიდეს. უნდა ერთი მუჭა ისპანახი დაარჩიოთ, ღეროები დააჭრაოთ. ცარიელი ფოთლები თავ-დაუხურავ ქვაბში მოხარშოთ, წყალი გადაწუროთ, საცერში გასრისოთ და ცოტა ამ პიურენი მინანქარში აურიოთ.

463. თეთრი ღვინის მინანქარი (გამკვირვალნი). მეოთხედი გირვანქა შაქრის ნახევარი, ე. ი. ნახევარი სტაქანი, მეოთხედი ლიმონის წვენი, ან ლიმონის მარილი, ან სამი ან ოთხი წვეთი ძმარი და ნახევარი კოვზი თეთრი ღვინო, ან სოტერნი გათქვიფეთ.

464. თეთრი მინანქარი. მეოთხედი გირვანქა წმინდად დანაყილი, აბრეშუმის საცერში გაცრილი შაქარი, ნახევარი კვერცხის ცილა და ნახევარი ლიმონის წვენი მინამდის თქვიფეთ, სანამ გათეთრდება და გასქელდება.

465. შოკოლადის მინანქარი. მესამედი სტაქანი შაქარი, ნახევარი კვერცხის ცილა, ერთი კოვზი დაფხეკილი შოკოლადი, მეოთხედი ლიმონის წვენი ერთად გათქვიფეთ.

466. მინანქარი მოსართავად. მეოთხედი გირვანქა შაქარი, ე. ი. ნახევარი სტაქანი, ნახევარი კვერცხის ცილა, რამდენიმე წვეთი ლიმონის წვენი ერთად აურიეთ, სანამ გათეთრდეთ.

ბა და გასქელდება. ქალაღლი დაახვიეთ შაქრის თავივით, გა-
ავსეთ ამ სითხით, ბოლო ისე მოაჭერით, რომ ნახვრეტი ზონა-
რის სისქეთ გაუკეთდეს, თავში ხელი მოუჭირეთ და ზონა-
რივით გამოიძაბება; ამით რაც გინდათ, ის გამოიყვანეთ. ცა-
რიელ ადგილებში შეგიძლიანთ ჩაუწყოთ ხილეული, მურაბა
ან სხვა რამე.

467. ხვეული ტკბილი ღვეზელი რუსული (სამარხვო ან
სახსნილო). ექვსი კვერცხი ჩაახალეთ ხის ჯამში, ჩაასხით სამი
სტაქანი ტკბილი წყალი, ე. ი. მესამედი გირვანქა შაქარ-გა-
რეული, ერთი რუმკა არაყი, ნახევარი ჩაის კოვზი მარილი;
ყველა ესენი კარგად გააერთეთ ერთმანეთში, ცოტ-ცოტაო-
ბით ჩაყარეთ შიგოთხ-ნახევარი გირვანქა ფქვილი, თან ჭან-
დრის ხე ურით, შემდეგ ისე გამოთქვიფე ჭანდრის ხით, სა-
ნამ ცოჰს აღარ მიიკრავდეს.

შემდეგ ცომი ამოიღეთ სტოლზედ, ქვეშ დანარჩენი ნა-
ხევარი გირვანქა ფქვილი მოუყარეთ, სამოც ნაწილად დას-
ჭერით, თითო ნაწილი დაარგვალეთ, გაათხელეთ ჭანდრის
ხით ლანგრის ტოლად, თან რამდენიც გადააგოროთ, იმდენი
ფქვილი მოაყარეთ; ეს ლავაშები ერთი ერთმანეთზე დააწყ-
ყეთ, ფქვილი კი მოაყარეთ, რომ ერთმანეთზე არ მიეკრას.
ლანგარს ფრთით თხელი ერბო წაუსვით, აიღეთ ერთი ლა-
ვაში, ხელში გააბტყელეთ, დადეთ ლანგარზე და პირი გადა-
უკვეცეთ; წაუსვით კიდევ ერბო და დაადეთ მეორე ლავაში
მესამე, მეოთხე და სხვ.

ამ ნაირად დაადეთ ოც-და ხუთი ნაკეცი; ოცდა მეხუთე
ნაკეცს წაუსვით ერთი გირვანქა მურაბა ან ცოტა მეტა,
უმეტნაკლებო სიროფით, მალლა აუკვეცეთ ნაპირები, რომ
მურაბა არ დაიღვაროს და დანარჩენი ოცდა თხუთმეტი ნა-
კეციც ისე დააწყეთ როგორც პირვანდელი, ნაპირები ლანგ-
რის ნაპირზედ უნდა შეუერთოთ ხოლმე და ერბო წაუსვათ.

რაც ლანგრის ნაპირზედ გადასული ცომია, შემოაჭერით,
წაუსვით ერბო და ნახევარი საათი ნელ ფეჩში შედგით, რომ
გამოცხვეს. ეს ღვეზელი შეიძლება საღამოთი მოამზადოთ,
ცივად დადგათ და მეორე დღეს გამოაცხოთ.

მიტანისას შეგიძლიათ შაქარი მოაყაროთ. შეიძლება ღვეზელი მთელი თვეც შეიწახოთ, მიტანის დროს უნდა მარტო გათბობა.

მასალად საჭიროა:

ხუთი გირვანქა ფქვილი,
ექვსი კვერცხი,
ორი-მესამედი გირვანქა შაქარი,
ერთი რუმკა არაყი,
ორი-მესამედი ჩაის კოვზი მარილი,

ერთი გირვანქა, ე. ი. ერთ-ნახევარი სტაქანი გამდნარი ერბო,
ერთი გირვანქა მურაბა, ე. ი. არა ნაკლები ერთ-ნახევარი სტაქნისა.

ექვსი ან რვა კაცისთვის ეს მასალა უზაზედ უნდა გაყოთ და ორმოც-და-ხუთი ლავაში გაათხელოთ: ოცი ქვეშ და ოც-და-ხუთი ზემოდანა. ცომში ერბო არ უნდა უყოთ, მარტო უნდა წაუსოთ. სამარხო ღვეზელიც ასე მზადდება, მხოლოდ კვერცხის მაგიერ ერთი სტაქანი წყალი უნდა და ერბოს მაგიერ ზეთი.

408. ნუშის ტორტი. ერთი გირვანქა დარჩეული ტკბილი ნუში დანაყეთ, ნაყვაში ცოტ-ცოტა წყალი მოაწკაპწკაპეთ, გადაიღეთ ჯამფილაში, მიუმატეთ ერთი გირვანქა შაქრის ნაფხვენი, თვრამეტი მისხალი კარაქი, ნახევარი ლიმონის ქერქის ნაფხვეკი, ერთი კოვზი ფქვილი, ცამეტი კვერცხის გული რევაში თითო-თითოდ ჩაახალეთ, კარგად უნდა ურიოთ, ნახევარზედ ცოტა მეტი ამ მასალისა ფორმაში მოაქციეთ, ზემოდან ქოლის ან კოწახურის მურაბა წაუსვით უსიროფოდ; დანარჩენ ცომიდან გარშემო ღობე გაუკეთეთ, გარშემო შემოავლეთ ვიწრო რკალი, მოაყარეთ შაქრის ნაფხვენი და გამოაცხეთ ფეჩში; ღობე შეიძლება დაფაროთ თეთრი მინანქრით.

მასალად საჭიროა (ექვს კაცზე).

ნახევარი გირვანქა ნუში, ე. ი.
ერთ-ნახევარი სტაქანი,
1 ლიმონის ქერქის ნაფხვეკი,
ექვს-ნახევარი კვერცხის გული,
ნახევარი გირვანქა შაქარი,

ერთი სტაქანი მურაბა,
ერთი კოვზი კარაქი,
ერთი კოვზი ფქვილი,
მინანქრისთვის ცალკე.

469. ვენური ტორტი. სამი მეოთხედი გირვანქა გამდნარქ წმინდა ერბო და დადგით ყიზულზედ და ურიეთ, თან თორა მეტი კვერცხი თითო-თითოდ ჩაახალეთ, ცოტა-ცოტა ჩააყარეთ ერთი გირვანქა შაქრის ნაფხვენი, შემდეგ ერთი გირვანქა ფქვილი. ეს გროვა რამდენიმე ქაღალდის ფორმაში ჩაასხით, შემდეგ ფეჩხი, კი არ დააწითლოთ. როდესაც გამოიღოთ, მურაბა დაადეთ, ერთი-ერთმანეთზედ დააწყეთ, მინანქრით მოხატეთ, შეაშრეთ, მურაბით მორთეთ და სხვ.

მასალად საჭიროა:

სამი-მეოთხედი გირვანქა ერბო,
მეტი კვერცხი,
ერთი გირვანქა ფქვილი,
ნახევარი ლიმონის ქერქის ნაფხევი,

სამი-მეოთხედი სტაქანი მურაბა,
ნახევარი კოვზი ერბო,
მინანქრისათვის და მოსართავად
და სხვა.

470. ფხვნილი ტორტი. ნახევარი გირვანქა ერბო, ერთი გირვანქა ფქვილი. ერთი კოვზი რომი, ერთი კვერცხი, ერთი კოვზი სმეტანა, ნახევარი სტაქანი შაქარი, ლიმონის ქერქის ნაფხვენი ან თორმეტი მწარე ნუში კარგად გამოზილეთ, სტოლზედ მოქენით, გადაიღეთ ტაფაზედ, გარშემო გაუკეთეთ ცომის არშია, წაუსვით კვერცხი, გამოაცხეთ და შემდეგ მორთეთ ხილეულით, ვაშლით, მურაბით, ან გათქვეფილი ნაღებით.

მასალად საჭიროა:

ნახევარი გირვანქა ერბო,
სამი სტაქანი ფქვილი,
ლიმონის ქერქის ნაფხევი ან მწარე ნუში,

ნახევარი სტაქანი შაქარი,
ერთი რუმკა რომი,
ერთი კოვზი სმეტანა,
ერთი კვერცხი.

471. ხვარხვარე ტორტი (Sand-torte). სამი-მეოთხედი გირვანქა ახალი კარაქი თეთრად გათქვიფეთ; რვა კვერცხის გულისა და სამი-მეოთხედი გირვანქა შაქრის გოგლი-მოგლი გააკეთეთ, ერთმანეთში აურიეთ, ჩააყარეთ სამი-მეოთხედი გირვანქა შაქარი, ლიმონის ქერქის ნაფხევი, ერთი რუმკა

რომი და ბოლოს რვა კვერცხის თეთრად გათქვეფილი ცილა; გადაიღეთ ერბო წასმულ ფორმაში და შედგით ფეჩში; შემდეგ დაამინანქრეთ.

მასალად საჭიროა:

სამი მეოთხედი გირვანქა კარაქი,
ოთხი კვერცხი,
სამი-მეგრედი გირვანქა შაქარი,
სამი-მეგრედი გირვანქა ფქვილი

ნახევარი რუმკა რომი,
ლიმონის ქერქის ნახევარი,
ნახევარი კოვზი ერბო,
მინანქრისათვის ცალკე.

472. ნაღების ტორტი. რვა ან ათი კვერცხის ცილა თეთრად გამოთქვიფეთ, ჩააყარეთ შიგ ერთი გირვანქა წმინდად დაფქული შაქარი, ფრთხილად აურიეთ. რამდენიმე ქალაღდის გორგლები გამოსჭვრით; ერთი ჩარექი ქალაღდი შაქრის თავივით დასორსლეთ, ჩაასხით შიგ გათქვეფილი ცილა, ბოლო მოაკვეცეთ, თავში ხელი მოუჭირეთ, სითხე ზონრის სისქეთ გამოვა, ამისთანა ზონრები მრგვალი ქალაღდების ირგვლივ დაკლაკნილად შემოავლეთ, ერთი ქალაღდის გორგოლა კი ნახევარი თითის სისქედ დაფარეთ სულ მთლად; ყველა ეს ქალაღდები შედგით განელებულ ფეჩში (БѢЛЫЙ ПИРОГЪ), როდესაც დახმება, გამოიღეთ, ქალაღდები ფრთხილად მოარიდეთ ზოლებს, ლანგარზე ერთმანეთზედ დააწყეთ, შუაგული ამოუვსეთ გათქვეფილი ნაღებით, შემოდან მთლიანი გორგოლა დააფარეთ, მორთეთ ხილეულით ან ქელეთი და მთლიანად გათქვეფილი ნაღები. ასე უნდა მოამზადოთ: ოთხი სტაქანი ძალიან სქელი ნაღები მართულის ცოცხით გათქვიფეთ ყინულზედ, ჩააყარეთ ნახევარი გირვანქა ვანილიანი შაქარი, აურიეთ.

მასალად საჭიროა: (ექვს კაცზე):

ოთხი ან ხუთი კვერცხის ცილა,
ნახევარი გირვანქა შაქარი, ე. ი.
ერთი სტაქანი,
ერთი მესამედი სტაქანი სქელი
ნაღები,

მესამედი სტაქანი შაქარი და ვანილი,
ხილეული, ქელე და სხვა.

473. შოკოლადის ტორტი. ერთი გირვანქა დარჩეული ნუში გაახმეთ, წმინდად დანაყეთ, ჩაყარეთ ჯამფილაში, ოც-და-ოთხი კვერცხის გულისა და სამი-მეოთხედი გირვანქა შაქრის გოგლი-მოგლი გააკეთეთ, აურიეთ ნუში, ჩაყარეთ ერთი გირვანქა დაფხვნილი კარგი შოკოლადი. ერთ-ნახევარი მისხალი, ე. ი. სამი ჩაის კოვზი დარიჩინი და თორმეტი გათ-ქვეფილი ცილა, ფრთხილად აურიეთ, გადაიდეთ ერბო წას-მულ ფორმაში, გამოაცხეთ, დაამინანქრეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

მესამედი გირვანქა, ე. ი. ერთი
სტაქანი ნუში,
რვა კვერცხის გული,
ოთხი ცილა,
მესამედი გირვანქა შოკოლადი,

ნახევარი მისხალი, ე. ი. ერთი
ჩაის კოვზი დარიჩინი და ვანილი,
ნახევარი კოვზი ერბო ფორმის-
თვის:
მინანქრისთვის ცალკე. -

474. ვაშლის ტკბილი ღვეზელი. მოზილეთ ცომი დრო-ეით; ექვსი ან ცხრა ვაშლი გაფცქვენით, წმინდად დასჭერით, ცოტათი შეწვით ერთ კოვზ ერბოში, ნახევარი ჭიქა შაქრით და ცოტა დარიჩინით, დაასხით ერთი ან ორი რუმკა ღვინო, ჩაყარეთ წმინდად დაკეპილი ლიმონის ქერქი და, ვისაც უყვარს, გათუთქული ჩიტის ყურძენა, ცეცხლზედ ხრაკეთ ყველა-ეს სანამ გასქელდება. როდესაც ცომი აფუვდეს, მრგვლად გაათხელეთ, დადეთ ზემოდან მომზადებული ვაშ-ლი, გარშემო შემოავლეთ ცომის არშია, ზემოდან დააფარეთ ცომისავე დაფანჯრული ლავაში, წაუსვით კვერცხი და შედგით ფეჩში. ან ვაშლის მაგიერ ლავაშზედ შეიძლება და-დოთ მურაბა, ან ხილეული რამ, ზემოდან შაქარი უნდა მოა-ყაროთ.

ამისთანა ღვეზილი ერბო-კვერცხიანი ხვეული ცომისაგა-ნაც კეთდება.

მასალად საჭიროა (ექვს კაცზე):

ექვსი ან ცხრა ვაშლი,
(ლიმონის ქერქი),
მეოთხედი სტაქ. ჩიტის ყურძენა,
ნახევარი სტაქანი შაქარი,
დარიჩინი,

ნახევარი კოვზი ერბო.
ერთი ან ორი რუმკა ღვინო,
ან ერთი გირვანქა, ე. ი. სამი
სტაქანი ხილეული და ნახევარი
სტაქანი შაქარი.

ცომზედ დროეთი

ხამი-მეოთხედი სტაქანი რძე,
ერთი ან ორი კოვზი დროეთი,
ან ერთი მისხალი, ხმელი დროეთი,
ერთი გირვანქა ფქვილი,
მეოთხედი გირვანქა ერბო,

ორი ან სამი კვერცხის გული,
მერყედი სტაქანი შაქარი,
დარიჩინი ან სამი ან ოთხი მარც-
ვალი დანაყილი ილი,
1 კვერცხი ცომის მოსასმელად.

ცომი ან ერბო-კვერცხიანი ან ხვეული.

475. დრეზდენული ტორტი თავ-მწვეტი (პირამიდული).

თორმეტი კვერცხი ნაჭუჭიანად აწონეთ, რამდენიც გამოვი-
დეს, იმის წონა აიღეთ ფქვილი, ერბო და შაქარი, ე. ი. თუ
ერთნახევარი გირვანქა მოვიდა, ერბოც ერთ-ნახევარი გირ-
ვანქა აიღეთ, ფქვილიც ერთ-ნახევარი გირვანქა და შაქარიც.

გარეცხილი და გამშრალეზული კარაქი თქვიფეთ, სანამ
გათეთრდება, თან ცოტა-ცოტაობით შაქარს, კვერცხი, ჯავზი
და დარიჩინი უმატეთ, ბოლოს ფქვილიც ჩააყარეთ და კარ-
გად აურიეთ. გამოსჭერით ქაღალდიდან ექვსი, რვა ან ათი
რკალი, ერთი-მეორეზედ პატარა, ყველა რკალს თითის სის-
ქედ წაუსვით ეს სითხე და ნელ ფეხში გამოაცხეთ. როდესაც
გამოცხვება, ქაღალდი მოაცალეთ, ყველა რკალს წაუსვით
მურაბა სულ პატარას გარდა, ერთმანეთზედ დააწყეთ, ისე
რომ პატარა ზემოდან მოექცეს. ტორტი შეამკეთ ფერადი მი-
ნანქრით, ზემოდან დადეთ ყვავილი ან ხილი ნუშის ცომიდან
გაკეთებული.

მასალად საჭიროა (ექვს კაცზე):

ოთხი კვერცხი, ე. ი. ნახევარი
გირვანქა,
ნახევარი გირვანქა შაქარი,
ნახევარი გირვანქა ერბო,
ნახევარი გირვანქა ფქვილი,

ჯავზი,
დარიჩინი,
მინანქარზედ და სხვა მორთულ-
ბაზედ,
ნახევარი სტაქანი მურაბა.

476. ხმელი ტორტი. ერთი გირვანქა ფქვილი, ერთი გირ-
ვანქა შაქარი, ერთი მეოთხედი გირვანქა ერბო, ორი კვერცხი,
ლიმონის ქერქის ნაფხეცი ერთმანეთში აურიეთ. კარგად და-
ზილეთ, შუაზედ გაჰყავით, ორი ლავაში გაათხილეთ თითის

სისქედ თითო, გამოაცხეთ, მურაზიან შარმელად-წასმულეზე ერთმანეთზედ დააწყეთ, დაამინანქრეთ, ფერადი დაქლაქი ბოაყარეთ და ათი წუთი კიდევ ფეჩში შედგით.

მასალად საჭიროა (ექვს კაცზე):

მესამედი გირვანქა ფქვილი,
მესამედი გირვანქა შაქარი,
მეთორმეტე ნაწილი გირვანქის
ერბო,
ერთი და მესამედი კვერცხი,

ორი მესამედი ღიმონის ქერქი,
სამი-მეოთხედი სტაქანი მურაზა,
მინანქარზედ და სხვა მორთულო-
ბაზე.

477. ნუშის ტორტი. ერთი და მეოთხედი გირვანქა ტუბი-
ლი და მეოთხედი გირვანქა მწარე ნუში დამღულრეთ, დაფც-
ქვენით, და კარგად დანაყეთ, თხუთმეტი კვერცხის გულისა
და ერთი და ნახევარი გირვანქა შაქრის გოგლი-მოგლიში აუ-
რიეთ, კიდევ გათქვიფეთ, ბოლოს თხუთმეტი კვერცხის ცი-
ლის ქაფი უყავით, აურიეთ, ერბო-წასმულ და ფქვილ-მოყ-
რილ ფორმაში გადაიღეთ, ერთი საათი ფეჩში შედგით და
შემდეგ დაამინანქრეთ.

მასალად საჭიროა (ექვს კაცზე):

ნახევარი გირვანქა ნუში,
ხუთი კვერცხი,
ნახევარი გირვანქა შაქარი.

ნახევარი კოვზი ერბო,
ერთი კოვზი ფქვილი,
მინანქარზე.

478. სამეფო ტორტი. ერთი გირვანქა კარაქი თეთოდ
გათქვიფეთ, უყავით ერთი გირვანქა შაქრის და თვრამეტი
კვერცხის გულის გოგლი-მოგლი, ორი ღიმონის დაფხეკილი
ქერქი ნახევარი ან ერთი ჯავზი; როდესაც ამათ კარგად აუ-
რევთ, თვრამეტი კვერცხის ცილის ქაფი თან ჩაასხით და თან
ცოტაცოტა სამი მერვედი ხორბლის ფქვილი ჩააყარეთ, აუ-
რიეთ, გადაიღეთ ფორმაში, გამოაცხეთ და ვარდის წყლის
მინანქრით დაამინანქრეთ.

მასალად საჭიროა (ექვს კაცზე):

მესამედი გირვანქა კარაქი,
მესამედი გირვანქა შაქარი,
ექვსი კვერცხი,
მერვედი გირვანქა კარტოფილის
ფქვილი,
ორი-მესამედი ლიმონის ქერქი,

მესამედი ჭავჭავი.
მერვედი გირვანქა ფქვილი,
ნახევარი კოვზი ერბო ფორმის
წასასმელად,
მინანქარი № 461

479. ბისკვიტის ტორტი. თორმეტი კვერცხის გულისა და ერთი სტაქანი შაქრის გოგლი-მოგლის უყავით ორი ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, ჩააყარეთ სამი-მეოთხედი სტაქანი კარტოფილის ფქვილი, ნახევარი სტაქანი ფქვილი (ხორბლის), კარგად აურიეთ, გაურიეთ თორმეტი კვერცხის ცილის ქაფი, გადაიღეთ ქაღალდის ფორმაში ან ქაღალდ-შემოფარებულ თუნუქის ფორმაში და შედგით ფეჩში.

მასალად საჭიროა:

თორმეტი კვერცხი,
ნახევარი გირვანქა შაქარი,
ორი ლიმონის ქერქი,

სამი-მეოთხედი სტაქანი კარტო-
ფილის ფქვილი-
ნახევარი სტაქანი ხორბლისა.

ექვს კაცზე ამის ნახევარი მოუნდება.

480. შოკოლადის ტორტი. ათი კვერცხის გულისა და ნახევარი გირვანქა შაქრის გოგლი-მოგლიში მეოთხედი გირვანქა დაფხეკილი შოკოლადი ჩააყარეთ, შემდეგ ჩააყარეთ სამი-მეოთხედი სტაქანი გაცრილი ჭვავის (ржаной муки) სუხარი, მეოთხედი გირვანქა ფქვილი, წმინდად დანაყილი გაცრილი დარიჩინი და მიხაკი, კარგად დასრისეთ, უყავით ერთი კვერცხის ცილის ქაფი, გადაიღეთ ფორმაში და ფეჩში შედგათ.

მასალად საჭიროა:

მეოთხედი გირვანქა შოკოლადი,
სამი-მეოთხედი გირვანქა სუხარი,
მეოთხედი სტაქანი ფქვილი,

ათი კვერცხი,
მიხაკი და დარიჩინი.

ექვს კაცზე ამის ნახევარი მოუნდება.

481 ტორტი რომით. ერთი გირვანქა ერბო თეთრად გათქვიფეთ, აურიეთ ექვსი კვერცხის გულის და ნახევარი გირვანქა შაქრის გოგლი-მოგლი, ლიმონის ქერქი, უყავო რთხი ცილის ქაფი, მოაყარეთ სამი მეოთხედი გირვანქა ფქვილი, გადაიღეთ ერბო-წასმულ ფორმაში, გამოაცხეთ. ლანგარზედ აწოიღეთ, გაანელეთ, წაუსვით რომი და ქოლის მარმელადი, გადასდეთ რომელიმე მინანქარი.

მასალად საჭიროა (ექვს' კაცზე):

მესამედი გირვანქის ერბო,
ორი კვერცხის გული,
ერთი და მესამედი ცილა,
მერვედი გირვანქა შაქარი,
მეოთხედი გირვანქა ფქვილი,

ლიმონის ქერქი,
ნახევარი ან სამი-მეოთხედი სტაქანი მარმელადი,
ერთი კოვზი რომი,
მინანქარი.

წვრილი პიროვნები.

482. ინგლისური პიროვნები. მეოთხედი გირვანქა უმარილო ერბო გათქვიფეთ, ვიდრე გათეთრდებოდეს; თან თქვიფეთ ერთი საათის განმავლობაში და თან უმატეთ გირვანქის მეოთხედი შაქარი, მერე სამი კვერცხის გული, ნახევარი ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, გაფქვნილი ტკბილი ნუში და ბოლოს სამი კვერცხის აქაფებული ცილა, თანაც მეოთხედი გირვანქა ფქვილი უმატეთ ხოლმე; გადაიღეთ ერთი თაბახი ქაღალდის მეოთხედის ფორმაში და შედგით ფეჩში; როდესაც გამოცხვება, დასჭერით მჭრელი დანით თორმეტ ან თოთხმეტ ნაჭრებად, სიგრძით ორი ვერშოკი და სიგანით სამი მეოთხედი ვერშოკი.

მასალად საჭიროა:

ერბო მეოთხედი გირვანქა,
შაქარი ნახევარი სტაქანი,
კვერცხი რვა,
ლიმონის ქერქი ნახევარი,

ნუში მეოთხედი სტაქანი,
მეოთხედი გირვანქა, ე. ი. სამი
მეოთხედი სტაქანი ფქვილი,
ნახევარი კოვზი ერბო.

483. პიროვნის მურაბით. (მაღალ ფორმებში გამომცხვარი). ნახევარი გირვანქა უმარილო ერბო გათქვიფეთ თეთრად, ჩაყარეთ მეოთხედი გირვანქა შაქარი, მიუმატეთ ერთი მეოთხედი კვერცხი და სამი მეოთხედი გირვანქა ფქვილი, თქვიფეთ ერთი საათი. თუნუქის პატარა და მაღალ ფორმებს შემოაწყეთ შიგნიდან მომზადებული მასალა, ჩადეთ შიგ მურაბა მშრალად, ზევინდან დაატარეთ მომზადებული ცომისავე სახურავი, დადგით თუნუქის ფურცელზე და შედგით ფეჩხში გამოსაცხობად; როდესაც გაცივდეს, გადაიღეთ ბლუნზე.

მასალად საჭიროა:

ერბო ნახევარი გირვანქა,
ნახევარი სტაქანი შაქარი,
ორი კვერცხი,

სამი-მეოთხედი გირვანქა, ე. ი.
ორი მეოთხედი სტაქანი შაქარი,
ერთი სტაქანი მურაბა მშრალად.

484. ნუშის პიროვნის ფისტიო. აიღეთ გირვანქის მეექვსედი ტკბილი და ექვსი ან შვიდი მწარე ნუში, მიუმატეთ ერთი-მეთორმეტე ნაწილი გირვანქა ფისტა, ყველა ეს გაფცქვენით, დასჭერით ძალიან წმინდად და თანაც ნახევარი კოვხა ნარინჯის წყალი და ერთი კვერცხის ცილა. მიუმატეთ, მერე ჩაყარეთ ცოტა დანაყილი ვანილი, გირვანქის მეხუთედი შაქარი, კარგად აურიეთ, მიუმატეთ შვიდი კვერცხის გათქვიფილი ცილა, ჩაასხით ქაღალდის ფორმებში; როდესაც სანახევროდ მზად იქნება, დასჭერით სხვა და სხვა ფიგურებად და შედგით ისევ ფეჩხში.

485. პიროვნის ნუშისა. მეოთხედი გირვანქა ნუში გაფცქვენით და დანაყეთ ერთი კვერცხის ცილასთან, გირვანქის მეოთხედ ფქვილთან, გირვანქის მერვედ შაქართან, ლიმონის ნახევარ ქერქთან და კვერცხის სამ გულთან ერთად, ძალიან კარგად აურიეთ, გაათხელეთ, თან ფქვილი დაუყარეთ ქვედასჭერით, როგორც გენებთ, წაუსვით კვერცხი და გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა:

გირვანქის მეოთხედი, ე. ი. სამი
მეოთხედი სტაქანი ნუში,
გირვანქის მერვედი, ე. ი. მეოთ-
ხედი სტაქანი შაქარი,

ნახევარი ლიმონის ქერქი,
სამი კვერცხის გული,
ერთ-ნახევარი სტაქანი ფქვილი,
ერთი კვერცხი.

486. პიროუნი ნაღებისა. გირვანქის სამი მერვედი გარეა
ცხილი ცივი ერბო წვრილად დასტყერით, როგორც ხვეული
ტომისთვის, აურიეთ გირვანქის მეოთხედი შაქარო, ათი დაწა-
ჩილი მწარე ნუში და გირვანქის ხუთი-მერვედი ფქვილი, თა-
ნაც გირვანქის მესამედი ნაღები უმატეთ ხოლმე, ცომი ისე
სქელი უნდა იყოს, რომ შეიძლებოდეს დანის ყუფის სისქედ
გათხელება, ამოსტყერით ფიგურები, წაუსვით კვერცხი, მოაყა-
რეთ ნუში, შაქარი და გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა:

ერბო სამი-მეოთხედი გირვანქა,
მეოთხედი გირვანქა, ე. ი. ნახე-
ვარი სტაქანი შაქარი,
მესამედი სტაქანი ნაღები.
ერთი კვერცხი,

ათი მწარე ნუში,
გირვანქის ხუთი-მერვედი, ე. ი.
ორი სტაქანი ფქვილი,
ნახევარი სტაქანი ნუში,
ერთი კოვზი შაქარი.

487. პიროუნი რომით. ნახევარი სტაქანი უმარილო ერ-
ბო გათქვეფილი თეთრად, სამი-მერვედი სტაქანი შაქარი,
ერთი კვერცხი, ნახევარი რუმკა რომი, მეოთხედი სტაქანი
წმინდად დაჭრილი ნუში და ფქვილი მოზილეთ ერთად ცივ
ადგილას, ცომი ძალიან სქელი არ იყოს, გაათხელეთ თხლად,
ამოსტყერით ფიგურები, წაუსვით კვერცხი, მოაყარეთ შაქარი,
დაკეპილი ნუში და შედგით ფერში.

მასალად საჭიროა:

ნახევარი სტაქანი ერბო,
სამი-მერვედი სტაქანი შაქარი,
ერთი კვერცხი,
მეოთხედი რუმკა რომი,
მეოთხედი სტაქანი ნუში,

ერთ-ნახევარი ან ორი სტაქანი
ფქვილი,
ერთი კვერცხი,
ერთი კოვზი შაქარი.

488. პიროვნის ფხვიერი. გირვანქის მეოთხედი ერბო გა-
თქვიფეთ თეთრად, მიუმატეთ გირვანქის ერთი მერვედი, ე.
ი. ერთი მეოთხედი სტაქანი შაქარი, ერთი კვერცხი, ნახევარი
რუმჟა სპირტი და იმდენი ფქვილი, რომ შეიძლებოდეს ცომის
მოზელა ცივ ადგილას, გაათხელეთ, გამოაცხეთ.

489. პიროვნის სმეტანისა ანუ მაზურკა. ნახევარი სტაქანი
დამდნარი ერბო პზილეთ, ვიდრე გათეთრდებოდეს, უყავით
ნახევარი სტაქანი შაქარი და ორი კვერცხის გული კარგად
აზელილი, ერთი მეოთხედი სტაქანი დანაყილი მწარე ნუში,
ნახევარი სტაქანი უახლესი სმეტანა და ორი სტაქანი ფქვი-
ლი, ყველა ეს კარგად გაქენით, თუნუქის ფიცარს თხლად
მოუსვით, ზედ კვერცხი წაუსვით, მოაყარეთ ნუში, მსხვილად
დანაყილი შაქარი, ცივ ადგილას დადგით ათი წუთით, შემ-
დეგ მაშინვე ფეჩში შედგით; როდესაც ნახევრად შეიწვას,
გამოიღეთ, ოთხ-კუთხ მოგძო ნაჭრებად დასჭერით და ისევ
ფეჩში შედგით კარგად გამოსაცხობად.

მასალად საჭიროა:

ერბო ნახევარი სტაქანი,
შაქარი მეოთხედი გირვანქა,
კვერცხი ორი,
ფქვილი ორი სტაქანი,
მწარე ნუში მეოთხედი სტაქანი.

სმეტანა ნახევარი სტაქანი,
კვერცხი ერთი წასასმელად,
ნუში მოსაყრელად,
შაქარი ერთი კოვზი.

490. ბისკვიტები. ექვსი კვრცხის გულის და ექვსი ჩაის
კოვზი შაქრის გოგლი-მოგლი გააკეთეთ, მიუმატეთ ექვსი
კვერცხის ცილის ქაფი და თანაც ექვსი ჩაის კოვზი კარტოფი-
ლის ფხვნილი ჩააყარეთ, ჩადეთ ქაღალდის ფორმებში და შედ-
გით ნელს ფეჩში.

მასალად საჭიროა:

ექვსი კვერცხი,
ექვსი ჩაის კოვზი შაქარი,

ექვსი ჩაის კოვზი კარტოფილის
ფხვილი.

491. ვაშლის ბეზე. შეწვით ხუთი დიდი ვაშლი, გახეხეთ საცერში, ჩაყარეთ ერთი სტაქანი შაქრის ნაფხვენები, ერთი კვერცხის ცილა, ორი საათის განმავლობაში მაინც ურიეთ ქვებში, რომელსაც გარს უნდა ჰქონდეს შემოწყობილი ყინული ან თოვლი, მინამდის ურიეთ, ვიდრე მასალა გათეთრდებოდეს და გასქელდებოდეს, რომ პირდაპირ ჩადებულ კოვზი არ იქცეოდეს, შემდეგ პიროჟნი კოვზით გადაიღეთ ქალაღზე ან გაავსეთ ამ მასალით ქალაღის პატარა ყუთები, რომლებსაც სიგრძე ორი ვერშოკი უნდა ჰქონდეთ და სიმაღლე და სიგანე ხუთი-მერვედი ვერშოკი, შედგით ნელ ფერში რომ სულ გამოშრეს; შემდეგ გამოიღეთ, ქალაღი შემოაცალეთ, დაალაგეთ ბლუდზე და შედგით ისევ თბილ ფერში, სადაც უნდა იდგეს მიტანამდის, გამოვა ორმოცამდე.

492. ბეზე ნუშისა. ერთი მერვედი გირვანქა, ე. ი. სამი-მერვედი სტაქანი, ტკბილი ნუში გათქვიფეთ, გაფცქვენით, გააშრეთ, წვრილად დაკეპეთ, აურიეთ ოთხი ან ხუთი გათქვიფილს კვერცხის ცილაში, ჩაყარეთ შიგ ნახევარი გირვანქა შაქრის წვრილი ნაფხვენები, გამოუშვით ქალაღის ძაბრში სხვა და სხვა ფიგურებად და შედგით ნელ ფერში.

493. მოხარშული კრემი. ოთხი კვერცხის გული, სამი-მერვედი გირვანქა შაქრის ნაფხვენი, მეოთხედი ლიმონის ქერქი, ერთ-ნახევარი ლიმონის და ორი ფორთოხლის წვენი, ნახევარი რუმკა მადერა, ნახევარი კოვზი თეთრი რომი თქვიფეთ ცეცხლზე მავთულის ცოცხით, ვიდრე არ გასქელდეს, მერე გადმოდგით პლიტის ნაპირზე, თან ურიეთ; ამ დროს მეორე ვინმე კრემს პიროჟნებში უნდა სდებდეს ისე, როგორც ნათქვამია ქვემოთ.

494. პიროჟნი მოხარშული კრემით. აიღეთ ექვსი კვერცხის გული, ექვსი კოვზი შაქარი, ნახევარი ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, თქვიფეთ ვიდრე კვერცხის გული არ გათეთრდება, მიუმატეთ ორი საგსე კოვზი გამდნარი ერბო, ხუთი სტოლის კოვზი ფქვილი, აურიე, გათქვიფეთ ქაფად ექვსი კვერცხის ცილა და ესეც ფრთხილად აურიეთ.

სპილენძის ფურცელს ან ნახევარი თაბახი ქალღმერთიდან გაკეთებულს პტყელს ფორმას ერბო წაუსვით, გადაიღეთ ზედ მომზადებული მასალა, მოასწორეთ, შედგით ფეჩში; როდესაც პიროენი ნახევრად მზად იქნება, გამოიღეთ ფეჩიდან, დასქერით ფურცელზე მოგრძო ოთხ-კუთხ ნაჭრებად, შედგით ისევ ფეჩში, ვიდრე არ გამოცხვეს, მერე გამოიღეთ, პირები შემოუსწორეთ დანით, გადმოიღეთ ფურცლიდან, ძირში ამოსჭერით პატარა ნაჭრები და მის მაგივრად მოხარშული კრემი ჩაულაგეთ, მოასწორეთ და ორი ერთმანეთზე მიაკარით, ისე რომ კრემი არა ჩანდეს, შედგით თბილს ფეჩში და შემდეგ დაალაგეთ სალფეტკ-გადაფარებულ ბლუდზე.

განყოფილება მეთორმეტე

სამარხო საქმელები

ა) ქართული წვნიანი საქმელები:

495. ხმელი ლობიოს საქამანდი. ერთი ჯამი ლობიო და-
არჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქოთანში ან ქვაბში, ზედ დაა-
სხით იმოდენა წყალი, რომ დაჰფაროს, დადგით ცეცხლზედ
და მარცვალი რომ ჩაითვალოს, წყალი მიუმატეთ და შიგ სამო-
თავი ხახვი ჩაჭერით. როცა კარგა მოიხარშოს, ხის კოვზით
ამოზილეთ და წყალი თუ დამშრალი ჰქონდეს, დაუმატეთ,
მერმე დანაყეთ ორი სტოლის კოვზი ნიგოზი და ჩაყარეთ,
იდუღეთ წუნარ-წყუნარად, მარილით შეანელეთ და კოვზით
კიდევ ამოზილეთ; ლობიო არც ძალიან თხელი უნდა და არც
მომეტებული სქელი, შემდეგ მოაყარეთ წმინდად დაჭრილი
ქინძი, ქონდარი, ტარხუნა და, თუ გენებებათ, პილპილი. მწვა-
ნეულობა თუ არ იყოს, სუნელი მიეცით და მზად იქნება.

496. ლობიო ზარბაბით. ლობიო, როგორც ზემოთა სწე-
რია, ისე უნდა მოხარშოთ; ხახვს რომ ჩააყარით, შემდეგ ერთი
სტაქანი ქიშმიში, ნახევარი სტაქანი დაფცქვნილი ნუში, ერთი
სტაქანი ზირიშკი შიგ უნდა ჩააყაროთ და ხარშოთ, თუ წვა-
ლი დაშრეს, დაუმატეთ, კარგა მოხარშვა რომ შეატყოთ, ორი
ან სამი სტოლის კოვზი თაფლი უნდა მისცეთ ნიგვზის მაგივ-
რად და ამოზილოთ, მარილით შეანელეთ და მზად იქნება.

მასალად საჭიროა:

ერთი ჯამი ლობიო,
სამი თავი ხახვი,
ერთი სტაქანი ქიშმიში,
ნახევარი სტაქანი ნუში,

ერთი სტაქანი ზირიშკი,
ორი სტოლის კოვზი თაფლი,
მარილი.

497. ლობიო კოჭა-პილპილით. როგორც ზემოთა სწერია, ლობიო ისე მოხარშეთ, შემდეგ წვენი ცალკე გადაწურეთ და დასჭერით ერთი სტაქანი ხახვი და ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ დაასხით ნახევარი სტაქანი ნიგვზის ზეთი და მოხრაკეთ, შემდეგ ის ლობიოც ჩააყარეთ და მოშუშეთ, მერმე იმ ლობიოს წვენში ჩაყარეთ ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი ყვითელი კოჭი, ოცი მარცვალი დანაყილი პილპილი, ნახევარი მისხალი ზაფრანა გახსენით შიგ და ეს წვენი დაასხით ზედ იმ ლობიოს, აადუღეთ და კოვზით ამოზილეთ, მოაყარეთ დაჭრილი ქინძი ან სუნელი და მზად იქნება.

მასალად საჭიროა:

ერთი ჯამი ლობიო,
 ერთი სტაქანი დაჭრილი ხახვი,
 ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი ყვითელი კოჭა:

ნახევარი სტაქანი ნიგვზის ზეთი,
 ოცი მარცვალი პილპილი,
 ნახევარი მისხალი ზაფრანა,
 ოთხი ძირი ქინძი.

498. თეთრი მუხუდო წვნით. ერთი ჯამი მუხუდო დაარჩიეთ და იმ ღამეს დაალბეთ თბილს წყალში, მეორე დღეს ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ დაასხით წყალი და მოხარშეთ. თუ მოხარშვაში წვენი დაშრეს, წყალი დაუმატეთ, შემდეგ გაშინჯეთ მარცვალი ხელით, მოხარშული თუ არის; წვენი ცალკე გაწურეთ და მუხუდო ხელით სულ დაჩურჩეთ ქვაბში, ზედ დაასხით ნახევარი სტაქანი ზეთი და კარგად მოხრაკეთ, შემდეგ ის მუხუდოც შიგ ჩაყარეთ და დაშუშეთ, ზეთი თუ შეიშროს, ნახევარი სტაქანიც მიუმატეთ, მერე ის გადაწურული თავისივე წვენი ზედვე დაასხით და ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი ბრინჯი, შვიდიოდრე მოხარშული კარტოფილი წვრილად დასჭერით და ჩაყარეთ, როდესაც ესენი ცოველივე ერთად ადუღდეს, მიეცით ათი მარცვალი დანაყილი პილპილი, ხუთი დაფნის ფოთოლი, ნახევარი მისხალი ზაფრანა დამბალი და გახსნილი მისსავე წვენში; მოაყარეთ ნახევარი სტაქანი წმინდად დაჭრილი ქინძი; თქვენს გემოზედ მარილით შეანელეთ და მზად იქნება. ასე გაკეთებულს ორაგულა მუხუდოს ეძახიან.

მასალად საჭიროა:

მუხუდო ერთი ჯამი, ანუ ორი
სტაქანი,
ათი თავი ხახვი, ანუ 2 გირვანქა,
ერთი სტაქანი ზეთი,
ნახევარი მისხალი ზაფრანა,
ათი მარცვალი პილპილი,

შვიდი კარტოფილი,
სუთი დაფნის ფოთოლი,
ოთხი ძირი ქინძი,
მარილი,
ერთი სტოლის კოვზი ბრინჯი.

409. თეთრი მუხუდოს გუფთა. მუხუდო ისევ ისე უნდა დაალბოთ და მოხარშოთ, როგორც ზემოთა სწერია, შემდეგ ჩაყაროთ წმინდად გარეცხილს ფილში და კარგად დანაყოთ, ზედ მოაყაროთ ერთი სტაქანი წმინდად დაჭრილი ხახვი და ორი სტოლის კოვზი დანაყილი ბრინჯი, ისე ჩანაყავთ ერთად და თეფშზედ ამოიღებთ, შემდეგ აიღებთ კაკლის ტოლს იმ დანაყილს მუხუდოს და შეახვევთ ცხელს წყალში გავლებულს კომბოსტოს ფოთოლში და ჩასდებთ ქვაბში, ახლა კიდევ განიმეორებთ, მანამ სულ დაამზადებთ, მერმე დაასხით ნახევარი სტაქანი ზეთი და მოხრაკეთ, შემდეგ ის გადაწურული წვენი ზედვე დაასხით და, ორი პირი რომ წამოიდუღოს, ათი მარცვალი დანაყილი პილპილი, ოთხი დაფნის ფოთოლი, ნახევარი სტაქანი წმინდად დაჭრილი ქინძი, მარილი მიეცით და მზად იქნება.

500. ცულის პირას საქამადი. ერთი ჯამი ცულის პირა დაარჩიეთ, გარეცხეთ და ჩაყარეთ ქოთანში, ანუ ქვაბში, დაასხით იმოდენა წყალი, რომ დაჰფაროს, როდესაც ადუღდეს, ხუთი თავი ხახვი დაჭერით, კარგად რომ მოიხარშოს, ორი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგვზით, მარლით და პილპილით შეანელეთ. არც ძალიან თხელი უნდა იყოს და არც ძალიან სქელი, თუ მკავით გენებებათ, ერთი სტაქანი ჩურჩა ხარშვაშივე ჩააყარეთ, თუ უხარშელა იყოს, წყალიც უნდა მალ-მალ დაუმატოთ ხოლმე შენელებამდის.

501. რუსული სოკოს სუფი. ნახევარი გირვანქა რუსული სოკო გარეცხეთ თბილი წყლით, შემდგომ დაასხით ადუღებელი წყალი და იმ დამეს ისე შეინახეთ, მეორე დილით წვენი ცალკე გადაწურეთ და ის სოკო დაარჩიეთ, ჰიანი არ

შეაყოლოთ, მერმე ჩაყარეთ თავის შესათყვის ქვაბში და ის თავისი წვენი ზედვე დაასხით და მიუმატეთ კიდევაც წყალი, დადგით და როდესაც კარგად მოხარშამთ, ხელ-ახლად წვენი ცალკე გადაწურეთ და ის სოკო წვრილად დასჭერით, მერმე ერთი ჯამი ხახვი ალყად დათაღეთ და ჩაყარეთ ქვაბში, ზედ დაასხითა ნახევარი სტაქანი ზეთი და მოხრაკეთ, არ დაწოთ კი; შემდეგ ის დაჭრილი სოკო ჩაყარეთ და მოშუშეთ, მერმე ის გაწურული წვენი დაასხით და ერთი კოვზი წმინდად დანაყილი ბრინჯი ჩაყარეთ, ხუთი დაფნის ფოთოლი, ათი მარცვალი პილპილი, ათი ბაჭარი მრეცით, მარილით შეანელეთ, შემდეგ ნახევარი მისხალი ზაფრანა გახსენით და შიგ ჩაუშვით, აგრეთვე ნახევარი სტაქანი დაჭრილი ქინძი მოაყარეთ და გადმოდგით, მზად იქნება. ზეთი თუ საკმაოდ არ იყოს, შემდეგ უნდა შეუხსწოროთ შენღლების დროს, ზოგნი კარტოფილსაც ჩააყრიან მოხარშვაში, წვრილად დაჭრილსა.

მასალად საჭიროა:

ნახევარი გირვანქა სოკო,
1 ჯამი ალყად დათლილი ხახვი,
სტაქანს მესამედი აკლდეს ზეთი,
ერთი კოვზი დანაყილი ბრინჯი,
ხუთი დაფნის ფოთოლი,

ათი მარცვალი ბაჭარი,
ნახევარი მისხალი ზაფრანა,
მარილი.
სამი ძირი ქინძი.

502. წითელი მუხუდოს მუკაშარი. წითელი მუხუდო დარჩიეთ და ხელსაფქვავზედ დაღერდეთ, როდესაც მოხარშვა გენებებათ, ორს სტაქანს მუხუდოს ჩაჰყრით, დაასხამთ წყალს, მოხარშეთ და სამ თავს ხახვს დააჭრით, კარგად რომ ჩაიხარშება, იუ წვენი აკლია, წყალი დაუმატეთ, არც ძალიან სქელი უნდა იყოს, არც ძალიან თხელი, მერე ორს სტოლის კოვზს დანაყილ ნიგოზს მისცემთ და მარილით შეაზავებთ, ორ ძირს ქინძს დასჭრით წმინდად და მოაყრით, მზად იქნება.

ცერცვის მუკაშარიც ისე უნდა გააკეთოთ, როგორც მუხუდოს მუკაშარი, მხოლოდ ცერცვს, რადგან ჩენჩო აქვს, უნდა დაღერდის შემდეგ გადაბერტყოთ, რომ ჩენჩო აღარ შეჰყვეს.

503. შვინდის საჭამანდი. ერთი ჯამი შვინდის კერკი, ან ახალი შვინდი გარეცხეთ და ჩაყარეთ თავის შესაფერის ქვაბში, ზედ დაასხით ორი ჯამი წყალი; როდესაც ისე მოიხარშოს, რომ ისრისებოდეს, გააცივეთ, ხელით ამოჭხლიტეთ, ცხრილში გარეცხეთ, რომ გაიწუროს, თუ სქელი არის, კიდევ წყალი გადააველეთ და წვეწვს მიუმატეთ; დადგით და აადუღეთ, შიგ ჩააჭერით ორი თავი ხახვი. აგრეთვე მოუკიდეთ ერთი სტაქანი დაფხვნილი პურის გული და გასინჯეთ, ვინცილობაა თხელი იყოს, პურის გული კიდევ მიუმატეთ, როდესაც ადუღდეს, მოაყარეთ ნახევარი სტაქანი დაჭრილი პიტნა და მზად იქნება.

კვრინჩხოს შეჭამადიც ისე უნდა მომზადდეს, როგორც შვინდისა.

504. ღოღოს საჭამანდი. გამხმარი ღოღო დაალბეთ ცივს წყალში, შემდეგ გაშალეთ და გარეცხეთ, მერმე ჩაღეთ ქვაბში და მოხარშეთ, შემდგომ ამოიღეთ და ასტმით წმინდად დაკეპეთ და ისევ თავის წვენშივე ჩაღეთ, მოურიეთ და დააჭერით ორი თავი ხახვი, მაშინ მოუკიდეთ ნახევარი სტაქანი ფქვილი, როცა ადუღდეს, ორი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი მიეცით, მარილით შეაზავეთ და მზად იქნება. (ღოღოს საჭამანდი მოთხოდ უნდა გააკეთოთ).

505. მწვანელის საჭამანდი. აიღეთ პრასა, ნიახური, ოხრახუში, ქონდარი, კამა, ქინძი, პიტნა, ხახვი მწვანეული, რაც იმ უამად იშოვებოდეს, დასჭერით წმინდად და ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით წყალი და მოხარშეთ, ნახევარი სტაქანი ფქვილი მოუკიდეთ და ორი კოვზი დანაყილი ნიგოზი მიეცით, რომ იდუღოს, მარილით შეანელეთ და მზად იქნება. (ესეც ისე მოთხოდ უნდა იყოს, როგორც ღოღოს საჭამანდი).

506. რუსული ბადრიჯნის საჭამანდი. ოცი ან თხუთმეტი რუსული ბადრიჯანი შუა-შუა დასჭერით და ჩაყარეთ ქოთანში, რომ ადუღდებოდა, წვეწვს თითონ გაუშვებოდა, შემდეგ კოვზით

ჩემჩოები ამოარჩივით და ჩააჭერთ ორი თავი ხახვი, რომ ჩაიხარშოს, შეანელეთ მარილით და პილპილით.

507. მახოხის დაყენება და მოდუღება. ლიტრა ნახევარი ქათო ჩაყარეთ ვარცლში და ზედ დაასხით ცხელი წყალი და კარგად ასვრიმეთ, რომ სულ აიფშრუკოს, მერმე მუშტის ტოლი ხაში გამოჭყლიტეთ და აურიეთ, აიღეთ და ჩადეთ დიდ ქილაში წვენიანად, შემდეგ ერთი თუნგი ცხელი წყალი კიდევ დაასხით და ქილას პირს მოაკარით, მეოთხე დღეს საცერში გაწურეთ, ქათო მუჭით მაგრა ამოწურეთ, რომ წვენი არ გაჰყვეს და იმ ქათოს ზედ კიდევ წყალი გადაავლეთ და იმ წვენსვე დაასხით, შემდეგ ის ქილა გამორეცხეთ და ის წვენი სულ ერთად იმ ქილაში ჩაასხით (გადაწურვა დიდ ქებაშიაც შეიძლება და შემდეგ შესანახავად კი ისევ ქილაში უნდა ჩაასხათ ხოლმე და ისე გედგათ); როდესაც მოდუღება გენებებათ, მაშინ გადმოასხით ქოთანში. რამდენიც გინდათ და ცეცხლზედ დასდგით, მოდუღებაში კოვზით უნდა ურიოო. რომ არ დამურკლდეს, მერე წმინდად დანაყილს ერთ სტოლის კოვზს ნიგოზს მისცემთ და, რომ აღუღდება, გადმოსდგამთ, ნახევარ სტაქან წმინდად დაჭრილს პიტნას მოაყრით ანუ ქინძს, მარილით შეანელებთ და მზად იქნება.

ვისაც ენებება, მათლაფაზედ რომ დაასხამს, მაშინ ჩაის კოვზით ზეთს მოასხამს, ზოგი ნიორს უზამს, ზოგი პილპილს.

508. ისრიმის საჭამადი. ისრიმი ჩაყარეთ ათიოდე მტევანი ქოთანში, დაასხით წყალი და მოხარშეთ, შემდეგ გაწურეთ საცერში, იმას მოუკიდეთ ერთი სტაქანი ფქვილი, მოადუღეთ და მოურიეთ ხის კოვზით, რომ არ დამურკლდეს, დააჭერთ ორი თავი ხახვი, გემოთა ნახეთ: არც ძალიან ცხარე უნდა იყოს და არც უმჟაო, ორი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი შიგ ჩააყარეთ, კარგად იდულოს, რომ ფქვილის სუნნი არა ჰქონდეს, შემდეგ მარილით შეანელეთ და მზად იქნება.

(ყოველი ამ გვარი მჟავა უნდა მოხარშოთ ქოთანში, ან ქილაში).

509. ტყემლის კრიანტელი. ტყემალს, როდესაც კურკა გაუმაგრდება, მოიტანთ და ფოთოლსა და კუნწებს დაარჩევთ, ჩაპყრით ქვაბში, ერთს ანუ ორს ჯამს და ზედ წყალს დაასხამთ, რაც დაჰტარავს, დადგამთ ცეცხლზედ, როდესაც ისე მოიხარშება, რომ ისრისებოდეს, გადმოიღებთ და ხონში ჩაასხამთ, გააცივებთ და ხელით ამოსჰყლეტთ, შემდეგ ცხრილში გასწურამთ. ჩენჩოსა და კურკას გადაპყრით, წვენს კი ამრიგად შეანელებთ: მოხარშავთ წითელს მხალს, რომელსაც კრიანტელის მხალს ეძახიან და, თუ წითელი მხალი არა გაქვთ, თით-მავალა მხალს მოხარშავთ, გასწურავთ და წმინდად დაჰკეპავთ. შემდეგ ერთი მუშტის ტოლს ჩასდებთ იმ ტყემლის წვენში, აურევთ; აგრეთვე დასჭერით ორი თაფი ხახვი და მწვანელილეულობა: ქინძი; ქონღარი, კამა, რეჰანი, სუსაბარა, ოსრახუში და შიგ ჩაყარეთ ორი სტაქნის ოდენი, შემდეგ კოვხით შეხვრიტეთ, თუ ძალიან მკავე არის, ცივი წყალი დაუმატეთ, და თუ თხელია, კიდევ მხალი მოუმატეთ, მარილი თქვენ გემონიედ მიეცით, როდესაც კარგად გაცივდება, მიართმევთ, ვისაც ენებება, შიგ კიტრსაც ჩააჭრის.

510. გამოწურული მაცვალი. კარგად მოწეული მაცვალი ერთა ჯამი, ანუ ორი, ხელით ამოჰკელიტეთ და ზედ ერთი სტაქანი ცივი წყალი დაასხით, შემდეგ საცერში გაწურეთ და გემოდ ნახეთ, მკავე თუ არის, კიდევ ცივი წყალი დაუმატეთ და იმ წვენში ჩააჭერით წვრილად კიტრი; აგრეთვე ერთი თაფი ხახვი, მარილით შეაზავეთ და მზად იქნება.

ალუბალი და ისრიმი გამოწურული ასობი უნდა მომზადდეს, როგორც მაცვალი.

ჩვენანილეულობა:

511. ახალი ღობიო ნიგვზით. ახალი ღობიო მოხარშეთ ისე, როგორც სასხნილო, და შეანელებთ ნიგვზით ანუ ზეთით.

512. ისპანახი ზეთით. ისპანახი, როგორც სახსნილოდ სწერიან ზემოდ, ისე უნდა მოხარშოთ, შემდეგ ზეთში მოახალინჯოთ, მწვანელი დააჭრათ და ისე მიართვათ. აგრეთვე მზადდება სხვა და სხვა მხალიცა.

513. სატაცური წყლით. სატაცურს რაც ხმელი ძირები ჰქონდეს, უნდა მოამტვრიოთ, რადგან არ ვარგა, და წედლი კი შუა-შუა, ანუ სამად გატეხოთ, მერე ციფ წყალში გარეცხეთ, შემდეგ დასჭერიტ ხახვი (ორს კონა სატაცურზედ ერთი ჯამი ხახვი) და მოხრაკეთ ერთს სტაქანს ზეთში, მერმე დაასხით სამი ჯამი წყალი, როდესაც ადუღდეს, სტაცური შიგ ჩაყარეთ და, რომ მოიხარშოს, წმინდად დაჭრილი ქინძი და ტარხუნა მოაყარეთ, გახსენით ნახევარი მისხალი ზაფრანა და შიეცით, აგრეთვე ბილბილითა და მარილით შეაზავეთ და მზად იქნება.

თუ გნებავთ, ზეთის მაგივრად ნიგოზს უზამთ.

ხსნილში სატაცურს, თუ გნებებათ, ერბო-კვერცხით გააკეთებთ, ზეთის მაგიერ ხახვს ერბოში მოხრაკავთ, და, როდესაც მოიხარშება სატაცური, მაშინ ორს კვერცხს გათქვეფავთ და ზედ მოასხამთ, მწვანილსა და სანელებელს მისცემთ.

მასალაჲი საჭიროა:

ორი კონა სატაცური,
სტაქანის მესამედი,
ერთი სტაქანი ზეთი (ერბო. კი
სტაქანის მესამედი),
ერთი ჯამი ხახვი დაჭრილი,
ერთი სტაქანი ქინძი და ტარხუნა
დაჭრილი,

ნახევარი მისხალი ზაფრანა და,
თუ ერბოთი აკეთებთ, 2 კვერცხიც,
ათი მარცვალი დანაყილი ბილ-
ბილი,
მარილი ერთი კოვზი.

514. სატაცური მშრალად. მარილ-წყალი აადუღეთ და დარჩეული სატაცური მთელ-მთელი ჩაყარეთ და მოხარშეთ, შემდეგ წვენი გადაწურეთ, წმინდად დაჭრილი ცოტა ქინძი მოაყარეთ და მიართვიით.

515. არჯაკელი. არჯაკელს რაც გაშლილი ფოთლები აქვს, შეაწვიტეთ და ხმელი ძირები მოამტვრიეთ, შემდეგ წყალი

აადუღეთ თავის შესაფერს ქვაბში და ეს დარჩეული არჯაკელი შიგ ჩაყარეთ, ორჯელ რომ წამოდუღდეს, სამი სტოლის კოვზი წმინდათ დანაყილი ნიგოზი უყავით, შემდეგ წმინდად დაჭრილი ქინძი და მარილი მოაყარეთ და მზად იქნება.

თუ გენებებათ ერბო-კვერცხით-და, არჯაკელს რომ მოხარშავთ, შემდეგ ტაფაში ჩაასხამთ ერთს სტაქანს ერბოს და შიგ ჩაპყრით ერთს სტაქანს დაჭრილს ხახვს და მოხრაკავთ; შემდეგ იმ არჯაკელსაც შიგ ჩაპყრით და მოშუშავთ, მერმე მოასხამთ სამს გათქვეფილს კვერცხს და მარილითა და ქინძით შეანელებთ.

516. ჭინჭარი. ჭინჭარი დასხიპეთ, ფოთლის წვერები და ძირები გადაყარეთ, შემდეგ აადუღეთ წყალი და შიგ ჩაყარეთ ეს დარჩეული ჭინჭარი, ორი რომ წამოიღულოს, გადმოიღეთ და ორი სტოლის კოვზი წმინდად დანაყილი ნიგოზი გახსენით ნახევარს ფინჯანს ჭინჭრის ნახარშს წყალშივე და ამოიღეთ ჭინჭარი ბლუდზედ, წმინდად დაჭრილი ორი თავი ხახვი და ის ნიგოზი შიგ აურიეთ, მარილითა და ქინძით შეაზავეთ, ცხელ-ცხელივე მიართვით, თუ გენებებათ ერბო-კვერცხით-და, ჭინჭარსაც ისე შეანელებთ, როგორც ზემოდ არჯაკელი სწერია ერბო-კვერცხით.

517. ბალბა. (მოლოქა). ბალბას ძირები მოაჭერით და გამხმარი ფოთლები მოაშორეთ, შემდეგ გარეცხეთ, ააწყეთ კონათ ხელში და წმინდად დასჭერით ტაბაკზედ, წყალი აადუღეთ და შიგ ჩაყარეთ, როცა მოხარშვა შეატყოთ, წყალი გადაწურეთ და ჩააჭერით ორი თავი ხახვი, აგრეთვე ქინძით, პილპილით და მარილით შეანელებთ და მზად იქნება. თუ გენებებათ-და, ბროწეულს დააწურავთ.

518. სვინტრი. სვინტრი მინამ ძალიან გაიშლება, მინამ უნდა მოიტანათ ძირებიანათ და, რომ გარეცხავთ, მერმე დაეხიკოთ და კიდევ გარეცხოთ, შემდეგ წყალი აადუღოთ და შიგ ჩაყაროთ, როდესაც მოხარშვა შეატყოთ გადაწურეთ და

ბლუდზე წამოყაროთ, ზედ მაშინ მოასხათ თავის შეზავებით ზეთი და ძმარი, აგრეთვე ქინძი და მარილი მოაყაროთ, მზად იქნება.

519. **ღაწილი.** მანამდის გაიშლება ღაწილი, მანამ უნდა მოიტანოთ და ძირები შემოაცალოთ, გარეცხოთ, წყალი აადულოთ და შიგ ჩაყაროთ, როდესაც ორჯელ წამოდუღდეს თუშფალანგში გადმოწურეთ და ცივი წყალი გადაავლეთ. შემდეგ კიდევ ქვაბში ცივი წყალი ჩაასხით და შიგ ჩაყარეთ, სამი საათის მერმე ამოწურეთ მუჭაში, ისე რომ წყალი აღარ შეჰყვეს, და ჯამფილაში ანუ ბადიაში ჩაყარეთ, მოაყარეთ მარილი, თუ გასურთ-და, ცოტა ზეთიც უყავით.

520. **ჭარხლის ჭოლი.** ჭარხალი მოხარშეთ და გაფცქვენით, მერმე მრგვალად დათაღეთ, შემდეგ შინდის კერკი მოხარშეთ და ამოჰყლიტეთ, ჩენჩო და კურკები არ შეჰყვეს, გაწურეთ ცხრილში და ის გამოწურული წუა (წვენი) არც ძალიან სქელი უნდა და არც ძალიან თხელი, ზომიერად უნდა გააქეთოთ და იმ დათლილს ჭარხალს ზედ უნდა მოასხათ. აგრეთვე წმინდად დაჭრილი ხახვი, ოხრახუში და ქინძი მოაყაროთ, მარილით შეაზავოთ და მზად იქნება.

521. **კომბოსტოს მოთრეულა.** ერთი კომბოსტო ადუღებულს წყალში ჩადეთ და გათუთქეთ, შემდეგ წვრილად დასჭერით, მერმე დანაყეთ სამი სტოლის კოვზი ნიგოზი და გახსენით ერთ სტაქან ძმარში, დასჭერით ერთი თავი ხახვი და ჩაყარეთ ის დაჭრილი კომბოსტო შიგ და მოშუშეთ, ვინიცობაა ძმარი ცოტა ჰქონდეს ან ნიგოზი, კიდევაც მიუმატეთ, მერმე შეანელეთ მარილით, გააცივეთ და მიართვით.

522. **ხირხიტო.** სამი სტოლის კოვზი წმინდად დანაყილი ნიგოზი, სტაქან ნახევარი შინდის ჩურჩა, სამი თავი წმინდად დაჭრილი ხახვი ჩაყარეთ სამივე ერთად ქოთანში და ზედ დაასხით საკმაღ წყალი, დადგით და მოხარშეთ, როდესაც ხა-

ხვი და ჩურჩა კარგად მოიხარშოს, მაშინ მარილით შეაზავეთ. არც ძალიან სქელი უნდა არც ძალიან თხელი.

523. გამხმარი ბადრიჯნის მოხრაკვა. ქართული ბადრიჯანი, როდესაც შემოვა, მაშინ გაახმეთ, როგორც სწერია მასალების მომზადებაში. გამხმარი ბადრიჯანი წინა ღამეს ცხელს წყალში დაალბეთ, მეორეს დღეს მუჭაში გაწურეთ და ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ზედ ერთი სტაქანი ზეთი, ორი სტაქანიც წყალი, დადგით და მოხრაკეთ, ხუთი წუთის შემდეგ ერთი ჯამი ალყად დაჭრილი ხახვი ჩაყარეთ და ერთად მოხრაკეთ, ზეთი თუ შეიშრო, კიდევ ერთი სტაქანი დაუმატეთ და თან კოვზით მოურიეთ ხოლმე მალ-მალ, როდესაც შეატყოთ, რომ ბადრიჯანი მოიხრაკა, ერთი სტაქანი წმინდად დაჭრილი პიტნა და ქინძი ჩააყარეთ, მარილით შეაზავეთ და მზად იქნება. თუ ზეთი ბევრი ედგას, როდესაც გადმოიღებთ, გადასწურავეთ ცალკე — მკავეთ თუ გინდათ — ძმარს მოასხამთ. მასალის მიცემა ბადრიჯნის სიბევრესა და სიცოტავეზედ არის დამოკიდებული.

524. ბადრიჯანი ნიგვზითა და ძმრით. ახალი ქართული ბადრიჯანი აღუღებულ წყალში ჩაყარეთ, ერთი რომ გადმოიღულოს, ამოიღეთ, ხონჩაზედ დაალაგეთ, ზედაც დააფარეთ რაბე, რომ გაიწუროს და წყალი არ შეჰყვეს, მერმე დანაყეთ წმინდად ნიგოზი და გახსენით ძმარში, შემდეგ იმ ბადრიჯანს ჩააწყობთ ბადიაში და ზედ მოასხამთ ამ ნიგოზ-ძმარს, აგრეთვე დასჭერით წმინდათ ხახვი, რეპანი, ქინძი, ქონდარი, ნიახური, ოხრახუში, ზედ მოაყარეთ და აურიეთ ერთად; მარილით შეანელეთ და მზად იქნება.

525. შემწვარი ბადრიჯანი. ახალი ქართული ბადრიჯანი შემწურზედ აასხით განდაგან და, როგორც მწვადი, ისე შეწვით, შემდეგ წააძრეთ, ქერქები გადააფცქვენით, ხელით დაშალეთ თეფშზე და დააჭერით წმინდად ხახვი, რეპანი, აგრეთ-

ვე მოაყარეთ მარილი და პილპილი თავისის შეზავებით, მოასხით ძმარი და მზად იქნება.

ახალი სოკო სხვა-და-სხვა რიგად

526. კალმანის სოკო. კალმანის სოკო გრძლად დახივეთ და დაარჩივეთ, შემდეგ ჩაყარეთ ცივს წყალში და გარეცხეთ, შემდეგ მუჭით ამოწურეთ. რომ წყალი არ შეჰყვეს, შემდეგ დაყარეთ სტოლზედ და დაკეპეთ ძალიან წმინდად ასტამით, თანვე დააკეპეთ ათი თავი ხახვი (ერთ კალთა სოკოს), შემდეგ ჩაყარეთ ქვაბში დ ზედ დაასხით იმოდენი წყალი, რომ დაფაროს; მოხარშეთ. ვინიცობაა სოკო ჯერ უმი იყოს და წყალი დაშრეს, ცხელი წყალი დაუმატეთ, შემდეგ დანაყეთ წმინდად ნიგოზი სამი სტოლის კოვზი და ჩაყარეთ, სოკოს წვენი სულ უნდა დააშროთ რომ ზედ აღარ ედგეს, შემდეგ დააჭერით წმინდად ქინძი და შეანელეთ მარილით, ვისაც ჰსურს, პილპილსაც მისცემს.

თუ ერბო-კვერცხითა გნებავთ, ნიგოზის მაგივრად ერბოს მისცემთ და ოთხს კვერცხს გათქვეფთ და ზედ მოასხამთ.

527. კალმანის სოკო ზეთში მოხრაკული. კალმანის სოკო, გრძლად და წვრილად დახივეთ, შემდეგ ჩაყარეთ ცივს წყალში და გარეცხეთ, მერე მუჭით მაგრა გაწურეთ, შემდეგ დასჭერით, რაც თითონ სოკო არის, იმის ნახევრის ტოლა ხახვი და ჩაყარეთ ტაფაში, ზედ დაასხით ერთი სტაქანი ზეთი და ხრაკეთ, მანამ სოკოს შეატყობთ რომ დაწითლდა. თუ ზეთი დააშრეს, დაუმატეთ, შემდეგ დაჭრილი ქინძი, მარილი და პილპილი მიეცით.

528. ქამა სოკოს ბოღლამა. ქამა სოკოს ფერფლები გადააცალეთ და გაწმინდეთ, ძირები დააჭერით და მოაყარეთ მარილი და პილპილი, ჩაყარეთ ქვაბში, აგრეთვე ორი კოვზი დანაყილი ნიგოზი და წმინდად დაჭრილი ქინძი თან ჩაატანეთ, დახურეთ ქვაბს სუფი და ნელს ცეცხლზედ წყნარ-წყნარად

ადუღეთ, წვენს თითონ გაუშვებ; სამი რომ გადმოიდუღოს, გადმოიდეთ.

529. წიყვა სოკოს ბოდლაშა. წიყვა სოკოს ფერფლის გაა-
დაცლა არ უნდა, ესეც ისე უნდა გააკეთოთ, როგორც ქაშა-
სოკოს ბოდლაშა.

530. შეწვა სხვა და-სხვა სოკოსი. სოკოს, რაც ჭუჭყი აქვს,
უნდა მოაშოროთ, თუ ფერფლი სძვრება, როგორც ქაშა სო-
კოს, გადააცალოთ, ძირები ცოტა მოაჭრათ, მერმე ზედ მარი-
ლი უნდა მოაყაროთ, დააწყოთ ნაკვერჩხალზედ და ისე შე-
წოთ; კეცზედ რომ დააწყოთ და ისე შეწოთ — უკეთესი არის.

ცივი საჭმელები სამარხო

581. ცერცვის ბაკლა. ცერცვი დაარჩიეთ, გარეცხეთ და
ჩაყარეთ ქვებში, დაასხით ზედ საკმაო წყალი და მოხარშეთ,
ისე რომ არც ძალიან იშლებოდეს და არც უმი იყოს, მერმე
წვენი გადაუწურეთ და ბაკლა ბლუდზედ დაყარეთ, იმას
წმინდად დააჭერით ხახვი და მარილით შეანელეთ; ვისაც
ენებება, ზეთსაც მოასხამთ.

582. მუხუდოს სისირი. ორი სტაქანი თეთრი მუხუდო
დაარჩიეთ და იმ ღამეს თბილ წყალში დაალბეთ, მეორე დღეს
წყალი გამოუცვალოთ და მოხარშეთ; შემდეგ წვენი გადაუწუ-
რეთ და მუხუდო ხელით დაჩურჩეთ, შემდეგ დასჭერით ექვსი
თავი ხახვი და ნახევარ სტაქანს ზეთში მოხრაკეთ, როდესაც
ხახვი ჩაითუთქოს, მუხუდოც შიგ ჩაყარეთ და მოშუშეთ,
შემდეგ მარილით შეაზაგეთ და მზად იქნება.

583. მოხრაკული ლობიოს სირსვალი. ლობიოს, როგორც
მოგიხარშავთ, ისე მოხარშავთ, წვენს გადაუწურავთ; შემდეგ,
როგორც ზემოდ სწერია მუხუდოს სისირის შესახებ, ისე
მოხრაკავთ.

534. ლობიოს კირკაუი. ლობიო ისე უნდა მოხარშოთ, როგორც № 495-ში სწერია, წვენი უნდა გადაუწუროთ, წმინდად დანაყილი ნიგოზი ძმარში უნდა გახსნათ და ლობიო შივ უნდა აურიოთ, დააჭრათ ხახვი, ქინძი და შეაზავოთ მარილით.

535. გოგრა სხვა-და-სხვა რიგად. გოგრა რომ გასჭრათ, გამოიღეთ თესლები, რომ გული არ შეჭყვეს, დაჰყარეთ კეცზედ და მოაყარეთ მარილი, დადგით და მოხალეთ, მანამ დაწითლდებოდეს, თან კი აურიეთ შემდეგ დაფშვნიტეთ ორსავე ხელით, გადაბერტყეთ და დაყარეთ წმინდათ თეფშზე და მიართვით.

536. გოგრის მხალი. დათრთვილული მოსახარში გოგრა გასჭერით ოთხად, თესლი და გული გამოაცალეთ, ჩააწყეთ ქვაბში და დაასხით წყალი, მოხარშეთ, შემდეგ ამოიღეთ და გააციეთ, ქერქი გააცალეთ და დაკეპეთ ასტამით, მემრე შივ აურიეთ გარჩეული და დამბალი შვინდის ჩურჩა, წმინდად დაჭრილი ხახვი და წმინდად დაჭრილი ნიგოზი, ყოველივე თავის შეზავებით, ზომიერად მიეცით, მემრე ჩადეთ ტაფაში და მოშუშეთ, მარილით შეაზავეთ და მზად იქნება.

537. გოგრის გუფთა. მოსახარში გოგრა, როგორც ზემოთა სწერია, ისევ ისე მოხარშეთ და გააცალეთ ქერქი, მემრე გოგრა ხელით ჩაშალეთ და ერთი ცალი მუჭა შვინდის ჩურჩა წმინდად დაკეპილი შივ აურიეთ, შემდეგ მოაყარეთ მარილი და წმინდა ფქვილში თითო კაკლის ტოლი გააგორგამოაგორეთ; გააცხელეთ ტაფით ზეთი და ჩააყარეთ მანამ სულ გაავსებდეთ, შემდეგ მოწვით მეორე გვერდზედაც გადააბრუნეთ და კარგად მოხრაკეთ; მზად იქნება.

538. გოგრა შემწვარი. შესაწვავი გოგრა, საზამთროთ შენახული, მოიტანეთ და თავი მოსჭერით, რაც გული და თესლები აქვს იმ ცალის მხრიდან ამოიღეთ, და შემდეგ დანაყილი ნიგოზი, აგრეთვე დაჭრილი ხახვი და შვინდის დამბალი ჩურჩა თავ-თავის შესაფერად აურიეთ ერთად და ჩადეთ იმ გოგრაში და შედგით ფეჩში, ან ცეცხლში შეწვით; უნდა დაა-

ბრუნოთ კი ხოლმე, რომ არ დაიწოს. რომ გამოცხვება, დასჭერით და მიართმევთ.

530. გოგრა შემწვარი. გოგრა შუა უნდა გააბოთ, გული და თესლები ამოაცალათ, შემდეგ ისევ ერთმანეთზე დაფაროთ და, თორნეღამ რომ პურს ამოხდით, შიგ ჩააწყოთ და ღვერფელში შეახვიოთ, რომ შეიწოს; ან ცეცხლთან თურთქელში შესწვამთ.

540. შემოუსვლელი გოგრა მოხრაკული. ახალი წვნიკა საკმელი გოგრა, რომელსაც ჯერ გულში თესლში არა ჰქონდეს, გასჭერით შუა და კიტრივით გაფცქვენით, გული ამოაცალეთ და თხლად დათაღეთ სიგრძეზე ბადრიჯანივით და მოაყარეთ მარილი, დადგით ხუთს წუთს, შემდეგ მუჭაში გაწურეთ და დასჭერით ალყად ხახვი, როგორც ბადრიჯნისათვის და ჩაყარეთ ერთად ტაფაში, დაასხით ზეთი და მოხრაკეთ, ზეთი თუ შეიშროს, კიდევ დაუმატეთ; რომ დაწითლდეს, შეახვეთ მარილით და მზად იქნება.

ქაბაბი სხვა და სხვა რიგად.

541. ქაბაბი ხახვისა. დიდრონი თავი ხახვები აარჩივეთ და დათაღეთ ალყად, აგრეთვე გააკეთეთ წმინდად ფქვილის თხელი ცომი, მარილიც უყავით, შემდეგ ტაფაში გააცხელეთ ზეთი, ამოავლეთ ის დაჭრილი ხახვი იმ ცომში და ჩადეთ ტაფაში, დადგით და მოხრაკეთ ორსავე მხარეს.

ვაშლის ქაბაბიც ისე უნდა მოწოთ, როგორც ხახვისა.

542. ქაბაბი ქონდრისა. ქონდარი უნდა იყოს ჩვილი, ძირები უნდა მოაჭრათ, თითო ძირი ამოავლოთ თხელ-თხელს ცომში და მოწოთ, როგორც ხახვი.

ქარქვეტის ქაბაბიც ასე უნდა მომზადდეს, როგორც ქონდრისა.

543. მოხრაკული კარტოფილი. კარტოფილი ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ცივი წყალი და მოხარეთ, შემდეგ გაფცქვე-

ნით, დასქერით შუა-შუა და ტაფით ზეთი გააცხელეთ და მარილ-მოყრილი კარტოფილი შიგ ჩააწყვეთ და ორივე მხარე მოხრაკეთ.

ზეთის ფლავი სხვა-და-სხვა რიგად

544. შეწყული ფლავი. ექვსი კაცისთვის სამი გირვანქა ბრინჯი დაარჩიეთ, მერმე ორჯერ-სამჯერ გარეცხეთ, დათაღეთ ალყად ხახვი ერთი ჯამი და ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ერთი სტაქანი ზეთი, მოხრაკეთ და, რომელი საწყაოთიც ბრინჯი გიდგათ, ორი ის საწყაო წყალი დაასხით, — ერთი სიტყვით, ერთს ჯამს ბრინჯზედ ორი ჯამი წყალი უნდა მისცეთ. როდესაც ის წყალი აღუღდეს, მარილის ნატეხი ჩააგდეთ და, რომ გადნეს, გასინჯეთ გემოთ — მლაშე არ იყოს, შემდეგ ის აწყული ბრინჯი ჩააყარეთ და მინამ დააცალეთ, მინამ წყალს შეიშრობს, მემრე მოაქუჩეთ ბრინჯი, თავი მოუყოკოლავეთ და დაათარეთ სინი, დაასველეთ ტილო ცივს წყალში და ქვაბსა და სინის პირს შემოახვიეთ, რომ დამი მოუვიდეს, ხუთი წამი უნდა დააცალოთ ხოლმე და დამი გადმოწუროთ სინიდან, კიდევ დახურეთ და დაასველეთ ტილო და ისევ ისე შემოახვიეთ ქვაბს, ცეცხლი კი აღარ უნდა ენთოს ქვეშ, ცარიელს ნაკვერცხალზედ უნდა გედგეთ, რომ ძირი არ დაეწოს ფლავსა; დამი კარგად უნდა აღებინოთ, რომ ბრინჯი გაფუვდეს, გამოშრეს და აღარ ჩაცომდეს. თუ გენებებათ, დარჩეულსა და გარეცხილს ქიშმიშსაც ჩაატანთ დამში ფლავსა.

მასალად საჭიროა:

ბრინჯი სამი გირვანქა,
ხახვი დაჭრილი ერთი ჯამი,
ზეთი ნახევარი გირვანქა ანუ

ერთი სტაქანი,
ქიშმიში ნახევარი გირვანქა

545. მუთანჯის ფლავი. როგორც ერბოს ფლავის მოხარშვა სწერია, ზეთის ფლავიც ისე უნდა მოხარშოთ, მხოლოდ ერბოს მაგივრად ზეთი უნდა უყოს, აგრეთვე რაც ნუშ-ქიშმიში და მასალა იმაში სწერია, ამასაც ის უნდა გაუკეთოთ.

ფლავის თავად, თუ გენებებათ, ახალ ალუბალს დასჩურჩავთ და ზეთსა და შაქარში მოშუშავთ და ბლუღზე ფლავს ზედ მოასხავთ.

გენებებათ კიდევ და შვინდს დაჩურჩავთ და როგორც ალუბალს, ისე ზეთსა და შაქარში მოშუშავთ და თავად გაუკეთებთ, ან ახალს ტყემალს ამ გვარადვე გააკეთებთ. აგრეთვე კარტოფილი მოხრაკეთ და თავათ მოაწყეთ, ამასთანავე წაბლი უნდა დაარჩიოთ და ფლავს დამში ჩაატანოთ; რომელიც გენებებათ ამ მასალიდან, თავს იმითი გაუკეთებთ, მხოლოდ ბრინჯი კი ისე უნდა დაამზადოთ ხოლმე, როგორც მუთანჯის ფლავი ერბოთი.

546. ფლავი ბურღულისა ან ასლისა. როგორც შეწყყული ფლავი სწერია ზემოდ, ისე უნდა გააკეთოთ ორივე.

ევროპული საჭმელები

547. სოკოს სუფი ბრინჯით. ორი თავი ხახვისაგან, ერთი სტაფილოსაგან, ათი მარცვალი ინგლისური. პილპილისაგან, სამი ფურცელი დაფნის ფურცელისაგან და გირვანქის მერვედი სოკოსაგან მოხარშეთ ბულიონი, გაწურეთ; ერთი სტაფილო, ნახევარი ოხრახუში დასჭერით პტყლად, მოხრაკეთ ერთ კოვზ ზეთში, ჩაასხით ბულიონში, ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი ბრინჯი, მოხარშეთ, შემდეგ ჩაყარეთ დაჭრილი სოკო, წამოადუღეთ, დააყარეთ მწვანელი და მიართვით.

548. სოკოს სუფი პერლოვი კრუპით. მოხარშეთ როგორც № 547-შია ნათქვამი, ბრინჯის მაგივრად ჩაყარეთ ნახევარი სტაქანი პერლოვი კრუპა. კრუპა მოხარშეთ ცალკე და ერთ კოვზ ზეთში თქვიფეთ, ვიდრე წვენი გათეთრდებოდეს.

549. ახალი სოკოს სუფი. თევშ ნახევარ დარჩეულ ახალ სოკოს დაასხით ცხრა სტაქანი წყალი, წამოადუღეთ მოქაფეთ, ჩაყარეთ მარილი, ჩააყარეთ ერთი ღერი ოხრახუში, ერთი ღერი ნიახური, ერთი სტაფილო, სამი დაფნის ფოთოლი

ექესი მარცვალი პილპილი, ორი თავი ხახვი, ორი კოვზი ზეთი, ჩააქერით ერთი კარტოფილი, ჩაასხით წყალში გათქვეფილი ერთი კოვზი ფქვილი, წამოადუღეთ, ჩააქერით მწვანელი, ქიართვით.

550. კარტოფილის პიურე სუფი. ძირეულობისგან გააკეთეთ ბულიონი, გაწურეთ, ჩააყარეთ სავსე მათლაფა დარჩეული კარტოფილი, ნახევარი ბულკის გული, ერთ კოვზ ზეთში გათქვეფილ ნახევარ კოვზ ფქვილში მოხრაკეთ ნახევარი თავი ხახვი, ხარშეთ, გაწურეთ ქაფქირში, გახსენით ცხელ წყალში, რომ შვიდი მათლაფა სქელი სუფი გამოვიდეს, ჩაყარეთ მწვანელი და მიაართვით.

551. პამინდორის სუფი პიურე. თითო ძირი: სტაფილოსი, ოხრახუმის, პრასის, ნიახურის, ორი თავი ხახვი, ათი მარცვალი პილპილი მოხარშეთ, გაწურეთ. ხუთი ცალი მწიფე პამიდორი, უთესლო და უწვნო, დასჭერით წვრილად, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით სამი კოვზი ზეთი, მოხრაკეთ, ჩაყარეთ ნახევარი კოვზი ფქვილი, მოურიეთ, დაასხით ცოტა ბულიონი, წამოადუღეთ, გაწურეთ ქაფქირში, დაუმატეთ ბულიონი, ჩაუმატეთ ცალკე მოხარშული ბურღული ნახევარი სტაქანი (პერლოვია კრუპა) მოასხით ნუშის რძე და მიაართვით.

552. ნუშის რძით და ბრინჯით გაკეთებული სუფი. ერთი გირვანქა ნუში დაალბეთ ცხელ წყალში, გაფცქვენით, დანაყეთ როდინში წმინდად თან ცოტ-ცოტა წყალი უმატეთ, გაწურეთ სალფეტკში, ნაწური ჩენჩო კიდევ ნაყეთ და თან უმატეთ ადუღებული წყალი იქამდინ, ვიდრე შვიდ მათლაბა რძეს მიიღებდეთ. თქვენს გემოვნებაზე შეანელეთ შაქრით; შემდეგ ადუღეთ უთუოდ კვერცხლის ან თიხის ქვაბში. სხვანაირად: დანაყეთ ნუში, დაასხით ათი სტაქანი ადუღებული წყალი, წამოადუღეთ, გაწურეთ, ნუში გამოჭყლიტეთ, გადიღეთ საწვენეში, ჩაყარეთ ცალკე მოხარშული ბრინჯი, მიუმატეთ ერთი სტაქანი ქიშმიში, მოაყარეთ შაქარი და მიაართვით.

ნაწ. ახალი ალუბლის ან ჩურჩის სუფი. ორი გირვანქა ახალი ალუბალი გაწურეთ ან ორი სტაქანი ალუბლის ჩურჩა დანაყეთ, დაასხით წყალი და ხარშეთ თიხის ქვაბში, დაუმატეთ ცოტა ლიმონის ქერქი და, თუ გნებავთ, გაატარეთ საცერში; შიშდევ ჩაასხით ქვაბში, წამოადუღეთ, ჩაუმატეთ ერთ სტაქან ცივ წყალში გახსნილი ერთი კოვზი კარტოფილის ფქვილი, ჩაუმატეთ ნახევარ გირვანქაზე, ცოტა მეტი შაქარი, ცოტა დარიჩინი, ორი სტაქანი ღვინო, წამოადუღეთ, დაასხით და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

1 ან 2 სტაქანი ალუბლის ჩურჩა
მეოთხედი ლიმონი,
ნახევარი ჯოხი დარიჩინი,

1¹/₂ ან 2 სტაქანი შაქრის ნატეხი,
ერთი ან სამი სტაქანი ღვინო,
1 კოვზი კარტოფილის ფქვილი.

ნაწ. ვაშლის ჩირის, შავ-ქლიავის და ქიშმიშის სუფი. აიღეთ ცოტ-ცოტა ჩირი ვაშლის, შავ-ქლიავისა, მსხლისა და ქიშმიში, კარგად გარეცხეთ, მოხარშეთ, ჩაუმატეთ შაქარი, ცოტადენი დარიჩინი და ლიმონის ქერქი, მიუმატეთ კარტოფილის ფქვილი და წამოადუღეთ. ხმარების უმალ დაასხით ღვინო-ანუ წითელი მოცხარის წვენი. წამოადუღეთ და ისე მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ორი ან 3 გირვანქა ხილის ჩირი,
ორი ვერშოკის სიგრძე დარიჩინი,
ნახევარი ლიმონი,
1 კოვზი კარტოფილის ფქვილი,

1 ან 2 სტაქანი ნატეხი შაქარი,
(ნახევარი ან 1 სტაქანი ღვინო),
ნახევარი სტაქანი წითელი მოც-
ხარის წვენი.

სამარხო ტკბილი საცივი.

ნაწ. ვაშლის საცივი. ათი მსხვილი ვაშლი დაფქვევით და გამოსკერით გული, მოხარშეთ სამ სტაქან წყალში. მიუმატეთ დარიჩინი, ლიმონის ქერქი, ერთი კოვზი ფრანგულღვინო და ცოტა გახსნილი ბულკი, როცა ჩაიხარშება, გახეხეთ საცერზე საწვენეში, შიგ ჩაწურეთ თავის წვენი, გააცივეთ, დაასხით ორი ბოთლი წითელი ღვინო, ერთ ლიმონის წვენი,

ერთი კოვზი ჟოლის მურაბა, ნახევარი გირვანქა ფხვნილი შაქარი; ეს სულ ურით კარგად. ამ საცივს მიირთმევთ შემდეგ კლიოცკებთან: სამი ვაშლი გაფცქვენით, გახეხეთ რაშიმე, დაასხით ერთი კოვზი წითელი ღვინო, დააყარეთ ცოტა დანაყილი დარიჩინი, მიუმატე ლიმონის ქერქი ნახევარ სტაქან შაქრით, გამხმარი დაფხვნილი ბულკი იმდენი, რომ ცოტა გაასქელოს ცომივით, ჩაასხით ქვაბში ცივი სუფი, წამოადუღეთ, ჩააწყეთ შიგ კოვზით გაკეთებული კლიოცკები; როდესაც კლიოცკებს მოიტივტივებს, გადმოდგით, გააცივებთ და შემდეგ ჩაასხით დანარჩენ ცივ სუფში და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

თორმეტი მსხვილი ვაშლი,
ლიმონის ქერქი,
ერთი კოვზი ფრანგული ღვინო,
ორი ბოთლი წითელი ღვინო,
ლიმონის წვენი,

ერთი კოვზი ჟოლის ან ალუბლის მურაბა,
ერთი გირვანქა შაქარი,
შაურაიანი ბულკი.

ნნნ. ალუბლის საცივი. ორი გირვანქა მწიფე ალუბალი გაარჩიეთ, კურკებიანად დანაყეთ, მიუმატეთ ცოტა დარიჩინი, სამი მარცვალი დანაყილი მიხაკი, ჩაღეთ ორი საათით ქოთანში, გახეხეთ საცერში, მიუმატეთ ნახევარი გირვანქა შაქარი, სტაქან ნახევარი წითელი ღვინო, ლიმონის წვენი, დაასხით ნადუღი ცივი წყალი, მოურიეთ, ჩაყარეთ უკურკო უმი ალუბალი, გააცივებთ, მიართვით.

მასალად საჭიროა:

სამი გირვანქა ალუბალი,
დარიჩინი,
სამი მარცვალი მიხაკი,

ერთი გირვანქა დაფქული შაქარი.
სტაქან-ნახევარი ღვინო,
ერთი ლიმონი.

ღვინის და ლიმონის მაგიერ, თუ ხსნილში აკეთებთ, შეგიძლიანთ აიღოთ სამი სტაქანი ახალი თხელი ნაღები.

მწვანეულობა

557. ყვავილა კომბოსტო სუხრით. ხუთ ყვავილა კომბოსტოს მოაცალეთ მწვანე ფოთლები, დააღებთ წყალში ორ საათს; შემდეგ ჩაყარეთ მდულარე მარილ-წყალში, მოხარშეთ, დაწურეთ ცხრილზედ, გადაიღეთ ლანგარზედ, მირთმევის დროს მოასხით ნიგვზის ზეთში დაწითლებამდის მოხრაკული სუხარი.

558. სატაცური სუხრით. სატაცური გაატყავეთ, გარეცხეთ, მოაჭერით გახევებული კლერტები, შეჰკარით კონებად, მოხარშეთ მარილ-წყალში, წამოყარეთ საცერზედ, დაშალეთ კონები, როდესაც დაიწურება, გადაიღეთ სალფეტკ-გადაფენილ თეფშზედ ისე, რომ წვერები შუაში მოჰყვეს; გადააფარებთ სალფეტკი, რომ არ გაცივდეს; ამას მოასხით სუხართან მოხრაკული ნიგვზის ზეთი.

559. დაკუწული სოკო კარტოფილში. წვრილად დაკუწეთ კარგად მოხარშული ახალი ან ხმელი ერთი გირვანქის მეოთხედი სოკო. სამ კოვზ ზეთში მოხრაკეთ ორი ღერი წვრილად დაჭრილი პრასა, აურიეთ სოკოში, მიუმატეთ ნახევარი გირვანქა თეთრი ფრანგული გახეხილი პური, სამი კოვზი სოკოს წვენი აურიეთ, მსხვილი უმი კარტოფილი გაფცქვენით, გარეცხეთ, ამოსჭერით ფრთხილად გული, გაუვსეთ გული ზევით მომზადებული მასალით, დახურეთ თავის ნაჭერით თავზე ჩააწყეთ ქვაბში; დაასხით სოკოს წვენი და მოხარშეთ.

560. შემწვარი კარტოფილი. ექვსი გირვანქა მოხარშული კარტოფილი დაფცქვენით, მოხრაკეთ ნახევარ სტაქან ზეთში ან კიდევ; გაფცქვენით, გარეცხეთ, დასჭერით, გააშრეთ სალფეტკზედ; წამოადულეთ ნახევარი სტაქანი ზეთი, ჩააყარეთ კარტოფილი და მოხრაკეთ; მიართვით შემწვარ თევზთან.

561. სოკოს კატლეტი. გირვანქის მეოთხედი თეთრი სოკო მოხარშეთ და შემდეგ წვრილად დასჭერით, მარილწყალში

მონარშეთ ერთი სტაქანნი ბრინჯი, ჩააჭერით ოხრახუში, წამო-
ცარეთ ცხრილზედ, აურით სოკოში, ჩაყარეთ ჯავში, გააკე-
თეთ კატლეტი, გააგორეთ ფქვილში, მონარაყეთ ნახევარ სტა-
ქან ზეთში და ისე მიართვით.

562. მონარაყული სოკო. ერთი თეფში გამხმარი სოკო გარ-
ჩიეთ, შუა-შუა დასჭერით, ფქვილში გააგორეთ, ნახევარ სტა-
ქან ზეთში და წვრილად დაჭრილ ხახვში მონარაყეთ, მოაყა-
რეთ მარილი, პილპილი, ახალი კამა და მიართვით.

დიდი და პატარა კუპატები (ღვეზელი)

563. ცომი პატარა კუპატებისთვის. სამი სტოლის კოვზი
ნიგვზისა, მზეუჭვრიტისა ან ხაშხაშის ზეთი ჩაასხით სტაქან-
ში და აავსეთ წყლით; მოაქციეთ ეს ზეთიანი წყალი ფქვილში,
მოაყარეთ მარილი და აზილეთ სქელი ცომი; გაშალეთ თორ-
მეტ ან თექვსმეტ წრედ, ჩადეთ თითო წრეში თავისი გული,
ამოუქეცეთ პირები. გადაალაგეთ ზეთ-წასმულ ფურცელზე.
წაუსვით კუპატებს წყლიანი ზეთი და ფქვილი და შედგით
ცხელ ღუმელში (ფეჩში), რომ გამოცხვეს და დაწითლდეს.

მასალად საჭიროა:

სამი ან ოთხი კოვზი ზეთი, ერთი გირვანქა ფქვილი:

564. კუპატი სოკოებით. ნახევარი გირვანქა გამხმარი სო-
კო უნდა ძალიან მოიხარშოს. და წმინდად დაიკეპოს; წმინ-
დადვე დაკეპილი ხახვი მოიხარაკოს ორ კოვზ ზეთში, აირიოს,
მოიწვას კიდევ ორივე ერთად და მოეყაროს მარილი და პილ-
პილი.

მასალად საჭიროა:

ნახევარი გირვანქა გამხმარი სოკო, ნახევარი სტაქანი ზეთი,
ერთი ან ორი თავი ხახვი, ცომისთვის კიდევ ცალკე უნდა
მარილი, პილპილი, მიეცეს.
პატარა კუპატებისთვის მიეცეს ამის ნახევარი მასალა.

565. კუპატი სოკოებით და ბრინჯით. ნახევარი გირვანქა გამხმარი სოკო უნდა მოიხარშოს და წმინდად დაიკეპოს; მოიხრაკოს აგრეთვე წმინდად დაკეპილი ხახვი ოთხ კოვზ ზეთში, ჩაიყაროს მოხარშულ სოკოში, მერე ერთად მოიწვას კიდევ მცირე ხანს, მოაყარეთ პილპილი, მარილი და აერიოს შიგ მოხარშული ბრინჯი (ერთი სტაქანი); ბრინჯი შეიძლება მოიხარშოს სოკოს წვენიში და გაიტენოს კუპატების ცომი, როგორც ნაჩვენებია № 563-ში

საამისო ცომი შეიძლება კიდევ დროჟითაც მომზადდეს: აიღეთ ორი სტაქანი გაცრილი კრუპის ფქვილი, გახსენით ერთ ნახევარ სტაქან ანუ ცოტა მეტ თბილ წყალში დროჟი ერთ ნახევარი მისხალი; დაასხით იმ ფქვილს, აზილეთ კარგად და დადგით თბილ ადგილას, რო გაფუვდეს; როდესაც გაფუვდეს, აზილეთ კიდევ ხელ-ახლად, დააყარეთ ერთი ჩაის კოვზი მარილი; დაასხით ორი ან სამი კოვზი ზეთი ნიგვზისა, მზეუჭვრიტისა ან ხაშხაშისა, ჩაყარეთ დანარჩენი ფქვილი, აზილეთ ისე, რომ ხელებზე აღარ გეკრობოდეთ და დადგით გასაფუვებლად. მერე გაშალეთ ცომი, გადადეთ ზეთწაცხებული ფურცელზე, ჩაუდეთ შიგ გული, ამოუქეცეთ პირები, დადგით კიდევ ასაფუვებლად. წაუსვით მერე აღულებული წყალი ან ზეთი, წააყარეთ ზედ ცოტა ფქვილი და შედგით ღუმელში (ფენში). გამოსაცხობად თუ კუპატი ტკბილი გნებავთ, წაუსვით ჭერ თაფლი, გამოაცხეთ და, ღუმელიდან რო გამოიღოთ, წაუსვით ცოტა ზეთიც.

მასალად სჭირთა ცომისთვის

ერთ ნახევარი ან ორი გირვანქა
ფქვილი.
ერთ-ნახევარი ან ერთი და სამი
მეოთხედი სტაქანი წყალი,
ერთ-ნახევარი მისხალი დროჟი,

მეოთხედი სტაქანი ზეთი ნიგვზისა,
მზეუჭვრიტისა ან ხაშხაშისა,
თაფლი ანუ სხვა რაიმე ცომის
წასასმელად.

საწებელა (COYCB) თევზეულობისათვის, პუდინგებისათვის
და სხვ

566. თეთრი საწებელა მოხარშული თევზისათვის. შექ-
ვით ორი ან სამი თავი ხახვი, გაფუჭვებით, დასჭერით წმინ-
დად, მოწვით ოდნავ ორ კოვზ ზეთში ნიგვზისა ანუ მზეუჭვ-
რიტისაში, ჩააყარეთ ორი კოვზი ფქვილი, მოწვით კიდევ,
აურიეთ. გაქენით ორ ნახევარ სტაქან თევზის წვენიში, ჩაას-
ხით შიგ ძმარი ანუ ლიმონის გამონაწური წვენი, ჩააგდეთ
ორი ან ოთხი ნაჭერი შაქარი, რომ საწებელას მოტკბო-მომ-
ყაო (მარახოში) გემო ჰქონდეს. წამოადუღეთ, მერე გაწურეთ
და ზოგი ზედ თევზს მოასხით და ზოგიც ცალკე ჭურჭლით
მიიტანეთ.

567. საწებელა ნიგვზისა თევზისათვის. აიღეთ ერთი ჩაის
კოვზი, სავსე, სარეპტის მღოგვისა (გარჩიცისა). ჩააყარეთ
შიგ ოცი ცალი გარჩეული კაკალი წმინდად დანაყილი, მარი-
ლი; ერთი კოვზი ზეთი, ერთი კოვზი დანაყილი და გაცრილი
ხმელი ბულკი (ფუნთუშა) და ნახევარი სტაქანი ძმარი; აური-
ეთ, გაქენით ნაღულ წყალში, აურიეთ კარგად და მოასხით
შემწვარ თევზს. ეს საწებელა მზადდება საჭმლის მიტანის
ცოტა წინ.

568. საწებელა სატაცურისათვის და ყვავილა კომბოსტო-
სათვის. გახსენით ერთ სტაქან წყალში ერთ ნახევარი კოვზი
ფქვილი, ერთ ნახევარი კოვზი ზეთი ნიგვზისა ანუ პროვან-
სისა, წამოადუღეთ, ჩაასხით შიგ ნახევარი ბოთლი თეთრი
დვინო, მიუმატეთ ნახევარი ლიმონის გამონაწური წვენი; ორი
ან ოთხი ნაჭერი შაქარი, წამოადუღეთ კიდევ, გაწურეთ და
მოასხით ყვავილა კომბოსტოს, სატაცურს და სხვა.

569. მარახოში (ტკბილ-მომყაო) საწებელა ხახვისა.
აიღეთ ერთი კოვზი მოშუშული ფქვილი, დაასხით ზედ ორი
ან სამი კოვზი ზეთი და მცირე ხნით შედგით ცეცხლზე;
მერე ორ სტაქან წყალში მოხარშეთ სამი თავი წმინდად დაჭ-
რილი ხახვი; გაქენით ამაში ის ზეთში მოშუშული ფქვილი,

მიუმატეთ ძმარი, მარილი, დამწვარი შაქარი (ნახე № 76), წამოადუღეთ ერთად, გახეხეთ საცერში და ჩააყარეთ მწვანე-ლი. ეს საწებელა უნდა იყოს მარახოში გემოსი; მიიტანება კარტოფილთან, თევზის კატლეტებთან და სხვ.

570. ფქვილის მოშუშვა საწებელასათვის. აიღეთ მშრალი ხორბლის ფქვილი, ჩაყარეთ სუფთა ქვაბში, შედგით ნელს ცეცხლზე და ურიეთ კოვზი, ვიდრე ფქვილი არ შეწითლდეს, მერე გადმოდგით და ურიეთ ისევ კოვზით, ვიდრე სრულიად არ გაწელდეს. მაშინ შეიძლება ჩაჰყაროთ მშრალ ბანკაში და შეინახოთ მშრალ ადგილას.

571. საწებელა ხარდლისა (ხრენისა). აიღეთ ორი სტაქანი წყალი ანუ თევზის წვენი, ჩაყარეთ შიგ ერთი მეოთხედი კოვზი ფქვილი, წაუსვით ერთი კოვზი ზეთი და წამოადუღეთ; მერე ჩააყარეთ შიგ ექვსი კოვზი ხარდლის (ხრენი) ანაფხეკი, ერთი ნაჭერი. ლიმონი უთესლოდ, გააცხელეთ ყველა ეს ერთად და მიაყოლეთ ცივად მოხარშულ მსხვილ თევზს.

572. საწებელა ალუბლისა შემწვარი თევზისათვის. აიღეთ ერთი ნახევარი სტაქანი წვენი შემწვარი მსხვილი თევზისა: ორაგულისა, ზუთხისა... აურიეთ შიგ სამი მეოთხედი სტაქანი ალუბლის პიურე და მოხრაკეთ; მერე ჩააგდეთ შიგ ნახევარი გოჯი დარიჩინი, ხუთი ან ექვსი ცალი დანაყილი მინაკი, თუ საჭიროა აგრეთვე ორი ან სამი ნაჭერი შაქარი, მოადუღეთ ერთად, გაატარეთ საცერში, დაასხით ერთი ან ორი რუმკა ხერესი ან მადერა და მოასხით ზემოდ ჩამოთვლილ შემწვარ თევზს.

573. მდოგვი (გარჩიცა) სარებტისა. ნახე № 88.

574. საწებელა ალუბლისა პულინგისათვის. ნახე № 92.

575. საწებელა ქლიავისა პუდინგისათვის ნახე № 93.

576. საწებელა ვაშლისა. ვაშლისა და ბრინჯის პუდინგი-სათვის. ნახე № 98.

სამარხო პუდინგები.

577. სამარხო პუდინგი ვაშლებისა ორთქლით. აიღეთ ნახევარი სტაქანი ტკბილი ნუში, გაფცქვენით, დანაყეთ, ძალიან წმინდად კი არა, გახსენით ერთ ნახევარ სტაქან ადუღებულ წყალში და ჩაყარეთ ცოტა შაქარი, აიღეთ მერე ნახევარი გირვანქა ფრანგული ბულკი, დასჭერით თხელ ნაჭრებად, დაალბეთ ამ ნუშის რძეში და დაალაგეთ ლანგარზე (ბლუღზე). შემდეგ მოუსვით კასტრულკას პროვანსის ზეთი, მოაყარეთ შაქარი, ჩაალაგეთ ჯერ ერთი რიგობა ბულკი, მერე ერთი რიგობა დაჭრილი ვაშლი, წააყარეთ შაქარი, მერე ერთი რიგობა მურაბა ანუ ხილის პიურე; მასუკან სუ ასე მიაჯობებთ. კიდევ ერთი რიგობა ბულკი, ერთი რიგობა ვაშლი და მიჰყვებით ბოლომდე; მოხარშეთ ორთქლზე.

ამას დასჭირდება შემდეგი საწებელა:

ნახევარი სტაქანი სიროფი, ნახევარი სტაქანი მადერა ანუ პორტვეინი, ერთი სტაქანი წყალი და შაქარიც თუ სიტკბო აკლდეს, შედგით ჯველა ეს პლიტაზე, წამოადუღეთ, ჩაუმატეთ შიგ ერთი ჩაის კოვზი წყალში გახსნილი კარტოფილის ფქვილი, ორი ან სამი წამი კიდევ გააჩერეთ პლიტაზე, თან მარდად მოურიეთ და მოასხით პუდინგს.

მასალად საჭიროა:

ნახევარი სტაქანი ტკბილი ნუში,
ხუთი ან ათი შტოფი მწარე,
ერთი ფრანგული ბულკი,
ერთი კოვზი პროვანსის ან ნუშის
ზეთი,
ნახევარი სტაქანი შაქარი,
ნახევარი სტაქანი მურაბა,

ექვსი ვაშლი,
ნახევარი სტაქანი სიროფი,
1/2 სტ. მადერა ან პორტვეინი,
ერთი ჩაის კოვზი კარტოფილის
ფქვილი,
შაქარი, თუ სიროფს სიტკბო აკლ-
დეს.

578. ვაშლის პიროგი აღარეინი. აიღეთ ერთი რუმკა რომი, ერთი კოვზი წმინდად დაფხვნილი შაქარი, ერთი კოვზი პროვანსის ზეთი, ისე რომ ყველა ეს ერთად შესდგეს ნახევარი სტაქანი; ჩაყარეთ შიგ ნახევარი გირვანქა ფქვილი და აზილეთ; გაშალეთ მერე სტოლზე გაათხელეთ დანის სუის სისქედ; ამოსჭერით ორი წრე (მრგვალად); ჩაუფინეთ ერთი წრე თუნუქის ფორმის ძირში; შემდეგ ამოსჭერით ცომი ერთ ზოლად, შემოაკარით ფორმის შიგნით კედლებსა და ჩაალაგეთ შუაში ვაშლი. ვაშლი ამისათვის ასე უნდა მოამზადოთ.

დაფუკვენით ხუთი დიდრონი ვაშლი ანუ ათი მომცროვებისა, დასჭერით წვრილად, დაასხით ორი ან სამი კოვზი ღვინო. დაბუღეთ, აურევთ ერთმანეთში მეოთხედ სტაქანს ქიშმიშს, (მესამედი სტაქანი დანაყილი ტკბილი ნუშისა და რამდენიმე ცალი მწარე ნუშისა), ნახევარ სტაქან დაფხვნილ შაქარს, ერთ ან ორ კოვზ ალუბლის მურაბას; ყველა ამას გადააფარებთ ზევიდან მეორე წრეს ცომისას, მოაყრით სუხარს, შაქარს და შესდგამთ ფეჩში ერთ ნახევარ საათით.

მიტანის დროს ამოიღებთ ლანგარზე, გაუქებთ თავზე მურაბას.

მასალად საჭიროა:

5 დიდი ანუ 10 საშუალო ვაშლი,
 ერთი კოვზი რომი,
 ნახევარი სტაქანი ტკბილი ნუშისა
 მეოთხედი სტაქანი ქიშმიში,
 და ათი ცალიც მწარე,
 ერთი რუმკა რომი,

ერთი ან ორი კოვზი ალუბლის
 სიროფი,
 ორი-მესამედი გირვანქა, ე. ი. 2
 სტაქანი ფქვილი,
 1 სტაქანი თავმოზმული ფხვნილი
 შაქარი,
 ორი კოვზი პროვანსის ზეთი.

579. ფორთოხლის ქერქი შაქრით. როდესაც ფორთოხალს მიირთმევდეთ, ქერქი ოთხად გადასერეთ და სიფრთხილით გაფუკვენით; მერე დაალბეთ წყალში ორ ან ექვს დღემდე, ვიდრე ბევრ ქერქს მოაგროვებდეთ ერთად, თან წყალი უნდა უცვალოთ ყოველ დღეს, მერე ამოიღეთ წყლიდან, აწონეთ, დაასხით ცივი წყალი და ხარშეთ. მოამზადეთ ორ გირვანქა ქერქზე სიროფი სამი გირვანქა შაქრისა და ექვსი სტაქანი წყლისა, ჩაალაგეთ შიგ ის მოხარშული ფორთოხლის ქერ-

ქები და ხარშეთ კიდევ, ვიდრე სიროფი გასქელდებოდეს, უნდა დუდილით ძალიან ცოტა-ლა დარჩეს. მაშინ გადიღეთ სასალათეში და მცირედ გააციეთ.

აიღეთ მერე ლანგარი და წააყარეთ ზედ ცოტა ფხვნილი შაქარი. მერე ერთ თაბახ ქალაღზე დაყარეთ ნახევრად გირვანქა ფხვნილი შაქარი, ამოგანგლეთ შიგ თითო-თითო ნაჭერი ფორთოხლის ქერქისა და გადადეთ ლანგარზე. როდესაც სრულებით გაშრეს ეს ქერქები, ჩაალაგეთ შუშის ბანკაში, მოაკარით პირს ქალაღი და შეინახეთ მშრალს ადგილას. მაშასადამე, ორ გირვანქა ქერქზე საჭიროა სამ ნახევარი გირვანქა შაქარი და ექვსი სტაქანი წყალი.

იხმარება პუდინგებში, კულიჩებში და ტორტებისათვის.

580. ბრინჯი სიროფით. მოხარშეთ წყალში ორი სტაქანი ბრინჯი, მაგრამ ისე კი, რომ წიწილი ჰქონდეს და წამოყარეთ საწურავზე; შემდეგ ჩაყარეთ შიგ ათი ცალი მწარე და ნახევარი ან ერთი სტაქანი შაქარი, წმინდად დაკეპილი ფორთოხლის ქერქი, აურიეთ, მოაყარეთ შაქარი სველ ფორას და ჩაასხით შიგ, მიტანის ღროს ამოიღეთ ლანგარზე და მოასხით მკოლის (малина) ანუ ალუბლის სიროფი.

მასალად საჭიროა:

ერთი გირვანქა ბრინჯი,
ნახევარი სტაქანი ტკბილი ნუში
და ათი ცალბ მწარე,

ფორთოხლის ქერქი № 579,
ნახევარი ან ერთი სტაქანი დაფ-
ქვილი შაქარი.

581. პუდინგი ბრინჯისა ქლიავით. მოხარშეთ ბრინჯი წყალში, ჩააცოლეთ ხარშვაში ერთი ნატეხი დარიჩინი, ლიმონის ქერქი და მოხარშვის შემდეგ წამოყარეთ საწურავზე, რომ წყალი სრულებით დააშრეს. დაარჩიეთ მერე ნახევარი სტაქანი შავი ქლიავი, ნახევარი სტაქანი ქიშმიში, გარეცხეთ, დაასხით ზედ მდუღარე წყალი, დაჰხურეთ და დადგით, ვიდრე წყალი გაცივდებოდეს. მერე გადაუღვარეთ წყალი, ჩაყარეთ ბრინჯში ეს ქიშმიში და შავი ქლიავი, მიუმატეთ შაქარი, ვანილი და მურაბა უწვნოდ ანუ ლიმონის წვენი, ჩაღეთ ყველა ეს სველ შაქარ-მოყრილი ფორმაში და გამოაცხეთ. როდესაც

კაცივდეს და ლანგარზე ამოიღოთ, მოასხით ზევიდან რომელიმე სიროფი.

მასალად საჭიროა:

მეოთხედი სტაქანი ბრინჯი,
ერთი ნაჭერი დარიჩინი,
ქერქი ნახევარი ლიმონისა და ცო-
ტა ლიმონის წვენი,
ნახევარი სტაქანი შავ-ქლიავა,
ნახევარი სტაქანი ქიშმიში,

ნახევარი სტაქანი მურაბა უწვნოდ
და მეოთხედი სტაქანი შაქარი,
ანუ ნახევარი სტაქანი მარტო შა-
ქარი,
ვანილი, სიროფი.

582. პიროქნი შავ-ქლიავისა. მოხარშეთ ერთი ან ერთ-
ნახევარი გირვანქა შავ-ქლიავა და გახეხეთ საცერში; მოხარ-
შეთ აგრეთვე ოთხი ან ექვსი ვაშლი შაქრით ძალიან ცოტა
წყალში, გახეხეთ ისიც საცერში, აურიეთ გახეხილ შავ ქლიავს
და ნახევარ საათამდე ზილეთ კოვზით.

მომზადდეთ სიროფი ასე: სამი მეოთხედი ანუ ერთი სტა-
ქანი დამტვრეული შაქარი და სამი მეოთხედი ან ერთი სტა-
ქანი წყალი ჩაასხით პიურეში. აურიეთ, მიტანის დროს შედე-
გით პლიტაზე, რომ გათბეს, კი არ გაცხელდეს.

მასალად საჭიროა:

სამი ანუ ოთხ ნახევარი სტაქანი
შავი ქლიავი,
სამი მეოთხედი ან ერთი სტაქანი

დამტვრეული შაქარი,
ოთხი ან ექვსი ვაშლი.

სამარხო ბურბუშელა, ხაჭაპურები, მაკარონი და სხვ.

588. ბურბუშელა. ერთი სტაქანი წყლისა, ერთი რუმკა
ჭომისა, ორი კოვზი ფხვნილი შაქრისა, ერთი გირვანქა ფქვი-
ლისა მოზილეთ ცომი, გაათხელეთ, დასჭერით ისე, რომ სი-
გრძე ჰქონდეს სამი ვერშოკი და სიგანე ერთ ნახევარი, გაუ-
ჭერით შუა გული და გააძვრინეთ გაჭრილში ერთი თავი ~~და~~ რა
ფურცელად გინდათ, გააკეთეთ; შემდეგ ჩააწყეთ ოთხ-ოთხი ერგ
დალ ტაფაში და მოხრაკეთ ერთ სტაქან ნიგვზის ზეთში, რაც

დესაც დაწითლდეს, გადმოიღეთ ცხრილზედ და მაშინვე მოაყარეთ შაქარი.

584. რომით და მურაბით ბუღკები. თხუთმეტ პატარა ბუღკს მოსჭერით თავი, გული ამოაცალეთ ფრთხილად, გამოავსეთ სქელი მურაბით, დახურეთ ისევ თავი; ერთი სტაქანი წყლისგან, ერთი რუმკა რომისგან და ერთი სტაქნის მეოთხედ შაქრისაგან მოამზადეთ სიროფი, ამ სიროფში ამოავლეთ ზემოდ მომზადებული ბუღკები და შედგით ნელ ფეჩში გასაშრობად.

585. ალუბლის ხაჭაპური. ერთი გირვანქა ფქვილისაგან, ცოტა მარილისგან, ერთი სტაქანი მზეუჭვრიტას ზეთისგან მოამზადეთ სამარხო ცომი, ძალიან გაათხელეთ, გირვანქა ნახევარ ალუბალს გამოაცალეთ კურკები, დააცალეთ წვენი ჩამოიწუროს, გადააწყეთ ჩურჩა თეფშზედ, მოაყარეთ ნახევარი სტაქანი შაქარი; პატარა მრგვლად გათხელებულ ცომს ჩაუდეთ გულად, როგორც ხაჭაპურს, მოუფხუწეთ პირი, რომ ალუბალი არ გამოცვივდეს, მარილ-წყალში მოხარშეთ; მირთმევის დროს მოასხით ალუბლის ნაწური წვენი, მოაყარეთ ცოტა შაქარი და მიაართვით.

586. ქლიავის ხაჭაპური. მოამზადეთ ცომი, როგორც ზევით არის მოხსენებული; აიღეთ გირვანქა ნახევარი ქლიავი და მოხარშეთ მდუღარეში, კურკები გამოაცალეთ, შუა-შუა დასჭერით, ქვაბში ჩააწყეთ, ზემოდან დააყარეთ ნახევარი სტაქანი შაქარი; მერმე შემოდგით ცეცხლზედ, ქვაბი უნდა ანჯღრიოთ, რომ ქლიავი არ დაიწოს; მერე გადმოდგით, გააცივეთ, გათხელებულ ცომში გაახვიეთ და ამნაირად გააკეთეთ ხაჭაპურები, მერე მოხარშეთ; მირთმევის დროს მოასხით სიროფი და მოაყარეთ ცოტაოდენი შაქარი.

587 შავ-ქლიავის ხაჭაპური. აიღეთ ერთი გირვანქა შავი ქლიავი გარეცხეთ, მოხარშეთ ცოტა წყალში, გაატარეთ საცერში, მოაყარეთ შაქარი, კიდევ ცოტათი ხარშეთ გასასქელებლად, შემდეგ გააცივეთ. ცომი მოამზადეთ, როგორც

ზევით არის მოხსენებული; ამ ცომისაგან და შავ-ქლიავისაგან გააკეთეთ ხაჭაპურები, მოხარშეთ და მირთმევის ღროს მოაყარეთ ცოტაოდენი შაქარი.

588. მაკარონი ხახვით. აიღეთ ერთი გირგვანქა მაკარონი და მოხარშეთ მარილ-წყალში, წამოყარეთ ცხრილზედ, მერე დააწყეთ ბლუდზედ, დაასხით ნახევარი სტაქანი პროვანსის ზეთი, რომელიც ორ-სამ თავ ხახვთან უნდა იყოს მოხრაკული.

589. მაკარონი სოკოთი. მოხარშეთ ექვსი გამხმარი სოკო, წვრილად დასჭერით; აიღეთ ცოტა ამ სოკოს ნახარში, შიგ ჩაყარეთ ერთი გირგვანქა მაკარონი და მოხარშეთ. აიღეთ ნახევარი გირგვანქა ტკბილი ზეთი, შიგ ჩააჭერით ოთხი თავი ხახვი და მოხრაკეთ; ამაში ჩაყარეთ სოკო, მერე შეუერთეთ მაკარონი, ბლუდზედ გადმოალაგეთ და მიართვიეთ.

590. ხორბლის ქაში შავ-ქლიავით ანუ ნუშის რძით. ორი სტაქანი ხორბალი გარეცხეთ სამჯერ ადუღებულ წყალში; კარგად მოხარშეთ და მარილი მოაყარეთ. ამ ქაშში ჩაყარეთ ერთი შტოფის მეოთხედი შავი ქლიავი, ან დაასხით ბოთლ ნახევარი წყალი; როდესაც წყალი დაიშროს, ჩაასხით ოთხ გირგვანქა ნახევარი ნუშის რძე. მირთმევის ღროს მოაყარეთ ცოტაოდენი შაქარი.

სამარხო ტკბილი კუპატები და პიროუნები.

591. სამარხო ცომი გემრიელი კუპატისათვის. ექვს ცაცხე აიღეთ სტაქან ნახევარი თბილი წყალი, ერთ ნახევარი მისხალი ხმელი დროჟი, რომელიც ჯერ უნდა გაქნათ ცოტა თბილ წყალში და ორ სტაქან ბურღულის (крупя) ფქვილში, ფაქენით დილა ადრიანად. როდესაც აიწიოს, ჩაყარეთ ჩაის ერთი კოვზი მარილი, გაქენით კარგად ლაფერით, უყავით ორიოდე კოვზი პროვანსის ან მზეს-უმზირეს ზეთი ნახევარ სტაქან შაქართან ერთად, მიუმატეთ ან ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, ან ორი ან სამი ვარდის ან ლიმონის ზეთის, ან ვანილის წვეთები, ან ღარიჩინი, ჩაყარეთ ფქვილი და მოზილეთ; რო-

დესაც გაფუვდეს, გააკეთეთ მრგვალი კუპატი არშიით, დაფარეთ ვაშლით და სხვა, ზევით გაუკეთეთ ცომის ზოლები, დააცადეთ — კიდევ გაფუვდეს, წაუსვით წყლიანი თაფლი, შედგით ფერში. ფქვილი მოუნდება ერთ ნახევარი ან ორი გირვანქა.

502. გემრიელი კუპატი ან პატარა კუპატები ვაშლებით. მოამზადეთ, ცომი, როგორც ზევით არის ნათქვამი, დაფარეთ შემდეგი მასალით: ექვსი ან ცხრა ვაშლი გაფცქვენით, დასჭერით წვრილად, ოდნავ მოხრაკეთ ნახევარ სტაქან შაქრით და ცოტა დარიჩინით, ჩაასხით ერთი ან ორი რუმკა ღვინო ან რომი, უყავით წვრილად დაკეპილი ლიმონის ან ფორთოხლის ქერქი, ყველა ერთად მოშუშეთ, გიდრე არ გასქელდება, გააცივეთ და სხვ.

503. გემრიელი კუპატი ახალი ხილით მოამზადეთ კუპატი, როგორც ნათქვამია № 591-ში, დაფარეთ ერთ გირვანქა ახალი ალუბლით, რომელსაც ჯერ კურკები უნდა გამოარიღოთ, მოაყარეთ ნახევარი სტაქანი შაქარი, მორთეთ ცომის ზოლებით და დააცადეთ გაფუვდეს, მერე წაუსვით წყლიანი თაფლი და შედგით ფერში.

504. გემრიელი კუპატი შავი ქლიავით. გამოაცხეთ კუპატი ისე, როგორც № 591-შია ნათქვამი და დაფარეთ შემდეგი მასალით: ნახევარი გირვანქა შავი ქლიავი ერთი გაღმოდულდეთ მღულარეში, დახურეთ, გაღმოიღეთ საწურავზე, გამოარიღეთ კურკები და ქლიავი წმინდად დაკეპეთ, მოხარშეთ სიროფი ერთ სტაქან შაქრის და სამი მერვედი სტაქანი ღვინის, ჩაყარეთ ნახევარი გირვანქა მსხვილად დანაყილი ტკბილი მუში, დაკეპილი ქლიავი, წმინდად დაკეპილი ლიმონის ქერქი ცოტა წვრილი დარიჩინი და მიხაკი, დადგით ნახშირზე და ურიეთ, რომ ოდნავ შეხმეს, გაანეღეთ.

505. ვაშლის ზეზე. ხუთი დიდი ვაშლი შეწვით. გახეხეთ საცერში ჩაყარეთ ერთ ნახევარ სტაქანში, ე. ი. სამი მეოთხედის გირვანქა შაქრის წაფხვენი, ურიეთ კასტრულკაში უკანასკნელად ორი საათი მაინც. კასტრულკის გარშემო ყინუ-

ლი ან თოვლი შემოუწყეთ, მასალა უნდა გათეთრდეს. შემდეგ პიროენი კოვზით მოამწკრიეთ ქალაღზე ან გაავსეთ ამ მასალით ქალაღის პატარა ყუთები, რომლებსაც სიგრძე უნდა ჰქონდეს ორი ვერშოკი, ჰიგანე და სიმაღლე კი ხუთი მერვედი ვერშოკი, შედგით ნელს ფეჩში, რომ ზულ გამოშრენ, მერე შემოაძრეთ ქალაღი, პიროენი დადეთ ბლუღზე და ისევ ფეჩში შედგით, აქ უნდა იდგეს მიტანამდის; გამოვა სულ 35 ცალი.

ნაცხოზი (печенье) ჩაისთან და ყავასთან მისატანი.

შენიშვნა: ტკბილ ბულკებში გემოსთვის უშვრებთან ხუთ გირვანქა ფქვილზე ერთ კოვზს ლიმონის ქერქის ნახევს ან ათ ან თხუთმეტ წვეთს ლიმონის ზეთს; ნახევარ ან ერთს ჯოხს დანაყილ ვანილს ან ნახევარ ან ერთ ლოტს ვანილის წვეთებს; ათ ან თხუთმეტ წვეთს ვარდის ზეთს ან ერთ მეოთხედ გირვანქა მწარე ნუშს; ერთ პატარა კოვზ დანაყილ დარიჩინს ან დარიჩინის ზეთს; სდებენ აგრეთვე ქიშმიშს და წვრილად დაჭრილ ჩირს. ხუთი გირვანქა ფქვილისთვის იღებენ გირვანქის მეოთხედს ხმელ დროჟს, რომელიც საღამო ბითვე შეიძლება გახსნათ ნახევარ სტაქან თბილს წყალში, ჩაყაროთ პატარა კოვზით ფქვილი, გათქვიფოთ და დადგათ ასე დილამდე, დილით კი უყოთ ცომს.

ნან. სამარხო ბულკები. აიღეთ ოთხი სტაქანი თბილი წყალი, ოთხი მისხალი სამ მეოთხედ სტაქან თბილს წყალში გაქნილი დროჟი, ნახევარი გარნცი, ე. ი. შვიდ ნახევარი სტაქანი ფქვილი, ყველა ეს გაქენით ერთმანეთში საღამოზე გვიან ან დილით ადრე, როდესაც ცომი აიწვევს, თქვიფეთ კარგად ლაფერთხით, ჩაყარეთ ერთი სტოლის კოვზი მარილი; შეიძლება მიუმატოთ ნახევარი სტაქანი ნიგვზის ზეთი. ჩაყარეთ დანარჩენი ფქვილი, მოზილეთ კარგად, დააცადეთ ოფუვდეს და შემდეგ გააკეთეთ ბულკები, რომლებსაც, როდესაც აიწვევენ ერთი კოვზ ზეთ-წასმულ რკინის ფურცელზე, უნდა წაუსოთ ლუდი ან ზეთი და შედგათ ფეჩში. ამ მასალიდან გამოვა ბულკები არა ნაკლებ ექვს ნახევარ გირვანქისა, ფქვილი მოუნდება ხუთი გირვანქა. თუ ბულკები ჩაისთვის

გინდათ, ცომში ჩადეთ სამი მეოთხედი სტაქანი შაქარი, რომელიც ჯერ უნდა გათქვიფოთ თეთრად ზეთში. შეიძლება მიუმატოთ ერთი სტაქანი გარჩეული, და გარეცხილი ქიშმიში ან სხვა რაიმე, როგორც შენიშვნაშია ნათქვამი.

597. ბულკები ჩაისთან მისატანი ნუშის რძით. გამოაცხეთ ბულკები ისე, როგორც ზევით არის ნათქვამი, იმ განსხვავებით მხოლოდ, რომ წყლის მაგივრად იხმარეთ ორ ნახევარი სტაქანი ნუშის რძე, რომელიც უნდა მოამზადოთ ნახევარ გირვანქა ტკბილი და ათი ან ოცი მარცვალი მწარე ნუშისა. ამ შემთხვევაში შეიძლება მიუმატოთ ორი ან სამი კოვზი ნუშის ზეთი ან პროვანსისა და არა ნაკლებ ნახევარ სტაქან შაქრისა. ფქვილი მოუნდება სამი გირვანქა.

598. კრენდელები. აიღეთ ხუთი გირვანქა ფქვილი, სამი მეოთხედი სტაქანი დროჟი, მარილ-წყალი ოთხიოდე სტაქანი, მოზილეთ საკმარისად სქელი ცომი და დააცადეთ ცოტა აიწიოს; შემდეგ გააკეთეთ კრენდელები, ჩაუშვით მღუღარეში და ამოიღეთ ჯოხით ან ქაფქირით ისინი, რომლებიც წყლის ზედა პირზე ამოიყრებიან, დაალაგეთ ფიცარზე და შედგით ფეხში; როდესაც ერთ მხარეზე შეწითლდებიან გადმოაბრუნეთ მეორეზე, ერთ მხარეზე გამოგვილი უნდა იყოს და მეორეზე კი ნახშირი იყოს მიგრავილი.

599. სამარხო სუხრები. მოამზადეთ ცომი № 596; როდესაც ის მეორეთ აიწევს, გადაიღეთ სტოლზე, დასჭერით პატარა ნაჭრებად, გააკეთეთ პატარა ბულკები და დაალაგეთ რკინის ფურცელზე, რომელსაც ჯერ ზეთი უნდა წაუსოთ, დააცადეთ — აიწიოს, წაუსვით თბილი წყალი და გამოაცხეთ, როდესაც გაცივდება, თითო-თითო დასჭერით მჭრელი დანით, დაალაგეთ ფურცელზე და გამოაშრეთ. თითოეულ ნაჭერს შეგიძლიათ მოასხათ თეთრი ღვინო, მოაყაროთ შაქარი დარიჩინით და წვრილად დანაყილი ტკბილი ნუშით და

შემდეგ გამოაშროთ. აგეთსავე სუხრებს აცხობენ ნუშის ზეთით: მაშინ შეიძლება დაასველოთ ნუშის ზეთით, მოაყაროთ შაქარი დანაყილ ტკბილ ნუშში არეული და ასე შედგით ფეჩში, რომ შეწითლდეს ოდნავ; უმჯობესია ცხელ ფეჩში შედგათ, მხოლოდ ყური უნდა უგდოთ, რომ არ დაიწოს.

ქ ე ლ ე ს ა მ ა რ ხ ო .

შეზიშვნა: სხვა-და-სხვა ქელე სამარხო მზადდება ისევე, როგორც სახსნილო, მხოლოდ ქელატინის მაგივრად იხმარება თევზის წებო, რომელიც უნდა დახიოთ, დაალობოთ რამდენიმე საათით ცივს წყალში და შემდეგ მოხარშოთ იმავე წყალში, ვიდრე არ დაიხარშება ნახევარ სტაქნამდე. წებო იმდენივე უნდა აიღოთ, რამდენიც ქელატინი სჭირდება.

ბანჯოზილიბა მითამიტი.

ბური, ბაბა ანუ პასკები, ბუფკები, კულიჩები, სუხარი, კრემდელები და სხვა.

800. პურის გამოცხოვა. ხვალ დილით რომ პურს აცხოვდეთ, ამაღამ ხაში უნდა მოუდუდოთ ამ რიგად: აიღეთ ნახევარი ლიტრა ფქვილი, გასცერით და, გენებოთ, გამტკიცეთ, მარილ-წყალი მოადუღეთ, გემოთ წახეთ მლაშე არ იყოს და გააგრილეთ; არც ძალიან ცხელი უნდა, არც ძალიან ცივი; შემდეგ ჩაყარეთ ის ფქვილი თაბახში და აქეთ-იქით გასწივით, დაასხით ის მარილ-წყალი, აიღეთ ხაში, (რომელიც ყოველთვის უნდა გქონდეთ ერთს მუშტზედ დიდი ცომის გუნდა ქილაში შენახული), მაშინ ჯერ ეს ხაში უნდა გახსნათ იმ მარილ-წყალში და შემდეგ ფქვილი მოუკიდოთ და ცოში მოზილოთ; არც ძალიან მაგარი უნდა ცომი, არც ძალიან ჩვილი, კარგათ უნდა დაზილოთ, თბილად დააფაროთ და იმ დამეს ისე შეინახოთ.

მეორე დილით ფქვილს გასცრით, ან გამტკიცავით და მოადუღებთ საკმაო მარილ-წყალსა თავის შეზავებით, რომ მლაშე არ იყოს. გაანელებთ, რომ არც ძალიან ცხელი იყოს და არც ცივი, ჩაასხით ვარცლში და გახსენით იმდამინდელი დამზადებული ხაში, მერე აქეთ-იქიდან ფქვილი მოსწივით და ცოში მოზილეთ, ხელები დაისველეთ მარილ-წყალში და ისე დაზილეთ ძალზედ, გარცლს საფანელი მოაყარეთ ხოლმე, რომ ზელაში ცომი აღარ გაეკრას და, თუ ვარცლს ცომი ჰქონდეს მიკრული, ასტამით აფხიკეთ, როდესაც კარგად დაზილოთ, ცომს თბილად დააფარეთ და თქვენ თონეს ჩაუკეპეთ.

ცომს გაფუეებას ამითი შეატყობთ: ხელს რომ დააკერეთ ცომს, ისევ მაღლა აიწივს და გასწორდება, მერმე იმ ცომიდან ამოგლიჯეთ გუნდა და ფიცარზედ საფანელი მოაყარეთ,

მოქქენით, დაამრგვალეთ და ისე დაალაგეთ ხონჩაზედ. მერმე, თუ გენებებათ ლავაში, გაათხელებთ იმ გუნდას და ისე დააკრამთ; თუ შოთათ გენებებათ და, დაამრგვალეთ, მერე გასწევთ სიგრძეზედ ნახევარ არშინზედ და ისე დააკრამთ თონეზედ და თუ გენებებათ რგვალი პური, გუნდას ცოტა გასწევთ გამოსწევთ და ისე დააკრამთ; როდესაც თონეს გაავსებთ, ზედ ფიცრებს დაათარებთ, რომ ბული შიგ დატრიალდეს და გამოცხვეს.

601. ხმიადის გამოცხობა. ფქვილი გამტკიცეთ, რაერთიც გენებებათ და მოადუღეთ მარილ-წყალი, ხმიადს მარილი ნაკლებად უნდა ჰქონდეს, ცომი თაბახში დაზილეთ, ისე როგორც პურისთვის მოგიზელიათ, ოღონდ ხაშს კი ნუ მისცემთ, როდესაც დაზილოთ, მაშინვე გაახურეთ კეცი, შიგ ჩასვით ხმიადი და ზედ ცხელი თურთქელი დააყარეთ, ანუ თურთქელში ჩასვით და ცეცხლი წაათარეთ, ისე გამოცხვეს.

602. ფეტვის მჭადი. ფეტვი რომ დაფქვათ, გასცერით და, რაც ხელმა გაუძლოს, ისეთს ცხელ წყალში მოზილეთ, ცოტა მარილი მიეცით და მუჭის ტოლი პურის ხაში; თუ გენებებათ, ერთი წილი რომ ფეტვის ფქვილი იყოს, მესამედი პურის ფქვილი გაურიეთ და, როდესაც გაფუვდეს, გამოაცხეთ როგორც პური.

603. სიმინდის მჭადი. სიმინდის ფქვილი გასცერით და ზედ დაასხით მღულარე წყალი, მაგარი ცომი გააკეთეთ, ცოტა მარილიც მიეცით, ისე დაზილეთ, შემდეგ გამოაცხეთ კეცზედ, ანუ თორნეში, როგორც პური.

604. ღომის მოხარშვა. აიღეთ დაცხვნილი ღომი, რა ერთიც მოსახარშავად გენებებათ და კარგად გარეცხეთ სამჯერ, შემდეგ ჯამით ასწყეთ: ერთი ჯამი რომ ღომი იყვეს, სამი ჯამი წყალი დაასხით და დადგით. როდესაც აღუღდეს, ქაფა მოხადეთ და მანამდღს ურიეთ ხის კოვზით, სანამ წყალს დაიშრობს. მერმე ნელს ცეცხლზედ დაუშუშეთ და დაზილეთ

მრგვალის ხით და თავი მოუბით, ან მოუკოკოლავეთ და თბილად გედგეთ — მირთმევის დროს კიდევ ხელმეორედ დაზილეთ და თეფშებზედ ისე დაალაგეთ. *)

605 ნაზუქის გამოცხობა. ფქვილი გამტკიცეთ და ნახევარი თუნგი რძე აღუღებული ისე გააგრილეთ, რომ ხელს აღარა სწვაოდეს, და დაასხით იმ ფქვილის შუა ვარცლზედა, ჯერ ერთი მუშტის ტოლი ხაში ამოჰყლიტეთ, მერმე გამოთქვიფეთ ოცდაათი კვერცხი და ზედ დაასხით, მერმე აქეთ-იქიდან ფქვილი მოუწიეთ, მარილიც მიეცით და დაასხით ერთი გირვანქა გამდნარი ერბო, ცომი მოზილეთ არც ძალიან თხელი და არც ძალიან მაგარი, ცომი კარგად დაზილეთ, შემდეგ დააფარეთ თბილად და დააცალეთ, რომ გაფუვდეს. — თქვენ თონეს ჩაუკეთეთ, ცომი რომ აიწვეს და, ერთი გირვანქა ერბოც მიუმატეთ, დაზილეთ კარგად და ამოჰქენით წვრილი გუნდები, დაამრგვალეთ კაკალა პურივით და სულ რომ ასე დაამზადებთ, თონეში დააკარით და გათქვეფილი კვერცხის გული მოუსვით ფრთითა; შემდეგ დააფარეთ ფიცრები, რომ გამოცხვეს და დახადეთ.

მასალად საჭიროა:

რძე ნახევარი თუნგი,
კვერცხი ოც-და-ათი,
ერბო ორი გირვანქა,

მარილი,
ფქვილი სამი ლიტრა:

606. გულიანი ქადა ერბოსი ანუ ზეთისა. ფქვილი გამტკიცეთ და მოუღუღეთ მარილ-წყალი, როგორც პურისათვის, შემდეგ ორი გირვანქა ფქვილი თაბახში ჩაყარეთ და დაასხით მარილ-წყალი ერთი ჯამი და ერთი სტაქანი გამდნარი ერბო; მოზილეთ ცომი ისე, როგორათაც პურის ცომი; თუ მაგარი მოვიდეს, წყალი კიდევ დაუმატეთ და კარგად დაზილეთ; მერმე თბილად დააფარეთ და თქვენ კეცი გაახურეთ; როდესაც ცომი გაფუვდეს, ერთი სტაქანი ერბო დაასხით და

*) ღომის მოხარშვა იციან კარდალში (თუჯის ქვაბში) და ზოგთ კოტოში (ქილაში). ჩემის აზრით, ყოველთვის ქილაში მოხარშვა კი სჯობს, რომ ქვაბმა არ გააფუჭოს და მავნებლად არ შეიქმნას.

კიდევ დაზილეთ; შემდეგ შუა გაყავით და მრგვლად გაათხე-
ლეთ ჟანდრის ხით ორივე გუნდა, მერმე რომელიცა გაქვთ
ერთი გირვანქა ფქვილი, ის ჩაყარეთ ტაფაში და დადგით ცე-
ცხლზედ, რომ გაფიცხდეს, ზედ დაასხით ერთი სტაქანი ერ-
ბო და დაშუშეთ კარგად. რომ აიფშრუკოს და დაწითლდეს,
კიდევ დაუმატეთ ერბო, ისე რომ სიმსუქნე ჰქონდეს; შემდეგ
ჩადეთ იმ გათხელებულს ცომში და მეორე გათხელებული
ცომი ზედ გადაათარეთ და ნაპირები შემოუკეცეთ; ერთი
თითის სიმაღლიედ უნდა იდგეს ეს ქადა; შემდეგ გახურე-
ბულს კეცზედ დასდეთ და ცეცხლთან გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი სამი გირვანქა,
მარილი,

ერბო გირვანქა ნახევარი, ანუ
ორი სტაქანი ზეთი.

607. წვრილი ქადა ერბოსი ანუ ზეთისა. ქადის ცომიც ისე
უნდა მოზილოთ, როგორც გულიანი ქადა და, როდესაცა გა-
ფუედედა, ერბო მაშინ უნდა დაუმატოთ და კარგად დაზილოთ,
რომ ფოთოლ-ფოთოლივით უნდა აღიოდეს; მერმე მუშტის
ტოლს ცომს მოჰგლეჯთ მრგვლად, მოახვევთ მრგვლად ლო-
ლუასავით და გულში ჩაუდებთ ისე ერბოში დაშუშულს
ფქვილს, როგორც გულიანი ქადისთვის მოგიმზადებიათ,
ამ პატარა ქადასაც ასე გაამსებთ, მანამ სულ დაამზადებთ;
შემდეგ დააწყეთ გახურებულ კეცზედ და ცეცხლთან გამოა-
ცხეთ ან ფეხში.

ფქვილი რომ იყოს სამი გირვანქა, გირვანქა ნახევარი ერ-
ბო ანუ ორი სტაქანი ზეთი მოუნდება.

608. ხაჭაპური. ფქვილი გამტკიცეთ, ერთს სტაქან თბილს
წყალში ხაში ამოჭყლიტეთ და შვიდი კვერცხი და გამდნარი
ერბო გათქვიფეთ; ყველა ერთათ მოზილეთ, როგორც ცომი,
თუ სქელი იყოს, კიდევაც კვერცხი მიუმატეთ და კარგად და-
ზილეთ, მერმე თბილად დახურეთ და მოუმზადეთ ყველი ამ
ნაირად: თუ ახალია, ყველს დაღობობა არ უნდა, თუ ძველია
და მლაშე, იმას იმ დამესვე ცივს წყალში დაჭრილს შეინახავთ,

რომ სიმლაშე გამოეცალოს და, როგორც ახალი ყველი, ისე გახდეს; მერე დაფხვენით და კვერცხის გულში აურიეთ; ცომი შუა გაყავით და ცალ-ცალკე მრგვალად ქალაღდივით გაათხე-
ლეთ, მერმე ის კვერცხში არეული ყველი შიგ ჩადეთ და ზედ მეორე ცომი გადაათარეთ, ნაპირები გადმოუკეცეთ, რომ ყვე-
ლი არ გამოცვივდეს; დასდეთ გახურებულს კეცზედ და ცეცხ-
ლთან გამოაცხეთ, თუ გენებებათ, წვრილებს გააკეთებთ და
თონეზედ გამოაცხობთ.

მასაჲად საჭიროა:

ფქვილი გირვანქა ნახევარი,
ნაში მათელოს ტოლა,
კვერცხი ათი,

ერბო სტაქანი-ნახევარი,
ყველი ერთი გირვანქა.

609. ხაბიზგინა. ხაბიზგინისათვისაც ყველს ისევ ისე დამ-
ზადებთ და ცომსაც ისე მოზელთ კვერცხებსა და ნელთბილს
წყალში, როგორც ხაჭაპურისათვის; მერმე ცომს გაათხელებთ
ქალაღდივით და რაც ტაფაში ჩაეტევა იმოდენებს გააკეთებთ
ხაჭაპურივით და ერბოში მოსწვამთ, რამდენიც გენებებათ.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი, ერბო,

და ყველი ხაჭაპურის კვალად.

610. იაღლო. ერთი გირვანქა ფქვილი გამტკიცეთ და შვი-
დი კვერცხი ცილიანად გათქვიფეთ, აგრეთვე დაასხით იმას
ერთი სტაქანი თბილი რძე და ის ფქვილი შიგ ჩაყარეთ და
მოზილეთ, როგორც ცომი, შემდეგ ქალაღდივით გაათხელეთ
და წაუსვით ფრთით ერბო, მერმე მოაყარეთ ფქვილი და და-
კეცეთ. შემდეგ კიდევ დაზილეთ, ერთი სიტყვით ხუთჯერ-
ექვსჯერ უნდა გაათხელოთ, ფრთით ერბო წაუსვათ და ისევ
ჩაკეცოთ და დაზილოთ; როდესაც კარგა დაიზილება, მაშინ
ლაგავივით გაათხელეთ ჯანდრის ხით და ტაფაზე ერბო დაას-
ხით, გააცხელეთ და ის გათხელებული ცომი ჩადეთ და მოწ-
კით, რამდენიც გენებებათ, ასე დამზადებულს გამოაცხობთ

და გენებებათ, თავლს მოასხამთ ცოტას და თუ არა, ისე ცხელს მიართმევთ.

მასალად იმოდენი მიეცით, რაოდენიც სწერია და თუ მომატებული გსურთ, ამის კვალათვე უნდა მისცეთ.

611. ზეთის კუპატები. ფქვილი გამტკიცეთ და ცომად მოზილეთ თბილის წყლით, შემდეგ ქაღალდით გაათხელეთ. — ამას უნდა მოუმზადოთ მასალა ამ რიგად: შინდის ჩურჩა დაარჩიეთ, გარეცხეთ და წმინდად დაკეპილი ხახვი ჩააყარეთ, ზეთში მოხრაკეთ და შემდეგ ის შინდის ჩურჩაც ჩაყარეთ შიგა და მოშუშეთ, მერმე ნიგოზი წმინდად დანაყეთ და ის ხახვი და ჩურჩა ამოიღეთ თეფშზედ და იმ ნიგოზში აურივეთ, შემდეგ აიღეთ ცოტა და ჩადეთ იმ გათხელებულს ცომში, გადაკეცეთ და სტაქნის პირით მოსჭერით, ვარენიკივით სულ ამ რიგად დაამზადეთ, მერმე ჩაასხით ტაფაში ნიგეზის ზეთი, გააცხელეთ და ჩააწყვეთ კუპატები, მოწვით ორივე მხარეს და მიართვიეთ. — თუ გენებებათ, კუპატები გამოიზოგება ერთ კვირას და არ წახდება.

მასალად საჭიროა:

შინდის ჩურჩა ერთი ჯამი, ხახვი წმინდად დაჭრილი	ერთი ჯამი,	ნიგოზი დანაყილი ოთხი სტოლის კოვზი, ზეთი ნიგეზისა ერთი გირვანქა.
ფქვილი ერთი გირვანქა,		

612. ქუმელი. ხორბალი დაარჩიეთ და კეცზედ კარგად მოშუშეთ, რომ დაწითლდეს, შემდეგ ხელსაფქვავზედ დაფქვიეთ, მერმე გასცერით — რაც მსხვილი არის, ხილფაფისათვის შეინახეთ და რაც წმინდა არის, ის თავლსა და წყალში ასვრიმეთ, ისე რომ ძალიან სიტკბო ჰქონდეს და აიფშრუკოს; როდესაც დაამზადოთ, მუჭაში დაკუმშეთ და ისე დადეთ თეფშზედ, ახლა კიდევ სხვა, მანამ სულ გაათავებთ, შემდეგ ერთი სტაქანი დაარჩეული ქიშმიში, ერთი სტაქანი დაფცქვნილი ნუში ერთმანეთში აურიეთ და იმ ქუმელს ზედ მოაყარეთ, მზად იქნება.

018. ფალუსტაკი. ერთი გირვანქა ფქვილი გამტკიცეთ და წინზედ დაყარეთ, შემოდგით ცეცხლზედ და თან აურიეთ, რომ გახურდეს, შემდეგ დაასხით ერთი სტაქანი ერბო და კარგად დაუშუშეთ, არ დაწოთ კი, დააწითლეთ, დახედეთ, თუ კარგად არ იყოს აფშრუკული, ერბო კიდევ დაუმატეთ და თან ხის კოვზით კარგათ გაშალეთ — მურკლი აღარ ჰქონდეს, მერმე გემოდა ნახეთ, უმის სუნი არა სდიოდეს ფქვილსა, შემდეგ ზედ დაასხით წამოდუღებული და ქათ-მოხდილი თაფლი. რამოდენიც იმას ასვრემთ, დაზილეთ და გადმოდგით, სიტკბო ნახეთ, თუ აკლდეს, თაფლი კიდევ დაუმატეთ, მერმე ბლუღზედ ყველის კვერეულივით გააკეთეთ მრგვლად და შეინახეთ, რომ გაცივდეს, დანით მოთაღეთ და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი ერთი გირვანქა, | ერბო ნახევარი გირვანქა, ანუ
 თაფლი ერთი გირვანქა, | ცოტა მეტი:

მარილის მეტ-ნაკლებობას ვარაუდით უნდა მიხვდეთ და ისე მისცეთ.

ბ ა ბ ა დ რ ო უ ი თ *).

საზოგადო შენიშვნა: ბაბის ხეირიანი გამოცხოვა დამოკიდებულია დროზე, ფეჩზე და ფქვილის სიმწრალებზედ.

დროეი უნდა იყოს ძალიან კარგისა, თეთრი, სქელი და ცივად შენახული მაგრად პირ-დაცულ ჭურჭელში. თუ ხმელ დროეს იხმართ, ოთხ გირვანქა ფქვილზედ სამი მისხალი დროეი მოუხდება, ნახევარ სტაქან რძეში გახსნილი. ფეჩი უნდა ძალზედ გაახუროთ, ფქვილი უნდა ძალიან კარგი იყოს, მწრალი და გაცრილი. კვერცხის გული უნდა ცილას მოაშორათ, კარგათ გათქვიფოთ, საცერში გასწუროთ და იქამდის თქვიფოთ, სანამ გათეთრდება.

ბაბა თითქმის სამჯერ უნდა ააფუოთ; აიღეთ დროეი,

*) ჩვენში შეცდომით პასკას ეძახიან.

ფქვილი, რძე და კვერცხი, მოზილეთ ცომი, ნახევარ საათო ჯანდრის ხით ურიეთ, დააფარეთ თბილად, დადგით ბუხართან; დროჲი რომ ცოტათი აიწვეს, კიდევ დაუწყეთ რევა, თან დანარჩენი მასალაც ცოტ-ცოტაობით ჩააყარეთ, სამი-მეოთხედი ან ერთი საათი უნდა კარგად ურიოთ; დააფარეთ და ისევ ფეხთან მიდგით. როდესაც კარგად აიწვეს, ისე რომ ერთი-ორად იქცევა, ათიოდე წუთი კიდევ უნდა რევა, შემდეგ გადიდეთ ფორმაში; ფორმა უნდა ერთ-მეოთხედ ან ერთ მესამედამდინ მოყაროთ; დადგით თბილ ალაგას, როდესაც ფორმა სამ მეოთხედამდის მოიყრება, ძალიან სიფრთხილით ასწიეთ და შედგით ფეხში დანიშნულ ალაგას. თუ აწვევაში ფორმა გაანძრით აწ ფეხში მიაცურ-მოაცურეთ, ბაბა დაკუტდება.

ბაბა ფეხში უნდა ერთი საათი მაინც იდგეს. თუ ცომი არ გინდათ გამოილოთ, ასე მოიქეციეთ: ფორმაში რომ აიწიოს, ფეხში შედგმის დროს თავში ორგან ჩალა ჩაურჭეთ. ერთი საათის შემდეგ ჩალა ამოაძრეთ: თუ გამხმარია და ცომიც არ მიჰკრობია, მზად არის, თუ არა-და კიდევ დააცადეთ. როდესაც გამოცხვეს ისევე ფრთხილად გამოილეთ, თუ ქალაღის ფორმაშია, სუფრა გადაფარებული ყურთუკის ბალიშზე დააწვინეთ, თან გადააბრუნეთ და თან ქალაღი შემოაძვრეთ. ერთ გვერდზე დიდხანს არ დასდოთ, სანამ გაცივდება, თორემ გაბრუნდდება. ბაბების ფორმა სხვა-და-სხვა ნაირია, მხოლოდ აუცილებლად ძირი ვიწრო უნდა ჰქონდეს სანამ პირი, ფორმას შიგნიდან ერბო უნდა წაუსოთ, სუხარი მოაყაროთ და ქვაბის სახურავზედ დადგათ და შემდეგ ცომი ჩადოთ. მესამეჯერ ძლიერ არ უნდა აურიოთ, თორემ ბაბა ფულუროიანი გამოვა.

როდესაც ბაბა ასაფუებლადა დგა, ან ფეხშია შედგმული, ცივი ნიავი არ უნდა მისდიოდეს, კარები არავინ უნდა არახუნოს, არავინ უნდა იხტუნოს, ერთი სიტყვით, ისა სჯობია რომ სამზარეულოში არავინ შეუშვათ.

614. საუკეთესო ბაბები ანუ ჩვენებურად პასკები: ჯერ უნდა მომზადდეს ხაში ამ ნაირად: ნახევარ გირვანქა დროჲის ოთხი მეხუთედი გაქენით ერთ სტაქან თბილ წყალში და სქლად მოუკიდეთ ფქვილი. მინამ ეს გაკეთდება, ოთხი კრუშკა რძე შედგით ცეცხლზედ და აადუღეთ და ერთ კრუშკა რძე-

ში ცოტა ფქვილი მოუკიდეთ და კარგად გაქენით; როცა რძე აღუღდეს, შიგ ჩაუშვით რძეში გაქნილი ფქვილი და ცეცხლზედვე კარგად აურიეთ; აღუღდეს თუ არა — გადმოდგით, გაანელეთ და წელთბილში ჩაურიეთ წყალში გაქნილი დროკი, დადგით თავ-დახურული თბილ ადგილას გასაფუებლად (ხაში გასაფუებლად სპილენძისა ანუ რკინის ჭურჭელში არ უნდა იყოს). მანამდის ხაში კარგად გაფუეცდებოდეს, ქუდს მოიდგავდეს, გაქენით უშაქროთ ოთხმოცი კვერცხის გული, ხუთი გირვანქა შაქარი კი აურიეთ ხუთ კრუშკა ადუღებულ რძეში. ოცი კვერცხის ცილა იქამდის ჰთქვიფეთ, რომ თეთრად აქაფდეს; კარგად დანაყეთ ვანილი, ჯაფხი, ჯაფხის ყვავილი, ილი, დარიჩინი და ყველა ეს ჩაყარეთ ერთ ღვინის სტაქანში, დაასხით კარგი რომი, დახურეთ ლამბაქი და დადგით. მეორე ღვინის სტაქანში ჩადეთ ზაფრანა და ამასაც დაასხით ნახევრამდე რომი, დაახურეთ და დადგით.

როდესაც ხაშმა, როგორც ზემოდ არის ნათქვამი, ქუდი მოიდგას, გაფუედეს — ღრმა ხის ფართო ჭურჭელში (პატარა ბოჭკაში) გადიღეთ ხაში, შაქარი შერეული რძე, გაქნილი კვერცხის გული, გათქვეფილი ცილა, ყველა ერთად მოზიღეთ ისე რომ ცომი თხელი არ იყოს, დახურეთ და თბილ ადგილას დადგით გასაფუებლად. როდესაც ცომი ძალიან გაფუედეს, ბოჭკის ნაპირებამდის ამოვიდეს, დაჰკარით ხელი და ცომი დასწიეთ, მეორედაც რომ გაფუედეს, კიდევ დასწიეთ, მხოლოდ მესამედ რომ გაფუედეს, ჩაასხით თბილი კარაქი ორი გირვანქა, ორივე სტაქანიდან წინადავე მომზადებული და სალფეთკში გაწურული ილ-დარიჩინიანი და ზაფრანიანი რომი, მოაყარეთ დაფშვნილი დანარჩენი ნახევარ გირვანქის ერთი მეოთხედი დროკი, მიუმატეთ ფქვილი და დიდხანს ჰზიღეთ; მანამ ცომი ხელიდან თავისუფლად მოშორდებოდეს (ასე ორი საათი), დადგით თბილ ადგილას და, როდესაც გაფუედეს, ნაპირებამდის ამოწიოს ცომმა, გადაიღეთ სტოლზე, რომელზედაც საფანელი უნდა იყოს მოყრილი. დაყავით, დააგუნდავეთ და ერბო-წასმულ და სუხარ-მოყრილ ფორმებში ჩააწყვეთ, ასე რომ ცომმა ფორმის ერთი მესამედი ადგილი დაიჭიროს. დახურული ფორმები თბილ ადგილას დააწყვეთ და, როდესაც ცომი გაფუედეს, და ფორმების ნაპირებამდე ამოვიდეს —

ქიდეგ გამოთქვიფეთ პატარა ნიჩაბით, ფორმა ნახევრად მოყარეთ, როდესაც აიწიოს, ცხელ ფეჩში შედგით ფრთხილად; ბაბა რომ ცოტად შეწითლდეს, ქალაღდი გადაფარეთ და შემდეგ ისე მოექციეთ, როგორც შენიშვნაშია ნათქვამი.

ექვს კაცზედ საჭიროა მესამედი დანიშნული მასალა:

კვერცხის გული ორი სტაქანი,
ე. ო. ოცდა-ოთხი კვერცხისა,
შაქარი ორი მესამედი სტაქანი,

ერბო გამდნარი ორი მესამედი
სტაქანი,
დროყი ერთი მესამედი სტაქანი,
ფქვილი ერთი სტაქანი.

616. კვერცხის გულის ბაბა. (სიმაღლით სამი მეოთხედი არშინი). სამოცი გაწურული კვერცხის გული, ერთი მეოთხედი გარნცი ფქვილი, სამი მეოთხედი სტაქანი სქელი დროყი კარგად აურიეთ ერთმანეთში, დააფარეთ და თბილად დადგით. როდესაც აფუვდეს, სამი მეოთხედი სტაქანი შაქარი ჩააყარეთ, ჩაასხით სამი მეოთხედი სტაქანი გამდნარი ერბო, მარბილი უყავით, კარგად გამოთქვიფეთ, ჩაასხით ერბო-წასმულ ფორმაში და, როდესაც ცომმა ცოტა დაიწიოს, შედგით ცხელ ფეჩში, ზედ ქალაღდი დააფარეთ.

ექვს კაცისათვის მოუნდება ერთი მესამედი დანიშნულ მასალისა.

617. ყავისთვის ხელად მომზადებული ბაბა. ათი კვერცხი, ერთი სტაქანი ნაღები, ნახევარი სტაქანი დროყი, ერთი სტაქანი ერბო, ნახევარი სტაქანი შაქარი, ერთი ლიმონის ქერქის ნაფხეკი, იმოდენი ფქვილი, რომ ცომი სქელი გამოვიდეს, როგორც ბაბისთვის, ესენი კარგად გამოთქვიფეთ, ჩაასხით ერბო წასმულ და დაფხვნილ სუხარ-შემოყრილ ფორმაში და როდესაც ცომი გაფუვდეს, ცხელ ფეჩში შედგით.

618. ბაბა დროყით. ოცი კვერცხის გული გათქვიფეთ ერთ ნახევარ სტაქან თბილ რძეში, გაწურეთ სამ მეოთხედ გარნცი ფქვილში, მიუმატეთ ნახევარი სტაქანი სქელი დროყი, ნახევარ ჩაის კოვზი მარბილი, კარგად აურიეთ და ნახევარი საათი თბილად დადგით; შემდეგ ჩაასხით ერთ ნახევარი სტაქანი გამდნარი ერბო, ჩააყარეთ ერთი სტაქანი გაცრილი შაქარი, ერთი მუჭა უწიპწო ქიშმიში, ერთი მერვედი გირვანქა წმინდად და-

ნაყილი ტკბილი ნუში, ცომი პატარა წიჩბით გამოთქვიფეთ, როდესაც აფუვდება, კიდევ გამოთქვიფეთ, ჩაასხით ფორმაში და, ცოტა რომ აიწიოს, ცხელ ფეჩში შედგით.

(ექვს კაცზედ ერთი მეოთხედი ან ერთი მესამედი დანიშნულ მასალისა).

ბულკები და კულიჩები.

საზოგადო შენიშვნა: ბულკისა და კულიჩების ცხობაში ისევ ისეთი წესი უნდა დაიცვათ, როგორც ბაბების ცხობაში, ე. ი. კარგი დროჟი, ფქვილი მშრალი, ცხარე ფეჩი და სხვ.

თავი და თავი ბირობა შემდეგია: 1) ფქვილი არც თხელი უნდა იყოს, არც ძალიან სქელი, ისე რომ დანით რომ გასკრათ დანას არ უნდა მიეცხოს, და არც თან აპყვეს. გუნდის ამოქნის დროს ფქვილი არ უნდა იხმაროთ, მხოლოდ თუ საჭიროა, შეიძლება ხელი ერბოში დააწოთ და ისე ამოქნათ. 2) ცომი იმდენი ხანი უნდა ზილოთ, სანამ ხელს და თაბახს აღარ მიეკვრებოდეს — რაც შეიძლება დიდხანი. 3) ცომმა სამჯერ უნდა აიწიოს, ერთი მასალის არევაში, მეორედ — როდესაც მოხელთ და მესამედ — გუნდებად რომ დააკეთებთ. გუნდა ცხელ ფეჩში უნდა შეაწყოთ, მხოლოდ ცხობაში ნიავი არ უნდა მიუვიდეს. როდესაც ფუვდება, არც მაშინ უნდა მისდიოდეს ნიავი, თბილად უნდა იდგეს დაწურული.

4) კულიჩები შეიძლება ყველა ნაირ ბულკის ცომისა გამოცხვეს, მხოლოდ ფორმა სხვა ნაირად უნდა. როდესაც კულიჩი აიწევს, თავზედ წყალში გახსნილი კვერცხი უნდა წაუსვათ, დაჭრილი ნუში, მსხვილი შაქარი, სუხარი და კორინკა მოაყაროთ. კულიჩმა რომ ერთნაირად აიწიოს, შუაში ჩხირი უნდა ჩაურჭოთ და ამ ჩხირითვე შესდგათ ფეჩში. ერთ საათ ან საათ ნახევრის შემდეგ; ჩხირი ამოაძრეთ: თუ ზედ ცომი აკრავს, უმცხვარია, თუ სუფთად ამოვიდა, გამომცხვარია.

610. დიდი ბულკი ან კულიჩი. ნახევარ გარნცი ფქვილი, ერთი მეოთხედი გარნცი თბილი რძე, ნახევარი სტაქანი თეთრი სქელი დროჟი ერთმანეთში აურიეთ და გააფუფეთ; შემდეგ

ჩაასხით ოცი კვერცხის გულისა და ერთი სტაქანი შაქრის გოგლი მოგლი, ორი სტაქანი გამთბარი ერბო, ჩააყარეთ მარილი, დანარჩენი ფქვილი, დაზილეთ, როგორც შენიშვნაშია ნათქვამი, და გააფუეთ; ცომი პატარა ნიჩბით დაზვიპეთ, ჩადეთ ერბო-წასმულ ქაღალდის ფორმებში; როდესაც ცომი მესამედ აიწივს, ერთი საათი ცხელ ფეჩში შედგით. ფქვილი ერთი გარნცი, ე. ი. ხუთი გირვანქა მოუნდება, თუ ფქვილი ძალიან მშრალია — ცოტა წაქლები.

620. სუმბუქი ბულკი. ნახევარი გარნცი ფქვილი, ერთი მეოთხედი გარნცი, ე. ი. სამი სტაქანი თბილი რძე, სამი მეოთხედი სტაქანი დროჟი ერთმანეთში აურიეთ, როდესაც აფუვდება, ჩაასხით ერთი მეოთხედი გარნცი კვერცხის გულისა და ერთი სტაქანი შაქრის გოგლი-მოგლი, ერთი მეოთხედი გარნცი გამთბარი ერბო, ჩააყარეთ ცოტა დარიჩინი, დანარჩენი ფქვილი, მოზილეთ და ცომი პატარა ნიჩბით დაზვიპეთ.

როდესაც ცომი აფუვდება, ქაღალდის ფორმებში ჩადეთ და იქაც რომ აფუვდეს, ფეჩში შეაწყეთ ფრთხილად.

(ფქვილი ერთ გარნცამდის, ე. ი. ხუთიოდე გირვანქა).

621. ბულკი, რომელიც დიდხანს არ ობდება. სამი სტაქანი, ე. ი. ერთი მეოთხედი გარნცი ფქვილი დამდულრეთ სამი სტაქანი ადუღებული რძით, კარგად აურიეთ, დააფარეთ, ერთ საათამდის ასე დადგით, შემდეგ ჩაასხით ერთ-ნახევარი სტაქანი თბილი რძე, ნახევარი სტაქანი სქელი დროჟი, ჩააყარეთ ნახევარი სტაქანი შაქარი, ცოტა ფქვილი, კარგად აურიეთ და ააფუეთ, შემდეგ პატარა ნიჩბით დაზვიპეთ ცომი, ჩაასხით ერთ ნახევარი სტაქანი ერბო, ჩააყარეთ კიდევ ფქვილი, რომ ცომი გასქელდეს; როდესაც აფუვდება, ამოქენით ბულკის გუნდები და, გუნდებიც რომ აფუვდება თუნუქაზედ, შეაწყეთ ფეჩში (ფქვილი ერთი გარნცი).

622. უუმშვენიერესი ბულკი. ერთი მეოთხედი გარნცი თბილი რძე, ნახევარი გარნცი ძალიან მშრალი ფქვილი, სამი კოვზი ძალზედ სქელი დროჟი კარგად აურიეთ და თბილად დადგით; როდესაც აფუვდეს, ჩაახალეთ ხუთი კვერცხი, ათი

კვერცხის გული ერთი ჩაის კოვზ მარილში და ერთ სტაქან შაქარში გათქვეფილი, ჩაასხით სამი მეოთხედი გირვანქა გამდნარი ერბო, ჩაყარეთ ფქვილი, კარგად მოზილეთ, ააფუეთ, გუნდები ამოქენით და, როდესაც თუნუქაზედაც აიწიოს, წაუსვით კვერცხი, შეალაგეთ ფეჩში (ფქვილი მოუნდება სულ ექვსი გარნცი ან ერთ ნახევარი გირვანქა).

023. ჩვეულებრივი ბულკი უკვერცხოდ. თბილ რძეში ჩაასხით გაწურული დროჟი, ჩაყარეთ ნახევარი გარნცი ფქვილი, მარილი, კარგად გათქვიფეთ, ჩაასხით გამდნარი ერბო, ჩააყარეთ შაქარი, დანარჩენი ფქვილი, ისე უნდა გასქელდეს ცომი, დანით რომ გადასჭრათ, დანას არ უნდა გაჰმოყვეს-გამოიძაბოს, ცომი იქამდის უნდა ზილოთ, სანამ ხელზედ აღარ მიეკრობა, დადგით თბილად; როდესაც აფუვდება, კიდევ კარგად დაზვიპეთ ცომი, კიდევ ააფუეთ მესამედ თუნუქაზედ, წაუსვით კვერცხი და შედგით ფეჩში.

მასალად საჭიროა:

რძე ერთი მეოთხედი გარნცი,
ე. ი. სამი სტაქანი,
ფქვილი ერთი გარნცი, ე. ი. ხუთი გირვანქა,

დროჟი სამი მეოთხედი გირვანქა,
ერბო ნახევარი გირვანქა,
შაქარი ერთი სტაქანი,
კვერცხი 2 ცომზედ წასასმელად.

024. კიდევ უკეთესი ბულკი. ერთი მეოთხედი გარნცი ე. ი. სამი სტაქანი რძე აადუღეთ, გაანელეთ, ჩაასხით ათი კვერცხი, ჩააყარეთ ნახევარი გარნცი ფქვილი, ჩაასხით სამი მეოთხედი სტაქანი გაწურული დროჟი, კარგად აურიეთ და თბილად დადგით, როდესაც ცომმა აიწიოს, კარგად დაზვიპეთ, უყავით სამი მეოთხედი სტაქანი ერბო, ერთი სტაქანი შაქარი, მარილი, კიდევ ნახევარი გარნცი ფქვილი და იქამდინ ზილეთ, სანამ ხელებზედ აღარ მიეკრობა ცომი; როდესაც ცომი გაფუვდეს მეორედ, გუნდები ამოიღეთ, თბილ და ფქვილ-წაყრილ თუნუქაზედ დააწყეთ, კიდევ ააფუეთ, კვერცხი წაუსვით და ფეჩში შედგით.

ამ გვარად ფქვილი სულ ერთი გარნცი, ე. ი. ხუთი გირვანქა მოუნდება.

025. ბულკი ჩაისათვის. ნახევარი სტაქანი თბილი ნაღებო, ერთი სტაქანი გამდნარი ერბო, სამი კვერცხის გული, ერთი მეთხმედი სტაქანი შაქარი, ერთი მესამედი ჯავზი, ორი კოვზი სქელი დროჟი, ერთი გარნცი ძლიერ მშრალი ფქვილი ერთმანეთში აურიეთ, მოზილეთ ცომი პატარა ნიჩბით, დაზვიპეთ, დიდი გრძელი ბულკი გააკეთეთ, ფქვილ-წაყრილ თუნუქაზედ დადეთ, როდესაც კარგად გაფუვდება, კვერცხი წაუსვით და ცხელ ფეხში შედგით.

026. კულიჩი. ექვსი გირვანქა ფქვილი, ხუთი სტაქანა თბილი რძე, ნახევარი სტაქანი კარგი დროჟი ერთმანეთში გამოსრისეთ; როდესაც აფუვდება, უყავით ათი კვერცხის გული, ხუთი კვერცხი, ერთი გირვანქა გამდნარი კარგი ერბო, ორი ჩაის ფინჯანი შაქარი, ერთი ჩაის კოვზი მარილი, ნახევარი ჩაის კოვზი წმინდად დანაყილი კარდამონი, ათი წვეთი ლიმონის ზეთი, ან ერთი ლოტი ვანილის კაპლი, ან ათი წვეთი ვარდის ზეთი, თითო სტაქანი ქიშიში და ნუში, რომლიდგანაც ცოტაოდენს მოსართავად დაანარჩუნებთ, ყველა ერთად მოზილეთ და ააფუეთ; ცომი უნდა სქელი იყოს, რომ სტოლს არ ეკვრებოდეს ზელვაში, როდესაც ცომი აფუვდება, გუნდების ამოქნა დაიწყეთ და ფეხიც გაახურეთ; გააკეთეთ კულიჩები და დადგით ასაფუებლად, სანამ ფეხი მომზადდება; სანამ კულიჩი არ აფუვდება, მანამ ფეხში არ უნდა შედგათ, რადგან ცომი სქელია და ფუება გვიან იცის; შესმის წინედ ქაშიშიში, დაჭრილი და მთელ მთელი ნუში მოაყარეთ თავზედ, რძეში გახსნილი კვერცხი წაუსვით: ესეთი კულიჩი ყველას მოსწონთ, ცომი ბულკის ცომს სრულებით არა ჰგავს. ასევე კეთდება კულიჩი ზაფრანით, მაშინ კარდამონი აღარ უნდა; ამ მასალასთან ნახევარი ჩაის კოვზი გამხმარი და დაფქული ზაფრანა უნდა;

მასალად საჭიროა:

ფქვილი ექვსი გირვანქა,
რძე ხუთი სტაქანი,
დროჟი ნახევარი სტაქანი,
კვერცხის გული ათი,
კვერცხი ხუთი,
ერბო ერთი გირვანქა,
შაქარი ორი ფინჯანი,

მარილი ერთი კოვზი,
კარდამონი ნახევარი კოვზი ან წა-
ხევარი მისხალი ზაფრანა,
ქიშმიში ერთი სტაქანი,
ხუში ერთი სტაქანი,
კვერცხი ორი ცომის წასასმელად.

027. ხუშის კრენდელი ანუ კულიჩი. სამოც და ათი კვერცხის გული, ათი კვერცხის ცილა, გამდნარი ერბო და ნაღები გათქვიფეთ თეთრად. ხუში დაფტკვენით, დანაყეთ, წაყვაში თითო წვეთი წყალი მიუმატეთ, აურიეთ სამი და სამი მეოთხედის სტაქანი ფრთხილად ჩაყრილი ფქვილი, გასრისეთ თხელ საცერში ისე, რომ ხუშის მსხვილი ნაჭრები არ დარჩეს, ჩადეთ ეს კვერცხის გულში, ჩაასხით სქელი დროჟი, კარგად დაზილეთ, როდესაც აფუვდეს, კიდევ გადაზილეთ, უყავით მარილი, შაქარი, კიდევ ააფუეთ და ფორმაში ჩაასხით; როდესაც ცომი აფუვდეს შედგით ცხელ ფეჩში.

მასალად საჭიროა:

ხუში ტკბილი ერთი და ერთი მეოთხედი გარნცი, ე. ი. სამი და სამი მეოთხედი სტაქანი, ხუში მწარე სამი მეოთხედი სტაქანი, ე. ი. ერთი მეოთხედი გარნცი, კვერცხი სამოც-და ათი, ერბო სამი მეოთხედი სტაქანი,

ნაღები სამი მეოთხედი სტაქანი, დროჟი სქელი სამი მეოთხედი სტაქანი, შაქარი სამი სტაქანი, ე. ი. ერთ-ნახევარი გარნცი, მარილი, ფქვილი 3 და 3/4 სტაქანი.

028. პიროვი მურაბით. ერთ ნახევარი სტაქანი ფქვილი, ერთი სტაქანი შაქარი, ერთი სტაქანი გამდნარი ერბო, ერთი კვერცხი ერთად აურიეთ, კარგად დაზილეთ, ორი ლავაში გაათხელეთ, ერთ სკავრადაზედ დადეთ, ზედ ვაშლის შარმელადი დაადეთ ან ერთ ნახევარი სტაქანი მურაბა უსიროფოდ, მეორე ლავაში დააფარეთ, კვერცხი მოუსვით, შაქარი და სუხარი მოაყარეთ და დუხოვოი ფეჩში შედგით გამოსაცხობად.

029. დაობებული ბაზის, ბულკის, პიროვის გაახლების სა-
შუალება. წყალში დაასველეთ, შეახვიეთ ორ თაბახ (ბიბული)
ქალაღში, ნახევარი საათი დუხოვოი ფეჩში შედგით და მა-
შინვე შიიტანეთ. დაბეჭდილი გაზეთის ქალაღში კი არ გაახ-
ვიოთ.

ორი კვირის დაობებული ბულკიც კი გაახლდება, თუ
წყალში ამოავლებთ, მაშინვე თუნუქაზედ დადებთ და რამდე-
წიმე წუთით შესდგამთ დუხოვოი ფეჩში.

030. სუხრები, კრენდილები და სხვა წვრილმანი ჩაისთვის,
ყავისთვის და სხვ. ნახევარი გარნცი ფქვილი, თბილი რძე ან
ნაღები და დროეი ერთმანეთში აურიეთ, ცოტა რომ აიწიოს,
კარგად გამოთქვიფეთ, უყავით ექვსი კვერცხი, ერთი ჩაის
კოვზი მარილი, ორი მესამედი სტაქანი შაქარი, ერბო (თუ ნა-
ღები ახმარეთ — სამი მეოთხედი სტაქანი, თუ რძე და, ერთი
და ერთი მერვედი სტაქანი ერბო), ცომი იქამდის ზილეთ, სა-
ნამ ხელზედ აღარ მიეკრობა და კიდევ აფუეთ; როდესაც
აფუვდეს, პატარ-პატარა ბულკები დააკეთეთ, ფქვილი კი არ
ახმაროთ, თუ საჭიროა, შეიძლება ამოქნაში ხელი ერბოში
დაისველოთ ხოლმე, ბულკები თუნუქაზედ დააწყეთ, როდე-
საც მესამედ აფუვდეს, წყალში გახსნილი კვერცხი წაუსვით
და ფეჩში შეაწყეთ ერთი მეოთხედი საათით; როდესაც გამოი-
ლოთ, ცოტად გაანელეთ, დანით დასჭერით, შეაწყეთ ფეჩში
და გაახმეთ.

რამდენსაც მოაჭრით ბულკს, შეიძლება ნაჭერი რძეში
ამოავლოთ, შაქარი მოაყაროთ, დარიჩინი, და ისე გაახმოთ. ან
გამხმარ სურას შეიძლება თეთრი ან შოკოლადის მინანქარი
ჩაუსვათ და რამდენიმე წუთით ფეჩში შედგათ.

შასალად საჭიროა:

ფქვილი ერთი გარნცა, ე. ი. ხუ-
თი ვირჯანქა,
ნაღები რძიანი ერთი მეოთხედი
გარნცი, ე. ი. სამი სტაქანი,
კვერცხი ექვსი,
შაქარი ორი მესამედი სტაქანი,

კარდამონი ან დარიჩინი,
მარილი ერთი ჩაის კოვზი,
ერბო სამი მეოთხედი ან ერთი და
ერთი მერვედი სტაქანი,
დროეი ნახევარი სტაქანი,
კვერცხი ორი, ცომის წასასმელად.

681. სუხარი კვერცხის გულით. ერთ-ნახევარი სტაქანი თბილი რძე ორი და ერთი მეოთხედი სტაქანი ფქვილი, ნახევარი სტაქანი დროჟი ერთმანეთში აურიეთ; როდესაც აფუვდეს, დაზილეთ, უყავით ერთ ნახევარი სტაქანი კვერცხის გული, ერთი მეოთხედი გირვანქა, ე. ი. ნახევარი სტაქანი შაქარი, სამი მეოთხედი სტაქანი გამდნარი ერბო და დანარჩენი ფქვილი; დანარჩენში ისე მოიქეცით, როგორც № 630-შია ნათქვამი.

(ფქვილი სულ ერთი გარნცი უნდა).

682. სუხარი გათქვეფილი კვერცხის ცილით. ორი სტაქანი აღუღებული წაღები, სამი მეოთხედი სტაქანი დროჟი, ერთი მეოთხედი გარნცი ფქვილი ერთმანეთში დაურიეთ, როდესაც აიწიოს, დაზილეთ, ზელაში უყავით ერთი ჩაის კოვზი მარილი, ერთი სტაქანი ერბო, თხუთმეტი კვერცხის გული, სამი მეოთხედი სტაქანი შაქარი, დანარჩენი ფქვილი, და ბოლოს შვიდი ნახევრად გათქვეფილი კვერცხის ცილა; კარგად დაზილეთ, რომ ხელზედ აღარ ეკრობოდეს და შემდეგ ისე მოიქეცით, როგორც № 630-შია ნათქვამი.

(ფქვილი სულ ერთი გარნცი და ერთ-ნახევარი სტაქანი).

683. სუხარი უკვერცხოდ. ერთი მეოთხედი გარნცი, ე. ი. სამი სტაქანი თბილი რძე, მარილი, სამი მეოთხედი სტაქანი გაწურული დროჟი, ნახევარი გარნცი ფქვილი, კარგად აურიეთ ერთმანეთში, ჩაასხით ნახევარი გირვანქა გამდნარი ერბო, ჩააყარეთ სამი მეოთხედი სტაქანი შაქარი, დანარჩენი ნახევარი გარნცი ფქვილი, კარგად დაზილეთ, რომ ხელზედ აღარ ეკვრებოდეს და საკმაოდ ააფუეთ. შემდეგ ცომი, ხელით ან პატარა ნიჩბით დაზვიპეთ, მეორედ ააფუეთ, დააკეთეთ პატარა ბულკები და სხვ, ისე როგორც № 630-შია ნათქვამი.

(ფქვილი სულ ერთი გარნცი ე. ი. ხუთი გირვანქა).

684. სუხარი, რომელიც დიდხანს არ ობდება. ორი სტაქანი ფქვილი, ათი ნახევრად გათქვეფილი კვერცხის ცილა,

უკეთესი დროეი ერთად აურიეთ, გააფუეთ, ჩაყარეთ კიდევ
 ოთხი სტაქანი ფქვილი, ჩაასხით ერთი და ნახევარი სტაქანი
 მღუღარე რძე, თან ურიეთ და თან დანარჩენი ფქვილიც ჩაყა-
 რეთ; უყავით ათი კვერცხისა და სამი მეოთხედი სტაქანი შაქ-
 რის გოგლი-მოგლი, როდესაც ზელვაში ცომი აღარ მიეკვრის
 ხელს, ჩაასხით ერთი და ნახევარი სტაქანი გამდნარი ცხელი
 ერბო, კარგად დაზილეთ და მეორედ ააფუეთ; შემდეგ დააკე-
 თეთ პატარა ბულკები, ცოტახანს ფეჩში შეაწყეთ, დასჭერით
 და გაახმეთ.

მასალად საჭიროა:

შაქარი სამი მეოთხედი სტაქანი,
 ერბო ერთი და ნახევარი სტაქანი,
 ფქვილი ერთი გარნცი, ე. ი. ხუ-
 თი გირვანქა,

დროეი ერთი მეოთხედი ან ნახე-
 ვარი სტაქანი,
 კვერცხი ათი,
 რძე ერთი და ნახევარი სტაქანი,

085. ფხვნილი კრენდილები ჩაისთვის. ნახევარ გარნცი
 ფქვილი ჩაყარეთ წყალში, მოზილეთ საკმაოდ სქელი ცომი,
 როგორც კრენდილებისთვის, ზელვაში ჩააყოლეთ ორი კვერ-
 ცხი, ორი კოვზი ახალი გაუმდნარი ერბო, ორი კოვზი ან მე-
 ტი დროეი; როდესაც ცომი აფუვდება, დააკეთეთ პატარ-პა-
 ტარა და წვრილ კრენდლები, ხელ-მეორედ ააფუეთ, ჩაყა-
 რეთ მღუღარეში, როდესაც მალლა ამოცვივდეს, ამოიღეთ,
 დააყარეთ ბლომად მარილი და ზირა, დააწყეთ თუნუქაზედ
 და შედგით ფეჩში, რომ გამოცხვეს და შეხმეს.

086. სახელდახელო პიროყნი. ერთი გირვანქა ფქვილი,
 ნახევარი გირვანქა გაწურული კარაქი, თორმეტი ლოტი და-
 ფხვნილი შაქარი, სამი კვერცხი, ორი ლიმონის ქერქის ნაფხეკი,
 ცოტაოდენი რძე ერთმანეთში დაზილეთ, დააკეთეთ თითის
 სისქე ლავაშები, დააწყეთ ერბო-წასმულ ქალაღზედ, წაუხ-
 ვით კვერცხის გული, მოაყარეთ დაკეპილი ნუში, ჩიტის ყურ-
 ძენა და გამოაცხეთ.

637. საუკეთესო შინაური დროჟი. აიღეთ ნახევარი სტაქანი წყალი, ერთი ჩაის კოვზი თაფლი, სამი თითით ანალები სვია, ერთი კარგათ წამოადუღეთ და მერე ჩაასხით ბანკაში, როდესაც გაცივდეს, ჩაუმატეთ კოვზ ნახევარი თეთრი ფქვილი, აურიეთ კარგად და დადგით თბილ ადგილას. ორი დღის შემდეგ დროჟი მზად იქმნება. შეიძლება ფქვილის მაგიერად ჩააგდოთ ნახევარი კოვზი ძველი დროჟი. მაშინ მეორე დღეს მზად იქნება.

განყოფილება მითოთხმეტე

მ უ რ ა ბ ე ბ ი

საზოგადო შენიშვნა: სამურაბედ ხილი იმ დღეს უნდა და-
ყრიდეთ, რა დღესაც მურაბას ხარშავთ. დღე უნდა მზრალი
ამოარჩიოთ, მზიანი და არა წვიმიანი. ხილი გადამწიფებული
არ უნდა იყოს. ჯერ უნდა სიროფი გადმოადულოთ, ესე იგი,
წყალი და შაქრის ნატეხები, კოვზით რომ ამოიღოთ, რო-
გორც წყალი ისე უნდა ჩამოწურწურებდეს სიროფი, ქაფი
მოხადეთ და ისე ჩაყარეთ ხილი. ხილს რომ ჩაჰყრიოთ, სამჯერ
ძალიან უნდა გადმოადულოთ, დუღილში ტასტი უნდა შეაძ-
რიოთ ხოლმე, რამდენიც ადუღდება, იმდენი გადმოიღეთ და
ქაფი მოხადეთ, — და შემდეგ ნელ-ნელა აჩუჩუნეთ. მოხარ-
შვას ასე შეატყობთ: კოვზით უნდა ამოიღოთ ხოლმე ცოტ-
ცოტა, თუ ხილი დაბერილია და გამჭვირვალი და სიროფი
კიდევ სქელი, ყინულზე დაიჭირეთ, და თუ ფერფლი გადაი-
კრა — მზად არის, მკავე ნაყოფებს, როგორც შეინდს, კოწა-
ხურს, ნაკლები ხარშვა უნდა. ერთ გირვანქა ხილზედ ორი
გირვანქა შაქარი უნდა, ერთ ნახევარსაც უშვრებიან, მაგრამ,
როცა ორი აქვს, ხილი უფრო დაბერილი მოდის და მეორედ
გადადუღება აღარ უნდა, რაიც ფერს აცლის.

შაქრის მაგიერ შეიძლება ნაფხვენიც იხმაროთ, რომელიც
უფრო იაფია. ამ შემთხვევაში ერთ გირვანქა ნაფხვენს დაას-
ხით ოთხი ფინჯანი წყალი, აადუღეთ, ქაფი, მოხადეთ, გადა-
იღეთ სასალათეში, მთელი დღე ცივად დადგით, მეორე დღეს
სიროფი ფრთხილად გადაწურეთ, ადუღეთ, სანამ ჩვეულებ-
რივად გასქელდება და შემდეგ ჩაყარეთ ხილი.

ცხელი მურაბა მაშინვე არ უნდა ჩაასხათ ბანკაში, თო-
რემ მარცვლები ზემოდ წამოვა და სეროფი ძირში დარჩება,

მურაბა უნდა ქაშანაურ ჭურჭელში გააციოთ და არა სპილენძისაში. ცხელ მურაბას თავი არ უნდა დახუროთ, რადგან დამს იხდის და წყალი ისევ შიგ ბრუნდება, თუ დახურვა უეჭველად საჭიროა, თხელი რამ მაგრად დახუროთ, რადგან წყალს შეიშრობს. როდესაც მურაბა ძალიან დულს, ქაფი უნდა ძალიან ფრთხილად მოხადოთ, რომ მარცვლები არ დასრისოთ ან არ მოურიოთ; დუღილში ჩქარ-ჩქარა შეანძრით, რომ სიროფმა დაფაროს მარცვლები. მურაბა უნდა ტასტში მოხარშოთ, მოუკალავ ჭურჭელში კალა აფუჭებს, ცუდ ფერს აძლევს.

როდესაც მურაბას მეტი მოუვა ხარშვა, ხშირად დაშაქრდება ხოლმე, ამ შემთხვევაში ასე უნდა მოიქცეთ: მურაბაში უნდა ჩაასხათ ერთი კოვზი ცივი წყალი, ჩადგათ ქვაბში და წყალი იქამდის შემოაყენოთ, სადამდისაც მურაბაა, ბანკა თავმოხდილი უნდა იყოს; ქვაბი ცეცხლზედ დადგით და, როდესაც დუღილზე მივიდეს, მაშინ გადმოიღეთ; მინამ წყალი არ განელდეს, სანამ ბანკა არ ამოიღოთ.

როდესაც მურაბას ხარშვა აკლია, დამყავდება, ამ შემთხვევაში შაქარი უნდა წააყაროთ და მალე გადმოადუღოთ, თუ დაუგვიანეთ, ვეღარაფრით გააქეთებთ, იქნობამდინ უნდა ადუღოთ, სანამ ქაფი აღარ მოუვა. მურაბა უნდა ცივად გქონდეთ შენახული ნახევრად ქვიშით სავსე ყუთში, ნოტიოში ფუჭდება. ზაფხულში სჯობია ფეჩში შეინახოთ, სადაც გრილა და მეტი სიმშრალეა.

მურაბა უნდა თითო გირვანქიან ბანკებით შეინახოთ, დიდ ბანკებში ნაკლულად რომ რჩება, ჰაერი მეტი ჩადის და მურაბა ფუჭდება.

ბანკას თავზედ ჯერ რომიანი ქაღალდი უნდა დააფაროთ, შემდეგ გასანთლული ქაღალდი, შემდეგ სუფთა, და მაგრად მოუჭიროთ. თავზედ უნდა დააწეროთ რისაა მურაბა და № ბანკასი.

მედიკინა (კრუჟოვნიკი). მკვანე კინკრიყას თესლი გამოარიდეთ, წყალში ამოავლეთ, როდესაც გაშრეს, აწონეთ, დაასხით სპირტი ან მაგარი არაყი, ისე რომ შემოადგეს, დააფარეთ და ერთდ საათის შემდეგ საცხილზედ ამოყარეთ. მინამ

გაიწურება, ქვაბი ალუბლის ფოთლით აავსეთ, დაასხით წყალი, თრჯერ-სამჯერ გადმოადუღეთ, ეს წყალი რამდენჯერმე გადაავლეთ კინკრიყს, შემდეგ ცივი წყალი გადაავლეთ, სანამ გაცივდება. ერთ გირვანქა დარჩეულ კინკრიყზედ მოუწდება ერთი სტაქანი წყალი და ორი გირვანქა შაქარი. სიროფი გადმოადუღეთ, ჩაყარეთ ნაყოფი, სამჯერ მაგრად გადმოადუღეთ, თითო გადმოდუღებაზედ ორი-სამი წუთი გადმოდგით ხოლმე და შემდეგ ნელ-ნელა ხარშეთ, სანამ ეყოფა.

039. მარწყვი (*клубника*). მარწყვს მოაშორეთ ფოთლები, ღერო ერთი მეოთხედი გოჯი დაუნარჩუნეთ, თითო-თითოდ ამოავლეთ სპირტში ან თეთრ რომში, ლანგარზედ წყობით მოაწყეთ, ზედ მოაყარეთ ერთი მეოთხედი დანიშნული შაქრისა და ყინულზედ დადგით. მეორე დღეს მოამზადეთ სიროფი: ერთ გირვანქა ნაყოფზედ აიღეთ ერთი გირვანქა წყალი და ორი გირვანქა შაქარი; სიროფი გადმოადუღეთ, ჩაყარეთ ნაყოფი, სამჯერ გადმოადუღეთ, თითო გადმოდუღებაზედ ტასტი გადმოდგით, შეანძრიეთ, ქათი მოხადეთ და ისევ დადგით; შემდეგ ნელ ცეცხლზედ ხარშეთ, სანამ ეყოფოდეს, სანამ ნაყოფი სიმჟავეს დაჰკარგავს და სიროფი დააბურთებს.

040. ბალი და ალუბალი. ბალს ან ალუბალს კურკები ისე უნდა გამოარიდოთ, რომ ნაყოფი არ დაიჰყლიტოს და ცივი ყინულიანი წყალი გადაავლეთ საწურავში. ერთ გირვანქა დაურჩეველ ნაყოფზედ უნდა აიღოთ გირვანქა ნახევარი ან ორი გირვანქა შაქარი და თითო სტაქანი წყალი თითო გირვანქა შაქარზედ; სიროფი გადმოადუღეთ, ჩაყარეთ ნაყოფი და ჩვეულებრივ მოხარშეთ.

ან კიდევ ჩაყარეთ ნაყოფი ცოტად მოხარშეთ, გადაიღეთ ჭამფილაში მეორე დღემდინ; მეორე დღეს სიროფი გადაუწურეთ ფრთხილად, როდესაც აადუღოთ, მურაბაც ჩაყარეთ, საკმარისად მოხარშეთ, გაანელეთ და ისე გადაიღეთ ბანკაში.

ან კიდევ ყინულიანი წყალი რომ გაავლოთ, ჭამფალაში ჩაყარეთ, დაასხით ადუღებული და შემდეგ განელებული სი-

როფი; მეორე დღეს სიროფი გადაწურეთ, ადუღეთ, ნაყოფი ჩაყარეთ და ისე მოხარშეთ.

641. ალუბლის მურაბა. კარგად დამწიფებული ალუბლის მსხვილი მარცვლები აარჩიეთ, ყუნწები და ფოთლები მოაშორეთ და აწონეთ; გირვანქა ალუბალზედ აიღეთ გირვანქა შაქარი (რაოდენი გირვანქაც გენებებოდეთ), შემდეგ ჩაყარეთ ტასტში ჯერ შაქარი და დაასხით ორი სტაქანი წყალი, რომ შაქარი დასველდეს, დადგით და ადუღეთ, ქაფი რაც ჰქონდეს, მოხადეთ, მერმე შიგ ჩაყარეთ ის ალუბალი, წყნარ-წყნარად ხარშეთ ნელს ნაკვერჩხალზედ, როდესაც სიროფი მოვიდეს, გასინჯეთ ლამბაქზედ, თუ გასქელებულია, გადმოიღეთ, გააცივეთ, ისე ჩაასხით ბანკაში.

მასალად საჭიროა:

ალუბალი ხუთი გირვანქა,
შაქარი ხუთი გირვანქა,

| წყალი ორი სტაქანი.

642. შინდის მურაბაც ესევე კეთდება, როგორც ალუბლისა.

643. მიცხარი (სმაროდინა) წითელი, თეთრი ან შავი, და მჭნავი. აარჩიეთ მსხვილი ნაყოფი, წიპწები გამოარიდეთ, ცივი წყალი გადაავლეთ, ჩაყარეთ ბანკაში, ზედ ადუღებული და შემდეგ განელებული სიროფი დაასხით ერთი და ერთი მეოთხედ გირვანქა შაქრისაგან და ორ სტაქან წყლისაგან მომზადებული, ერთ გირვანქა ნაყოფზე. მეორე დღეს გადაწურეთ სიროფი, აადუღეთ, გაანელეთ და ისევ დაასხით. მესამე დღეს დანარჩენი ნახევარი ან სამი მეოთხედი გირვანქა ნაყოფი ადუღებულში ჩააყარეთ და ისე მოხარშეთ ერთად. უბრალო მურაბისთვის შეიძლება ნაყოფი არც კი დაარჩიოთ, მარტო წყალში გაავლეთ და ისე მოხარშეთ. ერთ გირვანქა ნაყოფზედ მოუხდება ერთ ნახევარი ან ორი გირვანქა შაქარი და ერთი სტაქანი წყალი.

644. კოწახური. ერთი გირვანქა დაურჩეველი კოწახური, ორი გირვანქა შაქარი, ერთი სტაქანი წყალი მოხარშეთ ისე, როგორც (როგორც წითელი მაყვალი) მოცხარი № 643. კურკა თუნდა გამოარიდეთ, თუნდ არა.

645. ვარდის ყვავილი. ახალი გაშლილი ყვავილები მოკრიფეთ, დააქერით თეთრი ფოთლები. აწონეთ ერთი გირვანქა, ჩაყარეთ საწურავში, დაასხით აღუღებული წყალი, თან ურიეთ, რომ ფოთლები მაღლა არ მოიტივტივოს და ყველა ფოთლები დაიმღუღროს. შემდეგ საწურავი ჩადგით ცივ ყინულიან წყალში ისე, რომ ყველა ფოთლები დაიფაროს, თან ყველა მხარეს ურიეთ. ასე გათუთქეთ სამჯერ მაინც, ამისთვის რომ მურაბა მაგარი გამოვა და კბილებში ღრავუნს დაიწყებს, შემდეგ ფოთლებიდან წყალი გამოწურეთ და თეფშზედ დადეთ. ერთ გირვანქა ფოთოლს ორი თხელ ქერქა ლიმონი დააწურეთ; ერთი სტაქანი შაქარი დააყარეთ და ერთმანეთში კარგად დასრისეთ; შემდეგ აიღეთ დანარჩენი შაქარი (სულ ერთ გირვანქა ფოთოლზედ ორი გირვანქა შაქარი), ორი სტაქანი ვარდის წყალი (შეიძლება უბრალოც, სიროფად გადმოადუღეთ, ქაფი მოხადეთ და მომზადებული ვარდი ჩაყარეთ. უნდა ნელ ცეცხლზედ ხარშოთ. თუ სუნი არ უვარგა, ორი წვეთი ვარდის ზეთი დაჰკარით. როდესაც ვარდის ფოთოლი დარბილდება და ზემოდ აღარ მოიგდებს, მურაბა მზად არის. (გამოვა ორ გირვანქა ნახევარი მურაბა).

646. ვაშლი. ტკბილი ვაშლები დაფცქვენით, შუა-შუა დასჭერით, გული გამოარიდეთ და რამწვამს გაფცქვენით, მაშინვე ცივ წყალში ჩაყარეთ, ცალკე გადმოადუღეთ წყალი და დარიჩინის ნაჭერი, ჩაყარეთ შიგ ვაშლი, ორჯერ გადმოადუღეთ, საწურავზედ ამოიღეთ და გაანეღეთ. ერთ გირვანქა ვაშლზედ ერთ ნახევარი ან ორი გირვანქა შაქრისა და ოთხი სტაქანი წყლის სიროფი გადმოადუღეთ, ჩაყარეთ შიგ ვაშლი, ნელ ცეცხლზედ ადუღეთ, სანამ ვაშლი დაყვითლდება, კი არ ჩახარშეთ; ვაშლები ამოიღეთ ბანკაში, სიროფი კი ისევ

ბღღღღღღღ, სანამ საკმაოდ გასქელდება, შემდეგ გადმოიღეთ, გაანელეთ და ისე დაასხით ვაშლს.

647. ვაშლის მურაბა. თურაშაული ვაშლი ისეთს დროს უნდა დაკრიფოთ, რომ ჯერ ისევ ხომალდულის სიმსხო იყოს, გაფცქვენიტ და შიგნითი გული პატარა დანით გამოაცალეთ, შემდეგ სამს საათს ჩაყარეთ კირსა და წყალში, მერმე გარეცხეთ და გაუკეთეთ თაფლ-წყალი, შიგ ჩააწყეთ და ორი პირი რომ წამოიღულოს, ვაშლები ამოიღეთ და გააცივეთ. — რამდენი ჯამიც ვაშლი არის, იმდენი ჯამი დაფშვნილი შაქარი ჩაყარეთ ტასტში და ერთს ჯამს შაქარზედ ორი ჯამი წყალი დაასხით, — რომ აღუღდეს, ვაშლებიც შიგ ჩააწყეთ, ისე უნდა გაუჭდეს ვაშლს, რომ ქარვასავით გახდეს, შემდეგ ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი, დარიჩინი და ორი მარცვალი ილის გული, ისიც დანაყილი შიგ ჩაყარეთ, სიროფს რომ შეატყოთ ამოსვლა და ვაშლსაც საკმაოდ მოხარშვა, მაშინ გადმოიღეთ, გააცივეთ და ჩაასხით ბანკაში.

648. თეთრი ან ყვითელი ქლიავი. ერთი გირვანქა თვალა შესული ქლიავი ნეშით დაჩხვლიტეთ, აღუღებული წყალი დაასხით, დადგით ისე და როდესაც წყალი გაცივდეს, საცერზედ ამოყარეთ. ორი გირვანქა შაქარი და ორი სტაქანი წყალი გადმოადუღეთ, ვისაც უყვარს, ერთი ჯოხი ვანილიც ჩადეთ, სიროფი გაანელეთ და ისე დაასხით ქლიავს; მეორედღეს სიროფი ისევ გადაწურეთ, აღუღეთ, გაანელეთ და ისევ და ასხით ქლიავს; ასე გაიმეორეთ სამჯერ მაინც და ბოლოს სიროფი აღუღეთ, ჩაყარეთ ქლიავი, ნახევარი საათი ხარშეთ, თან ქათვის მოხდაც არ დაივიწყოთ, ჩაასხით ჯამფილაში, გაანელეთ და ბანკაში ისე ჩაასხით.

649. წვრილი შავი ქლიავი. გადაარჩიეთ მწიფე მთელ კანინანი ქლიავი, დაასხით აღუღებული წყალი, როდესაც კანი დაუსქდება, ამოაწყეთ, ცივ ყინულიან წყალში, ჩაყარეთ თორმეტი საათი და ჯამფილით ყინულზედ დადგით; შემდეგ წყალი გადაწურეთ, ცივ წყალში გაალაღლაღეთ და საწურაზედ გადადღეთ, წყალს სულ გაუვიდეს; მთუმხადეთ სი-

როფი, თვითეულ ორ სტაქან ქლიავზედ ორი სტაქანი წყალი და სამი სტაქანი შაქარი, ერთი ათიოდეჯერ გადმოადუღეთ, ისე გაანელეთ, რომ თითმა გაუძლოს, ჩაყარეთ შიგ ქლიავი და მოხარშეთ როგორც სხვა მურაბა.

650. ატამი. ცოტად შემწიფებული ატამი ხის ჩხირით რამდენგანმე დაჩხვლიტეთ, თბილ წყალში ჩაყარეთ, ცოტა გადმოადუღეთ, გადმოდგით და ათი წუთის შემდეგ საცერში ამოიღეთ. რომელ წყალშიაც ატამი მოხარშეთ, ჯამფილით ცივად დადგით, მეორე დღეს ისევ იმაში გადმოადუღეთ და საცერზედ ამოყარეთ, როდესაც ცოტათი გაშრეს, ატამი აწონეთ; ერთ გირვანქა ატამზედ ორი გირვანქა შაქარი, ერთი და ერთი მეოთხედი სტაქანი წყალი, რომელშიაც ატამი იხარშებოდა, სიროფი გადმოადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, ცოტა ხანს ცეცხლიდან ჩამოდგით, თბილ სიროფში ატამი ჩაყარეთ და ხარშეთ ნელ ცეცხლზედ. თუ ცოტა ხნის შემდეგ სიროფი ისევ თხელია, გადმოწურეთ ორჯელ ან სამჯერ აადუღეთ, თან ცოტ-ცოტა შაქარი უმატეთ.

651. ჭერამი. ჭერამის მურაბაც ესევე მზადდება, როგორც ატამის მურაბა.

652. ლიმონის მურაბა. მჭრელი დანით დასჭერით ლიმონი წვრილ-წვრილ ნაჭრებად. კურკები გამოაცალეთ. დაასხით ბლომად ცივი წყალი და ისე მოხარშეთ, რომ შეიძლებოდეს ქერქის ჩაღით გაჩვრეტა; შემდეგ ამოიღეთ ქაფქირით, ჩადეთ მათლაბაში, ზემოდან მათლაბავე დახურეთ და, სანამ გაცივდება, ორ ბუმბლის ბალიშს შუა ჩადეთ. როდესაც გაცივდეს, აწონეთ და ბანკაში მოაქციეთ. ერთ გირვანქა ლიმონზედ აიღეთ გირვანქა ნახევარი შაქარი და ორი სტაქანი წყალი. სიროფი ასე მოამზადეთ: ორი სტაქანი წყალი, რომელშიაც ლიმონი მოხარშეთ, და ერთი გირვანქა შაქარი აადუღეთ, გაანელეთ, ლიმონს დაასხით, მეორე დღეს სიროფი გადაწურეთ, აადუღეთ. ერთი მეოთხედი გირვანქა შაქარი

კიდევ მიუმატეთ და ცივი ისევ ლიმონს დაასხით. მესამე დღეს კიდევ გადაწურეთ სიროფი, ააღულეთ, დანარჩენი, ერთი მეოთხედი გირვანქა შაქარიც მიუმატეთ და ნელ-თბილი ლიმონს დაასხით, როდესაც გაცივდეს, პირი მაშინ მოაკარით.

მწმ. მურაბა ლიმონისა მეორე ნაირად. ახალი და მაგარი ლიმონები, თხელ-ქერქიანი რომელიც იყოს, აარჩიეთ და კუნწიანა პაწაწად ქერქი მოსჭერით, აგრეთვე მოაჭერით თავთან და შემდეგ ჩააწყეთ საწვანეში (სუფოფიკი), დაასხით ცივი წყალი და თორმეტ დღეს წყალი უცვალეთ, მეცამეტე დღეს ჩააწყეთ ქვაბში და ზედ იმდენი წყალი დაასხით, რაც დაჰფარავს, დადგით და იმდენი ხარშეთ, რომ ჩხირი რო გაუყაროთ, გავიდეს ქერქში, შემდეგ ამოაწყეთ და ლიმონები გძლად დასჭერით კარგის მჭრელის დანით ოთხად-ხუთად, თესლები გამოაცალეთ და აწონეთ: რამდენი გირვანქაც ეს ლიმონი გამოვიდეს, იმდენ გირვანქაზედ გირვანქანახევარი შაქარი შეუწონეთ და ჩაყარეთ ტასტში; ზედ დაასხით ზემო მოღულებულის წვენიდან გირვანქა შაქარზედ ერთი სტაქანი და სტაქანის მეოთხედი, მერმე დადგით და ააღულეთ; ის დაჭრილი ლიმონი კი საწვანეში ჩაყარეთ და საღფეთკი გადააფარეთ; როდესაც სიროფი ადუღდეს, გააცივეთ და იმ დაჭრილს ლიმონს ზედ დაასხით, იმ ღამეს ის ისე იყოს, მეორე დღეს, ისევ გადმოწურეთ ის სიროფი ტასტში და კიდევ ააღულეთ, გააცივეთ და ლიმონზედ დაასხით. ახლა მესამე დღეს კიდევ გადაწურეთ, ააღულეთ და, რომ გააციოთ, ზედვე დაასხით. მეოთხე დღეს კი, რომ გადაწუროთ სიროფი, მინამ უნდა ადუღოთ, მინამ გასქეღდება და მოვა, შემდეგ გააცივებთ და ლიმონს ზედ დაასხამთ და ისე შეინახავთ ბანკაში.

მწმ. ლიმონის მურაბა მესამე ნაირად. აარჩიეთ მაგარ კანინი ლიმონები, თორმეტი დღე წყალში შეინახეთ, ყოველ დღე ახალ-ახალი წყალი უცვალეთ, შემდეგ დაასხით მდინარის ხამი წყალი და ადუღეთ იქამდინ, სანამ ისე მოიხარშება, რომ ჩაღით შეიძლებოდეს გაჩვრეტა. რომელიც მჭრელად

შოს, ამოიღეთ, რომელსაც აკლია, კიდევ ხარშეთ. ლიმონი რამდენიც ამოიღოთ, ჩააგდეთ ხოლმე დრმა სასალათეში, თხად მოკეცილი ხელსახოცი გადაათარეთ და სახურავი ზედ დაადეთ, როდესაც ლიმონები დაცივდეს, დასკერიტ გრძელ-გრძელ წაჭრებად, კურკები გამოაცალეთ, აწონეთ და ბანკაში ჩააწყეთ. ერთ გირვანქა ლიმონზედ აიღეთ გირვანქა ნახევარი შაქარი, ორი სტაქანი წყალი, რომელშიაც ლიმონი იხარშებოდა, ერთხელ გადმოადუღეთ, გააცივეთ და ლიმონს დაასხით; მეორე დღეს სიროფი გადმოუწურეთ, ერთხელ-ორჯერ აადუღეთ, გაანელეთ და ისევ ლიმონს დაასხით; მესამე დღეს სიროფი იმდენი ადუღეთ, სანამ საკმაოდ გასქელდება და ნელ-თბილი დაასხით ლიმონს. ასე მოხარშული ლიმონი რბილია და გემრიელი.

მ55. ფორთოხალი. ფორთოხალის მურაბაც ასე იხარშება, როგორც ლიმონისა.

მ56. მთელი ფორთოხალი. ისევე მზადდება, როგორც ლიმონი.

მ57. თეთრი ყურძენი ანუ საფერავი. ყურძენს წიპწები გამოაცალეთ, ერთ გირვანქა ნაყოფზედ აიღეთ ორი გირვანქა შაქარი, ერთი გირვანქა წმინდად დანაყეთ, ყურძენს მოაყარეთ და ღამე გამოატარეთ.

მეორე დღეს დანარჩენი ერთი გირვანქა შაქარისა და სამი მეოთხედ სტაქანი წყლისა სიროფი მოამზადეთ, აადუღეთ, გაანელეთ, შემდეგ დაშაქრული ყურძენი ჩაყარეთ, ხარშეთ სანამ მზად იქნება, ე. ი. სანამ მარცვლები ძირში მოექცევა.

მ58. მსხალი. აიღეთ მაგარი მსხლები, დაფუჭევენით კალმის დანით, გული გამოარიდეთ, კუნწი წახევარი გოჯი შეარჩინეთ, აწონეთ, ცივი წყალი დაასხით და ისე მოხარშეთ, რომ დაჩვილდეს; წყალი ფრთხილად გადაუწურეთ, ორ სტაქანმდის დაანარჩუნეთ, ამ ორ სტაქან წყალში ჩაასხით მსხალი და სიროფი, რომელიც მომზადებულია შაქრისა და

მსხლის ნახარში წყლისა, ვისაც ჰსურს, შეუძლიან სიროფს ვანილი ან მიხაკი უყოს.

ერთ გირვანქა მსხალზედ მოუნდება ერთი გირვანქა შაქარი და ერთ ნახევარი სტაქანი წყალი; ამ სიროფით მოხარშეთ მსხალი, კი არ ჩახარშოთ. მურაბა ბანკებში ჩაასხით, რამდენიმე დღის შემდეგ სიროფი გადაუწურეთ. აღუღეთ, სანამ საკმაოდ გასქელდება, და განელებული დაასხით მსხალს.

659. ციმბირის პატარა ვაშლები (ქარვისა). ვაშლებს ყუნწები დააჭერთ, მარტო ერთი მესამედი გოჯი დაანარჩუნეთ, შეიძლება გათლილი ჩხირით დაჩვრიტოთ, 4 გაუფცქველი მოაწყეთ ლანგარზედ, სამოვრიდან აღუღებული წყალი დაასხით, დახურეთ და ისე დადგით ერთი მეოთხედი საათი; როდესაც გაცივდება, ამოიღეთ. ჩააწყეთ ცხელ სიროფში და ხარშეთ ნელ ცეცხლზედ სანამ მზად იქნება, რომელი ვაშლიც მოიხარშოს, ყუნწით ამოიღეთ და ისე ჩაალაგეთ ბანკაში, სიროფი კი უნდა აღუღოთ, სანამ გასქელდება, შემდეგ გააციეთ და ისე დაასხით ვაშლებს, ერთ გირვანქა ვაშლზედ ერთ ნახევარი ან ორი გირვანქა შაქარი და ერთი სტაქანი წყალი.

660. ნესვი. შემწიფებული, თვალ-შესული ნესვი გაფცქვენით, წვანე ქერქი მოაცალეთ, დასჭერით ოთხ-კუთხ ან გრძელ ნაჭრებად, აწონეთ; ჩაყარეთ მღულარეში, ერთი გადმოაღულეთ, საცერზედ ამოყარეთ, ცივი ყინულიანი წყალი გადაავლეთ, დააწყეთ ლანგარზედ, სპირტი მოაწყაპწყაპეთ და ისე დადგით ერთი მეოთხედი საათი. — ერთ გირვანქა ნესვზედ აიღეთ ორი გირვანქა შაქარი და ერთი სტაქანი წყალი. — სიროფი გადმოაღულეთ, ჩაყარეთ შიგ ნესვი და ნელ ცეცხლზედ ხარშეთ, სანამ ქარვასავით გახდება. ან კიდევ: ერთი გირვანქა შაქრისა და ერთი სტაქანი წყლისა სიროფი მოამზადეთ, განელებულ სიროფში ჩაყარეთ ნესვი, თან აღუღეთ და თან დანარჩენი ერთი გირვანქა შაქარი ცოტ-ცოტაობით მიუმატეთ,

601. საზამთრო. საზამთრო ცოტად გაფცქვენით, როგორ ნაჭრებადაც გნებავთ. დასკერით, ცივ წყალში ჩაყარეთ, დადგით ცეცხლზედ და ადუღეთ, სანამ დარბილდება. ერთ გირვანჯა საზამთროზედ აიღეთ ორი გირვანჯა შაქარი, შუაზე გაყავით, ერთი ნაწილიდან ერთი სტაქანი წყლით მოამზადეთ სიროფი, რომელშიაც მოხარშამდინ ჩააწურეთ ორი ლიმონი უკურკოდ. ამ ორ ლიმონის ქერქს დაფხვეთ მეორე ნახევარ შაქართან ერთად. ადუღებულ სიროფში ჩაჰყრიეთ საზამთროს, ხარშავთ ნელ ცეცხლზედ, თან დანარჩენ ლიმონიანს შაქარს ცოტ-ცოტაობით ჩაუმატებთ.

602. ხელოვნურად მომზადებული ჯანჯაფინის (კოქის) მურაბა საზამთროს ქერქისაგან. საზამთროს ქერქებს შემოაცალეთ ზემოთა მწვანე კანი, პატარ-პატარად დასკერით, წყალში მოხარშეთ, საწურავში გადაიღეთ, როდესაც კარგად გაიწუროს, დანაყილი კოჭა მოაყარეთ. ერთ სტაქან მოხარშულ ქერქზედ ერთი სტოლის კოვზი კოჭა მოუნდება — და ცივ ალაგას შეინახეთ. მეორე დღეს რამდენჯერმე ამორეცხეთ ხამ წყალში, ჩაყარეთ სიროფში და კარგად მოხარშეთ, ისე როგორც ყველა მურაბა. სიროფისთვის რამდენი სტაქანიც ქერქია, იმდენივე შაქარი მოუნდება და ერთი მეოთხედლი ან ნახევარი სტაქანი წყალი, თითო სტაქან შაქარზედ.

603. მაყვლისა, ფოლისა (მალინა) ან მარწყვის მურაბა ზაეროვან ღვეწილისთვის. ნაყოფი დაარჩიეთ და თვითოეულ ერთ სტაქან შაქრის ნატეხებზედ გადააწყეთ, თითო სტაქანი ნაყოფი. შაქარი ტასტში ჩაყარეთ, სამ გირვანჯაზედ ერთ ნახევარი ან ორი სტაქანი წყალი დაასხით, როდესაც გადნეს, ცეცხლზედ დადგით, ადუღებულში ჩაყარეთ ნაყოფი, სამჯერ გადმოადუღეთ, თითო გადმოდუღებაზედ ტასტი გადახადეთ, შეანძრიეთ, ქაფი მოხადეთ და ისევ შედგით; შემდეგ ნელს ცეცხლზედ ხარშეთ, სანამ ნაყოფი დაჰკარგავს სიმჟავეს და თავის გემოს.

საწურავში გაანელეთ, ისე გადაიღეთ ბანკაში და პირი ქალაღით და ბუშტით მოაკარით.

ამისთანა მურაბის სიროფი სქელი უნდა იყოს და უფრო ნაკლები, სანამ სხვა მურაბებისა.

664. კომში. კომში გაფცქვენით, ალყა-ალყა დასჭერით, ჩაყარეთ ტასტში, ცივი წყალი შემოაყენეთ, ნახევრად მოხარშეთ, ფრთხილად გადაიღეთ საცერზედ, კარგად რომ გაიწუროს, აწონეთ, თითო გირვანქაზედ აიღეთ ერთ ნახევარი სტაქანი ხელსახოცში გაწურული კომშის ნახარში წყალი და ორი გირვანქა შაქარი, გადმოდუღებულ საკმოს გასქელებულ სიროფში ჩაყარეთ კომში. ორჯელ-სამჯერ ძალიან გადმოდუღეთ და შემდეგ ისე მოიქეცით, როგორც შენიშვნაშია ნათქვამი.

665. გოზინაყი. ნიგოზის ლებანა უმარილო და გამხმარი დასჭერით ოთხად, ხუთად, კიდევ უფრო წვრილადაც, შემდეგ ჩაასხით წმინდად გაწურული მარტო თაფლი და ადუღეთ, როგორც ალვახაზისათვის, ქაფი მოჰხადეთ, მერმე ცივი წყალი დაასხით ლანბაქზედ და ამოიღეთ ერთი კოვზი თაფლი და შიგ ჩაასხით; თუ შეკრულია და მზად არის, მაშინ ის დაჭრილი ნიგოზი ჩაყარეთ შიგ და მოურიეთ, რომ წამოიღულოს და ნიგოზიც შეწითლდეს, მაშინვე გადმოიღეთ და სინზედ დაასხით, გაშალეთ კარგად და ისე გააცივეთ; როდესაც გენებებათ, სინს ძირს მოუთბობთ და დანით ააძრობთ, დაამტვრევთ ნაჭერ-ნაჭერ და ისე მიართმევთ.

მაშალად საჭიროა:

ნიგოზი დაჭრილი ექვსი სტაქანი. | თაფლი ხამი სტაქანი,

666. ალვახაზი. აიღეთ წმინდად გაწურული თაფლი ორი გირვანქა ანუ ხამი და ჩაასხით ქვაბში, რომ წამოდუღდეს, ქაფი მოხადეთ, შემდეგ წყნარ-წყნარა ადუღეთ, მანამ გასქელდება, მერმე გასინჯეთ; ცივი წყალი დაასხით ლანბაქზედ და ერთი კოვზი ის მოდუღებული თაფლი შიგ ჩაასხით, თუ იყინება, ეყოფა დუღილი, თუ არა და კიდევ ადუღეთ, თაფლი კარგად უნდა გაწითლდეს, არ დასწოთ კი, შემდეგ ერ-

თიან დაასხით დასველებულ სინზედ და დადგით გარეთ, რომ იმოდენად გაცივდეს, რასაც ხელი გაუძლებს და სინს ისე ძირი მოუთბეთ, რომ კარგად აიყაროს, ცივი წყალით ხელი დაიბანეთ და დაზილეთ ეს თაფლი ამ რიგად: გასწევთ ორის ხელით თავსა და ბოლოს და გააგრძელებთ, შემდეგ გადმოჰკეცთ, ახლა კიდევ გასწევთ, გააგრძელებთ და გადმოჰკეცთ, მაშინ ეს თაფლი იზილება და თან და თან თეთრდება. — გინიცობაა ხელში დაგიდნეს, გარეთ სიგრილეში უნდა განვიდეთ და ისე დაზილოთ, რომ სულ გათეთრდეს და გამაგრდეს, თუ ერთი ადამიანი ვერა ზელს და ბევრი არის, მეორესაც მისცეს და ორთავ გააყეთონ; ალუახაზი კარაქივით უნდა გათეთრდეს, შემდეგ წვრილად გააგრძელებთ და დაახვევთ კაკალზედ ცოტა წვრილებსა და დააწყობთ თეფშზედ, მანამ სულ დაამზადებთ, და შემდეგ მიართმევთ.

ქ ე ლ ე (მ უ რ ა ბ ა)

შენიშვნა: ძალიან ძნელია ქელეს რიგიანად მოხარშვა: თუ ხარშვა დააკლდა — თხელი იქნება და, თუ ძალიან მოხარშა, მეტად მაგარი გამოვა. ამიტომ ქელეს მოხარშვაში მეტი სიფრთხილება საჭირო, და საზოგადოდ ასე უნდა მოიქცეთ: ხშირად უნდა ნახოთ ხოლმე — ქელე მოხარშა, თუ არა; მოხარშვა ასე შეეტყობა: ამოიღეთ ქელე ჩაის კოვზით და დადეთ ყინულზე; როდესაც გაცივდეს, ასკერით ქინძისთავით, თუ ქელე არ ამოჰყვება ქინძისთავს — მზად იქნება. ან ამოიღეთ ცხელი ქელედან სამიოდე წვეთი ქელე და გადმოაწვეთეთ კოვზიდან, თუ ქელე წვეთ-წვეთად გაიყინოს ზედხარშვა ეყოფა. ყველაზედ უკეთესი საშვალეება კი, თუ გინდათ რომ ქელე ყოველთვის კარგი გამოვიდეთ, ისაა, რომ ქელე მოხარშოთ შემდეგის ზომით:

ა) თუ ქელე წითელია, აიღეთ ერთი სტაქანი ხილეულის გამონაწური წვენი, ჩაასხით კოსტრიულკაში ან მურაბის პატარა ტასტში, ამოზომეთ წვენის სიმაღლე ჩხირით და დანიშნეთ, მერე ჩაყარეთ ერთი სტაქანი დაფხვნელი შაქარი, ე. ი. გირვანქაზე ცოტა მეტი (თუ შაქარს ნაჭრებად ჩაპყროთ

სჯობია), კარგად გაქენით და ხარშეთ ნელს ცეცხლზე, თან ქაფი მოხადეთ ხოლმე; ელემ უნდა დაიწიოს ჩხირზე დანიშნულ ნიშნამდე. შემდეგ გადმოდგით, ჩაწურეთ სქელი მარმაშით ცხელს ბანკაში, ოდნავ დახურეთ ტილოთი და, როდესაც სულ გაცივდეს, ბანკას მოაკარით თავი ქალაღით და შეინახეთ ცივს, მაგრამ მშრალს ადგილას.

ბ) თუ ელემ თეთრი ფერისაა, ვაშლისა ან მწვანე კინკრიჟისა, აიღეთ ერთი სტაქანი წმინდად გაწურული წვენი, ჩაასხით კასტრიულკაში ან ტასტში, ჩაყარეთ ორი სტაქანი შაქარის ნაფხვენი ან ერთი გირვანქა შაქარი ნაჭრებად, კარგად მოურიეთ, როდესაც შაქარი გაიქნება, ამოზილეთ წვენი ჩხირით და დაინიშნეთ; შემდეგ ხარშეთ ელემ ნელს ცეცხლზე მანამდე, ვიდრე დაიწვეს იმის ნახევრამდე, რასაც მოიმატებს ელემ შაქრის ჩაყრის შემდეგ, ე. ი. ორ ნიშნის ნახევრამდე.

გ) თუ წითელი ელემ მეავე მინდვრის ხილისაა როგორც, მაგალითად, კოწახურისა, მოცხარისა და სხვა, აიღეთ ერთი ნახევარ სტაქან წვენზე ერთი სტაქანი შაქრის ნაფხვენი და მოხარშეთ მიშნამდე.

667. თეთრი ელემ კინკრიჟისა (კრუჟოვნიკისა). აიღეთ სრულიად მწვანე კინკრიჟა, დაარჩიეთ, ჩაყარეთ ტასტში, დაასხით წყალი იმდენი, რაც დაჰფარავს, ხარშეთ, ვიდრე კარგად არ მოიხარშოს, თანაც ურიეთ და ამოჰყლიტეთ კოვზით. შემდეგ გაწურეთ ტილოში და, როდესაც დაწმენდეს, წვენი გადაწურეთ ტასტში და ერთ სტაქანზე აიღეთ ორი სტაქანი შაქრის ნაფხვენი, მოხარშეთ, როგორც ნათქვამია შენიშვნაში. გემოსათვის შეიძლება უყოთ წვრილად დაჭრილი ლიმონის ქერქი, მხოლოდ, როდესაც ელემ მოიხარშოს, ამოიღეთ.

ჰ

668. ელემ გოდორა-მარწყვისა (КЛУБНИКА). ხილი მწიფე უნდა იყოს, ჩაყარეთ ტასტში, ჩაასხით ცოტა წყალი, ერთა წამოადუღეთ, მხოლოდ იმისთვის, რომ წყალს მიეცეს სუნი და გემო ხილისა, გაწურეთ. მოხარშეთ ცალკე კინკრიჟა № 667, გაწურეთ; აიღეთ ერთი ნახევარი სტაქანი წყალი, რომელშიაც გოდორა მარწყვი ეხარშებოდა, ნახევარი სტაქანი კინკრიჟის

წვენი, ჩაყარეთ ორი სტაქანი შაქარი, ხარშეთ ნელს ცეცხლზე დანიშნულ სიმაღლეზე ცოტა ნაკლები.

669. ჟელე მთის-მაყვლისა (*малина*). ნილი გამოწურეთ, წვენი როდესაც დაწმენდეს, გაწურეთ ტასტში; მოხარშეთ მწვანე კინკრიჟა, გაწურეთ; აიღეთ ნახევარი სტაქანი კინკრიჟას წვენი, ერთი სტაქანი მაყვლის წვენი, აურიეთ სამ სტაქან შაქარში, მოხარშეთ ჯოხზე დანიშნულ ადგილების ნახევრამდე.

670. ჟელე წითელი მოცხრისა, კოწახურისა და მჭნავისა. ნილი დაარჩიეთ, დაასხით წყალი და მოხარშეთ, ვიდრე არ დასკდეს, გაწურეთ. აიღეთ ერთი სტაქანი წვენი, ერთი სტაქანი, ე. ი., ნახევარ გირვანქაზე ცოტა მეტი შაქარი. მოხარშეთ ჩვეულებრივად, მხოლოდ ჯოხით ამოზომეთ; ვისაც ჰსურს, რომ ჟელე ძალიან ტკბილი იყოს, ერთ, სტაქან წვენზე აიღეთ ერთი გირვანქა შაქარი. მოხარშეთ ორა ნიშნის ნახევრამდე.

671. ჟელე ვაშლისა ყვითელი. აიღეთ მომწიფებული მკავე ერთნაირი ჯიშის ვაშლები, გაუფცქვენელად დასჭერით ოთხ ნაწილად, გამოარიდეთ თესლი და მაშინათვე ცივენ წყალში ჩაუშვით, რომ არ გაშავდეს; შემდეგ გადაიღეთ ტასტში, დაასხით ახალი წყალი იმდენი, რომ ოდნავ ჰფარავდეს და ხარშეთ, ვიდრე წყალი არ დამკავედეს; მერე გაწურეთ სალფეტკებში: ერთ სტაქან წვენზე აიღეთ ერთი სტაქანი შაქარი, მოხარშეთ, ვიდრე არ დაიხარშოს პირველ ნიშნამდე. კარგს იზამთ, თუ ჟელეს თან ჩააყოლებთ ხარშვაში ვანილის პატარა ნაჭერს, მხოლოდ შემდეგ კი ამოიღეთ.

672. ჟელე ვაშლისა თეთრი. უნდა მოხარშოთ ისე, როგორც ვაშლის ყვითელი ჟელე № 671, მხოლოდ ერთ სტაქან წვენზე აიღეთ ორი სტაქანი შაქრის ნახევარი; ამისთანა ჟელესთვის საჭიროა მკავე და მწვანე დაუმწიფებელი ვაშლები; შეიძლება მიუმატოთ ცოტა ლიმონის გამოწაწური. მო-

ხარშეთ ორი ნიშნის ნახევრამდე, ერთი სტაქანი წვეწისთვინს
საჭიროა ორი დიდი ვაშლი, გამოვა გირვანქა ნახევარი ელღე.

673. **ჟელღე ქლიავისა.** აიღეთ ქლიავი, წყალი გადაავლეთ, კურკები ამოაცალეთ, ჩაყარეთ ტაშტში, დაასხით წყალი, რომ ოდნავ ჰფარავდეს და ხარშეთ, ვიდრე გარბილდება, თანაც ურიეთ, რომ არ მიიწვას, გაწურეთ; ერთ სტაქან წვეწზე აიღეთ ერთი სტაქანი და ნახევარი შაქრის ნაფხვენი, ხარშეთ ორი ნიშნის ნახევრამდე ან ცოტა მეტზე.

674. **ჟელღე ნესვისა.** ნესვის ელღე მზადდება ისე, როგორც ვაშლის თეთრი ელღე № 672. ერთ სტაქან წვეწზე აიღეთ ორი სტაქანი შაქარი.

675. **ჟელღე ლიმონისა.** მოხარშეთ მწვანე კინკრიყა, გაწურეთ; ორ სტაქან კინკრიყას წვეწზე აიღეთ ნახევარი სტაქანი ლიმონის გამონაწური და ორ გირვანქა ნახევარი შაქრის ნაფხვენი ლიმონის ქერქით დასრესილი; მოხარშეთ ნიშნამდე.

676. **ჟელღე ლიმონისა.** ალუბლის კურკები გამოაცალეთ, რამდენიმე კურკა დანაყეთ; დაასხით ალუბალს იმდენი წყალი, რომ ოდნავ ჰფარავდეს, ხარშეთ ცოტა ხანს, გაწურეთ; ერთ სტაქან წვეწზე აიღეთ ორი სტაქანი შაქარი, მოხარშეთ ორ ნიშნის ნახევრამდე.

677. **კომშის ჟელღე.** კომშები გაფცქვეწით, დასჭერით პატარა ნაჭრებად, დაასხით იმდენი ცივი წყალი, რომ ცოტად ჰფარავდეს, მოხარშეთ (ძალიან კი არა), გაწურეთ საწურვზე; როდესაც წყალი ჩამოიწუროს, გაწურეთ სალფეტკში, ერთ სტაქან წვეწზე აიღეთ ერთი სტაქანი შაქრის ნაფხვენი ან ნაჭრებად, ნახევარ გირვანქაზე ცოტა მეტი, ხარშეთ ნიშნამდე. (იხილეთ შენიშვნა).

შ ა ქ ა რ ი ს ს ი რ ო ფ ა .

შენიშვნა: აიღეთ სამი სტაქანი, ე. ი. ერთ ბოთლ გაწურულ წვეწვე გირვანქა ნახევარი შაქარი, წამოადუღეთ სამჯერ-ოთხჯერ, თანაც ქაფი უნდა მოხადოთ ხოლმე, გაწურეთ და ტილო დააფაროთ; როდესაც გაცივდება, უნდა ჩაახათ ბოთლებში, რომლებიც რამდენიმე კვირით წინ უნდა გამორეცხოთ და გამოაშროთ; ბოთლები ყელამდე უნდა აავსოთ, თავს მაგრა დაუცოთ, დაფისოთ და შეინახოთ მშრალს ქვიშაში მშრალს და ცივს სარდაფში. ასე მომზადებული და შენახული სიროფი გასძლებს დიდხანს და კარგადაც შეინახება. გისაც არ უნდა ასე სქელი სიროფის ხმარება, შეიძლება ერთი ბოთლი სიროფი გაიქნას ერთ ან ერთ ნახევარ სტაქან წყალში, ერთხელ წამოადუღდეს და მზად იქნება. უნდა ხარშოთ უეჭველად სპილენძის ტასტში. შაქარი უმჯობესია რომ უყოთ ნაჭრებად.

678. სიროფი ალუბლისა და ალუბლისავე პიურეთი. ალუბალს კურკები გამოუღეთ (რამდენიმე კურკა შეიძლება დანაყოთ), ჩაყარეთ ტასტში, ერთხელ ორჯერ წამოადუღეთ; როდესაც წვეწვი გამოუვა, გაწურეთ სალფეტკში. წვეწვი კოვზით უნდა ამოიღოთ. სამ სტაქან წვეწვე აიღეთ სამი სტაქანი, ე. ი. ერთ გირვანქა ნახევარი შაქარი, წამოადუღეთ სამჯერ-ოთხჯერ, თან ქაფი მოხადეთ; როდესაც წვეწვი გაიწმინდოს, გაწურეთ და სხვ.

ალუბალთან ერთად დასტოვეთ ცოტაოდენი წვეწვი და ხარშეთ, ვიდრე ალუბალი არ ჩაიხარშება, შემდეგ გასრისეთ საცერში, კვლავ მოაქციეთ ტასტში და ხარშეთ ნელს ცეცხლზე, ვიდრე არ გასქელდება; ამ პიურეში შეიძლება ჩაიდოს შაქარი ან თაფლი, ე. ი., ერთ სტაქან პიურეზე ერთი სტაქანი თაფლი ან ნაკლები. როდესაც მოიხარშოს, ჩაღეთ ქილაში და შედგით ნელს ფეჩში, შემდეგ დადგით — გაცივდეს, და მოაკარით ქაღალდით პირი.

679. ალუბლის სიროფი სხვანაირად. ალუბალი დანაყოთ კურკებშიანად, დაასხით წყალი იმდენი, რომ დაჰფაროს, მო-

ხარშეთ და შემდეგ გაწურეთ ხელსახოცში; როდესაც დაწმენდეს, გადმოასხით წმინდა წვენი. სამ სტაქან წვენზე აიღეთ ერთი ან ერთ ნახევარი გირვანქა შაქარი, წამოადუღეთ სამჯერ-ოთხჯერ, თანაც ქაფი მოხადეთ ხოლმე; გაწურეთ, გააცივეთ და სხვა თორმეტი გირვანქა ალუბლიდან გამოვა ექვსი ბოთლი სიროფი.

680. მაყვლის სიროფი. აიღეთ ძალიან მწიფე მაყვალი, გამოჰყლიტეთ კოვზით, ჩაასხით პატარა ტილოს პარკში, რომ წვენი ჩამოიწუროს, როდესაც წვენი დაწმენდეს, გადაწურეთ, სამ სტაქან წვენზე, აიღეთ ერთი ან ერთ ნახევარი გირვანქა შაქარი, სამჯერ-ოთხჯერ წამოადუღეთ თავ-დახურული, ქაფი მოხადეთ, გაანელეთ და სხვა.

681. კოწახურის სიროფი. მწიფე კოწახური გამოჰყლიტეთ კოვზით ცოტა წყალი მიუმატეთ, გადაასხით ტილოს პარკში გასაწურად. როდესაც წვენი ჩამოიწურება, ერთხელ წამოადუღეთ, გაწურეთ ფლანელში, ჩაყარეთ შაქარი, წამოადუღეთ სამჯერ ოთხჯერ და გაწურეთ. სამ სტაქან წვენზე აიღეთ გირვანქა ნახევარი შაქარი.

682. ლიმონის შარბათი ჩაისთვის. ერთ გირვანქა შაქარზე აიღეთ ხუთი ლიმონი, ქერქი ჩამოაფხიკეთ შაქრით, გამოწურეთ და აურიეთ წმინდად დანაყილ შაქართან. მეორედღეს წამოადუღეთ სამჯერ, ქაფი მოხადეთ, გააცივეთ და ჩაასხით ბანკაში. ამ სიროფსა ხმარობენ ჩაიში და შაქრის მაგივრობას სწევს:

683. ლიმონის შარბათი სხვანაირად. ორი გირვანქა შაქრით ჩამოაფხიკეთ ქერქი სამს ლიმონს, გამოწურეთ, ეს ორი გირვანქა შაქარი გაქენით ერთ პატარა სტაქან წყალში, დადგით ნელს ცეცხლზე და ურიეთ, როდესაც შაქარი სულ გაიქნება, მიუმატეთ ლიმონის წვენი, ცეცხლი გააძლიერეთ და ხარშეთ იმ დრომდე, ვიდრე წვენი არ გასქელდება ჟელესავით. მერე გადმოდგით კასტრულკა. ურიეთ ხის კოვზით ერთ მხარესა, თან დაჰქარდეთ რამდენიმე წვეთი ლიმონისა

სითეთრისათვის, უნდა გასქელდეს, მერე გადაიღეთ განიერ ბანკაში და თავი მოუჟარიტ. ამოიღეთ ხოლმე კოვზით და დალიეთ წყალთან ან ჩაისთან.

664. მურაბა ვარდისა. მაისის ვარდი მოჰკრიფეთ უმზეო და რაც თეთრი თავები ჰქონდეს მაკრატლით დააკვეცეთ, როდესაც მორჩეთ, დაყარეთ ცხრილზედ და თესლები გაცხრილეთ, შემდეგ დასრისეთ ორის ხელით ბლუდზე და თან წმინდად დანაყილი შაქარი მოაყარეთ. თუ ვარდი, იმ ერთი დღის დაკრეფილი, საკმაო არ იყოს, ჩადეთ ის ბანკაში და შეინახეთ, ახლა მეორე დღეს კიდევ ისე დაამზადეთ და მერე ერთიან გაწურეთ მაგრა ორის მუჭით; ეს წვენი ცალკე შეინახეთ და ვარდი აწონეთ, ერთ გირვანქა ვარდზე ოთხი გირვანქა დანაყილი შაქარი აუწონეთ და ოთხს გირვანქა შაქარს ზედ დაასხით ცამეტი სტაქანი წყალი, — ჯერ ეს შაქარი გააღწეთ, შემდეგ ვარდიც შიგ ჩაყარეთ და გაშაღეთ, დახურეთ ტანტს ზედ სინი, რომ სუნი არ ამოჰქრეს და ისე ნელს ცეცხლზედ ხარშეთ, შუა ხარშვაში რო შევა, მაშინ ის გაწურული წვენი ზედვე დაასხით, რომ სუნი და ფერი მისცეს, როდესაც სიროფი მოვა და შეატყობთ, რომ ვარდს ეყო ხარშვა, გადმოიღებთ, გააცივებთ და ისე ჩაასხამთ ბანკაში.

მასალად საჭიროა:

ვარდი ორი გირვანქა,
შაქარი რვა გირვანქა,

| წყალიც ოც-და-ექვსი სტაქანი.

665. წენგოს მურაბა. წენგო ისეთს ღროს უნდა დაკრიფოთ, რომ არც ძალიან მსხვილი იყოს და არც ძალიან წვრილი, ასე რომ გულში ჯერ უღელი არ უნდა ჰქონდეს, წენგო უნდა დაფტქენათ და ჩანგლით დაჩხვლიტოთ; სულ რომ დაამზადებთ, ჩაყარეთ ხონში, დაასხით ზედ ცივი წყალი. შვიდი დღე დილა სააღამოს წყალი უცვალეთ, მერვე დღეს ორი მუჭი ახალი კირი შეაყარეთ, დაასხით წყალი და ერთი დამეც იმ კირში იყოს, მეორე დღეს გადაწურეთ და წენგო ჩაყარეთ კალადაში, მდინარე წყალზედ გარეცხეთ, შემდეგ

საკმაო თაფლ-წყალი გაუკეთეთ და შიგ წამოადუღეთ, ის წვენი გადაღვარეთ და კიდევ მეორედ გაუკეთეთ უფრო მოტკბო თაფლ-წყალი და ორი სამი პირი წამოადუღეთ და წვენი გადაუღვარეთ. შემდეგ წენგო ამოყარეთ და ასწყეთ: ერთი ბანკა რომ წენგო იყოს, ერთი ბანკა და ნახევარი დანაყილი შაქარი უნდა მისცეთ, ჯერ ჩაყარეთ ტასტში შაქარი და ზედ დაასხით სამი ბანკა წყალი, აადუღეთ და მერმე წენგო ჩაყარეთ და ხარშეთ, მანამ წენგოს გულში წიწილი აქვს; ვინიცობაა სიროფი დაშრენ და წენგოს საკმაოდ არ ჰქონდეს გამჭდარი, მაშინ კიდევ შაქარსა და წყალს ტოლ-ტოლად ცალკე წამოადუღებთ და შემდეგ ზედ დაასხამთ, მანამ სიროფი მოვა და წენგოს მოხარშვას შეატყობთ, მანამდის უნდა ხარშოთ. — მერმე ხარშვაშივე უნდა ჩაყაროთ ოცი მარცვალი მიხაკი, ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი დარიჩინი და ათი ილის გული.

686. ალუჩის მურაბა. ერთ ჯამს ალუჩაზედ ერთი ჯამი შაქარი ასწყეთ. ალუჩა გენებოთ გაუფცქვენელი აიღეთ, ჯერ ტასტში შაქარი ჩაყარეთ და ერთს ჯამს შაქარზედ ერთი ჩაის სტაქანი წყალი დაასხით და აადუღეთ, ჩაყარეთ ალუჩა სასუფეში და ეს ადუღებული სიროფი ზედ დაასხით და ისე შეინახეთ, მეორე დღეს გადაწურეთ სიროფი და კიდევ ადუღეთ. ისევ ზედ დაასხით და შეინახეთ; მესამე დღეს კიდევ გადაწურეთ და იმოდენა ადუღეთ რომ მოვიდეს, მერმე შიგ ჩაყარეთ ეს ალუჩა და ერთი რომ გადმოიღულოს, გადმოიღეთ, გააცივეთ და შეინახეთ, ორის კვირის შემდეგ ხელ ახლად უნდა წამოადუღოთ, რომ, თუ სიმჟავე ჰქონდა, სიროფში გავიდოდა და არ გაფუჭდეს. ქლიავი და ჭანჭური ასევე უნდა გააკეთოთ მურაბად.

687. მურაბა ქართული ბადრიჯანისა. ქართულს ბადრიჯანს საითაც კუნწი აქვს, ის მხარე ზედვე ჰქონდეს და თავის მხრიდგან მოაჭერიოთ და გაფცქვენიოთ და დააყენეთ ერთი პაწაწა ბადრიჯნის ტოლა, თენლიანი თან აღარ შეაყოლოთ, კუნწი კი გაუთალეთ და ჰქონდეს, იქვე ბადრიჯნის ცივი წყალი

გედგათ და რამდენიც გათალოთ ისე ზაწაწა ბადრიჯანი, იმ წყალში ჩააგდეთ, რომ არ გაშავდეს. როდესაც სულ დაამზადებთ, მერმე სამს საათს კირი შეაყარეთ, წყალი დაასხით, შემდეგ გარეცხეთ და მოუშადეთ თაფლ-წყალი, რომ აღუდღეს, ჩაყარეთ ბადრიჯანი შიგ, ისე მოხარშეთ, რომ პწკილი ეკიდებოდეს, მერე ამოყარეთ, გააციეთ და ას ბადრიჯანზედ ხუთი გირვანქა დაფხვნილი შაქარი აწონეთ და ჩაყარეთ ტასტში, ზედ დაასხით ათი სტაქანი წყალი, სიროფი რომ წამოდულდეს, ბადრიჯანიც მაშინვე ჩააწყეთ, მანამდის უნდა ხარშოთ, სანამ ბადრიჯანს გულში გაუჯდეს. ერთი მისხალი მიხაკი თხელს მიტკალში ჩაყარეთ, აგრეთვე ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი დარიჩინი და ოცი მარცვალნი ილის გული ჩაყარეთ, როდესაც გადმოიღებთ და გაცივდება, ის მიხაკი ისევ ამოიღეთ.

888. ვარდის გულყანდი. მაისის ვარდი, როგორც ვარდის მურაბისათვის დაგვიწერია, ისე დაამზადეთ, შემდეგ წმინდა ხონში დანაყეთ ძალიან და გაწურეთ; მერმე აწონეთ, გირვანქა ვარდზედ ოთხი გირვანქა დანაყილი შაქარი მიეცით და გირვანქა შაქარზედ რვა სტაქანი წყალი. — ჯერ შაქარ-წყალი ააღულეთ და შემდეგ ეს დანაყილი ვარდი ჩაყარეთ შიგ და წყნარა-წყნარა ხარშეთ, ტასტს ზედ სინი დაათარეთ, რომ სუნი არ ამოჰქრეს, შუა ხარშვაში რომ შევა, ის განაწური ვარდის წვენიც ზედვე დაასხით, მანამ წვენი გაუსქელდება და შემდეგ გადმოიღეთ, გააცივეთ და ისე ჩადეთ ბანკაში.

უ შ ა ქ რ ო წ ვ ე ნ ი .

889. უშაქრო წვენი ჟოლისა. ეოლი ან მარწყვი ჩაყარეთ ბანკაში, რომელსაც ძირთან უნდა ჰქონდეს ონკანი (კრანი), მოჰკარით პირი ქაღალდით და შედგით ლუმელში (ფეჩში). როდესაც გაღვივდება, გამოუშვით ძირის ონკანიდგან წვენი, გააციეთ და ჩაასხით ბოთლებში — ყელამდინ.

ამ ნაირ წვენს ზოგი დასდგამს ფანჯარაში მზის გულზედ ერთი კვირა. შემდეგ გადასწურავენ ბოთლებში, დაბეჭდენ

ფისით, ზაფხულობით ინახავენ სარდაფში და ზამთარში, რომ არ დანოტივდეს, ყირამალა ჩააწყობენ მშრალ ქვიშაში. ამისთანა წვეენისაგან ზამთარში აკეთებენ კვასს (სასმელი), თათარას სიროფს.

690. მოცხარის (სმაროდინის) და ალუბლის წვენი. ეს ხილბ გახეხეთ ქვის ჯამში, ჩაყარეთ დიდ ბანკაში და იდგეს ისე ორი დღე; შემდეგ გაწურეთ ფლანელში, ნუკი გამოსჭყლეტო; წვენი ჩაასხით ბოთლებში და შეინახეთ, როგორც ნათქვამია № 689. ამ წვეენისგან ზამთარში აკეთებენ მაროუნის, ან კიდევ — სიროფს.

691. კოწახურის და გოდორა-მარწყვის (ბალინ მარწყვი) წვენი ეგრედვე მზადდება, როგორ მოცხარისა (№ 690).

692. ლიმონის უშაქრო წვენი. გაფცქვენით ლიმონი, გამოსწურეთ; თუ გაქვთ, მაშინით გამოაცალეთ კურკები, გასწურეთ ფლანელში და ჩაასხით ბანკაში; როდესაც დაიწმინდოს — გადასწურეთ სხვა ბანკაში, დასწმინდეთ კიდევ და შემდეგ ისე ჩაასხით ბოთლებში ყელამდე შეიძლება ზემოდგან დაასხათ ცოტა პროვანსის ან ნუშის ზეთი; დაბეჭდეთ ფისით და ყირამალა ჩაურჭეთ მშრალ ქვიშაში. გადამძვრალი ქერქი გაახმეთ, დანაყეთ წმინდათ, ჩაყარეთ ბანკაში, მოჰკარით პირი და იხმარეთ საჭმელში სუნისთვის. ახალი ლიმონის ქერქი კარგია რომ არაყში ჩააგდოთ.

693. შაქრიანი ლიმონის წვენი. რამოდენიმე ლიმონიდგან შაქრით ჩამოხეხეთ ყვითელი ქერქი, დანარჩენი ქერქი შემოაფცქვენით, გულს გამააცალეთ თესლი, დანარჩენი გასწურეთ მაშინაში და ფლანელში; ჩაასხით ბოთლში და დაუმატეთ შაქარი; ერთ სტაქან წვენს — ორი სტაქანი შაქარი; ორ-სამ დღეს დადგით მზეზე პირ-დაცობილი ბოთლები, მალმალ დაანჯღრიეთ, რომ შაქარი დადნეს; შემდეგ გადაფისეთ ბოთლები და ისე შეინახეთ.

694. ალუბლის წვენი. ახალი ალუბალი ჩაყარეთ ქილაში, დახურეთ თავი და შედგით ნელ ფეხში; მეორე დღეს დანაყეთ და ჩაყარეთ პარკში. როდესაც გაიწურება, წვენი იმდენი ხანი აღუღეთ, მანამ გასქელდება; შემდეგ გააცივეთ, ჩაასხით ბოთლებში და ფისით დაბეჭდეთ.

695. მოცხარის, კოწახურის, ალუბლის და გოდორა-მარწყვის წვენი. ეს ხილები გახეხეთ ქვის ჯამში, ჩაყარეთ ერთიორი დღით დიდ ბანკაში, შემდეგ გასწურეთ ფლანელში — ნუ კი გამოსკყლეთ — ჩაასხით ბოთლებში, გადაფისეთ და შეინახეთ ყინვამდის ყინულში და შემდეგ მშრალ სარდაფში. აქედგან შეიძლება გააკეთოთ სიროფი.

696. ალუბლის სიროფი აიღეთ დიდი ბანკა, ჩაუყარეთ ძირში წმინდად დანაყილი და გაცრილი შაქარი, ამას ზემოდგან დაყარეთ უკურკო ალუბალი ერთ ნახევარი (1½) ან (2) ორი ამ შაქრის სისქედ, ამას ზემოდგან წინანდელისტოლა შაქარი, მერე კიდევ ალუბალი და აგრე, მინამ ბანკა გაივსება, მხოლოდ ზემოთა პირი უნდა შაქარი იყოს. მოჰკარით ბანკას პირი და დადგით სამი დღე მზეზე, რომ შაქარი დადნეს; შემდეგ წამოყარეთ საცერზედ და დადგით, რომ გადაიწუროს, მაშინვე ჩაასხით ბოთლებში; ბოთლებს დაუცვით სუფთად და კარგად გამოხარშული პროპკები. აიღეთ ერთი წილი ფისი და ერთი წილი ქონი, მოამზადეთ აქედგან საგლესი და ამით დაბეჭდეთ ბოთლები. ამნაირი საგლესი იშვიათად სკდება. ამნაირ სიროფს ხმარობენ ახალი ხილის მავივრად. თუ გინდათ სასმელად იხმაროთ, მაშინ უკეთესია პატარა ბოთლებში ჩაასხათ, რომ დიდხანს ნახადად არ იყოს. ბოთლები შეინახეთ ყინვამდის ყინულში და შემდეგ მშრალი ქვიშით საესე ყუთში წამოაწვინეთ.

ალუბლის კურკები წმინდად დანაყეთ, ჩაყარეთ ჯალაშა პარკში და ჩააყოლეთ ხილს ბანკაში; როდესაც საცერზე დასწურავთ, ეს პარკი ამოიღეთ და დანარჩენი ხილს ჩენჩო იხვარეთ ხაჭაპურის და მისთანას გულად.

697. ნესვის სიროფი. აიღეთ მწიფე და კარგი ნესვი; გაფუცქვენით, როგორც საჭმელად ფუცქვნიით, დასჭერით წვრილად, ჩაყარეთ ბანკაში და მოამზადეთ, როგორც ნათქვამია № 695. რადგან ნესვს სიმჟავე არა აქვს, ამიტომ შეგიძლიათ გასამჟავებლად მიუმატოთ ლიმონის სიმჟავე (კისლოტა).

698. ქლიავის სიროფი. სიროფის მოსამზადებლად ხმარობენ უფრო თეთრ ქლიავს, მწიფეს. ქლიავს გამოაცალეთ კურკა, დასჭერით რამდენიმე ნაწილად, ჩაყარეთ ბანკაში, მოაყარეთ ზემოდგან შაქარი იმის ნახევარი სისქე, რაც ქლიავია, შაქარს ზემოთ კიდევ ქლიავი და აგრე, ვიდრე ბანკა გაივსება, შემდეგ მოამზადეთ ისე, როგორც ნათქვამია № 695. დანარჩენი ჩენჩოსავან გააკეთეთ პიურე ასე: მოხარშეთ კარგა თაფლში ან შაქარში და იხმარეთ ხაჭაპურის გულად.

699. ხილის შენახვა საზამთროდ. ა) ახალი, მწიფე, მაგრამ ცოტა მაგარი ჟოლი, მოცხარი, კინკრიჟა (კრუჟონიკი) ანუ ალუბალი დაარჩიეთ, მაშინვე ჩაყარეთ მშრალ ბოთლებში, ცოტათი შეამძრიეთ, დაბეჭდეთ, ჩადგით თივიან ქვაბში, დაასხით ცივი წყალი და ხარშეთ ერთს საათს. შემდეგ გადმოდგით ქვაბი; როდესაც წყალი გაცივდება, ბოთლები ამოიღეთ, გადაფისეთ და ჩაფალით მშრალ ქვიშაში; ამ ვვარი ხილიდგან ზამთარში აკეთებენ კომპოტს ანუ მაროჟინს.

700. ბ) ჩაყარეთ ბანკაში შაქარი, ზემოდგან დააყარეთ ხილი და ამგვარად გაავსეთ ბანკა (გირვანქა ხილზე — გირვანქა შაქარი). თავი მოჰკარით ბურთით, გადაფისეთ და ჩადგით ყინულში. ამნაირად ხილს შეენახება სუნი და სიქორფავე. ამას ხმარობენ ზამთრობით დესერტის მაგივრად და ზოგი დაასხამს კონიაკს ან რომს.

701. გ) გირვანქა ხილზე აიღეთ გირვანქა შაქარი და ნახევარი სტაქანი რომი; ჩაყარეთ ხილი ბანკაში, მოაყარეთ ზემოდგან შაქარი და დაასხით ნახევარი სტაქანი რომი და

ეგრე მოიქეცით, მინამ ბანკა გაივსება. შემდეგ აურიეთ ფრთხილად — არ დაქვლიტოთ, მოაკარით პირი ბურთით. ხილი პირველად უნდა გაარჩიოთ და გაფცქვნათ და თითო გასჭრათ ოთხად. ხანდისხან ერთსა და იმავე ბანკაში ჩააწყობენ სხვა-და-სხვა-ნაირ ხილსა.

702. დ) 1) სუყველა ხილი, რომლისგანაც ზამთრაში აკეთებენ კომპოტს, უნდა იყოს ძალიან მწიფე და საუკეთესო ხარისხისა.

2) ამგვარი კომპოტის მოსამზადებლად ხმარობენ შუშის ბანკას — საკომპოტო ბანკას — ძირ განიერს და ყელ ვიწროს. ბანკაში ჩაჰყრიან ხილს, ზემოდგან დაასხამენ სიროფს; გარს შემოაკრავენ თივას ან ჩალას და ჩასდგამენ ცივი წყლით სავსე ქვაბში.

3) როდესაც წამოიღულებს, იმ დროდგან უნდა ხარშოთ 15—10 წუთამდე.

4) ბუშტი ჩაალბეთ ნელ-თბილ მარილ-წყალში ერთი საათის განმავლობაში; მერმე გარეცხეთ სუფთა წყალში და შემდეგ იმით მოაკარით პირი ბანკას; ბანკას პირველად მოკარით პირი ტილოთი, უბუშტოდაც შეიძლება.

5) ბანკას უნდა აკლდეს გავსებამდინ სამი თითის დადება.

6) გირვანქა ხილზე აიღეთ გირვანქა შაქარი და წყალი სამი მეოთხედი სტაქნისა. პირველად მოხარშეთ სქელი სიროფი, მოქაფეთ ფრთხილად, გააცივეთ და დაასხით ხილს ბანკაში.

7) საუკეთესო კომპოტებს აკეთებენ კინკრიეიდგან, ატმიდგან, მსხლიდგან, ვაშლიდგან, ულიდგან, ჭერამიდგან, მარწყვიდგან, ყურძნიდგან და ბლიდგან.

8) რადგან ამაზე დასასხმელი სიროფი მალე თხელდება, ამიტომ ამ ხილიდან კომპოტის გაკეთების დროს უნდა ცოტა მოხადოთ სიროფი; დანარჩენი გადმოასხით იმაზე, დაუმატეთ შაქარი და მოხარშეთ სქელი სიროფი; გააცივეთ და მერე დაასხით ბლუდზე დაწყობილ ხილს და მიირთვიეთ. ამ ნაირ კომპოტზე ხმარობენ თეთრ სიროფს, რომელსაც აკეთებენ ატმისგან, მსხლისგან, ქლიავისგან და ყურძნისგან. ფერადს

სიროფს ხმარობენ მოხრაკულზე მისატან კომპოტში, რომელიც უნდა იყოს მოტკბილო.

703. კინკრიყას (კრიჟოვნიკის) კონსერვი. აიღეთ თეთრი, ყვითელი ან წითელი კარგა დამწიფებული კინკრიყა, ფრთხილად დააჭერით ყუნწები. გირვანქა ხილზედ აიღეთ გირვანქა შაქარი და სამი მეოთხედი სტაქანი წყალი, მოამზადეთ სქელი სიროფი, მოხადეთ ქაფი. კინკრიყა დაყარეთ ცხრილზედ, დაასხით მდულარე წყალი. როდესაც წყალი ჩამოიწურება, ჩაყარეთ მდულარე სიროფში და მაშინვე გადმოდგით; ცოტათი გააცივეთ და მერე სულ გადიღეთ საკომპოტო ბანკაში. მოკარით პირი ბურთით და მოუჭირეთ თასმა, გარშემოახვიეთ ჩალა ან თივა და ჩადგით ცივი წყლით საესე ქვაბში, ისე რომ წყალს ბანკის პირამდე აკლდეს ორი თითის დადება; შემოდგით ცეცხლზე და აღუღეთ თხუთმეტი წუთი, შემდეგ გადმოდგით. როდესაც წყალი გაცივდება, ბანკები ამოიღეთ, გაასუფთავეთ და შეინახეთ ცივად და მშრალად. რომ ობი არ მოიკიდოს, ამისთვის ორ კვირაში ერთხელ ბანკები უნდა ფრთხილად ამოაბრუნოთ ყირამალა; თითქმის ამნაირად ამზადებენ ყველაგვარ კონსერვებს.

704. ატმის კონსერვი. აიღეთ საუკეთესო და მწიფე ატმები, სუფთად გაფცქვენით, ჩააწყეთ ცივ წყალში. შემოდგით ცეცხლზე, წამოდუღებამდინ გადმოდგით, ამოიღეთ ცხელ-ცხელი ატმები და ჩააწყეთ ცივ წყალში და ეწყოს შიგთორმეტი საათი. მერე დღეს გადმოწურეთ წყალი, მოასხით თხელი სიროფი და დადგით დღე-ღამე, შემდეგ გადმოწურეთ სიროფი. ატმები კი ჩააწყეთ ბანკაში მთელები ანუ უკურკოდ, მოასხით ზემოდგან სქელი სიროფი და, როდესაც წამოადუღებთ, მოაკარით პირი. შემდეგ ისე მოიქეცით, როგორც ნათქვამია კინკრიყაზე № 703 და 702. ამ სიროფს ხმარობენ საზაფხულო კომპოტში.

705. მსხლის კონსერვი. მსხალი გაფცქვენით და მაშინვე ჩაყარეთ წყაროს წყალში, რომ არ გაშავდეს; იმას შიგ ჩაყარეთ ცოტა შაბი. მსხლებს რომ ფცქენა დაუწყოდ, შემო-

დგით ცეცხლზე ქვაბი წყლით, როდესაც წყალი კარგა გაცხელდება, ჩაყარეთ შიგ მსხლები, დახურეთ და ხარშეთ, მხოლოდ არ ჩახარშოთ კი; როდესაც კარგა მოიხარშება, ამოიღეთ ქაფქირით და დააწყეთ ცხრილზედ გასაშრობად. ერთი გირვანქა შაქრისაგან, სტაქნის სამი მეოთხედი წყლისგან, ერთი რუმკა კარგი ღვინისგან და ხუთი მარცვალი მიხაკისგან მოამზადეთ სიროფი, დუღილში მოქაფეთ; შემდეგ მსხლები გადაიღეთ საკომპოტო ბანკაში, მოასხით ზემოდგან ნელ-თბილი სიროფი, მოაკარით პირი ბურთით და შემოუჭირეთ თასმა. ხარშეთ 10—5 წუთამდე, მსხლების ხარისხის მიხედვით.

706. ჭერამის კონსერვი. აიღეთ კარგად მწიფე, მაგრამ ცოტათი მაგარი ჭერამი, ჩაყარეთ ცივი წყლით სავსე ქვაბში, შემოდგით ნელ ცეცხლზე და ოდნავ აადუღეთ, როდესაც ჭერამი შერბილდეს, გადმოდგით ცეცხლიდგან, ამოიღეთ ქაფქირით და ჩაყარეთ ცივ წყალში თორმეტი საათით; შემდეგ ამოიღეთ, მოასხით თხელი სიროფი და იდგეს ოცდაოთხი საათი, შემდეგ გადმოწურეთ სიროფი, ჭერამები ჩაყარეთ საკომპოტო ბანკაში, მოასხით ზემოდგან ახალი საზაფხულო სიროფი. მოაკარით პირი ბუშტით, ადუღეთ ოცი წუთი და სხვ. მერმე იხ. შენ. № 702.

707. რენკლოდის და სხვა-ნაირი ქლიავის კონსერვი. აიღეთ კარგად მწიფე, უმუწკო ხილი, დაჩხვლიტეთ რამდენსამე ალაგას ხის ჩხირით, ჩაყარეთ ცივ წყალში, შემოდგით ცეცხლზედ და კარგად გააცხელეთ, არ აადუღოთ კი. შემდეგ გადმოწურეთ წყალი, ზემოდგან მოასხით თხელი, გრილი სიროფი და იდგეს ოცდაოთხი საათი. შემდეგ გადმოწურეთ სიროფი; ხილი გადიღეთ საკომპოტო ბანკაში, მოასხით ზეგიდგან ახალი სქელი სიროფი, მოაკარით პირი ბურთით, ადუღეთ 15 წუთი, შემდეგ გადმოდგით; როდესაც წყალი ჭაცივდეს, ამოიღეთ ბანკები, გასწმინდეთ და შეინახეთ ცივ და მშრალ ალაგს და სხ. იხ. № 702.

708. ალუბლის კონსერვი. ეს კონსერვი გაკეთდება ყველანაირი ალუბლისაგან; გამოაცალეთ კურკა, ჩაყარეთ მდუღარე სქელ სიროფში; იდგეს ხუთი წუთი, შემდეგ გადმოღვით გააცივეთ. გასაიღეთ საკომპოტო ბანკაში, მოაკარით პირი და ადუღეთ თხუთმეტი წუთი და სხვა. იხ. № 702. ანუ აიღეთ უმი ალუბალი, ჩაყარეთ ბანკაში, მოასხით ზევიდგან ცივი სიროფი, ადუღეთ 5 წუთი და სხ.

709. საკომპოტო ალუბლის შენახვა. გაასუფთავეთ ალუბალი, ჩაყარეთ ბოთლებში — არ დაჭყლიტოთ კი, შემოდგან დააყარეთ თითო ფინჯანი გაცრილი შაქარი. პირს მაგრად დაუცეთ პროპკა, გადუჭირეთ კანაფი და შედგით ნელ ღუმელში (ფეჩში); დახურეთ ღუმელი და იყოს ისე, მანამ ღუმელი არ გაცივდეს.

710. ყურძნის კონსერვი. ყურძენი ჩაყარეთ საკომპოტო ბანკაში, მოასხით ზემოდგან ცივი სიროფი, მოაკარით პირი ბურთით და თხუთმეტ წუთამდე ადუღეთ. იხ. № 702.

711. კაკლის მურაბა. აიღეთ წვრილი ლენჯოიანი კაკალი, დაჩხვლიტეთ ხის ჩხირით, ცხრა დღე შეინახეთ წმინდა წყალში; შემდეგ ამგვარივე წყალი შემოდგით ცეცხლზე და ხარშეთ იმაში მანამ ისე არ დარბილდეს, ვიდრე ხის ჩხირმა თავისუფლად არ გაუაროს. შემდეგ გადმოიღეთ საცერზე, რომ წყალი ჩამოიწუროს. გირვანქა კაკალზედ — ორი გირვანქა შაქარი უყავით; ნახევარ შაქრიდგან გააკეთეთ ცოტა მოსქელო სიროფი; ამაში ჩაყარეთ პატარა დარჩინის ნატეხი და რამდენიმე მარცვალი მიხაკი; გაციების შემდეგ დაასხით კაკალს და შეინახეთ ეგრე სამი დღე; შემდეგ კაკლები წამოყარეთ საცერზედ; სიროფს კი მიუმატეთ ის ნახევარი შაქარი, ერთხელ წამოადუღეთ და გაციების შემდეგ დაასხით კაკლებს და ეგრე შეინახეთ სამ დღეს. შემდეგ კაკლები წამოყარეთ საცერზედ, სიროფი ხარშეთ გასქელებამდე და ცხელცხელი დაასხით კაკლებს და შეინახეთ ეგრე ცხრა დღეს; შემდეგ ვადიღეთ ბანკაში და მოაკარით პირი.

712. კიტრის მურაბა. მოკრიფეთ ქორფა კიტრები, დაწმინდეთ კარგად, ჩაყარეთ მაგარ მარილ-წყალში, ამაშივე ჩააგდეთ ერთი კომბოსტოს ფოთოლი, დადგით ეგრე თბილ ალაგას რამდენიმე დღით, ვიდრე კიტრები დაყვითლდებიან. შემდეგ კიტრები ჩააწყეთ ტასტში, ძირსაც დაუფინეთ და ზემოდანაც დაათარეთ კიტრებს კომბოსტოს ფოთლები. ააღულეთ წინანდელი მარილ-წყალი და დაასხით კიტრებს; როდესაც გაცივდება — გადმოწურეთ; ააღულეთ და ისევ დაასხით და ეგრე უყავით, მანამდის კიტრები არ გამწვანდებიან; ამასთანავე ტასტს დაათარეთ ხოლმე, რომ წყალი ჩქარა არ გაცივდეს. როდესაც კიტრები გამწვანდებიან, ჩაყარეთ ცივ წყალში სამი დღით, შემდეგ ამოიღეთ, გაწმინდეთ კარგად და ზემოდან მოასხით ცივი, თხელი სიროფი, რომელიც უნდა მომზადდეს ერთი გირვანქა შაქრიდან და ერთ ნახევარი სტაქან წყლიდან, ორი ლოტი კოჭიდან, ორი ლიმონის წვენიდან და ქერქისაგან. მეორე დღეს გადმოწურეთ სიროფი, გირვანქა კიტრზე დაუმატეთ გირვანქა ნახევარი შაქარი, ხარშეთ მინამ გასქელდებოდეს, მერე ჩაყარეთ კიტრები და წამოაღულეთ ორჯერ.

713. სტაფილოს ანკარა მურაბა. აიღეთ ყვითელი ან წითელი სტაფილო, ხარშეთ წყალში, მინამ დარბილდებოდეს, შემდეგ დასჭერით ლამაზად, ჩაყარეთ სქელ სიროფში და ააღულეთ, მინამ ანკარასავით დაწმინდავდებოდეს. რადგან სტაფილო ყოველთვის იშოვება, ამიტომ იმის მურაბის ბლომად ერთად გაკეთება საჭირო არ არის. თუ მალე სახმარებლად გინდათ, ერთ გირვანქა სტაფილოს ნახევარი გირვანქა შაქარი ეყოფა.

714. სტაფილოს მურაბის გაკეთება სხვანაირად. აიღეთ მსხვილი, ტკბილი, ყვითელი, და არა წითელი, სტაფილო, გარეცხეთ კარგად და გაფუჭენით დანით; გასჭერით სიგრძეზე და გამოიღეთ გული, დანარჩენი დასჭერით სიგრძეზე, მაკარონის მსგავსად, ჩაყარეთ ტასტში, დაასხით წყალი და ხარ-

შეთ, მინამ დარბილდებოდეს; შემდეგ წამოყარეთ ცხრილ-ზედ, რომ წყალი დაიწუროს. გირვანქა მოხარშულ დაჭრილ სტაფილოზე აიღეთ გირვანქის მეოთხედი ფორთოხლის ქერქი, გირვანქა ნახევარი შაქარი და სტაქან ნახევარი წყალი; წამოაღულეთ, ჩაყარეთ სტაფილო, ხარშეთ ნახევარი საათი; ამას დაასხით ერთი ლიმონის, ან ცოტა მეტი — გემოვნების დაგვარად — წვენი.

განყოფილება მეთხუთმეტა.

ღვინო, ნალივკები, ვიზნიაკი, შიპოვკა, ვოლიცა
და სხვა სასმელები.

715. კახური ღვინოს დაყენება. უმთავრესი პირობანი სა-
ზოგადოდ კარგის ღვინის დაყენებისა არიან:

1-ლი, რომ ქვევრები იყოს კარგად გარეცხილი.

2-რე, რომ ყურძენი იყოს ძალიან შემოსული, რადგან, რაც
ყურძენი მწიფე არის, უკეთესი ღვინო დგება.

3-მე, თუ საშვალეა არის, ყურძენი გადირჩეს, ასე რომ
მკვახე და დამპალი არ შეჰყვეს და თვითეული ჯიშის ყურძენი
(რქა წითელი, მწვანე, მცვივანი, საფერავი) ცალ-ცალკე დაი-
წუროს, თუ არა-და — ერთად.

როდესაც ყურძენს დაჰკრებთ და დასწურავთ, პირველი
წვენი და ბოლოს წვენი ერთად უნდა მიუშოთ ქვევრში და
შუა წელი ცალკე, რადგან შუა წელის წვენი უფრო სქელი და
კარგი არის. — სადღეად ისევ ის ჭაჭა უნდა ჩაყაროთ, რისაც
ყურძენს დასწურავთ, ამ ზომით: ურმიან ქვევრზედ ცხრა გო-
დორს კარგად გატენილს ჭაჭას ჩაყრით და დღეში ოთხჯერ
სარცხით დაურევთ. ქვევრი ძალიან სავეს არ უნდა იყოს, რომ
დუღილში ბევრი არ დაიღვაროს; სამს დღეს სარქველს მიწა
არ უნდა დააყაროთ, მეოთხე დღეს ზღმარტლის ტოტები დას-
ქერით: რა სიგრძეც განდაგან შიგ ქვევრის პირში გაიმართება,
და ჩააწყეთ ჯვარედინად ოთხი-ხუთი ჯოხი, რომ ჭაჭა ზევით
არ წამოვიდეს და ზღმარტლის ტოტი თითონ ღვინოსაც გას-
წმენდს, მერმე ქვევრის პირს ვაზის ფოთლები უნდა შემო-
უწყოთ, დახუროთ სარქველი და დააყაროთ მიწა. — თუ დუ-
ღილში ღვინომ არ გამოხეთქა, ორს კვირამდე ქვევრები არ
უნდა ახადოთ, შემდეგ ორის კვირისა კი ახადეთ, ჯოხები ამო-
ღდეთ, დაურიეთ და ღვინით გადაავსეთ. — ერთის თვის გან-

მავლობაში ორჯელ მაინც უნდა დაუბრუნოთ, რომ ჭაჭა ქვევით წაყადეს და მერძე გადაიღეთ სხვა წმინდა ქვევრებში.

საფერავიც ასე უნდა დააყენოთ. — მხოლოდ, რასაც დასწურავთ, ჭაჭაც სულ უნდა ჩაყაროთ და, თუ გენებებათ, თეთრი ყურძნის წვენსაც მიუმატებთ საფერავის წვენსა. საძველისძველოდ თუ ღვინის შენახვა გინდოდეთ, წელიწადში ორჯელ უნდა სხვა ჭურჭელში გადაიღოთ, რადგანაც ლექი აფუჭებს, ერთხელ გადაიღებთ ივლისში, მეორედ ნოემბერში და ქვევრი საესე უნდა იყოს.

716. ახტაშირა. ღარიდანვე აიღეთ თეთრი ყურძნის ტკბილი ღიღის ქვაბში და მაშინვე ააღუღეთ, ქაფი მოხადეთ და გააცივეთ, შემდეგ ჩაასხით კარგად გარეცხილს ქოცოში, გაავსეთ პარამდის, შემოუწყყეთ ქოცოს პირზედ ვაზის ფოთლები, დახურეთ სარქველი და მიწა დააყარეთ, ზედ ცივი წყალი დაასხათ და ისე მაგრა დატკეპნეთ, რომ კარგად დაიტალახოს, შემდეგ დეკემბერში გადაიღეთ ღვინო, მაჭარივით სასმელი იქნება.

717. ნალივკები. ნალივკები შეიძლება მომზადდეს ყოველგვარი ხალისა და ხულისაგან; ის ნალივკები, რომლებიც იხმოება ზოგაერთი საშვალო სიმაგრის სასმელების სამაგიეროდ, უნდა მომზადდეს ამ გვარად: უპირველესად ყურადღება უნდა მიექცეს იმას, რომ ჯერ ერთი — ხილი მწიფე იყოს და სუფთა, არ შეჰყვეს ან ფოთოლი ან ღეროები (ნაღები და მიტყლეტილი ხილი არას დაუშლის, თუ რომ ან ობი არა აქვს მოკიდებული ან ბრკე); თუ ვაშლები დატკირდეთ ნალივკებისათვის, უნდა უსათუოდ მკავე ვაშლები ამოარჩიოთ და არა ტკბილი და ამასთანავე უნდა ისე წვრილწვრილად დასჭრათ, რომ ბოთლის ყელში თავსუფლად ჩავიდეს. მეორედ, რომ არაყი ამაში სანმარებელი იყოს კაი ხარისხისა ან ფრანგული ან გაწმენდილი, სამაგრიტ 25° გრადუსისა, თუ არა-და, ნალივკა ცუდი გამოდგება. უნდა აიღოთ შუშის ბოთლი, ჩაყაროთ შიგ რა ხილიცა გნებავთ, მხოლოდ მწიფე და სუფთა; დაასხით ზედ არაყი ან ფრანგული ან დაწმენდილი იმდენი, რომ არაყი ერთი მესამედით მეტი იყოს, ვიდრე ხილი, ე. ი. ხილით აავსოთ ორი

მესამედი ნაწილი და მერე პირამდე აავსოთ არყით, დააფაროთ პირზე მტკიცე ნაჭერი მჩვრისა, შემოუჭიროთ კანაფი და დასდგათ ფანჯარაში, სამხრეთის მხრივ, (ორი ან სამი თვით) და გაანჯლრიეთ ხოლმე ბოთლი სამ-ოთხ დღეში ერთხელ. დრო დანიშნული ჩვენგან ორი-სამი თვე შეიძლება ბევრად შემოკლდეს; ეს დამოკიდებულია თვით ხილის სამწიფესა და სიბევრეზე; რაც უფრო ხილი მწიფე იქნება და უფრო მომეტეობით; იმდენი დროც ნაკლები დასჭირდება; ვთქვათ, ბოთლში ჩაყარეთ ძალიან მწიფე ხილი და ამასთანავე არაყიც იმდენი დაასხით, რომ მხოლოდ ერთი ან ორი თითის სიმაღლეზედ ედგას ხილს ზემოდან, მაშინ თვე ნახევარიცა კმარა ნალიევკასათვის. ამას შემდეგ უნდა გაიწუროს ასე: აიღებთ სუფთა ძაბრს, ჩაუფენთ ძირში ერთ მთლიან ნაჭერ ბამბას, ზევიდანაც მაგარ ფალასს და გასწურავთ, გადაასხამთ წვრილ-წვრილ ბოთლებში. თუ ნალიევკა მღვრიე გამოვიდა, მეორედაც სწორედ ამგვარადვე გასწურავთ, მაგრამ თუ ხილი სუფთა ახმარეთ და ბამბაში, როგორც ნაჩვენებია ჩვენგან, ისე გაწურეთ. იშვიათად მოხდება, რომ ნალიევკა ერთი გაწურვის შემდეგ მღვრიე დადგეს. ეს დაყენებული ნალიევკა მაგარი გამოვა და რომ ღვინოების სამაგიეროდ იხმარებოდეს, ამას უნდა გაუარიოთ ერთი მეოთხედი წყალი, ე. ი. სამ-ოთხ ბოთლ ნალიევკაზე ერთი ბოთლი წყალი უნდა დაასხათ; მერე უნდა დაატებოთ საროფით. სიროფი ამისათვის ამგვარად უნდა გააკეთოთ: შესდგამთ ცეცხლზე იმოდენა ქვაბს, რომ ჩაეტიოს შიგ მთლად ნალიევკა თავისის სამზადისით ჩაპყრით, შიგ ანგარიშით წვრილად დამტვრეულ შაქარს (შაქარი უნდა იანგარიშოთ ერთი მეოთხედი ან ერთი მესამედი გირვანქისა თითო ბოთლ წყალდასხმულ ნალიევკაზე), დაასხამთ ზედ იმოდენა წყალს, რომ შაქარი გაადნოს; როცა შაქარი გადნება და ადუღდება, მიუშვებთ შიგ მღუღარეში ნალიევკას, წყალს რამდენიც დასჭირდება და დასტოვებთ ცეცხლზე, რომ ჩუმად წამოდუღდეს; მერე გაღმოსდგავთ ქვაბს, გადმოიღებთ ნალიევკას ქვის ან ქაშანაურის ჭურჭელში და გააცივებთ. როდესაც ნალიევკა გაცივდება, მაშინ ის სრულიად მზად არის; უნდა გადაასხათ ბოთლებში, დაუცოთ ზედ პრობკები, დაასვათ ბეჭედი და რამდენი ხანიცა გნებავთ, შეგიძლიანთ შეინახოთ. აქ დანიშნული

შაქრის ზომა დამოკიდებულია როგორც თვით ხილის სიტკბოზე, აგრეთვე მხმარებლის გემოვნებაზე.

საუკეთესო ნალივკები გამოდის მთის ქოლისა, შავი მოცხარისა, ალუბლისა, ქოლისა, წითელი მოცხარისა, ჩიტის ყურძენასი, ქლიავისა და მჭნავისა.

718. ვიშნიაკი. ეს სასმელი ძლიერ შემრგო და გემრიელია. მზადდება ამ გვარად: ამოარჩევთ ერთს პატარას კაი მკვიდრ ბოჩკას, რომელსაც შემოკრული უნდა ჰქონდეს ოთხი რკინის სალტა. ჩაპყრით შიგ მწიფეს დარჩეულს ალუბალს, რომ არ ჩაპყვეს შიგ ან ფოთლები ან ღეროები და ისე მოპყრით, რომ ავსებას ერთი ან ერთ ნახევარი გოჯი-ლა აკლდეს. ზედ დაასხავთ ახლად სკიდვან გამოღებულ თაფლს (თაფლს არ უნდა ერიოს არც ფიჭა, არც ფქვილი, როგორც დუქნებში იციან ხოლმე), უმჯობესია თაფლი მოთეთრო იყოს, ვიდრე მოწითალო თაფლი უნდა მიუშოთ ნელ-ნელა და იმდენი უნდა დაასხათ, რომ რაც ცარიელი ადგილებია ბოჩკაში, სულ იმან გამოავსოს; როდესაც ალუბლის ზევით პირსაც შემოადგეს თაფლი, მაშინ აკმარეთ. მერე ბოჩკას დაუცეთ პირი, შემოაკარით ფისი, როგორც პრობკას, აგრეთვე მთლად ბოჩკასაც, რომ გარეშე ჰაერ ვერ შევიდეს ბოჩკაში და გადუჭირეთ პრობკის აქეთ-იქიდან მაგრა თოკები. დადგით ბოჩკა ცივ ადგილას ან სარდაფში, მაგრამ ყინულზე კი არა; უმჯობესია თუ ჩაპფლავთ ან მიწაში ან ქვიშაში და ისე შეინახავთ სარდაფში სამს თვეს. ამ დროს დაიწყებს დუღილს და თუ ბოჩკა მკვიდრი არ არის და რკინის სალტები არ აქვს შემოკრული, ხშირად გახეთქავს ხოლმე.

სამი თვის შემდეგ ვიშნიაკი სრულიად მზად იქნება; მაშინ შეიძლება გაპხსნათ ბოჩკა, გასწუროთ ტილოს ნაჭერში, წამოასხათ ბოთლებში, დაუცოთ მაგრა პირები და შემოაკრათ ყელზე ფისი ან ლაქა. ეს მომზადებული ვიშნიაკი გასძლებს რამდენიმე წელიწადს.

719. ვიშნოვკა. კარგად მოწეული ალუბალი დაარჩიეთ და ჩაყარეთ დიდს შავ ბოთლში, როდესაც პირამდის გაავსებთ, მაშინ ზედ დაასხით კარგი არაყი, რაერთსაც დაისხამს, და მოაკარით მაგრად ბოთლის პირსა. დადგით მზეზე ერთს

თვეს, შემდეგ შინ შეინახეთ; ორი თვე რომ შესრულდეს, გადასწურეთ სხვა ბოთლებში და ის ალუბალი გამოწურეთ, ჩაასხით ცალკე ბოთლში და, რომ დაწმენდება, ისიც ვიშნოვკასავით იხმარეთ.

720. შიპოვკა. შიპოვკებიც ეგრეთვე, როგორც ნალივკები, შეიძლება გაკეთდეს ყოველ-გვარი ხილისა, მხოლოდ განსხვავება ის იქნება, რომ შიპოვკები უფრო ტკბილია, უფრო ნაზი და შუშხუნებს, როგორც შამპანსკი, ამისთვისაც დაერქვა სახელად „შუშხუნა“. შუშხუნა სასმელების გაკეთებაში უნდა ყურადღება მიაქციოთ, რომ ხილი ახალი და მწიფე იყოს და არაყიც ფრანგული. შუშხუნა სასმელები კეთდება ამგვარად: აიღეთ ერთი დიდი შუშის ბოთლი, ჩაასხით შიგ თოთხმეტი ბოთლი, ე. ი. შვიდი შტოფი წმინდა არაყი, ჩაყარეთ შიგ შვიდი გირვანქა წმინდად დანაყილი შაქარი, მოურიეთ წკეპლა, რომ შაქარი სრულიად გადნეს, ჩაყარეთ შვიდი გირვანქა ახალი მწიფე ხილი, დაასხით ორი ბოთლი, ე. ი. ერთი შტოფი ფრანგული არაყი, გააჭანჭყარეთ ბოთლი რამდენჯერმე, შემოახვიეთ ყელზედ წმინდა ტილო, შეუკარით თავი და დადგით ფანჯარაში მზეზე თორმეტი დღით; ყოველ დღე დილ-დილით ამ თორმეტის დღის განმავლობაში უნდა ბოთლი ან რამდენჯერმე გააჭანჭყალოთ და ან შიგ სუფთა წკეპლა მოურიოთ, მაგრამ მარცვლები კი არ დასტყლიტოთ. თორმეტი დღის გასულს ხილის მარცვლები ხან ქვევიდან ზევით და ზევიდან ქვევით დაიწყებს ასვლა-ჩასვლას და ეს იმის ნიშანია, რომ სასმელი მზად არის: მაშინ გასწურეთ ან ტილოში ან ოთხად მოკეცილ სალფეტკში, ჩაასხით სხვა ბოთლში და დასდგამთ სამს დღეს ყინულზე. უნდა შევნიშნოთ, რომ ბოთლიდან წამოყრილი ხილის გამონაწერი წვენი შიგ არ აერევა, როგორც ნალივკების გაკეთების დროს. სამი დღის შემდეგ გასწურავთ ისევ ისე ოთხად მოკეცილ ტილოში და ჩაასხავთ ბოთლებში. ბოთლები უნდა იყოს შამპანსკისა, რომ არ დასკდეს და ჩაასხაშიაც პირამდინ არ უნდა აავსოთ, პრობკები უნდა აირჩეს საუკეთესო და გამოიხარშოს, მერე დაეცოს ბოთლებს ისე მაგრად, რომ სულ ხვედის (უროს) ცემით დაუკეთ-

დეს; პრობკა ბოთლის ყელს უნდა მოაკრათ წმინდა მავთულით ან მაგარი კანაფით, სწორედ ისე, როგორც უკეთებენ შამპანისკის. მერე თავებზე (ყელზე და პრობკებზე) უნდა მოუსვათ ფისი და დასდგათ ცივს ადგილს, მაგრამ ყინულზე კი არა. ბოთლები ქვიშაში უნდა თავდაყირა ჩაალაგოთ და დასტოვოთ ასე ერთ ნახევარი ანუ ორი თვით. ამ ხანაში შუშხუნა დაიწყებს დუდილს და, თუ რამოდენიმე ბოთლი გასკდება, ეს იმის ნიშანი იქნება, რომ შუშხუნა მზად არის. თუ რომ ბოთლები შამპანისკისა არ არის და ან პირს კარგად არა აქვს დატული, შეიძლება ბევრი ბოთლები დასკდეს. ეს სასმელი შეინახება წელიწად ნახევარი და მერე კი მკეადდება. საუკეთესო შუშხუნა ღვება მკოლისა, წითელი და შავი მოცხარისა, მწიფე კახკრ უკსა (კრეოვნიკისა) და სხვ.

721. შიპოვკა, ანუ შინაური შამპანსკი. აიღეთ ოცდათხუთმეტი ბოთლი წყალი, ხუთი გირვანქა შაქარი, შედგით ცეცხლზე, გააცხელეთ კარგა, ნუ კი აადუღებთ და გადაასხით კასრში; როდესაც ეს გაცივდეს, როგორც ახლად ჩამოწველილი რძე, ჩაასხით შიგ ნახევარი ბოთლი დროჟი; მერე, როცა ადუღდეს, ჩაასხით ბოთლებში, მაგრამ ჯერ შინამ ჩაასხავდეთ, ყველა ბოთლში თათო ნაჭერი შაქარი ჩაავდეთ და ორ-ოლი წვეთი ლიმონის ზეთი ჩააყენეთ, შემდეგ დაუცეთ პირს მაგრა, მოაკარით თავზე ფისი და დადგით სარდაფში. სამი კვირის შემდეგ გასინჯეთ და, თუ შამპანსკისაგით ქაფს იგდებდეს, სჩანს მზად არის და სმაც შეიძლება.

722. ვარდის არაყი. ორს ჩაფს არაყში ხუთი გირვანქა ვარდი ჩაყარეთ და ორმოცი დღე ისე შეინახეთ, შემდეგ როგორც არაყი გამოგინდიათ, ისე გამოხადეთ ვარდიანათ და მერე შაქრით დაატკობთ, — ჩინებული არის.

723. ატმის არაყი. ატამს კურკებზე გამოაცალეთ და ჩაყარეთ ქვევრში, როდესაც გაავსოთ, ზედ ცივი წყალი დაასხით და ორი კვირა ისე დააცალეთ; შემდეგ, როგორადაც ჭაჭეს

არაყი გამოგიხდიათ, ისე გამოხადეთ და მერე ხელმეორედ დააოტკავეთ.

ყოველივე ხილის არაყი ამნაირად უნდა გამოხადოთ.

724. ანწლის არაყი. ანწლის მტევანს რომ მარცვლები გაუშავდება და შემოვა, მაშინ იმას მოამტვრევთ და დამარცვლავთ, ჩაპყრით რაშიმე და წყალს დაასხამთ, როდესაც დამტვრევა, როგორც ჭაჭის არაყს, ისე გამოჰხდით და დააოტკავეთ.

725. მელის-კუდას არაყი. მელის-კუდა, როდესაც ყვითლად გაიშლება, იმას მოამტვრევთ თავებში და ჩაპყრით პატარა ვარდის გამოსახდელს ქვაბში და დაასხამთ ერთს თუნგს წყალს და ზარფუშს პირს შემოუღესთ, შემდეგ, როგორადაც ვარდის წყალს, ისე გამოხდით და დააოტკავეთ.

726. პიტნის არაყიც ასე უნდა გამოიხადოს. პიტნა კი ძირიან ფოჩინად უნდა ჩაყაროთ.

727. პუნში საბაიონი. გააკეთეთ გოგლი-მოგლი თორმეტი კვერცხის გულისა და ერთი გირგანქა შაქრისა, დაასხით ნახევარი ბოთლი რომი, გადაიღეთ ექვს სტაქანში თანაბრად და შეავსეთ ცხელი ჩაით.

728. პუნში. (ექვსი კაცისათვის). ჩაუტრეთ აღუღებულს წყალში ერთი ჩაის კოვზი ჩაი და დააცადეთ გამოსცეს, გამოსწურეთ ექვსი ფორთოხალი, ჩაყარეთ თითო ფინჯანში ექვს-ექვსი ნატეხი შაქარი, ზედ დაასხით ერთი ჩაის კოვზი მარასკინი, ორი ჩაის კოვზი თეთრი რომი და ფორთოხლის გამონაწერი წვენი; ფინჯნები შეავსეთ ჩაით.

729. შოკოლადი. კვერცხის გულეები და შაქარი გასტქვიფეთ ერთად ისე, რომ თეთრი ფერი დაიჭიროს, ჩაყარეთ შოკოლადის ანაფხეკი, გაჭქენით ნაღულ თბილ რძეში ან ნაღებში, შესდგით პლიტაზედ, გასტქვიფეთ ცოცხით, ვიდრე არ გასქელ-

დეს და ნუკი აადულებთ; როდესაც ქაფი ამოიწევს, დაასხით ფინჯანზე და მიაღუკეთ.

მასალად საჭიროა ექვსის კაცისთვის:

სამი კვერცხის გული,
სამი სტაქანი რქე ან ნაღები,
სამი ნავერი შაქარი,

ერთი მერვედი ან ერთი მეოთხედი
გირვანქა შოკოლადი.

730. ყავის მოხარშვა. ერთი გირვანქა ყავისთვის საჭიროა ერთი მეოთხედი გირვანქა ციკორი. ყავა უნდა დახალო დახურულ ქაროვნიანზე და არა სკავრადაზე და თან განუწყვეტლივ ანჯღრევდეთ ქაროვნიას, როდესაც ყავა გახდეს მუქი წაბლის-ფერი და სინესტეც გაუშვას, იცოდეთ საკმარისია და გაფრთხილდით, არ დაგეწვასთ. მერე უკეთესია წმინდად დანაყოთ, ვიდრე დაჰქვავთ. თითო ფინჯანზე უნდა აიღოთ თითო ჩაის კოვზი ციკორ-არეული ყავა, ჩაჰყაროთ ფლანელის პარკში, ჩააგდოთ ყავადანში, დაასხათ აწყული მდუღარე წყალი, დასდგათ პლიტაზე; რომ ადუღდეს, ჩაუშვათ შიგ ერთი კოვზი ცივი წყალი და დუღილი რომ ჩაუდგეს, შედგით ისევ პლიტაზე, როცა წამოდუღდეს, ჩაუშვით შიგ კიდევ ერთი სტოლის კოვზი ცივი წყალი და დუღილი რომ ჩაუდგეს, შედგით ისევ პლიტაზე. მერე რომ წამოდუღდეს, კიდევ უყავით და მეოთხედაც რომ კიდევ ერთი კოვზი ცივი წყალი დაჰკრათ, წამოდუღდეთ კიდევ, გადმოღვით მერე ცოტახანს, რომ ყავა დაგდეს და დაასხით ფინჯანზე.

731. ვახვარდლებელა სასმელი სოღისა. ჩაყარეთ ერთს ნახევარ ბოთლში ერთი პარაშოკი სოღა, და მეორე ნახევარში აგრეთვე ერთი პარაშოკი სიმქავე, დაასხით ორივე ბოთლებს წყალი, დაუცეთ პირს და შედგით ზაფხულობით ბუნარში (გრილ ადგალს), ზამთრობით ფანჯარაში. როდესაც მოისურვებთ სმას, აიღეთ ნახევარი სტაქანი ცივი წყალი, ჩაუშვით შიგ ცოტაოდენი სიროფი, რისაც უნდა იყოს, მოურიეთ, ჩაასხით მერე ცოტა სიმქავე შენახული ბოთლიდან, ჩაუშვით ამოდენივე სოღა და, რამწამს შუშხუნი დაიწყოს, იმ წამსვე გადაჰკარით.

732. კვასი ტყის ვაშლისა და მსხლისა. აიღეთ გამშრალი (დამკეანარი) ვაშლები ან მსხლები, დაასხით მდუღარე წყალი და დაახურეთ თავს, ოც და ოთხი საათის შემდეგ წვენი გადმოასხით, გაწურეთ და იხმარეთ, დარჩენილს ხილს შეგიძლიანთ მეორედაც დაასხათ მდუღარე წყალი.

733. უუმშვენიერესი კვასი ანუ მჟავე შჩი. აიღეთ ათი გირვანქა მეორე ხარისხის პურის ფქვილი, ხუთი გირვანქა დანაყილი ხორბლის ალაო (ხორბალს ჯერ დაალბობთ და შემდეგ თბილს ადგილას გააშრობთ და ააღვიებთ), რვა გირვანქა ქერის დანაყილი ალაო და ორი გირვანქა უგრეხელის ფქვილი (рпечневая мука), ყველა ეს აურიეთ ერთად, გაყავით ორ ნაწილად და ჩაყარეთ ორს თუჯის ქვაბში, რომლებშიაც ამასთანავე უნდა ჩაასხათ ორ-ოლი კასრი (ვედრო) თბილი წყალი, ფქვილი ძალიან უნდა გაჰქნათ წყალში, ისე რომ მურკლები აღარ იყოს, ქვაბები, პურების გამოლაგების შემდეგ, შედგით ფეჩში და ისე დასტოვეთ დახურულ ფეჩში ოც და ოთხი საათის განმავლობაში, შემდეგ გამოიღეთ ქვაბები, ცომი გადაიღეთ ხის ჭურჭელში და ზედ დაასხით ექვსი-შვიდი კასრი წყალი, ზამთარში თბილი და ზაფხულში ცივი; წყლის რაოდენობა იმაზეა დამოკიდებული თუ ვის როგორი კვასის გაკეთება ჰსურს — სქელისა თუ თხელისა; კვასი უნდა დადგათ, რომ დაიწმინდოს; ამასთანავე მოუმზადეთ შემდეგი ხაში: აიღეთ სამი გირვანქა პურის ფქვილი, ორი გირვანქა უგრეხლის ფქვილი და სამი სტაქანი დროჟი, აურიეთ და გაქენით თბილს წყალში თხლად და დააცადეთ, რომ კარგად აიწიოს; მაშინ ჩაასხით ეს ხაში ბოჩკაში და ზედ დაასხით მომზადებული და დაწმენდილი კვასი, თანაც კარგად აურიეთ, ბოჩკას თავი დაახურეთ და დადგით ასე ოცი საათი, შემდეგ ჩაყარეთ ორი გირვანქა შაქრის ნაფხენი, კარგად მოურიეთ და გადაასხით ბოთლებში, რომლებსაც თავებს გადუფვისავთ და შეინახავთ ზამთარში სარდაფში და ზაფხულში საყინულეში.

734. ლუდი. როდესაც ფეჩიდან პურები გამოალაგოთ, ფეჩი კარგად გამოგავეთ, დაყარეთ ძირზე რვა გირვანქა კარგი ქერი, თან ხელ-მოუშორებლად ურიეთ, რომ არამც თუ არ და-

იწვას, არამედ არც კი დაიხალოს. შემდეგ ქერი დანაყეთ, ჩაყარეთ ქვაბში ან სხვა რომელიმე ქურჭელში, დაასხით ერთი და მესამედი კასრი (ვედრო) ცხელი წყალი (65 გრადუსიანი), კარგად მოურიეთ, დადგით ასე სამი საათით, მერე ფრთხილად გადაწურეთ, ქვაბში დარჩენილს ხორბალს დაასხით ისევ ერთი კასრი ცხელი წყალი (62 გრადუსიანი), ორი საათის შემდეგ ესეც გაწურეთ და ზედ დაასხით კიდევ ერთი კასრი ცივი წყალი, რომელიც საათნახევრის შემდეგ გადმოწურეთ. სამჯერ გადმოწურული წყალი ერთმანეთში აურიეთ. გაქენით თხუთმეტი გირვანქა პატოკა ორ ნახევარ კასრ თბილ წყალში და ჩაასხით ამ შეერთებულ გადმონაწურ წვეწვში, მიუმატეთ ნახევარი გირვანქა სვია და ადუღეთ, თანაც ურიეთ. ორი საათის შემდეგ, როდესაც ეს სითხე გაცივდება, ჩაასხით შიგ ორი სტაქანი კარგი დროჟი, რაც შეიძლებოდეს კარგად აურიეთ და დადგით ისეთ ადგილას, სადაც თხუთმეტი გრადუსზე ნაკლები სითბო არ უნდა იყოს, როდესაც ასე მომზადებული ლუდი დადუღდება, გადაასხით ბოჩკაში და თავ-ახდილი დასტოვეთ სამი დღე. მეოთხე დღეს კი თავს დაუცვეით და ორიოდე კვირის შემდეგ გექნებათ მშვენიერი ლუდი; წყალი ძალიან ცხელი არ უნდა იყოს, თორემ ცუდად მოქმედებს ლუდზე.

788. საშუალება გაფუჭებული ლუდის განკარგებისათვის. თუ ლუდმა დაიწყო დამყავება, ჩაასხით შიგ უცეცხლო თაფლი: ათ კასრ (ვედრო) ლუდზედ აიღეთ ოთხი გირვანქა თაფლი. თაფლი ჯერ გაქენით ჩამდენიმე სტაქან ლუდში და ისე ჩაასხით დანარჩენ ლუდში.

ბანუოფილიზა მეთექვსმეტი

ძმარი, მდოგვი, ზეთი და სახამებელი.

786. ძმარი ჩვეულებრივი მწნილებისათვის. აიღეთ შვიდი წილი წყაროს წყალი, ერთი წილი არაყი და ჩაასხით ბოჩკაში. მერე აიღეთ ერთი თაბახი უბრალო ქაღალდი, წასცხეთ ზედა ერთი გირვ. უცეცხლო თაფლი, დაახვიეთ რიგზედ (ტრუბის მაგივრად) და ჩადეთ სავსე ბოჩკაში; გადაათარეთ ზევიდგან ტალო (თავს ნუ დაჰხურავთ) და დადგით ზაფხულობით მზეზე, ზამთრობით თბილ ოთახში, ფეჩის შორიახლოს. სამათვე ასე რომ ხელ-უხლებად იდგეს, დაძმარდება და სახმარებლად გამოდგება. როდესაც ბოჩკა დანაკლულდება, არამცა და არამც ზედ ძმარი არ დაასხათ, თორემ სულ წაახდენს. ნუ დაასხავთ აგრეთვე შეზავებულ წყაროს წყალს და არაყს, თორემ ისევ სამ თვეს ველარ გამოიყენებთ. თუ ვინიცობაა, ძალიან დანაკლულდა, ჩაუშვით შიგ ისევ ისე შეზავებული წყაროს წყალი და არაყი (შვიდი წილი წყაროს წყალი, ერთი წილი არაყი), ჩაუმატეთ ცოტაოდენი თაფლი, მაგრამ ქაღალდი კიდარ ჩასდოთ, — ქაღალდის ჩადება მხოლოდ პირველში უნდა. თუ, ვინიცობაა, პირველში ჩადებული ქაღალდით დიდხანობამდე ბუდე არ გაიკეთოს, მაშინ აიღეთ ქათმის ახალი კვერცხი, გაუტეხეთ ორივე თავი, გაუკეთეთ პატარა ნაჭრეტყბი, მიაფარეთ მერე ორივე მხარეს თითები, რომ ცილა არ გამოუვიდეს, და ნელა სიფრთხილით ჩაუშვით სავსე ბოჩკაში და შავ დააწვინეთ; ორი-სამი კვირის შემდეგ ამ კვერცხის გარშემო გაიკეთებს ბუდეს და ძმარიც დაეხარდება.

787. ძმარი ღვინისა. აიღეთ სუფი-ეჭისი ბოთლი გაფუჭებული, დაჭანკებული ღვინო, ჩაასხით ბოჩკაში, დაუშვით სუფ ერთი კასრი (ვედრო) ნაღული ცივი წყალი, ჩაყარეთ ორი კვირ-

განქა შაქარი ან თაფლი და ჩააგდეთ შიგ სამი მისხალი ღვინის ქვა. დადგით მერე თბილს ადგილს, დაჰხურეთ თავი (ნუ დაუცომთ კი) და გადააფარეთ ტილო. ორი თვის შემდეგ ძმარი კარგი იქნება და შევიძლიანთ გადაილოთ ბოთლებში და დაუცოთ მაგრა პრობკები.

738. სახსარი, რომ ძმარი არ გაფუჭდეს. ძმარით საცხე ბოთლები ჩაალაგეთ ქვაბში, დაასხით წყალი, წამოადუღეთ და მანამ ნუ ამოალაგებთ, მინამ თავის-თავად შიგვე არ გაცივდეს.

739. ძმარი ხილ-ხულისა მწნილებისათვის. აიღეთ ერთი მეოთხედი შტოფ ძმარზე ერთი შტოფი წყალი, ერთი და ნახევარი გინვანქა, ე. ი. ოთხ ნახევარი სტაქანი დამტვრეული შაქარი, ერთი მეოთხედი კოვზი გვარჯილა, ერთი მეხუთედი კოვზი მარილი, ერთი ცალი დაფნის ფოთოლი და ცოტაოდენი დარიჩინი; მოადუღეთ ეს ყველა ერთად და დაასხით ყურძენს, აღუბალს, ქლიავს, საზოგადოდ რა ხილის მწნილიც კი გნებავთ.

740. ძმარი მწვანაილეულის მწნილისათვის მზადდება ისრევე, როგორაც № 739-ში აღწერილია, მხოლოდ შაქარი საქმარისია სამი-ოთხი ნატეხი.

741. ძმარი მუფუფებისათვის. ერთ ბოთლ ძმარზე საჭიროა ორი კოვზი (პირ-გადასმული) მარილი, წმინდად დაკეპილი ნიახური, ოხრახუში, სტაფილო, ხახვი, ერთი მუჭა ბაპარი, პილპილი, ერთი მუჭა დაფნის ფოთოლი, ცოტა ჯავზის ყვავილი, მიხაკი, დარიჩინი და, ვისაც უყვარს, ნიორი. წამოადუღეთ ყველა ეს და გაანელეთ.

742. მდოგვი ძალიან გამძლე. სამ თავ-მობმულ კოვზ მდოგვზე აიღეთ ერთ ნახევარი მისხალი მიხაკი, ორი თავ-მობმული კოვზი შაქარი, გახსენით კაი ძმრით, რომ ჩვეულებრივზე უფრო თხელი იყოს და შიგ კოშტ-კოშტად არ დარჩეს; დადგით პლიტაზე და ხარშეთ, ვიდრე ცომივით არ გასქელდეს. მერე დაასხით ცივი ძმარი, ძალიანაც კი არ გაათხელოთ

გადიდეთ პატარ-პატარა ქურქლებში და პირველი ერთი კვირის განმავლობაში თბილს ადგილს გედგასთ (ფეჩზე ან ბუხრის თავზე). ასე გაკეთებული მღოგვი გასძლებს ერთ წლამდე, მხოლოდ, როცა ძალიან გასქელდეს, დაუმატეთ ცოტაოდენი ძმარი და გაქენით.

743. მღოგვი ფრანგულისებურად გაკეთებული. აიღეთ ერთ-ნახევარი კოვზი ნაცრის ფერი ან ყვითელი მღოგვი, მიუმატეთ ამას ნახევარი გირვანქა შაქარი, ოთხი სტოლის კოვზი დანაყილი და საცერში გაცრილი ორცხობილა (სუხარი), ერთი დესერტის კოვზი მარილი, ნახევარი ჩაის კოვზი დანაყილი პილპილი, ერთი პატარა ბანკა კაპარცები, ერთი პატარა ბანკა ზეთის ხილი, ორი პოლანდიური სელიოდკა, ოთხი სტოლის კოვზი მარილ-წყალი პოლანდიური სელიოდკებისა, რომ არასფერი სუნი არ ჰქონდეს; სელიოდკები, კაპარცები და ზეთის ხილი დაკუწეთ წმინდად და გაატარეთ საცერში, აურიეთ მერე ესენიც მღოგვს და ყველა ეს ერთად გაქენით კარგა რენულ ძმარში; შემდეგ ჩაასხით შიგ ნახევარი ბოთლი ფრანგული ძმარი და მერე დაუმატეთ ისევ რენის ძმარი, რამდენსაც კი აიტანს. ეს მღოგვი არ უნდა იყოს სქელი, რადგან შემდეგში თავის-თავად გასქელდება ხოლმე. თუ მღოგვი ყვითელი იხმარეთ, მაშინ პილპილი აღარ უყოთ.

744. შენახვა პროვანსის ზეთისა. პირს არ უნდა დაუცვათ, მხოლოდ თავზე ფალასი შემოახვიეთ და შეინახეთ ოთახში, რომ არსაიდგან მზის სხივი არა ჰხვდებოდეს. ამგვარად შეიძლება როგორც ახალთ-ახალი წელიწადზე მეტი ხანიც შეინახოთ.

745. ნიგვზის ზეთის გამოხდა. ნიგოზი ძალიან წმინდად დანაყეთ. შემდეგ ზილეთ და თან გამოწურეთ ტაფაზე ან გობზე, ვიდრე ზეთი სულ არ გამოუვიდეს. დანაყილი ნიგოზი შემდეგ შეგიძლიანთ იხმაროთ ლობიოში.

746. ნიგვზის ზეთის შენახვა. აიღეთ ნახევარი გარნცი მუხუდო, ჩაჩეჩქვეთ როდინში, ისე რომ ხორბლის მარცვლის სიმსხობად დაიჩეჩოს; გასცერით საცერში, რაც მსხვილი დარჩება, ჩაყარეთ ათ გირვანქა ნიგვზის ზეთს და შეინახეთ. ზეთი ასე შეინახება ორ წელიწადზე მეტ ხანს. რამდენიც დაგჭირდეთ, წამოასხით ჭურჭლიდან და დანარჩენი ისევ ისრე გქონდეთ შენახული.

6

747. სახამებელი ხორბლისა. აიღეთ, ვთქვათ, რვა გარნცი, ე. ი. ოთხმოცდა თექვსმეტი სტაქანი დარკვეული დაცხრილული ხორბალი და რეცხეთ, ვიდრე ხორბალს წმინდა წყალი არ გაუფიდეს; მერე დაალბეთ ცხრა დღის განმავლობაში და ყოველ დღე წყალი უცვალეთ, ხოლო პირველში სიცივე-მოტეხილი წყალი შეუყენეთ და მერე კი ცივი. ცივს დღეებში უნდა ალბოთ უფრო მომეტებული ხანი, ერთის სიტყვით, მანამ უნდა ლბებოდეს, მინამ წყალი მოთეთრო ფერს არ მიიღებს და მარცვალაც არ დასქდება. მაშინ აიღეთ ახალი ტილოს ტომარა, ჩაყარეთ შიგ ის ხორბალი, მოაკარით პირს (ტომარაში ცარიელი ადგილის საკმარისად უნდა დასტოვოთ), ჩადეთ გეჯაში (ვარცლში), შესდექით ზედ ფეხით და სრისეთ. რამდენიმე ხნის უკან გახსენით ტომარა, ჩაასხით შიგ წყალი; მოურიეთ კარგა ხელით, მერე კიდევ ერთხელ გადაავლეთ წყალი და ამოიღეთ ტომარა. მთლად ეს წყალი გადიღეთ ცალკე თაბახში (გობაში) და დადგით. აქედან გაკეთდება სულ უკანასკნელი ხარისხის სახამებელი:

გეჯას ისევ წყალი მოავლეთ, რომ გასუფთავდეს; ჩადეთ ისევ შიგ პირ-მოკრული ტომარა, შედექით ზედ ფეხით და სრისეთ; მერე ისევ გაუხსენით პირი ტომარას, ჩაასხით შიგ წყალი, მოურიეთ, ერთხელ კიდევ გადაავლეთ წყალი და ამოიღეთ ტომარა. მთლად ეს წყალი კი გადიღეთ ახლა სხვა ცალკე თაბახში და დადგით.

მესამეჯერ უნდა მომეტებულად ჰსრისოთ, რადგან ამ ჯერად გამოდის საუკეთესო სახამებელი. ამ ჯერადაც ამოსი წყალს უნდა ცალკე ჭურჭელში დააყენოთ და გადაღების დროს მარმავადაფარებულ საცერში გაატაროთ, როგორც წინა შემთხვევაში. ამ სამივე ჭურჭელში გადაწურული წყალი უნდა ისე

გააჩეროთ ოც და ოთხი საათი. მეჩუქე მოყვითალო წყალი უნდა სიფრთხილით გადაუღვაროთ, დაასხათ ზედ ახალი წმინდა წყალი, ძოჟურიოთ კარგა და კიდევ ოც და ოთხი საათი გააჩეროთ. ასრე უნდა მოიქცეთ სრული ხუთი დღე, ვიდრე სახამებელმა ზემოდან სრულიად სუფთა წყალი არ მოიგდოს. მაშინ გადაუღვარეთ ეს წყალიც, ამოიღეთ სახამებელი სუფრებზე და გაშალეთ სტოლზე თბილს ოთახში ან კარში მზეზე. მზიან დღეში სახამებელი გამოშრება ხუთ დღეზე. რვა გარნცი ხორბლიდან დადგება ოთხი ან ოთხ ნახევარი გარნცი სახამებელი ანუ ორმოც და ათი სტაქანი, რაიცა შეადგენს ოციდან ოც და ხუთ გირვანქამდე.

ბანყოფილება მიჩვიდმებთ

რძე, ნაღები, მაწონი, კარაქი, ერბო, ყველი და სხვა.

748. შენახვა რძისა. ჭურჭელი რძისათვის უნდა იყოს მეტის-მეტი სუფთა და შემწრალეული; თუ მცირედით არის ქებას მოცხებული აქვს რაიმე ძველი რძისა, მაშინვე ასჭრის და წაახდენს. ჭურჭელი რძის შესანახად უნდა იყოს უსათუოდ ან შუშისა ან თიხისა; ჭურჭელი არ უნდა იყოს პირ-დაცული; რძე უნდა ინახებოდეს მწრალსა და ნახევრად ბნელს სარდაფში; გარეშე ჰაერი ცოტა უნდა შედიოდეს; უმჯობესია თუ რძის სარდაფში სხვა არაფერი არ იქნება შენახული, რადგან რძე აღვილად ითვისებს სხვა ნივთების სუნსა და გემოს და ფუჭდება. დილით მოწველილი რძე ბევრად უმჯობესია შესანახავად, თუნდ მაგალითად ავადმყოფებისათვის, ვიდრე სხვა დროს მოწველილი.

749. რძის ღირსება როგორ შევიტყოთ. კაი რძე მძიმეა წყალზე, ისე რომ ერთი წვეთი რძე რომ წყალში ჩავუშვათ დასძირავს. კარგი რძე რომ ფრჩხილზე დაიწვეთოთ, მრგვლად დაემჩნევა და წყლიანი კი გაიშლება. კარგი რძე სქელია და ნამდვილი თეთრი ფერისა, წყალ-გარეული კი თხელია და მოლურჯო ფერისა. რძე რომ თიღებით დაჰსრისოთ, შეამჩნევთ მსუქანია თუ არა.

აღუღებული რძე ჰკარგავს თავის ნოყიერებას.

750. ნაღები. როდესაც მოსწველით ძროხას, ანუ კამბეჩს, რძე გასწორეთ და ააღუღეთ, დასდგით ცივს ალაგას, რომ გაცივდეს და ნაღები კარგად შეიკრას, მაშინ მოხადეთ და იმ რძე კიდევ ხელ-მეორედ ააღუღეთ, რომ გაცივდეს, რაც ნაღე-

ბი აქვს, ისიც მოხადნეთ და ის რძე ხაჭოდ გააკეთეთ, ნალები კი მიირთვიეთ — მზად იქნება.

751. ნალების შენახვა დიდის ხნით. რაწამს მოსწველოთ რძე, დადგით იმ წამსვე ყინულზე და მეორე დღეს მოჰხადეთ წალები; დამზადებული გქონდესთ წინააღმდეგ სუფთა ბოთლები; ჩაყარეთ თითო ბოთლში სამ-სამი ჩაის კოვზი ფხვნილი შაქარი, უეჭველად პირველი ხარისხისა, ჩაასხით ამოღებული ნალები, დაუტეთ პირს და ჩააწყეთ ცივი წყლით სავსე ქვაბში; შედგით ქვაბი ცეცხლზე, ადუღეთ და უყურეთ, რომ წყალმა სრული ერთი საათი იდუღოს; მერე გადმოდგით ქვაბიც ცეცხლიდან და, წყალი რომ გაცივდეს, ბოთლები ამოალაგეთ. იმგვარად ნალები შეინახება დიდხანს. რასაკვირველია, ასე აკეთებენ იქ, სადაც არა აქვთ საყინულე ან თუ შორს მანძილზე აპირებენ მის წალებას. ასრევე უნდა უყოთ ახლად მოწველილ რძეს, თუ გინდათ, რომ დიდის ხნობით შეინახოთ. ამასთან უპირველესი პირობა ის არის, რომ ჭურჭლები, რაც კი რძეში იხმარება, მეტი-მეტი სუფთა უნდა იყოს.

752. გაკეთება წამხდარი ნალებისა. თუ ნალები მომკეაოა, რომ ადუღებაში არ აიჭრას, უნდა თითო ჩაის ჯამ ნალებზე თითო თავ-მომბული კოვზი სოდა ჩააყაროთ; მოურიოთ, აადუღოთ და აღარ აიჭრება.

753. მაწონი. რძე კარგად აადუღეთ, შემდეგ ისე გააგრილოთ, ნეკით რომ ნახოთ, აღარ გწვამდეთ; მერე ერთი სტოლის კოვზი მაწონის დედა ლამბაქზედ დაასხით და რძეში გახსენით, ის ადუღებული რძე, რომელშიაც გინდათ ჩაადედოთ, იმ ჭურჭელში ჩაასხით და მერმე ის მაწონის დედა ჩაურიეთ, თბილად შეახვიეთ სუფრაში და ისე დადგით, საღამოზედ რომ ჩაადედოთ რძე, მეორეს დღით მზად იქნება მაწონი.

754. კარაქი. ხუთი-ექვსი ჭილა მაწონი რომ მოაგროვოთ, ანუ ჩუმა, სულ ერთიანად უნდა ჩაასხათ სადღობელაში. ის სადღობელი, რაც კაცი შიგ ჩახედაძს ფეხზედ მდგომიარე, იმ

საქალღედ უნდა იყოს ზემოთ ჩამოკიდებული თავსა და ბო-
ლოს წნელებით, სადღობლის თავი და ბოლო წნელებში უნდა
იყოს, გაყოფილი. — მაწონს რომ ჩაასხამთ, პირზედ სველს
ტილოს შეჰკუჟავთ და მაგრა დაუცომთ, ერთი კაცი სადღობ-
ლის თავს დადგება და მეორე ბოლოს, ერთი ორის ზელით
სადღობელს აქედან გააქანებს და მეორე იქიდან, ისე შეს-
დღვებენ, მალ-მალ ნახავთ იმ დასველებულ ტილოს, — თუ
კარაქი აქვს, ხვიშირ-ხვიშირი, მაშინ ცივს წყალს მოიტანთ,
დაასველებთ ხელს, სადღობელში ჩაჰყოფთ და კარაქს ერთად
მოაგროვებთ, ნახავთ კიდევ, თუ აკლია დოს შედღვება და კი-
დევ ისე შესდღვებავთ; ან თუ თბილად არის დო და კარაქი
არ მოდის, მაშინ ცოტა ცივ წყალს ჩაასხამთ და ისე სდღვებთ,
როდესაც კარაქი მოვა, ცივს წყალს ჩაასხავთ ბადიაში და იმ
კარაქს ამოიღებთ და იმ წყალში ჩასდებთ, მერე მოუდგამთ
ქვაბს იმ სადღობლის პირს, დოს ჩამოასხამთ და ქვაბიდან ქი-
დებში ჩაასხავთ დოს; სადღვებელს კი გარეცხავთ და შეინა-
ხავთ, დოს, გენებებათ, მიაართმევთ და გენებებათ-და, ზამთრი-
სათვის შეინახავთ.

756. სახელდახელო კარაქი. ნაღები დაახლოებით ბლუდზედ
ანუ თეფშზედ და როგორც მოგელესოთ რამე, ისე კოვზით
მოლესეთ ნახევარ საათს, შემდეგ გადაზილეთ და შეიქნება
კარაქი; მაშინვე ცივი წყალი გადაავლეთ და მზად იქნება.

758. კარაქი ნაღების კეთდება მხოლოდ ნაღებიდან და არა
მაწვნიდან. ეს კარაქი უნდა გაირეცხოს ჯერ რძეში, შემდეგ
წყალში და წააყარეთ მცირედი მარილი.

შენახვა მცირე მარილიანი კარაქისა. სამს კვირას. გაპრე-
ცხავთ კარაქს, როგორც საჭიროა, ჩასდებთ: ბანკაში და და-
ახავთ მარილ-მოყრილს წყაროს წყალს. წყალი უნდა გცვა-
ლოს დღე გამობეჭდით.

ლიმონის კარაქი ჩაისათვის. გააკეთეთ კარაქი ერთი ბოთ-
ლი ნაღებისა, გარეცხეთ კარგად და ჩაურიეთ შიგ ერთი ლი-
მონის ქერქი (დაჭრილი).

757. ერბო. კარაქს ჩასდებთ ქვაბში და აადუღებთ, ქაფს მოხდით და ცრტა დაფქულს მარილს ჩაყრით და გადაიღებთ, რომ არ გადმოვიდეს, გააგრილებთ, ქილაში ჩაასხამთ და როდესაც გენებებათ, იხმარებთ. — ზამთრისათვის თუ გენებებათ-და, ქალას რომ აამსებთ, პირს მაგრად მოაკრავთ და მიწაში ჩააგდებთ.

758. გაკეთება წამხდარი ერბოსი და კარაქისა. წამხდარი კარაქი უნდა რამდენჯერმე გაპრეცხოთ წყალში, მოაყაროთ მარილი, დაასხათ დაფხეკილი და მჩვარში გაწურული სტაფილოს წვენი და აურიოთ, რომ ცალკე არ ედგეს.

სტაფილოს წვენი აძლევს კარაქს ძალიან ნაზსა და სასიამოვნო გემოს, მაგრამ უმჯობესია თუ სტაფილოს წვენს საქმელში ხმარების წინ უზამთ კარაქს.

759. მეორანაირი გაკეთება წამხდარი ერბოსი. ოთხ გირვანქა ძველს ერბოზე აიღეთ ექვსი სტაქანი ახალი რძე, ჩაყარეთ ორივე ეს სადღვებელში და დაუწყეთ გაკეთება, როგორც იციან ერბოს გაკეთება; ჯერ კი ეს ერბო გაიხსნება და მერე ისევე შეიკვრის; გადუღვარეთ მაშინ რძე და გარეცხეთ წმინდა წყალში.

760. მესამე ნაირი გაკეთება დამძაღებული ძროხის ერბოსი. ჩადეთ ერბო ქვაბში, დაასხით ზედ ბლომად წყალი, ადუღეთ რამდენიმე ხანი, გადმოიღეთ, გააციეთ, ამოიღეთ წმინდა ერბო, გარეცხეთ ცივ წყალში და მოაყარეთ მარილი.

ანუ: დაასხით მდუღარე წყალი, აურიეთ, გააციეთ, გადუღვარეთ წყალი, გარეცხეთ, მარილი მოაყარეთ.

761. ერბოს შენახვა. რომ ერბო ისე შეინახოთ, როგორც ახალთ-ახალი, უნდა რამდენჯერმე გაპრეცხოთ, რაც კი შეიძლება კარგად (მარილის მოყრა არ უნდა), შეახვიეთ მაგრა ჯერ სალფეტკში, მერმე ფლანელში გაქაჩეთ, რომ გაუვიდეს რაც სინესტე აქვს, გადმოიღეთ საქაჩავიდან და შეახვიეთ ქალაქში. ქადადდი საამისოდ ასე უნდა მოამზადოთ: აიღეთ ქაფი

რამდენიმე კვერცხისა, მერე თითო კვერცხზედ თითო გრანი ზღვის მარილი და ნახევარი გრანი სოდა, აურიეთ ესენი ერთმანეთში, წაუსვით ქაღალდს, გააშრეთ ჯერ გარედ ჰაერზე და მერე გაუსვ-გამოუსვით ცხელი უთო, რომ ქაღალდი სრულიად გამოშრეს. ამ ქაღალდში შეახვევთ ერბოს და შეინახავთ რამდენიმე თვეს.

702. მეორე ნაირი შენახვა ერბოსი. ერბო რომ არ დამძაღდეს და ისევ ახალთ-ახლად შეინახებოდეს თბილს ადგილასაც, უნდა ამგვარად მოაყაროთ მარილი: ორ გირვანქა კარგ წმინდა მარილზე აიღეთ ერთი გირვანქა გვარჯილა და ერთი გირვანქა შაქარი. დანაყეთ ყველა ეს წმინდად, აურიეთ ერთმანეთში კარგად და თითო გირვანქა ერბოსთვის აიღეთ ექვსი მისხალი ამ ნარევი მარილის. მაშასადამე, ეს ნარევი მასალა საკმარისია სამოც და ოთხ გირვანქა ერბოსთვის, ე. ი. თითო გირვანქა ერბოსთვის საკმარისია ერთი კაბ. მასალა.

ასე დამარილებული ერბო გასძლებს ორ ნახევარ წელიწადს და სულ ახალთ-ახალი იქნება, რასაკვირველია, თუ რომ კარგად იქნება გაკეთებული და გარეცხილი, ხოლო ხმარების წინ უნდა კიდევ გაირეცხოს.

შენიშვნა: ზაფხულობით ამ ერბოს გადატან-გადმოტანაში უნდა ჩაატანოთ შიგ რამდენიმე ნაჭერი შეშისა.

703. ხაჭო. რძე რომ შემეყავდება, იმაში პურის ლუქმა ჩააგდეთ და ისე აადუღეთ, აიჭრება და ჩასწურამთ და ხაჭო იქნება; რისთვისაც გენებებათ, ინმარეთ და ახალი მოწველილი რძეც საღამომდის თუ აუღუღარი დადგით, შემდეგ შიგ ჩააგდეთ ერთი ტყემალი, ანუ სხვა რამე მყავე და ისე აადუღეთ მაშინვე ჩაწვება ხაჭოდ.

704. დოს შენახვა. დოს ერთს დღეს დააცლით, რომ ცოტა შემეყავდეს, მერმე ჩაასხით ქვაბში, როცა წამოფიშფიშდება, გადმოიღებთ, ძალიან თუ აადუღეთ, აიჭრება, გადმოდგით და გააგრილეთ; შემდეგ ჩაასხით ხამის პარკში და დაჰკიდეთ. რომ გაიწუროს, ისე როგორც გაწურული მაწონი, მერმე ამოიღეთ,

შეზავებით მოაყარეთ მარილი, დასჭერით ცოტა კამა და ჩაღეთ გამომწნილს ქილაში, რამდენიც შედღვიბოთ დო, ასე მოამზადებთ, მერმე პირს კარგად მოაკარით და მიწაში ჩააგდეთ, რომ აღარ ჩანდეს ქილა და მიწავე მოაყარეთ, მანამდინ მოგინდებოდეთ; დოს ყველივრამდის შეინახავენ და ყველიერში აკეთებენ ხოლმე.

765. დოს მოდუღება. ერთს ჯამს დოს დაასხამთ სამს ჯამს წყალს და გახსნით. მერმე დასთლით ორს თავს ხახვს და სამს სტოლის კოვზს ერბოში მოხრაკავთ. შემდეგ იმ გახსნილს დოსაც შიგ ჩაასხამთ და აღუღებთ, მერმე ოთხი კვერცხი გასთქვიფეთ და ზედ მოასხით და მზად იქნება დოს შეჭამანდი.

766. ჩუმა. რამდენიც მოწველოთ რძე, ჩაასხით დიდს ქილაში, მინამდინ შეაგროვებდეთ საკმაოს, მაშინ შედღვიბეთ, როგორადაც მაწონი შეგიდღვებიათ კარაქად, ისე ჩუმა ააღუღეთ ქვებით — ხაჭო ჩაწვება, გასწურეთ პარკში და იხმარეთ ხაჭო, როგორც გენებებათ.

767. დვრიტისა და ახალი ყველის დამზადება. საქართველოში დვრიტას ეძახიან იმას, როდესაც პირველი მოწოვილი რძე ბატანის კუჭში ყოველთვის შეიკვრება, მინამ ის ნაწლევებში მიიქცევა; ბატანს რომ დაჰკლავენ, იმ კუჭს ამოაცლიან, რომელსაც უწოდებენ დ ვ რ ი ტ ა ს, იმას მალლა შეჰკიდებენ, რომ გახმეს და, როდესაც ყველის გაკეთება ენდომებათ, ასე მოამზადებენ:

აიღეთ ახალი მოწველილი თბილ-თბილი რძე და იმ დამზადებული დვრიტიდან ამოიღეთ ერთი თხილის ოდენა, გახსენით ლამბაქხედ რძეში და მიეცით ერთიან; რაკი ჩაყველდება, მაშინ ორსავე ხელით დაიჭირეთ, მოაქუჩეთ და ამოიღებთ კვარულად ყველსა.

სამეგრელოში დვრიტას მაგივრად აკეთებენ ნაწს.

768. ნაწი. ღორი რომ დაჰკლათ გამოიღეთ კუჭი, რომელშიაც პირველად ჩადის საჭმელი. გააპეთ და კარგად გარეცხეთ,

მერმე ერთი ფინჯანი მარილი მოაყარეთ, დაასხით ჭამსედ ღვინო და შიგ ჩადეთ, სამი ღღე ისე იყოს, მეოთხე ღღეს ბოლოში დაჰკიდეთ, მოსკერით ნახევარი ხელის ტოლი და ჩადეთ პატარა კოჭობში, ზედ დაასხით ნახევარი სტაქანი ღვინო და ნახევარი სტაქანი წყალი, ერთი თხილის ტოლი მარილი, ორი პარკი წიწაკა, ერთი თითის ტოლი ღორის ძვალი, ერთი იმოდენა ლედვის ტოტი, გატეხეთ და შიგ ჩაყარეთ ყოველივე; ღღეს რომ ასე დააყენებით, მეორე ღღეს ყველის დედად ივარგებს.

769. ყველის ჩადება მეგრულის დვრიტით. ახალი მოწველილი, ორი ბოთლი რძე რომ იყოს, ერთი სტოლის კოვზი ზემოდ აღწერილი ნაწი უნდა მისცეთ და ის რძე თბილად ცეცხლის ახლოს დასდგათ და მოურიოთ, რომ ჩაყველდება, მერმე ხელით ამოკვლიტეთ, შემდეგ მოაგროვეთ და დაამრგვალეთ, ამოიღეთ თეფშზედა, მოაყარეთ მარილი და თუ სულგუნად გნებავთ, მაშინ მარილს ნუ მოაყრით, ისე გააკეთეთ.

770. სულგუნი. ახალს ყველს დილით, რომ ჩააყველებთ, სადამოხედ დასთლით თხლად, წყალს აადულებთ და შიგ ჩაყრით, როდესაც წამოშიშინდება, საჩქაროდ გადმოიღებთ და ბადიაზე დაასხამთ, ყველს ხელით მოაგროვებთ, გადაჰკეცთ, და გადმოჰკეცთ, კარგად რომ დაიზილებს, შემდეგ მოაყარეთ მარილი და შეინახეთ, როდესაც გაშრება, თუ გენებებათ სამთრისათვის, მალლა ჩამოჰკიდებთ და შეინახავთ.

771. ყველის ამონაწური ხაჭო. როდესაც ახალს ყველს ჩაადულებთ და ამოიღებთ, ის შრავთი აადუღეთ, ჩაასხით პარკში, რამოდენჯერაც ჩააყველოთ, შრავთი აადუღეთ და სულ იმ პარკში მოაგროვეთ, შემდეგ გასწურეთ და ხაჭოს გადმოიღებთ, მარილსა და წმინდად დაჭრილს ომბალოს მოაყარეთ, ანუ ოხრახუშს და ისე მიირთმევთ.

რამდენჯერაც ყველი ჩაადელოთ, იმის შრავადან ნახევარი ფინჯანი, რაშიაც ნაწი არის, იმ კოჭობს დაასხავთ, რომ არ

გამოილიოს სადედი, ერთი თვის შემდეგ კი ხელახლად უნდა დააყენოთ, ისევე ისე, როგორც ზემოდ პირველად ავწერეთ.

772. ქართული ყველის შენახვა ქილაში. ახალი ყველი უაჭრილი ან მთელ-მთელი კვერეული ჩადევით ქილაში ~~ა~~ რიგად: კვერეული დასჭერით, მოაყარეთ ნაჭრებს მარილი და დაალაგეთ ისე ერთი დღე, რომ წიაღმა გაუაროს და მარილი გაუჭდეს.

შემდეგ აადუღეთ წყალი და ჩაყარეთ მარილი, მარილ-წყალი საკმაოდ მლაშე უნდა იყოს. ყველის ნაჭრები ჩაალაგეთ ქილაში და დაასხით გაცივებული მარილ-წყალი, ნახეთ ხოლმე, რომ წყალი არ დააკლდეს, თუ აკლია, მიუმატეთ ისევე მაჟრილწყალი; ყველი სუყოველთვის დაფარული უნდა იყოს წყლით, თორემ სითბოში უეჭველად მატლები გაუჩნდება.

773. მუუუუი ანუ მუზამფარი. ღორის თავმალა და ფეხები კარგად გაწმინდეთ და მოხარშეთ მარილ-წყალში, როდესაც ამოიღოთ და გაცივდეს, ჩააწყეთ ქილაში და ზედ ცხარე ძმარი დაასხით, ოთხი დღის შემდეგ დამკვდება, როდესაც გენებებათ, ხელ-და-ხელ ამოიღებთ და მიართმევთ. ზამთარში სამ კვირას გასძლებს ასე შენახულში და ზაფხულში ერთს კვირას*).

774. შვეიცარიული ყველის გაკეთება. ამ ყველისათვის დვრიტის მომზადება შეიძლება ორ ნაირად: ა) ახალ დაკლულ ზბოს გამოუღეთ კუჭი, გარეცხეთ კარგად და დაალბეთ სამი-ოთხი საათით მაგარ ძმარში, შემდეგ ამოავლეთ რამდენჯერმე კარგად შრატში, წაუსვით შიგნიდან და გარედან დანაყილი მარილი, გაჭიმეთ ორ წვრილ ჯოხზე, გააშროთ კარგად და შეინახეთ მშრალ ადგილს სამი ან ოთხი საათით, ხმარების უქალ დაალბეთ შრატში და დადგით თბილს ადგილას. აი ამ შრატსა ხმარობენ დედად ყველის ამოყვანის დროს, დვრიტა შეიძლება რამდენჯერმე იხმაროთ, მხოლოდ ხმარების შემდეგ, უნდა მარგად გარეცხოთ, მარილი მოაყაროთ და გააშროთ ჯოხებზე.

* შესაშხად უეჭველად თიხის ქურქული იხმარეთ.

ბ) ხბოს კუჭი გაწმინდეთ, კარგად გარეცხეთ, წაუსვით შიგნიდან და გარედან დანაყილი მარილი, ორი-სამი დღის შემდეგ ისევ გარეცხეთ, მარილი მოაყარეთ, გაჭიმეთ ჯოხებით და გააშრეთ. როდესაც ყველების გაკეთება გასურდეთ, აიღეთ ოთხი ბოთლი წველა (მაწონი), ოთხი ბოთლი ახალი რძე, აურიეთ და შედგით ფეჩში (ან ცეცხლთან დადგით); როდესაც შრატს მოიგდებს, გამოწურეთ და დაალბეთ შიგ ხბოს კუჭი, კუჭს მანამდე ნუ ამოიღებთ, ვიდრე შრატი არ დამჟავდეს, შემდეგ შრატი იხმარეთ.

ყველის მომზადება. აიღეთ ერთი კასრი (ვედრო) ახლად მოწველილი რძე, მიუმატეთ ნალები, რომელიც უნდა მოხადოთ ერთ კასრ წინად მოწველილ რძეს, ჩაასხით კარგად მოკალულ ქვაბში და შეათბეთ ისე, რომ, ცოტათი უფრო თბილი იყოს ახალ მოწველილს რძეზე, ჩაასხით შიგ მომზადებული შრატი და ურიეთ ხის პატარა ნიჩბით, ვიდრე რძე არ ჩაწვება და შრატს არ მოიგდებს. მაშინ გადმოდგით ქვაბი ცეცხლიდან, გადაწურეთ შრატი და ყველი ფრთხილად გაწურეთ ხელით, შემდეგ ჩადეთ ფორმაში, რომელსაც ჯერ სველი ფალასი უნდა შემოახვიოთ შიგნიდან. ფორმა უნდა იყოს ხისა და ოთხ-კუთხი, სიგრძით ექვსი ვერშოკი და სიგანით ოთხი ვერშოკი, სიმაღლე კი როგორც გენებოთ, ძირი უნდა ხუთგანა ჰქონდეს განვრეტილი, რომ შრატი ჩამოიწუროს, ყველს ზევიდან დაათარეთ ერთი ვერშოკიანი სისქის ფიცარი და ზედ დაადეთ პატარა ქვები, შემდეგ ქვები მიუმატეთ.

ასეთი ყველი უმჯობესია მოამზადოთ მაისში და თიბათვე-ში, მით უფრო რომ მაშინ რძე ბევრია. ზამთრობით მომზადებული, მართალია, გემრიელია, მაგრამ ისე ლამაზი და დაჩვრეტილი ვერ არის. უკეთესია დიდი კვერეულები გააკეთოთ, რადგან პატარა კვერეულები მალე ხმებიან. თუ ყველი გახმეს, შემოახვიეთ გარს ლუდში, მარილ-წყალში ან თეთრ ღვინოში დასველებული ფალასი; ფორმაში მანამდე იყოს, მინამ შრატი დენას არ შესწყვეტს და არ შეშრება, ე. ი. ოცდა ოთხი საათი მაინც უნდა იდგეს ასე. მერე ამოიღეთ ფრთხილად, დანაყილი მარილი წაუსვით კარგა ყველგან და ჩადეთ ისეთ კალათაში, რომ ჰაერი შედიოდეს და ბუზები კი ვერა ხვდებოდეს. ყველი დღეში ორჯელ გადააბრუნეთ და პირველ ხანებში მარტო მა-

რილი წაუსვით ხოლმე. რამდენიმე კვირის შემდეგ ყველი მზად იქნება. ასე შეინახება ორი წლის განმავლობაში, მხოლოდ ცოტა ნოტიო ადგილს უნდა შეინახოთ.

775. ქონი ძროხისა და ღორისა. დასკერით წმინდად ღორის ქონი, დაადნეთ, გაწურეთ, ჩააყოლეთ ხახვი და ხარშეთ; გაანელეთ ცოტად, დაასხით წყალი, აადუღეთ, გაწურეთ თინის ქურჭელში, დადგით სიცივეში, გააცივეთ, მერე გადუღვარეთ წყალი, თუ სულ არ ამომშრალა, და შეინახეთ.

776. პირველი საშუალება კვერცხების შენახვისა. აიღეთ ახალ-ახალი კვერცხები, მოუსვით ზედ ქონი ან ერბო და ჩაალაგეთ ყუთში; კვერცხები უნდა ელაგოს ყუთში თავდა-ყირა; თვითეულ კვერცხს უნდა შემოაყაროთ იმდენი შვრია, რომ ერთი კვერცხი, მეორეს არ ეხებოდეს; კვერცხები უნდა ჩალაგდეს მწკრივ-მწკრივად, რიგ-რიგობაზედ და თითო რიგში ზემოდან უნდა წაეყაროს ორი გოჯის სიმაღლეზედ შვრია; სულ უკანასკნელი რიგობის ზემოდან კი უნდა ერთი-ორად მეტი შვრია დააყაროთ; დააფარეთ მერე თავს და დასდგამთ ცივს ადგილას.

აგრედვე შეინახება კვერცხები კარგა გამომშრალ მარილში, მუხის ნაცარში, ცეცხლზე გამომშრალ ქვიშაში, ხოლო კვერცხის ჩალაგება ისევ უნდა, როგორც ზევით არის დაწერილი.

777. მეორე ნაირად. დაუფენთ თაროებზე ჩალასა და გარიგებთ ზედ მწკრივ-მწკრივად კვერცხებს, ისე რომ ერთი კვერცხი მეორეს არ ეხებოდეს. პიველად კვერცხებს დაალაგებთ პირველ რიგობაზე, შემდეგ დადებულებს მეორე რიგობაზე და მიჰყვებით სულ ასე. შემდეგ დახარჯვაშიაც ასე უნდა მოიქცეთ: დაუწყით ხარჯვა იმ კვერცხებიდან, რომლებშიაც სულ პირველად იყო დაწყობილი, მეორე — რომელიც მეორედ, და მიჰყვეთ ასე.

778. მესამე ნაირად. ყოველ გვარ საშუალებებზე საუკეთესოა კვერცხის შესახვა კირში. აიღეთ ახალი კვერცხები, ჩალაგეთ თიხის ჭურჭელში ან ხის კასრში, მაგრამ ჩალაგებათ ისევე უნდა ჩალაგდეს, როგორც ზევითაც გვაქვს აწერილი, ე. ი. კვერცხები თავდა-ყირა უნდა ელაგოს (თავი ქვეშ ძირი ზემოდან), მერე აიღეთ კირი, გაცერით, გახსენით წყალში, მაგრამ ისე თხლად კი უნდა იყოს, როგორც ვაფლის ცომი; დაასხით ეს გაქნილი კირი კვერცხებს ისე, რომ ორი თითის სიმაღლეზედ ზემოდან ედგეს კვერცხებსა. დადგით მშრალს და ცივს ადგილს, მხოლოდ ყინულზედ კი არა, შემდეგში ის კირი გახმება და კვერცხები ერთ წელიწადზე მეტი ხანიც შეინახება. როცა ხმარება დაგჭირდეთ, ჩაასხით ჭურჭელში ცივი წყალი; კირი ამ წყლით გადღღ უვდება და კვერცხებსაც სიფრთხილით ამოალაგებთ; ჩაჰყრით ჯერ საათ-ნახევარს ან ორ საათს ცივს მარილ წყალში და მერე ჩაუშვებთ აღუღებულ მარილ-წყალში.

ბანუოფილება მითვრამებთ.

ხილულობის შენახვა.

779. ვაშლის ქორფად შენახვა. ზაფხულის ვაშლები ჩალაზე გააშრეთ ისე, რომ ერთი მეორეს არ შეიკაროს და მალ-მალ წმინდეთ მშრალი ტილოთი. შესანახი ვაშლები უნდა მოიკრიფოს ზედ ხეზედ და არა დაბერტყოთ.

780. ვაშლების ქორფად შენახვა სხვა ნაირად. საზაფხულო ვაშლები შეინახეთ მოკალულ სპილენძის ქვაბში, დახურეთ კარგა თავი და შეინახეთ ყინულზე; ორ კვირაში ერთხელ გამოამშრალეთ ქვაბი, დაწმინდეთ ფრთხილად ვაშლები, ჩააწყეთ ისევ და შეინახეთ თავის ალაგას; ვაშლები უნდა წმინდოთ საყინულეში, რომ არ დათბნენ. ზამთრის ვაშლი კარგად შეინახება მანისამდის ამ წაირად; გააშრეთ ქვიშა ღუმელში (ფეჩში), ჩაყარეთ ყუთში და ჩაფალით შიგ ვაშლები და შეინახეთ მშრალ და გრილ ალაგას.

781. ვაშლებს ინახვენ კიდევ კასრებში. პირს მაგრა მოაკრამენ, ზამთრამდე ინახვენ ყინულზედ ცივად და ზამთარში კი საყინულეში, მხოლოდ კი არ გაიყინოს. გაზაფხულამდინ შეინახება ვაშლები კიდევ ასე: ჩაჰყარეთ ორმოში, როგორც კარტოფილი, ძირს სქლად დაუფინედ და ზემოდანაც სქლად დაახურეთ გამშრალ ფოთლებით და ზემოდან დააფარეთ ფურები.

782. ვაშლებს ინახვენ აგრედვე ბამბაში. რომელიც არ ჩაამწიფებს, შეიძლება კიდევ შენახვა მატყლში, რომელიც კარგა ჩაამწიფებს ვაშლს.

783. სარდაფში ვაშლები უნდა შეინახოთ ამ ნაირად. იმ ფიცარს, რომელზედაც ვაშლები იქნება დაწყობილი, უნდა მოაყაროთ ხლორის კირი; ეს კირი შეისვამს იმ სინესტეს, რომელსაც მოიდენს ვაშლი; რაც უნდა მშრალი სარდაფი იყოს, ეს სინესტე ერთი მხრიდან უნდა დაიწრიტოს, და ამისთვის ფიცრები მიაკარით კედლებს ან ჭერს ისე, რომ ერთი მხარე დაქანებული იყოს.

784. ვაშლების გადატანა ზამთრობით ერთ ადგილიდან მეორე ადგილას. თუ გნებავთ, ვაშლები გადაიტანოთ ერთ ადგილიდან მეორე ადგილს ზამთარში, გაახვიეთ თვითეული ვაშლი ქალაღში, შემდეგ გაახვიეთ კანათის ნაჩეჩში; აიღეთ მაგარი ყუთი, ძირს მოუყარეთ ჭვავი (გრეჩიხა), მერე ჩააწყეთ ვაშლები ისე, რომ ერთმანეთს არ მიეკროს, მერე კიდევ ზემოდან ჭვავი მოაყარეთ, მერე კიდევ ვაშლები და ეგრე მოიქეცათ, მინამ არ გაივსება ყუთი.

785. გამშრალი ვაშლები. აარჩიეთ გემრიელი ვაშლები, გაფცქვენით კარგად, გასჭერით შუაზე ან ოთხ ნაწილად, კურკები ამოაცალეთ. დააწყეთ რკინის თაბახზე და რამდენჯელმე შესდგათ ნელ ფეჩში; თუ თბილი და მშრალი დღე იქნება, გაქოტანეთ მზეზე; მერმე ჩააწყეთ ბანკაში, ან ქოთანში და დადგით მშრალ ადგილას.

თუ გნებავთ იქიდგან გააკეთოთ პიურე, ვაშლებს უნდა დაასხათ ღამე ცხელი წყალი ისე, რომ ოდნავ დაფაროს; მერმე დახურეთ. მეორე დღეს დაუწყეთ ხარშვა ნელ ცეცხლზედ; რომ მოიხარშება, ვაშლები გაატარეთ ცხრილში, მერე შეგიძლიათ იხმართოთ კრემისათვის და სხვა პიროგებისათვის.

ვაშლების გაშრობა შეიძლება სხვანაირად: ვაშლები გაფცქვენით, წვრილ-წვრილად დასჭერით და ძაფზედ აასხით და მზეზე გამოიტანეთ; როდესაც გაშრება, ჩააწყეთ ბანკაში ან ყუთში და ძირს და გვერდებზედ დაუფინეთ. ქალაღი. თუ ზამთარში სინესტე მოეკიდება, ფეჩში გააშრეთ. კარგი იქნება; თუ ყოველთვის მშრალ ადგილას შეინახავთ.

786. მსხლის ჩირი. (ქართულად). მსხალი დაფცქვენით და დათალეთ, დააწყეთ ხონჩაზედ, მზეზედ დადგით, რომ გახმეს.

787. ვაშლის ჩირიც მსხლის ჩირისავით უნდა გაკეთდეს.

788. სამზღვარ-გარეთულად ვაშლის შენახვა. მოაგროვეთ მსხვილი და წვრილი ვაშლები. გინდ გემრიელი, გინდ მჟავე, გაფცქვენით; გული გამოაცალეთ, წვრილი თუნუქის მილით, მამინვე ჩააწყვეთ ცივ წყალში, რომ არ გაშავდეს; ნახევარ საათის შემდეგ ამოიღეთ, აასხით სხვილ ქაფზედ, და ხუთ წუთს ჩადეთ მდუღარეში, მერმე ამოიღეთ, წყალი მოაწრიტეთ, შედგით ნელ ფეჩში, ან მზეზედ გამოიტანეთ; თუ გენებოთ, რომ ვაშლები დარჩეს ბრტყელი, ფეჩიდან გამოღებას უმალვე დააფარეთ ფიცარი და დაადეთ ქვა და დასტოვეთ ეგრე, მინამ არ გაპრტყელდება; მერმე ვაშალეთ რკინის თაბახზედ, მაგრამ არ გაახმოთ, ჩააწყეთ დიდ ბანკაში, პირი მოაკარით მაგრა და დადგით მშრალ ადგილას.

ამ ვაშლებს ხმარობენ კომპოტისათვის და კრემისათვის.

789. ვაშლის ფელამუში. აიღეთ ვაშლები, შეწვით რკინის თაბახზედ და გაატარეთ საცერში, მერმედ აიღეთ რამდენი სტაქანიც გნებადეთ, ჩაასხით თიხის ჭამში, აურიეთ, მინამ თეთრს ფერს არ მიიღებს; ორ სტაქან ვაშლის ცომზედ აიღეთ ერთი სტაქანი თაფლი, აურიეთ ერთი მეორეში, მინამ არ გათეთრდეს. გადაასხით ისეთ ქალღლებში, რომლებიც სხვა-დასხვა ფორმას მისცემს ვაშლის ცომს. მერმე შედგით ფეჩში გასაშრობად, გამოიღეთ იქიდან, მოაშორეთ ქალღდი და ჩადეთ ბანკაში.

790. შაქრიანი ვაშლის ფელამუში. აიღეთ საუკეთესო ვაშლები; ჩააწყეთ ქოთანში და შედგით გახურებულ ფეჩში; როცა ვაშლები შეიწვება და დარბილდება, ქოთანი იდგეს ფეჩში და იქიდან ცოტა-ცოტა ამოიღეთ ვაშლები და გაატარეთ საცერში ხის კოვზით. მერმე გაიგეთ, ვაშლის ცომი რამდენი

სტაქანი გამოვა; ორ სტაქან ვაშლის ცომს მოანდომეთ ერთი სტაქანი შაქარი, მერე ურიეთ იმდენ ხანს, მინამ არ გათეთრდება. რომ უფრო თეთრი გამოვიდეს, ორ სტაქან შაქარს დაუმატეთ ერთიდან სამი კვერცხის ცილა და აურ-დაურიეთ. — როდესაც ცომი გათეთრდება, ჩაასხით ფორმებში, რომელნიც შეინით ქალაღლებით უნდა იყვნენ შეფენილი, მერე შედგით ფეჩში და იღვეს იქ დღე და ღამე. როდესაც ცომი გაშრება, ფორმა გამოიღეთ ფეჩიდან და დადგით ფანჯარასთან გასაცივებლად, მერმე გადმოალაგეთ ფორმიდან და დააწყეთ ფიცარზე, შემდეგ ისევ ფეჩში შედგით, რომ სრულიად გაშრეს.

791. ქლიავის ქორფად შენახვა ამ ნაირად შეიძლება: ხეზედვე მოკრიფეთ ქლიავი, მწკრივად ჩააწყეთ ბოჩკაში, დააყარეთ ზემოდან ფეტვი, მერმე კიდევ ქლიავი მწკრივად და აგრე, რამდენიც გინდათ; ბოჩკა გადაფისეთ და დადგით ყინულზედ; მაგრამ ქლიავი ისე დიდხანს არ შეინახება, როგორც ვაშლი და მსხალი.

792. გამშრალი ქლიავი (კერკი). მწიფე და რამდენიმე ხნის ნაყარი ქლიავი დააწყეთ ჩალა დაფარებულ თუნუქაზედ და შედგით ნელ ფეჩში, გამოიღეთ, გააცივეთ, ისევ შედგით და ეგრე, მინამ გაშრება. ამგვარ კერკისაგან აკეთებენ კომპოტებს და პიროგებს.

793. ქლიავის ჩირი. შავი ქლიავი, როდესაც მოიწიოს, დააპეთ შუა-შუა, კურკა გამოაცალეთ, დააწყეთ ხონჩაზედ და მზეზე დადგით, როდესაც გახმება, აასხით ბამბის ძაფზედ და ბაღაღში გაავლეთ, შემდეგ გააშრეთ და შეინახეთ.

ყოველივე ჩირი ასე უნდა გააკეთოთ ხოლმე.

794. მსხლის ქორფად შენახვა. 1) ხეზედვე მოკრიფეთ მსხალი, ჩააწყეთ ახალ მოკალულ სპილენძის ქვაბში და დადგით ყინულზედ, ორ კვირაში ერთხელ იქვე დაწმინდეთ მსხლები და გამოამშრალეთ ქვაბი. 2) თუ ბევრს ინახავთ ერთად, მაშინ ჩაყარეთ კასრში, მაგრა მოაკარით პირი და ჩაფა-

ლით ყინულში. 3) მშრალსა და გრილს თაროზედ გაშალეთ მშრალი თივა, ზედ გაამწკრივეთ მსხლები ისე, რომ ერთმანეთს არა ხვდებოდნენ; თივა მალ-მალ გამოუცვალეთ ხოლმე და მსხლებიც მშრალი ტილოთი წმინდეთ ფრთხილად.

705. მსხლების გადატანა ერთი ადგილიდან მეორეზედ. მსხლები გაახვიეთ ქალაღებში, ჩააწყვეთ ყუთში, ზემოდან დააყარეთ ქატო, მერე კიდევ მსხლები და ეგრე, მინამ გაივსება ყუთი. ამერიკაში მწიფე მსხლებს ჰხვევენ ბამბაში და ცოტა მკვახეს — მატყლში, რადგან უკანასკნელი ჩააწიფებს მკვახე ხილს.

706. მსხლის ჩირი. ტაფაზედ დააწყეთ ჩალა, ზემოდან გაამწკრივეთ არჩეული მსხალი და შედგით ნელ ფეჩში, თუ ერთხელ არ გაშრეს — მეორედ შედგით.

707. ალუბლის ქორფად შენახვა. ცხელ დღეში, შუადღისას წვრილ-ტოტებიანად დაკრიფეთ ალუბალი; ბოჩკაში დაუფინეთ სქლად ალუბლის ფოთოლი, ზემოდან ფრთხილად დააყარეთ ალუბალი, ამას ზემოდ კიდევ ფოთოლი და აგრე, მინამ გაივსება. ბოჩკას მაგრად მოაკარით პირი და ჩაფალით ყინულში, ასე შეინახება ალუბალი მეორე შემოდგომამდინ.

708. ალუბლის ქორფად შენახვა სხვანაირად. ალუბალი მოკრიფეთ პატარა ტოტებიანად; მოამზადეთ ერთი სტაქანი წყლიდან და ერთი სტაქანი შაქრიდან თხელი სიროფი ჩაახით ტასტში და დადგით ცეცხლზედ; ალუბლის კუნწში მოჰკიდეთ ხელი და მარცვლები ჩააწყეთ სიროფში, მაშინვე ამოიღეთ და გააგორეთ წმინდად გაცრილ კარგ შაქარში; შემდეგ დაალაგეთ ბლუდებზე ისე, რომ ერთი მეორეს არ მიეკაროს და შედგით ნელ ფეჩში გასაშრობად, გაშრობის შემდეგ ჩააწყეთ ბანკაში, მოაკარით კარგა პირი და შეინახეთ მშრალ ადგილას.

709. კიდევ ალუბლის სხვანაირად შენახვა. მოკრიფეთ მწიფე და ცოტა მაგარი ალუბალი, ჩაყარეთ მშრალ ბოთლებში,

ცოტათი გაანჯღრით ბოთლები, დაბეჭდეთ და ჩადგით თი-
ვიან ქვაბში; ზემოდან დაასხით ცივი წყალი, ერთი საათი ხარ-
შეთ, შემდეგ გადმოდგით ქვაბი და, როცა გაცივდება, ამოი-
ღეთ ფოთლები გადაფისეთ და ჩაფალით ქვიშაში. ამნაირ
ალუბლისგან ზამთარში აკეთებენ კომპოტს.

800. ალუბლის კერკი და ჩურჩა. ალუბალი დაჩურჩეთ,
დაყარეთ ცხრილზედ და შეაშრეთ მზეზე; შემდეგ შედგით
ნელ ფეჩში და გააშრეთ. აგრედვე კეთდება კერკიც.

801. ალუბლის კერკი. მოიღეთ მოწეული ალუბალი, ფოთ-
ლები და კლერტები მოაშორეთ, დაყარეთ ხონჩაზედ თხლად
და დადგით მზეზედ, მანამ გახმება; შემდეგ შეინახეთ.

802. შინდის კერკიც ასე უნდა გაახმოთ.

803. შინდის ჩურჩა. დასაჩურჩი შინდი არც ძალიან მო-
წეული უნდა იყოს და არც მკვახე, ასე უნდა დაჩურჩეთ: ბა-
ტის ფრთას თავი მოსჭერით და შინდს ცალის მხრიდან ის
ფრთა ისე ძლიერათ მისწიეთ, რომ კურკა გამოვარდეს და
შინდის ჩურჩა მთელსავით დარჩეს, სულ რომ ასე დაჩურჩა
ჩავთ, დაყარეთ ხონჩაზედ და მზეზე დადგით, რომ გახმეს,
შემდეგ ჩაპყარეთ ბარკში და შეინახეთ.

804. ალუბლის ჩურჩაც ასე უნდა მომზადდეს, როგორც
შინდისა.

805. ყურძნის შენახვა. აკიდო ან ჯაგანი გაჰკიდეთ სარ-
დაფში ან გრილ ოთახში და გააცალეთ დამბალი მარცვლები,
ამ ნაირად შეინახება ოთხ-ხუთ თვეს; სარდაფში ყურძენი
უფრო კარგად ინახება, ვიდრე მშრალ ოთახში. საზოგადოდ
შენიშნულია, რომ ცოტა ნესტიან ალაგას უფრო კარგად ინა-
ხება ხილი, ვიდრე მშრალსა და თბილს ალაგას.

800. ყურძნის შენახვა კიდევ შეიძლება ამ ნაირად. მოკრიფეთ ცოტა მკვახე ყურძენი; ქოთანში ჩაყარეთ ნახერხი ან ფეტვი, ზემოდან დააწყეთ ყურძენი, ამას მოაყარეთ ნახერხი და აგრე, მინამ გაივსება. ქოთანს მაგრა მოაყარით თავი და გადაფისეთ. ამ ნაირად ყურძენი ქოთანში დამწიფდება, უფრო უკეთეს გემოს მიიღებს და მთელი წელიწადი გასძლებს.

807. ბამბა ხილისთვის. ამ ბოლოს ხანებში დაამტკიცეს, რომ ბამბა კარგად ინახავს სხვა-და-სხვა ნივთებს, მაგალითად, ბოთლი რომ გაავსოთ ხორცის ბულიონით და პირი დაუცოთ ბამბით, ბულიონი მთელი წელიწადი შეინახება და არ წახდება. ამიტომ ბამბას ამერიკაში ძალიან ხმარობენ, თუმცა ევროპაში ეგრე რიგად არა.

808. მატყლი ხილისთვის. ბამბა ვაშლსა და მსხალს უფრო კარგად ინახავს და არ ჩაამწიფებს, მაშინ როდესაც მატყლი ჩაახურებს და ჩაამწიფებს; ამიტომ ამერიკელები გასასყიდ მსხალს მატყლში ჰხვევენ, რომ უფრო დამწიფდეს და ჰყიდიან ორჯერ უფრო ძვირად, ვიდრე დაუმწიფებელს.

809. ყურძნის შენახვა ფრანგულად. ამ ბოლოს ხანში საფრანგეთში შემოიღეს. შემდეგი ნაირი ყურძნის შენახვა.

ყურძენს დიდ ხნობამდინ არ მოჰკრეფამენ, თუ ამინდიც ხელს უწყობს, შემდეგ მტევანს მოსჭრიან რქიანად, ასე რომ მტევნის ცალ მხარეს უნდა იყოს დატოვებული ორი მუხლი და მეორეს — სამი ან ოთხი, მოკლე მხარეს თავს გადუღესამენ სანთლით. მეორე მხარეს ჩაუყოფენ შუაში, რომელშიაცა დგას წყალში გახსნილი ნაცარი; შუშის პირიც უნდა გადიღესოს სანთლით. შემდეგ გაიტანენ გრილ ადგილას და დასდგამენ ჩალაზედ. თუ შუშის პირი კარგად არის დაფისული, უკეთესია მტევნები შუშიანად დაიკიდოს. დამპალი მარცვლები უნდა მოშორდეს ხოლმე, რომ სხვებიც არ დააღპონ. ამ ნაირად ყურძენი ძალიან დიდხანს ინახება, მეტადრე სარდაფში. ყურძნის ამ გვარი შენახვის მომგონს გამოფენაზე ჰქონდა მოტანილი ამ გვარად შენახული ყურძენი, რომელიც ყველამ ძალიან მოეწონა.

ამ უკანასკნელ ხანებში ყურძენს ინახავენ კიდევ ასე: უნდა აიღოთ ერთი ოთახი შუა სართულში, ასე რომ ორის მხრით უნდა ჰქონდეს სადგომი ოთახები და ორი კედელი კი თავისუფალი; ოთახს უნდა ჰქონდეს ორი ფანჯარა მაინც, რომ, როცა ოთახი ცარიელია, ჰაერი გაიწმინდოს.

როდესაც ხილს შეიტანთ ოთახში, ფანჯრები მაშინვე დაკეტეთ და, როცა ყინვებს დაიჭერს, კარგად დაჩუქეთ. თითონ ამ ოთახს არ უნდა ჰქონდეს ფეხი, მხოლოდ დიდი ყინვების დროს უნდა გაათბოთ გვერდის ოთახები და სითბო გაუშვათ გვერდის ოთახში სასულიდან, რომლებიც უნდა იყოს დატანებული კედელში.

ამ ოთახში ორ პირ-და-პირ კედლებზე არის მიდგმული ფიცრის თახჩები, რომლებსაც ნაპირები დაჩვრეტილი აქვთ იმ ზომაზე, რომ შეიძლებოდეს მოგროო შუშის ბანკების ჩადგმა ყელებით, თითო ნახვრეტი ექვსი-შვიდი ვერშოკით უნდა იყოს დაშორებული მეორეზე. ბანკაში უნდა ჩადიოდეს ას ოც და ხუთი გრაში წყალი. ბანკაში წყალი უნდა ჩაისხას სამი დღით აღარე, ვიდრე ყურძენს რქას ჩასდებთ, თანაც წყალშიც თითო ჩაის კოვზ დანაყილ ნახშირს ჰყრიან.

შესანახად არჩევენ საუკეთესო ყურძენს, რომელიც ასხია ვაზის ზემო რქებს. ამ ყურძენს საფრანგეთში ჰკრეფამენ ღვინობისთვის რვას ცხელ დღეში, როცა ნამი აღარ არის, მტევენებს სჭრიან რქიანად და აკეთებენ შუშებში, როგორც ზევით ვთქვით.

ამის შემდეგ ოთახში უნდა უთუოდ ამ ნაირად შეინახოთ: ოთახში არ უნდა იყოს ერთ გრადუსზე ნაკლები და შვიდ გრადუსზედ მეტი სითბო; ბანკებში წყალი არ უნდა გამოსცვალოთ, დამპალი მარცვლები შეაჭერით მაკრატლით ფრთხილად; თუ ოთახი დანესტიანდა, შეიტანეთ ორი ბოჩკა წყალდაუხსმელი კირი; თუ ნამეტანი შმორის სუნი დადგეს ოთახში, მაშინ ვენტილატორით გასწმინდეთ ჰაერი.

ამ ნაირად ისე კარგა ინახება ყურძენი, რომ ახალი მოკრეფილიდან ვერ გამოარჩევთ; თუმცა ძვირად ჯდება ასე შენახვა, მაგრამ ეს ყურძენი ისე ძვირად იყიდება, რომ კიდევ მოგებას ბევრს იძლევა.

810. ნაშარაბი ისრიმისა. როდესაც ისრიმს თვალი შეუვსა, იმ დროს ისრიმი უნდა გამოსწუროთ, როგორც ყურძენი. ის წვენი საცერში გაწუროთ და ჩაასხათ ქვაბში; რომ აღუღღეს, ქაფი მოხადოთ და დიდ ხანს უნდა აღულოთ, რომ გასქელდეს, როგორც ბადაგი, შემდეგ გააციოთ და ჩაასხათ ბოთლებში.

811. ბროწეულიც ასე უნდა გამოწუროთ და მოადულოთ ნაშარაბად.

812. ჩამიჩის შეწვა. ტკბილი ყურძენი და მსხვილ-მარცვალა მტევნები ჯაგნად გააკეთეთ, მერმე როდესაც თონიდან გამოცხვარი პური ამოყაროთ, იმ დროს ჩაჰკიდეთ თონეში ის ჯაგნები, დაათარეთ ფიცრები და ზემოდან ნაბადი ან ჭილობი გადახურეთ, რომ იმ ყურძნის მტევნები შეიწოს და შიგ ბული დატრიალდეს; ერთი საათის შემდეგ ნახეთ, რომ არ დაიწოს, კარგად რომ შეიწოს, მაშინვე ამოიღეთ.

813. საჩურჩხელე ნიგვზისა და თხილის დამზადება და ასხმა. აიღეთ კარგად გამწმარი თეთრი ლებნები ნიგვზისა, დასტერით თითო ლებანი ოთხად, ხუთად, და ყაჭის მარილგული დაქსელეთ ერთს მტკაველზედ ცოტა გრძლად, რამდენი ჩურჩხელაც გინდოდეთ, და თავი გადაუჭერიეთ, შემდეგ ააგეთ ნემსზედ თითო-თითოდ და ზედ ის დაჭრილი ნიგოზი აასხით, რამდენიც გენებოთ, შემდეგ ბაწრის სათაურები გაუკეთეთ, რომ ხარიხაზედ დაიკიდოს.

თხილს კი დაჭრა არ უნდა — დაამტვრიეთ და მთელს მარცვალს აასხამთ.

ნუში კი უნდა დაფცქვენათ, შუაზედ გასჭრათ და აასხათ.

ქიშმიში უნდა. დაარჩიოთ, ისე აასხათ, აგრედვე ჩამიჩი, ვაშლის ჩირი და ატმის ჩირი, ნიგვზის სიმსხოთ უნდა დასჭრათ და ისე აასხათ, ჩურჩხელად თუ გენებებათ.

814. ტკბილის მოზადეგება ჩურჩხელეებისათვის. თან ყურძენს უნდა სწურავდნენ და თან თქვენ ღარიდან ტკბილი უნდა აიღოთ თეთრი ყურძნისა და ჩაასხათ დიდრონს ქვაბებში, რომ

საკმაო იყოს და მაშინვე ქვაბები უნდა შემოდგათ ცეცხლზედ; როდესაც აღუღდეს, ქაფი უნდა მოჰხადოთ, და ისე აღუღლოთ, რომ არ გადმოგივიდეთ, შემდეგ სტაქნით ამოიღეთ და გასინჯეთ, დუღილს სიწითლე მიუცია თუ არა, მერმე, რა კი შეწითლებულს ნახავთ, უნდა გადმოიღოთ, გაცივდეს, იმ ღამეს ჩაასხამთ წმინდა ბოთლებში, ანუ ქოცოში, რომ ქვაბმა არ წაახდინოს.

მეორე ღდეს რომელ ქვაბშიაც თათარის მოღულება გინდოდეთ, იმ ქვაბზედ საცერი დაიჭირეთ და ისე მოზადაგებულნი ტკბილად ჩაასხით, თან არა შეჰყვეს-რა. მერმე შემოდგიდ ცეხლზედ და, ნელ-თბილი რომ შეიქნას, გადმოიღეთ, მაშინ მოიღეთ გამტკიცული წმინდა ფქვილი და ერთმა ფქვილი ცოტ-ცოტა ჩაყარეთ და მეორემ მოურიეთ (ფიჩხის წვერები ერთად კონად შეკრული უნდა გქონდეთ მზად და იმითი უნდა მოურიოთ) და თან ფქვილი ჩაყაროთ, კარგად უნდა სთქვიფოთ, რომ არ დამურკლდეს, შემდეგ ერთ ჯამს ბადაგს ამოიღებთ იქიდან და ჩაასხამთ ტაფაში, დასდგამთ ცეცხლზედ და თან აღუღეთ, თან ხის კოვზით მოურიეთ, როდესაც მოღუღდეს, ნახეთ სქელი მოდის, თუ თხელი; თუ სქელი არის, იმ ქვაბს კიდევ ტკბილს დაუმატებთ და თუ თხელი არის, ფქვილი უნდა მიუმატოთ, შემდეგ შემოსდგამთ იმ ქვაბს და მოადუღებთ. — მანამ მოვა და გასქელდება, სულ იმ ფიჩხის კონით უნდა ურიოთ, რომ ქვაბმა ძირზედ არ მიიკრას და, როდესაც გასქელდება, მაშინ დიდი ხის კოვზით უნდა დაბოლოთ და ცეცხლი სულ უნდა გამოუკეთოთ, რომ არ წაიტუსოს და დაიშუშოს ისე, რომ თათარას ბებერ-ბებერებით დაასხდეს.

815. ჩურჩხელების გავლება: ის მოღუღებული თათარა ისე ქვაბით მიიტანეთ და თითო-თითო ჩურჩხელა შიგ ამოავლეთ და ხარიხაზედ აასხით ისე, რომ ერთმანეთზედ არ მიეკრას ჩურჩხელები და არ დაიჭიჯნოს.

ბოძები უნდა გქონდეთ მაშინ მიწაში დარჭობილი ერთი კაცის სიმაღლეზედ და ეს ხარიხები ზედ უნდა გაჰკიდოთ.

ჩურჩხელებს ერთი გავლება არ ეყოფა: დილით რომ ერთი რიგი გაავლოთ, მეორე ჯერზედ შუადღის შემდეგ მოადუღებთ.

ისევე ისე თათარასა და ხელმეორედ გაავლებთ, როგორც ზემოდა სწერია, იმ წინად გავლებულს ჩურჩხელებსა.

ფქვილის მიცემა ვარაუდით უნდა: დიდს ქვაბს ერთი ლიტრა ფქვილი მოუნდება და მომცრო ქვაბს ნაკლები.

ჩურჩხელები, მინამ გაშრება, სიმშრალეში უნდა შეინახოთ ხოლმე ღამე, და დღე გაფინოთ მზეზედა.

ჩურჩხელები ძალიანაც არ უნდა გაახმოთ, ისევე სილბო უნდა ჰქონდეს, იმ დროს ჩამოსწყვიტოთ და შეინახოთ, ერთს კვირას ეყოფა გაშრობა.

როდესაც შეინახავთ, მაშინ გათეთრდება და დაშაქრდება.

810. თათარის განშობა. როდესაც თათარას მოადულებთ. მოიტანთ ფიცარს, დაასველებთ და ზედ თხლად თათარას დაასხამთ, დაისველებთ ხელს წყალში და ხელით გაასწორებთ და გააკრავთ თხლად, მერმე დასდგამთ მზეზედ და რომ გაშრება, აპყრით და შეინახავთ.

817. ბადაგი შესანახავად. საბადაგე ტკბილი იმ დროს უნდა აიღონ ღარიდან, რასაც დროს ჩურჩხელებისათვის აიღებთ; შემდეგ დასდგამთ ცეცხლზედ და რომ წამოდუღდება, ქათუს მოჭნდით, იმდენი უნდა აღულოთ, რომ გასქელდეს ზეთივით და ქვაბი დანახევრდეს, შემდეგ გააცივებთ და ჩაასხამთ კოკაში ანუ ბოთლებში და შეინახამთ ზამთრისთვის და, როდესაც გენებებათ, თათარას მოადულებთ ამ რიგად:

ერთს ჯამს ბადაგს ორი ჯამი წყალი ზედ დაასხით, ნახეთ და თუ ძალიან ტკბილია, კიდევ წყალს დაუმატებთ. შეათბობთ და მოუკიდებთ ფქვილს ისე, როგორც ზემოდ თათარის მოადულება დავწერე. მოადულებთ თათარასა და მიირთმევთ.

818. ნესვის და საზამთროს შენახვა. მოკრიფეთ ცოტა მკვახე ნესვი და საზამთრო, მზეზე გააშრეთ რამოდენიმე საათი, შემდეგ გამოახვიეთ სქელ ზეწარში და დაჰკიდეთ მშრალსა და გრილ ოთახის ქერში.

810. საზამთროს სხვანაირად შენახვა. აიღეთ მწიფე საზამთრო, გამოახვიეთ დაწეწილ კანაფში, შემოლესეთ თიხით და შეინახეთ მშრალსა და გრილს ალაგას.

820. ლიმონის შენახვა. აიღეთ ახალი ლიმონი, გაამშრალეთ ტილოთი, გაახვიეთ ქალაღში, შეკარით არყის ხის ახალი ყლორტებიდან პატარა ცოცხები, ჩააწყეთ ყუთში ერთი პირი, ამას ზემოდან მოურიგეთ ერთი პირი ლიმონი, ლიმონს და ლიმონს შუა ჩააწყეთ თითო ცოცხი, რომ ლიმონები ერთი მეორეს არ ეკარებოდნენ, ზემოდან მოურიგეთ კიდევ ცოცხები და ამას ზევით ლიმონი და აგრე, მინამ ყუთი გაივსება. შემდეგ დადგით ყინულზე, ორ-სამ კვირაში ერთხელ უნდა გაწმინდოთ ლიმონები და გაახვიოთ ახალ ქალაღებში; ამასთანავე წამხდრები უნდა მოაშოროთ. ამ ნაირად შეინახება ორ-სამ თვეს.

821. ლიმონის ქერქი. ლიმონს შემოაჭერით სულ ზემოთა ყვითელი ქერქი, უთეთრ-ცილოდ, გაახმეთ მზეზე ფანჯარაში, ჩააწყეთ ბანკაში და მოაკარით პირი; ან კიდევ გაახმეთ ქერქი, დანაყეთ და აურიეთ შაქარში.

ან კიდევ ლიმონს ჩამოფხიკეთ ყვითელი ქერქი, აურიეთ შაქარში, ჩაყარეთ ბანკაში, მოაკარით პირი; ამას ხმარობენ სუნისთვის საქმელებში.

822. კაკლის შენახვა. მოკრიფეთ შემოსული სალი კაკალი, ჩაყარეთ წყალში, რომელიც დაიძირება, ისინი იქმნებიან საუკეთესოები; კასრში ჩაყარეთ ერთი რიგი სველი ქვიშა და მერე მოურიგეთ კაკალი და ეგრე გაიმეორეთ, მინამ კასრი გაივსება და შეინახეთ სარდაფში. კაკალი საღად შეინახება მთელ ზამთარში, მხოლოდ მარტში კი გაღივდება და სახმარებლად აღარ ვარგა.

823. კაკლის სხვანაირად შენახვა. 1) მოკრიფეთ შემოსული კაკლები, გააშრეთ მზეზე, ჩაყარეთ შუშის ბანკაში, მოაკარით პირი მაგრა, გადაფისეთ და დადგით მშრალ ალაგას. 2) გამშრალი კაკლები ჩაყარეთ პარკებში, ჩააწყეთ ორმოშე

ან ყუთში და ზემოდან მოაყარეთ ქერი. 3) ნელ ფეჩში გამ-
ხმარი კაკალი ჩაყარეთ ტილოს პარკში და დაჰკიდეთ მშრალ
ალაგს; რამდენიმე ხნის შემდეგ, თუ დასჰირდეს, გააშრეთ კი-
დეგ ფეჩში.

824. კოწახურის შენახვა. ერთი სტაქანი წყლისაგან და
ერთი სტაქანი შაქრისაგან მოამზადეთ თხელი სიროფი, ჩაას-
ხით ტასტში და დადგით ცეცხლზედ; კოწახური მოკრიფეთ
კუნწებით, წაავლეთ კუნწებში ხელი და მარცვლები ამოავ-
ლეთ ცხელ სიროფში, ამოვლების შემდეგ გააგორეთ კარგ
დაფქულ შაქარში, დააწყეთ ბლუდზედ და შედგით ნელ ფეჩ-
ში; შემდეგ ჩააწყეთ ბანკაში, მოაკარით პირი და შეინახეთ
მშრალ ალაგას.

825. კოწახურის სხვანაირად შენახვა. მოარჩიეთ მსხვილი
და ცოტა მაგარი კოწახური, ჩაყარეთ მშრალ ბოთლებში, ცო-
ტა შეანჯღრიეთ, მოაკარით პირი; ჩადგით თივიან ქვაბში,
დაასხით ცივი წყალი, ხარშეთ ერთი საათი, გადმოდგით ქვაბი,
წყალი რომ გაცივდეს, ამოიღეთ ბოთლები, გადაფისეთ და
ჩაფალით ქვიშაში, ზამთარში იხმარეთ კომბოსტოსათვის.

826. ნაშარაბი კოწახურის. კოწახური დაარჩიეთ და ჩაყა-
რეთ ქვაბში, დაასხით წყალი, რაც დაფარავს; მოხარშეთ, შემ-
დეგ საცერში გასწურეთ და წვენი ისევ შემოდგით და ადუ-
ღეთ, მანამ გასქელდეს, დუღილში შაქარი მიეცით თავის შე-
საფერი; რომ ცოტა სიტკბო მიეცეს.

827. კოწახურის მწნილი მოხრაკულისთვის. მოწეული კო-
წახური ჩაყარეთ ბანკაში; ოთხი გირვანქა კოწახურისგან ოთხ
ნახევარი სტაქანი დამტვრეული შაქრისგან, ორმოც და ათი
მარცვალი დაღერდილი მიხაკისაგან, ორი ვერშოკი დარიჩი-
ნისაგან, ორმოცი მარცვალი ბაპარისაგან, ხუთი ფურცელი
დაფნის ფოთოლისგან, ერთი კოვზი მარილისაგან მოაღუღეთ
წვენი და დაასხით კოწახურს.

828. ატმის შენახვა. ცხელ დღეებში მშრალად მოარჩიეთ კარგი მწიფე ატამი, ბანკაში ჩაყარეთ ერთი პირი შაქარი, ზემოდან მოამწკრიეთ ახალი მოკრეფილი ატამი, ამას ზევით კიდევ ერთი პირი შაქარი, მერე ატამი... მინამ ბანკა გაივსება; პირი მაგრა მოკარით, გადაფისეთ, ზამთრამდინ იდგეს ყუნულზედ, შემდეგ გადაიტანეთ ცივსა და მშრალ სარდაფში, უკეთესია შაქრით და ცოტა კონიაკით მიირთვათ. უმჯობესია პატარა ბანკებში შეინახოთ, რადგან ნახეთ ბანკაში ატამი წახლება.

829. ატმის ჩირი. საპოზი ატამი მოწეული გაფცქვენით და გააპეთ შუაზე და ზონჩაზედ დააწყეთ, შემდეგ დადგით მზეზედ, როდესაც გახმეს, მერმე აასხით ბამბის ძაფზედ და შემდეგ გაავლებთ ბადაგში; გააშრეთ და ისე შეინახეთ.

830. ატმის მწნილი მოხრაკულთან. კარგი მწიფე და ცოტა მაგარი ატამი დაჩხვლიტეთ წმინდა ნემსით ათიოდგან; ჩაალაგეთ ფრთხილად ბანკაში და ზემოდან დააფარეთ ტარხუნა და ზედ დაასხით ასეთი წვენი: ერთი სტაქანი ცხარე ძმარი, ორი სტაქანი დაფხვნილი. შაქარი მოადულეთ, გააცივეთ და დაასხით ბანკას ისე, რომ ატამი დაჰფაროს, ზემოდან დაადეთ სარქველი და დააქვავეთ; მოაკარით ბანკას პირი, ზამთრამდინ დადგით ყუნულზედ, და მიირთვიეთ მოხრაკულთან.

831. გახავავენი ატამი და სხვა ხილი. კარგ მწიფე ხილს დაასხით გამლნარი პარაფინი, გაშრობის შემდეგ ჩააწყეთ თივიან ყუთში. ასე მომზადებულ ხილს, საითაც გინდათ, გაჰგზავნით. წახდენის ფიქრი ნუ გაქვთ.

832. ჭერმის ჩირი. აგრედვე ჭერამი უნდა გაახმოთ, როგორც ატმის ჩირი და შეინახოთ, ბოზბაშისათვის იხმარეთ.

833. ლედვის ჩირი. კარგად მოწეული ლედვი დაფცქვენით, დააწყეთ კეცზედ და ლედვები ხელით გააპტყელეთ, როდესაც სულ დაამზადებთ, ჩადგით თონეში, ისიც იმ დროს, როდესაც პურს ახლით და თონე განელეებული არის, ზედ გა-

დააფარებთ რასმე. და, რომ შეიწიოს, ამოიღებთ, მერმე მზე-ზედ გააშრობთ, შემდეგ აასხამთ ბამბის ძაფზედ და ისე შეინახავთ, მანამ ბადაგს მოადულებთ, და შემდეგ ამ ლელვის ჩირს ბადაგში გაავლებთ, ისევე გააშრობთ და ისე შეინახავთ.

884. ტყემალი გათუთქული. ახლად თვალ-შესული ტყემალი მდულარეში უნდა გაავლოთ და დაყაროთ ხონჩაზედ. რომ გახმეს, შეინახეთ.

885. პამიდორი. პამიდორი როდესაც ძალიან მოიწვევა, წყალი არ უნდა დაასხათ, ისე წამოადუღეთ, შემდეგ გაატარეთ საცერში, რომ თესლები და ჩენჩო არ შეჰყვეს, — მერმე წვენი ისევე დადგით და დიდხანს ადუღეთ, რომ სანახევროდ დადგეს, შემდეგ გააცივეთ და ჩაასხით ბოთლებში, პრობკები დაუცეთ და ზედ მართული გადაუჭირეთ და გადაულესეთ თავი, შემდეგ ცივს ადგილს შეინახავთ.

886. პამიდორის პიურე სუფის და სოუსისათვის. მწიფე პომიდორი გასჭერით და გამოაცალეთ თესლი და წვენი, დანარჩენი მოხარშეთ თავის წვენში, გახეხეთ საცერში, შემდეგ კიდევ აადუღეთ, მინამ გასქელდებოდეს, თან ურიეთ, რომ არ ჩაიხრაკოს. გააცივეთ, ჩაასხით ბანკაში, დაასხით პროვანსის ზეთი, მოაყარით პირი ბუსტით და შეინახეთ მშრალს და ცივ ადგილას.

887. ნიგოზი ლებნად. კაკალი რომ შემოვა და დაბერტყავთ, დაალენჯოვებთ და გაახმობთ მზეზედ, შემდეგ დაამტკრიეთ და ნიგოზის ლებნები გამოარჩივეთ. მერმე კიდევ მზეზედ დაფინეთ, რომ კარგად გახმეს: შემდეგ გადაარჩიეთ, რაც თეთრი ლებანი იყოს, პარკში ჩაყარეთ და შეინახეთ გოზინაყისათვის და საჩურჩხელედ, აგრედვე ზამთარში მოსახმარებლად, და რაც შავი ლებანი იყოს დასწეწვენეთ.

888. წიწვანი. ნიგოზი დაარჩიეთ, რომ უღელი და ნაჭუჭი არ შეჰყვეს, დაყარეთ კეცზედ ცოტა-ცოტა და ცეცხლზედ მოშუშეთ. მერმე აბერტყეთ, რომ ფერფლები გადაეცალოს და

დანაყეთ, არც ძალიან წმინდად, ისე მოხარშეთ, მერმე მოაყარეთ მარილი, ჩადეთ ქილაში და თან გატენეთ ხოლმე მაგრა მრგვალის ხით, მანამ ქილას სულ გაავსებთ, მერმე ქილას გადაუღესეთ პირი, ისე შეინახეთ; ორი წელიწადიც რომ იყოს ასე ნიგოზი არ წახდება.

839. მჟაღე. ნიგვზის თეთრი ლებანი აარჩიეთ ერთს ლიტრამდინ, ჩაყარეთ კალათაში და დაჰკიდეთ მალლა, ყოველ დღე ცივა წყალი დაასხით, მინამ ნახამთ, რომ ფერფლი დაბლა დასძვრება; შემდეგ ფერფლში ჩანაყეთ, რაც ჩენჩო აქვს, გადაბერტყეთ, დაობებულები გადაყარეთ და დანაყეთ წმინდად, რაც გული იყოს, შემდეგ დასჭერით რეჰანი, ქინძი, ქონდარი, ოხრახუში და თან ჩანაყეთ იმ დამძაღებულს ნიგოზს, ცოტა მარილიც მიეცით და ჩადეთ ქილაში, თან გატენეთ; რომ გაავსოთ, მერმე ერთი სტაქანი ნიგვზის ზეთი ზედ დაასხით და ისე მოაკარით პირი და შეინახეთ, — როდესაც გენებებათ, ამოიღებთ და იხმარებთ ცოტ-ცოტას.

840. ტყემლის ტყლაპი. მოწეული ტყემალი ჩაყარეთ ქვაბში და ხელით ამოჰყლიტეთ, ჩადგით თონეში, ანუ ფეჩში, როდესაც აღუღდეს, გადმოიღეთ და ცხრილში გახეხეთ, რომ ჩენჩო და კურკა არ გაჰყვეს, მერმე დადგით და აღუღეთ, მანამ შესქელდება, შემდეგ დაასხით ფიცარზედ თხლად და, როგორც თათარა, ისე გააკარით, მერმე დადგით მზეზედ და, როდესაც გახმეს, აჰყარეთ; რომ მეორე მხარესაც გაშრეს, დაფინეთ, შემდეგ შეინახეთ.

841. ტყემლის საწები. მოიტანეთ ტყემალი, არც ძალიან მკვახე და არც ძალიან მოწეული, როდესაც თვალი შეუვა, ჩაყარეთ ქოთანში, დაასხით ზედ წყალი, რაერთიც დაჰტარავს, და, როდესაც კარგად მოიხარშოს, ამოჰყლიტეთ და გახეხეთ ცხრილში, რომ ჩენჩო და კურკები არ გაჰყვეს, შემდეგ ის წვეწა ისევე ჩაასხით ქოთანში და აღუღეთ, მინამდინ გასქელდებოდეს, მერმე დასჭერით ქინძი, ქონდარი, ოხრახუში, რეჰანი და შიგ ჩაყარეთ, როდესაც გადმოიღოთ და მარილით შეანელოთ, გააცოვეთ, მერმე ჩაასხით ბანკაში, ანუ ქილაში და

ზამთრისათვის შეინახეთ. როდესაც გენებებათ, ხორცზედ საწებელად იხმარებთ.

842. ქართული ბადრიჯნის გახმობა. ქართული ბადრიჯანი დაფუძვენილ და სიგძეზედ დათაღეთ თხლად, გაშალეთ რაზედმე და დადგით მზეზედ, როდესაც გახმეს, პარკში ჩაყარეთ და შეინახეთ.

843. ბურღულის შენახვა. დარჩეული ხორბალი ადუღებულს წყალში უნდა ჩაყაროთ; რომ წამოდუღდება, ცხრილზედ წამოყარეთ, წვენი გადუღვარეთ და ხორბალი მზეზედ გააშრეთ, რომ გახმეს, მერმე ხელ-საფუძვავზედ დაღერღეთ და ისე შეინახეთ.

844. ხულის შენახვა. ხული რომ მიწიდან ამოიღოთ, რაც მაგარი ძირები აქვს, შემოაცალეთ; აადუღეთ წყალი, ჩაყარეთ შიგ და გათუთქეთ, მალე კი ამოიღეთ, რომ ძალიან არ მოიხარშოს, შემდეგ დააწყეთ ფიცარზედ, ანუ ხონჩაზედ და ორი დღე ისე შეინახეთ, მესამე დღეს ჩადეთ ქილაში ანუ ქვევრში და ზედ დაასხით ძმარი და წყალი ერთად არეული; ისე შეინახეთ, როგორც დამიწერია, და ასე გაკეთებული კარგი იქნება ზამთარში სახმარებლად.

ბანუოფილიზა მეცხრამეტი.

მწვანეულობის შენახვა.

845. შენახვა ახალი ყვავილა-კომბოსტოსი (ЦВЕТНАЯ КАПУСТА). მოჭრილი თავები ყვავილა-კომბოსტოსი აასხით (გადააბით) კანაფზე, მაგრამ ისე, რომ ერთი კომბოსტოს თავი მეორეს არ ეხებოდეს და ჩამოჰკიდეთ სარდაფში, ჭერში. უნდა აირჩეს ამისათვის მაგარი თავები, რომ ყინვისაგან არ იყოს დამძრალი და დაყვითლებული, ფოთლებიც უნდა სრულებით შემოსცალდეს. ამგვარად შენახული კომბოსტო შობის დღესასწაულამდე გასძლებს.

შეიძლება კიდევ ასრეც: ვიდრე ყინვებს დაიჭერდეს, უნდა ამოიღოთ მიწიდან ყვავილა-კომბოსტოს თავები ძირიან-მიწიანად და დაჰრგათ სარდაფში, სადაც წინადგე ან ქვიშა ან მიწა უნდა გქონდეთ დაყრილი ან მიწის კვლები გაკეთებული. შემდეგ შემოაცლით გაყვითლებულ ფოთლებს და დანარჩენ მწვანე ფოთლებს კი გადააფარებთ ზედ თავზე და ოდნავ ამ ფოთლების წვერებსაც შეჰკრავთ მომსხო ბაწრით. უნდა ხშირ-ხშირად გაისინჯებოდეს და რამდენიც ფოთოლიც წაუხდეს, იმდენი ჩამოეგლიჯოს. ამასთანავე საჭიროა, რომ კაი დარებში სარდაფის ფანჯარა გაიღებოდეს, ხოლმე; თუ შეამჩნევთ, რომ რომელიმე კომბოსტოს თავი ფუჭდება, მოსჭერით და ან საჭმელში იხმარეთ ან მწნილად ჩასდეთ ამგვარად შენახვა ყვავილა-კომბოსტოსი იმითია უფრო კარგი, რომ, რაც ბატარა თავებია, სარდაფშიაც იზრდება და სრულდება.

846. უბრალო კომბოსტოს ნედლად შენახვა. ჩამოიკიდოს სარდაფში სწორედ ისრე, როგორც ყვავილა-კომბოსტო. აწერილი № 845-ში. ან თუ არა, დაიფინოს სარდაფში მშრალი ქვიშა და დაირგას შიგ ძირიანი კომბოსტოს თავები, ხოლო

დაყვიტლებული ფოთლები კი უნდა ჩამოსცალდეს. სარდაფი უნდა ხშირ-ხშირად განიავდებოდეს, კაი დარში უნდა ფანჯარები იღებოდეს. თუ ემჩნევა, რომ კომბოსტო ფუჭდება, უნდა იმავე წამს ან საჭმელში ან სხვაფრივ გამოიყენოთ, რომ უფრო მეტად არ წახდეს.

847. ნედლი მუხუდოს შენახვა ზამთრისათვის. მოკრიფეთ ახალი შაქრის მუხუდო (ბარდა) დიდრონი გრძელ-გრძელ მარცვლიანი (ამ ჟურასა ჰქვიან „MOROVV“), დამარცვლეთ და მარილი წააყარეთ (ერთ გარნც მუხუდოზე ნახევარი სტაქანი მარილი), მეორე დღეს წვენი გადუღვარეთ და მუხუდო კი ჩაყარეთ მშრალს მაგარ ბოთლებში (პორტერის ბოთლებში კარგია), დაუტეთ პირები, შემოახვიეთ ნამჯა (თივა) და ჩაალაგეთ წყლით სავსე ქვაბში; ხარშეთ საათ ნახევარს; წყალი რომ განელდეს, ამოალაგეთ ბოთლები, თავზედ ფისი გადააკარით და მშრალს ქვიშაში ჩათალით; როცა მოხარშვა დაგვირდეთ, უნდა ჯერ ორი საათი ხამ წყალში დაალბოთ, მერე ჩააყაროთ შაქარი და მოხარშოთ. ამგვარად მომზადებული მუხუდო სრულიადაც არ გაირჩევა გემოთი ნედლი მუხუდოსაგან.

848. ზამთრისათვის ხახვის შენახვა. ხახვი, რომ დაგლეჯავთ, დაწანით გალა (თავეები ერთმანეთს მოუქციეთ და ფოჩები ერთმანეთში დაწანით), ჩამოჰკიდეთ საკუჭნაოში ან სხვენში; შეიძლება აგრეთვე მსხლის ჯაგანივით აასხათ თოკზე და ისე დაჰკიდოთ მშრალს ადგილას.

849. მჟაუნა დამარილებული. მოჰკრიფეთ მჟაუნას, გაასუფთავებთ, გაჰფენთ სუფრაზე, გააშრობთ, ჩაალაგებთ ხის კათხაში (ფიჭვისა ანუ ნაძვისა არ იყოს), წააყარეთ მარილი; როდესაც სავსებთ კათხას, დაათარებთ ზედ სარქველს და დაადებთ ზედ ქვას, უნდა შეინახოთ ცივს ადგილს, მაგრამ იმეცი არა, რომ ჰყინავდეს. ვედრა ნახევარ მჟაუნაზე საკმარისია

სტაქანანხევარი მარილი. როდესაც დაგჭირდებათ, გაპრეცხავთ, დასჭრით და ჩაჰყრით წვენიში, მაგრამ დიდი ხანი კი არ უნდა იდუღოს შიგა.

850. მჟაუნა გამხმარი. მოკრიფეთ ახალი მჟაუნა, გაარჩიეთ; გაფინეთ სუფრაზე და გაახმეთ ან თბილ ოთახში ან მზეზე; ჩაუფინეთ ყველა მხრიდან ქალაღი და ჩაყარეთ ბანკაში ან კოლოფში. ესრე მომზადებული მჟაუნა სჯობია. ამოიღებთ მერე, როცა გსურთ, ნახევარ სტაქნის ოდენას ამ გამხმარი მჟაუნისას, ჩაჰყარეთ ტაფაში, ჩააგდებთ. შიგ ნახევარ კოვზ ერბოს, დაასხამთ ზედ ნახევარ სტაქანს მღუღარე წყალს, მოჰშუშავთ კარგად, წააყრით მერმე ერთ კოვზ ფქვილს, გაატარებთ საცერში და გაჰქენით წვენიში. —

851. მწვანე ილეების განხობა. პიტნა, ტარხუნა, ნიახური, ქინძი, ქონდარი, ოხრახუში და რეჰანი, მანამდის ახალი არის და ჩვილი, უნდა ცალ-ცალკე დასჭრათ, გაახმოთ და ცალ-ცალკე პარკებში შეინახოთ. ზედ უნდა დააწეროთ, რომ არ აგერიოთ, და, რისთვისაც რომელი მათგანი გინდოდეთ, ისე იხმარეთ.

852. სატაცური დამარილებული. კარგა გასუფთავებული სატაცური ჩაალაგეთ მოხიზულ ქილაში, მერმე მოადუღეთ მარილ-წყალი ისე, რომ უმი კვერცხი ზევიდან მოიტივტივოს არ დასძიროს, ე. ი. სამ-ოთხ სტაქან წყალზედ აიღეთ ერთი სტაქანი მარილი, დაასხით ეს მღუღარე მარილ-წყალი სატაცურს იმდენი, რომ სულ დაჰფაროს. როდესაც წყალი განედღეს, დაათარეთ ზედ ზეთ-წასმული ქალაღი და გადაათარეთ ბუსტი. როდესაც დაგჭირდებათ სატაცური, უნდა ჯერ ორი საათი დაალბოთ ხამ წყალში და მერე მოხარშვაში ბევრი წყალი შეუყენოთ.

853. ღობიო დამარილებული. ნედლი ღობიოს პარკები დაწმინდეთ, დაარჩიეთ (შემოაცალეთ ძაფები), დასჭერით ან დაამტკრიეთ, ჩაყარეთ ბანკაში და ყოველივე წყებას წააყარეთ.

რეთ-მარლი; დაჰხურეთ სარქველი და დაადეთ ქვა; როდესაც ლობიომ წვენი გაუშვას. აჰხადეთ სარქველი და დაასხით გამდნარი თბილი ქონი; როცა მოსახარშად დაგჭირდებათ, უნდა ცხელ წყალში დაალბოთ და წყალი რამდენჯერმე გამოუცვალოთ. — ერთ ვედრა ლობიოზე საკმარისია სტაქან ნახევარი მარლი.

854. კარტოფილის შენახვა. ამოთხარეთ ორმო ისეთ ადგილს, რომ სინესტე არ იყოს. შიგ ჩაყარეთ კარტოფილი და დაფარეთ ჩალით, რომელსაც ზევიდან ამოთხრილ მიწას მოაყრით და მშრალს ქვიშას. უმჯობესია, რომ კარტოფილი მინდვრიდან მოტანისთანავე ჩაყაროთ შესანახად ორმოში, მხოლოდ გაფუჭებული კი ამოარჩიეთ.

855. გაფუჭებული კარტოფილის ვანკარგება. როდესაც გაზაფხულზედ კარტოფილი გაგიფუჭდებათ, უნდა გაჰფქვცნათ, ამოაჭრათ დამპალი ადგილები, დაასხით ცივი წყალი და გადმოადუღეთ; შემდეგ გადაუღვრით ამ წყალს, დაასხავთ ახალს მარლიან წყალს და მოჰხარშავთ.

განყოფილება მეოცე.

სხვა და სხვა მწნილები

856. პამიდორის მწნილი ფარშისტვის. მშრალად გაწმენდილი პამიდორი ჩაალაგეთ ქოთანში და დაასხით გაცივებული მაგარი მარილ-წყალი (ოთხ-სტაქან წყალზედ აიღეთ ერთი სტაქანი მარილი). პამიდორს ზემოდან დაადეთ სარქველი, რომ წყალი დაფარული იყოს, პრკე მალ-მალე მოხადეთ, ქოთანს დაახურეთ თავსა და შეინახეთ. ხმარების წინ დააღებეთ, შემდეგ გარეცხეთ და იხმარეთ სუფში.

857. ყვავილა-კომბოსტო (цвѣтная капуста) დამარილებულად. შემოაცლით სათითაოდ ყოველივე ტოტს, გადააქრით ზევითა კანს და ჩაალაგებთ ბანკაში ანუ პატარა კათხაში (მხოლოდ კათხა ფიჭვისა ან ნაძვისა კი არ იყოს), დაასხავთ ზედ მღუღარეს და დაათარებთ სარქველს, საათ ნახევრის შემდეგ წამოაპირქვევებთ ცხრილზე; წყალი რომ დაიწურება და კომბოსტო გაშრება, ჩააწყობთ ისევ კათხაში, გადააფარებთ ზედ საღფეტკს და დაასხამთ აღუღებულ მარილ-წყალს. მხოლოდ მარილ-წყალი ისე უნდა იყოს შეზავებული, რომ ზევითან უმი კვერცხი დაიძვნოს, არ დასძიროს (ე. ი. სამ-ოთხ სტაქან წყალზედ ერთი სტაქანი მარილი). როდესაც წყალი სრულიად განელდება, დაადებთ ზედ სარქველს და დაადებთ სარქველზე ქვას. თუ ცხელა, ყინულში შეინახეთ, თუ ცივა — სარდაფში, როდესაც ხმარება დაგჭირდებათ, უნდა რამდენჯელმე ხამი წყალი გამოუცვალოთ და მერე წყალი ბევრი შეუყენოთ და ისე მოხარშოთ.

858. ყვავილა-კომბოსტო (цвѣтная капуста) მწნილად. შემოაცალეთ ყვავილა-კომბოსტოს ფოთლები, სიტრთხილით

დაყავით ნაწილ-ნაწილად, ერთი პირი მარილ-წყალში გადმოა-
დუღეთ, მაგრამ კი არ ჩაიხარშოს, წამოაპირქვეავეთ ცხრილზე;
წყალი რომ დაიწუროს, ჩაალაგეთ ბანკაში და დაასხით ზედ
გაცივებული ძმარი. ძმარი ამისთვის ისევე უნდა იყოს მომზა-
დებული, როგორც აღწერილია № 740-ში. რამდენიმე დღის
შემდეგ წამოასხით ძმარი, წამოადუღეთ და ხელ-ახლად ზედ
ცხელ-ცხელი დაასხით. მერე გააციეთ, მოაკართ პირი ბანკა-
სა და ცივ ადგილს შეინახავთ.

859. კომპოსტოს მწნილი. წვრილად დაჭრილ კომპოსტონ
წააყარეთ მარილი და დააცადეთ, რომ წყალი გაუვიდეს.
ჩაალაგეთ მერე ბანკაში და დაასხით ზედ ამგვარად შეჩვე-
ბული ძმარი: ათ თავ-წვრილად დაფურცვლილ კომპოსტონზე
სამი სტაქანი ძმარი, თორმეტი სტაქანი წყალი და ერთი გირ-
ვანქა შაქარი ერთმანეთში არეული, მაგრამ ამას წამოდუღება
კი არ უნდა.

860. კიტრები დამარილებული. როგორც კი მოიკრიფება
კიტრები, უნდა ან იმავე წაშს წაეყაროს მარილი ან მეორე
დღეს მაინც, რომ კიტრები ფუყეები არ გამოვიდეს; ამასთანა-
ვე რომ ისე მშრალად არ ეყაროს, უმჯობესია, ჩალაგებულ
იქნას ყინულიან ცივ წყალში.

ძირი ქილისა ან ბოჩკისა, რომელშიაც ჩასალაგებელია
კიტრი, უნდა მოიფონოს მუხის, ალუბლის და კამის ფოთლე-
ბით, აგრედვე პირ-შუშხას (ხრენი) ფოთლებითა და ძირის
ნაფხეკით (თუ, ვინიცობაა, არ ისურვებენ ნივრის კბილის ჩა-
ყოლებას, რომელიც ამ შემთხვევაში ოთხად უნდა იყოს გაჭ-
რილი). მერე ჩალაგდება შიგ კიტრები ყირა-ყირა, ერთი მეო-
რის გვერდით; როდესაც ერთი რიგობა მორჩება, მოეყრება
ზევიდან ერთი მუჟა ზემოდ ნათქვამი მწვანელი და მოპ-
ყვება ახლა მეორე რიგი კიტრებისა ისევე ისრე ყირაზე ჩალა-
გებული. როდესაც ამგვარად ჭურჭელი კიტრებით აივსება,
დაიხურება ზევიდან სარქველი, მაგრამ საამისო სარქველს
უნდა ჰქონდეს ორი ნახვრეტი — ერთიდან გამოვა ჰაერი, მე-
ორეში ჩაედგმება ძაბრი და ჩაისხმება მარილ-წყალი. აი ამისი
მარჯულწყალიც როგორ უნდა მომზადდეს: ორ ვედრად ნახე;

ვარზე, ე. ი. ათ გარნეც მდინარის ანუ ჭის წყალზე საჭიროა ექვსი სტაქანი შარილი და ერთი კოვზის პირი გვარჯილა. ყველა. ეს უნდა აირიოს ერთმანეთში და მოუდუღებლად ჩაისხას ჭურჭელში, შემდეგ იმავე წამს დაეცოს პირს და გადაეკრას ფისი.

861. ძალიან წვრილი კიტრის მწნილი. ორ ვედრო ნახევარი, ესე იგი, ათი გარნცი წყალი. ერთი ნახევარი კოვზის პირი შაბი, ექვსი სტაქანი შარილი უნდა მოდუღდეს ერთად და ისე ცხელ-ცხელი დაეხსას ზედ კიტრებს. მხოლოდ კიტრები ისევე უნდა იყოს ჩალაგებული, როგორც № 860-ში ნათქვამი და მერე ამას პირს უნდა დაეცოს და ზედაც ფისი გადაეკრას.

862. ახალი კიტრის შენახვა შემოდგომისათვის. დაფუძვნილი კიტრები დაიჭრას მსხვილ-მსხვილ ნაჭრებად, ჩალაგდეს ბანკაში და დაეხსას ზედ უკვე გაცივებული ნადული ძმარი (ძმარი ძალიან ცხარე არ ვარგა). თუ ზევიდან პრკე მოიგდო, უნდა ძმარი გამოეცვალოს (ხამი ძმარი არ დაეხმის, უნდა წამოდუღებული იყოს და მერე გაცივებული), შემოღან ცოტა პროვანსის ზეთი უნდა მოეხსას. როდესაც მისართმევეად დაგჭირდებათ, ამ კიტრებს უზამთ შარილ-შაქარს პროვანსის ზეთს, ხამ ძმარს და პილპილს.

863. კორპიშონი. სამი ბოთლი ძმარი, სტაქან ნახევარი შარილი და ათი გრამი შაბი უნდა წამოდუღდეს, ჩაიწყოს შიგსუფთად დაწმენდილი კიტრები, ერთი პირი კიდევ წამოდუღდეს და გადისხას ბანკაში, ორი-სამი კვირის შემდეგ წამოაპირქვავეთ ცხრილზე; როდესაც ძმარი დაეწვრიტება, ჩალაგეთ ისევე ბანკაში, მერე წამოადუღეთ ცხარე ძმარი დაფნის ფოთლით, ინგლისური და უბრალო პილპილით და, როდესაც გაცივდეს, დაახით ზედ კიტრებს ბანკაში, უნდა მოეხსას ზევიდან პროვანსის ზეთი და მოეკრას პირი ბუსტით.

864. ძალიან გამძლე დამარილებული კიტრი. მომზადდეს ძალიან მკვედრი მუხის ხის ბოჩკა (შეიძლება აგრედვე მუხის

ხის კათხაც), გამოიმდუღროს კარგად მდულარე წყალში და შიგნიდან ძირზე წაესვას კაი სუნნიანი ფოთლები, როგორც მაგალითად: შავი მოცხრისა, და მაიორანისა, ჩაბრომისა და სხვ. ძირზე კარგა სქლად დაუფინეთ შავი მოცხრის ფოთოლი და კამა. ვიდრე კიტრები კათხაში ჩალაგდებოდეს, უნდა თორმეტჯ საათათ ჯერ ცივ წყალში ეწყოს და ეს წყლის ქურჭელი ყინულზე იდგეს. მხოლოდ ამას შემდეგ შეიძლება კათხაში ჩალაგებაც, კიტრები უნდა ყირა-ყირა ჩალაგდეს და ძალიან მკვიდროდ ეწყოს. რამდენიც რიგი კიტრი ჩალაგდეს, იმდენი ზედ ის სურნელოვანი ფოთლები უნდა მოეყაროს.

885. **ზეუინის კიტრები.** აიღეთ ვედრო ნახევრიანი ბანკა, წახადეთ ერთი თავი და ჩააწყეთ შიგ სამი ძირი ნიახური, სამი ძირი ოხრაბუში, სამი ტოტი ტარხუნა. თუ მწვანილის ძირები ძალიან სქელები იყოს, გასჭერით. შუა-შუა და ისე ჩალაგეთ. მასინ დარეცხეთ პატარ-პატარა კიტრები, დაწმინდეთ და ნახევრობამდე ბოჭკაში ჩალაგეთ, მერე ისევე დააწყეთ ზევიდან მწვანილი. ჩალაგეთ შიგ აგრედვე სამი წითელი წიწაკა, მაგრამ ისე კი, რომ წიწაკა კიტრებს არ ეხებოდეს (წიწაკები მწვანულში უნდა გაახვიოთ და ისე ჩასდოთ). შემდეგ სულ აავსეთ კიტრებით და ზევიდან ისევე მწვანილი და სამი წიწაკა დაალაგეთ. მერე აიღეთ ერთი ვედრა კაი ძმარი, ჩაყარეთ შიგ ერთი სტაქანი მარილი, მოადუღეთ და როცა გაცივდეს, დაასხით ზედა. როდესაც კარგა გაუჯდეს, მერე კიდევ დაასხით ამაკე ძმრისა, დაჰხურეთ თავი, გადააკარით ფისი და ცივ ადგილს შეინახეთ

886. **წვრილი კიტრები ძმარში-ჩალაგებულნი.** გარეცხეთ წვრილი კიტრები, ჩალაგეთ გამოხიზულ ქილაში. აიღეთ მერე ერთი ვედრა წყალი, ჩაყარეთ შიგ გირვანქა ნახევარი მარილი, წამოადუღეთ. რამდენჯელმე, დაასხით ესე ცხელ-ცხელი კიტრებს და ჩადგით ეს ქილა ერთი დღე და ღამე ყინულში მერე აიღეთ კაი ძმარი, რაც იმ კიტრებს დაჰფარავდეს, ჩაყარეთ შიგ დაფნის ფოთოლი, ბაპარი, უბრალო პილპილი, ჯავზი (мушкатыи орех), დარიჩინი, მიხაკი, ილი და კამა (ყველა ესენი ერთად უნდა იწონიდეს ერთ მერვედ გირვანქისას,

თუ ძმარი ერთი ვედრაა), წამოადუღეთ ყველა ეს ერთად და, როდესაც გაცივდეს, გადმოასხით წყალი ქილიდან, დაასხით ზედ ეს ძმარი, გადააფარეთ პირზე ბუსტი და ცივ ადგილს შეინახეთ. სამი კვირის შემდეგ ქილა გასინჯეთ, თუ ძმარი ძალიან მოტეხილა, დაასხით ზედ კიდევ ნაღული ახალი ძმარი, მაგრამ უსუნელებლოდ, მოაქარით პირს ისევ ბუსტი და დადგით სარდაფში.

867. პიკული. აიღეთ წვნიკი სტაფილო, დასჭერით ვარსკვლავის სახედ; წვნიკ-წვნიკი კიტრები, გაფცქვენით ღეროები სალათისა, ყვავილა-კომბოსტო და იმისი ღეროები აგრეთვე გაფცქვენილი, წვრილ ნაჭრებად დაჭრილი ჭყლინტი სიმინდი, პარკები თესლიანი თალგამისა, თესლები წყლის წიწმაცისა; მიუმატებთ იმას აგრეთვე შემოუსვლელ წვრილ ნესებზე საზამთროს, ქლიავის წაკულაკს, წვრილ სოკოებს, სატაცურს; აგრედვე გაფცქვენილი ღეროები დანდურისა, გაფცქვენილი პატარ-პატარა თავები ხახვისა, წვნიკი პარკები მუხუნდოსი და ლობიოსი და დაწმინდეთ ყველა ეს საღფეტკით. ხუთ გირვანქა, ესე იგი, ათ სტაქან წყალზე აიღეთ სამი სტაქანი მარილი, ერთი მისხლის ოდენა გვარჯილა და ოცი გრანი შაბი, წამოადუღეთ ერთი ხელი, გააციეთ და ჩაყარეთ შიგ ყველა ზევით ჩამოთვლილი მწვანილეულობა; შედგით პლიტაზე; როდესაც წყალი სრულებით დაეწვრიტოს, ჩაალაგეთ ბანკაში და დაასხით ნაღული ცივი ძმარი. როდესაც ორი კვირის შემდეგ ძმარი აემღვრეს, უნდა გამოუცვალოთ, მაგრამ ამ ჯერად უნდა აიღოთ ძალიან მაგარი (ცხარე) ძმარი, ჩაყაროთ შიგ ტარხუნა, წიწაკა და პილპილი; წამოადუღოთ და, როდესაც განელდეს, ძველი წვენი წამოღვარეთ და ეს დაასხით; მერე მოაქარით პირს ბუსტი და ყუთებით მშრალ ქვიშაში შეინახეთ.

868. პიკული კიდევ სხვანაირად. ყველა ზემოდ ჩამოთვლილი მწვანილეულობა არ უნდა მოადუღოთ არც წყალში, არც ძმარში; უნდა ჰხეხოთ მარილით, წააყარეთ ზედაც ბლომად მარილი, დასტოვეთ ესე სრული ოც და ოთხი საათი და ხშირ-ხშირად ურიეთ კოვზით. მერე დასწმენდავთ, ჩაალაგებთ ბანკაში და დაასხავთ ზედ ნაღულ ცივ ძმარს — ამ სახით შეზა-

ვებულს: ექვს სტაქანს წყალზე ექვსი სტაქანი ძალიან ცხარე ძმარი, ერთი მერვედი გირვანქა, ე. ი. მეოთხედი სტაქანისა შაქარი, ერთი წიწაკა, ნახევარ კოვზი მდოგვი და კამა, უნდა იდუღოს ნახევარ საათი. თუ ძმარი ძალიან ცხარე არ არის, რვა სტაქან ძმარზე შეიძლება ოთხი სტაქანი წყალი აიღოს.

869. ლობიოს მწნილი. ნედლი ლობიოს პარკები ჩაყარეთ მარილ-წყალში; ეყაროს შიგ რამდენიმე დღე და მინამ ნუ ამოიღებთ, სანამ ლობიოს ფერი არ გაუწითლდეს; მერე ჩაყარეთ სუფთა ჭურჭელში და დაასხით ზედ ცხელი ცხარე ძმარი; მეორე დღეს ეს ძმარი გამოუცვალეთ და ახალი ცხელი ცხარე ძმარი შეუყენეთ; ასრევე უყავით მესამე დღეს, მეოთხე დღეს — ერთის სიტყვით, სანამ ლობიოს პარკები წინანდელ თავის ფერზე არ დადგეს. სულ უკანასკნელად რომ ძმარს შეუყენებთ, უნდა შიგ დაფნის ფოთოლი და ბაპარი ჰქონდეს.

870. კიტრის მწნილი საახლოდ. ახალი დაკრეფილი კიტრი ჩააწყეთ ქილაში, თან ჩაატანეთ კამა, ტყემლის ფოთოლი, ანუ ალუბლისა, მწვანელი რაც შეგხვდებათ, შემდეგ ერთი მუშტის ტოლი ხაში ამოჭყლიტეთ ცივს წყალში და ზედ დაასხით, მერმე დააწყეთ ზემოდან ნამტვრევი მარილი, თუ გენებებათ შიგ ჩაატანეთ ნიორი და წიწაკა, ქილა ცივის წყლით აავსეთ და პირს მოაკარიეთ; მეოთხე დღეს კიტრი მკავე იქნება.

871. ღიჭის მწნილი. ღიჭი ანუ ეკალა, დაარჩიეთ. ბწყალი და მაგარი ყლორტები მოამტერიეთ, აადუღეთ წყალი და შიგ ჩაყარეთ, წამოიდუღოს თუ არა, მარდად ამოიღეთ, არ ჩაიშალოს და გააცივეთ. — ამასთვის ძმარი მოადუღეთ; შიგ უნდა ჩაყაროთ ორმოცი მარცვალი მიხაკი, ათი დაფნის ფოთოლი, ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი დარიჩინი, ათიოდე მარცვალი ბაპარი და მარილი თავისავე შესაფერად, მერმე გააცივეთ, ჩადეთ ის ღიჭი ქილაში და ზედ დაასხით ეს მომზადებული ძმარი. — მეხუთე დღეს კარგი იქნება.

872. რძიანა სოკოს მწნილი. რძიანა სოკო ანუ სოკო-ლბილა დაარჩიეთ, ძირები დააქერეთ, გაფხიკეთ, ქიას ნუ

შეაყოლებთ, მერმე ააღუღეთ წყალი და ჩაყარეთ შიგ, ორი რომ გადმოიდულოს, ამოაწყეთ და გააცივეთ; მერმე ძმარში ჩაყარეთ მარილი, მიხაკი, დაფნის ფოთოლი, დარიჩინი და ილი, ყოველივე ზომიერად, მოაღუღეთ, გააცივეთ, ჩააწყვეთ ეს სოკო ქილაში და ზედ დაასხით ეს მომზადებული ძმარი.

873. კიტრის მწნილი. (ზამთარში შესანახი). დაკრიფეთ ყუხწყებიანად. კიტრი, — რაც უფრო წვრილი იქნება ისა სჯობს — გაწმინდეთ და დასჭერით ტარხუნა, ნიახური, დიდი კამა: ქონდარი და რეპანი, მერმე ქილაში ჩააწყეთ ერთი პირი კიტრი, მეორე პირი ეს მწვანეულობა, ვიდრე სულ ასე გაავსებდეთ ქილას, შემდეგ სამი პარკი წიწაკა ზემოდან დაადეთ და ძმარი დაასხით, ამ რიგად შემზადებული: ძმარს რომ ქვაბში ჩაასხამთ მოსადუღებლად, მაშინ უნდა შიგ ჩაყაროთ მარილი, დაფნის ფოთოლი, მიხაკი, დარიჩინი, ილი, ბაპარი და ერთი რუმკა თაფლი. ესენი ყოველივე ერთად უნდა მოაღუღოთ და კარგად გააციოთ, შემდეგ ზედ დაასხათ იმ ჩაწობილს კიტრსა, თუ გინდათ, ორიოდე თავი ნიორიც თან ჩაატანეთ. მწნილის ქილა გრილად უნდა შეინახოთ და თუ ბოჩკაში ჩააწყობთ, წყალში უნდა ჩააგდოთ ბოჩკა, თუ მდინარე წყალი ახლო გაქვთ.

ქილა ყოველი ორი კვირის შემდეგ უნდა ნახოთ და, თუ ძმარს დაუკლია, დაუმატეთ ხოლმე, ანუ კიტრს თუ დაუწევია, ჩაუმატოთ.

მასალად საჭიროა:

ერთი თუნგი ძმარი,
ორმოცი მარცვალი მიხაკი,
ათი დაფნის ფოთოლი,
ერთი ჯოხი დარიჩინი,

ოცი ილი,
ათი მარცვალი ბაპარი,
ერთი რუმკა თაფლი,
სამი წიწაკა.

და მარილი თქვენ გემოზედ.

874. ყურძნის მწნილი. კარგი მოწეული ყურძენი, მსხვილ მარცვალა და მტევან თხელი ჩააწყეთ ქილაში და ზედ დაასხით

ძმარი, ისე მომზადებული, როგორადაც კიტრის მწნილ-სათვის ძმარის მომზადება დავსწერეთ:

ალუბლის მწნილი, შვინდის მწნილი, ზღმარტლის მწნილი, ჭაშლის მწნილი, წყლიანი მსხლის მწნილი, ატმის მწნილი, სულ ამნაირად უნდა შეინახოთ, როგორც ყურძნის მწნილი და ყოველს მწნილს ძმარიც ასე უნდა შეუმზადოთ ხოლმე, როგორც კიტრის მწნილს.

875. ბადრიჯნის მწნილი. ქართული ბადრიჯანი თხლად გაფუჭებენით, აადუღეთ წყალი და შიგ ჩაყარეთ მთელ-მთელი, ერთი წუთი აღარ დააცალოთ, გაველოს თუ არა მდუღარეში, მაშინვე ამოიღეთ და ხონჩაზე დაალაგეთ, რომ გაცივდეს, მერმე წმინდად დასჭერით წიახური, ქონდარი, რეპანი, ქინძი, კამა და აგრეთვე დაარჩიეთ ნიორი, ისიც მდუღარეში გავლილი და შემდეგ აიღეთ ბადრიჯანი, სიგრძეზე დასჭერით, ისე რომ არ მოაშოროთ კი ერთმანეთსა და შიგ ჩაუღეთ ერთი მარცვალი ნიორი და იმ დაჭრილი მწვანილით გატენეთ და ზედ ნიახური შემოუჭირეთ, ყოველივე ეს ბადრიჯანი თვითვეულად ასე დაამზადეთ და შემდეგ ჩააწყეთ ქილაში და ზედ დაადეთ კვნიწი მარილი და დაასხით მოუღღღარი, ცივი, სადა ძმარი.

876. ნედლი ღობიოს მწნილი. ლასტა ღობიო წვრილი და ჩვილი აარჩიეთ, პწკალები გააცალეთ და ადუღებულს წყალში ჩაყარეთ, რომ წამოიდუღოს, ამოიღეთ და გააცივეთ, შემდეგ ააწყეთ პატარ-პატარა კონად და ზედ ნიახური შემოახვიეთ, თან ჩადეთ ქილაში, როდესაც სულ ასე ქილას აავსებთ, შემდეგ დაასხით ისე მომზადებული ძმარი, როგორადაც კიტრისათვის ძმარის მომზადება დამიწერია.

პატარა ჩვილი კაკლის ტოლა გოგრებიც ასე უნდა გაავლოთ მდუღარეში და, რომ გაცივდება, დამზადებულს ძმარს დაასხამთ, როგორც ღობიოს მწნილსა.

877. კომბოსტოს მწნილი. აიღეთ კომბოსტო და უვარგისი ფოთლები ჩამოაცალეთ და ძირები დასჭერით, მერმე აადუღ-

ღეთ დიდი ქვაბით წყალი და მღულარეში ჩაყარეთ, საჩქაროდვე ამოიღეთ და დააწყეთ ხონჩაზედ კომბოსტო, თუ დიდრონი თავები არის, მაშინვე შუა-შუა უნდა გააპოთ, მანამ მღულარეში გაავლებთ. შემდეგ მოუმზადეთ წვენი ამ რიგად: ნიახური ძირიან ფოჩიანად, რაც იმ კომბოსტოს ეყოფოდეს, დარეცხეთ და დაფხიკეთ, შემდეგ ჩაყარეთ დიდს ქვაბში და დაასხით წყალი და მოადუღეთ, ისე რომ ძალიან კი არ მოისარშოს ეს ნიახური, მერმე გადმოიღეთ და გააცივეთ, შემდეგ კომბოსტოს მოაყარეთ მარილი, თითო-თითო თავსა და ჩადეთ ქილაში, ანუ ქოცოში და გაავსეთ, მეორე დღეს ის მოდუღებული ნიახური თავისის წვენით ზედ დაასხით; ვინიცობაა წვენა დააკლდეს, ცივი წყალი დაუმატეთ და გაავსეთ, ზემოდან ქვა ლადეთ და დაახურეთ სარქველი — ერთის კვირის შემდეგ კიდევ უნდა ნახოთ, ან წვენი არ შეეშროს და ან მარილი არ აკლდეს, ზემოდან უნდა დაადოთ მწვანელიულობა: დიდი კამა, შავ-კაკალა და პილპილი.

878. წიწაკის მწნილი. აიღეთ ძირიანი წიწაკა მწვანე, რომელსაც პარკები ჯერ პაწაწები ესხას და ისევ კოკრები ჰქონდეს. თავისივე ფოჩებიანად გაავლეთ მღულარე წყალში და გაშალეთ, რომ გაცივდეს, მერმე აადუღეთ ძმარი და მარილი, გააცივეთ, ჩააწყეთ წიწაკა ქილაში; გაავსეთ და დაასხით ზედ ეს მოდუღებული და გაციებული ძმარი.

879. ტარხუნის მწნილი. ტარხუნა ჩვილი და ახალი (ანუ შემოდგომისა), რომ დოყ-დოყი იყოს და გაჭაჭებული არ იყოს, შეკარით კონა-კონად და ჩააწყვეთ ქილაში, ზედ დაასხით ძმარი და მარილი, ერთად მოდუღებული და გაციებული.

880. ნელლი სიმინდის მწნილი. სიმინდი, როდესაც ისევ ტყლინტია, დაკრიფეთ და მღულარე წყალში გაავლეთ, რომ გაცივდეს, ჩააწყეთ ქილაში და ზედ დაასხით სანელებლიანი ძმარი, როგორც კიტრისათვის მოგიდუღებიათ, ისე შეზავებული.

ნიგრის მწნილიც ასე უნდა მღულარეში გაავლოთ და, როგორც იცნობა, ძმარი დაასხათ სანელებლიანი.

881. ნიახურის მწნილი. ნიახური ძირიან ფოჩიანად ამოიღეთ და გაფხიკეთ კარგად და გარეცხეთ, შემდეგ აღულე-ბულს წყალში ჩაყარეთ და მალე ამოიღეთ, არ ჩაიხარშოს, როდესაც გაცივდეს, ჩაღეთ ქილაში და თავისი ნახარში წვენი ზედვე დაასხით, თუ წვენი აკლდეს, ცივი წყალი დაუმატეთ, მარილი დაადეთ და თავის-თავად დამჟავდება.

882. ჯონჯოლის შენახვა. როდესაც ჯონჯოლი ახოხრდეს (ძალიან გაშლა კი არ უნდა დააცალოთ და არც სულ გაუშლელი ვარგა), უნდა დაარჩიოთ, რომ ფოთოლი და მსხვილი კლერტები არ შეჰყვეს, მერმე ერთი პირი ჯონჯოლი უნდა ჩაღოთ ქილაში და მოაყაროთ დანაყილი მარილი, ჩაღოთ კიდევ მეორე პირი ჯონჯოლი და მოაყაროთ მარილი, თან ძალზედ მრგვალის ხით უნდა გატენოთ ქილაში, მინამდინ ქილას გაავსებთ, მერმე ალუბლის ფოთლები უნდა დააფაროთ, — მოაკარით მაგრად პირი და ჩაავდეთ ქილა მიწაში; ერთს კვირას უკან უნდა ნახოთ და მაგრად უნდა გატენოთ კიდევ და, რაც დააკლდეს, ჯონჯოლი კიდევ ჩაუმატოთ; მარილი თუ აკლდეს, დაადეთ და ისე დააფარეთ, რომ შიგ ქარი არ ჩავიდეს, თორემ ჯონჯოლი გაშავდება; — მანამ ისრამი გაჩნდება, ისე იყოს, შემდეგ ოთხიოდე მტევანი ისრამი ჩაჩეჩკვეთ და თავის წვენიანად ზედ დაადეთ, ალუბლის ფოთოლი კი ამოიღეთ, შემდეგ როდესაც გენებებათ, თითო თეფშს ამოიღებთ; ცივს წყალს გადაავლებთ და დაჭრით წმინდად ხახვს ერთს თავს, აგრედვე მოასხამთ ზეთს და მიართმევთ. სიმჟავე თუ აკლია, ძმარს დაუმატებთ.

თუ გენებებათ, ზეთის მაგივრად დანაყილს ნიგოზს გახსნით ძმარში და, ჯონჯოლს რომ ამოიღებთ და წყალს გადაავლებთ, მაშინ ზედ მოასხამთ.

რაკი აცივდება, ქილას მიწიდან ამოიღებთ და ზეზედ იქონიებთ.

ბანუოფილება მიოცღაერთე

ხორცის შენახვა

883. ახალი ხორცის შენახვა და წამხდარის განკარგება. თორმეტს ან თხუთმეტს დღეს შეინახება კარგად ხორცი უყინულოდ, თუ სოლიცილის სიმკავეში დასვრემთ კარგად, ჩააწყობთ კასრში, მოაყრით იმავე სიმკავეს და შეახვევთ ტილოში.

ბანკას ამ სიმკავისას იყიდით აფთიაქის მაღაზიაში (საბაზად) და ეყოფა ექვსი-რვა კაცის სამყოფ ხორცს სამ თვეს. ეს სიმკავე არაფრის მავნებელია, მხოლოდ მოხარშვის წინად რამდენჯელმე გარეცხეთ სუფთა წყალში. გაფუჭებულს ხორცს დააყარეთ იგივე სიმკავე, დასვრიმეთ კარგა, რომ ხორცს გაუჭდეს, გარეცხეთ მაშინვე რამდენჯელმე და მოხარშეთ. კიდევ სხვა ნაირად; წამხდარი ხორცი გარეცხეთ, დაალბეთ, ჩადეთ მერე ახალ წყალში, წამოადუღეთ, მოქაფეთ, ჩააგდეთ შიგ რამდენიმე კარგად დამწვარი ნაკვერჩხალი და ადუღეთ საათის ერთიმეოთხედი. თუ ხორცი ძალიან წამხდარია — კიდევ ასე გაიმეორეთ; შემდეგ მოამზადეთ, როგორც ახალი ხორცი. კიდევ სხვა ნაირად; წამხდარი ხორცი ჩადეთ ძმარში ოცი საათის განმავლობაში.

884. ხმელი ბულიონი ხორცისა. ხბონ ორი ბეჭი და ორი ბარკალი, ოთხი იხვი, ოთხი კურდღელი, ორი ინდაური და ექვსი ქათამი შეწვით ოღნავ შამფურზე ან ტაფაზედ ფურნეში უმარილოდ; ყველა ეს, სამ ფუთ ნახევარი მჭლე ძროხის ხორცი, ორი კონა სუფთა პრასა, ოც და ათი ღერი ნიახური, ოც და ათი ღერი ოხრახუში, ოც და ათი სტაფილო, ოც და ათი თავი ხახვი, გირვანქის მეოთხედნი ბაპარი, გირვანქის მეოთხედი მიხაკა, ჩააწყეთ წყალში და ადუღეთ დღე-ღამე. ვიდრე

სულ ჩაიხარშება, თან უმატეთ წყალი და ნაქათი აგრეთვე ცალკე. შემდეგ გაწურეთ წვენი და ჩახარშული ხორცი გაღმოსწურეთ; გამონაწურ ხორცს დაასხით ახალი წყალი, კიდევ ჩახარშეთ და გამოწურეთ. ეს წვენი მიუმატეთ წინანდელს, მოხადეთ ქონი. გაწურეთ სქელ საცერში, მერმე საღებუქსში. შემდეგ ადუღეთ და ქაფეთ და, როცა გასქელებას შეატყობთ, ჩაყარეთ ორი დაფქული ჯავზი, დადგით ნაკვერჩხალზედ. ადუღეთ ერთი-ორი საათი და თან ურიეთ. შემდეგ დაასხით ჯამზედ, ან ბლუდზედ; როცა გაცივდეს, ამოიღეთ გააშრეთ გარედ ჩრდილში, შემდეგ გაახვიეთ ქაღალდში და შეინახეთ მშრალსა და გრილს ალაგას, მარტო ძონის ხორცისაც გაკეთდება, მხოლოდ უმარილოდ. ამ მასალიდან თოთხმეტ გირვანქაზედ ნაკლები გამხმარი ბულიონი არ უნდა გამოვიდეს.

885. პამიდორის მშრალი ბულიონი. დაკრიფეთ პამიდორი, გამოწურეთ ისე, რომ თესლიც მოსცილდეს, მერმე პამიდორი ჩააწყეთ ქვაბში და უწყლოდ ხარშეთ ნახევარ საათს; დუღილის დროს მუდამ ურიეთ. შემდეგ გაატარეთ საცერში, მერე ჩაყარეთ ქვაბში და ხარშეთ, ვიდრე არ გასქელებდა. აიღეთ რკინის თაბახი, წაუსვით ზედ პროვანსის ზეთი, ზმ თაბახზედ დადეთ გასქელებული პამიდორი და შედგით ნელ ფეჩში გასაშრობად ანუ ჩრდილოვან ადგილას; შემდეგ დასჭერით, ნაჭრები ქაღალდში გაახვიეთ და შეინახეთ მშრალსა და ცივს ადგილას. იხმარეთ სუფში და სხვა საქმელებში.

886. დამარილებული ხორცის შენახვა. აიღეთ ახლად დაკლული ძროხის ხორცი, ვიდრე გაცივდებოდეს, გაწმინდეთ მშრალი ტილოთი ისე, რომ სისხლი არ დარჩეს, იმიტომ რომ სისხლი აფუჭებს ხორცს. შემდეგ გამოაცალეთ დიდი ძელები, ხორცი აწონეთ, ყოვლის მხრით მოაყარეთ ფეჩში გამშრალი მარილი, რომელშიაც უნდა ერიოს გვარჯილი და სანელი; მერე ხორცი გააციეთ; შემდეგ ჩააწყეთ ბოჩკაში ისე, რომ შუა ადგილას მოჰყვეს დიდი ნაჭრები და ირგვლივ წვრილი ნაჭრები; ოდნავ დატენეთ. ბოჭკის პირზედ უნდა იყოს მობნეული გვარჯილაში არეული მარილი, დაფნის ფოთლები, პალპილი, როზმარინი (ზღვის ვარდი) და აგრეთვე სანელი; მოაყარეთ

ყოველ რიგ ბოჩკაში ჩაწყობილ ხორცს. როდესაც ბოჩკა გაივსება, თავი მაგრად დახურევით, გადაფისეთ ყოველ მხრივ; ორ-სამ დღეს გედგათ ოთახში, მხოლოდ ყოველ დღეს უნდა გადმოაბრუნოთ ბოჩკა; მერე ბოჩკა სარდაფში დადგით — და კვირაში ორჯელ გადმოაბრუნეთ. სამი კვირის შემდეგ ბოჩკა საყინულეში დადგით.

ერთ ფუთ ნახევარ ხორცზედ აიღეთ ორ ნახევარი გირვანქა მშრალი მარილი, ექვსი მისხალი გვარჯილა, კოლიანდრა, მაირანი, რეპანი, დაფნის ფოთოლი, სამი მისხალი პილპილი; ვისაც უყვარს, შეუძლიან ცოტა ნიორიც მიუმატოს. თუ ხორცის დიდ ხან შენახვა გნებავთ, მეტი მარილი უნდა მოაყაროთ; ბოჩკები მუხის ფიცრისა უნდა იყოს და მასთანვე პატარებიც. ვიდრე ხორცს ჩააწყობდეთ, ბოჩკები უნდა გამორეცხოთ და კარგად გააშროთ.

887. ხბოს ხორცის შენახვა. აიღეთ ხბოს ბარკლები, ააცალეთ მეტი ქონი. აურივეთ ერთმანეთში გირვანქა მარილი, სამი მისხალი გვარჯილა და ერთი მერვედი გირვანქისა წმინდად დანაყილი შაქარი; ამგვარი სანელი მოაყარეთ ხბოს ხორცს ყოველის მხრივ, ჩაღეთ შემდეგ კასრში ანუ პატარა ბოჩკაში, როგორც მოთხოვნილება იქნება, და ჩალაგების შემდეგ თან მარილი აყარევით. შემდეგ ჩალაგებისა ზევიდან სარკველი დაადევით, რაც მძიმე იქნება, უფრო სჯობია. ამგვარად მომზადებული ერთი დღე სახლში დაამყოფეთ, შემდეგ კი ცივ ადგილას უნდა ამყოფოთ ორი კვირის განმავლობაში, და ამ დროს ყოველ ორ დღეში ერთხელ ეს ბარკლები უნდა გადმოაბრუნოთ ხოლმე. ამ ორი კვირის განმავლობაში თუ შეატყვეთ, რომ წვენმა იკლო კასრში ანუ ბოჩკაში, აიღეთ ერთი ჯამი წყალი, შიგ აურიეთ ნახევარი კოვზი მარილი, წამოადუღეთ და, როდესაც გაცივდეს, ხორცს ზევიდან წაუსვით.

ორი ან სამი კვირის შემდეგ ამოიღევით კასრიდან ხბოს ბარკლები, გაახვიეთ მშრალ ტილოში და აგრე გაუშვით, ვიდრე ხორცი გაშრებოდეს. როცა გაშრეს, ფალასში გაახვიეთ, ასრე გახვეულს დაუწყეთ ბოლები ორი კვირის განმავლობაში, მხოლოდ აი როგორ: პირველად ძალიან დინჯად სამ-ოთხ დღემდის და შემდეგ შეგიძლიან ნელ-ნელა უმატოთ ბოლე-

ბა, მუდამ საათს კი არ უნდა, უსათუოდ უნდა დღეში ორი საათი შეაყენოთ ხოლმე. სჯობს რომ ფუტურო შეშით უბოლოთ, ან თუ არა ფიჭვის შეშით.

როდესაც ბოლვას გაათავებთ, ჩამოჰკიდეთ ისეთ ალაგას, სადაც ქარი უვლიდეს მუდმივ, როცა ამ გვარი შენახული ხბოს ხორცის მომზადებას ისურვებთ, შეგიძლიანთ მოამზადოთ, როგორც ამზადებენ შაშხს ანუ შეწვათ ფეჩში, მხოლოდ გარშემო უბრალო ცომს შემოაკრავთ.

დიდად სასიამოვნო საჭმელი გახლავთ ამ გვარად მომზადებული ხბოს ხორცი. შეგიძლიანთ იხმაროთ გინდა ცივად და გინდა ცხელად, მწვანე ლობიოთი.

მშმ. ღორის შენახვა სხვანაირად. აიღეთ ერთი გირვანქა მკვარტლი, ჩაყარეთ ერთ გარნც წყალში, დახურეთ სარქველი და აღუდეთ, ვიდრე წყალი არ შენახევრდება დუღილში. მერმე გადმოდგით და დილამდის შეინახეთ; დილას წმინდა წყალი დაასხით ზემოდან და გაწურეთ საცერში.

ეს სითხე მეტად მუქი ყავის ფერი უნდა იყოს:

წყალში ჩაყარეთ ერთი პეშვი მარილი; როცა მარილი გაიხსნება, კარგად მოურიეთ და შემდეგ შიგ ჩადეთ სალორედ გამზადებული ხორცი ისე, რომ წყალმა დაფაროს. ღორის ერთი მეოთხედი ქონით უნდა იდოს მთელი დღე და ღამე; ნახევარ ღორის ქონი უნდა წყალში ოთხიდან—ექვს საათამდე, კალბასი, ენა და ბატის ხორცი უნდა იყოს წყალში ოთხიდან ხუთ საათამდე. ამის შემდეგ გასაშრობად ქარზედ გამოჰკიდეთ და მერმედ მშრალს ადგილას შეინახეთ. ამ გვარად გაკეთებული ღორის ხორცი დიდ ხანს ინახება და კარგი თვისებისაა.

მშმ. ღორის ხორცის დამარილება სალორედ. აიღეთ ხუთი გირვანქა მშრალი, წმინდად დანაყილი მარილი, თხუთმეტი მისხალი გვარჯილა, თხუთმეტი მისხალი დაფნის ფოთოლი, ათ მისხალ ნახევარი მიხაკი, თხუთმეტი მისხალი პილპილი, ოც და ათი მისხალი კოლანდარი, სუყველა ეს წმინდად დანაყეთ. გარდა კოლანდრისა, მაიორანისა, ნიორისა, და თეთრი ხახვისა, რომელსაც სურვილისამებრ უზამთ. ეს საკაზში უნდა მოან-

დომოთ ას გირვანქა ღორის ხორცს. დასამარილებელი ხორცი ასე უნდა მომზადდეს: ახლად დაკლული ღორის ხორცი, მინამ გაცივდებოდეს, გაწმინდეთ მშრალ ტილოთი, ასე რომ სისხლი არ შეჰყვეს მერმედ ზედ მოაყარეთ ზემოხსენებული საკმაზი, როდესაც ხორცი გაცივდეს. მერე ბოჩკას თავი მოუკარით, მაგრად გაფასეთ და დადგით ცივ ადგილას; როდესაც ხორცი დამარილდება, მარტის დამდეგ ამოიღეთ, გასწმინდეთ, გაამშრალეთ პურის ქატოთი, დაჰკიდეთ სხვენზედ გასაშრობად ორ-სამ დღეს, მერე სამი კვირის განმავლობაში ბოლზედ ახმეთ საათ გამოშვებით; ღამე ცეცხლი გაუწელეთ ხოლმე სრულიად; ხორცი ახმეთ ფუტურო შეშის ცეცხლით ანუ ფიჭვის შეშით.

890. დამარილებული ღორის ხორცის შენახვა. დამარილებული ღორის ხორცი უნდა ქარზედ გააშროთ, მოაყარეთ წმინდად გაცრალი ნაცარი და შეინახეთ მშრალ ადგილას; სინესტე მალე აფუჭებს.

891. კალბასის კარგად შენახვა. აიღეთ ათი გირვანქა მჭლე ღორის ხორცი, ხუთი გირვანქა ძროხის სუკი; ესენი დასჭერით წვრილად და მიუმატეთ ხუთი გირვანქა უმი ღორის ქონი, რომელიც უნდა იყოს დაჭრილი თხელ და წვრილ ნაწილად. მერმე დაამარილეთ, მიუმატეთ მისხალ ნახევარი გვარჯილა, ორი სტაქანი რომი, კარგად მოურიეთ და ჩაყარეთ ხარის ნაწლევეში; ამოდეთ ფიცარ ქვეშ ორი დღით, მერე დაჰკიდეთ რამდენიმე დღით; შემდეგ ახმეთ სამი კვირის განმავლობაში ბოლზედ.

892. კალბასის სხვანაირად შენახვა. აიღეთ ოცი და სამე გირვანქა ღორის ბეჭი უძარღვო ხორცი და სულ ყველა ესენი წვრილად დასჭერით. მერე დააწყეთ ცხრილზედ, დადგით თბილ ოთახში გასაშრობად ოც და ოთხს საათს, აართვით ღორს ექვსი გირვანქა ქეჩოს კონი, მოაყარეთ ოც და თექვსმეტი მისხალი მარილი და დანარჩუნეთ ეგრე ოც და ოთხი საათი. გამშრალი ხორცი წვრილად დასჭერით, მოაყარეთ ერთი გირვანქა მარილი, მოაყარეთ წმინდად დანაყილი ექვსი მისხა

ლი უბრალო პილპილი, სამი მისხალი თეთრი პილპილი, ექვსი მისხალი დარიჩინი, სამი მისხალი გვარჯილა, ერთი დანაყილი ჯავზი და რამდენიმე ნივრის წვეთი. აიღეთ დამარილებული და ღვინოში ან სპირტში დასველებული ძროხის ნაწლავი, ვადმოაბრუნეთ, დაჩხვლატეთ ნემსით; ამ ნაწლავში ჩააწყვეთ ზემოხსენებული ღორის ხორცი; ამ გვარად გაკეთებული კალბასი შეინახეთ ცივ ადგილას ისე, რომ არ გაიყინოს, მერე ახმეთ ორი კვირის განმავლობაში ცეცხლზედ. შემდეგ შეპკიდეთ ჩალურში, პროვანსის ზეთი, ღვინო და სპირტი აურიეთ ერთმანეთში, დაასველეთ ამაში ჩოტკი და წმინდეთ ამითი მალ-მალ.

თევზეულობის და ფრინველების ხორცის შენახვა

893. გადაზიდვა ცოცხალი თევზისა ზაფხულობით. ცოცხალ თევზებს, მაგალითად: საზან-პალუნს შეუკრავთ თავისი სიგძე სიგანის ყუთს; ყუთის ძირს თავსა და გვერდებს სულ ნაჩვრეტები უნდა ჰქონდეს დატანებული; დაუფენთ ძირსა და გვერდებზე წყალში დასველებულ ხავსს, ჩასდებთ შიგ თევზს, ამოუდებთ ლაყუჩში არაყში დამბალ პურის გულს, დააჭედებთ ყუთს თავს. ამგვარად შეგიძლიან ცოცხალი თევზი ძალიან შორს მანძილზედაც წაიღოთ, მხოლოდ ადგილ-ადგილ უნდა ეცადოთ, რომ ყუთს ზევიდან წყალი დაასხათ ხოლმე:

894. გადაზიდვა დახოცილი ფრინველისა. ფრინველს რომ დაკლავთ, გაბტყენით, გამოჰშიგნეთ, გამოუმშრალეთ შიგნით პირი, გამოუტენეთ მუცელი თხელის (გასაშრობის) ქაღალდით. გაყინეთ, ჩაალაგეთ კუთხეებში და ყოველივე რიგობას წააფინეთ ჩალა.

895. დამარილება გარეული იხვებისა. როდესაც ზაფხულობით მონადირეები ისე ბევრ იხვებს დახოცავენ, რომ აღარ იციან რა უყონ, უნდა დაბტყენათ, დაასუფთავოთ, დააფეშხათ და პატარა ბოჩკებში მარილი წააყაროთ (თითო გირვანქა მარილზე სამი მისხალი გვარჯილა); მერე დააჭედოთ ზევით ფიცარი, გადაუფისოთ თავი და ჩაფლათ ყინულში.

896. მუჟუჟი თევზისა საზოგადოდ. გასუფთავებულ თევზს წააყრით მარილს და გექნებათ ასე ოც და ოთხი საათი; შემდეგ გაჰგანგლეთ ფქვილში და შეწვით ტაფაზედ, გინდათ ერბოში, გინდათ ზეთში; როდესაც ორივე მხარე კარგა მოეწ-

ვის, ჩაალაგებთ შუშის ბანკაში; თითო წყება თევზს დააფარებთ დაფნის ფოთლებს და დაასხავთ პილპილ-გარეულ ცივს; მაგრამ ნაღულ ძმარს; მოაკრავთ ბუსტს და შეინახავთ.

897. მუყუყი ინდაურისა. შესწავათ ინდაურს, დასჭრით ასო-ასო, გააციებთ და ჩააწყობთ ბანკაში; დაასხავთ მერე ზედ ცივს, მაგრამ ნაღულს ძმარს. ძმარს საამისოდ უნდა ჩააყაროთ დაფნის ფოთოლი, ბაპარი, მარილი და უბრალო პილპილი. ამგვარად შენახული ინდაური დიდ ხანსაც სძლებს და ძალიან გემრიელიც არის.

898. მუყუყი ბატისა და იხვისა. მუყუყი ბატისა და იხვისა სწორედ ისევე კეთდება, როგორც ინდაურისა № 897.

899. მუყუყი ტყის ქათმებისა. ჯერ ვიდრე შესწავლეთ უნდა ქონის ნაჭრები ჩაუწყოთ; მერე შესწვათ, დააფეშხოვებთ, ჩაალაგებთ ბანკაში და დაასხამთ ზედ ცივს, მაგრამ ნაღულს ძმარს. ძმარი საამისო ისრევე უნდა შეზავდეს, როგორც № 896-შია თევზის მუყუყისათვის დაწერილი.

900. დამარილება ყოველგვარი თევზისა. სადაც ბევრ თევზს იჭერენ, უნდა დამზადებული ჰქონდეთ რამდენიმე პატარ-პატარა ბოჩკები. თევზს გაჭქერქავენ (ქერქს გააყრევიანებთ), გამოჰშიგნავთ და სისხლსა და სინესტეს ტილოებით გაუმშრალებთ, მაგრამ კი არ გაჭრეცხავთ; გააფეშხოვებთ შუაზე და ყველა მხრიდან წაუსვამთ მარილს, მინამ სულ არ დაწითლდება. ჩაალაგებთ ბანკებში, დააჭედავთ თავებს, გადაჭფისავთ და შეინახავთ ცივსა, მაგრამ მშრალს ადგილს. ბოჩკა უნდა გადაბრუნდეს ხოლმე ერთი თავიდან მეორე თავზე, რომ თევზის გაშვებულმა წვენიმა თავიდან ბოლომდე გაუაროს. ასრე შეინახება თევზი ნახევარ წლოებით და თუ ერთხელ გაიხსნა ბოჩკა, თევზი ძალიან ჩქარა ფუჭდება, ამისათვის ბოჩკები ძალიან მომცროები უნდა იყოს. თუ თევზის შემქმელი ცოტა

ხანში არეინ იქმნება, უნდა მაშინ ერთი ნაწილი ამ თევზისა ჩრდილში სადღე ჩამოჰკიდოთ და მერმე ბოლში გამოვიყვანოთ. ვურჩევთ ამასთანავე, რომ დასამარილებელ თევზებს თავები წაეჭრას ხოლმე, რადგან შემჩნეულია, რომ დამარილებული თავიანი თევზი უფრო ჩქარა ფუჭდება და არა სასიამოვნო გემოს ითვისებს.

თუ თევზი ძლიერ მლაშე გამოვიდა, უნდა ჯერ თბილ წყალში დალბეს და მერე ცხელ რძეში.

საწონი და საწყაო

- ერთი სტაქანი წყალი ეთანასწორება ნახევარ გირვანქასა.
ერთი გირვანქა კრუბის ფქვილი სამი სტაქანი არის.
ერთი კოვზი ფქვილი სტაქნის მესამედი არის.
ერთი გირვანქა ერბო რვა კოვზი არის.
ერთი კოვზი ერბო მერვედი არის გირვანქისა,
ერთი გირვანქა გამდნარი ერბო ერთი სტაქანი და სტაქ-
ნის მეოთხედი არის.
ერთი გირვანქა ბრინჯი ორბ სტაქანი არის.
ერთი გირვანქა ლობიო სამი სტაქანი და სტაქნის მეოთ-
ხედი არის.
ერთი გირვანქა ნუში სამი სტაქანი არის.
ერთი გირვანქა ქიშმიშიც სამი სტაქანი არის.
ერთი გირვანქა დაფხვნილი შაქარი ორს სტაქანს ცოტა
წაკლები არის.
ერთი გირვანქა დამტვრეული ნაჭერი შაქარი, ოცი და
თორმეტი ნაჭერი არის.
ერთი სტოლის კოვზი დაფხვნილი შაქარი ერთი ლოტი
ჯარის.
ერთი გარნცი არის ხუთი გირვანქა.
ერთი გირვანქა დაფქული ყავა ხუთი გაუტენავი სტაქანს
ჯარის.
ერთი გირვანქა დაუწვავი ყავა ორ სტაქან ნახევარი არის.
ერთი გირვანქა უმი ნალები ერთი სტაქანი და სტაქნის
მესამედი არის.
ერთი გირვანქა შავი ქლიავი ორ სტაქან ნახევარია.
ორი ჩაის კოვზი დაფქული დარიჩინი ერთი მისხალი არის.
ორი ჯავზი ერთი მისხალი არის.
სამოც და ათი მიხაკი ერთი მისხალი არის.
ერთი გირვანქა შაქრის ქვიშა ორი სტაქან-ნახევარია.

ორმოც და ცამეტი ჩაფი ღვინო ერთი ურემი არის.

ერთი ურემი ღვინო სამი საპალნე არის.

ერთი საპალნე ოც და თერთმეტი ჩაფი არის.

ერთი ჩაფი ოთხ თუნგ-ნახევარია.

ერთი თუნგი ორი ხელადა არის.

ხუთი შამპანიური ბოთლიც ერთი თუნგი არის.

ერთი ჩარეკა ხელადის ნახევარი არის.

ოთხი ტრიცატკა ერთი ჩარეკა არის.

ერთი ვედრო სამი თუნგი არის.

ერთი კოკა ორი ბათმანი არის.

ერთი ბათმანი ორი თუნგი არის.

ორი ბათმანი ერთი ფუთი არის.

ერთი ფუთი ორმოცი გირვანქა არის.

ორი მანერკა ერთი თუნგი არის.

ერთი ლიტრა ცხრა გირვანქა არის.

სამი ოყა ერთი ლიტრა არის.

ერთი კოდი ათი ლიტრა არის და საწყაოდ კი სამი ფუ-
თი არის.

ერთი კოდი ას ოცი გირვანქა არის.

ერთი ურემი პური ოც და ხუთი კოდი არის.

ერთი გირვანქა ოთხმოც და თექვსმეტი მისხალი არის.

ერთი მისხალი ოც და ოთხი მუხუნდო* არის.

ერთი მისხალი ოთხ დანგი არის.

ერთი ასმუშკა თორმეტი მისხალი არის.

ერთი ჩარეკი წონისა ორი გირვანქა და ერთი მერვედი
არის.

ერთი სტილი ოც და ერთი მისხალი არის წონისა.

ერთი კვერცხი ნახევარი გირვანქა არის.

ქსანი შვიდი კვერცხი არის.

დორა თორმეტი მანერკა არის ანუ სამი ბათმაწი

* წონას უძახიან თქრომვედლები.

სამზარეულოს სარჩევი

განყოფილება პირველი

წვნიანი საკმელები

(5 გვერდიდან — 46 გვერდამდე)

1. არტალა ძროხისა.
2. ბოზბაში ცხვრისა ანუ ძროხისა.
3. გუფთით ბოზბაში.
4. ბოზართმა ცხვრისა, ბატკნისა ანუ თხისა.
5. ჩიხირთმა ბატკნისა, ქათმისა, ბატისა, ინდაურისა ანუ სხვა ფრინველისა.
6. ჩიხირთმა ვარისა.
7. ძროხის ხორცი თათარიანნად.
8. ძროხის ხორცი ხარშოდ.
9. ძროხის ხორცი ბურღულით.
10. ცხვრისა ანუ თხის ხორცი კომშით.
11. ძროხის ხორცი კომშით.
12. ხაში ცხვრისა ანუ ძროხისა.
13. ღორის ხორცი ყალია.
14. ბოზართმა ქათმისა, ინდაურისა, ბატისა ანუ სხვა ფრინველისა.
15. ქათამი, ინდოური, ბატი თავის წვენით.
16. ქათამი, ინდოური, ბატი ხარშოდ.
17. ქათმის ანუ ინდოურის ხარშო.

18. ბატი შინდის ჩურჩით.
19. ქათამი გურულად წვნიანი.
20. ხარშო (გურულად).

ევროპული წვნიანი საჭმელები.

ბულიონის გაკეთება და დაწმენდა.

21. წმინდა ბულიონი.
22. წითელი ბულიონი.
23. ბულიონი ავადმყოფისათვის.
24. ბულიონი მაგარი, კარგი ღვინით.
25. სუფი ფრანგული ჟიულენი.
26. კოროლის სუფი.
27. იტალიური სუფი მაკარონით.
28. სუფი ლიმონით, ბრინჯით ან ქერის ბურღულით და სმეტანით.
29. მწვანე შიი ჭინჭრისა.
30. მჟაუნის შიი.
31. ზარმაცი შიი.
32. მჟავე კომბოსტოს შიი.
33. შიი ახალი კომბოსტოსი.
34. მალაოროსიული ბორში.
35. პოლონური ბორში.
36. სუფი ჭარხლისა და ბურღულისა.
37. ახალი სოკოს სუფი.
38. ხბოს ხორცის სუფი.
39. ქათმის სუფი.
40. ინდოურის სუფი.
41. იხვის სუფი.
42. სუფი პიურე კურდღლისა.
43. სუფი პიურე გარეული ფრინველისა.
44. სუფი პიურე მჟაუნისა და ისპანახისა.

45. სუფი პიურე მწვანე ლობიოსი.
46. სუფი პიურე ყვავ ლ-მაგვარი კომბოსტოსი.
47. სუფი პიურე პამიდორისა.
48. სუფი პიურე კარტოფილისა.
49. სუფი პიურე ბრინჯისა.
50. სუფი პიურე ქერის ბურღულისა (პერლოვია კრუპა).
51. სოკოს სუფი ბურღულით.
52. ფრანგული სუფი მწვანის ძირებისა.
53. სუფი პიურე პამიდორისა.
54. რძის სუფი დაჭრილი ცომით (კლიოცკი).
55. ნედლი სოკოს სუფი სმეტანით ანუ ნაღებით.
56. ახალი კომბოსტოს სუფი რძით.
57. რძის სუფი ბრინჯით.
58. რძის სუფი ღომის ბურღულით (მანაია კრუპა).
59. ახალი ალუბლის ან ალუბლის კერკის სუფი.
60. ა) აკროშკა ხორცისა.
60. ბ) აკროშკა თევზისა.
61. სამარხო აკროშკა.
62. ბოტენია.
63. ა) საცივე ალუბლისა.
63. ბ) საცივე მალინისა ანუ მარწყვისა
63. გ) საცივე შოკოლადისა.
64. ნაღების საცივე ვანილით.

სუფთან მისატანი საჭმელები.

65. თეთრი პურის გრენოჩკები.
66. გატენილი პამიდორები.
67. მოხარშული კლიოცკები.
68. ღომის კლიოცკები.
69. ფქვილის კლიოცკები.
70. გრენკები თეთრი პურისა სუფთან მისატანი.
71. ხაეული ცომი კუპატებისთვის.

72. ხვეული კუპატები ძროხის. ხორცის ან ხბოს ხორცის მასალით გატენილი.
 73. გაფუებული ცომის მოხრაკული კუპატები ხორცის მასალით.
 74. ერბოიანი კუპატები ფშხალი ან გაფუებული ცომისა, ძროხისა ან ხბოს ხორცის მასალით.
-

ბანუოფილება მეორე

სხვა და სხვა ნაირი საწებელა.

(47 გვერდიდან — 56 გვერდამდე)

75. ერბოსი და ფქვილის მომზადება თეთრ საწებელასათვის.
76. დამწვარი შაქარი მუქ საწებელასათვის.
77. ჩვეულებრივი საწებელა.
78. თეთრი და სქელი საწებელა სმეტანით სხვა-და-სხვა მოხრაკულებისთვის.
79. ქფილის მოშუშვა საწებელასთვის.
80. დამარილებული კიტრების საწებელა.
81. ცავი შემწვრის საწებელა.
82. მარახოში საწებელა ქიშმიშით ენისთვის, ხბოს ფეხებისთვის, თართისთვის, ლოქოსთვის და სხვა.
83. მარახოში საწებელა ხახვისა.
84. თეთრი საწებელა მოხარშული ხბოს ხორცისთვის ან ინდოურისთვის და თევზეულისთვისაც.
85. ალუბლის საწებელა შემწვარი მშვლის ანუ სხვა ხორცთან მისატანად.
86. ხარდლის (ხრენი) საწებელა სმეტანით მოხარშულ ხორცთან მისატანი.
87. პამიდორის საწებელა.

88. მდოგვი.
 89. არეული საწებელა ცივად მოხარშული თევზებისთვის.
 90. ნიგვზისა ანუ თხილის საწებელა თევზთან მისატანი.
 91. წითელი ღვინის საწებელა პუდინგებზე დასასხმელად.
 92. ალუბლის საწებელა პუდინგისათვის.
 93. ქლიავის საწებელა პუდინგისათვის.
 94. რძის ან ნაღების საწებელა ვანილით პუდინგებისათვის ან ყვავილ-მაგვარი კომბოსტოსათვის.
 95. შოკოლადის საწებელა პუდინგისათვის და ბრინჯის კატლეტებისათვის.
 96. ნუშის რძე მახოხისთვის და პუდინგისათვის.
 97. ლიმონის საწებელა.
 98. ვაშლის საწებელა.
 99. ჩინებული საწებელა რომით პუდინგისათვის.
 100. საბაიონი პუდინგისათვის.
-

ბანჟოწილება მისამი.

მწვანეულობა.

(57 გვერდიდან — 70 გვერდამდე)

ა) ქართული საჭმელები:

101. ისპანახის ბორანი.
102. სხვა და სხვა მხალის გაკეთება.
103. ქართული ბადრიჯნის ბორანი.
104. ქართული ბადრიჯანი სხვა ნაირად:
105. კომშის ტოლმა.
106. ახალი ლობიო ერბო-კვერცხით ან ნიგვზით.
107. ახალი ლობიოს ბორანი.

ბ) ევროპული საკმელები.

108. მასედუანი მწვანისა.
109. ჟარდინიორი.
110. ნორჩი კარტოფილი.
111. მოხარული და დაფცქვნილი კარტოფილი ერბოთი და
ოხრაბხუშით.
112. კარტოფილი რძის საწებელათი.
113. კარტოფილის პიურე.
114. თეთრი ლობიოს პიურე.
115. მჟაუნის საწებელა.
116. კარტოფილი შემწვარი სელიოდკით ანუ სარდინკით.
117. კარტოფილი სმეტახით.
118. კარტოფილის კატლეტი.
119. მოშუშული სოკოები.
120. მოხრაკული სოკო.
121. კიდევ მოხრაკული სოკო.
122. გატენილი პამიდორები.
123. მოშუშული ვაშლი შემწვარისთვის.
124. შემწვარი გოგრა.

გ) ფლავის გაკეთება.

125. ფლავი ყაურმით.
 126. ფლავი ბატკან ან ხოხობ ჩატანებულად.
 127. მუთანჯის ფლავი.
 128. ალუბლის ფლავი.
 129. გოგრის ფლავი.
 130. შილაფლავი ცხვრისა ან ქათმისა.
 131. არისა ცხვრისა ან ინდოურისა.
-

ბანუოფილება მეოთხე.

ხ ო რ ც ი

ძროხისა, ხბოსი, ცხვრისა, ღორისა, ფრინველისა და სხვა.

საზოგადო შენიშვნები ფრინველებზე.

(71 გვერდიდან — 120 გვერდამდე)

1) ც ი ვ ა დ.

ა) ქართული საქმელები:

- 132. ძროხის ბეჭი ცივად.
- 133. ბატკანი ცივად.
- 134. ხბო ცივად.
- 135. ძროხის ხაშლამა.
- 136. თიკნის მოხარშვა.
- 137. ღორის ხორცი.
- 138. გოჭის მოხარშვა.
- 139. ინდოური ან ქათამი ხახვ-წყლით.
- 140. ბატი ცივად.
- 141. ქათამი გატენილი ქიშმიშით და ზირიშკით.

ბ) ევროპიული საქმელები.

- 142. ძროხის ხაშლამა მწვანეხლის ძირეულის გარწირით.
- 143. ძროხის ენა ახალი, დამარილებული ან შებოლილი.
- 144. შემწვარი ხორცი ცივად.
- 145. ახალი დაკლული ძროხის ენა.
- 146. შემწვარი გოჭი გატენილი მასალით.
- 147. ახლად დამარილებული მოხარშული ღორი ანუ შაშხი.
- 148. მოხარშული შებოლილი ღორი ანუ შაშხი.

149. გამომცხვარი ლორი.
150. გამომცხვარი ლორი სხვანაირად.
151. გარეული თხის ან ირმის ხორცი შემწვარი.
152. გარეული თხის ან ირმის შემწვარი მეორენაირად.

2) შემწვრები, მოხარშულები და მოხრაკულები.

ა) ქართული საჭმელები:

153. ხბო შემწვარი.
154. ბატკანი და ლორის ბარკალი ანუ ცხვრისა.
155. შემწვარი კურდღლის ჩინითმა.
156. ცხვრის გულ-ღვიძლი დაკეპილი და მოხრაკული.
157. შემწვარი იხვი, ანუ ბატი შინდის ჩურჩით.
158. ხოხობი, ინდოური, ქათამი ანუ იხვი შემწვარი ჩახოხბილი.
159. კურდღლის შეწვა.
160. ინდოური, ბატი და ქათამი საცივევე.
161. საცივე ინდოურისა.
162. ვარიები ანუ მტრედის ტაბაკა.
163. მწყრების შეწვა.
164. მოხრაკული ქათამი (გურული).
165. მოხრაკული ქათამი (გურული).
166. ყაურმა ცხვრისა ან ლორისა.
167. ტოლმა ბატკნისა ანუ ცხვრისა.
168. კომბოსტოს ტოლმა.
169. ქაბაბი.
170. ლულა ქაბაბი.

ბ) ევროპიული საჭმელები:

171. ქოთანში მოხრაკული ძროხის ხორცი.
172. მოხრაკული ძროხის ხორცი სხვანაირად.
173. ხორცი ინგლისურად.

174. შემწვარი ძროხის გვერდებისა (კატლეტის ნაწ.).
175. ჩვეულებივი მოხრაკული ძროხის ხორცი.
176. უმშვენიერესი შემწვარი.
177. ფრანგულად შემწვარი სუკი.
178. ქალაღში შემწვარი სუკი.
179. ძროხის ხორცის შემწვარი.
180. როსტბიფი.
181. როსტბიფი სხვა ნაირად.
182. ბიფსტეკსი.
183. ბიფსტეკსი სხვა ნაირად.
184. დაბეგვილი ძროხის ხორცის კატლეტი.
185. დაკეპილი ძროხის ხორცის კატლეტი საწებელათი.
186. დაკეპილი ხორცი ბულკის მაგვარი.
187. ტვინი.
188. შემწვარი ტვინი საწებელათი.
189. მოხრაკული თირკმლები კარტოფილით და სმეტანით.
190. ხბოს ხორცი ჩვეულებრივი შემწვარი.
191. ხბო შემწვარი მაკარონით.
192. ხბოს ხორცის დაბეგვილი კატლეტი.
193. ხბოს ხორცის დაკეპილი კატლეტი.
194. შემწვარი ხბოს გუფთები საწებელათი.
195. ხბოს თავი ჭანჭურის საწებელათი.
196. ცხვრის შემწვარი ჩვეულებრივი.
197. ცხვრის შემწვარი პატარა ხახვი თაევბით ანუ წვრილი თეთრი ხახვით.
198. ცხვრის ხორცი ოსმალურად.
199. გოჭი მონარშული თეთრი საწებელათი.
200. გოჭი მონარშული ხრენით და სმეტანით.
201. შემწვარი ლორი ჭანჭურის საწებელათი.
202. მშვლის, ირმის ან გარეული ღორის სუკის შემწვარი.
203. კურდღლის შემწვარი.
204. კურდღლის შემწვარი სმეტანით.
205. შემწვარი მტრედები.

- 206. მტრედები საწებელათი.
- 207. შემწვარი ინდოური ღვიძლის მასალით გატენილი.
- 208. ორთქლში დაბუღული ინდოური სუხარით გატენილი.
- 209 შემწვარი ინდოური.
- 210. ინდოურის სუკი ალუბლის პიურეთი.
- 211. მოხარშული ინდოური ან ქათამი საწებელათი.
- 212. შემწვარი ყვერული.
- 213. ყვერული სხვანაირად შემწვარი შამფურზედ.
- 214. შემწვარი ქათამი.
- 215. ქათამი ჭანჭურით ვოლვანტხე:
- 216. დაბუღული ქათამი.
- 217. შემწვარი წიწილები.
- 218. ქოთანში დაბუღული წიწილები.
- 219. შემწვარი ბატი იტალიური მაკარონით.
- 220. შემწვარი იხვი.
- 221. იხვი თეთრი საწებელათი.
- 222. შემწვარი როჰო (глухарь).
- 223. ხოხობი.
- 224. შემწვარი გარეული იხვი.
- 225. შემწვარი ტყის ქათამი (рядчикъ).
- 226. ტყის ქათამი საწებელათი.
- 227. კაკბები: კომბოსტოს მწნილით.
- 228. შემწვარი ღალღა (бекасъ).
- 229. შემწვარი ღალღები საწებელათი:
- 230. მწყრები საწებელათი.
- 231. ტოროლა საწებელათი.
- 232. შემწვარი ჩხართვები.

8) მ წ ვ ა დ ე ბ ი .

- 233. სუკის მწვადი.
- 234. მწვადი ქართული ბადრიჯნით.
- 235. ღორის მწვადები.

230. ჩახოხბილი მწვადი.

237. ბასტურმა ძროხისა, ირმისა და სხვ.

*) სალათები.

238. სალათა ნამდვილი.

239. სალათა კიტრისა.

240. წითელი კომბოსტოს სალათა.

241. დაკეპილი კომბოსტო შემწვრისთვის.

242. სალათა სმეტანით.

243. სალათა მდოგვის საწებელათი.

244. ნედლი კიტრი პროვანსის ზეთის საწებელათი.

245. ნედლი კიტრის სალათა საწებელათი.

246. კარტოფილის სალათა.

247. კარტოფილის და ჭარხლის სალათა მოხარშული ხორცისთვის.

248. ჭარხლის სალათა პროვანსის ზეთის საწებელათი.

249. ჭარხლის მწნილი სალათად.

250. წიწმატის სალათა.

ბანჟოფილება მისუთი.

თევზეულობა.

(121 გვერდიდან — 133 გვერდამდე)

ა) ქართული საკმეოლე

251. ორბგული წვნით.

252. ლოქო წვნით ანუ ღლავი.

253. გელაქნური წვნით.

254. ორბგულის შიგანურები.

255. წვრილი თევზები წვნით.

256. ჭანარი ანუ კაპუეტი ცივად.
257. ლოქო ცივად.
258. ახალი თევზები ნიგვზით და ძმრით.
259. ფარგა.
260. გელაქნური ცივად.
261. ზუთხი ცივად.
262. თილიმა.
263. შემწვარი და ჩახოხბილი ორაგული.
264. ნაფიცხოური.
265. შემწვარი კალმახები.
266. ლოქო ზეთში შემწვარი.
267. წვრილი თევზები ზეთში ან ერბოში მოხრაკულები.
268. დოშის მოხარშვა.
269. ჯუფთა.
270. წელა.
271. ხიზილალა მოხარშული.
272. ხიზილალის ქაბაბი.
273. კიბო ცივად.
274. კიბოს გუფთა.
275. კიბო წვნით.

ბ) ევროპიული საჭმელები:

276. კალმახი.
277. ორაგული შემწვარი.
278. ორაგული შემწვარი სხვა ნაირად.
279. ორაგული საწებელათი.
280. ორაგული მოხარშული.
281. ორაგული დაბუღული.
282. ზუთხი ალუბლის ან ღვინის საწებელათი.

283. ზუთხი სხვა-და-სხვა საწებელათი.
284. გამომცხვარი ზუთხი ხარდლის საწებელათი.
285. ზუთხი ან ორაგული შემწვარი ან გამომცხვარი.
286. ზუთხი დაბულული.
287. კარჩხანა შემწვარი.
288. კარჩხანა მოხარშული ნაღებში.
289. გრენკები სელიოდკით საუზმედ.
290. კიბო მოხარშული.
291. კიბოს ერბო.

ბანჟოფილება მუჟჟსე.

(პიროგი ანუ პიროკეები)

კუპატი (ღვეზელი) და პაშტეტები.

(134 გვერდიდან — 150 გვერდამდე)

292. კუპატი ხვეული ცომისა
293. ერბოთი და კვერცხით მოზედილი ცომის კუპატი.
294. ფხვიერი ცომი.
295. მეორე რიგად.
296. ხაშინი ცომი.
297. საუკეთესო ცომი.
298. კუპატში ჩასართავი მასალა.
299. კუპატები ახალი კომბოსტოთი.
300. კუპატი ხორციტ და კვერცხით.
301. კუპატი ერბო-კვერცხიანი ცომით და ხორცის მასალით.
302. კარტოფილის კუპატი.
303. კუპატი ქათმით და ბრინჯით.

პაშტეტი ცივი და ცხელი.

- 804. პაშტეტი წიწილის ან ახალი ინდოურის მასალით.
 - 805. თათრული პაშტეტი ცხერისა.
 - 806. ყვერულის ან გასუქებული ინდოურის პაშტეტი.
 - 807. შინაური იხვების პაშტეტი.
 - 808. პაშტეტი ტყის ქათმისა ან მწყერისა.
 - 809. კურდღლის ხორცი ყველით საუზმისათვის.
 - 810. ორაგულის პაშტეტი.
 - 811. ცივი პაშტეტი საგზაოდ.
-

ბანჟოფილება მუშვიდე

პუდინგები.

(151 გვერდიდან — 167 გვერდამდე)

- 812. მშვენიერი პუდინგი სიმინდის ფქვილისა.
- 813. ტკბილი პუდინგი მურაბით.
- 814. პუდინგი ბისკვიტის მაგვარი.
- 815. ბისკვიტის პუდინგი ლიმონით ან ფორთოხალით.
- 816. ნაღებიანი პუდინგი ბულკისა.
- 817. პუდინგი სმეტანისა.
- 818. პუდინგი ბისკვიტისებური.
- 819. პლუმ-პუდინგი.
- 820. ინგლისური პუდინგი ძვლების ტვინით.
- 821. მოხარშული პუდინგი.
- 822. შოკოლადის პუდინგი.
- 823. ვაშლის პიროგი.

824. მსხლის პუდინგი.
825. ქლიავის პუდინგი.
826. ალუბლის პუდინგი.
827. მანანის (ან ლომის) პუდინგი.
828. ბრინჯის პუდინგი.
829. ბრინჯის პუდინგი ვაშლითა და მურაბით.
830. მთელ-მთელი ვაშლის ღვეზელი მერინგით ან ბისკვიტის ცომით.
831. ვაშლის პუდინგი.
832. შემწვარი ვაშლი.
833. ვაშლის ღვეზელი ხვეული ცომით დაფარუდი.
834. ვაშლის ღვეზელი სმეტანით.
835. ვაშლის ღვეზელი à la reine.
836. ვაშლის პუდინგი.
837. სუფლე ცანილით.
838. ღიმონის სუფლე.
839. ვაშლის ჰაეროვანი ღვეზელი (воздушный пирог),
840. ჰაეროვანი ღვეზელი ვაშლის ან სხვა ხილეულის ბიურესი.
841. ქლიავის ძლიერ გემრიელი ჰაეროვანი ღვეზელი.
842. მარწყვის ჰაეროვანი ღვეზელი.
843. ღვინის პუდინგი.
844. მაკარონის პუდინგი.
-

განყოფილება მირვი.

ბლინები, ერბო-კვერცხი, ომლეტი, კვერცხები.

(163 გვერდიდან — 178 გვერდამდე)

845. ჩვეულებრივი ბლინები, ანუ ბლინჩიკები.
846. ბლინჩიკები ვაშლით.
847. ბლინჩიკები ღიმონით.
848. ბლინჩიკები კრემით.

რუსული ბლინები.

- 840. საკუთრად უგრეხელის ბლინი.
- 850. საუკეთესო ბლინები.
- 851. უგემრიელესი მანანის ბლინი.
- 852. სამეფო ბლინი.
- 853. ბლინები გურიევისა მალე გასაკეთებელი.
- 854. ბლინები სოდით მალე გასაკეთებელი.
- 855. ერბო-კვერცხი.
- 856. მოხარშული კვერცხები.
- 857. ფრანგული ერბო-კვერცხი.
- 858. კვერცხები თოხლოდ.
- 859. კვერცხები მაგრად მოხარშულები.
- 860. ომლეტი ლორით.
- 861. ომლეტი სმეტანის სოუსით.
- 862. ერბო-კვერცხი სხვა-ნაირად.
- 863. კვერცხები საუზმედ.
- 864. ბატის კვერცხები გამომცხვარი.

ქართული სახელდახელო საჭმელები.

- 865. ერბო-კვერცხი.
 - 866. ხარშო.
 - 867. შანთრაქი.
 - 868. ყიყლიყო.
-

ბანჟოფილება მეცხრე.

მაკარონი, ვერმიშელი, ფაფეულობა, ბრინჯის კატლეტები,
ხაჭაპურები, ვაფლი და ბურბუშელა.

(179 გვერდიდან — 192 გვერდამდე)

ა) მაკარონი

- 869. იტალიური მაკარონი ერბოთი.
- 870. მაკარონი სმეტანით.
- 871. იტალიური მაკარონი პამიდორით.

ბ) ვერმიშელი.

- 872. ვერმიშელი.
- 873. ვერმიშელი რძით.

გ) ფაფეულობა.

ქართული საჭმელები.

- 874. ქაში.
- 875. რძის კორკოტი.
- 876. რძის ფლავი.
- 877. ერბოს კორკოტი.
- 878. ფაფა ფქვილისა.
- 879. ხალიფაფა.
- 880. ხავიწი.

ევროპიული საჭმელები.

- 881. გოგრის ფაფა.
- 882. გურიევის ფაფა.

883. გურიევის ფაფა სხვანაირად.

884. ნაღებიანი ფაფა მანანისა.

დ) ბრინჯის კატლეტები.

885. ბრინჯის კატლეტი მოხრაკული.

886. ბრინჯის მოხრაკული კატლეტები შოკოლადის საწებელათი.

ე) ხაჭაპურები.

887. მოხარშული ხაჭაპური.

888. მოხარშული ხაჭაპური მეორე ნაირად.

889. მოხრაკული ხაჭაპურები.

ვაფლი და ბურბუშელა (ХВОРОСТЬ),

890. ვაფლი.

891. უუმწვენიერესი ვაფლი.

892. გაფუებული ვაფლი.

893. ბურბუშელა ჩამოსხმული.

894. ბურბუშელა ჩამოსხმული სხვანაირად.

895. ბურბუშელა.

896. ოლადი ნუშის რძისა.

897. პონჩიკები.

898. პონჩიკი ვაშლის უდროყოფად.



ბანუოფილეგა მიათე.

მაროენი, კრემი, ზეფირი, ბლამანუე, მუავე ფაფა (კისელა),
კომპოტი, რძეში მოხარშული კრემი.

მ ა რ ო ე ნ ი

(193 გვერდიდან — 222 გვერდამდე-

- 399. მაროენი ნაღებისა.
- 400. ნაღების მაროენი ყავიანი.
- 401. ნაღების მაროენა შოკოლადიანი.
- 402. ნაღების მაროენი (orème brulée).
- 403. მაროენა ვაშლისა ან მსხლისა.
- 404. მაროენი ნესვისა.
- 405. ნაღების მაროენა მარწყვისა, გოდოტა მარწყვისა, ყო-
ლისა (მალინა).
- 406. მაროენა ალუბლისა.
- 407. კოწახურის მაროენა.
- 408. ღიმონის მაროენა.
- 409. ფორთხალის მაროენა.
- 410. პუნში გლასე (glace).

ბ) კრემები.

- 411. კრემი სმეტანისა.
- 412. კრემი მარწყვისა ანუ ყოლისა (მალინა) ნაღებით.
- 413. უმი ნაღების კრემი.
- 414. ვაშლის კრემი.
- 415. ვაშლის კრემი ნაღებით.
- 416. კრემი ყავისა.
- 417. კრემი ბრიულე.

- 418. შოკოლადის კრემი.
- 419. ღვინის კრემი გათქვეფილი უმი ნაღებით.
- 420. ვარდის ფერი კრემი ნაღებით და ვანილით.

გ) ზეფირი და პლომბირი.

- 421. ნაღების ზეფირი.
- 422. ვაშლის ზეფირი ნაღებით.
- 423. შოკოლადის პლომბირი.
- 424. პლომბირი ნუშისა.
- 425. ვაშლის პლომბირი.

დ) ყელე.

- 426. ღვინის ყელე.
- 427. ყელე მოზაიკი (დაჭრელებული).
- 428. ყელე ლიმონისა.
- 429. იაფი ყელე ლიმონით და რომით.
- 430. კრუჟოვნიკის ყელე.
- 431. ფორთოხალის ყელე.
- 432. ნესგის ყელე.
- 433. ალუბლის ყელე წითელი ღვინით.
- 434. ქლიავის ყელე.
- 435. კოწახურის ან მოცხარის ყელე.
- 436. ვარდის ყელე.
- 437. სხვა და სხვა ხილეულობის ყელე საზამთროში.

ე) ბლამანჟე.

- 438. ბლამანჟე ნაღებისა.
- 439. შოკოლადის ბლამანჟე.

- 440. ბლამანჯე ნუშისა.
- 441. ბლამანჯე ყავისა.
- 442. ბლამანჯე სიმინდის ფქვილით.

ვ) მუავე ფაფა (кисель).

- 443. ვაშლის მუავე ფაფა.
- 444. ძლიერ გემრიელი მუავე ფაფა კრუჟოვნიკისა.
- 445. ძლიერ გემრიელი მუავე ფაფა რძის და ხორბლის ან სიმინდის ფქვილისა.
- 446. მუავე ფაფა მოცხარისა, ჟოლისა, მაყვლისა, ალუბლისა, ან ქლიავისა.
- 447. შოკოლადის მუავე ფაფა.
- 448. სიმინდის ფქვილის მუავე ფაფა.
- 449. მუავე ფაფა — პეროჟნი გათქვეფილი ნაღებით, ტორტის მსგავსი.

ზ) კომპოტები.

- 450. ვაშლის კომპოტი.
- 451. მსხლის კომპოტი.
- 452. ქლიავის კომპოტი.
- 453. კრუჟოვნიკის კომპოტი.
- 454. ნესვის კომპოტი.
- 455. ჩირების კომპოტი.

ც) რძით მოხარშული კრემი.

- 456. რძით მოხარშული კრემი ნუშიანი.
 - 457. რძით მოხარშული კრემი ყავიანი.
 - 458. რძით მოხარშული კრემი საწებელა მოსხმული.
 - 459. კრემის მაგვარი ნაღებისა.
-

განყოფილება მეთერთმეტი.

ტორტები.

(223 გვერდიდან — 239 გვერდამდე)

460. მინანქარი (глазурь) ფორთოხლისა და ლიმონისა (გამჭვირვალე).
461. ვარდის წყლის მინანქარი (გამჭვირვალე).
462. ფისტის მინანქარი (მწვანე).
463. თეთრი ღვინის მინანქარი (გამჭვირვალე).
464. თეთრი მინანქარი.
465. შოკოლადის მინანქარი.
466. მინანქარი მოსართავად.
467. ხვეული ტკბილი ღვეზელი რუსული (სამარხვო ან სახსნილო).
468. ნუშის ტორტი.
469. ვენური ტორტი.
470. ფხვნილი ტორტი.
471. ზვარხვარე ტორტი (Sand-torte).
472. ნაღების ტორტი.
473. შოკოლადის ტორტი.
474. ვაშლის ტკბილი ღვეზელი.
475. დრეზდენული ტორტი თავ-მწვეტი (პირამიდული).
476. ხმელი ტორტი.
477. ნუშის ტორტი.
478. სამეფო ტორტი.
479. ბისკვიტის ტორტი.
480. შოკოლადის ტორტი.
481. ტორტი რომით.

წვრილი პიროვნები.

- 482. ინგლისური პიროვნე.
 - 483. პიროვნე მურაბით.
 - 484. ნუშის პიროვნე ფისტით.
 - 485. პიროვნე ნუშისა.
 - 486. პიროვნე ნაღებისა.
 - 487. პიროვნე რომით.
 - 488. პიროვნე ფხვიერი.
 - 489. პიროვნე სმეტანისა ანუ მაზურკა.
 - 490. ბისკვიტები.
 - 491. ვაშლის ბეზე.
 - 492. ბეზე ნუშისა.
 - 493. მოხარშული კრემი.
 - 494. პიროვნე მოხარშული კრემით.
-

განყოფილება მითორმეტა.

სამარხ-საჭმელები.

(240 გვირდიდან — 274 გვირდამდე)

ა) ქართული წვნიანი საჭმელები.

- 495. ხმელი ღობიოს შაჭამანდი.
- 496. ღობიო ზარბაბით.
- 497. ღობიო კოპა-ბილპილით.
- 498. თეთრი მუხუდო წვნით.
- 499. თეთრი მუხუდოს გუფთა.
- 500. ცულის-ჭირას შეჭამანდი.
- 501. რუსული სოკოს სუფი.

- 502. წითელი მუხუდოს მუკაშარი.
- 503. შინდის შეჭამანდი.
- 504. ღოლოს შეჭამანდი.
- 505. მწვანლის შეჭამანდი.
- 506. რუსული ბადრიჯანის შეჭამანდი.
- 507. მახოხის დაყენება და მოდუღება:
- 508. ისრიმის შეჭამანდი.
- 509. ტყემლის კრიანტელი.
- 510. გამოწურული მაყვალი.

მწვანეულობა:

- 511. ახალი ლობიო ნიგვზით.
- 512. ისპანახი ზეთით.
- 513. სატაცური წვენი.
- 514. სატაცური მშრალად.
- 515. არჯაკელი.
- 516. ჭინჭარი.
- 517. ბალბა (მალაქა).
- 518. სვინტრი.
- 519. ღანძილი.
- 520. კარხლის ქოდი.
- 521. კომბოსტოს მოთრეულა.
- 522. ხირხიტო.
- 523. გამხმარი ბადრიჯანის მოხრაკვა.
- 524. ბადრიჯანი ნიგვზითა და ძმრითა.
- 525. შემწვარი ბადრიჯანი.

ახალი სოკო სხვა-და-სხვა რიგად.

- 526. კალმანის სოკო.
- 527. კალმანის სოკო მოხრაკული.
- 528. ქამა სოკოს ბოღლამა.
- 529. ნიყვა სოკოს ბოღლამა.
- 530. შეწვა სხვა-და-სხვა სოკოსი.

ცივი საჭმელები სამარხო.

- 581. ცერცვის ბაკლა.
- 582. მუნუდოს სისირი.
- 583. მოხრაკული ლობიოს სირსეელი.
- 584. ლობიოს კირკაეი.
- 585. გოგრა სხვა-და-სხვა რიგად.
- 586. გოგრის მხალი.
- 587. გოგრის გუფთა.
- 588. გოგრა შემწვარი.
- 589. გოგრა შემწვარი.
- 590. შემოუსვლელი გოგრა მოხრაკული.

ქაბაბი სხვა-და-სხვა რიგად.

- 541. ქაბაბი ხახვისა.
- 542. ქაბაბი ქონდრისა.
- 543. მოხრაკული კარტოფილი.

ზეთის ფლავი სხვა-და-სხვა რიგად.

- 544. შეწყული ფლავი.
- 545. მუთანჯის ფლავი.
- 546. ფლავი ბურღულისა ან ასლისა.

ბ) ევროპიული საჭმელები.

- 547. სოკოს სუფი ბრინჯით.
- 548. სოკოს სუფი პერლოვი კრუპით.
- 549. ახალი სოკოს სუფი.
- 550. კარტოფილის პიურე სუფი.
- 551. პამიდორის სუფი პიურე.

- 552. ნუშის რძით და ბრინჯით გაკეთებული სუფი.
- 553. ახალი ალუბლის ან ჩურჩის სუფი.
- 554. ვაშლის ჩირის, შავ-ქლიავის და ქიშმიშის სუფი.

სამარხო ტკბილი საცივი.

- 555. ვაშლის საცივი.
- 556. ალუბლის საცივი.

მწვანეულობა.

- 557. ყვავილი კომბოსტო სუხრით.
- 558. სატაცური სუხრით.
- 559. დაკუწული სოკო კარტოფილში.
- 560. შემწვარი კარტოფილი.
- 561. სოკოს კატლეტი.
- 562. მოხრაკული სოკო..

დიდი და პატარა კუპატები (ღვეზელი).

- 563. ცომი პატარა კუპატებისათვის.
- 564. კუპატი სოკოებით.
- 565. კუპატი სოკოებით და ბრინჯით.

საწებელა (coycხ) თევზეულობისათვის, პუდინგებისთვის და სხვ.

- 566. თეთრი საწებელა მოხარშული თევზისათვის.
- 567. საწებელა ნიგვზისა.
- 568. საწებელა სატაცურისათვის. და ყვავილა კომბოსტისათვის.
- 569. მარახოში (ტკბილ-მომჟავო) საწებელა ხახვისა.
- 570. ფქვილის მოშუშვა საწებელასთვის.

- 571. საწებელა ხარდლისა (ხრენისა).
- 572. საწებელა ალუბლისა შემწვარი თევზისათვის.
- 573. მდოგვი (გარჩიცა) სარეპტისა.
- 574. საწებელა ალუბლისა პუდინგისათვის.
- 575. საწებელა ვაშლისა და ბრინჯის პუდინგისათვის.
- 576. საწებელა ვაშლისა, ვაშლის და ბრინჯის პუდინგისათვის.

სამარხო პუდინგები.

- 577. სამარხო პუდინგი ვაშლებისა ორთქლით.
- 578. ვაშლის პიროგი ალარეინი.
- 579. ფორთოხლის ქერქი შაქრით.
- 580. ბრინჯი სიროფით.
- 581. პუდინგი ბრინჯისა ქლიავით.
- 582. პიროენი შავ-ქლიავისა.

სამარხო ბურბუშელა, ხაჭაპურები, შაკარონი და სხვა.

- 583. ბურბუშელა.
- 584. რომით და მურაბით ბულკები.
- 585. ალუბლის ხაჭაპური.
- 586. ქლიავის ხაჭაპური.
- 587. შავ-ქლიავის ხაჭაპური.
- 588. შაკარონი ხახვით.
- 589. შაკარონი სოკოთი.
- 590. ხორბლის ქაში შავ-ქლიავით ანუ წუშის რძით.

სამარხო ტკბილი კუპატები და პიროუნები.

- 591. სამარხო ცომი გემრიელი კუპატისათვის.
- 592. გემრიელი კუპატი ან პატარა კუპატები ვაშლებით.
- 593. გემრიელი კუპატი ახალი ხილით.
- 594. გემრიელი კუპატი შავ-ქლიავით.
- 595. ვაშლის ბეზე.

ნაცხობი (печенье) ჩაისთან და ყავასთან მისატანი.

- 596. სამარხო ბულკები.
 - 597. ბულკები ჩაისთან მისატანი ნუშის რძით.
 - 598. კრენდილები.
 - 599. სამარხო სუხრები.
-

ბანჟოფილებს მმცამიტე.

პური, ბაბა ანუ პასკები, ბულკები, კულიჩები, სუხარი, კრენდილები და სხვ.

(275 გვერდიდან — 294 გვერდამდე)

- 600. პურის გამოცხოზა.
- 601. ხმიადის გამოცხოზა.
- 602. ფეტვის მჭადი.
- 603. სიმინდის მჭადი.
- 604. ღომის მოხარშვა.
- 605. ნაზუქის გამოცხოზა.
- 606. გულიანი ქადა ერბოსი ანუ ზეთისა.
- 607. წვრილი ქადა, ერბოსი ანუ ზეთისა.
- 608. ხაჭაპური.
- 609. ხაბიზგინა.
- 610. იაღლო.
- 611. ზეთის კუპატები.
- 612. ქუმელი.
- 613. ფალუსტაკი.

ბაბა დროჟით

- 014. საუკეთესო ბაბები ანუ ჩვენებურად პასკები.
- 015. კვერცხის გულის ბაბა.
- 016. კვერცხის გულის ბაბა.
- 017. ყავისთვის ხელად მომზადებული ბაბა.
- 018. ბაბა დროჟით.

ბულკები და კულიჩები.

- 019. დიდი ბულკი ან კულიჩი.
- 020. სუმბუქი ბულკი.
- 021. ბულკი, რომელიც დიდ ხანს არ ობდება.
- 022. უუმშვენიერესი ბულკი.
- 023. ჩვეულებრივი ბულკი უკვერცხოდ.
- 024. კიდევ უკეთესი ბულკი.
- 025. ბულკი ჩაისათვის.
- 026. კულიჩი.
- 027. ნუშის კრენდილი ან კულიჩი.
- 028. პიროგი მურაბით.
- 029. დაობებული ბაბის, ბულკის, პიროგის გაახლების საშუალება.
- 030. სუხრები, კრენდელები და წვრილმანი ჩაისთვის, ყავისთვის და სხვა.
- 031. სუხარი კვერცხის გულით.
- 032. სუხარი გათქვეფილი კვერცხის ცილით.
- 033. სუხარი უკვერცხოდ.
- 034. სუხარი, რომელიც დიდ ხანს არ ობდება.
- 035. ფხვნილი კრენდილები ჩაისთვის.
- 036. მახელდახელო პიროგნი.
- 037. საუკეთესო შინაური დროჟი.

განყოფილება მითითებით,

მურაბეზი:

(295 გვერდიდან — 324 გვერდამდე)

- 638. კინკრიჯა (კრუჯოვნიკი).
- 639. მარწყვი (клубника).
- 640. ბალი და ალუბალი.
- 641. ალუბლის მურაბა.
- 642. შინდის მურაბა.
- 643. მოცხარი (სმაროდინა) წითელი, თეთრი ან შავი, და მჭნავი.
- 644. კოწახური.
- 645. ვარდის ყვავილი.
- 646. ვაშლი.
- 647. ვაშლის მურაბა.
- 648. თეთრი ან ყვითელი ქლიავი.
- 649. წვრილი შავი ქლიავი.
- 650. ატამი.
- 651. ჭერამი.
- 652. ლიმონის მურაბა.
- 653. მურაბა ლიმონისა მეორე ნაირად.
- 654. ლიმონის მურაბა მესამე ნაირად.
- 655. ფორთოხალი.
- 656. მთელი ფორთოხალი.
- 657. თეთრი ყურძენი ანუ საფერავი.
- 658. მსხალი.
- 659. ციმბირის პატარა ვაშლები (ქარვისა).
- 660. ნესვი.
- 661. საზამთრო.
- 662. ხელოვნურად მომზადებული ჯანჯაფინის (კოჭის) მურაბა საზამთროს ქერქისაგან.

- 668. მაყვლისა, ქოლსა (მალინა) ან მარწყვის მურაბა ჰაერით
განი ღვეზელისთვის.
- 669. კომში.
- 670. გოზინაყი.
- 671. ალვახაზი.

ქიფი (მურაბა).

- 672. თეთრი ქელე კინკრიყისა (კრუჟოვნიკისა).
- 673. ქელე გოდორა-მარწყვისა (კლუბნიკა).
- 674. ქელე მთის მაყვლისა (მალინა).
- 675. ქელე წითელ მოცხრისა, კოწახურისა და მკნავისა.
- 676. ქელე ვაშლის ყვითელი.
- 677. ქელე ვაშლის თეთრი.
- 678. ქელე ქლიავისა.
- 679. ქელე ნესვისა.
- 680. ქელე ლიმონისა.
- 681. ქელე-ალუბლისა.
- 682. კომშის ქელე.

შაქრის სიროფი.

- 683. სიროფი ალუბლის ალუბლისავე პიურეთი.
- 684. ალუბლის სიროფი სხვანაირად.
- 685. მაყვლის სიროფი.
- 686. კოწახურის სიროფი.
- 687. ლიმონის შარბათი ჩაისთვის.
- 688. ლიმონის შარბათი სხვანაირად.
- 689. მურაბა ვარდისა.
- 690. წენგოს მურაბა.
- 691. ალუჩის მურაბა.
- 692. მურაბა ქართული ბადრიჯნისა.
- 693. ვარდის გულყანდი.

უშაქრო წვენი.

689. უშაქრო წვენი ჟოლისა.
690. მოცხარის (სმოროდინის) და ალუბლის წვენი,
691. კოწახურის და გოდორა-მარწყვის (ბაღის მარწყვი),
692. ლიმონის უშაქრო წვენი.
693. შაქრიანი ლიმონის წვენი.
694. ალუბლის წვენი.
695. მოცხარის, კოწახურის, ალუბლის და გოდორა-მარწყვიწვენი.
696. ალუბლის სიროფი.
697. ნესვის სიროფი.
698. ქლიავის სიროფი.
699. ხილის შენახვა საზამთროდ ა).
700. „ „ „ ბ).
701. „ „ „ გ).
702. „ „ „ დ).
703. კინკრიყას კრუჟოვნის კონსერვი.
704. ატმის კონსერვი.
705. მსხლის კონსერვი.
706. ჰერამის კონსერვი.
707. რენკოლოდის და სხვანაირი ქლიავის კონსერვი.
708. ალუბლის კონსერვი.
709. საკომპოტო ალუბლის შენახვა.
710. ყურძნის კონსერვი.
711. კაკლის მურაბა.
712. კიტრის მურაბა.
713. სტაფილოს ანკარა მურაბა.
714. სტაფილოს მურაბის გაკეთება სხვანაირად.
-

ბანუოფილება მითხუთმეტი.

ღვინო, ნალივკები, ვიშნიაკი, შიპოვკა, ვოდიცა და სხვა
სწამელები.

(325 გვერდიდან — 334 გვერდამდე)

715. კახური ღვინის დაყენება.
 716. აბტაშირა.
 717. ნალივკები.
 718. ვიშნიაკი.
 719. ვიშნოვკა.
 720. შიპოვკა.
 721. შიპოვკა, ანუ შინჯაური შამპანსკი.
 722. ვარდის არაყი.
 723. ატმის არაყი.
 724. ანწლის არაყი.
 725. მელის კუდას არაყი.
 726. პიტნის არაყი.
 727. პუნშის საბაიონი.
 728. პუნში.
 729. შოკოლადი.
 730. ყავის მოხარშვა.
 731. გასაგრილებელი სასმელი სოდისა.
 732. კვასი ტყის ვაშლისა და მსხლისა.
 733. უმშვენიერესი კვასი ანუ მქავე შჩი.
 734. ლუდი.
 735. საშუალება გაფუჭებული ლუდის განკარგებისათვის.
-

განყოფილება მეთექვსმეტი.

ძმარი, მდოგვი, ზეთი და სახამებელი,

(335 გვერდიდან — 339 გვერდამდე)

- 736. ძმარი ჩვეულებრივი მწნილებისათვის.
 - 737. ძმარი ღვინისა.
 - 738. სახსარი, რომ ძმარი არ გაფუჭდეს.
 - 739. ძმარი ხილ-ხულისა მწნილებისათვის.
 - 740. ძმარი მწვანელიულის მწნილისათვის.
 - 741. ძმარი მუყუყებისათვის.
 - 742. მდოგვი ძალიან გამძლე.
 - 743. მდოგვი ფრანგულისებურად გაკეთებული.
 - 744. შენახვა პროვანსის ზეთისა.
 - 745. ნიგვზის ზეთის გამოხდა.
 - 746. ნიგვზის ზეთის შენახვა.
 - 747. სახამებელი ხორბლისა.
-

განყოფილება მეჩვიდმეტი.

რძე, ნაღები, მაწონი, კარაქი, ერბო, ყველი და სხვა.

(340 გვერდიდან — 350 გვერდამდე)

- 748. შენახვა რძისა.
- 749. რძის ღირსება როგორ შევიტყოთ.
- 750. ნაღები.
- 751. ნაღების შენახვა ღიდის ხნით.
- 752. გაკეთება წამხდარი ნაღებისა.
- 753. მაწონი.

- 754. კარაქი.
 - 755. სახელდახელო კარაქი.
 - 756. კარაქი ნაღების.
 - 757. ერბო.
 - 758. გაკეთება წამხდარი ერბოსი და კარაქისა.
 - 759. მეორე ნაირად გაკეთება წამხდარი ერბოსი.
 - 760. მესამე ნაირად გაკეთება დამძადებული ძროხის ერბოსი.
 - 761. ერბოს შენახვა.
 - 762. მეორე ნაირი შენახვა ერბოსი.
 - 763. ხაჭო.
 - 764. დოს შენახვა.
 - 765. დოს მოდუღება.
 - 766. ჩუმა.
 - 767. დვრიტისა და ახალი ყველის დამზადება.
 - 768. ნაწი.
 - 769. ყველის ჩადება მეგრულის დვრიტით.
 - 770. სულგუნი.
 - 771. ყველის ამონაწერი ხაჭო.
 - 772. ქართული ყველის შენახვა ქილებში.
 - 773. მუჟუჟი ანუ მუზამფარი.
 - 774. შვეიცარიული ყველის გაკეთება.
 - 775. ქონი ძროხისა და ღორისა.
 - 776. პირველი საშუალება კვერცხების შენახვისა.
 - 777. მეორე ნაირად.
 - 778. მესამე ნაირად.
-

ბანუოფილება მითხრამიტბ,

ხილელულობის შენახვა,

(351 გვერდიდან — 367 გვერდამდე)

- 770. ვაშლის ქორფად შენახვა.
- 780. ვაშლის ქორფად შენახვა სხვა წაირად,
- 781. ვაშლებს ინახავენ კიდევ კასრებში.
- 782. ვაშლებს ინახავენ აგრეთვე ბამბაში.
- 783. სარდაფში ვაშლები უნდა შეინახოთ ამ წაირად.
- 784. ვაშლების გადატანა ზამთრობით ერთი ადგილიდან მეორე ადგილას.
- 785. გამშრალი ვაშლები.
- 786. მსხლის ჩირი (ქართულად).
- 787. ვაშლის ჩირი.
- 788. საზღვარ-გარეთულად ვაშლის შენახვა.
- 789. ვაშლის ფელამუში.
- 790. შაქრიანი ვაშლის ფელამუში.
- 791. ქლიავის ქორფად შენახვა.
- 792. გამშრალი ქლიავი (კერკი)
- 793. ქლიავის ჩირი.
- 794. მსხლის ქორფად შენახვა.
- 795. მსხლის გადატანა ერთი ადგილიდან მეორეზედ.
- 796. მსხლის ჩირი.
- 797. ალუბლის ქორფად შენახვა.
- 798. ალუბლის ქორფად შენახვა სხვანაირად.
- 799. კიდევ ალუბლის სხვანაირად შენახვა.
- 800. ალუბლის კერკი და ჩურჩა.
- 801. ალუბლის კერკი.
- 802. შინდის კერკი.
- 803. შინდის ჩურჩა.
- 804. ალუბლის ჩურჩა.

806. ყურძნის შენახვა.
806. ყურძნის შენახვა კიდევ შეიძლება ამ რიგად.
807. ბამბა ხილისათვის.
808. შატყლი ხილისათვის.
809. ყურძნის შენახვა ფრანგულად.
810. ნაშარაბი ირმისა.
811. ბროწეულის ნაშარაბი.
812. ჩამიჩის შეწვა.
813. საჩურჩხელე ნიგვზისა და თხილის დამზადება და ასხმა.
814. ტკბილის მოზადება ჩურჩხელეებისათვის.
815. ჩურჩხელეების გავლება.
816. თათარის გახმობა.
817. ბადაგი შესანახავად.
818. ნესვის და საზამთროს შენახვა.
819. საზამთროს სხვანაირად შენახვა.
820. ლიმონის შენახვა.
821. ლიმონის ქერქი.
822. კაკლის შენახვა.
823. კაკლის სხვანაირად შენახვა.
824. კოწახურის შენახვა.
825. კოწახურის სხვანაირად შენახვა.
826. ნაშარაბი კოწახურის.
827. კოწახურის მწნილი მოხრაკულისთვის.
828. ატმის შენახვა.
829. ატმის ჩირი.
830. ატმის მწნილი მოხრაკულთან.
831. გასაგზავნი ატამი და სხვა ხილი.
832. ჭერმის ჩირი.
833. ლელვის ჩირი.
834. ტყემალი გათუთქული.
835. პამიდორი.
836. პამიდორის პიურე სუფის და სოუსისთვის.
837. ნიგოზი ლებნად.

- 338. წეწვანი.
 - 339. მძაღე.
 - 340. ტყემლის ტყლაპი.
 - 341. ტყემლის საწები.
 - 342. ქართული ბადრიჯნის გახმობა.
 - 343. ბურღულის შენახვა.
 - 344. ხულის შენახვა.
-

განყოფილება მეცხრამიტი.

მწვანეულობის შენახვა.

(368 გვერდიდან — 371 გვერდამდე)

- 345. შენახვა ახალი ყვავილა-კომბოსტოსი (цветная капуста).
 - 346. უბრალო კომბოსტოს ნედლად შენახვა.
 - 347. ნედლი მუხუდოს შენახვა ზამთრისთვის.
 - 348. ზამთრისათვის ხახვის შენახვა.
 - 349. მჟაუნა დამარილებული.
 - 350. მჟაუნა გამხმარი.
 - 351. მწვანელების გახმობა.
 - 352. სატაცური დამარილებული.
 - 353. ლობიო დამარილებული.
 - 354. კარტოფილის შენახვა.
 - 355. გაფუჭებული კარტოფილის განკარგება.
-

ბანუოფილეზა მიოცე.

სხვა და სხვა მწვანილები.

(372 გვერდიდან — 381 გვერდამდე)

856. პამიდორის მწნილი ფარშისთვის.
857. ყვავილა-კომბოსტო (цвѣтная капуста) დამარილე-
ბული.
858. ყვავილა-კომბოსტო (цвѣтная капуста).
859. კომბოსტოს მწნილი.
860. კიტრები დამარილებული.
861. ძალიან წვრილი კიტრის მწნილი.
862. ახალი კიტრის შენახვა შემოდგომისათვის.
863. კორპიშონი.
864. ძალიან გამძლე დამარილებული კიტრები.
865. ნეჟინის კიტრი.
866. წვრილი კიტრები ძმარში ჩალაგებული.
867. პიკული.
868. პიკული კიდევ სხვანაირად.
869. ლობიოს მწნილი.
870. კიტრის მწნილი საახლოდ.
871. ღიჟის მწნილი.
872. რძიანა სოკოს მწნილი.
873. კიტრის მწნილი (ზამთარში შესანახი).
874. ყურძნის მწნილი.
875. ბადრიჯნის მწნილი.
876. ნედლი ლობიოს მწნილი.
877. კომბოსტოს მწნილი.
878. წიწაკის მწნილი.
879. ტარხუნის მწნილი.
880. ნედლი სიმინდის მწნილი.
881. ნიახურის მწნილი.
882. ჯონჯოლის შენახვა.
-

ბანყოფილება მიოცდაბრთი.

ხორცის შენახვა.

(382 გვერდიდან — 390 გვერდამდე).

- 883. ახალი ხორცის შენახვა და წამხდრის განკარგება.
- 884. ხმელი ბულიონი ხორცისა.
- 885. პამიდორის მშრალი ბულიონი.
- 886. დამარილებული ხორცის შენახვა.
- 887. ხბოს ხორცის შენახვა.
- 888. ლორის შენახვა სხვაწაირად.
- 889. ლორის ხორცის დამარილება სალორედ.
- 890. დამარილებული ლორის ხორცის შენახვა.
- 891. კალბასის კარგად შენახვა.
- 892. კალბასის სხვა წაირად შენახვა.

თევზეულობის და ფრინველების ხორცის შენახვა.

- 893. გადაზიდვა ცოცხალი თევზისა ზაფხულობით.
- 894. გადაზიდვა დახოცილი ფრინველისა.
- 895. დამარილება გარეული იხვებისა.
- 896. მუყუყი თევზისა საზოგადოდ.
- 897. მუყუყი ინდაურისა.
- 898. მუყუყი ბატისა და იხვისა.
- 899. მუყუყი ტყის ქათმისა.
- 900. დამარილება ყოველგვარი თევზებისა.

საწონი და საწყაო.

სამზარეულოს სარჩევი აზვანით

ა

	№№
აკროშკა ხორცისა ა).	60
აკროშკა თევზისა ბ).	60
აკროშკა სამარხო	61
ალგახაზი	666
ალუბლის ქორფად შენახვა	797
ალუბლის ქორფად შენახვა სხვანაირად	798
ალუბლის კიდევ სხვანაირად შენახვა .	799
არაყი ანწლისა	724
არაყი ვარდისა	722
არაყი ატმისა.	723
არაყი მელის-კუდასი . . .	725
არისა ცხვრისა ან ინდოურისა	131
არჯაკელი	515
არტალა ძროხისა	1
ატამი	650
ატამი გასაგზავნი და სხვა ხილი	831'
ატმის მწნილი მოხრაკულთან	830
ატმის შენახვა	828
ატმის ჩირი	829
ახალი თევზები ნიგვზით და ძმრით	258
ახალი კიტრის შენახვა შემოდგომისათვის .	861
ახტაშირა	716

ბ

ბაბა დროკით	618
ბაბა კვერცხის გულისა	615
ბაბა კვერცხის გულისა	616
ბაბა ყავისთვის, ხელად მომზადებული	617
ბაბები საუკეთესო ანუ ჩვენებურად პასკები	614
ბადაგი შესანახავად	817
ბადრიჯნის, გამხმარისა, მოხრაკვა	523
ბადრიჯანი ნიგვზითა და ძმრით	524
ბადრიჯანი ქართული	104
ბადრიჯანი შემწვარი	525
ბადრიჯნის მწნილი	875
ბაკლა ცერცვისა	531
ბალბა (მალაქა)	517
ბალი და ალუბალი	640
ბამბა ხილისთვის	807
ბასტურმა ძროხისა, ირმისა და სხვა	237
ბატკანი და ღორის ბარკალი ანუ ცხვრისა	154
ბატკანი ცივად	133
ბატი შინდის ჩურჩით	18
ბატი ცივად	140
ბატის კვერცხები გამომცხვარი	364
ბეზე ვაშლისა	491
ბეზე ვაშლისა	595
ბეზე ნუშისა	492
ბეჭი ძროხისა ცივად	132
ბიფსტეკსი	182
ბიფსტეკსი სხვანაირად	183
ბისკვიტები	490
ბლინი საკუთრად უგრეხელისა	349
ბლინი სამეფო	352
ბლინები საუკეთესო	350
ბლინები სოდით მალე გასაკეთებელი	354
ბლინები ჩვეულებრივი ანუ ბლინჩიკები	345
ბლინები გურიევისა მალე გასაკეთებელი	353

ბლინი უგემრიელესი, მანანის	'	'	2	851
ბლინიკები ვაშლით	'	'	'	346
ბლინიკები კრემით	'	'	'	248
ბლინიკები ლიმონით	'	'	'	847
ბლამანყე ნაღებისა	'	'	'	438
ბლამანყე ნუშისა	'	'	'	440
ბლამანყე სიმინდის ფქვილისა	'	'	'	442
ბლამანყე შოკოლადისა	'	'	'	439
ბლამანყე ყავისა	'	'	'	441
ბოზართმა ქათმისა, ინდოურისა, ბატისა ანუ სხვა ფრინველისა				14
ბოზართმა ცხვრისა, ბატკნისა ანუ თხისა				4
ბოზბაში გუფთით				3
ბოზბაში ცხვრისა ანუ ბატკნისა				2
ბოდლამა ქამა-სოკოსი				228
ბოდლამა ნიყვა სოკოსი				529
ბორანი ახალი ლობიოსი				107
ბორანი ისპანახისა				101
ბორანი ქართული ბადრიჯნისა				103
ბორში მალოროსიული				34
ბორში პოლონიური				35
ბოტვინია				62
ბრინჯი სიროფით				580
ბრინჯის პუდინგი ვაშლით და მურაბით				329
ბროწეული				811
ბულიონი ავადმყოფისათვის				23
ბულიონი მშრალი, პამიდორისა				885
ბულიონი წმინდა				21
ბულიონი წითელი				22
ბულიონი მაგარი კარგი ღვინით				24
ბულიონი ხმელი ხორცისა,				884
ბულკი დიდი ანუ კულიჩი				619
ბულკები სამარხო				596
ბულკები ჩაისტანად, ნუშის რძით				597
ბულკი კიდევ, უკეთესი				624
ბულკი სუმბუქი				620

ბული უმშვენიერესი	•	•	•	622
ბული, რომელიც დიდხანს არ ობლებდა	•	•	•	621
ბული რომით და მურაბით	•	•	•	584
ბული ჩაისთვის	•	•	•	625
ბული ჩვეულებრივი, უკვერცხოდ	•	•	•	623
ბურბუშელა	•	•	•	583
ბურბუშელა	•	•	•	395
ბურბუშელა ჩამოსხმული	•	•	•	393
ბურბუშელა ჩამოსხმული სხვანაირად	•	•	•	394
ბურღულის შენახვა	•	•	•	843

ბ.

გადაზიდვა დახოცილი ფრინველისა	•	•	•	894
გადაზიდვა ცოცხალი თევზებისა ზაფხულობით	•	•	•	893
გაკეთება წამხდარი ერბოსი და კარაქისა	•	•	•	758
გაკეთება წამხდარი ნაღებისა	•	•	•	752
განკარგება გაფუჭებული კარტოფილისა	•	•	•	855
გატენილი პამიდორები	•	•	•	66
გატენილი პამიდორები	•	•	•	122
გელაქნური ცივად	•	•	•	260
გელაქნური წვნით	•	•	•	253
გოგრა სხვა-და სხვა რიგად	•	•	•	535
გოგრა შემოუსვლელი, მოხრაკული	•	•	•	540
გოგრა შემწვარი	•	•	•	124
გოგრა შემწვარი	•	•	•	538
გოგრა შემწვარი	•	•	•	539
გოგრის მსხალი	•	•	•	536
გოზინაყი	•	•	•	665
გოჭი მოხარშული, ხრენით და სმეტანით	•	•	•	200
გოჭი მოხარშული თეთრი საწებელათი	•	•	•	199
გოჭის მოხარშვა	•	•	•	138
გოჭი შემწვარი, გატენილი მასალით	•	•	•	146
გრენკები სელიოდკით საუზმედ	•	•	•	289
გრენკები თეთრი პურისა სუფთან მისატანი	•	•	•	70
გრენკები სელიოდკით საუზმედ	•	•	•	290

გრენოჩკები თეთრი პურისა	65
გულ ღვიძლი ცხვირისა, დაკეპილი და მოხრაკული	156
გულყანი ვარდისა	688
გუფთა გოგრისა	537
გუფთები შემწვარი ხბოსი, საწებელათი	194

დ.

დაკეპილი ხორცი ბულკის მაგვარი	186
დამარილება გარეული იხვებისა	895
დამარილება ყოველგვარი თევზისა	900
დამძაღებული ძროხის ერბოსი მესამე ნაირი გაკეთება	760
დაობებული ბაბის, ბულკის, პიროგის გაახლების საშუალება	629
ღვრიტისა და ახალი ყველის დამზადება	767
ღოს მოღულება	765
ღოს შენახვა	764
ღოშის მოხარშვა	268
ღროჟი შინაური, საუკეთესო	37

ე

ენა ახალი დაკლული ძროხისა	145
ენა ძროხისა ახალი, დამარილებული ან შებოლილი ერბო	143
ერბო-კვერცხი	757
ერბო-კვერცხი	355
ერბო-კვერცხი	365
ერბო-კვერცხი ფრანგული	357
ერბო-კვერცხი სხვანაირად	362
ერბოს შენახვა	761
ერბოს მეორე ნაირი შენახვა	762

3.

ვარდის ყვავილი	ზ	645
ვაფლი		390
ვაფლი გაფუებული		392
ვაფლი უმშვენიერესი		391
ვაშლი		646
ვაშლები გამშრალი		785
ვაშლების გადატანა ზამთრობით ერთი ადგილიდან მეორე ადგილას		784
ვაშლი მოშუშული, შემწვრისათვის		123

ვაშლი შემწვარი	ზ	332
ვაშლების შენახვა სარდაფში		783
ვაშლებს ინახავენ კიდევ კასრებში		781
ვაშლებს ინახავენ აგრეთვე ბამბაში		782
ვაშლების შენახვა სამზღვარ-გარეთულად		788
ვაშლის ქორფად შენახვა		779
ვაშლების ქორფად შენახვა სხვანაირად		780
ვერმიშელი		372
ვერმიშელი რძით		373
ვიშნიაკი		718
ვიშნოვკა		719

ზ.

ზეფირი ვაშლისა ნაღებით		422
ზეფირი ნაღბის		421
ზუთხი ალუბლის ან ღვინის საწებელათი		282
ზუთხი ან ორაგული შემწვარი ან გამომცხვარი		285
ზუთხი გამომცხვარი, ხარდლის საწებელათი		284
ზუთხი დაბუღული		286
ზუთხი სხვა-და-სხვა საწებელათი		283
ზუთხი ცივად		261

მ.

თავი ხბოსი ჭანჭურის საწებელათი	, 195
თათარის გახმობა	, 816
თათარიახნად ძროხის ზორცი	7
თიკნის მოხარშვა	136
თილიმა	269
თირკმელები კარტოფილით და სმეტანიით მოხრაკული	, 189

ი.

იაღლო	610
ინდოური ან ქათამი ხახვ-წყლით	139
ინდოური ან ქათამი მოხარშული საწებელათი	211
ინდოური ორთქლით დაბულული, სუხრით გატენილი	, 208
ინდოურის სუკი ალუბდის პიურეთი	210
ისპანახი ზეთით	512
იხვი თეთრი საწებელათი	221

პ.

კაკბები კომბოსტოს მწნილით	227
კაკლის შენახვა	822
კაკლის სხვანაირად შენახვა	823
კალბასის კარგად შენახვა	891
კალბასის სხვანაირად შენახვა	892
კალმახი	276
კალმახები შემწვარი	265
კარაქი	754
კარაქი ნაღბისა	756
კარაქი სახელდახელო	755
კარჩხანა შემწვარი	287
კარჩხანა მოხარშული ნაღებში	288
კარტოფილი მოხარშული და გაფცქენილი, ერბოთი და ოხრაბუშით	111
კარტოფილი მოხრაკული	543

კარტოფილი ნორჩი	110
კარტოფილის პიურე	113
კარტოფილის პიურე სუფი	550
კარტოფილი რძის საწებელათი	112
კარტოფილი შემწვარი სელიოდკით ანუ სარდინკით .	116
კარტოფილის შენახვა	854
კარტოფილი სმეტანით	117
კატლეტები ბრინჯისა, მოხრაკული	385
კატლეტები ბრინჯისა, მოხრაკული შოკოლადის საწებელათი	386
კატლეთი კარტოფილისა	118
კატლეთი დაბეგვილი, ძროხის ხორცისა	184
კატლეთი დაბეგვილი, ხბოს ხორცისა.	192
კატლეთი დაკეპილი, ხბოს ხორცისა	193
კატლეთი დაკეპილი, ძროხის ხორცისა, საწებელათი	185
კახური ღვინის დაყენება	715
კერკი ალუბლისა	801
კერკი ალუბლისა და ჩურჩა	800
კერკი შინდისა	802
კვასი უუმშვენნიერესი ანუ მყავე შჩი	773
კვასი ტყის ვაშლისა და მსხლისა	732
კვერცხები თოხლოდ	358
კვერცხები მაგრად მოხარშული	359
კვერცხები მოხარშული	356
კვერცხები საუზმედ	363
კვერცხების შენახვის პირველი საშუალება	776
კვერცხის შენახვა მეორე ნაირად	777
კვერცხის შენახვა მესამე ნაირად	778
კიბოს გუფთა	274
კიბოს ერბო	291
კიბო მოხარშული	290
კიბო ცივად	273
კიბო წვნით	275
კინკრიჟა (კრუჟოვნიკი)	638
კიტრები დამარილებული	860
კიტრი ნედლი, პროვანსის ზეთის საწებელათი	244

კლიოცკი მოხარშული	67
კლიოცკები ფქვილისა	69
კლიოცკები ღომისა	68
კომბოსტო დაკეპილი, შემწვრისთვის	241
კომპოტი ნესვისა	454
კომპოტი ვაშლისა	450
კომპოტი კრუეოვნიკისა	453
კომპოტი მსხლისა	451
კომპოტისთვის ალუბლის შენახვა	709
კომპოტი ჩირებისა	455
კომპოტი ქლიავისა	452
კომში	664
კონსერვი ალუბლისა	708
კონსერვი ატმისი	704
კონსერვი კინკრიყისა (კრუეოვნიკისა)	703
კონსერვი მსხლისა	705
კონსერვი რენ-კლოდის და სხვანაირ ქლიავისა	707
კონსერვი ყურძნისა	710
კონსერვი ჭერმისა	706
კორკოტი ერბოსი	377
კორკოტი რძისა.	375
კორპიშონი	863
კოწახური	643
კოწახურის მწნილი მოხრაკულისთვის	827.
კოწახურის და გოდორა მარწყვის (ბალის მარწყვი) წვენი	691
კოწახურის შენახვა	824
კოწახურის სხვანაირად შენახვა	825
კრემი ბრიულე	417
კრემი ვარდის ფერი, ნაღვლით და ვანილით	420
კრემი ვაშლისა	414
კრემი ვაშლისა, ნაღვლით	415
კრემი სმეტანისა	411
კრემი მარწყვისა ანუ ყოლისა (მალინა) ნაღვლით	412
კრემის მაგვარი, ნაღვლისა	459
კრემი მოხარშული	493

სრემი უმი ნაღებისა	413
სრემი ღვინისა, გათქვეფილი, უმი ნაღებით	419
სრემი რძით მოხარშული ნუშიანი	456
სრემი რძით მოხარშული, საწებელა მოსხმული	458
სრემი რძით მოხარშული, ყავიანი	457
სრემი შოკოლადისა	418
სრემი ყავისა	416
სრენდელეები	598
სრენდელეები ფხვნილი, ჩაისთვის	635
კულიჩი	626
კულიჩი ნუშის სრენდელით	627
კუპატები ახალი კომბოსტოსი	291
კუპატები გაფუებული ცომისა, მოხრაკული, სორცის მასალით	73
კუპატები ერბოიანები, ფშხალი ან გაფუებული ცომისა ძროხის ან ხბოს სორცის მასალით	74
კუპატები ზეთისა	611
კუპატები ხვეული, ძროხის სორცისა ან ხბოს სორცის მასალით გატენილი	72
კუპატებისთვის ხვეული ცომი	71
კუპატი ერბო-კვერცხიანი, ცომით და სორცის მასალით	301
კუპატი გემრიელი, ახალი ხილით	593
კუპატი გემრიელი ან პატარა კუპატები ვაშლებით	592
კუპატი გემრიელი შავი ქლიავით	594
კუპატი კარტოფილისა	302
კუპატი სოკოებით	564
კუპატი სოკოებით და ბრინჯით	565
კუპატში ჩასართავი მასალა	298
კუპატი სორცით და კვერცხით	300
კუპატი ქათმით და ბრინჯით	303
კუპატი ცომისა, ერბოთი და კვერცხით მოზედილი	293
კუპატი ხვეული ცომისა	292
კურდღლის სორცი ყველით საუზმისათვის	309

ლ.

ლედეის ჩირი	838
ლიმონის შენახვა	820
ლიმონის ტერქი	821
ლობიო ახალი, ერბო-კვერცხით ან წიგვზით	106
ლობიო ახალი, წიგვზით	511
ლობიო დამარილებული	853
ლობიო ზარბაბით	496
ლობიო კოჭა-პილპილით	497
ლობიო ხმელი, შეჭამანდად	495
ლობიოს სირსველი მოხრაკული	533
ლობიოს კირკაყი	534
ლოქო ან დლაგი წვნით	252
ლოქო ზეთში შემწვარი	266
ლოქო ცივად	257
ლორი გამომცხვარი	149
ლორი გამომცხვარი სხვანაირად	150
ლორის შენახვა სხვანაირად	888
ლუდი	734
ლულა-ქაბაბი	170

მ.

მაკარონი იტალიური, ერბოთი	369
მაკარონი იტალიური, პომიდორით	371
მაკარონი სმეტანით	370
მაკარონი სოკოთი	589
მაკარონი ხახვით	588
მაროყენი ვაშლისა ან მსხლისა	403
მაროყენი კოწახურისა	407
მაროყენი ლიმონისა	408
მაროყენი ნაღებისა შოკოლადიანი	401
მაროყენი ნაღებისა (crème brûlée)	402
მაროყენი ნაღებისა	399
მაროყენი ნაღებისა, ყავიანი	400

მაროქენი ნესვისა	404
მაროქენა ნაღების მარწყვისა, გოდორა-მარწყვისა, უო- ლისა (მალინა)	405
მაროქენა ალუბლისა	406
მაროქენი ფორთოხლისა	409
მარწყვი (клубника)	639
მასედუანი მწვანილისა	108
მატყლი ხილისთვის	808
მაყვალი გამოწურული	510
მაწონი	753
მახობის დაყენება და მოდუღება	507
მდოგვი	88
მდოგვი ფრანგულისებურად გაკეთებული	743
მდოგვი სარეპტისა	573
მდოგვი ძალიან გამძლე	745
მინანქარი ვარდის წყლისა	461
მინანქარი თეთრი ღვინისა	463
მინანქარი თეთრი	464
მინანქარი მოსართავი	466
მინანქარი ფისტისა	462
მინანქარი (глазурь) ფორთოხლისა და ლიმონისა	460
მინანქარი შოკოლადისა	465
მოთრეულა კომბოსტოსი	521
მოხრაკული ქათამი (გურულად)	165
მოხრაკული ქათამი (გურულად)	164
მოხრაკული ძროხის ხორცი ქოთანში	171
მოხრაკული ძროხის ხორცი ჩვეულებრივად	175
მოხრაკული ძროხის ხორცი სხვანაირად	172
მოხარშული ინდოური ან ქათამი საწებელათი	211
მოცხარი (სმაროდინა) წითელი, თეთრი ან შავი და მკნაევი	643
მკაუნა დამარილებული	849
მკაუნა გამხმარი	850
მსხალი	658
მსხლების გადატანა ერთი ადგილიდან მეორეზედ	795
მსხლის ქორფად შენახვა	794

მტრედები საწებელათი .	206
მუკაშარი წითელი მუხუდოსი	502
მუჟუჟი ანუ მუზამფარი	774
მუჟუჟი ბატისა და იხვისა	898
მუჟუჟი თევზისა საზოგადოდ	896
მუჟუჟი ინდოურისა	897
მუჟუჟი ტყის ქათმებისა	899
მურაბა ალუბლისა	641
მურაბა ალუჩისა	686
მურაბა ვარდისა	684
მურაბა კაკლისა	711
მურაბა კიტრისა	712
მურაბა ვაშლისა	647
მურაბა ლიმონისა .	652
მურაბა ლიმონისა მეორე ნაირად	653
მურაბა ლიმონისა მესამე ნაირად	654
მურაბა მაცყლისა, ყოლისა (მალინა) ან მარწყვისა ჰა- ეროვან ღვეზილისთვის	663
მურაბა სტაფილოსი, ანკარა	713
მურაბის გაკეთება სხვანაირად სტაფილოსაგან	714
მურაბა ქართული ბადრიჯნისა	687
მურაბა შინდისა	642
მურაბა წენგოსი	685
მურაბა ჯანჯაფინისა (კოჭისა) ხელოვნურად მომზადე- ბული საზამთროს ქერქისაგან	662
მუხუდო თეთრი, გუფთად .	499
მუხუდო თეთრი, წვნით	498
მუხუდოს სისირი	532
მძალე .	895
მწვადები ღორისა .	235
მწვადი სუკისა	233
მწვადი ქართული ბადრიჯნით	234
მწვადი ჩახოხბილი	236
მწვანაილების განმობა	851
მწნილი ბადრიჯნისა	875
მწნილი კიტრისა	873

მწნილი კიტრისა საახლოდ	ა	ჟ	ა	ა	870
მწნილი კომბოსტოსი	ა				877
მწნილი კომბოსტოსი	ჟ				859
მწნილი ლობიოსი	ჟ				869
მწნილი ნედლი ლობიოსი			ა		876
მწნილი ნედლი სიმინდისა		ა			880
მწნილი ნიახურისა	ა	ჟ			881
მწნილი პომიდორისა ფარშისთვის	ა			ჟ	856
მწნილი რძიანა-სოკოსი				ა	872
მწნილი ტარხუნასი	ჟ				879
მწნილი ღიჭისა					871
მწნილი ყურძნისა					874
მწნილი წიწაკისა					878
მწყრები საწებელათი					230
მწყრების შეწვა					163
მჭადი სიმინდისა					603
მჭადა ფეტვისა					602
მხალი ყოველივე					102

ნ.

ნახუქის გამოცხობა	605
ნალივკები	717
ნაფიცხოური	264
ნაღები	750
ნაღების შენახვა დიდის ხნით	751
ნაშარაბი კოწახურისა	826
ნაშარაბი ბროწეულისა	811
ნაშარაბი ისარიმისა	810
ნაწი	768
ნედლი მუხუდოს შენახვა ზამთრისთვის	817
ნეჟინის კიტრები	865
ნესვი	660
ნესვის და საზამთროს შენახვა	818
ნიგვზის ზეთის გამოხდა	745
ნიგვზის ზეთის შენახვა	746

შიგონი ლებნად	837
ნუშის რძე მახონისთვის და ბუდინგისთვის	96

ო.

ოლადი შუშისა რძისა	396
ომლეტი ღორით	360
ომლეტი სმეტანის სოუსით	361
ორთქლში დაბუღული ინდოური სუხრით გატეხილი	208
ორაგული ან ზუთხი შემწვარი ან გამომცხვარი	285
ორაგული დაბუღული	281
ორაგული მოხარშული	280
ორაგული საწებელათი	279
ორაგული შემწვარი და ჩახოხბილი	263
ორაგული შემწვარი	277
ორაგული შემწვარი სხვანაირად	278
ორაგულის შიგანური	254
ორაგული წვნით	251

პ.

პაშტეტი თათრული, ცხვრისა	305
პაშტეტი ორაგულისა	310
პაშტეტი ყვერულისა ან გასუქებული ინდოურისა	306
პაშტეტი შინაური იხვებისა	307
პაშტეტი ცივი, საგზაოდ	311
პაშტეტი წიწილის ან ახალი ინდოურისა მასალით	304
პაშტეტი ტყის ქათმის ანუ მწყერისა	308
პამიდორის ჭუფი პიურე	551
პამიდორი	835
პიტნის არაყი	726
პიროჟნი სმეტანისა ანუ მახურკა	489
პიკული	867
პიკული კიდევ სხვანაირად	868
პიროგი ვაშლისა ალარენი	578
პიროგი ვაფლისა	323

პიროგი მურაბით	628
პიროენი ინგლისური	482
პიროენი მოხარშული	494
პიროენი მურაბით	483
პიროენი ნაღებისა	486
პიროენი მუშისა	485
პიროენი ნუშისა, ფისტიით	484
პიროენი ფხვიერი	488
პიროენი რომით	487
პიურე თეთრი ლობიოსი	114
პიურე პომიდორის სუპისა და სოუსისთვის	836
პიროენი სახელდახელო	636
პიროენი შავ-ქლიავით	582
პლუმ-პუდინგი	319
პლომბირი ვაშლისა	425
პლომბირი შოკოლადისა	423
პლომბირი ნუშისა	424
პომიდორი	835
პომიდორები გატენილი	122
პონჩიკები	397
პონჩიკი ვაშლისა უღროყოდ	398
პროვანსის ზეთის შენახვა	744
პუდინგი ალუბლისა	326
პუდინგი ბისკვიტის მაგვარი	318
პუდინგი ბისკვიტისა ლიმონით ან ფორთოხალით	315
პუდინგი ბრინჯისა	328
პუდინგი ბრინჯისა ვაშლითა და მურაბით	329
პუდინგი ბრინჯისა ქლიავით	581
პუდინგი ვაშლისა	336
პუდინგი ვაშლისა	331
პუდინგი ინგლისური, ძვლების ტვინით	320
პუდინგი მაკარონისა	344
პუდინგი მოხარშული	322
პუდინგი მსხლისა	324
პუდინგი მშვენიერი, სიმინდის ფქვილისა	312
პუდინგი მანანისა (ან ლომისა)	327

პუდინგი ნაღებიანი, ბულკისა	316
პუდინგი სამარხო, ვაშლისა, ოჯახულით	577.
პუდინგი ქლიავისა	325
პუდინგი ღვინისა	343
პუდინგი შოკოლადისა	322
პუდინგი ტკბილი, მურაბით	313
პუდინგი სმეტანისა	317
პუნში	728
პუნში საბაიონი	727
პუნში გლასე (glace)	410
პურის გამოცხობა	600

შ.

ქარდინიორი	109
ქელე ალუბლისა	676
ქელე ალუბლისა წითელი ღვინით	433
ქელე გოდორა-მარწყვისა (киселик).	668
ქელე ვარდისა	436
ქელე ვაშლისა, თეთრი	672
ქელე ვაშლისა, ყვითელი	671
ქელე თეთრი, კინკრიყისა (კრუკოენიკისა)	657
ქელე იაფი ლიმონით და რძით	429
ქელე კომშისა	677
ქელე კოწახურისა ან მოცხარისა	435
ქელე კრუკოენიკისა	430
ქელე ლიმონისა	675
ქელე ლიმონისა	428
ქელე მთის მაცვლისა (малина)	669
ქელე მოზაიკი (დაჭრელებული)	427
ქელე ნესვისა	432
ქელე ნესვისა	674
ქელე სხვა-და-სხვა ხილებისა საზამთროში	437
ქელე ფორთოხლისა	431

ძელე ქლიავისა	434
ძელე ქლიავისა	673
ძელე ღვინისა	426
ძელე წითელი მოცხარისა, კოწახურისა და მკნავისა .	670

რ.

როსტბიფი	180
როსტბიფი სხვანაირად	181
რძის ღირსება როგორ შევიტყოთ	749
რძის შენახვა	748

ს.

საბაიონი პუდინგისათვის	100
სალათა მდოგვისა საწებელათი	243
სალათა კარტოფილისა	246
სალათა კარტოფილისა და ჭარხლისა მოხარშული ხორ- ცისთვის	247
სალათა კიტრისა	239
სალათა ნამდვილი	238
სალათა მწვანე კიტრისა, სმეტანიით	245
სალათა სმეტანიით	242
სალათა წითელი კომბოსტოსი	240
სალათა წიწმატისა	250
სალათა ჭარხლისა პროვანსის ზეთის საწებელათი	248
საზამთრო	661)
საზამთროს სხვანაირი შენახვა	819
სალორედ ღორის ხორცის დამარილება	889
სამარხო ცომი გემრიელი კუპატებისათვის	591)
სასმელი გასაგრილებელი, სოდისა	731)
სასალათედ ჭარხლის მწნილი	249
სატაცური დამარილებული	852
სატაცური მშრალად	514
სატაცური სუხრით	558
სატაცური წვნით	513

საშუალება გაფუჭებული ლუდის განკარგებისა .	735
საჩურობე სიგზვისა და თხილს დამზადება და ასხმა	813
საცივედ ინდოური ბატი და ქათამი	160
საცივე ალუბლისა ა)	63
საცივე მალინისა ანუ მარწყვისა ბ)	63
საცივე შოკოლადისა გ)	63
საცივი ვაშლისა	555
საცივი ინდოურისა (გურული)	161
საცივე ნაღებისა ვანილით	64
საკომპოტო ალუბლის შენახვა	709
საწებელა ნიგვზისა თევზისათვის .	567
საწებელა სატაცურისათვის და ყვავილა კომპოსტოსათვის	568
საწებელა ხარდილისა (ხრენისა)	571
საწებელა ალუბლისა პუდინგისათვის	574
საწებელა მჟაუნისა	115
საწებელა ხახვისა. მარახოში (ტკბილ-მომჟაო)	569
საწებელა ალუბლისა შემწვარი მშვლის ანუ სხვა ხორცთან მისატანად	85
საწებელა ხარდლის, სმეტანით ხოხარშულ ხორცთან მისატანი	86
საწებელა ჩინებული რომით პუდინგისათვის	99
საწებელა ალუბლისა პუდინგისათვის .	92
საწებელა ალუბლისა შემწვარი თევზისთვის . . .	572
საწებელა არეული, ცივად მოხარშული თევზებისათვის	89
საწებელა დამარილებული კიტრებისა	80
საწებელა ვაშლისა .	98
საწებელა ვაშლის, ვაშლის და ბრინჯის პუდინგისათვის	576
საწებელა თეთრი და მისთვის ერბოსი და ფქვილს მომზადება	75
საწებელა თეთრი და სქელი, სმეტანით, სხვა-და-სხვა მოხრაკულებისათვის	78
საწებელა თეთრი, მოხარშული თევზებისათვის .	566
საწებელა თეთრი, მოხარშული ხბოს ხორცისათვის ან ინდოურისთვის და თევზეულისთვისაც . . .	84

საწებელა ლიმონისა	97
საწებელა მარახოში, ქიშიშით, ენისთვის, ხბოს ფეხების- თვის, თართისთვის, ლოქოსთვის და სხვა	82
საწებელა მარახოში (ტკბილ-მომყაო) ხახვისა	83
საწებელა მუქი და მისთვის დამწვარი შაქარი	76
საწებელა ნიგეზისა თევზისათვის	90
საწებელა სარდლისა (ხრენისა)	571
საწებელა პამიდორისა	87
საწებელა რძის ან ნაღბისა, ვანილით, პუდინგისათვის, ყვა- ვილა-კომბოსტოსათვის	94
საწებელა ტყემლისა	841
საწებელა ქლიავისა პუდინგისათვის	93
საწებელა ქლიავისა პუდინგისათვის	575
საწებელა შოკოლადისა პუდინგისათვის და ბრინჯის კატ- ლეტებისათვის	95
საწებელა ჩვეულებრივი	77
საწებელა ცივი შემწვრისა	81
საწებელა წითელი ღვინისა პუდინგებზე დასახმელად	91
საწებელასთვის ფქვილის მოშუშვა	79
საწებელასთვის ფქვილის მოშუშვა	570
სახამებელი ხორბლისა	747
სახსარი რომ ძმარი არ გაფუჭდეს	738
სვინტრი	518
სიროფი ალუბლისა	696
სიროფი ალუბლისა სხვანაირად	679
სიროფი ალუბლისა ალუბლისავე პიურეთი	678
სიროფი კოწახურისა	681
სიროფი მაყვლისა	680
სიროფი ნესვისა	697
სიროფი ქლიავისა	698
სირსველი მოხრაკული ლობიოსი	533
სოკო დაკუწული კარტოფილში	559
სოკო კალმახით	526
სოკოს კალმახი ზეთში მოხრაკული	527
სოკოს კატლეტი	561
სოკოები მოშუშული	119

სოკო მოხრაკული	562
სოკო მოხრაკული	120
სოკო კიდევ მოხრაკული	121
სოკოს სხვა-და-სხვანაირი შეწყვა	530
სუკი ფრანგულად შემწვარი	177
სუკი ქალაქში შემწვარი	178
სულგუნი	770
სუფლე ვანილისა	337
სუფლე ლიმონისა	338
სუფი ახალი ალუბლისა ან ჩურჩისა	553
სუფი ახალი სოკოსი	549
სუფი ვაშლის ჩირის, შავ-ქლიავის და ქიშმიშისა.	554
სუფი ნუშის რძის და ბრინჯით გაკეთებული	552
სუფი ახალი ალუბლისა ანუ ალუბლის კერკისა	59
სუფი ახალი კომბოსტოსი, რძით	56
სუფი ახალი სოკოსი	37
სუფი ინდოურისა	40
სუფი იტალიური მაკარონით	27
სუფი იხვისა	41
სუფი კოროლისა	26
სუფი ლიმონით, ბრინჯით ან ქერის ბურღულით და სმე- ტანით	27
სუფი ნედლი სოკოსი, სმეტანით ანუ ნაღებით	55
სუფი სოკოსი ბრინჯით	547
სუფი სოკოსი რუსული	501
სუფი სოკოსი პერლოვი კრუპით	548
სუფი პიურე, ბრინჯისა	49
სუფი პიურე, კართოფლისა	48
სუფი. პიურე, კურდღლისა	42
სუფი პიურე, მკაუნისა და ისპანახისა	44
სუფი პიურე, პომიდორისა	53
სუფი სოკოსი ბურღულით	51
სუფი ფრანგული, მწვანეხა და ძირებისა	52
სუფი ფრანგული ყიუღენი	25
სუფი ჭარხლისა და ბურღულისა	36
სუფი პიურე გაბეული ფრინველისა	43

სუფი პიურე მწვანე ლობიოსი	45
სუფი პიურე პომიდორისა	47
სუფი პიურე ქერის ბურღულისა (პერლოვია კრუპა)	50
სუფი პიურე ყვავილა-კომბოსტოსი (ცვეტნაია კაპუსტა)	46
სუფი რძისა ბრინჯით	57
სუფი რძისა ღომის ბურღულით	58
სუფი რძისა დაჭრილი ცომით (კლიოცკი)	54
სუფი ქათმისა	39
სუფი ხბოს ხორფისა	38
სუხარი გათქვეფილი კვერცხის ცილით	632
სუხარი კვერცხის ცილით	661
სუხარი უკვერცხოდ	633
სუხარი, რომელი დიდხანს არ ობდება	634
სუხრები, კრენდილები და სხვა წვრილმანი ჩაისთვის, ყავისთვის და სხვა	630
სუხრები სამარხო	599
სუხარი კვერცხის გულით	631
სხვა-და-სხვა მხალის გაკეთება	102

ტ.

ტაბაკა ვარიების ან მტრედის	162
ტვინი	187
ტვინი შემწვარი საწებელათი	188
ტკილის მობადაგება ჩურჩხელისათვის	814
ტოლმა ბატკნისა ანუ ცხვრისა	167
ტოლმა კომშისა	105
ტოლმა კომბოსტოსი	168
ტოროლა საწებელათი	231
ტორტი ბისკვიტისა	479
ტორტი დრეზდენული, თავ-მწყვეტი (პირამიდალური)	475
ტორტი ნაღებისა	472
ტორტი ნუშისა	477
ტორტი ნუშისა	468
ტორტი რომით	481
ტორტი სამეფო	478

ტორტი ვენური	469
ტორტი ფხენილი	470
ტორტი შოკოლადისა	480
ტორტი ხვარხარე (sand torte)	471
ტორტი ხმელი	476
ტყემალი გათუთქული	834
ტყემლის ტყლაპი	840
ტყის ქათამი საწებელათი	226

უ

უბრალო კომბოსტოს ნედლად შენახვა	846
უმშვენიერესი ვაფლი	391

ფ

ფალუსტაკი	613
ფარგა	259
ფაფა გოგრისა	381
ფაფა გურიევისა	382
ფაფა გურიევისა სხვანაირად	383
ფაფა მჟავე ვაშლისა	443
ფაფა მჟავე — პეროჟნი გათქვეფილი ნაღებით ტორ- ტის მსგავსი	449
ფაფა მჟავე, — მოცხრისა, ჟოლისა, მაყვლისა, ალუბლისა, ან ქლიავისა	446
ფაფა მჟავე სიმინდის ფქვილისა	448
ფაფა მჟავე შოკოლადისა	447
ფაფა მჟავე, ძლიერ გემრიელი, კრუჟოვნისა	444
ფაფა მჟავე, ძლიერ გემრიელი რძის და ხორბლის ან სი- მინდის ფქვილისა	445
ფაფა ნაღებიანი, მანანასი	384
ფაფა ფქვილისა	378
ფელამუში ვაშლისა	789
ფელამუში შაქრიანი ვაშლისა	790
ფლაფი ალუბლისა	128

ფლავი ბატკან ხოხობ-ჩატანებული	126
ფლავი ბურღულისა ან ასლისა	546
ფლავი გოგრისა	129
ფლავი მუთანჯისა	127
ფლავი მუთანჯისა	547
ფლავი რძისა	376
ფლავი ყაურმით	125
ფლავი შეწყული	544
ფორთოხალი მთელი	656
ფორთოხლის ქერქი შაქრით	579
ფორთოხალი	655
ფქვილის და ერბოს მომზადება თეთრ საწებელასთვის	75

ქ

ქაბაბი	168
ქაბაბი ქონდრისა	542
ქაბაბი ხახვისა	541
ქადა გულიანი, ერბოსი ანუ ზეთისა	606
ქადა წვრილი: ერბოსი ანუ ზეთისა	607
ქათამი გატენილი ქიშმიშით და ზირიშკით	141
ქათამი გურულად წვნიანი	19
ქათამი დაბულღული	216
ქათამი, ინდოური, ბატი, თავის წვნით	15
ქათამი, ინადაური, ბატი, ხარშოთ	16
ქათამი, ჭანჭურით, ვოლვანტზე	215
ქათმის სუფი	39
ქათმის ანუ ინდოურის ხარშო	17
ქათამი მოხრაკული გურული	164
ქათამი მოხრაკული გურული	165
ქართული ბადრიჯნის გახმობა	842
ქართული ყველს შენახვა ქილებში	772
ქაში	374
ქაში ზორბლისა, შავ-ქლიავით ან ნუშის რძით	590
ქლიავი გამშრალი (კერკი)	792
ქლიავი თეთრი ან ყვითელი	648

ქლიავის ქორთად შენახვა	791
ქლიავი შავი წვრილი	649
ქონი ძროხისა და ღორის	775
ქუმელი	612

ღ.

ღალღა (бекасы) შემწვარი	228
ღანძილი	519
ღვეზელი ვაშლისა á, la reine	335
ღვეზელი ვაშლისა სმეტანით	334
ღვეზელი ვაშლისა ხვეული, ცომით დაფარული	333
ღვეზელი მთელ-მთელ ვაშლისა, მერინგით ან ბისკვიტის ცომით	330
ღვეზელი რუსული, ტკბილი, ხვეული	467
ღვეზელი ტკბილი, ვაშლისა	474
ღვეზელი ჰაეროვანი, ვაშლისა (воздушный пирог)	339
ღვეზელი ჰაეროვანი, ვაშლისა ან სხვა ხილეულის პიურესი	340
ღვეზელი ჰაეროვანი — ძრიელ გემრიელი, ქლიავისა	341
ღვეზელი ჰაეროვანი მარწყვისა	342
ღომის მოხარშვა	604
ღორის ხორცი	137

ყ.

ყავის მოხარშვა	730
ყალღა ღორის ხორციანა	13
ყაურმა ცხვრისა ან ღორისა	166
ყვავილა-კომბოსტო (цветная капуста) დამარილებული	857
ყვავილა-კომბოსტო მწნილად	858
ყვავილა-კომბოსტო სუხრით	557
ყველის ამონაწურის ხაჭო	771

ყველის ჩადება მეგრულის დვრიტით	769
ყურძენი თეთრი ან საფერავი	657
ყურძნის შენახვა	805
ყურძნის შენახვა ფრანგულად	809
ყურძნის შენახვა შეიძლება კიდევ ამნაირად	806
ყიყლიყო	368

შ

შანთრაქი	367
შარბათი ლიმონისა ჩაისთვის	682
შარბათი ლიმონისა სხვანაირად	683
შაშხი ანუ ახლად დამარილებული მოხარშული ლორი	147
შაშხი ანუ მოხარშული შებოლილი ლორი	188
შემწვარი ბატი იტალიური მაკარონით	219
შემწვარი გარეული იხვი	221
შემწვარი და ჩახოხბილი ზოხობი, ინდოური, ქათამი ანუ იხვი	158
შემწვარი ხორცი გარეული თხისა ან ირმისა	151
შემწვარი იგივე მეორენაირად	152
შემწვარი ინდოური	209
შემწვარი ინდოური, ღვიძლის მასალით გატენილი	207
შემწვარი იხვი, ანუ ბატი შინდის ჩურჩი	157
შემწვარი იხვი	220
შემწვარი და ჩახოხბილი კურდღელი	159
შემწვარი კურდღელი	203
შემწვარი კურდღლისა სმეტანი	204
შემწვარი კარტოფილი	560
შემწვარი ძროხის გვერდებისა	174
შემწვარი გარეული იხვი	224
შემწვარი ხბოს გუფთები საწებელითა	194
შემწვარი მოშუშული ვაშლი	123
შემწვარი შტრედები	205
შემწვარი შვლის, ირმის ან გარეული ლორის სუკისა	202
შემწვარი როჰო (глухарь)	222
შემწვარი ტყის ქათამი (пранчикь)	228

შემწვარი უმშვენნიერესი	176
შემწვარი ქათამი	214
შემწვარი დაღლები საწებელათი	229
შემწვარი ღორისა, ჭანჭურის საწებელათი	201
შემწვარი ყვერული	212
შემწვარი ყვერული სხვანაირად, შამფურზედ	213
შემწვარი ხორცი ცივად	144
შემწვარი ცხვრისა პატარა ხახვის თაევებით ანუ წვრილი თეთრი ხახვით	197
შემწვარი ცხვრისა, ჩვეულებრივი	196
შემწვარი ძროხის ხორცისა	179
შემწვარი წიწილები	217
შემწვარი ხბოსი, მაკარონით	191
შემწვარი ხბო	153
შემწვარი ხბოს ხორცი, ჩვეულებრივი	190
შენახვა ახალი ყვავილა-კომბოსტოსი (цветная капуста)	845
შენახვა ახალი ხორცისა და წამხდრის გაკარგება	883
შენახვა დამარილებული ხორცისა	886
შენახვა დამარილებული ღორის ხორცისა	890
შენახვა ღორის სხვანაირად	882
შენახვა ჯონჯოლისა	887
შენახვა ხბოს ხორცისა	509
შეჭამანდი ისრიმისა	505
შეჭამანდი მწვანილისა	506
შეჭამანდი რუსული ბადრიჯნისა	504
შეჭამანდი ლოლოსი	503
შეჭამანდი შვინდისა	775
შვეიცარული ყველის გაკეთება	130
შილაფლავი ცხვრისა ან ქათმისა	720
შიპოვკა	721
შიპოვკა ანუ შინაური შამპანსკი	729
შოკოლადი	473
შოკოლადის ტორტი	31
შიჩი ზარმაცი	32
შიჩი მყავე კომბოსტოსი	

ში მეაუნისა	30
ში მწვანე ჭინჭრისა	29
ში პოლშური	35
ში ახალი კომბოსტოსი	33

ჩამიჩის შეწვა	812
ჩირი ვაშლისა	787
ჩირი მსხლისა	796
ჩირი მსხლისა (ქართულად)	786
ჩირი ქლიავისა	793
ჩიხირთმა ბატკნისა, ქათმისა, ბატისა, ინდოურისა ანუ სხვა ფრინველისა	5
ჩიხირთმა ვარიისა	6
ჩიხირთმა შემწვარი კურდღლისა	155
ჩინებული საწებელა რომით პუდინგისათვის	99
ჩუმა	766
ჩურჩა ალუბლისა	804
ჩურჩა შინდისა	803
ჩურჩხელების გავლება	815
ჩხართები შემწვარი	232

ც.

ციმბირის პატარა ვაშლები	659
ციმი საუკეთესო	297
ციმი ფხვიერი	294
ციმი მეორენაირად	295
ციმი პატარა კუბატებისათვის	563
ციმი ხაშინი	296
ციმი ფხვიერი მეორე რიგად	295
ციმი პატარა კუბატებისათვის	563
ცულის-პირას შემწვარი	500
ცხვრისა ანუ თხის ხორცი კომშით	10
ცხვრის ხორცი ოსმალურად	198
ცხვრის გულ-ღვიძლი დაკეპილი და მოხრაკული	156

დ.

ძალიან გამძლე დამარილებული კიტრები	864
ძალიან წვრილი კიტრის მწნილი	861
ძმარი მწვანელიულის მწნილისათვის	740
ძმარი მუყუყეებისათვის	741
ძმარი ღვინის	737
ძროხის ხორცი ბურღულით	9
ძმარი ჩვეულებრივი, მწნილებისთვის	736
ძმარი ხილ-ხულის მწნილებისათვის	739
ძროხის ხორცი კომშით	11

წ.

წამხდარი ერბოს მეორენაირად გაკეთება	759
წელა	270
წეწვანი	838
წვენი ალუბლისა	694
წვენი კოწახურისა და ხენდროსი (ბალის მარწყვის)	191
წვენი ლიმონისა შაქრიანი	693
წვენი ლიმონისა უშაქროდ	692
წვენი მოცხარისა, კოწახურის, ალუბლის და ხენდროსი	695
წვენი მოცხარისა (სმაროდინის) და ალუბლისა	690
წვენი ყოლისა უშაქრო	689
წვრილი კიტრები ძმარში ჩალაგებული	866
წვრილი თევზები წვნით	255
წვრილი თევზები ზეთში ან ერბოში მოხრაკულები	267
წიწილები ქოთანში დაბულული	218

ჟ.

ჟანარი ან კაპუეტი ცივად	256
ჟარხლის მწნილი სალათათ	249
ჟერამი	651
ჟერამს ჩირი	832
ჟინჯარი	516

ჰოლი ჭარხლისა	250
ჰრიატელი ტყემლისა	509

ბ.

ხაბიზგინა	609
ხაეიწი	380
ხალიფაფა	379
ხარშო	366
ხარშო (გურული)	20
ხარშო ქათმისა ან ინდოურისა	17
ხარშოთ ძროხის ხორცი	8
ხაშლამა ძროხისა	135
ხაშლამა ძროხისა მწვეანილის ძირეულს გარნირით	142
ხაჭაპურები მოხრაკულები	389
ხაჭაპური	608
ხაჭაპური ალუბლისა	585
ხაჭაპური მოხარშული	387
ხაჭაპური მოხარშული მეორე ნაირად	388
ხაჭაპური შავ-ქლიავისა	587
ხახვის შენახვა ზამთრისთვის	848
ხაჭაპური ქლიავისა	586
ხაჭო	763
ხაში ცხერისა ანუ ძროხისა	12
ხბო ცივად	134
ხბოს თავი ჭანჭურის საწებელათი	195
ხვეული, კუბატები ძროხის ხორცის ანუ ხბოს ხორცის მასალად გატენილი	72
ხიზილალა მოხარშული	271
ხიზილალას ქაბაბი	272
ხილც შენახვა საზამთროდ	699
ა)	700
ბ)	701
გ)	702
დ)	

ხირხიტო	522
ხმადის გამოცხობა	601
ხონობი	223
ხორცი ინგლისურად	173
ხულის შენახვა	844

ჟ.

ჭუფთი	269
-------	-----

ГРУЗИНСКАЯ И ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

(на грузинском языке)

Издательство «Картули театри»

Тбилиси, ул. Кирова 11-а

1990

რედაქტორი ზ. ყაველაშვილი
ტექნიკური რედაქტორი მ. ქუმბურიძე
მხატვრული რედაქტორი თ. მაისურაძე
კორექტორი მ. გვალია

გადაეცა წარმოებას 20. 07. 90. ხელმოწერილია დასაბეჭდად 3. 10. 90. წ.
საბეჭდი ქაღალდი № 2. 84 X 108¹/₃₂. გარნიტურა ვენა. ბეჭდვა მაღალი
პირობითი ნაბეჭდი თაბახი 29. სააღრ.-საგამომც. თაბახი 24. 42.
ტირაჟი 100. 000. შეკვეთა № 108.

ფასი 0 მან. 50 კაპ.

გამომცემლობა «ქართული თეატრი»
თბილისი, კიროვის 11 ა. 1990.

საქართველოს სსრ ბეჭდვითი სიტყვის სახელმწიფო კომიტეტის თბილისის
ო. კავკავაძის სახ. წიგნის ფაბრიკა, გრ. რობაქიძის გამზ. № 7.
Тбилисская книжная фабрика им. И. Чавчавадзе Государственного
комитета по печати Грузинской ССР пр. Гр. Робакидзе № 7.