

თამაზ ჭოძიძე

კულინარიის ხელოვნება და
ქართული კერძების
სამხარეულო

თბილისი, 2005 წ.

პატივცემულო მკითხველო,
კულინარიის ეს სახელმძღვანელო, თქვენთვის უკვე კარგადაა ცნობილი. 1990 წლიდან მოყოლებული დღემდე იგი არაერთხელ გამოიცა და დიდი მოწონება დაიმსახურა.

წინამდებარე გამოცემაში შესულია 100 ახალი რეცეპტი. ისინი განლაგებულია ქვეთავების მიხედვით შესაბამის ადგილას და სარჩევში აღნიშნულია „*“ სიმბოლოთი.

© თ. ლომიძე

® ლ. მაისურაძე

მხატვარი ზ. სულაკაური

ყველა უფლება დაცულია

შესავალი

ზოგიერთი რჩევა მაგიდის გაშლის შესახებ

ცივი კეძები

წვნიანი კეძები

თევზეული

ხორცისაგან მომზადებული კეძები

ფრინველის ხორცისაგან მომზადებული კეძები

ბოსტნეული

1. ბოსტნეულისაგან მომზადებული კეძები

2. ფხაღეული

3. ჭობილოსაგან მომზადებული კეძები

4. სალათები, სანებლები

კვეციხისაგან მომზადებული კეძები

ბრინჯისა და ბუჩქნისაგან მომზადებული

კეძები

ჭაბილი თავი საჭმელები

ფქვილოვანი ნაწარმი

ფქვილოვანი საკონდიტრო ნაწარმი

ცივი და ცხელი სასმელები

ზამთრისათვის ჰლოდრექტების სათქახლო

დამზადება

შესავალი

ნორმალური კვება ადამიანის არსებობის ერთ-ერთი ძირითადი პირობაა. კვების პროდუქტების რაოდენობას, ხარისხს, ასორტიმენტს, საკვების რეგულარულად და დროულად მიღებას გადამწყვეტი მნიშვნელობა აქვს ადამიანის ორგანიზმის სიცოცხლისუნარიანობისათვის. ამიტომაც, საჭმელის მომზადების ხელშეწყობა წარმოადგენს კაცობრიობის განვითარების ერთ-ერთ უძველეს დარგს, დაწყებულს პირველყოფილი ადამიანის ცხოვრებიდან.

საკვების მოპოვებისათვის პირველყოფილი ადამიანები ერთიანდებოდნენ, მიდიოდნენ სანადიროდ, მისდევდნენ მიწათმოქმედებას. ამ დროიდან მოყოლებული ადამიანებს უვითარდებოდათ ცხოვრების პირობების შესაბამისი ჩვევები, ურთიერთობა, მატერიალური და სულიერი კულტურის მსგავსება.

ასე, თანდათან იქმნებოდა ეროვნული სამზარეულო - განუყოფელი ნაწილი ეროვნული კულტურისა, რომლის საფუძველს წარმოადგენს მჭიდროდ დაკავშირებული ორი ძირითადი ფაქტორი - ნედლეული და მომზადების ხასიათი.

ნედლეულის დამზადება ძირითადად დამოკიდებულია ბუნებრივ პირობებზე, სოფლის მეურნეობის დარგების განვითარებაზე. ეროვნულ სამზარეულოზე ძირითად გავლენას გეოგრაფიული მდებარეობა, კლიმატური და ეკონომიკური პირობები ახდენს. მაგალითად ოკეანისა და ზღვისპრა ქვეყნებში საკვებად უფრო მეტად იყენებენ თევზსა და ზღვის პროდუქტებს. ტყისპირა ქვეყნებში - ცხოველურ პროდუქტებსა და ტყის ნობათს.

ადგილობრივი ნედლეულის გამოყენებით მთლიანად არ შეიძლება განისაზღვროს ეროვნული სამზარეულო, რადგან ძალიან ხშირად ერთი და იგივე პროდუქტს სხვადასხვა მზარეში სრულიად

განსხვავებული ტექნოლოგიით ამუშავებენ და განსხვავებულ კერძს ღებულობენ.

გეოგრაფიული და კლიმატური პირობებით იყო განპირობებული კერძის დასამზადებლად ცეცხლის გამოყენებაც, რამაც, რა თქმა უნდა, გარკვეული გავლენა მოახდინა ნედლეულის თბურ დამუშავებაზე და შესაბამისი ჭურჭლის გამოყენებაზე.

ეროვნულ სამზარეულოზე გავლენას ახდენდა აგრეთვე რელიგიური ჩვევები.

ზემოაღნიშნულიდან გამომდინარე, შეიძლება ითქვას, რომ ეროვნული სამზარეულო იქმნებოდა და იქმნება ეროვნული კულტურის, ერისთვის დამახასიათებელი გემური ჩვევებითა და მოთხოვნილებით.

ქართულმა სამზარეულომ, თავისი განსაკუთრებული თავისებურებით, კარგა ხანია მოიპოვა დიდი პოპულარობა არა მარტო ჩვენში, არამედ მთელ მსოფლიოში.

მიუხედავად იმისა, რომ საქართველო პატარა ქვეყანაა, მრავალდარგოვანი სოფლის მეურნეობა თავის გავლენას ახდენს აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველოს, ასევე სამხრეთის რაიონებისათვის დამახასიათებელ კერძებზე. მაგალითად, დასავლეთ საქართველოში ერთმანეთისაგან განსხვავებული სამზარეულო აქვთ იმერლებსა და მეგრელებს, რაჭველებსა და აფხაზებს. ასევე განსხვავებული კერძები აქვთ აღმოსავლეთისა და სამხრეთის სხვადასხვა რეგიონში. მიუხედავად ამისა, ქართული კერძები თავისი მრავალფეროვნებით წარმოადგენენ ერთ მთლიან ეროვნულ სამზარეულოს. მისი კულინარიული ხელოვნების ძირითადი მიმართულებები მოცემულია წინამდებარე წიგნში, რომელიც გამიზნულია ახალგაზრდა დიასახლისებისათვის (და არა მხოლოდ მათთვის), ვისთვისაც საინტერესო იქნება, როგორც ძველი ქართული სამზარეულო, ასევე თანამედროვე ტექნოლოგიით დამზადებული კერძები. შეიძლება ზოგიერთი კერძის ეროვნულობა სადავო გახდეს, მაგრამ მათ დიდი ხანია მტკიცედ დაიმკვიდრეს ადგილი ქართულ სუფრაზე და, ამგვარად, მიზანშეწონილი იყო

მათი წინამდებარე სახელმძღვანელოში შეტანა, რომელიც ძირითადად შედგენილია საკუთარი და დიასახლისებიდან აღებული რეცეპტურების საფუძველზე. გარდა ამისა, გამოვიყენეთ ადრე გამოშვებული საოჯახო წიგნები („ადამიანის საჭმელი“, თ. სულაქველიძე, 1954 წ., „საოჯახო წიგნი“, ნ. ზოფერია, 1965 წ., უურნ. „საქართველოს ქალი“ და სხვა).

ზოგიერთი რჩევა სადღესასწაულო მაგიდის გაშლის შესახებ

თითოეული დიასახლისი თავისებურად აწყობს სადღესასწაულო მაგიდას. ერთს მეტად მოსწონს ფერადი სუფრა, მეორეს უყვრებიანი ან დაჩითული, ხოლო მესამე უპირატესობას ანიჭებს თეთრ სუფრას.

მაგრამ, მიუხედავად ჩვენი გემოვნებისა, სადღესასწაულო მაგიდას ყველაზე მეტად უხდება თეთრი, ქათქათა, გახამებული სუფრა.

მიზანშეწონილია, სუფრის ქვეშ მაგიდას გადავაფაროთ სქელი ქსოვილი, რომელიც მას დაიცავს დაზიანებისაგან და თან ჭურჭელი არ იხმაურებს. აქვე უნდა აღვნიშნოთ, რომ სადღესასწაულო თეთრ სუფრაზე გამჭვირვალე ცელოფანის გადაფარება არ არის მიზანშეწონილი.

რა თქმა უნდა, სადღესასწაულო სუფრაზე უნდა გამოვიტანოთ საუკეთესო ჭურჭელი, სასურველია სუფრის გაწყობა მთლიანი სერვიზით – ერთსახოვანი მოყვანილობის და ფერის ჭურჭლით. სადღესასწაულო სუფრაზე პირველი თავი საჭმელი ძირითადად არ მიიტანება, ამიტომ ღრმა თეფშების დაწყობა არ არის საჭირო. მაგიდაზე ვაწყობთ ორ თეფშს, ძირითადი ცხელი საჭმელები-სათვის და ზემოდან პატარა თეფშს საუზმისათვის.

თუ მაგიდის გაშლა გვსურს ყველა წესების დაცვით, როგორც თეფშების რაოდენობა, ასევე დანა-ჩანგალი და ჭიქები უნდა დაიწყოს რამდენიმე სახის, იმის მიხედვით, რამდენი თავი საჭმელი და სასმელია, მაგრამ უფრო მოსახერხებელია შემოვიფარგლოთ მხოლოდ ორი სახის თეფშით.

შემდეგ ვალაგებთ დანა-ჩანგალს; დანას ვდებთ თეფშის მარჯვენა მხარეს, გაღესილი პირი თეფშისაკენ; ჩანგალს ვდებთ მარცხნივ, ამობურცული მხარე ქვევით. თეფშის წინ ვდებთ პატარა დანას (ხილისათვის), ჩანგალს ტორტისა და სხვა ნამცხვრისათვის, ჩაის კოვზს ნაყინისა და სხვა ჩაოზისათვის.

ჭიქებს ვაწყობთ თეფშის წინ, ოდნავ მარჯვნივ, რომ ასაღებად მოხერხებული იყოს; სასურველია ჭიქები იყოს ერთი სახის, განსხვავებული მხოლოდ ზომით.

ბოლო დროს ხმარებაშია ქალაქის ხელსახოცები, მაგრამ სადღესასწაულო მაგიდაზე მიზანშეწონილია ქსოვილის ხელსახოცები, რომლებიც შეიძლება დავდოთ თეფშზე ზევიდან, გვერდით და მივცეთ სხვადასხვა ფორმა. მაგიდაზე ცალკე შეიძლება მივიტანოთ ქალაქის ხელსახოცებიც, სპეციალური ჩასალაგებლებით.

სუფრის გასალამაზებლად შეიძლება დავდვათ რამდენიმე ლარნაკი ყვავილებით. დიასახლისთან ახლოს საჭიროა იდგეს პატარა მაგიდა, სადაც მოთავსდება სხვადასხვა ჭურჭელი და სუფრისათვის საჭირო საგნები.

ცივი საჭმელი ადრევე ლაგდება მაგიდაზე. ცენტრალურ ადგილში იდგმება ოჯახის საფირმო საჭმელები, ისეთნაირად, რომ სუფრის ყველა წევრმა ადვილად დაინახოს და მიწვდეს გადმოსაღებად. აქვე იდგმება სხვადასხვა სახის საწებლები – მარილი, მღოგვი და სხვა.

პური იჭრება თხელ, პატარა ნაჭრებად და მიიტანება სპეციალური საპურეთი ან ჩვეულებრივი თეფშებით.

თუ სტუმრად გეწვიათ 5-6 კაცი, ცხელი საჭმელი იდგმება მაგიდაზე დიდი ლანგრით, ხოლო თუ სუფრა მრავალრიცხოვანია, საჭიროა ჩამოტარება. მაგიდის თითოეულ წევრთან მიტანა ხდება მარცხენა მხრიდან და სტუმარი ლანგარიდან თავად იღებს საჭმელს სასურველი რაოდენობით.

მჭადი და ღომი მაგიდაზე მიიტანება ცხლად. მჭადი სასურველია პატარ-პატარა გამოცხვეს, რომ დაჭრა არ დასჭირდეს. მჭადები ლაგდება პურთან ერთად, ღომი მიიტანება პატარა საუზმის თეფშებით.

სასმელის ბოთლები, გარდა შამპანურისა, სუფრაზე მიტანის წინ გაიხსნება.

კარგად გარეცხილი ხილი სპეციალური ლარნაკებით ჩაიდგმება. თუ სუფრა მრავალრიცხოვანია, ხილი განაწილდება რამდენიმე ადგილას.

ტკბილეულის მიტანის წინ საჭიროა სუფრიდან ავიდოთ დაცლილი ჭურჭელი, საწებლები და სხვა. ასევე უნდა მოსუფთავდეს მაგიდის საფარი.

ნახმარი თეფშების, დანა-ჩანგლის და სხვა ჭურჭლის შეცვლა ახლით საჭიროა მოხდეს სწრაფად და ხმაურის გარეშე.

**სიძე
ქიქოძე**



ინდაურის ან ქათმის საცივი

გასუფთავებული, გარეცხილი ფრინველი ქვებში მოვათავსოთ, დავასხათ წყალი, დავდგათ ცეცხლზე და ნახევრად მოვხარშოთ. მერე ამოვიღოთ წვენიდან, დავდლოთ თუნუქის ფურცელზე და შევდგათ აირლუმელში შესაწვავად.

ბულიონს მოვხადოთ ცხიმო და მასში მოვშუშოთ ხორცსაკებ მანქანაში გატარებული ხახვი. შუშვის დროს დავამატოთ ბულიონიდან მოხდილი ცხიმო და თან ვურიოთ, რომ არ დაიწვეს. როცა ოდნავ ვარდისფერს მიიღებს, ჩავასხათ ბულიონში.

ნიგოზი ხორცსაკებ მანქანაში ორჯერ გავატაროთ.

ყვითელი ყვავილი (ზაფრანა) კარგად დავნაყოთ მარილთან ერთად, ჩავნაყოთ ნიორი, ავურიოთ ნიგოზში და ხელით ვსრისოთ, სანამ საკმარაოდენობის ზეთს არ გამოვხდით. ცალკე დავნაყოთ ნიგოზთან ერთად უცხო სუნელი, დარიჩინი, მიხაკი, ქინძის მარცვლები, წიწაკა.

ყველაფერი ეს გავხსნათ თბილ ბულიონში, კარგად მოვურიოთ, გავატაროთ საცერში და დავდგათ ნელ ცეცხლზე მოსახარშად.

ორი კვერცხის გული გავხსნათ ერთ სუფრის კოვზ ძმარში და როცა საცივი თითქმის მზად იქნება, ნელა ჩავასხათ და თან სულ ვურიოთ, რომ არ აგვეჭრას. აღუღებამდე ჩავაწყობთ. შიგნაჭრებად დაჭრილი შემწვარი ინდაური ან ქათამი და წამოდულებისთანავე გადმოვდგათ ცეცხლიდან. როცა მზად იქნება, საცივი ამოვიღოთ ლანგარზე და სუფრაზე მიტანის წინ მოვასხათ ნიგვზიდან გამოხდილი ზეთი.

მ ა ს ა ლ ა:

ინდაური ან ქათამი; ნიგოზი – 500 გრამი; ხახვი – 4-5 თავი; ზაფრანა – 2 ჩაის კოვზი; უცხო სუნელი – 4 ჩაის კოვზი; ხმელი ქინძი – 2 ჩაის კოვზი; მიხაკი – 3-4 ცალი; დარიჩინი

– 1 ჩაის კოვზი; ნიორი – 4 კბილი; ძმარი – 1 სუფრის კოვზი; ნახარში წვენი – 10 ჩაის ჭიქა; წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ინდაურის, ქათმის, ბატის ან სხვა ფრინველის საცივი

გასუფთავებული, გარეცხილი ფრინველი ქვაბში მოვათავსოთ, დავასხათ წყალი, დავდგათ ცეცხლზე და ნახევრად მოვხარშოთ. ამოვიღოთ წვენიდან, მოვაყაროთ მარილი, დავდოთ თუნუქის ფურცელზე და შევდგათ აირღუმელში შესაწვავად.

ბულიონს ცხიმში მოვხალოთ და შიგ მოვშუშოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი.

ნიგოზი, ნიორი, ქინძი, წიწაკა, მარილი, ყვითელი ყვავილი, მიხაკი, დარიჩინი კარგად დავნაყოთ, დავამატოთ ძმარი, გავხსნათ ბულიონში და დავასხათ მოშუშულ ხახვს.

ნიგეზის რაოდენობა შეიძლება შევამციროთ, თუ წვენს დავუმატებთ 2-3 სუფრის კოვზ სიმინდის ფქვილს, წვენისთვის სისქის მისაცემად.

მ ა ს ა ლ ა:

ფრინველი;

ხახვი - 300 გრამი;

ნიგოზი - 500 გრამი;

ბულიონი - 8 ჩაის ჭიქა;

მიხაკ-დარიჩინი, ქინძი, ნიორი,

წიწაკა, ყვითელი ყვავილი,

ძმარი, მარილი - გემოვნებით.

ინდაურის ან ქათმის (ჩახარშული) საცივი

გასუფთავებული, გარეცხილი მსუქანი ქათამი ან ინდაური დავჭრათ, მოვათავსოთ ქვაბში, დავუმატოთ დაჭრილი ხახვი, დავდგათ ცეცხლზე და მოვშუშოთ.

ნიგოზი ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. ავურიოთ შიგ დანაყილი ნიორი, ქინძი, მარილი, წიწაკა, ყვითელი ყვავილი, მიხაკი, დარიჩინი, პილპილი, ძმარი. ეს ყველაფერი გავხსნათ საკმარ რაოდენობის მდულარე წყალში, დავასხათ მოხრაკულ ფრინველის ხორცს და ვადულოთ, სანამ ხორცი კარგად არ მოიხარშება. დუღილის დროს წყალი არ დავუმატოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ინდაური ან ქათამი

ნიგოზი - 500 გრამი

ხახვი - 300 გრამი

ნიორი, ქინძი, წიწაკა, ყვითე-

ლი ყვავილი, ძმარი, მიხაკი,

დარიჩინი, მარილი - გე-

მოვნებით.

შამფურზე შემოვარი ინდაურის საცივი

გასუფთავებული, გარეცხილი მთლიანი ინდაური ნახევრად მოვხარშოთ, მოვაყაროთ მარილი, წამოვაგოთ შამფურზე, დავამაგროთ კანაფით და ჩვეულებრივი წესით შევწვათ ნელ ცეცხლზე, შამფურის ტრიალით. ნიგოზს დავუმატოთ გამხმარი ქინძის თესლი, ყვითელი ყვავილი, ნიორი, დავნაყოთ და გამოვხადოთ ზეთი.

ცალკე დავნაყოთ ქინძი, წიწკა, მარილი, ავურიოთ შიგ დანაყილი ნიგოზი, გავხსნათ ბულიონში, ჩავასხათ სუფთა ქვაბში, დავუმატოთ საკეპ მანქანაში გატარებული ხახვი, მიხაკი და ვადულოთ ხუთი წუთი.

შემდეგ ჩავაწყობთ შიგ დაჭრილი, შამფურზე შემწვარი ინდაური, ვადულოთ 10 წუთი, დავუმატოთ ძმარი და ხუთი წუთი დუდილის შემდეგ ვადმოვდგათ ცეცხლიდან, შევაგრილოთ, ვადმოვიღოთ ლანგარზე და სუფრაზე მიტანის წინ მოვასხათ ნიგეზიდან გამოხდილი ზეთი.

მ ა ს ა ლ ა :

ინდაური

ნიგოზი - 3 ჩაის ჭიქა

ქინძი - 2 ძირი

ნიორი - 1-2 კბილი

ხახვი - 3-4 თავი

წიწკა, მიხაკი, ღარიჩინი, ქინძის თესლი, ძმარი, ყვითელი

ყვავილი, მარილი - გემოვნებით.

ინდაურის საცივი აჭარულად

გასუფთავებული, გარეცხილი ინდაური მოვათავსოთ ქვაბში და მთლიანად მოვხარშოთ. ნახარშს მოვხადოთ ცხიმი და ამ ცხიმში მოვშუშოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი. ცალკე დავნაყოთ ნიგოზი, ჩავალესოთ კვერცხის გული (ვლესოთ კარგა ხანს). შემდეგ ამაშივე ავურიოთ კარგად დანაყილი ხმელი სუნელი, ნიორი, წიწკა და გავხსნათ ინდაურის ნახარშში. მოხარშულ ინდაურს მოვაყაროთ მარილი, გავაცივოთ, დავჭრათ და მოვასხათ გამზადებული, გაცივებული წვენი.

მ ა ს ა ლ ა:

ინდაური
ხახვი - 400 გრამი
ნიგოზი - 4 ჩაის ჭიქა

კვერცხი - 3 ცალი; ნიორი,
წიწაკა, ხმელი სუნელი, მარი-
ლი - გემოვნებით.

ინდაურის ან ქათმის საცივი გურულად

გასუფთავებული, გარეცხილი ინდაური ან ქათამი მოვათავ-
სოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი, დავდგათ ცეცხლზე მოსახარშად.
როცა მოიხარშება ამოვიღოთ ქვაბიდან, მოვაყაროთ მარილი და
შევდგათ აირღუმელში შესაწვავად.

ძალიან წმინდად დავკეპოთ გასუფთავებული ხახვი. დავასხათ
მოსაშუშად ნიგეზიდან გამოხდილი ზეთი და ფრინველის ნახარ-
შის სიმსუქნე. 10 წუთის შემდეგ ჩავამატოთ გაცრილი ხორბ-
ლის ფქვილი და კიდევ ვშუშოთ ხახვთან ერთად. როცა კარგად
მოიშუშება, თანდათან გავხსნათ ინდაურის ან ქათმის ნახარშში,
ჩავუმატოთ მიხაკ-დარიჩინთან და დაფნის ფოთოლთან ერთად
მოდულელებული ღვინის ძმარი. შევანელოთ დანაყილი ნივრით,
პილპილით, ქინძით, კამით, ოხრახუმით, ხმელი სუნელით. ყვე-
ლა ეს სანელებელი გავხსნათ საცივის წვენში და ავურიოთ
ერთმანეთში.

დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად ინდაური ან ქათამი,
ჩავაწყოთ საცივის წვენში, 5-10 წუთის წამოდულების შემდეგ
ქვაბი გადმოვდგათ ცეცხლიდან და ჩავუმატოთ ყვითელ ყვავილთან
(ზაფრანა) ერთად ძალიან წმინდად დანაყილი ნიგოზი, გახსნი-
ლი ბულიონში. შეიძლება აქვე ჩავამატოთ კვერცხის გული.

მ ა ს ა ლ ა:

ინდაური ან ქათამი
ხახვი - 300 გრამი
ნიგოზი - 3-4 ჩაის ჭიქა
ფქვილი - 2 სუფრის კოვზი
კვერცხი - 2 ცალი

ნიორი, ხმელი სუნელი, პილპი-
ლი, მწვანელი, ძმარი, ზაფრა-
ნა, მიხაკი, დარიჩინი, დაფნის
ფოთოლი, მარილი - გემო-
ვნებით.

თხუზის საცივი

გასუფთავებული, გარეცხილი თევზი ნახევრად მოვზარშოთ და მერე შევწვათ.

წმინდად დავნაყოთ ნიგოზი ნიორთან და ყვითელ ყვავილთან (ზაფრანა) ერთად და გამოვხადოთ ზეთი. ცალკე დავნაყოთ ქინძის თესლი, წიწაკა, ქონდარი, ნელლი ოხრახუში, ცოტა მარილი და კარგად ავურიოთ დანაყილ ნიგოზში, გავხსნათ ძმარში და თევზის ბულიონის ზედაპირიდან მოხდილ სიმისუქნეში. ბულიონი ჩავასხათ სუფთა ქვაბში, დავუმატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, დავდგათ ცეცხლზე და მივიყვანოთ ადუღებამდე. შემდეგ გადმოვდგათ ცეცხლიდან და ავურიოთ შიგ კარგად გათქეფილი კვერცხის გული.

შემწვარი თევზი ლანგარზე მოვათავსოთ და დავასხათ ზედ ცხელი საცივი, როცა შეგრილდება, სუფრაზე მიტანის წინ, მოვასხათ ნიგეზიდან გამოხდილი ზეთი.

მ ა ს ა ლ ა:

თევზი - 1 კილოგრამი

ნიგოზი - 1,5 ჭიქა

ძმარი - 0,5 ჩაის ჭიქა

ხახვი - 4-5 თავი

ნიორი - 2 კბილი

კვერცხის გული - 3 კვერცხის

ქონდარი, ოხრახუში - 2-2 ძირი

ქინძი, წიწაკა, მარილი - გემოვნებით.

ქათმის ხორცის სალათა იმარულად

შემწვარი ქათმის ან ინდაურის რბილი ხორცი დავჭრათ წვრილ და თხელ ნაჭრებად. დავუმატოთ თხლად დაჭრილი მოხარშული კვერცხი, დაკეპილი ახალი სალათა, ბროწეულის მარცვლები, მარილი, პილპილი, წმინდად დაჭრილი მწვანე ხახვი, ახალი კამა, სუსტ ღვინის ძმარში გავხსნილი, დანაყილი ნიგოზი და დაკეპილი ხახვი. მომზადებული ნიგეზის საწებელით შეზავებული შევაზავოთ ქათმის ხორცი, ავურიოთ კარგად ერთმანეთში. როდესაც მზად იქნება, მოვათავსოთ ლანგარზე, მოვაყაროთ დაკეპილი ახალი ტარხუნა და ბროწეულის მარცვლები.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი ან ინდაური
კვერცხი - 5 ცალი
ახალი სალათა - 300-400
გრამი
ახალი ხახვი - 1 კონა

ნიგოზი - 1,5 ჩაის ჭიქა
ბროწეული - 2 ცალი
მწვანილი, პილპილი, მარილი,
ძმარი - გემოვნებით.

ღორის თაგ-ფეხის საცივი

ღორის თაგ-ფეხი გავასუფთავოთ, რაც შეიძლება კარგად გავრეცხოთ. ფეხები გავჭრათ შუა-შუა. თავი კი გავჭრათ ოთხ-ად, მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ ბლომად წყალი და დავდგათ მოსახარმად. დუღილის დროს ჩავემატოთ ხახვი, სტაფილო, დაფნის ფოთოლი, პილპილი. როდესაც ხორცი ისე მოიხარშება, რომ ჩაიშლება და ძვლებს მოშორდება გადმოვდგათ ცეცხლიდან, ამოვალაგოთ ნახარშიდან, მოვაშოროთ ძვლებს რბილები და დავჭრათ წვრილად, ჩავყაროთ სუფთა ქვაბში, ზევიდან დავაწუროთ თავისი ნახარში და ავადულოთ, ადულებისას შევანელოთ მარილით, დანაყილი ნივრით.

კერძის გაფორმების მიზნით, მოხარშული სტაფილო დავჭრათ თხელ ნაჭრებად, მოვათავსოთ განიერ ჭურჭელში, დავასხათ ზემოაღნიშნული ნახარში და გავაცივოთ. როცა გამაგრდება, დავჭრათ, გადმოვაბრუნოთ და გადმოვიღოთ ლანგარზე სუფრაზე მისატანად.

მ ა ს ა ლ ა:

ღორის თაგ-ფეხი - 4 კილო-
გრამი
ხახვი - 4-5 თავი
სტაფილო - 3-4 ცალი
ძმარი - 0,5 ჭიქა

დაფნის ფოთოლი - 3-4 ცალი
ნიორი - 1 თავი
შავი პილპილი, მარილი - გე-
მოვნებით.

ღორის ფეხების მუხუმი

ღორის ფეხები კარგად გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და ვხარშოთ. როცა კარგად მოიხარშე-

ბა შევანელოთ მარილით და გადმოვდგათ. ძმარში ჩავყაროთ დაფნის ფოთოლი და შავი პილპილის მარცვლები, დავასხათ სამი-ოთხი ჩაის ჭიქა ღორის ფეხების ნახარში, დავდგათ ცეცხლზე და რამოდენიმეჯერ წამოვადულოთ. მოხარშული ფეხები შუა-შუა ჩავჭრათ. ჩავალაგოთ ქილაში, დავასხათ ცხელ-ცხელი შეზავებული ძმარი, დავახუროთ თავი და შევინახოთ ცივ ადგილას. ასე მომზადებული ღორის ფეხები საჭმელად ვარგისია მეორე დღიდან და ინახება ორი კვირის განმავლობაში ცივად.

მ ა ს ა ლ ა:

ღორის ფეხები - 10 ცალი

დაფნის ფოთოლი - 10 ცალი

ძმარი - 3 ჩაის ჭიქა

მარილი - გემოვნებით

პილპილი - 10-15 მარცვალი

ღორის ხორცის მუშაობა

გარეცხილი, ნაჭრებად დაჭრილი ღორის ხორცი ქვაბში ჩავყაროთ, დავასხათ წყალი ისე, რომ ხორცს ფარავდეს. მიუვმატოთ დაფნის ფოთოლი, პილპილი, მარილი და მოხარშოთ. როცა ხორცი კარგად მოიხარშება, დავასხათ ძმარი და წამოდუღებისთანავე ცეცხლიდან გადმოვდგათ. მერე ჩავასხათ შესაფერ ჭურჭელში და გავაცითოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ღორის ხორცი - 1 კილოგრამი

შავი პილპილის მარცვლები,

დაფნის ფოთოლი - 2 ცალი

მარილი - გემოვნებით

ძმარი - 3/4 ჩაის ჭიქა

თევზის გამჭვირვალე მუშაობა

ავილოთ კეფალი ან ლოქო, გავანთავისუფლოთ ძვლებისაგან, მოხარშოთ მარილით შეზავებულ მდუღარე წყალში. როდესაც მზად იქნება, ამოვალაგოთ. ნახარშში ჩავუშვათ დაჭრილი თევზის ძვლები და კარგად მოხარშოთ. მოხარშული თევზი ჩავაწყოთ დაბალ, ფართო ქვაბში და დავასხათ საწურზე გაწურული ნახ-

არში იმდენი, რომ თევზი დაიფაროს. ჩავამატოთ მოხარშული, მრგვალად დაჭრილი სტაფილიო, მწვანე ხაჭაპურის თეთრი ძირები, ხახვი, დაფნის ფოთოლი, პილპილი, ძმარი დავდგათ ცეცხლზე და წამოვადულოთ, 5 წუთის შემდეგ გადმოვდგათ და გავაცივოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

თევზი – 1 კილოგრამი
ძმარი – 1/4 ჩაის ჭიქა
სტაფილო – 2-3 ცალი
ხახვი – 2-3 თავი

დაფნის ფოთოლი 2-3 ცალი
პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

**სვენიანი
ქაქაბი**



ხაში ძროხის შიგნმულისა და ჩლიქებისაგან

კარგად გასუფთავებული და თბილ წყალში გარეცხილი ძროხის ფაში, ნაწლავები, ჩლიქები დაეჭრათ მოგრძო ნაჭრებად, ჩაყაროთ მდულარე წყალში. აღუდება თუ არა წვენი გადავლვაროთ, ხელახლა დავასხათ აღუდებული წყალი და ვხარშოთ, სანამ წვენი არ შესქელდება და ჩლიქები კარგად არ ჩაიხარშება. სუფრაზე მიტანის წინ შევაზავოთ მარილით და ნივრით. თუ გვსურს ხაში თეთრი გამოვიდეს, შეგვიძლია დავამატოთ ცოტაოდენი რძე.

სუფრაზე ცალკე ჭურჭლით მივიტანოთ დანაყილი ნიორი და ღვინის ძმარი.

მ ა ს ა ლ ა:

ძროხის შიგნმული და ჩლიქე- ნიორი - 15-20 კბილი.
ბი - 2 კილოგრამი

ხაში ცხვრის შიგნმულისა და ჩლიქებისაგან

კარგად გასუფთავებული, თბილ წყალში გარეცხილი ცხვრის თავ-ფეხი და კუჭ-ნაწლავი მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და ვხარშოთ დაახლოებით 4-5 საათის განმავლობაში. შემდეგ ამოვიღოთ, გავაციოთ, დაეჭრათ წვრილად და ისევ ჩაყაროთ თავის წვენში, შევაზავოთ მარილით და ძმრით. ცივ წყალში გახსნილი, დანაყილი ნიორი სუფრაზე ცალკე მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის თავ-ფეხი - 2 კილო- ნიორი - 7-8 კბილი
გრამი ძმარი - 0,5 ჩაის ჭიქა
გასუფთავებული ნაწლავები - მარილი - გემოვნებით.
600 გრამი

ძროხის ხორცის ხარშო

ძროხის მსუქანი ხორცი ნაჭრებად დაეჭრათ, კარგად გავრეცხოთ, ჩაყაროთ ქვაბში, დავასხათ ბლომად წყალი და დავდგათ

მოსახარშად. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი. ხარშვის დამთავრებაზე დაახლოებით ნახევარი საათით ადრე, ჩაყაროთ შიგ დარჩეული და გარეცხილი ბრინჯი, დაჭრილი ხახვი, ქინძი, ოხრახუში, ტყემლის ტყლაპი, დანაყილი ნიორი, მარილი, წიწაკა და ვადულოთ ნელ ცეცხლზე. ტყემლის ტყლაპის მაგიერ შეიძლება გამოვიყენოთ ტყემლის ან ჰამიდურის საწებელი.

მ ა ს ა ლ ა:

ძროხის ხორცი - 1 კილოგრამი	ოხრახუში - 5 ძირი
ბრინჯი - 1 ჩაის ჭიქა	ტყემლის ტყლაპი - 200 გრამი
ხახვი - 4-5 თავი	ნიორი, მარილი, წიწაკა - გემოვნებით.
ქინძი - 5 ძირი	

ცხვრის ხორცის ხარშო

მსუქანი ცხვრის ხორცი დავჭრათ ნაჭრებად, გავრეცხოთ, ჩაყაროთ ქვაბში, დავამატოთ დაკეპილი ხახვი, დავდგათ ცეცხლზე და მოვშუშოთ. დავასხათ მდუღარე წყალი, იმდენი, რომ ხორცი კარგად დაიფაროს. ჩაყაროთ დარჩეული და კარგად გარეცხილი ბრინჯი. შევაზავოთ დანაყილი ნივრით, ქინძით, წიწაკით და მარილით. დავუმატოთ გამზადებული ტყემლის საწებელი, კვანარახი ან მაშარაბი, პილპილი და ვხარშოთ, სანამ ხორცი მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ხორცი - 1 კილოგრამი	ქინძი, ნიორი, წიწაკა, ტყემალი (კვანარახი, მაშარაბი), პილპილი, მარილი - გემოვნებით.
ხახვი - 5 თავი	
ბრინჯი - 1 ჩაის ჭიქა	

ქათმის ხარშო

კარგად გასუფთავებული ქათამი დავჭრათ ნაჭრებად, გავრეცხოთ, დავასხათ წყალი და დავდგათ მოსახარშად. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი, დავუმატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი. ცალკე

მოხარშოთ გახეხილი პამიდორი. კარგად დაენაყოთ ნიგოზი, ყვითელი ყვავილი, ნიორი, წიწაკა, ქინძი, მარილი. ყველაფერი ეს გავსნათ პამიდურის წვენში, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში და ჩავასხათ წვენში. ვადულოთ კიდევ 10-15 წუთი. პამიდურის მაგიერ შეიძლება გამოვიყენოთ კვაწარახი ან ტყემლის საწებელი.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი	ქინძი - 3 ძირი
ხახვი - 4-5 თავი	ყვითელი ყვავილი, ნიორი,
პამიდორი - 1 კილოგრამი	წიწაკა, მარილი - გემოვნე-
ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა	ბით.
ოხრახუში - 3-4 ძირი	

ქათმის, ინდაურის, ან ბატის ხარშო

ქათამი, ინდაური ან ბატი გავასუფთაოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ ნაჭრებად, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და დავდგათ მოსახარშად. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი, ჩავამატოთ დარჩეული, გარეცხილი ბრინჯი, დაჭრილი ხახვი, ტყლაპი. ბოლოს შევაზავოთ მარილით და ჩავყაროთ შიგ დავჭრილი ქინძი.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი, ინდაური ან ბატი	ტყლაპი - 100 გრამი
ბრინჯი - 1 ჩაის ჭიქა	ქინძი - 4-5 ძირი
ხახვი - 400 გრამი	მარილი - გემოვნებით.

ქათმის ჩიხირთმა

გასუფთავებული, გარეცხილი ქათამი ქვაბში მოვათავსოთ, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ. მოხარშული ქათამი ბულიონიდან ამოვიღოთ და მოვაყაროთ მარილი. ხახვი წვრილად დავჭრათ, ან გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში და მოვშუშოთ ხორცის სიმსუქნეში ან ერბოში. დავუმატოთ პურის ფქვილი და 3-4

წუთი ვმუშოთ. შემდეგ დავასხათ ქათმის ბულიონი, წამოგადულოთ და ხშირ- ხშირად ვურიოთ.

ცალკე ჭურჭელში გავთქვიფოთ იმდენი კვერცხის გული, რამდენ კაცზეც არის გათვალისწინებული ბულიონი და ნელა ჩავუშვათ წვენში, თან გამუდმებით ვურიოთ. როგორც კი შევამჩნევთ, რომ ადუღებას აპირებს, ჩავამატოთ ძმარი, წვრილად დაჭრილი ქინძი და მარილი.

სუფრაზე მიტანისას თეფშზე დავაწყოთ დაჭრილი ხორცი და დავასხათ ჩიხირთმა.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი	პურის ფქვილი – 2 სუფრის
ხახვი – 4 თავი	კოვზი
კვერცხი – 5-6 ცალი	ძმარი, მარილი – გემოვნე-
ქინძი – 4 ძირი	ბით.

ქათმის, ცხვრის ან ბატკნის ჩიხირთმა

წვრილად დაჭრილი ან ხორცსაკებ მანქანაში გატარებული ხახვი მოვმუშოთ ხორცის სიმსუქნეში. ჩავეაროთ შიგ გასუფთაებული, ნაჭრებად დაჭრილი ქათამი ან ბატკნის ხორცი და ხახვიანად ვხრაკოთ 10-15 წუთი. როცა ხორცი მოიხრაკება, დავასხათ იმდენი წყალი, რომ ხორცი კარგად დაიფაროს და ვადულოთ, სანამ კარგად მოიხარშება. დავუმატოთ დანაყილი ქინძი, მარილი, ღარიჩინი. კვერცხები გავთქვიფოთ, გაეხსნათ ძმარში, ჩავასხათ უკვე მომზადებულ წვენში და ვურიოთ, რომ არ აგვეჭრას. შეიძლება დავამატოთ ყვითელი ყვავილის ნაყენი (ცივ წყალში დაყენებული).

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი ან ხორცი – 1 კგ	ქინძი, ღარიჩინი, ძმარი, მარილი
ხახვი – 5 თავი	– გემოვნებით.
კვერცხი – 4-5 ცალი	

ქათმის კუჭმაჭის ჩიხირთმა

გასუფთავებული, გარეცხილი ქათმის კუჭმაჭი თავისი სიმსუქნით ქვაბში მოვათავსოთ, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ. მოხარშულ წვეს მოვხადოთ სიმსუქნე, ჩავასხათ სუფთა ქვაბში, ჩავამატოთ ძალიან წვრილად დაჭრილი ან ხორცსაკეპ მანქანაში გატარებული ხახვი, ვშუშოთ და თან ვამატოთ ცოტ-ცოტა ბულიონი თავის სიმსუქნით, რომ ხახვი არ მიეწვას ჭურჭლის ფსკერს. მოშუშულ ხახვში ჩავასხათ გაწურული ბულიონი, ავადულოთ, მოვათავსოთ შიგ წვრილად დაჭრილი ქინძი. ცალკე ჭურჭელში გადმოვიღოთ ცოტა წვენი, გავხსნათ შიგ პურის ფქვილი, გათქეფილი კვერცხის გული, ჩავასხათ ჩიხირთმაში, ჩავეყაროთ მარილი და განუწყვეტლივ ვურიოთ, რომ არ აგვეჭრას.

სუფრაზე მიტანის წინ დავამატოთ ლიმონის წვენი.

მ ა ს ა ლ ა:

(მასალა აღებულია ერთი ქათმის კუჭმაჭზე, პროპორციულად გაიზრდება შესაბამის რაოდენობაზე)

კუჭმაჭი	1 ქათმისა	კვერცხის გული	1 ცალი
ხახვი	1 თავი	ლიმონის წვენი	- 1 ჩაის კოვზი
პურის ფქვილი	- 1 ჩაის კოვზი	მარილი	გემოვნებით

ჩანახი თიხის ჯამბაში

თითოეულ თიხის ჯამში მოვათავსოთ თხლად დაჭრილი მსუქანი ცხვრის ხორცის ნაჭრები. ორი ცალი საშუალო ზომის მთლიანი პამიდორი (კანიანად), ერთი ცალი ბადრიჯანი, ორი ცალი გაფცქვნილი კარტოფილი სიგრძეზე ორად გაჭრილი. მოვაყაროთ მარილი და პილპილი.

ბადრიჯანი წინასწარ მოვამზადოთ ასე: მოვაჭრათ თავი, ჩავეჭრათ გვერდი და შიგ ჩავაწყოთ მარილმოყრილი ცხვრის ღუმის ნაჭრები, წვრილად დაჭრილი ნიორი, რეპანი, ოხრაზუმი,

ხახვი. ჯამები შევდგათ აირლუმელში და შევწვათ ხორცის გაწითლებამდე. სუფრაზე მივიტანოთ ჯამებითვე, ცალ-ცალკე თითოეულ ადამიანზე.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ხორცი - 1 კილოგრამი	ბადრიჯანი	6-7 ცალი
პამიდორი 1 კილოგრამი	ნიორი	1 თავი
კარტოფილი - 700-800 გრამი	მწვანელი	4-4 ძირი
ხახვი 200 გრამი	პილპილი, მარილი	გემოვნებით.
ცხვრის ღუმა 200 გრამი		

ჩანახი (ქვაბში)

ვინაიდან თიხის ჯამების საშუალება ოჯახში ხშირად არ არის, ამიტომ ჩანახი შეიძლება ქვაბშიც მომზადდეს.

ცხვრის ღუმა დავჭრათ წვრილად და მოვშუშოთ. ამ ქონში ცალ-ცალკე შევწვათ მთელ-მთელი ბადრიჯანი, ოთხად გაჭრილი (სიგრძეზე) კარტოფილები, მთელ-მთელი მწიფე პამიდორი.

მოშუშულ ღუმის ნარჩენებში ავეურიოთ წვრილად დაჭრილი ნიორი, ქინძი, ოხრახუში, ნიახური, რეჰანი, წიწაკა, დანაყილი ქინძის თესლი. ეს გულსართი ფრთხილად ჩავდოთ ბადრიჯანში და პამიდორში, ისე რომ არ დაირღვეს მთლიანობა.

ცალკე შევწვათ წვრილად დაჭრილი ხორცი, ჩავალაგოთ ქვაბში თანმიმდევრობით, ფენა-ფენა, ჯერ ბადრიჯანი, შემდეგ ხორცი, დაჭრილი ხახვი, კარტოფილი, პამიდორი, ხორცი, ბადრიჯანი, კარტოფილი, ხორცი, ზევიდან პამიდორი. დავასხათ გულსართისა და ცხიმის ნარჩენები და 10-15 წუთი ვშუშოთ. მარილს ყველაფერს ცალ-ცალკე ვაყრით შეწვის დროს.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ხორცი	1 კილოგრამი	პამიდორი	1 კილოგრამი
რამი		კარტოფილი	800 გრამი
ცხვრის ღუმა	200 გრამი	ხახვი	4-5 თავი; ნიორი 1
ბადრიჯანი	1 კილოგრამი	თავი	

მწვანელი 3-3 ძირი ღი, მარილი გემოვნე-
წიწაკა, დანაყილი ქინძის თეს- ბით.

ცხვრის ან ბატკნის ხორცის ბოუზაში

ცხვრის ან ბატკნის ხორცი დაჭრათ ნაჭრებად, გავრეცხოთ, ჩაყაროთ ქვაბში, დავასხათ წყალი, ისე, რომ ხორცს კარგად მოადგეს და დავდგათ მოსახარშად. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი, ჩაყაროთ შიგ დაჭრილი ხახვი, დაკეპილი ღუმა, დანაყილი ბრინჯი და ვხარშოთ, სანამ ხორცს ად არ იქნება. გამორთვის წინ დავამატოთ დანაყილი პილპილი, დაჭრილი ქინძი, ოხრახუში და მარილი.

მ ა ს ა ლ ა :

ცხვრის ან ბატკნის ხორცი	ქინძი 10 ძირი; ოხრახუში -
1 კილოგრამი	5 ძირი
ღუმა 100 გრამი	პილპილი, მარილი გემოვნ-
ხახვი 4-5 თავი	ნებით.
დანაყილი ბრინჯი - 2 სუფრის	
კოვზი	

ბოუზაში გუფთით

კარგად გარეცხილ ცხვრის ან ბატკნის ხორცს გამოვაცალოთ რბილი ნაჭრები. ძვლები და ღუმა ჩავდოთ ცალკე ქვაბში, დავასხათ წყალი და დავდგათ ცეცხლზე მოსახარშად. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი. როცა ღუმა მოიხარშება, წვენიდან ამოვიღოთ და წვრილად დაკეპოთ. წვენი გავწუროთ. გაწურულ ბულიონში ჩაყაროთ დაკეპილი ღუმა, დაჭრილი ხახვი, დანაყილი ბრინჯი, მარილი და ავადულოთ. სანამ წვენი მოიხარშება, მოვამზადოთ გუფთა შემდეგნაირად: რბილი ხორცი გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში ხახვთან და ქინძთან ერთად, შევაზავოთ პილპილით,

მარილით, ღარიჩინით, კვერცხით და კარგად ავზილოთ. შეზავებული ხორციდან გავაკეთოთ გუფთები, ამოვავლოთ დანაყილ ბრინჯში, სათითაოდ ჩაუშვათ მღუღარე წვეწში და ვადულოთ, სანამ გუფთა არ მოიხარშება.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ან ბატკნის ხორცი
1 კილოგრამი
ღუმეა 100 გრამი
დანაყილი ბრინჯი - 2 სუფრის
კოვზი

ხახვი 4-5 თავი
კვერცხი 1 ცალი
ქინძი 3-4 ძირი
ღარიჩინი, პილპილი, მარილი
გემოვნებით.

ატარული კერპი - იახნი

მსუქანი ხორცი დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად (შეიძლება ძვლებიანიც), დავასხათ წყალი ისე, რომ კარგად ფარავდეს და ვადულოთ. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი. ნახევრად მოხარშულ ხორცს დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, წმინდად დანაყილი ნიგოზი შეზავებული ზაფრანით, შავი პილპილით, ხმელი ქინძით და მარილით. ქურიდან გადმოდგმისას დავამატოთ დანაყილი ნიორი.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორცი 2 კილოგრამი
ხახვი 0,5 კილოგრამი
ნიგოზი 1 ჩაის ჭიქა
ზაფრანა 3 კოვზი

ხმელი ქინძი 3-4 სუფრის
კოვზი
ნიორი 2-3 თავი
მარილი, პილპილი გემოვნებით.

ძროხის ხორცის სუპი მზადებით

თანაბარი ზომის ნაჭრებად დაჭრილი მსუქანი ძროხის ხორცი კარგად გავრეცხოთ, მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და დავდგათ მოსახარმად. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი, ჩავყაროთ დაფნის ფოთოლი, ცოტა მოგვიანებით დაჭრილი ხახვი და სტაფილო.

სანამ ხორცი მოიხარშება, დავჭრათ მწვანე ხახვი და მოვშუშოთ კარაქში, შევეურიოთ ფქვილი და ვშუშოთ. დავასხათ ხორცის ნახარში (გაწურული ბულიონი), ჩავამატოთ მოგრძო ნაჭრებად დაჭრილი კარტოფილი, დაკეპილი ახალი მჟაუნა, კამა, ოხრახუში, წიწკა. გამორთვის წინ ნელ-ნელა ჩავამატოთ არაჟანში გათქევეფილი კვერცხი.

როდესაც მზად იქნება, ჩავაყაროთ მოხარშული ხორცი.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორცი	1 კილოგრამი	სტაფილო	2-3 ცალი
კარტოფილი	600 გრამი	ოხრახუში, კამა	3-4 ძირი
მჟაუნა	200 გრამი (1 მოზრდილი კონა)	კვერცხი	3 ცალი
კარაქი	100 გრამი	არაჟანი	200 გრამი
მწვანე ხახვი	- 1 კონა	ფქვილი	2 სადილის კოვზი
		მარილი, წიწკა	- გემოვნებით.

მწვანე სუპი

ხორცი დავჭრათ, კარგად გავრეცხოთ, ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ. ხახვი დავჭრათ წვრილად, მოვხრაკოთ ერბოში და ჩავეშვათ ბულიონში; მასთან ერთად ჩავაყაროთ წვრილა დაჭრილი ნიახურისა და ოხრახუშის თეთრი ძირები. ცალკე შევამზადოთ მჟაუნისა და ისპანახის ფაფა (ჩავხარშოთ კარგად, რომ ფაფის სახე მიიღოს) და ჩავასხათ სუპში. ვადუღოთ კიდევ 10-15 წუთი.

თუფშებზე დასხმულ კერძებს დავამატოთ თხელ ფენებად დაჭრილი მაგრად მოხარშული კვერცხი. თუ გვსურს, კვერცხ-

თან ერთად, თითოეულ თეფშზე დავასხათ თითო სუფრის კოვზი მაწონი ან არაჟანი.

მ ა ს ა ლ ა:

ძროხის ხორცი	1 კილო-	გრაში	მჟაუნა	100 გრაში
გრაში			კვერცხი	2 ცალი
ხახვი	2-3 თავი		მწვანეხაშის	თეთრი ძირები
ერბო	2 სუფრის კოვზი		100 გრაში	
ისპანახი	100 გრაში		მარილი	გემოვნებით.

ძროხის ხორცის სუპი კამიდვრით

ძროხის ხორცი დავჭრათ ნაჭრებად, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და დავდგათ მოსახარშად. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი; დავამატოთ დაფნის ფოთოლი, ხახვი, ოხრახუში, ნიახური, პილპილის მარცვლები. როცა მოიხარშება, წვენი გავწუროთ და ისე დავასხათ ხორცს.

პამიდორი გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში, მოვხარშოთ ცალკე ქვაბში, გავწუროთ საცერზე და დავასხათ ხორცს. ვადუღოთ კიდევ 10-15 წუთი. გამორთვის წინ თანდათანობით ავურიოთ შიგ კარგად გათქეფილი კვერცხი.

მ ა ს ა ლ ა:

ძროხის ხორცი	1 კილო-	გრაში	მწვანეხი	2-2 ძირი
გრაში			კვერცხი	4 ცალი
ხახვი	2-3 თავი		პილპილი,	მარილი
პამიდორი	1 კილოგრამი		ნებით.	გემოვნ-
დაფნის ფოთოლი	2-3 ფურ-			
ცელი				

ძროხის არტალის სუპი

დეკეულის ახალი, მსუქანი არტალა (კანჭი) გავასუფთავოთ, გავჭრათ 3-4 ნაწილად, ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და დავდგათ მოსახარშად. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი და

ეხარშოთ დიდხანს, სანამ ძარღვებიანი ხორცი შიგ არ ჩაიშლება. ჩავამატოთ დაფნის ფოთოლი, ნიახური, ხახვი, სტაფილო. ხარშვის ბოლოს შევკმაზოთ დანაყილი ნივრით, დაჭრილი ნიახურით და მარილით.

მ ა ს ა ლ ა:

ძროხის კანჭი

ნიახური - 2-3 ძირი

ხახვი 2 თავი

ნიორი, მარილი - გემოვნებით.

სტაფილო 2-3 ცალი

ცხვრის ხორცის ბულაბა

ხახვი დაეჭრათ ძალიან წვრილად. მსუქანი ცხვრის ხორცი ნაჭრებად დაეჭრათ და გაერეცხოთ. პამიდორი დაეჭრათ ან ხორცსაკეპ მანქანაში გავატაროთ; კარტოფილი გაეფუცქენათ და შუა-შუა გაეჭრათ. ქვაბში ერთ ფენად ჩავყაროთ დაჭრილი ხახვი, შემდეგ ფენებად დავაწყოთ ხორცი, კარტოფილი, ზემოდან დავასხათ პამიდორი, დავამატოთ დანაყილი პილპილი ან წინაა, მარილი და დაჭრილი ქინძი. ქვაბს სახურავი დავახუროთ, დავდგათ ნელ ცეცხლზე და ეხარშოთ, სანამ ხორცი არ მოიხარშება.

ახალი პამიდორის მაგიერ შეიძლება დავასხათ ტომატ-პიურე - გახსნილი ერთ ჩაის ჭიქა წყალში.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ხორცი - 1 კილოგრამი

ქინძი - 5-6 ძირი

ხახვი 500 გრამი

პილპილი, მარილი

გემოვნებით.

პამიდორი 1 კილოგრამი

ნეხით.

კარტოფილი - 700-800 გრამი

1

ცხვრის ხორცის ბულაბა ბადრიჯნით

ცხვრის ხორცის ბულაბა ბადრიჯნით ისეთივე წესით მზადდება, როგორც ზემოთ აღწერილი ბულაბა, მხოლოდ მას დამ-

ატება 3-4 ცალი მრგვლად დაჭრილი ბადრიჯანი და შესაბამისად მოაკლდება კარტოფილის იგივე რაოდენობა.

ქათმის ბულაბა

გასუფთავებული, მსუქანი ქათამი დაეჭრათ ნაჭრებად, ქვაბში მოვათავსოთ და ნახევრად მოვხაროშოთ.

გარეცხილი, დამტვრეული მწვანე ლობიო მოვხაროშოთ მარილიან წყალში. ხახვი ძალიან წვრილად დაეჭრათ და ერბოში მოვშუშოთ. პამიდორს კანი მოვაცილოთ, დაეჭრათ ნაჭრებად და შევეურიოთ მოშუშულ ხახვს.

ნახევრად მოხარშულ ქათამს დავუმატოთ მწვანე ლობიო, პამიდორი, წვრილად დაჭრილი ოხრახუში, რეპანი, ქინძი, წიწაკა და ვხაროშოთ, სანამ მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

მსუქანი ქათამი		მწვანე ლობიო	300 გრამი
ერბო ან კარაქი	50 გრამი	მწვანილი	2-2 ძირი
ხახვი	3 თავი	წიწაკა, მარილი	გემოვნებით.
პამიდორი	600 გრამი		

ქათმის სუპი ლიმონით და კვერცხით

კარგად გასუფთავებული საშუალო ზომის ქათამი ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და ვხაროშოთ; დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი, დავამატოთ ხახვი, ჩავაგდოთ შუაზე გაჭრილი ლიმონი და კიდევ ვადუღოთ. ამოვიღოთ მოხარშული ქათამი, ბულიონში კი ჩავყაროთ ატრია ან ვერმიშელი. როცა მოიხარშება, გადმოვდგათ ცეცხლიდან, ამოვიღოთ მოხარშული ლიმონი, სუპში კი შევეურიოთ ქინძი, ოხრახუში, კამა, კარგად ათქვეფილი კვერცხის გული და მარილი. სუპიდან ამოღებული ქათამი მივიტანოთ სუფრაზე ცალკე, საწებელით.

მ ა ს ა ლ ა:

საშუალო ზომის ქათამი	ლიმონი	1 ცალი
ხახვი 3-4 თავი	კვერცხის გული	2 ცალი
ატრია ან ვერმიშელი 100	მწვანილი	2-2 ძირი
გრამი	მარილი	გემოვნებით.

ქათმის სუპი ყვავილოვანი კომბოსტოთი

საშუალო ზომის ქათამი გავასუფთავოთ, დაეჭრათ ნაჭრებად, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ. ჩავხარშოთ ყვავილოვანი კომბოსტო. წვრილად დაჭრილი ხახვი მოვშუშოთ ერბოში და შევეურიოთ ბულიონში, დავამატოთ ლიმონის წვენი, კარგად ათქვეფილი კვერცხის გული და მარილი.

სუპს შეგვიძლია დავუმატოთ პამიდურის პიურე ან ტომატი.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი	ერბო	1 სუფურის კოვზი
ყვავილოვანი კომბოსტო - 300	ლიმონი	1 ცალი
გრამი	კვერცხი	1 ცალი
ხახვი 2 თავი	მარილი	გემოვნებით.

სუპი ხინალით

ცხვრის ხორცს ჩამოვაჭრათ რბილი ნაჭრები, ძვლებისაგან კი მოვხარშოთ ბულიონი და შევაზავოთ დაფნის ფოთლით ან ძმრით.

რბილი ხორცი, ქონი, ხახვი, ოხრახუმი, ქინძი გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში, შევაზავოთ შავი პილპილით, მარილით; ძვლებისაგან მოხარშულ და გაწურულ ბულიონში ჩავახარშოთ ხინკლები, რომლის დამზადების წესი ასეთია: 400 გრამი ფქვილისაგან და ერთი კვერცხისაგან მოვზილოთ მაგარი ცომი და

გავაბრტყელოთ ფქვილმოყრილ ფიცარზე. სპეციალური საჭრისით ან ჩაის ჭიქის პირით ამოვჭრათ რგოლები. თითოეულ რგოლზე დავდოთ თითო ჩაის კოვზი ხორცის სატენი, ცომის ნაპირებს წაუუსვათ კვერცხის ცილა და ისე შევკრათ, რომ მივიღოთ ნახევარწრე.

შემდეგ ხინკლები სათითაოდ ჩაუშვათ ადუღებულ ბულიონში და ვხარშოთ 15-20 წუთის განმავლობაში.

შ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ხორცი - 1 კილოგრამი
ქონი 100 გრამი
პურის ფქვილი 400 გრამი
კვერცხი 2 ცალი
ხახვი 2-2 თავი

ძმარი 2 სუფრის კოვზი
დაფნის ფოთოლი 3 ცალი
მწვანელი, პილპილი, მარილი
გემოვნებით.

ქათმის სუპი

გასუფთავებული, მსუქანი ქათამი დავჭრათ ნაჭრებად. ერთმანეთში ავურიოთ დაჭრილი ქინძი, ოხრახუში, ქონდარი, ხახვი, დანაყილი ნიგოზი, მიხაკი, ღარიჩინი, შავი პილპილი, მარილი. ქვაბში ერთ წყებად ჩავაწყოთ დაჭრილი ქათამი, ზემოდან მოვაყაროთ გამზადებული მასალა, დავასხათ იმდენი წყალი, რომ ხორცი თავის საკმაზით კარგად დაიფაროს. დავამატოთ ძმარი. ქვაბს დავახუროთ სახურავი და ვადულოთ, სანამ ქათამი არ მოიხარშება. ხარშვის დროს რამდენიმეჯერ მოვურიოთ კოვზით.

შ ა ს ა ლ ა:

ქათამი
ხახვი 200 გრამი
ნიგოზი დანაყილი - 2 სუფრის
კოვზი
მწვანელი 3-3 ძირი

მიხაკი, ღარიჩინი 1 ჩაის
კოვზი
ძმარი, პილპილი, მარილი
გემოვნებით.

ქათმის ზვენი ატრით

გასუფთავებული ქათამი დავჭრათ საშუალო ზომის, თანაბარ ნაჭრებად, გავთუთქოთ მდულარე წყალში და შემდეგ მოვათავსოთ ქვაბში, ჩავუმატოთ კარაქი, დაჭრილი ხახვი, ნიორი, დავხუროთ სახურავი და ვშუშოთ ორთქლში ნელ ცეცხლზე, სანამ ხორცი ხახვთან ერთად ჩაიშუშება.

მოვზილოთ კვერცხითა და წყლით მაგარი ცომი. გავაბრტყელოთ ორი მილიმეტრის სისქემდე. დავჭრათ მოგრძო ნაჭრებად (4 სანტიმეტრის სიფართის), დავაწყოთ ერთიმეორეზე, დავჭრათ ასანთის ღეროების მსგავსად და გავშალოთ, რომ გაშრეს. ქათმის ხორცს დავასხათ წყალი, ისე რომ კარგად მოადგეს; როდესაც ადუღდება, ჩავყაროთ ცომის დაჭრილი და მდულარეში გათუთქული ატრია. შევაზავოთ ოხრახუშით, ახალი კამით, ყვითელი ყვავილით, მარილით.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი	მწვანილი	3-3 ძირი
ხახვი 4-5 თავი	ნიორი	2 კბილი
კარაქი 50 გრამი	ყვითელი ყვავილი (ზაფრანა)	
ხორბლის ფქვილი 300	- 0,5 ჩაის კოვზი	
გრამი	მარილი	გემოვნებით.
კვერცხი 1 ცალი		

ბატი ან იხვი შინდის ჩურჩით

გასუფთავებული ბატი ან იხვი დავჭრათ თანაბარ ნაჭრებად, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ წყალი, რომ კარგად ფარავდეს და დავდგათ ცეცხლზე. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი, მერე დავამატოთ მრგვლად დაჭრილი ხახვი, ოხრახუში, ქინძი, კარგად გარეცხილი შინდის ჩურჩა და განვაგრძოთ დუღილი. როცა მზად იქნება, შევაზავოთ მარილით.

მ ა ს ა ლ ა:

ბატი ან იხვი	მწვანილი	3-3 ძირი
ხახვი 500 გრამი	მარილი	გემოვნებით.
შინდის ჩურჩა	1 ჩაის ჭიქა	

მ ა ზ ვ ნ ი ს შ ე ჭ ა მ ა ნ ლ ი

დავკეპოთ ხახვი და მოვშუშოთ კარაქში. დავამატოთ პურის ფქვილი და ვშუშოთ კიდევ 5 წუთი. მაწონი წინასწარ გავწუროთ, გავხსნათ თბილ წყალში და თანდათანობით ჩავუშვათ მოშუშულ ხახვში. ადუღებამდე განუწყვეტლივ ვურიოთ ხის ციცხვით. ჩავამატოთ მოხარშული ბრინჯი და ახალი კარაქი; ჩავასხათ თბილ რძეში გახსნილი კვერცხის გული და კიდევ მოვურიოთ. სუფრაზე მიტანის წინ მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ტარხუნა და ახალი კამა.

მ ა ს ა ლ ა:

მაწონი 500 გრამი (გაუწურავი)	რძე 50 გრამი
ხახვი 2-3 თავი	ფქვილი 1 სადილის კოვზი
კარაქი 50 გრამი;	წყალი 500 გრამი
კვერცხი 2 ცალი	მწვანილი, მარილი
ბრინჯი 50 გრამი	გემოვნებით.

მ ა ზ ვ ნ ი ს შ ე ჭ ა მ ა ნ ლ ი (მეორენაირად)

ხახვი წვრილად დავჭრათ, ჩავყაროთ ქვაბში და კარაქში ან ერბოში მოვშუშოთ.

მაწონს დავასხათ წყალი, კარგად გავთქვიფოთ, ჩავასხათ მოშუშულ ხახვში და ათი წუთი ვადუღოთ. კვერცხს დაუმატოთ პურის ფქვილი, გავთქვიფოთ, თანდათანობით ჩავასხათ

წვენში და ხუთი წუთი ვადულოთ ისე, რომ კვერცხი არ აგვე-
ჭრას. ჩავეყაროთ შიგ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში, კამა, რე-
ჰანი.

მ ა ს ა ლ ა:

მაწონი 500 გრამი
წყალი - 500 გრამი
ხახვი 2 თავი
ცხიმი 50 გრამი

პურის ფქვილი 2 სადილის
კოვზი
კვერცხი 2 ცალი
მწვანილი, მარილი გემოვ-
ნებით.

სოკოს ჭვინიანი შეტამანდი

საჭმელად ვარგისი სოკო (ან ხმელი სოკო) გავარჩიოთ, კარ-
გად გავრეცხოთ ცივ წყალში და დავდგათ მოსახარშად. როცა
კარგად მოიხარშება, გავწუროთ, დავჭრათ თხლად, ასანთის
ღეროების მსგავსად. კარაქში მოვშუშოთ დაკეპილი ხახვი, ათი
წუთის შემდეგ დავაყაროთ დაჭრილი სოკო და კიდევ ვშუშოთ.
შემდეგ დავასხათ სოკოს წვენში გახსნილი გაცრილი სიმინდის
თეთრი ფქვილი. შევაზავოთ დანაყილი ნიგოზით, ახალი ქინძით,
კამით, ოხრახუმით, წიწაკით, ნიორით, მარილით.

მ ა ს ა ლ ა:

სოკო 500 გრამი
კარაქი 30 გრამი
ნიგოზი 200 გრამი
ხახვი 2-3 თავი

სიმინდის ფქვილი - 3 სუფრის
კოვზი
მწვანილი, ნიორი, წიწაკა, მა-
რილი გემოვნებით.

სუპი ტარხუნით, თბილისურად

3-4 ცალი მოზრდილი კარტოფილი' გავფუცქენათ, გავრეცხოთ,
დავჭრათ პატარა ნაჭრებად, დავასხათ წყალი და მაგრად მოვხ-
არშოთ (უნდა ჩაიშალოს). ხახვი და ნიორი დავჭრათ წვრილად

და რომელიმე ცხიმში (ერბო, კარაქი, ზეთი) მოვხრაკოთ, დავაყაროთ გახეხილი სტაფილო და გავაგრძელოთ მოშუშვა; შემდეგ ჩავასხათ მოხარშულ კარტოფილის წვენი და გავაგრძელოთ ხარშვა. ერთი მოზრდილი კონა ტარხუნა გავრეცხოთ და დავჭრათ მოგრძო ნაჭრებად (3-4 ნაწილად). წვრილად დავჭრათ ქინძი, ოხრახუმი, კამა, პიტნა და მარილთან და პილპილთან ერთად ჩავყაროთ სუპში.

ბოლოს ჩავასხათ კარგად გათქვეფილი კვერცხი და განუწყვეტლივ ვურიოთ, რომ არ აგვეჭრას.

მ ა ს ა ლ ა:

კარტოფილი	3-4 ცალი	ტარხუნა	1 კონა
ხახვი -	2-3 თავი	მწვანილი	3-3 ძირი
ნიორი -	4-5 კბილი	კვერცხი	3-4 ცალი
ცხიმი	100 გრამი	მარილი, პილპილი	გემოვნებით.
სტაფილო	2-3 ცალი		

ჩიხირთმა

ხახვი დავჭრათ ან გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში; ჩავყაროთ ქვაბში და 30 გრამ კარაქში კარგად მოვშუშოთ. დავასხათ ექვსი ჩაის ჭიქა მღულარე წყალი, ჩავლოთ ქინძი (კონად შეკრული) და ვადულოთ 5-10 წუთი. დუღილის შემდეგ დავამატოთ ძმარში გახსნილი პურის ფქვილი და მარილი. ამის შემდეგ ვადულოთ კიდევ 20 წუთი, გადმოვდგათ ცეცხლიდან, თანდათანობით ჩავასხათ და კოვზით ვურიოთ ძმარში კარგად ათქვეფილი სამი-ოთხი ცალი კვერცხი. სუფრაზე მიტანის წინ ჩავყაროთ წვრილად დაჭრილი კამა, ოხრახუმი და დავამატოთ ოცი გრამი კარაქი.

მ ა ს ა ლ ა:

ხახვი	300 გრამი	წყალი	6 ჩაის ჭიქა
კარაქი	50 გრამი	პურის ფქვილი	1 სუფრის კოვზი

კვერცხი 4 ცალი

მწვანილი, ძმარი, მარილი - გემოვნებით.

ხარშო

ხახვი წვრილად დაეჭრათ, ჩაყაროთ ქვაბში, დაუმატოთ 30 გრამი კარაქი, დავდგათ ნელ ცეცხლზე და მოვშუშოთ. დავასხათ 6-7 ჩაის ჭიქა მდულარე წყალი და ადუღებისთანავე დაუმატოთ გარჩეული, გარეცხილი ბრინჯი. ათი წუთი დუღილის შემდეგ დაუმატოთ დაჭრილი ქინძი, ოხრახუში, პატარ-პატარა ნაჭრებად დახეული ტყლაპი, ერთად დანაყილი ნიორი, წიწაკა, მარილი. 20-30 წუთი დუღილის შემდეგ, როცა წვენი მზად იქნება, დაუმატოთ 20 გრამი კარაქი. ტყლაპის მაგივრად შეიძლება ვიხმაროთ ტყემალი ან პამიდვრის პიურე.

მ ა ს ა ლ ა :

ხახვი 300 გრამი
კარაქი - 50 გრამი
ბრინჯი - 3/4 ჩაის ჭიქა

ტყემალი ან პამიდვრის პიურე
1/3 ჩაის ჭიქა
მწვანილი, ტყლაპი, ნიორი, წიწაკა, მარილი გემოვნებით.

ხარშო ნიგოზით

ხახვი წვრილად დაეჭრათ, ჩაყაროთ ქვაბში და მოვშუშოთ 30 გრამ კარაქში (ნელ ცეცხლზე). ნიგოზი, ქინძი, ნიორი, წიწაკა, მარილი კარგად დავნაყოთ, გავხსნათ ექვს-შვიდ ჩაის ჭიქა წყალში, დავასხათ მოშუშულ ხახვს და როცა ადუღდება, დაემატოთ წინასწარ გადარჩეული, გარეცხილი ბრინჯი ან ვერმიშელი.

ნაჭრებად დაჭრილი პამიდორი ხორცსაკეპ მანქანაში გავატაროთ ან გავხეხოთ სახეხზე, ჩავასხათ ქვაბში და ვადუღოთ,

სანამ ცოტა არ შესქელდება; ჩაეასხათ მოხარშულ ხარშოში, წამოვადულოთ, დაეყაროთ დაჭრილი ოხრახუში, ქინძი. გადმოვდგათ ცეცხლიდან და დავამატოთ 20 გრამი კარაქი.

მ ა ს ა ლ ა :

ხახვი 200 გრამი
კარაქი 50 გრამი
ნიგოზი 1 ჩაის ჭიქა
ქინძი 2 ძირი
პამიდორი 500 გრამი

ბრინჯი 0,5 ჩაის ჭიქა
ვერმიშელი 3/4 ჩაის ჭიქა
წიწაკა, ნიორი, მწვანელი, მარილი გემოვნებით.

ხარშო კვერცხით

ხახვი დავკეპოთ, ჩაეყაროთ ქვაბში და მოვშუშოთ 30 გრამ კარაქში. დავასხათ შვიდი ჭიქა წყალი და ადუღებისთანავე ჩაეყაროთ შიგ თბილ წყალში გარეცხილი ბრინჯი და განვაგრძოთ ხარშვა.

ნიგოზი, ქინძი, წიწაკა, მარილი, ნიორი, ყვითელი ყვავილი კარგად დაენაყოთ ერთად, გავხსნათ წყალში და მდულარე წვენიში ჩავუმატოთ. ათი წუთის შემდეგ დავამატოთ პატარ-პატარა ნაჭრებად დახეული ტყლაპი (შეიძლება ტყემალი ან კვაწარახი). რამდენიმე წუთის დუღილის შემდეგ სათითაოდ დავახალოთ ოთხი-ხუთი უმი (აუთქვეფავი) კვერცხი. როცა კვერცხი მოიხარშება, დავამატოთ ოცი გრამი კარაქი და დაჭრილი მწვანელი.

მ ა ს ა ლ ა :

ხახვი 300 გრამი
კარაქი 50 გრამი
წყალი 8 ჩაის ჭიქა
ბრინჯი 0,5 ჩაის ჭიქა
ნიგოზი 1 ჩაის ჭიქა

კვერცხი 4-5 ცალი
ქინძი, წიწაკა, მარილი, ნიორი, ყვითელი ყვავილი, ტყემალი (ტყლაპი, კვაწარახი) - გემოვნებით.

პური სარშო

ხახვი წვრილად დავჭრათ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავემატოთ მარილი, ერბო, დავეღათ ცეცხლზე და კარგად ჩავშუშოთ.

ერთი თონის პური პატარ-პატარა ნაჭრებად დავჭრათ, მოშუშულ ხახვში მოვათავსოთ, დავასხათ იმდენი წყალი, რომ შიგთავსი კარგად დაიფაროს. როცა პური მოიხარშება, დავასხათ კარგად გათქეფილი კვერცხი, ავეურიოთ. წამოდულების შემდეგ კერძი მზად იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

თონის პური	1 კილოგრამი	კვერცხი	2-3 ცალი
ერბო	100 გრამი	მარილი	გემოვნებით.
ხახვი	200 გრამი		

სუპი რძეში გადაწეული ყველით

იმერული ყველი დავჭრათ მოზრდილ ნაჭრებად, ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ ცხელი რძე და მოვხარშოთ. მოხარშული ყველი რძიდან ამოვიღოთ და დავიწყოთ კოვზით დაზელვა. დაზელვის დროს თანდათან დავამატოთ თითო ჩაშჩა, მღულარე რძე, წვრილად დაჭრილი პიტნა და გავაგრძელოთ დაზელვა. გადაზელვის შემდეგ რძე უკან ჩავასხათ მღულარე რძეში. ყველს დავასხათ ისევ რძე და გავაგრძელოთ ზელვა. ასე მოვიქცეთ, სანამ ყველი კარგად არ გადაიზილება და რძე ცოტათი არ შესქელდება. გადაზელილი ყველი დავჭრათ ნაჭრებად და თითოეულ ულუფაზე დავამატოთ რძე. სუფრაზე ცხელ-ცხელი მივიტანოთ ღომთან ერთად.

მ ა ს ა ლ ა:

რძე	2 ლიტრი	პიტნა, მარილი	გემოვნებით.
ყველი	500 გრამი		

შინდის შუქამანდი ნიგოზით (რაჭულად)

გარჩეული და სუფთად გარეცხილი შინდის ჩურჩა მოვათავსოთ მოძინანქრებულ ქვაბში, დავასხათ წყალი და დავდგათ მოსახარშად. როდესაც ადუღდება, ჩავამატოთ დაკეპილი ხახვი და შინდის წვენი გახსნილი სიმინდის ფქვილი. ათი წუთი დუღილის შემდეგ გადმოვდგათ და შევაზავოთ წმინდად დანაყილი ნიგოზით, ახალი ქინძით, კამით, ოხრახუშით, მარილით. სუფრაზე მივიტანოთ ულუფის ღრმა ჭურჭლით, ზემოდან მოვყაროთ დაკეპილი ახალი კამა და ოხრახუში.

მ ა ს ა ლ ა:

შინდის ჩურჩა	300 გრამი	სიმინდის ფქვილი	2-3 სუფრის კოვზი
ხახვი	2-3 თავი	მწვანელი, მარილი	გემოვნებით.
ნიგოზი	200 გრამი		

ღოს შუქამანდი

ხახვი დავკეპოთ, ჩავყაროთ ქვაბში, მოვშუშოთ კარაქში, დავასხათ წყალში გახსნილი ახალი ღო და თხუთმეტი წუთი ვადუღოთ. შევაზავოთ მარილით, შემდეგ გადმოვდგათ ცეცხლიდან და ნელ-ნელა ჩავუშვათ გათქეფილი კვერცხები. შეიძლება დავუმატოთ წვრილად დაჭრილი პიტნა.

მ ა ს ა ლ ა:

ღო	2 ჩაის კოვზი	კვერცხი	3 ცალი
ხახვი	2 თავი	წყალი	3 ჩაის ჭიქა
კარაქი	50 გრამი	მარილი	გემოვნებით

ღოს შუქამანდი მანანის ბურღულით

ხახვი წვრილად დავკეპოთ და მოვშუშოთ კარაქში ან ერბოში. ახალი ღო გავხსნათ იმდენივე რაოდენობის წყალში. როდესაც ადუღდება, ჩავამატოთ მანანის ბურღული და კარგად ვური-

ოთ. შეეკაზმით დაკეპილი ახალი ტარხუნით, კამით, ყვითელი ყვავილით (ზაფრანა). როდესაც მზად იქნება, შევაზავოთ რძეში გახსნილი კვერცხით.

მ ა ს ა ლ ა:

ახალი ღო	500 გრამი	რძე	100 გრამი
წყალი	500 გრამი	კვერცხი	2 ცალი
მანანის ბურღული	- 30 გრამი	მწვანილი, მარილი	გემოვნებით.
ხახვი	2-3 თავი		
კარაქი	30 გრამი		

რძის სუპი კვერცხით და მწვანილით

რძე ავადულოთ, ჩაყაროთ შიგ მარილი, წვრილად დაჭრილი ქონდარი, დაემატოთ დანაყილი ნიორი და თანდათანობით ჩაეასხათ გათქვეფილი კვერცხები. როცა კვერცხი მოიხარშება, გადმოვდგათ ცეცხლიდან, ჩაემატოთ წვრილად დაჭრილი ქონდარი და სუფრაზე მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

რძე	1 ლიტრი	კვერცხი	4 ცალი
ქონდარი	4-5 ძირი	მარილი	გემოვნებით.
ნიორი	3-4 კბილი		

ნიგოზიანი სუპი

ნიგოზი დავნაყოთ, ხახვი დავკეპოთ ძალიან წვრილად, ჩაყაროთ ქვაბში, დავასხათ ნახევარი ჩაის ჭიქა წყალი, დავდგათ ცეცხლზე და კარგად ჩავთუთქოთ. მერე დავასხათ ექვსი ჩაის ჭიქა წყალი, რომელშიც შერეულია ერთი სუფრის კოვზი პურის ფქვილი და ძმარი. 15 20 წუთი დუღილის შემდეგ ჩაყაროთ შიგ დაჭრილი ოხრახუში, კამა, ქინძი და წამოვადულოთ. შევაზავოთ მარილით და გადმოვდგათ ცეცხლიდან. მთლიანი კვერცხი კარ-

გად გავთქვიფოთ და თანდათან ჩავასხათ სუპში, თან განუწყვეტილად ვურიოთ, რომ არ აგვეჭრას. სუფრაზე მიტანისას შეიძლება დავამატოთ კარაქი.

მ ა ს ა ლ ა:

ნიგოზი 1 ჩაის ჭიქა

ხახვი 3-4 თავი

წყალი - 6 ჭიქა

პურის ფქვილი 1 სუფრის

კოვზი

კვერცხი 3 ცალი

მწვანილი, ძმარი, მარილი

გემოვნებით.

რძის შეჭამანდი ხაჭოს ხინკლით

წვრილად დაკეპილი ხახვი მოვშუშოთ კარაქში; ხუთი წუთის შემდეგ ჩავამატოთ თეთრი პურის ფქვილი და გავაგრძელოთ შუშვა. დავასხათ მღულარე რძე და ამდენივე რაოდენობის წყალი. რძის შეჭამანდი შევანელოთ მარილითა და მცირე რაოდენობის შაქრის ფხვნილით. როცა კარგად აღუღდება, ჩავუშვათ წინასწარ მომზადებული ხაჭოს ხინკლები (მზადდება ისევე, როგორც სუპი ხორცის ხინკლით, მხოლოდ ხორცის მაგიერ ჩაიდება ხაჭო შეზავებული კვერცხით, მარილით და მცირეოდენი შაქრის ფხვნილით). როდესაც ხინკლები მოიხარშება, შეჭამანდი გადმოვდგათ ცეცხლიდან და შევანელოთ წვრილად დაკეპილი ტარხუნითა და დაფქვილი დარიჩინით.

მ ა ს ა ლ ა:

რძე - 800 გრამი

წყალი 1 ლიტრი

ხაჭო 500 გრამი

ფქვილი წვენისათვის 2 სუ-

ფრის კოვზი

ხახვი 2-3 თავი

კვერცხი 2 ცალი

კარაქი 50 გრამი

ტარხუნა - 5-6 ძირი

მარილი, შაქარი, დარიჩინი

გემოვნებით.

სატაცურის სუპი

სატაცური დავარჩიოთ, მოვამტვრიოთ ხმელი ძირები, გავრეცხოთ, დავტეხოთ და ჩავყაროთ მდუღარე წყლიან ქვაბში.

ხახვი წვრილად დავჭრათ, დავუმატოთ ერბო, მოვშუშოთ და მოვათავსოთ სატაცურიან წვენში. ვადუღოთ; როცა სატაცური მოიხარშება დავამატოთ დაჭრილი ქინძი, კამა, ოხრაზუში, მარილი. გადმოვდგათ ცეცხლიდან და დავამატოთ წვენში გახსნილი სამი კარგად გათქვეფილი კვერცხი თან სულ ვურიოთ, რომ არ აგვეჭრას.

მ ა ს ა ლ ა:

სატაცური	500 გრამი	წყალი	6-7 ჭიქა
ხახვი	3-4 თავი	მწვანილი, მარილი	გემოვნებით.
ერბო	3 სუფრის კოვზი		
კვერცხი	3 ცალი		

ლოლოს სუპი

ცივ წყალში დავალბოთ გამხმარი ლოლო, მერე გავშალოთ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და ვადუღოთ სანამ მოიხარშება. შემდეგ წვენიდან ამოვიღოთ, წვრილად დავკეპოთ და ისევ თავის ნახარშ წვენში ჩავყაროთ. წყალში გავხსნათ ნახევარი ჩაის ჭიქა პურის ფქვილი, ორი სუფრის კოვზი დანაყილი ნიგოზი, მარილი, სუპში ჩავასხათ და კიდევ ვადუღოთ ოცი წუთი.

არჯაკელის სუპი

არჯაკელს მოვაშოროთ გაშლილი ფოთლები, მოვამტვრიოთ ხმელი ძირები, დავჭრათ მომსხო ნაჭრებად, გავრეცხოთ და ჩავყაროთ მდუღარე წყლიან ქვაბში. ხახვი დავკეპოთ, მოვშუშოთ ერბოში და მოვათავსოთ აღნიშნულ წვენში. შევაზავოთ

კარგად დანაყილი ნიგვზით, მარილით, ქინძით. როცა სუპი მზად იქნება, ცეცხლიდან გადმოვდგათ და თანდათანობით ვურიოთ შიგ კარგად გათქეფილი კვერცხი.

მ ა ს ა ლ ა:

არჯაკელი (დაურჩეველი)	ნიგოზი	0,5 ჩაის ჭიქა
500 გრამი	კვერცხი	2 ცალი
ხახვი 3-4 თავი	წყალი	8 ჩაის ჭიქა
ერბო 3 სუფრის კოვზი	ქინძი, მარილი	გემოვნებით.

ბორში

გავხეხოთ ჭარხალი, სტაფილო, პომიდორი, დავამატოთ , კარაქი, ძმარი და მოვშუშოთ თავდახურულ ჭურჭელში. დაკეპილი ხახვი ცალკე მოვშუშოთ ცოტა კარაქში.

მოშუშულ ბოსტნეულს დავასხათ ხორცის ბულიონი, დავამატოთ დაკეპილი კომბოსტო, დაჭრილი კარტოფილი, დაფენის ფოთოლი და ვხარშოთ, სანამ მზად იქნება. მოხარშული ბორში შევაზავოთ მარილით, მწვანილით და წამოვადულოთ.

სუფრაზე მიტანისას ბორშს დავამატოთ არაუანი.

მ ა ს ა ლ ა:

ჭარხალი	250 გრამი	კარტოფილი	200 გრ.
კომბოსტო	200 გრამი	პომიდორი	100 გრამი (ან
კარაქი	30 გრამი	2 ს.კ. ტომატი)	
სტაფილო -	100 გრამი	ძმარი	1 ს.კ.
ხახვი -	2 თავი	დაფენის ფოთოლი -	2ც
ოხრახუში	2 ძირი		

უხორცო ბორები

ქებაში ჩაყვართ დაჭრილი სტაფილო, ხახვი, ოხრახუში და ერბოში მოვშუშოთ. ჩავამატოთ დაკეპილი კომბოსტო, დაჭრილი ჭარხალი, პომიდორი და კარტოფილი. როცა ყველაფერი ეს კარგად მოიშუშება და დარბილდება, დავასხათ წყალი და ავადულოთ. დავამატოთ დაფნის ფოთოლი, შავი პილპილი ან წიწკა, ბოლოს ჩაყვართ დაკეპილი ოხრახუში და სუფრაზე არაყანთან ერთად მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ჭარხალი- 400 გრ.

კომბოსტო – 300 გრ.

კარტოფილი – 200 გრ.

სტაფილო – 2 ცალი

ხახვი – 1-2 თავი

პომიდორი – 200 გრ.

კარაქი ან ერბო – 75 გრ.

ოხრახუში – 2 ძირი

დაფნის ფოთოლი – 2 ცალი

არაყანი, მარილი, წიწკა –

გემოვნებით

ახალი კომბოსტოს წვნიანი

მოვხარშოთ ძროხის ხორცის ბულიონი, გავწუროთ, დავამატოთ დაჭრილი ახალი კომბოსტო. კარაქში ან ერბოში მოშუშული სტაფილო, ხახვი და ვადულოთ, სანამ კომბოსტო მოიხარშება, დავამატოთ დაფნის ფოთოლი, შევაზავოთ წიწკითა და მარილით. შეიძლება ასეთი წვენი შევაზავოთ კარტოფილითა და პომიდორით.

მ ა ს ა ლ ა:

ძროხის ხორცი – 500 გრამი

კომბოსტო – 600 გრამი

სტაფილო – 100 გრამი

კარაქი ან ერბო – 1 სუფრის
კოვზი

ხახვი – 2 თავი

ოხრახუში – 1-2 ძირი

დაფნის ფოთოლი – 2 ცალი

მარილი, წიწკა - გემოვნებით

კარტოფილის სუპი არაჟნით

მწვანე ხახვის თავები დავჭრათ რგოლებად, მწვანე ბოლოები ჯერ გადავაწყვით. ქვაბში დავადნოთ კარაქი და მოვხრაკოთ ხახვი.

გავფრცქვნათ კარტოფილი, სტაფილო და გავასუფთაოთ ნიახურის ძირები. მსხვილ სახეხზე გავხეხოთ ეს ბოსტნეული, დავამატოთ მოხრაკული ხახვი, დავასხათ ბულიონი ან წყალი და ვადულოთ 15 წუთი. სუპს მივცეთ პიურეს სახე, დავამატოთ არაჟანი და ვადულოთ კიდევ 5 წუთი.

დავამატოთ მარილი, პილპილი, ლიმონის წვენი, მწვანე ხახვის ბოლოები, დავჭრათ წვრილად მწვანილი და მოვაყაროთ.

მ ა ს ა ლ ა:

კარაქი 3 ს. კ.	ბულიონი ან წყალი 3/4ლ.
კარტოფილი 400გრ.	არაჟანი - 250 გრ.
სტაფილო -1	მარილი, პილპილი, ლიმონის
ნიახურის ძირები 100 გრ.	წვენი, კამა - გემოვნებით

ბოსტნეულის სუპი ზეთზე მოზადებული

მწვანილის ძირები და კარტოფილი დავჭრათ წვრილად და მოვხარშოთ მარილწყალში მუხუდოსთან, მწვანე ლობიოსთან, წვრილად დაჭრილ ყაბაყთან, სტაფილოსთან და ყვავილოვან კომბოსტოსთან ერთად. მოვამზადოთ ფქვილისა და ზეთისგან საწებელა და ნელ-ნელა ჩავასხათ სუპში. დავამატოთ გაფრცქვნილი და ნაჭრებად დაჭრილი პამიდორი, მარილი და წამოვადუროთ.

მ ა ს ა ლ ა:

სტაფილო - 1 საშუალო	მწვანე მუხუდო - ერთი მუჭა
სიდიდის	მწვანე ლობიო - ყაბაყი - 1
კარტოფილი - 3 ცალი	ცალი

ყვავილოვანი კომბოსტო -
1 პატარა თავი
პამიდორი- 3 ცალი
ზეთი -1/2 სუფრის კოვზი

ფქვილი - 1/2 სუფრის კოვზი
წყალი - 3 ლიტრი
მარილი - გემოვნებით

მჟაუნას სუპი

მჟაუნა უნდა იყოს ქორფა, ამიტომ ასეთი სუპის მომზადება მიზანშეწონილია ადრე გაზაფხულზე. მჟაუნა გავარჩიოთ. გავრეცხოთ და ჩავშუშოთ კარაქთან ერთად, სანამ არ დარბილდება. გავხეხოთ საცერზე და ჩავდლოთ ბოსტნეული ნახარშში. დავამატოთ წვრილად დაჭრილი კარტოფილი და მარილი. ვხარშოთ დაახლოებით ნახევარი საათი. როცა სუპი თითქმის მზად იქნება, დავამატოთ ორი სუფრის კოვზი არაჟანი და კვერცხის გული.

მ ა ს ა ლ ა:

მჟაუნა - 500 გრამი
კარტოფილი - 2 ცალი
წყალი - 2 ლიტრი
კარაქი - 1 სუფრის კოვზი

კვერცხის გული - 1 ცალი
არაჟანი - 2 სუფრის კოვზი
მარილი - გემოვნებით

პომიდვრის სუპი ნივრით

მოვხრაკოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი კარაქში ან ზეთში, ისე რომ ოდნავ შეწითლდეს. გავარჩიოთ მწიფე პომიდორი, დაეჭრათ, დავასხათ მოხრაკულ ხახვს, დავახუროთ ქვაბს სახურავი და ვხარშოთ დაბალ ცეცხლზე. როცა პომიდორი დარბილდება, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი სტაფილო, ოხრახუში, გარჩეული და გარეცხილი ბრინჯი, დავასხათ ბულიონი ან ბოსტნეულის ნახარში. დავამატოთ მარილი, ნიორი და ვხარშოთ თავდახურულ ქვაბში, სანამ ბრინჯი სულ არ ჩაიშალება, სუპი გავხეხოთ საცერზე.

დავადგათ ცეცხლზე და წამოვადულოთ, თან ეურიოთ რომ ძირი არ მიეწვას.

მ ა ს ა ლ ა:

პომიდორი – 1 კგ.

ხახვი – 1 თავი

კარაქი ან ზეთი – 1 სუფრის

კოვზი

სტაფილო – 1 ცალი

ბრინჯი – 200 გრამი

ოხრახუში – 1-2 ძირი

ნიორი – 3 კბილი

ბულიონი ან ნახარში – 2 ლ.

მარილი – გემოვნებით



ՄԱՅՆՆԵՅԿ



მოხარშული თართი ან ზუთხი ნიგოზის საფუძვლით

გასუფთავებული, გარეცხილი თართი ან ზუთხი მარილწყალში მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით, მერე გავაცივოთ: ნაჭრებად დავჭრათ და ლანგარზე დავალაგოთ.

ნიგოზი დავნაყოთ, გამოვხადოთ ზეთი და ცალკე ჭურჭელში ჩავასხათ. ქინძი, ნიორი, მარილი, წიწაკა დავნაყოთ, დავუმატოთ ძმარი, დაკეპილი ხახვი და გავსხნათ ადუღებულ წყალში, რომელშიც ნაწილობრივ არეული იქნება თევზის ბულიონი თავის სიმსუქნით. მომზადებულ საწებელში ჩავალაგოთ დაჭრილი თევზი, ზევიდან მოვასხათ გამოხდილი ზეთი.

მ ა ს ა ლ ა:

თართი ან ზუთხი – 1 კილოგრამი

ნიგოზი – 1 ჩაის ჭიქა

ქინძი – 2 ძირი

ნიორი – 1-2 კბილი

წყალი – 1,5 ჩაის ჭიქა

თევზის წვენი – 0,5 ჩაის ჭიქა

ხახვი – 1 თავი, ძმარი, მარილი

– გემოვნებით.

მოხარშული თართი ან ზუთხი (მეორენაირად)

გასუფთავებული, გარეცხილი თართი ან ზუთხი დავჭრათ თხელ, ნაჭრებად, მოვათავსოთ მდუღარე წყალში და გადავწუროთ, გავავლოთ ცივი წყალი და მოვათავსოთ დაბალ, ფართო ქვაბში, მოვაყაროთ მარილი, დავასხათ სუსტი ღვინის ძმარი და წყალი იმდენი, რომ თევზს ოდნავ ფარავდეს. დავამატოთ წმინდად დაკეპილი ხახვი, ნიორი, დაფნის ფოთოლი, დავახუროთ სახურავი, და დავდგათ მოსახარშად. როდესაც მზად იქნება გადმოვდგათ, დავამატოთ წმინდად დაკეპილი ქინძი, ოხრახუმი, მწვანე წიწაკა. ამგვარად შეზავებული თევზი გავაცივოთ იმავე თავდახურულ ქვაბში და სუფრაზე გაციებული მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა :

თართი ან ზუთხი - 1 კილო-
გრამი
სახვი - 2-3 თავი
ღვინის ძმარი - 0,5 ჩაის ჭიქა

წყალი - 1 ჩაის ჭიქა
ნიორი - 1-2 კბილი
მწვანილი, წიწაკა, დაფნის ფო-
თოლი, მარილი - გემოვნებით.

მოხარშული თართი ან ზუთხი ძმარის საფუვლით

გასუფთავებული, გარეცხილი თართის ან ზუთხის მთლიანი ნაჭერი ჩვეულებრივი წესით მოხარშოთ, გააცვივოთ, დავჭრათ მოგრძო თხელ ნაჭრებად და დავალაგოთ ლანგარზე.

თევზის ბულიონს (თავისი სიმსუქნით) დაეუმატოთ ძმარი, წვრილად დაჭრილი ქინძი, აგურიოთ და ლანგარზე დაწყობილ თევზს გადავასხათ. ზევიდან მოვაყაროთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი.

მ ა ს ა ლ ა :

თევზი -- 1 კილოგრამი
ხახვი - 2 თავი
ძმარი - 0,5 ჩაის ჭიქა

ბულიონი (თავისი სიმსუქნით)
- 0,5 ჩაის ჭიქა
ქინძი - 5-6 ძირი
მარილი - გემოვნებით.

კომპოზარტი თართი ან ზუთხი კამიდორის საფუვლით

გასუფთავებული, გარეცხილი, ნაჭრებად დაჭრილი თევზი (თართი ან ზუთხი) ორივე მხრიდან შევწვათ ცხელ ტაფაზე მცენარეულ ზეთში.

კამიდორი გავხეხოთ სახეხზე, ჩავასხათ ქვაბში, დაეუმატოთ მცენარეული ზეთი, დავდგათ ცეცხლზე და მოხარშოთ შესქელებამდე. ხარშვის დასრულებისას დაეუმატოთ დანაყილი ნიორი, წიწაკა და ძალიან წვრილად დაჭრილი ოხრახუში.

ხახვი დავჭრათ მრგვალად, მოვათავსოთ ზეთიან ტაჭარზე და მოვშუშოთ. შემწვარი თევზი ლანგარზე დავალაგოთ, მივსახათ მოშუშული ხახვი და ზემოდან პამიდვრის საწებელი.

მ ა ს ა ლ ა:

თევზი (თართი ან ზუთხი) – 1	მცენარეული ზეთი – 5 სუ-
კილოგრამი	ფრის კოვზი
ხახვი – 3-4 თავი	ოხრახუში – 2 ძირი
პამიდორი – 1 კილოგრამი	წიწკა და მარილი გემოვნებით

მოხარშული ცოცხალი (თევზი)

ცოცხალი თევზი გამოვშიგნოთ, მოვაშოროთ ლაყუჩები და გავრეცხოთ ცივ წყალში. შემდეგ დავჭრათ სამ-ოთხ ნაწილად, მომცრო თევზები დავტოვოთ მთელ-მთელი, მოვათავსოთ მარილითა და შაბით შეხავებულ მღულარე წყალში და მოვხარშოთ. შემდეგ ამოვიღოთ წყლიდან, გავშალოთ, მოვასხუროთ ცივი წყალი. შევრიღებისას მოვათავსოთ ლანგარზე და მივუწყოთ ოხრახუშის ფოთლები.

მ ა ს ა ლ ა:

ცოცხალი – 1 კილოგრამი	ოხრახუში – 4-5 ძირი
შაბი – 4-5 გრამი	მარილი – გემოვნებით

შემწვარი კალმახი ბროწეულის ფენით

ახალი წითელწინწკლებიანი კალმახი გავასუფთავოთ, მოვაშოროთ ლაყუჩები, გავრეცხოთ ცივ წყალში, გავჭრათ სიგრძეზე, მოვაყაროთ მარილი, მუცელი ამოვუვსოთ უმი კვერცხით, კარაქით, კანგაცლილი, თხლად დაჭრილი ლიმონით და ახალი ტარხუნის ნახავით. მუცელი დავუხუროთ, ზევიდან წავუსვათ არა-

ჟანი და /დავლით გაცხელებულ ცხიმთან ტაფაზე. როდესაც ორივე მხრიდან შეიწვება, მოვათავსოთ ლანგარზე და დავამშვენოთ ოხრახუშის ფოთლებით. სუფრაზე ცალკე მივიტანოთ ბროწეულის წვენი – შეზავებული ახალი ქინძითა და მარილით.

მ ა ს ა ლ ა:

კალმახა – 1 კილოგრამი

კარაქი – 100 გრამი

კვერცხი – 2 ცალი

ლიმონი – 1 ცალი

ბროწეულის წვენი – 1 ჩაის ჭიქა

ქინძი, მარილი – გემოვნებით

ლი ჟოქო ზვენით

ლოქო გავასუფთავოთ, დავჭრათ ნაჭრებად, გავრეცხოთ, ჩავაწყოთ ქვაბში, დავასხათ იმდენი წყალი, რომ თევზი დაიფაროს. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი, ჩავყაროთ მარილი, დაფნის ფოთოლი, დაჭრილი ქინძი, დაჭრილი ტყემლის ტყლაპი, პილპილი და ვადულოთ. როცა თევზი მოიხარშება და წვენი შესქელდება, ცეცხლიდან გადმოვდგათ.

მ ა ს ა ლ ა:

ლოქო – 1 კილოგრამი

დაფნის ფოთოლი – 2-3 ცალი

ქინძი 6-7 ძირი

პილპილი, ტყემლის ტყლაპი,

მარილი – გემოვნებით.

მოხარშული ლოქო ქინძით და კვრით

ლოქო მოხარშოთ ჩვეულებრივი წესით და დავაწყოთ თევზზე. რამოდენიმე ძირი ქინძი დავჭრათ, ავურიოთ ძმარში და დავასხათ მოხარშულ ლოქოს.

მოხარშული ლოქო და ქინძნარევი ძმარი მაგიდაზე შეგვიძლია მივიტანოთ ცალ-ცალკე.

მარილიანი ტარანი ახალი ტყემლის საფუძვლით

მარილიანი ტარანი გავრეცხოთ ცივი წყლით და 2-3 საათით დავალბოთ ცივ წყალში. შემდეგ ისევ გავრეცხოთ კარგად, შევახვიოთ სუფთა, სქელ ქაღალდში, შევწვათ ცხელ ღუმელში. როდესაც მზად იქნება გამოვიღოთ, მოვაცილოთ ქაღალდი, გავფუცქვნათ, შიგნეულთან ერთად მოვაშოროთ ხერხემლის ძვალი და ამგვარად მომზადებული მივიტანოთ სუფრაზე. ცალკე ჭურჭლით მივიტანოთ ახალი ტყემლის საწებელი, რომელიც ასეთნაირად მოვაშადლოთ: ახალი ტყემალი მოვხარშოთ, გავატაროთ საცერში, შევაზავოთ დანაყილი ნივრით, პილპილით, ახალი ქინძით, კამით ოხრახუშით, ომბალოთი და მარილით.

მ ა ს ა ლ ა:

ტარანი – 1 კილოგრამი	მწვანილი – 3 3 ძირი
ახალი ტყემალი – 0,5 კილოგრამი	ნიორი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

ნიგოზით და ბროწეულით გატენილი ჭვერა

წვერა გავრეცხოთ, გავწმინდოთ, წავუსვათ მარილი და გავაჩეროთ ნახევარი საათი.

დანაყილი ნიგოზი, მარილი, წიწაკა, მიხაკი, დარიჩინი, დამარცვლილი ბროწეული, დაჭრილი ხახვი კარგად ავურიოთ ერთმანეთში. ამ მასალით თითოეულ წვერას გამოვუტენოთ მუცლის ღრუ, ამოვავლოთ პურის ფქვილში და ორივე მხრიდან შევწვათ ერბოში, ან ზეთში.

მ ა ს ა ლ ა:

წვერა - 1 კილოგრამი
ერბო ან ზეთი - 3-4 სუფურის
კოვზი
დანაყილი ნიგოზი - 1 ჩაის
ჭიქა

ხახვი - 2 თავი
ბროწეული - 1-2 ცალი
პურის ფქვილი - 2 სუფურის
კოვზი
მარილი - გემოვნებით.

შემფვარი და ჩახოხბილი ორაგული

ორაგული გავწმინდოთ, გავრეცხოთ, წავესვათ მარილი, დავჭრათ ნაჭრებად და შევწვათ.

ძმარში აეურიოთ დაკეპილი ხახვი და ნელ ცეცხლზე მოვშუშოთ, მერე ჩავაწყოთ შიგ შემწვარი ორაგული და წამოვადულოთ.

შემფვარი ან მოხარშული ქაშალა საფუხლით

ქაშალა 1-2 საათით დავალბოთ თბილ წყალში, მოვაშოროთ ქაცვი, გადავაძროთ კანი, დავჭრათ ნაჭრებად და მოვხარშოთ მარილწყალში ან შევწვათ ზეთში, ორივე მხრიდან.

ნიგოზი, მარილი, ნიორი, წიწკა, ქინძი ერთად კარგად დავნაყოთ, გავხსნათ ადულებულ ცივ წყალში, დავუმატოთ ძმარი და აეურიოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი. თევზი დავაწყოთ ლანგარზე და ზემოდან გადავასხათ მომზადებული საწებელი.

მ ა ს ა ლ ა:

ქაშალა - 1 კილოგრამი
ზეთი - 2-3 სუფურის კოვზი
ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა
ნიორი - 1-2 ბილი
ქინძი 3-4 ძირი

ხახვი - 2 თავი
წყალი - 2 ჩაის ჭიქა
ძმარი - 2-3 სუფურის კოვზი
წიწკა, მარილი - გემოვნებით.

თევზის ბასთურმა

გასუფთავებული, გარეცხილი, ნაჭრებად დაჭრილი თევზი (თართი, ზუთხი, ორაგული) მოვათავსოთ ფაიფურის ან მომინანქრებულ ჭურჭელში, დავაყაროთ მარილი, პილპილი, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, თხელ ნაჭრებად დაჭრილი ლიმონი და ავურიოთ. მერე დავახუროთ ჭურჭელს სახურავი და დავდგათ გრილ ალაგას რამოდენიმე საათით, ან შეიძლება ერთი დღე ღამე.

ასეთი სახით გამზადებული თევზი წამოვაცოთ შამფურზე და შევწვათ ნაკვერცხალზე. შემწვარი თევზი სუფრაზე მივიტანოთ შამფურით, თან მივაყოლოთ წვრილად დაჭრილი უმი ხახვი და ლიმონი.

მ ა ს ა ლ ა:

თევზი – 1 კილოგრამი

ხახვი – 3-4 თავი

ლიმონი – 1 ცალი

პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

თევზის ბუღლაბა

გასუფთავებული, გარეცხილი და ნაჭრებად დაჭრილი თევზი (თართი, ზუთხი, თორუჯი) ერთ ფენად მოვათავსოთ ქვაბში, მოვასხათ ზეთი, ზედ დავაყაროთ წვრილად დაჭრილი ქინძი, ხახვი, ლიმონი, მარილი, პილპილი, დაფნის ფოთოლი, მოვასხათ ზეთი, შემდეგ ფენად დავაწყოთ თხელ ნაჭრებად დაჭრილი ჰამიდორი; მოვასხათ ზეთი, დავახუროთ ქვაბს სახურავი და ვხარშოთ სანამ მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

თევზი – 1 კილოგრამი

ჰამიდორი – 1 კილოგრამი

ხახვი – 4-5 თავი

ქინძი – 5-6 ძირი

დაფნის ფოთოლი – 2-3 ცალი

ზეთი 1 ჩაის ჭიქა

მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

მომზადარი კიშალი ნიგოზის საფუძლით

ნელ თევზს მოვაცილოთ ქერცლი, გამოვშიგნოთ, გავრეცხოთ და დავეჭრათ. მოვაყაროთ მარილი, ამოვავლოთ ჯერ ათქვეფილ კვერცხში, შემდეგ ფქვილში ან დანაყილ ორცხობილაში და მაშინვე დავდოთ გაცხელებულ, ზეთმოსხმულ ტაფაზე და შევწვათ ორივე მხრიდან. შემწკარი თევზი დავალაგოთ ლანგარზე, დაენაყოთ ნიგოზი, მწვანილი, მარილი, წიწკა. ეს ყველაფერი გავსხნათ ძმარგარეულ წყალში და მოვასხათ შემწვარ თევზს. სუფრაზე შეიძლება თევზი ცალკე მივიტანოთ და საწებელი ცალკე.

მ ა ს ა ლ ა:

ნელი თევზი - 1 კილოგრამი	ფქვილი ან დანაყილი ორცხო-
ნიგოზი - 2 ჩაის ჭიქა	ბილა - 2 სუფრის კოვზი
კვერცხი - 2 ცალი	მწვანილი, წიწკა, მარილი -
მცენარეული ზეთი - 70 გრამი	გემოვნებით.
ძმარი - 0,5 ჩაის ჭიქა	

თევზის ჩასოხბილი

ქარიყლაპია, ლოქო, წვერა, კობრი ან სხვა რომელიმე თევზი გავასუფთავოთ, მოვაყაროთ მარილი და დავაწყოთ ღრმა ტაფაზე. მოვაყაროთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი, წვრილად დაჭრილი ქინძი და ოხრახუში, დავასხათ ზეთი და 2 ჩაის ჭიქა პამიდვრის წვენი. ჩავაყოლოთ სტაფილო, დაფნის ფოთოლი, 20-25 მარცვალე შავი პილპილი და ვხარშოთ ნელ ცეცხლზე. მოხარშული თევზის ნაჭრები დავალაგოთ ღრმა ლანგარზე და ზედ მოვასხათ თავისივე წვენი.

მ ა ს ა ლ ა:

თევზი - 1 კილოგრამი	დაფნის ფოთოლი - 3-4 ცალი
ხახვი - 3 თავი	სტაფილო - 200 გრამი

ზეთი – 100 გრამი
პამიდვრის წვენი – 2 ჩაის
ჭიქა

ქინძი, ოხრახუში – 3-3 ძირი
შავი პილპილი 25 მარცვალნი
მარილი – გემოვნებით.

თხვზი ქოთახში ლიმონით

ნედლი თევზი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ, მოვაცაროთ მარილი და ასე დავტოვოთ 1 საათი. შემდეგ ჩავდოთ თიხის ქოთანში, ზედ დავაწყოთ თხლად დავჭრილი ლიმონი, შავი პილპილის მარცვლები, რამდენიმე ცალი დაფნის ფოთოლი, მოვასხათ ზეთი. ქოთანს ცომით კარგად გადავუღვსოთ თავი და შევდგათ აირლუმელში. 1-1,5 საათის შემდეგ მივიტანოთ სუფრაზე ქოთნითვე. მოვაცილოთ შიგ ჩახარშული დაფნის ფოთლები, ლიმონის ნაჭრები. სუფრაზე მივიტანოთ შესაფერი გარნირიც.

მ ა ს ა ლ ა:

ნედლი თევზი – 1 კილოგრამი დაფნის ფოთოლი – 4-5 ცალი
ლიმონი – 1 ცალი წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.
მცენარეული ზეთი – 50 გრამი

თხვზი ქოთახში პამიდვრით

ეს კერძი მზადდება ისევე როგორც ზევით იყო აღწერილი, მხოლოდ იმ განსხვავებით, რომ ლიმონის ნაცვლად იხმარება პამიდვრი.

მ ა ს ა ლ ა:

ნედლი თევზი – 1 კილოგრამი დაფნის ფოთოლი – 3 ცალი
მცენარეული ზეთი – 80 გრამი ხახვი – 3-4 თავი
პამიდვრი – 1 კილოგრამი წიწაკა, მარილი – გემოვნებით.

თევზის ფილე კომიდვრით და სოკოთი (შამანიონი)

პომიდორი დავთუთქოთ და გავაცალოთ კანი, დავჭრათ წვრილად. ხახვი გავარჩიოთ და დავაჭრათ წვრილად.

ტაფაზე დავადნოთ 1 ს. კ. კარაქი, მოვხრაკოთ 1 თავი ხახვი, დავამატოთ პომიდორი, მოვაყაროთ მარილი და ვადულოთ.

გავრეცხოთ სოკო და დავჭრათ წვრილად. დარჩენილი ხახვი მოვხრაკოთ, დავაყაროთ სოკო და მოვხრაკოთ. მოვაყაროთ მარილი და პილპილი.

აირღუმელი გავაცხელოთ 200 გრადუსზე.

კარგად გარეცხილი თევზის ფილე გავამწოთ ალთ ქაღალდის ხელსახოცით; მოვაყაროთ მარილი და პილპილი. დავალაგოთ სოკოზე და პომიდორზე, დავასხათ ღვინო. დავაფაროთ ალუმინის ფოლგა და შევდგათ ღუმელში 10 წუთით. თევზი ფრთხილად გადავიტანოთ თეფშზე დავახუროთ ფოლგა და დავდგათ თბილად გილას.

სოკო და პომიდორი კიდევ ვხარშოთ, დავამატოთ ნალები და კურით გასქელებაძდე. ეს ყველაფერი დავასხათ თევზს და დავაყაროთ დაჭრილი ქინძი.

მ ა ს ა ლ ა:

პომიდორი – 500გრ

ხახვი – 2 თავი

კარაქი – 40გრ

თევზი – 180-200გრ

თეთრი ღვინო – 150გრ

სქელი ნალები – 150გრ

მწვანილი, მარილი, პილპილი

– გემოვნებით.

ღოში საჭეაღლით

ღოში წინა ღამით უნდა დავალბოთ, ხოლო მეორე დღეს სხვა წყალში მოვხარშოთ. წყალი ბოლოძდე უნდა დაესხას და ისე მოიხარშოს. გავუკეთოთ ნიგვზის ან ძმრის საწებელი და მოხარშოთ. ალდი თევზი შიგ ჩავაწყოთ.

მთელ-მთელი შამშკარი შვრილი თევზი ბროწეულის საწებლით

გამოშიგნული, გარეცხილი წვრილი თევზი დავაწყოთ ზეთ-მოსხმულ ცხელ ტაფაზე და ორივე მხრიდან შევწვათ. ერთად დავნაყოთ წიწკა, ნიორი, ქინძი, მარილი, გავხსნათ ბროწეულის წვენში.

შემწვარი თევზი ლანგარზე დავალაგოთ, ზემოდან მოვასხათ ბროწეულის საწებელი, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და დარჩეული ბროწეულის მარცვლები.

მ ა ს ა ლ ა:

წვრილი თევზი - 1 კილო-გრამი	ქინძი - 5 ძირი
მცენარეული ზეთი - 4-5 სუფრის კოვზი	ბროწეული - 4-5 ცალი
	ხახვი - 2 თავი
	წიწკა, მარილი - გემოვნებით

ქაბაღა ღვინის საწებლით

გასუფთავებული თევზი დავჭრათ მცირე ნაჭრებად, ჩავაწყოთ ქვაბში, დავუმატოთ ოხრახუმი, ხახვი, მიხაკი, დაფნის ფოთოლი, მარილი, დავასხათ ღვინო, წყალი, დავხუროთ ქვაბს სახურავი, დავდგათ ცეცხლზე და ვხარშოთ 25-30 წუთი. მოხარშული თევზი ქვაბიდან ამოვიღოთ, ბულიონი გავწუროთ, სუფთა ქვაბში ჩავასხათ, დავდგათ ცეცხლზე და ვადულოთ 10-15 წუთი. მერე დავუმატოთ დანაყილი ნიგოზი, ნიორი და წამოდულების შემდეგ ცეცხლიდან გადმოვდგათ.

მოხარშული თევზი ლანგარზე მოვათავსოთ, დავასხათ გამზადებული საწებელი, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ქინძი და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ქამბალა - 1 კილოგრამი
სუფრის წითელი ღვინო - 2
ჩაის ჭიქა
წყალი - 2 ჩაის ჭიქა

ოხრახუში - 3 ძირი
ხახვი - 2 თავი
ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა
ქინძი - 2 ძირი.

გელაქნური ჟჷენით

გელაქნური მოხარშოთ ჩვეულებრივი წესით. ცალკე ქვაბში ჩავასხათ 3-4 ჭიქა წყალი, დაეუმატოთ შინდის ჩურჩა, დაჭრილი ხახვი, დანაყილი ნიგოზი და ვაღულოთ. მოხარშული გელაქნური თევშზე დავაწყოთ და ზედ დავასხათ გამზადებული საწებელი.

მ ა ს ა ლ ა:

გელაქნური - 1 კილოგრამი
შინდის ჩურჩა - 1 ჩაის ჭიქა
ხახვი 2-3 თავი

დანაყილი ნიგოზი - 4 სუ-
ფრის კოვზი.

მოხარშული გელაქნური ან კალმასი ნიგოზის საწებლით

გელაქნური გავასუფთავოთ, დავჭრათ ნაჭრებად, ჩავდოთ ადუღებულ მარილწყალში და მოხარშოთ, დუღილის დროს მოხარშოთ ქაფი. როცა მოიხარშება, ამოვალავოთ ქაფქირით და დავაწყოთ თევშზე. ნიგოზი, მარილი, ნიორი ერთად დავნაყოთ, გავხსნათ წყალში (არაყენის სისქის) და მივიტანოთ მოხარშულ გელაქნურთან ერთად.

მ ა ს ა ლ ა:

გელაქნური - 1 კილოგრამი
ნიგოზი - 200 გრამი
ნიორი - 2-3 კბილი

წყალი - 1,5 ჩაის ჭიქა
მარილი - გემოვნებით

კობრი ნიგოზით და ბროწეულით

კობრს გავაცალოთ ქიცვი, გავრეცხოთ, დავჭრათ ნაჭრებად, მოვხარშოთ მარილწყალში. ამოვიღოთ ქაფქირით და დავაწყოთ ლანგარზე.

ნიგოზი, ნიორი, ქინძი, წიწკა ერთად დავნაყოთ, გავხსნათ ბროწეულის წვენიში, დავამატოთ მარილი, ნახევარი ჩაის ჭიქა თევზის ნახარში წვენი, ავურიოთ და გადავასხათ მოხარშულ თევზს.

მ ა ს ა ლ ა:

კობრი – 1 კილოგრამი
ქინძი – 4 ძირი
ნიგოზი – 2 ჩაის ჭიქა
ნიორი – 2-3 კბილი

ბროწეულის წვენი – 1 ჩაის
ჭიქა
წიწკა, მარილი – გემოვნე-
ბით.

კიბორჩხალა ნიგოზიანი სატენით

კარგად გასუფთავებული კიბორჩხალები მოვხარშოთ მარილწყალში, შემდეგ დავაწყოთ საცერზე, როცა წყალი ჩამოიწურება კიბორჩხალებს მოვაცილოთ კისერი, ფეხები, ხორცი და დავნაყოთ. ავურიოთ დანაყილი ნიგოზი და ქინძი, მოვაყაროთ დანაყილი დარიჩინი და მუსკატის კაკალი, მარილი. ავურიოთ და ამ სატენით ამოვავსოთ კიბორჩხალის წითელი ქალა.

სუფრაზე მიტანისას კიბორჩხალები დავაწყოთ მწვანელით მორთულ ლანგარზე. ცალკე ჭურჭლით მივიტანოთ ტყეპლის საწებელი.

მ ა ს ა ლ ა:

კიბორჩხალა – 20 ცალი
ნიგოზი – 200 გრამი
გამხმარი ქინძი – 1 ჩაის კოვზი

დარიჩინი ან მუსკატის კაკალი – 0,5 ჩაის კოვზი
მწვანელი – 200 გრამი
მარილი – გემოვნებით.

ხიზილალას ქაბაბი

100 გრამი ხიზილალა და 300 გრამი რძეში ან წყალში დაშვებული პური, წვრილად დაკეპილ ხახვთან ერთად მოვზილოთ, დავეყოთ პატარა ნაწილებად, ამოვაველოთ დანაყილ ორცხობილაში და შევწვათ ზეთმოსხმულ თაფაზე.

მოხარაშული ხიზილალა

ხიზილალას დაეუმატოთ დაფშენილი თეთრი პურის გული, წვრილად დაჭრილი ხახვი, დავასხათ იმდენი წყალი, რომ ძალიან კარგად დაიფაროს და ხელით ამოვჭყელიტოთ. დავდგათ ცეცხლზე და ვადულოთ 10-12 წუთი.

მ ა ს ა ლ ა:

ტყიჭ ქიძი I – (ილიმენ
.იგლო I – იგძძძ

ინბრე 00ჯ – ლლლლიძიძ
-ფსფ) ილლჯ ქიბრლ იბოლცო



სორბისაგან
გოგზადებული
ქერძები

ხინკალი

ღორის, ან ცხვრის ხორცის რბილი ნაჭერი დავჭრათ და ხახვთან ერთად ხორცსაკეპ მანქანაში გავატაროთ. აუერიოთ შიგ დანაყილი პილპილი, მარილი, ოხრახუში, ქინძი, ქონდარი, იმდენი თბილი წყალი, რამდენსაც შეიწოვს ხორცი (დაახლოებით ერთი ჩაის ჭიქა).

მოვზილოთ მაგარი ცომი ოდნავ მარილიანი ნახევარი ლიტრი წყლითა და კვერცხით. კარგად გავაბრტყელოთ, გამოვჭრათ სპეციალური ხის საჭრისით და კიდევ გავაბრტყელოთ. თითოეულ ცომზე მოვათავსოთ ერთი სუფრის კოვზი მომზადებული ხორცი, ნაპირები შემოვუკეცოთ, მოვგრიხოთ და კუჭი დავტკეპნოთ ისე, რომ მოხარშვის დროს არ გაიხსნას. ასე მომზადებული ხინკლები ჩავეაროთ მარილიან მღულარე წყალში და ვხარშოთ. ქვაბი ხანგამოშვებით ვატრიალოთ, რომ ხინკალი ძირზე არ მიეკრას. როცა ყველა ხინკალი წყლის ზევით ამოტივტივდება, კიდევ ხუთი წუთი ვადულოთ და ამოვალაგოთ ქაფქირით.

სუფრაზე ხინკალთან ერთად მივიტანოთ დანაყილი პილპილი.

მ ა ს ა ლ ა:

ღორის ან ცხვრის ხორცი – 1

კვერცხი – 1 ცალი

კილოგრამი

მწვანილი, პილპილი, მარილი

ხახვი – 5 თავი

– გემოვნებით.

ხინკალი კახურად

თეთრი პურის ფქვილით, კვერცხითა და მარილწყლით მოვზილოთ ჩვეულებრივი მაგარი ცომი. მოვამზადოთ გულსართი შემდეგნაირად: მსუქანი ცხვრის ან ძროხის ხორცის ნაჭრები ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში ხახვთან ერთად. შევაზავოთ დაკეპილი ოხრახუშით, ქინძით, შავი პილპილით, მარილით. დავზილოთ და გავაზავოთ წყლით. როდესაც გულსართი მზად იქნება ცომი გავაბრტყელოთ, ამოვჭრათ თანაბარი ზომის რგო-

ლები, შუა ადგილზე დავაწყობთ თითო კოვზი გულსართი, მო-
 ვუკრათ პირი ისე, როგორც ზევით არის აღწერილი და ჩავუშვათ
 მარილით შეზავებულ მდუღარე წყალში. დუღილის დროს ქვაბი
 ვატრიალოთ, რომ ძირზე არ მიიკრას. როდესაც მზად იქნება ხინკალი
 ამოვალაგოთ ქაფქირით და სუფრაზე მივიტანოთ დანაყილ
 პილპილთან ერთად.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ან ძროხის ხორცი -	მწვანილი - 3-4 ძირი
1 კილოგრამი	კვერცხი - 2 ცალი
ფქვილი - 1 კილოგრამი	მარილი, პილპილი - გემოვ-
ხახვი - 4-5 თავი	ნებით

შილაფლავი

ავილოთ ცხვრის მსუქანი ხორცი, კარგად გავრეცხოთ და
 დავეჭრათ ნაჭრებად. წვრილად დავეჭრათ დუმის ნაჭერი, ჩავყარ-
 ით ქვაბში და ვშუშოთ სანამ ცხიმი არ გამოუვა. დავაყაროთ
 ძალიან წვრილად დაჭრილი ხახვი და ვშუშოთ. შემდეგ ჩავყარ-
 ით დაჭრილი ხორცი და ხახვთან ერთად გავაგრძელოთ შუშვა,
 ისე რომ ხორცი და ხახვი არ გაწითლდეს (შილაფლავი თეთრი
 რომ გამოვიდეს). დავასხათ წყალი, ადუღებისას მოვხადოთ ქაფი,
 ჩავაგდოთ დაფნის ფოთოლი, მარილი. როდესაც ხორცი ნახ-
 ევრად მოხარშული იქნება, ჩავყაროთ ბრინჯი და გავაგრძელოთ
 ხარშვა. შემდეგ შევაზავოთ შავი პილპილითა და ზირათი.

თუ შილაფლავი სქელი გამოვიდა, შეიძლება დავასხათ რაიმე
 ბულიონი (ხაშლამის ნახარში), ან წყალი და დავიყვანოთ ნორ-
 მალურ სისქემდე.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ხორცი - 1 კილო-	ხახვი - 2-3 თავი
გრამი	მარილი, პილპილი, ზირა - გე-
დუმა - 100 გრამი	მოვნებით.
ბრინჯი - 2 ჩაის ჭიქა	

შილაფლაპი (მეორენაირად)

ცხვრის მსუქანი ხორცი ნაჭრებად დავჭრათ, მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და ეხარშოთ. მოვხადოთ ქაფი, ჩავყაროთ ბრინჯი, დაჭრილი ხახვი, მარილი და ხშირად მოვურიოთ, რომ ძირი არ მიეწვას. როცა ხორცი და ბრინჯი კარგად მოიხარშება ჩავყაროთ დანაყილი პილპილი.

სუფრაზე მიტანისას ზემოდან მოვაყაროთ დაჭრილი ოხრახუში.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი	ოხრახუში – 4 ძირი
ხახვი – 2 თავი	მარილი, პილპილი – გემოვნებით.
ბრინჯი – 2 ჭიქა	

შილაფლაპი (მესამენაირად)

ცხვრის ან ბატკნის მსუქანი ხორცი დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი, დავახუროთ სახურავი და გავაჩეროთ 30 წუთი. შემდეგ მოვათავსოთ მდულარე წყალში, დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი. როცა ნახევრად მოიხარშება, ჩავყაროთ ბრინჯი და ეხარშოთ, სანამ ხორცი და ბრინჯი კარგად მოიხარშება. დავამატოთ დანაყილი პილპილი და ზირა.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ან ბატკნის ხორცი – 1 კილოგრამი	მარილი, პილპილი, ზირა – გემოვნებით.
ბრინჯი – 2 ჩაის ჭიქა	

შილაფლაპი აჭარულად

მსუქანი ცხვრის ხორცი ხახვთან და ცხვრის ღუმასთან ერთად კარგად მოვშუშოთ. ჩავყაროთ ქინძი, ოხრახუში, მწვანე ქონდარი, წინასწარ მოხარშული და ცივ წყალში გავლებული

ბრინჯი. დავდგათ ნელ ცეცხლზე და ხშირად ვურიოთ, რომ ძირი არ მიეწვას. სუფრაზე მივიტანოთ მჟავე საწებელთან ერთად.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ხორცი - 1 კილო-	ხახვი - 2-3 თავი
გრამი	მწვანილი - 3-3 ძირი
ბრინჯი - 500 გრამი	მარილი - გემოვნებით

შილაფლავი ქათმის კუჭმაჭის

გასუფთავებული, გარეცხილი კუჭმაჭი თავისი სიმსუქნით მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და დავდგათ ცეცხლზე მოსახარმად. 10-15 წუთის დუღილის შემდეგ ჩავყაროთ გადარჩეული, გარეცხილი ბრინჯი და გავაგრძელოთ ხარშვა, სანამ ბრინჯი და კუჭმაჭი კარგად არ მოიხარშება. ხარშვის დასრულებისას დავამატოთ მარილი და დანაყილი პილპილი.

მ ა ს ა ლ ა:

კუჭმაჭი - 1 ქათმის	მარილი, პილპილი - გემოვნ-
ბრინჯი - 3/4 ჩაის ჭიქა	ებით.

ჩაქაფული ცხვრის ხორცის

ცხვრის ან ბატკნის მსუქანი, ძელიანი ხორცი დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად, დავასხათ იმდენი წყალი, რომ ხორცი დაიფაროს. დავდგათ დაბალ ცეცხლზე და ვხარშოთ, როცა წყალი დაუშრება, ჩავყაროთ რგოლებად დაჭრილი ხახვი და ვშუშოთ. ოხრახუში, ქინძი დავჭრათ წვრილად და ჩავყაროთ ხორციან ქვაბში. ავიღოთ ქორფა ტარხუნა, დავჭრათ დიდ ნაჭრებად (დაახლოებით გავჭრათ სამად) და მწვანილთან ერთად ისიც ჩავყაროთ. ნამიანი მწვანილი წყალს გაუშვებს, თუ ეს საკმარისი არ იქნება დავამატოთ ცოტა წყალი და ჩავყაროთ ახალი ტყემალი.

როცა ტყემალი კარგად მოიხარშება, გადმოვდგათ ცეცხლიდან, დავასხათ თეთრი ღვინო და შევაზავოთ მარილითა და წიწაკით.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხერის ან ბატკნის ხორცი – მწვანილი – 5-5 ძირი	
1 კილოგრამი	ახალი ტყემალი – 1 ჩაის ჭიქა
ხახვი – 500 გრამი	თეთრი ღვინო – 1 ჭიქა
ტარხუნა – 1 კონა	წიწაკა, მარილი – გემოვნებით

შამფჳარი გოჭი

გოჭი კარგად გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, წავუსვათ მარილი მუცლის ღრუში და გარედან. ძალიან წმინდად დავნაყოთ წინასწარ ცხელ წყალში დამბალი წიწაკა, ნიორი, ქინძი, კამა, ოხრახუში, რეჰანი. ეს ყველაფერი გავხსნათ ნიგვზიდან გამოხდილ ზეთში და გოჭს წავუსვათ როგორც შიგნით, ასევე გარეთაც. ამ ნაერთის მაგიერ, შევწისას შეიძლება ხანგამოშვებით წავუსვათ ერბო ან წყალი. გოჭი შეიძლება შეიწვას როგორც ღუმელში, ასევე ნაკვერჩხალზე, შამფურზე წამოცმული.

თაჳისიჳე შიგნჳულით გაჳოტანილი შამფჳარი გოჭი

კარგად გასუფთავებულ გოჭს ამოვაცალოთ შიგნეული, ნაწლავები, გადავაბრუნოთ და დიდხანს ვრეცხოთ გამდინარე წყალზე. მერე გავრეცხოთ სიმინდის ფქვილითა და წყლით, შემდეგ სუფრის მარილით და ბოლოს ისევ მარტო წყლით. ნაწლავები დავჭრათ შიგნეულთან ერთად და მოვხარშოთ. წვრილად დავჭრათ და დავაყაროთ მარილი, პილპილი, დანაყილი ქინძი, წიწაკა და კარგად ავურიოთ. გასუფთავებულ გოჭს წავუსვათ მარილი მუცლის ღრუში და გარედან. მუცლის ღრუში მოვათავსოთ გამზადებული მასალა, ძაფით ამოვკეროთ და შევწვათ.

შეფარვი ბოჭი სატენით იმერულად

კარგად გასუფთავებულ გოჭს ამოვაცალთ შიგნეული, კარგად გავრეცხოთ და ჩავყაროთ მდულარეში, როცა მოიხარშება ამოვიღოთ, დავჭრათ ძალიან წვრილად, დავყაროთ მარილი, შავი პილპილი. მოვხრაკოთ ერბოში. ცალკე მოვხარშოთ მარილწყალში ბრინჯი და შევურიოთ მოხრაკულ შიგნეულს. შევაზავოთ მწვანილით (ოხრახეში, ქინძი, კამა) ყვითელი ყვავილით, მოვათავსოთ გოჭის მუცლის ღრუში, ავკეროთ და წამოვავოთ შამფურზე. თავი და ფეხები დავამაგროთ კანაფით და შევწვათ ნაკვერჩხალზე.

ყველით გავოტენილი შეფარვი ბოჭი

გოჭი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, წავუსვათ მარილი მუცლის ღრუში და გარედან.

კუჭ-ღვიძლი მარილწყალში მოვხარშოთ, დავჭრათ წვრილად, დავუმატოთ დაჭრილი, უმარილო, ახალი ყველი, პიტნა, ტარხუნა, მარილი და კარგად ავურიოთ ერთმანეთში. ამ გამზადებული მასალით გამოვუტენოთ გოჭს მუცლის ღრუ, ძაფით ამოვკეროთ და შევწვათ ღუმელში ან შამფურზე.

სუკის მწვადი

მთელი სუკი გავრეცხოთ, მოვაშოროთ ძარღვები, წამოვავოთ შამფურზე მთელი სიგრძით. თავში და ბოლოში მაგრად შემოვახვიოთ ძაფი, წავუსვათ მარილი და შევწვათ ნაკვერჩხალზე. შამფური ხშირად უნდა ვაბრუნოთ, რადგან მწვადი ყოველი მხრიდან უნდა შეიწვას და თან შეინარჩუნოს ის წვენი, რომელიც სუკს აქვს. ასეთნაირად მომზადებული მწვადი, შეიძლება შეიწვას ღუმელშიც. სუკი ისე ძალიან არ უნდა შევწვათ, რომ გამოხმეს. გაჭრისას შიგნიდან უნდა მოჟონავდეს ვარდისფერი სითხე. როგორც კი მზად იქნება, მწვადი სუფრაზე უნდა მივიტანოთ შამფურით და მოგრძო-მოგრძო, თხელ ნაჭრებად დავჭრათ.

ღორის მჭვადი

მსუქანი ღორის ხორცი (უმჯობესია ზურგის ნეკნებიანი მხარე, ბარკლის ნაჭერი და სხვა) დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი და შევდგათ მაცივარში რამდენიმე საათით. შემდეგ წამოვაგოთ შამფურზე და შევწვათ ნაკვერჩხალზე. შამფური სულ ვატრიალოთ, როცა მწვადი მზად იქნება, მოვაყაროთ მრგვალად დაჭრილი ხახვი და შემოვუწყოთ ოხრახუმის ფოთლები. სუფრაზე მწვადთან ერთად, ცალკე, მივიტანოთ ბროწეულის ან ტყემლის საწებელი.

ცხვრის, ძროხის ან ღორის ხორცის ბასთურმა

ცხვრის, ძროხის ან ღორის ხორცის რბილი ნაწილი დავჭრათ თანაბარ ნაჭრებად, გავრეცხოთ და ჩავდოთ თიხის, მინანქრის ან ფაიფურის ჭურჭელში. დავაყაროთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი, მარილი, პილპილი, დავასხათ ძმარი, დავახუროთ სახურავი და შევინახოთ რამოდენიმე საათით (შეიძლება ერთი დღე და ღამეც). შემდეგ ამოვიღოთ, ავაგოთ შამფურზე და შევწვათ ნაკვერჩხალზე ან ღუმელში. ბასთურმა შეიძლება უძმროდაც მომზადდეს.

სუკის ბასთურმა

სუკი თანაბარი ოდენობის ნაჭრებად დავჭრათ, ჩავაწყოთ შესაფერ ჭურჭელში, დავუმატოთ მარილი, პილპილი, დაკეპილი ხახვი და რამოდენიმე საათით გავაჩუროთ. შემდეგ ხორცი შამფურზე ავაგოთ და შევწვათ ნაკვერჩხალზე. სუფრაზე მიტანისას მოვაყაროთ დაკეპილი უმი ხახვი.

ცხვრის ხორცის მჭვადი ბაღრიჯანი

ხორცი გავრეცხოთ, დავჭრათ თანაბარ ნაჭრებად, შევაზავოთ მარილით და წამოვაგოთ შამფურზე. შევწვათ ნაკვერჩხალზე ან ღუმელში. რამოდენიმე ცალი ბაღრიჯანი გავრეცხოთ, მოვაჭრათ

თავი, გავსეროთ დანით შუაზე, ისე რომ ერთმანეთს არ მოცილდეს, ჩავდოთ შიგ გულსართი რომელიც ასე უნდა მომზადდეს: დავჭრათ წვრილად ცხვრის ღუმა, ავურიოთ შიგ მარილი, პილპილი, წვრილად დაჭრილი სხვადასხვა მწვანილი (ოხრახუში, ქინძი, რეპანი, ქონდარი). ასეთნაირად მომზადებული ბაღრიჯანი წამოვაგოთ შამფურზე და შევწვათ ნაკვერჩხალზე ან ღუმელში. მწვადი და ბაღრიჯანი რიგრიგობით დავაწყოთ ლანგარზე, მოვაყაროთ რგოლებად დაჭრილი ხახვი და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ხორცი - 1 კილოგრამი	ბაღრიჯანი - 1 კილოგრამი
ღუმა - 100 გრამი	მწვანილი 3-3 ძირი
	მარილი, პილპილი - გემოვნებით.

მწვადი აფხაზურად

კარგად გარეცხილი მსუქანი ცხვრის ხორცი, ღვიძლი, ელენთა და ღუმა დავჭრათ პატარ-პატარა ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი და წამოვაგოთ შამფურზე. შევწვათ. სუფრაზე მიტანისას მწვადს მოვაყაროთ რგოლებად დაჭრილი ხახვი, წვრილად დაჭრილი ოხრახუში და ბროწეულის ან კოწახურის მარცვლები.

ცხვრის მწვადი მყვამსურად

მსუქანი ცხვრის ან ბატკნის ხორცი (როგორც ნეკნებიანი, ისე რბილი ადგილები) დავჭრათ თანაბარ ნაჭრებად. მოვაყაროთ მარილი, პილპილი, კარგად ავურიოთ და ჩავყაროთ თუჯის ქვაბში (ან ტაფაში). დავდგათ ძლიერ ცეცხლზე და შევწვათ თავისივე სიმსუქნეში. ხანგამოშვებით ვურიოთ, ისე, რომ თითოეული ნაჭერი კარგად გაწითლდეს. როდესაც შეიწვება მწვადს მოვაყაროთ წვ-

რილად დაჭრილი ოხრაბუში და სამი სანტიმეტრის სიგრძეზე დაჭრილი ახალი მწვანე ხახვი.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ან ბატენის ხორცი -	ოხრაბუში - 3 ძირი
1 კილოგრამი	მარილი, პილპილი - გემოვნებით
ცხვრის ღუმა - 100 გრამი	
მწვანე ხახვი - 200 გრამი	

მწვანის ჩახოსხილი

დაჭრილი ხახვი მოვხრაკოთ ერბოში. დავამატოთ დაჭრილი, კანგაცლილი პამიდორი. როდესაც წამოდუღდება ჩავაწყოთ შემწვარი მწვადი, დავახუროთ სახურავი და ვადულოთ ნელ ცეცხლზე.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორცი - 1 კილოგრამი	პამიდორი - 800 გრამი
ერბო - 2 სუფრის კოვზი	მარილი - გემოვნებით
ხახვი - 4-5 თავი	

მწვანის ჩახოსხილი (მეორენაირად)

ერბოში მოვხრაკოთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი, დავამატოთ წყალი ან ბულიონი, ძმარი. ჩავალაგოთ შემწვარი მწვადი, დავახუროთ სახურავი და მოვშუშოთ ნელ ცეცხლზე.

ჩახოსხილი შეიძლება მომზადდეს სითხის გარეშე. შემწვარი მწვადი მოვათავსოთ ქვაბში, დავუმატოთ დაკეპილი ხახვი, დავახუროთ სახურავი და გავაჩეროთ ნელ ცეცხლზე.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორცი - 1 კილოგრამი	ბულიონი ან წყალი - 0,5 ჩაის ჭიქა
ერბო - 2 სუფრის კოვზი	მარილი - გემოვნებით
ხახვი - 4-5 თავი	
ძმარი - 1/4 ჩაის ჭიქა	

ძროხის ხორცის ჩახოხბილი

ქონისა და ძარღვებისგან გავათავისუფლოთ ძროხის სუკი, გავრეცხოთ და დავჭრათ პატარა ნაჭრებად. ჩავყაროთ ქვაბში, დავამატოთ კარაქი, ხახვი და ერთად მოვხრაკოთ. გარეცხილი პამიდორი დავმღვლოთ, კანი მოვაცილოთ, დავჭრათ და მოვათავსოთ მოხრაკულ ხორცში. როცა მზად იქნება, შევანელოთ მარილით, მწვანილით (ქინძი, ოხრახუში, კამა, რეჰანი).

მ ა ს ა ლ ა:

ძროხის ხორცი (სუკი) - 1	ხახვი - 4-5	თავი
კილოგრამი	მწვანილი - 3-3	ძირი; მარილი
პამიდორი - 1	კილოგრამი	- გემოვნებით
კარაქი - 3	სუფრის კოვზი	

ცხვრის ხორცის ჩახოხბილი

ცხვრის ხორცი დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად, გავრეცხოთ, ჩავლოთ ქვაბში და ოდნავ მოვშუშოთ. როცა წვენი შეაშრება, დავაყაროთ რგოლებად დაჭრილი ხახვი. თუ ხორცი მსუქანი არ არის დავამატოთ ცოტა კარაქი და კიდევ ვშუშოთ. დავასხათ გაფცქვნილი და დაჭრილი პამიდორი, ვხარშოთ სანამ ხორცი კარგად მოიხარშება.

შევანელოთ მარილით და მწვანილით

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ხორცი - 1	კილო-	მწვანილი (სხვადასხვა) - 3-3
გრამი		ძირი
ხახვი - 500	გრამი	მარილი - გემოვნებით
პამიდორი - 1	კილოგრამი	

შამჟურაჲი შამჟვარი ბატკანი გულ-ღვიძლით

ბატკნის გულ-ღვიძლი ძალიან წვრილად დავკეპოთ, დავუმატოთ მარილი და აეურიოთ. გასუფთავებული, გამოშიგნული, კარგად გარეცხილი ბატკნის მუცლის ღრუში მოვათავსოთ გამზა-

დებული გულ-ღვიძლი, გავეკროთ ძაფით, წამოვაცვათ ზის შამ-
ფურზე, დავამაგროთ კანაფით და შევწვათ ნელ ნაკვერჩხალზე,
თან ვატრიალოთ. ხანგამოშვებით ჯერ წავუსვათ მარილწყალი,
ბოლოს გამდნარი ცხიმით.

ცხვრის ხორცი კომპით

მსუქანი ცხვრის ხორცი დავჭრათ, გავრეცხოთ, დავასხათ
იმდენი ცხელი წყალი, რომ ხორცს კარგად მოადგეს; ვადულოთ;
მოვხადოთ ქაფი; ცალკე ტაფაში მოვშუშოთ ერბოში ალყა ალყა
დაჭრილი ხახვი. ზევიდან დავაწყით თხლად დაჭრილი გათ-
ლილი კომში (კომში ტკბილი უნდა იყოს). ზედ დავასხათ ქვა-
ბიდან ამოღებული წვენი და ვხარშოთ. როდესაც კომში და
ხახვი მოიხარშება და ხორციც დარბილდება, ყველაფერი მო-
ვათავსოთ ერთ ქვაბში. შევანელოთ მარილით, მიხაკდარიჩინით,
წვრილად დაჭრილი ქინძით.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ხორცი - 1 კილო-	ერბო - 2 სუფრის კოვზი
გრამი	ქინძი - 2-3 ძირი
კომში - 800 გრამი	მიხაკ-დარიჩინი, მარილი - გე-
ხახვი - 3-4 თავი	მოვნებით

შემფხვარი ცხვრის ხორცი ბადრიჯანითა და პამიდვრით

ბადრიჯანი სიგრძეზე ჩავჭრათ ისე, რომ ერთმანეთს არ მოშორ-
დეს; წვრილად დაჭრილ ღუმას მოვაყაროთ მარილი, პილპილი
და მოვათავსოთ ბადრიჯანში.

ცხვრის ბარკალი, ბეჭი ან გვერდის ნაჭერი გავრეცხოთ,
წავუსვათ მარილი, დავდოთ ტაფაზე, შემოვუწყით გამზადებუ-
ლი ბადრიჯანი, პამიდორი, ალყად დაჭრილი ხახვი და შევდგათ
ღუმელში შესაწვავად. შეწვის დროს ხორცს დროგამოშვებით
დავასხათ მისგანვე მიღებული წვენი. როცა ხორცი შეიწვება,

გამოვიღოთ ღუმელიდან, დავჭრათ თხელ ნაჭრებად, დავალაგოთ ლანგარზე, მოვასხათ მისივე წვენი, გარშემო შემოვუწყოთ შემწვარი კარტოფილი, ბადრიჯანი და პამიდორი, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ხორცი - 1 კილოგრამი	დუმა - 100 გრამი; ხახვი - 2-3 თავი
პამიდორი - 8 ცალი	ოხრახუში, პილპილი, მარილი
ბადრიჯანი - 10 ცალი	- გემოვნებით

საშულამა

ახალგაზრდა, მსუქანი საქონლის ხორცი დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად, გავრეცხოთ კარგად, ჩავყაროთ ქვაბში და ვადულოთ. დუდილის ღროს მოვხადოთ ქაფი, დავუმატოთ დაუნის ფოთოლი, შავი პილპილის მარცვლები, ნივრის კბილები. როცა ხორცი კარგად მოიხარშება შევაზავოთ მარილით. ქაფქირით ამოვიღოთ ლანგარზე, ზევიდან მოვაყაროთ დაჭრილი ოხრახუში და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

ბატკნის ხორცის საშულამა

ბატკნის ხორცი ნაჭრებად დავჭრათ და გავრეცხოთ. ქვაბში ჩავასხათ წყალი, ავადულოთ, ჩავყაროთ მარილი, დაჭრილი ბატკნის ხორცი და დავდგათ ცეცხლზე მოსახარშად. დუდილის ღროს მოვხადოთ ქაფი, როცა ხორცი მოიხარშება, ქაფქირით ამოვიღოთ ლანგარზე და სუფრაზე ისე მივიტანოთ, ბატკნის ხორცი შეიძლება მოიხარშოს უმარილო წყალში და როცა ლანგარზე ამოვალაგებთ მარილი ცხელ-ცხელს მოვაყაროთ.

ასე მოხარშული ბატკნის ხორცის მიტანა სუფრაზე შეიძლება ლავაშში შეხვეული სახითაც. თხელ ლავაშზე დაიდება ერთი-ორი ნაჭერი ხორცი და შიგ შეიხვევა.

პროხის ბეჭი

ავიღოთ მთლიანი პროხის ბეჭი საკნატელათი და გავრეცხოთ. შესაფერ ქვაბში წყალი ავადულოთ, შევაზავოთ მარილით, მოვათავსოთ შიგ ბეჭი, დავდგათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი. ბეჭი როცა მოიხარშება (არ უნდა ჩაიშალოს), ამოვიღოთ წვენიდან, მოვათავსოთ შესაფერ ლანგარზე და სუფრაზე მთლიანი მივიტანოთ, თან მოვაყოლოთ ტყემლის, მდოგვის ან სხვა საწებელი.

ხორცის ტოლვა

ხორცის რბილი ნაჭერი ხახვთან ერთად ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში, დავამატოთ მარილი, პილპილი, უმი ბრინჯი, წვრილად დაჭრილი სხვადასხვა მწვანილი, გათქეფილი კვერცხი და ერთად კარგად ავზილოთ.

კომბოსტოს თავი სათითაო ფოთლებად დავარჩიოთ, მოვაჭრათ მაგარი ნაწილები, ჩავდოთ აღუღებულ წყალში და 3-5 წუთის განმავლობაში გავთუთქოთ. შემდეგ თითოეულ კომბოსტოს ფოთოლში შევახვიოთ გამზადებული ხორცის გუფთები, ჩავალაგოთ ქვაბში, დავასხათ ძვლებისაგან მიღებული ბულიონი ან ცოტა წყალი, დავუმატოთ ხორცსაკეპ მანქანაში გატარებული პამიდორი (ან ერთი ჭიქა ტომატი) და დავდგათ მოსახარშად. როცა მზად იქნება ლანგარზე ამოვალაგოთ და ზედ თავისი ნახარში წვენი გადავასხათ.

მ ა ს ა ლ ა:

რბილი ხორცი – 1 კილოგრამი

ბრინჯი – 0,5 ჩაის ჭიქა

ხახვი – 3-4 თავი

კვერცხი – 2 ცალი

კომბოსტო – 1 კილოგრამი

პამიდორი 1 კგ

მწვანილი, პილპილი, მარილი

– გემოვნებით

ძროხის ან ცხვრის ხორცის ტოლმა

ძროხის ან ცხვრის ხორცის რბილი ნაჭერი და ხახვი ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკებ მანქანაში, შევაზავოთ მარილსა, პილპილით, სხვადასხვა მწვანილებით (ქინძი, რეპანი, ქონდარი, ტარხუნა, კამა), მოხარშული ბრინჯით და კარგად ავზილოთ.

კომბოსტოს თავი სათითაო ფოთლებად დავარჩიოთ, ჩავდოთ ადუღებულ წყალში და გავთუთქოთ. თითოეულ გათუთქულ კომბოსტოს ფოთოლში შევახვიოთ მომზადებული ხორცის გუფთები (დაახლოებით 2 სუფრის კოვზი), ჩავალაგოთ ქვაბში, დავასხათ ბულიონი, ან ცოტა წყალი, ხორცსაკებ მანქანაში გატარებული პამიდორი (ტომატი ან პიურე) და დავდგათ მოსახარშად. როცა მზად იქნება, ამოვალაგოთ ლანგარზე და ზედ თავისივე წვენი გადავასხათ.

მ ა ს ა ლ ა:

ძროხის ან ცხვრის ხორცი -	მწვანილი - 2-2 ძირი
1 კილოგრამი	ბრინჯი - 1 ჩაის ჭიქა
ხახვი - 4-5 თავი	ბულიონი ან წყალი - 2 ჭიქა
კომბოსტო - 1 თავი	მარილი, პილპილი - გემოვნებით
პამიდორი - 1 კილოგრამი	

ტოლმა მოხარშული ძროხის ხორცისა

მოხარშული, მსუქანი ძროხის ხორცის რბილი ნაჭერი ხორცსაკებ მანქანაში გავატაროთ, დავუმატოთ წერილად დაჭრილი ცხიმში მოშუშული ხახვი, პილპილი და კარგად ავურიოთ.

გასუფთავებული, გარეცხილი კომბოსტოს ფოთლები მოვათავსოთ ადუღებულ მარილწყალში და ნახევრად მოვხარშოთ. შემდეგ ფოთლებზე დავალაგოთ წინასწარ გამზადებული ხორცი, შევახვიოთ, მოვათავსოთ ერთ წყებად ცხიმთან ცხელ ტაფაზე და შევწვათ ყოველი მხრიდან. შემწვარი ტოლმა ჩავაწყოთ ქვაბში, დავასხათ ცოტა ბულიონი, ან წყალი, დავდგათ ცეცხ-

ლზე და ვშუშოთ 10-15 წუთი. მზა ტოლმა გადმოვიღოთ ლან-
გარზე, ზემოდან დავასხათ გათქეფილი მაწონი ან არაჟანი და
სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

მონარშული ძროხის ხორცი	მაწონი ან არაჟანი - 400
- 500 გრამი	გრამი
კომბოსტო - 600 გრამი	პილპილი, მარილი - გემოვ-
ხახვი - 3-4 თავი	ნებით
ცხიმი - 100 გრამი	

ძროხის ან ცხვრის ხორცის ტოლმა ვაჟის ფოთოლში გახვეული

ძროხის ან ცხვრის ხორცი დავეკრათ ნაჭრებად, გავრეცხოთ
და ხახვთან ერთად ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში,
დაუმატოთ პილპილი, მარილი, კვერცხი, სხვადასხვა მწვანილი
და კარგად აეზილოთ.

ვაზის ფოთოლი გავარჩიოთ, დავასხათ მდუღარე წყალი, წა-
მოვადუღოთ ერთი პირი, ამოვალაგოთ და გავაციოთ. თითო
კაკლისოდენა გამზადებული ხორცი ვაზის ფოთოლში სათი-
თაოდ შევახვიოთ, ჩავალაგოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და დავდგათ
მოსახარშად. როცა მოიხარშება, ამოვალაგოთ, დავაწყოთ ლან-
გარზე, გადავასხათ გათქეფილი მაწონი ან არაჟანი, მოვაყაროთ
შაქრის ფხვნილთან ერთად დანაყილი ღარიჩინი და სუფრაზე
ისე მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

რბილი ხორცი - 1 კილო-	ვაზის ფოთოლი - საჭირო
გრამი	რაოდენობის
ხახვი - 4-5 თავი	მარილი, პილპილი, მწვანილი,
მაწონი ან არაჟანი - 500	ღარიჩინი, შაქრის ფხვნილი -
გრამი	გემოვნებით.

ძროხის ან ცხვრის ხორცის ტოლმას ვაზის ფოთოლში გახვეული (მეორენაირად)

ვაზის ფოთოლი გავარჩიოთ, მოვაჭრათ ყუნწები, გავთუთქოთ მდლურე მარილწყალში და გადავიტანოთ საწურზე.

მსუქანი რბილი ხორცი გავრეცხოთ, დავჭრათ და ხახვთან ერთად ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. დაკეპილ ხორცს მოვაყაროთ მარილი, პილპილი, მწვანილი (ქინძი, ოხრახუში, რეჰანი, ქონდარი, კამა), დამბალი ბრინჯი და ერთად ავურიოთ.

ვაზის ფოთოლში შევახვიოთ თითო კაკლისოდენა გამზადებული ხორცი და ჩავაწყოთ ქვაბში ორ ფენად. შუაში და ზემოთ ჩავატანოთ კურკაგამოცლილი ალუჩა. დავასხათ წყალი, ისე რომ ფარავდეს, დავახუროთ ქვაბს სახურავი და მოვხარშოთ. როცა მოიხარშება, გადმოვიღოთ ლანგარზე წვნიანად. ცალკე მივიტანოთ მაწონი ან არაჟანი, შექართან ერთად დანაყილი დარიჩინი.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ან ძროხის რბილი ხორცი – 1 კილოგრამი
ბრინჯი – 0,5 ჩაის ჭიქა
ხახვი – 2-3 თავი
ალუჩა – 500 გრამი

ვაზის ფოთოლი – საჭირო რაოდენობის
მაწონი ან არაჟანი – 500 გრამი
მარილი, მწვანილი, პილპილი, დარიჩინი, შექარი – გემოვნებით

ზაფხულის ტოლმას

გარეცხილი ცხვრის ხორცის რბილი ნაჭერი, თავისი ქონით, ნაჭრებად დავჭრათ და გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. დავუმატოთ ძალიან წვრილად დაჭრილი ხახვი, რეჰანი, ოხრახუში, ქინძი, პილპილი, ბრინჯი, მარილი და კარგად ავურიოთ..

მწიფე პამიდორი დავჭრათ, წამოვადუღოთ 8-10 წუთი და გავხეხოთ საცერზე. საშუალო ზომის ბადრიჯანს მოვაჭრათ თავი, ჩავჭრათ ერთი მხრიდან, ამოვაცალოთ თესლი, ჩავაყაროთ ცოტა

მარილი. ტკბილ წიწაკას მოვაჭრათ ზედა თავი, ამოვაცალოთ თესლი და გავთუთქოთ მდულარე წყალში.

მწიფე, მაგარი, საშუალო ზომის პამიდორი გავრეცხოთ ცივი წყლით. მოვაჭრათ თავი, ამოვაცალოთ თესლი, ისე რომ მისი მთლიანობა არ დაირღვეს და ჩავაყაროთ ცოტა მარილი.

ვაშლი გავფტქენათ და დაეჭრათ თხელ ნაჭრებად. გამზადებული ბადრიჯანი, წიწაკა და პამიდორი ამოვავსოთ წინასწარ მომზადებული ხორციით და თავ-თავისი სახურავი დავაფაროთ.

სუფთა ქვაბის ფსკერზე მოვათავსოთ რბილი ხორცისაგან გამოცლილი ძვლები, ფენებად დავაწყოთ გამზადებული ბადრიჯანი, შემდეგ ვაშლი, წიწაკა, ვაშლი და შემდეგ ფენად პამიდორი. ზემოდან დავასხათ წინასწარ მოხარშული პამიდორი, დავახუროთ ქვაბს სახურავი და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ხორცი - 1 კილოგრამი

ბრინჯი - 0,5 ჩაის ჭიქა

ბადრიჯანი - 6 ცალი

პამიდორი - 8 ცალი

ტკბილი წიწაკა - 7 ცალი

ვაშლი - 500 გრამი

პამიდორი (წვენისათვის) - 600 გრამი

ხახვი - 2 თავი

მწვანილი - 3-3 ძირი

პილპილი, მარილი - გემოვნებით

ქაბაბი

ძროხის ან ცხვრის რბილი ხორცი ხახვთან ერთად გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. შევაზავოთ მარილით, ძალიან წვრილად დაჭრილი შინდის ჩურჩით ან კოწახურით, დანაყილი პილპილით, შევურიოთ გათქვეფილი კვერცხი. გავაკეთოთ დაკეპილი ხორცის პატარ-პატარა გუფთები, მივცეთ მოგრძო ფორმა, ამოვავლოთ ორცხობილაში ან შევწვათ ერბოიან ტაფაზე ორივე მხრიდან. როცა შეიწვება ცოტა წყალი დავასხათ და ვადულოთ რამოდენიმე წუთს.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორცი - 1 კილოგრამი
ხახვი - 3-4 თავი
ერბო - 3 სუფურის კოვზი
შინდის ჩურჩა ან კოწახური -
0,5 ჭიქა

კვერცხი - 2 ცალი
დანაყილი ორცხოზილა - 3 სუ-
ფურის კოვზი
პილპილი, მარილი - გემოვ-
ნებით

ლულაქაბაბი

ცხვრის ხორცის რბილი ნაჭერი, დუმა, ხახვი ორჯერ გავა-
ტაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში, შევაზავოთ მარილით, დანაყილი
შავი პილპილით კოწახურით, გათქეფილი კვერცხით და ხე-
ლით კარგად ავურიოთ. დავყოთ ნაწილებად, დავამრგვალოთ,
წამოვავოთ შამფურზე და შევწვათ ყოველი მხრიდან. როცა
შეიწვება ფრთხილად მოვაცილოთ შამფურიდან, სათითაოდ შევახ-
ვიოთ ლავაშში და დავალაგოთ თეფშზე. ცალკე მივიტანოთ
დაჭრილი ხახვი და დანაყილი კოწახური. შეგვიძლია შემწვარი
ლულაქაბაბი ლავაშში არ გავახვიოთ, დავაწყოთ თეფშზე, მოვა-
ყაროთ დაჭრილი ხახვი და დანაყილი კოწახური, ან ეს უკა-
ნასქნელი ცალკე მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ხორცი - 1 კილო-
გრამი
დუმა - 100 გრამი
ხახვი - 2 თავი

კვერცხი - 2 ცალი
კოწახური, პილპილი, მარილი
- გემოვნებით

ძროხის ხორცის გუფთა

მოხარშული ძროხის ხორცი, კარტოფილი, ნიგოზი, ოხრახ-
უში ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. შევაზავოთ
მარილით, დანაყილი შავი პილპილით, გათქეფილი კვერცხით
და კარგად ავურიოთ. მიღებული მასალისაგან გავაკეთოთ მრგვა-

ლი მოყვანილობის გუფთები, ამოვაველი: ათ ორცხობილაში და ერბოიან ტაფაზე შეეწვათ.

სუფრაზე მიტანისას მოვაყაროთ წერილად დაჭრილი ოხრახუში, კამა.

მ ა ს ა ლ ა:

მობარშული ძროხის ხორცი
- 500 გრამი

კარტოფილი - 2 ცალი

ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა

კვერცხი - 2 ცალი

ერბო - 3 სუფრის კოვზი

დანაყილი ორცხობილა - რამ-

დენიც დასჭირდება

მწვანილი, პილპილი, მარილი

- გემოვნებით

ცხვრის ხორცის გუფთა

ცხვრის ხორცის რბილი ნაჭერი, ერთი თავი ხახვი, წინასწარ დამბალი შინდის ჩურჩა ორჯერ გავატაროთ ხორცის მანქანაში, შევაზავოთ მარილით, პილპილით და ავეურიოთ შიგ გათქეფილი კვერცხი. მიღებული მასალისაგან გავაკეთოთ ციითის სისქის ბრტყელი გუფთები და შევწვათ ერბოიან ცხელ ტაფაზე ორივე მხრიდან.

ერბოიან ცხელ ტაფაზე დავყაროთ შინდის ჩურჩა, როცა დაიბერება, დავუმატოთ დაკეპილი ორი თავი ხახვი, ერთად მოვშუშოთ, დავასხათ ლანგარზე დაწყობილ, შემწვარ გუფთას და სუფრაზე ისე მივიტნოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ხორცი - 1 კილო-
გრამი

ხახვი - 4-5 თავი

შინდის ჩურჩა - 200 გრამი

ერბო - 150 გრამი

კვერცხი - 3 ცალი

პილპილი, მარილი - გემოვნ-

ებით

ღორის შიგნეული საგან მომზადებული კუპატი

ღორის ნაწლავები ჩამდინარე წყალზე გავრეცხოთ, შემდეგ შუაზე გავჭრათ სიგრძით და კიდევ კარგად გავრეცხოთ. ნაწლავებს სუფრის მარილი დავაყაროთ, კარგად გავწმინდოთ და

თან ვრეცხოთ, შემდეგ სიმინდის ფქვილით გავასუფთავოთ და ვრეცხოთ. გასუფთავებული ნაწლავები დანარჩენ შიგნეულობასთან (გული, ღვიძლი, თირკმელები) ერთად მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ (ძალიან არ უნდა ჩაიხარშოს). დაენაყოთ წინაა, მარილი, ნიორი, ქონდარი, ქინძი (გამხმარი) და ერთმანეთში ავურიოთ. მოხარშული შიგნეულობა ამოვიღოთ, ქვაბიდან და დავჭრათ ძალიან წვრილად, შიგ ავურიოთ აღნიშნული სანელებლები და მარცვლეჭად დარჩეული ბროწეული (ან კოწახური).

წინასწარ გასუფთავებულ, გარეცხილ ნაწლავს წამოვავოთ განიერძირიანი ძაბრი, რომლის საშუალებითაც ნაწლავი ამოვავსოთ გამზადებული შიგნეულით. თითოეული კუპატისათვის ნაწლავი შიგნეულით ამოვავსოთ 20-30 სანტიმეტრის სიგრძეზე. თითოეულ კუპატს თავი და ბოლო შევუერთოთ და შევკრათ მომსხო ძაფით. მომზადებული კუპატები მდულარე წყლიან ქვაბში ჩავეშვათ, მაშინვე უკან ამოვიღოთ და დავკიდოთ, მდულარე წყალში კუპატის ჩაშვება საჭიროა იმიტომ, რომ ნაწლავის შიგნით ცარიელი სივრცე შეივსოს.

ასეთი წესით მომზადებული კუპატი შევწვათ და მივიტანოთ სუფრაზე.

ხორცის კუპატი

ავიღოთ გარეცხილი მსუქანი ძროხის ხორცის ან ღორის ხორცის რბილი ნაჭერი, ან მათი ნარევი და ხახვთან ერთად ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. დაკეპილი ხორცი შევზავოთ მარილით, დანაყილი პილპილით, კოწახურით, კარგად დაეზილოთ, თან ცოტა-ცოტა ხორცის ბულიონი დავასხათ, რომ ხორცი ნაზი იყოს. ავიღოთ საქონლის გამხმარი ნაწლავი, კარგად გავრეცხოთ და დავაღბოთ თბილ წყალში 10-15 წუთი. განიერძირიანი ძაბრი წამოვაცვათ ნაწლავებს და შეზავებული დაკეპილი ხორცით გავტენოთ (30 სანტიმეტრი სიგრძით). თითოეული კუპატის თავი და ბოლო შევუერთოთ, ძაფებით შევკრათ

და დაკვიდოთ შესანახად. როცა დაგვჭირდება შევწვათ ტაფაზე და სუფრაზე მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ძროხის ან ღორის ხორცი ან მათი ნარევი - 4 კილოგრამი
ხახვი - 5-6 თავი
ქონი - 200 გრამი

ნაწლავი - საჭირო რაოდენობის
პილპილი - 20-25 მარცვალი
კოწახური, მარილი - გემოვნებით

ხბოს ხორცის კუპატი

ხბოს ხორცის კუპატი მზადდება ისევე, როგორც სხვა ხორცის კუპატი. აქაც საჭიროა წვრილად დაჭრილი ღორის ან ხბოს ქონი, ბულიონი, ბროწეული, ნიორი, ცოტა წიწაკა (შავი ან წითელი). კუპატი სუფრაზე შემწვარი უნდა მივიტანოთ.

ღორის ღვიძლის კუპატი იმერულად

ღორის ნაწლავები კარგად გავრეცხოთ, როგორც ზევით არის აღწერილი. ღორის ღვიძლს დავამატოთ დაახლოებით მისი წონის მეოთხედი მსუქანი ღორის ხორცი. დავჭრათ წვრილად, ერთი წუთით ჩავეყაროთ მღუღარე წყალში, შემდეგ გავწუროთ, ჩავეყაროთ ღრმა ტაფაში და თავის სიმსუქნეში მოვშუშოთ. როდესაც მზად იქნება გადმოვდგათ და შევაზავოთ ხახვით, ნივრით, კოწახურით, ხმელი სუნელით, მარილით, დაფქული შავი პილპილით. ყველაფერი ეს კარგად ავეურიოთ, ჩავდოთ გასუფთავებულ ღორის ნაწლავში და თავები მოვუკრაოთ. ამგვარად შემზადებული კუპატი შევწვათ ტაფაზე. როცა ყველა მხრიდან საკმარისად იქნება გაწითლებული, სუფრაზე მიტანის წინ მოვაყაროთ თხლად დაჭრილი ხახვი. ცალკე მივიტანოთ ტყემლის საწებელი.

მ ა ს ა ლ ა:

ლორის ღვიძლი - 4 კილო-
გრამი

ლორის მსუქანი ხორცი - 1
კილოგრამი

ხახვი - 5-6 თავი

ნიორი - 1 თავი

ნაწლავები - რამდენიც დას-
ჭირდება

ხმელი სუნელი, კოწახური,
პილპილი, მარილი - გემოვ-
ნებით

ღვიძლის კახვი თუშურად

ბატკნის ან ცხვრის ღვიძლი დაეჭრათ წვრილად, მოვაყაროთ დაკეპილი ხახვი, ოხრახუში, პილპილი, მარილი და კარგად ავურიოთ. ავიღოთ ღვიძლის ფარი და დაეჭრათ ოთხკუთხედ ნაჭრებად. თითოეულ ნაჭერში ტოლმისებურად შევახვიოთ ღვიძლის გულსართი. შეხვეული ძეხვები დავაწყვით ცხელ ტაფაზე და შევწვათ ერბოში, ისე რომ ორივე მხრიდან კარგად დაიბრაწოს. სუფრაზე მიტანისას მოვაყაროთ რგოლებად, თხლად დაჭრილი ხახვი, კამა, ოხრახუში.

ასეთივე წესით შეიძლება მომზადდეს ღორის ღვიძლის ძეხვი.

მ ა ს ა ლ ა:

ბატკნის ან ცხვრის ღვიძლი -
1 კილოგრამი

ხახვი - 4-5 თავი

ერბო - 100 გრამი

ღვიძლის ფარი - საჭირო რაოდენობის

ოხრახუში; პილპილი, მარილი
- გემოვნებით

ფაშვის გარსში უხვეული უმეფვარი ხორცი პამიდვრის საფუბლით

მსუქანი ცხვრის ხორცის რბილი ნაჭერი და ხახვი ძალიან წვრილად დაეკეპოთ, დავუმატოთ პილპილი, მარილი, წვრილად დაჭრილი ქინძი, ოხრახუში, კამა, გათქვეფილი კვერცხი და კარ-

გად ავზილოთ, ასეთი წესით გამზადებული ხორცი მოვათავსოთ გასუფთავებულ, გარეცხილ ფაშვის გარსში და შევახვიოთ ისე, რომ შიგთავსი არ ჩანდეს. შემდეგ დავაწყობთ ტაფაზე და კარგად შევწვათ. შეწვის დროს გამოყოფილი სიმსუქნე სუფთა ქვაბში გადავიტანოთ, დავუმატოთ წვრილად დაკეპილი ხახვი და მოვხრა-კოთ. ჩავეყაროთ შიგ ნაჭრებად დაჭრილი პამიდორი და ვადუღოთ 10-15 წუთი.

შემწვარი ხორცი დავჭრათ, მოვათავსოთ ლანგარზე და ზემოდან გადავასხათ პამიდორის საწებელი.

მ ა ს ა ლ ა:

მსუქანი ცხვრის ხორცი - 1 კიბი, კამა, ოხრახუში - 2-2 კილოგრამი	ძირი
ხახვი - 4-5 თავი	პამიდორი - 1 კილოგრამი
კვერცხი - 2 ცალი	პილპილი, მარილი - გემოვნებით

ცხვრის გულ-ღვიძლის ყაურამა

ერთი ცხვრის გულ-ღვიძლი თავისი ფარით კარგად გავრეცხოთ და დავჭრათ ნაჭრებად. ხახვი დავკეპოთ, ჩავეყაროთ ქვაბში, დავუმატოთ დაჭრილი გულ-ღვიძლი თავისი ფარით, კარგად მოვხრაკოთ ნელ ცეცხლზე, როცა აღნიშნული მასალა მოიხრაკება დავუმატოთ მარილი, დანაყილი პილპილი, წვრილად დაჭრილი ტარხუნა, ათი წუთი კიდევ ვხრაკოთ და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

მ ა ს ა ლ ა:

გულ-ღვიძლი და ფარი - ერთი ცხვრის	ტარხუნა - 7-8 ძირი
ხახვი - 4-5 თავი	პილპილი, მარილი - გემოვნებით

ცხვრის მოხრაკული გულ-ღვიძლი კვერცხით

ცხვრის გულ-ღვიძლი და ფილტვი გავრეცხოთ, დაკეპოთ წვრილად, დაუმატოთ ძალიან წვრილად დაკეპილი ხახვი, პილპილი, მარილი, კარგად გათქეფილი 2-3 კვერცხი, ერთმანეთში ავურიოთ და მოვათავსოთ ერბომოსხმულ ცხელ ტაფაზე. როცა ერთი მხარე შეიწვება გადავაბრუნოთ და შევწვათ მეორე მხარეც.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის გულ-ღვიძლი, ფილტვი	კვერცხი 3-4 ცალი
- 1 კილოგრამი	პილპილი, მარილი - გემოვ-
ხახვი 3-4 თავი	ნებით

ღვიძლი ბროწმულის ჭკენით

გასუფთავებული, გარეცხილი ღვიძლი ერთი სანტიმეტრის სისქის ნაჭრებად დავჭრათ, მოვაყაროთ მარილი და შევწვათ ცხიმოვან ცხელ ტაფაზე

ბროწეულის წვენში ავურიოთ მარილი, დანაყილი წიწაკა და ძალიან წვრილად დაჭრილი ქინძი.

შემწვარი ღვიძლი ლანგარზე დავაწყოთ, დავასხათ შეწვის დროს გამოყოფილი სიმსუქნე და შეზავებული წვენი

მ ა ს ა ლ ა:

ღვიძლი - 1 კილოგრამი	ქინძი - 4-5 ძირი
ცხიმი - 3-4 სუფრის კოვზი	წიწაკა და მარილი გემოვ-
ბროწეულლის წვენი - 1 ჩაის	ნებით
ჭიქა	

ღორის კუჭმაჭი

კარგად გასუფთავებული, გარეცხილი კუჭმაჭი (ღვიძლი, გული, ენთა, ფილტვი) დავჭრათ წვრილად. ჩავყაროთ ქვაბში, დავდ-

გათ ცეცხლზე და ცხიმში მოვშუშოთ. ხახვი დაეჭრათ, დაუმატოთ კუჭმაჭს და კარგად მოვხრაკოთ თავისივე გამოყოფილ ცხიმში, შევაზავოთ მარილით, პილპილით, წიწაკით, ქონდრით (შეიძლება ხმელი ქონდარიც), ქინძით.

სუფრაზე მიტანისას მოვაყაროთ მარცვლებად დარჩეული ბროწეული.

მ ა ს ა ლ ა:

კუჭმაჭი – 1 კილოგრამი	ქონდარი – 8-10 ძირი
ლორის ქონი – 200 გრამი	ქინძი – 4-5 ძირი
ხახვი – 5-6 თავი	მარილი, წიწაკა – გემოვნებით

გოჭის კუჭმაჭი ნიგოზით

კარგად გასუფთავებული, გარეცხილი კუჭმაჭი მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ. შემდეგ ამოვიღოთ, გავაციოთ და დაეჭრათ წვრილ, ოთხკუთხედ ნაჭრებად. ავურიოთ წმინდად დაჭრილი ხახვი, ქონდარი. დავნაყოთ ნიგოზი, წიწაკა, ყვითელი ყვავილი, ქინძი (ხმელი) სუნელი, ნიორი, გავხსნათ ბულიონში, დავამატოთ ძმარი (ან ბროწეულის წვენი), მარილი და ავურიოთ მოხარშულ კუჭმაჭში. თუ კუჭმაჭი ძალიან მშრალი გამოვიდა, დავამატოთ ბულიონი. სუფრაზე მიტანის წინ მოვაყაროთ მარცვლებად დარჩეული ბროწეული.

მ ა ს ა ლ ა:

კუჭმაჭი – 1 კილოგრამი	ბროწეული – 1 ცალი
ხახვი – 2-3 თავი	წიწაკა, ყვითელი ყვავილი,
ნიგოზი – 2 ჩაის ჭიქა	ქინძი, სუნელი – გემოვნე-
ქონდარი – 5-6 ძირი	ბით
ნიორი – 2 კბილი	

შემფვარი ღორის ხორცი

მსუქანი ღორის ხორცის მთლიანი ნაჭერი გავრეცხოთ, მოვაცაროთ მარილი, მოვათავსოთ ტაფაზე (მსუქანი ზემოთ) და შევდგათ ღუმელში შესაწვავად. ღროდაღრო ზემოდან დავასხათ მისგანვე გამოშვებული წვენი.

შეწვის დროს დაეუმატოთ დაჭრილი კარტოფილი და წყალში დამბალი შინდის ჩურჩა.

შემწვარი ღორის ხორცი ნაჭრებად დაეჭრათ, ლამაზად დაეაწყოთ ლანგარზე, მოვუწყოთ შემწვარი კარტოფილი და ზემოდან მოვასხათ თავისივე წვენი.

შემფვარი დაკეპილი ხორცი პამიდვრით

საქონლის გარეცხილი ხორცის რბილი ნაჭერი დავკეპოთ ან ხორცსაკეპ მანქანაში გავატაროთ. წინასწარ წყალში დამბალი და გაწურული პურის გული, დაჭრილი კარტოფილი, ოხრახუში, ხახვი, ნიორი, ერთად გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. ავურიოთ შიგ წყალი, მარილი, პილპილი, დანაყილი მიხაკდარიჩინი, უმი კვერცხი და კოვზით კარგად ავზილოთ.

მიღებული მასალისგან პატარ-პატარა მოგრძო მოყვანილობის ლილეაკები გავაკეთოთ, პურის ფქვილში ამოვავლოთ და ერბოიან, ცხელ ტაფაზე შევწვათ.

პამიდორი გავხეხოთ სახეხზე და გავატაროთ საცერში, რომ თესლები არ გაყვეს. ხახვი წვრილად დავკეპოთ, ჩაყვაროთ ქვაბში, ნახევარ სუფრის კოვზ ერბოში კარგად მოვშუშოთ, ჩავასხათ პამიდორი და ეხარშოთ, სანამ არ შესქელდება. შევაზავოთ წინასწარ დანაყილი ქინძით, წიწაკით, მარილით და დაჭრილი ოხრახუშით.

შემწვარი, დაკეპილი ხორცი შესაფერ ჭურჭელზე დავალაგოთ და მომზადებული პამიდორი ზემოდან დავასხათ. შეიძლება სუფრაზე ცალკე მივიტანოთ შემწვარი ხორცი და ცალკე პამიდვრის საწებელი.

მ ა ს ა ლ ა:

რბილი ხორცი – 1 კილოგრამი
პურის ფქვილი – საჭირო
რაოდენობით

კარტოფილი – 2 ცალი

ხახვი – 4-5 თავი

კვერცხი – 2 ცალი

პურის გული – 100 გრამი

წყალი – 4 სუფრის კოვზი

ერბო – 2 სუფრის კოვზი

პამიდორი – 1 კილოგრამი

ოხრახუში, ქინძი, წიწაკა, პილ-

პილი, მიხაკ-დარიჩინი, მარილი

– გემოვნებით

მონარაპული, ღაკმაილი ხორცი კვერცხით

ძროხის ან ცხვრის გარეცხილი ხორცის რბილი ნაჭერი და ხახვი გავატაროთ მსხვილბადიან ხორცსაკეპ მანქანაში. დავასხათ წყალი ან ბულიონი, მოვათავსოთ ტაფაზე და მოვშუშოთ. დავუმატოთ ცხიმში, შევაზავოთ მარილით, პილპილით, დანაყილი წიწაკითა და წვრილად დაჭრილი ოხრახუშით, ტარხუნით, ზემოდან დავასხათ კარგად გათქეფილი კვერცხი და როცა შეიწვება სუფრაზე ცხელ-ცხელი მივიტანოთ ტაფით.

მ ა ს ა ლ ა:

ძროხის ან ცხვრის ხორცი – ტარხუნა, ოხრახუში – 2-3
1 კილოგრამი ძირი

წყალი ან ბულიონი – 4 სუ-
ფრის კოვზი

ცხიმში – 2 სუფრის კოვზი

კვერცხი – 2 ცალი

პილპილი, ნიორი, წიწაკა, მარი-

ლი – გემოვნებით

ძროხის მნა არაჟნით (ქართულად)

გასუფთავებული კარგად გარეცხილი ენა მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ ცხელი წყალი და ვხარშოთ ნელ ცეცხლზე, დაახლოებით 2 საათი. მოხარშული ენა ამოვიღოთ ბულიონიდან, გადავაგლოთ ცივი წყალი, მოვაცილოთ კანი და დავჭრათ თხელ, წვრილ ნაჭრებად.

კარაქში კარგად მოვშუშოთ ხახვი, ჩავყაროთ წვრილად დაჭრილი ენა, პურის ფქვილი და გავაგრძელოთ შეშვა. დავამატოთ დაჭრილი პამიდორი ან (ტომატი), 5-10 წუთი დუდილის შემდეგ არაყანი. შევაზავოთ ტარხუნით, ოხრახუშით, კამით, მარილით. პილპილით; ზემოდან მოვასხათ ღვინის ძმარში გათქვეფილი კვერცხი და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად. სუფრაზე მიტანისას ზემოდან მოვასხათ გამდნარი კარაქი და მოვაყაროთ დაკეპილი კამა და ოხრახუში.

მ ა ს ა ლ ა:

ძროხის ენა - 1 ცალი	ხახვი - 3-4 თავი
კარაქი - 100 გრამი	არაყანი - 500 გრამი
პამიდორი (ტომატი) - 400 გრამი (1 ჩაის ჭიქა)	ძმარი - 2 სუფრის კოვზი
კვერცხი - 3-4 ცალი	მარილი, პილპილი - გემოვნებით
მწვანელი - 3-3 ძირი	

ძროხის ცურავი კომპიტი

ძროხის ახალი, მსუქანი ცურები გავასუფთავოთ, დავჭრათ საშუალო სიდიდის ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი და ოდნავ დავზილოთ. ჩავალაგოთ დაბალ, ფართო ქვაბში, მოვაყაროთ დაჭრილი სტაფილო, ოხრახუშის ძირები, ხახვი, ნიორი, დაფინის ფოთოლი, დავასხათ გამდნარი კარაქი, დავახუროთ თავი და დავდგათ მოსაშუშად. როდესაც ცურები წვეს დაიშრობს და ოდნავ გაწითლდება, დასარბილებლად დავამატოთ თეთრი ღვინო, შემდეგ დაჭრილი თესლგაცლილი ახალი პამიდორი ან ტომატი. როცა მზად იქნება, ცურები ამოვალაგოთ, დავჭრათ თხელ ნაჭრებად, ჩავალაგოთ ქვაბში, თან ჩავაყოლოთ თხელ ნაჭრებად დაჭრილი, გაფუჭნილი მჟავე კომში. დავამატოთ თავისი საწებელი, იმდენი, რომ დაიფაროს. შევაზავოთ მარილით, პილპილით, ძირათი, მწვანელით, დავახუროთ თავი და ვადულოთ, სანამ კომში არ დარბილდება. სუფრაზე მიტანისას ლანგარზე ჯერ დავაწყობთ ცური,

გარშემო შემოვუწყოთ კომში, ზვეიდან გადავასხათ საწებელი და მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში, კამა.

მ ა ს ა ლ ა:

ცურები - 1 კილოგრამი

კარაქი - 100 გრამი

პამიდორი - 300 გრამი (1 ჭიქა)

თეთრი ლვინო - 2 ჩაის ჭიქა

სტაფილო - 3 ცალი

ოხრახუშის ძირები - 3 ძირი

დაფნის ფოთოლი - 3 ცალი

მარილი, პილპილი, მწვანელი,

ძირა - გემოვნებით

მოწუწული ცხვრის ხორცი

ცხვრის მსუქანი ხორცი გავრეცხოთ, დავჭრათ ნაჭრებად და შევწვათ ტაფაზე ორივე მხრიდან. ჩავაწყოთ ქვაბში, დავაყაროთ მარილი, პილპილი, დავასხათ ცოტა წყალი და ნელ ცეცხლზე მოვშუშოთ. როცა მზად იქნება, გადავიღოთ ლანგარზე, მის წვენი ავურიოთ ბროწეულის წვენი, დაკეპილი ხახვი, დანაყილი ქინძი და ზედ გადავასხათ.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხვრის ხორცი - 1 კილოგრამი

ხახვი - 4 თავი

ერბო - 100 გრამი

ბროწეულის წვენი - 1 ჭიქა

პილპილი, მარილი - გემოვნებით

მოხრაკული საქონლის ხორცი ბროწეულით

მსუქანი საქონლის ხორცი დავჭრათ ნაჭრებად, ჩავაყაროთ ქვაბში, დავდვათ ცეცხლზე და მოვშუშოთ. წვენი, რომელსაც ხორცი გამოყოფს, ცალკე ჭურჭელში გადავწუროთ და შევინახოთ.

ხახვი წვრილად დავკეპოთ, დავუმატოთ ხორცს და ერთად მოვხრაკოთ. მერე დავასხათ თავისივე წვენი, დავაყაროთ მარილი,

პილპილი და ერთად კარგად მოვშუშოთ. სუფრაზე მიტანის წინ ავურიოთ შიგ მარცვლებად დარჩეული ბროწეული.

მ ა ს ა ლ ა:

საქონლის ხორცი – 1 კილო- გრამი	ბროწეულის წვენი – 1 ჩაის ჭიქა
ხახვი – 500 გრამი	პილპილი, მარილი – გემოვ- ნებით

მოფუჭული ღვინო

ღვიძლი ნაჭრებად დავჭრათ, ჩავეყაროთ ქვაბში, დავდგათ ცეცხ-
ლზე და ვშუშოთ, სანამ სითხეს არ შეიშრობს.

ცალკე ჭურჭელში მოვათავსოთ დაკეპილი ხახვი, დავუმა-
ტოთ ერბო ან რომელიმე ცხიმი და კარგად მოვშუშოთ. ავური-
ოთ ღვიძლში, დავუმატოთ ცხიმი, მარილი, დანაყილი პილპილი
და ერთად კარგად მოვშუშოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ღვიძლი – 1 კილოგრამი	ხახვი – 500 გრამი
ერბო ან სხვა ცხიმი – 100 გრამი	პილპილი, მარილი – გემოვ- ნებით

მოხრაკული შიგნეულობა

საქონლის ან ღორის შიგნეულობა და ნაწლავები დიდხანს
ვრეცხოთ ჩამდინარე წყალზე. გადავაბრუნოთ ნაწლავები და კიდევ
ვრეცხოთ მარილითა და წყლით, შემდეგ სიმინდის ფქვილი დავა-
ყაროთ, ხელით კარგად გავწმინდოთ და ისევ წყლით ვრეცხოთ.
გარეცხილი ნაწლავები ქვაბში ჩავეყაროთ, დავასხათ ცივი წყალი
და წამოდულების შემდეგ ეს წყალი გადავაქციოთ. ნაწლავებს
დავუმატოთ შიგნეული – გული, ღვიძლი, თირკმლები, დავასხათ
მდულარე წყალი და მოვხარშოთ.

ხახვი დავეკეპოთ, ჩავყაროთ სუფთა ქვაბში, დავემატოთ საქონლის ცხიმი და კარგად ვშუშოთ, შემდეგ ჩავყაროთ მოხარშული, დაჭრილი შიგნეულობა.

წიწაკა, მარილი, ქინძი, ქონდარი კარგად დავნაყოთ, გავხსნათ ცოტა ძმარში და მოვასხათ შიგნეულობას.

ქვაბს დავახუროთ სახურავი და მოვშუშოთ თავისივე ორთქლში. სუფრაზე მივიტანოთ ცხელ-ცხელი.

მ ა ს ა ლ ა:

შიგნეულობა - 4 კილო-
გრამი
ხახვი - 1 კილოგრამი
ცხიმი - 200 გრამი

ქინძი, ქონდარი - 4-5 ძირი
ძმარი - 1 სუფრის კოვზი
წიწაკა, მარილი - გემოვნე-
ბით

საქონლის ტვინი

საქონლის ტვინს გადავაგლოთ მღულარე წყალი, გავასუფთავოთ კანისაგან, გავრეცხოთ ცივ წყალში და დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად. მოვყაროთ მარილი, პილპილი და მოვხრაკოთ ცხიმ-იან, გაცხელებულ ტაფაზე. როდესაც ოდნავ შეწითლდება, ჩავმატოთ კარაქში მოშუშული წვრილად დაჭრილი ხახვი, ქინძი, კამა, ოხრახუში და კიდევ გავაგრძელოთ შუშვა. შემდეგ მთლიანად გადავიღოთ ტაფაზე, ზევიდან მოვასხათ არაჟანთან ერთად გათქვეფილი კვერცხი და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად. როცა მზად იქნება, სუფრაზე მიტანის წინ ზევიდან მოვასხათ დამდნარი კარაქი.

მ ა ს ა ლ ა:

ტვინი - 500 გრამი
კარაქი - 70 გრამი
ხახვი - 3-4 თავი
არაჟანი - 50 გრამი

კვერცხი - 3 ცალი
მწვანილი, მარილი, შავი პილ-
პილი - გემოვნებით

შემოწმარი თირკმელი

თირკმელი დავალებით წყალში. ერთი საათით, შემოვაცალოთ ზედმეტი ქონი და კანი. დავეჭრათ ბრტყელ ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი, შავი პილპილი. თითოეული ნაჭერი ამოვაველოთ პურის ფქვილში და შევწვათ გაცხელებულ კარაქიან ტაფაზე. როდესაც კარგად გაწითლდება, ჩავალაგოთ ფართოძირიან ქვაბში, ზევიდან დავაყაროთ კარაქში მოშუშული წვრილად დაჭრილი ხახვი, ქინძი, კამა, ტარხუნა, ოხრახუში, მარილთან ერთად დავნაყოთ ყვითელი ყვავილი (ზაფრანა), გავხსნათ ხორცის წვენში და დავასხათ თირკმელს. ქვაბს დავახუროთ სახურავი და მოვშუშოთ თავისივე ორთქლში. ასეთნაირად მომზადებული თირკმელი გადავიტანოთ ტაფაზე, ზევიდან მოვასხათ გათქეფილი კვერცხი და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად.

მ ა ს ა ლ ა:

თირკმელი – 1 კილოგრამი

კარაქი – 100 გრამი

კვერცხი – 3 ცალი

ხახვი – 4-5 თავი

ფქვილი რამდენიც დასჭირდება

მწვანელი, ყვითელი ყვავილი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით

შემოწმარი თირკმელი მღოვანის სოუსით

ხბოს ორი თირკმელი გავასუფთაოთ აპკისაგან, კარგად გავრეცხოთ და გავამშრალოთ სუფთა ტილოთი. არ გავჭრათ, ისე დავდლოთ ტაფაზე გაცხელებულ კარაქში ან გადამდნარ ქონში, მაღალ ცეცხლზე. თირკმელები შევწვათ ორივე მხრიდან ისე, რომ ძალიან არ გაწითლდეს (შეიძლება შევწვათ აირღუმელშიც), გავაგრძელოთ შეწვა დაახლოებით 20 წუთის განმავლობაში. დავეჭრათ ნაჭრებად, დავალაგოთ ლანგარზე და თბილად შევინახოთ, სანამ მზად არ იქნება სოუსი.

სოუსისთვის მოვამზადოთ წინასწარ: 1 ჭიქა ღვინო, 2-3 ჩ. კ. კარაქი, 1 ჩ. კ. ლიმონის წვენი, 1 ჩ. კ. წვრილად დაჭრილი

მწვანილი. დავასხათ შემწვარ თირკმელს ჯერ მხოლოდ ღვინო, ქაძოვადულოთ. დუღილის დროს დავამატოთ მღოგვი, კარაქი, მწვანილი, ლიმონის წვენი, პილპილი, მარილი.

სუფრაზე მივიტანოთ ცხელი, უმჯობესია კარაქში შემწვარ პურის პატარა ნაჭრებთან ერთად.

მ ა ს ა ლ ა:

ხბოს თირკმელი - 2ცალი

მღოგვი - 1 ჩ. კ.

კარაქი ან გადამდნარი ქონი - 1 ს.კ.

მწვანილი - 1 ჩ.კ.

ლიმონის წვენი - 1 ჩ.კ

სოუსისთვის: მარილი-

პილპილი - გემოვნებით

კარაქი - 50გრამი

ღვინო - 1 ღვინის ჭიქა

მოხარშული ფაშვი ცხარე საფეხლით

გასუფთავებული ფაშვი კარგად გავრეცხოთ ჩამდინარე წყალზე, მერე დავმდუღროთ, დანით გავფხვიკოთ და თან გარსა მოვაცილოთ, მერე ხელახლა გავრეცხოთ ცივი წყლით. ასეთი წესით მომზადებული ფაშვი დიდ ოთხკუთხედ ნაჭრებად დავჭრათ, მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ ცივი წყალი, დავუმატოთ ხახვი, დაფნის ფოთოლი, მარილი, ოხრახუში და ვხარშოთ დაახლოებით 4-5 საათი.

წიწაკა წინასწარ დავალბოთ მღუღარე წყალში, წყალი გადავწუროთ და წიწაკა მარილთან ერთად კარგად დავნაყოთ. დავუმატოთ ქინძი, ქონდარი, რეჰანი, კამა, წმინდად დანაყილი ნიორი, ყველაფერი ეს ავურიოთ ფაშვის ბულიონში.

მოხარშული ფაშვი ძალიან წვრილად დავჭრათ, მოვათავსოთ შესაფერ ჭურჭელში. ზევდან მოვასხათ მომზადებული საწებელი და სუფრაზე ცხელ-ცხელი მივიტანოთ.

შეიძლება აღნიშნული კერძი ცივი სახითაც მივიტანოთ სუფრაზე. ამ შემთხვევაში საკმაზი უნდა ავურიოთ ფაშვში ბულიონის გარეშე.

მ ა ს ა ლ ა:

ფაშვი - 1 კილოგრამი

წიწაკა - 1-2 ცალი

ხახვი - 2-3 თავი

მწვანელი, ნიორი, მარილი -

დაფნის ფოთოლი 2-3 ცალი

გემოვნებით

შემფვარი ფაშვი კოწახურით

მოხარშული ფაშვი წვრილ მოგრძო ნაჭრებად დავჭრათ, მოვაყაროთ მარილი, პილპილი, მოვათავსოთ ცხიმთან ცხელ ტაფაზე და კარგად შევწვათ. დავუმატოთ წვრილად დაჭრილი მოშუშული ხახვი, კარგად ავურიოთ, ვშუშოთ კიდევ ხუთი წუთი და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

გამხმარი კოწახური კარგად დავნაყოთ, ავურიოთ შემწვარ ფაშვში, მოვათავსოთ შესაფერ ჭურჭელზე და მოვაყაროთ დაჭრილი ხახვი (ან მწვანე ხახვი).

მ ა ს ა ლ ა:

ფაშვი 1 კილოგრამი

გამხმარი კოწახური, პილპილი,

ხახვი 4-5 თავი

მარილი - გემოვნებით

შემფვარი ძროხის ხორცი ყველით

სუკი ან ძროხის ხორცის რბილი ნაწილი დავჭრათ თხელ ნაჭრებად და საბეგვით ან დანით კარგად დავბეგვოთ. თუნუქის ფურცელზე დავაწყოთ ერთ წყებად დაბეგვილი ხორცი. ზემოდან დავაყაროთ რგოლებად ან ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი, შემდეგ დავაწყოთ თხლად დაჭრილი, მაგარი, ნაკლებმარილიანი ყველი (შეეცარული, სულგუნი) ისე რომ ხახვი დაიფაროს, ზემოდან დავასხათ მაიონეზი, შევდგათ აირლუმელში, შევწვათ, სანამ ზემოდან არ შეწითლდება.

მ ა ს ა ლ ა:

ძროხის ხორცი - 1 კილო- გრამი
ყველი - 500გრამი
მაიონეზი - 2 ქილა
ხახვი - 400 გრამი

ძროხის ხორცის კატლეტი

ხორცი გაერეცხთ. გავაცალოთ ძარღვები და ძელები. დაეჭრათ პატარ-პატარა ნაჭრებად და გავატაროთ ხორცის საკეპ მანქანაში. დაუმატოთ რძეში ან წყალში დამბალი თეთრი პური, ხახვი, ნიორი და ხელმეორედ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში.

შევაზავოთ ხმელი მწვანილით, მარილით, დანაყული შავი პილპილით. დავამატოთ კვერცხი და კარგად ავურიოთ. მიღებული მასალიდან ავიღოთ პატარ-პატარა გუნდები. მიცვთ მოგრძო კატლეტის ფორმა. ამოვაგლოთ დაფქველ ორცხობილაში ჩავალაგოთ ცხელ ერბოიან ტაფაში და შევწვათ ორივე მხრიდან. შემწვარი კატლეტები გადმოვიღოთ ლანგარზე. გარნირად შემოვუწყოთ შემწვარი კარტოფილი, ან კარტოფილის პიურე. მოშუშული კომბოსტო, ან სხვა.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორცი (რბილი) - 500 გრამი
თეთრი პური - 125 გრამი
წყალი, ან რძე - 3/4 ჩ.ჭ.
კვერცხი - 2 ცალი
ნიორი - 3-4 კბილი
დანაყული ორცხობილა - 3/4 ჩ.ჭ.
ერბო, ან რომელიმე ცხიმი - 2 ს.კ.
ხახვი - 1-2 თავი
დაფქული ხმელი ქინძი, ქონდარი - 1-1 ჩ.კ.
მარილი, პილპილი - გემოვნებით.

კატლეტი

ასეთი კატლეტი მზადდება ძროხის, ღორის ან ცხვრის ხორცისაგან. გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში მსუქანი ხორცი. ხორცთან ერთად გავატაროთ ხახვი, რომელიც წინასწარ იქნება

ცხიმში მოშუშული. ბილოს კი გავატაროთ წყალში დამბალი და დაწურული თეთრი პურის გული. უკეთესია ხორცს ორჯერ თუ გავატარებთ ხორცსაკეპ მანქანაში. კატლეტი რომ ნაზი გამოვიდეს, კარგია ხორცთან ერთად გავატაროთ გასუფთავებული 1 ცალი სტაფილო და 1 კარტოფილი. ფარშს დავამატოთ ერთი ცალი კვერცხი, მარილი, პილპილი და წვრილად დაჭრილი მწვანელი. ფარში კარგად აეურიოთ ხის კოვზით. ხის დაფაზე დავყაროთ დაფქული ორცხობილა, საჭირო რაოდენობის ფარში ავიღოთ კოვზით, დავაგუნდაოთ, ამოვაგლოთ ორცხობილაში, შემდეგ კი მივცეთ სასურველი ფორმა (მოგრძო ან მრგვალი). შევწვათ კარგად გაცხელებულ ტაფაზე გადამდნარ ქონში.

მ ა ს ა ლ ა:

რბილი ხორცი - 750 გრამი	კვერცხი (ფქვილი) - 1 ცალი
ხახვი - 1 ცალი საშუალო	(1 სუფრის კოვზი)
სიდიდის	ცხიმი - 100 გრამი
პური - 1 ნაჭერი	ორცხობილა დაფქული - 2 ს.კ.
სტაფილო - 1 ცალი	მარილი, პილპილი, მწვანელი
კარტოფილი - 1 ცალი	- გემოვნებით

ხბოს ხორცი მწვანე ხახვით

ხორცი გავრეცხოთ, დავჭრათ თხელ ნაჭრებად. დაწურულ ხორცს წავუსვით ნიორი, ქონდარი, მარილი და პილპილი.

ხახვი გავასუფთაოთ და გავრეცხოთ.

ტაფაზე უცხიმოდ შევწვათ ხორცი ყველა მხრიდან 2 წუთის განმავლობაში. შემდეგ ზეთში მოვხრაკოთ ხახვი. დავასხათ ზედ ძმარი და ღვინო. დავაწყოთ ზემოდან ხორცი და ვშუშოთ თავდახურულ ჭურჭელში 8-10 წუთი. ამის შემდეგ ხორცი ხახვით მივიტანოთ მაგიდაზე.

მ ა ს ა ლ ა:

ხბოს ხორცი 400 გრ.	ქონდარი 1 ჩაის კოვზი
ნიორი 1 კბილი	მწარე წიწაკა - 1 ცალი

მწვანე ხახვი- 300გრ.
ზეთი 1 ს. კ.

ძმარი 1ს. კ.
თეთრი ლვინო – 100 გრამი

ბიჟუტეჟი

ლორი დავჭრათ წვრილად და ქვაბში აურიოთ დანაყულ ხორცთან. გავფცქვნათ ხახვი და ნიორი, დავჭრად წვრილად, შევურიოთ კვერცხი, ხაჭო და დაუმატოთ ფარში. მოვაყაროთ მარილი, პილპილი და ავურიოთ, რომ მივიღოთ ერთგვაროვანი ფარშის მასა. შემდეგ გავაკეთოთ ბივშტეჟსები.

ხახვი გავასუფთაოთ, ტკბილი წიწაკა გავრეცხოთ, გავჭრათ და გამოვაცალოთ თესლი, დავჭრათ ნაჭრებად ზომით 0,5სმ. პომიდორი გავფრცქვნათ და დავჭრათ.

ტაფაზე (მიუწველი ზედაპირით) გავაცხელოთ კარაქი და ბივშტეჟსი ყველა მხრიდან შევწვათ 3-4 წუთის განმავლობაში.

ამის შემდეგ ბივშტეჟსი გადმოვიღოთ თბილ ადგილას, რომ არ გაცივდეს.

დარჩენილ ცხიმში მოვხრაკოთ ხახვი და ტკბილი წიწაკა და განუწყვეტლივ მორევით მივიყვანოთ გავარდისფერებამდე. დავამატოთ პომიდორი და ბულიონი, ასევე მარილი და პილპილი, დანაყილი წიწაკა, დავახუროთ ქვაბს სახურავი და 15 წუთი ვშუშოთ.

ბივშტეჟსი ჩავდოთ სოუსში და გავაცხელოთ 3 წუთი. მოვაყაროთ მწვანელი და მივიტანოთ მაგიდასთან.

მ ა ს ა ლ ა:

ლორი 100 გრ
ფარში 400 გრ
ნიორი 2 კბილი
კვერცხი 1 ცალი
პომიდორი -2-3 ცალი
ხაჭო 1 ს.კ.
ხახვი – 1 ღიღი თავი

წითელი ტკბილი წიწაკა
2 ცალი
წყალი ან ბულიონი - 1 ლიტრი
დაჭრილი ოხრახუში 1 ს.კ.
პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ბიჰობამასი

ხორცი გავრეცხოთ, მოვაცილოთ ძარღვები, მყესები, დავეჭრათ ბოჭკოების განივად 100-150 გრ. ნაჭრებად. ხორცი დავბეგვოთ ხის ჩაქურჩით და მოვაყაროთ მარილი და პილპილი. შევწვათ ცხელ ცხიმთან ტაფაზე 15-20 წუთის განმავლობაში.

სუფრაზე შეიძლება მივიტანოთ შემწვარ კარტოფილთან, გახეხილ პირშუშხასთან და მჟავე კიტრთან ერთად.

მ ა ს ა ლ ა:

ძროხის ხორცი – 500 გრ.
კარაქი – 100გრ.

მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

ღორის ფილე კომბოსტოთი

კომბოსტო გავასუფთაოთ, გავჭრათ შუაზე და ამოვაჭრათ მურკი. ამის შემდეგ კომბოსტო დავეჭრათ წვრილად.

ტაფაზე გავაცხელოთ ზეთი. რიგრიგობით მოვხრაკოთ კომბოსტო, შემდეგ ხორცი.

კერძი შევაზავოთ მარილით, პილპილით და სოიოს სოუსით, ჩავამატოთ მწვანელი და მივიტანოთ მაგიდაზე.

მ ა ს ა ლ ა:

კომბოსტო - ერთი პატარა თავი
ღორის ფილე - 250 გრ.
ზეთი 2 სადილის კოვზი

მარილი, პილპილი
სოიოს სოუსი 2ს. კ.
მწვანელი

ძროხის ხორცი მაიონეზით

ცივი მოხარშული ძროხის ხორცი დავეჭრათ წვრილ ნაჭრებად. ცალკე პატარა თასში ჩავასხათ მაიონეზი, დავამატოთ მარილი, პილპილი, არაჟანი და ეურიოთ. შემდეგ მოვასხათ ხორცს.

მ ა ს ა ლ ა :

მოხარშული ხორცი - 300 გრ.

არაჟანი 50გრ.

მაიონეზი - 100 გრ.

მარილი, პილპილი - გემოვნებით

ბატკნის ხორცი ჩაშუშული ახალი ბოსტნეულით

ბადრიჯანი და ყაბაყი გავრეცხვით, მოვაჭრათ ბოლოები და დავჭრათ პატარა კუბიკებად (ზომით დაახლოებით 1სმ). ხახვი გავასუფთავოთ და დავჭრათ ალყა-ალყა.

ხორცი გავამშრალეთ და ისიც დავჭრათ პატარა კუბიკებად (ზომით დაახლოებით 2სმ). მოვაყაროთ მარილი და პილპილი.

პომიდორი დავჭრათ და დავაყაროთ საცერზე, რომ დაიწუროს. გამოვაცალოთ თესლი და დავაქუცმსცოთ. დავჭრათ წვრილად ნიორი და ტკბილი წიწაკა.

დიდ ქვაბში ან ღრმა ტაფაში ჩავასხათ ზეთუნის ზეთი და მოვხრაკოთ ბოსტნეული. შევაზავოთ მარილით, პილპილით, დანაყული ნიორით და სხვადასხვა მწვანილით. დავასხათ პომიდვრის წვენი, ბულიონი და ღვინო. ვშუშოთ 10 წუთის განმავლობაში, დავამატოთ დაჭრილი ბატკნის ხორცი, მოვურიოთ და გავაგრძელოთ მოშუშვა ხორცის მოხარშვამდე. საჭიროების შემთხვევაში დავამატოთ მარილი და პილპილი.

მ ა ს ა ლ ა :

ბადრიჯანი 2ც.

წითელი წიწაკა 1ც

ყაბაყი - 2ც.

ზეითუნის ზეთი - 1ს.კ.

ხახვი 1 ც

ხორცის ბულიონი (შინაური ან

ბატკნის ხორცი 400 გრ.

კუბიკის) - 1 ჭიქა

პომიდორი 400 გრ.

ღვინო -150გრ

ნიორი 1 კბილი

მწვანილი გემოვნებით

გულიაში ტაბილი ზიფაკით

ღორის ხორცი გავრეცხთ და დავწურთ. დავჭრათ პატარა კუბიკებად. ხახვი გაფურცქვნათ და დავჭრათ.

ქვაბში მოვხრაკოთ ხახვი ღორის ქონში, მოვაყაროთ წიწაკა და მაშინვე დავაყაროთ დაჭრილი ხორცი. დაბალ ცეცხლზე ჩავშუშოთ ხორცი დაახლოებით ერთი საათის განმავლობაში. თუ წყალს დაიშრობს, დავამატოთ ნახევარი ჭიქა.

ტკბილი წიწაკა გავჭრათ ოთხ ნაწილად, გამოვაცალოთ თესლი, გავრეცხთ და დავჭრათ თხელ ნაჭრებად. მწიფე პომიდორს გადავავლოთ მდულარე წყალი, გაფურცქვნათ, გავჭრათ ოთხ ნაწილად. წიწაკა და პომიდორი ჩავყაროთ ხორციან ქვაბში და ვადულოთ კიდევ 20 წუთი. დავამატოთ

მარილი, მწვანილი და მივიტანოთ მაგიდაზე.

მ ა ს ა ლ ა:

ღორის ხორცი 500 გრ.

ხახვი - 2 თავი

ღორის ქონი - 50 გრ.

ტკბილი მწვანე (ან ყვითელი) წიწაკა - 600 გრ.

პომიდორი მწიფე - 300 გრ.

ტკბილი დაფქული წიწაკა - 1 ს.კ.

მარილი, მწვანილი - გემოვნებით.

ხბოს ხორცის შნიცელი მარდისფერი ბრამიფრუტით

ხბოს ხორცის შნიცელი გავჭრათ სიბრტყეზე, დავბეგვოთ და დავწურთ, რომ სისველე არ ჰქონდეს.

ტაფაზე გავაცხელოთ ცხიმო და მაღალ ცეცხლზე შევწვათ შნიცელი ორივე მხრიდან, სანამ ქერქს არ გაიკეთებს. მოვაყაროთ მარილი, პილპილი, მუსკატი. ჩავდოთ დახურულ ჭურჭელში.

ერთი გრეიფრუტიდან გამოვწურთ წვენი, დავამატოთ ლიქიორი, დავასხათ ტაფაზე და ვადულოთ, სანამ შესამედი არ დარჩება. სოუსს დავამატოთ მარილი, პილპილი, მუსკატი, ჩავდოთ შიგ ხორცი,

დავასხათ თავისი წვენი და წამოვადულოთ.

გავფრცქვნათ მეორე გრეიფრუტი, მოვაცადლოთ თეთრი ფენა და მჭრელი დანით დავჭრათ ძალიან თხელ გამჭვირვალე ნაჭრებად.

ოთხ თეფშზე ლამაზად დავალაგოთ გრეიფრუტის თხელი ნაჭრები, მოვასხათ ხორციანი სოუსი და ზემოდან მოვაყაროთ დანაყული ნიგოზი.

მ ა ს ა ლ ა:

ხბოს შნიცელი – 4 ცალი
(თითო 150გრ)

კარაქი – 2 სუფრის კოვზი

ზეთი – 1 სუფრის კოვზი

გრეიფრუტი (ვარდისფერი) –
2 ცალი

დანაყული ნიგოზი – 1 ს.კ.

ფორთოხლის ლიქიორი –

20 მლ.

მარილი, პილპილი, მუსკატი –

გემოვნებით.

პროხის სუკი მჭვანე სალათითა და პომიდვრით

სუკი გავრეცხოთ და გავამშრალეთ. ხორცი დავჭრათ 1 სმ. სიგანის მოგრძო ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი, პილპილი და დანაყული ნიორი.

სალათა გავარჩიოთ, მოვაჭრათ მურკი და დავჭრათ სიგრძეზე განიერ ნაჭრებად, გავრეცხოთ და კარგად დავწუროთ. ხახვი გავფრცქვნათ და დავჭრათ წვრილად.

პომიდორს გადავავლოთ მღულარე, გავფრცქვნათ, გამოვაცადლოთ თესლები და დავჭრათ პატარა კუბიკებად.

ანტიმიმწვრობის ზედაპირიან ტაფაზე დავასხათ ზეთი და ხორცი შევწვათ დიდ ცეცხლზე, შემდეგ ხორცი გადავიტანოთ დახურულ ჭურჭელში.

დარჩენილ ცხიმში საშუალო სიმხურვალის ცეცხლზე მოვხრაკოთ ხახვი და სალათა, დავამატოთ დაჭრილი პომიდორი, ლიმონის წვენი. ტაფას დავახუროთ სახურავი და ვშუშოთ 3-4 წუთი. შემდეგ ხორცი შევურიოთ ბოსტნეულს და ყველაფერი

ერთხელ კიდევ მივიყვანოთ ადუღებაჲმდე. გემოვნებით დავამატოთ მარილი, პილპილი, სხვადასხვა მწვანილი.

მ ა ს ა ლ ა:

ძროხის სუკი - 500 გრ.
მწვანე სალათა - 1 საშუალო
თავი
პომიდორი - 4 ცალი
ზეითუნის ზეთი - 2 ს.კ.

ნიორი - 2 კბილი
ლიმონის წვენი - 1 ს.კ.
მარილი, პილპილი, მწვანილი -
გემოვნებით

ლორის ნექნები კომბოსტოთი

კომბოსტო გავასუფთაოთ, გავრეცხოთ და დავჭრათ მოზრდილ ნაჭრებად.

მარილიანი წყალი ავადულოთ, ჩავდოთ კომბოსტო და ვხარშოთ 7 წუთის განმავლობაში ისე, რომ ძალიან არ ჩაიხარშოს, გადაეწუროთ, გადავავლოთ ცივი წყალი და დავდგათ, რომ კარგად დაიწუროს.

დიდ, მაღალ ტაფაზე დავასხათ ზეთი და მოვხრაკოთ ხახვი.

ლორის ნექნები დავჭრათ ნაჭრებად და კომბოსტოსთან ერთად მოვხრაკოთ ტაფაზე. კერძი შევკმაზოთ მარილით, პილპილით, მუსკატით. ტაფას დავახუროთ სახურავი და ვშუშოთ კიდევ 7 წუთის განმავლობაში.

მ ა ს ა ლ ა:

კომბოსტო - 600 გრ.
ზეთი - 1 ს.კ.
ხახვი - 1 თავი

ლორის ხორცი - 200 გრ.
მარილი, პილპილი, მუსკატი -
გემოვნებით.

დაკავილი შნიცელი

ძროხის ხორცის რბილი ნაჭერი გავრეცხით. მოვაცილოთ ძარღვები. დაეჭრათ ნაჭრებად და გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში ან დანით ძალიან წვრილად დაეჭრათ. მიუმატოთ მარილი, პილპილი და გავაკეთოთ რამოდენიმე ოვალური ფორმის, ნახევარი სანტიმეტრი სისქის შნიცელი. დამზადებული შნიცელი მოვათავსოთ ცხელ, ერბოიან ტაფაზე და შევწვათ ორივე მხრიდან. გარნირად შემოვუწყოთ კარტოფილის პიურე ან ბოსტნეული. სუფრაზე მიტანისას ზევიდან მოვასხათ დამდნარი ერბო.

მ ა ს ა ლ ა:

ძროხის ხორცი – 500 გრ.	ერბო 2 სუფრის კოვზი
დანაყილი ორცხობილა –	მარილი, პილპილი – გემოვ-
1/2 ჩაის ჭიქა	ნებით

ანტრეკოტი შემწვარი რკინის ბადეზე

ანტრეკოტი მზადდება საქონლის დაკვლიდან 3 დღის შემდეგ, (რადგან ახალი დაკლული ხორცი როგორც არ უნდა შეწვათ მაინც მაგარი იქნება.)

„გრეტერი“ კარგად გავაცხელოთ. ხორცი დავეგვოთ ხის ჩაქურჩით ან დანის სახელურით. მოვაყაროთ მარილი. გავამშრალოთ ტილოთი და დაედოთ ძალიან გაცხელებულ რკინის ბადეზე („გრეტერზე“), რომელსაც წასმული ექნება ცხიმი (უმი ქონი ან ბუმბული დასველებული გადამდნარ ქონში). როცა ხორცის ერთი მხარე შეიწვება, გადავაბრუნოთ მეორე მხარეზე. შეწვის ხანგრძლივობა დამოკიდებულია ანტრეკოტის სისქეზე. კარგ ცეცხლზე ანტრეკოტი იწვება 10-15 წუთი. ანტრეკოტი მზად არის, როცა მის ზედაპირზე წარმოიქმნება 2-3 წვეთი მოწითალო წვენი. ანტრეკოტის ყველა კერძზე დავადოთ თითო ნაჭერი კარაქი. სუფრაზე მივიტანოთ შემწვარ კარტოფილთან და სალათასთან ერთად.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორცი ანტრეკოტი - 6 ცალი ან ქონის ნაჭერი
გადამდნარი ქონი - 1 ჩ.კ. კარაქი - 1 ჩ.კ.

აირღუმელში შემწვარი ხორცი

აეიღოთ გვერდის ნაჭერი ხორცი, მოვაყაროთ მარილი და გავაჩეროთ ნახევარი საათი.

დავდოთ ფურცელზე, მოვაყაროთ მრგვალად, თხელ ნაჭრებად დაჭრილი ხახვი, მოვასხათ გადამდნარი ქონი და შევწვათ აირღუმელში ყველა მხრიდან. გადმოვიტანოთ თავდახურულ ქვაბში, დავდგათ ზევიდან ქურაზე, ხანგამოშვებით დავასხათ ცოტა წყალი და ვხარშოთ 1,2 - 2 საათი, სანამ ხორცი არ დარბილდება. წაუუსვათ გადამდნარი ქონი და შევდგათ ისევ აირღუმელში, სანამ კარგად დაიბრაწება. როცა ხორცი მზად იქნება, დავჭრათ თხელ ნაჭრებად და გვქონდეს სითბოში, სანამ მოვამზადებდეთ სოუსს.

ამისათვის ხორცის წვენი გადავწუროთ, დავამატოთ წყალი და ტომატ - პიურე. წამოვადულოთ, გავწუროთ საწურზე, მოვასხათ შემწვარ ხორცს. სუფრაზე მივიტანოთ კარტოფილის ან მოხარშული მაკარონის გარნირით, რომელსაც მოსხმული ექნება გამდნარი კარაქი.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორცი (რბილი) - 1 კგ. გამდნარი ქონი - 1 ს.კ.
ხახვი - 3 თავი საშუალო ტომატ-პიურე - 1 ს.კ.
სიდიდის მარილი - გემოვნებით

ხორცის სალათი

ძროხის მჭლე ხორცი მოვხარშოთ, დავჭრათ წვრილად და ხელით დაე- შალოთ პატარა ნაწილებად. ზეთში მოვშუშოთ ალყა -ალყა დაჭრილი ხახვი.

ბოლოკი გავხეხოთ სახეხზე. შემდეგ მოხარშული ხორცი, მოშუშული ხახვი, გახეხილი ბოლოკი და მაიონეზი ერთად ავურიოთ, შევაგემოთ მარილითა და პილპილით.

მ ა ს ა ლ ა:

ძროხის ხორცი – 500 გრ.

ზეთი – 50 გრ.

ხახვი 300გრ.

მარილი, პილპილი – გემოვ-

ბოლოკი – 300 გრ.

ნებით.

მაიონეზი – 1 ქილა

პაშტამტი

ღორის სალა, ხახვი, სტაფილო და ღვიძლი ჩავშუშოთ სქელ, თავდახურულ ტაფაში საშუალო ცეცხლზე. ცხელივე გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში, დავამატოთ კარაქი, მარილი, შავი პილპილი გემოვნებით და კარგად ავურიოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ღორის სალა – 100გრ.

სტაფილო – 2-3 ცალი

ძროხის ღვიძლი – 500გრ.

კარაქი – 100 გრ.

ხახვი – 2 თავი

მარილი, პილპილი – გემოვნებით

პაშტამტი (მეორენაირად)

მოვხარშოთ ღვიძლი, ხარშვაში ჩავაყოლოთ ხახვი, სტაფილო, დაფნის ფოთოლი. მოხარშულ ღვიძლის ნაჭრებს გავაცალოთ

თხელი კანი (აპკი) და ცხელივე ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში სტაფილოსთან და ხახვთან ერთად. დავამატოთ კარაქი, მარილი, შავი პილპილი და კარგად ავეურიოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ძროხის ღვიძლი - 500 გრ.

სტაფილო - 2-3 ცალი

კარაქი - 200 გრ.

მარილი, პილპილი - გემოვნებით

ხახვი - 2 თავი

ჩაშუშული ხორცი („შარკოშ“)

ავიღოთ რბილი ხორცი, რამოდენიმე ადგილას ჩავეღოთ ქონი და ნიორი, დავახვიოთ, გადავახვივიოთ ძაფი ისე, რომ სასურველი ფორმა მიიღოს. ჩავღოთ დაბალ ქვაბში და შევწვათ გადამდნარ ქონში ყველა მხრიდან. ნახვარი საათის შემდეგ დავასხათ 2 ჭიქა წყალი ან ბულიონი, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, დაფნის ფოთოლი, წიწკა, დავახუროთ სახურავი და შევდგათ აირღუმელში. ვშუშოთ 3 საათი, შუშვის დროს რამოდენიმეჯერ გადავაბრუნოთ. 3 საათი შუშვის შემდეგ ავხადოთ ქვაბს სახურავი, ქვაბის ძირზე დაგროვილი წვენი პერიოდულად დავასხათ ხორცს და კიდევ ნახევარი საათი ვშუშოთ სანამ არ დაიბრაწება თუ სითხე მთლიანად ამოშრა, დავამატოთ ცოტა წყალი. ხორცი ამოვიღოთ ლანგარზე, მოვხსნათ ძაფი და დავჭრათ ნაჭრებად, წვენი გავწუროთ საცერზე, მოვასხათ ხორცს, დავამატოთ არაყანი ან ცალკე ჭურჭლით მივიტანოთ. ასე მომზადებული ხორცი სუფრაზე მიიტანება ბოსტნეულის გარნირთან ერთად.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორცი - 1,5 კგ

ხახვი - საშუალო სიდიდის

ქონი - 50 გრამი

3 ცალი

ბულიონი (წყალი) - 2 ჩ.კ.

პილპილი - 5 მარცვალი

დაფნის ფოთოლი - 2 ცალი

მარილი - გემოვნებით

შნიცელი ვენურად

კარგი შნიცელი რომ მივიღოთ, ხორცი უნდა დავჭრათ ხორცის ბოჭკოების საწინააღმდეგო მიმართულებით. ხბოს ხორცი დავჭრათ 1 სმ სისქის ნაჭრებად. დავკეპოთ ხის ჩაქურჩით, მოვაყაროთ მარილი, ამოვაგლოთ ფქვილში, მერე კვერცხში და ძალიან წმინდად დაფქულ ორცხობილაში. ერთი სუფრის კოვზი გადამღნარი ქონი დავდოთ ტაფაზე, დავასხათ ამდენივე რაოდენობის ზეთი, როცა კარგად გაცხელდება შევწვათ შნიცელი ორივე მხრიდან. სუფრაზე მივიტანოთ ცხელი, კარტოფილის ან რომელიმე ბოსტნეულის გარნირთან ერთად.

მ ა ს ა ლ ა:

ხბოს ხორცი (რბილი) – 750 გრამი
ფქვილი – 1 სუფრის კოვზი
კვერცხი – 2 ცალი

ორცხობილა – 2 სუფრის კოვზი
გადამღნარი ქონი და ზეთი – 2 სუფრის კოვზი
მარილი გემოვნებით

**ფრინველის
სორცისაგან
მოფხადებული
ქერძები**



ქათმის ან პარიის ჩახოხბილი

გასუფთავებული, კარგად გარეცხილი ფრინველი დავეჭრათ, მოვათავსოთ ქვაბში და მოვშუშოთ. როცა წვენი გამოყოფს, გადავასხათ ცალკე ჭურჭელში და შევინახოთ.

ხახვი დავეჭრათ სიგრძეზე, დავაყაროთ მოშუშულ ხორცს, დაუმატოთ კარაქი ან ერბო და ვხრაკოთ, სანამ ხორცი კარგად არ შეწითლდება. ხანგამოშვებით კოვზით კარგად ვურიოთ, რომ ქვაბის ძირს არ მიეწვას. მოხრაკულ ფრინველის ხორცს დავასხათ მისივე წვენი, შევაზავოთ წვრილად დაჭრილი სხვადასხვა მწვანელით (ქინძი, ოხრახუში, კამა), პილპილითა და მარილით.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი ან ვარია	მწვანელი, პილპილი, მარილი
ხახვი - 4-5 მოზრდილი თავი	გემოვნებით
კარაქი ან ერბო 100 150	
გრამი	

ქათმის ან პარიის ჩახოხბილი პამიდვრით

გასუფთავებული, გარეცხილი ფრინველი დავეჭრათ, მოვათავსოთ ქვაბში და მოვშუშოთ. შემდეგ დავაყაროთ სიგრძეზე დაჭრილი ხახვი, დაუმატოთ კარაქი ან ერბო და ერთად მოვხრაკოთ. პამიდორი სახეხზე გავხეზოთ (ან გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში), დავასხათ ხორცს და ვხარშოთ 20-25 წუთი. შევაზავოთ წვრილად დაჭრილი სხვადასხვა მწვანელით, წიწაკით და მარილით.

თუ ამ კერძს ზამთარში ვაკეთებთ, პამიდვრის მაგიერ შეიძლება გამოვიყენოთ წყალში გახსნილი პიურე.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი ან ვარია	პამიდორი - 1 კილოგრამი (პიურე 3/4 ჩაის ჭიქა)
ხახვი 4-5 მოზრდილი თავი	მწვანელი, წიწაკა, მარილი
კარაქი ან ერბო 100 გრამი	გემოვნებით

ქათმის ჩახოხბილი კვერცხით

კარგად გასუფთავებული ქათამი დავჭრათ, ჩავაწყობთ ქვაბში და მოვშუშოთ. დავაყაროთ დაჭრილი ხახვი, დავასხათ კარაქი ან ერბო და გავაგრძელოთ შუშვა თავლია ქვაბში 15-20 წუთის განმავლობაში.

ჰამიდორი გავხეხოთ სახეხზე (ან გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში), დავასხათ მოშუშულ ქათამს, დავხუროთ ხუფი და ვადულოთ ხორცის მოხარშვამდე. შემდეგ კარგად გავთქვიფოთ ორი კვერცხი და ნელ-ნელა დავუმატოთ. შევაზავოთ მწვანელით (ქინძი, ოხრახუმი, კამა), წიწაკით და მარილით. ამოვიღოთ ლანგარზე. სუფრაზე მიტანის წინ გარშემო შემოვუწყვოთ მაგრად მოხარშული და თხლად დაჭრილი კვერცხი და მოვაყაროთ წერილად დაჭრილი მწვანელი.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი	ხახვი - 4-5 მოზრდილი თავი
ერბო 100 გრამი	მწვანელი - 2-2 ძირი
კვერცხი 5-6 ცალი	მარილი, წიწაკა გემოვნებით
ჰამიდორი - 1 კილოგრამი	

ქათმის ან იხვის ჩახოხბილი ნიგოზით

ქათამი ან იხვი კარგად გავასუფავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ და ჩავდლოთ ქვაბში; დავასხათ მარილწყალი და კარგად მოვხარშოთ. დავჭრათ ხახვი, წმინდად დავნაყოთ გამხმარი ქინძი, ნიორი, ნიგოზი, წიწაკა, ყველაფერი ეს კარგად ავლესოთ ძმარსა და ქათმის ნახარშში და მოვასხათ მოხარშულ ქათამს.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი ან იხვი	ძმარი - 2 - სუფრის კოვზი
ხახვი 3-4 თავი	ნიორი 4-5 კბილი
ნიგოზი 1 ჩაის ჭიქა	მარილი გემოვნებით

ფრინველის კუჭმაჭის ჩახოხბილი

გასუფთავებული, გარეცხილი რომელიმე ფრინველის კუჭმაჭი ქვაბში ჩაყაროთ, დაედგათ ცეცხლზე და მოვშუშოთ. ხახვი წერილად დაკეპოთ, დავამატოთ ერბო და მოვშუშოთ, დავაყაროთ მოხრაკული კუჭმაჭი და გავაგრძელოთ შუშვა. პამიდორი გაეხეხოთ სახეხზე (ან გავატაროთ ხორცსაყებ მანქანაში), დავამატოთ კუჭმაჭს და ვადულოთ, სანამ არ შესქელდება. შევაზავოთ მწვანელით, წიწაკით, მარილით.

მ ა ს ა ლ ა:

კუჭმაჭი ერთი ფრინველის	პამიდორი 300 გრამი
ხახვი 1-2 თავი	მწვანელი, წიწაკა, მარილი
კარაქი 50 გრამი	გემოვნებით

ქათამი არაჟნითა და ბრინჯით

დაჭრილ ქათამს მოვაყაროთ მარილი, შავი პილპილი, წაუუსვათ დანაყილი ან გატარებული ნიორი, დავალაგოთ ტაფაზე, მოვასხათ 500 გრამი არაჟანი და დავედგათ გრილ ადგილზე. ერთი საათის შემდეგ შევდგათ გაზქურაში, როცა ქათამი შეიბრაწება, გამოვიღოთ, ფრთხილად გადმოვალაგოთ თეფშზე. ტაფის ძირზე მოვფინოთ წინასწარ მოხარშული და გაწურული ბრინჯი, ზემოდან დავალაგოთ ქათმის ნაჭრები და ისევ შევდგათ გაზქურაში 10-15 წუთით. შემდეგ ფრთხილად გადმოვიტანოთ შესაფერის ლანგარზე ან გაშლილ თეფშზე ისე, რომ ბრინჯი კვლავ ძირში მოექცეს.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი	მარილი, პილპილი, ნიორი
არაჟანი - 500 გრამი	გემოვნებით
ბრინჯი 1 ჩაის ჭიქა	

ქათამი იმერულად

კარგად გასუფთავებული მსუქანი ქათამი დაეჭრათ. მოვათავსოთ ქვებში და მოვშუშოთ. ჩავეყაროთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და კარგად მოვხრაკოთ, შეწითლებამდე.

წმინდად დავნაყოთ ნიგოზი, ხმელი სუნელი, ნიორი, წიწაკა, მარილი, ნედლი ქინძი. ყველაფერი გავხსნათ ძმარში, დავამატოთ წყალი და დავასხათ მოხრაკულ ქათამს. 5-10 წუთის დუღილის შემდეგ კერძი მზად იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი	ნიგოზი	1 ჩაის ჭიქა
ხახვი 2-3 თავი	ძმარი	0,5 ჩაის ჭიქა
ხმელი სუნელი 1 სუფრის	ნიორი, წიწაკა, მარილი	გემოვნებით
კოვზი		
ქინძი 3 ძირი		

შამფპარი ფიჭილა - ტაბაკა

წიწილა კარგად გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, გავჭრათ შუაზე, მოვაყაროთ მარილი. ტაფაზე დავასხათ ერბო (შეიძლება ზეთუნის ზეთი ან მზესუმზირის ზეთიც); როცა კარგად გაცხელებს, დავდოთ ზედ წიწილა, ზემოდან დავახუროთ თევში, დავადლოთ მძიმე საგანი, რომ წიწილის ყველა ნაწილი ერთნაირად შეიწვას. როცა ერთი მხარე შეიწვება, გადავაბრუნოთ და შევწვათ მეორე მხრიდანაც.

შამფურში შამფპარი ფიჭილა

გაწმენდილ, გარეცხილ წიწილას კუჭ-ლვიძლი, ფეხები და თავი ჩავდოთ მისივე მუცლის ღრუში, წავუსვათ მარილი, ავაგოთ შამფურზე და შევწვათ ნაკვერჩხალზე; შამფური ვატრიალოთ ნელა.

შემფარვი ფიფილა სულგუნით

გასუფთავებული, გარეცხილი და მარილმოსყრილი წიწილის მუცლის ღრუ გამოვტენოთ წვრილად დაჭრილი სულგუნით. გავეკროთ ძაფით, წამოვაგოთ შამფურზე და შევწვათ ნაკვერჩხალზე. შეწვის დროს ხანგამოსვებით წავეუსვათ ერბოში არეული ბროწეულის წვენი. როცა მზად იქნება, ძაფები მოვაცილოთ, დავჭრათ და ისე მივიტანოთ სუფრაზე.

მ ა ს ა ლ ა:

წიწილა	ბროწეული, მარილი	გემოვნებით
ერბო 20 გრამი		
სულგუნი 100 გრამი		

შიგნულით გატენილი შემფარვი ფიფილა

წიწილის კუჭმაჭვი მოვხარშოთ, წვრილად დავჭრათ, მივუმატოთ დაჭრილი ხახვი, ტარხუნა, ოხრახუში, რეჰანი, დავდოთ ტაფაზე, დავასხათ გამდნარი ერბო, დავაყაროთ დანაყილი დარიჩინი, მარილი, ერთად ავეურიოთ და მოვშუშოთ. ამ მასალით ამოვეუსოთ წიწილას მუცელი, ძაფით შევკეროთ, ჩავდოთ ღრმა ტაფაში, დავახუროთ სახურავი და შევწვათ.

მ ა ს ა ლ ა:

წიწილა	რეჰანი	2 ძირი
მწვანე ხახვი	ერბო	2 სუფრის კოვზი
ტარხუნა	მარილი, დანაყილი დარიჩინი	
ოხრახუში	გემოვნებით	

შემფარვი ფიფილა ნიგოზით და ნივრით

გასუფთავებული, გარეცხილი წიწილა შევწვათ ტაბაკად. ნიგოზი ნიორთან და მარილთან ერთად კარგად დავნაყოთ, გავხსნათ ანადუღარ ცივ წყალში. ცხელ-ცხელი შემწვარი წიწილა ნაჭრებად

დავჭრათ, დავაწყოთ ლანგარზე და დავასხათ ზევიდან ნიგოზ-ნივრიანი საწებელი.

მ ა ს ა ლ ა:

წიწილა	ნიორი	6-7 კბილი
ნიგოზი 1 ჩაის ჭიქა	მარილი	გემოვნებით
წყალი 2 ჩაის ჭიქა		

ქათმის კატლეტი

ქათამი გავასუფთაოთ, გავრეცხოთ, ხორცს ძვლები გამოვაცალოთ და რძეში დამბალ თეთრ პურთან ერთად ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. დავამატოთ მარილი, ერბო და კარგად ავზილოთ.

მომზადებული მასალიდან გავაკეთოთ კატლეტები, ამოვავლოთ დანაყილ ორცხობილაში და ორივე მხრიდან შევწვათ ერბოში. შემწვარი კატლეტი დავაწყოთ თევშზე, შემოვუწყოთ შემწვარი კარტოფილი და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი 1 ცალი	დანაყილი ორცხობილა - 2
თეთრი პური - 100 გრამი	სუფრის კოვზი
რძე - 1/2 ჩაის ჭიქა	მარილი გემოვნებით
ერბო 100 გრამი	

უმთავარი ქათამი

ნიორი დაენაყოთ, დავამატოთ ტომატი, ზეთი, ავურიოთ ტომატის პიურეში, მოვაყაროთ მარილი, პილპილი.

ღუმელი გავახუროთ 200 გრადუსამდე.

ქათმის ხორცი, დამარილებული და პილპილმოყრილი, დავაწყოთ ტაფაზე. მოვასხათ ტომატის ნარევი. გამოვაცხოთ ღუმელის შუა ნაწილში 20-25 წუთი.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათმის ხორცი - 300გრ
ნიორი - 1 პატარა კბილი
ტომატ-პიურე - 1 ჩ. კ.

თაფლი - 1/2 ჩ. კ.
ზეთი - 1 ჩ. კ.
მარილი, პილპილი - გემოვნებით

ქათმის ხორცის სალათი

მოხარშული ქათმის ხორცი დავჭრათ წვრილ ნაჭრებად. კივი და ნახევარი მანგო დავჭრათ წვრილად. გრეიფურტი გავასუფთაოთ, გული დავჭრათ. ხილის წვენი შევაგროვოთ. ყველა კომპონენტი ავურიოთ ჯამში. მარინადისათვის შაქარი, ლიმონის წვენი, ფორთოხლის წვენი ავურიოთ და ჩავასხათ არაჟანში. ამას დაუმატოთ კივის, მანგოს და გრეიფურტის წვენი და დავასხათ ხორცზე. სალათს მოვაყაროთ მარილი, პილპილი და მივიტანოთ მაგიდაზე.

მ ა ს ა ლ ა:

მოხარშული ხორცი - 150 გრ.
კივი 1 ცალი
მანგო 1/2 ცალი
გრეიფურტი 1/2 ცალი
შაქარი - ნახევარი ჩაის კოვზი

ლიმონის წვენი - ნახევარი ჩ.კ.
ფორთოხლის წვენი - 1
ფორთოხლის
არაჟანი 1 სუფრის კოვზი
პილპილი, მარილი - გემოვნებით

ქათმის მოზარაჭულა ისპანახით

გავარჩიოთ ისპანახი, კარგად გავრეცხოთ და დავწუროთ.

გავაცხელოთ აირლუმელი 220 გრადუსამდე

გავფრცქვნათ ხახვი, ნიორი და წვრილად დავჭრათ. გავათბოთ კარაქი, დაჩავეყაროთ ხახვი და ნიორი, დავამატოთ გარეცხილი ისპანახი და რამოდენიმე წუთი გავაჩეროთ, ცეცხლზე, სანამ ისპანახი ჩაითუთქება. მოვაყაროთ მარილი და პილპილი გემოვნებით.

ქათმის თეთრი ხორცი გავრეცხოთ, დავჭრათ სიგრძეზე და მოვაყაროთ მარილი და პილპილი.

რივრიგობით ჩავდოთ ღრმა და სქელ ტაფაში ხორცი და ისპანახი. ყველი ავურიოთ რძეში და მოვასხათ ხორცს. შევდგათ აირლუმელის შუა თაროზე და ვშუშოთ 20 წუთი.

მ ა ს ა ლ ა:

ისპანახი - 1 კგ

ხახვი - 1 ცალი

ნიორი - 2 კბილი

კარაქი 20 გრ

თეთრი ხორცი - 4 მკერდის
ნაჭერი

რძე - 4 სადილის კოვზი

ყველი - 40 გრ.

მარილი, პილპილი - გემოვნებით

ქათამი ჩინურად

თეთრი ხორცი დავჭრათ წვრილ ნაჭრებად. ღრმა ტაფაზე, რომელიც დაფარულია ანტიდამწვრობის ზედაპირით, უცხიმოდ შევწვათ გაყინული ჩინური ბოსტნეული, განუწყვეტლივ ვურიოთ.

თანდათან დავამატოთ ხორცის ნაჭრები და სოიოს სოუსი, ბრინჯის არაყი: მივიყვანოთ ადუღებამდე და მოვაყაროთ სუნელები, დავამატოთ მარილი და პილპილი გემოვნებით.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათმის თეთრი ხორცი 250

გრ.

ზეთი - 1 ს.კ.

ჩინური ბოსტნეული - 300 გრ.

სოიოს სოუსი 2 ს.კ.

არაყი - 4 ს.კ.

მარილი, პილპილი - გემოვნებით

პარია სოკოთი

დაბალ ქვაბში მოვხრაკოთ გასუფთავებული, გარეცხილი და ნაჭრებად დაჭრილი ქათმის ხორცი ერთ ჩაის კოვზ კარაქთან

ერთად, დავამატოთ სახეხზე გახეხილი ერთი თავი ხაზვი და ფქვილი.

ტაფაზე გავაცხელოთ ერთი სუფრის კოვზი კარაქი. სოკო კარგად გავასუფთაოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ ნაჭრებად და ჩავშუშოთ.

ვშუშოთ სანამ მთლიანად არ შეიშრობს წყალს. დაახლოებით 15 წუთი, ვურიოთ, რომ ძირი არ მიეწვას. სოკო გადავიტანოთ ქათმის ქვაბში, მოვაყაროთ მარილი, ქვაბს დავახუროთ სახურავი და შევდგათ აირღუმელში დაახლოებით ნახევარი საათი. სოუსი, რომელსაც მოვასხავთ, არ უნდა იყოს ძალიან სქელი. შეიძლება ხარშვის ბოლოს დავამატოთ 2 სუფრის კოვზი არაჟანი.

მ ა ს ა ლ ა:

ვარია – 1 მოზრდილი	კარაქი ან გადამდნარი ქონი-
სოკო – 500 გრამი	•2 სუფრის კოვზი
ხაზვი – 1 თავი	არაჟანი – 2 სუფრის კოვზი
ფქვილი – 1 ჩაის კოვზი	მარილი – გემოვნებით

შამფვარი ქათამი ტყემლის წვენი

კარგად გასუფთავებულ, გარეცხილ ქათამს მოვაყაროთ მარილი და წამოვავროთ შამფურზე; დავამაგროთ კისრით და ფეხებით, შევწვათ ნაკვერჩხალზე, თან შამფური სულ ვატრიალოთ. ქათამი კარგად რომ შეიწვება, გამოვადროთ შამფურიდან და სუფრაზე მივიტანოთ ყოველგვარი საკმაზის გარეშე. ცალკე მივიტანოთ ტყემლის საწებელა.

სუნელავით შამფვარი ქათამი

წინაქას დავასხათ მდულარე წყალი და ასეთ მდგომარეობაში დავტოვოთ რამოდენიმე საათი. შემდეგ გადავწუროთ, დავუმატოთ დანაყილი ქინძის თესლი, ნიორი, ქინძი, კამა, ოხრახუში, რეპანი, მარილი და გავხსნათ ნიგვზიდან გამოხდილ ზეთში.

ქათამი შამფურზე წამოვავოთ, ცეცხლზე შეეწვათ და ხანგამოშვებით წავეუსვათ ზემოთაღნიშნული მასალა.

შეფუძარი ქათამი ნიგოზის საფუბლით (ბაჟი)

ქათამი კარგად გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ და მოვათავოსთ მდულარე მარილწყლიან ქვაბში. ვადულოთ 5-10 წუთი, შემდეგ ამოვიღოთ ქვაბიდან და შევდგათ ღუმელში შესაწვავად. როცა კარგად შეიწვება, ცხელ-ცხელი დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად და ჩავალაგოთ საწებელში, რომელიც ასე მზადდება:

ყვითელი ყვავილი (ზაფრანა), მარილი, ნიგოზი, ნიორი დავნაყოთ წმინდად. ცალკე დავნაყოთ ნიგოზთან ერთად ხმელი სუნელი, წიწაკა, ქინძის თესლი. ყველაფერი ეს კარგად ავურიოთ და ვსრისოთ ხელით მანამდე, სანამ ნიგოზს ზეთს არ გამოვადენთ. გამოხდილი ზეთი ცალკე შევინახოთ. ნიგოზი გავსსნათ ბროწეულის წვენში (ან ცოტა ძმარში), დავამატოთ ანადუღარი ცივი წყალი ისე, რომ საშუალო სისქის საწებელი მივიღოთ. ასეთი წესით მომზადებულ საწებელში ჩავალაგოთ შემწვარი ქათამი, ზევიდან მოვასხათ გამოხდილი ზეთი.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი	ნიორი	1-2 კბილი	
ნიგოზი	2 ჩაის ჭიქა	ბროწეულის წვენი - 0,5 ჩაის ჭიქა	
ზაფრანა	- 1 ჩაის კოვზი	ძმარი	2 სუფრიის კოვზი
სუნელი	1 ჩაის კოვზი	წიწაკა, მარილი	გემოვნებით
ქინძი (ხმელი)	1 ჩაის კოვზი		

ბოზართმა ქათმის ან სხვა ფრინველის ხორცისაგან

კარგად გასუფთავებული, გარეცხილი ფრინველის ხორცი მოვშუშოთ საკუთარ წვენში; ალყად დაჭრილი ხახვი ცალკე ტაფაზე მოვხრაკოთ იმავე ფრინველის ქონსა და ცოტაოდენ ერბოში.

მოხრაკული ფრინველის ხორცი ამოვიღოთ ლანგარზე და ზედ მოვაყაროთ მოხრაკული ხახვი. სუფრაზე ცალკე მივიტანოთ დანაყილი ნიორი და ქინძი ძმრით.

მ ა ს ა ლ ა:

ფრინველი ნიორი, ქინძი, ძმარი, მარილი -
ხახვი - 4-5 მოზრდილი თავი გემოვნებით
ერბო 50 გრამი

ქათამი აჭარულად

გასუფთავებული, გარეცხილი ქათამი დავჭრათ, ჩავყაროთ ქვ-
აბში და ვშუშოთ, სანამ სითხე არ ამოშრება. დავაყაროთ ბრტყ-
ლად დაჭრილი ხახვი და გავაგრძელოთ შუშვა. როცა ხახვი
შეწითლდება, ჩაუმატოთ წვრილად დაჭრილი სხვადასხვა მწვა-
ნილი. ქათამს თუ საკმაო სიმსუქნე არა აქვს, დაუმატოთ ერბო
და მარილით შევაზავოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი ერბო 1 სუფრის კოვზი
ხახვი 3-4 თავი მარილი გემოვნებით
სხვადასხვა მწვანილი 200
გრამი

ვარია ნიგოზის საწებლით, მებრულად

გასუფთავებულ, გარეცხილ ვარიას ჩავეწყოთ მუცლის ღრუ-
ში შიგნეული და ფეხები, მოვაყაროთ მარილი, წამოვაგოთ შამ-
ფურზე და შევწვათ ნაკვერჩხალზე. შამფური ნელა ვატრიალოთ
და ხანგამოშვებით წავუსვათ გამდნარი კარაქი (ვარია შეიძლება
შეიწვას ჩვეულებრივ ტაფაზეც ტაბაკად). როცა მზად იქნება,
დავჭრათ, ჩავაწყოთ ღრმა ჭურჭელში და ზემოდან დავასხათ მზა
ბაჟე, რომელიც შემდეგნაირად კეთდება: ნიგოზი, პიტნა, ქინძი, კამა,
წიწკა დავნაყოთ ერთად, რაც შეიძლება წმინდად. ყველაფერი ეს

გავხსნათ ბროწეულის წვენიში, მივუმატოთ დაკეპილი ხახვი, მარილი; ცოტა ხნით დავახსუროთ სახურავი. სუფრაზე მივიტანოთ იმავე ჭურჭლით.

მ ა ს ა ლ ა:

ვარია	მწვანელი, ბროწეულის წვენი,
ნიგოზი 100 გრამი	ხახვი, მარილი - გემოვნებით

მოხარშული ქათამი ნივრით

კარგად გასუფთავებული ქათამი ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ. მოხარშული ქათამი დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად, ჩავაწყოთ ღრმა ჭურჭელში და დავასხათ ზედ ქათმის წვენში გახსნილი დანაყილი ნიორი და მარილი.

მოხრაკული ქათამი კვერცხით

საშუალო სიდიდის ქათამი დავჭრათ ნაჭრებად, ჩავყაროთ ქვაბში, დავდგათ ცეცხლზე და მოვხრაკოთ.

ცალკე ტაფაზე, ერბოში, კარგად მოვშუშოთ ხახვი და მოვასხათ მოხრაკულ ქათამს. დავასხათ იმდენი ცხელი წყალი, რომ შიგთავსი დაიფაროს და ვხარშოთ 15-20 წუთი. ჩავყაროთ შიგ წვრილად დაჭრილი ქინძი, ოხრახუში, კამა, მარილი და ჩავახალლოთ კვერცხი. კვერცხის მოხარშვისთანავე კერძი მზადაა.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი	მწვანელი	3-3 ძირი
ხახვი 3-4 მოზრდილი თავი	კვერცხი	3-4 ცალი
ერბო 2 სუფრის კოვზი	მარილი	გემოვნებით

მოხარშული ვარია ნიგოზით

გასუფთავებული ვარია ქვაბში ჩავდოთ, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ. შემდეგ წვენიდან ამოვიღოთ, ნაჭრებად დავჭრათ და ლანგარზე დავაწყოთ.

ნიგოზთან ერთად კარგად დაენაყოთ ყვითელი ყვავილი, ნიორი, გამოვხადოთ ზეთი და ცალკე ჭურჭელში შევინახოთ. დაენაყოთ წიწაკა, ქინძი, მარილი, გავხსნათ ბროწეულის წვენი (ან ცოტა ძმარში), ჩავასხათ ვარიის ნახარშ თბილ წვენი და მოვასხათ ლანგარზე დაწყობილ ვარიას. სუფრაზე მიტანის წინ ზემოდან მოვასხათ ნიგეზიდან გამოხდილი ზეთი.

მ ა ს ა ლ ა:

ვარია	ყვითელი ყვავილი	1 ჩაის
ნიგოზი - 2 ჩაის ჭიქა	კოვზი	
ბულიონი - 4 ჩაის ჭიქა	ქინძი, ნიორი, წიწაკა, მარილი	
ბროწეულის წვენი - 0,5 ჩაის ჭიქა	გემოვნებით	

ნიგოზის ყვენი ჩახრახული შემოვარი ვარია

გასუფთავებული ვარია ჩაჭრათ შუაზე, წავეუსვათ მარილი, დავლოთ ერბოიან ცხელ ტაფაზე, ზემოდან თევში დავაფაროთ და დავადლოთ რაიმე მძიმე საგანი, რომ ვარია ყოველი მხრიდან კარგად შეიწვას.

ხახვი წვრილად დაგვეპოთ, ჩავეყაროთ ქვაბში, დავუმატოთ კარაქი და მოვშუშოთ.

ნიგოზი დაენაყოთ, გამოვხადოთ ზეთი და ჩავასხათ ცალკე ჭურჭელში. დანაყილ ნიგოზს შევეურიოთ დანაყილი ქინძი, ნიორი, წიწაკა, მარილი, სიმინდის ფქვილი. ყველაფერი ეს გავხსნათ მდუღარე წყალში, დავასხათ კარაქში მოშუშულ ხახვს და ვადულოთ. დუღილის დროს დავუმატოთ ბროწეულის წვენი (ან ისრიძის წვენი) და მიხაკ-დარიჩინი. ცხელ-ცხელი, შემწვარი ვარია ნაჭრებად დავჭრათ, ჩავაწყოთ მოხარშულ წვენი და ერთი-ორი წამოდუღებისთანავე ცეცხლიდან გადამოვდგათ. სუფრაზე მიტანის წინ აღნიშნულ კერძს ზემოდან გადავასხათ ნიგეზიდან გამოხდილი ზეთი.

მ ა ს ა ლ ა:

ვარია		წყალი	4-5 ჩაის ჭიქა
ნიგოზი	2 ჩაის ჭიქა	ქინძი, ნიორი, წიწაკა, ძმარი,	
კარაქი	2 სუფრის კოვზი	ბროწეული, მიხაკ-ღარიჩინი	
ხახვი	200 გრამი	გემოვნებით	
სიმინდის ფქვილი	- 1 სუფრის		
კოვზი			

ფრინველის კუჭმაჭი ნიბოზით

კარგად გასუფთავებული, გარეცხილი შინაური ფრინველის კუჭმაჭი მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და დავდგათ მოსახარშად. მოხარშული, გაციებული კუჭმაჭი დავჭრათ წერილ ოთხკუთხედ ნაჭრებად, ავურიოთ წმინდად დაჭრილი ხახვი, ქონდარი. დაენაყოთ ნიგოზი, წიწაკა, ყვითელი ყვავილი, ქინძი (ხმელი), სუნელი, ნიორი. ყველაფერი ეს გავხსნათ კუჭმაჭის ბულიონში, დავამატოთ ძმარი (ან ბროწეულის წვენი), მარილი და კარგად ავურიოთ მოხარშულ კუჭმაჭში. სუფრაზე მიტანის წინ მოვაყაროთ მარცვლებად დარჩეული ბროწეული.

მ ა ს ა ლ ა:

ფრინველის კუჭმაჭი	1 კი-	ნიორი	2-3 კბილი
ლოგრამი		ბროწეული	1 ცალი
ხახვი	2-3 ცალი	წიწაკა, ყვითელი ყვავილი,	
ნიგოზი	2 ჩაის ჭიქა	ქინძი, სუნელი	გემოვნებით
ქონდარი	5-6 ძირი		

წიწილა თმითი ღვინის საფაბლით, იმერულად

კარგად გასუფთავებული წიწილა გავჭრათ ოთხად, მოვაყაროთ მარილი და შევწვათ დაბალ ფართო ქვაბში (კარაქში). როცა წიწილა ირგვლივ კარგად შეწითლდება, ჩავუმატოთ დაკეპილი ხახვი და გავაგრძელოთ შუშვა თავდასურულ ქვაბში. ხახვი რომ

ჩაიხრაკება, დავასხათ თეთრი ღვინო და გავაგრძელოთ შუშვა, სანამ დაიშრობს ღვინოს. შემდეგ კიდევ დავასხათ იმდენი ღვინო, რომ წიწილას ფარავდეს. როდესაც აღუდდება, ჩაუმატოთ კანგაცლილი, გახეხილი პამიდორი ან მწიფე ტყემალი და წვრილად დაკეპილი ახალი პიტნა. სუფრაზე მივიტანოთ ცხლად, თავისივე საწებელთან ერთად, ღრმა ლანგრით.

მ ა ს ა ლ ა:

წიწილა		ან მწიფე ტყემალი - 50 გრამი
კარაქი	30 გრამი	თეთრი ღვინო 200 გრამი
ხახვი	2 თავი	ახალი პიტნა, მარილი გე-
პამიდორი	200 გრამი	მოვნებით

პარია მშრულად

შევარჩიოთ მოზრდილი ვარია, დაეჭრათ ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი, წითელი წიწაკა, ავუროთ და მოვათავსოთ ფართო, დაბალ ქვაბში, ჩაუმატოთ კარაქი, დავახუროთ თავსახური და მოვშუშოთ, სანამ არ შეწითლდება. დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და ნიორი, კარგად მოვურიოთ, დავახუროთ სახურავი და გავაგრძელოთ შუშვა. როცა ხახვი კარგად დარბილდება, ჩავამატოთ მოხარშული და საცერზე გატარებული ახალი ტყემალი. შევაზავოთ სხვადასხვა მწვანელებით (ქინძი, კამა, ოხრახუში, ხმელი სუნელი), მარილით. ბოლოს მღულარეში ჩავამატოთ წმინდად დანაყილი, წყალში გახსნილი ნიგოზი. ერთხელ წამოდულების შემდეგ, გადმოვდგათ ცეცხლიდან და შევურიოთ კვერცხის გული, კარგად ავურიოთ, რომ არ აიჭრას.

სუფრაზე მივიტანოთ ლანგრით, ზევიდან მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი კამა და ოხრახუში.

მ ა ს ა ლ ა:

ვარია		კვერცხის გული 2 ცალი
კარაქი	100 გრამი	ხმელი სუნელი - 1 ჩაის კოვზი
ხახვი	3-4 თავი	მწვანელები - 3-3 ძირი
ნიგოზი	1 ჩაის ჭიქა	მარილი, წიწაკა გემოვნე-
ტყემალი	1 ჩაის ჭიქა	ბით

ქათამი მწვანე ლობიოთი

საშუალო სიდიდის მსუქანი ქათამი ნაჭრებად დავჭრათ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავდგათ ცეცხლზე და მოვშუშოთ. თხუთმეტი წუთის შემდეგ დავუმატოთ ძალიან წვრილად დაკეპილი ხახვი და ერთად მოვშუშოთ. ჩავყაროთ ჩვეულებრივი წესით დამტვრეული მწვანე ლობიო. დავასხათ იმდენი მღუღარე წყალი, რომ შიგთავსი სანახევროდ დაიფაროს; დავახუროთ ქვაბს სახურავი და ვხარშოთ, სანამ ლობიო და ხორცი მზად არ იქნება.

ცალკე ქვაბში მოვათავსოთ გაფცქენილი და გახეხილი პამიდორი, დავდგათ ცეცხლზე და ვხარშოთ, სანამ არ შესქელდება, მერე დავასხათ ქათამს. დავუმატოთ დაჭრილი ქინძი, ოხრახუში, რეჰანი, მარილი, წიწაკა.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი		პამიდორი	500 გრამი
ხახვი	3-4 თავი	მწვანელი	4-4 ძირი
ლობიო (მწვანე)	700-800	მარილი, წიწაკა	- გემოვნებით
გრამი			

ქათამი ბადრიჯანით და პამიდორით

გასუფთავებული ქათამი დავჭრათ, ხახვი ძალიან წვრილად დავკეპოთ. გარეცხილი ბადრიჯანი მრგვალ ნაჭრებად დავჭრათ, კარტოფილს კანი მოვაცილოთ, გავრეცხოთ და დავჭრათ მოზრდილ ნაჭრებად. დარჩეული, გარეცხილი მწვანელი (ქინძი, რეჰანი, ტარხუნა, ოხრახუში) წვრილად დავჭრათ.

ქვაბში მოვათავსოთ ერთ ფენად დაჭრილი ქათამი, მეორე ფენად ბადრიჯანი, კარტოფილი, ხახვი, პამიდორი, მწვანელი, დავამატოთ პილპილი, მარილი და ვხარშოთ, სანამ ქათამი მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

მსუქანი ქათამი
ხახვი 3 თავი
კარტოფილი - 6-7 ცალი
ბადრიჯანი 5 ცალი

პამიდორი 1 კილოგრამი
მწვანილი, პილპილი, მარილი
გემოვნებით

მოხრაკული ქათამი

მსუქანი ქათამი გავრეცხთ, დაეჭრათ ნაჭრებად, ჩავაწყობთ ქვაბში და მოვხრაკობთ. ნიგოზი, მარილი, ქინძი ერთად დაენაყოთ, გამოვხადოთ ზეთი და შევინახოთ ცალკე ჭურჭელში. ქათამს მოხრაკვისას ჩავაყაროთ დანაყილი მიხაკი, ღარიჩინი, ნიორი, ნიგოზი, პილპილი, დანაყილი ქინძი; დავასხათ ძმარი, კარგად ავუროთ და მოვშუშოთ. როცა მზად იქნება, გადავიღოთ ლანგარზე და მოვასხათ გამოხდილი ზეთი.

მ ა ს ა ლ ა:

ქათამი
ნიგოზი 2 ჩაის ჭიქა
ხახვი 3 თავი
ქინძი 4 ძირი

ნიორი 1 კბილი
ძმარი - 0,5 ჩაის ჭიქა
მარილი, მიხაკი, ღარიჩინი,
პილპილი გემოვნებით

შემწვარი ბატი ან იხვი შინდის ჩურჩით

გასუფთავებული, გარეცხილი, მარილწასმული ბატი ან იხვი შევწვათ ღუმელში, დაეჭრათ ნაჭრებად. შინდის ჩურჩა დავალებთ თბილ წყალში; დაჭრილი ხახვი მოვხრაკობთ ერბოში, ჩავყაროთ შიგ დამბალი გაწურული ჩურჩა, დავასხათ წყალი და ვადულოთ; დუღილის შემდეგ ჩავაწყობთ შიგ დაჭრილი შემწვარი ბატი ან იხვი და ერთად წამოვადულოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ბატი ან იხვი
ხახვი 4-5 ცალი
შინდის ჩურჩა 400 გრამი

ერბო 2 სუფრის კოვზი
მარილი გემოვნებით

ბატი კვერცხით.

საშუალო ოდენობის მსუქანი ბატი ნაჭრებად დავჭრათ, გაერეცხოთ, მოვათავსოთ ქვაბში, დავდგათ ცეცხლზე და ვხრაკოთ, სანამ თავის ქონს არ გამოუშვებს. ჩავყაროთ ქვაბში წვრილად დაჭრილი ხახვი და მომუშვისთანავე დავასხათ იმდენი წყალი, რომ შიგთავსი დაიფაროს. როცა მზად იქნება, დავაყაროთ მარილი, ჩავახალოთ კარგად გათქვეფილი კვერცხები და ხარშვის დასრულებისას გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

მ ა ს ა ლ ა:

ბატი
ხახვი - 4-5 თავი

კვერცხი 4-5 ცალი
მარილი გემოვნებით

ბოსტნეული



მთილ-მთელი ბადრიჯანი ნიგვზით და კმრით

ბადრიჯანს მოვაჭრათ ყუნწები, დანით გავსეროთ სიგრძეზე ისე, რომ ერთმანეთს არ მოშორდეს, ჩაყვართ ქვაბში, დავასხათ ცოტა მღუღარე წყალი და მოვხარშოთ. შემდეგ ამოვიღოთ, დავალაგოთ ლანგარზე, ზევიდან დავადლოთ სიმძიმე, რომ ბადრიჯანი კარგად გაიწუროს.

ნიგოზი დავნაყოთ ნიორთან და ყვითელ ყვავილთან ერთად. ზეთი გამოვხადოთ, ცალკე ჭურჭელში ჩავასხათ და შევიწინახოთ. დანაყილ ნიგოზში ავურიოთ - მარილი, ძმარი, წმინდად დაჭრილი ხახვი, ოხრახუში, რეჰანი, ქინძი, ნიახური, წიწაკა.

ავიღოთ სათითაოდ ბადრიჯანი, გაჭრილი სივრცე ამოვაკსოთ მომზადებული ნიგვზიანი მასალით, ამოვაგლოთ ამავე მასალაში და ლამაზად დავალაგოთ თევშზე ან ლანგარზე. ზემოდან მოვასხათ ნიგვზიდან გამოხდილი ზეთი და სუფრაზე ისე მივიტანოთ. ძმარის მაგიერ შეიძლება ვიხმაროთ ბროწეულის წვენი. ასევე შეიძლება მცირე რაოდენობით მივუმატოთ მიხაკ-ღარიჩინი.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი 1 კილოგრამი

ნიგოზი 1,5-2 ჩაის ჭიქა

ხახვი 3-4 თავი

ოხრახუში, ნიახური, რეჰანი,

ქინძი 3-3 ძირი

ძმარი, მარილი, წიწაკა გემოვნებით

შემფხვარი ბადრიჯანი ნიგვზის ფენით

ბადრიჯანი დავჭრათ მოგრძო თხელ ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი და ცოტა ხნის შემდეგ გავწუროთ. დავაწყოთ ზეთ-მოსხმულ ცხელ ტაფაზე და შევწვათ.

მოვამზადოთ ნიგვზიანი წვენი: წმინდად დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, ყვითელი ყვავილი, სუნელი, გამოვწუროთ ზეთი; წვრილად დავჭრათ ხახვი, რეჰანი, ქონდარი, ოხრახუში, ქინძი, ნიახური, ომბალო, კამა. ყველაფერი ეს გავხსნათ ძმარში, რომელშიც არეული იქნება 5-6 სუფრის კოვზი ანადულარი ცივი წყალი. ამ წვენში

ჩავაწყობთ შემწვარი ბადრიჯანი. ასეთი წესით გაკეთებული ბადრიჯანის სუფრაზე მიტანა უკეთესია მომზადებიდან 3-4 საათის შემდეგ.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი	1 კილოგრამი	მწვანილი	3-3 ძირი
ზეთი	3-4 სუფრის კოვზი	ძმარი	3-4 სუფრის კოვზი
ნიგოზი	1,5-2 ჩაის ჭიქა	მარილი, ნიორი, წიწაკა	გემოვნებით
ხახვი	1-2 თავი		

ბადრიჯნის საცივი

გრძლად დაჭრილი პატარა ზომის ბადრიჯნები მოვხარშოთ და გავწუროთ ზემოთ აღწერილი წესით. წვრილად დავჭრათ ხახვი, მოვხრაკოთ ზეთში. ხახვი რომ შეწითლდება, დავასხათ 2 ჩაის ჭიქა წყალი და წამოვადულოთ. ჩაუმატოთ დანაყილი ნიგოზი ხმელ სუნელთან, მარილთან, ნიორთან და წიწაკასთან ერთად; დავამატოთ მიხაკ-დარიჩინი, ღვინის ძმარი და ანადულარი, ცოტა ცივი წყალი. წვენი ჩავაწყობთ ბადრიჯნები.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი	1 კილოგრამი	ყვითელი ყვავილი	1 ჩაის კოვზი
ზეთი	50 გრამი	მიხაკ-დარიჩინი	- 1 ჩაის კოვზი
ნიგოზი	2 ჩაის ჭიქა	მარილი, წიწაკა	- გემოვნებით
ხმელი სუნელი	- 2 ჩაის კოვზი		
ძმარი	0,5 ჩაის ჭიქა		

ბადრიჯანი ცხარის ღუმით - შამფურზე

წვრილად დაჭრილ ღუმას და დარჩეულ ნიორს მოვაყაროთ მარილი და ჩავდოთ ოდნავ ჩაჭრილ ბადრიჯანში, ავაგოთ შამფურზე და შევწვათ. როდესაც ბადრიჯანი მზად იქნება დავაწყ-

ოთ დიდ თეფშზე ან ლანგარზე, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ხახვი – მწვანილი და მოვასხათ ძმარი.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი	1 კილოგრამი	ხახვი	2 თავი
ცხვრის ღუმე	200 გრამი	ოხრახუში	1 კონა
ნიორი	3-4 კბილი	მარილი და ძმარი	- გემოვნებით

ბადრიჯანი და კამიდორი შამფურზე

შევარჩიოთ საშუალო ზომის ბადრიჯანი და კამიდორი (კამიდორი მწიფე და მაგარი უნდა იყოს). ბადრიჯნები ჩავჭრათ სიგრძეზე და შიგ მოვათავსოთ დაჭრილი ღუმე, ნიორი, მწვანილი, ხახვი, მარილი. ასე დამზადებული ბადრიჯნები და მთელი კამიდორები ავაგოთ შამფურზე და შევწვათ ცეცხლზე ან მაყალზე. როდესაც კერძი მზად იქნება, დავაწყოთ დიდ თეფშებზე, ზედ მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, ქინძი, ოხრახუში და მოვასხათ ცოტა ძმარი.

აჯაფსანდალი

ბადრიჯანი დავჭრათ მრგვალ ნაჭრებად და მოვაყაროთ მარილი. ასე გავაჩეროთ სამი-ოთხი საათი. ზეთში მოვხრაკოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, დავაყაროთ მარილმოყრილი და კარგად გაწურული ბადრიჯანი. როცა მოიშუშება, დავასხათ გაფუცქვნილი, დაჭრილი კამიდორი. დავამატოთ წვრილად დაჭრილი კარტოფილი, წიწაკა, რეპანი, ქონდარი, ქინძი, ოხრახუში, ნიორი, ვადულოთ კარტოფილის მოხარშვამდე და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი	1 კილოგრამი	მწვანილი	5-5 ძირი
კამიდორი	500-600 გრამი	ნიორი	2 კბილი
კარტოფილი	500 გრამი	მწვანე წიწაკა, მარილი	გე-
ხახვი	- 2-3 თავი	მოვნებით	
ზეთი	4-5 სუფრის კოვზი		

აჯაფსანდალი (მეორენაირად)

ბადრიჯანი დავჭრათ მრგვალ ნაჭრებად; კარტოფილი გავთალოთ და დავჭრათ; ხახვი დავეკეპოთ წვრილად; პამიდორს მოვაცილოთ კანი და დავეჭყლიტოთ; რეპანი, ქონდარი, ქინძი, ოხრახუში, კამა, მწვანე წიწაკა გავარჩიოთ, დავჭრათ წმინდად.

ქვაბში ფენებად ჩავაწყოთ ხახვი, ბადრიჯანი, პამიდორი, კარტოფილი, მწვანელი. ასე გავიმეოროთ, სანამ მასალა გვეყოფა. დავასხათ ზეთი (ან ერბო), დავახუროთ ქვაბს სახურავი და ეხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი	500 გრამი	მწვანელი	4-4 ძირი
ხახვი	4-5 თავი	ზეთი (ან ერბო)	0,5 ჩაის ჭიქა
პამიდორი	500 გრამი	ჭიქა	
კარტოფილი	500 გრამი	მარილი, წიწაკა	- გემოვნებით

ბადრიჯანი ყველით და მაწონით

მომცრო ბადრიჯნებს მოვაჭრათ ბოლოები, გავრეცხოთ, ზევითა მხრიდან მჭრელი დანით გამოვაცალოთ თესლი, დავაწყოთ თუნუქის ფურცელზე და შევდგათ ღუმელში. როცა ბადრიჯანი ნახევრად შეიწვება, გამოვიღოთ.

მოვხარშოთ კვერცხი, წვრილად დავჭრათ და ავეურიოთ დაფხვნილ ყველში და ერბოში, შევეურიოთ წვრილად დაჭრილი პიტნა. ამ მასალით გამოვტენოთ ნახევრად შემწვარი ბადრიჯანი, დავაწყოთ ერბოწასმულ ტაფაზე და შევდგათ ღუმელში. როცა მზად იქნება, ზემოდან მოვასხათ არაჟანი ან სქელი მაწონი.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი	500 გრამი	პიტნა	3-4 ძირი
ყველი	200 გრამი	არაჟანი (ან მაწონი)	300 გრამი
კვერცხი	2 ცალი	მარილი	გემოვნებით
ერბო	100 გრამი		

ბადრიჯნის ბორანი

ბადრიჯანი გავთალოთ, დავჭრათ სიგრძეზე თხელ ნაჭრებად, დავაყაროთ მარილი, გავაჩეროთ 1 საათი, მერე კარგად გავწუროთ, რომ წყალი არ შეჰყვეს. ტაფაზე დავასხათ ერბო; ჩავდლოთ შიგ გავწურული ბადრიჯანი, დაჭრილი ხახვი და კარგად მოვშუშოთ. შემდეგ ავურიოთ შიგ დაჭრილი პიტნა, ქინძი, ოხრახუში, რეჰანი. ასე მომზადებული ბადრიჯანი გადავიღოთ ერთ წყებად ლანგარზე, ზედ დავაწყოთ ნაჭრებად დაჭრილი წიწილას ტაბაკა, ზემოდან ისევ ბადრიჯანი, მოვასხათ არაჟანი ან სქელი მაწონი და მოვაყაროთ დანაყილი შაქრიანი დარიჩინი.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი	1 კილოგრამი	არაჟანი ან მაწონი - 300-400
ერბო -	200 გრამი	გრამი
ხახვი	4-5 თავი	მარილი, დარიჩინი - გემოვნე-
წიწილა -	ერთი	ბით
მწვანელი -	3-3 ძირი	

შემფვარი ბადრიჯანი კამიდვრის საფუბლით

ბადრიჯანი გავრეცხოთ, გავთუთქოთ, თხელ ნაჭრებად დავჭრათ, მოვაყაროთ მარილი და ცხიმინი, ცხელ ტაფაზე შევწვათ ორივე მხრიდან. ხახვი წვრილად დავჭრათ და ცხიმში მოვშუშოთ; მერე მოვაყაროთ პურის ფქვილი და გავაგრძელოთ შუშვა. დავასხათ გაფცქვნილი, გახეხილი და საცერზე გატარებული პამიდორი და ვხარშოთ 15-20 წუთი. დავუმატოთ წიწაკა, მარილი, დანაყილი ნიორი. ვადულოთ კიდევ 5-10 წუთი; გადმოვდგათ ცეცხლიდან და ჩავამატოთ წვრილად დაჭრილი მწვანელი (რეჰანი, ქონდარი, ქინძი, ოხრახუში, ნიახური).

შემფვარი ბადრიჯანი შესაფერ ჭურჭელზე მოვათავსოთ და დავასხათ ზედ გამზადებული საწებელი.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი	500 გრამი	ცხიმი	3-4 სუფრის კოვზი
ხახვი	2-3 თავი	ნიორი	2-3 კბილი
პამიდორი	500-600 გრამი	მწვანილი, წიწაკა, მარილი	
პურის ფქვილი	1 სუფრის კოვზი	გემოვნებით	

შემფვარი ბადრიჯანი ნივრით და მწვანილით

ბადრიჯანი დავჭრათ მრგვალ-მრგვალ ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი, სუფთა ტილო გადავაფაროთ და გავაჩეროთ 1-2 საათი.

ბადრიჯანი ხელით გავწუროთ ისე, რომ ფორმა არ შეეცვალოს, დავაწყოთ ცხიმთან ცხელ ტაფაზე და ორივე მხრიდან შევწვათ მოწითალო ფერის მიღებამდე.

ტაფაზე, რომელზეც ბადრიჯანი შეიწვა, დავასხათ ძმარი, ერთი წამოვადულოთ, გავწუროთ, დაუმატოთ მარილთან ერთად დანაყილი ნიორი და დავასხათ ლანგარზე დაწყობილ შემწვარ ბადრიჯანს. ზემოდან მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი მწვანილი (რეჰანი, ქინძი, კამა, ოხრაზუმი), დაკეპილი ხახვი ან ძალიან წვრილად დაჭრილი მწვანე ხახვი.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი	1 კილოგრამი	რეჰანი	5 ძირი
მცენარეული ზეთი	- 0,5 ჩაის	მწვანილი	3-3 ძირი
ჭიქა		ხახვი	2 თავი
ძმარი	0,5 ჩაის ჭიქა	მარილი	გემოვნებით
ნიორი	7-8 კბილი		

ბადრიჯანის სიხილალა ბროწეულით

ბროწეულიდან გამოვწუროთ წვენი, დაუმატოთ დანაყილი ნიორი, ქინძი, მარილი და ავურიოთ. ბადრიჯანი გავრეცხოთ და მთელ-მთელი კანინად შევწვათ. შემდეგ მოვაცილოთ კანი, კარგად დავკეპოთ, დაუმატოთ ძალიან წვრილად დაჭრილი წიწაკა, გამზადებული ბროწეულის წვენი და ავურიოთ. მერე მოვათავსოთ

თეფშზე, შვეალამაზოთ, მოვაყაროთ ძალიან წვრილად დაკეპილი ხახვი და ბროწეულის მარცვლები.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი	500 გრამი	ნიორი	2-3 კბილი
ხახვი	2-3 თავი	ქინძი	4-5 ძირი
ბროწეული	2-3 ცალი	წიწაკა, მარილი	გემოვნებით

შამფვარი ბადრიჯანის ხიზილალა

მთელ-მთელი ბადრიჯანი შევწვათ ნაკვერჩხალზე ან ლუმელ-ში. მოვაცილოთ კანი, დარჩენილი რბილი ნაწილი დავეკებოთ კარგად; დაუმატოთ დაჭრილი ხახვი, ოხრახუში, რეჰანი, წიწაკა ან პილპილი, მარილი, ავურიოთ, მოვათავსოთ თეფშზე, ზემოდან მოვაყაროთ წმინდად დაჭრილი ქინძი, მოვასხათ მცენარეული ზეთი და ძმარი.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი	500 გრამი	ზეთი	3-4 სუფურის კოვზი
ხახვი	2-3 თავი	ძმარი	1 სუფურის კოვზი
ოხრახუში, რეჰანი	- 3-3 ძირი	მარილი, წიწაკა	- გემოვნებით

ბადრიჯანი კვერცხით

ბადრიჯანი გავფუცქენათ და წვრილად დავჭრათ. მოვაყაროთ მარილი, სუფთა ტილო დავაფაროთ და 1 საათი გავაჩეროთ. გავწუროთ ხელით კარგად, რომ სიმწარე მოსცილდეს. მოვათავსოთ ღრმა ტაფაში, დავუმატოთ კარაქი, მარილი, ავურიოთ და კარგად მოვშუშოთ, სანამ მზად არ იქნება. ამის შემდეგ დავასხათ გათქვეფილი მთლიანი კვერცხები, ავურიოთ და როცა კვერცხი მზად იქნება, ცეცხლიდან გადმოვდგათ.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი	500 გრამი	კვერცხი	3 ცალი
კარაქი	100 გრამი		

ზეთში შემოჭარი ბადრიჯანი ნიორით

ბადრიჯანი სიგრძეზე თხლად დავჭრათ, დავაყაროთ მარილი, დავაფაროთ ტილო და გავაჩეროთ 1 საათი, მერე ხელით გავწუროთ კარგად, მხოლოდ ისე, რომ არ დაიჭყლიტოს. ტაფაზე დავასხათ ზეთი, გავაცხელოთ და შიგ ჩავალაგოთ ბადრიჯანი. შევწვათ ორივე მხრიდან. ხახვი წვრილად დავჭრათ, ავურიოთ შემწვარ ბადრიჯანში. მოვათავსოთ თეფშზე ან ლანგარზე და ზემოდან დავასხათ ძმარში გახსნილი ნიორი.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი - 500 გრამი	ძმარი, ნიორი, მარილი - გემოვ-
ზეთი - 1/3 ჩაის ჭიქა	ნებით
ხახვი 3-4 თავი	

ზეთში მოხრაკული ბადრიჯანი ხახვით

ბადრიჯანი გავრეცხოთ, გავთალოთ, დავჭრათ სიგრძეზე წვრილ ნაჭრებად, დავაყაროთ მარილი, დავაფაროთ ტილო და გავაჩეროთ 1 საათამდე. გავწუროთ ხელით, რომ სიმწარე გაუვიდეს.

ხახვი წვრილად დავჭრათ და ზეთში მოვხრაკოთ. დავუმატოთ გაწურული ბადრიჯანი და ერთად მოვშუშოთ. როცა თითქმის მზად იქნება, დავასხათ ძმარი და გავაგრძელოთ მოშუშვა. ზეთი თუ დააკლდება, დავამატოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი 1 კილოგრამი	ძმარი - 1 სუფრის კოვზი
ხახვი 4-5 თავი	მარილი გემოვნებით
ზეთი - 0,5 ჩაის ჭიქა	

ბადრიჯანი შემოჭარი ღუმით

მთელ-მთელი ბადრიჯანი შევწვათ, მოვაცილოთ კანი და დავკეპოთ. ცხერის ღუმა ძალიან წვრილად დავჭრათ. დავუმატოთ მარილი, ავურიოთ, მოვათავსოთ ტაფაზე და შევწვათ ისე, რომ

კარგად შეწითლდეს. დაეუმატოთ გამზადებული ბადრიჯანი და მოვშუშოთ. მოვაყაროთ ძალიან წვრილად დაჭრილი წიწაკა და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი 500 გრამი წიწაკა, მარილი გემოვნე-
ლუმა - 200-500 გრამი ბით

ბადრიჯანი ნიგოზის სატენით

ბადრიჯანი ჩავეჭრათ სამი-ოთხი სანტიმეტრის სიგრძეზე. როდინში დაენაყოთ ნიგოზი, ქინძი, ნიორი, წიწაკა, მარილი. დამზადებული მასალით ამოვავესოთ თითოეული ბადრიჯანის ჩაჭრილი სივრცე, დავაწყოთ გაცხელებულ ცხიმთან ტაფაზე, სახურავი დავახუროთ და შევწვათ ყოველი მხრიდან. დავალაგოთ ლანგარზე და ზევიდან მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი მწვანელი.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი 1 კილოგრამი ქინძი, ნიორი, წიწაკა, მარილი
ნიგოზი - 1 ჩაის ჭიქა - გემოვნებით
ცხიმი 100 გრამი

ბადრიჯანი ტკბილი ჭიჭაკით

ბადრიჯანი გავჭრათ სიგრძეზე ისე, რომ ერთმანეთს არ დავაშოროთ; ჩაის კოვზით გამოვაცალოთ თესლი.

ტკბილი წიწაკა წვრილად დავჭრათ, ავურიოთ შიგ მარილი, დაჭრილი მწვანელი (ქონდარი, ოხრახუში, რეჰანი, ნიახური, ქინძი), აგრეთვე წვრილად დაჭრილი მწარე წიწაკა, ნიორი და ხახვი. მწიფე, მაგარ პამიდორს კანი თხლად მოვაცილოთ, წვრილად დავჭრათ და ავურიოთ მომზადებულ მასალაში. მიღებული მასალით ამოვავესოთ თითოეული ბადრიჯანი, ჩავაწყოთ ქვაბში, დავასხათ

მცენარეული ზეთი, დავდგათ ცეცხლზე და ვშუშოთ, სანამ ბადრიჯანი მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი	1 კილოგრამი	მცენარეული ზეთი	1 ჩაის ჭიქა
ტკბილი წიწაკა	6 ცალი	მწვანილი, წიწაკა, მარილი	
ხახვი	2-3 თავი	გემოვნებით	
ჰამიდორი	700-800 გრამი		

შემფვარი ბადრიჯანი ნიგოზით, გურულად

უთესლო, ქორფა ბადრიჯანი ყუნწიანად შევწვით აირლუმელში. შემდეგ დავჭრათ 1 სანტიმეტრის სისქის მრგვალ ნაჭრებად, მოვათავსოთ ღრმა, ფართო ჭურჭელში და შევაზავოთ შემდეგნაირად: კარგად დავნაყოთ ნიგოზი, პილპილი, ნიორი, ქინძი, ომბალაო; წვრილად დავჭრათ კამა, ოხრახუში, ავურიოთ ერთმანეთში, მოვაყაროთ მარილი, მოვასხათ ძმარი. ყველაფერი ეს შემწვარ ბადრიჯანში კარგად ავურიოთ, მოვათავსოთ ლანგარზე, ზევიდან მოვაყაროთ წმინდად დაჭრილი ოხრახუში და კამა.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი	1 კილოგრამი	მწვანილი	4-4 ძირი
ნიგოზი	1,5 ჩაის ჭიქა	ძმარი	2 სუფრის კოვზი
ხახვი	2-3 თავი	მარილი, პილპილი	გემოვნებით
ნიორი	2-3 კბილი		

ბადრიჯანი ნივრით

ბადრიჯანი გავრეცხოთ. დავჭრათ თითოეული 4 ნაწილად, შემდეგ დავჭრათ თითის სიგანეზე – 1სმ. დიდ ტაფაში ჩავასხათ ზეთი და მოვხრაკოთ ბადრიჯანი. გადმოვიტანოთ სხვა ჭურჭელში. ნიორი გავარჩიოთ, გავატაროთ პრესში და მოვხრაკოთ ზეთში. დავამატოთ პომიდორი და ძლიერ ცეცხლზე ცოტა ჩავთუთქოთ, დავამატოთ შემწვარი ბადრიჯანი და კარგად ჩავთუთქოთ. ბოლოს დავამატოთ მწვანილი და მარილი.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი - 600 გრ.

ნიორი - 4 კბილი

პომიდორი - 500 გრ.

შავი პილპილი, მწვანელი,

ზეთი (ზეითუნის) - 5 ს.კ.

მარილი გემოვნებით

ბადრიჯანი ფარშირებული შემწვარი აირღუმელში

ბადრიჯანი გავრეცხოთ, გავჭრათ შუაზე, დავამარილოთ და დავაწყოთ პრესის ქვეშ. ნახევარი საათის შემდეგ გამოვიღოთ პრესიდან, ამოვაცალოთ გული და დავაწყოთ კერამიკის ფორმაზე. მოვამზადოთ სოუსი ერთი სუფრის კოვზი კარაქისაგან, ამავე რაოდენობის ფქვილისაგან, რომელიც გახსნილია წყალში ან რძეში. წვრილად დავაჭრათ ბადრიჯნის გულები, შევურიოთ გახეხილი ყველი, კვერცხის გული, მარილი, ბოლოს კარგად გათქვეფილი ცილა და ამ მასით შევავსოთ ბადრიჯნები, ზევიდან მოვაყაროთ დაფხენილი ყველი და შევდგათ ძალიან გახურებულ

აირღუმელში. სუფრაზე მივიტანოთ კერამიკის ჭურჭლით.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი - 6 საშ. ზომის

კვერცხი 2 ცალი

ფქვილი 1 სუფრის კოვზი

რძე 1 ჩაის ჭიქა

გახეხილი ყველი 2 ს.კ.

კარაქი - 2 ს.კ.

ბადრიჯანი პომიდორითა და ტკბილი ყიფაყით

დავჭრათ პომიდორი რგოლებად და ჩავაწყოთ ქვაბში, მეორე ფენად დავაწყოთ რგოლებად დაჭრილი ხახვი, ბადრიჯანი გავჭრათ ოთხ ნაწილად, მოვხარშოთ მდულარე წყალში, გადავწუროთ და დავაწყოთ ხახვზე. ბადრიჯანს ზევიდან დავაწყოთ რგოლებად დაჭრილი ტკბილი წიწაკა. დავამატოთ დაჭრილი ნიორი, დაჭრილი კამა, ოხრახუმი, მარილი და დაფქვილი პილპილი. ზევიდან დავაწყოთ დაჭრილი პომიდორი, დავახუროთ ქვაბს სახურავი, დავდგათ

გაზქურაზე და ვხარშოთ დაბალ ცეცხლზე. როცა ბოსტნეული წვენს გამოყოფს, დავასხათ ზეთი. ქვაბი შევანჯღრიოთ, რომ ძირი არ მიეწვას. ბოლოს ცოტა ხნით შევდგათ აირღუმელში. ქვაბში გავაცივოთ და მთლიანად გადმოვაბრუნოთ ლანგარზე, ისე როგორც პუდინგი.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი საშუალო ზომის
– 2-3 ცალი

პომიდორი – 1 კგ.

ხახვი – 2 თავი.

ნიორი – 3-4 კბილი

ტკბილი წიწკა – 4 ცალი
ზეთი 3 ს.კ.

კამა, ოხრახუში – თითო ძირი
მარილი, პილპილი – გემოვ-
ნებით

ბადრიჯნის ხიზილალა

ბადრიჯნები შევწვათ აირღუმელში, სანამ არ დარბილდება და კანი არ გაშავდება. ცხელივე ფრთხილად გავფრცქვნათ, გავრეცხოთ, რომ დამწვარი კანები მთლიანად მოვაცილოთ. კარგად დაკეპოთ, მოვასხათ ბლომად ზეთი, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, ძმარი.

ასეთი ხიზილალა შეიძლება დამზადდეს ნახევარი ბადრიჯნისა და ნახევარი ყაბაყისაგან. ქორუა ყაბაყი გავასუფთაოთ, გავრეცხოთ, გავფრცქვნათ და მოვხარშოთ მარილწყალში. როცა მოიხარშება, გადავიტანოთ საწურზე, როცა კარგად დაიწურება, დაკეპოთ ბადრიჯანთან ერთად.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი – საშუალო
სიდიდის 3 ცალი
ზეთი 150 გრ

ძმარი – 1 სუფრის კოვზი
მარილი გემოვნებით

გამხმარი ბადრიჯნის მოხრაკვა

გამხმარი ბადრიჯანი კარგად გავრეცხვით, წინა ღამით ცხელ წყალში დავალებთ. მეორე დღეს ხელით გავწუროთ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ. წვრილად დაჭრილი ხახვი, მოვშუშოთ ზეთში, დავაყაროთ მოხარშული ბადრიჯანი, დავასხათ კიდევ ზეთი და კარგად მოვხრაკოთ. შეიძლება დავუმატოთ ცოტა ძმარი და კიდევ მოვშუშოთ.

პარტოფილი ნიგოზით

კარტოფილი კანიანად მოვხარშოთ, მერე გავფუცქენათ და ოთხკუთხედად დავჭრათ. დავნაყოთ ერთად ნიგოზი, ნიორი, მარილი, წიწაკა, ქინძი, გავსხნათ ძმარში, ავურიოთ შიგ დაკეპილი ხახვი და მოხარშული, ნაჭრებად დაჭრილი კარტოფილი. ლამაზად დავდლოთ თევშზე, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუმი, კამა და ისე მივიტანოთ სუფრაზე.

მ ა ს ა ლ ა:

კარტოფილი	1 კილოგრამი	ოხრახუმი, კამა	- 3-3 ძირი
ხახვი	- 2 თავი	ძმარი, წიწაკა, მარილი	გე-
ნიგოზი	2 ჩაის ჭიქა	მოვლებით	
ნიორი	2 კბილი		

პარტოფილის მოხრაჟულა

კარტოფილი გავფრცქენათ, გავრეცხვით, დავწუროთ და დავჭრათ თხელ მრგვალ ნაჭრებად.

აირღუმელი გავაცხელოთ 180გრადუსამდე.

ფორმას წავუსვათ ცოტა კარაქი, დავაწყოთ ნახევარი კარტოფილი, მოვაყაროთ მარილი, პილპილი, დანაყული ნიორი, ნახევარი ყველი, დავადლოთ კარაქის ნაწილი.

ზევიდან დაგაყაროთ დარჩენილი კარტოფილი და ისევე ყველაფერი.

რძე შეეურიოთ ნალებში, შევკმაზოთ მარილით, პილპილით და დავასხათ კარტოფილს. დავახუროთ ქვაბის სახურავი,

შევდგათ აირღუმელში და შევწვათ. 50 წუთის შემდეგ მობრაწულა დარჩენილი ყველით და კარაქი შევკმაზოთ და კიდევ 20 წუთის გავაგრძელოთ მობრაწვა.

მ ა ს ა ლ ა:

- | | | | |
|-----------|---------|-----------------|---------|
| კარტოფილი | 1კგ. | რძე | 200 გრ. |
| ნიორი | 2 კბილი | ნალები | 125 გრ. |
| ყველი | 50 გრ. | მარილი, პილპილი | - |
| კარაქი | 60 გრ. | გემოვნებით | |

პარტოფილის კატლეტი

კარტოფილი გავრეცხოთ, მოვხარშოთ ან შევწვათ აირღუმელში. გავფცქვნათ, დავზილოთ, შეეურიოთ რძეში დასველებული თეთრი პური, პურის ფქვილი, კვერცხის გული, ოხრახუში, მარილი, პილპილი. დავამატოთ კარგად ათქვეფილი ცილები და ავურიოთ. გავაკეთოთ კატლეტები, ამოვავლოთ ფქვილში, შემდეგ კვერცხში, დაფქულ ორცხობილაში და შევწვათ ღორის ქონში ან ზეთში.

მ ა ს ა ლ ა:

- | | | | |
|------------|----------------|--------------------|--------------|
| კარტოფილი | - 500 გრამი | ღორის ქონი ან ზეთი | - 2 |
| თეთრი პური | ერთი ნაჭერი | სუფრის კოვზი | |
| ფქვილი | 2 სუფრის კოვზი | ორცხობილა | - 1 ს.კ. |
| კვერცხი | - 2 ცალი | მარილი, პილპილი | - გემოვნებით |
| მწვანელი | - 2 ძირი | | |

პარტოფილის კატლეტი ხორციით

კარტოფილი გავრეცხოთ, მოვხარშოთ, გავფრცქვნათ და გავაყაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. მივამატოთ 1 სუფრის კოვზი

ფქვილი, 1 კვერცხი, ხორცი გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში, მოვხრაკოთ ხახვთან ერთად და შეუურიოთ კარტოფილს. დავამატოთ მარილი, პილპილი, გავაკეთოთ პატარა გუნდები, ამოვაგლოთ დანაყილ ორცხობილაში, მივცეთ კატლეტის ფორმა, დანით კარგად შევასწოროთ და შევწვათ ერბოში ან ზეთში სუფრაზე მივიტანოთ ტომატის სოუსთან ერთად.

მ ა ს ა ლ ა:

კარტოფილი – 400 გრამი

ხორცი – 250 გრამი

ხახვი – 1 ცალი

კვერცხი – 1 ცალი

ფქვილი – 1 სუფრის კოვზი

ერბო ან ზეთი – 100 გრამი

მარილი, პილპილი – გემოვნებით

შემფარვი ახალი კარტოფილი

ახალი კარტოფილი გავფცქვნათ ჩვეულებრივი წესით (გაფუხიკოთ), გავრეცხოთ კარგად, მოვათავსოთ ქვაბში და დავამატოთ კარაქი. ქვაბი პერიოდულად შევანჯღღრიოთ, რომ კარტოფილი ძირს არ მიეკრას და თანაბრად შეიწვას. როცა კარტოფილი თითქმის მზად იქნება, დავამატოთ მარილი და წვრილად დაჭრილი კამა. ახალი კარტოფილი შეიძლება შევწვათ ნებისმიერ ცხიმში.

მ ა ს ა ლ ა:

ახალი კარტოფილი – 1 კგ.

ცხიმი – 1 სუფრის კოვზი

კამა დაჭრილი – 1 ჩაის კოვზი

მარილი – გემოვნებით

კარტოფილი ხახვით

მოვხარშოთ კარტოფილი კანიანად, გავფცქვნათ და დავჭრაოთ მრგვალ ნაჭრებად. დავჭრაოთ ხახვი, მოვხრაკოთ ღორის ქონში,

როცა ხახვი რბილი და ვარდისფერი გახდება, დაეყაროთ დაჭრილი კარტოფილი. დავამატოთ მარილი, გავაჩეროთ ცეცხლზე სანამ კარგად არ გაცხელდება, თან სულ ვურიოთ, რომ ქვაბის ძირს არ მიეკრას.

მ ა ს ა ლ ა:

კარტოფილი - 1 კგ.	დამღნარი ქონი - 1 სუფრის
ხახვი - 1 თავი საშუალო	კოვზი
სიღიდის	მარილი - გემოვნებით

კარტოფილის კიურა

კარტოფილი გავურცქვნათ, გავრეცხოთ, დაეჭრათ, დავასხათ მარილწყალი და დავდგათ მოსახარშად. როცა მოიხარშება წყალი გადავწუროთ, ცხელივე გავხეხოთ საცერზე (შეიძლება საცერზე გახეხვის გარეშეც), დავამატოთ კარაქი და კარგად დავზილოთ, სანამ არ გათეთრდება და კრემისმაგვარი არ გახდება. დავასხათ ცოტ-ცოტა ადულებული რძე და თან ვურიოთ. დავდგათ ცეცხლზე, მივიყვანოთ ადულებამდე, დავამატოთ მარილი და ცხელივე მივიტანოთ სუფრაზე.

მ ა ს ა ლ ა:

კარტოფილი - 500 გრამი	რძე - 3 სუფრის კოვზი
კარაქი - 2 სუფრის კოვზი	მარილი - გემოვნებით

კარტოფილის კვერახი პომიდვრის საწებლით

კარტოფილი მოვხარშოთ, გავურცქვნათ, გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში, დავამატოთ ფქვილი, მარილი, პილპილი, მოვზილოთ მაგარი ცომი. ცომს მივცეთ ძეხვის ფორმა (პატარ-პატარა თითის სისქე); ჩაეყაროთ მდულარე მარილიან წყალში, 15 წთ. გავაჩეროთ, როცა ადულებამდე მივა გადმოვიღოთ საწურზე.

ერთდროულად მოვამზადოთ პომიდორის საწებელი: ღორის ქონში მოვხრაკოთ ხახვი, დავამატოთ წყალი, ავადულოთ. მივუმატოთ ცოტა ტომატ-პასტა ან ხახვში ჩავშუშოთ პამიდორი.

კარტოფილის კვერები როცა დაიწურება, დავალაგოთ ლანგარზე, მოვასხათ პამიდორის საწებელა, მოვაყაროთ დაფხვნილი ყველი და სუფრაზე მივიტანოთ ცხელი.

მ ა ს ა ლ ა:

კარტოფილი - 500 გრამი
ფქვილი - 2 სუფრის კოვზი
პომიდორი - 500 გრამი
ყველი - 1 სუფრის კოვზი

ხახვი - 1 თავი
ღორის ქონი - 1 ჩაის კოვზი
ტომატი ან პომიდორი - 500 გ.
მარილი, პილპილი - გემოვნებით

პარტოფილის ყაურმა

ხახვი დავკეპოთ, ჩაყაროთ ქვაბში, და ერბოში ჩავთუთქოთ. როცა ხახვი საკმაოდ დარბილდება (არ უნდა გაწითლდეს), ჩავუმატოთ დაჭრილი კარტოფილი და დავასხათ იმდენი წყალი, რომ შიგთავსი დაიფაროს და მოვხარშოთ. ხარშვის დროს დავუმატოთ ძალიან წმინდად დაკეპილი ქინძი და მარილი. შემდეგ დავასხათ კარგად გათქეფილი კვერცხი და წამოდუღებისთანავე გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

მ ა ს ა ლ ა:

კარტოფილი 1 კილოგრამი
ხახვი - 5-6 თავი
კვერცხი 3-4 ცალი

ქინძი 4-5 ძირი
ერბო 4 სუფრის კოვზი.
მარილი გემოვნებით

ისპანახი მრგო-კვერცხით

ისპანახი დავარჩიოთ, გავრეცხოთ, მოვათავოსთ ქვაბში და მოვხარშოთ. გადავწუროთ საწურზე, გავაციოთ და ხელით გავწუროთ. ხახვი წვრილად დავჭრათ და მოვხრაკოთ ერბოში,

დაუმატოთ მოხარშული, გაწურული ისპანახი, დავამატოთ კიდევ ერბო და ერთად მოვხრაკოთ. ჩაუმატოთ ქინძი, ოხრახუში, კამა, მარილი, პილპილი.

გავთქვიფოთ 2 კვერცხი, ავურიოთ მოშუშულ ისპანახში, კიდევ გავთქვიფოთ 2 კვერცხი და ისპანახს ზევიდან მოვასხათ, დავხუროთ ხუფი და ვშუშოთ, სანამ კვერცხი მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

ისპანახი	1 კილოგრამი	მწვანილი	4-4 ძირი
ხახვი	3-4 თავი	მარილი, პილპილი	გემოვნე-
ერბო	4 სუფრის კოვზი	ბით	
კვერცხი	4 ცალი		

ისპანახი ზეთით

ისპანახი დავარჩიოთ, გავრეცხოთ, მოვხარშოთ, გადავიღოთ საწურზე, გავაციოთ და ხელით გავწუროთ.

ხახვი წვრილად დავჭრათ, მოვხრაკოთ ზეთში, დაუმატოთ გაწურული ისპანახი, დავასხათ კიდევ ზეთი და მოვხრაკოთ. შევანელოთ ქინძით, ოხრახუშით, კამით, პილპილით, მარილით.

მ ა ს ა ლ ა:

ისპანახი	1 კილოგრამი	მწვანილი	3-3 ძირი
ზეთი	3-4 სუფრი კოვზი	მარილი, პილპილი	გემოვნე-
ხახვი	3-4 თავი	ნებით	

ისპანახის ბორანი

ისპანახი დავარჩიოთ, ძირები დავაჭრათ, გავრეცხოთ, მოვხარშოთ მარილწყალში, გადავიღოთ საწურზე, გავაციოთ და ხელით გავწუროთ. ერბოში მოვშუშოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, მივუმატოთ მოხარშული ისპანახი, წვრილად დაჭრილი ოხრახუში, კამა და ავურიოთ, დავასხათ კიდევ ერბო და კარგად მოვშუშოთ.

ტაბაკად შემწვარი ვარია დაეჭრათ და ლანგარზე ფენებად დავაწყოთ ისპანახი, ვარიის ხორცი, ისევ ისპანახი. ზემოდან მოვასხათ არაჟანი ან სქელი მაწონი და მოვაყაროთ შაქრიანი დანაყილი ღარიჩინი.

მ ა ს ა ლ ა :

ვარია	ხახვი	4	თავი
ისპანახი	1 კილოგრამი	მწვანილი	4-4 ძირი
ერბო	1 ჩაის ჭიქა	ღარიჩინი;	მარილი
არაჟანი ან მაწონი	0,5	ბით	გემოვნე-
ლიტრი			

ფითალი პამიდორი ნიბჯით, იმერულად

ახალი, საღი პამიდვრები გავრეცხოთ ცივ წყალში. დაეჭრათ თითოეული ექვს ან ოვა ნაწილად და მოვათავსოთ შესაფერის ღრმა ჭურჭელში, ჩავამატოთ წვრილად დაჭრილი მწვანე ხახვი, ნიორი, მწვანე წიწაკა, ქინძი, კამა, ოხრახუში და წმინდად დანაყილი ნიგოზი. ყველაფერი ეს შევაზავოთ მარილით და კარგად ავურდოთ ერთმანეთში. შეიძლება დავამატოთ ცოტა ძმარი. სუფრაზე მიტანის წინ მოვაყაროთ წვრილად დაკეპილი ახალი კამა.

მ ა ს ა ლ ა :

პამიდორი	500	გრამი	ნიორი	1-2	კბილი
ნიგოზი	3/4	ჩაის ჭიქა	წიწაკა,	მარილი	გემოვნებით
ძმარი	1-2	სუფრის	კოვზი		

მწვანე პამიდორი ნიბჯით

სიმწიფეში შესული საღი, მწვანე პამიდვრები დაეჭრათ როგორც ზემოთ არის აღნიშნული. მოვაშროთ თესლი, წვენი და გავთუთქოთ მღულარე წყალში. საში წუთის შემდეგ გავწუროთ ისე,

რომ წყალი არ შეჰყვეს. მოვათავსოთ თიხის ან მომინანქრებულ ჭურჭელში. დაეუმატოთ ღვინის ძმარში გახსნილი წმინდად დანაყილი ნიგოზი, ნიორი, წიწკა, კამა, ოხრახუში, ქინძი, ომბალო. მიეუმატოთ წვრილად დაკეპილი ხახვი და ყველაფერი ეს აეურით ერთმანეთში. პამიდორი გადავიტანოთ თეფშზე და სუფრაზე მიტანის წინ მოვაყაროთ წმინდად დაკეპილი ოხრახუში ან კამა.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე პამიდორი - 500 გრამი	მწვანელი 4-4 ძირი
ნიგოზი - 3/4 ჩაის ჭიქა	ძმარი, პილპილი, მარილი - გე
ხახვი - 1-2 თავი	მოვნებით
ნიორი 1-2 კბილი	

ახალი თეთრი სოკო ნიგოზით

ახალი, თეთრი სოკო გავარჩიოთ, გავრეცხოთ ცივ წყალში, მოვაყაროთ მარილი, დავალაგოთ ტაფაზე და შევდგათ აირლუმელში შესაწვავად. როდესაც საკმარისად შეიწვება, ისე რომ სოკო თღნავ შეწითლდება, გამოვიღოთ, დაეჭრათ პატარა ნაჭრებად და მოვათავსოთ ღრმა, ფართო ჭურჭელში. შემდეგ დავაყაროთ წმინდად დაკეპილი ხახვი ან მწვანე ხახვი, ქინძი, კამა, ოხრახუში და წმინდად დანაყილი ნიგოზი. დავასხათ სოკოს შეწვის დროს მიღებული წვენი არეული ღვინის ძმარში. დაეუმატოთ ცოტა შავი პილპილი, კარგად აეურიოთ და მოვათავსოთ თეფშზე. ზემოდან მოვაყაროთ წმინდად დაკეპილი ოხრახუში ან კამა.

მ ა ს ა ლ ა:

სოკო 500 გრამი	მწვანელი 4-4 ძირი
ნიგოზი - 3/4 ჩაის ჭიქა	ძმარი, პილპილი, მარილი - გე
ხახვი (ან მწვანე ხახვი) - 1-2	მოვნებით
თავი (5-6 ძირი)	

ახალი ძამა სოკო იმერულად

ახალი, ქორფა ქამა სოკო გავარჩიოთ, მოვაცილოთ უვარგისი ნაწილები, მოვაჭრათ ძირები, გავრეცხოთ ცივ წყალში, დავჭრათ, მოვათავსოთ ტაფაზე და მოვშუშოთ კარაქში (ძლიერ ცეცხლზე). თავის წვენს რომ შეიშრობს, ჩავამატოთ წვრილად დაჭრილი ახალი მწვანე ხახვი, როდესაც კარგად მოიხრაკება, შევანულოთ მარილით, დაფქვილი შავი პილპილით, დაკეპილი ქინძით, კამით, ოხრახუშით. ბოლოს ჩაუმატოთ წმინდად დანაყილი ნიგოზი, კარგად ავურიოთ და გადავიტანოთ ლანგარზე, ზემოდან მოვაყაროთ დაკეპილი ახალი კამა.

მ ა ს ა ლ ა:

სოკო	500 გრამი	მწვანელი	3-3 ძირი
კარაქი	50 გრამი	მარილი, პილპილი -	გემოვნე-
მწვანე ხახვი	- 6-7 ძირი	ბით	
ნიგოზი	3/4 ჩაის ჭიქა		

ახალი თეთრი სოკო კვერცხით

ქორფა თეთრი სოკო გავარჩიოთ სუფთად, მოვაჭრათ ძირები, თითოეული დავჭრათ, მოვშუშოთ ძლიერ ცეცხლზე, კარაქში. ჩავამატოთ ცალკე კარაქში მოშუშული წვრილად დაჭრილი ხახვი, შევაზავოთ დაკეპილი ქინძით, კამით, ოხრახუშით, შავი პილპილით, მარილით. როცა მზად იქნება, ზემოდან გადავასხათ გათქეფილი კვერცხი და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

მ ა ს ა ლ ა:

სოკო	500 გრამი	მწვანელი	3-3 ძირი
კარაქი	50 გრამი	მარილი, პილპილი -	გემოვნე-
კვერცხი	2 ცალი	ბით	
ხახვი	2-3 თავი		

სოკო ნიგოზით

სოკო დავარჩიოთ, კარგად გავრეცხოთ, დავჭრათ სიგრძეზე და ჩავყაროთ ცივ წყალში. შემდეგ ხელით მაგრად გავწუროთ, მოვათავსოთ ფიცარზე და დანით წვრილად დავკეპოთ. ასევე წვრილად დავკეპოთ ხახვი. ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ აღუღებულ წყალი და ეხარშოთ დაახლოებით ნახევარი საათის განმავლობაში. წყალი რომ შეაშრება, დავამატოთ ზეთი და ვშუშოთ. შემდეგ გადმოვიღოთ ლანგარზე, მოვაყაროთ წმინდად დანაყილი ნიგოზი, წიწკა, მარილი, ქინძი, კარგად ავურიოთ და მივიტანოთ მაგიდაზე.

მ ა ს ა ლ ა:

სოკო	1 კილოგრამი	ნიგოზი	1,5 ჩაის ჭიქა
ხახვი	4-5 თავი	ქინძი, წიწკა, მარილი	- გემოვნებით
ზეთი	3 სუფრი კოვზი		

სოკო არაჟნით

კარგად გავასუფთაოდ და გავრეცხოთ სოკო. დავჭრათ პატარა თხელ ნაჭრებად და ჩავშუშოთ ნახევარ სუფრის კოვზ კარაქთან ერთად. ფქვილი გავხსნათ ბულიონში. დავასხათ ჩაშუშულ სოკოს, დავამატოთ მარილი, წვრილად დაჭრილი ოხრახუში. ეხარშოთ, თან პერიოდულად მოვურიოთ კოვზით. თუ საწებელა ძალიან გასქელდება, გავხსნათ ბულიონში. დავამატოთ არაჟანი და მივიყვანოთ აღუღებამდე, ისე რომ არაჟანი არ აიჭრას.

მ ა ს ა ლ ა:

სოკო	250 გრამი	არაჟანი	- 2 სუფრის კოვზი
კარაქი	- 1 სუფრის კოვზი	ოხრახუში	- 2-3 ძირი
ფქვილი	- 1 სუფრის კოვზი	მარილი	- გემოვნებით.
ბულიონი	- 1 ჩაის ჭიქა		

სოკო თავისი გულსართით

გადავარჩიოთ საშუალო ზომის მაგარი სოკო, გავრეცხოთ, თითოეულს მოვაყაროთ მარილი, დავასხათ ზეთი და მოვათავსოთ ქვაბში, ვშუშოთ, სანამ არ დარბილდება. ზეთში ცალკე მოვშუშოთ წვრილად დაკეპილი სოკოს ფეხები. როცა მზად იქნება, დავამატოთ სოკოები, დავალაგოთ თევზზე და სუფრაზე მივიტანოთ ცივი.

მ ა ს ა ლ ა:

სოკო – 500 გრ.

მარილი, პილპილი – გემოვ-

ზეთი 50 გრ.

ნებით

ოხრახუში – 2-3 ძირი

ახალი კარტოფილი კვრისით

ახალი კარტოფილი გავრეცხოთ და დავდგათ მოსახარშად. როცა მოიხარშება, გადავწუროთ, გაფუცქენათ, დავჭრათ წვრილად და მოვხრაკოთ წვრილად დაჭრილ, კარაქში მოშუშულ ხახვთან ერთად. მოვაყაროთ შავი პილპილი, შევაზავოთ დაკეპილი ახალი კამით, ოხრახუშით, ტარხუნით. ამის შემდეგ მოვათავსოთ ტაფაზე, ზემოდან გადავასხათ რძესთან ერთად კარგად გათქეფილი კვერცხი და შევდგათ აირლუმელში გამოსაცხობად. როდესაც მზად იქნება, ზემოდან გადავასხათ გამდნარი კარაქი და მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ახალი კამა.

მ ა ს ა ლ ა:

კარტოფილი 500 გრამი

რძე 50 გრამი

ხახვი 1-2 თავი

მწვანილი 4-4 ძირი

კარაქი 50 გრამი

პილპილი, მარილი გემოვ-

კვერცხი 3 ცალი

ნებით

ყვავილოვანი კომბოსტო კვარცხით

ყვავილოვან კომბოსტოს მოვაცილოთ მწვანე ფოთლები, მოვაჭრათ ბოლოები, შემდეგ დავშალოთ პატარ-პატარა ნაწილებად, გავრეცხოთ ცივ წყალში და მოვხარშოთ მარილით შეზავებულ მდულარე წყალში. ამოვალაგოთ საცერზე, რომ დაიწრიტოს. კარაქში მოვშუშოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და კომბოსტოს მოვასხათ. ჩაუმატოთ წმინდად დაკეპილი ახალი ქინძი, კამა, ოხრახუმი, შევანელოთ დაფქული შავი პილპილით და ყვითელი ყვავილით. ავურიოთ ერთმანეთში ისე, რომ კომბოსტო არ დაიმტვრეს. შემდეგ დავახუროთ თავსახური და კიდევ მოვშუშოთ ორთქლში. როცა მზად იქნება, გადავიტანოთ ღრმა ტაფაში, მოვასხათ რძეში გათქვეფილი კვერცხი და გამდნარი კარაქი, შევდგათ აირღუმელში. როცა კვერცხი შეიწვება, გამოვიღოთ ღუმელიდან და სუფრაზე ცხელ-ცხელი მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა :

ყვავილოვანი კომბოსტო	1	კვერცხი	3 ცალი
კილოგრამი		რძე -	100 გრამი
კარაქი	100 გრამი	ყვითელი ყვავილი,	პილპილი,
ხახვი	2-3 თავი	მარილი	გემოვნებით
მწვანილი	- 4-4 ძირი		

ყვავილოვანი კომბოსტო კარაქით და ნიგოზით

ყვავილოვანი კომბოსტო დავშალოთ წვრილად და გავრეცხოთ. მოვხარშოთ ბევრ წყალში, რომელსაც დამატებული ექნება მარილი და ლიმონის წვენი. უხარშოთ 8-10 წუთი.

ქვაბში დავადნოთ კარაქი, ჩავყაროთ დანაყული ნიგოზი და მოვხრაკოთ ქაფის წარმოქმნამდე, დავამატოთ მარილი, შავი წიწკა.

კომბოსტო ამოვიღოთ წყლიდან, დავწუროთ, დავაწყოთ თევშზე და მოვასხათ კარაქიანი ნიგოზი.

მ ა ს ა ლ ა:

კომბოსტო - 1 (საშუალო
სიდიდის)

კარაქი - 125 გრამი

დანაყული ნიგოზი - 5

სადილის კოვზი

მარილი, პილპილი - გემოვნებით



ფხალებული

ფხალეული

პრასი ნიგოზით

ქვაბში ავადულოთ წყალი, ჩაყვაროთ შიგ გარჩეული, კარგად გარეცხილი პრასი და მოვხარშოთ, მერე გადავწუროთ, გავაცივოთ და ხელით გავწუროთ.

დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, მარილი, წიწკა, ყვითელი ყვავილი, სუნელი, ქინძი. გამოვხადოთ ზეთი და ცალკე ჭურჭელში ჩავასხათ. დანაყილი მასალა გავხსნათ ძმარში (შეიძლება ცოტა წყალი დაუმატოთ, რომ ნიგოზის მასა სქელი არაუნის სისქის იყოს) და შიგ სათითაოდ ამოვავლოთ პრასი, შემდეგ კი დავახვიოთ კონად და ჩიტის ბუდის ფორმა მივცეთ. დავაწყოთ თეფშზე, ბუდეში ჩავაწყოთ ბროწეულის მარცვლები და მოვასხათ გამოხდილი ზეთი.

მ ა ს ა ლ ა:

პრასი 1 კილოგრამი
ნიგოზი 2 ჩაის ჭიქა
ნიორი 2-3 კბილი

ბროწეული 1 ცალი
სუნელი, ყვითელი ყვავილი, ქინძი,
წიწკა, მარილი - გემოვნებით

ისპანახი ნიგოზით

ისპანახი გავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩაყვაროთ ქვაბში, დავასხათ წყალი, დავახუროთ სახურავი და მოვხარშოთ. გადავიტანოთ საწურზე, გავაციოთ და მერე ხელით კარგად გავწუროთ. დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, ქინძის თესლი, წიწკა, მარილი, გავხსნათ

გავხსნათ ძმარში და დავასხათ ცოტა ისპანახის წვენი. დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, ოხრახუში, ქინძი, კამა, ნიახური და ყველაფერი ეს ავურიოთ დაკეპილ ისპანახში. ძმარის მაგივრად შეიძლება ვიხმაროთ ბროწეულის წვენი.

მ ა ს ა ლ ა:

ისპანახი 1 კილოგრამი

ნიორი 2 კბილი

ნიგოზი 200 გრამი

მწვანელი, წიწაკა, მარილი,

ხახვი 2-3 თავი

ძმარი გემოვნებით

ჭარხლის ფოთლის ფხალი

გარჩეული, გარეცხილი ჭარხლის ფოთოლი ქვაბში ჩაეყაროთ, დავასხათ ცოტა ადუღებული წყალი, ქვაბს სახურავი დავახუროთ, დავდგათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ. როცა მოიხარშება და შეგრილდება, კარგად გავწუროთ. დაენაყოთ ნიგოზი, წიწაკა, ნიორი, ქინძის თესლი, სუნელი, მარილი, გავხსნათ ძმარში, რომელსაც დამატებული ექნება ჭარხლის ფოთლის წვენი. დავაყაროთ წვრილად დაკეპილი ხახვი, ოხრახუში, ქინძი, კამა, ნიახური. აღნიშნულ მასალა მოვახსათ გაწურულ და დაკეპილ ჭარხლის ფოთოლს, ხელით კარგად ავურიოთ და შესაფერი ჭურჭლით მივიტანოთ სუფრაზე.

თუ ჭარხლის ფოთოლს ნორჩი ძირები აქვს, შეგვიძლია ფოთოლთან ერთად ისიც მოვხარშოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ჭარხლის ფოთოლი (ძირებთან

მწვანელი 3-3 ძირი

ერთად) 1 კილოგრამი

ძმარი, წიწაკა, მარილი - გემოვნებით

ნიგოზი 2 ჩაის ჭიქა

ნებით

ხახვი 2-3 თავი

ეკალა ტყეპლით

ეკალა გავარჩიოთ, კარგად გავრეცხოთ და მოვხარშოთ. მოხარშული ეკალა ამოვიღოთ ქვაბიდან, მოვათავსოთ ცივწყლიან

ჭურჭელში (წყალი ეკალას უნდა ფარავდეს) და გავაჩეროთ შიგ 40-60 წუთი. შემდეგ ამოვიღოთ წყლიდან და კარგად გავწუროთ.

ტყემალი მოვხარშოთ, გადავიტანოთ საწურზე წვენიანად და გავხეხოთ. შემდეგ ავურიოთ შიგ დანაყილი ქინძი, კამა, ომბალო, ნიორი, წიწაკა, მარილი, შევურიოთ გაწურულ ეკალას, გადავიტანოთ ლანგარზე, ზემოდან მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი კამა და ისე მივიტანოთ სუფრაზე.

მ ა ს ა ლ ა:

ეკალა - 500 გრამი

ომბალო 5 ღერი

ტყემალი 1 ჩაის ჭიქა

ნიორი 2-3 კბილი

ქინძი 4-5 ღერი

წიწაკა, მარილი გემოვნე-
ბით

კამა - 8-10 ღერი

ეკალა ნიგოზით

ეკალა გავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩავეყაროთ ადუღებულწყლიან ქვაბში, მოვხარშოთ, გადავიტანოთ საწურზე. დავსხხათ ზედ ცივი წყალი ისე, რომ მას კარგად ფარავდეს. გავაჩეროთ 40 წუთი. ხელით გავწუროთ. დანაყილი ნიგოზი, ნიორი, წიწაკა, წვრილად დაჭრილი ქინძი, ომბალო, ძმარი, მარილი ავურიოთ მოხარშულ ეკალაში, დავდლოთ თეფშზე და მოვაყაროთ დაჭრილი კამა.

მ ა ს ა ლ ა:

ეკალა 1 კილოგრამი

მწვანილი 3-4 ძირი

ნიგოზი 1,5 ჩაის ჭიქა

მარილი, წიწაკა, ძმარი - გემოვნე-

ნიორი 2-3 კბილი

ნებით

ჭინჭარი ნიგოზით

გადარჩეული, გარეცხილი ჭინჭარი მოვხარშოთ, გადავიტანოთ თუშფალანგზე, რომ წყლიდან დაიწრიტოს. ნიგოზი და მარილი კარგად დავნაყოთ, დავუმატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და ავურიოთ მოხარშულ ჭინჭარში.

სატაცური ნივთებით

სატაცური დავარჩიოთ, მოვამტვრიოთ ხმელი ძირები, წყალში გავრეცხოთ და მოვხარშოთ მარილწყალში. შემდეგ ხელით გავწუროთ. ნივთები, წიწაკა, ნიორი, ქინძი კარგად დავნაყოთ, გავხსნათ ძმარში და ავეურიოთ სატაცურში.

მ ა ს ა ლ ა:

სატაცური - 1 კილოგრამი

ნივთები - 1,5 ჩაის ჭიქა

ნიორი 2-3 კბილი

ქინძი - 3-4 ძირი

მარილი, წიწაკა, ძმარი - გემოვნებით

ბალბა

გასუფთავებული ბალბა კარგად გავრეცხოთ და წვრილად დავჭრათ. ჩავყაროთ ადუღებულ წყალში და მოვხარშოთ. წყალი გადავწუროთ, ბალბაში ავეურიოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, ქინძი, ოხრახუში, კამა, შავი პილპილი ან წიწაკა და მარილი. ზემოდან მოვაყაროთ ბროწეულის მარცვლები.

მ ა ს ა ლ ა:

ბალბა - 1 კილოგრამი

ხახვი 200 გრამი

მწვანელი 4-4 ძირი

ბროწეული - 1 ცალი

მარილი, პილპილი გემოვნებით

ბალბა ნივთებით

ბალბა გავარჩიოთ, გავრეცხოთ და მოვხარშოთ. ნივთები, ნიორი, წიწაკა, ქინძი კარგად დავნაყოთ. გავხსნათ ბალბის წვენში და ავეურიოთ შიგ. დაკეპილი ბალბა.

მ ა ს ა ლ ა:

ბალბა 1 კილოგრამი
ნიგოზი 1 ჩაის ჭიქა
ნიორი 1-2 კბილი

ქინძი, წიწაკა, მარილი - გემოვნებით

კომბოსტო ნიგოზით

კომბოსტო სათითაო ფოთლებად დაეარჩიოთ, ჩავდეთ ქვაბში, დავასხათ მდუღარე წყალი, დავახუროთ ქვაბს სახურავი და მოვხარშოთ. მერე ამოვიღოთ, გავაცივოთ და ხელით გავწუროთ.

ნიგოზი, ნიორი, ყვითელი ყვავილი (ზაფრანა), მარილი კარგად დავნაყოთ, ნიგოზიდან გამოვადინოთ ზეთი და ცალკე შევინახოთ. დანაყილი ნიგოზი გავხსნათ ძმარში, დავამატოთ წერილად დაჭრილი ქინძი, ოხრახუში, კამა, ომბალო. ავიღოთ კომბოსტოს ფურცლები სათითაოდ, თითოეულში გავახვიოთ მომზადებული ნიგოზის სატენი (პატარ-პატარა ტოლმების მსგავსად), დავალაგოთ თეფშზე და ზევიდან მოვასხათ ნიგოზიდან გამოწურული ზეთი.

ეს ფხალი შეიძლება მომზადდეს მეორენაირადაც.

მოხარშული კომბოსტოს ფოთლები დავჭრათ წერილად, ავუ-რიოთ ნიგოზის სატენში, გადავიტანოთ ლანგარზე და ზევიდან მოვასხათ ნიგოზიდან გამოწურული ზეთი.

მ ა ს ა ლ ა:

კომბოსტო 1 კილოგრამი
ნიგოზი 1,5 ჩაის ჭიქა
ნიორი 2-3 კბილი

მწვანელი 3-3 ძირი
წიწაკა, მარილი, ძმარი - გემოვნებით

წითელი კამიდორი ნიგოზით

ახალი, საღი კამიდორები გავრეცხოთ ცივ წყალში, დავჭრათ თითოეული (ნივრის კბილების მსგავსად) ექვს ან რვა ნაწილად და მოვათავსოთ შესაფერის ღრმა ჭურჭელში. წმინდად დავნაყოთ ნიგოზი, წიწაკა, ნიორი, ყვითელი ყვავილი (ზაფრანა), სუნელი.

გავხსნათ ცოტა ძმარში, დავამატოთ მარილი გემოვნებით და წვრილად დაჭრილი მწვანე ხახვი, ოხრახუში, ქინძი, კამა. აღნიშნული მასალა დავასხათ დაჭრილ პამიდორს და ნელა ავურიოთ. სუფრაზე მიტანისას მოვაყაროთ წმინდად დაჭრილი კამა.

მ ა ს ა ლ ა:

პამიდორი	0,5 კილოგრამი	მწვანილი	3-3 ძირი
ნიგოზი	- 3/4 ჩაის ჭიქა	ძმარი, სუნელი,	ზაფრანა, წიწყა,
ნიორი	1-2 კბილი	კა, მარილი	გემოვნებით

მწვანე პამიდორი ნიბჰით

სიმწიფეში შესული, საღი მწვანე პამიდორები გავრეცხოთ კარგად და დავჭრათ სიგანეზე, რგოლებად. ჩავყაროთ მდულარე წყალში და გავთუთქოთ (2-5 წუთი ვადულოთ). ამოვალაგოთ წყლიდან და კარგად გავწუროთ (საწურზე), ისე რომ წყალი არ შეჰყვეს. დავალაგოთ ლამაზად ლანგარზე და ზევიდან გადავასხათ ნიგოზის საწებელი, რომელიც ასე მზადდება: წმინდად დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, ყვითელი ყვავილი, სუნელი, ომბალო, მარილი. გავხსნათ ცოტა ძმარში, დავამატოთ წმინდად დაჭრილი ხახვი, ოხრახუში, ქინძი, კამა და კარგად ავურიოთ. თუ სქელია, დავამატოთ ადუღებული ცივი წყალი.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე პამიდორი	1 კილოგრამი	ხახვი	2-3 თავი
ნიგოზი	1,5 ჩაის ჭიქა	მწვანილი	4-4 ძირი
ნიორი	2-3 კბილი	ძმარი, სუნელი,	ზაფრანა, მარილი
		გემოვნებით	

შემწვარი ხახვი ნიბჰით

ხახვი გავასუფთავოთ, დავალაგოთ ტაფაზე და შევდგათ ცხელ აირლუმელში. როდესაც ხახვი შეწითლდება და დარბილდება, გადმოვიღოთ, დავჭრათ რგოლებად და დავალაგოთ ლანგარზე.

წმინდად დაენაყოთ ნიგოზი, ნიორი, ყვითელი ყვავილი, სუნელი; გავხსნათ ძმარში, დაემატოთ წმინდად დაჭრილი მწვანელი ქინძი, კამა, პიტნა, მარილი, ბროწეულის მარცვლები და ისე აუურიოთ. ყველაფერი ეს მოვასხათ დაჭრილ ხახვს, ზემოდან მოვაყაროთ წმინდად დაჭრილი კამა და ბროწეულის მარცვლები.

მ ა ს ა ლ ა:

ხახვი	0,5 კილოგრამი	მწვანელი	3-3 ძირი
ნიგოზი	1 ჩაის ჭიქა	ძმარი, ზაფრანა,	სუნელი, მარი-
ბროწეული	1 ცალი	ლი	გემოვნებით
ნიორი	- 2-3 კბილი		

მოხარშული კარტოფილი ნიგოზით

კარტოფილი მოხარშოთ, გაფუცქენათ, დაეჭრათ სიგრძეზე ან ოთხკუთხედ ნაჭრებად და მოვათავსოთ ღრმა ჭურჭელში.

დაენაყოთ ნიგოზი, ნიორი, მარილი, წიწაკა, ზაფრანა, გავხსნათ ძმარში, აუურიოთ შიგ დაკეპილი ხახვი, კამა, ქინძი, ოხრახუში. ეს მასალა გადავასხათ მოხარშულ კარტოფილს, ფრთხილად აუურიოთ; ზემოდან მოვაყაროთ დაჭრილი ოხრახუში, კამა და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

კარტოფილი	1 კილოგრამი	ნიორი	3 კბილი
ხახვი	2 თავი	ძმარი, მწვანელი,	ზაფრანა,
ნიგოზი	2 ჩაის ჭიქა	წიწაკა, მარილი	გემოვნებით

ტკბილი წიწაკა ნიგოზით

მწვანე, ტკბილი წიწაკა ჩაყაროთ მღულარეწყლიან ქვაბში და მოხარშოთ. როცა შეგრილდება, წიწაკა გავწუროთ. წმინდად დაენაყოთ ნიგოზი, სუნელი, ზაფრანა, მარილი, გავხსნათ ძმარში, დაემატოთ წვრილად დაკეპილი ხახვი, ქინძი, ოხრახუში. ამ მასალაში აუურიოთ გაწურული, მოხარშული წიწაკა.

მოვათავსოთ თეფშზე, ზემოდან მოვაყაროთ დაჭრილი ოხრაბუში და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

ბოლოკის ფოთლის ფხალი

გადარჩეული, გარეცხილი ბოლოკის ფოთოლი ქვაბში ჩაყაროთ, დავასხათ ცოტა მღუღარე წყალი და მოხარშოთ. მოხარშული ბოლოკის ფოთოლი შევაგრილოთ და მერე ხელით გავწუროთ.

ნიგოზი დავნაყოთ ნიორთან და ზაფრანასთან ერთად, გამოვხადოთ ზეთი და ცალკე შევინახოთ. დანაყილი ნიგოზი გავხსნათ ძმარში, დავამატოთ წვრილად დაკეპილი ხახვი, დანაყილი ქინძი, კარგად ავურიოთ და მიღებულ ნიგოზის მასაში ავურიოთ მოხარშული, გაწურული ბოლოკის ფოთოლი. მომზადებული ფხალი მოვათავსოთ შესაფერის ჭურჭელზე და ზემოდან მოვასხათ ნიგოზიდან გამოხდილი ზეთი.

მ ა ს ა ლ ა:

ბოლოკის ფოთოლი - 1 კილო-	ნიორი 3-4 კბილი
გრამი	წიწაკა, ქინძი, ზაფრანა, ხახვი,
ნიგოზი 2 ჩაის ჭიქა	ძმარი, მარილი გემოვნებით

ყვავილოვანი კომბოსტოს ფხალი

ყვავილოვანი კომბოსტო დავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩავლოთ მღუღარე მარილწყალში და მოხარშოთ, გადავწუროთ და გავაცივოთ.

დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, წიწაკა, ზაფრანა, მარილი. ნიგოზიდან გამოვხადოთ ზეთი და ცალკე შევინახოთ. ნიგოზიანი მასალა გავხსნათ ძმარში, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ქინძი, ოხრაბუში და ავურიოთ მოხარშულ კომბოსტოში; მოვათავსოთ თეფშზე, ზევიდან მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრაბუში და დარჩეული ბროწეული.

მ ა ს ა ლ ა:

ყვავილოვანი კომბოსტო
კილოგრამი
ნიგოზი 1,5 ჩაის ჭიქა
ნიორი 2-3 კბილი

1 მწვანილი 3-3 ძირი
წიწაკა, მარილი, ძმარი, ზა-
ფრანა გემოვნებით

ჭარხალი ნიბოზით

ჭარხალი კანიანად გავრეცხთ, მოხარშოთ ან შევწვათ. გავა-
ცალოთ კანი და დავჭრათ წვრილ ნაჭრებად. ნიგოზი, მარილი,
ნიორი, წიწაკა ერთად დავნაყოთ, გავხსნათ ძმარში, ავურიოთ
შიგ დანაყილი ქინძი და მოხარშული ჭარხალი. გადავიტანოთ
თეფშზე, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში და სუ-
ფრაზე ისე მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ჭარხალი 1 კილოგრამი
ნიგოზი 2 ჩაის ჭიქა
ნიორი 2 კბილი

მწვანილი 3-3 ძირი
ძმარი, წიწაკა, მარილი გე-
მოვნებით

მინდვრის ნაკრები ფხალი ნიბოზით

მინდვრის სხვადასხვა სახის ფოთლოვანი ფხალი ბალბა,
ჭინჭარი, თიკნისყურა, ქათანაცარა, ჩიტისთავა და სხვა გავარჩიოთ,
გავრეცხოთ. ცივ წყალში, ჩაყაროთ მდულარე მარილწყლიან
ქვაბში და მოხარშოთ; მოხარშვის შემდეგ გავწუროთ, კარგად
დავკეპოთ და მოვათავსოთ რაიმე შესაფერ ჭურჭელზე.

წმინდად დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, ახალი ქინძი, გავხსნათ
ძმარში, დავამატოთ დაჭრილი მწვანე ხახვი, ოხრახუში, კამა.
კარგად ავურიოთ ფხალში, ზემოდან მოვაყაროთ წვრილად
დაკეპილი მწვანილი. ასეთი წესით მომზადებული გაზაფხულის
ნაკრები ფხალი მშრალი არ უნდა იყოს.

მ ა ს ა ლ ა:

ნაკრები ფხალი 1 კილო- ნიორი 1-2 კბილი
გრამი მწვანილი, ძმარი, მარილი - გე-
ნიგოზი 1 ჩაის ჭიქა მოვლებით

დანდური

ახალ, ქორფა დანდურს მოვაცილოთ მაგარი ღეროები, გავრეცხოთ ცივ წყალში, ჩავდოთ მღულარე მარილწყლიან ქვაბში და მოვზარშოთ. შემდეგ გავაგრილოთ, გავწუროთ, მოვათავსოთ შესაფერის ჭურჭელში და შევაზავოთ ღვინის ძმარში გახსნილი დანაყილი ნივრით, ახალი ქინძითა და მარილით. სურვილისამებრ შეიძლება მოვასხათ ცოტა ზეთი (უმჯობესია ნიგვზის ან ზეთუნის ზეთი).

მ ა ს ა ლ ა:

დანდური 0,5 კილოგრამი ძმარი, მარილი, ზეთი, ქინძი -
ნიორი 3-4 კბილი გემოვნებით

დანძილი

ქორფა დანძილი გავარჩიოთ, გავრეცხოთ ცივ წყალში, ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ ადუღებული წყალი და ვზარშოთ. ზუთი-ათი წუთი დუღილის შემდეგ გადავწუროთ საწურზე, გადავავლოთ ცივი წყალი და ერთი საათით ჩავყაროთ ცივ წყალში. გავწუროთ კარგად და შევაზავოთ ღვინის ძმარში გახსნილი დანაყილი ახალი ქინძითა და მარილით. ზევიდან მოვასხათ ზეთი.

მ ა ს ა ლ ა:

დანძილი 0,5 კილოგრამი ქინძი, მარილი, ძმარი - გემოვნებით
ზეთი 30 გრამი

სატაცური ნივთებით

ტყის ან მინდვრის მწვანე, ახალი სატაცური დავარჩიოთ, მოვამტვრიოთ ხბელი ძირები, წყალში გავრეცხოთ და მოვხარშოთ მარილწყალში. წმინდად დაენაყოთ ნივთები, წიწაკა, ნიორი, ქინძი, გაეხსნათ ძმარში და ავურიოთ მოხარშულ გაწურულ სატაცურში.

მ ა ს ა ლ ა:

სატაცური	1 კილოგრამი	ძმარი, ქინძი, წიწაკა, მარილი -
ნივთები	1,5 ჩაის ჭიქა	გემოვნებით
ნიორი -	2-3 კბილი	

არჯაკელი ნივთებით

არჯაკელს მოვაშოროთ გამლილი ფოთლები, მოვამტვრიოთ ხბელი ძირები, ჩავეყაროთ მარილწყალში და მოვხარშოთ. ხარშვის დროს ჩავეყაროთ დანაყილი ნივთები და დაჭრილი ქინძი.

მ ა ს ა ლ ა:

არჯაკელი -	5-6 ცალი	ქინძი	3-4 ძირი
ნივთები -	0,5 ჩაის ჭიქა	მარილი	გემოვნებით

სვინტარი

ნორჩი, გაუშლელი სვინტარი გავრეცხოთ და ჩვეულებრივი წესით მოვხარშოთ. მოხარშვის შემდეგ გამოვწუროთ წყალი და შევაზილოთ დანაყილი ნივთები - გახსნილი ძმარში და წვრილად დაჭრილი ქინძი.

მ ა ს ა ლ ა:

სვინტარი	1 კილოგრამი	ქინძი	4-5 ძირი
ნივთები	1 ჩაის ჭიქა	ძმარი, მარილი	გემოვნებით

ჭარხალი კამით

ჭარხალი გავრეცხოთ და გავფრცქვნათ. ჭარხლის თავი დავჭრათ ჯერ რგოლებად, შემდეგ სიგრძეზე. დავჭრათ

ხახვი. გავაცხელოთ ზეთი და მოვხრაკოთ შიგ ხახვი.

ჭარხალს დავამატოთ დანაყილი ქინძი, მარილი, პილპილი, ძმარი, და წითელი ღვინო. ქვაბს დავახუროთ სახურავი

და ვშუშოთ 20-30 წუთი.

ბოლოს დავამატოთ დაჭრილი კამა.

მ ა ს ა ლ ა:

ჭარხალი – 400გრ.

ძმარი – 1 ს.კ.

ხახვი – 2 თავი

ქინძის თესლი, პილპილი,

წითელი ღვინო – 5 ს.კ.

მარილი, კამა – გემოვნებით

ზეთი – 2 ს. კ.

პრასი სტაფილოთი

პრასი დავჭრათ 2-3 სმ სიგრძის ნაწილებად და მოვშუშოთ 15 წთ-ის განმავლობაში ზეთში. დავამატოთ მრგვლად დაჭრილი სტაფილო და დაბალ ცეცხლზე გავაგრძელოთ მოშუშვა სტაფილოს დარბილებამდე.

ბოლოს დავამატოთ ტომატი, მარილი და შავი პილპილი გემოვნებით.

მ ა ს ა ლ ა:

პრასი – 500 გრ.

ტომატი – 2-3 ს.კ.

სტაფილო – 500 გრ.

მარილი, პილპილი – გემოვნებით

კომბოსტოს კატლები

კომბოსტო დავაცალკეოთ სათითაო ფურცლებად, გავრეცხოთ, დავჭრათ წვრილად, ჩავყაროთ ქვაბში. დავასხათ რძე, დავაყაროთ

მარილი, დავახუროთ ქვაბს სახურავი და ვშუშოთ, სანამ მზად არ იქნება. მოშუშულ კომბოსტოში თანდათანობით ჩაყაროთ თავნაფქვი ბურღული, თან სულ ეურიოთ და გავაგრძელოთ შუშვა 10-15 წთ. შევაგრილოთ, დავამატოთ გათქვეფილი კვერცხის გული.

მომზადებული მასალიდან გავაკეთოთ კატლეტები. ამოვაელოთ დანაყილ ორცხობილაში და ორივე მხრიდან შევწვათ ერბოში. მაგიდაზე მივიტანოთ კვერცხის ან არაჟნის საწებელთან ერთად.

თავნაფქვი ბურღულის მაგივრად შეგვიძლია ვიხმაროთ იმავე რაოდენობის პურის ფქვილი, მხოლოდ ხმარების წინ ფქვილი ცოტა უნდა მოვშუშოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

კომბოსტო – 1 კილოგრამი
 ცხიმი – 2-3 სუფრის კოვზი
 რძე – 1/2 ჩაის ჭიქა
 კვერცხის გული – 1 ცალი

თავნაფქვი ბურღული – 4 ს.კ.
 დანაყილი ორცხობილა – 2-3
 სუფრის კოვზი
 მარილი გემოვნებით

ყაბაყი მწვანელობით

ავილოთ ქორფა ყაბაყი, არ გაუფცქნათ, გავრეცხოთ და ჩავშუშოთ ცოტა ზეთთან ერთად. ცალკე მოვშუშოთ ზეთში ხახვი, დავამატოთ ცოტა წყალი და ვშუშოთ, სანამ ხახვი არ დარბილდება. როცა ხახვი მოიხრაკება, შევეურიოთ ყაბაყს, დავამატოთ ცოტა წყალი, მწვანე, მარილი, ნახევარი ლიმონის წვენი და შევდგათ აირღუმელში. სუფრაზე მიიტანება შეგრილებული.

მ ა ს ა ლ ა:

ყაბაყი – 1 კგ.
 ზეთი – 2 სუფრის კოვზი
 ხახვი – 2 თავი

ოხრახში, კამა – 2-2 ძირი
 მარილი – გემოვნებით

ყაბაყი კარტოფილით

გავუცქვენათ ყაბაყი და კარტოფილი დავჭრათ პატარა ნაჭრებად. მოვხარშოთ კვერცხი მაგრად. თიხის ჭურჭელს წავუსვით ცხიმი. ჩავალაგოთ კარტოფილი, შემდეგ ყაბაყი, მერე ისევ კარტოფილი, შემდეგ დაჭრილი მოხარშული კვერცხი, დაფხვნილი ყველი, წვრილად დაჭრილი მწვანილი, ისევ კარტოფილი, ყაბაყი, კვერცხი. ზემოდან მოვასხათ მარილიანი რძე, ისე რომ მან დაფაროს ბოსტნეული. დავადოთ კარაქის რამოდენიმე პატარა ნაჭერი, შევდგათ აირღუმელში და გავაჩეროთ სანამ კარტოფილი და ყაბაყი არ მოიხარშება.

მ ა ს ა ლ ა:

ყაბაყი – 3 ცალი
კარტოფილი – 300 გრამი
კვერცხი – 2 ცალი
დაფხვნილი ყველი – 1 ს.კ.

მწვანილი – 1 ჩაის კოვზი
რძე – 2 ჩაის ჭიქა
კარაქი – 100 გრამი
მარილი გემოვნებით

**ლობიოსაგან
მომზადებული
კერძები**



მწვანე ლობიო მარო-კვერცხით

ახალი, მწვანე ლობიო დავარჩიოთ, დავამტვრიოთ სამ-ოთხ ნაწილად, გავრეცხოთ და მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ იმდენი წყალი (მდულარე), რომ ოდნავ ფარავდეს. დავდგათ ცეცხლზე და ვხარშოთ. როცა ლობიო მოიხარშება, ჩავაყაროთ მარილი, წვრილად დაჭრილი ხახვი, რეჰანი, ტარხუნა, ქონდარი, კამა, ოხრახუში, ჩავასხათ ერბო, ავურიოთ კარგად და მოვშუშოთ. ბოლოს დავასხათ კარგად გათქეფილი კვერცხი, რამოდენიმე ადგილას დანით ჩავჩხვლიტოთ, რომ კვერცხმა შიგნითაც გაუაროს, ზემოდან მოვასწოროთ და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე ლობიო - 1 კილოგრამი	კამა - 4 ძირი
ხახვი - 3-4 თავი	ოხრახუში 4 ძირი
რეჰანი 6 ძირი	ერბო 150 გრამი
ტარხუნა 4 ძირი	კვერცხი 3 ცალი
ქონდარი 5 ძირი	მარილი გემოვნებით

მწვანე ლობიო შვრალად

მწვანე ლობიო ზემოაღნიშნული წესით მოვხარშოთ. მოვათავსოთ შესაფერ ჭურჭელზე, დავუმატოთ მარილი, წიწაკა, ძმარი, ძალიან წვრილად დაჭრილი ხახვი, ერთმანეთში კარგად ავურიოთ და ზემოდან ბლომად მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი კამა.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე ლობიო - 1 კილოგრამი	კამა - 5-6 ძირი
ძმარი 2-3 სუფრის კოვზი	მარილი გემოვნებით
ხახვი 3-4 თავი	

მწვანე ლობიო მავნებით

მწვანე ლობიო ჩვეულებრივი წესით მოვხარშოთ და ხელით გაეწუროთ, ისე რომ სითხე არ შეჰყვეს. მაწონი კარგად გავქთვოთ და აუერიოთ მოხარშულ ლობიოში. რეჰანი, ოხრახუში, ქინძი დავეჭრათ ძალზე წვრილად; ნიორი, წიწაკა, მარილი კარგად დავნაყოთ და შევაზავოთ ლობიო.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე ლობიო - 1 კილოგრამი	ნიორი 2-3 კბილი
მაწონი 1 კილოგრამი	წიწაკა, მარილი გემოვნებით
მწვანელი 4-4 ძირი	

მწვანე ლობიოს ბორანი

მწვანე ლობიო დავარჩიოთ, დავტეხოთ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ იმდენი წყალი, რომ ლობიო დაიფაროს, დავდგათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ. როცა ლობიო მოიხარშება, ჩავყაროთ შიგ დაჭრილი ახალი მწვანე ხახვი, რეჰანი, ქონდარი, ტარხუნა, ოხრახუში, კამა, ქინძი, მარილი და დანაყილი დარიჩინი. დავასხათ ერბო და მოვშუშოთ. ავიღოთ კარგად გასუფთავებული, გარეცხილი წიწილები და შევწვათ ტაბაკად. თითო შემწვარი წიწილა დავჭრათ ექვს ნაწილად. ლანგარზე ერთ წყებად დავდოთ ერბოში მოშუშული ლობიო, ზედ დავალაგოთ წიწილის ნაჭრები, ზემოდან ისევ ლობიო, რომ წიწილები დაიფაროს. შეიძლება მოვასხათ სქელი მაწონი ან არაჟანი და მოვაყაროთ ერთი ჩაის კოვზი დარიჩინი.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე ლობიო - 1 კილოგრამი	რეჰანი - 8 ძირი
წიწილა 2 ცალი	ახალი ხახვი 10-12 ძირი
ერბო 150-200 გრამი	მწვანელი 4-4 ძირი
მაწონი ან არაჟანი 0,5 კი-	დარიჩინი 2 ჩაის კოვზი
ლი	მარილი გემოვნებით

მწვანე ლობიო ნიგოზით

მწვანე ლობიო დავარჩიოთ, დავამტვრიოთ, გავრეცხოთ და მოვათავსოთ ქვაბში. დავასხათ იმდენი წყალი, რომ მთლიანად ფარავდეს ლობიოს. დავდგათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ. როცა კარგად მოიხარშება, გადავიტანოთ საწურზე, რომ წყალი მოცილდეს და გაცივდეს. ლობიო ხელით კარგად დავჭყლიტოთ, შევურიოთ დანაყილი ნიგოზი, ნიორი, მარილი, წვრილად დაჭრილი ხახვი და ხელით კარგად ავურიოთ. დავდლოთ ლანგარზე, შევასწოროთ და ზევიდან მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი კამა. შევკვიძლია ნიგოზს წინასწარ გამოვხადოთ ზეთი და სუფრაზე მიტანის წინ ლობიოს მოვასხათ ზევიდან.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე ლობიო 1 კილოგრამი

ნიორი 2 კბილი

ნიგოზი 2 ჩაის ჭიქა

კამა - 5-6 ძირი

ხახვი 2-3 თავი

მარილი გემოვნებით

მწვანე ლობიო ხორციით

ხორცი დაეჭრათ პატარა ნაჭრებად, მოვხრაკოთ წვრილად დაჭრილ ხახვთან და ერთი სუფრის კოვზ კარაქთან ერთად. როცა ხორცი კარგად დაიბრაწება, დავამატოთ ფქვილი, მარილი, დავასხათ თბილი წყალი და ჩავყაროთ დარჩეული, გარეცხილი მწვანე ლობიო. ვხარშოთ ერთად, როცა ხორციცა და ლობიოც მოხარშული იქნება. დავამატოთ ტომატ-პიურე ან პამიდორი, მწვანილი, მარილი და ცოტა ხნით შევდგათ აირღუმელში. შეიძლება მწვანე ლობიო ცალკე მოიხაშოს, გაიწუროს და დავამატოს კარგად მოხარშულ ხორცს.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორცი - 600 გრამი
მწვანილი ლობიო - 1 კგ
ხახვი - 2 თავი
კარაქი - 1 სუფრის კოვზი

ფქვილი - 1 ჩაის კოვზი
ტომატ - პიურე ან პომიდორი
- სუფრის კოვზი, 4 ცალი
მწვანილი, მარილი - გემოვნებით

მწვანე ლობიო ბრინჯით

ლობიო დავამტვრიოთ, გავრეცხოთ, ჩავეყაროთ ნახევარი ქვაბში, მოვაყაროთ ბრინჯი, მწვანილი, ხახვი, დავაყაროთ მეორე ნახევარი ლობიო, კიდევ მოვაყაროთ მწვანილი, დავასხათ გახეხილი პომიდორი, 1 ჭიქა წყალი, დავსხათ ზეთი, დავდგათ ნელ ცეცხლზე. ვხარშოთ დაბალ ცეცხლზე მომზადებამდე. შევაგემოთ მარილით.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე ლობიო - 1 კგ.
ბრინჯი - 1 ჩ.ჭ.
ხახვი - 2-3 თავი

პომიდორი - 3 ცალი
მწვანილი - გემოვნებით
ზეთი - 100გრ.

მწვანე ლობიო პომიდორით

მწვანე ლობიო გავრეცხოთ, დავამტვრიოთ. პომიდორი გაფურცქვნათ, დავჭრათ პატარა ნაჭრებად. ხახვი დავჭრათ და მოვხრაკოთ ზეთში, დავამატოთ პომიდორი, მოვურიოთ, ჩავეყაროთ მწვანე ლობიო და ვშუშოთ. სანამ მზად იქნება, დავამატოთ წყალი, დავახუროთ სახურავი და ბოლოს დავამატოთ მწვანილი და მარილი გემოვნებით.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე ლობიო - 1 კგ.
მწიფე პომიდორი - 0,5 კგ.
ხახვი - 1 თავი
ზეთი 3 ს.კ.

წყალი - 0,5 ლიტრა
მწვანილი- ყველანაირი 2-2
ძირი
მარილი გემოვნებით

მწვანე ლობიო პამიდორით და ნიგოზით

მწვანე ლობიო ჩვეულებრივი წესით მოვხარშოთ ისე, რომ სითხე მთლიანად შეიშროს. პამიდორი დაეჭრათ, ჩაყაროთ ქვაბში, მოვხარშოთ და გავატაროთ საცერზე. მოხარშული პამიდორი მწვანე ლობიოს დავასხათ და წამოვადულოთ. კარგად დავნაყოთ ნიგოზი, წიწაკა, ნიორი, მარილი, ქინძი. ძალიან წვრილად დაეჭრათ ხახვი, ოხრახუში, რეჰანი, ავურიოთ ლობიოში და გავაგრძელოთ ხარშვა, სანამ არ შესქელდება (10-15 წუთი).

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე ლობიო - 1 კილოგრამი	ნიორი - 2 კბილი
პამიდორი 1 კილოგრამი	ქინძი, რეჰანი 5-5 ძირი
ნიგოზი 1 ჩაის ჭიქა	ოხრახუში, წიწაკა, მარილი
ხახვი 3-4 თავი	გემოვნებით

მწვანე ლობიო ნიგოზით და ბროწეულით

კარგად მომწიფებული მწვანე ლობიო, რომელსაც შიგნით მარცვლები აქვს, ჩვეულებრივი წესით მოვხარშოთ და მერე ხელით გავწუროთ.

დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, წიწაკა, ქინძი, მარილი, დავუმატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, ოხრახუში, რეჰანი, ქონდარი, ომბალო (თუ ძალიან მშრალია დავასხათ ცოტაოდენი ლობიოს წვენი), ბროწეულის წვენი, მისივე მარცვლები და ყველაფერი ეს კარგად ავურიოთ გაწურულ მწვანე ლობიოში. შემდეგ გადმოვიტანოთ ლანგარზე და ზევიდან მოვაყაროთ ბროწეულის მარცვლები.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე ლობიო - 1 კილოგრამი	ბროწეულის წვენი 0,5 ჩაის ჭიქა
ნიგოზი 1,5 ჩაის ჭიქა	ბროწეული 1 ცალი
მწვანელი 4-4 ძირი	ნიორი, წიწაკა, მარილი გე-
ხახვი 2 თავი	მოვნებით

მჟვანე ლობიო ნიგოზით და ძმარით (ან ტყემლით)

მწვანე ლობიო მოვხარშოთ ზემოაღნიშნული წესით. როცა მოიხარშება, ცეცხლიდან გადმოვდგათ, გადავწუროთ; ნიგოზი წმინდად დავნაყოთ, გავხსნათ ძმარში ან გამოხდილ ტყემალში, დავემატოთ დაკეპილი ახალი ხახვი, რეჰანი, ოხრახუში, ქონდარი, ომბალო, დანაყილი ნიორი. ყველაფერი ეს ავეურიოთ მოხარშულ ლობიოში და მოვათავსოთ ლანგარზე.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე ლობიო- 1 კილოგრამი
ნიგოზი 1,5 ჩაის ჭიქა
ძმარი ან ტყემალი - 0,5 ჩაის
ჭიქა

მწვანე ხახვი 8-10 ძირი
ნიორი 2 კბილი
მწვანილი 3-3 ძირი
მარილი გემოვნებით

მჟვანე ლობიოს საცნივი

მწვანე ლობიოს მოვაცილოთ მხოლოდ კლერტები, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ იმდენი მდუღარე წყალი, რომ კარგად დაიფაროს და მოვხარშოთ. შემდეგ მთელ-მთელი ლობიო გადავიტანოთ საწურზე.

ნიგოზი დავნაყოთ, გამოვხადოთ ზეთი და ცალკე ჭურჭელში ჩავასხათ. ქინძი, ნიორი, წიწაკა, მარილი ერთად დავნაყოთ და დანაყილ ნიგოზში ავეურიოთ.

გასუფთავებული, გარეცხილი ხახვი დავკეპოთ, ჩავყაროთ ქვაბში და კარაქში მოვშუშოთ.

ნიგოზიან მასალას დავუმატოთ ძმარი, დანაყილი მიხაკ-დარიჩინი, გავხსნათ ლობიოს ნახარშ წვენი, დავასხათ მოშუშულ ხახვს და 10-15 წუთი ვადულოთ, მოვათავსოთ შიგ მოხარშული ლობიო და წამოდულების შემდეგ ცეცხლიდან გადმოვდგათ. სუფრაზე მიტანის წინ ლანგარზე გადავიტანოთ, ზემოდან მოვასხათ ნიგოზიდან გამოხდილი ზეთი.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე ლობიო - 1 კილოგრამი	ლობიოს ნახარში წვენი 5-6 ჩაის ჭიქა
ნიგოზი 2 ჩაის ჭიქა	ქმარი 1-2 სუფრის კოვზი
ხახვი - 3-4 თავი	მიხაკი, წიწაკა, მარილი, დარიჩინი
ნიორი 2 კბილი	გემოვნებით
ქინძი - 4 ძირი	
კარაქი 50 გრამი	

მწვანე ლობიო ცხვრის დუმიტ

მწვანე ლობიო, რომელიც კარგად არის მომწიფებული და შიგნით მარცვლები აქვს, დავარჩიოთ, დავამტერიოთ ორ-სამ ნაწილად, გავრეცხოთ, მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ იმდენი წყალი, რომ კარგად ფარავდეს და დავდგათ მოსახარშად. როცა მოიხარშება, ჩავყაროთ შიგ წვრილად დაჭრილი ცხვრის დუმა, კამა, ქინძი, რეჰანი, ნიორი, მარილი. სუფრაზე მიტანისას ზევიდან მოვაყაროთ წმინდად დაჭრილი მწვანელი.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე ლობიო - 1 კილოგრამი	ნიორი 2 კბილი
ცხვრის დუმა - 100-150 გრამი	მარილი გემოვნებით
მწვანელი - 3-3 ძირი	

მწვანე ლობიო ზეთით

მწვანე ლობიო მოვხარშოთ ზემოაღნიშნული წესით, გავაციოთ. ზეთში მოვხრაკოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, შევეურიოთ მოხარშულ ლობიოს. წმინდად დავჭრათ ქინძი, ოხრახუმი, ქონდარი, რეჰანი და მარილთან ერთად შევკმაზოთ ლობიო.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე ლობიო - 1 კილოგრამი
ზეთი 100 გრამი

მწვანელი 4-4 ძირი
მარილი გემოვნებით

ამოღესილი წითელი ლობიო იმპერულად

წითელი ლობიო გავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ქოთანში ან ქვებში, დავასხათ ბლომად წყალი და ვხარშოთ; თუ წყალი დაიშრო, დავამატოთ აღუღებული წყალი. როცა ლობიო მოიხარშება, ჩავყაროთ შიგ დაჭრილი ხახვი, ქინძი, ოხრახუში, ქონდარი, დანაყილი ნიორი, წიწკა, მარილი, დავუმატოთ ტყლაპი ან კვანარახი, წამოვადულოთ და კარგად ამოვლესოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

წითელი ლობიო 1 კილო-
გრამი

ხახვი 2 თავი

ქინძი - 6 ძირი

ტყლაპი (კვანარახი) - 50 გრა-
მი (1 სუფრის კოვზი)

ქონდარი, ოხრახუში - 4-4 ძირი
მარილი, ნიორი, წიწკა - გე-
მოვნებით

ამოღესილი წითელი ლობიო ნიგოზით

მოვხარშოთ წითელი ლობიო, ისე როგორც ზემოთ არის აღწერილი, მხოლოდ სხვა სანელებლებთან ერთად შიგ ჩავუმატოთ დანაყილი ნიგოზი.

წითელი ლობიო ყვითელი ყვავილით (ზაფრანით)

წითელი ლობიო მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით. როცა მოიხარშება, წვენი გადავწუროთ ცალკე. ხახვი დავჭრათ წვრილად, დავასხათ ზეთი და მოვხარაკოთ. დავაყაროთ მოხარშული ლობიო და მოვშუშოთ. ლობიოს ნახარში წვენი შევაზავოთ

ყვითელი ყვავილით, დანაყილი მიხაკით, დარიჩინით, მარილით, წიწაკით, დავასხათ მოშუშულ ლობიოს და წამოვადულოთ. მერე კარგად ამოვლესოთ და ჩავეყაროთ წერილად დაჭრილი ქინძი.

მ ა ს ა ლ ა:

ლობიო	1 კილოგრამი	ყვითელი ყვავილი	2 ჩაის
ხახვი	5-6 თავი	კოვზი	
ზეთი	0,5 ჩაის ჭიქა	მარილი	გემოვნებით

ლობიო ნიგოზით

ლობიო მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით, მხოლოდ ისე, რომ ძალიან არ ჩაიშალოს. გადავწუროთ ნახარში, დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, ხმელი სუნელი, ქინძის თესლი, მარილი, წიწაკა, გავხსნათ ძმარში და ავეუროთ მოხარშულ ლობიოში ისე, რომ ლობიოს მარცვლები ძალიან არ დაიჭყლიტოს. გადავიტანოთ ლანგარზე და ზევიდან მოვაყაროთ რგოლებად დაჭრილი ხახვი, წერილად დაჭრილი ქინძი და ოხრახუში.

მ ა ს ა ლ ა:

ლობიო	1 კილოგრამი	ქინძის თესლი	- 2 ჩაის კოვზი
ხახვი	2 თავი	ოხრახუში, ქინძი	4-4 ძირი
ნიგოზი	1,5-2 ჩაის ჭიქა	მარილი, ნიორი, წიწაკა	- გე-
ძმარი	0,5 ჩაის ჭიქა	მოვნიებით	
ხმელი სუნელი	- 2 ჩაის კოვზი		

ლობიოს გაფცქმნა

ზოგიერთ შემთხვევაში საჭიროა კერძის მომზადება გაფცქმნილი ლობიოსაგან (მაგ. ლობიანი ხაჭაპურის გამოსაცხობად და სხვა). ამისათვის ლობიო ჩვეულებრივად უნდა დავდგათ მოსახარშად. როგორც კი წამოდუღდება ჩავეყაროთ 1 სუფრის კოვზი (1კგ ლობიოზე) სოდა, მოვეუროთ და ვადულოთ ათი წუთის

განმავლობაში. გავსინჯოთ ხელით; როცა კანი დაიწყებს გაცლას, გადმოვდგათ ცეცხლიდან და დავდგათ ცივი წყლის ქვეშ, თან ხელით ვსრისოთ, სანამ კანი მთლიანად არ გაეცლება. შემდეგ ჩვეულებრივად დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ.

მინდვრის ფითხლი ლობიო ნიახურით და პრასით

მინდვრის ლობიო ჩვეულებრივი წესით მოვხარშოთ; როცა მზად იქნება, ჩავყაროთ შიგ საკმაო რაოდენობით დაჭრილი ნიახური, პრასი, მარილი და ამოვლესოთ.

მ ა ს ა ლ ა :

ლობიო	1 კილოგრამი	პრასი	3-4 ძირი
ნიახური	100 გრამი	მარილი	გემოვნებით

ფითხლი ლობიოს კირაკაში

ქვაბში ჩავყაროთ ლობიო და მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით. წვენი გადავწუროთ. ლობიო გადავიტანოთ ლანგარზე, ზევიდან მოვასხათ ზეთი, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, ქინძი, ოხრახუში, მარილი.

მ ა ს ა ლ ა :

ლობიო	1 კილოგრამი	ქინძი, ოხრახუში	- 4-4 ძირი
ზეთი	0,5 ჩაის ჭიქა	მარილი	გემოვნებით
ხახვი	2 თავი		

ფითხლი ლობიოს კირაკაში (მეორენაირად)

მოვხარშოთ ლობიო ჩვეულებრივი წესით, მხოლოდ ისე, რომ ძალიან არ ჩაიშალოს.

კარგად დავენაყოთ ნიორთან ერთად ნიგოზი, ზეთი გამოვხადოთ და შევინახოთ ცალკე ჭურჭელში. დავნაყოთ ახალი ქინძი.

მოხარშულ ლობიოში ავურიოთ დანაყილი ნიგოზი და ქინძი, დავდოთ თეფშზე, შუაში ჩავაღრმავოთ, შიგ ჩავასხათ გამოხდილი ზეთი. გარშემო შემოვუწყყოთ მრგვალად დაჭრილი ხახვი.

მ ა ს ა ლ ა:

ლობიო	1 კილოგრამი	ქინძი	4-5 ძირი
ნიგოზი	1,5-2 ჩაის ჭიქა	ნიორი, მარილი	გემოვნებით

წითელი ლობიოს გუფთა

მოხარშოთ ლობიო ჩვეულებრივი წესით; წვენი გადავწუროთ, დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, მარილი, გამოვხადოთ ზეთი და ცალკე ჭურჭელში შევინახოთ. წვრილად დაჭრილი ხახვი, დანაყილი შავი პილპილი, ახალი ქინძი, წიწაკა, დარიჩინი, მიხაკი, ყვითელი ყვავილი, ყველაფერი ეს კარგად ავურიოთ ლობიოში, გავაკეთოთ პატარ-პატარა გუფთები, დავაწყოთ თეფშზე, თითოეული გუფთა ოდნავ ჩავაღრმავოთ, ჩავასხათ შიგ გამოხდილი ზეთი და ზემოდან მოვაყაროთ დაჭრილი ოხრახუში.

მ ა ს ა ლ ა:

წითელი ლობიო	1 კილო-	ყვითელი ყვავილი	2 ჩაის
გრამი		კოვზი	
ნიგოზი	1,5 ჩაის ჭიქა	ოხრახუში	3 ძირი
ნიორი-	2 კბილი	პილპილი, მიხაკი, დარიჩინი,	
ქინძი	4-5 ძირი	მარილი	გემოვნებით
ხახვი	2-3 თავი		

წითელი ლობიო ნიგოზით და ბროწეულით

მოხარშოთ ლობიო ჩვეულებრივი წესით ისე, რომ წყალი უნდა დაიშროს. დავნაყოთ ნიგოზი, ნიორი, წიწაკა, ქინძი, მარილი, მიხაკი, დარიჩინი, გავხსნათ ეს ყველაფერი ბროწეულის წვენში, ავურიოთ მოხარშულ ლობიოში, ისე რომ ძალიან არ აიზილოს.

მოვათავსოთ შესაფერ ჭურჭელზე და ზევიდან მოვაყაროთ მარცვლებად დარჩეული ბროწეული.

მ ა ს ა ლ ა:

ლობიო	1 კილოგრამი	ბროწეულის წვენი	0,5 ჩაის
ნიგოზი	2 ჩაის ჭიქა	ჭიქა	
ქინძი	5-6 ძირი	წიწაკა, მარილი, მიხაკ-დარი-	
ნიორი	1 კბილი	ჩინი	გემოვნებით

ჯეთში მოხარაკული ფითელი ლობიო

ლობიო მოხარშოთ ჩვეულებრივი წესით, წვენი გადავწუროთ. ხახვი წვრილად დავჭრათ და ზეთში მოვშუშოთ; დავაყაროთ ზედ მარილმოყრილი ლობიო და კარგად მოვხრაკოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

წითელი ლობიო	1 კილო-	ხახვი	3-4 თავი
გრამი		მარილი	გემოვნებით
ზეთი	0,5 ჭიქა		

ფითელი ლობიო ძმარით და ჯეთით

ლობიო მოხარშოთ ჩვეულებრივი წესით და წვენი გადავწუროთ. ტაფაზე ზეთში მოხრაკოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, დავამატოთ დანაყილი პილპილი, მარილი და ძმარი. შევაზავოთ წვრილად დაჭრილი ქინძით, პიტნით, ოხრაზუმით. ადუღდება თუ არა, ჩავასხათ მოხარშულ ლობიოში, ავურიოთ და ერთხელ კიდევ წამოვადუღოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ლობიო	1 კილოგრამი	ძმარი, პილპილი, მარილი -	გე-
ზეთი	0,5 ჩაის ჭიქა	მოვნებით	
ხახვი	4-5 თავი		

წითელი ლობიოს საცხი

ნიგოზი დაენაყოთ, ზეთი გამოვხადოთ და ცალკე ჭურჭელში შევინახოთ.

ლობიო მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით, მხოლოდ ძალიან არ უნდა ჩაიხარშოს. როცა ლობიო მზად იქნება, წვენი ცალკე ჭურჭელში ჩავასხათ.

ქვაბში ჩავყაროთ დაკეპილი ხახვი, დავასხათ ნიგოზიდან გამოხდილი ზეთი და კარგად მოვშუშოთ.

დაენაყოთ ქინძი, ნიორი, წიწაკა, მარილი, დავამატოთ მიხაკ-დარიჩინი, ნიგოზი, ძმარი და ერთმანეთში ავურიოთ. ყველაფერი ეს გავხსნათ ლობიოს ნახარშ წვენში, დავასხათ მოშუშულ ხახვს და თხუთმეტი წუთი ვადულოთ. ჩავყაროთ შიგ მოხარშული ლობიო და ადულებისთანავე ცეცხლიდან გადმოვდგათ.

მ ა ს ა ლ ა:

ლობიო	1 კილოგრამი	ლობიოს ნახარში	7-8 ჩაის ჭიქა
ნიგოზი	2 ჩაის ჭიქა	წიწაკა, მარილი, ძმარი, მიხაკ-დარიჩინი	გემოვნებით
ხახვი	- 3-4 თავი		
ნიორი	2 კბილი		
ქინძი	- 5-6 ძირი		

წითელი ლობიო მრბო-კვერცხით

წითელი ლობიო გავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ.

ტაფაზე დავასხათ ერბო, დავყაროთ ზედ დაჭრილი ხახვი და მოვხარაკოთ. მივუმატოთ მოხარშული ლობიო, ერბო და განვაგრძობთ მოშუშვას. მოხარაკულ ლობიოს ზემოდან გადავასხათ გათქვეფილი კვერცხი და ალაგ-ალაგ ჩავჩხვლიტოთ, რომ კვერცხმა შიგნითაც გაუაროს.

მ ა ს ა ლ ა:

ლობიო	1 კილოგრამი	კვერცხი	3-4 ცალი
ხახვი	3-4 თავი	მარილი	გემოვნებით
ერბო	150-200 გრამი		

ლობიოს სალათა

მოვხარშოთ თეთრი ლობიო, ხარშვის დროს დავამატოთ ზეთი, სტაფილო, ძმარი, მოვაყაროთ მარილი, ავეურიოთ გადავიტანოთ სასალათეში და გავალამაზოთ ზეთისხილითა და დაჭრილი ხახვით.

მ ა ს ა ლ ა:

ლობიო – 500 გრ

სტაფილო – 1 ცალი

ხახვი – 3 თავი

ზეთი – 3 სუფრის კოვზი

ძმარი – 1 სუფრის კოვზი

ოხრახუში – 2 ძირი

მარილი გემოვნებით

ზეთისხილი – რამდენიმე ცალი

**სალათები
სახვლები**



კომბოსტოს სალათა

კომბოსტო წვრილად დაეჭრათ და ხახვთან ერთად მოვშუშოთ ცხიმში. როდესაც კარგად მოიშუშება, დავასხათ არაქანი, მოვაყაროთ მარილი. მაგიდაზე მიტანისას აუურიოთ ორი მაგრად მოხარშული და წვრილად დაჭრილი კვერცხი, მოვაყაროთ ქინძი და კამა.

მ ა ს ა ლ ა:

კომბოსტო	1 კილოგრამი	კვერცხი	- 2 ცალი
ცხიმი	- 150 გრამი	ქინძი, კამა, მარილი	გემოვნებით
ხახვი	100 გრამი		
არაქანი	200 გრამი		

კომბოსტოს სალათა ჯაფრანით და ხმელი სუნელით

კომბოსტო დაეჭრათ წვრილად, დავაყაროთ ცოტა მარილი, გავაჩეროთ 3-4 საათი და გავწუროთ. დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, ნიახური, ოხრახუში, ქინძი, კამა, ნიორი, ხმელი ქინძი, უცხო სუნელი, ზაფრანა (ყვითელი ყვავილი), წიწაკა, მარილი, ძმარი, ზეთი. ყველაფერი ეს კარგად აუურიოთ, გავაჩეროთ ერთი დღე-ღამე, ჩავდოთ ქილებში და დავასხათ თავისივე წვენი. ასეთი სალათა შეიძლება შევინახოთ გრილ ადგილას გარკვეული დროით და როცა დაგვჭირდება, ვინმაროთ.

მ ა ს ა ლ ა:

კომბოსტო	5 კილოგრამი	კამა	200 გრამი
ხახვი	2 კილოგრამი	ხმელი ქინძი, უცხო სუნელი,	
ნიორი	200 გრამი	ზაფრანა - თითო ჩაის კოვზი	
ნიახური	200 გრამი	ზეთი	1,5 ლიტრი
ოხრახუში	200 გრამი	ძმარი - 2 ჩაის ჭიქა	
ქინძი	- 300 გრამი	წიწაკა, მარილი -	გემოვნებით

მზავნე პამიდორის სალათა

პატარა ზომის მწვანე პამიდორები დავჭრათ რგოლებად, დავაყაროთ ცოტა მარილი და გავაჩეროთ 3-4 საათი, რათა დაიწუროს ზედმეტი წვენიდან.

წვრილი, ქართული ხახვი დავჭრათ რგოლებად; ასევე რგოლებად დავჭრათ თესლგამოცლილი ბულგარული წიწაკა;

ნიახური, ქინძი, კამა, ოხრახუმი, რეჰანი დავჭრათ წვრილად და მწვანე პამიდორთან ერთად მოვათავსოთ დიდ ჭურჭელში, დავასხათ ზეთი და ძმარში გახსნილი ხმელი ქინძი, უცხო სუნელი, ზაფრანა, შავი წიწაკა, წითელი წიწაკა, ნიორი, მარილი. ყველაფერი ეს გავაჩეროთ ერთი დღე-ღამე, დროდადრო ფრთხილად ვუვრიოთ, ჩავაწყოთ ქილებში და მოვუკრათ თავი. ასეთი სალათა (ისევე როგორც კომბოსტო) შეიძლება შევინახოთ გარკვეული დროით გრილ ადგილას და როცა დაგვჭირდება გამოვიყენოთ.

მ ა ს ა ლ ა :

მწვანე პამიდორი	5 კილოგრამი.	ბულგარული წიწაკა	2 კილოგრამი
ხახვი	- 1,5 კილოგრამი	ნიორი	- 100 გრამი
ნიახური	200 გრამი	ზეთი	2 ლიტრი
ქინძი	200 გრამი	ძმარი	2 ჩაის ჭიქა
ოხრახუმი	300 გრამი	წითელი, შავი წიწაკა, მარილი	- გემოვნებით
რეჰანი	- 100 გრამი		
კამა	200 გრამი		

სალათა „ტორტი“

ძალიან წვრილად დაჭრილ კომბოსტოს მოვაყაროთ ცოტა მარილი და დავსრისოთ, გავწუროთ, წვენი გადავღვაროთ, კომბოსტო მოვათავსოთ ლანგარზე.

„კრემისათვის“ ავუვრიოთ მაიონეზი და არაყანი, დავამატოთ შავი პილპილი, უცხო სუნელი, ხმელი ქინძი, მარილი.

კომბოსტოს ზემოდან მსხვილ სახეხზე დავახეხოთ მოხარშული კარტოფილი, შემდეგ მოხარშული ჭარხალი, ბოლოს უმი სტაფილო (ყველა ფენას მოვაყაროთ უმნიშვნელო მარილი და წერილად დაჭრილი კამა). ზემოდან წაეუსვათ „კრემის“ ნახევარი. შემდეგ ასევე გავიმეოროთ მეორე წყება. დარჩენილი „კრემი“ მოვასხათ ჭარხალს. სტაფილოს ფენა კი წერილად დაჭრილი ხახვით, კამითა და რგოლებად დაჭრილი კვერცხით მოვრთოთ. ვეცადოთ სალათა ისე ლამაზად გამოიყურებოდეს, რომ ნამდვილ ტორტს ჰგავდეს.

მ ა ს ა ლ ა:

კომბოსტო	300 გრამი	კამა	- 1 კონა
ჭარხალი	- 800 გრამი	მაიონეზი	2 ქილა
სტაფილო	300-400 გრამი	არაჟანი	1 ჭიქა
კარტოფილი	500 გრამი	უცხო სუნელი,	ქინძი, შავი
კვერცხი	- 3 ცალი	პილპილი,	მარილი
მწვანე ხახვი	- 1 კონა	გემოვნებით	

სალათა მწვანე ბარდისაგან

მოხარშოთ კარტოფილი, სტაფილო, კვერცხი; როცა გაცივდება, კარტოფილი და სტაფილო დაეჭრათ პატარა კუბიკების მსგავსად, ასევე დაეჭრათ წერილად კიტრის მწნილი; გავხსნათ დაკონსერვებული მწვანე ბარდა, გადავწუროთ, გადავავლოთ ცხელი წყალი, კარგად გავწუროთ.

დიდ თასში მოვათავსოთ ერთად მწვანე ბარდა, კარტოფილი, სტაფილო, კიტრის მწნილი, დავამატოთ წერილად დაჭრილი ოხრახუმი, კამა, ქინძი, დანაყილი შავი პილპილი, მარილი, დავასხათ ერთნახევარი ქილა მაიონეზი და ფრთხილად ავუროთ. მოვათავსოთ ეს მასა სასალათოზე, ზემოდან დავასხათ დარჩენილი ნახევარი ქილა მაიონეზი და დანით ლამაზად შევასწოროთ. მოხარშული კვერცხი დაეჭრათ თხელ ნაჭრებად და სალათი გავაფორმოთ. მოხარშული კვერცხით შეგვიძლია გავაკეთოთ

გვირილის მსგავსი ყვავილები და გავაფორმოთ ოხრაბუშის ტოტებით.

მ ა ს ა ლ ა:

კარტოფილი	0,5 კილო-გრამი	კვერცხი	3 ცალი
სტაფილო	300 გრამი	მაიონეზი	2 ქილა
მწვანე ბარდა	1 ქილა	მწვანილი	3-3 ძირი
კიტრის მწნილი	2-3 ცალი	შავი პილპილი, მარილი	- გემოვნებით

კომბოსტოს სალათა (მორენაირად)

კომბოსტოს ფოთლები კარგად გავრეცხვით, ძალიან წვრილად დავკეპოთ, მოვაყაროთ მარილი, ხელით დავსრისოთ, ცოტა ხანს გავაჩეროთ, გავწუროთ, გადავიტანოთ სასალათეში, დავასხათ ზეთი, ლიმონის წვენი, მოვაყაროთ წვრილად დაკეპილი ხახვი და სხვადასხვა მწვანილი. ფრთხილად აეურიოთ, ზემოდან ლამაზად შევასწოროთ და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

კომბოსტო	200 გრამი	ლიმონის წვენი	2 სუფრის კოვზი
ზეთი	2 სუფრის კოვზი	ხახვი, მწვანილი	- გემოვნებით

კიტრისა და პამიდვრის სალათა

სალი, ქორფა კიტრი გავთალოთ, დავჭრათ მრგვალ ნაჭრებად, ავიღოთ სასალათე ჭურჭელი და დაჭრილი კიტრი ჭურჭლის ნაპირზე, ირგვლივ შემოვალაგოთ გვირგვინის მსგავსად.

მაგარი, მწიფე წითელი პამიდორიც დავჭრათ მრგვალ ნაჭრებად და კიტრის გვირგვინს შუაგულში შემოვალაგოთ ლამაზად. ბულგარული წიწაკა, მწარე წიწაკა, მწვანე ხახვი, ოხრაბუში, რეპანი, კამა დავჭრათ წვრილად და მოვაყაროთ დაჭრილ სალ-

ათას. დაეასხათ მზესუმზირის ან ზეითუნის ზეთი და ცოტა ძმარი, მოვაყაროთ მარილი და სუფრაზე მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

კიტრი 0,5 კილოგრამი	მწვანე ხახვი, მწვანილი 3-3
პამიდორი 0,5 კილოგრამი	ძირი
ბულგარული წიწაკა 2	ზეთი 3 სუფრის კოვზი
ცალი	ძმარი 1 სუფრის კოვზი
მწარე წიწაკა 1 ცალი	მარილი გემოვნებით

ჭარხლის სალათა

წითელი ჭარხალი მოვხარშოთ, გავაცილოთ კანი, დავჭრათ წვრილ ოთხკუთხედ ნაჭრებად. ხმელი სუნელი, დანაყილი ქინძი, ზაფრანა დაენაყოთ ნიორთან ერთად, გავხსნათ მაიონეზში, დავამატოთ შავი პილპილი, წვრილად დაჭრილი მწვანილი ქინძი, ოხრახუში, კამა, მწვანე ხახვი. შევანელოთ მარილით და ყველაფერი ავურიოთ ჭარხალში. გადავიტანოთ სასალათეზე, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი მწვანილი. ასეთივე სალათი შეიძლება მომზადდეს სტაფილოსაგან.

მ ა ს ა ლ ა:

ჭარხალი 1 კილოგრამი	ხმელი სუნელი, ქინძი, ზაფრანა
მაიონეზი 1 ქილა	- თითო ჩაის კოვზი
მწვანილი, მწვანე ხახვი 3-3	შავი პილპილი, მარილი - გემოვნებით
ძირი	

მწვანე სალათა

მწვანე სალათის ფოთლები გავარჩიოთ, გავრეცხოთ და თითოეული ფოთოლი დავჭრათ 2-3 ნაწილად. დაჭრილი სალათა დავაწყოთ სასალათე ჭურჭელზე, გადაეასხათ სანელებელი, რომელიც შემდეგნაირად მზადდება: 0,5 ჩაის ჭიქა არაჟანს დავამატოთ 2 სუფრის კოვზი ძმარი, წვრილად დაჭრილი, მაგრად

მოხარშული ერთი კვერცხი, მარილი, პილპილი, ცოტა შაქრის ფხვნილი, მრგვალად დაჭრილი ნედლი კიტრი და ერთმანეთში კარგად ავურიოთ. ზემოდან მოვაყაროთ დაკეპილი კამა.

მ ა ს ა ლ ა:

სალათის ფოთლები	2 პატ-	კიტრი - 1-2 ცალი
არა კონა		ძმარი 2 სუფრის კოვზი
არაჟანი	0,5 ჩაის ჭიქა	მარილი, პილპილი, შაქრის
კვერცხი	1 ცალი	ფხვნილი, კამა გემოვნებით

მწვანე სალათა (მეორენაირად)

გადარჩეული სალათი გავრეცხოთ, მოვათავსოთ საწურზე და როცა წყლიდან დაიწრიტება, ფოთლები დავჭრათ, მოვათავსოთ სასალათე ჭურჭელზე. სუფრის მღოგვი, ზეთი და ძმარი კარგად ავურიოთ, დავამატოთ წვრილად დაკეპილი მოხარშული კვერცხი, წვრილად დაჭრილი მწვანე ხახვი. ეს ყველაფერი კარგად ავურიოთ დაჭრილი სალათის ფოთლებში და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

სალათა	250 გრამი	მზესუმზირის ზეთი - 20 გრამი
მწვანე ხახვი	100 გრამი	ძმარი 2-3 სუფრის კოვზი
კვერცხი	1-2 ცალი	მარილი გემოვნებით
მღოგვი	15-20 გრამი	

კართოფილის სალათა მწვანელით

კარტოფილი გავრეცხოთ, მოვხარშოთ, გავფრცქვნათ, გავაცივოთ, დავჭრათ მრგვალ ნაჭრებად და დავასხათ ცხელი ბულიონი(ძროხის ხორცის).

ძმარში გავხსნათ მარილი, პილპილი და მღოგვი, ავურიოთ, დავამატოთ ზეთი და კარგად ავურიოთ.

ხახვი გავასუფთაოთ, დავჭრათ წვრილად. მარინადი და მწვანელი ავურიოთ კართოფილში.

მ ა ს ა ლ ა:

კართოფილი 1კგ.	ხახვი - 1 თავი,
ძროხის ბულიონი 200გრ.	მწვანელი (მწვანე ხახვი,
ძმარი 1-2 ს. კ.	კამა) – თითო კონა
მღოგვი 1 ს.კ.	მარილი, პილპილი - გემოვ-
ზეთი 5 ს.კ.	ნებით

კარტოფილის სალათა ტარხუნით

მოვხარშოთ მოგრძო კარტოფილები, გავფრცქვნათ და დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად მოვასხათ მაიონეზი, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში, კამა, ტარხუნა. ყველაფერი ავურიოთ, გადავიტანოთ სასალათეში და გავალამაზოთ პომიდორის ნაჭრებით ან წვრილად დაჭრილი წითელი ტკბილი წიწაკით.

მ ა ს ა ლ ა:

კარტოფილი - 1 კგ.	ოხრახუში, კამა, ტარხუნა - 3-3 ძირი
მაიონეზი - 200 გრამი	მარილი - გემოვნებით

ტკბილი ფიჭაკის სალათა

შევარჩიოთ 12 ცალი დიდი სწორი წიწაკა. შევწვათ ქურაზე ისე, რომ არ დაიწვეს, შემწვარი წიწაკა ჩავაწყობთ ქვაბში, მოვაყაროთ მარილი და გავაჩეროთ 15 წუთი. წიწაკები გავფრცქვნათ, კარგად გავრეცხოთ ცივ წყალში და დავალაგოთ, რომ დაიწუროს. მოვამზადლოთ საწებელა ზეთის, ძმრისა და მარილისაგან. ამოვავლოთ თითოეული წიწაკა ამ საწებელაში და დავალაგოთ ლანგარზე. წიწაკის ასეთი სალათი სუფრაზე მიიტანება ბადრიჯნის ხიზილალასთან ერთად. ხიზილალაც და სალათაც გავაფორმოთ პომიდორის ნაჭრებით.

მ ა ს ა ლ ა:

ტკბილი წიწაკა – 12 ცალი
ზეთი 3 სუფრის კოვზი

ძმარი – 1 სუფრის კოვზი
მარილი გემოვნებით

ბოსტნეულის სალათა

ეს სალათა მზადდება ყველა იმ ბოსტნეულისაგან, რომლის ჭამა ზახულის პერიოდში უმად შეიძლება – პამიდორი, ტკბილი წიწაკა, კიტრი, ხახვი. დავჭრათ ყველა ეს ჩამოთვლილი ბოსტნეული წვრილად, დავამატოთ

წვრილადვე დაჭრილი მოხარშული კარტოფილი. შევაზავოთ ჩვეულებრივი სასალათე საწებელათი, კარგად ავურიოთ, გადავიტანოთ სასალათეში და გავალამაზოთ მწვანე სალათის ფოთლებითა და მაგრად მოხარშული კვერცხით.

მ ა ს ა ლ ა:

კარტოფილი – 500 გრამი
პამიდორი – 250 გრამი
ტკბილი წიწაკა – 2 ცალი
კიტრი – 1 ცალი

ხახვი – 2თავი
ზეთი – 3 სუფრის კოვზი
ძმარი – 1სუფრის კოვზი
მარილი გემოვნებით

წითელი პამიდორის საშებელი

პამიდორი გავრეცხოთ და კარგად გავაშროთ. ასევე გადავარჩიოთ ბულგარული და წითელი მწარე წიწაკა, გამოვაცალოთ თესლი, გავრეცხოთ და გავაშროთ; ეს ყველაფერი ნიორთან ერთად გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. დავამატოთ ძმარი და მარილი, კარგად ავურიოთ, გავაჩეროთ მეორე დღემდე, ჩავასხათ ბოთლებში, მოვუკრათ თავი და შევინახოთ მშრალ, გრილ ადგილას.

მ ა ს ა ლ ა:

პამიდორი	5 კილოგრამი	წითელი მწარე წიწაკა	200
ბულგარული წიწაკა	1,5 კილოგრამი	გრამი	
ლოგრაში		ძმარი	0,5 ლიტრი
ნიორი	250 გრამი	მარილი	გეჭოვნებით

ტყემალის საფუბელი (ზამთრისათვის)

მწიფე ტყემალი გადავარჩიოთ, ყუნწები ჩოვაცილოთ, გავრეცხოთ, დავასხათ იმდენი წყალი, რომ ფარავდ ო. დავდგათ ცეცხლზე და ვადულოთ. დუდილის დროს ჩავდოთ დაკონილი თესლიანი ქინძი და კამა. როცა მოიხარშება, გადმოვდგათ ცეცხლიდან, გავაციოთ, გადავიტანოთ საწურზე და გავხეხოთ. დავამატოთ დანაყილი ხმელი ქინძი, კამა, ომბალო, ნიორი, წიწაკა, მარილი, დავდგათ ცეცხლზე და ვადულოთ, სანამ მზად არ იქნება. ჩავასხათ ბოთლებში ან ქილებში, მოვუკრათ თავი და შევინახოთ მშრალ, გრილ ადგილას.

ტყემალის საფუბელი (მეორენაირად)

ავილოთ ორი წილი მწიფე ტყემალი და ერთი წილი ღონონო. გადავარჩიოთ, მოვაცილოთ ყუნწები, გავრეცხოთ, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ. გავაციოთ, გადავიტანოთ საწურზე და გავხეხოთ. დავამატოთ ხმელი ქინძი, კამა, ომბალო, ნიორი, წიწაკა, მარილი. ვადულოთ სანამ მზად არ იქნება. გადმოვდგათ ცეცხლიდან, ჩავასხათ ბოთლებში ან ქილებში, მოვუკრათ თავი და შევინახოთ მშრალ, გრილ ადგილას.

ახალი (მშვანე) ტყემალის საფუბელი

ახალი, მშვანე ტყემალი გადავარჩიოთ, ყუნწები მოვაცილოთ, გავრეცხოთ; დავასხათ იმდენი წყალი, რომ ფარავდეს, დავდგათ

ცეცხლზე და მოვხარშოთ. როცა სიბერეება, გადავწუროთ, წვენი შევინახოთ. ტყემალი გადავიტანოთ საწურზე, გავხეხოთ. იმ შემთხვევაში თუ ტყემალი სქელი გამოვიდა, დავამატოთ წვენი (სასურველ სისქემდე). ახალი მწვანილი ქინძი, ცერეცო, კამა, ომბალო, ოხრახუში გავატაროთ ხორცსაკებ მანქანაში. ნიორი, წიწაკა და მარილი დავნაყოთ სანაყში, ყველაფერი კარგად ავურიოთ. თუ ტყემალი ძალიან მჟავე გამოვიდა, დავამატოთ 2 ჩაის კოვზი შაქრის ფხვნილი, ჩავასხათ სატყემლეში და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

აჯიკა (მწვანე)

ცხარე და ტკბილი მწვანე წიწაკა, ქინძის, ოხრახუშისა და ნიახურის გაფოთლილი ღეროები (ნორჩი), ცერეცო და ნიორი გავატაროთ ხორცსაკებ მანქანაში. შემდეგ დავამატოთ დანაყილი ქინძის თესლი, ღვინის ძმარი, მარილი და კარგად ავურიოთ. მიღებული მასალა მოვათავსოთ ქილაში, ისე რომ 3/4 შეავსოს, მოვუკრათ თავი და შევინახოთ მშრალ, გრილ ადგილას.

ასეთი აჯიკის მომზადება სასურველია ოქტომბრის თვეში.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხარე, მწვანე წიწაკა - 1 კილოგრამი	ცერეცო 250 გრამი
	ნიახური 150 გრამი
ბულგარული მწვანე წიწაკა 500 გრამი	ქინძის თესლი - 1 სუფრის კოვზი
ქინძი 250 გრამი	ნიორი, ღვინის ძმარი, მარილი
ოხრახუში 250 გრამი	გემოვნებით

აჯიკა (წითელი)

ცხარე და ტკბილი წითელი წიწაკა გავარჩიოთ, თესლი გამოვაცალოთ და გავრეცხოთ. გაფოთლილი ქინძი, ოხრახუში, რეჰანი,

ცერეცო, ნიახური, ნიორი წიწაკასთან ერთად გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. შემდეგ დავამატოთ უცხო სუნელი, ზაფრანა, ხმელი ქინძი, მარილი. კარგად ავურიოთ, ჩავდოთ ქილებში, მოვუკრათ თავი და შევიწინახოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ცხარე წითელი წიწაკა	500 გრამი	ნიახური	150 გრამი
ნიორი	100 გრამი	უცხო სუნელი	2 სუფურის კოვზი
ბულგარული წითელი წიწაკა	500 გრამი	ზაფრანა	2 სუფურის კოვზი
ოხრახუში	250 გრამი	ხმელი ქინძი	- 2 სუფურის კოვზი
ქინძი	- 250 გრამი	მარილი	გემოვნებით
ცერეცო	250 გრამი		
რეჰანი	150 გრამი		

აჯიკა

სტაფილო, ბულგარული წითელი წიწაკა, ნიორი, მწვანელები გავატაროთ ხორცსაკეპში. დავუმატოთ ტომატი-პასტა, ტყემალი, ძმარი და მარილი გემოვნებით. გავაჩეროთ ემალის ჭურჭელში 4 დღე. ხშირად ვურიოთ. მეხუთე დღეს ჩავასხათ მინის ქილებში და მოვუკრათ თავი ქალღმერთით.

მ ა ს ა ლ ა:

ბულგარული წითელი წიწაკა	ქინძი, ოხრახუში, ნიახური	-
თესლგამოცლილი	- 2 კგ.	200-200გრ.
სტაფილო	- 2კგ.	ტყემალი - 1 ლ.
წითელი მწარე წიწაკა	თესლგამოცლილი	- 200-300 გრ.
ნიორი	- 500 გრ.	ტომატ-პასტა - 1ლ.
		ძმარი - 0,5 ლ.
		მარილი - გემოვნებით

ნიგოზიანი აჟიკა

ბულგარული და ჩვეულებრივი ცხარე წიწაკა გავრეცხოთ, ლანგარზე დავალაგოთ და 2-3 დღე გავაჩეროთ. გაფცქვნილი წითელი ხახვი მთელ-მთელი მოვხარშოთ და კარგად დავწუროთ თუშფალანგზე.

ხორცსაკეპში გავატაროთ ნიგოზი, თესლებგამოცლილი ბულგარული და მწარე წიწაკა, მოხარშული ხახვი, გადარჩეული, გარეცხილი და წინასწარ კარგად გამშრალი მწვანილი; მერე დაეუმატოთ მარილი, ყველაფერი კარგად შევეურიოთ, გადავიტანოთ პატარა ქილებში (სასურველია ხრახნიანი ხუფებით). მჭიდროდ დავახუროთ და გრილ ადგილას შევინახოთ.

ამავე წესით შეგიძლიათ მოამზადოთ მწვანე ბულგარული წიწაკის აჟიკაც.

მ ა ს ა ლ ა:

ბულგარული წითელი წიწაკა -	ნიორი - 350გ
1კგ	ყვავილოვანი ქინძი,
წითელი მწარე წიწაკა 1კგ	ოსრახუში საშუალო
წითელი ხახვი 0,5კგ	ზომის თითო კონა
ნიგოზი 150-200გ	მარილი გემოვნებით

ლოლნოზოს საჭიკველი

მწიფე ლოლნოზო და ტყემალი გადაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ალუმიინის ქვაბში (შეგიძლიათ, ლოლნოზოს ნაცვლად გამოიყენოთ შინდი ან ქლიავი), შედგით ცეცხლზე და კარგად ჩაფუფქეთ.

შეახარშეთ თესლებიანი ხმელი ქინძისა და კამის კონები. დროგამოშვებით ამოურიეთ ხის კოვზით, რომ ქვაბის ძირს არ მიეწვას. კარგად მოხარშული მასა შეაგრილეთ, გახეხეთ და შეაზავეთ დაფქული ხმელი ქინძით, დანაყილი ომბალოთი, ნივრით, წიწაკით, მარილით და ადუღეთ კიდევ რამდენიმე წუთი. შემდეგ

ცხელ-ცხელი ჩაასხით ბოთლებში, მჭიდროდ მოარგეთ საცობები და გრილ ადგილას შეინახეთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ლოლნოშო (შინდი ან ქლიაეი)
- 3კგ
ტყემალი 2 კგ
თესლებიანი გამხმარი ქინძი
და კამა - თითო საშუალო
კონა

ნიორი 2 თავი
დაფქული ხმელი ქინძი
3 ჩაის კოვზი
ომბალო ერთი კონა
წითელი წიწაკა, მარილი
- გემოვნებით.

პომიდვრის საჭეპელი მებრულად

გარეცხილი, დაჭრილი პომიდორი თუშფალანგზე მოალაგეთ და დაელოდეთ, ვიდრე კარგად არ დაიწრიტება. გადაიტანეთ ალუმინის ქვაბში და ხარშეთ სქელი მასის მიღებამდე. შეაგრილეთ და გახეხეთ რკინისბადიან საცერში, ისე , რომ თესლები არ გაყვეს. ისევ ჩაასხით ქვაბში და ადუღეთ სასურველ სისქემდე. დაუმატეთ პომიდვრის წვენშივე გახსნილი დაფქული ხმელი ქინძი, უცხო სუნელი, ცერეცო და წიწაკა. კარგად შეურიეთ, შეაზავეთ მარილით, ადუღეთ კიდევ რამდენიმე წუთი და გადმოდგით ცეცხლიდან, ცხელ-ცხელი ჩაასხით ბოთლებში და მაშინვე მჭიდროდ დაახურეთ. შეინახეთ გრილ ადგილას.

მ ა ს ა ლ ა:

პომიდორი 5კგ
ნიორი საშუალო ზომის -
2 თავი
დაფქული ხმელი ქინძი 3
ჩაის კოვზი
ცერეცო 2 ჩაის კოვზი

უცხო სუნელი 5 ჩაის
კოვზი
დაფქული წითელი წიწაკა
2 ჩაის კოვზი
მარილი - გემოვნებით.

პომიდვრის საფიზიკური ბულგარული ჟიჟაკით

ავილოთ წითელი წიწაკა – როგორც ბულგარული, ისე ჩვეულებრივი (მწარე), წინასწარ კარგად გავრეცხოთ, გავაშროთ, თესლი გამოვაცალეთ და ხორცსაკეპში გავატაროთ.

კარგად დამწიფებული დაჭრილი პომიდვორი თუშფალანგზე დავალაგოთ; როცა დაიწრიტება, ხორცსაკეპში გავატაროთ წიწაკასთან ერთად და მომინანქრებულ ფართოძირიან ქვაბში მოვათავსოთ.

ერთნახევარი ჩაის ჭიქა ძმარი წამოვადულოთ, შევაგრილოთ, დავუმატოთ უმი წიწაკისა და პომიდვრის ნარევი, შევაზავოთ დაფქული ხმელი ქინძით, უცხო სუნელით, დანაყილი ნივრითა და მარილით; დავუმატოთ ნახევარი ჩაის ჭიქა აუდუღარი ძმარი; ასე გავაჩეროთ რამდენიმე დღე (დროდადრო ვურიოთ). შემდეგ გადავიტანოთ ბოთლებში და შევინახოთ გრილ ადგილას.

მ ა ს ა ლ ა:

პომიდვორი 2,5 კგ
ბულგარული წიწაკა - 1 კგ
მწარე წიწაკა - 0,5 კგ
ნიორი - 150 გ

ხმელი ქინძი - 50გ
უცხო სუნელი 50გ
ძმარი 2 ჩაის ჭიქა
მარილი გემოვნებით



ქვერცხისაგან
მოზაღებული
ქერქები

კვერცხი ნივთებითა და ბროწეულით

კვერცხი კარგად გავთქვიფოთ, აუურიოთ შიგ დანაყილი ნივთები, ერბოში მოშუშული, წვრილად დაჭრილი ხახვი, მარილი, წიწაკა, ბროწეულის მარცვლები და კოვზით ფრთხილად აუურიოთ ისე, რომ მარცვლები არ დაიჭყლიტოს. მომზადებული მასალა დავდლოთ ერბომოსხმულ ცხელ ტაფაზე და შევწვათ.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	4 ცალი	ერბო	1 სუფრის კოვზი
დანაყილი ნივთები	1 ჩაის	ბროწეული, მარილი, წიწაკა	გემოვნებით
ჭიქა			
ხახვი	1 თავი		

მარბო-კვერცხი სულგუნით

სულგუნი დავჭრათ გრძელ და თხელ ნაჭრებად და დავდლოთ ერბოდასხმულ გაცხელებულ ტაფაზე, შევწვათ ორივე მხარეს შეწითლებამდე და შემდეგ ზემოდან დავასხათ ათქვეფილი კვერცხები.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	6-7 ცალი	ერბო	50 გრამი
სულგუნი	200 გრამი	მარილი	გემოვნებით

მარბო-კვერცხი ნივთებით

ორი კვერცხი გავთქვიფოთ, დავაყაროთ მარილი, დანაყილი ნივთები, აუურიოთ და დავასხათ ერბომოსხმულ ტაფაზე. როცა შეიწვება, სუფრაზე მივიტანოთ დაჭრილ ლიმონთან ერთად.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 2 ცალი
ნიგოზი 300 გრამი

ერბო - 1 სუფრის კოვზი
ლიმონი, მარილი - გემოვნებით

მთელ-მთელი მოხარშული კვერცხი ნიგოზის საფუძვლით

კვერცხები მაგრად მოვხარშოთ, მოვაცილოთ ნაჭუჭი, გავჭრათ შუაზე და დავალაგოთ თეფშზე. ნიგოზი, მარილი, ნიორი, წიწაკა, ქინძი ერთად დავნაყოთ, გავხსნათ ადუღებულ ცივ წყალში, დავამატოთ ცოტა ძმარი და დაჭრილ კვერცხებს გადავასხათ.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 7-8 ცალი
ნიგოზი 0,5 ჩაის ჭიქა

ნიორი, წიწაკა, ქინძი, მარილი,
ძმარი - გემოვნებით

მრგო-კვერცხი მწვანე ლობიოთი

გასუფთავებული, ახალი მწვანე ლობიო, დავტეხოთ, მოვხარშოთ მარილწყალში, გადავიღოთ საწურზე, მერე დავყაროთ ერბო-მოსხმულ ტაფაზე, მოვშუშოთ, დავასხათ ზედ გათქვეფილი კვერცხი და შევწვათ.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე ლობიო 300 გრამი
კვერცხი 6 ცალი

ერბო 2 სუფრის კოვზი
მარილი - გემოვნებით

მრბო-კვერცხი კომბოსტოთი

კომბოსტო, ხახვი, ქინძი, კამა, ოხრახუში დავჭრათ ძალიან წვრილად, მოვაყაროთ მარილი, კარგად ავეურიოთ და მოვათავსოთ ცხიმთან ტაფაზე; დავახსუროთ თავსახური და ნელ ცეცხლზე კარგად მოვშუშოთ. შემდეგ მოვასხათ ათქვეფილი კვერცხი. კვლავ დავახსუროთ თავსახური და გავაჩეროთ ცეცხლზე, ვიდრე კვერცხი შეიწვება. გადმოდგმის დროს ზემოდან მოვაყაროთ შავი პილპილი და სუფრაზე მიტანის წინ შეიძლება მოვასხათ არა-ჟანი.

მ ა ს ა ლ ა:

კომბოსტო	200 გრამი	ხახვი	1-2 თავი
კვერცხი	3 ცალი	არაჟანი, მწვანილი,	პილპილი,
ერბო	ან ზეთი - 2 სუფრის	მარილი	გემოვნებით
კოვზი			

მრბო-კვერცხი მთელ-მთელი კვერცხებისაგან

ტაფაზე ერბო გავაცხელოთ, სათითაოდ გავტეხოთ კვერცხი და მთელ-მთელი დავახალოთ. როცა მზად იქნება, მოვაყაროთ მარილი.

მრბო-კვერცხი პური

ძველი, წინა დღის პური დავჭრათ თხელ ნაჭრებად; ასევე მრგვალ, თხელ ნაჭრებად დავჭრათ ხახვი და მოვხრაკოთ ერბო-ში. შემდეგ დავასხათ ერთი ჩაის ჭიქა წყალი. შევაზავოთ მარილით და როცა წამოდუღდება, ჩავყაროთ დაჭრილი პური. ცოტა ხნის შემდეგ ჩავასხათ ათქვეფილი კვერცხები. კვერცხი კარგად რომ შეიკვრება, გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

მ ა ს ა ლ ა:

პური	200 გრამი	წყალი -	1 ჩაის ჭიქა
კვერცხი	6 ცალი	ერბო	50 გრამი
ხახვი	2 თავი	მარილი	გემოვნებით

როგორც კი კვერცხი მოიხარშება, ქვაბი გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

მ ა ს ა ლ ა:

ნიგოზი 300 გრამი
ხახვი - 4-5 თავი
წყალი - 6 ჩაის ჭიქა
კვერცხი 5-6 ცალი

ქინძი, ნიორი, წიწაკა, ძმარი,
მიხაკ-ღარიჩინი, მარილი - გემოვნებით

ხახვიანი ერბო-კვერცხი

ხახვი მოვშუშოთ ცხიმში, კარგად ავთქვიფოთ კვერცხი, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი მწვანილი (ოხრახუში, კამა, ქინძი), დავასხათ მოშუშულ ხახვს და შევწვათ. გადმოვდგმისას მოვყაროთ წვრილად დაჭრილი იგივე მწვანილი.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 2 ცალი
ხახვი 2 თავი
ერბო 2 სუფრის კოვზი

მწვანილი, მარილი გემოვნებით

კვერცხი - ნიგოზის სატენით

კვერცხები მაგრად მოვხარშოთ, გადავავლოთ ცივი წყალი, რომ კარგად გაიფუცქენას. გასუფთავებული კვერცხი მჭრელი დანით გავჭრათ შუაზე (სიგრძეზე), ამოვაცალოთ გულეები.

ნიგოზი, წიწაკა, ნიორი, მარილი, სუნელი, ყვითელი ყვავილი კარგად დავნაყოთ, დავამატოთ ძმარი, ძალიან წვრილად დაჭრილი მწვანილი (ქინძი, კამა, ოხრახუში), კარგად ავურიოთ და ამოვავსოთ ცილის გულეები მომზადებული საკაზმით და ლამაზად დავალაგოთ თეფშზე. შეიძლება ზემოდან მოვასხათ ნიგოზის საწებელა.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 10 ცალი
ნიოგოზი 3/4 ჩაის ჭიქა
წიწაქა, ნიორი, სუნელი,

ყვითელი ყვავილი, მარილი,
ძმარი, მწვანელი გემოვნე-
ბით

კვერცხი სატენით

მოვხარშოთ კვერცხები, გადავავლოთ ცივი წყალი, გაეფცქენათ, გაეჭრათ სიგრძეზე და ამოვაცალოთ გულები. გულებში აეური-
ოთ კარაქი, მარილი, წვრილად დაჭრილი ტარხუნა (ან პიტნა),
კარგად ავზილოთ და აღნიშნული მასალით ამოვავსოთ ცილების
შუაგული. ლამაზად დავაწყვოთ თევშზე და ზემოდან მოვასხათ
არაჟანი ან მაიონეზი.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 10 ცალი
კარაქი 70-80 გრამი
ტარხუნა (პიტნა) 5-6 ძირი

არაჟანი ან მაიონეზი - 1 ქილა
მარილი - გემოვნებით

მრგო-კვერცხი მურაბით

კვერცხის გულები კარგად ავთქვიფოთ; ცალკე ავთქვიფოთ
ცილები და ფრთხილად ერთმანეთს შევეურიოთ. დიდ ტაფაზე
გავადნოთ კარაქი და დავასხათ მომზადებული მასალა. როცა
ერბო-კვერცხი კარგად შეიწვება, გადმოვებრუნოთ, ოღონდ მეორე
მხარეს ბოლომდე ნუ შევწვავთ. გადმოვიდლოთ შესაფერ ჭურ-
ჭელზე, გაეჭრათ ნახევარწრედ, ერთს წავუსვათ მურაბა (სა-
სურველია მაყვლის მურაბა), მეორე ნაჭერი კი ზემოდან დავა-
ფაროთ.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 10 ცალი
კარაქი 1 სუფრის კოვზი

მურაბა 1 ჩაის ჭიქა

**ბრინჯისა
და ბურღლისაგან
მომზადებული
ქერძები**



შილაფლაპი სოკოთი

გასუფთავებული სოკო წვრილად დავჭრათ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ ზეთი და მოვშუშოთ ხახვთან ერთად. როდესაც სოკო ნახევრად მოიშუშება, დავასხათ წყალი და ავადულოთ. ჩავაყაროთ ბრინჯი, ჩავაგდოთ დაფნის ფოთოლი, მარილი. ვადულოთ დაბალ ცეცხლზე მოხარშვამდე, შევაგემოთ მარილით, დაფქული პილპილითა და ძირათი.

მ ა ს ა ლ ა:

სოკო – 500 გრ. (შეიძლება	დაფნის ფოთოლი – 2-3 ც
სოკოს მარინადიც)	ზეთი – 3 ს.კ.
ხახვი – 2-3 თავი	მარილი, პილპილი, ძირა –
ბრინჯი – 1 ჭიქა	გემოვნებით.
წყალი – 3-4 ჭიქა	

მაკარონი ყველით

ქვაბში ჩავასხათ 3 ლიტრი წყალი. დავამატოთ მარილი და ავადულოთ. ჩავყაროთ მაკარონი. სურვილისამებრ შეიძლება ჩავყაროთ მთელი მაკრონები ან დავამტვრიოთ. როცა წყალი ისევ წამოდუღდება, გადმრვიტნით დაბალ ცეცხლზე და ნელა ვადულოთ. მაკარონი არ უნდა გადავხარშოთ. ჩავყაროთ საწურში მაკარონი, გადავავლოთ ცივი წყალი და გადავიტანოთ დაბალ ქვაბში. კარაქი დავჭრათ რამოდენიმე ნაჭრად, დავადლოთ მაკარონს, დავაყაროთ დაფხვნილი ყველი და დავდგათ დაბალ ცეცხლზე. ბოლოს კიდევ დავაყაროთ დაფხვნილი ყველი, ქვაბი რამოდენიმეჯერ შევანჯღვრიოთ და როცა ყველი დაიწყებს დადნობას ქვაბი გადმოვდგათ.

გადმოვიღოთ ლანგარზე და სუფრაზე ცხელივე მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

მაკარონი – 400 გრ.

კარაქი – 50 გრ.

ყველი – 100 გრ.

მარილი – გემოვნებით.

მაკარონი აირღუმელები

მოვამზადოთ მაკარონი ისე, როგორც ეს ზევით არის აღწერილი. კერამიკის ჭურჭელს წავუსვით კარაქი, მოვაყაროთ დაფხვნილი ყველი შერეული დაფქულ ორცხობილაში, დავაყაროთ მაკარონი, ზემოდან დავადოთ კარაქის ნაჭრები. შევდგათ ცხელ ღუმელში და გავაჩეროთ რამოდენიმე წუთი, სანამ მაკარონი ზევიდან არ შეწითლდება.

მ ა ს ა ლ ა:

იგივე პროდუქტი, რაც ზევით არის აღწერილი, დავამატოთ ერთი ჩაის კოვზი დაფქვილი ორცხობილა.

მაკარონი პომიდორის სოუსით

მოვამზადოთ მაკარონი ისე, როგორც აღწერილია რეცეპტში „მაკარონი ყველით“. ცალკე მოვამზადოთ სოუსი პომიდორის, მარილისა და კარაქისაგან. მიღებული სოუსი შეიძლება მოვასხათ მაკარონს და სუფრაზე ისე მივიტანოთ, ან მივიტანოთ ცალკე ჭურჭლით.

მ ა ს ა ლ ა:

იგივე პროდუქტები, იმავე რაოდენობით რაც „მაკარონი ყველით“ შემთხვევაში.

სოუსისათვის:

პომიდორი – 500 გრ.

კარაქი – 1 ჩაის კოვზი

მაკარონი – სპაგეტი კვერცხითა და კამილორის სოუსით

მაკარონი მოვხარშოთ მარილწყალში, გადმოვყაროთ საწურზე და დავწუროთ. კვერცხი მოვხარშოთ მაგრად. წინასწარ მოვამზადოთ ცხარე პამიდორის სოუსი. კერამიკის ჭურჭელს წავუსვით კარაქი, დავაყაროთ ფენებად მაკარონი, მერე თხელ ნაჭრებად დაჭრილი კვერცხი, დავასხათ პომიდორის სოუსი, მერე ისევ მაკარონი, კვერცხი და პომიდორის სოუსი. ზემოდან მოვაყაროთ დაფხვნილი ყველი და შევდგათ აირღუმელში, სანამ ზევიდან კარგად არ შეწითლდება.

მ ა ს ა ლ ა:

მაკარონი – სპაგეტი – 400 გრ. კარაქი – 1 სუფრის კოვზი
კვერცხი – 3 ც. ყველი – 1 სუფრის კოვზი.

სოუსისათვის: იგივე პროდუქტები და იმავე რაოდენობით, რაც ზევით არის აღწერილი.

მაკარონი-სპაგეტი ფორმაში

მოვამზადოთ ცომი ფქვილისაგან, კვერცხის გულის, გამდინარი ქონის წყლისა და მარილისაგან. ცომი გავაბრტყელოთ კერამიკის ფორმაზე ისე, რომ ძირი და გვერდები დაიფაროს.

მაკარონი მოხარშოთ მარილწყალში, გადავწუროთ საწურზე. მოვამზადოთ სოუსი კარაქის, ფქვილის, კვერცხისა და ერთი ჭიქა წყლისაგან. სოუსი შევურიოთ მაკარონს, აგრეთვე დავამატოთ მოხარშული ან ჩაშუშული სოკო კარაქში. მოვაყაროთ მარილი. ეს ყველაფერი დავდოთ გაბრტყელებულ ცომზე და ზემოდანაც დავაფაროთ ცომი. ნაპირები შევაწებოთ ერთმანეთს წყლით. შევდგათ აირღუმელში და გამოვაცხოთ. მომზადებული მაკარონი გადმოვაპიქვავოთ ლანგარზე. სუფრაზე მივიტანოთ დაჭრილ ღორის ლორთან ერთად.

მ ა ს ა ლ ა:

მაკარონი - სპაგეტი - 300 გრ.	სოკო - 100 გრ.
კარაქი - 2 სუფრის კოვზი	ყველი დაფხვნილი - 1
ფქვილი - 1 სუფრის კოვზი	სუფრის კოვზი
კვერცხი - 1 ცალი	მარილი გემოვნებით

სოუსისათვის:

ფქვილი - 150 გრ.

ატრია ბადრიჯნით

აირღუმელის ტაფაზე გავშალოთ ფოლგა, წავუსვათ კარაქი, ბადრიჯანი გავეჭრათ შუაზე და გაჭრილი მხრიდან დავალაგოთ ფოლგაზე. 1 საათით შევდგათ აირღუმელში. შემდეგ გამოვიღოთ და ბადრიჯანი გამოვფხიკოთ პატარა კოვზით.

მოვხარშოთ ატრია მარილიან წყალში. პომიდორი გავფრცქვნათ, დავჭრათ პატარა კუბიკებად და ხახვთან ერთად მოვხრაკოთ ზეთში. ავეურიოთ ბადრიჯნის გულში, დავამატოთ მარილი, ქინძი, ყველი და ნალები.

ატრია გადავწუროთ, დავამატოთ კარაქი და შევურიოთ ბადრიჯანს პომიდორით, დავამატოთ მწვანილი; ქინძი, ზევიდან მოვრთოთ უმი პომიდორით.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი - 4 ც. პატარა	ნალები 100გრ.
ზეთი 2 სუფრის კოვზი	დაფხვნილი ყველი 50 გრ.
ატრია 400გრ.	კარაქი 40 გრ.
პომიდორი 4 ცალი	მარილი, პილპილი, ქინძი -
ხახვი 2 თავი	გემოვნებით
ნიორი 2 კბილი	

ფლავი (გაწურული)

ბრინჯი გავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩავყაროთ მარილწყალში და ნახევრად მოვხარშოთ. შემდეგ გადავიღოთ საწურზე და ზემოდან დავასხათ ცივი წყალი. ფართოძირიან ქვაბში ჩავდოთ ერბო, დავდგათ ცეცხლზე, როცა გაცხელდება, ჩავასხათ შიგ გათქვეფილი კვერცხები. ერთი-ორი წუთის შემდეგ დავაყაროთ გაწურული ბრინჯი, დავამატოთ ერბო, ქვაბსა და სახურავს შორის გადავაფაროთ დასველებული, მაგრად გაწურული ტილო და ვშუშოთ, სანამ ბრინჯი კარგად არ გაფუჯდება.

მ ა ს ა ლ ა:

ბრინჯი 2 ჩაის ჭიქა
ერბო - 150 გრამი

კვერცხი 2 ცალი

ფლავი ძიფიძიით

ორი ჩაის ჭიქა ადუღებულ მარილწყალში ჩავყაროთ დარჩეული, გარეცხილი ბრინჯი და მოვხარშოთ, სანამ წყალს მთლიანად არ შეიშრობს. მერე შუაგულში ჩავყაროთ შაქრის ფხვნილი, დარჩეული, გარეცხილი ქიშმიში, ერბო (ერბოს მაგივრად შეიძლება ვიხმაროთ ზეთი), ზევიდან გადავხუროთ ბრინჯით. ქვაბს სახურავი დავახუროთ და განვაგრძოთ ხარშვა. როცა მზად იქნება, ლანგარზე გადავიღოთ და სუფრაზე მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ბრინჯი 1 ჩაის ჭიქა
ერბო 100 გრამი

ქიშმიში 200 გრამი
შაქრის ფხვნილი - 1 ჩაის ჭიქა

ფლავი ალუბლის ან შინდის ჩურჩით

მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით ბრინჯი და გავწუროთ. დაეწურნოთ ალუბალი ან შინდი, ჩაყაროთ ერბოიან ცხელ ქვაბში, დაეუმატოთ შაქრის ფხვნილი და კარგად მოეშუშოთ. მზა ფლავი ლანგარზე გადმოვიღოთ და ზემოდან აღნიშნული მასალა მოვასხათ.

ფლავი ქიშკით, ნუშით და შავი ქლიავით

ჩვეულებრივი წესით მოვხარშოთ და გავწუროთ ბრინჯი; ფართოძირიან ქვაბში ჩავდოთ ერბო და დავდგათ ცეცხლზე. როცა ერბო გაცხელდება, ჩავასხათ შიგ გათქვეფილი სამი კვერცხი; ერთი-ორი წუთის შემდეგ ჩაყაროთ გაწურული ბრინჯი, დაეუმატოთ ერბო, და ქვაბსა და სახურავს შორის გადავაფაროთ სველი, გაწურული ტილო; როცა ბრინჯი კარგად გაფუვდება, ფლავი მზად იქნება.

ცალკე ქვაბში ავადულოთ წყალი, ჩაყაროთ შიგ დარჩეული ნუში, გადმოვდგათ ცეცხლიდან და ცოტა ხანს გავაჩეროთ. ნუშს გავაცალოთ კანი, ჩაყაროთ ქვაბში, დავასხათ ნახევარი ჩაის ჭიქა ადუღებული წყალი და ვხარშოთ 15 წუთი. ჩაყაროთ შიგ გარჩეული, გარეცხილი ქიშკიში, უკურკო შავი ქლიავი, შაქრის ფხვნილი, თაფლი, ერბო. ავურიოთ და კიდევ 15 წუთი ვხარშოთ.

მოხარშული ფლავი ლანგარზე გადმოვიღოთ, ზემოდან მოვასხათ აღნიშნული მასალა. ფლავის ძირში შემწვარი ერბო-კვერცხი დაეჭრათ ნაჭრებად და ლანგარზე მოთავსებულ ფლავს გარშემო ლამაზად შემოვუწყოთ.

მ ა ს ა ლ ა :

ბრინჯი	500 გრამი	ქიშკიში	200 გრამი
ერბო	300 გრამი	შავი ქლიავი	200 გრამი
კვერცხი	3 ცალი	შაქრის ფხვნილი	0,5 ჩაის
გარჩეული ნუში	200 გრამი	ჭიქა	

ბრინჯისა და გოგრის შავა

გოგრის ნაჭრები ნახევრად მოვხარშოთ რძეში. მარილწყალში ასევე ნახევრად მოვხარშოთ ბრინჯი. ნახევრადმოხარშული ბრინჯი გადავიტანოთ ქვაბში, რომელშიც გოგრა იხარშება და განვაგრძოთ მათი ერთად ხარშვა. ჩავამატოთ კარაქი, მარილი, შაქრის ფხვნილი და მივიტანოთ სუფრაზე.

მ ა ს ა ლ ა:

გოგრა	800 გრამი	რძე	1 ლიტრი
ბრინჯი	350 გრამი	შაქარი და მარილი	გემოვნებით
კარაქი	70 გრამი		

ხალიშავა

ხორბალი დავარჩიოთ, ტაფაზე მოვშუშოთ, ხელსაფქვაზე დავღერლოთ და გავცრათ. დაღერდილი ხორბალი ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ იმდენი წყალი, რომ კარგად მოიხარშოს. ნახევრად მოხარშული რომ იქნება, მისი განაცერი დავამატოთ, აუურიოთ და კიდევ განვაგრძოთ ხარშვა, სანამ მზად არ იქნება. მერე შევაზავოთ მარილით, დავასხათ თეფშზე და შუაგულში ჩავასხათ ერბო ან ზეთი.

კორკობი

ხორბლის ბურღული წინასწარ ჩავალბოთ ნელთბილ წყალში. წყალი გადავწუროთ, ბურღული მოვათავსოთ მშრალ ტაფაზე და ოდნავ მოვხალოთ. მოხალული მარცვლები ჩავყაროთ მდულარე წყალში და ვხარშოთ დაახლოებით 2-2,5 საათი ისე, რომ ბურღული მთლიანად ჩაიშალოს. როცა კარგად გაფუედება, ჩავამა-

ტოთ ერბო, მოვათავსოთ ლანგარზე, შევეურიოთ შაქრის ფხვნილი ან თაფლი და ზემოდან მოვაყაროთ დაჭრილი ნიგოზი.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორბლის ბურღული 2 კი- შაქარი ან თაფლი - 150 გრამი
ლოგრამი ნიგოზი 1 ჩაის ჭიქა
ერბო 120 გრამი

კორკოტი ძოვძოვით

ხორბლის ბურღული მოვამზადოთ ისევე, როგორც ზევით არის აღწერილი. მოხარშულ ბურღულს დავამატოთ შაქარი ან თაფლი. თაფლი იმდენი უნდა იყოს, რომ კორკოტი საკმაოდ ტკბილი გამოვიდეს. ზემოდან მოვაყაროთ შაქრიან წყალში ჩაღობილი ქიშმიში.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორბლის ბურღული 2 კი- შაქარი ან თაფლი - 200 გრამი
ლოგრამი ქიშმიში - 100 გრამი

კორკოტი ნიგოზით

ხორბლის ბურღული მოვამზადოთ ზემოდანმსული წესით. ნიგოზი კარგად დაენაყოთ, გამოვწუროთ ზეთი და ამ ზეთში მოვშუშოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი. მოშუშული ხახვი და ნიგოზი შევეურიოთ მოხარშულ კორკოტს, შევაზავოთ მარილით და სუფრაზე ისე მივიტანოთ. ასეთი წესით მომზადებული კორკოტი შეიძლება სუფრაზე ცივად მივიტანოთ, დაკეპილი ხახვით, დანაყილი ნიგოზითა და ნიგოზიდან გამოწურული ზეთით შეზავებული.

მ ა ს ა ლ ა:

ბურღული	2 კილოგრამი	ნიგოზი	250 გრამი
ხახვი	300 გრამი	მარილი	გემოვნებით

კოლიო-წანდილი

დარჩეულ, მსხვილ, თეთრ ხორბალს დავასხათ წყალი და ვხარშოთ, სანამ კარგად არ ჩაიშლება და წყალსაც არ შეიშრობს. მერე გადმოვღვამთ ცეცხლიდან, ავეურიოთ შიგ შაქარი და თაფლი.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორბალი	1 კილოგრამი	შაქრის ფხვნილი	1 ჩაის ჭიქა
თაფლი	3/4 ჩაის ჭიქა	ჭიქა	

კოლიო ნიგოზითა და ქიშხით

დარჩეულ, მსხვილ, თეთრ ხორბალს დავასხათ წყალი და ვხარშოთ რამოდენიმე საათის განმავლობაში, სანამ კარგად არ ჩაიხარშება. ჩავეაროთ შიგ გარეცხილი, დარჩეული ქიშხიში და კიდევ ვხარშოთ, სანამ წყალს არ შეიშრობს. მერე გადმოვღვამთ ცეცხლიდან, ავეურიოთ შიგ თაფლი და დანაყილი ან წვრილად დაჭრილი ნიგოზი.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორბალი	1 კილოგრამი	თაფლი	200 გრამი
ქიშხიში -	200 გრამი	ნიგოზი	200 გრამი

კოლიო ნიგოზით

გადარჩეული, გარეცხილი, მსხვილი ხორბალი ქვაბში ჩავეაროთ, დავასხათ წყალი და ვხარშოთ რამოდენიმე საათი. როცა ხორბალი კარგად მოიხარშება და წვეწვსაც შეიშრობს, ცეცხლი-

დან გადმოვღვათ, შევაზავოთ შაქრის ფხვნილით, თაფლით და წერილად დაჭრილი ან დანაყილი ნიგეზით.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორბალი - 1 კილოგრამი	თაფლი	0,5 ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილი - 1 ჩაის ჭიქა	ნიგოზი	1 ჩაის ჭიქა

**ტკბილი
თავენი
საჭმელი**



კულინგის მშენებლობით

50 გრამ მდუღარე რძეში ჩაყაროთ ნახევარი ღვინის ჭიქა მანანის ბურღული, მოვზარშოთ; დავამატოთ მარილი, ნახევარი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი; გადმოვდგათ ცეცხლიდან, ჩავასხათ ნახევარი ჩაის ჭიქა წყალში დამბალი უელატიანი, ჩაყაროთ ცოტა ვანილი და გავაციოთ.

გაცივებული მასა მიქსერით ვთქვიფოთ, დავამატოთ 200 გრამი არაჟანი და კვლავ კარგად ავთქვიფოთ.

ავილოთ 200 გრამი ხილი: ხენდრო, ალუბალი, ატამი (ალუბალს კურკა გამოვაცალოთ, ატამი დავჭრათ), დავაწყოთ ჩაღრმავებულ ფაიფურის ჭურჭელზე. ზემოდან მოვასხათ გათქვეფილი მასა და რამოდენიმე საათით შევდგათ მაცივარში.

სუფრაზე მიტანის წინ მოვასხათ ხილის წვენი, მურაბის წვენი ან შაქრის ვაჟინი. ვაჟინის მოსამზადებლად 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი გავხსნათ ნახევარ ჩაის ჭიქა წყალში და ავადულოთ. ბოლოს გავწუროთ ღოღბანდში.

„ფიფქი“

4 კვერცხის ცილა სათქვეფელათი კარგად ავთქვიფოთ. ჩაყაროთ 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, ისევ ავთქვიფოთ და დავამატოთ ცოტა ვანილი. ეს მასა მურაბის კოვზით ამოვიღოთ და ჩაყაროთ ცეცხლზე შედგმულ მდუღარე რძეში, ოღონდ ისე, რომ ერთმანეთს არ ეხებოდეს. 3-4 წუთის შემდეგ ფიფქები ქაფქირით ამოვიღოთ და ჩაღრმავებულ ფაიფურის ლანგარზე დავაწყოთ.

კრემი: 2 კვერცხის გულისა და 3 სუფრის კოვზი შაქრის ფხვნილისაგან გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი; დავამატოთ 2 სუფრის კოვზი ფქვილი და მიღებული მასა გავხსნათ 3 ჭიქა რძეში, რომელშიც ფიფქები მოიხარშა. წამოვადულოთ და თან ვუროთ. გავაცივოთ, მოვასხათ ფიფქებს და შევდგათ მაცივარში.

სუფრაზე მიტანის წინ მოვასხათ ხილის ან მურაბის წვენი, მოვაყაროთ ხილი.

ხილის მუსი

4 კვერცხის ცილა ავთქვიფოთ, დაუმატოთ ნახევარი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი და ისევ კარგად ავთქვიფოთ. გარეცხილი ხენდრო, მარწყვი, ალუბალი, გარგარი კურკაგამოცლილი საწურზე დავყაროთ, რომ წყლისაგან დაიწუროს, მერე ჩავყაროთ ათქვეფილ ცილაში და კარგად ავთქვიფოთ; მიღებული მასა ჩავასხათ ყალიბებში და შევდგათ მაცივრის საყინულეში.

ხილის ხაღა

1 სუფრის კოვზი ჟელატინის ფხვნილი ჩავყაროთ 1 ჩაის ჭიქა ადულებულ თბილ წყალში და ორი საათით გავაჩეროთ; 200 გრამი ხილი გავხეხოთ, დავაყაროთ 5 სუფრის კოვზი შაქრის ფხვნილი, დავასხათ 3 ჩაის ჭიქა ადულებული თბილი წყალი და ერთი საათით დავდგათ. შემდეგ ხილი დოლბანდში გავწუროთ, დავასხათ 1 ჩაის ჭიქა უკვე გამზადებული ჟელატინი და ცეცხლზე შევდგათ. დაუმატოთ შაქარი გემოვნებით, ლიმონის წვენი ან ლიმონის სიმჟავე. მივიყვანოთ ადულებამდე და ცეცხლიდან გადმოვდგათ. გავაცივოთ, ჩავასხათ მისთვის განკუთვნილ ჭურჭელში, შეიძლება ცოტაოდენი ხილიც ჩავაყოლოთ და რამოდენიმე საათით შევდგათ მაცივარში.

ნაყინო

2 კვერცხის გული და ნახევარი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი კარგად ავთქვიფოთ. დავასხათ 400 გრამი არაჟანი და კვლავ ავთქვიფოთ მიქსერით. დავამატოთ 1 ქილა შესქელებული რძე, გახსნილი 1 ლიტრ ადულებულ, გაგრილებულ წყალში ან 1 ლიტრ რძეში, ვანილი, ცოტა ლიმონის ცედრა და შევდგათ საყინულეში.

ნაყინი (მეორენაირად)

3 კვერცხის გულს დაეყაროთ 1,5 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, ვანილი და გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი.

ნელ-ნელა დავასხათ 3 ჩაის ჭიქა მდულარე რძე, შევდგათ ცეცხლზე და ავადულოთ, სანამ ზედაპირიდან ქაფი გაუქრება.

გადმოვდგათ ცეცხლიდან, გავატაროთ საცერში ან დოღბანდში, გავაცივოთ, კარგად მოვურიოთ და ფორმებში ჩავასხათ.

შევდგათ საყინულეში.

ნაყინი ატმით

ახალი, ან დაკონსერვებული ატმის ნაჭრები ძალიან წერილად დაეჭრათ. ნუშის ან ნიგეზის ლებნებს დავასხათ მდულარე წყალი, მოვაცილოთ კანი, დაეყაროთ ტაფაზე, ოდნავ მოვხალოთ ნელ ცეცხლზე და დაეჭრათ წერილ ნაჭრებად. ზემოაღნიშნული წესით მომზადებული ნაყინი რგოლებად დავაწყობთ შესაფერ ჭურჭელზე, ზემოდან ერთ ფენად მოვაყაროთ წერილად დაჭრილი ატამი, ხოლო შემდეგ ნუშის ან ნიგეზის პატარა ნაჭრები.

ნაყინი ლიმონით

ლიმონის ნაყინი კეთდება ისეთივე წესით, როგორც სხვა სახის ნაყინი, მხოლოდ ემატება წერილად დაჭრილი ან გახეხილი ლიმონის კანი.

ნაყინი მარწყვით

4 კვერცხის გულის და 2 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილისაგან გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი, დავამატოთ 4 ჭიქა რძე, დავდგათ ცეცხლზე და ვთქვიფოთ, შემდეგ გადმოვდგათ ცეცხლიდან, გან-

ვაგრძობთ თქვეფა და ჩავასხათ 6 ჩაის ჭიქა დასრესილი მარწყვიდან გამოწურული წვენი, შემდეგ გავყინოთ ჩვეულებრივი წესით.

ნაყინი ნიგვზით

ერთი ჩაის ჭიქა ნიგვზის, ან ნუშის მარცვლები მოვხალოთ ტაფაზე, მოვაცილოთ კანი, დავჭრათ წვრილად და კიდევ მოვხალოთ. სანამ მოყავისფერო არ გახდება. შემდეგ ნიგოზი დაენაყოთ, ჩავყაროთ ცხელ რძეში და ერთხელ წამოვადულოთ. ნიგვზიანი რძე ოდნავ გავაცივოთ, შიგ ჩავურიოთ წინასწარ მომზადებული 3 კვერცხის გოგლი-მოგლი, ვთქვიფოთ 20-25 წუთის განმავლობაში, შემდეგ გავყინოთ ჩვეულებრივი წესით.

ჟელე ალუბალით

ალუბალი დავჭყლიტოთ, დოლბანდზე მოვათავსოთ, წვენი გამოვწუროთ და თავდახურულ ჭურჭელში ჩავასხათ. დარჩენილ გამონაწურ მასალას დავასხათ წყალი, ავადულოთ და გავწუროთ. გაწურული წვენი დავდგათ ცეცხლზე და ავადულოთ, მერე მივუმატოთ წინასწარ წყალში დამბალი, გაწურული ჟელატინი (თუ გვინდა, რომ ჟელე ძალიან გამჭვირვალე გამოვიდეს ჟელატინში ერთი კვერცხის ცილა ავურიოთ), დავდგათ ნელ ცეცხლზე, მივიყვანოთ ადუღებამდე და გავწუროთ. გაწურულ სითხეს დავამატოთ ალუბლის წვენი, ავურიოთ, ჩავასხათ სპეციალურ ყალიბებში და გავაცივოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ალუბალი 400 გრამი	ჟელატინი - 25 გრამი
შაქრის ფხვნილი - 1 ჩაის ჭიქა	წყალი 3 ჩაის ჭიქა

ჟელე ლიმონით

ლიმონი გამოვწუროთ და წვენი შევინახოთ თავდახურულ ჭურჭელში. მდულარე წყალში ჩავყაროთ შაქრის ფხვნილი, ცოტა

ლიმონის ქერქი (ცედრა) და ავადულოთ. მდულარე სიროფში ჩავასხათ ცივ წყალში დამბალი უელატინი, ცილასთან ერთად დავდგათ ნელ ცეცხლზე, მივიყვანოთ ადუღებამდე (ცილა აიჭრება და სიროფი გამჭვირვალე გახდება) და მერე გავწუროთ. გაწურული სითხე ცოტა შევაგრილოთ, ჩავუმატოთ შივ ლიმონის წვენი, ავურიოთ, ჩავასხათ ყალიბებში და გავაცივოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ლიმონი 1 ცალი უელატინი 25 გრამი
შაქრის ფხვნილი - 1 ჩაის ჭიქა

ლიმონის უელე სხვადასხვა ხილით

მოვამზადოთ ზემოაღწერილი წესით ლიმონის უელე, ნაწილი ჩავასხათ ყალიბებში 1-2 სმ სისქეზე; ცოტა შევაგრილოთ; მერე დავაწყოთ ზედ სხვადასხვა ხილი, ზემოდან დავასხათ დანარჩენი უელე ჭურჭლის თავამდე და გავაცივოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ლიმონი 1 ცალი უელატინი 25 გრამი
შაქრის ფხვნილი - 1 ჩაის ჭიქა ნედლი ხილი 300 გრამი

მურაბის უელე

ერთ ჩაის ჭიქა მურაბას დავასხათ სამნახევარი ჩაის ჭიქა წყალი, წამოვადულოთ, გავწუროთ. ცხელ მურაბაში გავხსნათ წინასწარ დამბალი და გაწურული უელატინი, კარგად ავურიოთ, გავწუროთ, ჩავასხათ შესაფერ ჭურჭელში და გავაცივოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

მურაბა 1 ჩაის ჭიქა უელატინი 25 გრამი
წყალი 3,5 ჩაის ჭიქა

შელე ჭითელი ღვინით

ერთი ლიმონის გახეხილი ქერქი, წყალი და შაქარი ერთად მოვადულოთ. ჩავასხათ გახსნილი ჟელატინი, წითელი ღვინო, ჩავაწუროთ ლიმონის წვენი, ავურიოთ, მოვათავსოთ ყალიბებში და გავაცივოთ. არომატიკისათვის დავამატოთ დარიჩინი და 5-6 მარცვალი მიხაკი.

მ ა ს ა ლ ა :

ლიმონი	1 ცალი	ჟელატინი	25 გრამი
შაქარი	150 გრამი	წითელი ღვინო	1 ჩაის ჭიქა
წყალი	3,5 ჩაის ჭიქა		

შელე ჭითელი ღვინით (მეორენაირად)

ქვებში ჩავეყაროთ შაქრის ფხვნილი, დავასხათ ცხელი წყალი და ავადულოთ. მერე ჩავუმატოთ წინასწარ ცივ წყალში დამბალი და გაწურული ჟელატინი, კარგად ავურიოთ და ხსნარი მივიყვანოთ ადუღებამდე; ჩავასხათ შიგ წითელი ღვინო, დავუმატოთ გემოვნებით ვანილი და ლიმონის მჟავას ხსნარი. ცხელი სიროფი გავწუროთ, ოდნავ შევავრილოთ, ჩავასხათ ყალიბებში და გავაცივოთ, სუფრაზე მიტანის დროს აღნიშნული ჟელე შეიძლება მოვრთოთ ხილით ან მურაბით.

მ ა ს ა ლ ა :

წითელი ღვინო	1 ჩაის ჭიქა	ჟელატინი	25 გრამი
წყალი	2 ჩაის ჭიქა	ლიმონის მჟავა, ვანილი	- გემოვნებით
შაქრის ფხვნილი	3/4 ჩაის ჭიქა		

შელე ვაშლით

ვაშლი გავთალოთ, დავჭრათ ნაჭრებად, დავასხათ მდულარე წყალი და სამი წუთი გხარშოთ. მოხარშული ვაშლი ქვებიდან

ამოვალაგოთ და თავდახურულ ჭურჭელში მოვათავსოთ. ნახარშ წვენიში ჩავეყაროთ ვაშლის ქერქი გულიანად, მოვხარშოთ, გავწუროთ, მერე შაქარი დავაყაროთ და ავადულოთ. ცხელ სიროფში გავხსნათ კვერცხის ცილაში არეული წინასწარ დამბალი ექლატინი, წამოვადულოთ და გავწუროთ; სწრაფად ჩავუმატოთ შიგ მოხარშული, დაჭრილი ვაშლი, ჩავასხათ შესაფერ ჭურჭელში და გავაცივოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ახალი ვაშლი	600 გრამი	წყალი	2 ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილი	- 1 ჩაის ჭიქა	კვერცხის ცილა	1 კვერცხისა
ექლატინი	20 გრამი		

ყველ ფორთოხლით

შაქრით, წყლით და ორი ფორთოხლის დაფხეკილი ქერქით მოვადულოთ სიროფი, ჩავასხათ გაწურული ექლატინი, ჩავაწუროთ სამი ფორთოხლის და ნახევარი ლიმონის წვენი, ჩავასხათ ყალიბში და გავაცივოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

შაქარი	150 გრამი	ლიმონი	ნახევარი
წყალი	4 ჩაის ჭიქა	ექლატინი	25 გრამი
ფორთოხალი	3 ცალი		

ყველ ფორთოხლით (მეორენაირად)

ფორთოხალი გაეფცქენათ, დავჭრათ თხელ, მრგვალ ნაჭრებად, მოვაცილოთ თესლი, შესაფერ ჭურჭელზე მოვათავსოთ, მოვაყაროთ შაქრის ფხვნილი (1/4 ჩაის ჭიქა) და გავაჩეროთ 30 წუთი, რომ წვენი გამოუვიდეს. ქვაბში ჩავეყაროთ 0,5 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, დავასხათ 1,5 ჩაის ჭიქა წყალი და ავადულოთ.

მომზადებულ სიროფში ჩაყაროთ დამბალი, გაწურული ჟელა-
ტინი და ფორთოხლის ქერქი, ავადულოთ და თან ვურიოთ.
გადმოვდგათ ცეცხლიდან, ჩავასხათ შიგ ფორთოხლის წვენი და
მცირე რაოდენობის ლიმონის მჟავა.

ცხელი სიროფი გავწუროთ, ოდნავ შევაგრილოთ, ჩავასხათ
ყალიბებში 1 სმ-ის დონეზე და დავდგათ სიცივეში. შეგრილებულ
ჟელეს ზედაპირზე მოვათავსოთ ფორთოხლის ნაჭერი, დავასხათ
ჟელეს მეორე ნახევარი და ხელმეორედ გავაცივოთ. ასეთივე
წესით შეიძლება მოვამზადოთ მანდარინის ჟელე.

მ ა ს ა ლ ა:

ფორთოხალი	1 ცალი	ჟელატინი	15 გრამი
შაქრის ფხვნილი	0,5 ჩაის		
ჭიქა			

მუსი არაჟნის

2 კვერცხის გული და 1 კვერცხი მთლიანად კარგად ავთქე-
იფოთ მიქსერით 1,5 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად;
თანდათან დავამატოთ 2 ქილა (400 გრამი) არაჟანი, ცოტა
ვანილი, გახეხილი ლიმონის კანი.

2 სუფრის კოვზი ჟელატინს დავასხათ ერთი ჩაის ჭიქა
წყალი და დავალბოთ 1-2 საათი. როცა კარგად დალბება, ჟელა-
ტინი მოვადულოთ და ცხელივე ჩავასხათ კვერცხისა და არაჟნის
ნარევეში. კარგად ავურიოთ, გავწუროთ, ჩავასხათ ფორმებში და
შევდგათ მაცივარში.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	3 ცალი	ჟელატინი	- 2 სუფრის კოვზი
შაქრის ფხვნილი	1,5 ჩაის	წყალი	1 ჩაის ჭიქა
ჭიქა		ვანილი, ლიმონის ქერქი	- გე-
არაჟანი	2 ქილა	მოვენებით	

შუსი შოკოლადის

4 კვერცხის ცილა გაეთქვიფოთ მიქსერით გათეთრებამდე, თანდათან შევათქვიფოთ კვერცხის გული და 0,5 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი.

შოკოლადის ფილა დავამტვრიოთ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავმატოთ 100 გრამი კარაქი, 2-3 სუფრის კოვზი აღუღებული წყალი, დავდგათ ნელ ცეცხლზე და მივიყვანოთ აღუღებამდე. ცხელივე ჩავასხათ ათქვეფილ კვერცხში, კარგად გავქვიფოთ, გავწუროთ, ჩავასხათ ჭიქებში ან ფორმებში და შევდგათ მაცივარში.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	4 ცალი	შოკოლადი	100 გრამიანი
შაქრის ფხვნილი	0,5 ჩაის	ფილა	
ჭიქა		წყალი -	2-3 სუფრის კოვზი
		კარაქი -	100 გრამი

შუსი შოკოლადის (მეორენაირად)

რძეში ჩავამტვრიოთ შოკოლადი და წამოვადუღოთ; როცა გადმოვდგავთ ცეცხლიდან, დავამატოთ რომი ან კონიაკი, კვერცხის გული (გათქვეფილი). კარგად ავთქვიფოთ და დავასხათ წინასწარ დამბალი და მოღუღებული ჟელატინი, ვანილი. ცილა კარგად გაეთქვიფოთ მიქსერით, შევათქვიფოთ ნახევარი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, დავამატოთ არაჟანი და ფრთხილად დავასხათ შოკოლადის მასას. კარგად ავურიოთ და შევდგათ მაცივარში.

მ ა ს ა ლ ა:

რძე	100 გრამი	შაქრის ფხვნილი	- 100 გრამი
შოკოლადი	50 გრამი	არაჟანი	250 გრამი
კვერცხი	2 ცალი	ჟელატინი	- 2-3 გრამი
კონიაკი ან რომი	- 3 სუფრის	ვანილი	გემოვნებით
კოვზი			

ხენდროს შუსი

გადარჩეული, გარეცხილი ხენდრო დავეჭყლიტოთ, გამოვწუროთ წვენი და შევინახოთ თავდახურულ ჭურჭელში. ჩურჩები ქვაბში ჩავყაროთ, დავასხათ მღუღარე წყალი, ავადულოთ და გავწუროთ. ამ წვენში ჩავყაროთ შაქრის ფხვნილი, დავდგათ ცეცხლზე და ავადულოთ. მღუღარე ვაჟინში (სიროფი) ავურიოთ წინასწარ წყალში დამბალი ჟელატინი, ერთხელ წამოვადულოთ და ცეცხლიდან გადმოვდგათ, გავწუროთ, ჩავამატოთ ხენდროს წვენი; მასა ჭურჭლიანად მოვათავსოთ ცივ წყალში ან ყინულზე. კარგად გავთქვიფოთ, მერე სასწრაფოდ ჩავასხათ შესაფერ ჭურჭელში და გავაცივოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ხენდრო	300 გრამი	ჟელატინი	15 გრამი
შაქრის ფხვნილი	- 150 გრამი	წყალი	1 ჩაის ჭიქა

შუსი უმი ვაშლის

ჩავასხათ ქვაბში წყალი, ჩავყაროთ შაქრის ფხვნილი და ავადულოთ. ავურიოთ შიგ დამბალი ჟელატინი, ერთხელ კიდევ წამოვადულოთ და გავწუროთ.

გაწურულ სითხეში მოვათავსოთ გახეხილი უმი ვაშლი, დარიჩინი, ლიმონის მჟავა და კარგად ავურიოთ; მერე გავთქვიფოთ, სანამ ჭაფი არ გაჩნდება; ჩავასხათ ყალიბებში და გავაცივოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ვაშლი	400 გრამი	წყალი	1,5 ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილი	- 1 ჩაის ჭიქა	დარიჩინი, ლიმონის მჟავა	- გემონებით
ჟელატინი	15 გრამი		

მუსი თაფლის

ოთხი კვერცხის გულს თანდათან მოვასხათ ერთი ჩაის ჭიქა თაფლი და კარგად ავთქვიფოთ. შემდეგ დავდგათ ნელ ცეცხლზე და ვხარშოთ, თან განუწყვეტლივ ვურიოთ, სანამ არ შესქელდება; გადმოვდგათ ცეცხლიდან და გავაცივოთ.

კვერცხის ცილა ავთქვიფოთ ისე, რომ აქაფდეს, შევურიოთ კვერცხის გულს, მოვათავსოთ შესაფერ ჭურჭელში და გავაცივოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 4 ცალი

თაფლი - 1 ჩაის ჭიქა

მუსი ლიმონის

ქვაბში ჩავასხათ 3 ჩაის ჭიქა წყალი, ჩავყაროთ შაქარი, ავერიოთ და ავადულოთ. ცხელ სიროფში მოვათავსოთ ნახევარი ლიმონის ქერქი, წინასწარ დამბალი გაწურული ჟელატინი; განუწყვეტლივ მორევით სიროფი ხელმეორედ გავაცხელოთ ადუღებამდე და ჩავასხათ შიგ ლიმონის წვენი. გადავწუროთ სუფთა ქვაბში, ჩავდგათ ცივ წყალში ან ყინულში და ვთქვიფოთ, სანამ არ მივიღებთ ქაფიან მასას. როცა საკმაოდ გასქელდება, ჩავასხათ ყალიბებში და გავაცივოთ.

სუფრაზე მუსთან ერთად შეიძლება მივიტანოთ რომელიმე კენკრის ვაჟინი.

მ ა ს ა ლ ა:

ლიმონი 1 ცალი

შაქრის ფხვნილი 3/4 ჭიქა

ჟელატინი 15 გრამი

წყალი 3 ჩაის ჭიქა

ფელაშუვი

ახლად დაწურულა თეთრი ყურძნის ტკბილი ჩავასხათ დიდ ქვაბში და ავადულოთ. ჯულილის დროს მოყენებული ქაფი მამინე მოვხადოთ და ვადულოთ, სანამ ტკბილი არ შეწითლდება

და არ განახვერდება (სანამ არ მოხდაგდება). ბადაგი გადმოვდგათ ცეცხლიდან. მეორე დღეს გავწუროთ საცერში, დავდგათ ცეცხლზე და როცა შეთბება, გადმოვდგათ ცეცხლიდან, ნელ-ნელა ჩავეყროთ წმინდად გაცრილი პურის ფქვილი (ან სიმინდის), თან კოვზით განუწყვეტლივ ვურიოთ, რომ არ დამორკლდეს. როცა ფქვილს სულ ჩავეყროთ და კარგად გავხსნით, შევდგათ ისევ ცეცხლზე, ნელ-ნელა ვადულოთ და თან კოვზით ვურიოთ, რომ ძირზე არ მიეწვას. ცოტა რომ შესქელდება, კიდევ კარგად დავზილოთ; როცა მის ზედაპირზე გაჩნდება თეთრი ბუშტუკები, ფელამუში მზად იქნება. ასეთი ფელამუშით შეიძლება გაკეთდეს ჩურჩხელა.

ჩურჩხელა

ჩურჩხელა კეთდება ნიგვზის, თხილის, ნუშის, გარგარის გულის, ჩამიჩის, ჩირის და სხვა.

ჩურჩხელისათვის უნდა შეირჩეს თეთრი, საღი, კარგად გამშრალი ნიგოზი. ნიგვზისაგან კეთდება სამნაირი ჩურჩხელა: მთელ-მთელი ლებნისაგან, ნახევარი ლებნისაგან და ლებნის მეოთხედისაგან (ე.ი. ერთი ლებანი ოთხად იყოფა). ლებნის მეოთხედისაგან აგებული ჩურჩხელა ყველაზე უფრო გავრცელებულია, ვინაიდან როგორც შესანახად, ისე მოსახმარად ყველაზე უფრო პრაქტიკულია.

თხილის ჩურჩხელისათვის, საჩურჩხელე თხილს კანი უნდა გავაცალოთ. ამისათვის თხილი უნდა დავყაროთ ცხელ ტაფაზე და თან სულ ვურიოთ, რომ არ დაიწვას. როცა შევატყობთ, რომ კანი უკვე ეცლება, გადმოვდგათ ცეცხლიდან და ხელის მოსმით კანი მოვაცილოთ. კანის მოცილება შეიძლება თხილის ცხელ წყალში ჩაყროთ და წამოდულებით. შემდეგ კი ცივ წყალს გადავავლებთ და ხელით მოვაცილებთ კანს.

ასეთივე წესით შეიძლება კანი გავაცალოთ ნუშს, გარგარის გულს.

აბრეშუმის ან ბამბის მაგარი ძაფი დავკრათ ჩურჩხელის ზომაზე, ავაგოთ საშუალო ზომის ნემსზე; ერთი მომსხო ნიგოზი ავაგოთ ძაფზე და ორჯერ ამოვუყაროთ, რომ ნიგოზი არ ჩამოცვივდეს. ამის შემდეგ ავაგოთ დანარჩენი ნიგოზი, სანამ ძაფი არ გაივსება. ნიგოზის ასხმის დროს ყურადღება უნდა მივაქციოთ იმას, რომ ნიგოზსა და ნიგოზს შორის ცარიელი ადგილი არ დარჩეს. როცა ყველა ლებანს ავაგებთ, გავუკეთოთ მსხვილი ბამბის ძაფის სახელურები. ასეთივე წესით ავასხათ ნუში, გარგარის გული, დაჭრილი ჩირი, ჩამიჩი და სხვა.

ამის შემდეგ ხდება ჩურჩხელების გავლება თათარაში (ფელ-ამუშში), რომლის მომზადების წესი ზემოთ არის აღწერილი. მოდულებულ თათარაში თითო-თითო ჩურჩხელა ამოვაკლოთ და ავასხათ ხარიხაზე, ისე რომ ერთმანეთს არ მოხვდეს. ჩურჩხელებს ერთი გავლება არ ეყოფა, ორი-სამი გავლებაა საჭირო (უმჯობესია პირველი ამოსავლები თათარა უფრო სქელი მომზადდეს). სანამ ჩურჩხელები გაშრება, ღამე შევინახოთ სიმშრალეში, ღლე კი მზეზე გავკიდოთ, მხოლოდ ძალიან არ უნდა გავახმოთ; რბილი ჩამოვიღოთ და შევინახოთ ისეთ ადგილას, რომ არც ზომაზე მეტი სიცივე იყოს და არც სიცხე. ინახება ქსოვილში გახვეული. ასე შენახული ჩურჩხელა გათეთრდება და დაშაქრდება.

კარგად ნაღული თათარა ჩურჩხელიდან არ იღვენთება.

თუ თათარა კარგი ნაღულია, მაშინ ჩურჩხელაც რბილი გამოდის. სირბილისათვის ბადაგს შეიძლება ცოტა შაქარი ემატოს.

სახელდახელო ფელაჭუმი

3 ლიტრ ყურძნის ტკბილში ჩაყაროთ 400-500 გრამი წმინდად გაცრილი სიმინდის ფქვილი. კარგად ავეურიოთ ხელით, ისე რომ ფქვილი მთლიანად გაიხსნას ტკბილში. დავდგათ დაბალ ცეცხლზე და სულ ვურიოთ, სანამ არ აღუღდება. ვადულოთ 5-10 წუთი, გადმოვდგათ ცეცხლიდან და გავაციოთ.

თათარის ბახმოზა (ტკბილის კვირი)

მოვადულოთ პურის ფქვილის თათარა ჩვეულებრივი წესით არც ძალიან თხელი და არც სქელი. სუფთა სწორი ფიცარი წყლით დავასველოთ, ზედ დავასხათ თათარა, დავისველოთ ხელი წყალში, გავასწოროთ და დავდგათ მზეზე გასაშრობად. როცა გაშრება, გარშემო დანა შემოვუტაროთ და ფრთხილად ავიღოთ ფიჯრიდან; გადავაბრუნოთ და მეორე მხრიდანაც შევაშროთ.

ბაღაზი

ახლად დაწურული თეთრი ყურძნის ტკბილი წვენი ჩავასხათ ქვაბში, დავდგათ ცეცხლზე და ვადულოთ, სანამ არ განახვევრდება. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი; როცა ყურძნის წვენი ოდნავ შესქელდება, გავაცივოთ, ჩავასხათ ბოთლებში და ისე შევინახოთ. როცა მოგვესურება თათარის (ფელამუშის) მოდულება, ავიღოთ ბაღაგის ერთი ნაწილი და ორი ნაწილი წყალი, შევათბოთ, ჩავყაროთ ფქვილი და ჩვეულებრივი წესით მოვადულოთ თათარა.

კაშლის ბაჰხმარი თათარა

შევწვათ კარგი ჯიშის მთელ-მთელი ვაშლები. გავაცალოთ კანი და გავატაროთ საცერში. მიღებული მასალა ჩავდოთ ქვაბში ან მურაბის ტაშტში და ვურიოთ, სანამ არ გათეთრდება. ორ ჩაის ჭიქა ვაშლის პიურეზე ავიღოთ ერთი ჩაის ჭიქა თაფლი ან შაქრის ფხვნილი და კარგად ავურიოთ. მერე ჩავასხათ ქაღალდის სხვადასხვა ყალიბში, დავაწყოთ თუნუქის ფურცელზე და შევდგათ ღუმელში გამოსაშრობად. როცა კარგად გამოშრება, გამოვალაგოთ, მოვაცილოთ ქაღალდი, ჩავაწყოთ ქილაში და შევინახოთ.

ნიგოზიანი ბურთულეები

ნიგოზი გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში, დავყაროთ შაქრის პუდრა და აეურიოთ კვერცხის ცილაში. მიღებული მასიდან გავაკეთოთ პატარა ბურთულეები.

ცხელ წყალში გავხსნათ შოკოლადი, დავდგათ ცეცხლზე და ვადულოთ, სანამ კარგად არ შესქელდება. გადმოვდგათ ცეცხლიდან, ამოვავლოთ თითოეული ნიგოზის ბურთულა შოკოლადში, მაშინვე შაქრის ფხვნილში და დავალაგოთ პერგამენტგადაფარებულ თუნუქის ფურცელზე. შევდგათ დაბალ ცეცხლზე გახურებულ გაზქურაში ათი წუთით და გამოვიღოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ნიგოზი	150 გრამი	შოკოლადი	150 გრამი
შაქრის პუდრა	- 150 გრამი	წყალი	2 სუფრის კოვზი
კვერცხი	- 1 ცალი		

გოზინაყი

ნიგოზის (სასურველია თეთრი და საღი) ლეხნები მჭრელი დანით დავჭრათ, დავყაროთ ტაფაზე და ოდნავ მოვხალოთ, ისე რომ არ გაწითლდეს. გავაგრილოთ, დავყაროთ სინზე და დავებერტყოთ, თან სული შევუბეროთ, სანამ კანი მთლიანად არ გაეცლება.

ღრმა, სქელძირიან ტაფაზე მოვათავსოთ 250 გრამი თაფლი და ცეცხლზე შევდგათ. დუღილის დროს თაფლი აქაფდება და რომ არ გადმოვიდეს, რამოდენიმე წუთით გადმოვდგათ, შემდეგ ისევ შევდგათ ცეცხლზე. როცა თაფლი დაცხრება და მშვიდად დაიწყებს დუღილს, რამოდენიმე წვეთი კოვზით ამოვიღოთ და ლამბაქზე დავაწვეთოთ. ვაცალოთ გაცივება და თუ წვეთი თითებს შორის ცომივით აგორდა, ჩავყაროთ დაჭრილი ნიგოზი. გამუდმებით ვურიოთ ხის კოვზით. დაახლოებით ათი წუთის შემდეგ მოვაყაროთ ერთი-ორი სადილის კოვზი შაქრის პუდრა, კარგად აეურიოთ და ტაფა ცეცხლიდან გადმოვდგათ. გოზინაყის მთელი

მასა წინასწარ გარეცხილ სველ ფიტარზე ან მომინანქრებულ სინზე გადავიტანოთ და კოვზით კარგად მოვასწოროთ, გაე-
აბრტყელოთ და გაცივებული გოზინაყი რომ არ დაიმსხვრეს,
თბილი დანით დავჭრათ ნაჭრებად.

მ ა ს ა ლ ა:

ნიგოზი 500 გრამი

თაფლი 250 გრამი

შაქრის პულრა 3-4 სუფრის

კოვზი



ფეხილუპანი
ნანარბი

ლომი

ლომი წარმოადგენს სიმინდის ნაწარმის სქელ ფაფას, რომელსაც არავითარი სანელებლები არ უკეთდება. იხმარება, როგორც პურის ან მჭადის შემცველი, მცირეწვნიან ან მშრალ ცხარე შეჭამანდებთან. ღომი შეიძლება გაკეთდეს ღომის მარცვლებისაგან, ღერღილისაგან, ბრინჯისაგან და ცალკე ფქვილისაგან.

ლომის ღომი

ღომის მარცვლები გავარჩიოთ, რამოდენიმეჯერ გავრეცხოთ, დავასხათ ზედ თბილი წყალი, დავდგათ ცეცხლზე, ადულებისას მოყენებული ქაფი მოვხადოთ და ვხარშოთ. შემდეგ დავზილოთ მოგრძო მრგვალი ჯოხით (სუთით), დავაზუროთ ქვაბს სახურავი და ნელ ცეცხლზე მოვშუშოთ. ღომი როცა წყალს კარგად შეიმრობს და მარცვლები მოხარშული იქნება, ზელმეორედ დავზილოთ სუთით; დავასველოთ ჩოგანი წყლით და გადავილოთ თითო-თითო თეფშზე.

მ ა ს ა ლ ა :

ღომის მარცვლები 1 ჩაის წყალი 3 ჩაის ჭიქა
ჭიქა

სიმინდის ფჰვილით შუხეილი ღომი

1 ჩაის ჭიქა ღომის მარცვალი კარგად გავრეცხოთ, დავასხათ 4 ჩაის ჭიქა წყალი, ავადულოთ და ქაფი მოვხადოთ. როცა ღომის კაკალი მოიხარშება, ჩავყაროთ შიგ გაცრილი სიმინდის ფქვილი ისე, რომ ღომი შესქელდეს; სუთით კარგად დავზილოთ, დავაზუროთ ქვაბს სახურავი და ნელ ცეცხლზე ვშუშოთ, სანამ ფქვილის სუნის არ მოშორდება.

ღერძილის ღოგი

1 ჩაის ჭიქა დაღერძილი სიმინდი ჩაყაროთ ქვაბში, დაეასხათ 4 ჭიქა წყალი და ვხარშოთ, სანამ კარგად არ მოიხარშება. შემდეგ ჩაყაროთ შიგ ცოტა სიმინდის ფქვილი, დაუზილოთ, დავდგათ ნელ ცეცხლზე და ვშუშოთ, სანამ ფქვილის სუნი არ მოშორდება.

ბრინჯისაგან მომზადებული ღოგი

1 ჩაის ჭიქა ბრინჯი გაეარჩიოთ, კარგად გავრეცხოთ, დაეასხათ 4-5 ჩაის ჭიქა წყალი, დავდგათ ნელ ცეცხლზე და ვხარშოთ, სანამ ბრინჯი კარგად არ ჩაიხარშება. შემდეგ ჩაყაროთ შიგ ცოტა სიმინდის ფქვილი, დაუზილოთ და ნელ ცეცხლზე ვშუშოთ, სანამ ფქვილის სუნი არ მოშორდება.

სიმინდის ფქვილისაგან მომზადებული ღოგი

ჩაეასხათ ქვაბში წყალი, ჯერ კიდევ ადულებამდე ჩაყაროთ სიმინდის ფქვილი, იმდენი, რომ წყალმა მიიღოს ფქვილის ფერი. როცა წყალი ადუღდება, ქვაბში ჩაეაზილოთ სიმინდის ფქვილი და სუთით ვურიოთ სწრაფად. კარგად რომ ჩაიზილება, ვშუშოთ დაახლოებით ნახევარი საათი; კიდევ კარგად ჩაეზილოთ, ცოტა ხანს გავაჩეროთ ცეცხლზე და ამოვიღოთ თეფშებზე წყალში ამოვლებული ჩოგნით. ფქვილის ჩაზელის შემდეგ წყლის ჩამატება აღარ შეიძლება.

ელარჯი

მოვხარშოთ ღოგი ჩვეულებრივი წესით; მერე გადმოვიღოთ ცეცხლიდან, ჩაყაროთ შიგ თხელ ნაჭრებად დაჭრილი მსუქანი ჭყინტი ყველი ან ახლად ამოყვანილი სულგუნი. სუთით კარგად ავურიოთ, დავდგათ ისევ ცეცხლზე და ვურიოთ, სანამ ყველი კარგად არ ჩაიზილება ღოგში.

ქვაბში ჩავასხათ რძე და ავადულოთ. მერე ჩავყაროთ შიგ თხელ ნაჭრებად დაჭრილი ყველი და სწრაფად დავიწყოთ სუთით დაზელვა, სანამ ყველი კარგად არ ჩაიქნება. ამის შემდეგ ჩავყაროთ შიგ წმინდად გაცრილი სიმინდის ფქვილი და თან ვურიოთ, კარგად დავზილოთ და ნელ ცეცხლზე გავაჩეროთ რამოდენიმე წუთი, რომ კარგად მოიშუმოს. ჩემქვა ღომის სისქისა უნდა იყოს.

თიხის კენკაზე გამომცხარი მჭადი

3 ჩაის ჭიქა გაცრილი სიმინდის ფქვილი ჩავყაროთ ჯამში, დავასხათ 1,5 ჩაის ჭიქა წყალი (უკეთესია თბილი წყალი) და მოვზილოთ კარგი ცომი.

გავაცხელოთ ორი კეცი, ჩავაკრათ ცომი ერთ კეცში, დავახუროთ ზედ მეორე ცხელი კეცი, დავაყაროთ ზევიდან ნაცრიანი ნაკვერჩხალი და გამოვაცხოთ.

ანალოგიურად შეიძლება მჭადები გამოვაცხოთ ერთდროულად რამოდენიმე კეცზე. ერთ-ერთ გახურებულ კეცზე დავდოთ ცომი, გავაბრტყელოთ და ზემოდან დავდოთ მეორე, უფრო მაგრად გახურებული კეცი; შემდეგ ეს გახურებული კეცი გადავებრუნოთ, დავადოთ ფსკერით მჭადზე და დავდოთ ცომი, შემდეგ დავაფაროთ მესამე და ასე ბოლომდე. უკანასკნელ კეცზე კი დავაფაროთ კეცსახური და დავაყაროთ ნაკვერჩხლები.

ასეთნაირად მჭადის გამოცხობის დროს კარგია თუ გამოვიყენებთ კაკლის ფოთლებს: გახურებულ კეცზე დავაფინოთ კაკლის ფოთლები, ზედ დავაკრათ ცომი, ზევიდანაც დავაფაროთ რამოდენიმე ფენა ფოთლები, ზედ დავადგათ მეორე კეცი, დავაფინოთ ფოთლები და ასე ბოლომდე. მჭადი მზად იქნება 40-50 წუთის შემდეგ.

მჭადზე დასაფარებლად, გარდა კაკლის ფოთლებისა, შეიძლება გამოვიყენოთ მუხის, წაბლის, ვაზის ფოთლები.

ქვის კეცხე გამომცხვარი მჭადი

ნელთბილ წყალში მოვზილოთ 1 კილოგრამი სიმინდის გაცრილი ფქვილი. თუ კეცი დიდია, ფქვილიც მეტი უნდა ავილოთ. კარგად მოზელილი ცომი დავდოთ გახურებულ კეცხე, დავახუროთ გაცხელებული თუნუქის კეცსახური, ზედ დავაყაროთ ცხელი ნაცარი და შემდეგ ნაკვერჩხლები. ასეთი მჭადის გამოცხობას სჭირდება დაახლოებით ერთი საათი.

თონის მჭადი

გაცრილი სიმინდის ფქვილისაგან მოვზილოთ შედარებით მაგარი ცომი. დავყოთ პატარა ნაჭრებად, გავაბრტყელოთ, მივცეთ მოგრძო ფორმა და ჩავაკრათ გახურებულ თონეში. თონეს დავახუროთ ტომარა, შემდეგ მოვხადოთ იგი და მოვხსნათ გამომცხვარი მჭადები.

თონეში გამოსაცხობი მჭადის ცომი შეიძლება მოვზილოთ საფუარზე (ისევე როგორც თონის პური), დავაყოვნოთ რამოდენიმე ხანს, სანამ გაფუედება ცომი, შემდეგ დავაგუნდავოთ პურის ფქვილში, მივცეთ მოგრძო ფორმა და ჩავაკრათ გახურებულ თონეში.

მჭადების გამოსაცხობად თონე უფრო ცხელი უნდა იყოს, ვიდრე პურისათვის.

ტაფაზე გამომცხვარი მჭადი

3 ჩაის ჭიქა გაცრილი სიმინდის ფქვილი ჩავყაროთ ჯამში, დავასხათ 1,5 ჩაის ჭიქა თბილი წყალი და მოვზილოთ ცომი.

მრგვალი ტაფა დავდგათ ცეცხლზე, როცა გაცხელდება დავდოთ ცომი, ხელით მოვასწოროთ, დავახუროთ სახურავი და ვაცხოთ ნელ ცეცხლზე. ერთი მხარის გამოცხობის შემდეგ გადავბრუნოთ და თავლია დავტოვოთ. როცა გამოცხვება, სუფრაზე მივიტანოთ ცხელ-ცხელი.

მჭადის ასეთივე ცომისაგან შეიძლება პატარ-პატარა მოგრძო ფორმის მჭადები გამოვაცხოთ აირღუმელში. ამისათვის თუნუქის ფურცელზე, დავალაგოთ პატარ-პატარა ცომები, შევდგათ გახურებულ აირღუმელში, შემდეგ მოვუკლოთ და ნელ ცეცხლზე ვაცხოთ. როცა მზად იქნება, ცხელ-ცხელი მივიტანოთ მაგიდაზე.

გაზქურაში გამომცხვარი მჭადი

მოვამზადოთ ისეთივე ცომი, როგორც ტაფაზე გამომცხვარი მჭადისათვის. ამოვიღოთ პატარ-პატარა გუნდები, მივცეთ მოგრძო ფორმა, დავალაგოთ ფქვილმოყრილ თუნუქის ფურცელზე და შევდგათ ძალიან გახურებულ გაზქურაში. ათი-თხუთმეტი წუთის შემდეგ გაზს მოვუკლოთ და დაბალ ცეცხლზე გავაგრძელოთ ცხობა. როცა მზად იქნება, ცხელ-ცხელი მივიტანოთ მაგიდაზე.

ლობიონი მჭადი

500 გრამი სიმინდის ფქვილისაგან მოვზილოთ ცომი. 200 გრამი წითელი ლობიო (მინდვრის) მოხარშოთ, გავწუროთ, შეკაზმოთ ხახვით, ზეთით, ქინძით, ოხრახუშით, მარილით. კარგად ავზილოთ ხელით. ცომი გავშალოთ ერთი თითის სისქეზე, დავადლოთ ზედ შეკაზმული ლობიო და ზევიდან ისევ ცომი დავაფაროთ, შევასწოროთ, რომ ლობიო არ ჩანდეს. გამოვაცხოთ კეცზე ან ტაფაზე.

ხაჭაპური საფუარიანი ცომისაგან

ცომის მოსამზადებლად საჭიროა ავიღოთ 2 ჩაის ჭიქა სითხე (რძე ან წყალი, ან რძიანი წყლით), გავათბოთ (დაახლოებით 30°), გავხსნათ შიგ საფუარი, დავამატოთ კვერცხი, ფქვილი და მოვზილოთ ცომი. ცხიმოვანი გავადნოთ და ვზილოთ ცომი ცხიმოვანი ხელით, სანამ ცომი ცხიმს მთლიანად არ შეიზელს. მოზელილ ცომს მოვაცაროთ ფქვილი, დავახუროთ სუფთა ტილო და დავდ-

გათ თბილ ადგილას 3-4 საათი. გაფუების პროცესში ცომი შეიძლება 2-3-ჯერ დაეზილოთ.

მოვამზადოთ ყველის სატენი შემდეგნაირად: ყველი დავჭრათ ნაჭრებად, დავასხათ ცივი წყალი და დავაღბოთ (თუ ყველი მარილიანია). რამდენად მარილიანია ყველი, დაღბობის დროც იმის მიხედვით განისაზღვრება. სულ უმარილო, ახალ ყველს დაღბობა არ სჭირდება.

ყველი კარგად დავჭყლიტოთ, ავურიოთ კვერცხი და ცხიმი. ცომი გავაბრტყელოთ, მივცეთ მრგვალი მოყვანილობა, მოვათავსოთ ზედ ყველი, მოვუკრათ პირი და გამოვაცხოთ.

ასეთი ხაჭაპურის გამოცხობა შეიძლება კეცებში, აირლუმელში და ტაფაზე. თუ ხაჭაპურს აირლუმელში გამოვაცხოთ, ზემოდან წაუუსვათ გათქვეფილი კვერცხის გული.

მ ა ს ა ლ ა:

ფქვილი	1 კილოგრამი	თვის)
საფუარი	30-50 გრამი	ყველი 1 კილოგრამი
სითხე (წყალი ან რძე)	2	კვერცხი - 2-3 ცალი (ყველის
ჩაის ჭიქა		სატენისათვის)
ცხიმი	3-4 სუფრის კოვზი	ცხიმი (ერბო ან კარაქი) 2
კვერცხი -	3-4 ცალი (ცომისა-	სუფრის კოვზი

კეცში გამოცხობარი ხაჭაპური

მოვზილოთ მაგარი ცომი წყლით და ფქვილით. ცომი გავჭრათ რამოდენიმე ნაჭრად, გავათხელოთ, დავდოთ ზემოაღნიშნული წესით მომზადებული ყველი, მოვუკრათ თავი, გავაბრტყელოთ და დავდოთ გახურებულ კეცებზე. კეცები ერთიმეორეზე შევაწყოთ, ზემოდანაც დავახუროთ გაცხელებული კეცი და გამოვაცხოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ფქვილი	1 კილოგრამი	კვერცხი	3 ცალი
ყველი	1 კილოგრამი		

ხატავური ფენოვანი ცომისაგან

კვერცხი გავთქვიფოთ, დავასხათ თბილი წყალი, დავამატოთ ძმარი, ზეთი და მოვზილოთ მაგარი ცომი. 400 გრამი მარგარინი გავყოთ სამ ნაწილად. ცომი კარგად გავაბრტყელოთ და ხელით წაუუსვათ მარგარინის მესამედი ნაწილი, დავკეცოთ კონვერტისებურად და შევდგათ მაცივარში 30-40 წუთი; შემდეგ გამოვიღოთ, კარგად გავაბრტყელოთ და წაუუსვათ მარგარინის მეორე ნაწილი, დავკეცოთ და კიდევ შევდგათ იმავე დროით მაცივარში. ეს ოპერაცია გავიმეოროთ მესამედაც. ასეთი ცომი შეიძლება შევინახოთ მაცივარში 2-3 დღე და როცა გვინდა, მაშინ გამოვაცხოთ. მომზადებული ფენოვანი ცომი გავაბრტყელოთ თუნუქის ფურცელზე, დავადლოთ ყველის გულსართი, ზემოდან დავადლოთ გაბრტყელებული მეორე ცომი, ნაპირები შევუკრათ, ზემოდან წაუუსვათ რძეში ან წყალში გახსნილი კვერცხის გული და შევდგათ კარგად გაცხელებულ აირღუმელში გამოსაცხობად. შუა ცხობის დროს ცეცხლის სიძლიერე მოვუკლოთ.

მ ა ს ა ლ ა :

კვერცხი	1 ცალი	ფქვილი	3 ჩაის ჭიქა
წყალი	1 ჩაის ჭიქა	მარგარინი	- 400 გრამი
ძმარი	3 სადილის კოვზი	ყველი	1 კილოგრამი
ზეთი	3 სადილის კოვზი	კვერცხი	2-3 ცალი

ხატავური ნაზავი ცომისაგან

მაწონში ჩავასხათ ძმარში გახსნილი სოდა და ცოტა ხანს გავაჩეროთ. კვერცხი კარგად გავთქვიფოთ გამდნარ კარაქთან და დავამატოთ მომზადებული მაწონი. მოვზილოთ ცომი და 1-2 საათი სითბოში გავაჩეროთ; როცა გაფუედება, გავაბრტყელოთ, დავადლოთ ყველის გულსართი, მოვუკრათ პირი, გადავიტანოთ ფქვილმოყრილ თუნუქის ფურცელზე, ხელით კარგად გავაბრტყელოთ, რომ ფურცელი მთლიანად შეივსოს. ზემოდან წა-

ვუსვათ რძეში ან წყალში გახსნილი კვერცხის გული და გამოვაცხოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი - 4 ცალი
კარაქი - 100 გრამი
მაწონი 0,5 ლიტრი
სოდა - 1 ჩაის კოვზი

ძმარი - 1 სადილის კოვზი
ფქვილი - რამდენსაც შეიზელს
ყველი 500 გრამი

ტაფაზე გამომცხვარი ხაჭაპური

მაწონში მოვზილოთ რბილი ცომი. მოხელის ბოლოს ცომი გავაბრტყელოთ, მოვაყაროთ ცოტა სოდა, გადმოვაბრუნოთ, რომ სოდა თანაბრად განაწილდეს ცომზე, გადავკეცოთ, გავაბრტყელოთ და კიდევ მოვაყაროთ სოდა. ასე გავიმეოროთ სამჯერ. ბოლოს მოვაყაროთ ფქვილი, დავაფაროთ სუფთა ტილო და სითბოში გავაჩეროთ.

მოვჭრათ ცომი სასურველი ზომის ხაჭაპურისათვის, გავაბრტყელოთ, მოვათავსოთ ზედ ყველი, მოუქრათ პირი და დავდოთ გაცხელებულ ტაფაზე, დავაფაროთ სახურავი; როცა ერთი მხარე გამოცხვება, გადავაბრუნოთ და მეორე მხარე გამოვაცხოთ თავდაუხურავად. ხაჭაპური გადმოვიღოთ თეფშზე და ცხელ-ცხელს წავუსვათ კარაქი. ასეთი ცომი შეიძლება შევინახოთ მაცივარში ორი-სამი დღე.

ყველის მომზადება: იმერული ან ქართული ყველი ბრტყელ ნაჭრებად დავჭრათ, დავასხათ წყალი და გავაჩეროთ. მერე კარგად გავწუროთ და ავურიოთ შიგ კვერცხი (შეიძლება უკვერცხ-ოდაც).

მ ა ს ა ლ ა:

მაწონი - ნახევარი ლიტრი
პურის ფქვილი - საჭირო რაოდენობის

სოდა 1 ჩაის კოვზი
ყველი 500 გრამი
კვერცხი 2 ცალი

ახარული ხაჭაპური

მოვზილოთ საფუარიანი ცომი როგორც ზემოთ არის აღწერილი. სანამ ცომი კარგად გაფუელება, მოვამზადოთ ყველის გულსართი. ამისათვის ავიღოთ ახალი ყველი, დავჭყლიტოთ ხელით, ავურიოთ კვერცხი, შეიძლება ახალი ხაჭოც ავურიოთ. მოვჭრათ ცომი, დაახლოებით 200 გრამი, გავაბრტყელოთ 2-3 სანტიმეტრის სისქემდე, მივცეთ ოდნავ მოგრძო ფორმა, დავდოთ ყველის გულსართი ისე, რომ ირგვლივ სამი სანტიმეტრი ცარიელი დარჩეს. შემდეგ გადავაფაროთ ნაპირები ყველის გულსართს და ასეთნაირად მომზადებული დავდოთ თუნუქის ფურცელზე; ნაპირებზე წავეუსვათ კვერცხი და შევდგათ აირღუმელში გამოსაცხობად, როდესაც შეწითლდება, ხაჭაპურის შუაგულში ჩავახალოთ მთლიანი კვერცხი და კიდევ გავაჩეროთ ღუმელში 2-3 წუთი. შემდეგ დავადოთ კარაქის ნაჭერი და ასე ცხელ-ცხელი მივიტანოთ სუფრაზე.

მ ა ს ა ლ ა:

1 ხაჭაპურის ცომისათვის	ყველი - (ხაჭოსთან ერთად)
ფქვილი 100 გრამი	75 გრამი
წყალი (რძე) 50 გრამი	კვერცხი 1-2 ცალი
საფუარი 2 გრამი	კარაქი 20 გრამი
ყველის სატენისათვის	

ოსური ხაჭაპური (ხაბიზბინა)

მოვზილოთ ჩვეულებრივი საფუარიანი ცომი და დავდგათ ასაფუებლად. როცა გაფუელება, ამოვაგუნდავოთ, გავაბრტყელოთ, ბლომად დავაყაროთ დაფშენილი ახალი ოსური ყველი და მოვუკრათ თავი. ტაფა კარგად გავაცხელოთ, დავდოთ ერბო და ამოვაცხოთ ხაჭაპური ორივე მხრიდან, შეწითლებამდე.

რატული ხატავური

ამ ხატავურს აქვს არა მრგვალი, არამედ ოთხკუთხედი ფორმა. ავილოთ ჩვეულებრივი საფუარიანი ცომი, გავაბრტყელოთ ოთხკუთხედად. შუაზე მოვათავსოთ კვერცხში არეული დაფშენილი ყველი, გადავკეცოთ ოთხივე კუთხე კონვერტისებურად. ზემოდან წავუსვით კვერცხის გული და შევდგათ გამოსაცხობად აირღუმელში ან კეცზე.

ფშავ-ხმესურული ხატავური

დავფშენათ ახალი ყველი, შევაზილოთ კარაქი და ჩავყაროთ ქოთანში, რომელიც ცეცხლისპირას არის დადგმული. შიგვე ჩავყაროთ ფქვილი და ვზილოთ განუწყვეტლივ ხის კოვზით. დაახლოებით 1 საათის დულილის შემდეგ ამოვიღოთ ჯამებზე და ცხელ-ცხელი მივიტანოთ მაგიდაზე.

ცხელ ხატავურთან შეიძლება მივიტანოთ ცივი რძე.

მ ა ს ა ლ ა :

ყველი - 1 კილოგრამი
ერბო ან კარაქი 300 გრამი

პურის ფქვილი - 2 ჩაის ჭიქა

აჩმა

კარგად გავთქვიფოთ კვერცხები, დავამატოთ ერთი ჭიქა წყალი, უმაღლესი ხარისხის ფქვილი და მოვზილოთ მაგარი ცომი. ცომი გავყოთ ექვს ნაწილად (ერთი ნაწილი შედარებით დიდი უნდა იყოს), შევდლოთ მაცივარში დაახლოებით ერთი საათი. ქურაზე დავდგათ ფართოპირიანი თასი, ჩავასხათ წყალი და ავადულოთ, შევაზავოთ ცოტა მარილით. ცომის ერთი ნაწილი კარგად გავაბრტყელოთ თუნუქის ფურცლის ზომაზე (რაც შეიძლება სიფრიფანა უნდა იყოს), ჩავდლოთ ადულებულ წყალში, გავაჩ-

ერთ 1-2 წუთი, ამოვიღოთ ადულებული წყლიდან და იმავე წუთში უნდა ჩავდოთ ცივ წყალში ერთი წამით, ამოვიღოთ, დაეწუროთ ხელით ზედიზედ წყლისაგან; დავდოთ წინასწარ მომზადებულ კარაქწასმულ თუნუქის ფურცელზე და ზემოდან წავეუსვათ კარაქი. ასე გავიმეოროთ ექვსივე ცომის გუნდის გაბრტყელება და მოხარშვა.

უმარილო ჭყინტი ყველის ან სულგუნისაგან წინასწარ მოვამზადოთ გულსართი (დაფხვნათ ან დავჭრათ თხელ ნაჭრებად). დავდოთ ორი ფენა ცომი. მოვაყაროთ ყველი, შემდეგ დავაფაროთ მოხარშული ცომი, წავეუსვათ კარაქი, ორი ფენის შემდეგ ისევ მოვაყაროთ დაფხვნილი ყველი, ზემოდან ისევ ორი მოხარშული, კარაქწასმული ცომი. ბოლო ფენა უნდა იყოს ყველაზე დიდი. ამოვუკეცოთ გვერდები ცომს, ზემოდან წავეუსვათ კვერცხის გული ან არაყანი და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად. ასეთი ხაჭაპური შეიძლება წინასწარ გამოცხობამდე დავჭრათ ულუფებად და ისე გამოვაცხოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	5 ცალი	წყალი	1 ჩაის ჭიქა
კარაქი	300-500 გრამი	ფქვილი	- რამდენსაც შეიზელს
ყველი	1 კილოგრამი		

სიმინდის ფქვილის ხაჭაპური (ჭმომტარი)

სუფთად გაცრილი სიმინდის ფქვილი მოვზილოთ რძესა და მაწონში. ავურიოთ ერთი-ორი კვერცხი. ამოვაგუნდავოთ გუნდა გავყოთ ორ ნაწილად და გავაბრტყელოთ. ერთი ფენა დავდოთ გახურებულ ქვის კეცზე, მოვაყაროთ 5-6 ჩაის ჭიქა დაფხვნილი იმერული ყველი, დავაფაროთ ზემოდან ცომის მეორე ნახევარი და გავაბრტყელოთ. ზემოდან მოვასხათ დაფხვნილი ყველისა და კვერცხის ნარევი. დავადოთ თუნუქის სახურავი, დავაყაროთ ნაცარნარევი ნაკვერჩხლები და გამოვაცხოთ გაწითლებამდე.

საფუარნიანი ცივი ცომი ხაჭაპურისათვის

კარაქი ან მარგარინი კარგად დაკეპოთ ფქვილთან ერთად, გაეკეთოთ ღრმული და ჩავასხათ ცივი რძე, რომელშიც კარგად იქნება გახსნილი საფუარი. მოვზილოთ საშუალო სიმაგრის ცომი და მოვათავსოთ მაცივრის საყინულეში 40-50 წუთი. გამოვიღოთ, გავაბრტყელოთ და გამოვაცხოთ ხაჭაპური ჩვეულებრივი წესით. ასეთი ცომი შეიძლება მაცივარში შევინახოთ რამოდენიმე დღე და შემდეგ გამოვიყენოთ.

ყველის გულსართი მზადდება ჩვეულებრივი წესით.

მ ა ს ა ლ ა:

კარაქი ან მარგარინი	200	რძე - 1 ჩაის ჭიქა
გრამი		საფუარი 25 გრამი

ფენოვანი ცომი

300 გრამი მარგარინი ავურიოთ 1 ჭ ფქვილთან, მივცეთ მართკუთხედის ფორმა და შევლოთ 20წთ. მაცივარში. წყალში ჩაეცართ მარილი, კვერცხის გული, 50 გრამი მარგარინი, ძმარი და მოვზილოთ საშუალო სიმაგრის ცომი. გავაჩეროთ 20წუთი. შემდეგ გავაბრტყელოთ, ჩავლოთ მართკუთხედის ფორმის მარგარინისა და ფქვილის ნარევი, გადავკეცოთ კონვერტისებურად და შევლოთ მაცივარში 30წთ. გამოვიღოთ მაცივრიდან, გავაბრტყელოთ, გადავკეცოთ სამ ფენად და ისევ შევლოთ მაცივარში. ეს პროცესი გავიმეოროთ ორჯერ. ცომი შეიძლება გამოვიყენოთ ხაჭაპურისთვის და ნამცხვრებისთვის.

მ ა ს ა ლ ა:

მარგარინი	350გრ.	კვერცხის გული	1 კვერ-
წყალი	1 ჩ.ჭიქა	ცხის	
ძმარი - 1 ს.კ.		ფქვილი	400-500 გრ.
		მარილი	1 ჩ.კ.

ლობიანი

მოვზილოთ ცომი წყლით, გავაბრტყელოთ, ზედ ორი თითის სისქეზე მოვათავსოთ მომზადებული ლობიო და ჩვეულებრივი წესით გამოვაცხოთ კეცში ან ღუმელში.

ლობიოს მომზადების წესი:

მოვხარშოთ ლობიო, გავწუროთ თუშფალანგზე. მიღებული მასა მოვათავსოთ სუფთა ქვაბში, დავუმატოთ ღორის შიგნეულის გამდნარი ქონი (500 გრამ ლობიოზე 2 სუფრის კოვზი), კარგად მოვშუმოთ, შევაზავოთ მარილით, შავი პილპილით, შევაგრილოთ და ისე გამოვიყენოთ.

პიცა

ერთ ქილა მაწონს დავამატოთ ერთი ჩაის კოვზი სოდა. ცოტა საფუარი, ზეთი, მარილი. ყველაფერი ეს კარგად ავურიოთ და მოვზილოთ საშუალო სიმძვინვარის ცომი. (ამ რაოდენობის ცომისაგან გამოდის ორი დიდი ტაფა „პიცა“). გავაჩუროთ ცომი, სანამ კარგად გაფუეკდება. ცომი გავაბრტყელოთ ტაფაზე 2-3 სმ. სიმაღლით და მოვამზადოთ გამოსაცხობად. ამისათვის ცომს წავუსვათ მაიონეზი (ან „კეტჩუპი“, კარგ არომატს აძლევს). ზემოდან მოვაყაროთ ერთ ფენად რგოლებად დაჭრილი ხახვი. შემდეგ ფენად მრგვალი დაჭრილი პომიდორი. ზემოდან წვრილად დაჭრილი ღორი. შეიძლება მოხარშული ხორცი ან დაჭრილი ძეხვი. მაგრად მოხარშული კვერცხი დავჭრათ და ზემოდან დავალაგოთ თხელ ნაჭრებად. რგოლებად დავჭრათ ბულგარული წიწაქა და შემდეგ ფენად ისიც დავაფინოთ. ზემოდან მოვაყაროთ დაფხვნილი ყველი, შავი პილპილი, მარილი. გავალამაზოთ ოხრახუშის ფოთლებით და შევდგათ ღუმელში. გამოვაცხოთ საშუალო სიმხურვალის ცეცხლზე.

მ ა ს ა ლ ა :

მაწონი - 1 ქილა	პომიდორი - 4 ცალი
ლორი (ხორცი,ძეხვი) -100გრ	კვერცხი - 2 ცალი
ზეთი 3-4 სუფრის კოვზი	ბულგარ. წიწაკა - 2
სოდა 1 ჩაის კოვზი ცალი	ყველი 200 გრამი
საფუარი - 1 ჩაის კოვზი	ობრახუმი - 4 ძირი
მაიონეზი - 100 გრამი	მარილი, პილპილი - გემოვნე-
ხახვი 4 ცალი	ბით

ხაჭაპური კარტოფილით

მოვზილოთ ცომი წყლით, გავაბრტყელოთ; მოვათავსოთ ზედ კარტოფილისაგან მომზადებული მასალა და ჩვეულებრივი წესით გამოვაცხოთ კეცში ან ღუმელში.

კარტოფილის მასალის მომზადება: კარტოფილი გავთალოთ, დავჭრათ, დავასხათ წყალი და კარგად მოვხარშოთ; ხის კოვზით კარგად დავზილოთ, დაუმატოთ 2 სუფრის კოვზი კარაქი ან ერბო, შევაზავოთ მარილით, შავი პილპილით, შევაგრილოთ და ისე გამოვიყენოთ.

ხაჭაპური კარტოფილით და ყველით

მოვზილოთ ცომი, გავაბრტყელოთ, მოვათავსოთ ზედ კარტოფილ-ყველნარევი მასალა და ჩვეულებრივი წესით გამოვაცხოთ კეცში ან ღუმელში.

კარტოფილ-ყველიანი მასალა მოვამზადოთ შემდეგნაირად: ოსური ყველი დავეზვნათ, ავურიოთ შიგ კარგად აზელილი მოხარშული კარტოფილი (ერთი ნაწილი ყველი სამ ნაწილ კარტოფილზე), დავამატოთ კარაქი და კარგად ავურიოთ.

ფხალიანი ხაჭაპური

უმი ჭარხლის ფოთოლი წვრილად დავჭრათ, დავაყაროთ მარილი და გავაჩეროთ ასეთ მდგომარეობაში რამდენიმე ხნით. ამის შემ-

დებ კარგად გავწუროთ, ავურიოთ შიგ დაფხვნილი იმერული ყველი. ასეთი წესით მომზადებული ფხალი მოვათავსოთ ზემოაღნიშნული წესით მოხელილ და გაბრტყელებულ ცომზე. მოვუკეცოთ ნაპირი, წავეუსვათ ზედ გათქვეფილი კვერცხის გული და გამოვაცხოთ კეცში ან ღუმელში. გამომცხვარ ხაჭაპურს წავეუსვათ ზედ კარაქი ან ერბო.

ბლინები მოხარშული, დაკეპილი ხორციით

საქონლის ან ღორის (შეიძლება შერეული) ხორცის რბილი ნაჭერი კარგად მოვხარშოთ და გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. ხახვი წვრილად დაეჭრათ, მოხარაკოთ ერბოში შეწითლებაძდე, ჩავეყაროთ დაკეპილი ხორცი და კარგად ავურიოთ. ცოტაოდენ ბულიონში გავხსნათ მარილი, შავი პილპილი და დავასხათ ხორცის სატენს ისე, რომ ფარში რბილი, ნაზი გამოვიდეს. ვშუშოთ 5-10 წუთი, გადმოვდგათ ცეცხლიდან და გავაცვიოთ.

ბლინების მომზადების წესი:

ავილოთ კვერცხი და კარგად ვთქვიფოთ მიქსერით ან სათქვეფელით. დავასხათ რძე (თუ არა გვაქვს შეიძლება წყალი) და გავაგრძელოთ თქვეფა, სანამ კარგად არ აქაფდება. ჩავეყაროთ ფქვილი (უმალლესი ხარისხის) ისე, რომ ცომი ძალიან თხელი არაჟნის სისქის გამოვიდეს. კარგად გავაცხელოთ ალუმინის სახელურიანი ტაფა და ჩამჩით დავასხათ ბლინის ცომი. როდესაც ერთი მხრიდან გამოცხვება (ზემოთ მხარე კარგად უნდა იყოს გამშრალი), ბლინი ავილოთ, გამომცხვარი მხრიდან დავადლოთ ხორცის სატენი და დავახვიოთ ისე, როგორც ტოლმას ვახვევთ. ასეთნაირად მომზადებული ბლინები სუფრაზე მიტანის წინ შევეწვათ გაცხელებულ, ზეთიან ტაფაზე.

მ ა ს ა ლ ა :

ხორცი	1 კილოგრამი	ზეთი	200 გრამი
ხახვი	200 გრამი	შავი პილპილი, მარილი	გე-
ერბო ან კარაქი	50 გრამი	პოვნებით	

მასალა ბლინისათვის:

კვერცხი 8 ცალი
რძე (ან წყალი) - 1 ლიტრი

ფქვილი - რამდენიც დასჭირ-
დება

ღვეზელი მოხარული, დაკეპილი ხორციით

საქონლის ხორცის რბილი ნაჭერი მოხარშოთ, გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. ხახვი წვრილად დავჭრათ, მოვხრაკოთ ერობში შეწითლებაძღვე. ჩავეყაროთ დაკეპილი ხორცი და კარგად ავეურიოთ. ბულიონში გავხსნათ შავი პილპილი, მარილი და დავასხათ ხორცის სატენს, კარგად მოვშუშოთ და გადმოვდგათ ცეცხლიდან. კვერცხები მაგრად მოვხარშოთ, გადავავლოთ ცივი წყალი, გავფტქენათ, წვრილად დავჭრათ და ავეურიოთ ხორცთან. შეგვიძლია წვრილად დაჭრილი ოხრახუში და ქინძიც ავეურიოთ.

ღვეზელის ცომის მომზადების წესი:

კვერცხები კარგად ავთქვიფოთ, შევეურიოთ მაწონი; ერთი ჩაის კოეზი საჭმელი სოდა გავხსნათ ერთ სადილის კოეზ ძმარში და კარგად ავეურიოთ. კარაქი დავადნოთ ნელ ცეცხლზე და ოდნავ თბილი დავამატოთ. მოვზილოთ ნახი ცომი. გავაჩეროთ ერთი-ორი საათი თბილ ადგილას, რომ კარგად გაფუედეს. გავყოთ ცომი ორ ნაწილად, გავაბრტყელოთ თუნუქის ფურცელზე, ზემოდან დავადოთ ხორცის სატენი, ცომის მეორე ნაწილი გავაბრტყელოთ, დავაფაროთ ხორცის სატენს, ნაპირები შევეუკრათ, ზემოდან წავეუსვათ კვერცხის გული და შევედგათ გაზქურაში გამოსაცხოზად.

მ ა ს ა ლ ა:

ხორცის რბილი ნაჭერი 1
კილოგრამი
ხახვი 200 გრამი
კვერცხი 3 ცალი
მარილი, შავი პილპილი - გე-
მოვნებით

მასალა ცომისათვის:

მაწონი 0,5 ლიტრი
კვერცხი - 3 ცალი (მათ შორის
ერთი გული ზემოდან წასას-
მელად)
კარაქი 100 გრამი

სატაკური მოხარშული კვერცხით

მოვზილოთ უბრალო ცომი ზემოაღნიშნული წესით.

ახალი უმარილო ყველი (დაახლოებით 400 გრამი) ხელით დაეჭყლიტოთ, ავურიოთ შიგ ხელით დაფხვნილი ერთი ცალი მაგრად მოხარშული კვერცხი.

მოზელილი ცომი გავაბრტყელოთ; გაბრტყელებული ცომის ერთ ნახევარზე დავდოთ გამზადებული ყველი, ზედ ლამაზად მოვაწყოთ მრგვალ-მრგვალ ნაჭრებად დაჭრილი, მაგრად მოხარშული ორი-სამი კვერცხი ისე, რომ ყველი მთლიანად დაიფაროს. ამის შემდეგ, ცარიელი ნახევარი ცომი გადმოვკეცოთ, ყველი მთლიანად დავფაროთ, ჩაუუკეცოთ ნაპირები ისე, რომ შიგთავსი გამოცხობის დროს გარეთ არ გამოვიდეს.

ტარხუნის ღვეჯელი

მაწონით, კვერცხითა და კარაქით მოვზილოთ საშუალო სიმაგრის ცომი. გავაბრტყელოთ, მოვაყაროთ ფქვილში შერეული სოდა, გადავკეცოთ რამოდენიმეჯერ. ეს პროცესი გავიმეოროთ სამჯერ. ცომი დავდგათ ჯერ სითბოში (დაახლოებით 1 საათი), შემდეგ კი შევდგათ მაცივარში (არანაკლებ 2 საათისა). ცომი გავყოთ ორ ნაწილად. ერთი ნაწილი კარგად გავაბრტყელოთ, მოვათავსოთ კარაქწასმულ და ფქვილმოყრილ თუნუქის ფურცელზე, დავადოთ გულსართი, გავასწოროთ, კარგად გავაბრტყელოთ ცომის მეორე ნაწილი, გადავაფაროთ, ნაპირები კარგად მოუკრათ, ზემოდან წაუუსვათ არაჟანში გახსნილი კვერცხის გული და შევდგათ გახტურაში გამოსაცხობად (დაბალ ცეცხლზე).

გულსართი მოვამზადოთ შემდეგნაირად: ტარხუნა და მწვანე ხახვი გავარჩიოთ, კარგად გაერეცხოთ და წვრილად დავჭრათ (ტარხუნას კლერტები უნდა გავაცალოთ), ჩავეყაროთ ქვაბში და კარაქთან ერთად კარგად მოვშუშოთ. კვერცხი მაგრად მოხარშოთ, დავჭრათ წვრილად და შევეურიოთ მოშუშულ ტარხუნას და ხახვს. შევაზავოთ მარილითა და შავი პილპილით.

მ ა ს ა ლ ა :
 მაწონი 1,5 ჩაის ჭიქა
 კვერცხი 3 ცალი (1 ზე-
 მოდან წასასმელად)
 კარაქი - 100 გრამი
 სოდა 1 ჩაის კოვზი
 არაჟანი 1 სუფრის კოვზი

მ ა ს ა ლ ა გ უ ლ ს ა რ თ ი -
 სათვის :
 ტარხუნა - 3 მოზრდილი კონა
 მწვანე ხახვი 2 კონა
 კარაქი 50 გრამი
 კვერცხი 2-3 ცალი
 მარილი, პილპილი - გემოვნებით

ღვიძლით ფარშირებული რულეტი

ავილოთ ნეკნების ხორცის ნაჭერი (რბილი). ხის ჩაქუნით კარგად დავბეგვოთ, ისე რომ მთლიანობა არ დაირღვეს და მივიღოთ 5 სანტიმეტრიანი სისქის მოგრძო ხორცის ნაჭერი. მოვამზადოთ ფარში შემდეგნაირად: გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში ღვიძლი ქონის ნაჭრებთან და რბეში დამბალ გაწურულ პურის ნაჭერთან ერთად. დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, ოხრახუში, ერთი ცალი კვერცხი, მარილი.

ფარში თანაბრად გავშალოთ ხორცის ნაჭერზე, დავახვიოთ და შევკრათ ძაფით. ჩავდოთ დაბალ ქვაბში გადამდნარი ქონი და მიღებული რულეტი შევწვათ. დავამატოთ მრგვალად დაჭრილი ხახვი, როცა ხახვი შეწითლდება დავასხათ ერთი ღვინის ჭიქა თეთრი ღვინო და ხორცის ბულიონი. შევდგათ ქვაბი აირღუმელში და ვშუშოთ დაახლოებით საათნახევარი. მოვხსნათ მომზადებულ რულეტს ძაფი, დავადოთ ლანგარზე და დავჭრათ ნაჭრებად. წვენი გავწუროთ საწურზე, დავამატოთ არაჟანი ან ჩაშუშული სოკო, მოვასხათ ხორცს და სუფრაზე ცხელი მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა :

ხორცი - 1 კგ
 ღვიძლი - 200გრამი
 ქონი - 50 გრამი.
 პური - 1 ნაჭერი
 კვერცხი - 1 ცალი
 ხახვი - 3 თავი

გადამდნარი ქონი - 1 სუფრის კოვზი
 ბულიონი - 1 ჩაის ჭიქა
 თეთრი ღვინო - 1 ღვინის ჭიქა
 არაჟანი - 2 სუფრის კოვზი
 მწვანილი, მარილი - გემოვნებით

ხატონიანი კვერები

კარგად გავთქვიფოთ კვერცხი შაქრის ფხვნილთან ერთად, დავამატოთ ხაჭო; არაჟანში შევურიოთ სოდა - გახსნილი ძმარში და ყველაფერი ეს კარგად ავურიოთ. დავამატოთ ვანილი, ცოტა მარილი, ფქვილი და მოვამზადოთ სქელი არაჟანის სისქის ცომი.

გაცხელებულ ტაფაზე დავასხათ ზეთი და ზედ სადილის კოვზით მოვათავსოთ თითო-თითო ცომი, რომლებსაც პატარა კვერების ფორმა ექნება. დავახუროთ სახურავი და როცა გამოცხვება, გადავებრუნოთ. სახურავის დახურვა აღარ უნდა.

ასეთი კვერები შეიძლება მაგიდაზე მივიტანოთ არაჟანთან ან რომელიმე მურაბასთან ერთად.

მ ა ს ა ლ ა:

ხაჭო	200 გრამი	არაჟანი	200 გრამი
კვერცხი	2 ცალი	ფქვილი	- რამდენსაც შეიზელს
შაქრის ფხვნილი	- 1 ჩაის ჭიქა	ვანილი	გემოვნებით

ხაჭოს ხინკალი

ხაჭოს ხინკლის ცომი მზადდება იგივე წესით, როგორც ხინკლის ცომი. ხაჭოს გულსართი შეიძლება მოვამზადოთ შემდეგნაირად: ავიღოთ ახალი ხაჭო, დავზილოთ, შევაზავოთ კვერცხით, მარილით. ცომი გავებრტყელოთ, შუაგულში დავდოთ თითო სუფრის კოვზი გულსართი, მოვუკრათ პირი და ჩავუშვათ მარილით შეზავებულ მდულარე წყალში. სუფრაზე მიტანისას ცალკე მივიტანოთ კარაქი ან არაჟანი.

ასეთივე ხინკალი შეიძლება მომზადდეს კარტოფილისაგან, ფხალისაგან, ნიგოზისაგან, ნიერისაგან და სხვა.

ნიერის ხინკლისათვის ცომი ისევე მზადდება, როგორც ხორცის ხინკლისათვის, მხოლოდ ხორცის მაგიერ ცომს წაუსმება ნიორი, რომელიც შემდეგნაირად მზადდება: კარგად დავნაყოთ

ნიორი, ავურიოთ მარილი (გემოვნებით), წყალი და ასე მომზადებული ნიორი წავეუსვით დაჭრილ ცომს, ნაპირები შემოვუკეცოთ, დავტკეპნოთ კუჭი და მოვხარშოთ ზემოაღნიშნული წესით.

სუფრაზე მიტანისას გადავასხათ ერბო.

მ ა ს ა ლ ა:

ხაჭო	200 გრამი	მარილი	გემოვნებით
კვერცხი	2 ცალი		

ნაზუში

ორ ჩაის ჭიქა თბილ რძეში გავხსნათ საფუარი და ჩავყაროთ ცოტა ფქვილი. 2-3 საათის შემდეგ მოსაზელ ჭურჭელში ჩავყაროთ ფქვილი, გავაკეთოთ ღრმული და ჩავდოთ გაფუებული რძიანი საფუარი. დავამატოთ კარგად გათქვეფილი კვერცხები, ერბო, დარიჩინი, მიხაკი, დავასხათ დარჩენილი რძე და მოვზილოთ საშუალო სიმაგრის ცომი. როცა ცომი კარგად გაფუვდება, გავაკეთოთ პატარ-პატარა კვერები, დავაწყოთ ფქვილმოყრილ თუნუქის ფურცელზე, წავეუსვით რძეში გახსნილი კვერცხის გული და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად.

მ ა ს ა ლ ა:

რძე	1 ლიტრი	დანაყილი მიხაკი	2 ჩაის
საფუარი	50 გრამი	კოვზი	
კვერცხი	10 ცალი	პურის ფქვილი	რამდენიც
ერბო	300 გრამი	დასჭირდება	
დანაყილი დარიჩინი	2 ჩაის		
კოვზი			

ნაზუში (მეორეხანაირად)

სამ ჩაის ჭიქა პურის ფქვილს თანდათანობით დავასხათ ერთნახევარი ჩაის ჭიქა ცხელი რძე, გავთქვიფოთ კარგად და ასე

დავტოვოთ თბილ ადგილას ერთი საათი; მერე თანდათანობით ჩავუმატოთ ერთნახევარი ჩაის ჭიქა თბილი რძე, საფუარი, შაქრის ფხვნილი, კარგად ავურიოთ და ცომი დავდგათ თბილ ადგილას გასაფუებლად. როცა ცომი კარგად გაფუვდება, დავუმატოთ ერბო და იმდენი პურის ფქვილი, რამდენიც დასჭირდება ცომს მოსაზელად. მოზელის დროს ხელი უნდა დავისველოთ ერბოთი. მოზელილი მზა ცომი ამოვაგუნდავოთ, გავაბრტყელოთ მოგრძო ფორმით (როგორც შოთი პური), მოვათავსოთ ფქვილმოყრილ თუნუქის ფურცელზე და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად. ნაზუქი შეიძლება გამოცხვეს თონეშიც.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	2 ცალი	ერბო	1 ჩაის ჭიქა
რძე	3 ჩაის ჭიქა	მარილი	1 ჩაის კოვზი
საფუარი	50 გრამი	ფქვილი	რამდენიც დასჭირდება
შაქარი	1 ჩაის ჭიქა		

ნაზუქი (მოსამენადირად)

2 ჩაის ჭიქა რძეში გავხსნათ საფუარი და დავდგათ გასაფუებლად. ავიღოთ 1 ლიტრი რძე, გავხსნათ კიდევ ერთი საფუარი, ავურიოთ გაფუებულ რძეში. ჩავამატოთ გათქვეფილი კვერცხები (4 კვერცხის გული შევინახოთ ზემოდან წასასმელად), შაქრის ფხვნილი, შესქელებული რძე, ქიშმიში, გამდნარი ცხიმი, ვანილი, მიხაკი, დარიჩინი, მარილი და მოვზილოთ საშუალო სიმაგრის ცომი. როცა კარგად ამოვა, ჩავზილოთ და ისევ დავდგათ გასაფუებლად. შემდეგ ამოვაგუნდავოთ, გავჭრათ შუაზე, გავაბრტყელოთ, მივკეთ მოგრძო ფორმა, წავუსვათ რძეში გათქვეფილი კვერცხის გული და ასე მომზადებული კიდევ გავაჩეროთ 1-2 საათი. თუნუქის ფურცელზე მოვაყაროთ ფქვილი, დავალაგოთ მომზადებული ნაზუქი და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად.

მ ა ს ა ლ ა:

რძე 1,5 ლიტრი
კარაქი ან მარგარინი 500
გრამი
შაქრის ფხვნილი 1 კილო-
გრამი
ქიშმიში 1 ჩაის ჭიქა
კვერცხი 10 ცალი

შესქელებული რძე 1 ჩაის
ჭიქა
საფუარი - 2 ცალი (50 გრამი-
ანი)
ვანილი, მიხაკი, დარიჩინი, მა-
რილი გემოვნებით

ასფურცელა ქადა

წყლითა და პურის ფქვილით მოვზილოთ ცომი, მერე კარგად გავაბრტყელოთ, წავუსავთ ზედ კარგად აზელილი კარაქი, დაკვეცოთ ოთხად და მოვათავსოთ მაცივარში ათი-თხუთმეტი წუთი. შემდეგ ისევ გავაბრტყელოთ, დაკვეცოთ ოთხად და ისევ შევდგათ მაცივარში ათი-თხუთმეტი წუთით. ბოლოს გავჭრათ ორ-სამ ნაწილად, კარგად გავაბრტყელოთ, დავაყაროთ ქადის გული, დავახვიოთ, მივცეთ მილისმაგვარი ფორმა, შემდეგ მოვახვიოთ მრგვლად, დავალაგოთ ფქვილმოყრილ თუნუქის ფურცელზე და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად.

ქადის გულის მომზადება: გაცრილი ფქვილი ტაფაზე დავყაროთ, მოვშუშოთ, მივუმატოთ კარაქი ან ერბო და კიდევ ვშუშოთ, ბოლოს აეურიოთ შიგ შაქრის ფხვნილი.

მასალა ცომისათვის:

კარაქი 100 გრამი
პურის ფქვილი - 1,5 ჩაის ჭიქა
წყალი 0,5 ჩაის ჭიქა

მასალა ქადის გულისათვის:

კარაქი 100 გრამი
შაქრის ფხვნილი - 1 ჩაის ჭიქა
პურის ფქვილი 3 სუფრის
კოვზი

ქაღა

ავილოთ გაცრილი პურის ფქვილი, წყალი, სოდა, ნახევარი ჩაის კოვზი მარილი. მოვზილოთ მაგარი ცომი და გავაჩეროთ ერთი საათი. მოვამზადოთ ქაღის გული შემდეგნაირად: დავყაროთ ტაფაზე პურის ფქვილი და მოვშუშოთ ერბოში, მერე ავურიოთ შიგ შაქრის ფხვნილი, დანაყილი დარიჩინი, მიხაკი, და განვაგრძოთ მოშუშვა, სანამ კარგად არ შეწითლდება და ფქვილის გემო და სუნი არ დაეკარგება; ავილოთ ცომი, გავყოთ ორ ნაწილად და გავათხელოთ სათითაოდ, რაც შეიძლება თხლად. დავაწყოთ ერთმანეთზე, ცომს შუაშიც და ზევიდანაც წავუსვათ ერბო, დაკეცოთ სამად, ისევ ერბო წავუსვათ და გრძლად, მილივით დავახვიოთ; გავჭრათ სამ ან ოთხ ნაწილად. გავაბრტყელოთ თითოეული ნაჭერი, ზემოდან თანაბრად მოვაყაროთ ქაღის გული, მოვუკრათ პირი, გავაბრტყელოთ თითის სისქეზე. ზემოდან წავუსვათ კვერცხის გული, დავალაგოთ ფქვილმოყრილ თუნუქის ფურცელზე, ჩაფხვლიტოთ ჩანგლით სამ-ოთხ ადგილზე და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად.

მასალა ცომისათვის:

პურის ფქვილი - 1 კილოგრამი
სოდა 1 ჩაის კოვზი
ერბო 200 გრამი
მარილი გემოვნებით

მასალა ქაღის გულისათვის:

პურის ფქვილი 400 გრამი
შაქრის ფხვნილი - 400 გრამი
ერბო - 200 გრამი
დანაყილი დარიჩინი, მიხაკი
1 ჩაის კოვზი

ქაღა (მეორენაირად)

საფუარი გავხსნათ თბილ რძეში, დავამატოთ შაქრის ფხვნილი, დანაყილი ლიმონის ქერქი, კვერცხის გული, ერთი სუფრის კოვზი ერბო, პურის ფქვილი, მოვზილოთ ცომი და დავდგათ გასაფუებლად თბილ ადგილას. როცა ცომი გაფუვდება, გავაბრტყელოთ, წავუსვათ ერბო და შევდგათ მაცივარში. ასე მოვიქცეთ ორჯერ. შემდეგ ცომი გავყოთ ორ ან სამ ნაწილად,

გავაბრტყელოთ სათითაოდ, დავდოთ ქადის გული თანაბარი რაოდენობით და მივცეთ ჩვენთვის სასურველი ფორმა (ან მოვუკრათ პირი და გავაბრტყელოთ, ან დავახვიოთ და მივცეთ მილისებური სახე). დავდოთ ფქვილმოყრილ თუნუქის ფურცელზე და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად.

მ ა ს ა ლ ა:

რძე 1 ჩაის ჭიქა	შაქრის ფხვნილი 1 ჩაის
ერბო 300 გრამი	კოვზი
საფუარი 25 გრამი	კვერცხის გული 2 კვერ-
პურის ფქვილი 600 გრა-	ცხის
მი	მარილი 0,5 ჩაის კოვზი

მასალა ქადის გულისათვის მზადდება ისევე, როგორც ზემოთ არის ნაჩვენები.

ქადა (მესამენაირად)

კარაქი ან მარგარინი დავკეპოთ დანით, დავაყაროთ პურის ფქვილი და გავაგრძელოთ დაკეპვა, დავამატოთ სოდა, გახსნილი ძმარში და თანდათან მივუმატოთ მწონი (მივიღებთ დაკეპილ ცომს): გავყოთ ცომი ოთხ ნაწილად, გავაბრტყელოთ სათითაოდ, დავაყაროთ ქადის გული, გადავკეცოთ, გადმოვკეცოთ და შევდგათ მაცივარში. ასე მოვიქცეთ თითოეული ცომის დამუშავებისას; გავიმეოროთ 2-3-ჯერ; შემდეგ გავაბრტყელოთ, გამოვჭრათ ფორმებით, ზემოდან წაუუსვათ კვერცხის გული, დავალაგოთ ფქვილმოყრილ თუნუქის ფურცელზე და შევდგათ გაზქურაში გამოსაცხობად.

ქადის გული მოვამზადოთ შემდეგნაირად: პურის ფქვილი მოვშუშოთ ტაფაზე, დავამატოთ ერბო და გავაგრძელოთ შუშვა; დავამატოთ შაქრის ფხვნილი, ვანილი და გავყოთ ოთხ ნაწილად.

მასალა ცომისათვის:
 კარაქი ან მარგარინი 500
 გრამი
 მაწონი 0,5 ლიტრი
 კვერცხი 2 ცალი
 სოდა 1 ჩაის კოვზი
 ძმარი 2 სუფურის კოვზი

მარილი გემოვნებით
 მასალა ქადის გულისათვის:
 ერბო 9 სადილი კოვზი
 შაქრის ფხვნილი 1,5 ჩაის
 ჭიქა
 ფქვილი 3 ჩაის ჭიქა
 ვანილი, მარილი - გემოვნებით

ბურბუშველა

ორი კვერცხის გულის, სამი მთლიანი კვერცხის, შაქრის ფხვნილის, ზეთისა და ფქვილისაგან მოვზილოთ მაგარი ცომი. კარგად დავზილოთ და დავდგათ ნახევარი საათი. ცომი გავაბრტყელოთ თხელ ფენად. დავჭრათ კუწუბიანი დანით 2 სმ სიგანისა და 6-7 სმ სიგრძის ზოლებად (შეიძლება დანითაც დაიჭრას) ზოლს შუა ადგილას გაუკეთოთ პატარა ჩაჭრილი, გავუყაროთ ცომის ერთი ბოლო გაჭრილ ადგილას. შევწვათ დიდი რაოდენობით მდულარე ზეთში. ძალიან არ უნდა დაიწვას. ამოვიღოთ ქაფქირით, როცა ცხიმი დაიწურება, მოვაყაროთ ვანილშერეული შაქრის პუდრა.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხის გული - 2 ც.
 კვერცხი მთლიანი - 3 ც.
 შაქრის ფხვნილი - 2 ჩ.კ.

ზეთი ცომისთვის 2 ჩაის
 კოვზი
 ფქვილი - დაახლოებით 250 გრ.
 ზეთი - შესაწევად.

**ფაქილოვანი
საკონდიტრო
ნაწარმი**



ნიგოზიანი ტორტი ბუხეთი

12 კვერცხის ცილა კარგად გავთქვიფოთ მიქსერით 2 ჩაის ჭიქა შაქართან ერთად. თანდათან მივამატოთ ამავე რაოდენობის კვერცხის გულეები და კარგად ვთქვიფოთ. ხორცსაკეპ მანქანაში გატარებული 1 ჩაის ჭიქა ნიგოზი შევეურიოთ 1,5 ჩაის ჭიქა ფქვილში და თანდათან გავხსნათ გათქვეფილ კვერცხში. ყალიბს ძირზე წავუსვით ცხიმი და მიღებული მასალა ჩავასხათ გამოსაცხობად. ბისკვიტის გამოცხობა შეიძლება როგორც გაზქურაში, ისე გაზქურის ზემოდან ტორტის ფორმაში ან ალუმინის ქვაბში, ძალიან დაბალ ცეცხლზე (2-3 საათის განმავლობაში).

ბეზეს გამოცხობის წესი:

8 კვერცხის ცილა მიქსერით დიდხანს ვთქვიფოთ. ცილა ისე უნდა გამაგრდეს, რომ ქვაბის გადმობრუნებისას არ გადმოიღვაროს. თანდათან შევეურიოთ 2 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი და გავაგრძელოთ თქვეფა. მიღებული ცილის სქელი მასა გავყოთ ორ ნაწილად; ერთი ნაწილი ისეთივე მრგვალი ფორმის ბეზესათვის, როგორი ბისკვიტიც გვაქვს. მეორე ნახევარიდან გავაკეთოთ ყვავილები, სოკოები (გამოვიყენოთ ტორტის მოსართავი ფორმები). ეს ყველაფერი მოვათავსოთ თუნუქის ფურცელზე და შევდგათ გაზქურაში, ძალიან დაბალ ტემპერატურაზე. ბეზეს ცხობა უნდა გაგრძელდეს 3-3,5 საათის განმავლობაში.

კრემის მომზადების წესი:

8 კვერცხის გული კარგად გავთქვიფოთ 1,5 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად, დავამატოთ 1 ჩაის ჭიქა ცხელი რძე, 2 სუფრის კოვზი ხსნადი ყავა, ვანილი, დავდგათ ნელ ცეცხლზე და განუწყვეტლივ ვურიოთ: როცა მასა ადუღებამდე მივა, გადმოვდგათ ცეცხლიდან და გავაციოთ.

დარბილებული კარაქი ავთქვიფოთ კარგად და თანდათან დავამატოთ ეს მასა. ვთქვიფოთ მიქსერით, ან ხელით დიდხანს, რომ კრემი ჰაეროვანი გამოვიდეს.

ტორტის გაფორმება:

ბისკვიტი გავჭრათ შუაზე, ჰორიზონტალურად; ორივე ფენა დაენამოთ წინასწარ მომზადებული ყავით; 1 ჩაის ჭიქა ჩვეუ-

საქონლზე მომზადებულ ხსნად ყავას დავამატოთ 2 სუფრის კოვზი რომი ან კონიაკი (შეიძლება რამოდენიმე წვეთი რომის ესენცია).

ბისკვიტის პირველ ფენას წავუსვით კრემი, მოვაყაროთ წვერილად დაჭრილი მოხალული ნიგოზი, დავაფაროთ ბეზეს მთლიანი ფენა, წავუსვით კრემი, მოვაყაროთ მოხალული ნიგოზი. დავაფაროთ ბისკვიტის მეორე ფენა, წავუსვით კრემი. ზემოდან მოვრთოთ სოკოებით ან ყვავილებით. გვერდებზეც წავუსვით კრემი, მივაკრათ ბეზეს ყვავილები, ზემოდან მოვაყაროთ წვერილად დაჭრილი მოხალული ნიგოზი და დავაცრათ კაკაოს ფხვნილი.

მასალა მთლიანი ტორტისათვის:

კვერცხი	20 ცალი	შაქრის ფხვნილი	5,5 ჩაის ჭიქა
ნიგოზი	2 ჩაის ჭიქა	რძე	1 ჩაის ჭიქა
კარაქი	500 გრამი	ხსნადი ყავა	- 3 სუფრის კოვზი
ფქვილი	1,5 ჩაის ჭიქა		

ტორტი ატმით

15 კვერცხის ცილა გავთქვიფოთ კარგად, ისე როგორც ზემოთ არის აღწერილი, თანდათან ვამატოთ 2,5 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, კვერცხის გული და ვთქვიფოთ დიდხანს. დავემატოთ 2,5 ჩაის ჭიქა ფქვილი და ფრთხილად ავურიოთ. ყალიბს წავუსვით ცხიმი და გამოვაცხოთ ბისკვიტი.

კრემის მომზადების წესი:

4 კვერცხის გულისა და 1,5 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილისაგან გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი, დავამატოთ ნახევარი ჩაის ჭიქა ფქვილი და კარგად ავურიოთ, დავასხათ 1 ლიტრი რძე, დავდგათ ნელ ცეცხლზე და მივიყვანოთ ადუღებამდე. გავაციოთ და შევათქვიფოთ 200 გრამი კარაქი.

ატმის მომზადების წესი:

წინა საღამოს გავფტქვენათ ატამი, დაეჭრათ სიბრტყეზე, მოვაყაროთ 1 ჭიქა შაქრის ფხვნილი და ასე დავტოვოთ. დილით გადავწუროთ ატამი და მიღებული წვენის ნაწილი მოვასხუროთ

შუაში გაჭრილ ბისკვიტის ქვედა ფენას, წავეუსვით კრემი, დავალაგოთ გაწურული ატმები, წავეუსვით კრემი, დავაფაროთ ბისკვიტის მეორე ნახევარი, მოვასხუროთ დანარჩენი წვენი, დავალაგოთ ატმები და წავეუსვით კრემი. ზემოდან მოვრთოთ კრემით ან დავალაგოთ ატმები და მოვაყაროთ მოხალული ნიგოზი. გვერდზე წავეუსვით კრემი და მოვაყაროთ ნიგოზი.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	19 ცალი	ფქვილი	3 ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილი	- 5 ჩაის ჭიქა	ატამი	1 კილოგრამი
რძე	1 ლიტრი	ნიგოზი	1 ჩაის ჭიქა
კარაქი	200 გრამი		

ტორტი მარწყვით

6 ცალი კვერცხის ცილა გავთქვიფოთ; თანდათან შუვეურიოთ 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, კვერცხის გულები და კარგად ვთქვიფოთ; მოვაყაროთ 1 ჩაის ჭიქა ფქვილი, ფრთხილად ავეურიოთ, გადავიტანოთ ცხიმწასმულ ტორტის ყალიბში და გამოვაცხოთ ბისკვიტი.

კრემის მოსამზადებლად კარაქი ვთქვიფოთ გათეთრებამდე. თანდათან შევათქვიფოთ 1 კოლოფი შესქელებული რძე და დავამატოთ ვანილი.

მარწყვი გავრეცხოთ, გავარჩიოთ, ქვაბში ფენებად ჩავყაროთ, დავაყაროთ შაქრის ფხვნილი და დავდგათ რამოდენიმე საათი. როცა წვენს გამოუშვებს, გადავწუროთ წვენი ცალკე ჭურჭელში.

ბისკვიტი გავჭრათ შუაზე, მოვასხუროთ მარწყვიდან გამოწურული წვენი, წავეუსვით კრემი, დავალაგოთ გაწურული მარწყვები, წავეუსვით ისევ კრემი, დავაფაროთ ბისკვიტის მეორე ნახევარი, მოვასხუროთ მარწყვის წვენი, წავეუსვით კრემი. დავალაგოთ გაწურული მარწყვები და ისევ წავეუსვით კრემი. ზემოდან მოვრთოთ კრემის სპეციალური ფორმებით და დავალაგოთ მთელი, ცოცხალი მარწყვები მწვანე ყუნწებით.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 6 ცალი
შაქრის ფხვნილი - 3 ჩაის ჭიქა
კარაქი 300 გრამი

შესქელებული რძე 1 ქილა
მარწყვი 1 კილოგრამი
ვანილი გემოვნებით

ტორტი მარწყვით (მომრეზიანი რაოდენობით)

გავაკეთოთ 6 კვერცხის, ერთი ჭიქა შაქრის ფხვნილისა და ერთი ჭიქა ფქვილისაგან ბისკვიტი ზემოხსენებული წესით.

კარგად გადარჩეული, გარეცხილი მარწყვი ჩავყაროთ ქვაბში, დავაყაროთ 2 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი და გავაჩეროთ რამოდენიმე საათი.

მოვამზადლოთ მოხარშული კრემი და ბეზე შემდეგნაირად: 3 კვერცხის გულითა და ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილისაგან გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი, დავამატოთ ერთი სადილის კოვზი პურის ფქვილი, დავასხათ ერთი ჩაის ჭიქა რძე, დავდგათ ნელ ცეცხლზე და მივიყვანოთ აღულებამდე. გავაციოთ და შევათქვიფოთ 100 გრამი კარაქი. დარჩენილი 3 კვერცხის ცილა ვთქვიფოთ დიდხანს, სანამ კარგად არ გამაგრდება; თანდათან დავამატოთ ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი და გავაგრძელოთ თქვეფა. როცა მივიღებთ კარგ ბეზეს, შევუდგეთ ტორტის მორთვას.

ბისკვიტი გავჭრათ შუაზე, მოვასხუროთ გადაწურული მარწყვისაგან მიღებული წვენი, წავუსვათ კრემი დავალაგოთ გაწურული მარწყვები, ისევ კრემი, დავაფაროთ ბისკვიტის მეორე ფენა, დავასხუროთ მარწყვის წვენი, წავუსვათ კრემი, დავალაგოთ გაწურული მარწყვი და ზემოდან მოვრთოთ ცილისაგან მომზადებული ბეზეთი. ბეზეზე დავალაგოთ ცოცხალი მარწყვები, თავის მწვანე ყუნწებით.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 9 ცალი
შაქრის ფხვნილი - 5 ჩაის ჭიქა
მარწყვი 1 კილოგრამი

რძე 1 ჩაის ჭიქა
კარაქი 100 გრამი

ტორტი ფორთოხლით

15 კვერცხის გული შაქრის ფხვნილთან ერთად კარგად ავთქეფოთ. წინასწარ ერთი საათის განმავლობაში ვხარშოთ სამი ცალი საშუალო სიდიდის ფორთოხალი, კანიანად გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. ავიღოთ სამი ჩაის ჭიქა დაფხვნილი ტკბილი ორცხობილა, სამი ჩაის ჭიქა გატარებული ნიგოზი, 1 სუფრის კოვზი სოდა გავხსნათ ძმარში დავასხათ კარგად ათქეფილი ცილები და ყველაფერი კარგად ავურიოთ. მიღებული მასა ჩავასხათ ცხიმწასმულ ყალიბში და შევდგათ გაზქურაში გამოსაცხობად.

როცა გაცივდება, გავჭრათ შუაზე, წავუსვათ კრემი, დავაფაროთ მეორე ნახევარი, წავუსვათ კრემი ზემოდან და გვერდებზე და მოვრთოთ კრემით, ან მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი მოხალული ნიგოზი და დაფხვნილი შოკოლადი.

შეიძლება გამოვიყენოთ როგორც მოხარშული, ასევე შესქელებული რძითა და კარაქით მომზადებული კრემი.

მ ა ს ა ლ ა :

კვერცხი	15 ცალი	ნიგოზი	3 ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილი	- 3 ჩაის ჭიქა	სოდა და ძმარი	თითო სუ-
ორცხობილა	3 ჩაის ჭიქა	ფრის კოვზი	
ფორთოხალი	3 ცალი	ცალკე მასალა	კრემისათვის

ტორტი ფორთოხლით (მმორენიანიად)

8-10 ცალი საშუალო სიდიდის ფორთოხალი კარგად გავრეცხოთ, გავამშრალოთ და თხელი კანი გავხეხოთ წმინდა სახეხზე. შემდეგ მთლიანად გავთალოთ, დავჭრათ მრგვალ ნაჭრებად და ფენა-ფენა ჩავაწყოთ ქვაბში. ერთი ფენა ფორთოხალი, ერთი ფენა შაქრის ფხვნილი (1,5 ჩაის ჭიქა). ამას დავტოვებთ მთელი ღამე ან 4-5 საათი, რომ ფორთოხალმა წვენი გაუშვას.

ბისკვიტს გავაკეთებთ ჩვეულებრივად: 12 კვერცხის ცილა კარგად გავთქვიფოთ, შევთქვიფოთ კვერცხის გულები, 12 სუ-

ფრის კოვზი შაქრის ფხვნილი და 10 სუფრის კოვზი ფქვილი, დავამატოთ ვანილი, ჩავასხათ პერგამენტგადაფარებულ და ცხიმწასმულ ყალიბში და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად. როცა გამოცხება, გვერდებს და ძირს ჩამოვაფხეკოთ, რომელიც დაგვჭირდება გვერდებზე მოსაყრელად.

კრემი გავაკეთოთ შემდეგნაირად: ორი კვერცხის გულია და ერთი მთლიანი კვერცხისაგან გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად, აუურიოთ 2 სუფრის კოვზი ფქვილი, დავასხათ 0,5 ლიტრი ცხელი რძე, დავდგათ ცეცხლზე და მივიყვანოთ აღულებამდე; როცა გადმოვდგამთ ჩავასხათ რამოდენიმე წვეთი ფორთოხლის ან ლიმონის ესენცია და თუ ყვითელი საღებავი გვაქვს სულ ცოტა დავამატოთ, რომ მიეცეს მოყვითალო ფერი. შევათქვიფოთ 200 გრამი კარაქი.

ბისკვიტი გავჭრათ შუაზე, დაენამოთ ფორთოხლის წვეთით, რომელსაც დამატებული აქვს 2 სუფრის კოვზი კონიაკი ან არაყი; დავაწყოთ დაჭრილი და დაშაქრული ფორთოხალი, წავუსვათ კრემი, ისევ დავაწყოთ ფორთოხალი, დავაფაროთ მეორე ნაწილი. ზემოდან და ირგვლივ წავუსვათ კრემი, დავალაგოთ დაჭრილი დაშაქრული ფორთოხალი, მოვაყაროთ დაფხვნილი შოკოლადი, გვერდებზე კი მოვაყაროთ გვერდებიდან ჩამოფხეკილი ბისკვიტი.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	15 ცალი	რძე	0,5 ლიტრი
შაქრის ფხვნილი	4,5 ჩაის ჭიქა	კარაქი	200 გრამი
ფქვილი	12 სუფრის კოვზი	ვანილი, ფორთოხლის ესენცია,	
ფორთოხალი	8-10 ცალი	კონიაკი, საღებავი - გემოვნებით	

ტორტი ლიმონით

კვერცხის გულები კარგად გავთქვიფოთ შაქრის ფხვნილთან ერთად.

ერთი ცალი საშუალო ზომის ლიმონი 15-20 წუთის განმავლობაში ვხარშოთ. კანიანად გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში

და შევუროთ კვერცხის გულებს; დავამატოთ 2 სუფრის კოვზი კარტოფილის ფქვილი, 2 სუფრის კოვზი პურის ფქვილი და კარგად ავურიოთ. კვერცხის ცილა კარგად ვთქვიფოთ გამაგრებამდე და ნელ-ნელა დავასხათ ცომს. მიღებული მასა ჩავასხათ ცხიმწასმულ ყალიბში და შევდგათ გაზქურაში გამოსაცხობად.

ასეთი ბისკვიტი შეიძლება მოვროთ კრემით, გული დავნამოთ ლიმონიანი ჩაით, რომელსაც დამატებული ექნება ერთი სუფრის კოვზი კონიაკი.

ასევე შეიძლება კრემის გარეშე, ბისკვიტს ზემოდან მოვაყაროთ შაქრის პულდრა.

მ ა ს ა ლ ა :

კვერცხი 6 ცალი

ლიმონი 1 ცალი

შაქრის ფხვნილი - 1 ჩაის ჭიქა

ცალკე მასალა კრემისათვის

ტორტი ხილის

კვერცხის გულები კარგად გავთქვიფოთ შაქრის ფხვნილთან ერთად, დავამატოთ დამდნარი კარაქი და ავურიოთ. დავასხათ კარგად ათქეფილი კვერცხის ცილები, დავამტოთ სოდა გახსნილი ძმარში, ვანილი და მოვზილოთ ნაზი ცომი.

მიღებული მასალა გავყოთ სამ ნაწილად და ცალ-ცალკე გამოვაცხოთ აირლუმელში. გამოცხობის შემდეგ ბისკვიტის ფირფიტებს შამოვაფხიკოთ ნაპირები. წაუუსვათ ერთ ფირფიტას ვაშლის პიურე (შეიძლება სხვა ხილის პიურეც), დავაფაროთ მეორე ფირფიტა, წაუუსვათ პიურე, ასევე მესამე ფირფიტაზეც წაუუსვათ პიურე. ზემოდან მოვაყაროთ ბისკვიტის ჩამონაფხეკი. პიურე შეიძლება თვითონვე მოვამზადოთ შემდეგნაირად:

ნებისმიერი რბილი ჯიშის ვაშლი გავფცქენათ, დაეჭრათ ნაჭრებად, დავასხათ ცოტა წყალი და დავდგათ მოსახარშად, როცა კარგად ჩაითუთქება, დავაყაროთ შაქრის ფხვნილი და ვადულოთ შესქელებამდე. არომატისათვის შეიძლება დავამატოთ დარიჩინი.

ძ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	10 ცალი	ფქვილი	4 ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილი	2,5 ჩაის ჭიქა	სოდა	1 ჩაის კოვზი
კარაქი	300 გრამი	ძმარი	1 სუფრის კოვზი
ხილი	1 კილოგრამი	ვანილი	გემოვნებით

ტორტი ხილის (მეორენაირად)

ათი კვერცხის გული კარგად გავთქვიფოთ ორ ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად, დაუმატოთ 400 გრამი დარბილებული კარაქი, 2 ქილა არაჟანი (400 გრამი), სოდა გახსნილი ძმარში, ფქვილი, რამდენსაც შეიზელს (4-5 ჩაის ჭიქა), რომ გამოვიდეს ნაზი ცომი.

გამოვაცხოთ ოთხი ფირფიტა, მათ შორის ერთი პატარა დასაფხვნელად და ზემოდან მოსაყრელად; წავუსვათ ვაშლის პიურე და ფირფიტები ერთმანეთზე დავალაგოთ; მესამე ფირფიტაზე წასმულ ვაშლის პიურეს მოვაყაროთ დაფხვნილი ფირფიტა.

ვაშლის პიურე მოვამზადოთ შემდეგნაირად: ავიღოთ 1 კილოგრამი ვაშლი (უკეთესია „ანტონოვკას“ ჯიშის), გავფცქვენთ, დავჭრათ ნაჭრებად, დავასხათ ნახევარი ჭიქა წყალი და დავდგათ ცეცხლზე, სანამ კარგად ჩაითუთქება; დავამატოთ 3-4 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი და წამოვადულოთ რამოდენიმე წუთი. შეიძლება არომატისათვის ჩავამატოთ დარიჩინი.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	10 ცალი	ძმარი	1 სუფრის კოვზი
შაქრის ფხვნილი	- 6 ჩაის ჭიქა	დარიჩინი	გემოვნებით
არაჟანი	400 გრამი	მასალა	ვაშლის პიურესათვის
კარაქი	400 გრამი	ვაშლი	1 კილოგრამი
ფქვილი	4-5 ჩაის ჭიქა	შაქრის ფხვნილი	2 ჩაის კოვზი
ვაშლი	2 კილოგრამი	კოვზი	
სოდა	1 ჩაის კოვზი	დარიჩინი	გემოვნებით

ტორტი „ოცნება“

4 ცალი კვერცხის ცილა დიდხანს ვთქვიფოთ; ნელ-ნელა შევათქვიფოთ ერთი ჭიქა შაქრის ფხვნილი. ფორმას დავაფინოთ პერგამენტის ქაღალდი, დავასხათ მიღებული ცილის მასა და გამოვაცხოთ ბეზე. ბეზეს გამოცხობას დასჭირდება დაახლოებით 2-3 საათი.

ამავე ფორმაში გამოვაცხოთ ბისკვიტს შემდეგნაირად: 7 ცალი კვერცხი მიქსურით კარგად გავთქვიფოთ შაქრის ფხვნილთან ერთად; ჩავამატოთ დაფქვილი ტკბილი ორცხობილა, ხორცსაკეპ მანქანაში გატარებული ნიგოზი შერეული ერთ სუფრის კოვზ ფქვილთან, დავამატოთ სოდა გახსნილი ძმარში და ჩავასხათ ცხიმწასმულ ფორმაში.

როცა გამოცხვება, ტორტი გავაფორმოთ შემდეგნაირად: ბისკვიტი გავჭრათ შუაზე, ქვედა ნაწილს წავეუსვათ კრემი დავაფაროთ ბეზე, წავეუსვათ კიდევ კრემი, დავაფაროთ ბისკვიტის მეორე ნაწილი, წავეუსვათ კიდევ კრემი და ზემოდან და გვერდებზე მოვაყაროთ გახეხილი შოკოლადი.

კრემი მოვამზადოთ შემდეგნაირად:

4 კვერცხის გულისა და 3 სუფრის კოვზი შაქრის ფხვნილისაგან გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი. 0,5 ჩაის ჭიქა მაგარ ყავას დავასხათ რძე, ისე რომ ჭიქა შეივსოს, დავასხათ გოგლი-მოგლს, ავურიოთ და შევდგათ ნელ ცეცხლზე, თან ვურიოთ, დავამატოთ ვანილი და გავაცვიოთ.

300 გრამი კარაქი ავზილოთ, კარგად გავთქვიფოთ და შევაზილოთ ყავის გოგლი-მოგლი.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	11 ცალი	ფქვილი	1 სუფრის კოვზი
შაქრის ფხვნილი	2,5 ჩაის ჭიქა	ძმარი	1 სუფრის კოვზი
ნიგოზი	1 ჩაის ჭიქა	სოდა	1 ჩაის კოვზი
კარაქი	300 გრამი	რძე	0,5 ჩაის ჭიქა
დაფქვილი ორცხობილა	0,5 ჩაის ჭიქა	მაგარი ყავა	0,5 ჩაის ჭიქა

ტორტი პარდისფერი

10 კვერცხის ცილა კარგად გავთქვიფოთ. დავამატოთ ერთ-ნახევარი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, კარგად აეურიოთ და თანდათან შევათქვიფოთ კვერცხის გულები; აეურიოთ ჭიქანახევარი პურის ფქვილი, ვანილი, წინასწარ გახეხილი, ძალიან წითელი ჭარხლიდან გამოწურული 2-3 სუფრის კოვზი წვენი.

ცომი მოვათავსოთ ყალიბში და შევდგათ გაზქურაში გამოსაცხობად. როცა გაცივდება, გავჭრათ შუაზე, გასაჟღენთად მოვასხუროთ სიროფი, რომელიც შემდეგნაირად მზადდება: ერთ ჭიქა ადუღებულ წყალში ჩაყაროთ 2-3 სუფრის კოვზი შაქრის ფხვნილი, დავამატოთ ერთი სუფრის კოვზი კონიაკი ან სპირტი და ფერისათვის დავამატოთ ჭარხლის წვენის წვეთები.

კრემი გავაკეთოთ შემდეგნაირად: 300 გრამი დარბილებული კარაქი კარგად გავთქვიფოთ და ნელ-ნელა შევეურიოთ ერთი ჩაის ჭიქა წყლის, ჭიქანახევარი შაქრის ფხვნილისა და ჭარხლის წვეთებისაგან მომზადებული გრილი სიროფი.

ბისკვიტი შუაზე გავჭრათ, გავუღინთოთ სიროფით, წაეუსვათ ვარდისფერი კრემი. ზემოდან მოვრთოთ ამავე კრემით. შეიძლება დავამატოთ რომელიმე მურაბა.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	10 ცალი	ჭარხალი	1 ცალი (ძალიან წითელი)
შაქრის ფხვნილი	3,5 ჩაის	კონიაკი ან სპირტი	1 სუფრის კოვზი
ჭიქა		ვანილი	გემოვნებით
კარაქი	300 გრამი		
ფქვილი	1,5 ჩაის ჭიქა		

ტორტი „დათუნია“

კვერცხის გულები და შაქრის ფხვნილი კარგად ავთქვიფოთ მიქსერით, დავამტოთ მაწონი, სოდა - გახსნილი ძმარში, მარილი, გამდნარი კარაქი და მოვზილოთ ნაზი, რბილი ცომი. ცომი

გავყოთ სამ ნაწილად, თითოეული ცომის გუნდა თუნუქის ფურცელზე გაგაბრტყელოთ და გამოვაცხოთ.

მიქსერით ავთქვიფოთ კვერცხის ცილები, თანდათან დავუმატოთ ნახევარი ჩაის ჭიქა შაქარი, წვრილად დაჭრილი, მოხალული ნიგოზი და გავაგრძელოთ თქვეფა. ეს მასა გავყოთ ორად. წაუუსვათ გამომცხვარ ფირფიტას, დავაფაროთ მეორე ფენა, კიდევ წაუუსვათ, დავაფაროთ მესამე ფენა, ზემოდან წაუუსვათ შოკოლადის მინანქარი.

შოკოლადის მინანქარის მომზადების წესი:

2 სუფრის კოვზ კაკაოს დავაყაროთ ნახევარი ჩაის ჭიქა შაქარი, დავასხათ 3 სუფრის კოვზი რძე ან წყალი, 50 გრამი კარაქი და დავდგათ ცეცხლზე. როცა წამოდულებას დაიწყებს, გადმოვდგათ ცეცხლიდან და ცხელივე წაუუსვათ ზემოდან ტორტს.

მ ა ს ა ლ ა :

კვერცხი	4 ცალი	კარაქი	(ცომისათვის)	150
შაქრის ფხვნილი	(ცომისათვის)	გრამი		
1 ჩაის ჭიქა		სოდა	1 ჩაის კოვზი	
მაწონი	1 ჩაის ჭიქა	ძმარი	1 სუფრის კოვზი	
		ნიგოზი	1 ჩაის ჭიქა	

ტორტი „დათუნია“ (მმორმნანირად)

კვერცხის გულეები გავთქვიფოთ შაქრის ფხვნილთან ერთად; დავამატოთ 2-3 სუფრის კოვზი თაფლი, სოდა - გახსნილი ძმარში, ვანილი, ზორცსაკეპ მანქანაში გატარებული ნიგოზი, ცილა - კარგად გათქვეფილი მიქსერით; ყველაფერი ეს ავურიოთ, დავუმატოთ ფქვილი და მოვზილოთ ცომი (ცომი სქელი არაფანის სისქის უნდა იყოს), გავყოთ ორად და ცალ-ცალკე გამოვაცხოთ.

კრემის მომზადების წესი:

ერთი ქილა შესქელებული რძე ვადულოთ წყალში სამი საათის განმავლობაში. როცა კარგად გაცივდება, თანდათან შეეუროთ წინასწარ გათქვეფილ კარაქში.

ერთ ფენა ცომს წავუსვით კრემი, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი და მოხალული ნიგოზი, დავაფაროთ მეორე ფენა, წავუსვით კრემი და ზემოდან მოვაყაროთ დაჭრილი ნიგოზი და დაფხვნილი შოკოლადი.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	7 ცალი	შაქრის ფხვნილი	1,5 ჩაის ჭიქა
თაფლი	3 სუფურის კოვზი	სოდა	1 ჩაის კოვზი
ნიგოზი	2 ჩაის ჭიქა	ძმარი	1 სუფურის კოვზი
ფქვილი	2 ჩაის ჭიქა	შოკოლადის ფილა	1 ცალი ვანილი გემოვნებით
შესქელებული რძე	1 ქილა		
კარაქი	150 გრამი		

ტორტი „დათუნია,, (მოსამენადირად)

შაქარი ავსრისოთ კარაქთან ერთად, დავამატოთ არაჟანი, სოდა, ფქვილი და ერთმანეთში კარგად ავურიოთ. მიღებული ცომი გაყვით ორ ნაწილად; ერთ ნაწილს დავამატოთ სამი ჩაის კოვზი კაკაოს ფხვნილი (ან უნალექო ყავა). თეთრი და მუქი ცომიდან გამოვაცხოთ სამ-სამი ფირფიტა (სულ 6 ფირფიტა) ერთ მუქ ფირფიტას წავუსვით შაქართან კარგად გათქვეფილი არაჟანი და მოვაყაროთ დაჭრილი ნიგოზი, შემდეგ ზემოდან დავადლოთ თეთრი ფირფიტა და წავუსვით კრემი, მერე ისევ მუქი ფირფიტა და ა.შ. ბოლო ფირფიტას მოვასხნათ ცხელი მინანქარი, რომელიც შემდგენიარად მზადდება: 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილს დავამატოთ 3 ჩაის კოვზი კაკაო, 3 სუფურის კოვზი რძე, 5 გრამი არაჟანი, ავურიოთ კარგად და დაბალ ცეცხლზე ოდნავ წამოვადლოთ.

მ ა ს ა ლ ა ც ო მ ი ს ა თ ვ ი ს:

არაჟანი	1 ჩაის ჭიქა	ფქვილი	1 ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილი	- 1 ჩაის ჭიქა	კაკაოს ფხვნილი (ან ყავა)	- 3 ჩაის კოვზი
კარაქი	1 სუფურის კოვზი		

კ რ ე მ ი ს ა თ ვ ი ს :
არაჟანი 1 ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილი - 2/3 ჩაის
ჭიქა
ნიგოზი 1 ჩაის ჭიქა

მ ი ნ ა ნ ქ რ ი ს თ ვ ი ს :
შაქრის ფხვნილი - 1 ჩაის ჭიქა
რძე 3 ჩაის კოვზი
არაჟანი 5 გრამი
კაკაოს ფხვნილი 3 ჩაის
კოვზი

ტორტი ალუბლით

კარგად გარეცხილ ალუბალს გამოვაცალოთ კურკა, გავხლი-
ჩოთ შუაზე და ქვაბში ფენა-ფენა ჩავაწყობთ ჯერ ალუბალი,
შაქრის ფხვნილი (2 ჩაის ჭიქა), ისევ ალუბალი და ა.შ. მეორე
დღეს, ან 4-5 საათის შემდეგ ალუბალი გაუშვებს წვენს და მზად
იქნება ტორტისათვის. ერთი ჩაის ჭიქა ალუბალი დავტოვოთ
მთელეები (უშაქროდ) ტორტის ზემოდან მოსართავად.

გავაკეთოთ ბისკვიტი ჩვეულებრივი წესით: 12 კვერცხის ცილა
ავთქვიფოთ კარგად. შევათქვიფოთ 12 სუფრის კოვზი შაქრის
ფხვნილი და კვერცხის გულები, დავამატოთ ვანილი და 10
სუფრის კოვზი გაცრილი ფქვილი, ჩავასხათ პერგამენტგადა-
ფარებულ და ცხიმწასმულ ყალიბში და შევდგათ ღუმელში გა-
მოსაცხობად.

კრემი მოვამზადოთ შემდეგნაირად: 2 კვერცხის გულისა და
ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილისაგან გავაკეთოთ გოგლი-
მოგლი. დავამატოთ ერთი სუფრის კოვზი ფქვილი, დავასხათ
ერთი ჩაის ჭიქა ცხელი რძე, დავდგათ ცეცხლზე და მივიყვანოთ
აღულებამდე. როცა გაცივდება, შევათქვიფოთ 100 გრამი დარ-
ბილებული კარაქი.

ბისკვიტი გავჭრათ შუაზე, დავნამოთ ალუბლის წვენით,
რომელსაც დამატებული ექნება 2 სუფრის კოვზი კონიაკი ან
არაყი. ქვედა ფენა დავფაროთ დაშაქრული ალუბლით, დავასხათ
კრემი, შემდეგ ისევ ალუბალი და დავაფაროთ ზედა ფენა.

2 კვერცხის ცილა (რომელიც კრემიდან დაგვრჩა) გავთქვი-
ფოთ გათეთრებამდე. თანდათან შევურიოთ ნახევარი ჩაის ჭიქა

შაქრის ფხვნილი, ვანილი და დაშაქრული ალუბალი (დაახლოებით ერთი ჩაის ჭიქა); ვთქვიფოთ კარგად მიქსურით, სანამ სქელ მასას არ მივიღებთ, ამ მასით დავეფაროთ ტორტი მთლიანად (ზემოდან და გვერდებზე) და მოვრთოთ ცოცხალი ალუბლებით.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 14 ცალი
შაქრის ფხვნილი - 5 ჩაის ჭიქა
კარაქი 100 გრამი
რძე 1 ჩაის ჭიქა

ფქვილი 11 სუფრის კოვზი
ალუბალი - 1,5 -2 კილოგრამი
ვანილი, კონიაკი - გემოვნებით

ტორტი „თოლია“

6 კვერცხის გულითა და ჭიქანახევარი შაქრის ფხვნილით გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი. დავამატოთ გამდნარი 300 გრამი კარაქი და 200 გრამი მარგარინი, ერთი ჩაის კოვზი სოდა გახსნილი ძმარში, მარილი, ვანილი, დავაყაროთ 5 ჭიქა ფქვილი და მოვზილოთ ნაზი ცომი.

თუნუქის ფირფიტას გადავაფაროთ პერგამენტის ქაღალდი, წაგუსვათ ცხიმი, ცომი მთლიანად მოვათავსოთ ფირფიტაზე და ხელით გავაბრტყელოთ ისე, რომ ფირფიტა მთლიანად შეივსოს. მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი, მოხალული ნივთი და ხელის გულით შევურიოთ ცომში; ზემოდან მოვაყაროთ ალუბლის, ღოღნოშოს ან შინდის კურკაგამოცლილი მურაბა.

6 ცალი კვერცხის ცილა დიდხანს ვთქვიფოთ, სანამ „ღრუბელივით“ არ გახდება, შევათქვიფოთ ჭიქანახევარი შაქრის ფხვნილი და გავაგრძელოთ თქვეფა. მიღებული მასა ტორტის გასაფორმებელი ფორმით ან კოვზით ლამაზად დავალაგოთ მურაბის ზემოდან და შევდგათ თბილ ღუმელში გამოსაცხობად. როცა ბუხეს ზედაპირი ოდნავ შეწითლდება, ნამცხვარი მზად იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 6 ცალი
შაქრის ფხვნილი - 3 ჩაის ჭიქა
კარაქი 300 გრამი
მარგარინი 200 გრამი
ნივოზი 1 ჩაის ჭიქა

მურაბა (კურკაგამოცლილი)
1 ჩაის ჭიქა
სოდა 1 ჩაის კოვზი
ძმარი 1 სუფრის კოვზი
მარილი, ვანილი - გემოვნებით

ტორტი „მადონა“

3 კვერცხისა და ჭიქანახევარი შაქრის ფხვნილისაგან გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი, დავამატოთ 3 სუფრის კოვზი გამდნარი თაფლი, 3 სუფრის კოვზი გამდნარი კარაქი, სოდა - გახსნილი ძმარში, 3 ჩაის ჭიქა ფქვილი და მოვზილოთ ცომი.

წინასწარ თასით ავადულოთ წყალი, შიგ ჩავდვათ ქვაბი, რომელშიც ზემოაღნიშნული მასაა მოთავსებული და გავაჩეროთ 10 წუთი (ცომი უნდა იყოს წებოვანი). შემდეგ გადმოვიღოთ ფქვილმოყრილ ფიცარზე, კიდევ კარგად დავზილოთ და გავყვით 8 ნაწილად. თითოეული ნაწილი ცომისა უნდა გამოვაცხოთ ცალ-ცალკე. წავუსვათ კრემი ყველა ფენას, დავალაგოთ ერთმანეთზე, ბოლო ფენასაც წავუსვათ კრემი და მოვაყაროთ დაფხვნილი შემოჭრილი ნაპირები.

კრემისათვის 300 გრამი კარაქი კარგად გავთქვიფოთ გათუთრებამდე, შევაზილოთ 1 კოლოფი შესქელებული რძე და ვანილი.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 3 ცალი
შაქრის ფხვნილი 1,5 ჭიქა
თაფლი 3 სუფრის კოვზი
კარაქი 300 გრამი
შესქელებული რძე - 1 კოლოფი

ფქვილი 5 ჩაის ჭიქა
სოდა 1 ჩაის კოვზი
ძმარი 1 სუფრის კოვზი
ვანილი გემოვნებით

ტორტი ნამცხვრისაგან („პეჩენისაგან“)

კარაქი კარგად გავთქვიფოთ ნახევარი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად. გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი 2 კვერცხის გულისა და ნახევარი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილისაგან. გოგლი-მოგლი შევურიოთ გათქვეფილ კარაქს და კიდევ კარგად ვურიოთ. თანდათანობით დაეუმატოთ 6 სუფრის კოვზი რძე, კაკაო, ვანილი, წვრილად დაჭრილი, მოხალული ნიგოზი. კვერცხის ცილები კარგად გავთქვიფოთ გათეთრებამდე და შევურიოთ მიღებულ მასას.

ნამცხვარი („პეჩენია“) დავამტვრიოთ 4 ან 6 ნაწილად (თითოეული), მოვასხუროთ ცოტა რძე და ფრთხილად შევურიოთ მიღებულ მასაში (კრემში). ყველაფერი ეს გადავიტანოთ ტორტის დასადებ შესაფერ ჭურჭელზე, მივცეთ მას მრგვალი (ან კვადრატული) ტორტის ფორმა, ზემოდან მოვაყაროთ დაფხვნილი ნამცხვარი („პეჩენია“) და წვრილადდაჭრილი მოხალული ნიგოზი. მაგიდაზე მიტანამდე შევდგათ მაცივარში რამდენიმე საათით.

მ ს ა ლ ა :

კარაქი 300 გრამი	კაკაო 2 სუფრის კოვზი
კვერცხი - 2 ცალი	ნამცხვარი („პეჩენია“) - 700 გრამი
ნიგოზი - 1,5 ჩაის ჭიქა	ვანილი გემოვნებით
რძე - 6 სუფრის კოვზი	
შაქრის ფხვნილი - 1 ჩაის ჭიქა	

ტორტი შოკოლადის

რვა კვერცხის ცილა გავთქვიფოთ გათეთრებამდე; თანდათან დაეუმატოთ 2 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი და კვლავ ვთქვიფოთ. შემდეგ სათითაოდ შევათქვიფოთ კვერცხის გულები, 1 ჩაის ჭიქა ფქვილი. ყალიბში ჩავაფინოთ პერგამენტის ქაღალდი, წაუუსვათ ცხიმი, მოვაყაროთ ცოტა წმინდად დაფქული ორცხობილა, ჩავასხ-

ათ ბისკვიტის ცომი და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად (დაბალ ცეცხლზე). როცა გამოცხვება, ბისკვიტი გავჭრათ შუაზე, დაენამოთ, წავუსვათ შოკოლადის კრემი, დავაფაროთ მეორე ნახევარი, ზემოდან წავუსვათ კრემი და მოვრთოთ სპეციალური მოსართავებით. გვერდებზეც წავუსვათ კრემი და მოვაყაროთ დაჭრილი ნიგოზი.

შოკოლადის კრემი მოვაშხალოთ შემდეგნაირად:

1 ჩაის ჭიქა შაქრის პულრას შევურიოთ 50 გრამი კაკაოს ფხვნილი, დავასხათ 0,5 ჩაის ჭიქა მღუღარე რძე და თან კარგად ვურიოთ.

300 გრამი კარაქი ავზილოთ, გავთქვიფოთ გათეთრებამდე და ცოტ-ცოტა შევათქვიფოთ რძისა და კაკაოს ფხვნილის ნარევი. ვთქვიფოთ კარგად, სანამ არ მივიღებთ ჰაეროვან მასას.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	8 ცალი	კარაქი	300გრამი
შაქრის ფხვნილი	- 2 ჩაის ჭიქა	კაკაოს ფხვნილი	- 50 გრამი
შაქრის პულრა	1 ჩაის ჭიქა	რძე	0,5 ჩაის ჭიქა
ფქვილი	- 1 ჩაის ჭიქა		

ტორტი შოკოლადის (მეორენაირად)

2 კვერცხისა და 2,5 ჭიქა შაქრის ფხვნილისაგან გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი, დავამატოთ 4 სადილის კოვზი კაკაო, 50 გრამი გამდნარი კარაქი, 2 ჭიქა თბილი რძე და 4 ჭიქა ფქვილი. მოვზილოთ ცომი და შევდგათ მაცივარში 40 წუთი. შემდეგ გამოვიღოთ, დავუმატოთ 2 ჩაის კოვზი სოდა - გახსნილი ძმარში, ვანილი, კარგად ავურიოთ და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად.

კრემისათვის 1 ჭიქა რძეში ავურიოთ 2 სუფრის კოვზი ფქვილი, 1,5 ჭიქა შაქრის ფხვნილი, 3 სუფრის კოვზი კაკაო. დავდგათ ნელ ცეცხლზე და მივიყვანოთ აღუღებამდე. 300 გრამი კარაქი

კარგად დაეზილოთ და თანდათან შევთქვიფოთ მიღებული გაციებული მასა.

ტორტი გავჭრათ შუაზე, დავნამოთ, წავეუსვათ კრემი, დავაფაროთ მეორე ნახევარი, წავეუსვათ კრემი და ზემოდან მოვაყაროთ დაფხვნილი შოკოლადი.

მ ა ს ა ლ ა:

კარაქი	350 გრამი	რძე	3 ჩაის ჭიქა
კვერცხი	2 ცალი	სოდა	1 სუფრის კოვზი
შაქრის ფხვნილი	- 4 ჩაის ჭიქა	ძმარი	2 სუფრის კოვზი
ფქვილი	4 ჩაის ჭიქა	შოკოლადი	1 ფილა (100 გრამი)
კაკო	ნახევარი კოლოფი		

ტორტი შოკოლადის (მისამენაირად)

დავჭრათ კარაქი მომცრო ნაჭრებად, მივუმატოთ შაქარი, ფქვილი, კაკო, ვანილი, მარილი; ყოველივე ეს დანით დაკეპოთ ის, რომ მივიღოთ ცხიმიანი დაფხვნილი მასა. დავამატოთ ათქეფილი კვერცხის გული, მერე ცომი სწრაფად მოვზილოთ და ნახევარი საათის შემდეგ მაცივარში შევდგათ. შემდეგ გადმოვიღოთ ფქვილიან ტაფაზე, გავაბრტყელოთ 5-7 მმ სისქეზე, მივცეთ კვადრატის ფორმა და ჩავლოთ ცხიმწასმულ და ფქვილმოყრილ ფორმაში. ცომი რამდენიმე ადგილას ჩაეჩხვლიტოთ ჩანგლით და შევდგათ ცხელ ღუმელში გამოსაცხობად, დაახლოებით 20-30 წუთი.

კრემი მოვამზადოთ შემდეგნაირად: ერთი სუფრის კოვზი ფქვილი მოვხალოთი ისე, რომ ღია მოყვითალო ფერი მიიღოს, გავაგრძელოთ და ავურიოთ კვერცხის გულში. ეს ნარევი წვრილ ნაკადად ჩავუშვათ დუღილამდე მიყვანილ დამტკბარ რძეში, თან 5-6 წუთის განმავლობაში ვურიოთ, ვიდრე შესქელდებოდეს. შემდეგ ჩავუმატოთ ვანილი და წვრილად დაფხვნილი ან გახვნილი შოკოლადი.

ბისკვიტი გავჭრათ შუაზე, წავუსვით კრემი, დავაფაროთ მეორე ნახევარი, წავუსვით კრემი და ზემოდან მოვაყაროთ გახეხილი შოკოლადი.

მ ა ს ა ლ ა:

კარაქი 150 გრამი
შაქრის ფხვნილი 1,5 ჩაის
ჭიქა
კვერცხი 2 ცალი
კაკოს ფხვნილი (ან ხსნა-
დი ყავა) 50 გრამი

ფქვილი 2 ჩაის ჭიქა
რძე 1 ჩაის ჭიქა
შოკოლადი 150 გრამი
ვანილი გემოვნებით

ტორტი შოკოლადის, ნიგოზით

8 კვერცხის გული გავთქვიფოთ 2 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად გათეთრებამდე. თანდათან დავამატოთ ზორცსაკეპ მანქანაში გატარებული 2,5 ჩაის ჭიქა ნიგოზი და 60-70 გრამი თეთრი ორცხობილა (სამი სადილის კოვზი), ჩავასხათ ერთი ლიმონის წვენი, ცილები კარგად გავთქვიფოთ, სანამ თეთრი „ღრუბელის“ სახეს არ მიიღებს და ესაც ფრთხილად შევურიოთ ცომში. ცომი უნდა იყოს სქელი არაჟანის სისქის.

ფორმაში ჩავაფინოთ პერგამენტის ქაღალდი, რომელსაც წასმული ექნება კარაქი (20 გრამი) და მოყრილი ექნება ორცხობილას ფქვილი (20 გრამი); ჩავასხათ ცომი და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად (40-45 წუთი).

როცა გაგრილდება, ფორმა გადმოვატრიალოთ, გამოვადლოთ ბისკვიტი, გავჭრათ შუაზე, ჰორიზონტალურად; წავუსვით ერთ ფენას შოკოლადის კრემი, დავაფაროთ მეორე ნახევარი, ზემოდანაც წავუსვით კრემი, მოვრთოთ ამავე კრემით (სპეციალური ტორტის მოსართავით) და ალაგ-ალაგ დავაწყოთ ნიგოზის ლებნები.

კრემი მოვამზადოთ შემდეგნაირად: 250 გრამი კარაქი მიქსურით გავთქვიფოთ გათეთრებამდე, დავამატოთ ცოტა ვანილი, და თან-

დათანობით შევათქვიფოთ ერთი კოლოფი შესქელებული რძე, 2 სუფრის კოვზი კაკაოს ფხვნილი, 2 კოვზი ლიქიორი ან კონიაკი და გავაგრძელოთ თქვეფა, სანამ ერთგვაროვან ჰაეროვან მასას არ მივიღებთ.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 8 ცალი
შაქრის ფხვნილი - 2 ჩაის ჭიქა
ლიმონი 1 ცალი
ორცხობილა 90 გრამი
კარაქი 270 გრამი

შესქელებული რძე - 1 კოლოფი
კაკაოს ფხვნილი 2 სუფრის
კოვზი
ვანილი, ლიქიორი ან კონიაკი
გემოვნებით

ტორტი ყავის

6 კვერცხის ცილა კარგად გავთქვიფოთ ერთ ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად. თანდათან მივუმატოთ თითო-თითო კვერცხის გული და კიდევ კარგად ვთქვიფოთ. შევურიოთ 1 სუფრის კოვზი მაგარი ყავის ნაყენი (შეიძლება ხსნადი ყავაც), დავმატოთ 1 ჩაის ჭიქა ფქვილი, ნელა ავურიოთ და ჩავასხათ ცხიმწასმულ ყალიბში გამოსაცხობად.

კრემისათვის ნახევარ ჭიქა აღულებულ წყალში გავხსნათ ერთი სუფრის კოვზი ყავა, 1 ჭიქა შაქრის ფხვნილი და მოვადულოთ სიროფი.

200 გრამი კარაქი კარგად დავარბილოთ და გავთქვიფოთ, მივამატოთ თითო ჩაის კოვზი ყავის სიროფი და გავაგრძელოთ თქვეფა. ბისკვიტი მჭრელი დანით გავჭრათ შუაზე, დავნამოთ ყავისა და კონიაკის ნარევით, წავუსვათ კრემი, დავაფაროთ მეორე ნახევარი. ზემოდან მოვრთოთ დარჩენილი კრემით. გვერდებზე წავუსვათ კრემი და მოვრთოთ წვრილად დაჭრილი ნიგოზით.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 6 ცალი
კარაქი 200 გრამი
ყავა 2 სუფრის კოვზი

შაქრის ფხვნილი 1,5 ჩაის
ჭიქა
ფქვილი 1 ჩაის ჭიქა
ნიგოზი 0,5 ჩაის ჭიქა

ტორტი ყავის (მეორენაირად)

3 ცალი კვერცხი გავთქვიფოთ ერთ ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად, დავამატოთ 50 გრამი დარბილებული კარაქი, 0,5 კოლოფი შესქელებული რძე, 3 ჩაის კოვზი ხსნადი ყავა, სოდა - გახსნილი ძმარში, 2 ჩაის ჭიქა ფქვილი; ყველაფერი კარგადა აეურიოთ, ჩავასხათ ცხიმწასმულ და ფქვილმოყრილ ფორმაში და შევდგათ ღუმელში დაბალ ცეცხლზე. როცა გამოცხვება, გავაცივოთ, გავჭრათ შუაზე ჰორიზონტალურად; დავნამოთ ჩვეულებრივი წესით მომზადებული ჩაის ჭიქა ყავით, რომელსაც დამატებული ექნება 2 სუფრის კოვზი კონიაკი ან რომი.

წავუსვათ კრემი, დავაფაროთ მეორე ნახევარი, ზემოდანაც წაუუსვათ კრემი და ამავე კრემით მოვრთოთ სპეციალური ტორტის მოსართავით.

კრემი გავაკეთოთ შემდეგნაირად: გავთქვიფოთ 200 გრამი კარაქი გათეთრებამდე; თანდათან დავამატოთ 0,5 კოლოფი შესქელებული რძე, რომელსაც შერეული ექნება 3 ჩაის კოვზი ხსნადი ყავა.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	3 ცალი	ხსნადი ყავა	7 ჩაის კოვზი
შაქრის ფხვნილი	- 1 ჩაის ჭიქა	ფქვილი	2 ჩაის ჭიქა
კარაქი	250 გრამი	სოდა	1 ჩაის კოვზი
შესქელებული რძე	- 1 კოლოფი	ძმარი	1 სუფრის კოვზი

ტორტი ლივონით (მეორენაირად)

8 კვერცხის გული კარგად გავთქვიფოთ 2 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად, დავამატოთ 400 გრამი გამდნარი კარაქი, 400 გრამი არაჟანი, სოდა გახსნილი ძმარში, ვანილი, 5 ჩაის ჭიქა ფქვილი; ცომი მოვზილოთ კოვზით, ჩავასხათ ცხიმწასმულ ყალიბში და შევდგათ საშუალო სიმხურვალის ღუმელში გამოსაცხობად. როცა გამოცხვება, გავაგრილოთ. ამოვიღოთ ყალიბიდან და წავუსვათ კრემი რომელიც შემდეგნაირად მზადდება:

8 კვერცხის ცილა ვთქვიფოთ გათეთრებამდე; ნელ-ნელა შევათქვიფოთ 2 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, როცა კარგად გასქელდება, დავამატოთ სახეხზე გახეხილი ან ზორცსაკეპ მანქანაში გატარებული 2-3 ცალი ლიმონი.

ბისკვიტი გავჭრათ შუაზე, წავუსვათ კრემი, დავაფაროთ მეორე ნახევარი, ზემოდანაც ლამაზად წავუსვათ კრემი.

მ ა ს ა ლ ა :

კვერცხი	8 ცალი	ლიმონი	2-3 ცალი
შაქრის ფხვნილი	- 4 ჩაის ჭიქა	სოდა	1 ჩაის კოვზი
კარაქი	400 გრამი	ძმარი	- 1 სუფრის კოვზი
არაჟანი	400 გრამი	ვანილი	გემოვნებით
ფქვილი	5 ჩაის ჭიქა		

ტორტი თაფლის

ორი სუფრის კოვზი თაფლი ჩავდოთ ქვაბში და დავდგათ ნელ ცეცხლზე; ადუღებისთანავე თაფლში ჩავყაროთ ნახევარი ჩაის კოვზი საჭმელი სოდა. გადმოვდგათ ცეცხლიდან და გავაგრილოთ. გაციებულ თაფლს შევურიოთ კარგად ათქვეფილი 2 კვერცხი, კარაქი ან მარგარინი, 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი და კარგად ავთქვიფოთ. ბოლოს დავაყაროთ ფქვილი და მოვზილოთ ნაზი ცომი. ცომი გავყოთ 5 ტოლ ნაწილად. თითოეული მრგვალად გავაბრტყელოთ და გამოვაცხოთ ცხიმწასმულ ტაფაზე. ფირფიტა არ უნდა დაგვეწვას და უნდა იყოს რაც შეიძლება ღია ფერის.

ფირფიტები გავაგრილოთ, გვერდები კოხტად შემოვაჭრათ, ნაჭრები დაეფშენათ ტორტზე მოსაყრელად.

კრემისათვის ავიღოთ ცივი არაჟანი, დიდხანს ვთქვიფოთ, დავაყროთ 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი და გავაგრძელოთ თქვეფა, ვიდრე ერთგვაროვან ფუმფულა მასას მივიღებთ; დავამატოთ ვანილი და ცოტა მაგარი ღვინო.

თითოეულ ფირფიტას წაეუსვათ კრემი, ერთმანეთზე დავა-
ლაგოთ და ბოლოს მოვაყაროთ დაფხვნილი მასა.

ტორტი 3-4 საათით შევდგათ მაცივარში; მაშინ ფირფიტები
ერთნაირად გაიჟღინთება და ტორტი გემრიელი და ნაზი გამოვა.

მ ა ს ა ლ ა:

თაფლი	2 სუფრის კოვზი	ფქვილი - რამდენიც დასჭირდ- ება
კვერცხი	2 ცალი	მაგარი ღვინო
კარაქი	150 გრამი	1 სუფრის კოვზი
შაბორის ფხვნილი	2 ჩაის ჭიქა	ვანილი გემოვნებით
არაჟანი	500 გრამი	

ტორტი თაფლის (მეორხანაირად)

3 ცალი კვერცხის ცილა კარგად ავთქვიფოთ. დავამატოთ
120 გრამი ცხელი თაფლი და ვთქვიფოთ გაციებამდე.

3 კვერცხის გულისა და ერთი ჭიქა შაქრის ფხვნილისაგან
გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი, დავამატოთ ნახევარი ჭიქა მანანის
ბურღული, შევეურიოთ თაფლის მასა, დავამატოთ 50 გრამი
დანაყილი ნიგოზი, მიხაკი, ღარიჩინი და კარგად ავეურიოთ. ფორმას
წაეუსვათ ცხიმში, მოვაყაროთ ცოტა ფქვილი, ჩავასხათ ფორმაში,
შევდგათ აირღუმელში და გამოვაცხოთ საშუალო ტემპერატურაზე
(დაახლოებით 30 წუთი). როცა გამოცხვება, თბილი ამოვიღოთ
და წაეუსვათ მინანქარი, რომელიც შემდეგნაირად მზადდება:

ერთი კვერცხის ცილა ვთქვიფოთ გათეთრებამდე, ნელ-ნელა
შევატქვიფოთ ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი და ვთქვიფოთ
მანამ, სანამ სქელ მინანქარს არ მივიღებთ.

მ ა ს ა ლ ა:

თაფლი	120 გრამი	მანანის ბურღული - 0,5 ჩაის ჭიქა
კვერცხი	4 ცალი	შაქრის ფხვნილი - 2 ჩაის ჭიქა
ნიგოზი	50 გრამი	

ტორტი „იდეალი“

ორი მთლიანი კვერცხისა და ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილისაგან გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი; დავამატოთ ორი სუფრის კოვზი თაფლი, ხორცსაკეპ მანქანაში გატარებული ერთი ჩაის ჭიქა ნიგოზი, სოდა გახსნილი ძმარში, ვანილი, 1,5 ჩაის ჭიქა ფქვილი და ყველაფერი ეს კარგად ავურიოთ (უნდა გამოვიდეს ნაზი ცომი). ცომი გავყოთ 4 ნაწილად (სამი თანაბარი ზომის ერთი პატარა გუნდა დასაფხვენელად), კარაქწასმულ ყალიბში გავაბრტყელოთ თითოეული ნაწილი და ცალ-ცალკე გამოვაცხოთ.

კრები მოვამზადოთ შემდეგნაირად: კარაქი ავთქვიფოთ გათვთრებამდე, მივუმატოთ ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი (უმჯობესია „პუდრა“), არაჟანი, კაკაო, ხორცსაკეპ მანქანაში გატარებული ერთი ჩაის ჭიქა ნიგოზი. ყველაფერი ეს კარგად ავურიოთ, ერთი საათით შევდგათ მაცივარში და შემდეგ წაგუსვით ფირფიტებს, დავაწყოთ ერთმანეთზე, პატარა ფირფიტა დავფხვნათ და ზევიდან მოვაყაროთ.

მ ა ს ა ლ ა :

კარაქი	200 გრამი	კაკაო	1 სუფრის კოვზი
არაჟანი	200 გრამი	სოდა	1 ჩაის კოვზი
კვერცხი	2 ცალი	ძმარი	1 სუფრის კოვზი
შაქრის ფხვნილი	- 2 ჩაის ჭიქა	ვანილი	გემოვნებით
ფქვილი	1,5 ჩაის ჭიქა	ნიგოზი	ერთი ჩაის ჭიქა
თაფლი	2 სუფრის კოვზი		

ტორტი „იდეალი“ (მეორენაირად)

ოთხი კვერცხისა და 1,5 ჭიქა შაქრის ფხვნილისაგან გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი; დავუმატოთ 2 სუფრის კოვზი თაფლი, ოთხი სუფრის კოვზი წყალი, ორი სუფრის კოვზი გატარებული ნიგოზი, ლიმონის ესენცია ან გახეხილი ლიმონი, სამი ჩაის ჭიქა ფქვილი, სოდა გახსნილი ძმარში. მიღებული მასა დავასხათ

ცხიმწასმულ თუნუქის ფირფიტაზე და შევდგათ ღუმელში გამო-
საცხობად. როცა გაცივდება, გაეჭრათ ტორტივით და წავეუსვათ
კრემი, რომელიც შემდეგნაირად მზადდება: ერთი ქილა შესქელე-
ბული რძე ვადულოთ 2-2,5 საათის განმავლობაში; როცა გა-
ცივდება, გავთქვიფოთ 200 გრამ კარაქთან ერთად, დავამატოთ
ორი სადილის კოვზი ნიგოზი და ვთქვიფოთ მიქსერით.

მ ა ს ა ლ ა :

კვერცხი	4 ცალი	შესქელებული რძე	- 1 კოლოფი
კარაქი	200 გრამი	სოდა	1 ჩაის კოვზი
შაქრის ფხვნილი	1,5 ჩაის	ძმარი	1 სუფრის კოვზი
ჭიქა		ლიმონი ან ლიმონის ესენცია	
თაფლი	2 სუფრის კოვზი	- ნახეარი ლიმონი ან რამდენ-	
ნიგოზი	4 სუფრის კოვზი	იმე წვეთი ესენცია	
ფქვილი	3 ჩაის ჭიქა		

ტორტი „იდეალი“ უნიგოზოდ

სამი მთლიანი კვერცხი ავთქვიფოთ ერთ ჩაის ჭიქა შაქრის
ფხვნილთან ერთად; დავამატოთ ორი სუფრის კოვზი თაფლი, 50
გრამი დარბილებული კარაქი, 2 ჩაის ჭიქა ფქვილი, ცოტა მარილი,
სოდა გახსნილი ძმარში, ვანილი.

წინასწარ ავადულოთ წყალი თასში ან დიდ ქვაბში; შიგ ჩავდ-
გათ ჭურჭელი, რომელშიც მოთავსებულია ტორტის მასა; გავაჩ-
ეროთ ცხელ ორთქლზე ხუთი წუთი და თან კურიოთ, სანამ
კარგად გათბება.

თბილი ცომი გადმოვიტანოთ ფქვილმოყრილ ფიცარზე და
კარგად დავზილოთ. გავყოთ ექვს თანაბარ ნაწილად და თხელი
ფენები ცალ-ცალკე გამოვაცხოთ კარაქწასმულ თუნუქის ფირ-
ფიტაზე.

როცა ფირფიტები გაცივდება, წავეუსვათ კრემი, რომელიც
შემდეგნაირად მზადდება: 300 გრამი კარაქი კარგად გავთქვი-
ფოთ, დავასხათ 1 ქილა შესქელებული რძე და გავაგრძელოთ

თქვეფა, სანამ კრემი ჰაეროვანი არ გახდება. ზემოდან მოვაყაროთ დაფხვნილი ფირფიტა,

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 3 ცალი
შაქრის ფხვნილი - 1 ჩაის ჭიქა
თაფლი 2 სუფრის კოვზი
კარაქი 350 გრამი
პურის ფქვილი - 2,5 ჩაის ჭიქა

სოდა 1 ჩაის კოვზი
ძმარი 1 სუფრის კოვზი
შესქელებული რძე - 1 კოლოფი
მარილი, ვანილი - გემოვნებით

ტორტი „ჩიტის რძე“

რვა კვერცხის გული კარგად გავთქვიფოთ 2 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად; შევაზილოთ 200 გრამი დარბილებული კარაქი, ერთი ჩაის ჭიქა მაწონი, 2 სადილის კოვზი კაკაოს ფხვნილი, სოდა, ძმარი, ვანილი, დავაყაროთ ფქვილი და კოვზით კარგად ავზილოთ (ცომი უნდა გამოვიდეს სქელი არაჟანის სისქის). გაზქურის თუნუქის ფურცელზე დავაფაროთ პერგამენტის ქაღალდი, წავუსვათ კარაქი და დავასხათ ცომი. შევდგათ გაზქურაში გამოსაცხობად.

დარჩენილი ცილები დიდხანს ვთქვიფოთ მიქსერით, სანამ თეთრი „ღრუბელივით“ არ გახდება (ქვაბს რომ გადმოვაბრუნებთ არ უნდა გადმოიღვაროს); შევათქვიფოთ ორი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი.

როდესაც გაზქურაში შედგმული ცომი ნახევრად გამოცხვება (დაახლოებით 15-20 წუთის შემდეგ), ზემოდან კოვზით დავასხათ გათქვეფილი ცილა, შევდგათ გაზქურაში, სანამ ბეზე არ გამოცხვება (ოდნავ უნდა გამაგრდეს).

წინასწარ მოვამზადოთ შოკოლადის მინანქარი შემდეგნაირად: ავილოთ 0,5 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, 3 სუფრის კოვზი რძე ან წყალი, 50 გრამი კარაქი, 3 სუფრის კოვზი კაკაოს ფხვნილი, ავურიოთ, დავდგათ ცეცხლზე და როცა ეს მასა დუღილამდე მივა, გადმოვდგათ და ცხელი მოვასხათ ტორტის ბეზეს.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 8 ცალი
შაქრის ფხვნილი 4,5 ჩაის
ჭიქა
კარაქი 250 გრამი
მაწონი 1 ჩაის ჭიქა
კაკაოს ფხვნილი - 5 სუფრის
კოვზი

რძე ან წყალი 3 სუფრის
კოვზი
სოდა - 1 ჩაის კოვზი
ძმარი 1 სუფრის კოვზი
ვანილი - გემოვნებით

ტორტი „ჩიტის რძე“ (მეორენაირად)

2 კვერცხი და ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი კარგად ავთქვიფოთ; დავამატოთ სამი სუფრის კოვზი რძე, სამი სუფრის კოვზი თაფლი, 2 ჩაის ჭიქა ფქვილი, სოდა - ძმრით, კარგად ავურიოთ და დავდგათ ძალიან ნელ ცეცხლზე; როცა ამოფუვდება და ფერს შეიცვლის, გადმოვდგათ ცეცხლიდან და დაახლოებით ერთი საათი შევდგათ მაცივარში.

მაცივრიდან გამოღების შემდეგ დავამატოთ კიდევ 1 ჩაის ჭიქა ფქვილი და კარგად დავზილოთ. გავყოთ ცომი სამ თანაბარ ნაწილად და გამოვაცხოთ ცალ-ცალკე ცხიმწასმულ ფქვილ-მოყრილ ყალიბში ან გაზქურის ფირფიტაზე. როცა გაცივდება, პირველსა და მეორე ფირფიტას წაუუსვათ კრემი, რომელიც შემდეგნაირად მზადდება: 2 ჩაის ჭიქა რძეში კარგად გავხსნათ 2 სუფრის კოვზი ფქვილი და მოვადულოთ, როგორც ფაფა. 300 გრამი კარაქი გავთქვიფოთ გათეთრებამდე, თან შევათქვიფოთ ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი და გაცივებული რძის მასა; გავაგრძელოთ თქვეფა, სანამ ჰაეროვანი კრემის მასას არ მივიღებთ.

ტორტის მესამე ფირფიტას ზემოდან მოვასხნათ შოკოლადის მინანქარი, რომლის მომზადების წესი ზემოთ არის აღნიშნული.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 2 ცალი
რძე - 2,5 ჩაის ჭიქა
თაფლი 3 სუფრის კოვზი
შაქრის ფხვნილი - 2 ჩაის ჭიქა
ფქვილი 3 ჩაის ჭიქა

კარაქი 300 გრამი
სოდა 1 ჩაის კოვზი
ძმარი 1 სუფრის კოვზი
ვანილი - გემოვნებით

ტორტი „შანტაზია“

ექსი კვერცხის ცილა კარგად გავთქვიფოთ გამაგრებამდე, შემდეგ შევათქვიფოთ თითო-თითო კვერცხის გული და 6 სუფრის კოვზი შაქრის ფხვნილი, ვანილი, ფრთხილად შევეურიოთ 6 სუფრის კოვზი წინასწარ გაცრილი უმაღლესი ზარისხის ფქვილი.

გამზადებული მასა ჩავასხათ ცხიმწასმულ ფორმაში, შევდგათ გახურებულ გაზქურის ღუმელში და რაც შეიძლება დაბალ ტემპზე გამოვაცხოთ.

კარგად გაგრილებული ბისკვიტი გავჭრათ შუაზე. ქვედა ნაწილს მოვასხუროთ შაქრის სიროფში შერეული ლიმონის წვენი.

ცალკე ავთქვიფოთ 4-5 კვერცხის ცილა, შევათქვიფოთ ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი და ერთი ჩაის ჭიქა მოხალული და წვრილად დაკეპილი ნიგოზი. ეს მასა წაუუსვათ გაჭრილ ბისკვიტს, დავაფაროთ მეორე ნახევარი, ზემოდან და გვერდებზე წაუუსვათ მომზადებული კრემის მასალა.

ზემოდან მოვაყაროთ ბისკვიტის გვერდებიდან ჩამონაფხეკი, წვრილად დაკეპილ ნიგოზთან ერთად.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	10 ცალი	ნიგოზი	1 ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილი	- 2 ჩაის ჭიქა	ლიმონის წვენი	1 ლიმონის
ფქვილი	6 სუფრის კოვზი	ვანილი	გემოვნებით

ტორტი „ჰიპტორია“

3 კვერცხის გული კარგად გავთქვიფოთ 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად; თანდათან დავამატოთ 1 ჩაის ჭიქა არაჟანი, 1 ჭიქა მაწონი, სოდა გახსნილი ძმარში. მოვზილოთ ძალიან ნაზი (სქელი არაჟანის სისქის) ცომი, ჩავასხათ ცხიმწასმულ ყალიბში და შევდგათ აირღუმელში გამოსაცხოზად. როცა ნახევრად გამოცხვება, დავასხათ ცილის მასალა, რომელიც შემდე-

გნაირად მზადდება: მიქსერით კარგად გავთქვიფოთ 3 კვერცხის ცილა, შევათქვიფოთ 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი; როცა კარგად გასქელდება, თანდათან დავამატოთ 200 გრამი ხორცსაკეც მანქანაში გატარებული ნივთი, ეს მასა დავასხათ ცომს და გამოვაცხოთ ბოლომდე.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	3 ცალი	ნივთი	200 გრამი
შაქრის ფხვნილი	- 2 ჩაის ჭიქა	სოდა	1 ჩაის კოვზი
არაჟანი	- 1 ჩაის ჭიქა	ძმარი	1 სუფურის კოვზი
მაწონი	1 ჩაის ჭიქა	ვანილი	გემოვნებით

ტორტი „ჰამროვანი“

6 კვერცხი დიდხანს ვთქვიფოთ 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად; დავამატოთ სოდა - გახსნილი ძმარში, ერთი ჭიქა ფქვილი, ფრთხილად ავურიოთ, ჩავასხათ ყალიბში და გამოვაცხოთ ნელ ცეცხლზე, როგორც ჩვეულებრივი ბისკვიტი.

როცა კარგად გაცივდება, წავუსვათ კრემი, რომელიც შემდეგნაირად მზადდება:

150 გრამი კარაქი ავთქვიფოთ; ნელ-ნელა დავამატოთ 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი და თითო ჩაის კოვზით შევათქვიფოთ 1 ჩაის ჭიქა ოღნავ თბილი რძე. დავამატოთ ცოტა კონიაკი და ვანილი.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	6 ცალი	სოდა	- 0,5 ჩაის კოვზი
შაქრის ფხვნილი	- 2 ჩაის ჭიქა	ძმარი	1 ჩაის კოვზი
კარაქი	- 150 გრამი	კონიაკი,	ვანილი - გემოვნე-
რძე	1 ჩაის ჭიქა	ბით	

ტორტი „მანიკო“

5 ცალ კვერცხის გულს დავუმატოთ 5 სადილის კოვზი შაქრის ფხვნილი და კარგადა ავთქვიფოთ; დავამატოთ 200 გრამი არაჟანი, 5 სადილის კოვზი ფქვილი და მიქსერით კარგად გავთქვიფოთ. მიქსერით გავთქვიფოთ 5 კვერცხის ცილაც, დავამატოთ 3 სადილის კოვზი შაქრის ფხვნილი; როცა კარგად გამაგრდება, ნელ-ნელა ჩავასხათ ცომში და კარგად ავურიოთ.

ყალიბს წავუსვათ ცხიმი, მოვაყაროთ წმინდად დაფქული ორცხობილა, ფრთხილად ჩავასხათ ცომი და შევდგათ გაზქურაში გამოსაცხობად (25 -30 წუთი). ტორტი კარგად უნდა ამოვიდეს და როცა ყალიბის ნაპირებს მოცილდება, მაშინ იქნება მზად.

როცა გაცივდება გავჭრათ შუაზე, დავენამოთ ნებისმიერი ნაყენით (ჩაის ან კონიაკის ნარევი, ყავის ნაყენი, ლიმონი წვენი, ჩაის ნაყენი, რომელიმე ესენციის გამოყენებით), წავუსვათ შუაში კრემი, დავაფაროთ მეორე ნახევარი, ზემოდანაც წავუსვათ კრემი და მოვრთოთ რომელიმე მურაბით, ან მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი მოხალული ნიგოზისა და დაფხვნილი შოკოლადის ნარევი. კრემი მოვამზადოთ შემდეგნაირად: 200 გრამი კარაქი კარგად გავთქვიფოთ გათეთრებამდე. 2 კვერცხისაგან გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი, დავამატოთ ვანილი და შევათქვიფოთ კარაქს.

მ ა ს ა ლ ა :

კვერცხი 7 ცალი

არაჟანი 200 გრამი

შაქრის ფხვნილი - 2 ჩაის ჭიქა

ფქვილი - 5 სადილის კოვზი

კარაქი - 200 გრამი

ვანილი, ნაყენი გემოვნებით

ტორტი „ნიწო“

ორი კვერცხი ცილიანად ავთქვიფოთ, თანდათან ავურიოთ ნახევარი ჭიქა შაქრის ფხვნილი, დავამატოთ თაფლი, სოდა გახსნილი ძმარში, 3 ჩაის ჭიქა ფქვილი; მიღებული ცომი გავყოთ 4-5 ნაწილად, გამოვაცხოთ ცალ-ცალკე. ფენებს შორის წავუსვათ კრემი, რომელიც შემდეგნაირად მზადდება: ორი კვერცხის გული გავთქვიფოთ 3/4 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან, დავამატოთ 4

სუფრის კოვზი ფქვილი, ვანილი და ფრთხილად ჩავასხათ ცხელ რძეში, თან სულ კურიოთ. მივიყვანოთ ადუღებამდე, გადმოვდგათ ცეცხლიდან და შევათქვიფოთ 100 გრამი კარაქი.

კრემი წავეუსვათ ფენებს შორის, ზედა ფენას მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი მოხალული ნიგოზი.

მ ა ს ა ლ ა :

კვერცხი	4 ცალი	რძე	- 3 ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილი	1,5 ჩაის	კარაქი	100 გრამი
ჭიქა		ნიგოზი	0,5 ჩაის ჭიქა
თაფლი	- 3 სადილის კოვზი	ფქვილი	3,5 ჩაის ჭიქა

ტორტი ხილის (მისამინაირად)

150 გრამი კარაქი ავურიოთ 50 გრამ შაქრის ფხვნილსა და 250 გრამ ფქვილთან ერთად. დავეუმატოთ 100 გრამი არაჟანი, ცოტა მარილი, ვანილი, სოდა - ძმარში გახსნილი, მოვზილოთ ცომი. გავაჩეროთ რამოდენიმე წუთი; ყალიბს წავეუსვათ ცხიმოვანი, გადავიტანოთ ცომი და გავაბრტყელოთ, შევდგათ გაზქურაში გამოსაცხობად. გამოვაცხოთ ნახევრად, წავეუსვათ რომელიმე ხილის ჯემი შერეული ცოტა რომთან და ზედ დავასხათ ბისკვიტის ცომი, რომელიც შემდეგნაირად მზადდება: კარგად ვავთქვიფოთ 4 კვერცხის გული, ნახევარი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, ერთი ლიმონის წვენი, 100 გრამი ფქვილი; ცომში შეკურიოთ 100 გრამი ქიშმიში. როცა გამოცხვება, გავაციოთ და ზემოდან დავაყაროთ ნებისმიერი ხილი.

დარჩენილი 6 კვერცხის ცილა კარგად ვთქვიფოთ მიქსერით, შევათქვიფოთ 1,5 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი. მიღებული ბეზეს სქელი მასა დავასხათ ხილს. ნიგოზი მოვხალოთ, დავჭრათ წვრილად, ტორტს ზემოდან მოვაყაროთ. გასაფორმებლად შეიძლება გამოვიყენოთ ხილიც.

მ ა ს ა ლ ა :

კარაქი	150 გრამი	შაქრის ფხვნილი	- 300 გრამი
ფქვილი	350 გრამი	არაჟანი	- 100 გრამი

ხილის ჯემი 250 გრამი
 კვერცხი 6 ცალი
 ლიმონი 1 ცალი
 ნიგოზი 0,5 ჩაის ჭიქა
 ქიშმიში 100 გრამი

ნებისმიერი ხილი - 0,5 კილოგრამი
 სოდა, ძმარი თითო ჩაის კოვზი
 ვანილი, მარილი - გემოვნებით.

ტორტი „ღღე და ღამე“

5 მთლიანი კვერცხი კარგად გავთქვიფოთ 1,5 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად, დავამატოთ 1 ჩაის ჭიქა არაჟანი ან მაწონი, სოდა - გახსნილი ძმარში, ვანილი, 2 ჩაის ჭიქა ფქვილი, კარგად მოვურიოთ, ჩავასხათ ცხიმწასმულ ყალიბში და გამოვაცხოთ (ეს იქნება „ღღე“).

მოვამზადოთ ზუსტად იგივე შემადგენლობის მეორე ცომი, მხოლოდ წინასწარ დავამატოთ 2 სუფრის კოვზი კაკაოს ფხვნილი და 1 ჩაის ჭიქა, ხორცსაკეპ მანქანაში გატარებული ნიგოზი; მიღებული მუქი ფერის ცომი გამოვაცხოთ ცხიმწასმულ იგივე ყალიბში (ეს იქნება „ღამე“).

როცა გამოცხვება წავეუსვათ კრემი პირველ ბისკვიტს, დავაფაროთ მეორე ბისკვიტი, წავეუსვათ კრემი და ზემოდან მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ნიგოზი შერეული დაფხვნილ შოკოლადთან ერთად.

კრემი მოვამზადოთ შემდეგნაირად:

3 კვერცხისა და 2 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილისაგან გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი, დავამატოთ 4 სუფრის კოვზი პურის ფქვილი, თანდათანობით დავასხათ ცხელი რძე და როცა კარგად გაიხსნება, დავდგათ ცეცხლზე, წამოდულებისთანავე გადმოვდგათ და გაცივების შემდეგ შევათქვიფოთ 300 გრამი კარაქი.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 13 ცალი
 შაქრის ფხვნილი - 5 ჩაის ჭიქა
 კარაქი 300 გრამი

არაჟანი ან მაწონი 2 ჩაის ჭიქა
 ფქვილი 4,5 ჩაის ჭიქა

კაკაოს ფხვნილი - 2 სუფრის
კოვზი
რძე 1 ლიტრი
სოდა 1 ჩაის კოვზი

ძმარი 1 სუფრის კოვზი
ნივოზი 1 ჩაის ჭიქა
შოკოლადი 50 გრამი
ვანილი გემოვნებით

ტორტი არაჟნის

ერთი ჭიქა არაჟანი, 1 ცალი კვერცხი, ერთი ჭიქა შაქრის ფხვნილი, ერთი სუფრის კოვზი არაყი ან კონიაკი, სოდა - გახსნილი ძმარში, ფქვილი კარგად აუურიოთ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე.

ტორტის ფორმას წავესვით კარაქი, მოვაყაროთ წმინდად დაფქვილი ორცხობილა ან ფქვილი, ჩავასხათ ტორტის მასა, შევდგათ აირლუმელში გამოსაცხობად და ვაცხოთ დაახლოებით 30-40 წუთი.

ავილოთ იგივე შემადგენლობა, მხოლოდ დავამატოთ 2 სავსე სუფრის კოვზი კაკაოს ფხვნილი, გამოვაცხოთ მეორე მუქი ფერის ბისკვიტი. პირველ ბისკვიტს წავესვით კრემი, ზემოდან დავაფაროთ მეორე მუქი ფერის ბისკვიტი, წავესვით ზემოდანაც კრემი და მოვაყაროთ სახეხზე გაფხეკილი შოკოლადი.

კერძი მოვამზადოთ შემდეგნაირად: ავილოთ ერთი ჩაის ჭიქა გაციებული სქელი არაჟანი, გავთქვიფოთ მიქსერით და თანდათან შევათქვიფოთ ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, დავამატოთ ცოტა ვანილი; როცა არაჟანი გაფუეღება, კრემი მზად არის.

მ ა ს ა ლ ა:

არაჟანი 3 ჩაის ჭიქა
კვერცხი 2 ცალი
შაქრის ფხვნილი - 3 ჩაის ჭიქა
არაყი ან კონიაკი - 2 სუფრის
კოვზი

ფქვილი 2 ჩაის ჭიქა
სოდა 2 ჩაის კოვზი
ძმარი 2 სუფრის კოვზი
კაკაოს ფხვნილი - 2 სუფრის
კოვზი

ტორტი „ზღარბი“

5 ცალი კვერცხისა და 3/4 ჭიქა შაქრის ფხვნილისაგან გავაკეთოთ ჩვეულებრივი ბისკვიტის ცომი. დავასხათ გაზქურის თუნუქის ფირფიტაზე და გამოვაცხოთ დაბალი, ბრტყელი, ბისკვიტი, რომელიც ადვილად გადაიხვევა რულეტივით.

ნუშს დავასხათ მდულარე წყალი, ცოტა ხანს გავაჩეროთ; როცა გაცივდება, წყალი გადავწუროთ, ნუშს გავაცალოთ ქერქი და დავეჭრათ სიგრძეზე წვრილად.

კრემი მოვამზადოთ შემდეგნაირად: კარაქი კარგად ავლესოთ შაქრის ფხვნილთან ერთად, თანდათან შევურიოთ 2 სუფრის კოვზი ყავითა და ერთი ჭიქა წყლით მომზადებული მაგარი ნაყენი (ცივი). დიდხანს ვთქვიფოთ, სანამ შაქარი მთლიანად დადნება და მივიღებთ ერთგვაროვან მასას.

გაციებული ბისკვიტი გავშალოთ, წავუსვათ კრემი და ისევ რულეტივით დავახვიოთ. ყოველი მხრიდან წავუსვათ კრემი; შემდეგ კრემწასმულ ტორტზე დავაყაროთ ნუშის ნათალი ისეთნაირად, რომ ზღარბის ეკლებს დაემსგავსოს; შევდგათ მაცივარში და კარგად გავაციოთ.

მ ა ს ა ლ ა :

კვერცხი	5 ცალი	ნუში	250 გრამი
შაქრის ფხვნილი	1,5 ჩაის	ყავა	2 სუფრის კოვზი
ჭიქა		წყალი	1 ჩაის ჭიქა
კარაქი	350 გრამი	ვანილი	გემოვნებით

შავი ტორტი თეთრი კრემით

2 კვერცხის და ორი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილით გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი, შევაზილოთ 100 გრამი დარბილებული კარაქი, ორი სუფრის კოვზი კაკაო, ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, დავასხათ ორი ჩაის ჭიქა ცივი რძე, დავამატოთ სოდა - გახსნილი ძმარში, ვანილი, ცოტა მარილი და კარგად გავთქვიფოთ; დავაყაროთ 3 ჩაის ჭიქა ფქვილი და მოვზილოთ ცომი.

თუნუქის ფურცელზე დავაფინოთ პერგამენტის ქაღალდი, წა-
ვუსვათ კარაქი და დავასხათ მომზადებული ცომის მასა. შევდ-
გათ გაზქურაში და გამოვაცხოთ.

მოვამზადოთ კრემი შემდეგნაირად: 250 გრამი კარაქი გავთქე-
ფოთ გათეთრებამდე და შევურიოთ ცოტ-ცოტა შესქელებული
რძე; ისევ ვთქვიფოთ მიქსერით, სანამ არ მივიღებთ ერთგვაროვან,
ჰაეროვან მასას.

გამომცხვარი ბისკვიტი გავჭრათ შუაზე, დავნამოთ მაგარი
ყავის ნაყენისა და ცოტა კონიაკის ნარევით, წავეუსვათ კრემი,
დავაფაროთ მეორე ნახევარი, ზემოდანაც წავეუსვათ კრემი და
მოვრთოთ ტორტის მოსართავით.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 2 ცალი
შაქრის ფხვნილი - 3 ჩაის ჭიქა
კარაქი - 350 გრამი
რძე - 2 ჩაის ჭიქა
კაკაოს ფხვნილი - 2 სუფრის
კოვზი

შესქელებული რძე - 1 კოლოფი
სოდა 1 ჩაის კოვზი
ძმარი 1 სუფრის კოვზი
მარილი, ვანილი, ყავა, კონია-
კი გემოვნებით

ტორტი ნიგოზიანი

200 გრამი ერბო კარგად გავთქვიფოთ 200 გრამ შაქრის
ფხვნილთან ერთად, დავამატოთ გათქვეფილი კვერცხი, სოდა
ძმრით, 600 გრამი ფქვილი, ხორცსაკეპ მანქანაში გატარებული
300 გრამი ნიგოზი და მოვზილოთ ცომი. ცომი გავყოთ სამ
ნაწილად, დავდოთ ცხიმწასმულ და ფქვილმოყრილ ყალიბში და
ცალ-ცალკე გამოვაცხოთ. ფირფიტებს წავეუსვათ კრემი და ერო-
მანეთზე დავალაგოთ.

კრემი მოვამზადოთ შემდეგნაირად: 200 გრამ შაქრის ფხვ-
ნილს დავამატოთ ოთხი ჩაის კოვზი კაკაოს ფხვნილი, კარგად
ავურიოთ და გავხსნათ $3/4$ ჩაის ჭიქა რძეში, დავდგათ ცეცხლზე
და მივიყვანოთ ადუღებამდე. როცა გაცივდება, შევათქვიფოთ 100
გრამი კარაქი.

ტორტს ზემოდან მოვაყაროთ მოხალული წვრილად დჭრილი ნიგოზი.

მ ა ს ა ლ ა:

ერბო 200 გრამი	კაკაოს ფხვნილი 4 ჩაის
შაქრის ფხვნილი - 2 ჩაის ჭიქა	კოვზი
ნიგოზი 300 გრამი	რძე 3/4 ჩაის ჭიქა
კვერცხი 1 ცალი	სოდა 1 ჩაის კოვზი
ფქვილი 600 გრამი	ძმარი 1 სუფრის კოვზი

ტორტი ნიგოზიანი (მომრეხიანი)

2 ცალი კვერცხი გავთქვიფოთ 2 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად. შევურიოთ 2 სადილის კოვზი თაფლი, 2 ჩაის ჭიქა თბილი რძე და ავთქვიფოთ; ჩავაყაროთ სოდა - გახსნილი ძმარში, ვანილი, 4 ჩაის ჭიქა ფქვილი და მოვზილოთ ცომი, გავყოთ სამ ნაწილად ცალ-ცალკე გამოვაცხოთ.

ფირფიტებს წავუსვათ კრემი, დავალაგოთ ერთმანეთზე ზემოდან დავფაროთ შოკოლადის მინანქარით.

კრემი მოვამზადოთ შემდეგნაირად: მიქსერით კარგად გავთქვიფოთ 300 გრამი კარაქი, თანდათან შევაზილოთ 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, 1 ჩაის ჭიქა არაჟანი, 1 ჩაის ჭიქა გატარებული ნიგოზი.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი - 2 ცალი	ძმარი 1 სადილის კოვზი
შაქრის ფხვნილი - 3 ჩაის ჭიქა	კარაქი 300 გრამი
თაფლი - 2 სადილის კოვზი	არაჟანი 1 ჩაის ჭიქა
რძე 2 ჩაის ჭიქა	ნიგოზი 1 ჩაის ჭიქა
სოდა 1 ჩაის კოვზი	ვანილი გემოვნებით

ტორტი ნუში

ნუში დავამტვრიოთ, გაფუცქნათ და გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში; კარგად გავთქვიფოთ კვერცხები, შაქრის ფხვნილი და კარაქი; ავურიოთ შიგ დანაყილი ნუში და პურის ფქვილი. გამზადებული მასალა გადავიღოთ ცხიმწასმულ ყალიბში, ზემოდან შევასწოროთ, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ნუში, შაქრის ფხვნილი და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად.

მ ა ს ა ლ ა:

კარაქი	200 გრამი	შაქრის ფხვნილი	1 ჩაის
პურის ფქვილი	1 ჩაის ჭიქა	ჭიქა	
ნუში	200 გრამი	კვერცხი	3 ცალი

ტორტი ნუშის (მმორბნანირად)

კვერცხის გულეები კარგად გავთქვიფოთ შაქრის ფხვნილთან ერთად; დავამატოთ ლიმონის გახეხილი ქერქი, დანაყილი ნუში, გათქვეფილი კვერცხის ცილები და კარგად ავურიოთ. ეს მასა ჩავასხათ ცხიმწასმულ ყალიბში და შევდგათ ღუმელში. როცა გამოცხვება, გავანელოთ, ამოვიღოთ ყალიბიდან და ზემოდან გადავასხათ შოკოლადის მინანქარი, რომლის დამზადების წესი ზემოთ არის აღწერილი.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	10 ცალი	დანაყილი ლიმონის ქერქი	
შაქრის ფხვნილი	- 2 ჩაის ჭიქა	0,5 ჩაის კოვზი	
ნუში	200 გრამი		

ტორტი „ქალის თითები“

ჭიქანახევარი წყალი დავდგათ ცეცხლზე, ჩავემატოთ კარაქი და როცა აღუღდება, ჩავყაროთ შიგ პურის ფქვილი, თან სულ ვურიოთ, ორი წუთი დუღილის შემდეგ გამოვრთოთ. როგორც

კი ცომი შეგრილდება, თანდათან ჩავახალოთ კვერცხი. მოხარ-
შული ცომი გავანაწილოთ, მივცეთ მოგრძო თითების ფორმა
(შეიძლება გამოვიყენოთ კრემის შპრიცი), დავდოთ ცხიმწასმულ
ტაფაზე და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად.

კრემისათვის ავიღოთ გაციებული არაუქანი და კარგად ავთქე-
ფოთ შაქრის ფხვნილთან ერთად.

გამომცხვარი „ქალის თითები“ ამოვაგლოთ კრემში, დავაწყოთ
თეფშზე და ზემოდან მოვაყაროთ კაკაოს ფხვნილი ან გახეხილი
შოკოლადი.

მ ა ს ა ლ ა:

კარაქი 150 გრამი

ფქვილი 1,5 ჩაის ჭიქა

წყალი 1,5 ჩაის ჭიქა

არაუქანი 2 ჩაის ჭიქა

კვერცხი 6 ცალი

შაქრის ფხვნილი - 1 ჩაის ჭიქა

ფენოვანი ცომის ტორტი

გავთქვიფოთ ერთი ცალი კვერცხი, დავასხათ ერთი ჩაის ჭიქა
წყალი (ოთახის ტემპერატურის), სამი სუფრის კოვზი ძმარი,
სამი სუფრის კოვზი ზეთი, დავაყაროთ სამი ჩაის ჭიქა ფქვილი
და მოვზილოთ მაგარი ცომი; გავყოთ სამ ნაწილად, თითოეული
ნაწილი გავაბრტყელოთ, წავუსვათ 50 გრამი მარგარინი, დავკე-
ცოთ კონვერტისებურად და შევინახოთ მაცივარში (15-20 წუთით).
ეს პროცესი გავიმეოროთ სამჯერ.

გამოვიღოთ მაცივირიდან ერთი ნაწილი, გავაბრტყელოთ,
დავდოთ თუნუქის ფურცელზე და შევდგათ კარგად გახურებულ
გაზექურის ღუმელში. 5-10 წუთის შემდეგ სიმხურვალე დაუქ-
ლოთ და ასე გამოვაცხოთ სამივე ფირფიტა. როცა გაცივდება,
წავუსვათ კრემი, ერთმანეთზე დავალაგოთ და ზემოდან მოვაყარ-
ოთ გვერდებიდან ჩამონაფხვენნი.

კრემი მოვამზადლოთ შემდეგნაირად:

ოთხი კვერცხისაგან (ორი მთლიანი, ორი გული) და ორი
ჭიქა შაქრის ფხვნილისაგან გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი; დავამა-
ტოთ 5 სუფრის კოვზი ფქვილი, ვანილი, კარგად ავურიოთ და

ნელ-ნელა ჩავასხათ 1 ლიტრ ცხელ რძეში, დაედგათ ცეცხლზე და მივიყვანოთ ადუღებამდე. როცა გაცივდება, შევაზილოთ 150 გრამი დარბილებული კარაქი.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	5 ცალი	ძმარი	3 სუფრის კოვზი
მარგარინი	450 გრამი	შაქრის ფხვნილი	- 2 ჩაის ჭიქა
კარაქი	150 გრამი	რძე	1 ლიტრი
ზეთი	- 3 სუფრის კოვზი	ვანილი	გემოვნებით
ფქვილი	4 ჩაის ჭიქა		

ფანოვანი ტორტი შემქმნელი რძით

2 კვერცხი კარგად ავთქვიფოთ 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად, შევურიოთ 2 სუფრის კოვზი თაფლი, 1 ჩაის ჭიქა გატარებული ნიგოზი, სოდა-გახსნილი ძმარში, დავაყაროთ 2 ჭიქა ფქვილი და მოვზილოთ ცომი.

ცომი გავყოთ სამ ნაწილად; ტორტის ყალიბში ჩავაფინოთ ცხიმწასმული ქალაღი და ზედ გავაბრტყელოთ ცომის ერთი ნაწილი (ხელი ცივი წყლით უნდა დავისველოთ); ასე გამოვაცხოთ სამი ფირფიტა.

კრემი მოვამზადოთ შემდეგნაირად: 1 ქილა შესქელებული რძე წინასწარ მოვხარშოთ (2-3 საათის განმავლობაში), როცა გაცივდება გადმოვიღოთ და შევათქვიფოთ 1 ჭიქა გატარებული ნიგოზი.

გამომცხვარ ფენებს წავუსვით კრემი და ერთმანეთზე დავალაგოთ; კრემი ზემოდანაც წავუსვით და მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი მოხალული ნიგოზი.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	2 ცალი	შესქელებული რძე	- 1 კოლოფი
შაქრის ფხვნილი	- 1 ჩაის ჭიქა	ფქვილი	2 ჩაის ჭიქა
თაფლი	- 2 სუფრის კოვზი	სოდა	1 ჩაის კოვზი
ნიგოზი	1,5 ჩაის ჭიქა	ძმარი	1 სუფრის კოვზი

კრემები ვაშლის ტორტისათვის

უკანასკნელ ხანს, ვხვდებით გასაყიდად კოოპერატივების მიერ წარმოებულ ვაშლის ფირფიტებს. ასეთი ფირფიტებისაგან ტორტის გასაკეთებლად უნდა გამოვიყენოთ შემდეგი სახის კრემები:

კრემის პირველი სახე:

ალუმინის ჭურჭელში ჩავასხათ 3 სუფრის კოვზი თაფლი, დავაყაროთ 1 ჩაის ჭიქა მოხალული, დაჭრილი ნიგოზი, 4 ჩაის კოვზი კაკოს ფხვნილი, 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, დავამატოთ 150 გრამი კარაქი, ავურიოთ და დავდგათ ცეცხლზე. როგორც კი წამოდულდება, გადმოვდგათ ცეცხლიდან, დავამატო ცოტა ვანილი, ცხელივე წავუსვათ ვაშლის ფირფიტებს და ერთმანეთზე დავალაგოთ.

კრემის მეორე სახე:

3 სუფრის კოვზი პურის ფქვილი მოვხალოთ ტაფაზე, სანამ კარგად არ გაყვითლდება; 100 გრამი კარაქი კარგად დავზილოთ, თანდათან შევატკეფოთ 0,5 კოლოფი შესქელებული რძე. როცა კრემი ჰაეროვანი გახდება, დავამატოთ მოხალული ფქვილი და ხორცსაკეპ მანქანაში გატარებული 2 სუფრის კოვზი ნიგოზი. თუ კრემი მშრალი, ფხვიერია, დავამატოთ ცოტა შესქელებული რძე. კრემი წავუსვათ ფირფიტებს, ერთმანეთზე დავალაგოთ. სასურველია (ორივე შემთხვევაში) ზემოდან წავუსვათ შოკოლადის მინანქარი.

ტორტი ვაშლით

4 კვერცხის გული გავთკეფოთ ერთ ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად; დავამატოთ დარბილებული 200 გრამი კარაქი ან მარგარინი; 2-3 სუფრის კოვზი არაჟანი ან მაწონი, სოდა - გახსნილი ძმარში, 3 ჩაის ჭიქა ფქვილი და მოვზილოთ ნაზი ცომი. ცომი გავყოთ 3 თანაბარ და ერთ პატარა ნაწილად, გამოვაცხოთ ფირფიტები აირლუმელში მრგვალ ფორმაში. როცა გაცივდება, ფირფიტებს შორის წავუსვათ ვაშლის გულსართი, რომელიც შემდე-

გნაირად მზადდება: ვაშლი (უკეთესია „ანტონოვკის“ ჯიშის) გაფეც-
ქნათ, გავხეხოთ წმინდა სახეხზე, დავაყაროთ ერთი ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილი, დავდგათ ცეცხლზე და წამოვადულოთ. გად-
მოვდგათ ცეცხლიდან და გავაციოთ. 4 კვერცხის ცილა გავთქვი-
ფოთ კარგად, სანამ თეთრ, მაგარ ქაფს არ მივიღებთ. თანდათან
შევათქვიფოთ ვაშლის პიურე. მიღებული მასა წავუსვათ ფირ-
ფიტებს, ერთმანეთზე დავალაგოთ, ბოლო ფირფიტას წავუსვათ
ვაშლი და მოვაყაროთ პატარა ფირფიტის ნაფხვენი.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	4 ცალი	შაქრის ფხვნილი	- 2 ჩაის ჭიქა
კარაქი ან მარგარინი	200	ფქვილი	3 ჩაის ჭიქა
გრამი		ვაშლი	1 კილოგრამი
არაჟანი	- 2-3 სუფრის კოვზი		

ღვეზელი ვაშლით

ოთხი ცალი კვერცხი მთლიანად კარგად ავთქვიფოთ ორ ჩაის
ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად, დავუმატოთ 200 გრამი კარაქი,
ერთი ქილა (500 გრამი) მაწონი, სოდა, ძმარი, შევაზიწლოთ იმდენ-
ი ფქვილი, რომ მივიღოთ ფაფუკი ცომი. ცოტაოდენი ცომი
მოვათავსოთ ტორტის მოსართავ პარკში, დანარჩენი ცხიმ-
წასმულ ცივ ყალიბში და გავაბყრტყელოთ ფქვილიანი ხელით.
შემდეგ წავუსვათ ვაშლის პიურე, ზემოდან მოვრთოთ პარკში
მოთავსებული ცომით და შევდგათ გაზქურაში გამოსაცხობად.

პიურე მოვამზადოთ შემდეგნაირად: 6-7 ცალი ვაშლი გავთალ-
ოთ, დავჭრათ წვრილად, მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ 0,5 ჩაის
ჭიქა წყალი; როცა ჩაიშუშება, კარგად ჩავსრისოთ ხის კოვზით,
დავამატოთ შაქარი გემოვნებით და დავდგათ ნელ ცეცხლზე 15
წუთის განმავლობაში. კარგად რომ შესქელდება და ქარვის ფერს
მიიღებს, გადმოვდგათ, დავამატოთ ცოტა ვანილი, გავაცივოთ და
ისე გამოვიყენოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 4 ცალი	ძმარი 1 სუფრის კოვზი
შაქრის ფხვნილი - 3 ჩაის ჭიქა	ფქვილი - რამდენიც დასჭირდება
კარაქი - 200 გრამი	ვაშლი 6-7 ცალი
მაწონი - ერთი ქილა	წყალი 0,5 ჩაის ჭიქა
სოდა ერთი ჩაის კოვზი	

ღვეზელი ვაშლით (მეორენაირად)

სამი კვერცხი მთლიანად გავთქვიფოთ ჭიქანახევარ შაქრის ფხვნილთან ერთად, დავამატოთ 200 გრამი დარბილებული კარაქი, ორი ქილა არაჟანი, სოდა, ძმარი, დავაყაროთ იმდენი ფქვილი, რომ ცომი ფაფუკი გამოვიდეს. ცომი გავყოთ ორ არათანაბარ ნაწილად.

ვაშლის პიურე მოვამზადოთ ისე, როგორც ზევით არის აღწერილი, მხოლოდ როცა გაცივდება, შიგ ჩავაფხიკოთ ლიმონის კანი.

შუაზე გაყოფილი ცომიდან დიდი გუნდა თუნუქის ფიცარზე გავაბრტყელოთ, ზემოდან თანაბრად წავეუსვათ ვაშლის პიურე. მეორე გუნდა კარგად გავაბრტყელოთ, რომ პირველ ცომს მთლიანად დაეფაროს. ცომს ფქვილში ამოვლებული სველი დანით გვერდები ისე შემოვუკეცოთ, რომ გამოცხობის დროს ვაშლის პიურე გარეთ არ გამოვიდეს. ერთი კვერცხის გულს დავამატოთ ცოტა მაწონი ან რძე, ან წყალი და ცომს ზემოდან წავეუსვათ, შემდეგ შევდგათ გაზქურის ლუმელში გამოსაცხობად.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 4 ცალი	ძმარი 1 სუფრის კოვზი
შაქრის ფხვნილი - 4 ჩაის ჭიქა	ვაშლი („ანტონოვკა“) 2
კარაქი - 200 გრამი	კილოგრამი
არაჟანი 2 ქილა	წყალი 0,5 ჩაის ჭიქა
სოდა 1 ჩაის კოვზი	ლიმონის კანი 1 ლიმონის

ნამცხვარი „ზებრა“

ხუთი მთლიანი კვერცხისა და ორი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილისაგან გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი, დავამატოთ დარბილებული კარაქი, არაჟანი, სოდა, ძმარი, ვანილი, ფქვილი და კოვზით კარგად ავზილოთ (ცომი უნდა იყოს არაჟნის სიქსის). ცომი გავყოთ შუაზე. ერთ ნახევარს შევაზილოთ ორი სუფრის კოვზი კაკაოს ფხვნილი; ყალიბს წავუსვით კარაქი და რიგრიგობით დავასხათ ჯერ თეთრი ცომი, ზემოდან ყავისფერი, შემდეგ ისევ თეთრი და ასე გავაგრძელოთ, სანამ ცომი დამთავრდება. ყალიბი შევდგათ გაზქურაში გამოსაცხობად.

როცა გამოცხვება, ზემოდან დავასხათ შოკოლადის მინანქარი („გლაზური“), რომელიც შემდეგნაირად უნდა მოვამზადოთ: ერთი შაქრის ფხვნილს დავამატოთ სამი სუფრის კოვზი კაკაოს ფხვნილი, 4 სუფრის კოვზი რძე ან წყალი დავდგათ ცეცხლზე, დავამტოთ 50 გრამი კარაქი, წამოვადულოთ და ცხელი დავასხათ ნამცხვარს.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	5 ცალი	კაკაოს ფხვნილი	5 სუფრის კოვზი
შაქრის ფხვნილი	3 ჩაის ჭიქა	რძე ან წყალი	4 სუფრის კოვზი
კარაქი	200 გრამი	სოდა, ძმარი, ვანილი	გემოვნებით
არაჟანი	1 ჩაის ჭიქა		

ნამცხვარი „პირამიდა“

ოთხი კვერცხის გული 1,5 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად კარგად გავთქვიფოთ. დავასხათ ნახევარი ქილა არაჟანი, ავურიოთ კარგად, ჩავამატოთ 300 გრამი დარბილებული კარაქი, ერთი ჩაის კოვზი სოდა - გახსნილი ძმარში, ოთხი ჩაის ჭიქა ფქვილი და მოვზილოთ ცომი. ცომი გავყოთ ორ ნაწილად, თითოეული ნაწილი გამოვაცხოთ ცალ-ცალკე კვადრატული ფორმის.

რვა კვერცხის ცილა ვთქვიფოთ იმდენ ხანს, ქვაბს რომ გადმოვაბრუნებთ არ გადმოვიდეს. შევათქვიფოთ ორი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, ვანილი, ძალიან ცოტა მარილი და მიქსერით გავაგრძელოთ თქვეფა. გამზადებული მასის ერთი ნაწილი გამოვაცხოთ იგივე ზომის, რას ზომის ფირფიტებიც გვაქვს გამოცხვარი. დანარჩენი ბეზეს მასალისაგან გავაკეთოთ ყვავილები (30 ცალი) ტორტის მოსართავი ხელსაწყოთი და შევდგათ გაზქურაში გამოსაცხობად. ბეზეს გამოცხობას დასჭირდება 3-3,5 საათი.

მოვამზადოთ კრემი შემდეგნაირად: 4 კვერცხის გული გავთქვიფოთ ერთ ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად, ავურიოთ 3 სუფრის კოვზი ფქვილი და ნელ-ნელა დავასხათ 3 ჩაის ჭიქა ცხელი რძე, დავდგათ ცეცხლზე და მივიყვანოთ ადუღებამდე, თან სულ ვურიოთ. როცა გაცივდება შევათქვიფოთ 300 გრამი კარაქი.

ერთი ჩაის ჭიქა ნიგოზი მოვხალოთ და დავჭრათ წვრილად. ავიღოთ ერთი ცალი ცომის ფირფიტა, წავუსვათ კრემი, მოვაყაროთ დაჭრილი ნიგოზი, დავაფაროთ გამომცხვარი მთლიანი ბეზე, წავუსვათ კრემი, მოვაყაროთ დაჭრილი ნიგოზი, დავადლოთ მეორე ფირფიტა, წავუსვათ კრემი და ზემოდან დავალაგოთ გამომცხვარი ბეზეს ყვავილები. მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ნიგოზი.

ბეზეს ზემოდან მოვასხათ შოკოლადის მინანქარი („გლაზური“), რომლის მომზადების წესი ზემოთ არის მოცემული.

ნამცხვარი უნდა დაიჭრას პირამიდისებურად, 30 ნაჭრად, ისე, რომ თითოეულ ნამცხვარზე მოხვდეს თითო ყვავილი.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	8 ცალი	ნიგოზი	1 ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილი	4,5 ჩაის ჭიქა	სოდა	1 ჩაის კოვზი
ჭიქა		ძმარი	1 სუფრის კოვზი
არაჟანი	0,5 ქილა	ვანილი	გემოვნებით
კარაქი	600 გრამი	ცალკე მასალა	შოკოლადის მინანქარისათვის
ფქვილი	4,5 ჩაის ჭიქა		
რძე	3 ჩაის ჭიქა		

ნამცხვარი „ნიწო“

6 კვერცხისა და ჭიქანახევარი შაქრის ფხვნილისაგან გააკეთოთ გოგლი-მოგლი. დავამატოთ ერთი ქილა არაჟანი, 1,5 ჩაის ჭიქა მაწონი, დამდნარი კარაქი, კაკოს ფხვნილი, ვანილი, სოდა - გახსნილი ძმარში. დავაყაროთ იმდენი ფქვილი, რომ გამოვიდეს არაჟანის სისქის ცომი. ცხიმწასმულ თუნუქის ფურცელზე დავასხათ ცომი და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად.

მოვამზადოთ კრემი შესქელებული რძისა და 300 გრამი კარაქისაგან (როგორც ზემოთ არის აღწერილი). როცა ნამცხვარი გამოცხვება, დავასხათ შოკოლადის მინანქარი და ზემოდან თეთრი კრემით მოვრთოთ სპეციალური ხელსაწყოთი.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 6 ცალი
შაქრის ფხვნილი - 2 ჩაის ჭიქა
კარაქი 500 გრამი
არაჟანი 1 ქილა
მაწონი 1,5 ჩაის ჭიქა
კაკაო 2 სუფრის კოვზი

სოდა 1 ჩაის კოვზი
ძმარი 1 სუფრის კოვზი
შესქელებული რძე 1 ქილა
ვანილი გემოვნებით
ცალკე მასალა მინანქარისათვის

ნამცხვარი „მანია“

200 გრამ მარგარინს დავაყაროთ ორნახევარი ჩაის ჭიქა ფქვილი და დანით კარგად აკეპოთ; აკეპილ მასას აურიოთ სულ ცოტა მარილი, ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი და წვრილად დაკეპილი ფორთოხლის ან მანდარინის ნეღლი ქერქი.

მასა შუაში ჩავაღრმავოთ, ჩავახალოთ ორი კვერცხი, ჩავასხათ ნახევარი ქილა არაჟანი, რომელშიც წინასწარ არეული იქნება ძმარში გახსნილი სოდა. ყველაფერი კარგად ავურიოთ და მოვზილოთ რბილი ცომი.

ცომი გაეაბრტყელოთ თითი სისქეზე, დავდოთ ცხიმწასმულ თუნუქის ფურცელზე და შევდგათ გახურებულ ღუმელში. ცეცხ-

ლს სანახევროდ დავეწიოთ. 15-20 წუთში ნამცხვარი მზად იქნება. როცა გაგრილდება, ლამაზად დავეჭრათ.

მ ა ს ა ლ ა:

მარგარინი	200 გრამი	არაჟანი	0,5 ჩაის ჭიქა
ფქვილი	2,5 ჩაის ჭიქა	ფორთოხლის ან მანდარინის	
შაქრის ფხვნილი	- 1 ჩაის ჭიქა	ქერქი	გემოვნებით
კვერცხი	2 ცალი		

ნამცხვარი „ციფვი“

200 გრამი კარაქი და ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი კარგად ავეურიოთ ერთმანეთში. სათითაოდ დავემატოთ 5 კვერცხი, დავასხათ ერთი ქილა არაჟანი, ძმარში გახსნილი სოდა, მარილი, ვანილი, 2,5 ჩაის ჭიქა ფქვილი, კარგად ავეურიოთ; მიღებული მასა დავასხათ თუნუქის ფურცელზე და გამოვაცხოთ ნელ ცეცხლზე. როცა შეგრილდება, დავეჭრათ ჩაის ჭიქით. მორჩენილი ნაჭრები ისევ შევდგათ გამოსაცხობად, რომ გამოვიყენოთ დასაფშვნელად და ნამცხვარზე მოსაყრელად.

ჭიქით გამოჭრილი ნაჭრები გავჭრათ ჰორიზონტალურად, წავეუსვათ ვაშლის პიურე ან კრემი, შევაერთოთ და ზემოდანაც წავეუსვათ იგივე. მოვაყაროთ დაფშენილი მასა და შაქრის პულერა.

კრემი მოვამზადოთ შემდეგნაირად:

ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, სამი სუფრის კოვზი პურის ფქვილი გავხსნათ თბილ რძეში და ნელ-ნელა ჩავასხათ ადუღებულ რძეში, შევდგათ ცეცხლზე და განუწყვეტლივ მორევით მივიყვანოთ ადუღებამდე, ვადუღოთ 5-10 წუთი. შევაგრილოთ, შევაზილოთ 100 გრამი დარბილებული კარაქი და ცოტა ვანილი.

მ ა ს ა ლ ა:

კარაქი	300 გრამი	ფქვილი	3 ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილი	2 ჩაის ჭიქა	რძე	1 ლიტრი
კვერცხი	5 ცალი	სოდა	1 ჩაის კოვზი
არაჟანი	1 ქილა	ძმარი	1 სუფრის კოვზი
		მარილი, ვანილი	- გემოვნებით

მურაბიანი ნამცხვარი

500 გრამი კარაქი ავსრისოთ ორ ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად. ნელ-ნელა დავამატოთ 5 კვერცხის გული, სოდა - გახსნილი ძმარში, ცოტა მარილი, ვანილი, დავაყაროთ ფქვილი და მოვზილოთ მაგარი ცომი. გავყოთ სამ ნაწილად (ორი დიდი, ერთი პატარა) და გამოვაცხოთ ცალ-ცალკე.

ორ ფენას წავუსვით უკურკო ღოღნოშოს მურაბა და შევაერთოთ. მესამე ფენა დავფშვნათ და ზემოდან მოვაყაროთ. შეგვიძლია ვიხმაროთ უკურკო ალუბლის მურაბაც, უწვენოდ.

მ ა ს ა ლ ა :

კარაქი 500 გრამი
შაქრის ფხვნილი - 2 ჩაის ჭიქა
კვერცხი 5 ცალი
ფქვილი - რამდენიც დასჭირდება

სოდა 1 ჩაის კოვზი
ძმარი 1 სუფრის კოვზი
მარილი, ვანილი - გემოვნებით

ნამცხვარი „ლელა“

4 კვერცხის ცილა გავთქვიფოთ კარგად, დავამატოთ 3 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, კვერცხის გულები, 6 სადილის კოვზი გამდნარი კარაქი, ერთი ჩაის ჭიქა მაწონი ან არაჟანი, ნახევარი კოლოფი კაკაო, სოდა - გახსნილი ძმარში, ვანილი 3 ჩაის ჭიქა ფქვილი და მოვზილოთ ცომი გავყოთ სამ ნაწილად და ცალ-ცალკე გამოვაცხოთ.

მოვამზადოთ კრემი შემდეგნაირად: 250 გრამი კარაქი გავთქვიფოთ გათეთრებამდე. თანდათან დავამატოთ ერთი კოლოფი შესქელებული რძე და მიქსერით კარგად ავთქვიფოთ. ასევე თანდათან დავამატოთ ერთი ჩაის ჭიქა მოხალული დაჭრილი ნიგოზი. ფირფიტებს წავუსვით კრემი, დავალაგოთ ერთმანეთზე, ზემოდანაც წავუსვით კრემი და მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ნიგოზი.

მ ა ს ა ლ ა:

კარაქი 250 გრამი (კრემის-ათვის) 6 სადილის კოვზი (ცომისათვის)

კვერცხი 4 ცალი

შაქრის ფხვნილი - 3 ჩაის ჭიქა

მაწონი ან არაჟანი 1 ჩაის ჭიქა

კაკაოს ფხვნილი 50 გრამი
ფქვილი - 3 ჩაის ჭიქა

შესქელებული რძე - 1 კოლოფი

ნიგოზი 1 ჩაის ჭიქა

სოდა -1 ჩაის კოვზი

ძმარი 1 სუფრის კოვზი

ვანილი გემოვნებით

ნამცხვარი „არაჟნის კრემით“

2 კვერცხი კარგად ავთქვიფოთ 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად, დაეასხათ 3 სადილის კოვზი თაფლი, 100 გრამი დამღწარი კარაქი, სოდა -გახსნილი ძმარში, ვანილი; ეს ნარევი ჩავდგათ ადუღებულ წყალში და გავაცხელოთ დაახლოებით 60⁰ გრადუსამდე. გადმოვდგათ და შევაზილოთ 3,5 ჩაის ჭიქა ფქვილი; ცომი გავყოთ ოთხ ნაწილად და გამოვაცხოთ ცალ-ცალკე. როცა განელდება, ფენებს შორის წაუუსვათ კრემი, რომელიც შემდეგ-ნაირად მზადდება:

1 კილა (200 გრამი) არაჟანი გავთქვიფოთ, თანდათან შევთქვიფოთ 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, სანამ ჰაეროვან მასას არ მივიღებთ. კრემი შევდგათ მაცივარში 2-3 საათით და მერე წაუუსვათ. ნამცხვარი შეიძლება მოვროთოთ ამავე კრემით, ან გადაეასხათ შოკოლადის მინანქარი.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 2 ცალი

შაქრის ფხვნილი - 2 ჩაის ჭიქა

თაფლი 3 სუფრის კოვზი

კარაქი 100 გრამი

არაჟანი 200 გრამი

ფქვილი 3,5 ჩაის ჭიქა

სოდა 1 ჩაის კოვზი

ძმარი 1 სუფრის კოვზი

ვანილი გემოვნებით

ფიგურული ნამცხვარი („ტარტალეტკები“)

2 კვერცხის გული გათქვიფოთ მიქსერით ნახევარ ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად. თანდათან შევათქვიფოთ 250 გრამი ღარბილებული კარაქი, 2 სადილის კოვზი არაჟანი, სოდა, ძმარი, ვანილი, დავაყაროთ 2-2,5 ჩაის ჭიქა ფქვილი და მოვზილოთ რბილი ცომი.

ავილოთ ალუმინის სპეციალური ფორმები, წაუუსვათ რაიმე ცხიმი, ჩავდოთ ცომის პატარა გუნდები და ხელით გავაბრტყელოთ, ისე რომ ცომი ჩავიდეს ფორმების ღარებში (ცომით ფორმა არ უნდა გადავსოთ, რადგან იგი ცხობაში იმატებს). როცა გამოცხვება, შევაგრილოთ, ამოვიღოთ ნამცხვრები, გავაცივოთ და მოვრთოთ ზემოდან. ამისათვის შეიძლება გამოვიყენოთ კარგად გათქვეფილი 2 კვერცხის ცილა, რომელსაც უნდა შევათქვიფოთ 3/4 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი. უნდა მივიღოთ ბეზეს სქელი მასა. ნამცხვარს შუაგულში ამოვჭრით (ამოვღრუჭნით), ჩავდებთ რომელიმე კურკაგაცლილ მურაბას (ალუბლის, ლოღნოშოს და სხვა) ან ხილფაფას. კრემის სპეციალური ფორმით დავასხათ ბეზე. მურაბის მაგივრად შეიძლება გამოვიყენოთ კრემი და ზემოდან ბეზე. შეიძლება ეს ნამცხვარი მოვრთოთ სხვადასხვა ფერის კრემით (ნამცხვრის ირგვლივ) შუაში კი ჩავდოთ რომელიმე მურაბა (თეთრი ბლის, გარგარის, ლელვის და სხვა).

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	2 ცალი	არაჟანი	2 სადილის კოვზი
შაქრის ფხვნილი	0,5 ჩაის	სოდა	1 ჩაის კოვზი
ჭიქა		ძმარი	1 სადილის კოვზი
კარაქი	250 გრამი	ვანილი, მურაბა	- გემოვნებით

ცალკე მასალა ბეზესათვის და კრემისათვის.

ნამცხპარი „ტრიუფელი“

ნახევარ ჩაის ჭიქა აღუღებულ წყალში ჩავყაროთ ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, დავამატოთ 100 გრამი კარაქი, 3 სუფრის კოვზი კაკოს ფხვნილი და წამოვადულოთ. გადმოვდგათ ცეცლიდან, დავამატოთ 0,5 ჩაის ჭიქა წვრილად დაჭრილი ნიგოზი, ვანილი, ერთი კოლოფი ბავშვის საჭმელი „მალიუტკა“, კარგად ავურიოთ. უნდა მივიღოთ სქელი მასა. ავიღოთ პატარ-პატრა გუნდები, მივცეთ „ტრიუფელის“ ფორმა, ამოვავლოთ კაკოს ფხვნილში და შევდგათ მაცივარში 2-3 საათით.

მ ა ს ა ლ ა:

„მალიუტკა“	1 კოლოფი	კაკოს ფხვნილი -	0,5 კოლო-
შაქრის ფხვნილი	- 1 ჩაის ჭიქა	ფი	
კარაქი	100 გრამი	ვანილი	გემოვნებით
ნიგოზი	0,5 ჩაის ჭიქა		

ნამცხპარი ლიმონით

3 კვერცხისა და 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილისაგან გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი, დავამატოთ 200 გრამი გამდნარი კარაქი, დავაყაროთ იმდენი ფქვილი, რომ გამოვიდეს ნაზი ცომი.

ცომი გავყოთ ორ ნაწილად და ცალ-ცალკე გამოვაცხოთ.

გავაკეთოთ კრემი შემდეგნაირად: ერთი საშუალო ზომის ლიმონი კანიანად და ერთი ჩაის ჭიქა ქიშმიში გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში, დავამატოთ ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი და წაუუსვათ ფენებს შორის. ზემოდან დავასხათ შოკოლადის მინანქარი („გლაზური“).

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	3 ცალი	ლიმონი	1 ცალი
შაქრის ფხვნილი	- 2 ჩაის ჭიქა	ქიშმიში	1 ჩაის ჭიქა
კარაქი	- 200 გრამი		

ცალკე მასალა შოკოლადის მინანქარისათვის.

ნამცხვარი ალუბლით

კვერცხისა შაქრის ფხვნილისაგან გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი, დავამატოთ შერბილებული კარაქი, სოდა -ძმარში გახსნილი, პურის ფქვილი; მოვზილოთ ნაზი ცომი. ცომის ნახევარი მოვათავსოთ ტორტის ან რომელიმე ნებისმიერ ფორმაში, მოვასხათ ალუბლის ბეზე, რომელიც შემდეგნაირად მზადდება:

2 კვერცხის ცილა მიქსურით კარგად ავთქვიფოთ ისე, რომ ჯამიდან გადმოპირქვაებისას არ იღვრებოდეს. 1 კილოგრამ ალუბალს გამოვაცალოთ კურკა, დავაყაროთ 0,5 კილოგრამი შაქრის ფხვნილი და შევურიოთ გათქვეფილ ცილაში. ცილიანი ალუბლის ერთი ნაწილი მოვათავსოთ ცომის პირველ ფენაზე, ზემოდან დავაფაროთ ცომის მეორე ფენა. შემდეგ მასზეც მოვათავსოთ ბეზეს მეორე ნაწილი, შევდგათ გახჭურაში და გამოვაცხოთ ნელ ცეცხლზე.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 5 ცალი
შაქრის ფხვნილი - 700 გრამი
კარაქი - 200 გრამი
ალუბალი 1 კილოგრამი

სოდა 1 ჩაის კოვზი
ძმარი 1 სუფრის კოვზი
ფქვილი 4 ჩაის ჭიქა

ნამცხვარი „ძმხვი“

კარაქი კარგად გავთქვიფოთ გათუთრებამდე და ნელ-ნელა შევათქვიფოთ ერთი კოლოფი შესქელებული რძე; მივიღებთ კრემისმაგვარ მასას. დავამატოთ 1 ჩაის ჭიქა მოხალული, წვრილად დაჭრილი ნიგოზი, 3 სუფრის კოვზი კაკაოს ფხვნილი და ვანილი. 500 გრამი ნამცხვარი („პენინა“) უმჯობესია „სასკოლო“, ხელით ძალიან წვრილად დავამტვრიოთ, ჩავაყაროთ კრემში და კოვზით კარგად ავურიოთ.

მიღებული მასა გავახვიოთ პერგამენტის ქაღალდში, მივცეთ ბეზვის ფორმა, ქაღალდის ბოლოები მოუუკრაოთ, გადავგრიხოთ

და შევაწყოთ ჯერ საყინულეში (დაახლოებით ერთი საათი) და შემდეგ ჩვეულებრივად მაცივარში. სუფრაზე მიტანის წინ დავჭრათ დანით, როგორც ძეხვი.

მ ა ს ა ლ ა:

კარაქი 200 გრამი	კაკაოს ფხვნილი 3 სუფრის
ნამცხვარი 500 გრამი	კოვზი
შესქელებული რძე - 1 კოლოფი	ვანილი გემოვნებით
ნიგოზი 0,5 ჩაის ჭიქა	

ნამცხვარი „ნათია“

კარაქი კარგად გავთვეფოთ 2 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად; თანდათან დავამატოთ კვერცხი, მაწონი, სოდა გახსნილი ძმარში, დავაყაროთ ფქვილი და ავურიოთ; შემდეგ ცომი დავასხათ ცხიმწასმულ თუნუქის ფურცელზე და გამოვაცხოთ. როცა გამოცხვება, თხელი ჩაის ჭიქით დავჭრათ რგოლებად. მონარჩენები დავფხვნათ წვრილად; რგოლები გავჭრათ შუაზე, წავეუსვათ მოხარშული კრემი შუაში და შევაერთოთ. წავეუსვათ კრემი ირგვლივ და მოვაყაროთ თავის ნაფხვენი. მოხარშული კრემის მომზადების წესი ზემოთ არის მოცემული.

მ ა ს ა ლ ა:

კარაქი 200 გრამი	სოდა 1 ჩაის კოვზი
შაქრის ფხვნილი - 2 ჩაის ჭიქა	ძმარი - 1 სუფრის კოვზი
კვერცხი 6 ცალი	ვანილი გემოვნებით
ფქვილი 3 ჩაის ჭიქა	ცალკე მასალა კრემისათვის
მაწონი 4 სუფრის კოვზი	

ნამცხვარი კაშლით

კარაქი კარგად გავთქვიფოთ 2 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად; თანდათან დავამატოთ კვერცხი, მაწონი, სოდა-გახსნილი ძმარში, კარგად ვურიოთ და დავაყაროთ 4 ჩაის ჭიქა ფქვილი.

ცომი გავყოთ ორ ნაწილად. ერთი ნაწილი გავაბრტყელოთ ცხიმწასმულ თუნუქის ფურცელზე, დავადოთ ვაშლის პიურე, დარჩენილი ცომი ზემოდან კოვზით დავადოთ პატარ-პატარა ნაწილებად. ცომის დადება იწყება ნაპირებიდან. ზემოდან მოვაყაროთ კარაქისა და ფქვილის აფშენეტილი მასა (როგორც ქადის გული) და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად. ვაშლის პიურე მოვამზადოთ ისე, როგორც ზემოთ არის აღწერილი.

მ ა ს ა ლ ა:

კარაქი	300 გრამი	ძმარი	1 სუფრის კოვზი
შაქრის ფხვნილი	- 2 ჩაის ჭიქა	სოდა	1 ჩაის კოვზი
კვერცხი	- 4 ცალი	ცალკე მასალა	ვაშლის პიურე-
მაწონი	1 ჩაის ჭიქა	სათვის	
ფქვილი	4 ჩაის ჭიქა		

ნამცხპარი ბუზეთი

3 კვერცხის გული გავთქვიფოთ და შევურიოთ 200 გრამ გამდნარ მარგარინში; დავამატოთ 0,5 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, სოდა, ვანილი, კონიაკი; დავაყაროთ ფქვილი იმდენი, რომ გამოვიდეს საშუალო სიმაგრის ცომი. გავაბრტყელოთ ცომი და გამოვჭრათ ნებისმიერი, სასურველი ფორმის პატარა ნაჭრები. დავალაგოთ თბილ, ცხიმწასმულ თუნუქის ფურცელზე.

3 კვერცხის ცილა კარგად გავთქვიფოთ; როცა თეთრი „ღრუბლის“ სახეს მიიღებს, ნელ-ნელა შევათქვიფოთ 3/4 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი. მიღებული ბუზეს მასა ჩაის კოვზით შუაში დავადოთ ცომის ნაჭრებს და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად. უნდა გამოვაცხოთ დაბალ ცეცხლზე, სანამ ზემოდან ვარდისფერი არ გახდება.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	3 ცალი	ფქვილი	- რამდენიც დასჭირდება
მარგარინი	200 გრამი	სოდა	1 ჩაის კოვზი
შაქრის ფხვნილი	1,5 ჩაის ჭიქა	ძმარი	1 სუფრის კოვზი
		ვანილი, კონიაკი	- გემოვნებით

ნამცხვარი ვაშლით („ბანანი“)

200 გრამი კარაქი და 2,5 ჩაის ჭიქა ფქვილი შევაზილოთ ერთმანეთს, დავასხათ 1 ქილა არაჟანი, სოდა, ძმარი, ვანილი; მოვზილოთ საშუალო სიმაგრის ცომი, მივცეთ ძხვის ფორმა და დავჭრათ 28 ნაწილად. თითოეული ნაწილი გავაბრტყელოთ, მოვათავსოთ ზედ გულსართი, შევახვიოთ, მივცეთ ბანანის ფორმა, დავალაგოთ ცხიმწასმულ თუნუქის ფურცელზე და შევდგათ გაცხელებულ ღუმელში. როცა გამოცხვება, ცხელსავე დავაცრათ შაქრის პუდრა.

გულსართი მოვამზადოთ შემდეგნაირად:

ავილოთ 7-8 ცალი ვაშლი (უმჯობესია „ანტონოვკა“ ან რბილი ჯიშის ვაშლი), გავხეზოთ მსხვილ სახეხზე, დავუმატოთ 200 გრამი ხაჭო, 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, ნახევარი ჩაის ჭიქა ფქვილი, ავურიოთ კარგად და ისე გამოვიყენოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

კარაქი	200 გრამი	შაქრის ფხვნილი	- 1 ჩაის ჭიქა
ფქვილი	3 ჩაის ჭიქა	სოდა	1 ჩაის კოვზი
არაჟანი	- 1 ქილა (200 გრამი)	ძმარი	1 სუფრის კოვზი
ვაშლი	7-8 ცალი	ვანილი	გემოვნებით
ხაჭო	200 გრამი		

ნამცხვარი ლიმონით (მორენაირად)

200 გრამი კარაქი კვერცხთან და შაქრის ფხვნილთან ერთად კარგად ავთქვიფოთ. მივუმატოთ 1 ჩაის ჭიქა არაჟანი, სოდა, ძმარი, 2,5 ჭიქა ფქვილი და მოვზილოთ ცომი.

საშუალო ზომის ლიმონს გადავავლოთ ადუღებული წყალი, კანიანად გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში, ავურიოთ ერთ ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილში.

ცომი გავყოთ ორ ნაწილად; პირველი გავაბრტყელოთ და მოვათავსოთ ყალიბში, დავადლოთ ლიმონის მასა. ცომის მეორე ნაწილი გავაბრტყელოთ და დავაფაროთ ზემოდან. ნაპირები კარგად შემოვუსწოროთ, რომ ლიმონის მასა რა გამოვიდეს; შევდგათ გაზქურაში გამოსაცხობად. როცა გამოცხვება, ზემოდან წავეუსვათ შოკოლადის მინანქარი („გლაზური“).

მ ა ს ა ლ ა:

კარაქი	200 გრამი	ფქვილი	3 ჩაის ჭიქა
არაჟანი -	1 ქილა (200 გრამი)	ლიმონი	1 ცალი
კვერცხი	3 ცალი	შაქრის ფხვნილი -	2 ჩაის ჭიქა

ნამცხვარი „ანი“

2 კვერცხისა და 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილისაგან გავაკეთოთ გოგლი-მოგლი. დავამატოთ 2,5 ჭიქა ფქვილი, 1 ჭიქა მანქანაში გატარებული ნიგოზი, 4 სუფრის კოვზი თაფლი, სოდა, ძმარი და მოვზილოთ ცომი. ცომი გავყოთ სამ ნაწილად და გამოვაცხოთ სამი ფირფიტა.

ფირფიტებს შორის წავეუსვათ კრები, რომელიც შემდეგნაირად მზადდება: 150 გრამი კარაქი გავთქვიფოთ 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად; დავამატოთ 200 გრამი არაჟანი, 3 სუფრის კოვზი კაკაოს ფხვნილი და ერთი ჩაის ჭიქა გატარებული ნიგოზი, გავაცივოთ მაცივარში და წავეუსვათ ფირფიტებს შორის.

ზემოდან წავეუსვათ შოკოლადის მინანქარი („გლაზური“), რომელიც შემდეგნაირად მზადდება: 3 სუფრის კოვზი კაკაოს ფხვნილს დავაყაროთ 0,5 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, დავამატოთ 50 გრამი კარაქი, დავასხათ 4 სუფრის კოვზი რძე ან წყალი, დავდგათ ცეცხლზე, მივიყვანოთ ადუღებამდე და 5 წუთი დუღილის შემდეგ ცხელი წავეუსვათ ნამცხვარს.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი - 2 ცალი	თაფლი 4 სუფრის კოვზი
შაქრის ფხვნილი 2,5 ჩაის	არაჟანი 200 გრამი
ჭიქა	კაკაოს ფხვნილი 6 სუფრის
კარაქი 200 გრამი	კოვზი
ფქვილი 2,5 ჩაის ჭიქა	რძე ან წყალი 4 სუფრის
ნივოზი 2 ჩაის ჭიქა	კოვზი

ნამცხვარი ჰაზლით (მორანანირად)

3 ცალი კვერცხის გული კარგად გავთქვიფოთ 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად; დავუმატოთ 1 ქილა მაიონეზი, ნახევარი ჩაის ჭიქა არაჟანი, სოდა- გახსნილი ძმარში, დავაყაროთ 1,5 ჩაის ჭიქა ფქვილი, და მოვზილოთ ცომი. ფორმას წავეუსვათ კარაქი, მოვაყაროთ ცოტა ფქვილი, დავდოთ ცომი და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად. 10-15 წუთის შემდეგ, როცა ნამცხვარი ყვითელ ფერს მიიღებს, დავალაგოთ გათლილი და თხელ ნაჭრებზე დაჭრილი „ანტონოვკას“ ან რომელიმე რბილი ჯიშის ვაშლი. 3 კვერცხის ცილა კარგად გავთქვიფოთ, თანდათან დავამატოთ 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი და გავაგრძელოთ თქვეფა, მიღებული ბეზეს მასა დავასხათ ვაშლს, შევდგათ ღუმელში და გამოვაცხოთ. როცა ბეზე ვარდისფერი გახდება, ნამცხვარი მზად არის.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 3 ცალი	ფქვილი 1,5 ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილი - 2 ჩაის ჭიქა	ვაშლი 5-6 ცალი
მაიონეზი - 1 ქილა	სოდა 1 ჩაის კოვზი
არაჟანი 0,5 ჩაის ჭიქა	ძმარი 1 სუფრის კოვზი

სვეული კეპსი

4 კვერცხის გული ავთქვიფოთ 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად; თანდათან ვურიოთ 0,5 ჩაის ჭიქა ფქვილი, 0,5 ჩაი ჭიქა კარტოფილის ფქვილი; კვერცხის ცილები გაავთქვიფოთ გათეთრებამდე და შევურიოთ ცომში.

მიღებული ცომი მოვათავსოთ ერობწასმულ, ოდნავ ფქვილმოყრილ ფურცელზე და შევდგათ საშუალო სიმხურვალის ღუმელში. როცა ცომი გაგარდისფრდება, გამოვიღოთ ღუმელიდან, მოვათავსოთ მაგიდაზე, სწრაფად წავუსვათ ზედ ხილის პიურე და სანამ ცხელია, დავახვიოთ; ზემოდან მოვაყაროთ შაქრის პულრა და 1-2 წუთით შევდგათ ღუმელში.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	4 ცალი	პურის ფქვილი	- 0,5 ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილი	- 1 ჩაის ჭიქა	კარტოფილის ფქვილი	0,5
ხილის პიურე	400 გრამი	ჩაის ჭიქა	

კეპსი (მეორენაირად) სვეული

2 კვერცხი კარგად გაავთქვიფოთ, თანდათან შევურიოთ ერთი კოლოფი შესქელებული რძე, თან სულ ვურიოთ. დავამატოთ სოდა -გახსნილი ძმარში, ვანილი, ნახევარი ჩაის ჭიქა ფქვილისა და ნახევარი ჩაის ჭიქა კარტოფილის ფქვილის ნარევი, ავურიოთ და დავასხათ ცხიმწასმულ თუნუქის ფურცელზე, შევდგათ აირღუმელში გამოსაცხობად. როცა გამოცხვება წავუსვათ რომელიმე ხილის ჯემი და გადავახვიოთ (რულეტივით). იმ შემთხვევაში თუ კექსი კრემით გვინდა, გამოცხობის შემდეგ დავაფაროთ მარლა, გადავახვიოთ და როცა გაცივდება მოვაცილოთ მარლა. წავუსვათ კრემი და გადავახვიოთ. ზემოდან მოვაყაროთ შაქრის პულრა.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 2 ცალი
შესქელებული რძე - 1 კოლოფი
ფქვილი 0,5 ჩაის ჭიქა
კარტოფილის ფქვილი 0,5
ჩაის ჭიქა

სოდა 1 ჩაის კოვზი
ძმარი 1 სუფრის კოვზი
ვანილი გემოვნებით
ცალკე მასალა კრემისათვის ან
რომელიმე ხილის პიურე

ჭრელი ნამცხვარი

კარაქი გავთქვიფოთ გათეთრებამდე; თანდათან დავამატოთ გოგლი-მოგლი, გახეხილი ლიმონის კანი და ლიმონის წვენი, გადარჩეული ქიშმიში, წვრილად დაჭრილი რომელიმე მარმელადი, წვრილად დაფხვნილი ნამცხვარი („პეჩენია“) და ერთგვაროვან მასად ვაქციოთ; გავახვიოთ ცელოფანის ქაღალდში, მივცეთ მოგრძო ფორმა და 3-4 საათით შევდგათ მაცივარში. სუფრაზე მიტანისას დავჭრათ პატარ-პატარა ნაჭრებად.

მ ა ს ა ლ ა:

კარაქი 300 გრამი
კვერცხი 2 ცალი
ნამცხვარი („პეჩენია“) 400
გრამი
ლიმონი 1 ცალი

შაქრის ფხვნილი 1 ჩაის
ჭიქა
ფენოვანი მარმელადი 200
გრამი
ქიშმიში 100 გრამი

ფენოვანი ნამცხვარი

ერთნახევარ ჩაის ჭიქა ცივი წყლით, 1 სუფრის კოვზი ძმრით, 2 კვერცხის გულითა და 100 გრამი მარგარინით მოვზილოთ რბილი ცომი.

მოვამზადოთ გული შემდეგნაირად: 750 გრამი მარგარინი ავზილოთ ერთნახევარ ჩაის ჭიქა ფქვილთან ერთად; გავყოთ ოთხ ნაწილად.

ცომი გავაბრტყელოთ და ზედ ოთხადგაყოფილი გულის ერთი ნაწილი მოვათავსოთ. მერე დავახვიოთ რულეტივით და კვლავ გავაბრტყელოთ. ორჯერ გაბრტყელების შემდეგ ეს ცომი ჩავდოთ ცელოფანის პარკში და შევდოთ მაცივრის საყინულეში 30 წუთით. როცა გამოვიდებთ, კვლავ გავაბრტყელოთ, დავადოთ „გულის“ მესამე ნაწილი, ისევე გავაბრტყელოთ, დავადოთ „გულის“ მეოთხე ნაწილი და კვლავ გავაბრტყელოთ. ყოველი გაბრტყელებისას ცომი საწინააღმდეგო მიმართულებით უნდა გაბრტყელდეს, ე.ი. ჯერ სიგრძეზე, მერე სიგანეზე (სულ ოთხჯერ); ისევე შევდოთ მაცივარში 30 წუთით. მაცივრიდან მეორედ გამოღების შემდეგ ცომი გავყოთ ოთხ ნაწილად, გავაბრტყელოთ და ცალ-ცალკე გამოვაცხოთ. ფირფიტები გავაგრილოთ, შემდეგ ეს ფირფიტები შევაერთოთ მოხარშული კრემის საშუალებით.

მ ა ს ა ლ ა:

მარგარინი	850 გრამი	ძმარი	1 სუფრის კოვზი
კვერცხი	2 ცალი	წყალი	1,5 ჩაის ჭიქა
ფქვილი - რამდენიც დასჭირდება		ცალკე მასალა	მოხარშული კრემისათვის

ხაჭოს ხვეული ნამცხვრები

ერთი ქილა არაყანისა და 200 გრამი კარაქის ნარევეს დავამატოთ სოდა - გახსნილი ძმარში, მოვზილოთ ნაზი ცომი. ცომი გავყოთ ოთხ ნაწილად; თითოეული გავაბრტყელოთ; დიაგონალურად გავჭრათ რვა ნაწილად; თითოეულზე დავადოთ გულსართი და გადავახვიოთ (სიგარის მსგავსად), დავალაგოთ თუნუქის ფურცელზე და შევდგათ აირღუმელში გამოსაცხობად.

გულსართი მოვამზადოთ შემდეგნაირად: 200 გრამ ხაჭოს დავაყაროთ ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, 0,5 ჩაის ჭიქა ფქვილი, კარგად ავურიოთ და გამოვიყენოთ.

მ ა ს ა ლ ა

ც ო მ ი ს ა თ ვ ი ს :

არაჟანი 1 ქილა
კარაქი 200 გრამი
სოდა, ძმარი თითო ჩაის
კოვზი
ფქვილი - რამდენიც დასჭირდ-
ება

მ ა ს ა ლ ' ა

გ უ ლ ს ა რ თ ი ს ა თ ვ ი ს :

ხაჭო 200 გრამი
შაქრის ფხვნილი ერთი ჩაის
ჭიქა
ფქვილი - 0,5 ჩაის ჭიქა

ხაჭოს ხვეულა (მეორენაირად)

200 გრამ ხაჭოს დავამატოთ 100 გრამი კარაქი, 1 ცალი კვერცხი, სოდა-ძმრით, ცოტა მარილი, ვანილი, დავაყაროთ ერთი ჩაის ჭიქა ფქვილი, მოვზილოთ ნაზი ცომი. ცომი გავყოთ 3 ნაწილად, თითოეული ნაწილი გავაბრტყელოთ, გულსართად მოვაყაროთ შაქრის ფხვნილი, გადავახვიოთ (როგორც რულეტი) და დავჭრათ მოგრძო ნაჭრებად; ზემოდან წავეუსვათ კვერცხის გული, დავალაგოთ თუნუქის ფურცელზე და შევდგათ აირლუმებში გამოსაცხობად.

მ ა ს ა ლ ა :

ხაჭო 200 გრამი
კარაქი 100 გრამი
კვერცხი 2 ცალი

სოდა 1 ჩაის კოვზი
ძმარი 1 სუფრის კოვზი
მარილი, ვანილი - გემოვნებით

ვაშლი გახვეული ცოფში

4 კვერცხის გული კარგად გავთქვიფოთ, თანდათან დავამატოთ 3 სადილის კოვზი დამდნარი კარაქი, დავასხათ მესამედი ჩაის ჭიქა რძე, შაქრის ფხვნილი, დავაყაროთ ფქვილი, ავეურიოთ და ნელ-ნელა დავასხათ კარგად გათქვეფილი კვერცხის ცილა. ცომი უნდა გამოვიდეს არაჟანის სისქის.

ვაშლი (უმჯობესია „ანტონოვკა“ ან რომელიმე რბილი ჯიშის) გაეთალოთ, ამოვაჭრათ გული და დაეჭრათ თხელ რგოლებად 0,5 სანტიმეტრის სისქის, დავაყაროთ შაქრის ფხვნილი და ასე გავაჩეროთ ნახევარი საათი. ამის შემდეგ, ავიღოთ ჩანგლით თითოეული ნაჭერი, ამოვაგლოთ ცომში და დავალაგოთ ტაფაზე, რომელზეც დასხმული იქნება გაცხელებული ერბო; ვაშლი შევწვათ ნელ ცეცხლზე, სანამ ორივე მხრიდან არ გავარდისფრდება. შემწვარი ვაშლი ცხიმინად შევდგათ გაცხელებულ აირლუმელში 5-10 წუთით. როცა მზად იქნება, ვაშლები დავალაგოთ თეფშზე, მოვაყაროთ შაქრის პუდრა. ამ ნამცხვართან ერთად სუფრაზე შეიძლება მივიტანოთ რომელიმე ვაჟინი ან არაჟანი.

მ ა ს ა ლ ა:

ვაშლი	0,5 კილოგრამი	შაქრის ფხვნილი	0,5 ჩაის ჭიქა
კვერცხი	4 ცალი	(შაქრის პუდრა მოსაყრელად)	
კარაქი	3 სუფრის კოვზი		
რძე	- 0,5 ჩაის ჭიქა		

ნამცხვარი „სიგარეტები“

კარგად დარბილებულ კარაქს დავამატოთ არაჟანი, შევურიოთ ძმარში გახსნილი სოდა და ვთქვიფოთ გათეთრებამდე. შევაზილოთ იმდენი ფქვილი, რომ ცომი გამოვიდეს საშუალო სიმაგრის.

ცომი გავყოთ ოთხ ტოლ ნაწილად. თითოეული გუნდა გავაბრტყელოთ და მივცეთ მრგვალი წრის ფორმა. წრე დიამეტრულად გავყოთ 8 ტოლ სამკუთხედ ნაწილად. თითოეულს წავუსვით თხელ ფენად გულსართი და გადავახვიოთ განიერი ნაწილიდან წვერისაკენ.

გამზადებული „სიგარეტები“, დავაწყოთ თუნუქის ფურცელზე და გამოვაცხოთ. როცა მზად იქნება, ცხელსავე დავაყაროთ შაქრის პუდრა.

გულსართი მოვამზადოთ შემდეგნაირად: 2 კვერცხის ცილა გავთქვიფოთ მიქსურით ისეთნაირად, რომ ქვაბის გადმობრუნებისას ცილა არ გადმოიღვაროს. შევათქვიფოთ 1 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი და ერთი ჩაის ჭიქა გატარებული ნიგოზი.

მ ა ს ა ლ ა

ც ო მ ი ს ა თ ვ ი ს:

კარაქი 200 გრამი

არაჟანი 1 ქილა

სოდა 1 ჩაის კოვზი

ძმარი 1 სუფრის კოვზი

მ ა ს ა ლ ა

გ უ ლ ს ა რ თ ი ს ა თ ვ ი ს:

კვერცხი 2 კვერცხის ცილა

შაქრის ფხვნილი - 1 ჩაის ჭიქა

ნიგოზი 1 ჩაის ჭიქა

შაქრის პულრა - ზემოდან მოსაყრელად

ნამცხპარი „ატამი“

500 გრამი კარაქი გავთქვიფოთ 500 გრამ შაქრის ფხვნილთან ერთად. თანდათან დავამტოთ თითო-თითო კვერცხის გული, სოდა- ძმრით. ცალკე გავთქვიფოთ ცილები და ნელ-ნელა შევურიოთ; დავაყროთ ფქვილი და მოვზილოთ საშუალო სიმაგრის ცომი. ცომი უნდა იყოს ძალიან ცხიმოვანი.

გავაკეთოთ პატარა გუნდები დაახლოებით 4 სანტიმეტრის დიამეტრის და ხელში დიდხანს ვაგუნდავოთ. სანამ ცხიმი ზედაპირზე კარგად გამოვა, რათა გამოცხობისას ზემოდან არ დასკდეს. გუნდები დავალაგოთ თუნუქის ფურცელზე ერთმანეთის დაშორებით, შევდგათ გახურებულ ლუმელში და გამოვაცხოთ. გამოცხობის შედეგად უნდა მივიღოთ ატმის ნახევრის ფორმის ნამცხვარი. როცა გაცივდება, ბრტყელი მხრიდან ამოვუღოთ შუაგულები და ჩავდოთ გულსართი. გულსართი წავეუსვათ ნაპირებზეც, რათა ორივე ნახევარი ერთმანეთს მიეწებოს; მივიღებთ ატმის ფორმას.

გულსართი მოვამზადოთ შემდეგნაირად: ნიგოზი გავატაროთ ზორცსაკეპ მანქანაში, დავასხათ რომელიმე მურაბის სიროფი, რომი და ხელით ავზილოთ. მასა უნდა იყოს წებოვანი.

ადუღებულ ცივ წყალში გავხსნათ კვებისათვის ვარგისი ყვითელი საღებავი, იმდენი რომ მივიღოთ ჩვენთვის სასურველი ყვითე-

ლი ფერი და მასში კარგად ამოვავლოთ ატმები. ამავე წესით გავხსნათ წითელი საღებავი და ჩავყოთ ატმის მხოლოდ ერთი მხარე. ჯერ კიდევ სველი ატმები მთლიანად ამოვავლოთ შაქრის მსხვილ ფხვნილში, დავალაგოთ ლანგარზე და დავტოვოთ მეორე დღემდე, რათა კარგად გაშრეს. სილამაზისათვის ასეთ ატმებს შეიძლება თავზე გავუკეთოთ ატმის ან რომელიმე ხის ფოთლები.

მ ა ს ა ლ ა:

კარაქი 500 გრამი
 კვერცხი 5 ცალი
 შაქრის ფხვნილი - 800 გრამი
 ფქვილი 7 ჩაის ჭიქა

ნიგოზი 300 გრამი
 სოდა - 1 ჩაის კოვზი
 ძმარი - 1 სუფურის კოვზი
 რომი გემოვნებით

ღვეფელი ხილით

ერთი ჩაის ჭიქა ერბო გავთქვიფოთ გათეთრებამდე, დავამატოთ ამდენივე შაქრის ფხვნილი, 3 ცალი გათქვიფილი კვერცხი, ერთი ჩაის ჭიქა მაწონი, სოდა-ძმრით და კარგად ავურიოთ. დავაყაროთ იმდენი ფქვილი, რომ მივიღოთ საშუალო სიმაგრის ცომი. ცომი გადავიტანოთ ცხიმწასმულ და ფქვილმოყრილ თუნუქის ფურცელზე. გავაბრტყელოთ დაახლოებით 2 სმ. სისქეზე, ზემოდან დავალაგოთ გარგარი. შეიძლება გამოვიყენოთ თეთრი. ბალი, ქლიავი, ალუბალი ან მათივე კომპოტი.

როცა გამოცხვება, მაშინვე დავჭრათ, გაციების შემდეგ მოვაყაროთ შაქრის პუდრა, რომელსაც შერეული ექნება ცოტა ვანილი.

მ ა ს ა ლ ა:

ერბო - 1 ჩაის ჭიქა
 შაქრის ფხვნილი - 1 ჩაის ჭიქა

კვერცხი - 3 ცალი
 ფქვილი - რამდენიც დასჭირდება

მაწონი - 1 ჩაის ჭიქა
სოდა - 1 ჩაის კოვზი
ძმარი - 1 სუფრის კოვზი

შაქრის პუდრი, ხილი, ვანილი
- გემოვნებით

ღვეჯელი ვაშლით

150 გრამი კარაქი კარგად გავთქვიფოთ ერთ ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად, დავამატოთ ერთი ცალი გათქვეფილი კვერცხი, ცოტა მარილი, 0,5 ჩაის ჭიქა ცივი წყალი, დავაყაროთ ფქვილი მოვზილოთ საშუალო სიმაგრის ცომი და გავაჩქროთ 3-4 საათი; ცომი გავაბრტყელოთ მრგვალ ცხიმწასმულ და ფქვილ-მოყრილ ფორმაში და ზემოდან წავეუსვათ რომელიმე ხილის სქელი პიურე.

ავილოთ 3-4 ცალი დიდი ვაშლი, გავთალოთ, დავჭრათ თხელ ნაჭრებად და შემოვუღაგოთ ნამცხვარს ირგვლივ (გვირგვინისებურად); ზემოდან მოვაყაროთ შაქრის ფხვნილი, დარიჩინი და შევეღვათ გამოსაცხობად საშუალო სიმზურვალის აირლუმელში. სუფრაზე მიტანისას მოვაყაროთ შაქრის პუდრა.

მ ა ს ა ლ ა :

კარაქი 150 გრამი
შაქრის ფხვნილი - 1 ჩაის ჭიქა
კვერცხი 1 ცალი
ცივი წყალი 0,5 ჩაის
ჭიქა

ფქვილი - რამდენიც დასჭირდება
პიურე 250 გრამი
ვაშლი 3-4 ცალი
დარიჩინი, შაქრის პუდრა
გემოვნებით

ნამცხვარი ძლიავით

ერთი ჩაის ჭიქა ერბო ან კარაქი 10-15 წუთი ვთქვიფოთ ერთ ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად; სათითაოდ ჩავახალოთ

ოთხი კვერცხი. თან გავაგრძელოთ თქვეფა; დავამატოთ სოდა-
ძმრით, ორი ჩაის ჭიქა ფქვილი და მოვზილოთ ცომი. მრგვალ
ფორმას (28-30 სმ დიამეტრის) წავუსვათ ცხიმში, მოვაყაროთ
ფქვილი, დავდოთ ცომი და გავაბრტყელოთ.

დაეჭრათ პატარა ნაჭრებად ქლიავი, ფქვილში კარგად ამოვ-
გუნგლოთ, დავაყაროთ დარიჩინი და ზემოდან დავალაგოთ ცომზე.
შევდგათ საშუალო სიმზურვალის ღუმელში; როცა გამოცხვება,
ზემოდან მოვაყაროთ შაქრის პულრა.

მ ა ს ა ლ ა:

ერბო ან კარაქი	200 გრამი	ძმარი	1 სუფრის კოვზი
კვერცხი	- 4 ცალი	ქლიავი	1 კილოგრამი
შაქრის ფხვნილი	- 1 ჩაის ჭიქა	დარიჩინი,	შაქრის პულრა - გე-
ფქვილი	2 ჩაის ჭიქა	მოვნები	
სოდა	1 ჩაის კოვზი		

ნამცხვარი ალუბლით

200 გრამი კარაქი კარგად გავთქვიფოთ ერთ ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილთან ერთად. თანდათან დავამატოთ 4 კვერცხის
გული, 0,5 ჩაის ჭიქა მაწონი, სოდა გახსნილი ძმარში და
გაფხეკილი ლიმონის კანი. კარგად რომ გაითქვიფება, დავაყარ-
ოთ 350 გრამი ფქვილი, მოვზილოთ ცომი და გადმოვიტანოთ
ცხიმწასმულ ფქვილმოყრილ ფორმაზე. გავაბრტყელოთ და ზე-
მოდან დავალაგოთ კურკაგამოცლილი მწიფე ალუბალი.

4 კვერცხის ცილა კარგად გავთქვიფოთ ერთ ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილთან ერთად და ალუბალს ზემოდან მოვასხათ.
შევდგათ საშუალო სიმზურვალის ღუმელში. როცა გამოცხვება
მოვაყაროთ შაქრის პულრა.

მ ა ს ა ლ ა:

კარაქი	200 გრამი	ალუბალი	1 კილოგრამი
კვერცხი	4 ცალი	სოდა	1 ჩაის კოვზი
მაწონი	0,5 ჩაის ჭიქა	ძმარი	1 სუფრის კოვზი
ფქვილი	350 გრამი	ლიმონის კანი	1 ლიმონის

ნამცხვარი ნიგოზით

5 მთლიანი კვერცხი ერთ ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად გავთქვიფოთ; დავამატოთ ხორცსაკეპ მანქანაში გატარებული ერთი ჩაის ჭიქა ნიგოზი, 100 გრამი თაფლი. ყველაფერი კარგად ავურიოთ, დავამატოთ ძმარში გახსნილი სოდა, დავაყაროთ დაახლოებით 2,5 ჭიქა ფქვილი და მოვზილოთ ცომი.

ცომი გავყოთ ოთხ ნაწილად (მეოთხე პატარა მოსაყრელად) თითოეული დავაწყოთ ცალ-ცალკე მრგვალ ფორმაზე, რომელსაც დაფენილი ექნება ცხიმწასმული პერგამენტის ქაღალდი, შევდგათ გაზქურაში და გამოვაცხოთ.

კრემი მოვამზადოთ შემდეგნაირად: ორი კვერცხი გავთქვიფოთ 1,5 ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილთან ერთად; დავამატოთ 2 სუფრის კოვზი ფქვილი, დავასხათ ორი ჩაის ჭიქა მლუდარე რძე, დავდგათ ცეცხლზე, მივიყვანოთ ადუღებამდე, თან სულ ვურიოთ, გადმოვდგათ ცეცხლიდან და გავაცივოთ.

300 გრამი კარაქი გავთქვიფოთ გათეთრებამდე. თანდათან დავამატოთ მოხარშული კრემი, ვანილი, და მიქსერით კარგად გავთქვიფოთ.

თითოეულ ფირფიტას წავუსვით კრემი, დავალაგოთ ერთმანეთზე, ზემოდანაც და გვერდებზეც წავუსვით კრემი, დავფხვნათ პატარა ფირფიტა და მოვაყაროთ.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	7 ცალი	ფქვილი	2,5 ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილი	2,5	კარაქი	300 გრამი
ჩაის ჭიქა		სოდა	1 ჩაის კოვზი
ნიგოზი	1 ჩაის ჭიქა	ძმარი	1 სუფრის კოვზი
თაფლი	100 გრამი	ვანილი	გემოვნებით

ბაზა ლიმონით

10 კვერცხის ცილა გავთქვიფოთ გათეთრებამდე; შევათქვიფოთ 300 გრამი შაქრის ფხვნილი, 2 ცალი ლიმონი. სადილის კოვზით ავიღოთ ეს მასა და სათითაოდ დავაწყოთ ცხიმწასმულ პერგამენტის ქაღალდზე, შევდგათ ღუმელში დაბალ ცეცხლზე და ოდნავ რომ გაწითლდება გამოვიღოთ.

კრემი გავაკეთოთ შემდეგნაირად: 250 გრამი კარაქი გავთქვიფოთ გათეთრებამდე; შევათქვიფოთ 10 კვერცხის გულისაგან გაკეთებული გოგლი-მოგლი; დავამატოთ ცოტა ვანილი და ვთქვიფოთ კარგად მიქსერით.

გამომცხვარ ბეზეებს წავეუსვათ კრემი და ორ-ორი ცალი შევაწებოთ ერთმანეთს.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	10 ცალი	შაქრის ფხვნილი	2,5 ჩაის ჭიქა
კარაქი	250 გრამი		
ლიმონი	2 ცალი		

ღვეზელი არაჟნის

კვერცხი შაქრის ფხვნილთან ერთად კარგად ავთქვიფოთ, დავეუმატოთ არაჟანი, ფქვილი, სოდა - გახსნილი ძმარში და მოვზილოთ ცომი. ღრმა ტაფას წავეუსვათ ზეთი, ჩავდოთ შიგ ცომი და გამოვაცხოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	3 ცალი	არაჟანი	250 გრამი
შაქრის ფხვნილი	- 1 ჩაის ჭიქა	ფქვილი	1,5 ჩაის ჭიქა

ნამცხვარი „კაკალი“

ავთქვიფოთ კვერცხი შაქრის ფხვნილთან ერთად, დავეუმატოთ გამდნარი და შევრილებული კარაქი; შემდეგ ჩავეყაროთ წვრილად დაჭრილი ნიგოზი და ფქვილი; ცომისაგან მოვამზადოთ ბურთულე-

ბი. დავაწყობთ კარაქწასმულ ტაფაზე, ხელით ოდნავ გავაბრტყელოთ და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად, სანამ არ შეყვითლდება.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი	3 ცალი	ნიგოზი	1,5 ჩაის ჭიქა
კარაქი	100 გრამი	ფქვილი	1,5 ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილი - 1 ჩაის ჭიქა			

დახურული ღვეჯი

ქვაბში ჩავასხათ თბილი რძე და გავხსნათ საფუარი, შაქარი, მარილი, დავამატოთ ზეთი, მარგარინი ან კარაქი და ორი კვერცხი. ყველაფერი ეს კარგად ავურიოთ, მერე ჩავყაროთ ფქვილი და მოვზილოთ ცომი. ცომი გავყოთ ორ ნაწილად.

გულში ჩასართავად გამოდგება ყველანაირი მურაბა, ოღონდ დავამატოთ წინასწარ მომზადებული ფორთოხლის ქერქი, რომელიც ჯერ უნდა გავახმოთ, შემდეგ დავაგებოთ წყალში და მოვხარშოთ, სანამ არ დარბილდება, გადავაყოთ წყალი და ქერქები ხორცსაკეპ მანქანაში გავატაროთ.

ცომის ერთი ნაჭერი გავაბრტყელოთ, დავადლოთ მურაბა და მეორე გაბრტყელებული ცომის ნაჭერი გადავაფაროთ. გულდაგულ შევაერთოთ ნაპირები, რათა გამოცხობის დროს შიგთავსი არ გამოვიდეს; ზემოდან გადავუსვით კვერცხის გული, ზედაპირი ჩანგლით ზიგზაგებით დავხაზოთ და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად (დაახლოებით 250 გრადუს ტემპერატურაზე).

მ ა ს ა ლ ა:

რძე	1 ჩაის ჭიქა	შაქრის ფხვნილი და მარილი	
კარაქი ან მარგარინი	200 გრამი	გემოვნებით	
კვერცხი	2 ცალი	ზეთი	2-3 სუფრის კოვზი
ფქვილი	4 ჩაის ჭიქა	მურაბა ან ჯემი	- 1 ჩაის ჭიქა
საფუარი	100 გრამი	ფორთოხლის ქერქი	1 ჩაის ჭიქა

ნამცხვარი "ყარაყუმი"

5 კვერცხის გული ავთქვიფოთ ერთნახევარ ჩაის ჭიქა შაქრის ფხენილთან ერთად, დავამატოთ 1 ქილა არაჟანი, 200გრ კარაქი, 1 ჩ/კ სოდა გახსნილი 1 ს/კ ძმარში, ვანილი. ავთქვიფოთ კარგად. შევურიოთ იმდენი ფქვილი, რომ ცომი იყოს საშუალო სიმაგრის.

გავყოთ ცომი სამ ნაწილად. ერთ ნაწილს შევურიოთ 2 ჩ/კ კაკაო. ერთი თეთრი და ყავისფერი ცომი შევდოთ მაცივარში. მესამე თეთრი ცომი გავაბრტყელოთ თუნუქის ფურცელზე, წაუუსვათ მომჟაუო გემოს ხილფაფა, ზემოდან მსხვილი სახეხით დავახეხოთ ცომის ყავისფერი ნაწილი.

შემდეგ წაუუსვათ ბეზე, რომელიც 5 კვერცხის ცილისა და 1 ჩ/კ შაქრის ფხენილისაგან კეთდება და დავახეხოთ თეთრი ფერის ცომის დარჩენილი ნაწილი. შევდგათ აირლუმელში. როცა ზემოდან ოდნავ შეწითლდება, გამოვიღოთ და დავჭრათ რომბისებურად.

მ ა ს ა ლ ა :

კვერცხი - 5 ცალი

არაჟანი 1 ქილა

(200გრამი)

შაქრის ფხენილი - 2,5 ჩ.კ.

კაკაოს ფხენილი - 2 ს.კ.

კარაქი - 200გრ.

სოდა -1 ს/კ

ვანილი -გემოვნებით

ფქვილი - რამდენიც

დასჭირდება

ნამცხვარი ვაშლით

დარბილებული კარაქი ავზილოთ 4 ჭიქა ფქვილთან ერთად, დავამატოთ 1 კვერცხი, 2 ქილა (400 გრამი) არაჟანი, 1 ჩ/კ სოდა გახსნილი 1 სუფრის კოვზ ძმარში.

ყველაფერი კარგად ავურიოთ და მოვზილოთ საშუალო სიმაგრის ცომი (შესაძლოა დაგჭირდეთ ფქვილის დამატება).

ცომი გავყოთ ორ ნაწილად. ერთი ნაწილი გავაბრტყელოთ თუნუქის ფურცელზე, დავახეხოთ ვაშლი (სასურველია ანტონოვიის

ან მსგავსი რბილი ჯიშის ვაშლი), მოვაყაროთ ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, ერთი ჩაის ჭიქა გატარებული ნიგოზი, ერთი ჩაის ჭიქა ქიშმიში. ზემოდან დავაფაროთ ცომის მეორე ნაწილი და შევდგათ გაზქურაში გამოსაცხობად. როცა მზად იქნება, გამოვდგათ, მოვაყაროთ 1/2 ჩ.ჭ. შაქრის პუდრა და ცხელივე დავჭრათ რომბისებურად.

მ ა ს ა ლ ა:

კარაქი - 300 გრამი

ნიგოზი - 1 ჩ.ჭ.

არაჟანი - 2 ქილა (400 გრამი)

ქიშმიში - 1 ჩ.ჭ.

ფქვილი - 4 ჩ.ჭ.

შაქრის ფხვნილი - 1 ჩ.ჭ.

კვერცხი - 1ც.

შაქრის პუდრა - 1/2 ჩ.ჭ.

ვაშლი - საშუალო ზომის 6-7

ცალი

ორცხობილა

ნახევარი ჭიქა შაქარი დავაყაროთ ალუმინის ჯამზე ან ტაფაზე და დავწვათ(უწყლოდ), სანამ არ მიიღებს მუქ ყავისფერ ფერს. დავასხათ ცხელი წყალი, ავურიოთ და ჩავყაროთ დანარჩენი 1 ჭიქა შაქარი, კარაქი, მიხაკი და ვანილი. ფქვილში ავურიოთ სოდა, სასურველია იგი გავცრათ და ისე ჩავყაროთ თბილ ხსნარში. ვურიოთ ჯერ კოვზით, მერე ხელით. გავაბრტყელოთ, გამოვჭრათ ჭიქით მრგვალი

ფორმები და შევდგათ აირლუმელში გამოსაცხობად.

მ ა ს ა ლ ა:

ფქვილი - 3ჭიქა

შაქარი - 1 1/2 ჩ.ჭ.

კარაქი - 50 გრამი

მიხაკი, ვანილი, სოდა.

წყალი - 3/4 ჩ.ჭ.

ნამცხვარი „ქითი“

2 კვერცხი 1 ჭიქა შაქართან ერთად აეთქეიფოთ, დავამატოთ 1 სუფრის კოვზი თაფლი, 200 გრამი დამღწარი კარაქი, 1 ჩ/კ სოდა გახსნილი ძმარში, 1ჭ. გატარებული ნიგოზი, ვანილი, 3 ჭ. ფქვილი.

ცომი გავყოთ 4 ნაწილად. ერთი ნაწილი გავაბრტყელოთ, დავჭრაოთ რგოლების („ბუბლიკების“) ფორმებად-20-30 ცალი. დანარჩენი ნაწილები გამოვაცხოთ ფენებად.

მათ შორის წავეუსვათ მოხარშული კრემი, ზემოდანაც და დავაწყოთ რგოლები, მოვაყაროთ შაქრის პუდრა, შუაში ჩავაწყოთ მურაბები (მაგ.თეთრი ბლის).

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი – 2 ცალი

შაქარი - 1 ჭიქა

თაფლი 1 ს. კ.

კარაქი - 200 გრ.

სოდა გახსნილი ძმარში 1 ჩ/კ

ნიგოზი 1ჭ.

ფქვილი - 3 ჭ.

ვანილი

ცალკე მასალა

მოხარშული კრემისათვის.

ნამცხვარი „ბელა“

ავურიოთ 4 კვერცხი, 2 ჭიქა შაქარი, 300 გრამი კარაქი, 2 სუფრის კოვზი თაფლი, 1 ჩ.ჭ. გატარებული ნიგოზი, 200გრ. არაჟანი (ან მაწონი), 1 ჩ.კ. სოდა ძმრით, 4 ჩ.ჭ ფქვილი.

მიღებული მასა გავყოთ ორ ნაწილად და ისე გამოვაცხოთ.

ცალკე მოვამზადოთ კრემი: კარაქი, შესქელებული რძე, ნიგოზი და ვანილი ავურიოთ.

წავეუსვათ ბისკვიტს კრემი და ზემოდან მოვაყაროთ დაფხვნილი ბისკვიტი და დაჭრილი ნიგოზი.

მ ა ს ა ლ ა:

კვერცხი 4 ცალი
შაქარი 2 ჭიქა
კარაქი - 300 გრამი,
თაფლი 2 სუფრის კოვზი,
ნიგოზი 1 ჩ.ჭ.
არაუანი (ან მაწონი)-200გრ.
სოდა ძმრით -1 ჩ.კ.
ფქვილი-4 ჩ.ჭ

კრემისათვის:

კარაქი - 200გრ,
შესქელებული რძე - 1 ქილა
ნიგოზი - 1 ჭ.
ვანილი

სააღდგომო ნამცხვარი "პასკა"

თბილ რძეში გავხსნათ საფუარი. კვერცხი, შაქრის ფხენილი, დამდნარი (დარბილებული) კარაქი კარგად გავთქვიფოთ და შევურიოთ საფუარიან რძეში. თბილად დავაფაროთ და დავდგათ 4-5 საათი (შეიძლება ღამე გვიან მოამზადოთ და დადგათ დილაამდე).

მეორე დღეს დავამატოთ ვანილი, კარდამონი, მუსკატის კაკალი და მოვზილოთ ცომი. ცომი უნდა იყოს საშუალო სიმაგრის, ისე, რომ ხელს არ ეკრობოდეს(ამისათვის ხელი დავისველოთ ზეთით), დავამატოთ ქიშმიში და კიდევ კარგად მოვზილოთ.

დავაფაროთ თბილად და დავდგათ. როცა კარგად ამოფუედება, მოვზილოთ კარგად და ცოტა ხანს კიდევ გავაჩეროთ. ავიღოთ ფორმები, წავუსვათ ცოტა ცხიმი, მოვაყაროთ ფქვილი და ჩავდოთ ცომები

/ფორმის ნახევარზე ცოტა ნაკლები/ ფორმები გავაჩეროთ 30-40 წუთით თბილ ადგილას, რომ ცოტა ამოფუედეს. შემდეგ შევდგათ თბილ ღუმელში და გამოვაცხოთ. როცა გამოცხობამდე ცოტა ღრო დარჩება, ზემოდან წავუსვათ კვერცხის გული გახსნილი ცოტა რძეში.

მ ა ს ა ლ ა:

რძე - 0,5 ლიტრი
კვერცხი - 5 ცალი (1 ც.
ზემოდან წასასმელად)
შაქრის ფხვნილი - 2 ჭიქა
კარაქი - 200 გრამი

ქიშმიში - 1 ჩ.ჭ.
საფუარი - 25 გრამი
ვანილი, მუსკატის კაკალი,
კარდამონი - გემოვნებით.

რუღვტი ჯამით

ფქვილი გავცრათ თასში და შუაში გაუკეთოთ ჩაღრმავება. საფუარი, ორის ჩაის კოვზი შაქრის ფხვნილი და ცოტა რძე აუერიოთ, რომ მივიღოთ არაჟანის სისქის ცომი, ჩავდოთ ფქვილში საფუარი, ჩავასხათ გათქეფილი კვერცხი, რძე, სუფრის კოვზი კარაქი, 1 სუფრის კოვზი ზეთი, 2 სუფრის კოვზი რომი და მარილი. მოვიზილოთ ცომი, სანამ ხელს თავისუფლად მოსცილდება. ცომი ძალიან მაგარი არ უნდა იყოს. დავდგათ თბილ ადგილას გასაფუებლად. ფქვილმოყრილ დაფაზე გავაბრტყელოთ ცომი, მივცეთ სწორკუთხედის ფორმა და წაუუსვათ ჯემი. გადავახვიოთ, ზევიდან წაუუსვათ კვერცხი და გამოვაცხოთ საშუალო სიმხურვალის აირღუმელში. ჯემის მაგივრად შეიძლება გამოვიყენოთ ხორსაკეპ მანქანაში გატარებული ნიგოზი.

მ ა ს ა ლ ა:

ფქვილი - 300 გრ.
საფუარი - 20 გრ.

კვერცხი - 2 ცალი
ჯემი - 1ჩ.ჭ.

შუ (მკლერი)

წყალში ჩაუყაროთ ცოტა მარილი, ჩავდოთ მარგარინი და ავადულოთ. ჩაუყაროთ ფქვილი და დაბალ ცეცხლზე კარგად ეურიოთ ერთგვაროვანი პრილა მასის მიღებამდე. ოღნავ შევაგრილოთ და სათითაოდ შევათქვიფოთ კვერცხები.

ცხიმწასმულ ტაფაზე კოვზით ან ტორტის მოსართავით დავდოთ ცომი მრგვალ (შუსთვის) ან მოგრძო (ეკლერიისთვის) ფორმებად. წინასწარ გაცხელებულ ღუმელში 200 – 250 გრ – ზე გამოვაცხოთ 20-25 წთ-ის განმავლობაში. გავაციოთ ღუმელშივე. შემდეგ ჩავჭრათ შიგნიდან და შიგ წავეუსვათ მოხარშული კრემი. შუს ზემოდან მოვაყაროთ შაქრის პუდრა, ეკლერს წავეუსვათ შოკოლადის მინანქარი.

მ ა ს ა ლ ა:

ცომისთვის:

წყალი – 250 მლ.

მარგარინი – 50 გრ.

მარილი – დანის წვერზე

ფქვილი – 150 გრ.

კვერცხი – 4 ც.

კრემისათვის;

რძე – 0,5 ლ.

კვერცხი 2 ც.

შაქარი - 125 გრ.

ფქვილი – 50 გრ.

კარაქი – 100 გრ.

ვანილი გემოვნებით

**ცივი და
ცხელი
სასმელები**



ჩაი

ჩაის სმა ყველას უყვარს, დიდს და პატარას, მოხუცსა და ახალგაზრდას, მაგრამ ჩაის დაყენება (მოხარშვა) ბევრმა არ იცის.

ჩაი ნაზი, დელიკატური პროდუქტია და მისი დაყენება აუცილებელია წესების ზუსტი დაცვით.

მნიშვნელობა აქვს როგორ ვინახავთ ჩაის ოჯახის პირობებში. მშრალი ჩაის შენახვა უმჯობესია ფაიფურის ან მინის ჭურჭელში, პერმეტიულად დახურული სახურავით; ჭურჭელი უნდა მოვათავსოთ თბილ, მშრალ, ადგილას, რომელიც ხშირად ნიავედა. ცუდად შენახულ ჩაის სწრაფად ეკარგება თავისი არომატი.

ჩაის მოსახარმად უნდა გამოვიყენოთ მხოლოდ და მხოლოდ ახლად ადუღებული წყალი. ფაიფურის ჩაიდანს გამოვაკლოთ მდულარე წყალი. ჩაყვართ ჩაიდანში მშრალი ჩაი (დაახლოებით ერთი ჩაის კოვზი ერთ ჭიქა წყალზე), დავასხათ მდულარე წყალი, დავაფართოთ ტილო და გავაჩეროთ 5-10 წუთი. ამის შემდეგ კოვზით მოვურიოთ, დავამატოთ წყალი და კიდევ გავაჩეროთ 3-5 წუთი. თუ ჩაის შენარჩუნებული აქვს სიმაგრე და არომატი, მეორედ ხმარებისას შეიძლება დაემატოს მხოლოდ მდულარე წყალი.

დაუშვებელია ცივი ჩაის ნაყენის გაცხელება ან ხარშვა დუღილის ტემპერატურაზე.

ყავა

ყავის მარცვალი მოვხალოთ ნელ ცეცხლზე, თან ხშირად ვურიოთ. ყავამ უნდა მიიღოს წაბლისფერი, და არა შავი ფერი. ზედმეტად მოხალული ყავა დაკარგავს ეთეროვან ზეთებს და მომწარო გემოს მიიღებს. მოხალული ყავა იმავე ტაფაზე არ უნდა დავტოვოთ გასაციებლად, არამედ უნდა დავყაროთ საცერზე ან სუფთა ფიცარზე. კარგად გაციებული, მოხალული ყავის მარცვლები ჩაყვართ პერმეტიულად დახურულ ყავის ჭურჭელში

და შევინახოთ მშრალ ადგილას. დაფქული ყავა შენახვის დროს ნაწილობრივ კარგავს გემოს და არომატს. ამიტომ ყავა უნდა დაეფქვათ საჭიროების მიხედვით. მისი დაფქვა წარმოებს სპეციალურ ყავის საფქვეში. რამდენად უფრო წმინდად დაეფქვათ ყავას, იმდენად უფრო მეტ ნაყენს მივიღებთ. დაფქულ გამზადებულ ყავას (ერთი-ერთნახევარი ჩაის კოვზი ერთ ყავის ჭიქა წყალზე გემოვნების მიხედვით) დავასხათ ცხელი წყალი, დავდგათ ცეცხლზე, და როგორც კი დაიწყებს ადუღებას, მაშინვე გადმოვდგათ, ცოტა ხანს გავაჩეროთ და დავასხათ ჭიქებში. შაქარი შეიძლება ყავასთან ერთად ჩავყაროთ ადუღებამდე, ან ცალკე მივიტანოთ სუფრაზე საშაქრით. ასევე ცალკე მივიტანოთ შესაფერი ჭურჭლით რძე ან ნაღები.

რამუზე მოხარშული ყავა

ყავა მოხარშოთ ჩვეულებრივად, ჩავასხათ ქვაბში, მივუმატოთ რძე იმ რაოდენობით, რამდენიც ყავაა; ჩავყაროთ შაქარი და გავაცხელოთ ადუღებამდე. გამზადებული ყავა ჩავასხათ ჭიქებში ან ყავის ფინჯნებში და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

ხსნადი ყავა

1,5 ჩაის კოვზი ხსნადი ყავა ჩავყაროთ ჭიქებში, დავაყაროთ 2-3 სუფრის კოვზი შაქრის ფხვნილი, დავასხათ ძალიან ცოტა (1-2 ჩაის კოვზი) ადუღებული წყალი და ავთქვიფოთ როგორც გოგლი-მოგლი. როცა შაქრის ფხვნილი გაიხსნება კარგად, ჭიქა შევავსოთ ადუღებული წყლით.

თუ ყავა შაქრის გარეშე გვინდა, ჩავყაროთ ხსნადი ყავა ჭიქაში და შევავსოთ ადუღებული წყლით.

ცივი ყავა

გამზადებული, ჩვეულებრივ მოხარშული ყავა, ან ხსნადი ყავა გავაცივოთ და სუფრაზე მივიტანოთ ცივი გათქევეფილი ნალებით ან ნაყინით.

კაკაო

კაკაო ჩაისა და ყავისაგან იმით განსხვავდება, რომ დიდი რაოდენობით შეიცავს ცხიმოვან და ცილოვან ნივთიერებებს.

კაკაოს სასმელი ძირითადად მზადდება კაკაოს ფხვნილის, რძისა და შაქრისაგან.

თითო ჭიქაზე ავიღოთ ერთი ჩაის კოვზი კაკაოს ფხვნილი, ორი-სამი ჩაის კოვზი შაქრის ფხვნილი, ავურიოთ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავასხათ ცოტა ცხელი რძე ან წყალი და კარგად ავზილოთ. შემდეგ განუწყვეტლივ კოვზით ვურიოთ და თანდათანობით დავასხათ ზედ ცხელი რძე. დავდგათ ცეცხლზე, ავადულოთ და მერე ჩავასხათ ჭიქებში.

კოქტეილები



კოქტივილი ჩაის

მეოთხედ ჭიქა მაგარ ჩაის დავამატოთ მეოთხედი ჭიქა ქლიავის წვენი, 2-3 ჩაის კოვზი ბროწეულის წვენი (ან ბროწეულის ექსტრაქტი - 1 ჩაის კოვზი) და კარგად გავთქვიფოთ. გავაჩეროთ სიცივეში 20-30 წუთი, ჩავასხათ ჭიქებში, ჩავდლოთ ქლიავი ან ალუბალი და დავამატოთ რამოდენიმე წვეთი ლიმონის წვენი.

კოქტივილი ყავის

ნახევარ ჩაის ჭიქა ცივ ყავას დავამატოთ ერთი ჩაის კოვზი შაქრის ფხვნილი, ნახევარი ჩაის ჭიქა ნაყინი და მიქსერით კარგად გავთქვიფოთ. დავამატოთ 2 ჩაის კოვზი ლიმონის ან ფორთოხლის წვენი, 2 ჩაის კოვზი ყავის ლიქიორი, ჩავასხათ ჭიქებში და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

კოქტივილი ფორთოხლის

1 ცალი ფორთოხლიდან გამოვწუროთ წვენი; დავამატოთ 1 ჩაის კოვზი თაფლი ან შაქრის ფხვნილი, 1 ცალი კვერცხის გული, ნახევარი ჭიქა ვაშლის წვენი, კარგად ავთქვიფოთ, ჩავასხათ ჭიქებში და ჩავყაროთ ერთი სუფრის კოვზი დანაყილი ნიგოზი.

კოქტივილი კვერცხის

1 ცალი კვერცხი კარგად გავთქვიფოთ 1 სუფრის კოვზ შაქრის ფხვნილთან ერთად; დავამატოთ 1 ცალი ლიმონის წვენი, 100 გრამი წყალი, გავთქვიფოთ, ჩავასხათ ჭიქაში და ჩავაგდლოთ ერთი ნაჭერი ყინული.

კოქტილი ლიმონის

ერთი ცალი ლიმონის ცედრა გავხვით წმინდა სახეხზე და დავასხათ 2 ჩაის ჭიქა რძე; 1 კვერცხის გული გავთქვიფოთ 2 სუფრის კოვზ შაქრის ფხვნილთან ერთად, დავასხათ ცედრიანი რძე, ლიმონის წვენი და მიქსურით კარგად გავთქვიფოთ. მაგიდაზე მივიტანოთ ცივი.

კოქტილი რძიანი ყავის

3 კვერცხის გული კარგად გავთქვიფოთ 3 სუფრის კოვზ შაქრის ფხვნილთან ერთად, დავამატოთ 3 ჩაის ჭიქა ადუღებული და გაციებული რძე; ჩავყაროთ 3 ჩაის კოვზი ხსნადი ყავა და მიქსურით კარგად გავთქვიფოთ. კოქტილი ჩავასხათ მაღალ დიდ ჭიქებში და ჩავაგდოთ თითო ნაჭერი ყინული.

კოქტილი მარწყვის

4-5 ჩაის კოვზი მარწყვის მურაბას დავამატოთ 1 ჩაის ჭიქა რძე, 40 გრამი ნაღების ნაყინი და მიქსურით კარგად გავთქვიფოთ; ჩავასხათ მაღალ ჭიქებში და სუფრაზე მიტანის წინ დავამატოთ 20 გრამი გათქვეფილი ნაღები და 20 გრამი გახეხილი შოკოლადი.

კოქტილი შოკოლადის

მოვადულოთ სამი სუფრის კოვზი შაქრის ფხვნილი, 3 ჭიქა რძე და 2 სუფრის კოვზი კაკაო; გავაციოთ, გავწუროთ, ჩავასხათ ჭურჭელში, დავამატოთ 3 კვერცხის გული და მიქსურით კარგად გავთქვიფოთ. ასეთი კოქტილი შეიძლება გავაცივოთ, ან შეიძლება ჩავასხათ ჭიქებში და ჩავაგდოთ თითო ნაჭერი ყინული.

კოქტეილი შოკოლადის (მეორენაირად)

4 სუფრის კოვზი გახეხილი შოკოლადი გავხსნათ ცოტა თბილ რძეში, დავამატოთ 2 ჩაის ჭიქა ცხელი რძე, 3 სუფრის კოვზი შაქრის ფხვნილი, დავდგათ ცეცხლზე და მივიყვანოთ ადუღებამდე; როცა გაცივდება, დავამატოთ მარწყვის მურაბა და მაგიდაზე ცივი მივიტანოთ.

კოქტეილი ჟოლოს („მალინის“)

ავილოთ ნახევარი ჭიქა ჟოლოს წვენი, დავამატოთ ნახევარი ჭიქა ცივი რძე, ჩავაგდოთ ერთი ნატეხი ყინული და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

კოქტეილი ვაშლის

ერთ ჩაის ჭიქა ვაშლის წვენში ჩავასხათ ერთი სუფრის კოვზი თაფლი, ცოტა ლიმონის წვენი და ყინულის ნატეხი.

კოქტეილი ლიმონის

ერთ ჭიქა ანადუღარ ცივ რძეში ჩავასხათ ერთი ლიმონის წვენი, ერთი კვერცხის გული, ცოტა ვანილი, ერთი ჩაის კოვზი შაქრის პუდრა და ყველაფერი კარგად ავთქვიფოთ მიქსერით.

კოქტეილი ყავის (მეორენაირად)

2 კვერცხი და 3-4 სუფრის კოვზი შაქრის ფხვნილი მიქსერით ავთქვიფოთ, დავუმატოთ 1 ჩაის კოვზი უნალექო (ხსნადი) ყავა, 2

სუფრის კოვზი რომი ან კონიაკი, ორი ჩაის ჭიქა ცივი რძე (ან 2 სუფრის კოვზი შესქელებული რძე, გახსნილი 2 ჩაის ჭიქა გადაღულბულ წყალში), კვლავ კარგად ავთქვიფოთ; მიღებული აქაფებული მასა ჩავასხათ ჭიქებში და ჩავყაროთ შიგ ყინულის ნატეხები.

კოქტეილი ხილის

2 კვერცხი და 3-4 სუფრის კოვზი შაქრის ფხვნილი მიქსერით ავთქვიფოთ, დავამატოთ 200 გრამი გარეცხილი და კურკამოცლილი რომელიმე ხილი (მარწყვი, ატამი, ალუბალი, გარგარი); ისევ ავთქვიფოთ, ბოლოს კი დავამატოთ 2 სუფრის კოვზი რომი ან კონიაკი, 2 ჭიქა ცივი რძე და კვლავ ავთქვიფოთ. ჩავასხათ ჭიქებში და ჩავამატოთ ყინულის ნატეხები.

ფორთოხალ-ლიმონის სასმელი

1 კგ ფორთოხალს ყვითელი კანი თხლად ავათალოთ; კანს დავასხათ 1 ლიტრი ადულებული წყალი და დავდგათ 24 საათით. შემდეგ მიქსერით ავთქვიფოთ და საცერში გავწუროთ. განაწურ ფორთოხლის კანს დავასხათ კიდევ 1 ლიტრი ანადუღარი, შეგრძობული წყალი და კვლავ ავთქვიფოთ, შემდეგ კი გავწუროთ დობანდში.

დავჭრათ 1 ლიმონი კანიანად და ორი გაფცქენილი ფორთოხალი; დავასხათ 1 ლიტრი ადულებული წყალი და მიქსერით ავთქვიფოთ. გავწუროთ დობანდში.

ამგვარად მიღებული 3 ლიტრ წვენში ჩავყაროთ 500 გრამი შაქრის ფხვნილი, კარგად მოვურიოთ და თავდახურული შევდგათ მაცივარში. სუფრაზე მიტანისას ჩავყაროთ შიგ ყინული.

მარწყვის, ხენდროს, ალუბლის, გარბარის, ატმის, მაყვლის სასმელი

1 კილოგრამ გარეცხილ ხილს დაეყაროთ 500 გრამი შაქრის ფხვნილი და დაედგათ ორი საათით (ატამი, გარგარი თხლად დაჭრათ და შაქარი ფენა-ფენა მოვაყაროთ).

2 საათის შემდეგ დაეასხათ 1 ლიტრი ანადუღარი, გრილი წყალი და მიქსერით ავთქვიფოთ; შემდეგ საცერში გავატაროთ; საცერზე დარჩენილ მასას დაეასხათ 1 ლიტრი ანადუღარი, გაგრილებული წყალი, დავამატოთ 1 ცალი კანიანად დაჭრილი ლიმონი (ან ცოტა ლიმონის სიმჟავე) და ისევ ავთქვიფოთ მიქსერით. შემდეგ დოლბანდში გავწუროთ; მიღებულ წვენს დავამატოთ 1 ლიტრი ადუღებული წყალი, მოვურიოთ და შევდგათ მაცივარში.

სუფრაზე მიტანის წინ სასმელიან ჭიქებში ჩავყაროთ ყინული.

ბურახი (მქსტრაქტი)

იმ შემთხვევაში, თუ გვაქვს ბურახის ექსტრაქტი, ბურახი ადვილი მოსამზადებელია.

სამლიტრიან ქილაში ჩავასხათ ოდნავ თბილი წყალი, დავამატოთ ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, 25 გრამი საფუარი, 30 გრამი ქიშმიში, 4 სუფრის კოვზი ბურახის ექსტრაქტი. გავაჩეროთ 24 საათი; გადავასხათ 0,5 ლიტრიან ბოთლებში და შევდგათ მაცივარში. მეორე დღეს ბურახი მზად იქნება.

ბურახი (მმორენაირად)

1 კილოგრამ პურის (შვრიის) ორცხობილას დაეასხათ 4 ლიტრი მღუღარე წყალი, გავაცივოთ, გავწუროთ დოლბანდში; წვენს დავუმატოთ 25 გრამი საფუარი, 30 გრამი ქიშმიში, 250

გრამი შაქრის ფხვნილი და დავდგათ თბილ ადგილას; 12 საათის შემდეგ კვლავ გავწუროთ, ჩავასხათ ბოთლებში და შევდგათ მაცივარში; 12 საათის შემდეგ სასმელი მზად იქნება.

მაცივარში ბურახი 3-4 დღე ინახება, მერე კი მჟავდება.

ბურახი ხილის

კარგად გარეცხილ 1,5 კილოგრამ ხილს დავასხათ 5 ლიტრი მდუღარე წყალი და ჭურჭელს თავი დავახუროთ. 12 საათის შემდეგ დოლბანდში გავწუროთ, დავუმატოთ 400 გრამი შაქრის ფხვნილი, 25 გრამი საფუარი, 30 გრამი ქიშმიში, 1 კანიანად დაჭრილი ლიმონი ან ცოტა ლიმონის სიმჟავე, დავდგათ გრილ ადგილას და 12 საათის შემდეგ კვლავ გავწუროთ; ჩავასხათ ბოთლებში და შევდგათ მაცივარში.

ჩაის „პრეშონი“

600 გრამ შაქარს დავუმატოთ 5 ცალი ლიმონის წვენი (გაწურული), 0,5 ლიტრი კონიაკი, 2 ლიტრი მაგარი ჩაის ნაყენზე მომზადებული ცხელი ჩაი. მიღებული მასა კარგად ავუერიოთ.

მ ა ს ა ლ ა :

შაქრის ფხვნილი - 600 გრამი	მშრალი ჩაი - 15 ჩაის კოვზი
ლიმონი 5 ცალი	წყალი 2 ლიტრი
კონიაკი 0,5 ლიტრი	

ლიქიორი ჟავის

24 ჩაის კოვზი ნატურალური ყავა (შეიძლება ხსნადი ყავაც) მოვხარშოთ 6 ჩაის ჭიქა წყალში. ვხარშოთ 5 წუთი და დავდგათ რამოდენიმე საათი, რომ კარგად გაცივდეს და დაილექოს; შემდეგ გავწუროთ ოთხ პირ დოლბანდში, დავამატოთ 5 ჭიქა შაქრის ფხვნილი და კიდევ წამოვადულოთ; დავამატოთ ცოტა ვანილი,

როცა გაცივდება, დავასხათ ჭიქანახევარი სპირტი ან ორი ჩაის ჭიქა მაგარი არაყი.

მ ა ს ა ლ ა:

ყავა 24 ჩაის კოვზი	სპირტი - ჭიქანახევარი (ან ორი
წყალი 6 ჩაის ჭიქა	ჩაის ჭიქა მაგარი არაყი)
შაქრის ფხვნილი - 5 ჩაის ჭიქა	

ლიქიორი ყავის (მეორეხანირად)

ნახევარ ლიტრ წყალში გავხსნათ 5 ჩაის კოვზი (თუ ხსნადი ყავა), ან 7 ჩაის კოვზი დაფუქული ყავა და მოხარშოთ.

ცალკე მოხარშოთ შაქრის სიროფი, რისთვისაც ერთ ნაწილ წყალზე უნდა ავიღოთ 1,5 ნაწილი შაქარი, ვადუღოთ 15-20 წუთი, გადმოვღვათ ცეცხლიდან და გავაცივოთ.

სპირტს ჯერ დაემატება მოხარშული ყავა, შემდეგ სიროფი. სასურველია დავამატოთ კიდევ 5-6 წვეთი რომის ესენცია და 50 გრამი კონიაკი.

მ ა ს ა ლ ა:

სპირტი 0,5 ლიტრი (ან	ყავა მოხარშული - 0,5 ლიტრი
მაგარი არაყი 4 ჩაის ჭიქა)	სიროფი 1 ლიტრი

ლიქიორი ფორთოხლის

4 ლიტრიან ქილაში ჩავასხათ სპირტი, რძე, შაქრის ფხვნილი, 4 ძალიან წვრილად დაჭრილი ფორთოხლი, თავისივე კურკებით და წვრილად დაჭრილი ლიმონი. ქილას თავი მოვუკრათ და დავდგათ ასე ერთი თვის განმავლობაში. ორ - სამ დღეში კარგად ავურიოთ ხის კოვზით. ერთი თვის შემდეგ ეს სითხე გავწუროთ მარლაში, ფორთოხალი კარგად დავჭყლიტოთ, რომ წვენი გაუშვას. ბოთლს დავადგათ ჩვეულებრივი ძაბრი, შიგ ჩავდოთ მეორე წყალგამტარი ქალაღდი ან ძაბრი და ჩავასხათ სითხე. თუ

ქალაქებზე სქელი ნალექი დაგროვდება, უნდა შევცვალოთ. ბოთლებში ჩასხმული და კარგად დახუფული ასეთი ლიქიორი ძალიან ღირხანს ინახება.

მ ა ს ა ლ ა:

სპირტი 90 გრადუსიანი - 1 ლ ფორთოხალი - 4 ც
რძე - უმი - 1 ლ ლიმონი - 1ც
შაქრის ფხვნილი - 1 კგ

ლიქიორი შავი მოცხარის

ბალონის ტიპის ქილაში ჩავასხათ სპირტი, ჩავყაროთ შერეული, კარგად გარეცხილი და დაწურული 2 კგ. შავი მოცხარი. მოვხუფოთ და გავაჩეროთ არანაკლებ ორი თვისა. შემდეგ შევურიოთ შაქრის სეროფში და მოვიქცეთ ისე, როგორც „ფორთოხლის ლიქიორის“ შემთხვევაში.

მ ა ს ა ლ ა:

სპირტი 90 გრადუსიანი - 1ლ შაქრის სიროფი - 750 გრ
შავი მოცხარი - 2 კგ წყალი - 1/2 ლ

ალუბლის ნაყენი (ვიზნიოვკა)

შევარჩიოთ მსხვილი, მწიფე, საღი ალუბალები, მოვაცილოთ ყუნწები. ჩავყაროთ პირგანიერ (ბალონის ტიპის) 3-4 ლიტრიან ბოთლში. თანდათანობით მოვაყაროთ შაქრის ფხვნილი (ან პუდრა). ბოლოს პირი მოვუკრათ და რამოდენიმე დღე დავდგათ მზეზე, რომ ალუბალმა გაუშვას წვენი და შაქრის ფხვნილი დადნეს. პერიოდულად ბოთლი შევანჯღღრიოთ. დავასხათ იმდენი სპირტი, რომ ალუბალს ფარავდეს. ბოთლს მოვუკრათ თავი პერგამენტის ქალაქით, ისევე გავდგათ მზეზე და გავაჩეროთ რამოდენიმე

კვირა. ნაყენი უფრო გემრიელი გამოვა, თუ ბოთლში ჩაყვრით რამოდენიმე ცალ მწარე ბალსა და დამტკვრეული ალუბლის კურკას.

ნაყენი შეიძლება სუფრაზე მივიტანოთ ალუბლებთან ერთად, ან გადავწუროთ და ისე მივიტანოთ. ალუბლებს კი მოვაყაროთ შაქრის პუდრა ან მისგან შეიძლება კომპოტი გავაკეთოთ.

თუ ნაყენი ძალიან მაგარი იქნება, შეიძლება გავაზავოთ შაქრის სიროფით.

მ ა ს ა ლ ა:

ალუბალი – 1 კგ.

შაქრის ფხვნილი – 400 გრ

სპირტი – რამდენიც დას-
ჭირდება

გლინტჰეინი

სუფთა ჭურჭელში ჩავასხათ თეთრი ან წითელი ღვინო, დავაყაროთ შაქარი, მიხაკი, დარიჩინი და ცოტა ლიმონის ცედრა. მოვურიოთ სანამ შაქარი არ დადნება წამოვადულოთ, დიდხანს არ უნდა ვადულოთ, თორემ დაკარგავს არომატს. გავწუროთ და ფინჯნებით ან ჭიქებით სუფრაზე ცხელი მივიტანოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ღვინო – 1 ლ.

შაქარი – 250 გრ

მიხაკი – 4 მარცვალი

დარიჩინი – 1 ჩაის კოვზი

ლიმონის ცედრა

სასმელი „საზვიმო“

მდულარე წყალში ჩავყაროთ შაქარი ან შაქრის ფხვნილი, დანაყილ-გაცრილი ზაფრანა (ყვითელი ყვავილი), შევანჯღრიოთ და გავაცივოთ, შემდეგ შევურიოთ მაგარი არაყი ან კონიაკი, ჩავაწუროთ ლიმონი, მივუმატოთ ვანილი, ყოველივე კვლავ

შევანჯღრიოთ, გავწუროთ ორკეც დოლბანდში და მოვათავსოთ ლამაზ ბროლის ან მინის ჭურჭელში.

მ ა ს ა ლ ა:

შაქარი 1,5 ჩაის ჭიქა	წყალი 2 ჩაის ჭიქა
არაყი ან ლიქიორი - 250 გრამი	ზაფრანა, ვანილი - გემოვნებით
ლიმონი 1 ცალი	

უალკოჰოლო გამაგრილებელი სასმელი

კომში დავჭრათ წვრილ ნაჭრებად, დავასხათ წყალი და ვხარშოთ 10-15 წუთი, მივუმატოთ შაქრის ფხენილი. ოდნავ რომ შეგრილდება, გავწუროთ საწურში ან ორმაგ დოლბანდში, ჩავაწუროთ ყურძენი, ლიმონის გახეხილი კანი, შემდეგ კვლავ გავწუროთ და შევდგათ მაცივარში. სუფრაზე მიტანისას ჭიქებში ჩავალაგოთ ლიმონის თითო ნაჭერი.

თუ ამ სასმელს მოვამზადებთ, სუფრაზე ლიმონათის ან სხვა გამაგრილებელი სასმელის მიტანა აღარ დაგვჭირდება.

მ ა ს ა ლ ა:

კომში 1 კილოგრამი	ცალი ლიმონი ცალკე დასა-
თეთრი ყურძენი 1 კილო-	ჭრელად
გრამი	წყალი 1 ლიტრი
ლიმონი - 2 ცალი (წვენში) 1	შაქარი გემოვნებით

ზამთარისათვის
პროდუქტების
სამზადებელ
დამზადებელ



კაკლის მურაბა

საშუალო სიდიდის (მწვანე) კაკალი გავთალოთ, ჩავყაროთ შესაფერ ჭურჭელში, დავასხათ ბლომად წყალი და სამ დღეს შიგ გავაჩეროთ. ყოველდღიურად სამჯერ უცვალოთ წყალი. მეოთხე დღეს წყალი გადავწუროთ, თითოეული კაკალი წვრილი ჩხირით დაეჩხვლიტოთ, დავაყაროთ ხუთასი გრამი კირი, დავასხათ იმდენი წყალი, რომ კარგად დაიფაროს და გავაჩეროთ შიგ სამი დღე და დამე. მეოთხე დღეს კაკალი გავრეცხოთ ჩამდინარე წყალზე, რომ კირი არ შეყვეს. გარეცხილი კაკალი ჩავყაროთ შესაფერის ჭურჭელში, დავასხათ წყალი და ოთხი დღე შიგ გავაჩეროთ (თუ კაკალი კირში გამოყვანილი შევიძინეთ, მაშინ მისი მომზადების პროცესი აქედან იწყება). დღეში სამჯერ ვუცვალოთ წყალი. მეხუთე დღეს ქვაბში ბლომად ჩავასხათ წყალი, ავადულოთ, ჩავყაროთ კაკალი, ვხარშოთ 15 წუთი და წყალი გადავღვაროთ. ქვაბში ჩავასხათ წყალი, ავადულოთ, ჩავყაროთ შიგ ერთი სუფრის კოვზი შაბი, კაკალი და 15 წუთი ვადულოთ. გადავწუროთ, დავასხათ მდულარე წყალი და ვადულოთ ათი წუთი, შემდეგ ისევ გადავწუროთ დავასხათ წყალი, ჩავყაროთ ერთი ჭიქა შაქრის ფხვნილი (ან 2-3 სადილის კოვზი თაფლი), ჩავყაროთ კაკალი და ვადულოთ ნახევარი საათი. წყალი გადავწუროთ.

სუფთა ქვაბში ჩავასხათ ბლომად წყალი; ადულებისთანავე ჩავყაროთ 2 კილოგრამი შაქარი, ავადულოთ, მოვათავსოთ შიგ კაკალი და ვადულოთ. კაკლის ხარშვის დროს ჩავამატოთ პატარა სუფთა პარკში მოთავსებული დანაყილი დარიჩინი, მიხაკი, ილი და ვხარშოთ სანამ კაკალი მზად არ იქნება (კაკალი უნდა ბრწყინავდეს შავად). როცა მურაბა მზად იქნება, ცეცხლიდან გადმოვდგათ და დავამატოთ გემოვნებით ვანილი.

მ ა ს ა ლ ა :

კაკალი	100 ცალი	შაბი	1 სუფრის კოვზი
შაქარი	2 კილოგრამი და 1	მიხაკი, დარიჩინი, ილი, ვანილი	
ჩაის ჭიქა		გემოვნებით	
კირი	500 გრამი		

ალუბლის შურაბა

ალუბალი გადავარჩიოთ, გავრეცხოთ; მურაბის ტაშტში ჩავასხათ წყალი, წამოდულებისთანავე ჩავყაროთ შაქარი. ადულებისთანავე ჩავყაროთ შიგ ალუბალი, ვხარშოთ და თან ქაფი მოვხადოთ. როცა მზად იქნება, გადმოვდგათ ცეცხლიდან, შევაგრილოთ, ჩავასხათ ქილებში და მოვუკრათ თავი.

მ ა ს ა ლ ა:

ალუბალი 1 კილოგრამი წყალი 1 ჩაის ჭიქა
შაქარი 1 კილოგრამი

ალუბლის შურაბა (მმორენიანად)

ალუბალი გადავარჩიოთ და კარგად გავრეცხოთ ბევრ წყალში. მურაბის ტაშტში ფენებად ჩავაწყოთ ალუბალი, შაქრის ფხვნილი და ა.შ. გავაჩეროთ რამოდენიმე საათი; დავდგათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ. ასეთი მურაბა იხარშება უწყლოდ. როცა მზად იქნება (სიროფი გასქელდება), გადმოვდგათ ცეცხლიდან, ჩავასხათ ქილებში, მოვუკრათ თავი და შევინახოთ გრილ ადგილას.

მ ა ს ა ლ ა:

ალუბალი 1 კილოგრამი
შაქრის ფხვნილი 1 კილო-
გრამი

უკურაო ალუბლის შურაბა

გადარჩეულ, გარეცხილ ალუბალს ფრთხილად გამოვაცალოთ კურკა, ფენებად მოვაყაროთ შაქრის ფხვნილი, გავაჩეროთ რამოდენიმე საათი. დავდგათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ; როცა მზად იქნება (არ უნდა გადაიხარშოს), გავაგრილოთ, ჩავასხათ ქილებში, მოვუკრათ თავი და შევინახოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ალუბალი 1 კილოგრამი;
შაქრის ფხვნილი 1 კილო-
გრამი

თეთრი ბლის შურაბა

ბალი გადავარჩიოთ, გავრეცხოთ და ფრთხილად გამოვაცალოთ კურკა; მოვაყაროთ შაქრის ფხვნილის ნახევარი (500 გრამი). გავაჩეროთ, სანამ სიროფს მოვადუღებთ. წყალი ავადუღოთ, ჩავყაროთ დარჩენილი შაქრის ფხვნილი და მოვადუღოთ სიროფი; ჩავყაროთ შაქრიანი ბალი და ვადუღოთ 15-20 წუთი. ცეცხლიდან გადმოვიღოთ და გავაცივოთ. რამოდენიმე საათის შემდეგ ისევ ცეცხლზე შევდგათ და ვადუღოთ, სანამ სიროფი საკმაოდ არ შესქელდება, ხოლო თვით ბალი ყვითელ ქარვისფერს არ მიიღებს. დავამატოთ ცოტა ვანილი, გადმოვდგათ ცეცხლიდან, გავაგრილოთ, ჩავასხათ ქილებში, მოვუკრათ თავი და შევიწინახოთ გრილ ადგილას.

მ ა ს ა ლ ა:

თეთრი ბალი (უკურკო) 1 წყალი 3/4 ჩაის ჭიქა
კილოგრამი ვანილი გემოვნებით
შაქრის ფხვნილი 1 კილო-
გრამი

თეთრი ბლის შურაბა (მეორენაირად)

გადარჩეულ, გარეცხილ თეთრ ბალს კურკა გამოვაცალოთ და სამჯერ გავრეცხოთ ბევრ წყალში. მურაბის ტაშტში ფენებად ჩავყაროთ მომზადებული ბალი და შაქრის ფხვნილი, ცოტა ხანს გავაჩეროთ, რომ წვენი გამოუვიდეს, დავდგათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ. ხარშვის დროს მოვხადოთ ქაფი, დავამატოთ ვანი-

ლი. ასეთი წესით თეთრი ბლის მურაბა უწყლოდ იხარშება და ის გამჭვირვალე, კრიალა და ქარვისფერი გამოდის.

მ ა ს ა ლ ა:

უკურკო ბალი გრამი	1 კილო-	შაქრის ფხვნილი გრამი	1 კილო-
		ვანილი	გემოვნებით

თეთრი ბლის მურაბა ნიგოზით

თეთრი, საღი ნიგოზის ლებანი გავჭრათ ოთხ ნაწილად. გადჭრჩეულ, გარეცხილ თეთრ ბალს გამოვაცალოთ კურკა და თითოეულში, კურკის ნაცვლად ჩავდოთ ნიგოზის ლებნის მეოთხედი (შეიძლება მოხალული, კანგაცლილი თხილიც); შემდეგ ბალი ჩავეყაროთ წინასწარ მოღულებულ სიროფში და მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით. არომატისათვის დავამატოთ ვანილი.

მ ა ს ა ლ ა:

თეთრი ბალი	1 კილოგრამი	ნიგოზი ან თხილი	- 100 გრამი
შაქარი	1 კილოგრამი	ვანილი	გემოვნებით

ბარბარის მურაბა

გადარჩეული საშუალო სიმწიფის გარგარი გავრეცხოთ, გამოვაცალოთ კურკა და ჩავეყაროთ ცხელ სიროფში. მაშინვე გამოვრთოთ ცეცხლი და გავაჩეროთ, სანამ არ გაცივდება. დავდგათ ისევ ცეცხლზე და ვადულოთ 30 წუთი, გავაჩეროთ ასე სიროფში მთელი ღამე და დილით ერთხელ კიდევ წამოვადულოთ. ცხელი ჩავასხათ ქილებში, მოვუკრათ თავი.

მ ა ს ა ლ ა:

გარგარი	1 კილოგრამი	შაქრის ფხვნილი	1 კილო-
		გრამი	
		წყალი	1 ჩაის ჭიქა

შინდის შურაბა

შინდი გადავარჩიოთ და გავრეცხოთ. ჭურჭელში ჩაეასხათ წყალი, ავადულოთ, ჩაეყაროთ შაქარი და მოვადულოთ სიროფი; მოვათავსოთ შიგ მომზადებული შინდი და მოვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება. ხარშვის დროს მოვხადოთ ქაფი.

მ ა ს ა ლ ა:

შინდი	1 კილოგრამი	წყალი	1,5 ჩაის ჭიქა
შაქარი	1 კილოგრამი		

კომშის შურაბა

კომში გავრეცხოთ, მოვაცილოთ კანი და დავჭრათ ნაჭრებად. ავადულოთ წყალი, ჩაეყაროთ შიგ დაჭრილი კომში და მოვხარშოთ, სანამ ცოტა არ შერბილდება. მერე ქაფქირით ამოვალაგოთ კომში წვენიდან და ლანგარზე მოვათავსოთ ერთ ფენად.

კომშის ნახარში წვენი გავწუროთ, ჩაეასხათ შესაფერ ჭურჭელში (1,5 ჩაის ჭიქა 1 კილოგრამზე), დაუმატოთ შაქარი და მოვხარშოთ სიროფი, მერე ჩაეაწყოთ შიგ მომზადებული კომში და ნელ ცეცხლზე ვსარშოთ, სანამ მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

კომში	1 კილოგრამი	კომშის ნახარში	1,5 ჩაის ჭიქა
შაქარი	1 კილოგრამი		

ლოღნოშოს შურაბა

გადარჩეული, გარეცხილი ლოღნოშო ალაგ-ალაგ ჩაეჩხვლიტოთ წვრილი ჩხირით. მოვხარშოთ სიროფი წყლისა და შაქრისაგან, გადმოვდგათ ცეცხლიდან და შევავრილოთ. ჩაეყაროთ შიგ გამზადებული ლოღნოშო და ასე გავაჩეროთ ერთი დღე-ღამე. მეორე დღეს დავდგათ ცეცხლზე და ვადულოთ; ერთი საათის

დულილის შემდეგ ისევ გადმოვდგათ ცეცხლიდან, გავაჩეროთ რამოდენიმე საათი; ისევ დავდგათ ცეცხლზე და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება. ამგვარად მოხარშული ღოღნოშოს მარცვლები მთელ-მთელი დარჩება.

მ ა ს ა ლ ა:

ღოღნოშო 1 კილოგრამი წყალი 1,5 ჩაის ჭიქა
შაქარი 1 კილოგრამი

ყვითელი ქლიავის შურაბა

ყვითელი ქლიავი (ძალიან მწიფე არ უნდა იყოს) გავრეცხოთ, ალაგ-ალაგ ჩავჩხვლიტოთ წვრილი ჩხირით და ჩავყაროთ მომინანქრებულ ქვაბში; ცალკე ჭურჭელში მოვხარშოთ სიროფი შაქრითა და წყლით; ცხელი, მოხარშული სიროფი დავასხათ ქვაბში მოთავსებულ ქლიავს და მეორე დღემდე გავაჩეროთ. მეორე დღეს ქლიავი ამოვალაგოთ; სიროფი დავდგათ ცეცხლზე, ვადულოთ; მერე შიგ ისევ ქლიავი მოვათავსოთ და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

ყვითელი ქლიავი 1 კილო- შაქარი 1 კილოგრამი
გრამი წყალი 3/4 ჩაის ჭიქა

ჟოლოს შურაბა

ჟოლო გადავარჩიოთ, ფენა-ფენა დავაყაროთ შაქრის ფხვნილი, თან დავასხუროთ სპირტი ან მაგარი არაყი. ასე გავაჩეროთ არანაკლებ ექვსი საათისა. გადმოვიღოთ მურაბის ტაშტში, დავდგათ ცეცხლზე და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება. ხარშვის დროს მოვხადოთ ქაფი.

მ ა ს ა ლ ა:

ჟოლო - 1 კილოგრამი სპირტი 1/4 ჩაის ჭიქა
შაქარი 1 კილოგრამი

ხენდროს შურაბა

გადარჩეული ხენდრო ჩაყვართ მურაბის ტაშტში, ფენებს შორის მოვაყართ 500 გრამი შაქრის ფხვნილი და დანარჩენი 500 გრამი მოვაყართ ზემოდან (შეიძლება დავასხუროთ ორი სუფურის კოვზი კონიაკი). შაქარდაყრილი ხენდრო რამოდენიმე საათი გავაჩერთ, სანამ წვენს კარგად არ გამოუშვებს, მერე დავდგათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ; ხარშვის დროს ხანგამოშვებით შევანძრიოთ ტაშტი და მოვხადოთ ქაფი.

ხენდროს შურაბა (მეორენაირად)

მურაბის ტაშტში ჩავასხათ წყალი, ჩაყვართ შაქარი და მოვხარშოთ სიროფი. ხენდრო გადავარჩიოთ, გავრეცხოთ, სიროფი გადმოვდგათ ცეცხლიდან, ჩაყვართ ხენდრო და ასე გავაჩერთ რამოდენიმე საათი. მერე ისევ დავდგათ ცეცხლზე, ვადულოთ ერთი საათი, გადმოვდგათ ცეცხლიდან და კიდევ გავაჩერთ რამოდენიმე საათი; მერე ისევ დავდგათ ცეცხლზე და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

ხენდრო 1 კილოგრამი
შაქარი 1 კილოგრამი

წყალი 0,5 ჩაის ჭიქა

მარწყვის შურაბა

გადარჩეული მარწყვი გავრეცხოთ, მოვათავსოთ ლანგარზე, მოვაყართ შაქრის ფხვნილი, მოვასხუროთ კონიაკი (შეიძლება უამისოდაც) და მოვათავსოთ რამოდენიმე საათი გრილ ადგილას. დარჩენილი შაქარი ჩაყვართ მურაბის ტაშტში, ჩავასხათ ადულებული ცხელი წყალი და მოვადულოთ სიროფი. ჩაყვართ მარწყვი და გავაჩერთ 2-3 საათი. დავდგათ ცეცხლზე, ვადულოთ ერთი საათი, გადმოვდგათ ცეცხლიდან, გავაჩერთ კიდევ

დავდგათ ცეცხლზე და ვადულოთ, სანამ მზად არ იქნება. ხარშვის დროს მოვხადოთ ქაფი.

მ ა ს ა ლ ა:

მარწყვი 1 კილოგრამი წყალი 0,5 ჩაის ჭიქა
შაქარი 1 კილოგრამი

ალუჩის ან ტყემლის შურაბა

წყლითა და შაქრით მოვადულოთ სიროფი. ტყემალი გადავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ხის ჩხირით დავჩხვლიტოთ და ჩავყაროთ სიროფში; ასე გავაჩეროთ მეორე დღემდე ფაიფურის ჭურჭელში. მეორე დღეს სიროფი გადავწუროთ, დავდგათ ცეცხლზე და ვადულოთ ნახევარი საათი; შემდეგ ისევ ჩავყაროთ ტყემალი, კიდევ გავაჩეროთ, მესამე დღეს დავდგათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით.

მ ა ს ა ლ ა:

ტყემალი ან ალუჩა - 1 კილოგრამი შაქარი - 1,5 კილოგრამი
წყალი 1,5 ჩაის ჭიქა

ვარდის შურაბა

ვარდის ფურცლებს თეთრი თავები მოვაჭრათ, თესლი არ მივაცოლოთ, დავაყაროთ 1 კილოგრამი შაქრის ფხვნილი და ხელით კარგად ვსრისოთ; მბგრად გავწუროთ; დასრესილი, გაწურული ვარდის გუნდა ქილაში მოვათავსოთ, დავაყაროთ ზემოდან დარჩენილი შაქრის ფხვნილი, დავასხათ გამონაწური წვენი, დავახუროთ თავსახური და გრილ ადგილას შევინახოთ ერთიორი დღე. ამის შემდეგ გადმოვიღოთ ქილიდან თავისი წვენით, კიდევ კარგად დავსრისოთ და გამოვწუროთ მისგან წვენი.

ჭურჭელში ჩავყაროთ შაქარი, დავასხათ წყალი, ავადულოთ, მერე მოვათავსოთ შიგ გაწურული ვარდი და ნელ-ნელა ვხარ-

შოთ. შუა ხარშვაში რომ იქნება, ვარდის გამონაწური წვენი დავასხათ და ავადულოთ, სანამ სიროფი კარგად არ შესქელდება. მურაბას უნდა ჰქონდეს ფაფისმაგვარი შესახედაობა.

მ ა ს ა ლ ა:

ვარდის ფურცელი (გაწურული) 1 კილოგრამი	შაქრის ფხვნილი 4 კილოგრამი
	წყალი 7 ჩაის ჭიქა

პარდის შურაბა (მორენანირად)

ვარდის ფურცლებს თეთრი თავები მოვაჭრათ, თესლი არ მივაყოლოთ, მოვათავსოთ შესაფერ ჭურჭელში, მოვაყაროთ შაქრის ფხვნილი და დავტოვოთ, სანამ ფურცლები არ დაშაქრდება.

ტაშტში ან ქვაბში ჩავყაროთ დანარჩენი შაქრის ფხვნილი, დავასხათ ერთი ჩაის ჭიქა წყალი, ერთი ლიმონის წვენი, ვურიოთ და მოვხარშოთ სიროფი. მერე მომზადებული სიროფი გადმოვიღოთ ცეცხლიდან, ცხელ სიროფში ფრთხილად ჩავუშვათ გამზადებული ვარდის ფოთოლი, დავდგათ ნელ ცეცხლზე და მოვხარშოთ, მხოლოდ დროგამოშვებით შევანჯღრიოთ და თანაც ჯაფი მოვხადოთ.

მურაბა მზად იქნება, როცა ფოთლები გაიშლება სიროფში და თვით სიროფი კი გამჭვირვალე და წებოვანი გახდება.

გამზადებული მურაბა ქილაში ჩავასხათ, თავი მაგრად მოვეუკრათ და მშრალ, გრილ ადგილას შევინახოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ვარდის ფოთოლი - 500 გრამი	წყალი 2 ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილი - 1,5 კილოგრამი	ლიმონი 2 ცალი

ატმის შურაბა

სათალი ატამი გავფუცქენათ და დავჭრათ ფართო ნაჭრებად. დავასხათ ცივი წყალი და გავაჩეროთ რამოდენიმე საათი. მოვა-

დუღოთ სიროფი, გავაცვივოთ და ჩავყაროთ ცივი წყლიდან ამოღებული ატმები. დავდგათ ცეცხლზე და ვადუღოთ ნახევარი საათი, გადმოვდგათ და გავაჩეროთ მეორე დღემდე. მეორე დღეს დავდგათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება. ხარშვის დროს მოვხადოთ ქაფი.

მ ა ს ა ლ ა:

ატამი (დაჭრილი)	1 კილო-	შაქრის ფხვნილი	1 კილო-
გრამი		გრამი	
		წყალი	1 ჩაის ჭიქა

მთელ-მთელი ატამის მურაბა

ცოტა შემწიფებული სახრავე ატამი გავფცქენათ და ხის ჩხირით რამოდენიმე ადგილას დავჩხვლიტოთ. მოვათავსოთ შესაფერის ჭურჭელში, დავაყაროთ შაქრის ფხვნილი, გავაჩეროთ გრილ ადგილას სამი-ოთხი საათი. მერე დავდგათ ცეცხლზე და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება. აღნიშნული მურაბა უწყლოდ იხარშება. ატამი თვით გამოყოფს საკმარის რაოდენობის წვენს.

მაყვლის მურაბა

ჭურჭელში მოვათავსოთ გადარჩეული მაყვალი ერთ წყებად, მოვაყაროთ შაქრის ფხვნილი, მერე ისევ მაყვალი, შაქრის ფხვნილი, გავაჩეროთ გრილ ადგილას ოთხი-ხუთი საათი. მერე დავდგათ ცეცხლზე და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება. ხარშვის დროს ხანგამოშვებით ფრთხილად შევანძრიოთ ჭურჭელი და ქაფი მოვხადოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

მაყვალი	1 კილოგრამი
შაქრის ფხვნილი	1 კილო-
გრამი	

ჭირმის შურაბა

ჭერამი გავრეცხოთ, დაეჩხვლიტოთ წერილი ჩხირით; მოვხარშოთ სიროფი, დავასხათ ჭერამს და ასე გავაჩეროთ მეორე დღემდე. მეორე დღეს ჭერამი ამოვიღოთ სიროფიდან, სიროფი ვადულოთ ნახევარი საათი, ჩავეყაროთ ჭერამი და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

ჭერამი 1 კილოგრამი წყალი - 0,5 ჩაის ჭიქა
შაქარი 1 კილოგრამი

ფერილი ვაშლის შურაბა

ვაშლები გადავარჩიოთ, პატარა ყუნწები დაეუტოვოთ, წერილი ჩხირით აქა-იქ დაეჩხვლიტოთ, ჩავეყაროთ ჯამში, დავასხათ მდუღარე წყალი და ასე გავაჩეროთ 10-15 წუთი.

შაქრითა და წყლით მოვადულოთ სიროფი, ჩავეყაროთ გაციებული ვაშლი და მოვხარშოთ ჩვეულებრივი წესით. მურაბა მზად იქნება, როცა ვაშლი და სიროფი გამჭვირვალე, ქარვისებური გახდება.

მ ა ს ა ლ ა:

ვაშლი 1 კილოგრამი წყალი 2 ჩაის ჭიქა
შაქარი 1,5 კილოგრამი

ფითელი მოცვის შურაბა

მოცივი გადავარჩიოთ, დავყაროთ საწურზე, დავასხათ წყალი, კარგად გავრეცხოთ, მერე დავტოვოთ საწურზე, რომ დაიწრიტოს წყლისაგან; შემდეგ ჩავეყაროთ მურაბის ტაშტში, დავაყაროთ შაქრის ფხვნილი, დავდგათ ცეცხლზე და ვხარშოთ. ჭურჭელი ხანგამოშვებით შევანძრიოთ ფრთხილად. როცა აღუდღება, ჩა-

მ ა ს ა ლ ა:

გამზადებული, დაჭრილი ნეს-
ვი 1 კილოგრამი
შაქრის ფხვნილი 1 კილო-
გრამი

წყალი 1 ჩაის ჭიქა
კონიაკი 1 სუფრის კოვზი

ბოზრის შურაბა

გოგრას ქერქი მოვაცილოთ, გამოვჭრათ სხვადასხვა ფიგურე-
ბი. დავაყაროთ ნახევარი კილოგრამი შაქრის ფხვნილი და გავაჩ-
ეროთ გრილ ალაგას, სანამ წვენს არ გამოყოფს.

ლიმონს თხლად შემოვაჭრათ კანი (ცედრა), დავკეპოთ, დავასხ-
ათ მღუღარე წყალი, დავაყაროთ ზედ დარჩენილი შაქრის ფხვ-
ნილი, დავდგათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ. როცა სიროფი ლიმო-
ნის ქერქიანად აღუღდება, ცეცხლი შევანელოთ და ოცდაათი
წუთი ვადულოთ. ცხელი სიროფი დავასხათ შაქარმოყრილ გოგრას,
დავუმატოთ ერთი ლიმონის წვენი და მოვხარშოთ, სანამ გოგრა
გამჭვირვალე არ გახდება. ხარშვის დროს მოვხადოთ ქაფი.

მ ა ს ა ლ ა:

გოგრა 1 კილოგრამი
შაქრის ფხვნილი 1 კილო-
გრამი

წყალი 2 ჩაის ჭიქა
ლიმონი 1 ცალი

მსხლის შურაბა

მაგარი მსხალი გავთალოთ, დავჭრათ ნაჭრებად ჩავეყაროთ
ქვაბში, დავასხათ იმდენი ცივი წყალი, რომ ფარავდეს და ვხარ-
შოთ, სანამ დარბილდება. მურაბის ტაშტში ჩავეყაროთ შაქარი,
დავასხათ მსხლის ნახარში წვენი და ავადულოთ. ცხელ სიროფ-
ში ჩავეყაროთ მომზადებული მსხალი და ნელ ცეცხლზე მოვხარ-
შოთ, სანამ მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა :

მსხალი 1 კილოგრამი
შაქარი 1 კილოგრამი

მსხლის ნახარში წვენი 1,5
ჩაის ჭიქა

ლეღვის შურაბა

მთელ-მთელი ლეღვი ალაგ-ალაგ ჩაეწვლიტოთ ხის ჩხირით. მოვადულოთ სიროფი, მოვათავსოთ შიგ მომზადებული ლეღვი და ვადულოთ ნახევარი საათი. მერე გადმოვდგათ შურაბა ცეცხლიდან, გავაჩეროთ რამოდენიმე საათი ან მეორე დღემდე; დავდგათ ცეცხლზე და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა :

ლეღვი 1 კილოგრამი
შაქარი 1 კილოგრამი

წყალი 2 ჩაის ჭიქა

საზამთროს შურაბა

სქელქერქიან საზამთროს მოვაცილოთ. გული (ვარდისფერი ნაწილი) და მწვანე თხელი გარეთა კანი. კანის დარჩენილი თეთრი ნაწილი დავჭრათ სხვადასხვანაირ ლამაზ ნაჭრებად. თითოეული ნაჭერი ალაგ-ალაგ დავწვლიტოთ წვრილი ჩხირით და ჩავყაროთ შესაფერ ჭურჭელში; შიგ ჩავყაროთ ორასი გრამი კირი, ჩავასხათ იმდენი წყალი, რომ ნაჭრები დაიფაროს და ისე გავაჩეროთ ერთი საათი. მერე ჩამდინარე წყალზე კარგად გავრეცხოთ, ქვაბში ჩავყაროთ, მდულარე წყალი დავასხათ და ათი წუთი ვადულოთ. შემდეგ საზამთრო საწურზე გადავიტანოთ. ქვაბში ახალი მდულარე წყალი ჩავასხათ, ჩავყაროთ შიგ ნახევარი სუფრის კოვზი შაბი, ავადულოთ, მოვათავსოთ შიგ საზამთრო, ათი წუთი ვადულოთ და გადავიტანოთ ისევ საწურზე. ქვაბში ჩავასხათ მდულარე წყალი, დავუმატოთ ნახევარი ჩაის ჭიქა შაქარი,

ჩაყვაროთ საზამთრო, ავადულოთ ათი წუთი და გადავიტანოთ საწურზე. ქვაბში ჩავასხათ სამი ჩაის ჭიქა მდულარე წყალი, ჩაყვაროთ ორი კილოგრამი შაქარი, ჩაყვაროთ საზამთრო და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება (საზამთრო გამჭვირვალე უნდა გახდეს). ცეცხლიდან გადმოვდგმის დროს ჩაყვაროთ ვანილი.

მ ა ს ა ლ ა:

საზამთრო დაჭრილი	1 კი-	წყალი	3 ჩაის ჭიქა
ლოგრამი		შაქარი	1,5 კილოგრამი და
კირი	200 გრამი	0,5 ჩაის ჭიქა	
შაბი	0,5 სუფურის კოვზი		

საზამთროს შურაბა (მეორენაირად)

საზამთროს კანი მოვამზადოთ ჩვეულებრივ, როგორც ზემოთ არის აღწერილი.

საჭმელი სოდა გავხსნათ ჭიქანახევარ ცხელ წყალში; ქვაბში ჩავასხათ 5 ჭიქა ცივი წყალი, დავასხათ სოდიანი წყალი და ჩაყვაროთ შივ გამზადებული საზამთრო; დავახუროთ ქვაბს სახურავი და ასე გავაჩეროთ ოთხი საათი. ამის შემდეგ, საზამთრო დიდხანს ვრეცხოთ ჩამდინარე წყალში.

მურაბის ტაშტში ჩავასხათ 3 ჭიქა ადულებული წყალი, ჩაყვაროთ 600 გრამი შაქრის ფხვნილი და მოვადულოთ სიროფი. ჩაყვაროთ გამზადებული საზამთრო, დავდგათ ცეცხლზე და ვადულოთ 15-20 წუთი. გადმოვდგათ ცეცხლიდან და გავაჩეროთ მეორე დღემდე. მეორე დღეს დავდგათ ისევ ცეცხლზე, დავაყაროთ დარჩენილი 600 გრამი შაქრის ფხვნილი, დავდგათ ცეცხლზე, ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება. ცეცხლიდან გადმოვდგმის დროს ჩაყვაროთ ვანილი.

მ ა ს ა ლ ა:

საზამთროს ქერქი (დაჭრილი, გამზადებული) -	1 კილოგრამი	წყალი	3 ჩაის ჭიქა
შაქრის ფხვნილი -	1,5 კილოგრამი	საჭმელის სოდა	1,5 ჩაის კოვზი
გრამი		ვანილი	გემოვნებით

ბადრიჯანის შურაბა

ქორფა ბადრიჯანს (თესლიანი არ უნდა იყოს) მოვაჭრათ წვერი და გავჭრათ ოთხად, ისე რომ ყუნწი შერჩეს. გავთალოთ და მივცეთ მრგვალი ფორმა ისე, რომ წვრილ ბადრიჯნებს დაემსგავსოს. მაშინვე ჩავეყაროთ ცივ წყალში, რომ არ გაშავდეს და თავი დავახუროთ. შემდეგ ჩავეყაროთ ქილაში, დავაყაროთ კირი, დავასხათ ცივი წყალი და გავაჩეროთ 1,5-2 საათი. შემდეგ ამოვიღოთ, კარგად გავრეცხოთ, ჩავეყაროთ ადუღებულ წყალში, ვადუღოთ 3 წუთი; გადავიღოთ საწურზე; ავადუღოთ წყალი, ჩავეყაროთ შიგ ნახევარი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი, გაწურული ბადრიჯანი, ვადუღოთ 5 წუთი; გადავიტანოთ საწურზე და ხელით კარგად გავწუროთ. 100- 110 ცალ პატარა ბადრიჯანზე ავიღოთ 2 კილოგრამი შაქარი, დავასხათ ბლომად წყალი და გავაკეთოთ სიროფი; ჩავეყაროთ შიგ მომზადებული ბადრიჯანი და ვადუღოთ სანამ მოიხარშებოდეს. თუ ბადრიჯანი მოხარშული არ არის, სიროფი კი სქელაია, მაშინ დავამატოთ ადუღებული წყალი.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი	100-110 ცალი	კირი	300 გრამი
შაქარი	2 კილოგრამი და	ვანილი	გემოვნებით
0,5 ჩაის ჭიქა			

შავი მოცხარის შურაბა

მურაბის ტაშტში ჩავასხათ წყალი, ჩავეყაროთ შაქრის ფხვნილი და მოვხარშოთ სქელი სიროფი. ჩავეყაროთ შიგ გადარჩეული, გარეცხილი მოცხარი და ადუღდება თუ არა, დავუკლოთ ცეცხლი და ნელ ცეცხლზე ვადუღოთ ერთ საათამდე.

მ ა ს ა ლ ა:

შავი მოცხარი	1 კილო-	შაქარი	- 1,5 კილოგრამი
გრამი		წყალი	1 ჩაის ჭიქა

ჭითფლი მოცხარის შურაბა

მურაბის ტაშტში ჩაყაროთ შაქარი, დავასხათ წყალი და მოცხარშოთ სიროფი; მერე ჩაყაროთ შიგ გამზადებული მოცხარი და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

მოცხარი 1 კილოგრამი წყალი - 1,5 ჩაის ჭიქა
შაქარი 1 კილოგრამი

ხურტკმელი-კინკრიყას შურაბა

მწვანე ხურტკმელი გადავარჩიოთ, მოვაცილოთ თესლი, მოვათავსოთ შესაფერ ჭურჭელში, დავნამოთ სპირტით და შევინახოთ ცივ ალაგას ხუთი-ექვსი საათი. მურაბის ტაშტში ჩაყაროთ შაქარი, დავასხათ წყალი, მოცხარშოთ სიროფი; ჩაყაროთ შიგ მომზადებული კენკრა და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება. როცა მურაბა მოიხარშება, ცეცხლიდან გადმოღებმის წინ ჩავამატოთ ვანილი.

მ ა ს ა ლ ა:

ხურტკმელი (კინკრიყა) 1 შაქარი - 1,5 კილოგრამი
კილოგრამი წყალი - 3/4 ჩაის ჭიქა

მფვანე კამიდურის შურაბა

შევარჩიოთ კაკლისოდენა კამიდურები. ფრთხილად შემოვაცალოთ გარეთა კანი, თითოეული გავჭრათ შუაზე და დავაწყოთ საცერზე, რომ წვენი გამოუვიდეს. მურაბის ტაშტში ჩაყაროთ წყალი, ჩაყაროთ შაქარი და მოვადულოთ სიროფი. ჩაყაროთ შიგ კამიდურები, არომატისათვის ჩავაყოლოთ თხლად დაჭრილი ლიმონი და მოცხარშოთ ჩვეულებრივი წესით.

მ ა ს ა ლ ა:

პამიდორი 2 კილოგრამი

შაქარი 2,5 კილოგრამი

წყალი 10 ჩაის ჭიქა

ლიმონი 1-2 ცალი

ქლიავის ჯემი

კურკაგამოცლილი ქლიავი ტაშტში ჩავეყაროთ, დავასხათ წყალი და ვხარშოთ დარბილებამდე. შემდეგ დავაყაროთ შაქრის ფხვნილი და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

ქლიავი 1 კილოგრამი

შაქრის ფხვნილი 3,5 ჩაის ჭიქა

წყალი 1 ჩაის ჭიქა

ატმის ჯემი

კანმოცილებული და კურკაგამოცლილი ატამი დავჭრათ ერთნაირი სიდიდის ნაჭრებად, მოვათავსოთ ტაშტში, დავაყაროთ შაქრის ფხვნილი, დავახუროთ სახურავი და გავაჩეროთ 3-4 საათი. შემდეგ დავღვამთ ცეცხლზე; როცა ადუღებას დაიწყებს, დავასხათ ცხელი წყალი, დავაყაროთ დარჩენილი შაქრის ფხვნილი და ვხარშოთ, ვიდრე მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

ატამი (დაჭრილი) 1 კილოგრამი

შაქრის ფხვნილი - 4 ჩაის ჭიქა
წყალი 0,5 ჩაის ჭიქა

ლეღვის ჯემი

გადარჩეული, გარეცხილი ლეღვი მოვათავსოთ ტაშტში, დავასხათ 3/4 ჩაის ჭიქა წყალი და ვხარშოთ ნელ ცეცხლზე 10-15 წუთი, თან ვურიოთ. მერე მოვხარშოთ სქელი სიროფი შაქრისა

და წყლისაგან, ცხელივე დაეასხათ ლელვს და განეაგრძოთ ხარშვა, სანამ მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

ლელვი (გადარჩეული) 1 კი- შაქრის ფხვნილი - 900 გრამი
ლოგრამი წყალი 6 ჩაის ჭიქა

ვაშლის ჯემი

წვრილად დაჭრილი ვაშლი ჩაეყაროთ ტაშტში, დაეასხათ წყალი, დაეაყაროთ ერთი ჩაის ჭიქა შაქრის ფხვნილი და ეხარშოთ, ვიდრე არ ჩაიხარშება. შემდეგ დაეამატოთ დარჩენილი 2 ჩაის ჭიქა შაქარი და ეხარშოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ვაშლი (დაჭრილი) 1 კილო- შაქრის ფხვნილი - 3 ჩაის ჭიქა
გრამი წყალი 2 ჩაის ჭიქა

კომის ჯემი

გათლილი, გულგამოცლილი და დაჭრილი კომში ჩაეყაროთ ტაშტში, დაეასხათ წყალი და ეხარშოთ, სანამ არ დარბილდება; შემდეგ დაეაყაროთ შაქრის ფხვნილი და ეხარშოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

კომში (დაჭრილი) 1 კილო- შაქრის ფხვნილი - 3 ჩაის ჭიქა
გრამი წყალი 2 ჩაის ჭიქა

აღუბლის ჯამი

გადარჩეული, კურკაგამოცლილი აღუბალი ტაშტში ჩავეაროთ, დავასხათ წყალი და ვხარშოთ დარბილებამდე. შემდეგ დავაყაროთ შაქრის ფხვნილი და მორევით ვხარშოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

აღუბალი (კურკაგამოცლილი) 1 კილოგრამი შაქრის ფხვნილი - 3 ჩაის ჭიქა
წყალი 0,5 ჩაის ჭიქა

კურკიანი ალუჩის ჯამი

გადარჩეული, გარეცხილი ალუჩა ტაშტში ჩავეაროთ, დავასხათ 0,5 ჩაის ჭიქა წყალი და ვადულოთ 10-15 წუთი; მოვადულოთ 2 ჩაის ჭიქა წყლით და შაქრით სქელი სიროფი. ალუჩიანი ტაშტი გადმოვდგათ ცეცხლიდან, დავასხათ ზედ ცხელი სიროფი, დავდგათ ცეცხლზე და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება. ხარშვის დროს განუწყვეტლივ ვურიოთ ხის კოვზით, რომ ძირზე არ მიიწვას.

მ ა ს ა ლ ა:

ალუჩა (გადარჩეული) 1 კილოგრამი შაქრის ფხვნილი - 5 ჩაის ჭიქა
წყალი 2,5 ჩაის ჭიქა

ბარბარის ჯამი

გარეცხილი, კურკაგაცლილი გარგარი ჩავეაროთ ტაშტში, დავასხათ წყალი და ვხარშოთ 10 წუთი; შემდეგ დავაყაროთ შაქრის ფხვნილი და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება.

მ ა ს ა ლ ა:

გარგარი (კურკაგამოცლილი) 1 კილოგრამი შაქრის ფხვნილი - 3 ჩაის ჭიქა
წყალი 0,5 ჩაის ჭიქა

ქლიავის ჯემი

გადამწიფებული შავი ქლიავი (ან ჭანჭური) გადავარჩიოთ, კარგად გავრეცხოთ, ჩავეყაროთ ქვაბში და ნელ ცეცხლზე ვადულოთ, სანამ არ შესქლედება. მერე გავაგრილოთ, გავხეხოთ და ისევ გავაგრძელოთ ხარშვა. მზადყოფნამდე (ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე) 15-20 წუთით ადრე დავემატოთ შაქრის ფხვნილი გემოვნებით, კარგად ამოვურიოთ ხის კოვზით და გავაგრძელოთ ხარშვა. როცა მომზადდება, ცხელ-ცხელი ჯემი ჩავასხათ ქილებში, შევაგრილოთ, მჭიდროდ დავახუროთ და გრილ ადგილას მოვათავსოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

ქლიავი – 5 კგ.

შაქარი – 4-5 კგ.

შინდის კონფიტიური

I ვარიანტი: გადამწიფებული შინდი გადავარჩიოთ, გავრეცხოთ, ჩავეყაროთ ქვაბში, ნელ ცეცხლზე წამოვადულოთ, შევაგრილოთ და გავხეხოთ. შემდეგ კვლავ გადავიტანოთ ქვაბში, დავეყაროთ შაქრის ფხვნილი (ყოველ კილოგრამ შინდზე ერთი კილოგრამი შაქარი) და ვადულოთ კიდევ 25-30 წუთი. არომატისთვის დავემატოთ ვანილი. გამზადებული ჟელესმაგვარი მასა ჩავასხათ ქილებში და მჭიდროდ დავახუროთ (სასურველია ხრახნიანი ხუფებით)

კონფიტიური შეგვიძლია გამოვიყენოთ სხვადასხვა ნამცხვრის მოსართავადაც.

II ვარიანტი: შინდი გადავარჩიოთ, გავრეცხოთ, გაფინოთ ლანგარზე და კარგად გავაშროთ. შემდეგ გავხეხოთ, გადავიტანოთ მომინანქრებულ ქვაბში და დავემატოთ შაქარი (ყოველ ერთ კილოგრამ ნაყოფზე ერთი კილოგრამი შაქარი), კარგად მოვურიოთ ხის კოვზით და თავდახურულ ქვაბში 3-4 დღე გავაჩეროთ. დროდადრო კოვზით ამოვურიოთ.

არომატისთვის შეგვიძლია ცოტაოდენი ვანილიც დავემატოთ. გადავიტანოთ ქილებში და მჭიდროდ დავახუროთ.

ატმის კონფიტური

პატარა ზომის ატმები (უმჯობესია სახლეჩი) გავრეცხოთ, გაფრცქვნათ, გამოვაცალოთ კურკები და წინასწარ გამზადებულ ცხელ სიროფში ჩავყაროთ. ვადულოთ 10 წუთი, გადმოვდგათ ცეცხლიდან და რომ შეგრილდება, ვადულოთ კიდევ სასურველი სისქის მიღებამდე.

მზადყოფნამდე 10 წუთით ადრე დაეუმატოთ ლიმონმუავა. ბოლოს კი გავრილებულ კონფიტურს არომატისათვის შევურიოთ რომი ან კონიაკი.

მ ა ს ა ლ ა:

ატამი - 1კგ

ლიმონმუავა - 6გ

შაქარი 2კგ

რომი ან კონიაკი 100გ

წყალი 3 ჩაის ჭიქა

შავი ქლიავის ტყლაპი

მწიფე, შავი ქლიავი გავრეცხოთ, გამოვაცალოთ კურკები, ჩავყაროთ ქვაბში და დაბალ ცეცხლზე ვადულოთ, თან ხშირად ამოვურიოთ. შემდეგ გავაგრილოთ, გადავიტანოთ თუშფალანგზე და გავხეხოთ.

მიღებულ სქელ მასას შევურიოთ შაქრის ფხვნილი, კიდევ ვადულოთ, მერე გადავიტანოთ ხის სველ, სუფთა ფიცარზე, გავაბრტყელოთ თხელ ფენად და მზეს მიუფიცხოთ. როცა ზედაპირი კარგად გამოშრება, ფრთხილად გადავაბრუნოთ და მეორე მხრიდანაც გამოვაშროთ. ამის შემდეგ შემონახულ ქლიავის ნახარშში დავისველოთ ხელი და გამომშრალ ტყლაპებს გულმოდგინედ გადაუხსვათ.

ასეთივე წესით ტყლაპი შეგვიძლია დავამზადო ჭანჭურის, შინდის, ტყემლისა და ატმისაგან. ოღონდაც, ტყემლის ტყლაპს 1 ჭიქამდე შაქარი უნდა დაემატოს.

მ ა ს ა ლ ა:

ქლიავი - 2-3კგ

შაქრის ფხვნილი 3-4 სუფრის კოვზი

მზენილაბი



ფერილად დაჭრილი კომბოსტოს მწნილი

ახალი, სალი კომბოსტოს თეთრ თავებს მოვაშორეთ უვარგისი ფოთლები, გავჭრათ ჯერ ოთხად, ხოლო შემდეგ დავჭრათ სპეციალური საჭრელით ძალიან წვრილად. დაჭრილი კომბოსტო მოვათავსოთ სუფთა კასრში ან ქილაში, თანდათანობით მოვაყაროთ მარილი, წიწკა, გაფხევილი და წვრილად დაჭრილი სტაფილო და დაფნის ფოთოლი, მერე ისევ წვრილად დაჭრილი კომბოსტოს ფენა. ეს გავიმეოროთ, სანამ საკმაზი და კომბოსტო არ დამთავრდება და ჭურჭელი არ გაივსება. ასეთი კომბოსტოს მწნილი მჭიდროდ უნდა იყოს დატკეპნილი.

მ ა ს ა ლ ა:

კომბოსტო	15 კილოგრამი	წიწკა	15 გრამი
მარილი	400 გრამი	დაფნის ფოთოლი	10 გრამი
სტაფილო	0,5 კილოგრამი		

თავი კომბოსტოს მწნილი

შევარჩიოთ ახალი კომბოსტოს საშუალო ზომის მაგარი, თეთრი თავები, მოვაშორეთ უვარგისი ფოთლები; შემდეგ თითოეული თავი გავჭრათ შუაზე ან ოთხად და გავთუთქოთ მღუღარე წყალში. ამის შემდეგ, გავაგრილოთ და ჩავალაგოთ სუფთა კასრში ან ქილაში. ჩაწყობის დროს კომბოსტოზე ფენებად მოვაყაროთ გათუთქული ნიახურისა და ოხრახუშის ფოთლები თავისი ძირებით; ამასთან ერთად მოვაყაროთ დაფნის ფოთოლი, წიწკა, გაფცქვნილი და სიგრძეზე დაჭრილი სტაფილო, ნიორი, წვრილად დაჭრილი ძალიან წითელი ჭარხალი, რომელიც მწნილს წითელ ფერს მისცემს. დავასხათ მოღუღებული და გაციებული მარილწყალი იმდენი, რომ კომბოსტოს ფარავდეს.

მ ა ს ა ლ ა:

კომბოსტო 1 კილოგრამი
მარილი 25 გრამი
ნიახური 300 გრამი
ოხრახუმი 200 გრამი

ჭარხალი 300 გრამი
დაფნის ფოთოლი 5 გრამი
ნიორი 10 გრამი
წიწაკა 3 გრამი

მწვანე პამიდვრის მწნილი ბოსტნეულის ჩასართავით

შევარჩიოთ სიმწიფეში შესული საღი პამიდვრები, მოვაშოროთ ყუნწები; შემდეგ გავრეცხოთ ცივ წყალში და გავჭრათ თითოეული შუაზე მრგვლად ისე, რომ ერთიმეორეს არ მოშორდეს. ამავე დროს გავარჩიოთ და გავრეცხოთ ახალი ქინძი, კამა, ოხრახუმი, ნიახურის ფოთლები, მივუმატოთ მწვანე წიწაკა, გარჩეული ნიორი და ყველა ესენი დავკეპოთ ძალიან წვრილად; ამრიგად შემზადებული ბოსტნეულების ჩასართავი მოვათავსოთ სუფთა ჭურჭელში. შემდეგ შუაზე გაჭრილ პამიდვრებს მოვაყაროთ მარილი და ჩავერთოთ ბოსტნეულის მზა ჩასართავი, თითოს დაახლოებით 10 გრამი; შევაერთოთ და ჩავალაგოთ თიხის ან მინის ჭურჭელში, ისე რომ მთლიანად გაივსოს. დავახუროთ თავი და დავდგათ გრილ ადგილას. პამიდორი თვითონ გამოუშვებს სითხეს იმდენს, რომ დაიფაროს. 10 დღის განმავლობაში იგი უკვე დამჟავდება.

მ ა ს ა ლ ა:

პამიდორი 1 კილოგრამი
მარილი 25 გრამი
წიწაკა 10 გრამი
ნიორი 50 გრამი

ნიახურის ფოთლები 100 გრამი
კამა და ოხრახუმი - 100 გრამი
ქინძი 20 გრამი

მწვანე პამიდვრის მწნილი

შევარჩიოთ სიმწიფეში შესული პამიდვრები, მოვაშოროთ ყუნწები და გავრეცხოთ ცივ წყალში. კასრში, თიხის ან მინის ჭურჭელში ჩავაფინოთ გათუთქული ოხრახუმისა და ნიახურის ფოთლები; შემდეგ ჩავაწყოთ პამიდვრები და შიგადაშიგ ჩავამატოთ გათუთქული ნიახურისა და ოხრახუმის ფოთლები, კამა, დაჩეჩქვილი ნიორი, წიწაკა და დაფნის ფოთოლი. ამრიგად ჩაწყობილი პამიდვრებით გავავსოთ ჭურჭელი და დავასხათ მარილით შეზავებული მოღუღებული და გაციებული წყალი, ისე რომ პამიდორს ჰფარავდეს. დავახუროთ თავი, დავადლოთ სიმძიმე და დავდგათ გრილ ადგილას.

მ ა ს ა ლ ა:

პამიდორი	1 კილოგრამი	ნიორი	50 გრამი
ნიახური	300 გრამი	დაფნის ფოთოლი	3 გრამი
ოხრახუმი	200 გრამი	წყალი	750 გრამი
კამა	100 გრამი	წიწაკა	10 გრამი

წიფაკის მწნილი

შევარჩიოთ ქორფა, მთელ-მთელი წიწაკა, გავრეცხოთ და ჩავყაროთ მღუღარე წყალში; ერთი-ორი წამოდულების შემდეგ ამოვიღოთ და ჩავყაროთ ცივ წყალში 2 საათით. მერე წიწაკა მოვათავსოთ სუფთა ნაჭრის პარკში, დავდლოთ სუფთა ფიცარზე, ზემოდან მეორე ფიცარი დავაფაროთ, დავადლოთ რაიმე სიმძიმე, რომ გაიწუროს მწარე წვენისაგან და ასეთ მდგომარეობაში დავტოვოთ 10 -12 საათი. შემდეგ წიწაკა ამოვიღოთ პარკიდან და მჭიდროდ ჩავაწყოთ ქილაში.

მღუღარე წყალში ჩავდლოთ ნიახურის ფოთლები თავის ძირი-ანად, გათუთქვისთანავე ამოვიღოთ და გადავიტანოთ საწურზე გასაციებლად. ნიახურის მღუღარე წყალს მივუმატოთ მარილი, ავადულოთ და გავაცივოთ. აღნიშნული მარილწყალი ქილაში

ჩაწყობილ წიწაკას დავასხათ, ზემოდან დავადოთ ნიახური და მერე - სუფთა ბრტყელი ქვა. მოვუკრათ ქილას მაგრად თავი და მშრალ, გრილ ალაგას შევინახოთ.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე წიწაკა	1 კილო-	მარილი	25 გრამი
გრამი		ნიახური	300 გრამი

ჯონჯოლის მწნილი

შევარჩიოთ ქორფა ჯონჯოლი, გაუშლელი ყვავილებით, გავარჩიოთ, მოვაშოროთ უვარგისი მაგარი ღეროები, გავრეცხოთ ცივ წყალში, შემდეგ გაეწუროთ და ჩავუშვათ სუფთა კასრში, ან ქილაში. მოვაყაროთ მარილი, შემდეგ მეორე პირი ჯონჯოლი, და განვაგრძოთ ასე, თან მრგვალი ხით მაგრად უნდა ვტენოთ ქილაში, სანამ არ გაივსება ქილა. ზემოდან დავაფაროთ ალუბლის ფოთლები, მოვუკრათ ქილას თავი და შევინახოთ გრილ ადგილას. ერთი კვირის შემდეგ ვნახოთ თუ ჯონჯოლი აკლია, დავამატოთ, მოვაყაროთ მარილი და მოვუკრათ თავი.

მ ა ს ა ლ ა:

ჯონჯოლი 1 კილოგრამი;
მარილი - 25 გრამი

კიტრის მწნილი

კიტრის მწნილის მოსამზადებლად შევარჩიოთ ქორფა, ახალი კიტრები. გავრეცხოთ ცივ წყალში, შემდეგ სუფთა კასრში ან თიხის ჭურჭელში ჩავაფინოთ ახალი კამის, ოხრახუმის და ნიახურის ფოთლები და ჩავალაგოთ მასში სუფთა კიტრები. თანდათანობით მოვაყაროთ კამის, ოხრახუმის, ნიახურის ფოთლები, წიწაკა, დაფნის ფოთლები, მკვახე ყურძენი, დაჭრილი ხარდალი დაჩეჩქვილი ნიორი. კიდევ ჩავაწყოთ კიტრები და

მასზე თანდათან მოვაყაროთ აღნიშნული ბოსტნეული, სანამ კასრი არ აივსება. ზემოდან დავაფაროთ კამის, ოხრახუშის და ნიახურის ფოთლები, დავასხათ მარილით შეზავებული ადუღებული და შეგრილებული წყალი იმდენი, რომ კიტრის შემადგენლობას ფარავდეს. დავადლოთ რაიმე სიმძიმე, დავახუროთ თავი და დავდგათ გრილ ადგილას.

მ ა ს ა ლ ა:

ჯონჯოლკიტრი - 1 კილოგრამი	მწვანე ყურბენი 100 გრამი
მარილი - 25 გრამი	ხარდალი 50 გრამი
ახალი კამა, ოხრახუში, ნიახური 300 გრამი	წიწაკა - 5 გრამი - 1 კილოგრამი
ნიორი 50 გრამი	მარილი 25 გრამი

კიტრის მწინელი დასუფულ ქილაგზი

ქორფა, ახალი კიტრი გადავარჩიოთ, გავრეცხოთ და ჩავაწყოთ მინის ქილაში; მოვაყაროთ დაფნის ფოთოლი, ნიორი, წიწაკა, ალუბლის ფოთლები; დავასხათ ზედ მდუღარე სუფთა წყალი და გავაჩეროთ 5 წუთი. წყალი გადავწუროთ და ამის შემდეგ ჩავყაროთ ქილაში მშრალად ლიმონის მჟავა (სამლიტრიან ქილაზე 1 ჩაის კოვზი); დავასხათ ადუღებული მარილწყალი (1 ლიტრ წყალზე 2 სუფრის კოვზი მარილი). ცხელსვე მოვეუხუფოთ თავი თუნუქის სახურავით და შევინახოთ სტერილიზაციის გარეშე.

წითელი პამიდვრის მწინელი (გონსუფული)

გადარჩეული, გარეცხილი მაგარი, წითელი პამიდვრები ხის ჩხირით დაეჩხვლიტოთ. მინის ქილაში ძირში ჩავაწყოთ ფენებად პამიდორი, ნიორი, ნიახური, ოხრახუში, შავი წიწაკის მარცვლები, დაფნის ფოთოლი, ბულგარული წიწაკა, კამა. გავიმეოროთ ასე ჩაწყობა, სანამ ქილა არ შეივსება.

წინასწარ მოვადულოთ 1 ლიტრ წყალზე 2 სუფრის კოვზი მარილი, ერთი ჩაის კოვზი შაქრის ფხვნილი, 3 სუფრის კოვზი ძმარი; მოდულებული მარილწყალი ცხელივე დავასხათ პამიდ-ვრებს, მოვხუფოთ თუნუქის სახურავით და შევინახოთ გრილ ადგილას.

ბადრიჯნის მწნილი

ბადრიჯანი თხლად გავთალოთ, ავადულოთ წყალი და შიგ ჩავყაროთ მთელ-მთელი. მდულარე წყალში გავლებული ბადრი-ჯანი მაშინვე ამოვიღოთ და დავალაგოთ ხონჩაზე, რომ გაცივდეს. დავჭრათ წვრილად ნიახური, ქონდარი, რეჰანი, ქინძი, კამა (ნიორი გავარჩიოთ და ისიც მდულარეში გავავლოთ). ავიღოთ ბადრი-ჯანი, გავჭრათ სიგრძეზე, ისე რომ ერთმანეთს არ მოცილდეს; შიგ ჩავდლოთ თითო კბილი ნიორი, გამოვტენოთ დაჭრილი მწვანელით და ზედ ნიახური შემოუჭიროთ. ასე გამზადებული თითოეული ბადრიჯანი ჩავაწყოთ ქილაში, ზედ მარილი მოვაყაროთ, დავასხ-ათ მოდულებული ძმარიანი წყალი.

ზეთში მოხრაკული ბადრიჯანი

ბადრიჯანი გავრეცხოთ, დავჭრათ მრგვალად, მოვაყაროთ მარილი და გავაჩეროთ 0,5-1 საათი; გავწუროთ ისე, რომ ფორმა არ დაეკარგოს და ორივე მხრიდან შევწვათ ზეთში.

ხახვი დავარჩიოთ, დავჭრათ და მოვშუშოთ ზეთში.

ავიღოთ ერთი ჭიქა ადულებული ცივი წყალი, ჩავამატოთ ძმარი, ხმელი ქინძი, ზაფრანა, წიწკა და წამსოვადულოთ. ეს მასალა დავასხათ შემწვარ ბადრიჯანს, დავაყოვნოთ ერთი დღე-ღამე; გავუსინჯოთ მარილი, თუ საჭიროა დავამატოთ. ჩავდლოთ მინის ქილებში, დავასხათ ზემოდან ზეთი, მოვუკრათ პირი და შევინახოთ გრილ ადგილას.

მ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი	5 კილოგრამი	ხმელი ქინძი	- 3-4 ჩაის კოვზი
ხახვი	1,5 2 კილოგრამი	ზაფრანა	3-4 ჩაის კოვზი
ზეთი	1 ლიტრი	წიწაკა	200 გრამი
ნიორი	200 გრამი		

მწვანე ლობიო - ზეთში მოხარაპული (ზამთრისათვის)

ლობიო გავარჩიოთ, გავრეცხოთ და გავშალოთ, რომ კარგად გაშრეს.

ქვაბში ჩაეასხათ ზეთი, დაეყაროთ გამშრალი მწვანე ლობიო და ვშუშოთ მოხარშვამდე.

ცალკე მოვხრაკოთ ხახვი ზეთში. საღი, გადარჩეული პამიდორი გავრეცხოთ, გავაცალოთ კანი, დაეჭრათ, დაეყაროთ ხახვს და ვშუშოთ. დაჭრილი ყველანაირი მწვანელი შეეურიოთ მოხრაკულ ლობიოს და გავაგრძელოთ მოშუშვა; შეეკაზმოთ მარილით, წიწაკით, ცხელივე ჩავდოთ მინის ქილებში, გავუკეთოთ სტერილიზაცია არანაკლებ ნახევარი საათისა და მოვხუფოთ თუნუქის სახურავებით.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე ლობიო	- 5 კილოგრამი	მწვანელი	200 გრამი
ზეთი	1 ლიტრი	წიწაკა, ნიორი, მარილი	- გემოვნებით
ხახვი	2 კილოგრამი		
პამიდორი	2,5 კილოგრამი		

მწვანე პამიდორი - ზეთში მოხარაპული (ზამთრისათვის)

საშუალო ზომის მწვანე პამიდორი გადავარჩიოთ, გავრეცხოთ, გავაშროთ და დაეჭრათ თხლად, რგოლებად. ასეთნაირად დაჭრილი პამიდორი ჩაეყაროთ მღულარე წყალში, გავაჩეროთ 5 წუთი, გადავიღოთ საწურზე, რომ კარგად დაიწუროს.

ნიორი, ნიახური, ოხრახუში, რეჰანი კარგად გავრეცხოთ, გავაშროთ, გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში (შეიძლება წვრილად დაიჭრას).

ხახვი კარგად მოვშუშოთ ზეთში, ათი წუთის შემდეგ დავაყაროთ პამიდორი და ნელ ცეცხლზე ვშუშოთ.

ძმარი წამოვადულოთ, ჩავყაროთ შიგ მარილი, წიწაკა, ხმელი ქინძი, ზაფრანა, უცხო სუნელი. ეს ყველაფერი დავასხათ მოშუშულ ხახვიან პამიდორს, დავამატოთ გატარებული (ან დაჭრილი) ნიორი და მწვანილი, კარგად ავურიოთ: ვნახოთ მარილი საკმარისია თუ არა; ჩავტენოთ მინის ქილებში, გაუკეთოთ სტერილიზაცია ათი წუთი (წყლის ადულებიდან), მოვხუფოთ თუნუქის სახურავებით და შევინახოთ მშრალ, გრილ ადგილას.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე პამიდორი	10 კილოგრამი	ძმარი	0,5 ლიტრი
ხახვი	3 კილოგრამი	მარილი	1 ჩაის ჭიქა
ზეთი	1,5 ლიტრი	ხმელი ქინძი	4 ჩაის კოვზი
ნიორი	0,5 კილოგრამი	ზაფრანა	3 ჩაის კოვზი
ნიახური, ოხრახუში, რეჰანი -	3-3 კონა	უცხო სუნელი -	4 ჩაის კოვზი
		წიწაკა -	გემოვნებით

წითელი ბულგარული წიწაკა ძმრითა და ზეთით (ზამთრისათვის)

წითელი ბულგარული წიწაკა კარგად გავრეცხოთ, გავაშროთ, მოვაწყვიტოთ ყუნწი და ამოვაცალოთ თესლი.

ქვაბში ჩავასხათ ძმარი, ზეთი, ჩავყაროთ მარილი, შაქრის ფხვნილი, დაფნის ფოთოლი, შავი პილპილი, მოვურიოთ კარგად, შევდგათ ცეცხლზე და ავადულოთ. ჩავყაროთ მომზადებული წითელი ბულგარული წიწაკა, რამდენიც ჩაებევა, რომ ზემოდან სითხით დაიფაროს. 5-10 წუთი ვადულოთ და ქაფქირით ამოვალაგოთ. ჩავყაროთ შემდეგი ნაწილი და ასე გავიმეოროთ, სანამ

წიწაკებს მთლიანად არ მოეხარშავთ ამ სითხეში. წიწაკებში ჩავეურიოთ წინასწარ მომზადებული წვრილად დაჭრილი მწვანე-ლი ნიორთან ერთად; ჩავეაწყოთ მინის ქილებში მჭიდროდ, შევიწინახოთ ნახარში წვენი და 3-4 ღლის შემდეგ, როცა წიწაკა შეიშრობს წვენს, დავამატოთ ქილებში, მოვეუკრათ თავი და შევიწინახოთ მშრალ, გრილ ადგილას.

მ ა ს ა ლ ა:

წითელი ბულგარული წიწაკა	ნიახური	2 კონა
5 კილოგრამი	ოხრახუში	1 კონა
ზეთი 0,5 ლიტრი	ნიორი -	300 გრამი
ძმარი 1 ლიტრი	დაფნის ფოთოლი	5 ცალი
შაქრის ფხვნილი - 2 ჩაის ჭიქა	შავი პილპილი	10 მარცვა-
მარილი 1 სუფრის კოვზი	ლი	

დაჭრილი წითელი პამიდორი (ზამთრისათვის)

სალი, წითელი პამიდორი გადავარჩიოთ, გავრეცხოთ და დავჭრათ წვრილად, ისე, როგორც სადილისათვის ვჭრით (პამიდორი შეიძლება იყოს კანიანად და შეიძლება კანგაცლილიც), შევდგათ ცეცხლზე და ავადულოთ. ადუღებისთანავე ჩავეაყროთ წვრილად დაჭრილი ბულგარული წიწაკა, ოხრახუში, რეჰანი; ეხარშოთ 25-30 წუთი, შევაგემოთ მარილით და გადმოვდგათ; დავაყოვნოთ დაახლოებით 5 წუთი, რომ ცოტა შეგრილდეს; ჩავესხათ მშრალ ქილებში და ცხელივე მოვხუფოთ თუნუქის სახურავებით. ქილები გავაცივოთ გადმობრუნებულ მდგომარეობაში (სტერილიზაცია არ უნდა).

მ ა ს ა ლ ა:

წითელი პამიდორი	5 კგ	მწვანელი, მარილი -
ბულგარული წიწაკა	1 კი-	ნებით
ლოგრამი		

მთელ-მთელი ბულგარული ყიფაჟა მწვანელით

წითელი და მწვანე წიწაკა კარგად გავრეცხვით, გავაშროთ და თესლი გამოვაცალოთ.

დიდ მომინანქრებულ ქვაბში ჩავასხით წყალი და ზეთი, ჯერ დაუმატოთ ბაჰარისა და შავი პილპილის მარცვლები, დაფნის ფოთლები და წამოვადულოთ, მერე- ძმარი და კიდევ ვადულოთ 5-10 წუთი.

თესლებგამოცლილი წიწაკები მარინადში ერთ ფენად მოვათავსოთ. როგორც კი წამოდუღდება სითხე და წიწაკები ფერს შეიცვლის, გადავბრუნოთ. ასე „დავამუშავოთ“ ყველა წიწაკა, შემდეგ კი გავაცივოთ.

წინასწარ გარეცხილი, კარგად გამშრალი მწვანელი და ნიორი წვრილად დაჭრათ. ქილებში ფენა-ფენა ჩავაწყოთ წითელი და მწვანე წიწაკა, ფენებს შორის მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი მწვანელი და ნიორი, თავზე მოვალაგოთ დაფნის ფოთლები და მერე შევავსოთ მარინადით. ქილებს დავახუროთ პოლიეთილენის სახურაეები და შევინახოთ გრილ ადგილას.

მ ა ს ა ლ ა:

ბულგარული წიწაკა 5კგ
(3,5კგ წითელი და 1,5კგ
მწვანე)

ზეთი 1 ჩაის ჭიქა

ძმარი 0,5 ლიტრი

წყალი 2,5 ჭიქა

მარილი 1/2 ჩაის ჭიქა

შაქარი 1 სუფრის კოვზი

ბაჰარი 1 სუფრის კოვზი
შავი პილპილი 1 სუფრის
კოვზი

დაფნის 5 ფოთოლი

ნიორი 50 გრ

ოხრახუში და ნიახური

თითო კონა

მწვანე პომიდორი ნიგოზით

მწვანე პომიდორი დაეჭერით საშუალო ზომის ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი და გავაჩეროთ 24 საათი, შემდეგ გავწუროთ და მოვშემშოთ ზეთში.

წვრილად დაჭრილი ხახვი და თესვლებგამოცლილი ბულგარული წიწაკა ცალ-ცალკე მოვშუშოთ ზეთში. მერე ყველაფერი ავურიოთ, დავემატოთ ზორცსაკეპში გატარებული ნიგოზი, ხმელი ქინძი, უცხო სუნელი, ყვითელი ყვავილი, ნიორი და ძმარი, ყველაფერი ერთად წამოვადულოთ რამდენიმე წუთით და გავაციოთ. გადავიტანოთ ქილებში და დავახუროთ პოლიეთილენის ჩვეულებრივი სახურავები.

მ ა ს ა ლ ა:

მწვანე პამიდორი 4კგ
 ბულგარული წიწაკა 1კგ
 ხახვი 1კგ
 გატარებული ნიგოზი 1
 ჭიქა
 ძმარი 1 ჩაის ჭიქამდე

ნიორი 1 საშუალო თავი
 ხმელი ქინძი - 2 ჩ.კ.
 ხმელი სუნელი - 2 ჩ.კ.
 ზაფრანა(ყვითელი ყვავილი)
 - 2 ჩ.კ.
 მარილი გემოვნებით

ბადრიჯანი მთელ-მთელი წვრილი ხახვებით

გარეცხილ ბადრიჯანს მოვაჭრათ ყუნწები, დაეჭრათ მოგრძო ნაჭრებად, მოვყაროთ მარილი, გავაჩუროთ 2-3 საათი, კარგად გავწუროთ და შევწვათ ზეთში.

ზეთის ნაწილი ძმართან ერთად წამოვადულოთ და გავაგრილოთ.

გარეცხილი, კარგად გამშრალი ქინძი, ნიორი და მწვანე წიწაკა ზორცსაკეპში გავატაროთ, თესვლებგამოცლილი ბულგარული წიწაკა მრგვალ ნაჭრებად დაეჭრათ და ეს ყველაფერი შემწვარ ბადრიჯანს დავემატოთ. მერე შევურიოთ გარჩეული მთელ-მთელი წვრილი ხახვები, შევაზავოთ მარილით და დაფქული შავი პილპილით.

ნახავი 24 საათი გავაჩუროთ მომინანქრებულ ქვაბში და შემდეგ გადავიტანოთ ქილებში, დავახუროთ პოლიეთილენის სახურავები და შევინახოთ გრილ ადგილას.

შ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი 3კგ
ძალიან წვრილი ხახვი
1კგ
ბულგარული წიწაკა 1კგ
ნიორი 100გ
ზეთი 0,5 ლიტრი

ძმარი 1 თხელი ჩაის ჭიქა
ნედლი ქინძი 200გ
მწვანე წიწაკა 1 ცალი.
შავი პილპილი, მარილი -
გემოვნებით

ბადრიჯანი ძმარითა და შავი პილპილით

გარეცხილი, კანგაცლილი ბადრიჯანი ღვეჯრათ ოთხკუთხა პატარა ნაჭრებად, დავაყაროთ მარილი, გავაჩეროთ რამდენიმე საათი და შევწვათ ზეთში.

გადადუღებულ ძმარში ჩავეყაროთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი, დაფქული შავი პილპილი და გავაციოთ. მერე დავუმატოთ შემწვარი ბადრიჯანი, შევაზავოთ მარილით და ნაზავი გადავიტანოთ ქილებში.

ქილებს დავახუროთ პოლიეთილენის ზუფები და შევინახოთ გრილ ადგილას.

შ ა ს ა ლ ა:

ბადრიჯანი 5კგ
ხახვი - 1,5კგ
ძმარი 1 ჩაის ჭიქა

ზეთი 2 ჩაის ჭიქა
შავი პილპილი 25 გ
მარილი გემოვნებით

ზამთრის მწვანე

ხახვი, სტაფილო, მწიფე პომიდორი, ბულგარული წიწაკა, მწვანე (კამა, ოხრახუში) გავრეცხოთ, გავაშროთ. ღვეჯრათ წვრილად (სტაფილო გავხეხოთ) ჩავეყაროთ დიდ ჭურჭელში, დავაყაროთ მარილი და კარგად ავუერიოთ. ჩავდოთ მინის ქილებში და დავახუროთ პოლიეთილენის სახურავი.

მ ა ს ა ლ ა:

ხახვი - 1კგ

სტაფილო - 1კგ

პომიდორი 1კგ

წიწაკა - 1კგ

მწვანელი 1კგ

მარილი 1კგ



შესავალი.....	5
ზოგიერთი რჩევა სადღესასწაულო მაგიდის გაშლის შესახებ.....	8

ცფი კრძები

ინდაურის ან ქათმის საცივი.....	13
ინდაურის, ქათმის, ბატის ან სხვა ფრინველის საცივი.....	14
ინდაურის ან ქათმის (ჩახარშული) საცივი.....	14
შამფურზე შემწვარი ინდაურის საცივი.....	15
ინდაურის საცივი აჭარულად.....	15
ინდაურის ან ქათმის საცივი გურულად.....	16
თევზის საცივი.....	17
ქათმის ხორცის სალათა იმერულად.....	17
ღორის თავ-ფეხის საცივი.....	18
ღორის ფეხების მუყუყი.....	18
ღორის ხორცის მუყუყი.....	19
თევზის გამჭვირვალე მუყუყი.....	19

წენიანი კრძები

ხაში ძროხის შიგნეულისა და ჩლიქებისაგან.....	23
ხაში ცხვრის შიგნეულისა და ჩლიქებისაგან.....	23
ძროხის ხორცის ხარშო.....	23
ცხვრის ხორცის ხარშო.....	24
ქათმის ხარშო.....	24
ქათმის, ინდაურის, ან ბატის ხარშო.....	25
ქათმის ჩიხირთმა.....	25
ქათმის, ცხვრის ან ბატკნის ჩიხირთმა.....	26
ქათმის კუჭმაჭის ჩიხირთმა.....	27
ჩანახი თიხის ჯამებში.....	27
ჩანახი (ქვაბში).....	28
ცხვრის ან ბატკნის ხორცის ბოზბაში.....	29
ბოზბაში გუფით.....	29
აჭარული კერძი იახნი.....	30
ძროხის ხორცის სუპი მჟაუნით.....	31
მწკანე სუპი.....	31
ძროხის ხორცის სუპი პამიდვრით.....	32
ძროხის არტალის სუპი.....	32
ცხვრის ხორცის ბულღამა.....	33
ცხვრის ხორცის ბულღამა ბადრიჯნით.....	33

ქათმის ბულლამა.....	34
ქათმის სუპი ლიმონით და კვერცხით.....	34
ქათმის სუპი ყვავილოვანი კომბოსტოთი.....	35
სუპი ხინკლით.....	35
ქათმის სუპი.....	36
ქათმის წვენი ატრიით.....	37
ბატი ან იხვი შინდის ჩურჩით.....	37
მაწვნის შეჭამანდი.....	38
მაწვნის შეჭამანდი (მეორენაირად).....	38
სოკოს წვნიანი შეჭამანდი.....	39
სუპი ტარხუნით, თბილისურად.....	39
ჩიხირთმა.....	40
ხარშო.....	41
ხარშო ნიგეზით.....	41
ხარშო კვერცხით.....	42
პურის ხარშო.....	43
სუპი რძეში გადაზელებილი ყველით.....	43
შინდის შეჭამანდი ნიგეზით (რაჭულად).....	44
ღოს შეჭამანდი.....	44
ღოს შეჭამანდი მანანის ბურღულით.....	44
რძის სუპი კვერცხით და მწვანილით.....	45
ნიგეზიანი სუპი.....	45
რძის შეჭამანდი ხაჭოს ხინკლით.....	46
სატაცურის სუპი.....	47
ღოღოს სუპი.....	47
არჯაკელის სუპი.....	47
*ბორში.....	48
*უხორცო ბორში.....	49
*ასალი კომბოსტოს წვნიანი.....	49
*კარტოფილის სუპი არაენით.....	50
*ბოსტნეულის სუპი ზეთზე მომზადებული.....	50
*მჟაუნას სუპი.....	51
*პომიდვრის სუპი ნივრით.....	51

თევზეული

მოხარშული თართი ან ზუთხი ნიგეზის საწებლით.....	55
მოხარშული თართი ან ზუთხი (მეორენაირად).....	55
მოხარშული თართი ან ზუთხი ძმრის საწებლით.....	56
შემწვარი თართი ან ზუთხი ჯამიდვრის საწებლით.....	56
მოხარშული ცოცხალი (თევზი).....	57
შემწვარი კალმახი ბროწეულის წვენით.....	57
ლოქო წვენით.....	58

მოხარშული ლოქო ქინძით და ძმრით.....	58
მარილიანი ტარანი ახალი ტყემლის საწებლით.....	59
ნიგვზით და ბროწეულით გატენილი წვერა.....	59
შემწვარი და ჩახოხბილი ორაგული.....	60
შემწვარი ან მოხარშული ქამბალა საწებლით.....	60
თევზის ბასტურმა.....	61
თევზის ბულღამა.....	61
შემწვარი კეფალი ნიგვზის საწებლით.....	62
თევზის ჩახოხბილი.....	62
თევზი ქოთანში ლიმონით.....	63
თევზი ქოთანში პამიდვრით.....	63
*თევზის ფილე პომიდვრით და სოკოთი (შამპინიონი).....	64
ღოში საწებლით.....	64
მთელ-მთელი შემწვარი წვრილი თევზი ბროწეულის საწებლით.....	65
ქამბალა ღვინის საწებლით.....	65
გელაქნური წვენით.....	66
მოხარშული გელაქნური ან კალმახი ნიგვზის საწებლით.....	66
კობრი ნიგვზით და ბროწეულით.....	67
კიბორჩხალა ნიგვზიანი სატენით.....	67
ხიზილალას ქაბაბი.....	68
მოხარშული ხიზილალა.....	68

ზორცი საგან მომზადებული კერძები

ხინკალი.....	71
ხინკალი კახურად.....	71
შილაფლავი.....	72
შილაფლავი (მეორენაირად).....	73
შილაფლავი (მესამენაირად).....	73
შილაფლავი აჭარულად.....	73
შილაფლავი ქათმის კუჭმაჭის.....	74
ჩაქაფული ცხვრის ზორცის.....	74
შემწვარი გოჭი.....	75
თავისივე შიგნეულით გამოტენილი შემწვარი გოჭი.....	75
შემწვარი გოჭი სატენით იმერულად.....	76
ყველით გამოტენილი შემწვარი გოჭი.....	76
სუკის მწვადი.....	76
ღორის მწვადი.....	77
ცხვრის, ძროხის ან ღორის ზორცის ბასტურმა.....	77
სუკის ბასტურმა.....	77
ცხვრის ზორცის მწვადი ბაღრიჯნით.....	77
მწვადი აფხაზურად.....	78

ცხერის მწვადი მწყემსურად.....	78
მწვადის ჩახოხბილი.....	79
მწვადის ჩახოხბილი (მეორენაირად).....	79
ძროხის ხორცის ჩახოხბილი.....	80
ცხერის ხორცის ჩახოხბილი.....	80
შამფურზე შემწვარი ბატკანი გულ-ღვიძლით.....	80
ცხერის ხორცი კომშით.....	81
შემწვარი ცხერის ხორცი ბაღრიჯნითა და პამიდვრით.....	81
ხაშლაძა.....	82
ბატკნის ხორცის ხაშლაძა.....	82
ძროხის ბეჭი.....	83
ხორცის ტოლმა.....	83
ძროხის ან ცხერის ხორცის ტოლმა.....	84
ტოლმა მოხარშული ძროხის ხორცისა.....	84
ძროხის ან ცხერის ხორცის ტოლმა ვაზის ფოთოლში გახვეული.....	85
ძროხის ან ცხერის ხორცის ტოლმა ვაზის ფოთოლში გახვეული (მეორენაირად).....	86
ზაფხულის ტოლმა.....	86
ქაბაბი.....	87
ლულაქაბაბი.....	88
ძროხის ხორცის გუფთა.....	88
ცხერის ხორცის გუფთა.....	89
ღორის შიგნეულისაგან მომზადებული კუპატი.....	89
ხორცის კუპატი.....	90
ხბოს ხორცის კუპატი.....	91
ღორის ღვიძლის კუპატი იმერულად.....	91
ღვიძლის ძეხვი თუშურად.....	92
ფაშის გარსში შეხვეული შემწვარი ხორცი პამიდვრის საწებლით.....	92
ცხერის გულ-ღვიძლის ყაურმა.....	93
ცხერის მოხრაკული გულ-ღვიძლი კვერცხით.....	94
ღვიძლი ბროწეულის წვენით.....	94
ღორის კუჭმაჭი.....	94
გოჭის კუჭმაჭი ნიგეზით.....	95
შემწვარი ღორის ხორცი.....	96
შემწვარი დაკეპილი ხორცი პამიდვრით.....	96
მოხრაკული, დაკეპილი ხორცი კვერცხით.....	97
ძროხის ენა არაუნით (ქართულად).....	97
ძროხის ცურები კომშით.....	98
მომშუშული ცხერის ხორცი.....	99
მოხრაკული საქონლის ხორცი ბროწეულით.....	99

მომუშაული დვიძლი.....	100
მოხარაკული შიგნეულობა.....	100
საქონლის ტვინი.....	101
შემწვარი თირკმელი.....	102
*შემწვარი თირკმელი მდოგვის სოუსით.....	102
მოხარული ფაშვი ცხარე საწებლით.....	103
შემწვარი ფაშვი კონახურით.....	104
შემწვარი ძროხის ხორცი ყველით.....	104
*ძროხის ხორცის კატლეტი.....	105
*კატლეტი.....	105
*ხბოს ხორცი მწვანე ხახვით.....	106
*ბივშტეჟსი.....	107
*ბივშტეჟსი.....	108
*ღორის ფილე კომპოსტოთი.....	108
*ძროხის ხორცი მაინეზით.....	109
*ბატკნის ხორცი ჩაშუშული ახალი კომპოსტოთი.....	109
*გულიაში ტკბილი წინაკით.....	110
*ხბოს ხორცის შნიცელი ვარდისფერი გრეიფრუტით.....	110
*ძროხის სუკი მწვანე სალათითა და პომიდვრით.....	111
*ღორის ნეკენები კომპოსტოთი.....	112
*დაკეპილი შნიცელი.....	113
*ანტრეკოტი შემწვარი რკინის ბადეზე.....	113
*აირლუმეში შემწვარი ხორცი.....	114
*ხორცის სალათი.....	115
*პაშტეტი.....	115
*პაშტეტი მეორენაირად.....	115
*ჩაშუშული ხორცი („ჟარკოე“.....	116
*შნიცელი კენურად.....	117

ფრინველის ხორცისაგან მომზადებული კერძები

ქათმის ან ვარიის ჩახოხბილი.....	121
ქათმის ან ვარიის ჩახოხბილი პამიდვრით.....	121
ქათმის ჩახოხბილი კვერცხით.....	122
ქათმის ან იხვის ჩახოხბილი ნიგვზით.....	122
ფრინველის კუჭმაჭის ჩახოხბილი.....	123
ქათამი არაჟნითა და ბრინჯით.....	123
ქათამი იმერულად.....	124

შემწვარი წიწილა ტაბაკა.....	124
შამფურზე შემწვარი წიწილა.....	124
შემწვარი წიწილა სულგუნით.....	125
შიგნეულით გატენილი შემწვარი წიწილა.....	125
შემწვარი წიწილა ნიგეზით და ნივრით.....	125
*ქათმის კატლეტი.....	126
*შემწვარი ქათამი.....	126
*ქათმის ხორცის სალათი.....	127
*ქათმის მოხრაწულა ისპანახით.....	127
*ქათამი ჩინურად.....	128
*ვარია სოკოთი.....	128
შემწვარი ქათამი ტყემლის წვენი.....	129
სუნელებით შემწვარი ქათამი.....	129
შემწვარი ქათამი ნიგეზის საწებლით (ბაჟე).....	130
ბოხართმა ქათმის ან სხვა ფრინველის ხორცისაგან.....	130
ქათამი აჭარულად.....	131
ვარია ნიგეზის საწებლით, მეგრულად.....	131
მოხარშული ქათამი ნივრით.....	132
მოხრაკული ქათამი კვერცხით.....	132
მოხარშული ვარია ნიგეზით.....	132
ნიგეზის წვენში ჩახრაკული შემწვარი ვარია.....	133
ფრინველის კუჭმაჭი ნიგეზით.....	134
წიწილა თეთრი ღვინის საწებლით, იმერულად.....	134
ვარია მეგრულად.....	135
ქათამი მწვანე ლობიოთი.....	136
ქათამი ბადრიჯნით და პამიდვრით.....	136
მოხრაკული ქათამი.....	137
შემწვარი ბატი ან იხვი შინდის ჩურჩით.....	137
ბატი კვერცხით.....	138

ბოსტნეული

მთელ-მთელი ბადრიჯანი ნიგეზით და ძმრით.....	141
შემწვარი ბადრიჯანი ნიგეზის წვენი.....	141
ბადრიჯნის საცივი.....	142
ბადრიჯანი ცხერის ღუმით – შამფურზე.....	142
ბადრიჯანი და პამიდორი შამფურზე.....	143
აჯაფსანდალი.....	143

აჯაფსანდალი (მეორენაირად).....	144
ბადრიჯანი ყველით და მაწვნით.....	144
ბადრიჯნის ბორანი.....	145
შემწვარი ბადრიჯანი კამიდვრის საწებლით.....	145
შემწვარი ბადრიჯანი ნივრით და მწვანელით.....	146
ბადრიჯნის ხიზილალა ბროწეულით.....	146
შემწვარი ბადრიჯნის ხიზილალა.....	147
ბადრიჯანი კვერცხით.....	147
ზეთში შემწვარი ბადრიჯანი ნივრით.....	148
ზეთში მოხრაკული ბადრიჯანი ხახვით.....	148
ბადრიჯანი შემწვარი ღუმით.....	148
ბადრიჯანი ნიგეზის სატენით.....	149
ბადრიჯანი ტკბილი წიწაკით.....	149
შემწვარი ბადრიჯანი ნიგეზით, გურულად.....	150
*ბადრიჯანი ნივრით.....	150
*ბადრიჯანი ფარშირებული შემწვარი აირღუმელში.....	151
*ბადრიჯანი პომიდვრით და ტკბილი წიწაკით.....	151
*ბადრიჯნის ხიზილალა.....	152
გამხმარი ბადრიჯნის მოხრაკვა.....	153
კარტოფილი ნიგეზით.....	153
*კარტოფილის მოხრაწულა.....	153
*კარტოფილის კატლეტი.....	154
*კარტოფილის კატლეტი ხორციტ.....	154
*შემწვარი ახალი კარტოფილი.....	155
*კარტოფილი ხახვით.....	155
*კარტოფილის პიურე.....	156
*კარტოფილის კვერები პომიდვრის საწებლით.....	156
კარტოფილის ყაურმა.....	157
ისპანახი ერბო-კვერცხით.....	157
ისპანახი ზეთით.....	158
ისპანახის ბორანი.....	158
წითელი პომიდორი ნიგეზით, იმერულად.....	159
მწვანე პომიდორი ნიგეზით.....	159
ახალი თეთრი სოკო ნიგეზით.....	160
ახალი ქამა სოკო იმერულად.....	161
ახალი თეთრი სოკო კვერცხით.....	161
*სოკო ნიგეზით.....	162
*სოკო არაუანით.....	162
*სოკო თავისი გულსართით.....	163
ახალი კარტოფილი კვერცხით.....	163
ყვავილოვანი კომბოსტო კვერცხით.....	164
*ყვავილოვანი კომბოსტო კარაქით და ნიგეზით.....	164

ფხალეული

პრასი ნიგეზით.....	169
ისპანახი ნიგეზით.....	169
ჭარხლის ფოთლის ფხალი.....	170
ეკალა ტყემლით.....	170
ეკალა ნიგეზით.....	171
ჭინჭარი ნიგეზით.....	171
სატაცური ნიგეზით.....	172
ბალბა.....	172
ბალბა ნიგეზით.....	172
კომბოსტო ნიგეზით.....	173
წითელი პამიდორი ნიგეზით.....	173
მწვანე პამიდორი ნიგეზით.....	174
შემწვარი ხახვი ნიგეზით.....	174
მონარშული კარტოფილი ნიგეზით.....	175
ტკბილი წიწაკა ნიგეზით.....	175
ბოლოკის ფოთლის ფხალი.....	176
ყვავილოვანი კომბოსტოს ფხალი.....	176
ჭარხალი ნიგეზით.....	177
მინდერის ნაკრები ფხალი ნიგეზით.....	177
დანდური.....	178
ღანძილი.....	178
სატაცური ნიგეზით.....	179
არჯაკელი ნიგეზით.....	179
სვინტრი.....	179
*ჭარხალი კამით.....	180
*პრასი სტაფილოთი.....	180
*კომბოსტოს კატლეტი.....	180
*ყაბაყი მწვანელებით.....	181
*ყაბაყი კარტოფილით.....	182

ლობოსაგან მომზადებული კერძები

მწვანე ლობიო ერბო-კვერცხით.....	185
მწვანე ლობიო მშრალად.....	185
მწვანე ლობიო მაწენით.....	186
მწვანე ლობიოს ბორანი.....	186
მწვანე ლობიო ნიგეზით.....	187
*მწვანე ლობიო ხორცით.....	187
*მწვანე ლობიო ბრინჯით.....	188
*მწვანე ლობიო პომიდვრით.....	188
მწვანე ლობიო პამიდვრით და ნიგეზით.....	189

მწვანე ლობიო ნიგეზით და ბროწეულით.....	189
მწვანე ლობიო ნიგეზით და ძმრით (ან ტყემლით).....	190
მწვანე ლობიოს საცივი.....	190
მწვანე ლობიო ცხვრის ღუმით.....	191
მწვანე ლობიო ზეთით.....	191
ამოლესილი წითელი ლობიო იმერულად.....	192
ამოლესილი წითელი ლობიო ნიგეზით.....	192
წითელი ლობიო ყვითელი ყვავილით (ზაფრანით).....	192
ლობიო ნიგეზით.....	193
ლობიოს გაფუქვნა.....	193
მინდვრის წითელი ლობიო ნიახურით და პრასით.....	194
წითელი ლობიოს კირკაჟი.....	194
წითელი ლობიოს კირკაჟი (მეორენაირად).....	194
წითელი ლობიოს გუფუთა.....	195
წითელი ლობიო ნიგეზით და ბროწეულით.....	195
ზეთში მოხრაკული წითელი ლობიო.....	196
წითელი ლობიო ძმრით და ზეთით.....	196
წითელი ლობიოს საცივი.....	197
წითელი ლობიო ერბო-კვერცხით.....	197
*ლობიოს სალათა.....	198

სალათები, საწებელი

კომბოსტოს სალათა.....	201
კომბოსტოს სალათა ზაფრანით და ხმელი სუნელით.....	201
მწვანე პამიდვრის სალათა.....	202
სალათა „ტორტი“.....	202
სალათა მწვანე ბარდისაგან.....	203
კომბოსტოს სალათა (მეორენაირად).....	204
კიტრისა და პამიდვრის სალათა.....	204
ჭარხლის სალათა.....	205
მწვანე სალათა.....	205
მწვანე სალათა (მეორენაირად).....	206
*კარტოფილის სალათა მწვანელით.....	206
*კარტოფილის სალათა ტარხუნით.....	207
*ტკბილი წიწაკის სალათა.....	207
*ბოსტნეულის სალათა.....	208
წითელი პამიდვრის საწებელი.....	208
ტყემლის საწებელი (ზამთრისათვის).....	209
ტყემლის საწებელი (მეორენაირად).....	209

ახალი (მწვანე) ტყემლის საწებელი.....	209
აჯიკა (მწვანე).....	210
აჯიკა (წითელი).....	210
*აჯიკა.....	211
*ნიგეზიანი აჯიკა.....	212
*ლოლნოშოს საწებელი.....	212
*პომიდვრის საწებელი მეგრულად.....	213
*პომიდვრის საწებელი ბულგარული წიწაკით.....	214

კვერცხისაგან მომზადებული კერძები

კვერცხი ნიგეზითა და ბროწეულით.....	217
ერბო-კვერცხი სულგუნით.....	217
ერბო-კვერცხი ნიგეზით.....	217
მთელ-მთელი მოხარშული კვერცხი ნიგეზის საწებლით.....	218
ერბო-კვერცხი მწვანე ლობიოთი.....	218
ერბო-კვერცხი კომბოსტოთი.....	219
ერბო-კვერცხი მთელ-მთელი კვერცხებისაგან.....	219
ერბო-კვერცხი პურით.....	219
ყიყლიყო.....	220
ერბო-კვერცხი პამიდვრით.....	220
საცივი ჩახლილი კვერცხით.....	220
ხახვიანი ერბო-კვერცხი.....	221
კვერცხი - ნიგეზის სატენით.....	221
კვერცხი სატენით.....	222
ერბო-კვერცხი მურაბით.....	222

ბრინჯისა და ბურღულისაგან მომზადებული კერძები

*შილაფლაკი სოკოთი.....	225
*მაკარონი ყველით.....	225
*მაკარონი აირღუმელში.....	226
*მაკარონი პომიდორის სოუსით.....	226
*მაკარონი სპაგეტი კვერცხითა და პომიდორის სოუსით.....	227
*მაკარონი სპაგეტი ფორმაში.....	227
*ატრია ბადრიჯნით.....	228
ფლაკი (გაწურული).....	229
ფლაკი ქიშმიშით.....	229
ფლაკი ალუბლის ან შინდის ჩურჩით.....	230
ფლაკი ქიშმიშით, ნუშით და შავი ქლიავით.....	230
ბრინჯისა და გოგრის ფაფა.....	231

ხალიფაფა.....	231
კორკოტი.....	231
კორკოტი ქიშმიშით.....	232
კორკოტი ნიგეზით.....	232
კოლიო-წანდილი.....	233
კოლიო ნიგეზითა და ქიშმიშით.....	233
კოლიო ნიგეზით.....	233

ტკბილი თავი საჭმელი

პუდინგი ველატინით.....	237
„ფიფქი“.....	237
ხილის მუსი.....	238
ხილის ჟელე.....	238
ნაყინი.....	238
ნაყინი (მეორენაირად).....	239
ნაყინი ატმით.....	239
ნაყინი ლიმონით.....	239
ნაყინი მარწყვით.....	239
ნაყინი ნიგეზით.....	240
ჟელე ალუბლით.....	240
ჟელე ლიმონით.....	240
ლიმონის ჟელე სხვადასხვა ხილით.....	241
მურაბის ჟელე.....	241
ჟელე წითელი ღვინით.....	242
ჟელე წითელი ღვინით (მეორენაირად).....	242
ჟელე ვაშლით.....	242
ჟელე ფორთოხლით.....	243
ჟელე ფორთოხლით (მეორენაირად).....	243
მუსი არაყნის.....	244
მუსი შოკოლადის.....	245
მუსი შოკოლადის (მეორენაირად).....	245
ხენდროს მუსი.....	246
მუსი უმი ვაშლის.....	246
მუსი თაფლის.....	247
მუსი ლიმონის.....	247
ფელამუში.....	247
ჩურჩხელა.....	248
სახელდახელო ფელამუში.....	249
თათარის გახმობა (ტკბილის კვერი).....	250

ბადაგი.....	250
ვაშლის გამხმარი თათარა.....	250
ნიგეზიანი ბურთულები.....	251
გოზინაყი.....	251

ფქვილოვანი ნაწარმი

ღომი.....	255
ღომის ღომი.....	255
სიმინდის ფქვილით შეზედილი ღომი.....	255
ღერდილის ღომი.....	256
ბრინჯისაგან მომზადებული ღომი.....	256
სიმინდის ფქვილისაგან მომზადებული ღომი.....	256
ელარჯი.....	256
ჩემქეა.....	257
თიხის კეცებზე გამომცხვარი მჭადი.....	257
ქვის კეცზე გამომცხვარი მჭადი.....	258
თონის მჭადი.....	258
ტაფაზე გამომცხვარი მჭადი.....	258
გაზქურაში გამომცხვარი მჭადი.....	259
ლობიონი მჭადი.....	259
ხაჭაპური საფუარიანი ცომისაგან.....	259
კეცში გამომცხვარი ხაჭაპური.....	260
ხაჭაპური ფუნოვანი ცომისაგან.....	261
ხაჭაპური ნაზავი ცომისაგან.....	261
ტაფაზე გამომცხვარი ხაჭაპური.....	262
აჭარული ხაჭაპური.....	263
ოსური ხაჭაპური (ხაბიზგინა).....	263
რაჭული ხაჭაპური.....	264
ფშავ-ხევსურული ხაჭაპური.....	264
აჩმა.....	264
სიმინდის ფქვილის ხაჭაპური (ჭვიშტარი).....	265
საფუარიანი ცივი ცომი ხაჭაპურისათვის.....	266
*ფუნოვანი ცომი.....	266
ლობიანი.....	267
*პიცა.....	267
ხაჭაპური კარტოფილით.....	268
ხაჭაპური კარტოფილით და ყველით.....	268
ფხალიანი ხაჭაპური.....	268
ბლინები მოხარშული, დაკეპილი ხორცით.....	269

ღვეზელი მოხარშული, დაკეპილი ხორციტ.....	270
ხაჭაპური მოხარშული კვერცხით.....	271
ტარხუნის ღვეზელი.....	271
*ღვიძლით ფარშირებული რულეტი.....	272
ხაჭოიანი კვერები.....	273
ხაჭოს ხინკალი.....	273
ნაზუქი.....	274
ნაზუქი (მეორენაირად).....	274
ნაზუქი (მესამენაირად).....	275
ასფურცელა ქადა.....	276
ქადა.....	277
ქადა (მეორენაირად).....	277
ქადა (მესამენაირად).....	278
*ბურბუშელა.....	279

ფქვილუანი საკონდიტრო ნაწარმი

ნიგეზიანი ტორტი ბეზეთი.....	283
ტორტი ატმით.....	284
ტორტი მარწყვით.....	285
ტორტი მარწყვით (მეორენაირად).....	286
ტორტი ფორთოხლით.....	287
ტორტი ფორთოხლით (მეორენაირად).....	287
ტორტი ლიმონით.....	288
ტორტი ხილის.....	289
ტორტი ხილის (მეორენაირად).....	290
ტორტი „ოცნება“.....	291
ტორტი ვარდისფერი.....	292
ტორტი „დათუნია“.....	292
ტორტი „დათუნია“ (მეორენაირად).....	293
ტორტი „დათუნია“ (მესამენაირად).....	294
ტორტი ალუბლით.....	295
ტორტი „თოლია“.....	296
ტორტი „მადონა“.....	297
ტორტი ნამცხვრისაგან („ჰეჩენისაგან“).....	298
ტორტი შოკოლადის.....	298
ტორტი შოკოლადის (მეორენაირად).....	299
ტორტი შოკოლადის (მესამენაირად).....	300
ტორტი შოკოლადის, ნიგეზით.....	301
ტორტი ყავის.....	302
ტორტი ყავის (მეორენაირად).....	303
ტორტი ლიმონით (მეორენაირად).....	303
ტორტი თაფლის.....	304

ტორტი	თაფლის (მეორენაირად).....	305
ტორტი	„იდვალი“.....	306
ტორტი	„იდვალი“ (მეორენაირად).....	306
ტორტი	„იდვალი“ უნიგეზოდ.....	307
ტორტი	„ჩიტის რძე“.....	308
ტორტი	„ჩიტის რძე“ (მეორენაირად).....	309
ტორტი	„ფანტაზია“.....	310
ტორტი	„ვიქტორია“.....	310
ტორტი	„ჰაეროვანი“.....	311
ტორტი	„მაიკო“.....	312
ტორტი	„ნინო“.....	312
ტორტი	ხილის (მესამენაირად).....	313
ტორტი	„ღღე და ღამე“.....	314
ტორტი	არაჟენის.....	315
ტორტი	„ზღარბი“.....	316
შავი ტორტი	თეთრი კრემით.....	316
ტორტი	ნიგეზიანი.....	317
ტორტი	ნიგეზიანი (მეორენაირად).....	318
ტორტი	ნუსის.....	319
ტორტი	ნუსის (მეორენაირად).....	319
ტორტი	„ქალის თითები“.....	319
ფენოვანი	ცომის ტორტი.....	320
ფენოვანი	ტორტი შესქელებული რძით.....	321
კრემები	ვაფლის ტორტისათვის.....	322
ტორტი	ვაშლით.....	322
ღვეზელი	ვაშლით.....	323
ღვეზელი	ვაშლით (მეორენაირად).....	324
ნამცხვარი	„ზებრა“.....	325
ნამცხვარი	„პირამიდა“.....	325
ნამცხვარი	„ნინო“.....	327
ნამცხვარი	„მაია“.....	327
ნამცხვარი	„ციყვი“.....	328
მურაბიანი	ნამცხვარი.....	329
ნამცხვარი	„ლელა“.....	329
ნამცხვარი	„არაჟენის კრემით“.....	330
ფიგურული	ნამცხვარი („ტარტალეტკები“).....	331
ნამცხვარი	„ტრიუფელი“.....	332
ნამცხვარი	ლიმონით.....	332
ნამცხვარი	ალუბლით.....	333
ნამცხვარი	„ძეხვი“.....	333
ნამცხვარი	„ნათია“.....	334
ნამცხვარი	ვაშლით.....	334
ნამცხვარი	ბეზეთი.....	335

ნამცხვარი ვაშლით („ბანანი“)	336
ნამცხვარი ლიმონით (მეორენაირად)	336
ნამცხვარი „ანი“	337
ნამცხვარი ვაშლით (მეორენაირად)	338
ხვეული კექსი	339
კექსი (მეორენაირად) ხვეული	339
ჭრელი ნამცხვარი	340
ფენოვანი ნამცხვარი	340
ხაჭოს ხვეული ნამცხვრები	341
ხაჭოს ხვეულა (მეორენაირად)	342
ვაშლი გახვეული ცომში	342
ნამცხვარი „სიგარტები“	343
ნამცხვარი „ატამი“	344
ღვეზელი ხილით	345
ღვეზელი ვაშლით	346
ნამცხვარი ქლიავით	346
ნამცხვარი ალუბლით	347
ნამცხვარი ნიგეზით	348
ბეზე ლიმონით	349
ღვეზელი არაუნის	349
ნამცხვარი „კაკალი“	349
დახურული ღვეზელი	350
*ნამცხვარი „ყარაყუმი“	351
*ნამცხვარი ვაშლით	351
*ორცნობილა	352
*ნამცხვარი „ქეთი“	353
*ნამცხვარი „ბელა“	353
*სააღდგომო ნამცხვარი „პასკა“	354
*რულეტი ჯემით	355
*შუ (ეკლერი)	355

ცევი და ცხელი სასმელები

ჩაი	359
ყავა	359
რძეზე მოხარშული ყავა	360
ხსნადი ყავა	360
ცივი ყავა	361
კაკაო	361

კოქტეილი

კოქტეილი ჩაის	365
კოქტეილი ყავის	365

კოქტიელი ფორთოხლის.....	365
კოქტიელი კვერცხის.....	365
კოქტიელი ლიმონის.....	366
კოქტიელი რძიანი ყავის.....	366
კოქტიელი მარწყვის.....	366
კოქტიელი შოკოლადის.....	366
კოქტიელი შოკოლადის (მეორენაირად).....	367
კოქტიელი ყოლოს („მაღინის“).....	367
კოქტიელი ვაშლის.....	367
კოქტიელი ლიმონის.....	367
კოქტიელი ყავის (მეორენაირად).....	367
კოქტიელი ხილის.....	368
ფორთოხალ-ლიმონის სასმელი.....	368
მარწყვის, ხენდროს, ალუბლის, გარგარის, ატმის, მაცვლის სასმელი.....	369
ბურახი (ექსტრაქტით).....	369
ბურახი (მეორენაირად).....	369
ბურახი ხილის.....	370
ჩაის „კრუმონი“.....	370
ლიქიორი ყავის.....	370
ლიქიორი ყავის (მეორენაირად).....	371
*ლიქიორი ფორთოხლის.....	371
*ლიქიორი შავი მოცხარის.....	372
*ალუბლის ნაყენი (ვიშნიოვკა).....	372
*გლინტეინი.....	373
სასმელი „საზეიმო“.....	373
უაღკოპოლო გამაგრილებელი სასმელი.....	374

ზამთრისათვის პროდუქტების საოჯახო დამზადება

კაკლის მურაბა.....	377
ალუბლის მურაბა.....	378
ალუბლის მურაბა (მეორენაირად).....	378
უკურკო ალუბლის მურაბა.....	378
თეთრი ბლის მურაბა.....	379
თეთრი ბლის მურაბა (მეორენაირად).....	379
თეთრი ბლის მურაბა ნიგეზით.....	380
გარგარის მურაბა.....	380
შინდის მურაბა.....	381
კომშის მურაბა.....	381
ლოლნომოს მურაბა.....	381
ყვითელი ქლიავის მურაბა.....	382
ყოლოს მურაბა.....	382
ხენდროს მურაბა.....	383
ხენდროს მურაბა (მეორენაირად).....	383

მარწყვის მურაბა.....	383
ალუჩის ან ტყემლის მურაბა.....	384
ვარდის მურაბა.....	384
ვარდის მურაბა (მეორენაირად).....	385
ატმის მურაბა.....	385
მთელ-მთელი ატმის მურაბა.....	386
მაყვლის მურაბა.....	386
ჭერმის მურაბა.....	387
წერილი ვაშლის მურაბა.....	387
წითელი მოცვის მურაბა.....	387
თეთრი ყურძნის მურაბა.....	388
ნესვის მურაბა.....	388
გოგრის მურაბა.....	389
მსხლის მურაბა.....	389
ლელვის მურაბა.....	390
საზამთროს მურაბა.....	390
საზამთროს მურაბა (მეორენაირად).....	391
ბადრიჯნის მურაბა.....	392
შავი მოცხარის მურაბა.....	392
წითელი მოცხარის მურაბა.....	393
ხურტკმელი-კინკრიჟას მურაბა.....	393
მწვანე ჰამიდვრის მურაბა.....	393
ქლიავის ჯემი.....	394
ატმის ჯემი.....	394
ლელვის ჯემი.....	394
ვაშლის ჯემი.....	395
კომშის ჯემი.....	395
ალუბლის ჯემი.....	396
კურკიანი ალუჩის ჯემი.....	396
გარგარის ჯემი.....	396
*ქლიავის ჯემი.....	397
*შინდის კონფიტიური.....	397
*ატმის კონფიტიური.....	398
*შავი ქლიავის ტყლაპი.....	398

მწნილები

წვრილად დაჭრილი კომბოსტოს მწნილი.....	401
თავი კომბოსტოს მწნილი.....	401
მწვანე ჰამიდვრის მწნილი ბოსტნეულის ჩასართავით.....	402
*მწვანე ჰამიდვრის მწნილი.....	403
წიწაკის მწნილი.....	403
ჯონჯოლის მწნილი.....	404
კიტრის მწნილი.....	404

კიტრის მწნილი დახუფულ ქილებში.....	405
წითელი პამიდვრის მწნილი (მოხუფული).....	405
ბადრიჯნის მწნილი.....	406
ზეთში მოხრაკული ბადრიჯანი.....	406
მწვანე ლობიო - ზეთში მოხრაკული (ზამთრისათვის).....	407
მწვანე პამიდორი ზეთში მოხრაკული (ზამთრისათვის).....	407
წითელი ბულგარული წიწაკა ძმრითა და ზეთით (ზამთრისათვის).....	408
ლაჭრილი წითელი პამიდორი (ზამთრისათვის).....	409
*მთელ-მთელი ბულგარული წიწაკა მწვანელით.....	410
*მწვანე პამიდორი ნიგეზით.....	410
*ბადრიჯანი მთელ-მთელი წვრილი ხახვებით.....	411
*ბადრიჯანი ძმრითა და შავი პილპილით.....	412
*ზამთრის მწვანილები.....	412