

დიდი ნიგნი ცხოვისათვის



აცხვეთ მთელი ოჯახისათვის

ფოტოები: ბ.ლუტერბეკი და მ.გორალაძე
რეცეპტები: მ. კიოლერი, კ.კურტი, კ.მეფესი, კ.მოდულერ-ურბანი, გ.რუშოცკა
ქართულ ვარიანტზე მუშაობენ:
ირინა ბარნოვი, თინათინ კუბიანიძე, თინათინ მამულაშვილი, მარინე სოხაძე

თვალის ერთი გადავლებით:

დასაწყისში ყველაზე მნიშვნელოვანზე

რაში დაგვხმარებათ ეს ნიგნი 7

შვიდი ძირითადი ინგრედიენტი 8
ყველაფერი პურის ფქვილის, სახამებლის, შაქრის, კარაქის, კვერცხის, საფურისა და ცომის საფხვიერების შესახებ

საცხობი ფორმები 9
რომელი ნამცხვრისთვის რომელი ფორმა დაგჭირდებათ

სხვადასხვა ტიპის ცომი 10
ყველანაირი ცომის კლასიკური რეცეპტები

სეზონური კალენდარი 12
გარდა ამისა: რომელი ხილია ცხობისათვის საუკეთესო

აცხვეთ ბავშვებთან ერთად 14
რაში დასჭირდებათ ბავშვებს თქვენი დახმარება და რის გაკეთებას შეძლებენ დამოუკიდებლად

სასწრაფო დახმარება სამზარეულოში... და მოსამარაგებელი პროდუქტების სია 15
როგორ ვუშველოთ მიმწვარ ნამცხვარს... აგრეთვე იმ პროდუქტების სია, რომელიც მოულოდნელი სტუმრობისას გამოგადგებათ

ტორტუნებიდან კექსუნებამდე

რას ვაცხობ, როდესაც... 18

2 X 6 მარტივი რეცეპტი 20

პატარა ნამცხვრები ტორტუნებიდან კექსუნებამდე 24



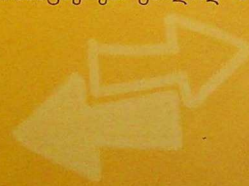
საყვარელი ნამცხვრები ხილით და უხილოდ

რას ვაცხობ, როდესაც... 38

2 X 6 მარტივი რეცეპტი 40

საყვარელი ნამცხვრები ხილით 44

საყვარელი ნამცხვრები უხილოდ 84



რას იპოვით ამ წიგნში

ტორტები

რას ვაცხობ, როდესაც... 114

2 X 6 მარტივი რეცეპტი 116

თანამედროვე და
კლასიკური რეცეპტები 120



პურიდან პიცამდე

რას ვაცხობ, როდესაც... 150

2 X 6 მარტივი რეცეპტი 152

ფუნოვანი ცომიდან პიცამდე 154

2 X 6 მარტივი რეცეპტი 176

პურ-ფუნთუშეული 178

კრემები და სოსები პურზე წასასმელად,
12 მარტივი რეცეპტი 188



დღესასწაულები მთელი წლის განმავლობაში

რას ვაცხობ, როდესაც... 190

2 X 6 მარტივი რეცეპტი 192

საბავშვო წვეულება 196

დედის დღე და ვალენტინობა 202

სხვადასხვა დღესასწაული 204

შობა და ახალი წელი 216

არ დაგავინყდეთ

სასმელები

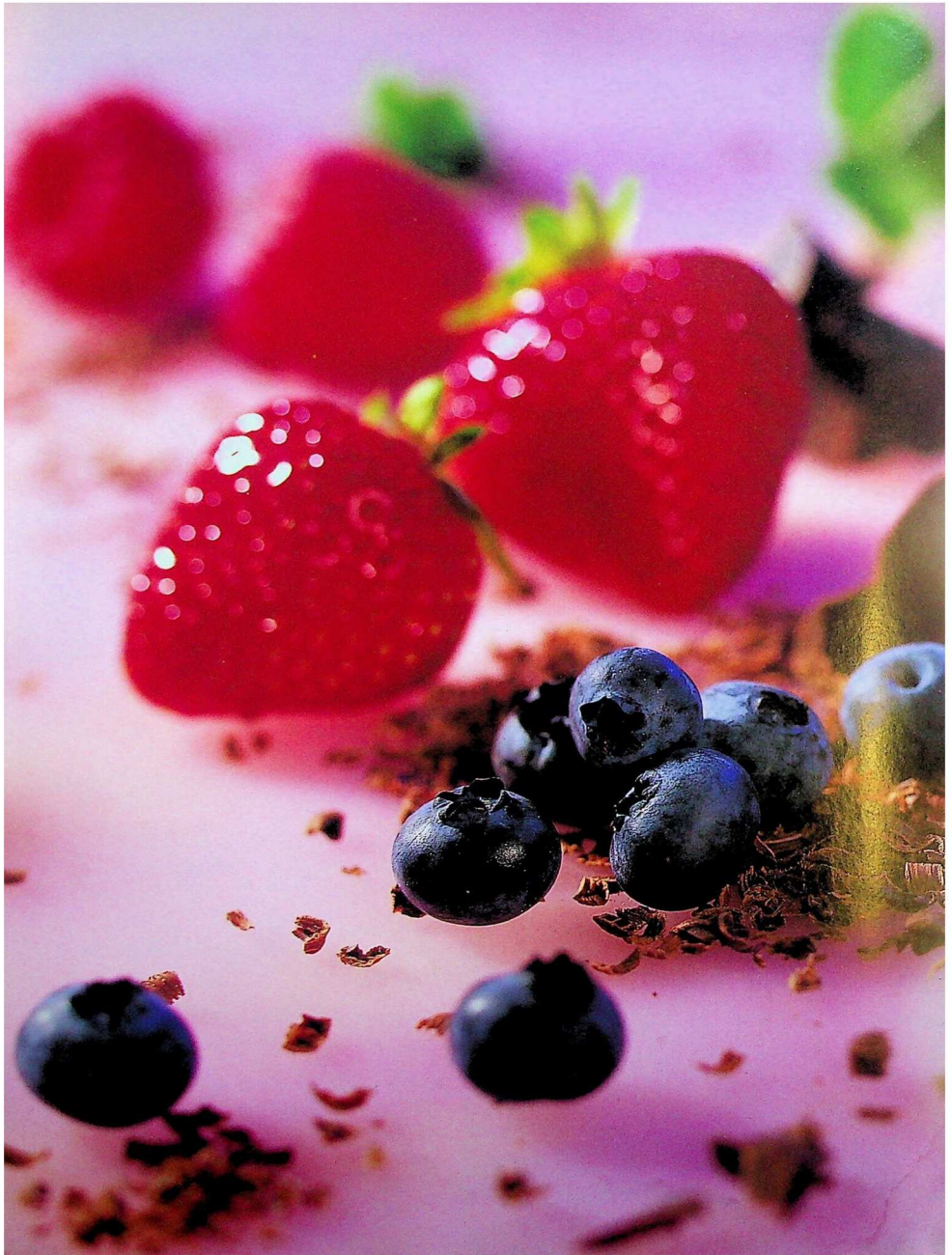
12 რეცეპტი მთელი წლისათვის 228

ნამცხვრის შენახვა და გაყინვა 230
რჩევები ნამცხვრის შენახვის, გაყინვისა
და გაღობის შესახებ

ნამცხვრის მორთვა 231
რჩევები, რომელიც ნამცხვრის მორთვაში
დაგეხმარებათ

როდის რას ვაცხობთ 232
განრიგი წელიწადის ყველა დროისათვის

სასარგებლო ინფორმაცია 234
ინგრედიენტების აწყვა, ლექსიკონი და
შემოკლებები



რაში დაგეხმარებათ ეს წიგნი

ძვირფასო მშობლებო!

თქვენთვის ნაცნობია სიტუაცია, როდესაც ნამცხვარია გასაკეთებელი და ძალიან ცოტა დრო გაქვთ? თქვენი ნამცხვარი არ გამოდის გემრიელი? ამაოდ ეძებთ იდეებს დღესასწაულებისათვის? ან უბრალოდ მალაზიში წაუსტეულად გინდათ ნამცხვრის გამოცხობა? თუ ასეა, დიდი წიგნი ცხოვრებისათვის ნამდვილად დაგეხმარებათ! ამ წიგნში თავმოყრილია მრავალფეროვანი რეცეპტები როგორც სწრაფად და მარტივად, ისე გულდასმით მოსამზადებელი უგემრიელესი ნამცხვრებისათვის.

რისი გაკეთება შეგიძლიათ ამ წიგნით:


შეგიძლიათ 250-ზე მეტი რეცეპტი მოსინჯოთ. 100-ზე მეტ რეცეპტში მხოლოდ 10 ინგრედიენტი და ყოველი თავი 12 მარტივი რეცეპტით იწყება, რომელთა მომზადებასაც 15 წუთზე მეტი არ სჭირდება.


ხუთ თავში თავმოყრილია ყველაფერი, რისი გამოცხობაც შეიძლება: პატარა და დიდი ტორტები; კექსუნები; საყვარელი ნამცხვრები ხილით და უხილოდ; კლასიკური, პიკანტური თუ მოდური რეცეპტები; პიცა და პურ-ფუნთუშეული. თუ გსურთ, სააღდგომოდ, სამობაოდ ან სხვა დღესასწაულისათვის რაიმე განსხვავებული გამოცხობა,


ბერ სახალისო რეცეპტს მიაგნებთ თავში „დღესასწაულები“. იქვე ნახავთ შესაფერისი სასმელების რეცეპტებსაც.


ყოველი სათაურის ქვეშ არის მინიშნებები: სისწრაფე, სიმარტივე და სიიაფე. ნამცხვარი ამ კრიტერიუმებით ფასდება! -დან (დაბალი) 3 ქულამდე (მაღალი). იქვე მითითებულია დრო, რომელიც ამ ნამცხვრის გამოსაცხობად დაგჭირდებათ.


ამასთან იპოვით ბერ სასარგებლო რჩევას:

 **სწრაფი ვარიანტი:** სტუმრებს ელოდებით და ჩქარობთ? გამოიყენეთ სწრაფი ვარიანტი — ასე უამრავ დროს დაზოგავთ.

 **ხილის შეცვლა:** მარწყვის ტორტს შემოდგომაზე ცხადია ვერ გამოაცხობთ. იქნებ მარწყვი ქლიაით შეცვალოთ? თუ ვაშლის ნამცხვარი გირჩევნიათ? აქ ნაიკითხავთ როდის და როგორ შეგიძლიათ რეცეპტში მითითებული ხილის შეცვლა სეზონის მიხედვით.

 **მასალის შეცვლა:** თუ თქვენს ბავშვს ნამცხვრის ესა თუ ის ინგრედიენტი არ უყვარს, შეგიძლიათ ის სხვა ინგრედიენტით შეცვალოთ.

 **მარაგიდან:** ნამცხვრის გამოცხობა საყიდლებზე წასვლის გარეშე (იხ. მოსამარაგებელი პროდუქტების სია გვ. 15).

 **რჩევა:** ბავშვებისა და სტუმრებისთვის შეგიძლიათ სახალისო იდეები განახორციელოთ.



რჩევა მოსართავად: ღამაზად მორთული ნამცხვარი უფრო მაღისაღმძვრელად გამოიყურება. მორთეთ ნამცხვარი სადღესასწაულოდ.

წიგნის დასაწყისში გაიგებთ ყველაფერს საცხობი ფორმებისა თუ ცომის შესახებ, იპოვით პრაქტიკულ რჩევებს და სხვადასხვა ტიპის ცომის კლასიკურ რეცეპტებს. აგრეთვე შეიტყობთ, თუ როგორ უნდა აცხობთ ბავშვებთან ერთად.

წიგნის ბოლო ნაწილში იხილავთ: შეიძლება თუ არა ნამცხვრის შენახვა და ცომის გაყინვა; როგორ გავალამაზოთ ნამცხვრები და ტორტები საკუთარი ხელით გაკეთებული მოსართავებით; რა შეიძლიათ გამოაცხობთ პიკნიკისათვის ზაფხულში, ან ბავშვის დაბადების დღისათვის ზამთარში.

აცხვეთ სიამოვნებით!

თუ ნამცხვრებს ამ წიგნის მიხედვით გააკეთებთ, თქვენ ისიამოვნებთ ცხობის პროცესით, ნამცხვრით კი პირს ყველა ჩაიტკბარუნებს. სამზარეულოში ფუს-ფუსი დამღვლევი და უსიამოვნო არ უნდა იყოს... ცხობა ხომ ძალიან სახალისოა!

გისურვებთ ნარმატებებს!

შვიდი ძირითადი ინგრედიენტი

პურის ფქვილი

პურის ფქვილს ყველაზე ხშირად იყენებენ საცხობად, რადგან ფქვილის სხვა სახეობებისაგან განსხვავებით მასში არსებული ცილოვანი ნივთიერებები მოხელვისას წარმოქმნიან ნებოვანას, რომლის წყალობითაც ცომი სითხეს ინოვს და ცხობის დროს ნამცხვარს კარგად კრავს. ზოგიერთ რეცეპტში, უმაღლესი ხარისხის ფქვილის ნაცვლად, შეგიძლიათ პირველი ხარისხის ფქვილი გამოიყენოთ. ასეთ ფქვილში შემავალი ჩენჩოს ნაწილაკები ძალიან ფუფუნება, ამიტომ, თუ უმაღლესი ხარისხის ფქვილს პირველი ხარისხის ფქვილით შეცვლით, ცომს ცოტა მეტი სითხე უნდა დაუმატოთ. სხვადასხვა ცომს სხვადასხვა რაოდენობის სითხე დასჭირდება. (იხ. გვ.: 10 - 11).

სახამებელი

სახამებელს კარტოფილისგან ან სიმინდისგან ამზადებენ. იგი ზოგიერთი სახის ცომის აუცილებელი კომპონენტია. რაც უფრო მსუბუქ და ნვრილფორებიან ნამცხვარს ვამზადებთ, მით უფრო უნდა

შემცირდეს ნებოვანას მოქმედება. ამიტომ ფქვილის გარკვეულ ნაწილს სახამებლით ცვლიან ხოლმე.

შაქარი

შაქარი აზიიდან შემოჰქონდათ და ფუფუნების საგნად ითვლებოდა მანამ, სანამ XIX საუკუნის დასაწყისში მისი ჭარხლისგან მიღება არ ისწავლეს. არსებობს სხვადასხვა ხარისხის შაქარი. ცხობისათვის ძირითადად შაქრის თეთრ ფხვნილს და შაქრის პუდრას იყენებენ. შაქარი ცომს არა მხოლოდ ატკობს, არამედ ჰაეროვანს ხდის და ოქროსფერს ანიჭებს. და კიდევ, შაქრის საშუალებით ნამცხვარი უფრო დიდხანს ინახება.

კარაქი

დღეს ხშირად ლაპარაკობენ ნაკლებცხიმოვანი საკვების სარგებლიანობაზე. საკამათო ნამდვილად არ არის, რომ კარაქი ცომს განსაკუთრებულ თვისებებს სძენს: ელასტიკურს და ფხვიერს ხდის. კარაქის მეშვეობით ცომში სხვადასხვა არომატი უფრო მძაფრდება. გარდა ამისა, ნამცხვარმა რომ

არ მიიწვას, კარაქი საცხობ ფორფიტაზე და ნამცხვრის ფორმაზე წასასმელადაც არის საჭირო. თუ ამ უპირატესობების მიუხედავად ცხობისას თქვენ კარაქის გამოყენება არ გსურთ, შეგიძლიათ მარგარინი გამოიყენოთ, მაგრამ აუცილებლად საცხობი და არა საბუტერბოლდე მარგარინი, რადგან ასეთი მარგარინი ძალიან ბევრ წყალს შეიცავს.

ცომის საფხვიერებელი

ცომის საფხვიერებელი საფუერის მსგავსად ცომის ასაფუფუნებლად და გასაფხვიერებლად გამოიყენება. საფუერი ბიოლოგიური პროდუქტია, ცომის საფხვიერებელი კი ქიმიურად მზადდება. სოდის გარდა ის შეიცავს რომელიმე მჟავას, მაგალითად, ღვინომჟავა კალიუმს. თუ ცომის საფხვიერებელს სითხეს დაუმატებთ, იგი ქიმიურ რეაქციაში შევა: წარმოიქმნება ნახშირორჟანგი. ამის შედეგად მძიმე ცომი აფუფუნება და ჰაეროვანი გახდება. მაგრამ გახსოვდეთ — ცომის საფხვიერებლის ეფექტი მალე ქრება! ამიტომ გაფხვიერებული ცომი მალევე უნდა დაამუშაოთ.

საფუარი

საფუარი მიკროორგანიზმებისგან შედგება, უფრო ზუსტად კი სოკოს უჯრედებისაგან. უჯრედები რომ გამოვლდნენ და ცომი გააფუონ, ჰაერი, ნესტი, სითბო და საკვები (მაგალითად, შაქარი) სჭირდებათ. მიკროორგანიზმები ნესტს, სითბოს და საკვებს ცომიდან იღებენ, ჰაერი კი ენერგიული ზელის შედეგად მიენოდებათ. რაც უფრო მეტი ჟანგბადი მოხვდება ცომში, მით უფრო ფაფუკი იქნება გამოცხობის შემდეგ.

კვერცხი

ამ წიგნის რეცეპტებში საშუალო ზომის კვერცხი იგულისხმება. თუ უფრო დიდი ზომის კვერცხები გაქვთ, 1 კვერცხით ნაკლები გამოიყენეთ, ვიდრე რეცეპტშია მითითებული. კვერცხის წონის გარდა ძალიან მნიშვნელოვანია, რომ კვერცხი ახალი იყოს. ეს შეგიძლიათ მარტივი ტესტით შეამოწმოთ: კვერცხი გატყეეთ, თუ ახალია, ცილა შეკრული იქნება და თუ ძველია, მამინ ცილა თხელი იქნება და ადვილად დაიქცევა.



საცხობი ფორმები

საცხობი ფირფიტა

საცხობი ფირფიტა გაზქურის ძირითადი ატრიბუტია. თუ თქვენი გაზქურის სიგანე 60 სმ-ია და შესაბამისი ზომის საცხობი ფირფიტები გაქვთ, ნუ გაგიკვირდებათ, თუ ნამცხვარი უფრო მაღალი გამოიყვით და უფრო დიდხანს დასჭირდება ცხობა, ვიდრე რეცეპტში წერია. ამ ნიგნში მოცემული რეცეპტები 80 სმ სიგანის ფირფიტებზეა გათვლილი, მაგრამ ვინრო ლუმელმა არ უნდა დაგაბრკოლოთ. როდესაც ნამცხვრის გამოღების დრო დადგება, ნამცხვარი ხის ნკირის ჩარჭობით შეამონმეთ (იხ. გვ. 15) და თუ საჭიროა, კიდევ აცხებთ.

ტორტის გასახსნელი ფორმა

არსებობს 16-32 სმ დიამეტრის თეთრი ან შავი ფორმები. ამ ნიგნში მოცემული რეცეპტებისათვის 26 ან 28 სმ დიამეტრის ფორმებია რეკომენდებული. ცხობისათვის საუკეთესოა შავი მეტალისაგან დამზადებული ფორმა, რადგან თეთრი მეტალის ფორმა ლუმლის სიტყვს ირეკლავს და არათანაბრად ანაწილებს მას. ამიტომ ნამცხვარი გარედან სწრაფად ყავისფრდება, ხოლო შიგნით კი უმი რჩება. შავი მეტალის ფორმა კი ლუმლის სიტბოს თანაბრად ანაწილებს.

მართკუთხა ფორმა

ეს ფორმა არ გამოდგება თხელი ცომისათვის. უმჯობესია ზოგიერთი ტიპის კექსის, პურისა და და თხელი ხორციანი ლეგელის გამოსაცხობად გამოიყენოთ. არსებობს 20-30 სმ სიგრძის მართკუთხა ფორმები. სასურველია, შავი მეტალის მართკუთხა ფორმები შეიძინოთ.

კექსის მრგვალი ფორმა

ასეთ ფორმას შუაში ღრმული აქვს, ამიტომ ნამცხვრის შიგნით მხარეც ცხელდება და ცომი თანაბრად ცხება. იდეალურია მაღალი კექსის ან საფურციანი ნამცხვრისათვის. ასეთი ფორმის შექმნა აუცილებელი არ არის: შეგიძლიათ ის ტორტის გასახსნელი ფორმით შეცვალოთ.

ხილის ნამცხვრის ფორმა

ასეთ ფორმას 20-30 სმ დიამეტრი და დაბალი, დატალღული კედლები აქვს. ტარტალეტის ფორმებიც დატალღულია, ოღონდ გაცილებით პატარა დიამეტრი აქვს. განსაკუთრებით პრაქტიკულია ფორმები, რომლებსაც ძირი ეხსნება. ფორმა გადმობრუნებულ ქვაბზე დადეთ, რომლის ძირის დიამეტრიც ფორმის ძირის დიამეტრზე პატარა იქნება და შემდეგ ფორმის რგოლი უბრალოდ ქვემოთ ჩამოაცურეთ. საუკეთესოა შავი მეტალისაგან დამზადებული ფორმა, რომელიც ცომისკენ სიმბურვალეს დაუბრკოლებლად ატარებს.

კექსუნების საცხობი ფორმა

სტანდარტულ საცხობ ფორმას 12 ღრმული აქვს, თითოეულის დიამეტრი 7,5 სმ-ია, მაგრამ კექსუნები ექსტრემულიან ფორმამიც შეგიძლიათ გამოაცხოთ. ამ შემთხვევაში უბრალოდ ორჯერ გამოცხობა მოგიწევთ. თუ თქვენს ფირფიტას მიკერის სანიანალმდეგო ფენა აქვს, მაშინ ღრმულეებში ცხიმის ნახსნა აღარ დაგჭირდებათ. კექსუნების საცხობი ქაღალდის პატარა ფორმები მალე ფუჭდება.

ლეგელის საცხობი ფორმა

ლეგელის საცხობ ფორმას მაღალი დატალღული კედლები და ბრტყელი, გლუვი ძირი აქვს. იგი სხვადასხვა ზომისა და მასალისა შეიძლება იყოს: შავი და თეთრი მეტალის, შუშის ან ფაიფურის. მართალია, შუშის და ფაიფურის ფორმები სუფრზე დასადებად უფრო ლამაზია, მაგრამ ცხობისას უმჯობესია შავი მეტალის ფორმა გამოიყენოთ.



სხვადასხვა ტიპის ცომი

თხელი ცომი

თხელი ცომი ადვილი მოსამზადებელია. კრემისებრი ერთგვაროვანი ცომი რომ მიიღოთ, ყველა ინგრედიენტი ოთახის ტემპერატურისა უნდა იყოს და მომზადების პროცესში კარგად უნდა უროთ. ძირითადი ინგრედიენტებია: კარაქი, შაქარი, კვერცხი, ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. შეგიძლიათ არომატისთვის სანელებლები, ლიმონის ცედრა და მოკოლადი დაუმატოთ.

მომზადება: 250 გ დარბილებული კარაქი, 250 გ შაქარი და 1 მნიკვი მარილი მიქსერით იქამდე თქვიფეთ, სანამ შაქარი თითქმის მთლიანად არ გაიხსნება და კრემისებრ მასას არ მიიღებთ. საითაოდ შეურიეთ 4 კვერცხი. 500 გ ფქვილში 1 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი ან 1 ჩ.კ. სოდა ჩაყარეთ. მიღებული მასა ცომს ნაწილ-ნაწილ დააცერით და კოვზით (და არა მიქსერით) კარგად შეურიეთ. საჭიროების შემთხვევაში, ცომს 2 - 4 ს.კ. რძე დაუმატეთ და მხოლოდ ცოტა ხანს ურიეთ, სანამ ცომი ერთგვაროვანი არ გახდება. ცომი მომზადებისთანავე ჩაასხით ფორმამი და გამოაცხვეთ. თუ ცომს დიდხანს გააჩერებთ, ნამცხვარი მეტისმეტად მშრალი გამოვა.

ვარიანტი

თუ უმაღლესი ხარისხის ფქვილის ნაცვლად პირველი ხარისხის ფქვილს გამოიყენებთ, მაშინ რძის რაოდენობა გააორმაგეთ.

ფხვიერი ცომი

ფხვიერი ცომი გამოცხოვის შემდეგ ხრამუნა ხდება და ძალიან უხდება ხილის ან ბოსტნეულის შიგთავსს. ფხვიერი ცომი კარგი გამოვა, თუ

ცივი ხელებით სწრაფად მოზელოთ და ცივ ინგრედიენტებს გამოიყენებთ: კარაქი და კვერცხი მაცივრიდან ახალი გამოღებული უნდა იყოს. თუ ცომი დიდხანს ზილეთ, კარაქი დადნება და ცომი ფხვიერი აღარ გამოვა. კლასიკური ფხვიერი ცომისთვის საჭიროა: 1 ნილი შაქარი, 2 ნილი კარაქი და 3 ნილი ფქვილი.

მომზადება: 250 გ ფქვილი კონუსისებურად დაყარეთ სამუშაო ზედაპირზე და 1/4 ჩ.კ. მარილი შეურიეთ. შუაში გაუკეთეთ ღრმული და შიგნით 75 გ შაქარი ჩაყარეთ. 125 გ ცივი კარაქი თხელ ნაჭრებად დაჭერით და გვერდებზე მოაწყვეთ. ღრმულში 1 კვერცხი ჩატყებთ. ცომი ხელით სწრაფად მოხილეთ, ცელოფანში გაახვიეთ და 15-30 წთ. მაცივარში მოათავსეთ. ფხვიერი ცომი გამოცხოვამდე რამდენიმე საათით ადრეც შეიძლება მომზადდეს.

რჩევა

თუ ფხვიერი ცომის კვერცხის გარეშე მომზადება გსურთ, ყინულოვანი წყლით უნდა მოხილოთ: 250 გ ფქვილში შეურიეთ 1/4 ჩ.კ. მარილი და 100 გ თხლად დაჭრილი ცივი კარაქი ისე, რომ მიიღოთ ფხვიერი მასა. ბოლოს დაუმატეთ 7 ს.კ. ყინულივით ცივი წყალი და მოხილეთ ერთგვაროვანი ცომი, გაახვიეთ ცელოფანში და 30 წთ. მაცივარში მოათავსეთ.

ვარიანტი

თუ უმაღლესი ხარისხის ფქვილის ნაცვლად პირველი ხარისხის ფქვილს გამოიყენებთ, ცომს კიდევ 2 ს.კ. ცივი წყალი უნდა დაუმატოთ.

ცომი ზეთით და ხაჭოთი

ასეთი ცომი გამოუცდელი მცხობელისთვისაც კი ადვილი მოსამზადებელია. **მომზადება:** 150 გ უცხიმო ხაჭო მარლაზე დადეთ და კარგად განურეთ. ჯამში ერთმანეთს შეურიეთ 50 გ შაქარი, 6 ს.კ. ზეთი, 5 ს.კ. რძე, 2 ს.კ. შაქრიანი ვანილი და ურიეთ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე. მექანიკური მიქსერით შეურიეთ 300 გ ფქვილი და 2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი. ბოლოს ხელით ერთგვაროვანი ცომი მოხილეთ და 30 წთ. მაცივარში მოათავსეთ.

ვარიანტი

თუ ცომის უფრო სწრაფად მომზადება გსურთ, პირველი ხარისხის ფქვილი გამოიყენეთ. ამ შემთხვევაში ხაჭოს განურვა აღარ დაგჭირდებათ.

საფუერიანი ცომი

ითვლება, რომ საფუერიანი ცომის მომზადება რთულია, თუმცა მას მხოლოდ ორი პირობა სჭირდება: სითბო და ოთახის ტემპერატურის ინგრედიენტები. საფუარიც დროულად უნდა გამოიღოთ მაცივრიდან. **მომზადება:** ჩაყარეთ ჯამში 500 გ ფქვილი და შუაში ღრმული გაუკეთეთ. ღრმულში ჩაყარეთ 1/2 ბრიკეტი დაქუცმაცებული საფუარი და 1 ჩ.კ. შაქარი, ჩაასხით ორი სუფრის კოვზი ნელთბილი რძე. ზემოდან მოაყარეთ კიდებინდან აღებული ფქვილი და მოხილეთ ფაფი-სებრი ცომი. ცომს ცოტა ფქვილი მოაყარეთ, დააფარეთ და დადგით თბილ ადგილას 15 წთ. შემდეგ დაუმატეთ 40 გ შაქარი, 200 მლ ნელთბილი რძე, 50 გ დარბილებული კარაქი, 1 მნიკვი მარილი და მიქსერის მაქსიმალური სისწრაფით იქამდე ზილეთ, სანამ ცომი

ბუშტებს არ გაიკეთებს. ბოლოს ხელთ კარგად გადაზილეთ და თავდახურულ ჭურჭელში გააჩერეთ 45 წთ. ცომის მოცულობა დაახლოებით ორჯერ რომ გაიზრდება, კიდევ ერთხელ გადაზილეთ.

რჩევა

თუ ცომს წინა დღეს მოამზადებთ, შეგიძლიათ ასაფუბლად მაცივარშიც მოათავსოთ. ჩადეთ ცომის თავდახურულ ჭურჭელში და მაცივარში შეინახეთ სულ ცოტა 8 სთ. ასე ნამცხვარი უფრო ნაზი და ჰაეროვანი გამოგივათ.

ვარიანტი

თუ პირველი ხარისხის ფქვილს გამოიყენებთ, 300-350 მლ რძე დაგჭირდებათ.

ბისკვიტის ცომი

ბისკვიტის ცომი გემრიელია და ადვილად მზადდება. იგი სწრაფად უნდა მოზილოთ და გამოაცხოთ, თორემ ჰაეროვანი ცომი ჩაგივარდებათ. ჯობია ყველა ინგრედიენტი და ფორმა წინასწარ მოამზადოთ და ღუმელიც გააცხელოთ.

მომზადება: 4 კვერცხის ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე, მექანიკური მიქსერით თანდათან შეურიეთ 150 გ შაქარი და 4 კვერცხის გული. ფრთხილად დაუმატეთ ერთმანეთში არეული 125 გ ფქვილი, 75 გ სახამებელი და 2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი.

რჩევა

ცნობისმოყვარეთა საყურადღებოდ: ცხობის პირველი 20 წთ.-ის განმავლობაში ღუმლის კარი არ გამოაღოთ, თორემ ნამცხვარი ჩავარდება!.

მოსარშული ცომი

მოსარშული ცომი უჩვეულოდ მზადდება: სითხე, ცხიმი და ფქვილი ცხობის წინ იხარშება. მოსარშულ ცომს კვერცხი აფხვიერებს. ცომი ნებოვანი და რბილი გამოდის, ამიტომ მას საცხობ ფირფიტაზე მოსართავი პარკით დებენ.

მომზადება: 1/4 ლ წყალი 1 მნიკე მარილთან და 50 გ კარაქთან ერთად ქვაბში ნამოადღეთ. გადმოდგით ცეცხლიდან და ერთიანად ჩაყარეთ 200 გ ფქვილი. ახლა დაბალ ცეცხლზე დადგით და იმდენ ხანს ურიეთ, სანამ ცომი ქვაბის ძირს თავისუფლად არ მოშორდება. ცომი ჯამში გადაიტანეთ და ერთმანეთის მიყოლებით 4 კვერცხი შეურიეთ. პირველი კვერცხის შერევის შემდეგ ცომი ოდნავ გააგრილეთ. ბოლო კვერცხთან ერთად კი დანის წვერით სოდა ან ცომის საფხვიერებელი დაუმატეთ.

ვარიანტი

შეგიძლიათ უმაღლესი ხარისხის ფქვილი 125 - 130 გ პირველი ხარისხის ფქვილით შეცვალოთ.

ფენოვანი ცომი

ფენოვანი ცომი ელასტიკური უნდა იყოს, ამიტომ მას ინტენსიური ზელვა სჭირდება. ცომი გაბრტყელებისას არ გაიხვევა, თუ იმდენ ხანს მოზელთ, სანამ ხელზე ალარ მიგეკრობათ.

მომზადება: 150 გ კარაქი გააღნეთ და გააგრილეთ. 250 გ ფქვილი, 1 მნიკე მარილი, 1 კვერცხი, 3 ს.კ. გამაღნარი ცხიმი და 100 მლ წყალი ხელით იქამდე მოზილეთ, სანამ ცომი ძალიან ელასტიკური არ გახდება. ცომი კარგად გაახვიეთ ცელოფანში, რათა მისი ზედაპირი არ გამოშრეს და მოათავსეთ მაცივარში 1 სთ.

მზა ცომი

მზა ცომი საკუთარი ხელით მოზედილი ცომის სწრაფი ალტერნეტივაა. ზოგიერთ სუპერმარკეტში სხვადასხვა სახის მზა გაყინული ცომის შეძენა შეიძლება. თუ გგონიათ, რომ საფუერიან ცომს ვერ მოამზადებთ, შეგიძლიათ გაყინული საფუერიანი ცომი იყიდოთ, რომელიც გაღობის შემდეგ მხოლოდ უნდა ამოფუდეს.



სეზონური კალენდარი

ხილი	იანვარი	თებერვალი	მარტი	აპრილი	მაისი	ივნისი	ივლისი	აგვისტო	სექტემბერი	ოქტომბერი	ნოემბერი	დეკემბერი	გამოსაცხოზად ვარგისია:	
	კი	არა												
ანანასი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ვაშლი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
გარგარი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ბანანი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
მსხალი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
მაყვალი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ფინიკი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ხენდრო	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
მოცვი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ჟოლო	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ანწლი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
მოცხარი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ფიზალისი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
კარამბოლი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ალუბალი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
კივი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
მწვანე ლიმონი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
მანდარინი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
მანგო	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ნესეი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
მირაბელი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ვაშლატამა	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ფორთოხალი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
პაპაია	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ატამი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ქლიავი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ნითელი მოცვი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
კომში	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
რევანდი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
მყავე ალუბალი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ხურტკმელი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ყურძენი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ლიმონი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
შავი ქლიავი	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

ანანასი შეიცავს ცილის დამმ-
ლელ ფერმენტს, რომელიც უე-
ლატინს შედეგებაში ხელს უმ-
ლის და რძეს ჭრის. ამიტომ ანა-
ნასი ნაღებს და არაუანს სულ
ბოლოს შეურიეთ ან დაკონსერ-
ვებული სახით გამოიყენეთ.

ვაშლი ხარშვისას რბილდება,
მაგრამ ფორმას ინარჩუნებს.
ცხობისათვის კარგია მაგარი
ვაშლის ჯიშები.

გარგარი ძირითადად დაუმნი-
ფებლად იკრიფება. ცხობი-
სათვის და მოსაშუშად შედარე-
ბით მაგარი გარგარი შეარჩიეთ.

მწვანე ბანანი სწრაფად დამნიფ-
დება, თუ გაზეთში გაახვევთ და
გრილ ადგილას დადებთ, ვაშლის
გვერდით არ დადოთ. რაც
უფრო ყვითელია ბანანის
ქერქი, მით უფრო მეტ შაქარს
შეიცავს ეს ხილი.

თუ გათლილ მსხალს ან ვაშლს
ლიმონის წვენიტ დანამავთ,
ალარ გამუქდება.

თუ მაყვალს მოკრეფისთანავე
შაქარს დააყრით, ფერს სწრა-
ფად აღარ დაკარგავს. მაყვალი
ძალიან უხდება ხილის ტორტუ-
ნებს.

ფინიკი ძირითადად გამომმ-
რალ მდგომარეობაში იყიდება.
იგი ხილის პურსა და ინგლისურ
კექსს განსაკუთრებულ არო-
მატს ანიჭებს.

კენკრის გაყინვა: ხენდრო
გარეცხეთ, გაარჩიეთ და დაყა-
რეთ საცერზე, რომ დაიწუროს.
შემდეგ ლანგარზე გაშაღეთ,
რამდენიმე საათით საყინულეში
შედგით და მხოლოდ ამის შემ-
დეგ ჩაყარეთ პარკში შეანახად.

● შემოსულია ● არ არის შემოსულია

მოცი ძალიან უხდება ხილის ტორტუნებს და გემრიელია კრემთან ერთად. უმჯობესია, თუ ცოცხალ მოცვს მიირთმევთ, თუმცა მისი გაყინვაც შეიძლება.

ჟოლო ძალიან ადვილად იჭყლიტება, ამიტომ გარეცხვისას წყალი მსუბუქად გადაავლეთ. ჟოლო შეგიძლიათ ხენდროს მსგავსად გაყინოთ (იხ. ზემოთ).

ანწლი არავითარ შემთხვევაში დაუშინებლად არ მიირთვათ, რადგან მკვავხე ანწლი შხამიანია, ინვევს გულის რევას და ხელს უშლის საჭმლის მონელებას.

მოცხარი C ციტამინის მაღალი შემცველობით ციტრუსების ალტერნატივად შეიძლება ჩაითვალოს.

ფიზალის პერგამენტის მსგავსი ფურცლები აქვს გარშემო, რომლებიც არ იჭმევა. მას ხურტკმელისა და ანანასის გემო აქვს.

სიგანეზე დაჭრილი კარამპოლი ვარსკვლავის ფორმისაა. ამიტომ მას ვარსკვლავისებურ კენკრას ეძახიან. იგი წვნიანია, ოდნავ მომჟავო და კანიანად იჭმევა.

თუ უკურკო ან კურკიან ალუბალს ცელოფნის პარკში ჩაყრით და გაყინოთ, ერთი წლის განმავლობაში შეინახება.

კვი ძალიან ადვილად იჭყლიტება. დაჭყლეთილი ხილი გაჭერით და შესამონმებლად უსუნეთ — გაფუჭებულ კვიის მომჟავო სუნის აქვს და უგემურია.

მწვანე ლიმონი: თუ ეგზოტიკური არომატის მიღება გსურთ, თხელ ცომს მწვანე ლიმონის ცედრა დაუმატეთ.

მანდარინი მაშინაც იჭმევა, როდესაც მის კანს მომწვანო ფერი დაჰკრავს.

მანგო მწიფეა, თუ კანზე დანოლისას ოდნავ ჩაიზნიქება. მანგოს კანი გაცალეთ და კურკის მიმართულებით, გრძელ, თხელ ნაჭრებად დაჭერით.

ნესვი ძალიან წვნიანია და ამიტომ კარგად კლავს წყურვილს. ნესვის ბევრი ჯიში არსებობს და უმჯობესია, თუ ახალდაკრეფილს მიირთმევთ.

მირაბელი მცირე ზომის ყვითელი ქლიავია. ძალიან გემრიელია და კურკა ადვილად ეცლება.

ვაშლატამა ატმისა და ქლიავის შეჯვარებით არის მიღებული. მას გლუვი კანი აქვს, ცოტა მაგარია და კურკა ადვილად ეცლება.

ფორთხლის ცედრა და წვენი ნამცხვარს და ტორტს განსაკუთრებულ არომატს ანიჭებს. თხლად დაჭრილ ფორთხალს კი ნამცხვრის მოსართავად იყენებენ.

პაპაიას ყვითელი კანი აქვს. მისი გემო ნესვის გემოს მოგავგონებს. პაპაიას კურკა ძალიან ცხარეა.

ატამი ადვილად იჭყლიტება და ამიტომ დიდხანს არ ინახება. უმჯობესია ცელოფნის პარკში ჩადოთ და მაცივარში შეინახოთ. მკვავხე ატამი ოთახის ტემპერატურაზე მწიფდება.

ჩვეულებრივი ქლიავი უფრო მრგვალია, ვიდრე შავი ქლიავი და გამოკვეთილი ნაწიბური აქვს. გაყინული ქლიავი კარგად შეინახება, თუ ორად გაყოფთ და კურკას გამოაცლით.

ნითელი მოცი შეიცავს ბენზოლის მჟავას და ამიტომ კომპოტის სახითაც ძალიან დიდხანს ინახება.

კომში ძალიან გემრიელია, თუ მოხარშავთ და შემდეგ საცერში გაატარებთ.

რევანდის ღეროები ხმელია, ფოთლი კი წვნიანი. თუ არ გათლით და ცოცხლად გაყინავთ, კარგად შეინახება.

მჟევე ალუბალს დესერტად იშვიათად მიირთმევენ. უფრო ნამცხვრებისა და ტორტებისათვის გამოიყენება.

ხურტკმელის სეზონი მაისიდან სექტემბრამდე გრძელდება. იგლისის შემდეგ იგი მწიფდება ისე, რომ შეგიძლიათ ცხობისათვის, ნამცხვრის მოსართავად და დესერტად გამოიყენოთ.

ყურძენი გამოყენების წინ კარგად გარეცხეთ, რადგანაც ის თითქმის ყოველთვის შენამულაა.

თუ **ლიმონი** მწიფეა, მას კანი უპრიალესს. ლიმონის წვენი და ცედრა ნამცხვარსაც და კრემსაც განსაკუთრებულ არომატს აძლევს.

შავი ქლიავი საკმაოდ მკვრივია და კურკა ადვილად სცილდება. იგი ჩვეულებრივ ქლიავთან შედარებით ნაკლებ წყალს შეიცავს და ამიტომ ცხობისათვის იდეალურია.

აცხვეთ ბავშვებთან ერთად

თუ სამზარეულოდან ნამცხვრის სუნი გამოდის, ბავშვებიც წამსვე იქ ჩნდებიან. რომელი პატარა მსუნავი არ ჩაძვრება ცომისნარჩენებთან ჯამში? სამზარეულოში ბევრი საინტერესო რამეა გასაკეთებელი. ამ გვერდზე იპოვით რჩევებსა და იდეებს თუ როგორ ვაქციოთ პატარა მსუნავი კარგ მცხობლად...

ხილისა და ბოსტნეულის მომზადება...

შეგიძლიათ ეს პროცედურა ბავშვებს შეასრულებინოთ. ხილისა და ბოსტნეულის გათლა ან დაჭრა არ ანდოთ ნ წლამდე ბავშვებს. ბანანის ნამცხვრისათვის (გვ. 41) ბანანის პიურეს გაკეთება კი სულ პატარებსაც შეუძლიათ.

ცომის მორევა...

და იმის ნახვა, თუ როგორ კეთდება ცომი ფქვილის, კარაქის, შაქრისა და კვერცხისაგან ძალიან საინტერესო რამაა! ამიტომ ნება დართეთ თქვენს პატარა თანამშენებებს, ეს საოცარი საქმე თვითონ შეასრულონ: მიქსერის ხმარება მხოლოდ 6 წლიდან შეიძლება. იმისათვის, რომ მორევისას მარტო ცომმა იმოძრაოს და ჭურჭელი მყარად იდგეს, ჯამის ქვეშ სველი ჩაის ტილო დააფინეთ.

ცომის მოხელა და გამოძერწვა...

ბავშვებისთვის უდიდესი სიამოვნებაა! ორივე ხელის ცომში ჩაყოფა და ცომისაგან მხიარული ფორმების გაკეთება ხომ ძალიან სახალისოა! პატარა მცხობლები რომ არ გადაიღალონ, ცომი (მაგ. საფუკრიანი) წინასწარ

მოზილეთ, რომ ელასტიკური იყოს. მაგრამ ყველა სახის ცომს ბავშვებს ნუ ანდობთ: მაგალითად, თხელი ცომი მხოლოდ მოზრდილებმა უნდა გააკეთონ, იმიტომ, რომ იგი ძალიან სწრაფად უნდა მოიზილოს (იხ. გვ. 10).

ხილის ნამცხვრის მორთვა...

ამ საქმიანობაში ბავშვებს ვერაფერს აჯობებს. ნამცხვრის მორთვაში ყველას შეუძლია მონაწილეობის მიღება. საცხობ ფირფიტაზე ცომი იმდენ ნაწილად დაყავით, რამდენი ბავშვიც არის სახლში. თავის ნამცხვარს ყველა საკუთარი გემოვნებით მორთავს. შეიძლება პატარებს ხილის ტორტის მორთვაც კი ანდოთ.

სხვადასხვა ფორმის ნამცხვრის გაკეთება...

დიდი სიამოვნებაა პატარებისათვის. გამოაჭრეინეთ ცომისაგან სხვადასხვა ფორმა და თვითონვე დააწყობინეთ საცხობ ფირფიტაზე. ცომის გაბრტყელებამდე სამუშაო

ზედაპირზე ფქვილის მოყრა არ დაგავიწყდეთ. პატარა მცხობლებს კიდევ უფრო მეტი ფანტაზია დასჭირდებათ, თუ მაგარი ქალაღლისაგან შაბლონებს გამოჭრიან და ცომს მათი დახმარებით მისცემენ ფორმას. თუ ბავშვებს წინასწარ შესთავაზებთ რაიმე თემას, საცხობი ფირფიტა მხიარული ფიგურებით გაივსება.

ნამცხვრებისა და ტორტების მორთვა...

კიდევ უფრო სახალისოა, ვიდრე ხილის ნამცხვრის მორთვა, რადგან აქ უამრავი ფერის გამოყენება შეგიძლიათ. შაქრის თეთრი მინანქარი პატარა ჯამებში გაანაწილეთ და სხვადასხვა ფერის საკონდიტრო საღებავით შეღებეთ. ამ სამუშაოს პატარებიც შეასრულებენ. შეგიძლიათ მოსართავად სხვადასხვა მასალა გამოიყენოთ: ფერადი შაქრის კანფეტები ან შოკოლადის ბურთულები. კარგი იქნება, თუ ნამცხვარს სახელსაც შეურჩევთ.



სასწრაფო დახმარება

თუ საფურეიანი ცომი არ ამოვიდა ან ცილა კარგად არ აითქეფა, მხოლოდ ხელახალი ცდა გიშველით. მაგრამ საბედ-ნიეროდ, ზოგიერთი სიტუაცი-იდან გამოსავალი არსებობს:

ცომის საფხვიერების შემოწმება

იმისათვის რომ შეამოწმოთ ხომ არ დაგიძველდათ ცომის საფხვიერებელი, ასე მოიქეცით: 1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი ცხელი წყლით სავსე ჯამში ჩაყარეთ. თუ ბევრი ბუშტი გამოუშვა, შეგიძლიათ გამოიყენოთ.

კექსის ცომი აიჭრა

თუ ფქვილის ჩაყრის შემდეგ ცომი დიდხანს ზილეთ, მაგრამ ცხიმში და ფქვილი ერთმანეთს კარგად ვერ ერევა, შეგიძლიათ ცომს 1 კარგად გაცივებული კვერცხის ცილის ნელ-ნელა შერევით უშველოთ.

შემოწმება ხის წკირით

თუ არ ხართ დარწმუნებული, რომ ნამცხვარი გამომცხვარია, ხის წკირილი წკირი ჩაარჭეთ. თუ წკირს ცომი მიეკრობა, მაშინ ნამცხვარი ჯერ კიდევ უშია.

ნამცხვარი არ ამოვიდა

თუ ძალიან არ გამაგრდა, სიგანეზე გაჭრით და შუაში ხილი, ნალბი ან პუდინგი მოათავსეთ.

ნამცხვარი ფორმიდან არ ამოდის

ნამცხვარს ფორმიდან ადვილად გადმოიღებთ, თუ ფორმას ცოტა ხნით ნესტიან ჩაის ტილოს შემოახვეთ.

ნამცხვარი ძალიან გამოშრა
ნამცხვრის ზედაპირი ახლო-ახლო დახერეთ და ხილის წვენი დანამეთ.

ხილის ნამცხვარი მთლიანად დასველდა

რაც მოხდა — მოხდა. შემდეგში, სანამ ნამცხვრის ქვედა ფენაზე ხილს დალაგებთ, ზედ დაფუჭული ნუში ან თხილი მოაყარეთ; ან გამთბარი, საცერში გატარებული გარგარის ჯემი ნაუსვით.

კექსის ცომი მეტისმეტად შესქელდა

ამ შემთხვევაში ცომიანი ჯამი თბილ წყალში ჩადგით და კარგად მოურიეთ.

ნალბი არ შესქელდა

ასეთ შემთხვევაში ნალბი მეტალის ჯამში ჩაახსით და

მოსამარაგებელი პროდუქტების სია:

პროდუქტების ნინასნარ მომარაგება და დახარისხება ცხობისას საქმეს გაგვიადვილებთ. თუ საფურეიანი ცომი არ ამოვიდა ან მოულოდნელი სტუმრები გენვიცენენ, სხვა გზა არ არის, გაყინული ცომი უნდა იყიდოთ.

კარადაში უნდა გქონდეთ:

პურის ფქვილი, დაფუჭული ნუში ან თხილი, შაქარი, შაქრიანი ვანილი, შაქრის პუდრა, თაფლი, სახამებელი, ვანილის პუდრის ფხვნილი, ცომის საფხვიერებელი ან სოდა, მშრალი საფურეი, პასტერიზებული რძე (3,5%), პასტერიზებული ნალბი, საცხობი მარგარინი, ლიმონის ცედრა, ლიმონის წვენი, ხილის წვენი, დაკონსერვებული ხილი (მაგ., ატამი, გარგარი, მსხალი, ანანასი), ხილფაფა ან თხილიანი შოკოლადის კარაქი, ტორტის მინანქარი, ლიმონმჟავა, კაკაო, ჟელატინის ფირფიტები, შოკოლადი, ქოქოსის ფანტელი, ორცხობილა, დარიჩინი, ზეთი, შერიის ფანტელი, ქიმიში, მოსართავი მასალა (შაქრის და შოკოლადის კანფეტები, შაქრის ბურთულები და სხვ.).

ახალი პროდუქტები:

კვერცხი, ხაჭო, არაჟანი ან ნალბი, იოგურტი, ყველი, ხახვი, კარტოფილი, ვაშლი.

საყინულეში:

კენკრა (მაგ. ყოლო, მოცხარი, ხენდრო), ფენოვანი ცომი, საფურეიანი ცომი, ბოსტნეული (მაგ.: ისპანახი), კარაქი.




საყინულეში შედგით. შემდეგ ისევ ნელ-ნელა ათქეფეთ.

ნამცხვარი დაგვენათ

დამწვარი ფენა დანით მოაფხიკეთ და სქლად მოაყარეთ შაქრის პუდრა ან შოკოლადის ბურბუმელა. შეგიძლიათ შაქრის მინანქარი ან ხილფაფა მოასხათ.





რეცეპტები, რეცეპტები...

ტორტუნებიდან...

რას ვაცხოვრებ, როდესაც...

... ძალიან ვჩქარობ:

ვენეციური ტორტუნები	20
ხილის ტარტალეტები	20
ჟოლოს სამკუთხედები	20
ტორტუნები მანგოს კრემით	21
ნამცხვარი „ლოკოკინა“	21
ვაშლის კრუსანები	21
კექსუნები გარგარით	22
კექსუნები ხაშხაშით	22
მოცვის კექსუნები	22
მარტივი კექსუნები	23
კექსუნები სტაფილოთი	23
კექსუნები ბანანით	23
ვაფლი არაჟნით	24
ქიშიშიანი ლოკოკინები	28
ლორის დინგი	30
მსხლები ფენოვან ცომში	36

... მინდა ნაკლები გადავიხადო:

ვაშლის კრუსანები	21
კექსუნები გარგარით	22
კექსუნები ხაშხაშით	22
მოცვის კექსუნები	22
მარტივი კექსუნები	23
კექსუნები სტაფილოთი	23
კექსუნები ბანანით	23
ვაფლი არაჟნით	24
კაკაოს ვაფლი შოკოლადის სოუსით	24
საქსონური ფენოვანი ნამცხვარი	26
ლორის დინგი	30
გახსნილი ნიჟარა	32
ამერიკელი	36
მსხლები ფენოვან ცომში	36

... მასალას ვიყენებ მარაგიდან:

ვენეციური ტორტუნები	20
ვაშლის კრუსანები	21
ტორტუნები მანგოს კრემით	21
კექსუნები გარგარით	22
მოცვის კექსუნები	22
მარტივი კექსუნები	23
კაკაოს ვაფლი შოკოლადის სოუსით	24
ლაიფციური ტარტალეტი	26
საქსონური ფენოვანი ნამცხვარი	26
ქიშიშიანი ლოკოკინები	28
შუ	30
ლორის დინგი	30
გახსნილი ნიჟარა	32
ამერიკელი	36

... მინდა ნამცხვრები ხილის არომატით:

ხილის ტარტალეტები	20
ჟოლოს სამკუთხედები	20
ვაშლის კრუსანები	21
ტორტუნები მანგოს კრემით	21
კექსუნები ხაშხაშით	22
კექსუნები გარგარით	22
მოცვის კექსუნები	22
კექსუნები სტაფილოთი	23
კექსუნები ბანანით	23
ფუნთუშები ქლიავის ჯემით	28
შუ	30
ბეზეს ტორტუნა გარგარით	34
ხენდროიანი მილაკი	34
მსხლები ფენოვან ცომში	36

კექსუნებამდე

... მარტივ რეცეპტს ვირჩევ:

ლაიფციგური ტარტალეტი 26
საქსონური ფენოვანი ნამცხვარი 26
ლორის დინგი 30
ამერიკელი 36

... სტუმრებს ველოდები:

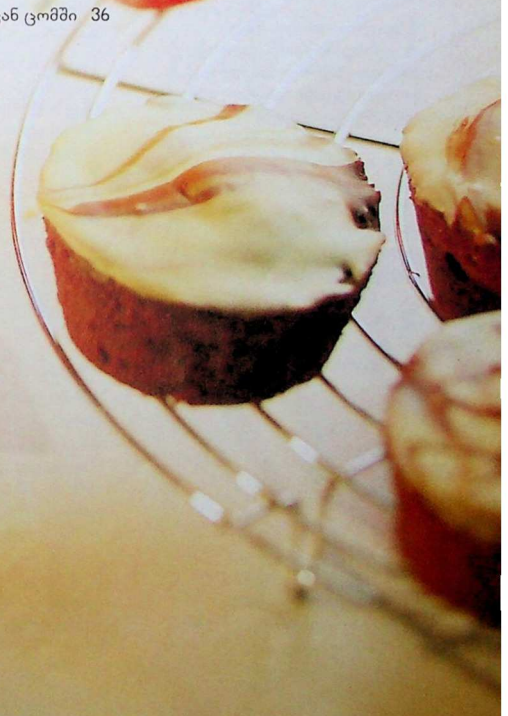
ტორტუნები მანგოს კრემით 21
შუ 30
გახსნილი ნიჟარა 32
ტარტალეტი ხილით 32
ბეზეს ტორტუნა გარგარით 34
ხენდროიანი მილაკი 34

... საბავშვო წვეულებას ემართავ:

ვენეციური ტორტუნები 20
ხილის ტარტალეტები 20
ნამცხვარი „ლოკოკინა“ 21
კექსუნები გარგარით 22
კექსუნები ხაშხაშით 22
მოცვის კექსუნები 22
კექსუნები სტაფილოთი 23
კექსუნები ბანანით 23
მარტივი კექსუნები 23
კაკაოს ვაფლი შოკოლადის სოუსით 24
ვაფლი არაუნით 24
ლორის დინგი 30
შუ 30
ამერიკელი 36
მსხლები ფენოვან ცომში 36

... პიკნიკს ვაწყობ:

ვენეციური ტორტუნები 20
ვაშლის კრუასანები 21
ნამცხვარი „ლოკოკინა“ 21
კექსუნები გარგარით 22
კექსუნები ხაშხაშით 22
მოცვის კექსუნები 22
მარტივი კექსუნები 23
კექსუნები სტაფილოთი 23
კექსუნები ბანანით 23
საქსონური ფენოვანი ნამცხვარი 26
ქიშიშიანი ლოკოკინები 28
ფუნთუშები ქლიავის ჯემით 28
ლორის დინგი 30
ამერიკელი 36
მსხლები ფენოვან ცომში 36





ჟოლოს სამკუთხედები

მასალა 12 ცალინათვის:
270 გ გაყინული ფენოვანი ცომი
4 ს.კ. შაქარი
250 გ ჟოლო
100 გ ნაზი ხაჭოსებრი ყველი
პერგამენტი

მოსამზადებლად: 10 წთ.
გამოსაცხობად: 15 წთ.

1 ცალი = 135 კ/კალ.

1 გაალღვეთ გაყინული ფენოვანი ცომი. გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

2 ფენოვანი ცომი გააბრტყელეთ, დაჭერით სამკუთხედებად და ჩანგლით დაჩხვლიტეთ. მოაყარეთ ცოტა შაქარი და დადეთ საცხობ ფირფიტაზე. აცხვეთ 15 წთ.

3 ერთმანეთს შეურიეთ დაახლ. 100 გ ჟოლო, ხაჭოსებრი ყველი, დარჩენილი შაქარი და ათქეფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. გამოშვებული სამკუთხედები გაჭერით სიგანეზე, დარჩენილი ჟოლო გაანაწილეთ ქვედა ფენებზე, წაუსეთ კრემი და დაადეთ სამკუთხედების ზედა ნაწილები.

ხილის ტარტალები

მასალა 12 ცალინათვის:
600 გ მოცხარი
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
250 გ არაუანი
1 ს.კ. შაქრის პუდრა
2 ს.კ. ჟოლოს სიროფი
1 პაკეტი ვანილის სოუსი (ცივი)
12 ც. ფხვიერი ცომის მზა ტარტალები ან გალეთი
200 მლ მოცხარის წვენი
1 პაკეტი ტორტის მინანქარი

მოსამზადებლად: 15 წთ.

1 ცალი = 125 კ/კალ.

1 მოცხარი გარეცხეთ, ჩანგლით დაჭყლიტეთ და მოაყარეთ შაქრიანი ვანილი.

2 შეურიეთ ერთმანეთს არაუანი, შაქრის პუდრა, 1 ს.კ. ჟოლოს სიროფი და ვანილის სოუსი. მიღებული კრემი გაანაწილეთ ტარტალებზე და მორთეთ მოცხარით.

3 შეურიეთ ერთმანეთს მოცხარის წვენი და 1 ს.კ. ჟოლოს სიროფი. დაუმატეთ მინანქრის ფხვნილი და მიიყვანეთ ადუღებამდე, თან ურიეთ. მზა მინანქარი გაანაწილეთ მოცხარზე. ტარტალები დაანყებთ გრილ ადგილას. სუფრასთან მიიტანეთ ათქეფილ ნალებთან ერთად.

ვენეციური ტორტუნები

მასალა 12 ცალინათვის:
150 გ ფხვიერი გალეთი
125 გ კარაქი, 3 კვერცხი
80 გ შაქარი, 1/2 ჩ.კ. დარიჩინი
100 გ დაფქული ნუში
50 გ შოკოლადის ბურბუშელა
2 ს.კ. გარგარის ჯემი
50 გ თეთრი შოკოლადი
24 ც. ქაღალდის ფორმა

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 25 წთ.

1 ცალი = 275 კ/კალ.

1 წერილად დაფხვენით გალეთი. გააღწეთ კარაქი და შეურიეთ ნაფხვენებს. კვერცხი შაქართან ერთად ათქეფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ დარიჩინი, კარაქიანი გალეთი, ნუში და შოკოლადის ბურბუშელა.

2 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ორ-ორი ქაღალდის ფორმა ერთმანეთში ჩადეთ და დაანყვეთ საცხობ ფირფიტაზე. ცომი ჩაასხით ფორმებში და აცხვეთ 25 წთ., სანამ ნამცხვრის ზედაპირი ოქროსფერი არ გახდება. გამოიღეთ ღუმლიდან და გადაუსეთ გარგარის შემთბარი ჯემი.

3 გააღწეთ შოკოლადი და ზოლებად მოასხით ტორტუნებს.



ვაშლის კრუსასანები

მასალა 6 ცალინთჳის:
250 გ კრუსასანის მზა ცომი
5 ს.კ. ვაშლის ხილფაფა
დარიჩინი ან დაფქული მიხაკი
ზემოდან მოსაყრელად:
2 ს.კ. დაჭრილი თხილი
1 ჩ.კ. შაქარი
დარიჩინი
პერგამენტი


მოსამზადებლად: 10 წთ.
გამოსაცხოზად: 12-15 წთ.

1 ცალი = 170 კ/კალ.

1 გააცხელებ ლუმელი 200°-მდე. საცხოზ ფირფიტაზე დააფინებ პერგამენტო.

2 გააბრტყელებ კრუსასანის ცომი და დაჭერით თანაზარი ზომის ექვს სამკუთხედად. ვაშლის ხილფაფას სურვილისამებრ შეურიებ ცოტა დაფქული დარიჩინი ან მიხაკი, ნაუსვით ცომის ნაჭრებს და განიერი მხრიდან გადაახვიებ.

3 დაჭრილ თხილს შეურიებ შაქარი და ცოტა დარიჩინი და მოაყრებ კრუსასანებს. გამზადებული კრუსასანები ფირფიტაზე დაანყებ და აცხებებ ლუმელში 12-15 წთ.

 **მასალის შეცვლა:**
ვაშლის ხილფაფის ნაცვლად შეგიძლიათ ატმის ჯემი გამოიყენებ.

ნამცხვარი „ლოკოკინა“

მასალა 16 ცალინთჳის:
60 გ კარაქი, 100 გ ნალები
3 ს.კ. ნეკერჩხლის სიროფი
100 გ დაჭრილი ნუში
2 ჩ.კ. დარიჩინი
1 შეკერა ფენოვანი ცომი
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
150 გ შაქრის პულდრა, პერგამენტი

მოსამზადებლად: 10 წთ.
გასაცივებლად: 10 წთ.
გამოსაცხოზად: 15-20 წთ.

1 ცალი = 210 კ/კალ.

1 გაადნებ კარაქი. შეათებებ ნალები 2 ს.კ. კარაქთან და 2 ს.კ. ნეკერჩხლის სიროფთან ერთად. დაუმატებ ნუში და დარიჩინი.

2 ცომი გააბრტყელებ და ნაუსვით 1 ს.კ. კარაქი, ზემოდან გაანაწილებ ნუშიანი მასა, სიგრძეზე გადაახვიებ და შედებ საყინულეში 10 წთ.

3 გააცხელებ ლუმელი 220°-მდე. საცხოზ ფირფიტაზე დააფინებ პერგამენტი. გადახვეულ ცომს ნაუსვით დარჩენილი კარაქი, მოაყრებ შაქრიანი ვანილი, დაჭერით 16 ნაჭრად და დაანყებ ფირფიტაზე. აცხებებ ლუმელში 15-20 წთ.

4 შაქრის პულდრა გახსნით დარჩენილ ნეკერჩხლის სიროფში და ნაუსვით ლოკოკინებს.

ტორტუნები მანგოს კრემით

მასალა 8 ცალინთჳის:
2 პატარა ქილა მანგოს კონსერვი (თითოეული 225 გ წვენის გარეშე)
8 ც. ფხვიერი ცომის მზა ტარტალეტები (200 გ)
250 გ სოფლის სქელი არაჟანი
4 ს.კ. შაქრის პულდრა
2-3 ს.კ. ლიმონის წვენი

მოსამზადებლად: 10 წთ.

1 ცალი = 280 კ/კალ.

1 ამოილებ მანგო ქილიდან და დადებ სანურზე. დაფხვენით ტარტალეტების ნახევარი. დაუმატებ არაჟანი, შაქრის პულდრა, ლიმონის წვენი და ურიებ კრემისებრი მასის მიღებამდე.

2 ტარტალეტებს ნაუსვით კრემი. მორთებ წერილად დაჭრილი მანგოთი ან მანგოს მთლიანი ნაჭრებით.



რჩევა მოსართავად:
ნამცხვარი რომ უფრო ლამაზი გამოიყებ, შეგიძლიათ მორთებ ფოლითი, მარწყვით, ალუბლით ან პიტნის ფოთლებით.



ხილის შეცვლა:
ნამცხვარი ასევე გემრიელი გამოვა, თუ მას გარგარით ან ატმით გააკეთებთ. შეგიძლიათ სხვა ხილიც აირჩიებ სეზონის მიხედვით.



მოცვის კექსუნები

მასალა 12 ცალინთვის:
175 გ ფქვილი
2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
80 გ შაქარი
მარილი
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
1 ლიმონის ცედრა
2 კვერცხი
50 გ კარაქი
175 მლ რძე
150 გ მოცვი
შაქრის პუდრა მოსართავად
ცხიმი ან ქაღალდის პატარა ფორმები

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 25 წთ.

1 ცალი = 120 კ/კალ.

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. კექსუნების საცხობ ფორმას ნაუსვით ცხიმი ან შიგნით ქაღალდის ფორმები ჩასვით. ჩაყარეთ ჯამში ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი, შაქარი, მარილი, შაქრიანი ვანილი, ლიმონის ცედრა და მოურიეთ.

2 სხვა ჯამში ათქვიფეთ კვერცხი, შეურიეთ გამდნარი კარაქი და რძე. დაუმატეთ ფქვილიანი მასა და მოცვი.

3 ჩაასხით ცომი ფორმებში. შედგით ღუმელში და აცხვეთ დაახლ. 25 წთ., სანამ ნამცხვარი ოქროსფერი არ გახდება. გააგრილეთ და მოაყარეთ შაქრის პუდრა.



კექსუნები ხაშხაშით

მასალა 12 ცალინთვის:
3 კვერცხი
200 გ შაქარი
200 გ დარბილებული კარაქი
7 ს.კ. ვაშლის ხილფაფა
150 გ ფქვილი
50 გ პირველი ხარისხის ფქვილი
1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
100 გ საკონდიტრო ხაშხაში ცხიმი ან ქაღალდის პატარა ფორმები

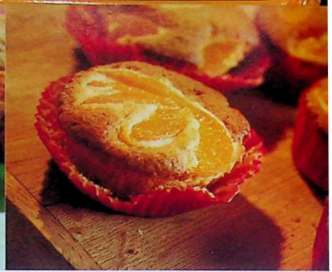
მოსამზადებლად: 10 წთ.
გამოსაცხობად: 20 წთ.

1 ცალი = 310 კ/კალ.

1 გააცხელეთ ღუმელი 190°-მდე. კექსუნების საცხობ ფორმას ნაუსვით ცხიმი ან შიგნით ქაღალდის ფორმები ჩასვით.

2 კვერცხი ათქვიფეთ შაქართან და კარაქთან ერთად. შეურიეთ ვაშლის ხილფაფა. დაუმატეთ ორივე სახის ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. დიდხანს არ ურიოთ.

3 ჩაასხით ცომი ფორმებში. თითოეულ კექსუნას მოაყარეთ 1 ჩ.კ. ხაშხაში და ხის ნკირით ცომში მსუბუქად შეურიეთ. შედგით კექსუნები ღუმელში და აცხვეთ 20 წთ.



კექსუნები გარგარით

მასალა 12 ცალინთვის:
350 გ გარგარი, 3 კვერცხი
150 გ შაქარი
200 გ დარბილებული კარაქი
100 გ ვანილის იოგურტი
200 გ ფქვილი
1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
ცხიმი ან ქაღალდის პატარა ფორმები

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 20-25 წთ.

1 ცალი = 275 კ/კალ.

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. კექსუნების საცხობ ფორმას ნაუსვით ცხიმი ან შიგნით ქაღალდის ფორმები ჩასვით.

2 გარგარი გათაღეთ, გამოაცალეთ კურკა და დაჭერით პატარა ნაჭრებად. კვერცხი ათქვიფეთ შაქართან და კარაქთან ერთად. დაუმატეთ იოგურტი, გარგარი, ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. დიდხანს არ ურიოთ.

3 ცომი ჩაასხით ფორმებში. შედგით ღუმელში და აცხვეთ 20-25 წთ.



ხილის შეცვლა:
შეგიძლიათ ხილი სეზონის მიხედვით აირჩიოთ.



რჩევა მოსართავად:
ღუმელში შედგამდე კექსუნებს ზემოდან გარგარის თხელი ნაჭერი დაადეთ.



კექსუნები ბანანით

მასალა 12 ცალისთვის:
2 მწიფე ბანანი, 3 კვერცხი
150 გ კარაქი, 150 გ შაქარი
50 გ დაჭრილი თხილი
150 გ ფქვილი
1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
ცხიმი ან ქაღალდის პატარა
ფორმები


მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 15-20 წთ.

1 ცალი = 240 კ/კალ.

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. კექსუნების საცხობ ფორმას ნაუსვით ცხიმში ან შიგნით ქაღალდის ფორმები ჩასვით.

2 ბანანი გაფქვევით და ჩანგლით დაჭყლიტეთ. ათქვიფეთ კვერცხი კარაქთან და შაქართან ერთად. შეურიეთ ბანანი და თხილი, ბოლოს დაუმატეთ ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. დიდხანს არ ურიოთ.

3 ჩაასხით ცომი ფორმებში, შედგით ღუმელში და აცხეთ 15-20 წთ.

 მასალის შეცვლა: თხილის ნაცვალად შეგიძლიათ ნუში ან ნიგოზი გამოიყენოთ. თხილი გემოვნებისამებრ შეგიძლიათ დაჭრაოთ, გაატაროთ ან მთელ-მთელი დატოვოთ.

კექსუნები სტაფილოთი

მასალა 12 ცალისთვის:
1 ფორთოხალი, 250 გ სტაფილო
150 გ დაფუჭილი თხილი, 200 გ ფქვილი
1 ჩ.კ ცომის საფხვიერებელი
1 კვერცხი, 150 გ ყაყისფერი შაქარი
100 მლ ზეთი, 200 გ არაყანი
ცხიმი ან საცხობი ქაღალდის
პატარა ფორმები


მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 25 წთ.

1 ცალი = 260 კ/კალ.

1 გააცხელეთ ღუმელი 175°-მდე. კექსუნების საცხობ ფორმას ნაუსვით ცხიმში ან შიგნით ქაღალდის ფორმები ჩასვით.

2 ფორთოხლის კანი გახეხეთ და წვენი გამოწურეთ. გათალეთ სტაფილო, წერილად გახეხეთ და ფორთოხლის ცედრას, წვენს და თხილს კარგად შეურიეთ. აურიეთ ერთმანეთში ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. ცალკე ათქვიფეთ კვერცხი და შაქარი პაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ზეთი და არაყანი. შეურიეთ სტაფილოანი მასა და ფქვილი.

3 ჩაასხით ცომი ფორმებში, შედგით ღუმელში და აცხეთ, დაახლ. 20-25 წთ., სანამ კექსუნების ზედაპირი ოქროსფერი არ გახდება.

 რჩევა მოსართავად: კექსუნებს ზემოდან შაქრის პუდრა მოაყარეთ და სტაფილოს თხელი ნაჭრებით მორთეთ.

მარტივი კექსუნები

მასალა 12 ცალისთვის:
3 კვერცხი, 200 გ შაქარი
200 გ დარიღებული კარაქი
3 ს.კ. თხილიანი შოკოლადის
კარაქი
1 ს.კ. კაკაო
200 გ ფქვილი
1/2 პაკეტი ცომის
საფხვიერებელი
ცხიმი ან საცხობი ქაღალდის
პატარა ფორმები


მოსამზადებლად: 10 წთ.
გამოსაცხობად: 15-20 წთ.

1 ცალი = 290 კ/კალ.

1 გააცხელეთ ღუმელი 190°-მდე. კექსუნების საცხობ ფორმას ნაუსვით ცხიმში ან შიგ ქაღალდის ფორმები ჩასვით.

2 ათქვიფეთ კვერცხი, შაქარი და კარაქი პაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ შოკოლადის კარაქი და კაკაო. ბოლოს დაუმატეთ ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი.

3 ჩაასხით ცომი ფორმებში, შედგით ღუმელში და აცხეთ 15-20 წთ. გამოიღეთ ღუმლიდან, გააგრილეთ 5 წთ. და ამოიღეთ კექსუნები ფორმებიდან.

 რჩევა მოსართავად: გააძნეოთ ცოტაოდენი თეთრი და შავი შოკოლადი და მოასხით კექსუნებს.

კაკაოს ვაფლი შოკოლადის სოუსით

სისწრაფე
სიმაჩტივე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 25-30 წთ.

გამოდის 8 ცალი
1 ცალი = 425 კ/კალ.

მასალა 8 ვაფლისათვის:
150 გ ფევილი, 1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
3 ს.კ. კაკაო, 125 გ კარაქი
80 გ შაქრის პუდრა, 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
მარილი, 3 კვერცხი, 200 მლ რძე
შოკოლადის სოუსისათვის:
150 გ ნახევრად მწარე შოკოლადის ფილა
125 გ ნაღები, 1 მნიკვი დარიჩინი
1 ჩ.კ. შაქრიანი ვანილი
ცხიმი ვაფლის ფორმისათვის

1 ჯამში გაცერით ფევილი, დაუმატეთ ცომის საფხვიერებელი და კაკაო. ცალკე გააძინეთ კარაქი, დაუმატეთ შაქრის პუდრა, შაქრიანი ვანილი, 1 მნიკვი მარილი, კვერცხი და რძე. მიღებული მასა შეურიეთ კაკაოიან ფევილს და ურიეთ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე.

2 ვაფლის ფორმას დააფარეთ ხუფი და გააცხელეთ. ნაუსვით ცხიმი. ცომი გაყავით 8 ნაწილად, რიგ-რიგობით დაასხით ფორმაზე და აცხვეთ 3-4 წთ.

3 შოკოლადის ფილა დაჭერით პატარა ნაჭრებად. ნამოადულეთ ნაღები დარიჩინთან და შაქრიან ვანილთან ერთად. დაუმატეთ შოკოლადის ნაჭრები და ურიეთ, სანამ არ გადნება.

4 შოკოლადის სოუსი მოასხით ვაფლებს. შოკოლადის სოუსი შეგიძლიათ დარიჩინიანი ათქვეფილი ნაღებით შეცვალოთ.



მასალის შეცვლა: თხილიანი ვაფლის მოსამზადებლად ერთმანეთს შეურიეთ 150 გ დარბილებული კარაქი, 100 გ შაქარი და 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი. დაუმატეთ 4 კვერცხი, 200 გ ფევილი, 1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი, 1 მნიკვი მარილი და 100 გ დაფუჭილი თხილი. ურიეთ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე. შეგიძლიათ დაუმატოთ ცოტაოდენი რძე. შემდეგ ვაფლი ისე გამოაცხვეთ, როგორც რეცეპტშია მითითებული.

ვაფლი არაყნით

სისწრაფე
სიმაჩტივე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 15 წთ.
გასაჩერებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 15 წთ.

გამოდის 6 ცალი
1 ცალი = 320 კ/კალ.

მასალა 6 ვაფლისათვის:
65 გ შაქარი
5 კვერცხი
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
1/2 ლიმონის ცედრა
1 მნიკვი მარილი
150 გ ფევილი
150 გ არაყანი (ცხიმ. 24%)
5 ს.კ. გამდნარი კარაქი
ცხიმი ვაფლის ფორმისათვის

1 შაქარი და კვერცხი ათქვეფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ შაქრიანი ვანილი, ლიმონის ცედრა და მარილი.

2 ფევილი გაცერით და არაყანთან ერთად თანდათან შეურიეთ კვერცხთან მასას. დაუმატეთ გამდნარი კარაქი. დადგით გრილ ადგილას 15 წთ.

3 ამასობაში გააცხელეთ ფორმა და ნაუსვით ცხიმი. გაყავით ცომი 6 ნაწილად, რიგრიგობით დაასხით ფორმაზე და გამოაცხვეთ.



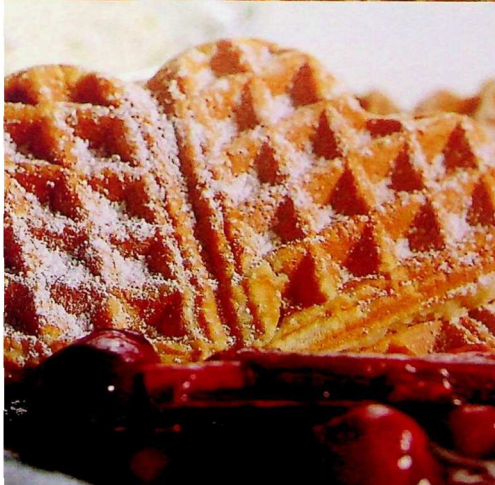
რჩევა მოსართავად: შეგიძლიათ ვაფლებს შაქრის პუდრა მოაყაროთ.



რჩევა: ვაფლი ძალიან გემრიელია ათქვეფილ ნაღებთან, ალუბლის კომპოტთან, ნოთელ მოცვთან ან დაშაქრულ მარწყვთან ერთად.

ზედა სურათი: კაკაოს ვაფლი შოკოლადის სოუსით

ქვედა სურათი: ვაფლი არაყნით



ნალების გაყინვა

იმისათვის, რომ ნალები ყოველთვის ხელთ გეკონდეთ, შეგიძლიათ პირდაპირ ჯამში გაყინოთ, სწრაფად გასალღობად კი მიკროტალღოვან ლუმელში შედგათ. ნალები კარგად ითქვიფება, თუ ის ბოლომდე გამდნარი არ არის. ამიტომ მიკროტალღოვან ლუმელში ნალების გალღობისას ყურადღებით იყავით. ნალების ათქვიფისას კი გააკეთეთ 2-3 წუთიანი პაუზები.

ლაიფციგური ტარტალეტი

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 45 წთ.
გასაცივებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 35-40 წთ.

გამოდის 10 ცალი
1 ცალი = 525 კ/კალ.

მასალა ფხვიარი ცომისათვის:

2 კერცხი, 250 გ ფქვილი, 125 გ ცივი კარაქი
125 გ შაქარი, მარილი, 1 ჩ.კ. ლიმონის ცედრა
მიგთავისთვის:
125 გ დარბილებული კარაქი
150 გ შაქრის პუდრა, 100 გ დაფუხული ნუში
2 ნვეთი მწარე ნუშის ესენცია
2 ს.კ. გარგარის ლიქიორი
75 გ ფქვილი, 1 კერცხი, 50 გ შაქარი
4-5 ს.კ. გარგარის ჯემი

1 ორი კერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. შეურიეთ ერთმანეთს ფქვილი, კარაქი, შაქარი და კერცხის გული. დაუმატეთ 1 მნიკვი მარილი და ლიმონის ცედრა. მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი, გაახვიეთ ფოლგაში და შედეთ მაცივარში 30 წთ.

2 მიგთავისათვის კარაქს დაუმატეთ შაქრის პუდრა და ურიეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. თანდათან შეურიეთ ნუში, ნუშის ესენცია, ლიქიორი და ფქვილი. გააცალკევეთ დარჩენილი კერცხის ცილა და გული. სამივე კერცხის ცილა შაქართან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შეურიეთ ნუშიან მასას.

3 გააბრტყელეთ ცომი დაახლ. 1/2 სმ-ის სისქეზე. გაყავით 8-10 ნაწილად. ტარტალეტის ფორმებს (Ø 6-8 სმ) თხლად ნაუსვით ცხიმი. ცომი ჩააფინეთ ფორმებში, მოაჭერით ზედმეტი ნაწილები და ჩანგლით დაჩხვლიტეთ. გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე.

4 შეათბეთ გარგარის ჯემი და 2/3 ნაუსვით ფორმებში მოთავსებულ ცომს. შემდეგ მოასხით ნუშიანი მასა და გადაასწორეთ. დარჩენილი ცომისაგან გამოჭერით თხელი, 1-2 სმ სიგანის ზოლები. თითო ნამცხვარზე ჯვარედინად დაანყვეთ 2 ზოლი და კიდებთან დაანეჭით. ნამცხვარებს ზემოდან გადაუსვით დარჩენილი კერცხის გული.

5 შედგით ნამცხვარი ლუმელში და აცხვეთ 35-40 წთ., სანამ ზედაპირი ოქროსფერი არ გახდება. გააგრილეთ და ნაუსვით დარჩენილი გარგარის ჯემი. ამ ნამცხვარს ძალიან უხდება ხილის იოგურტი, ახალი კენკრა ან ათქვიფილი ნაღები.

საქსონური ფენოვანი ნამცხვარი

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 45 წთ.
გამოსაცხობად: 15-20 წთ.

გამოდის 30 ცალი
1 ცალი = 130 კ/კალ.

მასალა 30 ცალისათვის:

300 გ გაყინული ფენოვანი ცომი
200 გ ფქვილი
100 გ შაქარი
მარილი
125 გ დარბილებული კარაქი
მინანქრისათვის:
25 გ ქოქოსის ცხიმი (1 კუბი)
100 გ შაქრის პუდრა
3 ს.კ. ლიმონის წვენი

1 ფენოვანი ცომი გაალკეთ.

2 ფქვილი, შაქარი, 1 მნიკვი მარილი და კარაქი შეურიეთ ერთმანეთს და ხელით ისე მოსრისეთ, რომ მიიღოთ ფხვიერი მასა. გააცხელეთ ლუმელი 220°-მდე.

3 ცომი თხლად გააბრტყელეთ ფქვილმოყრილ ზედაპირზე, დაჭერით 6X10 სმ-იან ნაჭრებად, დაჩხვლიტეთ ჩანგლით და ცოტა წყალი გადაუსვით.

4 საცხობ ფორმაზე დაფინეთ პერგამენტი, დაანყვეთ გამზადებული ნაჭრები, ზემოდან მოაყარეთ ფხვიერი მასა და აცხვეთ ლუმელში 15-20 წთ., სანამ ნამცხვრის ზედაპირი ოქროსფერი არ გახდება.

5 გაადნეთ ქოქოსის ცხიმი და გააცივეთ. შეურიეთ შაქრის პუდრა და ლიმონის წვენი. მიღებული მინანქარი ნაუსვით ნამცხვრის ნაჭრებს ან მოასხით ზოლებად.

ზედა სურათი: ლაიფციგური ტარტალეტი
ქვედა სურათი: საქსონური ფენოვანი ნამცხვარი



ფხვიერი ცომის გაყინვა

ფხვიერი ცომი შეგიძლიათ გაყინოთ ცომადაც და გამომცხვარიც. ჩაღეთ ცომი პარკში და შეძლებისდაგვარად თხლად გააბრტყელეთ. ასეთი ფორმით ცომი ადვილად იყინება და სწრაფადვე ღვდება. გამომცხვარი ფხვიერი ცომი რომ არ დაიბტვრეს, ყუთში უნდა გაყინოთ. სხვა რჩევები იხილეთ 230-ე გვერდზე.

ქიშმიშიანი ლოკოკინები

სისწრაფე ●●●
სიმარტივე ●●●
სიიაფე ●●●

მოსამზადებლად: 30 წთ.
გასაცივებლად: 1 სთ.
გამოსაცხოზად: 30 წთ.

გამოდის 20 ცალი
1 ცალი = 240 კ/კალ.

მასალა 20 ცალისათვის:

- 250 გ უცხიმო ხაჭო
- 250 გ დარბილებული კარაქი
- 250 გ ფქვილი
- 1 1/2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- მარილი
- 125 გ ქიშმიში
- 100 გ დაჭრილი ნუში
- 4 ს.კ. შაქარი
- 1/2 ჩ.კ. დარიჩინი
- 150 გ შაქრის პუდრა
- 1/2 ს.კ. ლიმონის წვენი
- პერგამენტა

1 ხაჭო განურთეთ და ჯამში გადაიტანეთ. დაუმატეთ 200 გ წერილად დაჭრილი კარაქი, ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი, შაქრიანი ვანილი, 1 მნიკვი მარილი და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. გაახვიეთ ცომი პარკში და დადგით გრილ ადგილას 1 სთ.

2 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ფორმაში ჩააფინეთ პერგამენტა.

3 ცომი გააბრტყელეთ ფქვილმოყრილ ზედაპირზე (დაახლ. 40X60 სმ). გაადნეთ დარჩენილი კარაქი და წაუსვით ცომს. ზემოდან გაანანილეთ ქიშმიში და ნუში. მოაყარეთ ერთმანეთში არეული დარიჩინი და შაქარი.

4 ცომის ფირფიტა ვინრო მხრიდან გადაახვიეთ და სველი დანით თხელ ნაჭრებად დაჭერით. დანა დროდადრო დაასველეთ.

5 დაალაგეთ ლოკოკინები ფირფიტაზე, შედგით ღუმელში და აცხვეთ 30 წთ., სანამ ოქროსფერი არ გახდება.

6 გახსენით შაქრის პუდრა ლიმონის წვენი და გადაუსვით ჯერ კიდევ თბილ ნამცხვარს.

ფუნთუშები ქლიავის ჯემით

სისწრაფე ●●●
სიმარტივე ●●●
სიიაფე ●●●

მოსამზადებლად: 45 წთ.
ასაფუებლად: 1 სთ. 20წთ
გამოსაცხოზად: 40 წთ.

გამოდის 12-15 ცალი
1 ცალი = 275 კ/კალ.

მასალა 12-15 ცალისათვის:

- 500 გ ფქვილი
- 1 ბრიკეტი საფუარი (42 გ)
- 80 გ შაქარი
- 1/4 ლ ნელთბილი რძე
- 150 გ კარაქი
- მარილი
- 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 1 ჩ.კ. ლიმონის ცედრა
- 4 კვარცხის გული
- 200 გ ქლიავის ჯემი
- ცხიმი ფორმისათვის

1 ჩაყარეთ ფქვილი ჯამში და შუაში ჩაალრმავეთ. საფუარი დააქუცმაცეთ და 1 ს.კ. შაქართან ერთად გახსენით 1/8 ლ რძეში. მიღებული მასა ჩაასხით ღრმულში და ურეთ ფაფისებური მასის მიღებამდე, სანამ საფუარი არ გაიხსნება.

2 მოაყარეთ ცომს ცოტა ფქვილი, დააფარეთ და დადგით თბილ ადგილას 20 წთ.

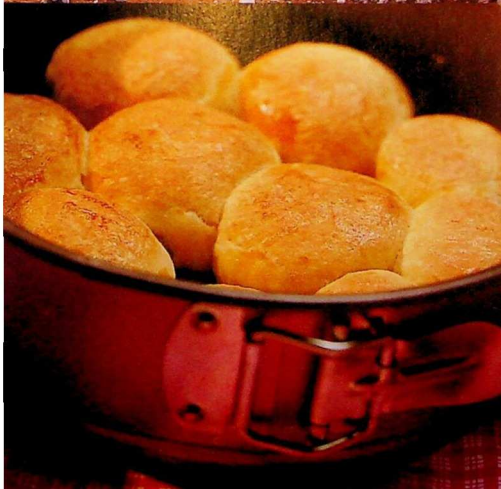
3 ცომს დაუმატეთ დარჩენილი შაქარი, 50 გ კარაქი, 1 მნიკვი მარილი, შაქრიანი ვანილი, კვარცხის გული, ლიმონის ცედრა და ზილეთ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე. დააფარეთ და დადგით კიდევ 30 წთ.

4 ცომი ოთხკუთხედად გააბრტყელეთ და გამოჭერით პატარა კვადრატები (დაახლ. 5X5 სმ). ყოველი ნაჭრის შუაში დადეთ 1 ჩ.კ. ქლიავის ჯემი, ცომი გადაკეცეთ და ნაპირები შეეერთეთ.

5 ფორმას წაუსვით ცხიმი. გაადნეთ დარჩენილი კარაქი. ფუნთუშები ნანიბურჩიანი მხარით კარაქში ამოაღლეთ და ფორმაზე ერთმანეთის მოშორებით, ნანიბურჩით ქვემოთ განალაგეთ. ზემოდან მოასხით დარჩენილი კარაქი, დააფარეთ და დადგით კიდევ 30 წთ. გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე.

6 აცხვეთ 40 წთ., სანამ ფუნთუშები ოქროსფერი არ გახდება. სუფრაზე თბილი ფუნთუშები ვანილის სოუსთან (რეცეპტი გვ.46) ერთად მიიტანეთ.

ზედა სურათი: ქიშმიშიანი ლოკოკინები
ქვედა სურათი: ფუნთუშები ქლიავის ჯემით



ლოკოკინები ქლიავის ხილფაფით

მოხარშეთ 300 გ კარტოფილი და კარგად დაჭყლიტეთ. დაუმატეთ 4 ს.კ. მანანის ბურღული, 80 გ ფქვილი, 2 ს.კ. შაქარი, 1 კვერცი და 3 ს.კ. დარიღებული კარაქი. მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ცომი გააბრტყელეთ, მიეცით მართკუთხედის ფორმა (30X15 სმ), ნაუსვით 150 გ ქლიავის ხილფაფა, მოაყარეთ 4 ს.კ. ქიშმიში, სიგრძეზე გადაახვიეთ და დაჭერით 3 სმ სისქის ნაჭრებად. დანაყვეთ ნაჭრები პერგამენტთან საცხობ ფირფიტაზე, შედგით ღუმელში და აცხვეთ 20-25 წთ. გააგრილეთ და მოაყარეთ შაქრის პულდრა.

შუ

სისწრაფე ●
სიმაჩტივე ●
სიიაფე ●

მოსამზადებლად: 1 სთ.
გამოსაცხობად: 20-25 წთ.

გამოდის 12-15 ცალი
1 ცალი = 140 კ/კალ.

განსაზღვრული 12-15 ცალისათვის:

მოხარბული ცომისათვის:
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი, მარილი

60 გ კარაქი, 100 გ ფქვილი
1 ს.კ. სახამებელი, 3 კვერცი

მიგთავისათვის:

300 გ ნაღები, 1 1/2 ს.კ. შაქრის პუდრა

250 გ სხვადასხვა კენკრა

შაქრის პუდრა მოსაყრელად

პერგამენტი

1 ქვაბში ააღულეთ 1/4 ლ წყალი, შაქრიანი ვანილი, 2 მწიკვი მარილი და კარაქი.

2 გაცერით ფქვილი და სახამებელი, ერთმანეთში აურიეთ და ნამოდულეულ მასაში ჩაყარეთ. ურიეთ, სანამ ცომი გუნდად არ შეიკვრება, ქვაბის ფსკერზე კი თხელი თეთრი ფენა არ წარმოიქმნება.

3 გადმოდგით ქვაბი ცეცხლიდან და გააგრილეთ. გაგრილებულ ცომს სათითაოდ შეურიეთ კვერცი. გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფორმაზე დააფინეთ პერგამენტი.

4 ცომი ჩადეთ სპეციალურ მოსართავ პარკში, გაუკეთეთ დიდი ვარსკვლავისებური პირი და საცხობ ფორმაზე ერთმანეთისგან 5 სმ-ს დაშორებით დასვით 12-15 ცალი შუ.

5 აცხვეთ 20-25 წთ., სანამ შუს ზედაპირი ოქროსფერი არ გახდება. ცხობის დროს ღუმლის კარი არ გამოაღოთ, თორემ ნამცხვარი არ ამოფუცდება! შუები გადმოღებისთანავე სიგანეზე გაჭერით და გააგრილეთ.

6 ნაღები და შაქრის პუდრა ათქვიფეთ გამაგრებამდე. თუ კენკრა დიდი ზომისაა, ორად გაყავით. შუს ქვედა ნაწილი შეავსეთ ნაღებით, დააწყვეთ კენკრა, მსუბუქად დაანეჭით, შუს ზედა ნაწილი დააფარეთ და შაქრის პუდრა მოაყარეთ. უმჯობესია, თუ შუებს მომზადებისთანავე მიიტანთ სუფრასთან.



რჩევა: თუ სპეციალური მოსართავი პარკი არ გაქვთ, შეგიძლიათ ცომი 2 ჩაის კოვზის დახმარებით პატარა გუნდებდა დასვით

საცხობ ფორმაზე.

ლორის დინგი

სისწრაფე ●●●
სიმაჩტივე ●●●
სიიაფე ●●●

მოსამზადებლად: 25 წთ.
გასაცივებლად: 20 წთ.
გამოსაცხობად: 15 წთ.

გამოდის 40 ცალი
1 ცალი = 45 კ/კალ.

განსაზღვრული 40 ცალისათვის:

1, 5 ს.კ. კარაქი

100 გ შაქარი

1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი

300 გ ფენოვანი ცომი

1 კარაქი გააღნეთ და გააგრილეთ. აურიეთ ერთმანეთში შაქარი და შაქრიანი ვანილი.

2 სამუშაო ზედაპირზე მოაყარეთ შაქარი და ცომი ოთხკუთხედად გააბრტყელეთ (დაახლ. 30X30 სმ).

3 ნაუსვით ცომს კარაქი და მოაყარეთ შაქრის ნახევარი. ცომი ორი მოპირდაპირე ბოლოდან შუისკენ თანაბრად გადაახვიეთ და როდესაც ხვეულები ერთმანეთს მიუახლოვდება, მსუბუქად დაანეჭით. დახვეული ცომი 20 წთ. შედეთ მაცივარში.

4 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ცომი დაჭერით 1/2 სმ-ის სისქის ნაჭრებად და ცალი მხარე დარჩენილ შაქარში ამოავლეთ. დალაგეთ ნაჭრები ცხიმნასამულ ფორმაზე ისე, რომ შაქრიანი მხარე ზემოთ მოექცეს, შედგით ღუმელში და აცხვეთ 15 წთ. შემდეგ ნამცხვრები ამოატრიალეთ და კიდევ 5 წთ. აცხვეთ.



რჩევა მოსართავად: ნახევრადმწარე შოკოლადის ფილა ორთქლზე გააღნეთ და ნამცხვრები ცალი მხრით შიგ ამოავლეთ.

ზედა სურათი: შუ
ქვედა სურათი: ლორის დინგი



მოსარშული კრემი

აადუღეთ 1/2 ლ რძე და თანდათან დაუმატეთ ერთმანეთში არეული 90 გ ფქვილი და 180 გ შაქრის ფხვნილი, თან ურიეთ. დაახლ. 30-40 წთ.-ის შემდეგ დაუმატეთ 1 კვერცხის ათქვეფილი გული და 1/2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი. კარგად აურიეთ, გადმოდგით ცეცხლიდან და გაცივებთ. გაცივებულ პუდინგს მიქსერით შეურიეთ 100 გ ათქვეფილი კარაქი.

ტარტალეტი ხილით

სისწრაფე ●
სიმარტივე ●●
სიიაფე ●●●

მოსამზადებლად: 1 სთ.
გასაცივებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 15 წთ.

გამოდის 12-14 ცალი
1 ცალი = 195 კ/კალ.

მასალა 12-14 ცალინათმის:

- 100 გ ფქვილი
- 4 ს.კ. სახამებელი
- 1/2 ჩ.კ. სოდა ან ცომის საფხვიერებელი
- 50 გ დარბილებული კარაქი
- 7 ს.კ. შაქრის პუდრა
- 1 კვერცხი
- მარილი
- 400 გ ნაღები
- 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 1 ს.კ. ამარეტო ან რომი (სურვილისამებრ)
- 500 გ ცოცხალი ხილი: ხენდრო, მოცხარი, ზურტყელი, მოცვი, მაყვალი, ყურძენი, ატამი, გარგარი, კივი, ანანასი
- ცხიმი ფორმისათვის

1 ფქვილის, სახამებლის, სოდის, კარაქის, 5 ს.კ. შაქრის პუდრას, 1 კვერცხის და 1 მწიკვი მარილისაგან მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. დაამრგვალეთ, გაახვიეთ ცელოფნის პარკში და შედეთ მაცივარში 30 წთ. ტარტალეტის ფორმებს ნაუსვით ცხიმი. გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე.

2 ფქვილიან ზედაპირზე თხლად გააბრტყელეთ ცომი, დაჭერით საჭირო ზომის ნაჭრებად და ჩააფინეთ ფორმებში. ძირი დაჩველიტეთ ჩანგლით, მოჭერით ზემდგომი ცომი და აცხვეთ ღუმელში 15 წთ. გადმოიღეთ ნამცხვრები ფორმებიდან და გააგრილეთ.

3 გარეცხეთ ხილი. ნაღები, დარჩენილი შაქრის პუდრა და შაქრიანი ვანილი ათქვიფეთ გამაგრებამდე. შეურიეთ ამარეტო ან რომი გემოვნებით. შილბული მასა ჩაასხით მოსართავ პარკში, ამოავსეთ ტარტალეტები და მორთეთ ხილით.



მარაგიდან: შეგიძლიათ მზა ტარტალეტები იყიდოთ, ან წინასწარ გამოაცხობთ და თუნუქის კოლოფში 1 კვირის განმავლობაში შეინახოთ. მათ მხოლოდ მორთვა დასჭირდება. ცოცხალი ხილის ნაცვლად შეგიძლიათ დაკონსერვებული და კარგად დანუზრული ხილიც გამოიყენოთ.

გახსნილი ნიჟარა

სისწრაფე ●
სიმარტივე ●●
სიიაფე ●●●

მოსამზადებლად: 45 წთ.
გამოსაცხობად: 15 წთ.

გამოდის 4 ცალი
1 ცალი = 565 კ/კალ.

მასალა 4 ცალინათმის:

- 300 გ გაყინული ფენოვანი ცომი
- 4 ს.კ. მსხვილად დაფხვნილი შაქარი
- 2 ფირფიტა თეთრი ქვლატინი
- 1/2 პაკეტი ვანილის პუდინგის ფხვნილი
- 200 მლ რძე
- 3 ს.კ. შაქარი
- 1 კვერცხის გული
- 100 გ ნაღები
- 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი

1 გააღვეთ გაყინული ცომი. გააცხელეთ ღუმელი 220°-მდე.

2 გააბრტყელეთ ცომი და ამოჭერით 8 წრე (Ø 7 სმ), მიეცით ოვალური ფორმა. 4 ოვალს მოაყარეთ მსხვილად დაფხვნილი შაქარი, ცომს მსუბუქად დაანეჭით და ჩანგლით დაჩველიტეთ. ყველა ოვალი დაანეჭეთ ცხიმნასამულ საცხობ ფირფიტაზე. დაშაქრული ოვალები დაანეჭეთ შაქრიანი მხრით ზემოთ. აცხვეთ ღუმელში 15 წთ.

3 ცივ წყალში დაარბილეთ ქვლატინი. დაამზადეთ ვანილის პუდინგი რძითა და შაქრით ისე, როგორც პაკეტზეა მითითებული. ცხელ, მოხარშულ პუდინგს შეურიეთ ქვლატინი, დაუმატეთ კვერცხის გული და გააცივეთ.

4 ნაღები შაქრიან ვანილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შეურიეთ პუდინგს. 4 დაუშაქრავ ოვალს კრემი სქლად ნაუსვით და ზემოდან ყოველ მათგანს შაქრიანი ოვალი დააფარეთ.



რჩევა მოსართავად: ნამცხვარი ლამაზი გამოვა, თუ კრემს მოსართავი პარკით ნაუსვამთ. შეგიძლიათ კრემზე ხილი (მაგ.: ატმის ან გარგარის ნახევრები) დააწყოთ. ეს ნამცხვარი მაშინაც გემრიელი გამოვა, თუ შიგთავსად მხოლოდ ათქვიფილ ნაღებს გამოიყენებთ.

ზედა სურათი: გახსნილი ნიჟარა
ქვედა სურათი: ტარტალეტი ხილით



ნაღების შიგთავსი

ნაღები ხენდროიანი ლიმონით: 400 გ ხენდრო გარეცხეთ, გაარჩიეთ და ჩანგლით დაჭყლიტეთ. დაუმატეთ 30 გ შაქრის პუდრა, 1 ლიმონის ცედრა და წვენი. 300 გ ნაღები და 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შეურიეთ ხენდროიან ხილფაფას.

ლიმონიანი ნაღები: 150 გ ხაჭოს 1 ლიმონის ცედრა და წვენი შეურიეთ ისე, რომ ერთგვაროვანი მასა მიიღოს. 300 გ ნაღები და 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი ათქვიფეთ გამაგრებამდე და ხაჭოიან მასას შეურიეთ.

ბეზეს ტორტუნა გარგარით

სისწრაფე
სიმატყივე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 30 წთ.
გასაჩერებლად: 1 დამე
გამოსაცხობად: 1 სთ. 30 წთ.

გამომის 8-10 ცალი
1 ცალი = 200 კ/კალ.

მასალა 8-10 ცალინათვის:

- 4 კვერცხის ცილა, მარილი
- 200 გ შაქრის პუდრა
- 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 1 ს.კ. სახამებელი
- 400 გ გარგარი
- 2-3 არყის ჭიქა გარგარის ლიქიორი, ვაშლის წვენი ან წყალი
- 100 გ ნახევრად მწარე შოკოლადის ფილა
- 150 გ ნაღები
- პერგამენტი

1 კვერცხის ცილა და 1 მნიკვი მარილი მექანიკური მიქსერით ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ნელ-ნელა შეურიეთ 3-4 ს.კ. შაქრის პუდრა.

2 დარჩენილი შაქრის პუდრა, სახამებელი და შაქრიანი ვანილი შეურიეთ ერთმანეთს და თანდათან დაუმატეთ ცილას. გააცხელეთ ლუმელი 95°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

3 მიღებული მასა ჩადეთ მოსართავ პარკში, რომელსაც ვარსკვლავისებური პირი აქვს და ფირფიტაზე დაახლ. 8-10 სმ Ø-ის სპირალები დასვით. გამოაბრეთ ბეზეები ლუმელში 1 1/2 სთ. ლუმლის კარში ხის კოეზი დატანეთ, რომ ორთქლი გამოვიდეს და ტემპერატურამ ძალიან არ მოიმატოს. გადმოიღეთ ბეზეები და მთელი ღამით დადეთ გასაშრობად.

4 გარგარს გადააყვით მდულარე წყალი, გააცალეთ კანი, დაჭერით, ჩაანყეთ ლიქიორში 5 წთ., თან ფრთხილად ურჩეთ.

5 შოკოლადი გააღწეთ ორთქლზე და გააგრილეთ. ნაწილი გადაუსვით ბეზეს შუაგულს. ათქვიფეთ ნაღები და შეურიეთ ცოტაოდენი ლიქიორი. შოკოლადიანი მასის თავზე მოაწყეთ გარგარის ნაჭრები, ტორტუნას კიდეებზე დაასკუპეთ ნაღები და მოასხით დარჩენილი შოკოლადის მინანქარი.



მასალის შეცვლა: ბეზეს შეურიეთ 2 ჩ.კ. კაკაო ან 60 გ ქოქოსის ფანტელი. ტორტს ათქვეფილი ნაღები გადაუსვით და შაქარში ამოვლებული კენკრით მორთეთ.

ხენდროიანი მილაკი

სისწრაფე
სიმატყივე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 35 წთ.
გამოსაცხობად: 10-12 წთ.

გამომის 4-6 ცალი
1 ცალი = 310 კ/კალ.

მასალა 4-6 ცალინათვის:

- 2 კვერცხი
- შაქარი და ფქვილი კვერცხის წონის მიხედვით
- 1/2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- 500 გ წვრილი ხენდრო, 200 გ ნაღები
- 1 ჩ.კ. შაქარი, 1 ს.კ. შაქრის პუდრა
- პერგამენტი

1 გააცხელეთ ლუმელი 200°-მდე. აწონეთ კვერცხები და იმავე წონის შაქარი და ფქვილი აიღეთ. კვერცხი და შაქარი ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე, დაუმატეთ ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი და ურჩეთ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე. თუ ცომი ძალიან სქელი გამოვა, შეგიძლიათ 1 ს.კ. წყალი შეურიოთ.

2 საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. ცომი თხლად გააბრტყელეთ, დაახლ. 12 სმ Ø-ის წრეებად დაჭერით და ერთმანეთისაგან მოშორებით დადეთ საცხობ ფირფიტაზე. აცხვეთ 10-12 წთ. როდესაც კიდეები გაყავისფრდება, გადმოიღეთ და ჯერ კიდევ თბილი ცომი კონუსის მსგავსად გადაახვიეთ; მსუბუქად დაანექით, რომ კარგად შეიკრას.

3 ხენდრო გარეცხეთ და გააარჩიეთ, დიდი ხენდროები ორად გაჭერით. ნაღები და შაქარი ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ამოავსეთ მილაკები ნაღებითა და კენკრით, მოაყარეთ შაქრის პუდრა და მიიტანეთ სუფრასთან.



ხილის შეცვლა: თუ ხენდრო არ გაქვთ, შეგიძლიათ ყოლო ან მოცვი გამოიყენოთ.

ზედა სურათი: ხენდროიანი მილაკი
ქვედა სურათი: ბეზეს ტორტუნა გარგარით



ხენდროს კანფეტი

გარეცხვით და გააშრეთ 15 ლამაზი ფორმის ხენდრო. ყუნწი არ მოაშორეთ. ორთქლზე გააღწეთ 50 გ თეთრი და შავი შოკოლადი. ხენდრო სანახევროდ ჩაანეთ შოკოლადში და დადეთ ცხაურზე გასაშრობად. შევიძლიათ ხენდროს კანფეტები მილაკებთან ერთად მიიტანოთ სუფრასთან.

ამერიკელი

სისწრაფე ●●
სიმარტივე ●●
სიიარფე ●●●

მოსამზადებლად: 45 წთ.
გამოსაცხობად: 15-20 წთ.

გამოდის 10-12 ცალი
1 ცალი = 265 კ/კალ.

მასალა 10-12 ცალინათმის:

- 100 გ კარაქი ან მარგარინი
- 100 გ შაქარი
- მარილი
- 1 ლიმონის ცედრა
- 2 კვერცხი
- 250 გ ფქვილი
- 2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- 1 ს.კ. რომი (სურვილისამებრ)
- ზუსტად 1/8 ლ რძე
- მოსასხმელად:
- 100 გ შოკოლადის ფილა
- 100 გ შაქრის პუდრა
- 1 ს.კ. ლიმონის ნეწი
- პერგამენტი

1 კარაქი, შაქარი, 1 მნიკვი მარილი, ლიმონის ცედრა და კვერცხი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი, რომი და რძე.

2 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტზე დააფინეთ პერგამენტი.

3 ცომი დაყავით მრგვალ და ბრტყელ გუნდებად და ერთმანეთისგან მოშორებით დასვით ფირფიტაზე. შედგით ღუმელში და აცხვეთ 15-20 წთ., სანამ არ გაყავისფრდება. გადმოიღეთ და დადეთ ცხაურზე გასაცივებლად.

4 გაადნეთ შოკოლადი. შაქრის პუდრა და ლიმონის ნეწი შეურიეთ ერთმანეთს ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე.

5 ნამცხვრის ძირის ერთ ნახევარს ნაუსვით შაქრის, მეორე ნახევარს კი — შოკოლადის მინაქარი და დადეთ გასაშრობად.



რჩევა მოსართავად: შეგიძლიათ შაქრის მინაქარში საკონდიტრო ყვითელი საღებავი შეურიოთ და ნამცხვრის შუაში კვერცხის გულივით სქელი და მრგვალი ლაქა დასვათ.



რჩევა: ამავე ცომისაგან ბევრის დაბადების დღისთვის ბევრი „მინიამერიკელის“ გამოცხობა შეგიძლიათ.

მსხლები ფენოვან ცომში

სისწრაფე ●●●
სიმარტივე ●●●
სიიარფე ●●●

მოსამზადებლად: 25 წთ.
გამოსაცხობად: 15 წთ.

გამოდის 8 ცალი
1 ცალი = 210 კ/კალ.

მასალა 8 ცალინათმის:

- 300 გ გაყინული ფენოვანი ცომი
- 4 საშუალო ზომის მნიფე მსხალი
- 3 ს.კ. ვაშლის, კომპის ან ლიმონის ყელე
- 1 ს.კ. კარაქი
- 2 ჩ.კ. შაქარი
- 1 კვერცხის გული
- შაქრის პუდრა მოსაყრელად
- პერგამენტი

1 გაყინული ცომი გააღვეთ. მსხლები გათაღეთ, გაჭერით შუაზე, ამოაჭერით გული და მაროსებურად დასერეთ.

2 შეთბეთ ვაშლის ყელე, მსხლის ნაჭრები 2 წთ. შიგ ჩაანყვით, შემდეგ ამოიღეთ და დადეთ სანურზე. გაადნეთ კარაქი.

3 ფენოვანი ცომი 1 სმ სისქეზე გააბრტყელეთ და ნაუსვით გამდნარი კარაქის ნახევარი. მოაყარეთ 1 ჩ.კ. შაქარი. ცომი გადაკეცეთ და გააბრტყელეთ კვლავ 1 სმ სისქეზე.

4 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

5 ფენოვანი ცომი გაყავით 8 თანაბარ ნაწილად და დადეთ საცხობ ფირფიტაზე. თითოეულს ნაუსვით დარჩენილი ვაშლის ყელე და დაადეთ დასერილი მსხლის ნაჭრები. ცომის კიდეები ოდნავ აამაღლეთ და მსხალს ფრთხილად შემოაყარით. გვერდებზე ნაუსვით კვერცხის გული. მსხლის ნაჭრებს გადაუსვით დარჩენილი კარაქი და მოაყარეთ 1 ჩ.კ. შაქარი.

6 აცხვეთ 15 წთ., გადმოიღეთ და სუფრასთან მიტანის წინ მოაყარეთ შაქრის პუდრა.



რჩევა მოსართავად: ცომის ნაწილისაგან გამოჭერით პატარა ფოთლები, ნაუსვით კვერცხის გული, გამოაცხვეთ და მორთეთ მსხლები.



ხილის შეცვლა

ფენოვანი ცომის ნამცხვარს სხვა ხილიც ძალიან უხდება: ვაშლი, გარგარი, ატამი, ქლიაფი ან მანგო. შეგიძლიათ ხილს ვაშლის ან სხვა ხილის ჯემი გადაუსვათ. ამისათვის ხილფაფა შეათბეთ და საცერში გაატარეთ.

საყვარელი ნამცხვრები

რას ვაცხოვ, როდესაც...

... ძალიან ვჩქარობ:

ესპანური ნუშის ნამცხვარი 40
მარციპანის ნამცხვარი 40
ყველის ნამცხვარი 40
ნამცხვარი ანანასით 41
ბანანის ნამცხვარი 41
შოკოლადის ნამცხვარი 41
რევანდის ნამცხვარი 42
გარგარის შტრუდელი 42
მანდარინის ნამცხვარი 42
ალუბლის ნამცხვარი 43
ვაშლის სწრაფი ნამცხვარი 43
გარგარის ნამცხვარი 48
ბანანის ნამცხვარი რომის სოუსით 52
ამორუნებული მსხლის ნამცხვარი 52
ხენდროს ნამცხვარი 54
მოცვის უბრალო ნამცხვარი 56
მაყვლის ნამცხვარი ნიგეზით 58
ჟოლოს ნამცხვარი 58
ალუბლის მარტივი ნამცხვარი 62
ყვისფერი ნამცხვარი ალუბლით 64
ალუბლის ნამცხვარი ხაჭოთი 64
ფორთოხლის ნამცხვარი 66
მანგოს ნამცხვარი 68
ნითელი მოცვის ნამცხვარი 72
რევანდის ნამცხვარი 74
ხურტკემლის ნამცხვარი ბეზეთი 76
ლიმეტის ნამცხვარი 78
დღს და ქოქოსის ნამცხვარი 94
ნამცხვარი ფხვიერი ზედაპირით 96
მარმარილოს ნამცხვარი 100
სამეო ნამცხვარი 100
ფაფუკი ნამცხვარი 102
ნიგეზის ნამცხვარი 106
კარამელის ნამცხვარი 110
ხაშხაშის რულეტი 112

... მასალას ვიყენებ მარაგიდან:

ყველის ნამცხვარი 40
ესპანური ნუშის ნამცხვარი 40
შოკოლადის ნამცხვარი 41
ნამცხვარი ანანასით 41
მანდარინის ნამცხვარი 42
ალუბლის ნამცხვარი 43
ვაშლის ნამცხვარი 44
ვაშლის ნამცხვარი ქოქოსის
ფანტელით 44
გარგარის ნამცხვარი 48
მოცვის უბრალო ნამცხვარი 56
ნამცხვარი ნითელი მოცხარით 60
ალუბლის მარტივი ნამცხვარი 62
ყვისფერი ნამცხვარი ალუბლით 64
ხაჭოს ნამცხვარი 84
მდინარის ტალღები 90
თაფლიანი ლეზელი 92
ნამცხვარი ყვისფერი ფხვიერი
ზედაპირით 92
მარმარილოს ნამცხვარი 100
ფაფუკი ნამცხვარი 102
ხაჭოსა და არაქვის შტრუდელი 112

... მინდა ნაკლები გადავიხადო:

ყველის ნამცხვარი 40
ესპანური ნუშის ნამცხვარი 40
შოკოლადის ნამცხვარი 41
ბანანის ნამცხვარი 41
მანდარინის ნამცხვარი 42
ვაშლის ნამცხვარი ქოქოსის
ფანტელით 44
გარგარის ნამცხვარი ფხვიერი
ზედაპირით 48
ალუბლის მარტივი ნამცხვარი 62
მანდარინის ნამცხვარი 68
ნითელი მოცვის ნამცხვარი 72
ლიმონის ნამცხვარი მინანქრით 78
ხაჭოს ნამცხვარი 84
ნამცხვარი ყვისფერი ფხვიერი
ზედაპირით 92
შაქრისა და კარაქის ნამცხვარი 94
მარმარილოს ნამცხვარი 100
ფაფუკი ნამცხვარი 102

ხილით და უხილოდ

... მარტივ რეცეპტს ვირჩევ:

ესპანური ნუშის ნამცხვარი 40
ბანანის ნამცხვარი 41
ალუბლის მარტივი ნამცხვარი 62
ყავისფერი ნამცხვარი ალუბლით 64
ალუბლის ნამცხვარი ხაჭოთი 64
ლიმონის ნამცხვარი მინანქრით 78
ხაჭოს ნამცხვარი 84
ხაჭოს ნამცხვარი კვერცხის
ლიქიორით 88
მდინარის ტალღები 90
თაფლიანი ღვეზელი 92
ყავის ნამცხვარი 96
მარმარილოს ნამცხვარი 100
სამეფო ნამცხვარი 100
ფაფუკი ნამცხვარი 102
ყაბაყის ნამცხვარი ლიმონის
მინანქრით 104
ნიგეზის ნამცხვარი 106
გოგრის ნამცხვარი 108

... საბავშვო წვეულებას ვმართავ:

მარციპანის ნამცხვარი 40
ყველის ნამცხვარი 40
ბანანის ნამცხვარი 41
მანდარინის ნამცხვარი 42
ვაშლის სწრაფი ნამცხვარი 43
გარგარის ნამცხვარი 48
ამობრუნებული მსხლის ნამცხვარი 52
ხენდროს ნამცხვარი 54
მოცვის ნამცხვარი ხაჭოთი 56
უოლოს ნამცხვარი 58
ალუბლის მარტივი ნამცხვარი 62
ყავისფერი ნამცხვარი ალუბლით 64
მანდარინის ნამცხვარი იოგურტით 68
ქლიავის ნამცხვარი 82
ფილადელფიური ყველის ნამცხვარი 86
ნიუ-იორკული ყველის ნამცხვარი 86
მდინარის ტალღები 90
დღის და ქოქოსის ნამცხვარი 94
თხილის ნამცხვარი 104
კარამელის ნამცხვარი 110

... პიკნიკს ვაწყობ:

მარციპანის ნამცხვარი 40
ესპანური ნუშის ნამცხვარი 40
ბანანის ნამცხვარი 41
შოკოლადის ნამცხვარი 41
ვაშლის ნამცხვარი 44
გარგარის ნამცხვარი ფზევიერი
ზედაპირით 48
ამობრუნებული მსხლის ნამცხვარი 52
ხენდროს ნამცხვარი 54
მოცვის ნამცხვარი ხაჭოთი 56
ალუბლის მარტივი ნამცხვარი 62
ნამცხვარი მწავე ალუბლით 62
ყავისფერი ნამცხვარი ალუბლით 64
ნითული მოცვის ნამცხვარი 72
რევანდის ნამცხვარი 74
ხურტკემელის ნამცხვარი 76
ლიმონის ნამცხვარი მინანქრით 78
ლიმეტის ნამცხვარი 78
ქლიავის ნამცხვარი 82
ხაჭოს ნამცხვარი 84
ფილადელფიური ყველის
ნამცხვარი 86
ხაჭოს კექსი 88
ნამცხვარი ყავისფერი ფზევიერი
ზედაპირით 92
დღის და ქოქოსის ნამცხვარი 94
შაქრისა და კარაქის ნამცხვარი 94
ყავის ნამცხვარი 96
ნამცხვარი ფზევიერი ზედაპირით 96
მარმარილოს ნამცხვარი 100
სამეფო ნამცხვარი 100
სტაფილოს ნამცხვარი 102
ფაფუკი ნამცხვარი 102
თხილის ნამცხვარი 104
ყაბაყის ნამცხვარი ლიმონის
მინანქრით 104
მზის ფორმის კექსი 106
ნიგეზის ნამცხვარი 106
გოგრის ნამცხვარი 108
ნამცხვარი „ვარდი“ 108
კარამელის ნამცხვარი 110



ყველის ნამცხვარი

მასალა ტორტის მასასხნელი ფორმისათვის (Ø 26 სმ):
 250 გ ცხიმიანი ხაჭოსებრი ყველი
 250 გ უცხიმო ხაჭო
 4 კვერცხი
 200 გ შაქარი
 1 პაკეტი ვანილის პუდინგის ფხვნილი
 1 ს.კ. კონიაკი
 ცხიმი ფორმისათვის
 მოსამზადებლად: 10 ნთ.
 გამოსაცხოზად: 50 ნთ.
 გამოდის 12 ნაჭერი
 1 ნაჭერი 180 კ/კალ.

1 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი.

2 მიქსერით ათქვიფეთ ყველა ინგრედიენტი. მიღებულ მასა ჩაასხით ფორმაში და აცხვეთ 50 ნთ.

მასალის შეცვლა:
 თუ ისეთი ყველის ნამცხვარი გინდათ, რომელსაც ძირი აქვს, მაშინ „ატმის ნამცხვრის“ ცომი გააკეთეთ (გვ. 43), ჩადეთ ტორტის მასასხნელ ფორმაში, ზემოდან ყველის ნამცხვრის ცომი დაასხით და ისე გამოაცხვეთ, როგორც ზემოთ არის აღწერილი. თუ პუდინგის ფხვნილი არ გაქვთ, შეგიძლიათ შაქრიანი ვანილის 2 პაკეტით შეცვალოთ.

მარციპანის ნამცხვარი

მასალა კეხის ფორმისათვის (Ø 26 სმ):
 100 გ მარციპანი
 6 კვერცხი
 250 გ კარაქი
 250 გ შაქარი
 1 ჩ.კ. დარიჩინი
 100 გ დაფუჭული ნუში
 100 გ პირველი ხარისხის ფქვილი
 100 გ ფქვილი
 ცხიმი ფორმისათვის
 მოსამზადებლად: 15 ნთ.
 გამოსაცხოზად: 55 ნთ.
 გამოდის 16 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 315 კ/კალ.

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი. წერილად დაჭერით მარციპანი.

2 კვერცხი, კარაქი, შაქარი, დარიჩინი და მარციპანი ათქვიფეთ შაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ დაფუჭული ნუში, ორივე სახის ფქვილი და მხოლოდ ცოტა ხანს ურეთ.

3 ჩაასხით ცომი ფორმაში და აცხვეთ 55 ნთ.

რჩევა მოსართავად:
 შეურიეთ ერთმანეთს შაქრის პუდრა და ცოტა დარიჩინი და სქლად მოაყარეთ ნამცხვარს.

ესპანური ნუშის ნამცხვარი

მასალა ტორტის მასასხნელი ფორმისათვის (Ø 26 სმ):
 6 კვერცხი, მარლი
 200 გ შაქრის პუდრა
 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
 1 ლიმონის ცედრა
 1/2 ჩ.კ. დარიჩინი
 200 გ დაფუჭული ნუში
 შაქრის პუდრა მოსაყრელად
 ცხიმი ფორმისათვის
 მოსამზადებლად: 15 ნთ.
 გამოსაცხოზად: 30 ნთ.
 გამოდის 12 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 210 კ/კალ.

1 გააცხელეთ ღუმელი 175°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი. კვერცხის გული და ცილა გააცალკეეთ. ცილა და 1 მნიკვი მარლი ათქვიფეთ გამაგრებამდე. კვერცხის გული და შაქარი ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ლიმონის ცედრა, შაქრიანი ვანილი და დარიჩინი.

2 ათქვიფილი ცილა და დაფუჭული ნუში ფრთხილად შეურიეთ კვერცხისგულიან მასას.

3 ჩაასხით ცომი ფორმაში და აცხვეთ 30 ნთ. სუფრასთან მიტანის წინ სქლად მოაყარეთ შაქრის პუდრა.

!! რჩევა: შეგიძლიათ ფორთხლის ცედრა გამოიყენოთ.



შოკოლადის ნამცხვარი

მასალა ტორტის მასასხნაელი
ფორმისათვის (Ø 22 სმ):
200 გ ნახევრად მწარე შოკოლადი
2 ს.კ. ნალეზი
3 კვერცხი
150 გ დაფუთული ნუში
100 გ კარაქი
100 გ შაქარი
ცხიმი ფორმისათვის
შაქრის პუდრა მოსაყრელად


მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 40 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 220 კ/კალ.

1 გააცხელეთ ღუმელი 160°-მდე. დატეხეთ შოკოლადი და 2 ს.კ. ნალეზი ერთად ორთქლზე გააძინეთ, თან ურჩით.

2 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა ათქვიფეთ გამაგებებამდე და შეურიეთ დაფუთული ნუში. კარაქი, შაქარი, კვერცხის გული და შოკოლადიანი მასა ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე და შეურიეთ ცილას.

3 ჩაასხით ცომი ცხიმნასმულ ფორმაში და აცხეთ 40 წთ. გააგრილეთ და მოაყარეთ შაქრის პუდრა.

 მასალის შეცვლა: ნუში შეგიძლიათ თხილით ან კეკოსის ფანტელით შეცვალოთ.

ბანანის ნამცხვარი

მასალა საცხობი
ფორმისათვის:
3-4 მწიფე ბანანი
250 გ დარბილებული კარაქი
220 გ შაქარი
4 კვერცხი
350 გ ფქვილი
1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
შაქრის პუდრა მოსაყრელად
კარაქი საცხობი ფორმისათვის


მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 15 წთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 245 კ/კალ.

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ფორმას წაუსვით ცხიმი. ბანანი გაფქვეწით და ჩანგლით დაჭყლიტეთ.

2 კარაქი და შაქარი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. სათითაოდ შეურიეთ 4 კვერცხი, შემდეგ დაჭყლებილი ბანანი. ბოლოს დაუმატეთ ფქვილში არეული ცომის საფხვიერებელი.

3 ცომი თანაბრად გაანაწილეთ ფორმაზე. აცხეთ 15 წთ. გამოიღეთ ნამცხვარი, ცხელივე დაჭერით და მოაყარეთ შაქრის პუდრა.

 რჩევა: შეგიძლიათ ნამცხვრის ცომს 50 გ წერილად დაჭერილი, დამაქრული კოჭაც შეურიოთ.

ნამცხვარი ანანასით

მასალა ტორტის მასასხნაელი ან
გულის ფორმისათვის (Ø 26 სმ):
3 კვერცხი, 150 გ შაქარი
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
150 გ ფქვილი
1/2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
200 გ კარაქი
150 გ ყავისფერი შაქარი
1 ქილა დაკონსერვებული ანანასი
ცხიმი და პერგამენტი
ფორმისათვის

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 35 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 325 კ/კალ.

1 შაქარი, კვერცხი და შაქრიანი ვანილი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. კარაქი ცეცხლზე ოდნავ შეაყვინდეთ და შეურიეთ ცომს.

2 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. ფორმაში ჩააფინეთ პერგამენტი, წაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ ყავისფერი შაქარი.

3 საწურზე დანრეტილი ანანასის ნაჭრები გადაიტანეთ ფორმის ძირზე, ზემოდან მოასხით ცომი და აცხეთ 35 წთ.

4 როდესაც ნამცხვარი გაცივდება, თევზზე გადმოაბრუნეთ და მოაცილეთ პერგამენტი. მორთეთ ხენდროთი.



მანდარინის ნამცხვარი

მასალა ტორტის გასახსნელი ფორმისათვის (Ø 26 სმ):
 1/2 კგ მანდარინი
 200 გ დარიღებული კარაქი
 3 კვერცი, 150 გ შაქარი
 100 გ არაჟანი, 250 გ ფქვილი
 50 გ სახამებელი, 1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი ცხიმი ფორმისათვის შაქრის პულდრა მოსაყრელად

მოსამზადებლად: 15 წთ.
 გამოსაცხობად: 40 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 305 კ/კალ.

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ფორმას ნაუსკით ცხიმში. მანდარინი გაფქვევით და ლებებზე დაყავით. ლებებს ფრთხილად შემოაცალეთ კანი.

2 ათქვიფეთ კარაქი, კვერცი და შაქარი. დაუმატეთ არაჟანი და მანდარინის ლებები. შეურიეთ ფქვილი, სახამებელი და ცომის საფხვიერებელი.

3 ჩაასხით ცომი ფორმაში და აცხვეთ 40 წთ. გააგრილეთ და მოაყარეთ შაქრის პულდრა.



რჩევა მოსართავად:
 ნამცხვარი ტორტად იქცევა, თუ ნაღების კრემს ნაუსკავით და მანდარინის ლებებით მორთავთ.

კრემს ნაუსკავით და მანდარინის ლებებით მორთავთ.



გარგარის შტრუდელი

მასალა 1 შტრუდელისათვის:
 600 გ გარგარი
 100 გ ნუშის ფხვიერი გალუტი (მაგ. „ამარეტინი“)
 100 გ კარაქი
 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
 450 გ გაცივებული ფენოვანი ცომი

მოსამზადებლად: 15 წთ.
 გამოსაცხობად: 25 წთ.

გამოდის 8 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 255 კ/კალ.

1 გარგარი გათაღეთ, გამოაცალეთ კურკა და მოგვძო ნაჭრებად დაჭერით. ნუშის გალუტი წვრილად დაფხვევით.

2 გააცხელეთ ღუმელი 225°-მდე. გაადნეთ კარაქი. საცხობ ფირფიტას ნაუსკით ცოტაოდენი გამდნარი კარაქი.

3 ფენოვანი ცომი თხლად გაბარტყელეთ, ნაუსკით კარაქის ნახევარი. ცომზე გაანანილეთ შაქრიანი ვანილი და დაფხვიერი გალუტი ისე, რომ დატოვოთ დაახლ. 4-5 სმ სივანის კიდეები. დაფხვიერ გალუტზე გაანანილეთ დაჭრილი გარგარი, ცომის კიდეები გადაკეცეთ და სიგრძეზე გადაახვიეთ.

4 შტრუდელი დადეთ საცხობ ფირფიტაზე და გადაუსვით დარჩენილი კარაქი. აცხვეთ 25 წთ. სუფრასთან მიტანის წინ მოაყარეთ შაქრის პულდრა.



რევანდის ნამცხვარი

მასალა ტორტის გასახსნელი ფორმისათვის (Ø 30 სმ):
 750 გ რევანდი
 1 ს.კ. მოცხარის ყულე
 450 გ გაცივებული ფენოვანი ცომი

2 კვერცხის გული
 100 გ შაქრის პულდრა
 200 გ არაჟანი (ცხიმ. 24%)
 2 ს.კ. დაფქული ნუში ცხიმი ფორმისათვის

მოსამზადებლად: 15 წთ.
 გამოსაცხობად: 25 წთ.

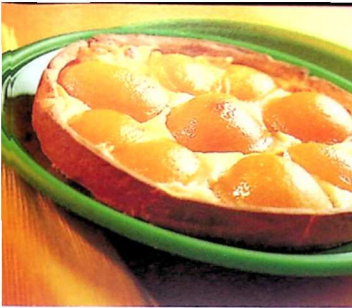
გამოდის 8 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 230 კ/კალ.

1 გაასუფთავეთ რევანდი და დაჭერით პატარა ნაჭრებად. შეათბეთ მოცხარის ყულე და რევანდის ნაჭრებს შეურიეთ. გააჩერეთ 5 წთ. და დაანყვეთ სანურზე. წვენი შეინახეთ.

2 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ფორმას ნაუსკით ცხიმში. ცომი თხლად გაბარტყელეთ, ჩააფინეთ ფორმაში და დადგით გრილ ადგილას.

3 კვერცხის გული, შაქრის პულდრა, რევანდის წვენი და არაჟანი ათქვიფეთ კრემისებრ მასის მიღებამდე. ფენოვან ცომს მოაყარეთ ნუში, ზედ რევანდი გაანანილეთ და არაჟნის კრემი მოასხით.

4 აცხვეთ 25 წთ. გამოიღეთ და გააგრილეთ.



ატმის ნამცხვარი

მასალა ტორტის მასასნელი ფორმისათვის (Ø 26 სმ):
 600 გ ატამი, 300 გ ფქვილი
 200 გ დარბილებული კარაქი
 150 გ შაქარი, 1 კვერცხის გული
 1 პაკეტი პუდინგის კრემი, რომელსაც გამოცხობა არ სჭირდება და ცხობისას არ ფუჭდება
 1/4 ლ რძე
 ცხიმი ფორმისათვის
 მოსამზადებლად: 15 წთ.
 გამოსაცხობად: 55 წთ.
 გამოდის 12 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 315 კ/კალ.

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი. ატამი გათალეთ, შუაზე გაჭერით და გამოაცალეთ კურკა.

2 ფქვილის, კარაქის, შაქრისა და კვერცხის გულისაგან მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი, ჩადეთ ფორმაში და ხელით გადაასწორეთ.

3 პუდინგის კრემი რძესთან ერთად ათქვიფეთ პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით. კრემი ნაუსვით ცომს და ზემოდან ატმის ნაჭრები მოაწყვეთ. აცხვეთ ღუმელში 200°-ზე 55 წთ.


ვაშლის სწრაფი ნამცხვარი

მასალა ტორტის მასასნელი ფორმისათვის (Ø 26 სმ):
 250 გ ფქვილი
 250 გ დარბილებული კარაქი
 150 გ შაქარი
 1 კვერცხის გული
 100 გ მარციპანი
 4-5 საშუალო ზომის მომყავო ვაშლი
 ცხიმი ფორმისათვის
 მოსამზადებლად: 15 წთ.
 გამოსაცხობად: 50 წთ.
 გამოდის 12 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 335 კ/კალ.

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი.

2 ფქვილის, კარაქის, შაქრისა და კვერცხის გულისაგან მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი, ჩადეთ ფორმაში და ხელით გადაასწორეთ.

3 მარციპანი თხელ ნაჭრებად დაჭერით და ცომზე თანაბრად გაანაწილეთ. გათალეთ ვაშლები, ამოაჭერით გული, დაჭერით თხელ ნაჭრებად და მოაწყვეთ ნამცხვარზე. აცხვეთ 50 წთ.

 **რჩევა მოსართავად:**
 ნამცხვარს გამოცხობის-თანავე შეთბარი, საცერში გატარებული ვაშლის ან კომშის ულეუ გადაუსვით. შეგიძლიათ გარგარის ჯემიც გამოიყენოთ.

ალუბლის ნამცხვარი

მასალა ტორტის მასასნელი ფორმისათვის (Ø 28 სმ):
 500 გ ალუბალი
 150 გ კარაქი
 3 კვერცხი
 250 გ შაქარი
 100 გ ფქვილი
 50 გ კანგაცილი, დაფუჭილი ნუში
 40 გ თხლად დაჭრილი ნუში
 1 ჩ.კ. შაქრის პუდრა
 ცხიმი ფორმისათვის
 მოსამზადებლად: 15 წთ.
 გამოსაცხობად: 30 წთ.
 გამოდის 12 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 445 კ/კალ.

1 ფორმას ნაუსვით ცხიმი. გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. ალუბალი გარეცხეთ და გამოაცალეთ კურკა.

2 გაადნეთ კარაქი. კვერცხი და შაქარი ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე, შეურიეთ ფქვილი, ნუში და გამდნარი კარაქი.

3 ცომი ჩაასხით ფორმაში. ზემოდან მოაწყვეთ ალუბალი. შაქრის პუდრას შეურიეთ თხლად დაჭრილი ნუში.

4 აცხვეთ 15 წთ. შემდეგ ნამცხვარზე შაქრიანი ნუში გაანაწილეთ და აცხვეთ კიდევ 15 წთ. მიირთვით თბილი, ნაყინთან ან ათქვეფილ ნალებთან ერთად.

ვაშლის ნამცხვარი ქოქოსის ფანტელით

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე

მოსამზადებლად: 1 სთ.
გამოსაცხოხობად: 35-40 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 330 კ/კალ.

მასალა 1 საცხობი ფირფიტისათვის:

- 200 გ დარბილებული კარაქი
- 200 გ შაქარი
- 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი მარილი
- 4 კვერცხი
- 350 გ ფქვილი
- 1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
- 4-5 ს.კ. რძე
- 1 ლიმონის ცედრა
- 1 ს.კ. ლიმონის წვენი
- 150 გ ქოქოსის ფანტელი
- 2 კგ მოშავო ვაშლი
- 100 გ დაფუთი ნუში
- 150 გ შაქრის პუდრა
- პერგამენტი

1 ერთმანეთს შეურიეთ კარაქი, 100 გ შაქარი, შაქრიანი ვანილი და 2 მწიკვი მარილი. 3 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა შეინახეთ. კარაქიან მასას შეურიეთ 3 კვერცხის გული და 1 მთელი კვერცხი, ურიეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. შეურიეთ რძე, ლიმონის ცედრა და 70 გ ქოქოსის ფანტელი.

2 ვაშლები გაჭერით ოთხად, გათალეთ და ამოაჭერით გული. მეოთხედები დაჭერით თხელ ნაჭრებად. გააცხელეთ ლუმელი 220°-მდე. ფორმაში ჩააფინეთ პერგამენტი.

3 ცომი ჩაასხით ფორმაში, მოაყარეთ ნუში და ზემოდან სქლად მოაწყვეთ ვაშლის ნაჭრები. მოაყარეთ დარჩენილი შაქარი და აცხვეთ 15 წთ.

4 ამასობაში ათქვიფეთ კვერცხის ცილა 1 მწიკვი მარილთან და შაქრის პუდრასთან ერთად. დაუმატეთ ლიმონის წვენი და დარჩენილი ქოქოსის ფანტელი. მიღებული მასა გადაუსვით ვაშლებს, შემდეგ ნამცხვარი ისევ ლუმელში შედგით და აცხვეთ კიდევ 180°-ზე 20-25 წთ. ამ ნამცხვარს ძალიან უხდება ათქვიფილი ნალები.

ვაშლის ნამცხვარი

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე

მოსამზადებლად: 1 სთ.
გამოსაცხოხობად: 25-30 წთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 235 კ/კალ.

მასალა 1 საცხობი ფირფიტისათვის:

- 4-5 ც ვაშლი
- 200 გ ნალები
- 1 3/4 ჩ. ჭ. შაქარი
- 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 3 კვერცხი
- 2 ჩ. ჭ. ფქვილი
- 3/4 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
- 1 ლიმონის ცედრა
- მარილი
- 100 გ კარაქი
- 100 გ თხლად დაჭრილი ნუში
- 4 ს.კ. რძე
- პერგამენტი


1 ვაშლები გაჭერით ოთხად, გათალეთ და ამოაჭერით გული. მეოთხედები თხელ ნაჭრებად დაჭერით. გააცხელეთ ლუმელი 200°-მდე და საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

2 ნალები, 1 ჩქია შაქარი, შაქრიანი ვანილი და 3 კვერცხი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე.

3 დაუმატეთ ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი, ლიმონის ცედრა და 2 მწიკვი მარილი. ცომი გაანაწილეთ საცხობ ფირფიტაზე და ზემოდან ვაშლის ნაჭრები მოაწყვეთ.

4 აცხვეთ 10 წთ. კარაქში მოხალეთ ნუში. შეურიეთ დარჩენილი შაქარი და რძესთან ერთად წამოადუღეთ.

5 გამოიღეთ ნამცხვარი ლუმლიდან, ზედაპირზე თანაბრად გაანაწილეთ ნუშიანი მასა, შედგით ლუმელში და აცხვეთ კიდევ 15-20 წთ.

 მასალის შეცვლა: შეგიძლიათ ნამცხვარი ალუბლით ან, საერთოდ, ხილის გარეშე გააკეთოთ. ასეთ შემთხვევაში ნამცხვარს მეტი ნუში და კარაქი დასჭირდება.

ზედა სურათი: ვაშლის ნამცხვარი ქოქოსის ფანტელით
ქვედა სურათი: ვაშლის ნამცხვარი



ვაშლი

ვაშლი ძალიან სასარგებლო ხილია. უმჯობესია, გრილ, ბნელ და მშრალ ადგილას შეინახოთ. ცოცხალი ვაშლი საყინულეში არ ინახება. თუ კომპოტისათვის გჭირდებათ, ვაშლი უნდა დაჭრათ და შაქრის სიროფში ჩაანყოთ, თუ ნამცხვრისათვის — მდულარე წყალში ამოავლოთ და ისე შეინახოთ მაცივარში. ცხობისათვის საუკეთესოა ხორციანი, მომწაფო ვაშლი.

ნამცხვარი სიდრით

სისწრაფე ●●
სიმარტივე ●●●
სიიაფე ●

მოსამზადებლად: 45 წთ.
გასაჩერებლად: 1 დღე
გამოსაცხოზად: 1 სთ. 30 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 420 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასახსნელი ფორმისათვის
(Ø 28 სმ):
125 გ კარაქი ან მარგარინი
125 გ შაქარი
1 კვერცხი
250 გ ფქვილი
1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
მიკთავისათვის:
1,5 კგ ვაშლი
2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
2 პაკეტი ვანილის პუდინგის ფხვნილი
3/4 ლ სიდრი (შეგიძლიათ შეცვალოთ თეთრი ღვინო ან ვაშლის წვენი, რომელსაც დაუმატებთ ვაშლის არაყს)
200 გ შაქარი
200 გ ნაღები
ფქვილი სამუშაოდ
ცხიმი და დაფხვნილი ორცხოზილა ფორმისათვის

1 ერთმანეთს შეურიეთ კარაქი, შაქარი და კვერცხი. დაუმატეთ ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი, მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი და გააბრტყელეთ ფქვილმოყრილ ზედაპირზე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი და ზედ დაფხვნილი ორცხოზილა მოაყარეთ. ცომი მოათავსეთ ფორმაში, გაუკეთეთ 1-2 სმ სიმაღლის კიდეები, ჩანგლით დაწვლიტეთ ძირი და დადგით გრილ ადგილას.

2 გათაღეთ ვაშლი, ამოაჭერით გული და პატარა კუბიკებად დაჭერით. მოაყარეთ 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი. პუდინგის ფხვნილს დაუმატეთ ცოტაოდენი სიდრი, დარჩენილ სიდრში გახსენით შაქარი და ნამოადღულეთ, შეურიეთ პუდინგის მასა და ცოტა ხანს ადუღეთ.

3 გააცხელეთ ღუმელი 160°-მდე. ცომზე გაანაწილეთ ვაშლის ნაჭრები, მოასხით პუდინგის მასა და გადაასწორეთ. აცხვეთ 1 1/2 სთ. შემდეგ 1 დღით მაცივარში შედგით.

4 სუფრასთან მიტანის წინ ნაღები და დარჩენილი შაქრიანი ვანილი ათქვიფეთ გამაგრებამდე და მორთეთ ნამცხვარი.

ვაშლის შტრუდელი

სისწრაფე ●
სიმარტივე ●●
სიიაფე ●●●

მოსამზადებლად: 1 სთ.
გამოსაცხოზად: 1 სთ.

გამოდის 8 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 370 კ/კალ.

მასალა 1 შტრუდელისათვის:
450 გ გაყინული ფენოვანი ცომი
6 ს.კ. ქიშიში
2-3 ს.კ. რომი, ვაშლის წვენი ან წყალი
800 გ ვაშლი
1 ლიმონი
6 ს.კ. შაქარი
1/2 ჩ.კ. დარიჩინი
6 ს.კ. დაჭრილი ნიგოზი
6 ს.კ. არაყანი
1-2 კვერცხის გული
შაქრის პუდრა მოსაყრელად
ცოტაოდენი ფქვილი
პერგამენტი

1 ფენოვანი ცომი გააღლეთ და ფქვილმოყრილ ჩაის ტილოზე ძალიან თხლად გააბრტყელეთ ისე, რომ მართკუთხედის ფორმა მიიღოს.

2 ჩაალბეთ ქიშიში რომში. ვაშლები გაჭერით ოთხად, გათაღეთ, ამოაჭერით გული და დაჭერით თხელ ნაჭრებად. გახეხეთ ლიმონის კანი და გამოწურეთ წვენი. შეურიეთ ერთმანეთს ვაშლი, ლიმონის ცედრა, 3 ს.კ. ლიმონის წვენი, შაქარი, დარიჩინი, ქიშიში და ნიგოზი. გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

3 ცომს შუაში ნაუსვით არაყანი, ხოლო კიდეებზე (3 სმ) კვერცხის გული. არაყანზე გაანაწილეთ ვაშლიანი მასა, ცომის კიდეები გადაკეცეთ და ცომი სიგრძეზე გადაახვიეთ.

4 შტრუდელი მოათავსეთ საცხობ ფირფიტაზე ისე, რომ ნაწიბური ქვემოთ აღმოჩნდეს. გადუსვით კვერცხის გული, შედგით ღუმელში და აცხვეთ 1 სთ. გააგრილეთ და მოაყარეთ შაქრის პუდრა. მიირთვიეთ ვანილის სოუსთან ერთად.




ზედა სურათი: ნამცხვარი სიდრით
ქვედა სურათი: ვაშლის შტრუდელი



ვანილის სოუსი

ვანილის ჩხირი გახლიჩეთ სიგრძეზე, ამოფხიკეთ გული. 1/2 ლ რძეს ცოტა ამოაკელით და 1 1/2 ს.კ. ვანილის პუდინგის ფხვნილს და 4 კვერცხის გულს შეურიეთ. დარჩენილი რძე წამოადუღეთ 500 გ ნაღებთან, 100 გ შაქართან და ვანილის გულთან ერთად, დაუმატეთ პუდინგისფხვნილიანი მასა, თან ურიეთ. სოუსი ცოტა ხანს ადუღეთ.

გარგარის ნამცხვარი

სისწრაფე 
 სიმარტივე 
 სიიფე 

მოსამზადებლად: 20 წთ.
 გამოსაცხობად: 40 წთ.

გამოდის 8 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 480 კ/კალ.

მასალა ტორტის ან ცეცხლგამძლე კერამიკული ფორმისათვის (Ø 28 სმ):

- 700 გ გარგარი
- 150 გ დარბილებული კარაქი
- 100 გ ყავისფერი შაქარი
- 3 კვერცი
- 150 გ პირველი ხარისხის ფქვილი
- 50 გ დაფუძი ნუში
- 1 დანის წვერი ცომის საფხვიერებელი
- 200 გ არაჟანი
- 2 კვერცხის გული
- 50 გ შაქარი ან შაქრის პუდრა
- ცხიმი ფორმისათვის

1 გარგარი გარეცხეთ, გათაღეთ, შუაზე გაჭერით და გამოაცალეთ კურკა. გააცხელეთ ღუმელში 180°-მდე. ნაუსვით ცხიმი ფორმას.

2 კარაქი, შაქარი და კვერცი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ფქვილი, ნუში და ცომის საფხვიერებელი. ცომი მოათავსეთ ფორმაში.

3 გარგარის ნაჭრები მოაწყვეთ ცომზე.

4 არაჟანი, კვერცხის გული და შაქარი კარგად ათქვიფეთ და მოასხით გარგარიან ფენას. აცხვეთ 40 წთ.






ხილის შეცვლა: გარგარის მაგივრად შეგიძლიათ ატამი, მსხალი ან ალუბალი გამოიყენოთ.



რჩევა: შეგიძლიათ ცხობის წინ გარგარიან ფენას 1 ს.კ. გარჩეული მზესუმზირა მოაყაროთ.

გარგარის ნამცხვარი ფხვიერი ზედაპირით

სისწრაფე 
 სიმარტივე 
 სიიფე 

მოსამზადებლად: 20 წთ.
 გამოსაცხობად: 50 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 455 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისათვის (Ø 26 სმ):

- 600 გ გარგარი
- 250 გ დარბილებული კარაქი
- 150 გ შაქარი
- 1 კვერცი
- 300 გ ფქვილი
- 200 გ არაჟანი (ცხიმ. 24%)
- 250 გ საკონდიტრო ხაშხაში
- ცხიმი ფორმისათვის

1 გარგარი გარეცხეთ, შუაზე გაჭერით და გამოაცალეთ კურკა. გააცხელეთ ღუმელში 180°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი.

2 კარაქის, შაქრის, კვერცხისა და 250 გ ფქვილისაგან მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. ფორმაში მოათავსეთ ცომის ნახევარი.

3 ცომის მეორე ნახევარს დაუმატეთ დარჩენილი ფქვილი და ხელით ისე მოსრისეთ, რომ მიიღოთ ფხვიერი მასა.

4 ფორმაში მოთავსებულ ცომს ნაუსვით არაჟანი, მოაყარეთ ჯერ ხაშხაში, შემდეგ კი ფხვიერი მასა. ბოლოს მოაწყვეთ გარგარის ნაჭრები ამობურცული ნაწილით ზემოთ და აცხვეთ 50 წთ.



სწრაფი ვარიანტი: შეგიძლიათ დაკონსერვებული გარგარი გამოიყენოთ.



ხილის შეცვლა: გარგარი შეცვალეთ ატმით, ვაშლით ან მსხლით.



მასალის შეცვლა: არაჟანი ნამცხვარს განსაკუთრებულ გემოს აძლევს, მაგრამ თუ არ გაქვთ, შეგიძლიათ საერთოდ არ გამოიყენოთ. თუ ხილის ნამცხვარი არ გინდათ, შეგიძლიათ ნამცხვარი უხილოდ, მხოლოდ ხაშხაშით გამოაცხოთ.

ზედა სურათი: გარგარის ნამცხვარი
ქვედა სურათი: გარგარის ნამცხვარი ფხვიერი ზედაპირით



გარგარი

გარგარი ყვითელი, სურნელოვანი და წვნიანი ხილია. საერთოდ, ყველა წვნიანი ნაყოფი ნაკლებად არომატულია, თუმცა გარგარზე ამას ვერ ვიტყვით. გათბობისას გარგარი არაჩვეულებრივ გემოს იძენს, ამიტომ გარგარი იდეალური ხილია ცხობისათვის. გარგარის გაყინვა და ისე შენახვა რეკომენდებული არ არის.

ტორტი მსხლის არყით

სისწრაფე ●●
 სიმარტივე ●●
 სიიფე ●

მოსამზადებლად: 45 წთ.
 გასაჩერებლად: 1 სთ.
 გამოსაცხობად: 1 სთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 285 კ/კალ.

გასალა ტორტის ბასასხნელი ფორმისათვის
 (∅ 26 სმ):

- 750 გ მწიფე მსხალი
- 1 საშუალო ლიმონი
- 5 პატარა ჭიქა მსხლის არაყი
- 300 გ ფქვილი
- 150 გ მარგარინი
- 90 გ შაქარი
- მარილი
- 1 დიდი კვერცი
- ცოტა მსხლის წვენი, სურვილისამებრ
- 1 1/2 ს.კ. სახამებელი
- 2 ს.კ. შაქრის პუდრა
- ფქვილი საშუაოდ ცხიმში და დაფხენილი ორცხობილა ფორმისათვის

1 მსხალი გათალეთ, გაჭერით ოთხად, ამოჭერით გული და ჩაანყვეთ ჯამში. ლიმონის კანი გახეხეთ, წვენი გამოწურეთ და მოასხით მსხალს, დაუმატეთ არაყი, დააფარეთ და დადგით 1 სთ.

2 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმში და მოაყარეთ დაფხენილი ორცხობილა.

3 ფქვილით, მარგარინით, 80 გ შაქარით, 1 მწიკვი მარილითა და კვერცხით მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. გააბრტყელეთ ცომი ფქვილმოყრილ ზედაპირზე. ჩამოაჭერით რამდენიმე ზოლი მოსართავად. დარჩენილი ცომი მოათავსეთ ფორმაში, გაუკეთეთ 2 სმ სიმაღლის კიდები და აცხეთ 175°-ზე 15 წთ.

4 მსხლის ნაჭრები დასანურად დაანყვეთ სანურზე და გადაიტანეთ ნახევრადგამომცხვარ ფენაზე. არყიან მასას შეურიეთ 1/8 ლ წყალი ან მსხლის წვენი, სახამებელი, დარჩენილი შაქარი და მოასხით მსხლიან ფენას. ზემოდან ბადისებურად დაალაგეთ ცომის ზოლები და აცხეთ 30 წთ. აუნიეთ ღუმელს 225°-მდე და აცხეთ კიდევ 15 წთ. გამოიღეთ ღუმლიდან, გააგრილეთ და მოაყარეთ შაქრის პუდრა. სუფრასთან მიიტანეთ ათქეფილ ნალებთან ერთად.

მსხლის ნამცხვარი არაყით

სისწრაფე ●
 სიმარტივე ●
 სიიფე ●

მოსამზადებლად: 1 სთ. 30 წთ.
 გამოსაცხობად: 55 წთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 370 კ/კალ.

გასალა ღრვა საცხოვრ ფირფიტისათვის:

- 1,5 კგ მწიფე, მაგრამ ჯერ კიდევ მაგარი მსხალი
- 2 მთლიანი ლიმონი
- 200 გ მარციპანი
- 150 გ შაქარი
- 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- მარილი
- 150 გ დარბილებული კარაქი
- 8 კვერცი
- 6 ს.კ. ნალები
- 300 გ ფქვილი
- 3/4 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
- 200 გ დაჭრილი ნუში
- 3 ს.კ. შაქრის პუდრა
- 1 ს.კ. სახამებელი
- 300 გ არაყანი (ცხიმ. 24%)
- პერგამენტი

1 მსხალი გათალეთ, გაჭერით ოთხად, ამოაჭერით გული. თითოეული მეოთხედი 3-4 ნაჭრად გაჭერით. გარეცხეთ ლიმონი, გახეხეთ კანი და გამოწურეთ წვენი. მსხალს მოასხით 2 ს.კ. ლიმონის წვენი და ცოტა ხანს გააჩერეთ.

2 ერთმანეთს შეურიეთ მარციპანი, შაქარი, შაქრიანი ვანილი და 2 მწიკვი მარილი. დაუმატეთ დაჭრილი კარაქი, ლიმონის ცედრის ნახევარი და ათქეფეთ მექსნიკური მიქსერით.

3 თანდათან შეურიეთ 5 კვერცი, ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი, ნუში და ათქეფეთ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე.

4 ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი, თანაბრად გაანაწილეთ ცომი და ზემოდან მსხლები მოაწყვეთ.

5 ერთმანეთს შეურიეთ დარჩენილი ლიმონის წვენი, ცედრა, შაქრის პუდრა და სახამებელი. ეს ყველაფერი დაუმატეთ კარგად ათქეფილ არაყანსა და დარჩენილ 3 კვერცხს. მიღებული მასა მსხლებზე თანაბრად გაანაწილეთ.

6 შედგით ფორმა ცივ ღუმელში და აცხეთ 200°-ზე 55 წთ. ჯერ კიდევ თბილი ნამცხვარი დაჭერით ნაჭრებად. ნამცხვარს ძალიან უხდება ნალები კვერცხის ლიქიორით.










ზედა სურათი: მსხლის ნამცხვარი არაყით
 ქვედა სურათი: ტორტი მსხლის არყით



მსხალი

მსხალი ვაშლზე ტკბილია, მაგრამ მეტ შაქარს არ შეიცავს, უბრალოდ, ნაკლები სიმწივე აქვს. ოთახის ტემპერატურაზე მსხალი მალე მწიფდება. გრილ ადგილას ზოგი ჯიშში გაზაფხულამდეც ინახება. თუ მსხალს შაქრის სიროფში მოხარშავთ, მაცივარში კარგად შეინახება. მსხალს უხდება ისეთი სანელებლები, როგორიცაა დარიჩინი, ვანილი და კოჭა. გემრიელია მომწიფო კენკრასთან (მაგ., წითელ მოცვთან) და სხვა ხილთან ერთად.

ამობრუნებელი მსხლის ნამცხვარი

სისწრაფე   
 სიმარტოვე   
 სიიფე   

მოსამზადებლად: 20 წთ
 გამოსაცხობად: 25 წთ.

გამოდის 8 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 275 კ/კალ.

მასალა მიკერის სანიანალმდეგო ზედაპირიანი მასასხნელი ფორმისათვის:

- 200 გ შაქარი
- 3 მსხალი
- 100 გ დარბილებული კარაქი
- 2 კვერცი
- 100 გ ფქვილი
- 1/4 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- 2 ს.კ. თხლად დაჭრილი ნუში


1 100 გ შაქარი და 3 ს.კ. წყალი ნაშობადულეთ მიკერის სანიანალმდეგო ზედაპირიან ტაფაზე. ადულეთ დაბალ ცეცხლზე, სანამ ღია ყავისფერ კარამელს არ მიიღებთ, დროდადრო ურიეთ. მიღებული მასა ჩაასხით ფორმაში. გააცხელეთ ლუმელი 200°-მდე.


2 გათალეთ მსხალი, გაჭერით ოთხად, ამოაჭერით გული. მეოთხედები თხლად დაჭერით სიგრძეზე და მოაწყეთ კარამელზე.

3 კარაქი და დარჩენილი შაქარი ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი.










4 ცომი მსხლებზე თანაბრად გაანანილეთ და აცხვეთ 25 წთ.

5 გამოიღეთ ნამცხვარი ლუმლიდან და გააგრილეთ. ფორმას ფრთხილად მოაშორეთ გასახსნელი რგოლი და ნამცხვარი ლანგარზე გადმოაბრუნეთ, კიდები მორთეთ ნუშით.

 **რჩევა:** ნელთბილ ნამცხვარს ძალიან უხდება ვანილის ნაყინი ან ათქვეფილი ნალები.

 **მასალის შეცვლა:** ცოცხალი მსხლის ნაცვლად შეგიძლიათ დაკონსერვებული მსხალი გამოიყენოთ. მსხალი ხელსაზოცით კარგად გაამშრალეთ და თხელ ნაჭრებად დაჭერით.

ბანანის ნამცხვარი რომის სოუსით

სისწრაფე   
 სიმარტოვე   
 სიიფე   

მოსამზადებლად: 30 წთ.
 გამოსაცხობად: 1 სთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 360 კ/კალ.

მასალა მართკუთხა ფორმისათვის (სიგრძე 25 სმ):

- 200 გ შაქარი
- 125 გ კარაქი
- 4 კვერცი
- 175 გ ფქვილი
- 1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი მარლი
- 3 მწიფე ბანანი

ცხიმი და დაფხვნილი ორცხოზილა სოუსისათვის:

- 4 ს.კ. შაქარი
- 250 გ ნალები
- 1 ვანილის ჩხირი
- 4 კვერცხის გული
- 2 არყის ჭიკა რომი

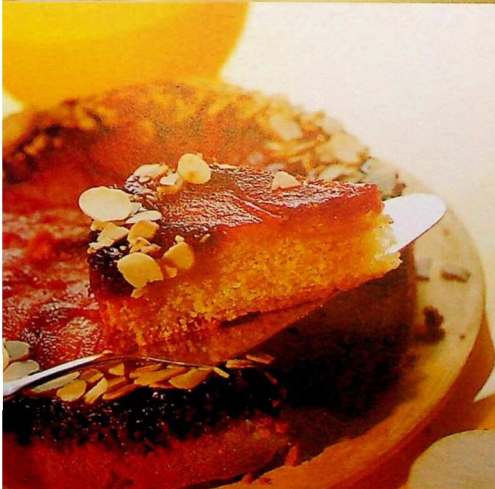
1 ათქვიფეთ შაქარი (2 ს.კ. გადინახეთ), კარაქი და კვერცი. დაუმატეთ ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი, შაქრიანი ვანილი და 1 მწიკვი მარლი. გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე.

2 ბანანი გაფცქვენით, 2 ს.კ. შაქართან ერთად დაჭყლიტეთ და შეურიეთ ცომს. ფორმას ნაუსვით ცხიმი, მოაყარეთ ორცხოზილა და ჩაასხით ცომი. აცხვეთ 1 სთ.

3 სოუსისთვის ჩაყარეთ ჯამში შაქარი და ადულეთ დაბალ ცეცხლზე, სანამ ღია ყავისფერ კარამელს არ მიიღებთ, დროდადრო ურიეთ. დაუმატეთ ნალები, თან ურიეთ, სანამ კარამელი არ გაიხსნება. გადმოდგით და გააგრილეთ.

4 ვანილის ჩხირს ამოცალეთ გული, კვერცხის ცილასთან და რომთან ერთად ცალკე ჯამში მოათავსეთ და ორთქლზე გააცხელეთ. დაუმატეთ ნალეზიანი მასა და თან ურიეთ, სანამ სოუსი კრემისებრი არ გახდება. ვიდრე სოუსს ნამცხვართან ერთად სუფრაზე მიიტანთ, მაცივარში შედგით.




ზედა სურათი: ბანანის ნამცხვარი რომის სოუსით
ქვედა სურათი: ამობრუნებული მსხლის ნამცხვარი



შაქრიანი ვანილის დამზადება

თუ ვანილის მხოლოდ გული გჭირდებათ, ჩხირს ნუ გადაადგებთ. შეგიძლიათ თქვენ თვითონ დაამზადოთ შაქრიანი ვანილი. არომატული ჩხირი შუაზე გაყავით და შაქართან ერთად მოათავსეთ ქილაში, რომელსაც ხრახნიანი თავსახური აქვს. რამდენიმე დღის შემდეგ შაქარი ვანილის არომატს მიიღებს და შეგიძლიათ ისე მოიხმაროთ, როგორც ქარხნული წესით დამზადებული შაქრიანი ვანილი.

ხენდროს ნამცხვარი

სისწრაფე 
სიპარტივე 
სხიაფე 

მოსამზადებლად: 20 წთ.
გამოსაცხობად: 15 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 245 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისათვის:

- (Ø 26 სმ):
- 3 კვერცხი, 150 გ შაქარი
- 150 გ არაჟანი (ცხიმ. 24%)
- 200 გ ფქვილი, 250 გ ხენდრო
- კრემისათვის:
- 250 გ ნაღები
- 50 გ შაქარი
- 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- დაჭრილი ფსტა
- პერგამენტი

1 ფორმაში ჩააფინეთ პერგამენტი. გააცხელეთ ლუმელი 190°-მდე.

2 კვერცხის ცილა და გული გააცალკეეთ. ცილა შაქართან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე, გული ნაღებთან ერთად — შაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ ცილიანი მასა გულიან მასას, მოაყარეთ ფქვილი და ცოტა ხანს ურჩეთ. ჩაასხით ცომი ფორმაში და აცხვეთ 15 წთ. გადმოდგით და გააგრილეთ.

3 ხენდრო გარეცხეთ, განმინდეთ და, სურვილისამებრ, სიგრძეზე ან სიგანეზე გაჭერით.

4 ნაღები შაქართან და შაქრიან ვანილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე, ნაუსვით ბისკვიტს და მორთეთ ხენდროთი. ნამცხვარს ზემოდან ფსტა მოაყარეთ.






სწრაფი ვარიანტი: შეგიძლიათ მზა ბისკვიტსა კრემი გადაუსვით და ზედ ხენდრო მოაწყოთ.



მასალის შეცვლა: არაჟნის ნაცვლად შეგიძლიათ ცომში ნაღები გამოიყენოთ. ანდა ნამცხვარს ნაღების ნაცვლად 1/4 ლ რძისგან მომზადებული მოხარშული კრემი ნაუსეთ.

ხენდროიანი ნაჭრები

სისწრაფე 
სიპარტივე 
სხიაფე 

მოსამზადებლად: 1 სთ.
გასაჩერებლად: 1-2 სთ.
გამოსაცხობად: 15 წთ.

გამოდის 16 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 325 კ/კალ.

მასალა საცხობი ფორმისათვის:

- 450 გ გაყინული ფენოვანი ცომი
- 2 პაკეტი ნუშის პუდინგის ფხენილი
- 1 ლ რძე
- 250 გ შაქარი
- 6 ფირფიტა ფელატინი
- 200 გ ნაღები
- 1 კგ ხენდრო
- 2 პაკეტი ტორტის მინანქარი
- 1/2 ლ წვენი (მოცხარის ან ალუბლის)

1 ცომი გააღვეთ. გააცხელეთ ლუმელი 225°-მდე. გააბრტყელეთ ცომი და მიეციეთ მართკუთხედის ფორმა. საცხობ ფირფიტას ნაუსვით წყალი და დააფინეთ ცომი. დაჩხვლიტეთ და აცხვეთ 15 წთ.

2 მომზადეთ პუდინგი რძითა და 100 გ შაქრით 2 პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით. დაარბილეთ ფელატინი და შეურიეთ პუდინგს.

3 ნაღები ათქვიფეთ გამაგრებამდე. როდესაც პუდინგი ყელედ დაიწყებს გადაქცევას, შეურიეთ ნაღები. მიღებული კრემი გაანაწილეთ ცომზე.

4 გარეცხეთ ხენდრო, შუაზე გაჭერით და მოაწყეთ კრემზე. მინანქარი დარჩენილ შაქართან და წვენთან ერთად წამოადულეთ და მოასხით ხენდროზე. ნამცხვარი სუფრასთან მიტანამდე 1-2 სთ. მაცივარში შედგით და შემდეგ დაჭერით.



ხილის შეცვლა: ამ ნამცხვარს ყველანაირი კენკრა მოუხდება. ასევე გემრიელი გამოვა ატმით, გარგარით ან მანგოთი.



რჩევა მოსართავად: ხენდროს შეგიძლიათ 50 გ დაჭრილი ნუში მოაყაროთ.






ზედა სურათი: ხენდროს ნამცხვარი
ქვედა სურათი: ხენდროიანი ნაჭრები



ხენდრო

ხენდრო ერთ-ერთი ყველაზე გემრიელი კენკრაა და ფართოდ გამოიყენება კულინარიაში. ცხობისთვის საუკეთესოა პატარა, მუქი ფერის ხენდრო. ხენდრო ადვილად იჭყლიტება და მგრძობიარეა ნყლის მიმართ, ამიტომ გამოიყენებამდე ფრთხილად გარეცხეთ და სანურზე გააშრეთ. მაცივარში ის მხოლოდ 1 დღე ინახება, მაგრამ თუ შეაქარს დააყრით ან გაყინავთ, უფრო დიდხანს გაძლებს.

მოცვის ნამცხვარი ხაჭოთი

სისწრაფე  
 სიმარტივე  
 სიიაფე 

მოსამზადებლად: 45 წთ.
 გასაცეველად: 30 წთ.
 გამოსაცხოზად: 1 სთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 330 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასახსნელი ფორმისათვის

- (\varnothing 26 სმ):
- ფხვიერი ცომისათვის:
- 230 გ ფქვილი
- 2 ს.კ. სახამებელი
- 125 გ ცივი კარაქი
- 75 გ შაქარი
- მიგთავისათვის:
- 500 გ მოცივი
- 8-10 ნუშის გალექი
- 500 გ ხაჭო (ცხ. 20%)
- 100 გ შაქარი
- 1/2 ლიმონის ცედრა და წვენი
- 2 ს.კ. სახამებელი
- 4 კვერცხი
- მარილი
- 2 ს.კ. შაქრის პუდრა
- ცხიმი ფორმისათვის






1 ცომის ინგრედიენტები სწრაფად შეურიეთ ერთმანეთს, მოზოლეთ ერთგვროვანი ცომი და გააბრტყელეთ. ჩადეთ ფორმაში, გვერდები აუმაღლეთ, ძირი დაუჩხვლიტეთ და შედგით მაცივარში 30 წთ.

2 მოცივი გაარჩიეთ, გარეცხეთ და სანურზე დაყარეთ. ცომის გასაბრტყელებლით დაფხვეთ ცალეტი. გააცხელეთ ლუმელი 200°-მდე.

3 ჯამში მოათავსეთ ხაჭო, შაქარი, ლიმონის წვენი, ცედრა და სახამებელი. დაუმატეთ 2 მთლიანი კვერცხი, 2 კვერცხის გული და კარგად აურიეთ. ცილა 1 მნიკე მარილთან ერთად ათევიფეთ გამაგრებამდე და დაუმატეთ ხაჭოიან მასას.

4 მოაყარეთ ცომს ნუშის გალექის ნაფხვენები და ზედ მოცივი გაანანილეთ. გადაუსვით ხაჭოიანი მასა და აცხეთ ლუმელში 40 წთ. შემდეგ შედგით ლუმლის შუა განყოფილებაში და აცხეთ კიდევ 15-20 წთ. ნამცხვარი ფორმაშივე გააგრილეთ და სუფრასთან მიტანის წინ მოაყარეთ შაქრის პუდრა.

მოცვის უბრალო ნამცხვარი

სისწრაფე   
 სიმარტივე 
 სიიაფე 

მოსამზადებლად: 15 წთ.
 გამოსაცხოზად: 30-40 წთ.

გამოდის 6 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 445 კ/კალ.

მასალა მრგვალი ფორმისათვის:

- 500 გ ფქვილი
- 4 კვერცხი
- 3/4 ლ რძე
- მარილი
- 500 გ მოცივი
- შაქარი და დარიჩინი ზემოდან მოსაყრელად
- კარაქი ფორმისათვის

1 გააცხელეთ ლუმელი 200°-მდე. შეურიეთ ერთმანეთს ფქვილი, კვერცხი, რძე, 3-4 ს.კ. წყალი და 2 მნიკე მარილი.

2 ფორმას ნაუსვით ცხიმი, ჩაასხით მიღებულ მასა და მოაყარეთ მოცივი.

3 აცხეთ ლუმელში 30-40 წთ., სანამ ნამცხვრის გვერდები ხრამუნა არ გახდება. მოაყარეთ შაქარი და დარიჩინი. სუფრასთან მიიტანეთ თბილი ნამცხვარი. მოცვის ნამცხვარს ძალიან უხდება რძიანი ყავა.



ხილის შეცვლა: შეგიძლიათ ნამცხვარი მოცხარით, გარგარით ან ვაშლით გააკეთოთ.



მასალის შეცვლა: 100 გ ფქვილი შეგიძლიათ დაფუქული ნუშით ან თხილით შეცვალოთ.

ზედა სურათი: მოცვის ნამცხვარი ხაჭოთი
ქვედა სურათი: მოცვის უბრალო ნამცხვარი



მოცვი

მოცვი ადვილად იჭყლიტება, ამიტომ სწრაფად უნდა დამუშავდეს. იგი ადვილადაც იყინება. ბალის მოცვი უფრო დიდი ზომისაა, მისი ტრანსპორტირება უფრო ადვილია, ვიდრე ტყის მოცვისა, მაგრამ ნაკლები არომატი აქვს. მოცვის კანი ლურჯ პიგმენტს შეიცავს, რომელიც მხოლოდ ხარშვისას გამოიყოფა.

მაყვლის ნამცხვარი ნიგვზით

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 30 წთ.
გაცაყიებლად: 2 სთ.
გამოსაცხობად: 45 წთ.

გამოდის 8 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 490 კ/კალ.

მასალა ტორტის მასასხნელი შორმისათვის
(26 სმ):

- 200 გ კარაქი
- 200 გ შაქარი
- მარილი
- 2 კვერცხის გული
- 250 გ + 3 ს.კ. ფქვილი
- 250 გ ლობიო, მუხუდო ან ბარდა ბრმად ცხობისათვის
- 500 გ მაყვალი
- 125 გ ნიგოზი
- 1 ლიმონის ცედრა
- 2 კვერცხი
- 100 გ ათქვეფილი ნაღები
- კარაქი ფორმისათვის

1 125 გ კარაქის, 125 გ შაქრის, 1 მწიკვი მარილის, კვერცხის გულისა და 250 გ ფქვილისაგან მოზიღეთ ერთგვაროვანი ცომი. ფორმას ნაუსვით კარაქი. ცომი ჩადეთ პარკში, თხლად გააბრტყელეთ, შემდეგ მოათავსეთ ფორმაში და გაუკეთეთ 2 სმ სიმაღლის გვერდები. შედგით მაცივარში 2 სთ.

2 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. ცომის ძირი დაჩველიტეთ ჩანგლით, დააფინეთ ალუმინის ფოლგა, ზემოდან მოაყარეთ 250 გ ლობიო და აცხვეთ 15 წთ. მოაშორეთ ლობიო და ფოლგა.

3 მაყვალს ნყალი გადაავლეთ და დაყარეთ სანურზე. შეინახეთ რამდენიმე ნიგვზის ლებანი, დანარჩენი ნიგოზი კი დაფქეთ. გამომცხვარ ფენას მოაყარეთ 3 ს.კ. დაფქული ნიგოზი. 75 გ შაქარი, 75 გ კარაქი, ლიმონის ცედრა, 2 მთლიანი კვერცხი და 3 ს.კ. ფქვილი ათქეფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ დარჩენილი დაფქული ნიგოზი.

4 ნიგვზიანი მასა დაასხით გამომცხვარ ფენაზე და ზედ მაყვალი მოაწყვეთ. აცხვეთ 25-30 წთ. გაგრილებული ნამცხვარი მორთეთ ნიგვზის ლებნებით. მიირთვით ათქეფილ ნაღებთან ერთად.

ჟოლოს ნამცხვარი

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 20 წთ.
გასაჩერებლად: 1 სთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 240 კ/კალ.

მასალა ნამცხვარისათვის:


- 1 მზა შოკოლადიანი ბისკვიტი (სიმაღლე 1-1,5 სმ)
- 2 ს.კ. გარგარის ან ჟოლოს ჯემი
- 500 გ ჟოლო
- 400 გ ნაზი ხაჭოსებრი ყველი იოგურტით
- 50 გ შაქარი
- 1 ს.კ. ჟოლოს სიროფი
- 1 პაკეტი ჟოლოს პუდინგის ფხენილი, რომელსაც მოხარშვა არ სჭირდება
- 200 გ ნაღები
- 1 პაკეტი ტორტის ნითელი მინანქარი
- 1/4 ლ ნითელი ხილის წვენი
- 2 ს.კ. ქოქოსის ფანტელი


1 ბისკვიტი დადეთ ლანგარზე და ნაუსვით ჯემი. გაარჩიეთ ჟოლო.

2 აურიეთ ერთმანეთში ხაჭოსებრი ყველი, შაქარი, ჟოლოს სიროფი და პუდინგის ფხენილი. ათქეფეთ ნაღები გამაგრებამდე და დაუმატეთ ყველიან მასას.

3 მიღებული კრემი გაანაწილეთ ბისკვიტზე და მორთეთ ჟოლოთი.

4 მოამზადეთ ტორტის მინანქარი ხილის წვენით პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით და თანაბრად გაანაწილეთ ჟოლოზე. ნამცხვრის გვერდები მორთეთ ქოქოსის ფანტელით.

 მასალის შეცვლა: ჟოლოს პუდინგის ფხენილის ნაცვლად შეგიძლიათ ვანილის პუდინგის ფხენილი გამოიყენოთ. ათქეფეთ 400 გ არაჟანი (ცხიმ. 24%), შეურიეთ 80 გ შაქრის პუდრა და 100 გ ქოქოსის ფანტელი. მიღებული კრემი გაანაწილეთ ბისკვიტზე.

 რჩევა: შეგიძლიათ კრემს 2 ს.კ. ჟოლოს არაყიც დაუმატოთ.



მაყვალი

არსებობს როგორც ველური, ისე ბალის მაყვალი. ველური მაყვალი მცირე ზომისაა და ძალიან არომატულია. მაყვალი სიგრილეშიც კი მხოლოდ რამდენიმე დღეს ძლებს, გაყინული მაყვალი კი დიდხანს ინახება. მაყვლისაგან ძალიან არომატული ჯემის, უელესა და ნამცხვრის მომზადება შეიძლება.

ნამცხვარი ნითელი მოცხარით

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიფე

მოსამზადებლად: 1 სთ. 30 წთ.
გამოსაცხობად: 32 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 320 კ/კალ.

გასალა ტორტის ბასასნელი ფორმისათვის
(\varnothing 26 სმ):

- 160 გ დარბილებული კარაქი
 - 225 გ შაქარი
 - 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
 - 250 გ ფქვილი, მარილი
 - 1 ს.კ. სახამებელი
 - 1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
 - 4 კვერცხი
 - 1 პაკეტი ვანილის პუდინგის ფხენილი
 - 5 ფირფიტა ფელატინი, 1/4 ლ რძე
 - 300 გ ნითელი მოცხარი
- ცხიმი და დაფხვნილი ორცხოზილა ფორმისათვის

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. შეურიეთ ერთმანეთს 150 გ კარაქი, 2 ს.კ. შაქარი, შაქრიანი ვანილი, ფქვილი, 1 მწიკვი მარილი, სახამებელი, ცომის საფხვიერებელი, 1 კვერცხი და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი.

2 ფორმას ნაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხოზილა. ცომი გააბრტყელეთ, ჩადეთ ფორმაში, აუშაღლეთ გვერდები და აცხვეთ 20 წთ.

3 პუდინგის ფხენილი 50 გ შაქართან და რძესთან ერთად მოამზადეთ პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით. ცივ წყალში დაარბილეთ ფელატინი და შეურიეთ ცხელ პუდინგს. კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა შეინახეთ. კვერცხის გული და დარჩენილი კარაქი დაუმატეთ პუდინგს და დადგით გრილ ადგილას.

4 გარეცხეთ მოცხარი, მოაცალეთ ყუნწები და გააშრეთ. ფელატინიანი პუდინგი ოდნავ რომ შესქელდება, შეურიეთ მოცხარი. ცილა და დარჩენილი შაქარი ათქვიფეთ გამაგრებამდე. გამომცხვარ ფენას ჯერ პუდინგი ნაუსვით, შემდეგ კი – ათქვიფილი ცილა. აცხვეთ ღუმელში 12 წთ., სანამ ბეზე მოყავისფრო არ გაახდება.

!! რჩევა: კარგი იქნება, თუ გამომცხვარ ფენას კრემის ნასმამდე დაფხვნილ ორცხოზილას, დაფუქულ თხილს ან ნუშს მოაყრით, რომ ბისკვიტი ძალიან არ დარბილდეს.

ნამცხვარი შავი მოცხარით

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიფე

მოსამზადებლად: 45 წთ.
გამოსაცხობად: 40 წთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 340 კ/კალ.

გასალა საცხობი ფირფიტისათვის:

- 500 გ შავი მოცხარი
 - 250 გ დარბილებული კარაქი
 - 200 გ შაქარი
 - 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
 - 4 კვერცხი
 - მარილი
 - 1 ლიმონის ცედრა
 - 400 გ ფქვილი
 - 1 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
 - 1/8 ლ რძე
 - 1/4 ლ კვერცხის ლიქიორი
 - 400 გ ნაღები
- ცხიმი და დაფხვნილი ორცხოზილა საცხობი ფირფიტისათვის

1 მოცხარი გარეცხეთ და მოაცალეთ ყუნწები. გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. საცხობ ფირფიტას ნაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხოზილა.

2 შეურიეთ ერთმანეთს კარაქი, შაქარი და 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი. თანდათან დაუმატეთ კვერცხი, 1 მწიკვი მარილი, ლიმონის ცედრა, ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. ბოლოს კი შეურიეთ რძე და მოცხარი.

3 ცომი გაანაწილეთ საცხობ ფირფიტაზე, აცხვეთ 40 წთ. და გააგრძელეთ.

4 გამომცხვარ ფენას ნაუსვით კვერცხის ლიქიორის ნახევარი. სუფრასთან მიტანის წინ ნაღები და შაქრიანი ვანილის მეორე პაკეტი ათქვიფეთ გამაგრებამდე. მიღებული კრემი თანაბრად გაანაწილეთ ფენაზე.

5 ჩაასხით დარჩენილი კვერცხის ლიქიორი პარკში, გაუკეთეთ პატარა ნახვრეტი და მოასხით ნამცხვარს დიაგონალურად, ბადისებურად.






ზედა სურათი: ნამცხვარი ნითელი მოცხარით
ქვედა სურათი: ნამცხვარი შავი მოცხარით



მოცხარი

არსებობს წითელი, თეთრი და შავი მოცხარი. მოცხარი ზაფხულში შემოდის. **წითელ მოცხარს** მომწუავო გემო აქვს და ძალიან გემრიელია, იყენებენ დესერტის, ჟელესა და სხვადასხვა ნამცხვრისათვის. იგი შეუცვლელია პუდინგისათვის. **თეთრი მოცხარი** შედარებით იშვიათია. ის განსაკუთრებულად ტკბილი და ძალიან არომატულია. მისგან გემრიელი წვენი და ჯემი მზადდება. **შავი მოცხარი** დიდი რაოდენობით C ვიტამინს და სხვა სასარგებლო ნივთიერებებს შეიცავს.

ალუბლის მარტივი ნამცხვარი

სისწრაფე 
 სიმარტივე 
 სიიარაღე 



მოსამზადებლად: 15 წთ.
 გამოსაცხოზად: 25 წთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 255 კ/კალ.

მასალა სატსოზი ფირფიტისათვის:
 800 გ მწიფე ალუბალი, 5 კვერცხი
 250 გ დარბილებული კარაქი
 250 გ შაქარი, 250 გ ფქვილი
 1 ჩ.კ. ცომის საფხეიერებელი
 მარილი
 2-3 ს.კ. ალუბლის ნაყენი სურვილისამებრ
 მსხვილად დაფხვნილი შაქარი მოსაყრელად
 პერგამენტი

1 გარეცხეთ ალუბალი და გამოაცალეთ კურკა.

2 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ, ცილა შეინახეთ. კვერცხის გული, კარაქი და შაქარი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ფქვილი, ცომის საფხეიერებელი, 1 მნიკვი მარილი და ალუბლის ნაყენი.

3 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

4 ცომს დაუმატეთ ალუბალი. ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე და კარგად შუურიეთ ცომს. ცომი გაანაწილეთ საცხობ ფირფიტაზე, მოაყარეთ მსხვილად დაფხვნილი შაქარი და აცხვით ღუმელში 25 წთ.






ხილის შეცვლა: შეგიძლიათ ნამცხვარი ქლიავით, გარგარით ან ატმით მოამზადოთ და ცომში ცოტაოდენი თხილიც შეურიოთ.



რჩევა: ალუბლის ნამცხვარს ძალიან უნდება ათქვეფილი ნალეზი. შეგიძლიათ, ნამცხვრის ცომს 2 ს.კ. ნუშის ლიქიორი შეურიოთ.

ნამცხვარი მყავე ალუბლით

სისწრაფე 
 სიმარტივე 
 სიიარაღე 

მოსამზადებლად: 1 სთ. 15 წთ.
 გამოსაცხოზად: 50 წთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 310 კ/კალ.

მასალა სატსოზი ფირფიტისათვის:

1,5 კგ. მყავე ალუბალი
 250 გ კარაქი ან მარგარინი
 300 გ შაქარი
 მარილი
 4 კვერცხი
 1 ლიმონის ცედრა
 300 გ ფქვილი
 100 გ სახამებელი
 3/4 პაკეტი ცომის საფხეიერებელი
 5 ს.კ. არაყანი
 100 გ წერილად დაჭრილი ნუში
 პერგამენტი ან ცხიმო და დაფხვნილი ორცხობილა
 საცხობი ფირფიტისათვის

1 გარეცხეთ ალუბალი და გამოაცალეთ კურკა.

2 კარაქი, 250 გ შაქარი, 2 მნიკვი მარილი, კვერცხი და ლიმონის ცედრა მექანიკური მიქსერით ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. თანდათან დაუმატეთ ფქვილი, სახამებელი, ცომის საფხეიერებელი და არაყანი.

3 საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი ან ნაუსეით ცხიმო და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხობილა. ცომი გაანაწილეთ ფირფიტაზე და ზემოდან მოანყევეთ ალუბალი. მოაყარეთ ნუში და შედგით ცივი ღუმლის შუა განყოფილებაში. აცხვით 200°-ზე 50 წთ. შზა ნამცხვარს მოაყარეთ დარჩენილი შაქარი და გააგრილეთ.



მასალის შეცვლა: შეგიძლიათ ნამცხვრისთვის მინანქარი მოამზადოთ: გააღწეთ 20 გ მცენარეული ცხიმო და გააგრილეთ. შეურიეთ 150 გ შაქრის პუდრა, 2 ს.კ. ლიმონის ნეწი და ნამცხვარს ფუნჯით ნაუსეით.



ალუბალი

ალუბალი მაისიდან შემოდის.
არსებობს ტკბილი და მჟავე ალუბალი.
ტკბილი ალუბალი გრილ ადგილას
მაქსიმუმ 2 კვირას ინახება და ძალიან
გემრიელია. მჟავე ალუბალი 10 დღეს
ძლებს, უმჯობესია, თუ მისგან კომპოტს,
მურაბას ან წვენს მოამზადებთ.
ალუბალი მდიდარია B-ჯგუფის
ვიტამინებით და C ვიტამინით.

ყავისფერი ნამცხვარი ალუბლით

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 50 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 400 კ/კალ.

გასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისათვის (Ø 26 სმ):
800 გ მჟავე ალუბალი
1 ს.კ. ალუბლის ნაყენი (სურვილისამებრ)
100 გ ნახევრად მწარე შოკოლადი
4 კვერცხი
მარილი
200 გ კარაქი
180 გ შაქარი
1 ჩ.კ. შოკოლადის პუდრა
100 გ ფქვილი
100 გ დაფქული თხილი
1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
1 ს.კ. შაქრის პუდრა მოსართავად
ცხიმი ფორმისათვის

1 გარეცხეთ მჟავე ალუბალი და გამოაცალეთ კურკა. გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე. ფორმას ნუსვით ცხიმი.

2 შოკოლადი დაჭერით და გააღწეთ ორთქლზე. კვერცხის ცილა და მარილი ათქვიფეთ გამაგრებამდე. კარაქი, შაქარი და შოკოლადის პუდრა ათქვიფეთ შაეროვანი მასის მიღებამდე, დაუმატეთ გამდნარი შოკოლადი და კვერცხის გული.

3 ერთმანეთში აურიეთ ფქვილი, თხილი და ცომის საფხვიერებელი, ათქვეფილ ცილასთან ერთად დაუმატეთ კარაქიან მასას და ფრთხილად მოურიეთ.

4 ჩაასხით ცომი ფორმაში და ზემოდან ალუბალი მოაწყვეთ. აცხვეთ 50 წთ 75°-ზე.

5 ფორმაშივე გააგრილეთ, შემდეგ გადმოიღეთ და მოაყარეთ შაქრის პუდრა.



ხილის შეცვლა: შეგიძლიათ ნამცხვარი მსხლით ან გარგარით გააკეთოთ.



რჩევა მოსართავად: 150 გ შაქრის პუდრა გახსენით 1 ჩ.კ. ალუბლის ნაყენში, ლიმონის წვენი ან წყალში და გადაუსვით ნამცხვარს.

ალუბლის ნამცხვარი ხაჭოთი

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 1 სთ. და 30 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 180 კ/კალ.

გასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისათვის (Ø 26 სმ):
500 გ ალუბალი
1 ლიმონი
1 ვანილის ჩხირი
750 გ უცხიმო ხაჭო
4 კვერცხი
1/8 ლ რძე
2 პაკეტი ვანილის პუდინგის ფხენილი
125 გ შაქარი
მარილი
ცხიმი და დაფხენილი ორცხოზილა ფორმისათვის

1 ალუბალი გარეცხეთ და გამოაცალეთ კურკა. გაწურეთ ლიმონი. ვანილის ჩხირი გაჭერით სიგრძეზე და ამოფხიკეთ გული.

2 ხაჭო მოათვეთ ჯამში. კვერცხის გული და ცილა გააცალკევეთ. ცილა შეინახეთ. ხაჭოს დაუმატეთ კვერცხის გული, რძე, პუდინგის ფხენილი, ლიმონის წვენი, ვანილის გული, შაქარი, 1 მნიკი მარილი და კარგად აურიეთ. გააცხელეთ ლუმელი 175°-მდე. ფორმას ნუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხენილი ორცხოზილა.

3 კვერცხის ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე და დაუმატეთ ხაჭოიან მასას. მიღებული ცომი ჩაასხით ფორმაში და გადაასწორეთ. ცომზე მოაწყვეთ ალუბალი. აცხვეთ 1 სთ. და 30 წთ. (ხის წიკრით შეამონმეთ). ამ ნამცხვარს ძალიან უხდება ათქვეფილი ნალები.



მასალის შეცვლა: ვანილის პუდინგის ფხენილის ნაცვლად შეგიძლიათ გამოიყენოთ პუდინგის ფხენილი ნუში არომატით.



ალუბლის დაკონსერვება

ალუბლის დაკონსერვება ადვილია.
1 კგ ალუბალზე 300 გ შაქარი
დაგჭირდებათ. ალუბალი გარეცხეთ,
მოაცალეთ ყუნწი, გამოაცალეთ კურკა და
სუფთა, ხრახნიან ქილებში ჩაყარეთ ისე,
რომ სახურავამდე 2 სმ დარჩეს.
დაუმატეთ შაქარი და ქილებს სახურავები
კარგად დაახურეთ. ღრმა ტაფაში 2 სმ
სიმაღლეზე ჩაასხით ნყალი, ქილები შიგ
ჩადგით, შედგით ლუმელში და
გაასტერილეთ 20-30 წთ 175°-ზე.

იაპონური ფორთოხლის ნამცხვარი

სისწრაფე ●●●
სიმარტივე ●●●●
სიიფე ●

მოსამზადებლად: 45 წთ.
გამოსაცხობად: 45 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 350 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისათვის
(Ø 26 სმ):

- 2 ფორთოხალი, 100 გ შაქარი, 6 კვერცხი
 - 150 გ დარბილებული კარაქი, 150 გ ხაჭო
 - 150 გ მსხვილად დაჭრილი თხილი
 - 100 გ ნახევრად მწარე შოკოლადის ბურბუშელა
 - 15 იაპონური (ჯუჯა) ფორთოხალი
 - 3 ს.კ. ფორთოხლის ლიქიორი (სურვილისამებრ)
 - 100 გ შაქრის პუდრა
- ცხიმი და დაფხვნილი ორცხობილა ფორმისათვის

1 ფორთოხალი გარეცხეთ ცხელი წყლით, გაამშრალეთ, დანით ფრთხილად გააცალეთ კანი და წვრილ ნაჭრებად დაჭერით. მივთავსისაგან გამოწურეთ წვენი. დაჭრილი კანი 2 ს.კ. შაქართან და 3 ს.კ. ფორთოხლის წვენიდან ერთად ადუღეთ 3 წთ.

2 კვერცხის ცილა და გული გააცალკეეთ. კვერცხის გული, შაქარი (დაიტოვეთ 2 ს.კ.) და კარაქი ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ხაჭო, თხილი და შოკოლადი.

3 გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხობილა. კვერცხის ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე. სიროფიანი ფორთოხლის კანი და ცილა კარგად შეურეთ ხაჭოიან მასას. მიღებული ცომი ჩაასხით ფორმაში და აცხვეთ 30-35 წთ.

4 იაპონური ფორთოხალი გარეცხეთ, დაჭერით თანაბარ, თხელ ნაჭრებად, გამოაცალეთ კურკები და მოათავსეთ ჯამში. დაასხით 4 ს.კ. ფორთოხლის წვენი და ფორთოხლის ლიქიორი, დაუმატეთ დარჩენილი შაქარი და ადუღეთ 3-4 წთ.

5 მზა ნამცხვარი დატოვეთ გამორთულ ქურაში კიდევ 10 წთ., რომ ფორმაშივე გაცივდეს, და შემდეგ გადმოიღეთ.

6 იაპონური ფორთოხლის ნაჭრები დადეთ საწურზე. შაქრის პუდრისაგან მოამზადეთ სქელი სიროფი და ნაუსვით ნამცხვარს. ჯერ კიდევ თბილ მინანქარზე მოაწყვეთ იაპონური ფორთოხლის ნაჭრები და ოდნავ დაანეკით. მინანქარი რომ გამაგრდება, ნამცხვარი სუფრასთან მიიტანეთ.

ფორთოხლის ნამცხვარი

სისწრაფე ●●●●
სიმარტივე ●●●●
სიიფე ●●●

მოსამზადებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 50 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 445 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისათვის
(Ø 26 სმ):

- 3 ფორთოხალი
 - 8 კვერცხი
 - მარილი
 - 250 გ შაქარი
 - 2 ს.კ. ფორთოხლის ლიქიორი
 - 4 ს.კ. ფქვილი
 - 100 გ ფხვიერი გალექტი
 - 300 გ დაფუჭილი ნუში
 - 200 გ შაქრის პუდრა
 - 100 გ ფორთოხლის დაშაქრული ნაჭრები (სურვილისამებრ)
- ცხიმი და დაფხვნილი ორცხობილა ფორმისათვის

1 გახვებთ სამივე ფორთოხლის კანი და გამოწურეთ წვენი. 3 ს.კ. წვენი შეინახეთ. კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. კვერცხის ცილა 2 მნივე მარილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე.

2 შაქარი კვერცხის გულთან ერთად ათქვიფეთ შაქროვანი მასის მიღებამდე, დაუმატეთ ლიქიორი, ფორთოხლის წვენი, ფორთოხლის კანი და ფქვილი. გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხობილა.

3 დაფხვნილი გალექტი და ნუშთან ერთად შეურეთ ცომს. დაუმატეთ ათქვიფილი ცილა. ცომი ჩაასხით ფორმაში და აცხვეთ 50 წთ.

4 3 ს.კ. ფორთოხლის წვენს შეურეთ შაქრის პუდრა და მოამზადეთ სქელი მინანქარი. როდესაც ნამცხვარი მზად იქნება, გადმოიღეთ ცხაურზე და ნაუსვით მინანქარი. ფორთოხლის დაშაქრული ნაჭრები შუაზე გაჭერით, მოაწყვეთ ჯერ კიდევ რბილ მინანქარზე და ოდნავ დაანეკით.

ზედა სურათი: ფორთოხლის ნამცხვარი
ქვედა სურათი: იაპონური ფორთოხლის ნამცხვარი



რჩევა ფორთოხლის ნამცხვრისთვის

ნამცხვრის მოსართავად ფორთოხლის ნაჭრების დაშაქრვა სახლშიც შეგიძლიათ. ამისათვის, გარეცხეთ 2 ფორთოხალი, დაჭერით თხელ ნაჭრებად და თითოეული ოთხად გაყავით. 80 გ შაქარი 150 გ წყალთან ერთად წამოადუღეთ და ფორთოხლის ნაჭრები ცოტა ხნით შიგნით ჩააწყვეთ. ბოლოს ნაჭრები სანურზე დააწყვეთ, რომ დაინუროს და ნამცხვარი ისე მორთეთ. ნამცხვარს ძალიან უხდება წითელი ფორთოხალი.

მანდარინის ნამცხვარი იოგურტით

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 35 წთ.
გასაცივებლად: 6 სთ.

გამოდის 8 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 505 კ/კალ.

- მასალა კვადრატული ფორმისათვის (20X20 სმ):
- 6-8 ს.კ. გამდნარი კარაქი
 - 75 გ ნუშის გალეთი (მაგ.: „ამარიტი“)
 - 2 ს.კ. შაქარი, 6 ფირფიტა თეთრი ფელატინი
 - 500 გ ცხიმოანი ხაჭოსებრი ყველი
 - 150 გ იოგურტი, 125 გ შაქრის პუდრა
 - 1 ს.კ. მწარე ნუშის ესენცია
 - 4 ს.კ. ლიმონის წვენი
 - 250 გ ნალები
 - 350 გ დაკონსერვებული მანდარინი
 - 40 გ დაჭრილი ფსტა
 - 1 პაკეტი ლია ფერის ტორტის მინანქარი

1 ფორმამი ჩააფინეთ თხელი პარკი და ძირზე ნაუსვით ცოტაოდენი კარაქი. გალეტები წერილად დაფხვენით, შეურიეთ შაქარი და დარჩენილი გამდნარი კარაქი. მიღებული მასა ფორმის ძირზე დატეკუნეთ და დადგით გრილ ადგილას.

2 ცივ წყალში 5 წთ. დაარბილეთ ფელატინი. ერთმანეთში აურიეთ ხაჭოსებრი ყველი, იოგურტი, გაცივლი შაქრის პუდრა, ნუშის ესენცია და ლიმონის წვენი. ფელატინი დადგით დაბალ ცეცხლზე, თან ურიეთ, სანამ წყალში არ გაიხსნება. გაგრილებული, მაგრამ ჯერ კიდევ თხევადი ფელატინი შეურიეთ ყველიან მასას.

3 ნალები ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შეურიეთ ფელატინიან კრემს. მანდარინი საწურზე დანურეთ და 1/4 ლ წვენი შეინახეთ. კრემის ნახევარი ნაუსვით გალეთიან ფუნას. ზემოდან მოაწყეთ მანდარინის ლებნების ნახევარი და კრემით გადაფარეთ.

4 ტორტი მორთეთ დარჩენილი მანდარინით და დაჭრილი ფსტით. დადგით გრილ ადგილას 6 სთ.

5 ნამცხვარი ფორმიდან ამოიღეთ პარკის დახმარებით. ტორტის კიდეები მორთეთ დარჩენილი ფსტით. მანდარინის წვენიტ მოამზადეთ ტორტის მინანქარი პაკეტზე მოთავსებული რეცეპტის მიხედვით და მოასხით ნამცხვარს.

რჩევა: შეგიძლიათ, ნამცხვარს გუმბათის ფორმა მისცეთ.

მანგოს ნამცხვარი

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 25 წთ.
გამოსაცხობად: 35 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 335 კ/კალ.

- მასალა ტორტის ბასასხნელი ფორმისათვის (Ø 26 სმ):
- 1 დიდი მწიფე მანგო
 - 3 კვერცხი
 - 200 გ დარბობილი კარაქი
 - 150 გ შაქარი
 - 50 გ ნიგოზი, ნუში ან თხილი
 - 200 გ ფქვილი
 - 1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
 - ზემოდან მოსასხმელად:
 - 2 კვერცხი
 - 200 გ არაყანი (ცხიმ. 24%)
 - 3 ს.კ. შაქრის პუდრა
 - ცხიმო ფორმისათვის


1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმო.


2 მანგოს გააცალეთ კანი, ამოაცალეთ კურკა და დაჭერით.

3 აურიეთ ერთმანეთში კვერცხი, შაქარი და კარაქი. დაუმატეთ ნიგოზი, ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი და ცოტა ხანს ურიეთ.

4 მიღებული ცომი ჩაასხით ფორმამი და ზემოდან მანგოს ნაჭრები მოაწყვეთ. აცხვეთ 15 წთ.

5 კვერცხი, არაყანი და შაქრის პუდრა კარგად შეურიეთ ერთმანეთს და ნამცხვარს თანაბრად გადაუსვით. აცხვეთ კიდევ 20 წთ.

 მარაგიდან: ცოცხალი მანგოს ნაცვლად შეგიძლიათ, დაკონსერვებული ან გაყინული მანგო გამოიყენოთ. თუ არაყანი არ გაქვთ, ნალები გამოიყენეთ.

 ხილის შეცვლა: მანგოს ნაცვლად შეგიძლიათ ატამი, გარგარი, ჭერამი, ვაშლი, მსხალი ან რაიმე კენკრა გამოიყენოთ.

ზედა სურათი: მანდარინის ნამცხვარი
ქვედა სურათი: მანგოს ნამცხვარი



მანგო

მანგო შეიძლება იყოს მომწვანო-
მოყვითალო ან წითელი ფერის,
მრგვალი ან მსხლისებრი.
მკვებე მანგოს კრეფენ და ოთახის
ტემპერატურაზე ამწიფებენ. მწიფე
მანგო ძალიან ადვილად იჭყლიტება.
მანგოს კურკა ძნელად სცილდება.

ვაშლატამასა და ქოქოსის ნამცხვარი

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 1 სთ.
გასაცეველად: 4 სთ.
გამოსაცხოზად: 20 წთ.

გამოდის 8 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 540 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისათვის (Ø 26 სმ):
2 კვერცხი, 155 გ შაქრის პუდრა
125 გ დარბილებული კარაქი, 150 გ სახამებელი
100 გ ფქვილი, 1 დანის წვერი ცომის საფხვიერებელი
2 ს.კ. რომი ან რძე, 3/4 ლ ატმის წვენი
500 გ მწიფე ვაშლატამა, 6 ს.კ. ქოქოსის ფანტელი
4 ფირფიტა თეთრი ქელატინი
60 მლ დაკონსერვებული ქოქოსის კრემი
200 გ ნაღები, 8 მტევანი მოცხარი
კარაქი ფორმისათვის

1 კვერცხი, 115 გ გაცრილი შაქრის პუდრა და კარაქი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ფქვილი, 100 გ სახამებელი და ცომის საფხვიერებელი. შეურიეთ რომი ან რძე. გაცხელებულ ღუმელში 220°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი, ჩაასხით ცომი და აცხვეთ 15-20 წთ. გადმოიღეთ ცხაურზე და გააგრილეთ.

2 ატმის წვენი გაცხელებულ ვაშლატამაზე გარეცხეთ, გაჭერით შუაზე და გამოაცალეთ კურკა. შემდეგ ჩაუშვით ატმის წვენი 10 წთ., ამოიღეთ და სიგრძეზე დაჭერით.

3 ქოქოსის ფანტელი უცხიმოდ მოხალეთ ტაფაზე, სანამ ოქროსფერი არ გახდება. აიღეთ 1/2 ლ წვენი, აქედან 6 ს.კ. დარჩენილ სახამებელს და შაქრის პუდრას შეურიეთ. დარჩენილი წვენი აადუღეთ, დაუმატეთ სახამებლიანი მასა და კიდევ ერთხელ ნამოადუღეთ.

4 ქელატინი დაარბილეთ ცივ წყალში 5 წთ. და გახსნით ცხელ სახამებლიან კრემში. დაუმატეთ ქოქოსის კრემი და ქოქოსის ფანტელის ნახევარი. კრემი დადგით გრილ ადგილას 2 სთ.

5 ათქვიფეთ ნაღები, შეურიეთ კრემს. ნამცხვრის ფენას შემოავლეთ ფორმის გასასხნელი რგოლი, ნაუსვით კრემი და დადგით გრილ ადგილას 2 სთ.

6 ნამცხვარზე მოაწყვეთ ვაშლატამას ნაჭრები. მოაცილეთ ფორმის რგოლი და ნამცხვრის კიდეები მორთეთ ქოქოსის ფანტლით, ზემოდან კი მოცხარი მოაწყვეთ.

ვაშლატამას ნამცხვარი

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 40 წთ.
გასაცეველად: 1 სთ. 15 წთ.
გამოსაცხოზად: 20 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 245 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისათვის (Ø 24 სმ):
2 კვერცხი, 100 გ შაქარი, 50 გ ფქვილი
1 ს.კ. გამდნარი კარაქი, 300 გ გარგარის ჯემი
1 ს.კ. გარგარის ლიქიორი (სურვილისამებრ)
250 გ სოფლის სქელი არაყანი
50 გ შაქრის პუდრა
1 კგ ვაშლატამა
1 ს.კ. დაჭრილი ფსტა
ციხიმი ფორმისათვის

1 გაცხელებულ ღუმელი 200°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი.


2 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე, ნელ-ნელა შეურიეთ შაქარი, დაუმატეთ კვერცხის გული და თქვიფეთ კიდევ 2 წთ. ბოლოს შეურიეთ ფქვილი და გამდნარი კარაქი. ჩაასხით ცომი ფორმაში და აცხვეთ 20 წთ.

3 ამოიღეთ ნამცხვარი ფორმიდან. გაათბეთ გარგარის ჯემი და საცერში გაატარეთ. სურვილისამებრ შეურიეთ გარგარის ლიქიორი. ნამცხვარს ნაუსვით 2 ს.კ. ჯემი.

4 სოფლის სქელი არაყანი, შაქრის პუდრა და 2 ს.კ. ჯემი ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. ნაუსვით კრემი ნამცხვარს, გადაასწორეთ და დადგით გრილ ადგილას 15 წთ.

5 ვაშლატამა გარეცხეთ, გაჭერით შუაზე, გამოაცალეთ კურკა და დაჭერით სიგრძეზე.

6 ნამცხვარზე მოაწყვეთ ვაშლატამას ნაჭრები. დარჩენილი ჯემი კიდევ ერთხელ შეათბეთ და ნაუსვით ვაშლატამას. ნამცხვარს მოაყარეთ ფსტა და დადგით გრილ ადგილას 1 სთ.

 **მასალის შეცვლა:** გარგარის ჯემის ნაცვლად შეგიძლიათ ატმის ჯემი გამოიყენოთ. ნამცხვარს ჯემიც ნაუსვით და ტორტის მინანქრითაც მორთეთ.

ზედა სურათი: ვაშლატამას ნამცხვარი
ქვედა სურათი: ვაშლატამას და ქოქოსის ნამცხვარი

ს ა ვ ა რ ა ე ლ ი ნ ა მ ც ხ ვ რ ა ე ბ ი ს ი ლ ი თ




!! რჩევა: შეგიძლიათ ხილს მინანქარი მოასხათ.



ვაშლატამა

ვაშლატამა ქლიავისა და ატმის შეჯვარებით მიიღეს. იგი ნენიანი და არომატულია, გლუვი კანი აქვს. მკვავებ ვაშლატამა იკრიფება და ოთახის ტემპერატურაზე მწიფდება. ვაშლატამა ძალიან გემრიელია ხილის სალათებში, ნამცხვრებში, ხაჭოსთან და ნაყინთან ერთად. შეგიძლიათ კურკაგამოცლილი ვაშლატამა გაყინოთ და ისე შეინახოთ.

ნითელი მოცვის ნამცხვარი

სისწრაფე 
სიმარტოვე 
სიიაფე 

მოსამზადებლად: 20 წთ.
გამოსაცხოზად: 25 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 360 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისათვის


- (26 სმ):
- 3 კვერცი
- 200 გ არაუანი (ცხიმ, 24%)
- 200 გ შაქარი
- 250 გ ფვეილი
- 2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- 400 გ ნაღები
- 400 გ ნითელი მოცივი
- ცხიმი ან პერგამენტი ფორმისათვის


1 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. ფორმას
ნაუსვით ცხიმი ან ჩააფინეთ პერგამენტი.


2 კვერცი, არაუანი და შაქარი ათქვიფეთ
გამაგრებამდე. შეურიეთ ფვეილი და ცომის
საფხვიერებელი. მიღებული ცომი ჩაასხით
ფორმაში და აცხვეთ ღუმელში 25 წთ. გამოიღეთ
ნამცხვარი ღუმლიდან და გააგრილეთ.

3 ნამცხვარს ამოაჭერთ გული ისე, რომ დარჩეს
2 სმ სიგანის კიდეები და ძირი.




4 ნაღები ათქვიფეთ გამაგრებამდე. შეურიეთ
ნითელი მოცივი, ამოჭრილი გულის ნაფხვენები
და მიღებული მასით ამოაცხეთ ნამცხვრის
ღრმული. სუფრასთან მიტანამდე ნამცხვარი
დადგით გრილ ადგილას.

 **მასალის შეცვლა:** არაუანი ნამცხვარს
განსაკუთრებულ გემოს აძლევს, მაგრამ
მისი შეცვლა ნაღებითაც შეგიძლიათ.

 **ხილის შეცვლა:** ნითელი მოცვის ნაცვლად
შეგიძლიათ ალუბალი, მანდარინი ან
ნვრილად დაჭრილი მანგო გამოიყენოთ.

 **რჩევა:** ცომი უფრო არომატული გახდება,
თუ მას ვანილის ჩხირის გულს დაუმატებთ.
ნამცხვარს ძალიან მოუხდება ლიმონის ან
ფორთოხლის ცედრაც.

კომშის ნამცხვარი ბეზეთი

სისწრაფე 
სიმარტოვე 
სიიაფე 

მოსამზადებლად: 1 სთ.
გასაჩერებლად: 30 წთ.
გამოსაცხოზად: 30 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 370 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისათვის

- (26 სმ):
- 230 გ ფვეილი
- 2 ს.კ. სახამებელი
- 125 გ ცივი კარაქი
- 350 გ შაქარი
- 1 კგ კომში
- 375 მლ თეთრი ღვინო ან მსხლის წვენი
- 1 ს.კ. ლიმონის ცედრა
- 2 მიხაკი
- 100 გ დაჭრილი თხილი ან ნიგოზი
- 4 კვერცხის ცილა

1 ფვეილით, სახამებლით, კარაქითა და 100 გ
შაქრით მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი.
გააბრტყელეთ, ჩადეთ ფორმაში, გაუკეთეთ
1-2 სმ სიმაღლის გვერდები, დაჩხვლით
ჩანგლით და შედგით მაცივარში 30 წთ.

2 კომში გაყავით ოთხად, გათალეთ და
ამოაჭერთ გული. მეოთხედები დაჭერთ
სიგრძეზე.

3 წამოადლეთ ღვინო, ლიმონის ცედრის
ნახევარი, მიხაკი და 100 გ შაქარი. მიღებულ
სიროფში ნაწილ-ნაწილ ჩაყარეთ კომში და
ხარშეთ დაახლ. 12 წთ. ისე, რომ ძალიან არ
დარბილდეს და დააწყვეთ საწურზე. გააცხელეთ
ღუმელი 200°-მდე.

4 თხილის ნახევარი მოაყარეთ ცომს და აცხვეთ
ღუმელში 20 წთ., მოაწყვეთ ზედ კომშის
ნაჭრები და მოაყარეთ დარჩენილი თხილი.

5 კვერცხის ცილა და შაქარი ათქვიფეთ
გამაგრებამდე. დაუმატეთ დარჩენილი ცედრა
და ბეზე კომშზე გაანაწილეთ. აცხვეთ კიდევ
10-12 წთ., სანამ ბეზე მოყვითალო არ გახდება.
ნელთბილი ნამცხვარი სუფრასთან მიიტანეთ
თხილიან ნაყინთან ერთად.

ზედა სურათი: კომშის ნამცხვარი ბეზეთი
ქვედა სურათი: ნითელი მოცვის ნამცხვარი



კომში

მნიფე კომშს არომატული სუნი და გემო აქვს. ის მდიდარია C ვიტამინით და პექტინით, რომელიც ხელს უწყობს ფელეს წარმოქმნას. კომში ძალიან უხდება ნამცხვრებს.

კომში მოხარშულიც და ცოცხალიც კარგად ინახება გაყინულ მდგომარეობაში.

რევანდის არომატული ნამცხვარი

სისწრაფე
სიმაღლე
სიიაფე

მოსამზადებლად: 1 სთ. 20 წთ.
ასაფუებლად: 1 სთ.
გამოსაცხობად: 1 სთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 330 კ/კალ.

მასალა ღრმა საცხობი ფორმისათვის:

- საფუერიანი ცომისათვის:
- 400 გ ფქვილი
- 1 ბრიკეტი საფარი (42 გ)
- 1/8 ლ თბილი რძე, 100 გ შაქარი
- 150 გ მარგარინი, მარილი
- 1 ლიმონის ცედრა
- სხვა მასალა:
- 120 გ ორცხობილა, 75 გ კარაქი
- 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 100 გ დაფუქული ნუში
- 1,5 კგ რევანდი
- 5 კვერცი, 200 გ არაყანი
- 200 გ ნალები
- 200 გ შაქარი
- პერგამენტი

1 ფქვილი გაცერით ჯამში და შუაში ჩაალრმავეთ. საფუარი გახსენით 4 ს.კ. რძეში, დაუმატეთ 1 ჩ.კ. შაქარი, ჩაასხით ღრმულში და დადგით სააფუებლად 20 წთ.

2 დაუმატეთ მარგარინი, დარჩენილი რძე, შაქარი, 2 მნიკი მარილი და ლიმონის ცედრა. ცომი კარგად მოზილეთ, მოაყარეთ ფქვილი და თავდაუხურავად დადგით 45 წთ.

3 ორცხობილა დაფხენით ცომის საბრტყელებლით. გაადნეთ კარაქი, შეურიეთ ორცხობილა და კარგად მოხალეთ. დაუმატეთ შაქრიანი ვანილი და ნუში.

4 რევანდი გაასუფთავეთ და 2 სმ სიგრძის ნაჭრებად დაჭერით. კვერცი, არაყანი, ნალები და შაქარი კარგად ათქვიფეთ. გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ფორმაში ჩააფინეთ პერგამენტი.

5 ცომი კიდევ ერთხელ გადაზილეთ და გააბრტყელეთ საცხობ ფორფიტაზე, გაუკეთეთ 1-2 სმ სიმაღლის გვერდები და დაჩხვლიტეთ ჩანგლით.

6 გაანაწილეთ ცომზე ჯერ ორცხობილა, შემდეგ — რევანდის ნაჭრები. მოასხით კვერცხიანი მასა და აცხვეთ 1 სთ. შეგიძლიათ, ცოტა შაქარიც მოაყაროთ.

რევანდის ნამცხვარი

სისწრაფე
სიმაღლე
სიიაფე

მოსამზადებლად: 20 წთ.
გასაჩერებლად: 10 წთ.
გამოსაცხობად: 45 წთ.

გამოდის 8 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 305 კ/კალ.

მასალა ფორმისათვის (224 სმ):

- 500 გ რევანდი
- 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 100 გ დარბილებული კარაქი
- 80 გ შაქარი
- 2 კვერცი
- 1 ჩ.კ. ფორთოხლის ცედრა
- 100 გ ფქვილი
- 1 დანის წვერი ცომის საფხვიერებელი
- 50 გ დაფუქული თხილი
- 50 გ თხლად დაჭრილი თხილი
- 2 ს.კ. შაქრის პუდრა
- ცხიმი ფორმისათვის

1 რევანდი გარეცხეთ, კანი გააცალეთ და 1 სმ სიგრძის ნაჭრებად დაჭერით. მოაყარეთ შაქრიანი ვანილი, დაახურეთ და დადგით 10 წთ. გადმოიღეთ სანურზე. წვენი შეინახეთ.

2 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. ფორმას დაუსვით ცხიმი.

3 კარაქი, შაქარი, კვერცი, 1 ს.კ. რევანდის წვენი და ცედრა ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. შეურიეთ ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი და დაფუქული თხილი.

4 მიღებული ცომი ჩაასხით ფორმაში და ზემოდან მოაწყვეთ რევანდი. თხლად დაჭრილი თხილი შაქრის პუდრასთან აურიეთ და მოაყარეთ ნამცხვარს.

5 აცხვეთ ღუმელში 45 წთ.

↖ მასალის შეცვლა: თხილის ნაცვლად შეგიძლიათ დაფუქული და თხლად დაჭრილი ნუში გამოიყენოთ.




ზედა სურათი: რევანდის არომატული ნამცხვარი
ქვედა სურათი: რევანდის ნამცხვარი



რევანდი

რევანდი ბოსტნეულია. საჭმელად იყენებენ ღეროს და არა ფოთლებს. რევანდს მომჟავო გემო აქვს. ყიდვისას დააკვირდით, რომ მისი ღერო წვნიანი და ნაზი იყოს და არა — მაგარი და სქელი. რევანდი მავნებელია მათთვის, ვისაც ნიკრისის ქარი და რევმატიზმი აწუხებს.

ხურტკმელის ნამცხვარი ბეზეთი

სისწრაფე 
სიმარტივე 
სიიაფე 

მოსამზადებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 45 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 285 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასწავლი ფორმისათვის

- Ⓢ 26 სმ);
- 125 გ დარბილებული კარაქი
- 80 შაქარი
- 3 კვერცხის გული
- 250 გ ფქვილი
- 500 გ ხურტკმელი
- 3 კვერცხის ცილა
- 150 გ შაქარი
- 50 გ დაფქული ნუში
- ფქვილი სამუშაოდ
- ცხიმი ფორმისათვის

1 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. ფორმას ნაუჯივთ ცხიმი. კარაქი, შაქარი და კვერცხის გული ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ფქვილი, მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი, გააბრტყელეთ, მოათავსეთ ფორმაში და შედგით მაკინვარში.

2 გარჩიეთ და გარეცხეთ ხურტკმელი და ხელსახოცით ფრთხილად შეამშრალეთ. დაჩხვლიტეთ კენკრა ნკირით ან ნემსით, რომ ცბობის დროს არ დასკდეს, თანაბრად მოაწყვეთ ცომზე, შედგით ღუმელში და აცხვეთ 20 წთ.

3 ამასობაში კვერცხის ცილა და შაქარი ათქვიფეთ გამაგრებამდე. შეურიეთ ნუში.

4 ბეზე ნამცხვარზე კოვზით ისე დასვით, რომ ნვეროები გაუკეთდეს. აცხვეთ კიდევ 20-25 წთ.






ხილის შეცვლა: ხურტკმელის ნაცვლად შეგიძლიათ მოცხარი ან რვენანი გამოიყენოთ.



რჩევა მოსართავად: ბეზე მოათავსეთ ნამცხვრის მოსართავ პარკში. პარკს გაუკეთეთ დიდი დაკბილული პირი და ბეზეთი ლამაზად მორთეთ ნამცხვრის ზედაპირი.

ხურტკმელის ნამცხვარი

სისწრაფე 
სიმარტივე 
სიიაფე 

მოსამზადებლად: 45 წთ.
გამოსაცხობად: 40 წთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 305 კ/კალ.

მასალა საცხობი ფირფიტისათვის:

- 1 კგ მწვანე ხურტკმელი
- 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 2 ს.კ. დაფქული ნუში
- 125 გ მარციპანი
- 250 გ დარბილებული კარაქი
- 200 გ შაქარი
- 6 კვერცხი
- 450 გ ფქვილი
- 1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- 125 მლ რძე
- 100 გ შაქრის პუდრა
- ცხიმი ფორმისათვის

1 გარჩიეთ და გარეცხეთ ხურტკმელი და ხელსახოცით ფრთხილად შეამშრალეთ. დაჩხვლიტეთ ხის ნკირით ან ნემსით, რომ ცბობის დროს არ გასკდეს. აურიეთ შაქრიანი ვანილი და ნუში. ფორმას ნაუჯივთ ცხიმი. გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე.

2 მარციპანი, კარაქი და შაქარი ათქვიფეთ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე. სათითაოდ დაუმატეთ კვერცხი, თან ურიეთ.

3 ფქვილს დაუმატეთ ცომის საფხვიერებელი. მიღებული მასა და რძე მონაცვლეობით შეურიეთ ცომს.

4 დაასხით ცომი საცხობ ფირფიტაზე და ზედ ხურტკმელი გაანანილეთ. აცხვეთ 40 წთ.

5 ნამცხვარს მოაყარეთ შაქრის პუდრა და დაჭერით ლამაზი ფორმის ნაჭრებად.



ხილის შეცვლა: შეგიძლიათ ხურტკმელი აღუბლით ან ქლიავით შეცვალოთ.

ზედა სურათი: ხურტკმელის ნამცხვარი ბეზეთი ქვედა სურათი: ხურტკმელის ნამცხვარი






ხურტკმელი

ხურტკმელი არის თეთრი, ყვითელი ან წითელი. აქვს გლუვი ან ბუსუსებიანი კანი.

ხურტკმელს მომყავო გემო აქვს, მაგრამ რაც უფრო მწიფეა, მით უფრო ტკბილია. ცოცხალი ხურტკმელი ძალიან გემრიელია, მაგრამ მისგან ასევე გემრიელი კომპოტი, ჯემი და ნამცხვარი მზადდება. გაყინული ხურტკმელი კარგად ინახება. გაყინვამდე მდულარე უნდა გადაავლოთ.

ლიმონის ნამცხვარი მინანქრით

სისწრაფე 
 სიმარტივე 
 სიიაფე 

მოსამზადებლად: 1 სთ. 20 წთ.
 გამოსაცხობად: 25 წთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 210 კ/კალ.

გასალა საცხობი შირიშიტისათვის:

- 3 ლიმონი
- 150 გ კარაქი
- 6 კვერცხი
- 200 გ შაქარი
- 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი მარილი
- 150 გ ფქვილი
- 100 გ სახამებელი
- 1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
- 100 გ შაქრის პუდრა
- 100 გ ნახევრადმწარე შოკოლადის ფილა პერგამენტი

1 ლიმონი გარეცხეთ, გახეხეთ კანი და გამოწურეთ წვენი. კარაქი გააღნეთ და გააგრლიეთ.

2 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა შეინახეთ. კვერცხის გული, შაქარი, შაქრიანი ვანილი და 1 მნიკვი მარილი ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ კარაქი.




3 დაუმატეთ გაცივლი ფქვილი, სახამებელი და ცომის საფხვიერებელი. კარგად შეურიეთ ლიმონის ცედრიაა და წვენის 2/3. გააცხელეთ ლუმელი 200°-მდე.

4 კვერცხის ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე, ამოაკელით 1 ჩ.კ. და მინანქრისათვის შეინახეთ, დანარჩენი კი შეურიეთ ცომს. ფორმაზე დააფინეთ პერგამენტი და თანაბრად გაანაწილეთ ცომი. აცხვეთ 25 წთ. და გააგრლიეთ.

5 დარჩენილი ცედრა, წვენი და კვერცხის ცილა შეურიეთ 100 გ შაქრის პუდრას. შოკოლადის ფილა დაჭერით და ორთქლზე გააღნეთ.

6 ნამცხვრის ერთ ნახევარს ლიმონიანი მინანქარი მოასხით, მეორე ნახევარს — შოკოლადის. როდესაც მინანქარი გაშრება, ნამცხვარი დაჭერით და მიიტანეთ სუფრასთან.

ლიმეტის ნამცხვარი

სისწრაფე 
 სიმარტივე 
 სიიაფე 

მოსამზადებლად: 20 წთ.
 გამოსაცხობად: 50 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 295 კ/კალ.

გასალა ტორტის ბასასხნელი შორმისათვის

- (Ø 26 სმ):
- ცომისათვის:
- 150 გ დარბილებული კარაქი
- 120 გ შაქარი
- 1 კვერცხი
- 150 გ ფქვილი
- ლიმონიანი კრემისათვის:
- 3 კვერცხი
- 150 გ შაქარი
- 3 ლიმეტის წვენი (დაახლ. 100 მლ)
- 200 გ არაჟანი (ცხიმ. 24%)
- 1 ლიმეტის ცედრა (იხ. გვ. 121)
- ცხიმი ფორმისათვის

1 ფორმას ნაუსვით ცხიმი. გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე.

2 კარაქის, შაქრის, კვერცხისა და ფქვილისაგან მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი და მოათავსეთ ფორმაში.

3 კრემისათვის ერთმანეთს შეურიეთ კვერცხი, შაქარი, ლიმეტის წვენი და არაჟანი. მიღებული მასა მოასხით ცომს და ზემოდან ცედრა მოჰყარეთ.

4 აცხვეთ 50 წთ.



რჩევა მოსართავად: შეგიძლიათ ნამცხვარი ლიმეტის ნაჭრებით და პიტნის ფოთლებით მორთოთ.



მასალის შეცვლა: ლიმეტის წვენის ნაცვლად შეგიძლიათ ფორთოხლის წვენი გამოიყენოთ.

ზედა სურათი: ლიმონის ნამცხვარი მინანქრით
ქვედა სურათი: ლიმეტის ნამცხვარი



ლიმონი

ჯერ კიდევ მწვანე ლიმონი იკრიფება და დაბალ ტემპერატურაზე მწიფდება. გლუვი და თხელკანიანი ლიმონი უფრო წვნიანია, ვიდრე ლიმონი, რომელსაც სქელი, ფორებიანი კანი აქვს. ლიმონი მდიდარია C ვიტამინით. ცხობისას გამოიყენება ლიმონის წვენი და ცედრა. ლიმონის ნაჭრები ძალიან კარგია ნამცხვრების მოსართავად.

ქლიავის ნამცხვარი ნუშით

სისწრაფე ●
სიმარტივე ●●
სიიარაღე ●●

მოსამზადებლად: 1 სთ. 10 წთ.
გამოსაცხობად: 1 სთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 560 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისათვის

- (ღ 28 სმ):
- 1,5 კგ შავი ქლიავე
- 200 გ დაჭრილი ნუში
- 200 გ კარაქი
- 100 გ შაქარი
- 1 ს.კ. დარიჩინი
- 300 გ ნუშის გალექტი
- 400 გ არაყანი
- 1 ჩ.კ. ლიმონის ცედრა
- 5 დიდი კვერცხი
- მარილი

1 გარეცხეთ ქლიავე, გაჭერით შუაზე და გამოაცალეთ კურკა. ქლიავის ნახევრები შუაზე გასერეთ.

2 100 გ ნუში უცხიმოდ მოხალეთ ტაფაზე. გააძნეთ კარაქი. აურიეთ ერთმანეთს შაქრის ნახევარი და დარიჩინი. ნუშის გალექტი ცელოფნის პარკში მოათავსეთ და ცომის საბრტყელებლით უხეშად დაფხვენით. გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე.

3 ფორმას ნაუსვით კარაქი და ძირზე მოაყარეთ ჯერ გალექტის ნაფხევების ნახევარი, შემდეგ — ნუშის ნახევარი, დარიჩინიანი შაქრის ნახევარი და მოახსით კარაქის ნახევარი.

4 ზემოდან კრამიტისებურად მოაწყვეთ ქლიავის ნახევარი და მოაყარეთ დარჩენილი გალექტის ნაფხევები, ნუშის მეორე ნახევარი და დარიჩინიანი შაქრის მეორე ნახევარი, მოახსით კარაქის მეორე ნახევარი და კვლავ მოაწყვეთ დარჩენილი ქლიავე.

5 არაუანს შეურიეთ 3 ს.კ. შაქარი, ლიმონის ცედრა, კვერცხი და 2 მნიკვი მარილი. მიღებული მასა გაანაწილეთ ნამცხვარზე და აცხვეთ 1 სთ.

6 დარჩენილი ნუში მოათავსეთ ცხელ ტაფაზე, შეურიეთ შაქარი და ცოტაოდენი წყალი. თან მუდმივად ურიეთ, სანამ ნუში გამდნარი შაქრის კარამელით არ დაიფარება.

7 მზა ნამცხვარზე გაანაწილეთ ნუში და 15 წთ. მძიმე თეფში დაადეთ. გააცივეთ ფორმაში. ამ ნამცხვარს ძალიან უხდება ათქვეფილი ნალები.

ქლიავის მარტივი ნამცხვარი

სისწრაფე ●●
სიმარტივე ●●
სიიარაღე ●●

მოსამზადებლად: 45 წთ.
გამოსაცხობად: 55 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 340 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისათვის

- (ღ 26 სმ):
- 200 გ კარაქი
- 200 გ შაქარი
- 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- მარილი
- 4 კვერცხი
- 250 გ ფქვილი
- 1 ს.კ. სახამებელი
- 1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
- 1 კგ ქლიავე
- დარიჩინი და შაქარი ნამცხვარზე მოსაყრელად
- ცხიმი და დაფხვნილი ორცხობილა ფორმისათვის

1 კარაქი, შაქარი, შაქრიანი ვანილი, 1 მნიკვი მარილი და კვერცხი ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ფქვილი, სახამებელი, ცომის საფხვიერებელი და კარგად მოურიეთ.

2 გარეცხეთ ქლიავე, გაჭერით შუაზე და გამოაცალეთ კურკა. ქლიავის ნახევრები კიდევ გაჭერით და ცომში ფრთხილად შეურიეთ. გააცხელეთ ლუმელი 200°-მდე, ფორმას ნაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხობილა.

3 ჩაასხით ცომი ფორმაში და აცხვეთ 55-60 წთ. ცხობის დროს დააფარეთ ალუმინის ფოლგა.

4 ჯერ კიდევ თბილ ნამცხვარს მოაყარეთ დარიჩინიანი შაქარი. ამ ნამცხვარს ძალიან უხდება ათქვეფილი ნალები.

↖ **მასალის შეცვლა:** შეგიძლიათ ნამცხვარს დარიჩინიანი ფხვიერი ზედაპირი გაუკეთოთ. ამისათვის 150 გ ფქვილი, 150 გ შაქარი, 1 ჩ.კ. დარიჩინი და 75 გ დარბილებული კარაქი ხელით ისე მოსრისეთ, რომ მიიღოთ ფხვიერი მასა. მიღებული მასა გაანაწილეთ ნამცხვარზე და გამოაცხვეთ ისე, როგორც რეცეპტშია მითითებული.



ქლიავი

ქლიავი ძალზე სასარგებლო ხილია.

შავი ქლიავი ნაკლებ წყალს და მეტ შაქარს შეიცავს. კურკა თავისუფლად სცილდება. ქლიავი რაც უფრო მწიფეა, მით უფრო არომატულია.

ქლიავი შეგიძლიათ ცოცხლად მიირთვათ ან მისგან ნამცხვარი, კომპოტი და ხილვაფა მოამზადოთ.

ქლიავის ნამცხვარი ხაჭოთი

სისწრაფე
სიმარტყე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 1 სთ. 45 წთ.
ასაფუებლად: 40 წთ.
გამოსაცხობად: 1 სთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 345 კ/კალ.

გასალა ღრმა საცხობი ფირფიტისათვის:

ცომისათვის:
400 გ ფქვილი, მარილი
60 გ შაქარი, 1 ბრიკეტი საფუარი (42 გ)
80 გ ერბო
სხვა მასალა:
2,5 კგ შავი ქლიავი
10 გალეთი ან 6 ორცხოზობლა
მინანქრისათვის:
750 გ უცხიმო ხაჭო, 125 გ შაქარი
მარილი
60 გ სახამებელი
250 გ არაყანი
1 ლიმონის ცედრა
5 კვერცხი
ზემოდან მოსაყრელად:
100 გ შაქარი
2 ჩ.კ. დარიჩინი
ცხიმი ან პერგამენტი ფორმისათვის

1 ფქვილი გაცერით ჯამში და შუაში ჩაალრმავეთ. ფქვილის კიდეებზე მოაყარეთ 2 მნიკვი მარილი და შაქარი. ერბო გააღნეთ და ოდნე გააგრილეთ.
1/8 ლ ნელთბილ წყალში გახსნეთ საფუარი და ჩაასბით ფქვილის ღრმულში. დაუმატეთ გამდნარი ერბო და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. დააფარეთ და დადგით 30 წთ.

2 გარეცხეთ ქლიავი და გამოაცალეთ კურკა. გალეტები ჩაყარეთ ცელოფნის პარკში და დაფხენით ცომის საბრტყელებლით.

3 ხაჭო განურეთ, დაუმატეთ შაქარი, 2 მნიკვი მარილი, სახამებელი, არაყანი, ლიმონის ცედრა, კვერცხი და კარგად ურიეთ.

4 საცხობ ფირფიტაზე ნაუსვით ცხიმი ან დააფინეთ პერგამენტი. ცომი კიდევ ერთხელ გადაზილეთ და გააბრტყელეთ საცხობ ფირფიტაზე. დაჩხელიტეთ ჩანგლით და მოაყარეთ გალეტის ნაფხენები. დადგით 10 წთ. გააცხელეთ ლუმელი 200°-მდე.

5 ცომზე კრამიტისებურად მოაწყვეთ ქლიავი. ზემოდან თანაბრად გადაუსვით ხაჭოიანი მასა, შედგით ლუმელში და აცხვეთ 1 სთ. შაქარი და დარიჩინი შეურიეთ ერთმანეთს და მოაყარეთ ნამცხვარს.

ქლიავის ნამცხვარი

სისწრაფე
სიმარტყე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 45 წთ.
ასაფუებლად: 40 წთ.
გამოსაცხობად: 35 წთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 145 კ/კალ.

გასალა საცხობი ფირფიტისათვის:

300 გ ფქვილი, 1 პაკეტი მშრალი საფუარი
50 გ შაქარი, 150 მლ ნელთბილი რძე
50 გ კარაქი
1 კვერცხი
2 კგ შავი ქლიავი
3 ს.კ. მსხვილად დაფხენილი შაქარი
1/2 ჩ.კ. დარიჩინი
ფქვილი საშუალოდ
ცხიმი საცხობი ფირფიტისათვის

1 ფქვილი და საფუარი შეურიეთ ერთმანეთს. დაუმატეთ შაქარი, რძე, დაჭრილი კარაქი, კვერცხი და სწრაფად მოზილეთ ერთგვაროვანი ელასტიკური ცომი. დააფარეთ და დადგით თბილ ადგილას 30 წთ.

2 გარეცხეთ ქლიავი, გაჭერით შუაზე და გამოაცალეთ კურკა. ქლიავის ნახევრები კიდევ სიგრძეზე გაჭერით.

3 ფორმას ნაუსვით ცხიმი. გადაიტანეთ ცომი ფქვილმომყრილ ზედაპირზე, კიდევ ერთხელ გადაზილეთ, გააბრტყელეთ საცხობ ფირფიტაზე და გაუკეთეთ 1-2 სმ სიმაღლის გვერდები. ზემოდან მოაწყვეთ ქლიავი და გააჩერეთ 10 წთ. გააცხელეთ ლუმელი 200°-მდე.

4 აცხვეთ ნამცხვარი ლუმელში 35 წთ. და გამოილეთ. მოაყარეთ დარიჩინი და მსხვილად დაფხენილი შაქარი.



რჩევა: ცომის და ხილის ეს რაოდენობა ორ 26 სმ მ-იან ფორმას ეყოფა.

ზედა სურათი: ქლიავის ნამცხვარი ხაჭოთი
ქვედა სურათი: ქლიავის ნამცხვარი



ქლიავის ნამცხვარი თხილიანი ფხვიერი ზედაპირით

100 გ ფქვილი და 100 გ დაფქული
თხილი ან ნიგოზი აურიეთ
ერთმანეთში. დაუმატეთ 180 გ თხლად
დაჭრილი კარაქი და 180 გ შაქარი და
ხელით ისე მოსრისეთ, რომ მიიღოთ
ფხვიერი მასა. ნამცხვარს
გამოცხოვრებამდე მოაყარეთ.

ხაჭოს ნამცხვარი შოკოლადით

სისწრაფე ●●
სიმარტივე ●●
სიოაფე ●

მოსამზადებლად: 2 სთ.
ასაფუფხვლად: 1 სთ. 15 წთ.
გამოსაცხობად: 50 წთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 300 კ/კალ.

მასალა საცხობი ფირფიტისათვის:
საფუფრინი ცომისათვის:
400 გ ფქვილი, 1 ბრიკეტი საფუარი (42 გ)
1/8 ლ ნელთბილი რძე, 80 გ შაქარი
100 გ დარბილებული კარაქი, მარილი
სხვა მასალა:
1 პაკეტი ვანილის პუდინგის ფხვნილი
1/4 ლ რძე
175 გ შაქარი, 1 ლიმონი
6 კვერცხი, 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
750 გ უცხიმო ხაჭო, 100 გ ქიშმიში
100 გ დაფუჭი ნუში
200 გ თხილიანი მწარე შოკოლადი
ცხიმი ფორმისათვის

1 ფქვილი გაცერით ჯამში და შუაში ჩაალრმავეთ. საფუარი დააქუცმავეთ, 1 ჩ.კ. შაქართან ერთად გახსენით 4 ს.კ. ნელთბილ რძეში და ჩაასხით ღრმულში. მოურიეთ, რომ ფქვილი შეერიოს, დააფარეთ და დადგით თბილ ადგილას 30 წთ.

2 დაუმატეთ კარაქი, დარჩენილი რძე, შაქარი, 2 მნიკვი მარილი და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. დააფარეთ და დადგით 45 წთ.

3 პუდინგის ფხვნილის ნახევარი ნაშობადღლეთ რძესთან და შაქართან ერთად. მაშინვე გააცხეთ. ლიმონის კანი გახეხეთ და გამოწურეთ 3 ს.კ ნენი.

4 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა შეინახეთ. კვერცხის გული, შაქარი და შაქრიანი ვანილი ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ხაჭო, ლიმონის ცედრა და ნენი, ქიშმიში, ნუში, მოხარშული პუდინგი და დარჩენილი პუდინგის ფხვნილი და კარგად აურიეთ. ცილა 2 მნიკვ მარილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შეურიეთ ხაჭოთან მასას. გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე.

5 საცხობ ფირფიტას ნაუსვით ცხიმი. საფუფრინი ცომი კიდევ ერთხელ გადაზილეთ და საცხობ ფირფიტაზე გააბრტყელეთ. ზემოდან თანაბრად გაანაწილეთ ხაჭოიანი მასა, აცხეთ 50 წთ., გამოილეთ და გააგარლეთ.

6 შოკოლადი გააღნეთ ორთქლზე და ნაუსვით მზა ნამცხვარს.

ხაჭოს ნამცხვარი

სისწრაფე ●●
სიმარტივე ●●●
სიოაფე ●●●

მოსამზადებლად: 40 წთ.
გამოსაცხობად: 1 სთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 260 კ/კალ.

მასალა ტორტის პასახსნელი ფორმისათვის (Ø 26 სმ):
1 კვ უცხიმო ხაჭო
125 გ კარაქი ან მარგარინი
4 კვერცხი
150 გ შაქარი
მარილი
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
4 ს.კ. მანანის ბურღული
1/2 პაკეტი ცომის საფხეიერებელი
125 გ ქიშმიში
1 ლიმონი
შაქრის პუდრა მოსაყრელად
ცხიმი და დაფხვნილი ორცხოზილა ფორმისათვის

1 ხაჭო გაწურეთ. გააღნეთ კარაქი ან მარგარინი. გააცხელეთ ლუმელი 200°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხოზილა.

2 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე. კვერცხის გული შეურიეთ გამდნარ კარაქს. დაუმატეთ შაქარი, 1 მნიკვი მარილი, შაქრიანი ვანილი, მანანის ბურღული, ცომის საფხეიერებელი და ქიშმიში.

3 გარეცხეთ ლიმონი, გახეხეთ კანი და გამოწურეთ ნენი. ლიმონის ცედრა და ნენი შეურიეთ ცომს. დაუმატეთ განწურული ხაჭო და კარგად მოურიეთ. შეურიეთ ათქვეფილი ცილა, ჩაასხით ცომი ფორმაში და აცხეთ 1 სთ. გააგრილეთ და მოაყარეთ შაქრის პუდრა.



რჩევა: შეგიძლიათ ნამცხვარს ჯერ ცოტაოდენი გამდნარი კარაქი ნაუსვით, ხოლო შემდეგ შაქარი მოაყაროთ. ნამცხვრის ცომს ძალიან უხდება წვრილად დაჭრილი ნუში.

ზედა სურათი: ხაჭოს ნამცხვარი
ქვედა სურათი: ხაჭოს ნამცხვარი შოკოლადით



ქიშმიში

ქიშმიში ყურძნის ჩირია. ღია ფერის ქიშმიშს სშირად ფერის შესანარჩუნებლად და გამძლეობის გასახანგრძლივებლად კონსერვანტის სახით გოგირდმჟავას უმატებენ. სშირად ქიშმიშს ზეთითაც ამუშავებენ, რომ მარცვლები ერთმანეთს არ მიეწეოს. კონსერვანტი და ზეთი ქიშმიშს მოშორდება, თუ თბილი წყლით გარეცხავთ.

ნიუ-იორკული ყველის ნამცხვარი

სისწრაფე
სიძარტევე
სიიაფე

მოსამზადებლად: 1 სთ. 15 წთ.
გასაჩერებლად: 12 სთ
გამოსაცხობად: 2 სთ.

გამომის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 455 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასახსნელი ფორმისათვის

- (\varnothing 24 სმ):
- ნამცხვრის ძირისათვის:
- 125 გ ხრამუნა გალუტი, 2 ს.კ. კარაქი
- 1/2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- მიგთავისათვის:
- 600 გ ცხიმიანი ხაჭოსებრი ყველი
- 180 გ შაქარი, 50 გ ფევილი, 4 კვერცხი
- 1 ვანილის ჩხირი, 2 ლიმონი
- 1/2 ფორთოხალი, 100 გ ნაღები
- მინანურისათვის:
- 250 გ არაჟანი, 4 ს.კ. შაქარი
- 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- შაქრის პულდრა, ცხიმი ფორმისათვის
- პერგამენტი

1 გალუტები მოათავსეთ ცელოფნის პარკში და დაფხვინეთ ცომის საბრტყელებლით. გაადნეთ კარაქი და შაქრიანი ვანილიდან ერთად შეურიეთ გალუტის ნაფხვენებს. მიღებული მასა მოათავსეთ ცხიმნასმულ ფორმამში და შედგით მაცივარში 30 წთ.

2 შეურიეთ ერთმანეთს ხაჭოსებრი ყველი, შაქარი და ფევილი. სათითაოდ დაუმატეთ კვერცხები. გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე.

3 ვანილის ჩხირი გახლიჩეთ სიგრძეზე, ამოაცალეთ გული და შეურიეთ ყველიან მასას. დაუმატეთ გახეხილი ლიმონისა და ფორთოხლის კანი. ცოლა ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შეურიეთ მიღებულ მასას.

4 პერგამენტი დაჭერით 80 სმ სიგრძის ზოლებად და ჩააფინეთ ფორმის გვერდებზე.

5 ყველიანი მასა დაახლოებით გალუტიან ფენაზე და აცხვეთ 15 წთ. დაიყვანეთ ტემპერატურა 150°-მდე და აცხვეთ კიდევ 1 სთ. და 45 წთ. ცხობისას ლუმლის კარი არ გამოაღოთ, თორემ ნამცხვარი არ ამოფუფეება.

6 როდესაც ნამცხვრის გამოცხობამდე 20 წთ. დარჩება, შეურიეთ ერთმანეთს არაჟანი და შაქრიანი ვანილი, მიღებული მასა ნაუსვით ნამცხვარს და განაგრძეთ ცხობა. გამორთეთ ლუმელი და ნამცხვარი მთელი ლამით შიგ დატოვეთ. გამოიღეთ, მოაცილეთ პერგამენტი და მოაყარეთ შაქრის პულდრა.

ფილადელფიური ყველის ნამცხვარი

სისწრაფე
სიძარტევე
სიიაფე

მოსამზადებლად: 50 წთ.
გასაცივებლად: 2-3 სთ.

გამომის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 395 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასახსნელი ფორმისათვის

- (\varnothing 28 სმ):
- 250 გ გალუტი
- 175 გ დარბილებული კარაქი
- 1 პაკეტი ხილის ჟელეს ფხვნილი (ლიმონის არომატით)
- 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 200 გ ცხიმიანი ხაჭოსებრი ყველი
- 250 გ უცხიმო ხაჭო
- 1 ლიმონი
- 100 გ + 1 ს.კ. შაქარი
- 300 გ ნაღები
- 1 მნიკეი ლიმონწყაფა
- 2 ს.კ. დაჭრილი ფსტა (სურვილისამებრ)

1 გალუტები მოათავსეთ ცელოფნის პარკში და დაფხვინეთ ცომის საბრტყელებლით. შეურიეთ კარაქი. როდესაც მასა შეიკვრება, დადეთ ფორმის ძირზე და გააბრტყელეთ.

2 ხილის ჟელეს ფხვნილი შაქრიანი ვანილიდან ერთად გახსენით 1/4 ლ ცივ წყალში. გააჩერეთ 5 წთ. გააცხელეთ და თან ურიეთ. გადმოდგით ცეცხლიდან და გააგრილეთ.

3 ხაჭო და ხაჭოსებრი ყველი მოათავსეთ ჯამში. ლიმონი ცხელი წყლით გარეცხეთ, გათალეთ და ნვრილ ზოლებად დაჭერით, გამოწურეთ წვენი და 100 გ შაქართან ერთად შეურიეთ ხაჭოს. დაუმატეთ ხილის ჟელე.

4 ნაღები ლიმონწყაფასთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე, შეურიეთ ხაჭოიან მასას და გაანანილეთ გალუტიან ფენაზე. შემოახვიეთ ცელოფანი და შედგით მაცივარში 2-3 სთ.

5 ლიმონის კანი 1 ს.კ. შაქართან და ცოლა წყალთან ერთად ნაშობად დაეღეთ. გააგრილეთ და ფსტასთან ერთად მოაყარეთ ნამცხვარს.

!! რჩევა: შეგიძლიათ ნამცხვარი ფაფლის ფენისაგან გააკეთოთ და ხენდროთი ან ყოლოთი მორთოთ.

ზედა სურათი: ნიუ-იორკული ყველის ნამცხვარი
ქვედა სურათი: ფილადელფიური ყველის ნამცხვარი



ნიგვზიანი ბისკვიტი, რომელსაც გამოცხოვა არ სჭირდება

მასალა: 100 გ მსხვილად დაფხვნილი გალექტი, 50 გ წვრილად დაჭრილი მწარე შოკოლადის ფილა, 100 გ წვრილად-დაჭრილი მარცპანი, 125 გ კარაქი და 50 გ დაჭრილი ნიგოზი. ნიგოზი მოხალეთ ტაფაზე. როცა გაგრძელდება, ყველა ინგრედიენტი მექანიკური მიქსერით ათქვიფეთ ელასტიკური მასის მიღებამდე. ფორმაში ჩააფინეთ პერგამენტი და ცოში ხელით გააბრტყელეთ, ცოტა ხნით დადგით გრილ ადგილას და ნიგვზიანი ბისკვიტიც მზად იქნება.

ხაჭოს კეკსი

სისწრაფე
სიმარტყვე
სიიადე



მოსამზადებლად: 1 სთ.
გამოსაცხობად: 1 სთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 400 კ/კალ.

მასალა კეკსის ფორმისათვის:

- 400 გ ხაჭო (ცხიმ. 20%)
- 100 გ ქიშმიში
- 4 ს.კ. რომი, ხილის წვენი ან წყალი
- 1 ლიმონი
- 250 გ დარბილებული კარაქი
- 125 გ შაქარი
- 3 კვერცი
- მარილი
- 400 გ ფქვილი
- 50 გ სახამებელი
- 1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
- 150 გ გარგარის ჯემი
- 200 გ შაქრის პუდრა
- 25 გ დაჭრილი ფსტა
- ციხიმი და დაფხენილი ორცხობილა ფორმისათვის

1 ხაჭო განურთე, ქიშმიში რომში ჩაალბეთ. ლიმონი გარეცხეთ და გაამშრალეთ. გახეხეთ კანი და გამოწურეთ წვენი. ფორმას ნაუსკეთი ცხიმით და მოაყარეთ დაფხენილი ორცხობილა. გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე.

2 კარაქი, შაქარი და კვერცი ათქვიფეთ შაეროვანი მასის მიღებამდე. 1 ჩ.კ. ცილა მინანქრისათვის შეინახეთ. დარჩენილ ცილას დაუმატეთ 2 მნიკვი მარილი, ლიმონის ცედრა, 3 ს.კ. ლიმონის წვენი, ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. შეურიეთ ქიშმიში და ხაჭო.

3 ცომი ჩაასხით ფორმაში და აცხეთ 1 სთ. როდესაც ნამცხვარი გაცივდება, ფორმა ლანგარზე გადმოაბრუნეთ.

4 გარგარის ჯემი ნამოადლეთ და გაატარეთ საცერში. ცხელი ჯემი ნამცხვარს ფუნჯით რამდენჯერმე გადაუსვით და დადგით გასაშრობად.

5 შაქრის პუდრა გაცერით. შეურიეთ დარჩენილი ლიმონის წვენი, კვერცხის ცილა და მოამზადეთ სქელი მინანქარი. ნამცხვარს მოასხით მინანქარი და მოაყარეთ დაჭრილი ფსტა.

ხაჭოს ნამცხვარი კვერცხის ლიქიორით

სისწრაფე
სიმარტყვე
სიიადე



მოსამზადებლად: 1 სთ. 15 წთ.
გასაჩერებლად: 45 წთ.
გამოსაცხობად: 50 წთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 370 კ/კალ.

მასალა საცხობი ფორმისათვის:

- ფხვიერი ცომისათვის:
- 250 გ ფქვილი, 3 ს.კ. სახამებელი
- 150 გ ცივი კარაქი, 100 გ შაქარი
- სხვა მასალა:
- 750 გ ხაჭო (უცხიმო ან 20%-იანი)
- 1 ლიმონი, 200 გ თეთრი შოკოლადის ფილა
- 4 დიდი კვერცი, 100 გ შაქარი
- 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 100 გ დარბილებული კარაქი, მარილი
- 200 მლ კვერცხის ლიქიორი, 150 მლ რძე
- 6 ს.კ. ფქვილი, 2 ს.კ. სახამებელი
- 1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
- 1 ჭიქა დაჭრილი თხილი
- კარაქი ნამცხვარზე წასასმელად, შაქარი მოსაყრელად
- ციხიმი საცხობი ფორმისათვის

1 შეურიეთ ერთმანეთს ცომის ინგრედიენტები და სწრაფად მოზილეთ ფხვიერი ცომი. გაახვიეთ ცელოფნის პარკში და შედეთ მაცივარში 30 წთ.

2 ხაჭო განურთე. გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე. ლიმონის კანი გახეხეთ და გამოწურეთ 3 ს.კ. წვენი. საცხობ ფორმას ნაუსკეთი ცხიმით.

3 ცომი გააბრტყელეთ საცხობ ფორფიტაზე და აცხეთ 15 წთ. გააღწეთ შოკოლადის ფილა და მოასხით გამოცხვარ ფენას. აცადეთ გაგრილება. ლუმელი არ გამორთოთ.

4 კვერცხის ცილა და გული გააცალკეეთ. კვერცხის გული, შაქარი და შაქრიანი ვანილი ათქვიფეთ შაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ კარაქი, 2 მნიკვი მარილი, კვერცხის ლიქიორი, რძე, ლიმონის ცედრა და წვენი. ბოლოს შეურიეთ ფქვილი, სახამებელი, ცომის საფხვიერებელი, ხაჭო და თხილი.

5 კვერცხის ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე, შეურიეთ ხაჭოან მასას და გაანაწილეთ ნამცხვარზე. აცხეთ 10 წთ. ნამცხვრის კიდეები დანით ფრთხილად დააშორეთ საცხობი ფორმის კედლებს. აცხეთ კიდევ 10 წთ., გამოილეთ და გააგრილეთ 15 წთ., კვლავ შედგით ლუმელში და აცხეთ 175°-ზე 15 წთ. ბოლოს ნამცხვარს ნაუსკეთი ცოტალიდნი გამდნარი კარაქი და მოაყარეთ შაქარი.

ზედა სურათი: ხაჭოს კეკსი
ქვედა სურათი: ხაჭოს ნამცხვარი კვერცხის ლიქიორით



კვერცხის ლიქიორი

5 კვერცხის გული და 150 გ შაქრის პუდრა მექანიკური მიქსერით ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. 1 ვანილის ჩხირი სიგრძეზე გახლიჩეთ, ამოაცალეთ გული და შეურიეთ კვერცხთან მასას. დაუმატეთ 200 გ ნაღები, 340 მლ შესქელებული რძე, 1/8 ლ ეთილის სპირტი (90% -იანი), თან ურიეთ. ცხელი წყლით გარეცხეთ ერთლიტრიანი ბოთლი და ჩაასხით ლიქიორი.

მდინარის ტალღები

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიფე

მოსამზადებლად: 1 სთ.
გამოსაცხობად: 40 წთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 455 კ/კალ.

მასალა საცხოვრი ფირფიტისათვის ან ტურჩის მასასსენაში ფორმისათვის:

- თხელი ცომისთვის:
- 200 გ შაქარი, 250 გ დარბილებული კარაქი
- 6 კვერცხი, 350 გ ფქვილი
- 3/4 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი, მარილი
- 1-2 ს.კ. რომი სურვილისამებრ
- 2 ს.კ. კაკაო, 1 კგ ალუბალი
- კრემისათვის:
- 500 მლ რძე
- 1 პაკეტი ვანილის პუდინგის ფხენილი
- 100 გ შაქარი, 25 გ ქოქოსის ან კაკაოს ცხიმი
- 200 გ დარბილებული კარაქი
- მინანქრისათვის:
- 100 გ რძიანი შოკოლადი
- 100 გ ნახევრად მწარე შოკოლადი
- 50 გ ქოქოსის ან კაკაოს ცხიმი
- პერგამენტი საცხობი ფირფიტისთვის

1 გააცხელეთ ღუმელი. საცხობ ფირფიტას ნაუსვით ცხიმი. გარეცხეთ ალუბალი და გამოაცალეთ კურკა.

2 კარაქი, შაქარი და კვერცხი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი, შეურიეთ რომი. ცომის ნახევარი გაანაწილეთ საცხობ ფირფიტაზე. შეორე ნახევარს შეურიეთ რძე და კაკაო და თანაბრად გადაუსვით თეთრ ცომს, ზემოდან დააწყვეთ ალუბალი, შედგით ღუმელში და აცხვეთ 175°-ზე 40 წთ. გამოდგით და გააცივეთ.

3 კრემისათვის რძეს შეურიეთ პუდინგის ფხენილი და შაქარი და მოამზადეთ პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით. გააცივეთ, თან შიგადამიჯ ურიეთ.

4 გაადნეთ ქოქოსის ცხიმი და გააგრილეთ. მიღებულ პუდინგს შეურიეთ დარბილებული კარაქი და ქოქოსის ცხიმი და ნაუსვით ნამცხვარს.

5 მინანქრისთვის დატყეხეთ შოკოლადი და ქოქოსის ცხიმთან ერთად გაადნეთ ორთქლზე, თან ურიეთ. ოდნავ გააცივეთ და თანაბრად გადაუსვით ნამცხვარს, ისე, რომ კრემი და შოკოლადის მინანქარი ერთმანეთში არ აირიოს. ბოლოს მინანქარზე ჩანგლით გაავლეთ ტალღისებური ზოლები.

ტკბილი ღვეზელი

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიფე

მოსამზადებლად: 2 სთ.
ასაფუებლად: 1 სთ.
გამოსაცხობად: 45 წთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 435 კ/კალ.

მასალა საცხოვრი ფირფიტისათვის:

- საფურცლიანი ცომისათვის:
- 400 გ ფქვილი, 1 ბრიკეტი საფუარი (42 გ)
- 1/8 ლ ნელთბილი რძე, 100 გ შაქარი
- 150 გ დარბილებული კარაქი, მარილი
- პუდინგისათვის:
- 1/2 ლ რძე, 150 გ კარაქი, 75 გ შაქარი
- 1 პაკეტი ვანილის პუდინგის ფხენილი
- ხაჭოიანი მასისათვის:
- 6 კვერცხი, 1 კგ ხაჭო (ცხიმ. 20 %)
- 100 გ შაქარი, 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 1 ს.კ. ლიმონის ცედრა, მარილი
- 100 გ თხლად დაჭრილი ნუში, 100 გ ქიშმიში
- ზემოდან მასასმელად:
- 60 გ კარაქი, 50 გ შაქარი
- ცხიმი საცხობი ფირფიტისათვის

1 ფქვილი გაცერით ჯამში და შუაში ჩაალრმავეთ. საფუარი დააქუცმაცეთ, 1 ჩ.კ. შაქართან ერთად გახსნით 4 ს.კ. ნელთბილ რძეში და ჩაასხით ღრმულში. ოდნავ მოურიეთ, დააფარეთ და დადგით თბილ ადგილას 20 წთ. დაუმატეთ კარაქი, დარჩენილი რძე, შაქარი და მარილი. მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი, დააფარეთ და დადგით 40 წთ. საცხობ ფირფიტას ნაუსვით ცხიმი.

2 გააცხელეთ რძე, 4 ს.კ. ამოიღეთ და შეურიეთ პუდინგის ფხენილს. დარჩენილ რძეში გახსნით კარაქი, შაქარი და მოამზადეთ პუდინგის პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით. ურიეთ და ისე გააგრილეთ.

3 2 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა შეინახეთ. კვერცხის გული, ხაჭო, შაქარი, შაქრიანი ვანილი, ლიმონის ცედრა, 1 მწიკვი მარილი და ნუში კარგად შეურიეთ ერთმანეთს. ცომი გააბრტყელეთ საცხობ ფირფიტაზე. ზემოდან გაანაწილეთ ხაჭოიანი მასა და მოაყარეთ ქიშმიში.

4 დარჩენილი 4 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. კვერცხის გული შეურიეთ პუდინგს. ექვსივე კვერცხის ცილა ათქვიფეთ გამაგრებლად და ისიც პუდინგს შეურიეთ. მიღებულ მასა გაანაწილეთ ხაჭოზე. აცხვეთ 160°-ზე 45 წთ. გაადნეთ კარაქი და ნაუსვით ჯერ კიდევ ცხელ ნამცხვარს. მოაყარეთ შაქარი და აცადეთ გაგრილება.








ზედა სურათი: ტკბილი ღვეზელი
ქვედა სურათი: მდინარის ტალღები



შოკოლადი

ცხობისას დიდი მნიშვნელობა აქვს შოკოლადში კაკაოს ცხიმის შემცველობას. შოკოლადი რაც უფრო მეტ კაკაოს ცხიმს შეიცავს, მით უფრო ადვილად რბილდება შეთბობის შემდეგ და მყარდება გაცივებისას. ასე რომ, შოკოლადი ცხიმის მაღალი შემცველობით იდეალურია ნამცხვარზე წასასმელად. თუ შოკოლადი მცირე რაოდენობის კაკაოს ცხიმს შეიცავს, შოკოლადის ბურბუშელას გასაქეთებლად იყენებენ.

თაფლიანი ღვეზელი

სისწრაფე   მოსამზადებლად: 45 წთ.
სიმარტივე    მზარეობა / ვასაცივებად: 3 სთ. 15 წთ.
სიიაფე   გამოსაცხობად: 35 წთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 290 კ/კალ.

მასალა საცხობი ფირფიტისთვის:

500 გ ფქვილი, 1 ბრიკეტი საფუარი (42 გ)
220 გ შაქარი, 1 ლ რძე
მარილი
400 გ დარბილებული კარაქი
1 პაკეტი ლიმონის ცედრა
1 კვერციხი, 3 ს.კ. თაფლი
300 გ თხლად დაჭრილი ნუში
1 1/2 პაკეტი ვანილის პუდინგის ფხვნილი
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
პერგამენტი

1 ფქვილი გაცერით ჯამში და შუაში ჩაალრმავეთ. საფუარი დააქუცმაცეთ და 1 ჩ.კ. შაქართან ერთად გახსენით 200 მლ ნელთბილ რძეში. 3 ს.კ. შაქარი, ცოტა მარილი, 130 გ კარაქი, ლიმონის ცედრა და კვერციხი ფქვილის კიდეებზე გაანანილეთ. ჩაასხით ღრმულში საფუერიანი რძე და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. საჭიროები-სამებრ, შეგიძლიათ ცოტა რძე კიდევ დაუმატოთ.

2 ცომს დააფარეთ და დადგით 1 სთ. ცალკე ჯამში მოათავსეთ 130 გ შაქარი, 150 გ კარაქი, თაფლი, 4 ს.კ. რძე და გააცხელეთ. შეურიეთ ნუში და დადგით გრილ ადგილას.

3 გააცხელეთ ლუმელი 190°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. ზედ გააბრტყელეთ ცომი და დადგით 15 წთ. ნუშიანი მასა გაანანილეთ ცომზე და აცხვეთ 35 წთ.

4 პუდინგის ფხვნილი გახსენით ცოტაოდენ ცივ რძეში. დარჩენილი რძე აადუღეთ შაქართან და შაქრიან ვანილთან ერთად. შეურიეთ პუდინგის ფხვნილი, ნამოადუღეთ და ოთახის ტემპერატურაზე გააგრილეთ. გაჭერით ნამცხვარი შუაზე და ორივე ფირფიტა გაჭერით სიგანეზე.

5 დარჩენილი კარაქი ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე და თანდათან შეურიეთ პუდინგი. მიღებული კრემი ნაუსვით ნამცხვრის ქვედა ფირფიტებს. ნამცხვრის ზედა ფირფიტები დაჭერით კვადრატებად და კრემიან ფირფიტებს ზემოდან დაანყვეთ. ნამცხვარი 2 სთ. მაცივარში შედგით.

ნამცხვარი ყავისფერი ფხვიერი ზედაპირით

სისწრაფე  მოსამზადებლად: 1 სთ.
სიმარტივე    გამოსაცხობად: 30-35 წთ.
სიიაფე  

გამოდის 20 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 360 კ/კალ.

მასალა საცხობი ფირფიტისთვის:

ფხვიერი მასისთვის:
150 გ ფქვილი
3 ს.კ. კაკაო
150 გ შაქარი
75 გ კარაქი
75 გ მარგარინი
ცომისთვის:
300 გ დარბილებული კარაქი ან მარგარინი
275 გ შაქარი
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
მარილი
6 კვერციხი
300 გ ფქვილი
3/4 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი ცხიმი და დაფხვნილი ორცხობილა ან პერგამენტი

1 ფქვილი, კაკაო და შაქარი აურიეთ ერთმანეთში, დაუმატეთ კარაქი და მარგარინი და ხელით ისე მოსრისეთ, რომ მიიღოთ ფხვიერი მასა და შედგით მაცივარში.

2 გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი ან ნაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხობილა.

3 კარაქი, შაქარი, შაქრიანი ვანილი, 2 მნიკვი მარილი და კვერციხი და ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე.

4 დაუმატეთ ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი და ურიეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე.

5 მიღებული ცომი გაანანილეთ საცხობ ფირფიტაზე და თანაბრად მოაყარეთ კაკაოიანი მასა. აცხვეთ ჯერ 10 წთ, შემდეგ ტემპერატურა დაიყვანეთ 160°-ზე და აცხვეთ კიდევ 20-25 წთ.

ზედა სურათი: ნამცხვარი ყავისფერი ფხვიერი ზედაპირით ქვედა სურათი: თაფლიანი ღვეზელი



ნუში

არსებობს ტკბილი და მწარე ნუში. ტკბილი ნუში იყიდება კანგაცლილი, კანგაუცლელი, წვრილად თუ თხლად დაჭრილი ან დაფქული. დაფქული ნუში გრილ და მშრალ ადგილას უნდა შეინახოთ, მაგრამ გაითვალისწინეთ, რომ დიდხანს არ ინახება და მალე ფუჭდება.

ჩვეულებრივ, ცხობისას მწარე ნუშს მხოლოდ მცირე რაოდენობით იყენებენ, ისიც მხოლოდ არომატისთვის.

შაქრისა და კარაქის ნამცხვარი

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიარაღე



მოსამზადებლად: 40 წთ.
გასაჩერებლად: 1 სთ. 10 წთ.
გამოსაცხობად: 25 წთ.

გამოდის 20 ნაწილი
1 ნაჭერი = 225 კ/კალ.

გასალა საცხობი ფირფიტისათვის:

- 400 გ ფქვილი
- 1/8 ლ ნელთბილი რძე
- 1 ბრიკეტი საფუარი (42 გ)
- 250 გ შაქარი
- მარილი
- 1 ლიმონის ცედრა
- 300 გ კარაქი
- 1 ჩ.კ. დარიჩინი
- ფქვილი სამუშაოდ
- პერგამენტი

1 ფქვილი გაცერით ჯამში და შუაში ჩაალრმავეთ. საფუარი დააქუცმაცეთ და 1 ჩ.კ. შაქართან ერთად გასენით რამდენიმე ს.კ. ნელთბილ რძეში. მიღებული მასა ჩაასბით ღრმულში, ოდნავ მოურიეთ და დადგით 20 წთ.

2 დაუმატეთ 100 გ შაქარი, 2 მნიკვი მარილი, ლიმონის ცედრა, ნერილად დაჭრილი კარაქის ნახევარი, დარჩენილი რძე და ხელით კარგად მოზილეთ.

3 ცომი დაამრგვალეთ, მოაყარეთ ფქვილი, დააფარეთ და დადგით 40 წთ.

4 საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. ფქვილმოყრილ ზედაპირზე ცომი კიდევ ერთიელ გადაზილეთ, გააბრტყელეთ, დადეთ საცხობ ფირფიტაზე, ჩანგლით დაწვლიტეთ და დადგით კიდევ 10 წთ.

5 საჩვენებელი თითით ცომი ადგილ-ადგილ ჩაალრმავეთ. გაადნეთ დარჩენილი კარაქი და ნაუსეით ნამცხვარს.

6 დარჩენილი შაქარი და დარიჩინი შეურიეთ ერთმანეთს და თანაბრად მოაყარეთ ნამცხვარს. აცხვეთ 200°-ზე 25 წთ., სანამ ნამცხვრის ზედაპირი ოქროსფერი არ გახდება.

დოს და ქოქოსის ნამცხვარი

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიარაღე



მოსამზადებლად: 20 წთ.
გამოსაცხობად: 30 წთ.

გამოდის 16 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 290 კ/კალ.

გასალა საცხობი ფირფიტისთვის:

- 3 კეერცხი
- 300 გ შაქარი
- 400 გ დო
- 150 გ ქოქოსის ფანტელი
- 400 გ ფქვილი
- 1 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
- 50 გ კარაქი
- 150 გ ნაღები
- ცხიმი ფორმისთვის


1 გააცხელეთ ლუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტას ნაუსეით ცხიმი.

2 კეერცხი და 250 გ შაქარი ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ დო, 100 გ ქოქოსის ფანტელი და მოურიეთ. შეურიეთ ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი.

3 მიღებული ცომი თანაბრად გაანაწილეთ საცხობ ფირფიტაზე და გადაასწორეთ. მოაყარეთ დარჩენილი ქოქოსის ფანტელი და აცხვეთ 20 წთ.

4 კარაქი, დარჩენილი შაქარი და ნაღები საშუალო ცეცხლზე ადუღეთ 2 წთ.

5 გამოილეთ ნამცხვარი ლუმლიდან და ზემოდან კოვზით გაანაწილეთ ნაღებიანი მასა. შედგით ლუმელში და აცხვეთ კიდევ 10 წთ., სანამ ნამცხვრის ზედაპირი ოქროსფერი არ გახდება.

 **მასალის შეცვლა:** ცომს ქოქოსის ფანტელს ნუ შეურევთ. ამის ნაცვლად ნამოადუღეთ კარაქი, შაქარი და ნაღები და დაუმატეთ 50 გ ქოქოსის ფანტელი. ქოქოსიანი მასა ნამცხვარზე თანაბრად გაანაწილეთ და აცხვეთ კიდევ 15-20 წთ.

ზედა სურათი: შაქრისა და კარაქის ნამცხვარი
ქვედა სურათი: დოს და ქოქოსის ნამცხვარი



დო

დო სახლის პირობებში შესქელებული რძის დღეებისას მიიღება. ისე კი იგი რძის დამამყავებელი პროდუქტების რძეში შერევითაც მზადდება. დო მდიდარია ცილებით და ცხიმს თითქმის არ შეიცავს. მაცივარში მხოლოდ 2 კვირას ინახება, მერე მწარდება და ობს იკეთებს.

ყავის ნამცხვარი

სისწრაფე ●●
სიმარტყვე ●●●●
სიიაფე ●●

მოსამზადებლად: 45 წთ.
გამოსაცხობად: 1 სთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 410 კ/კალ.


მასალა კეპის ფორმისთვის:
125 გ დარბილებული კარაქი, 250 გ შაქარი
6 კვერცხი, 125 გ დაფუძული ნუში, 1 ჩ.კ. დარიჩინი
1/4 ჩ.კ. მიხაკის ფხვნილი
1/8 ლ მოხარბული შოკა ან ესპრესო
40 მლ ყავის ლიქიორი (სურვილისამებრ)
300 გ ფქვილი
1 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
მარილი, 125 გ რძიანი შოკოლადი
ცხიმი და დაფხვნილი ორცხობილა ფორმისათვის

1 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. ფორმას
ნაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხვნილი
ორცხობილა.

2 კარაქი და შაქარი ათქვიფეთ კრემისებრი
მასის მიღებამდე. კვერცხის გული და ცილა
გააცალკევეთ. კვერცხის გული, ნუში, დარიჩინი,
მიხაკის ფხვნილი, შოკა და ლიქიორი მეურვიეთ
ერთმანეთს. დაუმატეთ ფქვილი, ცომის
საფხვიერებელი და კარგად მოურიეთ. კვერცხის
ცილა და 1 მწიკვი მარილი ათქვიფეთ
გამაგრებამდე და შეურიეთ ცომს.

3 ჩაასხით ცომი ფორმაში და აცხვეთ 1 სთ. (ხის
ნაკირით შეამონმეთ, გამოცხვა თუ არა). როცა
ნამცხვარი გაცივდება, ფორმა ცხაურზე
გადმოაბრუნეთ.

4 შოკოლადი დააქუცმაცეთ, ორთქლზე
გაადნეთ და კოვხით მოასხით ნამცხვარს, ზედა
კი შაქრის პუდრა ან ქოქოსის ფანტელი
მოაყარეთ.

 **მასალის შეცვლა:** მრავალფეროვნების-
თვის შეგიძლიათ ცომი სამ ნაწილად
გაყოთ. ერთ ნაწილს შეურიეთ დაჭრილი
თხილი, მეორე ნაწილს — ქიმიში და 1 ს.კ. რომი,
მესამეს — შოკოლადის ესენცია. საცხობი ფორმა
ორმაგი პერგამენტი გაყავით 3 ნაწილად და თი-
თოუელ ნაწილში სხვადასხვა ცომი ჩაასხით. ასე
ყველას თავის საყვარელი ნაჭერი შეხვდება.

ნამცხვარი ფხვიერი ზედაპირით

სისწრაფე ●●●●
სიმარტყვე ●●●
სიიაფე ●●

მოსამზადებლად: 30 წთ.
გასაწარგებლად: 45 წთ.
გამოსაცხობად: 35 წთ.


გამოდის 20 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 370 კ/კალ.

მასალა საცხობი ფორმისთვის:
საფურცლიანი ცომისთვის:
500 გ ფქვილი, 1 ბრიკეტი საფუარი (42 გ)
200 მლ ნელთბილ რძე
100 გ დარბილებული კარაქი
100 გ შაქარი
2 კვერცხი
ზემოდან მოსაყრელად:
250 გ ფქვილი
2 ს.კ. სეზამის მარცვალი
2 ს.კ. სელის მარცვალი
50 გ დაჭრილი თხილი
250 გ კარაქი
200 გ ყავისფერი შაქარი
3 ს.კ. არაფანი
ცხიმი საცხობი ფორმისათვის

1 ფქვილი გაცერით ჯამში და შუაში
ჩაალრმავეთ. საფუარი დააქუცმაცეთ,
გახსენით ნელთბილ რძეში და მიღებული მასა
ჩაასხით ღრმულში. დააფარეთ და დადგით 15 წთ.
დაუმატეთ დარჩენილი რძე, დაკეპილი კარაქი,
შაქარი, კვერცხი და ზილეთ ერთგვაროვანი ცომის
მიღებამდე. კელავ დააფარეთ და დადგით თბილ
ადგილას 30 წთ.

2 ფქვილი, დაჭრილი თხილი, სეზამის და სელის
მარცვლები შეურიეთ ერთმანეთს. დაუმატეთ
დაკეპილი კარაქი, შაქარი და ხელით მოსრისეთ
ისე, რომ მიიღოთ ფხვიერი მასა.

3 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ფორმას
ნაუსვით ცხიმი. საფურცლიანი ცომი კიდევ
ერთხელ გადაზილეთ, გააბრტყელეთ
ფქვილმურჩილ ზედაპირზე და მოათავსეთ
საცხობ ფორმისაზე. ნაუსვით არაფანი და
მოაყარეთ ფხვიერი მასა. აცხვეთ 35 წთ.

 **მასალის შეცვლა:** შეგიძლიათ ყავისფერი
შაქარი თეთრი შაქრით შეცვალოთ.

ზედა სურათი: ყავის ნამცხვარი
ქვედა სურათი: ნამცხვარი ფხვიერი ზედაპირით



თეთრი და ყავისფერი შაქარი

არეგობს თეთრი და ყავისფერი შაქარი.
თეთრი შაქარი შეიძლება იყოს მსხვილად
ან წვრილად დაფქული.
ყავისფერი ანუ დაუმუშავებელი შაქარი
ბადაგის ნალექისაგან არის შეფერილი
და წებოვანია.

ლაქებიანი ნამცხვარი

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე

მოსამზადებლად: 45 წთ.
გამოსაცხობად: 1 სთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 360 კ/კალ.

მასალა საცხობი ფირფიტისთვის:

- მასალა ცომისათვის:
- 400 გ ფქვილი, 1 ბრიკეტი საფუარი (42 გ)
- 1/8 ლ თბილი რძე, 100 გ შაქარი
- 150 გ მარგარინი, მარილი
- ხაშხაშიანი მასისათვის:
- 1/4 ლ რძე, 3 ს.კ. კარაქი
- 5 ს.კ. მანანის ბურღული, 250 გ დაფუჭული ხაშხაში
- 150 გ შაქარი, 2 ს.კ. რომი (სურვილისამებრ)
- ბაჭოიანი მასისათვის:
- 3 კვერცხის გული, 50 გ კარაქი
- 100 გ შაქარი, 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი, 4 ს.კ. რძე
- 500 გ უცხიმო ხაჭო
- 1 ს.კ. სახამებელი
- 1 ლიმონის ცედრა და წვენი, 4 ს.კ. ქიშმიში
- ზემოდან დასადებად:
- 3-4 ვაშლი
- 50 გ კარაქი
- პერგამენტი საცხობი ფირფიტისათვის

1 ფქვილი გაცერით ჯამში და შუაში ჩაალრმავეთ. საფუარი დაატყემატეთ და 1 ჩ.კ. შაქართან ერთად გახსენით 4 ს.კ. რძეში. მიღებულ მასა ჩაასხით ღრმულში. ოდნავ მოურიეთ, დააფარეთ და დადგით თბილ ადგილას 20 წთ. დაუმატეთ მარგარინი, დარჩენილი რძე, შაქარი და მარილი. მოზოლეთ ერთგვაროვანი ცომი, კვლავ დააფარეთ და დადგით 40 წთ.

2 რძე, კარაქი და მანანის ბურღული ნამოადლეუთ, თან ურიეთ. დადგით 5 წთ., დაუმატეთ ხაშხაში, შაქარი და რომი.

3 კარაქი, 3 კვერცხის გული, შაქარი და შაქრიანი ვანილი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ რძე, ხაჭო, სახამებელი, ლიმონის ცედრა, 3 ს.კ. ლიმონის წვენი და ქიშმიში.

4 ცომი გააბრტყელეთ. საცხობი ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი და დადეთ ცომი. გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე.

5 ვაშლი გათალეთ, თხელ ნაჭრებად დაჭერით და დარჩენილ ლიმონის წვენი ამოაველეთ. ხაჭოიანი და ხაშხაშიანი მასა გაანანილეთ ცომზე და ზემოდან ვაშლის ნაჭრები მოაწყვეთ. აცხვეთ 45 წთ. გააღწეთ კარაქი და ნაუსვით ნამცხვარს.

ამერიკული ყავისფერი ნამცხვარი

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე

მოსამზადებლად: 35 წთ.
გამოსაცხობად: 45-50 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 440 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისთვის

- (Ø 28 სმ):
- 200 გ კარაქი
- 7 ს.კ. კაკაო
- 220 გ ფქვილი
- 1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- 280 გ შაქარი
- მარილი
- 1 ვანილის ჩხირი
- 2 კვერცხი
- 150 გ არაუანი
- ზემოდან მოსასხმელად:
- 200 გ შაქრის პუდრა
- 50 გ კარაქი
- 7 ჩ.კ. კაკაო

1 გააღწეთ კარაქი. შეურიეთ კაკაო და 1/8 ლ წყალი. გააცხელეთ ლუმელი 175°-მდე.

2 ჯამში ჩაყარეთ ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი, დაუმატეთ შაქარი და 1/2 ჩ.კ. მარილი. ვანილის ჩხირს ამოაცალეთ გული და შეურიეთ ფქვილიან მასას.

3 ფქვილიანი და კაკაოიანი მასები ერთმანეთში შეურიეთ, დაუმატეთ კვერცხი, არაუანი და კარგად მოურიეთ. მიღებული ცომი ჩაასხით ფორმაში და აცხვეთ 45-50 წთ. გამოილეთ ლუმლიდან და გააგრილეთ.

4 შაქრის პუდრა გახსენით 5 ს.კ. წყალში. გააღწეთ კარაქი, დაუმატეთ კაკაო, წყლიანი შაქრის პუდრა და კარგად აურიეთ. მიღებული მინანქარი ნაუსვით ნამცხვარს.

!! რჩევა: შეგიძლიათ ნამცხვრის ყოველ ნაჭერს ცოტაოდენი კვერცხის ლიქიორი მოასხათ.









ზედა სურათი: ლაქებიანი ნამცხვარი
ქვედა სურათი: ამერიკული ყავისფერი ნამცხვარი



კაკაო

კაკაოს ფხვნილს კაკაოს მარცვლებისაგან ამზადებენ. მარცვლებს ხალავენ, კანს აცლიან, ფქვავენ და გადაამუშავენ. კაკაოს ფხვნილი შეიძლება შეიცავდეს 20% ან 10% ცხიმს. კაკაოს ფხვნილი უცხიმო რძეში ცუდად იხსნება, ნალებში — კარგად. კაკაო ნამცხვრის ცომში უპრობლემოდ გაიხსნება, თუ გაცირით და ფქვილში აურევთ.

სამეფო ნამცხვარი

სისწრაფე   
 სიმარტივე   
 სიიფე  

მოსამზადებლად: 30 წთ.
 გამოსაცხობად: 55-60 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 325 კ/კალ.

მასალა მართკუთხა ფორმისთვის (სიგრძე 25 სმ):

- 50 გ ლიმონის კანის ცუკატი
- 100 გ ქიშმიში
- 2 ს.კ. რომი ან ფორთხლის წვენი
- 150 გ დარბილებული კარაქი
- 150 გ შაქარი, მარილი
- 1 ლიმონის ცედრა, 6 კვერცხი
- 50 გ დაჭრილი ნუში
- 180 გ ფქვილი
- 100 გ სახამებელი
- 1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
- შაქრის პუდრა
- დაფხვნილი ორცხობილა ფორმისთვის

1 დაჭერით ლიმონის ცუკატი და ქიშმიშთან ერთად ჩაალბეთ რომში. ფორმას ნაუსევით ცხიმში და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხობილა. გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე.

2 კარაქი, შაქარი, 2 მნიკვი მარილი და ლიმონის ცედრა ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა შეინახეთ. კვერცხის გული და ნუში შეურეთ კარაქიან მასას.









3 დაუმატეთ ფქვილი, სახამებელი და ცომის საფხვიერებელი. ლიმონის ცუკატი და ქიშმიში ამოავლეთ ფქვილში და შეურეთ ცომს. დაუმატეთ ათქვეფილი ცილა.

4 ცომი ჩაასხით ფორმამი, გადაასწორეთ და აცხეთ 55-60 წთ. და ხის ნკირით შეამონმეთ გამოცხვა თუ არა. ნამცხვარი ფორმამივე გააგრილეთ 15 წთ., შემდეგ ფორმა ლანგარზე გადმოაბრუნეთ და ნამცხვარს შაქრის პუდრა მოაყარეთ.



რჩევა: ნამცხვარი უფრო გემრიელი გამოვა, თუ გამოცხობის შემდეგ თხლად ნაუსევამთ გარგარისა და თეთრი შოკოლადის მინანქარს. აიღეთ 3 ს.კ. გარგარის ჯემი, გაატარეთ საცერში და ნაუსევით ნამცხვარს. თეთრი შოკოლადი დატყვით, ორთქლზე გაადნეთ და მოასხით ნამცხვარს.

მარმარილოს ნამცხვარი

სისწრაფე   
 სიმარტივე   
 სიიფე  

მოსამზადებლად: 30 წთ.
 გამოსაცხობად: 1 სთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
 1 ნაჭერი = 430 კ/კალ.

მასალა ღრვა ფორმისთვის:

- 250 გ დარბილებული კარაქი
- 200 გ შაქარი
- მარილი
- 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 1 ლიმონის ცედრა
- 4 კვერცხი
- 400 გ ფქვილი
- 100 გ სახამებელი
- 1 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
- 1/8 ლ რძე
- 2-3 ს.კ. რომი (სურვილისამებრ)
- 3 ს.კ. კაკაო
- შაქრის პუდრა მოსაყრელად
- ცხიმში და დაფხვნილი ორცხობილა ფორმისთვის

1 გააცხელეთ ღუმელი 175°-მდე. კარაქი და შაქარი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ 2 მნიკვი მარილი, შაქრიანი ვანილი, ლიმონის ცედრა და კვერცხი. ურიეთ, სანამ შაქარი არ გაისხნება.

2 დაუმატეთ ფქვილი, სახამებელი და ცომის საფხვიერებელი. 4 ს.კ. რძე გადაინახეთ, დანარჩენი კი რომთან ერთად დაუმატეთ ცომს.

3 ცომი გაყავით ორად. ერთ ნახევარს შეურეთ დარჩენილი რძე და კაკაო.

4 ფორმას ნაუსევით ცხიმში და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხობილა. ცომის ორივე ნახევარი მონაცვლეობით ჩაასხით ფორმამი (იხ. რჩევა) და აცხეთ 1 სთ. როდესაც ნამცხვარი გაგრილდება, ფორმა ლანგარზე გადმოაბრუნეთ. ნამცხვარს მოაყარეთ შაქრის პუდრა.



რჩევა მოსართავად: მარმარილოს ნამცხვარი ლამაზი რომ გამოვიდეს, ღია და მუქი ფერის ცომი ჯერ ერთმანეთის გვერდივერდ ჩაასხით და შემდეგ კოვზის ტარით სპირალისებურად მოურიეთ.



თხელი ცომი

თხელი ცომის მომზადებისას შეგიძლიათ ფეცილის გარკვეული რაოდენობა დაფქული ნუშით ან თხილით ჩაანაცვლოთ; ცომს დარიჩინი, ვანილი, ლიმონის ან ფორთოხლის ცედრა შეუროთ; ქიშმიშის ნაცვლად შოკოლადის ნაჭრები, ხოლო რძის ნაცვლად ფორთოხლის წვენი გამოიყენოთ... მაგრამ ყოველთვის უნდა გაითვალისწინოთ ძირითად რეცეპტში მითითებული ინგრედიენტების საერთო რაოდენობა.

სტაფილოს ნამცხვარი

სისწრაფე ●●
სიმარტყვე ●●●
სიიაფე ●●

მოსამზადებლად: 40 წთ.
გამოსაცხოზად: 40 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 320 კ/კალ.


მასალა ტორტის გასახსნელი შორმისთვის

- (© 26 სმ):
 - 150 გ ყავისფერი შაქარი
 - 2 კვერცხი
 - 250 მლ მზესუმზირის ზეთი
 - 200 გ პირველი ხარისხის ფქვილი
 - 1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
 - 2 ჩ.კ. დარიჩინი
 - მარილი
 - 350 გ სტაფილო
 - 50 გ თაფლი
 - 1 პეშეი მსხვილად დაჭრილი ნიგოზი
- ზემოდან მოსახსნელად:
- 200 გ შაქრის პუდრა
 - 2 ს.კ. კარაქი
 - 4 ს.კ. ლიმონის წვენი
- ცხიმი და დაფხენილი ორცხოზილა ფორმისთვის

1 შაქარი და კვერცხი მექანიკური მიქსერით ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ზეთი, ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი, დარიჩინი და 1/2 ჩ.კ. მარილი. გააცხელეთ ლუმელი 175°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხენილი ორცხოზილა.

2 სტაფილო გარეცხეთ, გათალეთ, მსხვილად გახებეთ და თაფლთან და ნიგოზთან ერთად მეურეთ ცომს. ჩაასხით ფორმაში და აცხეთ 40 წთ.

3 გაცერით შაქრის პუდრა. გაადნეთ კარაქი, მეურეთ პუდრა და ლიმონის წვენი. მინანქარი ნამცხვარს ფუნჯით ნაუსვით.

 რჩევა მოსართავად: ნამცხვარს შეგიძლიათ ფორთოხლის ცუკატი მოაყაროთ.

ფაფუკი ნამცხვარი

სისწრაფე ●●●
სიმარტყვე ●●●
სიიაფე ●●●

მოსამზადებლად: 30 წთ.
გამოსაცხოზად: 50 წთ.

გამოდის 18 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 265 კ/კალ.

მასალა მართკუთხა შორმისთვის (სიგრძე 30 სმ):

- 220 გ შაქარი
 - 5 კვერცხი
 - მარილი
 - 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
 - 1/2 ლიმონის ცედრა
 - 275 გ დარბილებული კარაქი ან მარგარინი
 - 150 გ ფქვილი
 - 150 გ სახამებელი
 - 1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- ცხიმი და დაფხენილი ორცხოზილა ფორმისთვის

1 ფორმას ნაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხენილი ორცხოზილა. გააცხელეთ ლუმელი 175°-მდე.

2 შაქარი, კვერცხი, 1 მწიკვი მარილი, შაქრიანი ვანილი და ლიმონის ცედრა ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე.

3 დუმატეთ კარაქი ან მარგარინი, ფქვილი, სახამებელი და ცომის საფხვიერებელი. ურიეთ 4 წთ., ჩაასხით ფორმაში და აცხეთ 15 წთ.

4 როდესაც ნამცხვარი ღია ყავისფერი გახდება, სველი დანით სიგრძეზე მსუბუქად ჩაჭერით და აცხეთ კიდევ 35 წთ. ნამცხვარი მორთეთ ლიმონის ან შოკოლადის მინანქრით.

!! რჩევა: ნახევრად მწარე შოკოლადის ფილა წერილად დაჭერით და მეურეთ ცომს.

ზედა სურათი: სტაფილოს ნამცხვარი
ქვედა სურათი: ფაფუკი ნამცხვარი



ნამცხვრის ნაჭრების გაყინვა

ნამცხვრის დარჩენილი ნაჭრები შეგიძლიათ გაყინოთ. თითოეული ნაჭერი გაახვიეთ თხელ ცელოფნის პარკში და საყინულეში შეინახეთ. გამოღებისას ნაჭრები ოთახის ტემპერატურაზე გააღვეთ, ან გაახვიეთ ალუმინის ფოლგაში და ლუმელში 175-200°-ზე შეათბეთ 5-10 წთ. (იხ. გვ. 230).

ყაბაყის ნამცხვარი ლიმონის მინანქრით

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე

მოსამზადებლად: 50 წთ.
გამოსაცხობად: 1 სთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 345 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასახსნელი შორებისთვის

- (© 28 სმ):
- 125 გ დარბილებული კარაქი
- 150 გ ყავისფერი შაქარი
- 75 გ თეთრი შაქარი
- 3 კვერცხი
- 125 გ მანონი
- 300 გ ფქვილი
- 2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- 3 ს.კ. კაკაოს პუდრა
- 1 ჩ.კ. დარიჩინი
- მარილი
- 1/2 ჩ.კ. შაქრიანი ვანილი
- 3 ს.კ. შოკოლადის ბურბუშელა
- 400 გ ყაბაყი
- მინანქრისთვის:
- 4 ს.კ. ლიმონის წვენი
- 200 გ შაქრის პუდრა
- 2 ს.კ. კარაქი

ცხიმში და დაფხვნილი ორცხობილა ფორმისთვის

1 კარაქი და ორივე სახის შაქარი ათქვიფეთ შაეროვანი მასის მიღებამდე. თანდათან დაუმატეთ კვერცხი და მანონი.

2 ერთმანეთს შეურიეთ ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი, კაკაო, დარიჩინი, 1/2 ჩ.კ. მარილი, შაქრიანი ვანილი და შოკოლადის ბურბუშელა. ფქვილიანი მასა შეურიეთ კვერცხიან მასას. გააცხელეთ ლუმელი 175°-მდე.

3 ყაბაყი გათაღეთ, გახხეთ და შეურიეთ ცომს. ფორმას ნაუსვით ცხიმში და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხობილა. ცომი ჩაასხით ფორმაში და აცხვეთ 1 სთ.

4 შაქრის პუდრა გახსენით ლიმონის წვენში. გააღწეთ კარაქი და ლიმონის წვენს შეურიეთ. მინანქარი ფუნჯით ნაუსვით მზა ნამცხვარს.

თხილის ნამცხვარი

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე

მოსამზადებლად: 50 წთ.
გასაჩერებლად: 2-3 დღე
გამოსაცხობად: 1 სთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 525 კ/კალ.

მასალა მართკუთხა შორებისთვის (სიგრძე 25 სმ):

- 150 გ კარაქი
 - 200 გ შაქარი
 - 4 კვერცხი
 - 50 გ სახამებელი
 - 100 გ ფქვილი
 - 3/4 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
 - მარილი
 - 300 გ დაფუქული თხილი
 - 100 გ ნახევრად მწარე შოკოლადი
 - 200 გ თეთრი შოკოლადი
- ცხიმში და დაფხვნილი ორცხობილა ფორმისთვის

1 გააცხელეთ ლუმელი 175°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმში და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხობილა.

2 კარაქი, შაქარი და კვერცხი ათქვიფეთ შაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ სახამებელი, ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი, 1 მნიკვი მარილი, თხილი და კარგად მოურიეთ. შოკოლადი დაჭერით პატარა ნაჭრებად და შეურიეთ ცომს.

3 ცომი ჩაასხით ფორმაში და აცხვეთ 1 სთ. კარგად გააცივეთ, გაახვიეთ ფოლგაში და შედგით მაცივარში 2-3 დღით.

4 თეთრი შოკოლადი გააღწეთ ორთქლზე და გადაუსვით ნამცხვარს. თხილის ნამცხვარი მინიმუმ 2 დღე უნდა გააჩეროთ, ასე უფრო გემრიელი იქნება.

↖ მასალის შეცვლა: თეთრი მინანქარის ნაცვლად შეგიძლიათ მუქი შოკოლადის მინანქარი მოამზადოთ.

ზედა სურათი: თხილის ნამცხვარი
ქვედა სურათი: ყაბაყის ნამცხვარი ლიმონის მინანქრით



თხილი

არსებობს თხილის ორი ჯიშო: მრგვალი და გრძელი. გრძელი თხილი უფრო გემრიელია. ახლად მოკრეფილ თხილს ღია ფერის ნაჭუჭი აქვს. გარჩეული თხილი რამდენიმე კვირის განმავლობაში ინახება, ნაჭუჭიანად კი — უფრო დიდხანს. დაფუჭული თხილი მალე ფუჭდება. თხილი მდიდარია ცხიმით და ცილებით.

მზის ფორმის კექსი

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიარაღე



მოსამზადებლად: 50 წთ.
გასაწერებლად: 2 სთ.
გამოსაცხობად: 45 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 400 კ/კალ.

მასალა მზის ფორმისთვის:

- 500 გ ფქვილი
- 100 გ შაქარი
- 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი მარილი
- 1 ბრიკეტი საფურაი
- 1/4 ლ ნელთბილი რძე
- 120 გ ქიშმიში
- 20 მლ რომი ან ალუბლის ნაყენი (სურვილისამებრ)
- 3 კვერცხი
- 2 კვერცხის გული
- 200 გ დარბილებული კარაქი
- 16-18 კანგაცლილი ნუში
- შაქრის პუდრა
- 1 ს.კ. კარაქი და დაფხვნილი ორცხობილა ფორმისთვის

1 ფქვილი ჩაყარეთ ჯამში, დაუმატეთ შაქარი, შაქრიანი ვანილი და 2 მწიკვი მარილი. ცოტაოდენ რძეში გახსენით საფურაი, დაუმატეთ ფქვილიან მასას და ოდნავ მოურიეთ. დააფარეთ და დადგით თბილ ადგილას 30 წთ.

2 ქიშმიში დაალბეთ რომში ან ალუბლის ნაყენში.

3 ცომს ნელ-ნელა დაუმატეთ კვერცხი, კვერცხის გული, დარჩენილი რძე და წვრილად დაჭრილი კარაქი. ბოლოს შეურიეთ ქიშმიში (იხ. რჩევა). მოზილეთ ელასტიკური ცომი, დააფარეთ და დადგით 30 წთ.

4 ფორმას ნაუსვით ცხიმში და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხობილა. ფორმის ძირის ყოველ ნაოჭში ჩადეთ თითო ნუში, ჩაასხით ცომი ფორმამში და გააჩერეთ 1 სთ.

5 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. აცხვეთ 45 წთ., სანამ ღია ყავისფერი არ გახდება. გააგრილეთ და ფორმა ლანგარზე გადმოაბრუნეთ. შაქრის პუდრა ისე მოაყარეთ, რომ ნუში ჩანდეს.

ნიგეზის ნამცხვარი

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიარაღე



მოსამზადებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 30 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 280 კ/კალ.

მასალა საცხობი ფირფიტისთვის:

- 200 გ კარაქი
- 300 გ შაქარი
- 10 კვერცხი
- 200 გ ფქვილი
- 1 პაკეტი ცომის საფხეიერებელი
- 200 გ შოკოლადი
- 250 გ დაჭრილი ნიგოზი
- პერგამენტი

1 კარაქი და 150 გ შაქარი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. კვერცხის ცილა და გული გააცალკეეთ. ცილა შეინახეთ, გული კი თანდათან შეურიეთ შაქრიან მასას.

2 მიღებულ მასას დაუმატეთ ფქვილი და ცომის საფხეიერებელი. ცომს კარგად მოურიეთ. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი და გაანაწილეთ ცომი. გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე.

3 კვერცხის ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე, თანდათან დაუმატეთ დარჩენილი შაქარი. შოკოლადის ნახევარი წვრილად დაჭერით და ნიგოზთან ერთად შეურიეთ ცილას. მიღებული მასა ნაუსვით ცომს.

4 აცხვეთ 30 წთ. და გააგრილეთ.

5 დარჩენილი შოკოლადი გაადნეთ ორთქლზე და მოაწუნეთ ნამცხვარს.



რჩევა: ქიშმიში ცომში რომ არ ჩაიძიროს, წინასწარ ცოტაოდენი ფქვილი შეურიეთ.

ზედა სურათი: მზის ფორმის კექსი
ქვედა სურათი: ნიგეზის ნამცხვარი



ნიგოზი

თუ ნიგოზი ახალი დაკრეფილია, იგი ჯერ კიდევ არ არის გამომშრალი. ნიგოზს ნაჭუჭი ადვილად შორდება. შეგიძლიათ ნიგოზი შეინახოთ ლებნებად ან დაფქული. დაფქულ ნიგოზს ცომში, ბეზეში და რულეტის შიგთავსისთვის იყენებენ. ლებნებით კი ნამცხვარს ან ტორტს რთავენ. ნიგოზის გული 60% ცხიმს შეიცავს და მხოლოდ რამდენიმე კვირას ინახება.

ნამცხვარი „ვარდი“

სისწრაფე ●●●
სიპარტივე ●●●●
სიიაფე ●●●

მოსამზადებლად: 50 წთ.
გასაჩერებლად: 1 სთ. 20 წთ.
გამოსაცხობად: 55 წთ.

გამოდის 14 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 380 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისთვის

- (2 28 სმ):
- 120 გ ქიშმიში
- 3-4 ს.კ. რომი (სურვილისამებრ)
- 400 გ ფქვილი, 1 ბრიკეტი საფუარი (42 გ)
- 50 გ შაქარი
- 200 მლ ნელთბილი რძე
- 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი, მარილი
- 1 ჩ.კ. ლიმონის ცედრა
- 100 გ დარბილებული კარაქი
- 2 კვერცხი
- 100 გ მარცპანი
- 60 გ ყავისფერი შაქარი
- 100 გ დაფქული ნუში ან თხილი
- 1/4 ჩ.კ. დაფქული მისხაკი, 1/4 ჩ.კ. დარიჩინი
- 4 ს.კ. გარგარის ჯემი
- ცხიმი და დაფხენილი ორცხოზილა ფორმისთვის

1 ქიშმიში რომში დაალბეთ, დაფარეთ და დადგით ცოტა ხნით. ფქვილი გაცურით ჯამში და შუაში ჩაღრმავეთ. 5 ს.კ. რძეში გახსენით დაქუცმაცებული საფუარი და 1 ჩ.კ. შაქარი, მიღებული მასა ჩაასხით ღრმულში, ოდნავ მოურეთ და დადგით 20 წთ.

2 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცომს შეურიეთ კვერცხის გული, დარჩენილი რძე, შაქარი, შაქრიანი ვანილი, 2 მნიკვი მარილი, ლიმონის ცედრა, კარაქი და კარგად მოზილეთ. დააფარეთ და დადგით 40 წთ.

3 მარცპანი და კვერცხის ცილა ათქვიფეთ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ შაქარი, ნუში, სანელებელი და ქიშმიში.

4 გააბრტყელეთ ცომი, მიეცით 1/2 სმ სისქის მართკუთხედის ფორმა, ნაუსვით ბეზე და სიგრძეზე გადაახვიეთ. გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე.

5 ფორმას ნაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხენილი ორცხოზილა. გადახეული ცომი დაჭერით 14 ნაწილად. მიღებული ნაჭრები წრიულად ჩაანყვეთ ფორმაში. დააფარეთ და დადგით 20 წთ.

6 შედგით ღუმელში და აცხვეთ 55 წთ. შეათბეთ გარგარის ჯემი და ფუნჯით ნაუსვით ნამცხვარს.

გოგრის ნამცხვარი

სისწრაფე ●●●
სიპარტივე ●●●●
სიიაფე ●●●

მოსამზადებლად: 1 სთ.
გასაჩერებლად: 1-2 დღე.
გამოსაცხობად: 1 სთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 275 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისთვის

- (2 26 სმ):
- 1 ც გოგრა (დაახლ. 1 კგ კანიანად)
- 1 ც კოჭა, დაახლ. კაკლის ზომის
- 1/2 ლ ფორთოხლის წვენი
- 200 გ ყავისფერი შაქარი
- მარილი
- დაფქული მისხაკი
- ახლად გახეხილი ჯაგუი
- 5 კვერცხი
- 1/2 ჩ.კ. დარიჩინი
- 150 გ ფქვილი
- 1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- 200 გ დაფქული ნუში
- 2 ს.კ. გოგრის თესლი
- ცხიმი და ორცხოზილა ფორმისთვის

1 გოგრა დაჭერით. მოაშორეთ კანი და თესლი. წერილად დაჭერით კანგაცლილი კოჭა.

2 ნამოადუღეთ ფორთოხლის წვენი, 1 ს.კ. შაქარი, 1/2 ჩ.კ. მარილი, დანის წვერით მისხაკი, ჯაგუი და კოჭა. მიღებულ სითხეში მოხარშეთ გოგრა დაახლ. 15-20 წთ. მოხარშული გოგრის ნაჭრები დასანურად დაანყვეთ სანურზე, მოამზადეთ პიურე და გაააგრილეთ.

3 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. კვერცხის გული, დარჩენილი შაქარი და დარიჩინი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხენილი ორცხოზილა.

4 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი, ნუში და გოგრის პიურე შეურიეთ კვერცხისგულიან მასას. კვერცხის ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე და დაუმატეთ ცომს. მიღებული მასა ჩაასხით ფორმაში, მოაყარეთ გოგრის გარჩული თესლი და აცხვეთ 1 სთ.

!! რჩევა: თუ მზა ნამცხვარს 1-2 დღე გააჩერებთ, უფრო გემრიელი იქნება.

ზედა სურათი: ნამცხვარი „ვარდი“
ქვედა სურათი: გოგრის ნამცხვარი



გოგრა

თუ გოგრას ცივ და მშრალ ადგილას დადებთ, ძალიან დიდხანს შეინახება. უმჯობესია, თუ ამ ნამცხვრის გასაკეთებლად არომატულ გოგრას შეარჩევთ. გოგრის თესლი მდიდარია კალიუმითა და ვიტამინებით.

კარამელის ნამცხვარი

სისწრაფე ●●●●
სიმარტივე ●●●●
სიიაფე ●●●

მოსამზადებლად: 25 წთ.
გამოსაცხობად: 45 წთ.

გამოდის 16 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 245 კ/კალ.

მასალა ოთხკუთხა ფორმისთვის (სიგრძე 30 სმ):
10 ც. რბილი კარამელის კანფეტი (100გ)

- 100 გ ნაღები
 - 4 კვერცხი
 - მარილი
 - 200 გ კარაქი
 - 100 გ შაქარი
 - 250 გ ფქვილი
 - 1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
 - 2 ს.კ. შაქრის პუდრა
- ცხიმი და დაფხვნილი ორცხოხილა ფორმისთვის

1 კარამელი ნაღებთან ერთად გააძნეთ და თან ურჩეთ. დადგით გასაგრძობლად. გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხოხილა.

2 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა 1 მნიკე მარილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. კარაქი, შაქარი და კვერცხის გული ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ კარამელიანი ნაღები.

3 მიღებულ მასას დაუმატეთ ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი და შეურიეთ ათქვეფილი ცილა.

4 ცომი ჩაასხით ფორმაში, შუაში სიგრძეზე ოდნავ ჩაჭერით, რომ ნამცხვარი თანაბრად ამოვიდეს. შედგით ლუმელში და აცხვეთ 45 წთ., სანამ ღია ყავისფერი არ გახდება.

5 გამოიღეთ ნამცხვარი ლუმლიდან, ფორმაშივე გააგრილეთ, ცხაურზე გადმოაბრუნეთ და მოაყარეთ შაქრის პუდრა.

!! რჩევა: შეგიძლიათ ცომს 1 ჩ.კ. კაკაო შეურიოთ.

რჩევა მოსართავად: ნამცხვარი მოკოლადის მინანქრით მორთეთ და შაქრის მინანქრის ზოლები გაუკეთეთ. მინანქარის ნკირით დახაზეთ.

კარტოფილის ნამცხვარი

სისწრაფე ●●●●
სიმარტივე ●●●●
სიიაფე ●●●●

მოსამზადებლად: 40 წთ.
გამოსაცხობად: 30 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 215 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისთვის (Ø 26 სმ):

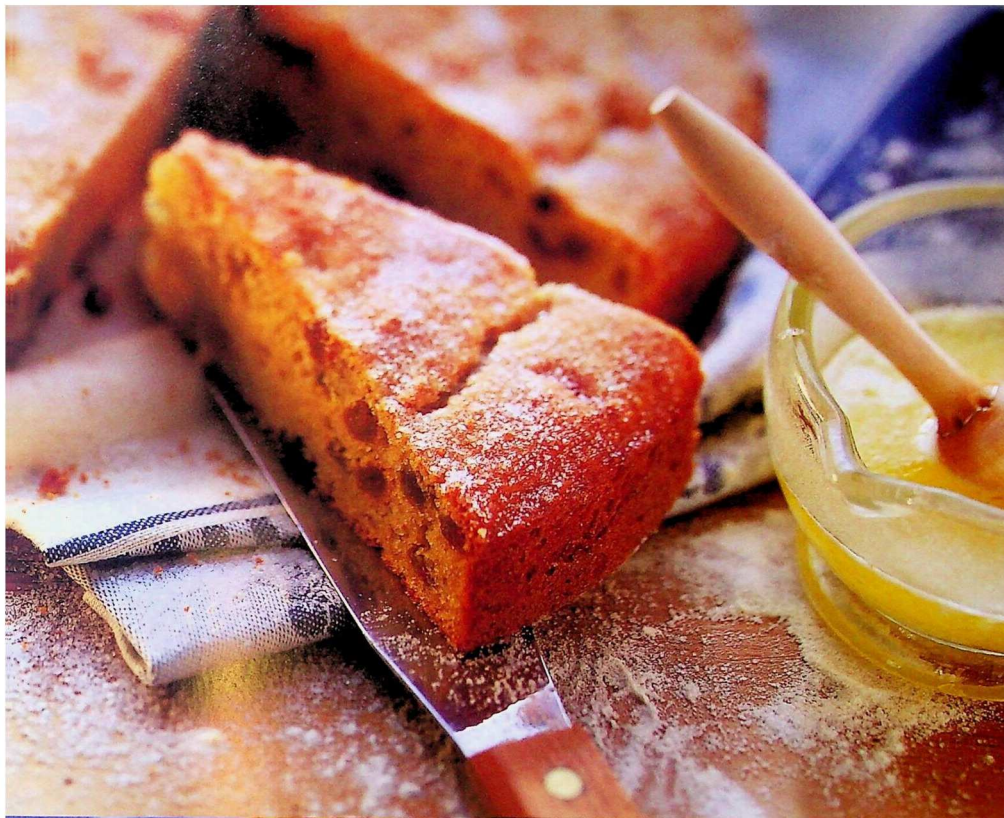
- 300 გ კარტოფილი
 - 200 გ ფქვილი
 - 1 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
 - 100 გ კარაქი
 - 3 კვერცხი
 - 130 გ შაქარი
 - მარილი
 - 1 ლიმონის ცედრა
 - 1/2 ჩ.კ. დარიჩინი
 - 4 ს.კ. ქიშმიში
- შაქარი მოსაყრელად
ცხიმი და დაფხვნილი ორცხოხილა ფორმისთვის

1 გათაღეთ კარტოფილი და ჯამში ჩახეხეთ. დაუმატეთ ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი, კარაქის ნახევარი, კვერცხი, შაქარი, 3 მნიკე მარილი, ლიმონის ცედრა, დარიჩინი და ქიშმიში. მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი.

2 გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხოხილა. ცომი ჩაასხით ფორმაში და აცხვეთ 30 წთ.

3 დარჩენილი კარაქი გააძნეთ და ნაუსვით ჯერ კიდევ თბილ ნამცხვარს. მოაყარეთ შაქრის პუდრა. ნამცხვარი მიირთვით რძიან ყავასთან ერთად.

ზედა სურათი: კარტოფილის ნამცხვარი
ქვედა სურათი: კარამელის ნამცხვარი



ოლადები

1 კვერცი ათქვიფეთ 3 ს.კ. შაქართან ერთად. 250 გ მანონს დაუმატეთ 1 ჩ.კ. სოდა და 1 ჩ.კ. ძმარი და კარგად მოურიეთ. როცა მანონის მოცულობა ორჯერ გაიზრდება, დაუმატეთ ათქვეფილ კვერცხს, თან ურიეთ. დაუმატეთ 250 გ ფქვილი და ურიეთ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე. ოლადები შებრანეთ ზეთიან ტაფაზე საშუალო ცეცხლზე. მიირთვით არაყანთან, მურაბასთან ან ხილფაფასთან ერთად.

ხაჭოსა და არაუნის შტრუდელი

სისწრაფე
სიმაჩრეთე
სიიაფე

მოსამზადებლად: 1 სთ. 30 წთ.
გასაჩერებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 40 წთ.

გამოდის 40 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 135 კ/კალ.

მასალა 2 შტრუდელისთვის:

მასალა ცომისთვის:
260 გ ფქვილი, მარილი, 1 კვერცხი, 2 ს.კ. ზეთი
მასალა შიგთავისთვის:
50 გ ქიშმიში, 2 ს.კ. რომი (სურვილისამებრ)
150 გ დარბილებული კარაქი, 150 გ შაქარი
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი, 1/2 ლიმონის ცედრა
5 კვერცხი, 500 გ ხაჭო (ციხი. 20%), 200 გ არაჟანი
6 ს.კ. ფქვილი
4 ს.კ. დაფხვნილი ორცხობილა
ზემოდან მოსასხმელად:
350 მლ რძე
3 კვერცხი
4 ს.კ. შაქარი
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
100 გ გამდნარი კარაქი წასასხმელად
კარაქი ფორმისთვის

1 ფქვილის, 1/4 ჩ.კ. მარილის, კვერცხის, 120 მლ ნელთბილი წყლისა და ზეთისაგან მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი, მოუსვით ცოტადენი ზეთი, დააფარეთ და დადგით 30 წთ. ქიშმიში დაალბეთ რომში.

2 კარაქი, 50 გ შაქარი, შაქრიანი ვანილი და ლიმონის ცედრა ათქვიფეთ შაეროვანი მასის მიღებამდე. კვერცხის ცილა და გული გააცალკეეთ. კვერცხის გული, ხაჭო, არაჟანი, ფქვილი და ქიშმიში შეურთეთ კარაქთან მასას და დაუმატეთ ათქვიფილი ცილა.

3 ცომი ორად გაყავით და ფქვილმოყრილ ჩაის ტილოზე ცალ-ცალკე ისე გააბრტყელეთ, რომ მიიღოს მართკუთხედის ფორმა. გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. დიდ ფორმას ნაუსვით ცხიმი.

4 ორივე ცომს ნაუსვით გამდნარი კარაქი და მოაყარეთ 2 ს.კ. დაფხვნილი ორცხობილა. ცომებზე ხაჭოიანი მასა ისე გადაანაწილეთ, რომ ორი ვინრო მოპირდაპირე კიდე თავისუფალი დარჩეს. ეს კიდეები გადაკეცეთ, რომ შიგთავსი არ გადმოიყაროს და ცომი სიგრძეზე გადაახვიეთ. შტრუდელეები საცხობ ფირფიტაზე ნაწიბურით ქვემოთ დაანყვეთ, გადაუსვით კარაქი და აცხვეთ 20 წთ.

5 შეათბეთ რძე. მიქსერით შეურთეთ კვერცხი, შაქარი და შაქრიანი ვანილი. მიღებული მასა ნაუსვით შტრუდელეებს და აცხვეთ კიდე 20 წთ.

ხაშხაშიანი რულეტი

სისწრაფე
სიმაჩრეთე
სიიაფე

მოსამზადებლად: 30 წთ.
გასაჩერებლად: 1 სთ.
გამოსაცხობად: 30 წთ.

გამოდის 16 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 350 კ/კალ.

მასალა რულეტისთვის:

1 პაკეტი მშრალი საფუარი
150 გ შაქარი
225 მლ ნელთბილი რძე
მარილი
2 ფორთოხლის ცედრა
350 გ ფქვილი
150 გ დარბილებული კარაქი
2 კვერცხი
100 მლ ცხელი რძე
250 გ დაფუქლი ხაშხაში
75 გ ჩვეულებრივი ან რომით გაყენილი ქიშმიში
50 გ დაჭრილი ნუში
5 ს.კ. თბილი გარგარის ჯემი
4 ს.კ. თხლად დაჭრილი ნუში
პერგამენტი

1 საფუარი 1 ჩ.კ. შაქართან ერთად გახსენით 125 მლ რძეში. ერთმანეთს შეურიეთ 1 მნიკვი მარილი, ფორთოხლის ცედრის ნახევარი და 350 გ ფქვილი. დაუმატეთ საფურეიანი რძე, 75 გ შაქარი, 75 გ კარაქი და 1 კვერცხი. მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი და დადგით 45 წთ.

2 დარჩენილი რძე გააცხელეთ და დაასხით ხაშხაშს. დაუმატეთ დარჩენილი შაქარი, ფორთოხლის ცედრა, კარაქი, კვერცხი, ქიშმიში და ნუში.

3 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. ფქვილმოყრილ ზედაპირზე გააბრტყელეთ ცომი და მიეცით კვადრატის ფორმა (დაახლ. 40 X 40 სმ). ცომზე ისე გაანაწილეთ ხაშხაშიანი მასა, რომ დაახლ. 2 სმ სიგანის კიდეები თავისუფალი დარჩეს.

4 თავისუფალი კიდეები გადაკეცეთ, ცომი გადაახვიეთ და საცხობ ფირფიტაზე ნაწიბურით ქვემოთ დადეთ. გააჩერეთ 15 წთ. ცომის ზედაპირი ჩანგლით 12 ადგილას დაჩხვლიტეთ და აცხვეთ 30 წთ.

5 გარგარის ჯემი გაატარეთ საცერში და ნაუსვით ნამცხვარს. მოაყარეთ თხლად დაჭრილი ნუში.

ზედა სურათი: ხაჭოსა და არაუნის შტრუდელი
ქვედა სურათი: ხაშხაშიანი რულეტი



ხაშხაში

ყაყაჩოს თესლი საკმაოდ ცხიმოვანია. ცხობისას გამოიყენება მწიფე თესლი. მოხალვის ან დაფქვის დროს იგი თხილისებურ არომატს იძენს. უმჯობესია, დაუფქვავი ხაშხაში შეიძინოთ, რომ მალე არ გაფუჭდეს.

ტორტები

რას ვაცხოვ, როდესაც...

... ძალიან ვჩქარობ:

- იოგურტისა და ატმის ტორტი 116
- ნაყინის ტორტი 116
- ყველის ნამცხვარი 116
- სააღდგომო ტორტი 117
- ნამცხვარი ფოლითი 117
- მარცბიანის ტორტი 117
- ფოლის ტორტი 118
- ვაფლის ტორტი 118
- ნაბლის ნამცხვარი 119
- მკერავის ტორტი 119
- ტორტი ხილის კრემით 119
- ნამცხვარი გალექებით 130
- ნუშის ნამცხვარი 132
- პოლანდიური ნამცხვარი ალუბლით 132
- ნუშის ნამცხვარი 132
- ფორთოხლის მარტივი ნამცხვარი 134
- ქოქოსის რულეტი შოკოლადის შიგთავსით 136
- მოცხარისა და იოგურტის ტორტი 136
- სამეფო ტორტი 138
- ნამცხვარი ნუშის გალექით 140
- მარწყვისა და ქოქოსის ნამცხვარი 140

... მასალას ვიყენებ მარაგიდან:

- იოგურტისა და ატმის ტორტი 116
- მკერავის ტორტი 119
- ხაჭოს ტორტი 122
- შოკოლადის ტორტი 122
- ტალღებიანი ტორტი 126
- ფოლის რულეტი 126
- ტორტი „ფიფქია“ 128
- პოლანდიური ნამცხვარი ალუბლით 132
- სამეფო ტორტი 138
- ტორტი კვერცხის პუნშით 146
- ნამცხვარი შოკოლადის კვერებით 148

... მინდა ნაკლები გადავიხადო:

- იოგურტისა და ატმის ტორტი 116
- სააღდგომო ტორტი 117
- ტირამისუ 118
- მკერავის ტორტი 119
- შოკოლადის ნაჭრები 124
- ტალღებიანი ტორტი 126
- ტორტი „ფიფქია“ 128
- ფორთოხლის მარტივი ნამცხვარი 134
- ქოქოსის რულეტი შოკოლადის შიგთავსით 136
- ნამცხვარი ნუშის გალექით 140
- პარიზული ტორტი 142
- ტორტი კვერცხის პუნშით 146

... მინდა ნამცხვრები ხილის არომატით:

- იოგურტისა და ატმის ტორტი 116
- ნაყინის ტორტი 116
- ნამცხვარი ფოლითი 117
- ფოლის ტორტი 118
- ტორტი ხილის კრემით 119
- მანგოს „შარლოტა“ 120
- ფოლის რულეტი 126
- ტორტი „ფიფქია“ 128
- ნამცხვარი გალექებით 130
- ვაშლის მარტივი ნამცხვარი 130
- პოლანდიური ნამცხვარი ალუბლით 132
- ყურძნის ტორტი 134
- მოცხარისა და იოგურტის ტორტი 136
- მარწყვისა და ქოქოსის ნამცხვარი 140
- ტორტი ხილის სალათით 142
- ტორტი „მონადირე“ 144
- ტორტი მსხლითა და შოკოლადით 146
- ნამცხვარი შოკოლადის კვერებით 148

... მარტივ რეცეპტს ვირჩევ:

მარციპანის ტორტი 117
ნაბლის ნამცხვარი 119
შოკოლადის ტორტი 122
შოკოლადის ნაჭრები 124
ტალღებიანი ტორტი 126
ნუშის ნამცხვარი 132
ფორთოხლის მარტივი
ნამცხვარი 134
ნამცხვარი თხილის გოზინაყით 138
სამეფო ტორტი 138
ტორტი მსხლითა და შოკოლადით 146

... სტუმრებს ველოდები:

ნაყინის ტორტი 116
ტირამისუ 118
ტორტი ხილის კრემით 119
მანგოს „შარლოტა“ 120
იოგურტისა და ლიმეტის
ნამცხვარი 120
ტორტი „ღრუბლის ქულა“ 124
ნამცხვარი გალეტებით 130
ყურძნის ტორტი 134
ქოქოსის რულეტი შოკოლადის
შიგთავსით 136
ნამცხვარი თხილის გოზინაყით 138
სამეფო ტორტი 138
მარწყვისა და ქოქოსის ნამცხვარი 140

... საბავშვო წვეულებას ვმართავ:

ნაყინის ტორტი 116
ნამცხვარი უოლითი 117
უოლოს ტორტი 118
ტორტი ხილის კრემით 119
შოკოლადის ტორტი 122
შოკოლადის ნაჭრები 124
ნამცხვარი გალეტებით 130
ყურძნის ტორტი 134
ქოქოსის რულეტი შოკოლადის
შიგთავსით 136
მარწყვისა და ქოქოსის ნამცხვარი 140

... პიკნიკს ვაწყობ:

ყველის ნამცხვარი 116
მარციპანის ტორტი 117
ვაფლის ტორტი 118
ნაბლის ნამცხვარი 119
შოკოლადის ტორტი 122
შოკოლადის ნაჭრები 124
უოლოს რულეტი 126
ვაშლის მარტივი ნამცხვარი 130
პოლანდიური ნამცხვარი ალუბლით 132
ყურძნის ტორტი 134
ფორთოხლის მარტივი ნამცხვარი 134
ქოქოსის რულეტი შოკოლადის
შიგთავსით 136
მარწყვისა და ქოქოსის ნამცხვარი 140
ნუშის ნამცხვარი 132





ნაყინის ტორტი

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გასაყინად: 5 სთ.

1 ნაჭერი = 300 კ/კალ.

მასალა ნაყინის ან ტორტის
გასახსნელი ფორმისთვის
(Ø 20 სმ):
2 მწიფე მანგო
100 გ შაქრის პუდრა
250 გ სოფლის სქელი არაჟანი
250 გ ნაღები
300 გ ვანილიანი იოგურტი
ქოქოსის კანფეტი „რაფაელო“

1 მანგო გათაღეთ და
ამოაჭერით კურკა.

2 ნახევარზე მეტი მანგოს,
80 გ შაქრის პუდრასა და
სოფლის სქელი არაჟნისგან
მოამზადეთ ხილფაფა. შეურიეთ
ნაღები და ვანილიანი
იოგურტი. მიღებული მასა
ჩაასხით ფორმაში და შედგით
საყინულეში 5 სთ.

3 ტორტი საყინულედან
გამორიეთ სუფრასთან
მიტანამდე 15 წთ-ით ადრე.
დარჩენილი მანგოსა და შაქრის
პუდრასაგან მოამზადეთ
ხილფაფა. ტორტი გადმოიღეთ
ლანგარზე, მოასხით მანგოს
ხილფაფა და მორთეთ
„რაფაელოთი“.

ყველის ნამცხვარი

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 40 წთ.
გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 285 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასახსნელი
ფორმისთვის (Ø 26 სმ):
150 გ დარბილებული კარაქი
150 გ შაქარი
200 გ რიკოტა (იტალიური
ხაჭოსებრი ნაზი ყველი)
1 ლიმონის ცედრა და წვენი
6 კვერცხი
150 გ დაფუჭული ნუში
ცხიმი ფორმისათვის

1 ფორმას ნაუსეთ ცხიმში.
1 გაცხელეთ ლუმელი
180°-მდე.

2 კარაქი, 130 გ შაქარი და
რიკოტა ათქვიფეთ
ერგვაროვანი მასის მიღებამდე.
დაუმატეთ ლიმონის წვენი და
ცედრა.

3 კვერცხის გული და ცილა
გააცალკევეთ. ცილა
დარჩენილ შაქართან ერთად
ათქვიფეთ გამაგრებამდე,
კვერცხის გული კი შეურიეთ
ყველიან მასას.

4 ყველიან მასას ფრთხილად
დაუმატეთ ათქვიფილი
ცილა და ნუში. ცომი ჩაასხით
ფორმაში და აცხვეთ 40 წთ.,
სანამ არ შეყავისფრდება.
ნამცხვარს მოაყარეთ შაქრის
პუდრა.

იოგურტისა და ატმის ტორტი

სამუშაოდ: 15 წთ.
გასაცივებლად: 3 სთ.
გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 200 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასახსნელი
ფორმისთვის (Ø 24 სმ):
8 ფირფიტა ჟელატინი
700 გ მწიფე ატამი
100 გ ფხვიერი გალექტი
300 გ ნაღები
100 მლ ატმის წვენი
4 ს.კ. ლიმონის წვენი
300 გ იოგურტი
100 გ შაქარი

1 ჟელატინი დაარბილეთ ცივ
წყალში 5 წთ. ატამი
გათაღეთ, გაჭერით შუაში,
გამოაცალეთ კურკა და
დაჭერით. ფორმის ძირი
დაფარეთ გალექტებით და
ზემოდან გაანაწილეთ ატმის
ნახევარი, მეორე ნახევარი კი
შეინახეთ.

2 ნაღები ათქვიფეთ
გამაგრებამდე. ატმის წვენი
ლიმონის წვენთან ერთად
მიყვანეთ ადუღებამდე და შიგ
ჟელატინი გახსენით.

3 იოგურტი ათქვიფეთ
შაქართან ერთად. შეურიეთ
ჟელატინიანი წვენი და ნაღები.
მიღებული კრემი მოასხით
ატმებს და შედგით მაცივარში
3 სთ. სუფრასთან მიტანის წინ
ნამცხვარი მორთეთ დარჩენილი
ატმის ნაჭრებით.



სააღდგომო ტორტი

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 45 წთ.
გამოდის 10 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 205 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისთვის (Ø 26 სმ):
3 კვერცხი
150 გ შაქარი
150 გ დაფქული ნუში
150 გ ნაღები
1 ს.კ. შაქრის პუდრა
1 ს.კ. ხსნადი ყავა
1 ჩ.კ. კონიაკი სურვილისამებრ
1 პაკეტი შოკოლადის კანფეტები პერგამენტი

1 გააცხელეთ ღუმელი 175°-მდე. ფორმაში ჩააფინეთ პერგამენტი.

2 კვერცხი და შაქარი ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ნუში. მიღებული მასა ჩაასხით ფორმაში და აცხვეთ 45 წთ. გამოდგით და გააგრილეთ.

3 ნაღები, შაქრის პუდრა, ხსნადი ყავა და კონიაკი ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ნაღები თანაბრად ნაუსვით ნამცხვარს და მორთეთ შოკოლადის კანფეტებით.

მარციპანის ტორტი

სამუშაოდ: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 45 წთ.
გამოდის 10 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 580 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისთვის (Ø 28 სმ):
200 გ მარციპანი
6 კვერცხი
250 გ დარბილებული კარაქი
250 გ შაქარი
1/2 ჩ.კ. მწარე ნუშის ესენცია
300 გ ფქვილი
2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
2 ს.კ. ფორთოხლის ჯემი
400 გ მარციპანი ცხიმი ფორმისათვის

1 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი. მარციპანი დაჭერით პატარა ნაჭრებად.

2 კვერცხი, კარაქი, შაქარი, ნუშის ესენცია და მარციპანი ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი და ოდნავ მოურიეთ. ცომი მოათავსეთ ფორმაში, აცხვეთ 45 წთ. და გააგრილეთ.

3 ნამცხვარს ნაუსვით ფორთოხლის ჯემი.

4 მარციპანი თხლად გააბრტყელეთ და გადააფარეთ ნამცხვარს. სურვილისამებრ მორთეთ მარციპანის ფიგურებით ან მარციპანიანი შოკოლადით.

ნამცხვარი ჟოლოთი

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოდის 10 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 290 კ/კალ.

მასალა ტორტისთვის:
1 ლია ფერის შზა ბისკვიტი (სიმძლვე 1-1,5 სმ)
400 გ ნაღები
2 შნიკი ლიმონმჟავა
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
2 ჭიქა დაჭყლებილი ჟოლო
500 გ ჟოლო
1 პაკეტი ტორტის ნითელი მინანქარი
100 გ თხლად დაჭრილი ნუში

1 ბისკვიტი დადეთ ლანგარზე.

2 ნაღები ლიმონმჟავასთან და შაქრთან ვანილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. შეურიეთ დაჭყლებილი ჟოლო. მიღებული კრემი თანაბრად ნაუსვით ნამცხვარს.

3 ზემოდან მოაწყვეთ ჟოლო. ტორტის მინანქარი მოამზადეთ პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით და მოასხით კენკრას. ნამცხვრის კიდევები მორთეთ თხლად დაჭრილი ნუშით.



ხილის შეცვლა:
შეგიძლიათ ეს ნამცხვარი სხვა ხილით ან კენკრით მოამზადოთ. მთავარია, კარგად შეუხამოთ ტორტის მინანქარი.



ტირამისუ

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გასაცივებლად: 2 სთ.
გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 290 კ/კალ.

მასალა:

1 შზა ბისკვიტი (სიმაღლე 1-1,5 სმ)
1/8 ლ ახლად მოდუღებული
ესპრესო
40 მლ ნუშის ლიქიორი
500 გ უცხიმო ხაჭო
250 გ მასკარპონე
100 გ შაქრის პუდრა
400 გ ნაღები
2 ს.კ. შოკოლადის პუდრა

1 ბისკვიტს შემოავლეთ ტორტის ფორმის გასახსნელი რგოლი. ესპრესოს შეურიეთ 2 ს.ლ. ნუშის ლიქიორი და დანამეთ ბისკვიტი.

2 ხაჭო, მასკარპონე და შაქრის პუდრა ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. ნაღები ათქვიფეთ გამგერებამდე.

3 ნაღები და დარჩენილი ნუშის ლიქიორი შეურიეთ ხაჭოთან კრემს და თანაბრად გადაუსვით ბისკვიტს. კრემი ჩანგლით ტალღისებურად დახაზეთ და ზემოდან სქლად მოაყარეთ შოკოლადის პუდრა.

4 შედგით მაცივარში 2 სთ. სუფრასთან მიტანამდე მოაშორეთ ტორტის ფორმის რგოლი.

ვაფლის ტორტი

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გასაცივებლად: 30 წთ.
გამოდის 8 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 445 კ/კალ.

მასალა:

500 გ ნაღები
1 მწიკვი ლიმონმწვავა
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
100 გ თხილიანი შოკოლადის კარაქი (მაგ. „ნუთელა“)
100 გ დაშაქრული თხილი
10 ც ვაფლის თხელი ფირფიტა

1 ნაღები ლიმონმწვაესთან ერთად ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ შაქრიანი ვანილი. თანდათან შეურიეთ შოკოლადის კარაქი და 50 გ დაშაქრული თხილი.

2 ყოველ ფირფიტას ნაუსვით 2 ს.კ. კრემი და ერთმანეთზე დააწყვეთ. ზედაპირზე უხვად ნაუსვით კრემი, მოაყარეთ ნაფხვენები და დარჩენილი დაშაქრული თხილი.

3 შედგით მაცივარში 30 წთ., რომ ვაფლი კრემით კარგად გაიყლინოს.

ჟოლოს ტორტი

სამუშაოდ: 15 წთ.
გასაცივებლად: 3 სთ.
გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 300 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასახსნელი ფორმისთვის (Ø 28 სმ):

300 გ ჟოლო
500 გ ნაღები
1 მწიკვი ლიმონმწვავა
500 გ ხაჭოსებრი ნაზი ყველი
500 გ შაქრის პუდრა
2 ლია ფერის შზა ბისკვიტი (სიმაღლე 1-1,5 სმ)
შაქრის პუდრა მოსართავად

1 ჟოლო გაარჩიეთ და გარეცხეთ. ნაღები ლიმონმწვაესთან ერთად ათქვიფეთ გამგერებამდე, თანდათან დაუმატეთ ხაჭოსებრი ყველი და შაქრის პუდრა.

2 ბისკვიტის 1 ფირფიტა ჩადეთ ფორმაში და ზემოდან 200 გ ჟოლო გაანანილეთ. გადაუსვით კრემი.

3 დაადეთ მეორე ფირფიტა. ტორტი შედგით მაცივარში მინიმუმ 3 სთ. ტორტი მორთეთ დარჩენილი ჟოლოთი და მოაყარეთ შაქრის პუდრა.



მკერავის ტორტი

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 240 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასახსნელ
ფორმისთვის (Ø 26 სმ):
1 მუქი ფერის მზა ბისკეიტი
(სიმაღლე 1-1,5 სმ)
600 გ ნაღები
3 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
3 მნიკვი ლიმონმჟავა
6 ს.კ. შოკოლადის ბურბუშულა
6 ს.კ. ყავისფერი შაქარი
6 ს.კ. ხსნადი კაკაო

1 ბისკეიტი დადეთ ტორტის
ლანგარზე.

2 400 გ ნაღები, 2 პაკეტი
შაქრიანი ვანილი და 2
მნიკვი ლიმონმჟავა ათქვიფეთ
გამაგრებამდე. შეურიეთ
შოკოლადის ბურბუშულა და
შაქარი. მიღებული მასის
ნახევარი ნაუსვით ბისკეიტს.

3 დარჩენილი ნაღები 1 პაკეტ
შაქრიან ვანილთან, 1 მნიკვ
ლიმონმჟავასთან და კაკოს-
თან ერთად ათქვიფეთ
გამაგრებამდე. ნამცხვარზე
დასვით დარჩენილი შაქრიანი
კრემისა და კაკაოიანი კრემის
ბურბუშული.

რჩევა: უმჯობესია,
ნამცხვარი
მომზადებისთანავე
მიიტანოთ სუფრასთან.

ნაბლის ნამცხვარი

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 30 წთ.
გამოდის 8 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 420 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასახსნელ
ფორმისთვის (Ø 24 სმ):
3 კვერცხი, მარილი
180 გ შაქარი
150 გ დარბილებული კარაქი
600 გ ნაბლის პიურეს კონსერვი
2 ს.კ. ალუბლის ნაყენი
სურვილისამებრ
1 ჩ.კ. კაკაოს პუდრა
1 ს.კ. შაქრის პუდრა
ცხიმი ფორმისთვის

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე.
ფორმას ნაუსვით ცხიმი.

2 კვერცხის ცილა და გული
გააცალკევეთ. ცილა
ცოტაოდენ მარილთან ერთად
ათქვიფეთ გამაგრებამდე და
შეურიეთ 30 გ შაქარს.

3 კარაქი, დარჩენილი შაქარი
და კვერცხის გული
ათქვიფეთ პაეროვანი მასის
მიღებამდე. დაუმატეთ ნაბლის
პიურე, ალუბლის ნაყენი და
ურიეთ კრემისებრი მასის
მიღებამდე. შეურიეთ ათქვიფილი
ცილა. ცომი ჩაახსით ფორმაში,
აცხვეთ 30 წთ. და ფორმაშივე
გააგრილეთ.

4 გაგრილებული ნამცხვარი
ამოიღეთ ფორმიდან და
მოაყარეთ ერთმანეთში არეული
კაკაო და შაქრის პუდრა.

ტორტი ხილის კრემით

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გასაცივებლად: 3 სთ.
გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 265 კ/კალ.

მასალა:
1 მზა ბისკეიტი (სიმაღლე 1-1,5 სმ)
500 გ მარწყვი,
3 ს.კ. მარწყვის ჯემი, 100 მლ რძე
100 გ თეთრი შოკოლადი
400 გ ხაჭოსებრი ნაზი ყველი
1 ს.კ. შაქრის პუდრა, 300 გ ნაღები

1 ბისკეიტს შემოაველეთ
ტორტის ფორმის რგოლი.
მარწყვი გარეცხეთ, გააწრიეთ,
დაუმატეთ 2 ს.კ. მარწყვის ჯემი
და მიქსერით ხილფაფა
მოსამზადეთ.

2 შემთბარ რძეში გახსენი
შოკოლადი და ოდნავ
გააგრილეთ.

3 ხაჭოსებრი ყველი, შაქრის
პუდრა და შოკოლადიანი
მასა ათქვიფეთ კრემისებრი
მასის მიღებამდე. ნაღები
ათქვიფეთ გამაგრებამდე და
დაუმატეთ კრემს.

4 ბისკეიტს ნაუსვით
დარჩენილი ჯემი. კრემის
ნახევარს შეურიეთ ხილფაფა.
ბისკეიტზე კოვზით
მონაცვლეობით გაანაწილეთ
თეთრი და ხილის კრემი და
ბოლოს კოვზითვე
სპირალისებურად შეურიეთ.
ნამცხვარი დადგით გრილ
ადგილას 3 სთ.

მანგოს „შარლოტა“

სისწრაფე მომზადება სიიფე

მოსამზადებლად: 2 სთ. გასაჩერებლად: 1-2 სთ. გამოსაცხოზობად: 8 ნთ.

გამოდის 12 ნაჭერი 1 ნაჭერი = 260 კ/კალ.

გასალა მრგვალი ფორმისთვის (ტაველმოა 2 ლ): ბისკვიტის ცომისთვის: 4 კვერცხი, 100 გ შაქარი, 1 პაკეტი შაქარიანი ვანილი მარილი, 80 გ ფქვილი, 2 ს.კ. სახამებელი შიგთავსისთვის: 6 ს.კ. გარგარის ჯემი, 2 მწიფე მანგო 2 ს.კ. ლიმონის წვენი, 1 ვანილის ჩხირი, 1/4 ლ რძე 6 ფორფიტა თეთრი ყელატინი, 4 კვერცხის გული 100 გ შაქარი, 250 გ ნაღები, შაქარი სამუშაოდ პერგამენტი, თხელი ცელოფანი

1 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. კვერცხის გული, 60 გ შაქარი, შაქარიანი ვანილი, 1 მწიკვი მარილი და 2 ს.კ. წყალი ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ფქვილი და სახამებელი. გააცხელეთ ლუმელი 220°-მდე. კვერცხის ცილა და დარჩენილი შაქარი ათქვიფეთ გამაგრებამდე. კვერცხისგულიან მასას ჯერ ცილის ორი მესამედი შეურიეთ, შემდეგ კი — დანარჩენი.

2 საცობ ფორფიტაზე დაფინეთ პერგამენტი და თანაბრად განაწილეთ ცომი. აცხეთ 8 ნთ. ბისკვიტი გადმოაბრუნეთ დანამულ, შაქარმოყრილ ჩაის ტილოზე. მოაცალეთ პერგამენტი და 4 ს.კ. საცერში გატარებული ჯემი წაუსეთ. ბისკვიტი სიგრძეზე გადაახვიეთ. გათალებ მანგო, წერილად დაჭერით და მოასხით ლიმონის წვენი.

3 ვანილის ჩხირი გაჭერით, ამოაცალეთ გული. ჩხირიც და გულიც ჩაყარეთ რძეში და ნამოადულეთ. ყელატინი დაარბილეთ ცივ წყალში. 4 კვერცხის გული შაქართან ერთად ათქვიფეთ ორთქლზე სქელი კრემისებრი მასის მიღებამდე. რძიდან ამოიღეთ ვანილის ჩხირი და რძე სათქვეფელათი ნელ-ნელა შეურიეთ შაქარიან კვერცხის გულს. მიღებულ კრემს დაუმატეთ ყელატინი.

4 კრემიანი ჯამი ჩადგით ცივ წყალში. ნაღები ათქვიფეთ გამაგრებამდე და როგორც კი კრემი შეეღებ დაიწყებს გადაქცევას, მანგოსთან ერთად შეურიეთ კრემს. ფორმაში ჩააფინეთ ცელოფანი. რულეტი დაჭერით 1 სმ სისქის ნაჭრებად, ჩააწყვეთ ფორმაში, ამოავსეთ კრემით და გააცვივეთ 4 სთ. ფორმა გადმოაბრუნეთ ლანგარზე, ნამცხვარს მოაცივალთ პარკი და წაუსვით გამთბარი გარგარის ჯემი.

იოგურტისა და ლიმეტის ნამცხვარი

სისწრაფე მომზადება სიიფე

მოსამზადებლად: 1 სთ. გასაცივებლად: 2-3 სთ. გამოსაცხოზობად: 25 ნთ.

გამოდის 12 ნაჭერი 1 ნაჭერი = 410 კ/კალ.

გასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისთვის (26 სმ): 600 გ ბერძნული იოგურტი, 150 გ ფქვილი 200 გ შაქარი, მარილი, 5 კვერცხი, 100 გ კარაქი 100 გ თხლად დაჭრილი ნუში 5 ფორფიტა თეთრი ყელატინი 3 ლიმეტი, 150 გ ლიმონის ყელე 100 გ ფხვიერი გალეთი, 100 გ ლიმონის კანის ცუკატი ცხიმო და დაფხვნილი ორცხოზობლა ფორმისთვის ფქვილი სამუშაოდ, პერგამენტი

1 იოგურტი დასაწურად მოათავსეთ საცერზე. ფქვილი დაყარეთ სამუშაო ზედაპირზე და შუაში ჩაალრბავეთ. ღრმულში ჩაყარეთ შაქრის ნახევარი, 1 მწიკვი მარილი და დაუმატეთ 1 კვერცხი. შეურიეთ კარაქი, დაჭრილი ნუში და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. გაახვიეთ თხელ პარკში და შედეთ მაცივარში 30 ნთ.

2 გააცხელეთ ლუმელი 200°-მდე. ფორმას წაუსვით ცხიმო და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხოზობლა. ცომი გააბრტყელეთ, ჩადეთ ფორმაში და ჩანგლით დაჩხვლიტეთ. აცხეთ 25 ნთ. და ფორმაშივე გააგარლეთ.

3 ყელატინი დაარბილეთ ცივ წყალში. გახვიეთ ლიმეტის კანი და გამოწურეთ წვენი. დარჩენილი 4 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. კვერცხის გული, დარჩენილი შაქარი, ლიმეტის წვენი და ცედრა ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. ყელატინი გაადნეთ დაბალ ცეცხლზე. კვერცხიან კრემს შეურიეთ ყელატინი და განწურული იოგურტი.

4 ნამცხვრის ძირს წაუსვით ლიმონის ყელე, ზემოდან მოაწყვეთ გალეთი. ფორმის კედლებზე მიაფინეთ პერგამენტი, რომ კრემი ფორმის კედელს არ შეეხო. კვერცხის ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე და ფრთხილად შეურიეთ შესქელებულ იოგურტის კრემს, წაუსვით ნამცხვარს და შედგით მაცივარში 2-3 სთ.

5 გამოიღეთ ნამცხვარი, მოაცილეთ პერგამენტი. ტორტის გვერდები მორთეთ თხლად დაჭრილი ლიმეტით.

ზედა სურათი: იოგურტისა და ლიმეტის ტორტი
ქვედა სურათი: მანგოს „შარლოტა“



ლიმეტი

ლიმეტს ანუ ტკბილ ლაიმს პრიალა მწვანე ან მოყვითალო კანი აქვს. კანი ძალიან თხელია, შიგთავსი — წვნიანი და უკურკო. იგი უფრო არომატულია, ვიდრე ჩვეულებრივი ლიმონი. ნამცხვრისთვის ლიმეტის კანსაც იყენებენ და შიგთავსსაც. უნდა გაითვალისწინოთ, რომ ლიმეტი დიდხანს არ ინახება, მას ძალიან თხელი კანი აქვს და ამიტომ მალე შრება.

შოკოლადის ტორტი

სისწრაფე მომზადება სიჩაფე

მოსამზადებლად: 1 სთ 30 წთ. გამოსაცხობად: 35 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი 1 ნაჭერი = 490 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისთვის

- (ღ 24 სმ):
- 400 გ ნახევრად მწარე შოკოლადი
- 6 კვერცხი, 100 გ შაქარი
- 3 ს.კ. სახამებელი
- 1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
- 100 გ დაფუჭილი ნუში
- 2 ს.კ. რომი სურვილისამებრ
- 250 გ დარბილებული კარაქი მარილი
- 100 გ შაქრის პუდრა
- კარაქი და დაფხვნილი ორცხობილა ფორმისთვის

1 250 გ შოკოლადი დაჭერით და 2 ს.კ. წყალთან ერთად ორთქლზე გაადნეთ. ფორმას ნაუსვით კარაქი და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხობილა. გააცხელეთ ღუმელი 175°-მდე.

2 კვერცხის გული და ცილა გააცალკევეთ. ცილა შეინახეთ. კვერცხის გული და შაქარი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. თანდათან შეურიეთ გამდნარი შოკოლადი.

3 დაუმატეთ ჯერ ერთად გაცრილი სახამებელი და ცომის საფხვიერებელი, შემდეგ კი — ნუში და რომი. კარაქი დაჭერით წვრილად, 1 ს.კ. შეინახეთ მინანქრისათვის, დანარჩენი კი კარგად შეურიეთ ნუშიან მასას.

4 2 კვერცხის ცილა სამომავლოდ გადაინახეთ, 4 კვერცხის ცილა კი 2 მნიკე მარილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შეურიეთ ცომს, ჩაასხით ფორმამი და დააფარეთ ალუმინის ფოლგა. აცხვეთ 35 წთ., ნამცხვრის შუაგული რბილი უნდა იყოს, ხოლო კიდეები — მაგარი.

5 ჯერ კიდეე თბილი ნამცხვარი ფორმიდან ლანგარზე გადააცურეთ. დარჩენილი შოკოლადი გაადნეთ ორთქლზე. შაქრის პუდრა გახსენით ცოტაოდენ წყალში და დარჩენილ კარაქთან ერთად დაუმატეთ გამდნარ შოკოლადს. ურიეთ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე. მიღებული მინანქარი თანაბრად ნაუსვით და ნამცხვარს და მოაყარეთ შაქრის პუდრა.

ხაჭოს ტორტი

სისწრაფე მომზადება სიჩაფე

მოსამზადებლად: 1 სთ. გასაცხებლად: 30 წთ. გამოსაცხობად: 1 სთ.

გამოდის 12 ნაჭერი 1 ნაჭერი = 325 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისთვის

- (ღ 26 სმ):
- ფხვიერი ცომისთვის:
- 230 გ ფქვილი
- 2 ს.კ. სახამებელი
- 125 გ ცივი კარაქი
- 75 გ შაქარი
- ხაჭოიანი შიგთავსისთვის:
- 3 კვერცხი
- 500 გ უცხიმო ხაჭო
- 125 გ შაქარი
- 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 1 პაკეტი ვანილის პუდინგის ფხვნილი
- 1/2 ლიმონის ცედრა და წვენი
- 65 მლ ზეთი, 3/8 ლ რძე

1 ცომისთვის საჭირო ინგრედიენტები სწრაფად მოზილეთ და გააბრტყელეთ. მოათავსეთ ცომი ფორმამი და გაუკეთეთ ფორმის სიმაღლის გვერდები. დადგით გროლ ადგილას 30 წთ.

2 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა დადგით გროლ ადგილას. კვერცხის გული, ხაჭო, შაქარი (2 ს.კ. გადაინახეთ), შაქრიანი ვანილი, პუდინგის ფხვნილი, ლიმონის ცედრა და წვენი ათქვიფეთ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე. ნელ-ნელა დაუმატეთ ზეთი და რძე.

3 ხაჭოიანი მასა თანაბრად გაანანილეთ ცომზე. აცხვეთ 1 სთ. ხის წკირთი შეამოწმეთ, გამოცხვა თუ არა.

4 კვერცხის ცილა და 2 ს.კ. შაქარი ათქვიფეთ გამაგრებამდე. გამოცხობამდე 10 წთ.-ით ადრე ნამცხვარს გადაუსვით ბეზე და აცხვეთ, სანამ მოყავისფრო არ გახდება.



ბეზე

ბეზესათვის ახალი კვერცხის ცილაა საჭირო. ამასთან ცილას ცოტაოდენი გულიც არ უნდა შეჰყვეს. ბეზეს მომზადებისთვის საჭირო ხელსაწყო და ჭურჭელი აუცილებლად სუფთა და მშრალი უნდა იყოს.

ბეზე მოზრდილ ჯამში გააკეთეთ, რადგანაც თქვეფისას ცილის მოცულობა ძალიან იზრდება. ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე და თანდათან შეურიეთ შაქრის პუდრა. ბეზე მზად იქნება, როდესაც ცილა ოდნავ მბზინვარე გახდება და წვეტებს გაიკეთებს.

ტორტი „ღრუბლის ქულა“

სისწრაფე მომზადება სიიაფე

მოსამზადებლად: 1 სთ. გასაცივებლად: 2-3 სთ. გამოსაცხობად: 25-30 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 395 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასახსნელი ფორმისთვის (Ø 26 სმ):

- მასალა ცომისთვის:
- 4 კვერცხი, 100 გ შაქარი, მარილი
- 1 ჩ.კ. ლიმონის ცედრა, 100 გ ფქვილი
- 2 ს.კ. სახამებელი, 1/2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- შიგთავისთვის:
- 600 გ ნაღები
- 200 გ თეთრი შოკოლადი
- 2 მნიკეა ლიმონმჟავა
- 100 გ ქოქოსის ფანტელი
- 20 მლ ფორთოხლის ლიქიორი

1 კვერცხის ცილა და გული გააცალკეეთ. გული 80 გ შაქართან, 1 მნიკე მარილთან, ლიმონის ცედრასთან და 1 ს.კ. ნელთბილ წყალთან ერთად ათქვიფეთ სქელი კრემისებრი მასის მიღებამდე. გააცხელეთ ღუმელი 175°-მდე.

2 კვერცხის ცილა და დარჩენილი შაქარი ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ნელ-ნელა შეურიეთ კვერცხისგულიან მასას. დაუმატეთ ფქვილი, სახამებელი, ცომის საფხვიერებელი და კარგად აურიეთ. ფორმის ძირს ნაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ ფქვილი. ცომი ჩაახსით ფორმაში, გადაასწორეთ და აცხეთ 25-30 წთ. გამოდგით და კარგად გააცივეთ.

3 200 გ ნაღები შეათბეთ პატარა ჯამში, დაუმატეთ დატეხილი შოკოლადი, გააძინეთ და გააგრილეთ.

4 ბისკვიტი სიგანეზე ისე გაჭერით, რომ ქვედა ფენა მთლიანი ბისკვიტის 1/3 სიმაღლისა იყოს. ქვედა ფენა დადეთ ლანგარზე. ბისკვიტის დარჩენილი 2/3 ნწრილად დააქუცმაცეთ და დიდ ჯამში ჩაყარეთ.

5 დარჩენილი ნაღები ლიმონმჟავასთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ცალკე ათქვიფეთ გაცივებული შოკოლადიანი ნაღები და შეურიეთ ბისკვიტის ნაფხვენებს. დაუმატეთ ქოქოსის ფანტელი (რამდენიმე კოვზი გადაინახეთ), შოკოლადი და ლიქიორი. მიღებული მასა გუმბათისებურად გაანაწილეთ ბისკვიტზე, ზემოდან ნაუსვით ათქვიფილი ნაღები და მოაყარეთ ქოქოსის ფანტელი. დადგით გრილ ადგილას 2-3 სთ.

შოკოლადის ნაჭრები

სისწრაფე მომზადება სიიაფე

მოსამზადებლად: 2 სთ. 30 წთ. გასაცივებლად: 1-2 სთ. გამოსაცხობად: 25 წთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 245 კ/კალ. (თუ 20 ნაწილად იჭრება)

მასალა საცხობი ფორმისთვის:

- მასალა ცომისთვის:
- 60 გ კარაქი, 50 გ მწარე შოკოლადი, 3 ს.კ. კაკაო
- 8 კვერცხი, 150 გ შაქრის პუდრა, მარილი
- 2 ს.კ. დაფუჭული თხილი, 80 გ ფქვილი
- შიგთავისთვის:
- 1 ვანილის ჩხირი
- 3/8 ლ ნაღები
- 200 გ ნახევრად მწარე შოკოლადი
- 4 ს.კ. რომი სურფისასამებრ
- მინანქრისთვის:
- 100 გ ნახევრად მწარე შოკოლადი
- 80 გ შაქრის პუდრა, 1 ს.კ. კარაქი
- პერგამენტი

1 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. საცხობ ფორფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გააძინეთ კარაქი, დაუმატეთ დატეხილი შოკოლადი და კაკაო.

2 კვერცხის ცილა და გული გააცალკეეთ. ცილა შეინახეთ. კვერცხის გულს შეურიეთ 50 გ შაქრის პუდრა და დაუმატეთ შოკოლადიანი მასა. კვერცხის ცილა დარჩენილ შაქრის პუდრასთან და 1 მნიკე მარილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. თხილი მოხალეთ ტაფაზე და დაუმატეთ შოკოლადიან მასას. შეურიეთ ფქვილი და ათქვეფილი ცილა. მიღებული ცომი გაანაწილეთ საცხობ ფორფიტაზე, აცხეთ 25 წთ. და გააგრილეთ.

3 ვანილის ჩხირი გახლიჩეთ სიგრძეზე და ამოცალეთ გული. ნაღები გაათბეთ, დაუმატეთ დატეხილი შოკოლადი და გააძინეთ. დაუმატეთ ვანილის გული და დადგით გრილ ადგილას 1-2 სთ. ოდნავ ათქვიფეთ და დაუმატეთ რომი.

4 ბისკვიტი გაჭერით სიგანეზე და ერთ ნახევარს ნაუსვით შოკოლადის კრემი. დააფარეთ ზემოდან მეორე ნახევარი და კვლავ დადგით გრილ ადგილას.

5 შოკოლადი გააძინეთ 2 ს.კ. წყალთან ერთად. დაუმატეთ შაქრის პუდრა და კარაქი, თან ურიეთ. გააგრილეთ მინანქარი და ნაუსვით ნამცხვარს. დაჭერით მომცრო კვადრატებად. დაჭრისას დანა ცხელ წყალში დასველეთ ხოლმე.

ზედა სურათი: ტორტი „ღრუბლის ქულა“
ქვედა სურათი: შოკოლადის ნაჭრები



შოკოლადის მინანქარი

2 ს. კ. კაკაოს შეურიეთ $\frac{3}{4}$ ჩ. ჭ. შაქარი,
და გახსენით 5 ს. კ. რძეში. დაუმატეთ
50 გ კარაქი და მიიყვანეთ
ადუღებამდე, თან ურიეთ. ოდნავ
გააგრილეთ და მოასხით ნამცხვარს.

ჟოლოს რულეტი

ტალღებიანი ტორტი

სისწრაფე ●
მომზადება ●
სიიჟე ●

მოსამზადებლად: 1 სთ. 45 წთ.
გასაჩერებლად: 1-2 სთ.
გამოსაცხობად: 8 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 315 კ/კალ.

მასალა 1 რულეტისთვის:

6 კვერცხი, 280 გ შაქარი, 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი მარილი, 1 ს.კ. ლიმონის ცედრა, 80 გ ფქვილი 80 გ სახამებელი, 6 ფირფიტა თეთრი ფელატინი 500 გ ჟოლო, 400 გ ნაღები 1 არყის ჭიქა ჟოლოს სპირტი სურვილისამებრ შაქრის პუდრა მოსაყრელად, პერგამენტი

1 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა შეინახეთ. კვერცხის გული 60 გ შაქართან, შაქრიან ვანილთან, 1 მნიკე მარილთან, ლიმონის ცედრასთან და 2 ს.კ. ნყალთან ერთად ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. გააცხელეთ ღუმელი 220°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

2 კვერცხის ცილა 50 გ შაქართან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. კვერცხისგულიან მასას მურჩივით ჯერ ცილის ერთი ნახევარი, შემდეგ ფქვილი, სახამებელი და ბოლოს ცილის დარჩენილი ნახევარი დაუმატეთ. ცომი თანაბრად გაანაწილეთ პერგამენტზე და აცხვეთ 8 წთ., სანამ მოყავისფრო არ გახდება.

3 ჩაის ტილოს მოაყარეთ 2 ს.კ შაქარი. საცხობი ფირფიტა ჩაის ტილოზე გადმოაბრუნეთ და გამოძვინებარ ფენას მოაცილეთ პერგამენტი. ჯერ კიდევ თბილი ბისკვიტი ჩაის ტილოს დახმარებით სიგრძეზე გადაახვიეთ, თან ჩაის ტილოც ჩააყოლეთ და გააგრილეთ.

4 ფელატინის ფირფიტები წყალში დაარბილეთ. გაადნეთ 100 გ შაქარი და შურჩივით 200 გ ჟოლო. ადუღეთ, სანამ კარამელი კარგად არ დარჩილდება. ჟოლო საცერში გაატარეთ. ფელატინის 3 ფირფიტა დაჭყლიტეთ, შურჩივით ჟოლოს და გააგრილეთ.

5 ნაღები დარჩენილ შაქართან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ჟოლოს სპირტი დაბალ ცეცხლზე შეათბეთ, შურჩივით დარჩენილი ფელატინის ფირფიტები, დაუმატეთ ნაღები და სწრაფად შურჩივით ჟოლოს მიურთ. დახვეული ბისკვიტი გაშალეთ, ნაუსვით ნაღები და ზემოდან გაანაწილეთ დარჩენილი ჟოლო. რულეტი კვლავ გადაახვიეთ და დადეთ ლანგარზე. დადგით გრილ ადგილას 1-2 სთ. სუფრასთან მიტანის წინ მოაყარეთ შაქრის პუდრა.

სისწრაფე ●●●●●
მომზადება ●●●●●
სიიჟე ●●●●●

მოსამზადებლად: 1 სთ. გასაცხობლად: 2-3 სთ. გამოსაცხობად: 50 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 515 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისთვის (Ø 28 სმ):

მასალა ცომისთვის: 125 გ დარბილებული კარაქი 325 გ შაქარი 4 კვერცხი, 150 გ ფქვილი 2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი 20 გ თხლად დაჭრილი ნუში შიგთავისთვის: 120 გ შაქარი, 3 ლიმონი 3 ჩ.კ. ვანილის პუდინგის ფხვნილი 400 გ ნაღები, ლიმონწყავა პერგამენტი

1 კარაქი და 125 გ შაქარი ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. კვერცხის გული და ცილა გააცალკევეთ. ცილა შეინახეთ. კვერცხის გული 3 ს.კ. წყალთან ერთად დაუმატეთ ათქვიფელ კარაქს. შურჩივით ერთმანეთში არეული ცომის საფხვიერებელი და ფქვილი. მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. გააცხელეთ ღუმელი 175°-მდე.

2 კვერცხის ცილა 200 გ შაქართან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შურჩივით ნუში. ფორმას ნაუსვით ცხიმი და ჩააფინეთ პერგამენტი (ასე პერგამენტი აღარ გაცურდება).

3 ფორმაში ჩაასხით ცომის ნახევარი, ზემოდან გაანაწილეთ ბეზეს ნახევარი და აცხვეთ 25 წთ. ფრთხილად გადმოიღეთ ცხარეზე და გააგრილეთ. ცომისა და ბეზეს მეორე ნაწილიც ზუსტად ასევე გამოაცხვეთ და გააგრილეთ.

4 100 გ შაქარი ჩაყარეთ 1/8 ლ წყალში და წამოადუღეთ. განურეთ 3 ლიმონი და წვენში პუდინგის ფხვნილი გახსენით. დაუმატეთ მდულარე სიროფს, წამოადუღეთ და გააგრილეთ.

5 ნაღები დარჩენილ შაქართან და 2 მნიკე ლიმონწყავასთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. მიღებული მასა შურჩივით გაცვივებულ პუდინგს. მიღებული კრემი ნაუსვით ერთ ფირფიტას და დააფარეთ მეორე ფირფიტა. სუფრასთან მიტანამდე 2-3 სთ. შედგით მაცივარში.

ზედა სურათი: ჟოლოს რულეტი
ქვედა სურათი: ტალღებიანი ტორტი



ჟოლო

ჟოლო ძალიან ადვილად იჭყლიტება. იგი შეგიძლიათ ცოცხლად მიირთვათ ან ნამცხვრის და ხილის პუდინგის მოსამზადებლად გამოიყენოთ. ჟოლოსაგან მშვენიერი ხილფაფის მომზადებაც შეიძლება. გაყინული ჟოლო კარგად ინახება. კენკრა ჯერ ლანგარზე გაყინეთ, რომ ერთმანეთს არ მიენებოს და შემდეგ პარკში ჩაყარეთ.

ტორტი „ფიფქია“

სისწრაფე მომზადება სიჩაფე

მოსამზადებლად: 1 სთ 30 წთ
გასაცივებლად: 2 სთ.
გამოსაცხოვრებლად: 45 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 435 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისთვის
(Ø 28 სმ):

- მასალა ცომისთვის:
- 150 გ დარბილებული კარაქი, 150 გ შაქარი
- 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი, 3 კვერცხი
- 200 გ ფქვილი
- 1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი (7,5 გ)
- 500 გ ალუბალი, 150 მლ ალუბლის წვენი
- 3 ს.კ. თხილიანი შოკოლადის კარაქი (მაგ. „ნუფელა“)
- კრემისთვის:
- 375 გ ხაჭო, 400 გ ნაღები, 2 მნიკვი ლიმონმჟავა
- 3 ს.კ. შაქარი, 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- მინანქრისთვის:
- 20 გ რძიანი შოკოლადი
- 2 პაკეტი ტორტის ნითელი მინანქარი
- ცხიმი ფორმისთვის

1 კარაქი შაქართან და შაქრიან ვანილთან ერთად ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. სათითაოდ შეურიეთ კვერცხები. დაუმატეთ ფქვილში არეული ცომის საფხვიერებელი და კარგად მოურიეთ.

2 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი. ალუბალი გარეცხეთ და გამოაცალეთ უკრებო.

3 ცომის ნაბეჭარი ჩაასხით ფორმაში. მეორე ნაბეჭარს შეურიეთ შოკოლადის კარაქი და ისიც ფორმაში ჩაასხით. ცომზე მოანყვით ალუბალი. აცხვეთ 45 წთ., გააგრილეთ და მოაშორეთ ფორმის რგოლი.

4 განურეთ ხაჭო. ნაღები, ლიმონმჟავა, შაქარი და შაქრიანი ვანილი ათქვიფეთ გამაგრებამდე. შეურიეთ ხაჭოს.

5 ბისკეიტი დადეთ ტორტის ფორმაზე და შემოავლეთ ფორმის რგოლი. ნაუსვით ხაჭოიანი მასა, დააფარეთ ცელოფანი და დადგით გრილ ადგილას 1 სთ.

6 გააძნეთ შოკოლადი. ტორტის მინანქარი ალუბლის წვენთან ერთად მოამზადეთ პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით. ჯერ კიდევ ცხელი მინანქარი გაანანილეთ ტორტზე. მაშინვე მოაწუნეთ გამძნარი შოკოლადი და ხის ნკირით ოდნავ მოურიეთ. დადგით გრილ ადგილას 1 სთ. და მოაშორეთ ფორმის რგოლი.

ფრანკფურტული გვირგვინი

სისწრაფე მომზადება სიჩაფე

მოსამზადებლად: 1 სთ. 35 წთ.
გასაჩერებლად: 1 სთ. 30 წთ.
გამოსაცხოვრებლად: 55 წთ.

გამოდის 16 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 530 კ/კალ.

მასალა ფრანკფურტული გვირგვინის ან კაქსის ფორმისთვის:

- ცომისთვის:
- 180 გ დარბილებული კარაქი, 200 გ შაქარი
- 4 კვერცხი, 300 გ ფქვილი, 100 გ სახამებელი
- 1 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი, 60-100 მლ რძე
- 1 ლიმონის ცედრა და წვენი
- პიკტავისთვის:
- 1/2 ლ რძე, 1 პაკეტი ვანილის პუდინგის ფხვნილი
- 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი, 75 გ შაქარი, 250 გ კარაქი
- დაშაქრული ნუშისთვის:
- 125 გ წვრილად დაჭრილი ნუში, 60 გ შაქარი
- სხვა მასალა:
- 8 ს.კ. მოცხარის ყელე, 16 მნიფე ალუბალი
- კარაქი და მანანის ბუჩქნაწილი ფორმისთვის
- ზეთი, ალუმინის ფოლგა

1 შეურიეთ ერთმანეთს ცომისთვის საჭირო ყველა ინგრედიენტი. დაუმატეთ იმდენი რძე, რამდენიც საჭიროა ერთგვაროვანი ცომის მოსაზეღად. გააცხელეთ ღუმელი 190°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ მანანის ბუჩქნაწილი. ცომი ჩაასხით ფორმაში, აცხვეთ 55-60 წთ. და გააგრილეთ.

2 პუდინგის ფხვნილი გახსენით ცოტაოდენ ცივ რძეში. დაჩენილი რძე წამოადუღეთ შაქრიან ვანილთან და შაქართან ერთად. შეურიეთ პუდინგის ფხვნილი, ცოტა ხანს ადუღეთ და გააგრილეთ.

3 ნუში შაქართან ერთად უცხიმოდ მოხალეთ, სანამ შაქარი მოყავისფრო არ გახდება და ზეთნაწმულ ალუმინის ფოლგაზე გააგრილეთ. კარაქი ათქვიფეთ შაქროვანი მასის მიღებამდე და შეურიეთ გაგრილებულ პუდინგს.

4 გამომცხვარი გვირგვინი ოთხ ფენად გაჭერით. 3 ს.კ. კრემი ჩადეთ მოსართავ პარკში და შეინახეთ. ყველა ფენაზე თანაბრად გაანანილეთ კრემი და ყელე. ბოლოს კრემი ნამცხვრის გვერდებსაც ნაუსვით.

5 გაგრილებული დაშაქრული ნუში დააქუცმაცეთ და მოაყარეთ გვირგვინს. ნამცხვარი მორთეთ კრემითა და ალუბლით. უმჯობესია, თუ ნამცხვარს ერთი ლამით გრილ ადგილას დადგამთ, რომ ფენები კრემით კარგად გაიფლანოს.

ზედა სურათი: ტორტი „ფიფქია“
ქვედა სურათი: ფრანკფურტული გვირგვინი



„ფრანკფურტული გვირგვინის“ გაყინვა

შეგიძლიათ „ფრანკფურტული გვირგვინის“ ბისკვიტი გაყინოთ და სუფრასთან მიტანის წინ გააღლოთ. კრემი ზემოთ აღწერილი რეცეპტის მიხედვით მოამზადეთ და წაუსვით ნამცხვარს. კრემიანი „ფრანკფურტული გვირგვინის“ გაყინვაც შეიძლება. ამისათვის ნამცხვარი დაჭერით, თითოეული ნაჭერი ცელოფნის პარკში გაახვიეთ და საყინულეში შეინახეთ.

ვაშლის მარტივი ნამცხვარი

სისწრაფე
მომზადება
სიიაფე

მოსამზადებლად: 1 სთ.
გამოსაცხობლად: 50 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 320 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისთვის
(Ø 28 სმ):

- 1 კგ ვაშლი
 - 1 ლიმონი
 - 2 დანის წვერი დარიჩინი
 - 100 გ შაქარი
 - 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი მარილი
 - 100 გ მარციპანი
 - 120 გ დარბილებული კარაქი
 - 4 კვერცხი
 - 4 ს.კ. ნაღები
 - 250 გ ფქვილი
 - 1/2 პაკეტი ცომის საფხეიერებელი
 - 100 გ ნიგოზი
 - 2 ს.კ. შაქრის პუდრა
- ცხიმი და დაფხვნილი ორცხობილა ფორმისთვის

1 ვაშლები გაჭერით ოთხად, გათაღეთ და ამოაჭერით გული. მეოთხედები მარაოსავით დასერეთ. ლიმონი გარეცხეთ, გახეხეთ კანი, გამოწურეთ წვენი და მოასხით ვაშლს. მოაყარეთ დარიჩინი, აურიეთ, დააფარეთ და დადგით გრილ ადგილას.

2 გაცხელები ღუმელი 200°-მდე. ფორმას წაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხობილა.

3 შეურიეთ ერთმანეთს შაქარი, შაქრიანი ვანილი, 2 მწიკვი მარილი, მარციპანი და ლიმონის ცედრა. დაუმატეთ კარაქი, კვერცხი, ნაღები და მიქსერით ათქვიფეთ შაქროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ ფქვილი, ცომის საფხეიერებელი და კარგად მოურიეთ.

4 მიღებული ცომი ჩაასხით ფორმაში. ზედ მოაწყვეთ ვაშლები დასერილი მხრით ზემოთ და ოთხად გაჭრილი ნიგვზის ლეხნები. აცხვეთ 45 წთ. მოაყარეთ შაქრის პუდრა და აცხვეთ კიდევ 3-4 წთ. ნამცხვარი სუფრასთან მიიტანეთ ათქვეფილ ნაღებთან ერთად. შეგიძლიათ ნაღებს სურვილისამებრ კალვადოსი შეურიოთ.

მასალის შეცვლა: შეგიძლიათ ნიგვზის ნაცვლად ნამცხვარს რომით გაუღენთილი ქიშმიში მოაყაროთ ან ჯერ კიდევ ცხელ ნამცხვარს გამთბარი ვაშლის ჟელე წაუსვათ.

ნამცხვარი გალეტებით

სისწრაფე
მომზადება
სიიაფე

მოსამზადებლად: 20 წთ.
გასაცხებლად: 3 სთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 318 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისთვის
(Ø 26 სმ):

- 2 ქილა მანდარინი (წვენის გარეშე 175 გ)
- 500 გ მასკარპონე ან სოფლის სქელი არაყავანი
- 7 ს.კ. შაქრის პუდრა
- 1 ლიმონის ცედრა და წვენი
- 250 გ ფხვიერი გალეტია
- ცხიმი ფორმისთვის

1 ფორმას წაუსვით ცხიმი. მანდარინის ქილები დააპირქვავეთ საწურზე და შეაგროვეთ წვენი.

2 მასკარპონე, შაქრის პუდრა, ლიმონის წვენი და ცედრა ათქვიფეთ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე. მანდარინის ლეხნების ერთი მეოთხედი ნამცხვრის მოსართავად შეინახეთ, დანარჩენი შეურიეთ მასკარპონეს და ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე.

3 გალეტების ნახევარი ჩააწყვეთ ფორმაში და მოასხით ცოტაოდენი მანდარინის წვენი. გადაუსვით კრემის ნახევარი, მოაწყვეთ დარჩენილი გალეტები, კვლავ მანდარინის წვენით დანამეთ და წაუსვით დარჩენილი კრემი.

4 ნამცხვარი მორთეთ მანდარინის დარჩენილი ლეხნებით და შედგით მაცივარში მინიმუმ 3 სთ. ნამცხვრის გვერდები დანით ფრთხილად მოაშორეთ ფორმის კედლებს და მოხსენით ფორმის გასასხნელი რგოლი.

რჩევა: შეგიძლიათ სურვილისამებრ გალეტებს მანდარინის წვენის ნაცვლად მანდარინის ან ფორთოხლის ლიქიორი მოასხათ და ცოტა ლიქიორი კრემშიც შეურიოთ.

რჩევა მოსართავად: შეგიძლიათ გალეტებით მორთოთ ნამცხვრის გვერდები.

ზედა სურათი: ვაშლის მარტივი ნამცხვარი
ქვედა სურათი: ნამცხვარი გალეტებით



მასკარპონე

მასკარპონე ცხიმიანი ნაზი ყველია, რომელიც ძროხის რძის ნაღებისგან მზადდება. იგი 45-55% ცხიმს შეიცავს და ნაღებისებრი, ელასტიკური კონსისტენციისაა. მასკარპონე სხვადასხვა კრემის, ნამცხვრის ცომისა თუ შიგთავსისთვის გამოიყენება.

ჰოლანდიური ნამცხვარი ალუბლით

სისწრაფე მომზადება სიიფე



მოსამზადებლად: 25 წთ.
დასადნობად: 10-15 წთ.
გამოსაცხობად: 15 წთ.

გამოდის 8 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 390 კ/კალ.

მასალა 8 ნაჭრისთვის:
გაყინული ფენოვანი ცომი (450 გ)
300 გ ალუბალი
150 მლ ალუბლის წვენი
100 გ შაქრის პუდრა
1 ს.კ. სახამებელი
2 ს.კ. შაქარი
200 გ ნაღები
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
პერგამენტი

1 გაალღვეთ ფენოვანი ცომი. გააცხელეთ ლუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

3 ცომი გააბრტყელეთ და დაჭერით კვადრატებად (12 ნაჭერი), დადეთ საცხობ ფირფიტაზე და აცხვეთ 15 წთ.

4 ალუბალი გარეცხეთ და გამოაცალეთ კურკა. შაქრის პუდრა გახსენით 2-3 ს.კ. ალუბლის წვენში და მიღებული მინანქარი შეინახეთ. სახამებელი გახსენით 3 ს.კ. ალუბლის წვენში. ალუბალი დარჩენილ წვენთან და შაქართან ერთად ნამოადუღეთ, შეურიეთ სახამებლიანი წვენი, კიდევ ერთხელ ნამოადუღეთ, გადმოდგით ცეცხლიდან და გააგრილეთ. ნაღები და შაქრიანი ვანილი ათქვიფეთ გამაგრებამდე.

5 ცომის თორმეტივე ნაჭერი გაჭერით სივანეზე. 8 ზედა ნაჭერს ალუბლის წვენისა და შაქრის პუდრას მინანქარი წაუსვით და დადეთ გასაშრობად. სხვა 8 ნაჭერზე გაანაწილეთ ალუბლიანი მასა და ცოტ-ცოტა ნაღებიც გადაუსვით. დარჩენილი 8 ნაჭერი ზემოდან დაადეთ და კვლავ ათქვიფილი ნაღები წაუსვით, თავზე კი მინანქრიანი ნაჭრები დაადეთ.

ნუშის ნამცხვარი

სისწრაფე მომზადება სიიფე



მოსამზადებლად: 20 წთ.
გამოსაცხობად: 45 წთ.

1 ნაჭერი = 480 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისთვის (Ø 24 სმ):
6 კვერცხი, 250 გ კარაქი
280 გ შაქარი, 50 გ ნაღები
250 გ ფქვილი
2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
120 გ დაფქული ნუში
1/2 ჩ.კ. მწარე ნუშის ესენცია
75 გ ნახევრად მწარე შოკოლადი (მინანქრისთვის)
10 ც შოკოლადის ბურთულა თხილის შიგთავსით ცხიმი ფორმისთვის

1 გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე. ფორმას წაუსვით ცხიმი.

2 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე. კვერცხის გული, კარაქი, 250 გ შაქარი და ნაღები ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ნახევარზე ნაკლები ათქვიფილი ცილა, ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. ჩაასხით ცომი ფორმაში.

3 დარჩენილ ბეზეს დაუმატეთ შაქარი, ნუში და ნუშის ესენცია. მიღებული მასაც ჩაასხით ფორმაში და ორივე სახის ცომი ჩანგლით შეურიეთ. აცხვეთ 45 წთ.

4 შოკოლადი გააღწეთ ორთქლზე და გაგრილებულ ნამცხვარზე ჩაის კოვზით წერილ ხაზებად მოასხით. ნამცხვარი მორთეთ შოკოლადის ბურთულებით.

მასალის შეცვლა: შეგიძლიათ დაფქული ნუშის ნაცვლად დაფქული თხილი ან ნიგოზი გამოიყენოთ, ნამცხვრის ცომს კი მწარე ნუშის ესენციის ნაცვლად ცოტაოდენი დარიჩინი დაუმატოთ.

რჩევა: შეგიძლიათ ნამცხვარს ჯერ ათქვიფილი ნაღები წაუსვით და შემდეგ მორთოთ.



ხილის შეცვლა: ალუბლის ნაცვლად შეგიძლიათ ქლიავი, მოცვი, ხენდრო ან ყოლო გამოიყენოთ.



რჩევა მოსართავად: ნამცხვრი ძალიან ლამაზი გამოვა, თუ ნაღებითა და ალუბლებით მორთავთ.



რჩევა: შეგიძლიათ ნამცხვარს ჯერ ათქვიფილი ნაღები წაუსვით და შემდეგ მორთოთ.



ნამცხვრის მოსართავი პარკი

მოსართავი პარკი მდგრადი, მაგრამ ელასტიკური მასალისგან უნდა იყოს დამზადებული. უფრო მოსახერხებელია მოზრდილი ზომის მოსართავი პარკი, რომ კრემის ჩამატება ხშირ-ხშირად არ დაგჭირდეთ. როცა ნამცხვრის მორთვას დაასრულებთ, პარკს თბილი წყალი გამოავლეთ და გაასურობად დაკიდეთ.

ყურძნის ტორტი

სისწრაფე მომზადება სიიაფე

მოსამზადებლად: 40 წთ. გასაცხვებად: 2 სთ. გამოსაცხობად: 15 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი 1 ნაჭერი = 245 კ/კალ.

მასალა ტორტის ბასანსნელი ფორმისთვის

- (Ø 26 სმ):
- 3 კვერცხი
- 90 გ შაქარი
- 50 გ დაფუთული ნიგოზი
- 50 გ ფქვილი
- 500 გ მწვანე ყურძენი
- 400 მლ ყურძნის წვენი
- 1 ს.კ. შაქარი
- 1 პაკეტი ვანილის პუდინგი
- 400 გ ნალები
- 50 გ შაქრის პუდრა
- ცხიმი ფორმისთვის

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი. კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე, თანდათან დაუმატეთ შაქარი და კვერცხის გული. ბოლოს დაუმატეთ ერთმანეთში არეული დაფუთული ნიგოზი და ფქვილი. აცხვეთ 15 წთ., გამოიღეთ და გააგრილეთ.

2 ყურძნის მარცვლები გარეცხეთ, შუაზე გაჭერით, გამოაცალეთ ნიჟნები. ყურძნის წვენს შეურიეთ შაქარი და პუდინგის ფხვნილი. ნამოადუღეთ და თან ურიეთ, გადმოდგით, ურიეთ კიდევ 1 წთ. და გააგრილეთ.

3 ბისკვიტი დადეთ ფორმის ძირზე და ფორმის გასასხნელი რგოლი შემოავლეთ. ნაუსვით პუდინგის ნახევარი და ზემოდან ყურძნის მარცვლების ნახევარი გაანაწილეთ.

4 ნალები ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ნელ-ნელა შეურიეთ შაქრის პუდრა და დარჩენილი პუდინგი.

5 მიღებული მასა თანაბრად გაანაწილეთ ყურძენზე. ნამცხვარი 1 სთ. შედგით მაცივარში. გამოიღეთ, ზემოდან მოანყვეთ დარჩენილი ყურძნის მარცვლები და დადგით გრილ ადგილას. სუფრასთან მიტანის წინ ფრთხილად მოაცილეთ ფორმის რგოლი.

ფორთოხლის მარტივი ნამცხვარი

სისწრაფე მომზადება სიიაფე

მოსამზადებლად: 20 წთ. გასაცხვებად: 1 სთ.

გამოდის 8 ნაჭერი 1 ნაჭერი = 320 კ/კალ.

მასალა ტორტისთვის (Ø 26 სმ):

- 1 ლია ფერის მზა ბისკვიტი (Ø 26 სმ; სიმაღლე 1-1,5 სმ)
- 2 ს.კ. ფორთოხლის ჯემი
- 450 მლ ფორთოხლის წვენი
- 2 ს.კ. შაქრის პუდრა
- 1 პაკეტი ვანილის პუდინგის ფხვნილი
- 5 ფორთოხალი
- 1 ს.კ. შაქრის პუდრა
- 200 გ ნალები
- 1 პაკეტი ტორტის მზა მინაწერი
- 1 ს.კ. დაჭრილი ფსტა

1 ბისკვიტს ნაუსვით ფორთოხლის ჯემი.

2 200 მლ ფორთოხლის წვენი შაქართან ერთად მიიყვანეთ ადუღებამდე. პუდინგის ფხვნილს შეურიეთ 2 ს.კ. წყალი, მიღებული მასა დაუმატეთ ცხელ წვენს, ნამოადუღეთ და თან ურიეთ. გადმოდგით და გააგრილეთ.

3 ფორთოხალს გააცალეთ კანი და თეთრი გარსი. დაჭერით თხელ ნაჭრებად, დადეთ ლანგარზე და მოაყარეთ შაქრის პუდრა.

4 ნალები ათქვიფეთ გამაგრებამდე და თანდათან შეურიეთ გაგრილებულ პუდინგს. კრემი თანაბრად ნაუსვით ბისკვიტის ზედაპირს და გვერდებს.

5 კრემზე ისე მოანყვეთ ფორთოხლის ნაჭრები, რომ ნაწილობრივ ერთმანეთი გადაფარონ.

6 დარჩენილი ფორთოხლის წვენიტ მოამზადეთ ტორტის მინაწერი პაკეტზე მოთავსებული რეცეპტის მიხედვით.

7 მინაწერი მოასხით ფორთოხლის ნაჭრებზე. ნამცხვრის გვერდები მორთეთ დაჭრილი ფსტით. შედგით მაცივარში მინიმუმ 1 სთ.

ზედა სურათი: ფორთოხლის მარტივი ნამცხვარი

ქვედა სურათი: ყურძნის ტორტი



ტორტის მინანქრის მომზადება

ტორტის მინანქრის ფხვნილი შედგება სახამებლის, უელატინის, მუჟავას, შაქრისა და წყლისაგან. გემო არ აქვს და ხილით მორთულ ტორტზე ან ნამცხვარზე მოსასხმელად არის განკუთვნილი. იმისათვის, რომ მინანქარს ხილის გემო მისცეთ, შეგიძლიათ ხილის წვენი ან წვენი გახსნილი ხილფაფით მოამზადოთ.

მოცხარისა და იოგურტის ტორტი

სისწრაფე მომზადება სიიფე

მოსამზადებლად: 30 წთ.
გასაცივებლად: 2 სთ. 15 წთ.

გამოდის 10 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 380 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასახსნელი ფორმისთვის (Ø 24 სმ):

- 250 გ ფხვიერი ვალეტი
- 100 გ დარბილებული კარაქი
- 500 გ მოცხარი
- 100 გ შაქრის პუდრა
- 4 ფირფიტა ყელატინი
- 1 ლიმონი
- 300 გ ნალები
- 300 გ ნალები იოგურტი

1 ვალეტები მოათავსეთ ცელოფნის პარკში და დაფხვენით ცომის გასაბრტყელებლით. შეურიეთ კარაქი. მიღებული მასა გაანაწილეთ ფორმის ძირზე და დადგით გრილ ადგილას.

2 მოცხარი გარეცხეთ, მარცვლები გააცალკევეთ და დაყარეთ სანურზე. მოცხარის ერთი მესამედი 30 გ შაქრის პუდრასთან ერთად მიქსერით ათქვიფეთ და საცერში გაატარეთ. დარჩენილ მოცხარს მოაყარეთ 20 გ შაქრის პუდრა და შეინახეთ.

3 ყელატინი დარბილეთ. ლიმონი შუაზე გაჭერით და გამოწურეთ წვენი. მოცხარის პიურე შეათბეთ ლიმონის წვენთან ერთად. მიღებულ მასაში გახსენით ყელატინი და შედგით მაცივარში 15 წთ.

4 ნალები ათქვიფეთ გამაგრებამდე, დაუმატეთ ნალების იოგურტი, დარჩენილი შაქრის პუდრა და მოცხარიანი მასა. მიღებული კრემი ნაუსვით ნაფხვენებთან შენას. დადგით გრილ ადგილას 1 სთ. მორთეთ დარჩენილი მოცხარით და კვლავ დადგით გრილ ადგილას 1 სთ. სუფრასთან მიტანის წინ ფრთხილად მოაშორეთ ფორმის გასახსნელი რგოლი.

!! რჩევა: ვალეტის ნაცვლად წერილად დაფხვენით 100 გ სიმინდის ბურბუშელა. 100 გ შოკოლადი და 10 გ ქოქოსის ცხიმში ორთქლზე გაადნეთ და შეურიეთ ნაფხვენებს. ფორმის ძირს ნაუსვით ზეთი, გაანაწილეთ მიღებული მასა და გასამაგრებლად შედგით მაცივარში.

ქოქოსის რულეტი შოკოლადის შიგთავსით

სისწრაფე მომზადება სიიფე

მოსამზადებლად: 20 წთ.
გასაცივებლად: 1 სთ.
გამოსაცხობად: 15 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 330 კ/კალ.

მასალა 1 რულეტისთვის:

- 6 კვერცხი
- 100 გ შაქარი
- 100 გ ქოქოსის ფანტელი
- 100 გ თეთრი შოკოლადი
- 400 გ ნალები
- 1 მწიკვი ლიმონმწვავა
- 200 გ უცხიმო ხაჭო
- 50 გ შაქრის პუდრა
- 1 ს. ქ. ქოქოსის ფანტელი მოსართავად პერგამენტო

1 საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე.

2 კვერცხის გული და ცილა გააცალკევეთ. ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე და თანდათან დაუმატეთ 50 გ შაქარი. დარჩენილი შაქარი შეურიეთ კვერცხის გულს. დაუმატეთ ქოქოსის ფანტელი, ათქვიფილი ცილა და ფრთხილად მოურიეთ. მიღებული ცომი გაანაწილეთ საცხობ ფირფიტაზე და აცხვეთ 12-15 წთ.

3 ბისკეტი გადმოაბრუნეთ დანამულ, შაქარმოყრილ ჩაის ტილოზე, ფრთხილად მოაცილეთ პერგამენტი, ტილოს დახმარებით გადაახვიეთ და გააგრილეთ.

4 თეთრი შოკოლადი დატყვით. 100 გ ნალები შეათბეთ და შიგ შოკოლადი გახსენით. დარჩენილი ნალები ლიმონმწვასთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე.

5 შეურიეთ ერთმანეთს ხაჭო, შაქრის პუდრა, ნალებში გახსნილი შოკოლადი და მიღებული მასა ნელ-ნელა შეურიეთ ათქვიფულ ნალებს.

6 რულეტი გაშალეთ, ნაუსვით კრემის 2/3 და კვლავ გადაახვიეთ. ზემოდან ნაუსვით დარჩენილი კრემი და მოაყარეთ ქოქოსის ფანტელი. შედგით მაცივარში მინიმუმ 1 სთ.

ზედა სურათი: მოცხარისა და იოგურტის ტორტი
ქვედა სურათი: ქოქოსის რულეტი შოკოლადის შიგთავსით



წითელი მოცვის რულეტი

6 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე. კვერცხის გული ათქვიფეთ 100 გ შაქართან ერთად. თანდათან შეურიეთ 100 გ წინიზურას ფქვილი და ათქვეფილი ცილა. ცომი თანაბრად გაანაწილეთ პერგამენტისან საცხობ ფირფიტაზე. გაცხელეთ ღუმელი 200°-მდე და აცხვეთ 12-15 წთ. 400 გ ნალები 1 მწიკვ ლიმონმუავასთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. შეურიეთ 3 ს.კ. წითელი მოცვის ხილფაფა და 1 ს.კ. შაქრის პუდრა. გაცვივებულ ბისკვიტს ნაუსვით მოცვიანი ნალების კრემი და გადაახვიეთ. რულეტი შედგით მაცივარში მინიმუმ 1 სთ.

ნამცხვარი თხილის გოზინაყით

სისწრაფე მომზადება სიიაფე

მოსამზადებლად: 2 სთ. 30 წთ.
გამოსაცხობად: 25 წთ.

გამოღის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 625 კ/კალ.

მასალა ტორტის ბასასხნელი ფორმისთვის (Ø 28 სმ):

- მასალა ცომისთვის:
 - 8 დიდი ზომის კვერცხი, 125 გ შაქარი
 - 150 გ ფქვილი, 2 ს.კ. სახამებელი
 - 1 1/2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
 - მიგთავისთვის:
 - 1 პაკეტი ვანილის პუდინგის ფხენილი
 - 1/2 ლ რძე, 8 ს.კ. შაქარი
 - 300 გ დარბილებული კარაქი
 - 3 ს.კ. კაკაო
 - 100 გ თხილიანი შოკოლადის კარაქი (მაგ. „ნუთელი“)
 - 3-4 ს.კ. რომი სურვილისამებრ
- მოსართავად:
4 ს.კ. კაკაო
სამკუთხედებად დაჭრილი თხილის გოზინაყი

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. კვერცხი შაქართან და 6 ს.კ. ნელთბილ რძესთან ერთად ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ფქვილი, სახამებელი, ცომის საფხვიერებელი და მოურჩეთ. ცომის ნახევარი თანაბრად გაანაწილეთ ცხიმნასმულ ფორმაში და აცხვეთ 25 წთ. ცომის მეორე ნახევარიც ზუსტად ასე გამოაცხეთ.

2 პუდინგის ფხენილი გახსენით 4 ს.კ. რძეში და დაუმატეთ შაქარი. დარჩენილი რძე ნამოადღლეთ, შეურიეთ პუდინგისფხენილიანი მასა, ნამოადღლეთ და გააგრილეთ. კარაქს შეურიეთ კაკაო და შოკოლადის კარაქთან და პუდინგთან ერთად კარგად ათქვიფეთ. თითოეული ფენა გრძელი დანით სიგანეზე 3-ჯერ გაჭერიეთ.

3 1/4 ლ წყალი 2 ს.კ. შაქართან ერთად ნამოადღლეთ. სურვილისამებრ დაუმატეთ რომი და დანამეთ ნამცხვრის ფირფიტები. კრემი თანაბრად ნაუსვით ყველა ფირფიტას, ნამცხვრის ზედაპირსა და გვერდებს.

4 ნამცხვარს მოაყარეთ კაკაო და მორთეთ თხილის გოზინაყის სამკუთხედებით.

სამეფო ტორტი

სისწრაფე მომზადება სიიაფე

მოსამზადებლად: 30 წთ.
გასაცივებლად: 6 სთ.
გამოსაცხობად: 40 წთ.

გამოღის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 550 კ/კალ.

მასალა ტორტის ბასასხნელი ფორმისთვის (Ø 26 სმ):

- 250 გ შაქარი, 4 კვერცხი
- 125 გ დარბილებული კარაქი
- მარილი, 3 ლიმონი, 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 150 გ ფქვილი, 1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- 250 გ შაქრის პუდრა
- 60 გ თხლად დაჭრილი ნუში
- 150 მლ თეთრი ღვინო ან წყალი
- 100 გ შაქარი, 2 1/2 ჩ.კ. სახამებელი
- 3 ფორფიტა თეთრი ფელატინი
- 500 გ ნალები, კარაქი ფორმისთვის

1 125 გ შაქარი, 4 კვერცხის გული და კარაქი ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ნახევარი ლიმონის ცედრა, ცოტაოდენი მარილი, 2 ს.კ. ლიმონის წვენი და შაქრიანი ვანილი. შეურიეთ ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. ფორმას ნაუსვით ცხიმში და ჩაასხით ცომის ნახევარი. გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. კვერცხის ცილა ცოტა მარილთან, 1 ჩ.კ. ლიმონის წვენთან და შაქრის პუდრასთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე.

2 ცომზე გაანაწილეთ ბეზეს ნახევარი და მოაყარეთ ნუშის ნახევარი. აცხვეთ 12-15 წთ. და გააგრილეთ. დარჩენილი ცომის, ბეზესა და ნუშისაგან ნამცხვრის მეორე ფენაც ზუსტად ასევე გამოაცხეთ.

3 თეთრი ღვინო დარჩენილ შაქართან ერთად ნამოადღლეთ. სახამებელი გახსენით ცოტაოდენ წყალში, შეურიეთ ღვინოს და ცოტა ხანს ააღლეთ. ფელატინი დაარბილეთ ცივ წყალში და დაუმატეთ ღვინოს მასას. მიღებულ კრემს შეურიეთ ნახევარი ლიმონის ცედრა. დარჩენილი ლიმონი გათალეთ და კანი გრძელ ნაჭრებად დაჭერიეთ. კრემს დაუმატეთ 6-8 ს.კ. ლიმონის წვენი და დადგით გრილ ადგილას.

4 ნალები ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შეურიეთ გააგრილებულ კრემს. კრემი ნაუსვით ნამცხვრის ქვედა ფენას და ზემოდან მეორე ფენა დაადეთ. ნამცხვარი მორთეთ ლიმონის კანით და დადგით გრილ ადგილას 6 სთ.

ზედა სურათი: სამეფო ტორტი
ქვედა სურათი: ნამცხვარი თხილის გოზინაყით



გოზინაყი

გოზინაყის მოსამზადებლად წვრილად დაჭერით 500 გ ნიგოზი და უცხიმოდ კარგად მოხალეთ. დაბალ ცეცხლზე წამოადუღეთ 350 გ თაფლი. ადუღეთ, სანამ ქაფი არ გაქრება, თან ურიეთ. დაუმატეთ 3-4 ნატეხი შაქარი. როცა შაქარი გაიხსნება, დაუმატეთ დაჭრილი ნიგოზი და სწრაფად აურიეთ. გადმოიღეთ ხის სველ ზედაპირზე და გააბრტყელეთ სასურველ სისქეზე. დაჭერით სველი დანით ლამაზი ფორმის რომბებად ან სამკუთხედებად. გოზინაყი შეგიძლიათ თხილითაც და ნუშითაც მოამზადოთ.

ნამცხვარი ნუშის გაღებით

სისწრაფე მომზადება სიიფე



მოსამზადებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 30 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 245 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასახსნელი ფორმისთვის
(Ø 26 სმ):

- 3 კვერცხი
 - 100 გ შაქარი
 - 65 გ ფქვილი
 - 1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
 - 1 პაკეტი მოკოლადის პუდინგის ფხვნილი
 - 400 გ ნალები
 - 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
 - 2 მწიკვი ლიმონმჟავა
 - 200 გ ნუშის გაღები
 - 4 ს.კ. მოკოლადის ბურბუშელა
- პერგამენტი

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. კვერცხი და შაქარი ათქვიფეთ 3 პეროვანი მასის მიღებამდე. ერთმანეთს შეურიეთ ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი, მოკოლადის პუდინგის ფხვნილი და დაუმატეთ კვერცხიან მასას.

2 ფორმაში ჩააფინეთ პერგამენტი. ცომი ჩაასხით ფორმაში და აცხვეთ 30 წთ. გააგრილეთ და გაჭერით სიგანეზე.

3 ნალები შაქრიან ვანილთან და ლიმონმჟავასთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ნუშის გაღებების 3/4 ჩაყარეთ პარკში, მსხვილად დაფხვინით და შეურიეთ ათქვიფილ ნალებს. მიღებული კრემი თანაბრად ნაუსვით ქვედა ფენას.

4 ზემოდან დაადეთ მეორე ფენა, მოაყარეთ შაქრის პუდრა და მორთეთ ნუშის გაღებებით.

მარწყვისა და ქოქოსის ნამცხვარი

სისწრაფე მომზადება სიიფე



მოსამზადებლად: 30 წთ.
გასაცივებლად: 1 სთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 280 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასახსნელი ფორმისთვის
(Ø 26 სმ):

- 250 გ ქოქოსიანი ორცხოზილა
 - 100 გ მარციპანი
 - 100 გ კარაქი
 - 300 გ არაჟანი
 - 500 გ მარწყვი
 - 50 გ ქოქოსის ფანტელი
- ცხიმი ან პერგამენტი ფორმისთვის

1 ფორმას ნაუსვით ცხიმი ან ჩააფინეთ პერგამენტი. დაფხვინით ორცხოზილა. დაუმატეთ ერთმანეთში კარგად არეული მარციპანი და კარაქი.

2 მიღებული მასა მოათავსეთ ფორმაში და დატკეპნეთ.

3 ზემოდან ნაუსვით არაჟანი. მარწყვი გარეცხეთ, მოაცილეთ ყუნწები და გაანაწილეთ ნამცხვარზე. ზემოდან მოაყარეთ ქოქოსის ფანტელი და დადგით გრილ ადგილას 1 სთ.



ხილის შეცვლა: შეგიძლიათ ნამცხვარი მოცვით ან მაყვლით მოამზადოთ.



რჩევა მოსართავად: არაჟანი მოათავსეთ მოსართავ პარკში და ნამცხვრის კიდებზე ბურთები დაასკუპეთ. მარწყვი ნამცხვრის შუაგულში მოანყვეთ და მოაყარეთ ქოქოსის ფანტელი.



მარციპანი

მარციპანი დაფქული ნუშისა და შაქრის პუდრას თანაბარ რაოდენობას შეიცავს. არომატისათვის რამდენიმე წვეთ ვარდის წყალს და მწარე ნუშის ზეთს უმატებენ. მარციპანის მოსამზადებლად ნუშს გადაავლეთ მდუღარე, რომ დარბილდეს, გააცალეთ კანი და შაქრის პუდრასთან ერთად ელექტროსაფქვეავში ნაწილ-ნაწილ დაფქეთ. დაუმატეთ ვარდის წყალი, მწარე ნუშის ზეთი, ხელით მოზილეთ და ჩადეთ ცელოფნის პარკში. მარციპანი ასე რამდენიმე კვირას ინახება.

ტორტი ხილის სალათით

სისწრაფე
მომზადება
სიიადე



მომზადებულად: 45 წთ.
გამოსაცხობად: 30 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 385 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასახსნელი ფორმისთვის
(Ø 26 სმ):

- 4 კევრცხი, 150 გ შაქარი
- 125 გ ფქვილი
- 1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- 25 გ კაკაო
- 1 ჩ.კ. დარიჩინი
- მარილი
- 800 გ ნაღები
- 4 მნიკვი ლიმონმჟავა
- 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 500 გ სხვადასხვა ხილის სალათა
- 2 ბანანი
- 3 ს.კ. ლიმონის წვენი
- კევრცხის ლიქიორი სურვილისამებრ
- შოკოლადის ბურბუმელა
- ცხიმი ფორმისთვის

1 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. კევრცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა 6 ს.კ. წყალთან და 1 მნიკვი მარილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ნელ-ნელა შეურიეთ კევრცხის გული, შაქარი, ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი, დარიჩინი და კაკაო. ფორმას ნაუსვით ცხიმი.

2 ცომი ჩაასხით ფორმაში, აცხვეთ 30 წთ. და გააგრილეთ.

3 ნამცხვარი გაჭერით სიგანეზე. 600 გ ნაღები 3 მნიკვი ლიმონმჟავასთან და 1 პაკეტ შაქრიან ვანილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. შეურიეთ ხილი და მიღებული მასა ნაუსვით ბისკვიტის ქვედა ფენას. ზემოდან დაადეთ ბისკვიტის მეორე ფენა.

4 დარჩენილი ნაღები 1 მნიკვი ლიმონმჟავასთან და 1 პაკეტ შაქრიან ვანილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. მიღებული კრემი ნაუსვით ნამცხვრის ზედაპირსა და გვერდებს.

5 ბანანებს გააცალეთ კანი, თხლად დაჭერით და მოასხით ლიმონის წვენი. ტორტი მორთეთ ბანანის ნაჭრებით. სურვილისამებრ ტორტს შუაში ჩაის კოვზის ზურგიით რამდენიმე ღრმული გაუკეთეთ და ეს ღრმულები კევრცხის ლიქიორით ამოავსეთ. ბოლოს ტორტს შოკოლადის ბურბუმელა მოაყარეთ.

პარიზული ტორტი

სისწრაფე
მომზადება
სიიადე



მომზადებულად: 1 სთ.
გასაცივებლად: 3 სთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 255 კ/კალ.

მასალა:

- 150 გ ფხვიერი გალექი
- 600 გ ნაღები
- 2 მნიკვი ლიმონმჟავა
- 2 ს.კ. რომი სურვილისამებრ
- 1 შოკოლადის მზა ბისკვიტი (Ø 26 სმ; სიმაღლე 1-1,5 სმ)
- 3 ს.კ. შოკოლადის ბურბუმელა
- 1 პაკეტი ვანილის პუდინგის ფხენილი

1 გალექები ჩაყარეთ ცელოფნის პარკში და მსხვილად დაფხვენით. 200 გ ნაღები 1 მნიკვი ლიმონმჟავასთან და რომთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შეურიეთ ორცხობილას ნაფხვენებში.

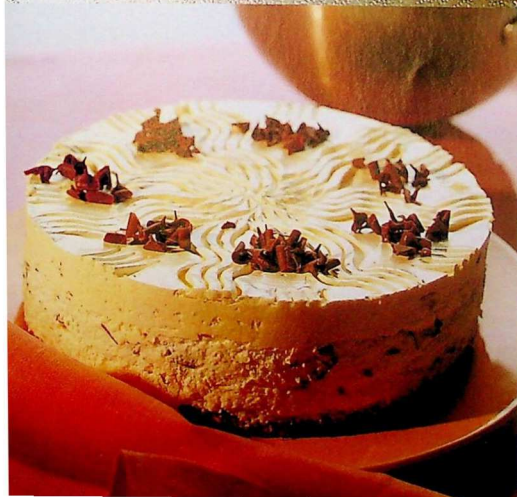
2 მზა ბისკვიტი დადეთ ლანგარზე და ზემოდან ნაფხვენებიანი ნაღები გაანანილეთ.

3 200 გ ნაღები 1 მნიკვი ლიმონმჟავასთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შეურიეთ შოკოლადის ბურბუმელა. მიღებული კრემი თანაბრად გაანანილეთ ნაფხვენებიან კრემზე.

4 პუდინგი მოამზადეთ პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით. დარჩენილი ნაღები ათქვიფეთ გამაგრებამდე, შეურიეთ პუდინგს და თანაბრად გაანანილეთ შოკოლადის ბურბუმელიან კრემზე.

5 ზემოდან ჩანგლით გაავლეთ ტალღისებური ხაზები. დადგით გრილ ადგილას 3 სთ. და მორთეთ შოკოლადის ბურბუმელით.

ზედა სურათი: ტორტი ხილის სალათით
ქვედა სურათი: პარიზული ტორტი



ცოცხალი ხილის სალათი

მომზადეთ ხილის სალათი 500 გ
სეზონური ხილისაგან. მაგალითად,
აიღეთ 2 ვაშლატამა, 200 გ მოცხარი და
1 ბანანი. ვაშლატამა და ბანანი
წვრილად დაჭერით და მოცხართან
ერთად 2 ს.კ. ლიმონის წვენი შეურიეთ.
შეგიძლიათ ხილის სალათს
არომატისთვის ნუშის ლიქიორი და
1 ს.კ. შაქარი დაუმატოთ.

ტორტი „მონადირე“

სისწრაფე მომზადება სიჩაფე

მოსამზადებლად: 45 წთ.
გამოსაცხობად: 45 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 275 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისთვის

- Ⓢ 26 სმ):
- 6 კვერცხი
- 180 გ შაქარი
- 200 გ დაფუჭილი ნუში
- 1 ს.კ. ფქვილი
- 1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი (7,5 გ)
- 650 გ ატამი
- 200 მლ ატმის ნენი
- 1 პაკეტი ტორტის ყვითელი მინანქარი
- 400 გ ნაღები
- 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 2 მნიკვი ლიმონმჟავა
- 100 გ დამაქრული თხილი
- პერგამენტი

1 ფორმაში ჩააფინეთ პერგამენტი. გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე.

2 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა შეინახეთ. კვერცხის გული შაქართან ერთად ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ ნუში, ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. კვერცხის ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე და დაუმატეთ ცომს.

3 ცომი ჩაასხით ფორმაში, აცხვეთ 45 წთ. და გააგრილეთ. ატამი გათალეთ, გაჭერით შუაზე და გამოაცალეთ კურკა.

4 ბისკვიტი გაჭერით სიგანეზე. ქვედა ფენაზე მოანყეთ ატმები. ერთი ატმის ნახევარი შეინახეთ მოსართავად.

5 ტორტის მინანქარი მოამზადეთ ატმის ნენით და პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით და გადაუსვით ხილს.

6 ნაღები შაქრიან ვანილთან და ლიმონმჟავასთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ნაღების 2/3 თანაბრად გაანაწილეთ მინანქარზე, ზემოდან ბისკვიტის მეორე ფენა დაადეთ და გადაუსვით დარჩენილი ნაღები. შუაგულში დადეთ გადანახული ატმის ნახევარი. ტორტი მორთეთ დამაქრული თხილით.

„ცივი ქალბატონი“

სისწრაფე მომზადება სიჩაფე

მოსამზადებლად: 25 წთ.
გასაცივებლად: 35 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 350 კ/კალ.

მასალა ტორტისთვის:

- 3 ს.კ. რძე
- 125 გ თხილიანი შოკოლადი
- 125 გ კარაქი
- 4 კვერცხის გული
- 50 გ შაქარი
- 600 გ ნაღები
- 1 შოკოლადის მზა ბისკვიტი (Ⓢ 26 სმ; სიმაღლე 1-1,5 სმ)
- 2 ს.კ. კაკაო

1 შეათბეთ რძე, შიგ შოკოლადი გახსენით და გააგრილეთ.

2 კარაქი, კვერცხის გული და შაქარი ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ შოკოლადიანი რძე.

3 ნაღები ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შეურიეთ შოკოლადიან მასას. მიღებული კრემი წაუსვით ბისკვიტს.

4 ტორტი შედგით მაცივარში 1 სთ. სუფრასთან მიტანის წინ მოაყარეთ კაკაო.

რჩევა: ქალაქისგან გამოჭერით ლამაზი ფორმის შაბლონი (მაგ. გულის ფორმის). კრემის ნასმის შემდეგ ტორტს დაადეთ შაბლონი და კაკაო ისე მოაყარეთ. შემდეგ ფრთხილად მოაცილეთ შაბლონი.

ზედა სურათი: „ცივი ქალბატონი“
ქვედა სურათი: ტორტი „მონადირე“



ნალები

ნალების ათქვეფისას ყოველთვის გაითვალისწინეთ, რომ ნალები და ის ჭურჭელი, რაშიც ნალებს თქვეფთ, საკმაოდ ცივი უნდა იყოს. შაქარი ბოლოს დაუმატეთ, რადგან ის ხელს უშლის ნალების გამაგრებას. შაქრის ნაცვლად უმჯობესია შაქრის პუდრა გამოიყენოთ, რადგან ის ნალებში უფრო ადვილად იხსნება.

ტორტი მსხლითა და შოკოლადით

სისწრაფე მომზადება სიიაფე



მოსამზადებლად: 45 წთ.
გასაცივებლად: 12 სთ.
გამოსაცხოზად: 45 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 415 კ/კალ.

გასალა ტორტის გასასხნალი ფორმისთვის (Ø 26 სმ):

- 60 გ კარაქი
- 125 გ შაქარი
- 3 კვერციხი
- 1 ჩ.კ. რომის ესენცია
- 3 ს.კ. დაფქული ნუში
- 100 გ ფქვილი
- 1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- 500 გ მსხალი
- 600 გ ნაღები
- 900 გ „როლო“ (კარამელისგულიანი შოკოლადის კანფუტი)
- 3 მნიკვი ლიმონმჟავა
- 50 გ შოკოლადის ბურბუშელა
- პერგამენტი

1 ფორმამი ჩააფინეთ პერგამენტი. გააცხელეთ ღუმელი 175°-მდე.

2 კარაქი შაქართან და კვერცხთან ერთად ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ რომის ესენცია და ნუში. შეურიეთ ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. მიღებული ცომი ჩაასხით ფორმამში.

3 მსხალი დაჭერით, თანაბრად გაანაწილეთ ცომზე და აცხვეთ 45 წთ. გამოილეთ და გააგრილეთ.

4 შოკოლადის რამდენიმე კანფუტი გადაინახეთ მოსართავად. ნაღები დანარჩენ შოკოლადთან ერთად ადუღეთ, სანამ შოკოლადი ნაღებში არ გაიხსნება. გააგრილეთ და შედგით მაცივარში 1 ლამით.

5 მეორე დღეს შოკოლადიანი ნაღები ლიმონმჟავასთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. კრემი თანაბრად ნაუსვით ბისკვიტს. ტორტი მორთეთ შოკოლადის ბურბუშელით და დარჩენილი შოკოლადით.

ტორტი კვერცხის პუნშით

სისწრაფე მომზადება სიიაფე



მოსამზადებლად: 35 წთ.
გასაცივებლად: 1 სთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 420 კ/კალ.

გასალა ტორტისთვის:

- 1 შზა ბისკვიტი (Ø 26 სმ, სიმაღლე 1-1,5 სმ)
- 250 გ დარბილებული კარაქი
- 5 კვერცხის გული
- 4 ს.კ. რომი
- 7 ს.კ. შოკოლადის პუდრა
- 25 გ ქოქოსის ცხიმი
- 24 ც. პატარა ფხვიერი გალექი
- 6 ს.კ. ფორთოხლის წვენი
- 400 გ ნაღები
- 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 4 ს.კ. შოკოლადის ბურბუშელა
- ტორტის ფორმის რგოლი

1 დადეთ ბისკვიტი ტორტის ფორმის ძირზე და შემოავლეთ ფორმის გასახსნელი რგოლი.

2 აურიეთ ერთმანეთში კარაქი, კვერცხის გული, რომი და 5 ს.კ. შოკოლადის პუდრა. ქოქოსის ცხიმი გააღნეთ და დაუმატეთ კვერცხისგულიან მასას. კრემის ნახევარი ნაუსვით ბისკვიტს.

3 გალექები გაანაწილეთ ნამცხვრის შუაგულში, კიდები თვისუფალი დატოვეთ. გალექებს მოასხით ფორთოხლის წვენი და გადაუსვით დარჩენილი კრემი. შედგით მაცივარში 1 სთ.

4 ნაღები შაქრიან ვანილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ტორტს მოაშორეთ ფორმის რგოლი. ნაღები მოათავსეთ მოსართავ პარკში და მორთეთ ტორტი. ზემოდან მოაყარეთ შოკოლადის ბურბუშელა და დარჩენილი შოკოლადის პუდრა.



ტორტის ბისკვიტის დანამვა

ტორტის ბისკვიტი ზედმეტად მშრალი რომ არ გამოვიდეს, უნდა დანამოთ. თუ ნამცხვარს ბავშვები არ შეჭამენ, შეგიძლიათ ალუბლის, ნუშის ან ყავის ლიქიორი მოაპკუროთ. თუ ბავშვებმაც უნდა მიირთვან, მაშინ ნამცხვარი რომელიმე ხილის წვენით დანამეთ. ამისათვის 1/2 ლიტრ ხილის წვენში გახსენით 2 ს.კ. შაქარი, ადუღეთ, სანამ წვენის ნახევარი არ აორთქლდება, გააგრძელეთ და მოახსით ბისკვიტს. ბისკვიტს ძალიან უხდება ფორთოხლის, ალუბლის ან მოცხარის წვენი.

ტორტი ანანასით

სისწრაფე მომზადება სიჩაფე

მოსამზადებლად: 45 წთ. გასაცივებლად: 2 სთ.

გამომის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 410 კ/კალ.

მასალა ტორტისთვის:

- 250 გ ფხვიერი გალქტი
- 160 გ კარაქი
- 160 გ შაქარი
- 6 ფირფიტა თეთრი ჟელატინი
- 600 გ არაჟანი (ცხიმ. 24%)
- 1 ქილა დაკონსერვებული, დაჭრილი ანანასი (წვენიის გარეშე 460 გ)
- 400 გ ნაღები
- 75 გ ფსტა

1 ტორტის გასახსნელი ფორმა შეკარით და ძირზე მოაწყვეთ გალქტების ნახევარი.

2 კარაქი და შაქარი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. ჟელატინი დაარბილეთ ცივ წყალში და ჯამში შეათბეთ.

3 გახსნილი ჟელატინი არაჟანთან ერთად შეურიეთ ათქვეფილ კარაქს.

4 ანანასი დანურეთ. რამდენიმე ნაჭერი შეინახეთ მოსართავად, დანარჩენი კი შეურიეთ კრემს. დაუმატეთ ათქვეფილი ნაღები. მიღებული კრემის ნახევარი წაუსვით გალქტებს, ზემოდან დარჩენილი გალქტები გაანაწილეთ და გადაუსვით კრემის მეორე ნახევარი.

5 ტორტი მორთეთ ანანასის ნაჭრებით და ფსტით. შედგით მაცივარში მინიმუმ 2 სთ.

ნამცხვარი შოკოლადის კვერები

სისწრაფე მომზადება სიჩაფე

მოსამზადებლად: 45 წთ. გასაცივებლად: 30 წთ.

გამომის 16 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 310 კ/კალ.

მასალა ტორტისთვის:

- 1 მზა ბისკვიტი (Ø 26 სმ, სიმაღლე 1-1,5 სმ)
- 5 ფირფიტა თეთრი ჟელატინი
- 450 გ ნაღები
- 130 მლ კვერცხის ლიქიორი
- 150 გ ცხიმოვანი ხაჭოსებრი ყველი
- 5 ს.კ. ლიმონის წვენი
- 16 ც. შოკოლადის პატარა კეერი
- 4 ს.კ. კაკაო

1 ბისკვიტი დადეთ ლანგარზე. ჟელატინი დაარბილეთ ცივ წყალში. ნაღები ათქვიფეთ გამაგრებამდე.

2 კვერცხის ლიქიორი შეათბეთ და შიგ დარბილებული ჟელატინი გახსენით. ხაჭოსებრი ყველს შეურიეთ ლიმონის წვენი და დაუმატეთ ლიქიორიან მასას. შეურიეთ ათქვეფილი ნაღები. კრემი გუმბათისებურად წაუსვით ბისკვიტს და დადგით გრილ ადგილას 30 წთ.

3 ნამცხვარი მორთეთ შოკოლადის კვერებითა და კაკაოთი.



ფსტა

ფსტას მაგარი ნაჭუჭი და ღია მწვანე ფერის ზეთით მდიდარი გული აქვს. შეგიძლიათ იყიდოთ ნაჭუჭიანი, მოხალული და დამარილებული, ან მოუხალავი და გარჩეული ფსტა. მას სასიამოვნო გემო აქვს. ფსტა გრილ, მშრალ და ჰაერგამტარ ჭურჭელში უნდა შეინახოთ. ცხობისათვის იყენებენ უმარილო ფსტის მწვანე გულს.

პურიდან პიცამდე

რას ვაცხოვრებ, როდესაც...

... ძალიან ვჩქარობ:

ტორტუნები ბოსტნეულით 152
ყველიანი ბურგერი 152
ორაგულის ღვეზელი 152
ყველიანი ბალიშები 153
ყუთიანი კექსუნები 153
ჭარხლის ნამცხვარი 153
კრუასანები ლორით 154
პამიდვრის და ავოკადოს
სამკუთხედები 154
ყველის კონვერტები გარგარით 156
ტარტალები შაშხით, ყველითა და
ბროკოლით 156
ვაფლი მწვანილით 158
კექსუნები ხახვითა და ყველით 158
ლოკოკინები მინის თხილით 160
ბოსტნეულის ჩანთები 160
ინდაურის მობრანულა 162
შებოლილი თევზის მობრანულა 164
მობრანულა ოსპით 166
მობრანულა წინაქითა და
ლობიოთი 166
კარტოფილის პიკანტური
ნამცხვარი 170
ყველის პიცა 172
მინი-პიცა 174
შერიის ფუნთუშები 176
ხაჭოიანი ფუნთუშები 176
შოკოლადის კრუასანები 176
ღერღილის პური 177
ნიგეზიანი პური 177
რძიანი ფუნთუშები 177
ტოსკანური პური 178
ფუნთუშა სეზამის მარცვლებით 178
დანული პური ყველით 180
კრუასანები გოგრის თესლით 180
კარტოფილის პური 182
გლეხის პური 182
თეთრი ოთხკუთხედი პური
ხახვიანი პური 184
კვერი 186

მასალას ვიყენებ მარაგიდან:

ვაფლი მწვანილით 158
ლოკოკინები მინის თხილით 160
კარტოფილის პიკანტური
ნამცხვარი 170
ხაჭოიანი ფუნთუშები 176
რძიანი ფუნთუშები 177
თეთრი ოთხკუთხედი პური 184

მინდა ნაკლები გადავიხადო:

ტორტუნები ბოსტნეულით 152
ყველიანი ბურგერი 152
ვაფლი მწვანილით 158
ლოკოკინები მინის თხილით 160
მობრანულა ოსპით 166
მობრანულა შებოლილი ლორით 168
კარტოფილის პიკანტური
ნამცხვარი 170
მინი-პიცა 174
ხაჭოიანი ფუნთუშები 176
რძიანი ფუნთუშები 177
ღერღილის პური 177
ფუნთუშა სეზამის მარცვლებით 178
კარტოფილის პური 182
გლეხის პური 182
ხახვიანი პური 184
თეთრი ოთხკუთხედი პური 184
რუხი პური 186

მარტივ რეცეპტს ვირჩევ:

კრუასანები ლორით 154
ყველის კონვერტები გარგარით 156
ლოკოკინები მინის თხილით 160
შებოლილი თევზის მოზრანულა 164
შერიის ფუნთუშები 176
ხაჭოიანი ფუნთუშები 176
ლერლილის პური 177
ნიგვზიანი პური 177
რძიანი ფუნთუშები 177
ტოსკანური პური 178
ფუნთუშა სეზამის მარცვლებით 178
დანული პური ყველით 180
კრუასანები გოგრის თესლით 180
კარტოფილის პური 182
გლუხის პური 182
ხახვიანი პური 184
რუხი პური 186

სტუმრებს ველოდები:

ორაგულის ღვეზელი 152
კრუასანები ლორით 154
ყველის კონვერტები გარგარით 156
სატაცურის მოზრანულა 162
შებოლილი თევზის მოზრანულა 164
მოზრანულა ისპანახითა და ყველით 168
კალცონე (დახურული პიცა) 174
შოკოლადის კრუასანები 176
ლერლილის პური 177
დანული პური ყველით 180

პიკნიკს ვანყობ:

კრუასანები ლორით 154
ყველის კონვერტები გარგარით 156
კექსუნები ხახვითა და ყველით 158
ლოკოკინები მინის თხილით 160
ყუათიანი კექსუნები 153
და მურ-ფუნთუშეული

საბავშვო წვეულებას ვმართავ:

ყველიანი ბურგერი 152
ყველიანი ბალიშები 153
ტარტალები შაშითა, ყველითა და ბროკოლით 156
ვაფლი მწვანილით 158
ლოკოკინები მინის თხილით 160
ბოსტნეულის ჩანთები 160
მოზრანულა ყველითა და მწვანილით 164
ბოსტნეულის მტრუდელი 170
ყველის პიცა 172
დიდი საოჯახო პიცა 172
მინი-პიცა 174
შერიის ფუნთუშები 176
ხაჭოიანი ფუნთუშები 176
შოკოლადის კრუასანები 176
ლერლილის პური 177
ნიგვზიანი პური 177
ფუნთუშა სეზამის მარცვლებით 178
დანული პური ყველით 180
კრუასანები გოგრის თესლით 180
კვერი 186

და რა წავისვა პურზე:

ჟოლოსა და ხაშხაშის კრემი 188
არაქისის კრემი ნიგვზით 188
ფორთოხლისა და ავოკადოს სოუსი 188
ბანანის და შოკოლადის კრემი 188
მარცპანის კრემი 188
მანგოს კრემი 188
კვერცხის სოუსი 189
ხაჭოს სოუსი ბოსტნეულით 189
ბუტერბროდი 189
ორაგულით 189
კრემი შებოლილი თევზით 189
ბერძნული ყველის სოუსი 189
მუხუდოს სოუსი 189



ორაგულის ღვეზელი

მოსამზადებლად: 15 ნთ.
გამოსაცხობად: 35 ნთ.
გამოღის 8 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 465 კ/კალ.

მასალა მართკუთხა ფორმისთვის (სიგრძე 25 სმ):
450 გ გაყინული ფენოვანი ცომი
600 გ ორაგულის ფილე მარლი, პილპილი
1 თავი ხახვი, 1 ს.კ. კარაქი
300 გ წვრილად დაჭრილი ისპანახი
100 გ არაუანი (ცხიმ. 24%)
ჯავზი გემოვნებით
ცხიმი ფორმისთვის
კვერცხის გული

1 გაალღვეთ ფენოვანი ცომი. გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ფორმას წაუსვით ცხიმი და მივანით ზომასზე გაბრტყელებული ფენოვანი ცომი ჩააფინეთ. ცომის ნაწილი შეინახეთ ღვეზელის ზედა ფენისათვის.

2 თხლად დაჭერით ორაგული, მოაყარეთ მარლი და პილპილი. გაუქვევინით ხახვი, წვრილად დაჭერით და კარაქში მოშუშეთ. ისპანახს შეურეით არაუანი და ჯავზი. ცომზე მონაცვლეობით გაანაწილეთ ორაგულისა და ისპანახის ფენები.

3 ზემოდან დაადეთ დარჩენილი ფენოვანი ცომი და გვერდები კარგად შემოუკეტეთ. გადაუსვით ათქეფილი კვერცხის გული და აცხვეთ 35 ნთ.

ტორტუნები ბოსტნეულით


მოსამზადებლად: 15 ნთ.
გამოსაცხობად: 20 ნთ.
1 ცალი = 340 კ/კალ.

მასალა 4 ტარტალეტის ფორმისთვის (Ø 10-12 სმ):
200 გ პურის ცომი
150 გ სტაფილო
150 გ ყვავილოვანი კომპოსტო ნიახური და ოხრახუში გემოვნებით
2 ს.კ. კარაქი
მარლი, პილპილი
150 გ არაუანი (ცხიმ. 24%),
1 კვერცხი
50 გ გახეხილი ყველი
ზეთი ფორმებისთვის

1 ფორმებს წაუსვით ცხიმი. გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ცომის ნაჭრები მრგვლად გააბრტყელეთ და ზეთნაშულ ფორმებში ჩააკარით.

2 გარეცხეთ ბოსტნეული და მწვანელი, წვრილად დაჭერით და მოშუშეთ კარაქში 5 ნთ. დაუმატეთ მარლი, პილპილი და ჩადეთ ფორმებში.

3 არაუანი და კვერცხი კარგად ათქეფეთ, შეურეით ყველი და მიღებული მასა ბოსტნეულზე გაანაწილეთ. აცხვეთ 20 ნთ. გააგრილეთ და ამოიღეთ ფორმიდან.

 მარაგიდან: შეგიძლიათ ბოსტნეული სურვილი-სამებრ შეცვალოთ.

ყველიანი ბურგერი

დასადნობად: 10-15 ნთ.
მოსამზადებლად: 15 ნთ.
1 ცალი = 180 კ/კალ.

მასალა 12 ცალინთვის:
300 გ გაყინული ფენოვანი ცომი
100 გ ნაღები
200 გ ცხიმიანი ხაჭოსებრი ყველი
შაშქელაში გემოვნებით
მარლი
პილპილი
პერგამენტი

1 გაალღვეთ ფენოვანი ცომი. გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

2 ათქეფეთ ნაღები. შეურეით ხაჭოსებრი ყველი. შაშქელაში გარეცხეთ და შეაშრეთ. შაშქელაში წვრილად დაჭერით და შეურეით ყველიან კრემს. დაუმატეთ მარლი და პილპილი.

3 ცომი გააბრტყელეთ, გამოჭერით 6 სმ დიამეტრის რგოლები და საცხობ ფირფიტაზე დაალაგეთ. აცხვეთ 10 ნთ., სანამ არ შეყვავისფრდება. გამოიღეთ, გააგრილეთ და თითოეული რგოლი ორ ფენად გაყავით.

4 ქვედა ფენებზე გაანაწილეთ კრემი და დააფარეთ ზედა ფენები.



ჭარხლის ნამცხვარი

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 25 წთ.
გამოდის 8 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 210 კ/კალ.

მასალა საცხობი ფორმისთვის (Ø 28 სმ):
400 გ ჭარხლის ფოთოლი
1 თავი ხახვი
1 ს.კ. ზეთუნის ზეთი
250 გ კრუსანის შზა ცომი
2 კვერცხი
100 გ ნალბი
4 ს.კ. წერილად გახეხილი მებოლილი სულგუნი ცხიმი ფორმისთვის

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი.

2 ჭარხლის ფოთლები გარეცხეთ და წერილად დაჭერით. ხახვი გაუცქვევინთ და ისიც წერილად დაჭერით. ჭარხლის ფოთლები და ხახვი მოშუშეთ ზეთში 5 წთ.

3 ცომი გააბრტყელეთ, ჩააფინეთ ფორმაში და გაუკეთეთ დაახლ. 2 სმ სიმაღლის გვერდები. კვერცხი ნალბთან ერთად ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე.

4 ცომზე თანაბრად გაანაწილეთ მოშუშული ბოსტნეული და მოასხით კვერცხიანი მასა. აცხვეთ 25 წთ. გამოდებამდე მოაყარეთ გახეხილი სულგუნი.

ყველიანი ბალიშები

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 20 წთ.
1 ცალი = 115 კ/კალ

მასალა 16 ცალინთვის:
400 გ გაყინული ფენოვანი ცომი
60 გ უმარილო სულგუნი
1 პატარა პამიდორი მარილი, პილპილი რეპანის 8 ფოთოლი
4 უკურკო ზეთისხილი
16 კუბიკი ზეთში ჩაწყობილი ყველი (მზა პროდუქტი)
პერგამენტი საცხობი ფირფიტისთვის

1 საცხო ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გაალღვეთ ფენოვანი ცომი. გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ცომი გააბრტყელეთ და გამოჭერით 16 ფირფიტა.

2 სულგუნი დაჭერით პატარა კუადრატებად. პამიდორი გარეცხეთ და წერილად დაჭერით. სულგუნი და პამიდორი გაანაწილეთ ცომის 8 ფირფიტაზე, მოაყარეთ მარილი, პილპილი და დაადეთ რეპანის თითო ფოთოლი.

3 ზეთისხილი სიგრძეზე წერილად დაჭერით. ცომის ყველა ნაჭერზე გაანაწილეთ ზეთისხილი და ყველის 2 კუბიკი. დააფარეთ ცომის მეორე ფირფიტა და კიდევითი კარგად შეაერთეთ. აცხვეთ 20 წთ.

ყუათიანი კექსუნები

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 20 წთ.
1 ცალი = 200 კ/კალ

მასალა 12 ცალინთვის:
80 მლ ზეთი
1 კვერცხი
100 გ არაუქანი (ცხიმ. 24%)
100 გ მანონი
40 გ წერილად გახეხილი მებოლილი სულგუნი
მწვანელი გემოვნებით 1/2 ჩ.კ. დაფუქული წითელი წინაქა
1 დანის წერილი მარილი
100 გ მოხალული მინის თხილი
220 გ ფქვილი
1 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი

1 კექსუნების საცხო ფორმას ნაუსვით ზეთი. გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე.

2 ერთმანეთს შეურიეთ ზეთი, კვერცხი, არაუქანი და მანონი. დაუმატეთ გახეხილი ყველი, მწვანელი, წინაქა და მარილი.

3 დაუმატეთ ერთმანეთში არეული წერილად დაჭრილი მინის თხილი, ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი.

4 ცომით ამოაყავთ კექსუნების ფორმის 3/4 და აცხვეთ 20-25 წთ.

5 გააგრილეთ, ამოიღეთ ფორმიდან და მალევე მიიტანეთ სუფრასთან.

პამიდვრის და ავოკადოს სამკუთხედები

სისწრაფე მოშვადება სითაფე

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 20 წთ.

1 ცალი = 225 კ/კალ.

მასალა 6 ცალინთქვის:

- 150 გ გაყინული ფენოვანი ცომი
- ცოტაოდენი ძირა
- 1 მნიფე ავოკადო
- 2 პამიდორი
- მარილი
- პილპილი
- ცოტა ძმარი (უმჯობესია თეთრი)
- პერგამენტი

1 გააღვეთ ფენოვანი ცომი. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გაცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ცომი გააბრტყელეთ, დაჭერით სამკუთხედებად, მოაყარეთ ცოტაოდენი ძირა და აცხვეთ 20 წთ.

3 ავოკადო შუაზე გაჭერით, გათალეთ, ამოაცალეთ კურკა, წერილად დაჭერით და ჯამში ჩაყარეთ. პამიდორი გარეცხეთ, წერილად დაჭერით და შეურიეთ ავოკადოს. დაუმატეთ მარილი, პილპილი, ცოტა ძმარი და ძირა.

4 ცომის სამკუთხედები გაჭერით სიგანეზე და ამოაესეთ პამიდვრიანი მასით.



რჩევა: სამკუთხედები სუფრასთან მიიტანეთ პამიდვრის რამდენიმე ნაჭერთან ან სალათის ფურცლებთან ერთად.



მასალის შეცვლა: სამკუთხედების შიგთავსად შეგიძლიათ ასევე გამოიყენოთ ყველი, კალმანხის ფილე და სოფლის სქელი არაყანი.

კრუასანები ლორით

სისწრაფე მოშვადება სითაფე

მოსამზადებლად: 10 წთ.
გამოსაცხობად: 12-15 წთ.

1 ცალი = 215 კ/კალ.

მასალა 6 ცალინთქვის:

- 250 გ კრუასანის მზა ცომი
- 6 პატარა ნაჭერი ლორი
- საკონდიტრო ხაშხაში ან კელიაჟი ზემოდან
- მოსაყრელად
- პერგამენტი

1 გაცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

2 კრუასანის ცომი გააბრტყელეთ და დაჭერით 6 სამკუთხედად. ცომის თითოეულ ნაჭერს ლორის თითო ნაჭერი დაადეთ და ცომი განიერი მხრიდან გადაახვიეთ.

3 კრუასანებს სურვილისამებრ მოაყარეთ საკონდიტრო ხაშხაში ან კელიაჟი. აცხვეთ 12-15 წთ.



რჩევა: შეგიძლიათ, კრუასანის ცომში პატარა ნაჭერი სულგუნი გაახვიოთ.



მასალის შეცვლა: თუ კრუასანის ცომი არ გაქვთ, შეგიძლიათ ფენოვანი ცომი გამოიყენოთ. შიგთავსი კი შეიძლება იყოს როგორც მოხარშული, ასევე შებოლილი ლორი.

ზედა სურათი: პამიდვრის და ავოკადოს სამკუთხედები
ქვედა სურათი: კრუასანები ლორით



კრუასანის შიგთავსი

კრუასანს შეიძლება სხვადასხვა შიგთავსი ჰქონდეს:

- წვრილად დაჭრილი სოკო ნიორთან და ქინძთან ერთად.
- წვრილად დაჭრილი ბულგარული წიწაკა მწვანე ხახვთან ერთად.
- წვრილად დაჭრილი პამიდორი ყველთან და მწვანილთან ერთად.
- გახეხილი ყველი წვრილად დაჭრილ მაგრად მოხარშულ კვერცხთან ერთად.

ტარტალები შაშხით, ყველითა და ბროკოლით

სისწრაფე მომზადება სიჩაფე

მოსამზადებლად: 25 წთ. გამოსაცხობად: 25 წთ.

1 ცალი = 510 კ/კალ.

მასალა 4 ტარტალეტის ფორმისთვის

- (ღ 10-12 სმ):
- 100 გ ფქვილი
- 1/2 ჩ.კ. მარილი
- 100 გ ცივი კარაქი
- 100 გ უცხიმო ხაჭო
- 300 გ ბროკოლი
- 2 ს.კ. ზეთი
- 60 გ მოხარშული შაშხი
- 100 გ ნაღები
- 1 კვერცხი
- 1 მნიკვი გახეხილი ჯაგზი
- პილპილი
- 30 გ გახეხილი მაგარი ყველი
- ფქვილი სამუშაოდ
- ცხიმი ფორმებისთვის

1 ფორმებს ნაუსვით ცხიმი. ფქვილის, მარილის, კარაქისა და ხაჭოსაგან მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი, გააბრტყელეთ ფქვილმოყრილ ზედაპირზე, ამოჭერით 4 წრე, ჩააკარით ფორმებში და ცოტა ხნით შედგით მაცივარში.

2 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ბროკოლი გარეცხეთ, მოაჭერით უხეში ღეროები და დაშალეთ პატარა კონებად. ბროკოლის ღეროები წერილად დაჭერით და ბროკოლის კონებთან ერთად ზეთში მოშუშეთ. გრძლად დაჭერით შაშხი.

3 ათქვიფეთ ნაღები. შეურიეთ კვერცხი და დაუმატეთ ცოტა მარილი, ჯაგზი, პილპილი და გახეხილი ყველი.

4 ბროკოლი და შაშხი გაანანილეთ ცომზე, მოასხით კვერცხიანი ნაღები და აცხვეთ 20-25 წთ.



სწრაფი ვარიანტი: ფენოვანი ცომი გააღლეთ, გააბრტყელეთ, ამოჭერით 4 წრე, ჩააკარით ფორმებში, მოასხით ნაღებიანი მასა და გამოაცხვეთ.

ყველის კონვერტები გარგარით

სისწრაფე მომზადება სიჩაფე

მოსამზადებლად: 10 წთ. გამოსაცხობად: 20 წთ.

1 ცალი = 305 კ/კალ.

მასალა 8 ცალისთვის:

- 400 გ გაყინული ფენოვანი ცომი
- მარილი
- პილპილი
- 250 გ ყველი
- 4 გარგარი
- პერგამენტი

1 გააღლეთ ფენოვანი ცომი. გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

2 ცომი გააბრტყელეთ, გაჭერით 8 ნაწილად, მოაყარეთ მარილი და პილპილი. ყველი წერილად დაჭერით და ცომის ნაჭრების შუაგულში გაანანილეთ.

3 გარგარი გარეცხეთ, შუაზე გაყავით და გამოაცალეთ კურკა. თითო ნახევარი დაადეთ ყველის ნაჭრებს. ცომი კონვერტისებურად დაკეცეთ, კიდეები ისე შეაერთეთ, რომ ნანიბურები გაუკეთდეს, და აცხვეთ 20 წთ.

4 კონვერტები ღუმლიდან ახალგამოღებული უნდა მიირთვათ. თუ ცოტა ადრე გამოაცხობთ, სუფრასთან მიტანის წინ 200°-ზე გააცხელეთ.

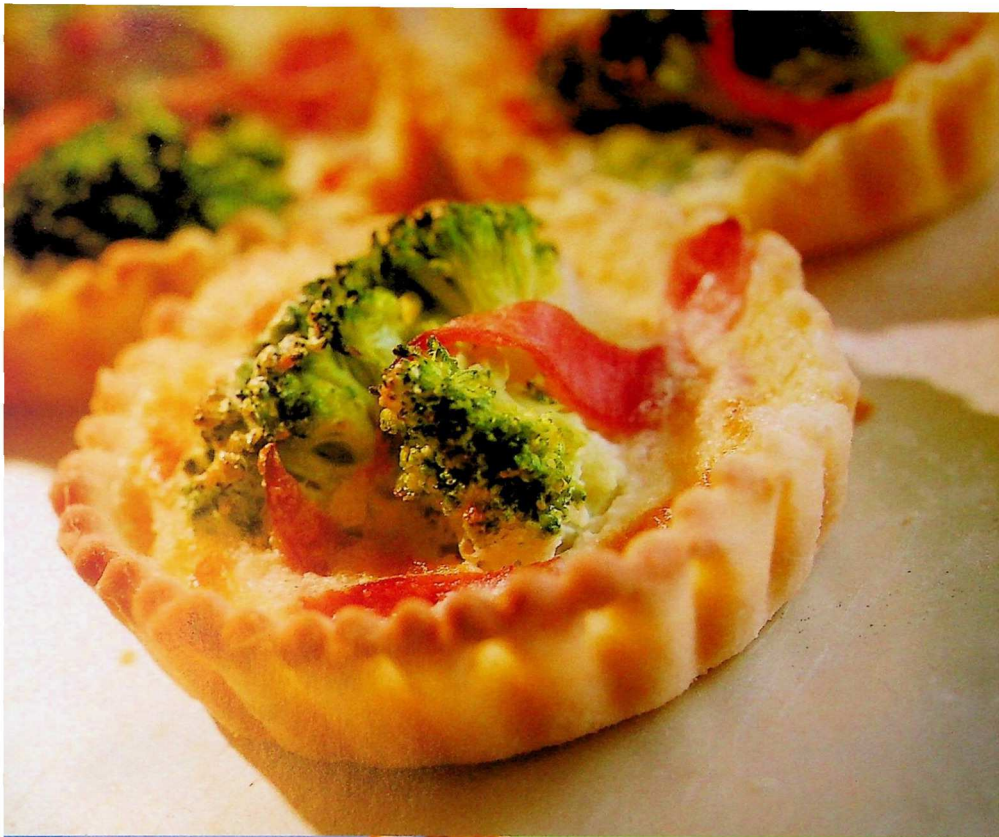


მასალის შეცვლა: ჩვეულებრივი ყველი შეგიძლიათ სულგუნით შეცვალოთ. გარგარის ნაცვლად კი მსხალი, ანანასი, მანგო ან ატამი გამოიყენეთ.



მარაგიდან: შეგიძლიათ კონვერტები დაკონსერვებული ხილითაც გააკეთოთ.

ზედა სურათი: ტარტალები შაშხით, ყველითა და ბროკოლით
ქვედა სურათი: ყველის კონვერტები გარგარით



ფენოვანი ცომი

- გაყინული ფენოვანი ცომი აუცილებლად ოთახის ტემპერატურაზე გააღვეთ. თუ მიკროტალღოვან ღუმელში ან გაზქურაში გაათბობთ, ცხობისას კარგად აღარ ამოფუვდება.
- ფენოვანი ცომი უკეთ ამოვა, თუ რამდენჯერმე გადაკეცავთ და გააბრტყელებთ.

კექსუნები პრასითა და ყველით

სისწრაფე მომზადება სიიარფე ●●●● ●●

მოსამზადებლად: 25 წთ. გამოსაცხოზად: 20 წთ.

ვაფლი მწვანლით

სისწრაფე მომზადება სიიარფე ●●●● ●●

მოსამზადებლად: 20 წთ. გამოსაცხოზად: 50 წთ.

1 ცალი = 160 კ/კალ.

1 ცალი = 400 კ/კალ.

მასალა 12 ცალინთჳინს:

- 200გ პრასი
- 125 გ უმარლო სულგუნი
- 240 გ ფქვილი
- 1 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
- 2 ს.კ. დაფქული თხილი
- 100 მლ ზეთი
- 1 კვერცი
- 200 გ კეფირი
- მარილი
- პილპილი
- ცხიმი ან ქალაღის პატარა ფორმები

მასალა 6 მუფლინთჳინს:

- მწვანლი გემოვნები (მაგ. ოხრაზუმი, რეჳანი, კამა)
- 4 კვერცი
- მარილი
- 180 გ დარბილებული კარაქი
- 150 გ მანონი
- პილპილი
- 180 გ ფქვილი
- 1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- ზეთი ფორმისთჳინს

1 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. კექსუნების საცხობ ფორმას წაუსვით ცხიმი ან შიგნით ქალაღის 2-2 ფორმა ჩასვით.


2 პრასი გაასუფთავეთ, გაჭერთ სიგრძეზე, გარეცხეთ, დაჭერთ მოგრძო ნაჭრებად, დაყარეთ სანურზე და ცოტა ხნით მდულარე წყალში ჩაუსვით. ამოიღეთ და დანურეთ. წერილად დაჭერთ სულგუნი.


3 ფქვილს დაუმატეთ ცომის საფხვიერებელი და თხილი. ზეთი, კვერცი და კეფირი ერთმანეთს კარგად შეურიეთ. დაუმატეთ ხახვი, დაჭრილი სულგუნი, მარილი და პილპილი. თანდათან შეურიეთ ფქვილი. მიღებული ცომი ფორმებში გაანაწილეთ.


4 აცხვეთ ღუმელში 20 წთ., სანამ ღია ყავისფერი არ გახდება. გააგრილეთ და ამოიღეთ ფორმიდან.


1 მწვანლი გარეცხეთ და წერილად დაჭერთ. კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა 1 მნიკე მარილთან ერთად ათქეფეთ გამაგრებამდე. კარაქი და კვერცხის გული შეურიეთ მანონს. დაუმატეთ მარილი, პილპილი, ერთმანეთში არეული ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი და ათქეფილი ცილა.

2 ვაფლის ფორმა გააცხელეთ და თხლად წაუსვით ზეთი. დაასხით 1-2 ს.კ. ცომი და აცხვეთ 3-4 წთ., სანამ ღია ყავისფერი არ გახდება. ვაფლები ერთმანეთის მიმდევრობით გამოაცხვეთ.

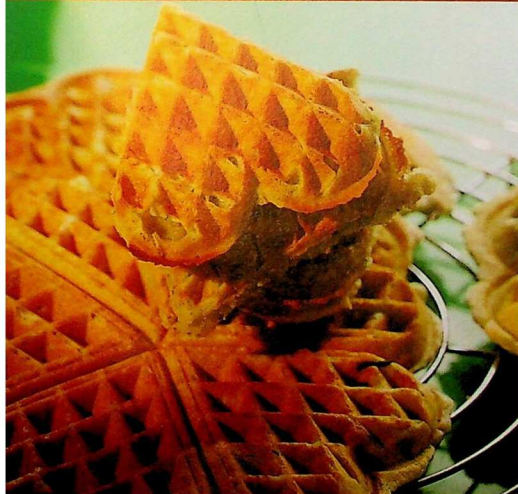
 მასალის შეცვლა: ვაფლი გემრიელი გამოვა, თუ პირველი ხარისხის ფქვილით გამოაცხობთ და ცომს 40 გ გახეხილ მაგარ ყველს შეურიეთ.

 რჩევა: ერთმანეთს შეურიეთ 150 გ არაჟანი, 1/2 ჩ.კ. მდოგვი და 1 ს.კ. დაჭრილი მწვანლი. შექმაზეთ მარილითა და პილპილით და მიირთვით ვაფლთან ერთად.

 მასალის შეცვლა: 1 ჩ.კ. ტომატი, 1 მწვანე ბულგარული წინაქა წერილად დაჭერთ და მანწინან მასას შეურიეთ. დაუმატეთ 240 გ ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი და 50 გ გახეხილი მლაშე ყველი. მიღებული ცომი გაანაწილეთ ფორმებში და გამოაცხვეთ.

 რჩევა: დაჭერთ 50 გ მწვანე ზეთისხილი და ცოტაოდენი ნითელი წინაქა და შეურიეთ მანწინან მასას. დაუმატეთ ფქვილიანი მასა და 50 გ გახეხილი ყველი. ცომი გაანაწილეთ ფორმებში და გამოაცხვეთ.

ზედა სურათი: კექსუნები პრასითა და ყველით ქვედა სურათი: ვაფლი მწვანლით



ხაჭაპური

შეურიეთ ერთმანეთს 1 კვერცხის გული, 50 გ კარაქი და ცოტა მარილი. დაუმატეთ 500 გ მანონი, 1 ჩ. ჭ. თბილი წყალი, 1 ჩ. კ. სოდა, ფქვილი (რამდენსაც შეიზღელს) და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი, გაახვიეთ ცელოფანში და 30 წთ. შედეთ მაცივარში. ამასობაში მსხვილად გახეხეთ 500 გ ჭყინტი ყველი, დაუმატეთ ცოტა მარილი და კვერცხის ცილა. ცომი გამოილეთ და შუაზე გაყავით. თითოეული ხაჩეფარი მრგვლად გააბრტყელეთ ფქვილმოყრილ ზედაპირზე, ზემოდან გაანაწილეთ ყველის ნახევარი, თავი მოუკარით, ხელით გააბრტყელეთ ფქვილმოყრილ საცხობ ფირფიტაზე, გადაუსვით ათქვეფილი კვერცხის გული და აცხვეთ 20-30 წთ.

ბოსტნეულის ჩანთები

სისწრაფე მომზადება სიაფე ●●●●●

მოსამზადებლად: 20 წთ. გამოსაცხობად: 20 წთ.

1 ცალი = 200 კ/კალ.

მასალა 10 ცალინსთვის:


- 450 გ გაყინული ფენოვანი ცომი
- 500 გ სატაცური
- 2 ც. მწვანე ხახვი
- რეპანის რამდენიმე ფოთოლი
- 1 ს.კ. ზეთი
- მარილი
- პილპილი
- პერგამენტი

1 გააღვეთ ფენოვანი ცომი. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

2 სატაცურს მოაჭერით უხეში ძირები, გარეცხეთ და 1 სმ სისქის ნაჭრებად დაჭერით. ხახვი გაასუფთავეთ, გარეცხეთ და რგოლებად დაჭერით. რეპანიც გარეცხეთ და წერილად დაჭერით. გააცხელეთ ლუმელი 200°-მდე.

3 ხახვი სატაცურთან ერთად საშუალო ცეცხლზე ზეთში მოშუშეთ 7 წთ., შეურიეთ რეპანი, მარილი და პილპილი.

4 ცომი გააბრტყელეთ და დაჭერით კვადრატული ფორმის ნაჭრებად. ცომის ნაჭრებზე გაანაწილეთ მოშუშული ბოსტნეული. ცომის მოპირდაპირე კუთხეები შეაერთეთ და აცხეთ 20 წთ.

 **მასალის შეცვლა:** თუ სატაცური არ არის შემოსული, შეგიძლიათ ჩანთები ყაბაყით, ბროკოლით ან სოკოთი მოამზადოთ. რეპანის ნაცვლად შეგიძლიათ სხვა მწვანე ჩამოიყენოთ.

ლოკოკინები მინის თხილით

სისწრაფე სიმარტივე სიაფე ●●●●●

მოსამზადებლად: 10 წთ. გამოსაცხობად: 20 წთ.

1 ცალი = 80 კ/კალ.


მასალა 28 ცალინსთვის:


- 360 გ გაყინული ფენოვანი ცომი
- 8 ს.კ. მარილიანი მინის თხილი
- 4 ს.კ. სოფლის სქელი არაუანი რეპანის რამდენიმე ფოთოლი
- პერგამენტი საცხობი ფირფიტისთვის

1 საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გააღვეთ ფენოვანი ცომი, გააბრტყელეთ და დაჭერით 4 მართკუთხედად.

2 გააცხელეთ ლუმელი 200°-მდე. მსხვილად დაჭერით მინის თხილი. ცომის ყოველ ფირფიტას ნაუსვით 1 ს.კ. არაუანი, ზემოდან გაანაწილეთ მინის თხილი და მოაწყვეთ რეპანის ფოთლები.

3 ფენოვანი ცომის ფირფიტები მოკლე მხრიდან გადაახვიეთ და ყოველი ფირფიტა მჭრელი დანით 7 ნაწილად გაჭერით. აცხეთ 20 წთ.

 **რჩევა:** თუ ცხარე გიყვართ, ცომს ცოტაოდენი დაფუჭული წინაკა მოაყარეთ. უმჯობესია, თუ წინაკას არაყანს შეურევთ. ასე სიცხარე უფრო თანაბრად განაწილდება. შეგიძლიათ არაყანს ცოტა აჯიკა და უცხო სუნელიც შეურიოთ.

 **მასალის შეცვლა:** მინის თხილის ნაცვლად შეგიძლიათ ჩვეულებრივი თხილი, მზესუმზირა, ნიგოზი ან ნუში გამოიყენოთ. ასეთ შემთხვევაში შიგთავსს ცოტაოდენი მარილი დაუმატეთ. რეპანი შეგიძლიათ ოხრაზუსით შეცვალოთ, ნალები კი — მდნარი ყველით.

ზედა სურათი: ლოკოკინები მინის თხილით
ქვედა სურათი: ბოსტნეულის ჩანთები



ბოსტნეულის ჩანთები საუზმედ

ბოსტნეულის ჩანთები სალათთან ერთად შესანიშნავი საუზმეა. მოამზადეთ სატაცურის სალათა. ამისათვის მსხვილად დაჭერით სატაცური, დაუმატეთ ცოტაოდენი მარილი, წინაკა, ზეთი, თეთრი ძმარი, მწვანილი და ეს ყველაფერი კარგად აურიეთ. სატაცურის სალათა მწვანილიან ჩანთებთან ერთად მიიტანეთ სუფრასთან.

ინდაურის მობრანულა

სისწრაფე ●●●●
სიმარტივე ●●●●
სიიარაღე ●●●●

მოსამზადებლად: 25 წთ.
გამოსაცხობად: 55 წთ.

გამოდის 8 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 440 კ/კალ.

მასალა საცხოვრი ფორმისთვის (Ø 28 სმ):

- 250 გ ფქვილი
- 150 გ დაბზილებული კარაქი
- მარილი
- 4 ს.კ. გახეხილი შებოლილი სულგუნი
- 200 გ სოფლის სქელი არაყანი
- 250 გ ინდაურის თხლად დაჭრილი ხორცი (შედის ნაჭერი)
- პილპილი, 1 ს.კ. ზეთი
- 3 მწვანე ხახვი
- 4 პამიდორი
- 2 ს.კ. დაჭრილი ოხრახუმი
- ცხიმი ფორმისთვის

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფორმას ნაუსვით ცხიმი.

2 ფქვილის, კარაქის, 1 ჩ.კ. მარილის, სულგუნისა და 4 ს.კ. არაუნისაგან მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი და ფორმამი ხელით გააბრტყელეთ.

3 ინდაურის ხორცი გარეცხეთ, გააშრეთ და გრძელ ზოლებად დაჭერით. მოაყარეთ მარილი, პილპილი და შევით ზეთში.

4 მწვანე ხახვი გაასუფთავეთ, გარეცხეთ და რგოლებად დაჭერით. პამიდორი გარეცხეთ და ნერილად დაჭერით.

5 შეურიეთ ერთმანეთს ხახვი, პამიდორი, მწვანე ხახვი, შემწვარი ხორცი და დარჩენილი არაყანი. სურვილისამებრ დაუმატეთ მარილი და პილპილი. მიღებული მასა გაანანილეთ ცომზე და აცხვეთ 55 წთ.



სწრაფი ვარიანტი: მობრანულას მომზადებისას გამოიყენეთ მზა ფენოვანი, კრუსანის ან პიცის ცომი.

სატაცურის მობრანულა

სისწრაფე ●●●●
სიმარტივე ●●●●
სიიარაღე ●●●●

მოსამზადებლად: 40 წთ.
გამოსაცხობად: 35 წთ.

გამოდის 10 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 295 კ/კალ.

მასალა საცხოვრი ფორმისთვის (Ø 30 სმ):

- 125 გ უცხიმო ხაჭო, 3 ს.კ. რძე
- 4 ს.კ. ზეთი, მარილი
- 1 კეერცხი, 220 გ ფქვილი
- 1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- 750 გ მწვანე სატაცური
- 2 ს.კ. ზეთუნის ზეთი
- 300 გ სოფლის სქელი არაყანი
- 2 კეერცხი, პილპილი
- 40 გ გახეხილი მაგარი ყველი
- ცხიმი ფორმისთვის

1 შეურიეთ ერთმანეთს ხაჭო, რძე, ზეთი, 1 მწიკე მარილი და კეერცხი. თანდათან დაუმატეთ ფქვილში არეული ცომის საფხვიერებელი და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. ფორმას ნაუსვით ცხიმი. ცომი გააბრტყელეთ, მოათავსეთ ფორმამი, გაუკეთეთ 1-2 სმ სიმაღლის გვერდები და შედგით მაცივარში.

2 სატაცური გარეცხეთ, მოაჭერით უხეში ძირები და, თუ საჭიროა, გააცალეთ კანი. სატაცურის ღეროები გაჭერით სამად და მსუბუქად მოშუშეთ ზეთუნის ზეთში.

3 შეურიეთ ერთმანეთს არაყანი და კეერცხი. დაუმატეთ მარილი, პილპილი და ყველი.

4 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. გამოილეთ ფორმა მაცივრიდან. ცომზე გაანანილეთ მოშუშული სატაცური და ზემოდან არაყნიან მასა მოასხით. აცხვეთ 35 წთ.



რჩევა მოსართავად: სატაცურის რამდენიმე ღერო შეინახეთ და 20 წთ. ცხობის შემდეგ ღვეხელზე გაანანილეთ.

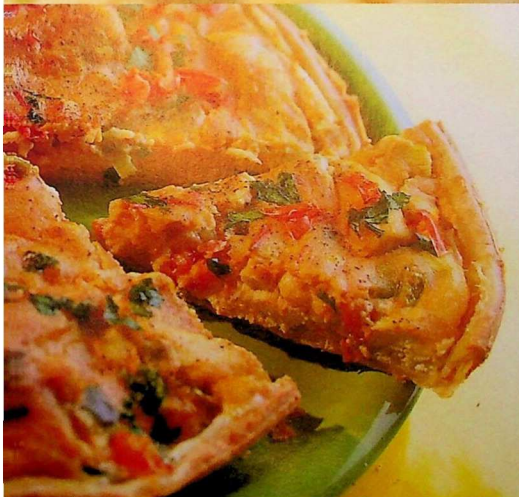


მასალის შეცვლა: შეგიძლიათ, მწვანე სატაცურის ნაცვლად თეთრი სატაცური გამოიყენოთ ან თეთრი და მწვანე სატაცური შეურიოთ ერთმანეთს.



რჩევა: შეგიძლიათ, არაყნიან მასას 1 ს.კ. ლიმონის წვენი და თქვენი საყვარელი მწვანე ხაჭო შეურიოთ.

ზედა სურათი: სატაცურის მობრანულა
ქვედა სურათი: ინდაურის მობრანულა



მობრანულას შიგთავსი

ინდაურის ხორცი შეგიძლიათ ქათმის ან კურდღლის ხორციტ შეცვალოთ. თუ ვეგეტარიანული მობრანულას მომზადება გსურთ, შიგთავსი სოკოთი მოამზადეთ. შეგიძლიათ, სატაცურის ნაცვლად ბულგარული წინაყა, ჭარხლის ან ისპანახის ფოთლები გამოიყენოთ. არაუწინაინი მასაც გემოვნებისამებრ, თქვენნი საყვარელი მწვანით შეკმაზეთ.

შებოლილი თევზის მობრანულა

სისწრაფე ●●●●
სიმართლე ●●●●
სიიადე ●●●●

მოსამზადებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 35 წთ.

გამოდის 8 ნაჭერი
1 ცალი = 410 კ/კალ.

მასალა საცხოვრი ფორმისთვის (Ø 30 სმ):


- 250 გ კალმახის შებოლილი ფილე
- 1/8 ლ რძე
- 250 გ ფქვილი
- მარილი
- 125 გ კარაქი
- 2 კვერცხი
- 200 გ არაჟანი (ცხიმ. 24%)
- პილპილი
- ჯავზი
- ცხიმი ფორმისთვის


1 კალმახის ფილე დაჭერით 3 სმ სივანის ზოლებად. რძე გაათბეთ და კალმახის ნაჭრები ცოტა ხნით რძეში ჩაალბეთ. გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფორმას ნაუსვით ცხიმი.


2 ფქვილის, მარილის, დაკეპილი კარაქისა და 4-5 ს.კ. ცივი წყლისაგან სწრაფად მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. გააბრტყელეთ, მოათავსეთ ფორმაში და გაუკეთეთ 1-2 სმ სიმაღლის გვერდები.

3 კალმახი დადეთ სანურზე, დარჩენილ რძეს შეურიეთ კვერცხი და არაჟანი. დაუმატეთ მარილი, პილპილი და ჯავზი. კალმახის ფილე გაანანილეთ ცომზე და მოასხით რძიანი მასა.

4 აცხვით 35 წთ. გააგრძელეთ, გადმოიღეთ ფორმიდან და მორთეთ კამით.

 მასალის შეცვლა: შიგთავსი შებოლილი სკუმპრიითი მოამზადეთ. გარეცხეთ ცოტაოდენი მწვანე ხახვი, წერილად დაჭერით, დაუმატეთ 1 ს.კ. ზეთი და თევზთან ერთად ცომზე გაანანილეთ. ზემოდან მოასხით კვერცხიანი მასა.

 სწრაფი ვარიანტი: იყიდეთ მზა, მრგვალად გაბრტყელებული ფენოვანი ცომი.

 რჩევა: შებოლილი თევზის მობრანულა დაჭერით და სუფრასთან მიიტანეთ სალათის ფურცლებთან ერთად.

მობრანულა ყველითა და მწვანელით

სისწრაფე ●●●●
სიმართლე ●●●●
სიიადე ●●●●

მოსამზადებლად: 40 წთ.
გამოსაცხობად: 50 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 300 კ/კალ.

მასალა საცხოვრი ფორმისთვის (Ø 28-30 სმ):

- 250 გ ფქვილი, 150 გ კარაქი
- 1 კვერცხი, მარილი
- 400 გ ხაჭოსებრი წაზი ყველი
- 150 გ არაჟანი (ცხიმ. 24%)
- 3 კვერცხი
- 100-120 გ სხვადასხვა მწვანელი (რუპანი, ოხრახუში, კამა)
- ცოტაოდენი მწვანე ხახვი, პილპილი
- 40 გ გახეხილი ყველი
- ცხიმი ფორმისთვის


1 ფქვილის, დაკეპილი კარაქის, კვერცხისა და 1/4 ჩ.კ. მარილისაგან სწრაფად მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. საჭიროებისამებრ დაუმატეთ 1 ს.კ. ცივი წყალი.


2 ფორმას ნაუსვით ცხიმი. ცომი გააბრტყელეთ, მოათავსეთ ფორმაში და გაუკეთეთ 1-2 სმ სიმაღლის გვერდები. გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე.


3 შეურიეთ ერთმანეთს ხაჭოსებრი ყველი, არაჟანი და კვერცხი. გარეცხეთ მწვანელი, მოაშორეთ უხეში ღეროები და წერილად დაჭერით. ხახვი დაჭერით რგოლებად.

4 მწვანელი და ხახვი შეურიეთ არაჟნიან მასას. დაუმატეთ მარილი, პილპილი და გახეხილი ყველი.

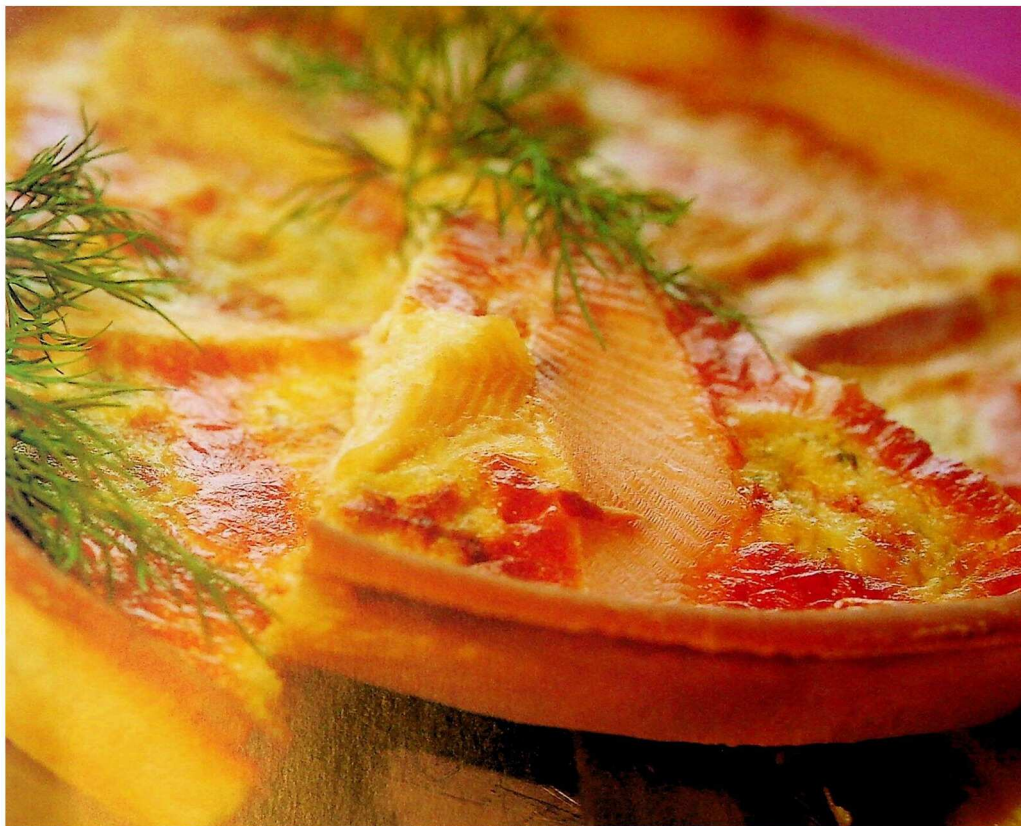
5 მიღებული მასა გაანანილეთ ცომზე და აცხვით 50 წთ.

 მასალის შეცვლა: შეგიძლიათ მხოლოდ თქვენი საყვარელი მწვანელი გამოიყენოთ.

 რჩევა მოსართავად: მობრანულა ლამაზად დაჭერით და სუფრასთან მიიტანეთ სალათის ფურცლებთან ერთად.

 რჩევა: არაჟნიან მასას შეურიეთ მოხალული მზესუმზირა.

ზედა სურათი: შებოლილი თევზის მობრანულა
ქვედა სურათი: მობრანულა ყველითა და მწვანელით



კვერცხიანი შიგთავსი

- მოხარშული ისპანახი 150 გ ჭყინტ ყველთან ერთად აქციეთ ფაფად. დაუმატეთ მარილი, პილპილი და 2 კვერცხი. ასეთ შიგთავსს ძალიან უხდება სოკო და თევზი.
- ათქვიფეთ 150 გ არაჟანი, 250 გ დაჭრილი პამიდორი და 2 კვერცხი. გემოვნებისამებრ დაუმატეთ წვრილად დაჭრილი რეჰანი, მარილი, პილპილი და 1 ჩ.კ. დაფქული წითელი წინაკა. ასეთ შიგთავსს ძალიან უხდება ფრინველის ხორცი ან საქონლის ფარში.

მობრანულა წინაკითა და ლობიოთი

სასწრაფე
სამარტივე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 30 წთ.
გამოსაცხოზად: 35 წთ.

მობრანულა ოსპით

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 20 წთ.
გამოსაცხოზად: 55 წთ.

გამოდის 8 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 365 კ/კალ.

მასალა საცხოზი შორმისთვის (ღ 30 სმ):

- 400 გ გაყინული ფენოვანი ცომი
- 2 ს.კ. დაფუჭული ორცხოზილა
- 340 გ წერილად დაჭრილი პამიდორი
- 1 ჩ.კ. ხმელი თავშავა
- 1 ჩ.კ. დაფუჭული კვლიაივი
- 1/4 ჩ.კ. ხმელი ქინძი
- 2 ნითელი წინაკა
- 3 ს.კ. ზეთი
- 500 გ ღორის ან ძროხის ხორცის ფარში
- 250 გ მოხარშული ნითელი ლობიო
- 100 გ გაახეხილი ყველი
- მარილი
- პილპილი
- ცხიმი ფორმისთვის

1 ფორმას ნუსკით ცხიმი. ფენოვანი ცომი გაალღვეთ, გააბრტყელეთ და მოათავსეთ ფორმამი ისე, რომ გაუკეთდეს 1-2 სმ სიმაღლის გვერდები. მოაყარეთ დაფუჭული ორცხოზილა და შედგით მაცივარში.

2 პამიდორი დაყარეთ ტავაზე, დაუმატეთ საწნელებლები, წინაკა და ადუღეთ საშუალო ცეცხლზე 5 წთ.

3 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ფარში მოშუმეთ ზეთში. შეურიეთ პამიდორიანი მასა, ლობიო და კვლავ მოშუმეთ დაბალ ცეცხლზე 10 წთ. დაუმატეთ ყველის ნახევარი, მარილი და პილპილი.

4 ფარშიანი მასა თანაბრად გაანაწილეთ ცომზე. მოაყარეთ დარჩენილი ყველი და აცხვეთ 40 წთ.

↩ მასალის შეცვლა: შეგიძლიათ ყველის ნაცვლად ფარშს გაახეხილი კარტოფილი შეურიოთ.

გამოდის 10 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 380 კ/კალ.

მასალა საცხოზი შორმისთვის (ღ 28 სმ):

- 250 გ ფქვილი
- 150 გ დარბილებული კარაქი
- მარილი
- 4 ს.კ. არაქანი
- 1 ქილა დაკონსერვებული ოსპი (წენის გარეშე 530 გ)
- 4 პამიდორი
- 1 მწვანე ხახვი
- ობრახუში გემოვნებით
- პილპილი
- 4 ს.კ. ტომატი
- ცხიმი ფორმისთვის

1 გააცხელეთ ღუმელი 190°-მდე. ფორმას ნუსკით ცხიმი.

2 ფქვილის, კარაქის, 1 ჩ.კ. მარილისა და არაქნისაგან მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი და ფორმამი ხელით ისე გააბრტყელეთ, რომ გაუკეთდეს 1-2 სმ სიმაღლის გვერდები.

3 ოსპი დაყარეთ სანურზე. პამიდორი გარეცხეთ და დაჭერით. გარეცხეთ ხახვი, ობრახუში და წერილად დაჭერით.

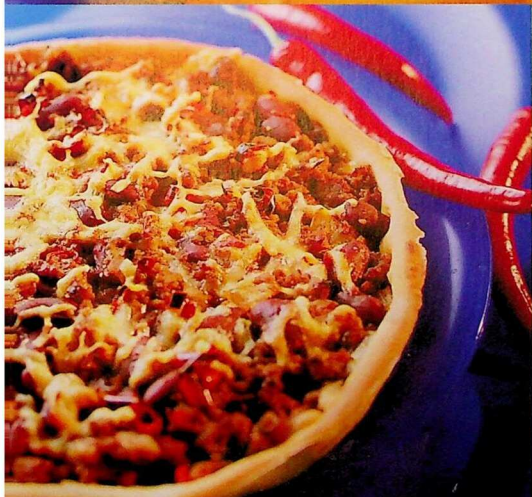
4 აურიეთ ერთმანეთში ოსპი, პამიდორი, ხახვი, ობრახუში, მარილი, პილპილი და 100 მლ თბილ წყალში გახსნილი ტომატი. მიღებული მასა თანაბრად გაანაწილეთ ცომზე. აცხვეთ 55 წთ.

Ⓝ სწრაფი ვარიანტი: შეიძინეთ მზა ფენოვანი ცომი.

↔ მასალის შეცვლა: მობრანულა უფრო ეგზოტიკური გამოვა, თუ ტომატის ნაცვლად 100 მლ ქოქოსის რძეს და ცოტაოდენ სოიოს სოუსს გამოიყენებთ, ობრახუშის ნაცვლად კი — ქინძს.

!! რჩევა: შეგიძლიათ მობრანულა უფრო ცხარე გააკეთოთ და სუფრასთან მიტანის წინ ახლადდაფუჭული პილპილი მოაყაროთ.

ზედა სურათი: მობრანულა ოსპით
ქვედა სურათი: მობრანულა წინაკითა და ლობიოთი



პამიდვრის სანებელი

10 კილოგრამი პამიდორი გაფცქვენით, ქვაბში ჩაჭერით და მოხარშეთ. გააგრძელეთ და სანურში გაატარეთ. სანურში გატარებული პამიდორი დაბალ ცეცხლზე ადუღეთ, სანამ მოცულობის ნახევარი არ დარჩება. გემოვნებისამებრ შეკმაზეთ საკეპ მანქანაში გატარებული ნივრით, წინაკითა და მარილით. ადუღეთ კიდევ 10 წუთი, გააგრძელეთ, ჩაასხით ბოთლებში, მოასხით 1 ჩ.კ მზესუმზირის ზეთი, დააფარეთ ბოთლის თავსახური და შეინახეთ გრილ ადგილას. პამიდვრის სანებელი შეგიძლიათ ტომატის ნაცვლადაც გამოიყენოთ.

მობრანულა შებოლილი ლორით

სისწრაფე ●●
სიმარტივე ●●
სიიაფე ●●●

მოსამზადებლად: 40 წთ.
გამოსაცხობად: 20 წთ.
გასაჩერებლად: 30 წთ.

გამოდის 16 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 245 კ/კალ.

მასალა სატსოზი შირშიტისთვის:

- 200 გ ფქვილი
- 50 გ ჭვავის ფქვილი
- მარილი
- 80 გ ერბო
- 300 გ არაჟანი
- 2 ს.კ. ზეთი
- 250 გ შებოლილი ლორი
- 3 თავი ხახვი
- პილპილი
- 1 ს.კ. დაჭრილი მწვანე ხახვი
- ცხიმი საცხობი ფირფიტისთვის
- ფქვილი სამუშაოდ

1 შეურიეთ ერთმანეთს პურის ფქვილი, ჭვავის ფქვილი და 1/2 ჩ.კ. მარილი. ერბო 1/8 ლ წყალთან ერთად წამოადუღეთ. ოდნავ გააგრილეთ, თანდათან შეურიეთ ფქვილი და სწრაფად მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. დააფარეთ და დადგით 20 წთ.

2 ამასობაში ერთმანეთს შეურიეთ არაჟანი და ზეთი. ლორი და ხახვი დაჭერით წვრილად. არაჟანთან მასას დაუმატეთ ხახვისა და ლორის ხორცის 2/3, მარილი და პილპილი.

3 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტას წაუსვით ცხიმი. ცომი ძალიან თხლად გააბრტყელეთ ფქვილმოყრილ ზედაპირზე, ჩადეთ ფორმაში და გაუკეთეთ 1-2 სმ სიმაღლის გვერდები. ცომზე თანაბრად გაანაწილეთ არაჟანი მასა და ზემოდან დარჩენილი ლორი მოაყარეთ. აცხვეთ 15-20 წთ.

4 მობრანულა დაჭერით, მოაყარეთ მწვანე ხახვი და ჯერ კიდევ თბილი მიიტანეთ სუფრასთან.



მარაგიდან: შეგიძლიათ მობრანულა წინასწარ გააკეთოთ, დაჭრათ და გაყინოთ, ხოლო გასალღობად 10 წთ. შედგათ ღუმელში 150°-ზე.

მობრანულა ისპანახითა და ყველით

სისწრაფე ●●
სიმარტივე ●●
სიიაფე ●●

მოსამზადებლად: 40 წთ.
გამოსაცხობად: 45 წთ.

გამოდის 8 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 350 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისთვის (Ø 26 სმ):

- 300 გ გაყინული ფენოვანი ცომი
- 1 თავი ხახვი
- 2 კბილი ნიორი
- 3 ს.კ. ზეთუნის ზეთი
- 450 გ წვრილად დაჭრილი ისპანახი
- მარილი
- პილპილი
- 1 მნიკვი ჯავზი
- 250 გ ცხიმიანი ყველი
- 2 კვერცხი
- 200 გ არაჟანი
- 50 გ გახეზილი მლაშე ყველი
- 30 გ მოხალული მზესუმზირა
- ცხიმი ფორმისთვის

1 გაალღეთ ფენოვანი ცომი. გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ფორმას წაუსვით ცხიმი. ფენოვანი ცომი გააბრტყელეთ, მოათავსეთ ფორმაში და გაუკეთეთ 1-2 სმ სიმაღლის გვერდები.

2 გაფტქვენით ხახვი და ნიორის კბილები, წვრილად დაჭერით და მოშუშეთ ზეთუნის ზეთში. დაუმატეთ ისპანახი და ცოტა ხანს კიდევ მოშუშეთ. შეურიეთ მარილი, ჯავზი და პილპილი. ყველი დააქუცმაცეთ და შეურიეთ ისპანახს.

3 შეურიეთ ერთმანეთს კვერცხი, არაჟანი და გახეზილი მლაშე ყველი. ცომზე თანაბრად გაანაწილეთ ისპანახიანი მასა და ზემოდან არაჟანიანი მასა მოასხით.

4 აცხვეთ 30 წთ. გამოიღეთ, მოაყარეთ გარჩეული მზესუმზირა და აცხვეთ კიდევ 15 წთ.

ზედა სურათი: მობრანულა შებოლილი ლორით
ქვედა სურათი: მობრანულა ისპანახითა და ყველით





ტარხუნის ღვეზელი

ათქვიფეთ 100 გ კარაქი, 2 კვერცხი, 1 ს.კ. შაქარი. დაუმატეთ 200 გ არაფანი, 500 გ მანონი, 1 1/2 ჩ.კ. სოდა ძმრით, ცოტა მარილი, 3 ჩ.ჭ. ფქვილი და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. წვრილად დაჭერით 300 გ ტარხუნა, 150 გ მწვანე ხახვი და 6-7 მაგრად შობარშული კვერცხი. მოაყარეთ მარილი და პილპილი გემოვნებით, მოასხით 150 გ გამდნარი კარაქი და კარგად აურიეთ. ცომი შუაზე გაყავით და გააბრტყელეთ. ერთი ნახევარი დააფინეთ ფქვილმოყრილ საცხობ ფირფიტაზე, ზემოდან გაანაწილეთ ტარხუნინი მასა და დააფარეთ ცომის მეორე ნახევარი, კიდევთან შეაერთეთ, გადაუსვით ათქვეფილი კვერცხის გული და აცხვეთ 30-40 წთ.

ბოსტნეულის შტრუდელი

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე

გამოდის 8 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 510 კ/კალ.

მოსამზადებლად: 40 წთ.
გამოსაცხობლად: 40 წთ.
გასაჩერებლად: 30 წთ.

მასალა შტრუდელისთვის (4 ულუფა):

300 გ ფქვილი
4 ს.კ. ზეთი
მარილი, პილპილი
300 გ ბროკოლი
150 გ სტაფილო
150 გ ყვავილოვანი კომპოსტო
1 მწვანე ხახვი
150 გ კარაქი
2 ს.კ. დაჭრილი ოხრახუმი
100 გ არაჟანი
150 გ გახეხილი ყველი
50 გ დაფხენილი ორცხობილა
2 ს.კ. მოხალული მზესუმზირა
ცხიმო საცხობი ფირფიტისთვის

1 ფქვილის, ზეთის, მარილისა და დაახლ. 80 მლ ნელთბილი წყლისაგან სწრაფად მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. დაფარეთ და დადგით 30 წთ.

2 ბროკოლი გარეცხეთ, დაყავით პატარა კონებად, ძირები დაჭერით წერილად. სხვა ბოსტნეული და ხახვიც გარეცხეთ და სასურველ ფორმაზე დაჭერით.

3 ბოსტნეული და ხახვი მოშუშეთ 50 გ კარაქში, შეურით 1 ს.კ. ოხრახუმი, არაჟანი, ყველი, მარილი და პილპილი. დარჩენილი ოხრახუმი მოშუშეთ 30 გ კარაქში.

4 შტრუდელის ცომი თხლად გააბრტყელეთ ფქვილმოყრილ ჩაის ტილოზე. მოაყარეთ დანაყილი ორცხობილა და ზედ ბოსტნეული გაანაწილეთ ისე, რომ ცომის ვიწრო კიდეები ცარიელი დარჩეს. მოაყარეთ გარჩეული მზესუმზირა.

5 ცომის თავისუფალი კიდეები შემოკეცეთ, რომ ბოსტნეული არ გადმოიყაროს, სიგრძეზე გადაახვიეთ და დადეთ საცხობ ფირფიტაზე. დარჩენილი კარაქი გაადნეთ და ნაწილი წაუსვით შტრუდელს. აცხვეთ 40 წთ. დროდადრო გადაუსვით დარჩენილი კარაქი.

6 გააგრძელეთ, დაჭერით და ჯერ კიდევ თბილი მიიტანეთ სუფრასთან.



სწრაფი ვარიანტი: იყიდეთ შტრუდელის მზა ცომი.

კარტოფილის პიკანტური ნამცხვარი

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ცალი = 430 კ/კალ.

მოსამზადებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობლად: 40 წთ.

მასალა საცხობი ფირფიტისთვის:

3 თაფი ხახვი
200 გ შებოლილი ღორის ხორცი
3 ს.კ. ერბო
2,5 კგ კანთანად მოხარშული კარტოფილი
300 გ პოლანდიური ყველი (გაუდა)
მარილი, პილპილი
200 გ ცხიმოვანი ხაჭოსებრი ნაზი ყველი
3 კვერცხი

1 გაფტევენით ხახვი და დაჭერით წერილად. ღორის ხორციც დაჭერით წერილად და შენეთ 2 ს.კ. ერბოში, სანამ ხრამუნა არ გახდება. მოაყარეთ ხახვი და ცოტა ხანში გადმოდგით ცეცხლიდან.

2 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. გაფტევენით კარტოფილი და ყველთან ერთად გახეხეთ მსხვილად. ნელ-ნელა შეურით მარილი, პილპილი, ხაჭოსებრი ყველი, კვერცხი და ხახვიანი ხორცი.

3 საცხობ ფირფიტაზე წაუსვით დარჩენილი ერბო და ზედ გაანაწილეთ კარტოფილიანი მასა. აცხვეთ 35-40 წთ., სანამ არ შეყავისფრდება. კარტოფილის ნამცხვარს ძალიან უხდება სალათის ფურცლები.

ზედა სურათი: კარტოფილის პიკანტური ნამცხვარი
ქვედა სურათი: ბოსტნეულის შტრუდელი



ხორცის ლეველი

ათქეფეთ 250 გ კარაქი და 2 ჩ.კ. შაქარი, საითიოდ დაუმატეთ 3 კვერცხი. 500 გ მანონს დაუმატეთ 1/2 ჩ.კ. ძმარი და შეურიეთ ცომს. დაუმატეთ 1 ს.კ. არაყი, 1/2 ჩ.კ. მარილი, 3-4 ჩ.ჭ. ფქვილი და მოზილეთ თხელი ცომი. 2 ჩ.კ. ფქვილს შეურიეთ 1/2 ჩ.კ. სოდა. ცომი გააბრტყელეთ, მოაყარეთ სოდიანი ფქვილის მესამედი და გადაკეცეთ ასე გაიმეორეთ კიდევ ორჯერ. გააჩერეთ ცომი 1 სთ., ჩადეთ ცელოფნის პარკში და 1 სთ. და შედეთ მაცივარში. ამასობაში საკვებ მანქანაში გაატარეთ 500 გ მოხარშული ხორცი. წერილად დაჭერით 2 ხახვი და მოშუშეთ ერბოში. დაუმატეთ ხორცი, 2-3 ს.კ. ბულიონი, დაჭრილი კინძი, ოხრაბუში, მარილი და პილპილი. ცომი გაყენეთ ორად და გააბრტყელეთ. ერთი ნახევარი დააფრეთ ფქვილ-მოყრილ საცხობ ფორფიტაზე, ზემოდან განანილეთ ხორციანი მასა და დააფარეთ ცომის მეორე ნახევარი. კიდებთან შეაერთეთ და აცხვეთ 40 წთ.

დიდი საოჯახო პიცა

ყველის პიცა

სისწრაფე ●
სიმარტივე ●
სიიოფე ●●

მოსამზადებლად: 1 სთ 15 წთ.
გასაჩერებლად: 1 სთ.
გამოსაცხოზად: 35 წთ.

სისწრაფე ●●●
სიმარტივე ●
სიიოფე ●●

მოსამზადებლად: 20 წთ.
გამოსაცხოზად: 20 წთ.

გამოღის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 440 კ/კალ.

გამოღის 6 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 660 კ/კალ.

მასალა საცხობი ფირფიტისთვის:

- 500 გ ფქვილი, 1 ბრიკეტი საფუარი (42 გ)
 - 1/4 ლ წელთბილი რძე
 - მარილი, 100 გ მარგარინი
 - სხვა მასალა:
 - 300 გ ქაშა სოკო
 - 250 გ ძეხვი მონადირული
 - 125 გ ძეხვი „სალიამი“
 - 3 თაფი ხახვი, 2 ს.კ. კარაქი
 - პილპილი, 500 გ პამიდორი
 - 1 ყვითელი ბულგარული წინაქა
 - 8 ს.კ. კეტჩუპი
 - 1 ს.კ. ხმელი თავშავა
 - 300 გ გრძლად დაჭრილი პოლანდიური ყველი (გაუდა)
- ცხიმში ფორმისთვის

მასალა პიცის მრგვალი ფორმისათვის

- (ღ 28 სმ):
- პიცის მზა ცომი
- 3 ს.კ. კეტჩუპი
- 4 ს.კ. ზეთუნის ზეთი
- მარილი გემოვნებით
- პილპილი
- 250 გ უმარილო სულგუნი
- 150 გ პოლანდიური ყველი (გაუდა)
- 100 გ მლაშე ყველი
- რეჰანის რამდენიმე ფოთოლი
- ცხიმში ფორმისათვის

1 ფქვილი ჩაყარეთ ჯამში. საფუარი გახსენით რძეში. დაუმატეთ 1 ჩ.კ. მარილი და დაჭრილი მარგარინი. ფქვილისა და საფუარიანი მასისსაგან მოხილეთ ერთგვაროვანი ცომი. დაამრგვალეთ და ასაფუებლად დადეთ თბილ ადგილას 1 სთ.

1 ფორმას ნაუსვით ცხიმში. პიცის ცომი თხლად გააბრტყელეთ და ჩადეთ ფორმაში. გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე.

2 გაასუფთავეთ სოკო და თხლად დაჭერით. ძეხვი დაჭერით ოთხკუთხედებად. გაფცქვენით ხახვი და დაჭერით რგოლებად. სოკო და ხახვი მოშუშეთ კარაქში. დაუმატეთ მარილი და პილპილი.

2 შეურიეთ ერთმანეთს კეტჩუპი, 2 ს.კ. ზეთუნის ზეთი და ნაუსვით ცომს.

3 პამიდორი გარეცხეთ და მრგვლად დაჭერით. წინაქა დაჭერით გრძლად. გააცხელეთ ღუმელი 240°-მდე.

3 სულგუნი დაჭერით თხელ ნაჭრებად, პოლანდიური ყველი -- კუბიკებად, მლაშე ყველი კი გახხეთ.

4 საცხობ ფირფიტას ნაუსვით ცხიმში. ცომი გადაზილეთ, ფირფიტაზე გააბრტყელეთ და კიდებთან ცოტა აამაღლეთ. ნაუსვით კეტჩუპი, შემდეგ მოაწყვეთ ძეხვი და მოაყარეთ თავშავა. ზემოდან გაანაწილეთ ხახვიანი სოკო, პამიდორი და წინაქა. აცხვეთ 10 წთ. დაიყვანეთ ტემპერატურა 200°-მდე და აცხვეთ კიდევ 20 წთ. მოაყარეთ ყველი და აცხვეთ კიდევ 5 წთ.

4 ცომზე გაანაწილეთ სულგუნი და პოლანდიური ყველი. მოასხით დარჩენილი ზეთუნის ზეთი, მოაყარეთ პილპილი და ბოლოს -- მლაშე ყველი.

5 აცხვეთ 20 წთ. გამოიღეთ, დაჭერით და მორთეთ რეჰანის ფოთლებით.

ფანოვანი ცომიდან პიცამდე



სწრაფი ვარიანტი: გამოიყენეთ პიცის მზა ცომი.



მასალის შეცვლა: პიცა ასევე გემრიელია შაშხით, შებოლილი ლორითა და ხის სოკოთი.

ზედა სურათი: ყველის პიცა
ქვედა სურათი: დიდი საოჯახო პიცა



ბლინები

ათქვიფეთ 2 კვერცხი და 1 ჩ.კ. შაქარი.
დაუმატეთ 2 ჩ.ჭ. რძე, 2 ს.კ. ზეთი,
ცოტა სოდა, მარილი, 200 გ ფქვილი
და კარგად მოურიეთ. ბლინები
გამოაცხვეთ ზეთნასმულ ტაფაზე და
მიირთვით არაუანთან, ათქვეფილ
ნალებთან ან მურაბასთან ერთად.

მინი-პიცა

სისწრაფე ●●●
სიმარტივე ●●
სიიფე ●●●

მოსამზადებლად: 25 წთ.
გასაჩერებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 15 წთ.

1 ცალი = 270 კ/კალ.

მასალა 8 მინი-პიცისთვის:

- 250 გ ფქვილი
- 1 პაკეტი მშრალი საფუარი
- 5 ს.კ. ზეთუნის ზეთი
- მარილი
- 1 ჩ.კ. თავშავა
- 370 გ დაჭრილი პამიდორი
- 100 გ მოხარშული და დაჭრილი შამში
- 250 გ უმარილო სულგუნი
- რეპანი გემოვნებით
- ფქვილი საშუაოდ
- პერგამენტი

1 ფქვილის, საფურის, 3 ს.კ. ზეთუნის ზეთის, 1 მნიკეი მარილისა და 70 მლ ნელთბილი წყლისაგან სწრაფად მოზილეთ ერთგეაროვანი ცომი. დააფარეთ და დადგით თბილ ადგილას 30 წთ.

2 შუერიეთ ერთმანეთს 2 ს.კ. ზეთუნის ზეთი, თავშავა, პამიდორი, ადუღეთ შესქელებამდე და თან ურიეთ.

3 შამში დაჭერით გრძელ ზოლებად, სულგუნი კი — კუბიკებად. რეპანი გაერცხეთ და გრძლად დაჭერით. ეს ყველაფერი შუერიეთ პამიდორიან მასას.

4 გააცხელეთ ღუმელი 220°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. საფურიანი ცომი ფქვილმოყრილ ზედაპირზე გადაზილეთ და 8 ნაწილად გაყავით. საშუაოდ ზედაპირს მოაყარეთ ცოტაოდენი ფქვილი და ცომის ნაჭრებს ოლადების ფორმა მიეცით. კიდები ოდნავ აამაღლეთ და წაუსვიეთ ზეთუნის ზეთი. ცომზე გაანაწილეთ პამიდორიანი მასა და აცხვეთ 12-15 წთ.

↖ მასალის შეცვლა: შეგიძლიათ პიცა სალიამით, ქაშა სოკოთი ან შამშით მოამზადოთ.

კალცონე (დახურული პიცა)

სისწრაფე ●●
სიმარტივე ●●
სიიფე ●●●

მოსამზადებლად: 40 წთ.
გასაცივებლად: 20 წთ.
გამოსაცხობად: 20 წთ.

1 ცალი = 815 კ/კალ.

მასალა 4 ცალისთვის:

- 1/2 პრიკეტი საფუარი (20 გ)
- 450 გ ფქვილი, 6 ს.კ. ზეთუნის ზეთი
- მარილი, 200 გ ხაჭოსებრი ნაზი ყველი (მაგ. „რიკოტა“)
- 2 კვერცხი, 2 ჩ.კ. თავშავა
- 50 გ გაახვილი მებოლილი სულგუნი, პილპილი
- 100 გ მწვანე უკუკო ზეთისხილი
- 100 გ მრგვლად დაჭრილი სალიამი
- პერგამენტი

1 საფუარი დააქუცმაცეთ და 200 მლ ნელთბილ წყალში გახსენით. დაუმატეთ ფქვილი, 1/4 ჩ.კ. მარილი და ზეთუნის ზეთი და მოზილეთ ერთგეაროვანი ცომი. დააფარეთ და დადგით თბილ ადგილას 30 წთ.

2 შუერიეთ ერთმანეთს ხაჭოსებრი ყველი, კვერცხი, თავშავა, სულგუნი, მარილი და პილპილი. ზეთისხილები ოთხად გაჭერით, სალიამი დაჭერით ზოლებად.

3 გააცხელეთ ღუმელი 220°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

4 საფურიანი ცომი ფქვილმოყრილ ზედაპირზე კიდევ ერთხელ გადაზილეთ და ოთხად გაყავით. ცომის თითოეული ნაჭერი მრგვლად გააბრტყელეთ და წაუსვიეთ დარჩენილი ზეთუნის ზეთი.

5 ყველიანი მასა გაანაწილეთ თითოეული ცომის ნახევარზე, ზემოდან მოაწყვეთ სალიამი და ზეთისხილი. გადმოაფარეთ ცომის ცარიელი ნახევარი და კიდები თითის დაწოლით კარგად შეაერთეთ.

6 დადეთ კალცონე საცხობ ფირფიტაზე და აცხვეთ 20 წთ. გამოიღეთ და ჯერ კიდევ თბილი მიიტანეთ სუფრასთან.

↖ მასალის შეცვლა: შეგიძლიათ, სალიამის ნაცვლად მოხარშული და ზოლებად დაჭრილი შამში გამოიყენოთ.





საფურის შენახვა

თუ საფურის ბრიკეტი მთლიანად არ დაგჭირდათ, შეგიძლიათ დარჩენილი საფური პარკში გაახვიოთ და მაცივარში შეინახოთ, სანამ შენახვის ვადა არ გაუფა. უმჯობესია, შენახვის ვადა პარკზე დაანეროთ. საფურის დოზა რეცეპტში მოცემულზე მეტად არ გაზარდოთ, რადგან შეიძლება ზედმეტმა საფურმა ცომის ამოსვლას ხელი შეუშალოს.



შოკოლადის კრუასანები

სამუშაოდ: 10 ნთ.
გამოსაცხობად: 12 ნთ.

1 ცალი = 230 კ/კალ

მასალა 6 ცალიისთვის:
250 გ კრუასანის ცომი
6 ს.კ. თხილიანი შოკოლადის კარაქი
პერგამენტი
შოკოლადის ბურბუშელა
მოსაყრელად

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

2 კრუასანის ცომი გააბრტყელეთ, დაჭერით სამკუთხედებად და დაანყვეთ საცხობ ფირფიტაზე. ცომის ყოველ ნაჭერს ნაუსვით 1 ს.კ. თხილიანი შოკოლადის კარაქი და განიერი მხრიდან გადაახვიეთ.

3 აცხვეთ 12 ნთ. ცხობის დამთავრებამდე 5 ნთ.-ით ადრე, ნამცხვარს შოკოლადის ბურბუშელა მოაყარეთ.



მასალის შეცვლა:

თხილიანი შოკოლადის კრემის ნაცვლად ცომის ყოველ ნაჭერს 1/2 ს.კ. გარგარის ჯერმ ნაუსვით. კრუასანის შიგთავსი შეგიძლიათ ასეც მოაშხადოთ: 50 გ დაფუქულ თხილს შუორით ცოტაოდენი დარიჩინი, 2 1/2 ჩ.კ. შაქარი და 50 გ ნაღები.



ხაჭოიანი ფუნთუშები

მოსამზადებლად: 15 ნთ.
გამოსაცხობად: 20 ნთ.

1 ცალი = 160 კ/კალ

მასალა 12 ცალიისთვის:
150 გ უცხიმო ხაჭო, 8 ს.კ. რძე
6 ს.კ. ზეთი, 1/2 ჩ.კ. მარილი
1 ს.კ. სეზამის მარცვალი
1 ს.კ. სელის მარცვალი
1 ს.კ. გარჩეული მზესუმზირა
300 გ ფქვილი
1 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
სეზამისა და სელის მარცვლები
მოსაყრელად
პერგამენტი

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

2 ხაჭო, 7 ს.კ. რძე, ზეთი და მარილი ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ სეზამის, სელისა და მზესუმზირის მარცვლები და ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი.

3 ცომი გაყავით 12 ნაწილად. ცომის ნაწილები დაამრგვალეთ და დაანყვეთ საცხობ ფირფიტაზე. ფუნთუშებს დანით გაუკეთეთ ჯერის ფორმის ჩრილი. ნაუსვით დარჩენილი რძე, ზემოდან კი სეზამისა და სელის მარცვლები მოაყარეთ. აცხვეთ 15-20 ნთ.



შვრიის ფუნთუშები

მოსამზადებლად: 15 ნთ.
გასაჩერებლად: 1 სთ.
გამოსაცხობად: 25-30 ნთ.

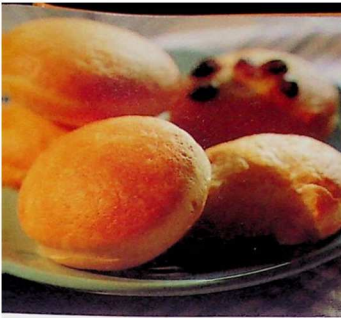
1 ცალი = 185 კ/კალ

მასალა 15 ცალიისთვის:
500 გ ფქვილი
200 გ შვრიის ფანტელი
5 ს.კ. მსხვილად დაფუქული შვრია
2 პაკეტი მშრალი საფუარი
1 ჩ.კ. შაქარი, 1 ჩ.კ. მარილი
1 ს.კ. მზესუმზირის ზეთი
პერგამენტი

1 შეურიეთ ერთმანეთს ყველა ინგრედიენტი გარდა 2 ს.კ. მსხვილად დაფუქული შვრიისა, დაუმატეთ 3/8 ლ ნელთბილი წყალი და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. საჭიროების შემთხვევაში კიდევ დაუმატეთ ცოტაოდენი წყალი. დააფარეთ და დადგით ასაფუებლად 45 ნთ.

2 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გადაზილეთ ცომი და გაყავით 15 თანაბარ ნაწილად. დაამრგვალეთ, დაანყვეთ საცხობ ფირფიტაზე, დააფარეთ და დადგით 15 ნთ.

3 თითოეულ ცომს დანით გაუკეთეთ ჯერის ფორმის ჩრილი, გადაუსვით ცოტაოდენი თბილი წყალი და მოაყარეთ დარჩენილი შვრია. აცხვეთ 25-30 ნთ.



რძიანი ფუნთუშები

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გასაჩერებლად: 1 სთ.
გამოსაცხობად: 25-30 წთ.


1 ცალი = 195 კ/კალ

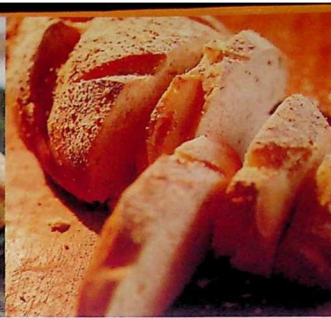
მასალა 12 ცალისთვის:
1/2 ბრიკეტი საფუარი (20 გ)
1 ჩ.კ. შაქარი
1/4 ლ ნელთბილი რძე
1 ჩ.კ. მარილი
500 გ ფქვილი
50 გ დარბილებული კარაქი
1 კვერციხი
პერგამენტი

1 საფუარი და შაქარი გახსენით რძეში. შეურიეთ ერთმანეთს ყველა ინგრედიენტი და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. დააფარეთ და დადგით ასაფუებლად 45 წთ.

2 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გადაზილეთ ცომი, გაყავით 12 ნაწილად, დაამრგვალეთ, დაანწყეთ საცხობ ფირფიტაზე, დააფარეთ და დადგით 15 წთ.

3 ცომის თითოეულ ნაჭერს ცოტაოდენი ნელთბილი წყალი გადაუსვით და აცხვეთ 25-30 წთ.

 მარაგიდან: ცომს 50 გ ქიშმიში შეურიეთ.



ღერღილის პური

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გასაჩერებლად: 4-5 სთ.
გამოსაცხობად: 30-35 წთ.

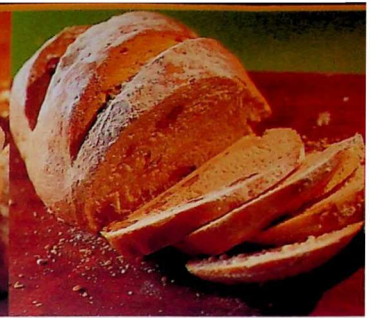
1 ცალი = 875 კ/კალ

მასალა 3 პურისთვის:
30 გ საფუარი
1 ჩ.კ. შაქარი
1 ს.კ. მარილი
600 გ ფქვილი
100 გ + 2 ს.კ. ხორბლის ღერღილი
2 ს.კ. ზეითუნის ზეთი
1 ჩ.კ. ხმელი თაეშავა

1 საფუარი და შაქარი გახსენით 1/2 ლ ნელთბილ წყალში. შეურიეთ ერთმანეთს ყველა ინგრედიენტი გარდა 2 ს.კ. ხორბლის ღერღილისა და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი.

2 საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. ცომი გაყავით სამად და დაამრგვალეთ. ცომის გუნდები დაანწყეთ საცხობ ფირფიტაზე, დააფარეთ და დადგით 4-5 სთ.

3 გააცხელეთ ღუმელი 230°-მდე. ცომის გუნდები განელეთ ისე, რომ მოგრძო პურები გამოვიდეს. გადაუსვით ცოტაოდენი თბილი წყალი და მოაყარეთ ღერღილი. აცხვეთ 10 წთ., დაიყვანეთ ტემპერატურა 210°-ზე და აცხვეთ კიდევ 20-25 წთ.



ნიგვზიანი პური

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გასაჩერებლად: 1 1/4 სთ.
გამოსაცხობად: 40-45 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ცალი = 195 კ/კალ

მასალა 1 პურისთვის:
1 1/2 ბრიკეტი საფუარი
1 ჩ.კ. შაქარი
250 გ ფქვილი
250 გ + 1 ს.კ. ჭვავის ფქვილი
1 ს.კ. მარილი
3 ს.კ. ზეითუნის ზეთი
200 გ დაჭრილი ნიგოზი
პერგამენტი

1 საფუარი და შაქარი გახსენით 1/4 ლ ნელთბილ წყალში. შეურიეთ ერთმანეთს ყველა ინგრედიენტი გარდა 1 ს.კ. ჭვავის ფქვილისა და ნიგვზისა და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. დააფარეთ და დადგით ასაფუებლად 45 წთ.

2 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. ცომი გადაზილეთ ნიგოზთან ერთად.

3 მიეცით ცომს მოგრძო ფორმა, დადეთ საცხობ ფირფიტაზე და დადგით 30 წთ. ზედაპირი დანით სიგანეზე სამჯერ გასერეთ, ნაუსეთ ცოტაოდენი ნელთბილი წყალი და მოაყარეთ ჭვავის ფქვილი. აცხვეთ 40-45 წთ.

ფუნთუშა სეზამის მარცვლებით

სისწრაფე ●●
სიმარტივე ●●●●
სიიარაღე ●●●●

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გასაჩერებლად: 45 წთ.
გამოსაცხობად: 30-35 წთ.

ტოსკანური პური

სისწრაფე ●●●●
სიმარტივე ●●●●
სიიარაღე ●●●●

მოსამზადებლად: 30 წთ.
გასაჩერებლად: 12 სთ.
გამოსაცხობად: 35 წთ.

1 ცალი = 195 კ/კალ.

თითოსგან გამოდის 36 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 120 კ/კალ.

მასალა 12 ცალინთჰვის:

- 1 ბრიკეტი საფუარი (42გ)
- 1 ჩ.კ. შაქარი
- 1/4 ლ ნელთბილი კეფირი
- 1 ს.კ. მარილი
- 250 გ ხორბლის ფქვილი
- 250 გ ქვავის ფქვილი
- 4 ს.კ. ზეთი
- 4 ს.კ. სეზამის მარცვლები
- პერგამენტი

მასალა 3 პურისთჰვის:

- 1 კგ + 3 ს.კ. ფქვილი
- 2 ბრიკეტი საფუარი (84 გ)
- 1 ჩ.კ. შაქარი
- 3 ჩ.კ. მარილი
- 4 ს.კ. მთხალური მზესუმზირის თესლი
- 12 ც შავი უკურკო ზეთისხილი
- 1 ს.კ. ზეთუნის ზეთი
- 1 ს.კ. ცოცხალი როზმარინი
- 6 ბაპარის მარცვლი
- პერგამენტი

1 საფუარი და შაქარი გახსენით კეფირში. მარილი და ორივენაირი ფქვილი ჩაყარეთ ჯამში და შეურიეთ საფუერნიანი კეფირი.

2 დაუმატეთ ზეთი, მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი, დააფარეთ და დადგით ასაფუებლად 30 წთ.

3 გააცხელეთ ღუმელი 190°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გადაზოლეთ ცომი, გაყავით 12 ნაწილად, დაამრგვალეთ, დაანყვეთ საცხობ ფირფიტაზე, დააფარეთ და დადგით 15 წთ.

4 თითოეული გუნდის ზედაპირზე დანით გააკეთეთ ვარსკვლავის ფორმის ჭრილი, გადაუსვით ნელთბილი წყალი და მოაყარეთ სეზამის მარცვლები. აცხვეთ 30-35 წთ.

1 ჩაყარეთ ჯამში 1 კგ ფქვილი. შუაში გაუკეთეთ ღრმული და ჩაყარეთ დაქუცმაცებული საფუარი. დაუმატეთ შაქარი, ცოცხალი წყალი, დააფარეთ და დადგით 10 წთ.

2 მოაყარეთ ცოცხალი ფქვილი. დაუმატეთ 3/4 ლ ნელთბილი წყალი, მარილი და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. დააფარეთ და შედგით მაცივარში 1 დამით.

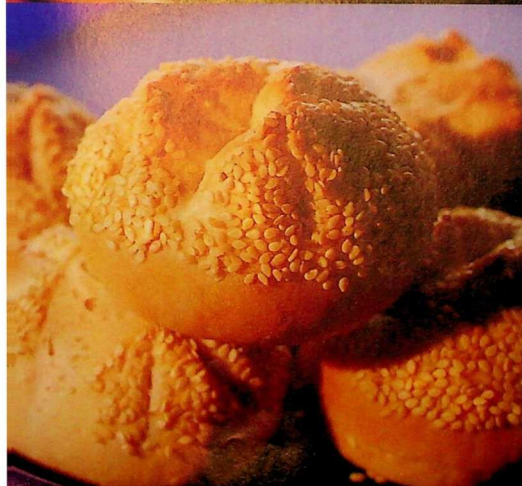
3 გააცხელეთ ღუმელი 250°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. ზილეთ ცომი 5 წთ. შეურიეთ ერთმანეთს მზესუმზირა, დაჭრილი ზეთისხილი, დაჭრილი როზმარინი და ზეთუნის ზეთი. დანაყვეთ ბაპარის მარცვლები.

4 ცომს შეურიეთ ზეთისხილიანი მასა და ბაპარი, გაყავით სამად, მიეცით ნაგრძელებული ფორმა, დადეთ საცხობ ფირფიტაზე, დააფარეთ და დადგით 1 სთ. გადაუსვით ცოცხალი თბილი წყალი, რამდენჯერმე ჩაჭერით დიაგონალურად და მოაყარეთ დარჩენილი ფქვილი. აცხვეთ 5 წთ. დაიყვანეთ ტემპერატურა 180°-მდე და აცხვეთ კიდევ 25-30 წთ.

➡ მასალის შეცვლა: შეგიძლიათ ფუნთუშებს სეზამის მარცვლების ნაცვლად ხაშხაში მოაყაროთ.

!! რჩევა: შეგიძლიათ ცომისაგან 16-20 პატარა გუნდა გააკეთოთ და საცხობ ფირფიტაზე ერთმანეთის გვერდით ისე დაანყოთ, რომ გვირგვინის ფორმის პური გამოვიდეს. შეგიძლიათ, მოაყაროთ მოხალულ მზესუმზირა.

ზედა სურათი: ფუნთუშა სეზამის მარცვლებით
ქვედა სურათი: ტოსკანური პური



რჩევები ცხოვისათვის

- ▶ თუ პურის ცხოვისას ლუმელში ცეცხლგამძლე ფიალით ცხელ წყალს შედგამთ, ცომი კარგად ამოფუცდება.
- ▶ იმის დასადგენად, მზად არის თუ არა, პური ხელთათმანით ან ქვაბის ასადებით აიღეთ, გადმოატრიალეთ და ძირზე დაუკაკუნეთ. თუ ცარიელის ხმა აქვს, პური მზად არის.
- ▶ საფუარით მომზადებული პური ახალგამომცხვარი მიიტანეთ სუფრასთან. მყავე ცომით ან მსხვილად დაფუჭული ფქვილისაგან მომზადებული პური კი ჯერ გამორთულ ლუმელში გააგრილეთ.

დანული პური ყველით

სისწრაფე ●●●●
სიმატყევე ●●●●
სიიფე ●●●●

მოსამზადებლად: 30 წთ.
გასაციფებლად: 1 სთ. 15 წთ.
გამოსაცხობად: 50 წთ.

გამოდის 14 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 290 კ/კალ.

მასალა 1 დანული პურისთვის:

- 1 ბრიკეტი საფუარი (42 გ)
- 1 ჩ.კ. შაქარი
- 3 ჩ.კ. მარილი
- 375 გ ხორბლის ფქვილი
- 250 გ ჭვავის ფქვილი
- 125 გ ხორბლის ღერძილი
- 5 ს.კ. ზეთუნის ზეთი
- 250 გ შვეიცარული ყველი
- 1 კვერცხის ცილა
- 1 ს.კ. კელიაჟი
- პერგამენტი

1 შაქარი და საფუარი გახსენით 350 მლ ნელთბილ წყალში. შეურიეთ ერთმანეთს ორნაირი ფქვილი, ღერძილი და მარილი. დაასხით საფუერიანი წყალი, ზეთი და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი.

2 დააფარეთ და დადგით 30 წთ. ყველი გახეხეთ მსხვილად. ამოსული ცომი 200 გ გახეხილ ყველთან ერთად გადაზილეთ და თავდაბურული კვლავ დადგით 30 წთ.

3 გააცხელეთ ლუმელი 190°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გაყავით ცომი სამ თანაბარ ნაწილად, თითოეულს მიეცით 30 სმ სიგრძის მილის ფორმა, დადეთ საცხობ ფირფიტაზე და დანანით.

4 დააფარეთ და დადგით კიდევ 15 წთ. შემდეგ აცხვეთ 30 წთ. ცილას შეურიეთ რამდენიმე წვეთი წყალი და გადაუსვით ცომს. მოაყარეთ დარჩენილი ყველი და კელიაჟი. აცხვეთ კიდევ 15-20 წთ.



რჩევა: ამ პურის გამოცხობა სხვანაირადაც შეგიძლიათ: ცომი გაყავით სამ თანაბარ ნაწილად და თითოეულს მიეცით 1/2 სმ სისქის ზოლის ფორმა, მოაყარეთ გახეხილი ყველი, სიგრძეზე გადააქეცეთ, რომ ყველი ცომის შიგნით მოექცეს, დადეთ საცხობ ფირფიტაზე და დანანით.

კრუასანები გოგრის თესლით

სისწრაფე ●●●●
სიმატყევე ●●●●
სიიფე ●●●●

მოსამზადებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 30 წთ.

1 ცალი = 225 კ/კალ.

მასალა 15 ცალისთვის:

- 125 გ გოგრის თესლი
- 1 ს.კ. გოგრის თესლის ზეთი
- 250 გ უცხიმო ხაჭო
- 125 მლ ზეთი, 1/8 ლ რძე
- 1 ს.კ. მარილი, 500 გ ფქვილი
- 1 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
- 1 კვერცხი + 1 კვერცხის გული
- პერგამენტი

1 ტაფაზე უცხიმოდ მოხალეთ გოგრის თესლის ნახევარი. დაუმატეთ გოგრის ზეთი. ხაჭო გაატარეთ საცერში, დაუმატეთ ზეთი, რძე, მარილი და კარგად მოურიეთ.

2 შეურიეთ ერთმანეთს ხაჭოიანი მასა, ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. გააცხელეთ ლუმელი 190°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

3 გოგრის მოხალული თესლები დაჭერით. კვერცხსა და კვერცხის გულს შეურიეთ რამდენიმე წვეთი წყალი. ცომი გაახვიეთ თხელ პარკში, გააბრტყელეთ დაახლ. 4 მმ-ის სისქეზე და 15 თანაბარი ზომის სამკუთხედად დაჭერით.

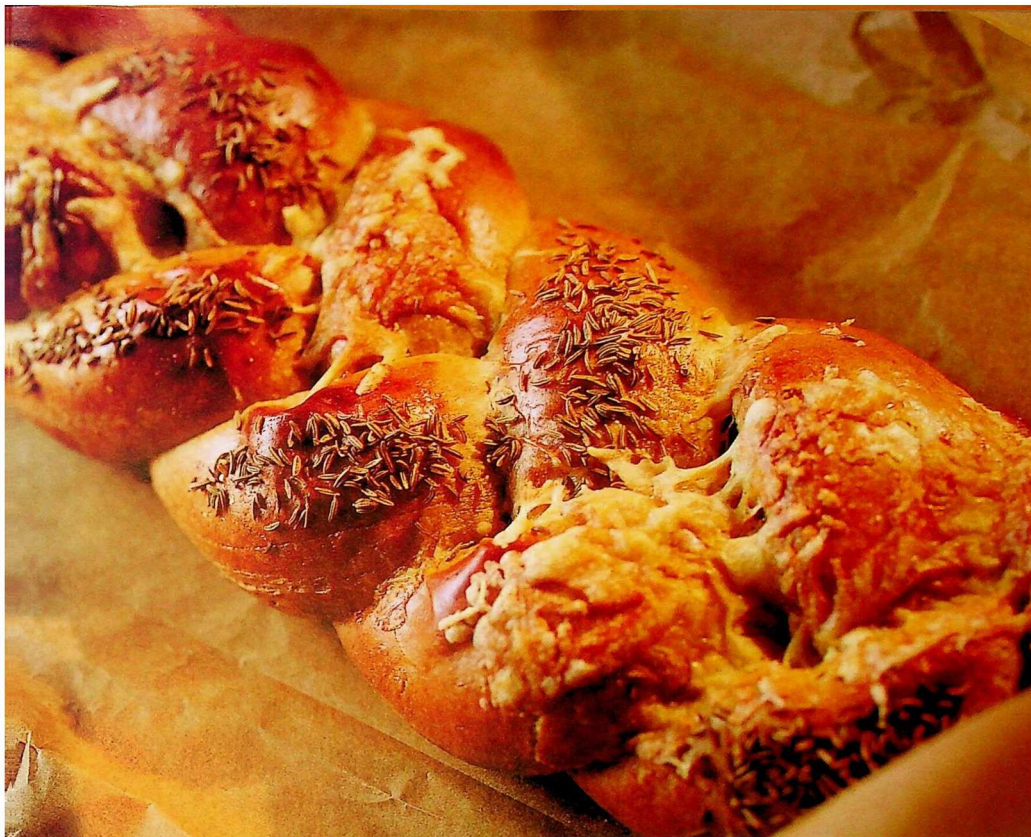
4 სამკუთხედებს თხლად ნაუსვით კვერცხი, მოაყარეთ დაჭრილი გოგრის თესლი და მსუბუქად დაანეჭით. ცომი განიერი მხრიდან გადაახვიეთ და მიეცით ნახევარმთვარის ფორმა.

5 კრუასანები დაანყვეთ საცხობ ფირფიტაზე, გადაუსვით დარჩენილი კვერცხი და გოგრის მთლიანი თესლები მოაყარეთ. აცხვეთ 25-30 წთ.



მასალის შეცვლა: გოგრის თესლის ნაცვლად შეგიძლიათ გარჩეული მზესუმზირა ან მინის თხილი გამოიყენოთ. ამ შემთხვევაში გოგრის თესლის ზეთი მზესუმზირის ზეთით შეცვალეთ.

ზედა სურათი: დანული პური ყველით
ქვედა სურათი: კრუასანები გოგრის თესლით



გოგრის თესლის ზეთი

გოგრის თესლის ზეთი გოგრის თესლის დაჭყლეთის შედეგად მიიღება და მწვანე ფერისაა. ის მდიდარია ქლოროფილით — პიგმენტით, რომელიც მცენარეებს მწვანე შეფერილობას აძლევს. გოგრა თავდაპირველად ცენტრალურ ამერიკაში იყო გავრცელებული. დღეს გოგრის თესლის ზეთის ძირითადი მწარმოებელი ქვეყანა უნგრეთია.

კარტოფილის პური

სისწრაფე ●●●
სიმაჩრდივე ●●●
სიიარვე ●●●

მოსამზადებლად: 30 წთ.
გასაჩერებლად: 2 სთ.
გამოსაცხობად: 1 სთ. 20 წთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 225 კ/კალ.

მასალა 1 პურისთვის:

- 1 კგ ფქვილი
- 1 ბრიკეტი საფუარი (42 გ)
- 1 ჩ.კ. შაქარი
- 150 გ მზა მჟავე ცომი
- 3/8 ლ ნელთბილი რძე
- 2 ს.კ. მარილი
- 1 კვერცხი
- 300 გ კანინად მოხარშული კარტოფილი
- ჯაეზი
- 50 გ ცივი ყავა
- 1 ჩ.კ. კამის თესლი
- პერგამენტი

1 ფქვილი ჩაყარეთ ჯამში და შუაში ჩაალრმავეთ. ჩააფხვენით საფუარი, მოაყარეთ შაქარი, დაასხით ცოტაოდენი რძე, ოდნავ მოურიეთ, დააფარეთ და დადგით 10 წთ.

2 მოაყარეთ ცოტაოდენი ფქვილი. შეურიეთ ოთახის ტემპერატურის მჟავე ცომი, რძის უმეტესი ნაწილი, მარილი და კვერცხი. კარტოფილს გააცალეთ კანი და ზემოდან დაახეხეთ. დაუმატეთ ჯაეზი და ზილეთ 10 წთ.

3 დააფარეთ და დადგით 50 წთ. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გადაზილეთ ცომი, დაამრგვალეთ, დადეთ ფირფიტაზე, დააფარეთ და დადგით 1 სთ.

4 გააცხელეთ ღუმელი 250°-მდე. პურის შუაში დანის წვერით დაახლ. 6 სმ დიამეტრის წრე შემოახზეთ და წრეს მზისებურად რამდენიმე სხივი გაუკეთეთ, გადაუსვით ცივი ყავა, შუაში მოაყარეთ კამის თესლი და ოდნავ დაანექით.

5 შედგით ფირფიტა ღუმელში. ღუმლის ძირზე მოაკურეთ 1 ფიალა წყალი. 10 წთ-ის შემდეგ ტემპერატურა დაიყვანეთ 200°-ზე და აცხვეთ კიდევ 50-60 წთ. ზედაპირზე კიდევ ერთხელ გადაუსვით ცივი ყავა.

გლეხის პური

სისწრაფე ●●●
სიმაჩრდივე ●●●
სიიარვე ●●●

მოსამზადებლად: 20 წთ.
გასაჩერებლად: 1 სთ. 30 წთ.
გამოსაცხობად: 1 სთ. 10 წთ.

გამოდის 16 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 180 კ/კალ.

მასალა 1 პურისთვის:


- 400 გ + 1 ს.კ. ჭვავის ფქვილი
- 325 გ 1 ხარისხის პურის ფქვილი
- 1 ბრიკეტი საფუარი (42 გ)
- 1 ჩ.კ. შაქარი
- 150 გ მზა მჟავე ცომი
- 4 ს.კ. ჭარხლის სიროფი
- 3 ჩ.კ. მარილი
- პერგამენტი

1 ჩაყარეთ ჯამში ორნაირი ფქვილი (1 ს.კ. ჭვავის ფქვილი გადაინახეთ), შუაში ჩაალრმავეთ და ჩააფხვენით საფუარი. დაუმატეთ შაქარი, ცოტაოდენი ნელთბილი წყალი და ოდნავ მოურიეთ. დააფარეთ და დადგით 10 წთ.

2 მოაყარეთ ცოტაოდენი ფქვილი. დაუმატეთ ოთახის ტემპერატურის მჟავე ცომი, 3/8 ლ ნელთბილი წყალი, ჭარხლის სიროფი, მარილი და ზილეთ 10 წთ. დააფარეთ და დადგით 45 წთ.

3 საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გადაზილეთ ცომი და მიეცით მოგრძო ფორმა. დადეთ საცხობ ფირფიტაზე, დააფარეთ და დადგით 35 წთ.

4 გააცხელეთ ღუმელი 230°-მდე. ამოფუებული პურის ზედაპირი დასერეთ რომბებად და მოაყარეთ დარჩენილი ჭვავის ფქვილი. შედგით ღუმელში. ღუმლის ძირზე მოაკურეთ 1 ფიალა წყალი. აცხვეთ 10 წთ. დაიყვანეთ ტემპერატურა 200°-ზე და აცხვეთ კიდევ 50-60 წთ.

 მასალის შეცვლა: შეგიძლიათ უფრო მსხვილად დაფუჭული პურის ფქვილი ან ლერლილი გამოიყენოთ.



მუავე ცომის მომზადება

შეურიეთ ერთმანეთს 200 გ ჭავის ფქვილი, 1 ს.კ. თაფლი, 1/2 ჩ.კ. კვლიაჟი და დაასხით იმდენი წყალი, რომ მიიღოთ ერთგვაროვან ფაფისებრი მასა. დაუმატეთ ხორბლის ფქვილი, დააფარეთ და დადგით თბილ ადგილას (20-26°) 3 დღე-დღეში ერთხელ მოურიეთ ხის კოვზით. მესამე დღეს მუავე ცომი მზად იქნება (დაახლ. 300 გ). შეგიძლიათ ცომი ჩადოთ ქილაში, რომელსაც სრახნიანი თავსახური აქვს და 8 კვირის განმავლობაში მაცივარში შეინახოთ.

თეთრი ოთხკუთხედი პური

სისწრაფე ●●●
სიმარტივე ●●●
სიიაფე ●●●

მოსამზადებლად: 20 წთ.
გასაჩერებლად: 1 სთ.
გამოსაცხოზად: 60-70 წთ.

გამოდის 14 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 300 კ/კალ.

მასალა ოთხკუთხედი ფორმისთვის

(სიზრდა 25 სმ):
1/2 ლ ნელთბილი რძე
1 ბრიკეტი საფუარი (42 გ)
1 ჩ.კ. შაქარი
1 ს.კ. მარილი
1 კგ ფქვილი
6 ს.კ. გამდნარი კარაქი
კარაქი ფორმისთვის

1 საფუარი და შაქარი გახსენით რძეში. შეურიეთ ერთმანეთს მარილი და გაცრილი ფქვილი, დაასხით საფუარიანი რძე, მოაყარეთ ცოტაოდენი ფქვილი და დაუმატეთ კარაქი.

2 ზილეთ 10 წთ., დააფარეთ და დადგით ასაფუებლად 30 წთ. საცხობ ფორმას წაუსვით ცხიმი. ცომი გადაზილეთ, ჩადეთ ფორმაში, დააფარეთ და კვლავ დადგით 30 წთ.

3 გააცხელეთ ღუმელი 190°-მდე. პურის ზედაპირი დანით სიგრძეზე ჩაჭერით და გადაუსვით ნელთბილი წყალი. აცხვეთ 60-70 წთ.

!! რჩევა: ცომი შეგიძლიათ დანათ, ცოტაოდენი რძე წაუსვათ და ისე გამოაცხოთ.

!! რჩევა: თეთრი პური ძალიან გემრიელი გამოვა, თუ გახეხილ მაგარ ვაშლს და 50 გ დაჭრილ მინის თხილს შეურიეთ.

ხახვიანი პური

სისწრაფე ●●●
სიმარტივე ●●●
სიიაფე ●●●

მოსამზადებლად: 20 წთ.
გასაჩერებლად: 3 სთ.
გამოსაცხოზად: 35 წთ.

გამოდის 14 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 155 კ/კალ.

მასალა 1 პურიისთვის:

1 ბრიკეტი საფუარი (42 გ)
1 ჩ.კ. შაქარი
1 ს.კ. მარილი
500 გ ფქვილი
1/8 ლ ნელთბილი დო
50 გ მოშუშული ხახვი
პერგამენტი

1 საფუარი და შაქარი გახსენით 200 მლ ნელთბილ წყალში. შეურიეთ ერთმანეთს ფქვილი, მარილი და დო. დაასხით საფუარიანი წყალი და ზილეთ 10 წთ. დააფარეთ და დადგით ასაფუებლად 1 სთ.

2 ამოსული ცომი კარგად გადაზილეთ, დააფარეთ და დადგით კიდევ 1 სთ.

3 საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. ცომი კიდევ ერთხელ გადაზილეთ, შეურიეთ მოშუშული ხახვი, მიეცით ოვალური ფორმა, ოდნავ დააბრტყელეთ, დადეთ საცხობ ფირფიტაზე, დააფარეთ და დადგით კიდევ 1 სთ.

4 გააცხელეთ ღუმელი 250°-მდე. გადაუსვით ცომს თბილი წყალი და აცხვეთ 5 წთ. დაიყვანეთ ტემპერატურა 200°-მდე და აცხვეთ კიდევ 25-30 წთ.

!! რჩევა: პური უფრო გემრიელი გამოვა, თუ 100 გ ხახვს წვრილად დაჭრით და 40 გ ლორის ქონში მოშუშავთ. როდესაც გაგრძობდება, ცხიმთან ერთად შეურიეთ ცომს და გადაზილეთ. ამ შემთხვევაში ცომისთვის ნაკლები სითხე დაგჭირდებათ.









ზედა სურათი: თეთრი ოთხკუთხედი პური
ქვედა სურათი: ხახვიანი პური



პურის შენახვა

პური მშრალ ადგილას უნდა შეინახოთ. პურის მაცივარში შენახვა არ არის მიზანშეწონილი. მაცივარში პური მალე მაგრდება და ძველდება. ჭვავის პური ყველა სხვა პურზე დიდხანს ინახება. მუავე ცომისაგან გამომცხვარი პური მეორე დღეს უფრო გემრიელია.

რუხი პური

სისწრაფე  
სიმარტივე   
სიიადე   

მოსამზადებლად: 45 წთ.
გასაჩერებლად: 1 სთ. 30 წთ.
გამოსაცხობად: 60-70 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 175 კ/კალ.

- მასალა 1 პურისთვის:
- 1 ბრიკეტი საფუარი (42 გ)
 - 1 ჩ.კ. შაქარი
 - 300 მლ ნელთბილი დო
 - 1 ს.კ. მარილი
 - 400 გ 1 ხარისხის პურის ფქვილი
 - 100 გ + 2 ს.კ. ხორბლის ღერღილი
 - 2 ს.კ. ჭარხლის სიროპი
 - 4 ს.კ. ზეთი
 - პერგამენტი

1 საფუარი და შაქარი გახსენით ნელთბილ დოში. ჩაყარეთ ჯამში მარილი, ფქვილი და 100 გ ღერღილი. შეურიეთ საფუერიანი დო, ჭარხლის სიროპი და ზეთი.








2 ზილეთ 10 წთ., დააფარეთ და დადგით ასაფუებლად 30 წთ. გადაზილეთ, დააფარეთ და კვლავ დადგით 30 წთ.

3 გააცხელეთ ღუმელი 220°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. ცომი კიდევ ერთხელ გადაზილეთ, დაამრგვალეთ, დადეთ საცხობ ფირფიტაზე, დააფარეთ და დადგით კვლავ 30 წთ.

4 პურის ზედაპირი დანით დასერეთ რომებად, გადაუსვით ნელთბილი წყალი და მოაყარეთ დარჩენილი ღერღილი. აცხვეთ 10 წთ., დაიყვანეთ ტემპერატურა 200°-მდე და აცხვეთ კიდევ 50-60 წთ.

!! რჩევა: შეგიძლიათ ცომში 100 გ თხილი შეურიოთ და მზესუმზირის ზეთის ნაცვლად თხილის ზეთი გამოიყენოთ, ზემოდან კი შვრია მოაყაროთ.

კვერი

სისწრაფე   
სიმარტივე  
სიიადე  

მოსამზადებლად: 20 წთ.
გასაჩერებლად: 1 სთ. 40 წთ.
გამოსაცხობად: 40 წთ.


თითოგან გამოდის 24 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 140 კ/კალ.

- მასალა 2 პურისთვის:
- 400 გ ქვავის ფქვილი
 - 1 ბრიკეტი საფუარი (42 გ)
 - 1 ჩ.კ. შაქარი
 - 300 გ ქვავის ღერღილი
 - 100 გ + 2 ს.კ. ხორბლის ღერღილი
 - 3 ჩ.კ. მარილი
 - 2 ს.კ. მზესუმზირის ზეთი
 - 1 ჩ.კ. კვლიაი
 - 1 ჩ.კ. კამის თესლი
 - 1 ს.კ. ანისულის თესლი
 - 150 გ მჟავე ცომი
 - პერგამენტი

1 ჩაყარეთ ქვავის ფქვილი ჯამში და შუაში ჩაალრმავეთ. დაუმატეთ დაქუცმაცებულ საფუარი და შაქარი. დაასხით ცოტაოდენი წყალი, ოდნავ მოურიეთ და დადგით 10 წთ.

2 შეურიეთ ერთმანეთს ქვავის ღერღილი, 100 გ ხორბლის ღერღილი, 3/8 ლ ნელთბილი წყალი, მარილი, ზეთი, კვლიაი, კამის თესლი, 1 ჩ.კ. ანისულის თესლი და მჟავე ცომი. დაუმატეთ საფუერიანი ქვავის ფქვილი და ზილეთ 10 წთ.

3 დააფარეთ და დადგით 1 სთ. გააცხელეთ ღუმელი 220°-მდე. საცხობ ფირფიტებზე დააფინეთ პერგამენტი. გადაზილეთ ცომი, გაყავით შუაზე და თითო საცხობ ფირფიტაზე თითო კვერი დადეთ. დააფარეთ და დადგით 30 წთ. თითოეულს გადაუსვით ნელთბილი წყალი, მოაყარეთ დარჩენილი ხორბლის ღერღილი და ანისულის თესლი. აცხვეთ 35-40 წთ.

 მასალის შეცვლა: შეგიძლიათ, ცომს 75 გ წერილად დაჭრილი შემწვარი ლორი და 100 გ კარგად დანრეტილი კომბოსტოს მწნილი შეურიოთ. კომბოსტოიან კვერს კვლიაი მოაყარეთ.

ზედა სურათი: რუხი პური
ქვედა სურათი: კვერი



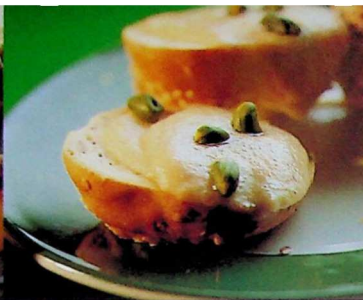
ჭვავის ფქვილი

ჭვავის ფქვილი ძირითადად პურის ცხობისათვის გამოიყენება. ხორბალთან შედარებით ჭვავი შეიცავს ნაკლებ ნებოვანას, ნებოვანა კი ხელს უწყობს ცომის აფუებას. ამიტომ ჭვავის ფქვილი გამოიყენება მჭუავე ცომთან ან ხორბლის ფქვილთან ერთად, რომ პური კარგად ამოფუდვდეს.



მანგოს კრემი

კანგაცლილი მანგოს 1/4 და 100 გ ცხიმოვანი ხაჭოსებრი ყველი ათქვიფეთ ფაფისებრი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ 1 ჩ.კ. დაფქული ნუში. სუფრასთან მიტანამდე ცოტა ხნით შეინახეთ მაცივარში. კრემი საკმარისია 4 ნაჭერ პურზე წასასმელად. მანგოს კრემი ძალიან უხდება თხილიან პურს.



მარციპანის კრემი

გათალეთ 1 ვაშლი და დაჭერით. დაუმატეთ 50 გ მარციპანი და აქციეთ პიურედ. თუ მიღებული მასა მშრალი გამოვიდა, დაუმატეთ 2 ჩ.კ. იოგურტი ან ვაშლის წვენი. კრემი საკმარისია 4-5 ნაჭერ პურზე წასასმელად.



ბანანის და შოკოლადის კრემი

გაფცქვენით 2 მწიფე ბანანი, დაჭყლიტეთ და აქციეთ პიურედ. სურვილისამებრ დაუმატეთ 8 ჩ.კ. შოკოლადის ბურბუშულა და ცოტა დარიჩინი. კრემი საკმარისია 4 ნაჭერ პურზე წასასმელად. ბანანისა და შოკოლადის კრემი ძალიან უხდება თეთრ და რუხ პურს.



ჟოლოსა და ხაშხაშის კრემი

100 გ მარციპანს თანდათან შეურიეთ 200 მლ რძე. დაუმატეთ 250 გ უცხიმო ხაჭო, 50 გ თაფლი, 50 გ ხაშხაში და 200 გ ახალი ყოლო. ეს კრემი ძალიან უხდება ახლადგამომცხვარ თეთრ პურს.



ფორთოხლისა და ავოკადოს სოუსი

2 მწიფე კანგაცლილ ავოკადოს დაუმატეთ 1 ს.კ. თეთრი ღვინის ძმარი და ეს ყველაფერი აქციეთ პიურედ. დაუმატეთ 1 ფორთოხლის წვენი, 100 გ ხაჭოსებრი ყველი, მარილი და პილპილი. სოუსი საკმარისია პურის 8 ნაჭერზე წასასმელად.



არაქისის კრემი ნიგვზით

შეურიეთ ერთმანეთს 50 გ წერილად დაჭრილი ნიგოზი, 50 გ დაფქული ნუში, 150 გ არაქისის კრემი, 100 გ ხაჭო, 2 ს.კ. ნეკერჩხლის სიროფი და ათქვიფეთ კრემისებური მასის მიღებამდე. ეს კრემი ძალიან უხდება ჭვავის პურსა და გლეხის პურს.



მუხუდოს სოუსი

შეურიეთ ერთმანეთს 240 გ დაკონსერვებული მუხუდო, 4 ს.კ. ლიმონის წვენი, 2 ს.კ. ზეთი, ოხრაბუშის ფოთლები გემოვნებით, 5 უკურკო ზეთის-ხილი, 1 კბილი ნიორი და 2-3 ს.კ. წყალი. დაუმატეთ წერილად დაჭრილი 1 პამიდორი, მარილი და პილპილი. საკმარისია პურის 8 ნაჭერზე დასაადებად.



ბერძნული ყველის სოუსი

ნულუფისათვის: შეურიეთ ერთმანეთს 100 გ ზეთში ჩაწყობილი ფეტა (ბერძნული ყველის კონსერვი), 1 გახეხილი პამიდორი და ათქვიფეთ ფაფისებრი მასის მიღებამდე. შეგძლიათ ეს სოუსი იმავე რაოდენობის ნადუღით მოამზადოთ, ოღონდ დაუმატეთ მარილი და პიტნა ან ქონდარი გემოვნებით.



ხაჭოს სოუსი ბოსტნეულით

მოხალეთ 2 ს.კ. გოგრის თესლი. პამიდორს გააცალეთ კანი და ამოიკალით თესლები. 1/4 ყვითელი წინაქა, 1/2 ვაშლი, ქორფა კიტრი, მჭავე კიტრი და ცოტაოდენი მწვანე ხახვი დაჭერით წერილად. ეს ყველაფერი შეურიეთ ერთმანეთს და დაუმატეთ 250 გ ხაჭო, 2 ს.კ. გამდნარი კარაქი, მარილი და წინაქა გემოვნებით.



კვერცხის სოუსი

3 კვერცხი მაგრად მოხარშეთ და გაფცქვენით. დაუმატეთ 3 ს.კ. მაიონეზი, მარილი, წერილად დაჭრილი მწვანილი გემოვნებით და ეს ყველაფერი აქციეთ ფაფად. ეს კრემი საკმარისია 6-8 ულუფისთვის და ძალიან უხდება თხილიან პურს და ხორბლის ლერდლის ხრამუნა პურს.



ბუტერბროდი ორაგულით

150 გ შებოლილი ორაგული დაჭერით წერილად. მოასხით 5 ს.კ. ლიმონის წვენი და მოაყარეთ 1 ს.კ. დაჭრილი კამა. ორაგული ძალიან უხდება ჭვავის პურს. მზა ორაგული მალევე მიიტანეთ სუფრასთან, თორემ ლიმონის წვენი ორაგულს გაამაგრებს.



კრემი შებოლილი თევზით

50 გ რეპანის ფოთოლი დაჭერით მსხვილად და მიქსერით შეურიეთ 150 გ არაჟანს. 250 გ კალმახის ფილე დაჭერით წერილად, დაუმატეთ 1 ჩ.კ. მდოგვი და 2 ს.კ. ნაღები. კალმახი კარგად შეურიეთ არაჟანიან მასას. დაუმატეთ მარილი და პილპილი.

კარაქი, სოსისა

დღესასწაულები მთელი რას ვაცხოვ, როდესაც...

... ძალიან ვჩქარობ:

გულეები დედის დღისთვის 192
ტორტი კანფეტებით 192
ჯადოსნური ნაჭრები 192
სააღდგომო გვირგვინი 193
სააღდგომო კურდღლები 193
საშობაო ბატკანი 193
შოკოლადის მთვარეები 194
ბლიც-კექსი 194
კექსუნები გოგრით 194
ნამცხვარი ფერადი შაქრით 195
თაფლაკვერები 195
თოვლის ფიფქები 195
სასაცილო კექსუნები 196
ღორის დინგი შოკოლადის
კარაქით 196
ნამცხვარი ჯოხიანი კანფეტებით 198
ტორტი კლოუნი 200
ნამცხვარი ოცნება 200
გულეებიანი ტორტი 202
სტაფილოს ტორტი 206
სააღდგომო ტორტი 206
ქათმის ხორცის ღვეზელი 208
ყველის გალუტი 210
შოკოლადის ნამცხვარი ნიგვზით 210
ტორტი „ობობის ქსელი“ 212
თაფლის ნამცხვარი 214
ფუნთუშის კაცუნები 214
ფხვიერი ბურთულები 216
მარცხაპანის ანგელოზები 218
ნუშის გალეტები 218
სანტა კლაუსის მონეტები 220
დარიჩინის სპირალები 220
მტრუდელი ვაშლითა და
თაფლაკვერებით 222
ტკბილი ფუნთუშები 226

... შობა-ახალი წლისთვის კემზადები:

ტორტი კანფეტებით 192
ჯადოსნური ნაჭრები 192
შოკოლადის მთვარეები 194
ბლიც-კექსი 194
ნამცხვარი ფერადი შაქრით 195
თაფლაკვერები 195
თოვლის ფიფქები 195
ღორის დინგი შოკოლადის
კარაქით 196
სასაცილო კექსუნები 196
ნამცხვარი ჯოხიანი კანფეტებით 198
პეპლები 198
ტორტი კლოუნი 200
ნამცხვარი ოცნება 200
ბატბუტის ნამცხვარი 212
თაფლის ნამცხვარი 214
საშობაო ნაძვის ხე 216
მარცხაპანის ანგელოზები 218
ნუშის გალეტები 218
სანტა კლაუსის მონეტები 220
დარიჩინის სპირალები 220
საშობაო კექსი 222
მტრუდელი ვაშლითა და
თაფლაკვერებით 222
საახალწლო გოჭი 224
ტკბილი ფუნთუშები 226
პატარა ფუნთუშები 226

... დედის დღეს ან ვალენტინობას ვზეიმობ:

გულეები დედის დღისთვის 192
პეპლები 198
ნამცხვარი ოცნება 200
გულეებიანი ტორტი 202
გული ფლოთი 202
გვირგვინები ნაღვითა და
მარწყვით 204

წლის განმავლობაში

... სხვა დღესასწაულებისთვის ვემზადები:

სააღდგომო გვირგვინი 193
სააღდგომო კურდღლები 193
საშობაო ბატკანი 193
კექსუნები გოგრით 194
ნამცხვარი ფერადი შაქრით 195
ლორის დინგი შოკოლადის
კარაქით 196
ნამცხვარი ჯოხიანი კანფეტებით 198
გვირგვინები ნალებითა და
მარწყვით 204
პურის ბაჭები 204
სტაფილოს ტორტი 206
სააღდგომო ტორტი 206
ისპანახის ღვეზელი 208
ქათმის ხორცის ღვეზელი 208
სხვადასხვა ფორმის ყველის
გალეტი 210
შოკოლადის ნამცხვარი ნივგზით 210
ბატიბუტის ნამცხვარი 212
ტორტი „ობობის ქსელი“ 212
პატარა ფუნთუშები 226

... საბავშვო წვეულებას ემართავ:

ტორტი კანფეტებით 192
ჯადოსნური ნაჭრები 192
კექსუნები გოგრით 194
ნამცხვარი ფერადი შაქრით 195
სასაცილო კექსუნები 196
ლორის დინგი შოკოლადის
კარაქით 196
ნამცხვარი ჯოხიანი კანფეტებით 198
პეპლები 198
ტორტი კლოუნი 200
ნამცხვარი ოცნება 200
გული ფოლოთი 202
ქათმის ხორცის ღვეზელი 208
ბატიბუტის ნამცხვარი 212
დარიჩინის სპირალები 220
კექსუნები სალიამით 224
საბაზლნო გოჭი 224
პატარა ფუნთუშები 226





ჯადოსნური ნაჭრები

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 25 წთ.

1 ნაჭერი = 310 კ/კალ.

მასალა 12 ნაჭრისთვის:

- 250 გ კარაქი
 - 200 გ თაფლი
 - 4 კვერცი
 - 100 გ ზრახუნა მუსლი
 - 150 გ დაფუული თხილი
 - 2 ს.კ. მოხალული მზესუმზირა
 - 1 ს.კ. დაჭრილი გოგრის თესლი
 - 150 გ მსხვილად დაფუული ხორბალი
 - 1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- შაქრის მინაქარი
ცხიმი საცხობი ფირფიტისთვის

1 გააცხელეთ ღუმელი 220°-მდე. საცხობ ფირფიტას ნაუსვით ცხიმი.

2 შეურიეთ ერთმანეთს კარაქი და თაფლი, დაუმატეთ კვერცი.

3 ცალკე შეურიეთ მუსლი, თხილი, მზესუმზირა და გოგრის თესლი. დაუმატეთ კვერცხიანი მასა და ერთმანეთში არეული ხორბალი და ცომის საფხვიერებელი. მიღებული ცომი გაანაწილეთ საცხობ ფირფიტაზე და აცხვეთ 20-25 წთ.

4 ჯერ კიდევ თბილი ნამცხვარი დაჭერით ბასრი დანით და მოასხით შაქრის მინაქარით.



ტორტი კანფეტებით

მოსამზადებლად: 15 წთ.

1 ნაჭერი = 330 კ/კალ.

მასალა 12 ნაჭრისთვის:

- 1 ვაფლის ფირფიტა (Ø 28 სმ)
 - 1 ლიმონი
 - 500 გ უცხიმო ხაჭო
 - 5 ს.კ. შოკოლადის ბურბუმელა
 - 300 გ ნაღები
 - 1 მნიკვი ლიმონწყევა
 - 1 მზა ბისკვიტი (Ø 28 სმ, სიმაღლე 1-1,5 სმ)
- პატარა და დიდ შოკოლადის კანფეტები მოსართავად

1 ვაფლის ფირფიტა წერილად დაფხვენით.

2 ლიმონი განურეთ. ხაჭოს შეურიეთ ლიმონის წვენი. დაუმატეთ შოკოლადის ბურბუმელა და წერილად დაფხვნილი ვაფლი.

3 ნაღები ლიმონწყევასთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე და დაუმატეთ ხაჭოთან მასას.

4 ბისკვიტს თანაბრად ნაუსვით ხაჭოიანი მასა და მორთეთ პატარა და დიდი შოკოლადის კანფეტებით.

5 სუფრასთან მიტანამდე ტორტი მაიცივარში შეინახეთ.



გულეები დედის დღისთვის

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 15-20 წთ.

1 ცალი = 565 კ/კალ.

მასალა 2 გულისთვის:

- 360 გ გაყინული ფენოვანი ცომი
- თხლად დაჭრილი ნუში
- 200 გ მარწყვი
- 200 გ ნაღები
- 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- შაქარი, პერგამენტი

1 გაალღვეთ ფენოვანი ცომი. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე.

2 გააბრტყელეთ ფენოვანი ცომი, გაყავით ორად და თითოეულ ნაჭერს მიეცით 20 X 20 სმ-იანი კვადრატის ფორმა. თითოეული კვადრატიდან გამოჭერით გული, გადაუსვით წყალი, მოაყარეთ ნუში და ცოტაოდენი შაქარი და აცხვეთ ღუმელში 15-20 წთ.

3 მარწყვი გარეცხეთ, გაასუფთავეთ და გაჭერით სიგრძეზე. ნაღები შაქრთან ვანილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. გაგრილებული „გულეები“ გაჭერით სიგანეზე. ქვედა ფენებს ნაუსვით ნაღები, ზემოდან გაანაწილეთ მარწყვი და დააფარეთ ზედა ფენა.



სააღდგომო კურდღლები

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 10 წთ.

1 ცალი = 85 კ/კალ.

მასალა 18 ცალინთჲის:
350 გ გაყინული ფენოვანი ცომი
18 ც კიშმიში
შაქარი მოსაყრელად
პერგამენტი

1 გააღვეთ ფენოვანი ცომი და გააბრტყელეთ. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გააცხელეთ ლუმელი 200°-მდე.

2 ფენოვანი ცომი დაჩხვლიტეთ ჩანგლით და კურდღლის ფორმით ამოჭერით კურდღლები. ცომის დარჩენილი ნაჭრები ერთმანეთზე დაალაგეთ, გააბრტყელეთ და კვლავ კურდღლები ამოჭერით.

3 კურდღლები დააწყვეთ ფორმაზე და თვალების ადგილას თითო კიშმიში გაუკეთეთ. მოაყარეთ შაქარი და აცხეთ 10 წთ.



რჩევა: კურდღლები მორთეთ შაქრის მინანქრით.



სააღდგომო გვირგვინი

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 20 წთ.

გამოდის 8 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 215 კ/კალ.

მასალა გვირგვინისთჲის:
200 გ უცხიმო ხაჭო, 7 ს.კ. რძე
6 ს.კ. ზეთი, 1 კვერცხი
1 კვერცხის გული, 80 გ შაქარი
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
400 გ ფქვილი
1 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
ცხიმი საცხობი ფირფიტისთვის
3 ს.კ. სეზამის მარცვლები

1 შეურიეთ ერთმანეთს ხაჭო, 6 ს.კ. რძე, ზეთი, კვერცხი, შაქარი და შაქრიანი ვანილი. თანდათან დაუმატეთ ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე. საცხობ ფირფიტას ნაუსვით ცხიმი.

2 გაყავით ცომი სამად. ცომის ფორმისგან ფქვილმყარი ზედაპირზე გააკეთეთ 50 სმ სიგრძის მილები. ამ მილებისაგან გააკეთეთ ნანწავი, შეკარით გვირგვინად და დადეთ საცხობ ფირფიტაზე.

3 გვირგვინს ნაუსვით ერთმანეთში არეული კვერცხის გული და 1 ს.კ. რძე, მოაყარეთ სეზამის მარცვლები და აცხეთ 20 წთ., სანამ ოქროსფერი არ გახდება.



საშობაო ბატკანი

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 45 წთ.

1 ცალი = 2160 კ/კალ.

მასალა ცხვრის საცხობი ფორმისთჲის (ტყვადოვა 0,8ლ):
80 გ დარბილებული კარაქი
80 გ შაქარი
2 კვერცხი
1 ლიმონის ცედრა
80 გ დაფუძენი ნუში
80 გ ფქვილი
80 გ სახამებელი
1 ჩ.კ ცომის საფხვიერებელი
შაქრის პუდრა მოსაყრელად
ცხიმი ფორმისთვის

1 გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე. საცხობ ფირფიტას ნაუსვით ცხიმი.

2 კარაქი, შაქარი, კვერცხი და ცედრა ათქვიფეთ. შეურიეთ მასის მილებამდე. შეურიეთ ნუში, ფქვილი, სახამებელი, ცომის საფხვიერებელი და ცოტა ხანს ურიეთ.

3 ცომი ჩაასხით ფორმაში და აცხეთ 45 წთ. ამოიღეთ ფორმიდან და სქლად მოაყარეთ შაქრის პუდრა.



კექსუნები გოგრით

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 20-25 წთ.

1 ცალი = 245 კ/კალ.

მასალა 12 ცალისთვის:
250 გ კანგაცლილი გოგრა
150 გ კარაქი, 200 გ შაქარი
3 კვერცხი, 1 ჩ.კ. დარიჩინი
200 გ ფქვილი
1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
ცხიმით ან ქაღალდის პატარა ფორმებში

1 ფორმის ღრმულეებს ნაუსვით ცხიმით ან შიგნით 2-2 ქაღალდის ფორმა ჩასვით. გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე.

2 გოგრა აქციეთ პიურედ. შეურიეთ კარგად ათქვეფილი კარაქი, შაქარი, კვერცხი და დარიჩინი. დაუმატეთ ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. ცოტა ხანს ურიეთ და ჩაასხით ფორმებში. აცხვეთ 20-25 წთ.

რჩევა მოსართავად:
შეურიეთ ერთმანეთს 300 გ შაქრის პუდრა და 8 ს.კ. ლიმონის წვენი. ნანისლს დაუმატეთ ყვითელი და ნანისლს --- ნითელი საკონდიტრო საღებავი. შაქრის მინანქრებით კექსუნებს სასაცილო სახეები დააბაზეთ.



შოკოლადის მთვარეები

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გასაცივებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 10 წთ.

1 ცალი = 70 კ/კალ.

მასალა 30 ცალისთვის:
125 გ ფქვილი
100 გ დაფუჭული ნუში
100 გ დარბილებული კარაქი
60 გ შაქარი
1 კვერცხის გული
1 ჩ.კ. კაკაო
პერგამენტი

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

2 ფქვილის, ნუშის, კარაქის, შაქრის, კვერცხის გულისა და კაკოსაგან მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. დადგით გრილ ადგილას 30 წთ.

3 ცომს კაკლისხელა ნაჭრები მოანყვით და თითოეულს ხელის გულეების დახმარებით ნახევარმთვარის ფორმა მიეცით.

4 დადეთ მთვარეები საცხობ ფირფიტაზე და აცხვეთ 10 წთ.

რჩევა მოსართავად:
მთვარეების ბოლოები თეთრ მინანქარში ამოაუღეთ.



ბლიც-კექსი

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 7 წთ.

1 ცალი = 100 კ/კალ.

მასალა 20 ცალისთვის:
150 გ თხლად დაჭრილი თხილი
80 გ შაქარი
დანის წვერით დარიჩინი
4 ს.კ. თაფლი
1 ს.კ. კარაქი
125 გ ნაღები
2 ს.კ. ფქვილი
პერგამენტი

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. შეურიეთ ერთმანეთს თხილი, შაქარი, დარიჩინი, თაფლი, დადგით დაბალ ცეცხლზე და ურიეთ, სანამ შაქარი არ გაიხსნება. დაუმატეთ კარაქი, ნაღები და ადულეთ 2 წთ.

2 შეურიეთ ფქვილი და კიდევ ერთხელ ნამოადულეთ. გადმოდგით ცეცხლიდან და გააგრილეთ.

3 ცომი სუფრის კოვზით ამოიღეთ და ერთმანეთისაგან მოშორებით დასვით საცხობ ფირფიტაზე. აცხვეთ 7 წთ.

რჩევა მოსართავად:
ნამცხვრებს ჩაის კოვზით შაქრის მინანქარი მოაუნეთ.



თაფლაკვერები

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 20 წთ.

1 ცალი = 160 კ/კალ.

მასალა 20 ცალინთჰვის:
2 კვერცხი, 125 გ შაქარი
1/2 ჩ.კ. დარიჩინი
1/4 ჩ.კ. მიხაკის ფხვნილი
1 მნიკვი დაფუჭული ჯავზი
2 წვეთი მწარე ნუშის ზეთი
125 გ დაჭრილი ლიმონის ან
ფორთოხლის კანის ცუკატი
200 გ დაფუჭული ნუში
50 გ დაჭრილი ნუში
150 გ შაქრის პუდრა
2 ს.კ. ნელთბილი რძე
ფერადი შაქრის კანფეტები
პერგამენტი

1 კვერცხი შაქართან ერთად ათქვიფეთ შაქროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ სანელებლები, ნუშის ზეთი, ლიმონის კანის ცუკატი და ნუში.

2 საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი და ზედ კოვზით დასვით კვერები.

3 ნამცხვრები შედეთ ცივ ლუმელში და აცხვეთ 180°-ზე და 20 წთ.

4 შაქრის პუდრა გახსენით რძეში. მიღებული მინაწარი ნაუსვით ჯერ კიდევ თბილ კვერებს და შაქრის ფერადი კანფეტები მოაყარეთ.

თოვლის ფიფქები

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გასაცივებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 15 წთ.

1 ცალი = 85 კ/კალ.

მასალა 50 ცალინთჰვის:
250 გ კარაქი
100 გ შაქრის პუდრა
2 ვანილის ჩხირი
120 გ კანგაცლილი დაფუჭული ნუში
250 გ სახამებელი
100 გ შაქრის პუდრა
პერგამენტი

1 კარაქი და შაქრის პუდრა ათქვიფეთ შაქროვანი მასის მიღებამდე. ვანილის ჩხირები გაქერით სიგრძეზე, ამოაცალეთ გული და შეურიეთ კარაქთან მასას. დაუმატეთ ნუში და სახამებელი. ურიეთ ერთგავაროვანი ცომის მიღებამდე.

2 ცომს დაახლ. 3 სმ სისქის მილის ფორმა მეციით და დადგით გრილ ადგილას 30 წთ. გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

3 დაჭერით ცომი მრგვალ ნაჭრებად. თითოეული ნაჭრის ზედაპირი დასერეთ ჯვარედინად. ნამცხვრები დაანყვეთ საცხობ ფირფიტაზე და აცხვეთ 12-15 წთ. გამოიღეთ, გააგრილეთ და სქლად მოაყარეთ შაქრის პუდრა.

ნამცხვარი ფერადი შაქრით

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 45 წთ.

გამომის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 400 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისთჰვის (Ø 24 სმ):
ცომისთვის:
4 კვერცხი
250 გ კარაქი
200 გ შაქარი
350 გ ვაშლის პიურე
1 ჩ.კ. მწარე ნუშის ესენცია
250 გ ფქვილი
2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
მინანქრისთვის:
150 გ შაქრის პუდრა
3-4 ს.კ. ლიმონის წვენი
ფერადი შაქრის კანფეტები
ცხიმი ფორმისთვის

1 გააცხელეთ ლუმელი 180°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი.

2 კვერცხი კარაქთან და შაქართან ერთად ათქვიფეთ შაქროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ ვაშლის პიურე, ნუშის ესენცია, ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი და ცოტა ხანს ურიეთ. ცომი ჩაასხით ფორმაში და აცხვეთ 45 წთ. გამოიღეთ და გააგრილეთ.

3 შაქრის პუდრა გახსენით ლიმონის წვენი და ნაუსვით ნამცხვარს. ზემოდან მოაყარეთ ფერადი კანფეტები.

სასაცილო კექსუნები

სისწრაფე ●●●
ხიშარტივე ●●●
სიიაფე ●●●

მოსამზადებლად: 25 წთ.
გამოსაცხობად: 20-25 წთ.

1 ცალი = 335 კ/კალ.


მასალა 12 ცალინთვის:


- ცომისთვის:
- 50 გ ნახევრადმწარე შოკოლადი
- 200 გ დარბილებული კარაქი
- 200 გ შაქარი
- 3 კვერცხი
- 100 გ არაჟანი
- 1 ჩ.კ. კაკაო
- 200 გ ფქვილი
- მინანქრისთვის:
- 150 გ ნახევრად მწარე შოკოლადი
- შაქრის ან შოკოლადის კანფეტები, ქოქოსის ბურბუშულა და სხვ.
- ცხიმი ან ქალაღის პატარა ფორმები


1 კექსუნების საცხობი ფორმის ღრმულებს ნაუსვით ცხიმი ან შიგ ქალაღის ფორმები ჩასვით. გააცხელეთ ღუმელი 190°-მდე. შოკოლადი გააღწეთ დაბალ ცეცხლზე.

2 კარაქი შაქართან და კვერცხთან ერთად ათქვიფეთ შეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ გამდნარი შოკოლადი, არაჟანი, კაკაო, ფქვილი და ცოტა ხანს ურეეთ. ჩაასხით ცომი ფორმაში და აცხვეთ 20-25 წთ.

3 მინანქრისთვის შოკოლადი გააღწეთ დაბალ ცეცხლზე და ნაუსვით გაგრილებულ კექსუნებს. როდესაც მინანქარი გაშრება, კექსუნები სურვილისამებრ მორთეთ კანფეტებით ან ქოქოსის ბურბუშულით.

 **მასალის შეცვლა:** შეგიძლიათ კექსები რძიანი შოკოლადით გააკეთოთ. არაჟნის ნაცვლად კი ნაღები გამოიყენოთ.

 **რჩევა:** კექსები გაჭერით სიგანეზე და ნაუსვით ათქვეფილი ნაღები. ნაღებს ძალიან უხდება შაქრიანი ვანილი და კვერცხის ლიქიორი.

 **რჩევა მოსართავად:** შეგიძლიათ კექსებით მოძღერლების გუნდი გააკეთოთ და ვინმეს დაბადების დღეზე მიართვათ. ამისთვის კექსებზე დახატულ სახეებს შაქრის მინანქრით მრგვალი, ღია პირები დაახატეთ.

ლორის დინგი შოკოლადის კარაქით

სისწრაფე ●●●
სიშარტივე ●●●
სიიაფე ●●●

მოსამზადებლად: 10 წთ.
გამოსაცხობად: 15 წთ.

1 ცალი = 65 კ/კალ.


მასალა 35 ცალინთვის:


- 450 გ გაყინული ფენოვანი ცომი
- 5 სავსე ს.კ. თხილიანი შოკოლადის კარაქი პერგამენტი

1 საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გააღწეთ ფენოვანი ცომი, გააბრტყელეთ და გაყავით ხუთ ტოლ მართკუთხედად.

2 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ცომის ფირფიტებს ნაუსვით შოკოლადის კარაქი. თითოეული ცომი ორივე ვიწრო მხრიდან შუისკენ გადაახვიეთ და დაჭერით 7 ტოლ ნაწილად.

3 დადეთ საცხობ ფირფიტაზე და აცხვეთ 15 წთ.

 **მასალის შეცვლა:** შეგიძლიათ შოკოლადის კარაქის ნაცვლად გამოიყენოთ შაქრიანი დარიჩინი, თქვენი საყვარელი ჯემი, დაფუჭილი თხილი, ნიგოზი ან ხილფაფა.

 **რჩევა:** შეგიძლიათ გადაახვეულ ცომს ათქვეფილი კვერცხის გული ნაუსვით და ნუში ან თხილი მოაყაროთ. მზა ნამცხვრები კი ცალი მხრით გამდნარ შოკოლადში ამოავლოთ.

ზედა სურათი: სახალისო კექსუნები
ქვედა სურათი: ლორის დინგი შოკოლადის კარაქით



ბავშვები აცხობენ

ისეთი მარტივი ნამცხვრის გამოცხობა, როგორცაა ღორის დინგი შოკოლადის კარაქით, შეგიძლიათ ბავშვებსაც ანდოთ. დაუდეთ მათ ფენოვანი ცომის ნაჭრები და სხვა საჭირო ინგრედიენტები, აუხსენით, რა როგორ უნდა გააკეთონ და ნახვით, როგორი სიამოვნებით შეუდგებიან ცხობას. სხვათა შორის, ცხობა საბავშვო დღესასწაულებზე შესანიშნავი გასართობია. ბავშვებს შეუძლიათ ბოლოს ერთად მიირთვან საკუთარი ხელით გამომცხვარი ტკბილეული.

ნამცხვარი ჯოხიანი კანფეტებით

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიადე



მოსამზადებლად: 20 წთ.
გამოსაცხოზად: 40-45 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 380 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისთვის

(Ø 24 სმ):

- 5 კვერცხი
- 250 გ დარბილებული კარაქი
- 300 გ შაქარი
- 300 გ ფქვილი
- 1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
- 2 ს.კ. კაკაო
- შაქრის პუდრა მოსაყრელად
- სხვადასხვანაირი კანფეტი
- შაქრის მინანქარი
- ცხიმი ფორმისთვის

1 გააცხელეთ ღუმელი 190°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი.

2 კვერცხი კარაქთან და შაქართან ერთად ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი და ცოლად ხანს ურიეთ. ჩაასხით ფორმაში ცომის ნახევარი. დარჩენილ ცომს შეურიეთ კაკაო და დაასხით თეთრ ცომს. ორივე ცომი ხის ნიკრით ერთმანეთს მსუბუქად შეურიეთ და აცხვეთ 40-45 წთ.

4 გააგრილეთ და მოაყარეთ შაქრის პუდრა. შეგიძლიათ ჯოხიანი კანფეტები არ გახსნათ და ნამცხვარში ქალაღიანად ჩაარჭოთ სხვადასხვა სიმაღლეზე. ან შეგიძლიათ ქალაღი მოაცალოთ, შაქრის მინანქრით სახე და თმა დაუხატოთ და ნამცხვრის კიდეების გასწვრივ ცომში ერთმანეთის გვერდით ჩაარჭოთ, შუაში კი დიდი კანფეტი მოათავსოთ.



მასალის შეცვლა: კაკაოს ნაცვლად ცომში 100 გ შოკოლადის ბურბუშელა შეურიეთ.

პეპლები

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიადე



მოსამზადებლად: 45 წთ.
გამოსაცხოზად: 15 წთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 180 კ/კალ.

მასალა საცხობი ფირფიტისთვის:

- 4 კვერცხი
- 120 გ + 2 ს.კ. შაქარი
- 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 120 გ ფქვილი
- 150 გ გარგარის ჯემი
- 1 ს.კ. ფორთოხლის ლიქიორი სურვილისამებრ
- 100 გ შავი შოკოლადი
- 100 გ თეთრი შოკოლადი
- ჭრელი შაქრის მარგალიტები, შაქრის ყვავილები, დამაქრული ყვავილები მოსართავად
- 1 პეპლის ამოსაჭრელი ფორმა (დაახლ. 6 სმ ან შაბლონი მაგარი მუყაოსაგან)
- პერგამენტი

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხოზ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

2 კვერცხი 120 გ შაქართან და შაქრიან ვანილთან ერთად ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ფქვილი. ცომი გაანაწილეთ საცხოზ ფირფიტაზე და აცხვეთ 15 წთ. პერგამენტს მოაყარეთ 2 ს.კ. შაქარი და საცხოზი ფირფიტა ზედ გადმოაბრუნეთ. გააგრილეთ და მოაშორეთ პერგამენტი.

3 გაათბეთ გარგარის ჯემი, გაატარეთ საცერში და სურვილისამებრ შეურიეთ ლიქიორი. ნაუსვით ჯემი ნამცხვარს. გაჭურით სიგანეზე და ფენები ჯემიანი ზედაპირით შეანებეთ.

4 ამოჭურით პეპლები პეპლის ფორმით.

5 ღია და მუქი შოკოლადი ორთქლზე ცალ-ცალკე გააღწეთ. პეპლები ხის წიკრზე ან პატარა ჩანგალზე წამოაცვიეთ და შავი შოკოლადის მინანქარში ამოავლეთ. შემდეგ თეთრი შოკოლადის მინანქრით, შაქრის მარგალიტებით, შაქრის მინანქრით ან დამაქრული ყვავილებით მორთეთ და შეინახეთ მაცივარში.

ზედა სურათი: ნამცხვარი ჯოხიანი კანფეტებით ქვედა სურათი: პეპლები



კანფეტებიანი ნამცხვრის მორთვა

ნამცხვრის მოსართავად სხვადასხვა ფიგურის გამოძერწვაც შეგიძლიათ: მარციპანს სასურველი ფორმა მიეცით და კანფეტიან ჯოხს ტანივით წამოაცვით, ხელების ნაცვლად ხის წკირი გაუკეთეთ. შეგიძლიათ ტანი გახვრიტოთ და ხელების ნაცვლად ხილის საღებო რეზინი გაუკეთოთ.

ნამცხვარი ოცნება

ტორტი კლოუნი

სისწრაფე ●●●●
ზომიერე ●●●●
სიიფე ●

მოსამზადებლად: 25 წთ.
გამოსაცხოზად: 20 წთ.

გამოდის 16 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 245 კ/კალ.

სისწრაფე ●●●●
ზომიერე ●●●●
სიიფე ●●

მოსამზადებლად: 25 წთ.
გამოსაცხოზად: 55 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 400 კ/კალ.

მასალა საცხობი ფირფიტისთვის:

- ცომისთვის:
- 100 გ კარაქი, 6 კვერცხი
- 200 გ შაქარი, 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 200 გ ფქვილი
- 1/4 ჩ.კ ცომის საფხვიერებელი
- კრემისთვის:
- 1 პაკეტი ვანილიანი პუდინგის ფხვნილი
- 2 ს.კ. შაქარი, 350 მლ ატმის ან გარგარის წვენი
- 250 გ იოგურტი
- 1,5 კგ ხილი და კენკრა სურვილისამებრ (გარგარი, ალუბალი, ყურძენი, ხენდრო, ჟოლო, მაცყალი)
- 2 ს.კ. შაქრის პუდრა მოსაყრელად
- პერგამენტი

1 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. კარაქი გაადნეთ საშუალო ცეცხლზე. კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე და თანდათან შეურიეთ 50 გ შაქარი. კვერცხის გული დარჩენილ შაქართან და შაქრიან ვანილთან ერთად ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი, ათქვეფილი ცილა და ცოტა ხანს ურიეთ. დაუმატეთ გამდნარი კარაქი.

2 ცომი გაანაწილეთ საცხობ ფირფიტაზე. აცხვეთ 20 წთ., სანამ მოყავისფრო არ გახდება. გააგრილეთ, გადმოიღეთ და მოაცილეთ პერგამენტი.

3 შეურიეთ ერთმანეთს ატმის წვენი და პუდინგის ფხვნილი. ნაშაბადულეთ დაბალ ცეცხლზე და თან ურიეთ. გადმოიღეთ ცეცხლიდან და გააცივეთ. დროდადრო მოურიეთ, რომ თავი არ გაიკეთოს. შეურიეთ იოგურტი.

4 ნაუსვით პუდინგი ნამცხვრის ფირფიტას. გარეცხეთ ხილი და კენკრა და მორთეთ ნამცხვარი. შეგიძლიათ სურვილისამებრ, შაქრის პუდრა მოაყაროთ.


მასალა ტორტის გასახსნელი ფორმისთვის (Ø 24 სმ):

- ცომისთვის:
- 240 გ გარგარი, 200 გ დარბილებული კარაქი
- 3 კვერცხი, 200 გ შაქარი
- 100 გ ვანილის იოგურტი
- 300 გ ფქვილი
- 1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
- მოსართავად:
- 300 გ ნაღები, შაქრის მინანქარი
- 3 მრგვალი კანფეტი, რბილი კანფეტები მოსართავად ცხიმო ფორმისთვის

1 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი. გარგარი დაჭერით წვრილად.

2 კარაქი კვერცხთან და შაქართან ერთად ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ იოგურტი, გარგარის ნაჭრები და ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. ცოტა ხანს ურიეთ, ჩაახსით ფორმაში, აცხვეთ 55 წთ. და გააგრილეთ.

3 ნაღები ათქვიფეთ გამაგრებამდე და ნაუსვით ნამცხვარს. ზემოდან მრგვალი კანფეტებით კლოუნის თვალები და ცხვირი, ხოლო რბილი კანფეტებით სახის სხვა ნაწილები გაუკეთეთ.

 **მასალის შეცვლა:** ცომი გემრიელი გამოვა მაშინაც, თუ მას გარგარის ნაცვლად მანდარინს, ატამს, მანგოს ან მსხალს შეურევთ. ვანილიანი იოგურტის მაგივრად მანონი, სოფლის სქელი არაჟანი ან ნაღები გამოიყენეთ. თუ ტორტი ერთი დღით ადრე მოამზადეთ, ნაღების ნაცვლად შაქრის მინანქარი ნაუსვით. ამისთვის 300 გ შაქრის პუდრა 8 ს.კ. ლიმონის წვენი გახსენით და თანაბრად გაანაწილეთ ნამცხვარზე. აცადეთ გამაგრება და შედეგ მოხატეთ.



სწრაფი ვარიანტი: 2 პაკეტი ლია ფერის ტორტის მინანქარი მოამზადეთ პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით და მოახსით ნამცხვარს.

ზედა სურათი: ნამცხვარი ოცნება
ქვედა სურათი: ტორტი კლოუნი



ნამცხვარი ოცნება

ნამცხვრის ხილი საკუთარი გემოვნებისამებრ შეარჩიეთ. შეგიძლიათ სულაც ერთი სახის ხილით მორთოთ, ან ბევრნაირი ხილი გამოიყენოთ. თუ ნამცხვარს სტუმრებისთვის ამზადებთ, მათი აზრიც გაითვალისწინეთ. შეგიძლიათ კრემნასმული ნამცხვარი დაჭრა და თითოეული ნაჭერი სხვადასხვა ხილით მორთოთ.

გული ყოლოთი

გულეზიანი ტორტი

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 40 წთ.
გამოსაცხობად: 30 წთ.

გამოდის 10 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 400 კ/კალ.

მაღა გულის ფორმისთვის (ტუპადოვა 1 ლ):

- 40 გ კარაქი, 3 კვერცხი
- 150 გ შაქარი
- 50 გ ნერილად დაფუღი ნუში
- 50 გ ფქვილი, 500 გ ყოლო
- 2 ს.კ. ყოლოს სიროფი
- 100 გ არაჟანი
- 100 გ თეთრი შოკოლადი
- 400 გ ნაღები
- 1 მნიკვი ლიმონმუჯავა
- ცხიმი ფომისთვის

1 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. ფორმას
ნაუსვით ცხიმი.

2

თანდათან შეურიეთ 50 გ შაქარი. დარჩენილი შაქარი
შეურიეთ კვერცხის გულს. დაუმატეთ ერთმანეთში
არეული ნუში და ფქვილი. შეურიეთ ათქვეფილი
ცილა და გამდნარი კარაქი. ჩაასხით ცომი ფორმაში
და აცხვეთ 30 წთ. გამოიღეთ და გააგრილეთ.

3

გაარჩიეთ ყოლო. 200 გ ყოლო სიროფთან
ერთად აქციეთ პიურედ და გაატარეთ
საცერში. შეათბეთ არაჟანი. შოკოლადი დაჭერით
ნვრილად, შეურიეთ არაჟანს და გაადნეთ,
დაუმატეთ ყოლოს პიურე.

4

გადმოაბრუნეთ ფორმა, ამოიღეთ ნამცხვარი
და გაჭერით სიგანეზე ორ ფენად. ნაღები და
ლიმონმუჯავა ათქვეფეთ გამაგრებამდე. ნაღებს
თანდათან შეურიეთ ყოლოანი მასა.

5

ქვედა ფენაზე გაანაწილეთ ყოლოს კრემი,
მოაყარეთ 100 გ ყოლო და დადეთ ზედა ფენა.
მოაყარეთ შაქრის პუდრა და შუაში მოაწყვეთ
ყოლო გულის ფორმაზე. სუფრასთან მტანამდე
ნამცხვარი მაცივარში შეინახეთ.



სწრაფი ვარიანტი: 300 გ ყოლო 2 ს.კ.
ყოლოს სიროფთან ერთად აქციეთ
ფაფისებურ მასად. შეურიეთ შოკოლადის
კრემი. გულის ფორმის ნამცხვარი შუაზე გაჭერით,
ქვედა ფირფიტას ნაუსვით კრემი, დაფარეთ
მეორე ფირფიტა და მთელი ზედაპირი კრემით
დაფარეთ. მორთეთ ნამცხვარი ვარდისფერი
მარცპანის პატარა გულეზით.

სისწრაფე
სიმარტივე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 30 წთ.
გასაცივებლად: 2 სთ.
გამოსაცხობად: 40-45 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 375 კ/კალ.

**მასალა ტორტის გასახსნელი ფორმისთვის
(Ø 24 სმ):**

- შოკოლადიანი ნაღებისთვის:
- 150 გ ნაღები
- 100 გ თეთრი შოკოლადი
- ცომისთვის:
- 50 გ ნაღები
- 100 გ თეთრი შოკოლადი
- 90 გ კარაქი
- 6 კვერცხი
- 150 გ შაქარი
- 150 გ ფქვილი
- მოსართავად:
- 100 გ ძალიან თხელი შოკოლადის ფილა
- შაქრის პუდრა მოსაყრელად
- ცხიმი ფორმისთვის

1

ნაღები გაათბეთ პატარა ჯამში. დატყეხეთ
შოკოლადი, ჩაყარეთ ნაღებში და გაადნეთ ისე,
რომ ნაღები მხოლოდ შეათბოთ, დულიამდე არ
მიიყვანოთ, თან ურიეთ. შედგით შოკოლადიანი
ნაღები მაცივარში მინიმუმ 2 სთ.

2

გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. ფორმას
ნაუსვით ცხიმი. ცომისთვის შეათბეთ ნაღები
და შიგ გაადნეთ შოკოლადი. კარაქი ცალკე
გაადნეთ პატარა ჯამში.

3

კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა
ათქვეფეთ გამაგრებამდე. კვერცხის გული
შაქართან და კარაქთან ერთად ათქვეფეთ
ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ
ცომისთვის მომზადებული ნაღებში გამდნარი
შოკოლადი, ფქვილი, ურიეთ ცოტა ხანს, ჩაასხით
ფორმაში, აცხვეთ 40-45 წთ. და გააგრილეთ.

4

შოკოლადის ფილებისგან გამოჭერით გულეზი
და შედეთ მაცივარში. შოკოლადიანი ნაღები
ათქვეფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე.
ნამცხვარი ამოატრიალეთ, რომ ამობურცული
მხარე ქვემოთ მოექცეს და ნაუსვით
შოკოლადიანი ნაღები. მორთეთ შოკოლადის
გულეზით. სურვილისამებრ მოაყარეთ შაქრის
პუდრა.

**ზედა სურათი: გული ყოლოთი
ქვედა სურათი: გულეზიანი ტორტი**



სწრაფი ბისკვიტი

ბევრ დროს დაზოგავთ, თუ ბისკვიტისთვის კვერცხის ცილას და გულს კი არ გააცალკევებთ, არამედ ერთად ათქვეფთ. თუმცა ამ შემთხვევაში ცომს 1-2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი უნდა დაუმატოთ, რომ ბისკვიტი ამოფუცდეს და ჰაეროვანი გახდეს.

გვირგვინები ნალებითა და მარწყვით

სისწრაფე ●●
სიმარტივე ●●
სიიაფე ●●

მოსამზადებლად: 45 წთ.
გამოსაცხობად: 30 წთ.

გამოდის 10 ნაჭერი
1 ცალი = 640 კ/კალ.

მასალა 6 ცალი სიძვის:
120 გ კარაქი, მარილი
1 ჩ.კ. შაქარი, 150 გ ფქვილი
4 კვერცხი, 500 გ მარწყვი
1 ს.კ. ყოლოს სიროფი
2 ს.კ. შაქრის პუდრა
450 გ ნალები
1 მნიკვი ლიმონმჟავა
შაქრის პუდრა მოხართავად
პერგამენტი

1 გააცხელეთ ღუმელი 220°-მდე. 250 მლ წყალი წამოადუღეთ კარაქთან, 1 მნიკე მარილთან და შაქართან ერთად. გადმოდგით ცეცხლიდან, თანდათან დაუმატეთ ფქვილი და კარგად მოურიეთ. შემოდგით ცეცხლზე და ურიეთ, სანამ ცომი არ შეიკვრება. გადმოდგით და შეურიეთ კვერცხი.

2 საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. ჩაასხით ცომი მოხართავ პარკში და საცხობ ფირფიტაზე 6 გვირგვინი (Ø 10 სმ) დაასკუპეთ. აცხვეთ 20 წთ., სანამ მოყავისფრო არ გახდება. გამორთეთ ღუმელი, კარი ოდნავ გამოაღეთ და ნამცხვარი შიგნით დატოვეთ 10 წთ. გამოიღეთ გვირგვინები და სიგანეზე ორად გაჭერით.

3 გაარჩიეთ მარწყვი და გარეცხეთ. რამდენიმე მარწყვი შეინახეთ მოხართავად, დანარჩენი კი წვრილად დაჭერით, ჩადეთ ჯამში და მოასხით 1 ს.კ. ყოლოს სიროფი.

4 ნალები და ლიმონმჟავა ათქვიფეთ გამაგრებამდე. თანდათან შეურიეთ შაქრის პუდრა და დაჭრილი მარწყვი.

5 გვირგვინის ფენებს ნაუსვით კრემი, შუაგულიც კრემით ამოავსეთ, დარჩენილი მარწყვი შუაზე გაჭერით და მორთეთ გვირგვინები. ზემოდან მოაყარეთ შაქრის პუდრა.



ხილის შეცვლა: 300 გ რევანდი გაასუფთავეთ, გარეცხეთ, დაჭერით წვრილად. 2 ს.კ. მოცხარის ჟელესთან ერთად ცოტა ხნით წამოადუღეთ და გააგრილეთ. მიღებული მასა შეურიეთ ნალების კრემს.

პურის ბაჭიები

სისწრაფე ●●
სიმარტივე ●●●
სიიაფე ●●●

მოსამზადებლად: 45 წთ.
გასაჩერებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 25 წთ.

1 ცალი = 75 კ/კალ.

მასალა 19 ცალი სიძვის:
250 გ ფქვილი
1/2 პაკეტი მშრალი საფუარი
1/8 ზ ნელთბილი რძე
40 გ კარაქი
1 კვერცხი
1 ჩ.კ. მარილი
1 კვერცხის გული
ქიმიში დასაკონდიტრო ხაშხაში მოხართავად
პერგამენტი

1 შეურიეთ ერთმანეთს ფქვილი და საფუარი. დაუმატეთ რძე, კარაქი, კვერცხი და მარილი. დააფარეთ და დადგით თბილ ადგილას 15 წთ. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

2 გადაზილეთ ცომი და 19 ნაწილად გააყეთ. ყოველი ნაწილი დაამრგვალეთ და 2 გრძელი ყურიც გააუქეთ. დაალაგეთ ბაჭიები საცხობ ფირფიტაზე და დადგით კიდე 15 წთ.

3 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ნაუსვით ბაჭიებს კვერცხის გული. მორთეთ ქიმიშითა და ხაშხაშით. აცხვეთ 25 წთ.

ზედა სურათი: გვირგვინები ნალებითა და მარწყვით
ქვედა სურათი: პურის ბაჭიები



ხაჭოს კრემი

ხაჭოს კრემი სწრაფად მზადდება. 250 გ უცხიმო ხაჭო, რძე და შაქრის პუდრა ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. ნალები და 1 მწიკვი ლიმონმუცა ათქვიფეთ გამაგრებამდე. მიღებული მასა თანდათან დაუმატეთ ხაჭოს. შეურიეთ მარწყვი ან სხვა კენკრა. კრემი უფრო გემრიელი გამოვა, თუ ხაჭოს ცოტა ლიმონის წვენს დაუმატებთ.

სააღდგომო ტორტი

სტაფილოს ტორტი

სისწრაფე ●●●
სიმაგრე ●●●
სიიარაღი ●●●

მომზადებლად: 25 წთ.
გასაცივებლად: 3 სთ.
გამოსაცხობად: 15-20 წთ.

სისწრაფე ●●●
სიმაგრე ●●●
სიიარაღი ●●●

მომზადებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 40 წთ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 335 კ/კალ.

გამოდის 12 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 325 კ/კალ.

მასალა ფორმისთვის (Ø 24 სმ.):

- ცომისთვის:
- 100 გ დარბილებული კარაქი
- 2 კვერცხი
- 80 გ შაქარი
- 1/2 ლიმონის ნეენი
- 100 გ ფქვილი
- 1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- კრემისთვის:
- 8 ფორფიტა ჟელატინი
- 250 გ ნაღები
- 100 მლ ლიმონის ნეენი
- 500 გ ხაჭო (ციხმ. 20 %)
- 180 გ შაქარი
- ზემოდან მოსასხმელად:
- 1 პაკეტი ნიჟელი მინანქარი
- 2 ს.კ. შაქარი
- 1/4 ლ ფორთოხლის ნეენი
- მარცპანის ან შაქრის მზა ჭრელი კვერცხები
- ქოქოსის ფანტლები
- ცხიმი ფორმისთვის

მასალა ტორტის გასაცხობადი ფორმისთვის (Ø 24 სმ.):

- 5 კვერცხი, 200 გ შაქარი
- 1 ჩ.კ. დარიჩინი
- 190 გ სტაფილოს პიურე
- 100 გ სოფლის სქელი არაჟანი
- 100 გ დაფუჭილი ნუში
- 100 გ ფქვილი
- 1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- კრემისთვის:
- 400 გ ცხიმოვანი ხაჭოსებრი ყველი
- 8 ს.კ. რძე, 2 ს.კ. შაქარი
- 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- მოსართავად:
- მარცპანის სტაფილოები (მზა პროდუქტი)
- ცხიმი ფორმისთვის

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი.


1 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. ფორმას ნაუსვით ცხიმი.

2 კარაქი, კვერცხი, შაქარი და ლიმონის ნეენი ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი და მხოლოდ ცოტა ხანს ურიეთ. ჩაასხით ცომი ფორმაში და აცხვეთ 15-20 წთ. და გაგრილეთ.


2 კვერცხი შაქართან და დარიჩინთან ერთად ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ სტაფილოს პიურე, ნაღები, ნუში, ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი და ცოტა ხანს ურიეთ. ჩაასხით ცომი ფორმაში და აცხვეთ 40 წთ.

3 ჟელატინი დაარბილეთ ცივ წყალში. ნაღები ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ლიმონის ნეენი შეათბეთ და შივ გახსენით ჟელატინი. ხაჭო ათქვიფეთ შაქართან ერთად, დაუმატეთ ნაღები და ჟელატინი. მიღებული მასა მოასხით ნამცხვარს და შედგით მაცივარში 3 სთ.

3 ხაჭოსებრი ყველი რძესთან, შაქართან და შაქრიან ვანილთან ერთად ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. ნაუსვით ტორტს და მორთეთ მარცპანის სტაფილოებით.

 **მასალის შეცვლა:** ცომს სტაფილოს პიურეს ნაცვლად 350 გ გახეხილი სტაფილო შეურიეთ. ნუშის ნაცვლად კი ნიგოზი, თბილი ან მზესუმზირა გამოიყენეთ.

4 ტორტის მინანქარი შაქართან და ფორთოხლის ნეენთან ერთად მოამზადეთ პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით. მოასხით ხაჭოთან მასას, გააგრილეთ, მორთეთ სააღდგომო კვერცხებით და მოაყარეთ ქოქოსის ფანტელი.

 **სწრაფი ვარიანტი:** ნამცხვარს უფრო სწრაფად მოამზადებთ, თუ კრემის ნაცვლად სქლად მოაყრით შაქრის პუდრას. თბილ ნამცხვარს ძალიან უხდება ვანილის ნაყინი.



რჩევა: სურვილისამებრ ბისკვიტზე ჯერ ხილი გაანანილეთ, მერე კი ხაჭოთან მასა მოასხით.

ზედა სურათი: სააღდგომო ტორტი
ქვედა სურათი: სტაფილოს ტორტი



ჟელატინი

ჟელატინი კარგად უნდა დაალბოთ და დაბალ ცეცხლზე გახსნათ. თუ ჟელატინს ცხელ კერძში იყენებთ, გახსნილი ჟელატინი სწრაფად უნდა შეურიოთ საჭმელს. თუ ცივი კრემისთვის იყენებთ, გახსნილ ჟელატინს ჯერ 2-3 ს.კ. კრემი შეურიეთ და შემდეგ ეს ნარევი დანარჩენ კრემს დაუმატეთ.

ქათმის ხორცის ღვეზელი

სისწრაფე ●●●
სიმაგრე ●●●
სიიარაღი ●●●

მოსამზადებლად 25 წთ.
გამოსაცხობლად 30 წთ.

1 ცალი = 575 კ/კალ.

მასალა 4 ცალინთჳის:

მიგთავისთვის:

150 გ ქათმის მკერდის თეთრი ხორცი

მარილი, დაფუჭული წითელი წინაქა

1/3 მწვანე ხახვი

1/2 პატარა წითელი წინაქა

1 ს.კ. ზეთი, 1 კვერცი

2 ს.კ. მაგარი გახეხილი ყველი

ცომისთვის:

150 გ ხაჭო, 7 ს.კ. ზეთუნის ზეთი

1 კვერცი, მარილი

300 გ ფქვილი

3 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი

პერგამენტი

1 ქათმის ხორცი დაჭერით პატარა ნაჭრებად. მოაყარეთ მარილი და დაფუჭული წინაქა.

გარეცხეთ ხახვი, წინაქა და დაჭერით წერილად. გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე.

2 ქათმის ფილე ხახვთან და წინაქასთან ერთად მომუშეთ ზეთში 5 წთ. გადმოდგით და

შეურიეთ ათქეფილი კვერცი და ყველი.

შეკმაზეთ სურვილისამებრ.

3 ხაჭო ზეთუნის ზეთთან, კვერცხთან და მარილთან ერთად ათქეფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი.

4 ცომი გაყავით ოთხად. ყოველი ნაჭერი ჩადეთ ორ გრძელ პერგამენტს შორის და გააბრტყელეთ მართკუთხედებად.

ქათმისხორციანი მიგთავი გაანაწილეთ ცომის ერთ ნახევარზე, მეორე ნახევარი გადმოასურეთ და კიდებზე თითოთ დაანექით, რომ ერთმანეთს მიეწებოს. აცხვეთ 30 წთ. სურვილისამებრ მიირთვიეთ თბილი ან ცივი.



მარაგიდან: შეგიძლიათ ღვეზელის მიგთავსად ის ბოსტნეული გამოიყენოთ, რომელიც სახლში გაქვთ. ქათმის ხორცი კი ინდაურის ან ღორის ხორციით შეცვალოთ.



სწრაფი ვარიანტი: შეგიძლიათ გაყინული ფენოვანი ცომი გამოიყენოთ.

ისპანახის ღვეზელი

სისწრაფე ●●●
სიმაგრე ●●●
სიიარაღი ●●●

მოსამზადებლად 1 სთ.
გამოსაცხობლად 60 წთ.

გამოდის 6 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 605 კ/კალ.

მასალა ტორტის გასასხნელი ფორმისთვის (Ø 26 სმ.):

300 გ გაყინული ფენოვანი ცომი

1 კგ ისპანახის ფოთლები, მარილი, ყავხი

6 ს.კ. ზეთუნის ზეთი, 8 კვერცი

500 გ უცხიმო ხაჭო

50 გ გახეხილი ყველი

2 ს.კ. დაფხვნილი ორცხობილა

ფქვილი საშუაოდ

1 გააღვეთ ფენოვანი ცომი, გააბრტყელეთ და გაყავით ოთხ ნაწილად. გაასუფთავეთ ისპანახი, გარეცხეთ და ცოტა ხნით ჩადეთ მდულარე წყალში. გააგრილეთ, განურეთ და დაჭერით წერილად. დაუმატეთ მარილი, ყავხი და 2 ს.კ. ზეთი.

2 შეურიეთ ერთმანეთს 2 კვერცი, ხაჭო და ყველი. დაუმატეთ ისპანახი. 6 კვერცი ხარშეთ 7 წთ. (ძალიან მაგარად არ უნდა მოიხარშოს), გადაავლეთ ცივი წყალი, გაფქვევით და გაჭერით სიგრძეზე.

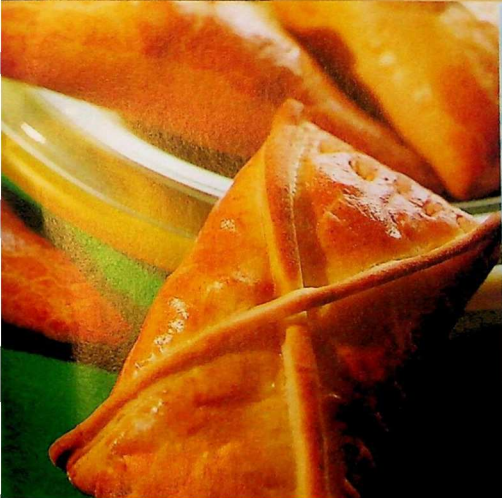
3 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. საცხობ ფორმას თხლად წაუსვით ზეთი. ცომის 2-2 ფირფიტა ერთმანეთს დაადეთ და ფქვილმოყრილ ზედაპირზე გააბრტყელეთ ისე, რომ ფორმაზე ოდნავ დიდი ფირფიტები გამოვიდეს. ჩადეთ ფორმაში ერთი ფირფიტა, წაუსვით ზეთი და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხობილა.

4 მიგთავი გაანაწილეთ ცომზე, მოანყვეთ მოხარშული კვერცხები ბრტყელი ზედაპირით ქვემოთ. დაადეთ ცომის დარჩენილი ფირფიტა. კიდევინ შეგნით შეუკეტეთ და დაანექით რომ ცხობისას არ გაიხსნას. შემოდან წაუსვით ზეთი და დაჩველიტეთ ხის წერილი წკორით. აცხვეთ 50 წთ., გამოიღეთ და გააგრილეთ.



სწრაფი ვარიანტი: მიგთავსად წინასწარ გამზადებული ფარში გამოიყენეთ.

ზედა სურათი: ისპანახის ღვეზელი
ქვედა სურათი: ქათმის ხორცის ღვეზელი



სააღდგომო შაშხი

ხაჭოსა და ზეთის ცომში გახვეული შაშხი ძალიან გემრიელია. შეგიძლიათ ღვეზელში როგორც მოხარშული, ისე უმი შაშხი გამოიყენოთ. უმი შაშხი წყალში ხარშეთ მხოლოდ 10 წთ., რომ ცხობისას ცომი და შაშხი ერთდროულად მომზადდეს.

შოკოლადის ნამცხვარი ნივგზით

სისწრაფე ●●●
სიმაგრევე ●●●
სიოფე ●●


მოსამზადებლად: 25 წთ.
გამოსაცხობად: 15 წთ.


1 ცალი = 85 კ/კალ.

მასალა 40 ცალისთვის:

- 150 გ ნახევრადმწარე შოკოლადი
- 80 გ კარაქი
- 2 კვერცი
- 150 გ შაქარი
- 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 100 გ ფქვილი
- 50 გ სახამებელი
- 100 გ წერილად დაჭრილი ნიგოზი
- 150 გ შაქრის პუდრა
- 1-2 ს.კ. ნელთბილი რძე
- პერგამენტი საცხობი ფირფიტისთვის

- 1 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. საცხოზ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.
- 2 დატეხეთ შოკოლადი. კარაქი გააღნეთ დაბალ ტემპზე და შიგ შოკოლადი გახსენით, თან ურით.
- 3 კვერცი, შაქარი და შაქრიანი ვანილი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ შოკოლადიანი კარაქი.
- 4 დაუმატეთ ერთმანეთში არეული ფქვილი და სახამებელი. შეურიეთ დაჭრილი ნიგოზი.
- 5 საცხოზ ფირფიტაზე კოვზით ცომის წრეები დაასკუპეთ. აცხვეთ 10-12 წთ. გამოიღეთ, მოაცილეთ პერგამენტი და გააგრილეთ.
- 6 შაქრის პუდრა გახსენით ნელთბილ რძეში და წრეებზე მოჩვენებები დახატეთ.

 მასალის შეცვლა: შეგიძლიათ დაჭრილი ნივგზის ნაცვლად წერილად დაჭრილი უმარილო მინის თხილი გამოიყენოთ.

 სწრაფი ვარიანტი: შოკოლადის ცომის ინგრედიენტები გააორმაგეთ და ცომი პერგამენტიან საცხოზ ფირფიტაზე გაანაწილეთ. აცხვეთ 12-15 წთ. გამოიღეთ, გააგრილეთ და პატარა მართკუთხედებად დაჭერით. მოაყარეთ შაქრის პუდრა ან მორთეთ შაქრის მინაწერით.

სხვადასხვა ფორმის ყველის გალეთი

სისწრაფე ●●●
სიმაგრევე ●●●
სიოფე ●●●

მოსამზადებლად: 20 წთ.
გასაცივებლად: 1 სთ.
გამოსაცხობად: 10 წთ.

1 ცალი = 50 კ/კალ.


მასალა 35 ცალისთვის:


- 250 გ ფქვილი
- 100 გ კარაქი
- 2 ს.კ. არაჟანი (ცხიმ. 24%)
- 8 ს.კ. მაგარი გახეხილი ყველი
- მარილი
- პერგამენტი


1 ფქვილი, კარაქი, არაჟანი, ყველი და მარილი მოზილეთ, რომ მიიღოთ ერთგვაროვანი ცომი. გაახეიეთ ცომი ფოლგაში და 1 სთ. შედეთ მაცივარში.

2 საცხოზ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე.

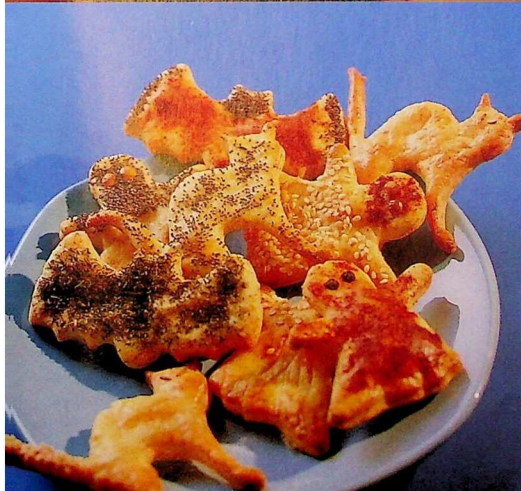
3 ცომი ორ გრძელ პერგამენტს შორის მოაქციეთ და გააბრტყელეთ, დაჭერით სხვადასხვა ფორმებით (ლამურები, მოჩვენებები, ჯადოქრები და სხვ.) დადეთ ცომი საცხოზ ფირფიტაზე და აცხვეთ 10 წთ.

 მასალის შეცვლა: შეგიძლიათ ცომს სოფლის სქელი არაჟანი შეურიოთ.

 რჩევა: თუ ცხარე გიყვართ, ცომს 1 მნიკვი პილიპილი შეურიეთ. უფრო პიკანტური გემოს სანელებლები დაუმატეთ.

 რჩევა მოსართავად: მოაყარეთ გალეთებს სეზამი, კლიაივი ან საკონდიტრო ხაშხაში. შეგიძლიათ ცომი მრგვლად დაჭრათ და უკვე გაგრილებულ ცომს კეჩუპში ჩანობილი ხის ნკირით სხვადასხვა ფიგურები დაახატოთ.

ზედა სურათი: შოკოლადის ნამცხვარი ნივგზით ქვედა სურათი: სხვადასხვა ფორმის ყველის გალეთი



ლობიანი

პურის ფეკილის, საფურისა და ცოტა მარლისაგან მოზილეთ სასურველი რაოდენობის ცომი და ასაფუებლად დადგით თბილ ადგილას 2 სთ. მოზარშეთ თეთრი ლობიო, გადანურეთ, გემოვნებისამებრ შეკმაზეთ ცხიმითა და მარილით და კარგად ჩაზილეთ. ცხიმი შეიძლება იყოს მცენარეული ზეთი, კარაქი, ერბო ან ღორის უმარილო ქონი. ლობიანის შიგთავსი უნდა იყოს სქელი ეროგაროვანი მასა. დააგუნდავეთ ცომი სასურველი ზომის გუნდებად, გადააფარეთ ცელოფანი და გააჩერეთ 15 წთ. თითოეული გუნდა ხელით მსუბუქად გააბრტყელეთ, დაადეთ შიგთავსი, მოუკარით თავი, გააბრტყელეთ და გამოაცხვეთ ფეკილმოსყრილ საცხობ ფირფიტაზე.

ტორტი „ობობის ქსელი“

სისწრაფე ●●●●
სიმარტივე ●●●●
სიიაფე ●●

მოსამზადებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 40-45 წთ.

გამოდის 6 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 375 კ/კალ.

მასალა ტორტის ბასასხნელი ფორმისთვის
(☉ 24 სმ.):

- 100 გ ნახევრადმწარე შოკოლადი
- 100 გ კარაქი
- 6 კვერცხი
- 150 გ შაქარი
- 100 გ არაჟანი (ცხიმ. 24%)
- 150 გ ნიგოზი
- 150 გ ფქვილი
- 2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- 200 გ თეთრი შოკოლადი
- 4 ს.კ. ფორთოხლის ჯემი
- შაქრის ნითელი მინანქარი
- 1 პლასტმასის ობობა ან შაქრის ყავისფერი მინანქარი
- ცხიმი ფორმისთვის

1 გააღწეთ შოკოლადი დაბალ ცეცხლზე. დაარბილეთ კარაქი. ფორმას წაუსვით ცხიმი. გააცხელეთ ლუმელი 190°-მდე.

2 კვერცხი შაქართან და კარაქთან ერთად ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ არაჟანი, გამდნარი შოკოლადი, დაჭრილი ნიგოზი, ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი და ცოტა ხანს ურიეთ. ჩაასხით ფორმაში, აცხვეთ 40-45 წთ. და გააგრილეთ.

3 თეთრი შოკოლადი გააღწეთ დაბალ ცეცხლზე. ნამცხვარი სიგანეზე ორ ფენად გაჭერით. ქვედა ფენას წაუსვით ფორთოხლის ჯემი და დაადეთ მეორე ფენა. მოასხით გამდნარი შოკოლადი და დადგით გრილ ადგილას.

4 შაქრის ნითელი მინანქრით ნამცხვარს ობობის ქსელი დაახატეთ. შუაში კი სათამაშო ობობა დასვით ან ქსელზე ყავისფერი მინანქრით ობობა დაახატეთ. ობობის გამოძერწვა შოკოლადისგანაც შეიძლება.

ბატიბუტის ნამცხვარი

სისწრაფე ●●●●
სიმარტივე ●●●●
სიიაფე ●●

მოსამზადებლად: 40 წთ.
გასაცხებლად: 12 სთ.

გამოდის 16 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 255 კ/კალ.

მასალა მართკუთხა ფორმისთვის:

- 65 გ კარაქი
- 450 გ რბილი შოკოლადის კანფეტები
- 100 გ ტკბილი ბატიბუტი
- 100 გ მარილიანი მოხალული მინისთხილი
- 100 გ ფერადი შოკოლადის კანფეტები
- 100 გ მუქი შოკოლადის მინანქარი
- პერგამენტი ან ცხიმი ფორმისთვის

1 კარაქი გააღწეთ დაბალ ცეცხლზე, შოკოლადის კანფეტები შიგ გააღწეთ და გააგრილეთ.

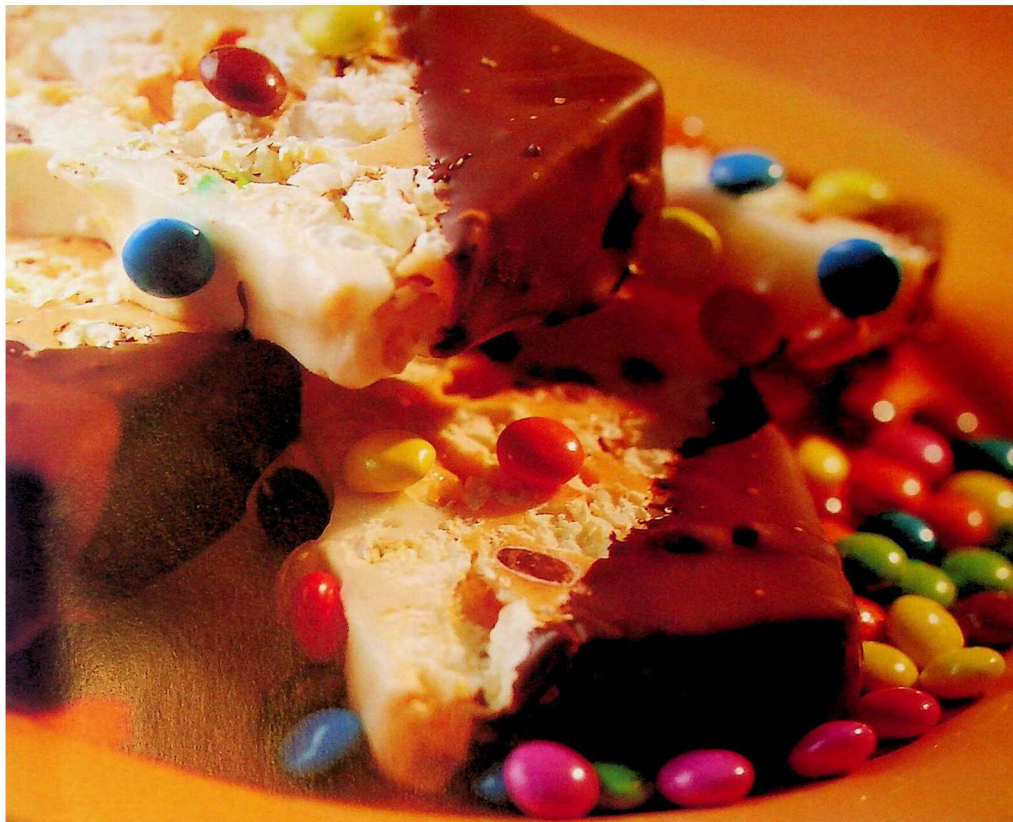
2 შეურიეთ ერთმანეთს ბატიბუტი, თხილი და ფერადი შოკოლადის კანფეტები.

3 მართკუთხა ფორმაში ჩააფინეთ პერგამენტი ან წაუსვით ცხიმი. ფორმაში მონაცვლეობით გაანაწილეთ შოკოლადიანი და ბატიბუტიანი მასა. დააფარეთ ალუმინის ფოლგა და შედგით მაცივარში ერთი ლამით.

4 გადმოაბრუნეთ ფორმა ლანგარზე და დაჭერით ნამცხვარი. მოამზადეთ შოკოლადის მინანქარი და ნამცხვრის ყოველი ნაჭრის ერთი კუთხე მინანქარში ამოავლეთ.

!! რჩევა: კარგი იქნება, თუ ამ ნამცხვარს ბავშვის დაბადების დღისთვის მოამზადებთ. შეგიძლიათ შიგ კარგად გარეცხილი ფულის მონეტა ჩადოთ და ვის ნაჭერშიც მონეტა აღმოჩნდება, ის რაიმეთი დააჯილდოვოთ.

ზედა სურათი: ბატიბუტის ნამცხვარი
ქვედა სურათი: ტორტი „ობობის ქსელი“



ტორტის მორთვა შოკოლადით

ტორტზე შოკოლადის მინანქარი რომ თანაბრად განაწილდეს, დაასხით შუაში და ზედაპირზე გაანაწილეთ მოგრძო ბრტყელი დანით. ნამცხვრის კიდეებს ძალიან უხდება ჩამონვეთებული მინანქარი.

ფუნთუშის კაცუნები

სისწრაფე ●●●
ზიზარტივე ●●●
ხიიადე ●●●

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გასაჩერებლად: 40 წთ.
გამოსაცხობად: 20-25 წთ.

1 ცალი = 1065 კ/კალ.

მასალა 3 ცალინსთვის:

- 1 ბრიკეტი საფური (42 გ)
- 1/4 ლ ნელთბილი რძე
- 500 გ ფქვილი
- 2 კვერცხი
- 100 გ დარბილებული კარაქი
- 60 გ შაქარი
- 1 მნიკვი მარილი
- 2 კვერცხის გული ნასასმელად
- ქიშმიში მოსართავად
- პერგამენტი

1 საფური გახსენით რძეში. შეურიეთ ერთმანეთს ფქვილი, კვერცხი, კარაქი, შაქარი, მარილი და დაუმატეთ საფურიანი რძე. მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი, დააფარეთ და დადგით ასაფუებლად თბილ ადგილას.

2 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. ცომი გაყავით სამ ნაწილად.

3 თითოეული ნაჭრისგან საცხობ ფირფიტაზე კაცუნა გამოძერწეთ: ცომს თავის ნაწილი მოუმრგვალეთ და ტანი დაუმრტყელეთ, დანით ჩაჭერით ფეხებისა და ხელების ადგილები და ტანს ცოტათი დააშორეთ, რომ ცხობისას კიდურები და ტანი არ გაერთიანდეს. ნაუსვით კაცუნებს კვერცხის გული, ქიშმიშით თავზე თვალეზი, ტანზე კი ლილები გაუკეთეთ და აცხვეთ 20-25 წთ.



რჩევა: შეგიძლიათ, ცომს ლიმონის ან ფორთოხლის კანის ცუკატი შეურიოთ.

სხვადასხვა დღეისას

თაფლის ნამცხვარი

სისწრაფე ●●●
სიზარტივე ●●●
სიიადე ●●●

მოსამზადებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 60 წთ.
გამოსაცხობად: 35-40 წთ.

გამოდის 20 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 210 კ/კალ.

მასალა მართკუთხა ფორმისთვის (სიგრძე 30 სმ):

- 250 გ თაფლი
- 150 გ ყავისფერი შაქარი
- 150 გ ნაღები
- 1 ჩ.კ. დარიჩინი
- 1/2 ჩ.კ. დაფუქული მიხაკი
- 1 მნიკვი ჯავზი
- 50 გ წერილად დაფუქული ნუში
- 500 გ ფქვილი
- 1 პაკეტი ცომის საფხეიერებელი
- 3 კვერცხი
- პერგამენტი

1 განიერ ჯამში ერთმანეთს შეურიეთ თაფლი, შაქარი და ნაღები. შეაცხელეთ საშუალო ცეცხლზე და თან იმდენ ხანს ურიეთ, სანამ შაქარი არ გაიხსნება. გადმოდგით ცეცხლიდან და გააგრილეთ.

2 გააცხელეთ ღუმელი 175°-მდე. საცხობ ფორმაში ჩააფინეთ პერგამენტი. შეურიეთ ერთმანეთს სანელებლები, ნუში, ფქვილი და ცომის საფხეიერებელი.

3 შეგრილებულ თაფლიან ნაღებს თანდათან დაუმატეთ კვერცხი და ფქვილიანი მასა.

4 ჩაასხით ცომი ფორმაში და აცხვეთ 1 სთ. შეამონეთ ხის წკირთ და საჭიროების შემთხვევაში კიდევ აცხვეთ.

5 გამოიღეთ ღუმლიდან და ფორმაშივე გააგრილეთ. გადმოაბრუნეთ ფორმა ცხაურზე და მოაცილეთ ნამცხვარს პერგამენტი.



მასალის შეცვლა: შეგიძლიათ ნამცხვარი 1 ხარისხის პურის ფქვილით მოამზადოთ. ასეთ შემთხვევაში ცომს დაუმატეთ 2 ს.კ. რძე ან ნაღები.



რჩევა: შეურიეთ ცომში 1 ფორთოხლის ცედარა.

ზედა სურათი: ფუნთუშის კაცუნები
ქვედა სურათი: თაფლის ნამცხვარი



საფუერნიანი ცომის სანტა კლაუსი

შეგიძლიათ ფუნთუშის კაცუნები სანტა კლაუსებად აქციოთ: თავზე დააფარეთ საფუერნიანი ცომისაგან გამოძერნილი საშობაო ქუდი და გამოცხობის შემდეგ ქუდი შაქრის წითელი მინანქრით მოხატეთ. შეგიძლიათ კაცუნები კურდღლებადც აქციოთ. უბრალოდ გრძელი ყურები და სქელი მუცელი გაუკეთეთ.

საშობაო ნაძვის ხე

სისწრაფე ●●
სიმატყივე ●●●
სიიარფე ●●●

მოსამზადებლად: 35 წთ.
გასაცივებლად: 1 სთ.
გამოსაცხობად: 30 წთ.

1 ნაჭერი = 225 კ/კალ.

მასალა:

- ცომისთვის:
- 300 გ კარაქი
- 150 გ შაქარი
- 500 გ ფქვილი
- 1 ს.კ. დარიჩინი
- ზემოდან მოსასხმელად:
- 200 გ შაქრის პუდრა
- 5-6 ს.კ. ლიმონის წვენი
- მწვანე საკონდიტრო საღებავი
- შაქრის მზა მინანქარი
- პერგამენტი

1 შეურიეთ ერთმანეთს ცომის ინგრედიენტები და სწრაფად მოზილეთ ელასტიკური ცომი. შეინახეთ მაცივარში მინიმუმ 1 სთ. დახატეთ მუყაოზე დაახლ. 26 სმ სიმაღლის და 29 სმ სიგანის ნაძვის ხე და გამოჭერით.

2 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. ცომი ჩადეთ ორ გრძელ პერგამენტს შორის და დაახლოებით თითის სისქეზე გააბრტყელეთ.

3 მოაცილეთ ცომს ზედა პერგამენტი. დადეთ შაბლონზე და დანით ნაძვის ხე გამოჭერით. ცომის დარჩენილი ნაწილები შეინახეთ მაცივარში. ნაძვის ხე ქვედა პერგამენტის მეშვეობით დადეთ საცხობ ფირფიტაზე, აცხვეთ 20 წთ. და საცხობ ფირფიტაზევე გააგრილეთ, რომ გადატანისას არ გატყდეს.

4 დარჩენილი ცომი ორ გრძელ პერგამენტს შორის მოაქციეთ და გააბრტყელეთ. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. ცომისგან სხვადასხვა ფორმის 24 ცალი ნაძვის ხის სათამაშო გამოჭერით და აცხვეთ 10 წთ.

5 შაქრის პუდრა გახსენით ლიმონის წვენში და შეურიეთ მწვანე საღებავი. მიღებული მასა ნაუსვით ნაძვის ხეს და აცადეთ გაბრობა. დაიტოვეთ ცოტაოდენი მწვანე მინანქარი და მიაკარით სათამაშოები ნაძვის ხეზე. შაქრის მზა მინანქრით კი დაანერეთ სათამაშოებს რიცხვები ან მოხატეთ სურვილისამებრ.

ფხვიერი ბურთულები

სისწრაფე ●●●
სიმატყივე ●●●
სიიარფე ●●●

მოსამზადებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 15 წთ.

1 ცალი = 65 კ/კალ.

მასალა 40 ცალინთვის:

- 175 გ დარიბილებული კარაქი
- 100 გ შაქრის პუდრა
- 1 ჩ.კ. ლიმონის ცედრა
- 3 კვერცხის გული
- 1 კვერცხი
- 220 გ ფქვილი
- 3 ს.კ. მოცხარის ყველ
- პერგამენტი

1 კარაქი, შაქრის პუდრა და ცედრა ათქვიფეთ შაეროვანი მასის მიღებამდე. თანდათან შეურიეთ კვერცხის გული, კვერცხი და ფქვილი.


2 გააცხელეთ ღუმელი 160°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.


3 ცომი გაყავით 4 თანაბარ ნაწილად. თითოეული კიდევ 10 თანაბარ ნაწილად გაჭერით. დაამრგვალეთ ნაჭრები და დააწყვეთ საცხობ ფირფიტაზე.

4 ფქვილში ამოვლებული ხის კოვზით თითოეულ ბურთულას გაუკეთეთ პატარა ღრმული და ამოავსეთ მოცხარის ყველით.

5 აცხვეთ 15 წთ. გამოილეთ და გააგრილეთ.

6 გაგრილებული ნამცხვრები შეინახეთ თუნუქის ჭურჭელში.

 **მასალის შეცვლა:** შეგიძლიათ მოცხარის ყველს ნაცვლად ღრმულებში უკურკო ნითელი ალუბლები ჩადოთ.

 **რჩევა მოსართავად:** ნაუსვით ბურთულებს კვერცხის ცილა და წვრილად დაჭრილი თხილი ან ნუში მოაყარეთ. შემდეგ ღრმულებში მოცხარის ან უოლოს ყველ ჩაასხით და ისე გამოაცხვეთ.

ზედა სურათი: საშობაო ნაძვის ხე
ქვედა სურათი: ფხვიერი ბურთულები



სანელებლები

ილი, დარიჩინი, ანისული და მიხაკი გამოიყენება როგორც ფუნთუშების, გალეტებისა და სააღდგომო კულინების ცომში, ისე სხვადასხვა ნამცხვრის შიგთავსის, პუნშისა და გლინტვეინისთვის.

როგორც ყველა ის სანელებლები, რომლებიც ეთერზეთებს შეიცავენ, ეს სანელებლებიც დაფქული, მცირე ულუფებით და ახალი უნდა შეიძინოთ და თავდაბურულ ჭურჭელში შეინახოთ.

ნუშის გალექები

სისწრაფე ●●●●
სიმარტივე ●●●●
სიაფე ●●●●

მოსამზადებლად: 25 წთ.
გამოსაცხობად: 10 წთ.

1 ცალი = 80 კ/კალ.

მასალა 35 ცალინთვის:

- 1 კვერცი
- 2 კვერცხის გული
- 125 გ დარბილებული კარაქი
- 100 გ შაქარი
- 2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- 1 ჩ.კ. რომის ესენცია
- 80 გ დაფქული ნუში
- 200 გ ფქვილი
- 1 1/2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- პერგამენტი

1 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

2 კვერცი, კვერცხის გული, კარაქი, შაქარი, შაქრიანი ვანილი და რომის ესენცია ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ დაფქული ნუში, ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი.

3 ჩადეთ ცომი მოსართავ პარკში, პარკს გაუკეთეთ ვარსკვლავისებური პირი და საცხობ ფირფიტაზე ბლითის, ჯოხის ან სხვა ფორმის გალექები დაასკუპეთ. აცხვეთ 10 წთ.



მასალის შეცვლა: ნამცხვარს მარციპანის გემო ექნება, თუ რომის ესენციის ნაცვლად მწარე ნუშის ესენციას შეურევთ. შეგიძლიათ ნუში თხილით ან დაფქული ნიგეზით შეცვალოთ ან თხილეული საერთოდ არ გამოიყენოთ და ცომს 100 გ კარაქი შეურიოთ.



რჩევა მოსართავად: შეგიძლიათ ნამცხვრებს შაქრის მინანქარი წაუსვათ და შაქრის პატარა კანფეტები მოაყაროთ. თუ ფერადი გალექების მომზადება გსურთ, მინანქარში ორი წვეთი საკონდიტრო საღებავი შეურიეთ. შეგიძლიათ თეთრი ან მუქი შოკოლადი გაადნოთ და გალექები მიგ ნახევრად ამოაელოთ.

მარციპანის ანგელოზები

სისწრაფე ●●●●
სიმარტივე ●●●●
სიაფე ●●●●

მოსამზადებლად: 20 წთ.
გამოსაცხობად: 5 წთ.

1 ცალი = 120 კ/კალ.

მასალა 15 ცალინთვის:

- 200 გ მარციპანი
- 220 გ შაქრის პუდრა
- 3 ს.კ. ლიმონის წვენი
- საკონდიტრო საღებავი
- მოსართავად: შაქრის მინანქარი, შაქრის კანფეტები, ბურთულები და სხვ.
- პერგამენტი

1 საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე.

2 მარციპანი მოზილეთ 100 გ შაქრის პუდრასთან ერთად და 2 გრძელ პერგამენტს შორის გააბრტყელეთ. გამოჭერით მარციპანისგან ანგელოზები და დააწყვეთ საცხობ ფირფიტაზე. აცხვეთ 5 წთ. გამოილეთ და გააგრილეთ.

3 დარჩენილი შაქრის პუდრა გახსენით ლიმონის წვენიში. სურვილისამებრ შეურიეთ საკონდიტრო საღებავი და მიღებული მასა წაუსვით ანგელოზებს. ნამცხვრები მორთეთ შაქრის ბურთულებით, შაქრის მინანქრით ან სხვა მოსართავი საშუალებებით.



სწრაფი ვარიანტი: შეგიძლიათ, მარციპანის ანგელოზები საერთოდ არ მორთოთ.



რჩევა: ფხვიერი ცომისგან გამოჭერით ანგელოზების ფორმები.

ეს ორი ფენა ან ერთმანეთს დაადეთ და ისე გამოაცხვეთ ან ცალ-ცალკე გამოაცხვეთ და შემდეგ ფორთხის ხილფაფით შეანებეთ.

ზედა სურათი: მარციპანის ანგელოზი
ქვედა სურათი: ნუშის გალექები



ბეზე

3 კვერცხის ცილა 150 გ შაქართან ერთად ორთქლზე ათქვიფეთ გამაგრებამდე. პერგამენტის საცხობ ფირფიტაზე კოვზით ბეზეები დასაკუშეთ და აცხვეთ 110°-ზე 40 წთ. გამორთეთ ლუშელი, კარი ოდნავ გამოაღეთ და მთელი ლამე გასაშრობად დატოვეთ. ასე გამომცხვარი ბეზეები თუნუქის თავდახურულ ყუთში რამდენიმე კვირა შეინახება და შეგიძლიათ ტორტის ან დესერტის მოსართავად გამოიყენოთ.

სანტა კლაუსის მონეტები

ხისნრაფე ●●●●
სიმარტივე ●●●●
სიაფე ●●

მოსამზადებლად: 30 წთ.
გამოსაცხობად: 13 წთ.

1 ცალი = 205 კ/კალ.

მასალა 30 ცალინთჰის:

- 250 გ კარაქი
- 250 გ შაქარი
- 1 კვერცხი
- 1 ჩ.კ. მწარე ნუშის ესენცია.
- 125 გ დაფუთული თხილი
- 350 გ ფქვილი
- 300 გ შაქრის პუდრა
- 7-8 ს.კ. ლიმონის წვენი
- შაქრის ნითელი მინანქარი
- პერგამენტი

1 გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

2 კარაქი, შაქარი, კვერცხი და მწარე ნუშის ესენცია ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ თხილი, ფქვილი და ცომს 6 სმ შ-ის მილის ფორმა მიეცით, დაჭერით 1 სმ სიმაღლის ნრეებად, დადეთ საცხობ ფირფიტაზე და აცხვეთ 13 წთ.

3 შაქრის პუდრა გახსენით ლიმონის წვენში, მიღებული მინანქარი წაუსვით მონეტებს და გააშრეთ. შაქრის ნითელი მინანქრით კი მონეტებს სანტა კლაუსის სახეები დაახატეთ.



მასალის შეცვლა: შეგიძლიათ თხილის ნაცვლად ნუში გამოიყენოთ, მწარე ნუშის ესენციის ნაცვლად კი ლიმონის ცედრა და რომის ან ვანილიანი ესენცია შეურიოთ.



რჩევა მოსართავად: მონეტები სურვილისამებრ შაქრის ბურთულებით ან კანფეტებით მორთეთ. სანტა კლაუსის ნაცვლად კი სხვა საახალწლო სიმბოლოები (ნაძვის ხე, ნაძვის ტოტი, ნაძვის ხის სათამშო) დაახატეთ. თუ სხვადასხვა ფორმის ნამცხვრები გნებავთ, შედეთ ცომი მაცივარში 1 სთ. შემდეგ მოათავსეთ ორ გრძელ პერგამენტს შორის, გააბრტყელეთ და სასურველი ფორმები გამოჭერით.

დარიჩინის სპირალები

ხისნრაფე ●●●●
სიმარტივე ●●●●
სიაფე ●●●●

მოსამზადებლად: 20 წთ.
გასაცხველად: 20 წთ.
გამოსაცხობად: 15 წთ.

1 ცალი = 85 კ/კალ.

მასალა 20 ცალინთჰის:

- 200 გ დარბილებული კარაქი
- 100 გ შაქრის პუდრა
- 3 კვერცხი
- 300 გ ფქვილი + ფქვილი სამუშაოდ
- 2 ჩ.კ. დარიჩინი
- 50 გ შაქარი
- 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
- პერგამენტი

1 კარაქი და შაქრის პუდრა ათქვიფეთ პაეროვანი მასის მიღებამდე. 2 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. გული და 1 მთლიანი კვერცხი თანდათან შეურიეთ კარაქთან მასას. დაუმატეთ ფქვილი და სწრაფად მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი.

2 შეურიეთ ერთმანეთს დარიჩინი, შაქარი და შაქრიანი ვანილი.

3 ცომი გაყავით ორ ნაწილად, გააბრტყელეთ ფქვილმოყრილ ზედაპირზე და 25X35 სმ-იან 2 მართკუთხედად დაჭერით. წაუსვით კვერცხის ცილა, ზედ დარიჩინიანი შაქარი მოაყარეთ და ფრთხილად გადაახვიეთ.

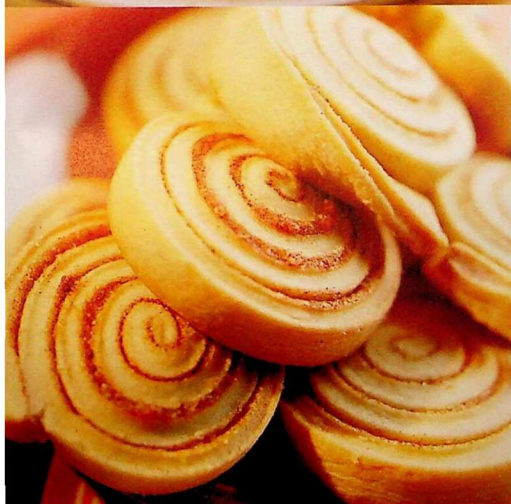
4 შედეთ მაცივარში 20 წთ. გააცხელეთ ღუმელი 175°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი.

5 მაცივიდან გამოიღეთ ცომის ორივე ნაჭერი, თითოეული 10 ნაწილად დაჭერით და დაანყვეთ საცხობ ფირფიტაზე.

6 აცხვეთ 12-15 წთ. გამოიღეთ ღუმლიდან და გააგრილეთ.

7 კარგად გაგრილებული ნამცხვარი თუნუქის ჭურჭელში შეინახეთ.

ზედა სურათი: სანტა კლაუსის მონეტები
ქვედა სურათი: დარიჩინის სპირალები



შაქრის მინანქარი

შაქრის მინანქარი თეთრი და ლამაზი იქნება, თუ მას წყლის ნაცვლად რძე შეურევთ.

მინანქარი ადვილი ნასასმელი და პრილა გამოვია, თუ ერთ ჩაის კოვზ კარაქს დაუმატებთ.

მინანქარი უფრო გლუვი გამოვია, თუ ნამცხვარს მინანქრის ჯერ ერთ ფენას გადაუსვამთ, გააშრობთ და მერე ნაუსვამთ მეორე ფენას.

საშობაო კექსი

სისწრაფე ●
სიმარტოვე ●●●●
სიიარვე ●●

მოსამზადებლად: 1 სთ. 30 წთ.
გასაჩერებლად: 2 სთ. 30 წთ.
გამოსაცხობად: 1 სთ.

გამოდის 40 ნაჭერი
1 ნაჭერი = 315 კ/კალ.

მასალა 2 კექსისთვის:
380 გ ქიმიში
1/4 ჩ.ჭ. რომი, წვენი ან წყალი
1 კგ ფუქილი
1 3/4 ბრიკეტი საფუარი
1/2 ლ ნელთბილი რძე
180 გ შაქარი
6 მწარე ნუში
250 გ დაჭრილი ნუში
300 გ წერილად დაჭრილი ცუკატი
მარილი
300 გ დარბილებული კარაქი
75 გ კარაქი
75 გ გამდნარი ღორის ქონი
ზემოდან ნასასმელად:
120 გ კარაქი
4 ს.კ. შაქარი
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
150 გ შაქრის პუდრა
ფუქილი საშუალოდ
პერგამენტი

1 ქიმიში ერთი დლით ადრე რომში ჩაალბეთ. 250 გ ფუქილი ჩაყარეთ ჯამში, შუაში ჩაალბეთ და საფუარი შიგნით ჩააქუცმაცეთ. დაუმატეთ რძე, 1 ჩ.კ. შაქარი, მოზილეთ ცომი, დააფარეთ და დადგით ასაფუებლად 20 წთ. მწარე ნუშს გადაავლეთ მდულარე წყალი, გააცალეთ კანი და წერილად დაჭერით.

2 ცომს შეურიეთ ყველა დანარჩენი ინგრედიენტი, დააფარეთ და დადგით 1 სთ. გაყავით ცომი ორად, გადაზილეთ და კვლავ დადგით 1 სთ. ცომის ორივე ნახევარს მიეცით მოგრძო ფორმა. გააცხელეთ ლუმელი 200°-მდე.

3 საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი და დაწყვეთ კექსები. ზემოდან ცოტაოდენი თბილი წყალი ნაუსვით და კიდევ ცოტა ხნით დადგით. შედგით ლუმელში და აცხვეთ 1 სთ.

4 გააღწეთ კარაქი და ნაუსვით გაგრილებულ კექსებს. მოაყარეთ ერთმანეთში არეული შაქარი და შაქრიანი ვანილი. ისევ კარაქი გადაუსვით და ბოლოს სქლად მოაყარეთ შაქრის პუდრა.

5 კექსი გამოცხობიდან რამდენიმე დღის შემდეგ უფრო გემრიელია. კექსი უნდა გაახვიოთ ცელოფანში და შეინახოთ გრილ ადგილას.

შტრუდელი ვაშლითა და თაფლაკვერებით

სისწრაფე ●●●●
სიმარტოვე ●●●●
სიიარვე ●●●●

მოსამზადებლად: 15 წთ.
გამოსაცხობად: 25 წთ.

მასალა 1 შტრუდელისთვის:
100 გ ყავისფერი თაფლაკვერი მინანქრის გარეშე
100 გ ნალები
4 ვაშლი
1/4 ჩ.კ. დარიჩინი
1 მნიკვი მიხაკი
1 ს.კ. ყავისფერი რომი
350 გ ფენოვანი ცომი
50 გ კარაქი
2 ს.კ. შაქრის პუდრა მოსაყრელად
პერგამენტი

1 თაფლაკვერები დაჭერით წერილად. შეათბეთ ნალები და დაუმატეთ თაფლაკვერს.

2 გათალეთ ვაშლი, გაჭერით ოთხად, ამოაჭერით გული და თითოეული მეოთხედი დაჭერით სიგანეზე.

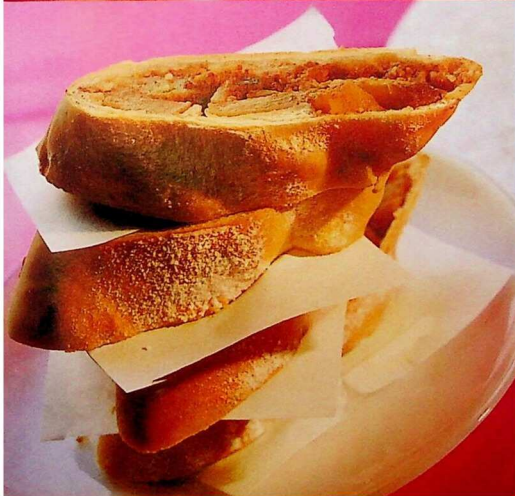
3 თაფლაკვერიან მასას დაუმატეთ დარიჩინი, მიხაკი, რომი და კარგად აურიეთ.

4 გააცხელეთ ლუმელი 200°-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. ფენოვანი ცომი გააბრტყელეთ მართკუთხედად. გააღწეთ კარაქი და ნაუსვით ცომს. ზემოდან გაანაწილეთ თაფლაკვერიანი მასა ისე, რომ დაახლ. 1 სმ კიდევით ცარიელი დარჩეს. მოაწყვეთ ვაშლი. შემოუქცეთ კიდევით და გრძელი მხრიდან გადაახვიეთ. დადეთ საცხობ ფირფიტაზე და გადაუსვით გამდნარი კარაქი.

5 აცხვეთ 25 წთ., სანამ ნამცხვარი მოყავისფრო არ გახდება. დროდადრო ნაუსვით დარჩენილი კარაქი.

6 მზა ნამცხვარს სქლად მოაყარეთ შაქრის პუდრა. ნელთბილი შტრუდელი სუფრასთან მიიტანეთ ათქვეფილ ნალებთან ერთად.

ზედა სურათი: საშობაო კექსი
ქვედა სურათი: შტრუდელი ვაშლითა და თაფლაკვერებით



ლიმონისა და ფორთოხლის კანის ცუკატი

ლიმონის კანის ცუკატი ლიმონის სქელი კანისაგან მზადდება, ხოლო ფორთოხლის ცუკატი ნარინჯის (მწარე ფორთოხალი) კანისაგან. სქელ კანს შაქრის სიროფში ხარშავენ და აშრობენ. შემდეგ წვრილად ჭრიან და პაკეტებში აწყობენ.

საახალწლო გოჭი

კექსუნები სალიამით

სისწრაფე
სიმარტოვე
ხიაფე



მოსამზადებლად: 35 წთ.
გამოსაცხობად: 45 წთ.

სისწრაფე
სიმარტოვე
სიიაფე



მოსამზადებლად: 40 წთ.
გამოსაცხობად: 20-25 წთ.

1 ულუფა = 530 კ/კალ.

1 ცალი = 290 კ/კალ.

მასალა 8 ულუფისთვის:

- 450 გ გაყინული ფენოვანი ცომი
- 200 გ ხახვი
- 1 კბილი ნიორი
- 2 ს.კ. ზეთი
- მარილი
- 250 გ ქაშა სოკო
- 1 კონა ოხრახუმი
- 40 გ დაჭრილი ფსტა
- 500 გ შეზაფხული ღორის ხორცის ფარში
- 2 კვერცხი
- 2 კვერცხის გული
- ახლად დაფუთული პილპილი
- 1 შავი ზეთისხილი
- პერგამენტი

მასალა 12 ცალისთვის:

- 5 პატარა სალიამი (25-25 გ)
- 1 დიდი პამიდორი
- 1 მწვანე წინაკა
- 200 გ ფქვილი
- 1/2 ჩ.კ. მარილი
- 1 1/2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- 1/2 ჩ.კ. სოდა
- 1 კვერცხი
- 50 მლ ზეთუნის ზეთი
- 180 გ დო
- 4 პატარა მჭავე კიტრი
- მაიონეზი

1 გაალღვეთ ფენოვანი ცომი. გაფქვევით ხახვი და ნიორი, დაჭერით წვრილად, შუშეთ 1 წთ. და მოაყარეთ მარილი. გაასუფთავეთ ქაშა სოკო და დაჭერით მსხვილად. შუშეთ ხახვთან ერთად 10 წთ. გადაწურეთ ზეთი და სოკოიანი მასა აქციეთ სქელ პიურედ.

1 გააცხელეთ ღუმელი 180°-მდე. კექსუნების საცხობ ფორმას ნაუსვით ცხიმში და შედეთ მაცივარში.

2 გარეცხეთ ოხრახუმი და დაჭერით მსხვილად. შეურიეთ ერთმანეთს სოკოს პიურე, ოხრახუმი, ფსტა, ღორის ხორცის ფარში და 2 მთლიანი კვერცხი. მოაყარეთ მარილი და პილპილი. მუყაოსაგან გამოჭერით საცხობი ფირფიტის ზომის გოჭი. გააცხელეთ ღუმელი 200°-მდე.

2 3 სალიამი დაჭერით წვრილად. პამიდორი და წინაკა გაკრეცხეთ და წვრილად დაჭერით. პამიდორის 24 პატარა ნაჭერი თვალბისთვის შეინახეთ.

3 ფენოვანი ცომი გააბრტყელეთ ორ ცელოფანს შორის და მუყაოს შაბლონის დახმარებით ცომისაგან გამოჭერით 2 გოჭის ფორმა. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი, დადეთ ერთი გოჭი და ზედ ფარშიანი შიგთავსი გაანაწილეთ ისე, რომ კიდეები ცარიელი დარჩეს. კიდეებს ნაუსვით წყალი.

3 შეურიეთ ერთმანეთს ფქვილი, ძხვი, წინაკა, მარილი, ცომის საფხვიერებელი, ათქეფილი კვერცხი, ზეთი, პამიდორი, დო და სწრაფად მოურიეთ.

4 დაადეთ მეორე ფენა და კიდეები თითის დაჭერით კარგად შეაერთეთ. ცომის ზედაპირი დაჩხვლიტეთ ჩანგლით. კვერცხის გულს შეურიეთ ცოტაოდენი წყალი და გადაუსვით ცომს. გოჭს ზეთისხილის თვალი გაუკეთეთ. აცხვეთ 40-45 წთ. ცხობისას შიგადაშიგ გადაუსვით კვერცხის გული.

4 ჩაასხით ცომი კექსუნების საცხობ ფორმის ღრმულეებში და აცხვეთ 20-25 წთ. გადმოიღეთ ცხარეზე და გააგრილეთ.

5 დაჭერით დარჩენილი ძხვი. კიტრი დაჭერით მრგვალად. დაასკუპეთ კექსუნებს თითო წვეთი მაიონეზი შუაში და ორი წვეთი — ზემოთ. ცხვირის ნაცვლად შუაში ძხვის თითო ნაჭერი დაადეთ. ყურების ნაცვლად კი მაიონეზის ზედა წვეთებზე კიტრის ნაჭრები დააწყეთ. თვალბის ადგილას მაიონეზის 2 წვეთი დაასხით და ზედ პამიდორის 2 პანანინა ნაჭერი მოათავსეთ, პირი კი კიტრის გრძელი ნაჭრით გაუკეთეთ.



გოჭის შიგთავსის ვარიანტები

შიგთავსისთვის შეგიძლიათ სხვადასხვა ხორცის ფარში გამოიყენოთ: ძროხის, ქათმის ან ბატკნის. ბატკნის ხორცს სოკო არ შეურიოთ, დაუმატეთ ქიშმიში, დაჭრილი ზეთისხილი და გარჩეული მზესუმზირა. მოაყარეთ მარილი, პილპილი, დარიჩინი და როზმარინი.

პატარა ფუნთუშები

ხისწრაფე ●●●
სიმაჩრტივე ●●●
სიიაფე ●●●

მოსამზადებლად: 40 წთ.
მოსამზადებლად: 40 წთ.
გასაჩერებლად: 40 წთ.

1 ცალი = 165 კ/კალ.

მასალა 18 ცალინთქვის:
1/2 ბრიკეტი საფუარი (21 გ)
1/8 ლ ნელთბილი რძე
400 გ ფქვილი
60 გ შაქარი
80 გ ოთახის ტემპერატურის კარაქი
1 კვერცხი
100 გ ხილფაფა გემოვნებისამებრ
ზეთი ან ერბო საცხობად
შაქრის პუდრა მოსაყრელად
6 ნეკირი (ხის ან ქრელი პლასტმასის)

1 დააქუცმაცეთ საფუარი და გახსენით რძეში. ფქვილი ჩაცერით ჯამში. შეურიეთ ერთმანეთს საფურკიანი რძე, შაქარი, კარაქი და კვერცხი. მიღებული მასა დაუმატეთ ფქვილს და მოზილეთ ელასტიკური ცომი. დააფარეთ და დადგით თბილ ადგილას 40 წთ.

2 გადაზილეთ ცომი და ფქვილმოყრილ ზედაპირზე გააბრტყელეთ დაახლ. 1 1/2 სმ სიმაღლეზე. ჭიქით ან სპეციალური საჭრელით გამოჭერით 5 სმ დიამეტრის 36 წრე.

3 18 წრის შუაგულში ცოტაოდენი ხილფაფა გაანანილეთ, კიდებზე კი წყალი ნაუსვით. დაადეთ ცარიელი წრეები და კიდები კარგად შეანებეთ.

4 დააფარეთ ჩაის ტილო და ასაფუებლად დადგით 15 წთ.

5 ამასობაში გააცხელეთ ცხიმო. ფუნთუშები მდულარე ცხიმში ნანილ-ნანილ ჩაუშვით და ორივე მხრიდან კარგად დაბრანეთ.

6 მზა ფუნთუშები დასაწურად დააწყვეთ ქალაღზე და მოაყარეთ შაქრის პუდრა.

7 თითო ნეკირზე წამოაცვით 2-3 ფუნთუშა და სუფრასთან ისე მიიტანეთ.

ტკბილი ფუნთუშები

ხისწრაფე ●●●
სიმაჩრტივე ●●●
სიიაფე ●●●

მოსამზადებლად: 20 წთ.
გამოსაცხობად: 30 წთ.

1 ცალი = 85 კ/კალ.

მასალა 30 ცალინთქვის:
50 გ დარბილებული კარაქი
100 გ შაქარი
2 კვერცხი
1 ს.კ. რომი
1 მნიკვი ჯავზი
50 გ კანგაცლილი, წერილად დაფქული ნუში
220 ფ ფქვილი
1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
ზეთი ან ერბო გამოსაცხობად
3 ს.კ. შაქარი მოსაყრელად

1 კარაქი, შაქარი და კვერცხი ათქვიფეთ შაქროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ რომი, ჯავზი, ნუში და ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი.

2 ქვაბში გააცხელეთ ზეთი. ცხელი იქნება მაშინ, როდესაც ზეთში ჩაშვებული ხის ნეკირი პატარა ბურთულებს გაიკეთებს.

3 2 ჩაის კოვზით აიღეთ ცომის პატარა გუნდები, ჩაუშვით მდულარე ზეთში და კარგად დაბრანეთ. დასაწურად დააწყვეთ ქალაღზე და მოაყარეთ შაქარი.



რჩევა მოსართავად: შეგიძლიათ ფუნთუშებს შაქრის მინანქარი წაუსვით და შაქრის ქრელი ბურთულებით მორთოთ.

ზედა სურათი: პატარა ფუნთუშები
ქვედა სურათი: ტკბილი ფუნთუშები



ცხიმში დაბრანვა

ცხობისთვის ცხიმი 180°-მდე უნდა გაცხელდეს. ნამცხვარი ასე უფრო ადვილად იკეთებს ქერქს, ბევრ ცხიმს აღარ შეინოვს და ნაკლებად კალორიული გამოდის. ცხიმში ცხობისთვის ყველა ცხიმი არ გამოდგება. კარაქი ასეთ მაღალ ტემპერატურაზე იწვის. ცხიმში ცხობისთვის შეგიძლიათ გამოიყენოთ როგორც ზეთი, ისე ერობო.



ქოქოსის შეიკი

9 ს.კ. დაჭრილი ანანასი აქციეთ პიურედ. შეურიეთ 300 მლ ქოქოსის რძე, 300 მლ ბანანის წვენი, 150 გ ნალები და შაქარი გემოვნებით. შეიკი სუფრასთან მიიტანეთ ყინულითა და სანრუპავით. ამ მასალით გამოდის 4 ჭიქა კოქტეილი.



ხენდროიანი პუნში

500 გ მწიფე ხენდრო გაარჩიეთ, გარეცხეთ და 3 სთ. შედგით მაცივარში. ჩაყარეთ კენკრა პუნშის ჭურჭელში, დაასხით 250 მლ მოცხარის წვენი და 250 მლ წყალი. სურვილისამებრ დაუმატეთ პიტნის ფოთლები. გამოდის 10 პატარა ჭიქა პუნში.



ხილის წვენი ყინულით

ბავშვების საყვარელი ხილის წვენი ჩაასხით ყალიბში და გაყინეთ. ჭიქები აავსეთ ყინულით, დაასხით იგივე წვენი და დაუმატეთ წყალი. თუ ყინულისათვის ხილის ან ცხოველების ფორმის ყალიბს გამოიყენებთ, ბავშვებს ძალიან მოეწონებათ.



ყინულივით ცივი მოცვი

შეურიეთ ერთმანეთს 300 გ ძალიან ცივი მოცვი, 500 მლ რძე, 100 გ ნალები, 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი, 3-4 ს.კ. შაქარი და ეს ყველაფერი აქციეთ პიურედ. გაანანილეთ 4 ჭიქაში, ჩაანყვით სანრუპავები და ისე მიიტანეთ სუფრასთან.



საზაფხულო ცივი ჩაი

2 სასე ს.კ. ხილის ჩაის (მაგ., ხენდროსი, ყოლოსი, ალუბლის, ბანანის) დაასხით 1/2 ლ მდლარე წყალი და დადგით 10 წთ. ჩაი დაატკბეთ სურვილისამებრ და გააცივეთ. გაანანილეთ 5 ჭიქაში, დაუმატეთ ყინულივით ცივი წყალი და ისე მიირთვიეთ.



ხენდროსა და ატმის კოქტეილი

200 გ მწიფე ხენდრო კარგად გააცივეთ, დაუმატეთ 2 ს.კ. ხენდროს სიროფი და აქციეთ პიურედ. შეურიეთ 500 მლ ატმის წვენი და სასმელი 4 ჭიქაში გაანანილეთ. სურვილისამებრ დაუმატეთ გაზიანი წყალი.



ლიმონის შარბათი

ჩადეთ ჭიქებში ლიმონის ნაყინის 2-2 ბურთულა. დაახსით ლიმონის ლიმონათი და წყალი. ლიმონათისა და წყლის თანაფარდობა შეგიძლიათ გემოვნებისამებრ ცვალოთ. ჭიქის პირზე ლიმონის ქერქის სპირალი ან ლიმონის თხელი ნაჭერი ჩამოაცვიოთ.



ბანანის შეიკი

2 მწიფე ბანანი აქციეთ პიურედ. შეურიეთ 300 მლ დო და 300 გ ვანილიანი იოგურტი. გააგრილეთ, გაანაწილეთ 4 ჭიქაში და სუფრასთან სანრუპავით მიიტანეთ. შეგიძლიათ ჭიქებზე ხის წკირები დადოთ, რომლებზეც ბანანისა და სხვა ხილის ნაჭრები იქნება ნამოცმული. სურვილისამებრ ჭიქაში ჩადეთ ნაყინის 2 ბურთულა.



თხილიანი შეიკი

თხილიანი ნაყინის 8 ბურთულა 6-8 ს.კ. თხილიან შოკოლადის კარაქთან ერთად ათქეფეთ და შეურიეთ 1/2 ლ რძე. შეიკი გაანაწილეთ 4 ჭიქაში და მოაყარეთ შოკოლადის ბურბუშელა.



ვაშლის ცხელი წვენი

ჩაის სანურში ჩადეთ დარიჩინის 1 ლერო, 2 მიხაკი და ფორთოხლის 1 ნაჭერი. ჯამში ჩაასხით 600 მლ ვაშლის ნატურალური წვენი, სანური ჩაუშვით წვენიში, გააცხელეთ წვენი და რამდენიმე წუთში ამოიღეთ ჩაის სანური. ცხელი წვენი 4 ჭიქაში გაანაწილეთ.



საბავშვო პუნში

მოამზადეთ 300 მლ შავი ჩაის სუსტი ნაყენი. დაუმატეთ 300 მლ ანწლის წვენი, 150 მლ ფორთოხლის წვენი და დარიჩინი. ნის პატარა ლერო ჩააგდეთ. მიღებული მასა შეაცხელეთ ჯამში და ცოტა ხანს დადგით. ამოიღეთ დარიჩინის ლერო და შაქრით ან თაფლით დაატკბეთ. პუნში 4 ჭიქაში გაანაწილეთ.



ცხელი შოკოლადი

1/2 ჭიქა ნაღები ათქეფეთ გამაგრებამდე. გააცხელეთ 1/2 ლ რძე, გადმოდგით ცეცხლიდან. ჩაყარეთ 100 გ დატეხილი ნახევრადმწარე შოკოლადი და ურიეთ, რომ გადნეს. ცხელი შოკოლადი გაანაწილეთ 4 ჭიქაში და დაუმატეთ ათქეფილი ნაღები. დაახებეთ ცოტაოდენი ნახევრადმწარე შოკოლადი.

ნამცხვრის შენახვა და გაყინვა

ქვემოთ ნახავთ რამდენიმე რჩევას იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა შეინახოთ ნამცხვარი:

გამომცხვარის შენახვა

ნამცხვარი რომ არ გამოშრეს, გაახვიეთ თხელ ცელოფანში და შეინახეთ მაცივარში ან ჩადეთ თუნუქის ჭურჭელში და დადგით გრძელ ადგილას. მშრალი ნამცხვრები ოთახის ტემპერატურაზე არ ფუჭდება. კრემიანი ტორტები და ნამცხვრები კი მაცივარში უნდა შეინახოთ. ნამცხვარი, რომელიც, ახლადგამომცხვარი იქმევა (მაგ.

შტრუდელი, ვაფლი, ან ვაშლის ნამცხვარი), 1-2 დღის შემდეგაც გემრიელი იქნება, თუ სულ ცოტა ხნით ლუმელში შეათბობთ. ფხვიერი ცომისგან მომზადებული ხრამუნა ნამცხვრები შეინახეთ თუნუქის ჭურჭელში, რომელსაც მჭიდროდ ეხურება თავსახური. თუ რბილი ნამცხვრის შენახვა გინდათ (მაგ. თაფლაკვერის), თუნუქის ჭურჭელი ერთი ღამით თავლია დატოვეთ და შემდეგ დაახურეთ. კარგი იქნება, თუ ასეთ ნამცხვრებს ვაშლთან ერთად შეინახავთ.

გამომცხვარის გაყინვა

გაყინეთ ნამცხვრის დარჩენილი ნაჭრები და მოულოდნელად მოსულ სტუმრებს ხელცარიელი არ დახვდებით. ქვემოთ მოცემული ცხრილში ნახავთ, რომელი ნამცხვარი რამდენ ხანს ინახება. რაც უფრო ახალია ნამცხვარი გაყინვამდე, მით უკეთესი გემო აქვს გაღობის შემდეგ, ამიტომ ნამცხვრის დარჩენილი ნაჭრები რაც შეიძლება მალე გაყინეთ.

ნამცხვარი	რამდენ ხანს ინახება?	როგორ გავაღოთ?	უნდა იცოდეთ, რომ...
დაბალი ბისკვიტი	4-5 თვე	დაახლ. 15 წთ. 175°-ზე ლუმელში.	სანამ გაყინავთ, ფენებს შორის თხელი პარკი დააფინეთ.
ტორტის ბისკვიტი ან რულეტი	2-3 თვე	დაახლ. 6 სთ. ოთახის ტემპერატურაზე.	თუ მსუბუქად გაყინავთ, უკეთ დაიჭრება.
ფუნოვანი ცომის ფირფიტა	4-5 თვე	დაახლ. 15 წთ. ლუმელში 175°-ზე	გაყინეთ მინაქრის გარეშე, ფენებს შუა დააფინეთ ალუმინის ფოლგა.
ფუნთუშები	5-6 თვე	საყინულედან პირდაპირ ლუმელში შედეთ და აშრეთ დაახლ. 15 წთ. 200°-ზე.	ლუმელში შედგმის წინ წყლით დანამეთ.
პური	დაახლ. 8 თვე	4-8 სთ. ოთახის ტემპერატურაზე	სანამ გაყინავთ, ისეთ ნაჭრებზე დაჭერით, რომ მერე ტოსტერში გააღოთ.
საფურჩიანი „ნანნაი“	დაახლ. 5 თვე	დადეთ ოთახის ტემპერატურაზე 2 სთ. შემდეგ გაახვიეთ ალუმინის ფოლგაში, შედეთ ლუმელში და აშრეთ 200°-ზე 10 წთ.	სანამ გაყინავთ ისეთ ნაჭრებზე დაჭერით, რომ მერე ტოსტერში გააღოთ.
ყველის ნამცხვარი	დაახლ. 3 თვე	ოთახის ტემპერატურაზე მინ. 6 სთ.	თუ მსუბუქად გაყინავთ, უკეთ დაიჭრება.
პატარა საფურჩიანი ნამცხვრები	3-4 თვე	პირდაპირ ლუმელში შედეთ და აშრეთ 175°-ზე დაახლ. 25 წთ.	გაყინეთ მინაქრის გარეშე.
ფხვიერი ნამცხვარი	დაახლ. 5 თვე	პირდაპირ ლუმელში შედეთ და აშრეთ 175°-ზე დაახლ. 15 წთ.	მჭიდროდ შემოახვიეთ თხელი ცელოფანი და ისე გაყინეთ.
კექსი	5-6 თვე	2-6 სთ. ოთახის ტემპერატურაზე	მჭიდროდ შემოახვიეთ თხელი ცელოფანი და ისე გაყინეთ.
შტრუდელი	4-5 თვე	დადეთ ოთახის ტემპერატურაზე 4 სთ. შემდეგ გაახვიეთ ალუმინის ფოლგაში, შედეთ ლუმელში და აშრეთ 175°-ზე დაახლ. 30 წთ.	მჭიდროდ შემოახვიეთ თხელი ცელოფანი და ისე გაყინეთ.

ნამცხვრის მორთვა

ცომის გაყინვა

შეგიძლიათ ნამცხვრის ცომიც გაყინოთ. გაყინული კექსის ცომი 6 თვის განმავლობაში ინახება. კარგი იქნება, თუ ცომს პირდაპირ ფორმაში გაყინავთ. საფუერნიანი ცომი აფუებამდე უნდა გაყინოთ და შეგიძლიათ 3 თვე შეინახოთ. გამოყენების წინ კი გააღლევთ ოთახის ტემპერატურაზე 3-4 სთ. და გამოიყენეთ ისე, როგორც ახალი ცომი. შეგიძლიათ ფხვიერი ცომიც გაყინოთ და 3 თვეს შეინახოთ.

ნამცხვარი მორთვის გარეშეც ძალიან გემრიელი იქნება, მაგრამ ნაკლებად მიმზიდველი. თუ ცოტა დრო გაქვთ, შეგიძლიათ ნამცხვარი შაქრის ქრელი კანფეტებით, შოკოლადის ბურბუშელით ან მზა შაქრის მინანქრით მორთოთ. მაგრამ თუ თქვენი მიზანი ხელოვნების ნიმუშის შექმნაა, ამ გვერდზე მოცემული რამდენიმე საინტერესო რჩევა აუცილებლად დაგეხმარებათ.

შოკოლადის ანბანი

შოკოლადის ასოებით ტორტზე და ნამცხვარზე სასურველი ნარნერის გაკეთებას შეძლებთ. აიღეთ 400 გ შოკოლადი კაკაოს ცხიმის 20%-ზე მეტი შემცველობით, გააღწეთ ორთქლზე, ჩაასხით მოსართავ პარკში და პერგამენტზე ასოები დახატეთ. როდესაც ასოები გამაგრდება, ფრთხილად მოაცილეთ პერგამენტი.

დაშაქრული კენკრა

ნამცხვრის მოსართავად შეგიძლიათ დაშაქრული კენკრა გამოიყენოთ. ამისათვის მოცხარი, მარწყვი ან ჟოლო ჯერ ათქვეფილ ცილაში ამოვლეთ, შემდეგ — შაქარში, ბოლოს კი გასაშრობად ცხაურზე დააწყვეთ.

შაქრის გული

მუყაოსგან გამოჭერით ტორტის ან ნამცხვრის ფორმის წრე. ქაღალდის შუაში ამოჭერით გული. ნამცხვრის ზედაპირი სასურველი მინანქრით დაფარეთ და გააგრილეთ. დაადეთ შაბლონი და ზედ შაქრის პუდრა მოაყარეთ. შეგიძლიათ ნამცხვარზე მონაწყობა რომელიმე მცენარის ფოთლები, მოაყაროთ შაქრის პუდრა და აიღოთ ფოთლები.

კარამელის ნატეხები

სამუშაო ზედაპირზე დააფინეთ პერგამენტი. გააცხელეთ ტაფაზე 100 გ შაქარი და ადუღეთ, სანამ მოყავისფრო არ გახდება. კარამელი პერგამენტზე ბალისებურად დაასხით. ბადის ხაზები ძალიან ნვრილი უნდა იყოს. გააგრილეთ, დატეხეთ დიდი ზომის ნაჭრებად და ჩააჩქეთ კრემში.

ყელეს ბურთები

ბურთები განსაკუთრებით ხილის ტორტებს უხდება. ნითელი ან მწვანე ხილის ყელე მოამზადეთ პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით. თხევადი ყელე ჩაასხით ბურთების გასაკეთებელ ფორმაში და როცა გაცივდება, ფრთხილად ამოიღეთ.

ტკბილი ვარსკვლავები

ვარსკვლავები ძალიან უხდება ნამცხვარს მუქი შოკოლადის მინანქრით. მარცპანი მოზილეთ ცოტაოდენ შაქართან ერთად, შეღებეთ ყვითელი საკონდიტრო საღებავით, გააბრტყელეთ და სპეციალური ფორმებით ვარსკვლავები ამოჭერით. ნამცხვარს მოასხით მუქი შოკოლადის მინანქარი და როცა გამაგრდება, ზემოდან ვარსკვლავები მოაწყვეთ.

როდის რას ვაცხოვრებთ

ქვემოთ ჩამოწერეთ თქვენი ოჯახის წევრებისა და მეგობრების სახელები და მიუწერეთ მათი საყვარელი ნამცხვრები, ლევზელი, პიცა და კოქტეილი. ასევე შეგიძლიათ თავად შეადგინოთ სეზონური კალენდარი და ჩამოწეროთ, რისი გამოცხობა გირჩევნიათ ნელინადის ამა თუ იმ დროს.



გაზაფხული

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

ზაფხული

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

შემოდგომა _____

ზამთარი _____



სასარგებლო ინფორმაცია

ინგრედიენტების აწყვა

თუ სახლში ზუსტი სასწორი ან საწყაო არ აღმოგაჩნდათ, რეცეპტებში მითითებული ინგრედიენტების ასაწყავად ჩაის ჭიქა, სუფრის კოვზი და ჩაის კოვზი გამოიყენეთ. ამისთვის ქვემოთ მოცემული ცხრილით იხელმძღვანელეთ. ჩაის ჭიქით აწყვისას გაითვალისწინეთ, რომ ცომში ჩაყრის წინ ფქვილი ჯერ უნდა აწყეთ და შემდეგ გაცრათ, რადგან გაცრილი ფქვილის მოცულობა უფრო მეტია, ვიდრე გაუცრელია.

ტემპერატურის აღნიშვნა ელექტროლუმებზე და გაზქურაზე

°C	გაზქურაზე
125	1
150	2
175	3-4
200	4-5
225	5-6
250	6-7
275	7-8

ინგრედიენტები	წონა გრამოვით		
	ჩაის ჭიქაში	სუფრის კოვზში	ჩაის კოვზში
წყალი	250	18	5
არაჟანი	250	25	10
ახალი ყოღო	140	20	—
ახალი ხენდრო	150	25	—
ბრინჯი	240	30	10
გარჩეული თხილი	170	30	10
გარჩეული მინის თხილი	175	25	8
გარჩეული ნუში	160	30	10
დაფქული დარიჩინი	—	20	8
დაფქული ყავა	—	20	7
დაფხვნილი ორცობილა	130	10	5
დაფხვნილი უელატინი	—	15	5
ზეთი	240	17	5
კაკაო	—	25	9
ლიმონის მჟავა	—	25	8
ლიქიორი	—	20	7
მარილი	—	30	10
ნაღები	250	14	5
პურის ფქვილი	170	30	10
რძე	255	18	5
რძის ფხვნილი	120	20	5
საკონდიტრო ხაშხაში	—	18	5
სახამებელი	180	30	10
სიმინდის ფანტელი	50	7	2
სიმინდის ფქვილი	160	30	10
სოდა	—	28	12
ქიმიში	190	25	7
შაქრის პუდრა	180	25	10
შაქრის ფხვნილი	230	25	10
შერის ფანტელი	100	14	4
ძმარი	—	15	5
ნინიბურა	210	25	7

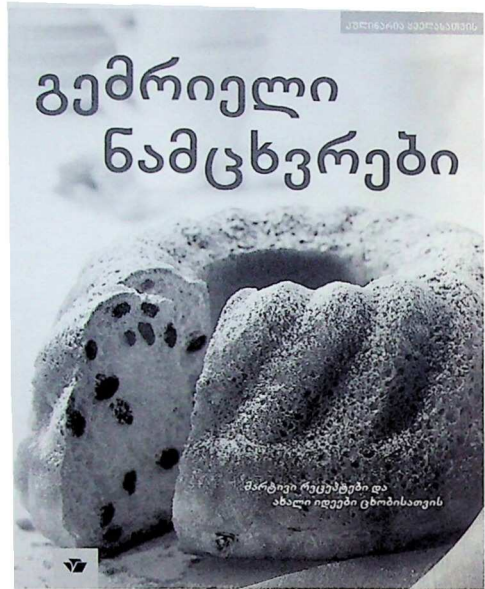
ლექსიკონი და შემოკლებები

ანისული	Анис
დარიჩინი	Корица
ილი	Кардамон
მისაკი	Гвоздика
ფსტა	Фисташка
ჯავზი	Мускатный орех
ჯანჯაფილი (კოჭა)	Имбирь
ხაშხაში	Мак

Ø	დიამეტრი
გ	გრამი
დაახლ.	დაახლოებით
კგ	კილოგრამი
კ/კალ.	კილოკალორია
მინ.	მინიმუმ
მლ	მილილიტრი
ს.კ.	სუფრის კოვზი
სთ.	საათი
სმ	სანტიმეტრი
ჩ.კ.	ჩაის კოვზი
ჩ.ჭ.	ჩაის ჭიქა
ც.	ცალი
ცხიმ.	ცხიმინობა
ნთ.	ნუთი

კულინარიის მოყვარულებს ასევე გათავაზობთ:

ამ წიგნში თავმოყრილია ევროპელი
კულინარების მიერ შედგენილი და
საქართველოში აპრობირებული
100-ზე მეტი გამრიელი ნამცხვრის
ახალი და კლასიკური რეცეპტი.



დიდი წიგნი ცნობისათვის

ავტორები: მ. კიოლერი, კ. კურტი, კ. შმედესი, კ. მიულერ-ურბანი, გ. რუსიჩკა

ქართულ ვარიანტზე მუშაობდნენ: ირინა ბარნოვი, თინათინ კუხიანიძე, თინათინ მამულაშვილი, მარინე სოხაძე

ქართული გამოცემა © ბაკურ სულაკაურის გამომცემლობა, 2006

შპს „ბაკურ სულაკაურის გამომცემლობა“
დავით აღმაშენებლის 150, თბილისი 0112
www.sulakauri.ge

ყველა უფლება დაცულია

წიგნის არც ერთი ნაწილი (იქნება ეს ტექსტი, ფოტო, ილუსტრაცია თუ სხვა) არანაირი ფორმითა და საშუალებით, იქნება ეს ელექტრონული თუ მექანიკური, არ შეიძლება გამოყენებულ იქნას გამომცემლის წერილობითი ნებართვის გარეშე. საავტორო უფლებების დარღვევა ისჯება კანონით.

ISBN 99940-30-94-9

Published originally under the title:

DAS GROSSE GU FAMILIEN BACKBUCH

BY Monika Kohler, Christiane Kuhrt, Kristiane Müller-Urban, Gudrun Ruschitzka, Christa Schmedes

© 1990, 2001 by Gräfe und Unzer Verlag GmbH, München.

Georgian translation Copyright: © by Bakur Sulakauri Publishing, 2006