

శ్రీరామ వినియోగ సాక్షినికా



მერმისი მ.პ.

ჭამა მაინც სჭირთა

The eat is even needed

თბილისი
2009

თუ გინდათ რომ მარტივად მოაგვაროთ
ეს პრობლემა ისარგებლეთ ჩვენს მიერ
მოცემული რეცეპტებით და რჩევებით.
არ გკარნახობთ ზუსტად ასე გააკეთეთ. . .
უბრალოდ გაითვასიწინეთ და ბევრი რამე
თვითონ დაგემგეთ. . .
ჩვენ გაძლევთ რჩევებს, გიზიარებთ
გამოცდილებას, და თქვენ შეგიძლიათ
გაითვალისწინოთ.

ავტორებისგან

ამ წიგნში ახალგაზრდა და „საქმიანი“ დიასახლისები გაეცნობიან საჭმლის მომზადების წესებს, საჭირო მასალებს, გამოსაყენებელ ჭურჭელს, სუფრის მარტივად და ესთეტიურად გაწყობის წესებს. ქცევის წესებს ბანკეტებზე და სუფრასთან, ჩვენ თანამედროვე ცხოვრებაზე მორგებულ სადილების მომზადებას, როგორ გავაკეთოთ მარტივად, როგორ გავაკეთოთ იოლად და როგორ დავიცვათ თავი სიმსუქნისგან, თან ამავედროულად მივირთვათ ყველაფერი სასიამოვნოდ და უნერგიულოდ.

განახლებული და ახლად
შედგენილი გამოცემა

წიგნი მომზადდა კომპანია „მერმისი მ.კ.“ მიერ.

ჭამა მაინც საჭიროა
The eat is even needed
ISBN 978-9941-0-2563-1

ჭამა მანც სეჭორლა



სარჩევი

ინგრედიენტები და ზოგადი ცნობები ინგრედიენტებზე

პურის ფქვილი -----	11
შაქარი -----	11
კარაქი -----	11
საფუარი -----	12
კვერცხი -----	12
ფსტა -----	12
მარციპანი -----	12
მასკარპონე -----	13
ჟოლო -----	13
ლიმეტი -----	13
ხაშხაში -----	13
გოგრა -----	13
ნიგოზი -----	14
თხილი -----	14
კაკაო -----	14
თეთრი და ყავისფერი შაქარი -----	14
ქიშიში -----	14
ქლიავი -----	15
ლიმონი -----	15
ხურტკმელი -----	15
რევანდი -----	15
კომში -----	15
ვაშლატამა -----	16
ალუბალი -----	16
მოცხარი -----	16
მაყვალი -----	16
ვაშლი -----	17
მოცვი -----	17
ხენდრო -----	17
მსხალი -----	17
გარგარი -----	17

საჭირო ხელსაწყოები

ნამცხვრის მოსართავი პარკი -----	21
საცხობი ფირფიტა -----	21
ტორტის გასახსნელი ფორმა	21
მართკუთხა ფორმა -----	21
მრგვალი ფორმა -----	22
ხილის ნამცხვრის ფორმა --	22
კექსუნების ფორმა -----	22
ღვეხელის ფორმა -----	22

ახალი და საჭირო ტექნოლოგიები

თხელი ცომი -----	25
თხელი ცომის შეცვლა -----	25
სახამებელი -----	25
ცომის საფხვიერებელი -----	25
ფხვიერი ცომის გამოცხობა	26
ცომის მოხელასთან დაკავშირებული რჩევები -----	26
ბისკვიტის ცომისთვის რჩევები -----	26
მოსარშული ცომის მომზადება	26
ბისთვის რჩევები -----	26
რჩევა ფენოვანი ცომისთვის	27
ცხიმში დაბრაწვა -----	27
ტორტის ბისკვიტის დანამვა	27
ნაღების მომზადება -----	27
ტორტის მინანქრის მომზადება -----	28
„ფრანქფურთული გვირგვინის“ გაყინვა -----	28
შოკოლადის მინანქრის მოღუღება -----	28
ბეზე -----	28
ნამცხვრის ნაჭრების გაყინვა	28
კრუასანის შიგთავსი -----	29

რჩევა ფორთოხლის ნამცხვრისთვის -----	29
აღუბლის დაკონსერვება ---	29
ხილის შეცვლა -----	29
ხენდროს კანფეტი -----	30
ფხვიერი ცომის გაყინვა ----	30
ნაღების გაყინვა -----	30
გინდათ ნამცხვარი და ცოტადრო გაქვთ	
შოკოლადი -----	30
დაშაქრული კენკრა -----	30
შაქრის გული -----	31
კარამელის ნახატები -----	31
ჟელეს ბურთები -----	31
ტკბილი ვარსკვლავები -----	31
გამომცხვარის შენახვა -----	32
ნამცხვრის ცომის გაყინვა --	32
გამომცხვარის გაყინვა -----	32

მომზადების წესები და პროცესი

სასმელები

ლიმონის შარბათი -----	39
ცხელი შოკოლადი -----	39
ვაშლის ცხელი წვენი -----	39
თხილიანი შეიკი -----	39
ქოქოსის შეიკი -----	39
ბანანის შეიკი -----	40
საბავშვო პუშნი -----	40
ხენდროს პუშნი -----	40
ხილის წვენი ყინულით -----	40
ყინულოვანი ცივი მოცვი ---	40
საზაფხულო ცივი ჩაი -----	41
ხენდროსა და ატმის კოქტეილი -----	41
კვერცხის ლიქიორი -----	41

კრემები და შიგთავსები

ნაღების შიგთავსი -----	45
ლიმონიანი ნაღები -----	45
ვანილის სოუსი -----	45
მოსარშული კრემი -----	45
ბანანის და შოკოლადის კრემი -----	45
მანგოს კრემი -----	46
არაქისის კრემი ნიგვზით --	46
ჟოლოსა და ხაშხაშის კრემი	46
მარციპანის კრემი -----	46
ფორთოხლისა და ავოკადოს სოუსი -----	46
კვერცხის სოუსი -----	47
მუხუდოს სოუსი -----	47
ბერძნული ყველის სოუსი --	47
კრემი შებოლილი თევზით -	47
ბუტერბროტი ორაგულით --	47

ბისკვიტები და ფენები

თხელი ცომის -----	51
ფხვიერი ცომის მომზადება	51
ფხვიერი ცომი კვერცხის გარეშე -----	51
ცომი ზეთით და ხაჭოთი ---	52
საფუერიათი ცომი -----	52
ბისკვიტის ცომი -----	53
ფენოვანის ცომი -----	53

საღამოების და შეხვედრებისთვის

ტორტი კანფეტებით -----	57
სააღდგომო კურდღლები ---	57
სააღდგომო გვირგვინი -----	58
ბლიც-კექსი -----	58
თაფლაკვერები -----	59
თოვლის ფიფქები -----	59
ნამცხვარი ფერადი შაქრით	60
ნამცხვარი ჯოხიანი კანფე-	

ტებით -----	60
ნამცხვარი ოცნება -----	61
გული ჟოლოთი -----	62
გვირგვინები ნაღებითა და	
მარწყვით -----	63
პურის ბაჭიები -----	64
საადღვომო ტორტი -----	64
ბატიბუტის ნამცხვარი -----	65
ფხვიერი ბურთულეები -----	66
ნუშის გაღებები -----	67
მარციპანის ანგელოზები ---	67

ტორტუნები და კექსუნები

ჟოლოს სამკუთხედები -----	71
ვაშლის კრუასანები -----	71
ნამცხვარი „ლოკოკინა“ -----	72
ტორტუნები მანგოს კრემით	72
მოცვის კექსუნები -----	73
კექსუნები გარგარით -----	73
კექსუნები ბანანით -----	74
ვაფლი არაჟნით -----	74
ფუნთუშები ქლიავის ჯემით-	75
შუ -----	76
გახსნილი ნიჟარა -----	77
ტარტაღეტი ხილით -----	77
ბეხეს ტორტუნა გარგარით -	78
ხენდროიანი მილაკი -----	78
მსხალი ფენოვანი ცომში ---	80

ნამცხვრები

მარციპანის ნამცხვარი -----	82
შოკოლადის ნამცხვარი -----	82
ბანანის ნამცხვარი -----	83
მანდარინის ნამცხვარი -----	83
ატმის ნამცხვარი -----	84
აღუბლის ნამცხვარი -----	84
ვაშლის ნამცხვარი ქოქოსის	
ფანტელით -----	85
ნამცხვარი სიდრით -----	85

გარგარის ნამცხვარი -----	86
ფხვიერი ზედაპირით -----	87
ხენდროს ნამცხვარი -----	88
მოცვის უბრალო ნამცხვარი	88
ნამცხვარი წითელი მოცვით	89
ნამცხვარი მჟავე აღუბლით	90
ყავისფერი ნამცხვარი აღ-	
უბლით -----	95
იაპონური ფორთოხლის ნამ-	
ცხვარი -----	95
მანგოს ნამცხვარი -----	96
ვაშლატამას და ქოქოსის ნა-	
მცხვარი -----	97
კომშის ნამცხვარი ბეხეთი -	98
რევანდის არომატული ნამ-	
ცხვარი -----	99
ხურტკმელის ნამცხვარი ბე-	
ხეთი -----	100
ლიმონის ნამცხვარი მინანქრით	
-----	100
ქლიავის ნამცხვარი ნუშით -	101
ქლიავის მარტივი ნამცხვარი	102
ხაჭოს ნამცხვარი -----	103
ხაჭოს კექსი -----	103
მდინარის ტაღლები -----	104
ტკბილი ღვეზელი -----	105
შაქრის და კარაქის ნამცხვარი	
-----	106
ღოს და ქოქოსის ნამცხვარი	107
სამეფო ნამცხვარი -----	108
თხილის ნამცხვარი -----	113
ნიგეზის ნამცხვარი -----	113
ნამცხვარი „ვარდი“ -----	114
ხაჭოს რულეტი -----	115
წითელი მოცვის რულეტი ---	116
ქლიავის ნამცხვარი თხილიანი	
ფხვიერი ზედაპირით-----	116

ტორტები	
ნაყინის ტორტი -----	119
მარციპანის ტორტი -----	119
ნამცხვარი ჟოლოსით -----	120
წაბლის ნამცხვარი -----	120
ტორტი ხილის კრემით -----	121
მანგოს „შარლოტა“ -----	121
იოგურტისა და ლიმეტის ნამცხვარი -----	123
შოკოლადის ნაჭრები -----	124
ჟოლოს რულეტი -----	125
ტალღებიანი ტორტი -----	126
ტორტი „ფიფქია“ -----	126
ფრანკფურთული გვირგვინი	128
ნამცხვარი გალეტებით -----	128
ყურძნის ტორტი -----	133
მოცხარისა და იოგურტის ტორტი -----	134
სამეფო ტორტი -----	135
მარწყვის და ქოქოსის ნამ- ცხვარი -----	135
ტორტი ხილის სალათით --	136
პარიზული ტორტი -----	137
ტორტი „მონადირე“ -----	137
„ცივი ქალბატონი“ -----	138
ტორტი მსხლითა და შოკო- ლადით -----	139
ტორტი კვერცხის პუშნით --	139
ტორტი ანანასით -----	140

პურ-ფუნთუშეული, პიცა და სხვა	
ნიგეზიანი ბისკვიტი, რომელს- აც გამოცხობა არ სჭირდება	
ლოკოკინები ქლიავის ხილ- ფაფით -----	143
ალადები -----	143
ტორტუნები ბოსტნეულით -	144
ყველიანი ბურგერები -----	144
ჭარხლის ნამცხვარი -----	145

ყველიანი ბალიშები -----	145
ტარტალეტკები შაშხით, ყვე- ლით და ბროკოლით -----	146
კექსუნა პრასითა და ყველით	147
ბოსტნეულის ჩანთები -----	147
ინდაურის მობრაწულა -----	148
სატაცურის მობრაწულა ---	149
შებოლილი თევზის მობრა- წულა -----	150
მობრაწულა ყველითა და მწვანილით -----	150
მობრაწულა წიწაკითა და ლობიოთი -----	151
მობრაწულა შებოლილი ლორით -----	152
მობრაწულა ისპანახით და ყველით -----	152
კარტოფილის პიკანტური ნამცხვარი -----	153
დიდი საოჯახო პიცა -----	154
ყველის პიცა -----	159
მინი-პიცა -----	159
ქათმის ხორცის ღვეხელი - ისპანახის ღვეხელი -----	160
შოკოლადის კრუსანები ---	161
შვრიის ფუნთუშები -----	162
რძიანი ფუნთუშა -----	162
პატარა ფუნთუშები -----	163
ტკბილი ფუნთუშები -----	163
ღერძილის პური -----	164
ნიგეზიანი პური -----	165
ფუნთუშა სეზამის მარცვლე- ბით-----	165
დაწნული პური ყველით -----	166
კარტოფილის პური -----	167
თეთრი ოთკუთხედი პური ---	168

ნუგბარი	
გოზინაყი -----	171

თხილი შაქარში -----	171
რახათლუქუმი -----	171

სალათები

ცოცხალი ხილის სალათი ვაშლატმით და ბანანით -----	175
სხვა სალათები -----	175

**ევროული ტრადიციული
მენიუდან**

ფურცლოვანი ცომის პაშტეტი	179
ბავარიული ომლეტი -----	179
ხახვის რულეტი -----	180
სოკო, ხორცის ნაჭრები, კარ- ტოფილი შიგთვისთ -----	181
პომიდორი შეკაზმული გულ- ღვიძლით -----	181
ხორცი ფენოვან ცომში -----	182
ფრინველის ბარკლები კვერცხში -----	182
ძროხის ხორცის რაგო -----	183
რისოტო -----	183
ლუდის კოქტეილი -----	184
ლუდი-გროგ კოქტეილი -----	184
შვლის რაგუ -----	184
თურქული ხორცის პაშტეტი - ხორცის კომოსტოთი და პომი- დორით -----	185
ფენოვანი ცომი ვაშლის პიურით -----	186

გურმანების რეცეპტები

გურმანი დოდოს რეცეპტები	
სკრაბის სალათი ბრინჯით -----	189
სტაფილოს მაიონეზი სანალათი	189
ბურვაკის მუჟუჟი -----	190
ხათოს რეცეპტები	
ყვავ. კომბოსტო მაიონეზში --	190
ნადუდი გადაზედილ ყველში	191

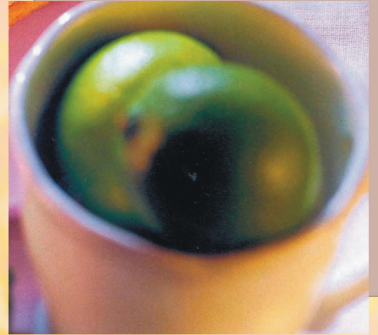
სალათი	191
--------	-----

ქართული დელიკატესები

ხაჭაპური იმერული -----	195
ხაჭაპური აჭარული -----	195
მჭადი -----	196
ღომი -----	196
მწვადი -----	197
კუპტარი -----	197
ქაბაბი -----	198
ხინკალი -----	198
ქათმის გულ-ღვიძლი ტომატში	199
შემწვარი კალმახი -----	199
საცივი -----	200
ხორცის ნაჭრები შემწვარი კარტოფილით -----	200
ნიგოზით შეკაზმული ბადრიჯანი	201
ქათმის სალათი -----	201
ნაზუქი -----	202
ბრინჯი ქიშმიშით -----	202

სულ ცოტა რამ სუფრის შესახებ

განმარტებები -----	205
დანა-ჩანგალი -----	206
ჭიქა მინის (ბროლის) -----	206
სუფრის თეთრეული -----	207
სუფრის გაშლის წესები ----	208
თეფშები -----	209
ჭიქები მინა (ბროლი) სუფარზე -----	213
ხელსახოცი -----	213
სანელბეგელი და ყვავილები	214
წარმოდგენას შეგიქმნით სა-	
ბანკეტო სუფრებზე -----	215
ბანკეტი-ფუშეტი -----	216
ბანკეტ-კოქტეილი -----	217
ბანკეტი-ჩაი -----	217
ერთეულები -----	223



**ინგრედიენტები
და
ზოგადი ცნობები
ინგრედიენტებზე**

ინგედიენტები და ზოგადი ცნობები ინგრედიენტებზე

სარჩევი	
პურის ფქვილი -----	11
შაქარი -----	11
კარაქი -----	11
საფუარი -----	12
კვერცხი -----	12
ფსტა -----	12
მარცპანი -----	12
მასკარპონე -----	13
ჟოლო -----	13
ლიმეტი -----	13
ხაშხაში -----	13
გოგრა -----	13
ნიგოზი -----	14
თხილი -----	14
კაკაო -----	14
თეთრი და ყავისფერი შაქარი -----	14
ქიშიში -----	14
ქლიავი -----	15
ლიმონი -----	15
ხურტკმელი -----	15
რევანდი -----	15
კომში -----	15
ვაშლატამა -----	16
ალუბალი -----	16
მოსარი -----	16
მაყვალი -----	16
ვაშლი -----	17
მოცვი -----	17
ხენდრო -----	17
მსხალი -----	17
გარგარი -----	17

ინგრედიენტები და ზოგადი ცნობები ინგრედიენტებზე

პურის შპვილი

პურის ფქვილი ყველაზე ხშირად იყენებენ საცხობად, რადგან ფქვილის სხვა სახეობებისაგან გასხნევაებით მასში არსებული ცილოვანი ნივთიერებები მოზეფლისას წარმოქმნიან წებოვანას, რომლის წყალბოთაც ცომი სითხეს იწოვს და ცხობის დროს ნამცხვარს კარგად კრავს. ზოგ რეცეპტში, უმაღლესი ხარისხის ფქვილის ნაცვლად, სასურველია გამოიყენოთ სხვა ხარისხის ფქვილი. ასეთ ფქვილში შემავალი ჩენჩოს ნაწილაკები ძალიან ფუფუნება. ამიტომ, თუ უმაღლესი ხარისხის ფქვილს სხვა ხარისხის ფქვილით შეცვლით, ცომს ცოტა მეტი სითხე უნდა დაუმატოთ.

შაქარი

არსებობს სხვადასხვა ხარისხის შაქარი. ცხობისათვის ძირითადად შაქრის თეთრ ფსენილს და შაქრის პუდრას იყენებენ. შაქარი ცომს არა მხოლოდ ატკობს, არამედ ჰაეროვანს ხდის და ოქროსფერს ანიჭებს. და კიდევ, შაქრის საშუალებით ნამცხვარი უფრო დიდხანს ინახება.

კარაქი

ხშირად საუბრობენ ნაკლებციხიმიანი საკვების სარგებლობაზე, საკამათო ნამდვილად არ არის, მაგრამ ძალიან ნუ მოვერიდებით ცხიმს იგი ხელს უწყობს ორგანიზმის ჯანსაღი არსებობისათვის საჭირო ნივთიერებათა ცვლას. კარაქი ცომს განსაკუთრებულ თვისებებს სძენს: ელასტიკურს მატებს და ფხვიერს ხდის. კარაქის მეშვეობით ცომში სხვადასხვა არომატიც უფრო მძაფრდება. გარდა ამისა, ნამცხვარმა რომ არ მიიწვას კარაქი საცხობ ფირფიტაზე და ნამცხვრის ფორმაზე წასაწმელადაც არის საჭირო. თუ ამ უპირატესობების მიუხედავად ცხობისას თქვენ კარაქის გამოყენება არ გსურთ, შეგიძლიათ მარგარინი გამოიყენოთ, მაგრამ აუცილებლად საცხობი და არა საბუტერბოტე მარგარინი, რადგან ასეთი მარგარინი ძალიან ბევრ წყალს შეიცავს.

საფუარი

საფუარი მიკრო ორგანიზმებისგან შედგება, უფრო ზუსტად კი სოკოს უჯრედებისაგან. უჯრედები რომ გამრავლდნენ და ცოში გააფუონ, ჰაერი, ნესტი, სითბო და საკვები (მაგალითად, შაქარი) სჭირდებათ. მიკროორგანიზმები ნესტს, სითბოს და საკვებს ცომიდან იღებენ, ჰაერი კი ენერგიული ზელის შედგენად მიეწოდებათ. რაც უფრო მეტი ჟანგბადი მოხვდება ცოში, მით უფრო ფაფუკი იქნება გამოცხოვის შემდეგ.

კვერცხი

ცხოებისას სასურველია ვისარგებლოთ საშუალო ზომის კვერცხით. თუ დიდი ზომის კვერცხი გაქვთ ერთით ნაკლები გამოიყენეთ, ვიდრე რეცეპტში იქნება მოცემული. კვერცხის წონის გარდა მნიშვნელოვანია კვერცხი იყოს ახალი. რაც შეგიძლიათ მარტივი ტესტით შეამოწმოთ: კვერცხი გატყებთ, თუ ახალია, ცილა შეკრული იქნება, თუ ძველია, მაშინ ცილა თხელი იქნება და ადვილად დაიქცევა.

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. ცხოებისათვის იყენებენ უმარილო ფსტის მწვანე გულს.

მარციპანი

მარციპანი დაფქული ნუშისა და შაქრის პუდრას თანაბარ რაოდენობას შეიცავს. არომატისათვის რამდენიმე წვეთ ვარდის წყალს და მწარე ნუშის ზეთს უმატებენ. მარციპანის მოსამზადებლად ნუშს გადაავლეთ მდუღარეს, რომ დარბილდეს, გააცალეთ კანი და შაქრის პუდრასთან ერთად ელექტროსაფქვაკში ნაწილ-ნაწილ დაფქვით. დაუმატეთ ვარდის წყალი, მწარე ნუშის ზეთი, ხელით მოხილეთ და ჩადეთ ცელოფნის პარკში. მარციპანი ასე რამდენიმე კვირას ინახება.

მასკარპონე

მასკარპონე ცხიმიანი ნაზი ყველია, რომელიც ძროხის რძის ნაღებისგან მზადდება. იგი 45-55% ცხიმს შეიცავს და ნაღებისებრი, ელასტიური კონსისტენციისაა. მასკარპონე სხვადასხვა კრემის, ნამცხვრის ცომისა თუ შიგთავსისთვის გამოიყენება.

ჟოლო

ჟოლო ძალიან ადვილად იჭყლიტება. იგი შევიძლიათ ცოცხლად მიირთვათ ან ნამცხვრის და ხილის პურდინგის მოსამზადებლად გამოიყენოთ. ჟოლოსაგან მშვენიერი ხილფაფის მომზადებაც შეიძლება. გაყინული ჟოლო კარგად ინახება. კენკრა ჯერ ლანგარზე გაყინეთ, რომ ერთმანეთს არ მიეწებოს და შემდეგ პარკში ჩაყარეთ.

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.

ხაშხაში

ყაყაჩოს თესლი საკმაოდ ცხიმიანია. ცხობისას გამოიყენება მწიფე თესლი. მოხალვის ან დაფქვის დროს იგი თხილისებურ არომატს იძენს. უმჯობესია, დაუფქვავე ხაშხაში შეიძინოთ, რომ მალე არ გაფუჭდეს.

ბოგრა

თუ გოგრას ცივ და მშრალ ადგილას დადებთ, ძალიან დიდხანს შეინახება. უმჯობესია, თუ ნამცხვრის გასაკეთებლად არომატულ გოგრას შეარჩევთ. გოგრის თესლი მდიდარია კალიუმითა და ვიტამინებით.

ნიგოზი

თუ ნიგოზი ახალი დაკრეფილია, იგი ჯერ კიდევ არ არის გამშრალი. 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.

თხილი

არსებობს თხილის ორი ჯიშ: მრგვალი და გრძელი. გრძელი თხილი უფრო გემრიელია. ახლად მოკრეფილ თხილს ღია ფერის ნაჭუჭი აქვს. გარჩეული თხილი რამდენიმე კვირის განმავლობაში ინახება, ნაჭუჭიანად კი – უფრო დიდხანს. დაფქული თხილი მალე ფუჭდება. თხილი მდიდარია ცხიმით და ცილებით.

კაკაო

კაკაოს ფხენილს კაკაოს მარცველებისგან ამზადებენ. მარცველებს ხალავენ, კანს აცლიან, ფქვავენ და გადაამუშავებენ. კაკაოს ფხენილი შეიძლება შეიცავდეს 20% ან 10% ცხიმს. კაკაოს ფხენილი უცხიმო რძეში ცუდად იხსნება, ნაღებში – კარგად. კაკაო ნამცხვრის ცომში უპრობლემოდ გაიხსნება, თუ გაცრით და ფქვილში აურევთ.

თეთრი და ყავისფერი შაქარი

არსებობს თეთრი და ყავისფერი შაქარი. თეთრი შაქარი შეიძლება იყოს მსხვილად ან წვრილად დაფქული. ყავისფერი ანუ დაუმუშავებელი შაქარი ბადაგის ნაღებში გვხვდება და არის ყავისფრად შეფერილი და წებოვანი.

ქიშმიში

ქიშმიში ყურძნის ჩირია. ღია ფერის ქიშმიშს ხშირად ფერის შესანარჩუნებლად და გამძლეობის გასახანგრძლივებლად კონსერვანტის სახით გოგირდმჟავას უმატებენ. ხშირად ქიშმიშს ზეთითაც ამუშავებენ, რომ მარცველები ერთმანეთს არ მიეწყობს. კონსერვანტი და ზეთი ქიშმიშს მოშორდება, თუ თბილი წყლით

გარეცხავთ.

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 ხილფაფა მოამზადოთ.

ლიმონი

ჯერ კიდევ მწვანე ლიმონი იკრიფება და დაბალ ტემპერატურაზე მწიფდება. გლუვი და თრხელკანიანი 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.

ხურტკმელი

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

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

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 მაგნებელია მათთვის, ვისაც ნიკრისის ქარი და რევმატიზმი აწუხებს.

კომწი

მწიფე კომწს არომატული სუნი და გემო აქვს. ის მდიდარია

C ვიტამინით და პექტინით, რომელიც ხელს უწყობს ველეს წარმოქმნას. კომში ძალიან უხდება ნამცხვრებს. კომში მოხარშულიც და ცოცხალიც კარგად ინახება გაყინულ მდგომარეობაში.

ვაშლატამა

ვაშლატამა ქლიავისა და ატმის შეჯვარებით მიიღება. იგი წვნიანი და არომატულია, გლუვი ჯანი აქვს. მკვახე ვაშლატამა იკრიფება და ოთახის ტემპერატურაზე მწიფდება. ვაშლატამა ძალიან გემრიელია ხილის საღათებში, ნამცხვრებში, ხაჭოსთან და ნაყინთან ერთად. შეგიძლიათ კურკაგამოცლილი ვაშლატამა გაყინოთ და ისე შეინახოთო.

ალუბალი

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

მოცხარი

არსებობს წითელი, თეთრი და შავი მოცხარი. მოცხარი ზაფხულში შემოდის. წითელ მოცხარს მომწაო 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 შეიცავს.

მაყვალი

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

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 ჩააწყოთ, თუ ნამცხვრისთვის – მდულარე წყალში ამოავლოთ და ისე შეინახოთ მაცივარში. ცხობისათვის საუკეთესოა ხორციანი, მომჟავო ვაშლი.

მოცვი

მოცვი ადვილად იჭყლიტება, ამიტომ სწრაფად უნდა დამუშავდეს. იგი ადვილად 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.

ხენდრო

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

მსხალი

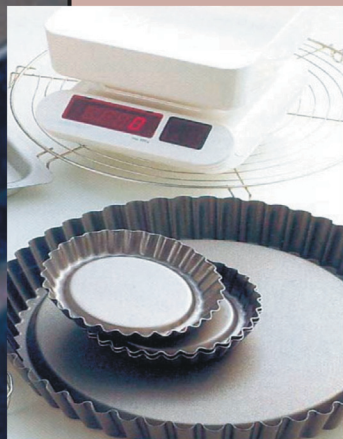
მსხალი ვაშლზე ტკბილია, მაგრამ მეტ შაქარს არ შეიცავს, უბრალოდ, ნაკლები სიმჟავე აქვს. ოთახის ტემპერატურაზე მსხალი მალე მწიფდება. გრილ ადგილას ზოგი ჯიში გაზაფხულამდეც ინახება. თუ მსხალს შაქრის სიროფში მოხარშავთ, მაცივარში კარგად შეინახება. მსხალს უხდება ისეთი სანელებლები, როგორცაა დარიჩინი, ვანილი და კოჭა.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

ბარბარი

ბარბარი ყვითელი, სურნელოვანი და წვნიანი ხილია. საერთოდ, ყველა წვნიანი ნაყოფი ნაკლებად არომატულია, თუმცა ბარბარზე

ამას ვერ იტყვი. გათბობისას გარგარი არაჩვეულებრივ გემოს იძენს, ამიტომ გარგარი იდეალური ხილია ცხობისათვის. გარგარის გაყინვა და ისე შენახვა რეკომენდებული არ არის.

საჭირო ხელსაწყოები



საჭირო ხელსაწყოები

სარჩევი

ნამცხერის მოსართავი პარკი -----	21
საცხობი ფირფიტა -----	21
ტორტის გასახსნელი ფორმა -----	21
მართკუთხა ფორმა -----	21
მრგვალი ფორმა -----	22
ხილის ნამცხერის ფორმა -----	22
კექსუნების ფორმა -----	22
ღვეზელის ფორმა -----	22

საჭირო ხელსაწყოები

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 გასაშრობად დაკიდეთ.

საცხობი ფირფიტა

სხვადასხვა ღუმელს სხვადასხვა ზომის საცხობი ფირფიტა აქვს. ამიტომაც ვიწრო ღუმელი აცხობს პატარა და მაღალ ფირფიტებს და უფრო მეტი დრო სჭირდება ვიდრე დიდი ფირფიტის მქონე ღუმელი. ეს ნუ დაგაბრკოლებთ. ნამცხვარი მზადაა თუ არა ამოწმებთ ხის წკირით თუ ცხობა აკლია შედგითი ისევე ღუმელში და გამოცხობამდე გქონდეთ.

ტორტის ბასახსნელი ფორმა

არსებობს 16-32 სმ დიამეტრის თეთრი ან შავი ფორმა. მოცემული რეცეპტებისათვის 26 ან 28 სმ დიამეტრის ფორმებია რეკომენდირებული. ცხობისათვის საუკეთესოა შავი მეტალისაგან დამზადებული ფორმა, რადგან თეთრი მეტალის ფორმა ღუმლის სიცხეს ირეკლავს და არათანაბრად ანაწილებს მას. ამიტომ ნამცხვარი გარედან სწრაფად ყავისფერდება, ხოლო შიგნით კი უმი რჩება. შავი მეტალის ფორმა კი ღუმლის სითბოს თანაბრად ანაწილებს.

მართკუთხა ფორმა

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

მრგვალი ფორმა

ფორმას აქვს შუაში ღრმული, ამიტომ ნამცხვრის შიგნითა მხარეც ცხელდება და ცომი თანაბრად ცხვება. იდეალურია მაღალი კექსის ან საფუვრიანი ნამცხვრისათვის. თუ არ გვაქვს ასეთი ტიპის ფორმები შეგვიძლია ვისარგებლოთ ტორტის გასახსნელი ფორმით.

ხილის ნამცხვრის ფორმა

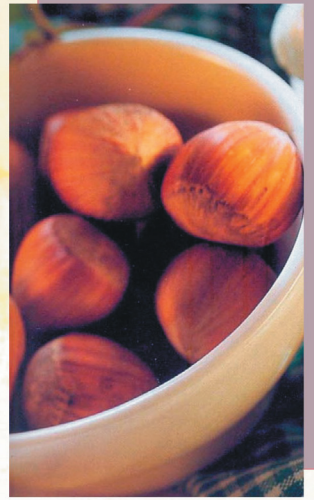
ფორმა 20-30 სმ დიამეტრისაა, დაბალი, დატალღული კედლებით. ტარტალეტის ფორმებიც დატალღულია, ოღონდ გაცილებით პატარა დიამეტრი აქვს. განსაკუთრებით პრაქტიკულია ფორმები, რომლებსაც ძირი ეხსნება. ფორმა გადმობრუნებულ ქვაბზე დადეთ, რომლის ძირის დიამეტრიც ფორმის ძირის დიამეტრზე პატარა იქნება და შემდეგ ფორმის რგოლი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

კაქსუნების ფორმა

ფორმას 12 ღრმული აქვს, თითოეულის დიამეტრი 7,5 სმ-ია, მაგრამ კექსუნები ექვსღრმულიან ფორმაშიც შეგიძლიათ გამოაცხოთ. ამ შემთხვევაში უბრალოდ ორჯერ გამოცხობა მოგიწევთ. თუ თქვენს ფირფიტას მიკვრის საწინააღმდეგო ფენა აქვს, მაშინ ღრმულებში ცხიმის წასმა აღარ დაგჭირდება. კექსუნების საცობი ქაღალდის პატარა ფორმები მალე ფუჭდება.

ღვეზელის ფორმა

ფორმას მაღალი დატალღული კედლებით და ბრტყელი, გლუვი ძირი აქვს. იგი სხვადასხვა ზომისა და მასალისა შეიძლება იყოს: შავი და თეთრი მეტალის, შუშის ან ფაიფურის. შუშის და ფაიფურის ფორმები სუფრაზე დასადებად უფრო ლამაზია, მაგრამ ცხობისას უმჯობეისა შავი მეტალის ფორმა გამოიყენოთ.



ახალი და
საჭირო
ტექნოლოგიები



ახალი და საჭირო ტექნოლოგიები

სარჩევი	
თხელი ცომი -----	25
თხელი ცომის შეცვლა -----	25
სახამებელი -----	25
ცომის საფხვიერებელი -----	25
ფხვიერი ცომის გამოცხობა -----	26
ცომის მოხელასთან დაკავშირებული რჩევები	26
ბისკვიტის ცომისთვის რჩევები -----	26
მოხარშული ცომისთვის მომზადებისთვის რჩევები -----	26
რჩევა ფენოვანი ცომისთვის -----	27
ცხიმში დაბრაწვა -----	27
ტორტის ბისკვიტის დანამვა -----	27
ნაღების მომზადება -----	27
ტორტის მინანქრის მომზადება -----	28
„ფრანქფურთული გვირგვინის“ გაყინვა -----	28
შოკოლადის მინანქრის მოდუღება -----	28
ბეზე -----	28
ნამცხვრის ნაჭრების გაყინვა -----	28
კრუასანის შიგთავსი -----	29
რჩევა ფორთოხლის ნამცხვრისთვის -----	29
ალუბლის დაკონსერვება -----	29
ხილის შეცვლა -----	29
ხენდროს კანფეტი -----	30
ფხვიერი ცომის გაყინვა -----	30
ნაღების გაყინვა -----	30
გინდათ ნამცხვარი და ცოტა დრო გაქვთ შოკოლადი -----	30
დაშაქრული კენკრა -----	31
შაქრის გული -----	31
კარამელის ნახატები -----	31
უელეს ბურთები -----	31
ტბილი ვარსკვლავები -----	31
გამომცხვარის შენახვა -----	33
ნამცხვრის ცომის გაყინვა -----	32
გამომცხვარის გაყინვა -----	32

ახალი და საჭირო ტექნოლოგიები

თხელი ცომი

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

თხელი ცომის შეცვლა

თხელი ცომის მომზადებისას შეგიძლიათ ფქვილის გარკვეული რაოდენობა დაფქული ნუშით ან თხილით ჩაანაცვლოთ; ცომს დარიჩინი, ვანილი, ლიმონი ან ფორთოხლის ცედრა შეურიოთ; ქიშიშის ნაცვლად შოკოლადის ნაჭრებს, ხოლო რძის ნაცვლად ფორთოხლის წვენი გამოიყენოთ... მაგრამ ყოველთვის უნდა გაითვალისწინოთ ძირითად რეცეპტში მითითებული ინგრედიენტების საერთო რაოდენობა

სახამებელი

სახამებელს კარტოფილისგან ან სიმინდისგან ამზადებენ. იგი ზოგიერთი სახის ცომის აუცილებელი კომპონენტია. რაც უფრო მსუბუქ და წვრილფორებიან ნამცხვარს ვამზადებთ, მით უფრო უნდა შემცირდეს წებოვანას მოქმედება, მით მეტია რაც უფრო მეტი აქვს მაღალი ხარისხის ფქვილს. ამიტომ ფქვილის გარკვეულ ნაწილს სახამებლით ცვლიან ხოლმე.

ცომის საფხვიერებელი

ცომის საფხვიერებელი საფუერის მსგავსად ცომის ასაფუებლად და გასაფხვიერებლად გამოიყენება. საფუარი ბიოლოგიური პროდუქტია, ცომის საფხვიერებელი კი ქიმიურადაც მზადდება. სოდის გარდა ის შეიცავს რომელიმე მჟავას, მაგალითად, ღვინომჟავა კალიუმს. თუ ცომის საფხვიერებელს სითხეს დაუმატებთ, იგი ქიმიურ რეაქციაში

შევა: წარმოიქმნება ნახშიროქანგი. ამის შედეგად მძიმე ცომი აფუელება და ჰაეროვანი გახდება. მაგრამ გახსოვდეთ – ცომის საფხვიერების ეფექტი მალე ქრება! ამიტომ გასაფხვიერებელი ცომი მალევე უნდა დაამუშაოთ. თუ უმადლესი ხარისხის ფქვილის ნაცვლად პირველი ხარისხის ფქვილს გამოიყენებთ, მაშინ რძის რაოდენობა გააორმაგეთ.

ფხვიერი ცომის გამოცხობა

ფხვიერი ცომი გამოცხობის შემდეგ ხრაშუნა ხდება და ძალიან უხდება ხილის და ბოსტნეულის შიგთავსი. ფხვიერი ცომი კარგი გამოვა თუ ცივი ხელებით სწრაფად მოხელთ და ცივი ინგრედიენტებს გამოიყენებთ: კარაქი და კვერცხი მაცივრიდან ახალი გამოღებული უნდა იყოს. თუ ცომი დიდხანს ზილეთ, კარაქი დადნება და ცომი ფხვიერი აღარ გამოვა. კალსიკური ფხვიერი ცომისთვის საჭიროა: 1 წილი შაქარი, 2 წილი კარაქი და 3 წილი ფქვილი.

ცომის მოზელასთან დაკავშირებული რჩევები

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

ბისკვიტის ცომისთვის რჩევები

თუ პირველი ხარისხის ფქვილს გამოიყენებთ, 300-350 მლ რძე დაგჭირდებათ. ბისკვიტის ცომი გემრიელია და ადვილად მზადდება. იგი სწრაფად უნდა მოხილეთ და გამოაცხოთ, თორემ ჰაეროვანი ცომი ჩაგივარდებათ. ჯობია ყველა ინგრედიენტი და ფორმა წინასწარ მოამზადოთ და ღუმელიც გააცხელოთ. როდესაც ცხობას დაიწყებთ პირველი 20 წთ. ღუმელი არ გამოაღოთ თორემ ნამცხვარი ჩაგივარდებათ.

მოხარშული ცომის მომზადებისთვის რჩევები

მოხარშული ცომი უჩვეულოდ მზადდება: სითხე, ცხიმი და ფქვილი ცხობის წინ იხარშება. მოხარშულ ცომს კვერცხი აფხვიერებს. ცომი წებოვანი და რბილი გამოდის, ამიტომ მას

საცხობ ფირფიტაზე მოსართავი პარკით დებენ.

შენიშვნა: დაბალი ხარისხის ფქვილის გამოყენებისას რაოდენობა შეამცირეთ ყოველ 100 გრამზე 35 გრამით ნაკლები აიღეთ.

ჩხვები ზენოვანი ცომისთვის

ფენოვანი ცომი ელასტიური უნდა იყოს, ამიტომ მას ინტენსიური ზელვა სჭირდება, ცომი გაბრყელებისას არ გაიხევა, თუ იმდენ ხანს მოხელთ, სანამ ხელზე აღარ მიგეკრობათ.

ცხიმში დაბრაწვა

ცხობისათვის ცხიმში 180°C–ამდე უნდა გაცხლდეს. ნამცხვარი ასე უფრო ადვილად იკეთებს ქერქს, ბევრ ცხიმს აღარ შეიწოვს და უფრო ნაკლებად კალორიული გამოდის. ცხიმში ცხობისათვის ყველა ცხიმში არ გამოდგება. კარაქი მაღალ ტემპერატურაზე იწვის. ცხიმში ცხობისათვის შეგიძლიათ გამოიყენოთ ზეთი და ერბო.

ტორტის ბისკვიტის დანამვა

ტორტის ბისკვიტი ზედმეტად მშრალი რომ არ გამოვიდეს, უნდა დანამოთ. თუ არ გიყვართ დანამული ნამცხვარი, შეგიძლიათ ალუბლის, ნუშის ან ყავის ლიქიორი მოაპკუროთ. თუ არ გიყვართ ალკოჟოლი ნაცხვარში, მაშინ ნამცხვარი რომელიმე ხილის წვენიტ დანამეთ. ამისათვის 1/2 ლიტრ ხილის წვენში გახსენით 2 ს.კ. შაქარი, ადუღეთ, სანამ წვენის ნახევარი არ აორთქლდება, გააგრილეთ და მოასხით ბისკვიტს. ბისკვიტს ძალიან უხდება ფორთოხლის, ალუბლის ან მოცხარის წვენი.

ნაღების მომზადება

ნაღების ათქვეფისას გაითვალისწინეთ, რომ ნაღები და ის ჭურჭელი, რომელშიც ნაღებს თქვეფთ, სასურველია იყოს ცივი. შაქარი ბოლოს დაუმატეთ, ის ხელს უშლის ნაღების გამაგრებას. შაქრის ნაცვლად უმჯობესია შაქრის პუდრა გამოიყენოთ, რადგან ის ნაღებში უფრო იოლად იხსნება.

ტორტის მინანქრის მომზადება

ტორტის მინანქრის ფხვნილი შედგება სახამებრლის, უელატინის, მუავას, 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 წვენში გახსნილი ხილფაფით მოამზადოთ.

„ფრანკფურთული გვირგვინის“ გაყინვა

შეგიძლიათ „ფრანკფურთული გვირგვინის“ ბისკვიტი გაყინოთ და სუფრასთან მიტანის წინ გააღლოთ. კრემი რაიმე რეცეპტის მიხედვით მოამზადოთ და წაუსვათ ნამცხვარს. კრემიანი „ფრანკფურთული გვირგვინის“ გაყინვაც შეიძლება, ამისათვის ნამცხვარი დაჭერით, თითოეული ნაჭერი ცელოფნის პარკში გაახვიეთ და საყინულეში შეინახეთ.

შოკოლადის მინანქრის მოღებვა

2 ს.კ. კაკოს შეურიეთ 3/4 ჩ.ჭ. შაქარი, და გახსენით 5 ს.კ. რძეში. დაუმატეთ 50 გრ. კარაქი და მიიყვანეთ ადუღებამდე, თან ურიეთ. ოდნავ გააგრილეთ და მოასხით ნამცხვარს.

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.

ნამცხვრის ნაჭრების გაყინვა

ნამცხვრის დარჩენილი ნაჭრები შეგიძლიათ გაყინოთ. თითოეული ნაჭერი გაახვიეთ თხელ ცელოფნის პარკში და საყინულეში შეინახეთ. გამოღებისას ნაჭრები ოთახის

ტემპერატურაზე გააღღვეთ, ან გაახვიეთ ალუმინის ფოლგაში და ღუმელში 175-200°C-ზე შეათბეთ 5-10 წთ..

კრუსანის შიბთაზსი

კრუსანს შეიძლება სხვადასხვა შიგთავსი ჰქონდეს:

- წვრილად დაჭრილი სოკო ნიორთან და ქინძთან ერთად.
- წვრილად დაჭრილი ბულგარული წიწაკა მწვანე ხახვთან ერთად.
- წვრილად დაჭრილი პამიდორი ყველთან და მწვანე ხახვთან ერთად.
- გახეხილი ყველი წვრილად დაჭრილ მაგრად მოხარშულ კვერცხთან ერთად.

ჩჩევა ფორთოხლის ნამცხვრისთვის

ნამცხვრის მოსართავად ფორთოხლის ნაჭრების დაშაქრვა სახლშიც შეგიძლიათ. ამისათვის, გარეცხეთ ფორთოხალი, დაჭერით თხელ ნაჭრებად და თითოეული ოთხად გაყავით. 80 გრ. შაქარი 150 გრ. წყალთან ერთად წამოადუღეთ და ფორთოხლის ნაჭრები ცოტა ხნით შიგნით ჩააწყვეთ, რომ დაიწუროს და ნამცხვარი ისე მორთოთ. ნამცხვარს ძალიან უხდება წითელი ფორთოხალი.

ალუბლის დაკონსერვება

ალუბლის დაკონსერვება ადვილია. 1კგ. ლუბალზე 300 გრ. შაქარი დაგჭიდებათ. ალუბალი გარეცხეთ, მოაცალეთ ყუნში, გამოაცალეთ კურკა და სუფთა, ხრახნიან ქილაში ჩაყარეთ ისე, რომ სახურავამდე 2 სმ. დარჩეს. დაუმატეთ შაქარი და ქილებს სახურავები კარგად დაახურეთ. ღრმა ტაფაში 2 სმ. სიმაღლეზე ჩაასხით წყალი, ქილები შიგ ჩადგით, შედგით ღუმელში და გაასტერილეთ 20-30 წთ 175°C-ზე.

ხილის შიგვლა

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

ხენდროს კანფეტი

გარეცხეთ და გააშრეთ 15 ლამაზი ფორმის ხენდრო. ყუნწი არ მოაშოროთ. ორთქლზე გაადნეთ 50 გრ. თეთრი და შავი შოკლადი. ხენდრო სანახევროდ ჩააწეთ შოკოლადში და დადეთ ცხაურზე გასაშრობად. შეგიძლიათ ხენდროს კანფეტები მილაკებთან ერთად მიიტანოთ სუფერასთან.

ფხვიერი ცომის ბაჭინვა

ფხვიერი ცომი შეგიძლიათ გაყინოთ ცომად და გამომცხვარიც. შექმნისდაგვარად თხლად გააბრტყელოთ და ჩადეთ ცომი პარკში. ასეთი ფორმით ცომი ადვილად იყინება და სწრაფადვე ღვება. გამომცხვარი ფხვიერი ცომი რომ არ დაიმტვეს, ყუთში უნდა გაყინოთ.

ნაღების ბაჭინვა

იმისათვის, რომ ნაღები ყოველთვის ხელთ გქონდეთ, შეგიძლიათ პირდაპირ ჯამში გაყინოთ, სწრაფად გასაღობად კი მიკრო-ტალღოვან ღუმელში შედგათ. ნაღები კარგად იფქება, თუ ის ბოლომდე გამდნარი არ არის. ამიტომ მიკროტალღოვან ღუმელში ნაღების გაღობისას ყურადღებით იყავით. ნაღების ათქეფისას კი გააკეთეთ 2-3 წუთიანი პაუზები.

ბინდათ ნამცხვარი და ცოტა დრო ბაჭით

ნამცხვარი მორთვის გარეშეც გემრიელია მაგრამ ნაკლებ მიმზიდველი. ხშირად არ გვაქვს დრო ამიტომ ძალიან სასარგებლოა და წაგადგებათ ნამცხვრის ჭრელი კანფეტებით, შოკოლადით ან მზა მინანქრით მორთვა.

ცოტა დრო გაქვთ და მაინც გინდათ ხელოვნების შედეგების შექმნა; გაითვალისწინეთ შემდეგი რჩევები

შოკოლადი

შოკოლადის ასოებით შექმნებთ რამე დაწეროთ ტორტზე. აიღეთ 400 გრ. შოკოლადი კაკოს ცხიმის 20%-ზე მეტი შემცველობით,

გაადნეთ 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 ამოაღეთ, შემდეგ – შაქარში, ბოლოს კი გასაშრობად ცხაურზე დაყარეთ.

შაქრის გული

მუყაოსაგან გამოჭერით ტორტის ან ნამცხვრის წრე. ქაღალდის შუაში ამოჭერით გული. ნამცხვრის ზედაპირი სასურველი მინანქრით დაფარეთ და გააგრილეთ. დაადეთ შაბლონი და ზედ შაქრის პუდრა მოაყარეთ. შეგიძლიათ ნამცხვარზე მოაწყოთ რამდენიმე მცენარის ფოთოლი, მოაყაროთ შაქრის პუდრა და აიღოთ ფოთლები.

კარამელის ნახატები

სამუშაო ზედაპირზე დააფინეთ პერგამენტი. გააცხელეთ ტაფაზე 100 გრამი შაქარი და აღუდეთ, სანამ მოყავისფრო არ გახდება. კარამელი პერგამენტზე ბადისებურად დაასხით. ბადის ხაზები ძალიან წვრილი უნდა იყოს. გააგრილეთ და დატეხეთ დიდი ზომის ნაჭრებად და ჩაარჭეთ კარამელში.

ჟელეს ბურთები

ბურთები განსაკუთრებით ხილის ტორტს უხდება. წითელი ან მწვანე ჟელე მოამზადეთ პაკეტზე მითითებული რეცეპტით. თხევადი ჟელე ჩაასხით ბურთებში და როცა გაცივდება ფრთხილად ამოიღეთ.

ტკბილი ვარსკვლავები

ვარსკვლავები ძალიან უხდება ნამცხვარს მუქი შოკოლადის მინანქრით. მარციპანი მოზილეთ ცოტაოდენ შაქართან ერთად, შეღებეთ ყითელი საკონდიტრო სადებავით, გააბრტყელეთ და

სპეციალური ფორმებით ვარსკვლავები ამოჭერთ. ნამცხვარს მოასხით მუქი შოკოლადის მინანქარი და როცა გამაგრდება, ზემოდან ვარსკვლავები მოაწყეთ.

ბამომცხვარის შენახვა

ნამცხვარი რომ არ გამოშრეს, გაახვიეთ თხელ ცელოფანში და შეინახეთ მაცივარში ან ჩადეთ თუნუქის ჭურჭელში და დადგით გრილ ადგილას. მშრალი ნამცხვრები ოთახის ტემპერატურაზე არ ფუჭდება. კრემიანი ტორტები და ნამცხვრები მაცივარში უნდა შეინახოთ. ნამცხვარი, რომელიც ახალგამომცხვარი იქმნება 1-2 დღის შემდეგ გემრიელი იქნება, თუ სულ ცოტა ხნით ღუმელში შეათბობთ.

ფხვიერი ცომისგან მომზადებული ხრაშუნა ნამცხვრები შეინახეთ თუნუქის ჭურჭელში, რომელსაც მჭიდროდ ეხურება თავსახური. თუ რბილი ნამცხვრის შენახვა გინდათ, თუნუქის ჭურჭელი ერთი დამით ღია დატოვეთ და შემდეგ დაახურეთ. ვაშლთან ერთად ასეთი ნამცხვრის შენახვა უფრო სასურველ შედეგს იძლევა.

ნამცხვრის ცომის გაყინვა

- შეგიძლიათ ნამცხვრის ცომი გაყინოთ. გაყინული კექსის ცომი 6 თვის განმავლობაში ინახება. უმჯობესია ცომი პიდაპირ ფორმაში გაყინოთ.
- საფუვრიანი ცომი აფებამდე უნდა გაყინოთ და შეგიძლიათ 3 თვე შეინახოთ. გამოენების წინ გააღდვეთ ოთახის ტემპერატურაზე 3-4 სთ. და გამოიყენეთ ისე, როგორც ახალი ცომი.
- ანალოგიურად იყინება და ინახება ფხვიერი ცომი.

ბამომცხვარის გაყინვა

გაყინეთ ნამცხვრის ნარჩენები და ყოველთვის მზად იქნებით სტუმრების დასახვედრად. ქვემოთ მოცემულია ცხრილი როგორ და რანაირად გაყინოთ კარგად შენახვისთვის.

ამცხვარი	რამდენ ხანს ინახება?	როგორ გავაღლოთ	უნდა იცოდეთ, რომ...
დაბალი ბისკვიტი	4-5 თვე	დაახლოებით 15 წთ. 175°C-ზე ღუმელში	გაყინვამდე ფენებს შუა დაუდეთ თხელი პარკი
ტორტის ბისკვიტი ან რულეტი	2-3 თვე	დაახლოებით 6 სთ. ოთახის ტემპერატურაზე	თუ მსუბუქად გაყინავთ უკეთ დაიჭრება
ფენოვანი ცომის ფირფიტა	4-5 თვე	დაახლოებით 15 წთ. 175°C-ზე ღუმელში	გაყინეთ მინანქრის გარეშე. ფენებს შუა დაუდეთ ფოლგა
ფუნთუშები	5-6 თვე	გამოღების თანავე დაახლოებით 15 წთ. 200°C-ზე ღუმელში	ღუმელში შედგმის წინ წყლით დანამეთ
პური	დაახლოებით 8 თვე	დაახლოებით 4-8 სთ. ოთახის ტემპერატურაზე.	სანამ გაყინავდეთ ისეთ ნაჭრებად დაჭერით რომ შემდეგ ტოსტერში გააღწოთ
საფუფრიანი „ნაწნავი“	დაახლოებით 5 თვე	დადეთ ოთახის ტემპერატურაზე 2 სთ. შემდეგ გაახვიეთ ალუმინის ფოლგაში, შედეთ ღუმელში და აშრეთ დაახლოებით 10 წთ. 200°C-ზე ღუმელში	სანამ გაყინავდეთ ისეთ ნაჭრებად დაჭერით რომ შემდეგ ტოსტერში გააღწოთ
ყველის ნამსხვარი	დაახლოებით 3 თვე	დაახლოებით 6-7 სთ. ოთახის ტემპერატურაზე.	თუ მსუბუქად გაყონავთ უკეთ დაიჭრება

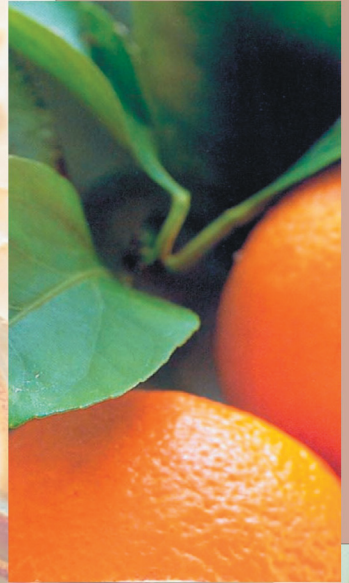
პატარა საფურეიანი ნამცხვარი	3-4 თვე	გამოღების თანავე დაახლოებით 15 წთ. 175°C-ზე ღუმელში	გაყინეთ მინანქრის გარეშე
ფხვიერი ნამცხვარი	დაახლო- ებით 5 თვე	გამოღების თანავე დაახლოებით 15 წთ. 175°C-ზე ღუმელში	მჭიდროდ შემოახვით თხელი ცელოფანი და ისე გაყინეთ
ექსი	5-6 თვე	დაახლოებით 2- 6 სთ. ოთახის ტემპერატურაზე.	მჭიდროდ შემოახვით თხელი ცელოფანი და ისე გაყინეთ
შტრუდელი	4-5 თვე	დადეთ ოთახის ტემპერატურაზე 4 სთ. შემდეგ გაახვიეთ ალუმინის ფოლგაში, შედეთ ღუმელში და აშრეთ დაახლოებით 30 წთ. 175°C-ზე ღუმელში	მჭიდროდ შემოახვით თხელი ცელოფანი და ისე გაყინეთ

A photograph of a restaurant table setting. In the foreground, a white plate is filled with a colorful dish, likely a vegetable medley or salad, featuring green beans, orange carrots, and golden-brown fried items. A red napkin is tucked behind the plate. To the left, a glass of white wine is partially visible. The background shows a dark, patterned chair back. The text is overlaid in a stylized, bold font.

მომზადების

წესები და

პროცესი



სასმელები



სასმელები

სარჩევი

ლიმონის შარბათი -----	39
ცხელი შოკოლადი -----	39
ვაშლის ცხელი წვენი -----	39
თხილიანი შეიკი -----	39
ქოქოსის შეიკი -----	39
ბანანის შეიკი -----	40
საბავშო პუშნი -----	40
ხენდროს პუშნი -----	40
ხილის წვენი ყინულით -----	40
ყინულოვანი ცივი მოცვი -----	40
საზაფხულო ცივი ჩაი -----	41
ხენდროსა და ატმის კოქტეილი -----	41
კვერცხის ღიქიორი -----	41

სასმელები

ლიმონის შარბათი

ჩადეთ ჭიქაში ლიმონის ნაყინის 2-2 ბურთულა. დაასხით ლიმონის ლიმონათი და წყალი. ლიმონათის და წყლის თანაფარდობა შეგიძლიათ გემოვნებით ცვალოთ. ჭიქის ზედაპირზე ლიმონის თხელი ნაჭერი ან ლიმონის სპირალი ჩამოკიდეთ.

ცხელი შოკოლადი

1/2 ნაღები გათქვიფეთ გამაგრებამდე. გააცხელეთ 1/2 ლ. რძე, გადმოდგით ცეცხლიდან. ჩაყარეთ 100 გრ. დატეხილი ნახევრადმწარე შოკოლადი და ურიეთ, რომ გადნეს. ცხელი შოკოლადი გაანაწილეთ 4 ჭიქაში და დაუმატეთ ათქვეფილი ნაღები. დაახეხეთ ცოტაოდენი ნახევრადმწარე შოკოლადი.

ვაშლის ცხელი წვენი

ჩაის საწურში ჩადეთ დარიჩინის 1 ღერო, 2 მისაკი და ფორთოხლის ერთი ნაჭერი. ჯამში ჩაასხით 600 მლ. ნატურალური ვაშლის წვენი, საწური ჩაუშვით წვენში, გააცხელეთ წვენი და რამდენიმე წუთში ამოიღეთ ჩაის საწური. ცხელი წვენი 4 ჭიქაში გაანაწილეთ.

თხილიანი შიიკი

თხილიანი ნაყინის 8 ბურთულა 6-8 კოვზი თხილიანი შოკოლადის კარაქთან ერთად ათქვიფეთ და შეურიეთ 1/2 ლ. რძე. შიიკი გაანაწილეთ 4 ჭიქაში და მოაყარეთ შოკოლადის ბურბუშაღა.

ქოქოსის შიიკი

9 ს.კ. დაჭრილი ანანასი აქციეთ პიურედ. შეურიეთ 300 მლ. ქოქოსის რძე, 300 გრ. ნაღები და შაქარი გემოვნებით. შიიკი სუფრასთან მიიტანეთ ყინულითა და საწრუპავით. ამ მასალით გამოდის 4 ჭიქა კოქტეილი.

ბანანის შიში

2 მწიფე ბანანი აქციეთ პიურედ. შეურიეთ 300 მლ. დო 300 გრ. ვანილიანი იოგურტი. გააგრილეთ და გაანაწილეთ 4 ჭიქაში და სუფრასთან მიიტანეთ საწრუპავით. ჭიქაზე შეგიძლიათ დადოთ ხის წკერები, რომლებზეც ბანანის და სხვა ხილის ნაჭრები იქნება წამოცმული. სურვილისამებრ ჭიქაში ჩადეთ 2-3 ყინულის ბურთულა.

საბავშვო პუშნი

მოამზადეთ 300 მლ. შავი ჩაის სუსტი ნაყენი. დაუმატეთ 300 გრ. ანწლის წვენი და ჩააგდეთ დარიჩინის პატარა დერო. მიღებული მასა შეაცხელეთ და ცოტახნით დადგით. ამოიღეთ დარიჩინის დერო და შაქრით ან თაფლით დაატკბეთ. მიღებული მასალით გამოდის 4 ჭიქა პუშნი.

ხენდროს პუშნი

500 გრ. მწიფე ხენდრო გაარჩიეთ, გარეცხეთ და 3 სთ. შედგით მაცივარში. ჩაყარეთ კენკრა პუშნის ჭურჭელში, დაასხით 250 მლ. მოცხარის წვენი და 250 გრ. წყალი. სურვილისამებრ დაუმატეთ პიტნის ფოთლები. მიღებული მასალით გამოდის 10 პატარა ჭიქა პუშნი.

ხილის ჯენი ყინულით

ხილის წვენი ჩაასხით ყალიბში და გაყინეთ. ჭიქები აავსეთ ყინულით, დაასხით იგივე წვენი და დაუმატეთ წყალი. თუ ყინულისათვის ხილის ან ცხოველების ფორმის ყალიბს გამოიყენებთ, ეფექტისთვის ძალიან წაგადგებათ.

ყინულოვანი ცივი მოცვი

შეურიეთ ერთმანეთს 300 გრ. ძალიან ცივი მოცვი, 500 მლ. რძე, 100 გრ. ნაღები, 1 პაკეტი შაქრის ვანილი, 3-4 ს.კ. შაქარი და ეს ყველაფერი აქციეთ პიურედ. გაანაწილეთ 4 ჭიქაში, ჩააწვეთ საწრუპავები და ისე მიიტანეთ სუფრასთან.

საზაფხულო ცივი ჩაი

2 სავსე ს.კ. ხილის ჩაის (მაგ., ხენდროსი, ჟოლოსი, ალუბლის, ბანანის) დაასხით 1/2 ლ. მღუღარე წყალი და დადგით 10 წთ. ჩაი დაატკბეთ სურვილისამებრ და გაცივეთ. გაანაწილეთ 10 ჭიქაში, დაუმატეთ ყინულივით ცივი წყალი და ისე მიირთვიეთ.

ხენდროსა და ატმის კომბილი

200გრ. მწიფე ხენდროს კარგად გაცივეთ, დაუმატეთ 2 ს.კ. ხენდროს სიროფი და აქციეთ პიურედ. შეურიეთ 500 მლ. ატმის წვენი და სასმელი 4 ჭიქაში გაანაწილეთ. სურვილისამებრ დაუმატეთ გაზიანი წყალი.

კვერცხის ლიქიორი

5 კვერცხის გული და 159 გრ. შაქრის პუდრა მექანიკური მიქსერით ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მისაღებად. 1 ვანილის ჩხირი სიგრძეზე გახლიჩეთ, ამოაცალეთ გული და შეურიეთ კვერცხიან მასას. დაუმატეთ 200 გრ. ნაღები, 340 მლ. შესქელებული რძე, 1/8 ლ. ეთილის სპირტი (90%-იანი), თან ურიეთ. ცხელი წყლით გარეცხეთ ერთლიტრიანი ბოთლი და ჩაასხით ლიქიორი.



კრემები

კრემები და შიგთავსები

სარჩევი

ნაღების შიგთავსი -----	45
ლიმონიანი ნაღები -----	45
ვანილის სოუსი -----	45
მოსარშული კრემი -----	45
ბანანის და შოკოლადის კრემი -----	45
მანგოს კრემი -----	46
არაქისის კრემი ნიგეზით -----	46
ჟოლოსა და ხაშხაშის კრემი -----	46
მარციპანის კრემი -----	46
ფორთოხლისა და ავოკადოს სოუსი -----	46
კვერცხის სოუსი -----	47
მუხედოს სოუსი -----	47
ბერძნული ყველის სოუსი -----	47
კრემი შებოლილი თევზით -----	47
ბუტერბროტი ორაგულით -----	47

კრემები და შიგთავსები

ნაღების შიგთავსი

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

ლიმონიანი ნაღები

150 გრ. ხაჭოს 1 ლიმონის ცედრა და წვენი შეურიეთ ისე, რომ ერთგვაროვანი მასა მიიღოთ. 300 გრ. ნაღები და 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი ათქვიფეთ გამაგრებამდე და ხაჭოიან მასას შეურიეთ.

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 გრ. ნაღებთან, 100 გრ. შაქართან და ვანილის გულთან ერთად, დაუმატეთ პუდინგის ფხვნილიანი მასა თან ურიეთ. სოუსი ცოტა ხანს ადუღეთ.

მოხარშული კრემი

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

ბანანის და შოკოლადის კრემი

გაფცქვენით 2 მწიფე ბანანი, დაჭყლიტეთ და აქციეთ პიურედ. სურვილისამებრ დაუმატეთ 8 ჩ.კ. შოკოლადის ბურბუშელა და

ცოტა დარიჩინი. კრემი საკმარისია 4 ნაჭერ პურზე წასასმელად. ანანისა და შოკოლადის კრემი ძალიან უხდება თეთრ და რუხ პურს.

მანგოს კრემი

კანგაცლილი 1/4 მანგო და ცხიმოვანი ხაჭოსებრი ყველი ათქვიფეთ ფაფისებრი მასის მისაღებად. დაუმატეთ 1 ჩ.კ. დაფქული ნუში. სუფრასთან მიტანამდე ცოტა ხნით შეინახეთ მაცივარში. კრემი საკმარისია 4 ნაჭერ პურზე წასასმელად. მანგოს კრემი ძალიან უხდება თხილიან პურს.

არაქისის კრემი ნიბზით

შეურით ერთმანეთს 50 გრ. წვრილად დაჭრილი ნიგოზი, 50 გრ. დაფქული ნუში, 150 გრ. არაქისის კრემი, 100 გრ. ხაჭო, 2 ს.კ. ნეკერჩხლის სიროფი და ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე, ეს კრემი ძალიან უხდება ჭვავის პურსა და გლეხის პურს.

ჟოლოსა და ხაშხაშის კრემი

100 გრ. მარციპანს თანდათან შეურიეთ 200 მლ. რძე დაუმატეთ 250 გრ. უცხიმო ხაჭო, 50 გრ. თაფლი, 50 გრ. ხაშხაში და 200 გრ. ახალი ჟოლო. ეს კრემი ძალიან უხდება ახლადგამომცხვარ თეთრ პურს.

მარციპანის კრემი

გათალეთ ერთი ვაშლი და დაჭერით. დაუმატეთ 50 გ. მარციპანი და აქციეთ პიურედ. თუ მიღებული მასა მშრალი გამოვიდა, დაუმატეთ 2 ჩ.კ. იოგურტი ან ვაშლის წვენი. კრემი სამკარისია 4-5 ნაჭერ პურზე წასასმელად.

ფორთოხლისა და ავოკადოს სოუსი

2 მწიფე კანგაცლილ ავოკადოს დაუმატეთ 1 ს.კ. თეთრი ღვინოს ძმარი ეს ყველაფერი აქციეთ პიურედ. დაუმატეთ 1 ფორთოხლის წვენი, 100 გრ. ხაჭოსებრი ყველი, მარილი და პილპილი. სოუსი საკმარისია პურის 8 ნაჭერზე წასასმელად.

კვერცხის სოუსი

3 კვერცხი მაგრად მოხარშეთ და გაფცქვენით. დაუმატეთ 3 ს.კ. მაიონეზი, მარილი, წვრილად დაჭრილი მწვანილი გემოვნებით და ეს ყველაფერი აქციეთ ფაფად. ეს კრემი საკმარისია 6-8 ულუფისთვის და ძალიან უხდება თხილიან პურს და ხორბლის ღერძის ხრაშუნა პურს.

მუხუდოს სოუსი

შეურიეთ 240 გრ. დაკონსერვებული მუხუდო, 4 ს.კ. ლიმონის წვენი, 2 ს.კ. ზეთი, ოხრახუშის ფოთლები გემოვნებით, 5 უკურკო ზეთის ხილი, 1 კბილი ნიორი და 2-3 ს.კ. წყალი. დაუმატეთ წვრილად დაჭრილი 1 პამიდორი, მარილი და პილპილი. საკმარისია პურის 8 ნაჭერზე დასადებად.

ბერძნული ყველის სოუსი

6 ულუფისათვის: შეურიეთ ერთმანეტს 100 გრ. ზეთში ჩაწყობილი ფეტა (ბერძნული ყველის კონსერვი), 1 გახეხილი პამიდორი და ათქვიფეთ ფაფისებრი მასის მიღებამდე. შეგიძლიათ ეს სოუსი იმავე რაოდენობის ნაღულშით მოამზადოთ, ოღონდ დაუმატეთ მარილი და პიტნა ან ქონდარი გემოვნებით.

კრემი შავოლილი თევზით

50 გრ. რეჰანის ფოთოლი დაჭერით მსხვილად და მიქსერით შეურიეთ 150 გრ. არაუნს. 250 გრ. კალმახის ფილვე დაჭერით წვრილად. დაუმატეთ 1 ჩ.კ. მდოგვი და 2 ჩ.კ. ნაღები. კალმახი კარგად შეურიეთ არაუნთან მასას. დაუმატეთ მარილი და პილპილი.

ბუტერბრთი ორაგულით

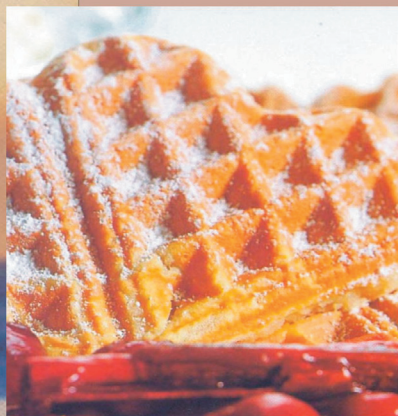
150 გრ. შებოლილი ორაგული დაჭერით წვრილად. მოასხით 5 ს.კ. ლიმონის წვენი და მოაყარეთ 1 ს.კ. დაჭრილი კამა. ორაგული ძალიან უხდება ჭვავის პურს. მზა ორაგული მაღევე მიიტანეთ სუფრასთან, თორემ ლიმონის წვენი ორაგულს გაამაგრებს.



ბისკვიტები

და

ფუნები



ბისკვიტები და ფენები

სარჩევი

თხელი ცომის -----	51
ფხვიერი ცომის მომზადება -----	51
ფხვიერი ცომი კვერცხის გარეშე -----	51
ცომი ზეთით და ხაჭოთი -----	52
საფუვრიანი ცომი -----	52
ბისკვიტის ცომი -----	53
ფენოვანის ცომი -----	53

ბისკვიტები და ფენები

თხელი ცომის

250 გრ. დარბილებული კარაქი	250 გრ. შაქარი
1 მწ მარილი	4 ც. კვერცხი
500 გრ. ფქვილი	1 ჩ.კ. სოდა
1 პ. ცომის საფხვიერებელი	2-4 ს.კ. რძე

დარბილებული კარაქი, შაქარი და მარილი მიქსერით იქამდე თქვიფეთ, სანამ შაქარი თითქმის მთლიანად არ გაიხსნება და კრემისებრ მასას არ მიიღებთ. სათითაოდ შეურიეთ კვერცხი. ფქვილში პაკეტი ცომის საფხვიერებელი ან 1 ჩ.კ. სოდა ჩაყარეთ. მიღებული მასალა ცომს ნაწილ-ნაწილ დააცერით და კოვზით (და არა მიქსერით) კარგად შეურიეთ. საჭიროების შემთხვევაში, ცომს რძე დაუმატეთ და მხოლოდ ცოტა ხანს ურიეთ, სანამ ცომი ერთგვაროვანი არ გახდება. ცომი მომზადებისთანავე ჩაასხით ფორმაში და გამოაცხეთ. თუ ცომს დიდხანს გააჩერებთ, ნამცხვარი მეტისმეტად მშრალი გამოვა.

ფხვიერი ცომის მომზადება

250 გ. ფქვილი	1/4 ჩ.კ. მარილი
75 გ. შაქარი	125 გ. კარაქი
1 ც. კვერცხი	

ფქვილი კონუსისებურად დაყარეთ სამუშაო ზედაპირზე და მარილი შეურიეთ. შუაში გაუკეთეთ ღრმული და შიგნით შაქარი ჩაყარეთ. ცივი კარაქი თხელ ნაჭრებად დაჭერით და გვერდზე მოაწყვეთ. ღრმულში კვერცხი ჩატყვით. ცომი ხელით სწრაფად მოზილეთ, ცელოფანში გაახვიეთ და 15-30 წთ. მაცივარში მოათავსეთ. ფხვიერი ცომი გამოცხობამდე რამდენიმე საათი ადრეც შეიძლება მომზადდეს.

ფხვიერი ცომი კვერცხის ბარში

250 გ. ფქვილი	1/4 ჩ.კ. მარილი
100 გ. კარაქი	1 ც. კვერცხი
7 ს.კ. წყალი	

ფქვილს შეურიეთ მარილი და თხლად დაჭრილი ცივი კარაქი ისე, რომ მიიღოთ ფხვიერი მასა. ბოლოს დაუმატეთ ყინულივით

ცივი წყალი და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი, გაახვიეთ ცელოფანში და 30 წთ. მაცივარში მოათავსეთ.

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

ცომი ზეთით და ხაჭოთი

- | | |
|----------------------------|---------------|
| 150 გრ. უცხიმო ხაჭო | 50 გრ. შაქარი |
| 6 ს.კ. ზეთი | 5 ს.კ. რძე |
| 2 ს.კ. შაქარი | 300 გრ. ქვილი |
| 2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი | |

ასეთი ცომი გამოუცდელი მცხობელისთვისაც კი ადვილი მოსამზადებელია.

ხაჭო მარლაზე დადეთ და კარგად გაწურეთ. ჯამში ერთმანეთს შეურიეთ შაქარი ზეთი, რძე, შაქრიანი ვანილი და ურიეთ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე. მექანიკური მიქსერით შეურიეთ ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. ბოლოს ხელით ერთგვაროვანი ცომი მოზილეთ და 30 წთ. მაცივარში მოათავსეთ.

საფუმრიანი ცომი

- | | |
|-----------------|---------------------|
| 500გრ. ფქვილი | 1/2 ბრიკეტი საფუარი |
| 1,5 ჩ.კ. შაქარი | 1/4 ჩ.კ. მარილი |
| 1 ც. კვერცი | 220 მლ. რძე |
| 50 გრ. კარაქი | |

ჩაყარეთ ჯამში ფქვილი და შუაში ღრმული გაუკეთეთ. ღრმულში ჩაყარეთ პიკეტი დაქუცმაცებული საფუარი და 1 ჩ.კ. შაქარი, ჩაასხი კოვზი 20 გრ. ნელთბილი რძე. ზემოდან მოაყარეთ კიდებიდან აღებული ფქვილი და მოზილეთ ფაფისებრი ცომი. ცომს ცოტა ფქვილი მოაყარეთ, დააფარეთ და დადგით თბილ ადგილას 15 წთ. შემდეგ დაუმატეთ, 40 გრ. შაქარი, 200 მლ. ნელთბილი რძე, 50 გრ. დარბილებული კარაქი, 1 მწ. მარილი და მიქსერის მაქსიმალური სისწრაფით იქამდე ზილეთ, სანამ ცომი ბუშტებს არ გაიკეთებს, ბოლოს ხელით კარგად გადაზილეთ და თავდახურულ ჭურჭელში გააჩერეთ 45 წთ. ცომის მოცულობა დაახლოებით ორჯერ რომ გაიზრდება, კიდევ ერთხელ გადაზილეთ.

ბისკვიტის ცომი

125 გრ. ფქვილი

150 გრ. შაქარი

2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი

75 გრ. სახამებელი

1/4 ჩ.კ. მარილი

4 ც. კვერცი

კვერცხის ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე მექანიკური მიქსერით, თანდათან შეურიეთ შაქარი და კვერცხის გული. ფრთხილად დაუმატეთ ერთმანეთში არეული ფქვილი, სახამებელი და ცომის საფხვიერებელი.

ფენოვანის ცომი

250გრ. ფქვილი

1 მწ მარილი

100 მლ. წყალი

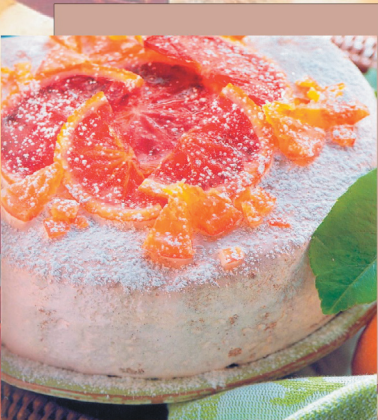
3 ს.კ. გამდნარი ცხიმი

1 ც. კვერცი

150 გრ. კარაქი

კარაქი გააღნეთ და გააგრილეთ. ფქვილი, მარილი, კვერცი, გამდნარი ცხიმი და წყალი ხელით იქამდე მოზილეთ, სანამ ცომი ძალიან ელასტიური არ გახდება. ცომი კარგად გაახვიეთ ცელოფანში, რათა მისი ზედაპირი არ გამოშრეს და მოათავსეთ მაცივარში 1 სთ.





სადამოები

და

შესვენებები

საღამოების და შეხვედრებისთვის

სარჩევი

ტორტი კანფეტებით -----	57
სააღდგომო კურდღლები -----	57
სააღდგომო გვირგვინი -----	58
ბლიც-კექსი -----	58
თაფლაკვერები -----	59
თოვლის ფიფქები -----	59
ნამცხვარი ფერადი შაქრით-----	60
ნამცხვარი ჯოხიანი კანფეტებით -----	60
ნამცხვარი ოცნება -----	61
გული ჟოლოთი -----	62
გვირგვინები ნაღებითა და მარწყვით -----	63
პურის ბაჭიები -----	64
სააღდგომო ტორტი -----	64
ბატიბუტის ნამცხვარი -----	65
ფხვიერი ბურთულები -----	66
ნუშის გაღებები -----	66
მარციპანის ანგელოზები -----	67

სადამოების და შეხვედრებისთვის

ტორტი კანფეტებით

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

1 ვაფლის ტორტი (28 სმ)	1 ლიმონი
500 გრ. უცხიმო ხაჭო	300 გრ. ნაღები
5 ს.კ. შოკოლადის ბურბუშელა	1 მწ. ლიმონმჟავა
პატარა და დიდი შოკოლადის	1 მზა ბისკვიტი
კანფეტები მოსართავად	(28 სმ, სიმაღლე 1-1,5 სმ)

კალორიები: 1 ცალი – 330 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:15 წთ

ვაფლის ფირფიტა წვრილად დაფხვენით. ლიმონი გაწურეთ. ხაჭოს შეურიეთ ლიმონის წვენი. დაუმატეთ შოკოლადის ბურბუშელა და წვრილად დაფხვნილი ვაფლი. ნაღები ლიმონმჟავასთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე და დაუმატეთ ხაჭოიანი მასა.

ბისკვიტს თანაბრად წაუსვით ხაჭოიანი მასა და მორთეთ პატარა და დიდი შოკოლადის კანფეტებით. სუფრასთან მიტანამდე ტორტი მაცივარში შეინახეთ.

სააღმომო კურდღლები

რაოდენობა: 18 ცალი

მასალა:

350 გრ. გაყინული ფენოვანის ცომი 18 ც ქიშიშიში
შაქარი მოსაყრელად პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 200 კ/კალ

დამზადების დრო: 1 დამე და 2 სთ

გაალღვეთ ფენოვანი ცომი და გააბრტყელეთ. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. დუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე. ფენოვანი ცომი დაჩხვლიტეთ ჩანგლით და კურდღლის ფორმით ამოწერით კურდღლები. ცომის დარჩენილი ნაჭრები ერთმანეთსზე დაალაგეთ, გააბრტყელეთ და კვლავ კურდღლები ამოჭერით. კურდღლები დააწყვეთ ფორმაზე და თვალების ადგილას თითო ქიშიშიში გაუკეთეთ. შაქარი

მოყარეთ და აცხეთ 15 წთ.

სააღბომო გვირგვინი

რაოდენობა: 8 ნაჭერი

მასალა:

200 გრ. უცხიმო ხაჭო

7 ს.კ. რძე

6 ს.კ. ზეთი

1 ც. კვერცხი

1 ც. კვერცხის გული

80 გრ. შქრიანი ვანილი

1 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი

400 გრ. ფქვილი

ცხიმი საცხობი ფირფიტებისთვის

3 ს.კ. სეზამის მარცვლები

კალორიები: 1 ცალი – 215 კ/კალ

დამზადების დრო: 35 წთ

შეურიეთ ერთმანეთს ხაჭო, 6 ს.კ. რძე, ზეთი, კვერცხი, შაქარი და შაქრიანი ვანილი. თანდათან დაუმატეთ ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. ღუმელი გააცხელეთ 180°C-მდე, საცხობ ფირფიტას წაუსვით ცხიმი.

გაყავით ცომი სამად. ცომის ნაჭრებისგან ფქვილმოყრილ ზედაპირზე გააკეთეთ 50 სმ სიგრძის მილები. ამ მილებისგან გაკეთეთ ნაწნავი, შეკარით გვირგვინად და დადეთ საცხობ ფირფიტაზე. გვირგვინს წაუსვით ერთმანეთში არეული კვერცხის გული და 1 ს.კ. რძე, მოყარეთ სესაზამის მარცვლები და აცხეთ 20 წთ, სანამ ოქროსფერი არ გახდება.

ბლიც-კემსი

რაოდენობა: 20 ცალი

მასალა:

150 გრ. თხლად დაჭრილი თხილი

80 გრ. შაქარი

დანის წვერით დარიჩინი

4 ს.კ. თაფლი

1 ს.კ. კარაქი

125 გრ. ნარები

2 ს.კ. ფქვილი

პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 100 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:22 წთ

ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე, საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. შეურიეთ ერთმანეთს თხილი, შაქარი, დარიჩინი, თაფლი, დადგით დაბალ ცეცხლზე და ურიეთ, სანამ შაქარი

არ გაიხსნება. დაუმატეთ კარაქი, ნაღები და ადუღეთ 2 წთ. შეურიეთ ფქვილი და კიდევ ერთხელ წამოადუღეთ. გადმოდგით ცეცხლიდან და გააგრძელეთ. ცომი სუფრის კოვზით ამოიღეთ და ერთმანეთისაგან მოშორებით დასვით საცხობ ფირფიტაზე. აცხეთ 7 წთ., ბოლოს ნამცხვრებს ჩაის კოვზით შაქრის მინანქარი მოაწუწეთ.

თაფლაკვრები

რაოდენობა: 20 ცალი

მასალა:

2 ც. კვერცხი

125 გრ. შაქარი

1/2 ჩ.კ. მიხაკის ფხვნილი

1 მწ. დაფქული ჯავი

2 წვეთი მწარე ნუშის ზეთი

125 გრ. დაჭრილი ლიმონი

ან

200 გრ. დაფქული ნუში

ფორთოხლის კანის ცუკატი

50გრ. დაჭრილი ნუში

150 გრ. შაქრის პუდრა

2 ს.კ. ნელთბილი რძე

ფერადი შაქრის კანფეტები

პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 160 კ/კალ

დამზადების დრო: 35 წთ

კვერცხი შაქართან ერთად ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ სანელებლები, ნუშის ზეთი, ლიმონის კანის ცუკატი და ნუში. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი და ზედ კოვზით დასვით კვერები. ნამცხვრები შედეთ ცივ ღუმელში და აცხეთ 180°C-მდე, და აცხეთ 20 წთ. შაქრის პუდრა გახსენით რძეში. მიღებული მინანქარი წაუსვით ჯერ კიდევ თბილ კვერებს და შაქრის ფერადი კანფეტები მოაყარეთ.

თოვლის შიშქაბი

რაოდენობა: 50 ცალი

მასალა:

250 გრ. კარაქი

100 გრ. შაქრის პუდრა

120 გრ. კანგაცლილი დაფქული ნუში

2 ვანილის ჩხირი

250 გრ. სახამებელი

100 გრ. შაქრის პუდრა

პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 85 კ/კალ

დამზადების დრო: 1 სთ

კარაქი და შაქრის პუდრა ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. ვანილის ჩხირები გაჭერით სიგრძეზე, ამოაცალეთ გული და შეურიეთ კარაქიან მასას. დაუმატეთ ნუში და სახამებელი. ურიეთ ერთგვაროვანი ცომის მიღებამდე. ცომს დაახლოებით 3 სმ. სისქის მილის ფორმა მიეცით და დადგით გრილ ადგილას 30 წთ., ღუმელი გააცხელეთ 180°C-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. დაჭერით ცომი მრგვალ ნაჭრებად. თითოეული ნაჭრის ზედაპირი დასერეთ ჯვარედინად. ნამცხვრები დააწყვეთ საცხობ ფირფიტაზე და აცხვეთ 12-15 წთ. გამოიღეთ, გააგრილეთ და სქლად მოაყარეთ შაქრის პუდრა.

ნამცხვარი ფერადი შაქრით

რაოდენობა: 24 სმ

მასალა:

- 4 ც. კვერცხი 250 გრ. კარაქი
- 200 გრ. შაქარი 350 გრ. ვაშლის პიურე
- 1 ჩ.კ. მწარე ნუშის ესენცია 250 გრ. ფქვილი
- 2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- მინანაქარი:
- 150 გრ. შაქრის პუდრა 3-4 ს.კ. ლიმონის წვენი
- ფერადი შაქრის კანფეტები

კალორიები: 1 ცალი – 400 კ/კალ

დამზადების დრო: 1 სთ

კვერცხი კარაქთან და შაქართან ერთად ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ ვაშლის პიურე, ნუშის ესენცია, ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი და ცოტა ხანს ურიეთ. ღუმელი გააცხელეთ 180°C-მდე, ცომი ჩაასხით ფორმაში და აცხვეთ 45 წთ. შაქრის პუდრა გასხენით ლიმონის წვენში და წაუსვით ფერადი კანფეტები.

ნამცხვარი ჯოხიანი კანფეტებით

რაოდენობა: 24 სმ

მასალა:

- 250 გრ. დარბილებული კარაქი 5 ც. კვერცხი
- 300 გრ. შაქარი 300 გრ. ფქვილი

1/2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
შაქრის პუდრა მოსაყრელად
შაქრის მინანქარი

2 ს.კ. კაკაო
სხვადასხვა კანფეტი
ცხიმი ფორმისთვის

კალორიები: 1 ცალი – 380 კ/კალ
დამზადების დრო: 1:05 სთ

კვერცხი კარაქთან და შაქართან ერთად ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი და ცოტა ხანს ურიეთ. ჩაასხით ფორმაში ცომის ნახევარი. დარცენილ ცომს შეურიეთ კაკაო და დაასხით თეთრი ცომი. ორივე ცომი ხის წკირით ერთმანეთს მსუბუქად შეურიეთ. ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე, აცხვეთ 40-45 წთ. გააგრილეთ და მოაყარეთ შქარის პუდრა. შეგიძლიათ ჯოხიანი კანფეტები არ გახსნათ და ნამცხვარში ქაღალდიანად ჩაარჭოთ სხვადასხვა სიმაღლეზე. ან შეგიძლიათ ქაღალდი მოაცალოთ, შაქრის მინანქრით სახე და თმა დაუხატოთ და ნამცხვრის კიდეების გასწვრივ ცომში ერთმანეთის გვერდით ჩაარჭოთ პატარა კანფეტები, შუაში კი დიდი კანფეტი მოათავსეთ.

ნამცხვარი ოცნება

რაოდენობა: 16 ნაჭერი

მასალა:

200 გრ. შაქარი

6 ც. კვერცხი

100 გრ. კარაქი

1 პაკეტი შაქრის ვანილი

1/4 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი

200 გრ. ფქვილი

კრემისთვის:

1.5 კგ. ხილი და კენკრა სურვილისამებრ (გარგარი, ალუბალი, ყურძენი, ხენდრო, ყოლო, მაცვალი)

2 ს.კ. შაქრის პუდრა მოსაყრელად

პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 245 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:45 წთ

საცხობ ფირფიტაზე დააფარეთ პერგამენტი. ღუმელი გააცხელეთ 180°C-მდე, კარაქი გააღნეთ საშუალო ცეცხლზე. კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა გათქვიფეთ გამაგრებამდე და თანდათან შეურიეთ 50 გრ. შაქარი. კვერცხის გული დარჩენილ შაქართან და შაქრიან ვანილთან ერთად ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ერთმანეთში

არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი, ათქვეფილი ცილა და ცოტა ხანს ურიეთ. დაუმატეთ გამდნარი კარაქი. ცომი გაანაწილეთ აცხვეთ 20 წთ., სანამ მოყავისფრო არ გახდება. გააგრილეთ, გამოიღეთ და მოაცილეთ პერგამენტი.

შეურიეთ ერთმანეთს ატმის წვენი და პუდინგის ფხვნილი. წამოადუღეთ თბილ ცეცხლზე და თან ურიეთ. გამოიღეთ ცეცხლიდან და გააცივეთ. დროდადრო მოურიეთ, რომ თავი არ გაიკეთოს. შეურიეთ იოგურტი. წაუსვით პუდინგი ნამცხვრის ფირფიტას. გარეცხეთ ხილი და კენკარა და მორთეთ ნამცხვარი. შეგიძლიათ სუხვილისამებრ, შაქრის პუდრა მოაყაროთ.

სისწრაფისთვის გამოგადრებათ. 2 კაპეტი ღია ფერის ტორტის მინანქარი მოამზადეთ პაკეტზე მითითებული რეცეპტით და მოასხით ნამცხვარს.

გული ჟოლოთი

რაოდენობა: 10 ნაჭერი

მასალა:

3 ც. კვერცხი	40 გრ. კარაქი
50 გრ. წვრილად დაფქული ნუში	150 გრ. შაქარი
50 გრ. ფქვილი	500 გრ. ჟოლო
2 ს.კ. ჟოლოს სიროფი	100 გრ. არაჟანი
100 გრ. თეთრი შოკოლადი	400 გრ. ნაღები
1 მწ. ლიმონმჟავა	ცხიმი ფორმისათვის

კალორიები: 1 ცალი – 400 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:10 წთ

თანდათან შეურიეთ 50 გრ. შაქარი. დარჩენილი შაქარი შეურიეთ კვერცხის გულს. დაუმატეთ ერთმანეთში არეული ნუში და ფხვნილი. შეურიეთ ათქვეფილი ცილა და გამდნარი კარაქი. ჩაასხით ცომი ფორმაში ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე, და აცხეთ 30 წთ., გამოიღეთ და გააგრილეთ. გადმოაბრუნეთ ფორმა, ამოიღეთ ნამცხვარი და გაჭერით სიგანეზე ორ ფენად. ნაღები და ლიმონმჟავა ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ნაღებს თანდათან შეურიეთ ჟოლოიანი მასა. ქვედა ფენაზე გაანაწილეთ ჟოლოს კრემი, მოაყარეთ 100 გრ. ჟოლო და დაადეთ ზედა ფენა. მოაყარეთ შაქრის პუდრა და შუაში მოაყარეთ ჟოლო გულის ფორმაზე. სუფრაზე მიტანამდე ნამცხვარი მაცივარში შეინახეთ.

სისწრაფისთვის გამოგადრებათ: 300 გრ. ჟოლო 2 ს.კ. ჟოლოს

სიროფთან ერთად აქციეთ ფაფისებრ მასად. შეურიეთ შოკოლადის კრემი. გულის ფორმის ნამხვცარი შუაზე გაჭერით, ქვედა ფირფიტას წაუსვით კრემი, დააფარეთ მეორე ფირფიტა და მთელი ზედაპირი კრემით დაგარეთ. მორთეთ ნამცხვარი ვარდისფერი მარციპანის პატარა გულებით.

გვირგვინები ნაღებითა და მარწყვით

რაოდენობა: 6 ნაჭერი

მასალა:

4 ც. კვერცი	120 გრ. კარაქი
მარილი	1 ჩ.კ. შაქარი
150 გრ. ფქვილი	500 გრ. მარწყვი
1 ს.კ. უოლოს სიროფი	2 ს.კ. შაქრის პუდრა
450 გრ. ნარები	1 მწ ლიმონმჟავა
შაქრის პუდრა მოსართავად	პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 640 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:15 სთ

250 მლ. წყალი წამოადუღეთ კარაქთან, 1 მწ. მარილთან და შაქართან ერთად. გადმოდგით ცეცხლიდან და თანდათან დაუმატეთ ფქვილი და კარგად მოურიეთ. შემოდგით ცეცხლზე და ურიეთ, სანამ ცომი არ შეიკუმშება. გადმოდგით და შეურიეთ კვერცი.

ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე. საცხობ ფირფიტაზე დადეთ პერგამენტი. ჩაასხით ცომი მოსართავ პარკში და საცხობ ფირფიტაზე 6 გვირგვინი (10 სმ) დაასვით. აცხვეთ 20 წთ, სანამ მოყავუსფრი არ გახდება. გამორთეთ ღუმელი, კარი ოდნავ გამოაღეთ და ნამცხვარი შიგნით დატოვეთ 10 წთ., გამოიღეთ გვირგვინები და სიგანეზე ორად გაჭერით.

გაარჩიეთ მარწყვი და გარეცხეთ. რამდენიმე მარწყვი შეინახეთ მოსართავად, დანარჩენი კი წვრილად დაჭერით, ჩადეთ ჯამში და მოასხით 1 ს.კ. უოლოს სიროფი. ნაღები და ლიმონმჟავა ათქვიფეთ გამაგრებამდე. თანდათან შეურიეთ შაქრის პუდრა და დაჭრილი მარწყვი.

გვირგვინის ფენებს წაუსვით კრემი, შუაგულშიც კრემით ამოავსეთ, დარჩენილი მარწყვი შუაზე გაჭერით და მორთეთ გვირგვინები. ზემოდან მოაყარეთ შაქრის პუდრა. შეიძლება შეიცვალოს ხილი: 300 გრ. რევანდი გაასუფთავეთ, გარეცხეთ,

დაჭერით წერილად. 2 ს.კ. მოცხარის უელესთან ერთად ცოტა ხნით წამოადუღეთ და გააგრილეთ. მიღებული მასა შეურიეთ ნაღების კრემს.

პურის ბაჭიუბი

რაოდენობა: 19 სმ

მასალა:

1/2 პაკეტი მშრალი საფუარი	250 გრ. ფქვილი
1/2 ლ. ნელთბილი რძე	40 გრ. კარაქი
1 ც. კვერცხი	1 ჩ.კ. მარილი
1 ც. კვერცხის გული	პერგამენტი
ქიშიში და საკონდიტრო	
ხაშხაში მოსართავად	

კალორიები: 1 ცალი – 75 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:40 სთ

შეურიეთ ერთმანეთს ფქვილი და საფუარი. დაუმატეთ რძე, კარაქი, კვერცხი და მარილი. დააფარეთ და დადგით თბილ ადგილას 15 წთ. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გადაზილეთ ცომი და 19 ნაწილად დაყავით. ყოველი ნაწილი დაამრგვალეთ და 2 გრძელი ყურიც გაუკეთეთ და დადგით კიდევ 15 წთ.. ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე, წაუსვით ბაჭიებს კვერცხის გული. მორთეთ ქიშიშით და ხაშხაშით და აცხეთ 25 წთ.

სააღვომო ტორტი

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

100 გრ. დარბილებული კარაქი	2 ც. კვერცხი
80 გრ. შაქარი	1/2 ლიმონის წვენი
1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი	100 გრ. ფქვილი
კრემისათვის:	
8 ფირფიტა უელატინი	250 გრ. ნაღები
100 მლ. ლიმონის წვენი	500 გრ. ხაჭო (20%)
180 გრ. შაქარი	
ზემოდან მოსასხმელად:	
1 პაკეტი წითელი მინანქარი	2 ს.კ. შაქარი

1/4 ლ ფორთოხლის წვენი
მარციპანის ან შაქრის
მზა ჭრელი კვერცხები

ქოქოსის ფანტელები
ცხიმი ფორმისთვის

კალორიები: 1 ცალი – 335 კ/კალ
დამზადების დრო: 1:45 სთ

კარაქი, კვერცხი, შაქარი და ლიმონის წვენი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი და მხოლოდ ცოტა ხანს ურიეთ. შემდეგ ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე, ფორმას წაუსვით ცხიმი და ჩაასხით ცომი ფორმაში და აცხვეთ 15-20 წთ. და გაგრილეთ.

ჟელატინი დაარბილეთ ცივ წყალში. ნაღები ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ლიმონის წვენი შეათბეთ და შიგ გასხენით ჟელატინი. ხაჭო ათქვიფებთ შაქართან ერთად, დაუმატეთ ნაღები და ჟელატინი. მიღებული მასა მოასხით მანცხვარს და შედგით მაცივარში 3 სთ. ტორტის მინაქარი შაქართან და ფორთოხლის წვენტან ერთად მოამზადეთ პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით. მოასხით ხაჭოიან მასას, გააგრილეთ, მორთეთ სააღდგომო კვერცხებით და მოაყარეთ ქოქოსის ფანტელი.

სურვილისამებრ ბისკვიტზე ჯერ ხილი გაანაწილეთ, მერე კი ხაჭოიანი მასა მოასხით.

ბატიუშის ნამცხვარი

რაოდენობა: 16 ნაჭერი
მასალა:

- 4 ც. კვერცხი
- 65 გრ. კარაქი
- 450 გრ. რბილი შოკოლადის კანფეტი
- 100 გრ. ტკბილი ბატიუტი
- 100 გრ. მარილიანი მოხალული მიწისთხილი
- 100 გრ. ფერადი შოკოლადის კანფეტი
- 100 გრ. მუქი შოკოლადის მინაქარი
- პერგამენტი ან ცომი ცხობისათვის

კალორიები: 1 ცალი – 255 კ/კალ
დამზადების დრო: 0:52 სთ

გაადნეთ კარაქი დაბალ ცეცხლზე, შოკოლადის კანფეტები შიგ გააღლვეთ და გააგრილეთ. შეურიეთ ერთმანეთს ბატიუტი, თხილი და ფერადი შოკოლადის კანფეტი. მართკუთხა

ფორმაში ჩააფინეთ პენგამეტი ან წაუსვით ცხიმში. ფორმაში მონაცვლეობით გაანაწილეთ შოკოლადიანი და ბატიბუტიანი მასა. დააფარეთ ალუმინის ფოლგა და შედგით მაცივარში ერთი დამით. გადმოაბრუნეთ ფორმა ლანგარზე და დაჭერთი ნამცხვარი. მოამზადეთ შოკოლადის მინანქარი და ნამცხვრის ყოველი ნაჭრის ერთი კუთხე მინანქარში ამოაგლეთ.

ფხვიერი ბურთულები

რაოდენობა: 40 ცალი

მასალა:

175 გრ. დარბილებული კარაქი

100 გრ. შაქრის პუდრა

3 კვერცხის გული

3 ს.კ. მოცხარის ჟელე

3 ც. კვერცხის გული

1 ჩ.კ. ლიმონის ცედრა

220 გრ. ფქვილი

პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 65 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:45 სთ

კარაქი, შაქრის პუდრა და ცედარ ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. თანდათან შეურიეთ კვერცხის გული, კვერცხი და ფქვილი. ღუმელი გააცხელეთ 160°C-მდე, საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. ცხიმში გაყავით 4 თანაბარ ნაწილად. თითოეული კიდევ 10 თანაბარ ნაწილად დაჭერთი და დააწყვეთ საცხობის ფირფიტაზე. ფქვილში ამოვლებული ხის კოვზით თითოეულ ბურთულას გაუკეთეთ პატარა ღრმული და ამოავსეთ მოცხარის ჟელეთი. აცხვეთ 15 წთ. გამოიღეთ და გაგრილეთ. გაგრილებული ნამცხვრები შეინახეთ თუნუქის ჭურჭელში. შეგიძლიათ მოცხარის ჟელეს ნაცვლად ღრმულებში უკურკო წითელი ალუბლები ჩადოთ. წაუსვით ბურთულებს კვერცხის ცილა და წვრილად დაჭრილი თხილი ან ნუში. მოაყარეთ. შემდეგ ღრმულებში მოცხარი ან ჟოლოს ჟელე ჩაასხით და ისე გამოაცხეთ.

ნუშის ბალები

რაოდენობა: 35 ცალი

მასალა:

125 გრ. დარბილებული კარაქი

2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი

1 ჩ.კ. რომის ესენცია

1 ც. კვერცხი

100 გრ. შაქარი

80 გრ. დაფქული ნუში

1 1/2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი 200 გრ. ფქვილი

კალორიები: 1 ცალი – 80 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:35 წთ

კვერცხი, კვერცხის გული, კარაქი, შაქარი, შაქრიანი ვანილი და რომის ესენცია ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მირებამდე. შეურიეთ დაფქული ნუში, ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. ჩადეთ ცომი მოსართავ პარკში, პარკს გაუკეთეთ ვარსკვლავისებური პირი და საცხობ ფირფიტაზე ბლითის, ჯოხის ან სხვა ფორმა გაღებები დასვით. ღუმელი გააცხელეთ 180°C-მდე, საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი, 10 წთ.

ნამცხვარს მარციპანის გემო ექნება თუ რომის ესენციის ნაცვლად მწარე ნუშის ესენციას შეურევთ. შეგიძლიათ ნუში თხილით ან დაფქული ნიგოზით შეცვალოთ და ცომს 100 გრ. კარაქი შეურიოთ. შეგიძლიათ, ასევე ნამცხვარს შაქრის მინანქარი წაუსვათ და შაქრის პატარა კანფეტები მოაწყოთ. შეგიძლიათ ასევე ფერადი გაღებების მომზადება, მინანქარში 2 წვეთი საკონდიტრო საღებავი შეურიეთ. შეგიძლიათ ასევე მუქი ან თეთრი შოკოლადი გაადნოთ და გაღებები შიგ ნახევრად ამოავლოთ.

მარციპანის ანგელოზები

რაოდენობა: 15 ცალი

მასალა:

200 გრ. მარციპანი

220 გრ. შაქარის პუდრა

350 გრ. ვაშლის პიურე

3 ს.კ. ლიმონის წვენი

საკონდიტრო საღებავი

მოსართავად:

შაქრის მინანქარი

შაქრის კანფეტები

ბურთულეები და სხვა

პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 120 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:25 წთ

მარციპანი მოხილეთ 100 გრ. შაქრის პუდრასთან ერთად და 2 გრძელ პერგამენტს შორის გააგრძელეთ. გამოჭერით მარციპანისგან ანგელოზები და დააწყეთ საცხობ ფირფიტაზე. ღუმელი გააცხელეთ 180°C-მდე, საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი, აცხვეთ 5 წთ. და გაგრილეთ. დარჩენილი შაქრის პუდრა გახსენით ლიმონის წვენში, სურვილისამებრ შეურიეთ

საკონდიტრო საღებავი და მირებული მასა წაუსვით ანგელოზებს. ნამცხვრები მორთეთ შაქრის ბურთულებით, შაქრის მინანქრით ან სხვა მოსართავი საშუალებით.

ასევე შეიძლება მარციპანის ანგელოზები საერთოდ არ მორთოთ. პატარა რჩევა, გამოჭერით მარციპანის ანგელოზები და ერთმანეთზე დააღაგეთ და ისე გამოაცხეთ ან ცაღცაღკე გამოაცხეთ და ხილფაფით შეაწებეთ.



ტორტუნები

და

კექსუნები



ტორტუნები და კექსუნები

სარჩევი

ჟოლოს სამკუთხედები -----	71
ვაშლის კრუასანები -----	71
ნამცხვარი „ლოკოკინა“ -----	72
ტორტუნები მანგოს კრემით -----	72
მოცვის კექსუნები -----	73
კექსუნები გარგარით -----	73
კექსუნები ბანანით -----	74
ვაფლი არაჟით -----	74
ფუნთუშები ქლიავის ჯემით -----	75
შუ -----	76
გახსნილი ნიჟარა -----	77
ტარტალეტი ხილით -----	77
ბეზეს ტორტუნა გარგარით -----	78
ხენდროიანი მილაკი -----	79
მსხალი ფენოვანი ცომში -----	80

ტორტუნები და კექსუნები

ჟოლოს სამკუთხედი

რაოდენობა: 12 ცალი

მასალა:

270გრ. ფენოვანი ცომი

4 ს.კ. შაქარი

100 გრ. ნაზი ხაჭოსებრი ყველი

250 გრ. ჟოლო

კალორიები: 1 ცალი – 135 კ/კალ

დამზადების დრო: 25 წთ.

გააბრტყელეთ ფენოვანის ცომი, დაჭერით სამკუთხედებად და ჩანგლით დაჩხვლიტეთ. მოაყარეთ ცოტა შაქარი. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი და დადეთ ფირფიტა. ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე, და აცხეთ 15 წთ.

ერთმანეთს შეურიეთ დაახლოებით 100 გრ. ჟოლო, ხაჭოსებრი ყველი, დარჩენილი შაქარი და ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. გამოცხვარი სამკუთხედები გაჭერით სიგანეზე, დარჩენილი ჟოლო გაანაწილეთ ქვედა ფენებზე, წაუსვით კრემი და დაადეთ სამკუთხედების ზედა ნაწილები.

ვაშლის კურასანები

რაოდენობა: 6 ცალი

მასალა:

250გრ. კრუასანის მზა ცომი

5 ს.კ. ვაშლის ხილფაფა

დარიჩინი ან დაფქული მიხაკი

მოსაყრელი მასალა:

2 ს.კ. დაჭრილი თხილი

1 ჩ.კ. შაქარი

დარიჩინი

კალორიები: 1 ცალი – 170 კ/კალ

დამზადების დრო: 22-25 წთ.

გააბრტყელეთ კრუასანის ცომი, დაჭერით თანაბარი ზომის ექვს სამკუთხედად. ვაშლის ხილფაფას სურვისამებრ შეურიეთ ცოტა დაფქული დარიჩინი ან მიხაკი, წაუსვით ცომის ნაჭრებს და განიერი მხრიდან გადაახვიეთ.

დაჭრილ თხილს შეურიეთ შაქარი და ცოტა დარიჩინი და მოაყარეთ კრუასანებს, ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე, გამზადებული

კრუასანები პერგამენტიან ფირფიტაზე დააწყეთ და აცხეთ 12-15 წთ.

ნამცხვარი „ლოკოპინა“

რაოდენობა: 16 ცალი

მასალა:

60 გრ. კარაქი	100 გრ. ნაღები
3 ს.კ. ნეკერჩხლის სიროფი	100 გრ. დაჭრილი ნუში
2 ჩ.კ. დარიჩინი	1 შეკვრა ფენოვანი ცომი
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი	270 გრ. ფენოვანი ცომი
150 გრ. შაქრის პუდრა	

კალორიები: 1 ცალი – 210 კ/კალ

დამზადების დრო: 35-40 წთ.

გაადნთ კარაქი. შეათბეთ ნაღები 2 ს.კ. კარაქთან და 2 ს.კ. ნეკერჩხლის სიროფთან ერთად. დაუმატეთ ნუში და დარიჩინი. ცომი გააბრტყელეთ და წაუსვით 1 ს.კ. კარაქი, ზემოდან გაანაწილეთ ნუშიანი მასა, სიგრძეზე გადაახვიეთ და შედეთ საყინულეში 10 წთ. ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე, საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი და დადეთ ფირფიტა. გახვეულ ცომს წაუსვით დარჩენილი კარაქი, დაჭერით 16 ნაჭრად და დააწყეთ ფირფიტაზე. აცხვეთ ღუმელში 15-20 წთ. შაქრის პუდრა გახსენით დარჩენილ ნეკერჩხლის სიროფში და წაუსვით ლოკოპინებს.

ტორტუნები მანგოს კრემით

რაოდენობა: 8 ცალი

მასალა:

2 პატარ ქილა მანგოს კონსერვი (250 გრ. წვენი გარეშე)	4 ს.კ. შაქრის პუდრა
8 ც. (200 გრ.) ფხვიერი ცომის მზა ტარტალეტები	100 გრ. დაჭრილი ნუში
250 გრ. სოფლის სქელი არაჟანი	2-3 ს.კ. ლიმონის წვენი

კალორიები: 1 ცალი – 280 კ/კალ

დამზადების დრო: 10 წთ.

ამოიღეთ მანგო ქილიდან და საწურზე დადეთ. დაფხვენით ტარტალეტკების ნახევარი, დაუმატეთ არაჟანი, შაქრის პუდრა, ლიმონის წვენი და ურიეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. ტარტალეტკებს წაუსვით კრემი. მორთეთ წვრილად დაჭრილი

მანგოთი ან მანგოს მთლიანი ნაჭრებით. ნამცხვარი რომ უფრო ლამაზი გამოვიდეს, შეგიძლიათ მორთოთ კოლოთი, მარწყვით, ალუბლით ან პიტნის ფოთლებით. ნამცხვარი ასევე გემრიელი გამოვა, თუ მას გარგარით ან ატმით გააკეთებთ. შეგიძლიათ სხვა ხილიც აირჩიოთ სეზონის მიხედვით.

მოცვის კექსუნაბი

რაოდენობა: 12 ცალი

მასალა:

2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი	175 გრ. ფქვილი
80 გრ. შაქარი	მარილი
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი	1 ლიმონის ცედარ
2 კვერცხი	50 გრ. კარაქი
175 მლ. რძე	150 გრ. მოცვი

შაქრის პუდრა მოსართავად

კალორიები: 1 ცალი – 120 კ/კალ

დამზადების დრო: 40 წთ.

ღუმელი გააცხელებთ 200°C-მდე. საცხობ ფორმას წაუსვით ცხიმი ან შიგნიდან ქაღალდის ფორმები ჩააწყვეთ. ჩაყარეთ ჯამში ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი, შაქარი, მარილი, შაქრიანი ვანილი, ლიმონის ცედრა და მოურიეთ. სხვა ჯამში ათქვიფეთ კვერცხი, შეურიეთ გამდნარი კარაქი და რძე. დაუმატეთ ფქვილიანი მასა და მოცვი. ჩაასხით ცომის ფორმებში აცხვეთ დაახლოებით 25 წთ., სანამ ნამცხვარი ოქროსფერი არ გახდება. გააგრილეთ და მოაყარეთ შაქრის პუდრა.

კექსუნაბი ბაბრით

რაოდენობა: 12 ცალი

მასალა:

350 გრ. გარგარი	3 ც. კვერცხი
200 გრ. დარბილებული კარაქი	150 გრ. შაქარი
100 გრ. ვანილის იოგურტი	200 გრ. ფქვილი

1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი

კალორიები: 1 ცალი – 275 კ/კალ

დამზადების დრო: 15 წთ.

გარგარი გათაღეთ, გამოაცალეთ კურკა და დაჭერით პატარა ნაჭრებად. კვერცხი ათქვიფეთ შაქართან და კექსთან ერთად. დაუმატეთ იოგურტი, გარგარი, ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. დიდხანს არ ურიოთ. ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე, კექსუნების საცხობ ფორმას წაუსვით ცხიმი ან შიგნით ქაღალდის ფორმები ჩასვით. ცომი ჩაასხით ფორმებში. შედგით ღუმელში და აცხვეთ 20-25 წთ. შეგიძლიათ ხილი სეზონის მიხედვით აარჩიოთ. ღუმელში შედგამამდე კექსუნებს ზემოდან გარგარის თხელი ნაჭერი დაადეთ.

კექსუნები ბანანით

რაოდენობა: 12 ცალი

მასალა:

- | | |
|--------------------------------|----------------|
| 200 გრ. დარბილებული კარაქი | 150 გრ. შაქარი |
| 50 გრ. დაჭრილი თხილი | 3 ც. კვერცხი |
| 1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი | 2 მწიფე ბანანი |
| 150 გრ. ფქვილი | |

კალორიები: 1 ცალი – 240 კ/კალ

დამზადების დრო: 35 წთ.

ბანანი გაფცქვენით და ჩანგლით დაჭყლიტეთ. ათქვიფეთ კვერცხი კარაქთან და შაქართან ერთად. შეურიეთ ბანანი და თხილი, ბოლოს დაუმატეთ ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. დიდხანს არ ურიოთ. ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე, კექსუნების საცხობ ფორმას წაუსვით ცხიმი ან შიგნით ქაღალდის ფორმები ჩასვით. ცომი ჩაასხით ფორმებში, შედგით ღუმელში და აცხვეთ 15-20 წთ. თხილის ნაცვლად შეგიძლიათ ნუში ან ნიგოზი გამოიყენოთ. თხილი გემოვნებისამებრ შეგიძლიათ დაჭრათ, გაატაროთ ან მთელ-მთელი დატოვოთ.

ვაფლი არაქნით

რაოდენობა: 6 ცალი

მასალა:

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| 65 გრ. შაქარი | 5 ც. კვერცხი |
| 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი | 1/2 ლიმონის ცედრა |
| 1 მჭ. მარილი | 150 გრ. ფქვილი |
| 150 გრ. არაქანი (ცხიმი 24%) | 5 ს.კ. გამდნარი კარაქი |

კალორიები: 1 ცალი – 320 კ/კალ
დამზადების დრო: 45 წთ.

შაქარი და კვერცხი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ შაქრიანი ვანილი ლიმონის ცედრა და მარილი. ფქვილი გაცერით და არაქანთან ერთად თანდათან შეურიეთ კვერცხიან მასას. დაუმატეთ გამდნარი კარაქი. დადგით გრილ ადგილას 15 წთ. ამასობაში გააცხელეთ ფორმა და წაუსვით ცხიმი. გაყავით ცომი 6 ნაწილად, რიგრიგობით დაასხით ფორმაზე და გამოაცხვეთ. შეგიძლიათ ვაფლებს შაქრის პუდრა მოაყაროთ. ვაფლი ძალიან გემრიელია ათქვეფილ ნაღებთან, ალუბლის კომპოტთან, წითელ მოცვთან ან დაშაქრულ მარწყვთან ერთად.

ფუნთუშები ქლიავის ჯემით

რაოდენობა: 12-15 ცალი
მასალა:

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 1 ბრიკეტი საფუარი (42 გრ.) | 500 გრ. ფქვილი |
| 1/4 ლ. ნელთბილი რძე | 80 გრ. შაქარი |
| 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი | 150 გრ. კარაქი |
| 1/2 ლიმონის ცედრა | 1 მჭ. მარილი |
| 4 კვერცხის გული | 200 გრ. ქლიავის ჯემი |

კალორიები: 1 ცალი – 320 კ/კალ
დამზადების დრო: 45 წთ.

ჩაყარეთ ფქვილი ჯამში და შუაში ჩაადრმავეთ. 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. მოაყარეთ ცომს ცოტა ფქვილი, დააფარეთ და დადგით თბილ ადგილას 20 წთ. ცომს დაუმატეთ დარჩენილი შაქარი, 50 გრ. კარაქი, 1 მწ. მარილი, შაქრის ვანილი, კვერცხის გული, ლიმონის ცედრა და ზილეთ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე. დააფარეთ და დადგით კიდევ 30 წთ. ცომი ოთხკუთხედად გააბრტყელეთ და გამოჭერით პატარა კვადრატები (დაახლოებით 5X5 სმ.). ყოველ ნაჭრის შუაში დადეთ 1 ჩ.კ. ქლიავის ჯემი, ცომი გადაკეცეთ და ნაპირები შეაერთეთ.

ფორმას წაუსვით ცხიმი. გააძნეთ დარჩენილი კარაქი. ფუნთუშები ნაწიბურიანი მხრით კარაქში ამოავლეთ და ფორმაზე ერთმანეთის მოშორებით, ნაწიბურებით ქვემოთ განალაგეთ.

ზემოდან მოასხით დარჩენილი კარაქი, დააფარეთ და დადგით კიდევ 30 წთ. გააცხელეთ ღუმელი 180°C-მდე და აცხვეთ 40 წთ., სანამ ფუნთუშები ოქროსფერი არ გახდება. სუფრაზე თბილი ფუნთუშები ვანილის სოუსთან ერთად მიიტანეთ.

შუ

რაოდენობა: 12-15 ცალი

მასალა:

100 გრ. ფქვილი	60 გრ. კარაქი
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი	1 ს.კ. სახამებელი
1 მჭ. მარილი	3 კვერცხი
1 1/2 ს.კ. შაქრის პუდრა	300 გრ. ნაღები
250 გრ. სხვადასხვა კენკრა	შაქრის პუდრა

კალორიები: 1 ცალი – 140 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:25 წთ.

ქვაბში ადუღეთ 1/4 ლ. წყალი, შაქრიანი ვანილი, 2 მწ. მარილი და კარაქი. გაცვრით ფქვილი და სახამებელი, ერთმანეთში აურიეთ და წამოდუღებულ მასაში ჩაყარეთ. ურიეთ, სანამ ცომი გუნდად არ შეიკვრება, ქვაბის ფსკერზე კი თხელი თეთრი ფენა არ წარმოიქმნება. გადმოდგით ქვაბი ცეცხლიდან და გააგრილეთ. გაგრილებულ ცომს სათითაოდ შეურიეთ კვერცხი. გააცხელეთ ღუმელი 200°C-მდე. საცხობ ფორმაზე დააფინეთ პერგამენტი. ცომი ჩადეთ სპეციალურ მოსართავ პარკში, გაუკეთეთ დიდი ვარსკვლავისებრი პირი და საცხობ ფირფიტაზე ერთმანეთისგან 5 სმ-ს დაშორებით დასვით 12-15 ცალი შუ. აცხვეთ 20-25 წთ., სანამ შუს ზედაპირი ოქროსფერი არ გახდება. ცხობის დროს ღუმლის კარი არ გამოაღოთ, თორემ ნამცხვარი არ ამოფუვდება! შუები გამოღებისთანავე სიგანეზე გაჭერით და გააგრილეთ.

ნაღები და შაქრის პუდრა ათქვიფეთ გამაგრებამდე. თუ კენკრა დიდი ზომისაა, ორად გაყავით. შუს ქვედა ნაწილი შეავსეთ ნაღებით, დააწყვეთ კენკრა, მსუბუქად დააწეით, შუს ზედა ნაწილი დააფარეთ და შაქრის პუდრა მოაყარეთ. მჯობესია, თუ შუებს მომზადებისთანავე მიიტანთ სუფრასთან. თუ სპეციალური მოსართავი პარკი არ გაქვთ, შეგიძლიათ ცომი 2 ჩაის კოვზის დახმარებით პატარა გუნდებად დასვათ საცხობ ფირფიტაზე.

ბახსნილი ნიჟარა

რაოდენობა: 4 ცალი

მასალა:

300 გრ. გაყინული ფენოვანი ცომი	200 მლ. რძე
1 ს.კ. ცომის საფხვიერებელი	3 ს.კ. შაქარი
2 ფირფიტა თეთრი ქვლატინი	1 კვერცხის გული
1/2 ს.კ. პაკეტი ვანილის	100 გრ. ნაღები
პუდინგის ფხენილი	1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი

კალორიები: 1 ცალი – 565 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:00 წთ.

გააღწვეთ ცომი. გააცხელეთ ღუმელი 220°C-მდე. გააბრტყელეთ ცომი და ამოჭერით 8 წრე (7 სმ.), მიეცით ოვალური ფორმა. 4 ოვალს მოაყარეთ მსხვილად დაფხვნილი შაქარი, ცომს მსუბუქად დააწექით და ჩანგლით დაჩხვლიტეთ. ყველა ოვალი დააწყვეთ ცხიმწასმულ საცხობ ფირფიტაზე. დაშაქრული ოვალები დააწყვეთ შაქრიან მხრით ზემოთ. აცხვეთ ღუმელში 15 წთ.. ცივ წყალში დაარბილეთ ქვლატინი. დაამზადეთ ვანილის პუდინგი რძითა და შაქრით ისე, როგორც პუდინგის პაკეტზე წერია. შეურიეთ ქვლატინი, დაუმატეთ კვერცხის გული და გააცივეთ. ნაღები შაქრიან ვანილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შეურიეთ პუდინგს. 4 დაუშაქრავ ოვალს კრემი სქლად წაუსვით და ზემოდან ყოველ მათგანს შაქრიანი ოვალი დააფარეთ. ნამცხვარი ღამაში გამოვა, თუ კრემს მოსართავი პარკით წაუსვამთ. შეგიძლიათ კრემზე ხილი დაწყოთ. ეს ნამცხვარი მაშინაც გემრიელი გამოვა, თუ შიგთავსად მხოლოდ ათქვეფილ ნაღებს გამოიყენებთ.

ტარტალები ხილით

რაოდენობა: 12-14 ცალი

მასალა:

100 გრ. ფქვილი	4 ს.კ. სახამებელი
1/2 ს.კ. სოდა ან ცომის საფხვიერებელი	1 კვერცხი
50 გრ. დარბილებული კარაქი	7 ს.კ. შაქრის პუდრა
60 გრ. კარაქი	1 მჭ. მარილი
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი	400 გრ. ნაღები
1 ს.კ. ამარეტო ან	500 გრ. სხვადასხვა ხილი

რომი (სურვილისამებრ)

შაქრის პუდრა

კალორიები: 1 ცალი – 195 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:45 წთ.

ფქვილი, სახამებელი, სოდა, კარაქი, 5 ს.კ. შაქრის პუდრა, 1 კვერცხის და 1 მწ. მარილისაგან მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. დაამრგვალეთ, გაახვიეთ ცელოფნის პარკში და შედგით მაცივარში 30 წთ. ტარტალეტის ფორმებს წაუსვით ცხიმი. ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე. ფქვილიან ზედაპირზე თხლად გააბრტყელეთ ცომი, დაჭერით საჭირო ზომის ნაჭრებად და ჩანგლით დაჭხვლიტეთ, მოჭერით ზელმეტი ცომი და აცხვეთ 15 წთ., გადმოიღეთ ნამცხვრები ფორმებიდან და გაგრილეთ.

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

შეგიძლიათ მზა ტარტალეტები იყიდოთ ან წინასწარ გამოაცხოთ და თუნუქის კოლოფში ერთი კვირის განმავლობაში შეინახოთ. მათ მხოლოდ მორთვა დასჭირდებათ. ცოცხალი ხილის ნაცვლად შეგიძლიათ დაკონსერვებული ან გაწურული ხილიც გამოიყენოთ.

ბეზოს ტორტუნა ბარბარით

რაოდენობა: 8-10 ცალი

მასალა:

4 ც. კვერცხი

1 მკ. მარილი

200 გრ. შაქრის პუდრა

1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი

1 ს.კ. სახამებელი

400 გრ. გარგარი

2-3 არყის ჭიქა გარგარის ლიქიორი, ვაშლის წვენი ან წყალი

100 გრ. ნახევრად მწარე შოკოლადის ფილა

150 გრ. ნაღები

კალორიები: 1 ცალი – 200 კ/კალ

დამზადების დრო: 1 ღამე და 2 სთ

კვერცხის ცილა და 1 მწ. მარილი მექანიკური მიქსერით ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ნელ-ნელა შეურიეთ 3-4 ს.კ. შაქრის პუდრა. დარჩენილი შაქრის პუდრა, სახამებელი და შაქრის ვანილი შეურიეთ ერთმანეთს და თანდათან დაუმატეთ ცილას.

ღუმელი გააცხელეთ 95°C-მდე, საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი, მიღებული მასა ჩადეთ მოსართავ პარკში, რომელსაც ვარსკვლავისებური პირი აქვს და ფირფიტაზე დაახლოებით 8-10 სმ.-ის სპირალები დასვით. გამოაშრეთ ბეზეები ღუმელში 1 1/2 სთ. ღუმლის კარში ხის კოვზი დაატანეთ, რომ ორთქლი გამოვიდეს და ტემპერატურამ ზალიან არ მოიმატოს. გადმოიღეთ ბეზეები და მთელი ღამით დადგით გასაშრობად.

გარგარს გადაავლეთ მღულარე წყალი, გააცალეთ კანი, დაჭერით, ჩააწყეთ ლიქიორში 5 წთ., თან ფრთხილად აურიეთ. შოკოლადი გააღწეთ ორთქლზე და გააგრილეთ. ნაწილი გადაუსვით ბეზეს შუაგულს. ათქვიფეთ ნაღები და შეურიეთ ცოტაოდენი ლიქიორი. შოკოლადიანი მასის თავზე მოაწყვეთ გარგარის ნაჭრები, ტორტუნას კიდეებზე დაასკუპეთ ნაღები და მოასხით დარჩენილი სოკოლადის მინანქარი. ასევე ბეზეს შეგიძლიათ შეურიოთ 2 ჩ.კ. კაკაო ან 60 გრ. ქოქოსის ფანტელი. ტორტს ათქვეფილი ნაღები გადაუსვით და შაქარში ამოვლებული კენკრით მორთეთ.

ხენდროიანი მილაკი

რაოდენობა: 4-6 ცალი

მასალა:

500 გრ. წვრილი ხენდრო

2 ც. კვერცხი

შაქრი და ფქვილი კვერცხის

200 გრ. ნაღები

წონის მიხედვით

1 ჩ.კ. შაქრის

1/2 ს.კ. სოდა ან ცომის

1 ს.კ. შაქრის პუდრა

საფხვიერებელი

კალორიები: 1 ცალი – 310 კ/კალ

დამზადების დრო: 47 წთ

აწონეთ კვერცხები და ამავე წონის შაქარი და ფქვილი აიღეთ. კვერცხი და შაქარი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი და ურიეთ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე. თუ ცომი ძალიან სქელი გამოვა, შეგიძლიათ 1 ს.კ. წყალი შეურიოთ. ღუმელი გააცხელეთ 180°C-მდე, საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი, ცომი თხლად გააბრტყელეთ, დაახლოებით 12 სმ.-ი წრეებად დაჭერით და ერთმანეთისაგან მოშორებით დადეთ საცხობ ფირფიტაზე. აცხვეთ 15-20 წთ., როდესაც კიდეები გაყავისფერდება, გადმოუღეთ და ჯერ კიდევ თბილ ცომს კონუსის მსგავსად დაახვიეთ. მსუბუქად დააწეით, რომ კარგად შეიკრას.

ხენდრო გარეცხეთ და გაარჩიეთ, დიდი ხენდროები ორად გაჭერით. ნაღები და შაქარი ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ამოავსეთ მილაკები ნაღებითა და კენკრით, მოაყარეთ შაქრის პუდრა და მიიტანეთ სუფრასთან. თუ ხენდრო არ გაქვთ, შეგიძლიათ ქოლო ან მოცვი გამოიყენოთ.

მსხალი ფენოვანის ცომი

რაოდენობა: 8 ცალი

მასალა:

- 300 გრ. გაყინული ფენოვანი ცომი 1 ს.კ. კარაქი
- 1 ც. კვერცხის გული 2 ჩ.კ. შაქარი
- 4 საშუალო ზომის მწიფე მსხალი
- 3 ს.კ. ვაშლის, კომშის ან ლიმონის ქულე
- კალორიები: 1 ცალი – 210 კ/კალ
- დამზადების დრო: 40 წთ

გაყინული ცომი გააღლეთ. მსხლები გათაღეთ. გაჭერით შუაზე, ამოაჭერით გული და მაროსებრად დასერეთ. შეათბეთ ვაშლის ქულე, მსხილის ნაჭრები 2 წთ. შიგ ჩააწყვეთ, შემდეგ ამოიღეთ და დადეთ საწურზე, გააღნეთ კარაქი. ფენოვანი ცომი 1 სმ. შისქეზე გააბრტყელეთ და წაუსვით გამდნარი კარაქის ნახევარი. მოაყარეთ 1 ჩ.კ. შაქარი. ცომი გადაკეცეთ და გააბრტყელეთ კვლავ 1 სმ. სისქეზე. ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე. საცხობ ფირფიტაზე გააბრტყელეთ პერგამენტი. ფენოვანი ცომი გაყავით 8 თანაბარ ნაწილად და დადეთ საცხობ ფირფიტაზე. თითოეულს წაუსვით დარჩენილი ვაშლის ქულე და დაადეთ დასერილი მსხლის ნაჭრები. ცომის კიდეები ოდნავ აამაღლეთ და მსხალს ფრთხილად შემოაკარით. გვერდებზე წაუსვით კვერცხის გული. მსხლის ნაჭრებს გადაუსვით დარჩენილი კარაქი და მოაყარეთ 1 ჩ.კ. შაქარი. აცხვეთ 15 წთ., გადმოიღეთ და სუფრასთან მიიტანის წინ მოაყარეთ შაქრის პუდრა. ცომის ნაწილისგან გამოჭერით პატარა ფოთლები, წაუსვით კვერცხის გული, გამოაცხვეთ და მორთეთ მსხლები.



ნამცხვარი



ნამცხვრები

სარჩევი	
მარციპანის ნამცხვარი -----	83
შოკოლადის ნამცხვარი -----	83
ბანანის ნამცხვარი -----	84
მანდარინის ნამცხვარი -----	84
ატმის ნამცხვარი -----	85
ალუბლის ნამცხვარი -----	85
ვაშლის ნამცხვარი ქოქოსის ფანტკლით-----	86
ნამცხვარი სიდრით -----	86
გარგარის ნამცხვარი ფხვიერი ზედაპირით	87
ხენდროს ნამცხვარი -----	88
მოცვის უბრალო ნამცხვარი -----	89
ნამცხვარი წითელი მოცვით -----	89
ნამცხვარი მუავე ალუბლით -----	90
ყავისფერი ნამცხვარი ალუბლით -----	95
იაპონური ფორთოხლის ნამცხვარი -----	95
მანგოს ნამცხვარი -----	96
ვაშლატამას და ქოქოსის ნამცხვარი -----	97
კომშის ნამცხვარი ბეზეთი -----	98
რევანდის არომატული ნამცხვარი -----	99
ხურტკმელის ნამცხვარი ბეზეთი -----	100
ლიმონის ნამცხვარი მინანქრით -----	100
ქლიავის ნამცხვარი ნუშით -----	101
ქლიავის მარტივი ნამცხვარი -----	102
ხაჭოს ნამცხვარი -----	103
ხაჭოს კექსი -----	103
მდინარის ტალღები -----	104
ტკბილი ღვეზელი -----	105
შაქრის და კარაქის ნამცხვარი -----	106
დოს და ქოქოსის ნამცხვარი -----	107
სამეფო ნამცხვარი -----	108
თხილის ნამცხვარი -----	113
ნიგეზის ნამცხვარი -----	113
ნამცხვარი „ვარდი“ -----	114
ხაჭოს რულეტი -----	115
წითელი მოცვის რულეტი -----	116
ქლიავის ნამცხვარი თხილიანი ფხვიერი ზედაპირით -----	116