

125 გრ. სორბლის ღერღილი
250 გრ. შვეიცარიული ყველი
პრეგამენტი

5 ს.კ. ზეითუნის ზეთი
1 ც. კვერცხის

კალორიები: 1 ცალი – 290 კ/კალ
დამზადების დრო: 2:35 წთ

შაქარი და საფუარი გახსენით 350 მლ. ნელთბილ წყალში, შეურიეთ ერთმანეთს ორნაირი ფქვილი, ღერღილი და მარილი. დაასხით, საფუერიანი წყალი, ზეთი და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. დააფარეთ და დადგით 30 წთ. ყველი გახეხეთ მსხვილად. ამოიღეთ ცომი 200 გრ. გახეხილი ყველთან ერთად გადაზილეთ და თავდახურული კვლავ დადგით 30 წთ. გააცხელეთ ღუმელი 190°C-მდე, საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გაყავით ცომი 3 თანაბარ ნაწილად, თითოეულს მიეცით 30 სმ სიგრის მილის ფორმა, დადეთ საცხობ ფირფიტაზე და დაწანით. დააფარეთ და დადგით კიდევ 15 წთ., შემდეგ აცხვეთ 30 წთ.. ცილას შეურიეთ რამდენიმე წვეთი წყალი და გადაუსვით ცომს. მოაყარეთ დარჩენილი ყველი და კვლიავი. აცხვეთ კიდევ 15-20 წთ.

ამ პურის გამოცხობა სხვანაირადაც შეგიძლიათ: ცომი დაყავით 3 თანაბარ ნაწილად და თითოეულს მიეცით 1/2 სმ სისქის ზოლის ფორმა, მოაყარეთ გახეხილი ყველი, სიგრძეზე დაკეცეთ, რომ ყველი ცომის შიგნით მოექცეს, დადეთ საცხობ ფირფიტაზე და დაწანით.

პარტოფილის პური

რაოდენობა: 1 პურისთვის
მასალა:

1 კგ ფქვილი
1 ჩ.კ. შაქარი
3/8 ლ. ნელთბილი რძე
300 გრ. კანიანად მოხარშული
პამიდორი
50 გრ ცივი ყავა
პრეგამენტი

1 ბრიკეტი საფუარი
150 გრ. მზა მუავე ცომი
2 ს.კ. მარილი
1 ც. კვერცხი
უავზი
1 ჩ.კ. კამის თესლი

კალორიები: 1 ცალი – 225 კ/კალ
დამზადების დრო: 3:50 წთ

ფქვილი ჩაყარეთ ჯამში და შუაში ჩაადრმავეთ. ჩააფხვენით

საფუარი, მოყარეთ შაქარი, დაასხით ცოტაოდენი რძე, ოდნავ მოურიეთ, დააფარეთ და დადგით 10 წთ.

მოყარეთ ცოტაოდენი ფქვილი, შეურიეთ ოთახის ტემპერატურაზე მჟავე ცომი, რძის უმეტესი ნაწილი, მარილი და კვერცხი. კარტოფილს გააცალეთ კანი და ზემოდან დაახეხეთ. დაუმატეთ ჯავზი და ზილეთ 10 წთ. დააფარეთ და დადგით 50 წთ., საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გადაზილეთ ცომი, დაამრგვალეთ, დადეთ ფირფიტაზე, დააფარეთ და დადგით 1 სთ. გააცხელეთ ღუმელი 250°C-მდე, პურის შუაში დანის წვერით დაახლოებით 6 სმ დიამეტრიც წრე შემოხაზეთ და წრეს მზისებურად რამდენიმე სხივი გაუკეთეთ, გადაუსვით ცივი წყალი, შუაში მოყარეთ კამის თესლი და ოდნავ დააწეკით. შედგით ფირფიტა ღუმელში, ღუმლის ძირზე მოაპკურეთ 1 ფიალა წყალი. 10 წთ.-ის შემდეგ ტემპერატურა დაიყვანეთ 200°C-მდე და აცხვეთ 50-60 წთ. ზედაპირზე კიდევ ერთხელ გადაუსვით ცივი წყალი.

თეთრი ოთკუთხედი პური

რაოდენობა: 25 სმ.

მასალა:

1 ბრიკეტი საფუარი
1 ჩ.კ. შაქარი
1 კგ. ფქვილი
კარაქი ფორმისთვის

1/2 ლ. ნელთბილი რძე
1 ჩ.კ. მარილი
6 ს.კ. გამდნარი კარაქი

კალორიები: 1 ცალი – 300 კ/კალ

დამზადების დრო: 2:20 წთ

საფუარი და შაქარი გახსენით რძეში. შეურიეთ ერთმანეთს მარილი და გაცრილი ფქვილი, დაასხით საფუვრიანი რძე, მოყარეთ ცოტაოდენი ფქვილი და დაუმატეთ კარაქი. ზილეთ 10 წთ, დააფარეთ და დადგით ასაფუებლად 30 წთ. საცხობ ფორმას წაუსვით ცხიმი, ცომი გადაზილეთ, ჩადეთ ფორმაში, დააფარეთ და კვლავ დადგით 30 წთ., გააცხელეთ ღუმელი 190°C-მდე, პურის ზედაპირი დანით სიგრძეზე ჩაჭერით და გადაუსვით ნელთბილი წყალი. აცხვეთ 60-70 წთ., ცომი შეგიძლიათ დაწინათ ცოტაოდენი რზე გადაუსვით და ისე გამოაცხოთ. ასევე ცომი ძალიან გემრიელი გამოვა, თუ გახეხილ მაგარ ვაშლს და 50 გრ. დაჭრილ მიწის თხილს შეურევთ.



ნუგბარი

ნუგბარი

სარჩევი

გოზინაყი -----	171
თხილი შაკარში -----	171
რახათლუქუმი -----	171

ნუგბარი

გოზინაყი

გოზინაყის მოსამზადებლად წვრილად დაჭერით 500 გრ. ნიგოზი და უცხიმოდ კარგად მოხალეთ. დაბალ ცეცხლზე წარმოადუღეთ 350 გრ. თაფლი. ადუღეთ, სანამ ქაფი არ გაქრება, თან ურიეთ. დაუმატეთ 3-4 ნატეხი შაქარი. როცა შაქარი გაიხსნება, დაუმატეთ დაჭრილი ნიგოზი და სწრაფად აურიეთ. გამოიღეთ ხის სველ ზედაპირზე და გააბრტყელეთ სასურველ სისქეზე. დაჭერით სველი დანით ლამაზი ფორმის რომბებად ან სამკუთხედებად. გოზინაყი შეგიძლიათ თხილით, მზესუმზირით და ნუშითაც მოამზადოთ.

თხილი შაქარში

ავილოთ თხილის გულები და მოვხალოთ. დავაყაროთ შაქარი და ვხალოთ გადნობამდე. უკვე გამდნარში კაგრად ამოვაგლოთ თხილები. გადმოვაღაგოთ ცხიმიან თეფშე, დავაშოროთ და გავაშროთ. სუფრაზე მიტანის წინ ჩავაღაგოთ ვაზებში ლამაზად.

რახათლუქუმი

150 გრ. ყურძნის ტკბილი წვენი

50 გრ. ნიგოზი

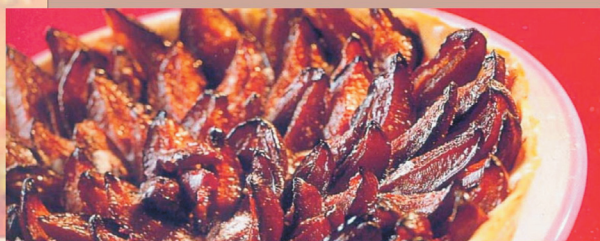
30 გრ. შაქარის პუდრა

20 გრ. კარტოფილის ფქვილი

საერთოთ რახათლუქუმი უნდა იყოს თეთრი, გამჭვირვალე, დაჭრის შემდეგ გაცივებული უნდა ამოავლოთ შაქრის პუდრაში. თეთრი ყურძნის წვენი გაწურეთ მარლაში, ჩაასხით სპილენძის სუფთა ქვაბში და დადგით ცეცხლზე ასადუღებლად. 15 წთ. ხარშვის შემდეგ ჩაუმატეთ ცივ ყურძნის წვენში გახსნილი და გაწურული კარტოფილის ფქვილი. თან ურიეთ ცაცხვით ჩქარა. როდესაც გასქელდება და დუღილს დაიწყებს, ჩაუმატეთ კანგაცლილი და თეთრად მოხალული ნიგოზის ლებდნები, აურიეთ ერთი მეორეში კარგად. რის შემდეგაც დაამხეთ შაქარმოყრილ სუფთა მაგიდაზე. მოასწორეთ ზემოდან, კიდევ მოაწყვეთ ნიგოზის ლებდნები და მოაყარეთ შაქრის პუდრა. გააცივეთ და 5 სმ. სიგრძე-სიგანის ოთკუთხედის ფორმებად. ორიცალი დააღაგეთ სუფთა დესერტის თეფზე. სუფრაზე მიიტანეთ აღმოსავლურ ყავასთან ერთად.

ხილის

სადგათები



სალათები

სარჩევი

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

სალათები

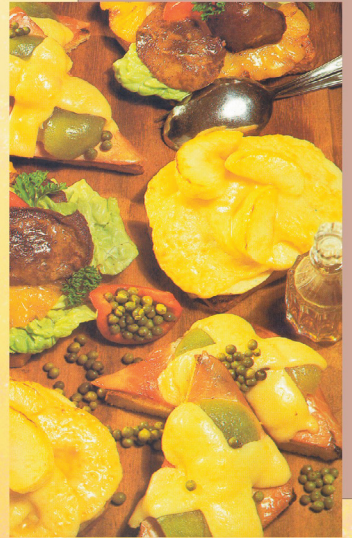
ცოცხალი ხილის სალათი ვაშლატში და ბანანი

მოამზადეთ ხილის სალათი 500 გ სეზონური ხილისგან. აიღეთ 2 ვაშლატა, 200 გ მოცხარი და 1 ბანანი. ვაშლატა 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.

სხვა სალათები

ჩვენ ჩამოვთვლით ძირითადი ხილის რამდენიმე ვარიანტს, რომლებიც იგივე წესით მზადდება და არჩევულებრივი სალათებია.

- ცოცხალი ხილის სალათი მარწვით და ბანანით
- ცოცხალი ხილის სალათი ვაშლით და ბანანით
- ცოცხალი ხილის სალათი ვაშლით და მსხლით
- ცოცხალი ხილის სალათი ვაშლით და ფორთოხლით
- ცოცხალი ხილის სალათი მარწვით და ფორთოხლით
- ცოცხალი ხილის სალათი მარწვით და მანგოთი
- ცოცხალი ხილის სალათი ანანასით და ბანანით
- ცოცხალი ხილის სალათი პაპაიათი და ბანანით
- ცოცხალი ხილის სალათი გარგარით და ატმით
- ცოცხალი ხილის სალათი ატმით და ბანანით
- ცოცხალი ხილის სალათი ატმით და მსხლით
- ცოცხალი ხილის სალათი იმ ხილით რაც გაქვთ და ფიქრობთ ესამება ერთმანეთს



კერძები



ვეროპული ტრადიციული მენიუდან

სარჩევი

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

ევროპული ტრადიციული მენიუდან

ფურცლოვანი ცომის კაშტატი

რაოდენობა: 4 პორცია
600 გრ. გაყინული ცომი 2 ვაშლი
250 გრ. მუცლის მრგვლად 200 გრ ყველი (გაუდა)
დაჭრილი ხორცი მარილი
5 ც. საშუალო ზომის პომიდორი პერიცა
3 მწარე პილპილი 2 ც. კვერცხი
კუმეელი 1 კონა მწვანე ხახვი
1 კონა ქინძი და ოხრახუში 1 პაკეტი მაიონეზი
კალორიები: 1 ცალი – 350 კ/კალ
დამზადების დრო: 1:15 წთ

გამდნარი ფურცლოვანი ცომი გაბრტყელებთ 30სმX40სმ დაფაზე მრგვლად. ზედ დავალაგოთ მრგვლად დაჭრილი ხორცი.გათლილი ვაშლი დაეჭრათ კუბიკებად და ისევე როგორც ყველი და ხორცი დავალაგოთ ცომზე. მოხარშულ პომიდორს გავაცალოთ კანი, მრგვლად დაეჭრათ და ვაშლზე და ყველზე ზევიდან გადავანაწილოთ. მოვაყაროთ მარილი, ქინძი, ოხრახუში და და დაჭრილი ხახვის თავები. ზევიდან გადავუსვათ და დავალაგოთ თხლად დაჭრილი პილპილი. ზემოდან დავალაგოთ მრგვლად დაჭრილი ხორცი, თავზე დავახუთოთ დარჩენილი ცომი. ცომების გვერდები დავაწებოთ. კვერცხის გული გავთქვიფოთ და გადაუსვათ ზემოდან, მოვაყაროთ მარილი და კუმეელი.

ღუმელი გავახუროთ 220°C შვედოთ მზა მასალა. ვაცხოთ მანამ, სანამ ოქროსფერ-მოყვითალო არ გახდება. სუფრაზე მივიტანოთ მწვანე სალათთან ერთად.

ბავარიული ომლეტი

რაოდენობა: 3 პორცია
1 კგ. კარტოფილი 3 ც. ხახვი
80 გრ. მარგანინი 300 გრ. სისხლის კალბასი
6 ც. კვერცხი 6 ს.კ. რძე
პილპილი, მარილი 3 ც. პომიდორი
1/2 კონა ოხრახუში

კალორიები: 1 ცალი – 300 კ/კალ
დამზადების დრო: 0:45 წთ

კარტოფილი მოხარშეთ გაუთლელად, გააგრილეთ ცივი წყლით. გააცალეთ კანი და მრგვლად დაჭერით, რგოლებად. მრგვალებადვე დავჭრათ ხახვი. მარგანინი დაასხით ტაფაზე და შიგ შეწვიით კარტოფილი და ხახვი. შემდეგ დავჭრათ სისხლის კალბასი კუბიკებად და დააყარე კარტოფილს. ათქვიფეთ 3 ც. კვერცხი პოლპილთან ერთად, დააყარე ცოტა მარილი, დაჭერი კანგაცლილი პომიდორი კუბიკებად, კვერცხს შურიე 3 ს.კ. რძე, პომიდორი ჩაყარე კვერცხიან მასაში, აურიე და მოასხი კარტოფილს. დარჩენილი კვერცხი, პილპილი და რძე შეურიეთ და დაასხი ცხიმთან ტაფაზე, დაახურე და შეწვი ორივე მხრიდან. სუფრაზე მიიტანე ნახევარი თეფში კარტოფილი და ერთი კვერცხის ომლეტი.

ხახვის რულეტი

სამხრეთ ამერიკულად
რაოდენობა: 12 პორცია

450 გრ. ფენოვანი ცომი

1 კგ. ხახვი

1 ჩ.ჭ. წვრილად დაჭრილი წიწაკა

100 გრ მარგანი

1 ჩ.ჭ. დაფხვნილი შავი პერიცა

მარილი, სუნელები,

1 ც კვერცხის გული

კალორიები: 1 ცალი – 300 კ/კალ
დამზადების დრო: 0:45 წთ

ხახვი დავჭრათ რგოლებად და შეურიოთ ყველა სუნელები და წვრილად დაჭრილი პილპილი, აგურიოთ დარბილებულ ცხიმში. გავაბრტყელოთ ცომი 4 მილიმეტრზე, ზედ მოვაღაგოთ ხახვის რგოლების მასა 4 მილიმეტრზე, გადავახვიოთ რულეტივით. გავაცხელოთ ღუმელი. ფენაზე წაუსვათ ცხიმი და დავდოთ რულეტი, ზემოდან გადავუსვათ კვერცხის გული და ვაცხოთ. სუფრაზე მივიტანოთ ნაჭრებად დაჭრილი.

სოკო, ხორცის ნაჭრები, კარტოფილი შიბთვისით

რაოდენობა: 4 პორცია

750 გრ. ხორცი

2 ხახვი

1 ჩ.ჭ. წვრილად დაჭრილი წიწაკა

140 გრ ცხიმი ც.

კარტოფილი	1 ჩ.ჭ. ბრინჯი
1 ჩ.ჭ. ორცხობილა	200 გრ. სოკო
მარილი, პილპილა, წიწაკა, ნაკლებ	6 ც. კვერცხის გული
მწარე პილპილა	1 ც. ლიმონი

1 კონა მწვანე ხახვი
 კალორიები: 1 ცალი – 300 კ/კალ
 დამზადების დრო: 1:45 წთ

დავჭრად ხორცი დიდი ზომის ბრტყელ ნაჭრებად, ამოვაგლოთ ორცხობილაში და შევბრაწოთ ორივე მხრიდან. კარტოფილი მოვხარშოთ, ოღონდ არა ბოლომდე. შემდეგ გავფცქენათ ამოვაგლოთ 2 კვერცხის გულში არეულ ორცხობილაში და შევბრაწოთ ყველა მხრიდან. კარტოფილები სასურველია იყონ ცილინდრის ფორმის. გავხსნათ სოკოს ქილა ისიც მოვშუშოთ ცხიმში და შევანელოთ მარილით, პილპილით და მწვანე ხახვის წვრილი ნაჭრებით. ცალკე მოვხარშო ბრინჯი. მოვხარშოთ 4 კვერცხი, ერთი თავის მხრიდან მოვჭრათ 1/3 ამოვაცალოთ გული. გული აუურიოთ მოხარშულ ბრინჯში და წიწაკაში, გამოვტენოთ ცილები. სუფრასთან მიიტანეთ. ხორცის ნაჭერი, კარტოფილი სოკო, კვერცხი, ლიმონის ნაჭრები და ცოტაოდენი სალათის ფოთლები გაფორმებისთვის.

პომიდორი შიშაგაშული ფრინველის ღვიძლით

რაოდენობა: 6 პორცია
 750 გრ. ფრინველის ღვიძლი 1 ც. ხახვი
 1 ჩ.ჭ. წვრილად დაჭრილი წიწაკა 100 გრ კარაქი
 1 კონა ქინძი და ოხრახუში 8-10 ც. პომიდორი
 მარილი, პილპილა, წიწაკა 3-4 კბილი ნიორი
 კალორიები: 1 ცალი – 350 კ/კალ
 დამზადების დრო: 0:45 წთ

ღვიძლები დავჭრათ 4 ნაწილად, ტაფაზე დავდოთ ცხიმში, დავწყოთ გვიძლები, მოვშუშოთ, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, მარილი, პომიდორი, წიწაკა, გაჭყლეტილი ნიორი და გავაგარძელოთ შუშვა. არ უნდა გამოშრეს, დავდგათ თავდახურული ჭურელით და შევაგრილოთ. ამ დროს პამიდორები გავრცხოთ და ამოვაცალოთ გულები. ღვიძლებს ჩავამატოთ დაჭრილი ქინძი და ოხრახუში, კარგად აუურიოთ. მიღებული შიგთავსით გამოვტენოთ პომიდორი, ისე რომ ზემოდან კარგად გამოჩნდეს ღვიძლები.

დავდოთ იგივე ცხიმთან ტაფაზე. გავაცხელოთ ღუმელი 180°C-მდე, შევდოთ ღუმელში და გამოვაცხოთ. სუფრაზე მივიტანოთ სალათის ფოთლებთან, და პომიდორის სალათთან ერთად.

ხორცი ფენოვან ცომში

რაოდენობა: 6 პორცია

500 გრ. ხორცი

1 ჩ.ჭ. გაროხი

1 ც. ყვავილოვანი კომბოსტო

მარილი, პილპილა, ნაკლებ

მწარე პილპილა, სუნელები

1/2 კგ. პატარა კარტოფილი

1 ჩ.ჭ. დაფხვნილი ორცხობილა

200 გრ. ფენოვანი ცომი

2 ც. სტაფილო

140 გრ. ცხიმი

1 ჩ.ჭ. ბრინჯი

2 ც. კვერცხის გული

ოხრახუმის ფოთლები

1 ჩ.ჭ. ორცხობილა

200 გრ. სოკო

კალორიები: 1 ცალი – 300 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:45 წთ

ორცხობილას შეიურიოთ მარილი, პილპილი ორივენიანი, სუნელები, ხორცის დიდი გრძლად დაჭრილი ნაჭერი ამოვავლოთ ორცხობილაში. მანამ გავაბრტყელოთ ფენოვანი ცომი დავდოთ ზედ ორცხობილაში ამოვლებული ხორცი და გავახვიოთ. გავაცხელოთ ღუმელი 200°C-მდე, შევდოთ ღუმელში და გამოვაცხოთ. კარტოფილი მოვხარშოთ, ოღონდ არა ბოლომდე. შემდეგ გავფცქვნათ ამოვავლოთ გათქვეფილ 2 კვერცხის გულში არეულ ორცხობილაში და შევბრაწოთ ყველა მხრიდან. კარტოფილები სასურველია იყონ მრგვალები. გავხსნათ სოკოს ქილა ისიც წამოვადულოთ და შევანელოთ მარილით, პილპილით. ასევე მოვხარშოთ გაროხი. 5 წუთით ვხარშოთ ყვავილოვანი კომბოსტოც და დავანაწილოთ. სტაფილო დავჭრათ რგვალებად. სუფრასთან მიიტანეთ. ხორცის ნაჭერი, კარტოფილი სოკო, კვერცხი, ლიმონის ნაჭრები და ცოტაოდენი სალათის ფოთლები გაფორმებისთვის.

ფრინველის ბარკლები კვერცხში

რაოდენობა: 6 პორცია

750 გრ. ქათმის ბარკლები

1 ც. ლიმონი

1 ჩ.ჭ. წვრილად დაჭრილი წიწაკა 50 გრ ცხიმში
1 ც. კიტრი 1 კონა კამა, ოხრახუში
მარილი, პილპილა, ნაკლებ 1 ც კვერცხის გული
მწარე პილპილა

კალორიები: 1 ცალი – 350 კ/კალ
დამზადების დრო: 0:45 წთ

ხორცი გავასუფთაოთ, კვერცხი გავთქვიფოთ, შეურიოთ მარილი, პილპილი, ნაკლებ მწარე პილპილი ავუროთ. ხორცი ამოვავლოთ ამ მასაში, შემდეგ ორცხობილაში, და შევწვათ ცხიმში ორივე გვერდიდან. კიტრი დაგჭრათ თხლად. მრგვალებად დაგჭრათ ლიმონი. სუფრაზე მივიტანოთ ყველაფერი ერთად ლამაზად გაფორმებული მწვანილებით.

ძროხის ხორცის რაბო

სამხრეთ ამერიკულად
რაოდენობა: 6 პორცია

750 გრ. ძროხის ხორცი 2 ხახვი
1 ჩ.ჭ. წვრილად დაჭრილი წიწაკა 100 გრ მარგანინი
2 ც. კარტოფილი 1 ჩ.ჭ. მწვანე ლობიო
1 ჩ.ჭ. სიმიდის მარცვლები 1 ჩ.ჭ. ბრინჯი
მარილი, პილპილა, წიწაკა, ნაკლებ 4 ც კვერცხის გული
მწარე პილპილა

კალორიები: 1 ცალი – 300 კ/კალ
დამზადების დრო: 0:45 წთ

მარგანინი დავაქუცმაცოთ და წვრილად დაჭრილი ხორცი ჩავეყაროთ, დავამატოთ დაჭრილი ხახვი და მრგვალად დაჭრილი წიწაკა და შევწვათ. როგორც კი ხორცი შეყავისფრდება უმი კარტოფილის ნატრები, ბრინჯი, გაროხი, სიმიდის მარცვლები და 4 ჩ.ჭ. წყალი დაუმატოთ. 1 საათი ვადულოთ ბოლოს შევკაზმოთ სუნელებით. ავთქვიფოთ გულები ცალკე თასში და ჩავასხათ რაგუში. და ვურიოთ მავთულით ბრინით ან კარტოფილის პიურეთი მივიტანოთ სუფრასთან.

ჩისოტო

250 გრ ბრინჯი 4 ს.კ. ზეთი
500 გრ. ბულიონი ან წყალი მარილი

1 ხახვი

1 დაფნა

ბრიჯი გავრეცხოთ ცხელ წყალში. დავეპროთ საწურზე და გავაშროთ, განიერ ტაფაზე ზეთი გავაცხელოთ და ბრიჯი მასში ჩავეპროთ, ბულიონი მარილით ხახვით და დაფნით გავაზავოთ და ავადულოთ და ბრიჯს დაუმატოთ, წამოვადულოთ, გავაცხელოთ ღუმელი 180°C-მდე, შემდეგ შევდგათ ღუმელში თავდახურული და დავტოვოთ იქ 20 წთ. გამოვიღოთ კერძი, ამოვიღოთ ხახვი და დაფნა ფრთხილად. სუფრას მივიანოთ მწარე საწებელით.

ლუდის კოქტეილი

2 წიქა შტაინბეგერი ან ჯინი
ყინულის კუბიკები
და კიდევ ლუდი

1 ჩ.კ. შაქრის პუდრა

ჯინი შაქრის პუდრა და ყინულის ნატეხები აურიოთ შედეგ გავავსოთ ლუდით და მივიტანოთ სუფრასთან.
ეს სასმელები უხდება აღნიშნულ კერძებს.

ლუდი-ბროზ კოქტეილი

1 1/4 ლ. ღია ფერის ლუდი
1/2 ლიმონის კანი

4 ს.კ. შაქარი

ლუდი შაქართან და ლიმონის კანთან გავაცხელოთ, მივიყვანოთ ადუღებამდე და ჩავასხათ ბაკლებში.

შვლის რაბუ

1 კგ. შვლის ხორცი
2 ს.კ. ფქვილი
1/2 ჩ.ჭ. წითელი ღვინო (როტგაინი)
1 ს.კ. მარილი
1 ხახვი 4 მისაკით

ცხიმი
1/2 ლ. ბულიონი
1/4 ლ. ძმარი
4 პილპილის მარცვალი

შესაწავად გამოუდგარი შვლის ხორცი გავრეცხოთ დავჭრაოთ დანარჩენი ინგრედიენტები შეურიოთ და ერთი ორი დღე იყოს ასე. გავამშრალო ხორცის ნატეხები, ცხელ ცხიმში კარგად შევებრაწოთ. ამოვავლოთ ფქვილში და გავაგარძელოთ ბრაწვა, ბულიონის ნაწილი დავასხათ და თავმოხდილ ჭურჭელში ვშუშოთ ამოშრობამდე. დარჩენილი მასა მოვშუშოთ, სოუსს ცხიმი მოვაცალოთ, ამის შემდეგ წითელი ღვინით და მოცხარით შევკაზმოთ. სუფრასთან მივიტანოთ გარნირი რაც მზადდება

ფქვილსიგან, მაგ. მაკარონი.

თურქული ხორცის კაშტუბი

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| რაოდენობა: 6 პორცია | |
| 650 გრ. გაყინული ცომი | 2 ც. წითელი ბულგარული მარილი |
| 250 გრ. მსუქანი ხორცი | |
| 20 გრ. პომატ-პასტა | პერიცა |
| 1 მწარე პილპილი | 25 გრ. ცხიმი |
| 1 კონა ქინძი და ოხრახუში | 3ც. ხახვი |

კალორიები: 1 ცალი – 350 კ/კალ
დამზადების დრო: 1:00 წთ

გამდნარი ფურცლოვანი ცომი გაბრტყელებთ 40სმX50სმ დაფაზე მრგვლად. ავიღოთ მაღალ გვერდებიან საცხობი ტაფა, წაუსვათ ცხიმი და ჩავაფინოთ გაბრტყელებული ფენა ისე რომ რომ გვერდები 6 სანტიმეტრი გადმოდიოდეს გვერდებზე. გავაბრტყელოთ კიდევ დარჩენილი ცომი, დავჭრათ სიგრძეზე 6 სანტიმეტრის სიგანის ზოლებად. შიგთავსისთვის ხორცი დავჭრათ ოთხკუთხედებად, და მოვშუშოთ თავის წვეწმში, შემდეგ დავამატოთ ცოტაოდენი ცხიმი და ოდნავ დავბრაწოთ. ცხელივე შევკაზმოთ ოთხკუთხედებად დაჭრილ ბულგარულში, ტომატ-პასტით, პილპილით, დაჭრილი ხახვით, ქინძით და ოხრახუშით. მიღებული გული ავიღოთ კოვზით და დავადოთ ცომის ზოლებს და გადავახვიოთ, გადახვეულები მაშინვე ჩავალაგოთ ტაფაზე ჩაფენილ ცომის ფენაში. ასე ავიღოთ ყველა. სულ გამოდის 12 ცალი. გადავაფაროთ გვერდებზე გადმოღებული ფენები. ღუმელი გავახუროთ 220°C შევდლოთ მზა მასალა. ვაცხობთ მანამ, სანამ ოქროსფერ-მოყვითალო არ გახდება. სუფრაზე მივიტანოთ ბოსტნეულის კაკრებთან და არაქანთან ერთად.

ხორცის კომოსტოთი და კომიდვრითი

- | | |
|--------------------------|---------------|
| რაოდენობა: 4 პორცია | |
| 450 გრ. კომბოსტო | 3 ც. პომიდორი |
| 350 გრ. მსუქანი ხორცი | მარილი |
| 3 ც. კარტოფილი | პერიცა |
| 1 მწარე პილპილი | 45 გრ. ცხიმი |
| 1 კონა ქინძი და ოხრახუში | 3ც. ხახვი |

კალორიები: 1 ცალი – 350 კ/კალ
დამზადების დრო: 0:55 წთ

დაკეპილი ხორცი მოვხრაკოთ ცხიმში, ცხელივე შევკაზმოთ პილპილით, დაჭრილი ხახვით, ქინძით და ოხრახუშით. კომბოსტო დავჭრათ 4 ნაწილად და 5 წთ. გავახეროთ მღუღარე წყალში, შემდეგ დავშალოთ და ნახევარი მოვაწყოთ მაღალ გვერდებიან ტაფანზე ან მინის საცხობ ქვაბში, ზემოდან დავდოთ და გავანაწილოთ ხორცის მასა, პომიდორს შემოვაცალოთ კანი, დავჭრათ მრგვალებად და ნახევარი დავაღაგოთ, ზემოდან დავაღაგოთ დარჩენილი კომბოსტო, დარჩენილი პომიდორი. ღუმელი გავახუროთ 200°C შევდოთ მზა მასალა. ვაცხოთ სანამ მზად არ იქნება. მოხარშოთ კარტოფილი და მრგვლად დაჭრილი მივიტანოთ სუფრასთა, კერძთან ერთად. კერძი მიიტანება თავისივე ჭურჭლით.

ფენოვანი ცომი გაშლის პიურით

რაოდენობა: 4 პორცია	
350 გრ. ფენოვანის ცომი	შაქრის პულრა
250 გრ. ვაშლის პიურე	შაქრიანი ვანილი
2 გრ. ბანანი	დარიჩინი
1 მიხაკი	100 გრ. ცხიმი

კალორიები: 1 ცალი – 250 კ/კალ
დამზადების დრო: 1:15 წთ

გამდნარი ფურცლოვანი ცომი გავაბრტყელოთ და დავჭრათ მრგვალებად ან რა ფორმითაც გვინდა ისე რომ შიგთავსი მოთავსდეს და გვერდები შეეკეცოს მყარად. ბანანი დავჭყლიტოთ და შეურიოთ ვაშლის პიურეს დავამატოთ შაქრიანი ვანილი, მიხაკი, დარიჩინი და აგურიოთ კარგად. მიღებული მასა ავიღოთ კოვზით და დავადოთ დაჭრილ ცომის ნაჭრებს მოვუკრათ თავები. ცხიმი დავდოთ ტაფაზე გავაცხელოთ და დავაწყოთ ცომის გუნდები. ვაცხოთ ორივე გვერდიდან დაბრწვამდე, ან შეიძლება მოხარშოს ცხიმში, ამისათვის დავჭირდება ცხიმის დამატება. გადმოვიღოთ, გავაგრილოთ, მოვაყაროთ შაქრის პულრა და მივიტანოთ სუფრასთან.



გურმანების რეცეპტები



გურმანების რეცეპტები

სარჩევი

გურმანი დოდოს რეცეპტები	
სკრაბის სალათი ბრინჯით -----	189
სტაფილოს მაიონეზიანი სალათი -----	189
ბურვაკის მუჟუჟი -----	190
ნატოს რეცეპტები	
ყვავილოვანი კომბოსტო მაიონეზში -----	190
ნადუდი გადაზედილ ყველში -----	191
ბოსტნეულის სალათი -----	191

გურმანების რეცეპტები

გურმანი ღოდოს რეცეპტები

სკრაბის სალათი ბრინჯით

რაოდენობა: 6 პორცია

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| 1 კგ. ბრინჯი | 1 ლ. წყალი |
| მარილი უნდა ეტყობოდეს | 1 პაკეტი სკრაბი |
| 1 კონა მწვანე ხახვი | 1 კონა კამა |
| 2 კვერცხი | 1 პაკეტი მაიონეზი |

კალორიები: 1 ცალი – 300 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:45 წთ

მოხარშეთ ბრინჯი მარილწყალში, წყალს საკმაოდ უნდა ეტყობოდეს მარილი. მოხარშვის შემდეგ დადეთ საწურზე და გაწურე. სანამ ბრინჯი იხარშება გავაკეთოთ სკრაბის სალათი. აიღეთ პაკეტი სკრაბი, გააცალეთ გარსი და დაჭერით, დაჭერით მწვანე ხახვი თავის ფონებიანად, კამა, მოხარშული კვერცხი. ამ ყველფერს დაასხით მაიონეზი და ფრთხილად აურიეთ. სუფრასთან მიიტანეთ ბრინჯთან ერთად.

სტაფილოს მაიონეზიანი სალათი

რაოდენობა: 6 პორცია

- | | |
|----------------------------|-------------------|
| 1 კგ. სტაფილო | 1 ლ. წყალი |
| მარილი გემოვნებით | 1 პაკეტი მაიონეზი |
| 1 თავი საშუალო ზომის ნიორი | |

კალორიები: 1 ცალი – 180 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:20 წთ

ჩახეხე სტაფილო სახეხზე, მოაყარე ცოტა მარილი და გააჩერეთ 15 წუთი. ნიორი გაფცქვენი დაჭყლიტეთ და აურიეთ პაკეტ მაიონეზში. ავიღოთ სტაფილო, გაწუროთ, ჩავდოთ ფიალაში და დავასხათ მაიონეზის მასა. სუფრაზე მივიტანოთ ასეთი სახით

ბურვაკის მუშუქი

რაოდენობა: 6 პორცია

1 ბურვაკის თავფეხი

3 ლ. წყალი

მარილი უნდა ეტყობოდეს

1 პაკეტი დაუფქვავე შავი წიწაკი

1 დიდი ზომის ნიორი

კალორიები: 1 ცალი – 300 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:45 წთ

ბურვაკის თავ-ფეხი კარგად გაასუფთავეთ, მოხარშეთ მარილწყალში, შავ დაუფქვავე პილპილთან ერთად. შემდეგ ამოიღეთ წვენიდან დადეთ თეფშზე. დაჭლექტილი ნიორი გაახავეთ წყლით და გადაავლეთ ზევიდან. გააგრილეთ და მიიტანეთ სუფურზე ასეთივე სახით.

ნატოს რეცეპტები

ყვავილოვანი კომბოსტო მაიონეზი

რაოდენობა: 6 პორცია

500 გრ. ყვავილოვანი კომბოსტო

1 ლ. წყალი

მარილი უნდა ეტყობოდეს

1 პაკეტი მაიონეზი

1 კონა მწვანე ხახვი

2 კვერცი

1 კონა ქინძი და ოხრახუში

50 გრ. ფქვილი

1 პაკეტი მაიონეზი

50 გრ. ცხიმი

კალორიები: 1 ცალი – 150 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:25 წთ

მოდულებულ წყალში 5 წთ. ხარშე კომბოსტო, ამოიღე, დაანაწილე. აიღე კვერცი გათქვიფე ამოავლე შიგ კომბოსტოები, ამოავლე ფქვილში. შეწვი ცხიმში. მაიონეზი გახსენი წყალში შეკაზმე მწვანილებით აიღო კომბოსტოები და ჩაალაგე შიგ.

ნადული გადახელილ ყველში

რაოდენობა: 6 პორცია

250 გრ. ნადული

6 ც. გადახელილი ყველი

6 ც. ზეთის ხილი

სალათის ფურცლები

კალორიები: 1 ცალი – 180 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:20 წთ

ნადუღი თუ სქელია გაათხევე მონადუღარი წყლით. გადაზელილი ყველი გაჭერი შუაში, აიღე კოვზით ნადუღი და დადე ყველზე, გადაახვიე სამკუთხედის ფორმით. ზემოდან დაადე გაჭრილი კურკა გამოცლილი ზეთის ხილი. სუფრაზე მიტანის წინ დავალაგოთ სალათის ფორცლებზე რაიმე ფორმით.

ბოსტნეულის სალათი

რაოდენობა: 4 პორცია

3 ც. პომიდორი

3 ც. საშუალო ზომის კიტრი

12 ც. სალათის ფურცელი

3 ც. პატარა ბოლოკი

ოხრახუმის კონა

რეჰანის კონა

2 ც. წითელი პიპილი

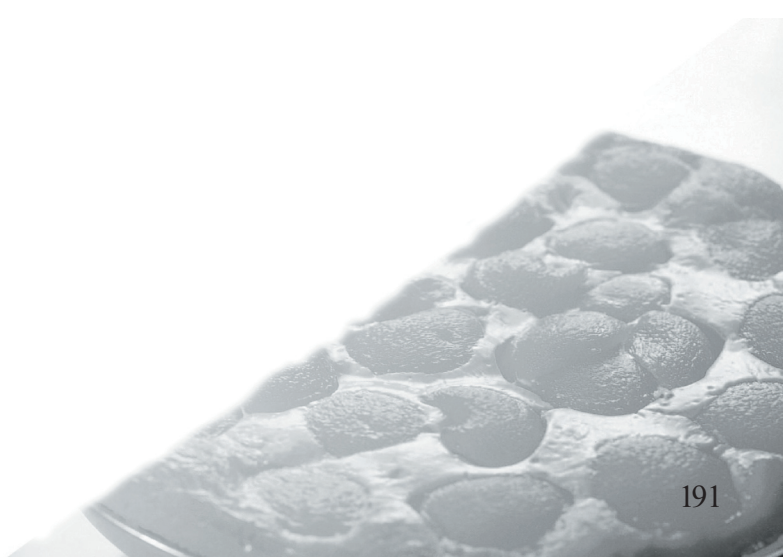
3 ც. მოზრდილი სტაფილო

მარილი

კალორიები: 1 ცალი – 300 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:45 წთ

ყველაფერი სასურველია დაეჭრათ მრგვალებად. ავიღოთ, მოვალაგოთ ფენა-ფენა: სალათი, პომიდორი, კიტრი, შემდეგ ზევიდან ბოლოკი, სტაფილო, ზემოდან ლამაზად მოვაწყოთ, ბოლოკი მწვანელი, და ზემოდან მრგვალად დაჭრილი ხახვი.





ქართული დელიკატესები



ქართული დელიკატესები

სარჩევი

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

ქართული დელიკატესები

ხაჭაპური იმერული

რაოდენობა: 4 ცალი

1 კვ. საფუვრიანი მზა ცომი

800 გრ. იმერული ახალი, რბილი

მარილიანი ყველი

200 გრ. კარაქი

1/2 ჩ.კ. მანის ფაფა

ფქვილი სამუშაოდ

კალორიები: 1 ცალი – 300 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:45 წთ

ავიღოთ საფუვრიანი მზა ცომი, 1 კვ. ცომი დავყოთ 4 ნაწილად, დავამრგვალოთ და დავდოთ სამუშაო მაგიდაზე. ყველი დავწურთ გავატაროთ ხორცის გასატარებელ მანქანაში, შურიოთ 150 გრ. კარაქი და მანი. აურიოთ კარგად და დავყოთ 4 ნაწილად და დავამრგვალოთ. ცომის ნაწილები გავაბტყელოთ მთლიანად ნაპირებზე უფრო თხელი ვიდრე გულში, 20 სმ. დიამეტრის ფენებად. დავადოთ გულები და შემოვახვიოთ ისე რომ ყველის მასა არ ჩანდეს. გადმოვაბრუნოთ და სათითაოდ გავაბტყელოთ, 24 სმ. დიამეტრით ან რაც შეიძლება თხელად. დავდოთ გაცხელებულ ფირფიტაზე, შევდოთ აირღუმელში, რომ აფუვდება ჩაენხვლიტოთ, ვაცხოთ სანამ ზედა ნაწილი მივა გაწითლებამდე. აირღუმელიდან გადმოღების შემდეგ წაუსვათ ცხიმი თავზე.

ხაჭაპური აჭარული

რაოდენობა: 1 ცალი

100 გ. ფქვილი

2 გრ. საფუარი

1-2 კვერცხი

ფქვილი სამუშაოდ

50 გრ. წყალი (რძე)

75 გრ. ყველი (ხაჭოსთან ერთად)

20 გრ. კარაქი

კალორიები: 1 ცალი – 300 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:45 წთ

მოვხილოთ საფუვრიანი ცომი. სანამ ცომი კარგად აფუვდება, მოვამზადოთ ყველის გულსართი. დავჭყლიტოთ ყველი აურიოთ კვერცხი და ხაჭო. მოვჭრათ ცომი 2-3 სმ. სისქის ფენად, მივცეთ ოდნავ მოგრძო ფორმა, დავდოთ ყველის გულსართი ისე, რომ

ირგელივ 3 სმ. დარჩეს. შემდეგ გადავაფაროთ გვერდები ყველის გულსართს, ასეთნაირად მომზადებული დავდოთ გამოსაცხობად. გამოცხობამდე ნაპირებზე წაუსვათ კვერცი. როდესაც შეწითლდება შიგ ჩავახალოთ მთლიანი კვერცი, და კიდევ გავაჩეროთ ღუმელში 2-3 წთ., შემდეგ დავადლოთ კარაქის ნაჭერი და ასე ცხელ-ცხელი მივიტანოთ სუფრაზე.

მჭადი

რაოდენობა: 6 პორცია

1 კგ. სიმინდის ფქვილი
მარილი გემოვნებით

1 ს.კ. საჭმელი სოდა

კალორიები: 1 ცალი – 300 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:35 წთ

აურიოთ ყველაფერი და მოზილოთ ერთგვაროვანი სქელი ცომი. გავახუროთ კეცი. დავდოთ ზედ გაბრტყელებული მჭადის ცომი. შევდლოთ გახურებულ ღუმელში და ვაცხოთ გამოშობამდე.

ღომი

რაოდენობა: 6 პორცია

1 ჩ.ჭ. ღომის მარცვლები

3 ჩ.ჭ. წყალი

კალორიები: 1 ცალი – 300 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:45 წთ

ღომის მარცვლები გავარჩიოთ, რამდენიმეჯერ გავრეცხოთ, დავასხათ თბილი წყალი, დავდვათ ცეცხლზე, ადუღებისას მოყენებული ქაფი მოვხადოთ და ვხარშოთ. შემდეგ დავზილოთ მოგრძო მრგვალი ჯოხით, დავუხუროთ ქვაბს სახურავი და ნელ ცეცხლზე მოვხარეშოთ. ღომი როცა წყალს კარგად შეიმრობს და მარცვლები მოხარშული იქნება, ხელმეორედ დავზილოთ სუთით; დავასველოთ ჩოგანი წყლით და გადავიდლოთ თითო-თითო თეფშზე.

მწვადი

სუკის მწვადი. მთელი სუკი გავრეცხოთ, მოვაშოროთ ძარღვები, წამოვაგოთ შამფურზე (სპეციალური მეტალის ჯოხების, ან ხის სწორი წკნელებისგან გამოთლილი) მთელი სიგრძით. თავზე

და ბოლოზე შემოვახვიოთ ძაფი, წაუსვით მარილი და შევწვათ ნაკვერცხებზე. შეწვის დროს შამფური ხშირად უნდა ვაბრუნოთ, რადგან კარგად შეიწვას და თან შეინარჩუნოს წვენი. გაჭრისას შიგნიდან უნდა ჟონავდეს სითხე.

ღორის მწვადი. მსუქანი ღორის ხორცი (უმჯობესია ზურგის ნეკნებიანი მხარე, ბარკლის ნაჭერი და სხვა, ასევე შეგიძლიათ სხვა ცხოველის ხორცი) დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი და გავაჩეროთ რამდენიმე ხანი. წამოვაგოთ შამფურზე და შევწვათ ნაკვერცხალზე, შამფური ვაბრუნოთ შეწვის პროცესში. როცა მზად იქნება სუფრზე მიტანის წინ მოვაყაროთ მრგვალად დაჭრილი ხახვი, ცალკე მივიტანოთ ბროწეულის ან ტყემლის საწებელი.

კუპტარი

რაოდენობა: 6-8 პორცია

4 კგ. ძროხის ან ღორის

5-6 ც. ხახვი

ხორცი ან მათი ნარევი

200 გრ. ქონი

ნაწლავი – საჭირო რაოდენობა

20-25 გრ. მარცვალი პილპილი

მარილი და კოწახური გემოვნებით

კალორიები: 1 ცალი – 450 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:45 წთ

ავიღოთ ხორცი და ხახვთან ერთად ორჯერ გავატაროთ ხორცის გასატარებელ მანქანაში. შეურიოთ მარილი, კოწახური, დანაყული პილპილი გემოვნებით და კარგად დაეზილოთ, თან დავამატოთ ცოტა ბულიონი, რომ ხორცი ნაზი გახდეს. ავიღოთ ნაწლავი კარგად გავრეცხოთ, თუ გამხმარია დავაღბოთ თბილ წყალში 10-15 წთ., განიერ ძირიანი ძაბრი ავიღოთ, წამოვაცვათ ნაწლავი, და გავტენოთ მზა ხორცის მასით. შევკრათ თავი და ბოლო და დავკიდოთ შესანახად. საჭიროებისამებ შევწვათ კეცზე და მივიტანოთ სუფრაზე მწვანილით გაფორმებულად.

ძაბაბი

რაოდენობა: 6 პორცია

1 კგ. ხორცი

3-4 ც. ხახვი

1/2 ჩ.ჭ. შინდის ჩურჩა ან კოწახური

2 ც. კვერციხი

3 ს.კ. დანაყილი ორცხობილა
მარილი, პილპილი – გემოვნებით

3 ს.კ. ერბო

კალორიები: 1 ცალი – 450 კ/კალ
დამზადების დრო: 1:15 წთ

რბილი ხორცი გავატაროთ ორჯერ მანქანაში ხახვთან ერთად; შევაზავოთ მარილი წვრილად დაჭრილი შინდის ჩურჩა ან კოწახური, დანაყილი პილპილი, შეურიოთ გათქვეფილი კვერცხი. გავაკეთოთ დაკეპილი ხორცის პატარ-პატარა გუფთები, მივცეთ მოგრძო ფორმა, ამოვაგლოთ ორცხობილაში და შევწვათ ერბოიან ტაფაზე ორივე მხრიდან. როცა შეიწვება, დავასხათ წყალი და რამდენიმე წუთით ვადულოთ.

ხინკალი

რაოდენობა: 50 ცალი

1 კბ. ხორცი

5 ც. ხახვი

მწვანილი, პილპილი, მარილი

1 ც. კვერცხი

– გემოვნებით

კალორიები: 1 ცალი – 300 კ/კალ
დამზადების დრო: 1:15 წთ

რბილი ხორცი გავატაროთ ხორცის გასატარებელ მანქანაში ხახვთან ერთად; შევაზავოთ მარილი, წვრილად დაჭრილი მწვანი და იმდენი თბილი წყალი რამდენსაც შეიზელს. მოვზილოთ მაგარი ცომი მარილიან ნახევარ ლიტრა წყალთან და კვერცხთან ერთად. გავაბრწყელოთ ცომი დავჭრათ რგვალებად და კიდევ გავაბრტყელოთ. თითო ნაჭერ ცომზე დავდოთ 1 ს.კ. ხორცის მასა შემოუკეცოთ ნაპირები, მოვკრათ თავი და მოვუჭიროთ ისე რომ ხარშვის დროს არ გაიხსნას. ჩაყაროთ მარილიან მღულარე წყალში და ეხარშოთ, სანამ ხინკლები თავზე არ ამოვა, კიდევ 5 წთ. ვადულოთ, თან ხან გამოშვებით ვაბრუნოთ ქვაბი რომ არ მიიკრას. სუფრაზე ხინკალთან ერთად მივიტანოთ დანაყილი პილპილი. ასევე შეგთავსად შეიძლება გამოვიყენოთ ყველი, კარტოფილი და სოკო.

ძათმის ბუღ-ღვიძლი ტომატში

რაოდენობა: 4 პორცია

1 კბ. ღვიძლი

100 გრ. ტომატი

100 გრ. ერბო ან სხვა ცხიმი
მარილი, პილპილი გემოვნებით

500 გრ. ხახვი

კალორიები: 1 ცალი – 330 კ/კალ
დამზადების დრო: 0:45 წთ

ღვიძლი ნატრებად დავჭრათ, ჩავაყაროთ ქვაბში, დავდგათ ცეცხლზე და ვშუშოთ, სანამ სითხეს არ შეიშრობს. ცალკე ჭურჭელში მოვათავსოთ დაკეპილი ხახვი, დავუმატოთ ერბო ან რომელიმე ცხიმი და კარგად მოვშუშოთ. დავამატოთ ტომატი და გავაგრძელოთ შუშვა. ავურიოთ ღვიძლში, დავამატოთ ცხიმი, მარილი, დანაყილი პილპილი და ერთად კარგად მოვშუშოთ. სუფრაზე მიტანის წინ ჩავდოთ თიხის კეცებში, და გავაფორმოთ ხახვით.

შემწვარი კალმახი ბროწეულის წვენი

რაოდენობა: 4 პორცია

1 კგ. კალმახი

100 გრ. კარაქი

2 ც. კვერცი

1 ც. ლიმონი

1 ჩ.ჭ. ბროწეულის წვენი

ქინძი, მარილი გემოვნებით

კალორიები: 1 ცალი – 300 კ/კალ
დამზადების დრო: 0:45 წთ

ახალი წითელ წინწკლებიანი კალმახი გავასუფთავებთ, მოვაშორებთ ლაქუნებს, გავრეცხვით ცივ წყალში, გავჭრათ სიგრძეზე, მოვაყაროთ მარილი. მუცელი ამოვუვსოთ უმი კვერცხით, კარაქით, კანგაცლილი, თხლად დაჭრილი ლიმონით და ახალი ტარხუნის ნახავით. მუცელი დავხუროთ, ზევიდან წაუსვით არაუანი და დავდოთ გაცხელებულ ცხიმთან ტაფაზე. როდესაც ორივე მხრიდან შეიწვება, მოვათავსოთ ლანგარზე და დავამუშაოთ ოხრახუმის ფოთლებით. სუფრაზე ცალკე მივიტანოთ ბროწეულის წვენი – შეხავებული ახალი ქინძითა და მარილით.

ასევე ძალიან გემრიელია: აიღეთ გასუფთავებული კალმახი, ცხელ სქელ ძირიან კეცზე დაასხით ზეთი, დააღებთ კაკლის ფოთლები, დადეთ კალმახი დააფარეთ ზევიდან კაკლის ფოთლები. როდესაც ერთი გვერდიდან შეიბაწება გადააბრუნეთ, დააფარეთ ისევ კაკლის ფოთლები და შეწვით მეორე გვერდიდან. სუფრაზე მიტანის წინ გააფორმეთ სალათის და ოხრახუმის ფოთლებით.

საციხი

რაოდენობა: 16 პორცია

1 ც. ინდაური ან ქათამი	500 გრ. ნიგოზი
1 ც. საშუალო ზომის ნიორი	2 ჩ.კ. უცხო სურნელი
2 ჩ.კ. ხმელი ქინძი	10 ჩ.ჭ. ცხელი ნახარში
2 ჩ.კ. ზაფრანა	მჭადის ფქვილი სამუშაოდ
მარილი და წიწაკა	გემოვნებით

კალორიები: 1 ცალი – 490 კ/კალ

დამზადების დრო: 3:45 წთ

გასუფთავებული ინდაური ან ქათამი გარეცხეთ მჭადის ფქვილში, ფეხები შეუკარით ძაფით, ჩადეთ ქვაფში, წყალი უნდა ფარავდეს, დადგით ცეცხლზე და ხარშეთ. ინდაური ან ქათამი მოხარშული იქნება როდესაც ფეხებს დავაწვებით და გადაიხსნება კანი. ამოვიღოთ, დავდოთ ლანგარზე, მოვაყაროთ მარილი და გავაგრილოთ. ნიგოზი გავატაროთ ხორცის გასატარებელ მანქანაში, დავაყაროთ ასევე გატარებული სუნელები, ნიგოზი ვსრისოთ ზეთის გამოსვლამდე, გამოვაცალოთ ზეთი და გადავიტანოთ ცალკე ჭურჭელში. ნიგოზის მასა გავცრათ საცერში და დაეუმატოთ თანდათანობით ნახარში. საცერში გატარებულ მასას დავასხათ საკმაოდ გაცხელებული ნახარში ცხიმით, დავაყაროთ მარილი და პილპილი გემოვნებით, შედმეგ ჩავალაგოთ დაჭრილი ხორცი. სუფრაზე მიტანის წინ დავასხათ ნიგოზს გამოცლილი ზეთი.

ხორცის ნაჭრები შემწვარი კარტოფილით (ქარკოე)

რაოდენობა: 8 პორცია

1 კგ. რბილი ხორცის ნაჭრები	1 კგ. კარტოფილი
2-3 ც. ხახვი	200 გრ. ტომატი
მწვანილები და მარილი	გემოვნებით
	100 გრ. ცხიმი

კალორიები: 1 ცალი – 450 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:45 წთ

დავჭრათ რბილი ხორცი მოვშუშოთ, დავაყაროთ ხახვი, დავასხათ ტომატი და ვშუშოთ ცხიმში. ცხიმი საკმაოდ რაოდენობით უნდა ქონდეს. ამავდროულად ცალკე შევწვათ კარტოფილს მრგავლებად. სუფრაზე მივიტანოთ ერთ დიდი თეფშე ნახევარი ავავსოთ ხორციანი

მასით ნახევარი კარტოფილით.

ნიგოზიანი ბადრიჯანი

რაოდენობა: რამდენიც გამოვა

1 კგ. ბადრიჯანი

1 ჩ.წ. ნიგოზი

100 გრ. ცხიმი

2 სკ. ღვინის ძმარი

ქინძი, ნიორი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით

კალორიები: 1 ცალი – 230 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:15 წთ

ბადრიჯანი ჩავეჭრათ სამი-ოთხი სმ. სიგრძეზე დავაყაროთ მარილი და დავველოდოთ სანამ წვენი გამოუვა. დავნაყოთ ნიორი, ქინძი, ნიგოზი, წიწაკა, მარილი. ეს ყველაფერი აურიოთ ღვინის ძმართან ერთად. გავწუროთ ბადრიჯანი და შევწვათ ორივე გვერდიდან ცხიმში. შემწვარ ბადრიჯნებს წავუსვათ გულსართი და გადავკეცოთ. ძემოდან მოვასხათ ცხიმში.

ქათმის სალათი

რაოდენობა: 6-8 პორცია

1 კგ. ქათმის თეთრი,

1 პაკეტი მაიონეზი

სუნელები გემოვნებით (ზაფ-
რანა, უცხო სუნელი, პილპი-
ლი, კამა)

გულმერდის ხორცი
მარილი

1 ც. ხახვი

2 ც. საშუალო ზომის ბოლოკი

ზეთის ხილის მარცვლები

1 ჩ.ჭ. წყალი

კალორიები: 1 ცალი – 300 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:45 წთ

მოვხარშოთ ქათმის ხორცი, გააგრილო, დავანაწევროთ წვრილ ნატრებად. ცალკე ჭურჭელში გავხსნათ მაიონეზი წყალთან ერთად, შეურიოთ სუნელები, წვრილად დაჭრილი ხახვი, გახეხილი ბოლოკი, მარილი გემოვნებით. მიღებული მასა დავასხათ ხორცის ნაწილებს და კარგად აურიოთ. სუფრაზე მიტანის წინ გავაფორმოთ ზეთის ხილის მარცვლებით.

ნახუში

რაოდენობა: 5 პორცია

1 კგ. უმაღლესი ხარისხის

3 ც. კვერცი

ფქვილი 1 1/2 ჩ.ჭ. შაქარი
მუსკატის კაკალი, დარიჩინი, ყვითელი ფერი
მიხაკი, ილი 100 გრ. ცხიმი
მარილი რძე მოსახელად
საფუარი

კალორიები: 1 ცალი – 300 კ/კალ
დამზადების დრო: 1:45 წთ
მოხილეთ ჩვეულებრივი ცომი ყველა ინგრედიენტისგან.
დატოვეთ ერთი კვერცხის გული. დადგით ასაფუებლად. შემდეგ
დადეთ მაგიდაზე გააბრტყელეთ მიეცით ლავაშის პურის ფორმა,
ზემოდან წაუსვით კვერცხის გული და გამოაცხეთ ღუმელში.

ბრინჯი ქიშმიში

რაოდენობა: 6 პორცია
500 გრ. გრძელი ბრინჯი 6 ჩ.ჭ. წყალი
100 გრ. ქიშმიში 200 გრ. ზეთი
შაქარი, მარილი, ვანილი გემოვნებით

კალორიები: 1 ცალი – 250 კ/კალ
დამზადების დრო: 0:45 წთ
გასუფთაებულ ბრინჯს დავასხათ წყალი, დავდგათ მოსა-
ხარშად, ვხარშოთ წყლის ჩაშრობამდე. ზეთი ცალკე ჭურჭელში
მოვშუშოთ, ჩავყაროთ ქიშმიში და გავაგრძელოთ შუშვა.
შემდეგ ზეთი ქიშმიშით ჩავასხათ ბრინჯში, მოურიოთ კარგად
და გადმოვდგათ ცეცხლიდან. ჩავაყაროთ შაქარი, მარილი და
ვანილი გემოვნებით.



სულ ცოტა რამ სუფრის შესახებ

სულ ცოტა რამ სუფრის შესახებ

სარჩევი

განმარტებები -----	205
დანა-ჩანგალი -----	206
ჭიქა მინის (ბროლის) -----	207
სუფრის თეთრეული -----	208
სუფრის გაშლის წესები -----	208
თეფშები -----	209
ჭიქები მინა (ბროლი) სუფარზე -----	210
ხელსახოცი -----	213
სანელებელი და ყვავილები-----	213
წარმოდგენას შეგიქმნით საბანკეტო სუფრებზე -----	214
ბანკეტი-ფუშეტი -----	215
ბანკეტი-კოქტეილი -----	216
ბანკეტი-ჩაი -----	217
ერთეულები -----	223

სულ ცოტა რამ სუფრის შესახებ

ბანმარტუპუპი

სუფრის ლამაზად და სწორად გასაწყობად საჭიროა ვიცოდეთ, რა სახის ჭურჭელი გვჭირდება და როგორ უნდა განვალაგოთ იგი. ძირითადად გამოიყენება:

- საუზმის თევში – ცივი და ზოგი სახის ცხელი კერძებისთვის, მისი დიამეტრია 200 მმ.
- სუფრის ღრმა თევში – ყველა სახის წვნიანის, ფაფეულისთვის და კერძებისთვის, რომელსაც რძეს ან თხელ კისელებს მიატანენ ხოლმე. მისი დიამეტრია: დიდი თევშისა – 240 მმ, 500 სმ მოცულობისა, პატარა 200 მმ, 300 სმ მოცულობა.
- ბულიონის ფიალა – ბულიონის, პიურეებისა და ისეთი წვნიანისთვის, რომელსაც წვრილად დაჭრილი გარნირი აქვს. ფიალა შეიძლება იყოს ერთი ან ორყურიანი.
- სუფრის პატარა თევში – განკუთვნილია, მეორე თავის კერძისთვის. ზოგჯერ ასეთ თევშს დიდ სუფრის თევშს, მათლაფას, უდგამენ ქვეშ. სადღესასწაულო მიღებასა და ბანკეტზე კი, საუზმის თევშის ქვეშ ათავსებენ.
- ღვეზელის თევში – ჩვეულებრივ პურ-ფუნთუ-შეულისთვისაა განკუთვნილი და ყველა სტუმარს ცალკე უდგას. თუ პურობა საზეიმო ხასიათისა არ არის, ღვეზელის თევშის ნაცვლად შეგიძლიათ ქაღალდის ხელსახოცი გამოიყენოთ.
- ჩოროზის თევში – ტკბილეულისთვის გამოიყენება. მისი დიამეტრია 200 მმ. საუზმის თევშისა და სუფრის ღრმა თევშისგან განსხვავებით ჩოროზის თევში ან ფიალა ხილით ან ყვავილებითაა მოხატული. ჩოროზის თევშით მიართმევენ ტკბილეულს, ნამცხვარს, ხილს, ფიალით კი მუსს, სამბუკს, ხილის ტკბილ ფაფას, მურაბას და სხვა. ჩოროზის თევშის ნაცვლად შეგიძლიათ გამოიყენოთ საუზმის თევში ან პატარა მათლაფა.
- საკრემე ორგვარია, ლითონის ან მინისა. საკრემით მიართმევენ მრავალგვარ ტკბილეულს, მაგალითად, კისელებს, კომპოტს ან ხილს ან კენკრას, ნაყინს და სხვა. სუფრაზე მას საუზმის თევშით დგამენ.

არსებობს კიდევ სხვაგვარი ჭურჭელი, რომელშიც ამზადებენ კერძს, სუფრასთან მიაქვთ, ან ჭამის დროს იყენებენ.

ძირითადად რითიც საჭმელს შეექცევა ადამიანი, გახლავთ დანა და ჩანგალი. ურიგო არ იქნება თუ გავითვალისწინებთ შემდეგს: ყველა დანას თავისი შესაფერი ჩანგალი აქვს. დანა-ჩანგალი გამოიყენება ხორციანი კერძების, ცომეულის, ღვეზელის, და სხვათა საჭმელად. ამასთან დანის პირი შეგიძლიათ მიაშველოთ ჩანგალს ლუკმის ასაღებად.

- სუფრის დანა ზომით შეესაბამება პატარა თევზის დიამეტრს (1,5-2 სმ), ჩანგალი კი დანას ეთანადება, ან მასზე ცოტა პატარაა.
- თევზისთვის განკუთვნილი დანა-ჩანგალი თევზის კერძის მისართმევად უნდა გამოიყენოთ. თევზის დანა-ჩანგლის უქონლობის შემთხვევაში ორ ჩანგალს ხმარობენ. იგი სუფრის დანა-ჩანგალს ოდნავ ჩამოუვარდება. დანა ბლაგვი უნდა იყოს და ჩანგალს მოკლე და ფართო კბილი უნდა ჰქონდეს.
- საუზმის დანა-ჩანგლით სხვადასხვა საუზმეს – ხორცის, სოკოს, ბოსტნეულის კერძებს შეექცევიან.
- საჩაროზე დანა-ჩანგალი ტკბილი ღვეზელისათვის, ტორტის, დაჭრილი საზამთროსა და ნესვისთვის გამოიყენება.
- საზეიმო წვეულებებზე კოვზებსაც მხარობენ, გამოიყენება სუფრის კოვზი განკუთვნილია სუფრის თევზით მირთმეული წვნიანისთვის.
- საჩაროზე კოვზი ტკბილი კერძების, აგრეთვე, ბულიონის ფიალებით მირთმეული წვნიანისთვის გამოიყენება.
- ჩაის კოვზი ჩაის, რძიანი ან ნაღებიანი ყავის, კაკაოსთვის გამოიყენება, რომელსაც ჭიქებით ან ფინჯნებით მიირთმევენ. მისი გამოყენება შეიძლება ჩაროზის უქონლობის დროსაც.
- ყავის კოვზი შავი ყავის სმის დროს გამოიყენება.

ყველა ზემოთ ჩამოთვლილი ჭურჭელი თითოეული სტუმრისთვის სუფრაზე ცალ-ცალკე უნდა დაიწყოს.

ჭიქა მინის (ბროლის)

სუფრასთან ჩვეულებრივ, კერძების გარდა სასმელსაც მიირთმევენ, რომელიც, როგორც წესი, მინის ჭიქებით – სირჩით, ფუჟერით, ბოკალით, თლაშოთი ისმევა. თითოეულ სასმელს

თავისი განსაკუთრებული სასმისი ეკუთვნის.

- სირჩა, 35-50 სმ³ სითხის მოცულობის სასმისით მაგარ სპირტიან სასმელებს სვამენ – არაყს, სპირტიან ნაყენს, რომელსაც ცივ და ცხელ საუზმეს აყოლებენ ხოლმე.
- მადურის სირჩა – 50 სმ³ მოცულობისა და დასპირტული ღვინის (მადერა, პორტგვინი) დასალევად იღებება მაგიდაზე პირველი თავი კერძის მიერთებისას.
- რაინვანის სირჩა ორი სახისაა – ჩვეულებრივ – 75 სმ³ მოცულობისა და ფერადი მინის მაღალ ფეხზე მდგომი – 150 სმ³ მოცულობისა. ამ სასმისით ნატურალურ თეთრ ღვინოს მიერთებენ, თევზის თხელ კერძსა და ზოგიერთი სახის ცივ საუზმესთან ერთად.
- ლაფიტის სირჩა 100 სმ³ მოცულობისა, გამოიყენება ცხელ ხორციან კერძზე წითელი ღვინის დასაყოლებლად.
- შამპანურის ბოკალს 125 სმ³ მოცულობა აქვს. შამპანურს ჩაროზთან ერთად მიერთებენ.
- ფუჟერი – 200-250 სმ³ მოცულობისაა და მინერალური წყლის, წვენის ან უალკოჰოლო სასმელისთვისაა განკუთვნილი.
- კონიაკის სირჩა 15-25 სმ³ მოცულობისაა, ამ პატარა სასმისით კონიაკს ან რომს მიერთებენ ყავასთან ერთად. თუ სუფრასთან მხოლოდ კონიაკი მოიტანეს, მას არყის სირჩებით სვამენ.
- კონუსური ორთომელი – 120-150 სმ³ მოცულობისაა, მასში სხვადასხვა წვენსა და მორსს ასხამენ.
- ცილინდრული სირჩა – 250-500 სმ³ მოცულობისაა, რომლითაც ლუდს ან მორსს მიერთებენ.

სასმისის მოცულობა სასმელის სიმაგრესთანაა დაკავშირებული. რაც უფრო მაგარია სასმელი, მით უფრო მომცროა სასმისი. სმის დროს ფრთხილი და წინდახედული უნდა იყოთ, რათა თავი უხერხულ მდგომარეობაში არ ჩაიგდოთ.

ჭიქები იმის და მიხედვით მიგვაქვს სუფრასთან რა სასმელის დალევასაც ვაპირებთ. სასმელი შეირჩევა მენიუს მიხედვით. წყურვილის მოსაკლავად გაზიანი ან მინერალური წყალი გამოიყენება და უნდა იყოს 8-12°C.

სუფრის თეორეული

სუფრის თეორეული გახლავთ სუფრა და ხელსახოცები. სასურველია კარგად გახამებული და გაუთოებული ქათქათა სუფრა, რომელიც მაგიდას საზეიმო ელფერს აძლევს. ასევე აქტიურად გამოიყენებენ ფერად სუფრებსაც და ასევე შემოვიდა პოლიეთილენის ლამაზად მოხატული სუფრები, რომლებიც იოლი მოსახმარისია (არ საჭიროებს გასუფთავებისთვის რთული პროცედურების ჩატარებას).

სუფრის კიდები მაგიდის ზედაპირს 25-30 სმ. უნდა სცილდებოდეს, ხოლო მართკუთხა მაგიდის თავსა და ბოლოში ოდნავ უფრო გრძლად. ფერად სუფრას თეთრი ხელსახოცი უხდება. ჩაის და ხილის მაგიდას ფერადი სუფრა უხდება.

ხელსახოცი დანიშნულებისდა მიხედვით გამოიყენება, ჩაის სუფრას მომცრო 35X35 სმ, ხოლო საერთო სუფრას 46X46 სმ. უნდა დაეუღლაგოთ.

საზეიმო სუფრასთან უმჯობესია ტილოს ხელსახოცი გამოიყენოთ. თქვენ გემოვნებაზეა დამოკიდებული სუფრის გალამაზება ხელსახოცებით.

სუფრის გაშლის წესები

სუფრა უნდა გაიშალოს შემდეგი მოთხოვნების შესაბამისად: უნდა შეესაბამებოდეს სუფრის გაშლის მიზეზს – საუზმეს, სადილს, ვახშამს, ბანკეტს, ფუნთუშას, ტკბილსა თუ ჩაის სუფრას. დაცული უნდა იყოს სუფრასთან კერძების და სასმელისთვის აუცილებელი ჭურჭლის სახეობანი.

სუფრა ესთეტიკურად უნდა გამოიყურებოდეს – შეხამებული უნდა იყოს მაგიდის ფორმა, სუფრა, ხელსახოცი და ინტერიერი; ჭურჭელი უნდა განლაგდეს სუფრის გაწეობის წესების მკაცრი თანმიმდევრობით. სუფრა დიასახლისის აკურატურობასა და გემოვნებაზეა დამოკიდებული და კიდევ სურვილზე. ამიტომ ცოტა მეტად მონდომეთ როდესაც სტუმრები მოდიან და დაგიფასდებათ.

აუცილებელი არ არის ყველა სუფრა ერთმანეთს გავდეს, მაგრამ ჩვენ შემოგთავაზებთ სტანდარტულ პროცედურებს.

- გადავაფაროთ სუფრა.
- ინდივიდუალურად მოსახმარი თევშები და დანა-ჩანგალი;

- მინის (ბროლის) ჭურჭელი, ჭიქები;
- ხელსახოცები;
- სხვადასხვა სანელებელი;
- ყვავილების ღარნაკები;
- საფერფლეები
- და სხვა.

ამ პრინციპით სწრაფად და იოლად განაღებთ სუფრაზე მრავალრიცხოვან ჭურჭელს და თავიდან აიცილებთ უსიამოვნებას, რაც ჭურჭლის, განაკუთრებით, ბროლის ჭიქების მსხვერველს შეიძლება მოჰყვეს.

ჭურჭელი მაგიდაზე მიტანის წინ კიდევ ერთხელ დაატილოვეთ.

სუფრა ისე დააფარეთ რომ მაგიდის ცენტრში მოხვდეს, ამასთან კიდიდან 10-15 სმ. სიგრძეზე თანაბრად იყოს გადმოშვებული. უნდა გავითვალისწინოთ რომ გადმოშვებული კალთა ხელს უშლით და მოკლე არაესტეტიურია. არაა რეკომენდირებული გადაფარებული სუფრა კუთხეებით გაეჭიმოთ ან დავეტკეპნოთ.

თეფშები

სუფრაზე ყოველი სკამის წინ დადეთ პატარა საუზმის თეფში ისე, რომ მაგიდის კიდიდან თეფშამდე 1,5-2 სმ მანძილი რჩებოდეს.

საუზმის სუფრაზე ჯერ პატარა თეფშს დებენ შემდეგ ზევიდან დიდ თეფშს ადებენ, იმისთვის რომ პატარა თეფშზე დიდი დისკი მდგრად იდგეს მათ შორის შეგიძლიათ ჩალოთ ხელსახოცები.

საზეიმო მაგიდასთან ჯერ დიდ თეფშს დებენ შემდეგ პატარას. შემდეგ, 5-15 სმ მანძილზე საუზმის თეფშის მარცხნივ დადგამთ ღვეხელის თეფშს. მათი ცენტრები ერთ ხაზზე უნდა იყოს განლაგებული. განსაკუთრებულ საზეიმო შემთხვევებში, ღვეხელის თეფში შეგიძლიათ ისე დადგათ, რომ მისი შიდა მხარე პატარა თეფშისას გაუსწორდეს.

ღანა-ჩანბალის მოხმარება

ღანა-ჩანგალი და კოვზების რაოდენობა დამოკიდებულია საუზმის, სადილისა და ვახშმის კერძების რაოდენობასა და

სახეობაზე. თეფშიდან მარჯვნივ ეწყობა დანები: თეფშის გვერდით სუფრის დანა, მის მარჯვნივ – თევზის დანა და ბოლოს, საუზმის დანა. დანების პირები თეფშისკენ უნდა იყოს მოქცეული. თუ სტუმრებს წვნიანიც უნდა მიათვავთ, კოვზი მოათავსეთ საუზმისა და თევზის დანებს შორის პირით ზემოთ. თუ თევზის კერძი არ გაქვთ, მაშინ კოვზი სადილისა და საუზმის დანებს შორის იდება.

თეფშების მარცხნივ, დანების შესაბამისად მოათავსეთ ჩანგლები, წვერით ზემოთ, ჯერ სადილის, შემდეგ თევზისა და ბოლოს, საუზმისა.

თეფშებსა და დანა-ჩანგალს შორის, ისევე, როგორც დანებსა და ჩანგლებს შორის, მანძილი დაახლოებით 0,5 სმ უნდა იყოს.

დანა-ჩანგალი ერთმანეთის პარალელურად ეწყობა, ხოლო მაგიდის კიდის მიმართ პერპენდიკულარულად. მაძილი დანა-ჩანგლის ტარსა და მაგიდის კიდემდე ისეთივეა, რაც თეფშისა – 1,5-2 სმ.

დანა-ჩანგლის რაოდენობა სუფრაზე მისატანი კერძების სახეობაზეა დამოკიდებული. თუ ცივი საუზმე გაქვს, სუფრის გაშლის დროს მხოლოდ საუზმის დანა-ჩანგალს გამოიყენებთ, ხოლო თუ ცივ საუზმესთან ერთად ცხელი ხორციანი კერძიც გაქვთ, სადილისა და საუზმის დანა-ჩანგლით გააწყობთ სუფრას.

აქვე უნდა ავლნიშნოთ თუ ჩხირებით უნდა მივირთვათ კერძი, მაშინ სპეციალური თეფშები და თეფშებზე დალაგებული ჩხირები და სალფეთქი დაგჭირდებათ.

თეფშების მარცხნივ, დანების შესაბამისად მოათავსეთ ჩანგლები, წვეროვებოთ ზემოთ, ჯერ სადილის, შემდეგ თევზისა და ბოლოს, საუზმისა.

თეფშებს და ჩანგლებს შორის იმდენივე მაძილი უნდა იყოს რამდენიც თეფშებსა და დანებს შორის. დანა-ჩანგალი ერთმანეთის პარალელურად ეწყობა, ხოლო მაგიდის კიდის მიმართ პერპენდიკულარულად.

ჩაროხის დანა-ჩანგალი და ჩაროხის კოვზი ზემოდან, შეიძლება ნაწილობრივ გამოიყენოთ. მაგალითად თუ ჩაროხი არის კომპოტი ან კისელი – მხოლოდ კოვზი დაგჭირდებათ. თუ ხილი ან ნამცხვარი – კოვზის გარდა დანა-ჩანგალიც დაგჭირდებათ. თუ მარტოოდენ ხილი მიგაქვთ სუფრაზე მაშინ ჩაროხის დანა-ჩანგალი.





ჰიქები, მინა (ბროლი) სუფარხი

სადღესასწაულო სუფრის აუცილებელი კომპონენტია სასმელი, რისთვისაც მინის ან ბროლის ჭურჭელს იყენებენ და რომლის რაოდენობა და ასორტიმენტი სტუმრისთვის შეთავაზებული სასმელის მრავალფეროვნებაზე დამოკიდებული.

თუ სუფრასთან მხოლოდ მინერალური წყალი ან წვენი მიგაქვთ და ლუდს მიირთმევთ, ყოველი თევზის წინ, ზუსტად შუაში, ან მარჯვნივ, პირველი დანის წვერთან უნდა დადგათ ღვინის ჭიქა. თუ წყალთან ერთად ბურახს ან მორსს შესთავაზებთ სტუმრებს, ფუჟერის ნაცვლად კათხა უნდა დადგათ, სახელური მარჯვნივ უნდა იყოს მიმართული.

თუ სუფრასთან არაყი მიგაქვთ, სასმელის შესაბამისად ღვინის ჭიქის გვერდით სირჩა ან ბოკალი უნდა დადგათ. კონიაკისთვისაც გამოიყენება იგივე სირჩა. თუ წყალთან ერთად ორი სახის ალკოჰოლიანი სასმელით აპირებთ გამასპინძლებას, ღვინის ჭიქა თევზის მარცხნივ დადგით, გვერდით კი მადერას ან არყის სირჩა მიუდგით.

გავითვალისწინოთ, რომ ერთ რიგში სამზე მეტი ჭიქა არ უნდა იდგას, ამიტომ თუ სუფრა მრავალფეროვანია, მაშინ მეორე რიგად უნდა დააწყოთ დარჩენილი საჭირო ჭიქები. ასეთ სუფრებზე საერთოდ წვნიან კერძებს არ მიირთმევენ, შესაბამისად, სუფრაზე არ დგას წვნიანისთვის განკუთვნილი მაგარი ღვინო, ე. ი. მადერას სირჩის ნაცვლად იდგმება რაინვიანის სირჩა.

მანძილი თევზებსა და ჭიქებს შორის არ უნდა აღემატებოდეს 0,5-1 სმ-ს.

ხელსახოცი

საერთოდ მაღალ დონეს მიუთითებს კარგად გახამებული, ქათქათა, ლამაზად დაკეცილი ხელსახოცი. ხელსახოცის დაკეცვის ათასი წესი არსებობს, ყველაზე მარტივი და მოსახერხებელია სამკუთხედის ფორმით დაკეცვა. დაკეცილი ხელსახოცი ყველა სტუმრის საუზმის თევზზე დევს. ტილოს ხელსახოცის ნაცვლად შეგიძლიათ ქაღალდის ხელსახოცი გამოიყენოთ. ოღონდ, ეკონომიის მიზნით ნუ დაჭრით მას.

სანელეპელი და ყვაპილეპი

სუფრის გაშლის შემდეგ, მაგიდა ყვაპილეპის ლარნაკებით და საგანგებო ჭურჭელში მოთავსებული სხვადასხვა სანელეპლით – მარილით, პილპილით, მღოგვით და ა.შ. დაამშვენეთ. ამასთან, აუცილებლად შეამოწმეთ, რომ სანელეპლები ადვილად გამოიბნეს ჭურჭლიდან, ხოლო იმ მხარეს, საიდანაც სანელეპლებს ყრიან, მჭიდრო დაუცეთ საცობი.

საზეიმო შეხვედრაზე სანელეპლებს ღია სასანთლეებში დებენ. ბოლო დროს ფართოდ გავრცელდა მოხატული ან ჩასადგმელიანი სანთლები და არ დაგჭირდებათ ზედმეტი ზრუნვა ასანთის ნარჩენებზე, ან დაცვა ცეცხლის გაჩენისგან.

სანელეპლებს სპეციალურ სამარილეებში ყრიან და სპეციალურ კოვზს უდებენ რათა გაიოლდეს მისი მოხმარება. წმინდა მარილი ადვილად ნესტიანდება. ამიტომ, სუფრასთან ასეთი მარილი არ მიაქვთ. წმინდა მარილი სუფრის მარილში უნდა აურიოთ და სამარილეში ორიოდე მარცვალი ბრინჯი ჩააგდოთ.

ასევე მიაქვთ მღოგვი, თუ სტუმრებში მღოგვის მოყვარულები არიან.

სანელეპლად მენიუს გათვალისწინებით სუფრაზე მიაქვთ ძმარი, ზეთი, კეტჩუპის ტიპის საწებელა.

კიდევ ერთი რჩევა დიასახლისებს: ძმარი რომ ზეთისგან ადვილად გამოირჩეს, ძმარს რამდენიმე წვეთი წითელი ღვინო დაუმატეთ, ხოლო თუ ზეთი ამღვრეულია, დანის წვერით ცოტაოდენი მარილი ჩაყარეთ.

საზეიმო სუფრას განსაკუთრებით უხდება დაბალფეხიან ვაზაში ჩალაგებული თაიგულები, ზალიან ლამაზია ვარდების და მიხაკების თაიგულები გაფორმებული მინდვრის ყვაპილეპით. ასევე ეფექტურია დაბალ ბრტყელ ჭურჭელში ჩაწყობილი ყვაპილეპი, რომლებიც ბანკეტებზე გამოიყენება.

ვარმოღვენას შებიძმნით საბანკეტი(ო) სუფრებზე

ასეთი ბანკეტები ჩვეულებრივ ოფიციალური შეხვედრებისას იმართება, აგრეთვე, დიდი დღესასწაულის დროს არის მიღებული.

- ყოველი სტუმრისთვის სუფრაზე იდება სადარბაზო ბარათი, სტუმრის ვინაობა და ლამაზად გაფორმებული ბანკეტის მენიუ.
- საბანკეტო მაგისაზე წინასწარ არ აწვობენ საუზმეს, კერძებს და სასმელს.
- საუზმეს, კერძებს და სასმელს სტუმრებს ოფიციალტები თანმიმდევრულად მიართმევენ. კერძებისა და სასმელის ჩამოტარების რიგითობა ეტიკეტით განისაზღვრება. მიმტანი კერძით ხელში ეახლება სტუმარს და თავად გადაუღებს თეფშზე. ხოლო თუ კერძი პერსონალურია – ცხელი საუზმე, წვნიანი ან ღარნაკში მოთავსებული ტკბილი კერძი – სტუმარს წინ დაუდგამს.
- ყველანაირ სასმელს მიმტანი ასხამს და თავადვე იცავს მირთმეულ კერძთა სასმელის სახეობათა შესაბამისობას.
- მომსახურებისას მიმტანი სტუმარს უცვლის ნახმარ თეფშს, დანა-ჩანგალს, სასმისს.
- ამგვარ ბანკეტზე საუზმე შეზღუდულია – ოთხოდე სახის ცივი საუზმე, ერთი ან ორი ცხელი კერძი და ჩარობი.

ბანკეტზე სტუმარი საკუთარ თავს არ ემსახურება. სრული მომსახურების ბანკეტზე პირველ რიგში უნდა ვიპოვოთ ჩვენი სადარბაზო ბარათი, უნდა მოვემსახუროთ მეზობელ მანიდლოსანს და შემდეგ მივუჯდეთ სუფრას, (ქალბატონები არავის არ ემსახურებიან).

ბანკეტის თითოეულმა მონაწილემ მკაცრად უნდა დაიცვას ეტიკეტი. ბანკეტის დასასრულს, რომელიც 1,5-2 სთ. გრძელდება, მასპინძელთან ერთად ფეხზე წამოდგებით, ადგომაში მიეხმარებით მარჯვნივ მჯდომ მანიდლოსანს.

ასევე გვაქვს ბანკეტები ნაწილობრივი მომსახურებით. მეგობრული შეხვედრების და საოჯახო ზეიმების დროს მივმართავთ ნაწილობრივ ბანკეტებს.

სტუმარი თავად იღებს ცივ საუზმესა და კერძებს, ისხამს სასმელს. წვნიანს, მეორე თავ ცხელ კერძს და ტკბილ კერძს ყოველ სტუმარს სათითაოდ მიართმევენ მიმტანი.

ბანკეტი იწყება მიღება-გაცნობით და სტუმრები თავად ირჩევენ თავიანთ ადგილებს. ასეთი ბანკეტების მენიუ მრავალფეროვანია, საუზმე 8-10 სახისაა. სუფრა სადღესასწაულო ჭურჭლით, ცივი საუზმეულით, სასმელითა და ხელით გაწყობილ სუფრასთან, თეფშებზე პური უსათუოდ უნდა იდოს.

სტუმრები ეტიკეტის დაცვით მიუსხდებიან სუფრას, დაისხამენ სასმელს, გადაიღებენ საუზმეს და შეექცევიან. შემდეგ მორთმევენ ცხელ კერძებს, და სურვილისამებრ გადაიღებენ სტუმრები, ბოლოს შემოაქვთ ხილი და დესერტი.

ბანკეტი-ფურშეტი

ბოლო დროს ძალიან გავრცელდა ბანკეტი-ფურშეტები. ფურშეტები ფრანგული სიტყვაა და ნიშნავს „ჩანგლით“. საქმე ის არის რომ ასეთი სუფრების დროს ძირითადია ჩანგალი, არ გვაქვს სუფრები და საჯდომი ადგილები. ფურშეტს მიმართავენ უდროობის გამო, და გრძელდება 1-1,5 სთ. და ამ მოკლე დროში ძალზედ ბევრ სტუმარს უნდა უმასპინძლოთ.

ასეთ შეხვედრებზე სტუმრები თვითონ ირჩევენ დარბაზს, მენახეს, კერძებს და სასმელს.

ფურშეტის დროს ზეზეულად ჭამენ და სვამენ, ამისთვის კი, მხოლოდ ჩანგალს იყვენებენ. სტუმარს სურვილისამებრ შეუძლია დასტოვოს დარბაზი. ხანდაზმული სტუმრებისთვის დარბაზში სასურველია იყოს სავარძლებიც. ფურშეტის სუფრაზე 12-16 თავი ცივი საუზმე და კერძია ხოლმე. 1-3 ცხელი საუზმე, ჩაროზი, ყავა ან ჩაი. ცივი საუზმე პატარა ნაჭრებადაა დანაწილებული და შესაფერისი ჭურჭლით აწყვია მაგიდაზე.

ყველა კერძის ლანგარს გვერდით უდევს თავისი კოფზი ან ჩანგალი, რომლითაც სტუმრებმა უნდა გადაიღონ თავიანთი კერძი.

შუა სუფარზე დევს სასმელები და სასმისები, მაგიდის კიდეებზე, ყოველ 1,5-2 მეტრის მანძილზე აწყვია საუზმის თეფშები, დანა-ჩაბკლები და ჭიქები. ცხელ კერძს, ჩაროზს შამპანიურითურთ, აგრეთვე, ყავასა და კონიაკს ოფიციალტები ლანგრით ჩამოატარებენ და სტუმრებს სათითაოდ სთავაზობენ.

ცხელ საუზმიან ლანგრებზე, აგრეთვე, აწყვია თეფშები და საგანგებოდ კერძის გადასადებად და საჭმელად გამიზნულია „დაშნები“.

ფურშეტის სტუმარი პირველ რიგში იღებს საუზმის თეფშიდან ზედას, შემდეგ საუზმის ჩანგალს დებს თეფშზე და მარცხენა ხელის ცერით იჭერს. სუფრის კიდეზე დებს პურს 1-2 ნაჭერს, ჩაიწევს მაგიდის გასწვრივ, მარცხნივ, რათა სხვა სტუმრებს არ შეუშალოს ხელი.

თქვენ თეფშზე საუზმე უნდა გადაიღოთ საერთო ჩანგლითა

და კოვზით, და მალევე უკან დააბრუნეთ. არაა სავალდებულო ყველაფერი ერთად გადაიღოთ. ჭამა დაიწყეთ ბოსტნეულითა ან თევზით, შემდეგ ნახმარ ჭურჭელს ლანგარზე დააწყოთ და გადმოიღებთ ახალს სხვა კერძების მისართმევად.

შესაძლოა მიმტანმაც მიართვას სტუმრების ჯგუფს საუზმე, თეფშები, დანა-ჩანგლები.

ცხელი საუზმე 30 წთ.-ში შემოდის. აიღეთ მარცხენა ხელში თეფში და მარჯვენა ხელით გადმოიღეთ კერძი. ჩაროზი შემოავთ ცხელი კერძის მირთმევიდან 10-15 წთ.-ის შემდეგ. შემოაქვთ პატარა ლარნაკებით რომელშიც კოვზიც დევს და უმაღლ მოაყოლებენ შამპანურს. შემდეგ შემოგთავაზებენ შავ ყავას და კონიაკს. ყავის ფინჯანი მარცხენა ხელი უნდა აიღოთ, კონიაკის სირჩა მარჯვენათი და წრუპოთ მორიგეობით. ამით მთავრდება ცივი საუზმე.

ბანკეტ-კოქტილი

ასეთ სუფრებზე ფუშეტებთან შედარებით უფრო ბევრი ხალხის მოწვევა შეიძლება. ბანკეტ-კოქტილებზე ყველა სტუმარი ზეზეულად ჭამს. აქ ჩამოატარებენ საჭმელ-სასმელს, თეფშებს, „დაშნებს“, პურს.

მენიუში შედის – ხიზილალა, ან სალათი, ან ღორი, ან ძეხვი, ან ყველი, ან პაშტეტები, ან ბუტერბროდებს, სალათს და ა.შ.. ცხელო საუზმიდან – სოსისს, ღულა-ქაბაბს, კოქტილს (სპირტიანს, ზომიერს, სადესერტოს), ან შამპანურს, კონიაკს, არაყს.

სტუმრებს ემსახურება ორ-ორი ოფიციანტი. ერთი საუზმეს სთავაზობს, მეორე-შესაბამის სასმელს.

საბანკეტო დარბაზში არ დგას სუფრები და სკამები, კუთხეში დგას მაგიდა ყვავილებითა და ჭურჭლით. ერთი მიმტანი გთავაზობთ კერძს, მეორე სასმელს. ბანკეტ-კოქტილი 1,5-2 სთ. გრძელდება.

ბანკეტი-ჩაი

ეს ჩვეულებრივ ქალთა საზოგადოებაში ეწყობა. მოწვეულ სტუმართა რაოდენობა 10-30 უნდა იყოს. ასეთ დღეობას აწყობენ დაბადების დღის ან რაიმე საზეიმოს აღსანიშნავად. მაგიდაზე

აფარია ფერადი სუფრა, გაწყობილია დესერტის სერვიზით. და თეფშებზე აფარია ხელსხოცები. წინ კონიაკის სირჩები. ასეთი სუფრები სტუმრების მოსვლამდე იწყობა. სუფრაზე აწყვია ღამაში ნაცხვარი ან ტორტი. დამხმარე მაგიდაზე არის ჩაის ფინჯნები, ჩაიდანნი, დანა-ჩანგლები. დარბაზის კუთხეში ფერად სუფრიანი მაგიდები აწყვია ღარნაკი ყვავილებით და თუ სიგარედის მოწვევა ნებადართულია სიგარედით. აქვეა სავარძლებიც. ასეთი ბანკეტის მენიუ ყველა სხვა მენიუებისგან განსხვავებით ჩაისთვის საჭირო ტკბილეულს გვთავაზობს: 2-3 სახის მურაბას, ღვეზელს, ნაღებს, ტორტს, სხვადასხვა ნამცხვარს, შოკოლადს, კანფეტს, ლიმონს და ა.შ. არ დაგვავიწდეს რომ ამ ყველაფერს გვერდით დაუდეთ გადასაღები ნიჩბები, კოვზები, მაშა და ყველა საჭირო ინვენტარი. შეიძლება ბანკეტის მენიუ 2-3 სახის ცივ კერძსაც შეიცავდეს და ამ დროს სუფრაზე უნდა მივიტანოთ საუზმის თეფშები და დანა-ჩანგალი. როგორც წესი ბანკეტი-ჩაი გრძელდება 2 საათი.

არ ჩავთვალეთ საჭიროდ აღვწეროთ დიდი ბანკეტების (ქორწილები და სხვა) მომზადება. ასეთი დღესასწაულები სასურველია სპეციალურ ჯგუფს დაუკვეთოთ, რომელიც არამარტო სუფრაზე იზრუნებს არამედ სტუმრების და ოჯახის სრულ გართობასაც უზრუნველყოფენ.





ერთეულები

მწ. – მწიკვი

გრ. – გრამი

კგ. – კილოგრამი

ს.კ. – სუფრის კოვზი

ჩ.კ. – ჩაის კოვზი

ც. – ცალი

სთ. – საათი

წთ. – წუთი, საათის მე-60-ედი ნაწილი

ჩ.ჭ. – ჩაის ჭიქა

ლ. – ლიტრი

მლ. – მილი ლიტრი (1000 მლ.=1 ლ.)

სმ. – სანტიმეტრი

პ. – პაკეტი, კოლოფი

კ/კალ – ზომის ერთეული, რაც იწვევს წონაში მატებას

კრუასანის ცომი – ფენოვანი ცომი

1 ბრიკეტი – 42 გრ.

სხვა:

პერგამენტი – სპეცილური სახის პრიალა გამჭვირვალე ფურცელი, რომელიც არ ეკვრის ნამცხვარს და ხელს უშლის ბისკვიტის ან ფენების ძირიდან დაწვას და ფორმაზე დაწებებას

ნეკერჩხალი – მცენარე რომელიც გამოიყენება საჭმლის ინგრედიენტად და შეგიძლიათ შეიზინოთ სუნელებთან ერთად.

კეთილი სურვილებით, შეხვედრამდე

გამოყენებული ლიტერატურა:

1. Kochkunst: Lukullisches von A bis Z - 7. Aufl - Leipzig: Verlag die Frau, 1990.
2. სუფრასთან ქცევის წესები - საქინფორეკინო. თბილისი. 1993
3. დიდი წიგნი ცხრობისათვის - ბაკურ სულაკაურის გამომცემლობა. თბილისი 2006
4. დიასახლისებისგან მოწოდებული რეცეპტები
5. ინტერნეტ საშუალებები

მერმისი მ.ვ.

ჭამა მაინც საჭიროა

პირველი კრებული

რედაქტორთა ჯგუფი:

რედაქტორი: მადონა გერიტიშვილი

ნანა ნატროშვილი

ნატო ბუსხრიკიძე

მხატვარი: _____

გამოცა კომპანიის ხარჯებით

© წიგნი მომზადდა კომპანია „მერმისი მ.ვ.“ მიერ.

ტირაჟის რაოდენობა 500 ცალი

ჭამა მაინც საჭიროა

The eat is even needed

ISBN 978-9941-0-2563-1



