

1.329

3

კ. თხელიძის წიგნის მალაზიის გამოცემა ქუთაისში.



სამაგისტრო სამუხრუჭო.

შედგენა და

მეოჯახე ქალთა ჯგუფის მიერ.

ქუთაისი

სტამბა „ძმობა“ ქარვასლის ქუჩა, № 17.

1915.

691.5



ქ. ოცხელის წიგნის მალაზიის გამოცემა ქუთაისში.

სამსგულითო სამგზარეულო.

შედგენილი.

მეოჯახე ქალთა ჯგუფის მიერ.

1.329
3

ქუთაისი.

სტამბა „მობა“ ქარეხლის ქუჩა, № 17.
1915.

396 გვ. (22 x 13), 80კ.

ქართული წვნიანი საჭმელები.

1. **ცხვრის ბოზბაში.** აიღეთ სამი გირვანქა ცხვრის ანუ ბატკნის ხორცი, ცივ წყალში გარეცხეთ, დასჭერით ნაჭრებათ, ჩასდეთ ქვაბში, ჩადევით ერთი გირვანქა ცხვრის ღუმბა, დაასხით წყალი ისე, რომ ხორცს ადგეს ზევიდან ერთი ხელის დადებამდე, აადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, ნახევარ საათის შემდეგ ხორცი ამოიღეთ ქვაბიდან და წვენი გადაწურეთ. შემდეგ ხორცი და წვენიც ჩააბრუნეთ ისევ იმ ქვაბში, ჩააყარეთ შიგ ერთი ჯამი დაჭრილი ხახვი, ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი ბრინჯი. ღუმბა ამოიღეთ ქვაბიდან, წმინდათ დაკეპეთ, ისევ შიგ ჩააყარეთ და ადუღეთ კარგათ. მირთმევის დროს გათქვიფეთ ექვსი კვერცხის გული და გაგრილებულ ბოზბაში ჩაუშვით, შეაზავეთ გემოზე მარილით, უყავით ნახევარი მისხალი ზაფრანა მისივე წვენი გახსნილი, ჩააყარეთ ათი თორმეტი წმინდათ დაკეპილი ქინძი, ტარხუნა და მიაართეთ.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—3 გირ.

ცხვრის ღუმბა—1 გირ.

ხახვი—1 ჯამი,

მარილი, ტარხუნა და ქინძი 10-12 ძ.

ბრინჯი—1 სტოლის კოვ.

კვერცხი—6

ზაფრანა —¹/₂ მისხალი.

2. **ბოზართმა ბატკნისა ანუ ცხვრისა.** სამი გირვანქა წვრილად დაჭრილი ბატკნის ანუ ცხვრის ხორცი გარეცხეთ, ჩაადგით ქვაბში, დაასხით წყალი ისე, რომ კარგათ დაფაროს, წამოადუღეთ და ქაფი მოხადეთ. ხორცი რომ მოიხარშება ამოიღეთ ქვაბიდან, წვენი გადაწურეთ, ერთი გირვანქა



ყად დაქრილი ხახვი ჩაყარეთ ქვაბში, ჩასდეთ შიგ სამი კოვზი ერბო და მოხრაკეთ, სანამ კარგათ შეწითლდებოდეს. შემდეგ შიგ ჩაყარეთ უკვე მოხარშული ცხვრის ხორცი და ისევ შიგ მოხრაკეთ, სანამ ისიც გაწითლდებოდეს, დაასხით ზედ მისივე გაწურული წვენი, ჩაყარეთ გემოზედ მარილი, პილპილი, ათი-თორმეტი ძირი წმინდათ დანაყილი ქინძი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—3 გირ.	ერბო—3 კოვზი.
ხახვი—1 გირ., ქინძი 10—12 ძირი	მარილი, პილპილი.

3. ძროხის არტალა. ჩაყარეთ მოზრდილ ქვაბში ძროხის კანჭები, ძარღვიანი ძვლები, ცური, პურტი, დაასხით ბლომათ წყალი და ადუღეთ, სანამ კარგად არ ჩაიხარშება და წვენი არ შესქელდება. შემდეგ უყავით მარილი, ნიორი დანაყილი, რამდენსაც ინებებთ, და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ძროხის ან ხბოს კანჭები—4.	მარილი,
ცური, პურტი,	ნიორი ერთი კბილი.

4. იმერული ხარშო. ორი ან სამი გირვანქა მსუქანი ხორცი გარეცხეთ, დასქერით წვრილათ, დაასხით წყალი იმდენი, რომ კარგათ დაფაროს, აადუღეთ, მოხადეთ ქაფი, ნახევარ საათის დუღილის შემდეგ ამოიღეთ ხორცი და წვენი გადაწურეთ სუფთა საწურში. ხორცს მოაშორეთ, თუ რამე წვრილი ძვალი ქონდეს. შემდეგ ხორციც და წვენიც ჩაუშვით ისევ ქვაბში და ადუღეთ. დუღილში ჩაყარეთ შიგ ერთი ჩაის ჭიქა გარეცხალი ბრინჯი, ორი ან სამი თავი წვრილად დაქრილი ხახვი, ორი სტოლის კოვზი ტყემლის კვაწარახი ანუ ერთი ხელის ოდენა ტყემლის ტყლაპი, მარილი, პილპილი გემოზე, შვიდი რვა ძირი-ქინძი და ნახევარი კბილი ნიორი.

ერთად დანაყილი და კარგათ აღუღეთ, სანამ ხორციც და ბრინჯიც ჩაიხარშებოდეს. ამ რიგათ მომზადებული ხარშო მოსკე უნდა იყოს. თუ, ვინიცობაა, ხორციც და ბრინჯიც კარგი მოხარშული იყოს და წვენი თხელი გქონდეთ, ნახევარი ჭიქა ღომი ჩააყარეთ და კიდევ აღუღეთ, სანამ ღომი ჩაიხარშებოდეს. ამით წვენი შესქელდება. ამ გვარ ხარშოში ხშირად ხარშვაშივე ჩააყრიან დანაყილს და მარილით და სანელებლით შეკმაზულ ხორცს, რგვალ გუფთებათ გაკეთებულს.

მასალად საჭიროა:

მსუქანი—ხორცი—2 ანუ 3 გირ.	ჭინძი—7 ან 8 ძირი
ხახვი—3 თავი, ტყემლის ტყლაპი	ბრინჯი—1 ჩაის ჭიქა, მარილი
ერთი ხელის ოდენა, ანუ ორი	და სანელებელი. ღომი — 1/2 ჭიქა.
სტოლის კოვზი კვაწარაზი.	

5. **ხაში.** სუფთად გაწმენდილი ძროხის ფეხები, კარგათ გარეცხილი ფაშვი ღ ნაწლევები, წვრილი ჯოხით გადაბრუნებული და გარეცხილი, ჩასდეთ დიდ ქვაბში, დაასხით წყალი ისე, რომ ქვაბი აივსოს, შემოდგით ცეცხლზე, დიდხანს აღუღეთ, სანამ ფეხები სულ არ ჩაიხარშება და წვენი არ გაუსქელდება. თუ ვინიცობაა წვენი ჩაიშროს და ფეხები არ იყოს მოხარშული, ნადუდი წყალი დაუმატეთ. როდესაც ფეხები ჩაიხარშება და წვენი შესქელდება, უყავით მარილი და დანაყული ნიორი გემოზე და მიართვით.

ხაში წინა დღით უნდა დადგათ სახარშავათ, რომ მეორე დღისთვის სადილათ მოესწროს.

მასალად საჭიროა:

ფეხები—4	მარილი და ნიორი
ერთი ხვადგის ნაწლევები და ფაშვი.	

6. **ლობიანი. ხორცი.** ორი გირვანქა მსუქანი წვრილად დაჭრილი ხორცი კარგათ გარეცხეთ, ჩააყარეთ ქვაბში, დაასხით წყალი ისე, რომ ხორცი დაფაროს; ააღუღეთ, მოხადეთ

ქაფი და ისევ ადუღეთ ნახევარი საათი. შემდეგ ხორცი ამოიღეთ, წვენი გაწურეთ საწურში. ხორციც და წვენიც ჩააბრუნეთ ისევ ქვაბში, ჩაყარეთ სამი ან ორ გირვანქა ნახევარი მწვანე ლობიო დარჩეული და დაჭრილი, აგრეთვე ნახევარ-ნახევარი ჩაის ქიქა წმინდათ დაკეპილი ოხრახუში, შაშველავი, ქონდარი, ახალი ხახვი, ტარხუნა, ცერეცო, ქინძი, მარილი, სანელებელი, ცოტა დანაყილი მიხაკ-დარიჩინი. ადუღეთ თავ დახურული, სანამ ხორცი და ლობიო მოიხარშებოდეს და წვენი ჩაუშრებოდეს. ზოგიც ლობიან ხორცში წვრილად დაჭრილ პომიდორს უშვრება; მაშინ ხორცს ნაკლები წყალი უნდა დაესხას.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—2 გირ.
 ზარკი ლობიო —2¹/₂ ან 3 გირ.
 ოხრახუში, შაშველავი (რეჰანი),
 ქონდარი, ტარხუნა,

ხახვი, ქინძი 4 ძირი
 მარილი და ერთი ჩაის კოვზი
 დანაყილი სანელებელი, მიხაკი
 და დარიჩინი.

7. ბიანი ანუ კომშიანი ხორცი. ბიანი ხორციც ეგრევე კეთდება, როგორც ლობიანი № — 6, მხოლოდ ბიას უფრო გვიან უნდა დაყრა, რადგანაც ბია მალე მოიხარშება. ხორცს კი მეტი ხანი უნდა, სანამ ბიას ჩააყრიდეთ. თუ ბია მყავე იყოს, ცოტა შაქარი დაუმატეთ.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—2 გირ.
 ოხრახუში, შაშველავი, ცერეცო,
 ქონდარი, ტარხუნა

ქინძი—4 ძირი, მარილი, სანე-
 ლებელი, ცოტა მიხაკ-დარიჩინი
 დანაყილი.

8. ჩიხირთმა ქათმისა ანუ ბატკნისა ხუთი ან ოთხი თავი წმინდათ დაჭრილი ხახვი მოხრაკეთ ქათმის სიმსუქნეში ანუ კარგ ერბოში, ჩაყარეთ შიგ გაწმენდილი, გამომიგნული, გარეცხილი და ასო ასო დაჭრილი ქათამი (თუ ჩიხირთმა



ცხვრის იქნება, ხორცი წვრილად უნდა დაიჭრას და ხახვში ჩაიყაროს) იგიც შიგ მოხრაკეთ. მერმე დაასხით წყალი იმდენი, რომ ქათამი კარგათ დაფაროს და ადუღეთ, სანამ ქათამი ანუ ხორცი მოიხარშებოდეს. უყავით შიგ დანაყილი ქინძი. ზოგჯერ უშვებთან ნახევარ კბილ ნიორს, ქინძთან ერთად დანაყილს, უყავით გემოზე მარილი და დარიჩინი. მიტანის წინ ექვსი კვერცხის გული გახსენით ორ სტოლის-კოვზ ძმარში, აურიეთ ნელ-ნელა მორევით, რომ არ აგეჭრათ, უკვე მომზადებულ წვეწში, მიდგით ცეცხლთან, ურიეთ სანამ ადუღებაზე მივიდოდეს. არ აადუღოთ, თორემ აგეჭრებათ. მირთმევის დროს უყავით ხუთი ექვსი წვეთი დამბალი ზაფრანა.

მასალად საჭიროა:

ქათამი—1 ან 3 გირ. ცხვრის ხორცი, ერთი კოვზი ქათმის სიმსუქნე ან ერბო.
შვიდი რვა ძირი ქინძი, ნახევარი მისხალი ზაფრანა.

ექვსი კვერცხი, მარილი, დარიჩინი ნახევარი ჩაის კოვზი. სოტა პილპილი. ორი ძირი პიტნა, ოთხი-ხუთი თავი ხახვი.

9. ქათმის ტკბილი ჩიხირთმა. გაწმენდილი, გამოშინებული და გარეცხილი ქათამი ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით წყალი ისე, რომ დაფაროს და მოხარშეთ. რომ წამოდუღდეს, ქაფი მოხადეთ და ისევ ადუღეთ, სანამ ქათამი მოიხარშებოდეს. შემდეგ ქათამი ამოიღეთ, წვენი გადაწურეთ. სამი ოთხი თავი წმინდათ დაჭრილი ხახვი მოხრაკეთ ერბოში, დაასხით ზედ გადაწურული წვენი, ჩასდეთ შიგ ქათამიც. სამი ან ოთხი კვერცხი გათქვიფეთ, ჩაასხით ადუღებულ წვეწში, უყავით მარილი გემოზე და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ქათამი—1. ხახვი—3 ან 4 თავი | კვერცხი—3, მარილი გემოზე.

10. ქათმის სუფი ბრინჯით. მსუქანი ქათამი გაასუფ-



თავით, გარეცხვით, ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით წყალი ისე რომ კარგათ დაფაროს და ადუღეთ. როდესაც ადუღდება, ქაფი მოხადეთ, გადაწურეთ და, ჩააბრუნეთ ისევ ქვაბში. შემდეგ ჩააყარეთ შიგ ერთი ჭიქა გარეცხილი ბრინჯი, ორი სამი თავი გაფუჭვნილი ხახვი და ადუღეთ სანამ ქათამიც და ბრინჯიც ჩაიხარშებოდეს და წვენი შეუსქელოდებოდეს. უყავით მარილი და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

ქათამი—1, ხახვი—3 ან 4 თავი. | ბრინჯი—1 ჭიქა, მარილი გემოზე.

11. წვნიანი ქათამი გურულად. მოამზადეთ კარგათ გასუფთავებული, გარეცხილი და ასო-ასო დაჭრილი კარგი მსუქანი ქათამი, ათი ძირი წმინდათ დაჭრილი ქინძი, სამი ძირი ოხრახუში, სამი-ოთხი ძირი ქონდარი, ნახევარი გირვანქა წმინდათ დაჭრილი ხახვი, ორი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი, შვიდი რვა კაკალი დანაყილი მიხაკი, ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი დარიჩინი, მარილი და პილპილი გემოზე. ჩასდეთ ერთ წყებაზე ქვაბში ქათამი, ზემოდან მომზადებული მასალები ჩააყარეთ, დაასხით ნახევარი ჭიქა ძმარი, წყალი იმდენი, რომ დაფაროს მასალები. ქვაბს კარგათ დახურეთ თავი ისე რომ ბული არ ამოვიდეს და მოხარშეთ. ორჯერ-სამჯერ ამოურიეთ, რომ ძირზე არ მიიწვას. ქათამი რომ ჩაიხარშება და წვენი ჩაუშრება, მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

ქათამი—1.
ხახვი—¹/₂ გირ,
მიხაკი—5 გირ,

დარიჩინი 1 ჩაის კოვზი,
მარილი, პილპილი გემოზე.
ნიგოზი 2 სტოლის კოვზი.

12. შილაფლავი ქათმისა ანუ ცხვრისა. ერთი მსუქანი ქათამი ან სამი გირვანქა ცხვრის ხორცი დასქერით (ქათა-

მი ასო ასო, ხორცი კი წვრილ ნაქრებათ). ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით წყალი ისე რომ კარგათ დაფაროს. როგორც ადუღდეს, ქაფი მოხადეთ, წვენი გადაუწურეთ, ისევ ქვაბში ჩააბრუნეთ. შემდეგ ჩააყარეთ შივ გირვანქა ნახევარი სუფთად დარჩეული და გარეცხილი ბრინჯი, ერთი გირვანქა წმინდათ დაქრილი ხახვი და ადუღეთ სანამ ქათამი და ბრინჯიც კარგად არ ჩაიხარშება. წვენი კარგა შესქელებული უნდა იყოს. ქათამი რომ მოხარშვაში შევა, მარილით და პილპილით შეაზავეთ.

მასალად საჭიროა:

ქათამი—1, ბრინჯი 1 ¹ / ₂ ჭიქა.	ხახვი—1 გირ., მარილი, სანელებელი.
--	-----------------------------------

13. არისა ცხვრისა, ქათმისა ანუ ინდოურისა. ცხვრის ხორცი, ქათამი, ან ინდოური დასქერით წვრილად. დაარჩიეთ ხორბალი, დანამეთ, დაჩეჩკვეთ და აბერტყეთ ისე რომ ფერფლი სულ გაეცალოს და ბრინჯივით უფერფლო გახდეს, შემდეგ გაახმეთ და შეინახეთ. დაქრილი ხორცი ჩასდეთ მოზრდილ ქვაბში, დაასხით ბლომით წყალი და ადუღეთ. როდესაც ქაფი მოხადოთ, ჩააყარეთ გირვანქა ნახევარი უკვე მომზადებული დაჩეჩკვილი ხორბალი, ერთი გირვანქა წმინდათ დაქრილი ხახვი და ხარშეთ სანამ კარგათ ხორცი და არისა არ ჩაიშალოს და არ გაერთდეს. შემდეგ ძვლები ამოარჩიეთ. თუ წყალი ჩაიშროს და ხარშვა აკლდეს, ცხელი წყალი დაუმატეთ. არისა რა დღისთვისაც გინდოდეთ იმის წინა დღით უნდა დაიწყოთ ხარშვა. როდესაც სულ მოიხარშოს და გაერთდეს ისე რომ წვენიც აღარ ქონდეს, მარილი უყავით, შემდეგ დასქერით ერთი გირვანქა ხახვი და მოხრაკეთ ერთ ჭიქა ერბოში. არისა რომ მიართვათ და გაღიღონ საინებზე შივ ერბოიანი ხახვი ჩასდონ ცოტ-ცოტა და აურიონ ფაფასავით.

მასალად საჭიროა:

ქათამი ან სხვა ფრინველი—1.
დაჭედილი ხორბალი— $1\frac{1}{2}$ გირ.

ხახვი—1 გირ, ერბო—1 კიკა.
მარილი გემოზე.

ევროპული წვნიანი საჭმელები.

საერთო შენიშვნა ბულიონის გაკეთებასა და გაშენდაზე.

კარგ ბულიონის გაკეთებისთვის საჭიროა ახალი ძვლიანი ხორცი. ხორცი კარგათ უნდა გარეცხოთ, ჩასდოთ ქვაბში გაუწურავად, რომ წვენი არ გაუვიდეს, და ადულოთ. ადულების დროს ყური უნდა უგდოთ, რომ ქაფი არ ჩაეხარშოს და როგორც ქაფი მოუვა ქაფქირით მაშინვე მოხადოთ რამდენჯერმე. შემდეგ ჩასდეთ შიგ მწვანილეულობის ძირეულობა და ადუღეთ ნელ ცეცხლზე სამი საათი. მირთმევის წინ ამოიღეთ ხორცი ქვაბიდან, წვენი კი გასწურეთ წმინდა საწურში ანუ უსაპნოთ გარეცხილ ტილოში, რომ წვენი სუფთა გამოვიდეს, თუ ვინიციობაა წვენი მღვრიე იყოს, მაშინ ადუღებულ წვენში უნდა ჩაასხათ ორი სამი კვერცხის გათქვეფილი ცილა და წვენი წამოადულოთ. შემდეგ ისევ გასწუროთ სუფთა ტილოში, ან ერთი გირვანქა წმინდათ დაკეპილი ძროხის ხორცი უმათ ჩასდოთ წვენში და ერთხელ ორჯერ წამოადულოთ, ანუ ერთი ნატეხი ყინული ჩააგდოთ შიგ, წამოადულოთ და ისევ გასწუროთ. ✓ ბულიონის მასალებათ საჭიროა ორი ძირი ოხრაბუში თავის ძირიანათ, ერთი ძირი პრასა, ერთი ან ორი შემწვარი ან უმი ხახვის თავი, ერთი თავი პასტერნაკი, ერთი ძირი ნიახური, ორი თავი სტაფილო. სტაფილო და პასტერნაკი არ უნდა გაითალოს, მხოლოდ უნდა გაფხიკოთ რომ გემო არ დაეკარგოს. ბულიონის შესაფერებლად ხმარო-

ბენ შემდეგ მასალებს: 1) ორი თავი ხახვის ფურცლებს დაასხამენ ცოტა ბულიონს და გამოხარშავენ. შემდეგ იმ გამოხარშულ წვეწვს აურევენ ბულიონში. 2) ხახვი, სტაფილო და პასტერნაკი გასჭერით შუა-შუა სიგრძეზე და შესწვით პლიტაზე სანამ გაწითლდებოდეს, მხოლოდ არ დასწვათ, ჩასდეთ ბულიონში. 3) ორი ნატეხი შაქარი დანაყეთ, მოსწვით პლიტაზე, რომ არ დაგეწვათ, გახსენით ერთ კოვზ ბულიონში და ჩაასხით დანარჩენ წვეწვში. საერთოდ ბულიონი ქაფის მოხდამდი დიდ ცეცხლზე უნდა გედგათ. მალე უნდა ადუღდეს, რომ ქაფი უცებ მოუვიდეს და მოხადოთ. შემდეგ კი ნელ ცეცხლზე უნდა დადგათ. თუ ვინიციობაა ბულიონი მარილიანი მოგივიდათ, მისი გამოკეთება შეიძლება ამ რიგათ: უნდა აიღოთ ერთი-ჩაისი ჭიქა კარგი პურის ფქვილი ანუ ერთი ჭიქა დანაყილი ბრინჯი, გაახვიოთ სუფთა ტილოში და ჩასდეთ ბულიონში. ფქვილი ანუ ბრინჯი შეისვამს მარილს, და ბულიონს სიმლაშე გაუვა. თუ ვინიციობაა ხორცი გამოდგეს გლახა ხარისხის და მაგარი იყოს, ქაფის მოხდის შემდეგ ჩაასხით ბულიონში ორი სტალოს კოვზი არაყი, სანამ მოიხარშებოდეს. ამითი ხორცი დარბილდება და დუღილში არაყის სუნიც გაუვა. რომ ბულიონიდან ამოდებული ხორცი უფრო გემრიელი იყოს, ხორცი თბილ წყალში უნდა ჩაადგათ მოსახარშავად.

14. წმინდა ბულიონი. სამი გირვანქა ძროხის ხორცი (კუდუსუნის, ბარკლის ან ბეჭის ნაჭერი) კარგათ გარეცხეთ. გაუწურავად ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით თექვსმეტი ჯამი წყალი, აადუღეთ დიდ ცეცხლზე, მოხადეთ ქაფი და გადადგით ნელ ცეცხლზე, ჩასდეთ შიგ გარეცხილი და გაფხეკილი ერთი თავი პასტერნაკი, თითო თითო ძირი: ოხრახუში თავის ძირით, პრასა, კამა, ნიახური, ორი თავი ხახვი და ადუღეთ სამი ან ოთხი საათი. შემდეგ ამოიღეთ ბულიონიდან ხორცი, დაწრიტეთ



და გადაიღეთ მეორე ქვაბში. ბულიონში ჩაასხით ერთი ჭიქა ცივი წყალი და ვააჩერეთ, რომ დაწდეს. შემდეგ წვენი ფრთხილად გადაწურეთ და ჩასდეთ შიგ ხორცი. მირთმევის დროს კიდევ გაწურეთ ბულიონი. თუ მღვრიე იყოს დაწმინდეთ, როგორც 'შენიშვნაში არის მოხსენებული, კვერცხის ცილით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—3 გირ. ოხრახუში, ნიახური,	პასტერნაკი და სტაფილო—თითო თავი, მარილი გემოზე.
ხახვი—2 თავი, კამა, პრასა თითო ძირი.	დასაწმენდათ ორი კვერცხის ცილა.

15. წითელი მხალის ანუ ქარხლის ბორშჩი. მოხარშეთ როგორც საერთოდ სამი გირვანქა ხორცის ბულიონი; როდესაც გადაწურავთ, ჩააყარეთ იმ ბულიონში ორი თავი წრვილად და მოგრძო ნაჭრებათ დაჭრილი და ორ კოვზ ერბოში მოხრაკული წითელი მხალი ანუ ქარხალი, ერთი მეოთხედი კომბოსტოს თავი, ოთხი ხუთი გაფუცქენილი და წვრილად დაჭრილი კარტოფილი, ამოუკიდეთ ერთი კოვზი ფქვილი და ადუღეთ. დუღილში ჩაუმატეთ ორი სამი კოვზი ძმარი, სუფრაზე მირთმევის წინ ჩაასხით ბულიონში ნახევარი ჭიქა მყავე ქარხლის წვენი, რომ სუფი წითელი გამოვიდეს. მიართვით მასთანვე სმეტანა და რაიმე ღვექელი

მასალად საჭიროა:

ხორცი—3 გირ. ოხრახუში, ცერეკა, ნიახური თითო ძირი, სტაფილო პასტერნაკი—თითო თავი. ქარხალი—ორი თავი. ძმარი—ორი სამი კოვზი,	ერბო 2 კოვზი, ფქვილი—1 კოვზი კომბოსტო— $1/4$ თავი, დაფნის ფოთლი—2. ენგიბარი—5, სანელებელი—5. მარილი გემოზე. სმეტანა— $1/2$ ჭიქა.
---	--

16. მალოროსიული. ბორშჩი. ერთი გირვანქა მსუქანი ძროხის ხორცი, ნახევარი იხვის ხორცი, ნახევარი გირვანქა

მალოროსიული ღორის ქონი, ნახევარი გირვანქა ღორი, ხუთი მალოროსიული ძეხვი (СОСНЕРИ) უნდა ჩადვით ქვებში დაასხათ დამჟავებული წითელი მხალის წვენი ისე რომ კარგათ დაფაროს, ჩააყარეთ სამი ოთხი გაფუცქენილი და დაქრილი კარტოფილი, ორი თავი ხახვი, ორი სამი პომიდორი და ადუღეთ ორი საათი. ძეხვს კი სდებენ ნახევარ საათის მართმევის წინ. როდესაც ბორში მზათ იქნება, ამოუკიდებენ ერთ კოვზ ფქვილს. სუფრაზე მართმევის დროს უზამენ წმინდათ დაქრილ ცერეცოს, ნიახურს და ნახევარ ჭიქა სმეტანას.

მასალად საჭიროა:

ძროხის ხორცი—1 გირ., ღორი —¹/₂ გირ.
იხვი—¹/₂, მალოროსიული ძეხვი —5
მალოროსიული ქონი—¹/₂ გირ.

წყალი—12 ჭიქა
მჟავე ქარხლის წვენი—3 ჭიქა.
პომიდორი—3.
ფქვილი—1 კოვზი. სმეტანა—¹/₂ ჭიქა. მარილი გემოზე.

17. მალოროსიული ბორში მეორე ნაირად. მოხარშეთ ბულიონი სამი გირვანქა მსუქანი ძროხის ხორცის თავის მწვანელით, ჩაუმატეთ მწვანელითან კიდევ ორი დაფნის ფოთოლი, ხუთ ხუთი მარცვალი ენგიბარი და სანელებელი. წყლის მაგივრად დაასხით კვასი. თუ კვასი მჟავე იყოს წყლით შეაზავეთ და ისე დაასხით ხორცს. ერთი გირვანქა ქარხალი შესწვით, გათაღეთ და დასქერით წვრილ მოგრძო ნაჭრებათ. ბულიონს რომ გადასწურავთ, ჩააყარეთ შიგ დამზადებული ქარხალი, სამი პომიდორი კაკლებ გამოცილებული, ხუთი ძეხვი, ამოუკიდეთ ერთი კოვზი ფქვილი და მოხარშეთ. როდესაც მზათ იქნება, საწვენში ჩაასხით ნახევარი ჭიქა გახეხილი ქარხლის წვენი ან თვით გახეხილი ქარხალი ჩააყარეთ, ჩასდეთ კიდევ დაკეპილი ცერეცო, დაასხით ადუღებული ბორში და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

<p>ხორცი—3 გირ., სტაფილო და პას- ტერნაკი — თითო. ლორი—$1\frac{1}{2}$ გირ., ოხრაბუში, ნა- ხური, პრასა თითო ძირი. ძეხვი—5. სერეპო—4 ძირი.</p>	<p>კარტოფილი—3 თავი. ფქვილი—1 კოვზი. სმეტანა—$1\frac{1}{2}$ ჭიქა. დაფნის ფოთოლი 2. მარილი—გემოზე. სანელებელი, ენგიბარი—ხუთ ხუთი მარცვალი.</p>
--	--

18. ჭარხლის სუფი კვერცხით. მოხარშეთ სამი გირვანქა ხორცის ბულიონი თავის მწვანელით, უყავით დაფნის ფოთო-
ლი 2, ენგიბარი—5 მარ. და ხუთი მარცვალი სანელებელი. ქაფი
მოხადეთ და ადუღეთნელ ცეცხლზე. შემდეგ გადაწურეთ, ქვაბი
გამორეცხეთ. ორი თავი შემწვარი ჭარხალი გაფცქვენით,
დასქერით წვრილ მოგრძო ნაჭრებათ, ჩაყარეთ სუფის ქვაბში,
დაასხით ერთი კოვზი ერბო, კარგათ მოშუშეთ, დააყარეთ
ორი კოვზი ფქვილი და ისიც შიგ მოშუშეთ. შემდეგ დაასხით
გაწურული ბულიონი, ჩასდეთ შიგ ხორციც და ხარშეთ. რო-
დესაც ხორცი და ჭარხალი მოიხარშება, სუფი მზათ არის.
მირთმევის დროს საწვინეში გათქვიფეთ სამი კვერცხის გული,
ორი კოვზი ძმარი და ნახევარი ჭიქა სმეტანა, დაასხით ზედ
ცხელ ცხელი ბორში, ჩააქერით ცერეკო და მიართვით.
ხორცი ცალკე საინით მიართვით და ზედ ოხრაბუში დააქერით.
თუ ასე გაკეთებული წვენი წითელი არ იყოს, მირთმევის
დროს ქვაბში ჩაასხით ნახევარი ჭიქა ჭარხლის ნაფხეკი წვენი,
ანუ თვითონ დაფხეკილი ჭარხალი და ის გააწითლებს. ერთ-
ხელ წამოადუღეთ და მაშინვე საწვინეში გადაიღეთ სუფი. ზო-
გი ხარშვაში ორ სამ პამიდორსაც უშვრება.

მასალად საჭიროა:

<p>ხორცი—3 გირ., ოხრაბუში,—2 ძირი, ერბო—1 კოვზი, სერეპო—3 ძი- რი, ფქვილი—1 კოვზი, დაფნის ფოთო- ლი—2.</p>	<p>სტაფილო—2, ენგიბარი—5 მარ- ცვალი, პასტერნაკი—1, სანელებელი—5 მარც. კვერცხი—3, სმეტანა—$1\frac{1}{2}$ ჭიქა. პამიდორი—3. მარილი—გემო- ზე.</p>
--	---

19. რასოლნიკი ქათმის. კარგათ გასუფთავებული და გარეცხილი ქათამი დასქერით ასო ასოდ, ჩასდეთ ქვაბში, ჩააყოლეთ მისივე კუჭი, ღვიძლი და გული; დაასხით მჟავე კიტრის წვენი, ჩასდეთ მწვანილეულობა, რაც წმინდაბულიონისთვის არის საჭირო, და ხარშეთ. ადუღდება თუ არა, მაშინვე ქაფი მოხადეთ. როდესაც ქათამი მოიხარშება, ჩასდეთ შიგ ხუთი გაფუცქვნილი და წვრილად დაჭრილი მჟავე კიტრი, უყავით ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი, ერბოში მოშუშული მჟავე კიტრის წვენი; თუ ძლიერ მჟავე იყოს, წყალი დაურიეთ. აგრეთვე კეთდება რასოლნიკი სხვა და სხვა ფრინველის, ხბოსი, ცხვრის და სხვა ხორცისაც.

მასალად საჭიროა:

<p>ქათამი—1 ან სამი გირ. ხორცი. კიტრი მჟავე—5. თითო ძირი ოხრა- ხაბუში, და სერგო ხაზვი—2 თავი, ნიახური, პრასა,</p>	<p>ერბო და ფქვილი თითო კოვზი, ენ- გიბარი, სანელებელი ხუთ ხუთი მარც. დაფნის ფოთოლი—2. მარილი გემოზე. მჟავე კიტრის წვენი—10 ან 12 ჭიქა.</p>
---	---

20. მწვანე ში ჯინჯრისა. მოხარშეთ სამი გირვანქა ხორცის ბულიონი თავის მწვანილით, გადაწურეთ, აიღეთ ორი გირვანქა ჯინჯარი, გადაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ადუღებულ მარილ წყალში, ერთხელ ორჯელ წამოადუღეთ თავ დაუხურავად; გადმოიღეთ ცხრილზე, გადაავლეთ ცივი წყალი, გაწურეთ და წმინდათ დაკეპეთ. აიღეთ ერთი კოვზი ერბო, მოხრაკეთ შიგ ერთი თავი წმინდათ დაჭრილი ხაზვი, ჩაყარეთ შიგ დაკეპილი ჯინჯარი, ერთი კოვზი კარაქი, ცოტა მოხარშული და დაკეპილი მჟაუნა, ერთ კოვზ ერბოში მოშუშული ფქვილი და დასდგით ცეცხლთან შორი ახლო, მირთმევის ნახევარ საათის წინ ბულიონით გახსენით მომზადებული მასალები, უყავით ნახევარი ჭიქა სმეტანა და წამოადუღეთ. საწვინეში უყავით ორი სამი ძირი წმინდათ დაკეპილი ოხრახუ-

ში და ორი ძირი კამა, ჩაასხით შიგ მომზადებული შჩი და მიართვით, თან მიაყოლეთ სამი ოთხი მაგრად მოხარშული კვერცხი გაფუცქვნილი და თითო ოთხად გაჭრილი.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—3 გირ.,	ერბო—2 კოვზი,	სტაფილო, პასტერნაკი თითო თავი. კამა—4 ძირი,
ჯინჯარი—2 გირ.,	ფქვილი—1 კოვზი,	ხახვი—3 თავი, ოხრახუში, ნიახური, პრასა თითო ძირი,
მეაუნა— $\frac{1}{2}$ გირ,	სმეტანა— $\frac{1}{2}$ ჭიქა,	კვერცხი—4, მარილი გემოზე-

21 მწვანე შჩი მეაუნისა. მოხარშეთ ორი გირვანქა ხორცის ბულიონი, ვისაც სურს მიუმატოს ერთი გირვანქა ლორი, წვენი გაწურეთ, გირვანქა ნახევარი მეაუნა გადაარჩიეთ, გარეცხეთ, მოშუშეთ ერთ კოვზ კარაქში, შეიძლება გახეხოთ ცხრილზე. უყავით ნახევარი კოვზი ფქვილი ერთ კოვზ კარაქში მოშუშული; ნახევარი საათის მირთმევის წინ დაასხით მომზადებული მეაუნას ბულიონი, წამოადუღეთ თავ დაუხურავად, უყავით ნახევარი ჭიქა სმეტანა და მიართვით. თან ოთხი მაგრად მოხარშული, გაფუცქვნილი და თითო ოთხად გაჭრილი კვერცხი მიაყოლეთ.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—2 გირ.	სმეტანა— $\frac{1}{2}$ ჭიქა.
ლორი—1 გირ.	ბულიონისთვის: ოხრახუში, სერეცო, ნიახური, სტაფილო, პასტერნაკი და ხახვი.
ერბო—2 კოვზი.	
ფქვილი—1 კოვზი,	
მეაუნა— $\frac{1}{2}$ გირ.	

22. შჩი მეავე კომბოსტოსი. მოხარშეთ ბულიონი სამი ან ორი გირვანქა ძროხის ხორცისა თავის მწვანელით და გასწურეთ. აიღეთ სამი ჭიქა მეავე კომბოსტო და გასწურეთ, გადავლეთ ადუღებული წყალი ცხრილზე, დაკეპეთ და მოხრაკეთ



ერთ კოვზ ერბოში, ერთ თავ დაკეპილ ხახვით, ორ-კოვზ ფქვილით და ცოტა სანელებლით. ამ მომზადებულ მასალას დაასხით ბულიონი, ჩასდეთ ნახევარი ჭიქა სმეტანა, წამოადუღეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი 2—3 გირ.
მკვე კომბოსტო 3 ჭიქა,
ერბო—1 კოვზი.
დაფნის ფოთოლი—2.
სანელებელი—7 მარც.

ფქვილი—1 კოვზი.
ხახვი—3თავი.
ოხრაბუში, ნიახური, პრასა, ცერეპო.
სტაფილო, პასტერნაკი.
ენგიბარი—5 მარცვალი.

მარილი გემოზე.

23. ზარმაცი ში. მოხარშეთ ბულიონი თავის მწვანელით და გაწურეთ. ერთი თავი კომბოსტო დასქერით ექვსად ანუ რგად, ჩასდეთ გადაწურულ ბულიონში და მოხარშეთ. საწვენეში ჩაყარეთ წმინდათ დაკეპილი ორი-სამი ძირი ოხრაბუში და კამა, დაასხით მომზადებული ბულიონი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

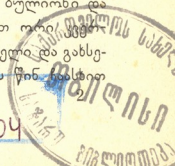
ხორცი—2-3 გირ.
კომბოსტო 1 თავი
სტაფილო, პასტერნაკი თითო თავი.
სანელებელი 5 მარცვალი.

ოხრაბუში და კამა სამ-სამი ძირი.
პრასა, ნიახური თითო ძირი.
დაფნის ფოთოლი—2, ენგიბარი—5 მარცვალი.
მარილი გემოზე.

24. სუფი იტალიანური მაკარონით. მოხარშეთ სამი გირვანქა ხორცი თავის მწვანელით და გადაწურეთ. გირვანქის მესამედი იტალიანური მაკარონი დატეხეთ, ჩაყარეთ ადუღებულ-მარილ-წყალში, ერთი წამოადუღეთ და გადმოიღეთ საწურზე. გადაიღეთ სხვა ქვაბში, დაასხით გაწურული ბულიონი და ხარშეთ ნელ ცეცხლზე. პატარა ქვაბში ჩაახალეთ ორი კვეციხის გული, ჩაყარეთ შიგ ცოტა დაფხეკილი ყველი და გახსენით ნახევარი ჭიქა ნაღებით ანუ რძით. მიტანის წინ ჩასხით

629
F1329
3

FS 7304



ორი ჭიქა ცხელი ბულიონი (ძლიერ გააცხელეთ; არ აგიდულდეთ, თორემ აიკრება) ჩაუმატეთ ნახევარი კოვზი კარაქი, დაასხით ზედ ბულიონი, ჩაყარეთ შიგ მოხარშული მაკარონი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—3 გირ.
მაკარონი— $\frac{1}{3}$ გირ.
კვერცხი—2.
ოხრაბუში, ნიახური, პრასა,

სტაფილო, პასტერნაკი
თითო ორ-ორი ძირი.
კარაქი—1 კოვზი.
დაფხვილი ყველი—1 კოვზი.
ნაღები ანუ რძე $\frac{1}{2}$ ჭიქა.

25. ბრინჯის სუფი ლიმონით. მოხარშეთ ორი გირვანქა ხორცის ბულიონი მწვანელით და გაწურეთ. ცოტაოდენ ბულიონში მოხარშეთ ნახევარი ჭიქა ბრინჯი, ჩასდეთ შიგ დათლილი ნახევარი ლიმონი უთესლოდ. მირთმევის წინ აურიეთ ზემოთ მომზადებულ ბულიონში, ჩაასხით შიგ ორი კვერცხის გული გათქვეფილი ნახევარ ჭიქა სმეტანაში და ძლიერ გააცხელეთ. საწვინეში ჩაყარეთ დაკეპილი ცერეცო და ოხრაბუში, ჩაასხით სუფი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—2 გირ.
ბრინჯი— $\frac{1}{2}$ ჭიქა
ლიმონი— $\frac{1}{2}$
ნიახური, პრასა, ხახვი, სტაფილო,
პასტერნაკი თითო ორ-ორი ძირი.

სმეტანა— $\frac{1}{2}$ ჭიქა.
კვერცხი—3.
ოხრაბუში და ცერეცო სამ-სამი თავი.
მარილი გემოზე.

26. გერმანული სუფი ნაღებით და კვერცხით. მოხარშეთ ორი გირვანქა ხორცის ბულიონი თავის მწვანელით და გაწურეთ. ნახევარი ჭიქა ფქვილი მოშუშეთ ერთ კოვზ ერბოში, გახსენით ორ ჭიქა ბულიონით და აადუღეთ. ორი კვერცხის გული გახსენით ნახევარი ჭიქა ნაღებით ანუ რძით, გაქენით

ცხელ ბულიონში და ჩქარ-ჩქარა ურიეთ, რომ არ აგეკრათ, და გაწურეთ. საწვინეში ჩაყარეთ ბულიონში ნახარში სტაფილო და პასტერნაკი ვარსკვლავის მსგავსად დაქრილი, დაასხით გაწურული სუფი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—2 გირ.
ფქვილი $1/2$ ჭიქა.
ერბო —1 კოვზი.
ოხრაბუში, ნიახური, ცერეპო, სტაფილო, პასტერნაკი და ხახვი თითო ორ ორი ძირი.

კვერცხი—2
სმეტანა— $1/2$ ჭიქა.
მარილი გემოზე.

27. ქერის ბურღულის სუფი ლიმონით (супъ изъ перловой крупы) ქერის ბურღულის სუფი ლიმონით კეთდება ისე, როგორც ბრინჯის სუფი. იხილეთ № 25.

28. სუფი ქარხლისა და ბურღულისა. მოხარშეთ სამი გირვანქა ხორცის ბულიონი და გაწურეთ. მირთმევის ორი საათის წინ აიღეთ ნახევარი ჭიქა ბურღული, გარეცხილი ცივ წყალში, ერთი თავი ქარხალი მოგრძო ნაქრებათ დაქრილი, დაასხით ცოტა ბულიონი და მოხარშეთ. მირთმევის ნახევარ საათის წინ ჩაყარეთ ორი სამი წვრილად დაქრილი კარტოფილი, დაასხით გაწურული ბულიონი და მოხარშეთ. საწვინეში ჩაყარეთ დაკეპილი ოხრაბუში და ისე მიართვით,

მასალად საჭიროა:

ხორცი — 3 გირ.
ბურღული — $1/2$ ჭიქა.
ქარხალი — 1 თავი.
მარილი გემოზე,

კარტოფილი — 3 თავი.
კამა და ოხრაბუში სამ სამი ძირი.
პასტერნაკი, პრასა, სტაფილო, ნიახური თითო ორ ორი ძირი.

29. იხვის სუფი ქერის ბურღულით და სოკოთი. ერთი დიდი იხვი გაწმენდილი და გარეცხილი ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით

წყალი რომ კარგათ დაფაროს, ჩასდეთ მწვანელი ეულობა, მოხარშეთ და გასწურეთ, როგორც საერთოდ სხვა სუფი. ნახევარი ჭიქა ბურღული მოხარშეთ ცალკე ქვაბში, ჩასდეთ შიგ ერთი კოვზი ერბო და თქვიფეთ სანამ გათეთრდებოდეს, მიუმატეთ ნახევარი ჭიქა სმეტანა, დაასხით ზედ გაწურული ბულიონი. ხუთ ექვს გამხმარ სოკოს გადაავლეთ მდუღარე წყალი, კარგათ გარეცხეთ, მოხარშეთ მარილ წყალში, გადმოიღეთ, დაკვებთ წმინდათ, ჩაყარეთ საწვენეში, ჩაუმატეთ ორი ძირი დაკეპილი ოხრახუში და ერთი ძირი ცერეცო, დაასხით მომზადებული ბულიონი და მიართვით. გემოსთვის უშვრებიან ლიმონის წვეს.

მასალად საჭიროა:

იხვი—1.
ქერის ბურღული— $\frac{1}{2}$ ჭიქა.
ერბო—1 კოვზი.
სმეტანა— $\frac{1}{2}$ ჭიქა.
ხახვი—2 თავი.

სოკო—5 ან 6.
ოხრახუში და ცერეცო ოთხ ოთხი ძირი.
ლიმონის წვენი $\frac{1}{2}$ ჭიქა.
პასტერნაკი, სტაფილო, პრასა, ნიახური ორ ორი ძირი.
მარილი გემოზე.

30. ახალი სოკოს სუფი. მოხარშეთ ორი გირვანქა ხორცის ბულიონი თავის მწვანელით და გასწურეთ. ერთი საათით სადილის წინ აიღეთ ერთი თევში დარჩეული ახალი სოკო (ნიყვი, ქამა ანუ თხილა), გადაავლეთ მდუღარე წყალი, შემდეგ ერთ კოვზ ერბოში და ორ თავ წმინდათ დაქრილ ხახვში მოხრაკეთ, მიუმატეთ ერთი კოვზი ფქვილი, დაასხით ბულიონი, ჩასდეთ შვიდი რვა დაქრილი კარტოფილი, ერთი მუჭა წმინდათ დაქრილი ხახვი, ერთი ჭიქა სმეტანა და მოხარშეთ. საწვენეში მიუმატეთ ცოტა პილპილი და ორი ძირი დაკეპილი ოხრახუში.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—2 გირ., ხახვი—1 გირ.
ახალი სოკო—ერთი თეფში.
სმეტანა—1 ჭიქა.
ერბო—1 კოვზი, ფქვილი—1 კოვზი

ოხრახუში 3 ძირი. ნიახური, პრასა,
სტაფილო, პასტერნაკი თითო ორ
ორი ძირი, მარილი გემოზე.

31 ქათმას სუფი. აიღეთ ერთი მსუქანი ქათამი, გაწმინდეთ, გარეცხეთ, ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით წყალი და მოხარშეთ. ხარშვაში ორი თავი ხახვი ჩააყოლეთ. როგორც ადუღდეს, ქაფი მოხადეთ, ნელ ცეცხლზე გადადგით, შემდეგ გაწურეთ. ქვაბი გამორეცხეთ, გაწურული წვენი და ქათამი ისევ შიგ ჩააბრუნეთ, ჩაუმატეთ ერთი ჭიქა გარეცხილი ბრინჯი ან გირვანქის მეოთხედი ვერმიშელი და კიდევ მოხარშეთ. უყავით მარილი გემოზე და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ერთი მსუქანი ქათამი, ხახვი—2
თავი.

ბრინჯი 1 ჭიქა ანუ ვერმ. $\frac{1}{4}$ გ.
მარილი გემოზე.

32. სუფი პიურე ყვავილოვან კომბოსტოსი. მოხარშეთ სამი გირვანქა ძროხის ხორცის ბულიონი მარტო მწვანილით, (ძირეულობა არ უნდა), სამი ძირი ოხრახუშით, თითო ძირი ნიახურით და პრასით, და გაწურეთ. ექვს თავს ყვავილოვან კომბოსტოს მოაშორეთ მწვანე ფოთლები, ჩასდეთ მარილ წყალში ერთი საათით; თუ რამე ჭია არის შიგ, გამოვა. ერთი მოზდილი თავი ჩასდეთ პატარა ქვაბში, დაასხით ცოტა გაწურული ბულიონი და მოხარშეთ. დანარჩენი კომბოსტო დაჭერით წვრილად, ჩასდეთ ქვაბში, უყავით ერთი კოვზი ერბო, დაასხით ცოტა გაწურული ბულიონი, დაახურეთ თავი და ხარშეთ. როდესაც ჩაიხარშება გახეხეთ ცხრილში, მოხრაკეთ ერთ კოვზ ერბოში ერთი კოვზი ფქვი-



ლი, გახსენით გაწურული ბულიონით, ჩაუმატეთ გახეხილი კომბოსტო, უყავით ორი კვერცხის გული ნახევარ ჭიქა სმეტანაში გახსნილი, დადგით ცეცხლზე და ძლიერ გააცხელეთ, არ აადუღოთ კი. თუ პიურე კარგი გახსნილი არ იყოს, საცერში გაატარეთ. ერთი თავი მოხარშული კომბოსტო დასჭერით ნაჭრებათ, ჩადეთ საწვნეში, დაასხით მომზადებული პიურე სუფი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი — 3 გირ.,	ერბო — 2 კოვ-	ფქვილი — 1 კოვზი.
	ზი,	ობრაბუში — 3 ძირი, ნიახური და
ყვავილოვანი კომბოსტო — 6 თავი.		პრასა თითო ძირი.

33. სუფი პომიდორის პიურესი. მოხარშეთ ორი ან სამი გირვანქა ძროხის ხორცის ბულიონი, თავის მწვანელით, გაწურეთ. ცხრა ათი მწიფე პომიდორი გარეცხეთ, დასჭერით, ჩასდეთ ქვაბში, მიუმატეთ ნახევარი კოვზი კარაქი, დაახურეთ თავი და დააშუშეთ, ხშირათ მოურიეთ, რომ არ მიიწვას. ზედ დაასხით გაწურული ბულიონი, აადუღეთ და გაატარეთ საცერში, ცალკე მოხარშეთ ნახევარი ჭიქა ქერის ბურღული (перловая крупа) ანუ ბრინჯი, ჩასდეთ ბულიონში, ჩაუმატეთ ნახევარი ჭიქა სმეტანა, ცოტა დაკეპილი ცერეცო წამოადუღეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი 2 ან 3 გირ.,	ქერის ბურღული ანუ ბრინჯი $\frac{1}{2}$ ჭიქა.	ობრაბუში, ნიახური, პრასა, სტაფილო, პასტერნაკი, ზახვი ორი ძირი, ცერეცო 3 ძირი.
პომიდორი — 9 ან 10.	კარაქი — $\frac{1}{2}$ კოვზი.	
სმეტანა $\frac{1}{2}$ ჭიქა.	მარილი გემოზე.	

34. მწვანე სუფი მჟაუნასი. მოხარშეთ სამი გირვან-

ქა ხორცის ბულიონი მწვანელით, ნახევარი გირვანქა ლორით და ორი სამი გამხმარი სოკოთი. გირვანქა ნახევარი მუაუნა დაკეპეთ, ჩასდეთ ქვაბში, დაახურეთ თავი და თავისივე წვენში მოშუშეთ, შემდეგ დაასხით ცოტა ბულიონი, ჩაუმატეთ ერთი კოვზი ფქვილი, ცივ წყალში გახსნილი, და ყველა ერთად გაატარეთ საცერში, დაუმატეთ ზედ გაწურული ბულიონი და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

<p>ხორცი—2 ან 3 გირ., სოკო ორი ან სამი. ლორი—ნახევარი გირ., ფქვილი—1 კოვზი, მარილი გემოზზე.</p>	<p>ობრაბუში, ნიახური, პრასა, ცერეცო, სტაფილო, პასტერნაკი, ხახვი თითო ორ-ორი თავი.</p>
---	---

35. სუფი პიურე ქერის ბურღულისა. ერთი ჭიქა ქერის ბურღული გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ცივი წყალი, რომ მოფაროს, ჩასდეთ ნახევარი კოვზი კარაქი, დაახურეთ თავი, ადუღეთ ცხარე ცეცხლზე, შემდეგ ნელ ცეცხლზე გადმოადგით და ადუღეთ. ხანდახან მოურიეთ, რომ ძირზე არ მიიწვას. უყავით ცოტა მარილი და ცხლათვე გაატარეთ საცერში; რაც საცერში გავა, გახსენით ცხელ გაწურულ ბულიონში. ბულიონი ნელ-ნელა უნდა ასხათ და ურიოთ, რომ პიურე არ დაკურკუშალდეს. შემდეგ უყავით ორი კვერცხის გული, გახსნილი ნახევარ ჭიქა ნაღებში ანუ რძეში, ძლიერ გააცხელეთ და მიართვიეთ. საწენეში ჩასდეთ ცოტა მოხარშული ქერის ბურღული, რომ შეეცყოს, თუ რისგან არის პიურე გაკეთებული.

მასალად საჭიროა:

<p>ხორცი—2 ან 3 გირ. კარაქი ნახევარი კოვზი. ქერის ბურღული—1 ჭიქა, კვერცხი—2, რძე ნახევარი ჭიქა. მარილი გემოზზე.</p>	<p>ობრაბუში, ნიახური, პრასა, ცერეცო, სტაფილო, პასტერნაკი თითო ორ ორი თავი.</p>
---	--

36. სუფი პიურე პურიტ და ღვინით. გირვანქის სამი მეოთხედი სალდათის პური წმინდა დაფხვნილი მოშუშეთ ქვაბში ერთ კოვზ ერბოში, გახსენით სამი გირვანქა ხორცის ნახარში ბულიონით, გაატარეთ საცერში. მიტანის დროს უყავით ერთი ჭიქა ფრანგული ღვინო მადერა ანუ ხერესი. რადგანაც საჭიროა, რომ ეს სუფი მუქი იყოს, პატარა ჭურჭელზე მოსწვით ორი ნატეხი შაქარი, გახსენით ბულიონით და მერე უყავით ღვინო.

მასალად საჭიროა:

<p>ხორცი — 3 გირ., ერბო — 1 კოვზი. სალდათის პური $\frac{3}{4}$ გირ., ღვინო 1 ჭიქა, შაქარი — ორი ნატეხი, მარილი გემოზე.</p>	<p>ობრახუში, პრასა, ნიახური, ცერეცო, სტაფილო, პასტერნაკი, ხახვი ორ ორი თავი.</p>
---	--

37. სუფი, პიურე კარტოფილისა. მოხარშეთ სამი ან ორი გირვანქა ხორცის ბულიონი თან ერთი გირვანქა ლორიც ჩაუმატეთ და გადაწურეთ. გირვანქა ნახევარ გაფტკვნილ და გარეცხილ კარტოფილს დაასხით წყალი. რომ დაფაროს, უყავით ერთი ჩაის კოვზი მარილი, ნახევარი სტოლის კოვზი ერბო, ნახევარი ფრანგული ბულქი, დახურეთ თავი და ადულეთ, მიუმატეთ ერთი კოვზი ფქვილი ერბოში მოშუშული, გახსენით ბულიონით და გაატარეთ საცერში. საწვენში უყავით ექვსი შვიდი ძირი დაკეპილი ცერეცო. ვისაც სურს, ორი კვერცხის გული გათქვიფოს ნახევარ ჭიქა სმეტანაში, აურიოს მომზადებულ წვენში და ძლიერ გააცხელოს. ამ სუფთან მიაცილეთ წვრილ ოთხ-ხუთ ნაჭრებათ დაჭრილი თეთრი პური მოხრაკული ერბოში, ესე იგი გრენკები.

მასალად საჭიროა:

<p>ხორცი — 2 ან 3 გირ., ფქვილი — 1 კოვზი. ლორი — 1 გირ., ბულქი — ნახევარი.</p>	<p>კარტოფილი — $1\frac{1}{2}$ გირ., ცერეცო — 7 ძირი. ერბო ორი კოვზი. მარილი გემოზე. ბულიონში მწვანელი.</p>
--	---

38. უშკიანი სუფი. მოხარშეთ სამი გირვანქა ხორცის ბულიონი თავის მწვანელით, გაწურეთ. მოზიღეთ მაგარი ცომი სამი კიქა ფქვილით, სამი კვერცხის გულით, ნახევარ კიქა წყალით და ნახევარი ჩაის კოვზი მარილით. თხლად გაშლეთ ფიცარზე. გაშლაში ძირზე ფქვილი დაუყარეთ, რომ ცომი ფიცარს არ დაეკრას. თხლად გაშლილი ცომი დასჭერით ოთხ კუთხ თითო ვერშოკის ოდენ ნაჭრებათ. ნახევარი გირვანქა ხორცი ან უმი, ან ისევ ბულიონიდან ამოღებული გამოფქვით ხორცის საფქვევში. ორი თავი ხახვი მოხრაკეთ ერბოში, აურიეთ შიგ დაფქვილი ხორცი, შეაზავეთ მარილით, სანელბელით და ისიც შიგ მოხრაკეთ. თუ ერბო დააკლდეს, ცოტა დაუმატეთ. აიღეთ ხელში თითო ნაჭერი, ირიბად დაადევით ზედ მოხრაკული ხორცი ცოტ ცოტა, ირიბულად მოუწებეთ თავი, რომ სამკუთხი გამოვიდეს. შემდეგ ქვეშა ორი კუთხე თითზე შემოიხვიეთ და დაუდეთ პირი პირზე. გამოვა ყურების მსგავსად, დაალაგეთ საინზე. ათი წამით მიტანის წინ ჩაყარეთ ასე მომზადებული უშკები გაწურულ ბულიონში, მოხარშეთ და მიართვით. ბულიონის ფერის მისაცემათ ერთი ნატეხი შაქარი მოსწვით და გაურიეთ ბულიონში, საწენეში ჩააკვებთ ორი ძირი ოხრახუში და ცერეცო, ჩაასხით შიგ უშკიანი სუფი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

<p>ხორცი—3 გირ. სტაფილო—2. პასტერნაკი--2. ნიახური, ცერეცო, ოხრახუში, პრასა, თითო ორ ორი ძირი. მარილი გემოზე.</p>	<p>უშკისთვის: ფქვილი—3 კიქა. კვერცხი—3. მარილი—1/2 კოვზი. წყალი 1/2 კიქა.</p>	<p>სატენისთვის: ხორცი--1/2 გირ. ხახვი—2 თავი. ერბო--2 კოვზი.</p>
--	---	---

39. აკროშკა. ერთი გირვანქა შემწვარი ძროხის ხორცი დასჭერით წვრილად, ჩასდეთ ქვაბში, მიუმატეთ ერთი მუჭი

ახალი მწვანე დაკეპილი ხახვი, ერთი მუჭი დაკეპილი ცერეცო, ხუთი გათლილი და დაჭრილი ახალი კიტრი, ხუთი მაგრათ მოხარშული და დაკეპილი კვერცხი, უყავით გემოზე მარილი, ცოტა შაქარი, დაასხით ორი ბოთლი კვასი ანუ მყავე შჩი. ვისაც სურს მიუმატოს დაფხეკილი ხრენი და სანელებელი. მირთმევის დროს ჩასდეთ შიგ ყინვის ნატეხები და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—1 გირ.
დაკეპილი ხახვი—1 მუჭი.
დაკეპილი ცერეცო—1 მუჭი.
კიტრი - 5.

კვასი ანუ მყავე შჩი—2 ბოთლი.
შაქარი—ერთი ორი ნატეხი.
ყინვა—1 გირ.
მარილი—გემოზე.

ხრენი და სანელებელი, რამდენიც გსურდეთ.

40. პომიდორიანი სუფი. მოხარშეთ ბულიონი ორი ან სამი გირვანქა ხორცისა თავის მწვანეხილით და გადაწურეთ. ათი თორმეტი პომიდორი მოხარშეთ ცალკე ქვაბში, გახეხეთ ცხრილში და ჩაასხით მომზადებულ ბულიონში, ჩააყარეთ შიგ ნახევარი ჭიქა გარეცხილი ბრინჯი, ორი სამი გათლილი კარტოფილი, და მოხარშეთ. საწვენეში ჩასდეთ დაკეპილი ოხრახუში, ცერეცო და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—2 ან 3 გირ. ბრინჯი—
1/2 ჭიქა.
პომიდორი—10 ან 12, კარტოფილი 2 ან 3.

ოხრახუში, ცერეცო, პრასა, ნიახური, სტაფილო, პასტერნაკი თითო ორ ორი თავი.

41. სუფი მაკარონით. მოხარშეთ სამი გირვანქა ხორცის ბულიონი მწვანეხილით, და გადაწურეთ. მირთმევის ნახევარ საათის წინ ნახევარ გირვანქა მაკარონს გადაასხით ცხრილ-

ზე მდულარე წყალი, ჩაყარეთ ბულიონში და ხარშეთ. საწვნეში მიუმატეთ დაკეპილი ცერეცო და ოხრახუში.

მაკარონს დულრავენ მისთვის რომ სიმღვრივე გაუვიდეს და სუფი სუფთა გამოვიდეს. ამ სუფთან მიართვით დაფხეკილი ყველი.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—2 ან 3 გირ. სერეცო	ხვნილი 4 ჩაის კოვზი.
და ოხრახუში 4 ძირი.	სტაფილო, პასტერნაკი, პრასა,
მაკარონი—1/2 გირ., ყველი დაფ-	ნიახური ორ ორი თავი

42. სუფი ვერმიშელით და ვარსკვლავებით კეთდება ისე, როგორც მაკარონიანი სუფი, მაგრამ ვერმიშელი ათი წამით მიტანის წინ უნდა ჩაყიაროს, რადგანაც ვერმიშელი ნაზია და მალე იხარშება.

43. სუფი ლაფშით. მოამზადეთ ბულიონი, როგორც საყოველთაოდ, და დააყარეთ ლაფშა ისე, როგორც მაკარონი. ლაფშის გასაკეთებლათ უნდა აიღოთ ჭიქა ნახევარი ფქვილი, ორი კვერცხის გული, სამი სტოლის კოვზი წყალი, ცოტა მარილი, მოზილით მაგარი ცომი, გაშალოთ ფიცარზე ძრიელ თხლად და შემდეგ დასჭრათ წვრილათ ისე, როგორც კომბოსტო დაგიკებათ.

მასალად საჭიროა:

ბულიონისთვის:	ლაფშისთვის:
ხორცი—2 ან 3 გირ.	ფქვილი—ერთი ჭიქა ნახევარი.
ოხრახუში, პრასა, ნიახური,	კვერცხი—2.
სტაფილო, პასტერნაკი და	წყალი—3 სტ. კოვზი.
ხაზვი თითო თავი.	მარილი ნახევარი ჩაის კოვზი
მარილი გემოზე.	

სუფთან მისართმევი საჭმელები.

44. მოხარშული კლიოცკები. სამი კოვზი გამდნარი ერბო და ხუთი კოვზი რძე ააღულეთ, ჩაყარეთ ჭიქის მეოთხედი ფქვილი და მარღათ ურით, თან ცეცხლთან გედგათ, სანამ ცომი არ დაიწყებს ქვაბიდან ადვილად მოშორებას, კიდევ მოურიეთ და გადმოდგით. როდესაც ცოტა შეგრილდება, უყავით კოვზის მეოთხედი მარილი, ერთი კოვზი წმინდათ დაკეპილი ოხრახუში, ორი კვერცხის გული და კარგად დაზილეთ. მირთმევის წინ ჩაუმატეთ ორი კვერცხის ცილა, კარგათ გათქეფილი, და აურიეთ. ეს მომზადებული ცომი თითო კოვზობით უნდა ჩაასხათ ცხელ ბულიონში. რამდენ კოვზ ცომს ამოიღებთ, იმდენ ჯერ კოვზი ცხელ წყალში უნდათ ჩასდოთ. თავ-დახურული მოხარშეთ სანამ კლიოცკები მაღლა არ ამოიყაროს.

მასალად საჭიროა:

ბულიონისთვის:

ხორცი—3 გირ.

ოხრახუში, ნიახური, პრასა,

ხახვი, სტაფილო, პასტერნაკი.

კლიოცკისთვის:

ერბო—3 კოვზი, მარილი $\frac{1}{4}$ კოვზი,

რძე—5 კოვზი, ოხრახუში—2 ძირი.

ფქვილი— $\frac{1}{4}$ ჭიქა, კვერცხი—2.

45. კლიოცი ბისკვიტისა. ხუთი კვერცხის გული და ერთი კოვზი ერბო გათქეფეთ, სანამ გათეთრდებოდეს. თან მიუმატეთ ექვსი კოვზი ფქვილი, ჩასდეთ ხუთი კვერცხის ცილა ძრიელ გათქეფილი, ქვაბს წაუსვით გვერდებზე და ძირზე ერბო, შემოაყარეთ დაფხენილი სუხარი, ჩაასხით შიგ მომზადებული ცომი და გამოაცხეთ ფეჩში. შემდეგ დასკერით წვრილ მოგრძო ნაჭრებათ, ჩაყარეთ ბულიონში და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი — 5.
ერბო — 2 კოვზი.

ფქვილი — 6 კოვზი.
სუხარი — 2 კოვზი.

46. გრენკები მისართმევი სხვა-და-სხვა პიურე სუფთან. ერთ გირვანქა თეთრ პურს ანუ ფრანგულ ბულქს მოაშორეთ კანი, დასკერით წვრილ ოთხ კუთხ ნაქრებათ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხათ გამდნარი ერბო, და აურიეთ, თუ გნებავთ შემდეგ ამოსვარეთ დაფხეკილ ყველში, დაყარეთ ლანგარზე და შესდგით ცხელ ფეჩში, რომ კარგათ გამოხმეს და ოქროს ფერი მიეცეს.

მასალად საჭიროა:

პური ანუ ბულქი — 1 გირ.
ერბო — 2 სტოლის კოვზი.

დაფხვნილი ყველი — 2 კოვზი.

47. გრენკები ხორცის სატენით და დაფხეკილი ყველით. ერთი გირვანქა ძროხის ან ხბოს მოხარშული ან შემწვარი ხორცი და ერთი თავი ხახვი გაატარეთ ხორცის საფქვავეში, მიუმატეთ ორი კოვზი დაფხვნილი ბულქი, მოხრაკეთ ერთ კოვზ ერბოში, ჩაყარეთ ცოტა მარილი, ჩაახალეთ ერთი კვერცხი. უყავით ორი კოვზი სმეტანა და ამაში ამოსვარეთ თხელ თხელად დაჭრილი ბულქი, მოაყარეთ ზედ დაფხვნილი ყველი და ფეჩში გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა:

ხორცი — 1 გირ.
ხახვი — 1 თავი.
ბულქი — 1.
ყველი დაფხვნილი — 2 კოვზი.

ერბო — 1 კოვზი.
მარილი — 1/2 ჩაის კოვზი.
კვერცხი — 2.
სმეტანა — 2 კოვზი.

48. გატენილი კვერცხი. ათი მაგრად მოხარშული კვერცხი ჩასდეთ ცივ წყალში, გასჭერით კვერცხის ხეჭუჭი შუა შუა მჭრელ თხელ ღანით. ფრთხილად გამოიღეთ კვერცხის გული და ცილიც ისე რომ ხეჭუჭი არ გატეხოთ. გული და ცილი ერთად წმინდათ დაკეპეთ, მიუმატეთ მარილი, სანელე-ბელი, წმინდათ დაკეპილი ცერეცო, ორი უმი კვერცხი, აურიეთ ერთმანეთში, გამოტენეთ ამითი ცარიელი კვერცხის ნახევრები, მოაყარეთ დაფხეკილი ყველი, მოუსვით თავზე ცოტა ერბო, შესდგით ფეჩში შესაწვავად. რომ დაი-ბრაწოს, გამოიღეთ. ეგრე მომზადებულ კვერცხის ნახევრებს მიაართმევენ მეთაუნას მწვანე შჩისთან.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი მოხარშული—10.
უმი კვერცხი—2.
დაკეპილი ცერეცო—3 კოვზი.

მარილი, სანელებელი.
დაფხვნილი ყველი—2 კოვზი.
ერბო—1 კოვზი.

49. უშკი. აიღეთ ჭიქა ნახევარი ფქვილი, ორი კვერცხის გული, ორ ნახევარი სტოლის კოვზი წყალი, ნახევარი ჩაის კოვზი მარილი და მოზილეთ მაგარი ცომი. გაშალეთ ფიცარზე ძლიერ თხლად, მერმეთ დასჭერით ოთხ კუთხ ნაჭრებათ, თითო ვერშოკი იყოს თითო ნაჭერი. წაუსვით ნაპირებზე კვერცხის ცილა. დასდეთ თითო ნაჭერზე თითო ჩაის კოვზი სატენი, სამკუთხად მოუწებეთ თავები. ბოლოები ერთმანეთზე მიუწებეთ და შესწვით ტაფაზე ერბოში. სუფის მიტანის დროს ჩაყარეთ ბულიონში, წამოადუღეთ რამდენჯერმე და მიართვით. სატენისთვის საჭიროა ერთი თავი ერბოში მოხრაკული ხახვი, არეული ნახევარ გირვანქა უმსა ან მოხარშულ ხორცში.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—1¹/₂ ჭიქა.
წყალი—2¹/₂ სტოლის კოვზი.
კვერცხი—2.
მარილი—1¹/₂ ჩაის კოვზი.

სატენისთვის:
ხორცი—1გირ.
ხახვი—1 თავი.
მარილი, სანელებელი.

50 პელმენი. გააკეთეთ ისეთივე ცომი, როგორც უშკისთვის № 49, და აგრეთვე სატენიც. გაშლილ ცომზე ნახევარზე დააყარეთ სატენი, მეორენახევარი ზემოდან გადაახურეთ, გამოქერით პატარ პატარა კუპატები (ПИРОЖКИ), გარშემო კარგათ შემოუწებეთ. ჩაყარეთ ადუღებულ მარილ წყალში ან გაწურულ ბულიონში და ადუღეთ სანამ ზემოთ არ ამოვა. შემდეგ გადაიღეთ საწვნეში, დაასხით გაწურული ბულიონი და მიართვით.

მასალად საჭიროა;

ფქვილი — 1 1/2 ჭიქა.
წყალი — 2 1/2 კოვზი.
კვერცხი — 2.
მარილი — 1/2 კოვზი.

სატენისთვის:
ხორცი — 1 გირ
ხახვი — 1 თავი
მარილი და სანელებელი გემოზე.

51. ხვეული ცომი კუპატებათვის (ДЛЯ ПИРОЖКОВЪ)
მოზილეთ ნახევარი ჭიქა წყლით და ორი ჭიქა ფქვილით, რომლიდანაც მეთხედი ჭიქა ფქვილი უნდა დასტოვოთ ქვეშ მოსაყრელად ცომისთვის, მაგარი ცომი ზე გაშალეთ ნახევარზე თითის სისქეზე. ნახევარი გირვანქა კარაქი გარეცხეთ ძრიელ ცივ წყალში, დაზილეთ კოვზით ისე, რომ კურკუშალი არ ქონდეს, გასწურეთ ტილოში კარგათ, რომ წვეთი წყალი არ შეყვეს. ასე მომზადებული კარაქი მრგვლათ გააბტყელეთ, დასდეთ გაშლილ ცომზე, ცომი ორჯერ მეტი უნდა იყოს კარაქზე. ცომს გადმოუკეცეთ თავები, გაშალეთ ისე, როგორც ლავაში, გადააფარეთ ტილო და დადგით თუთხმეტ წამს ცივ ალაგს. შემდეგ ის ლავაშად გაკეთებული ცომი გაკეცეთ სამათ, გააბტყელეთ და დასდეთ ცივ ალაგს თუთხმეტ წამს, აგრე განიმეორეთ ექვსჯერ, რომ ცომი თვრამეტჯერ იყოს შეკეცილი. ცომის გაშლა და შენახვა უეჭველად ცივ ალაგს უნდა, რომ კარაქი არ გადნეს და არც იყინებოდეს. ამ ცომის გამზადებას ორი საათი დრო უნდა.

როდესაც ფეჩი მზათ იქნება, გაშალეთ ცომი, გააკეთეთ კუპატებათ, დასდეთ ცივა წყლით მოსველებულ ლანგარზე (ერბოს წასმა არ უნდა), გადაუსვით კუპატებს ზემოდამ, (გვერდებზე არ უნდა,) კვერცხის გული, ცოტა ცივი წყალში გაქნილი, და სიცივიდან პირდაპირ ცხელ ფეჩში შესდგით, რომ ფეჩმა ვერ მოასწროს ერბოს გადნობა. როდესაც კუპატები დაიბრაწება და აღვილათ ავარდება, ლანგარიდან გადმოალაგეთ თეფშზე და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი — 2 ჭიქა.
წყალი — 1/2 ჭიქა.

ერბო — 1/2 გირ,
მარილი — 1/2 კოვზი.

52. ხვეული ცომის კუპატი, დაკეცილი წიგნივით. გააკეთეთ ხვეული ცომი როგორც № 51. გაშალეთ ცომი ნახევარ თითის სისქეზე, გამოჭერით ოთხ კუთხ ნაჭრებათ ისე, რომ ვერშოკ ნახევარი ქონდეს სივრძე. თითო ოთხ კუთხ ნაჭერზე დასდეთ თითო ჩაის კოვზი სატენი, გადაახურეთ ზემოდან მეორე ოთხ კუთხი ნაჭერი, წაუსვით თავზე კვერცხის გული, გვერდებზე კი არ უნდა, და სიცივიდან უცებ ცხელ ფეჩში შესდგით.

სატენი ამ რიგათ უნდა მოამზადოთ: ორი თავი ხახვი მოხრაკეთ ერბოში, ჩაყარეთ შიგ ნახევარი გირვანქა უმი ან მოხარშული წმინდათ დაკეპილი ხორცი და ისიც შიგ მოხრაკეთ. უყავით მარილი, სანელებელი. მიუმატეთ ორი მაგრათ მოხარშული და წმინდათ დაკეპილი კვერცხი, ხუთი ძირი ცერეცო. ამ სატენით უნდა გატენოთ კუპატები.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი 2—ჭიქა.
 წყალი— $1/2$ ჭიქა.
 კარაქი— $1/2$ გირ.
 მარილი— $1/2$ ჩაის კოვზი.
 მარილი და სანელებელი.

სატენისთვის:
 ხორცი— $1/2$ გირ.
 ხახვი—2 თავი.
 ერბო—2 კოვზი.
 სერესო ხუთი ძირი.

53. ფხვიერი ცომი მოზილეთ ცომი ორი ჩაის ჭიქა ფქვილით, მეოთხედი გირვანქა ცივ წყალში გარეცხილი და გაწურული კარაქით, ნახევარი ჭიქა წყლით, ერთი კოვზი რომით და ნახევარი ჩაის კოვზი მარილით. გაშალეთ ცომი თხლად, გამოსქერით მოზრდილი ჭიქით რგვალი ნაჭრები. თითო ნაჭერ ცომზე დასდეთ თითო ჩაის კოვზი სატენი, გადაახურეთ ზემოდან მეორე ნაჭერი და შემოუწებთ გარშემო, წაუსვით ზემოდან კვერცხის გული და შესდგით ცხელ ფეხში. სატენი იხილე № 52.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—2 ჩაის ჭიქა.
 ერბო—მესამედი გირ.
 წყალი—ნახევარი ჭიქა.

რომი—1 კოვზი
 მარილი—ნახევარი ჩაის კოვზი.
 კვერცხი—1.

54. ფხვიერი ცომი სმეტანით. მერვედი გირვანქა ერბოთი, ნახევარი გირვანქა სმეტანით, ერთი ჩაის კოვზი მარილით და სამი ჭიქა ფქვილით მოზილეთ ცომი, ძალიან სქელი ცომი არ უნდა იყოს. ცომი გაშალეთ თხლად და გააკეთეთ კუპატები, როგორც გენებოთ.

მასალად საჭიროა:

ერბო—მერვედი გირ.
 სმეტანა—ნახევარი გირ.

ფქვილი—3 ჭიქა
 მარილი—1 ჩაის კოვზი.

55. ბლინის კუპატები. ორი ქიქა ფქვილი, ერთი ჩაის კოვზი მარილი, სამი ქიქა რძე, (თუ რძე არ იქნეს, მაშინ წყლით შეიძლება, მხოლოდ კვერცხი მეტი უნდა) და ორი კვერცხის გული აურიეთ ერთმანეთში კარგათ, კურკუშალი არ უნდა იყოს შიგ. სჯობს გაატაროთ საცერში, გააცხელეთ პატარა თუჯის ტაფა, წაუსვით ზედ ერბო, დაასხით კოვზით მომზადებული ცომი იმდენი, რომ ტაფას ძირი მოეფაროს და შესწვით მარტო ცალ გვერდზე, გადმოიღეთ საინზე, შემდეგ კიდევ წაუსვით თავზე ერბო, დაასხით ზედ ცომი და შესწვით. ასე გამოაცხეთ ბლინები. მერმე აიღეთ თითო ბლინი, დასდეთ ზედ თითო ან ორ ორი კოვზი სატენი №52, გადმოუკეცეთ თავები, დაახვიეთ ბლინი მოგრძოთ და შესწვით ტაფაზე ერბოში ყოველ მხარეზე.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—2 ჩაის ქიქა.
მარილი—1 ჩაის კოვზი.
რძე ანუ წყალი—3 ქიქა.

კვერცხი—2 ან 4.
ერბო—2 კოვზი.
სატენი იხილეთ № 52.

56. გაფუებული ცომის კუპატები. ოთხი ქიქა ფქვილით, ერთი ქიქა რძით ანუ წყლით და ორი კოვზი დროებით (ხაში) მოზილეთ ცომი, დასდგით თბილ ალაგს. როცა ცომი გაფუვდება და ამოიწვეს, გადმოიღეთ ფიცარზე, მიუმატეთ სამი კვერცხის გული, ერთი კოვზი ერბო, ფქვილი რამდენსაც შეიზელს და მოზილეთ მაგარი ცომი. ეს ცომი გაშალეთ, გააკეთეთ კუპატები და დააწყეთ. როცა გაფუვდება, წაუსვით ზემოთ კვერცხის გული და შესდგით ფერში გამოსაცხობათ, ან ერბოში შესწვით ტაფაზე. მაშინ ზემოდან კვერცხის წასმა არ უნდა.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—4 ჭიქა.
რძე ანუ წყალი 1 ჭიქა.
ხაში ანუ დროვი—2 კოვზი.

კვერცხი—4.
ერბო—2 კოვზი.
მარილი 1 ჩაის კოვზი.

57. კუპატები კომბოსტოს სატენით. ერთი გირვანქა კომბოსტო წმინდათ დაკვეთ, დააყარეთ სამი ჩაის კოვზი მარილი, ათი წამის შემდეგ გაწურეთ, დააყარეთ ცხრილზე, გადავლეთ მდუღარე წყალი. როდესაც წყალი დაეწრიტება, ჩასდეთ ტაფაში, მიუმატეთ მეოთხედი გირვანქა ერბო და დაშუშეთ მორევით, სანამ არ შეწითლდებოდეს. როდესაც კომბოსტო მზათ იქნება, მიუმატეთ ორი მაგრათ მოხარშული და დაკეპილი კვერცხი, ცოტა ცერეცო, აურიეთ, გააცივეთ და იმით გატენეთ კუპატები.

მასალად საჭიროა:

კომბოსტო—1 ჭიქა.
მარილი—3 ჩაის კოვზი.

ერბო—2 კოვზი.

ღვეძილი და ჰაშტეტები

58. ღვეძილი ხაშიანი ცომით საერთოდ. სამი მისხალი გამხმარი ცომის ხაში (сухие дрожжи) დაალბეთ მეოთხედ ჭიქა თბილ წყალში, უყავით ერთი კოვზი ფქვილი, დადგით თბილ ალაგს. როცა ამოვა ეს ხაში, მოზილეთ ამითი ცომი: აზილეთ ერთმანეთში ერთი გირვანქა ფქვილი, ერთი ჭიქა რძე ანუ წყალი და გაფუებული ხაში, დასდეთ თბილ ალაგს. როდესაც ცომი ამოვა, კარგათ დაზილეთ, უყავით კოვზ ნახევარი მარილი, ორი კოვზი ერბო, ორი კვერცხი, დაუმატეთ ერთა გირვანქა ფქვილი და მოზილეთ მაგარი ცომი. ზილეთ

სანამ ცომი ხელიდან ადვილათ მოშორებას არ დაიწყებს და ბუშტები არ გაუჩნდება. გააჩერეთ ნახევარი საათი. მეორეჯერ რომ ცომი გაფუვდება, გასკერით ორად. გაათხელეთ ორივე ნაჭერი ოთხკუთხად. აიღეთ რკინის ფურცელი, შუაზე ცოტა ერბო დაუდევით, ზევით დააფინეთ გაშლილი ცომი, დააყარეთ ზედ ადრევე მომზადებული ხორცის სატენი ანუ სხვა რამე სატენი, დაადეთ ზემოდამ მეორე გაშლილი ცომის ნაჭერი, გარშემო კარგათ შემოუკეცეთ ნაპირები, გააჩერეთ მეოთხედი საათი, შემდეგ თავზე წაუსვით ერთი კვერცხის გული, ერთ კოვზ წყალში არეული, შესდგით ცხელ ფეჩში და შესწვით. კვერცხი გარშემო ნაპირებზე არ წაუსვათ. თუ ცომი პატარა კუბაჭებისთვის გენებოთ, მაშინ მეორეთ რომ ცომი გაფუვდება, გაშალეთ, დაადეთ ერთ წყებაზე ადგილ გამოშვებით სატენი, გადაახვიეთ ცომი ისე, რომ ხორცი დაიმალოს, მოსკერით ჭიქის პირით, გარშემო შემოუკეცეთ. რკინის ფურცელს წაუსვით ცოტა ერბო, დაალაგეთ ზედ კუბაჭები, ცოტა ხანს გააჩერეთ. შემდეგ კუბაჭებს წაუსვით ზემოთ ერთი კვერცხის გული გახსნილი ერთ კოვზ წყალში, შესდგით ცხელ ფეჩში და გამოაცხეთ.

ფქვილი საერთოდ ვარაუდით არის ნაჩვენები, რადგანაც ზოგი ფქვილი ცოტა წყალს იტანს, ზოგი მეტს.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—2 გირ.	მარილი—ნახევარი ჩაის კოვზი.
ხმელი ხაში ანუ დროყი—3 მისხ.	ერბო—3 კოვზი.
რძე ანუ წყალი 1 ჭიქა.	კვერცხი—3.

59. ღვეძილის გემრიელი ცომი სმეტანით. ორი კვერცხი, მეოთხედი გირვანქა კარაქი ანუ ახალი კარგი ერბო, ნახევარი გირვანქა სმეტანა, ნახევარი კოვზი მარილი და ერთი გირვანქა ფქვილი მოზილეთ; ცომი გაყავით ორათ. ერთი

ცოტა დიდი იყოს მეორეზე. ორივე ნაჭერი ცომი გაშალეთ. წაუსვით ერბო რკინის ფურცელზე, დასდეთ ზედ მოზრდილი ნაჭერი გაშლილი ცომისა, დააყარეთ სატენი, გადახურეთ მეორე ნაჭერი ცომი, გარშემო ამოუჯეკეთ, წაუსვით კვერცხის გული, გახსნილი ერთ კოვზ წყალში, შესდგით ფეჩში და გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—1 გირ.
კვერცხი—2
ერბო—მეოთხედი გირ.

სმეტანა—ნახევარი გირ.
მარილი ნახევარი ჩაის კოვზი.
სატენი იხილეთ № 52.

60. ღვეძილი ხორციო და კვერცხით. ორი გირვანქა ხბოს ან ძროხის რბილი ხორცი დასჭერით წვრილათ, მოხრაკეთ ერბოში, შემდეგ გამოფქვით. მოხრაკეთ ორ კოვზ ერბოში ორი თავი დაკეპილი ხახვი, აურიეთ გამოფქვილი ხორცი, უყავით მარილი, სანელებელი, სამი ძირი დაკეპილი ცერეცო, ეგეც ხახვთან მოხრაკეთ, მიუმატეთ ერბო ან ნახევარი ჭიქა ბულიონი, რომ სატენი გამომშრალი არ გამოვიდეს. დაკეპეთ სამი მაგრათ მოხარშული კვერცხი, აურიეთ მოხრაკულ ხორცში ღ გააცივეთ. მოამზადეთ ღვეძილისთვის ცომი, როგორც № 58. ფურცელზე დადებულ ცომს დააყარეთ ეს მომზადებული სატენი, გადაახურეთ მეორე ნაჭერი ცომი, ცოტა ხანს გააჩერეთ. შემდეგ წაუსვით ზემოთ ერთი კვერცხის გული, ერთ კოვზ წყალში გახსნილი, შესდგით ფეჩში და გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა:

ხორცი —2 გირ.
ხახვი—2 თავი
ერბო—3 კოვზი

ბულიონი—ნახევარი ჭიქა
ცერეცო—3 ძირი,
მარილი, სანელებელი

ცომის მასალა იხილეთ № 58.



61. ღვეძელი ახალი კომბოსტოთი. აიღეთ ერთი თავი კომბოსტო, მოაშორეთ, რაც მწვანე ფოთლები ქონდეს, დასჭირით წვრილად, წაყარეთ მარილი და ათი წუთი გააჩერეთ. შემდეგ გასწურეთ, მოხრაკეთ ტაფაზე ორ კოვზ ერბოში, მოურიეთ, რომ არ გაწითლდეს. როცა გაცივდება, აურიეთ სამი ოთხი მაგრათ მოხარშული და დაკეპილი კვერცხი და ცერეცო. ამით გატენეთ ღვეძილი ანუ კუპატები. თუ სამარხვოდ გენებოთ, ერბოს მაგივრათ ზეთში მოხრაკეთ და კვერცხს ნულარ აურიეთ.

მასალად საჭიროა:

კომბოსტო-1 თავი, ერბო--2 კოვზი.		ცომის მასალა, რომელიც გენებოთ
კვერცხი - 3 ან 4.		№ 51, 53, 54, 56 და 58.

62. ღვეძილი მჟავე კომბოსტოთა და სოკოთი. ორი გირვანქა მჟავე კომბოსტო გასწურეთ, დაყარეთ ცხრილზე, გადაავლეთ მდულარე, როცა წყალი დაეწრიტება, ჩაყარეთ ერბოში-ან ტაფაში, მოშუშეთ, მიუმატეთ მერვედი გირვანქა მოხარშული, წმინდათ დაკეპილი და ხახვსა და ერბოში მოხრაკული გამხმარი სოკო და ამ სატენით გატენეთ ღვეძილი ანუ კუპატები.

მასალად საჭიროა:

მჟავე კომბოსტო—2 გირ.		ერბო—2 კოვზი.	სოკო—რეოთხედი გირ.
ხახვი—2 თავი.			

მარილი, და სანელებელი გემოზე.

63. ღვეძილის ცომი, ერბო კვერცხით მოზეღილი. ერთი გირვანქა ფქვილი, ნახევარი გირვანქა კარგი ერბო, ნახევარი ჭიქა წყალი და ერთი კვერცხი ცოტა მარილით მო-

ზილეთ და გაათხელეთ ანუ გაშალეთ ცივ ალაგს, გააკეთეთ კუპატები ან ღვეძილი და იქიდანვე პირდაპირ ცხელ ფეხში შესდვით.

მასალად საჭიროა:

ფეკილი — 1 გირ. წყალი ნახევარი ჭიქა.	ერბო — ნახევარი გირ., კვერცხი — 1. მარილი ნახევარი ჩაის კოვზი.
---	---

64. ღვეძილის ფხვიერი ცომი. დასრისეთ კარგათ ნახევარი გირვანქა ერბო, აურიეთ ორი კვერცხის ცილა, ერთი მთელი კვერცხი, ჭიქის მეოთხედი რომი, ერთი გირვანქა ფეკილი, მოზილეთ კარგათ ცომი და ცივ ადგილს გააჩერეთ ცოტა ხანი. შემდეგ გააკეთეთ ღვეძილი ანუ კუპატები.

მასალად საჭიროა:

ფეკილი — 1 გირ., კვერცხი — 3. ერბო — ნახევ. გირ., რომი $\frac{1}{4}$ ჭიქა.	მარილი ნახევარი ჩაის კოვზი.
---	-----------------------------

65. პაშტეტი წიწილისა ანუ ინდოურისა. ორი სამი წიწილი ან ერთი პატარა ინდოური გაწმინდეთ, გარეცხეთ, დასტერით ასო ასო, ჩასდეთ ქვაბში, ჩაუდეთ ორი კოვზი ერბო, ნახევარი გირვანქა თხლათ დაჭრილი ქონი, ნახევარი ლიმონი უთესლოდ, ცოტა ჯაოზი, სანელებელი, ერთი დაფნის ფოთოლი, ორი კოვზი დაკეპილი კამა და ოხრახუში. ერთ თავ ხახვში ჩაურტეთ სამი ოთხი მარცვალი მიხაკი, ეს ხახვიც ჩასდეთ წიწილებთან, დახურეთ თავი, მოხრაკეთ ნახევარ საათს. ურიეთ, რომ არ გაწითლდეს. შემდეგ დაასხით ორი ჭიქა ბულიონი ანუ წყალი და წამოადუღეთ წიწილები ამოიღეთ, წვენი გაწურეთ. ორმოცდა ათი მოხარშული კიბოს ფეხებიდან და უკანა დუმიდან რბილები გამოარჩიეთ, მიუმატეთ ერთი ფრანგული ბულქი, რძეში დამბალი და გაწურული, უყავით



ოთხი კვერცხი, ერთი კოვზი დაკეპილი ოხრახუში, ცოტა ჯაოზი, კარგათ აურიეთ ერთმანეთში და როდინში დანაყეთ. მოამზადეთ ხვეული ცომი № 51, ან ფხვიერი ცომი № 53, გაშალეთ ორ დანის ყუის სისქეზე. ამ გაშლილ ცომზე დაადეთ რგვალი ბლუდი და გარშემო ცომი შემოჭერით. შემდეგ ბლუდი აიღეთ, ცომს ცოტა ფქვილი მოაყარეთ, გაკეცეთ ორად, კიდევ ფქვილი მოაყარეთ, გაკეცეთ ორად, კიდევ ფქვილი მოაყარეთ და კიდევ შეკეცეთ. ესე-იგი დაკეცეთ ცომი ოთხად, როგორც სალფეთქი. გარეშემო დანით დანიკბეთ და გაშალეთ. რგვალ ტაფაზე წაუსვით ერბო, დაალაგეთ ზედ ერთი წყება წიწილები, ზემოდან მომზადებული კიბოს მასალა, კიდევ წიწილები, კიდევ მასალა. ეს ყველა ისე უნდა დააწყოთ ტაფაზე, რომ აკოკოლავებული იყოს, ესე იგი ძირი განიერი უნდა ქონდეს და თანდათან წვრილად აღიოდეს ზემოთ. დაასხით ამაზე რამდენიმე კოვზი წიწილის ნახარში წვენი, დაათარეთ კოხტათ რგვალათ დანიკბული ცომი. ტაფას გარშემო წაუსვით კვერცხი და ზევიდან გადმოხურული ცომი შემოაწებეთ. გვერდებიდან შემონაქერი ცომი გაშალეთ, დასჭერით მოგრძოთ, თითის სიგანეზე და გადათარებული ცომის ზემოდან გვერდებზე ჩამოაყოლეთ. თავზე ცომის ნასკვი გაუკეთეთ, ფრთხილად წაუსვით კვერცხი და შესდგით ცხელ ფეჩში. მოხრაკეთ ერთ კოვზ ერბოში ნახევარი კოვზი ფქვილი, გახსენით წიწილის ნახარშ დანარჩენ წვენით, მიუმატეთ მოხარშული ამორეტი და ცალკე ქურჭლით მიართვით პაშტეტთან.

მასალად საჭიროა:

- წიწილები—3 ან ინდოური—1.
- ერბო—3 კოვზი,
- ქონი ნახევარი გირვანქა,
- ნახვი—1 თავი,
- ფქვილი—1 კოვზი,
- კიბო—50.

- ლიმონი ნახევარი.
- მარილი, ჯაოზი, სანელებელი.
- დაფნის ფოთოლი 1.კამა—2 კოვზი.
- ოხრახუში—2 ძირი.
- მიხაკი—4 მარცვალი.
- ბულქი—1.



66. ფხვიერი ცომი პაშტეტისთვის. სამი ჭიქა ფქვილით, ნახევარი გირვანქა ერბოთი, ნახევარი ჭიქა წყლით, ერთი კოვზი რომით და ნახევარი ჩაის კოვზი მარილით მოზილეთ სქელი ცომი. გაშალეთ ორი დანის ყუის სისქეზე, წაუსვით კვერცი და შესდგით ფეჩში გამოსაცხობათ.

მასალათ საჭიროა:

ფქვილი—3 ჭიქა. წყალი—ნახევარი ჩაის ჭიქა.	ერბო—ნახევარი გირ. რომი—1 კოვზი. მარილი ნახევ. ჩაის კოვზი.
--	--

67. ხვეული ცომი ღვეძილისთვის. ორი ჭიქა ფქვილით და ნახევარი ჭიქა ცივი წყლით მოზილეთ ცომი, ცოტა ფქვილი იქონიეთ ფიცარზე ცომის ქვეშ მოსაყრელად, გაშალეთ ნახევარი თითის სისქეზე. ნახევარი გირვანქა კარაქი გარეცხეთ ცივი წყლით, კოვზით კარგათ დაზილეთ, გასწურეთ (წვეთი წყალი არ შეჰყვეს) ზე გააბრტყელეთ. გაშლილ ცომზე დასდეთ გაბრტყელებული კარაქი, რომელიც ორჯერ პატარა უნდა იყოს ცომზე, შემოუკეცეთ ცომს თავები, გაშალეთ ვიწროთ და მოგრძოთ, გადააფარეთ სუფთა ტილო და გადგით სიცივეში თუთხმეტი წამით. შემდეგ კიდევ დაკეცეთ და გააბრტყელეთ, დადგით სიცივეში. აგრე უნდა მოიქცეთ ექვსჯერ, რომ ცომი თვრამეტჯერ იყოს დაკეცილი. როდესაც ცომი მზათ იქნება გააბრტყელეთ ცომი, გატენეთ სატენით და გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—2 ჭიქა, წყალი—ნახევარი ჭიქა.	ერბო—ნახევარი გირ., მარილი—ნახევარი ჩაის კოვზი.
-------------------------------------	---

68. პაშტეტი ცხვრისა. ორი გირვანქა მსუქანი რბილი ცხვრის ხორცი მოხარშეთ მწვანელიეულობით, უყავით მარილი, ჩასდეთ შიგ ნახევარი გირვანქა გამოსული ღორის ლორი, მოხარშეთ, ხორცი ამოიღეთ, ბულიონი გასწურეთ, ზემოდან ქონი მოხადეთ. ამოაკელით სამი ჭიქა ბულიონი, ჩაუმატეთ შიგ ნახევარი კოვზი ერბო, ერთი ჭიქა ბრინჯი, დახურეთ თავი, მოხარშეთ, სანამ წვენი სულ არ ამოუშრება და ბრინჯი არ შეშრება. ჩააყარეთ ცოტა ჯაოზი. რგვალ ბლუდს წაუსვით ერბო, მოაყარეთ სუხარი, მოხარშული ღორი დასქერით ვიწრო მოგრძო ნაქრებათ, აურიეთ ბრინჯში. მოხარშული ცხვრის ხორცი წვრილად დასქერით. ერბოიან ბლუდზე დაყარეთ ერთი წყება ცხვრის ხორცი, მერებრინჯი, ისევ ხორცი, ისევ ბრინჯი, გადაუსწორეთ თავი, წაუსვით კვერცხი, გადააფარეთ ცომი, შესდგით ფეჩში და შესწვით. ორ ჭიქა ნახევარ ბულიონში ჩაყარეთ ერთი კოვზი ფქვილი, აადუღეთ, დაასხით ერთი ჭიქა პაშტეტს, დანარჩენ საწებელში აურიეთ ერთი კოვზი კაპორცი ან ნახევარი ლიმონი თხლად დაქრილი და მიართვით სხვა ჭურჭლით პაშტეტთან.

მასალად საჭიროა:

ცხვრის ხორცი—2 გირ.
ღორის ლორი ნახევარი გირვანქა.
ერბო—3 კოვზი.
ოხრაბუში, ნიახური, სტაფილო,
პასტერნაკი, ხახვი.

ბრინჯი—1 ჭიქა
კვერცხი—1.
კაპორცი—1 კოვზი.
მარილი და ჯაოზი ცოტ - ცოტა
ცომის მასალა იხილე № 67 ან 36

69. პაშტეტი ცხელი ორაგულია. მოხრაკეთ ორ კოვზ ერბოში ერთი თავი დაკეპილი ხახვი, ჩასდეთ შიგ ორი გირვანქა გაწმენდილი, ნაქრებათ დაქრილი, მარილ წასმული ორაგული. შესწვით თავ დახურული. შემდეგ ჩაასხით შიგ ნახევარი ჭიქა ფრანგული ღვინო, ორი კოვზი ძმარი, ცოტა

წყალი, ჩააყარეთ მარილი, ერთი დაფნის ფოთოლი ღ აადუღეთ. თევზი ამოალაგეთ და გააცივეთ, გირვანქა ნახევარი წვრილი თევზიდან გამოარჩიეთ ძვლები, წმინდათ დაკეპეთ, მარილი მოაყარეთ, ერთი თავი ხახვი მოხრაკეთ ერთ კოვზ ერბოში, დაკეპილი თევზიც შიგ მოხრაკეთ, უყავით ხუთი მარცვალი დანაყილი სანელებელი, ერთი ბულქი რძეში ან ბულიონში დამბალი და გაწურული, ერთი კოვზი კარაქი, ნახევარი ჭიქა ბულიონი, ნახევარი ჭიქა სმეტანა, ორი კოვზი დაკეპილი ოხრახუში და ცერეცო. აურიეთ ერთმანეთში და გახეხეთ ცხრილში. ერბო წასმულ ბლუდზე დაალაგეთ ერთ წყებათ შემწვარი ორაგული, ზედ მომზადებული სატენი, კიდევ ორაგული, კიდევ სმეტანა, გადააფარეთ ცომი, შესწვიეთ ფეში და მიართვით.

ცალკე, ჭურჭლით მიართვით შემდეგი საწებელი: გირვანქა ნახევარი თევზი შესწვიეთ ერბოში, ჩაასხით ერთი ჭიქა სმეტანა, წამოადუღეთ, ჩაასხით შიგ ორი ჭიქა თევზის ბულიონი. მოხრაკეთ ნახევარ კოვზ ერბოში ერთი კოვზი ფქვილი, გახსენით ზემოთ გაკეთებულ წვენი, მიუმატეთ ათი თორმეტი დაკეპილი ზეთისხილი, წამოადუღეთ და მიართვით პაშტეტთან.

მასალად საჭიროა:

ორაგული—2 გირ.	მარილი, ერთი დაფნის ფოთოლი,
ერბო—3 კოვზი	წვრილი თევზი—1 ნახევარი გირ.
ფრანგული ღვინო—ნახევარი ჭიქა	ხახვი—1 თავი.
ძმარი—2 კოვზი	ბულქი—1. სანელებელი-5 მარს.
სმეტანა—1 ნახევარი ჭიქა	დაკეპილი ცერეცო და ოხ. 2-კოვ.
ფქვილი—1 კოვზი.	ზეთისხილი—10 ან 12 მარს.

70. ვინიგრეტი კარტოფილით და სელიოდკით. ორი გირვანქა მოხარშული კარტოფილი დასჭერით თხელ ნაჭრებათ, ერთი გაფცქვნილი, ძვლებ გამოღებული სელიოდკა და

ორი თავი ხახვი წმინდათ დაკვებთ. ორი სამი მოხარული კვერცხის ცილი გასრისეთ ორ კოვზ პროვანსის ზეთში, უყავით ორი კოვზი მომზადებული მდოგვი, ცოტა სანელებელი, ერთი კოვზი კაპორცი, სამი კოვზი ძმარი, კარტოფილი და სელიოდკა. აურიეთ ერთმანეთში, მოასხით მომზადებული საწებელი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი—2 გირ.
სელიოდკა—1
ხახვი—2 თავი
კვერცხი—3

კაპორცი—1 კოვზი
ძმარი—3 კოვზი
მდოგვი—2 კოვზი
მარილი და სანელებელი.

71. მაგარი ფხვიერი ბურღულის ქაში უჩისტან მისატანი

ერთი გირვანქა ბურღული ჩაყარეთ იმოდენა ქოთანში, რომ ნახევარზე მეტათ მოყაროს, ჩასდეთ ნახევარი ჩაის კოვზი მარილი, ერთი კოვზი ერბო, დაასხით მდულარე წყალი, ერთი თითის დადებაზე უნდა ქონდეს მომდგარი წყალი ბურღულს, და შესდგით ცხელ ფეჩში. როდესაც პირი მოიკიდოს, გადმოაბრუნეთ თავდაღმა, შესდგით ისევ ფეჩში, სამი ოთხი საათის შემდეგ ქაში მზათ იქნება.

მასალად საჭიროა:

ბულიონი—1 გირ.
ერბო—1 კოვზი

მარილი ნახევარი ჩაის კოვზი.

72. ბურღულის ქაში მეორე ნაირად. ერთ გირვანქა

ბურღულს დაასხით ცივი წყალი ისე, რომ ძლიეს ფარავდეს. ჩაასხით შიგ გირვანქის მეოთხელი გამდნარი ერბო, ჩაყარეთ ნახევარი ჩაის კოვზი მარილი და ამოურიეთ. ბურღულიანი ქოთან ჩადგით მდულარე წყლიან ქვაბში, დახურეთ კარგათ

ქვებს თავი და ადუღეთ სამი საათი. ქვებში უმატეთ მღვლარე წყალი. ეგრე მომზადებული ქაში მოწითალო და კაკალ-კაკალი იქნება.

მასალად საჭიროა:

ბურღული—1 გირ.,
ერბო—მეოთხედი გირ.,

მარილი ნახევარი ჩაის კოვზი.

სხვა და სხვა საწებლები.

73. მომზადება რუსულ საწებლებისა საერთოდ. თეთრ რუსულ საწებლის გასაკეთებლად საჭიროა თეთრი მასალა, მუქ საწებლისთვის მუქი მასალა. თეთრი მასალა მზადდება ეგრე: დასდეთ ტაფაზე ერთი კოვზი ერბო, შემოდგით ცეცხლზე. როცა ერბო გადნება, ჩაყარეთ ორი კოვზი ფქვილი და ნელ ცეცხლზე მოშუშეთ ისე, რომ ფქვილი არ გაყვიოლდეს ან არ გამუქდეს, რადგანაც ამაზე არის დამოკიდებული საწებლის ფერი.

მუქი საწებლის მასალა კი ეგრე მზადდება: ერთი კოვზი ერბო სამჯერ ოთხჯერ წამოადუღეთ, მერმედ ჩაყარეთ შიგ ერთი კოვზი ფქვილი, მოშუშეთ კარგათ, რომ გამუქდეს. ხუთი კაცის საყოფ საწებლისთვის საკმარისია ერთი კოვზი ერბო და ორი კოვზი ფქვილი. თუ ასე მომზადებული მასალა ძლიერ ბევრი ექმნა საწებელს, ფქვილის გემო მიეცემა.

ეს მომზადებული მასალა უნდა გახსნათ ორ ჭიქა ცხელ ბულიონით და ადუღოთ კარგათ, რომ ფქვილის გემო დაეკარგოს. დუღილის დროს სულ უნდა ურიოთ, რომ ფქვილი ძირზე არ დალექოს და ან არ მიიწვას. ხშირად საწებელს დუ-

ლილის დროს სიმსუქნის ქაფი მოადგება. ეს ქაფი უნდა მოხადოთ, რომ საწებელს ქონის სუნი არ მიეცეს. საწებელში თუ კურკუშალი ურევია, უნდა გასწუროთ საცერში, რომ სულ გაერთიანებული იყოს.

საწებლის მირთმევის დროს ჩაუმატებენ ამ მასალაში სმეტანას, ან ძმარს, ან ლიმონის სიმჟავეს, ანუ პომიდორის პიურეს და ან სხვა მასალას. ჩამატების შემდეგ ერთს კიდევ წამოადუღებენ.

74. საწებელი შემწვარ ან მოხარშულ ხორცთან ან კატლეტთან მისართმევი. შესწევით ორი სამი თავი ხახვი, გაფუცქვენით, დასქერით წვრილად, მოხრაკეთ ნახევარ კოვზ ერბოში. მოამზადეთ მასალა მუქ საწებლისთვის ერთი კოვზი ფქვილით № 73. მოხრაკული ხახვი აურიეთ იმ მასალაში, გახსენით სამი ჭიქა ბულიონით. შეიძლება შემწვარი ხორცის ქვეშ დარჩენილი წვენი მიმატება. ერთი წამოადუღეთ, გაწურეთ, ჩასდეთ შიგ ოთხი ხუთი ნატეხი შაქარი, ჩაასხით ორი კოვზი ძმარი ან ცოტა ლიმონის სიმჟავე, გადაასხით შემწვარს და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

- ფქვილი—1 კოვზი.
- ერბო—2 კოვზი.
- მარილი ნახევარი ჩაის კოვზი.
- შაქარი—4 ნატეხი.

- ხახვი—3 თავი.
- ბულიონი—3 ჭიქა.
- ძმარი—2 კოვზი ან ლიმონის სიმჟავე ერთი პატარა ნატეხი.

75. წითელი საწებელი. მოამზადეთ მასალა მუქ საწებლისათვის №73. ჩასდეთ ერთი ნატეხი დამწვარი შაქარი, აადუღეთ, გაწურეთ საცერში, მიუმატეთ ნახევარ ლიმონის წვენი, სამი ნატეხი შაქარი, ერთი სავსე კოვზი კაპორცი,

ერთი საესე კოვზი დამარილებული სოკო, ნახევარი ლიმონი, თხელ ნაჭრებათ დაჭრილი უკურკოდ, აადუღეთ და ცხლად გადაასხით შემწვარს.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—2 კოვზი.
ერბო—1 კოვზი.
შაქარი—5 ნატეხი.

კაპორცი—1 კოვზი.
სოკო —1 კოვზი.
ლიმონი ნახევარი.

76. ცივი საწებელი შემწვართან. ორი კოვზი პროვანსის ზეთი გასრისეთ კარგათ სამ მოხარშულ კვერცხის გულში, მიუმატეთ ერთი კოვზი მზა მდოგვი, ორი სამი კოვზი წმინდათ დანაყილი შაქარი, ერთი კოვზი წმინდათ დაჭრილი ხახვი, ნახევარი ჭიქა ნაღები, ძმარი გემოზე, გადავლეთ თხელ ნაჭრებათ დაჭრილს შემწვარს ან მოხარშულ ხორცს.

მასალად საჭიროა:

პროვანსის ზეთი—2 კოვზი.
კვერცხი—3.
მდოგვი—1 კოვზი.

შაქარი—5 ნატეხი.
ნაღები ან სმეტანა ნახევარი ჭიქა.
ძმარი და მარილი გემოზე.

77 მდოგვის საწებელი ღორის კუპატებთან (სასისკებთან). ერთი კოვზი ფქვილი მოხრაკეთ ნახევარ კოვზ ერბოში, გახსენით სამი ჭიქა ბულიონით, აადუღეთ, გასწურეთ. მიუმატეთ ერთი კოვზი მზა მდოგვი, ცოტა ძმარი, ერთი ან ორი კოვზი დანაყილი შაქარი, ცოტა მარილი, წამოადუღეთ და მზათ იქნება.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—1 კოვზი.
ერბო ნახევარი კოვზი.
მდოგვი —1 კოვზი.

შაქარი—2 კოვზი.
ძმარი—2 კოვზი.
მარილი ნახევარი კოვზი.

78. მჟაუნას საწებელი მოხარშულ ხორციან ანუ კატ-
ლეტთან. ნახევარი გირვანქა მჟაუნა გადაარჩიეთ, გარეცხეთ,
წმინდათ დაკვებთ, ჩასდეთ ქვაბში, დაახურეთ თავი და ისე
მოშუშეთ. თან ხანდახან მოურიეთ, რომ არ მიიწვას, შემ-
დეგ ცხრილზედ გახეხეთ. ერთი კოვზი ფქვილი მოშუშეთ ნა-
ხევარ კოვზ ერბოში, გახსენით ორ ჭიქა ბულიონით. გახეხი-
ლი მჟაუნა ჩასდეთ მომზადებულ საწებელში, აურიეთ, მიუ-
მატეთ სამი ნატეხი შაქარი, სამი კოვზი სმეტანა, აადუღეთ
და ცხლათ მიართვით.

მასალად საჭიროა:

მჟაუნა— $\frac{1}{2}$ გირ.
ერბო— $\frac{1}{2}$ კოვზი.
ფქვილი—1 კოვზი.

ბულიონი—2 ჭიქა.
შაქარი—3 ნატეხი.
სმეტანა—3 კოვზი.

79. მარახოში საწებელი ქიშმიშით ენასთან, ფეხებ-
თან ანუ-რამე თევზთან მისატანი. მოამზადეთ მუქი საწე-
ბლის მასალა № 73 და გახსენით ორ ჭიქა ბულიონით. მირთმე-
ვის წინ უყავით ერთი ნატეხი დამწვარი შაქარი, სამი ოთხი
ნათალი უკურკო ლიმონი, ერთი ან ორი კოვზი დანაჟილი
შაქარი, ნახევარი ლიმონის წვენი, ნახევარი ჭიქა გარეცხილი
ქიშმიში, ცოტა ნუში, ერთი არაყის ჭიქა ღვინო, აადუღეთ
და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—2 კოვზი. შაქარი—3 ნა-
ტეხი. ნუში—7 ან 8 კაკალი.
ერბო—1 კოვზი. ლიმონი $\frac{1}{2}$.

ღვინო—1 არაყის ჭიქა. ბულიონი
—2 ჭიქა. ქიშმიში— $\frac{1}{2}$ ჭიქა.
მარილი— $\frac{1}{2}$ კოვზი.

80. მარახოში საწებელი ხახვისა, ცხვრის ანუ ძრო-
ხის ხორცისთვის. სამი ოთხი თავი წმინდათ დაკვებილი ხახვი

მოხრაკეთ კარგათ ერთ კოვზ ერბოში. ხახვი ამოიღეთ. ერბოში ჩაყარეთ ერთი კოვზი ფქვილი, მოხრაკეთ, და გახსენით სამ ჭიქა ბულიონით. მიუმატეთ გემოზე ერთი კოვზი ძმარი ანუ ლიმონის წვენი, და ერთი ნატეხი დამწვარი შაქარი. და შემწვარ ხორციდან დანარჩენი წვენი წამოადუღეთ, და გასწურეთ. მოხრაკული ხახვი შემოადუღეთ ხორცს გარშემო: საწებელი სხვა ჭურჭლით მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—1 კოვზი.	ბულიონი—3 ჭიქა.	შაქარი—1 ნატეხი.
ერბო—2 კოვზი.	ძმარი—1 კოვზი	მარილი ნახევარი კოვზი.
ხახვი—3 ან 4 თავი.	ლიმონი 1/2.	

81. თეთრი საწებელი სმეტანით მოხარშულ ქათამთან, გოჭთან ანუ თევზეულთან მისატანი. მოშუშეთ ნელ ცეცხლზე, რომ არ გამუქდეს, ნახევარი ჭიქა ფქვილი ერთ კოვზ ერბოში, გახსენით სამი ან ოთხი ჭიქა ბულიონით, რომელშიც ქათამი ანუ თევზი იხარშებოდა, აადუღეთ, გასწურეთ, მიუმატეთ ერთი ჭიქა სმეტანა, თუთხმეტი ან ოცი მარცვალი მყავე მოცხარი (КРЫЖОВНИКЪ), წამოადუღეთ და მიართვიეთ ღრმა ჭურჭლით, რადგანაც საწებელი ბლომათ იქნება.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—1/2, ჭიქა.	მოცხარი (КРЫЖОВНИКЪ)—15 ან 20 მარცვალი.
ერბო—1 კოვზი.	მარილი—ნახევარი კოვზი.
ბულიონი—3 ან 4 ჭიქა.	
სმეტანა—1 ჭიქა.	

82. საწებელი ხარდლისა (ХРЪНЪ) სმეტანით მოხარშულ ხორცთან ანუ გოჭთან. დაფხიკეთ ერთი ძირი ხარდალი, აურიეთ ერთ ჭიქა სმეტანაში, უყავით ცოტა მარილი და მიართვიეთ. ან ერთი ჭიქა სმეტანა გახსენით ორი კვერცხის გულში, უყავით ერთი ჭიქა დაფხეკილი ხარდალი, შე-

დგით ფეხში, ურიეთ ჩქარ ჩქარა, კარგათ შეაცხელეთ, მიუ-
მატეთ ნახევარი ჩაის კოვზი მარილი და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

სმეტანა—1 ჭიქა.	კვერცხი—2.
ხარდალი—1 მოზრდილი თავი	მარილი—ნახევარი კოვზი.

83. **პომიდორის საწებელი.** ორი სამი თავი მწიფე პო-
მიდორი გასჭერით, გამოაცალეთ კაკლები, ვარეცხეთ, დას-
ჭერით წვრილად. მოხრაკეთ კარგათ ერთი კოვზი ფქვილი
ნახევარ კოვზ ერბოში, ჩასდეთ შიგ დაჭრილი პომიდორი,
მოხრაკეთ, გახსენით სამი ჭიქა ბულიონით, გახეხეთ ცხრილზე,
მიუმატეთ სამი კოვზი სმეტანა, მარილი, პილპილი. თუ სიმ-
ყავე საკმარისი არ ქონდეს, მეოთხედი ლიმონის წვენი მიუ-
მატეთ.

მასალად საჭიროა:

პომიდორი—3 ან 4	ბულიონი—3 ჭიქა.
ფქვილი—1 კოვზი.	სმეტანა—3 კოვზი
ერბო— $\frac{1}{2}$ კოვზი.	მარილი— $\frac{1}{2}$ ჩაის კოვზი.

84. **პომიდორის საწებელი მეორე ნაირად.** ათი თორ-
მეტი პომიდორი ვარეცხეთ, მოხარშეთ და ცხრილზე გახეხეთ.
მოშუშეთ კარგათ ერთი კოვზი ფქვილი ნახევარ კოვზ ერბო-
ში. მიუმატეთ გახეხილი პომიდორი, გახსენით ერთი ან ერთნა-
ხევარი ჭიქა ბულიონით, უყავით ცოტა მარილი. სამი ოთხი
ნატეხი შაქარი და მიაართვით კატლეტთან ან სხვა შემ-
წვართან.

მასალად საჭიროა:

პომიდორი—10 ან 12.	ბულიონი—1 ან $1\frac{1}{2}$ ჭიქა
ერბო— $\frac{1}{2}$ კოვზი.	შაქარი—3 ან 4 ნატეხი.
ფქვილი—1 კოვზი.	მარილი— $\frac{1}{2}$ ჩაის კოვზი.



85. ხარდალი (xრხნ'ხ) ძმრით. ნახევარ ჭიქა დაფხეკილ ხარდალზე დააყარეთ ერთი ჩაის კოვზი მარილი, დაასხით მეოთხედი ჭიქა ცხარე ძმარი და მიართვით მოხარშულ ხორცთან ანუ გოქთან. ხარდალი ძმრით მეორე დღეს უფრო გემრიელი არის.

მასალად საჭიროა:

სამი ძირი ხარდალი, მარილი— | ძმარი მეოთხედი ჭიქა.
1 კოვზი.

86. თათრული საწებელი. ხუთი კვერცხის გული გათქვიფეთ ერთ კოვზ დანაყილ შაქარში, მიუმატეთ ორი კოვზი პროვანსის ზეთი, მეოთხედი ჭიქა ძმარი, ერთი ჭიქა დაფხეკილი ხარდალი და მიართვით ცივ ხორცთან ანუ თევზეულთან.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—5. ძმარი—მეოთხედი | შაქარი—1 კოვზი. ზეთი —2 კოვზი,
ჭიქა, ხარდალი დაფხეკილი—1 ჭიქა. | მარილი—ნახევარი კოვზი.

87. ბეშმელი. ერთ კოვზ ერბოში მოსრისეთ ნახევარი ჭიქა ფქვილი, გახსენით ორი ჭიქა რძით ანუ ნაღებით, აადუღეთ ისე, რომ სმეტანასავით შესქელდეს, უყავით ცოტა მარილი, ძლიერ ცოტა დაფხეკილი ჯაოზი და გააცივეთ. ამ ბეშმელში ამოსვრიან რაიმე შემწვარ ხორცს, მოაყრიან ზემოდან დაფხვნილ ყველს, შედგმენ ფეხში თუთხმეტი წამით, რომ ზემოდან დაიბრაწოს.

ბეშმელი შეიძლება რძე ან ნაღების მაგივრად გაიხსნას რაიმე ბულიონით; მაშინ უნდა მიემატოს სმეტანაც. მოშუშული ფქვილი გახსენით ჭიქა ნახევარ ბულიონით, აადუღეთ კარგათ და მერე მიუმატეთ ნახევარი ჭიქა სმეტანა. ამ გვარ ბეშმელს ხმარობენ არა მარტო ხორცთან, თევზეუ-

ლობაზედაც. მაშინ ერბოში მოშუშულ ფქვილს თევზის ბულიონით უნდა გახსნა. გემოსთვის მიუმატეთ ცოტა ჯაოზი.

მასალად საჭიროა:

ერბო—1 კოვზი.		რძე ანუ ბულიონი—2 ჭიქა.
ფქვილი—ნახევარი ჭიქა.		მარილი—ნახევარი კოვზი.
სმეტანა—ნახევარი ჭიქა.		ცოტა ჯაოზი.

88. პოლონიური საწებელი. აიღეთ ნახევარი გირვანქა კარგი ერბო ანუ კარაქი, ჩასდეთ ქვაბში და ადუღეთ. ჩაყარეთ სამი სავსე კოვზი წმინდათ დანაყილი ბულქი და კარგათ მოხრაკეთ. ამ საწებელს ხმარობენ ყვავილოვან კომბოსტოზე, მაკარონზე, ვერმიშელზე და სატაცურზე.

მასალად საჭიროა:

ერბო—ნახევარი გირ.		დანაყილი სუხარი—3 კოვზი.

89. საწებელი ნაღებით ყვავილოვან კომბოსტოსთვის. სამი მეოთხედი ჭიქა კომბოსტოს ნახარში წყალი, სამი მეოთხედი ჭიქა ნაღები ანუ რძე, ნახევარი კოვზი კარაქი, ცოტა მარილი, სამი ოთხი ნატეხი შაქარი, მეოთხედი ჭიქა გაცრილი ხმელი ბულქი ანუ სუხარი აადუღეთ კარგათ და მიართვით კომბოსტოსთან.

მასალად საჭიროა:

წყალი— $\frac{3}{4}$ ჭიქა.		მარილი— $\frac{1}{2}$ კოვზი.
ნაღები ანუ რძე— $\frac{3}{4}$ ჭიქა.		სუხარი— $\frac{1}{4}$ ჭიქა.
კარაქი— $\frac{1}{2}$ კოვზი.		შაქარი—3 ან 4 ნატეხი.

90. მდოგვის ცხელი საწებელი თევზეულობისთვის. ერთი კოვზი სარეპტის მდოგვი, ნახევარი კოვზი ფქვილი, ნა-

ხევარი კოვზი ერბო გახსენით ორი ჭიქა თევზის ბულიონით და კარგათ მოხარშეთ. ჩაუმატეთ ნახევარი ჭიქა ღვინო, სამი ოთხი ლიმონის უკურკო ნაჭერი, ერთი ორი ნატეხი შაქარი და თავდახურული ადუღეთ, სამი ოთხი კვერცხის გული გახსენით ნახევარი ჭიქა ზემოხსენებულ საწებლით, მიუმატეთ დანარჩენი საწებელი მორევით, დადგით ცეცხლზე და ძლიერ გააცხელეთ. თუ ადუღდა, აიჭრება და საწებელი წახდება. ამგვარ საწებელს ხმარობენ ზუთხთან, კალმახთან და სხვა თევზეულთან.

მასალად საჭიროა:

- | | |
|------------------------|------------------------|
| მდოგვი—1 კოვზი. | ბულიონი—2 ჭიქა. |
| ფქვილი—ნახევარი კოვზი. | ლიმონი—3 ან 4 ნაჭერი. |
| ღვინო—ნახევარი ჭიქა. | კვერცხი—4. |
| ერბო—ნახევარი კოვზი. | მარილი—ნახევარი კოვზი. |

91. საწებელი სმეტანით მოხარშულ ორაგულთან.

ერთი კოვზი ერბო და ნახევარი ჭიქა ფქვილი გახსენით ორ ან სამ ჭიქა ბულიონით, რომელშიც თევზი იხარშებოდა, აადუღეთ კარგათ, ჩაუმატეთ ერთი ჭიქა სმეტანა, ჩასდეთ ცოტა დაკეპილი ცერეცო, ოთხი ხუთი ლიმონის ნაჭერი უკურკოთ, ხელახლად აადუღეთ და გადაასხით მოხარშულ თევზს.

მასალად საჭიროა:

- | | |
|-----------------------|------------------|
| ერბო—1 კოვზი. | სმეტანა—1 ჭიქა. |
| ფქვილი—ნახევარი ჭიქა. | ცერეცო—5 ძირი. |
| ბულიონი—3 ჭიქა. | ლიმონი ნახევარი. |
- მარილი ნახევარი კოვზი.

92. ცივი მდოგვის საწებელი მაიონეზისთვის ანუ ვინეგრეტისთვის. ერთი ჩაის კოვზი მზა სარეპტის მდოგვი, ექვსი კვერცხის გული, ექვსი ნატეხი შაქარი აურიეთ ერთ-

მანეთში, ჩაასხით ორი კოვზი პროვანსის ზეთი. ნახევარი ჭიქა ცხარე ძმარი და მიართვით მაიონეზთან ანუ ვინეგრეტთან.

მასალად საჭიროა:

მდოგვი—1 კოვზი.
კვერძი—6.
შაქარი—5 ან 6 ნატეხი.

ზეთი—2 კოვზი.
ძმარი—ნახევარი ჭიქა.
მარილი—ნახევარი კოვზი.

93. მდოგვის მომზადება. ხუთი კოვზი სარეპტის მდოგვი გაცერით საცერში, ჩაუმატეთ სამი სავსე სტოლის კოვზი დანაყილი შაქარი, ნახევარი კოვზი მარილი, ხუთი კოვზი ძმარი, კარგად დასრისეთ ნახევარ საათს, რომ კურკუშალი არ დაურჩეს და მდოგვმა პუშტები მოიყაროს. თუ, ვინიცობაა, მდოგვი ნამეტანი სქელი იყოს, კიდევ ძმარი დაუმატეთ.

მასალად საჭიროა:

მდოგვი—5 კოვზი.
შაქარი—3 კოვზი.

ძმარი—5 კოვზი.
მარილი—ნახევარი სტოლის კოვზი.

94. გამოხდილი ახალი ტყემალი. ახალ ტყემალს რომ კურკა გაუმავრდება, მაშინ შეიძლება მისი გამოხდა. აიღეთ ორი გირვანქა მწვანე ტყემალი, კურწები მოაშორეთ, გარეცხეთ, დაასხით წყალი, რომ მოფაროს, და მოხარშეთ, ტყემალი რომ ჩაიხარშება, გადმოიღეთ ცხრილზე და გახეხეთ. თუ სქელი იყოს, მისივე ნახარში წყალი დაუმატეთ. უყავით შვიდი რვა ძირი ქინძი, ხუთი ძირი ცერეცო, ორი ძირი ომბალო და ერთი კბილი, ესე იგი ერთი პატარა ნაჭერი, ნიორი, მარილი გემოზე. ყველა ეს მწვანელი კარგათ დანაყილი უნდა იყოს.

ამოღესეთ ერთად და მიართვით მოხარშულ ხორცთან ანუ შემწვართან.

მასალად საჭიროა:

ტყემალი—2 გირ.
ქინძი—7 ძირი.
ცერეცო—5 ძირი.

ომბალო—2 ძირი.
ხახვი ახალი—3 თავი.
მარილი—ნახევარი ჩაის კოვზი.

ნიორი—1 კბილი.

95. ისრიმის საწებელი იმერულათ. აიღეთ ერთი გირვანქა ისრიმი, ესე იგი მკუხე ყურძენი, როდინში დანაყეთ. წვენი გადაწურეთ. იმ წვენში აურიეთ დანაყილი შვიდი ძირი ქინძი და ცოტა ნიორი. თუ წვენი ძლიერ მჟავე იყოს, ცოტა ნადული წყალი დაუმატეთ, უყავით მარილი, და მიართვით მოხარშულ ხორცთან ანუ შემწვარ წიწილებთან.

მასალად საჭიროა:

ისრიმი—1 გირ.
ქინძი—7 ძირი.

ნიორი ცოტა.
მარილი.

96. მაყელის საწებელი ისრიმით. ორი გირვანქა მაყვალი გასრისეთ და გაწურეთ. სამი ოთხი მტევანი ისრიმი როდინში დანაყეთ და ისიც გამოსწურეთ. მაყელის და ისრიმის წვენი ერთმანეთში აურიეთ, უყავით შვიდი რვა ძირი ქინძი, სამი ძირი ცერეცო, ცოტა ნიორი, ცოტა მარილი. ეს მწვანილეულობა დანაყილი უნდა იყოს. ასე მომზადებულ საწებელში ჩაალაგეთ ასო ასო დაჭრილი შამფურზე შემწვარი ქათამი.

მასალად საჭიროა:

მაყვალი—2 გირ,
ისრიმი—2 ან 3 მტევანი,
ქინძი—7 ძირი

ცერეცო—5 ძირი.
ნიორი—ნახევარი კბილი.
მარილი—ნახევარი კოვზი.



97. ბროწეულის საწებელი ნიგვზით. გამოსწურეთ ათი, თორმეტი ბროწეული. დანაყეთ წმინდათ ნახევარი გირვანქა ნიგოზი, რვა ძირი ქინძი, ცოტა ნიორი, სამი ძირი ქონდარი, აურიეთ გამოწურულ ბროწეულის წვენში, უყავით გემოზე მარილი და პილპილი. თუ თევზთან არის მისართმევი, დაუმატეთ ცოტა თევზის ნახარში ბულიონი; თუ ქათამთან, ქათმის ნახარში და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

ბროწეული—10 ან 12.
ნიგოზი—ნახევარი გირ.
ქინძი—7 ძირი.

ცერესო—5 ძირი
ნიორი—ნახევარი კბილი.
ქონდარი—3 ძირი.

მარილი და პილპილი.

98. გამოწურული ბროწეული. გამოსწურეთ ათი ბროწეული. დანაყეთ ექვსი ძირი ქინძი, ნახევარი კბილი ნიორი, დასქერით წმინდათ ერთი თავი ხახვი. ეს ყოველივე აურიეთ გამოწურულ ბროწეულის წვენში. მიუმატეთ ნახევარი კოვზი მარილი, და მიაართვით რაიმე ხორცეულთან.

მასალად საჭიროა:

ბროწეული—10.
ქინძი—6 ძირი.

ნიორი—ნახევარი კბილი.
ხახვი—1 თავი.

მარილი ნახევარი კოვზი.

საღვთა

99. წითელი კომბოსტო დაკეპილი. ერთი თავი წითელი კომბოსტო წმინდათ დაკეპეთ, გადაავლეთ მდულარე და გადაწურეთ. როცა წყალი დაეწრიტება, დააყარეთ მარილი. სამ

კოვზ ძმარში, გახსენით ორი კოვზი პროვანსის ზეთი, გადა-
აელეთ დამარილებულ კომბოსტოს და მიაართვით. მიაართმე-
ვენ ხბოსთან ანუ სხვა შემწვართან.

მასალად საჭიროა:

კომბოსტო—1 თავი.
ძმარი—3 კოვზი.

ზეთი—2 კოვზი.
მარილი—1 კოვზი.

100. სალათა სმეტანით. ხუთი ექვსი ძირი სალათა და-
არჩიეთ, მოზდილი ფოთლები დასჭერით, და გარეც-
ხეთ. მირთმევის დროს აიღეთ ორი მაგრათ მოხარ-
შული კვერცხის გული, ნახევარი კოვზი მარილი, გასრი-
სეთ სამ კოვზ ძმარში, აურიეთ ნახევარი ჭიქა სმეტანა, სამი
ძირი წმინდათ დაკეპილი ცერეცო, მიუმატეთ ერთი ან ორი და-
თლილი ახალი კიტრი ღ აურიეთ ერთმანეთში. ზემოდან შემო-
აწყეთ მაგრათ მოხარშული კვერცხი თითო ოთხად გა-
ჭრილი.

მასალად საჭიროა:

სალათა—5, 6 ძირი.
კვერცხი—4.
სმეტანა—ნახევარი ჭიქა.

ძმარი—3 კოვზი.
მარილი—1 კოვზი.
ცერეცო—3 ძირი.

კიტრი—2.

101. სალათა მდოგვის საწებლით. ერთი კოვზი მზა
მდოგვი გასრისეთ მაგრათ მოხარშულ ერთ კვერცხის გულში,
ჩაყარეთ ნახევარი კოვზი მარილი, ვისაც უყვარს, მიუმატოს
ერთი კოვზი შაქარი, სამი კოვზი პროვანსის ზეთი და ერთი
კოვზი ძმარი. აურიეთ ამაში დარჩეული და დაჭრილი სალათა
და მიაართვით შემწვრებთან.

მასალად საჭიროა:

სალათა—5 ან 6.	მარილი—ნახევარი კოვზი.
მდოგვი—1 კოვზი.	შაქარი—1.
კვერცხი—1.	ზეთი—3 კოვზი.

ძმარი—1 კოვზი.

102. **სალათა იმერულათ.** ხუთი ექვსი ძირი სალათა დაარჩიეთ, დაჭერით და გარეცხეთ. ხუთ ხუთი ძირი ქინძი და ცერეცო დაკვებთ წმინდათ, აურიეთ გარეცხილ სალათაში, დააყარეთ ერთი კოვზი მარილი. დაასხით ორი კოვზი პროვანსის ზეთი, ნახევარი ჭიქა ცხარე ძმარი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

სალათა—5 ან 6 ძირი.	ზეთი—2 კოვზი.
ქინძი—5 ძირი.	ძმარი—ნახევარი ჭიქა.
ცერეცო—5 ძირი.	მარილი—1 კოვზი.

103. **სალათა კვერცხით და ძმრით.** ხუთი ექვსი ძირი სალათა დაარჩიეთ ორი მოხარშული კვერცხის გული, გასრისეთ ორ კოვზ პროვანსის ზეთში და ნახევარ ჭიქა ძმარში, უყავით ერთი კოვზი მარილი. დამზადებული სალათა აურიეთ ამაში და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

სალათა—5, 6 ძირი.	ძმარი—ნახევარი ჭიქა.
კვერცხი—2	ზეთი—2 კოვზი.

მარილი—1 კოვზი.

104. **ახალი კიტრის სალათა.** ხუთი ექვსი კიტრი გაფ-
ცქვენით, და დასჭერით ბრტყელ ნაჭრებათ, დააყა-
რეთ მარილი და გააჩერეთ ნახევარი საათი. შემდეგ წყალი

გადაწურეთ, დაასხით ორი სამი კოვზი პროვანსის ზეთი, ნახევარი ჭიქა ძმარი, ცოტა სანელებელი, წმინდათ დაკეპილი ცერეცო და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

კიტრი—5 ან 6.	ძმარი—1/2 ჭიქა.	ცერეცო—3 ძირი.
ზეთი—2 კოვზი.	მარილი—1 კოვზი.	

105. ახალი კიტრი სმეტანით. ხუთი კიტრი გათაღეთ, დასქერით რგვალ-რგვალ თხელ ნაჭრებათ, წააყარეთ მარილი და გააჩერეთ ნახევარი საათი. შემდეგ გადაუწურეთ წყალი, უყავით ნახევარი ჭიქა ახალი სმეტანა, ნახევარი ჭიქა ძმარი, სამი ძირი დაკეპილი ცერეცო, აურ-დაურიეთ და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

კიტრი—5.	ძმარი—1/2 ჭიქა.	მარილი—1 კოვზი.
სმეტანა—1/2 ჭიქა.	ცერეცო—3 ძირი.	

106. სალათა კარტოფილის. მოხარშეთ ოთხი ხუთი დიდრონი კარტოფილი, გაფუცქვენით, დასქერით თხელ ნაჭრებათ, დააყარეთ ერთი კოვზი მარილი, კოვზ ნახევარი პროვანსის ზეთი, სამი კოვზი ძმარი, ცოტა საწებელი, ორი ძირი ახალი ხახვი და ცერეცო წმინდათ დაკეპილი, აურიეთ კარგათ ერთმანეთში და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი—1 გირ.	ზეთი—1/2 კოვზი.	ხახვი—3 ძირი.
მარილი—1 კოვზი.	ძმარი—3 კოვზი.	ცერეცო—3 ძირი.

107. სალათა ჭარხლის. სამი ოთხი თავი ჭარხალი შეწვით ფეჩში ანუ მოხარშეთ თავდაუხუზრავად, გააცივეთ, გათაღეთ, დასქერით თხელ ნაჭრებათ, დააყარეთ ცოტა მარი-



ლი, სანელგებელი, ორი კოვზი პროვანსის ზეთი, ნახევარი ჭიქა ძმარი, დაკეპილი სამი ძირი ცერეცო და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

ჭარხალი—3 ან 4 თავი.	ძმარი— $1\frac{1}{2}$ ჭიქა.	მარილი—1 კოვზი.
ზეთი—2 კოვზი.	ცერეცო—3 ძირი.	საწებელი ცოტა.

108. ჭარხლის სალათა მეორე ნაირად ხარდლით.

მოხარშეთ ან შეწვით ათი, თორმეტი თავი ჭარხალი, გააცივეთ, გაფცქვენით, დათაღეთ თხელ ნაჭრებათ. ერთი წყება ჩაალაგეთ ქილაში და მოაყარეთ ცოტა მარილი და ერთი კოვზი დაფხეკილი ხარდალი. შემდეგ კიდევ ჭარხალი, კიდევ მარილი და ხარდალი. ამ რიგათ ჩაალაგეთ ქილაში დათლილი ჭარხალი. დაასხით ძმარი ისე, რომ მოფაროს, მოუკარით თავი და შეინახეთ. როდესაც გენებოთ, ამოიღეთ და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

ჭარხალი—10 ან 12 თავი.	მარილი—3 კოვზი.
ხარდალი—2 ჭიქა.	ძმარი—2 ჭიქა.

109. ჩაშუშული ვაშლები შემწვართან.

ვაშლი, დასჭერით თითო ოთხად, გული გამოაჭერით. ჩადეთ ტაფაში ერთი კოვზი ერბო, დაასხით ან ხორცის ბულიონი ან შემწვარი ბატის ან იხვის წვენი, ჩააყარეთ ცოტა შაქარი, დაუსხით სამი ოთხი კოვზი წყალი, დახურეთ თავი და ნელ ცეცხლზე მოშუშეთ. როდესაც ვაშლი დარბილდება, მიაართვით შემწვარ იხვთან ანუ ბატთან.

მასალად საჭიროა:

ვაშლი—10 ან 12.	ერბო—1 კოვზი.
შაქარი—1 კოვზი.	ბულიონი —1 ჭიქა.

110. ახალი მწვანე ლობიო დაბულული. გარვანქა ნახევარი ახალი ლობიო დაარჩიეთ, ქაცვები თუ ქონდეს მოაშორეთ, დაჭერით წვრილად სიგრძით (თითო ლობიო ოთხად, ხუთად). წამოადულეთ მარილწყალში, გადაწურეთ, გადაავლეთ ცივი წყალი. როცა წყალი დაეწრიტება, ჩაღეთ ლობიო ქვაბში, ჩაუღეთ ნახევარი გირვანქა კარაქი, დახურეთ თავი და შედგით ცხელ ფეხში. როდესაც ლობიო მზათ იქნება, დაყარეთ ერთი კოვზი დანაყილი შაქარი. თუ მარილი აკლდეს, მიუმატეთ და მიართვით კატლეტთან ან სხვა შემწვართან. თუ გნებავთ, რომ ლობიო მწვანედ გამოვიდეს, მარილ წყალში ერთი ჩაის კოვზი სოდა ჩაუმატეთ და შემდეგ ჩაყარეთ ლობიო მოსახარშავად.

მასალად საჭიროა:

ლობიო—1 1/2 გირ.
ერბო—1/2 გირ.

შაქარი—1 კოვზი.
მარილი და სოდა—თითო კოვზი.

111. ახალი მწვანე ლობიოს სალათა. აადულეთ წყალი. სამ ჭიქა წყალზე ერთი ჩაის კოვზი მარილი და ნახევარი ჩაის კოვზი სოდა უყავით. ჩაყარეთ შიგ დარჩეული და წვრილად სიგრძეზე დაჭრილი ახალი მწვანე ლობიო და მოხარშეთ. შემდეგ გადაწურეთ, გადაავლეთ ცივი წყალი და, როცა წყალი დაეწრიტება, ლობიო გადმოიღეთ საინზე, უყავით ერთი კოვზი პროვანსის ზეთი, ორი სტოლის კოვზი ძმარი, ნახევარი კოვზი შაქარი, ცოტა მარილი და სანელებელი და მიართვით შემწვარ ხორცთან ანუ ფრინველთან.

მასალად საჭიროა:

ლობიო—1/2 გირ.
ზეთი—1 კოვზი.

ძმარი—2 კოვზი.
სოდა—1/2 კოვზი.

მარილი—1 კოვზი.
ცოტა სანელებელი.

112. ახალი მწვანე ლობიო ერბო - კვერცხით. ორი გირვანქა ახალი მწვანე ლობიო დაარჩიეთ, ქაცვები თუ ქონდეს მოაშორეთ, დატეხეთ თითო სამათ ან ოთხად, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით იმდენი წყალი, რომ მოფაროს. დადგით დიდ ცეცხლზედ და ხარშეთ. როდესაც ლობიო წყალს დაიდუღებს, ჩაყარეთ შიგ წმინდათ დაკეპილი ერთი კონა ახალი ხახვი, თორმეტი ძირი შაშკვლავი, ოთხი ძირი ტარხუნა, ოთხი ძირი ქონდარი, ექვსი ძირი ცერეცო, ოთხი ძირი ოხრახუში, ჩაასხით ერთი ჭიქა ერბო და მოშუშეთ. როცა ლობიო კარგათ მოიშუშება ერბოში, დაასხით ოთხი გათქვეფილი კვერცხი, ალაგ-ალაგ დანით ჩასჩხვლიტეთ რომ კვერცხმა შიგნითაც გაუაროს, ოღონდ არ ამოუტოოთ, მარტო კოვზით თავი მოუსწორეთ. ზემოდან ერბო კვერცხივით უნდა ქონდეს ლობიოს. თუ გენებოთ, როდესაც ლობიოს ქვაბში წყალი დაუშრება, გადაიღეთ ტაფაზე, იქ ჩააყარეთ მწვანილეულობა, დაასხით ერბო და მოხრაკეთ, თან ურიეთ. შემდეგ გადაასხით კვერცხი და მეტს ნულარ აურევთ — ისე შესდგით ცხელ ფეჩში. შეიწვას თუ არა, მიართვით თავისივე ჭურჭლით, ანუ დასქერით ნაჭრებათ, ამოალაგეთ ბლუღზე და ისე მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ლობიო --2 გირ. ერბო ნახევარი გირ. კვერცხი—4 ან 5. ხახვი—1 კონა.	შაშკვლავი—12 ძირი. ტარხუნა—4 ძირი. ქონდარი—4 ძირი. ცერეცო—6 ძირი.	ოხრახუში—4 ძირი. მარილი და სანელებელი გემოზე.
--	--	--

113. ოსპის საწებელი (соусъ изъ чечевицы). ერთი გირვანქა ოსპი წინა დღით დაარჩიეთ და დაალბეთ ცივ წყალში. მეორე დღეს ის წყალი გადაწურეთ, დაასხით სხვა წყალი და მოხარშეთ. მოხარშულ ოსპში აურიეთ ორი კოვზი ერბო და ნელ ცეცხლზე მოშუშეთ. მიართვით შემწვართან.

მასალად საჭიროა:

ოსპი—1 გირ. მარილი—1 კოვზი. | ერბო—2 კოვზი.

114. ოსპის პიურე. ორი ჭიქა ოსპი დაარჩიეთ, წინა ღამით დაალბეთ ცივ წყალში. მეორე დღეს ის წყალი გადაწურეთ, ჩასდეთ ორი თავი ხახვი, ორი სტაფილო, ორი ძირი პრასა, დაასხით, თუ ბულიონი არის, ბულიონი, თუ არა და წყალი, დახურეთ თავი და ხარშეთ. როცა ოსპი მოიხარშება, მწვანილი და ხახვი ამოიღეთ, ოსპი კი ცხლათვე გახეხეთ საცერში. თუთხმეტი წამით მირთმევის წინ აურიეთ ამ გახეხილ ოსპში ორი კოვზი ერბო, გახსენით ერთი ჭიქა ბულიონით, უყავით მარილი და მიართვით შემწვართან.

მასალად საჭიროა:

ოსპი—2 ჭიქა.
ერბო—2 კოვზი.
ხახვი—2 თავი.

პრასა—2 ძირი.
სტაფილო—2 თავი.
მარილი—1 ჩაის კოვზი.

115. არჯაკელა ერბო-კვერცხით (Артишоки). რაც გაშლილი ფოთლები ქონდეს არჯაკელას შეაწყვიტეთ, ხმელი ძირები შემომამტვრიეთ, ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით წყალი და მოხარშეთ. ტაფაში ჩაასხით ერთი ჭიქა ერბო, ჩაყარეთ შიგ ერთი ჭიქა დაქრილი ხახვი და მოხრაკეთ. შემდეგ ჩაყარეთ შიგ მოხარშული არჯაკელა, მოხრაკეთ, გადაასხით სამი გათქვეფილი კვერცხი, უყავით მარილი გემოზე და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

არჯაკელა—5 ან 6.
ერბო—1 ჭიქა.

ხახვი—1 ჭიქა.
მარილი—1 კოვზი.



116. არჯაკელა სმეტანიო. არჯაკელა ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით წყალი და ადუღეთ. არჯაკელა რომ ნახევრად მოიხარშება, გადმოალაგეთ ტაფაზე, დაასხით ორი ჭიქა სმეტანა, ერთ კოვზ ფქვილში არეული, დაახურეთ თავი და ნელ ცეცხლზედ დაშუშეთ.

მასალად საჭიროა:

არჯაკელა—5 ან 6.
სმეტანა—2 ჭიქა.

ფქვილი—1 კოვზი.
მარილი—1 კოვზი.

117. ბადრიჯანი სოსანი საწებლად. ექვსი შვიდი ბადრიჯანი გაფტკვენით, დასტერით, წაყარეთ მარილი, ჩაყარეთ ტაფაში, ჩაუმატეთ ორ ორი ძირი ოხრაბუში და ნიახური დაკეპილი, ორი სტაფილო, ორი კოვზი ერბო, დახურეთ თავი და დაშუშეთ ნელ ცეცხლზე. ხანდახან მოურიეთ, რომ არ მოგეწვათ. თუ ერბო დააკლდეს, მიუმატეთ.

მასალად საჭიროა:

ბადრიჯანი—6 ან 7.
ერბო—2 კოვზი.
ოხრაბუში და ნიახური—ორ ორი ძირი.

სტაფილო—2.
მარილი—1 კოვზი.

118. ბადრიჯანი გატენილა. გაუთლელ ბადრიჯანს თავი და ბოლო მოჭერით და გული გამოუფუღრვეთ. მოამზადეთ სატენი: ერთ ქათამს ააძრეთ, რაც რბილი ხორცი ქონდეს, წმინდათ დაკვებთ ანუ გამოფქვით ხორცის საფქვავეში, მიუმატეთ ორი კოვზი კარაქი, ნახევარი დამბალი ფრანგული ბულქი, აურიეთ ორ გათქვეფილ კვერცხში, უყავით გემოზე მარილი, სანელებელი და ამ სატენით გამოავსეთ ბადრიჯნები. დასდეთ ტაფაზე ნახევარი ჭიქა ერბო, დააწყეთ ზედ გატენი-

ლი ბადრიჯნები, დახურეთ თავი და შესდგით ფეჩში. როცა მზათ იყოს, გასქერით თითო ბადრიჯანი სიგრძით შუაზე, დაა-
ლაგეთ ბლუდზე, გადაასხით პომიდორის საწებელი № 84 და
მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ბადრიჯანი—5 ან 6.

ქათამი—1.

ბულქი—ნახევარი.

კვერცხი—2.

ერბო—ნახევარი ჭიქა.

მარილი და სანელებელი გემოზე.

119. ბადრიჯანი ერბოში შემწვარი. ათი თორმეტი
ბადრიჯანი გათაღეთ, დასქერით სიგრძით თხელ ნაქრებათ,
წააყარეთ მარილი, გააჩერეთ ათი წამი, შემდეგ გადაავლეთ
წყალი და ხელში გასწურეთ. გააცხელეთ ტაფაზე ნახევარი
ჭიქა ერბო, დაალაგეთ თითოეულად ბადრიჯნის ნათალი და
შესწვით; ცალ მხარეს რომ დაიბრაწოს, მეორეზე გადააბრუ-
ნეთ.

მასალად საჭიროა:

ბადრიჯანი—10 ან 12.

ერბო—ნახევარი გირ.

მარილი—1 სტოლის კოვზი.

120. ბადრიჯანი ერბოში და ხახვში მოხრაკული.
ათი თორმეტი ბადრიჯანი გათაღეთ, დასქერით სიგრძით წვრილ
ნაქრებათ, დააყარეთ მარილი, გააჩერეთ ათი წამი. დასქერით
წმინდათ ოთხი თავი ხახვი და მოხრაკეთ ნახევარ ჭიქა ერბოში.
ბადრიჯანს გადაავლეთ წყალი, გასწურეთ ხელში, ჩაყარეთ
მოხრაკულ ხახვში და ესეც კარგათ მოხრაკეთ; თუ ერბო
დააკლდეს, დაუმატეთ. როცა ბადრიჯანი მზად იქნება, ნახევა-
რი ჭიქა ძმარი დაასხით, დახურეთ თავი და ნელ ცეცხლზე
დააშუშეთ.

მასალად საჭიროა:

ბადრიჯანი—10 ან 12. ერბო—ნახევარი გირ,	ხახვი—4 თავი. ძმარი—ნახევარი ჭიქა.
მარილი—1 ჩაის კოვზი.	

121. **ბადრიჯანი შემწვარი მწვადათ.** ათი თორმეტი ბადრიჯანი გასერეთ სიგრძეზე, ისე რომ ერთმანეთს არ მოაშოროთ, იმ გასერილში ჩააყარეთ ცოტა მარილი და სანელებელი, ჩაუდეთ პატარა ნაჭერი ძროხის ქონი, წამოაგეთ შამფურზე და შესწვიეთ ტრიალით ნაკვერცხალზე.

მასალად საჭიროა:

ბადრიჯანი—10 ან 12 თავი, ქონი—მეოთხედი გირ.	მარილი და სანელებელი გემოზე.
--	------------------------------

122. **პომიდორის სალათა.** შეიდი რვა მწიფე მაგარი პომიდორი დასჭერით თხელ ნაჭრებათ, დააყარეთ მარილი, სანელებელი, სამი თავი ალყად დაჭრილი ხახვი, დაასხით ორი კოვზი პროვანსის ზეთი, ნახევარი ჭიქა ძმარი და მიართვით საუზმეთ.

მასალად საჭიროა:

პომიდორი—7 ან 8. ხახვი—4 თავი.	ზეთი—2 კოვზი ძმარი—ნახევარი ჭიქა,	მარილი—1 კოვზი სანელებელი ცოტა.
-----------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------

123. **პომიდორი მწვადათ.** თორმეტი ან თუთხმეტი მწიფე პომიდორი გარეცხეთ, წააყარეთ მარილი, ააგეთ შამფურზე და შესწვიეთ ნაკვერცხალზე. მიართვით შემწვართან.

მასალად საჭიროა:

პომიდორი—10 ან 15.	მარილი—1 კოვზი.
--------------------	-----------------

124. კომბოსტო ღვეძილის სატენისთვის. ერთი თავი კომბოსტო დაფურცლეთ და გარეცხეთ; როცა წყალი დაეწრიტება, წააყარეთ მარილი, გააჩერეთ ათი წუთი და გაწურეთ. შემდეგ დააყარეთ საწურზე, ჯერ მდულარე წყალი გადაავლეთ და მერე ცივი წყალი. ტაფაზე გააცხელეთ ნახევარი ჭიქა ერბო, ჩააყარეთ შიგ მომზადებული კომბოსტო და მოხრაკეთ, ისე რომ არ გაწითლდეს. ჩაურიეთ შიგ ორი მაგრათ მოხარშული დაკეპილი კვერცხი, მარილი, სანელებელი და ოთხი ძირი წმინდათ დაკეპილი ცერეცო. როცა გაცივდება, გატენეთ ამით ღვეძილი ანუ კუბატები.

მასალად საჭიროა:

კომბოსტო—1 თავი.	კვერცხი—2
ერბო—ნახევარი ჭიქა.	მარილი—1 ჩაის კოვზი.

125. ახალი თეთრი კომბოსტო ერბოთი და სუხრით. ერთ თავ კომბოსტოს მოაშორეთ რაც გლახა ფოთლები ქონდეს, გასკერით ექვს ან რვა ნაჭრათ, ჩადეთ ადუღებულ მარილწყალში, ერთი წამოადუღეთ. გადაიღეთ საწურზე. ოდნავ გასწურეთ, ჩააწყეთ ტაფაში, დაასხით ცოტა ბულიონი, დახურეთ თავი და ადუღეთ ნელ ცეცხლზე—არ ჩახარშოთ. მოხრაკეთ ნახევარ ჭიქა ერბოში ნახევარი ჭიქა დანაყილი სუხარი. მოხარშული კომბოსტო გადმოიღეთ ბლუდზე, გადაასხით ერბოში მოხრაკული სუხარი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

კომბოსტო—1 თავი.	ერბო—ნახევარი ჭიქა.	მარილი—1 კოვ.
ბულიონი—1 ჭიქა.	სუხარი—ნახევარი ჭიქა.	

126. კომბოსტოს ძირები. კომბოსტოს ძირები დასკერით მოგრძო წვრილ ნაჭრებათ, ჩადეთ ტაფაში, დააყარეთ



მარილი, ცოტა შაქარი. დაასხით ადუღებული წყალი და ადუღეთ, სანამ მოიხარშებოდეს. როცა მზათ იქნება, ამოალაგეთ ქაფქირით ბლუღზე, დაასხით ერბოში მოხრაკული სუხარი და მიართვით კატლეტებთან.

მასალად საჭიროა:

- კომბოსტოს ძირები—1 გირ.
- ერბო—ნახევარი ჭიქა.
- სუხარი—ნახევარი ჭიქა.
- მარილი—1 კოვზი.

127. **მეავე კომბოსტო ძეხვებთან მისართმევად.** ორი გირვანქა მეავე დაკეპილი კომბოსტო გაწურეთ. მისი წვენი ჩაასხით ქვაბში და წამოადუღეთ. კომბოსტო დასდეთ საწურზე და გადაავლეთ მდუღარე წყალი. როდესაც წყალი დაეწრიტება, გადაიღეთ გაცხელებულ ერბოიან ტაფაზე და კარგათ მოხრაკეთ; რომ შეწითლდეს, ჩაუმატეთ ოთხი ხუთი მომეავეო ვაშლი, გათლილი და წვრაღად დაქრილი, დაასხით ბულიონი ისე, რომ ძლივს ფარავდეს, დახურეთ თავი და დაშუშეთ. თუ წვენი ამოაკლდეს, კომბოსტოს განაწური ადუღებული წვენი დაუმატეთ.

მასალად საჭიროა:

- | | |
|-----------------|-----------------|
| კომბოსტო—2 გირ. | ბულიონი—1 ჭიქა. |
| ერბო—2 კოვზი. | |

128. **კომბოსტოს საწებელი ხიზილალით.** სამ გირვანქა მეავე დაკეპილ კომბოსტოს დაასხით წყალი დამოხარშეთ. როდესაც მზათ იქნება, გადმოიღეთ საწურზე. წყალი რომ დაეწრიტება, კომბოსტო მოხრაკეთ ნახევარ გირვანქა ერბოში. ახალი თევზიდან გამოღებულ ქვირითს ანუ ხიზილალას გადა-

ავლეთ მარილ-წყალი და ესეც კომბოსტოში აურიეთ და მოხრაკეთ.

მასალად საჭიროა:

კომბოსტო—3 გირ.		ხიზილალა ანუ ქვირითი—მეოთხედ გირ.
ერბო—ნახევარი გირ.		

129. ყვავილოვანი კომბოსტო ბეშმელით. სამ გირვანქა ყვავილოვან კომბოსტოს მოაცილეთ მწვანე ფოთლები, დაქერით, ჩასდეთ მარილ წყალში ერთს ან ნახევარს საათს. აადუღეთ მარილ-წყალი, უყავით ნახევარი კოვზი ერბო, ჩააყარეთ შიგ კომბოსტო და მოხარშეთ. ერთ კოვზ ერბოში მოშუშეთ ორი კოვზი ფქვილი, გახსენით ჭიქა ნახევარ რძით ანუ ნაღებით. კომბოსტო დააღაგეთ ტაფაზე დაასხით მომზადებული ბეშმელი და შესდგით ცხელ ფეხში. რომ დაიბრაწოს, მაშინვე მიართვით.

მასალად საჭიროა:

კომბოსტო—3 გირ.		ფქვილი—2 კოვზი.		მარილი—1 კოვ.
ერბო—1 ¹ / ₂ კოვზი.		რძე ანუ ნაღები—1 ¹ / ₂ ჭიქა		

130. ყვავილოვანი კომბოსტო ერბოთი და სუხარით. მოხარშეთ სამი გირვანქა კომბოსტო, როგორც №-129 არის ნაჩვენები. ტაფაზე დაასხით ნახევარი ჭიქა ერბო, ჩაყარეთ შიგ ნახევარი ჭიქა სუხარი და მოხრაკეთ. მირთმევის დროს ამოაღაგეთ კომბოსტო ბლუდზე, გადაასხით ერბოში მოხრაკული სუხარი და მიართვით

მასალად საჭიროა:

კომბოსტო—3 გირ.		სუხარი—ნახევარი ჭიქა
ერბო—1 ჭიქა.		მარილი—1 კოვზი.

131. ყვავილოვანი კომბოსტო ერბო კვერცხით.
 მოხარშეთ კომბოსტო როგორც № 129. ტაფაზე დაასხით ორი კოვზი ერბო, დაალაგეთ ზედ მოხარშული კომბოსტო. ოთხი კვერცხი გათქვიფეთ, გადაასხით კომბოსტოს და შესდგით ფეხში — შეიწვას.

მასალად საჭიროა:

კომბოსტო—3 ვირ.
 ერბო—2 კოვზი.

კვერცხი—4.
 მარილი—1 კოვზი.

132. ბრუსელის კომბოსტო. ბრუსელის კომბოსტოს ხმარობენ სუფში, ანუ მიაართმევენ ერბოთი და სუხარით.

ბრუსელის კომბოსტოს თავებს, შემოაცალეთ რაც გლახა ფოთლები ქონდეს, კარგათ გარეცხეთ, ჩაყარეთ ადუღებულ მარილ-წყალში, მოხარშეთ და შემდეგ მოხრაკეთ ერბოში ნახევარი ჭიქა სუხარი, გადაასხით კომბოსტოს და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

კომბოსტო—გირავანქა ნახევარი.
 ერბო—ნახევარი ჭიქა.

სუხარი—ნახევარი ჭიქა.
 მარილი—1 კოვზი.

133. ისპანახი. ათი თორმეტი კონა ისპანახი კარგათ გადაარჩიეთ, გარეცხეთ ორჯერ სამჯერ, რომ მიწა არ შეეყვას, ჩაყარეთ ადუღებულ მარილ-წყალში და მოხარშეთ. სამი თავი ხახვი დაჭერით წმინდათ და მოხრაკეთ ორ კოვზ ერბოში. მოხარშული ისპანახი გადაიღეთ საწურზე, ცოტათი ხელით გასწურეთ, დაკვებთ ასტამით, ჩასდეთ მოხრაკულ ხახვში, დაუმატეთ კიდევ ნახევარი ჭიქა ერბო და მოხრაკეთ. გათქვიფეთ ოთხი, ხუთი კვერცხვი, გადაავლეთ მოხრაკულ ისპანახს, ალაგ ალაგ დანით ჩაჩხვლიტეთ, რომ კვერცხმა



ცოტა შიგნითაც გაუაროს, შესდგით ფეჩში და დაბრუნეთ ან ისევ ცეცხლზე შესწვიოთ.

მასალად საჭიროა:

ისპანახი — 10 ან 12 კონა.	ერბო — სამი მეოთხედი ჭიქა	მარილი.
ხახვი — 3 თავი.	კვერცხი — 4 ან 5.	

134. სატაცური სუხარით. ორ გირვანქა სატაცურს გადაამტვრიეთ ხმელი ძირები, გარეცხეთ და შეკარით პატარ პატარა კონებათ. აადულეთ ქვაბში მარილ-წყალი და მოხარშეთ შიგ კონებათ შეკრული სატაცური. მოხრაკეთ ნახევარ ჭიქა ერბოში ნახევარი ჭიქა სუხარი. მითომევის დროს ამოალაგეთ კონები წყლიდან და გახსენით. დაალაგეთ მწყობრათ ბლუდზე სატაცური, მოასხით მოხრაკული სუხარი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

სატაცური — 2 გირ.	სუხარი — ნახევარი ჭიქა.
ერბო — ნახევარი ჭიქა.	მარილი — 1 კოვზი.

135. სატაცური ერბო კვერცხით. მოხარშეთ სატაცური როგორც № 134. დასდეთ ტაფაზე ორი კოვზი ერბო, დაალაგეთ ზედ მწყობრათ მოხარშული სატაცური, დაასხით ოთხი გათქვეფილი კვერცხი, მოხრაკეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

სატაცური — 2 გირ.	კვერცხი — 4.
ერბო — 2 კოვზი.	მარილი — 1 კოვზი.

136. სატაცური ყვითელი საწებლით. მოხარშეთ სატაცური, როგორც № 134. ერთი კოვზი კარაქი, ნახევარი ჭიქა



ნაღები, ერთი ჭიქა წყალი, რომელშიც სატაცური იხარშება, წამოადუღეთ, ცოტათი გააცივეთ. სამი ოთხი კვერცხის გული გათქვიფეთ სამ კოვზ დანაყილ შაქარში, გახსენით ცოტა საწებლით, ჩაასხით მონარჩენ საწებელში, გააცივლეთ, თან ურიეთ—არ აგეჰრათ. მირთმევის დროს გადმოიღეთ სატაცური ბლუდზე, მოასხით მომზადებული საწებელი და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

- | | |
|------------------------------|-----------------|
| სატაცური—2 გირ. | კვერცხი—4. |
| კარაქი—1 კოვზი. | შაქარი—3 კოვზი. |
| ნაღები ან რძე—ნახევარი ჭიქა. | მარილი—1 კოვზი. |
| წყალი 1 ჭიქა. | |

137. წითელი ლობიო ერბოკვერცხით. ორი გირვანჯა ლობიო დაარჩიეთ, ჩაყარეთ ქვებში, დაასხით წყალი და მოხარშეთ. თუ ლობიომ წყალი დაიშროს და მოხარშვა აკლდეს, წყალი დაუმატეთ. მოხრაკეთ ტაფაში სამი თავი დაქრილი ხახვი, ჩაყარეთ შიგ ლობიო და ისიც მოხრაკეთ. გათქვიფეთ ოთხი კვერცხი, გადაასხით მოხრაკულ ლობიოს, ალაგ-ალაგ დანით ჩაჩხვლიტეთ, რომ კვერცხმა შიგნითაც გაუაროს, შესწვით ისევ ცეცხლზე ანუ შესდგით ცხელ ფეჩში. როცა თავი დაებრაწება, გადმოიღეთ ნაქრებათ ბლუდზე და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

- | | |
|---------------------|----------------------------|
| ლობიო—2 გირ. | კვერცხი—4 ან 5. |
| ხახვი—3 თავი. | მარილი და სანელებელი ცოტა. |
| ერბო—ნახევარი ჭიქა. | |

138. ახალი კარტოფილი. ახალ კარტოფილს გაფცქვნა არ უნდა, მხოლოდ უნდა გარეცხოთ და გაფხიკოთ, ქვებ-

ში ჩასდეთ ერთი კოვზი ერბო, ჩაყარეთ შიგ ახალი გაწმენ-
დილი კარტოფილი, ოთხი ძირი დაკეპილი ცერეცო, დახუ-
რეთ თავი, ეს კარტოფილიანი ქვაბი ჩასდგით მეორე წყლიან
ქვაბში, იმასაც თავი დახურეთ და ადუღეთ ნახევარი საათი.
მირთმევის დროს გადმოიღეთ ბლუღზე კარტოფილი, გადაას-
ხით ერთი ჭიქა სმეტანა და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი—2 გირ.
ერბო—2 კოვზი.
სმეტანა—1 ჭიქა.

ცერეცო—4 ძირი.
მარილი—1 კოვზი.

139. კარტოფილი ფეჩში შემწვარი. შვიდი-რვა ძველი
დიდრონი კარტოფილი გარეცხეთ, გაამწრაღეთ და შეყარეთ
ფეჩში; ხანდახან შეაბრუნეთ. როცა შეიწვას, დაალა-
გეთ საინზე და მიართვით. მიაყოლეთ თან მარილი და კა-
რაქი.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი—7 ან 8.
კარაქი—2 კოვზი.

მარილი.

140. კარტოფილი კანიანი. სამი გირვანჯა კარტოფი-
ლი გარეცხეთ, ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით წყალი ისე, რომ მო-
ფაროს, ადუღეთ ჯერ დიდ ცეცხლზე, მერე გადადგით ნელ
ცეცხლზე. ხარშეთ სანამ ჩანგალი ადვილათ ჩავიდოდეს შიგ.
გაუფცქვენლათ მიართვით სუფრაზე. თან კარაქი და მარილი
მიაყოლეთ. ზოგი კარტოფილი ისეთი არის, რომ წამოდულ-
დება თუ არა, კანი გაუსკდება, ჩაიშლება, შიგ კი უმი იქნე-
ბა; ამისათვის საჭიროა მოხარშვის დროს მარილის ჩაყრა
წყალში, რომელშიც კარტოფილი იხარშება.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი—3 გირ.
კარაქი—2 კოვზი.

მარილი—2 კოვზი.

141. კარტოფალი სმეტანით და ცერეცოთი. მოხარ-
შეთ მარილ-წყალში წვრილი კარტოფილი, გაფუცქვენით, გაა-
ცხელეთ ტაფაზე ნახევარი ჭიქა ერბო, ჩაყარეთ შიგ კარტო-
ფილი და შესწვიეთ. ხანდახან ტაფა გაანძრით, რომ ერბო
კარტოფილს გადაესხას ყოველ მხარეს. შემდეგ მოასხით ერთი
ჭიქა სმეტანა, მოაყარეთ ექვსი ძირი დაკეპილი ცერეცო და
მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ახალი კარტოფილი—2 გირ.
ერბო—ნახევარი ჭიქა.

ცერეცო—6 ძირი.
სმეტანა—1 ჭიქა.

142. კარტოფილი რძის საწებლით. ერთი თავი ხახ-
ვი მოხრაკეთ ნახევარ კოვზ ერბოში, დააყარეთ ნახევარი კოვ-
ზი ფქვილი, გახსენით ჭიქა ნახევარი რძით, აურიეთ, ააღულეთ
და გაწურეთ. ჩაყარეთ შიგ მოხარშული და თხელ ნაქრებათ
დაქრილი კარტოფილი, ცოტა მარილი, დაახურეთ თავი და
ააღულეთ. მირთმევის დროს გადმოიღეთ ბლუდზე, წააყარეთ
დაკეპილი ოხრახუში და ცერეცო.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი—2 გირ.
ხახვი—1 თავი.
ფქვილი—ნახევარი კოვზი.
ერბო—ნახევარი კოვზი.

რძე—ერთი ჭიქა ნახევარი.
(ცერეცო და ოხრახუში სამ-სამი
ძირი.)

მარილი—1 კოვზი.

143. კარტოფილი ბეშმელით. გირვანქა ნახევარი კარტოფილი გარეცხეთ, მოხარშეთ, გაფცქვენით და თხელ ნაჭრებად დასქერით. რგვალ ტაფას წაუსვით ერბო, დაალოგეთ ერთ წყებათ კარტოფილი, დაადეთ პატარ პატარა ნაჭრებათ ერბო, მოაფხვენით ყველი, მერმე ისევ კარტოფილი, ერბო და ყველი. ერთ კოვზ ერბოში მოხრაკეთ ნახევარი ჭიქა ფქვილი, გახსენით ორი ჭიქა რძით, ააღუღეთ, უყავით მარილი, გახსენით შიგ ორი გათქვეფილი კვერცხის გული. ეს მომზადებული საწებელი გადაასხით კარტოფილს, შედგით ცხელ ფეჩში და შეწვით. კარტოფილთან შეიძლება ჩაატანოთ ნახევარი გირვანქა მოხარშული ღორის ღორი. ასე გაკეთებულ კარტოფილს თავისივე ჭურჭლით მიართმევენ.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი— $1\frac{1}{2}$ გირ.	ფქვილი— $1\frac{1}{2}$ ჭიქა.	რძე—2 ჭიქა.
ერბო—2 კოვზი.	კვერცხი—2.	ღორი— $1\frac{1}{2}$ გირ.
	მარილი.	

144. კარტოფილი გამომცხვარი. გირვანქა ნახევარი კარტოფილი გარეცხეთ, მოხარშეთ მარილ წყალში, გაფცქვენით და ცხლათვე კოვზით დასრისეთ. ჩასდეთ შიგ ერთი საესე კოვზი ერბო და ურიეთ, სანამ კარგათ არ გათეთრდებოდეს. ჩაუმატეთ შიგ ჭიქა ნახევარი რძე, სამი კვერცხის გული, კარგათ აურ-დაურიეთ ერთმანეთში. რგვალ ტაფას გამოუსვით ერბო, ჩაასხით შიგ მომზადებული კარტოფილი, დაადეთ ცოტა ერბო, წააყარეთ დანაყილი სუხარი, შესდგით ფეჩში და გამოაცხვეთ. მიართვით თავისივე ჭურჭლით.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი $1\frac{1}{2}$ გირ.	კვერცხი—3.	სუხარი—2 კოვზი.
ერბო—2 კოვზი.	რძე $1\frac{1}{2}$ ჭიქა.	მარილი—1 კოვზი.

145. **კარტოფილის პიურე.** გირვანქა ნახევარი უქველათ ძველი კარტოფილი გაფცქვენით, გარეცხეთ. ააღულეთ ქვაბში წყალი, სამ ქიქა წყალში ერთი ჩაის კოვზი მარილი უყავით. ჩაყარეთ შიგ კარტოფილი და კარგათ მოხარშეთ, გასრისეთ ცხლათვე კოვზით ან ხორცის საფქვევში გამოფქვით, დაუმატეთ ერთი კოვზი ერბო, დაასხით ერთი ქიქა თბილი რძე და აურიეთ, უყავით თუ სჭირია მარილი, ცოტა შაქარი, ნელ ცეცხლზე დაშუშეთ და მიართვით კატლეტებთან, ენასთან ანუ სხვა შემწვართან.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი—1 1/2 გირ.
მარილი—1 კოვზი.

შაქარი—3 ნატეხი.
რძე—1 ქიქა.

146. **კარტოფილის კროკეტი.** გირვანქა ნახევარი კარტოფილი გაფცქვენით, გარეცხეთ, ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით ციკი წყალი, ჩააყარეთ ერთი კოვზი მარილი და ხარშეთ. რომ მოხარშოს, ცხლათვე გასრისეთ კოვზით ანუ გამოფქვით საფქვევში, ჩაუმატეთ სამი კვერცხის გული, სამი კოვზი კარტოფილის ფქვილი, აურიეთ, უყავით კიდევ ცოტა მარილი. გადმოიღეთ კარტოფილი ქვაბიდან ფიცარზე, შემოუყარეთ ფქვილი და დაზილეთ ცომივით, დასქერით პატარ პატარა ნაჭრებათ, გააკეთეთ ვერშოკ ნახევარიანი მოგრძო ლულები, ამოსვარეთ სათითაოდ ფქვილში. ტაფაზე გააცხეღეთ ერბო ან გამდნარი ქონი, ჩააწყეთ თითო წყებათ მომზადებული ლულები და შესწვით, ტაფა ხშირათ შეანძრიეთ, რომ ერბო ზემოდაწაყ მოხვდეს და ყველა მხარეზედ შეიწვას. ერთმანეთზე არ დაყაროთ, თორემ დაიმტვრევა.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი ნახევარი გირ.
კვერცხი—3
ერბო—3 კოვზი.

კარტოფილის ფქვილი—3 კოვზი.
ფქვილი—2 კოვზი.
მარილი—2 კოვზი.

147. **კარტოფილის სალათა წიწმატი.** მოხარშეთ ათი ცალი კარტოფილი, გაფცქვენით. დასქერით თხელ ნაჭრებათ, დაკეპეთ ერთი თავი ხახვი, ერთი კონა დარჩეული წიწმატი, მოაყარეთ დათლილი კარტოფილი, დაასხით ერთი კოვზი ზეთი, ორი კოვზი ძმარი, ცოტა მარილი და საწებელი და მიართვით შემწვართან.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი—1 1/2 გირ.	წიწმატი—1 კონა.	ძმარი—2 კოვზი.
ხახვი—1 თავი.	ზეთი—1 კოვზი.	მარილი & სანელებელი.

148. **კარტოფილის კატლეტები.** მოხარშეთ სამი გირვანჯა კარტოფილი, გაფცქვენით, გახეხეთ, ჩაუმატეთ ნახევარი კოვზი ერბო, ორი კვერცხი, ჭიქის მეოთხედი ფქვილი, ცოტა მარილი და სანელებელი, გააკეთეთ კატლეტები. ამოსვარეთ ჯერ კვერცხში, მერე სუხარში და შესწვით ერბოში ორივე მხარეს ტაფაზე. მიართვით ამასთან რაიმე საწებელი.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი—3 გირ.	ფქვილი—1/4 ჭიქა.	სუხარი—3 კოვზი.
ერბო—3 კოვზი.	კვერცხი—3.	მარილი და სანელებელი.

149. **კარტოფილი გატენილი.** სამი გირვანჯა დიდრონი კარტოფილი ნახევრად მოხარშეთ მარილ-წყალში. გამოუფულრეთ გული და გაფცქვენით. კარტოფილის გამონადები გული გასრისეთ კოვზით, აურიეთ სამი კვერცხი, ერთი ჭიქა ნადები ანუ რძე, ერთი კოვზი ერბო, მარილი, სანელებელი, ძლიერ ცოტა დანაყილი ჯაოზი და ნახევარი ჭიქა დანაყილი სუხარი, ცომივით მოსქო უნდა იყოს. ამით გამოტენეთ კარტოფილები, წაუსვით ზემოდან ერბო, დააყარეთ დაფხეკილი ყველი ანუ სუხარი, დაალაგეთ ერბოიან ტაფაზე,

შესდგით ფეჩში და შესწვით. ხშირად უსვით ზემოდან ერბო, რომ კარგათ დაიბრაწოს.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი—3 გირ.	ერბო—3 კოვზი.
კვერცხი—3.	სუხარი— $1\frac{1}{2}$ ტიქა.
ნაღები ან რძე—1 ტიქა.	მარილი, სანელებელი, ჯაოზი

150. **კარტოფილი ხორციტ გატენილი.** თორმეტი ღიდრონი კარტოფილი გაფცქვენით, მოსჭერით ცოტა ძირი, რომ გაჩერდეს; გადასჭერით ცოტა ზემოდანაც თავი, ფრთხილად დანით გამოფურეთ. ჩასდეთ მარილ წყალში, ერთი წამოადუღეთ, მაშინვე ქაფქირით ამოიღეთ, გააცივეთ, ამოავლეთ გათქვეფილ კვერცხში და ამოსვარეთ სუხარში. ნახევარი გირვანქა ხორცი და ერთი თავი ხახვი დაკვებთ, შეაზავეთ მარილით, საწებლით, შესწვით ერთ კოვზ ერბოში, მიუმატეთ ორი კოვზი ბულიონი, ერთი კოვზი სმეტანა, ერთი დანაყილი სუხარი, ხელ ახლად წამოადუღეთ. ამ მასალით გამოტენეთ კარტოფილები, დაახურეთ ზემოდან მონატერი თავი, დაუსხით ერბო და შესდგით ფეჩში. მირთმევის დროს თავები ახადეთ და დაასხით რაიმე საწებელი.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი—12	ხორცი—ნახევარი გირ.	ბულიონი 2 კოვზი.
კვერცხი—1	ხახვი—1 თავი.	ერბო—3 კოვზი
სუხარი—3 კოვზი.	სმეტანა—1 კოვზი.	მარილი 2 სანელებელი.

151. **კარტოფილის ფარშმაგი.** ორი სელიოდკა დააღებეთ რძეში ანუ წყალში ორი საათით, გადააძრეთ კანი, ძვალი გამოარჩიეთ, მიუმატეთ ერთი თავი ერბოში მოხრაკული ხახვი და გამოფქვით ანუ წმინდათ დაკვებთ. ამაში აურიეთ

ნახევარი დამპალი ფრანგული ბულქი, ნახევარი ჭიქა სმეტანა, ორი უმი კვერცხი, ერთი გახეხილი უმი ვაშლი, ერთი ჭიქა მოხარშული და გახეხილი კარტოფილი, მარილი, სანელგებელი, ცოტა დანაყილი ჯაოზი და კარგათ აურიეთ. ტაფას გამოუსვით ერბო, ჩასდეთ შიგ მომზადებული ფარშმაგი, ზემოდან დააყარეთ სუხარი და ერთი საათით შესდგით ფეჩში შესაწვავად.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი—ნახევარი გირ.
სელიოდკა—2.
კვერცხი—2.
ბულქი—ნახევარი.

ერბო—1 კოვზი.
სუხარი—1 კოვზი,
მარილი, სანელგებელი.
ცოტა ჯაოზი.

152. კარტოფილის ვინეგრეტი. მოხარშეთ ექვსი კარტოფილი, სამი თავი ჭარხალი და ნახევარი გირვანქა თეთრი ლობიო. კარტოფილი და ჭარხალი დასქერით თხელ ნაჭრებათ, აურიეთ ლობიოში, მოაყარეთ მარილი და სანელგებელი, მოასხით ორი კოვზი პროვანსის ზეთი, ნახევარი ჭიქა ძმარი, მოაყარეთ დაკეპილი ცერეცო და მიართვით შემწვარ ან მოხარშულ ხორცთან.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი—6.
ჭარხალი—3 თავი.
თეთრი ლობიო—ნახევარი გირ.

ძმარი ნახევარი ჭიქა.
ზეთი—2 კოვზი
მარილი და სანელგებელი.

153. სტაფილოს საწებელი. დაფხიკეთ ორი გირვანქა სტაფილო (არ გათალოთ, თორემ ნაზი სუნი და გემო წაუვა კანში) ჯერ უნდა კარგათ გარეცხოთ და მერე დანით დაფხიკოთ ან ერთი წამოადულეთ მდულარე წყალში და მოაშორეთ მისი თხელი კანი. დასქერით სიგრძეზე წვრილად, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ცივი წყალი ანუ ბულიონი ისე, რომ

დაფაროს, ჩაყარეთ ნახევარი კოვზი მარილი, კოვზ ნახევარი შაქარი, დახურეთ თავი და ხარშეთ ნელ ცეცხლზე ნახევარი საათი. ორ კოვზ ერბოში მოხრაკეთ ერთი კოვზი ფქვილი, გახსენით სტაფილოს ნახარში წყალი, დაასხით სტაფილოს და მოადუღეთ.

მასალად საჭიროა:

სტაფილო --2 გირ.	ფქვილი--1 კოვზი.	მარილი.
ერბო--2 კოვზი.	შაქარი--1 1/2 კოვზი	

154. **სტაფილო შემწვარი.** გარეცხეთ და გაფხიკეთ ორი გირვანჯა სტაფილო, მოხარშეთ მარილ წყალში ანუ ბულიონში, დასკერით მოგრძო ნაჭრებათ. გააცხელეთ ტაფაზე ორი კოვზი ერბო, ჩაყარეთ დაქრილი სტაფილო, დააყარეთ ორი კოვზი შაქარი და მოშუშეთ,

მასალად საჭიროა:

სტაფილო--2 გირ.	შაქარი--2 კოვზი.
ერბო--2 კოვზი.	მარილი--1 კოვზი.

155. **სტაფილოს პუდინგი.** სტაფილო დაფხიკეთ და გარეცხეთ. ოთხი ქიქა დაფხეკილი სტაფილო გასწურეთ, რომ წვეთი წყალი არ შერჩეს. ჩასდეთ სტაფილოში ორი კოვზი ერბო და მოშუშეთ ისე, რომ მიხაკის ფერი დაიჭიროს. შემდეგ ქვაბი გადმოდგით, დადგით ყინვაზე და ნიჩფით ურიეთ, სანამ არ გათეთრდებოდეს; ჩაუმატეთ იმაში სამი კვერცხის გული და კიდევ ურიეთ, უყავით ორი კოვზი შაქარი, ორი ჩაის კოვზი დანაყილი დარიჩინი და ხუთი კარგათ გათქვეფილი კვერცხის ცილი. პატარა ქვაბს გამოუსვით ერბო, შემოაყარეთ სუხარი, ჩასდეთ შიგ მომზადებული სტაფილო, დახურეთ თავი. ეს ქვაბი ჩადგით მეორე ქვაბში, დაასხით ადუღებული

წყალი იმდენი, რომ პატარა ქვაბს თითქმის პირამდი ავსებდეს. დიდ ქვაბში ჩასდეთ, ძირზე თხელი რამ დაუდეთ—კრამიტის ან ანგურის ნატეხი, რომ პატარა ქვაბის ძირი ზირდაპირ ქვაბზე არ იდგას. დახურეთ დიდ ქვაბსაც თავი და ხარშეთ ერთი საათი. შემდეგ გადმოიღეთ ბლუდზე, გადაასხით კარაქი ანუ შემდეგი საწებელი: დასრისეთ, სანამ გათეთრდებოდეს, ნახევარი კოვზი კარგი ერბო ანუ კარაქი, მიუმატეთ ნახევარი კოვზი ფქვილი, გახსენით ერთი ჭიქა ცხელი რძით, აადუღეთ, ჩაუმატეთ ჩქარი მორევით სამი ან ოთხი კვერცხის გული, გათქვეფილი ოთხ კოვზ შაქარში, გემოსთვის მიუმატეთ ცოტა დარიჩინი და კარგათ გააცხელეთ—არ აადუღოთ.

ასე გაკეთებული პუდინგი ძლიერ გემრიელი არის და ვერც მიხვდებით, თუ სტაფილოდან არის გაკეთებული.

მასალად საჭიროა:

სტაფილო—2 გირ.	შაქარი—6 კოვზი	ფქვილი—ნახევარი კოვ. რძე—1 ჭიქა,
ერბო—4 კოვზი.	დარიჩინი—2 კოვზი.	
კვერცხი—7.	სუხარი—1 კოვზი.	

156. **წაბლის პუდინგი.** მოხარშეთ ნახევარ ბოთლ რძეში ორი ჭიქა კან შემოცილებული წაბლი, გახეხეთ ცხრილში. ორი ჭიქა გახეხილი წაბლი გახსენით ნახევარი ბოთლი რძით, ჩაუმატეთ ნახევარი ჭიქა შაქარი, ერთ-ორჯერ წამოადუღეთ, მიუმატეთ ნახევარი ჭიქა ფქვილი, გასრესილი ერთ კოვზ ერბოში, ხელ-ახლად წამოადუღეთ და გააცივეთ. ჩაუმატეთ ხუთი კვერცხის გული და მერმე რვა კარგათ გათქვეფილი კვერცხის ცილი, ჩაასხით ერბო წასმულ და სუხარმოყრილ ელეს ფორმაში, შესდგით ცხელ ფქში და შეწვით, ანუ მოხარშეთ, როგორც სტაფილოს პუდინგი № 155. მირთმევის დროს გადმოიღეთ ბლუდზე და გადაავლეთ შემდეგი სა-

წებელი: ორი ჭიქა ღვინო ააღუღეთ, უყავით ერთი ჭიქა დანაყილი შაქარი, აგრეთვე ერთი ვერშოკი დარიჩინი და ორისამი მარცვალი მიხაკი. ეს საწებელი რამდენიმეთ პუდინგს ზედ გადაავლეთ, დანარჩენი ისე მიართვით.

მასალად საჭიროა:

რძე 1 ბოთლი.	ფქვილი—ნახევ. ჭიქა.	საწებლათ:
წაბლი—2 გირ.	ერბო—ორი კოვზი.	ღვინო—ორი ჭიქა.
შაქარი—ნახევ. ჭიქა.	კვერცხი—რვა.	შაქარი—ერთი ჭიქა.
		დარიჩინი ერთი ვერშოკი.

157. **წაბლი შემწვარი.** სამი გირვანქა წაბლი დაკბილეთ, ესე იგი თითო-თითოდ გვერდი მოაქერით ან წვერიანი დანით ჯვარედინათ კანი გაუსერეთ, რომ შეწვის დროს არ დასკდეს. წაბლი დაყარეთ ლანგარზე, შესდგით ცხელ ფეჩში თუთხმეტი წამით. როცა შეიწვას, ცხლათ მიართვით, ან არა და დაკბილული წაბლი ჩაყარეთ ყავის სახალავში და მოხალეთ, როგორც ყავა მოგიხალავთ ნაკვერცხალზე ტრიალით.

158. **წაბლი მოხარშული.** სამ გირვანქა წაბლს დაასხით წყალი, რომ მოფაროს, და ხარშეთ თავდახურული, სანამ მზათ იქნებოდეს. როცა მოიხარშება, წყალი გადაუწურეთ, გააჩერეთ ცეცხლთან თავდახურული ხუთ წამს; ვისაც უყვარს, ერთ მუჭ მარილს ჩააყრის. ზოგი წყლის მაგივრათ ღვინოს დაასხამს და ისე მოხარშავს.

159. **წაბლი თუნგში მოხარშული.** ჩაყარეთ სამი გირვანქა წაბლი თუნგში, დაასხით ერთი ან ნახევარი ჭიქა წყალი, დახურეთ თუნგს თავი ისე, რომ ორთქლი არ ამოუვი-

დეს და თავისივე ორთქლში ხარშეთ. ხანდახან თუნგი გაანძრიეთ, რომ წაბლი ძირზე არ მიიწვას.

160. წაბლის პიურე. ერთი გირვანქა წაბლი მოხარშეთ, კანი გააცილეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ორი ჭიქა რძე, ერთი კოვზი ერბო, ერთი ჩაის კოვზი შაქარი, სულ ცოტა მარილი, დახურეთ თავი და ხარშეთ. როცა წაბლი ჩაიხარშება, გახეხეთ ცხრილზე თავისივე წვენით, მიუმატეთ ნახევარი ჭიქა ნაღები და ერთი კოვზი ერბო. მიართვით შემწვართან.

მასალად საჭიროა:

წაბლი—1 გირ.	შაქარი—1 კოვზი.	ნაღები— $1/2$ ჭიქა.
ერბო—2 კოვზი.	რძე—2 ჭიქა.	მარილი $1/2$ ჩაის კოვზი.

161. მაკარონი ერბოთი და ყველით. აადუღეთ ქვაბში წყალი. სამ ჭიქა წყალზე ერთი კოვზი მარილი უყავით. დაამტვრიეთ მაკარონი ორ ორ ვერშოკის სიგრძეზე, ჩაყარეთ ადუღებულ მარილ-წყალში და მოხარშეთ. როცა მზათ იქნება, გადმოყარეთ საწურზე. ქვაბში გააცხელეთ ნახევარი ჭიქა ერბო, ჩაყარეთ შიგ გადაწურული მაკარონი და ნელ ცეცხლზე თავ დახურული მოშუშეთ. მირთმევის დროს გადმოიღეთ ბლუდზე, მოაყარეთ სამი კოვზი დაფხეკილი ყველი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

მაკარონი—1 გირ.	ყველი—სამი კოვზი.
ერბო—ნახევარი ჭიქა.	მარილი—ერთი კოვზი.

162. მაკარონი სმეტანით. მოხარშეთ ნახევარი გირვანქა მაკარონი, როგორც № 161. გადაწურეთ, ჩაყარეთ ისევ ქვაბში, ჩასდეთ ერთი კოვზი ერბო, აურიეთ სამი კვერცხის



გულში, მიუმატეთ ნახევარი ჭიქა სმეტანა, ორი სამი კოვზი გახეხილი ყველი. გადმოიღეთ რგვალ ერბოწასმულ ტაფაზე, მოაყარეთ ორი კოვზი დანაყილი სუხარი, შედგით ფეჩში და შეწვით; მიაართვით თავისივე ჭურჭლით.

მასალად საჭიროა:

მაკარონი—ნახევარი გირვანქა.
ერბო—ნახევარი ჭიქა.
კვერცხი—სამი.

სუხარი—ორი კოვზი.
ყველი—სამი კოვზი.
მარილი—ერთი კოვზი.

163. მაკარონი პომიდორით. ნახევარი გირვანქა წვრილი მაკარონი ჩაყარეთ მდულარე ხორცის ბულიონში, ხარშეთ ათი წუთი და მერე გადაწურეთ. როდესაც წყალი დაეწრიტება, ჩაღეთ ისევ ქვაბში, უყავით ორი კოვზი ერბო, სამი ოთხი კოვზი გახეხილი ყველი და დადგით ცეცხლთან—არ გაცივდეს. მირთმევის დროს დაასხით ერთი ჭიქა გახეხილი პომიდორი, გადმოიღეთ ბლუდზე, შესდგით ბლუდით რამდენიმე წამით ცხელ ფეჩში და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

მაკარონი—ნახევარი გირ.
ერბო—ორი კოვზი.

ყველი—ოთხი კოვზი.
პომიდორი—ერთი ჭიქა.

მარილი—ერთი კოვზი.

164. მაკარონი ერბო-კვერცხით შემწვარი. ორი კოვზი ერბოთი, რვა კვერცხის გულით და ნახევარი ჭიქა რძით გააკეთეთ თხელი ერბო-კვერცხი, სულ ურიეთ, მიუმატეთ ნახევარი ჭიქა დანაყილი შაქარი, ნახევარი ჭიქა ფქვილი, რვა კარგათ გათქვეფილი კვერცხის ცილი, ჩააყარეთ გირვანქის მეოთხედი წვრილი მაკარონი, წვრილად დამტვრეული, ერთი

კოვზი რომი, აურიეთ და შესდგით ფეჩში ერთი საათით, როცა შეიწვას, მიართვით.

მასალად საჭიროა:

მაკრონი—მეოთხედი გირვანქა.	შაქარი—ნახევარი ჭიქა.
ერბო—ორი კოვზი.	რძე—ნახევარი ჭიქა.
კვერცხი—რვა.	რომი—ერთი კოვზი.

მარილი.

165. მაკრონი ტვაროგით. მოხარშეთ მარილ-წყალში ნახევარი გირვანქა მაკრონი და გადაწურეთ. გაწურეთ ერთი გირვანქა ტვაროგი, მიუმატეთ ორი კვერცხის გული, ორისამი კოვზი სმეტანა. რგვალ ტაფას გამოუსვით ერბო, ჩაყარეთ შიგ ერთი წყება მოხარშული მაკრონი, მერე ტვაროგი, კიდევ მაკრონი, კიდევ ტვაროგი, მოაყარეთ მარილი, ცოტა შაქარი, მოასხით ერბო, შედგით ფეჩში და შეწვით. რომ დაიბრაწოს, თავისივე ჭურჭლით მიართვით.

მასალად საჭიროა:

მაკრონი—ნახევარი გირ.	სმეტანა—სამი კოვზი.
ტვაროგი—ერთი გირ.	ერბო—ორი კოვზი.
კვერცხი—ორი.	მარილი და შაქარი თითო კოვზი.

166. მაკრონის ბაბკა. მოხარშეთ მარილ-წყალში ნახევარი გირვანქა მაკრონი. რბილი ძროხის ხორცი გამოფქვიეთ. მოხრაკეთ ორ კოვზ ერბოში ერთი თავი ხახვი, ჩაყარეთ შიგ ხორცი და ისიც მოხრაკეთ. შეკმაზეთ მარილით, სანელებლით და ჩაყარეთ სამი ძირი დაკეპილი ცერეცო. რგვალ ტაფას შემოუსვით ერბო. მაკრონი ღ მოხრაკული ხორცი აურიეთ ერმანეთში, ჩაყარეთ ერბოიან ტაფაში, გადაასხით ნახევარი ჭიქა ერბო, მოაყარეთ სამი კოვზი გახეხილი ყველი, შესდგით ფეჩში თუთხმე-

ტი წამით. თავი რომ დაებრაწოს, თავისივე ქურქლით მიართვით.

მასალად საჭიროა:

პაკარონი—ნახევარი გირ.
ხორცი - ერთი გირ.
ერბო—სამი მეოთხედი ჭიქა.

ხახვი—ერთი თავი.
მარილი და ცერეცო სამი ძირი.
სანელებელი—გემოზე.

167. ვერმიშელი შემწვარი. ერთი გირვანქა ვერმიშელი ჩაყარეთ ადუღებულ მარილ-წყალში მოხარშეთ და გადაწურეთ. როცა წყალი დაეწრიტება, გადაიღეთ ქვაბში, ჩადეთ სამი კოვზი ერბო და აურიეთ. მიუმატეთ ორი სამი ნატეხი შაქარი და ერთი ან ორი კვერცხი. ტაფას წაუსვით ერბო, შემოაყარეთ სუხარი, ჩადეთ შიგ ვერმიშელი და შედგით ფეჩში ერთი საათით. როცა დაიბრაწება, გადმოიღეთ ბლუდზე და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ვერმიშელი—ერთი გირ.
ერბო—სამი კოვზი.
შაქარი—ოთხი ნატეხი.

კვერცხი—ორი.
სუხარი—ერთი კოვზი.
მარილი—ერთი კოვზი.

168. ვერმიშელი ხორციით და კვერცხით. ერთი გირვანქა ვერმიშელი მოხარშეთ მარილ-წყალში, გადაწურეთ, გადაიღეთ ისევ ქვაბში, უყავით ორი კოვზი ერბო და ერთი კვერცხი. გამოფქვით გირვანქა ნახევარი ხორცი. ორი თავი ხახვი მოხრაკეთ ორ კოვზ ერბოში, ხორციც შიგ მოხრაკეთ, შეახვეთ მარილით და სანელებლით. რგვალ ტაფას წაუსვით ერბო, შემოაფარეთ დაფხვნილი უმი ვერმიშელი და გააცივეთ. ჩაყარეთ ამ ტაფაში ერთი წყება ვერმიშელი, მერე შემწვარი ხორცი, მერე ისევ ვერმიშელი, მერე ხუთი მაგრათ მოხარ-

შული და დაკეპილი კვერცხი, ისევ ვერმიშელი, გადაასხით ნახევარი ჭიქა ერბო, დააყარეთ თავზე სუხარი და შესდგით ფეჩში; რომ დაიბრაწოს, მიართვით თავისივე ჭურჭლით ანუ ბლულზე გადმოიღეთ.

მასალად საჭიროა:

ვერმიშელი—ერთი გირ.	ხახვი—ორი თავი.
ერბო—სამი მეოთხედი ჭიქა.	სუხარი—ერთი კოვზი.
ბორსი—ერთი გირვანქა.	მარილი—ერთნახევარი კოვზი.
სანელებელი—სოტა.	

169. მაკარონი ანუ ვერმიშელი ერბოში ან ხახვში მოხრაკული. მოხარშეთ მარილ-წყალში ერთი გირვანქა ვერმიშელი ან მაკარონი, გადაწურეთ საწურზე. სამი თავი წმინდათ დაქრილი ხახვი მოხრაკეთ ორ კოვზ ერბოში, ჩაყარეთ შიგ მოხარშული მაკარონი და ვერმიშელი, დაუმატეთ კიდევ ერთი კოვზი ერბო და ისე მოშუშეთ. თუ გსურთ, ერთი წველა დათლილი იმერული ყველი ჩაატანეთ. როცა მაკარონს ჩასდებთ ხახვში მოსახრაკავათ, ან როდესაც მაკარონს მოხრაკავთ, გადმოიღეთ ბლულზე და დააყარეთ სამი კოვზი გახეხილი ყველი.

მასალად საჭიროა:

მაკარონი ან ვერმიშელი—ერთი გირ.	ერბო—სამი კოვზი.
ხახვი—სამი თავი.	ყველი—ერთი წველა ან სამი კოვზი.
	მარილი—ერთი კოვზი.

170. ვერმიშელი რძით და ვანილით. აადუღეთ ოთხი ჭიქა რძე, ჩასდეთ ერთი კოვზი კარაქი, ოთხი-ხუთი ნატეხი შაქარი, დანაყილი ნახევარ ჯოხ ვანილთან, ჩაყარეთ შიგ ერთი გირვანქა ვერმიშელი და შედგით ფეჩში ნახევარ საათით. შემდეგ გამოიღეთ ფეჩიდან, გადმოიღეთ კოვზობით ბლულზე.

კოვზი თითო ხმარებაზე ადუღებულ ნაღებში ამოავლეთ. გადაასხით ზედ ნაღები და ბლუდით შედგით ფეჩში ცოტა ხნით.

მასალად საჭიროა:

ვერმიშელი—ერთი გირვანქა.
რძე—ოთხი ჭიქა.
შაქარი—ხუთი ნატეხი.

ვანილი—ნახევარი ჯოჯი.
კარაქი—ერთი კოვზი.
ნაღები—ნახევარი ჭიქა.

171. ღომის მსგავსი ბურღულის ქაში. (Манная каша).

აადუღეთ ბოთლნახევარი რძე, ჩაყარეთ შიგ ღომის მსგავსი ბურღული, უყავით მარილი, ადუღეთ ხუთი წამი, სულ ურით. ვისაც სურს ერთ კოვზ კარაქს ჩაუმატებს შიგ.

მასალად საჭიროა:

ღომის მსგავსი ბურღული—ერთი ჭიქა.
რძე—ოთხ ნახევარი ჭიქა.

მარილი—ერთი ჩაის კოვზი.
კარაქი—ერთი კოვზი.

172. ღომის მსგავსი ბურღულის შემწვარი ქაში.

აადუღეთ ორი ბოთლი რძე, ჩაყარეთ შიგ სამი მეოთხედი ჭიქა ბურღული. უყავით მარილი, მოხარშეთ, გადმოიღეთ ღრმა ბლუდზე, გააცივეთ, დასქერით სწორ ოთხკუთხ ნაჭრებათ, ამოსვარეთ კვერცხში და სუხარში. გააცხელებთ ტაფაზე ერბო, შესწვით შიგ კვერცხში და სუხარში ამოსვრილი ქაში. მირთმევის დროს დააყარეთ დანაყილი შაქარი.

მასალად საჭიროა:

ბურღული—სამი მეოთხედი ჭიქა.
რძე—ორი ბოთლი.
მარილი—ერთი კოვზი.

ერბო—ორი კოვზი.
კვერცხი—ორი.
სუხარი—ორი კოვზი.

შაქარი—ორი კოვზი.

173. ბურღულის ქაში (крутая гречневая каша). გირვანქა ნახევარი ბურღული ცოტათი მოხალეთ, ჩასდეთ ქვაბში, დაადეთ ერთი კოვზი ერბო, დაასხით მდუღარე წყალი ისე, რომ ძლივს ფარავდეს. დახურეთ თავი და შედგით სამი საათით ფეჩში. ქვაბს ფეჩში რომ შედგამთ, ქვეშ წყლიანია ტაფა დაუდეთ, რომ ქაში ძირზე არ მიიწვას. ასე მომზადებული ქაში მიაართვით საუზმედ და თან კარაქი მიაცოლეთ, თუ არა და შჩიან ბორშთან მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

ბურღული—ნახევარი გირ. | ერბო—სამი კოვზი.

მარილი—ერთი კოვზი.

174. ბურღულის ნაზი ქაში (пуховая гречневая каша). მოხარშეთ ბურღული როგორც № 173, გადმოიღეთ ქვაბიდან, გახეხეთ პირდაპირ ბლუდზე და გააცივეთ. მიაართვით მასთან შაქარი, დარიჩინი, ნაღები ანუ რძე.

175. ბურღულის ქაში ხორციით. ერთი გირვანქა ბურღული ჩაყარეთ ქოთანში ნახევარზე. უყავით ერთი კოვზი მარილი, ორი კოვზი კარაქი, დაასხით მდუღარე წყალი ისე, რომ მოფაროს, ჩასდეთ ორი მაგრათ მოხარშული და დაკეპილი კვერცხი. ნახევარი გირვანქა დაკეპილი და ცოტათი შემწვარი ხბოს ან ძროხის ხორცი, დახურეთ თავი, შედგით ფეჩში—იხარშოს.

მასალად საჭიროა:

ბურღული—ერთი გირ.

კარაქი—ორი კოვზი.

მარილი—ერთნახევარი კოვზი.

კვერცხი—ორი.

ხორცი—ნახევარი გირ.

176. **ბრინჯის ქაში საუზმეთ.** ბრინჯის ქაშს ხარშვენ ორნაირად: ერთი თხელია, მეორე მოსქო. თხელ ქაშისთვის აიღეთ ორი მესამედი ჭიქა ბრინჯი, გააცხელეთ ორი ბოთლი რძე ანუ წყალი, უყავით მარილი, ადუღეთ—თან ურიეთ. დაუმატეთ ორი კოვზი კარაქი და მიართვიეთ. მოსქო ქაშისთვის აიღეთ ჭიქანახევარი ბრინჯი და ორი ბოთლი რძე ან წყალი, მოხარშეთ მორევით. მიართმევთ მასთან კარაქს და შაქარს.

მასალად საჭიროა:

ბრინჯი—სამი მეოთხედი ან ერთ- ნახევარი ჭიქა.	მარილი—ნახევარი კოვზი. კარაქი—ორი კოვზი. შაქარი—ოთხი ნატეხი.
რძე—ორი ბოთლი.	

177. **რძის ქაში ბრინჯიდან.** გააცხელეთ ორი ბოთლი რძე, ჩაყარეთ შიგ ნახევარი ჭიქა ბრინჯი, უყავით ოთხი-ხუთი ნატეხი შაქარი, ერთი კოვზი მარილი, ადუღეთ სულ მორევით. როცა ბრინჯი ჩაიხარშება, რძეში გაიქნება და ქაში შესქელდება. გადმოიღეთ ბლუღზე, მოაყარეთ დანაყილი შაქარი, დარიჩინი და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ბრინჯი—ნახევარი ჭიქა.	მარილი—ერთი კოვზი. შაქარი—ექვსი ნატეხი.
რძე—ორი ბოთლი.	
დარიჩინი—ნახევარი კოვზი.	

178. **კორკოტი ანუ დაჩეჩქვილი ხორბალი.** გირვანქა ნახევარი კორკოტი ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ბლომით წყალი, დადგით ცეცხლზე და ადუღეთ კარგათ. თუ წყალი ნამეტანი ჩაუშრეს და კორკოტი არ იყოს მოხარშული, ცხელი წყალი დაუმატეთ, როდესაც კორკოტი მოიხარშება და შესქელდება, მოაყარეთ ორი კოვზი ფქვილი და აურიეთ. უყავით მარილი,

ცოტა კიდევ აღუღეთ. შემდეგ გადმოიღეთ საინზე, დაადეთ 'შუაზე ერბო. თუ მარხვა არის—ზეთით მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ხორბალი—გირვანქანახევარი. | მარილი—ერთი კოვზი.
კარაქი—ორი კოვზი.

179. **რუსული კორკოტი საშობაო (კუტია).** ერთი გირვანქა პურის კაკალი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში და ხარშეთ დიდხანს სანამ პურის კაკალი კარგათ არ იქნება მოხარშული, ხარშვაში ნახევარი გირვანქა გარეცხილი ქიშმიში ჩააყოღეთ. როცა მოიხარშება, გადმოიღეთ საწურზე, გადაავლეთ ცივი წყალი და გააჩერეთ, რომ დაწდეს. ნახევარი გირვანქა თაფლი გახსენით ორ კოვზ თბილ წყალში, და აურიეთ მეოთხედი გირვანქა დანაყილი ნიგოზი. მოხარშული პურის კაკალი ამოსვარეთ ამ ნიგოზიან თაფლში და მიართვით. რუსებში მიღებულია ამის გაკეთება შობის წინა ღამეს.

მასალად საჭიროა:

პურის კაკალი—ერთი გირ. | ნიგოზი—მეოთხედი გირვანქა.
ქიშმიში—ნახევარი გირ. | თაფლი—ნახევარი გირ.

180. **კორკოტი ალაპისთვის.** ორი გირვანქა პურის კაკალი მოხარშეთ ისე, რომ სულ ჩახარშული იყოს. უყავით მარილი, ცოტა თაფლი, აურიეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

პურის კაკალი—ორი გირ. | თაფლი—ნახევარი გირ.
მარილი—ერთი კოვზი.

შემწვარი ხორცი და ფრინველები.

181. **შემწვარი ძროხის ხორცი ფრანგულათ.** ხუთი გირვანქა რბილი ძროხის ხორცის ნაჭერი გარეცხეთ, ჩაადგით ქვაბში, მიუმატეთ სამი დიდი თავი დაჭრილი ხახვი. ქვაბის ძირზე და ხორცის ზემოდან დააყარეთ დათლილი სტაფილო, პასტერნაკი, უყავით მარილი და დანაყილი სანელებელი, დაასხით ერთი ჭიქა თეთრი ღვინო, ერთი ჭიქა სმეტანა, დაახურეთ კარგათ თავი, დადგით ნელ ცეცხლზე და ჩაშუშეთ სამი საათი. მირთმევის წინ შემწვარი ხორცის წვენი გასწურეთ, მიუმატეთ ცოტა ძმარი, ფქვილი ერთი ნატეხი შაქარი, ერთი ჭიქა ღვინო, წამოადუღეთ და სხვა ჭურჭლით მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—ხუთი გირ.
 სტაფილო—ორი თავი.
 პასტერნაკი—ორი.
 ხახვი—სამი თავი.

მარილი—ორი კოვზი.
 სანელებელი—ცოტა.
 ღვინო—ერთი ჭიქა.

182. **ორთქლში შემწვარი ანუ დაბუღული ხორცი.** ოთხი ან ხუთი გირვანქა ჩალაღაჯის ან გავის ნაჭრიდან ძროხის ხორცი კარგათ დაბეგვეთ და დაამარილეთ. ქვაბში ჩასდეთ ორი თავი დაჭრილი ხახვი, ოხრახუმის ძირები, სამი-ოთხი ლიმონის ნაჭერი უკურკოთ, ორი სტაფილო, ერთი ნაჭერი შავი მჟავე პური, ზემოდან დაადევით ხორცი, დაასხით კარგი კვასი დაახურეთ თავი და დადგით ნელ ცეცხლზე. რამდენიც წვენი ჩაიშროს, იმდენი კვასი დაუმატეთ. როდესაც ხორცი

შეიწვება, ამოიღეთ, გადაავლეთ თავისივე ნაწვავი წვენი და მიართვით. ამასთანავე მიართმევენ იმ ქვაბშივე შემწვარ მთელ-მთელ კარტოფილებს, მაგრამ კარტოფილი ხორცზე გვიან უნდა ჩასდოთ ქვაბში, რომ არ ჩაიშალოს.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—4 ან 5 გირ.	სტაფილო—2	ლიმონი—4 ნაჭ. მარილი.
ხახვი—3 თავი.	ოხრახუშის ძირები—3.	კვასი—1 ჭიქა და სანელებელი.

183. **შემწვარა ხორცი.** აიღეთ ოთხი ხუთი გირვანქიანი ბეკის ნაჭერი ძროხის, ხბოს, ღორის ან ბატკნის ხორცი, მოაყარეთ მარილი, შემოუწყეთ გარშემო და ზემოდან თხელ ნაჭრებათ დაჭრილი სტაფილო, ხახვი, ოხრახუში, ნიახური, კარტოფილი, დაუსხით ძირზე პურის კვასი ანუ წყალი და შედგით ფეჩში. ხორცი ხშირ-ხშირად უნდა გადააბრუნოთ და ასხათ ზემოდან თავისივე წვენი. თუ ჩაიშროს, მიუმატეთ კვასი, ბულიონი ან წყალი. მოხრაკეთ ერთ კოვზ ერბოში ერთი კოვზი ფქვილი, გახსენით შემწვარი ხორცის დანარჩენი წვენით, გაქენით და გადაავლეთ შემწვარ თხლად დაჭრილ ხორცს და მიართვით. ამ გვარ შემწვარ ხორცთან მიიტანებენ რაიმე მწნილს ანუ შემწვარ კარტოფილს.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—4 ან 6 გირ.	სტაფილო—2.	მარილი—1 კოვ. სანელებელი სოტა.
ხახვი—2 ან 3 თავი	ოხრახუში და ნიახ.-3ძირ.	
კარტოფილი—1 გირ.	კვასი—1 ჭიქა	

184. **მოხარშული ძროხის ბეკი.** ააღუღეთ ქვაბში წყალი, უყავით მარილი, ჩასდეთ შიგ ძროხის ბეკი მთლად და ხარშეთ სანამ მოიხარშებოდეს. როგორც ადუღდეს, ქაფი მო-

ხადეთ. ბეჭი რომ მოიხარშება, სუფრაზე მთლათ მიართვით. ამასთანავე მიიტანეთ გამოხდილი ახალი ტყემალი № 94 ანუ ტყემლის ტყლაპი: აიღეთ ორი ხელის ოდენა ტყემლის ტყლაპი, დახიეთ წვრილათ, დაასხით თბილი წყალი და გააჩერეთ ორი ან ერთი საათი. ტყლაპი რომ დაღობება, გახეხეთ ცხრილზე. თუ გახეხილი ტყლაპი სქელი იყოს, თავისი დანალბობი წყალი დაუმატეთ, უყავით დანაყილი რვა ძირი ქინძი და ნახევარი კბილი ნიორი, ორი ძირი ომბალო, მარილი და მიართვით მოხარშულ ბეჭთან.

მასალად საჭიროა:

ბეჭი—1. | ქინძი—8 ძირი. | ნიორი-ნახევარი კბილი.
ტყემლის ტყლ.—ნახევ. გირ. | ომბალო—2 ძირი | მარილი—3 კოვზი.

185. **ნიორიანი მოხარშული ქათამი.** აადუღეთ ქვაბში წყალი, უყავით მარილი, ჩასდეთ შიგ გაწმენდილი და კარგათ გარეცხილი ქათამი. რომ ადუღდეს, ქაფი მოხადეთ. ქათამი რომ მოიხრშოს, ამოიღეთ ღრმა საინზე, დანაყეთ ერთი ან ორი კბილი ნიორი, გალესეთ ქათმის ნახარშ ბულიონში, გადაავლეთ მოხარშულ ქათამს და ისე მიართვით. ქათმის ხარშვაში ბარკალი რომ ჩაეხვეწება, მით გაიგებთ, რომ ქათამი მოხარშული არის.

მასალად საჭიროა:

ქათამი—1. | მარილი—1 ზაის კოვ. | ნიორი—1 ან 2 კბილი.

186. **გოჭის მოხარშვა.** გაწმენდილი და გარეცხილი გოჭი დასქერით ასო-ასოთ, ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით ბლომათ ცივი წყალი და თავ დაუხურავათ მოხარშეთ. ქაფი როგორც მოუვა, მაშინვე მოხადეთ. გოჭის მოხარშვას რომ ცოტა დააკლდება, მაშინ უყავით მარილი გემოზე, და რომ მოიხარშება,

გადადგით ცეცხლიდან, ნახარშ წყალშივე გააცივებთ და ისე მიართვით. მოხარშულ გოქთან მიართმევენ ხარდალს სმეტანით ანუ ძმრით № 82 და № 85 ან რაიმე სხვა საწებელს.

187. როსტბიფი. აიღეთ ძროხის გვერდები თავისივე გარეთა სუკით, მოაცილეთ ქონი, რაც მეტი ქონდეს. შემოახვიეთ წვრილი ბაწარი, წაუსვით მარილი და სანელებელი, დასდეთ ლანგარზე მსუქანი მხრით, გადაავლეთ ცოტა ერბო, დაასხით ერთი კიკა წყალი და შედგით ცხელ ფეჩში, რომ შეიწვას და დაიბრაწოს— მხოლოდ არ დაწვათ. თუ, ვინიცობაა, ფეჩი ძლიერ ცხელი იყოს, ხორცს ზემოდან ერბო წასმული ქალღიბი გადააფარეთ და ისე შეწვით. ერთი მხარე რომ დაიბრაწება, მეორეზე გადააბრუნეთ. ხშირ-ხშირად მიხედეთ, ჩქიფით ჩაჩხვლიტეთ; თუ ბულიონი არის, ხომ კარგი, თუ არა და წყალი მიუსხით ღ შეწვით ამ რიგათ. როცა მზათ იქნება, დასჭერით ხორცი თითო გვერდის ნეკნებათ ანუ თხელ ნაჭრებათ, გადაავლეთ თავისივე ნაწვავი წვენი, მიართვით მასთან შემწვარი მაკარონი, კარტოფილი ან რაიმე მწნილი.

მახალად საქიროა:

ხორცი—4 ან 5 გირ.
ერბო—2 კოვზი.

მარილი—1 კოვზი.
სანელებელი—ცოტა.

188 ანტრიკოტი. ანტრიკოტისთვის საქიროა გვერდის ხორცი თავისივე სუკით. ხორცი დაჭერით თითო გვერდის ძვლებზე; ძვლებიდან ჩაფხიკეთ ხორცი, გახვიეთ თითო ნაჭერი ტილოში და დაბეგვეთ. მოაყარეთ ორივე მხრით მარილი, სანელებელი და ფქვილი. გააცხელეთ ტაფაზე ცოტა ერბო, დაალაგეთ ზედ ანტრიკოტი და შესწვით ორივე მხარეზე. როცა შეიწვას, გადმოიღეთ საინზე, მოაყარეთ დაფხეკილი ხარდალი, შემოუწყეთ შემწვარი კარტოფილი, გადაა-

სხით თავისივე ნაწვადი წვენი და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—3 ან 4 გირ.
ერბო—2 კოვზი.

მარილი და სანელებელი
ფქვილი—2 კოვზი.

189. **ბიფშტეკსი.** ბიფშტეკსისთვის საჭიროა სუკის ხორცი ან ზემო სუკი. ეს ხორცი უნდა დაჭრათ ბრტყლათ ორი თითის სისქეზე, მერე გახვიეთ ტილოში, დაბეგვით, წაუსვით ფრთით პროვანსის ზეთი და ძმარი, მოაყარეთ სანელებელი და დადგით ორი საათით ცივ ალაგს. მარილი არ მოაყაროთ, რომ ხორცი არ გამაგრდეს. მირთმევის დროს გააუხელებთ ძლიერ ტაფა, დასდეთ ზედ ცოტა ერბო, დაალაგეთ ზემოთ მომზადებული ხორცის ნაჭრები, მოაყარეთ მარილი და შესწვით დიდ ცეცხლზე, რომ ხორცი უცებ დაიბრაწოს და წვენი არ გამოუვიდეს. ერთი გვერდი რომ დაიბრაწება, გადააბრუნეთ მეორე გვერდზე, მოაყარეთ მარილი და ის გვერდიც ისე დაბრაწეთ. ბიფშტეკს ბევრი შეწვა არ უნდა—შვიდიდან თუთხეტ წამამდის. ჩქიფს რომ დააჭერ სისხლიანი წვენი უნდა გამოჩნდეს. ლანგარზე გარშემო შემოუწყეთ შემწვარი წვრილი კარტოფილი, დაფხეკილი ხარდალი, გადაასხით თავისივე წვენი და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—3 ან 4 გირ.
ერბო—2 კოვზი.

კარტოფილი—1 გირ.
ხარდალი—1 თავი.

მარილი.
სანელებელი.

190. **ხორცი ბეფ სტროგანოვი.** მირთმევის წინ ორი საათით დაჭერით მოგრძო ნაჭრებათ ორი გირვანქა ძროხის რბილი ხორცი, მოაყარეთ მარილი და სანელებელი, შეს-

წვით ერბოში ტაფაზე თავდახურული. შემდეგ ერთ კოვზ ერბოში მოჴუშეთ ორი კოვზი ფქვილი, გახსენით ორი ჭიქა ბულიონით, ჩასდეთ ერთი სავსე კოვზი მზა მღოგვი, ცოტა პილპილი და წამოადუღეთ. ასე მომზადებულ წვენი ჩასდეთ ზემოთ შემწვარი ხორცი, დაასხით ერთი არაყის ჭიქა მადერა, გააცხელეთ და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—2 გირ.
ერბო—2 კოვზი.
ფქვილი—2 კოვზი.

მღოგვი—1 კოვზი.
მარილი, და სანელებელი.

191. კატლეტი ძროხის ხორცისა. კატლეტისთვის საჭიროა ბექის, მალის ანუ ბარკლის ნაჭერი ძროხის ხორცისა. ორი გირვანქა ხორცი უნდა დაჭრათ წვრილათ, გამოაცხელეთ, თუ რამე ძარღვები ქონდეს, მიუმატეთ მეოთხედი გირვანქა ჭაჭის ქონი (თუ ხორცი ისედაც მსუქანი იყოს, მაშინ ქონი აღარ უნდა) და გამოფქვიეთ ხორცის საფქვავეში. ერთი ფრანგული ბულქის გული დააღებეთ რძეში ან ბულიონში, თუ არც ერთი არ გექნებათ, მაშინ წყალში, მიუმატეთ გამოფქვილ ხორცს, ჩააჭერით შიგ ორი ძირი ოხრახუში, ოთხი ძირი ცერეკო, ორი თავი ხახვი და ყველა ერთად ხელმეორეთ გაატარეთ ხორცის საფქვავეში. შეაზავეთ მარილით, სანელებლით, ჩაახალეთ ორი გათქვეფილი უმი კვერცხი, კარგათ აურიეთ ერთმანეთში და შემდეგ გააკეთეთ კატლეტები. ერთი თითის სისქე უნდა იყოს თითო კატლეტი. კატლეტები სათითაოდ ამოსვარეთ დანაყილ სუხარში, ჩაალაგეთ ცხელ ერბოიან ტაფაში და შესწვით ორივე მხარეს. ჯერ დიდ ცეცხლზე უნდა დადგათ შესაწვავათ და მერე გადმოდგათ ნელ ცეცხლზე. როცა კატლეტები ორივე მხრით შეიწვას, გადმოი-



ღეთ საინზე. მის შენაწევავ წვენს დაუმატეთ ცოტა ბულიონი ან წყალი, წამოადუღეთ და გაწურვით გადაავლეთ კატლეტებს. კატლეტებთან მიართვით შემწვარი კარტოფილი ან რაიმე სალათა.

მასალად საჭიროა:

- ხორცი—2 გირ.
- კვერცხი—2.
- ერბო—2 კოვზი.
- ხახვი—2 თავი.

- ობრაზუში—2 ძირი.
- ცერეპო—4 ძირი.
- ბულქი—1.

მარილი და სანელებელი.

192 კატლეტი გათქვეფილი კვერცხის ცალით. ორი გირვანქა რბილი ძროხის ხორცი დაკეპეთ დანით, გასრისეთ, ჩასდეთ შიგ ერთი კოვზი კარგი ერბო. ერთი ფრანგული ბულქის გული, დამბალი ბულიონში ან წყალში, მარილი, სანელებელი, ორი კვერცხის გული, ორი კვერცხის გათქვეფილი ცილა, კარგათ აურიეთ ერთმანეთში და გააკეთეთ რგვალ-რგვალი კატლეტები. ეგრე გაკეთებული კატლეტები ამოსვარეთ ფქვილში, დაალაგეთ ცხელ ერბოიან ტაფაზე და შესწვიეთ ორივე მხრით. როცა კატლეტები შეიწვას, დაასხით ცოტა ბულიონი, დაახურეთ თავი და დაშუშეთ. მირთმევის დროს მას წვენში მიუმატეთ ორი კოვზი სმეტანა და გადაავლეთ კატლეტებს.

მასალად საჭიროა:

- ხორცი—2 გირ.
- კვერცხი—2.
- ერბო - 2 კოვზი.
- ბულქი—1.

- ფქვილი—2 კოვზი.
- სმეტანა—2 კოვზი.
- მარილი, სანელებელი.
- ობრაზუში—2 ძირი.

ცერეპო—4 ძირი.

193. **ბიტკები.** მოამზადეთ ხორცი, როგორც კატლეტისთვის №191. გააკეთეთ რგვალ რგვალი კატლეტები, ამოსვარეთ ფქვილში, ჩაალაგეთ ცხელ ერბოიან ტაფაში და შესწვით ორივე მხარეს. მეორე ქურქელში კარგათ მოხრაკეთ ერბოში სამი თავი წმინდათ დაქრილი ხახვი, დაასხით ზედ ნახევარი ჩაის ჭიქა ძმარი და აადუღეთ. ასე მომზადებული ხახვი და ძმარი დაასხით შემწვარ ბიტკებს, დაუმატეთ ცოტა ბულიონი, დაახურეთ თავი და ნელ ცეცხლზე დაშუშეთ. ზოგი მირთმევის დროს ორ კოვზ სმეტანას უშვება ან ოთხ კოვზ გახეხილ პომიდორს.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—2 გირ.

კვერცხი—2.

ბულქი—1.

ონხახუში—2 ძირი.

ცერეცო—4 ძირი.

ხახვი—5 თავი.

ერბო—2 კოვზი.

მარილი და სანელებელი.

სმეტანა 2 კოვზი ან პომიდორი 4 კოვზი.

194. **რულეტი დაკეპილი ძროხის ხორცით.** მოამზადეთ ხორცი, როგორც კატლეტისთვის №191. შეარგვალეთ ბულქის მსგავსად, წაუსვით გარშემო კვერცხი, შემოაყარეთ დანაყილი სუხარი, დასდეთ ცხელ ერბოიან ლანგარზე და შესდგით ცხელ ფეჩში. როცა დაიბრაწება, დაასხით სამი ოთხი კოვზი ბულიონი ანუ წყალი, გადაავლეთ ზემოდან თავისივე წვენი, რომ ზედა პირი არ გაუხმეს. შესაწვავათ ერთი საათი დრო უნდა. მასთან მიართვით რაიმე საწებელი ანუ მწნილი.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—3 გირ.

ხახვი—2 თავი.

ბულქი—1.

ონხახუში—2 ძირი.

ცერეცო—4 ძირი.

ერბო—2 კოვზი

მარილი და სანელებელი.

195. რულეტი ბრინჯის სატენით. მოამზადეთ ხორცი, როგორც კატლეტისთვის №191. ხორცის ფიცარზე მოაყარეთ დანაყილი სუხარი, გააბრტყელეთ ზედ მომზადებული ხორცი ერთი თითის სისქეზე, დააყარეთ ზედ სატენი, გადმოუკეცეთ თავები, ფრთხილათ შეარგვალეთ ბულქის მსგავსად, წაუსვით კვერცხი, მოაყარეთ სუხარი, დასდეთ ცხელ ერბოიან ლანგარზე, შედგით ფეჩში და შეწვით, როგორც №194. სატენი ეგრე მზადდება: ნახევარი ჭიქა ბრინჯი ჩაყარეთ ადუღებულ მარილ წყალში, ორჯერ, სამჯერ წამოადულეთ, გადმოწურეთ საწურზე. ორი თავი ხახვი მოხრაკეთ ორ კოვზ ერბოში, მოხარშული ბრინჯიც შიგ ჩაყარეთ და მოხრაკეთ. შემდეგ ორი მაგრათ მოხარშული კვერცხი დაკეპეთ და ბრინჯში აურიეთ. ამით გატენეთ რულეტი.

მასალად საჭიროა:

რულეტისთვის, რაპ № 194 არის ნაჩვენები.

სატენისთვის: ნახევარი ჭიქა ბრინჯი, ხახვი —2 თავი. ერბო—2 კოვზი, კვერცხი—2.

196. რგვალი ქუფთა ანუ ტიფტილი. ორი გირვანქა ნახევარი რბილი ძროხის ხორცი დაქერით წვრილათ, მიუმატეთ ორი თავი ხახვი, ორი ძირი ოხრახუში, ორი ძირი ცერეკო და ყველა ერთად გაატარეთ ხორცის საფქვევში, შემდეგ მიუმატეთ ორი კვერცხი, აურიეთ ერთმანეთში, გააკეთეთ რგვალ რგვალი ქუფთები თითო ნიგვზის ტოლები, ამოსვარეთ ფქვილში, ჩასდეთ ცხელ ერბოიან ტაფაში და შეწვით, მეორე ქურჭელში მოხრაკეთ ერბოში სამი ოთხი თავი ხახვი, დააყარეთ შემწვარ ქუფთებს, დაასხით ცოტა ბულიონი, ორი სამი კოვზი გახეხილი პომიდორი, დაახურეთ თავი და მოშუშეთ.

მასალად საჭიროა:

ხორცი— $2\frac{1}{2}$ გირ.
 ხახვი - 5 თავი.
 პომიდორი—3 კოვზი.
 ოხრახუში—2 ძირი.

სერეცო—4 ძირი.
 ერბო—3 კოვზი.
 ფქვილი—2 კოვზი.
 კვერსი—2.

მარილი, სანელებელი

197. აფხვნილი ქუფთა. ორი გირვანქა ძროხის ხორცი, ორი ძირი ოხრახუში და ოთხი ძირი ცერეცო გაატარეთ ხორცის საფქვეავში. ორი თავი წმინდათ დაქრილი ხახვი მოხრაკეთ ორ კოვზ ერბოში, ჩაყარეთ შიგ დაფქვილი ხორცი, დააყარეთ მარილი, სანელებელი და მოხრაკეთ ხახვთან ერთად. თუ ერბო დააკლდეს, ერთი კოვზი კიდევ დაუმატეთ. ხშირათ ურიეთ რომ ქუფთა დაფხვნილი გამოვიდეს. როცა ხორცი შეიწვას, დაასხით ორი სამი კოვზი ბულიონი ანუ წყალი, წამოადულეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—2 გირ.
 ხახვი—2 თავი.
 ოხრახუში—2 ძირი.

სერეცო—4 ძირი.
 ერბო—3 კოვზი.
 მარილი, სანელებელი.

198 შამფურზე შემწვარი ქუფთა. ორი გირვანქა მსუქანი ხორცი გამოფქვით ანუ დანაყეთ, თან ორი თავი ხახვიც ჩააყოლეთ. შეკმაზეთ მარილით, სანელებლით, მიხაკით, დარიჩინით. შემდეგ აიღეთ სუფთა შამფური, დაისველეთ ხელი და შემოაკარით შამფურზე მომზადებული ხორცი სიგრძით ნახევარ არშინზე. შემოახვიეთ გარშემო მომსბო ძაფი, რომ ქუფთა ცეცხლში არ ჩავარდეს შეწვის დროს და შეწვით ნაკვერცხალზედ ტრიალით. როცა შეიწვეს, მოხსენით ძაფი, ქუფთა ჩასდეთ ქვაბში, დაახურეთ და მიდგით ნელ ცეცხლთან.

ამგვართვე შამფურზე შემოაკარით დანარჩენი უმი ხორცი და შეწვიოთ. ქუფთას მირთმევის დროს უნდა შეწვა.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—2 გირ.

ხახვი —2 თავი.

სანელებელი — $\frac{1}{4}$ ჩაის კოვზი.

მარილი—1 კოვზი.

დარიჩინი— $\frac{1}{2}$ ჩაის კოვზი.

მიხაკი— $\frac{1}{4}$ ჩაის კოვზი.

199 ზრახვი. სამი გირვანქა ძროხის ხორცი წმინდათ დაკეპეთ ანუ გაატარეთ ხორცის საფქვავეში, მიუმატეთ ორი ან სამი კვერცხი, მარილი ცოტა, სანელებელი, გააბრტყელეთ ხორცის ფიცარზე თხლად. მოხარშეთ მერვედი გირვანქა სოკო, წმინდათ დაკეპეთ, მიუმატეთ ორი თავი წმინდათ დაჭრილი და ერბოში მოხრაკული ხახვი, სამი კოვზი დანაყილი სუხარი. უყავით გემოზე მარილი, სანელებელი, აურიეთ კარგათ ერთმანეთში და დასდეთ გაბრტყელებულ ხორცზე. შემოუკეცეთ თავები, შეარგვალეთ, ჩასდეთ ერბოიან ტაფაში დაახურეთ თავი და ნელ ცეცხლზე შეწვიოთ. მირთმევის დროს გაჭერით რვა ნაჭრად, გადაავლეთ თავისივე ნაწვავი წვენი, თუ წვენი აღარ ქონდეს ცოტა ბულიონი. დაასხით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—3 გირ.

კვერცხი—3.

სოკო— $\frac{1}{8}$ გირ.

ხახვი—3 თავი.

სუხარი—3 კოვზი.

მარილი—1 კოვზი.

სანელებელი— $\frac{1}{4}$ კოვზი.

ერბო—2 კოვზი.

200. შნელკლოპსი. აიღეთ სამი გირვანქა ზემო სუკის ნაჭერი, დაჭერით თხელ ნაჭრებათ, უყავით მარილი, ამოსვართ ფქვილში და შესწვიოთ ერბოში ორივე მხარეზე, მოხრა-

კეთ ორ კოვზ ერბოში წმინდათ დაკეპილი ოთხი თავი ხახვი, დააყარეთ შემწვარ ხორცს, დაასხით ცოტა ბულიონი ანუ წყალი, დაახურეთ თავი და ნელ ცეცხლზე ადუღეთ. მირთმევის დროს წვეწვი ჩაუმატეთ ერთი ჭიქა სმეტანა,

მასალად საჭიროა:

ხორცი—3 გირ.

ხახვი—4 თავი.

მარილი, სანელბელი.

ფქვილი—2 კოვზი.

ერბო—2 კოვზი.

სმეტანა—1 ჭიქა.

201. დაბეგვილი კატლეტი ძროხის ხორცისა. სამი ოთხი გირვანქა ძროხის გვერდის ხორცი დაჭერით ისე, რომ თითო ნაჭერს თითო გვერდის ძვალი გამოუყვეს, დაბეგვით უყავით მარილი. სანელბელი, ამოავლეთ ფქვილში და შესწვით ერბოიან ტაფაში ორივე მხარეზე. ეს შემწვარი ხორცი ჩაალაგეთ ქვებში, დაასხით ნახევარი ჭიქა ღვინო, ჭიქა ნახევარი ბულიონი, დაახურეთ თავი და თავისივე ორთქლში ადუღეთ, მირთმევის წინ ჩაუმატეთ ორი სამი ლიმონის ნათალი უკურკოდ, დააყარეთ ხახვი ამრიგათ მომზადებული: ათი თორმეტი წვრილი ხახვი მოხარშეთ წყალში, გაფცქვენით, ჩაყარეთ ქვებში, დაასხით ბულიონი, უყავით ერთი კოვზი ერბო, დაახურეთ თავი და ნელ ცეცხლზე ადუღეთ.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—3 ან 4 გირ.

ხახვი წვრილი—ათი თავი,

ღვინო—ნახევარი ჭიქა.

ერბო—ორი კოვზი.

მარილი, სანელბელი.

ფქვილი—2 კოვზი.

202. ხბოს დაბეგვილი კატლეტები. სამი-ოთხი გირვანქა გვერდის საკატლეტე ხბოს ხორცი დაჭერით ისე, რომ თითო ნაჭერს თითო გვერდის ძვალი გაჰყვეს. ჩაფხიკეთ ძვლიდან ხორცი, დაბეგვით ორივე მხრიდან, მოაყარეთ მარილი და სანელბელი, ამოავლეთ თითო-თითო ნაჭერი

კვერცხში, ამოსვარეთ დანაყილ სუხარში და შეწვით ცხელ ტაფაზე ერბოში ორივე მხრით. მიაღრთვით მასთან რაიმე მწნილი ანუ შემწვარი კარტოფილი.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—სამი ან ოთხი გირ.		სუხარი—ოთხი კოვზი.
კვერცხი—ორი.		ერბო—ორი კოვზი.
მარილი და სანელებელი.		

203. **შემწვარი ხბოს ხორცი.** ხბოს უკანა ფეხის ნაჭერი გარეცხეთ, გაამშრალეთ, დააყარეთ მარილი, სამ-ოთხ ალაგს ჩაჩხვლიტეთ წვერიანი დანით და ჩასდეთ შიგ ნახევარ-ნახევარი კბილი ნიორი, შემოლუწყეთ ზედ ოთხი-ხუთი დაფნის ფოთოლი, ათი კაკალი ენგიბარი ანუ ბაჰარი, ორი თავი ალყათ დაჭრილი ხახვი, ორი სტაფილო, დასდეთ ტაფაზე, დაადეთ ზემოდან ერთი კოვზი ერბო და შედგით ფეხში შესაწვავათ. შეწვის დროს ხშირად უნდა მიხედვა, რომ არ ჩაიწვას ან არ გამოშრეს. თან მისი წვენი უნდა ასხათ ზემოდან. თუ წვენი არ ქონდეს, ბულიონი ან წყალი ასხით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—3 ან 4 გირ.		სტაფილო—2.
ხახვი—2 თავი.		დაფნის ფითოლი—4 ან 5.
ენგიბარი—10 კაკალი,		ერბო—1 კოვზი.
მარილი—1 კოვზი.		

204. **შნიცელი.** სამი გირვანქა ხბოს ხორცი დაჭერით წვრილ მოგრძო ნაჭრებათ, ამოსვარეთ ფქვილში ანუ ჯერ კვერცხში და მერე სუხარში. ორი თავი ხახვი წმინდათ დაჭრილი მოხრაკეთ ერთ კოვზ ერბოში, ჩასდეთ შიგ დაჭრილი

ხბოს ხორცი და შესწევით ჯერ დიდ ცეცხლზე, მერე ნელზე. გადმოიღეთ საინზე, დაადეთ ზემოდან სამი-ოთხი ნათალი კან-შემოცილებული ლიმონი, შემოუწყეთ გარშემო ერბოში შემწვარი კარტოფილი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| ხორცი—სამი გირ. | კვერცხი — ორი. |
| ფქვილი ან სუხარი—სამი კოვზი. | კარტოფილი—ერთი გირ. |
| ერბო—ორი კოვზი. | მარილი და სანელებელი. |

205. **შემწვარი ქუფთები ხბოს ხორცისა.** ორი გირვანჯა რბილი ხბოს ხორცი გარეცხეთ კარგათ, დაკეპეთ ანუ ხორცის საფქვავეში გაატარეთ, უყავით მარილი, სანელებელი, ცოტა დაფხეკილი ჯაოზი, ერთი ფრანგული ბულქის გული რძეში ან ბულიონში დამბალი და ორი კვერცხი. ეს ყოველივე კარგათ აურიეთ, გააკეთეთ დიდრონი ბრტყელი ქუფთები, ამოავლეთ კვერცხში და სუხარში და შეწვით ცხელ ერბოიან ტაფაში.

ორი გირვანჯა სტაფილო მოხარშეთ მარილ-წყალში, დაქვრით გრძელ-გრძელ ნაჭრებათ, ჩააწყეთ ტაფაში, დააყარეთ ნახევარი კოვზი ფქვილი, ჩასდეთ ნახევარი კოვზი კარაქი, ერთი ჭიქა ნაღები ანუ რძე, მოაყარეთ ორ-ორი ძირი დაკეპილი ოხრახუში და ცერეცო, აადუღეთ და მიართვით ქუფთებთან.

მასალად საჭიროა:

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| ხორცი—ორი გირ. | სტაფილო—ორი გირ. |
| კვერცხი—სამი. | სანელებელი და ჯაოზი სოტ-სოტ |
| ერბო—ორი კოვზი. | სუხარი—სამი კოვზი. |
| ოხრახუში, ცერეცო ორ-ორი ძირი | ფქვილი—ნახევარი კოვზი. |
| ბულქი — ერთი. | კარაქი—ერთი კოვზი. |
| მარილი—ერთი კოვზი, | რძე—ერთი ჭიქა. |

206. შემწვარი ცხვრის ხორცი. ცხვრის ბარკალი, ბე-
ქი, ანუ გვერდის ნაჭერი გარეცხეთ. თუ ბევრი ქონი ქონდეს,
მოაცილეთ, წაუსვით მარილი, სანელგებელი, დასდეთ ტაფაზე,
შემოუწყეთ ათი თორმეტი პომიდორი, ათი ქართული ბადრი-
ჯანი, ორი სამი თავი ალყათ დაჭრილი ხახვი, დაუდეთ
ხორცს ქვეშ ცოტა ერბო ან თავისივე ქონი, შედგით ფეჩში
და შეწვით. ასე მომზადებული ცხვრის ხორცი ფურნეში
შემწვარი უფრო გემრიელია.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—4 ან 5 გირ.
ერბო—1 კოვზი.
ხახვი—3 თავი.

პომიდორი 10 ან 12
ბადრიჯანი—10.
მარილი, სანელგებელი.

207. ცხვრის ხორცის ყაურმა. ორი გირვანქა რბილი
ცხვრის ხორცი დაჭერით წვრილ-წვრილ ნაჭრებათ, ჩადეთ
ქვაბში, დაასხით ერთი ჭიქა წყალი და ხარშეთ სანამ წყალს
დაიშრობდეს. ხარშვის დროს მოურიეთ, რომ ხორცი ძირზე
არ მიიწვას, ერთი გირვანქა ხახვი ალყათ დაჭერით. და-
აყარეთ მოხარშულ ხორცს, დაახურეთ თავი და მოხრაკეთ,
სანამ ხორცი გაწითლდებოდეს. თუ ხორცი მსუქანი არის, მა-
შინ ერბო არ უნდა, თუ ხორცი მსუქანი არ იქნება, ერთი
კოვზი ერბო ჩადევით. მოაყარეთ ერთი კოვზი მარილი, ათი
მარცვალი დანაყილა მიხაკი, ათი მარცვალი სანელგებელი და ნა-
ხევარი ჩაის კოვზი დარიჩინი. მოხრაკის დროს ხშირად ამო-
ურიეთ.

მასალად საჭიროა:

ხორცი— 2 გირ.
ხახვი—1 გირ.
ერბო—1 კოვზი.

სანელგებელი და მიხაკი ათ ათი
მარცვალი.
მარილი—1 კოვზი.

დარიჩინი ნახევარი კოვზი.

208. ხზოს ან ძროხის ხორცის ყაურმა. სუფიდან მონარჩენი მოხარშული ხორცი დაქერით წვრილად. მოხრაკეთ ერთ კოვზ ერბოში ერთი გირვანქა დაკეპილი ხახვი, ჩააყარეთ დაქრილი ხორცი, უყავით გემოზე მარილი, სანელებელი, მიხაკი, დარიჩინი, დაუმატეთ ერთი კოვზი ერბო და კარგათ მოხრაკეთ. ხანდახან ამოურიეთ.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—2 გირ.
ხახვი—1 გირ.

მარილი, სანელებელი.
მიხაკი, დარიჩინი.

ერბო—1 კოვზი.

209. ცხვრის, ძროხის ანუ ღორის ხორცის მწვადი. სამი გირვანქა ცხვრის, ძროხის ან ღორის გვერდი ანუ ბეჭი დაქერით ბრტყელ მომსხო ნაქრებათ, უყავით მარილი, სანელებელი, ააგეთ შამფურზე და შეწვით ნაკვერცხალზე. შეწვის დროს შამფური სულ უნდა ატრიალოთ ხელში, რომ მწვადს თავისივე წვენი არ დაეწრიტოს ნაცარში. მწვადი მირთმევის ათი წუთის წინ უნდა შეწვათ. თუ ვინცობაა მწვადი შემწვარი იყოს და მირთმევის დრო არ იყოს, მაშინ ეს შემწვარი მწვადი ჩააწყეთ ქვაბში, დაახურეთ თავი და მიდგით ცეცხლთან შორი ახლოს, რომ არც დაიწვას და არც გაცივდეს.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—3 გირ.

მარილი და სანელებელი.

210 ბასტურმა ძროხისა, ცხვრისა ანუ ღორისა. სამი გირვანქა რბილი ხორცი დაქერით ერთნაირ ნაქრებათ, გარეცხეთ, ჩასდეთ თიხის ჭურჭელში, დააყარეთ ერთი გირვან-

ქა ალყა ალყათ დაქრილი ხახვი, მოაყარეთ მარილი, სანელებელი, მოასხით ძმარი ისე, რომ დაფაროს, აურიეთ და ისე გააჩერეთ ერთი დღე. შემდეგ ააგეთ შამფურზე და შესწვით ნაკვერცხალზე შამფურის ტრიალით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—3 გირ.
ხახვი—1 გირ.

ძმარი—1 ჭიქა.
მარილი და სანელებელი.

211. სუკი შამფურზე შემწვარი. შინაგანი მთელი სუკი გარეცხეთ, მოაშორეთ რაც მეტი ძარღვები ქონდეს, ისევ მთელად სიგრძით წამოაგეთ შამფურზე, თავში და ბოლოში შემოახვიეთ მაგრათ კედის ძაფი, წაუსვით მარილი და ტრიალით შეწვით ნაკვერცხალზე. ორი ჩაის კოვზი მარილი გახსენით წყალში ღრმა საინზე და შეწვის დროს ფრთით წაუსვით სუკს. როგორც შეიწვას, მაშინვე მიართვით შამფურით. შამფურიდან მოგრძო, მოგრძო თხელ ნაჭრებათ უნდა დაქრათ. სუკი ძალიან არ უნდა შეწვათ ისე, რომ გამოზმეს. სუკი ცურიანი უნდა იყოს.

212. ლულა ქებაბი. ორი გირვანქა ცხვრის ხორცი, ორი თავი ხახვი, ნახევარი გირვანქა ცხვრის ღუმბა (თუ ხორცი კარგი მსუქანი არის, ღუმბა არ უნდა) და ერთი მუჭი შინდის ჩურჩა კარგათ დაკვებთ, უყავით ორი გათქვეფილი კვერცხი, მარილი და სანელებელი გემოზე. კარგათ ხელით აურიეთ. შემდეგ აიღეთ ხორცი ხელში და პატარ პატარა წვადებათ შემოაკარით შამფურზე და შესწვით ნაკვერცხალზე.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—2 გირ.
ქონი ნახევარი გირ.
ხახვი—2 თავი.

მარილი, სანელებელი.
შინდის ჩურჩა—1 ჭიქა
ან დანაყილი კოწახური.

213. მწვადი ბადრიჯანით. სამი გირვანქა ხორცი და-
ქერით ერთნაირ ნაჭრებათ. ექვსი შვიდი ქართული ბადრიჯა-
ნი დანით სიგრძეზე გასერეთ ისე, რომ ერთმანეთს არ მოშორ-
დეს, ჩააყარეთ შიგ ცოტა მარილი და სანელებელი, ჩაუდეთ
პატარ-პატარა ნაჭერი ქონი. რა ხორცისაც მწვადი არის, ქონიც
იმის უნდა იყოს. წამოაგეთ შამფურზე ერთი ნაჭერი ხორცი,
ერთი ბადრიჯანი. ამ რიგათ გაავსეთ შამფური და შესწვით
ტრიალით ნაკვერცხალზე.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—3 გირ.
ბადრიჯანი—6 ან 7

ქონი მეოთხედი გირ.
მარილი და სანელებელი.

214. ქაბაბი. ორი გირვანქა რბილი ხორცი წმინდათ დაკე-
პეთ, თან ჩააყოლებთ ერთი ჯამი დაჭრილი ხახვი. თუ მყავით
გნებათ, ერთი ჭიქა შინდის ჩურჩა გარეცხეთ და დაკებაში
აურიეთ ხორცს. ჩააყარეთ ათი მარცვალი პილპილი, ერთი
ჩაის კოვზი მარილი. გათქვიფეთ სამი კვერცხი და ეს დაკეპი-
ლი ხორცი შიგ აურიეთ. მერე აიღეთ პატარ-პატარა ეს
დაკეპილი ხორცი, დანით გაათხელეთ, ამოსვარეთ სუხარში
და შესწვით ცხელ ერბოიან ტაფაზე ორივე მხარეს. შემდეგ
ერბო გადაუწურეთ, ზედ ორი ჭიქა წყალი დაასხით, ადუღეთ
ათი წუთი და მერე მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—2 გირ.
შინდის ჩურჩა—1 ჭიქა.
ერბო—3 კოვზი.

ხახვი—1 გირ.
მარილი—1 კოვზი.
სანელებელი—10 მარცვალი.

სუხარი—3 კოვზი.

215. მწვადი ჩახოხბილი. ოთხი თავი წმინდათ დაქრილი ხახვი მოხრაკეთ ერთ კოვზ ერბოში, დაუმატეთ ერთი ჭიქა წყალი ან ბულოონი, ნახევარი ჭიქა ძმარი, შიგ ჩაალაგეთ შემწვარი მწვადი, დახურეთ თავი და დაშუშეთ ნელ ცეცხლზე.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—3 გირ.
ერბო—ერთი კოვზი.

ხახვი—1 გირ.
ძმარი ნახევარი ჭიქა.

216 შამფურზე შემწვარი ქათამი, იხვი ან ინდოური. ერთ მსუქან გაწმენდილ და გარეცხილ ქათამს წაუსვით მარილი, წამოაგეთ მთელად ხის შამფურზე, კისერი და ფეხები ძაფით მიუბით შამფურზე, რომ ქათამი არ დაცურდეს და ასე შეწვით ნელ ნაკვერცხალზე; შამფური სულ უნდა ატრიალოთ და ისე შეწვათ, რომ თავისივე წვენი ქათამს შერჩეს და ნაცარში არ ჩაიღვაროს.

217. შამფურზე შემწვარი წიწილები. გაწმენდილი და გარეცხილი წიწილები გაფატრეთ შუაზე ისე, რომ ერთმანეთს არ მოაშოროთ, წაუსვით მარილი, წამოაგეთ რკინის შამფურზე (თითო შამფურზე ორი ან სამი წიწილა დაეტევა) და შესწვით ნაკვერცხალზე შამფურის ტრიალით.

218. შამფურზე შემწვარი გოჭი. გაწმენდილი და გარეცხილი გოჭი თავიანათ დაამარილეთ. შემდეგ წამოაგეთ ხის შამფურზე სიგრძით. თავი და ფეხები მიაბით შამფურზე და სულ ტრიალით შეწვით ნაკვერცხალზე. შეწვით დროს ფრთით წაუსვით გოქს ორი კვერცხის გული გაქნილი ნახევარ ჭიქა წყალში. გოჭი რომ კარგათ დაიბრაწება და შეიწვება, მიართვით.

219. **მოხრაკული ქათამი გურულად.** მსუქანი ქათამი გარეცხეთ, დაჭერით ასო ასოთ, ჩაალაგეთ ქვაბში, დააყარეთ ექვსი მარცვალი დანაყილი მიხაკი, ათი მარცვალი სანელებელი, ერთი ჩაის კოვზი დარიჩინი, ერთი ჩაის კოვზი მარილი, ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი, ერთი თხილის ოდენა დანაყილი ყვითელი კოჭი, ორი თავი წმინდათ დაჭრილი ხახვი, ორ ორი ძირი ქინძი, ოხრახუში და ნახევარი ჭიქა ძმარი, დაახურეთ თავი და ადუღეთ ნელ ცეცხლზე. ხანდახან ამოურიეთ—არ მიგეწვათ, თავი კარგათ დახურული უნდა ქონდეს, რომ ორთქლი არ ამოუვიდეს.

მასალად საჭიროა:

ქათამი—1.
ნიგოზი—1 სტოლის კოვზი.
მიხაკი—6 მარც.
სანელებელი—10 მარ.
ხახვი—2 თავი.

დარიჩინი—1 ჩაის კოვზი.
მარილი—1 კოვზი.
ყვითელი კოჭი—1 თხილის ოდენა.
ძმარი - ნახევარი ჭიქა.
ქინძი, ოხრახუში--ორ ორი ძირი.

220 **მოხრაკული ქათამი მეორე ნაირად.** ერთი მსუქანი ქათამი დაჭერით ასო ასოთ. დიდრონი ასოები შუაზე გაჭერით, ჩაალაგეთ ქვაბში და უწყლოთ მოხრაკეთ თავისივე წვენში. ერთი მისხალი ზაფრანა და ნახევარი გირვანქა ნიგოზი ერთად დანაყეთ. გამოწურეთ ხელით ამ დანაყილ ნიგოზიდან ზეთი. ერთი სტოლის კოვზი გამოწურული ზეთი მოიკავეთ, დანარჩენი დაასხით ქათამს, ჩააყარეთ სამი თავი ალყა ალყათ დაჭრილი ხახვი და კარგათ მოხრაკეთ, რომ ქათამიც და ხახვიც შეწითლდეს. შემდეგ ჩააყარეთ ორი მისხალი დანაყილი ზეთ გამოხდილი ნიგოზი, დაასხით, ერთი ჭიქა ძმარი და ადუღეთ ნახევარი საათი. როცა მზათ იქნება, გადმოიღეთ ბლუღზე ასე მომზადებული ქათამი, მოასხით ზემოდან გამოხდილი ნიგოზის ზეთი და მიართვიეთ.

მასალად საკიროა:

ქათამი—1
 ნიგოზი ნახევარი გირ.
 ხაფრანა—1 მისხალი.
 ხახვი—3 თავი.

მიხაკი და დარიჩინი—2 მისხალი.
 ქინძი—4 ძირი.
 ნიორი—1 კბილი.
 ძმარი—1 ჭიქა.

მარილი და სანელებელი.

221 ჩახოხბილი ქათამი, იხვი ანუ სხვა ფრინველი.

გაწმენდილი და გარეცხილი ქათამი ანუ სხვა ფრინველი დაქერით ასო ასოთ. ორი გირვანქა ხახვი დაქერით წმინდათ, მოხრაკეთ ორ კოვზ ერბოში, ჩააყარეთ შიგ დაქრილი ქათამი და კარგათ ისიც მოხრაკეთ. თან ურიეთ—არ მოგეწვათ, შემდეგ დაასხით ერთი ჭიქა წყალი, დაახურეთ თავი, ჩააყარეთ ერთი კოვზი მარილი, ნახევარი კოვზი დარიჩინი, დაასხით ორი სამი კოვზი გახეხილი პომიდორი, დაახურეთ თავი და ნელ ცეცხლზე მოშუშეთ; როდესაც წვენი შეუსქელდება და ქათამი მოხარშული იქნება, მიართვით. ხშირად პომიდორს არც კი უშვრებინ,

მასალად საკიროა:

ქათამი—1.
 ხახვი—2 გირ.
 ერბო—2 კოვზი.

პომიდორი—3 კოვზი.
 მარილი—1 კოვზი.
 დარიჩინი—1 კოვზი.

222. ჩახოხბილი წიწილები. ორი ან სამი წიწილა გაწმენდილი და გარეცხილი დაქერით, თითო წიწილა ოთხ ან ექვს ნაქრათ. გირვანქა ნახევარი წმინდათ დაქრილი ხახვი მოშუშეთ ორ კოვზ ერბოში, ჩასდეთ შიგ დაქრილი წიწილები, დაახურეთ თავი—თავისივე ორთქლში მოშუშდება. შეაზავეთ გემოზე მარილით, დარიჩინით და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

წიწილები—ორი ან სამი.
ხახვი—გირვანქა ნახევარი.

ერბო—ორი კოვზი.
მარილი, დარიჩინი.

223. ჩახოხბილი წიწილები პომიდორით. ორი ან სამი გაწმენდილი და გარეცხილი წიწილები დაქერით ისე, რომ თითო წიწილა გაიქრას ოთხ ან ექვს ნაქრად. გირვანქა ნახევარი ხახვი წმინდათ დაქრილი მოხრაკეთ ორ კოვზ ერბოში, ჩასდეთ შიგ დაქრილი წიწილა და ისიც შიგ მოხრაკეთ. ათი პომიდორი გარეცხეთ, დაქერით წვრილად, ჩააყარეთ ქვაბში მოხრაკულ წიწილას, უყავით ერთი კოვზი მარილი, ნახევარი კოვზი დანაყილი დარიჩინი, დაახურეთ თავი და ნელ ცეცხლზე დაშუშეთ, სანამ წვენი შესქელდებოდეს. თუ ახალი პომიდორი არ იყოს, ორი ან სამი კოვზი პომიდორის პიურე უყავით.

მასალად საჭიროა:

წიწილები—2 ან 3.	მარილი—1 კოვ.	პომიდორი—10.
ხახვი—1 ¹ / ₂ გირ.	დარიჩინი—1 კოვ.	პომიდორის პიურე—3 კოვ.

224 შემწვარი ბატი ანუ იხვი შინდის ჩურჩით. ერთი გაწმენდილი და გარეცხილი იხვი ანუ ბატი ააგეთ შამფურზე. კისრით და ფეხით ძიებით ზედ და შეწვით ნაკვერცხალზე ტრიალით. შეწვის დროს ფრთით მარილ წყალი წაუსვით, სანამ კარგათ დაიბრაწებოდეს. ერთი გირვანქა შინდის ჩურჩა დაალბეთ თბილ წყალში. მოხრაკეთ ორ კოვზ ერბოში ერთი გირვანქა წმინდათ დაქრილი ხახვი, ჩასდეთ შიგ დამბალი და კარგათ გარეცხილი შინდის ჩურჩა და ისიც შიგ მოშუშეთ. დაასხით ზედ ერთი ჭიქა წყალი და წამოადუღეთ. შემწვარი ბატი ანუ იხვი დაქერით ასო ასოთ და ჩაალაგეთ ზემო მომზადებულ ჩურჩაში.

მასალად საჭიროა:

ბატი ანუ იხვი—1.
ხახვი —1 გირ.

შინდის ჩურჩა—1 გირ.
ერბო—2 კოვზი.

მარილი—1 კოვზი.

225. **ინდოური, ქათამი ანუ სხვა ფრინველი შემწვარი და ჩახოხბილი.** ინდოური, ქათამი ანუ სხვა ფრინველი შეწვით შამფურზე, ორი გირვანქა წმინდათ დაჭრილი ხახვი მოხრაკეთ, სანამ გაწითლდებოდეს, ნახევარ გირვანქა ერბოში; დაასხით ზედ ორი კიქა წყალი და წამოადუღეთ. შემწვარი ფრინველი დაჭერით ასო ასოთ და ჩაალაგეთ ამ მოხრაკულ ხახვში. ვისაც მჟავით ნებავეს, დაასხას ნახევარი კიქა მაშარაბი, კვაწარახი ან ძმარი.

მასალად საჭიროა:

ქათამი ან სხვა ფრინველი—1.
ხახვი - 2 გირ.

ერბო—ნახევარი გირ.
კვაწარახი ან ძმარი —ნახევარი კ.

მარილი—1 კოვზი.

226. **წიწილები და მტრედები ტაბაკად.** გაწმენდილი, დარეცხილი წიწილები გააპეთ შუაზე, ისე რომ ერთმანეთს არ მოაშოროთ, მოაყარეთ მარილი. ტაფაზე გააცხელეთ ორი კოვზი ერბო, დასდეთ ზედ გაფატრული წიწილა, დაადეთ მძიმე რამე, ან ქვა ან ავანგის ტარი, და შესწვით. ერთი მხარე რომ დაიბრაწოს, მეორეზე გადააბრუნეთ. თუ წიწილა პატარა არის, გაჭერით ორად; თუ მოზდილია, ოთხად. შემოაწყეთ გარშემო შემწვარი კარტოფილი და მიართვით.

227. **წიწილები პოლონურად.** გაწმენდილსა და გარეცხილ წიწილას ირგვლივ წაუსვით მარილი, ამოავლეთ გათქვე-

ფილ კვერცხში, ამოსვარეთ სუხარში და შესწევით ერბოიან ცხელ ტაფაზე.

მასალად საჭიროა:

წიწილები—2 ან 3
კვერცხი—2.

სუხარი—4 კოვ
მარილი—2 კოვ.

228. **ინდოურის საცივი გურულად.** ერთ მთელს ინდოურს გაწმენდილსა და გარეცხილს წაუსევით კარგათ მარილი, დასდეთ ლანგარზე, მოუსხით ცოტა წყალი და შეწევით ფეჩში. ინდოურის თავ ფეხი, კისერი და კუჭ—ღვიძლი მოხარშეთ ცალკე. ორი ჩაის ჭიქა ძმარი, სამი ჭიქა კუჭ—ღვიძლის ნახარში წვენი ერთად აადუღეთ, ჩაყარეთ შიგ კარგათ დანაყილი ნახევარი გირვანჯა ნიგოზი, ერთი თავი წმინდათ დაჭრილი ხახვი, ოთხი ძირი ქინძი და ერთი კბილი კარგათ დანაყილი ნიორი, ნახევარი ჩაის კოვზი დარიჩინი, მეოთხედი ჩაის კოვზი პილპილი, ხუთი მარცვალი დანაყილი მიხაკი და კიდევ წამოადუღეთ. დაჭერით ასო ასოთ შემწვარი ინდოური, ჩაალაგეთ საწვანეში, ზედ ცხელ ცხელი ზემოდ მომზადებული წვენი გადაავლეთ, დაახურეთ თავი და დადგით ცივ ალაგს. როდესაც გაცივდება, მიერთვით. ამ რიგათ გაკეთებული საცივი მეორე და მესამე დღეს უფრო გემრიელია.

მასალად საჭიროა:

ინდოური—1.
ძმარი—2 ჭიქა
ნიგოზი—ნახევარი გირვანჯა.
ქონდარი—2 ძირი.
ხახვი—1 თავი.

ნიორი—1 კბილი.
ქინძი—4 ძირი.
მარილი—1 კოვზი.
დარიჩინი—ნახევარი კოვზი.
სანელეპელი—10 მარც.

მიხაკი—5 მარც.

229. ინდოურის ან დედლის გარო იმერულათ. ინდოური ან დედალი გაწმინდეთ, გარეცხეთ, ააქერით ფრთები და კისერი, წაუსვით მარილი, დასდეთ ლანგარზე, დაასხით ლანგარზე ცოტა ერბო ან წყალი და შეწვით ფეჩში. თავ ფეხი, კისერი და კუჭ—ღვიძლი ჩასდეთ ქვაბში და მოხარშეთ. ნახევარი გირვანქა წმინდათ დანაყილი ნიგოზი, ექვსი ძირი ქინძი, ერთ კბილ ნიორთან ერთად დანაყილი, გახსენით ერთი ჭიქა ძმრით, დაუმატეთ ორი ჭიქა კუჭ—ღვიძლის ნახარში წვენი, ერთი თავი წმინდათ დაჭრილი ხახვი, ერთი კოვზი მარილი, ნახევარი ჩაის კოვზი დარიჩინი, ხუთი მარცვალი დანაყილი პილპილი და მიხაკი. ეს ყველა ერთად მოხარშეთ. გათქვიფეთ ცალკე საწვენეში ექვსი კვერცხის გული და ფრთხილათ, რომ არ აგეჭრათ, მორევით ჩაურიეთ მომზადებულ წვენში, მიდგით ცეცხლთან და კარგათ გააცხელეთ—არ აგიდუღდეთ, თორემ კვერცხი აიჭრება. მოხარშული კუჭ-ღვიძლი დაქერით წვრილ ნაჭრებათ და ჩასდეთ ამ წვენში, ინდოური კი ცალკე ბლუდით მიართვით შემწვარი და ასო-ასოთ დაჭრილი. თან მომზადებული გარო მიაყოლეთ.

მასალად საჭიროა:

ინდოური—ერთი.
ნიგოზი—ნახევარი გირ.
დარიჩინი—ნახევარი კოვზი.
ქინძი—ექვსი ძირი.
ნიორი—ერთი კბილი.

მიხაკი—ხუთი მარცვ.
ქონდარი—ორი ძირი.
ხახვი - ორი თავი.
სანელებელი—ათი მარცვ.

230. შემწვარი ქათამი ნიგოზის საწებლით. გაწმენდილ და გარეცხილ ქათამს ააქერით ფრთები და კისერი, წაუსვით მარილი და შეწვით ფეჩში ან შამფურზე. ფრთები, კისერი, თავ-ფეხი და კუჭ-ღვიძლი ცალკე მოხარშეთ. ნახევარი გირვანქა წმინდათ დანაყილი ნიგოზი, ექვსი ძირი ქინძი და ნახევარი

კბილი ნიორი ერთად დანაცეთ, გახსენით კუჭ-ღვიძლის ნახარშით, დაუმატეთ ერთი ჭიქა ბროწეულის გამონაწერი წვენი, შეაზავეთ მარილით, სანელებლით და მიართვით შემწვარ ქათამთან ერთად.

მასალად საჭიროა:

ქათამი—ერთი.
ნიგოზი—ნახევარი გირ.
ქინძი—ექვსი ძირი.

ნიორი—ნახევარი კბილი.
ბროწეულის წვენი—ერთი ჭიქა.
მარილი და სანელებელი.

231. იხვი გატენილი ბრინჯით და კუჭ-ღვიძლით.

მომზადდეთ გაწმენდილი და გარეცხილი იხვი. მოხარშეთ ცალკე ქვებში იხვის კუჭ-ღვიძლი, ჩაყარეთ ადუღებულ მარილ-წყალში გადარჩეული და კარგათ გარეცხილი ერთი ჭიქა ბრინჯი; სამჯერ ოთხჯერ რომ წამოდუღდეს, ბრინჯი გადმოყარეთ საწურზე და გადაავლეთ ცივი წყალი. სამი თავი წმინდათ დაჭრილი ხახვი მოხრაკეთ ერთ კოვზ ერბოში. მოხარშული კუჭ-ღვიძლი დაჭერით წვრილ-წვრილად და ისიც ხახვთან მოხრაკეთ. დაუმატეთ ორი კოვზი ერბო და ჩაყარეთ მასთან მოხარშული ბრინჯი, ისიც შიგ მოშუშეთ, უყავით მარილი, სანელებელი, მიხაკი და დარიჩინი. ზოგი ცოტა შექარსაც უშვრება; ასე მომზადებული სატენით გამოუვსეთ იხვს მუცელი, ამოუკერეთ პირი, რომ სატენი არ ვამოიფანტოს და ისე შეწვით ფეჩში ერბოიან ტაფაზე.

მასალად საჭიროა:

ქათამი ან იხვი—ერთი.
ერბო—სამი კოვზი.

ბრინჯი—ერთი ჭიქა.
ხახვი—ორი თავი.

მარილი და სანელებელი.

232. იხვი ანუ სხვა ფრინველი გატენილი შინდის

ჩურჩით. მზადდება ეგრეთვე, როგორც № 231, ოღონდ მოხარშულ კუქ-ღვიძლის მაგივრათ უშვრებიან თბილ წყალში დამბალ შინდის ჩურჩას.

233. ბატი შინდის ჩურჩით. გაწმენდილი და კარგა გარეცხილი ბატი დაქერით ასო-ასოთ, ჩაალაგეთ ქვაბში, დაასხით წყალი, რომ კარგათ დაფაროს, დადგით ცეცხლზე და ადუღეთ. ქაფი რომ მოხადოთ, შიგ ჩააყარეთ რვა თავი ალყათ დაქრილი ხახვი; სამჯერ რომ წამოდუღდეს, ჩაუმატეთ ნახევარი გირვანქა კარგათ გარეცხილი შინდის ჩურჩა. როდესაც ბატი კარგათ მოიხარშება, შეაზავეთ მარილით და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ბატი—ერთი.
ხახვი 8 თავი.

შინდის ჩურჩა—ნახევარი გირ.
მარილი—ერთი კოვზი.

234. ტოლმა ვენახის ფოთოლში გახვეული ძროხის ან ცხვრის ხორციდან მომზადებული. ორი გირვანქა ხორცი და ერთი გირვანქა ხახვი წმინდათ დაკეპეთ, მოაყარეთ სანელებელი, მარილი, ერთი კოვზი დაჩეჩქვილი ან ოდნავ მოხარშული ბრინჯი. გათქვიფეთ ოთხი კვერცხი და სულ ერთიან აურიეთ ხორცში. ვახის წვრილი და ჩვილი ფოთლები მდულარე წყალში ჩაყარეთ. წამოდუღდეს თუ არა, მაშინვე ამოიღეთ და გააცივეთ. შემდეგ მომზადებული ხორცი აიღეთ თითო კაკლის ოდენი. გახვიეთ თითო ფოთოლში და ჩაალაგეთ ქვაბში, დაასხით წყალი ისე, რომ ძლივს მოფაროს, დაახურეთ თავი და მოხარშეთ. უკეთუ ქუფთა მოხარშული იყოს და წვენი ბევრი ქონდეს, წვენი გადაუწურეთ, ზედ დაასხით ნახევარი ჭიქა ერბო და მოშუშეთ — არ ჩაიშალოს. ამოიღეთ შემდეგ ბლუღზე. ერთი ქოთანის მაწონი გაწურეთ სალ-

ფეთქში. დაალბეთ ერთი მისხალი ზაფრანა. ქუფთებს რომ გადმოიღებთ ბლუდზე, გადაავლეთ ზემოდან მაწონი, ბამბით დაწვეთეთ დამბალი ზაფრანა, მოაყარეთ ორი სტოლის კოვზი შაქარი და მიაართეთ.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—ორი გირ.
ხახვი—ერთი გირ.
ვაზის ფოთოლი—ორმოცდა ათი.
მარილი—ერთი კოვზი.
მაწონი—ერთი ჭიქა.

ზაფრანა—ნახევარი მისხალი.
სანელებელი—ათი მარს.
ბრინჯი—ერთი სტოლის კოვზი.
ერბო—ნახევარი ჭიქა.
კვერსხი—ოთხი.

235. **კომბოსტოს ტოლმა.** მოამზადეთ ხორცი, როგორც № 234. კომბოსტოს თავს შემოაჭერით გარედან ფოთლები; რომელი ფოთოლიც დიდი იყოს, შუაზე გაჭერით, ფოთლები მოწალეთ ადუღებულ მარილ-წყალში. გადმოიღეთ, გააცივეთ, აიღეთ თითო კაკლის ოდენა ხორცი, შეახვიეთ მოწალულ კომბოსტოს ფოთლებში, დასდეთ ტაფაზე ერთი კოვზი ერბო, ჩაალაგეთ შიგ მომზადებული ქუფთები, დაასხით ერთი ჭიქა წყალი, დახურეთ თავი და დაშუშეთ ნელ ცეცხლზე. როდესაც ქუფთები მოიხარშოს, გადმოიღეთ ბლუდზე, გადაავლეთ გაწურული მაწონი ან გახსენით ერთ სტოლის კოვზ მაშარაბში ორი გათქვეფილი კვერცხის გული და აურიეთ, მისივე წვენში; ან დანაყეთ ექვსი ძირი ქინძი, ნახევარი კბილი ნიორი, აურიეთ მისივე წვენში და გადაავლეთ.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—2 გირ.
ხახვი—1 გირ.
კვერსხი—4.
კომბოსტო—1 თავი.

მარილი, სანელებელი.
მაწონი ან მაშარაბი.
ბრინჯი—1 კოვზი.
ერბო—2 კოვზი.

ქინძი და ნიორი.

236. სოსანი ბადრიჯნის ტოლმა. მოამზადეთ ხორცი როგორც № 234. ათი, თორმეტი ბადრიჯანი წვერიანი დანით გამოფულრეთ, რომ კაკლები აღარ დაურჩეს, გათაღეთ, წააყარეთ ორი სტოლის კოვზი მარილი და გააჩერეთ თუთხმეტი წამი. მერე ამოიღეთ, გადაავლეთ ცივი წყალი და ფრთხილათ გაწურეთ, რომ ბადრიჯანი არ დაიმტვრეს. შემდეგ ეს გამოფულრული ბადრიჯანი გატენეთ მომზადებული ხორცით. გააცხელეთ ტაფაში ორი კოვზი ერბო, ჩაალაგეთ გატენილი ბადრიჯნები და შეწვით ყოველ მხარეზე, გააკეთეთ პომიდორის საწებელი № 84, გადაავლეთ ტაფაშივე შემწვარ ბადრიჯნებს, დაახურეთ თავი და ნელ ცეცხლზე მოშუშეთ. როდესაც ბადრიჯნები მოიხარშება, გადმოიღეთ ბლუდზე, გადაავლეთ თავისივე წვენი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—2 გირ.
ხახვი—3 თავი.
კვერსხი—4.
ბრინჯი—1 კოვზი.

მარილი—3 კოვზი.
სანელებელი მეოთხედი კოვზი.
ბადრიჯანი—10 ან 12.
ერბო—2 კოვზი.

პომიდორის საწებელი № 84

237. გატენილი პომიდორი. ათი თორმეტი დიდრონი მაგარი მწიფე პომიდორი გარეცხეთ, გამოუღეთ ვიწრო დანით თესლები. მოამზადეთ ხორცი, როგორც № 234; გატენეთ ამ ხორცით გამოფულრული პომიდორები, დაალაგეთ ტაფაზე, დაუღეთ ორი კოვზი ერბო და შეწვით. შემდეგ გადმოალაგეთ ქვაბში, დაასხით ერთი ჭიქა ბულიონი, დაახურეთ თავი და მოშუშეთ. ყური უგდეთ—არ ჩაიშალოს.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—2 გირ.
ხახვი—3 თავი.
კვერსხი—4.

ბრინჯი—1 კოვზი.
ერბო—2 კოვზი.
პომიდორი—10 ან 12

მარილი და სანელებელი გემოზე.

238. კომშის ტოლმა. რვა ან ათი კომში (ბია) დაქვრით თხლად რგვალ ნაჭრებათ, გული ამოაცალეთ, ჩაყარეთ ტაფაში, დაასხით ერთი ჭიქა წყალი, ერთი ჭიქა ერბო და ხარშეთ, სანამ წვეწვს შეიშრობდეს. შემდეგ ჩაყარეთ შიგ ერთი გირვანქა გარეცხილი ქიშმიში, ნახევარი გირვანქა გაფუცენილი ნუში, დაასხით ერთი ჭიქა თაფლი, ანუ ერთი ჭიქა დანაყილი შაქარი, უყავით ერთი ჩაის კოვზი მარილი და მოშუშეთ, სანამ კარგათ გაწითლდებოდეს. როდესაც მზათ იქნება, გადმოიღეთ ბლუღზე, გააცივეთ და ისე მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

კომში (ბია)—8 ან 10.
ერბო—1 ჭიქა.
ქიშმიში—1 გირ.

ნუში ნახევარი გირ.
შაქარი —1 ჭიქა.
მარილი—1 კოვზი.

239. გატენილი კვახი. ათს ან თორმეტ „კაბაჩკას“ გამოუღეთ წვრილს დანით გული, გათაღეთ, წაყარეთ ცოტა მარილი. ორი გირვანქა მსუქანი ხორცი და ორი თავი ხახვი, გამოფუქვით ან დაკეზეთ წმინდათ. აურიეთ ნახევარი ჭიქა ოდნავ მოხარშული ბრინჯი, უყავით მარილი, სანელებელი და ამით გამოტენეთ კაბაჩკები. გააცხელეთ ტაფაზე ნახევარი ჭიქა ერბო, ჩააწყეთ შიგ ეგ კაბაჩკები და შესწვით ყველა მხარეზე. შემდეგ დაასხით გახეხილი პომიდორი ან პომიდორის საწებელი № 84. ან არა და მოხრაკეთ სამი თავი წმინდათ დაჭრილი ხახვი, დაყარეთ შემწვარ კაბაჩკას, დაასხით ერთი ჭიქა ბულიონი ან, თუ ბულიონი არ იყოს, ნაღული წყალი, დაახურეთ თავი და ისე ადუღეთ ნელ ცეცხლზე. მირთმევის დროს გადმოიღეთ ბლუღზე, დაასხით ერთი ჭილა გაწურული მაწონი და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ზორსი—2 გირ.
ხახვი—3 თავი.
ბრინჯი—ნახევარი ჭიქა.
მარილი—სამი კოვზი.
სანელებელი სოტა.

კაბაჩკა—ათი ან თორმეტი.
ერბო—ორი კოვზი.
პომიდორი—ათი ან თორმეტი.
მაწონი—ერთი ქილა.

240. **ქართული ბადრიჯანის ბორანი.** ოცი სოსანი ბადრიჯანი გათაღეთ, დაჭერით სიგრძეზე თხელ თხელ ნაჭრებათ, წააყარეთ ორი სტოლის კოვზი მარილი და გააჩერეთ 10 ან 15 წამი. შემდეგ გადაავლეთ ცივი წყალი და გასწურეთ—წყალი არ შეყვეს. დაჭერით ალყა ალყა ერთი გირვანქა ხახვი, ჩაყარეთ მომზადებული ბადრიჯანი, დაასხით ნახევარი გირვანქა ერბო და მოშუშეთ. თან ურიეთ—არ მოწვას, თუ ერბო შეიშროს და ბადრიჯანს აკლდეს შეწვა, ერბო კიდევ დაუმატეთ. როდესაც კარგათ მოიხრაკოს, აურიეთ შიგ წმინდათ დაჭრილი ორ ორი ძირი პიტნა, ქინძი და შაშკლავი (რეპანი). ასე მომზადებული ბადრიჯანი გადმოიღეთ ერთ წყებათ ბლუდზე, დააწყეთ ზედ ასო ასოთ დაჭრილი ტაბაკათ შემწვარი ვარიები, ზემოდან ისევ ბადრიჯანი, გადაავლეთ ზედ ერთი ქილა გაწურული და წყალში სქლათ გახსნილი მაწონი, მოასხით ნახევარი მისხალი დამბალი ზაფრანა, მოაყარეთ ორი სტოლის კოვზი დანაყილი დარიჩინი არეული ოთხ სტოლის კოვზ შაქარში და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ბადრიჯანი—20.
მარილი—2 სტ. კოვზი.
ზაფრანა—ნახევარი მისხ.
პიტ. ქინ. და შაშკ. ორ ორი ძირი.

ერბო—ნახევარი გირვან.
ხახვი—1 გირ.
შაქარი—4 კოვზი.
წიწილები—2 ან 3.

მაწონი—1 ქილა.

241- ახალი ლობიოს ბოროანი. ორ გირვანქა ლობიოს მოამტვრიეთ თავი და ბოლოები თავის კლერტოებიანათ, და ტეხეთ სამათ ან ოთხად, გარეცხეთ ცივ წყალში, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით იმოდენა წყალი, რომ ლობიო დაფაროს და ადუღეთ. ლობიო რომ მოიხარშება, ჩაყარეთ შიგ წმინდათ დაკეპილი ერთი კონა ახალი ხახვი, ათი თორმეტი ძირი შაშ-კვლავი (რეჰანი), ექვსი ძირი ქონდარი, ექვსი ძირი ტარხუნა, ოთხი ძირი ოხრახუში, ექვსი ძირი ცერეცო, ორი ძირი ქინძი, ერთი კოვზი მირილი, ცოტა სანელებელი და დარიჩინი. ყველა ეს კარგათ ქაფქირით შიგვე ჩაკეპეთ, დაასხით ნახევარი გირვანქა ერბო და მოშუშეთ. შესწვით წიწილები. ტაბაკათ № 226. გაქვრით თითო წიწილა ექვს ან ოთხ ნაქრათ. გადმოიღეთ ბლუდზე ერთ წყებათ ერბოში მოშუშული ლობიო, ზედ დაალაგეთ შემწვარი წიწილები, ზემოდან ისევ ლობიო დააყარეთ ისე, რომ წიწილები მოფაროს. ერთი ქილა გაწურული მაწონი გახსენით სქლად წყალში. დაალბეთ ნახევარი მისხალი ზაფრანა. წყალში გახსნილი მაწონი გადაავლეთ ბლუდზე დალაგებულ ლობიოს, მოასხით ზედ ზაფრანა, მოაყარეთ ორი კოვზი დანაყილი დარიჩინი და ოთხი კოვზი დანაყილი შაქარი ერთად არეული და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ლობიო—2 გირ.
 ერბო—ნახევარი გირ.
 შაშკვლავი 12 ძირი
 ახალი ხახვი—1 კონა.
 ქონდარი—6 ძირი,
 ტარხუნა—6 ძირი.
 ოხრახუში—4 ძირი.

ცერეცო—6 ძირი
 ქინძი—2 ძირი.
 მირილი—1 კოვზი.
 სანელებელი—მეოთხედი კოვზი.
 დარიჩინი—ნახევარი კოვზი.
 წიწილები—2 ან 3.
 მაწონი—1 ქილა.

ზაფრანა—ნახევარი მისხალი.

242. ისპანახის ბორანი. ათი, თორმეტი კონა ისპანახი სუფთად დაარჩიეთ, გარეცხეთ. ადრულეთ ქვაბში წყალი, უყავით ერთი სტოლის კოვზი მარილი, ჩააყარეთ შიგ ისპანახი და მოხარშეთ. შემდეგ გადმოიღეთ, გააკვივეთ, კარგათ მუქში გასწურეთ და ასტამით დაკვებეთ. მოხრაკეთ ორ კოვზ ერბოში ოთხი თავი დაქრილი ხახვი, ჩასდეთ შიგ დაკვილი ისპანახი და ესეც შიგ მოშუშეთ. გათქვიფეთ ოთხი კვერცი, გადაავლეთ მოშუშულ ისპანახს და აურიეთ. გადმოიღეთ ბლუდზე ერთ წყებათ მომზადებული ისპანახი, შემდეგ ტაბაკათ № 226 შემწვარი წიწილა და სხვა როგორც ნათქვამია ლობიოს ბორანში № 241.

მასალად საჭიროა:

ისპანახი—10 ან 12 კონა
ხახვი—2 ან 3 თავი.
ერბო—ნახევარი ჭიქა

კვერცი—4.
მარილი—1 კოვზი.
მაწონი—1 ჭილა.

ზაფრანა ნახევარი მისხ.

243. ხბოს ან ძროხის შემწვარი ჭაჭები. ხუთი ექვსი ჭაჭა დაალბეთ წყალში ერთი საათით, შემოაცალეთ რაც მეტი ქონი და ტყავი ქონდეს, დაჭერით სიგრძეზე ბრტყელ ნაჭრებათ და დაალბეთ რძეში ნახევარი საათით. შემდეგ თითო ნაჭერი ამოავლეთ გათქვეფილ კვერცხში, მერე ფქვილში და შესწვით ცხელ ერბოიან ტაფაზე, სანამ კარგათ დაიბრაწებოდეს ორივე მხრით.

მასალად საჭიროა:

ჭაჭა—5 ან 6.
რძე—1 ჭიქა.
კვერცი—2

ფქვილი—2 კოვზი.
ერბო—2 კოვზი.
მარილი—1 კოვზი.

244. **ჭაჭები ჩაშუშული.** ხუთი ან ექვსი ჭაჭა დაალბეთ წყალში ერთი საათით, შემოაცალეთ რაც მეტი ქონი და ტყავი ქონდეს, დაჭერით სიგანით თხელ ნაჭრებათ. ერთი გირვანქა ხახვი დაჭერით წმინდათ, მოხრაკეთ ორ კოვზ ერბოში, ჩაყარეთ შიგ დაჭრილი ჭაჭა და ისიც მოხრაკეთ. თუ გაქვთ პომიდორი, მაშინ სამი ოთხი კოვზი გახეხილი პომიდორი დაასხით, ჩაყარეთ მარილი, სანელებელი, დახურეთ თავი და დაშუშეთ. თუ პომიდორი არ იქნეს, ნახევარი ჭიქა ძმარი და ერთი ჭიქა ბულიონი დაასხით და ხარშეთ სანამ ჭაჭა მოიხარშებოდეს და წვენი შესქელდებოდეს.

მასალად საჭიროა:

ჭაჭა—5 ან 6.
ხახვი—1 გირ.
ერბო—3 კოვზი.

მარილი, სანელებელი.
პომიდორი 3 კოვზი.
ძმარი—1 კოვზი.

245. **მოხარშული ტვინა.** ორი ტვინი დაალბეთ ერთი საათით ცივ წყალში, თხელი ტყავი შემოაძრეთ, კარგათ გარეცხეთ. შემდეგ მოხარშეთ ადუღებულ მარილ წყალში, გადმოიღეთ, მოაშორეთ რაც რამე კანი ქონდეს, კარგათ დანით დაკეპეთ, მოაყარეთ მარილი და სანელებელი გემოზე და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ტვინი—ორი.

მარილი—ერთი კოვზი.
სანელებელი—ათი მარცვალი.

246. **შემწვარი ტვინა.** მოხარშეთ ტვინი როგორც № 245 ამოიღეთ, დაჭერით ბრტყელ-ბრტყელ ნაჭრებათ, ამოავლეთ გათქვეფილ კვერცხში, ამოსვარეთ სუხარში და შესწვიეთ ორივე მხარეს გაცხელებულ ერბოიან ტაფაზე.

მასალად საჭიროა:

ტვინი —ორი.
კვერცხი—ორი.
სუხარი—ოთხი კოვზი.

ერბო—ორი კოვზი.
მარილი—ერთი კოვზი.
სანელებელი—ათი მარცვალი.

247. ტვინა ბრინჯათ. მოხარშეთ ტვინი როგორც № 245 და დაქერით წვრილ-წვრილ ნაქრებათ. მოხარშეთ მარილ წყალში ერთი ჭიქა ბრინჯი და აურიეთ ორ სტოლის კოვზ გახეხილ პომიდორში. ქვაბის თავსახურზე დასდეთ ცოტა ერბო, დააყარეთ მომზადებული ბრინჯი, შემოაყარეთ მოხარშული და დაქრილი ტვინი, დაადეთ პატარ-პატარა ნაქრებათ ერბო, მოაყარეთ ორი კოვზი გახეხილი ყველი, მერმეთ ისევ ბრინჯი, კიდევ ტვინი. ზემოდან მოასხით ორი კოვზი ერბო, მოაყარეთ ორი კოვზი გახეხილი ყველი და შედგით ფეხში. როცა ზემოდან დაიბრაწება, მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ტვინი—ორი.
ბრინჯი—ერთი ჭიქა.
პომიდორი—სამი კოვზი.

ყველი—ოთხი კოვზი.
ერბო სამი კოვზი.
მარილი, სანელებელი.

248 ხბოს ან ძროხის ღვიძლი შემწვარი. ორი გირვანქა ღვიძლი კარგათ გარეცხეთ, დაქერით მოგრძო ბრტყელ ნაქრებათ სისქით თითო თითის ოდენაზე, მოაყარეთ მარილი, ამოსვარეთ ფქვილში და შეწვით ორივე მხარეს ცხელ ერბოიან ტაფაზე. მიართვით შემწვარ კარტოფილით.

მასალად საჭიროა:

ღვიძლი—ორი გირ.
ფქვილი—სამი კოვზი.

ერბო—ორი კოვზი.
მარილი—ერთი კოვზი.

249. ხბოს ღვიძლი საწებლით. ორი გირვანქა ღვიძლი დაალბეთ ერთი საათით წყალში, გარეცხეთ, დაქერით თითის სისქეზე ბრტყელ ნაქრებათ, ამოსვარეთ ფქვილში და შესწვით ორივე მხარეზე ცხელ ერბოიან ტაფაზე. ერთი თავი ხახვი მოხრაკეთ ერთ კოვზ ერბოში, მიუმატეთ ერთი კოვზი ფქვილი და მოშუშეთ. დაასხით ზედ ერთი ჭიქა ბულიონი ნახევარი ჭიქა ღვინო, ორი სამი ნატეხი შაქარი,, ნახევარი ლიმონის წვენი ანუ პატარა ნატეხი ლიმონის სიმჟევე, კარგათ აურიეთ, გაატარეთ საცერში, გადაავლეთ შემწვარ ღვიძლს, რამდენჯერმე წამოადუღეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ღვიძლი—ორი გირ.
ერბო—სამი კოვზი.
ხახვი—ერთი თავი.

ფქვილი—ერთი კოვზი.
ღვინო—ნახევარი ჭიქა.
ლიმონი—ნახევარი.

მარილი.

250. შემწვარი ტყლიპი. ერთი ტყლიპი გარეცხეთ, მარილი წაუსვით წამოაგეთ შამფურზე და შესწვით ნაკვერცხალზე. დანაყეთ ექვსი ძირი ქინძი, გახსენით ერთ ჭიქა ძმარში. დაქერით თხელ ნაქრებათ შემწვარი ტყლიპი ჩაალაგეთ ქინძიან ძმარში და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ტყლიპი—ერთი.
ძმარი—ერთი ჭიქა.

ქინძი—ექვსი ძირი.
მარილი.

251. მოხარშული გოჭი თეთრი საწებელით. გოჭი გაწმინდეთ, გარეცხეთ, დაქერით ზომიერ ნაქრებათ, ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით ცივი წყალი, რომ მოფაროს და თავ-



დაუხურავათ აღუღეთ. ორ კოვზ ერბოში მოშუშეთ ორი კოვზი ფქვილი, გახსენით გოქის ნახარშ ბულიონით, დაასხით ერთი ჭიქა სმეტანა, ნახევარ ლიმონის წვენი, აღუღეთ, თანაც ურიეთ, გაატარეთ საცერში, მიუმატოს ვისაც სურს ათი გათლილი კარტოფილი. ჩაალაგეთ ამ საწებელში მოხარშული გოქი, ერთხელ კიდევ წამოაღუღეთ და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

გოქი—ერთი.
ერბო—ორი კოვზი,
ფქვილი—ორი კოვზი.

კარტოფილი—ათი.
ლიმონი—ნახევარი.
სმეტანა—ერთი ჭიქა.

მარილი—ორი კოვზი.

252. გოქი შემწვარი და გატენილი ბურღულის ქაშით გოქი გაწმინდეთ, გარეცხეთ, წაუსვიეთ მარილი. ერთი გირვანქა ბურღული (гребневая крупа) მოწვით ტაფაზე ნახევარ კოვზ ერბოში, სულ ურიეთ. გადაავლეთ მდუღარე წყალი. ათი წუთის შემდეგ ბურღული ჩაყარეთ ქვაბში, ჩაუდეთ ნახევარი კოვზი ერბო, დაასხით მდუღარე წყალი ისე, რომ სამი თითის დადებამდე მოფაროს, ჩააყარეთ ერთი კოვზი მარილი და კარგათ აურიეთ. ასე მომზადებული ქაშით გაუტენეთ გოქს მუცელი, ამოუკერეთ, დასდეთ ლანგარზე, წაუსვიეთ ერბო, შედგით ფეხში და შეწვიეთ. ხშირ ხშირათ აბრუნეთ—არ დაიწვას.

მასალად საჭიროა:

გოქი—ერთი.
ბურღული—ერთი გირ.

ერბო—სამი კოვზი.
მარილი—ორი კოვზი.

253. შემწვარი გოჭი გატენილი ჭყლინტი ყველით. გოჭი გაწმინდეთ, გარეცხეთ, წაუსვით მარილი. სამი წველა ახალი ყველი დაჭერით, აურიეთ სამი-ოთხი ძირი დაკეპილი პიტნა, ცოტა მარილი, და ამით გამოუტენეთ გოჭს მუცელი, ამოუკერეთ და შეწვით ან ფეჩში ან შამფურზე.

მასალად საჭიროა:

გოჭი—ერთი.

ყველი—სამი წველა.

პიტნა—სამი ძირი.

ერბო—ორი კოვზი.

მარილი—ორი კოვზი.

254. გოჭი გატენილი თავის შიგნეულით. გოჭი გაწმინდეთ, გარეცხეთ, წაუსვით მარილი. შიგნეული კარგათ გარეცხეთ. წელეები გადააბრუნეთ და ისე გარეცხეთ. შემდეგ ეს გარეცხილი შიგნეული მოხარშეთ, დაჭერით წვრილათ. ორი თავი ხახვი მოხრაკეთ ორ კოვზ ერბოში, ჩაყარეთ შიგ მოხარშული შიგნეული, მოაყარეთ წმინდათ დანაყილი ათი მარცვალი სანელებელი, ერთი კოვზი მარილი და კარგათ მოშუშეთ. ასე მომზადებული სატენით გატენეთ გოჭი, მუცელი ამოუკერეთ და შეწვით.

მასალად საჭიროა:

გოჭი—ერთი.

მისი შიგნეული.

ხახვი—ორი თავი.

ერბო—სამი კოვზი.

მარილი—ორი კოვზი.

სანელებელი—ათი მარც.

255. გოჭი გატენილი ბრინჯით. გოჭი გაწმინდეთ, გარეცხეთ, წაუსვით მარილი. მოხარშეთ მარილ-წყალში ერთი გირვანქა დარჩეული და გარეცხილი ბრინჯი (ბრინჯი სამჯერ, ოთხჯერ რომ წამოდუღდეს, მეტი არ უნდა). ორი თავი წმინდათ დაჭრილი ხახვი მოხრაკეთ ორ კოვზ ერბოში, ჩაყარეთ

შიგ მოხარშული ბრინჯი, დააყარეთ დანაყილი ნახევარი კოვზი დარიჩინი, ათი მარცვალი მიხაკი, ათი მარცვალი სანელებელი, ერთი კოვზი მარილი, ერთი კოვზი შაქარი, ერთი კოვზი ერბო მოშუშეთ და ამით გამოუტენეთ გოქს მუცელი. ამოუკერეთ და შესწვიით. კიდევ შეიძლება მოხარშულ ბრინჯთან ჩააყოლოთ გოქის კუჭ-ღვიძლი მოხარშული და წვრილად დაქრილი, ისიც შიგ მოხრაკეთ ხახვთან და ისე ბრინჯით და კუჭ-ღვიძლით გამოუტენეთ მუცელი გოქს.

მასალად საჭიროა:

გოქი—ერთი.
ბრინჯი—ერთი გირ.
ერბო—ოთხი კოვზი.
მარილი—ორი კოვზი.

სანელებელი—ათი მარს.
დარიჩინი—ნახევარი კოვზი.
მიხაკი—ათი მარს.
კუჭ-ღვიძლი.

256. ხბოს ჭაჭები კარტოფილით. ხბოს ორი ჭაჭა გარეცხეთ, მოხარშეთ, დაკეპეთ წვრილათ. მოხარშეთ ხუთი კარტოფილი, გახეხეთ დაკეპილი ჭაჭები და აურიეთ გახეხილ კარტოფილში, მიუმატეთ ერთი კვერცხი, ცოტა მარილი, სანელებელი და ერთი კოვზი ერბო. ტაფას გამოუსვით ერბო, შემოაყარეთ სუხარი, ჩასდეთ შიგ კარტოფილიანი ჭაჭები, მოაყარეთ ზემოდან დაფხეკილი ყველი, მოასხით ცოტა ერბო და შედგით ფეჩში; როცა დაიბრაწოს, მიართვით რაიმე საწებლით.

მასალად საჭიროა:

ჭაჭები—ორი.
კარტოფილი—ხუთი.
კვერცხი—ერთი.

ერბო—ორი კოვზი.
მარილი—ერთი კოვზი.
სანელებელი—ათი მარცვალი.

257. გატენილი წიწილები. გაწმინდეთ და გარეცხეთ

სამი წიწილა. მისი კუჭ-ღვიძლი ცალკე მოხარშეთ და დაქვრით წმინდათ. ორი კონა ახალი ხახვი, ორი კონა ცერეცო, ერთი კონა ტარხუნა, ერთი კონა ოხრახუში და ათი ძირი შაშკვლავი (რეხანი). წმინდათ დაკვებით და ჩასდეთ ტაფაში, დაასხით ორი კოვზი ერბო, ჩასდეთ წვრილად დაქრილი მოხარშული წიწილების კუჭ-ღვიძლი, დააყარეთ დანაყილი ერთი ჩაის კოვზი დარიჩინი, ათი მარცვალი მიხაკი, ნახევარი ჩაის კოვზი სანელებელი, ერთი კოვზი მარილი, აურიეთ და მოშუშეთ ნელ ცეცხლზე. ამ სატენით გამოავსეთ სამივე წიწილა, ამოკერეთ, რომ სატენი არ გამოცვინდეს. გატენილი წიწილები დასდეთ ერბოიან ტაფაზე, დაახურეთ თავი ტაფას ისე, რომ ორთქლი ამოდიოდეს და შეწვით. თუ ერბო დააკლდეს. კუჭ-ღვიძლის ნახარში წვენი მოუსხით.

მასალად საჭიროა:

- წიწილები—სამი.
- ახალი ხახვი—ორი კონა.
- მარილი—ორი კოვზი.
- ცერეცო—ორი კონა.
- ტარხუნა—ერთი კონა.
- ოხრახუში—ერთი კონა.

- სანელებელი—ათი მარცვალი.
- შაშკვლავი—ათი ძირი.
- ერბო—ოთხი კოვზი.
- დარიჩინი—ერთი კოვზი.
- მიხაკი ათი მარცვალი.



258. ჩაშუშული წიწილები ნიორით და ტარხუნით.

სამი გაწმენდილი და გარეცხილი წიწილა გაქვრით შუა-შუა, ჩაალაგეთ ქვაბში, ჩაუდეთ ორი კბილი ნიორი, ოთხი ძირი წმინდათ დაკვებილი ტარხუნა, ერთი კოვზი მარილი, ნახევარი ჩაის კოვზი სანელებელი, დაახურეთ თავი და ადუღეთ. ხანდისხან ამოურიეთ— არ მიგეწვათ. ნახევარ საათში მზათ იქნება.

მასალად საჭიროა:

წიწილები—სამი.
ნიორი—ორი კბილი.
ტარხუნა—ოთხი ძირი.

ერბო—ერთი კოვზი.
მარილი—ერთი კოვზი.
სანელებელი—ათი მარს.

259. **წიწილები ცერცვის სისირით (сЪ зеленымъ горо-
хомъ).** სამი წიწილა გაწმინდეთ, გარეცხეთ, დაქერით თი-
თო ოთხ ნაჭრად, ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით ცოტა წყალი, ჩა-
აყარეთ ერთი კოვზი მარილი, ხუთი ჭიქა მწვანე ცერცვის სი-
სირი, ერთი კოვზი ერბო და ხარშეთ, სანამ წიწილები მოი-
ხარშებოდეს. შემდეგ წიწილები ამოიღეთ. სისირთან ჩასდეთ
ორი-სამი ნატეხი შაქარი, ნახევარი კოვზი ფქვილი, ორ-ორი
ძირი წმინდათ დაკეპილი ოხრახუში და ცერცო, ნახევარი
ჭიქა ნალები ან რძე, დახურეთ თავი და ხარშეთ. ხუთი წამით
აღრე მირთმევეამდის ჩასდეთ შიგ მოხარშული წიწილები, ერთი
წამოადუღეთ და მიართვით თავისივე საწებლით.

მასალად საჭიროა:

წიწილები—სამი.
ცერცვის სისირი—ხუთი ჭიქა.
ერბო—ერთი კოვზი.
მარილი—ერთი კოვზი.
შაქარი სამი ან ოთხი ნატეხი.

ფქვილი—ნახევარი კოვზი.
ნალები ან რძე—ნახევარი ჭიქა.
ოხრახუში და ცერცო—ორ-ორი
ძირი.

260. **წიწილები თეთრი საწებლით** ერთი ქათამი
ანუ ორი წიწილა გაწმინდეთ, გარეცხეთ და მთელად ჩასდეთ
ქვაბში, დაასხით წყალი ისე, რომ მოფაროს და მოხარშეთ.
აღუღდეს თუ არა, მაშინვე ქაფი მოხადეთ. ჩასდეთ შიგ ორი
თავი გაწმენდილი ხახვი და ხარშეთ სანამ წიწილები მოიხარ-
შებოდეს, უყავით მარილი. აადუღეთ ხუთი ჩაის ჭიქა წყალი,
ჩაყარეთ შიგ ორი ჭიქა დარჩეული და გარეცხილი ბრინჯი,

ორი ჩაის კოვზი მარილი და ადუღეთ სანამ წყალი ჩაუშრებოდეს. როდესაც წყალს ჩაიშრობს, მიუმატეთ ორი კოვზი ერბო და კიდევ მოშუშეთ. შემდეგ ერთ კოვზ ერბოში მოშუშეთ ერთი კოვზი ფქვილი, გახსენით ორი ჭიქა ქათმის ბულიონით ან არა და რძით, კარგათ აურიეთ—კურკუშალი არ ქონდეს. ორი კვერცხის გული გათქვიფეთ, აურიეთ მორევით მომზადებულ საწებელში, უყავით ცოტა მარილი, სამი-ოთხი ნათალი უთესლო ლიმონი ანუ ერთი პატარა ნატეხი ლიმონის სიმყავე. მირთმევის დროს ამოიღეთ ბლუდზე მოხარშული ბრინჯი, შემოაუწყეთ ზემოდან მოხარშული ასო-ასოთ დაჭრილი ქათამი, გადაასხით მომზადებული საწებელი და ისე მიართვით. ქათმის ნახარშ წვენიში ჩაყარეთ ერთი მუქა ვერმიშელი ან ბრინჯი და სუფათ მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ქათამი—ერთი, ან წიწილები--ორი.
ბრინჯი--ორი ჭიქა.
ხაზვი--ორი თავი.
ერბო--სამი კოვზი.
ფქვილი--ერთი კოვზი.

კვერცხი--ორი.
ლიმონი--ნახევარი.
მარილი--ორი კოვზი.
ვერმიშელი ან ბრინჯი--ერთი მუქა

261. **წიწილები ყვავილოვან კომბოსტოთი.** სამი-ოთხი გაწმენდილი წიწილა ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით ცივი წყალი ისე, რომ მოფაროს. როდესაც ადუღდეს, ქაფი მოხადეთ, მიუმატეთ ერთი კოვზი ერბო, ერთი თავი შუაზე გაჭრილი ხაზვი, ერთი ძირი ოხრახუში, ორი კოვზი მარილი, ორი-სამი მარცვალი სანელებელი, დაახურეთ თავი და ადუღეთ. როდესაც ქათამი მოხარშება ამოიღეთ, წვენი გაწურეთ. გაწურულ წვენს მიუმატეთ ერთნახევარი ჭიქა ნალები, ერთი დანის პირი ჯაოზი, ერთი მუქი დანაყილი სუხარი და კარგათ დაადუღეთ. ცალკე ქურქელში მოხარშეთ მარილ-



წყალში და ნახევარ კოვზ ერბოში ორი მოზრდილი თავი ყვავილოვანი კომბოსტო დარჩეული და ნაწილ-ნაწილად დაყოფილი. მოხარშული წიწილები გადმოიღეთ ბლუდზე, შემოაუწყეთ გარშემო მოხარშული კომბოსტო, გადაასხით ზემოდან დადუღებული მისივე ბულიონი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

წიწილები—სამი.
ერბო—ორი კოვზი.
ხახვი—ერთი თავი.
ოხრახუში—ორი ძირი.
მარილი, სანელებელი.

ყვავილოვანი კომბოსტო — ორი თავი.
ნაღები—ერთი ჭიქა.
ჯაოზი—ერთი დანის პირი.

262. **ქათმის კატლეტი.** ქათამი გაწმინდეთ, გარეცხეთ, გამოჰკერით რაც რბილი ხორცი ქონდეს. ძვლებიდან ბულიონი მოხარშეთ. ხორცი დაკეპეთ წმინდათ ან გამოფქვით ხორცის საფქვავეში, აურიეთ, ერთი ფრანგული ბულქის გული დამბალი რძეში ან ნაღებში და ნახევარი კოვზი კარაქი, ხელახლად გამოფქვით, უყავით ერთი კოვზი მარილი, ცოტა ჯაოზი. გააკეთეთ კატლეტები, ამოსვარეთ დანაყილ სუხარში და შეწვით ცხელ ერბოიან ტაფაზე ორივე მხარეს. მიართვით შემწვარი კარტოფილით ან რაიმე საწებლით.

მასალად საჭიროა:

ქათამი—ერთი.
ბულქი—ერთი.
კარაქი—ერთი კოვზი.

სანელებელი, მარილი.
სუხარი—სამი კოვზი.
ჯაოზი ცოტა.

263. **ქათმის პუდინგი.** გაწმინდეთ და გარეცხეთ ორი ქათამი, შემოაცალეთ რაც რბილი ხორცი ექნება. ძვლების და თავფეხის ბულიონი ანუ რაიმე სუფთა მოხარშეთ. რამ-

დენიც რბილი ხორცი იყოს იმდენი რძეში დამბალი თეთრი პური მიუმატეთ, გამოფქვით ხორცის საფქვავეში, კარგათ და-
ზილეთ, უყავით ერთი კოვზი მარილი, ცოტა ჯაოზი და სა-
ნელეზელი, ექვსი კვერცხის გული, მეოთხედი გირვანქა კარაქი,
გათქვიფეთ ექვსი კვერცხის ცილა და აურიეთ ნელ-ნელა მომ-
ზადებულ ხორცში. აიღეთ მომცრო ქვაბი, შემოაუსვით შიგ-
ნიდან ერბო, შემოაყარეთ სუხარი. ჩასდეთ შიგ ხორცი, და-
ახურეთ კარგათ თავი, რომ ორთქლი არ ამოუვიდეს. აიღეთ
მეორე უფრო მოზრდილი ქვაბი, ისეთი რომ მომცრო ქვაბი
შიგ ჩაეტიოს, ჩაასხით შავ წყალი, დაუდეთ ბსკერზე თხელი
ანგურის ნატეხი ან რამე რკინის ნატეხი, ჩასდეთ შიგ ხორ-
ციანი თავდახურული ქვაბი, აპასაც კარგათ დახურეთ თავი
რომ ორთქლი არ ამოუვიდეს და აღუღეთ დიდ ცეცხლზე
ნახევარი ან ერთი საათი. მომცრო ქვაბი ხორცით სულსავსე
არ უნდა იყოს, რადგანაც ხარშვის დროს პუდინგი ცოტას
აიწევს. მოზრდილ ქვაბში წყალი იმოდენი უნდა იყოს, რომ
მომცრო ქვაბს ცოტათი უწევდეს თავამდინ. ერთი საათის
შემდეგ გადმოიღეთ პუდინგი ქვაბიდან, გადაასხით ზემოდან
პომიდორის საწებელი № 84 ანუ სხვა რომელიმე და
მიართვით. ხორცის ჩადება ქვაბის მაგივრათ შეიძლება კიდევ
ქელეს ფორმაში ოღონდ თავი კი უნდა დაახუროთ.

მასალად საჭიროა:

ქათამი—ორი.
ბულქი -- ერთი.
რძე—ერთი ჭიქა.
კვერცხი—ექვსი.

მარილი—ერთი კოვზი.
სანელეზელი—ათი მარ.
ჯაოზი ცოტა.
ერბო—ერთი კოვზი.

სუხარი — ერთი კოვზი.

264. ხზოს ან ძროხის ენა მოხარშული. ერთ მოზრდილ
ენას ანუ ორს პატარას მოაჭერით უკან რაც მეტი ხორცი ექ-

მნეს. მოწალეთ ადუღებულ წყალში: და კარგათ გაფხიკეთ. ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით ბლომათ წყალი, ჩაუდეთ ერთი თავი ხახვი, ორი ძირი ოხრახუში, ორი სტაფილო, ერთი პასტერნაკი და ხარშეთ სანამ მოიხარშებოდეს. შემდეგ უყავით მარილი, ტყავი გადააძრეთ დაქერით თხელ ნაქრებათ და მიაართვით რაიმე საწებლით ან კარტოფილის პიურეთი.

მასალად საჭიროა:

ენა—ერთი ან ორი.
ხახვი—ერთი თავი.
ოხრახუში—ორი ძირი.

სტაფილო—ორი.
პასტერნაკი—ერთი.
მარილი - ორი კოვზი.

265. ენა იტალიანურად. მოხარშეთ ენა როგორც № 264. დაქერით ბრტყელ ნაქრებათ, დაალაგეთ ერთ წყებათ ტაფაზე, მოაყარეთ ბლომათ გახეხილი ყველი, შემდეგ ისევ ენა, ზემოდან გახეხილი ყველი სანახევროდ არეული სუხარში, გადაასხით ზემოდან ერბო და შედგით ფეჩში დაიბრაწოს. ამასთან მიაართვით ამდაგვარი საწებელი: მოშუშეთ სანამ გამუქდებოდეს ერთი კოვზი ფქვილი ერთ კოვზ ერბოში, გახსენით ენის ნახარშ ბულიონში მიუმატეთ ნახევარი ლიმონის წვენი ანუ ერთი პატარა ნატეხი ლიმონის სიმკავე, ცოტა შაქარი. მოურიეთ და ადუღეთ.

მასალად საჭიროა:

ენა—ერთი.
ხახვი—ორი თავი.
სტაფილო - ორი.
ოხრახუში—ორი.
პასტერნაკი—ერთი.

ყველი—ხუთი კოვზი.
სუხარი—ორი კოვზი.
ერბო—ერთი კოვზი.
ფქვილი—ერთი კოვზი.
ლიმონი—ნახევარი.

266. შემწვარი ხბოს ფეხები. გაწმენდილი, გასუფთავებული ხბოს ფეხები ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით ბლომათ წყა-

ლი და მოხარშეთ კარგათ, რომ ფეხები კარგად ჩაიხარშოს და ძვლები ადვილათ ძვრებოდეს. შემდეგ თითო ფეხი გაქერით სიგძეზე ორათ, გამოაცალეთ დიდრონი ძვლები, სათითაოდ ამოავლეთ ორ გათქვეფილ კვერცხში, ამოსვარეთ სუხარში და შეწვით ცხელ ერბოიან ტაფაზე ორივე მხარეს, მიართვით შემწვარ კარტოფილით ან რაიმე სხვა საწებლით.

მასალად საჭიროა:

ფეხები — ექვსი.
კვერცხი — ორი.

სუხარი — ოთხი კოვზი.
ერბო — ორი კოვზი.

მარილი — ორი კოვზი.

267. მუჟუყი ღორის ფეხების. ღორის გასუფთავებული ფეხები, თავი, ენა და ჭაქები ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით ბლომით წყალი და მოხარშეთ კარგათ. ფეხები რომ მოიხარშოს მარილი მაშინ უყავით. სამ ქიქა ძმარში ჩაყარეთ ათი დაფნის ფოთოლი, ოცი მარცვალი ენგიბარი. ათი მარცვალი სანელბელი, სამი ქიქა ფეხების ნახარში ბულიონი, თუ მარილი აკლდეს დაუმატეთ. ეს ყოველივე ორჯერ, სამჯერ წამოადუღეთ. მოხარშული ფეხები გაქერით შუა შუა სიგრძით, ჩაალაგეთ თიხის ჭურჭელში. ღორის თავი დაქერით, დიდრონი ძვლები გამოაცალეთ ხორცი, ყურები და ენა ჩაალაგეთ ფეხებთან. ერთად, დაასხით ცხელ-ცხელი ადუღებული წვენი, დაახურეთ თავი და დადგით ცივ ალაგს. მეორე დღეს მზათ იქნება და მიართვით. ასე მომზადებული მუჟუყი ორ კვირასაც გაძლებს. ფეხები ისე უნდა იყოს მოხარშული რომ ძვლები ადვილათ შორდებოდეს.

მასალად საჭიროა:

ფეხები — რვა.
თავი — ერთი.
ძმარი — სამი ქიქა.
დაფნის ფოთოლი — ათი.

ენგიბარი — ოცი მარცვალი.
სანელბელი — ათი მარცვალი.
მარილი — სამი კოვზი.

268. ხოლოდცი. (заливное изъ телячихъ ножекъ).

გაწმინდეთ კარგათ ოთხი ხბოს ფეხები, ჩაალაგეთ ქვაბში, დაასხით ბლომათ წყალი და ხარშეთ დიდხანს რომ ფეხები კარგათ ჩაიხარშოს. ფეხები რომ მოიხარშოს მარილი ჩააყარეთ. მოხარშულ ფეხებიდან ძვლები გამოარჩიეთ და წვრილად დაჭერით. ცალ-ცალკე მოხარშეთ ორი-სამი თავი სტაფილო ერთი თავი ქარხალი. ისინიც წვრილათ ან ვარსკვლავ მაგვართ დაჭერით, დაკვებთ ორი მაგრა მოხარშული კვერცხი. ყველა ერთად აურ დაურით და ჩაყარეთ გენებოთ წყობიერთათ თუ არა ერთიან ფორმაში. სამი-ოთხი ჭიქა ფეხების ნახარში ბულიონი კვერცხის ცილით დაწმინდეთ, გადაწურეთ, ჩაურით შიგ ორი კოვზი თეთრი ძმარი ერთი წამოადუღეთ და ცხლათვე დაასხით ფორმაში ჩალაგებულ ფეხებზე. როდესაც კარგად გაცივდება ფორმა ერთი წუთით აღუღებულ წყალში ჩადგით, დააფარეთ ზემოდან რგვალი ბლუდი, თავდაღმა გადმოატრიალეთ. ფორმიდან მთლად გადმოვარდება ხოლოდცი და მიართვით. ამასთანავე მიართვით ძმრიანი ხარდალი № 85 ანუ მდოგვი (горчица) № 93.

მასალად საჭიროა:

ფეხები—ოთხი.
სტაფილო სამი თავი.
ქარხალი—ერთი.

კვერცხი—ორი.
ძმარი—სამი კოვზი.
მარილი—სამი კოვზი.

269. ძეხვა ანუ კუპატი ათი გირვანქა ძროხის მსუქანი ხორცი აიღეთ, გამოაცალეთ რაც რბილი ქონდეს. ძვლებს დაასხით წყალი ბლომათ და კარგათ მოხარშეთ. გამონაჭერ რბილ ხორცს მიუმატეთ ნახევარი გირვანქა ქონი, ხუთი თავი ხახვი და გამოფქვიეთ ხორცის საფქვევში ორჯერ. გამოფქვილი ხორცი დასდეთ გობზე დააყარეთ მუჭით მარილი,

დანაყოლი ოცა მარცვალი სანელებელი, 20 მარცვალი ენ-
გიბარი, ათი მარცვალი მიხაკი, ერთი ჩაის კოვზი დარიჩინი,
კარგათ ხელით დაზილეთ თან ძვლების ნახარში გაგრილებული
წვენი ასხით რომ ხორცი შერბილებული იყოს. შემოაკარით
შამფურზე პატარა ქუფთა, შესწვით ნაკვერცხალზე და გაშინ-
ჯეთ. თუ აკლდეს მარილი, სანელებელი, ან რაიმე სხვა მა-
სალა დაუმატეთ. ხორცი კარგი შეკმაზული უნდა იყოს. მა-
სალები კარგათ აჩნდეს. გარეცხილი და გამხმარი ძროხის
წელი დააღებთ თბილ წყალში ათი წუთით, გარეცხეთ. შემ-
დეგ აიღეთ პატარა განიერ ძირიანი ძაბრი, წამოაცვით ზედ
წელი, ძაბრში ჩასდეთ ხორცი და გატენეთ წელი ნახევარ
არშინის ოდენზე, მოჭერით, ხელმეორეთ წამოაცვით წელი
და კიდევ ეგრეთვე გატენეთ. სანამ ხორცი გამოგელევიდეთ.
მერმეთ ეს გატენილი კუპატები თითო თითოდ წვერი წვერ-
ზე მიუდევით და ისე მორგვალეებულათ შეუკარით თავები.
აქა იქა ნემსით ჩასჩხვლიტეთ, წამოაცვით ჭოკზე და
დაკიდეთ ჰაერზე. სამი ოთხი დღის მერმეთ, როცა
შეჰკნება კუპატები ჩამოიღეთ თითო თითოდ დაბეგვით,
გადააბით ბაწრით წყვილ-წყვილად, დაალაგეთ ფიცარ-
ზე. დაადეთ ზემოდან მეორე ფიცარი დაალაგეთ მძიმე
რამე და ისე დასტოვეთ მთელი დამე რომ კუპატები კარგი
დაჯორვილი გამოვიდეს. მეორე დღეს ხელ-მეორეთ დაჰკიდებთ
ჰაერზე და გაახმობთ. როცა კუპატი გახმება გადააძვრეთ ტყა-
ვი და უმათ მიირთვით. თუ ხორცი საკმაოთ მსუქანი არ
იქმნა კუპატი რომ გახმება მაგარი დარჩება, თუ ხორცი კარ-
გი მსუქანი იქმნა, კუპატი რბილი იქნება. კუპატის გატენის
დროს ხელი უნდა დაისველოთ და ისე გატენოთ უფრო
ადვილათ გაიტენება.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—10 გირ.
მარილი—1 მუჭი.
ხახვი—5 თავი.
სანელბელი—20 მარც.

ენგიბარი—20 მარც.
წელი—7 არშინი
მიხაკი—10 მარც.
დარიჩინი—1 კოვზი.

270. ბროწეულიანი კუპატება. მოამზადეთ ხორცი როგორც № 269. დაკაკლეთ ხუთი ბროწეული, აურიეთ მომზადებულ ხორცში და შემდეგ ისე გატენეთ წელი როგორც № 269 ჰაერზე გაჰკიდეთ. მეორე დღეს ჩამოიღეთ, შესწვით და მიაართვით. ბროწეულიანი კუპატები საზამთროთ არ შეინახება და არც დაბეგვა სჭირია ისე ახლათ უნდა შესწვათ და შექამოთ.

მასალად საჭიროა:

ის რაპ № 269 ოღონდ მიუმატეთ 5 ბროწეული.

271. კუპატები ძროხას და ღორის ხორცის ერთად. მზადდება ისე როგორც № 269 ოღონდ ნახევარ ღორის ხორცს უშვრებიან და ნახევარ ძროხისას. საზამთროდ არც ასეთ კუპატებს ინახვენ.

272. ვენეციური ძევხვები. (Вѣнскія сосиски). ხუთი გირვანქა მქლე ღორის ხორცი და ხუთი გირვანქა მსუქანი ძროხის ხორცი, ორი გირვანქა ქონი გამოფქვით ხორცის საფქვავში. დანარჩენ ძარღვებით და ძველებით მოხარშეთ ბულიონი ნახევარ გირვანქა ხახვით. როდესაც ბულიონი მზათ იქნება გააცივეთ. ორი-სამი ჭიქა ბულიონი დაახით გამოფქვილ ხორცს, მიუმატეთ დანაყილი ორი მისხალი ენგიბარი, მისხალ ნახევარი სანელბელი, ერთი მუჭა მარილი, სამი მისხალი მაიორანი (მცენარეა) კარგათ ხელით აურიეთ და გატენეთ

ლორის წელი ამ მომზადებულ ხორციტ. წელს თავი შეუკარით და სამ-სამ ვერშოკის ოდენზე მოუჭირეთ ძაფი გატენილ წელს, გადაკიდეთ მშრალ ალაგას. როდესაც ცოტა შექცებაკივ ალაგს შეინახეთ. როდესაც გენებოთ მისი ხმარება მირთმევის თუთხმეტი წამის წინ ჩაყარეთ მდულარეში ათი წუთით და მიართვით. თან მიატანეთ მდოგვი (ГОРЧИЦА), ხარდალი (ХРЪНЪ) კარტოფილის პიურე ანუ მყავე კომბოსტო.

მასალად საჭიროა:

ლორის ხორცი—ხუთი გირ.
ძროხის ხორცი—ხუთი გირ.
ხახვი—ნახევარი გირ.
ენგიბარი—ორი მარცვალი.

სანელებელი--1 ნახევარი მისხალი.
მაიორანი—სამი მისხალი.
მარილი—ერთი მუჭა.
წელი—შვიდი არშინი.

273. ჩვეულებრივი ძეხვები. დაკვებთ წმინდათ ორი გირვანქა ხბოს ხორცი, ერთი გირვანქა ძროხის, ერთი გირვანქა ლორის ხორცი, ნახევარი გირვანქა ქონი მომსხოთ დაკვებლი, უყავით მარილი, მიუმატეთ დანაყილი სანელებელი და ათი მარცვალი დაუნაყავი, დაასხით ორი ჭიქა ხორცის ნახარში ბულიონი და გააკეთეთ ძეხვები როგორც № 272. შეწვით ერბოში ახალი ანუ მყავე დაკვებლი კომბოსტო მოხრაკეთ ერბოში ორთავ დაკვებლ ხახვთან ერთად, მოაყარეთ ერთი კოვზი ფქვილი, ცოტა შაქარი, ერთი ჭიქა ბულიონი, ჩაალაგეთ შიგ შემწვარი ძეხვები ერთი ორი წამოადულეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ხბოს ხორცი—ორი გირ.
ძროხის ხორცი—ერთი გირ.
ლორის ხორცი—ერთი გირ.

ქონი—ნახევარი გირ.
სანელებელი—ოცი მარცვალი.
წელი—ხუთი არშინი.

მარილი—ერთი მუჭი.

274. დამარილებული ძროხის ხორცი ანუ აპუხტი. აიღეთ ერთი სუკი მთლად ანუ ბარკლიდან ააჭერთ მთლად ერთ ვერშოკის სისქეზე ხორცი. გარშემო შამოაჭერთ მეტი ხორცები, რომ ბარკლის შეხედულება მიეცეს, წააყარეთ ბლომათ ორივე გვერდზე მარილი, დასდეთ გობზე და შეინახეთ ცივ ალაგს ექვსი დღე. ორი სამი დღის მერმე გადააბრუნეთ. მეშვიდე დღეს ხორცს წყალი გადაავლეთ და დაკიდეთ ჰაერზე. როცა ცოტა შექცნება დაბეგვით ქვით და ისევ გაკიდეთ სანამ სულ არ გამოშრეს. შემდეგ მოთაღეთ თხელ-თხელი ნათლები სიგანით და უმათ მიირთვიეთ გნებას შესწავათ და ისე მიირთმევთ.

მასალად საჭიროა:

ხორცი—შვიდი ან რვა გირ. | მარილი—სამი გირ.

275. აპუხტი და კუპატის ყაურმა. დათაღეთ თხელ ნათალებათ ორი კუპატი და იმდენივე აპუხტი. სამი თავი წმინდათ დაკეპილი ხახვი მოხრაკეთ ერთ კოვზ ერბოში, ჩააყარეთ შიგ დათლილი კუპატი და აპუხტი, ესეც მოხრაკეთ. გათქვიფეთ რვა კვერციხი, მოასხით გათქვეფილ კუპატს და აპუხტს და შეწვიეთ. ისევ ტაფითვე მიართვიეთ. თუ კუპატი და აპუხტი მაგარი იყოს მაშინ, ჯერ ცოტათი მოხარშეთ და მერმეთ ხახვში მოხრაკეთ.

მასალად საჭიროა:

კუპატი—ორი. | ხახვი—სამი თავი.
 აპუხტი—ნახევარი გირ. | ერბო—ორი კოვზი.
 კვერციხი—რვა.

276. გოჭის დამარილება. მოზრდილი გოჭი გაწმინდეთ, დაჭერთ ასო ასოთ. გამოვა რვა კარგი ნაჭერი, ოთხი ბარკა-

ლი, ოთხივე გვერდების ნაქრები. სათითაოდ გარეცხეთ და გაფხიკეთ. თითო ნაქერს ბლომათ წაუსვით მარილი ცოტა გვარჯილა დასდეთ გობზე. ასე დაამზადეთ ყველა ნაქერი ერთ წყებათ რომ დაალაგოთ გობზე დამარილებული ნაქრები, მოაყარეთ ზედ თითო მუჭი დაჩეჩქვილი ენგიბარი, სანელებელი და დაფნის ფოთოლი. მერმე ისევ მარილ წასმული გოქის ნაქრები, კიდევ თითო მუჭი ენგიბარი, სანელებელი და დაფნის ფოთოლი და შეინახეთ ისე ერთი კვირა. ორი სამი დღის შემდეგ გადააბრუნეთ. ერთი კვირის მერმე მოაბით ბაწარი და გაკიდეთ ქოკით აივანზე სამი კვირის მერმეთ ჩამოიღეთ და შეინახეთ გრილ ალაგს. გოქის დასამარილებელ მარილში აურიეთ ორი მუჭა გვარჯილა. ამით დამარილებულ გოქს სიწითლე მიეცემა.

მასალად საჭიროა:

გოქი—ერთი.
მარილი—სამი გირ.
დაფნის ფოთოლი—ოცი.

ენგიბარი—ორმოცი.
სანელებელი—ორმოცი.
გვარჯილა—ორი მუჭა.

277. **ღორის ღორი.** კარგათ გასუფთავებულ და გარეცხილ ღორს საღორე ბარკლები და მხრები ააქერით. აიღეთ თითო საღორე ნაქერი, წაუსვით ბლომათ ყოველ მხრივ მარილი და დასდეთ თაბახზე ანუ ბოჭკაში. კიდევ შემდეგინაქერი ასე მოიმზადეთ, სანამ ყველა ნაქერს ასე არ დაამარილებ. შემდეგ ბოჭკას ან თაბახს ფიცარი დააფარეთ და მ'იმე რამე დაადეთ. ოთხ დღეს ასე ელაგოს, მეხუთე დღეს გადააბრუნეთ და კიდევ ოთხი დღე გააჩერეთ. შემდეგ გაჰკიდეთ გარეთ დილიდან საღამომდინ. რომ გაშრეს საღამოზე შეჰკიდეთ იმისთანა სახლში საცა ცეცხლი ენთოს, რომ ბოლში გამოვიდეს ღორი. როდესაც ღორი გამოვა და მოხარშვა გესურვებთ აი-

ღებთ თითო ნაქერს, ჩასდებთ ქვაბში, დაასხამთ წყალს ისე რომ დაფაროს და მოხარშავთ. თუ ლორი მლაშე იყოს ორჯერ რომ წამოდუღდება ის წყალი გადაღვარეთ და ხელ მეორეთ დაასხით იმდენივე ცივი წყალი თუ არა და ლორი წინა ღლით თბილ წყალში დააღებთ.

მასალად საჭიროა:

ლორი—ერთი.

მარილი—ოთხი გირ.

278. **ლორის ლორი გვარჯალით.** ლორი კარგათ გაწმინდეთ, გარეცხეთ, ააქერით ბარკლები, მხრები ლორათ. აიღეთ სამი წილი მარილი და ერთი წილი დანაყილი გვარჯილა, აურიეთ ერთმანეთში და თითო თითოდ ბარკალს ბლომით მოაყარეთ და ჩაალაგეთ ბოჭკაში. როდესაც ყველა ნაქერი ასე დაამზადოთ დააფარეთ ფიცარი, დააღეთ მძიმე ქვა. ერთი კვირა ისე იყოს. მეშვიდე დღეს გადააბრუნეთ და მეორე კვირე მეორე მხარზე ეწყოს შემდეგ ამოალაგეთ, გარეცხეთ და გაჰკიდეთ ჰაერზე სანამ გაშრებოდეს. როდესაც გაშრება, შემოახვიეთ თითო თითოდ უბრალო ქაღალდი და კოპლში დაკიდეთ რომ გაიბოლოს და კარგათ გამოვიდეს, თუ მოხარშვა გენებოთ წინა ღლით თბილ წყალში დააღებთ. მეორე დღეს ის წყალი გადაღვარეთ, სხვა წყალი დაასხით და ხარშეთ. თუ შემწვარი გენებოთ გააკეთეთ დაბალი ხარახის ფქვილის ცომი, შემოახვიეთ სულ ერთიანებ ლორს და შესწვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ლორი —ერთი.

გვარჯილა—ერთი გირ.

მარილი—სამი გირ.

279. ქათმის, ბატის, ინდოურის და ჯიხვის ლორი ანუ შაშხი. ქათამი, ბატი ანუ რაიმე სხვა ფრინველი გაასუფთავეთ, გარეცხეთ, გაჭერით შუაზე ისე, რომ ერთმანეთს არ მოშორდეს. დაყარეთ ორივე მხარეზე ბლომათ მარილი და ჩაალაგეთ გობში ან ბოქკაში. ორი დღის შემდეგ გადააბრუნეთ და კიდევ ორი დღე გააჩერეთ. შემდეგ ამოიღეთ, გარეცხეთ და დაჰკიდეთ ჰაერზე. როდესაც გახმება, მზათ იქნება. თუ გენებოთ, ჩასდეთ ქვაბში შაშხი, დაასხით ბლომათ წყალი და მოხარშეთ. თუ მარილიანი იყოს, წყალი გამოუცვალეთ ან წინა დღით თბილ წყალში დაალბეთ.

მახალად საჭიროა:

ქათამი ანუ სხვა ფრინველი და მარილი — ერთი გირ.

280. ძროხის ანუ ლორის ენის ლორი. ძროხის ანუ ლორის ენა კარგათ გარეცხეთ და მოაშორეთ, თუ რამე მეტი ხორცი ქონდეს. ცხელ წყალში მოწალეთ და კარგათ გაფხიკეთ წაუსვით მუჭით გვარჯილაში არეული მარილი, გააჩერეთ ისე ოთხი დღე და შემდეგ გაჰკიდეთ ჰაერზე. როცა გაშრება, კომლიან ალაგს დაჰკიდეთ, რომ გაიბოლოს. როდესაც ლორათ გამოვა, დათაღეთ და მიართვით — ამას მოხარშვა არ უნდა.

თ ე გ ზ ე უ ლ ი.

281. თევზეულების შენიშვნა. ყველაზე გემრიელი არის ცოცხალი ახლად დაჭერილი თევზი. თუ გნებათ გაიგოთ, თევზი ახალია თუ არა, ლაყუჩები უნდა გაუშინჯოთ. თუ ლაყუჩები წითელია, თევზი ახალია, თუ ჩამუქებულია

თევზი ძველია და არ ვარგა სახმარებლად. თევზი წყალში უნდა ჩასდნოთ და ისე გადააცილოთ ქაცვები. ქაცვებს რომ გაართმევთ თევზს, მუცელი უნდა გაუსეროთ სიგრძეზე და გამოშიგნოთ. ნალველი არ გაუხეთქოთ შიგ, თორემ თევზი გამწარდება და აღარ ივარგებს სახმარებლათ, თუ თევზი ძალიან ახალი არ იქმნა, ლაყუჩებსაც გამოართმევინ. თევზს მოხარშვა ან შეწვა თუთხმეტი წამი ეყოფა. თევზი ყოველთვის კარგი მოხარშული და შემწვარი უნდა იყოს, თორემ ისე უგემურიც იქნება და მასყინარიც.

282 თევზის მოხარშვა საერთოდ. თევზს ქაცვები უნდა გააცილოთ, გამოშიგნოთ და ბევრჯერ გარეცხოთ სუფთად. თევზი თუ სქელია, უნდა დაქრათ ნაქრებათ და ისე მოხარშოთ. წვრილ თევზს ხარშვენ მთელ მთელად საგანგებო თევზის მოსახარშ მოგრძო ქვაბში. ადუღებენ მაგარ მარილ წყალს და ადუღებულში ჩაყრიან თევზს. თევზი პირველად დიდ ცეცხლზე ადუღეთ, შემდეგ უფრო ნელ ცეცხლზე გადმოდგით და ისე მოხარშეთ. თევზი საერთოდ თავ დაუხურავად იხარშება. როდესაც თევზი მოიხარშება ფრთხილათ ქაფქირით უნდა ამოიღოთ, დაალაგოთ ბლუდზე, შემოუწყოთ მოხარშული კარტოფილი ანუ გადაასხათ რაიმე საწებელი. ხარშვაში რომ თევზს თვალის კაკალი გაუთეთრდება და გადმოუვარდება, მაშინ თევზი მოხარშული არის.

283. თევზის სუფი საერთოდ. თევზს ქაცვები გააცილეთ, გამოშიგნეთ, კარგათ გარეცხეთ, ჩაყარეთ ადუღებულ მარილ წყალში და ხარშეთ სანამ ხორცი ადვილათ მოშორდებოდეს ძვალს. შემდეგ თევზი ამოიღეთ. მის წვენი

ჩასდეთ ორი თავი ხახვი, ორი ძირი ოხრახუში, ორი სტაფილო, სამი ოთხი დაფნის ფოთოლი, თუთხმეტი მარცვალი ენგიბარი და სანელებელი და ადუღეთ თავ დახურული საათ ნახევარი. როდესაც მწვანილეულობა მოიხარშება, გასწურეთ სხვა ქურქელში. ბულიონის დასაწმენდათ ერთი ჭიქა თევზის ნახარშ გაგრილებულ წვენიში გახსენით ორი კოვზი ხიზილალა, აურიეთ დანარჩენ ბულიონში, ადუღეთ ნელ ცეცხლზე, სანამ ბულიონი კარგათ არ დაიწმინდოს. შემდეგ გასწურეთ სუფთა ტილოში. თუ წვენი კიდევ არ იყოს, კარგი სუფთა ნახევარი ჭიქა ცივი წყალი ჩაასხით წვეთობით ჩააწვეთეთ ლიმონის წვენი, და ხელახლად გასწურეთ. რაც თევზი ახალია, მით წვენიც უფრო სუფთა გამოვა. ხარშვის დროს წყალი ადუღდება თუ არა, მაშინვე ქაფი მოხადეთ.

მასალად საჭიროა:

თევზი—ორი გირ.
ხახვი—ორი თავი.
ოხრახუში—ორი ძირი.
სტაფილო—ორი.

მარილი—ორი კოვზი.
დაფნის ფოთოლი—სამი.
ენგიბარი—თუთხმეტი მარც.
ხიზილალა—ორი კოვზი.

სანელებელი—ათი.

285. თევზის წვენი (ტარალნას) (уха изъ стерлядей)

სამი ოთხი გირვანქა ტარალანა გაწმინდეთ, გარეცხეთ და დაუმარილებლათ ჩასდეთ ადუღებულ მწვანილებიან ბულიონში. როდესაც მოიხარშება, ამოიღეთ, დაქერით ნაქერ ნაქრათ და ჩაალაგეთ საწვინეში. მის ნახარშ წვენიში ჩაუმატეთ ერთი ჭიქა თეთრი ღვინო, ცოტა დაკეპილი ოხრახუში, დაასხით თევზს და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ტარალანა თევზი—3 ან 4 გირ.
ოხრახუში—სამი ძირი,
სტაფილო—ორი.
პასტერნაკი—ერთი.

ხახვი—ორი
დაფნის ფოთოლი—ოთხი.
ღვინო—ერთი ჭიქა.
მარილი—ორი კოვზი.

286. თევზის სუფი პიურე. გააკეთეთ რაიმე თევზის ბულიონი, როგორც № 281. ბულიონში ნახარში თევზი და მწვანელები გახეხეთ ცხრილზე, მიუმატეთ ოთხი თავი შემწვარი და გახეხილი ხახვი. თუ გენებოთ, რომ სუფი უფრო სქელი იყოს, მიუმატეთ ნახევარი ჭიქა მოხარშული და გახეხილი კარტოფილი.

მასალად საჭიროა:

თევზი—ორი გირ.
ოხრახუში—3 ძირი.
სტაფილო—ორი.

პასტერნაკი—ერთი.
ხახვი—ოთხი თავი.
კარტოფილი—ხუთი თავი.

მარილი—ორი კოვზი.

287. მუავე სუფი თართისა (СОЛЯНКА ИЗЪ БЪЛУГИ). ორი გირვანქა თართი კარგათ გაასუფთავეთ, გარეცხეთ, მოაშორეთ ძელები და დაჭერით ოთხ კუთხ ნაჭრებათ. გირვანქა ნახევარი კომბოსტო დაჭერით და მოხრაკეთ ქვაბში ერთ კოვზ ერბოთი, დაასხით წყალი, ჩასდეთ რგვალად დაჭრილი ერთი სტაფილო, დაკეპილი ოხრახუში და ორი თავი ხახვი და დაჭრილი თევზი. კარგათ ადუღეთ. როდესაც თევზი მოიხარშება, ამოუკიდეთ ერთი კოვზი ფქვილი, ერთი კოვზი კაპორცი, მარილი და სანელებელი.

მასალად საჭიროა:

თართი—ორი გირ.
კომბოსტო—1 ნახევარი გირ.
ერბო—ერთი კოვზი.

სტაფილო—ერთი.
ხახვი—ორი თავი
ოხრახუში—ერთი ძირი.

მარილი და სანელებელი.

288. თევზის შეწვა ჩვეულებრივით. თევზს დანით შემოაცილეთ რაც ქაცვები ქონდეს, გამოშიგნეთ, კარგათ გარეცხეთ, წააყარეთ მარილი შიგნიდან და გარედან და გააჩე-

რეთ ნახევარ საათს. შემდეგ დასდეთ ცხელ ერბოიან ან ზეთიან ტაფაზე და შესწვით ორივე მხარეს. ზოგი თევზი დამარილების მერმე ფქვილში ან სუხარში უნდა ამოსვაროთ და ისე შესწვათ. თუ თევზი სამარხვოდ გნებავთ, ერბოს მაგივრათ ზეთი უყავით და ისე შესწვით.

მასალად საჭიროა:

თევზი—ორი გირ.

ფქვილი ან სუხ.—ოთხი კოვზი

მარილი—ორი კოვზი.

ერბო ან ზეთი—ორი კოვზი

289. **თართი მოხარშული** (Бѣлуга разварная). გაწმინდეთ სამი გირვანქა თართი, გარეცხეთ. ააღულეთ ქვაბში მარილ-წყალი, ჩასდეთ შიგ ორი ძირი ოხრაბუში, ორი თავი ხახვი, სამი დაფნის ფოთოლი, ათი მარცვალი ენგიბარი, ჩასდეთ შიგ თევზი და მოხარშეთ. როცა თევზი მზათ იქნება, ამოიღეთ, გააცივეთ, დაჭერით, ბრტყელ ნაჭრებათ თითო თითის სისქეზე, შემოუწყეთ მოხარშული კარტოფილი, მიართვით მასთან ხარდალი (ХРѢНЪ) ძმრით ანუ რამე საწებლით.

მასალად საჭიროა:

თართი—სამი გირ.

ოხრაბუში—ორი ძირი.

ხახვი—ორი თავი.

დაფნის ფოთოლი—სამი.

ენგიბარი—ათი მარცვალი.

მარილი—ორი კოვზი.

კარტოფილი—ერთი გირვანქა ან რამე საწებელი.

290. **თართი შემწვარი**. (Бѣлуга жареная). სამი გირვანქა თართი გასწმინდეთ, გამოშიგნეთ, გარეცხეთ, გაჭერით სიგრძით შუაზე. გააცხელეთ ტაფაზე ორი კოვზი ერბო, დასდეთ ზედ თევზი, დაასხით ზემოდან ტაფაზედვე ნამყოფი ერბო, შესდგით ცხელ ფეჩში და შესწვით. შემდეგ მიუსხით ქიქა ნახევარი გაწურული მყავე კიტრის წვენი. მიუწყეთ

სხვა და სხვა მწნილი; კიტრი, სოკო, ქვიშა,, ორი თავი შემწვარი ხახვი, დაასხით ზემოდან ერთი კოვზი ერბო, დაახურეთ თავი და შესდგით ფეხში. მერე თევზი დაქერით, დასდეთ ბლუდზე, შემოაუწყეთ ტათაზედვე ნამყოფი მწნილი, დაასხით თავისივე წვენი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

თართი—სამი გირ.
ერბო—სამი კოვზი.
კიტრის წვენი— $1\frac{1}{2}$ ჭიქა.
კიტრი—ორი.

სოკო— $\frac{1}{2}$ ჭიქა
ქვიშა— $\frac{1}{2}$ ჭიქა.
ხახვი—ორი თავი.
მარილი.

291. **თართი თეთრი ღვინით.** (ВЪЛУГА СЪ БЪЛЫМЪ ВИНОМЪ). სამი გირვანქა თართი კარგათ გაწმინდეთ და გარეცხეთ, დაქერით თითო თითის სისქეზე. ჩაალაგეთ ქვაბში, დაასხით თეთრი ღვინო იმდენი, რომ ნახევრათ მოფაროს, ჩადეთ ერთი კოვზი ერბო, მთელი ლიმონი ნაჭრებათ დაქრილი და კურკა გამოღებული, დაახურეთ ქვაბს თავი და ადუღეთ თუთხმეტი წამი. შემდეგ გადმოიღეთ ბლუდზე და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

თართი—სამი გირ.
ღვინო—ორი ჭიქა.

ერბო—ერთი კოვზი.
ლიმონი—ერთი.

მარილი—ორი კოვზი.

292. **დამარილებული თართი.** ათი გირვანქა თართი გაწმინდეთ, დაქერით ნაჭრებათ, გამოაცალეთ დიდი შუა ძვალი. ხუთ ბოთლ ძმარში ჩაყარეთ მერვედი გირვანქა დაუნაყავი სანელებელი, ხუთი თავი ნიორი, ათი დაფნის ფოთოლი, ათი ძირი ტარხუნა, ათი ძირი ქონდარი, ორი მუჭი მარილი. ჩაალაგეთ შიგ თევზი და მოხარშეთ. როდესაც თევ-



ზი მზათ იქნება, გააცივებთ, ჩაალაგებთ ქილაში, დაასხით თავისივე ძმარი, დაადებთ ზემოდან მისი მწვანელები და ერთი პატარა ქვა, რომ თევზი არ ამოცურდეს, მოუყარით თავი და შეინახეთ.

მასალად საჭიროა:

თევზი—ათი გირ.
მარილი—ორი მუჭი.
სანელებელი— $\frac{1}{8}$ გირ.

ენგიბარი— $\frac{1}{8}$ გირ.
დაფნის—ფოთოლი ათი.
ძმარი—ხუთი ბოთლი.

293. **ტაბაკა თევზი (Камбала) მოხარშული ბერძნულათ.** ტაბაკა თევზი გაწმინდეთ, გარეცხეთ, დაქერით ნაჭრებათ, დაამარილეთ. დაკეპეთ ორი თავი ხახვი, ექვსი კბილი ნიორი და მოხრაკეთ ორ კოვზ პროვანსის ზეთში. ჩასდებთ სამი წვრილად დაჭრილი. თესლებ გამოღებულ პომიდორი, სამი მეოთხედი გირვანქა წმინდათ დაკეპილი ისპანახი მჭაუნა და მოხრაკეთ კარგათ. შემდეგ ჩააყარეთ დაკეპილი სამ სამი ძირი ცერეცო და ოხრახუში, ცოტა მარილი, სანელებელი, დაასხით სამი ქიქა ცივი წყალი, დაახურეთ თავი და ერთი წამოადუღეთ. დაჭრილი თევზი ჩაალაგეთ ამ წვენში; თუ არ დაფაროს, დაუმატეთ იმდენი ცხელი წყალი, რომ თევზი დაფაროს და ადუღეთ სანამ თევზი მოიხარშებოდეს. როცა თევზი მზათ იქნება, ღრმა ბლუდზე ამოალაგეთ, დაასხით თავისივე წვენი და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

თევზი—2 გირ.
ხახვი—2 თავი.
პომიდორი—2.
ნიორი—6 კბილი

ზეთი—2 კოვზი
ისპანახი და მჭაუნა $\frac{8}{4}$ გირ.
ცერეცო—3 ძირი
ოხრახუში—3 ძირი.

მარილი, სანელებელი.



294. შემწვარი კამბულა თევზი. (Камбала жареная.)

სამი გირვანქა თევზი გაწმინდეთ, მოაცილეთ ორივე გვერდზე ტყავი, წაუსვით მარილი და გააჩერეთ ერთი საათი. შემდეგ ამოსვარეთ ფქვილში, ანუ ჯერ კვერცხში და მერე ფქვილში და შესწვით ცხელ ერბოიან ტაფაში ორივე მხრით.

მასალად საჭიროა:

თევზი—3 გირ.
მარილი—2

ერბო—1 კოვზი ან ზეთი.
ფქვილი ან სუხარი—2 კოვზი
კვერცხი—2.

295. მოხარშული ორაგული საწებლით. (Дососина подь соусомъ). სამ გირვანქა ორაგულს დანით შემოაცალეთ ქაცვები, გარეცხეთ და დაქერით ოთხ კუთხ ნაჭრებათ. აადუღეთ მარილ წყალი, ჩასდეთ შიგ ორი ძირი ოხრახუში, ორი სტაფილო, ოთხი დაფნის ფოთოლი, ათი მარცვალი, ენგიბარი, და ორი თავი ხახვი; როდესაც ადუღდეს, ჩასდეთ შიგ დაქირილი ორაგული. ჯერ დიდ ცეცხლზე აადუღეთ, შემდეგ ნელ ცეცხლზე გადმოდგით და ხარშეთ სანამ თევზი მოიხარშებოდეს. ამოიღეთ თევზი ბლუღზე და შემოაუწყეთ მოხარშული კარტოფილი. მასთან მიართვით ხარდალი ძმრიანი № 85 ან თათრული საწებელი № 86.

მასალად საჭიროა:

ორაგული—3 გირ.
მარილი—4 კოვზი.
სტაფილო—2.

დაფნის ფოთოლი—4.
ენგიბარი—10 მარ.
ხახვი—2 თავი.

296. ზუთხი მოხარშული საწებლით. სამი გირვანქა ზუთხი დადულრეთ, გაფხიკეთ დანით, რომ ქაც-

ვები მოშორდეს, კარგათ გარეცხეთ, დაჭერით ოთხ კუთხ ნაჭრებათ. აადუღეთ მარილწყალი, სამ ჭიქა წყალზე ორი კოვზი მარილით. ჩასდეთ შიგ ორი ძირი ოხრა-ხუში, ოთხი დაფნის ფოთოლი, ათი მარცვალი ენგიბარი, ხუთი მარცვალი სანელბელი, ორი სტაფილო. როცა ადუღდეს, ჩააყარეთ შიგ დაჭრილი თევზი. ჯერ დიდ ცეცხლზე აადუღეთ, მოხადეთ ქაფი, მერე ნელ ცეცხლზე გადმოდგით და ხარშეთ სანამ მოიხარშებოდეს. მიართვით მასთან შემდეგი საწებელი: ერთი კოვზი მდოგვი, ნახევარი კოვზი ფქვილი, ნახევარი კოვზი ზეთი გახსენით ორ ჭიქა ცხელ თევზის ნახარშ ბულიონით, დაუმატეთ ნახევარი ჭიქა თეთრი ღვინო და დაადუღეთ ისე, რომ ორ ჭიქაზე დადგეს. ჩასდეთ სამი ოთხი ლიმონის ნათალი უკურკოთ, ორი ნატეხი შაქარი, ხელახლად აადუღეთ და გაწურეთ. გათქვიფეთ სამი კვერცხის გული, გახსენით ნახევარი ჭიქა საწებლით, ჩაურიეთ დანარჩენ საწებელში, გააცხელეთ და ცხლათვე გადაასხით მოხარშულ თევზს.

მასალად საჭიროა:

ზუთხი—3 გირ.
 ოხრა-ხუში—2 ძირი.
 ხახვი—2 თავი.
 მდოგვი—1 კოვზი.
 ლიმონი—ნახევარი.
 დაფნის ფოთოლი—4.
 სტაფილო—2.

მარილი—2 კოვზი
 ფქვილი—ნახევარი კოვზი
 შაქარი—2 ნატეხი.
 ენგიბარი—10 მარ.
 სანელბელი—5 მარ.
 ზეთი—ნახევარი კოვზი
 ღვინო—ნახევარი ჭიქა.

კვერცხი—3.

297. **შემწვარი ორაგული.** (жареная лососина). გაწმენდილი და გარეცხილი ორაგული დასჭერით თითო თითის სისქეზე, ამოსვარეთ ფქვილში და შეწვით ორთავე მხარეს ცხელ ერბოიან ტაფაზე. მიართვით მასთან რაიმე საწებელი ანუ სმეტანიანი სალათა.



298. ზუთხი შემწვარი მდოგვის საწებლით. ტაფას წა-

უსვით ერბო ერთი კოვზი, დასდეთ ზედ თხელ ნაქრებათ დაქრილი ორი სტაფილო, ორი თავი ხახვი და ორი ძირი ოხრა-ხუში. მოწალეთ სამი გირვანქა ზუთხი, გააცილეთ ქერცლი, გირეცხეთ, დაქერით თითო თითის სისქეზე, წაუსვით მარილი და დასდეთ ტაფაზე მწვანელებთან. ერთ კოვზ ერბოში მოხრაკეთ ორი თავი ხახვი, გააცივეთ, გათქვიფეთ შიგ ორი კვერცხი, გადაასხით თევზს, მოაყარეთ დანაყილი სუხარი, მოასხურეთ ერთი კოვზი ერბო და შედგით ცხელ ფეხში. როდესაც თევზი შეიწვება, გადმოღეთ ბლუდზე. თევზიან მოხრაკულ მწვანელებს მიუმატეთ ნახევარი ჭიქა ღვინო, ჭიქა ნახევარი მაგარი ბულიონი, სამი კოვზი ძმარი, ერთი კოვზი მზა მდოგვი, წამოაღლეთ, გაწურეთ, გადაასხით თევზს და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ზუთხი—სამი გირ.
სტაფილო—ორი.
ოხრა-ხუში—ორი.
ხახვი—ოთხი თავი.
ერბო—სამი კოვზი.
კვერცხი—ორი.

სუხარი—ორი კოვზი.
ღვინო—ნახევარი ჭიქა.
ბულიონი—ერთნახევარი ჭიქა.
ძმარი—სამი კოვზი.
მდოგვი—ერთი კოვზი.
მარილი—ორი კოვზი.

299. ქაშაპი პროვანსის ზეთით და ძმრით საუზმისთვის (селедка для закуски) ორი გოლანდიის ქაშაპი დაალბეთ ერთი საათით წყალში, შემდეგ ორი ან ერთი საათით რძეში, კვასში ანუ ლუდში. შემოაცილეთ ზემო ტყავი, გასქერით შუაზე სიგძით, გამოაცალეთ ძვლები, დასდეთ ბლუდზე, დასქერით ირიბათ, მიუღვეით თავი და კულიც. დასქერით წვრილად ერთი თავი შემწვარი ჭარხალი, ორი მოხარშული კარტოფილი, ორი მაგრად მოხარშული და დაკეპილი კვერცხი.

გახსენით ერთად ორი კოვზი პროვანსის ზეთი და ორი კოვ-
ზი ძმარი, შემოუწყვეთ გვერდებზე ქაშაპს დაკეპილი კარტო-
ფილი, ქარხალი, კვერცხი და ორი თავი ახალი ხახვი, გადა-
ასხით ზეთი და ძმარი და მიართვით. ან გაწმინდეთ ქაშაპი,
გადაასხით შემდეგი მდოგვის საწებელი: მეოთხედი კოვზი მზა
მდოგვი (горчица), ერთი კოვზი დანაყილი შაქარი, ნახევარი
კოვზი პროვანსის ზეთი, ნახევარი კოვზი ძმარი, და ერთი
კვერცხის გული კარგათ გალესეთ ერთმანეთში და გადაასხით
ქაშაპს.

მახალად საკიროა:

ქაშაპი—ორი.
კარტოფილი—ორი.
ქარხალი—ერთი,
კვერცხი—სამი.

ახალი ხახვი—ორი ძირი.
ზეთი—ორი კოვზი.
ძმარი—ორი კოვზი.
მდოგვი—ერთი კოვზი.

შაქარი—ორი ნატეხი.

300. **ფარშავი ხორციით და ქაშაპით (селедкой)** და-
კეპეთ წმინდათ გირვანქა ნახევარი შემწვარი ხბოს ხორცი
ანუ მოხარშული ძროხის ხორცი, ორი დამბალი, ძვლებიდან
გამორჩეული ქაშაპი, ნახევარი ფრანგული ბულქი დამბალი
და გაწურული. ესენი ყველა ერთად აურიეთ და გამოფქვით
ხორცის საფქვევში დააყარეთ დანაყილი სამი მარცვალი სანე-
ლებელი, ხუთი მარცვალი ენგიბარი, ძალიან ცოტა ჯაოზი,
ერთი თავი ერბოში მოხრაკული წმინდათ დაკეპილი ხახვი,
ნახევარი ჭიქა სმეტანა ანუ ნაღები, ოთხი კვერცხის გული
და ცილი ცალცალკე გათქვეფილი და ერთი კოვზი ერბო.
კარგათ აურიეთ, ჩასდეთ ერბო გამოსობილ და სუხარ მოყ-
რილ ტაფაში, შესდგით ნახევარ საათით ფეჩში. მირთმევის
დროს გამოიღეთ ბლუღზე. ამ ფარშავს შეიძლება ნახევარი
ჭიქა სმეტანის მაგივრათ ორი ჭიქა სმეტანა უყოთ, მაშინ

ბლუდზე აღარ უნდა გამოიღოთ. ისევ იმ ქურჭლითვე უნდა მიართვათ, რაშიაც ჩაასხამთ და შესწვამთ.

მასალად საჭიროა

ხორცი—1 $\frac{1}{2}$ გირ.
ქაშაპი—2.
რძე—1 ჭიქა
ბულქი—1.
ხახვი—1 თავი.

კვერცხი—4.
სანელგებელი—3 მარტ.
ენგიბარი—5 მარტ.
სმეტანა—1 ან 2 ჭიქა.
ერბო—2 კოვზი.

ჯაოზი ცოტა.

301. ფარშმაგი მეორე ნაირად. ერთი ქაშაპი (селедка) გარეცხეთ, დაალბეთ ჩაიში, მეორე დღეს გააძვრეთ კანი, გააცილეთ ძვლები, მიუმატეთ ერთი გირვანქა შემწვარი ხბოს ხორცი, ნახევარი გირვანქა მოხარშული ძროხის ხორცი, სამკაპიკიანი ფრანგული ბულქი რძეში დამბალი, სამი მოხარშული კარტოფილი გამოფქვით ხორცის საფქვევში, აურიეთ ერთი გათქვეფილი კვერცხი, ერთი კოვზი ერბო, ხუთი მარცვლი დანაყილი სანელგებელი, ცოტა ჯაოზი. ნახევარი ან ერთი ჭიქა სმეტანა. კარგათ აურიეთ ერთმანეთში. ტაფას გამოუსვით ერბო, შემოაყარეთ სუხარი, ჩასდეთ შიგ ზემოდ მომზადებული თევზი და ხორცი და შესდგით ცხელ ფეჩში ნახევარი საათით. ეს ფარშმაგი ისევ იმ ქურჭლით უნდა მიართვათ, რაშიაც შესწვავთ.

მასალად საჭიროა:

ქაშაპი—ორი.
ხბოს ხორცი—ერთი გირ.
ძროხის ხორცი—ერთი გირ.
ბულქი—ერთი.
კარტოფილი—სამი.

კვერცხი—ერთი.
ერბო—ორი კოვზი.
სანელგებელი—ხუთი მარტ.
ჯაოზი ცოტა.
სუხარი—ერთი კოვზი.

სმეტანა—ნახევარი ან ერთი ჭიქა.

302. მოხარშული ლოქო (СУМЪ) თეთრი საწებლით.

სამი გირვანქა ლოქო გარეცხეთ, გაწმინდეთ. აადუღეთ წყალი. სამ ქიქა წყალზე ერთი კოვზი მარილი უყავით, ჩასდეთ შიგორი ძირი ოხრახუში, ორი სტაფილო, ხუთი დაფნის ფოთოლი, ათი მარცვალი ენგიბარი, ხუთი მარცვალი სანელბელი. როდესაც წყალი ადუღდეს, ჩასდეთ შიგ გაწმენდილი და ნაჭრებათ დაჭრილი ლოქო და მოხარშეთ. შემდეგ გადმოიღეთ ბლუდზე, შემოუწყეთ მოხარშული კარტოფილი და გადაასხით შემდეგი საწებელი: მოხრაკეთ ნახევარ კოვზ ერბოში ერთი კოვზი ფქვილი, გახსენით ორი ქიქა თევზის ბულიონით, უყავით წმინდათ დაკეპილი ორი ძირი ოხრახუში, ცოტ-ცოტა სანელბელი და ჯაოზი, ნახევარი ლიმონის წვენი და აადუღეთ. შეიძლება ორი კვერცხის გულიც აუღრიოთ.

მასალად საჭიროა:

ლოქო—3 გირ.
ოხრახუში—2 ძირ.
სტაფილო—2.
ხახვი—3 თავი.
მარილი—2 კოვზი.

სანელბელი და ჯაოზი ცოტ-ცოტა
ერბო—1 კოვზი.
ფქვილი—1 კოვზი
კვერცხი—2.
ლიმონი—ნახევარი.

303. ფარგა ანუ სუდაკი ერბოთი და კვერცხით. გაართვით დანით სუდაკს ქაცვები, გამოშიგნეთ, კარგათ გარეცხეთ. სამი ქიქა წყალს ერთი კოვზი მარილი უყავით და აადუღეთ. ჩასდეთ შიგ ორი ძირი ოხრახუში, ორი სტაფილო, ხუთი დაფნის ფოთოლი, ათი მარცვალი ენგიბარი, ხუთი მარცვალი სანელბელი; ამ ადუღებულ წყალში ჩასდეთ სუდაკი მთელად ან ორად, სამათ გაჭრილი. შემდეგ სუდაკი ამოიღეთ ბლუდზე; თუ დაჭრილია, დაალაგეთ ისე, რომ მთელი შეხედულება ქონდეს, შემოუწყეთ გარშემო მოხარშული, კარტოფილი, გადაავლეთ ერბო, სამი ოთხი მაგრად მოხარშული და დაკეპილი კვერცხი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ფრანგული სუდაკი—3 გირ.
 ოხრაბუში—2 ძირი.
 სტაფილ—2.
 დაფნის ფოთოლი—5.
 ენგიბარი—10 მარც.

სანელებელი—5 მარ.
 კარტოფილი—1 გირ.
 მარილი 2 კოვზი.
 კვერცხი—3.
 ერბო—1 კოვზი.

304 ფარგა ანუ სუდაკი გატენილი ბრინჯით და ვიზი-
 გით. აურიეთ ერთმანეთში მერვედი გირვანქის მოხარშული
 ვიზიგა, ნახევარი ჭიქა მოხარშული ბრინჯი, ოთხი მაგრად
 მოხარშული და წმინდათ დაკეპილი კვერცხი, ორი უმი კვე-
 რცხი, ერთი კოვზი ერბო. ამითი გაუტენეთ მუცელი
 სამ ოთხ გირვანქიან გაწმენდილ, გარეცხილ და დამარილე-
 ბულ ფარგას ანუ სუდაკს, ამოუკერეთ მუცელი, ამოსვარეთ
 ფქვილში ანუ სუხარში, დასდეთ ტაფაზე. გადაავლეთ ორი
 კოვზი ერბო, დაასხით ერთი კოვზი წყალი და შედგით ცხელ
 ფეჩში. ხანდახან თავისივე წვენი ზემოდან გადაავლეთ, რომ
 არ გამოხმეს.

მასალად საჭიროა:

სუდაკი—3 გირ.
 ვიზიგა— $\frac{1}{8}$ გირ.
 ბრინჯი—ნახევარი ჭიქა.

კვერცხი—4
 ერბო—3 კოვზი.
 ფქვილი ანუ სუხარი—2 კოვზი.

მარილი—2 კოვზი.

305 კალმახი (Форежь) მოხარშული თეთრი ღვინით. ორ
 გირვინქა კალმახს გააცალეთ ქაცვები, გამოშიგნეთ, გარეც-
 ხეთ. გენებოთ მთლად, ან არა და დაქერით ნაჭრებათ, ჩას-
 დეთ ქვაბში, დაასხით თეთრი ღვინო ისე, რომ ნახევარზე
 დაფაროს, ჩადეთ ერთი კოვზი ერბო, ერთი ლიმონი ნათალე-
 ბათ დაჭრილი უკურკოთ, დაახურეთ თავი და ხარშეთ. თუ-
 თხმეტი წამის შემდეგ მზათ იქნება და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

კალმახი—2 გირ.
მარილი—2 კოვზი.

ღვინო—2 ჭიქა.
ერბო—1 კოვზი.

ლიმონი—1.

306. შჩუკა ანუ ქარიყლაპია მოხარშული ხარდლის საწებლით. შჩუკას გააცილეთ ქაცვები, გამოშიგნეთ, გარეცხეთ, დაქერით ნაჭრებათ. აადუღეთ მარილ წყალი თავის მასალებით როგორც №301, ჩასდეთ შიგ თევზი და მოხარშეთ. ოდნავ მოშუშეთ ერთ კოვზ ერბოში ნახევარი კოვზი ფქვილი, ჭიქა ნახევარი გახეხილი ხარდალი, გახსენით ერთი ჭიქა თევზის ნახარშ ბულიონში, მიუმატეთ ერთ ჭიქა ნახევარი სმეტანა, გადაავლეთ შჩუკას და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

შჩუკა—ერთი.
ოხრაზუში—ორი ძირი.
სტაფილო—ორი.
ხახვი—ორი თავი.

სანელეგელი—ხუთი.
ჯაოზი—სოტა.
ხარდალი—ნახევარი ჭიქა.
სმეტანა—ნახევარი ჭიქა.

მარილი—2 კოვზი.

307 შჩუკა ანუ ქარიყლაპია პოლონიურათ. გაწმენდილი და გარეცხილი სამი ქირვანქა შჩუკა გაქერით ჯერ სიგრძით შუაზე, მერმეთ დაქერით ნაჭრებათ. ჩაალაგეთ წყობიერათ ქვაბში. თითო რიგზე მოაყარეთ დანაყული სუხარი, მარილი, ცოტ-ცოტა სანელეგელი და ჯაოზი და თხელ ნაჭრებათ დაჭრილი ლიმონი. დაადეთ ზემოდან ერთი კოვზი ერბო, მიუსხით ოთხი კოვზი ბულიონი და შესდგით ფეჩში შეიწვას.

მასალად საჭიროა:

შჩუკა—სამი გირ.
სუხარი—ოთხი კოვზი.
ლიმონი—ერთი.

მარილი ორი კოვზი.
სანელეგელი, ჯაოზი ცოტ-ცოტა
ერბო—ერთი კოვზი.

308 **ლოქო ანუ ღლაღი წვნით.** სამი გირვანქა ლოქო გაწმინდეთ, დაქერით ზომიერ ნაქრებათ, გარეცხეთ, ჩაალაგეთ ქვაბში, დაასხით იმოდენა წყალი რომ ერთი ხელის დადებებზე ედგას ზემოთ. როცა აღუღდეს, ქაფი მოხადეთ, უყავთ მარილი, ცოტა ჯაოზი, ხუთი დაფნის ფოთოლი, ოთხი ძირი წმინდათ დაქრილი ქინძი, ორი ხელის ოდენა ტყემლის ტყლაპი წმინდათ დახეული. ათი მარცვალისანელე-ბელი და ხარშეთ სანამ წვენი არ გაუსქელდეს.

მასალად საჭიროა:

ლოქო ანუ ღლაღი წვნით
მარილი, ჯაოზი ცოტ-ცოტა
დაფნის ფოთოლი—2 კოვზი.

ქინძი—ოთხი,
სანელებელი—ათი მარც.
ტყემლის ტყლაპი ორი

ხელის ოდენა

309. **ორაგული წვნით.** წყობიერათ ჩაალაგეთ ქვაბში სამი გირვანქა გაწმენდილი, გარეცხილი და წვრილად დაქრილი ორაგული. თითო წყებას მოაყარეთ ალყათ დაქრილი ორი თავი ხახვი, მარილი, სანელებელი, დაასხით წყალი ისე, რომ მოფაროს თევზი, დაახურეთ თავი და ხარშეთ. როცა ხახვი მოიხარშება, მაშინ თევზიც მზათ იქნება. როცა წამოდუღდეს ქაფი მოხადეთ.

მასალად საჭიროა:

ორაგული—სამი გირ.
ხახვი—ორი თავი.

მარილი—ორი კოვზი.
სანელებელი—ათი გირ.

310. **გელაქნური წვნით.** ორი გელაქნური გაწმინდეთ, გარეცხეთ, გაქერით ორათ ან სამათ, ჩასდეთ აღუღებულ მარილწყალში და მოხარშეთ. ერთი ჭიქა შინდის ჩურჩა, ორი

თავი წმინდათ დაქრილი ხახვი, ორი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი ჩასდეთ ქვაბში. დაასხით ორი ჭიქა წყალი და კარგათ მოხარშეთ. ამოიღეთ ბლუდზე მოხარშული გელაქნური, გადაასხით მომზადებული საწებელი და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

გელაქნური—ორი გირ.		ხახვი—ორი თავი.
წინდის ჩურჩა—ერთი ჭიქა.		ნიგოზი—ორი სტ. კოვზი
მარილი—ორი კოვზი.		

311. **წვრილი თევზები წვნით.** წვრილი თევზები გაფხიკეთ, გამოშიგნეთ, გარეცხეთ, თუ დიდრონია დაქერით. ჩაალაგეთ წყობიერათ ქვაბში, თითო წყებაზე ალყად დაქრილი ხახვი მოაყარეთ, უყავით მარილი, სანელებელი, დაასხით წყალი და მოხარშეთ. წამოდულდეს თუ არა ქაფი მოხადეთ. როდესაც მოიხარშება ამოალაგეთ ბლუდზე, მოაშხურეთ ცოტა დამბალი ზაფრანა, მოაყარეთ წმინდათ დაკეპილი ქინძი და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

წვრილი თევზები—ორი გირ.		მარილი—ორი კოვზი.
ხახვი—ორი თავი.		ზაფრანა ნახევარი მისხალი.
ქინძი—ორი ძირი.		

312. **წვერა მოხარშული.** ორი გირვანქა წვერა დაფხიკეთ, გამოშიგნეთ, გარეცხეთ. ადუღეთ მარილწყალი. მარილი ბლომათ უყავით. როგორც წყალი ადუღდება, ჩაყარეთ შიგ მთელ მთელად გარეცხილი წვერა. ათ წამში მზათ იქნება. როგორც მოიხარშოს ამოალაგეთ ბლუდზე და მიაართვით. ან დანაყეთ ოთხი ძირი ქინძი, გახსენით ნახევარი ჭიქა ძმრით, გადაავლეთ მოხარშულ წვერას და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

წვერა—ორი გირ.
მარილი—ოთხი კოვზი.

ქინძი—ექვსი ძირი.
ძმარი—ნახევარი ჭიქა.

313. წვერა ან რაიმე სხვა წვრილი თევზი შემწვარი. ორი გირვანქა წვერა გაფხიკეთ, გამოშვიგნეთ, გარეცხეთ, წაუსვით მარილი და ნახევარი საათი გააჩერეთ. შემდეგ ამოსვარეთ სათითაოდ ფქვილში, დასდეთ ცხელ ერბოიან ტაფაზე. თუ მარხვა არის ერბოს მაგივრათ ტაფაზე ზეთი უყავით და შესწვით ორივე მხარეს.

მასალად საჭიროა:

თევზი—ორი გირ.
მარილი—ორი კოვზი.

ფქვილი—ორი კოვზი.
ერბო ანუ ზეთი—ორი კოვზი.

314 წვერა ან რაიმე სხვა წვრილი თევზი გატენალი ნიგვზით და ბროწეულით. ორი გირვანქა წვერა გაწმინდეთ, გარეცხეთ, წაუსვით მარილი, გააჩერეთ ნახევარი საათი. ორი თავი წმინდათ დაჭრილი ხახვი, ნახევარი ჭიქა დანაყილი ნიგოზი და ერთი დაკაკლული ბროწეული აურიეთ ერთმანეთში, უყავით მარილი, სანელებელი, მიხაკი, დარიჩინი და ამით გამოტენეთ წვერა. ამოსვარეთ ფქვილში და შესწვით ორთავე მხარეს ცხელ ერბოიან ან ზეთიან ტაფაზე.

მასალად საჭიროა:

წვერა—ორი გირ.
მარილი—ორი კოვზი
სანელებელი, დარიჩინი, მიხაკი
სოტ ცოტა

ფქვილი—ორი კოვზი
ერბო ან ზეთი—ორი კოვზი.
ნიგოზი—ნახევარი ჭიქა.
ხახვი—ოცი თავი.

ბროწეული—ერთი.



315. მოხარშული ზუთხი იმერულად. სამი გირვანქა ზუთხი მოწალეთ, გააცილეთ ქაცვები, აადუღეთ წყალი. სამ ქიქა წყალს ერთი კოვზი მარილი უნდა. ჩასდეთ შიგ ორი სტაფილო, ორი ძირი ოხრახუში, ხუთი ექვსი დაფნის ფოთოლი, ორი თავი ხახვი, ათი მარცვალი ენგიბარი, ხუთი მარცვალი სანელებელი. როცა ადუღდეს ჩააწყეთ შიგ გაწმენდილი, გარეცხილი და ნაჭრებათ დაჭრილი ზუთხი. ჯერ დიდ ცეცხლზე აადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, და მერე ნელ ცეცხლზე გადმოდგით. როგორც მოიხარშოს ზუთხი ამოალაგეთ ბლუღზე და გააცივეთ. დანაყეთ წმინდათ შვიდი ძირი ქინძი და სამი ძირი ომბალო, გახსენით ქიქა ნახევარ ძმრით, დაუმატეთ თევზის ნახარში ბულიონი. დაჭერით ვარსკვლავ მაგვარათ თევზთან მოხარშული სტაფილო. თევზის წვეწასთან-მოაყოლეთ დაფნის ფოთოლი და ენგიბარი, ჩაურით ძმარში და დაასხით მოხარშულ ზუთხს ისე რომ მოფაროს. თევზის ბულიონს რომ ამოიღებთ ეცადეთ რაც სიმსუქნე ქონდეს ბულიონს ამოაყოლოთ.

მასალად საჭიროა:

ზუთხი—სამი გირ.

სტაფილო—ორი.

ოხრახუში—ორი ძირი.

დაფნის ფოთოლი—ექვსი.

სანელებელი—5 მარცვ.

ენგიბარი—ათი მარცვ.

ქინძი—შვიდი ძირი.

ომბალო—სამი ძირი

ძმარი—სამი ქიქა.

მარილი—სამი კოვზი.

316. ლოქო ანუ ღლავი ცივათ. ლოქო ანუ ღლავი მზადდება ისე როგორც ზუთხი № 314.

317. ზუთხის თილიმა (მаринованная осетрина). გაწმინდეთ და მოხარშეთ ზუთხი, როგორც № 314 არის ნაჩვენები, გააცივეთ, ჩააწყეთ ქილაში. ორ ბოთლ ძმარში ჩაყარეთ ათი დაფნის ფოთოლი, ოცი ილის გული, ათი მარცვალი მიხაკი, ათი მარცვალი სანელებელი, ოცი მარცვალი, ენგიბა-



რი ანუ ბაჰარი, ერთი სტოლის კოვზი მარლი, ორი ნატენი დარიჩინი თითო ვერშოკის ოდენები, წამოადუღეთ, და გააცივეთ. ქილაში ჩალაგებულ ზუთხს დაასხით ეს მომზადებული წვენი, დაადეთ პატარა ქვა, რომ ზუთხი არ ამოციროციტდეს, მოუკარით თავი და შეინახეთ. როცა საჭირო იყოს ამოიღეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ზუთხი—სამი გირ.
სტაფილა—ორი.
ობრაზუში—ორი.
ხახვი—ორი.
ძმარი—ორი ბოთლი.
დაფნის ფოთოლი - 14.

ილი—ოცი მარტ.
მიხაკი—ათი მარტ.
სანელბელი—ათი მარტ.
ენგიბარი—ოცი მარტ.
დარიჩინი—ორი ვერშოკი.
მარლი—ორი სტოლის კოვზი.

318. **ფარგა.** ფარგა წინა ღამეს თბილ ან ცივ წყალში დაალბეთ. მეორე დღეს დაასხით ცივი წყალისე რომ მოფაროს და ხარშეთ სანამ მოიხარშებოდეს. თუ მაინც მარლიანი იყოს წყალი გამოუკვადეთ და ახალ სუფთა წყალში ისევ წამოადუღეთ. ორი სტოლის კოვზი ნიგოზი გახსენით ნახევარ ჭიქა ძმრით და მოასხით მოხარშულ ფარგას. ან მიართვით მასთან ახალი გამოხდილი ტყემალი, თუ ახალი ტყემალი არ იქმნეს დამბალი ტყემლის ტყლაპი გამოხდილი და შეკმაზული როგორც ახალი ტყემალი № 94.

მასალად საჭიროა:

ფარგა და გამოხდილი ტყემალი

319. **კობრი ნიგვზით და ბროწეულით.** კობრს გააცილეთ დანით ქაცვები, გარეცხეთ, დაჭერით ნაჭრებათ და მოხარშეთ ადუღებულ მარლ წყალში როგორც № 314. ერთი ჭიქა დანაყილი ნიგოზი, შვიდი ძირი ქინძი და ერთი კბილი ნიორი ერთად დანაყილი. გახსენით ერთ ჭიქა ბრო-

წეულის გამონაწურ წვენით, უყავით მარილი, ჩაუმატეთ ნახევარი ჭიქა თევზის ნახარში ბულიონი, და პურიეთ ერთმანეთში. შიგ ჩაალაგეთ მოხარშული კობრი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

კობრი—ერთი.
ოხრაზუში—ორი.
სტაფილო—ორი.
დაფნის ფოთოლი—ოთხი.
ენგიბარი—ათი მარ.

სანელებელი—ხუთი მარ.
ნიგოზი—ერთი ჭიქა.
ბრაწეული—ათი.
ქინძი—შვიდი ძირი.
ნიორი—ერთი კბილი.

მარილი—ორი კოვზი.

320. ორაგული შემწვარი და ჩახოხბილი. ორაგული გაწმინდეთ, გარეცხეთ, წაუსვით მარილი, დაჭერით ნაჭრებათ, წამოაცვით შამფურზე და შესწვით ტრიალით ნაკვერცხალზე. ერთი ჭიქა ძმარში ჩასდეთ ორი თავი წმინდათ დაკეპილი ხახვი და ნელ ცეცხლზე მოშუშეთ. შემდეგ ჩააფშვენით ამ მოშუშულ ხახვში შემწვარი ორაგული და ერთი ორი წამოაღლეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ორაგული—სამი გირ.
მარილი—ორი კოვზი.

ხახვი—ორი თავი
ძმარი—ერთი ჭიქა.

321. შემწვარი ზუთხი ანუ ღლავი ქინძით და ძმრით. ზუთხი ანუ ღლავი გაწმინდეთ, გარეცხეთ, წაუსვით მარილი, დაჭერით ნაჭრებათ, წამოაცვით შამფურზე და შესწვით ნაკვერცხალზე ტრიალით, გახსენით ერთი ჭიქა ძმარში წმინდათ დანაყილი ოთხი ძირი ქინძი და ორი ძირი ომბალო, მარილი გემოზე. მიართვით შემწვარ ზუთხთან ანუ ღლავთან.

მასალად საჭიროა:

ზუთხი ანუ ღლავი—სამი გირ.
მარილი—ორი კოვზი.

ძმარი—ერთი ჭიქა.
ქინძი—ოთხი ძირი.

ომბალო—ორი ძირი.

322. კალმახის შეწვა. კალმახი გაწმინდეთ, გარეცხეთ, წაუსვით მარილი, ამოსვარეთ თხელ ცომში ანუ პირდაპირ ფქვილში. გაახურეთ ორი კეცი. ერთზე დაალაგეთ ფქვილში ანუ ცომში ამოსვრილი კალმახი, გადაახურეთ ზემოდან მეორე გახურებული კეცი, ზედ ლადარი ანუ ნაკვერცხალი დააყარეთ და ასე შესწვით. თუ შემწვარი კალმახი შორს არის გასაგზავნი მაშინ უეჭველათ ცომში უნდა ამოსვაროთ. მართმევის დროს ცომს შემოაცილებთ და ისე მიაართმევთ.

მასალად საჭიროა:

კალმახი—ორი გირ. -
მარილი—ორი კოვზი.

ფქვილი—ოთხი კოვზი.

323. ლოქო ზეთში შემწვარი. ლოქო გარეცხეთ, წაუსვით მარილი, მერმე წაუსვით ფრთით ნიგვზის ზეთი, დასდეთ ცხელ კეცზე და ცეცხლს შორი ახლოს მიუბიძგეთ. შეწვის დროს ორჯერ კიდევ წაუსვით ზეთი. როცა შეიწვას გადმოიღეთ ბლუდზე და მიაართვით. თან ძმრინაწილი მოწინი მიაყოლეთ.

მასალად საჭიროა:

თევზი—ორი გირ.
მარილი—ორი კოვზი.

ზეთი ორი კოვზი.
ძმარი ან ლიმონი.

324. დოშის მოხარშვა. დოში მოხარშვის წინა ღამეს ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით ცივი წყალი და გააჩერეთ შიგ მთელი ღამე. მეორე დღეს ისევ იმ წყალში ჩაუმატეთ ორი მუჭი ნაცერი ანუ ქატო, დაადგით ცეცხლზე და აადუღეთ. მერმეთ დოში ამოიღეთ, კარგათ გარეცხეთ, გაფხიკეთ, ჩასდეთ ისევ ქვაბში, დაასხით სუფთა ადუღებული წყალი და ხარშეთ სანამ მოიხარშებოდეს. ქატო ანუ ნაცერი დოშს ათეთრებს და სიმლაშეს აკლებს. მოხარშულ დოშს შემოაუწყეთ მოხარშული კარტოფილი და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

დოში—სამი გირ. | ქატო ან ნაცერი—ორი მუჭი.
კარტოფილი—ორი გირ.

325. დოშის ყალია. მოხარშეთ დოში როგორც ნაჩვენებია № 323. მოხარკეთ ორ კოვზ ქუნჯუთის ზეთში ორი თავი ალყად დაჭრილი ხახვი, დაასხით ჭიქა ნახევარი ძმარი. თუ ძალიან მცხარე იყოს ცოტა ნადუღი წყალი დაუმატეთ და აადუღეთ. მოხარშული დოში დაჭერით ნაჭრებათ, ჩასდეთ ღრმა ქურქელში და დაასხით ცხლათ მომზადებული წვენი, გააცივეთ შიგ და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა.

დოში—ორი გირ. | ზეთი—ორი კოვზი.
ხახვი—ორი თავი. | ძმარი—1 ნახევარი ჭიქა.
ნაცერი ან ქატო—ორი მუჭი.

326 მოხარკული ჯუფთა: აადუღეთ წყალი ჩასდეთ შიგ ჯუფთა და წამოადუღეთ. გაშინჯეთ, თუ მლაშე იყოს ის წყალი გადაღვარეთ და სხვა ადუღებული წყალი დაასხით და ხარშეთ სანამ მოიხარშებოდეს. შემდეგ დაჭერით, დააწყეთ ბლუღზე, შემოუწყეთ მოხარშული კარტოფილი. თან მიაყოლეთ ხარდალი ძმრით № 85 ანუ მღოგვი № 23.

მასალად საჭიროა.

ჯუფთა—ორი გირ. | კარტოფილი—ორი გირ.

327. წელა. დაალბეთ წინა ღამით წელა. მეორე დღეს ის წყალი გადაღვარეთ და სხვა სუფთა წყალი დაასხით ბლომით. როცა უფრო მეტ წყალში მოიხარშება წელა მით უფრო თეთრი და გემრიელი გამოვა. ხარშეთ, სანამ მოიხარშებოდეს. როცა მზათ იქნება ამოიღეთ, დაჭერით წვრილად, გადაასხით

ორი კოვზი ნიგოზი გახსნილი ნახევარ ჭიქა ძმარში და მიართვით. ქუნჯუთის ზეთში ჩასდეთ ნახევარი ჭიქა დარჩეული ჭიშმიში ჩაყარეთ დაჭრილი წელა, მოშუშეთ და ისე მიართვით.

მასალად საჭიროა.

წელა ორი გირ.

ნიგოზი—ორი კოვზი.

ძმარი—ერთ-ნახევარი ჭიქა.

ზეთი—ორი კოვზი.

ჭიშმიში—ერთ-ნახევარი ჭიქა.

328 კიბო მოხარშული. ოცდაათ კიბოს გამოაძვრეთ ფრთხილად უკან კულიდან შუა ფრთა ისე, რომ თან წელი გამოყვეს, ჩაყარეთ წყალში. აადუღეთ ქვაბში წყალი, ჩასდეთ შიგ ორი თავი ხახვი, ხუთი ძირი ოხრაბუში, ხუთი ძირი ცერეცო, ერთი მუჭი მარილი, ჩაყარეთ შიგ კიბო. როდესაც კიბო მოიხარშება და გაწითლდება ქვაბი ცეცხლიდან გადმოდგით მირთმევის ღროს კიბოები ამოალაგეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

კიბო—ოცდაათი.

მარილი—ერთი მუჭი.

ოხრაბუში—ხუთი ძირი.

ცერეცო—ხუთი ძირი.

ხახვი—ორი თავი.

329 კიბო პოლონურად. ოცდა ათი კიბო გარეცხეთ, გამოაძვრეთ ფრთხილად უკანა კულიდგან შუა ფრთა ისე რომ წელი გამოყვეს, ჩაყარეთ ქვაბში, დააყარეთ კარგათ მარილი, ცოტა საწებელი, წააყარეთ ორი თავი დაფხეკილი ქარხალი, ოთხი თავი ხახვი, დაასხით ორი ჭიქა სმეტანა. ტაფა შეანძრიეთ, დაადევით ზემოდან ოხრაბუში და ცერეცო დაახურეთ თავი დასდგით ცეცხლზე. როდესაც კიბო მოიხარშება გადმოიღეთ ღრმა ქურქელში შემოალაგეთ თავისივე მწვანელები და თავისივე წვენით მიართვით.

მასალად საჭიროა:

კიბო— ოსდაათი.	საწებელი— ცოტა.
მარილი— ერთი მუჭი.	ჭარხალი— ორი თავი.
ოხრაზუში და ცერეცო სამსამი ძირი.	ხახვი— ოთხი თავი.
სმეტანა— ორი ჭიქა.	

330 მაიონეზი თევზის. სამი გირვანქა რამე თევზი: ღლავი, ზუთხი ან ორაგული დაჭერით თხელ ნაჭრებათ. თითო ნაჭერი თითო თითის სისქეზე უნდა იყოს დაჭრილი. დაალაგეთ ერბოიან ტაფაზე, მოასხით ერთი არაყის ჭიქით ღვინო ნახევარი ლიონის წვენი, ერთ გვერდზე რომ შეიწკას მეორეზე გადააბრუნეთ, გადმოიღეთ რგვალ ბლუდზე, გააცივეთ. დანარჩენ თევზის თავით, ძვლებით, კანით, მწვანილებით და ცოტა ძმრით მოხარშეთ ბულიონი. დაწმინდეთ ორი კვერცხის ცილით. ადუღეთ ისე რომ სამ ჭიქა ნახევარზე დადგეს. გაწურეთ სუფთა ტილოში, მიუმატეთ მესამედი ჭიქა პროვანსის ზეთი, სათქვეფით კარგათ გათქვიფეთ და თან ორი კოვზი ძმარი მიუმატეთ. თითო ნაჭერი თევზი ამოსვარეთ მომზადებულ წვენში და ბლუდზე დაალაგეთ, გარშემო სალათა შემოაწყეთ. შუა გული, შემდეგ საწებლით გამოავსეთ: ათ თორმეტ რამე წვრილ თევზს გამოაცალეთ ძვლები, უყავით ერთი კოვზი კაპერცი, ათი მაგრა მოხარშული დაკეპილი კვერცხის გული, კარგათ აურიეთ ერთმანეთში. მიუმატე ორი უმი კვერცხის გული თან ჩადეთ ერთი კოვზი მზა მდგოვი (горчица.) წვეთ წვეთათ ჩაასხით, ერთი კოვზი პროვანსის ზეთი, და თან ურიეთ, ერთი კოვზი ძმარი, ორი ნატეხი დანაყილი შაქარი, ერთი კოვზი დაკეპილი ცერეცო, ტარხუნა და მარილი. ეს ყველა ფერი აურიეთ ერთმანეთში და ჩაასხით თევზის შუაში. სალათა ეგრე მზადდება: მოხარშეთ მარილ წყალში მეოთხედი გირვანქა ახალი ლობიო, რომ მოხარშება გადმოიღეთ საწურზე, გადაავლეთ ცივი წყალი აგრეთვე მოხარშეთ სატაცური

ცხრა თავი, ექვსი კარტოფილი, ერთი თავი ყვავილოვანი კომპოსტო, აურიეთ მოხარშულ ლობიოში, მიუმატეთ წვრილათ დაჭრილია ორი ახალი კიტრი, ერთი თავი შემწვარი ქარხალი, ცერეცო ოთხი ძირი, უყავით ორი კოვზი ძმარი, პროვანსის ზეთი, ცოტა მარილი, ნახევარი კოვზი მზა მღოგვი და ცოტა შაქარი.

მასალად საჭიროა:

თევზი—სამი გირ.
ერბო—ორი კოვზი.
ღვინო - ერთი არაყის ჭიქა.
კვერცხი —თორმეტი.
ქარხალი—ერთი თავი.
ლიმონი—ნახევარი.
ოხრაბუში—ოთხი ძირი.
სტაფილო—ორი.
ტარხუნა—სამი ძირი.
კარტოფილი—ექვსი.

ხაზვი—ოთხი თავი.
ძმარი—ნახევარი ჭიქა.
ზეთი—ოთხი კოვზი.
ცერსვი—სამი ძირი.
სატაპური—ცხრა თავი.
შაქარი—სამი ნატეხი.
კაპარსი—ერთი კოვზი.
მღოგვი—ორი კოვზი.
ლობიო—მეოთხედი გირ.
ყვავილოვანი კომპოსტო 1 თავი.

კიტრი—ორი.

ერბოიანი სუფები.

331. იტალიანური სუფი მაკარონით. ჩადეთ ქვაბში ოთხი თავი სტაფილო, სამ-სამი ძირი ოხრაბუში, ნიახური და ცერეცო ორი თავი ხაზვი, ორი ძირი პასტერნაკი, ოთხი გათლილი კარტოფილი, დაასხით წყალი და მოხარშეთ ამით ბულიონი. როცა მწვანილები კარგათ მოიხარშება წვენი გადაწურეთ საწურში. მესამედი გირვანქა მაკარონს გადაავლეთ მღუდარე წყალი ჩაყარეთ გადაწურულ წვენში და მოხარშეთ. გათქვიფეთ ორი კვერცხის გული ნახევარ ჭიქა ნაღებში ან სმეტანაში, გახსენით ერთი ჭიქა ბულიონით და ჩაასხით დანარჩენ ბულიონში, ძლიერ გააცხელეთ და მიართვიეთ. ბულიონში ნახარში მწვანილები დაჭერით წვრილათ მოასხით ერბოში მოხრაკული სუხარი და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

სტ-ფილოზ—ოთხი თავი.
 ოზრახუში—სამი ძირი.
 ნიახური—სამი ძირი.
 ზახვი—ოთხი თავი.
 პასტერნაკი—ორი თავი.

კარტოფილი—ოთხი.
 ერბო—ორი კოვზი.
 მაკარონი—მესამედი გირ.
 კვერცხი—ორი.
 სმეტანა ან ნაღები ნახევარი ჭიქა.

სუხარი—ოთხი კოვზი.

332. სუფი პიურე ყვავილოვან კომბოსტოთი.
 (цветочная капуста). მოხარშეთ მწვანილების ბულიონი № 330. სამი გირვანქა ყვავილოვანი კომბოსტო დაჭერით ნაჭრებათ, ჩაყარეთ მარილწყალში თუ რამე ჭია ახლავს მარილ წყალში მოშორდება. შემდეგ გადაიღეთ პატარა ქვაბში, დაასხით ზემოთ მომზადებული ერთი ჭიქა ბულიონი, ჩადევით ერთი ჭიქა ერბო, დახურეთ თავი და მოხარშეთ. როცა კარგათ მოიხარშება გახსნეთ. მოხრაკეთ ნახევარ კოვზ ერბოში ერთი კოვზი ფქვილი, გახსენით ერთი ჭიქა ბულიონით, იმაში ორი კვერცხის გული და ძლიერ გააცხელებთ არ აგიდუღდეთ, თორემ აიჭრება. აურიეთ გაწურულ ბულიონში, ბულიონში ნახარშ კარტოფილს დაასხით ერბო, მოაყარეთ წმინდათ დაჭრილი ორი ძირი ცერეცო და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

სტაფილოზ—ოთხი თავი.
 პასტერნაკი—ორი თავი.
 ოზრახუში—სამი ძირი.
 კვერცხი—ორი.
 სერცვი—სამი ძირი
 ხახვი—ორი თავი.

ყვავილოვანი კომბოსტო 3 გირ.
 კარტოფილი—ექვსი.
 ერბო—ორი კოვზი.
 ფქვილი—ერთი კოვზი
 კომბოსტო—სამი გირ.
 მარილი—ერთი კოვზი.

333. სუფი ლიმონით ქერის ბულიონით (перловая крупа) და სმეტანით. მოხარშეთ ბულიონი მწვანილებით და ერთი გირვანქა კარტოფილით, ორი სამი გამხმარი სოკო-

თი, გადაწურეთ. მოხარშეთ ერთ კოვზ ერბოში და წყალში ნახევარი ჭიქა ქერის ბულიონი, კარგათ გასრიხეთ, გახსენით მომზადებულ ბურღული და აადუღეთ. მირთმევის წინ ჩაუ-
რიეთ ნახევარი ჭიქა სმეტანა ნახევარი ლიმონი დაჭრილი
თხელ ნაჭრებათ, ბულიონშივე ნახარში წმინდათ დაკეპილი
სოკო, ერთი წამოადუღეთ და მაშინვე გადმოასხით საწვინე-
ში, მოაყარეთ წმინდათ დაკეპილი ცერეცო და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

- | | |
|--------------------|------------------------------|
| ოხრახუში—ორი ძირი. | კარტოფილი—ერთი გირ. |
| სტაფილო—ოთხი თავი. | სოკო—სამი. |
| პასტერნაკი—ორი. | ქერის ბურღული—ნახევარი ჭიქა. |
| ხახვი—ორი თავი. | სმეტანა—ნახევარი ჭიქა. |
- ლიმონი—ნახევარი.

334. სუფი ახალი სოკოთი და სმეტანით. ერთი ღრმა საინი
ახალი სოკოთი სავსე კარგათ გარეცხეთ ცივ წყალში და
წვრილად დაჭერთ. ორი თავი ხახვი მოხრაკეთ ერთ კოვზ
ერბოში, ჩააყარეთ შიგ სოკო და ისიც შიგ მოხრაკეთ. შემ-
დეგ დაასხით ათი ჭიქა წყალი, ჩააყარეთ ცოტა მარილი,
სანელებელი და ხარშეთ. შერმე მიუმატეთ ორი თავი ახალი
ხახვი წმინდათ დაჭრილი, ორ ორი ძირი დაკეპილი ოხრახუ-
ში, ნიახური, პრასა, ამოუკიდეთ ერთი კოვზი ფქვილი და
აადუღეთ. მირთმევის ოცი წუთის წინ ჩააყარეთ გათლილი
და წვრილად დაჭრილი ექვსი კარტოფილი, მოხარშეთ. მირ-
თმევის ღროს უყავით ნახევარი ჭიქა სმეტანა და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

- | | |
|------------------------|------------------------|
| ახალი სოკო—ერთი საინი. | ნიახური—ორი ძირი. |
| ხახვი—ოთხი თავი. | პრასა—ორი ძირი. |
| ერბო—ერთი კოვზი. | ხახვი—ორი ძირი, |
| ფქვილი ერთი კოვზი. | სმეტანა—ნახევარი ჭიქა. |
| ოხრახუში—ორი ძირი. | მარილი—ერთი კოვზი. |
- სანელებელი—ცოტა.



335. სოკოს სუფი ქერის ბურღულით (съ перловой крупой). ორი თავი სტაფილო, ერთი ძირი ოხრაბუში, ორი თავი ხახვი გარეცხეთ, წმინდათ დაკეპეთ და მოხრაკეთ ორ კოვზ ერბოში, მოაყარეთ ნახევარი კოვზი ფქვილი, გახსენით წყლით, ჩასდეთ დამბალი გამხმარი ექვსი სოკო, მოხარშეთ და გაწურეთ. გადაწურულ წვენში ჩაასხით ერთი ჭიქა დამჟავებული ჭარხლის წვენი, ჩაყარეთ ნახევარი ჭიქა ქერის ბურღული, რვა გათლილი კარტოფილი და მოხარშეთ. მირთმევის დროს ჩაუმატეთ ნახევარი ჭიქა სმეტანა. დაკეპეთ წვრილათ ბულიონში ნახარში სოკო, ჩასდეთ საწვენეში, ჩაასხით ბულიონი, ჩააჭერით სამი ძირი ცერეცო და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

- | | |
|--------------------|------------------------------|
| სტაფილო—ორი თავი. | ფქვილი—ერთი ჭიქა ნახევარი. |
| ოხრაბუში—ორი ძირი. | სოკო—ექვსი. |
| ხახვი—ორი თავი. | ქერის ბურღული—ნახევარი ჭიქა. |
| ერბო—ერთი კოვზი. | კარტოფილი—რვა. |
- სმეტანა—ნახევარი. მარილი—ერთი კოვზი.

336 შჩი სოკოთი. მერვედი გირვანქა გამხმარი სოკო ჯერ დაალბეთ და მეორე დღეს დაკეპეთ წმინდათ და მოხრაკეთ ერთ კოვზ ერბოში ორი თავი ხახვი და გირვანქა ნახევარი მჟავე გაწურული კომბოსტო, დაასხით ზედ სოკო ნახარში წყალი და ხარშეთ ნელ ცეცხლზე. სადილობის წინ მოხრაკეთ ერთ კოვზ ერბოში ერთი კოვზი ფქვილი, გახსენით სოკო ნახარშ ბულიონით და ჩაასხით შჩიში. ჩასდეთ შიგ წმინდათ დაკეპილი მოხარშული სოკო, კიდევ, წამოადუღეთ, უყავით მარილი, ცოტა სანელებელი, ნახევარი ჭიქა სმეტანა და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| სოკო—მერვედი გირვანქის. | ფქვილი—ერთი კოვზი. |
| ერბო—ორი კოვზი. | მარილი—ერთი კოვზი. |
| ხახვი—ორი თავი. | სმეტანა—ნახევარი ჭიქა. |
| მჟავე კომბოსტო—ნახევარი გირ. | სანელელებელი—ცოტა. |



337. სუფი პიურე თეთრი ლობიოთი. აადუღეთ წყალი. ჩადეთ შიგ ორ ორი ძირი ოხრახუში, ნიახური, ერთი სტაფილო და პასტერნაკი, ორი თავი ხახვი, მოხარშეთ და გაწურეთ. ერთი გირვანქა თეთრი ლობიო ჩახარშეთ ნახევარი ფრანგული ბულქით, გახეხეთ. ბულიონში ნახარში მწვანილები წმინდათ დაკეპეთ, მოაყარეთ ერთი კოვზი ფქვილი და მოშუშეთ, ამაზე დაასხით გაწურული ბულიონი აადუღეთ, გახსენით ორი კვერცხის გული ნახევარ ჭიქა სმეტანაში, აურიეთ ბულიონში ძლიერ, გააცხელეთ და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ოხრახუში, ნიახური-ორ ორი ძირი
 სტაფილო—ერთი ძირი.
 პასტერნაკი—ერთი ძირი.
 ხახვი—2 თავი.
 ლობიო—ერთი გირ.
 ბულქი—ნახევარი.

ერბო—ერთი კოვზი.
 ფქვილი—ერთი კოვზი
 კვერცხი—ორი.
 სმეტანა—ნახევარი ჭიქა.
 მარილი—ერთი კოვზი.
 სანელებელი—სოტა.

338. სუფი პიურე პომიდორით. მოადუღეთ ბულიონი მწვანილებით № 330. ათი მარცვალი ენგიბარი ანუ ბაჰარი. ნახევარ ჭიქა გახეხილ პომიდორში ჩადეთ ერთი კოვზი ერბო, ჩააყარეთ ერთი კოვზი ფქვილი, ცოტათი მოშუშეთ, აურიეთ ბულიონში. მირთმევის წინ გახსენით იმ ბულიონში ორი კვერცხის გული გათქვეფილი ნახევარი ჭიქა სმეტანით.

მასალად საჭიროა:

ოხრახუში—ორი ძირი
 ნიახური—ორი ძირი
 სტაფილო—ორი
 მარილი—ერთი კოვზი.
 პასტერნაკი—ორი ძირი.
 პომიდორი გახეხილი—ნახევარი ჭ.

ერბო—ერთი კოვზი.
 ენგიბარი—ათი მარცვ.
 ფქვილი—ერთი კოვზი
 ხახვი—ორი თავი.
 სმეტანა—ნახევარი ჭიქა.
 კვერცხი—ორი.

339. სოკოს სუფი ბრინჯით. ნახევარი გირვანქა გამხარი სოკო კარგათ დაარჩიეთ, გარეცხეთ და წინა დღით და-



ალბეთ. მეორე დღეს მოხრაკეთ ერბოში ორი თავი დაასხით ზედ დანაღობი წყალი, ჩაყარეთ შიგ წვრილათ დაჭრილი დამბალი სოკო და ხარშეთ. შემდეგ ჩაყარეთ შიგ ნახევარი ჭიქა გარეცხილი ბრინჯი, წვრილათ დაჭრილი ორი კარტოფილი, უყავით მარილი და ხარშეთ სანამ ბრინჯი კარგათ მოიხარშებოდეს. ვისაც სურს ხარშვაში ათი მარცვლი ზეთის ხილი ჩააყოლოს.

მასალად საჭიროა:

სოკო—ნახევარი გირ.
ერბო—ერთი კოვზი
ხახვი—ორი თავი.

ბრინჯი—ნახევარი ჭიქა
კარტოფილი—ორი
ზეთის ხილი—ათი მარცვლი

მარილი—ერთი კოვზი.

340 პომიდორის სუფი მეორენაირად. მოხარშეთ ათი თორმეტი პომიდორი, გახეხეთ. მოხრაკეთ ორ კოვზ ერბოში ორი თავი წმინდათ დაკეპილი ხახვი, დაასხით წყალი, და ჩაუმატეთ გახეხილი პომიდორი, უყავით მარილი, სანელეებელი. მართმევის დროს გათქვიფეთ ოთხი კვერცხი. აუროეთ მომზადებულ წვეწში, მიდგით ცეცხლთან-და გააცხელეთ. არ აგიდუღდეთ, თორემ აიჭრება. გადმოიღეთ საწვეწში და მიართვით. პომიდორს ხარშვაში ჩააყოლეთ ოთხ-ოთხი ძირი ოხრახუში, ცერეცო და შაშკვლავი ანუ რეხანი.

მასალად საჭიროა:

პომიდორი—თორმეტი
ხახვი—ორი თავი.
ერბო—ორი კოვზი.
კვერცხი—ოთხი.
ოხრახუში.

ცერეცო,
რეხანი ანუ შაშკვლავი ოთხ-
ოთხი ძირი.
მარილი—ერთი კოვზი.
სანელეებელი - მეოთხედი კოვზი,

341. ჩაშუშული პომიდორი. გარეცხეთ ოცი, ოცდაათი მწიფე პომიდორი, დაჭერით წვრილათ. თუ კანი ძვრებოდეს მოაცილეთ. ჩაყარეთ ქვაბში, ჩაყარეთ შიგ წმინდათ



დაკეპილი ოთხი ძირი ოხრახუში, ექვსი ძირი შაშკვლავი ანუ რეხანი, ორი ძირი ქონდარი, ორი ძირი ქინძი, ოთხი ძირი ცერეცო ათი თავი ახალი ხახვი თავის ფოჩით, დააყარეთ მარილი, სანელებელი გემოზე, უყავით ერთი კოვზი ერბო, დაახურეთ თავი და ხარშეთ ნელ ცეცხლზე, უწყლოთ. წყალს თითონ პომიდორი დააყენებს. თუ მჟავე იყოს ერთი კოვზი შაქარი ჩააყარეთ. თუ გენებოთ მირთმევის დროს ორი გათქვეფილი კვერცხი ჩაურიეთ და გააცხელეთ. ზოგი არც ერბოს და არც კვერცხს არ უშვრება მარტო პომიდორს თავის მწვანელებით ჩაშუშავს.

მასალად საჭიროა:

პომიდორი—ოცი ან ოცდა ათი.
 ოხრახუში—ოთხი ძირი.
 ცერეცო—ოთხი ძირი.
 შაშკვლავი—ექვსი ძირი.
 ხახვი—ათი თავი.
 ქონდარი—ორი ძირი.

ქინძი—ორი ძირი.
 მარილი—ერთი კოვზი.
 სანელებელი—სოტა.
 ერბო—ერთი კოვზი.
 შაქარი—ორი კოვზი.
 კვერცხი—ორი.

342. **მუხუდოს სუფი.** მოხრაკეთ სამი თავი წმინდათ დაქრილი ხახვი ორ კოვზ ერბოში, დაასხით ბლომათ წყალი, ჩაყარეთ შიგ დარჩეული, კან შემოუცილებელი ერთი გირვანქა მუხუდო ანუ მუკაშარი და ადუღეთ. შემდეგ ჩაუმატეთ ერთი ჭიქა გარეცხილი ბრინჯი, ერთი კოვზი მარილი და ხარშეთ სანამ მუხუდო არ მოიხარშება და წვენი არ შეუსქელდება. თუ კან შემოცილებული მუკაშარი ვერ იშოვოთ მაშინ მუხუდო ჯერ ცალკე წყალში მოხარშეთ, დაჩურჩეთ და ისე ჩაყარეთ ხახვში.

მასალად საჭიროა:

მუხუდო—1 გირ.
 ხახვი—3 თავი.

ერბო—ორი კოვზი.
 ბრინჯი—ერთი ჭიქა.
 მარილი—ერთი კოვზი.



343. **კვერცხი თოხლო.** აადუღეთ წყალი, ჩადეთ შიგ კვერცხი, გააჩერეთ ორი ან ორ ნახევარი წამი ადუღების შემდეგ და მიართვით.

344. **კვერცხი მაგრათ მოხარშული.** ადუღებულ წყალში ჩაყარეთ კვერცხები და ათი წამი ადუღეთ, ამოალაგეთ საინზე, ცივი წყალი გადაავლეთ, რომ ხეკუჭი ადვილათ მოშორდეს, და მიართვით.

345. **კვერცხები მთელ მთელად საწებლით.** დადგით ფეჩხე პატარა ტაფა, ჩაასხით შიგ წყალი, დაუმატეთ ერთი ჭიქა ძმარი, ერთი კოვზი მარილი და აადუღეთ. თორმეტი კვერცხი თითო თითოდ ფრთხილად ჩაახალეთ ადუღებულ ძმარ წყალში, დაახურეთ თავი და სამი წამი ადუღეთ. შემდეგ ქაფქირით ამოალაგეთ ბლუდზე, გადაავლეთ ორი კოვზი ერბო ან შემდეგი საწებელი: ერთ კოვზ ერბოში მოხრაკეთ ერთი კოვზი ფქვილი, გახსენით ორი ჭიქა ბულიონით, ჩაურიეთ ცოტა ძმარი ან ლიმონის წვენი, უყავით სანელებელი, ერთი ნატეხი დამწვარი შაქარი, წამოადუღეთ, გადაავლეთ კვერცხებს და მიართვით.

შასალად საჭიროა:

კვერცხი—თორმეტი.
ძმარი—ერთი ჭიქა.
ერბო—ორი კოვზი
ფქვილი—1 კოვზი.

ერბო—ერთი კოვზი.
ლიმონი—ნახევარი ან ძმარი
შაქარი—ერთი ნატეხი.
მარილი—ერთი კოვზი.

სანელებელი—ცოტა.

346. **ერბო კვერცხი რძით და ახალი ხახვით.** ოთხი ძირი ახალი ხახვი დაკეპეთ, მოხრაკეთ ტაფაზე ორ კოვზ ერბოში. ხუთი კვერცხი გათქვიფეთ ერთ ბოთლ რძეში, უყა-



ვით მარილი, დაასხით მოხრაკულ ხახვს და ნელა აურიეთ. როცა შესქელდეს, მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ხახვი—ოთხი ძირი.		კვერცხი—5.
ერბო—ორი კოვზი.		რქე—1 ბოთლი,
მარილი—ერთი კოვზი.		

347. **ერბო-კვერცხი ჩვეულებრივი.** გააცხელეთ ტაფაში ორი კოვზი ერბო, ჩაასხით შიგ გათქვეფილი ექვსი კვერცხი, აურიეთ და შესწვით.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—ექვსი.		ერბო—ორი კოვზი.
მარილი—ნახევარი კოვზი.		

348. **ერბო-კვერცხი ხახვით.** მოხრაკეთ ორ კოვზ ერბოში ორი თავი წმინდათ დაკეპილი ხახვი, ჩაასხით შიგ ექვსი გათქვეფილი კვერცხი და აურიეთ ერთმანეთში. რომ შეიწვას, მიართვით.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—ექვსი.		ხახვი—ორი თავი
ერბო—ორი კოვზი		მარილი—ნახევარი კოვზი.

349. **ერბო კვერცხი ლორით ანუ ვიჩინით.** ორი ძირი დაკეპილი ახალი ხახვი და მეოთხედი გირვანქა ლორი მოხრაკეთ ტაფაში ორ კოვზ ერბოში. ჩააახით შიგ ექვსი გათქვეფილი კვერცხი, უყავით მარილი და შესწვით.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—6.		ერბო—ორი კოვზი
ლორი—გირვანქის მეოთხედი.		მარილი—ნახევარი კოვზი.
ხახვი—ორი თავი		სანელებელი—ცოტა.



350. **ერბო-კვერცხი მეორე ნაირად.** გააცხელეთ ტაფაზე ორი კოვზი ერბო, ჩაახალეთ მთელ მთელად ექვსი კვერცხი, მოაყარეთ ზემოდან ცოტა მარილი, სანელებელი და ისე შესწვით. მიართვით თავისივე ქურჭლით.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—ექვსი.
ერბო—ორი კოვზი

მარილი—ნახევარი კოვზი
სანელებელი ცოტა..

351. **ჩიმბურჩი.** მოხრაკეთ ორ კოვზ ზეთში ორი თავი ალყად დაქრილი ხახვი, დაასხით ერთი ჭიქა ძმარი და ერთი ჭიქა წყალი, ჩააყარეთ მარილი და ადუღეთ. ადუღებულ ძმარ წყალში ჩაახალეთ თითო თითოდ შვიდი, რვა კვერცხი მთელ მთელად. როცა კვერცხი ლიხხარშება, გადმოიღეთ ღრმა ქურჯელში თავისივე წვენი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—შვიდი ან რვა.
ზეთი—ორი კოვზი

ხახვი—ორი თავი
ძმარი—ერთი ჭიქა.

მარილი

352. **ყიყლიყო.** დათალეთ პური თხელ ნაჭრებათ. გათქვიფეთ რვა კვერცხი საინზე, უყავით მარილი. ტაფაზე გააცხელეთ სამი სტოლის კოვზი ერბო. დათლილი პურები თითო თითოდ ამოსვარეთ კვერცხში, დაალაგეთ ცხელ ერბოიან ტაფაზე და შესწვით. ერთ მხარეს რომ დაიბრაწოს, მეორეზე გადააბრუნეთ. როცა შეიწვას. გადმოალაგეთ საინზე, სათითაოდ მოაყარეთ დანაყილი შაქარი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

პური—ერთი გირ.
კვერცხი—რვა.

ერბო—სამი კოვზი.
მარილი—ნახევარი კოვზი

შაქარი—სამი კოვზი.



353. პურის ხარშო. ხმელი გამომცხვარი პური დათაღეთ მოგრძო თხელ ნაჭრებათ. ერთი ჭიქა ალყათ დაჭრილი ხახვი მოხრაკეთ ორ კოვზ ერბოში, დაასხით სამი ჭიქა წყალი, უყავით მარილი. ეს დათლილი პურიც შიგ ჩაყარეთ და ადუღეთ. როცა პური მოხარშული იქნება, გათქვიფეთ სამი კვერცხი და დაასხით ზედ. ერთი წველა იმერული ყველი დაჭერით ნაჭერ ნაჭერად და ჩააყოლეთ პურთან ერთად მოსახარშავად.

მასალად საჭიროა.

პური—ერთი გირ.
 ხახვი—ოთხი თავი.
 ერბო—ორი კოვზი.

კვერცხი—სამი.
 ყველი—ერთი წველა.
 მარილი—ერთი კოვზი.

354. ომლეტი მურაბით. ექვსი კვერცხის გული გათქვიფეთ ორ კოვზ დანაყილ შაქარში, ჩააფხიკეთ შიგ ნახევარი ლიმონის ქერქი. აურიეთ ექვსი კვერცხის გათქვიფილი ცილა, შედგით ცხელ ფეჩში და გამოაცხეთ—რვა წამში მზათ იქნება. დაახურეთ ზემოდან რგვალი ბლუდი, გადააბრუნეთ ისე, რომ გამომცხვარი ბლუდზე გადმოვარდეს. იმ ტაფაში ერთი იმისთანა კიდეთ გამოაცხეთ. ბლუდზე რომ არის, იმას დაადეთ ერთი ჭიქა სქელი უკურკო მურაბა, შეახვიეთ ბულქის ჰაგვარად. ტაფაზე რომ გამომცხვარი არის, ისიც ასე გააკეთეთ. ბლუდიდან გადაიღეთ ტაფაზე და შედგით ისევ ფეჩში ხუთი წამით, რომ არ გაცივდეს. მირთმევის დროს დაჭერით ომლეტი ირიბათ მოაყარეთ შაქარი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—თორმეტი.
 შაქარი—ექვსი კოვზი.

ლიმონი—ერთი.
 მურაბა—ორი ჭიქა.

355. ფლავი ყაურმით. სამი გირვანქა ბრინჯი დაარჩიეთ, კარგათ რამდენჯერმე გარეცხეთ, აადუღეთ ქვაბში წყალი, უყავით მარილი, გაშინჯეთ—წყალი მლაშე უნდა იყოს. ადუ-

ღებულ მარილ წყალში ჩაყარეთ გარეცხილი ბრინჯი, სამ-
ჯერ ოთხჯერ წამოადუღეთ ისე, რომ ბრინჯი არ ჩაიხარშოს,
გადმოიღეთ საწურზე და მაშინვე ცივი წყალი გადაავლეთ.
ქვაბში ჩადეთ ნახევარი ჭიქა ერბო, გათქვიფეთ ხუთი კვერ-
ცხი, ჩაყარეთ შიგ იმდენი მოხარშული ბრინჯი, რამდენსაც
დაასველებს ეს კვერცხი და ერთიანათ ჩაასხით ქვაბში,
ბრტყლად გაშალეთ ქვაბის ძირზე, დადგით ცეცხლზე ცოტა
ხნით. შემდეგ ამას დააყარეთ დანარჩენი ბრინჯი და
მოაგროვეთ შუაზე. ქვაბს თავი დახურეთ, შემოახ-
ვიეთ თავზე და გარშემო სველი გაწურული ტილო ისე,
რომ ორთქლი ქვაბიდან არ გამოვიდეს, შედგით ნელ
ცეცხლზე. ხუთი წამის მერე ქვაბს თავი ახადეთ და რაც
ორთქლი ქონდეს მოყენებული გადაუწურეთ. ისევ თავი და-
ახურეთ და ტილო შემოახვიეთ, ორჯერ სამჯერ ასე მოიქე-
ციეთ, რომ ბრინჯი კარგათ ჩაიბულოს, ლამი მოუვიდეს და
მარცვლები გაფუვდეს. როცა შეატყოთ, რომ ბრინჯი მზათ
არის, ნახევარი გირვანქა ცხელი ერბო დაასხით და გააჩერეთ
თუთხმეტი წუთი ნელ ცეცხლზე. ყაურმა ასე უნდა მომზად-
დეს: ერთი გირვანქა ალყათ დაჭრილი ხახვი მოხრაკეთ ორ
კოვზ ერბოში, ჩაუმატეთ ერთი გირვანქა წმინდათ დაჭრილი
ბატკნის ანუ ცხვრის ხორცი, ისიც შიგ მოხრაკეთ, დააყარეთ
გემოზე მარილი და სანელებელი. შემდეგ ფლავი ბლუღზედ
გადმოიღეთ, ზედ ეს ყაურმა მოასხით, ისევ ფლავი მოაყარეთ,
შემოუწყეთ ქვაბშივე შემწვარი კვერცხიანი ბრინჯი ნაჭრებათ
დაჭრილი და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ბრინჯი—სამი გირ.
ერბო—ერთი გირ.
ხორცი—ერთი გირ.

ხახვი—ერთი გირ.
მარილი—ორი კოვზი.
კვერცხი—ოთხი.

356 ფლავი ქიშმიშით. სამი გირვანქა ბრინჯი მოხარ-

შეთ და დაბულეთ ისე, როგორც № 355. დაარჩიეთ ნახევარი გირვანქა ქიშმიში, კარგათ გარეცხეთ. ჩაყარეთ ეს ქიშმიში ნახევარ გირვანქა ერბოში და მოაშუშეთ, რომ ქიშმიში დაიბეროს. შემდეგ ქიშმიშიანი ერბო გადაასხით დაბულულ ბრინჯს, ისევ თავი დახურეთ, ტილო შემოადევით, გააჩერეთ თუთხმეტი წამი. მერე გადმოიღეთ ბლუღზე და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ბრინჯი—სამი გირ.	ქიშმიში—ნახევარი გირ.
ერბო—სამიმეოთხედი გირ.	კვერცი ოთხი.
მარილი—ორი კოვზი.	

357. ფლავი ბატკნით ანუ ქათამით. მოხარშეთ ბრინჯი, როგორც არის ნაჩვენები № 355. შეწვით ერთი გირვანქა ცხვრის ხორცი ანუ ერთი ქათამი. ხორცი წვრილად უნდა დაქრათ, თუ ქათამია—ასო-ასოთ. ბრინჯს რომ ჩაყრით ქვაბში დასაბულებლად, ესე იგი ლამის მოსაყვანად, შუაში გამზადებული ხორცი ანუ ქათამი ჩააყოლეთ, ზემოდამ ნახევარი გირვანქა ერბო მოასხით, დახურეთ თავი, შემოახვიეთ სველი ტილო და მოიქეცით როგორც № 355 არის ნაჩვენები. როცა მზათ იქნება, გადმოიღეთ ბლუღზე და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ბრინჯი—სამი გირ.	ხორცი—1 გირ. ანუ ქათამი—1.
ერბო—ერთი გირ.	მარილი—ორი კოვზი.
კვერცი—ოთხი.	

358. მუთანჯის ფლავი. ბრინჯი ისე მოხარშეთ და ლამში მოიყვანეთ, როგორც № 355. ჩაყარეთ ცხელ წყალში ნახევარი გირვანქა ნუში, გაფუცქვენით, შუაზე დააბეთ. გარეც-

ხეთ და კარგათ დაარჩიეთ ნახევარი გირვანქა ქიშმიში, გამხმარი შავ კლიაფი, აღჯანაბადი, გამხმარი ალუბალი და ქანჭური ჩადეთ ტაფაში, დაასხით ნახევარი გირვანქა ერბო და მოშუშეთ ისე, რომ ერბო შეიშროს, მოაყარეთ ზედ ნახევარი ჰიქა დანაყილი შაქარი და ისევ მოშუშეთ. როდესაც ბრინჯი კარგად დაბულული იყოს, გადმოიღეთ ბლუდზე, მოაყარეთ გამზადებული ნუშ-ქიშმიში, მოასხით ნახევარი გირვანქა ცხელი ერბო და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ბრინჯი—სამი გირ.
ნუში—ნახევარი გირ.
მარილი ორი კოვზი.
ქიშმიში—ნახევარი გირ.
შავ კლიაფი.

შაქარი—ნახევარი ჰიქა.
აღჯანაბადი, ალუბალი, ქანჭური
ერთმანეთში არეული—ერთი
გირ.
ერბო—ერთი გირ.

კვერცხი—ოთხი.

359. ფლავი ალუბალით. გააკეთეთ ფლავი, როგორც № 358 არის ნაჩვენები. ორი გირვანქა ალუბალი დაჩურჩეთ, ჩადეთ ტაფაში, დაასხით ნახევარი გირვანქა ერბო, მოშუშეთ, დააყარეთ ნახევარი ჰიქა დანაყილი შაქარი და კიდევ მოშუშეთ. ფლავი რომ მზათ იქნება, გადმოიღეთ ბლუდზე, მოაყარეთ ზემოდამ მოშუშული ალუბალი, მოასხით ცხელი ერბო და მიართვით.

მასალად საჭიროა.

ბრინჯი—სამი გირ.
ერბო—ერთი გირ.

შაქარი—ნახევარი ჰიქა.
მარილი—ორი კოვზი.

360. თათრული სუთ ფლავი ესე იგი რძეში მოხარული ფლავი. ეს ფლავი მზადდება ისე, როგორც საერთოდ

ფლავი № 355, მხოლოდ წყლის მაგიერათ ბრინჯი რძეში იხარშება. ამ ფლავთან შიართმევენ მაწონს ანუ რაიმე მურაბას.

სამარხვო საჭმელები.

361 ამოღესილი წითელი ლობიო. ორი გირვანქა წითელი ლობიო დაარჩიეთ, ჩაყარეთ ქოთანში, დაასხით ცივი წყალი და მოხარშეთ. თუ წყალი ჩაიშროს, აღუღებული წყალი დაუმატეთ. როდესაც ლობიო კარგათ მოიხარშება ისე, რომ ამოღესვა შეიძლებოდეს, ჩაყარეთ შიგ მარილი, პილპილი ან სანელებელი, ორი თავი წმინდათ დაკეპილი ხახვი, ექვსი ძირი ქინძი, ქონდარი, ორი ძირი ოხრაბუში და დანაყილი ერთი კბილი ნიორი; ერთი ზელის ოდენა ტყემლის ტყლაპი გარეცხეთ, დახიეთ და ჩაყარეთ ისიც ლობიოში, ანუ ორი სტოლის კოვზი ტყემლის კვაწარახი ჩაუმატეთ. ამოღესეთ ხის კოვზით მოხარშული ლობიო და დასრისეთ თავისივე წვენში. თუ წვენი ბევრი ქონდეს, ამოღესვის წინ გადმოუკელით. მერმე, როცა ამოღესავთ და შეხედავთ, რომ ლობიო ძლიერ სქელია თავისივე გადმონაკლები წყალი დაუმატეთ და აურიეთ. შემდეგ ქოთანი თფილათ მიდგით ცეცხლთან—დუღილი! აღარ უნდა. შიართვით მასთან თეთრი ბოლოკი ანუ რამე მწნილი. თუ ახალი მწვანელი არ იყოს, ქინძის კაკალი დანაყილი და სხვა გამხმარი სუნნელიც შეიძლება უყოთ ლობიოს.

მახალად საჭიროა:

ლობიო—ორი გირ.

ქინძი—ექვსი ძირი.

ხახვი—ორი თავი.

ქონდარი—ორი ძირი.

ოხრაბუში—ორი ძირი.

ნიორი—ერთი კბილი.

მარილი—ერთი კოვზი.

სანელებელი ან პილპილი ცოტა.

ტყლაპი—მეოთხედი გირ. ან კვაწარახი—ორი სტ. კოვზი.

362. ამოღესილი წითელი ლობიო ნიგვზით. მოხარ-
შეთ და შეკმაზეთ ლობიო, როგორც № 361 არის ნაჩვენები,
მხოლოდ მიუმატეთ ორი კოვზი დანაყილი ნიგოზი.

363. წითელი ლობიო ზეთში მოხრაკული. ორი გირ-
ვანქა წითელი ლობიო კარგათ მოხარშეთ, წყალი გადაუწუ-
რეთ. სამი თავი დაჭრილი ხახვი მოხრაკეთ ნახევარ ჭიქა
ქუნჯუთის ან რაიმე სხვა ზეთში, ჩაყარეთ შიგ მოხარშული
ლობიო და ისიც შიგ მოხრაკეთ. ვისაც სურს, ნახევარი ჭიქა
ძმარი დაუმატოს, როცა ლობიო ზეთში მოიხრაკება და კიდევ
ცოტა ადუღეთ.

მასალად საჭიროა:

ლობიო—ორი გირ.
ზეთი—ნახევარი ჭიქა.

ხახვი—სამი თავი.
ძმარი—ნახევარი ჭიქა.

მარილი, სანელებელი.

364. წითელი ლობიო კაკლათ. ერთი გირვანქა ლობიო
დაარჩიეთ, ჩაყარეთ ქოთანში, დაასხით ცივი წყალი და ხარ-
შეთ. როცა ლობიო კარგათ მოიხარშება, ქოთანი ცეცხლის
განაპირას გადადგით—ცხლათ იყოს. მირთმევის დროს ცხლათ
ამოიღეთ ქაფქირით მოხარშული ლობიო, დააყარეთ ზედ დაკე-
პილი ორი თავი ხახვი, ორი ძირი ოხრახუში, მოასხით ორი
კოვზი ზეთი, ნახევარი ჭიქა ძმარი და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ლობიო—ერთი გირ.
ხახვი—ორი თავი.
ოხრახუში—ორი ძირი.

მარილი—ერთი კოვზი.
ზეთი—ორი კოვზი.
ძმარი—ნახევარი ჭიქა.

365. წითელი ლობიო ნიგვზით და ძმრით. ორი გირვანქა წითელი ლობიო კარგათ მოხარშეთ. ნახევარი ჭიქა დანაყილი ნიგოზი გახსენით ნახევარ ჭიქა ძმრით, მიუმატეთ წმინდათ დაკეპილი ორი თავი ხახვი, ორი ძირე პრასა, ერთი ძირი ოხრახუში, ოთხი ძირი ქინძი, ნახევარი კბილი დანაყილი ნიორი, აურიეთ ერთმანეთში, ჩაყარეთ შიგ მოხარშული ლობიო, აურიეთ, გააცივეთ, უყავით მარილი, სანელებელი და მიათვით.

მასალად საჭიროა:

ლობიო—ორი გირ.
ნიგოზი—ნახევარი ჭიქა.
ძმარი—ნახევარი ჭიქა.
ოხრახუში—ორი ძირი.

პრასა—ორი ძირი.
მარილი—ერთი კოვზი.
ქინძი—ოთხი ძირი.
ნიორი—ნახევარი კბილი.

სანელებელი—ცოტა.

366. ლობიო კოჭა პილპილით. ორი გირვანქა ლობიო დაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, და მოხარშეთ. წვენი გადაუწურეთ. ერთი ჭიქა დაჭრილ ხახვს დაასხით რაიმე ზეთი, მოხრაკეთ, ჩაყარეთ შიგ მოხარშული ლობიო და ისიც შიგ მოშუშეთ. ლობიოს გადანაწურ წვენში ჩაყარეთ ერთი კოვზი დანაყილი ყვითელი კოჭა, ნახევარი მისხალი ზაფრანა, გახსნილი იმავე წვენში, მარილი, პილპილა, დაასხით მოხარშულ ლობიოს და წამოადუღეთ; შემდეგ კოვზით ამოღესეთ, გადააქვრით წმინდათ დაკეპილი ქინძი და მიათვით.

მასალად საჭიროა:

ლობიო—ორი გირ.
ხახვი—ერთი გირ.
ზეთი—ნახევარი ჭიქა.
ყვითელი კოჭა—ერთი კოვზი.

მარილი—ერთი კოვზი.
ზაფრანა—ნახევარი მისხალი.
ქინძი—ოთხი ძირი.
პიპილი—ნახევარი კოვზი.

367. თეთრი ლობიო ნიგვზით და ძმრით.

კეთდება ისე როგორც წითელი ლობიო № 365.

368. თეთრი ლობიო მოხრაკული ზეთში.

კეთდება ისე, როგორც წითელი ლობიო № 363.

369. თეთრი მუხუდო წვენით ორი გირვანქა თეთრი მუხუდო წინალამეს დაარჩიეთ, დაასხით თბილი წყალი და დაალბეთ, მეორე დღეს მუხუდო ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ბლომათ წყალი და ხარშეთ. როდესაც მუხუდო მოიხარშება, ხელით დაჩურჩეთ. სამი თავი დაკეპილი ხახვი მოხრაკეთ ნახევარ ჭიქა ზეთში, ჩაყარეთ შიგ დაჩურჩული მუხუდო და ისიც შიგ მოხრაკეთ, დაასხით ზედ მუხუდოს ნახარში წყალი, მიუმატეთ ერთი სტოლის კოვზი დაჩეჩქვილი ბრინჯი, სამი ოთხი გათლილი და წვრილად დაჭრილი კარტოფილი, უყავით მარილი, ცოტა პილპილა, ნახევარი მისხალი ზაფრანა, მუხუდოს წვენში დამბალი, და სამი ძირი დაკეპილი ქინძი. წამოადუღეთ და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

მუხუდო—ორი გირ.
ხახვი—სამი თავი.
ზეთი—ნახევარი ჭიქა.
ბრინჯი—ერთი კოვზი.

კარტოფილი—4
ზაფრანა ნახევარი მისხ.
ქინძი—სამი ძირი
მარილი.

370. მუხუდოს ტალმა. ორი გირვანქა მუხუდო დაალბეთ, მეორე დღეს კარგათ მოხარშეთ, დაჩურჩეთ და დანაყეთ როდინში. დაჭერით ოთხი თავი ხახვი, მიუმატეთ ორი სტოლის კოვზი დაჩეჩქვილი ბრინჯი, მიუმატეთ დანაყილ მუხუდოს, უყავით მარილი, სანელებელი. ერთი კომბოსტოს თავი დაფურცლეთ, მოწალეთ მდულარე წყალში. მომზადებული მუხუდო თითო კაკლის ოდენათ გახვიეთ მოწალულ კომბოსტოს ფოთლებში, ჩაალაგეთ ქვაბში, დაასხით ნახევარი ჭიქა

მუხუდოს ნახარში წყალი და დააშუშეთ. მირთმევის დროს გადააქვრით სამი ძირი ქინძი, მოასხით ნახევარი მისხალი ზაფრანა, მის წვენიში დამბალი, და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

მუხუდო—ორი გირ.
ხახვი—ოთხი თავი.
ბრინჯი—ორი სტ. კოვზი.
კომბოსტო—ერთი თავი.

ზეთი—ნახევარი ჭიქა.
მარილი, სანელებელი.
ქინძი—სამი ძირი.
ზაფრანა—ნახევარი მისხ.

371. გამხმარი სოკოს სუფი. ნახევარი გირვანქა გამხმარი სოკო წინა ღამით გარეცხეთ, კარგათ დაარჩიეთ, რომ ქიანი არ ჩაყვეს, დაასხით თბილი წყალი და დაალბეთ. მეორე დღეს ჩაყარეთ სოკო ქვაბში, დაასხით თავისივე დანალბობი წყალი, კიდევ სხვა წყალიც დაუმატეთ, შესდგით ცეცხლზე და ადუღეთ. როცა სოკო მოიხარშოს, ამოიღეთ და წვრილად დაქვრით. ორი თავი წმინდათ დაჭრილი ხახვი მოხრაკეთ ნახევარ ჭიქა ზეთში, ჩაყარეთ შიგ დაჭრილი სოკოც და ისიც მოხრაკეთ, დაასხით თავისივე ნახარში წვენი, ჩაყარეთ ნახევარი ჭიქა გარეცხილი ბრინჯი, უყავით გემოზე მარილი და ხარშეთ. როცა ბრინჯი მოიხარშება და სუფი ცოტათი შესქელდება, მიართვით.

მასალად საჭიროა:

სოკო—ნახევარი გირ.
ხახვი—ორი თავი.

ზეთი—ნახევარი ჭიქა.
ბრინჯი—ნახევარი ჭიქა.

მარილი—ერთი კოვზი.

372. კალმახის სოკო. ორი გირვანქა კალმახის სოკო გრძლათ დახიეთ, დაარჩიეთ, კარგათ რამდენჯერმე გარეცხეთ, გაწურეთ. ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ცივი წყალი ისე



რომ კარგათ მოფაროს. სოკო რომ ნახევრად მოიხარშება, ამოიღეთ ქაფქირით, დაუმატეთ ხუთი თავი ხახვი, ორივე წმინდათ დაკეპეთ, დაასხით თავისი ნახარში წვენი და ისევე ადუღეთ, სანამ სოკო მოიხარშებოდეს და წყალი სულ ამოუშრებოდეს. თუ სოკო მოხარშული არ იყოს და წყალი აღარ ქონდეს, ცხელი წყალი დაუმატეთ. ორი სტოლის კოვზი ნიგოზი დანაყეთ წმინდათ და ხარშვაში ჩააყარეთ სოკოს. უყავით მარილი და სანელებელი. ვისაც სურს, ხუთ ძირ ქინძს გადააჭრის.

მასალად საჭიროა.

კალმახის სოკო—ორი გირ.
ხახვი—ხუთი თავი.
ნიგოზი—ორი სტოლის კოვზი.

მარილი—ერთი კოვზი.
ქინძი—ხუთი ძირი.
სანელებელიც ცოტა.

373- კალმახის სოკო მოხრაკული ზეთში. მოხარშეთ კალმახის სოკო როგორც № 372. დაქერით წმინდათ ხუთი-ექვსი თავი ხახვი, დაასხით ერთი ჭიქა ზეთი და მოხრაკეთ. მოხარშული სოკო წმინდათ დაკეპეთ, ჩაყარეთ ხახვთან და ისიც კარგათ მოხრაკეთ, სანამ სოკო შეწითლდებოდეს. თუ ზეთი დააკლდეს, დაუმატეთ. შეაზავეთ მარილით, სანელებლით და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

კალმახის სოკო—ორი გირ.
ხახვი—ექვსი თავი.

ზეთი—სამი მეოთხედი ჭიქისა.
მარილი—ერთი კოვზი.

სანელებელიც ცოტა.

374. ქამა სოკო ანუ შავი სოკო. ქამა სოკო კარგათ დაარჩიეთ, ძირები დაუფხიკეთ, კარგათ გარეცხეთ, რომ მიწა



არ შეყვეს, დაქვრით წვრილათ, ჩაყარეთ ქვაბში, ჩაყარეთ ოთხი-ხუთი თავი წმინდათ დაქრილი ხახვი, ორი სტოლის კოვზი ნიგოზი, უყავით მარილი, სანელებელი, დახურეთ თავი და ხარშეთ. ხანდახან ამოურიეთ—ძირზე არ მიიწვას. წვენს თითონ სოკო გამოიღებს. როცა წვენი ჩაუშრება, მაშინ მზათ იქნება და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ქამა სოკო—სამი გირ.
ხახვი—ხუთი თავი.

ნიგოზი—ორი სტოლის კოვზი.
მარილი, სანელებელი.

375. ქამა ანუ შავი სოკო მეორე ნაირად. სამი გირვანქა ქამა ანუ შავი სოკო გაწმინდეთ, გაუფხკეთ ძირები, კარგათ გარეცხეთ, რომ მიწა არ შეყვეს და დაქვრით წვრილათ, ხუთი თავი ხახვი წმინდათ დაქვრით, ჩაყარეთ სოკო ქვაბში, ჩაუმატეთ დაქრილი ხახვი, სამი ძირი ქინძი, მარილი, სანელებელი, დარიჩინი, დაახურეთ თავი და ხარშეთ ნელ ცეცხლზე, როცა წვენს ჩაიშრობს, სოკო მზათ იქნება და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

სოკო—სამი გირ.
ხახვი—ხუთი თავი.
ქინძი—სამი ძირი.

მარილი—ერთი კოვზი.
დარიჩინი—ნახევარი კოვზი.
სანელებელი—მეოთხედი კოვზი.

376 წითელი სოკო. სამი გირვანქა წითელი სოკო დაარჩიეთ, გარეცხეთ, დაქვრით წმინდათ, დააყარეთ ოთხი თავი ხახვი წმინდათ დაკეპილი, უყავით მარილი, სანელებელი. დახურეთ თავი და ხარშეთ—წვენს თითონ გამოიღებს. როცა წვენი ჩაუშრება, სოკო მაშინ მზათ არის და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

წითელი სოკო—სამი გირ.
ხახვი—ხუთი თავი.

მარილი—ერთი კოვზი.
სანელებელი—მეოთხედი კოვზი.

377. წითელი სოკოს შეწვა. წითელი სოკო გაფხიკეთ, რაც მიწა ან რამე ქოდეს შემოაცილებთ, დააყარეთ მარილი, სანელებელი, დასდეთ ნაკვერცხალზე და შეწვით. ან არა და გააცხელეთ კეცები, დაალაგეთ ზედ სოკო დი ისე შეწვით.

378. წითელი სოკო შემწვარი მეორე ნაირად. წითელი სოკო კარგათ გაასუფთავეთ, გაფხიკეთ, მოაჭერით ძირები. ეს ძირები წმინდათ დაკეპეთ ხახვში, უყავით მარილი და სანელებელი, ძირებ მოჭრილი სოკოები დაალაგეთ ლანგარზე, უყავით მარილი, სანელებელი, დააყარეთ ზედ დაკეპილი ძირები და ხახვი, შესდგით ფეჩში და შეწვით.

მასალად საჭიროა:

სოკო—სამი გირ.
ხახვი—ოთხი გირ.

მარილი—ერთი კოვზი.
სანელებელი—მეოთხედი გირ.

379. ბადრიჯანი ნიგვზით და ძმრით. ათ თორმეტ ბადრიჯანს მოაჭერით კირწები, თითო თითოდ გასერეთ სიგრძეზე ისე, რომ ერთმანეთს არ მოშორდეს, ჩაყარეთ ქვამში, დაასხით ცივი წყალი და მოხარშეთ. როცა მოიხარშება, ამოალაგეთ ფიცარზე, დაადეთ ზემოდან სხვა ფიცარი, დაადეთ ზედ მძიმე რამე და გააჩერეთ, რომ წყალი დაეწრიტოს. ნახევარი ჭიქა დანაყილი ნიგოზი გახსენით ერთ ჭიქა ძმარში, უყავით წმინდათ დაკეპილი სამი თავი ხახვი, ორი ძირი ოხრახუში, ოთხი ძირი შაშველავი [რეჰანი], ორი ძირი ცერეცო, ერთი ან ორი ძირი ქონდარი, მოაყარეთ მარილი, ცოტა პილპილი ან სანელებელი, მიუმატეთ ნახე-



ვარი კბილი დანაყილი ნიორი, მოხარშული ბადრიჯანი დახიეთ სიგრძეზე, ჩაყარეთ ძმარში და ნიგოზში, თავის მწვანელობით აურ-დაურიეთ, გადმოიღეთ ბლუდზე და მიაართვით. ან არა და აიღეთ თითო-თითოდ მოხარშული ბადრიჯანი გატენეთ მომზადებული მწვანელობით და ნიგოზით, ამოსვარეთ დანარჩენ ძმარში და ნიგოზში და მიაართვით.

მასალად საჭიროა

ბადრიჯანი—ათი ან თორმეტი.
ხახვი—სამი თავი.
ნიგოზი—ერთი ჭიქა.
ძმარი—ერთი ჭიქა.

ოხრაბუში—ორი ძირი.
შაშველავი—ოთხი ძირი.
ქანდარი—ორი ძირი.
ცერეცა—ორი ძირი.

მარილი, პილპილი ან სანელებელი.

380. ბადრიჯანი მოხრაკული ზეთში ხახვით. თუთხმეტი ბადრიჯანი გათაღეთ, დაჭერით სიგრძეზე წვრილ ნაჭრებათ, დააყარეთ მარილი და გააჩერეთ ათი წუთი, შემდეგ გაწურეთ მუჭში. მოხრაკეთ ნახევარ ჭიქა ზეთში სამი თავი წმინდათ დაჭრილი ხახვი, ჩაყარეთ შიგ გაწურული ბადრიჯანი და ისიც შიგ მოხრაკეთ, დაუმატეთ ერთი კოვზი ძმარი, დახურეთ თავი და ნელ ცეცხლზე დაშუშეთ. ხრაკვაში თუ ზეთი დააკლდეს მიუმატეთ.

მასალად საჭიროა:

ბადრიჯანი—თუთხმეტი.
ხახვი—სამი თავი.

ზეთი—ნახევარი ჭიქა.
ძმარი—ერთი კოვზი.

მარილი—ერთი კოვზი.

381. ბადრიჯანი ზეთში შემწვარი. ათი-თორმეტი ბადრიჯანი გაუთლელოთ დასჭერით ბრტყლად სიგრძეზე, და-

აყარეთ მარილი გააცხელეთ ტაფაზე ერთი ჭიქა ზეთი, ჩაალაგეთ შიგ მწყობრათ დათლილი ბადრიჯანი, ერთ გვერდზე რომ შეიწვას მეორეზე გადააბრუნეთ.

მასალად საჭიროა:

ბადრიჯანი—ათი ან თორმეტი. | ზეთი—ერთი ჭიქა.
მარილი—ერთი კოვზი.

382. შემწვარი ბადრიჯანი ზეთით და ძმრით. ათი, თორმეტი ბადრიჯანი შესწვიეთ ნაკვერცხალზე ან არა ღ ფეჩხზე, გააცილეთ კანი, გაფუცქენილ ბადრიჯანს მიუმატეთ წმინდათ დაკეპილი ორი თავი ხახვი, ორი ძირი ოხრაბუში, მარილი, სანელებელი, ყველა ერთად კიდევ დაკეპეთ ან ხორცის საფქვავეში გაატარეთ, დაასხით ძმარი, ცოტა ზეთი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ბადრიჯანი—ათი ან თორმეტი. | მარილი—ერთი კოვზი.
ხახვი—ორი თავი. | სანელებელი—მეოთხედი კოვზი
ოხრაბუში—ორი ძირი. | ძმარი—მეოთხედი ჭიქა.
ზეთი—ორი კოვზი.

383 ახალი ლობიო ნიგვზით და ძმარი. ორი გირვანქა ახალი ლობიოს დაამტვრიეთ თავი და ბოლო, მოაშორეთ გვერდის ქაცვები, დაამტვრიეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ცივი წყალი და ხარშეთ. როცა ლობიო მოიხარშება გადმოდგით. ნახევარი ჭიქა დანაყილი ნიგოზი გახსენით ერთ ჭიქა ძმრით ან ბროწეულის წვენი, აურიეთ შიგ. წმინდათ დაკეპილი ათი ძირი ახალი ხახვი, ხუთი ძირი შაშვკლავი (რეხანი), ორი ძირი ოხრაბუში, ორი ძირი ცერეცო, ორი ძირი ტარზუნა და ქონდარი, ნახევარი კბილი დანაყილი ნიორი. მოხარშული ლობიო აურიეთ ამ მწვანელებში, ჩაკეპეთ

ასტამით უყავით მარილი, სენელებელი ანუ პილპილი და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

ახალი ლობიო—ორი გირ.
ნიგოზი—ნახევარი ჭიქა.
ძმარი—ერთი ჭიქა.
მარილი—ერთი კოვზი.
ახალი ხახვი—ათი თავი.
შაშველაგი—ათი ძირი.

ოხრახუში—ორი ძირი.
სანელებელი—მეოთხედი კოვზი.
სერეცო—ორი ძირი.
ტარხუნა—ორი ძირი.
ქორნდარი—ორი „
ნიორი—ნახევარი კალი.

384. გამხმარი ბადრიჯანის მოხრაკვა. გამხმარი ქართული ბადრიჯანი გარეცხეთ, გადაავლეთ მდულარე წყალი და კარგათ დასრისეთ. შემდეგ ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით წყალი და ხარშეთ. როცა მოიხარშება ამოიღეთ, სამი თავი ხახვი მოხრაკეთ ნახევარ ჭიქა ზეთში, ჩაყარეთ შიგ მოხარშული ბადრიჯანი და ისიც შიგ მოხრაკეთ ნახევარ ჭიქა ზეთში, ჩაყარეთ შიგ მოხარშული ბადრიჯანი და ისიც შიგ მოხრაკეთ. ვისაც სურს მოხრაკულ ბადრიჯანს ნახევარი ჭიქა ძმარი დაუმატეთ და კიდევ ცოტათი თავ დახურული დააშუშეთ.

მასალად საჭიროა:

გამხმარი ბადრიჯანი—ორი მუჭი.
ხახვი—სამი თავი.

ზეთი— $\frac{3}{4}$ ჭიქა.
ძმარი—ნახევარი ჭიქა.

მარილი—ერთი კოვზი.

385. გამხმარი ლობიოს მოხრაკვა.

გამხმარი ლობიოც ისე მზადდება როგორც ბიდრიჯანი № 384.

386. კარტოფილი ზეთში მოხრაკული. ორი გირვანქა კარტოფილი მოხარშეთ მარილ წყალში, გაფცქვენით, დაქერით წვრილად. მოხრაკეთ ერთ კოვზ ზეთში სამი თავი ხა-

ხვი, დაჭრილი კარტოფილი შიგ ჩაუმატეთ, უყავით მარილი და ისიც შიგ მოხრაკეთ. თუ ზეთი დააკლდეს მიუმატეთ.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი—ორი გირ.
ხახვი—სამი თავი.

ზეთი— $\frac{3}{4}$ ჭიქა.
მარილი—ერთი კოვზი.

387. კარტოფილი ნიგვზით და ძმრით. ორი გირვანქა კარტოფილი მოხარშეთ მარილ წყალში, გაფუცქვენით და ცხელ ცხელათ დასრისეთ კოვზით. დაჭერით სამი თავი ხახვი, მიუმატეთ ნახევარი ჭიქა მომსხოთ დანაყილი ნიგოზი, გახსენით ერთ ჭიქა ძმარში, აურით შიგ დასრესილი კარტოფილი, კარგათ აზილეთ ერთმანეთში და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი—ორი გირ.
ხახვი—სამი თავი.

ნიგოზი—ნახევარი ჭიქა.
ძმარი—ერთი ჭიქა.

388. მაკარონი ზეთში მოხრაკული. ერთი გირვანქა მაკარონი მოხარშეთ ადუღებულ მარილ წყალში, გადიღეთ საწურზე. სამი თავი ხახვი წმინდათ დაკეპილი მოხრაკეთ ნახევარ ჭიქა ზეთში, ჩაყარეთ შიგ მოხარშული მაკარონი, დაუმატეთ კიდევ ზეთი და ისიც შიგ მოხრაკეთ ნელ ცეცხლზე.

მასალად საჭიროა:

მაკარონი—ერთი გირ.
ხახვი—სამი თავი.

ზეთი—ერთი ჭიქა.
მარილი—ერთი კოვზი.

389. ვერმიშელი ზეთში მოხრაკული...

ვერმიშელიც ისე კეთდება როგორც მაკარონი № 287.

390. წითელი მუხუდოს მუკაშარი. წითელი მუხუდო დაღერღეთ ანუ დაჩეჩქვეთ, ფერფლი გადუბერტყეთ, ჩაყარეთ

ქვაბში, დაასხით ბლომათ წყალი და ხარშეთ. დაქერით სამი თავი ხახვი, ორი ძირი ქინძი და ხარშვაში ჩააყოლეთ მუკა-შარს თუ წვენი არც ძალიან სქელი უნდა იყოს და არც თხელი.

მასალად საჭიროა:

მუხუდო—გირვანქა ნახევარი.		ქინძი—ორი ძირი.
ხახვი—სამი თავი.		მარილი—ერთი კოვზი.

391 ისპანახი ზეთით. ათი თორმეტი კონა ისპანახი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, და მოხარშეთ და გადაწურეთ ოთხი თავი ხახვი დაქერით წმინდათ, მოხრაკეთ ნახევარი ჭიქა ზეთში. ისპანახი დაკეპეთ, ჩასდეთ მოხრაკულ ხახვთან ისიც შიგ მოხრაკეთ, მარილით შეაზავეთ და მიართვით, თუ მოხრაკვაში ზეთი შეუშრეს კიდევ ნახევარი ჭიქა დაუმატეთ.

მასალად საჭიროა:

ისპანახი—ათი ან თორმეტი კონა.		ზეთი ერთი ჭიქა.
ხახვი—სამი თავი.		მარილი—ერთი კოვზი.

392. ჩიტის თავა მხალი. ჩიტის თავა დაარჩიეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით წყალი და მოხარშეთ. ნახევარი ჭიქა დანაყილი ნიგოზი გახსენით ნახევარი ჭიქა ძმრით, უყავით მარილი, აურიეთ შიგ მოხარშული ჩიტის თავა და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ჩიტისთავა—გირვანქა ნახევარი.		ძმარი—ნახევარი ჭიქა.
ნიგოზი—ნახევარი.		მარილი—ერთი კოვზი.

393. ჩიტის თავა მხალი ზეთით და ძმრით. მოხარ-
შეთ ჩიტისთავა ცხელ წყალში, გაწურეთ, უყავით მარილი,
მოასხით ორი კოვზი ზეთი, ნახევარი ჭიქა ძმარი და მიარ-
თვით.

მასალად საჭიროა:

ჩიტის თავა—გირვანქა ნახევარი.	ზეთი—2 კოვზი.
ძმარი—ნახევარი ჭიქა.	მარილი—ერთი კოვზი.

394. ჯინჯარი. ჯინჯრის ფოთლები ჩაყარეთ ადუღე-
ბულ მარილ-წყალში, სამჯერ, ოთხჯერ რომ წამოდუღდეს
გადაწურეთ. ნახევარი ჭიქა დანაყილი ნიგოზი, ნახევარი კბი-
ლი ნიორი, ორი თავი წმინდათ დაკეპილი ხახვი აურიეთ ნა-
ხევარ ჭიქა ჯინჯრის ნახარშ წყალში, უყავით ორი ძირი ქინ-
ძი, ჩააკვებთ შიგ მოხარშული ჯინჯარი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ჯინჯარი—ერთი გირ.	ხახვი—ორი თავი.
ნიგოზი—ნახევარი ჭიქა.	ქინძი—ორი ძირი.
ნიორი—ნახევარი კბილი.	მარილი—ერთი კოვზი

395. სატაცური წვენიით. ორ კონა სატაცურს ხმელი
ძირები მოაქერიო, დანარჩენები ორად ან სამათ დაამტვრიეთ.
მოხრაკეთ ერთ ჭიქა ზეთში ხუთი თავი დაკეპილი ხახვი, დაა-
სხით ოთხი ხუთი ჭიქა წყალი და რომ ადუღდეს ჩაყარეთ
შიგ მომზადებული სატაცური და მოხარშეთ. ხარშვაში უყა-
ვით მარილი, პილპილი, წმინდათ დაქრილი ორი ძირი ქინძი
და ტარხუნა.

მასალად საჭიროა:

სატაცური—ორი კონა.	მარილი, პილპილი.
ხახვი ხუთი თავი.	ქინძი—ორი ძირი.
ზეთი—ერთი ჭიქა.	ტარხუნა ორი ძირი.

396. **სატაცური მშრალათ.** სამ-ოთხ კონა სატაცურს დაამტვრიეთ ხმელი ძირები. ისევ კონებათ შეკარით. ადუღებულ მარილ-წყალში ჩაყარეთ სატაცური და მოხარშეთ. მირთმევის დროს ამოიღეთ კონები გახსენით და ისე დააწყვეთ სიგრძით ბლუდზე სატაცურიც. ცხლად მოასხით ორი კოვზი ზეთი, ნახევარი ჭიქა ძმარი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

სატაცური—ოთხი კონა.
ზეთი—ორი კოვზი.

ძმარი—ნახევარი ჭიქა.
მარილი—ერთი კოვზი.

397. **არჯაკელა (არტიშოკი).** არჯაკელას მოაშორეთ გაშლილი ფოთლები, ხმელი ძირი მოამტვრიეთ, ჩაყარეთ მარილ-წყალში და ხარშეთ. ხარშვაშივე ჩააყოლეთ ნახევარი ჭიქა დანაყილი ნიგოზი, ორი ძირი წმინდათ დაკეპილი ქინძი. არტაკელა რომ მოიხარშება, მიართვით.

მასალად საჭიროა:

არტაკელა—ხუთი ან ექვსი.
ნიგოზი—ნახევარი ჭიქა.

ქინძი—სამი ძირი.
მარილი—ერთი კოვზი.

398. **მოლოქა (ბალბა).** მოლოქა გადაარჩიეთ, გარეცხეთ, აადუღეთ მარილ-წყალი, ჩაყარეთ შიგ და მოხარშეთ. ნახევარი ჭიქა დანაყილი ნიგოზი და ნახევარი კბილი ნიორი დანაყეთ ერთად, გახსენით ნახევარ ჭიქა მოლოქის ნახარში წვენით, აურიეთ შიგ მოხარშული დაკეპილი მოლოქა, უყავით, თუ აკლდეს, ცოტა მარილი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

მოლოქა—ერთი გირ.
ნიგოზი—ნახევარი ჭიქა.

ნიორი—ნახევარი კბილი.
მარილი—ერთი კოვზი.

399. **ჯიჯლაყა-მხალი.** ჯიჯლაყა გადაარჩიეთ, ძველი ფოთლები და მაგარი ძირები მოაშორეთ, ადრულეთ მარილწყალში, ჩაყარეთ შიგ ჯიჯლაყა, მოხარშეთ, გადაწურეთ და დაკვებთ. გამოხადეთ ახალი ტყემალი, აურიეთ შიგ მოხარშული ჯიჯლაყა და მიართვით.

400. **ეკალა ნიგვზ-თ.** მოამტვრიეთ მაგარი ძირები, ჩაყარეთ ცივ წყალში და მოხარშეთ. ნამეტანი არ ჩახარშოთ. დანაყეთ ნახევარი ჭიქა ნიგოზი და ნახევარი კბილი ნიორი, დასქერით ორი თავი ხახვი, ოთხი ძირი ქინძი და ომბალო, გახსენით ნახევარ ჭიქა ძმრით, აურიეთ შიგ მოხარშული ეკალა, დაკვებთ, უყავით მარილი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ეკალა—ორი გირ.
ნიგოზი—ნახევარი ჭიქა.
ძმარი—ნახევარი ჭიქა.

ქინძი—ოთხი ძირი.
ომბალო—ორი ძირი.
მარილი.

401. **ეკალა მეორე ნაირად.** ეკალას ხმელი ძირები მოაშორეთ და მოხარშეთ ცივ წყალში. არ ჩახარშოთ, გადაწურეთ. ორი თავი წმინდათ დაკვებილი ხახვი, ორ-ორი ძირი ქინძი და ომბალო აურიეთ ერთ ჭიქა ძმარში, ჩაკვებთ შინ მოხარშული ეკალა აურიეთ, უყავით მარილი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ეკალა—ორი გირ.
ხახვი—ორი თავი.
ქინძი—ორი ძირი.

ომბალო—ორი ძირი.
ძმარი—ერთი ჭიქა.
მარილი—ერთი კოვზი.

402. ლანძილი. ლანძილს ძირები მოაცილეთ, გარეცხეთ, ჩაყარეთ აღუღებულ წყალში და მოხარშეთ ორჯერ-სამჯერ რომ წამოდუღდეს, მზად იქნება. გადაწურეთ საწურზე, გადავლეთ ცივი წყალი და შემდეგ ისევ ცივ წყალში ჩაყარეთ ერთი საათით; მერე ამოწურეთ, უყავით მარილი, ზეთი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ლანძილი—ორი გირ.
მარილი—ერთი კოვზი.

ძმარი—ნახევარი ჭიქა.
ზნთი—ორი ან სამი კოვზი.

403. ჭარხალი ანუ წითელი მხალი ნიგვზით. ჭარხლის ძირები დაფხიკეთ, კარგათ გარეცხეთ, დათაღეთ ნაჭრებათ: თუ გსურდეთ, ჭარხლის ფოთლებიც ჩააყოლეთ. ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ცივი წყალი და მოხარშეთ. როცა მოხარშება, გაწურეთ ხელში. დაკვებთ წმინდათ სამი თავი ხახვი და ორი ძირი ოხრაზუში, დანაყეთ ნახევარი გირვანქა ნიგოზი და ნახევარი კბილი ნიორი, გახსენით ერთი ჭიქა ძმრით. მოხარშული ჭარხალი დაყარეთ ლანგარზე, დააყარეთ მომზადებული წვანილი, უყავით ნიგოზი, და ძმარი, უყავით მარილი, კარგად დაკვებთ, კარგად აურიეთ გადმოიღეთ ბლუღზე და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ჭარხალი—სამი გირ.
ხახვი—სამი თავი.
ოხრაზუში—ორი ძირი.
ნიორი—ნახევარი კბილი.

ქინძი—ორი ძირი.
ნიგოზი—ნახევარი გირ.
ძმარი—ერთი ჭიქა.
მარილი—ერთი კოვზი.

404 ჭარხალი მეორე ნაირად. ჭარხლის ძირები გაფხი-

კეთ; თუ დიდრონი თავია, გასკვრით ორად, ჩაყარეთ ცივ წყალში და მოხარშეთ ანუ ისე მთელ მთელად ფერში შესწვით. შემდეგ გაფცქვენით, დათაღეთ თხელ ნათლებათ, მოაყარეთ მარილი, მოასხით ორი კოვზი, ნახევარი ჭიქა ძმარი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

პარხალი—ორი გირ.
მარილი—ერთი კოვზი.

ზეთი—ორი კოვზი.
ძმარი—ნახევარი ჭიქა.

405. **კანაფა—მხალი**: კანაფა—მხალი დაარჩიეთ; თუ ძირები ექნა, გაუთაღეთ, ჩაყარეთ წყალში და მოხარშეთ ნახევარი ჭიქა დანაყილი ნიგოზი და ნახევარი კბილი ნიორი გახსენით მხალის ნახარში წყლით, ჩააკეპეთ შიგ მოხარშული მხალი, შეკმაზეთ მარილით და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

კანაფი მხალი—ჰგირ.
ნიგოზი—ნახევარი ჭიქა.

ნიორი—ნახევარი კბილი.
მარილი ერთი კოვზი.

406 **დამჟავებული კანაფა მხალი**. მჟავე კანაფა მხალის ძირები გათაღეთ, დასკვრით თხელ-თხელ ნაჭრებათ, ნახევარი ჭიქა დანაყილი ნიგოზი ნახევარ ჭიქა ძმრით გადაავლეთ დათლილ მხალს, მოაყარეთ მარილი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

მხალი—სამი გირ.
ნიგოზი—ნახევარი ჭიქა.

ძმარი—ნახევარი ჭიქა
მარილი—ერთი კოვზი.

407. მწვანილების შექამანდი. აიღეთ მწვანილი რაც კი იშოვება.. პრასა, ოხრახუში, ნიახური, ქონდარი, კამა, ქინძი, ხახვი, წმინდათ დასკერით, დაასხით წყალი და მოხარშეთ. შემდეგ ამოუკიდეთ ნახევარი ჭიქა ფქვილი და სამი კოვზი დანაყილი ნიგოზი, უყავით მარილი და კიდევ მოხარშეთ. შექამანდი ცოტა მოთხო უნდა იყოს.

მასალად საჭიროა:

ერთნახევარი გირ. სხვა და სხვა წვანილები რაც იშოვება.
ფქვილი—ნახევარი ჭიქა. | ნიგოზი სამი კოვზი.
მარილი.

408. შინდის შექამანდი. ერთი გირვანქა შინდის ჩურჩა გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში და მოხარშეთ. შემდეგ ცხლათვე გარეცხეთ ცხრილზე, თუ სქელი იყოს მისი ნახარში წვენი დაუმატეთ, უყავით ორი თავი ხახვი, ამოუკიდეთ ერთი ჭიქა დაფხვნილი პურის გული, უყავით მარილი, ცოტა პიტნა, წამოადუღეთ რამდენიმეჯერ და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

შინდის ჩურჩა—ერთი გირ.
ხახვი—ორი თავი. | დაფხვნილი პური—ერთი ჭიქა.
ფქვილი—ნახევარი ჭიქა. | მარილი—ერთი კოვზი.
პიტნა—სამი ძირი

409. ისრიმის შექამანდი. ჩაყარეთ ისრიმი ქოთანში, დაასხით წყალი და მოხარშეთ. შემდეგ გაწურეთ. გაწურულ წვენს ამოუკიდეთ ნახევარი ჭიქა ფქვილი, დაჭერით ორი თავი ხახვი, უყავით ორი სტოლის კოვზი დანაყილი ნიგოზი, მარილი და ხარშეთ სანამ ფქვილის სუნი გაუწყდებოდეს. ხარშვაში თან ურიეთ რომ ფქვილი არ შეიკმუშნოს.

მასალად საჭირო:

ისრიმი—ორი გირ.
ფქვილი—ნახევარი ჭიქა.

ნიგოზი—ორი ან სამი კოვზი.
მარილი ერთი კოვზი.

410. მახოხის დაყენება და მოდუღება. ოთხი გირ-
ვანქა ქატო დაყარეთ გობზე, დაასხით ზედ ცხელი წყალი,
კარგად დასრისეთ რომ აიბუშტოს. მერმეთ აურიეთ შიგ ერ-
თი მუჭის ოდენა ხაში (ДРОЖЬ), ჩასდეთ თავისივე წვენი
დიდ ქილაში, დაასხით ერთი თუნგი ცხელი წყალი, მოუკა-
რით ქილას პირი და შეინახეთ. მეოთხე დღეს გადმოწურეთ
ქილიდგან წვენი და ქატო მუჭში გაწურეთ. გაწურულ ქატოს
კიდევ წყალი გაავლეთ, და ეს წყალი კიდევ წვენს დაასხით,
ქილა გამორეცხეთ. გაწურული წვენი ისევ ქილაში ჩააბრუ-
ნეთ. როცა მოხარშვა გენებოთ, გადმოასხით ქოთანში, დად-
გით ცეცხლზე, ადუღეთ და თან ურიეთ, რომ ძირზე არ
დაილექოს. შემდეგ უყავით წმინდათ დანაყილი ერთი სტო-
ლის კოვზი ნიგოზი, ოთხი ხუთი ძირი დაკეპილი პიტნა ან
ქინძი, მოაყარეთ მარილი და მზათ იქნება.

მასალად საჭიროა:

ქატო—ოთხი გირ.
ხაში—ერთი მუჭისოდენა.

ნიგოზი—ერთი სტოლის კოვზი.
მარილი—ერთი კოვზი.

411. კორკოტი ერბოთი ანუ ზეთით. აიღეთ ერთი გი-
რვანქა დაჩეჩქვილი ხორბალი, ფერფლი გადუბერტყეთ, ჩაყა-
რეთ ქვაბში, დაასხით ცივი წყალი და ხარშეთ, სანამ ხორბა-
ლი არ ჩაიშლება და წვენთან არ გაერთდება. შემდეგ ჩააყარეთ
შიგ ხუთი თავი დაკეპილი ხახვი და კიდევ ადუღეთ. როცა
მზათ იქნება, ნახევარი გირვაგქა ერბო ანუ ზეთი ჩაასხით,
კარგათ მოშუშეთ, დაზილეთ, უყავით მარილი, და მზათ იქ-

ნება. ხარშვაში, თუ წყალი დააკლდეს, ცხელი წყალი დაუ-
მატეთ.

მასალად საჭიროა:

ხორბალი—ერთი გირ.
ხახვი—ხუთი თავი.

| ერბო ან ზეთი—ნახევარი გირ.
მარილი—ერთი კოვზი.

412. **ფქვილის ფაფა.** ჩაასხით ქვაბში ხუთი ჭიქა წყა-
ლი, უყავით მარილი, აადუღეთ. ამოუკიდეთ ერთი ჭიქა
ფქვილი, კარგათ აურიეთ, რომ კურკუშალი არ ქონდეს; თუ
კურკუშალი ექნეს, ცხრილში გაატარეთ და კარგათ დაწილეთ
თუ თხელი იყოს, ფქვილი კიდევ მიუმატეთ, თუ სქელი იყოს,
ცხელი წყალი ჩაასხით. შემდეგ დადგი ცეცხლზე, კარგათ და
ზილეთ და როდესაც დაიშუშოს და ფქვილის სუნი აღარ ქო-
ნდეს, გადმოიღეთ საინზე. თითო საინზე შუა შუა ორ ორი
კოვზი ერბო ან ზეთი დაასხით და ისე მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—ერთი ჭიქა.

| ერბო ან ზეთი—ნახევარი ჭიქა.
მარილი—ერთი კოვზი.

413. **ხავიწი.** ერთი ჭიქა დაკეპილი ხახვი მოხრაკეთ ერთ
ჭიქა ერბოში, დაასხით სამი ჭიქა წყალი, უყავით მარილი. ამო-
უკიდეთ ნახევარი ჭიქა ფქვილი, კარგათ აურიეთ—კურკუშა-
ლი არ ქონდეს. ხავიწი არც ძალიან თხელი უნდა იყოს და
არც სქელი. თუ თხელი გამოვიდეს, ფქვილი დაუმატეთ, თუ
სქელი იყოს, ადუღული წყალი. კარგათ დაშუშეთ, რომ გა-
წითლდეს ფქვილის სუნი გამოეღიოს—მზათ იქნება და მიარ-
თვით. ხშირად ურიეთ—ძირზე არ დაილექოს.

მასალად ხატიროა:

ხახვი—ერთი გირ.		ფქვილი—ნახევარი ჭიქა.
ერბო ან ზეთი—ჭიქა ნახევარი.		მარილი—ერთი კოვზი.

414. გოგრის ანუ კვახის მხალი გოგრა ანუ კვახი გასქერით ოთხად, თესლი გამოაცალეთ, ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით წყალი, მოხარშეთ. შემდეგ გააცივეთ, კანი მოაშორეთ, გული დაკვებთ, აურიეთ წმინდათ დაკვებილი ნახევარი ჭიქა შინდის სურჩა, ორი თავი ხახვი, ორი კოვზი ნიგოზი, უყავით მარილი, ჩასდეთ ტაფაში, მოშუშეთ და მზათ იქნება.

მასალად ხატიროა:

გოგრა ანუ კვახი—ერთი.		ხახვი—ორი თავი.
შინდის ჩურჩა—მეოთხედი გირ.		ნიგოზი—ორი კოვზი.
		მარილი.

415. გოგრის ანუ კვახის გუფთა. გოგრა ანუ კვახი გასქერით ოთხათ, თესლი გამოაცალეთ და მოხარშეთ. შემდეგ გააცივეთ, კანი შემოაცალეთ, გული კოვზით დასრისეთ, აურიეთ შიგ ერთი ჭიქა დაკვებილი შინდის ჩურჩა, უყავით მარილი, აიღეთ თითო კაკლის ოდენათ და ფქვილში ამოსვარეთ ტაფაზე გააცხელეთ ერთი ჭიქა ზეთი, ჩაალაგეთ შიგ მომზადებული გოგრის გუფთები და შესწვით ყოველ მხარეზე.

მასალად ხატიროა:

კვახი ანუ გოგრა—ერთი.		მარილი—ერთი კოვზი.
შინდის ჩურჩა—ნახევარი გირ.		ფქვილი—ორი კოვზი.
		ზეთი—ერთი ჭიქა.

416. გოგრა ანუ კვახი შემწვარი. გოგრას მოსქერით ზემოდან თავი, გამოაცალეთ იქიდან გული და თესლი. აურიეთ

ერთმანეთში ერთი ქიქა დაკეპილი დამბალი შინდის ჩურჩა, და სამი თავი ხახვი; უყავით მარილი ამითი გამოტენეთ გოგრა. შესდგით ფეჩში და შესწვიეთ. ხანდახან შეაბრუნეთ მირთმევის დროს გოგრა დასქერით და მიართვიეთ.

გოგრა ანუ კვახი—ერთი.
ნიგოზი—ერთი ძიქა.

შინდის ჩურჩა—ერთი.
მარილი—ერთი კოვზი.

417. **შეწყული ფლავი ზეთით.** დაარჩიეთ და კარგათ გარეცხეთ ოთხი ქიქა ბრინჯი. ერთი ალყად დაქრილი ხახვი მოხრაკეთ ერთ ქიქა ზეთში, დაასხით რვა ქიქა წყალი, უყავით მარილი და აადუღეთ; ადუღებული წყალი მლაშე არ უნდა იყოს. ჩაყარეთ შიგ გარეცხილი ბრინჯი და, სანამ წყალს შეიშრობდეს შემდეგ შუაზე მოაგროვეთ ქვაბში ბრინჯი, აახოხოლავეთ, დააფარეთ თავსახურავი ისე, რომ ორთქლი არ ამოუვიდეს. თავსახურავს გარშემო სველი, გაწურული ტილო შემოახვიეთ, რომ ბრინჯს ლამი ანუ ორთქლი მოუვიდეს და კაკლები გაფუცდეს. ხუთი წამის შემდეგ თავი ახადეთ, რაც ორთქლი ქონდეს გამოუწურეთ. ხელ ახლად დახურეთ და ტილო შემოახვიეთ, მიღვით ნელ ცეცხლთან, რომ ძირი არ მიეწვას. ბრინჯი კარგათ უნდა დაიბუღოს, ლამი აიღოს, და არ ჩაცომდეს ზოგი ქიშმიშსაც ჩაატანს ფლავში და ისე დაბუღავს.

მასალად საჭიროა:

ბრინჯი—ოთხი ქიქა.
მარილი—ორი კოვზი.

ხახვი—ერთი გირ.
ზეთი—ერთი ქიქა.

ქიშმიში—ნახევარი ქიქა:

418 **მუთანჯის ფლავი ზეთით.** ზეთის ფლავიც ისე



უნდა მოხარშოს, როგორც ერბოთი № 358, ოღონდ ერბოს მაგივრათ ზეთს უზამთ. რაც მასალა შიგ სწერია, ყველა ისე უნდა გაუკეთოთ. თუ გენებებათ ფლავისთვის თავის გაკეთება, შინდს ანუ ალუბალს დაჩურჩავთ და მოხრაკავთ ზეთით და შაქრით, ან მოხრაკეთ ზეთით და შაქრით; ან მოხრაკეთ ზეთში მოხარშული კართოფილი და შემოუწყეთ. ფლავს ლამის მოსვლის დროს ჩააყოლეთ დარჩეული წაბლი ან ახალ ტყემალს მოშუშავთ ზეთში და შაქარში, შემოაყრით ფლავს თავზე და მიართმევთ.

მასალად საჭიროა:

ბრინჯი—ორი გირ. | ზეთი—ერთი გირ.

419. ვანიგრეტი სამარხვო. აიღეთ მოხარშული და თხელ ნაჭრებათ დათლილი ოთხი თავი კართოფილი, ორი თავი ჭარხალი, სამი ოთხი მქავე წვრილად დაჭრილი კიტრი, ნახევარი გირვანქა მოხარშული თეთრი ლობიო, ერთი თავი მოხარშული ყვავილოვანი კომბოსტო. სამი სტოლის კოვზი წმინდათ დაკეპილი ოხრახუში და ცერეცო, აურიეთ ორ კოვზ ზეთში, ნახევარ კოვზ ძმარში და გადაასხით შემდეგი საწებელა: ერთი ჩაის კოვზი მზა მდოგვი (горчица), ორ ნატეხი დანაყილი შაქარი, ცოტა მარილი, ორი მოხარშული კვერცხის გული და დასრისეთ სანამ არ შესქელდეს. შემდეგ წვეოობით და თან მორევით მიუმატეთ ნახევარი ჭიქა პროვანსის ზეთი, ერთი კოვზი ძმარი ურიეთ სანამ არ აქაფდეს, ჩააყარეთ ამაში, ერთი კოვზი კაპორცი და მიართვით.

ბ. უად საჭიროა:

კართოფილი—ოთხი თავი	ოხრახუში—ოთხი ძირი.
ჭარხალი—ორი თავი.	ცერეცო ოთხი ძირი.
კიტრი—სამი ან ოთხი.	შაქარი—ორი ნატეხი.
ყვავილოვანი კომბოსტო—1 თავი.	ზეთი— ³ / ₄ ჭიქა.
მდოგვი—ერთი კოვზი.	

პუდინგები.

420. შენიშენა პუდინგებზე. პუდინგი სხვა და სხვა ნაირათ მზადდება: ზოგი ფორმით ფეჩში შემწვარი, ზოგი სალფეთქში განვეული იხმარება, ზოგიც ფორმით ორთქლში იხარშება.

1) პუდინგი თუ ფორმით ფეჩში არის შესაწვავი, მაშინ ფორმას ერბო გამოუსვით, მოაყარეთ სუხარი და გააცივეთ. ჩასდეთ შიგ მომზადებული მასალა, შესდგით ფეჩში და შესწვით.

2) თუ პუდინგი სალფეთქში განვეული იხარშება, მაშინ სალფეთქი უსაბნოთ გარეცხილი უნდა იყოს. გაავლეთ რამდენჯერმე ცივ წყალში და გაწურეთ. შუაში რვეალათ წაუსვით ერბო, დასდეთ ზედ მომზადებული მასალა, პირი შეუკეცეთ. ორ სამ თითის ოდენაზე მასალიდან ძაფი შემოუჭირეთ. თუ ძაფი ძრიელ ახლო ექმნება შემოჭერაღლი, მაშინ პუდინგს გასაფუებელი ალაგი ალარ ექმნება და მაგარი ექმნება და მაგარი გამოვა. თუ შორს მოუვიდა მაშინ პუდინგი გაბრტყელებული გამოვა, მალალ ქვაბში აადუღეთ წყალი, ჩაკიდეთ შიგ სალფეთქში განვეული პუდინგი და ხარშეთ ორი საათი. დუდილში პუდინგი ყოველთვის წყალით უნდა იყოს დაფარული. ქვაბში ასე უნდა ჩაკითხოთ: შეკარით სალფეთქის წვერები, გაუყარეთ შიგ ჯოხი და ქვაბის პირზე გახიდეთ.

3) თუ პუდინგი ორთქლით იხარშება, მაშინ ფორმა შუაში განვერტილი უნდა იყოს. ამ ფორმას წაუსვით ერბო, შემოაყარეთ სუხარი, ჩასდეთ შიგ მასალა, ფორმა თავამდინ, არ უნდა აავსოთ. პუდინგს გასაფუებელი ალაგი უნდა დაუტოვოთ. ფორმას მაგრა დახურეთ თავი, ჩასდგით მეორე მოზდილ ქვაბში, რომელშიაც წყალი უნდა დუდდეს. ადუღეთ

ორი საათი, თან წყალი უნდა უმატოთ, რომ ფორმა წყლით-
დაფარული იყოს.

421. პუდინგი ტვაროგით. ორი გირვანქა ტვაროგი
გაწურეთ და გახეხეთ ცხრილზე. ხუთი კვერცხის გული გათქვი-
ფეთ ნახევარ ჭიქა დანაყილ შაქარში, უყავით ნახევარი გირ-
ვანქა კარაქი, ორი ჩაის კოვზი ფქვილი, ხუთი გათქვიფილი
კვერცხის ცილა, ზილეთ ნახევარი საათი, აურიეთ ნახევარი
ჭიქა ქიშმიში. საღფეთქს წაუსვით ნახევარი კოვზი ერბო, ჩას-
დეთ შიგ გამზადებული მასალა და მოხარშეთ, როგორც № 419-
ში არის ნაჩვენები.

მასალად საჭიროა:

ტვაროგი—ორი გირ.
კვერცხი—ხუთი.
შაქარი—ნახევარი ჭიქა.

ფქვილი—ორი ჩაის კოვზი.
ქიშმიში—ნახევარი ჭიქა.
ერბო—ერთი კოვზი.

422. პუდინგი ვაშლისა. ოთხი კვერცხის გული გათქვი-
ფეთ მესამედ ჭიქა შაქარში, უყავით მესამედი ჭიქა გახ-
სნილი გახეხილი ბულქი, დაფხეკილი ერთი ლიმონის კანი,
ორი ჭიქა შემწვარი და გახეხილი ვაშლი და კარგათ ურიეთ.
საღფეთქს წაუსვით ნახევარი კოვზი ერბო, ჩასდეთ შიგ გამზა-
დებული მასალა, შეუკარით თავი, ჩაკიდეთ ადუღებულ წყალ-
ში და ხარშეთ საათ ნახევარი.

მასალად საჭიროა:

ვაშლი—სამი გირვანქა.
კვერცხი—ოთხი.
ბულქი—ერთი.

ლიმონი—ერთი.
შაქარი მესამედი ჭიქა.
ერბო—ნახევარი კოვზი.

423. **პუდინგი ხბოს ღვიძლით.** ხბოს ღვიძლი მოხარ-
შეთ და გახეხეთ ცხრილზე. მოხრაკეთ ერთი თავი წმინდათ
დაკეპილი ხახვი კოვზ ნახევარ ერბოში, უყავით სამი კვერც-
ხის გული, ნახევარი გირვანქა რძეში დამბალი თეთრი პური,
ცოტა მარილი, ჯაოზი, გახეხილი ღვიძლი, ერთი არაყის ჭი-
ქა კონიაკი და ოთხი გათქვეფილი კვერცხის ცილა. მოხარ-
შეთ საათ ნახევარი საღმეთქში № 419, თან მიართვით შემ-
დეგი საწებელი: ერთი კოვზი ფქვილი მოხრაკეთ ერთ კოვზ
ერბოში, გახსენით ჭიქა ნახევარი ბულიონით და ადუღეთ.
მიუმატეთ ნახევარი ჭიქა ღვინო, ნახევარი ლიმონის წვენი,
ცოტა შაქარი, მეოთხედი ჭიქა ქიშმიში. აადუღეთ და გადა-
ასხით პუდინგს.

მასალად საჭიროა:

ხბოს ღვიძლი—ერთი
ხახვი—ერთი თავი.
ერბო—ორი კოვზი.
ფქვილი—ერთი კოვზი.
კვერცხი—3.
პური—ნახევარი გირ.

რძე—ნახევარი ჭიქა.
შაქარი—ორი ნატეხი.
კონიაკი—ერთი რუმკა.
მარილი—ნახევარი კოვზი.
ჯაოზი სულ ცოტა.
ქიშმიში—ნახევარი ჭიქა.

424. **პუდინგი ახალი ჭერამისა.** ჭერამს კურკები გა-
მოაცალეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაახურეთ თავი და თავისივე ბულში
მოხარშეთ. ხანდახან ამოურით რომ არ მიიწვას, და შემდეგ
გახეხეთ ცხრილზე. ნახევარი გირვანქა პიურეზე აიღეთ ერთი ჭიქა
შაქარი, ხარშეთ მორევით სანამ არ შეწითლება და არ გასქელ-
დება ისე, რომ კოვზიდან წყალივით აღარ ჩამოდიოდეს. ცოტა
რომ შეგრილდება, უყავით რვა კვერცხის გული, ერთი სტო-
ლის კოვზი პურის ფქვილი, ერთი სტოლის კოვზი კარტოფი-
ლის ფქვილი, ორი კოვზი კარაქი, აურიეთ, მიღგით ცეც-
ხლთან და გააცხელეთ, თან გაუჩერებლად ურით, ჩაასხით

ერთი არაყის ჭიქა რომი, ცხელშივე უყავით რვა გათქვეფილი კვერცხის ცილა და კარგათ აურიეთ ზემოდან ქვეით. ეს მომზადებული მასალა გადაიღეთ ერბო წასმულ და სუხარ მოყრილ ფორმაში, ჩასდგით აღუღებულ წყლიან ქვაბში და ერთი საათი ხარშეთ (№ 419-ში არის ნაჩვენები.)

მასალად საჭიროა:

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| ქერამი—სამი გირ. | კარტოფილის ფქვ.—ერთი სტ. კ. |
| შაქარი—ერთი გირ. | კარაქი—ორი კოვზი. |
| კვერცხი—რვა. | რომი—ერთი რუმკა. |
| პურის ფქვილი—ერთი სტ. კოვზი. | ერბო—ერთი კოვზი. |

425. **საბაიონი.** ექვსი კვერცხის გული და მეოთხედი ლიმონის დაფხეკილი კანი გათქვიფეთ ნახევარ ჭიქა შაქარში; კარგად დასრისეთ, რომ გათეთრდეს. ქვაბი შემოდგით ცეცხლზე, ნელნელა მიუმატეთ ნახევარი ჭიქა ღვინო, მეოთხედი ჭიქა წყალი და ნახევარი კოვზი ლიმონის წვენი, ურიეთ კარგათ სათქვეფით და ძალზე გააცხელეთ—არ გიდუღდეთ კი. როდესაც საბაიონი შესქელდება და აქაფდება, მიართვით პუდინგებთან ან სხვა რამესთან.

მასალად საჭიროა:

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| კვერცხი—ექვსი. | ღვინო—ნახევარი ჭიქა. |
| შაქარი—ნახევარი ჭიქა. | ლიმონის წვენი—ნახევარი კოვზი. |
| ლიმონის კანი—ნახევარი კოვზი. | |

426. **პუდინგი ვაშლის პიურესგან.** კეთდება ისე, როგორც ქერამის პუდინგი № 424; მხოლოდ ვაშლი ჯერ უნდა შეიწვას და მერე გაიხეხოს.

427 პუდინგი შავ-ქლიავისა. ნახევარი გირვანქა უკუ-
რკო შავ ქლიავს დაასხით ცოტა წყალი, მოხარშეთ, მიუმატეთ
შაქარი და ადუღეთ, სანამ შესქელდებოდეს. შემდეგ
მოიქეცით ისე, როგორც ქერამის პუდინგზე № 424.

428. პუდინგი ბრინჯით. ერთი ჭიქა ბრინჯი გარეცხეთ
და ადუღებულ წყალში ერთი წამოადუღეთ; მერე დაწურეთ.
ადუღეთ სამი ჭიქა რძე, ჩაყარეთ შიგ მოხარშული ბრინჯი და
მოხარშეთ ისე, რომ ორ ჭიქაზე დადგეს; შემდეგ გაატარეთ
ცხრილში. ხუთი კვერცხის გული გათქვიფეთ ნახევარ ჭიქა
შაქარში, მიუმატეთ ნახევარი ჭიქა ნაღები, ნახევარი კოვზი
კარაქი, ნახევარი ჯოხა ვანილი და ნახევარი ლიმონის დაფ-
ხეკილი კანი, ათი წვეთი ლიმონის ზეთი, ხუთი გათქვეფილი
კვერცხის ცილა და აურიეთ კარგათ, ჩასდეთ ერბო წასმულსა
და სუხარ მოყრილ ფორმაში და მოხარშეთ ორთქლში № 419.

მახალად საჭიროა.

ბრინჯი—ერთი ჭიქა
რძე—სამი ჭიქა.
კვერცხი—ხუთი
შაქარი—ნახევარი ჭიქა.

ნაღები—ნახევარი ჭიქა.
კარაქი—ნახევარი კოვზი.
ვანილი—ნახევარი ჯოხი.
ლიმონის კანი—ერთი კოვზი.

ლიმონის ზეთი—ათი წვეთი.

429. პუდინგი ნიგვზის. ერთი გირვანქა ნიგოზი და-
ნაყეთ წმინდათ. ექვსი კვერცხის გული გასრისეთ ერთ ჭიქა
შაქარში და მიუმატეთ ორი კოვზი გამდნარი კარაქი. ერთ ჭიქა
გახეხილ ბულქს დაასხით ორი ჭიქა რძე, გააჩერეთ რომ ბუ-
ლქმა შეისყას, აურიეთ შიგ დანაყილი ნიგოზი, კარგათ დას-
რისეთ, მიუმატეთ ექვსი გათქვეფილი კვერცხის ცილა და კი-
დეფ აურიეთ; გადაიღეთ ერბო წასმულსა და სუხარ მოყ-

რილს ფორმაში და ორთქლში მოხარშეთ საათ ნახევარი როგორც № 419. მირთმევის დროს გადმოიღეთ ბლუდზე და გადასხით გამდნარი კარაქი.

მასალად საჭიროა:

ნიგოზი—ერთი გირ.
კვერცხი—ექვსი.
შაქარი—ერთი ჭიქა.

კარაქი—ნახევარი ჭიქა.
ბულქი—ერთი.
რძე—ორი ჭიქა.

430. **პუდინგი წაბლისა.** წაბლის პუდინგი №? არის მოხსენებული.

431. **პუდინგი ბისკვიტისა.** ექვსი შვიდი კვერცხის გული გათქვიფეთ ნახევარ ჭიქა დანაყილი შაქრით ისე, რომ გათეთრდეს. მიუმატეთ ერთი ლიმონის დაფხეკილი კანი, აურიეთ ექვსი ან შვიდი გათქვეფილი კვერცხის ცილა, მიუყარეთ ცოტ-ცოტაობით მეოთხედი ჭიქა პურის ფქვილი, იმდენივე კარტოფილის ფქვილი, აურიეთ, ჩაასხით ერბო წასმულსა და სუხარ მოყრილს ფორმაში და შესდგით ცხელ ფეხში, ოც წამში მზათ იქნება.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—ექვსი ან შვიდი.
შაქარი—ნახევარი ჭიქა.
ლიმონი—ერთი.

პურის ფქვილი—მეოთხედი ჭიქა.
კარტოფილის ფქვ. მეოთხედი ჭიქა.
ერბო—ერთი კოვზი.

432. **ბულქის პუდინგი ვაშლებით.** გათქვიფეთ კარგათ ხუთი კვერცხი, გახსენით ჭიქა ნახევარი რძით, ჩააყარეთ ჭიქა ნახევარი გახეხილი ბულქი, სამი მეოთხედი ჭიქა სმეტანა, ცოტა დანაყილი დარიჩინი ნა-

ხევარი ჭიქა შაქარი და მოურიეთ კარგათ. ეს ცომი ცოტა ჩაასხით ერბო წასმულსა და სუხარ მოყრილ ფორმაში, დაადეთ ზედ ერთი წყება დაფხეკილი და შაქარ მოყრილი ვაშლები, კიდევ ცომი დაასხით, კიდევ ვაშლი, ზემოდან ისევ ცომი და შესდგით ცხელ ფეხში საათ ნახევრით.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—ხუთი.
რძე—ერთ ჭიქა ნახევარი.
ბულქი—ერთი.
სმეტანა—სამი მეოთხედი ჭიქა.

ვაშლი—ერთი გირ.
შაქარი—ერთი ჭიქა.
დარიჩინი—ნახევარი კოვზი.
ერბო—ერთი კოვზი.

433. **პუდინგი ნაღებასა.** ჭიქა ნახევარი ნაღები და ერთი კოვზი კარაქი გააცხელეთ, მიუმატეთ ნახევარი ჭიქა ფქვილი, დადგით ცეცხლზე დაურიეთ, სანამ ცომი დაიწყებდეს ქვების გვერდებიდან მოშორებას. შემდეგ გადმოდგით, გააცივეთ, ჩაახალეთ რვა კვერცხი უყავით მესამედი ჭიქა ვარდის წყალი, ერთი კოვზი რომი, ნახევარი ჭიქა შაქარი და ურიეთ ერთ გვერდიდან. გამოუსვით ფორმას ერბო, ჩაასხით შიგ მომზადებული ცომი, შესდგით ფეხში და შესწვიეთ. მიართვით მასთან შემდეგი საწებელი: ორი ჭიქა ღვინო აადუღეთ ერთი ჭიქა შაქრით, ჩასდეთ ერთი ვერშოკი დარიჩინი, ორი სამი მარცვალი მიხაკი, წამოადუღეთ და გადაავლეთ პუდინგს.

მასალად საჭიროა:

ნაღები—ერთი ჭიქა ნახევარი.
შაქარი—ერთი ჭიქა.
კარაქი—ორი კოვზი.
ფქვილი—ნახევარი ჭიქა.
კვერცხი—რვა.

ვარდის წყალი—ნახევარი ჭიქა.
ერბო—ერთი კოვზი.
რომი—ერთი კოვზი.
ღვინო—ორი ჭიქა.
დარიჩინი—ერთი ვერშოკი.

მიხაკი - ოთხი მარცვალი.

434. **პუდინგი შოკოლადისა.** ორი კოვზი კარაქი ანუ კარგი ერბო, ერთი ჭიქა ფქვილი და ორი ჭიქა რძე ურიეთ და ადუღეთ. ჩაყარეთ ნახევარი ჭიქა შაქარი, მერვედი გირვანქა დაფხეკილი შოკოლადი, ნახევარი ჯოხი ვანილი ან ხუთი მარცვალი დანაყილი მიხაკი, კიდევ ადუღეთ და გააცივეთ. ჩაახალეთ შიგ ექვსი კვერცხის გული, მიუმატეთ ექვსი ან რვა გათქვეფილი კვერცხის ცილა, ჩაასხით ერბოიან ფორმაში და შესდგით ფეჩში. მიართვით მასთან ნაღები ან საბაიონი № 425.

მასალად საჭიროა:

კარაქი ან ერბო სამი კოვზი.	შოკოლადი — მერვედი გირვანქა.
ფქვილი — ერთი ჭიქა.	ვანილი — ნახევარი ჯოხი.
რძე — ორი ჭიქა.	მიხაკი — ხუთი მარცვალი.
შაქარი — ნახევარი ჭიქა.	კვერცხი — ექვსი.

435. **პუდინგი კარტოფილისა.** ორი გირვანქა ნახევარი კარგი ფხვიერი კარტოფილი გაფცქვენით და დაჭერით. გარეცხეთ, დაასხით რძე ისე, რომ ძლივს ფარავდეს და კარგათ მოხარშეთ. შემდეგ გახეხეთ, ჭიქა ნახევარ გახეხილ კარტოფილზე აიღეთ შვიდი კვერცხის გული, გათქვეფილი ოთხ კოვზ შაქარში, კოვზ ნახევარი გამდნარი კარაქი, კოვზ ნახევარი გაცრილი დარიჩინი, აურიეთ შიგ შვიდი გათქვეფილი კვერცხის ცილა, ჩაასხით ერბოიან და სუხარ მოყრილ ფორმაში შესდგით ცხელ ფეჩში. მირთმევის დროს გადმოიღეთ ბლუდზე, თან მიაყოლეთ ერბოში მოხრაკული სუხარი.

მასალად საჭიროა:

კარტოფილი — ორი გირ. ნახევარი	შაქარი — ოთხი კოვზი.
რძე — ორი ჭიქა.	დარიჩინი — ერთ კოვზ ნახევარი.
კვერცხი — შვიდი.	კარაქი — ორი კოვზი.

436. **პუდინგი მაკარონის.** ორ კოვზ ერბოთი, რვა კვერცხის გულით, ნახევარ ჭიქა რძით და ნახევარი ლიმონის დაფხეკილი ქერქით შესწვით თხელი ერბო კვერცხი, სულ ურიეთ. გადაიღეთ მეორე ჭურჭელში, მიუმატეთ ნახევარი ჭიქა შაქარი, მეოთხედი ჭიქა ფქვილი, რვა გათქვეფილი კვერცხის გული, ჩააყარეთ შიგ მეოთხედი გირვანქა წვრილად დამტვრეული მაკარონი, ერთი კოვზი რომი, ჩაასხით ფორმაში და ერთი საათით შესდგით ცხელ ფეჩში.

მასალად საჭიროა:

ერბო—ორი კოვზი.
კვერცხი—რვა.
რძე—ნახევარი ჭიქა.
ლიმონი—ნახევარი.

შაქარი—ნახევარი ჭიქა.
ფქვილი—მეოთხედი ჭიქა.
მაკარონი—მეოთხედი გირ.
რომი—ერთი კოვზი.

437. **სუფლე ვანილით.** ჩასდეთ ტაფაში ერთი კოვზი კარაქი, მეოთხედი გირვანქა კარტოფილის ფქვილი, მერვედი გირვანქა პურის ფქვილი, ნახევარი ჯოხი ვანილი, გახსენით ერთი ბოთლი რძით, აადუღეთ და გააცივეთ. გათქვიფეთ ცხრა კვერცხის გული და ნახევარი ჭიქა შაქარი, აურიეთ ზემოდ მომზადებულ მასალაში, მიუმატეთ ცხრა გათქვეფილი კვერცხის ცილა, ჩაასხით ერბოიან ფორმაში, ანუ ღრმა ბლუდზე და შესდგით ცხელ ფეჩში.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—ცხრა.
ერბო—ორი კოვზი.
კარტოფილის ფქვილი—მეოთ. გ.

პურის ფქვილი—მერვედი გირ.
ვანილი—ნახევარი ჯოხი.
შაქარი—ნახევარი ჭიქა.

რძე—ერთი ბოთლი.

438. **სუფლე სმეტანის.** ორი ჭიქა სმეტანა და ორი სავსე კოვზი ფქვილი წამოადუღეთ და ურიეთ, რომ სულ გაერთებულნი იყოს. როცა შესქელდება, გააცვიეთ, უყავით ხუთი კვერცხის გული, ნახევარ ჭიქა შაქარში გათქვეფილი, ნახევარი ლიმონის დაფხეკილი კანი, ხუთი გათქვეფილი კვერცხის ცილა, კარგად აურიეთ, დაასხით ერბო წასმულ ღრმა ბლუდზე, შესდგით ცხელ ფეჩში და მიართვით მისივე ჭურჭლით.

მასალად საჭიროა:

სმეტანა—ორი ჭიქა.
ფქვილი—ორი კოვზი.
კვერცხი—ხუთი.

შაქარი—ნახევარი ჭიქა.
ლიმონი—ნახევარი.
ერბო—ერთი კოვზი.

439. **ჰაეროვანი ღვეზილი ვაშლისა.** (Воздушный пирогъ) გირვანქა ნახევარი ვაშლი შესწვით და ცხლათვე გახეხეთ. შვიდი კვერცხის ცილა ძლიერ გათქვიფეთ, სულ აქაფდეს, აურიეთ ვაშლის პიურეში, თან ნელ ნელა მოაცერით ნახევარი ჭიქა შაქარი. გადაიღეთ რგვალ ქვაბის თავსახურზე ან რგვალ ტაფაზე. გარშემო დანით ალაგ, ალაგ გასერეთ, მოაყარეთ ზემოდან ერთი კოვზი შაქარი და შესდგით თუთხმეტი წამით ფეჩში. მასთან მიართვით რძე და შაქარი.

მასალად საჭიროა:

ვაშლი—გირვანქა ნახევარი.
კვერცხი—შვიდი.

შაქარი—ნახევარი ჭიქა.
რძე და შაქარი მერე მისატანათ.

440. **ჰაეროვანი ღვეზილი მარწყვისა ანუ მთის მაცვალისა** (მალინისა) სამი ჭიქა მალინა ანუ მარწყვი გახეხეთ ცხრილზე. რაც მეტი წვენი ქონდეს გადაღვარეთ. ექვს შვიდ გათქვეფილ კვერცხის ცილაში აურიეთ გახეხილი მარწყვი, თან ნახევარი

ჭიქა შაქარი დააცერთ. გადაიღეთ რგვალ ღრმა ბლუღზე, გასერეთ დანით გარშემო რამდენიმე ალაგს, წააყარეთ ერთი კოვზი შაქარი და შესდგით ფეჩში ათი წუთით. მიართვით მასთან შაქარი და რძე.

მასალად საჭიროა:

მთის მაცვალი ან მარწყვი—სამი ჭ. | შაქარი—სამი მეოთხედი ჭიქა.
კვერცხი—შვიდი.

441. **ჭაეროვანი ღვეზილი ვაშლისა მეორე ნაირად.** გირვანქა ნახევარი ბალის ვაშლი გათალეთ, გაჭერით თითო ოთხად, გული ამოაცლათ, შესწვით ფეჩში და გახეხეთ. დააყარეთ გახეხილ ვაშლს ერთი ჭიქა შაქარი, აადუღეთ, თან ურიეთ ისე რომ შესქეოდეს. ჭიქა ნახევარი ეგრე მომზადებული ვაშლი აურიეთ ხუთ გათქვეფილ კვერცხის ცილში, ჩაასხით ჭაფაში და გამოაცხეთ ცხელ ფეჩში.

მასალად საჭიროა:

ვაშლი—გირვანქა ნახევარი. | შაქარი—ერთი ჭიქა.
კვერცხი—ხუთი.

442. **ჭაეროვანი ღვეზილი ქლიავისა.** ორმოცი შავ—ქლიავა ჩაყარეთ მდუღარეში. როდესაც კანი დაუსკდება, გადმოყარეთ საწურზე, კანი გაართვით, კურკა გამოაძრეთ. ქლიავი ჩასდეთ ქვაბში, მოაყარეთ ნახევარი კოვზი დარიჩინი, მესამედი ჭიქა შაქარი, დაახურეთ თავი და დადგით ცეცხლზე ხუთი წამით. შვიდი კვერცხის გული გათქვიფეთ ნახევარ ჭიქა შაქარში ისე, რომ გათეთრდეს, უყავით თექვსმეტი მარცვლი დანაყილი მწარე, ნუში ერთი ჭიქა დანაყილი სუხარი, ჩაურიეთ გაცივებული მომზადებული ქლიავი, უყავით შვიდი

გათქვეფილი კვერცხის ცილა, კარგათ აურიეთ, გადაიღეთ ღრმა ბლუღზე და შესდგით ფეჩში. მიაართვით თავისივე ქურკლით.

მასალად საჭიროა:

შავ—ქლიავა ორმოცი მარცვ.
შაქარი—ერთი ჭიქა.
ღარიჩინი—ნახევარი კოვზი.

კვერცხი—შვიდი.
ნუში მწარე—თექვსმეტი მარცვ.
სუხარი ერთი ჭიქა.

რ უ ს უ ლ ი ბ ლ ი ნ ე ბ ი.

443. **შენიშვნა რუსულ ბლინებზე.** ყველიერის კვირაში რუსების სუფრაზე უმთავრესი ადგილი უჭირავს ბლინებს. ბლინები კეთდება სხვა და სხვა მასალით, მხოლოდ ცხვება კი ყველა ერთნაირად.

ბლინის ცომი რომ ამოვა, გამოცხობის წინ არ უნდა ამოურიოთ, რომ ცომი არ დავარდეს და ისევ გაფუებული იყოს. ვინიცობაა ბლინების გამოსაცხობი ცომი სქელი გამოვიდა, მაშინ სხვა ქურქელში უნდა გადააკლოთ. სამი ოთხი კოვზი გახსნათ რძით ან წყლით დამერე შეურიოთ ფრთხილად დანარჩენ ცომში. ცომი ბლინებისთვის მზადდება ზოგი ხაშით (დროჟით), ზოგიც სოდით. ბლინების გამოსაცხობათ საჭიროა პატარ პატარა შავი თუჯის რგვალი ტაფები. ბლინების გამოსაცხობის წინ ტაფა არაოდეს წყლით არ უნდა მორეცხოთ, თორემ გამოსაცხობის დროს ცომი მიეკვრის ტაფას და გაგაწვალებთ; ტაფას, ახალი იქნება თუ ძველი სულერთია, წაუსვით ცოტა ქონი ან ერბო, დადგით ფეჩზე და ძლიერ გაახურეთ, რომ მარილი შეწითლდეს. შემდეგ გადმოდგით. რომ შეგრილდეს, სქელი თეთრი ქაღალდით მოუსვით ტაფას თავისივე მარილი და ის მოაშორებს

თუ რაიმე ჟანგი ან ქუჩკი ექნება. მერე ხელ მეორეთ დააყარეთ ზედ მარილი, და კიდევ მოწმინდეთ ჯერ ქაღალდით, მერე სუფთა ტილოთი და ტაფა მზათ იქნება.

გამოცხობის წინ ტაფას ფრთით უნდა წაუსვათ ერბო, შემდეგ დაასხათ კოვზით ცომი. თავი რომ შეეშრება ცომს მოასხურეთ ფრთითვე ცოტა ერბო და დანით გადააბრუნეთ მეორე მხარეზე, მეორე მხარეც რომ დაებრაწოს, გადმოიღეთ საინზე, გადააფარეთ სუფთა ტილო და ისე დადგით, რომ არ გაცივდეს. ბლინებს ყოველთვის მირთმევის წინ უნდა გამოცხობა, რომ არ გაცივდეს. გამომცხვარი ბლინები ნაზი და ნასვრეტებიანი უნდა გამოვიდეს.

ბლინებთან მიართმევენ საერთოდ გამდნარ კარაქს, სმეტანას, დაფხვნილ ყველს, ხიზალალას ან რაიმე თევზეულს: სელიოდკას ანუ სათალს.

ხმელი ხაში ანუ დროყი, რითაც ბლინის ცომი უნდა მოამზადოთ, ნახევარ საათით ბლინის ცომის დაყენების წინ უნდა დაალბოთ ნახევარ ჭიქა წყალში და შემდეგ ისე დამბალი აურიოთ ცომში. თუ ბლინს 5 ან 6 საათის წინ დააყენებთ, მაშინ 4 ჭიქა ფქვილზე — 3 ან 4 მისხალი ხაში დასჭირდება, თუ ბლინი უფრო ადრე იქნეს საჭირო, მაშინ 4 ჭიქა ფქვილზე — 6 მისხალი დროყი უნდა. ბლინების გასაკეთებელ ფქვილს ცხელი წყალი ანუ რძე უნდა დაესხას და არა მდულარე, თუ წყალი ან რძე მდულარე იქნა, მაშინ ცომი მოხარშული გამოვა და არ ივარგებს. ბლინის გასაკეთებლად კვერცხის გული ცალკე უნდა გათქვიფოთ და ისე აურიეთ ცომში, ცილაც ცალკე უნდა გათქვიფოს და ცომი რომ პირველად ამოვა, მაშინ აერიოს შიგ, ამით ბლინი დასვრეტილი და ნაზი გამოვა

444. **ბლინი წმინდა ბურღულის ფქვილისა.** (гречневая мука) ხუთი ექვსი საათით წინ მირთმევამდი გახსენით ოთხი ჭიქა ბურღულის ფქვილი სამი ჭიქა თბილი რძით ან წყლით და ერთ კოვზ ერბოთი, უყავია ორი კვერცხის გული, ოთხი ხუთი მისხალი ხმელი ხაში, ნახევარი საათით წინ დამბალი ნახევარ ჭიქა წყალში, კარგა აურიეთ და გააჩერეთ. როდესაც ცომი ამოვა, უყავით ერთი კოვზი მარილი, ერთი კოვზი შაქარი, დაასხით ორი ჭიქა ცხელი რძე ანუ წყალი და კარგათ დაზილეთ, შემდეგ უყავით ორი კარგათ გათქვეფილი კვერცხის ცილა, და დააცალეთ ამოსვლა. როცა ამოვა ფრთხილად გადაიტანეთ იმ ალაგს, სადაც უნდა გამოაცხოთ. აღარ ამოურიოთ — ისე დაიწყეთ ცხოზა, როგორც № 443 არის ნაჩვენები. ამ მასალაში გამოვა ოცდა ხუთი ბლინი.

მასალად საჭიროა:

ბურღულის ფქვილი — ოთხი ჭიქა.
კვერცხი — ორი.
ერბო — ერთი კოვზი.

მარილი — ერთი კოვზი.
ერბო ტაფისთვის — ერთი ჭიქა,
შაქარი — ერთი კოვზი.

ხმელი ხაში — ხუთი მისხალი.

445. **ბლინი ბურღულისა და პურის ფქვილის სანახევროდ** (гречневая и пшеничная мука). ორი ჭიქა ბურღულის ფქვილი გახსენით ერთ ჭიქა რძით ანუ წყლით, დაასხით ორი ჭიქა ცხელი რძე ანუ წყალი და ურიეთ. როცა ცომი შეგრილდება, უყავით ხუთი ან ექვსი მისხალი ხმელი ხაში (დროჟი) დაახურეთ თავი და დადგით თბილ ალაგს. როცა ცომი ამოვა, კარგათ დაზილეთ, უყავით ერთი კოვზი მარილი, ერთი კოვზი შაქარი, ხუთ კვერცხის გულში გათქვეფილი, ერთი კოვზი კარაქი, ერთი ჭიქა რძე და ხუთი

ძლიერ გათქვეფილი კვერცხის ცილა. როდესაც ხელმეორეთ ცომი ამოვა, გამოაცხეთ, როგორც № 443 არის ნაჩვენები.

მასალად საჭიროა:

ბურღულის ფქვილი—ორი ჭიქა.
პურის ფქვილი—ორი ჭიქა.
რძე—ოთხი ჭიქა.
კვერცხი—ხუთი.

ერბო—ერთი კოვზი.
ხმელი ხაში—ხუთი ან ექვსი მისხ.
მარილი—ერთი კოვზი.
შაქარი—ერთი კოვზი.

446. ბლინი პურის ფქვილისა. (пшеничная мука.)
გახსენით ცომი ოთხი ჭიქა თბილი რძით, ორი ჭიქა ნახევარი ფქვილით, 6 მისხალი ხმელი ხაშით და ერთი კოვზი ერბოთი. როცა ცომი ამოვა, კარგათ დაზილეთ, უყავით ერთი კოვზი მარილი, ორი კვერცხის გული, გათქვეფილი ერთ კოვზ შაქარში, ორი ჭიქა ფქვილი, კარგათ დაზილეთ, მიუმატეთ ორი კარგათ გათქვეფილი კვერცხის ცილა ნახევარი ჭიქა ნაღები, ხელმეორეთ კარგათ აურიეთ და გააჩერეთ. სანამ აფუვდებოდეს, როცა აფუვდება გამოაცხეთ, როგორც № 443 არის ნაჩვენები.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—ოთხ ნახევარი ჭიქა.
ხმელი ხაში ექვსი მისხალი.
რძე—ოთხი ჭიქა.
კვერცხი—ორი.

შაქარი—ერთი კოვზი.
მარილი—ერთი კოვზი.
კარაქი—ერთი კოვზი.
ნაღები ნახევარი ჭიქა.

ერბო ტაფისთვის—ერთი ჭიქა.

447 ბლინი საუკეთესო. გახსენით სამი ჭიქა ბურღულის ფქვილი. ჭიქა ნახევარ რძით ანუ წყლით, დაასხით ზედ სამი

ქიქა ცხელი რძე და კარგათ აურიეთ. როცა ეს ცომი შეგრილდება, უყავით ხუთი მისხალი ხმელი ხაში, გახსნილი ნახევარ ქიქა რძეში, და დადგით თბილ ადგილს; როცა ცომი აფუეღდება, კარგათ დაზილეთ, მიუყარეთ სამი ქიქა პურის ფქვილი, მიუმატეთ რვა კვერცხის გული, სამი კოვზი გამდნარი კარაქი ანუ ერბო, რვა გათქვეფილი კვერცხის ცილა, ერთი კოვზი მარილი და ორი ქიქა ნახევარი რძე, დადგით თბილ ალაგს და შემდეგ გამოაცხვეთ, როგორც № 443.

მასალად საჭიროა:

ბურღულის ფქვილი—სამი ქიქა	პურის ფქვილი—სამი ქიქა.
რძე—შვიდი ქიქა ნახევარი.	მარილი ერთი კოვ. კვერცხი რვა.
ხმელი ხაში—ხუთი მისხალი.	ერბო ან კარაქი—სამი კოვზი.

ერბო ტაფისათვის —ერთი ქიქა.

448. **ბლინები სოღით.** ეს ბლინი იმითი არის კარგი, რომ ყოველ წამს შეიძლება გაკეთდეს. აიღეთ ერთი გირვანქა ბურღულის ფქვილი და ერთი გირვანქა პურის ფქვილი, გახსენით ხუთი ქიქა თბილი წყლით და კარგათ დაზილეთ. როდესაც ტაფა მზათ იქნება შესაწვავათ, აიღეთ ერთი კოვზი სოდა და გახსენით ნახევარი ქიქა ცივ წყალში. მეორე ნახევარ ქიქა წყალში გახსენით ერთი კოვზი სიმყავე (კისლატა) და ორივე ერთად აურიეთ ცომში. მაშინვე დაიწყეთ ბლინების ცხობა, რომ ცომი არ დავარდეს; რაც მეტი ტაფა გექნებათ ბლინის გამოსაცხობათ, მით უფრო მალე გამოაცხობთ ამ ბლინებს, და კარგია.

მასალად საჭიროა:

ბურღულის ფქვილი—ერთი გირ.	სიმყავე—ერთი კოვზი.
პურის ფქვილი—ერთი გირვანქა.	მარილი—ერთი კოვზი.
სოდა—ერთი კოვზი.	ერბო ტაფისათვის—ერთი ქიქა.

449. საუკეთესო ბლინები პარაშოკით. ნახევარ საათით შირთმევის წინ აიღეთ ოთხი ჭიქა პურის ფქვილი, ნახევარი ჭიქა ბურღულის (гречневая) ფქვილი, ორი ჭიქა რძე, ერთი ჭიქა სმეტანა, სამი კვერცხის გული ცალკე, და ცილი ცალკე გათქვეფილი, ერთი კოვზი მარილი და ერთი შეკვრა ფრანკფურის ფხვიერი (პარაშოკი) აურიეთ ერთმანეთში, კარგათ დაზილეთ კურკუშალები არ ქონდეს და დადგით თბილ ალაგს. ნახევარი საათის შემდეგ გამოაცხვეთ როგორც № 443. აქ მოხსენებულ ფხვიერი აფთიაქის საწყობში იყიდება.

მახალად საჭიროა:

პურის ფქვილი—ოთხი ჭიქა.	ერბო ტაფისათვის ერთი ჭიქა.
ბურღულის ფქვილი—ნახევარი ჭ.	კვერცხი—სამი.
რძე—ორი ჭიქა.	ფხვიერი—ერთი.
სმეტანა—ერთი ჭიქა.	მარილი—ერთი კოვზი.

ბლინჩიკები, პარენიკები და სირნიკები.

450. შენიშვნა ბლინჩიკებისა. ბლინჩიკებიც ცხვება ისე, როგორც ბლინები № 443, მხოლოდ ბლინჩიკების ცომი უფრო თხელი უნდა იყოს და ტაფაზედაც თხლათ უნდა დაასხათ ისე, რომ მხოლოდ ძირი მოუფაროს, მეტი არა. ბლინჩიკებიც, როგორც ბლინები ჯერ ერთ მხარეს უნდა შესწვათ, მოასხუროთ ზედ ერბო და მერე მეორე მხარეზე გადააბრუნოთ. თუ ბლინჩიკი კუპატებისათვის (для пирожковъ) არის საჭირო, მაშინ მარტო ერთ მხარეს უნდა შეწვა.

451 ბლინჩიკები ჩვეულებრივი. გათქვიფეთ ორი კვერცხის გული ნახევარ კოვზ დანაყილ შაქარში, უყავით ნახევარი კოვზი მარილი, ნახევარი კოვზი კარაქი, გახსენით სამი ჭიქა რძით. შემდეგ მორევით ცოტ ცოტათ ჩაყარეთ ორი ჭიქა

შშრალი ფქვილი და კარგათ აურიეთ-კურკუშალი არ ქონდეს, მიუმატეთ ორი გათქვეფილი კვერცხის ცილა და გამოაცხვეთ შავ თუჯის ტაფებზე № 443.

მასალად საჭიროა:

რძე სამი — ჭიქა	კარაქი — ნახევარი კოვზი
ფქვილი — ორი ჭიქა.	შაქარი — ნახევარი კოვზი.
ერბო — ერთი ჭიქა.	კვერცხი — ორი.
მარილი — ნახევარი კოვზი.	

452. **ბლინჩიკები ტვაროგით.** გამოაცხვეთ ბლინჩიკები № 450, მხოლოდ ცალ მხარეზე შესწვიეთ. შემწვარ მხარეს წაუსვით ტვაროგი, დაკვეთ წიგნივთ, დაბრაწეთ ერბოში ორივე გვერდით. ტვაროგი, ეგრე მზადდება: გასწურეთ ნახევარი გირვანქა ტვაროგი, გახეხეთ ცხრილში, უყავით ერთი კოვზი გამდნარი ერბო, ერთი კვერცხის გული და მარილი. აურიეთ ერთმანეთში და წაუსვით ბლინებს.

მასალად საჭიროა:

ბლინისთვის.	შაქარი — ნახევარი კოვზი.
რძე — სამი ჭიქა.	მარილი — ნახევარი კოვზი.
ფქვილი — ორი ჭიქა.	ტვაროგისთვის.
ტაფისთვის.	ტვაროგი — ნახევარი გირვანქა.
ერბო — ერთი ჭიქა.	კვერცხი — ერთი.
კარაქი — ნახევარი კოვზი	ერბო — ერთი კოვზი.
მარილი — ერთი კოვზი.	

453. **ბლინჩიკები მურაბით ანუ ხილეულით.** გამოაცხვეთ ბლინი, როგორც № 450. შესწვიეთ მხოლოდ ცალ მხარეზე. დაბრაწულ მხარეზე წაუსვით თხლად რაიმე უკლრკო მურაბა ანუ გახეხილი და შაქარში არეული რამე ხილი: ქვიშნა, მარწყვი ან შალისა. დაკვეთი საქუთად ან წიგნივთ,

დასდეთ ერბოიან ტაფაზე, ზემოდანაც ერბო წაუსვით, მოაყარეთ შაქარი ერთ გვერდზე. რომ დაიბრაწება, მეორეზე გადააბრუნეთ. მურაბა წასმულ ბლინჩიკებს შეიძლება თავები შეუკეცოთ და მილივით დაახვიოთ, მოაყაროთ შაქარი და შესწვათ ერბოში ორივე მხარეს

მასალად საჭიროა:

ბლინის მასალა № 451 და ერთი ჭიქა მურაბა ან ხილის პიურე.

454. **ბლინჩიკები ბეშმელით.** გამოაცხეთ ბლინჩიკები № 451. შესწვიეთ ცალ მხარეს. დაბრაწულ მხარეზე წაუსვით თხლად მურაბა უკურკო ან ხილეულობის პიურე, შეახვიეთ მილივით, ამოაღეთ კვერცხში და სუხარში და შესწვიეთ ერბოში ყოველ მხარეს. შემდეგ დააღაგეთ ბლუდზე და გადაასხით შემდეგი ტკბილი ბეშმელი: ერთი კოვზი კარაქი და ნახევარი ჭიქა ფქვილი კარგათ დასრისეთ ერთმანეთში, გახსენით ორი ჭიქა რძით, აადუღეთ რამდენჯერმე. თუ კურკულა კონდეს, საცერში გაატარეთ, ჩააყარეთ ნახევარი ჭიქა შაქარი, ნახევარი კოვზი დარიჩინი, ერთი კოვზი დაფხეკილი ლიმონის ქერქი, ორი კოვზი დაფხეკილი შოკოლადი, აადუღეთ და გადაასხით ბლინჩიკებს.

455. **ვარენიკი ტვაროგით.** სამი ჭიქა ფქვილით, ორი კვერცხის გულით, ნახევარი ჭიქა წყლით და ერთი ჩაის კოვზი შარილით მოზილეთ მაგარი ცომი, თხლად გაშალეთ ფიცარზე ისე რომ არ დაიხეს. გაშლილ ცომზე დასდეთ სირებათ კოვზით მომზადებული ტვაროგი, შემოუსვით ფრთით კვერცხის ცილა გადმოაქურეთ ცომი, ხელით შემოუტყებნეთ, გამოკერით ჭიქის პირით მთვარეებივით პიროშკები. პიროშკა

კებს თავები კარგათ უნდა შემოუწებოთ, რომ სატენი არ გამოსცინდეს. გამოქრილი პიროვნები ანუ კუბატები დააღაგეთ საცერზე, დაახურეთ ტილო, რომ თავი არ მოუხმეს. მირთმევის წინ თუთხმეტი წამით ჩაყარეთ ეს მომზადებული ვარენიკები ადუღებულ მარილ წყალში და ათ წამს ადუღეთ. ზევით რომ ამოცურდეს, მზათ იქნება და მიართვით. მასთან მიაყოლეთ გამდნარი კარაქი და სმეტანა. ტვაროგი ვარენი კისთვის მზადდება ასე: გირვანქა ნახევარ გაწურულ ტაფარიგში აურიეთ ორი კოვზი სმეტანა, ორი გათქვეფილი კვერცხი, ერთი კოვზი მარილი და ამით გატენეთ ვარენიკები.

მასალად საჭიროა:

ცომისთვის:
ფქვილი—სამი ჭიქა.
კვერცხი—ორი ან სამი.
მარილი—ერთი კოვზი.

სმეტანისთვის:
ტვაროგი გირვანქა ნახევარი.
კვერცხი—ორი.
სმეტანა—ორი კოვზი.

მარილი—ერთი კოვზი.

456. **ვარენიკები ქვიშნით.** ცომი მოამზადეთ, როგორც № 454. ქვიშნას კურკა გამოაცალეთ, წააყარეთ ნახევარი გირვანქა შაქარი, გააჩერეთ სამი საათი. ხუთი ექვსი ქვიშნის კურკა წმინდაო დანაყეთ, აურიეთ კურკა გამოღებულ ქვიშნაში, დაასხით ნახევარი ჭიქა წყალი და ადუღეთ. შემდეგ გადაწურეთ. ქვიშნით გატენეთ ვარენიკები და მოხარშეთ მარილწყალში. ქვიშნიდან გადანაწურ წვენით გახსენით ქვიშნის სინზე დარჩენილი შაქრიანი ქვიშნის წვენი, ადუღეთ და გააცივეთ. ვარენიკები რომ მოიხარშება, ამოალაგეთ ბლუდზე, მიართვით მასთან შაქარი, მოხარშული სიროფი და სმეტანა.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—სამი ჭიქა.
კვერცხი—ორი.
მარილი—ერთი კოვზი.

ქვიშნა—ორი გირვანქა ნახევარი
შაქარი—ნახევარი გირ.
სმეტანა—ნახევარი გირ.



457. სირნიკი მოხარშული. სამი გირვანქა ახალი, გაწურული ტვაროგი დასრისეთ კარგათ თიხის ქურჭელში, უყავით ერთი კოვზი ერბო, ერთი კოვზი მარილი, ექვსი კვერცხი, ნახევარი ჭიქა ფქვილი, კარგათ დაზილეთ, ფქვილ მოყრილ ფიცარზე გააკეთეთ ბრტყელი მოგრძო ნაჭრები, დაქერით ირიბათ თითო ვერშოკის სიგრძეზე და ჩაყარეთ ადუღებულ მარილ წყალში. როცა სირნიკი ზემოდ ამოცურდება, ქაფქირით ამოალაგეთ ბლუდზე, გადასხით სამი კოვზი ერბო, მოხრაკული სამ კოვზ სუხარით,

მასალად საჭიროა:

ტვაროგი—სამი გირ.
 ერბო—ერთი კოვზი.
 მარილი—ერთი კოვზი.

კვერცხი—ექვსი.
 ფქვილი—ნახევარი ჭიქა.
 სუხარი—სამი კოვზი.

458. სირნიკი მოხარშული მეორე ნაირად. ორი გირვანქა ტვაროგი კარგათ დასრისეთ, უყავით ერთი კოვზი მარილი, ოთხი კვერცხი, ორი კოვზი ფქვილი, კარგათ აურ დაურიეთ. ასე მომზადებული სირნიკი თითო კოვზობით ჩაასხით ადუღებულ მარილ წყალში. როგორც მოხარშება, ამოალაგეთ ქაფქირით, ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით ორი კოვზი ერბო, ერთი ჭიქა სმეტანა და შესდგით ფეჩში ათი წუთით.

მასალად საჭიროა:

ტვაროგი—ორი გირ.
 მარილი—ერთი კოვზი.
 კვერცხი—ოთხი.

ფქვილი—ორი სტ. კოვზი.
 ერბო—ორი კოვზი.
 სმეტანა—ერთი ჭიქა.

459. სირნიკი შემწვარი. სამი გირვანქა გაწურული ახალი ტვაროგი კარგათ დასრისეთ, უყავით ოთხი კვერცხი, მარილი ერთი კოვზი, სმეტანა სამი კოვზი, შაქარი ერთი კოვზი, ფქვილი ორი კოვზი, კარგათ აურიეთ ერთმანეთში და ფქვილ მოყრილ ფიცარზე გააკეთეთ რგვალ რგვალი ბრტყელი პატარა ხაჭაპურები. ტაფაზე გააცხელეთ ნახევარი ჭიქა ერბო და ეს სირნიკები მესწვით შიგ ორთავე მხარეს. მიართვით მასთან შაქარი და სმეტანა:

მასალად საჭიროა:

ტვაროგი—სამი გირ.
კვერცხი—ოთხი.
სმეტანა—ერთი ჭიქა.

შაქარი—ნახევარი ჭიქა.
ფქვილი—ორი კოვზი.
ერბო—ნახევარი კოვზი.

მარილი—ერთი კოვზი.

460 სირნიკი შემწვარი მეორე ნაირად. სამი გირვანქა გაწურული ტვაროგი გაატარეთ ცხრილში, უყავით ორი კვერცხი. ორი კოვზი მარილი და გააკეთეთ ფქვილ მოყრილ ფიცარზე პატარ-პატარა რგვალი ხაჭაპურები. დაალაგეთ ერბო წასმულ სინზე და შედგით ფენში შესაწვავათ. მიართვით მასთან შაქარი და სმეტანა:

მასალად საჭიროა:

ტვაროგი—სამი გირ.
კვერცხი—ორი.
სმეტანა—ერთი ჭიქა

მარილი—ნახევარი კოვზი.
ფქვილი—ორი კოვზი.
შაქარი—ნახევარი ჭიქა.

461. ვაფლი ჩვეულებრივი. ვაფლისთვის საჭიროა საკუთარი ვაფლის ფორმა, რომელიც უნდა ღრმა იყოს და კარგათ იხურებოდეს, ისე რომ ჰაერი არსაიდან არ შესდიოდეს.

ვაფლის ფორმას შიგნიდან ერბო უნდა გამოუსვას, მერმეთ და-
 აყაროთ მარილი, გაახუროთ და ისევ გაწმინდოთ, შემდეგ უნდა
 დახუროთ თავი და შესწვათ ნაკვერცხალში. ნახევარი ჭიქა
 გამდნარი ერბო გააკვივით და ურიეთ, ისე რომ სულ გათეთრ-
 დეს, ჩაახალეთ ოთხი კვერცხის გული, ჩააყარეთ სამი კოვზი
 შაქარი, ნახევარი კოვზი მარილი, ერთი მეოთხედი ჭიქა ფქვილი,
 გახსენით ერთი ჭიქა რძით და აურაეთ. მიუმატეთ ნელ ნელა
 რვა გათქვეფილი კვერცხის ცილა, ურიეთ ფრთხილად ზემოდან
 ქვევით და გამოაცხეთ ფორმაში. ფორმას ერბოს წასმა არ
 უნდა. გემოსთვის შეიძლება მიუმატოთ ერთი კოვზი დაფხე-
 კილი ლიმონის ქერქი ან ცოტა დანაყილი დარიჩინი. რაც
 უფრო კვერცხი ახალია და ცილა კარგი გათქვეფილია, მით
 უფრო კარგი და მეტი ვაფლი გამოვა.

მასალად საჭიროა:

ერბო — ნახევარი ჭიქა.
 კვერცხი — რვა.
 შაქარი — სამი კოვზი.
 მარილი — ნახევარი კოვზი.

ფქვილი — მეოთხედი ჭიქა.
 რძე — ერთი ჭიქა.
 ლიმონი — ნახევარი ან
 დარიჩინი — ნახევარი კოვზი.

462. ვაფლი გათქვეფილი სმეტანით. ჭიქა ნახევარი
 სმეტანა ყინვაზე გათქვიფეთ ისე, რომ სულ აქაფდეს, აურიეთ
 ექვსი კვერცხის გული, ჭიქა ნახევარი კარგი ფქვილი, უყავით
 ექვსი კარგად გათქვეფილი კვერცხის ცილა და გამოაცხეთ.

მასალად საჭიროა:

სმეტანა — ნახევარი ჭიქა.

ფქვილი — ნახევარი ჭიქა.
 კვერცხი — ექვსი.

463. ხვოროსტი ანუ ბურბუშელა. აიღეთ ორი კვერ-



ცხი, მეოთხედი ჭიქა წყალი, ნახევარი კოვზი არაყი ანუ რო-
ში, მეოთხედი ჭიქა შაქარი, ორ ნახევარი ჭიქა ფქვილით მო-
ზილეთ მაგარი ცომი და, რაც შეიძლებოდეს, თხლად გაშალეთ,
გამოჭერით მოგრძო ვიწრო ნაჭრებათ, თითო ნაჭერი ორ
ადგილს სიგრძეზედ გასერეთ და იმ გასერილში კუთხეები გამო-
უყარეთ, ან სამი წვრილი ნაჭერი ერთმანეთში დაგრიხეთ, ან
თითო ნაჭერი დაგრიხეთ, ესე იგი გაშლილ ცომს მიეციათ სხვა
და სხვა ფორმა. გააცხელეთ ტაფაში ერთი გირვანქა ერბო,
ან ერბო და ღორის ქონი სანახევროდ, ჩაასხით ერთი არა-
ყის ჭიქა არაყი ჩააწყეთ შიგ დაჭრილა ცომი და შესწვიეთ. რომ
დაიბრაწოს ქაფქირით ამოიღეთ, ერბო დაუწრიტეთ, დაალა-
გეთ ბლუდზე, მოაყარეთ დანაყილი შაქარი და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი — ორი.
წყალი — მეოთხედი ჭიქა.
არაყი — ნახევარი კოვზი.

შაქარი — მეოთხედი ჭიქა.
ფქვილი — ორ ნახევარი ჭიქა.
ერბო — ერთი ან ერთ ნახევარი გირ.

464 ხვოროსტი ანუ ბურბუშელა მეორე ნაჩად. ექვსი
კვერცხის გულით, ოთხი ნაჭერი დანაყილი შაქრით და ორ
ნახევარ ჭიქა ფქვილით მოზილეთ ცომი, გაშალეთ, დაჭერით
ნაჭრებათ და შესწვიეთ ტაფაზე ერბოში, როგორც № 463.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი — ექვსი,
შაქარი — ხუთი ნატეხი.
ფქვილი — ორ გირვანქა ნახევარი.

არაყი — ერთი კოვზი.
ერბო — ნახევარი კოვზი.
ღარიჩინი — ნახევარი კოვზი.

465. ოლადი დროჟათ ანუ ხაშით. აურიეთ ერთმანე-
თში ორი ჭიქა თბილა რძე, ოთხი ჭიქა ფქვილი, ორი სამი

მისხალი ხმელი დროეი ანუ ხაში. როცა ცოში აიწევს კარგათ-
დაზილეთ, უყავით ერთი კოვზი მარილი, ნახევარი კოვზი შა-
ქარი, სამი კვერცხის გული და სამი გათქვეფილი კვერცხის
ცილა, აურიეთ და დადგით თბილ ალაგს. როცა ხელმეორეთ
აიწევს ცოში, ცხელ ერბოში კოვზობით ჩაასხით და შესწვით.
დაბრაწეთ ორივე მხარეს. თან მიაყოლეთ შაქარი და მურაბა.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—ოთხი ჭიქა.	მარილი ერთი კოვზი.
რძე—ორი ჭიქა.	კვერცხი—სამი.
ხაში ანუ დროეი—სამი მისხალი.	ერბო—ერთი გირ.
შაქარი—ნახევარი ჭიქა.	მურაბა—ორი ჭიქა.

466. **ოლადი ვაშლით.** მოამზადეთ ცოში, როგორც № 465.
მირთმევის წინ ჩასდეთ ცოშში სამი გათლილი თხელ ნაჭრებათ
დაჭრილი გულ-გამოღებული ვაშლი. თითო კოვზ ცოშზე თი-
თო ვაშლის ნაჭერი ამოაყოლეთ და ისე შესწვით ერბოში, ან
ერთად არეულს ერბოსა და ღორის ქონში.

მასალად საჭიროა:

წასალა № 465 და სამი ვაშლი.

ტკბილი ღვეჯილები, კუპატები, ხაჭაპურიები და ქაღები.

467. **ხვეული ცოში.** ხვეული ცომის მომზადება მოხსენებუ-
ლია № 51. მომზადებული ცოში უნდა გაშალოთ და გააკეთოთ
რაც გენებებათ: ღვეჯილი ანუ კუპატები. ხვეული ცომის
კუპატები ანუ ღვეჯილი უნდა დასდოთ შავ რკინის ცივ წყალ-
გადავლებულ ფურცელზე. ერბოს წასმა არ უნდა. ფეჩში
შედების წინ თავზე კვერცხის გული ერთ კოვზ წყალში გა-

რეული უნდა წაუსვათ. ცოვ ადგილიდან პირდაპირ ცხელ ფე-
ჩში უნდა შესდოთ, რომ უცებ სიცხემ შეუღწროს და ერბომ
ვერ მოასწროს გადნობა. როდესაც დაიბრაწება და ადვილათ
ავა ფურცლიდან, გადაიღეთ ბლუდზე და ცხლად მიართვით.
თუ საჭიროა მაშინვე გატენეთ მურაბით ან ბეშმელით და-
ისე მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—ორი მეოთხედი ჭიქა.	მარილი—მეოთხედი კოვზი.
წყალი--ნახევარი ჭიქა.	ერბო--ნახევარი გირვანქა.

468. **ფხვიერი ცომი.** ორი ჭიქა ფქვილით, მესამედი გირ-
ვანქა ერბოთი ანუ გაწურულ კარაქით, ნახევარი ჭიქა წყლით,
მეოთხედი კოვზი მარილით, ერთ კოვზ შაქრით და ერთ კოვზ
რომით მოზილეთ ცომი. ეს ცომი გაშალეთ და გააკეთეთ,
რაც გენებოთ: ღვეზილი ანუ კუპატები.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—ორი ჭიქა.	მარილი მეოთხედი კოვზი.
ერბო—მესამედი გირვანქა,	შაქარი ერთი კოვზი.
წყალი ნახევარი ჭიქა.	რომი—ერთი კოვზი.

469. **ფხვიერი ცომი სმეტანით.** მეოთხედი გირვანქა ერ-
ბოთი, ნახევარი გირვანქა სმეტანით, ერთი კოვზი მარი-
ლით და ორი კოვზი შაქრით მოზილეთ ცომი არც ძალიან სქე-
ლი. გაშალეთ ძლიერ თხლად, გააკეთეთ ღვეზილი ანუ ხაქა-
პური ტყაროვით, ხილგულის პიურეთი ან მურაბით.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—ორი ჭიქა.	სმეტანა—ნახევარი გირ.
ერბო—მეოთხედი გირ.	შაქარი—ორი კოვზი.
მარილი—ერთი კოვზი.	

470. ფხვიერი ცომი მეორე ნაირად. ექვსი კვერცხის გული, ორი კოვზი შაქარი, ერთი კოვზი მარილი და მესამედი გირვანქა ერბო ურიეთ სანამ გათეთრდებოდეს. მიუმატეთ სამი ჭიქა ფქვილი, ორი კოვზი რომი. გაშალეთ ცომი და გააკეთეთ, რაც გენებოთ.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—ორი.
 ფქვილი—სამი ჭიქა.
 ერბო—მესამედი გირ.

შაქარი—ორი კოვზი.
 რომი—ორი კოვზი.
 მარილი—ერთი კოვზი.

471. ფხვიერი ცომი მესამე ნაირად. ორი კვერცხი, მეოთხედი ჭიქა შაქარი, ნახევარი ჭიქა სმეტანა, მეოთხედი გირვანქა ერბო დასრისეთ სანამ გათეთრდებოდეს, მიუმატეთ სამი ჭიქა ფქვილი, შოზილეთ ცომი და გააკეთეთ, რაც გენებოთ.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—სამი ჭიქა.
 კვერცხი—ორი.
 სმეტანა—ნახევარი ჭიქა.

ერბო—მეოთხედი გირ.
 მარილი—ერთი კოვზი.
 შაქარი—მეოთხედი ჭიქა.

472. ფხვიერი ცომი სოდით. მეოთხედი გირ. სმეტანა, მეოთხედი გირ. ერბო, ერთნახევარი კვერცხის გული, ნახევარი კვერცხის ცილა, მეოთხედი ჭიქა შაქარი, ნახევარი კოვზი ნაღებ, ხუთი მარცვალი დანაყილი ილი, ნახევარი კოვზი სოდა, ერთი კოვზი კარტოფილის ფქვილი და პურის ფქვილი იმოდენა, რომ ცომი ძლიერ სქელი გამოვიდეს. ზილეთ ნახევარი საათის განმავლობაში და შემდეგ გააკეთეთ, რაც გენებოთ.

მასალად საჭიროა.

სმეტანა—მეოთხედი გირ.
ერბო—მეოთხედი გირ.
კარტ. ფქვილი—ერთი კოვზი
კვერცხი—ორი.

შაქარი—მეოთხედი ჭიქა.
სოდა—ნახევარი კოვზი.
ნაღები—ნახევარი კოვზი
ილი—ხუთი მარცვალი.

პურის ფქვილი—გირვანჯა ნახევარი ან ორი ჭიქა.

473. **გაფუებული უბრალო ცომი.** აიღეთ ერთი საესე ჭიქა თბილი წყალი, ორი მისხალი ხმელი ხაში ანუ დროყი და ჭიქა ნახევარი ფქვილი. გააკეთეთ ამით ცომი და დადგით თბილ ალაგს. როცა ცომი ამოვა, კარვან დახილეთ, ჩააყარეთ ნახევარი ჩაის კოვზი მარილი, ერთი კოვზი შაქარი, ორი კვერცხის გული, ნახევარი კოვზი ერბო, ორი ჭიქა ფქვილი და მოხილეთ ამით ცომი. ზილეთ სანამ ცომი ადვილათ დაიწყებს ხელიდან მოშორებას. გააკეთეთ ღვეზილი, კუპატები ან ხაქაპურები. როცა ამოვა, წაუსვით კვერცხი და შესდგით ფერში.

მასალად საჭიროა.

ფქვილი—სამ ნახერი ჭიქა.
წყალი—ერთი ჭიქა.
ერბო—ნახევარი კოვზი.

ხაში ანუ დროყი—ორი მისხალი.
მარილი—ნახევარი კოვზი.
შაქარი—ერთი კოვზი,

კვერცხი—ერთი.

474. **სამარხვო ცომი გაფუებული.** გააკეთეთ ისე, როგორც № 473, მხოლოდ კვერცხს ნუ უზამთ და ერბოს მაგიერათ რამე კარგი ზეთი უყავით.

475. **ტკბილი რგვალი კუპატები ხვეული მურაბით ანუ ბეშმელით.** მოამზადეთ ხვეული ცომი, რო-

გორც № 467. ცომი გაშალეთ. თხლად არ უნდა გაშლა. გამოქვრით განიერ პირიან ჭიქით რგვალ რგვალი ნაჭრები, გამოვა 15 ცალი, ეს ნაჭრები სათითაოდ შუაში ნახევარ თითის სისქეზე დასერეთ დანით, წაუსვით ზემოდან კვერცხი, შესდგით ფეჩში და გამოაცხეთ. როცა მზათ იქნება ამოუქვრით ნაჭრებს დასერილი შუა გული. ცარიელი ადგილი ამოავსეთ მურაბით ან ბეშმელით და მართვით. ბეშმელი მზადდება ამ რიგათ: მეოთხედი ჭიქა ფქვილი, ნახევარი კოვზი კარაქი და ნახევარი ჭიქა ნაღები ან ურძე, ადუღეთ პატარა ქვაბში სანამ სმეტანის სისქე არ გახდება, ჩააყარეთ გემოზე შაქარი, რომი ან ვანილი.

მასალად საჭიროა:

ცომისთვის:

ფქვილი—ორი ჭიქა.

კარაქი—ნახევარი გირ.

მარილი—მეოთხედი კოვზი.

ბეშმელისთვის:

ფქვილი—მეოთხედი ჭიქა

კარაქი --ნახევარი კოვზი.

ნაღები—ნახევარი ჭიქა.

რომი ან ვანილი ცოტა.

შაქარი—გემოზე.

476. **ვაშლის ხვეული ღვეზილი.** მოამზადეთ ცომი, როგორც № 467. ნახევარი გაშალეთ ოთხ კუთხად თითის სისქეზე. გადაიღეთ ცოვ წყალ გადავლებულ ქესტის ფურცელზე, გვერდები დანით შემოუსწორეთ, რომ კარკი ოთხ კუთხი გამოვიდეს. გირკანქა ნახევარი ვაშლი გათაღეთ, დაჭერით ნათაღებათ, გამოაცალეთ გული, ჩაყარეთ ტაფაში, დააყარეთ გემოზე შაქარი, დაასხით მეოთხედი ჭიქა წყალი და ხარშეთ. როცა ჩაიხარშება კოვზით კარგათ დასრისეთ, უყავით ნახევარი კოვზი დარიჩინი და ადუღეთ სანამ შესქელდებოდეს, წაუსვით ფურცელზე გაშლილ ცომს მომზადებული ვაშლის პიურე. გარშემო შემონ ჭერი ცომი გაშალეთ ხელში გრძელ

გრძელ თითო თითის სისქე ნაქრები და ზოლ ზოლათ დაადეთ
ვაშლ წასმულ ღვეზილს. წაუსვით ზემოდან კვერცხი და ცივ
ადგილიდან პირდაპირ ცხელ ფეჩხი შესდგით და შესწვიოთ.

მასალად საჭიროა:

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| ფქვილი—ორი ჭიქა. | ვაშლი ერთ ნახევარი გირვანქა. |
| კარაქი—ნახევარი გირ. | შაქარი—ერთი ჭიქა. |
| მარილი—მეოთხედი კოვზი. | დარიჩინი—ნახევარი კოვზი. |

477. სოდიანი ფხვიერი ცომის ღვეზილი ვაშლით. მო-
ამზადეთ ცომი, როგორც № 472 არის ნაჩვენები. სამი გირვანქა
ვაშლი გათალეთ, გარშემო მაშინვე გაქრილი ლიმონი შემოუსვით
რომ არ გაშავდეს, დაქერით ნაქრებათ, გული გამოა-
ცალეთ, ჩასდეთ ქვაბში, ჩაყარეთ ერთი ჭიქა შაქარი, ჩაასხით
ორი კოვზი წყალი ღ ადუღეთ. როდესაც ვაშლი მოიხარშება
და დარბილდება, გააცივეთ, დაადეთ ოთხ კუთხად გაბრტყე-
ლებულ ცომზე, ზემოდან მისთანავე ცომი დააფარეთ, გვერდე-
ბი შეუკეცეთ, წაუსვით კვერცხი და შესდეთ ცხელ ფეჩხი
გამოსაცხობათ.

მასალად საჭიროა:

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| ცომი: | შაქარი—ერთი მეოთხედი ჭიქა. |
| სმეტანა—მეოთხედი გირვანქა. | სოდა—ნახევარი კოვზი. |
| ერბო—მეოთხედი გირვანქა. | ნაღები—ნახევარი კოვზი. |
| კარტოფილის ფქვილი ერთი კოვ. | ილი—ხუთი მარც. |
| კვერცხი—სამი. | პურის ფქვილი—ორი ჭიქა. |

ვაშლი—სამი გირ.

478. ფხვიერი ცომის ღვეზილი მარწყვით, მაყვლით
ანუ უკლოთი. ნახევარი გირ. ერბოთი, ერთი გირ. ფქვილათ,
ერთი კოვზი რომით, ერთი კვერცხით, ერთი კოვზი სმეტანით,
ნახევარი ჭიქა შაქრით და ცოტა ლიმონის დაფხვილი ქერქით

მოზილეთ ცომი, გაშალეთ ფიცარზე რგვალად ან ოთხ კუთხად. გაშლილი ცომი დასდეთ ერბო წასმულ ეესტის ფურცელზე და შესდგით ცხელ ფეჩში. ღვეზილი ნახევრად რომ შეიწვას, დაადეთ ზედ შაქარ მოყრილი მარწყვი, მალინა ან სმაროდინი და ხელ ახლად შესდგით ფეჩში რომ კარგათ შეიწვას. შეიძლება ამ ღვეზილს მოასხათ გათქვეფილი ნაღები.

მასალად საჭიროა:

ფვილი—ერთი გირ.
ერბო—ნახევარ გირ.
რომი—ერთი კოვზი.
კვრსხი—ორი.

სმეტანა—ერთი კოვზი.
შაქარი—ერთ ნახევარი ჭიქა
ლიმონის ნაფხეკი—ერთი კოვზი.
მარწყვი ან მალინა—ერთი გირ

479 ფხვიერი ცომის ღვეზილი ვაშლით. მოამზადეთ ფხვიერი ცომი როგორც № 468—469, გააბრტყელეთ რგვალად ან ოთხ კუთხად და გამოაცხეთ. გირვანქა ნახევარი გათლილი ვაშლი დაქერით წვრილად, გული გამოაცალეთ, დააყარეთ ერთი ჭიქა შაქარი, ნახევარი კოვზი დარიჩინი და ქვაბში მოშუშეთ. როცა ცომი გამოცხვება, წაუსვით ეს ვაშლი, ხელმეორეთ შედგით ფეჩში ცოტა ხნით.

მასალად საჭიროა,

ცომი № 468—469
ვაშლი—გირვანქა ნახევარი.
დარიჩინი—ნახევარი კოვზი

შაქარი—ერთი ჭიქა.
რომი—ერთი კოვზი.

480. ტკბილი ღვეზილი ტვაროგით. მოამზადეთ რომე-ლიმე ცომი № 466—472 მდინ, გაშალეთ ორად ერთი უფრო დიდი იყოს და მეორე უფრო პატარა. დიდი დასდეთ ერბოიან ლანგარზე და დაადეთ ტვაროგი-მეორე ცომი ზედ გაადაფარეთ, გვერდები შემოუყვეკეთ, წაუს-

ვით კვერცხი და შესდგით ოცი წამით ცხელ ფეხში. ტვარო-
გი ეგრე უნდა მოამზადოთ: ორი გირ. გაწურული ტვაროგი-
ცხრილში გაატარეთ, უყავით ერთი კოვზი კარაქი, ოთხი კოვზი
სმეტანა, ნახევარი გირვანქა შაქარი, სამი კვერცხის გული,
კოტა ვანილი და დარაჩინი და ერთი კოვზი ქიშმიში.

მასალად საჭიროა.

სომი რომელიმე 466—472 მდინ.	შაქარი—ნახევარი გირ.
ტვაროგი—ორი გირ.	კვერცხი—სამი.
ერბო—ერთი კოვზი.	დარაჩინი—მეოთხედი კოვზი,
სმეტანა—ოთხი კოვზი.	ქიშმიში—ერთი კოვზი.
ვანილი—მეოთხედი ჯოჯი.	

481. **რუსული ხაჭაპურები (Ватрушки).** ამ ხაჭაპუ-
რებს აკეთებენ სხვა და სხვა ზემოთ მოხსენებული კომით.
კომს რომ მოზელთ, გაყავით 12 ან 15 ნაქრათ. თითო
ნაქერი გააბრტყელეთ რგველათ თითო ლამბაქის ოდენზე,
დაადეთ სატენიც, რომელიც გენებოთ, თავი კობტათ შემოუ-
კუქნეთ ისე, რომ შუა გული გახსნილი იყოს, ესე იგი, სა-
ტენი შუაში სჩანდეს, დაალაგეთ ერბო წასმულ ლანგარზე
და ფეხში გამოაცხეთ.

482. **ხაჭაპური მურაბით. (Ватрушки с вареньем)**
მოამზადეთ კომი რომელიც გენებოთ № 466 - 472
მდი, დაადეთ ზედ რაიმე უკურკო სქელი მურაბა. შემოუკუ-
ქნეთ გარშემო თავი ისე, რომ გული სჩანდეს. დასდეთ ერბო
წასმულ ლანგარზე და გამოაცხვეთ.

483. **ხაჭაპური ვაშლებით. (Ватрушки с яблоками)**
მოამზადეთ რომელიმე კომი № 466 - 472 მდი. დაქერით
12 ან 15 ნაქრათ, თითო ნაქერი გააბრტყელეთ რგვალად

ლამბაქის ოდენზე, დადეთ ზედ ვაშლის პიურე. შემოუკუქნეთ გარშემო თავი, წაუსვით კვერცი და ვამოაცხეთ ცხელ ფეხში. ვაშლი ამ რიგათ მოამზადეთ: გირვანქა ნახევარი ვაშლი გათაღეთ, დაქვრით ნაქვრბათ, გული გამოაცალეთ, ჩაყარეთ ქვებში, დააყარეთ ნახევარი ჭიქა შაქარი, მიუსხით ერთი კოვზი წყალი და მოხარშეთ. როცა დარბილდება, კოვზით დასრისეთ, უყავით სამი მარცვლი დანაყილი ილი და გააცივეთ, ამითი გატყენეთ ხაჭაპურები.

მასალად საჭიროა:

ცომი № 466—472, რომელიც გნებავთ. შაქარი—ნახევარი ჭიქა.

ვაშლი - გირვანქა ნახევარი.
ილი--სამი მარცვლი.

484. ხაჭაპური ტვაროგით. (Ватрушки съ тварогомъ) გააკეთეთ რანაირი ცომიც გენებოთ. შემდეგ მოიქეცით ისე, როგორც № 480 არის ნაჩვენები. სატენი გაუკეთეთ ტვაროგის ამ რიგათ: ერთი გირვანქა გაწურული ტვაროგი გაატარეთ ცხრილში, მიუმატეთ ერთი კოვზი კარაქი, ორი კოვზი სმეტანა, მეოთხედი ჭიქა შაქარი, სამი კვერცხის გული, კარგათ აურ დაურიეთ. ვისაც სურს მეოთხედი ჭიქა ქიშმიშსაც აურევს ამ ტვაროგს. ამისთანა ხაჭაპურებს მიაართმევენ ყავასთან ან შჩისტან.

მასალად საჭიროა:

ცომი როგორც გენებოთ. ტვაროგი--ერთი გირ. ვრბო--ერთი კოვზი.

კვერცხი--სამი.
სმეტანა--ორი კოვზი.
შაქარი--მეოთხედი ჭიქა.

ქიშმიში მეოთხედი ჭიქა

485 **დრაჩენა ანუ ტკბილი ერბო კვერცხი.** ერთი კოვზი ერბო დასრისეთ სანამ გათეთრდებოდეს. სამი კვერცხის გული გათქვიფეთ მეოთხედი ჭიქა დანაყილ გაცრილ შაქარში და არა ფხვიერ შაქარში. მიუმატეთ. ამას გათქვეფილი ერბო, ნახევარი კოვზი მარილი, ორი ჭიქა მშრალი ფქვილი და ორი ჭიქა რძე. ურიეთ ფრთხილად ზევიდან ქვევით. გაცხელეთ ტაფაზე ერთი კოვზი ერბო, ჩაასხით შიგვს ცომი, შესდგით ფეხში და გამოაცხვეთ.

მასალად საჭიროა:

ერბო—ორი კოვზი.
კვერცხი—სამი,
შაქარი—მეოთხედი ჭიქა.

მარილი—ნახევარი კოვზი,
ფქვილი—ორი ჭიქა.
რძე—ორი ჭიქა

486. **დრაჩენა მეორე ნაირად.** ერთი კოვზი უმარილო კარაქი დასრისეთ სანამ გათეთრდებოდეს, ჩაუმატეთ თითო თითოდ 6 კვერცხის გული, ცოტ ცოტაობიან ერთი ჭიქა სმეტანა, ერთი ჭიქა ნაღები ანუ რძე, ჩააყარეთ ორი კოვზი მშრალი ფქვილი, ნახევარი გირვანქა შაქარი. ტაფაზე გააძნეთ ერთი კოვზი ერბო, ჩაასხით შიგ მომზადებული ცომი, შესდგით ფეხში და გამოაცხვეთ. ფეხი ძლიერ ცხელი არ უნდა იყოს.

მასალად საჭიროა:

კარაქი—ორი კოვზი.
კვერცხი—ექვსი.
ნაღები—ერთი ჭიქა.

შაქარი—მეოთხედი ჭიქა.
სმეტანა—ერთი ჭიქა.
ფქვილი—ორი კოვზი.

487. **ვერტუტა (ბერძნული პიროვნე.)** მოზიღეთ მაგარი ცომი ორი კვერცხით, ერთი ჭიქა წყლითა და გირვანქა ნახევარი ფქვილით. გაშალეთ, რაც შეიძლება

თხლად. ერთი გირვანქა დადულრული და კან მოშორებული ნუში, და ორი გირვანქა ნიგოზი წმინდათ დანაყეთ, ამოსვარეთ ნახევარ გირვანქა თაფლში. ეს თაფლიანი ნიგოზი სქელი უნდა იყოს. გაშლილ ცომზე, წაუსვით ერთიანად ეს მომზადებული მასალა და ცომი თავის მასალით დაახვიეთ მიღრვით ისე, რომ გრძელი რულეტის ნაირი გამოვიდეს. დასდეთ რგვალად ერბო წასმულ ლანგარზე, მოაყარეთ ერთი კოვზი შაქარი, შესდგით ფეჩში და გამოაცხვეთ.

მასალად საჭიროა

ფქვილი—ნახევარი გირ.
 კვერცხი—ორი.
 ნუში—ერთი გირ.

ნიგოზი—ორი გირ.
 შაქარი—ერთი კოვზი.
 თაფლი—ნახევარი გირ.

ერბო—ერთი კოვზი.

488. **ხაჭაპური**, მოზილეთ ცომი როგორც № 473 არის ნაჩვენები. ერთი გირვანქა ყველი დათაღეთ და ორი საათით დაალბეთ. შემდეგ გაწურეთ, კარგად დანაყეთ ან ხელით დასრისეთ, რომ კურკუშალები და ყველის ნაჭრები არ ერიოს და აურიეთ ორი კვერცხი. ცომი დაჭერით თითო მუჭის ოდენებათ. თითო ნაჭერი რგვალათ გაშალეთ თითო საინის ოდენზე, ამ გაშლილ ცომზე დაადეთ ორ ორი ან სამ სამი კოვზი (რამდენიც დაეტიოს) მომზადებული ყველი, თავი გარშემო კოხტათ შემოუკეთეთ ისე რომ შუა გული გახსნილი დაურჩეს და ყველი მოსჩანდეს, წაუსვით კვერცხი, ორ სამ ადგილს ჩანგლით ჩაჩხვლიტეთ და შესდგით ცხელ ფეჩში შესაწვავათ ფქვილ მოყრილ ლანგარით.

მასალად საჭიროა:

ცომი № 473.
 ყველი—ერთი გირ.

კვერცხი—ორი.
 ფქვილი—ერთი კოვზი.

489. **ხაქაპური პიტნით.** მზადდება ისე, როგორც № 488 მხოლოდ სატენისთვის მომზადებულ ყველში სამი ძირი წმინდათ დაკეპილი პიტნა აურიეთ, და ისე გატენეთ ხაქაპურები.

490. **ხაქაპური კეცში გამომცხვარი.** ორი ან სამი გირ. ფქვილით მოზილეთ მაგარი ცომი. უყავით ერთი მუქის ოდენა ხაში, ესე იგი დამყავებული პურის ცომი და გააჩერეთ სანამ ცომი ამოვა. ცომი თბილი წყლით უნდა მოიზილოს და ერთი კოვზი მარილით. შემდეგ გააკეთეთ ხაქაპურები, როგორც № 488, მხოლოდ ყველი ორი გირვანქა დაჭირდება. გაახურეთ ორი კეცი. ეს მომზადებული ხაქაპური თითო თითოდ დადევით ცხელ კეცზე, ზემოდან მეორე ცხელი კეცი დაახურეთ. დააყარეთ ზევით ცხელი დადარი და ისე გამოაცხვეთ ხაქაპურები. კეცში გამომცხვარი ხაქაპური ძლიერ გემრიელი არის.

მასალად ზაქიროა:

ფქვილი — ორი ან სამი გირ,
 ხაში — ერთი მუქის ოდენა.

ყველი — ორი გირ.
 კვერცხი — ორი ან სამი.

491. **ხაქაპური ხვეული ცომის.** ორი გირვანქა ფქვილით, ნახევარი კოვზი სოდით და ნახევარი კოვზი მარილით მოზილეთ მაგარი ცომი. გააჩერეთ ერთი საათი. დაალბეთ ორი გირვანქა თხლად დაჭრილი ყველი. შემდეგ გაწურეთ, ხელით დასრისეთ ან ქვით დანაყეთ ისე, რომ ყველის ნაჭრები აღარ ერიოს, უყავით ორი სამი კვერცხი, ვისაც სურს ორ სამ ძირ დაკეპილ პიტნასაც უზამს ყველს. მოჭერით ერთი მუქის ოდენა ცომი, გაშალეთ რგვალათ, რაც შეიძლება თხლად და გადასდეთ გვერდზე. კიდევ მეორე ამისთანა ცომი გაშალეთ

რაც შეიძლება თხლად, წაუსვით ზედ გამდნარი ერბო, დაახურეთ პირველად გაშლილი ცომი, წაუსვით კიდევ ერბო და სამად გაკეცეთ, წაუსვით ამ გაკეცილ ცომს კიდევ ერბო და ეხლა კიდევ სიგანიდან გაკეცეთ სამად ისე რომ ოთხკუთხი ნაჭერი გამოვიდეს. შემდეგ ეს ოთხ კუთხი ცომი ხელით გაშალეთ ისე რომ ნახევარი თითის სისქეზე დადგეს. ამ გაშლილ ცომზე დაადეთ მომზადებული ყველი და ოთხივე კუთხე გადმოუკეცეთ. გადმოკეცილ პირებზე სადაც ცომი ცომს ეხება ერბო წაუსვით. ისე შეკეცეთ ეს წვერები, რომ ყველი სულ დაფაროს და არსიდან არ ცვინდებოდეს და კიდევ ხელით გააბრტყელეთ, წაუსვით ზემოდან კვერცხის გული, ორსამ ალავს ჩქიფით ჩაჩხვლიტეთ, რომ ორთქლი ამოუვიდეს შეწვის დროს. დასდეთ ფქვილ მოყრილ ლანგარზე და გამოაცხვეთ ცხელ ფეხში.

მასალად საჭიროა.

ფქვილი—ორი ან სამი გირ.
სოდა—ნახევარი კოვზი.
მარილი—ნახევარი კოვზი

ყველი—ორი გირ.
კვერცხი—სამი ან ოთხი.
ერბო—ნახევარი ან ერთი გირ.

492. იუხვის ქადა კეთდება ისე, როგორც ხაჭაპური № 491. ოღონდ ყველის სატენის მაგივრად შემდეგი სატენი უნდა: ერთი გირვანქა ფქვილი მოშუშეთ სამ კოვზ სავსე ერბოში, უყავით ნახევარი გირვანქა შაქარი, ერთი კოვზი დარიჩინი, ნახევარი კოვზი მიხაკი. კიდევ მოშუშეთ სანამ შეწითლდებოდეს. ძალიან კი არ გაამუქოთ, ამ სატენს ფქვილის გემო და სუნის არ უნდა ქონდეს. ცოტა მარილიც დაუმატეთ ამ სატენით გამოტენეთ ცომი და გამოაცხვეთ, როგორც ხაჭაპური.

493. **ქადა მეორე ნაირად.** მოზილეთ ცომი როგორც ხაჭაპურისთვის № 491. აიღეთ ნახევარი გირვანქა ცომი, გაშალეთ რგვლად რაც შეიძლება თხლად. გადასდეთ გვერდზე. კიდევ იმოდენივე ნაჭერი ცომი ისევ ისე გაშალეთ. ამ გაშლილ ცომს წაუსვით გამდნარი ერბო, გადაახურეთ პირველად მომზადებული გაშლილი ცომი და ზემოდან კიდევ ერბო წაუსვით. ეს ერბო წასმული ცომი გაკეცეთ სამად, ისევ ერბო წაუსვით და მილივით დაახვიეთ გრძლად. ეს გრძელი ცომი გაჭერით სამად ან ოთხად. თითო ნაჭერი დაახვიეთ ისე რომ ჯამსავით გამოვიდეს და გააჩერეთ სანამ ყველა ცომს ისე არ მოამზადებთ. შემდეგ ამ ჯამებივით გაკეთებულ ცომში ჩაყარეთ იუხვის ქადისთვის მომზადებული სატენი № 492. და თავი მოუპუქნეთ ისე რომ სატენი არ სჩანდეს არსაიდან და თითებიტ გააბრტყელეთ ერთი თითის სისქეზე. შემდეგ წაუსვით კვერცხი, დაალაგეთ ფქვილ მოყრილ ფურცელზე ან სინზე და გამოაცხვეთ ცხელ ფენში. ფენში შედგმის დროს ჩანგლით ჩახხვლიტეთ ქადა სამოთხ ადგილს სათითაოდ.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—ოთხი გირ

სოდა—ერთი კოვზი.

მარილი—ერთი კოვზი.

ერბო—ერთი გირ.

სატენისთვის:

ფქვილი—ორი გირ.

შაქარი—ერთი გირ.

ღარიჩინი—ერთი კოვზი.

მიზაკი—ნახევარი კოვზი.

ერბო—ნახევარი გირ.

494. **ფახლავა.** გათქვიფეთ კარგად შვიდი კვერცხი, დაასხით ერთი ჭიქა თბილი რძე, ჩაყარეთ ერთი გირვანქა ფქვილი და მოზილეთ ცომი. მოხელოლი ცომი გაშალეთ რაც შეიძლება თხლად და ფრთით წაუსვით გამდნარი ერბო. გადაკეცეთ ცომი სამათ, გაშალეთ, კიდევ ერბო წაუსვით, კიდევ

კარგათ გაშალეთ, ეგრე მოიქცეთ ექვსჯერ ისე, რომ ცომი თვრამეტჯერ იყოს შეკეცილი. შემდეგ დასდეთ ერბო წასმულ სინზე. ცომს გვერდებიდან სინზედვე ცხელი ადუღებული ერბო წაუსვით, შესდგით ფერში და გამოაცხვეთ, რომ გამოცხვება დაპერით ნუ შიგულათ და მოაყარეთ შაქარი.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—ერთი გირ.
კვერცხი—შვიდი.

რძე—ერთი ჭიქა.
ერბო—ორი გირ.

შაქარი—ნახევარი ჭიქა.

495. **ლუხმა.** მიზილეთ (არც ძალიან სქელი) ცომი ერთნახევარი გირ. ფქვილათ, სამი კვერცხით, ერთა ჩაის კოვზი მარილით და ნახევარი გირვანჯა ხაშით. დილას რომ დააყენებთ დადგით თბილ ალაგს, ცომი ამოვიდეს. შემდეგ აადუღეთ ტაფაში გირვანჯა ნახევარი ერბო. გამოცხობის დროს ასე უნდა მოიქცეთ: ამოსული ცომი უნდა აიღოთ მუჭში მარცხენა ხელით, მარჯვენათი უნდა დაიჭიროთ კოვზი და მოჭრათ ცომი და ჩააგდოთ ადუღებულ ერბოში. როცა შეიწვეება ამოიღეთ ქაფქირით სინზე და მოასხით თაფლი ანუ დანაყილი შაქარი მოაყარეთ. ერბო იმდენი უნდა იყოს ტაფაში, რომ შიგ ჩაყრილი ცომი ნაჭრებათ ცურაობდეს და რომ ყველა მხარეს ერთ დროს დაიბრაწოს.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—ნახევარი გირ.
კვერცხი—სამი.
მარილი—ერთი ჩაის კოვზი.

ერბო—გირვანჯა ნახევარი.
შაქარი ანუ თაფლი.
ხაში—ერთი გირ.

ხმელი ხაში—ექვსი მისხალი.

496. **ბიში.** მოზილეთ მაგარი ცომი ოთხი კვერცხით გირვანქა ნახევარი ფქვილით, ერთ კოვზ მარილით, და ექვსი მისხალი ხმელი დროყით ანუ ხაშით. როცა ცომი ამოვა დააკეთეთ ბრტყელ ბრტყელი ლამბაქის ოდენა კოკრები, ჩასდეთ ტაფაში ადუღებულ ერბოთი და გამოაცხვეთ. რომ შეიწვას მოაყარეთ შაქარი ან მოასხით თაფლი და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი — გირვანქა ნახევარი
კვერცხი — ოთხი.
მარილი — ერთი კოვზი.

ხმელი ხაში — ექვსი მისხალი.
ერბო — ნახევარი გირ.
შაქარი ანუ თაფლი,

497. **ლალაკენტა.** მოზილეთ თხელი ცომი, როგორც ბლინასოვის შეიდი კვერცხით, ორი ჭიქა რძით, ნახევარი კოვზი მარილით და გირვანქა ნახევარი ფქვილით, უყავით ხმელი დროყი ანუ ხაში — ექვსი მისხალი ანუ ნახევარი გირ. ახალი ხაში, გააჩერეთ, რომ ამოვიდეს. ტაფაზე აადუღეთ გირვანქა ნახევარი ერბო. ამოსული ცომი ამოიღეთ კოვზებით და ადუღებულ ერბოში ჩაყარეთ. როცა შეიწვას ამოალაგეთ საინზე, მოაყარეთ შაქარი ანუ მოასხით თაფლი და მიართვიეთ ცხელ ცხელი.

მასალად საჭიროა.

ფქვილი — გირვანქა ნახევარი.
კვერცხი — შეიდი.
რძე — ორი ჭიქა.

მარილი — ნახევარი კოვზი.
ხმელი ხაში — ექვსი მისხალი.
ერბო გირვანქა ნახევარი.

შაქარი ანუ თაფლი.

498. **შაქარლამა.** გაადნეთ და დასრისეთ ერთი გირვანქა ერბო სანამ გათეთრდებოდეს. ჩაყარეთ ერთი გირვანქა



შაქარი, ორი გირვანქა ფქვილი, უყავით ერთი კოვზი მარ-
ლი, ერთი კოვზი დარიჩინი, ნახევარი კოვზი მიხაკი და სრისეთ
ხელით ერთი საათი. ასე მომზადებული ცომი აიღეთ თითო
მუჭი, კარგა მოკუმშეთ ბუროთივით, შემდეგ რგვალათ ცოტა გა-
აბრტყელეთ ხელშივე და შუაში გაჭერით, დაალაგეთ სინზე და
ფურნეში ან ფეჩში გამოაცხვეთ. ნახევარი ჭიქა შაქარი და ერთი
კოვზი მიხაკი აურიეთ ერთმანეთში. შაქარლამას რომ გამოაც-
ხობთ ცხელ ცხელს მოაყარეთ მომზადებული მიხაკიანი შაქარი.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—ორი გირ.
ერბო—ერთი გირ.
დარიჩინი—ერთი კოვზი.
შაქარი—ერთი გირ.

თაფლი—ერთი კოვზი.
მიხაკი—ნახევარი კოვზი.
დასაყრელად ზემოდან.
შაქარი—ნახევარი ჭიქა.

მიხაკი—ნახევარი კოვზი.

მაზურკები და სხვა წვრილი ნამცხვრები.

499. **მაზურიკი ნუშის.** ნახევარი გირვანქა ტკბილი ნუ-
ში და ათი კაკალი მწარე ნუში გაფტკვევნით ცხელ წყალში და
დანაყეთ წმინდათ; ნახევარი გირვანქა ერბო დასრისეთ სანამ
გათეთრდებოდეს, უყავით ნახევარი გირვანქა შაქარი, სამი
კვერცხი, აურიეთ ყველაფერი ერთად, ჩასდეთ ორი კოვზი
ნაღებ. ანუ რძე და ფქვილი იმდენი, რომ მოიზილოს თხელი
ცომი. ჟესტის ფურცელზე ან რამეზე დაადეთ ერ-
ბო წასმული ქალაღი, დასდეთ ზედ მომზადებული ცომი ერთი
თითის სისქეზე და შესდგით ცხელ ფეჩში—გამოაცხვეს და გა-
მოშრეს

მასალად საჭიროა:

ტკბილი ნუში—ნახევარი გირ.
მწარე ნუში—ათი მარცვალი
ერბო—ნახევარი გირ.

შაქარი—ნახევარი გირ.
კვერცხი—სამი.
ფქვილი—რამდენიც დასჭირდეს.



500. **მაზურიკა ნუშისა მეორე ნაირად.** ნახევარი გირვანქა ტკბილი ნუში გაფცქვენით, ორი კვერცხის ცილა უყავით და დანაყეთ. აურიეთ შიგ ორი კვერცხის გული, გათქვეფილი ნახევარი გირვანქა შაქრით, მიუმატეთ ხუთი გათქვეფილი კვერცხის ცილა, წაუსვით ერბო წასმულ ქალაღდზე ნახევართითის სისქეზე და შესდგით ფეჩში.

მასალად საჭიროა:

ტკბილი ნუში — ნახევარი გირ.
მწარე ნუში — ათი მარცვალი.
შაქარი — ნახევარი ჭიქა.

ერბო — ნახევარი კოვზი.
კვერცხი — შვიდი.
ფქვილი — ნახევარი კოვზი.

501 **მაზურიკი ძლიერ ზემბრიელი.** ნახევარი გარვანქა ერბო დასრისეთ სანამ გათეთრდებოდეს, ჩაუმატეთ ნახევარი გირვანქა შაქარი, არეული ექვსი კვერცხის გულში, ნახევარი ჭიქა დანაყილი ტკბილი და მწარე ნუში, ექვსი გათქვეფილი კვერცხის ცილი და ნახევარი გირვანქა ფქვილი. ჩაასხით ერბო წასმულ ქალაღდის ფორმაში და გამოაცხვეთ.

მასალად საჭიროა:

ერბო — ნახევარი გირ.
შაქარი — ნახევარი გირ

კვერცხი — ექვსი.
ნუში — ნახევარი ჭიქა.

ფქვილი — ნახევარი გირ.

502 **მაზურიკი ნიგვზისა.** დანაყეთ წმინდათ ნახევარი გირვანქა ნიგოზი. ათი კვერცხის გული გათქვეფეთ ნახევარი გირვანქა შაქარში, აურიეთ შიგ დანაყილი ნიგოზი, უყავით ხუთი გათქვეფილი კვერცხის ცილა, კარგად აურიეთ, ჩაასხით ერბო წასმულ ფორმაში და შესდგით ნელ ფეჩში.

მასალად საჭიროა:

ნიგოზი—ნახევარი გირ. | კვერცხი—ათი.
შაქარი—ნახევარი გირ.

503. **მაწურიკი ფხვარი.** ნახევარი გირვანქა ერბო დასრისეთ სანამ გათეთრდებოდეს. გათქვიფეთ ცალკე კიდევ 8 კვერცხის გული, სანამ გათეთრდებოდეს, ნახევარ გირვანქა შაქარში. გათქვეფილი კვერცხი და ერბო აურიეთ ერთმანეთში, უყავით ნახევარი გირვანქა ფქვილი და ურიეთ ერთი საათი. ეესტის ფურცელზე წააყარეთ ფქვილი, წაუსვით მომზადებული მასალა, შესდგით ნელ ფეჩში და გამოსრეთ. როცა მზად იქნება წაუსვით ზემოდან უკურკო სქელი მურაბა და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ერბო—ნახევარი გირ. | შაქარი—ნახევარი გირ.
კვერცხი—რვა | ფქვილი—ნახევარი გირ.

504. **მაწურიკი ნუშისა.** ექვსი კვერცხის გული გათქვიფეთ, სანამ გათეთრდებოდეს. ნახევარ გირვანქა შაქარში, ჩასდეთ ნახევარი გირვანქა გაფუქვნილი და დანაყილი ნუში, ექვსი გათქვეფილი კვერცხის ცილა კარგად აურ დაურიეთ, ჩაასხით ქალაღის ფორმაში და შესდგით ნელ ფეჩში—გამოცხვეს და გამოშრეს. შემდეგ მიართვით მურაბით.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—ექვსი. | შაქარი—ნახევარი გირ.
ნუში ნახევარი გირ.

505. **პიროქნი ინგლისურათ.** მოზილეთ ცომი მეოთხე-

დი გირვანქა ერბოთი, ორნახევარი ჭიქა ფქვილით, ნახევარი ჭიქა შაქრით და ორი კვერცხით. გაყავით ორათ, წაუსვით კვერცხი, მოაყარეთ შაქარი და გამოაცხვეთ. შემდეგ გამოიღეთ ფეხიდან. ერთ ნაწილზედ წაუსვით სქელი რაიმე ხილის პიურე ან შაქარი და ან მურაბა, დაახურეთ მეორედ ნაწილი ზედ, დაქვრივთ ნაქრებათ და მიაართვით.

მასალად საჭიროა:

ერბო — მეოთხედი გირ.
ფქვილი — ორი მეოთხედი ჭიქა.
შაქარი — ნახევარი ჭიქა

კვერცხი — ორი.
ხილეულის — პიურე
ანუ მურაბა — ერთი ჭიქა.

506. **პიროჟნი ნუშისა.** მეოთხედი გირვანქა ნუში დაარჩიეთ, უყავით ერთი კვერცხის ცილა დანაყეთ და აურიეთ ერთმანეთში ეს დანაყილი ნუში, მეოთხედი გირ. ფქვილი, მერვედი გირ. შაქარი, ერთი კოვზი ლიმონის დაფხეკილი ქერქი და სამი კვერცხის გული. კარგად დაზილეთ, მიუყარეთ ფქვილი და გაშალეთ ერთ თითის სისქეზე დაქვრივთ, გაუკეთეთ რა ფიგურებიც გენებოთ, წაუსვით ერბო და შესდგით ცხელ ფეხში

მასალად საჭიროა.

ნუში — მეოთხედი გირ.
ფქვილი — მეოთხედი გირ.

შაქარი — მერვედი გირ.
კვერცხი — ოთხი.
ლიმონი — ნახევარი.

507. **პიროჟნი სმეტანით.** ნახევარი ჭიქა გამდნარი ერბო დასრისეთ სანამ გათეთრდებოდეს, მიუმატეთ ორი კვერცხი, გათქვეფილი ნახევარ ჭიქა შაქარში, მეოთხედი ჭიქა დანაყილი მწარე ნუში, ნახევარი ჭიქა ახალი სმეტანა და ორი ჭიქა ფქვილი. ეს ყოველივე მასალა კარგად დასრისეთ, წაუსვით და-

ნით ერბო წასმულ ქესტის ფურცელზე, მოაყარეთ თხლად დანაყილი ნუში და შაქარი და დადგით ცივალაგს ათი წამით. შემდეგ ფეჩში შესდგით, ნახევრათ რომ გამოცხვება, გამოიღეთ და დაჭერით მოგრძო ოთხ კუთხ ნაჭრებათ და ისევ ფეჩში შესდგით — გამოშრეს.

მასალად საჭიროა:

ერბო — ნახევარი ჭიქა.
შაქარი — ნახევარი ჭიქა.
კვერცხი — სამი.

მწარე ნუში — მეოთხედი ჭიქა.
სმეტანა — ნახევარი ჭიქა.
ტყბილი ნუში — ნახევარი ჭიქა.

508. **პაროქნი ას წლოვანი.** დასრისეთ სანამ გათეთრდებოდეს მეოთხედი გირვანქა ერბო, ჩააყარეთ შიგ სულ მორცხვით ნახევარი გირვანქა შაქარი, ერთი ლიმონის ქერქი, ექვსი კვერცხი, ნახევარი გირვანქა კარტოფილის ფქვილი და ზილეთ ერთი საათი. ამ ცომიდან გააკეთეთ კაკლის ოდენა ქუფთები, დაალაკეთ ფურცელზე და გამოაცხვეთ ფეჩში.

მასალად საჭიროა:

ერბო — მეოთხედი გირ.
შაქარი — ერთი ჭიქა
კარტოფილის ფქვილი — ნახევარი გირვანქა.

კვერცხი — ექვსი.
ლიმონი — ერთი.

509. **პიროქნი ფხვიერი.** გირვანქის მესამედი ერბო დასრისეთ სანამ გათეთრდებოდეს, უყავით ერთი კვერცხი, მესამედი ჭიქა შაქარი, მეექვსედი ჭიქა ფრანგული ღვინო და ორი ჭიქა ფქვილი. მოზილეთ კარგათ, გაშალეთ თხლად. დაჭერით მოგრძო ოთხ კუთხ ნაჭრებათ, წაუსვით კვერცხი და ფეჩში გამოაცხვეთ.

მასალად საჭიროა:

ერბო — მესამედი გირ.
კვერცხი — ერთი.

შაქარი — მესამედი ტიქა.
ფრანგული ღვინო — მეექვსედი ტიქა.

ფქვილი ორი ტიქა

ნ 10 ბისკვიტი. ექვსი კვერცხის გული გათქვიფეთ სანამ გათეთრდებოდეს ექვს კოვზ შაქარში, მიუმატეთ ექვსი კარგად გათქვეფილი კვერცხის ცილა, მოაყარეთ ცოტ-ცოტაობით ექვსი ჩაის კოვზი კარტოფილის ფქვილი, ჩაასხით ქალაღის ფორმებში და შესდგით ნელ ფეჩში.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი — ექვსი

შაქარი — ექვსი კოვზი.

ფქვილი — ექვსი კოვზი.

ნ 11 შოკოლადის ბისკვიტი. გათქვიფეთ სანამ გათეთრდებოდეს ექვსი კვერცხის გული და ნახევარი ტიქა შაქარი, ჩააყარეთ მერვედი გირ. დაფხეკილი შოკოლადი, მიუმატეთ მეოთხედი ტიქა მშრალი ფქვილი. კარგად აურ დაურიეთ, უყავით ექვსი გათქვეფილი კვერცხის ცილა ფრთხილად ამოურიეთ, ჩაასხით ქალაღის ფორმაში ან ერბო წასმულ ღრმა საინზე და ფეჩში გამოაცხვეთ.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი — ექვსი.

შაქარი — ნახევარი ტიქა.

შოკოლადი — მერვედი გირ.

ფქვილი — მეოთხედი გირ.

ნ 12 ბისკვიტი მეორე ნაირად ანუ ლეკები. გათქვიფეთ სანამ გათეთრდებოდეს ექვსი კვერცხის გული, ნახევარ გირვანქა შაქარში, უყავით ნახევარი გირვანქა მშრალი ფქვილი,

ნახევარი ჯოხი დანაყილი ვანილი, ხუთი ექვსი წვეთი ლიმონის ზეთი, მიუმატეთ ექვსი გათქვეფილი კვერცხის ცილა, კარგათ აურ დაჯირით. ჩაასხით ღრბო ერბო წასმულ ტაფაში ანუ ქვაბში და ფეხში გამოაცხვეთ.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი — ექვსი.	ფქვილი — ნახევარი გირ.
შაქარი — ნახევარი გირ.	ლიმონის ზეთი — ხუთი ან ექვსი წვეთი.
	ვანილი — ნახევარი ჯოხი.

513 **ნიგვზიანი ბისკვიტი.** გათქვიფეთ სანამ გათეთრდებოდეს რვა კვერცხის გული ნახევარ ჭიქა შაქარში, მიუმატეთ ერთი ჭიქა დანაყილი ნიგოზი, ნახევარი გირვანქა ფქვილი, უყავით რვა გათქვეფილი კვერცხის ცილა, ნახევარი ჯოხი ვანილი, ჩაასხით ერბო წასმულ ტაფაში და ფეხში გამოაცხვეთ. ნიგოზი ძალიან წმინდათ არ უნდა იყოს დანაყილი.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი — რვა	ნიგოზი — ერთი ჭიქა.
შაქარი — ნახევარი გირ.	ვანილი — ნახევარი ჯოხი.

514 **ქიშმიშაანი ბისკვიტი.** გირვანქა ნახევარი ფქვილით და წყლით მოზილეთ ცომი. გაშალეთ რაც შეიძლება თხლად. დანაყეთ ერთი გირვანქა ნიგოზი, აურიეთ შიგ ნახევარი გირვანქა გარეცხილი ქიშმიში. გაშლილ ცომზე სულ ერთიან წაუსვით ერბო, შემოაყარეთ ეს ნიგოზი და ქიშმიში ერთად არეული და დაახვიეთ მილივით. შემდეგ დაქერით თითო ვერშოკის სიგრძეზე, დაალაგეთ სინზე და შესდგით ფეხში.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი — გირვანქა ნახევარი.	ქიშმიში — ნახევარი გირ.
ნიგოზი — ერთი გირ.	ერბო — ნახევარი ჭიქა.

515 შოკოლადის პიროვნე მგორე ნაირად. ერთად დანა-
ყეთ წმინდათ მეოთხედი გირ. დაფხეკილი შოკოლადი. მეოთხედი
გირ. შაქარი, მერვედი გირვანქა ტკბილი ნუში, თან ჩააყო-
ლეთ ერთი კვერცხის ცილა და ერთი კოვზი წყალი, კარგათ
აურ დაურიეთ, მიუმატეთ ორი კოვზი დანაყილი სუხარი, გაა-
კეთეთ რგვალ-რგვალი წვრილი ბლითები (ბუბლიკები) მოაყარეთ
ისევე სუხარი, ცოტა ხაშხაში და ფეხში გამოაცხვეთ.

მასალად საჭიროა:

შოკოლადი—მეოთხედი გირ.	ნუში—მერვედი გირ.
შაქარი—მეოთხედი გირ.	კვერცხი—ერთი.
სუხარი—ოთხი კოვზი.	

516 ბეზე. როდესაც ფეხის ღანთება აღარ იქნება საჭი-
რო, გათქვიფეთ ოთხი კვერცხის ცილა ისე რომ სულ აქაფდეს,
ჩააცერით შიგ ნელ ნელა ნახევარი გირვანქა გაცრილი შა-
ქარი, ფრთხილად აურიეთ. აიღეთ სუფთა თეთრი თაბახი
(ფურცელი) ქაღალდი, დადეთ ზედ პატარა სტოლის კოვზით
აღაგ აღაგ მომზადებული მასალა და შესდგით გაგრილებულ
ფეხში. ფეხის კარები დახურეთ და ისე დატოვეთ მგორე დილაამდის

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—ოთხი.	შაქარი—ნახევარი გირ.
---------------	----------------------

517. ბეზე გათქვეფილი ნაღებით. ხუთი კვერცხის ცი-
ლა გათქვიფეთ ძალიან, მიუმატეთ ნახევარი გირვანქა შაქარი,
კარგათ აურიეთ. გაყავით ორ ნაწილათ. თითო ნაწილი წაუ-
სვით ფურცლის მეოთხედ თეთრ სუფთა ქაღალდზე და შეს-
დგით განელეებულ ფეხში რამოდენიმე საათით, რომ გამო-
ხმეს.

გათქვიფეთ ისე რომ სულ აქაფდეს, მეოთხედი ბოთლი ნა-

ღები, ჩაუმატეთ მეოთხედი ჭიქა შაქარი, ცოტა ვანილი. ეს მასალა წაუსვით გამომცხვარ ერთ ნაჭერ ბეზეს, მეორე ნაჭერი კი ზედ გადაახურეთ. დაჭერით თორმეტ ნაჭრად მჭრელი დანით და მიართვიო.

მასალად საჭიროა:

კვერსხი—ხუთი.
შაქარი—ნახევარი გირ.

ნაღები—სამი მეოთხედი ჭიქა.
შაქარი—მეოთხედი ჭიქა.

ვანილი—ცოტა

518. **მიხაკის ფერი პირაფენები.** აურიეთ კარგათ ერთმანეთში მეოთხედი ჭიქა წყალი, ერთი კოვზი კარგათ დასრესილი ერბო, ორი კვერცხის გული გათქვეფილი მეოთხედი ჭიქა შაქარი, ერთნახევარი კოვზი დანაყილი, დაგაცილი ილი, დარიჩინი და ლიმონის ქერქი, ერთნახევარი ჭიქა ფქვილი. ეს ცომი გააბრტყელეთ დანის ყუის სისქეზე, გამოჭერით ჩაის ჭიქის პირით რგვალი თხელი კოკრები, დაალაგეთ ერბო წასმულ ქესტის ფურცელზე და შესდგით გამოსაცხობათ ნელ ფენში. გამოვა 25 კოკორი.

მასალად საჭიროა:

ერბო—ერთი კოვზი.
კვერსხი—ორი.
წყალი—მეოთხედი ჭიქა.

შაქარი—მეოთხედი ჭიქა.
დარიჩინი—ნახევარი კოვზი.
ილი—მეოთხედი კოვზი.

დაფხვილი ლიმონის ქერქი—ერთი კოვზი.

519. **ბისკვიტი ვანილით.** მესამედი გირვანქა შაქარი დანაყეთ ნახევარ ჯოხ ვანილით ჭეგაცირით. ამ შაქარში გათქვეფეთ შვიდი კვერცხის გული ხანამ გათეთრდებოდეს, შემოაყარეთ ნელ ნელა ნახევარი ჭიქა კარტოფილის ფქვილი, მიუ-

მატეთ შვიდი გათქვეფილი კვერცხის ცილა, ჩაასხით ქალღმრთის ფორმებში ანუ ქვის ბრტყელ ფორმაში და შესდგით ნელ ფეხში. როცა გამოცხვება დაქვრით მოგრძო ნაჭრებათ თითო ნაჭერზე წაუსვით რაიმე უკურკო მურაბა, მეორე ნაჭერიც, ზედ გადაათარეთ და ასე ტყუბ ტყუბი პეროქნები გააკეთეთ და შიართვით.

მასალად საჭიროა:

შაქარი—მესამედი გირ.	კვერცხი—შვიდი.
ვანილი—ნახევარი ჯოხი.	კარტოფლის ფქვილი--ნახევ. ჭიქა
მურაბა—ნახევარი ჭიქა.	

520. **პეროქნი ამონით.** (გასაფუებელი მასალა) გათქვეფეთ სანამ გათეთრდებოდეს, 9 კვერცხის გული 1 გირვანქა შაქარში, აურიეთ გათქვეფილი კვერცხის ცილა, ორი გირვანქა ფქვილი, ნახევარი ჭიქა რძე, 30 წვეთი ლიმონის ზეთი, კოვზ ნახევარი დანაყილი ამონი გასაფუებლად. და დაზილეთ კარგათ. თუ წვრილი პეჩენია გნებავთ, მაშინ ეს ცომი გაშალეთ ფილარზე და ქვის ფორმებზე გამოქვრით პატარ პატარა პეჩენიები, ზოგი გულივით, ზოგი ვარსკვლავივით და სხვა... თუ მურაბით გნებოთ ამ პეროქნის გაკეთება, მაშინ ეს ცომი შუაში გაყავით. ერთი ნაწილი ფქვილ მოყრილ ქვის ფურცელზე გააბრტყლეთ, წაუსვით რაიმე სქელი უკურკო მურაბა, ზემოდან მეორე ნახევარი გაბრტყელებული ცომი გადაახურეთ, გვერდები შემოუკეცეთ და ისე შესწვით ფეხში. როცა გამოცხვება, გამოიღეთ და მჭრელი დანით დაქვრით ნუში გულად ან მოგრძო წვრილ პეროქნებათ.

წვრილ პეჩენიებათ დაქვრილი ცომი დაალაგეთ ქვის ფურცელზე, წაუსვით ზემოდან კვერცხი, დაყარეთ ფხვიერი შაქარი და შესდგით ფეხში შესაწვავათ.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—ორი გირ.
შაქარი—ერთი გირ.
რძე—ნახევარი ჭიქა.

ლიმონის ზეთი—მცადა ათი წვეთი
კვერსხი—ორი.
ამონი—თორმეტი ჩაის კოვზი.

521. **ჩაის პეჩენია.** აურიეთ ერთმანეთში რვა კვერცხი, ერთი ჩაის კოვზი სოდა, ნახევარი გირვანქა ქიშმიში, 2 ჩაის ჭიქა შაქარი და მშრალი ფქვილი, რამდენსაც აიწონის ეს მასალა ცომის გასაკეთებლად, კარგად დაზიდეთ ეს ცომი და გააბრტყელეთ ნახევარ თითის სისქეზე. დაჭერით მოგრძო ნაჭრებათ, და ფეჩში გამოაცხვეთ. როცა გამოცხვეს, ეს გრძელი ნაჭრები კიდევ დაჭერით წვრილ არიბ ნაჭრებათ და ჩაისთან მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

კვერსხი—რვა.
შაქარი—ორი ჭიქა.

ქიშმიში—ნახევარი გირ.
სოდა—ერთი ჩაის კოვზი.

ფქვილი რამდენსაც აიტანს.

522. **პრიანიკი მშრალი ფქვილით.** სამი ჭიქა თაფლი დასრისეთ სანამ გათეთრდებოდეს, ჩაყარეთ ერთი გირვანქა მშრალი ფქვილი და ზილეთ ნახევარი საათი, თან თითო თითოდ ჩაახალეთ 9 კვერცხის გული, ჩაყარეთ ერთი მისხალი დანაყილი ილი, მეოთხედი კოვზი მიხაკი, ჩაუმატეთ 9 კვერცხის გათქვეფილი ცილა და ფრთხილათ აურიეთ. ღრმა სინზე დასდეთ ერბო წასმული ქალაღდი, ჩაასხით შიგ ეგ მომზადებული მასალა, დააყარეთ ზემოდან დანაყილი ნუში და როცა გამოცხვება, დაჭერით ოთხ კუთხ ნაჭრებათ და ისევ ფეჩში შესდგიეთ, რომ გამოშრეს და ფხვიერი გამოვიდეს.

მასალად საჭიროა:

თაფლი—სამი ჭიქა.
ფქვილი—ერთი გირ.
კვერცხი—სხრა.

ილი—ერთი მისხალი ანუ დარიჩინი—ერთი კოვზი.
მიხაკი—მეოთხედი კოვზი.

ნუში—ერთი კოვზი,

523. პრიანიკი შაქრიანი. გათქვიფეთ, სანამ გათეთრდებოდეს, რვა კვერცხი ერთ გირვანქა შაქარში, მიუმატეთ ცოტ ცოტათი სამი მეოთხედი გირვანქა მშრალი ფქვილი, თითო კოვზი დანაყილი დარიჩინი, ყვითელი კოქა, ილი, ნახევარი კოვზი მიხაკი, ორი კოვზი წმინდათ დაკეპილი ტკბილი და ორი კოვზი მწარე ნუში და ურიეთ, სანამ ცომი არ დაიწყებს გობიდგან ადვილათ მოშორებას. გააკეთეთ მოგრძო პრიანიკები, დაალოგეთ სინზე და შესწვით ფერში.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—რვა.
შაქარი—ერთი გირ.
ფქვილი—სამი მეოთხედი გირ.
დარიჩინი—ერთი კოვზი.

ილი—ერთი კოვზი.
ყვითელი კოქი—ერთი კოვზი.
მიხაკი—ნახევარი კოვზი.
მწარე—ნუში ორი კოვზი.

ტკბილი ნუში—ორი კოვზი.

524. პრიანიკი თაფლიანი მასალებით. გათქვიფეთ კარგად 10 კვერცხის გული. აადუღეთ სამი მეოთხედი გირვანქა თაფლი, ქაფი მოხადეთ და ურიეთ, სანამ გაცივდებოდეს. შემდეგ ჩაახალეთ შიგ სამი უმი კვერცხი, მიუმატეთ გათქვეფილი კვერცხის გული და სულ ზილეთ. ჩააყარეთ ორი ჭიქა დანაყილი ნუში, მესამედი ჭიქა მწარე ნუში, დანაყილი ერთი მისხალი ილი და ოთხი კოვზი დარიჩინი, ყველა ეს მასალა კარ-

გად აურიეთ და ცეცხლზე გააცხელეთ—არ აადუღოთ. შემდეგ ისევ დაზილეთ, უყავით ნახევარი გირვანქა კარგი მშრალი ფქვილი, ჩაასხით შაქრის ქალღღისგან გაკეთებულს ოთხ კუთხ ფორმაში და შესდგით ფეხში გამოსაცხობათ, ზემოდან შეიძლება ალაგ ალაგ ნუში ჩაურტოთ ანუ პირდაპირ წერილად დაქრილი ნუში მოაყაროთ.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—სამეტი.

თაფლი—ერთი და სამი მეოთხედი

ტკბილი ნუში—ორი ჭიქა.

მწარე ნუში—მესამედი ჭიქა.

ილი—ერთი მისხალი.

ღარიჩინი—ოთხი ან ხუთი კოვზი.

ფქვილი—ერთნახევარი გირ.

მთელი ნუში—ათი მარსვალი.

ანუ—ორი კოვზი დაკეპილი ნუში.

ნ25. **თაფლიანი სახელდახელო პრიანიკი.** აურიეთ ერთმანეთში ოთხი კვერცხი, ერთი და მეოთხედი გირვანქა თაფლი, ერთი გირვანქა შაქარი, ნახევარი ჩაის კოვზი მიხაკი, ნახევარი კოვზი ღარიჩინი, ერთი ჩაის კოვზი სოდა, 3 გირვანქა ფქვილი. კარგად დაზილეთ, შემდეგ გააბრტყელეთ ფქვილ მოყრილ სინზე და გამოაცხვეთ ფეხში. როცა გამოცხვება, დაქვრით ოთხ კუთხ მოგრძო ნაჭრებათ.

მასალად საჭიროა:

თაფლი—ერთი მეოთხედი გირ.

კვერცხი—ოთხი.

ფქვილი—სამი გირ.

ღარიჩინი—ნახევარი კოვზი.

მიხაკი—ნახევარი კოვზი.

სოდა—ერთი კოვზი.

ნ26. **თაფლიანი პრიანიკი.** ორი გირვანქა თაფლი აადუღეთ, გააცივეთ და მერე ხის კოვზით ურიეთ ნახევარ საათ-

ზე მეტი. შემდეგ მიუმატეთ რვა გათქვეფილი კვერცხის გული, ორი გირვანქა ფქვილი, ათი მარცვალი დანაყილი მწარე ნუში, და ორი კოვზი დაფხეკილი ლიმონის ქერქი, როცა ფეჩი მზათ იქნება, ამ მასალაში აურიეთ რვა გათქვეფილი კვერცხის ცილა, ჩაასხით ერბო წასმული ქალღმერთით გამოფენილ ღრმა სინში და გამოაცხვეთ.

მასალად საჭიროა:

თაფლი—ორი გირ.
კვერცხი—რვა.

ფქვილი—ორი გირ.
მწარე ნუში—ათი მარცვალი.
ლიმონი—ერთი.

ტორტები. ბუდექი, კულჩი და ზასკა.

527. **შენიშვნა ტორტის გასაკეთებლად.** თუ პეროენის ან ტორტის გასაკეთებელ მასალაში შედის გამდნარი ერბო, მაშინ ერბო ნელ ცეცხლზე უნდა გაადნოთ, როცა ქაფს მოიყენებს გადმოიღეთ ცეცხლიდან, რომ ერბო დაიწრიტოს, და გადაწურეთ ფრთხილათ საცერში. შემდეგ გადაწურული ერბო უნდა ურიოთ ცალ მხარეზე სანამ გათეთრდებოდეს. თუ ერბო გაუდნობლათ უნდა იხმაროთ, მაშინ ის ერბო უნდა გარეცხოთ ძლიერ ცივ წყალში, კარგად გაწუროთ სუფთა ტილოში, რომ წვეთი წყალი არ შეყვეს და შემდეგ სრისოთ სანამ არ გათეთრდება.

კვერცხის გული ყოველთვის შაქარში უნდა გათქეფოთ სანამ გათეთრდებოდეს, მერე მიუმატოთ ჯერ ერბო და მერე ფქვილი. თუ ცომში კვერცხის ცილა არის საჭირო, მაშინ ერბოიან კვერცხის გულში უნდა ჩაურიოთ კარგად გათქვეფილი ცილა და მერე ცოტ ცოტათი ფქვილი მოაყაროთ.

კვერცხის ცილა უნდა გათქეფოთ კონათ შეკრულ მაგ-

თულით, ჯერ ორ სამჯერ ზემოდან უნდა დაარტყათ ცილს ეს მავთულის კონა და მერე ნელ ნელა დაიწყეთ თქვეფა, მერე კი უფრო ჩქარ ჩქარა და ცივ ალაგს. კვერცხის ცილა, მაშინვე უნდა იხმაროთ თუ გააჩერეთ გათქვეფილი კვერცხის ცილა, გაწყალდება.

შაქარი უნდა იყოს წმინდათ დანაყილი და გაცრილი. ფქვილი მშრალი და საუკეთესო.

დაფხეკილი შოკოლადი უნდა ჩაყაროთ მასალაში კვერცხის ცილის მორვეის წინ. თუ ტორტი ცხვება, ფესტის ფორმაში, ფორმას ერბო უნდა წაუსვათ და ფქვილი ანუ სუხარი უნდა შემოაყაროთ. თუ ქალაღდის ფორმაში ცხვება, მაშინ ქალაღდს უნდა წაუსვათ ერბო და ფქვილი ანუ სუხარი შემოაყაროთ.

ფორმაში საერთოდ ნახევარზე უნდა ჩაასხათ ტორტის მასალა, რომ ადგილი ქონდეს ამოსავალი.

ნუშს ყოველთვის ჯერ აღუდებულ წყლით კანი უნდა გააცლოთ და მერე დანაყოთ ერთი ან ორი კვერცხის ცილით, რომ ნუშმა ზეთი არ გამოიღოს.

ტორტის გამოსაცხობი ფეჩი არც ძალიან ცხელი უნდა იყოს და არც გრილი.

ფეჩში ტორტი ყოველთვის ფრთხილად უნდა შესდგათ, აქეთ იქით არ მიახლოთ, თორემ ცომი დავარდება.

თუ გენებოთ ვაიგოთ ტორტი გამომცხვარია თუ არა, უნდა ჩაურქოთ ერთი კილოფის ღერი. თუ ამ ღერზე ცომი მიეწება, მაშინ ტორტს ცხობა აკლია, თუ მშრალად ამოვიდა, ტორტი მზათ არის..

ტორტი უნდა გადმოიღოთ ფორმიდან საცერზე, რომ ყველგან ერთ დროს გაგრილდეს..

თუ ქალაღდი აქვს შემოწებებული, როცა ცხელია მა-

შინ მოაშორეთ, თორემ მერე უფრო ძნელი მოსაშორებელია, როცა გაცივდება.

ზოგი ტორტს რამოდენიმე წყებას აკეთებს, მაშინ თითო წყება ტორტზე უნდა წაუსვათ რამე უკუტუკო სქელი მურაბა და ზედ მეორე წყება დაადოთ.

ტორტი რომ გამოცხვება, მერე ზემოდან უნდა მორთოთ. ჯერ მინანქარა უნდა გადაასხათ, შესდგათ ფეჩში ათი წუთით. გამოიღოთ და მორთოთ სხვა და სხვა მურაბებით და ისევ მინანქარი.

თუ საჭიროა ტორტზე ფიგურების გამოყვანა ანუ დაწერა მინანქარი მაშინ მინანქარი უნდა ჩაასხათ ძაბრივით გაკეთებულ სქელ ქაღალდში, ქვეშა ძირი მაკრატლით წააქრათ, მოუჭიროთ თავზე იმ ძაბრს ხელი და ქვეშ მოჭრილ ძირიდან გამოიყვანოთ რა ფიგურებიც გენებოთ ან რის დაწერაც იყოს საჭირო.

ტორტი რომ გამოცხვება და გაგრილდება, მაშინ ბლუდზედ უნდა დასდოთ ლამაზათ გამოჭრილი ქაღალდი, ამაზედ გამომცხვარი ტორტი და მერე მორთოთ; ამ წიგნში არის ნაჩვენები 5 ვერშოკის სიგანე ტორტის მასალა ექვსი კაცის საკმარისი. თუ მეტი გენებოთ, აიღეთ ორი იმოდენი მასალა რაც აქ არის ნაჩვენები.

528. მინანქარი ფორთოხალის ანუ ლიმონის. მეოთხედი გირვანქა შაქრით დაფხიკეთ ერთი ფორთოხალი ანუ ლიმონის კანი, მიუმატეთ სამი მეოთხედი კოვზი მისი წვენი, უყავით ნახევარი მუხუდოს ოდენა ლიმონის სიმჟავე და ურიეთ, სანამ წასქელდებოდეს. შემდეგ წაუსვით გამომცხვარ ტორტს და ათი წამით შესდგით ფეჩში, მერე გამოიღეთ, და მორთეთ მურაბებით ოც ცუკატებით.

მასალად საჭიროა:

შაქარი—მეოთხედი გირ. | ფორთოხალი ანუ ლიმონი—1
ლიმონის სიმეავე ძლიერ მოტა.

529. **მანანქარი ყავით.** მეოთხედი გირვანქა შაქარი, ესე იგი ნახევარი ჭიქა, ნახევარი მუხუდოს ოდენა ლიმონის სიმეავე და სამი მეოთხედი კოვზი მაგარი ყავა გახსენით ერთ-მანეთში, ურიეთ სანამ გასქელდებოდეს, წაუსვით ტორტს და შესდგით ფეჩში 10 წამით.

530. **მინანქარი თეთრი.** მეოთხედი გირვანქა შაქარი, ნახევარი კვერცხის ცილა, ნახევარი ლიმონის წვენი, ურიეთ, სანამ გათეთრდებოდეს და გასქელდებოდეს

531. **მანანქარი შოკოლადის.** მესამედი გირვანქა შაქარი, ნახევარი კვერცხის ცილა, ერთი კოვზი დაფხეკილი შოკოლადი და მეოთხედი ლიმონის წვენი გათქვიფეთ, სანამ გასქელდებოდეს, წაუსვით ტორტს, შესდგით ფეჩში 10 წამით.

532. **შოკოლადი ტორტზე წასასმელი მეორე ნაირად.** მეოთხედი გირვანქა შოკოლადი დაფხიკეთ, აურიეთ 3 კოვზი გაცრილ შაქარში, 4 კოვზი წყალი ჩაასხით პატარა ქვაბში და სულ მორევით აადუღეთ. შემდეგ წაუსვით გაცივებულ ტორტს, მოაყარეთ ზემოდან დაკეპილი ნუში.

მასალად საჭიროა:

შოკოლადი მეოთხედი გირ.
შაქარი—სამი კოვზი,

წყალი 4 კოვზი.
ნუში 2 კოვზი.

533. ტორტი ვენეციური ნუშის. ერთი გირვანქა კარაქი გარეცხეთ ცივ წყალში, გაწურეთ, რომ წყალი არ შეეყვეს და დასრისეთ, სანამ გათეთრდებოდეს, ჩააყარეთ ერთი გირვანქა გაცრილი შაქარი, ერთი გირვანქა ტკბილი და 30 მარცვალი მწარე წმინდათ დანაყილი ნუში, ჩაახალეთ 6 კვერცხი, თან 1 გირვანქა ფქვილი მოაყარეთ. ურიეთ გაუჩერებლათ ერთი საათი. გამოქვრით რგვალათ ექვსი ფურცელი ქალაღდი. თითო ქალაღდზე წაუსვით დანის პირით მომზადებული მასალა. დაალაგეთ სინზე და გამოაცხვეთ, თითო ნაქერ გამოცხვარ ცომს ქალაღდი მოაშორეთ, წაუსვით ცალ მხარეს რამე უკურკო სქელი მურაბა, დაალაგეთ ერთმანეთზე, ზემოდან გადაავლეთ რამე მინანქარი და შესდგით ფეჩში ათი წუთით.

მასალად საჭიროა:

კარაქი—ერთი გირ.
შაქარი—ერთი გირ.
ტკბილი ნუში—ერთი გირ.

მწარე ნუში—ოცდაათი მარცვ.
კვერცხი—ექვსი.
ფქვილი—ერთი გირ.

მურაბა—ორი ჭიქა.

534. ტორტი ფხვიერი. ნახევარი გირვანქა ერბო, ერთი გირვანქა ფქვილი, ერთი კოვზი რომი, ერთი კვერცხი, ერთი კოვზი სმეტანა, ნახევარი ჭიქა შაქარი და ერთი ლიმონის დაფხეკილი ქერქი აურიეთ ერთმანეთში, კარგად დაზილეთ, ფიცარზე გააბრტყელეთ, გადაიღეთ ტაფაზე, გარშემო გაუკეთეთ ცომის არშია, წაუსვით კვერცხი და გამოაცხვეთ. რომ გამოცხვება, მორთეთ ხილგულით ან მურაბით.



მასალად საჭიროა:

ერბო—ნახევარი გირ.
ფქვილი—ერთი გირ.
შაქარი—ნახევარი ჭიქა.

ლიმონი—ერთი.
რომი—ერთი კოვზი.
სმეტანა—ერთი კოვზი.

კვერცხი—ერთი.

ნჰნ. ტორტი ნალები. გათქვიფეთ სანამ აქაფდებოდეს ათი კვერცხის ცილა, ჩაყარეთ შიგ ერთი გირვანქა შაქარი და აურიეთ ფრთხილად. გამოჭერით რანდენიმე ქალაღის რგოლი. ერთი ფურცელი ქალაღი ძაბრივით გააკეთეთ, ჩაასხით შიგ გათქვეფილი შაქრიანი კვერცხის ცილა, ძაბრს მოჭერით მაკრატლით ქვეშა წვერი, თავი ჩაუკვეთთ, ზემოდან ხელი მოუჭირეთ და ამ მოჭრილ ძირიდან თითო რგვალად გამოჭრილ ქალაღზე გარშემო ირგვლივ გამოუშვით ცილა დაკლაკნულად, ერთ გორგოლაზე კი სულ წაუსვით ცილა ნახევარ თითის სისქეზე, ეს ყველა ცილიანი ქალაღები შესდგით ნელ ფეჩში. როცა გამოცხვება გამოიღეთ, ქალაღი მოაშორეთ და დაალაგეთ ბლუდზე, დაშუაში გათქვეფილი ნალები ჩაასხით: სამი ჭიქა სქელი ნალები დასდეთ ყინვაზე და კარგად გათქვიფეთ, ჩააყარეთ შიგ ორი კოვზი ვანილიანი შაქარი, ჩაასხით შუაში ერთმანეთზე დალაგებულ ბეხეში, დახურეთ რგვალად გამომცხვარი ბეხე და ზემოდან მორთეთ ხილეულობით ან რითაც გენებოთ.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—რვა ან ათი.
შაქარი—ერთი გირ.

ნალები—სამი ჭიქა.
შაქარი—ორი კოვზი.

ვანილი—ნახევარი ჯოხი.

ნჰნ. ტორტი ბისკვიტის იტალიანურად. ოცდა ერთი

კვერცხის გული გათქვიფეთ ერთ გირვანქა შაქარში, სანამ გათეთრდებოდეს. გათქვიფეთ ოცდა ერთი კვერცხის ცილა კარგად, — სულ აქაფებული იყოს, ფრთხილად აურიეთ კვერცხის გულში, თან ცოტა ცოტათ საცერით მოაყარეთ ნახევარი გირვანქა მშრალი ფქვილი. კარგად ურიეთ ერთმანეთში და ჩაასხით სამ ერთნაირ ფორმაში გამოაცხვეთ როცა მზათ იქნება, გადმოიღეთ ფორმიდან, თითო ნაჭერზე მურაბა ან რაიმე ხილის პიურე წაუსვით და ერთმანეთზე დაალაგეთ. მორთეთ ზემოდან რითაც გენებოთ.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი — ოცდა ერთი,	შაქარი — ერთი გირ.
ფქვილი — ნახევარი გირ.	

537. **ტორტი შოკოლადის.** თორმეტი კვერცხის გული გათქვიფეთ სამი მეოთხედი ჭიქა შაქარში, სანამ გაათეთრდებოდეს, ჩააყრეთ ცოტა დანაყილი დარიჩინი და ლიმონის ქერქი, ორი კოვზი დანაყილი და გაცრილი შავი პური, თორმეტი კვერცხის გათქვეფილი ცილა, შემოაყარეთ მეოთხედი ჭიქა დაფხეკილი შოკოლადი, კარგად აურ-დაურიეთ, ჩაასხით ერბო წასმულ ფორმაში და გამოაცხეთ. შემდეგ მორთეთ, როგორც გენებოთ.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი — თორმეტი.	დარიჩინი — ნახევარი კოვზი.
შაქარი — სამი მეოთხედი ჭიქა.	შოკოლადი — სამი მეოთხედი ჭიქა.
შავი პური — ორი კოვზი.	

538. **ტორტი შოკოლადისა მეორე ნაირად.** დაარჩიეთ ერთი ჭიქა ნუში და დანაყეთ. რვა კვერცხის გული გათქვიფეთ ნახევარი ჭიქა შაქარში, სანამ გათეთრდებოდეს, აურიეთ დანაყილ ნუშში, მიუმატეთ მესამედი გირვანქა დაფხეკილი შოკოლადი,



ერთი კოვზი დარიჩინი, 12 გათქვეფილი კვერცხის ცილა, ფრთხილად აურიეთ, ჩაასხით ერბო წასმულ ფორმაში და გამოაცხვეთ. მორთეთ, რითაც გენებოთ.

მასალად საჭიროა

ნუშ. — ერთი ჭიქა.
შაქარი — ნახევარი ჭიქა.

კვერცხი — რვა.
დარიჩინი — ერთი კოვზი.
შოკოლადი — მესამედი გირ.

539. **ტორტი შოკოლადის მესამე ნაირად.** გათქვიფეთ მესამედი გირვანქა შაქარში რვა კვერცხის გული, სანამ გათეთრდებოდეს, ჩაყარეთ მეოთხედი გირ. დანაყილი სუხარი, მეოთხედი ჭიქა მშრალი ფქვილი, უყავით ოთხი გათქვეფილი კვერცხის ცილა, თან მერვედი გირვანქა დაფხეკილი შოკოლადი დააყარეთ. აურიეთ ფრთხილად ერთმანეთში, ჩაასხით ერბოიან ფორმაში და გამოაცხვეთ. მორთეთ, რითაც გენებოთ.

მასალად საჭიროა

კვერცხი — რვა.
შაქარი — მესამედი გირვანქა

სუხარი — მეოთხედი გირ.
ფქვილი — მეოთხედი ჭიქა.
შოკოლადი — მერვედი გირვანქა

540. **ტორტი ვენეციური.** მერვედი გირვანქა ერბო გააღწეთ, დასრისეთ სანამ გათეთრდებოდეს. ჩაახალეთ შიგ თითო თითოდ სამი კვერცხი, ჩააყარეთ ნახევარი გირვანქა შაქარი, ნახევარი გირ. ფქვილი, ცოტა ჯაოზი და შვიდი წვეთი ლიმონის ზეთი და კარგად აურ დაურიეთ, გამოაცხვეთ ერბოიან ფორმაში და მორთეთ.

მასალად საჭიროა:

ერბო—მერვედი გირ.
კვერცხი—სამი.
შაქარი—ნახევარი გირ.

ფქვილი—ნახევარი გირ.
ლიმონის ზეთი—7 წვეთი.
სოტა ჯაფხი.

541. **ტორტი ნიგვზისა.** ერთი გირვანქა დარჩეული ნიგოზი დანაყეთ როდინში, თან ორი კვერცხის ცილა უყავით. გადმოიღეთ სხვა ჭურჭელში, ჩააყარეთ ერთი გირვანქა შაქარი და ურიეთ, სანამ გათეთრდებოდეს. თან თითო თითოდ ჩაახალეთ 18 კვერცხის გული. შემდეგ უყავით 18 გათქვეფილი კვერცხის ცილა, შეურიეთ ცოტ-ცოტაობით 1 ჭიქა მშრალი ფქვილი. ეს მასალა გამოაცხვეთ ორ ერთნაირ ფორმაში. დანაყეთ წმინდათ ერთი ჭიქა ნუში, ერთი ჭიქა ნიგოზი, ნახევარი გირვანქა შაქარი, ჩაახალეთ 3 ან 4 კვერცხის გული და 1 ცილა, გადმოიღეთ ქვაბში და ურიეთ სანამ არ გასქელდება. ერთ გამომცხვარ ტორტზე წაუსვით მომზადებული მასალა, ზემოდან მეორე ტორტი დაადეთ და მორთეთ მურაბით ანუ გათქვეფილი ნაღებით.

მასალად საჭიროა:

ნიგოზი—1 გირ.
კვერცხი—18.
ფქვილი—1 ჭიქა.

ნუში—1 ჭიქა.
ნიგოზი—1 ჭიქა.
შაქარი --ნახევარი გირ.

542. **ტორტი ბისკვიტის.** გათქვიფეთ სანამ გათეთრდებოდეს თორმეტი კვერცხის გული ერთ ჭიქა შაქარში, უყავით ორი ლიმონის დაფხეკილი ქერქი, ჩააყარეთ სამი მეოთხედი ჭიქა კარტოფილის და ნახევარი ჭიქა მშრალი ფქვილი, აურიეთ კარგად, მიუმატეთ თორმეტი გათქვეფილი კვერცხის

ცილა, ჩაასხით ერბო წასმულ ფორმაში და გამოაცხვეთ.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი — თორმეტი.	პურის ფქვილი — ნახევარი ჭიქა.
შაქარი — ერთი ჭიქა.	
კარტოფილის ფქვილი — სამი მეოთხედი ჭიქა.	ლიმონი — ორი.

543. **ტორტი რომით.** ერთი გირვანქა ერბო დასრისეთ, სანამ გათეთრდებოდეს, მიუმატეთ 6 კვერცხის გული, გათქვეფილი ნახევარი გირ. შაქრით და ერთი ლიმონის დაფხეკლ ქერქით. დაასხით 4 გათქვეფილი კვერცხის ცილა, მოაყარეთ სამი მეოთხედი გირვანქა ფქვილი, გადიღეთ ერბო წასმულ ფორმაში და გამოაცხვეთ. როცა გამოცხვება, გადმოიღეთ ბლუდზე და გააცხვეთ, წაუსვით ზემოდან რომი, და მყვალის (მალინის) პიურე, გადაასხით რომიანი მინანქარი. რომიანი მინანქარი მზადდება ასე: ერთი მეოთხედი გირვანქა გაცრილი შაქარი, ერთი კოვზი რომი, ნახევარი მუხუდოს ხელა ლიმონის სიმეჯვე და ნახევარი ლიმონის წვენი გათქვიფეთ სანამ გასქელდებოდეს. ეს მინანქარი წაუსვით გამომცხვარ ტორტს.

მასალად საჭიროა:

ტორტისთვის:	მინანქარისთვის.
ერბო — ერთი გირ.	შაქარი — მეოთხედი გირ.
კვერცხი — ექვსი.	რომი — ერთი კოვზი.
რომი — ერთი კოვზი.	ლიმონის სიმეჯვე — ოცდაათი.
შაქარი — ნახევარი გირ.	ლიმონი — ნახევარი.
ფქვილი — სამი მეოთხედი გირ.	

544. შენიშვნა ბულქების, პასკების ანუ ბაბასი და კულიჩების. კარგი პასკის, კულიჩის ან ბულქის გაკეთება დამოკიდებულია კარგ დროეზედ, ცხელ ფეჩზედ და ფქვილის სიმშრალეზედ.

დროეი უნდა იყოს საუკეთესო თეთრი და მოსქო. დროეის შოვნა შეიძლება უფრო ფურნეებში ან კანდიტერში, ზოგნი კი სახლში აკეთებენ. ან გამხმარ დროეს ხმარობენ. უფრო ხშირად ხმარობენ ხმელდროეს. ბოთლში უნდა ჩაყაროთ სამი მეოთხედი გირვანქა ხმელი დროეი, აავსოთ ცივი წყალით. კარგად დაანძრიოთ, მოუკრათ ბოთლს თავი ღეჩაქით და არა პრობუკით და შეინახოთ ცივ ალაგს. როცა დაგჭირდებათ, გადმოასხით, რამდენიც იქნება საჭირო და იხმარეთ.

თუ გნებავთ გაიგოთ, კარგია თუ არა დროეი, ბოთლიდან ცოტა დროეი გადმოასხით მეორე ბოთლში და ჩასლვით ცხელ წყალში. თუ დროეი ამოვა, მაშინ კარგია და იხმარეთ, თუ დროეი გაჩერდება და არ დაინძრევა უნდა გადააქციოთ, რადგან არ გამოდგება. ფეჩი პასკისთვის უფრო ცხელი უნდა იყოს ვიდრე ბულქისთვის. აგრეთვე ფქვილიც მშრალი და კარგად გაცრილი.

პასკის ცომი ცხელ რძით და ცხელ ერბოთი უნდა მოზილოთ. ერბო ჯერ უნდა გააძნოთ და დააყენოთ, რომ რაც რამე ექნეს დაწდეს და ისე სუფთა ჩაასხათ ცომში.

მარილი სამ ქიქა ფქვილზე ერთი მესამედი ჩაისკოვზი უნდა.

კვერცხის გული ცალკე უნდა გაითქვიფოს შაქარში და ცილა ცალკე.

პასკის გამოცხოზაზე ცომი სამჯერ უნდა ამოვიდეს. ჯერ ჩაახამთ ცოტა რძეს, რამდენიც საჭიროა დროეს და ცოტა ფქვილს მიუმატბთ, მერე კარგათ თქვიფეთ, დაახურეთ თავი და 1 საათს გააჩერეთ. შემდეგ ჩააყარეთ, რაც მასალები იქნება საჭირო.

ფქვილი, კვერცხი ყველა, ერთმანეთში აურიეთ, კარგად ზილეთ ერთი საათის განმავლობაში სანამ ბუშტებს მოიყენებდეს და გობს და ხელს კარგად მოშორდებოდეს. ცომს თბილად დაახურეთ ოთახშიაც კარგი სითბო უნდა იყოს, სადაც ცომი იდგმება. დაახურეთ და გააჩერეთ, სანამ კარგათ არ ამოვა, გაფუებული ცომი ორჯერ მეტი უნდა იყოს, ვიდრე პირველად მოზელებილი ცომი, შემდეგ ფრთხილად გუნდებივით მოსქერით ცომი და ფორმებში ჩაალაგეთ. თითო ფორმაში ჩადეთ ფორმის მესამედი ცომი. როცა ცომი სამი მეოთხედ ფორმაზე ამოვა, მაშინ ძალიან ფრთხილად უნდა მოიქცეთ, რომ არაფერს მიახალოთ ან ფეჩში არ მიწი-მოწიოთ—ისე შესდგით და გამოაცხვეთ. ფეჩში ერთი ან ერთ ნახევარი საათი უნდა იყოს გამოსაცხობათ.

თუ გეშინიათ, რომ ფეჩიდან უმათ არ გამოიღოთ, პასკას ფეჩში შედგმის წინ ჩაურჭეთ ორი ჩალა. როცა შეატყოთ გამოცხობა, ერთი ჩალა ამოიღეთ, თუ რომ ცომი ამოყვეს ჩალას, მაშინ პასკა უმია და დააცადეთ, თუ ჩალა სუფთად ამოვიდეს, მაშინ გამოცხვარია და გამოიღეთ ფეჩიდან. გამოიღეთ ფორმიდან და თუ ქალაღი ჰქონდეს სანამ ცხელია მოაშორეთ, შემდეგ პასკები დააწვინეთ რბილ ტახტზედ და აგორეთ სანამ გაცივდებოდეს, რომ პასკა არ გაბრტყელდეს ან არ დაცომდეს.

პასკის ცომი არც ძალიან სქელი უნდა იყოს და არც ძალიან თხელი, ცომი რომ მესამეჯერ ამოვა ნამეტან დიდზე არ დააცალოთ ამოსვლა, თორემ პასკები ფულურო გამოვა.

ცომი როცა დგას ამოსასვლელათ, უნდა ეცადოთ ქარს არსაიდან არ უქრიდეს, თორემ ცომი დავარდება.

545. პასკა ანუ ბაბა კვერცხის გულის სამი მეოთხედი არშინიანი.

24 კვერცხის გული გათქვიფეთ სანამ გათეთრდებოდეს ორ ჭიქა გაცრილ შაქარში, ჩაასხით ორი ჭიქა გამდნარი ერბო, ურიფთ ნახევარი საათი, ჩააყარეთ სამი ჭიქა ფქვილი, ჩაასხით ერთი ჭიქა სქელი თეთრა ღროჭა, ზილეთ კიდევ ნახევარი საათი, მოაყარეთ ფქვილი და დააცალეთ გაფუება. შემდეგ მოაგუნდავეთ ფორმაში და დააცალეთ კიდევ ფორმაში ამოსვლა, შესდგით ფრთხილად ფეჩში და გამოაცხვეთ.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი — ოცდა ოთხი.
შაქარი — ორი ჭიქა.

ფქვილი — მ ან 4 ჭიქა.
ერბო — ორი ჭიქა.

ღროჭი — ერთი ჭიქა.

546. **ბაბკა ანუ პასკა რომით.** მეოთხედი მისხალი გამხმარი ღროჭი, დაალბეთ ორ მესამედ ჭიქა თბილ რძეში და დადგით თბილ ალაგს. როცა კარგად ამოვა, პატარა ნიჩბით დაბეგვეთ, ჩააყარეთ ნახევარი კოვზი მარილი, 1 გირ. ფქვილი, თითო თითოდ ჩაახალეთ თორმეტი კვერცხი, ჩაუმატეთ მესამედი ჭიქა გაცრილი შაქარი, ნახევარი გირვანქა კარაქი, ცოტა დაფხეკილი ლიმონის ქერქი და დაზილეთ კარგად, დადგით თბილ ალაგს. როცა ამოვა, გადილეთ ფორმაში, (ცოტა ფორმაშიც ამოვა), შესდგით ფრთხილად ფეჩში და გამოაცხვეთ. ერთი ჭიქა წყლით და მეოთხედი გირ. შაქრით მოადუღეთ სიროფი, უყავით სამი ან ოთხი კოვზი რომი, გამომცხვარი ბაბკა გამოიღეთ ფორმიდან, დააწვინეთ და ზედ მომზადებული რომიანი სიროფი დაასხით, მერე მეორე გვერდზე გადააბრუნეთ კიდევ, დაასხით სიროფი, რომ კოველ მხარეს გაუჯდეს. დააცადეთ - შემოხმეს. შემდეგ გადმოიღეთ მეორე ბლუდზე და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა.

ფქვილი—ერთი გირ.
კვერცხი—თორმეტი
ერბო—ნახევარი გირ.
შაქარი—მესამედი ჭიქა.

დროყი—4ან 5 მისხალი.
შაქარი—მეოთხედი გირ.
წყალი—ერთი ჭიქა.
რომი—3 ან 4 კოვზი.

547. **ბაბა ანუ პასკა პოლონურად სამ მეოთხედი არშინიანი.** სამი ჭიქა ფქვილს დაასხით სამი ჭიქა ცხელი რძე და ურიეთ, ჩაუმატეთ ერთი ჭიქა კარგი სქელი თეთრი დროყი, წააყარეთ ფქვილი, გააჩერეთ ცოტა ხანს, რომ ამოვიდეს. მერე ჩაყარეთ ცხრა ჭიქა ფქვილი, ჩაასხით სამოცი კვერცხის გული, გათქვეფილი ერთი გირვანქა შაქარში, უყავით ერთი გირვანქა გამდნარი ერბო, დაფხეკილი ერთი ლიმონის ქერქი, ექვსი მისხალი დანაყილი მწარე ნუში და ზილეთ ერთი საათი. როცა ცომი კარგი დახელილი იქნება და დაიწყებს ხელიდან ადვილათ მოშორებას, გადილეთ ერბო წასმულ და სუხარ მოყრილ ქალაღდის ფორმებში და დადგით თბილ ადვილს. როდესაც ამოვა, შედგით ფრთხილად ფეჩში ერთი საათით.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—ოთხი გირ. ან თორმეტი ჭიქა
ერბო—ერთი გირ.
შაქარი—ერთი გირ.
დროყი ერთი მისხალი

კვერცხი—სამოცი.
რძე—სამი ჭიქა
ლიმონი—ერთი
მწარე ნუში ექვსი მისხალი

548. **ბაბა ანუ პასკა ყავისთვის მომზადებული სახელდახელოდ.** აიღეთ ათი კვერცხი, ერთი ჭიქა რძე, ნახევარი ჭიქა სქელი დროყი, ერთი ჭიქა ერბო, ნახევარი ჭიქა შაქარი, ერთი ლიმონის დაფხეკილი ქერქი და ფქვილი იმდენი, რამდენიც მოუნდება ცომის მოსაზღვლად. დაზილეთ კარგად ეს ცომი და

ჩასდეთ ერბო წასმულ ფორმაში ანუ ქვაბში და დადგით თბილ ალაგას. როცა ცომი ამოვა, შესდგით ფრთხილად ფეჩში და გამოაცხვეთ.

549. **საუკეთესო ჩვენებური პასკები.** პასკის მოზელამდი სამი ოთხი საათით წინ, მოიტანეთ ფურნიდან ან კანდიტერიდან თორმეტი ჭიქა დროჟი, ჩაასხით ქვაბში, დაასხით სამი ჭიქა წყალი, გაწურეთ საცერში. გაწურულ დროჟში ჩააყარეთ სამი ღრმა საინი ფქვილი, კარგად გათქვიფეთ, დაახურეთ თავი და დადგით თბილ ალაგას ცომის მოზელამდი. ხუთი ჯოხი ვანილი დაამტვრიეთ წვრილად, ჩაყარეთ პატარა ქვაბში, დაასხით ერთი ჭიქა რძე და ადუღეთ. ას ოცი კვერცხის გული გათქვიფეთ სანამ გათეთრდებოდეს ხუთ გირვანქა გაცრილ შაქარში. ერთ ჩაის ჭიქა რომში დაალბეთ ერთ ნახევარი მისხალი ზაფრანა. როცა ცომის მოზელა გენებოთ, ჩაყარეთ გობში ანუ პირგაშლილ პატარა ბოქვაში ოცდაჩვიდმეტი გირვანქა ფქვილი. ეს ფქვილი ხელით გასწი გამოსწიეთ, ჩაასხით შუაში გათქვეფილი კვერცხის გული, ოცდასამი ჭიქა რძე, შვიდი გირვანქა გაცრილი შაქარი, ჩააწურეთ შიგ ნადუღი ვანილი, დამბალი ზაფრანა თავის რომით, ჩააყარეთ ხუთი ლიმონის დაფხეკილი ქერქი, ორი ჩაის კოვზი მარილი, გათქვეფილი სამოცი კვერცხის ცილა, ორი ჭიქა გამდნარი კარაქი. ეს მასალები კარგად დაზილეთ ერთ საათს. ზელვაში თან ხელები ისველეთ და ისე შეალიეთ კიდევ ექვსი ჭიქა გამდნარი კარაქი, ცომი მანამდის უნდა ზილოთ სანამ ხელიდან და გობიდან ადვილათ არ მოშორდება და ზედ ბუშტები დაადგება. შემდეგ კარგად, თბილად დაახურეთ თავზე და თბილადვე შეინახეთ, სანამ ცომი ორ იმდენზე არ ამოვა, რამდენიც იყო. ოთახი, სადაც პასკა

იზრდება ძლიერ თბილი უნდა იყოს, და ქარი არსაიდან არ უჭრიდეს. თუ ცომი იმისთანა დროს ამოვა, რომ ფორმებში ჩასხმა არ უხერხდებოდეს, დაისველეთ კარაქში ხელი და ჩაზილეთ ათი წუთით ცომი, ისევ დაახურეთ და დააცადეთ კიდევ ამოსვლა. თუ შესაძლებელი იქნება ფორმებში ჩასხმა, ასე უნდა მოიქცეთ: სანამ ცომი ამოდის ფორმები გაამზადეთ, ესე იგი ექსტის რგვალი მაღალი ფორმები ან კულიჩების ფორმები დაასუფთავეთ. გამოუფინეთ ძირზე და გვერდებზე ერბო წასმული ქაღალდები. გვერდებზე ქაღალდი ფორმაზე მაღლა უნდა იდგეს სამი ვერშოკით. ვინიცობაა რომ ცომი ძლიერ ამოვიდეს და ფორმა აივსოს, კიდევ ადგილი ქონდეს ზევით ასაწევათ და ცომი არ გადმოვიდეს ფორმიდან. როდესაც ცომისაკმარისათ იქნება ამოსული, დაისველეთ ხელი კარაქში, მოჭერით გუნდებათ ცომი და ჩასდეთ ფორმებში. თითო ფორმაში ცომი მესამედზე უნდა იყოს ჩადებული. ასე გაავსეთ ყველა ფორმები, დაალაგეთ თბილ ალაგას და როცა კარგად ამოვა, თითქმის ფორმა აივსება, შესდგით ცხელ ფეხში და გამოაცხვეთ. პასკები რომ გამოცხვება, რბილ ტახტზე გაშალეთ სუფთა სუფრა, გადმოიღეთ ფორმებიდან პასკები, მოაშორეთ ქაღალდი და აგორეთ, რომ არცერთი გვერდი არ დაუცომდეს.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—ორმოცი გირ.
შაქარი—თორმეტი ან სამეტი გირ.
ერბო—რვა ჩაის ჭიქა.
რძე—ოსდა ოთხი ჭიქა
კვერცხი—ას ოცი

დროცი—თორმეტი ჭიქა
ვანილი—ხუთი ჯოჯი
ლიმონი—ხუთი
ზაფრანა—ერთ ნახევარი მისხალი
რომი—სამი მეოთხედი ჭიქა

მარილი ორი კოფხი.

ამ მასალით გამოვა თორმეტი ან თუთხმეტი დიდი და პატარა პასკები,



550. ბაბაანუ პასკა მეორე ნაირად. მოამზადეთ ნაში

ამ რიგათ: ნახევარი გირვანქა დროეი გაქენით ერთ ჭიქა თბილ წყალში და ცოტა ფქვილი დააყარეთ, ადუღეთ ოთხი ჩაის ჭიქა რძე, ერთი ჭიქა რძეში გახსენით კარგად ცოტა ფქვილი და ჩაყარეთ დანარჩენ ადუღებულ რძეში, დადგით ისევ ცეცხლზე, ურიეთ და რომ ადუღდეს, მორევითვე გააგრძელეთ. განელებულ ფქვილიან რძეში ჩაასხით ზემოთ წყალში დამბალი დროეი. დაახურეთ თავი და დადგით თბილ ალაგას. სანამ ხაში ამოვა, შეამზადეთ შემდეგი მასალები: გათქვიფეთ უშაქროთ ორმოცი კვერცხის გული, ხუთი გირვანქა შაქრით, აურიეთ ხუთი ჩაის ჭიქა ადუღებულ რძეში. ოცი კვერცხის ცილა გათქვიფეთ სანამ აქაფებოდეს. დანაყეთ ჯაოზი, ვანილი, ილი, დარიჩინი, ჯაოზის ყვავილი, ჩაყარეთ ღვინის ჭიქაში, დაასხით რომი, დაახურეთ თავი და დადგით. მეორე ჭიქაში ჩაყარეთ ზაფრანა, დაასხით რომი, დაახურეთ თავი და ისიც დადგით. ჩაყარეთ ღრმა ხის ჭურჭელში გობზე ან პირ გაშლილ ბოქვაში ფქვილი, ჩაასხით გაფუებული დროეი, შაქარ შერეული რძე, გათქვეფილი კვერცხის გული და ცილა და მოზილეთ ცომი ისე, რომ თხელი არ იყოს, დაახურეთ თბილად და დადგით თბილ ალაგას გასაფუებლათ. როცა ცომი ამოვა ბოქვის ნაპირებამდი ხელი დაჰკარით და ცომი დასწიეთ, მეორეთაც რომ გაფუვდეს, კიდევ ისე დასწიეთ. მესამედ რომ გაფუვდება, ჩაასხით შიგ ორი გირვანქა გაქნარი კარაქი. ჩააწურეთ ორივე ჭიქა მასალებიანი რომი, მიუმატეთ ფქვილი და ზილეთ დიდხანს, სანამ ცომი ხელიდან და გობიდან ადვილათ არ მოშორდება. დასკირდება ერთი ან ერთ ნახევარი საათით ზელა. ცომს დაახურეთ თბილად და დააცალეთ კარგათ გაფუვება. შემდეგ მოქექით ისე, როგორც № 549 არის ნაჩვენები.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—ოცი გირ.
შაქარი—ხუთი ან ექვსი გირ.
კვერცხი—ორმოცი
ვანილი—ორი ჯოჯი
კარაქი—ორი გირ
რძე—თორმეტი ჭიქა

ილი—ერთი მისხალი
რომი—ერთი ჩაის ჭიქა
მარილი—ერთი ჩაის კოვზი
დარიჩინი—ნახევარი ჩაის კოვზი
ჯაოზი—ნახევარი
ჯაოზის ყვავილი—ერთი მისხალი

ზაფრანა—ერთი მისხალი

ნ 51. შენიშვნა ბულქების და კულიჩების ცხობისთვის.

ბულქის და კულიჩების ცხობაში და მოზელაში ისე უნდა მოიქცეთ, როგორც პასკებისთვის №54, მხოლოდ ბულქების გამოცხობას ფორმა არ უნდა, ხელით მოგძო გუნდები უნდა დააღავოთ სინზე და ისე გამოაცხოთ, კულიჩებს კი ბრტყელი რგვალი ფორმები უნდა, ფორმებს ერბო უნდა გამოუსვათ ანუ ერბო წასმული ქაღალდი გამოუფინოთ. ცომი ბულქისა და კულიჩისა სამჯერ უნდა ამოვიდეს, როგორც პასკების: 1) ჯერ საფუარია უნდა ამოვიდეს, 2) მერე მოზელილი ცომი, და 3) ბულქებად და კულიჩებად დაქრილი ცომი თავისივე ფორმებში, შემდეგ გამოაცხოთ ფეხში, ფორმაში რომ ამოვა, ერთ კოვზ წყალში გაქნილი ერთი კვერცხის გული უნდა გადაუსვათ და ზედ დაკეპილი ნუში ან ნიგოზი მოაყაროთ.

ნ 52. დიდი ბულქი ანუ კულიჩი ზაფრანით. აიღეთ ორ ნახევარი გირვანქა ფქვილი, ერთი ბოთლი რძე, ნახევარი ჭიქა სქელი კარაქი და დროჭი, გახსენით ერთმანეთში და დააცალეთ ამოვიდეს, გათქვიფეთ ოცი კვერცხის გული ერთი ჭიქა შაქარში, უყავით ორი ჭიქა ვამდნარი კარაქი, ნახევარი მისხალი დამბალი ზაფრანა და ერთი ჭიქა გარეცხილი ქიშმიში. ეს მასალე-

ბი ჩაასხით გაფუეებულ დროეში, მოზილეთ კარგად ცომი, დაახურეთ თბილად და დადგით, რომ ამოვიდეს. როცა ცომი ამოვა, გააკეთეთ ბულქები ან კულიჩი, კიდევ დააცალეთ ამოსვლა. შემდეგ წაუსვით თავზე კვერცხის გული წყალში გაქნილი და ფეხში გამოაცხვეთ

მასალად საჭიროა:

რძე — ერთი ჭიქა
დროეი — ნახევარი ჭიქა
კვერცხი — ოცი
ერბო — ორი ჭიქა

ზაფრანა — ერთი მისხალი
ქიშიში — ერთი ჭიქა
შაქარი — ერთი ჭიქა
ფქვილი — სამი ან ოთხი გირ.

ნ53. ბულქი უკვერცხით და უერბოთ. ერთ ჭიქა ფქვილს დაასხით ორი ჭიქა ცხელი რძე და სრულიად გახსენით, როცა გაგრილდება, ჩაასხით ნახევარი ჭიქა დროეი, დააყარეთ ფქვილი ცოტა და დადგით ამოვიდეს. შემდეგ დაასხით, ერთი ჭიქა რძე, ცოტა მარილი, ფქვილი ათი ჭიქა და ზილეთ სანამ ცომი ხელს ადვილათ მოშორდება. როცა ამოვა, დააკეთეთ ბულქები, გააჩერეთ, რომ ამოვიდეს და მერე გამოაცხვეთ.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი — ხუთი გირ.
რძე — სამი ჭიქა

დროეი — ნახევარი ჭიქა
მარილი — ნახევარი კოვზი

ნ54. მსუბუქი ბულქი. ორი გირვანქა ნახევარი ფქვილი, სამი ჭიქა თბილი რძე და სამი მეოთხედი ჭიქა სქელი დროეი აურიეთ ერთმანეთში, როცა გაფუედეს, ჩაასხით ათი კვერცხის გული გათქვეფილი ერთი ჭიქა შაქარში, ორი ჭიქა გამდნარი კარაქი, ცოტა დარიჩინი, ორ ნახევარი გირვანქა ფქვილი



მოზილეთ და გააფუვეთ. შემდეგ გამოჭერი ბულქები, და როცა აფუვდება, გამოაცხვეთ.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—ხუთი გირ.
რძე—სამი ჭიქა
შაქარი—ერთი ჭიქა

ერბო—ორი ან ერთ ნახევარი ჭიქა
დარიჩინი—ნახევარი კოვზი
დროყი—სამი მეოთხედი ჭიქა

555. **ბულქი ჩაისთვის.** მოზილეთ ცომი სამი კვერცხის გულით ნახევარი ჭიქა შაქარში გათქვეფილი, ერთი ჭიქა გამდნარი ერბოთი, მესამედი ჯაოზით, ორი კოვზი სქელი დროყით, ხუთი გირვანქა მშრალი ფქვილით. კარგად რომ დაზილეთ, გააკეთეთ დიდი გრძელი ბულქი, დასდეთ ფქვილ მოყრილ სინზე და როცა გაფუვდება, წაუსვით კვერცხი ზემოდან და გამოაცხვეთ ფენში.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—სამი
შაქარი—ნახევარი ჭიქა
ერბო—ერთი ჭიქა

ფქვილი—ხუთი გირ.
ჯაოზი მესამედი
დროყი ორი ან სამი კოვზი

556. **კულიჩი.** ხუთი ჭიქა თბილი რძე, ნახევარი ჭიქა სქელი დროყი და ექვსი გირვანქა ფქვილი აურიეთ ერთმანეთში. როცა გაფუვდება, უყავით ათი კვერცხის გული, ხუთი გათქვეფილი კვერცხის ცილა, ერთი გირვანქა გამდნარი კარაქი, ერთი ჭიქა შაქარი, ერთი ჩაის კოვზი მარილი, ნახევარი ჩაის კოვზი და ნაყილი ილი, ათი წვეთი ლიმონის ზეთი, ნახევარი ჭიქა ქიშმიში, და ნუში კარგად დაზილეთ სანამ ხელს ადვილათ მოშორდებოდეს. როცა გაფუვდება, გააკეთეთ კულიჩები, დადგით თბილ



ალაგას. შემდეგ წაუსვით კვერცხის გული რძეში გაქნილი, მოაყარეთ დაკეპილი ნუში და გამოაცხვეთ.

მასალად საჭიროა:

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| რძე—ხუთი ჭიქა | ლიმონის—ზეთი ათი წვეთი |
| ფქვილი ექვსი გირ. | შაქარი—ერთი ჭიქა |
| კვერცხი თუთხმეტი | ერბო—ერთი გირ. |
| ილი—ნახევარი ჩაის კოვზი | დროჟი—ნახევარი ჭიქა |

ქიშმიში ნახევარი ჭიქა

ეს კულიჩი ყველას მოსწონს და სრულებით არ გავს ბულქის ცომს. აგრეთვე შეიძლება გაკეთდეს კულიჩი ზაფრანით, მაშინ ილი აღარ უნდა. ზაფრანა ნახევარი მისხალი დაჰქირდება.

ნაწი 7 კრენდელი ნუშის ანუ კულიჩისა. სამოცდა ათი კვერცხის გული გათქვიფეთ ერთ ნახევარ გირვანქა შაქარში, ათი კვერცხის ცილა და სამი მეოთხედი ჭიქა კარაქი. სამი და სამი მეოთხედი ჭიქა ტკბილი და სამი მეოთხედი ჭიქა მწარე ნუში, წმინდათ დანაყეთ, თან ცოტა წყალი დაასხით, აურიეთ სამსა და სამ მეოთხედ ჭიქა ფქვილში, გაატარეთ ცხრილში, რომ დიდრონი ნუშის ნაჭრები არ შეეყვეს, აურიეთ ერთმანეთში ფქვილი, ნუში, გათქვეფილი კვერცხის გული, ცილა და ერბო, დაუმატეთ მარილი სამი მეოთხედი ჭიქა. სქელი დროჟი მოზილეთ კარგად და გააფუვეთ. როცა ცომი ამოვა გააკეთეთ კულიჩი, გააფუვეთ კიდევ და გამოაცხვეთ.

მასალად საჭიროა:

- | | |
|-----------------------------------|--|
| კვერცხი—სამოცდა ათი | მწარე ნუში—სამი მეოთხედი ჭიქა |
| შაქარი—გირვანქა ნახევარი | ტკბილი ნუში—სამი და სამი მეოთხედი ჭიქა |
| ფქვილი—სამი და სამი მეოთხედი ჭიქა | კარაქი—სამი მეოთხედი ჭიქა |

მარილი—ნახევარი კოვზი

558. ნაზუქი. ერთ ბოთლ რძეში გახსენით ორი გირვან-
 ქა ხაში, ჩაუმატეთ ორი გირვანქა ფქვილი, გააჩერეთ, რომ
 ამოვიდეს. მერე გობზედ დაყარეთ ფქვილი. შუაში გასწი—გა-
 მოსწიეთ, შიგ ჩაყარეთ გირვანქა შაქარი, უყავით სამი გირვან-
 ქაკარაქი, ჩაახალეთ ორმოცი კვერცხი, დანაყილი ორ ნახევარ
 ჯაოზი, სამ ნახევარი კოვზი დარიჩინი, ორ ნახევარი კოვზი
 მიხაკი და ოთხი მისხალი ილი, ჩაასხით ორი ბოთლი რძე,
 ხაში რძეში გახსნილი და მოზილეთ კარგი ცომი. როცა ამოვა
 დააკეთეთ პატარ პატარა კვერები, წაუსვით კვერცხის გული
 გახსნილი ერთ კოვზ წყალში და გამოაცხვეთ.

მასალად საჭიროა

ფქვილი—თბი გირ.
 შაქარი—სამი გირ.
 ერბო—სამი გირ.
 კვერცხი—ორმოცი
 ჯაოზი—ორ ნახევარი

მიხაკი—ორ ნახევარი კოვზი
 დარიჩინი—სამ ნახევარი
 ილი—ოთხი მისხალი
 მარილი—ერთი ჩაის კოვზი
 ხაში—ორი გირ.

559. ნაზუქი მეორე ნაირად. გახსენით ორ კიქა რძეში
 ერთი გირვანქა ხაში, მიუმატეთ ცოტა ფქვილი, შემდეგ გობ-
 ზედ დაყარეთ, ფქვილი შუაში გასწი გაუოსწიეთ, ჩაასხით შიგ
 გახსნილი ხაში, ჩაახალეთ ოცი კვერცხი, გირვანქა ნახევარი
 ერბო, დარიჩინი ოთხი ჩაის კოვზი, მიხაკი სამი ჩაის კოვ-
 ზი, ილი ორნახევარი მისხალი, ჯაოზი ერთი და რძე ბოთლ ნახე-
 ვარი, ყველა ამ მასალით მოზილეთ ცომი იმისთანა, რომ არც
 ძალიან სქელი იყოს და არც ძალიან თხელი, დააცალეთ
 ამოვიდეს. როცა ცომი გაფუფუნება, გააკეთეთ პატარ-პატარა
 კვერები, წაუსვით ზემოდან კვერცხის გული, გახსნილი ერთ კოვზ
 წყალში და გამოაცხვეთ.

მასალად საქიროა:

ფქვილი - თუთხმეტი გირ.
 შაქარი—ოთხი გირ.
 ერბო—გირვანქა ნახევარი
 კვერცხი—ოცი
 დარიჩინი—ოთხი ჩაის კოვზი.

მიხაკი—სამი კოვზი.
 ილი—ორ ნახევარი მისხალი
 ჯაოზი—ერთი
 რძე—ორი ბოთლი
 მარილი—ერთი კოვზი

560. ნაზუქი მესამე ნაირად. გახსენიო ერთი გირვანქა ხაში
 ორი ქიქა რძით. შემდეგ გობზედ მოზილეთ კარგი ცომი ათი
 გირვანქა ფქვილით, სამი გირვანქა შაქრით, ათი კვერცხით, ერთ
 მეოთხედი გირვანქა ერბოთი, ერთი ჯოჯი ვანილით, ორი მის-
 ხალი ილით, ნახევარი მისხალი ზაფრანით და ორი ბოთლი რძით.
 როცა ცომი ამოვა, გააკეთეთ პატარ-პატარა პურები, წაუსვით
 კვერცხის გული და გამოაცხვეთ.

მასალად საქიროა:

ფქვილი ათი გირ.
 შაქარი—სამი გირ.
 კვერცხი—ათი
 ერბო—ერთი და მეოთხედი გირ.
 რძე—ორი ბოთლი

ხაში—ერთი გირ.
 ვანილი—ერთი ჯოჯი
 ილი—ორი მისხალი
 ზაფრანა—ნახევარი მისხალი
 მარილი—ნახევარი კოვზი

561. ხშიადი ჩაისთვის. მოზილეთ მაგარი ცომი ხუთი
 გირვანქა ფქვილით, ნახევარ გირვანქა გამდნარ ერბოთი,
 თორმეტი გათქვეფილი კვერცხით, გირვანქა ნახევარ შაქრით
 და დააკეთეთ პატარ პატარა პურები, თითო პური გააპრტყე-
 ლეთ თითო თითის სისქეზედ, წაუსვით ზემოდან კვერცხის
 გული და ფენში გამოაცხვეთ.

მასალად საჭიროა:

ფქვილი—ხუთი გირ.
 შაქარი—გირვანქა ნახევარი

ერბო—ნახევარი გირვანქა
 კვერცხი—თორმეტი



562. პური კეცში გამომცხვარი. ფქვილი გასცურეთ და ზილეთ წყალით და ცოტა მარილით ცომი. გაახურეთ ორი კეცი, ჩააქართ შიგ ცომი და გამოაცხვეთ პური.

263. მჭადი სიმინდის ფქვილის. ორი გირვანქა მჭადის ფქვილი, გასცურით საცერში, დაასხით წყალი იმდენი, რომ კარგი მაგარი ცომი მოიზილოს. გააცხელეთ ორი კეცი, ჩააქართ შიგ ეს ცომი, წყალში დასველებული ხელით გაასწორეთ, გადაახურეთ მეორე ცხელი კეცი, დააყარეთ ზევიდან ცეცხლი (ლადარი) და გამოაცხვეთ. მჭადის მოსაზელი წყალი თუ თბილი იქნება უკეთესი არის.

564. ფეტვის მჭადი ანუ ამოსული მჭადი. ფეტვის დაფქულს დაასხით თბილი წყალი, მოზილეთ თხელი ცომი, უყავით დამყავებული ცომი და გააჩერეთ თბილ ალაგას სამი ოთხი საათი, როცა ამოვა დაასხით გახურებულ კეცზე, გადაახურეთ მეორე ცხელი კეცი და ისე გამოაცხვეთ.

565. ღომი. სამი ჭიქა ღომი კარგად გარეცხეთ რამდენჯერმე, დაასხით შვიდი ჭიქა თბილი წყალი, დადგით კარგ ცეცხლზე, რომ აღუღდებო და ქაფი მოუვა, მოხადეთ. შემდეგ დაზილეთ მოგრძო რგვალად გამოჭრილ ჯოხით, ესე იგი სუთით, შემოუკეთეთ თავი გარშემო ღომის ნიჩბით, ჩოგნით, დაახურეთ თავი და დადგით ნელ ცეცხლზე დასაშუშებლად. ღომი რომ წყალს კარგად შეიშრობს და კაკალიც მოხარშული იქნება, ხელმეორედ სუთით დაზილეთ. დაასველეთ ჩოგანი წყლით ამოიღეთ თითო თითო ნაგებათ საინხედ და მიართვით. ღომი იხარშება სპილენძის კარდალში, ესე იგი ვიწრო ძირიან სპილენძის ქვაბში.

566. ღომი სიმინდის ფქვილით შეზელილი. გარეცხეთ

რამდენჯერმე სამი ქიქა ღომი, დაასხით ათი ქიქა ცივი წყალი. აადუღეთ და ქაფი მოხადეთ. როცა ღომის კაკალი მოიხარშება და ღომი თხელი იქნება, მოუყარეთ გაცრილი სიმინდის ფქვილი იმდენი, რომ ღომი შესქელდეს, სუთით კარგად დაზილეთ, დაახურეთ თავი და ნელ ცეცხლზე დაშუშეთ, სანამ ფქვილს სუნი გაუვიდოდეს, დაშუშება ამ ღომს უფრო მეტი ხანი დასჭირდება ვიდრე № 565

567. **სიმინდის ღომი ღერლილით.** სამი ქიქა დაღერლილი სიმინდი ჩაყარეთ კარდალში, დაასხით ათი ქიქა წყალი და ხარშეთ სანამ ღერლილი მოიხარშებოდეს. როცა მოიხარშება, მოაყარეთ ზედ ცოტა სიმინდის ფქვილი, დადგით ნელ ცეცხლზე და დაშუშეთ, სანამ ფქვილის სუნი აღარ ექნება. ღომს საერთოდ დაშუშვის დროს ყოველთვის თავი უნდა დახუროთ საინით.

568. **ლობიანი მჭადი.** მოზილეთ ორი გირვანქა გაცრილი სიმინდის ფქვილი თბილი ან ცივი წყლით. მოხარშეთ ერთი გირვანქა წითელი ლობიო, დააყარეთ მარილი, დაკეპილი ორ ორი ძირი ქინძი, და ოხრაბუში და ერთი თავი ხახვი. ყველა ეს ხელით კარგად აზილეთ. მოზელოლი ცომი გაშალეთ ერთი თითის სისქეზე, დაადეთ ზედ შეკმახული ლობიო, თავი გაუკეთეთ ისე, რომ ლობიო აღარ სჩანდეს, გაახურეთ ორი კეცი, ერთზედ დასდეთ ლობიოთი გატენილი მჭადი, მეორე კეცი ზედ გადაახურეთ და ისე გამოაცხვეთ.

მასალად საჭიროა:

სიმინდის ფქვილი—ორი გირ.	მარილი—ერთი კოვზი
ლობიო—ერთი გირ.	ქინძი და ოხრაბუში ორ-ორი ძირი
	ხახვი—ერთი თავი.

569. ყველიანი მჭადი. კეთდება ისე, როგორც ლობიანი № 568, მხოლოდ ლობიოს მაგივრად დათლილი ყველი უნდა ჩაურთოთ შიგ.

570. ერბოიანი მჭადი. მოზილეთ ცომი ორი გირვანქა სიმინდის ფქვილით, ნახევარი ჭიქა ერბოთი და ერთი კოვზი მარილით. გააკეთეთ თითო თითის სისქე მჭადები და კეცებში გამოაცხვეთ.

მაროჟნი კრემი და სხვა ტკბილეულობა.

571. შენიშვნა მაროჟნის გაკეთებაზე. ექვსი კაცის საყოფი ნაღების მაროჟნის გაკეთებისათვის საჭიროა სამი ჭიქა ესე იგი ერთი ბოთლი რძე, ოთხი კვერცხის გული, თუ კვერცხი წვრილია, მაშინ ხუთი კვერცხის გული დასჭირდება და ნახევარი გირვანქა შაქარი. ამ ზომით გაკეთებული მაროჟნი თორმეტი კერძი გამოვა.

ნაღების მაროჟნის გასაკეთებლათ საჭიროა თხელი ნაღები ან პირდაპირ კარგი რძე. კვერცხის გული უნდა კარგად გათქვიფოთ გაცრილ შაქარში, სანამ გათეთრდებოდეს. გათქვიფილი კვერცხი აურიეთ თბილ თხელ ნაღებში ანუ რძეში, დადგით ცეცხლზე, ურიეთ და ისე გააცხელეთ სანამ არ შესქელდება ისე, რომ კოვზიდან თხელ ნაღებივით ჩამოდიოდეს და არა წყალივით, ოღონდ რ აგიღულდესთ, თორემ აიჭრება. შემდეგ გადმოდგით ცეცხლიდან დადგით ცივ ალაგას, სულ ურიეთ და ისე გააცივეთ. კარგ მაროჟნის გაკეთებისათვის საჭიროა ეს მასალა მოამზადოთ რამდენიმე საათით წინ მაროჟნის გაკეთებისა, რომ კვერცხი გაჩერდეს და მისი სუნი აღარ მიეცეს მაროჟნს.

თუ მაროენი ვანილიანია მაშინ ვანილი სიგრიძით უნდა გასქრათ, ჩასდოთ ცივ რძეში რა ვანილით ააღულოთ რძე, რომ შიგ გამოიხარშოს ვანილი. თუ საჭიროა მაროენში ჩადება ლიმონის ქერქისა, მწარენუშისა ან რაიმე სხვა მასალისა, მაშინ ის მასალა ცხელ კვერცხიან რძეში უნდა ჩასდოთ. ზემოთ მოხსენებული ზომა მაროენის გასაკეთებლად ძლიერ კარგია და თუ მას კვერცხს მიუმატებთ, კვერცხის გემო მიეცემა, თუ რძეს, — გათხელდება და აღარ გაიყინება, თუ შაქარს, არც შაქრიანი გაიყინება როგორც რიგია.

მაროენის გასაკეთებლად საჭიროა ვიწრო, მაღალი, ძირში გახვრეტილი ვედრა, რომ გამდნარი ყინულის წყალი გავიდეს. მასლის ჩასახმელად კი უნდა იყოს ვიწრო, მაღალი და ხელიანი ფორმა, რომ ხელით შეიძლებოდეს ფორმის ტრიალი, მაშინ ვედრაში ჩაყრით დამტვრეულ ყინულს, დააყრით ხაშორ მარილს, დადგამთ ზედ მასალიან ფორმას, შემოუწყობთ გარშემო ყინულს და მარილს და ფორმას ხელით ატრიალებთ, სანამ ახალ კარაქივით არ შესქელდება და დანით მოსაჭრელი არ ვახდება, თუ გენებოთ მაროენის ფორმიდან ერთიანად გამოღება, ფორმა უცებ ცხელ წყალში უნდა ჩადვათ, მერე საღფეთქ გადაფარებულ ბლუდზე დააპირქვევოთ და მაროენი მაშინ ადვილად გადმოვარდება მთელად ბლუდზედ. იმისთანა ფორმაში, მაროენის გაკეთებას და მის გაყინვას სამი მეოთხედი საათი მოუნდებით (45 წამს.)

არის კიდევ საგანგებო მაროენის ფორმები, რომელშიაც ათი—თუთხმეტი წამში შეიძლება მაროენის გაყინვა.

მაროენის გასაკეთებელ მასალას ფორმაში რომ ჩასახმით, ჯერ ქალაღდი გადააფარეთ და მერე თავი დახურეთ, რომ კეთების დროს თავს რომ ახდით დასახედავით, მარილი ან ყინული არ ჩავარდეს შიგ.

ექვსი კაცის საყოფ მაროენს სამი გირვანქა მარილი მოუნდება, ყინვა რამდენიც გადნეს, ჩაუმატეთ.

თუ მაროენი მზად არის და დრო არ არის მირთმევისა, მაშინ ჩაყარეთ შიგ ბლომათ ყინვა, ზედ მარილი და ისე გააჩერეთ. ხანდისხან დაატრიალეთ. რამდენსაც ხშირათ ატრიალებთ, იმდენათ მაროენი კარგი გამოვა.

თუ მაროენი ხილეულის არის, მაშინ წვენი საჭიროა სამ ნახევარი ჭიქა და შაქარიც ერთ ნახევარი ჭიქა. აიღეთ ერთ ნახევარი გირვანქა მარწყვი ან მალინა, გახეხეთ, დარწყეთ ჭიქით რამდენი ჭიქა გამოვა. მერე მიუმატეთ წყალი იმდენი, რომ პიურიანებ სამ ნახევარი ჭიქა გამოვიდეს. აურიეთ შაქარში, აადუღეთ, მორევით გააცრვეთ და მერე ფორმაში ჩაასხით და გაყინეთ.

572. მაროენი ნაღების თორმეტი კაცის საყოფი. რვა კვერცხის გული გათქვიფეთ, სანამ გათეთრდებოდეს, ერთ გირვანქა გაცრილ შაქარში, გახსენით სამი ჭიქა რძით, ჩასდეთ შიგ ერთი ჯოხი ვანილი, დადგით ცეცხლზე და ურიეთ ადუღებამდი, სანამ შესქელდებოდეს. შემდეგ მორევით გააცრვეთ და იმ ღამეს ისე დასტოვეთ თავ დახურული. ვანილიც შიგ ჩასტოვეთ. მეორე დღეს ჩაასხით ფორმაში, გადააფარეთ ქაღალდი, დაახურეთ თავი, ჩასდგით ყინულიან და მარილიან ვედრაში, გარშემო ყინული და მარილი შემოაყარეთ და ატრიალეთ სანამ გასქელდება. თავი ფრთხილად უნდა მოხადოთ, რომ მაროენში ყინული ან მარილი არ ჩაცვინდეს. როცა მაროენი მზათ იქნება, დაასველეთ კოვზი ცხელ წყალში და ისე მოჭერით თითო თითო კოვზობით, ფორმიდან დაადეთ საინზე და მაშინვე მიართვიეთ.

574. ნაღების მაროჟნი ჩაით. ერთ კოვზ ჩაის დაასხით მეოთხე-
დი ჭიქა მდულარე წყალი, დაახურეთ თავი და გააჩერეთ. რა-
მოდენიმე ხნის შემდეგ გადაწურეთ. ჩაის წვენი აურიეთ რძეში ღ
გათქვეფილ კვერცხში, დადგით ცეცხლზე და სხვა...

მასალად საჭიროა:

ჩაი—ერთი კოვზი		რძე—სამი ჭიქა
კვერცხი—ოთხი		შაქარი—ნახევარი გირ.

575. ნაღების მაროჟნი კლუბნიკით, ხენდროთი, ან მალი-
ნით. ორი ჭიქა რძე, ოთხი კვერცხის გული, გათქვეფილი ნახევარი
გირვანქა შაქარი, დადგით ცეცხლზე და ურიეთ, სანამ არ შესქელ-
დება, შემდეგ გადმოდგით. მორევით გააცივეთ, ჩასდეთ მოუ-
ხარშავად, ერთი ჭიქა გახეხილი მალინა ან მაჭწყის პიურე,
აურიეთ, გაწურეთ, ჩაასხით ფორმაში და გაყინეთ.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—ოთხი		მალინა ან სხვა—სამი ჭიქა
რძე—ორი ჭიქა		შაქარი—ნახევარი გირ.
		მარილი სამი გირ.

576. მაროჟნი ხენდროთი, მარწყვით და მალინით. ორ
ნახევარი ჭიქა წყალი ღ სამი მეოთხედი გირვანქა შაქარი წამოა-
დუღეთ. ცხელშივე ჩასდეთ ერთ ნახევარი ჭიქა უმათ გახეხილი
მარწყვი ანუ ხენდროს პიურე, ერთი მეოთხედი კოვზი ლიმონის
სიმჟავე, მორევით გააცივეთ, ჩაასხით ფორმაში და გაყინეთ.

მასალად საჭიროა:

შაქარი—სამი მეოთხედი ანუ ერთ ნახევარი ჭიქა		ლიმონის მარილი—ერთი მეოთხე- დი კოვზი
ხენდრო ან მალინა...ოთხი ან ხუთი ჭიქა		

577. მაროქნი ვაშლის და მსხლის. შვიდი გათლილი ვაშლი ან მსხალი დაქვრით ნაქრებათ, გული გამოაცალეთ, დაასხით ჭიქა ნახევარი წყალი და მოხარშეთ, სანამ ჩაიქნებოდეს, შემდეგ გადაწურეთ. აიღეთ ორი და სამი მეოთხედი ჭიქა ამის წვენი, სამი მეოთხედი გირვანქა ანუ ერთ ნახევარი ჭიქა შაქარი, აადუღეთ, მერმეთ ჩაასხით შიგნახევარი ლიმონის წვენი, ერთი არაყის ჭიქა რომი, გააცივეთ და გაყინეთ.

მასალად საჭიროა:

ვაშლი ან მსხალი—შვიდი		წყალი—ერთ ნახევარი ჭიქა
შაქარი—ერთ ნახევარი ჭიქა		რომი—ერთი რუმკა

578. მაროქნი ლიმონის. დაფხეკილი ერთი ლიმონის ქერქი, სამი ჭიქა წყალი და ჭიქა ნახევარი შაქარი ერთად აადუღეთ რამოდენიმეჯერ, ჩაუმატეთ ორი ლიმონის წვენი, გაწურეთ, მორევით გააცივეთ, ჩაასხით ფორმაში და გაყინეთ.

მასალად საჭიროა:

ლიმონი—ორი		წყალი—სამი ჭიქა
შაქარი—ერთ ნახევარი ჭიქა		

579. მაროქნი ფორთოხლის. მოადუღეთ კარგად ორი ფორთოხლის დაფხეკილი ქერქი. ერთ ნახევარი ჭიქა შაქრით, და სამი ჭიქა წყლით. უყავით ოთხი ფორთოხალი უკურკოთ, წვენი გაწურეთ, გააცივეთ, ჩაასხით ფორმაში და გაყინეთ.

მასალად საჭიროა:

ფორთოხალი—ოთხი		წყალი—სამი ჭიქა
შაქარი—ერთ ნახევარი ჭიქა		

580. პუნში გლასე. (пуншъ гласе.) მოამზადეთ ლიმონის მაროენი, როგორც № 578. როდესაც ფორმაში გაყინავთ, ჩაუმატეთ შიგ სამი კარგად გათქვეფილი კვერცხის ცილა და ურიეთ პატარანიჩბით, თითქმის ერთი საათი, სანამ მასალა სამ მეოთხედ ფორმაზე არ აიწვეს. მირთმევის 5 წამის წინ, ჩაასხით შიგ ერთი კოვზი რომი ანუ ნახევარი ჭიქა შამპანიური, ამოიღეთ კოვზით, ჩასდეთ ღვინის ჭიქებში და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ლიმონი — ორი.
შაქარი — ერთ ნახევარი ჭიქა.
წყალი — სამი ჭიქა.

კვერცხი — სამი.
რომი — ერთი კოვზი ან
შამპანიური — ნახევარი ჭიქა.

581. პუნში იმპერიალური (пуншъ имперіалъ). მარწყვის და სხვა ხილის. დარჩეული ბალის მარწყვი გახეხეთ ცხრილში. ერთი გირვანქა პიურე აურიეთ ნახევარ გირვანქა შაქარში, გახსენით ნახევარი ბოთლი ფრანგული ღვინო, ფრანგული ბულქით, ჩაასხით მაროენის ფორმაში და ატრიალეთ სანამ შესქელდებოდეს თოვლიან წყალივით. ჩაასხით საღვინე ჭიქებში და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ხილის პიურე — ერთი გირ.
ფრანგული ღვინო — ნახევარი ბოთლი.

შაქარი ნახევარი გირ. ან — 1 ჭიქა.

582. შენიშვნა კრემის გაკეთებაზე. კრემის გასაკეთებლად ხმარობენ თევზის წებოს ან ჟელატინს (желатина) ექვსი კაცის საკმარის ფორმაზე, საჭიროა 5 ან 6 ფურცელი ჟელატინი, ანუ ოთხი ან ხუთი მისხალი თევზის წებო. თუ კრემი საჩქაროა და სამი საათის განმავლობაში მზათ უნდა იყოს, მაშინ წებო ან ჟელატინი მეტი უნდა.

2) ქლატინი ხელით დახიეთ, გადაავლეთ ცივი წყალი და გასწურეთ. შემდეგ დაასხით მეოთხედი ჭიქა ცხელი წყალი, დადგით ცეცხლთან და უერით სანამ ქლატინი არ გაიქნება. არ აადუღოთ, ისე თბილ თბილათ ჩაასხით კრემის გასაკეთებელ მასალაში, სულ მორევით.

3) თევზის წებო დახიეთ, დაასხით ორი ან სამი ჭიქა ცივი წყალი, ადუღეთ ნელ ცეცხლზედ. ჩასდეთ ერთი ნაჭერი შაქარი და დაადუღეთ მეოთხედ ჭიქამდის, გასწურეთ თხელ ტილოში და თბილივე ჩაურიეთ კრემის მასალაში, რომ წებო არ გაცივდეს, სანამ მასალაში არ აერევა.

4) კრემის ჩასასხმელი ფორმა ძლიერ ცივი არ უნა იყოს, რომ წებო არ გაცივდეს და არ დაიკუმშოს.

5) კრემის ფორმა თანაქის (ჟესტის) უნდა იყოს და შუაში ნახვრეტიანი, რომ კრემს ყველა გვერდიდან ერთნაირად შეეჯიდეს სიცივე და ერთ ღროს გაიყინოს. კრემის გასაკეთებელი მასალა, რომ მზათ იქნება, ფორმას წყალი გამოავლეთ, დანაყილი შაქარი გამოაყარეთ, ჩაასხით შიგ მასალა და ფორმით ჩასდგით თოვლში. თუ თოვლი არ იქნეს ძლიერ ცივ წყალში.

6) მირთმევის წინ ფორმა ცხელ წყალში ამოავლეთ, გასწმინდეთ, დააპირქვავეთ სალფეთქ დაფენილ რგვალ ბლუდზე, აიღეთ ნელა ფორმა და მიართვით.

7) კრემის გასაკეთებელი ნაღები სქელი უნდა იყოს. უნდა ურიოთ მავთულის სათქვეფით ღრმა განიერ ჭურჭელში, გადმოიღოთ ბლუდზე ქაფქირით, რომ წვეთი წყალი არ შეყვეს. მერე ფრთხილად შიგ შაქარი უნდა ჩააკრათ.

583. კრემი გათქვეფილი ვანილით და ლიმონის ქერქით. ექვსი ფურცელი ქლატინი ხელით დახიეთ, გადაავლეთ ცივი წყა-

ლი, გაწურეთ, დაასხით მეოთხედი ჭიქა ცხელი წყალი და ურიეთ სანამ გაიხსნებოდეს, არ აადულოთ. თბილად გედგათ. გათქვიფეთ ყინვაზე ერთ ნახევარი ჭიქა სქელი ნაღები, ჩააცვით შიგნახევარ ჭიქა ვანილში დანაყილი შაქარი, ჩააყარეთ ერთი კოვზი ლიმონის დაფხეკილი ქერქი. სულ ურიეთ და ისე ჩაასხით შიგნით მომზადებული წებო, ჩაასხით მაშინვე ფორმაში და ჩასდგით თოვლში.

მასალად საჭიროა:

ნაღები—ნახევარი ბოთლი.	ვანილი—ორი ვერშოკი.
შაქარი—ნახევარი ჭიქა.	ნახევარი ლიმონის ქერქი.
ჟელატინი—ექვსი ფურცელი.	

თუ გნებავთ, რომ კრემს ნაზი ფერი ქონდეს, ჩასდეთ თეთრის მაგივრად, ერთი ან ორი ფურცელი წითელი ჟელატინი.

584. **კრემი სმეტანის.** გირვანქა ნახევარი კარგი ახალი სმეტანა გათქვიფეთ ყინვაზე, სანამ კარგად აქაფდებოდეს, ჩაყარეთ სამი მეოთხედი ჭიქა შაქარი, კარგად აურიეთ, ჩაასხით თბილი ჟელატინი ან თევზის წებო და სხვა. ამ კრემს შეიძლება მიუმატოთ ლიმონის ქერქი ან ვანილი და ან რომი.

მასალად საჭიროა:

სმეტანა—ერთ ნახევარი გირ.	ჟელატინი—ექვსი ფურცელი
შაქარი—სამი მეოთხედი ჭიქა.	ვანილი ან ლიმონის ქერქი—ცოტა.

585. **კრემი ვაშლის.** ხუთი დიდრონი ბალის ვაშლი შესწვიეთ, გახეხეთ ცხრილში, აურიეთ ორ კვერცხის ცილაში და



ერთ ჭიქა გაცრილ შაქარში. ურიეთ ყინვაზედ სანამ გათეთ-
რდებოდეს და გასქელდებოდეს ისე, რომ შიგ ჩაყუდებული
კოვზი გაჩერდეს, ჩაუმატეთ ცოტა დაფხეკილი ლიმონის ქერქი
და ერთი ლიმონის წვენი, ჩაასხით ქელატინი მეოთხე-
დი ჭიქა, აურიეთ, გადიღეთ ფორმაში და გააცივეთ.

მასალად საჭიროა:

ვაშლი—ხუთი.		კვერცხი—ორი.
შაქარი—ერთი ჭიქა.		ლიმონი—ერთი,
ქელატინი—ხუთი ან ექვსი ფურცელი.		

586. კრემი მარწყვის, ხენდროს და მალინის, ნაღებით.

ერთი გირვანქა მალინა, ხენდრო ანუ მარწყვი გახეხეთ (კბრილ-
ში, ჩაყარეთ ერთი ჭიქა შაქარი და ურიეთ ცივ ალაგს,
სანამ არ გასქელდება. ჩაუმატეთ ჭიქა ნახევარი გათქვე-
ფილი ნაღები. სულ მორევით ჩაასხით მეოთხედი ჭიქა თბილი
ქელატინი, გადიღეთ ფორმაში და გააცივეთ.

587. კრემი მოხარშული ნაღებით. ჭიქა ნახევარი უმი ნა-

ღები გათქვიფეთ ცივ ალაგას, სანამ კარგათ არ აქაფდება,
ოთხი კვერცხის გული გათქვიფეთ, სანამ გათეთრდებოდეს ნა-
ხევარი ჭიქა შაქარში, გახსენით ნახევარი ჭიქა ნაღებით, შესდ-
გით ნელ ცეცხლზე და სულ ურიეთ აღუღებამდი, მერე ჩას-
დეთ შიგ ცივ წყალში დამბალი ქელატინი და ურიეთ, სანამ
ქელატინი შიგ არ გაიქნება. შემდეგ გადმოდგით, გააგრილეთ
სულ მორევით, აურიეთ გათქვეფილი ნაღები, გადიღეთ ფორ-
მაში და გააცივეთ.

მასალად საჭიროა

ნაღები—ერთ ნახევარი ჭიქა.		შაქარი—ნახევარი ჭიქა.
რძე—ნახევარი ჭიქა.		კვერცხი—ოთხი
ქელატინი—ხუთი ან ექვსი ფურცელი.		



588. **კრემი მოხარული საბაიონით.** სამი მეოთხედი ჭიქა შაქარი, ნახევარი ლიმონის დაფხეკილი ქერქი და ხუთი კვერცხის გული გათქვიფეთ ერთმანეთში, სანამ გათეთრდებოდეს, გახსენით ერთ ნახევარი ჭიქა თეთრი თხელი ღვინით, ჩააწურეთ ნახევარი ლიმონის წვენი, დადგით ცეცხლზე და ურიეთ, სანამ არ შესქელდება, შემდეგ გადმოიღეთ ცეცხლიდან, ჩაასხით ერთი ჭიქა თბილი წებო, დადგით ყინვაზე და მაგრად ურიეთ. ვისაც სურს მიუმატებს ერთ კოვზ რომს. გადიღეთ ფორმაში და ისევ ყინვაზე დადგით,

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—ხუთი	ღვინო—ერთ ნახევარი ჭიქა.
შაქარი—სამი მეოთხედი ჭიქა.	ლიმონი—ნახევარი.
ველატინი—ექვსი ან რვა ფურცელი.	

589. **კრემი შოკოლადის.** მერვედი გირვანქა შოკოლადი დაფხიკეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით სამი კოვზი თხელი ნაღები, დადგით ფეხზე და ურიეთ, სანამ შოკოლადი სულ არ გაიქნება, შემდეგ გადმოდგით, ოთხი კვერცხის გული გათქვიფეთ სანამ გათეთრდებოდეს მესამედ ჭიქა შაქარში და აურიეთ შოკოლადში. სამი მეოთხედი ჭიქა ნაღები, შესდგით ცეცხლზე და ურიეთ სანამ შესქელდებოდეს. არ აადუღოთ. ჩასდეთ შიგ ნახევარი ჭიქა რძეში გახსნილი წებო, გასწურეთ, ჩაასხით ფორმაში და ყინულზე დადგით. თან სულ ურიეთ, გათქვიფეთ ცალკე ერთ ნახევარი ჭიქა სქელი ნაღები და აურიეთ მოხარულ მასალაში.

მასალად საჭიროა:

შოკოლადი—მერვედი გირვანქა.	სქელი ნაღები—ერთ ნახევარი ჭიქა
კვერცხი—ოთხი	თხელი ნაღები—ერთ ნახევარი ჭიქა
შაქარი—მესამედი ჭიქა.	ველატინი—ექვსი ან რვა ფურ.
ვანილი—ნახევარი ვერშოკი.	



590. **ზეფირი ნაღების.** სამი ჭიქა სქელი ნაღები გათქვიფეთ ცივ ალაგას, სანამ არ გასქელდება და აქაფდება. გადმოიღეთ ქაფქირით ღრმა ჭურჭელში, ჩასდეთ მეოთხედი გირვანქა შაქარი, ჩაასხით 3 ან 4 წვეთი ლიმონის ზეთი, ერთი ვერშოკი დანაყილი ვანილი. ჭიქა ნახევარი მარწყვი, ხენდრო ან სამი მეოთხედი ჭიქა უკურკო მურაბა, აურიეთ გათქვეფილ ნაღებში, დასდეთ ბლუდზედ და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

შაქარი ნახევარი ჭიქა.
 ნაღები—სამი ჭიქა.
 ლიმონის ზეთი—3 ან 4 წვეთი.
 ხენდრო ან მალინა—ერთ ნახევარი ჭიქა.

ან უკურკო მურაბა—სამი მეოთხედი ჭიქა.
 ლიმონის ქერქი—სამი მეოთხედი ლიმონის.

591. **ზეფირი ვაშლის.** შესწვით დიდრონი ექვსი ვაშლი, გახეხეთ ცხრილზედ, უყავით ორი კვერცხის ცილა და ნახევარი ჭიქა შაქარი, დადგით ცივ ალაგს და ურიეთ, სანამ არ გათეთრდება და არ გასქელდება ისე, რომ შიგ ჩაყუდებული კოვზი გაჩერდეს, ჩააწურეთ ნახევარი ლიმონის წვენი. გათქვეფილი ვაშლი გადმოიღეთ ბლუდზედ, შემოუწყეთ ბისკვიტი ან მურაბა და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ვაშლი—ექვსი.
 შაქარი—სამი მეოთხედი ჭიქა.
 ლიმონი—ნახევარი.

კვერცხი—ორი
 ბისკვიტი ან მურაბა.

592. **ზეფირი ვაშლის, ნაღებით.** სამი, ან ოთხი დიდრონი ვაშლი შესწვით და გახეხეთ ცხრილზე. ჩაუმატეთ ნახევარი ჭიქა



შაქარი, ერთი კვერცხის ცილა. გემოსთვის შეიძლება მიუმატოთ ნახევარი კოვზი დანაყილი დარიჩინი და ურიეთ ცივ ალაგს, სანამ გათეთრდება და გასქელდება. ჭიქა ნახევარი სქელი ნალები ძლიერ გათქვიფეთ, აურიეთ მომზადებულ ვაშლის მასალაში, გადმოიღეთ ბლუდზე, თავი შემოუსწორეთ და მიართვით, ან არა და ეს ყოველივე მასალა, ჩაასხით მაროჯნის ფორმაში, ყინვა შემოუღეთ გარშემო და ფორმა ატრიალეთ სანამ ის მასალა შიგ არ შესქელდება ისე, როგორც თოვლიანი წყალი, შემდეგ გადმოიღეთ ფორმიდან და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ვაშლი—სამი ან ოთხი.	შაქარი—ნახევარი ჭიქა.
კვერცხი—ერთი.	დარიჩინი—ერთი კოვზი.
ნალები—ერთ ნახევარი ჭიქა.	

593. **გათქვეფილი ნალები ვაფლთან ან სხვა პირაქნთან მისართმევი.** გათქვიფეთ ძლიერ, სანამ სულ არ აქაფდება ერთი ჭიქა სქელი ნალები. ამ ნალებს, ჩააცვრით მეოთხედი ჭიქა გაცრილი შაქარი, ნახევარი ლიმონის ქერქი ან ორი წვეთი ლიმონის ზეთი, ან ნახევარი ვერშოკი დანაყილი ვანილი, ერთი კოვზი რომი. გადიღეთ ბლუდზე, შემოუწყეთ ვაფლი ან ტრუბოჩკები და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ნალები—ერთი ჭიქა.	ლიმონი—ნახევარი
შაქარი—მეოთხედი ჭიქა.	ან ვანილი—ნახევარი ვერშოკი.
რომი—ერთი კოვზი.	

594. **გათქვეფილი ნალები ბისკვიტებით.** ჭიქა ნახევარი სქელი ნალები გათქვიფეთ, სანამ არ გათეთრდება და გასქელ-



დება, ჩაყარეთ ნახევარი ჭიქა გაცრილი შაქარი, გემოსთვის მიუმატეთ ლიმონის ქერქი ანუ დანაყილი ვანილი. გადმოიღეთ ბლუდზე, შემოუწყეთ მოგრძოთ დაქრილი ბისკვიტი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ნაღები—ერთ ნახევარი ჭიქა
შაქარი ნახევარი ჭიქა

ლიმონი—ნახევარი ან
ვანილი—ნახევარი ვერშოკი

595. **შენიშვნა პლომბირის გაკეთებისთვის.** პლომბირი ტითქმის ისე კეთდება, როგორც მაროქნი, ჯერ კვერცხის გული გათქვიფეთ შაქარში, სანამ გათეთრდებოდეს, შემდეგ გახსენით რძით, აურიეთ, დადგით ცეცხლზე და მორევით მიიყვანეთ აღუღებამდი. გადმოდგით ცეცხლიდან. ურიეთ და ისე გააგრძელეთ. შემდეგ ჩაასხით მაროქნის ფორმაში და გაყინეთ ისე, რომ თხელ ფაფასავით იყოს შესქელებული. თუ არის საჭირო დაშაქრული ხილის (ЦУКАТЬ) ჩაღება, მაშინ ჩასდევით. შემდეგ გათქვიფეთ ნაღები ისე, რომ აქაფდეს, ჩაყარეთ შიგ შაქარი, ურიეთ გაყინულ მაროქნში და გადიღეთ პლომბირის ფორმაში, მაგრამ თავი დახურეთ, დააყარეთ ზემოდან და გარშემოყინვა და მარილი, და გააჩერეთ ორი საათი. მირთმევის დროს გადმოიღეთ საღვთეჟ გაშლილ რგვალ ბლუდზე და შემოუწყეთ ბისკვიტები.

დაშაქრული ხილი წვრილ ოთხ კუთხ ნაჭრებათ უნდა დასკრათ და რომი მოაშხუროთ.

პლომბირში შაქარი მეტი შეიძლება. ჩასდოთ, რადგანაც გათქვეფილი ნაღები ექნება კიდევ, მხოლოდ როცა მეტი შაქარი იქმნება საჭირო, კვერცხის გულის გათქვეფაში უნდა აურიოთ და არა ნაღების გათქვეფაში. ნახევარ ბოთლ ნაღებზე მარტო ნახევარი სტოლის კოზვი შაქარი უნდა. თუ მეტი უყავით შეიძლება გათქვეფილი ნაღები დავარდეს.

გათქვეფილი ნაღები საწურზე უნდა გადილოთ, რომ რაც წყალი ქონდეს დაეწრიტოს და მერე უნდა ჩასდოთ პლომბირში.

ექვსი კაცის პლომბირის მასალა ეს არის: ერთი ჭიქა რძე, ნახევარი გირვანქა შაქარი, ხუთი კვერცხის გული, ორი ჭიქა სქელი ნაღები, მეოთხედი გირვანქა და შაქრული ხილი (пукать) ღლიმონის ქერქი ანუ ვანილი.

596. **პლომბირი ნაღების.** კვერცხის გული გათქვიფეთ შაქარში ვანილით, გახსენით ერთი ჭიქა რძით, დადგით ცეცხლზე, მორევით გააცხელეთ, სანამ ცოტა არ შესქელდება, გაწურეთ, ჩაასხით მაროჟენის ფორმაში და ნახევრად გაყინეთ. შემდეგ გათქვიფეთ პატარა ნიჩბით, ჩააყარეთ და შაქრული ხილი და დანაყილი ღლიმონის ქერქი, აურიეთ ორ ჭიქა გათქვეფილ ნაღებში, ჩაასხით პლომბირის ფორმაში, შემოაყარეთ ყინვა და მარილი და გააჩერეთ ორი საათი.

მასალად საჭიროა

ნაღები—ორი ჭიქა
კვერცხი—ხუთი.
რძე—ერთი ჭიქა.

შაქარი—ნახევარი გირ.
ვანილი—ერთი ვერშოკი,
და შაქრული ხილი-მეოთხედი გირ.

ღლიმონი—ნახევარი.

597. **პლომბირი შოკოლადის.** აადუღეთ ერთი ჭიქა რძეში გახსნილი, მერვედი ანუ მეოთხედი გირვანქა და ფხეკილი შოკოლადი, გააგრიღეთ, ჩაასხით მაროჟენის ფორმაში და ნახევრად გაყინეთ. შემდეგ აურიეთ გათქვეფილ ნაღებში, შემოაყარეთ ფორმას ყინვა და მარილი, და გააჩერეთ ორი საათი.

მასალად საჭიროა.

რძე—ერთი ჭიქა.
შოკოლადი—მერვედი ან მეოთხე-
დი გირვანქა.
ნაღები—ორი ჭიქა.

შაქარი—სამი მეოთხედი ჭიქა,
კვერცხი—ოთხი.
მარილი—ხუთი ჭიქა.

598. **პლომბირი ვაშლის.** ოთხი კვერცხის გული გათქვიფეთ სამ მეოთხედ ჭიქა შაქარში, გახსენით ერთი ჭიქა რომით. მორევით გააცხელეთ, სანამ შესქელდებოდეს. არ აგიღუდღეთ. გაწურეთ ფორმაში, ნახევრად გააცივეთ. ოთხი შემწვარი ვაშლი გახეხეთ საცერში, აურიეთ შიგ ერთნახევარი ჭიქა გათქვეფილი ნაღები, აურიეთ რძიანი კვერცხი, გადიღეთ პლომბირის ფორმაში, შემოუყარეთ ყინვა და მარილი, ღ გააჩერეთ ორი საათი.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი—ოთხი.
შაქარი—სამი მეოთხედი ჭიქა.
ნაღები—ერთ ნახევარი ჭიქა.

რძე—ერთი ჭიქა.
ვაშლი—სამი ან ოთხი.
მარილი

599. **პლომბირი ნუშის.** მეოთხედი გირვანქა ტკბილი და ათი მარცვალი მწარე ნუში, დანაყეთ ძლიერ წმინდათ, თან ერთი კოვზი წყალი მიუსხით, რომ არ გაიხეთოს, გახსენით ერთი ჭიქა რძით, აურიეთ სამი მეოთხედი ჭიქა შაქარში გათქვეფილი ხუთი კვერცხის გული, გააცხელეთ მორევით, სანამ ცოტა შესქელდება, გააგრძელეთ; ჩაასხით ფორმაში, ნახევრად გაყინეთ, აურიეთ ორი ჭიქა გათქვეფილ ნაღებში, ჩაასხით პლომბირის ფორმაში, შემოუწყეთ ყინვა და მარილი და გააჩერეთ ორი საათი.

მასალად საჭიროა:

ტკბილი ნუში — მეოთხედი გირ,
მწარე ნუში — ათი მარცვალი.
შაქარი — სამი მეოთხედი ჭიქა.

კვერცხი — ხუთი.
ნაღები — ორი ჭიქა.
მარილი — ორი გირ.

600. **თოვლა გუნდა (СНЪЖКН)**. ადუღეთპირ განიერ ტაფაში ოთხი ჭიქა რძე, ჩაყარეთ შიგ ერთი სტოლის კოვზი შაქარი და ნახევარი ჯოხი ვანილი. გათქვიფეთ ექვსი კვერცხის ცილა, სანამ კარგად აქაფდებოდეს, თან ერთი კოვზი შაქარი ჩააცერით შიგ. ადუღებულ რძეში კოვზობით ჩაასხით გათქვეფილი ცილა, ერთ გვერდზე რომ მოიხარშება, მეორეზე გადმოიღეთ. შემდეგ ამოალაგეთ ქაფქირით ბლღუღზე და მთასავით დაალაგეთ. გათქვიფეთ მეოთხედ გირვანჭა შაქარში ექვსი კვერცხის გული, გახსენით დანარჩენ რძით, გააცხელეთ მორევით, სანამ ცოტა შესქელდებოდეს. არ აადუღოთ. გააცივეთ და გადაასხით კოვზობით მოხარშულ კვერცხის ცილას.

მასალად საჭიროა:

კვერცხი — ექვსი
რძე — ოთხი ჭიქა.

შაქარი — ნახევარი გირ.
ვანილი — ნახევარი ჯოხი.

601. **შენიშვნა ჟელეს გაკეთებისათვის**, ჟელეში სდებენ ჟელატინს. ჟელატინი უნდა ხელით დახიოთ, ჩაყაროთ პატარა ქვაბში, დაასხათ წყალი და ნახევარი საათით დაალბოთ. შემდეგ გაწურეთ, ჩაყარეთ სიროფში, ჩაუმატეთ რაიმე ხილეულის წვენი, გააცხელეთ, თითქმის ადუღებამდი მიიყვანეთ, გაწურეთ სუფთა ტილოში, ჩაასხით ფორმაში და დადგით ყინვაზედ ან თოვლში გასაცივებლად. მირთმევის დროს ფორმა

უნდა მდულარე წყალში ამოავლოთ, შემდეგ ბლუდზედ დაამხოთ და მიართვათ.

სიროფი ესე იგი წყალი და შაქარი, ჯერ უნდა აადულოთ და ჩასდოთ შიგ ქელატინი. თუ ოქროს ფერი ქელე არის, მაშინ საქიროა ტაფაზედ დასწვათ ერთი ნატეხი შაქარი ერთ კოვზ წყალში დასველებული, მერმეთ გახსენით ორ კოვზ წყლით, აადულო, ჩაასხით სიროფში და გასწურეთ. თუ ქელე წითელი არის, მაშინ საქიროა წითელი ქელატინის ჩადება, ოთხ ფურცელ წითელ ქელატინზე, ორი თეთრი უნდა ჩაყაროთ.

ქელე რომ მღვრიე არ გამოვიდეს, ნატეხ შაქარს უშვრებიან და თუ ქელე მღვრიე არის, თეთრი ქალღლით შეიძლება მისი დაწმენდა. თეთრი ქალღლი წყალში უნდა მოხარშოთ, შემდეგ წმინდათ დანაყოთ და ჩაასხათ ქელეში. ქელე უნდა ჯერ აადულოთ ამ ქალღლითვე, მერე წმინდა ტილოში გასწუროთ ხელი არ მოუჭიროთ, თითონ თავის თავად დაიწრიტოს.

ექვს კაცზე ოთხი ჭიქა ქელე არის საკმარისი. რომელ ქვაბშიაც ქელეს აკეთებთ, ჯერ უნდა გამოზომოთ. ოთხი ჭიქა საქნამდი მოუწევს და იქანა უნდა დანიშნოთ, შემდეგ რომ ჩაასხამთ ქელეს გასაკეთებლ მასალას, უნდა ადულოთ, სანამ ნიშნამდი მოვიდოდეს. ოთხ ჭიქა ქელეზე ზამთარში საქიროა ათი ფურცელი ქელატინი, ზაფხულში კი თორმეტი.

ქელეს დაწმენდა შეიძლება კიდევ კვერცხის ცილით. ჯერ სიროფი მოხარშეთ, ჩაასხით შიგ წყალში გახსნილი წებო, შემდეგ კვერცხის ცილა ურიეთ და ნელ ცეცხლზე აადულოთ, მერე გასწურეთ ტილოში, ჩაასხით ფორმაში და დადგით გასაცივებლად ყინვაზედ ან ცივ წყალში.

602. ქელე ლიმონის ღვინით ანუ უღვინოთ. ემალი-

როვან ქვაბში ჩაასხით ოთხი ჭიქა წყალი, ორი ჭიქა და მეოთხედი შაქარი ანუ სამი მეოთხედი გირვანქა. თხლად შემოჭრილი ერთი ლიმონის ქერქი და აადუღეთ. როგორც ადუღდება, მაშინვე ჩაასხით გამდნარი წებო ანუ ელათინი, ჩააწურეთ ორი ლიმონის წვენი გაწურული სუფთა ტილოში. თუ მღვრიე არის, შეიძლება დაწმინდოთ ქალღმერთ ანუ კვერცხის ცალით, გასწურეთ ცხელივე, ჩაასხით ფორმაში და გააცივეთ. ეს ელემე შეიძლება გაკეთდეს სხვა და სხვა ნაირად: თუ გენებოთ ოქროს ფერი იყოს, ერთი ნატეხი დანაყილი და წყალში დასველებული შაქარი დასწვით, გახსენით წყალში, და ჩაასხით ელემეში თუ წითელი გენებოთ, მაშინ უყავით 8 ფურცელი თეთრი ელათინი და ორი წითელი. შეიძლება ერთი ჭიქა რომელიმე ღვინო ჩაასხათ, მაშინ წყალი სამი ჭიქა უნდა სიროფის გასაკეთებლად. ამ ელემეში შეიძლება რამოდენიმე წვეთი ვანილის კაპლი ჩააწვეთოთ.

მასალად საჭიროა:

შაქარი—სამი მეოთხედი გირ.	ღვინო—ერთი ჭიქა.
წყალი—ოთხი ჭიქა.	წყალი—სამი ჭიქა.
ლიმონი—ორი.	ვანილის კაპლი—ხუთი ან რვა.

ელათინი—ათი ან თორმეტი ფურცელი.

603. **ელემე სხვა და სხვა ხილეულისა.** დასდგით ფორმა ყინულზედ, ჩასდეთ შიგ სხვა და სხვა მურაბის კაკლები ან დაჭრილი ატამი, მსხალი, ქვიშნა, მთის მაყვალი, მარწყვი ან რაიმე დაჭრილი და დაშაქრული ხილი, დაასხით ზედ ელემე № 602 ღვინით ანუ უღვინოთ მომზადებული: რომ გაცივდეს მიართვით.

მასალად საჭიროა:

წყალი— ოთხი ჭიქა	ელათინი—ათი ან თორმეტი ფურ.
შაქარი—სამი მეოთხედი გირ.	სხვა და სხვა ხილეული ცოტა
ლიმონი—ერთი ან ორი.	ცოტა.

604. **ქელე მარწყვის, ქვიშნის ან მალინის წვენი.** თუ ქელე ხილის სიროფიდგან კეთდება, მაშინ უნდა აიღოთ ერთ ნახევარი ჭიქა სიროფი, ორ ნახევარი ჭიქა წყალი, აადულოთ, ჩაასხათ გაწურული და დამბალი ქელატინი, კარგად აურიოთ, გასწუროთ სუფთა ტრლოში და ჩაასხათ ფორმაში გასაცივებლათ. თუ ქელე ახალი ხილიდგან კეთდება, მაშინ ორ ნახევარი ჭიქა წყლით და ერთი გირვანქა შაქრით მოადუღეთ სიროფი, ჩასდეთ შიგ გაწურული დამბალი ქელატინი, კარგად აურიეთ, ჩაასხით ერთ ნახევარი ჭიქა გაწურული რაიმე ზემოთ მოხსენებული ხილის წვენი და ადუღეთ, ცხლათვე გასწურეთ ტრლოში, ჩაასხით ფორმაში და გააცივეთ.

მასალად საჭიროა.

აიროფი—ერთ ნახევარი ჭიქა	შაქარი—ერთი გირ.
ანუ ხილის წვენი—ერთ ნახევარი ჭიქა.	ქელატინი—ათი ან თორმეტ ფურცელი.

წყალი ორ ნახევარი ჭიქა

605. **ქელე ბროწეულის.** მოხარშეთ სიროფი ორ ნახევარი ჭიქა წყლით და სამი მეოთხედი გირვანქა შაქრით, გახსენით შიგ დამბალი და გაწურული ქელატინი, უყავით ერთი ლიმონის წვენი, 6 ან 7 ტკბილი ბროწეულის გამონაწერი წვენი, ორი კოვზი ვარდის წყალი, გასწურეთ, ჩაასხით ფორმაში და გააცივეთ.

მასალად საჭიროა:

შაქარი—სამი მეოთხედი გირ.	ვარდის წყალი—ორი კოვზი
წყალი—ორ ნახევარი ჭიქა.	ქელატინი—ათი ან თორმეტი ფურცელი.
ბროწეული—6 ან 7.	
ლიმონი—ერთი.	

606. **ველე მურაბის.** ერთი კიქა მურაბას დაასხით სამ ნახევარი კიქა წყალი, მოხარშეთ და გასწურეთ. დარწყეთ, თუ ოთხი კიქა არ გამოვა, ადუღებული წყალი დაუმატეთ, თუ სიტკბო აკლდეს, შაქარი მიუმატეთ. გახსენით ისევ ცხელშივე დამბალი და გაწურული ველატინი, კარგათ აურიეთ, გასწურეთ, ჩაასხით ფორმაში და გააცივეთ.

მასალად საჭიროა:

მურაბა—ერთი კიქა.	ველატინი—ათი ან თორმეტი
წყალი-სამ ნახევარი ან უფრო მეტი	ფურცელი.

607. **ველე ფორთოხლის.** სამი მეოთხედი გირვანქა შაქრით, ოთხი კიქა წყლით და ორი ფორთოხლის დაფხეკილი ქერქით, მოადუღეთ სიროფი, ჩაასხით გაწურული ველატინი, ჩააწურეთ სამი ფორთოხლის და ნახევარი ლიმონის წვენი, ჩაასხით ფორმაში და გააცივეთ.

მასალად საჭიროა:

შაქარი—სამი მეოთხედი გირ.	ლიმონი—ნახევარი.
წყალი—ოთხი კიქა.	ველატინი—ათი ან თორმეტი
ფორთოხალი—სამი.	ფურცელი

608. **ველე ქლიავის.** ადუღეთ ერთი კიქა ფრანგული ღვინო, სამი კიქა წყალი და სამი მეოთხედი გირვანქა შაქარი. აიღეთ 12—18 მარცვალი ქლიავი, კანი გააცალეთ, კურკა გამოიღეთ, ჩასდეთ ზემოთ მოდუღებულ ღვინოში და ხარშეთ სანამ დარბილდებოდეს, ოღონდ არ ჩაიხარშოს. მერე ამოიღეთ ქლიავი. ღვინოში კი ჩაასხით ნახევარი კიქა ცხელი წყალში გაქნილი ველატინი, დასწმინდეთ ქაღალდით ან კვერცხის ცილით № 601, ხარშეთ სანამ ოთხ კიქაზე არ დადგება, შემდეგ გასწურეთ, ჩაასხით

ფორმაში ცოტა და გააცივეთ. მერე დაალაგეთ ზედ კოხტათ მოხარშული ქლიავი, ზედ ქელე, გააცივეთ, მერე ისევ ქლიავი და ისევ ქელე.

მასალად საჭიროა:

თეთრი ღვინო—ერთი ჭიქა
შაქარი—სამი მეოთხედი გირ.
ქლიავი—12—18

ქელატინი—ათი ან თორმეტი ფურ.
კვერსხის სილა—ერთი.

609. **ქელე სხვა და სხვა ახალი ხილეულისა.** გირვანქა ნახევარი სხვა და სხვა ხილი: მარწყვი, მალინა, კრუჯოვნიკი ან სხვა, დაარჩიეთ, ნახევარი გირვანქის ოდენა, კაკლებათ ამოარჩიეთ და გადასდევით, დანარჩენი კი კოვზით დასრისეთ და წვენი გამოუწურეთ. დანარჩენ ხილის ჩენჩს დაასხით ნახევარი ჭიქა წყალი, წამოადუღეთ და უმ ხილის წვენში ჩააწურეთ. მიუმატეთ სამი მეოთხედი გირვანქა შაქარი, სამი ჭიქა წყალი, აადუღეთ, უყავით გაწურული ქელატინი, ჩაასხით ფორმაში და გააცივეთ.

მასალად საჭიროა:

სხვა და სხვა ხილი— ერთ ნახევარი
გირ.
შაქარი—სამი მეოთხედი გირ.

წყალი სამი ჭიქა
ქელატინი—ათი ან თორმეტი
ფურცელი.

610. **ქელე წითელი ღვინით.** ერთი დაფხეკილი ლიმონის ქერქით, სამ ნახევარი ჭიქა წყლით და სამი მეოთხედი გირვანქა შაქრისა მოადუღეთ სიროფი, ჩაასხით გახსნილი ქელატინი, ჩააწურეთ ერთი ლიმონის წვენი, ჩაასხით ერთ ჭიქამდი წითელი ღვინო, ჩაასხით ფორმაში და გააცივეთ. გემოს-

თვის შეიძლება მიუმატოთ ნახევარი ვერშოკი დარიჩინი და ხუთი ან ექვსი მარცვალი მიხაკი.

მასალად საჭიროა:

ლიმონი—ერთი	ღვინო—სამი მეოთხედი ჭიქა
შაქარი—სამი მეოთხედი გირ.	დარიჩინი—ნახევარი ვერშოკი
წყალი—სამ ნახევარი ჭიქა.	მიხაკი—ხუთი ან ექვსი მარ-
ჯელატინი—ათი ან თორმეტი ფურ.	ცვალი

611. **შენიშვნა მუსის გაკეთებისთვის.** მუსიკ ისე მზადდება, როგორც ჟელე, განსხვავება იმაშია, რომ მუსს დაწმენდა არ უნდა ქალღმერთ ან კვერცხის ცილით, პირდაპირ ტილოში გასწურავთ. შაქარიც სულ ერთია ნატეხი იქნება თუ ფხვიერი (песок), ადუღებული სიროფი ჟელატინით, რომ შეგრილდება, მერე უნდა დასდოთ ყინვაზე და სათქვეფით თქვიფოთ, სანამ არ გასქელდება და სულ ერთიანად არ აქაფდება მომზადებული სიროფი. ექვსი კაცის საყოფი ჟელე ოთხი ჭიქა უნდა იყოს, მუსისთვის კი სამი ჭიქაც საკმარისია. ჟელატინიც ხუთი ან ექვსი ფურცელი დასჭირდება.

612. **მუსი ლიმონის.** ერთი ჭიქა შაქარი, ერთი ლიმონის დაფხვილი ქერქი და სამი ჭიქა წყალი აადუღეთ. ჩაასხით მეოთხედი ჭიქა წყალში გახსნილი ჟელატინი, ჩააწურეთ ერთი ლიმონის წვენი, გასწურეთ, დადგით ყინვაზე და რომ გაგრილდება, სათქვეფით თქვიფეთ სანამ არ გასქელდება და გათეთრდება. ამაში შეიძლება ორი კოვზი რომი ჩაუმატოთ.

მასალად საჭიროა:

შაქარი—ერთი ჭიქა.	ჯელატინი—ხუთი ფურცელი.
ლიმონი—ერთი.	რომი—ორი კოვზი.

613. მუსი მარწყვის. კეთდება ისე, როგორც მარწყვის ქელე № 604, მხოლოდ სამ ჭიქამდე უნდა დაადულოთ. და მის ნახევარი ქელატინი უნდა უქნათ.

მასალად საჭიროა:

სიროფი—ანუ ხილის წვენი ერთი ჭიქა	ქელატინი—ხუთი ფურცელი
შაქარი—ერთი ჭიქა	ლიმონი—ნახევარი.
	ღვინო—ნახევარი ჭიქა.

614. მუსი შოკოლადის. მოადუღეთ ერთი ბოთლი რძე, ნახევარი ჭიქა შაქრით და მეოთხედი გირვანქა დაფხეკილი შოკოლადით, ჩაასხით მეოთხედი ჭიქა წყალში გახსნილი ქელატინი, აურიეთ, დადგით ყინვაზედ და რომ გაგრილდეს, თქვიფეთ სანამ სულ არ აიქაფება, შემდეგ გადმოიღეთ ბლუღზე, შემოუწყვეთ ბისკვიტი მოგრძოთ დაჭრილი და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

შოკოლადი—მეოთხედი გირვანქა	შაქარი—ნახევარი ჭიქა.
რძე—ერთი ბოთლი.	ქელატინი—ხუთი ან ექვსი ფურც.

615. მუსი ინგლისური. ოთხ ჭიქა რძეში ჩასდეთ მეოთხედი ჯოხი ვანილი, ერთი ლიმონის ქერქი და ნახევარი ჭიქა შაქარი და აადუღეთ. როგორც ადუღდება, ჩააყარეთ ნახევარი ჭიქა მშრალი ფქვილი და სულ თქვიფეთ სათქვეფით. რამდენჯერმე წამოადუღეთ და გადმოდგით. მაშინვე მიუმატეთ ოთხი კვერცხის გული, გათქვეფილი მესამედ ჭიქა შაქარში, კარგად აურიეთ, ჩასდეთ შიგ ოთხი გათქვეფილი კვერცხის ცილა, ფრთხილად აურიეთ, დაასხით ღრმა ბლუღზედ და გააცივეთ.

მასალად საჭიროა

რძე—ოთხი ჭიქა.

შაქარი—ნახევარი ჭიქა.

ვანილი—მეოთხედი ჯოჯბი

ლიმონი—ნახევარი.

კვერცხი—ოთხი.

შაქარი—ნახევარი ჭიქა.

სალკე მიართვით—რძე და მალინის ანუ კლუკვის სიროფი

616. შენიშვნა კისელის გაკეთებისათვის. კისელი სამ რიგად მზადდება: ერთი სქელი უნდა იყოს ისე, რომ ფორმაში გააცივოთ და შერე ბლუღზე გადმოიღოთ, მეორე იმაზე უფრო თხელი, რომ თბილათ მიართვათ და მესამეც სულ თხელი საწებელივით.

სქელ კისელისთვის ფორმას წყალი - გამოავლეთ, მოაყარეთ ფხვიერი შაქარი, ჩაასხით კისელი და გადგით სიცივეში—გაცივდეს. მირთმევის ღროს გადმოიღეთ ბლუღზე და მიართვით. სხვა კისელი როგორც მოამზადოთ, დაასხით ღრმა ბლუღზე. გაგრილდეს თუ არა, მიართვით. თან რძე და შაქარი მიაყოლიეთ. საერთოდ კისელი ასე მზადდება: თუ ხილის არის, ჯერ ხილი უნდა გამოხარშოთ წყალში. შემდეგ გაწუროთ, ჩაყაროთ გაწურულ წვენში შაქარი თქვენს გემოზე. კარტოფილის ფქვილი რამდენიც საჭირო იქნება გახსენით თავისივე წვენით ანუ პირდაპირ წყლით. გაწურული წვენი რომ აღუღდება, შიგ ჩაასხით მომზადებული კარტოფილის ფქვილი, მორევით აღუღეთ და თუ სქელი გამოვიდეს, გადმოასხით ფორმაში, თუ თხელი, ღრმა ბლუღზე.

სქელ კისელისთვის საჭიროა თითო ჭიქა წვენზე თითო სტოლის კოვზი კარტოფილის ფქვილი.

უფრო თხელი კისელისთვის—ერთი ჭიქა წვენზე ჩაის კოვზ ნახევარი კარტოფილის ფქვილი. სულ თხელ კისელისთვის—ერთი ჭიქა წვენზე ერთი ჩაის კოვზი ფქვილი.

617. კისელი ვაშლის. ორი სამი გირვანქა ბალის ვაშლი დაქერით წვრილად, ჩაღეთ ერთი ვერშოკი დარიჩინი, დაასხით წყალი და მოხარშეთ, გასწურეთ საცერში. აიღეთ ხუთი ჭიქა გაწურული წვენი, ჩააყარეთ ნახევარი გირვანქა შაქარი, ჩაასხით ნახევარი ლიმონის წვენი. სამი მეოთხედი ჭიქა კარტოფილის ფქვილი, გახსენით გაცივებულ ვაშლის ნახარშ წვენით. ჩაასხით აღუღებულ ვაშლის შაქრიან წვენში და მორევით აღუღეთ.

კარგად აურიეთ. როგორც მოიხარშება გადმოასხით ღრმა ბლუდზე.

მასალად საჭიროა

ვაშლი—შვიდი ან რვა		ლიმონი—ნახევარი.
შაქარი—ერთი ჭიქა		დარიჩინი—ერთი ვერშოკი.
კარტოფილის ფქვილი—ნახევარი ან სამი მეოთხედი ჭიქა.		

618. კისელი გამხმარი ვაშლის ჩილის. ნახევარ გირვანქა ვაშლის ჩილს, დაასხით 6 ჭიქა წყალი და ჩახარშეთ. გაწურეთ და გახეხეთ, ჩაასხით ისევ ქვაბში, ჩააყარეთ ნახევარი ჭიქა შაქარი და ააღუღეთ. ერთი ჭიქა წყლით გახსენით ნახევარი ჭიქა კარტოფილის ფქვილი, აღუღეთ სულ მორევით, ჩაასხით ფორმაში, გააცივეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

ვაშლის ჩილი—ნახევარი გირ.		შაქარი—ნახევარი ჭიქა.
კარტოფილის ფქვილი—ნახევარი ჭიქა.		

619. კისელი მთის მაცვალის (მალინის) ყოლოხი (სმაროდინის), კვიშნის ანუ რაიმე ქლიავის. გირვანქა ნახევარი რაიმე ხილი ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით წყალი და ჩახარშეთ. მოხარშული ხილი კოვზით დასრისეთ და

გასწურეთ. აიღეთ ხუთი ჭიქა ეს გაწურული წვენი, ჩაყარეთ შიგ ნახევარი გირვანქა შაქარი, დაფხეკილი ლიმონის ქერქი, ჩაასხით ერთი ჭიქა წყალში გახსნილი კარტოფილის ფქვილი და ადუღეთ მორევით, არ შეგეკუმშოთ.

მიართვით მასთან რძე, ნაღები და ან შაქარი

მასალად საჭიროა:

რაიმე ხილი—ერთ ნახევარი გირ. | კარტ. ფქვილი—ნახევარი ჭიქა
შაქარი ნახევარი გირვანქა.

620. კისელი შოკოლადის. მეოთხედი გირვანქა შოკოლადი დაფხეკეთ, აურიეთ ნახევარ ჭიქა კარტოფილის ფქვილში და გახსენით ერთ ჭიქა ცივ რძეში. აადუღეთ ხუთი ჭიქა რძე ნახევარი ჯოხი ვანილით და მეოთხედი გირვანქა შაქრით, ჩაასხით მომზადებული შოკოლადიანი ფქვილი, აადუღეთ, გაააცივეთ და მიართვით.

მასალად საჭიროა:

შოკოლადი—მეოთხედი გირ. | რძე—ექვსი ჭიქა.
კარტ. ფქვილი—ნახევარი ჭიქა. | ვანილი—ნახევარი ჯოხი.
შაქარი—მეოთხედი გირვანქა.

621. კომფოტი ვაშლის. აიღეთ ორი გირვანქა ტკბილი ვაშლი, გული გამოაცალეთ, თუ დიდრონი ვაშლია, გაჭერით თითო ოთხად, თუ წვრილი ვაშლია, მთელ მთელად დასტოვეთ და აქა იქ ჩაურჭეთ მიხაკი.

ჭიქა ნახევარ წყალში ჩაყარეთ ორი ჭიქა შაქარი, 10 მარცვალი მიხაკი, 1 ვერშოკი დარიჩინი და მოხარშეთ

ამით სიროფი. დათლილი ვაშლი ჩაყარეთ ამ სიროფში და ეგეც შიგ მოხარშეთ. შემდეგ ქაფკირით ვაშლი ამოალაგეთ ბლუღზე, სიროფს კი დაუმატეთ კიდევ ცოტა შაქარი, ნახევარი ლიმონის ქერქი და წვენი, ერთი ტიქა ღვინო და დააღუღეთ ისე, რომ ერთ ნახევარ ტიქაზე დადგეს. გადაასხით მოხარშულ ვაშლს, გააცივეთ და მიართვიეთ. შეგიძლიათ ზემოდან აქა-იქ მურაბა დაადოთ.

მასალად საჭიროა:

ვაშლი—სამი გირ.	დარიჩინი—ერთი ვერშოკი
შაქარი—ორ მეოთხედი ტიქა.	ღვინო—ერთი ტიქა
მიხაკი—10—20 მარცვალი.	ლიმონის ქერქი ერთ ნახევარი

622. **კომფოტი მსხლისა.** კეთდება ისე, როგორც ვაშლის №621. მხოლოდ ღვინო და მიხაკი არ უნდა, მის მაგიერ ნახევარი ჯოხი ვანალი უყავით.

623. **კომფოტი ვაშლით და შავქლიავით.** ვაშლი გაფტკვენით დაქერით ოთხად, გული გამოაცალეთ, ჩაურჭეთ აქა იქ მიხაკი, მოხარშეთ წყალში ცოტა შაქრით და დარიჩინით. ამოალაგეთ ბლუღზე, ცალკე მოხარშეთ გარეცხილი შავ ქლიავი, ამოიღეთ ქაფკირით და შემოუწყვეთ ბლუღზე ვაშლს. ვაშლის ნახარშ სიროფს მიუმატეთ შაქარი, აადუღეთ და გადავლეთ კომფოტს. მიხაკ დარიჩინის მაგიერათ შეიძლება ჩასდოთ ლიმონის ანუ ფორთოხლის ქერქი.

მასალად საჭიროა:

ვაშლი—ერთი გირ.	დარიჩინი—ერთი ვერშოკი.
ქლიავი—ნახევარი გირ.	შაქარი—ნახევარი ტიქა
მიხაკი—ათი მარცვალი.	ფორთოხალი—ან ლიმონის ქერქი.

624. კომფოტი სხვა და სხვა ხილის. აიღეთ თითო გირვანქა ვაშლი, მსხალი და ატამი, გათალეთ, დაჭერით ნაჭრებათ, გული გამოაცალეთ. მოხარშეთ სიროფი ერთი ჭიქა წყლით, ერთი ჭიქა ღვინით და ერთი ჭიქა შაქრით, უყავით ერთი ვერშოკი დარიჩინი, ათი მარცვალი მიხაკი. ჩაყარეთ შიგ. როცა მოიხარშება, ჯერ ვაშლი ამოალაგეთ, მერე მსხალი. მერე ატამი და სხვა, რადგანაც ზოგი ხილი მალე იხარშება და ზოგი გვიან, ამიტომ ცალ ცალკე უნდა მოხარშვა, რომ არ ჩაიხარშოს რომელიმე ხილი. როცა ყველა ხილი მოიხარშება, ამოალაგეთ ბლუდზე, წვენი დაადუღეთ, გადაასხით მოხარშულ ხილს, გააცივეთ და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ხილეული—თითო გირვანქა
შაქარი—ერთი ჭიქა.

დარიჩინი—ერთი ვერშოკი
მიხაკი—ათი მარცვალი

ამ კომფოტს მიხაკ დარიჩინს მაგიკრათ ცოტა ბადიანს უშერებიან.

625. კომფოტი თეთრი ბალის, შავი ბალის ანუ ქვიშნის. მოადუღეთ სიროფი ნახევარი ჯოხი ვანილით. ჩაყარეთ შიგ ბალი ან ქვიშა, ერთი წამოადუღეთ და ამოალაგეთ. სიროფი დაადუღეთ, დაასხით ბალს, გააცივეთ და მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

შაქარი—ნახევარი ჭიქა.
წყალი—ნახევარი ჭიქა.

ბალი ან ქვიშა—ორი გირ.
ვანილი—ნახევარი ჯოხი.

626. ტვაროგის რუსული პასქა. (сырная пасха) შუათანა პასქის ფორმისათვის აიღეთ შვიდი გირვანქა გაწურული ტვაროგი, გახეხეთ ცხრილში, უყავით ერთი ქიქა სმეტანა, ნახევარი გირვანქა ახალი საუკეთესო კარაქი, ორი კოვზი მარილი, ნახევარი ქიქა ან უფრო მეტი (ვემოკნებას გააჩნია) შაქარი. ეს მასალა აურიეთ ერთმანეთში ისე, რომ კურკუშალი არ ჩაყვეს. ჩასდეთ სუფთა ტილოთი გამოფენილ ხის ფორმაში. დაახურეთ ზედ ფიცარი, დაადეთ მძიმე რამე. მეორე დღეს გადმოიღეთ თბილად ფორმიდან ბლუღზე. ტვაროგში შეიძლება ცოტა შაქარში დანაყილი ვანილი ჩაურიოთ, ან დანაყილი ნუში ან ქიშმიში.

მასალად საჭიროა:

ტვაროგი—შვიდი გირვანქა.	შაქარი—ნახევარი ქიქა.
სმეტანა—ერთი ქიქა.	კარაქი—ნახევარი გირ.
მარილი—ორი ჩაის კოვზი.	

627. ტვაროგის რუსული პასქა გათქვეფილი ნაღებით. შვიდი გირვანქა კარგად გაწურული ტვაროგი გაატარეთ ცხრილში, კარაქი ოდნავ გაათბეთ ისე, რომ შეიძლებოდეს მისი დასრესა კვერცხის გულში და ვანილით და ლიმონის ქერქით დანაყილ შაქარში. აურიეთ ტვაროგში, ჩასდეთ ძლიერ გათქვეფილი ნაღები, კიდევ აურიეთ, მერე ჩასდეთ სალფეტქით გამოფენილ პასქის ფორმაში, დააფარეთ ფიცარი, დაადეთ მძიმე რამე და გააჩერეთ. მეორე დღეს ფრთხილად გადმოიღეთ ბლუღზე ფორმიდგან, შემოაცალეთ სალფეტქი. ფორმა გვერდებიდგან გაიხსნება. ეს ფორმა ისე ფრთხილად უნდა მოაშოროთ პასქას, რომ პასქა არ დაგემტვრეთ.

მასალად საჭიროა:

ტვაროგი—შვიდი გირ.	კვერცხი—სამი
შაქარი—ერთი გირ.	ნაღები—ნახევარი ბოთლი
ერბო—ერთი გირ.	ვანილი—ერთი ჯოჯი
	ლიმონი—ერთი.

628. რუსული პასქა კარაქის. ხუთი ქიქა სქელი ნაღები, ხუთი ქიქა ახალი სმეტანა და ორი ქიქა თბილი უმი რძე აურით ერთმანეთში და შესდგით ნელ ფეხში 10 საათით. ამ ხანში ეს მასალა ტვაროგათ გადაიქცევა, გადმოიღეთ სალფეთქში და წყალი დაუწრიტეთ. შემდეგ უყავით მარილი, ერთი უმი კვერცხი და კარგად დასრისეთ, რომ კურკუშალები არ ქონდეს. ჩასდეთ ფორმაში სალფეთქი, შიგ მომზადებული ტვაროგი, დაახურეთ ფიცარი, დაადეთ მძიმე რამე, მეორე დღეს კი გადმოიღეთ ბლუდზე ფრთხილად და შაქარი უყავით გემოზე.

მასალად საჭიროა:

ნაღები—ხუთი ქიქა
სმეტანა—ხუთი ქიქა
რძე—ორი ქიქა.

მარილი—ერთი კოვზი.
შაქარი ნახევარი ქიქა.
ან რამდენიც გენებოთ

629. რუსული ჩვეულებრივი პასქა. ხუთი გირვანქა ახალი გაწურული ტვაროგი გაატარეთ საცერში, უყავით ოთხი კვერცხი, ერთი ბოთლი ნაღები, სამი მეოთხედი გირვანქა კარაქი და დადგით ფეხზე, როდესაც ტვაროგი წამოდულდება, მაშინვე გადადგით ცეცხლიდან, ჩასდგით თოვლში ან ცივ წყალში და ურეთ სანამ გაცივდებოდეს. მერმეთ ჩასდეთ ფორმაში. მეორე დღეს გადმოიღეთ ფრთხილად ფორმიდან და მიართვით

მასალად საჭიროა:

ტვაროგი—ხუთი გირ.
კვერცხი—ოთხი

ნაღები—ერთი ბოთლი.
კარაქი სამი მეოთხედი გირვანქა.

630. სამეფო რუსული პასქა. ხუთი გირვანქა ახალი გაწურული ტვაროგი ცხრილში გაატარეთ. ათი უმი კვერცხი,

ერთი გირვანქა ახალი კარაქი, ორი გირვანქა ახალი სმეტანა, ჩასდეთ ქვაბში, ჩაუმატეთ ცხრილში გატარებული ტვაროგი, დადგით ცეცხლზე და გააცხელეთ, თითქმის ადუღებამდი. როგორც გამოაჩნდება ერთი ბუშტი, მაშინვე გადმოდგით ცეცხლიდან, დადგით თოვლში და ურიეთ სანამ სრულიად არ გაცივდება. მერე მიუმატეთ ერთ ნახევარი ან ორი გირვანქა შაქარი ერთ ჯოხ ვანილთან დანაყილი და ან ნახევარი ჭიქა დანაყილი ნუში. ყველა ეს მასალა კარგად აურიეთ, ჩასდეთ საღვეთქ გამოფენილ ფორმაში, დაახურიეთ ფიცარი, დაადეთ მძიმე რამე ღმეორე დღეს გადმოიღეთ ფრთხილად ფორმიდან.

მასალად ხაჭიროა:

ტვაროგი—ხუთი გირ.
 კვერცხი—ათი.
 კარაქი—ერთი გირ.
 სმეტანა—ორი გირ.

შაქარი—ერთ ნახევარ ან ორი გირვანქა
 დანაყილი ნუში—ნახევარი ჭიქა.
 ვანილი—ერთი ჯოხი.

631. **შენიშვნა მურაბის გაკეთებისათვის.** მურაბის გაკეთებელი ხილი ყოველთვის მწიფე, მაგარი და ახალი მოკრეფილი უნდა იყოს. სხვა და სხვა მურაბა სხვა და სხვა ნაირად იხარშება.

მურაბა ყოველთვის ყვითელ თითბრის ტაშტში უნდა მოიხარშოს. მოხარშვის დროს ქაფი უნდა მოხადოთ კოვზით. ტაშტი ხშირად უნდა შეანძრიოთ, რომ სიროფმა ყველა ხილის კაკლები დაფაროს. როცა შეატყოთ, რომ კაკლები დაიბერა და მურაბა მზათ არის, ლამბაქზე ცოტა დაასხით და გააცივეთ საშინჯავათ. თუ წვენი პირი მოიბიძგოს, მურაბა მზათ არის და გადმოდგით. თუ არა და ისევ ხარშეთ, სანამ გაცივებული მისი წვენი პირს მოიბიძგავდეს. როდესაც მურაბას გადმოდგამთ ცეცხლიდან ტაშტი კარგად შეანძრიეთ, რომ ქაფი ადვილათ მოხადოთ. მაშინვე მურაბა

გადაასხით რამე ფაიფურის ან ემალის ქურჭელში, როცა გაგრილდება, სუფთა ბანკებში ჩაასხით და იმ დღეს თავი არ მოუკრათ ისე ბლონდი გადააფარეთ, ბუზები არ ჩაყვინდეს. მეორე დღეს დააფარეთ ზედ რგვალად გამოკრილი არაყით დასველებული თეთრი სუფთა ქაღალდი და მერე მაგრათ თავი შემოუჭირეთ ქაღალდით ანუ ბუშტით. შეინახეთ მშრალ და ცივ ალაგს.

თუ მურაბა დაიშაქრება (ეს მოხდება, როცა მურაბა მეტათ მოხარშულია). ბანკაში ჩაასხით ერთი კოვზი ცივი წყალი. ჩადგით მურაბიანი ბანკა წყლიან ქვაბში. წყალი იმოდენაზე უნდა ედგას ბანკას სანამდინაჲც მურაბა არის შიგ; დადგით ცეცხლზე და იადუღეთ. როცა მურაბა შიგ გაღზვება, გადმოდგით ცეცხლიდგან. მაშინვე ბანკა არ ამოიღოთ წყლიდგან, დააცალეთ შიგ გაგრილება.

თუ მურაბას შეატყოთ ადუღება (ეს მოხდება, როცა მურაბა ზომიერათ არ არის მოხარშული) გადმოასხით ტაშტზე, დაუმატეთ შაქარი და ხარშეთ სანამ ქაფი გაუწყდებოდეს. თუ მურაბა ძალიან ადუღებულნი არის და დამჟავებული, მისი გაუმჯობესება აღარ შეიძლება.

მურაბის ჩაახმა სჯობს წვრილ ბანკაში. როცა ბანკა სავსე არ არის და აკლია, მაშინ მურაბა უფრო ადვილათ ფუქდება.

მურაბა ზაფხულობით ფეხში უნდა შეინახოთ, რადგანაც იქ უფრო გრილა და მშრალი არის.

632. **ქვიშნის მურაბა.** გადაარჩიეთ ხუთი გირვანქა მწიფე ქვიშნა და გარეცხეთ. ვისაც სურს, კურკებიც გამოაცალეთ. თითბრის ტაშტზე დაასხით ნახევარი ჭიქა წყალი, დააყარეთ ერთი წყება ფხვიერი შაქარი, ერ

თი წყება გარეცხილი ქვიშნა, კიდევ შაქარი, კიდევ ქვიშნა. ხუთ გირვანქა ქვიშნაზე ხუთი, ან ექვსი გირვანქა ფხვიერი შაქარი უნდა, დადგით ცეცხლზე და ხარშეთ. ხარშვაში ქაფი მოხადეთ. როცა შეატყოთ, რომ მზათ არის, ამოიღეთ ლამბაქზე ცოტა და გაშინჯეთ. თუ გაცივებულმა წვენმა პირი მოიბიძგა და კოვზიდან სიროფივით ჩამოდის და არა წყალივით, მაშინ მურაბა მზათ არის. გადმოდგით, ქაფი ფრთხილად მოხადეთ და მაშინვე ფაიფურის ჭურჭელში გადიღეთ.

მასალად საჭიროა:

ქვიშნა— ხუთი გირ.		შაქარი—ხუთი ან ექვსი გირვანქა
		წყალი—ნახევარი ჭიქა.

633. მურაბა თეთრი ბალის (шпанскія черешки) ხუთი გირვანქა თეთრი ბალი გადაარჩიეთ, დამსკდარი არ ჩააყოლოთ. ფრთხილად კურკა გამოაცალეთ და მოხარშეთ ისე, როგორც ქვიშნა № 632, ოღონდ ხარშვაში ნახევარი თხილის ოდენა ლიმონის სიმყავე ჩასდეთ და ნახევარი ჯოხი ვანილი, სუფთა ტილოში გახვეული. როგორც მოიხარშოს, გადმოიღეთ ფაიფურის ჭურჭელში. გააცივეთ და მერე ბანკაში ჩაასხით.

მასალად საჭიროა:

ბალრ—ხუთი გირ.		ლიმონის სიმყავე—ნახევარი თხი-
შაქარი—ხუთი გირ.		ლის ოდენა.
		ვანილი—ნახევარი ჯოხი.
		წყალი—ნახევარი ჭიქა.

634. მურაბა მაყვალის. ხუთი გირვანქა მწიფე მაყვალი გადაარჩიეთ. დაქვლეტილი არ შეაყოლოთ, სულ მთელ მთე-

ლი მარცვლები უნდა იყოს. აიღეთ ხუთი გირვანქა ფხვიერი შაქარი. დარჩეულ მაყვალს დააყარეთ იმ აწონილ შაქრიდან რამოდენიმე და გააჩერეთ ორი სამი საათი. შემდეგ ჩაყარეთ თითბრის ტაშტში შაქრიანი მაყვალი, დააყარეთ ზედ დანარჩენი შაქარი, თუ რაიმე წვენი ქონდეს: გამოსული შაქრიან მაყვალს, ისიც შიგ ჩაასხით, დადგით ნელ ცეცხლზე და ადუღეთ. ხარშვაში ქაფი მოხადეთ, რომ მოიხარშოს გადმოდგით.

მასალად საჭიროა:

მაყვალი—ხუთი გირ.

| შაქარი—ხუთი გირ.

635. **ტყემლის მურაბა.** ხუთი გირვანქა ტყემალი გადაარჩიეთ სათითაოდ, კარგად დასჩხვლიტეთ კინძისთავით. აადუღეთ სიროფი შვიდი გირვანქა შაქრით და ხუთი ჭიქა, წყლით. ადუღებული სიროფი დაასხით დაჩხვლეტილ ტყემალს, დახურეთ თავი და გააჩერეთ მეორე დღემდი, თუ დილა არის, შეიძლება საღამომდი. მეორე დღეს გადმოწურეთ ტყემლის წვენი სულ ერთიან და აადუღეთ, როგორც საერთოდ სიროფი, და ისევ დაასხით მდულარე ტყემალს და კიდევ მეორე დღემდი გააჩერეთ, მეორე დღეს გადმოასხით სიროფიც და ტყემალიც და აადუღეთ, როგორც საერთოდ მურაბა.

მასალად საჭიროა:

ტყემალი—ხუთი გირ.
შაქარი—შვიდი გირ.

| წყალი—ხუთი ჭიქა.

636. **მურაბა ტყემლის მეორე ნაირად.** მოადუღეთ შვიდი გირვანქა შაქრით და სამი ჭიქა წყლით სიროფი. ცოტა



გააგრძელეთ და ჩაყარეთ შიგ დარჩეული ტყემალი, ხარშეთ სანამ ტყემალი მოიხარშება და სიროფი შეუსქეღდება, როგორც საჭირო არის საერთოდ სიროფის სისქე. გადმოიღეთ ფარფორის ქურქელში, გააცივეთ და მერე ჩაასხით ბანკებში. რამდენიმე დღის შემდეგ დახედეთ, თუ სიროფი გათხელებია, ისევ გადმოასხით ტაშტში და მოადუღეთ.

მასალად საჭიროა:

ტყემალი—ხუთი გირ.
შაქარი—შვიდი გირ.

წყალი—სამი ჭიქა.

636. მურაბა ალუჩისა. ალუჩის მურაბაც ისე კეთდება, როგორც ტყემლის № 634 ან 635.

637. მურაბა ჩათალალუგისა. ჩათალალუგი გადაარჩიეთ, ფოთლები და კურწები მოაშორეთ. ტყუბ ტყუბები არ დააშორეთ სათითაოდ დასჩხვლიტეთ და მოადუღეთ სიროფი. ხუთი გირვანქა ჩათალალუგზე შვიდი გირვანქა-შაქარი და ხუთი ჭიქა წყალი უნდა. სიროფი რომ რამდენჯერმე წამოდუღდება, გადმოდგით და გააგრძელეთ. ამ გაგრძელებულ სიროფში ჩაყარეთ ჩათალალუგი და მოხარშეთ, როგორც საერთოდ მურაბა. ჩათალალუგი თუ კარგი მოხარშული არ არის, მალე იცის დამჭაფება.

მასალად საჭიროა:

ჩათალალუგი—ხუთი გირ.
შაქარი—შვიდი გირ.

წყალი—ხუთი ჭიქა.



638. მურაბა შინდისა. შინდის მურაბაც ისე კეთდება, როგორც ქვიშნისა № 630, ოღონდ გირვანქა შინდზე ერთი და მეოთხედი გირვანქა შაქარი დასჭირდება და ნახევარი ჭიქა წყალი.

შინდს და ქვიშნასაც ხშირად უკურკოთ აკეთებენ. მაშინ კურკა ძლიერ ფრთხილად უნდა გამოაცალიოთ, რომ მარცვლები არ დაიჟულიტოს.

მასალად საჭიროა;

შინდი — ოთხი გირ.
შაქარი — ხუთი გირ.

წყალი — ორი ჭიქა.

639. მურაბა კუნკრუხელასი (კრუჟოვნიკის) და მოცხარის (სმაროდინის.) მწვანე კუნკრუხელს კრუჟოვნიკს კაკლები გამოაცალიეთ და ჩაყარეთ ცივ წყალში. ჩასდეთ ტაშტში ქვიშნის ფოთლები, დაასხით წყალი და ადუღეთ. როცა წყალი გამწვანდება, ფოთლები ამოიღეთ და ამ მდულარეში ერთი წამით ჩაყარეთ კუნკრუხელა მაშინვე საწურზე გადმოიღეთ და ცივი წყალი გადაავლეთ. შემდეგ ეს კრუჟოვნიკი ჩაყარეთ ყინულიან წყალში და რამოდენიმე ხანი გააჩერეთ შიგ, რომ მარცვლები გამაგრდეს. მერე წყალი გადაუწურეთ. მოამზადეთ სიროფი ასე: ერთი გირვანქა ხილზე აიღეთ ორი გირვანქა შაქარი და ერთი ჭიქა წყალი, აადუღეთ, ჩაყარეთ შიგ კუნკრუხელა და მოხარშეთ, როგორც საერთოდ მურაბა. ხარშვაში სიროფს ერთი ჯოხი ვანილიც ჩააყოლეთ. ამ გვარათ იხარშება მწვანე მოცხარი (სმაროდინიც.)

მასალად საჭიროა:

კუნკრუხელა — ხუთი გირ.
შაქარი — ათი გირ.

წყალი — ხუთი ჭიქა.
ვანილი — ერთი ჯოხი.



640. მურაბა კუნკრუხელასი (კრუჟოვნიკისა) მწიფე წითელ კუნკრუხელას ფრთხილად კაკლები გამოაცალეთ, და გაავლეთ ცივი წყალი. ერთი გირვანქა ხილზე ერთნახევარი გირვანქა შაქარი და ერთი ჭიქა წყალი დასჭირდება. მოადუღეთ სიროფი, ჩაყარეთ შიგ კუნკრუხელა და მოხარშეთ, როგორც საერთოდ მურაბა. ჯერ დიდ ცეცხლზედ, მერე პატარაზედ და თან ქათი მოხადეთ.

მასალად საჭიროა:

კუნკრუხელა—ოთხი გირ.		წყალი ოთხი ჭიქა.
შაქარი—ექვსი გირ.		

641. მურაბა (ჟოლოსი ანუ მთის მაცვალის) შალინის. ჟოლო გადაარჩიეთ. აიღეთ თითო გირვანქა ჟოლოზე თითო გირვანქა შაქარი. დაყარეთ ბლუდზე ერა წყებათ ჟოლო, მოაყარეთ ზედ აწონილ შაქრიდან ერთი მუჭი შაქარი, მოასხურეთ რომი ანუ სპირტი, კიდევ ჟოლო დაყარეთ, კიდევ შაქარი მოაყარეთ და სპირტი მოასხურეთ. და გააჩერეთ ასე რამდენიმე საათი. შემდეგ ტაშტზედ გადმოყარეთ ბლუდიდან მომხადებული ჟოლო, თუ რამე წვენი ქონდეს, ისიც შიგ ჩაასხიოთ, დაყარეთ დანარჩენი შაქარი და ნელ ცეცხლზე მოადუღეთ, სანამ სიროფი გაუსქელოდებოდეს, თუ ვინიცობაა ჟოლოს ხარშვაში კაკლები გამოუვიდეს, ტაშტიდან გადმოსხმის დროს გასწურეთ.

მასალად საჭიროა:

შალინა—ხუთი გირ.		რომი ან სპირტი—მეოთხედი ჭიქა
შაქარი - ხუთი გირ.		

642. მურაბა ჟოლოსი მეორე ნაირად. ემალიან ტაშტზე დაყარეთ ერთი გირვანქა ჟოლო, მოაყარეთ ზედ ერთ ნახე-

ვარი გირვანქა წმინდათ დანაყილი შაქარი, დადგით ყინვაზე მთელი ღამით. მეორე დღეს იმ ქურჭლითვე შესდგით ცეცხლზე და მოხარშეთ ნელი დუღილით. ტაშტში ორ წყებაზე მეტათ არ უნდა ეყაროს მალინა, რომ არ დაიქულიტოს.

მასალად საჭიროა:

მალინა—ოთხი გირ.

| შაქარი—ექვსი გირ.

643. მურაბა ხენდროსი. (КЛУБНИКИ) ხენდრო გადაარჩიეთ, მწვანე ფოთლები მოაშორეთ, კურწები პატარ პატარაზე შეაყოლეთ, სათითაოდ ამოავლეთ სპირტში, დაალაგეთ ბლუდზე, მოაყარეთ შაქარი და რამოდენიმე საათს გააჩერეთ. შემდეგ გადმოიღეთ ტაშტში და ნელ ცეცხლზე მოხარშეთ. გირვანქა ხენდროს ერთი ან ერთი და მეოთხედი გირვანქა შაქარი უნდა. წყალს კი ნუ უზამთ.

მასალად საჭიროა:

ხენდრო—ხუთი გირ.

| სპირტი—მეოთხედი ჭიქა.

შაქარი—ხუთი ან ექვსი გირ.

644. მურაბა მარწყვის. (ЗЕМЛЯНИКА) სამი ჭიქა გადარჩეული მარწყვი, დაყარეთ ქაღალდზე და გადგით მზეზე გასაშრობათ სამი ან ოთხი საათით. აადუღეთ ორი ჭიქა წყალი ოთხ ნახევარი ჭიქა შაქრით, ჩაყარეთ შიგ მარწყვი და ნელ ცეცხლზე მოხარშეთ. როცა მზათ იქნება, გააცივეთ და ჩასხით ბანკაში.

645. მურაბა ნესვის. აიღეთ ჯერ კიდევ დაუმწიფებელი ნესვი, მოაცილეთ მწვანე კანი, დაჭერით ოთხ კუთხე მკვეთრ ნაჭრებათ, ასწონეთ და ჩაყარეთ მღუღარე წყალში. ერთი წამოდუღდება თუ არა, მაშინვე გადმოყარეთ საწურზე, გადააღეთ ცივი წყალი, დაყარეთ ბლუღზე, მოასხურეთ სპირტი და გააჩერეთ თუთხმეტი წუთი. ერთ გირვანქა ნესვზედ ორი გირვანქა შაქარი და ერთი ჭიქა წყალი არის საჭირო. მოადუღეთ სიროფი, ჩაყარეთ შიგ ნესვი და მოხარშეთ, სანამ ნესვი მოიხარშება და ქარვასავით გაყვითლდება.

646. მურაბა ჩათალალუგის მეორე ნაირად. ჩათალალუგი გადაარჩიეთ, კურწები მოაშორეთ. ტყუბ ტყუბები არ დააშორეთ. სათითაოდ დასჩხვლიტეთ, ჩაყარეთ ცივ წყალში და შემდეგ ქილაში დააყარეთ ერთი მუჭი კირი, დაასხით ცივი წყალი და ერთი ან ორი საათის განმავლობაში გააჩერეთ. შემდეგ კირიდან ამოიღეთ, რამდენჯერმე კარვად გარეცხეთ. მერე აადუღეთ წყალი, ჩაყარეთ ჩათალალუგი და შიგ გააცივეთ. შემდეგ მოხარშეთ სიროფი, ჩაყარეთ შიგ ჩათალალუგი და მოხარშეთ, როგორც საერთოდ მურაბა. ხარშვაში ქათვი მოხადეთ.

მასალად საჭიროა:

ჩათალალუგი—ხუთი გირვანქა : წყალი—ხუთი ჭიქა.
 შაქარი—შვიდი გირ.

647. მურაბა ატმის. ჯერ კიდევ დაუმწიფებელი ატამი დაჩხვლიტეთ აქა იქ ხის ჩხირით, ჩასდეთ თბილ წყალში, ერთი წამოადუღეთ, გადმოდგით, ათი წუთის შემდეგ

ატამი ამოალაგეთ საწურზე. წყალი, რომელშიაც ატამი იხარ-
შებოდა, დასდგით ცივ ალაგს. მეორე დღეს იმ წვენიში ისევ
წამოადუღეთ ატამი, გადმოდგით და ამოიღეთ საწურზე.
როდესაც ატამი შეშრება, ასწონეთ. თითო გირვანქა ატამზე
ორი გირვანქა შაქარი და ერთი ჭიქა წყალი უნდა. ატამი
რომ იხარშებოდა, იმ წვენიში მოადუღეთ სიროფი, გაა-
გრილეთ, ჩაყარეთ შიგ ატამი და ადუღეთ, სანამ ატამი მოი-
ხარშებოდეს. თუ სიროფი თხელი იყოს და ატამი მოხარშული,
სიროფი გადმოწურეთ, დაუმატეთ ცოტა შაქარი და ადუღეთ.

648. მურაბა ატამის მეორე ნაირად. ატამი გათაღეთ,
დაალაგეთ ბლუდზე, გადაავლეთ სამოვრიდგან მდულარე წყალი,
დახურეთ თავი და ხუთი წამი გააჩერეთ, ერთ გირვანქა ატამზე
აიღეთ გირვანქა ნახევარი შაქარი და ერთი ჭიქა წყალი
ადუღეთ, ჩაყარეთ შიგ ატამი და ნელ ცეცხლზე მოხარშეთ,
სანამ სიროფი არ შესქელდება.

649. მურაბა ჭერამის. ჭერამის მურაბაც ისე კეთდება,
როგორც ატამის № 647 და 648.

650. მურაბა ლიმონის. დაჭერით მჭრელი დანით ლი-
მონი, რაც შეიძლება თხელ ნაჭრებათ, კურკები გამოაცალეთ,
დაასხით ცივი წყალი ბლომათ და ხარშეთ, სანამ ისე მოიხარ-
შებოდეს, რომ ლიმონის კანში ჩალა ადვილად ჩაეჩხვლიტე-
ბოდეს. შემდეგ ქაფკირით ამოალაგეთ ღრმა საინზე, ზედ
ისევ ღრმა საინი დააფარეთ და შესდგით ორ ბუმბულის ბა-
ლიშის შუა, სანამ გაცივდებოდეს. შემდეგ ასწონეთ ლიმონი
და ბანკაში ჩალაგეთ. ერთ გირვანქა ლიმონზე აიღეთ ერთ

ნახევარი გირვანქა შაქარი და ორი ჭიქა წყალი. სიროფი ამ რიგათ მოამზადეთ: ორი ჭიქა წყლით, რომელშიაც ლიმონი იხარშებოდა ზე ერთ გირვანქა შაქრით, წამოადუღეთ ორსამჯერ სიროფი, გააგრილეთ და დაასხით ბანკაში ჩალაგებულ ლიმონს. მეორე დღეს სიროფი გადმოწურეთ, მიუმატეთ კიდევ მეოთხედი გირვანქა შაქარი, წამოადუღეთ, გააგრილეთ და დაასხით ლიმონს. მესამე დღეს გადმოსწურეთ კიდევ სიროფი, ჩაყარეთ დანარჩენი მეოთხედი გირვანქა შაქარი ზე კიდევ ადუღეთ, ცოტათი გააგრილეთ და თბილი დაასხით ლიმონს. როცა ბანკაში სრულიათ გაცივდება მაშინ თავი მოუკარით და შეინახეთ.

მასალად საჭიროა:

ლიმონი—ერთი გირ შაქარი ერთ ნახევარი გირ.
წყალი ორი ჭიქა

651. მურაბა ლიმონის მეორე ნაირად. ამოარჩიეთ მაგარი სქელ კანიანი ლიმონი, დაალბეთ თორმეტ დღეს ცივ წყალში. წყალი ყოველ დღე უცვალეთ. შემდეგ ლიმონს დაასხით სხვა სუფთა ცივი წყალი და ხარშეთ სანამ კანში ადვილად ჩაეჩხვლიტება ჩალა. რომელიც მზათ იქნეს ამოიღეთ, რომელსაც აკლდეს ხარშვა კიდევ იხარშოს. საწენწში ჩააგეთ ოთხად გაკეცილი ტილო, ზედ ამოალაგეთ მოხარშული ლიმონები, ზემოდანაც სხვა ტილო დაათარეთ და თავი დახურეთ. როცა ლიმონები გაცივდება, მჭრელი დანით დაჭერით მოგრძო ნაჭრებათ, კურკები გამოაცალეთ, ასწონეთ და ბანკაში ჩაალაგეთ. ერთი გირვანქა ლიმონზე, გირვანქა ნახევარი შაქარი და ორი ჭიქა ლიმონის ნახარში წყალი მიუმატეთ, აადუღეთ, გააცივეთ და ლიმონს დაასხით ბანკაში. მეორე

დღეს სიროფი გადმოწურეთ, აადუღეთ, გააცივეთ და ისევ ლიმონს დაასხით. მესამე დღეს კიდევ გადმოწურეთ სიროფი და აადუღეთ, როგორც საჭირო არის მურაბის სიროფისათვის, გააგრილეთ ცოტათი და თბილივე დაასხით ლიმონს. როცა ბანკაში ლიმონი და სიროფი სრულიად გაცოვდეს, ბანკას თავი მოუკარით. ასე მომზადებული ლიმონის მურაბა ძლიერ გემრიელი და რბილი არის.

მასალად საჭიროა:

ლიმონი--ორი გირვანქა | შაქარი--ხამი გირვანქა.
წყალი--ოთხი გირვანქა

652. ფორთოხლის მურაბა. ფორთოხლის მურაბაც კეთდება, როგორც ლიმონის № 650 და 651.

653. მურაბა ფორთოხლის მესამე ნაირად. ხუთი თხელ კანიანი ფორთოხალი დაჭერით მჭრელი დანით თხელ ნაჭრებათ. თითო ნაჭერი კიდევ რამოდენიმე ჯერ გაჭერით. კურკები გამოაცალეთ, ჩასდეთ ტაშტში, მოაყარეთ ორ ნახევარი გირვანქა ფხვიერი შაქარი, დაასხით ერთ ნახევარი ჭიქა წყალი, დადგით ნელ ცეცხლზე და გაუჩერებლივ ნელ ნელა იდუღოს ორი საათი. გამოვა ოთხი გირვანქა მურაბა

მასალად საჭიროა:

ფორთოხალი--ხუთი | შაქარი--ორ ნახევარი გირვანქა
წყალი--ერთ ნახევარი ჭიქა.

654. მურაბა თეთრი ყურძნის. ყურძენი დაკაკლეთ; რაც კურკები ქონდეს შიგ, გამოაცალეთ ფრთხილად; მარცვლები

არ დასრისოთ. თითო გირვანქა დარჩეულ ყურძენზე ორი გირვანქა შაქარი არის საჭირო. ერთ გირვანქა ყურძენს დააყარეთ ერთი გირვანქა წმინდათ დანაყილი შაქარი და იმ ღამეს ისე გააჩერეთ; მეორე დღეს მოამზადეთ სიროფი დანარჩენ ერთ გირვანქა შაქარით და სამი მეოთხედი ჭიქა წყლით, გააგრილეთ, ჩაყარეთ შიგ შაქარიანი ყურძენი და ხარშეთ სანამ მზად იქნებოდეს და მარცვლები ძირზე დავიდოდეს.

მასალად საჭიროა:

ყურძენი—ერთი გირვანქა | შაქარი—ორი გირვანქა
წყალი სამი მეოთხედი ჭიქა.

655. მურაბა ციმბირის წვრილი ვაშლის. ვაშლი გადაარჩიეთ, კურწები ნახევარ ვერშოკის ოდენზე დაუტოვეთ. დაჩხვლიტეთ აქა იქ ჯოხის წვრილი ჩხირით. გაუთლელად დაალაგეთ ბლუღზე, გადაავლეთ სამოვრის მღუღარე წყალი და გააჩერეთ თუთხმეტ წამს. როდესაც გაცივდება, ჩაყარეთ ადუღებულ სიროფში და ადუღეთ, როგორც საერთოდ სხვა მურაბა. ვაშლები, რომელიც ადრე მოიხარშება, რომ არ ჩაიხარშოს, კურწებით ამოალაგეთ და ჩააწყვეთ ბანკაში. სიროფი კი დაადუღეთ თავის ზომამდე, გააცივეთ და დაასხით ვაშლებს. ერთი გირვანქა ვაშლისათვის საჭიროა ერთ ნახევარი გირვანქა შაქარი და ერთი ჭიქა წყალი.

656. მურაბა ანანასის. ერთი გირვანქა ანანასი დაჭერით ნაჭრებათ, ჩასდეთ ბანკაში, გადაავლეთ სქელი გაცივებული სიროფი, მოდუღებული ორი გირვანქა შაქრით და ერთი ჭიქა წყლით: მეორე დღეს სიროფი გადასწურეთ ისევ და ადუღეთ, გააცივეთ და დაასხით ანანას. ორი დღის

მერთაც ასე მოიქეცეთ. სულ ოთხჯერ უნდა სიროფის და-
სხმა და მურაბა მზად იქნება

657. მურაბა ანანასის მეორე ნაირად. ანანასი გაფუცკვენით ძლიერ თხლად, დაასხით ცოტა წყალი და მოხარშეთ ისე, რომ კანში აღვილათ ჩაეჩხვლიტებოდეს ჩალა და ჩაალაგეთ ბანკა-ში. თუ მოზრდილი ანანასი არის, თითო ანანასზე ერთ ნახევარი გირვანქა შაქარი უნდა. ანანასის ნახარშ ერთი ჭიქა წყლით და ერთ ნახევარი გირვანქა შაქრით, მოხარშეთ სიროფი, გააცივეთ და დაასხით ანანასს და გააჩერეთ ორი დღე. შემდეგ ერთ კვირას ყოველ დღე გადმოასხით სიროფი, მიუმატეთ ცოტა შაქარი, მოაღულეთ, გააგრილეთ და დაასხით ანანასს. როდესაც სიროფი გასქელდება და გატკებება როგორც რიგია, ანანასიც შიგ ჩაყარეთ და სამჯერ ან ოთხჯერ წამოაღულეთ და გააცივეთ. ორი დღის მერე კიდევ ერთხელ მოაღულეთ ანანასი თავის სიროფით და მზად იქნება.

658. მურაბა საზამთროს ქერქის. საზამთროს ქერქს შემოაცილეთ ზემო მწვანე კანი, გამოქვრით რა ფიგურებიც გენებოთ, დაასხით ცივი წყალი, შედგით ცეცხლზე და ხარშეთ სანამ დარბილდება. ერთი გირვანქა საზამთროს კანზე ორი გირვანქა შაქარი არის საჭირო, ჯერ ერთი გირვანქა შაქრით და ერთი ჭიქა წყლით მოაღულეთ სიროფი, დააწურეთ ორი ლიმონის წვენი. დანარჩენ შაქრით მიაფხიკეთ ორ ლიმონს ქერქი. აღუღებულ სიროფში ჩაყარეთ მოხარშული საზამთროს კანი, ხარშეთ ნელ ცეცხლზე, თან დანაყილი ღებონიანი შაქარი დააყარეთ და ისე ააღულეთ.

მასალად საჭიროა:

სახამტროს ქერქი—ერთი გირ. | შაქარი—ორი გირ.
სიროფისთვის წყალი—ერთი ჭიქა

659. მურაბა როჭოს ყურძენის. (КЛЮКВА). აადუღეთ ერთი გირვანქა შაქრით და ერთი ჭიქა წყლით სიროფი, ჩაყარეთ შიგ ერთი გირვანქა გადარჩეული როჭოს ყურძენი და ხარშეთ ნელ ცეცხლზე, როგოც საერთოდ სხვა მურაბა. ხარშვაში ჩადეთ დაშაქრული ფორთოხალის კანი და ნახევარი ჯოხი ვანილი. თუ ეს მურაბა რაიმე ღვეზილისათვის (ДЛЯ ПИРОГОВЪ) არის საჭირო, გახეხეთ ცხრილზე და ერთი კიდევ წამოადუღეთ

660. მურაბა კომშის (ბიის). კომში გათაღეთ, დაჭერით მოგრძო ნათაღებად, დაასხით ცივი წყალი, შედგით ცეცხლზე და ნახევრად მოხარშეთ. შემდეგ ამოალაგეთ ბლუღზე. ერთი გირვანქა კომშისთვის საჭიროა ერთი გირვანქა შაქარი და ერთი ჭიქა მისი ნახარში წყალი, მოადუღეთ სიროფი და როცა მოიწვეს სიროფი, ჩაყარეთ შიგ კომში და მოხარშეთ.

661. მურაბა კომშის მეორე ნაირად. კომში გათაღეთ, დაჭერით ნაქრებათ ან ღრმა კოვზსავეთ გაკეთებულ კომშის დასაქრელ მაშინით, ამოქერით რგვალ რგვალათ, მოადუღეთ სიროფი. თითო გირვანქა კომშზე აიღეთ ერთი გირვანქა შაქარი და ორ ნახევარი ჭიქა წყალი, ჩაყარეთ შიგ კომში და ხარშეთ დიდ ცეცხლზე, რომ მურაბა მალე მოიხარშოს და კომში არ გაწითლდეს. როცა სიროფი კარგად მოიწვეს, მურაბა მზათ იქნება და გადმოდგით.

მასალად საჭიროა:

კომში—ერთი გირ.

შაქარი—ერთი გირვანქა

წყალი—ორ ნახევარი ჭიქა

662. მურაბა ვარდის. მაისის ვარდი უმ-
ზეოთ მოკრიფეთ, სათითაოდ ფოთლებს რაც თეთრი
თავეები ქონდეს მაკრატლით მოჭერით, დაყარეთ ბლუდზე,
დასრისეთ ორივე ხელით, თან წმინდათ დანაყილი შაქარი
მოაყარეთ. თუ ეს ვარდი არ არის საკმაო, ჩასდეთ ბანკაში
და შეინახეთ, მეორე დღესაც მოკრიფეთ და ასე მოამზადეთ.
მერე ერთიან აურიეთ, კარგად გასწურეთ და ვარდი ასწო-
ნეთ, გირვანქა ვარდზედ აიღეთ ოთხი გირვანქა შაქარი და
ცამეტი ჭიქა წყალი. შაქრით და წყლით წამოადუღეთ სირო-
ფი, ჩაყარეთ შიგ გაწურული ვარდი, დაახურეთ ტაშტს თავი
ისე, რომ ვარდის სუნი არ ამოვიდეს და ხარშეთ. შუა ხარ-
შვაში რომ შევა, ვარდის განაწური წვენი შიგ ჩაასხით, რომ
ვარდის ფერი და გემო მისცეს. როდესაც შეატყოთ, რომ
ვარდა საკმარისად არის მოხარშული და სიროფიც მოწეულია
გადმოდგით, გააცივეთ და ბანკაში ჩაასხით.

663. მურაბა ნიგვზის ანუ კაკლის. კაკალი უნდა დაკრიფოთ
ისე, რომ არც ძალიან მსხვილი იყოს და არც წვრილი და შიგნით
გული გაკეთებული არ უნდა ქონდეს. კაკალს რომ დაკრეთ,
გათაღეთ, ჩანგლით აქა იქ ჩაჩხელიტეთ, ჩაყარეთ ქილაში
და დაასხით ბლომათ ცივი წყალი. შეიდ დღეს—დილა საღამოს
წყალი უცვალეთ. მერვე დღეს წყალი გადმოაქციეთ, დააყა-
რეთ ზედ ორი მუჭი კირი, დაასხით ზედ ცივი წყალი და ერთ
ღამეს გააჩერეთ, მეორე დღეს გადმოყარეთ კაკალი ცხრილ-
ზე და რამდენჯერმე კარგად გარეცხეთ ისე, რომ



კირის სუნი აღარ ქონდეს. შემდეგ კაკალი ჩაყარეთ მურაბის ტაშტში, დაასხით ბლომათ წყალი და ხარშეთ თუთხმეტი წამი. მერე იქიდან ამოალაგეთ კაკალი, წყალი გადაღვარეთ. მოადუღეთ სხვა სახალი წყალი, ჩაყარეთ შიგ ორი მუჭი შაქარი ან ნახევარი ჭიქა თაფლი და რომ ადუღდეს, ჩაყარეთ შიგ კაკალი, წამოადუღეთ სამ-ოთხჯერ და გადმოიღეთ. ას კაკალ ნიგოზზედ აიღეთ ხუთი გირვანქა შაქარი, დაასხით ბლომათ წყალი. რომ ადუღდეს ჩაყარეთ შიგ მომზადებული ნიგოზი და ხარშეთ, სანამ ნიგოზი მოიხარშება. თუ ვინიცობაა წვენი დაიშროს და ნიგოზი მოხარშული არ იყოს, მდუღარე წყალი დაუმატეთ და კიდევ ხარშეთ. თხელ ლეჩაქში გახვიეთ ათი მარცვალი ილი, ოთხი მარცვალი მიხაკი, ვანილი მესამედი ჯოხი, ცოტა დარიჩინი. და ჩასდეთ ისეც ტაშტში ნიგოზის ხარშვის დროს. როდესაც მურაბა ისე მოიხარშება, რომ ნიგოზიც მოხარშული იქმნება და სიროფიც ზომანზე მოწეული, გააცივეთ, ჩაასხით ბანკაში და ლეჩაქში გახვეული მასალებიც თან ჩააყოლეთ სუნისთვის.

მასალად ხაქირა.

კაკალი—ასი.
 შაქარი—ხუთი გირ.
 წყალი რამდენსაც დაისხამს
 ვანილი—მესამედი ჯოხი.

მიხაკი—ოთხი მარცვალი
 დარიჩინი—ნახევარი ვერშოკი
 ილი—ათი მარცვალი.

664. მურაბა ბადრიჯნის. დიდრონი ნორჩი ბადრიჯანი (ეცადეთ კაკლიანი არ იყოს) გადაარჩიეთ. მოჭერით წვერი და გაჭერით ზოგი ორათ, ზოგი ოთხად ისე, რომ კურწი ყველას შეეყოლოთ. გათაღეთ ისე, რომ წვრილ ბადრიჯნებს დაემსგავსოს, მაშინვე ცივ წყალში ჩაყარეთ, რომ არ გაშავდეს და თავი დაახურეთ. შემდეგ დათლილი ბადრიჯანი ჩაყარეთ ქი-

ლაში, დაყარეთ ერთი მუქი კირი, დაასხით ცივი წყალი და გააჩერეთ ერთი საათი. შემდეგ ამოიღეთ. კარგათ გარეცხეთ, ჩაყარეთ ადუღებულ წყალში და ადუღეთ სამი წამი, მერე ისევ აადუღეთ წყალი, ჩაყარეთ შიგ ერთი სტოლის კოვზი შაბი, ჩაყარეთ შიგ ბადრიჯანი და ადუღეთ სამი წამი. ამოიღეთ საწურზე და კარგათ გასწურეთ, მერე აადუღეთ კიდევ წყალი, ჩაყარეთ შიგ ერთი მუქი ფხვიერი შაქარი, ჩაყარეთ შიგ გასწურული ბადრიჯანი და ადუღეთ ხუთი წამი. მერე ისევ გადაწურეთ და მაგრად გასწურეთ. თუ ბადრიჯანი დიდრონი არის 100 ან 110 ბადრიჯანს ხუთი გირვანქა შაქარი უნდა და ერთი ჯოხი ვანილი. გააკეთეთ ამ ხუთ გირვანქა შაქრით სიროფი (წყალი ბლომათ უნდა დაასხათ); როგორც კი წამოდუღდეს, ჩაყარეთ შიგ მომზადებული ბადრიჯანი და ადუღეთ, სანამ მოიხარშებოდეს; თუ ვინცობაა ბადრიჯანი მოხარშული არ იყოს და სიროფი კი გაუსქელდეს, ადუღებული წყალი დაუმატეთ.

მასალად ხაჭირია:

ბადრიჯანი—100 ან 110.
შაქარი—ხუთი გირ.

ვანილი—ერთი ჯოხი
წყალი—ბლომად

ნენ. მურაბა ბადრიჯანის მეორე ნაირად. გაუთლელი ბადრიჯანი დაქერით საგანით რგვალ-რგვალ ნაქრებათ, ჩაყარეთ ქილაში, დაყარეთ ერთი ორი მუქი კირი და ერთ ღამეს გააჩერეთ. მეორე დღეს აადუღეთ წყალი, ჩაყარეთ შიგ კირიდგან ამოღებული და კარგად გარეცხილი ბადრიჯანი, წამოდუღეთ ოთხ - ხუთრეჯ და გადმოდგით, მერმე გირვანქა ბადრიჯანზე აიღეთ ერთი ან ნახევარი გირვანქა შაქარი, ნახევარი გირვანქა თაფლი და ორი ქიქა

წყალი და მოადუღეთ. სიროფი ადუღდეს თუ არა, მაშინვე ჩაყარეთ შიგ ბადრიჯანი და ხარშეთ სანამ მოიხარშებოდეს. თუ ვინიცობაა წვენი დაიშროს და ბადრიჯანი არ იყოს მოხარშული ადუღებული წყალი დაუმატეთ, ხარშვაში ჩადევით თხელ ლეჩაქში გამოკრული ილი—ათი კაკალი, მიხაკი—ოთხი მარც., დარიჩინი ერთი ვერშოკი, ვანილი ნახევარი ჯოხი.

მასალად საჭიროა:

ბადრიჯანი—ხუთი ან ექვსი
შაქარი—ერთი გირ.
ვანილი—ნახევარი ჯოხი

ილი—ათი მარცვალი
მიხაკი—ოთხი მარცვალი
ბადრიჯანი—ერთი ვერშოკი

666. **შენიშვნა ექვს მოდულეებისათვის.** კარგი ექვსე მოხარშვა ძლიერ ძნელია, თუ ექვლე მოგივიდათ ნაკლები, ნადული გამოვა თხელი და კოვზით აღარ მოიქრება, თუ მეტი შეგექნათ ნადული, ექვლე კოვზს მიეწებება და ძლიერ მავარი იქმნება. ექვლე ხარშვის დროს ხშირ-ხშირად უნდა შინჯოთ, მოხარშულია თუ არა; ექვლე ჩაის კოვზით უნდა ამოიღოთ, დასდვათ ყინულზედ და რომ გაცივდება ქინძისთავით გაქრათ, თუ ექვლე ქინძისთავს არ მიეკარა და კარგად გაიქრა, ექვლე მზათ იქნება. ან ამოიღეთ ექვლე სამი ოთხი წვეთი და გადმოაწვეთეთ. თუ ექვლე წვეთ წვეთად გაიყინოს, მაშინ მზათ არის. გაშინჯის დროს ტაშტი ყოველთვის უნდა გადადგათ ცეცხლიდან. თუ გნებავთ ექვლე ყოველთვის კარგი მოხარშული მოვიდეს, ზომით უნდა მოხარშოთ ამ რიგათ:

1) თუ ექვლე წითელია, ჩაასხით მურაბის ტაშტში რამდენიმე ჭიქა ხილეულობის წვენი და დაზომეთ სადამდის გაავსებს ტაშტს, მერე ჩაყარეთ შიგ იმდენი ჭიქა შაქარი, რამდენიც ხილის წვენი იყო და ხარშეთ. ექვლე იმდენი უნდა ადუღოთ, რომ ნიშნამდის დააყენოთ. შემდეგ გადმოღვით და ცხლათვე ჩაასხით

ბანკებში. როცა გაცივდება, თავი მოუჯარით და შეინახეთ ცივ და მშრალ ალაგას.

2) თუ ჟელე თეთრია, რამოდენიმე ჭიქა ხილის წვენი ჩაასხით ტაშტში და დაზომეთ სადამდი გაავსებს ტაშტს. შემდეგ ჩააყარეთ თითო ჭიქა წვენზე ორი ჭიქა შაქარი და კარგად აურიეთ. როცა შაქარი გაიხსნება, კიდევ დაზომეთ და ხარშეთ, სანამ წვენი დაიშრობს ორ დანიშნულ ხაზის შუამდე.

3) თუ წითელი ჟელე მქავე ხილიდგან არის გაკეთებული მაგალითად კოწახურიდან ან მოცხარიდან, მაშინ ერთ ნახევარ ჭიქა წვენზედ აიღეთ ერთი ჭიქა შაქარი და პირველ ნიშნამდე მოხარშეთ, ესე იგი დააყენეთ იმდენზედ, რამდენზედაც მარტო წვენი გაავსებს ტაშტს.

667. **ჟელე ჟოლოსი (მალინის).** მწიფე ჟოლო კოვზით დასრისეთ და გასწურეთ. დადგით, დაწდეს წვენი. შემდეგ თითო ჭიქა წვენზე აიღეთ ერთ ნახევარი ჭიქა შაქარი და ხარშეთ სანამ წვენი დაიშრობს პირველ ნიშნამდე.

668. **ჟელე ვაშლის.** მწიფე გაუთლელი ვაშლი დაქერით ნაქრებათ, გული გამოაცალეთ, ჩაყარეთ ტაშტში, დაასხით წყალი ისე, რომ ძლივს ფარავდეს, და ხარშეთ, როცა ვაშლი მოიხარშება, გადაწურეთ. დააცადეთ წვენი დაწდეს. შემდეგ ერთ ჭიქა გაწურულ წვენზედ აიღეთ თითო ჭიქა შაქარი და ხარშეთ პირველ ნიშნამდე. ხარშვაში ერთი ჯოხი ვანილი ჩააყოლეთ და მერე ამოიღეთ.

669. **ჟელე ქვიშნის.** ქვიშნას კურკები გამოაცალეთ, რამოდენიმე კურკა დანაყეთ ქვიშნაში, დაასხით წყალი ისე, რომ ძლივს ფარავდეს და მოხარშეთ. შემდეგ გაწურეთ. თი-

თო ჭიქა გაწურულ ქვიშის წვეწვდ აიღეთ ორ ორი ჭიქა შაქარი და დაადუღეთ ორ ნიშნის შუამდე.

670. ჟელე კომშის. (ბიის) გაუთლელი კომში დათაღეთ, ჩაყარეთ ტაშტში, კომშის გულიც შიგ ჩააყოლეთ, დაასხით წყალი იმდენი, რომ ძლივს მოფაროს და ხარშეთ სანამ კომში მოიხარშებოდეს. მერე ცხელ ცხელი ჩაყარეთ პარკში და გასწურეთ. თითო ჭიქა კომშის წვეწვდ აიღეთ თითო ჭიქა შაქარი, თუ ნატეხი შაქარი იქნება, სჯობს. ჩაასხით წვეწვი ტაშტ ში, დაზომეთ, მერე შაქარი ჩააყარეთ და ხარშეთ სანამ წვეწვი ნიშნამდის ჩაიშრობდეს.

671. სიროფი მარწყვის. ათი — თორმეტი გირვანქა მარწყვი გადაარჩიეთ, დაყარეთ ცხრილზე, გადაავლეთ ცივი წყალი: შემდეგ ჩაყარეთ დიდ ბანკაში და თან ორი გირვანქა შაქარი მოაყარეთ, ჩაყარეთ ცოტა მარწყვი, ზედ ცოტა შაქარიც დააყარეთ, დადგით მზეზე მთელი დღე და ღამით. შემდეგ ჩაასხით ტილოს პარკში და გასწურეთ. სამი ჭიქა წვეწვდ აიღეთ ერთი ჭიქა შაქარი, წამოადუღეთ რამდენჯერმე, გააგრილეთ, ჩაასხით ბოთლებში და შეინახეთ გრილსა და მშრალ ადგილას. დანარჩენ მარწყვს შეიძლება დაუმატოთ შაქარი, მოხარშოთ და შეინახოთ რაიმე ღვეზილის გასატენათ.

672. სიროფი მარწყვის მეორე ნაირად. მარწყვი ჩაყარეთ ტაშტში, დაასხით წყალი, რომ ძლივს ფარავდეს, წამოადუღეთ რამდენჯერმე. შემდეგ ჩაასხით ტილოს პარკში და გასწურეთ. სამი ჭიქა წვეწვდ აიღეთ ერთი გირვანქა შაქარი და

მოადუღეთ ხუთ ექვსჯერ. გააგრილეთ და ბოთლებში ჩაასხით.

673. სიროფი ქვიშნის თავისივე პიურეთი ქვიშნას კურკები გამოაცალეთ. რამდენიმე კურკა წმინდათ დანაყეთ და შიგ ქვიშნაში ჩაურეთ. ქვიშნა ჩაყარეთ ტაშტში, დაასხით ორიკოვზი წყალი და ორ სამჯერ წამოადუღეთ. როცა წვენს მოიყენებს, გადაწურეთ ტილოს პარკში. სამი ჭიქა წვენზე გირვანქა ნახევარი შაქარი აიღეთ, წამოადუღეთ რამდენჯერმე, გააგრილეთ და ბოთლებში ჩაასხით.

674. სიროფი ქვიშნის მეორე ნაირად. ჩაყარეთ ტაშტში ქვიშნა თავისივე კურკებით, დაასხით წყალი, რომ ძლივს დაფაროს და მოხარშეთ. შემდეგ წვენი გადაასხით ტილოს პარკში და გასწურეთ. როცა წვენი დაიწრიტება, სამი ჭიქა წვენზე, თითო გირვანქა შაქარი აიღეთ და მოხარშეთ სიროფი, გააგრილეთ და ბოთლებში ჩაასხით.

675. სიროფი ხენდროსი. მწიფე ხენდრო ჩაყარეთ ტაშტში დაასხით წყალი, რომ ძლივს დაფაროს, წამოადუღეთ ერთი იმდენი რომ წვენი გამოუშვას, გასწურეთ ტილოს პარკში. სამ ჭიქა წვენზედ ერთ ნახევარი გირვანქა შაქარი დასკირდება, წამოადუღეთ სამ ოთხჯერ, ქაფი მოხადეთ, გააგრილეთ და ბოთლებში ჩაასხით.

676. სიროფი ყოლოსი. მწიფე ყოლო (მთის მაყვალი) დასრისეთ კარგათ კოვზით, ჩაყარეთ პარკში და გასწურეთ. თითო ჭიქა წვენზედ თითო ჭიქა შაქარი აიღეთ და მოადუღეთ სამ ოთხჯერ, გააგრილეთ და ბოთლებში ჩაასხით.

677. სიროფი ყოლოსი მეორე ნაირად. აიღეთ ერთი გირვანქა ყოლო, ერთი გირვანქა შაქარი და ერთ ნახევარი ჭიქა წყალი, ჯერ შაქრით და წყლით მოადუღეთ სიროფი, შემდეგ ჩაყარეთ შიგ გადარჩეული ყოლო და ადუღეთ, სანამ სიროფი არ შესქეღდება. გასწურეთ ტილოს პარკში. მეორე დღეს ჩაასხით ბოთლებში. დარჩენილი ყოლო გახეხეთ ცხრილზე, დააყარეთ კიდევ ცოტა შაქარი, მორევით ხარშეთ ცოტა ხანს, რომ გაცივდეს, ჩასდეთ ბანკაში, მოუკარით თავი და შეინახეთ. გამოღვება ბლინჩიკების ან პიროჟენებისათვის.

678. სიროფი შინდის. შინდი ჩაყარეთ ტაშტში, დაასხით წყალი, რომ ძლივს მოფაროს და ხარშეთ, სანამ შინდს წვენი გამოუვიდოდეს. შემდეგ გასწურეთ ტილოს პარკში. სამ ჭიქა წვენზედ ერთი გირვანქა შაქარი აიღეთ და მოადუღეთ სიროფი. რომ გაგრილდეს, ჩაასხით ბოთლებში და შეინახეთ.

679. წვენი ყოლოსი ანუ მარწყვის. გახეხეთ ცხრილზე ერთი გირვანქა ყოლო ანუ მარწყვი. გახეხილ ხილზე, აიღეთ ერთი გირვანქა წმიდათ დანაყილი შაქარი, ჩაყარეთ ორივე ერთ ჭურჭელში და ურიეთ სანამ შაქარი გადნებოდეს. გააჩერეთ ოცდა ოთხი საათი. შემდეგ გასწურეთ, ჩაასხით მშრალ ბოთლებში, დაბეჭდეთ რომში დასველებულ პრობკებით, თავი მოუფისეთ და თავ დაღმა ჩააყუდეთ სილაში და ისე შეინახეთ. ამ წვენს ზამთარში მაროჟენისთვის ხმარობენ.

კ ო ნ ს ე რ ვ ე ბ ი.

680. კონსერვი თეთრი ბალის. კონსერვის გაკეთებისათვის. საჭიროა თეთრი თანაქის ბანკები. თეთრი

ბალი დაარჩიეთ რომ მკუხე ან დასრესილი არ შეაყოლოთ. კურწები მოაცილეთ ზოგნი კურწებიანათ აკეთებენ (ზამთარში რომ გახსნიან, კონსერვი უფრო ემგვანება, ახლად მოკრეფილ ბალს). გადარჩეული ბალი ჩაყარეთ ქესტის ბანკებში. ორ ქიქა წყალში გახსენით ერთი ქიქა შაქარი და დაასხით ბანკაში ბალს, რამდენსაც დაისხამს. ბანკას თავი მოუკალეთ ისე, რომ არსაიდან წვენი არ გამოუვიდეს. შემდეგ ადუღეთ მოზდილ ქვაბში წყალი, ჩაალაგეთ შიგ მოკალეული ბანკები, გააჩერეთ შიგ ადუღების მერე ხუთი წამი. შემდეგ გადმოსდგით, ამოიღეთ ბანკები, ვაცივეთ და შეინახეთ გრილ და მშრალ ალაგს. ხარშვაში ბანკები თუ ზემოთ ამოცურდა, მაშინ საიდანმე წვენი გამოდის. ამოიღეთ მაშინვე წყლიდან და კალა დაასხმევინეთ იმ ალაგს, საიდანაც წვენი გამოდის.

681. კონსერვი ატამის. ყვითელი ატამი გაფცქვენით. წვერიანი დანით გაქერით, ფრთხილად კურკაზე შემოუხახუთ დანით და ისე გამოსქერით. მაშინვე ცოვ წყალში ჩაყარეთ, რომ არ გაშავდეს. როცა ყველა ატამს გათლით და დაჭრით შუაზე, ჩაალაგეთ ქესტის ბანკებში. ვისაც სურს გირვანქიან ბანკებს გააკეთებინებს, ვისაც სურს სამ გირვანქიანს და ზოგიც ხუთ გირვანქიანს. გახსენით მურაბის ტაშტში ორი ქიქა წყალში თითო ქიქა შაქარი და ბანკებში ჩალაგებულ ატამს დაასხით ეს მოწადებული შაქარ წყალი, ბანკებისთვის თავი მოაკალინეთ. შემდეგ ადუღებულ წყალში ჩაალაგეთ ეს ბანკები და ხარშეთ ადუღების მერე ათი წამი. თუ რომელიმე ბანკაში წვენი გამოდის, ქვაბში შუშხუნს დაიწყებს და ზევით ამოცურდება, მაშინვე უნდა ამოიღოთ ბანკა წყლიდგან და კალა დაასხათ იმ ალაგს, საიდანაც წვენი გამოდის. თუ ბანკებს დაურჩათ სადმე პატა-

რა ადგილი და წვენი გამოვიდა, კონსერვი გაფუჭდება. თუ ბანკები კარგი დაბეჭდილია. კონსერვი რამოდენიმე წელს გაძლებს. ვისაც უფრო ტკბილი სიროფი უყვარს, შაქარი მეტი უყავით, ზოგი შაქარს და წყალს წამოადუღებს, გააცივებს და ისე დაასხამს ატამს. თითო ხუთ გირვანქიან ბანკაში ჩავა ოცი დიდრონი დათლილი ატამი და დაისხამს ორ ნახევარ ქიქა სიროფს.

682. კონსერვი ხენდროსი. ხენდრო გადაარჩიეთ, და კურწებიანათ ჩაყარეთ ქესტის ბანკებში. დაასხით სიროფი. ბანკები დაბეჭდეთ კალით და მდუღარეში მოხარშეთ, როგორც № 680 არის ნაჩვენები, მხოლოდ ამას ადუღების მერე სამი წამი დაქირდება დუღილი, რადგანაც ხენდრო უფრო ნაზია და ცოტა ხარშვა ყოფნის.

683. კონსერვი ქერამის. კეთდება ისე, როგორც ატმის კონსერვი № 681. მხოლოდ მდუღარეში ხარშვა ადუღების მერე ხუთი წამი უნდა. ყოველივე ხილის კონსერვი ამგვარად კეთდება.

684. ვიშნოვკა ქვიშნის. მწიფე ქვიშნა დაარჩიეთ, კურწები მოაშორეთ. ორ ქიქა დაკაკლულ ქვიშნაზე აიღეთ ერთი ქიქა ფხვიერი შაქარი. დარჩეული ქვიშნა ჩაყარეთ პირ განიერ ბოთლში, დააყარეთ ზედ შაქარი, კიდევ ქვიშნა, კიდევ შაქარი. ბოთლი სულ არ უნდა აავსოთ, ადგილი უნდა ქონდეს, რომ ბოთლი ანძრიოთ ხანდახან. ქვიშნიან ბოთლს თავი მაგრათ არ უნდა დაუცოთ. რაიმე თხელი ტილოთი გადუქარით თავი და დადგით მზეზე ექვსი კვირა ან ორი

თვე. ხანდახან დაანძრით ბოთლი, რომ შაქარი მალე გადნეს. შემდეგ როცა გენებოთ ხმარება, წვენი გადმოწურეთ, აურიეთ შიგ სპირტი ანუ არაყი, რა გემოზედაც გენებოთ, დააყენეთ და მიართვით. წვენ გადმოწურულ ქვიშნაზე დაასხით არაყი და გააჩერეთ რამდენიმე ხანს. ის ქვიშნა კიდევ გამოიღებს თავის გემოს და ძალას. გადმოწურეთ და მიართვით. ზოგი ქვიშნას რომ ჩაყარის ბოთლში, პატარა ტილოს პარკში ჩაყარის ათ მარცვალ ილს, ერთ ვერშოკ დარიჩინს და ხუთ ან ექვს მარცვალ მიხაკს, მოუჭერს თავს და ამ პარკსაც ბოთლში ჩასდებს და ისე გააჩერებს მზეზე, რამდენ, ხანიც იქნება საჭირო.

685. ვიშნოვკა ქვიშნის მეორე ნა-ჩაღ. ჩაყარეთ პირ განიერ ბოთლში დარჩეული ქვიშნა, დაასხით ზედ კარგი მაგარი სპირტი იმდენი, რომ ქვიშნა დაფაროს, მოუკარით ბოთლს თხელი ტილოთი თავი, დადგით მზეზე ექვსი კვირით. ხანდახან ბოთლი დაანჯღრიეთ. შემდეგ წვენი გადმოწურეთ. ჩაყარეთ შიგ დანაყილი შაქარი და რა გემოზედაც გენებოთ ისე გააკეთეთ.

686. ვიშნოვკა ყოლოსი მარწყვის ან მოცვის. ყოლოს, მარწყვის ანუ მოცვის ვიშნოვკაც ისე კეთდება, როგორც ქვიშნის № 684. და 685.

687. ლიქორი საერთოდ. თორმეტი ჭიქა სპირტზე უნდა ბილოთ ექვსი ან ცხრა ჭიქა წყალი და ექვსიდან რვა გირვანქამდი შაქარი. გემოვნებაზე არის დამოკიდებული.

ჯერ უნდა მოამზადოთ საროფი ამ შაქრით და წყლით, ქაფი სუფთად მოხადეთ. როდესაც ცოტა შეგრილდება, ჩაას-

ზით შიგ მორევით სპირტში გაქნილი რამე ხილელულობის
ესენცია ან რაიმე კაპლები, რითაც გნებავთ ლიქორის
გაკეთება. სიროფში არეული მასალიანი სპირტი დადგით
თბილ ადგილს რამდენიმე კვირას. შემდეგ ჩაასხით წვრილ
ბოთლებში და შეინახეთ. ამ გვარად გაკეთებული ლიქორი
ექვსი საათის შემდეგაც ვარგა დასალევეად, ოღონდ რასაც მეტ
ზანს გააჩერებთ, მით უფრო გემრიელი იქნება.

მასალად საჭიროა:

სპირტი—თორმეტი ჭიქა	წყალი--ცხრა ან ექვსი ჭიქა
შაქარი—ექვსი ან რვა გირ.	რაიმე ესენცია ან კაპლი ლიქორისთვის

488. **ლიქორი საერთოდ მეორე ნაირად.** აიღეთ ექვსი
ჭიქა წყალი, ხუთი ან ექვსი გირვანქა შაქარი. და მოადლეთ
სიროფი და ცხლათვე ჩაასხით თორმეტ ჭიქა სპირტში, კარგათ
აურიეთ და შეინახეთ.

როდესაც გენებოთ ლიქორის გაკეთება, ჩაასხით ამ მომ-
ზადებულ სიროფიან სპირტში, რა ლიქორსაც აკეთებთ, მისი
ესენცია ან კაპლი გააჩერეთ ექვსი საათი ან უფრო მეტი და
შიართვით.

489. **ლიქორი ვანილის.** მისხალ ნახევარ ვანილს,
მისხალ ნახევარ გარეცხილ დაუნაყავ დარიჩინს და სამ მიხა-
კის მარცვალს დაასხით ექვსი ჭიქა სპირტი, ერთ ნახევარი ჭიქა
წყალი და დადგით ორი კვირით თბილ ადგილს. შემდეგ მოამზადეთ
სიროფი სამი გირვანქა შაქრით და ერთ ნახევარი ჭიქა წყლით,
აურიეთ ზემოთ მომზადებულ სპირტში, გასწურეთ საწურ
ქალაღში, ჩაასხით ბოთლებში და შეინახეთ.

მასალად საჭიროა

ვანილი—ერთ ნახევარი მისხალი
 დარიჩინი—ერთ ნახევარი მისხ.
 მიხაკი—სამი მარც.

სპირტი-- ექვსი ჭიქა
 შაქარი—სამი გირ.
 წყალი—სამი ჭიქა

690. **ლიქორი ჟოლოსი.** დასრისეთ ახალი ჟოლო, ჩაყარეთ ტილოს პარკში და გაწურეთ. ოთხი ჭიქა ჟოლოს გაწურული წვენი აურიეთ ოთხი გირვანქა შაქარი, წამოადუღეთ რამდენჯერმე, ქაფი მოხადეთ და გააკვივეთ. შემდეგ ჩაურიეთ სპირტი სამი ჭიქა ან უფრო მეტი. გაწურეთ საწურ ქალღღში, ჩაასხით ბოთლებში და შეინახეთ.

მასალად საჭიროა:

ჟოლო - ათი გირ.
 ან ჟოლოს წვენი—ოთხი ჭიქა.

შაქარი--ოთხი გირ.
 სპირტი—სამი ჭიქა ან უფრო მეტი

691. **ლიქორი ვარდის.** მოკრიფეთ ახალი გაშლილი მისის ვარდის კუკური, ფოთლებს თეთრი ძირები მოაქერიეთ, ჩაყარეთ ბოთლში, დაასხით კარგი სპირტი იმდენი, რომ მოფაროს. დადგით მზეზე სამ დღეს. შემდეგ სპირტი გადმოწურეთ, ბოთლებიდან ვარდი გადმოყარეთ და ხელ ახლად სხვა ვარდი ჩაყარეთ, დაასხით ისევ იქიდან გადმოწურული სპირტი, კიდევ გააჩერეთ სამ დღეს მზეზე და კიდევ გადმოწურეთ. ასე გაიმეორეთ სამჯერ. შემდეგ მოამზადეთ სიროფი ოთხი ჭიქა ვარდის წყლით (თუ ვარდის წყალი არ იქნება, ისე წყალიც შეიძლება) და სამი გირვანქა შაქრით, აურიეთ შიგ ვარდზე დაყენებული ორ ნახევარი ჭიქა სპირტი, გაწურეთ და ჩაასხით ბოთლებში. ფერისთვის უნდა ჩააწვეთოთ რამდენიმე წვეთი ვიტრიოლი. თუ მეტი მოგივიდათ ვიტრიოლის ჩაწვე

თება, ლიქორი აგიმჟავდებათ. ჯერ ერთი წვეთი ჩააწვეთეთ, თუ კარგი ვარდის ფერი დაიჭიროს, ეყოფა, თუ არა და ერთი წვეთი კიდევ მიუმატეთ.

692. **პუნში ცივი.** დაამტვრიეთ ნატეხებად სამი გირვანქა შაქარი. ამ შაქრით გადაუხებეთ ქერქი ათ ლიმონს და სამი ფორთოხალს. დანარჩენი თეთრი ქერქი სრულიად მოაცილეთ, ლიმონსაკ კურკები სრულიად გამოაცალეთ. ჩაყარეთ ჭიქის ღრმა ჭურჭელში, დაასხით სამ ნახევარი ბოთლი ანუ ათი ჭიქა მდულარე წყალი, ჩააყარეთ შიგ დამტვრეული ლიმონის ქერქიანი შაქარი, კარგად აურიეთ. როცა მდულარე გაცივდება და შაქარი გადნება, ჩაასხით შიგ ორი ჭიქა კონიაკი და ერთი ბოთლი ფრანგული არაყი, მაშინვე თავი დახურეთ. სამი საათის მერე, ჩაასხით წვენი ბოთლებში, თავი მოუფისეთ და შეინახეთ. გააცივეთ და ისე მიართვიეთ.

მასალად საჭიროა:

ლიმონი — ათი,
ფორთოხალი — სამი,
შაქარი — სამი გირვანქა.

ფრანგული არაყი — ერთი ბოთლი,
კონიაკი — ორი ჭიქა,
მდულარე წყალი — ათი ჭიქა.

693. **პუნში ძლიერ გემრიელი.** ნახევარ ბოთლ ძლიერ კარგ რომში, ჩაასხით სამი ჭიქა მდულარე წყალი, ჩააწურეთ ერთი დიდი ლიმონის წვენი. ლიმონს ჯერ შაქრით ქერქი შემოაცალეთ, დაუმატეთ ერთი გირვანქა ლიმონის ქერქიანი შაქარი. ეს ყველა ერთად რამდენჯერმე აადულეთ. მირთმევის წინ დადგით ყინულზედ და გააცივეთ.

694. გლინტვეინი. ჩაასხით ქვაბში ერთი ბოთლი კარგი წითელი კახური ღვინო. ჩაყარეთ შიგ ერთ ნახევარი გირვანქა შაქარი, თვრამეტი მარცვალი მიხაკი, თვრამეტი მარცვალი ილი, ერთი ვერშოკი დარიჩინი, ძლიერ ცოტა ჯაოზის ყვავილი და წამოადუღეთ რამდენჯერმე. გასწურეთ ჩაის საწურში და ცხალთვე მიართვით.

695. გლინტვეინი მეორე ნაირად. აადუღეთ ქვაბში ერთ-ნახევარი ჭიქა წყალი. ერთ ნახევარი ჭიქა კარგი წითელი ღვინო და ერთ ნახევარი ჭიქა რომი, ჩასდეთ შიგ ერთ ნახევარი გირვანქა შაქარი, თვრამეტი მარცვალი მიხაკი, თვრამეტი მარცვალი ილი, ერთი ვერშოკი დარიჩინი, ცოტა ჯაოზის ყვავილი, წამოადუღეთ და ცხელ ცხელივე გასწურეთ, ჩაასხით ჭიქებში და მიართვით.

696. შოკოლადის მოდუღება. დაფხიკეთ ნახევარი გირვანქა შოკოლადი. აადუღეთ რძე, თითო ჭიქა რძეზე აიღეთ თითო სტოლის კოვზი დაფხეკილი შოკოლადი და ორი ნატეხი შაქარი. შოკოლადი ჯერ თბილ რძეში გახსენით და მერე აურიეთ დანარჩენ რძეში და აადუღეთ შემდეგ ორ ბოთლ რძეზე, გააკეთეთ ექვსი კვერცხის გულის გოგლიმოგლი ნახევარი ჭიქა შაქრით. ნელ ნელა მორევით გახსენით ადუღებული შოკოლადიანი რძით და მიართვით. ზოგი პირდაპირ რძეში გახსნილ შოკოლადს მიართმევს, ვისაც არ უყვარს ტკბილი შოკოლადი, შაქარი ნაკლები უყავით.

მასალად საჭიროა:

შოკოლადი — ნახევარი გირ.
რძე — ორი ბოთლი.
შაქარი — თორმეტი ნატეხი ან
უფრო ცოტა.

კვერცხი — ექვსი.

შაქარი — ნახევარი ჭიქა.

697. **კაკაოს მოდულება.** ადუღეთ ორი ბოთლი რძე, ჩაყარეთ შიგ თორმეტი ნატეხი შაქარი, ნახევარი ჭიქა ცხელ რძეში ან წყალში გახსენით ექვსი სავსე ჩაის კოვზი კაკაო, აურიეთ ადუღებულ შაქრიან რძეში, წამოადუღეთ რამდენჯერმე და მიართვით. შეიძლება კაკაოშიაც შეურთოთ. მერე ექვსი კვერცხის გულის გოგლიმოგლი, ნახევარი ჭიქა შაქრით გაკეთებული.

698. **ყავის მოდულება.** აიღეთ საყავე შიგ ტილოს პარკი უნდა იყოს ჩაკიდებული. ჩაასხით შიგ წყალი რამდენი ჭიქაც გენებოთ. თითო ჭიქა წყალზე ერთი სავსე სტოლის კოვზი დამწვარი და დაფქული ყავა უნდა ჩაყაროთ, წამოადუღეთ ორ სამჯერ, ცოტა გააჩერეთ, რომ დაწდეს, მერე მიართვით,

ზოგი ყავაში ციკორს უმატებს, ერთი გირვანქა ყავაზე შეოთხედი გირვანქა ციკორი უნდა.

ზოგი ყავაში ლედვის ჩირის ყავას ურევენ. ვისაც მუცლის ტკივილი აქვს, იმისთვის მოსახდენია ამით ყავის მომზადება. სამ ოთხ კოვზ ყავაზე, ერთი კოვზი ლედვის ყავა უნდა. ზოგი ყავის ხარშვაში ცოტა ვანილს ჩააგდებს სუნისათვის. საყავე თუ პარკიანი არ არის, მაშინ როცა ყავას მოხარშავენ პატარა ნაჭერი თევზის წებო ჩააგდეთ დასაწმენდათ. გააჩერეთ ცოტა ხანს რომ დაწდეს, შემდეგ დაასხით ჭიქებში. მიართვით მასთან რძე ან ნაღები.

699. **ყავა რძიანი.** რძიანი ყავა უფრო ნოყიერი და მოსახდენი არის. მზადდება ეგრე: ჩაყარეთ საყავეში რამდენი ჭიქა ყავაც გენებოთ, იმდენი სტოლის კოვზი დამწვარი და დაფქული ყავა, დაასხით ცხელი რძე იმდენი ჭიქა, რამდენი კოვზი ყავაც იქნება ჩაყრილი, ჩაყარეთ თითო ჭიქა რძეზე

სამ სამი ნატეხი შაქარი. (ვისაც უფრო ტკბილი უყვარს, შაქარი ბიუმატოს) და წამოადუღეთ რამდენჯერმე, რომ დაწდება, ჩაასხით ჭიქებში და მიართვით.

სხვა და სხვა მწნილები.

670. კომბოსტოს მწნილი. კომბოსტოს შემოაცალეთ რაც ძველი ფოთლები ქონდეს და თითო თავი ორად ან ოთხად გაქერით, ჩასდეთ ერთი ორი წუთით მდუღარე წყალში, რომ კომბოსტო მოიწალოს, შემდეგ ქაფქირით ამოალაგეთ ცხრილზე და გააცივეთ. რამდენიმე ძირი ნიახური თავის ძირით და ფოთოლით ჩასდეთ ქვაბში, დაასხით ბლომათ წყალი, მოხარშეთ (ძალიან არ ჩახარშოთ) და გააცივეთ. წამოადუღეთ მარილ წყალი და ისიც გააცივეთ. კომბოსტოსთვის და საერთოდ მწნილისთვის ქვა მარლი სჯობს სახმარებლათ. მოწალული კომბოსტო ჩაალაგეთ ქილაში, დაასხით ზედ სანახევროთ მარილწყალი და ნიახურის ნახარში წყალი, ჩააყოლეთ შაშკვლავი (რეხანი), პილპილი და მოხარშული ნიახური. ზემოდან ქვა დაადეთ, რომ კომბოსტო ზევით არ ამოცურდეს. ერთი კვირის შემდეგ დახედეთ მწნილს. თუ წვენი აკლდეს, მარილ წყალი დაუმატეთ.

701. დაკეპილი კომბოსტოს მწნილი. ორი სამი თავი კომბოსტო დაკეპით წმინდათ. ქილაში ჩაყარეთ ჯერ მარილი, დაფნის ფოთოლი, ენგიბარი, ზედ დაკეპილი კომბოსტო დააყარეთ, კიდევ მარილი, დაფნის ფოთოლი, ენგიბარი, კიდევ კომბოსტო, კიდევ მარილი და მასალები, მაგრათ ჩატკეპნეთ შიგ კომბოსტო. სამ ოთხ ალაგს, ხის ჩხირით ჩაახვლიტეთ, რომ ჰაერის ამოსავალი ქონდეს და ისე გააჩერეთ, წყალს თითონ

მოიყენებს. ზოგი კომბოსტოში ამ მასალების გარდა ზირასაც (ТМИНІ.) ურევს გემოსთვის. ზოგი არაფერ მასალასაც არ უშვრება, მარტო კომბოსტო და მარილს ჩატკეპნის მაგრათ ქილაში.

702. **წითელი ქარხლის მწნილი.** ქარხლის ძირები გარეცხეთ. ჩაყარეთ ქვაბში და მოხარშეთ, ძლიერ არ ჩახარშოთ. შემდეგ ამოიღეთ ქვაბიდან ქარხალი, გაფტკევენით და ცხლათვე ჩაალაგეთ ქილაში, წაყარეთ ზედ მარილი, აქა იქ ჩაუგდეთ ნიორის თავი, დაასხით ზედ ქარხლის ნახარში წვენი, დაუმატეთ ცოტა ძმარი, დაახურეთ თავი და შეინახეთ. ერთ კვირაში მწნილი მზათ იქნება.

703. **ქართული ბადრიჯანის მწნილი.** ქართულ ბადრიჯანს კურწები მოაჭერით და სათითაოდ გასერეთ ისე, რომ ერთმანეთს არ მოაშოროთ. ჩაყარეთ ერთი წუთით მდულარე წყალში, რომ მოიწალოს შემდეგ ამოალაგეთ და ოდნავ გასწურეთ. დაკეპეთ წმინდათ, შაშკვლაჳი (რეხანი), ოხრახუში, ქინძი, ცერეცო, ტარხუნა, ქონდარი, ხახვი. დაყარეთ ზედ მარილი, სანელებელი, მიხაკი და დარიჩინი. ამ დაკეპილ და შეკმახულ მწვანილებით, გამოტენეთ მოწალული ბადრიჯნები. ორი სამი ბადრიჯანი ნიახურით ერთად შეკარით კონებათ. ჩაალაგეთ ქილაში, დაყარეთ ხოშორი მარილი, დაასხით მოუხარშავად წყალი და ძმარი. თუ მწვანილი საჩქაროა, მეტი ძმარი დაასხით.

704. **კიტრი მჟავე სახელდახელო.** ახალი მოკრეფილი კიტრი ჩაალაგეთ ქილაში, თან ჩაყარეთ კამა, ნიორი, ქვიშის

ფოთოლი. ერთ წყებაზე, რომ კიტრს ჩაალაგებთ, ზედ ეს მწვანე ილენი დაადეთ, მოაყარეთ ხოშორი მარილი, კიდევ კიტრი, კიდევ მარილი და მწვანე ილენი. ზედ დაჩეჩქვალნი ისრიმი ან ახალი ტყემალი დაადეთ, დაასხით უღუღარო წყალი, დაადეთ ქვა, მოუკარით თავი და შეინახეთ, სამი ოთხი დღის მერე მწნილი მზად იქნება. თუ უფრო საჩქაროა, ცოტა ძმარი დაუმატეთ. ზოგნი ისრიმის და ტყემლის მაგივრად, ერთ მუქ პურის ხაშს გახსნიან წყალში და იმას გადაასხამენ. ზოგნი კამის და ნაორის გარდა ტალხუნასაც ჩააყოლებენ კიტრის ჩალაგებაში.

705. პიკული კიტრის ზამთარში შესანახავი. დაკრიფეთ წვრილ წვრილი კიტრები. დაალაგეთ ცხრილზე და მდუღარე წყალი გადაავლეთ. როცა სრულიად გაცივდეს, ქილაში ჩაალაგეთ. მოადუღეთ ძმარი ამ რიგათ: ხუთ ბოთლ ძმარზე აიღეთ 40 მარცვალი მიხაკი, 10 დაფნის ფოთოლი, ორი ვერშოკი დარიჩინი, 20 ილის მარცვალი, ბაჰარი 10 მარცვალი, ნახევარი საღვინე ჭაქა თაფლი ან ოთხი ხუთი ნატეხი შაქარი, სამი წიწაკა, მარილი გემოზე, წამოადუღეთ, გა ცივეთ და დაასხით ჩალაგებულ კიტრებს. დაადეთ ზედ ქვა, მოუკარით თავი და შეინახეთ გრილ და მშრალ ალაგს. ამ პიკულის გაკეთება ენკენისთვეში სჯობს, რადგან მაშინ გრილა და სიცხე აღარ გააფუჭებს. ერთი ორი კვირის შემდეგ უნდა დახედოთ, თუ ძმარი შეუშვრია, გადმოადუღეთ და კიდევ ძმარი დაუმატეთ.

მასალად საჭიროა:

ძმარი—ხუთი ბოთლი
მიხაკი—ორმოცი მარც.
ილი—ოცი მარცვალი
დაფნის ფოთოლი—ათი

დარიჩინი—ორი ვერშოკი.
ბაჰარი—ათი მარცვალი.
წიწაკა --სამი.
მარილი გემოზე.

706. მწნილი სხმარტლის (Бапшмала). მკუხე სხმარტლი ჩაყარეთ ქილაში, დაასხით გადმოდუღებული და გაცივებული ძმარი მასალებით, რომელიც ნაჩვენებია № 705, მოუკარით თავი და შეინახეთ გრილ ალაგს.

707. ყურძის მწნილი. ყურძენი ისე კეთდება, როგორც სხმარტლი.

708. პარკი ლობიოს მწნილი. პარკი ლობიო დაარჩიეთ, თავი და ბოლო მოამტერიეთ, თუ გვერდებზე ქაცვები ქონდეს, მოაშორეთ ზედაყარეთ ცხრილზე, გადაავლეთ მდულარე წყალი, როცა გაცივდება პატარ პატარა კონებათ შეკარით, ჩაალაგეთ ქილაში და დაასხით მოდუღებული ძმარი, როგორც № 705 არის ნაჩვენები. პარკი ლობიო, ყურძენი და სხმარტლი შეიძლება აურიოთ ერთმანეთში და ისე დაამყავოთ.

709. პიკულის გაკეთება. ერთი თავი ყვავილ მაგვარი კომბოსტო დაქერით ნაქრებათ. თვის ბოლოკი (რეპა), და სტაფილო, დაქერით ლამაზ ფიგურებათ, აურიეთ შიგ ყვავილ მაგვარი კომბოსტოც. დააყარეთ მარილი, გააჩერეთ ერთი დღე, მეორე დღეს ეს ყოველივე ტილოში გახოცეთ და ბანკაში დაალაგეთ. წამოადუღეთ ერთად: ძმარი, ცოტა წყალი, ენგიბარი, დაფნის ფოთოლი, პილპილი, გააცივეთ და დაასხით ბანკაში ჩალაგებულ მწვანე ნიღბს. ცოტა ნიახურის ნახარში წვენიც დაუმატეთ.

710. პიკული მეორე ნაირათ. დაქერით ვარსკვლავ

მაგვარად სტაფილო, მიუმატეთ ყვავილ მაგვარი კომბოსტო, დაუმწიფებელი წვრილი პომიდორები, კვახი, წვრილ წვრილი ხახვის თავები, რამოდენიმე პარკი ლობიო, ძლიერ წვრილი ახალი კიტრები და სუფთა ტილოში დაწმინდეთ. წამოადუღეთ ერთად ათი ჭიქა წყალი, სამი ჭიქა მარილი, ერთი მისხალი გვარჯილა, ოცი გრანი შაბი, გადაავლეთ მომხადებულ მწვანილეულობას. მწვანილეულობა დაყარეთ ცხრილზე, როცა წყალი სრულგებით დაეწრიტება და კარგად გაცივდება, ჩაყარეთ ქილაში. მოადუღეთ ძმარი, როგორც საერთოდ მწნილისთვის №705, გააცივეთ, დაასხით ქილაში ჩალაგებულ მწვანილეულობას. ორი კვირის შემდეგ უნდა მოადუღოთ ცხარე ძმარი ტარხუნით, წინაკით და პილპილით და მკრე გააცივოთ. პიკულს გადმოუღვარეთ პირველად დასხმული ძმარი და მეორეთ მოდუღებული ძმარი დაასხით, მოუკარით მაგრა თავი და შეინახეთ გრილს და მშრალ ადგილას.

ყველი, კარაქი, და სხვა და სხვა ზამთრისთვის შესანახი საკმელები.

711. ყველის ბაკეთება. ახალ მოწველილი უდუღარი რძე უნდა ჩაასხათ ქოთანში, მიდგათ ცეცხლთან, ჩაასხათ შიგ დაყენებული ერთი სტოლის კოვზი სამკვეთო და სუფთა ჯოხით აურიოთ. ცოტა ხანს შემდეგ ქოთანში ყველი ჩაიკვეთება, ქოთანი ცეცხლიდგან გადმოდგით და ორივე ხელით ნელ ნელა ყველი ხელში ამოაგუნდავით, შემდეგ ხელშივე რგვალად კვერცხივით გააბრტყელეთ დასდეთ თეფშზე და წააყარეთ მარილი.

სამკვეთოს ამ რიგათ ამზადებენ; გამხმარ გამზადებულ

სამკვეთოს ანუ ნაწას, გამხმარი სამკვეთო (ნაწა, დუქნებში იყიდება, უფრო მეხაშვებში იშოვება) მოხიეთ ერთი ხელის ოდენა, ჩასდეთ პატარა ქილაში, დაასხით ცოტა ძმარი, გააჩერეთ ორ დღეს. შემდეგ ერთი ქიქა თბილ რძეში ჩაასხით ცოტა სამკვეთოზე დაყენებული ძმარი და როცა ყველი შიგ ჩაიკვეთება ამოიღეთ ხელით. მისი დანარჩენი, რძესავით წვენი, ჩაასხით სამკვეთოს ქილაში და გედგათ ისე. როცა ყველის გაკეთება გენდომებათ ასე მომზადებული სამკვეთო უნდა ჩაასხათ შიგ. რამდენ ყველს ამოიყვანთ, იმდენი მეოთხედი ქიქა ყველის ამონაყვანი წვენი, დაუმატეთ სამკვეთოს. როცა სამკვეთო დაძველდება და ძლიერ დამეკავდება, მაშინ ხელ მეორედ უნდა მოხიოთ გამხმარ სამკვეთოს და ძმარზე დააყენოთ. ზოგი შიგ პატარა ნატეხ ღორის ღორის ძვალსაც ჩაავდებს.

712. **სულგუნის გაკეთება.** სულგუნს ახალ უმარილო ყველიდგან აკეთებენ. გააცხელეთ ტაფაზე სუფთა წყალი, ჩათალეთ შიგ თხლად ახალი უმარილო იმერული ყველი და კოვზით დაზილეთ. როცა ყველი გაწელვას დაიწყებს და ძაფებივრთ გაიბაჰს, გადმოიღეთ საინზედ, კარგად დაზილეთ და გააბრტყელეთ. კოვზითვე მოაყარეთ მარილი და მიართვით. სულგუნის ამონაყვან წვენში ჩაყარეთ მარილი, დანაყილი პიტნა და ისიც თან მიაყოლეთ. სულგუნს ვისაც სურს, დანაყილ ან წმინდათ დაქრილ პიტნას მოაყაროს თავზე. სულგუნის გასაკეთებლად ერთ ნახევარი ქიქა წყალი არის საჭირო. ვისაც ბევრი სულგუნის გაკეთება ენდომება, ჯერ ერთი სულგუნის საყოფი ყველი ჩასდოს ცხელ წყალში და ის ამოზილოს, მერე შემდეგი ისევ იმ წყალში, რამდენათ მეტი სულგუნს ამოიყვანთ ერთ და იმავე წყალში, იმდენათ გემრიელი იქნება.

713. ხაჭო. (ნადული) ყველს რომ ამოიყვანთ, მისი დანარჩენი წვენი შეინახეთ. მეორე დღესაც, რომ ამოიყვანთ, კიდევ შეინახეთ, კარგად რომ მოაგროვებთ ორი სამი დღის ყველის ამონაყვან წვენს, ჩაასხით ქვაბში ან დიდ ქოთანში და ხარშეთ, კარგად რომ მოხარშავთ, (მხოლოდ ხარშვაში არ შეაძრით), შემდეგ გადაწურეთ თხელი და სუფთა პირკლისაგან შეკერილ პარკში, შიგ ჩარჩება აფხვნილი ყველივით, იმას მარილი წააყარეთ და მიაართვით. ამას ეძახიან ხაჭოს ანუ ნადულს.

714. მაწონის გაკეთება. აადულეთ რძე, ჩაასხით თიხის ანუ ფარფორის პატარა ჭურჭელში, გააგრილეთ ისე, რომ თითს თითქმის აღარ სწვავდეს. აიღეთ ლამბაქზე ერთი კოვზი ძველი ან ახალი მაწონი, დასრისეთ კარგად, აურიეთ თბილ რძეში, მოურიეთ, ქილები შეაზვიეთ თბილად ტილოში და ფეჩის ან ბუხრის მახლობლად დადგით. დილას რომ დააყენებთ, ორ საათისთვის მზათ იქნება, გამოიღეთ ტილოდან გააცივეთ და ქილითვე მიაართვით. თუ მაწონის დედა არ იქნეს, ერთი სტოლის კოვზი მჟავე უმი რძის ნაღები ჩაასხით. შემდეგისთვის კი შეინახეთ ყოველთვის თითო კოვზი მაწონი.

715. კარაქის გაკეთება. მაწონი მოაგროვეთ თიხის დოქში ანუ თუ ბევრია კოკაში. როცა კარაქის გაკეთება გენებოთ, ჩაუმატეთ მაწონიან კოკაში იმდენი წყალი, რამდენიც მაწონი არის შიგ, კოკა არ გაავსოთ, ნახევრამდი უნდა იყოს შიგ, რომ ადგილი ქონდეს გასათქვეფათ. კოკას თავი ნაჭრით დაუტეთ. ანძრით მაგრათ ერთ ან ორ საათს, ხანდისხან თავი ახადეთ და თუ ნაჭერზე წვრილ კურკუშალი-

ვით ქონდეს, მაშინ სჩანს კარაქი კიდევ მომზადებულია. გად-
მოასხით კოკიდგან ნაქერ ნაქერი კარაქი, ერთად მოაგრო-
ვით. ორ სამჯერ ცივ წყალში გარეცხეთ და მზათ იქნება.

716. **კარაქი ნაღებით ანუ სმეტანით.** ძროხა რომ მო-
წველოთ, რძე უმათვე ჩაასხით ქილაში და სალამომდის გააჩე-
რეთ. სალამოზე რაც ზემოთ მომდგარი სიმსუქნე ქონდეს,
მოხადეთ და შეინახეთ. სალამოს, კიდევ რომ მოწველით,
ის რძეც დილამდის უმათ შეინახეთ და დილაზედ ნაღები
მოხადეთ. ეგრე მოაგროვით უმი ნაღები. როცა კარაქის გა-
კეთება გენებებათ, ეს მოგროვებული ნაღები ჩაასხით რამე
პირ განიერ ბოთლში ანუ ღრაფინკაში და ანჯღრიეთ. როცა
შებედავთ, რომ კარაქი შეიკრა და დაკურკუშალდა, გადმო-
ასხით ბოთლიდგან, ორ სამჯერ გარეცხეთ ცივ წყალში და
მიართვით.

717. **ერბოს გადადნობა.** კარაქს გაუდნობელ უმარილო ერ-
ბოს ეძახიან, უმარილო კარაქი, (ერბო) დიდხანს არ გასძლებს, ამის-
თვის საჭიროა მისი მარილის დაყრა და გადადნობა. თუ კარაქი
უმარილო არის და გადადნობა გენებოთ, ჩასდეთ ქვაბში, ჩა-
ყარეთ ბლომათ მარილი, დადგით ცეცხლზე და ადუღეთ, ხან-
დისხან ამოურით. როცა ქაფს არ მოაყენებს და ერბო დაწმენდი-
ლივით იქნება, ცეცხლიდგან გადმოდგით, ცოტათი გააგრი-
ლეთ, გასწურეთ საცერში, ქილაში ჩაასხით, მოუკარით თავი
და შეინახეთ. თუ ერბო მეტ ხანს არის შესანახი, მაშინ უფ-
რო მეტი დუღილი უნდა. თუ ახალ გაუდნობელ ერბოს
რაიმე სუნი აქვს ან ცუდი გემო მოსდევს, მაშინ ორი თავი
გაწმენდილი ხახვი ჩაუმატეთ დუღილში.

717. ქონის დაღნობა. საქონლის ან რაიმე სხვა ქონი, დაქვრით წვრილად ან ხორცის საფქვევში გაატარეთ, ჩასდეთ ქვაბში, ჩაასხით წყალი იმდენი, რომ მოფაროს, ჩასდეთ შიგორი თავი გაწმენდილი ხახვი, ორი ვაშლის ნაფცქვენი კანი, ცოტა მარილი და ადუღეთ. ხანდისხან ამოურეთ. როცა ქონი დაიბრაწება, გააცივეთ. რაც ქონი არის ზემოთ ამოვა და გამაგრდება, ქვეშ კი წყალი დაურჩება, წყალი გადააქციეთ, ქონი შეინახეთ და ერბოს მაგივრად იხმაოეთ. ან არადა, როცა ქონს გამოფქვათ, ჩასდეთ ქვაბში, ჩააყოლეთ ხახვი, ვაშლის კანი, დადგით ცეცხლზე და ადუღეთ. როცა ქონი დაიბრაწება და დაღნება გადაწურეთ და შეინახეთ.

718. ყველას შუახვა. თუ გნებავთ რომ ყველი შეინახოთ რამოდენიმე კვირით ან თვით, ასე უნდა მოიქცეთ. წამოადუღეთ კარგი მარილ წყალი და გააცივეთ. ჩაალაგეთ ქილაში ყველი, დაასხით გადმოდუღებული მარილ წყალი, მოუკარით ქილას თავი და შეინახეთ. თუ მარილ წყალს მარილი ცოტა მოუვა, ყველი დარბილდება. ამისთვის მარილი კარგად უნდა უქნათ.

719. ფელამუში პურის ფქვილით. ყურძენი ხელით დაკაკლეთ, დაქვლიტეთ და წვენი გადაწურეთ. გაწურული წვენი ჩაასხით ქვაბში და დადგით ცეცხლთან. როცა კარგად შეთბება, აურიეთ შიგამტკიცული პურის ფქვილი და სულ მორევით ადუღეთ, სანამ ფელამუში არ შესქელდება და ფქვილის სუნი არ დაეკარგება. შემდეგ გადმოასხით საინებზე და მიართვით. პურის ფქვილის ფელამუში არც ძალიან თხელი უნდა იყოს და არც სქელი. როცა წვენში ფქვილს აურევთ, პატა-

რა ტაფაზე მოადულეთ ცოტა და გაშინჯეთ. თუ თხელი იყოს, ფქვილი მაშინვე დაუმატეთ, თუ სქელი მოვიდეს, ყურძნის წვენი დაუმატეთ. თუ ვინიცობაა სიტკბო აკლდეს, რამოდენიმე ნატეხი შაქარი უყავით და ისე მოადულეთ.

720. **ფელამუში მქადის ფქვილით.** მქადის ფელამუშიც ისე კეთდება, როგორც პურის ფქვილის, ოღონდ ეს ფელამუში უფრო სქელი უნდა იყოს. მოადულებთ თუ არა, მაშინვე საინებზე დაასხით. როცა გაცივდება, საინიდგან გადმოიღეთ, დაქერით ნაჭრებათ და ისე მიართვით.

721. **ჩურჩხელის გაკეთება (ჯანჯუხა).** ერთი ორი კვირა ჩურჩხელის გაკეთების წინ, თუ ნიგვზის გენებოთ, დაარჩიეთ ნიგოზი, დაქერით ექვს ან რვა ნაჭრად თითო კაკალი, ააგეთ ბამბის ძაფზე ნახევარი არშინის სიგრძეზე და გაკიდეთ მზეზე გასახმობათ, ძაფს თავი ისე შეუკარით, რომ შეიძლებოდეს მისი ჯოხზე წამოცმა. მოადულეთ პურის ფქვილის ფელამუში № 719, მაგრამ ცოტა უფრო სქელი. როცა ფელამუში მზად იქნება, სათითაოდ ამოავლეთ შიგ ძაფზე ასხული ნიგოზი და ჯოხზე ჩამოაჭიდეთ. ჩურჩხელას ერთხელ ამოვლება არ ეყოფა, თუ ერთხელ დილას ამოავლებთ, შეიძლება მკორეჯერ საღამოს ამოავლოთ. ან არა და მეორე მესამე დღეს. დღით მზეზე გაკიდეთ ჯოხით ეს ჩურჩხელები, რომ გაშრეს, ღამით კი სახლში შემოიტანეთ. როცა გახმება შეინახეთ. ნამეტანი არ გაახმოთ. თუ ჩურჩხელა თხილის არის, თხილი უნდა დაარჩიოთ, ააგოთ მთელ მთელად ძაფზე, გააშროთ და ისე ამოავლოთ ფელამუში. ჩამიჩის ანუ ქიშმიშის ჩურჩხელაც ასე კეთდება

722. **ტკბილი კვერის გაკეთება.** მოადუღეთ პურის ფქვილის ფელამუში, როგორც № 719, არც ძლიერ თხელი უნდა იყოს და არ სცქელი. სუფთასწორ ფიცარს, გააღლეთ ცივი წყალი და ამ სველ ფიცარზე დაასხით ფელამუში, სველი ხელით გადუსწორეთ თავი, გადგით მზეზე. როცა შეშრება, გარშემო დანით შემოუხახეთ და ფრთხილად აიღეთ ფიცრიდან. მეორე გვერზედაც შეაშრეთ და შეინახეთ.

723. **გოზინაყ.** ნიგოზი დაარჩიეთ, დაქერით მოგრძო თხელ ნაჭრებათ, თითო სავსე თავიან საინზე აიღეთ თითო ჩაის ჭიქა კარგი თაფლი. ჯერ დაქრილი ნიგოზი დააყარეთ ტაფაზე და მოხალეთ, ფერფლი გადუბერტყეთ. ადუღეთ ქვაბში, რამდენი ჭიქა თაფლიც გენებოთ. როცა რამდენჯერმე ადუღდება, ჩაყარეთ შიგ რამდენი ჭიქა თაფლი იყო, იმდენი საინი მოხალული ნიგოზი, ურიეთ და ისე ადუღეთ, სანამ თაფლიც და ნიგოზიც არ დაიბრაწება. დუღილში, თითო ჭიქა თაფლზე სამი სტოლის კოვზი დანაყლი შაქარი ჩააყარეთ. სტოლზე ან ფიცარზე დასდეთ სუფთა თეთრი ქაღალდი წყალში დსველებული, დაასხით ზედ მოდუღებული გოზინაყი, სველი კოვზით გააბრტყელეთ ერთი თითის სისქეზე, რომ გაცივდეს, აიღეთ ქაღალდიდან, დაქერით და შეინახეთ ეესტის ყუთში გრილად.

724. **გოზინაყი მეორე ნაირად.** აიღეთ ერთი გირვანქა თაფლზე, ორი გირვანქა წვრილად დაქრილი ნიგოზი. თაფლი ჩაასხით მურაბის ტაშტში, ერთი რომ წამოდუღდება, ჩაყარეთ მაშინვე შიგ ნიგოზი. ადუღეთ და თან ურიეთ. როცა თაფლი მოიწევს და ნიგოზი დაბრაწვას დაიწყებს, მოაყარეთ ორი სამი მუჭი ფხვიერი (პესოკა) შაქარი, კიდევ ადუღეთ, კიდევ

შაქარი მოაყარეთ მუქით, ცოტა კიდევ დააშუშეთ, შემდეგ გადმოიღეთ სველ ქალაღ დაფენილ ფიცარზე, გააბრტყელეთ ერთი თითის სისქეზე, რომ შესქელდეს, დაქერით დანით ოთხკუთხ ნაჭრებათ და შეინახეთ ქესტის ყუთში. ნუშის და თხილის გოზინაყიც ასე კეთდება.

725. **ალვახაზი.** თაფლი რამდენჯერმე წამოადუღეთ. შემდეგ გაიტანეთ სიცივეში და გაუჩერებლივ ურიეთ. როცა გამაგრდება და კოვზით ველარ მოურევთ, მაშინ აიღეთ ხელში და ორივე ხელით გასწიეთ, მერე ისევ დაკეცეთ, კიდევ გასწიეთ კიდევ დაკეცეთ სანამ გათეთრდებოდეს. შემდეგ გააკეთეთ სხვა და სხვა ფიგურები, ზოგი ბუბლიკასავით, ზოგი დაბწნილა და სხ.. ჩაალაგეთ ქესტის ყუთში და გრილ ალაგს შეინახეთ.

726. **ფალუსტაკი ანუ ალვა.** ერთი გირვანქა ფქვილი მოშუშეთ ერბოში, დაყარეთ ზედ ცოტა მარილი, შაქარი, დანაყილი მიხაკი და დარიჩინი. მოშუშეთ სანამ ფქვილის სუნნი არ გაუვა, აადუღეთ ტაფაში თაფლი, ჩაყარეთ შიგ მოშუშული მასალებიანი ფქვილი, ნელ ცეცხზე მორევით დაშუშეთ, კარგად აურიეთ თაფლში, რომ კურკუშალები არ დაურჩეს. მოშუშული ფქვილი იმდენი ჩაყარეთ თაფლში, რამდენსაც აიტანს. როცა დაშუშდება, გადმოიღეთ საინზე, სველი კოვზით გადუსწორეთ თავი და ფხვიერი შაქარი მოაყარეთ, რომ შეგრილდეს, დაქერით ოთხკუთხ ნაჭრებათ და ქესტის ყუთში შეინახეთ.

727. **ტკბილის მომზადება საზამთროდ.** ტკბილს ეძახიან ყურძნის ახალ გამონაწურ წვენს. ყურძნის

ტკბილი გასწურეთ საცერში, ჩაასხით ქვაბში და ხარშეთ. ხარშვაში ქაფი მოხადეთ და თან ურიეთ. სანამ ნახევრამდე დაიდუღებდეს და წვენი შეუსქელდებოდეს. შემდეგ ჩაასხით ბოთლებში ან დოქში და შეინახეთ ზამთრისთვის. ზამთარში გადმოასხით ეს ბადაგი, თუ ძლიერ ტკბილი არის, წყალი დაუმატეთ, უყავით პურის ან მკადის ფქვილი და მოადუღეთ ფელამუში.

728. **ტყემლის ტყლაპი.** მწიფე ტყემალი ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ერთი ან ორი ჭიქა წყალი, დადგით ცეცხლზე და ხარშეთ. როცა ტყემალი მოიხარშება, გადასწურეთ, წვენი ცალკე შეინახეთ. თითონ ტყემალი სანამ ცხელია გახეხეთ ცბრილზე, დაასხით სველ ფიცრებზე და გადგით მზეზე. ორი დღის შენდევ გამოშრალი იქნება და ფრთხილად გვერდები დანით შემოუჭერით და ისე აიღეთ ფიცრიდან, გააშრეთ მეორე გვერდზე და შეინახეთ. ყველა ხილის ტყლაპი ეგრე კეთდება შინდის, ბიის, ატმის, ვაშლის და სხვა. ტყემლის გადანაწურ წვენიდგან კვაწარახს აღუღებენ.

729. **კვაწარახის მოდუღება.** მწიფე ტყემალი მოხარშეთ. წვენი გადასწურეთ. ტყემალი გახეხეთ და ტყლაპი გააკეთეთ № 728. გადასწურული წვენი ჩაასხით ქვაბში და დიდხანს ადუღეთ, სანამ წვენი კარგად არ გასქელდება. ხარშვაში სულ უნდა ურიოთ, რომ ძირზე არ მიიწვას. ასე მომზადებულ კვაწარახს ზამთარში ლობიოში ხმარობენ ან მოხარშულ ხორცთან.

730. **ახალი გამოხდილი ტყემლის შენახვა საზამთროდ.** ტყემალი რომ დაიწყებს დამწიფებას, მოკრიფეთ, ჩაყა-

რეთ ქვაბში, დაასხით წყალი, რომ ძლივს დაფაროს და მოხარშეთ. როცა ტყემალი მოიხარშება, ცხლად გახეხეთ ცხრილში, შეკმაზეთ მარილით, ცოტა დანაყილ ქინძით, ნიორით და ცერეცოთი, ჩაასხით ბოთლებში, ბოთლები პროპკებით დაბეჭდეთ და ზედ სინა შემოუჭირეთ, შემდეგ დიდ ქვაბში ძირზე დაუფინეთ ჩალა, დააწყვეთ ზედ ტყემლიანი დაბეჭდილი ბოთლები, დაასხით წყალი, შედგით ცეცხლზე და ადუღეთ ათი წამი, დააცადეთ შიგვე გაცივდეს. მერე იქიდგან ამოიღეთ, და გრილ ადგილს დაწვენილად შეინახეთ. ზამთარში გახსენით და მიართვით.

ზოგი ასე მომზადებულ ტყემალს არც კი ხარშავს. პირდაპირ ტყემალს უფრო მეტს ადუღებს, შეკმაზავს მწვანილებით, ჩაასხამს ბოთლებში, დაბეჭდავს, სინას გადუქერს თავზე და შეინახავს.

731. გამხმარი ტყემალი. მწიფე ტყემალი დაყარეთ ცხრილზე, ერთ ორჯერ მდულარე წყალი გადაავლეთ ისე, რომ ტყემალი მოითუშოს. შემდეგ დაყარეთ ფიცარზე და მზეზე გაახმეთ.

732. შინდის ჩურჩა. მწიფე შინდი დაყარეთ გობზე, ბრტყელი ქვით მოსრისე და ასე გამოეცლება კურკები. კურკა გამოცლილი ესე იგი დაფურჩული შინდი, ჯერ ფიცარზე დაყარეთ და მზეზე შეაქანეთ, შემდეგ ააგეთ ძაფზე ანცმებათ და გაახმეთ.

733. გამხმარი შავ ქლიავა. შავი ქლიავი დააპეთ შუა-

ზე, გამოაცალეთ კურკები, დაყარეთ ფიცარზე და შეახმეთ — შემდეგ ააგეთ ძაფზე ანცმებათ და გაახმეთ.

734. მსხალი, ვაშლი. ატამი ან რაიმე სხვა ხილის ჩილი. რაიმე ხილი გათაღეთ, დაქერით ნათაღებათ და გული გამოაცალეთ. ჯერ ფიცარზე დაყარეთ შექცნეს, მერე კი ძაფზე ააგეთ და გაახმეთ.

735. ნაშარაბი ბროწეულის. გასწურეთ კარგი მწიფე ბროწეული მისი საწურით. წვენი გასწურეთ საცერში. თუ ბროწეული ტყბილია, მაშინ ხუთი ან ექვსი ჭიქა ბროწეულის წვენზე, თითო ჭიქა პესოკი შაქარი დააყარეთ. თუ ბროწეული ძლიერ მგავვა, მაშინ სამი ან ოთხი ჭიქა წვენზე ერთი ჭიქა შაქარი უნდა. ჩაასხით საპურაბე ტაშტში შაქრიანი ბროწეულის წვენი და ადუღეთ. დუღაღში ქაფი რაც მოუვიდეს მოხადეთ. ადუღეთ იქამდის, სანამდის წვენი სიროფივით არ შესქელდება. თითქმის ნახევარზე მეტს დაიდუღებს წვენი სანამ შესქელდებოდეს. ნაშარაბს ზოგი დაკაკლულ ბროწეულით აკეთებს. ჯერ გამოკაკლავენ ბროწეულს, შემდეგ ხელით დასრესენ, გასწურავენ და იმ წვენით მოადუღებენ ნაშარაბს. მოადუღებული ნაშარაბი ბოთლებში ჩაასხით და შეინახეთ. ასეთი ნაშარაბი გაძლებს ორ სამ წელიწადს.

736. ბროწეულის კვაწარაბი. გამოსწურეთ ბროწეული რამდენიც გენებოთ. წვენი გასწურეთ, ჩაასხით მურაბის ტაშტში და ადუღეთ, სანამ სიროფივით შესქელდება. შემდეგ ჩაასხით ბოთლებში და საზამთროდ შეინახეთ. როცა გენებოთ ნიგვზის საწებელისთვის ან რაიმე სხვა საქმელისთვის იხმარეთ.

737. პარკი ლობიოს გახმობა. პარკი ლობიოს თავი და ძირი მოტეხეთ, თუ რაიმე კლერტი ქონდეს გვერდებზე მოაქერიეთ. გაჭერით სიგრძეზე თითო ლობიო, ოთხად ან ხუთად, დაყარეთ ფიცარზე გაახვეთ და შეინახეთ.

738. ქართული ბადრიჯნის შენახვა. ქართული ბადრიჯანი გაფუცქვენიტ, თითო ბადრიჯანი ჯვარედინათ ან ექვსათისე გაჭერით, რომ ერთმანეთს არ მოაშოროთ და ბაწარზე გადაკიდეთ მზის პირას. როცა გახმება შეინახეთ პარკში. ან გათლილი ბადრიჯანი დაჭერით წვრილად სიგრძეზე ანცვრით ძაფზე და ისე გაახმეთ.

739. ქვიშნის, ბალის, ჟოლოს (მთის მაყვალი) მოცვის გახმობა. რაიმე ზემო მოხსენებული ხილი გადაარჩიეთ. დაჭყლეტილები ან მკუხეები არ შეაყოლოთ, კურწებიც მოაშორეთ, დააყარეთ ფიცარზე, გაახმეთ მზეზე და შეინახეთ ზამთრისთვის.

740. ახლად შენახული პარკი ლობიო ზამთრისთვის. პარკი ლობიო დაარჩიეთ, თავი ბოლო და გვერდების კლერტი მოაშორეთ. ჩაყარეთ ჟესტის ბანკებში, როგორც კონსერვებისთვის ხმარობენ. წამოადუღეთ მარილ წყალი, გააცივეთ, დაასხით ბანკაში ჩაყრილ ლობიოს და თავი შემოაკალინეთ ისე, რომ ჰაერ არსაიღამ არ ამოდიოდეს. ადუღეთ დიდ ქვაბში წყალი, ჩაყარეთ შიგ თავ მოკალული ლობიანი ბანკები და ხუთი წამი ადუღეთ. შემდეგ ამოიღეთ ქვაბიდგან, გააცივეთ და გრილ ალაგს შეინახეთ.

741. ახლად შენახული პომიდორები ზამთრისთვის. პო-

მიდორიც ისე კეთდება, როგორც ლობიო №740. პომიდორები კი მწიფე და მთელ მთელი უნდა იყოს.

742. პომიდორის მოდულება საზამთროდ. მწიფე პომიდორი დაქერით წვრილად, ჩაყარეთ ქვებში და ადუღეთ. როცა პომიდორი მოიხარშება, წყალი გადუწურეთ. პომიდორი გახეხეთ ცხრილში, დააყარეთ მარილი, კაკლათ ჩააყარეთ ცოტა ენგიბარი, დადგით ცეცხლზე და სულ მორევით ადუღეთ, სანამ კარგად არ შესქელდება. შემდეგ ჩაასხით ბოთლებში, თავი დაუბეჭდეთ, ზედ სინა შემოაკარით და შეინახეთ კრილ ადგილს. ბოთლები დაწვენილი უნდა შეინახოთ.

ზოგი გახეხილ პომიდორს ბანკებში ინახავენ, მაშინ ძლიერ ბევრი უნდა ადუღოთ გახეხილი პომიდორი ისე, რომ ძლიერ გასქელდეს, თან კარგად უნდა მორევა, თორემ ძირზე მალე მიიწვავს. ასე მომზადებულ პომიდორს ჩაასხამენ ბანკაში, მოასხამენ ზედ რაიმე კარგ ზეთს, გადუქერენ ბანკას თავს და გრილ ალაგს შეინახვენ.

743. პომიდორის გახმობა. მწიფე პომიდორები გაქერით შუაზე, დააყარეთ ზედ ბლომათ მარილი, დაალაგეთ ფიცარზე და მზეზე გაახმეთ. რომ კარგად შექქნება ფიცარზე, ძაფზე ააგეთ და ისე გაახმეთ.

744. რაიმე ხილის პოვიდლა. მოხარშეთ მსხალი, ვაშლი, ყოლო (მალინა) ან რაიმე სხვა ხილი, ან თუ სიროფს აკეთებთ, მისი გამოწანარში ხილი გახეხეთ ცხრილზე. თითო ჭიქა პიურეზე თითო ჭიქა ფხვიერი (პესოკი) შაქარი აიღეთ, ჩაასხით მურაბის ტაშტში ან ემალიან ქვებში და სულ მორევით ხარშეთ, სანამ ძლიერ არ გასქელდება ისე, რომ კოვზი მძიმეთ ერევოდეს შიგ, შე-

მდეგ დაასხით ბლუდზე ან ფიცარზე, გააბრტყელეთ ერთი თითის სისქეზე. როცა გაშრება, დაჭერით ოთხ კუთხ ნაჭრებათ, ამოსვარეთ ფხვიერ (პესოკ) შაქარში, ჩაყარეთ ბანკაში და შეინახეთ.

745. რაიმე ხილის პოვიდლა პეროუნებისთვის. გააკეთეთ ხილის პიურე ისე, როგორც №744-ში არის ნაჩვენები. ერთ ჭიქა შაქარში უყავით და ხარშეთ ისე, რომ კარგად შესქელდეს. შემდეგ ჩაასხით ბანკაში, მოუკარით თავი და შეინახეთ.

746. მძაღე. ნიგოზი დაარჩიეთ. დარჩეული ჩაყარეთ კალათაში და მალა დაკიდეთ. ყოველ დღე ასხით ცივი წყალი, სანამ ფერფლი დაუღებება და გადაძვრება. შემდეგ ეს ნიგოზი გადმოყარეთ კალათიდან, რაც ფერფლი მოშორდეს, მოაშორეთ. დააჭერით ზედ ორ ორი ან სამ სამი ძირი ოხრახუში, ქინძი, ქონდარი, რეხანი ანუ შაშკვლავე, დააყარეთ მარილი და ყველა ერთად როდინში კარგად დანაყეთ. შემდეგ ჩასდეთ ბანკაში, მოასხით ზედ ნიგვზის ზეთი, მოუკარით პირი და შეინახეთ. როცა გენებოთ ამოიღეთ და იხმარეთ.

747. ნიგვზის ზეთის გაკეთება. ნიგოზი დაარჩიეთ. შემდეგ როდინში ძლიერ წმინდათ დანაყეთ, დაისველეთ ხელი თბილ წყალში და ეს დანაყილი ნიგოზი თითებით სრისეთ, სანამ ზეთი გამოუვიდოდეს. მერე ის ზეთი გადასხით რაიმე ჭურჭელში. ნიგოზი შეიძლება იხმაროთ რაშიაც გენებებათ.

748. მწვანელების გახმობა. გადაარჩიეთ სუფ-

თად და წმინდათ დაკეპეთ ცალ ცალკე სხვა და სხვა მწვანელები. ქინძი, ოხრახუში, ომბალო, ტარხუნა, ქონდარი და სხვა, დაყარეთ ფიცარზე და მზეზე გაახმეთ, შემდეგ ჩაყარეთ ცალ ცალკე პარკებში, დააწერეთ ზედთავისი სახელი და შეინახეთ. ზამთარში რისთვისაც რა გენებოთ ის იხმარეთ.

საწონი და საწყაო

- ერთი გირვანქა პურის ფქვილი — სამი ჭიქა არის.
 ერთი გირვანქა ერბო — — — — — რვა სტოლის კოვზი არის.
 ერთი კოვზი ერბო — — — — — მერვედი გირვანქა არის.
 ერთი კოვზი ფქვილი — — — — — მესამედი ჭიქა არის.
 ერთი ჭიქა წყალი — — — — — ნახევარი გირვანქა არის.
 ერთი გირ. გამდნარი ერბო — — — — — ერთი და სამი მეოთხედი ჭიქა არის.
 ერთი გირვანქა ბრინჯი — — — — — ორი ჭიქა არის.
 ერთი გირვანქა ლობიო — — — — — ორ ნახევარი ჭიქა არის.
 ერთი გირვანქა ნუში — — — — — სამი ჭიქა არის.
 ერთი გირვანქა ქიშმიში — — — — — საში ჭიქა არის.
 ერთი გირვანქა დაფხვნილი შაქარი — — — — — ორი ჭიქა არის.
 ერთი გირვანქა დახერხილი შაქარი — — — — — ოცდათორმეტი ნაჭერი ან სამი ჭიქა არის.
 ერთი სტოლის კოვზი დაფხვნილი შაქარი — — — — — ერთი ლოტი არის.
 ერთი გარნცი — — — — — ხუთი გირვანქა არის.
 ერთი გირვანქა უში ნალები — — — — — ერთი და მესამედი ჭიქა არის.
 ერთი გირვანქა დაუწვავი ყავა — — — — — ორ ნახევარი ჭიქა არის.
 ერთი გირვანქა დაფხვნილი ყავა — — — — — ხუთი ჭიქა არის.
 ერთი გირვანქა შაქლიავა — — — — — ორ ნახევარი ჭიქა არის.
 ორი ჯაოზი — — — — — ერთი მისხალი არის.

- ორი ჩაის კოვზი დაფქვილი დარიჩინი ერთი მისხალი არის.
 ერთი მისხალი მიხაკი სამოცდა ათი მარცვალი არის.
 ერთი გირვანქა კარტოფილის ფქვილი ორ ნახევარი ჭიქა არის.
 ერთი გირვანქა ბურღულის ფქვილი ორ ნახევარი ჭიქა არის.
 ერთი გირვანქა ბურღული — — ორი და მერვედი ჭიქა არის.
 ერთი გირვანქა პესოკი შაქარი — — ორი და მეოთხედი ჭიქა არის.
 ერთი გირვანქა სმეტანა — — ერთი და ორი მესამედი ჭიქა არის.
 ერთი გირვანქა გადარჩეული კუნკრუხელა ორი და მეოთხედი ჭიქა არის.
 ერთი გირვანქა კლუბნიკა ანუ ქვიშა სამი ჭიქა არის.
 ერთი გირვანქა მურაბა — — ერთი და მეოთხედი ჭიქა არის.
 თორმეტი კვერცხის გული — — ერთი ჭიქა არის.
 ექვსი კვერცხი — — — — ერთი ჭიქა არის.
 ერთი ფურცელი მოსკო ელატინი — — — — ერთი მისხალი არის.
 ერთი ურემი ღვინო — — — — სამი საპალნე არის.
 ერთი საპალნე — — — — ოცდა თერთმეტი ჩაფი არის.
 ერთი ჩაფი — — — — ოთხ ნახევარი თუნგი არის.
 ერთი თუნგი — — — — ორი ხელადა არის.
 ერთი ჩარეკა — — — — ნახევარი ხელადა არის.
 ხუთი შამპანიური ბოთლი — — — — ერთი თუნგი არის.
 ერთი ვედრო — — — — სამი თუნგი არის.
 ერთი კოკა — — — — ორი ბათმანი არის.
 ერთი ბათმანი — — — — ორი თუნგი ან ორი გირვანქა არის.
 ერთი ფუთი — — — — ორმოცი გირვანქა არის.
 ორი მანერკა — — — — ერთი თუნგი არის.

ერთი ლიტრა	-----	ცხრა გირვანქა არის.
სამი ოყა	-----	ერთი ლიტრა არის.
ერთი კოდი	-----	ათი ლიტრა ანუ სამი ფუთი არის.
ერთი კოდი	-----	ასოცი გირვანქა არის.
ერთი ურემი პური	-----	ოცდახუთი კოდი არის
ერთი ასმუშკა	-----	თორმეტი გირვან. არის
ერთი ქსანი	-----	შვიდი კვერცხი არის
ერთი სტილი	-----	ოცდაერთი მისხალი არის
დორა	-----	თორმეტი მანერკა ანუ სამი ბათმანი არის



სარჩევი.

ქართული წვნიანი საჭმელები.

1. ცხერის ბოზბაში.
2. ბოზართმა ბატკნისა ანუ ცხერისა.
3. ძროხის არტალა.
4. იმერული ხარშო.
5. ხაში.
6. ლობიანი ხორცი.
7. ბიანი ანუ კომშიანი ხორცი.
8. ჩიხირთმა ქათმისა ანუ ბატკნისა.
9. ქათმის ტკბილი ჩიხირთმა.
10. ქათმის სუბი ბრინჯით.
11. წვნიანი ქათამი გურულად.
12. შილაფლავი ქათმისა ანუ ცხერისა.
13. არისა ცხერისა, ქათმისა ანუ ინდოურისა.

ევროპიული წვნიანი საჭმელები.

საერთო შენიშვნა ბულიონის გაკეთებასა და გაწმენდაზე.

14. წმინდა ბულიონი.
15. წითელი მხალის ანუ ქარხლის ბორშჩი.
16. მალაროსიული ბორშჩი.
17. მალაროსიული ბორშჩი მეორენაირად.
18. ქარხლის სუფი კვერცხით.
19. რასოლნიკი ქათმის.
20. მწვანე შჩი კინკრისა.
21. მწვანე შჩი მყაუნისა.
22. შჩი მყავე კომბოსტოსი.
23. ზარშაცი შჩი.
24. სუფი იტალიანური მაკარონით.

25. ბრინჯის სუფი ლიმონით.
26. გერმანული სუფი ნაღებით და კვერცხით.
27. ქერის ბურღულის სუფი ლიმონით.
28. სუფი ქარხლისა და ბურღულისა.
29. იხვის სუფი ქერის ბურღულით და სოკოთი.
30. ახალი სოკოს სუფი.
31. ქათმის სუფი.
32. სუფი პიურე ყვავილოვან კომბოსტოსი.
33. სუფი პომიდორის პიურესი.
34. მწვანე სუფი მჟაუნასი.
35. სუფი პიურე ქერის ბურღულისა.
36. სუფი პიურე პურიით და ღვინით.
37. სუფი პიურე კარტოფილისა.
38. უშკიანი სუფი.
39. აკროშკა.
40. პომიდორიანი სუფი.
41. სუფი მაკარონით.
42. სუფი ვერმიშელით.
43. სუფი ლაფშით.

სუფთან მისართმევი საჭმელები.

44. მოხარშული კლიოცკები.
45. კლიოცი ბისკვიტისა.
46. გრენკები მისართმევი სხვა და სხვა პიურე სუფთან.
47. გრენკები ხორცის სატენით და დაფხეკილი ყველით.
48. გატენილი კვერცხი.
49. უშკი.
50. პელმენი.
51. ხვეული ცომი კუპატებისთვის.
52. ხვეული ცომის კუპატი, დაკეცილი წიგნივით.

53. ფხვიერი ცომი.
54. ფხვიერი ცომი სმეტანით.
55. ბლინის კუპატები.
56. გაფუებული ცომის კუპატები.
57. კუპატები კომბოსტოს სატენით.

ღვეზილი და პაშტეტები.

58. ღვეზილი ხაშიანი ცომით საერთოდ.
59. ღვეზილის გემრიელი ცომი სმეტანით.
60. ღვეზილი ხორციით და კვერცხით.
61. ღვეზილი ახალი კომბოსტოთი.
62. ღვეზილი მჟავე კომბოსტოთი და სოკოთი
63. ღვეზილის ცომი, ერბო კვერცხით მოზეღილი.
64. ღვეზილის ფხვიერი ცომი.
65. პაშტეტი წიწილისა ანუ ინდუორისა.
66. ფხვიერი ცომი პაშტეტისათვის.
67. ხვეული ცომი ღვეზილისათვის
68. პაშტეტი ცხვრისა.
69. პაშტეტი ცხელი ორაგულისა,
70. ვინიგრეტი კარტოფილით და სილიოდკით.
71. მაგარი ფხვიერი ბურღულის ქაში შჩისთან მისატანი.
72. ბურღულის ქაში მეორე ნაირად.

სხვა და სხვა საწებლები.

73. მომზადება რუსულ საწებლებისა საერთოდ.
74. საწებელი შემწვარ ან მოხარშულ ხორციან, ან კატლეტთან მისართმევი.
75. წითელი საწებელი.
76. ცივი საწებელი შემწვართან.
77. მდოგვის სწებელი ღორის კუპატებთან.
78. მჟაუნას საწებელი მოხარშულ ხორციან ანუ კატლეტთან.

79. მარახოში საწებელი ქიშიშით ენასთან, ფეხებთან ანუ რამე თევზთან მისატანი.
80. მარახოში საწებელი ხახვისა, ცხვრის ან ძროხის ხორცისთვის.
81. თეთრი საწებელი სმეტანით მოხარშულ ქათამთან გოქთან ანუ თევზეულთან მისატანათ.
82. საწებელი ხარდლისა სმეტანით, მოხარშულ ხორცთან ანუ გოქთან.
83. პომიდორის საწებელი.
84. პომიდორის საწებელი მეორე ნაირად.
85. ხარდალი ძმრით.
86. თათრული საწებელი.
87. ბეშმელი.
88. პოლონური საწებელი.
89. საწებელი ნაღებით ყვავილოვან კომპოსტოსთვის;
90. მდოგვის ცხელი საწებელი თევზეულობისთვის.
91. საწებელი სმეტანით მოხარშულ ორაგულთან.
92. ცივი მდოგვის საწებელი მაიონეზისთვის ანუ ვინეგრეტისთვის.
93. მდოგვის მომზადება.
94. გამოხდილი ახალი ტყემალი.
95. ისრიძის საწებელი იმერულად.
96. მაყვლის საწებელი ისრიძით.
97. ბროწეულის საწებელი ნიგვზით.
98. გამოწურული ბროწეული.

ს ა ლ ა თ ა

99. წითელი კომპოსტო დაკეპილი.
100. სალათა სმეტანით.

101. სალათა მდოგვის საწებლით.
102. სალათა იმერულათ.
103. სალათა კვერცხით და ძმრით.
104. ახალი კიტრის სალათა.
105. ახალი კიტრი სმეტანით.
106. სალათა კარტოფილის.
107. სალათა ჭარხლის.
108. ჭარხლის სალათა მეორე ნაირად ხარდლით.
109. ჩაშუშული ვაშლები შემწვართან.
110. ახალი მწვანე ლობიო დაბულუღი.
111. ახალი მწვანე ლობიოს სალათა.
112. ახალი მწვანე ლობიო ერბო კვერცხით.
113. ოსპის საწებელი
114. ოსპის პიურე.
115. არჯაკელა ერბო კვერცხით.
116. არჯაკელა სმეტანით.
117. ბადრიჯანი სოსანი საწებლად.
118. ბადრიჯანი გატენილი.
119. ბადრიჯანი ერბოში შემწვარი.
120. ბადრიჯანი ერბოში და ხახვში მოხრაკული.
121. ბადრიჯანი შემწვარი მწვადათ.
122. პომიდორის სალათა.
123. პომიდორი მწვადათ.
124. კომბოსტო ღვეზილის სატენისთვის.
125. ახალი თეთრი კომბოსტო ერბოთი და სუხარით.
126. კომბოსტოს ძირები.
127. მუავე კომბოსტო ძეხვებთან მისართმევად.
128. კომბოსტოს საწებელი ხიზილალით.
129. ყვავილოვანი კომბოსტო ბეშმელით.
130. ყვავილოვანი კომბოსტო ერბოთი და სუხარით.

131. ყვავილოვანი კომპოსტო ერბო კვერცხით.
132. ბრუსელის კომპოსტო.
133. ისპანახი.
134. სატაცური სუხარით.
- 125 სატაცური ერბო კვერცხით.
136. სატაცური ყვითელი საწებლით.
137. წითელი ლობიო ერბო კვერცხით.
138. ახალი კარტოფილი.
139. კარტოფილი ფეჩვი შემწვარი.
140. კარტოფილი კანიანი.
141. კარტოფილი სმეტანით და ცერცვით.
142. კარტოფილი რძის საწებლით.
143. კარტოფილი ბეშმელით.
144. კარტოფილი გამომცხვარი.
145. კარტოფილის პიურე.
146. კარტოფილის კროკეტი.
147. კარტოფილის სალათა წიწმატით.
148. კარტოფილის კატლეტები.
149. კარტოფილი გატენილი.
150. კარტოფილი ხორციტ გატენილი.
151. კარტოფილის ფარშმაგი.
152. კარტოფილის ვინეგრეტი.
153. სტაფილოს საწებელი.
154. სტაფილო შემწვარი.
155. სტაფილოს პუდინგი.
156. წაბლის პუდინგი.
157. წაბლი შემწვარი.
158. წაბლი მოხარშული.
159. წაბლი თუნგში მოხარშული.
160. წაბლის პიურე.

161. შაკარონი ერბოთი და ყველით.
162. შაკარონი სმეტანით.
163. შაკარონი პომიდორით.
164. შაკარონი ერბო კვერცხით შემწვარი.
165. შაკარონი ტვაროგით.
166. შაკარონის ბაბკა.
167. ვერმიშელი შემწვარი.
168. ვერმიშელი ხორციით და კვერცხით.
169. შაკარონი ან ვერმიშელი ერბოში ან ხორცში მოხრაკული.
170. ვერმიშელი რძით და ვანილით.
171. ღომის მსგავსი ბურღულის ქაში.
172. ღომის მსგავსი ბურღულის შემწვარი ქაში.
173. ბურღულის ქაში.
174. ბურღულის ნაზი ქაში.
175. ბურღულის ქაში ხორციით.
176. ბრინჯის ქაში საუზმეთ.
177. რძის ქაში ბრინჯიდან.
178. კორკოტი ანუ დაჩეჩქვილი ხორბალი.
179. რუსული კორკოტი საშობაო. (კუტია.)
180. კორკოტი ალაპისთვის.

შემწვარი ხორცი და ფრინველები.

181. შემწვარი ძროხის ხორცი ფრანგულათ.
182. ორთქლში შემწვარი ანუ დაბუღული ხორცი.
183. შემწვარი ხორცი.
184. მოხარშული ძროხის ბეჭი.
185. ნიორიანი მოხარშული ქათამი.
186. გოჭის მოხარშვა.
187. როსტბიფი.
188. ანტრიკოტი.

189. ბიფშტეკსი.
190. ხორცი ბეფსტროგანოვი.
191. კატლეტი ძროხის ხორცისა.
192. კატლეტი ვათქვეფილი კვერცხის ცილით.
193. ბიტკები.
194. რულეტი დაკეპილი ძროხის ხორციით.
195. რულეტი ბრინჯის სატენით.
196. რგვალი ქუფთა ანუ ტიფტილი.
197. აფხენილი ქუფთა.
198. შამფურზე შემწვარი ქუფთა.
199. ზრაზი.
200. შნელკლოპსი.
201. დაბეგვილი კატლეტები ძროხის ხორცისა.
202. დაბეგვილი კატლეტები ხბოს ხორცისა.
203. შემწვარი ხბოს ხორცი.
204. შნიცელი.
205. შემწვარი ქუფთები ხბოს ხორცისა.
206. შემწვარი ცხვრის ხორცი.
207. ცხვრის ხორცის ყაურმა.
208. ხბოს ან ძროხის ხორცის ყაურმა.
209. ცხვრის, ძროხის ანუ ღორის ხორცის მწვადი.
210. ბასტურმა—ძროხისა, ცხვრისა ანუ ღორისა.
211. სუკი შამფურზე შემწვარი.
212. ლულა ქაბაბი.
213. მწვადი ბადრიჯანით
214. ქაბაბი.
215. მწვადი ჩახოხბილი
216. შამფურზე შემწვარი ქათამი, იხვი ან ინდოური.
217. შამფურზე შემწვარი წიწილები.
218. შამფურზე შემწვარი გოჭი.

219. მოხარშული ქათამი გურულად.
220. მოხარშული ქათამი მეორე ნაირად
221. ჩახოხბილი ქათამი, იხვი ანუ სხვა ფრინველი.
222. ჩახოხბილი წიწილები.
223. ჩახოხბილი წიწილები პომიდორით.
224. შემწვარი ბატი ანუ იხვი შინდის ჩურჩით,
225. ინდოური, ქათამი ანუ სხვა ფრინველი შემწვარი და ჩახოხბილი.
226. წიწილები და მტრედები ტაბაკად.
227. წიწილები პოლონურად.
228. ინდოურის საცივი გურულად.
229. ინდოურის ან დედლის გარო იმერულად.
230. შემწვარი ქათამი ნიგვზის საწებლით.
231. იხვი გატენილი ბრინჯით და კუჭ ღვიძლით
232. იხვი ანუ სხვა ფრინველი გატენილი შინდის ჩურჩით.
233. ბატი შინდის ჩურჩით.
234. ტოლმა ვენახის ფოთოლში გახვეული ძროხის ან ცხვრის ხორციდან მომზადებული.
235. კომბოსტოს ტოლმა.
236. სოსანი ბადრიჯანის ტოლმა.
237. გატენილი პომიდორი
238. კომშის ტოლმა.
239. გატენილი კვახი
240. ქართული ბადრიჯანის ბორანი.
241. ახალი ლობიოს ბორანი.
242. ისპანახის ბორანი.
243. ხბოს ან ძროხის შემწვარი ქაჭები.
244. ქაჭები ჩაშუშული.
245. მოხარშული ტვინი.
246. შემწვარი ტვინი.

247. ტვინი ბრინჯით.
248. ხბოს ან ძროხის ღვიძლი შემწვარი.
249. ხბოს ღვიძლი საწებლით.
250. შემწვარი ტყლიპი.
251. მოხარშული გოჭი თეთრი საწებლით.
252. გოჭი შემწვარი და გატენილი ბურღულის ქაშით.
253. შემწვარი გოჭი გატენილი ქყლინტი ყველით.
254. გოჭი გატენილი თავის შიგნეულით.
255. გოჭი გატენილი ბრინჯით.
256. ხბოს ქაჭები კარტოფილით.
257. გატენილი წიწილები.
258. ჩაშუშული წიწილები ნიორით და ტარხუნით.
259. წიწილები ცერცვით სისირით.
260. წიწილები თეთრი საწებლით.
261. წიწილები ყვავილოვან გამბოსტოთი.
262. ქათმის კატლეტი.
263. ქათმის პუდინგი.
264. ხბოს ან ძროხის ენა მოხარშული .
265. ენა იტალიანურად.
266. შემწვარი ხბოს ფეხები.
267. მუყუფი ღორის ფეხების.
268. ხოლო დეცი.
269. ძეხვი ანუ კუპატი.
270. ბროწეულიანი კუპატები.
271. კუპატები ძროხის და ღორის ხორცის ერთად.
272. ვენეციური ძეხვები.
273. ჩვეულებრივი ძეხვები.
274. დამარილებული ძროხის ხორცი ანუ აპუხტი.
275. აპუხტი და კუპატის ყაურმა.
276. გოჭის დამარილება.

277. ღორის ღორი.
278. ღორის ღორი გვარჯილით.
279. ქათმის, ბატის, ინდოურის და ჯიხვის ღორი ანუ შაშხი.
280. ძროხის ანუ ღორის ენის ღორი.

თევზაული.

281. თევზეულების შენიშვნა.
282. თევზის მოხარშვა საერთოდ.
283. თევზის სუკი საერთოდ.
285. თევზის წვენი (ტარალნის).
286. თევზის სუფი პიურე.
287. მუავე სუფი თართისა.
288. თევზის შეწვა ჩვეულებრივით.
289. თართი მოხარშული.
280. თართი შემწვარი.
291. თართი თეთრი ღვინით.
292. თართი დამარილებული.
293. ტაბაკა თევზი, მოხარშული ბერძნულად.
294. შემწვარი კამბულა თევზი.
295. მოხარშული ორაგული საწებლით.
296. ზუთხი მოხარშული საწებლით.
297. შემწვარი ორაგული.
298. ზუთხი შემწვარი მდოგვის საწებლით.
299. ქაშაპი პროვანის ზეთით და ძმრით საუზმისთვის.
300. ფარშაგი ხორციით და ქაშაპით.
301. ფარშაგი მეორე ნაირად.
302. მოხარშული ლოქო თეთრი საწებლით.
303. ფარგა ანუ სუდაკი ერბოთი და კვერცხით.
304. ფარგა ანუ სუდაკი გატენილი ბრინჯით და კვერცხით.

305. კალმახი მოხარშული თეთრი ღვინით.
306. შჩუკა ანუ ქარიყლაპია მოხარშული ხარდლის საწებლით.
307. შჩუკა ანუ ქარიყლაპია პოლონურად.
308. ლოქო ანუ ღლავი წვნით.
309. ორაგული წვნით.
310. გელაქნური წვნით.
311. წვრილი თევზები წვნით.
312. წვერა მოხარშული.
313. წვერა ან სხვა წვრილი თევზი შემწვარი.
314. წვერა ან სხვა წვრილი თევზი გატენილი ნიგვზით და ბროწეულით.
315. მოხარშული ზუთხი იმერულად.
316. ლოქო ანუ ღლავი ცივათ.
317. ზუთხის თილიმა.
318. ფარგა.
319. კობრი ნიგვზით და ბროწეულით.
320. ორაგული შემწვარი ჩახოხბილი.
321. შემწვარი ზუთხი ანუ ღლავი ქინძით და ძმრით.
322. კალმახის შეწვა.
323. ლოქო ზეთში შემწვარი.
324. დოშის მოხაშვა.
325. დოშის ყალია.
326. მოხრაკული ჯუფთა
327. წელა.
328. კიბო მოხარშული.
329. კიბო პოლონურად.
330. მაიონეზი თევზის.

ერგოიანი სუფები.

331. იტალიანური სუფი მაკარონით.

332. სუფი პიურე ყვავილოვან კომპოსტოთი.
333. სუფი ლიმონით ქერის ბულიონით და სმეტანით.
334. ახალი სუფი სოკოთი და სმეტანით.
335. სოკოს სუფი ქერის ბურღულით.
336. შჩი სოკოთი.
337. სუფი პიურე თეთრი ლობიოთი.
338. სუფი პიურე პომიდორით.
339. სოკოს სუფი ბრინჯით.
340. პომიდორის სუფი მეორე ნაირად.
341. ჩაშუშლი პომიდორი.
342. მუხუდოს სუფი.
343. კვერცხი თოლხო.
344. კვერცხი მაგრად მოხარშული.
345. კვერცხები მთელ მთელად საწებლით.
346. ერბო კვერცხი რძით და ახალი ხახვით.
347. ერბო კვერცხი ჩვეულებრივი.
348. ერბო კვერცხი ხახვით.
349. ერბო კვერცხი ლორით ანუ ვიჩინით.
350. ერბო კვერცხი მეორე ნაირად.
351. ჩიმბური.
352. ყიყლიყო.
353. პურის ხარშო.
354. ოძლეტი მურაბით.
355. ფლავი ყაურმით.
356. ფლავი ქიშმიშით.
357. ფლავი ბატკნით ანუ ქათმით.
358. მუთანჯის ფლავი.
359. ფლავი ალუბალით.
360. თათრული სუთფლავი ესე იგი რძეში მოხარშული ფლავი.

სამარხვო სახელები.

361. ამოღესალი წითელი ლობიო.
362. ამოღესალი წითელი ლობიო ნიგვზით.
363. წითელი ლობიო ზეთში მოხრაკული.
364. წითელი ლობიო კაკლათ.
365. წითელი ლობიო ნიგვზით და ძმრით.
366. ლობიო კოჭა პილპილით.
367. თეთრი ლობიო ნიგვზით და ძმრით.
368. თეთრი ლობიო მოხრაკული ზეთში.
369. თეთრი მუხუდო წვნით.
370. მუხუდოს ტოლმა.
371. გამხმარი სოკოს სუფი.
372. კალმახის სოკო.
373. კალმახის სოკო მოხრაკული ზეთში.
374. ქამა სოკო ანუ შავი სოკო.
375. ქამა ანუ შავი სოკო მეოცე ნაირად.
376. წითელი სოკო.
377. წითელი სოკოს შეწვა.
378. წითელი სოკო შემწვარი მეორე ნაირად.
379. ბადრიჯანი ნიგვზით და ძმრით.
380. ბადრიჯანი მოხრაკული ზეთში ხახვით.
381. ბადრიჯანი ზეთში შემწვარი.
382. შემწვარი ბადრიჯანი ზეთით და ძმრით.
383. ახალი ლობიო ნიგვზით და ძმრით.
384. გამხმარი ბადრიჯნის მოხრაკვა.
385. გამხმარი ლობიოს მოხრაკვა.
386. კარტოფილი ზეთში მოხრაკული.
387. კარტოფილი ნიგვზით და ძმრით.
388. მაკარონი ზეთში მოხრაკული.

389. ვერმიშელი ზეთში მოხრაკლი.
390. წითელი მუხუდოს მუკაშარი.
391. ისპანახი ზეთით.
392. ჩიტხ თაეა მხალი.
393. ჩიტის თაეა მხალი ზეთით და ძმრით.
394. ჯინჰარი.
395. სატაცური წვნით.
396. სატაცური მშრალად.
397. არჯაკელა.
398. მოლოქა (ბალბა).
399. ჯიჯლაყა მხალი.
400. ეკალა ნიგვზით.
401. ეკალა მეორე ნაირად.
402. ღანძილი.
403. ქარხალი ანუ წითელი მხალი.
404. ქარხალი მეორე ნაირად.
405. კანაფა მხალი.
406. დმეავებული კანაფა მხალი.
407. მწვანილები შექამანდის.
408. შინდის შექამანდი.
409. სრიმის შექამანდი.
410. მახოხის დაყენება და მოდუღება.
411. კორკოტი ერბოთი ანუ ზეთით.
412. ფქვილის ფაფა.
413. ხაეწი.
414. გოგრის ანუ კვახის მხალი.
415. გოგრის ანუ კვახის ქუფთა.
416. გოგრა ანუ კვახი შემწვარი.
417. შეწყული ფლავი ზეთით.
418. მუთანჯის ფლავი ზეთით.

419. ვინიგრეტი სამარხვო.

პუდინგები.

420. შენიშენა პუდინგებზე.
 421. პუდინგი ტვაროვით.
 422. პუდინგი ვაშლის.
 423. პუდინგი ხბოს ღვიძლით.
 424. პუდინგი ახალი ქერამისა.
 425. საბაიონი.
 426. პუდინგი ვაშლის პიურესაგან.
 427. პუდინგი შავ ქლიავისა.
 428. პუდინგი ბრინჯით.
 429. პუდინგი ნიგეზით.
 430. პუდინგი წაბლისა.
 431. პუდინგი ბისკვიტით.
 432. პუდინგი ბულქისა ვაშლებით.
 433. პუდინგი ნაღებისა.
 434. პუდინგი შოკოლადისა.
 435. პუდინგი კარტოფილისა.
 436. პუდინგი მაკარონისა.
 437. სუფლე ვანილით.
 438. სუფლე სმეტანის.
 439. ჰაეროვანი ღვეზილი ვაშლისა.
 440. ჰაეროვანი ღვეზილი მარწყვისა ანუ მთის მაყვალისა.
 441. ჰაეროვანი ღვეზილი ვაშლისა მეორე ნაირად.
 442. ჰაეროვანი ღვეზილი ქლიავისა

რუსული ბლინები.

443. შენიშენა რუსულ ბლინებზე.
 444. ბლინი წმინდა ბურლულის ფქვილისა.

- 445. ბლინი ბურღულისა და პურის ფქვილისა სანახევროდ.
- 446. ბლინი პურის ფქვილისა.
- 447. ბლინი საუკეთესო.
- 448. ბლინები სოდით.
- 449. ბლინები საუკეთესო პარაშოკით.

ბლინჩიკები, ვარენიკები და სირნიკები.

- 450. შენიშენა ბლინჩიკებისა.
- 451. ბლინჩიკები ჩვეულებრივი.
- 452. ბლინჩიკები ტვაროგით.
- 453. ბლინჩიკები მურაბით ანუ ხილეულით.
- 454. ბლინჩიკები ბეშმელით.
- 455. ვარენიკი ტვაროგით.
- 456. ვარენიკები ქვიშნით.
- 457. სირნიკი მოხარშული.
- 458. სირნიკი მოხარშული მეორე ნაირად.
- 459. სირნიკი შემწვარი.
- 460. სირნიკი შემწვარი მეორე ნაირად.
- 461. ვაფლი ჩვეულებრივი.
- 462. ვაფლი გათქვეფილი სმეტანით.
- 463. ხეოროსტი ანუ ბურბუშელა
- 464. ხეოროსტი ანუ ბურბუშელა მეორე ნაირად.
- 465. ოლადი დროჟით ანუ ხაშით.
- 466. ოლადი ვაშლით.

**ტაბილი ღვეჯილები, კუპატები, ხაჭაპურები
და ქაღები.**

- 467. ხეული ცომი.
- 468. ფხვიერი ცომი.
- 469. ფხვიერი ცომი სმეტანით.

470. ფხვიერი ცომი მეორე ნაირად.
471. ფხვიერი ცომი მესამე ნაირად.
472. ფხვიერი ცომი სოდით.
473. გაფუებული უბრალო ცომი.
474. სამარხვო ცომი გაფუებული.
475. ტკბილი რგვალი კუპატები მურაბით ანუ ბეშმელით.
476. ვაშლის ხვეული ღვეზილი.
477. სოდინი ფხვიერი ცომის ღვეზილი ვაშლით.
478. ფხვიერი ცომის ღვეზილი მარწყვით, მაყვლით ანუ უოლოთი.
479. ფხვიერი ცომის ღვეზილი ვაშლით.
480. ტკბილი ღვეზილი ტვაროვით.
481. რუსული ხაჭაპურები.
482. ხაჭაპური მურაბით.
483. ხაჭაპური ვაშლებით.
484. ხაჭაპური ტვაროვით.
485. დრაჩენა ანუ ტკბილი ერბო კვერცხი
486. დრაჩენა მეორე ნაირად.
487. ვერტუტა (ბერძნული პიროენი).
488. ხაჭაპური
489. ხაჭაპური პიტნით.
490. ხაჭაპური კეცში გამომცხვარი.
491. ხაჭაპური ხვეული ცომის.
492. იუხვის ქადა.
493. ქადა მეორე ნაირად.
494. ფახლავა.
495. ლუხმა.
496. ბიში.
497. ლალაკენტა
498. შაქარლამა.

მავურიკები და სხვა წვრილი ნამცხვრები.

499. მავურიკი ნუშის
500. მავურიკი ნუშისა მეორე ნაირად.
501. მავურიკი ძლიერ გემრიელი.
502. მავურიკი ნიგვზისა.
503. მავურიკი ფხვიერი.
504. მავურიკი ნუშისა.
505. პიროენი ინგლისურად.
506. პიროენი ნუშისა.
507. პიროენი სმეტანით.
508. პიროენი ას წლოვანი.
509. პიროენი ფხვიერი.
510. ბისკვიტი.
511. ბისკვიტი შოკოლადის.
512. ბისკვიტი მეორე ნაირად ანუ ლეკები.
513. ბისკვიტი ნიგვზიანი.
514. ბისკვიტი ქიშმიშიანი.
515. შოკოლადის პიროენი მეორე ნაირად.
516. ბეზე.
517. ბეზე გათქვეფილი ნალებით.
518. პიროენები მიხაკის ფერი.
519. ბისკვიტები ვანილით
520. პიროენი ამონით.
521. პეჩენია ჩაის.
522. პრიანიკი მშრალი ფქვილით.
523. პრიანიკი შაქრიანი.
524. პრიანიკი თაფლიანი მასალებით.
525. პრიანიკი თაფლიანი სახელდახელო.
526. პრიანიკი თაფლიანი.

ტორტები გულჭი კულიჩი და პასკა.

527. შენიშენა ტორტის გასაკეთებლათ.
528. მინანქარი ფორთოხალის ანუ ლიმონის.
529. მინანქარი ყავით.
530. მინანქარი თეთრი.
531. მინანქარი შოკოლადის.
532. შოკოლადი, ტორტზე წასასმელი მეორე ნაირად.
533. ტორტი ვენეციური ნუშის.
534. ტორტი ფხვიერი.
535. ტორტი ნაღების.
536. ტორტი ბისკვიტის იტალიანურად.
537. ტორტი შოკოლადის.
538. ტორტი შოკოლადისა მეორე ნაირად.
539. ტორტი შოკოლადისა მესამე ნაირად.
540. ტორტი ვენეციურათ.
541. ტორტი ნიგვზისა.
542. ტორტი ბისკვიტისა.
543. ტორტი რომით.
544. შენიშენა ბულქების, პასკების ანუ ბაბასი და კულიჩების.
545. პასკა ინუ ბაბა კვერცხის გულის.
546. პასკა ანუ ბაბა რომით.
547. პასკა ანუ ბაბა პოლონურად სამ მეოთხედი არშინიანი
548. პასკა ანუ ბაბა ყავისთვის მომზადებული სახელდახელოდ.
549. პასკები ჩვენებური საუკეთესო.
550. პასკა ანუ ბაბა მეორე ნაირად.
551. შენიშენა ბულქების და კულიჩების ცხობისათვის.

552. ბულქი დიდი ანუ კულიჩა ზაფრანით.

553. ბულქი უკვერცხოდ და უერბოთ.

554. ბულქი მსუბუქი

555. ბულქი ჩაისთვის

556. კულიჩი.

557. კრენდელი ნუშის ანუ კულიჩისა.

558. ნაზუქი.

559. ნაზუქი მორე ნაირად.

560. ნაზუქი მესამე ნაირად.

561. ხმიადი ჩაისთვის.

562. პური კეცში გამომცხვარი.

563. მჭადი სიმინდის ფქვილის.

564. ფეტვის მჭადი ანუ ამოსული მჭადი.

565. ღომი.

566. ღომი სიმინდის ფქვილით შეზედილი.

567. ღომი სიმინდისა ღერღილით.

568. მჭადი ლობიანი.

569. მჭადი ყველიანი.

570. მჭადი ერბოიანი.

მაროჟნი, კრემი და სხვა ტკბილეულობა.

571. შენიშვნა მაროჟნის გაკეთებაზედ.

572. მაროჟნი ნაღების თორმეტი კაცის საყოფი.

572. მაროჟნი ნაღების ყავით.

573. მაროჟნი შოკოლადის.

574. მაროჟნი ნაღების ჩაით.

575. მაროჟნი ნაღების კლუბნიკით, ხენდროთი,
ან მალინიით.

576. მაროჟნი ხენდროთი, მარწყვით და მალინიით.

577. მაროჟნი ვაშლის და მსხლის.

578. მაროჯნი ლიძონის.
579. მაროჯნი ფორთოხლის.
580. პუნში გლასე.
581. პუნში იმპერიალური, მარწყვის და სხვა ხი-
ლის.
582. შენიშენა კრემის გაკეთებაზედ.
583. კრემი გათქვეფილი ვანილით და ლიძონის
ქერქით.
584. კრემი სმეტანის.
585. კრემი ვაშლის.
586. კრემი მარწყვის, ხენდროს და შალინის ნა-
ღებით.
587. კრემი მოხარშული ნაღებით.
588. კრემი მოხარშული საბაიონით.
589. კრემი შოკოლადის.
590. ზეფირი ნაღების.
591. ზეფირი ვაშლის.
592. ზეფირი ვაშლის, ნაღებით.
593. გათქვეფილი ნაღები ვაფლთან ან სხვა პი-
როჯნთან მისართმევი.
594. გათქვეფილი ნაღები ბისკვიტებით.
595. შენიშენა პლომბირის გაკეთებისთვის.
596. პლომბირი ნაღების.
597. პლომბირი შოკოლადის.
598. პლომბირი ვაშლის.
599. პლომბირი წყლის.
600. თოვლა გუნდა.
601. შენიშენა ქელეს გაკეთებისთვის.
602. ქელე ლიძონის ღვინით და უღვინოთ.
603. ქელე სხვა და სხვა ხილგულის.

604. ჟელე მარწყვის, ქვიშნის ან მალინის წვნით.
605. ჟელე ბროწეულის.
606. ჟელე მურაბის.
607. ჟელე ფორთოხლის
608. ჟელე ქლიავის.
609. ჟელე სხვა და სხვა ახალი ხილეულისა.
610. ჟელე წითელი ღვინით.
611. შენიშვნა მუსის გაკეთებისთვის.
612. მუსი ლიმონის.
613. მუსი მარწყვის.
614. მუსი შოკოლადის
615. მუსი ინგლისური.
616. შენიშვნა კისელის გაკეთებისთვის.
617. კისელი ვაშლის. საძიო
618. კისელი გამხმარი ვაშლის ჩილის.
619. კისელი მთის მაყვალის, ჟოლოსი, ქვიშნის
ანუ რაიმე ქლიავის.
620. კისელი, შოკოლადის.
621. კომფოტი ვაშლის.
622. კომფოტი მსხლისა
623. კომფოტი ვაშლით და შავიქლიავით
624. კომფოტი სხვა და სხვა ხილის.
625. კომფოტი თეთრი ბალის. შავი ბალის ანუ
ქვიშნის.
626. ტვაროგის რუსული პასკა.
627. ტვაროგის რუსული პასკა გათქვეფილი ნა-
ღებით
628. პასკა რუსული კარაქის.
629. პასკა რუსული ჩვეულებრივი.
630. პასკა რუსული სამეფო.

631. შენიშენა მურაბის გაკეთებრსთვის.
632. მურაბა ქვიშნის.
633. მურაბა თეთრი ბალის.
634. მურაბა მაყვალის.
635. მურაბა ტყემლის.
636. მურაბა ტყემლის მეორე ნაირად.
636. მურაბა ალუჩისა.
637. მურაბა ჩათალალუგისა.
638. მურაბა შინდისა.
639. მურაბა კუნკრუხელასი(კრუჟენიკის) და მო-
ცხარის (სმაროდინის).
640. მურაბა კუნკრუხელასი (კრუჟოვნიკისა).
641. მურაბა (ჟოლოსი ანუ მთის მაყვალის) მა-
ლინის.
642. მურაბა ჟოლოსი მეორე ნაირად.
643. მურაბა ხენდროსი.
644. მურაბა მარწყვის.
645. მურაბა ნესვის.
646. მურაბა ჩათალალუგის მეორე ნაირად.
647. მურაბა ატმის.
648. მურაბა ატმის მეორე ნაირად.
649. მურაბა ჭერამის.
650. მურაბა ლიმონის.
651. მურაბა ლიმონის მეორე ნაირად.
652. მურაბა ფორთოხლის.
653. მურაბა ფორთოხლის მეორე ნაირად.
654. მურაბა თეთრი ყურძნის.
655. მურაბა ციმბირის წვრილი ვაშლის.
656. მურაბა ანანასის.
657. მურაბა ანანასის მეორე ნაირად.

658. მურაბა საზამთროს ქერქის.
659. მურაბა როკოს ყურძნის.
660. მურაბა კომშის (ბიის).
661. მურაბა კომშის მეორე ნაირად.
662. მურაბა ვარდის.
663. მურაბა ნიგვზის ანუ კაკლის.
664. მურაბა ბადრიჯნის.
665. მურაბა ბადრიჯნის მეორე ნაირად.
666. შენიშვნა ჟელეს მოღუღებისთვის.
667. ჟელე ჟოლოსი (მალინის).
668. ჟელე ვაშლის.
669. ჟელე ქვიშნის.
670. ჟელე კომშის (ბიის).
671. სიროფი მარწყვისა.
672. სიროფი მარწყვის მეორე ნაირად.
673. სიროფი ქვიშნის თავისივე პიურეთი.
674. სიროფი ქვიშნის მეორე ნაირად.
675. სიროფი ხენდროსი.
677. სიროფი ჟოლოსი მეორე ნაირად.
678. სიროფი შინდის.
679. წვენი ჟოლოსი ანუ მარწყვის.

კონსერვები.

680. კონსერვი თეთრი ბალის.
681. კონსერვი ატმის.
682. კონსერვი ხენდროსი.
683. კონსერვი კერამის.
684. ვიშნოვკა ქვიშნის.
685. ვიშნოვკა ქვიშნის მეორე ნაირად.
686. ვიშნოვკა ჟოლოსი მოცვის ან მარწყვის.

- 687. ლიქორი საერთოდ.
- 688. ლიქორი საერთოდ მეორე ნაირად.
- 689. ლიქორი ვანილის.
- 690. ლიქორი ჟოლოსი.
- 691. ლიქორი ვარდის.
- 692. პუნში ცივი.
- 693. პუნში ძლიერ გემრიელი.
- 694. გლინტვეინი.
- 695. გლინტვეინი მეორე ნაირად.
- 696. შოკოლადის მოდულება.
- 697. კაკოს მოდულება.
- 698. ყავის მოდულება.
- 699. ყავა რძიანი.

სხვა და სხვა მწნილი.

- 700. კომბოსტოს მწნილი.
- 701. დაკეპილი კომბოსტოს მწნილი.
- 702. წითელი ჭარხლის მწნილი.
- 703. ქართული ბადრიჯანის მწნილი.
- 704. კიტრი მჟავე სახელდახელო.
- 705. პიკული კიტრის ზამთარში შესანახავი.
- 706. მწნილი სხმარტლის.
- 707. მწნილი ყურძნის.
- 708. მწნილი პარკი ლობიოსი.
- 709. პიკულის გაკეთება.
- 710. პიკული მეორე ნაირად.

**ყველი, კარაქი და სხვა და სხვა ზამთრის
შესანახი საჭმელები.**

- 711. ყველის გაკეთება.
- 712. სულგუნის გაკეთება.

713. ხაჭო (ნადული).
714. მაწონის გაკეთება.
715. კარაქის გაკეთება.
716. კარაქი ნაღების ანუ სმეტანის.
717. ერბოს გადადნობა.
717. ქონის დადნობა.
717. ყველის შენახვა.
719. ფელამუში პურის ფქვილით.
720. ფელამუში მჭადის ფქვილით.
721. ჩურჩხელის გაკეთება (ჯანჯუხა).
722. ტკბილი კვერის გაკეთება.
723. გოზინაყი.
724. გოზინაყი მეორე ნაირად.
725. ალვახაზი.
726. ფალუსტაკი ანუ ალვა.
727. ტკბილის მომზადება საზამთროდ.
728. ტყემლის ტყლაპი.
729. კაწარახის მოდუღება.
730. ახალი გამოხდილი ტყემლის შენახვა საზამ-
თროდ.
731. გამხმარი ტყემალი.
732. შინდის ჩურჩა.
733. შავ ქლიავა გამხმარი.
734. ჩილი მსხლისა, ვაშლისა, ატმისა ან რაიმე
სხვა ხილისა.
735. ნაშარაბი ბროწეულის.
736. კაწარახი ბროწეულის.
737. პარკი ლობიოს გახმობა.
738. ქართული ბადრიჯანის შენახვა.
739. გახმობა ქვრშნის, ბალის, ყოლოს ან მო-
ცვის.

740. პარკი ლობიო ახლად შენახული ზამთრის-
თვის.
741. პომიდორები ახლად შენახული ზამთრის-
თვის.
742. პომიდორის მოდულება საზაითროდ.
743. გახმობა პომიდორის.
744. პოვიდლა რაიმე ხილისა
745. პოვიდლა რაიმე ხილისა პეროქნებისთვის.
746. მძაღე.
747. ნიგვზის ზეთის გაკეთება.
748. გახმობა მწვანელებისა.
საწონი და საწყაო.