

Сочетание острого и пряного. Кухня Грузии.

Обзор литературы, представленной на книжной выставке
из цикла
«Кулинарное путешествие вокруг света»



В отделе технической и экономической литературы Национальной библиотеки Республики Адыгея оформлена книжная выставка «Сочетание острого и пряного», завершающая цикл «Кулинарное путешествие вокруг света». Выставка посвящена кулинарии Грузии, где с большим почтением относятся ко всем традициям. А приготовление пищи по тем рецептам, по которым готовили деды и прадеды, является одним из важнейших обычаев. Грузинская кухня – это сочетание острого и пряного, а также интересный контраст необычных способов приготовления самых обычных продуктов.



Говоря о грузинской кухне, в первую очередь стоит отметить основные различия кухонь Западной и Восточной Грузии. Разница, сохранившаяся вплоть до нашего времени, обусловлена турецким влиянием на кухню Западной Грузии и иранским – на кухню Восточной. В Западной Грузии обычно используют

кукурузный хлеб и своеобразные кукурузные лепешки-мчади. В Восточной же Грузии предпочитают пшеничный хлеб.

Но, по сути, кухни Западной и Восточной Грузии не так уж и разнятся. Взять хотя бы, к примеру, мясные блюда. В Закавказье не отдается предпочтения ни одному виду мяса как основному. Нет особой разницы между бараниной, говядиной, свиной и мясом домашней птицы.



Существенной и подлинно национальной особенностью грузинской кулинарии является использование специальных приемов для создания разнообразных блюд. Из таких приемов следует выделить два: использование кислой, кисло-жирной и кисло-яичной среды для создания своеобразного вкуса и консистенции грузинских супов и применение соусов для обогащения ассортимента вторых блюд.

Грузинские супы почти лишены овощной гущи. Зато консистенция их намного плотнее. Это достигается очень часто введением в них яичных желтков или целых яиц. Чтобы яйца не свертывались при нагревании, их предварительно смешивают в единую эмульсию с какой-либо кислой средой – натуральным кислым фруктовым соком, кислым молоком (мацони) или уксусом. Особенно часто используется в качестве кислой среды загущенное и высушенное пюре сливы ткемали, называемое тклапи. Знаменитые грузинские супы: харчо, чихиртма, бозартма пользуются большим успехом у гурманов всего мира.

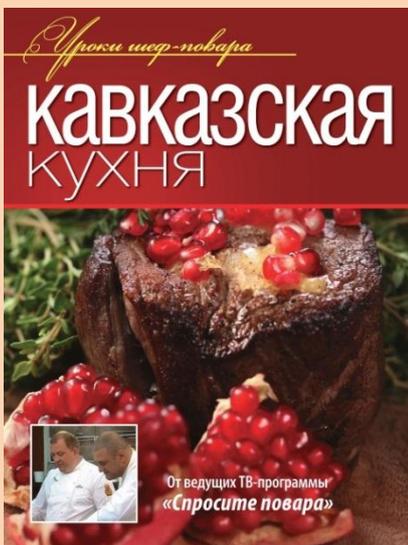
В книге **Похлебкина В. В. Национальные кухни наших народов** в разделе: «Грузинская кухня. Первые блюда» даются подробные рецепты грузинских первых блюд.

Мясные блюда у грузин пользуются большей популярностью, чем рыбные. «Король» среди мясных блюд, несомненно, шашлык (и его разновидность из рубленного мяса – кебаб). Приготовленный над углями, сочный, ароматный, он подается с лепешками, свежей зеленью, луком и фруктовыми или томатными соусами (сацебели,

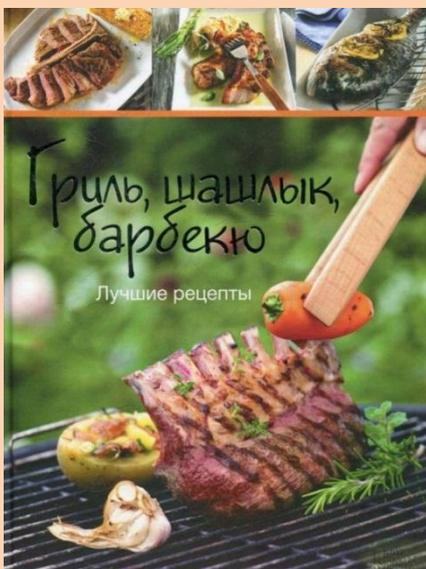




употребление сыров. Это исключительно сыры рассольного типа. В Западной Грузии сосредоточено производство неострых, пресноватых сыров с



В грузинской кухне сыр отваривают или разваривают в молоке, жарят на вертеле и на сковороде в масле, запекают в тесте, вымачивают, толкут, сдабривают маслом и пряностями.

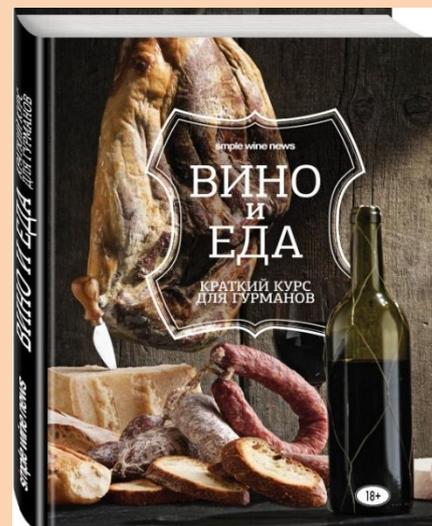


ткемали, наршараб).

Большой популярностью в Грузии пользуется шашлык из целой бычьей вырезки – мцвади. Подробно о мясных блюдах рассказано в книге: **Любимые кавказские блюда. История и традиции. Национальные рецепты. 100 лучших блюд кавказской кухни.** В этой же книге описаны рецепты и других известных грузинских блюд: люля-кебаб, сациви, чахохбили, харчо, лобио, хачапури.

Отличительной чертой грузинского стола является частое и обильное употребление сыров. Это исключительно сыры рассольного типа. В Западной Грузии сосредоточено производство неострых, пресноватых сыров с кисломолочным вкусом – сулугуни и имеретинского. В высокогорных северных районах Восточной Грузии делают острые и соленые сыры – кобийский, тушинский, гуда, чанах. Не только вкусовая гамма, но и способы применения грузинских сыров сильно отличаются от европейских. Если в европейских кухнях разнообразные сыры составляют принадлежность либо закусочного, либо десертного стола, то в грузинской кухне их используют при приготовлении горячих блюд, как вторых, так и первых (гадазелили).

Подобно французской кухне, грузинская немислима без соусов. При этом грузинские соусы принципиально отличаются от европейских как составом, так и технологией. Для грузинских соусов всех видов в качестве основы используется исключительно растительное масло. Чаще всего это кислые ягодные и фруктовые соки или пюре



из ткемали, терна, граната, ежевики, барбари-са, иногда из помидоров. Большое распространение имеют также ореховые соусы, где основой служат толченые орехи, разведенные бульоном, либо простой водой или винным уксусом. Реже используется в качестве основы для некоторых соусов толченый чеснок. Наряду с основой в состав грузинских соусов входит также большой набор пряностей, в основном пряной зелени, пряных трав, к которым добавляется небольшое количество сухих пряностей. Технология приготовления грузинских соусов сводится обычно к двум основным операциям: к увариванию фруктового сока или пюре и к толчению орехов, чеснока, пряностей.

Своеобразно и применение соусов. При использовании одних и тех же соусов с разным мясом или рыбой меняется вкус в целом. Таково, например, использование соуса сациви. Иногда грузинские соусы выступают в роли самостоятельных блюд и употребляются в этом случае с хлебом.

Можно много говорить о грузинской кухне, то и дело удивляясь оригинальности рецептов, но любое блюдо, каким бы аппетитным и необычным оно ни было, нуждается в небольшом, но таком важном дополнении, как вино. В Грузии ни один обед не обходится без стаканчика хорошего виноградного вина. Не это ли способствует кавказскому долголетию?

Предлагаем вашему вниманию список книг, в которых вы найдете лучшие рецепты грузинских блюд.

Список использованной литературы

- *Баратов Н. А. Барбекю. Жизнь с аппетитной корочкой / Николай Баратов. – Москва : АСТ, 2014. – 224 с.*
- *Гриль, шашлык, барбекю. Лучшие рецепты. – Харьков ; Белгород : Клуб семейного досуга, 2013. – 160 с.*
- *Кавказская кухня / ред. А. Шепель. – Москва : ОЛМА Медиа Групп, 2013. – 240 с. – (Уроки шеф – повара).*
- *Любимые кавказские блюда. История и традиции. Национальные рецепты. 100 лучших блюд кавказской кухни / под ред. Ройтенберг И. Г. – Минск : Издательский дом Аркаим, 2011. – 221 с.*
- *Мордохилевич В. Ягнятина и баранина / Валентин Мордохилевич. – Харьков : ФОЛИО, 2014. – 96 с.*
- *Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура) / В. В. Похлебкин. – Москва : Агропромиздат, 1990. – 605 с.*

**Приглашаем всех желающих
посетить отдел технической и экономической литературы
Национальной библиотеки Республики Адыгея
и познакомиться с материалами книжной выставки!
Ждем Вас по адресу: ул. Комсомольская, 189.**

Левина А. Н., ведущий библиотекарь ОТЭЛ