

ГРУЗИНСКИЕ БЛЮДА



Т.П. Сулаквелидзе

ГРУЗИНСКИЕ БЛЮДА

Печатается по тбилисскому изданию
1959 года с сокращениями.

На обложке — репродукция с рисунка
художника Ладо Гудиашвили

Chaldze Publications 505 8 ave New York, N.Y. 10018

ЗНАМЕНИТЫЙ

АЛЕКСАНДР ДЮМА

**О Ж Е Р Е Л Ь Е
К О Р О Л Е В Ы**

ЦЕНА \$ 9.50

**УВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ РОМАН
О КОРОЛЕВЕ МАРИИ АНТУАНЕТТЕ
И ЗАГАДОЧНОМ ГРАФЕ КАЛИОСТРО**

**Репринт с издания 1874 года
добавьте 50 центов за пересылку каждой книги**

С H A L I D Z E P U B L I C A T I O N S

Никита Хрущев. Воспоминания. Карманный формат, 303 стр., цена – 12.00

Никита Хрущев. Воспоминания, книга вторая. Карманный формат, 288 стр., цена – 12,00

Владимир Буковский. Письма русского путешественника.
Цена -- 12.00

Вторая книга известного русского правозащитника и публициста. Автор увлекательно и талантливо излагает свои впечатления о Западе.

Ответственность поколения. 143 стр., цена – 8.00

Татьяна Литвинова, Виктор Некрасов, Мстислав Ростропович, Владимир Максимов, Эрнст Неизвестный, Татьяна Ходорович, Наум Коржавин, Вероника Туркина, Людмила Алексеева, Леонид Тарасюк, Александр Есенин-Вольпин обсуждают личный опыт того, как они пришли к осознанию своей ответственности за судьбу своей страны. Составитель В. Чалидзе.

Валерий Чалидзе. Победитель коммунизма. (Мысли о Сталине, социализме и России). 96 стр., цена – 7.00

В этой книге, вызвавшей много споров, автор утверждает, что Сталин полностью победил коммунизм в России и построил империю, не являющуюся ни социалистической, ни коммунистической.

Лев Копелев. На крутых поворотах короткой дороги.
Повесть. Цена – 7.00

Раиса Орлова. Последний год жизни Герцена. Цена – 6.00

Ирина Кичанова-Лифшиц. Прости меня за то, что я живу.
Цена – 10.00

Книга содержит воспоминания о встречах с М. Зощенко, Ю.Олешей, Вл. Лебедевым, С. Маршаком и другими. И. Лифшиц была замужем за Вл. Лебедевым и В. Лифшицом. В книге приведены неопубликованные ранее письма известных деятелей и большое количество фотографий.

Юз Алешковский. Синенький скромный платочек. Скорбная повесть. Цена -- 7.00

Коран. Репринт с советского издания 1963 г. Перевод Крачковского. Карманный формат, 490 стр., цена – 20.00

О. Иоанн Мейендорф. Православие в современном мире.
230 стр., цена – 12.00

З. Авалов. Присоединение Грузии к России. Репринт, 320 стр., цена – 15.00

СССР: Внутренние противоречия. Редактор *В. Чалидзе*. 1-й выпуск — 284 стр., цена выпуска — 15.00

Проблемный журнал, печатающий статьи о социальных, экономических, национальных и других вопросах.

Солженицын в Гарварде. 205 стр., цена — 15.00

Сборник статей, перевод с английского.

Николай Новиков. Эрнст Неизвестный: искусство и реальность. Книга богато иллюстрирована. 135 стр., цена — 10.00

Николай Евреинов. История телесных наказаний в России. 234 стр., цена — 15.00

Бертран Рассел. История западной философии. Малотиражное издание, 855 стр., цена — 30.00

Фридрих Ницше. Так говорил Заратустра. 292 стр., цена — 15.00

Георгий Федотов. Россия и свобода. 271 стр., цена — 15.00

Сборник содержит статьи известного русского философа: Трагедия интеллигенции, Сталинокрратия, Письма о русской культуре, Загадки России, Народ и власть, Россия и свобода, Судьба империй, Запад и СССР, Рождение свободы.

Серан Киркегор. Наслаждение и долг. Репринт, 420 стр., цена — 15.00

КНИГИ ДРУГИХ ИЗДАТЕЛЬСТВ

Лев Троцкий. Моя жизнь. 668 стр., цена — 20.00

Лев Троцкий. История русской революции. 1407 стр., цена — 30.00

Владимир Буковский. И возвращается ветер... 384 стр., цена — 12.00

CHALIDZE PUBLICATIONS

505 Eighth Avenue,
New York, N.Y. 10018

Добавьте 50 с. за доставку каждой книги

**ЗАКАЗЫ ТОЛЬКО ПО ПОЧТЕ
ОПЛАТА ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ**

ГРУЗИНСКИЕ БЛЮДА

Супы из мясных продуктов и птицы

Суп-артала

Говяжью голень и вымя тщательно промыть в теплой воде, разрубить на части, положить в кастрюлю с кипящей водой (8 — 10 стаканов), накрыть крышкой и варить, снимая шумовкой пену. Как только вода закипит, дальнейшее нагревание надо регулировать так, чтобы не допускать бурного кипения, в противном случае суп получится мутным. В процессе варки следует положить веточки сельдерея с корнем. Когда сухожилия начнут легко отделяться от костей, варка прекращается.

Из готового супа удалить ветки сельдерея, суп посолить и положить толченый чеснок. По желанию можно добавить мелко нарезанную зелень сельдерея. Толченый чеснок и мелко нарезанную зелень сельдерея можно подать к супу-артала и отдельно.

Этот суп можно готовить и из одной голени.

Голени и вымени — 1 кг. сельдерея (с корнем) — 4 веточки; мелко нарезанная зелень сельдерея, чеснок и соль — по вкусу.

Суп-хаши из говяжьих или бараньих рубцов и ножек

Предварительно, тщательно очищенные, нарезанные кусками и промытые в теплой воде говяжьи или бараньи ножки и рубцы положить в кастрюлю с кипящей водой и поставить на огонь. Как только вода закипит, слить ее и снова залить содержимое кастрюли кипятком (10 — 12 стаканов). Появляющуюся пену снимать шумовкой. Когда бульон загустеет и сухожилия начнут легко отделяться от костей, варку следует прекратить.

Суп-хаши готовится и так: вышеуказанным способом подготовленные говяжьи или бараньи ножки и рубцы положить в соответствующую посуду, залить молоком так, чтобы оно покрыло содержимое, накрыть крышкой и оставить на 5 — 6 часов. Затем молоко вылить, рубцы и ножки положить в чистую кастрюлю, поставить на огонь и тушить минут 15. Образовавшийся при этом сок слить из кастрюли и продолжить тушение еще 30 — 40 минут, постепенно сливая в отдельную посуду образующийся во время тушения сок. Через 30—40 минут влить в кастрюлю кипящую воду, добавить отлитый сок, дать закипеть и потом варить приблизительно в течение 5 — 6 часов.

На стол к супу-хаши подается соль и истолченный с небольшим количеством соли чеснок. По желанию можно подать и винный уксус.

Этот суп можно готовить из одних рубцов или из одних говяжьих или бараньих ножек.

Говяжьих или бараньих ножек и рубцов — 1—1½ кг; чеснок и соль — по вкусу.

Суп-харчо из говядины с орехами

Жирную говядину обмыть, нарезать маленькими кусками, положить в кастрюлю, залить 8—10 стаканами холодной воды и поставить варить. Перед закипанием снять пену шумовкой. После 2-х часов варки положить толченый грецкий орех, истолченные вместе стручковый перец, чеснок и соль, кукурузную муку, разведенную немного бульоном, кислый лаваш (тклапи) или соус из ткемали, или винный уксус. К концу варки добавить толченые семена киндзы, по возможности сухие сунели и продолжать варку еще 10 минут.

Жирной говядины — 500 г, очищенных грецких орехов — 1½ стакана, кукурузной муки — 1 ст. ложка, семян киндзы — 1 чайная ложка, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) — 1 чайная ложка; стручковый перец, чеснок, кислый лаваш или соус из ткемали, соль — по вкусу.

Суп-харчо из баранины или говядины

Жирную баранину или говядину (грудинку) обмыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю и тушить 10—15 минут. Потом добавить мелко нарезанный репчатый лук и

снова хорошо потушить. Затем залить кипятком (7—8 стаканов) и варить с момента закипания 1 час, после чего всыпать рис и продолжать варку до готовности мяса.

За 10 — 15 минут до окончания варки положить толченый чеснок, мелко нарезанную зелень киндзы, стручковый и черный перец (истолченный), соус ткемали или винный уксус (по желанию) и соль.

Мясо бараньего или говяжьего — 500 г, репчатого лука — 4—5 головок, риса — $\frac{1}{2}$ стакана или вермишели — $\frac{3}{4}$ стакана, черного перца — 3 — 4 горошины, семян киндзы — $\frac{1}{2}$ чайной ложки; соус ткемали или винный уксус, зелень киндзы, стручковый перец и соль — по вкусу.

Суп-харчо из курицы с орехами

Подготовленную, как указано выше, жирную куриную тушку нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрывала мясо, накрыть крышкой и поставить варить. До закипания, по мере появления, снимать пену. Через 1— $1\frac{1}{2}$ часа варки добавить мелко нарезанный лук и варку продолжать до тех пор, пока мясо курицы не будет почти готово. Затем влить предварительно сваренные и через сито протертые помидоры или вымоченный и через сито протертый кислый лаваш (тклапи) или же соус ткемали. Как только суп закипит, добавить мелко нарезанной зелени петрушки, киндзы и следующие продукты, введенные в слегка остуженном бульоне: толченые грецкие орехи, имеретинский шафран, семена киндзы, сухие сунели, чеснок, стручковый перец, соль и дать покипеть 10 минут.

Перед подачей на стол в суп положить мелко нарезанной зелени петрушки.

На одну курицу средней величины — лука репчатого — 4 головки, очищенных грецких орехов — 2 стакана, зелени петрушки и киндзы — по 5 веточек, толченых семян киндзы — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, чеснока — 2 дольки; ткемали или кислый лаваш (тклапи), имеретинский шафран, сухие сунели, стручковый перец и соль — по вкусу.

Суп-татариахни из говядины

Жирную говядину (грудинка, костреч, чельшко, рулька) нарезать небольшими кусками, обмыть, положить в кастрюлю, залить 6 — 8 стаканами холодной воды и поставить варить. Перед закипанием снять пену.

За 20 — 30 минут до окончания варки в суп положить кружками нарезанную морковь и «букет» зелени петрушки и сельдерея с корешками. Солить суп, а также закладывать лавровый лист и стручковый перец надо за 10 минут до готовности.

Перед подачей на стол суп посыпать зеленью петрушки, укропом и толченым чесноком.

Говядины (грудинка, костреч, чельшко, рулька) — 500 г, моркови — 2 шт., лука репчатого — 1 головка, сельдерея и петрушки с корешками по—2 веточки, лавровый лист — 1 шт; зелень петрушки и укропа, стручковый перец, чеснок и соль — по вкусу.

Суп-бозартма из баранины

Жирную баранину нарезать небольшими кусками, обмыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она покрыла мясо и поставить варить на слабый огонь. Появляющуюся пену снимать шумовкой. Через 1½—2 часа наполовину готовое мясо вынуть из бульона.

Лук нашинковать, положить в чистую кастрюлю и тушить на жире, снятом с бульона, до тех пор, пока лук не примет красноватый оттенок, после чего в кастрюлю закладывается мясо и тушится еще некоторое время вместе с луком. Затем мясо заливают процеженным бульоном, прибавляют соль, перец, мелко нарезанную зелень киндзы и дают еще раз закипеть.

Мяса бараньего — 500 г, лука репчатого — 200 г, зелени киндзы — 4—5 веточек; перец и соль — по вкусу.

Суп-бозартма из курицы или индейки

Подготовленную тушку жирной курицы или индейки нарезать на куски, промыть, положить в кастрюлю, закрыть крышкой и хорошо потушить. Сок, появившийся во время тушения, слить в отдельную посуду. К тушеному мясу добавить очень мелко нарезанный репчатый лук, мясной сок (полученный во время тушения) и все вместе еще потушить 10 — 15 минут. Затем залить кипятком (2—2,5 литра) и, дав покипеть 10 минут, добавить мелко нарезанную зелень (киндрзы, петрушки, укропа, мяты), толченый имеретинский шафран, черный перец (молотый), соль и варить после первого закипания еще 10 минут.

На одну жирную курицу или индейку (средней величины) — лука репчатого — 500 г, зелени киндрзы — 5 — 6 веточек, зелени петрушки — 3 веточки; укроп и мята, имеретинский шафран и соль — по вкусу.

Суп-буглама из баранины

Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нашинковать. Баранину нарезать кусками и промыть.

Помидоры промыть, очистить от кожуры и нарезать.

Картофель очистить и нарезать на большие куски.

В кастрюлю положить слоями нашинкованный лук, мясо, картофель, залить 1 стаканом воды, добавить подготовленные помидоры, толченый перец, соль, мелко нарезанную зелень киндрзы и, плотно закрыв кастрюлю крышкой, поставить варить на слабый огонь до готовности мяса.

Вместо помидоров можно взять 1 стакан томата-пюре в $\frac{1}{2}$ стакана воды.

Мяса бараньего — 500 г, лука репчатого — 500 г, помидоров 1 кг или томата-пюре — 1 стакан, картофеля — 500 г, зелени киндрзы — 3 — 4 веточки; толченый перец и соль — по вкусу.

Суп-бозбаши

Жирную баранину хорошо обмыть холодной водой, нарезать кусками, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанное курдючное сало вместе с зеленью киндзы, залить 8 — 10 стаканами холодной воды, накрыть крышкой и поставить варить. Появившуюся при закипании пену снять шумовкой. После чего добавить нарезанный репчатый лук, толченый рис и варить до готовности мяса.

К концу варки добавить молотый черный перец и мелко нарезанную зелень киндзы (2 — 3 веточки) и петрушки.

Баранины — 500 г, курдючного сала — 30 — 50 г, лука репчатого — 150 — 200 г, толченого риса — 1 ст. ложка, зелени киндзы — 7 — 8 веточек; зелени петрушки — 2 веточки; черный перец и соль — по вкусу.

Суп-чихиртма из курицы или баранины

Очищенный лук тонко нашинковать или пропустить через мясорубку и слегка поджарить в кастрюле на бараньем или курином жире. Затем положить туда-же обмытую и нарезанную небольшими кусочками баранину или курицу и тушить 10 — 15 минут. Потом содержимое кастрюли залить холодной водой (8 — 10 стаканов) и варить 1 — 1½ часа. Минут за 10 до окончания варки добавить мелко нарезанную зелень киндзы, соль и молотую корицу. При желании можно добавить также черный перец.

Перед подачей на стол взбить 2 — 3 яйца и, разбавив небольшим количеством уксуса, влить, непрерывно помешивая, в суп, после чего довести суп до кипения (но не кипятить) и снять с огня.

На одну курицу или 500 — 700 г баранины — лука репчатого — 5 головок, 2 — 3 яйца, уксуса винного — 1 — 2 ст. ложки, зелени киндзы — 4 веточки, корицы — ¼ чайной ложки; черный перец и соль — по вкусу.

Суп-чихиртма из курицы

Подготовленную курицу положить вместе с потрохами в кастрюлю, залить 8—10 стаканами холодной воды, накрыть крышкой и поставить варить, снимая появляющуюся пену. Готовую курицу и потроха вынуть из бульона, положить в другую посуду и накрыть крышкой. Снять с поверхности бульона жир, влить в чистую кастрюлю, добавить мелко нарезанный лук и потушить его до мягкости. Затем залить горячим куриным бульоном и дать закипеть.

Тем временем нарезать на куски вареную курицу и вместе с потрохами опустить в кипящий бульон.

Яичные желтки взбить, смешать с небольшим количеством остывшего бульона, влить в суп и подогреть, посолив и посыпав мелко нарезанной зеленью мяты и базилика.

На одну жирную курицу — лука репчатого — 5 головок, яиц (желтков) — 2 — 3 шт., мяты — 3 веточки, базилика — 2 веточки; соль — по вкусу.

Суп-хашлама

Мясо молодой телки нарезать на куски, положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрыла мясо, закрыть крышкой и поставить варить. До закипания снять пену. Добавить коренья (петрушки и сельдерея), которые к концу варки удалить. За 5 минут до готовности мяса, суп заправить солью.

Перед подачей на стол, к порционным кускам вареного мяса в каждую тарелку добавить хорошо истолченный чеснок и мелко нарезанную зелень петрушки и подлить небольшое количество мясного отвара, полученного при варке телятины.

В этом кушанье чеснок должен хорошо чувствоваться.

Мясо молодой телки (грудинка) — 1 кг, коренья петрушки и сельдерея — 2 шт.; чеснок, нарезанная зелень петрушки и соль — по вкусу.

Суп с грецкими орехами

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь. Репчатый лук мелко нарезать и вместе с орехами положить в кастрюлю, залить водой ($\frac{1}{2}$ стакана) и поставить на огонь тушить, а затем залить шестью стаканами кипятка, в который добавлена столовая ложка муки, разведенная в небольшом количестве

винного уксуса. Через 15—20 минут после начала варки положить мелко нарезанную зелень петрушки, киндзы и укропа. Дать закипеть, посолить и тотчас же снять с огня. В супнике разболтать 2—3 желтка и, непрерывно помешивая, залить их супом. Суп посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и перед подачей на стол добавить сливочного масла.

Грецких орехов (очищенных) — 1 стакан, лука репчатого — 200 г, муки — 1 ст. ложка, масла — 30—50 г, 2—3 яичных желтка; зелень, винный уксус и соль — по вкусу.

Суп из спаржи

Спаржу очистить, осторожно нарезать, чтобы не отломить головок — наиболее ценной части спаржи.— промыть в холодной воде, опустить в кастрюлю с кипящей водой (6—7 стаканов) и варить.

Репчатый лук мелко нарезать, потушить до мягкости со столовой ложкой масла и положить в кипящий суп. Во время варки прибавить щепотку соли и зелень. Когда спаржа сварится, суп снять с огня. Яйца взбить в отдельной посуде, прибавить небольшим количеством супа, влить в кастрюлю со спаржей, размешать и подогреть, не доводя до кипения, чтобы яйца не свернулись.

Суп можно посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Спаржи — 500 г, лука репчатого — 200 г, масла сливочного — 1 ст. ложка, 3 яйца; зелень и соль — по вкусу.

Суп из красной фасоли

Фасоль (в зернах) перебрать, вымыть несколько раз в холодной воде, положить в кастрюлю, залить кипящей водой (8—10 стаканов) и поставить варить. Когда фасоль разварится, размять ее хорошенько, чтобы не было целых зерен, насыпать толченые грецкие орехи, мелко нашинкованный репчатый лук, толченый перец, соль, размешать и продолжать варить 5—7 минут. Затем добавить в суп мелко нарезанную зелень (петрушки, киндзы, сельдерея, укропа и мяты) и варить еще 3—5 минут, после чего снять с огня.

Фасоли — 300 г, очищенных грецких орехов — 100 г, лука репчатого 1—2 головки; перец, зелень и соль — по вкусу.

Б л ю д а и з р ы б ы

Осетрина или севрюга под ореховым соусом

Очищенную, подготовленную осетрину или севрюгу промыть, отварить обычным способом целым куском и охладить. Охлажденную рыбу нарезать на порционные куски и уложить на блюдо.

Грецкие орехи, зелень киндзы, чеснок, стручковый перец, соль хорошо истолочь. Полученную массу развести полтора стаканами холодной кипяченой воды, прибавить по вкусу винный уксус, сырой мелко нашинкованный репчатый лук и перемешать.

Уложить рыбу на блюдо, залить этим соусом.

При желании можно выжать из грецких орехов масло и полить им кушанье.

Это же блюдо из жареной рыбы готовится следующим образом: подготовленную сырую рыбу нарезать на порционные куски и обжарить (можно предварительно обжарить в муке пшеничной или кукурузной) в растительном или топленом масле. Жареные куски рыбы уложить на блюдо и залить ореховым соусом.

Рыбы — 500 г, очищенных грецких орехов — 1 стакан, зелень киндзы — 2—3 веточки, чеснока — 1 долька, лука репчатого — 1 головка; стручковый перец, уксус и соль — по вкусу.

Осетрина или севрюга жареная под соусом из помидоров

Подготовленные куски рыбы обвалить в муке (пшеничной или кукурузной) и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Можно обжарить и без муки.

Репчатый лук, очищенный и мелко нарезанный, положить в кастрюлю, добавить $\frac{1}{2}$ столовой ложки растительного масла и хорошо потушить. Затем влить в тушеный лук протертые через дуршлаг или пропущенные через мясорубку помидоры и кипятить всю массу до загустения. К концу варки добавить толченый стручковый перец, чеснок и соль.

Готовую рыбу уложить на блюдо, полить маслом, на котором рыба жарилась, и подготовленным соусом, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Рыбы — 500 г, лука репчатого — 2—3 головки, помидоров — 500 г, растительного масла — 2—3 ст. ложки, чеснока — 1 долька, зелени петрушки — 2 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Рыба (осетрина, севрюга, лососина, белуга) с чесночной подливкой

Нарезанную кусками рыбу (осетрину, севрюгу, лососину, белугу) отварить обычным способом с лавровым листом, душистым перцем, морковью, сельдереем, репчатым луком, петрушкой и уложить в глубокое блюдо.

Бульон разбавить кипятком, чтобы он не был слишком солен, и дать покипеть 5 минут, а затем процедить.

Процеженным бульоном (1 стакан) развести толченый чеснок и залить им рыбу или подать отдельно в соуснике.

Рыбы—500 г, лаврового листа — 2 шт.; моркови — 1 шт., петрушки и сельдерея по 1 веточке с корнем, душистого перца — 4 горошины, лука — 1 головка, чеснока — 8—10 долек; соль — по вкусу.

Рыба жареная под орехово-томатным соусом

Очищенную и нарезанную на куски рыбу (осетрина, севрюга, белуга, форель, камбала, карп, сазан, стерлядь, ставрида) обвалить в муке (пшеничной или кукурузной) и обжарить с обеих сторон на растительном или топленом масле. Жареную рыбу залить томатом-пюре, дать вскипеть, затем влить

ореховый соус, покипятить 2—3 минуты, снять с огня, переложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Приготовление орехового соуса: хорошо истолченные грецкие орехи, стручковый перец, чеснок, зелень или сухие семена киндзы, имеретинский шафран, соль развести в кипяченой холодной воде (2 стакана) с добавлением винного уксуса.

Рыбы — 500 г, муки — сколько понадобится, томата-пюре $\frac{1}{2}$ стакана, масла (растительного или топленого) — 2—3 ст. ложки, очищенных грецких орехов — $\frac{3}{4}$ стакана; винный уксус, стручковый перец, чеснок, зелень киндзы, имеретинский шафран и соль — по вкусу.

Сациви из рыбы

Очищенную и нарезанную на порционные куски рыбу (осетрину, севрюгу, белугу) залить подсоленной водой так, чтобы вода только покрыла ее. Затем добавить лавровый лист, душистый перец (горошком) и варить приблизительно 30 — 40 минут. Готовую вареную рыбу уложить на блюдо.

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с чесноком, стручковым перцем и солью. К полученной массе добавить толченые семена киндзы (сухие), толченый имеретинский шафран, все перемешать, а затем развести бульоном и снятым с него жиром (если бульон очень солон, добавить кипяченой воды), влить в чистую кастрюлю, добавить мелко нашинкованный репчатый лук и варить 10 минут. После этого прибавить разведенную в уксусе молотую корицу, гвоздику, молотый черный перец, сухие сунели (по желанию) и продолжать варку еще 10 минут.

Готовый сациви можно заправить яичными желтками (2—3 желтка предварительно развести в небольшом количестве остуженного сациви).

Уложенную на блюдо рыбу залить горячим сациви, охладить и подать.

Вместо уксуса можно употребить сок граната или неспелого винограда.

Это блюдо можно приготовить и иначе: рыбу слегка обвалять в муке, поджарить на подсолнечном или топленом масле, а рыбный бульон заменить водой.

Рыбы — 500 г, очищенных грецких орехов — 1 — 1½ стакана, винного уксуса — ½ — ¾ стакана, лука репчатого 3—4 головки, чеснока — 2 дольки, молотой гвоздики и корицы — 1 чайная ложка, семян киндзы — 1 чайная ложка, лаврового листа — 2 шт., душистого перца (горошком) — 8 шт.; толченый имеретинский шафран, молотый черный перец, стручковый перец, сухие сунели и соль — по вкусу.

Бозартма из лососины

Очищенную и нарезанную на порционные куски лососину промыть. Репчатый лук нарезать кружочками и перемешать с мелко-нарезанной зеленью киндзы, петрушки, укропа и эстрагона. На дно кастрюли выложить половину заготовленной смеси репчатого лука с зеленью, а поверх этого слоя разместить порционные куски рыбы, посыпать их солью и покрыть оставшейся смесью репчатого лука с зеленью. Затем залить все водой так, чтобы она еле покрыла содержимое кастрюли, поставить на огонь и варить. Готовое кушанье переложить в соответствующую посуду, полить лимонным соком, украсить ломтиками лимона и подать на стол в горячем или холодном виде.

Отварная форель с ореховой подливкой

Форель почистить, нарезать на порционные куски, обмыть, отварить обычным способом и уложить на блюдо.

Очищенные грецкие орехи, соль и чеснок хорошо истолочь, развести кипяченой холодной водой так, чтобы подливка получилась густоты жидкой сметаны.

Подливку влить в соусник и подать на стол к вареной форели.

Таким же способом можно приготовить кутум, сазана и карпа.

Форели — 500 г, очищенных грецких орехов — 100 г, чеснока — 2 — 3 дольки; соль — по вкусу.

Камбала в винном соусе

Подготовленную рыбу нарезать на небольшие куски, положить в кастрюлю, добавить зелень петрушки, репчатый лук, гвоздику, лавровый лист, посолить, залить красным вином с

водой (стакан на стакан) Кастриюлю накрыть крышкой и варить до готовности рыбы, приблизительно 20 — 25 минут.

Готовую рыбу вынуть из кастрюли, бульон процедить, влить в чистую кастрюлю и кипятить 10 — 15 минут, затем добавить грецкие орехи, истолченные вместе с чесноком, и дав покипеть с минуту, снять с огня.

Вареную рыбу залить подготовленным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью киндзы.

Рыбы — 500 г, столового красного вина 1 стакан, зелени петрушки — 1 веточка, лука репчатого — 1 головка, лаврового листа — 1 шт., гвоздики — 4 шт., очищенных грецких орехов — $\frac{1}{2}$ стакана, зелени киндзы — 1 веточка; чеснок и соль — по вкусу.

Усач с гранатным и ореховым фаршем

Усача очистить, хорошо обмыть, обсыпать солью и в таком виде оставить на 30 минут.

Тем временем хорошо истолочь очищенные грецкие орехи, добавить к ним толченый стручковый перец, молотые корицу и гвоздику, соль, очень мелко нашинкованный репчатый лук и все это хорошо перемешать, а затем добавить зерна граната и снова очень осторожно перемешать, чтобы не размять зерен.

Подготовленной массой фаршируют брюшко усача; потом обваляв его в муке жарят с обеих сторон, на разогретой сковороде с жиром.

Рыбы — 500 г, соли — $\frac{1}{2}$ ст. ложки, муки — сколько потребуется, масла топленого или растительного — 2 ст. ложки, толченых грецких орехов — $\frac{1}{4}$ стакана, лука репчатого — 1 головка, гранатов — 1 шт., молотых корицы и гвоздики — $\frac{1}{4}$ чайной ложки; стручковый перец — по вкусу.

Отварной сом с зеленью киндзы и уксусом

Очищенную, промытую и нарезанную небольшими кусками сомовину сварить обычным способом. Готовую рыбу вынуть из кастрюли, положить на чистую доску, сверху сбрызнуть холодной водой и дать остыть. Остывшую рыбу переложить на блюдо и украсить зеленью петрушки.

Мелко нарезанную зелень киндзы смешать с винным уксусом и полученным соусом залить рыбу перед подачей на стол. Соус можно подать и отдельно, в соуснике.

Таким же способом можно приготовить карпа.

Рыбы 500 г, зелени киндзы — 8 — 10 веточек, винного уксуса — $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана; соль — по вкусу.

Рыба в гранатном соусе

Любую рыбу, нарезанную на порционные куски, сварить обычным способом до полуготовности в подсоленной воде. Затем запанировать в муке, положить на сковороду с разогретым маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной хрустящей корочки.

Выжать из граната сок, добавить в него толченого стручкового перца.

Уложенную на блюдо жареную рыбу залить подготовленным соусом и посыпать зернами граната.

Рыбы — 500 г, масла — 1—2 ст. ложки, муки (пшеничной или кукурузной) — 1—2 ст. ложки, гранатного сока — $1\frac{1}{2}$ стакана; стручковый перец, зерна граната и соль — по вкусу.

Жареная рыба в соусе

Очищенную, без кожи и костей, промытую рыбу нарезать небольшими кусками, обтереть насухо, посыпать солью, обвалять в муке, и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Затем рыбу сложить в кастрюлю и покрыть мелко нарезанным репчатым луком, тушеным в растительном масле.

Очищенные грецкие орехи, соль, чеснок, красный стручковый перец хорошо истолочь, развести водой (1 стакан), добавить лавровый лист, томат-пюре и дать покипеть минут 5—8. Затем добавить гранатный сок ($\frac{1}{2}$ стакана). Полученный соус влить в кастрюлю с рыбой и, дав покипеть 1—2 минуты, снять с огня и вынуть лавровый лист.

Готовое кушанье выложить в глубокое блюдо или в миску и перед подачей на стол посыпать зернами граната. Подавать холодным; хорошо с горячим гоми или мчади.

Рыбы — 1 кг, растительного масла — 3 ст. ложки, лука

репчатого — 3 головки, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{2}$ стакана, воды — 1 стакан, гранатного сока — $\frac{1}{2}$ стакана, томата-пюре — 2 ст. ложки, лаврового листа — 1 шт; чеснок, стручковый перец и соль — по вкусу.

Рыба с баклажанами

Нарезать кружками баклажаны, опустить на две минуты в соленый кипяток, затем вынуть, уложить один возле другого на доску и придавить сверху другой доской с грузом. Держать под прессм полчаса, чтобы стекла вода и горечь, после чего кружки баклажан поджарить на растительном или топленом масле на умеренном огне.

Почистить рыбу, нарезать не очень крупными кусками, обмыть, обтереть насухо, посолить, обвалить в муке и жарить на раскаленной сковороде с растительным или топленым маслом. Готовую рыбу обложить жареными баклажанами, полить гранатным соком, посыпать мелко нарезанным зеленым луком, зеленью петрушки, чабером, базиликом, зернами граната и подать.

Рыбы — 500 г, баклажан — 3 — 4 шт., муки—1 ст. ложка, растительного или топленого масла — 100 г, гранатного сока — $\frac{1}{2}$ стакана, зелени петрушки — 3 веточки, чабера 1 веточка, базилика — 2 веточки; зерна граната, зеленый лук и соль — по вкусу.

Кефаль, камбала, форель с белым вином

В кипящую подсоленную воду влить белое вино, добавить мелко нарезанный репчатый лук, положить предварительно промытую порционными кусками нарезанную рыбу и варить до готовности.

Готовое кушанье посыпать мелко нарезанной зеленью киндзы.

Рыбы — 1 кг, лука репчатого — 400 г, белого вина — $\frac{3}{4}$ стакана, воды — $\frac{1}{2}$ стакана; зелень киндзы и соль — по вкусу.

БЛЮДА ИЗ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Говяжье филе с баклажанами

Говяжье филе (вырезку) обмыть, очистить от пленок и нарезать вместе с жиром небольшими кусками.

Зелень (петрушки, киндзы, чабера, базилика, укропа) очистить, промыть и мелко нарезать.

Баклажаны очистить от кожицы, разрезать вдоль пополам, посолить, дать полежать 20 минут, чтобы извлечь из них жидкость, а затем отжать (каждый кусок аккуратно).

Стручковый перец (сладкий) крупно нарезать.

Свежие помидоры ошпарить кипятком, снять с них кожицу и нарезать на половинки.

В кастрюлю положить слоями: куски мяса, баклажаны, нарезанный лук и зелень, чеснок растертый с солью, затем снова — слой мяса и т. д. Поверх всего этого, положить стручковый перец и помидоры, затем кушанье посолить, залить водой ($\frac{1}{2}$ стакана), закрыть крышкой и припустить при самом слабом кипении до полной готовности.

Мяса говяжьего (вырезки) с жиром — 600 — 700 г, баклажан — 6 — 7 шт., лука репчатого — 500 — 600 г, помидоров — 1000 — 1200 г, стручкового перца (сладкого) — 4 — 5 шт., чеснока — 3 — 4 дольки; зелень (петрушки, киндзы, чабера, базилика, укропа) и соль — по вкусу.

Чахохбили из говядины

Жирную говядину нарезать кусками и поджарить, посыпав подсушенной пшеничной мукой. Затем добавить нашинкованный репчатый лук и жарить еще 10 минут. После этого 10—15 минут поварить со свежими помидорами (очищенными от кожицы и нарезанными) или томатом-пюре, с толченым чесноком и стручковым перцем. К концу варки положить мелко нарезанную зелень киндзы, петрушки, базилика, чабера и, дав закипеть, снять с огня.

Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

Жирной говядины — 500 г, лука репчатого — 3 головки, пшеничной муки — 1 ст. ложка, помидоров — 500 г; чеснок, стручковый перец, зелень киндзы, петрушки, базилика, чабера и соль — по вкусу.

Чахохбили из говяжьего филе

Говяжье филе (вырезку) обмыть, очистить от пленок, срезать жир, нарезать маленькими кусочками, положить в кастрюлю и поставить на огонь. Через 5 минут прибавить сливочное масло (50 г) и хорошо прожарить. Затем всыпать мелко нарезанный репчатый лук и, добавив еще сливочного масла (20 г), поджарить до готовности.

Тем временем картофель очистить, нарезать, положить в кастрюлю, немного посолить, залить кипятком, так чтобы вода едва его покрыла и поставить варить. Вареный картофель вместе с жидкостью присоединить к поджаренному мясу, добавить молотый черный перец, перемешать и, поварив 5 — 8 минут, снять с огня.

Мяса говяжьего (вырезки) — 500 г, лука репчатого — 4 головки, масла сливочного — 70 г, картофеля — 4—5 шт; молотый черный перец и соль — по вкусу.

Говядина с черносливом

Говядину (вырезку, спинную, поясничную часть) нарезать на куски, поместить в глубокую посуду, посолить, посыпать пшеничной мукой и жарить на говяжьем жире. Доведенную до полуготовности говядину залить водой (1 стакан), добавить нашинкованный репчатый лук, измельченную зелень киндзы

и петрушки и тушить 10 — 15 минут, после чего положить промытый чернослив (сушеный, без косточек) и продолжать тушение до готовности.

Мяса говяжьего с жиром — 500 г, лука репчатого — 3 головки, пшеничной муки — 1 ст. ложка, сушеного чернослива (без косточек) — 300 г; зелень киндзы, петрушки и соль — по вкусу.

Филе в орехово-томатном соусе

Среднюю часть филейной вырезки, отделив жир, нарезать на кусочки. Жир пропустить через мясорубку, соединить с мясом и хорошо потушить, добавив очень мелко нашинкованный репчатый лук. Сок, образовавшийся во время жарения, слить в отдельную посуду.

Помидоры, пропущенные через мясорубку, сварить до загустения.

Очищенные грецкие орехи истолочь с солью и чесноком, постепенно выжимая масло.

К стручковому перцу, предварительно вымоченному в горячей воде, добавить соль, имеретинский шафран, чеснок, зелень укропа (с семенами), петрушки, базилика и очень хорошо растолочь. Затем всю эту массу соединить с толчеными орехами и зеленью киндзы, развести соком, образовавшимся при обжаривании мяса, и влить в кастрюлю с мясом. Дав закипеть, добавить разваренные помидоры и варить 5 минут, потом снять с огня, выложить на блюдо и полить ореховым маслом.

Говяжьей вырезки — 500 г, очищенных грецких орехов — 100 г, лука репчатого — 4 головки; стручкового перца — 2 — 3 шт., помидоров — 500 г; чеснок; зелень киндзы, укропа (с семенами), петрушки, базилика, имеретинский шафран и соль — по вкусу.

Шпигованное филе, зажаренное в вине

Целую вырезку обмыть, очистить от сухожилий, нашинковать чесноком, посыпать солью, поставить в духовой шкаф и жарить до полной готовности.

Через 10 — 15 минут влить $\frac{1}{2}$ стакана горячей воды и периодически необходимо вынимать мясо из шкафа и поливать сначала вином, а затем соком, который образуется в процессе жарения.

Жарить таким образом мясо надо непосредственно перед подачей на стол, чтобы не снижать его вкусовых качеств.

Жареную вырезку нарезать и уложить на блюдо так, чтобы она имела вид цельного куска, затем полить сверху соком, который образовался во время жарения и посыпать измельченной зеленью петрушки и кольцами сырого репчатого лука.

Гарнировать мясо свежими помидорами, зеленым луком, веточками зелени петрушки.

Отдельно в соуснике подать соус ткемали.

Говяжьей вырезки — 1 кг, вина столового — 1 — $1\frac{1}{2}$ стакана; помидоры, чеснок, лук (репчатый и зеленый), зелень петрушки и соль — по вкусу.

Поросенок отварной

Мясо поросенка (цельным куском) обмыть, положить в кипящую воду и варить $1\frac{1}{2}$ — 2 часа на слабом огне до готовности. К концу варки посолить. Готовое мясо разрезать на куски, аккуратно уложить на блюдо и подать с подливкой.

Приготовление подливки: толченые грецкие орехи, толченые — чеснок, стручковый перец, семена киндзы, имеретинский шафран, развести водой, подкисленной винным уксусом и посолить (по вкусу).

Мяса поросенка — 1 — 1,5 кг, очищенных грецких орехов — 1 стакан, винного уксуса — $\frac{1}{4}$ стакана, воды — 1 стакан, чеснока — 2 дольки; семена киндзы, имеретинский шафран и соль — по вкусу.

Поросенок жареный

Целого поросенка (с головой и ножками), выпотрошенного, промытого, слегка обсыпать солью снаружи и внутри, положить на чистый противень спинкой вверх и поставить в духовой шкаф (поросенка жарят в коже).

Пока поросенок жарится, через каждые 10 — 15 минут его следует поливать с ложки жиром, который из него же вытапливается или смазывать маслом.

Переворачивать или сдвигать поросенка не следует. В случае необходимости рекомендуется поворачивать весь противень. Чтобы у поросенка не сгорели уши, на них нужно надеть конусообразные колпачки из бумаги. Особенно хорошо поросенок должен прожариться у головки.

Духовой шкаф нельзя слишком раскалять, так как при этом на поросенке образуются пузыри, которые портят внешний вид кушанья. Возникшие пузырьки нужно немедленно проколоть вилкой.

Готовность поросенка определяется прокалыванием поварской иглой: если мясо готово, игла входит легко и ровно, а вытекающий сок — прозрачен.

Готового поросенка снять с противня, нарубить на порционные куски, уложить на блюдо, украсить веточками зелени петрушки и подать на стол.

Можно положить поросенка на блюдо целиком, украсив веточками зелени петрушки, и на куски резать уже на столе, по мере надобности.

Для придания кушанью остроты, в процессе жарения, поросенка время от времени смазывать приправой, приготовленной следующим образом:

2 — 3 стручка красного перца залить кипятком так, чтобы вода их покрыла, и оставить на несколько часов. Потом воду слить, набухший перец положить в ступку и хорошо растолочь с небольшим количеством каменной соли. Затем добавить в ступку по вкусу, семена киндзы, чабер, укроп, чеснок и истолочь. Полученную массу вынуть из ступки, добавить орехового масла и хорошо перемешать.

Жареный поросенок с фаршем из своих внутренностей

Кишки поросенка промыть проточной водой снаружи и внутри, вывернув их для этого при помощи круглой палки. Промытые, вывернутые кишки два раза протереть солью, потом снова промыть водой, прочистить мукой и еще раз промыть.

После этого кишки положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь, дать закипеть и слить воду. К кишкам присоединить сердце, легкие, печень, почки, селезенку, залить все это кипящей водой и варить до полуготовности. Затем

все внутренности мелко нарезать, добавить, по вкусу, молотый черный перец, толченую зелень киндзы (лучше семена), стручковый перец, соль, мелко нарезанный эстрагон, по возможности сухие сунели и все вместе хорошо перемешать.

Приготовленным фаршем нафаршировать поросенка, зашить отверстие суровой ниткой и жарить обычным способом на противне или вертеле. Когда поросенок будет готов, удалить нитки.

Жареный поросенок с рисовым фаршем

Фарш приготовить следующим образом: рис ($1\frac{1}{2}$ — 2 стакана) тщательно перебрать, промыть холодной водой, положить в кипящую воду и варить до полуготовности, а потом откинуть на решето или на дуршлаг и дать стечь воде.

Тем временем сварить до полуготовности внутренности поросенка — сердце, почки, печень, легкие, нарезать их мелкими кусками и смешать с полусваренным рисом. Затем добавить, по вкусу, молотый черный перец, молотые гвоздику и корицу, хорошо истолченные с солью стручковый перец, чеснок, зелень киндзы, очень мелко нарезанный эстрагон, по возможности, сухие сунели, истолченный имеретинский шафран, семена киндзы, и все перемешать.

Приготовленным фаршем нафаршировать брюшную полость предварительно выпотрошенного, промытого и посыпанного солью поросенка, затем зашить суровой ниткой и жарить обычным способом на противне или на вертеле. При подаче на стол удалить нитки.

Отварная молодая баранина (хашлама)

Баранину нарезать на порционные куски, промыть, положить в подсоленную кипящую воду и поставить варить (не менее 1 — $1\frac{1}{2}$ часа). Вода должна только покрывать мясо. Пену снимать до закипания.

Сварившееся мясо вынуть шумовкой, уложить на блюдо, немного остудить и подать на стол.

Молодую баранину можно варить в воде без соли, а солить, уже выложив на блюдо (горячее).

Баранина со стручковой фасолью (А)

Жирную баранину промыть, нарезать мелкими кусками, положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрыла мясо, и поставить на огонь. Появляющуюся в начале закипания пену снять шумовкой. Через 1 — 1½ часа после того, как вода закипит, добавить мелко нарезанную и обмытую стручковую фасоль и продолжать варку. Затем прибавить нарезанную зелень петрушки, базилика, чабера, эстрагона, киндзы, зеленый лук, соль и варить до тех пор, пока мясо и фасоль не разварятся (приблизительно еще 20 минут). За 5 — 10 минут до окончания варки заправить кушанье толченым черным перцем и корицей.

При желании во время варки можно добавить помидоры, пропущенные через мясорубку или протертые сквозь сито.

Таким же образом это кушанье можно приготовить из говядины.

Жирного мяса (баранины) — 500 г, стручковой фасоли — 600 г, зелени петрушки, киндзы, эстрагона, базилика и чабера — по 2 веточки, зеленого лука — 2 — 3 перышка; корица, перец и соль — по вкусу.

Баранина со стручковой фасолью (Б)

Жирную баранину обмыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю и жарить в течение 20 минут, потом добавить мелко нарезанный лук и жарить еще 10 — 15 минут.

Очищенные от прожилок и мелко нарезанные стручки фасоли положить в кастрюлю с поджаренным мясом и луком, посолить, залить горячей водой так, чтобы она покрыла продукты и поставить тушить. По желанию, можно добавить зелень (нарезанный чабер и базилик). Когда фасоль хорошо разварится, кастрюлю снять с огня. Готовое кушанье переложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Баранины — 500 г, стручковой фасоли — 600 г, лука репчатого — 200 г, зелени петрушки — 2 веточки, зелени чабера и базилика по 3 — 4 веточки; соль — по вкусу.

Баранина со стручковой фасолью и мацони

Жирную баранину обмыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю и хорошо прожарить, затем добавить нарезанную, очищенную от прожилков и промытую зеленую стручковую фасоль, залить водой так, чтобы вода покрыла продукты, и варить под крышкой до полной готовности. К концу варки добавить мелко нарезанный укроп и соль.

Готовые баранину и фасоль переложить на блюдо, полить сверху предварительно взбитым мацони и посыпать мелко нарезанным укропом.

Жирной баранины — 500 г, стручковой фасоли — 600 — 700 г, мацони $\frac{1}{2}$ литра; укроп и соль — по вкусу.

Баранина с фасолью (в зернах)

Фасоль (в зерне) и мелко нарезанный репчатый лук положить в кастрюлю, залить водой (5 — 6 стаканов) и варить до готовности ($2\frac{1}{2}$ — 3 часа). За 10 — 15 минут до окончания варки добавить стручковый перец, соль и мелко нарезанную зелень киндзы.

Тем временем жирную баранину обмыть, нарезать на маленькие куски, положить в кастрюлю с мелко нарезанным репчатым луком (1 головка) и хорошо прожарить.

Готовую фасоль соединить с поджаренной бараниной, перемешать, поварить еще 10 минут и снять с огня.

Жирной баранины — 500 г, фасоли (в зерне) — 500 г, лука репчатого — 3 головки, зелени киндзы — 3 — 4 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Тушеная баранина с баклажанами и помидорами

Жирную баранину нарезать небольшими кусками, обмыть холодной водой, сложить в кастрюлю и прожарить. Затем добавить нашинкованный репчатый лук и еще раз прожарить с луком.

Баклажаны обмыть, разрезать вдоль на крупные куски и разложить поверх поджаренного мяса.

Помидоры обмыть, нарезать, пропустить через мясорубку, залить ими содержимое кастрюли и варить 50 — 60 минут, прибавляя по вкусу соль и перец (стручковый).

Перед подачей на стол всыпать в кастрюлю мелко нарезанную зелень петрушки.

Жирной баранины — 500 г, лука репчатого — 300 г, баклажан — 500 г, помидоров — 800 г; стручковый перец, зелень петрушки и соль — по вкусу.

Тушеная баранина в гранатном соусе

Жирную баранину обмыть холодной водой, нарезать небольшими кусками, положить на горячую сковороду с курдючным салом, хорошо обжарить со всех сторон и сложить в чистую кастрюлю, добавив по вкусу соль и перец.

На сковороду, на которой жарилось мясо, вылить стакан воды и, как только вода закипит, слить ее, помешивая, в кастрюлю с мясом и тушить, на небольшом огне 15 — 20 минут. Затем отлить весь сок, добавить к нему предварительно выжатый гранатный сок, мелко нашинкованный репчатый лук, толченую зелень киндзы и перемешать.

Мясо уложить на блюдо и залить подготовленным соусом.

Жирной баранины — 500 г, курдючного сала — 50 г, гранатного сока — $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана, лука репчатого — 2 головки, зелени киндзы — 1 веточка; перец и соль — по вкусу.

Тушеная баранина с рисом

Жирную баранину (грудинку) обмыть, нарезать на куски, положить на сковороду и поджарить на слабом огне так, чтобы ломтики грудинки слегка подрумянились, но остались мягкими. Готовое мясо положить в кастрюлю, прибавить очищенный, нарезанный лук, слегка поджаренный на оставшемся от жарения мяса жире, влить $1\frac{1}{2}$ стакана горячей воды и поставить на огонь. Когда вода закипит, всыпать рис, посолить и тушить на слабом огне под крышкой, не размешивая до тех пор, пока рис не впитает всю воду.

Жирной баранины — 500 г, лука репчатого — 3 — 4 головки, риса — $\frac{3}{4}$ — 1 стакан; соль — по вкусу.

Баранина с алычой (А)

Баранину, нарезанную на куски, посыпать солью и молотым черным перцем, положить в кастрюлю с жиром и жарить до образования на поверхности румяной хрустящей корочки.

Тем временем репчатый лук нарезать кружками, обвалять в пшеничной муке, посолить и поджарить в большом количестве жира.

Алычу ошпарить и, удалив косточки, соединить с поджаренным мясом.

Дав закипеть, мясо снять с огня, переложить на блюдо и сверху посыпать подготовленным луком и измельченной зеленью петрушки.

Баранины — 500 г, жира — 50 — 100 г, лука репчатого — 3 — 4 головки, пшеничной муки — $\frac{1}{2}$ ст. ложки, алычи — 300 г; зелень петрушки, перец и соль — по вкусу.

Баранина с алычой (Б)

Жирную баранину, нарезанную на куски, положить в кастрюлю и потушить. Затем добавить мелко нарезанный репчатый лук и хорошо прожарить вместе с бараниной до готовности. Во время жарения добавить соль, молотый черный перец, мелко нарезанную зелень (киндрзы, петрушки) и алычу (предварительно удалив косточки).

Жирной баранины — 500 г, репчатого лука — 300 г, алычи — 500 г; молотый черный перец, зелень (киндрзы и петрушки) и соль — по вкусу.

Баранина с овощами

Разрубленную на куски жирную баранину (грудинку) нарезанные стручки фасоли, нашинкованный репчатый лук, букетик зелени сельдерея и петрушки, залить кипящей водой так, чтобы покрыть продукты, и варить, снимая пену с поверхности бульона.

К полуготовому мясу добавить нарезанные овощи: сырой картофель, помидоры (очищенные от кожицы и семян), баклажаны, болгарский перец и варить под крышкой до готовно-

сти всех продуктов. Перед окончанием варки удалить букетик зелени, кушанье посолить и всыпать в него измельченную зелень киндзы.

Жирной баранины — 500 г, лука репчатого — 3 головки, стручковой фасоли — 200 г, помидоров — 300 г, болгарского перца — 2 шт., баклажан — 1 шт., картофеля — 4 шт; зелень сельдерея, петрушки, киндзы и соль — по вкусу.

Баранина тушеная с орехами

Жирную баранину обмыть, нарезать небольшими кусками, сложить в кастрюлю и поджарить. Вытекший при поджаривании мяса сок слить в отдельную посуду и накрыть крышкой.

Репчатый лук очистить, промыть, мелко нарезать, положить в мясо и еще раз его прожарить уже с луком, а потом добавить немного уксуса.

В мясной сок положить истолченные вместе — грецкие орехи, чеснок, соль, зелень киндзы, стручковый перец и все это хорошо размешать. Полученную массу присоединить к жареному мясу и тушить все вместе до тех пор, пока мясо не вберет в себя весь сок.

Перед подачей на стол посыпать кушанье мелко нарезанной зеленью петрушки и нашинкованным зеленым луком.

Жирной баранины — 500 г, лука репчатого — 200 г, винного уксуса — 1 — 2 ст. ложки, очищенных грецких орехов — 200 г; чеснок, зелень киндзы, стручковый перец, петрушка, зеленый лук и соль — по вкусу.

Чахохбили из баранины (А)

Жирную баранину нарезать кусками, положить в кастрюлю и жарить 20 минут, после чего добавить нашинкованный репчатый лук и вместе с мясом хорошо потушить. Затем добавить предварительно разваренные и протертые через сито помидоры, посолить и тушить до готовности мяса.

К концу тушения добавить по вкусу мелко нарезанной зелени (киндзы, петрушки, укропа, эстрагона, мяты, чабера и базилика).

Жирной баранины — 500 г, лука репчатого — 500 г, помидоров — 800 — 1000 г; зелень и соль — по вкусу.

Чахохбили из баранины (Б)

Жирную баранину нарезать кусками, добавить нашинкованный репчатый лук и хорошо прожарить. Во время жарения добавить нарезанный сырой картофель.

Свежие помидоры погрузить на 1 — 2 минуты в кипяток, снять с них кожицу, разрезать пополам и удалить семена. Подготовленные помидоры положить в кастрюлю с мясом и варить 15 — 20 минут. Затем добавить толченые чеснок и стручковый перец, мелко нарезанную зелень киндзы, посолить и через 5 минут снять с огня.

Жирной баранины — 500 г, лука репчатого — 4 головки, картофеля — 2 — 3 шт., помидоров — 500 г; чеснок, стручковый перец, зелень киндзы и соль — по вкусу.

Жареная баранина с гранатом

Жирную баранину обмыть, нарубить на небольшие куски, положить в кастрюлю и поджарить. При жарении мяса, выделяется сок; его надо слить в отдельную посуду и накрыть крышкой.

Репчатый лук очистить, нашинковать, положить в мясо, которое еще раз хорошо прожарить с луком, после чего залить мясным соком, добавить по вкусу соль, молотый черный перец и тушить в течение 10 — 15 минут.

Тем временем с граната снять кожуру и тщательно выбрать целые зерна.

В тушеное мясо положить зерна граната, осторожно размешать (чтобы зерна граната не помялись) и посыпать сверху мелко нашинкованным сырым луком.

Это блюдо можно приготовить и из говядины.

Баранины — 500 г, лука репчатого — 300 г; гранат, черный перец и соль — по вкусу.

Чанахи (А)

Жирную баранину нарезать на порционные куски и посыпать солью. Крупно нарезать очищенный картофель и кружочками репчатый лук. Надрезать цельные баклажаны и за-

ложить в них курдючное сало с солью и молотым черным перцем (можно также добавить и мелко нарезанной разной зелени).

В глиняную обливную посуду (горшок) положить подготовленные куски мяса, затем картофель, сверху уложить баклажаны, а на них — лук, целые помидоры, посыпать все мелко нарезанной зеленью петрушки, добавить немного стручкового перца и соли. Залив все это помидорным соком, поставить в духовой шкаф и довести до готовности.

Подать на стол в той же посуде.

Жирной баранины — 500 г, картофель — 500 г, баклажан 5 — 6 шт., курдючного сала — 30 г, лука репчатого — 4 — 5 головок, помидорного сока — 1 стакан, помидоров — 500 г; молотый черный перец, стручковый перец, зелень и соль — по вкусу.

Чанахи (Б)

В глиняную обливную посуду положить посыпанный солью, нарезанный дольками картофель, затем баклажаны с курдючным салом (с солью и молотым перцем), а поверх всего — целым куском обмытую и посыпанную солью баранину, залить все это одним стаканом воды, поставить в духовой шкаф и довести до готовности. Подать на стол в той же посуде.

Баранины — 500 г, картофеля — 800 — 1000 г, баклажан — 5 — 6 шт., курдючного сала — 30 — 50 г; черный перец и соль — по вкусу.

Чанахи (В)

В глиняную обливную посуду (горшок) положить кусками нарезанную, посыпанную солью жирную баранину, затем баклажаны с курдючным салом, солью, молотым черным перцем и разной зеленью, очищенный, нарезанный кружочками репчатый лук, влить стакан воды и поставить в духовой шкаф. Доведя кушанье почти до полуготовности, добавить крупно нарезанный картофель, целые помидоры и, сделав посередине маленькое углубление, всыпать рис и вновь поставить в духовой шкаф, чтобы довести до готовности. Подать в той же посуде.

Жирной баранины — 500 г, курдючного сала — 30 г, баклажан — 4 — 5 шт., картофеля — 3 шт., репчатого лука — 2 — 3 головки, помидоров — 4 — 5 шт., риса — $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана; черный перец, зелень и соль — по вкусу.

Шилаплавн (А)

Жирную баранину нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она покрыла мясо, и поставить варить. Появившуюся при кипении пену снять шумовкой. Добавив одну луковицу, тщательно перебранный и промытый рис и соль, варить два часа. Затем всыпать немного молотого черного перца, дать закипеть и снять с огня. Переложив кушанье на блюдо, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Баранины — 500 г, риса — 1 стакан, лука репчатого — 1 головка, зелени петрушки — 2 веточки; молотый черный перец и соль — по вкусу.

Шилаплавн (Б)

Жирную баранину нарезать небольшими кусками, посыпать солью и оставить на 30 минут в закрытой посуде. Тем временем влить в кастрюлю воду и, когда она закипит, опустить в нее подготовленное мясо (вода должна только покрывать мясо и варить до полуготовности). Появившуюся во время кипения пену снять шумовкой. Затем всыпать в ту же кастрюлю перебранный и промытый рис и продолжать варку до готовности. К концу варки добавить молотый черный перец и тмин.

Баранины — 500 г, риса — 1 стакан; молотый черный перец, тмин и соль — по вкусу.

Шилаплавн (В)

Баранину нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю и потушить. Затем добавить мелко нарезанное курдючное сало, мелко нарезанный репчатый лук, нарезанную зелень (киндрзы и петрушки) и все вместе снова потушить. Потом положить замоченный в воде рис, посолить, влить столько воды, чтобы она покрыла содержимое кастрюли и варить до готовности.

Баранины — 500 г, лука репчатого — 2 головки, риса — 1 стакан, зелени киндрзы — 4—5 веточек, петрушки — 3 веточки; соль — по вкусу.

ТОЛМА

Толма из баранины или говядины

Мясо (баранину или говядину), отделенное от костей и сухожилий, промыть в холодной воде, нарезать небольшими кусками и вместе с репчатым луком и зеленью киндзы пропустить через мясорубку. Потом добавить сырой рис, молотый черный перец, соль, взбитое яйцо и все тщательно вымешать.

Целые листья капусты продержать в кипящей воде в течение 3 — 5 минут, потом вынуть из воды и охладить. В каждый лист капусты завернуть мясной фарш, сложить в невысокую кастрюлю плотными рядами. Затем добавить помидоры, предварительно ошпаренные, очищенные от кожицы и семян и нарезанные дольками или сваренные и пропущенные через дуршлаг (можно также применить томат-пюре), и варить под крышкой на слабом огне ($1\frac{1}{2}$ — 2 часа).

Когда толма будет готова, выложить ее на блюдо и залить полученным при варке соусом.

Баранины или говядины (мякоть) — 500 г, лука репчатого — 200 г, яиц — 1 шт., капусты — 700 г, риса — $\frac{1}{4}$ стакана, помидоров — 800 — 100 г; черный перец, зелень киндзы и соль — по вкусу.

Толма из баранины

Жирную баранину (мякоть) вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанную зелень киндзы, базилика, эстрагона, чабера, промытый рис, соль, молотый черный перец и все тщательно перемешать.

В ошпаренные кипящей водой и затем охлажденные целые листья капусты положить фарш, завернуть аккуратно, сложить рядами в кастрюлю и затем залить стаканом воды; сверху придавить чистым, обмытым плоским камнем (гнет), закрыть кастрюлю крышкой и варить до готовности ($1\frac{1}{2}$ — 2 часа).

Баранины жирной (мякоть) — 500 г, лука репчатого — 1 головка, зелень киндзы — 4 веточки, базилика — 3 веточки, эстрагона — 2 веточки, чабера — 1 веточка, риса — $\frac{1}{2}$ стакана, капусты белокочанной — 800 — 900 г; молотый черный перец и соль — по вкусу.

Толма с фаршем из вареной говядины

Жирную отварную говядину пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный поджаренный лук, молотый черный перец и хорошо перемешать.

Очистить кочан капусты от зеленых и загрязненных листьев и вырезать кочерыжку. Подготовленную таким образом капусту сварить в подсоленной воде до полуготовности. Затем отделить листья и, выкладывая их на чистую доску, слегка отбить тыжкой. На каждый лист капусты положить подготовленный фарш, завернуть, уложить в один ряд на сковороду с жиром и обжарить с обеих сторон. Затем уложить толму в неглубокую кастрюлю, добавить немного бульона или воды и тушить на слабом огне 10 — 15 минут. Готовую толму переложить на блюдо и залить взбитым мацони.

Мяса говяжьего (вареного) — 200 г, капусты — 300—400 г, лука репчатого — 2 головки, масла — 50 — 70 г, мацони — 1/2 литра; молотый черный перец и соль — по вкусу.

Толма из баранины с яблоками и изюмом

Мякоть баранины обмыть холодной водой, нарезать кусками и пропустить через мясорубку, добавить нарезанную зелень киндзы и базилика, очищенный и промытый изюм и еще раз пропустить через мясорубку. Полученную массу вымешать, добавив соль и рис.

Листья капусты продержать в кипятке 5 — 7 минут, потом вынуть и охладить.

В каждый лист завернуть приготовленный мясной фарш и положить в кастрюлю, прослой нарезанными кружками репчатым луком и ломтиками яблок или айвы. Затем все залить водой или пропущенными через мясорубку помидорами так, чтобы жидкость слегка их покрыла и варить под крышкой до готовности (1 1/2 — 2 часа).

Баранины (мякоть) — 500 г, риса — 50 г, капусты — 700 г, изюма — 50 г, зелени киндзы и базилика — по 2 веточки, лука репчатого — 250 г, яблок или айвы — 300 г; соль — по вкусу.

Толма из печени

Очищенную, обмытую печенью зажарить на вертеле, затем очень мелко нарезать, добавить мелко нарезанную зелень киндзы и эстрагона, нашинкованный лук, молотый черный перец, сушеный барбарис, соль и хорошо перемешать.

Оболочку, покрывающую внутренности рогатого скота, обмыть холодной водой, нарезать на квадратные куски, завернуть в них подготовленный фарш, уложить в сотейник и, добавив $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана бульона или воды, тушить до готовности, пока оболочка не поджарится.

Печень — 500 г, лука репчатого — 2 головки, зелени киндзы и эстрагона — по 3 веточки; молотый черный перец, молотый сушеный барбарис и соль — по вкусу.

Толма из виноградных листьев (5)

Баранину отделить от костей, нарезать кусками и пропустить через мясорубку. Перебранный рис, мелко нарезанные лук и зелень киндзы, чабера, базилика и молотый черный перец смешать с мясом и посолить.

Очищенные, обмытые виноградные листья обдать кипятком и охладить, после чего в каждый виноградный лист завернуть мясной фарш. На дно кастрюли положить обваленные кости, а сверху плотными рядами уложить толму. Затем влить в кастрюлю воды, закрыть крышкой и варить до готовности ($1\frac{1}{2}$ —2 часа).

Тем временем истолочь с солью чеснок, положить его в мацони и хорошо взбить.

Готовое кушанье переложить на блюдо и сверху полить подготовленным мацони.

Баранины жирной — 500 г, риса — $\frac{1}{4}$ стакана, лука репчатого — 1 головка, зелени киндзы — 3 веточки, чабера и базилика — по 2 веточки, мацони — $\frac{1}{2}$ литра; чеснок, черный перец и соль — по вкусу.

КУПАТЫ И ХИНКАЛИ

Купаты

Мякоть свинины или говядины (или их смесь—700 г, свинины и 300 г говядины) нарезать мелкими кусочками, добавить сало, репчатый лук и пропустить через мясорубку. Потом добавить соль, молотый черный перец (по желанию, немного корицы), толченый чеснок и хорошенько вымесить рукой, подлив немного холодной воды или бульона. Затем добавить зерна граната или барбариса и осторожно перемешать, чтобы их не помять.

Оболочкой для приготовленного фарша служат хорошо промытые говяжьи или свиные кишки.

Очищенные, промытые кишки вымочить в воде. Заполнение фаршем происходит при помощи маленькой лейки конец которой вводится в кишку. Заполнять следует не очень плотно, чтобы при жарении купаты не лопнули.

Приблизительный размер купат — 20 — 30 см; концы перевязываются шпагатом и соединяются, что придает купатам форму подковки.

Готовые купаты надевают на палку, как показано на рисунке, и на одну минуту опускают в кипящую воду.

Вынув из воды, купаты следует остудить и хранить на воздухе (сохраняются до двух недель).

Перед употреблением в пищу, купаты надо положить на сковороду с разогретым жиром, прожарить с обеих сторон и подать на стол в горячем виде.

Купаты можно приготовить и без барбариса или зерен гранат.

Говядины или свинины — 1 кг, сала — 100 г, лука репчатого — 2 головки, кишок — сколько потребуется; молотый черный перец, чеснок, зерна граната или барбариса и соль — по вкусу.

Купаты, приготовленные из свиных внутренностей

Свиные кишки промыть проточной водой, снаружи и внутри, вывернув их для этого при помощи круглой палки. Промытые, вывернутые кишки два-три раза прочистить солью, по-

том промыть водой, прочистить несколько раз кукурузной мукой и еще хорошо промыть.

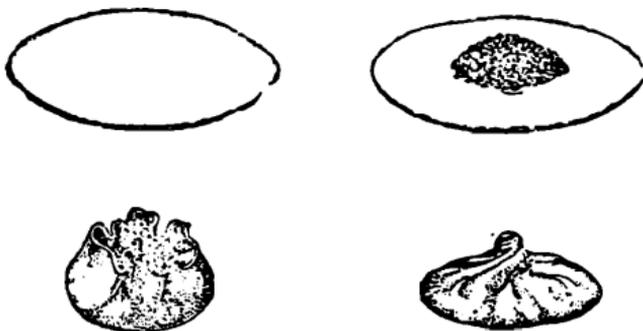
Подготовленные таким образом кишки положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь и, дав закипеть, воду слить. К кишкам добавить легкие, печень, залить кипящей водой и поставить варить. Вареные продукты мелко нашинковать.

Стручковый перец, чеснок и зелень киндзы хорошо истолочь с солью. затем добавить истолченные сушеный чабер, семена киндзы, сухие сунели, перемешать, соединить с нашинкованными свиными внутренностями и все тщательно перемешать. Потом добавить зерна граната и снова осторожно перемешать. В остальном поступить так, как указано в предыдущем рецепте.

Хинкали

Мякоть баранины или свинины (или смесь — 300 г говядины и 200 г свинины) с жиром нарезать кусками и вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку. Потом всыпать в мясо молотый черный перец, посолить и тщательно вымешать, добавив примерно $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды, т. е. столько, сколько вберет в себя рубленое мясо.

На деревянную доску просеять пшеничную муку, собрать холмиком, сделать в нем углублением, в которое влить 1 стакан воды, добавить щепотку соли и замесить некрутое тесто. Полученное тесто раскатать на доске тонким слоем, вырезать из него кружки, величиной с десертную тарелочку, положить на каждый такой кружок по ложке фарша и, собрав края, придать требуемую форму



Подготовленные таким образом хинкали опустить в слегка подсоленную кипящую воду и варить при слабом кипении около 10 — 15 минут, пока они не всплывут на поверхность. Вынимают готовые хинкали шумовкой и подают на стол горячими.

Для фарша: баранины или свинины с жиром или смеси жирной говядины (300 г) и (200 г) свинины или баранины — 500 г, лука репчатого — 3 головки; молотый черный перец и соль — по вкусу.

Для теста: муки — сколько потребуется; соль — по вкусу.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Курица отварная с чесночной подливкой

Подготовленную целую куриную тушку хорошо вымыть в холодной воде, положить в кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой и поставить варить. Появившуюся пену снять шумовкой.

Когда курица будет готова (что определяется прокалыванием мяса ножки), вынуть ее из кастрюли, слегка посолить, а потом нарезать на порционные куски и уложить в достаточно глубокую посуду.

Чеснок хорошо истолочь, развести куриным бульоном, посолить; этой подливкой залить готовую курицу.

Подливку можно подать и отдельно, в соуснике.

На одну курицу — бульона — $\frac{3}{4}$ — 1 стакан, чеснока — 10 или 12 долек; соль — по вкусу.

Курица отварная с ореховой подливкой

Курицу сварить вышеуказанным способом, а затем разрезать на части и уложить на блюдо.

Очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку или хорошо истолочь в ступке, добавить толченый чеснок, толченые семена киндзы, соль и развести холодной кипяченой водой до густоты сметаны, а потом протереть сквозь сито. Этой подливкой залить курицу и посыпать зернами грацата.

На одну курицу (средней величины) — очищенных грецких орехов — 2 стакана, чеснока — 12 — 15 долек, воды — сколько потребуется; семена киндзы и соль — по вкусу.

Тушеная курица с орехами (А)

Очищенную и промытую жирную куриную тушку разрубить на куски и хорошо потушить с мелко нарезанным репчатым луком. Затем добавить толченые грецкие орехи, имеретинский шафран, черный перец, молотые корицу и гвоздику, мелко нарезанную зелень (киндрзы, петрушки), влить винный уксус, перемешать, покрыть крышкой и тушить еще 10 — 15 минут.

На одну курицу — лука репчатого — 3 головки, очищенных грецких орехов (толченых) — 1 ст. ложка, зелени (киндрзы и петрушки) — по 2 веточки, корицы — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, гвоздики — 3 — 4 шт., молотый черный перец — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, винного уксуса — 3 — 4 ст. ложки; соль — по вкусу.

Тушеная курица с орехами (Б)

Очищенную и промытую жирную куриную тушку разрубить на куски и потушить.

Грецкие орехи, соль и зелень киндрзы хорошо истолочь, выжать ореховое масло и перелить в отдельную посуду.

Толченые грецкие орехи, толченый чеснок, молотый черный перец, молотые корицу и гвоздику, мелко нарезанную зелень киндрзы, винный уксус, перемешать, добавить к тушеной курице и продолжать тушить еще 10 — 15 минут. Затем выложить все на блюдо, сверху посыпать мелко нарезанным сырым луком, полить ореховым маслом и подать.

На одну жирную курицу — очищенных грецких орехов — 200 г, лука репчатого — 1 головка, зелени киндрзы — 4 веточки, чеснока — 1 долька, винного уксуса — $\frac{1}{2}$ стакана; молотый черный перец, корица, гвоздика и соль — по вкусу.

Курица со стручковой фасолью

Подготовленную и обмытую жирную куриную тушку разрубить на части, положить в кастрюлю и поджарить. Через 15 минут добавить очень мелко нарезанный репчатый лук и продолжать жарить. Затем добавить наломанную стручковую фасоль, залить кипящей водой так, чтобы она едва покрывала продукты, накрыть кастрюлю крышкой и варить до готовности мяса и фасоли (приблизительно 40 — 60 минут).

Тем временем в отдельную кастрюлю положить тушеные, а затем протертые сквозь сито помидоры и варить их до загустения, после чего влить в кастрюлю с курицей и фасолью, добавить нарезанную зелень базилика, толченый стручковый перец, соль и варить 10 минут. Затем снять с огня и выложить на блюдо.

На одну жирную курицу — стручковой фасоли — 700 — 800 г, лука репчатого — 3 — 4 головки, помидоров — 500 — 600 г, базилика — 4 — 5 веточек; стручковый перец и соль — по вкусу.

Поджаренная курица с гранатом

Очищенную и промытую жирную куриную тушку нарезать на куски и обжарить в кастрюле. Сок, образовавшийся в процессе жарения, слить в чистую посуду. Затем к обжаренной курице присоединить кружочками нарезанный репчатый лук и, посолив поджарить все вместе до полной готовности, время от времени добавляя сок, выделившийся при жарении курицы. Под конец положить мелко нарезанную зелень (кинзы, петрушки, базилика, чабера, укропа), а перед подачей на стол добавить зерна граната.

На одну куриную тушку — лука репчатого — 4 головки, кинзы — 6 веточек, зелени петрушки — 7 веточек, базилика и чабера — по три веточки, укропа — 5 веточек; зерна граната и соль — по вкусу.

Жареная курица с орехами

Жирную куриную тушку разрубить на порционные куски и жарить. Сок, образовавшийся в процессе жарения, слить в чистую посуду, а к курице добавить нашинкованный репчатый лук и продолжать жарить. Затем положить в кастрюлю с курицей толченые грецкие орехи, чеснок, стручковый перец, мелко нарезанную зелень мяты, соль и тушить 10 — 15 минут.

Яичные желтки развести сначала винным уксусом, а затем соком, выделившимся при жарении курицы. Полученный соус постепенно влить в кастрюлю с курицей, перемешать и снять с огня.

На одну жирную курицу — лука репчатого — 4 головки, очищенных грецких орехов — 100 — 200 г, 2 яичных желтка; винный уксус, чеснок, стручковый перец, зелень мяты и соль — по вкусу.

Курица с орехами и гранатом

Жирную куриную тушку нарезать на куски, обмыть, дать стечь воде, а затем положить в кастрюлю и зажарить. Во время жарения добавить очень мелко нарезанный репчатый лук. За 10 минут до готовности положить в кастрюлю с курицей разведенные в гранатном соке толченые грецкие орехи, толченые — чеснок, стручковый перец, семена киндзы и соль. Перед подачей готовое блюдо посыпать зернами граната.

На одну жирную курицу (средней величины) — лука репчатого — 4 головки, очищенных грецких орехов — 100 г, гранатного сока — 1 стакан, семян киндзы — $\frac{1}{2}$ чайной ложки; зерна граната, чеснок, стручковый перец и соль — по вкусу.

Курица с орехово-томатным соусом

Разделанную, тщательно промытую цельную курицу положить в кипящую воду и варить в закрытой посуде до полуготовности. Затем вынуть из кастрюли, посолить снаружи и внутри, уложить на противень, подлить жира, снятого с бульона, поставить в духовой шкаф и жарить на слабом огне 30—40 минут. Во время жарения следует поливать курицу с ложки вытекающим соком и жиром и соскребать со стенок противня прикипевший сок.

Тем временем в отдельной посуде тушить помидоры, подлив $\frac{1}{2}$ стакана воды. Тушеные помидоры протереть через дуршлаг, процедить вместе с образовавшимся во время тушения соком, слить в чистую кастрюлю и варить до загустения. За 10 минут до готовности прибавить толченые грецкие орехи, чеснок, стручковый перец, семена киндзы и соль.

Подрумянившуюся курицу разрезать на части, уложить на глубокое круглое блюдо, залить густым помидорным соусом, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и подать.

На одну жирную куриную тушку (средней величины) — помидоров — 1200 — 1500 г, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана, чеснока — 4 — 5 долек, семян киндзы — $\frac{1}{2}$ чайной ложки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Чахохбили из молодой курицы

Тушку молодой курицы промыть и нарезать на небольшие куски.

Лук нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масла и тушить на слабом огне пока лук не поджарится. Затем в лук положить куриное мясо, стручковый или молотый черный перец, соль, мелко нарезанную зелень киндзы и базилика, нарезанные дольками помидоры, накрыть кастрюлю крышкой и варить до готовности птицы.

На одну молодую курицу — лука репчатого — 3 — 4 головки, масла — 2 ст. ложки, помидоров — 700 — 800 г, зелени киндзы — 4 — 5 веточек, базилика — 2 — 3 веточки; черный или стручковый перец и соль — по вкусу.

Молодая курица с орехами и яйцами

Подготовленную, обмытую молодую курицу обычным способом отварить или зажарить и нарезать на части.

Грецкие орехи пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанные репчатый лук, стручковый перец и укроп, зерна граната, винный уксус, разбавленный водой и, посолив, присоединить все это к нарезанной кусками курице. Потом выложить кушанье на глубокое круглое блюдо, посыпать мелко нашинкованной зеленью (эстрагоном и киндзой), зеленым луком и зернами граната, а по бокам разместить кружками нарезанные крутые яйца.

На одну молодую курицу (средней величины) — очищенных грецких орехов — 1 стакан, лука репчатого — 2 головки, винного уксуса — $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана, укропа — 4 — 5 веточек, киндзы — 2 веточки, яиц — 2 шт; зерна граната, зеленый лук, стручковый перец, эстрагон и соль — по вкусу.

ЦЫПЛЯТА

Чахохбили из цыпленка

Тушку цыпленка промыть, нарубить на небольшие куски и еще раз промыть холодной водой. Потом положить в кастрюлю и тушить. Когда мясо выделит сок, слить его в чистую посуду и накрыть крышкой, а птицу продолжать тушить.

Тем временем нашинковать репчатый лук, положить его в кастрюлю с курицей, добавить масло и все вместе хорошо обжарить, помешивая, чтобы не подгорело.

Жареную птицу залить соком, выделившимся при тушении, прибавить нарезанный крупными кусками картофель, и все вместе снова тушить до тех пор, пока картофель не разварится.

За 5 минут до готовности всыпать молотый черный перец, соль и перемешать.

Это блюдо можно готовить и без картофеля.

Таким же способом можно приготовить курицу.

На одного цыпленка — лука репчатого — 300 г, масла — 100 — 150 г, картофеля — 3 — 4 шт; черный перец и соль — по вкусу.

Чахохбили из цыпленка с помидорами

Тушку цыпленка промыть, нарезать кусками, вторично промыть в холодной воде и сейчас же откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Затем мясо положить в кастрюлю, накрыть крышкой и тушить, помешивая время от времени, чтобы не пригорело.

Репчатый лук нашинковать, положить в кастрюлю с тушеной птицей, добавить масло и хорошо потушить до готовности мяса.

Помидоры нарезать, потушить, пропустить через дуршлаг и затем протереть через сито, влить в чистую кастрюлю и варить до тех пор, пока масса немного не загустеет. Тогда положить ее в кастрюлю, в которой тушится птица, и тушить еще 10 — 15 минут.

По желанию во время тушения можно прибавить картофель, по вкусу — стручковый перец и разную зелень (мелко нарезанную).

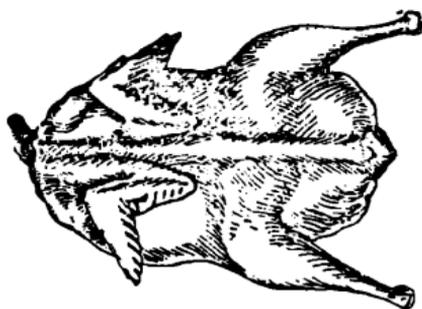
Вместо свежих помидоров можно употребить $\frac{3}{4}$ стакана томата-пюре с $\frac{1}{2}$ стакана воды.

Так же можно приготовить блюдо из курицы.

На одного цыпленка — лука репчатого — 300 — 400 г, масла — 100 г, помидоров — 800 — 100 г; соль — по вкусу.

Цыпленок-табака

Тушку цыпленка промыть, разрезать грудку вдоль, развернуть тушку по надрезу, сплющить, посолить со всех сторон и положить на разогретую сковороду с маслом. Вокруг на сковороде разместить обработанные потроха (печень, желудок), головку, ножки, сверху накрыть тарелкой, придавив какой-нибудь тяжестью, чтобы цыпленок плотно прилегал ко



дну сковороды, и жарить на среднем огне 40 — 60 минут.

Когда одна сторона цыпленка обжарится, т. е. на ней образуется ровная румяная корочка, надо его перевернуть и поджарить с другой стороны.

Жареного цыпленка можно подать на стол без гарнира, а также с гарниром (жареной картошкой, помидорами, отварным рисом, огурцами и т. д.) или с соусом (томатным, ореховым), подаваемым отдельно в соуснике.

Заварная птица в соусе из грецких орехов

Подготовленную тушку индейки, курицы, гуся или утки нарезать на куски, промыть холодной водой, откинуть на дуршлаг и, когда стечет вода, положить в кастрюлю; добавить нашинкованный репчатый лук, поставить на огонь и все вместе хорошо поджарить.

Очищенные грецкие орехи два раза пропустить через мясорубку, добавить толченые чеснок, зелень киндзы, стручковый

перец, молотые корицу и гвоздику, посолить, развести кипящей водой (6 — 8 стаканов). Полученным соусом залить поджаренную птицу и варить 20 минут. Можно добавить сухие сунели (по вкусу).

За 5 — 10 минут до окончания варки положить молотый черный перец, влить винного уксуса или гранатного сока, дать закипеть, снять с огня, переложить на блюдо и остудить.

Это кушанье можно приготовить немного иначе: очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку или истолочь в ступке и выжать из них масло. К истолченным орехам добавить истолченные вместе зелень киндзы, чеснок, стручковый перец, соль, молотые корицу и гвоздику и перемешать. Потом все это развести кипящей водой (7 — 8 стаканов). Полученным соусом залить поджаренную с луком птицу и варить 20 минут. Заканчивая варку, влить в кастрюлю сок из нескольких гранатов и сейчас же снять с огня. Затем переложить кушанье в соответствующую посуду и дать остыть.

Перед подачей на стол равномерно посыпать целыми зернами граната и сверху полить ореховым маслом.

На одну тушку птицы — очищенных грецких орехов — 400 г, лука репчатого — 300 г, чеснока — 1 долька, молотого черного перца — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, зелени киндзы — 3 — 4 веточки; винный уксус, стручковый перец, корица, гвоздика и соль — по вкусу.

Отварная или жареная домашняя птица в соусе сацебели-бажа

Подготовленную тушку домашней птицы (индейку, курицы, гуся, утки, цыпленка) обычным способом отварить или зажарить. Затем нарезать на куски и уложить на блюдо

Тем временем очищенные грецкие орехи, зелень киндзы с семенами, чеснок, стручковый перец, имеретинский шафран, соль хорошо вместе истолочь, постепенно выжимая масло, которое затем отлить в отдельную посуду.

Полученную ореховую массу развести двумя-тремя стаканами холодной кипяченой воды (или бульона), прибавить по вкусу винный уксус, гранатный сок, или сок неспелого винограда, или сок ежевики, смешанный с соком неспелого винограда, хорошо перемешать и залить этой приправой, а затем ореховым маслом, уложенную на блюдо птицу. По желанию

кушанье можно посыпать зернами граната (если соус приготовлен на соке граната).

Масло из орехов можно и не выжимать.

На одну тушку домашней птицы — очищенных грецких орехов — 200 — 300 г, чеснока — 4 — 5 долек; стручковый перец, зелень киндзы с семенами, имеретинский шафран, винный уксус (гранатный сок, сок неспелого винограда, сок ежевики, смесь сока неспелого винограда с соком ежевики) и соль — по вкусу.

Жареная птица с соусом-гаро

Хорошо очищенную и промытую жирную молодую индейку или курицу посолить, положить целиком на противень, подлить две-три ложки воды и жарить в духовом шкафу до готовности.

Потроха или только шею и крылышки залить водой и сварить.

Грецкие орехи, зелень киндзы, чеснок и соль истолочь вместе, а затем постепенно развести винным уксусом и бульоном, полученным от варки потрохов (2 стакана), добавить мелко нарезанный репчатый лук, дать покипеть 10 минут и снять с огня.

Хорошо взбить яичные желтки, развести небольшим количеством немного остуженного соуса, а потом постепенно влить в соус, непрерывно помешивая, чтобы желток не свернулся.

Жареную индейку или курицу нарезать на куски, уложить на блюдо, украсить веточками петрушки. Отдельно в соуснике подать ореховый соус.

На одну индейку или курицу: очищенных грецких орехов — 200 г, лука репчатого — 2 головки, киндзы — 4 веточки, чеснока — 1 долька, винного уксуса — 1/2 стакана; соль — по вкусу.

САЦИВИ

Сациви из домашней птицы (А)

Подготовленную целую тушку индейки, курицы, гуся или утки положить в кастрюлю, залить водой и варить до полуготовности, после чего вынуть из бульона, положить на противень вниз брюшком, посолить, подлить немного бульона и поставить в духовой шкаф.

Во время жарения тушку птицы необходимо время от времени поливать с ложки стекающим на противень соком и перевертывать, чтобы она зарумянилась со всех сторон.

Тем временем с бульона снять жир, слить в кастрюлю, добавить нашинкованный или пропущенный через мясорубку лук и хорошо потушить. Во время тушения понемногу добавлять снятый с бульона жир, а также помешивать лук ложкой.

Очищенные грецкие орехи истолочь в ступке или пропустить через мясорубку, добавить к ним истолченные чеснок, зелень киндзы, стручковый перец, имеретинский шафран, соль, развести бульоном (6 — 8 стаканов), влить в кастрюлю с тушеным луком и варить 15 — 20 минут. За 5 — 10 минут до окончания варки добавить винный уксус, молотые корицу и гвоздику, истолченные семена киндзы, сухие сунели (если имеется).

Можно взять меньше грецких орехов, тогда нужно будет добавить 2 — 3 ст. ложки кукурузной муки.

Готовую горячую птицу нарезать кусками, выложить в соответствующую посуду, залить подготовленным горячим сациви, остудить и подать на стол.

На индейку, курицу, гуся или утку — лука репчатого — 300 — 400 г, очищенных грецких орехов — 400—500 г, зелени киндзы — 3 — 4 веточки, семян киндзы — 1 чайная ложка; корица, гвоздика, чеснок, стручковый перец, имеретинский шафран, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения); уксус и соль — по вкусу

Сациви из домашней птицы (Б)

Подготовленную целую тушку индейки, курицы, гуся или утки положить в кастрюлю, залить водой, поставить на огонь, дать закипеть и потом варить 15 минут. Затем вынуть тушку из кастрюли, положить на противень, посыпать солью и жарить обычным способом.

Очищенные грецкие орехи, зелень киндзы и чеснок пропустить через мясорубку, выжать из них масло, слить его в чистую посуду и накрыть крышкой.

К орехам добавить истолченные вместе зелень киндзы, чеснок, стручковый перец, соль, молотые корицу и гвоздику, кукурузной муки и перемешать, а потом развести жирным бульоном (6 стаканов), влить в чистую кастрюлю и варить 10 минут. Затем добавить в соус по вкусу уксус и кипятить еще 5 минут.

Тем временем нашинковать или пропустить через мясорубку репчатый лук и, потушив его в ореховом масле, соединить с кипящим соусом и варить 5 минут. Затем положить в соус нарезанную кусками жареную птицу и, дав закипеть, снять с огня, выложить на блюдо и остудить.

На индейку, курицу, гуся или утку — лука репчатого — 400 г, очищенных грецких орехов — 300 — 400 г, кукурузной муки — 1 ст. ложка, зелени киндзы — 3 — 4 веточки, корицы и гвоздики (молотых) — $\frac{1}{2}$ чайной ложки; уксус винный, стручковый перец, чеснок и соль — по вкусу.

Сациви из домашней птицы (В)

Подготовленную тушку индейки, курицы, гуся или утки обычным способом сварить до полуготовности, а потом поджарить.

Очищенные грецкие орехи истолочь в ступке или пропустить через мясорубку, выжать из них масло, слить его в отдельную посуду и накрыть крышкой.

Вместе истолочь зелень киндзы, чеснок, соль, стручковый перец, присоединить к истолченным грецким орехам, развести 7 — 8 стаканами бульона, поставить на огонь и варить 10 минут.

Затем положить черный перец, молотые корицу и гвоздику, влить винный уксус и варить еще 5 — 10 минут.

Обжаренную тушку птицы нарезать кусками, уложить в соответствующую посуду, посыпая сырым очень мелко нашинкованным репчатым луком, затем залить готовым горячим соусом, остудить и перед подачей на стол полить предварительно подготовленным ореховым маслом.

На индейку, курицу, утку или гуся — очищенных грецких орехов — 400 — 500 г, лука репчатого — 300 г, зеленн киндзы — 3 веточки; чеснок черный и стручковый перец, вишлый уксус, корица, гвоздика и соль — по вкусу.

Сациви из домашней птицы (Г)

Подготовленную целую тушку индейки, курицы, гуся или утки положить в кастрюлю с кипящей водой и варить до полуготовности. Потом, вынуть из бульона, слегка посолить, положить на противень вниз брюшком, подлить бульона или горячей воды и поставить в духовой шкаф.

Во время жарения следует соскребать со стенок противня поджарившийся сок и поливать птицу с ложки соком и жиром.

Бульон влить в чистую кастрюлю, всыпать мелко нарезанный репчатый лук и поставить варить.

Очищенные грецкие орехи истолочь в ступке вместе с чесноком, солью, стручковым перцем, добавить молотые черный перец, корицу, гвоздику, толченые семена киндзы, толченый имеретинский шафран, развести немного бульоном, влить в кипящий бульон и дать кипеть 15 минут.

Затем добавить сухие сунели, винный уксус или гранатный сок, дать покипеть еще 5 минут и снять с огня. Два-три яичных желтка развести в небольшом количестве остуженного соуса сациви, затем влить постепенно в горячий сациви, непрерывно помешивая ложкой.

Готовую горячую птицу нарезать кусками, выложить в соответствующую посуду, залить подготовленным горячим сациви, остудить и подать.

На одну индейку, курицу, гуся или утку (средней величины) — очищенных грецких орехов — 200 — 300 г, лука репчатого — 300 г, семян киндзы — 1 чайная ложка, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) — 1 чайная ложка, молотого черного перца — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, молотой корицы и гвоздики — 1 чайная ложка, яичных желтков — 2 шт; винный уксус или гранатный сок, стручковый перец, чеснок, имеретинский шафран и соль — по вкусу.

Сациви из индейки, зажаренной на вертеле

Очищенную, обмытую целую тушку индейки сварить до полуготовности, потом выпнуть из бульона, посыпать солью, надеть на вертел (шампур), закрепить толстой ниткой и жарить над древесными углями, непрерывно повертывая и время от времени смазывая ореховым маслом.

Очищенные грецкие орехи вместе с чесноком, солью и стручковым перцем хорошо истолочь и выжать из этой смеси масло (которым и смазывать индейку).

К измельченным орехам добавить толченые зелень киндзы с семенами, имеретинский шафран, молотые корицу и гвоздику, черный перец, репчатый лук, пропущенные через мясорубку, и винный уксус, развести все это бульоном, влить в чистую кастрюлю и варить 10 — 15 минут.

Яичные желтки смешать в отдельной посуде с небольшим количеством этого соуса — сациви и, постепенно вливая, присоединить к остальной массе (следя за тем, чтобы желтки не свернулись) после чего снять с огня.

Жареную индейку нарезать на куски, положить в соответствующую посуду, посыпать сырым, очень мелко нашинкованным луком, залить горячим сациви, сверху полить оставшимся ореховым маслом и остудить.

На одну индейку — очищенных грецких орехов — 200 г, 3 яичных желтка, лука репчатого — 5 головок; винный уксус, корица, гвоздика, стручковый и черный перец, имеретинский шафран, чеснок, зелень киндзы и соль — по вкусу.

Сациви из говядины

Жирную говядину нарезать на куски, положить в кастрюлю с кипящей водой, добавить целиком головку лука, зелень сельдерея и петрушки и варить до полуготовности мяса. До кипения снять пену.

Во время варки в бульон положить черный перец (горошком) и лавровый лист.

Нашинкованный репчатый лук и полусваренную говядину хорошо прожарить на жире, снятом с бульона.

Очищенные грецкие орехи, стручковый перец, зелень киндзы, чеснок и соль хорошо истолочь, добавить к ним кукуруз-

ную муку, перемешать, развести процеженным бульоном (6 стаканов), влить в кастрюлю с мясом и дать кипеть минут 10 — 15.

За 5 минут до готовности заправить винным уксусом или гранатным соком.

Жирной говядины — 500 г, очищенных грецких орехов — 1½ стакана, лука репчатого — 5 головок, лаврового листа — 2 шт., зелени сельдерея и петрушки — по 1 веточке, кукурузной муки — 1 ст. ложка; винный уксус или гранатный сок, зелень киндзы, стручковый перец, чеснок, черный перец (горошком) и соль — по вкусу.

Примечание ко всем видам сацви

К сацви можно добавить яичный желток: когда кушанье готово, в него вливаются, при непрерывном помешивании, хорошо взбитые 3 — 4 яичных желтка; когда сацви согрелся, его надо тотчас же снять с огня, чтобы желток не свернулся.

При употреблении яичного желтка следует либо убавить порцию грецких орехов, либо увеличить количество добавляемой жидкости (бульона).

Во время варки к сацви можно добавить лавровый лист.

Приготовить сацви можно и из половины тушки птицы, а другую половину подать с жареным картофелем или другим гарниром.

К сацви хорошо подать чади (хлеб из кукурузной муки), или гоми, на маленьких тарелочках к каждому прибору.

БЛЮДА ИЗ ПРОДУКТОВ ЖАРЕННЫХ НА ВЕРТЕЛЕ

Жарение продуктов производится непосредственно над горячими древесными углями без пламени. Продукты надевают на металлическую шпажку — вертел (шампур), помещают над горящими без пламени углями и жарят до готовности, непрерывно поворачивая. Уголь при горении не должен давать дыма или выделять какие-либо другие газообразные вещества.

Нагрев регулируется путем изменения расстояния между продуктом и углями.

Поросенок на вертеле

Целого (с головой и ножками) выпотрошенного, промытого поросенка немного посолить снаружи и с внутренней стороны, надеть на вертел и жарить до полной готовности, непрерывно поворачивая над раскаленными углями.



Во время жарения, поросенка время от времени надо смазывать маслом.

Для определения готовности, поросенка прокалывают поварской иглой. Если мясо готово, игла входит легко и ровно, а вытекающий сок — прозрачен.

Поросенка на вертеле жарят непосредственно перед подачей на стол.

Таким же способом жарится фаршированный поросенок.

Во время жарения поросенка можно смазывать массой, подготовленной следующим образом: хорошо истолочь с солью грецкие орехи, чеснок и зелень киндзы с семенами и выжать из этой массы масло.

Стручковый перец залить небольшим количеством кипятка и оставить на 2 часа, а затем хорошо истолочь с каменной солью и соединить с ореховым маслом.

Хорошо подать к жареному поросенку подливку, которая готовится так: хорошо истолочь грецкие орехи с чесноком, солью и зеленью киндзы, затем развести гранатным соком и водой, добавить толченый стручковый перец.

На 1 стакан гранатного сока — $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана воды, 100 — 150 г очищенных грецких орехов, чеснока — 5 долек, зелени киндзы — 3 — 4 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Барашек на вертеле

Целую тушку барашка хорошо обмыть, внутренности (сердце, почки, печень, легкие) сварить до полуготовности, а затем нарезать на кусочки, добавить по вкусу соль, молотый черный перец, измельченную зелень киндзы и эстрагона и перемешать. Полученным фаршем нафаршировать брюшную полость барашка, отверстие зашить суровой ниткой.

Подготовленную тушку надеть на деревянный вертел и жарить над древесными углями до готовности (до образования румяной корочки), периодически смазывая раствором соли (в воде) или растопленным жиром.

Бараньи внутренности на вертеле

Внутренности барана (печень, легкие, почки, сердце) посолить, засадить на вертел, покрыть оболочкой (покровом внутренностей — сальник), снова посолить, затем обвязать толстой ниткой и жарить, вращая вертел над раскаленными углями.

Шашлык из вырезки (филе)

Вырезку очистить от пленок и сухожилий, во всю длину, целиком надеть на вертел и крепко привязать к нему суровой ниткой

Подготовленную таким образом вырезку жарить до полной готовности над раскаленными углями без пламени, постоянно поворачивая вертел.

Вырезку надо жарить непосредственно перед подачей на стол.

Готовый шашлык можно подать, не снимая с вертела (только удалив нитки), или же нарезать плоскими продолговатыми ломтиками, уложить на блюдо, украсить зеленью петрушки, гарниром из огурцов, помидоров, лука и пр.

К шашлыку отдельно можно подать соус ткемали, машараби, а также помидоры, приготовленные следующим образом: несколько помидоров обмыть холодной водой, надеть на вертел и жарить над раскаленными углями без пламени до полной готовности. Когда помидоры будут готовы, снять с них кожицу, выложить в соответствующую посуду, разрезать каждый на две части, добавить по вкусу соль, молотый черный перец, нашинкованный репчатый или зеленый лук и разную зелень.

Шашлык-бастурма из вырезки

Вырезку очистить от пленок и сухожилий, нарезать на одинаковые небольшие куски, сложить в фарфоровую или эмалированную посуду, посыпать молотым черным перцем, солью, нашинкованным репчатым луком (по желанию — можно добавить измельченную разную зелень и лавровый лист, перемешать, накрыть крышкой и поставить на несколько часов в прохладное место. Если подлить немного винного уксуса, можно хранить мясо в прохладном месте 3 — 4 дня, если же употребить прокипяченный уксус, то 10 — 15 дней.

Приступая к приготовлению блюда, куски вырезки надеть на вертел (рис. 8/б) и жарить до полной готовности над раскаленными углями без пламени, все время поворачивая вертел.

Готовый шашлык снять с вертела, выложить на блюдо, украсить зеленым луком и зеленью петрушки.

По желанию шашлык можно подать на вертеле.

Шашлык-бастурма из баранины или свинины

Жирную баранину или свинину (почечную часть или мякоть задней ноги) нарезать одинаковыми небольшими куска-

ми, сложить в фарфоровую или эмалированную посуду, посолить, посыпать молотым черным перцем, добавить нашинкованный репчатый лук, немного винного уксуса, перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодное место на 2 — 3 часа.

Подготовленное таким образом мясо можно держать 3 — 4 дня.

В остальном поступить так же, как при жарении шашлыка из вырезки.

Шашлык, зажаренный на сковороде

Подготовленную вышеуказанным способом баранину или свинину можно жарить на разогретой сковороде с жиром. Готовое мясо выложить на блюдо и подавать с гарниром из зеленого или репчатого лука, сырых помидоров, нарезанных дольками, или же поджаренных на сковороде.

Шашлык-чахохбили

В чистую эмалированную посуду всыпать нашинкованный репчатый лук, сверху уложить куски готового шашлыка и поставить на огонь, тушить (под крышкой).

Через 5 — 10 минут кушанье снять с огня, шашлык и тушеный лук выложить на блюдо, украсить зеленью петрушки и подать на стол.

Кебаби

Мякоть баранины (без костей и сухожилий) вместе с репчатым луком, курдючным салом и небольшим количеством барбариса пропустить два раза через мясорубку, добавить соль, молотый черный перец, взбитое яйцо и хорошо перемешать.

Над раскаленными углями хорошо разогреть маленькие вертелы, обернуть каждый из них разделенным предварительно на порции молотым мясом и жарить до готовности, все время поворачивая над раскаленными углями без пламени.

Готовый кебаби снять с вертелей, удалить нитки, каждую порцию завернуть рулетом в тонкий лаваш.

В отдельной посуде подать нашинкованный репчатый или зеленый лук.

Можно жареный кебаби не завертывать в лаваш, а выложить на блюдо и сверху посыпать мелко нашинкованным репчатым или зеленым луком и толченым барбарисом.

Баранины — 500 г. курдючного сала — 75 г, яйцо — 1, черного перца — $\frac{1}{4}$ чайной ложки; лук, барбарис и соль — по вкусу.

Почки на вертеле под гранатным соусом

Почки обмыть, нарезать, не снимая жира, посолить, надеть на металлический вертел, и жарить над раскаленными углями без пламени до готовности, все время повертывая.

Сняв с вертела, уложить почки в неглубокую кастрюлю, добавить очень мелко нарезанный репчатый лук и потушить 2 — 3 минуты, а потом залить гранатным соусом.

Приготовление гранатного соуса: из нескольких гранатов выжать сок, добавить (по вкусу) чеснок, истолченный со стручковым перцем, зеленью киндзы и солью, и перемешать.

Язык на вертеле

Хорошо очищенный язык обмыть, обсушить, надеть на вертел и жарить до полной готовности, непрерывно повертывая над раскаленными углями.

Во время жарения, время от времени язык надо смазывать водным раствором соли.

Готовый язык тотчас же подать на стол на подогретом блюде, украсив сырыми помидорами, нарезанными кружками, и крупно нарезанным зеленым луком.

Бастурма из рыбы

Очищенную, промытую, нарезанную на куски рыбу (осетрину, севрюгу, лососину) сложить в фарфоровую или эмалированную посуду, посолить, посыпать перцем, добавить, мелко нарезанный репчатый лук, ломтики лимона, перемешать, накрыть крышкой и поставить на несколько часов на холод (рыбу можно оставить в таком виде на холоде на один или два дня).

Приступая к приготовлению блюда, куски рыбы надеть на вертел и жарить над углями без пламени.

Готовую рыбу снять с вертела, выложить на блюдо; гарниром ей может служить сырой лук, зеленый или репчатый и ломтики лимона.

Рыбу можно подать и на вертеле.

Рыбы — 500 г, лука репчатого — 2 головки, $\frac{1}{2}$ лимона; перец и соль — по вкусу.

Для гарнира — лук и лимон по вкусу.

Лососина, осетрина или севрюга на вертеле

Свежую лососину, осетрину или севрюгу цельным куском, или нарезав на порционные куски, промыть, немного посолить, надеть на вертел и жарить, повертывая вертел над раскаленными углями без пламени.

Готовую рыбу снять с вертела, выложить на блюдо, украсить зеленым луком, зеленью петрушки, нашинкованным луком, ломтиками лимона.

Отдельно, в соуснике, подать на стол машараби, соус ткемали, соус из гранатного сока и т. д.

Можно рыбу подать на вертеле.

Осетрина или севрюга на вертеле

Очищенную, промытую, нарезанную на куски рыбу посыпать солью, молотым черным перцем, молотым лавровым листом, надеть на вертел и жарить, повертывая вертел над раскаленными углями без пламени.

Готовую рыбу снять с вертела, выложить на блюдо, украсить зеленью петрушки и подать.

Отдельно в соуснике, подать соус, приготовленный следующим образом: очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с солью, затем развести гранатным соком, добавить очень мелко нарезанную зелень киндзы, петрушки укропа, нашинкованный репчатый или зеленый лук и все перемешать.

Рыбы — 1 кг, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{4}$ стакана, гранатного сока — $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана, зелени киндзы — 2 — 3 веточки; молотый черный перец, лавровый лист, зелень петрушки и укропа, репчатый или зеленый лук и соль — по вкусу.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Картофель отварной с орехами

Хорошо промытый картофель сварить с кожурой, потом очистить и нарезать кубиками.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, стручковый перец и зелень киндзы истолочь с солью. Добавить по вкусу винный уксус и нашинкованный репчатый лук, перемешать с нарезанным кубиками вареным картофелем, уложить горкой на тарелку и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

Картофеля — 500 г, лука репчатого — 1 головка, очищенных грецких орехов — $\frac{3}{4}$ стакана, чеснока — 1 — 2 дольки, зелени киндзы — 2 веточки; зелень петрушки или укропа, винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Белокочанная капуста с орехами (А)

С кочана капусты удалить загрязненные и загнившие листья, вырезать кочерыжку, разделить кочан на две части и поставить варить в кастрюле с небольшим количеством кипящей воды (1 стакан). Через 30 — 40 минут готовую капусту откинуть на дуршлаг, дать стечь отвару. Когда капуста остынет, отжать рукой, положить на чистую деревянную доску и порубить.

Очищенные грецкие орехи, соль, чеснок, стручковый перец и зелень киндзы хорошо истолочь, всыпать молотые сухие сунели, все развести винным уксусом, добавить подготовленную капусту, перемешать и переложить на тарелку.

Белокочанной капусты — 500 г, очищенных грецких орехов — $\frac{3}{4}$ стакана, чеснока — 1 долька, зелени киндзы — 2 веточки, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) — 1 чайная ложка; винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Белокочанная капуста с орехами (Б)

Белокочанную капусту отварить и порубить вышеуказанным способом.

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с солью, чесноком и стручковым перцем. Затем добавить очень мелко нарезанный репчатый лук, зелень (киндрзы, петрушки, укропа), молотые сухие сунели, толченые семена киндрзы и развести все винным уксусом. Присоединив к полученной массе подготовленную капусту, хорошо перемешать, выложить на тарелку, сверху посыпать мелко нарезанным укропом.

Белокочанной капусты — 500 г, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана, чеснока — 1 — 2 дольки, лука репчатого — 2 головки, семян киндрзы — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) — 1 чайная ложка, зелени киндрзы — 2 — 3 веточки, петрушки — 2 веточки, укропа — 4 веточки; винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Квашеная капуста с орехами

Квашеную капусту положить на чистую деревянную доску, порубить, а затем хорошо отжать рукой. Отжатый сок влить в отдельную посуду, добавить толченые орехи, чеснок, семена киндрзы, сухие сунели, рубленную капусту, мелко нарезанный укроп и хорошо перемешать.

Квашеной капусты — 500 г, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{4}$ стакана, чеснока — 1 — 2 дольки, семян киндрзы — 1 чайная ложка, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) — $\frac{1}{2}$ чайной ложки; укроп, соль — по вкусу.

Цветная капуста с орехами

Очищенную и промытую цветную капусту сварить целым кочаном на сильном огне, затем немного остудить и разобрать на мелкие кочешки.

Очищенные грецкие орехи истолочь с чесноком и солью, добавить толченые семена киндрзы, развести винным уксусом, присоединить подготовленные корешки цветной капусты и осторожно перемешать, чтобы их не помять.

Цветной капусты — 500 г, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана, винного уксуса — $\frac{1}{4}$ стакана, семян киндзы — 1 чайная ложка; соль — по вкусу.

Свекла столовая с орехами

Вымыть столовую свеклу, сварить или испечь, очистить от кожуры и нарезать очень мелко.

Очищенные грецкие орехи, соль, зелень киндзы, чеснок вместе хорошо истолочь, или пропустить через мясорубку, добавить толченые чеснок, стручковый перец, мелко нарезанную зелень киндзы, всыпать соль, развести винным уксусом, присоединить все это к нарезанной свекле, хорошо перемешать, положить на тарелку и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

По желанию можно выжать из орехов масло и полить им готовое кушанье.

Столовой свеклы — 500 г, очищенных грецких орехов — $\frac{3}{4}$ стакана, чеснока — 2 — 3 дольки, винного уксуса — $\frac{1}{4}$ стакана, зелени киндзы — 2 веточки; нарезанной зелени петрушки и киндзы, стручковый перец и соль — по вкусу.

Свекла маринованная или квашеная с орехами

Маринованную или квашеную свеклу нарезать кубиками.

Очищенные грецкие орехи, чеснок и стручковый перец хорошо истолочь, добавить толченые семена киндзы, развести 1 — 2 ст. ложками маринада или рассолом, затем добавить подготовленную свеклу и хорошо перемешать.

Свеклы — 500 г, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана, чеснока — 2 дольки, семян киндзы — 1 чайная ложка; стручковый перец и соль — по вкусу.

Помидоры в ореховом соусе

Нашинкованный репчатый лук положить в кастрюлю, добавить масла и тушить до мягкости.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, зелень киндзы (2 веточки), соль истолочь и выжать из них масло.

Зелень киндзы (2 веточки) и стручковый перец истолочь с солью, затем добавить по вкусу винный уксус, толченые грецкие орехи и, перемешав, развести $1\frac{1}{2}$ стаканом воды.

Полученной приправой залить тушеный лук и варить 10 минут.

Зрелые, крепкие, не очень крупные помидоры обмыть, концом маленького ножа вырезать в каждом глубокую ямку и вынуть зерна.

Полстакана очищенных грецких орехов, чеснок, стручковый перец, зелень киндзы истолочь с солью и полученной массой начинить помидоры. Фаршированные помидоры уложить в кастрюлю с ореховым соусом, дать 1 — 2 минуты покипеть и снять с огня. Перед подачей на стол, залить ореховым маслом.

Помидоров — 8 — 10 шт., лука репчатого — 300 г, масла сливочного — 30 г, зелени киндзы — 6 веточек, чеснока — 2 дольки, очищенных грецких орехов — 1 стакан; стручковый перец, винный уксус и соль — по вкусу.

Помидоры тушеные с орехами

Зрелые, крепкие, цельные помидоры уложить на сковороду, испечь, затем снять с них кожицу и разрезать каждый на четыре части.

Спассеровать на растительном масле мелко нарезанный репчатый лук, прибавить подготовленные помидоры, потушить 10 минут и остудить. Потом добавить к помидорам толченые грецкие орехи, семена киндзы, чеснок, стручковый перец, соль и перемешать. Перед подачей посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Помидоров — 500 г, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{4}$ стакана, масла растительного — $\frac{1}{2}$ ст. ложки, лука репчатого — 1 головка, чеснока — 1 — 2 дольки, семян киндзы — $\frac{1}{2}$ чайной ложки; стручковый перец, петрушка и соль — по вкусу.

Зеленые помидоры с орехами (Б)

Промытые зеленые помидоры разрезать на четыре части, удалить семена, жидкость, залить кипятком и держать в нем 3 — 5 минут. Затем хорошо отжать рукой и мелко нарубить на чистой деревянной доске.

Хорошо истолочь грецкие орехи, семена киндзы, имеретинский шафран, сухие сунели, чеснок, стручковый перец, добавить мелко нарезанной зелени (петрушки, киндзы, укропа), репчатого лука и развести винным уксусом (можно наполовину с холодной кипяченой водой). Затем добавить предварительно подготовленные зеленые помидоры, все хорошо перемешать и аккуратно уложить на тарелку.

Зеленых помидоров — 500 г, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{2}$ стакана, семян киндзы — $\frac{1}{3}$ чайной ложки, имеретинского шафрана — 1 чайная ложка, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) — 1 чайная ложка, чеснока — 2 или 3 дольки, лука репчатого — 2 головки; стручковый перец, винный уксус и соль — по вкусу.

Сладкий стручковый перец с орехами

Сладкий зеленый перец перебрать, промыть, положить в кастрюлю с кипящей водой (1 стакан) и варить до готовности, приблизительно 20 — 25 минут, после чего откинуть на дуршлаг и, когда остынет, отжать рукой.

Очищенные грецкие орехи, соль и чеснок истолочь, добавить мелко нарезанную зелень киндзы, нашинкованный лук, винный уксус, предварительно подготовленный перец, все хорошо перемешать и выложить на тарелку.

Стручкового перца — 500 г, зелени киндзы — 4—5 веточек, очищенных грецких орехов — $\frac{3}{4}$ стакана, лука репчатого — 2—3 головки; винный уксус, чеснок и соль — по вкусу.

Спаржа с орехами

Очистить спаржу, удалить твердые части так, чтобы не повредить головок, потом ее наломать и промыть холодной водой, высыпать в кастрюлю с небольшим количеством кипящей воды, закрыть крышкой и варить до тех пор, пока не разварится (20 — 25 минут). При этом нужно следить за тем, чтобы спаржа не переварилась, так как в таком случае она теряет аромат и становится водянистой. Когда головки спаржи станут мягкими, она готова. Воды должно быть налито столько, чтобы к моменту готовности спаржи она выкипела.

Очищенные грецкие орехи, соль, стручковый перец, чеснок, зелень киндзы хорошо истолочь, добавить мелко нарезанный репчатый лук, мелко нарезанную зелень киндзы, петрушки, укропа, развести винным уксусом, добавить к отварной остуженной спарже, хорошо перемешать и выложить на тарелку.

Спаржи — 500 г, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{4}$ стакана, лука репчатого — 2 головки, чеснока — 1—2 дольки, зелени киндзы — 4 веточки, зелени петрушки — 6 веточек, укропа — 4—5 веточек; винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Спаржа с маслом и яйцами

Спаржу отварить так, как указано выше, добавить масло, соль и потушить. Затем влить одно взбитое яйцо перемешать, залить еще одним взбитым яйцом, подровнять поверхность, закрыть крышкой и держать на огне до готовности яиц.

Спаржи — 500 г, масла — 100—120 г, яиц — 2 шт.; соль — по вкусу.

Салат из спаржи

Вышеуказанным способом отварить спаржу в подсоленной воде, затем откинуть на сито или дуршлаг и дать стечь воде.

Тем временем отжать неспелый виноград, процедить, добавить, толченые чеснок, стручковый перец (по вкусу), мелко нарезанную зелень киндзы и перемешать.

Готовую спаржу уложить в салатник и заправить подготовленным соусом.

Спаржи — 300 г, чеснока — 1 долька, сока неспелого винограда — $\frac{1}{4}$ стакана, зелени киндзы — 3—4 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Шпинат с орехами

Шпинат разобрать, отрезать корешки, удалить желтые и поврежденные листья, тщательно промыть холодной водой, сложить в кастрюлю, подлить на дно 1 стакан кипящей воды и варить под крышкой на сильном огне 15—20 минут, добавив 10 веточек зелени киндзы.

Вареный шпинат вместе с киндзой откинуть на дуршлаг (отвар можно использовать для приготовления другого блюда) и, когда остынет, отжать рукой и порубить ножом.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, зелень киндзы (две веточки) и стручковый перец истолочь с солью, развести винным уксусом и, соединив с нашинкованным репчатым луком и мелко нарезанной зеленью киндзы и петрушки, смешать с отжатым шпинатом. При подаче на стол — посыпать нарезанной зеленью петрушки. Это блюдо хорошо посыпать также зернами граната, а вместо винного уксуса употребить гранатный сок. Зерна гранат можно добавить и в самый шпинат, только смешивать осторожно, чтобы не помять их.

По желанию из толченых орехов можно выжать масло и перед подачей на стол залить им готовый шпинат.

Шпината — 500 г, лука репчатого — 200 г, очищенных грецких орехов — 1 стакан, чеснока — 2 дольки, зелени киндзы — 12 веточек, зелени петрушки — 3 веточки; мелко нарезанной зелени киндзы, винный уксус или гранатный сок, стручковый перец и соль — по вкусу.

Шпинат с маслом и яйцами

Шпинат отобрать, сварить, отжать так, как указано выше, нарубить на чистой доске, положить на сковороду и потушить с маслом. Потом добавить в шпинат одно взбитое яйцо, перемешать, залить сверху еще одним взбитым яйцом, выровнять поверхность, накрыть крышкой и тушить до готовности яиц.

Шпината — 500 г, масла топленого — 2 ст. ложки, яиц — 2 шт., соль — по вкусу.

Шпинат с мацони

Шпинат сварить обычным способом, остудить, отжать рукой и нарубить на чистой доске. Зелень киндзы, чеснок, стручковый перец, соль, хорошо истолочь, добавить взбитое мацони, смешать все это с отжатым и нарубленным шпинатом и подавать на стол.

Шпината — 500 г, зелени киндзы — 4 веточки, чеснока — 2 дольки, мацони — 2 стакана; стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны с орехами

Обмытые, очищенные (можно и не очищенные) от кожуры баклажаны надрезать вдоль, уложить в кастрюлю, подлить 1 стакан кипящей воды, и варить 20 — 30 минут. Готовые баклажаны откинуть на дуршлаг, остудить и отжать рукой.

Очищенные грецкие орехи истолочь вместе с чесноком и солью. По желанию, можно при этом выжать масло. К толченым орехам добавить стручковый перец, истолченный с зеленью киндзы, мелко нарезанную зелень петрушки, сельдерея, киндзы, чабера, базилика. винный уксус или гранатный сок, соединить все это с отжатыми, нарезанными в длину баклажанами, тщательно перемешать и переложить на блюдо или на тарелку. Сверху можно посыпать кушанье зернами граната и полить ореховым маслом.

Баклажан — 1 кг, очищенных грецких орехов — $\frac{3}{4}$ —1 стакан, лука репчатого — 2 головки, чеснока — 2 дольки, мелко нарезанной зелени киндзы и базилика — 1 стакан, петрушки и сельдерея — $\frac{3}{4}$ стакана, чабера — $\frac{1}{4}$ стакана; стручковый перец, винный уксус или гранатный сок и соль — по вкусу.

Баклажаны, жареные на растительном масле с ореховой начинкой

Не очищенные от кожуры баклажаны хорошо промыть холодной водой, надрезать вдоль, уложить в кастрюлю, добавить несколько веток сельдерея, залить кипящей водой так, чтобы она покрыла баклажаны лишь наполовину, закрыть кастрюлю крышкой и варить до полуготовности.

Тем временем мелко нарезать репчатый лук, посыпать солью и дать постоять 30 — 40 минут, а затем хорошо отжать. Наполовину готовые баклажаны уложить один возле другого на доску и придавить сверху другой доской с грузом. Держать под прессом 1 час, чтобы стекла вся вода и ушла горечь.

На разогретую сковороду налить растительного масла, уложить в один слой приготовленные баклажаны и обжарить до мягкости со всех сторон.

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с солью, чесноком и стручковым перцем. Затем добавить предварительно подготовленный лук, мелко нарезанную зелень петрушки, кин-

дзы, сельдерея, укропа, молотой корицы и гвоздики, влить винный уксус или гранатный сок и тщательно перемешать.

Обжаренные баклажаны нафаршировать приготовленной ореховой начинкой, обвязать обваренным сельдереем, обмазать снаружи той же ореховой массой, уложить на блюдо, посыпать зернами граната или мелко нарезанной петрушкой и подать.

Баклажан — 1 кг, очищенных грецких орехов — 1 стакан, веток сельдерея — по числу баклажан, растительного масла — 3 — 4 ст. ложки, чеснока — 1 — 2 дольки, лука репчатого — 2 головки, мелко нарезанной разной зелени — $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ стакана, молотой корицы и гвоздики — $\frac{1}{2}$ чайной ложки; винный уксус или гранатный сок, стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны, печеные с орехами

Баклажаны испечь без жира, снять кожицу, мякоть нарезать в длину на несколько частей прибавить очень мелко нарезанный репчатый лук, истолченные грецкие орехи, стручковый перец, чеснок, семена киндзы, сухие сунели, имеретинский шафран, мелко нарезанную зелень киндзы, петрушки, сельдерея, укропа, посолить, влить винный уксус, все тщательно перемешать, уложить на тарелку и посыпать мелко нарезанным укропом.

Баклажан — 500 г, лука репчатого — 1 головка, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{2}$ стакана, чеснока — 1 — 2 дольки, семян киндзы — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, сухих сунели (молотые сушеные разные пряные растения) и имеретинского шафрана — 1 чайную ложку, мелко нарезанной зелени киндзы и сельдерея — $\frac{1}{2}$ стакана, мелко нарезанной зелени петрушки и укропа — $\frac{1}{4}$ стакана; винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны, печеные с орехами и гранатом

Баклажаны испечь без жира, снять кожицу, мякоть, изрубить, добавить соль, молотый черный перец, мелко нарезанный репчатый лук, толченые грецкие орехи и зерна граната. Затем все это тщательно перемешать, чтобы не помять зерен, уложить на тарелку и подать.

Баклажан — 500 г, лука репчатого — 1 головка, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{4}$ стакана, зерен граната — $\frac{1}{2}$ стакана; черный перец и соль — по вкусу.

Соленые баклажаны с орехами

Соленые, цельные баклажаны (молодые, небольшие) вынуть из засола, разделить каждый вдоль на четыре части, затем мелко нарезать, обдать кипятком и хорошо отжать рукой.

Истолченные грецкие орехи, чеснок, стручковый перец, соль, мелко нарезанную зелень — киндзы, укропа, петрушки, и сельдерея, репчатый лук, смешанные с гранатным соком, присоединить к подготовленным баклажанам, тщательно все перемешать, переложить на тарелку и посыпать зернами граната.

Баклажан (соленых) — 4 — 5 шт., очищенных грецких орехов — $\frac{1}{2}$ стакана, чеснока — 2 дольки, лука репчатого — 1 головка, мелко нарезанной зелени киндзы, укропа, петрушки и сельдерея — 1 — $1\frac{1}{2}$ стакана, гранатного сока — $\frac{1}{4}$ стакана; зерна граната, стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны с начинкой из курдючного сала

Курдючное сало промыть, разрезать, на восемь частей, посолить, посыпать молотым перцем. Можно добавить мелко нарезанную разную зелень.

Не очищенные от кожуры баклажаны промыть, на каждом сделать продольный надрез длиной в 3—4 см, через который всыпать внутрь немного соли и ввести подготовленный фарш из курдючного сала. Затем баклажаны выложить на сковороду, надрезом вниз, накрыть крышкой и поставить на огонь. Когда одна сторона баклажан обжарится, перевернуть их на другую сторону и обжарить с другой стороны. Подается в горячем виде.

Можно приготовить и так: нарезать курдючное сало (50 г), нашинковать репчатый лук (3 — 4 головки) и вместе хорошо потушить. Затем добавить, по вкусу, соль, черный перец, мелко нарезанную разную зелень, перемешать, нафаршировать баклажаны и поджарить.

Баклажан — 8 шт., курдючного сала — 50 г, лука репчатого — 3 — 4 головки; молотый перец, зелень и соль — по вкусу.

Баклажаны, жареные с ореховым фаршем

Баклажаны подготовить так, как указано выше. Очищенные грецкие орехи, соль, стручковый перец, зелень киндзы и чеснок хорошо истолочь, потом добавить мелко нашинкованную зелень (петрушки, базилика, сельдерея, чабера) и перемешать. Полученной массой нафаршировать баклажаны, уложить их на горячую сковороду с жиром, накрыть крышкой и обжарить со всех сторон.

Баклажаны — 6 — 8 шт., очищенных грецких орехов — $\frac{1}{2}$ стакана, зелени киндзы — 1 веточка, чеснока — 2 дольки, жира — 50 — 80 г, зелени (чабера, базилика киндзы) — по 3 веточки, зелени петрушки и сельдерея — по 2 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны с сыром и мацони

Концом маленького ножа освободить от зерен сердцевину молодых баклажан. Затем баклажаны выложить на противень, поставить в духовой шкаф или в печь и испечь до полуготовности.

Сваренные вкрутую яйца очистить от скорлупы, мелко нарезать, перемешать с мелко нарезанным сыром, добавить топленое масло. Этим фаршем нафаршировать подготовленные баклажаны, после чего уложить их на сковороду с жиром, поставить в духовой шкаф и печь до полной готовности.

Готовые баклажаны выложить на блюдо и сверху залить взбитым мацони.

Баклажан — 300 г, сыра (свежего, малосоленного) — 150 г, яиц — 2 шт., масла топленого — 100 — 150 г, мацони — 300 г.

Баклажаны жареные с помидорным соусом

Баклажаны ошпарить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обжарить на масле.

Мелко нарезанный лук поджарить на масле, посыпать мукой, перемешать и еще раз прожарить. Затем влить в жареный лук, наполовину сваренные помидоры, пропущенные через дуршлаг и протертые сквозь сито, и варить 10—15 минут (с момента закипания).

За 5 минут до окончания варки добавить стручковый перец, соль и толченый чеснок. Затем кастрюлю снять с огня, доба-

вить мелко нарезанную зелень базилика и петрушки и перемешать. Этим соусом залить баклажаны.

Баклажан — 4 — 5 шт., лука репчатого — 2 головки, муки пшеничной — 1 ст. ложка, масла — 2 — 3 ст. ложки, помидоров — 500 — 600 г, чеснока — 2 дольки; зелень базилика и петрушки, стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны жареные с чесноком и зеленью

Не очищенные от кожуры баклажаны обмыть, нарезать кружками, посыпать солью, накрыть чистым полотенцем и оставить на 30 минут, а затем осторожно отжать рукой.

Подготовленные баклажаны уложить в один слой на разогретую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

Тем временем чеснок хорошо истолочь с каменной солью. На сковороду налить винный уксус, прокипятить, процедить и смешать с толченым чесноком.

Готовые баклажаны выложить на блюдо, облить подготовленной подливкой и посыпать мелко нарезанной зеленью базилика, киндзы, укропа и петрушки, а также нашинкованным репчатым или зеленым луком.

Баклажан — 500 г, растительного масла — 2 — 3 ст. ложки, винного уксуса — $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана, чеснока — 6 — 7 долек, базилика — 3 веточки, зелени киндзы, петрушки — по 1 веточке, укропа — 2 веточки, лука репчатого — 1 головка; соль — по вкусу.

Икра из баклажан (А)

Обмытые баклажаны испечь без жира.

Сладкий перец (болгарский) обмыть холодной водой, мелко нарезать и потушить в растительном масле.

Очищенный репчатый лук нарезать очень мелко, посыпать солью, и, дав полежать 1 час, отжать (рукой).

С испеченных баклажан снять кожицу, мякоть нарубить, добавить соль, молотый черный перец, толченый чеснок, тушеный перец, предварительно подготовленный лук, выжатый сок из помидоров, толченые семена киндзы, хорошо перемешать, положить на тарелку и подать.

Баклажан — 500 г, болгарского перца — 3—4 шт., чесно-

ка — 2 дольки, лука репчатого — 2 головки, семян киндзы — 1 чайная ложка, растительного масла — 1—2 ст. ложки, помидоров — 2—3 шт; черный перец и соль — по вкусу.

Икра из баклажан (Б)

Обмытые баклажаны испечь без жира, снять кожицу, мякоть изрубить, добавить соль, молотый черный перец, мелко нашинкованный репчатый лук, мелко нарезанную зелень петрушки и базилика и перемешать. Затем переложить на тарелку и сверху посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Баклажан — 300 г, лука репчатого — 1—2 головки, зелень петрушки — 1 веточка, зелени базилика — 2 веточки, зеленого лука — 1—2 перышка; перец и соль — по вкусу.

Икра из баклажан с гранатом

Выжать из граната сок и вмешать в него чеснок и зелень киндзы, истолоченные с солью.

Баклажаны испечь без жира, снять кожицу, мякоть изрубить, добавить подготовленную приправу с гранатовым соком и очень мелко нарезанный стручковый перец; затем все перемешать, переложить на тарелку и посыпать мелко нашинкованным репчатым луком и зернами граната.

Баклажан — 300 г, лука репчатого — 2 головки, гранатов — 2 шт., чеснока — 2 дольки, зелени киндзы — 2 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Баклажаны с яйцами

Очищенные от кожуры баклажаны очень мелко нарезать, посыпать солью и оставить на 15—20 минут. Потом отжать рукой, положить в кастрюлю, посолить, добавить масла и тушить до готовности. Затем залить баклажаны взбитыми яйцами, перемешать и подержать на огне до готовности яиц.

Баклажан — 500 г, масла — 100 г, яиц — 3 шт; соль — по вкусу.

Баклажаны, зажаренные на вертеле с чесноком

Целые баклажаны зажарить на вертеле, над раскаленными углями без пламени, затем снять с них кожицу, мякоть изрубить и заправить по вкусу толченым чесноком и солью.

Баклажаны, поджаренные на курдючном сале

Баклажаны испечь без жира и снять с них кожицу; мякоть очень мелко изрубить.

Курдючное сало очень мелко нарезать длинными ломтиками, перемешать с солью, положить на сковороду, добавить нашинкованный репчатый лук и тушить до красноты. Затем смешать с нарубленными баклажанами и тушить 5 минут, прибавив по вкусу очень мелко нарезанный стручковый перец.

Баклажан — 300 г, курдючного сала — 100 г, лука репчатого — 2—3 головки; стручковый перец и соль — по вкусу

Баклажаны с мясом

У баклажан (средней величины) срезать верхушку возле стебля, обмыть, разрезать вдоль пополам, посолить и дать полежать 30 минут, чтобы выделилась жидкость и горечь. Затем баклажаны хорошо отжать рукой, поджарить на сковороде со сливочным маслом.

Тем временем отварить отдельно помидоры и протереть сквозь дуршлаг.

Вареное мясо пропустить через мясорубку, обжарить на сливочном масле вместе с мелко нарезанным луком, добавить соль, молотый черный перец и перемешать.

Уложить на дно неглубокой кастрюли ряд обжаренных баклажан и покрыть их сплошным слоем мелко нарезанной зелени (петрушки, сельдерея, базилика, чабера укропа и киндзы), смешанной с толченым чесноком. Поверх зелени насыпать подготовленное мясо, а на мясо уложить еще один ряд обжаренных баклажан, потом все посыпать мелко нарезанной разной зеленью, залить помидорным соусом, посолить и поставить тушить под крышкой на слабом огне, примерно, 10—15 минут.

Баклажан — 6—7 шт., мяса вареного — 300 г, помидоров — 1 кг, лука репчатого — 3 головки, масла сливочного — 70—100 г, зелень, черный перец, чеснок и соль — по вкусу.

Аджапсандали (А)

Испечь небольшие баклажаны, следя за тем, чтобы они не потемнели. Когда баклажаны будут готовы, горячими осто-

рожно очистить их от кожицы и разнять на длиненькие волокна.

Очистить репчатый лук, очень мелко нарезать и поджарить на растительном масле.

Отварить помидоры, протереть сквозь сито, влить в поджаренный лук, добавить толченый чеснок, болгарский перец, предварительно ошпаренный и мелко нарезанный, и тушить до загустения. Затем положить подготовленные баклажаны, мелко нарезанную зелень (петрушки, киндзы, базилика, чабера, укропа), посолить и, дав покипеть 2—3 минуты, снять с огня. Подавать холодными.

Баклажан — 500 г, лука репчатого — 3—4 головки, чеснока — 1—2 дольки, болгарского перца — 2 шт., масла растительного — 1—2 ст. ложки, помидоров — 800 г; зелень и соль — по вкусу.

Аджасандали (Б)

Нарезать небольшие баклажаны кружками, толщиной в $\frac{1}{2}$ см, посыпать солью, оставить на 30—40 минут, а потом отжать рукой.

Мелко нарезанный репчатый лук потушить до мягкости в растительном масле. Потом добавить подготовленные баклажаны, растительное масло, крупно нарезанный картофель и тушить до готовности картофеля. Затем прибавить помидоры, сняв с них предварительно кожицу, и тушить до загустения.

За 5—10 минут до готовности положить, толченый чеснок, стручковый перец, мелко нарезанную зелень киндзы и посолить.

Баклажан — 500 г, лука репчатого — 3 головки, картофеля — 2—3 шт., помидоров — 500 г, чеснока — 1—2 дольки, масла растительного — 2 ст. ложки; зелень, стручковый перец и соль — по вкусу.

Аджасандали (В)

Неочищенные, вымытые баклажаны нарезать кружочками толщиной в $1\frac{1}{2}$ — 2 см.

Картофель очистить и нарезать крупными кусками.

Репчатый лук очистить, обмыть и нашинковать.

Обмытые помидоры нарезать тоненькими ломтиками.

Зелень (кинду, петрушку, базилик, чабер, мяту, укроп) мелко нарезать.

На дно кастрюли положить нашинкованный лук, потом подготовленные баклажаны, картофель, зелень, соль, стручковый перец, помидоры, масло (топленое или растительное), накрыть кастрюлю крышкой, поставить на огонь и варить один час.

Баклажан — 5 шт., картофеля — 2—3 шт., лука репчатого — 300 г, помидоров — 500—700 г, зелени (кинды, петрушки, базилика, чабера, мяты, укропа) — по 3—4 веточки. масла (сливочного, топленого или растительного) — 2 ст. ложки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Аджапсандали (Г)

Нашинкованный репчатый лук положить в кастрюлю и потушить до мягкости в растительном масле. Потом добавить еще растительного масла и нарезанные кружочками не очищенные от кожуры баклажаны.

Потушив все вместе 10 — 15 минут, добавить картофель, болгарский перец, соль, нарезанную зелень, влить пропущенные через мясорубку помидоры, закрыть кастрюлю крышкой и варить до готовности. (1 час).

Баклажан — 5 шт., болгарского перца — 2—3 шт., лука репчатого — 400 г, картофеля — 2—3 шт., помидоров — 700 г, масла (растительного, сливочного, топленого) — 100 — 150 г, зелень разная и соль — по вкусу.

Тыква с орехами и сахаром

Тыкву отварить указанным способом, вынуть из кастрюли и остудить.

Тем временем очищенные грецкие орехи хорошо истолочь и смешать в сахарной пудре.

В горячей кипяченной воде ($\frac{3}{4}$ стакана) развести мед и сахарный песок.

Сваренную тыкву мелко нарезать и осторожно перемешать с толчеными орехами и сиропом. На стол это блюдо подается холодным.

Тыквы — 500—700 г, очищенных грецких орехов — 1 стакан, меда — 2 ст. ложки, сахарного песка — $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана.

Тыква тушеная с рисом и изюмом

Тыкву очистить от кожицы и зерен, нарезать маленькими кусочками, положить в кастрюлю, залить $\frac{1}{2}$ стакана горячей воды и накрыть крышкой; варить 15 минут. Затем добавить молоко, отварной рис, масло (30 г), сахар и тушить 15—20 минут, время от времени помешивая ложкой.

На горячую сковороду с маслом положить изюм (без косточек) и, как только он набухнет, переложить вместе с маслом в кастрюлю с тыквой, перемешать и через 2—3 минуты снять с огня. Подать на стол в горячем виде.

Тыквы — 500 г, молока — $\frac{1}{2}$ стакана, сахарного песка — $\frac{3}{4}$ стакана, риса — 1 стакан, масла — 100 г, изюма — 70 г.

Кабачки жареные с мацони

Кабачки очистить от кожуры, нарезать ломтиками, толщиной, примерно, в 1 — $1\frac{1}{2}$ см и посолить. Подготовленные таким образом кабачки положить в один ряд на горячую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. При подаче на стол залить отжатым и затем хорошо взбитым мацони и посыпать сахарной пудрой.

Кабачков — 500 г, масло — 50 — 80 г, мацони—2 стакана, сахарной пудры — 1 ст. ложка; соль — по вкусу.

Стручки фасоли с тушеным луком и яйцами

Стручки фасоли очистить, наломать, промыть холодной водой, положить в кастрюлю с кипящей водой, (2 стакана) добавить «букетик» зелени (кинзы, петрушки, базилика, чабера), накрыть крышкой и варить до готовности (от 1 до 2 часов).

Отдельно в сотейнике с маслом (50 г) потушить мелко нашинкованный репчатый лук.

Когда стручки фасоли разварятся, удалить «букетик» зелени, а к фасоли добавить соль, тушеный в масле нашинкованный лук, мелко нарезанную зелень петрушки, базилика, чабера, мяты, укропа, масло, перемешать и тушить минут 15—20. Затем залить взбитыми яйцами, выровнять ложкой верх, а мес-

тами проколоть, чтобы яйцо проникло вглубь, закрыть кастрюлю крышкой и тушить до готовности яйца.

Стручков фасоли — 1 кг, лука репчатого — 300 г, масла — 150—200 г, яиц — 3 шт; зелень петрушки, чабера, мяты, укропа, базилика и соль — по вкусу.

Борани из стручков фасоли

Стручки фасоли наломать и отварить обычным способом, добавить очень мелко нарезанные зеленый лук, зелень (базилика, чабера, эстрагона, петрушки, киндзы, укропа), молотые корицу и гвоздику, соль, все хорошо перемешать влить топленое масло и потушить 10 — 15 минут.

Тем временем зажарить цыпленка и нарезать на порционные куски.

Кислое молоко (мацони) влить в чистую салфетку и подвесить, чтобы стекла сыворотка (или же накрыть салфеткой, которую несколько раз отжать по мере того, как она будет пропитываться сывороткой). Обработанное таким образом мацони взбить и добавить полстакана кипяченой холодной воды.

На блюдо с тушеной фасолью выложить нарезанного кусками жареного цыпленка, а поверх цыпленка — остальную часть фасоли, залить все подготовленным мацони, посыпать толченым сахаром и корицей.

Стручков фасоли — 1 кг, цыпленка—1 шт., масла — 200 — 250 г, цыплят — 1 или 2 шт., зеленого лука — 8 — 10 перышек, зелени чабера, укропа, эстрагона, киндзы — по 6 веточек, мацони — $\frac{1}{2}$ литра; молотый сахар, корица и соль—по вкусу.

Стручки фасоли с орехами А)

Стручки фасоли наломать, сварить, откинуть на дуршлаг и, остудив, отжать рукой.

Очищенные грецкие орехи, соль, чеснок, зелень киндзы (одну веточку) хорошо истолочь и развести отваром из-под фасоли (1—2 ст. ложки). Потом добавить нашинкованный репчатый лук, мелко нарезанную зелень базилика, чабера, киндзы и перемешать. Присоединить к этой массе отжатую фасоль, снова тщательно все перемешать и выложить на тарелку; сверху посыпать нарезанным укропом.

Стручков фасоли — 500 г, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана, лука репчатого — 2—3 головки, чеснока — 1—2 дольки, зелени киндзы и чабера — по 4 веточки, базилика — 3 веточки; укроп и соль — по вкусу.

Зелень киндзы хорошо истолочь, добавить винный уксус (можно вместо уксуса гранатный сок или соус ткемали), нашинкованный лук (репчатый или зеленый), мелко нарезанную зелень базилика, чабера, петрушки, киндзы, укропа и все это хорошо перемешать с отжатой фасолью.

Готовую фасоль переложить на блюдо, посыпать нарезанной зеленью или зернами граната (по вкусу).

Стручков фасоли — 300 г, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{2}$ — 1 стакан, лука репчатого — 2—3 головки, чеснока — 1—2 дольки, зелени базилика, чабера, петрушки, укропа, киндзы — по 3—4 веточки; винный уксус, гранатный сок или соус ткемали, стручковый перец, зеленый лук, зерна граната и соль — по вкусу.

литра, зелени базилика, киндзы и петрушки — по 3 веточки, чеснока — 3—4 дольки, зелени мяты — 2—3 веточки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Фасоль с орехами

Сварить обычным способом фасоль, следя за тем, чтобы зерна не разварились (сохранили свою форму), отвар слить.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, зелень киндзы хорошо истолочь с солью и соединить с вареной фасолью и нашинкованным репчатым луком, осторожно перемешать.

Выложив аккуратно готовое кушанье на тарелку, украсить кружочками нарезанного репчатого лука.

Фасоли — 300 г, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{3}$ — $\frac{3}{4}$ стакана, чеснока — 2—3 дольки, зелени киндзы — 3—4 веточки, лука репчатого — 2 головки; соль — по вкусу.

Фасоль с орехами и гранатом

Фасоль перебрать, промыть, сварить обычным способом и откинуть на дуршлаг.

Очищенные грецкие орехи истолочь, добавить к ним нашинкованный репчатый лук, истолченные вместе чеснок, струч-

ковый перец, зелень киндзы, толченый имеретинский шафран и соль, развести гранатным соком, добавить корицу и гвоздику, соединив все это с вареной фасолью, и хорошо перемешать. Готовую фасоль выложить на тарелку и сверху посыпать зернами граната.

По желанию можно выжать из орехов масло и полить им готовое кушанье.

Фасоли — 500 г, лука репчатого — 2 головки, очищенных грецких орехов — $\frac{3}{4}$ — 1 стакан, зелени киндзы — 4 веточки, чеснока — 2 дольки, имеретинского шафрана — 1 чайная ложка, гранатного сока — $\frac{1}{2}$ стакана, зерен граната — из $\frac{1}{2}$ граната (средней величины); стручковый перец, молотые корица, гвоздика и соль — по вкусу.

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Грибы тушеные с яйцами

Свежие грибы сварить, положив в кипящую подсоленную воду (1 — $1\frac{1}{2}$ литра), потом откинуть на дуршлаг и залить горячей водой. Когда вода стечет, положить грибы на чистую доску, нарезать ломтиками, а затем прожарить на сковороде с разогретым маслом.

Нашинкованный лук потушить с маслом и смешать с поджаренными грибами.

Яйца хорошо взбить, перемешать с мелко нарезанной зеленью петрушки, вылить на сковороду с грибами и оставить на огне до готовности яиц.

Грибов — 500 г, лука репчатого — 200 г, яиц — 3 шт., масла — 1 — 2 ст. ложки, зелени петрушки — 2 веточки; соль — по вкусу.

Грибы тушеные в сливках

Перебранные свежие грибы промыть, залить кипятком и оставить на 2 — 3 минуты. Затем вынуть грибы из воды, нарезать ломтиками, опустить в кастрюлю с маслом, поставить на огонь и через 10 минут залить кипящими сливками.

Зелень петрушки и укропа связать пучком и вместе с корицей, гвоздикой, горошком черного перца и лавровым листом положить в кастрюлю с грибами, добавив по вкусу соль. Ка-

стрюлю накрыть крышкой и поставить грибы тушить (приблизительно на 1 час). Перед подачей на стол удалить из кушанья пучек зелени и пряности.

Грибов — 500 г, масла — 50 г, сливок — 1 — 1½ стакана, лаврового листа — 1 шт., зелени петрушки и укропа — по 3 веточки, черного перца — 1 горошина; корица, гвоздика и соль — по вкусу.

Шампиньоны с маслом и яйцами

Очищенные свежие шампиньоны хорошо вымыть в холодной воде, а затем мелко нарезать.

Разогреть на сковороде топленое масло и поджарить на нем грибы так, чтобы они зарумянились. Затем положить в грибы мелко нарезанный репчатый лук, посолить и продолжать жарить, прибавив масла.

Сырые яйца (цельные) хорошо взбить, посолить, смешать с мелко нарезанной петрушкой и укропом. Потом залить этой смесью грибы и держать на огне до готовности яиц.

При подаче на стол можно посыпать укропом.

Грибов — 500 г, лука репчатого — 1 головка, масла топленого — 2 — 3 ст. ложки, яиц — 3 шт; зелень и соль — по вкусу.

Шампиньоны поджаренные

Подготовленные шампиньоны мелко нарезать, положить на разогретую сковороду с маслом и жарить до полуготовности, затем добавить мелко нарезанный репчатый лук, соль, масло, перемешать и поджарить так, чтобы грибы зарумянились. Готовые грибы переложить на тарелку или блюдо, сбрызнуть винным уксусом и посыпать мелко нарезанной зеленью киндзы.

Грибов — 500 г, лука репчатого — 1 — 2 головки, масло топленое — 2 — 3 ст. ложки, винный уксус — 1—2 ст. ложки; зелень киндзы и соль — по вкусу.

Шампиньоны тушеные с орехами

Очищенные свежие шампиньоны хорошо вымыть, нарезать ломтиками, уложить в сотейник, добавить масло (растительное), посолить и хорошо потушить.

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с чесноком, солью, зеленью киндзы и развести винным уксусом. Полученную массу присоединить к грибам, перемешать и через 5 минут снять с огня. При подаче на стол посыпать укропом.

Грибов — 500 г, масла растительного — 2 ст. ложки, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{2}$ стакана, чеснока — 1 — 2 дольки, винного уксуса — $\frac{1}{4}$ стакана, киндзы — 4 веточки; укроп и соль — по вкусу.

СОУСЫ, ПОДЛИВКИ

Соус из неспелого винограда (А)

(для блюд из жареной птицы, поросенка и рыбы)

Неспелый (зеленый) виноград размять деревянной ложкой, выжать сок, процедить и слить в чистую посуду. Затем добавить истолченные с солью зелень киндзы и чеснок и перемешать. По желанию, можно добавить толченый стручковый перец.

Неспелого винограда — 500 г, зелени киндзы — 3 — 4 веточки, чеснока — 1 долька; соль — по вкусу.

Соус из неспелого винограда (Б)

Выжать сок из неспелого винограда, добавить охлажденной кипяченной воды, измельченной зелени (киндзы, петрушки, эстрагона, укропа), чеснок хорошо истолченный с солью и перемешать.

Сок из неспелого винограда — $\frac{1}{2}$ стакана, воды — $\frac{1}{2}$ стакана, зелени киндзы — 3 — 4 веточки, петрушки — 2 веточки, укропа — 4 веточки, листков мелко нарезанного эстрагона — 2 чайной ложки, чеснока — 1 — 2 дольки; соль — по вкусу.

Соус из неспелого винограда с орехами

(для блюд из жареной и вареной птицы)

Неспелый виноград размять и выжать из него сок, постепенно подливая воду (1 стакан). Добавить толченые грецкие орехи и истолченные с солью стручковый перец, зелень киндзы, чеснок и полей-траву (омбало) и хорошо перемешать.

Неспелого винограда — 500 г, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана, чеснока — 1 долька, зелени киндзы — 3 веточки, полей-травы — 1 веточка; стручковый перец и соль — по вкусу.

Соус из сока ежевики и неспелого винограда

Ежевiku размять деревянной ложкой и выжать сок. Неспелый виноград тоже размять и выжать из него сок.

Сок ежевики и неспелого винограда перемешать и заправить истолченными с солью зеленью киндзы, укропом, чесноком и стручковым перцем.

Ежевика — 500 г, неспелого винограда — 300 г, зелени киндзы — 3 веточки, укропа — 1 веточка, чеснока — 1 долька; стручковый перец и соль — по вкусу.

Соус из сока ежевики и неспелого винограда с орехами

(для блюд из жареной птицы и рыбы)

Сок ежевики перемешать с соком неспелого винограда, влить — $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана охлажденной кипяченой воды. Затем добавить толченые грецкие орехи и истолченные с солью зелень киндзы, чеснок и стручковый перец, хорошо перемешать и слить все в соусник.

Если соус готовится для блюд из рыбы (вареной или жареной), то в него нужно добавить очень мелко нашинкованный лук.

Сока ежевики — $\frac{3}{4}$ стакана, сока неспелого винограда — $\frac{1}{4}$ стакана, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{2}$ стакана, зелени киндзы — 2 веточки, чеснока — 1 долька; стручковый перец и соль — по вкусу.

Соус из гранатного сока (А)

(для мясных и рыбных блюд)

Выжать сок из граната, добавить к нему истолченные с солью зелень киндзы, стручковый перец, чеснок, охлажденную кипяченую воду, перемешать и слить в соусник.

Сока граната — $\frac{1}{2}$ стакана, воды — $\frac{1}{2}$ стакана, зелени киндзы — 1 — 2 веточки, чеснока — 1 — 2 дольки; стручковый перец и соль — по вкусу.

Соус из гранатного сока (Б)

(для блюд из вареной или жареной рыбы)

Из граната выжать сок. Зелень киндзы и чабера, укроп, чеснок и соль хорошо истолочь вместе, смешать с гранатным соком, добавить нашинкованный лук.

Сока граната — 1 стакан, зелени киндзы — 2 веточки, чабера и укропа по 1 веточке, чеснока — 1 — 2 дольки, лука репчатого — 1 головка; соль — по вкусу.

Соус ткемали (А)

(для мясных и рыбных блюд)

Перебранные и промытые ткемали положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы покрыть их, и поставить варить.

Когда ткемали хорошо разварятся, снять с огня и протереть вместе с отваром через сито или дуршлаг. К полученной массе (которая должна быть средней густоты) добавить толченые зелень киндзы, стручковый перец, соль, чеснок, укроп, полей-траву (омбало) и хорошо перемешать.

Ткемали — 2 стакана, зелени киндзы и укропа — по 2 веточки, полей-травы (омбало) — 1 веточка, чеснока — 1 долька; перец стручковый и соль — по вкусу.

Соус ткемали (Б)

Перебранные и промытые ткемали положить в кастрюлю, залить водой, чтобы она покрыла их, и поставить варить.

Когда ткемали хорошо разварятся, снять с огня, удалить косточки и поставить кастрюлю с ткемали на огонь. Добавить истолченные с солью зелень киндзы (хорошо с семенами), укроп, чеснок и стручковый перец и дать 1 минуту покипеть. Сняв с огня протереть ткемали через сито и смешать в соусник. Готовый соус должен иметь густоту жидкой сметаны.

Ткемали — 2 стакана, зелени киндзы — 1 веточка, укропа 2 веточки, чеснока — 1 долька; перец стручковый и соль — по вкусу.

Соус из гранатного сока

Из граната выжать сок, затем добавить по вкусу истолченный с солью чеснок и перемешать.

Соус из гранатного сока с орехами (А)

(для мясных и рыбных блюд)

Выжать сок из граната. Очищенные грецкие орехи, зелень киндзы, чеснок, стручковый перец и соль вместе хорошо истолочь, добавить сок граната, охлажденную кипяченую воду ($\frac{1}{2}$ стакана) и перемешать.

Если соус готовится для рыбных блюд, в него добавляется очень мелко нарезанный репчатый или зеленый лук.

Сока граната — 1 стакан, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{2}$ стакана, зелень киндзы — 2 — 3 веточки, чеснока — 1 долька; стручковый перец и соль — по вкусу.

Соус из гранатного сока с орехами (Б)

Выжать сок из граната, затем добавить истолченные очищенные грецкие орехи, семена киндзы и соль — перемешать.

Сока граната — 1 стакан, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{4}$ стакана, семян киндзы — 1 чайная ложка; соль — по вкусу.

Соус из помидоров (А)

Зрелые помидоры промыть, нарезать, положить в кастрюлю и поставить варить. Когда масса загустеет, протереть ее через сито.

В полученное пюре (густоты жидкости каши) добавить, по вкусу, истолченные с солью зелень киндзы, стручковый перец и чеснок и хорошо перемешать.

Соус из помидоров (Б)

Зрелые помидоры промыть, нарезать, положить в кастрюлю и варить 10 минут, затем снять с огня, протереть через дуршлаг, а затем через сито, добавляя понемногу кипяченой воды. В полученное пюре (жидкое) добавить толченый чеснок, посолить и варить 10 минут. Потом прибавить толченый струч-

ковый перец, сухие сунели, измельченную зелень (киндрзы, петрушки, укропа), репчатый лук и все хорошо перемешать.

Помидоров — 500 г, кипяченой воды — $\frac{1}{2}$ стакана, чеснока — 3 — 4 дольки, зелени киндрзы — 3 — 4 веточки, зелени петрушки и укропа — 3 веточки, репчатого лука — 1 головка; стручковый перец, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) и соль — по вкусу.

Соус из помидоров с орехами

(для блюд из жареной птицы)

Помидоры сварить, затем протереть через сито, слить в кастрюлю и поставить на огонь. Через 5 минут с момента закипания добавить истолченные с чесноком очищенные грецкие орехи и варить 5 минут, после чего добавить вместе истолченные стручковый перец, зелень киндрзы и соль и варить еще 5 минут.

Помидоров — 500 г, очищенных грецких орехов — $\frac{1}{4}$ стакана, чеснока — $\frac{1}{2}$ — 1 долька; стручковый перец, зелень киндрзы и соль — по вкусу.

Ореховый соус

Грецкие орехи, чеснок, соль и зелень киндрзы хорошо истолочь в ступке, затем добавить истолченные — стручковый перец, имеретинский шафран, семена киндрзы и все развести винным уксусом и охлажденной кипяченой водой.

Очищенных грецких орехов — $\frac{3}{4}$ стакана, воды — 1 стакан, семян киндрзы — 1 чайная ложка, толченый имеретинский шафран — $\frac{1}{2}$ чайной ложки; винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ, МОЛОКА И МУКИ

Вареные яйца с ореховой подливкой

Яйца сварить вкрутую, удалить скорлупу, каждое разрезать пополам и уложить на блюдо.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, стручковый перец, имеретинский шафран и зелень киндзы хорошо истолочь с солью, развести одним стаканом кипяченой холодной воды, добавить по вкусу винный уксус или гранатный сок и залить яйца (рис. 19а).

Яиц — 6 шт., очищенных грецких орехов — 1 стакан, чеснока — 1 долька, зелени киндзы — 1 веточка; винный уксус или гранатный сок, стручковый перец, имеретинский шафран — по вкусу.

Гоми

Просо итальянское (чумиза, чумица) перебрать, промыть в холодной воде всыпать в кастрюлю, залить теплой водой и поставить варить. Во время варки снять накипь и периодически перемешивать и растирать. Когда просо разварится, тщательно мешать и разминать минут 10, затем закрыть крышкой и поддерживать на слабом огне несколько минут, чтобы крупа хорошо уварилась.

Готовое гоми, которое должно иметь консистенцию каши средней густоты, еще раз хорошо перемешать, размять, а затем вынуть на мелкие тарелки деревянной лопаткой (чогани) смоченной холодной водой. Подавать горячим.

Гоми из крупного помола кукурузы

Кукурузу крупного помола всыпать в кастрюлю, залить водой и поставить варить до тех пор пока она хорошо не разварится. Затем всыпать кукурузной муки, хорошо перемешать и, растирая держать на слабом огне пока мука не потеряет специфического запаха и вкуса сырой муки.

Кукурузы крупного помола — 1 стакан, воды $3\frac{1}{2}$ —4 стакана, муки кукурузной — 3 — 4 ст. ложки.

Гоми из кукурузной муки (А)

Влить в кастрюлю воду, всыпать просеянную кукурузную муку, тщательно перемешать, чтобы не было комков и поставить варить, продбляя время от времени хорошо перемешивать и растирать комки муки о стенки кастрюли. Когда вся жидкость выкипит, гоми загустеет и потеряет вкус сырой муки, варку прекратить.

Горячий гоми выложить на мелкие тарелки и подать на стол к каждому прибору. Гоми хорошо подавать к харчо, сациви, фасоли и т. д.

На 2 стакана кукурузной муки — воды 3 стакана.

Гоми из кукурузной муки (Б)

Готовится вышеуказанным способом, только в воду сперва надо всыпать перебранный и промытый рис, а когда он разварится добавить к нему кукурузную муку.

На 2¹/₂ стакана кукурузной муки — воды 3¹/₂ — 4 стакана, рис — 2 ст. ложки.

Гоми с сыром

Имеретинский сыр или сыр сулугуни нарезать на тоненькие длинные ломтики.

Гоми сварить как указано выше, выложить на тарелки тоненьким слоем уложить на него ломтики сыра и сверху покрыть горячим гоми.

Эларджи

Влить в кастрюлю воду, дать закипеть, затем всыпать просеянную кукурузную муку, тщательно размешать, чтобы не было комков. Во время варки периодически хорошо перемешивать и растирать комки муки о стенки кастрюли. Когда загустеет, прибавить мелко нарезанный сыр (имеретинский) и, помешивая, варить до тех пор, пока весь сыр не уварится.

Воды — 2 — 3 стакана, кукурузной муки — 1 стакан, сыра — 300 — 400 г.

Чемква

Малосольный сыр (имеретинский) нарезать маленькими кусочками, опустить в кастрюлю с кипящим молоком и, поме-

шивая варить 5 — 8 минут. Потом постепенно добавлять просеянную кукурузную муку, и продолжать варить, хорошо перемешивая и растирая комки о стенки кастрюли. Когда кушанье достигнет консистенцию густой каши, нагревание ослабить, но подержать еще на огне 3 — 5 минут, после чего переложить на мелкие тарелки и подать в горячем виде.

Молока — 3 — 4 стакана, сыра — 500 г, кукурузной муки — 2 — 2½ стакана.

Мчади

Всыпать в миску просеянную кукурузную муку, влить холодную воду и замесить тесто (тесто должно получиться мокрым). Намочить руки в воде, взять тесто, придать ему форму шара, положить на горячую сковороду, рукой расплющить, разровнять, закрыть крышкой и печь. Когда одна сторона испечется, перевернуть мчади на другую сторону и продолжать печь уже без крышки.

Мчади можно выпекать и на противне, в духовом шкафу или в печи.

Подается в горячем виде.

На 3 стакана кукурузной муки — 1½ стакана воды.

БЛЮДА ИЗ РИСА

Плов откидной¹

Перебранный и хорошо промытый в теплой воде рис всыпать в кастрюлю с подсоленной кипящей водой и варить до полуготовности, затем откинуть на дуршлаг и несколько раз обдать холодной водой.

Тем временем в чистую кастрюлю положить часть масла (сливочного или топленого) и, когда оно распустится и разогреется, влить туда взбитые с солью яйца (цельные) или положить в один слой нарезанный кружками картофель. Через 3 — 5 минут в кастрюлю насыпать холмиком отварной рис, добавить остальное масло, плотно накрыть крышкой и поставить на слабый огонь. Щель между крышкой и краем кастрюли заложить повязкой из полотенца или салфетки, (предвари-

По способу варки пловы делятся на откидные и припускные.

тельно намоченных в воде и хорошо отжатых), чтобы пар не выходил из кастрюли. Варка продолжается, приблизительно, 60 — 70 минут.

Готовый плов подавать на блюде; яичницу или жареный картофель уложить поверх риса.

Плов можно залить сверху какой-либо сладкой подливкой, или вареньем, а нарезанную яичницу или жареный картофель разложить вокруг на блюде.

Можно подливку подать отдельно.

Риса — 500 г, яиц — 2 — 3 шт., или картофеля — 2 — 3 шт., масла (топленого или сливочного) — 200 г; соль — по вкусу.

Плов припускной

Перебрать и промыть рис. В чистую кастрюлю влить 2 стакана воды, всыпать немного соли и как только вода закипит добавить 30 — 50 г масла (топленого, сливочного или растительного), всыпать один стакан риса и варить при слабом кипении без крышки, не перемешивая, до тех пор пока рис не впитает в себя всю воду. После этого добавить еще масла (40 — 50 г), закрыть кастрюлю крышкой и варить 30 — 40 минут.

Плов с рагу из баранины

Сварить откидной плов и тем временем приготовить рагу из баранины следующим образом:

Баранину разрубить на небольшие куски, положить на сковороду и немного прожарить. Потом посыпать солью, добавить нашинкованный лук, масло и хорошо прожарить все вместе до готовности мяса.

Готовый откидной плов разделить на две части, чтобы высыпав часть риса на блюдо и разложив на нем рагу из баранины, остальным количеством риса (плова) сверху засыпать рагу. Поверх всего разложить яичницу или жареный картофель.

Для плова: риса — 500 г, масла — 200 г, яиц — 2 — 3 шт., или картофеля — 2 — 3 шт; соль — по вкусу.

Для рагу: баранины — 500 г, лука репчатого — 2 — 3 головки, масла — 70 — 100 г; соль — по вкусу.

Плов с молодой бараниной или птицей

Сварить откидной плов (до полуготовности).

Молодую баранину или птицу (курицу, цыпленка или фазана) зажарить целиком, а затем нарезать на порционные куски.

Картофель очистить, промыть и нарезать на круглые, тонкие ломтики.

В кастрюлю с широким дном положить масло, поставить на огонь и когда масло распустится и разогреется, уложить на дно кастрюли в один слой нарезанный кружочками картофель. Через 2 — 3 минуты высыпать на слой картофеля часть полусваренного риса, поверх него уложить готовое мясо, засыпать остальным рисом и добавить масла. Кастрюлю накрыть крышкой; щель между крышкой и краем кастрюли заложить повязкой из намоченной, а потом отжатой ткани, и поставить кастрюлю на слабый огонь на 30 — 40 минут.

Риса — 500 г, баранины или птицы — 500 г, картофеля — 2 шт., масла — 100 г; соль — по вкусу.

Плов с курицей

Жирную курицу сварить обычным способом.

В чистую кастрюлю слить куриный бульон со своим жиром, поставить на огонь и, как только он закипит, всыпать туда перебранный промытый рис и варить под крышкой до тех пор, пока вся жидкость не уварится. Затем снять с кастрюли крышку, очистить со стенок кастрюли рис, собрать его в холмик, снова накрыть кастрюлю крышкой и держать на очень слабом огне до набухания риса. Крышку с кастрюли надо время от времени снимать и стряхивать влагу, накапливающуюся во время варки на ее внутренней поверхности.

Вареную курицу нарезать на порционные куски и выложить на одну сторону блюда, а на другую — высыпать плов.

Риса — 2 стакана, кур — 1 шт., бульона — 4 стакана; соль — по вкусу.

Плов с изюмом

Сварить припускной плов. Когда плов будет готов, снять с кастрюли крышку, всыпать в середину всей массы риса, сахарный песок и перебранный промытый изюм (без косточек), засыпать тем же рисом из плова, закрыть крышкой и держать на слабом огне — 20 — 30 минут.

Риса — 1 стакан, масла — 100 г, воды — 2 стакана, изюма без косточек — 200 г, сахарного песка — 1 стакан; соль — по — вкусу.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА И СЛАСТИ

Хачапури (А)

Имеретинский сыр нарезать небольшими плоскими ломтиками, положить в фарфоровую или эмалированную посуду, залить холодной водой так, чтобы она хорошо покрыла сыр, накрыть крышкой и оставить в воде на 2 — 5 часов (в зависимости от того, насколько сыр солон). Потом откинуть сыр на дуршлаг и когда вода совсем стечет, отжать рукой, переложить в чистую посуду, хорошо размять, прибавить яйца и, если сыр не жирный столовую ложку масла, все тщательно перемешать и разделить на четыре части. Если сыр совсем молодой — несоленый или малосольный, — то замачивать его в воде не надо, а сразу размять рукой, протереть через сито или пропустить через мясорубку и смешать с сырыми яйцами.

Замесить не очень крутое тесто из молока, соли и пшеничной муки или из мацони, яиц и пшеничной муки. Готовое тесто разделить на четыре части, раскатать из них четыре тонкие лепешки, на каждую положить ровным слоем подготовленный сыр и защипать края теста либо наглухо так, чтобы сырная начинка оказалась внутри, либо наподобие ватрушки

Размер хачапури должен соответствовать размеру сковороды, на которой он будет выпекаться.

Сковорода берется чугунная и предварительно разогревается. Хачапури укладывается на нее швом вниз и выпекается под крышкой. Когда одна сторона испечется, повернуть хачапури на другую сторону и продолжать печь, но уже без крыш-

ки. Готовый хачапури можно сверху смазать маслом. Хачапури подается на стол в горячем виде. Остывшие хачапури перед подачей на стол можно подогреть.

Для теста: молока — $\frac{1}{2}$ литра, или мацони — 2 стакана, яиц — 2 шт., соли — $\frac{1}{4}$ чайной ложки; муки пшеничной — сколько потребуется.

Для начинки: сыра имеретинского — 500 г, яиц — 2 шт.

Хачапури (Б)

Начинку из сыра приготовить так, как указано выше.

Просеять муку, сделать посредине углубление, положить сливочное масло, цельное яйцо, соль, сахар, влить молоко. замесить тесто, разделить пополам и раскатать на два тоненькие круга. На каждый круг положить ровным слоем предварительно подготовленный сыр и защипать края теста наглухо, так, чтобы сырная начинка оказалась внутри.

Сковороду разогреть с 25 г сливочного масла, выложить на нее подготовленное изделие швом вниз и выпечь под крышкой. Когда одна сторона испечется, повернуть хачапури на другую сторону и продолжать печь, но уже без крышки.

Так выпекаются оба хачапури.

Для теста: молока — 1 стакан, яиц — 1 шт., сливочного масла — 50 г, сахара — 1 чайная ложка, соли — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, пшеничной муки — 3 стакана.

Для начинки: сыра — 500 г, яиц — 1 шт.

Для выпечки: сливочного масла — 50 г.

Хачапури (В)

Приготовить тесто так же, как для хачапури (А), и скатать в шар, а затем раскатать очень тонко, смазать топленым маслом и аккуратно сложить вчетверо. Посыпав стол мукой, вновь раскатать тесто так, чтобы получилась очень тоненькая круглая лепешка. Положить на нее размятый малосольный сыр и защипать края наглухо так, чтобы сырная начинка оказалась внутри.

Размер хачапури должен соответствовать размеру сковороды, на которой он будет выпекаться.

Сковороду разогреть, подготовленное тесто уложить на нее швом вниз и испечь.

Яичные желтки хорошо перемешать с размятым сыром, полученную массу намазать сверху на испеченный хачапури, снова поставить в духовку и держать до тех пор, пока хачапури хорошо не зарумянится.

Для теста: молока — 2 стакана, соли — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, муки пшеничной — сколько потребуется.

Для начинки: сыра — 500 г.

Для подмазки: яичного желтка — 2 шт., сыра — 50 г.

Хачапури (Г)

Размять малосольный сыр и перемешать с яйцом.

В мацони всыпать соды, хорошо взбить, добавить яйцо и, всыпав пшеничную муку, замесить не очень крутое тесто. Затем разделить его на четыре части, каждую из них тонко раскатать, помазать сливочным маслом и сложить наподобие конверта. Каждый такой «конверт» снова очень тонко раскатать, придав форму круглой лепешки.

Одну из лепешек помазать сливочным маслом, накрыть второй лепешкой, которую тоже помазать сливочным маслом, а сверху наложить ровным слоем подготовленный сыр, затем защипать края теста так, чтобы сырная начинка оказалась внутри, выложить на разогретую сковороду швом вниз и испечь обычным способом. Готовые горячие хачапури помазать сливочным маслом. Также поступить с третьей и четвертой лепешками. Получается всего два хачапури.

Для теста: мацони — $\frac{1}{2}$ литровой банки, яиц — 1 шт., соды $\frac{1}{2}$ чайной ложки, масла сливочного — 200 — 250 г, муки пшеничной — сколько потребуется.

Для начинки: сыра — 500 — 600 г, яиц — 1 шт.

Для смазывания выпеченного хачапури — сливочного масла — 2 чайной ложки.

Хачапури из сдобного теста

Смешать сырые яйца с маслом и хорошо взбить, потом добавить соды (разведенной в небольшом количестве уксуса) и молока, размешать, всыпать пшеничную муку (сколько требуется для не очень крутого теста) и быстро замесить. Готовое тесто разделить на две равные части, каждую из них рас-

катать в ровный пласт, толщиной приблизительно в $\frac{1}{2}$ см. Один пласт положить на противень, посыпанный мукой, сверху на него наложить ровным слоем начинку из сыра, потом накрыть другим пластом теста защипать, и поставить для выпечки в духовой шкаф или в печь.

Начинка из сыра готовится так, как указано выше.

Для теста: яиц — 2 шт., молока — $1\frac{1}{2}$ стакана, соды — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, уксуса — 1 ст. ложка, масла топленого — 2 ст. ложки, пшеничной муки — сколько потребуется.

Для начинки: сыра — 500 г, яиц — 2 шт., масла топленого — 1 ст. ложка.

Хачапури из дрожжевого теста

Приготовить обычным способом дрожжевое тесто опарное или безопарное и разделить на два равных куска. Каждый из них раскатать в тонкую круглую лепешку. На каждую лепешку наложить сырную начинку так, чтобы получилось наподобие открытой ватрушки, положить на пирожковый лист или противень, посыпанный пшеничной мукой, смазать яйцом взбитым, с молоком, и выпекать в духовом шкафу.

В готовые хачапури положить кусок сливочного масла и подать горячими:

Для теста: воды или молока — 1 стакан, жира — 2 ст. ложки, яиц — 1 шт., соли — $\frac{1}{2}$ чайной ложки.

Для начинки: сыра — 600 — 700 г, яиц — 1 шт.

Для смазывания: яиц — $\frac{1}{2}$ шт., молока — 2 чайной ложки.

Для выпеченного хачапури — сливочного масла — 2 чайные ложки.

Бринджула

Приготовить жидкое тесто, как для оладий, на подсоленной воде и пшеничной муке. Вылить его на разогретый противень или в кеги слоем толщиной 2 — 3 см, на него насыпать рукой раскрошенный имеретинский несоленый сыр слоем толщиной в 3 — 4 см.

Если кушанье выпекается в кеги, тесто с начинкой покрывается разогретым листом жести, на который насыпаются горячие угли и горячая зола.

Гведзели

Замесить простое тесто, как для хачапури.

Имеретинский несоленый свежий сыр (400 — 500) г раскрошить рукой, прибавить измельченное яйцо (1 шт.), сваренное вкрутую и хорошо перемешать.

Тесто раскатать, наложить на него ровным слоем подготовленную начинку так, чтобы она покрыла раскатанное тесто лишь наполовину. Поверх начинки положить ломтики вкрутую сваренных яиц (3 — 4 шт), разрезанных каждое на четыре части. Потом краем теста, свободным от начинки, накрыть начинку, зашипать тесто и обычным способом испечь.

Гозинаки

Очищенные грецкие орехи положить на сковороду и слегка прожарить, потом тонко нарезать острым ножом (натесать).

Мед влить в тазик для варенья, поставить на огонь и непрерывно помешивая, кипятить. Когда мед уварится до такого состояния, что капля, налитая на блюдо, не будет растекаться, всыпать в кипящий мед нарезанные орехи и непрерывно помешивая, продолжать варить до тех пор, пока мед не приобретет приятного вкуса жареного. Тогда выложить полученную густую массу на чистую деревянную доску, смоченную водой, и ложкой или скалкой, смачиваемой в холодной воде, разровнять ее, придав ей форму плоской пластинки в $\frac{1}{2}$ —1 см. толщины.

Таким образом приготовленные гозинаки немного остудить и нарезать ножом на маленькие ромбики.

Чтобы гозинаки получились ломкими, во время варки меда с орехами нужно добавить $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

(Гозинаки можно приготовить и из мелких орехов (лесных) или из миндаля (перед тем, как поджарить миндаль, его надо ошпарить и снять шелуху) и т. д.

Очищенных грецких орехов — 800 — 1000 г, меда — 1 кг, или очищенных грецких орехов — 1500 г, меда — 1 кг.

С К О Р О

Проф. К. Кудряшов

**АЛЕКСАНДР ПЕРВЫЙ
И ТАЙНА ФЕДОРА КУЗЬМИЧА**

В течение полутора веков историков волнует тайна Федора Кузьмича, на старости лет жившего простым отшельником в Сибири. Согласно многим свидетельствам это был явно человек из высшего петербургского общества. Этот факт и физическое сходство Федора Кузьмича с Александром I породили неумирающую легенду о том, что кончина Императора в Таганроге была мистификацией и что Александр I на самом деле отрекся от престола, уйдя в мир.

Автор описывает последние дни Императора, анализирует факты, известные о Федоре Кузьмиче.

Увлекательная книга!

Репринт

Цена 8.50

СОДЕРЖАНИЕ

Супы из мясных продуктов и птицы	5
Блюда из рыбы	13
Блюда из мясных продуктов	20
Т о л м а	34
Купаты и хинкали	37
Блюда из птицы	39
Ц ы п л я т а	44
С а ц и в и	48
Блюда из продуктов жареных на вертеле	53
Блюда из овощей	59
Блюда из грибов	78
Соусы, подливки	80
Блюда из яиц, молока и муки	85
Блюда из риса	87
Изделия из теста и сласти	90

Цена 6 долл.

АМЕРИКАНСКИЕ ЛЕКАРСТВА

БЕЗ РЕЦЕПТА

Справочник
с приложением русско-английского словаря
лекарственных растений

Цена 4 доллара

.....

КАК БОГАТЕЮТ НА БИРЖЕ

СПРАВОЧНИК АКЦИОНЕРА

Эта книга откроет Вам увлекательный мир
биржевых спекуляций

*В справочнике приведены основные сведения об
американской денежной системе, об акциях,
бондах и опционах, об облигациях, о спекуляции
золотом и валютой.*

**Вам не надо быть миллионером,
чтобы стать акционером.**

*Пусть у Вас лишь одна тысяча – куда поместить
ее без риска потерять, без риска, что она растает
из-за инфляции?*

Чтобы решить это, нужно з н а н и е !

Цена \$ 3. 50

добавьте 50 центов за пересылку каждой книги
Обе книги выходят в апреле 1982 г.