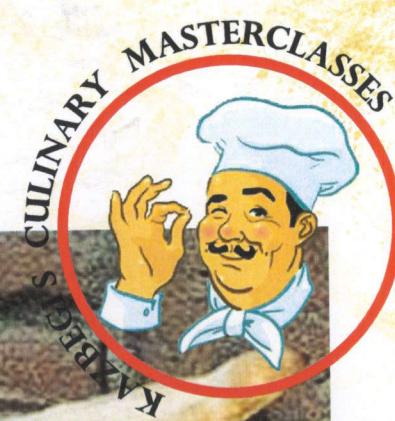
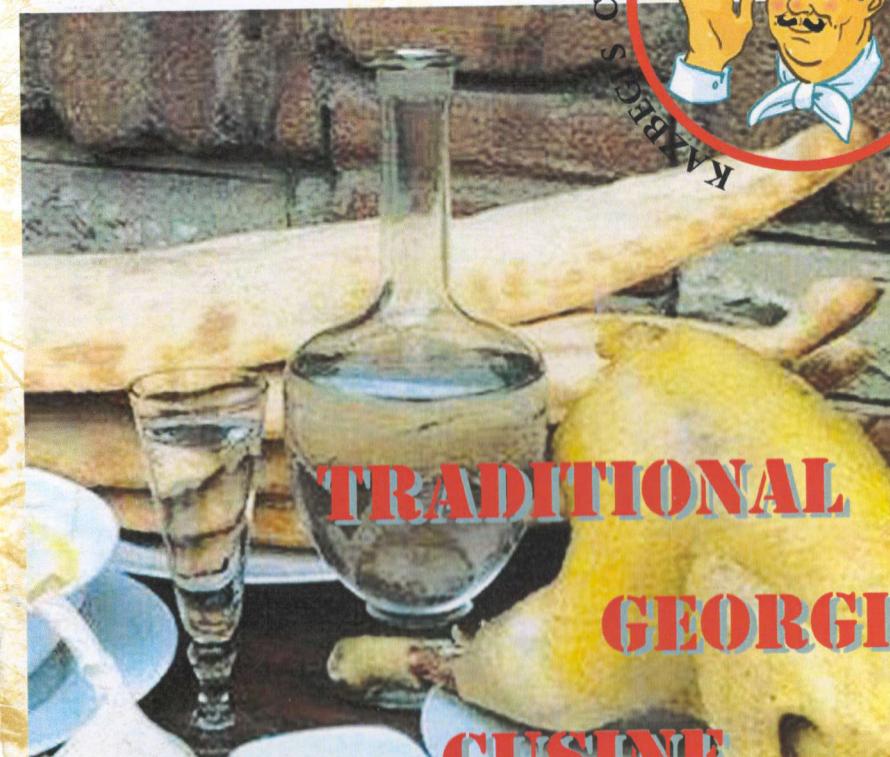




EIROPAS SAVIENĪBA
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS
Eiropas Lauksaimniecības fonds
lauku attīstībai



Tourism development.
From Traditions to Modern Business'



TRADITIONAL GEORGIAN CUSINE

KAZBEGI
2019

BEETROOT LEAF WITH WALNUT Ореховый салат из листьев свёклы



Instructions:

Wash the beetroots well and boil them. Add vinegar to the boiling water and drain the beetroots.

Grind the walnuts, salt, coriander, garlic and celery together or pass them through a meat grinder.

Add chili, finely chopped coriander and salt to the mixture and stir in wine vinegar. Mix well, transfer to a dish, and garnish with finely chopped parsley.

Ingredients:

Beetroots (with leaves) 1 kg.

Walnuts 500 g.

Garlic 4-5 cloves

Wine vinegar

Coriander

Celery leaves

Parsley

Salt to taste

Chili to taste

Ингредиенты:

Свёкла с ботвой(листьями) - 1 кг.

Грецкие орехи - 500 гр.

Чеснок - 4/5 зубчиков

Винный уксус

Кориандр(кинза)

Сельдерей

Петрушка

Перец, соль по вкусу

Способ приготовления:

Свёклу хорошо промыть и отварить в кипящей воде, добавив уксус. После варки отжать свёклу. Орехи, Соль, кориандр(кинзу), сельдерей потолочь вместе или пропустить через мясорубку. Затем добавить перец, мелконарезанный кориандр(кинзу), соль, растворённую в винном уксусе. Всё это хорошо перемешать. Массу поместить на тарелку и посыпать сверху мелконарезанной Петрушкой.

EGGPLANT WITH WALNUT Баклажаны с Грецкими орехами

Instructions:

Walnut paste:

Pass the walnuts, finely chopped coriander and garlic through a meat grinder. Place it in a bowl, add spices, salt, vinegar and water in quantities so that a sour cream-like consistency is reached. Mix everything together to get a walnut sauce.

Eggplant:

Chop the washed eggplants lengthwise into approximately 0.5cm thick slices. Heat the oil and fry both sides of the eggplant slices over medium heat. Place the fried eggplants slices on a paper towel to remove the excess oil. Spread the walnut sauce evenly over each eggplant slice and fold them in half. Spread the remaining walnut sauce over the top.

Place them on a plate and according to your preference garnish with herbs and pomegranate.

Ingredients:

Eggplant 1 kg.
Walnuts 500 g.
Garlic 5 cloves
Khmelisuneli 2 tsp.
Dried coriander 1 tsp.
Red chili 1 tsp.
Georgian saffron 1 tsp.
Fresh coriander 1 bunch
White wine vinegar 1 Tbsp.
Water 2 Tbsp.
Frying oil 200 ml.
Salt to taste
Herbs and pomegranate for garnish

Ингредиенты:

Баклажаны - 1 кг.
Грецкие орехи - 500 гр.
Чеснок - 5 зубчиков
Уцхо сунели - 2 чайные ложки
Кориандр(сухой) - 1 чайная ложка
Красный перец - 1 чайная ложка
Шафран - 1 чайная ложка
Кориандр - 1 пучок
Уксус из белого вина - 1 чайная ложка
Вода - 2 стол. ложки
Подсолнечное масло для жарки 200мл.
Соль по вкусу
Зелень, зёрна граната для оформления



Способ приготовления:

Ореховая паста: Грецкие орехи, толчёный кориандр и чеснок пропустить через мясорубку. Данную массу поместить в миску, добавить сунели, соль, уксус и воду в таком количестве, чтобы получилась масса похожая на густую сметану.

Баклажаны: вымытые баклажаны нарезать по длине приблизительно 0,5 см толщиной. На сковороду налить подсолнечного масла и поджарить баклажаны на среднем огне с двух сторон. Жареные баклажаны положить на столовую бумажную салфетку, чтобы они просохли.

На каждый ломтик баклажана поместить ореховую пасту и сложить пополам. Оставшейся ореховой массой помазать баклажаны сверху. Готовое блюдо поместить на тарелку и по желанию украсить зеленью и гранатовыми зёрнышками.

CHAKAPULI Чакапули

Instructions:

Cut the lamb meat into small pieces. Chop the tarragon, coriander, green onions, parsley and the green chili into small pieces and mix together well. Layer by layer, place the meat, garlic, greens, tkemali, and salt, repeating the layers until the ingredients run out, but the last layer should be the greens. Add the wine and boil until the meat is cooked. Once it has started boiling, reduce the heat to minimum. There is no need to stir. If you prefer more liquid, add water.

Ingredients:

Lamb meat 3 kg.
Tarragon 4 bunches
Green onions 2 small bunches
Coriander 2 small bunches
Parsley 2 small bunches
Green chili to taste
Salt to taste
Wine 200 ml.
Tkemali (Georgian plum sauce) 500 g.
Garlic 4 to 5 cloves

Ингредиенты:

Ягнятина - 3 кг.
Зелёный лук - 2 маленьких пучка
Кориандр(кинза) - 2 маленьких пучка
Петрушка - 2 маленьких пучка
Чеснок 4-5 зубчиков
Алыча - 0,5 кг.
Перец зелёный(не острый) - по вкусу.
Сухое белое вино - 200 мл.
Тархун - 4 пучка
Соль по вкусу



Способ приготовления:

Порубите мясо на мелкие кусочки. Тщательно промойте всю зелень, обсушите и мелко нарежьте. Сложите всё в толстенную кастрюлю слоями в следующем порядке: мясо, зелень, алычу, соль, чеснок, специи. Последним слоем должна быть зелень. Всё это залить вином и варить на слабом огне.

CHIKHIRTMA Чихиртма из курицы



Instructions:

Cut the chicken into small pieces and boil in fat for 10-15 minutes. Add very finely chopped onions and continue boiling over a low flame for an additional 15 minutes. Add in 2 liters of water and keep boiling until the meat is cooked. Dissolve the flour in cold stock or water, add it to the pot and boil for another 5 minutes. Wisk the eggs with a mixer, add them also and cook for 5 minutes more. In the end, add finely chopped coriander, vinegar, and salt to taste.

Ingredients:

Chicken meat 1 kg.
Eggs 4 pc.
Onions 4 pc. medium
Vinegar 2 Tbsp.
Flour 3 Tbsp.
Coriander 1 small bunch
Salt to taste
Water 2 L.

Ингредиенты:

Курица - 1 шт.
Лук репчатый - 4 головки
Яйцо куриное - 4 шт.
Кинза - 1 пучок
Винный уксус - 2 стол. ложки
Пшеничная мука - 2 стол. ложки
Соль - по вкусу
Вода - 2 л.

Способ приготовления:

Режем курицу на куски и вместе с мелконарезанным луком тушим на медленном огне 10-15 минут. Если курица недостаточно жирная, то в кастрюлю надо добавить немного масла, чтобы она не подгорела. Когда курица почти готова, заливаем её двумя литрами воды и варим на медленном огне, периодически снимая пену.

Пшеничную муку разводим в охлаждённом бульоне или в воде и добавляем в суп. Затем добавляем хорошенко взбитые в миксере яйца и винный уксус. Продолжаем варить 5 минут, после чего добавляем мелконарезанную кинзу и соль по вкусу.

SATSIVI Сациви



Instructions:

Place the whole cleaned and washed turkey inside a pot, add water and boil. Once it has boiled, add salt, cut into pieces and fry over a high flame on both sides. If the turkey has too much fat remove it and use it to fry very finely chopped onions. After 10 to 15 minutes, pour two cups of stock (from boiling the turkey) over the onions and boil for 10 to 15 more minutes. Mix very finely ground walnuts with dry coriander, utskhosuneli, saffron, garlic and salt, and little by little add hot stock. Make sure the mass is thoroughly mixed, add it to the remaining stock and boil for an additional 10 minutes. Place the pieces of turkey back into a pot and pour the prepared sauce over it. Cool before serving.

Ingredients:

Turkey 1 whole
Onions 400 g.
Dried coriander 1 Tbsp
Georgian "foreign seasoning" 1 Tbsp
Saffron 1 Tbsp
Garlic to taste
Chili to taste
Salt to taste
Walnuts 500 g.
Water enough make medium consistency

Ингредиенты:

Индейка 1 шт.
Репчатый лук 400 гр.
Грецкие орехи 500 гр.
Чеснок по вкусу
Уцхо-сунели 1 стол. ложка
Кориандр(сухая кинза) 1 стол. ложка
Шафран 1 столовая ложка
Соль по вкусу
Красный горький перец по вкусу

Способ приготовления:

Берём индейку, ополаскиваем её в холодной воде, удаляем перо, если где осталось, вырезаем гузку и полностью кладём в кастрюлю, заливаем холодной водой и варим до готовности. Готовую индейку вынимаем, бульон процеживаем. Мясо индейки порубим на кусочки обсыпываем солью и обжариваем с двух сторон. Готовое мясо раскладывается в глубокое блюдо, а затем приступаем к приготовлению орехового соуса.

Лук мелко режем и тушим в небольшом количестве растительного масла(если индейка жирная, то лук можно потушить на её жире) до красивого золотистого цвета. Лук должен оставаться сочным, а не сухим, поэтому тушим его на слабом огне. Затем добавляем 2 стакана бульона и продолжаем варить 10-15 минут. Грецкие орехи и очищенные зубчики чеснока дважды пропускаем через мясорубку, ставя при этом мелкую сетку. Добавляем в эту массу специи и перемешаем всё и медленно заливаем горячим бульоном. Соединяем оба бульона и варим 10 минут.

Соусом заливается мясо индейки. Когда блюдо остывает, прячем его в холодильник. Сациви следует есть в холодном виде.

BAZHE
Б а ж е



Instructions:

Finely grind the walnuts (2 or 3 times) add chopped garlic, khmelisuneli, coriander, Georgian saffron, salt, red chili powder and mix it together by hand until the mixture releases oil. Transfer the oil to a separate container. Dissolve the remaining mass in chicken broth or water until you reach the desired consistency and add vinegar. Divide into portions and drizzle the oil on top.

You can either use bazhe as a sauce or put chicken or fish inside.

Ingredients:

Walnuts 500 g.
Garlic 4 cloves

KhmeliSuneli 1 tsp.
Dried coriander 1 tsp.
Georgian saffron 1 tsp.
Red chili powder to taste
Salt to taste

Water or chicken broth a few table spoons
Vinegar

Ингредиенты:

Грецкие орехи - 500 гр.
Чеснок - 4 зубчика

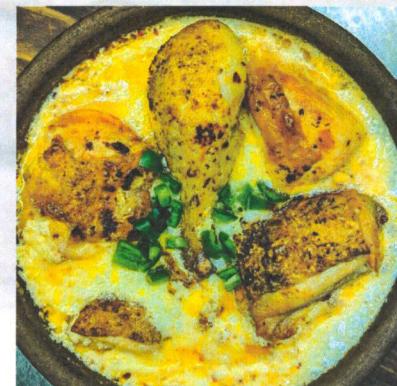
Хмели сунели - 1 чайная ложка
Кориандр(кинза) сухая - 1 чайная ложка
Шафран - 1 чайная ложка
Молотый красный перец, соль по вкусу
Вода или какой-нибудь бульон

Способ приготовления:

Грецкие орехи пропустить через мясорубку на мелкой сетке 2-3 раза, добавить толчёный чеснок и уцхо-сунели, кориандр(кинзу), шафран, соль, перец. Всю эту массу хорошенько перемешать рукой так, чтобы выдавить из неё масло. Масло поместить в другую посуду. Полученную массу развести или бульоном или водой до нужной консистенции. Добавить уксус. Сделанную массу распределить по порциям и добавить масло.

Баже можете употреблять как подливу или поместить в неё курицу или рыбу.

SHKMERULI
Шкмерули



Instructions:

Clean the chicken, wash it well and cut into pieces. Salt the chicken, place it on a hot oiled pan and fry until it is crispy.

For the sauce:

Boil 700g of milk together with the garlic on a low flame. When the milk reduces to about 500g, pour it over the hot fried chicken, continue cooking for 2 more minutes and remove from flame.

Let it sit for 3 minutes before serving.

Ingredients:

Chicken for frying 1 pc.
Milk 700 g.
Garlic 2-3 heads
Salt to taste

Ингредиенты:

Курица для жарки - 1 шт.
Молоко - 700 мл.
Чеснок - 2/3 головки
Соль

Способ приготовления:

Курицу почистить, помыть и разрезать на куски. Обсыпать куски солью и обжарить на жирной сковороде до золотистой корочки.

Соус: молоко вместе с толчёным чесноком поставить на медленный огонь. Когда молоко из 700 мл. превратится в 500, то залить им кусочки курицы и через две минуты снять с плиты. Блюдо перед употреблением должно постоять 3 мин.

SOUP KHARCHO Суп-харчо



Instructions:

Cut and wash fatty beef, place it in a pot, add water, and boil. While boiling, add one onion, a bay leaf and chili. When the meat is cooked add one cup of washed rice.

On a separate pan fry the onions, add tomato paste, kharcho seasoning, fry well and add to the pot. When the rice has cooked, add chopped coriander, parsley and ground up garlic.

Ingredients:

Meat (preferably brisket) 1 kg.
Rice 200 g.
Onions 2 pc.
Garlic 1 head
Tomato paste 2 Tbsp.
Coriander 3 bunches
Parsley 3 bunches
Kharcho seasoning 1 tsp.
Bay leaf 1 pc.
Chili to taste
Salt to taste

Ингредиенты:

Говядина(желательно грудинка) - 1 кг.
Рис - 200 гр.
Репчатый лук - 2 головки
Чеснок - 1 головка
Томат-паста - 2 ст. ложки
Кориандр - 3 корешка
Сельдерей - 3 корешка
Петрушка - 3 корешка
Сунели-харчо - 1 чайная ложка
Перец, соль по вкусу

Способ приготовления:

Грудинку порезать на крупные кусочки, помыть и поместить в кастрюлю, залить водой и отварить. Во время варки добавить 1 головку лука, лавровый лист, соль и перец. Когда мясо отварится, добавить 1 стакан риса. Рис заранее перебрать и помыть. Отдельно на сковороде потушить мелконарезанный лук, добавить томат-пасту, сунелихарчо. Всё это немного потушить и поместить в кастрюлю. Когда рис отварится, то добавить нарезанные кориандр(кинзу), сельдерей и петрушку и толчёный чеснок.

LOBIO Лобио



Instructions:

Wash the beans, place them in a pot and add water until there are 20cm of water between the beans and the surface. While it is boiling add the bay leaves. The beans need to be boiled well. When they are cooked, mash them. Next fry thinly chopped onions in oil (if desired you may add 1Tbsp of tomato paste). Add the fried onions, thinly chopped herbs, spices, garlic, chili, salt and pepper to the mashed beans. Mix them well. Choose the consistency you prefer, either more liquid like a soup or thicker like porridge. Let everything boil together for 5 to 10 minute. Stir frequently so it does not burn. If desired you may add ground walnuts.

Pour the lobio into pots and serve with Mchadi, herbs and assorted pickled vegetables.

Ingredients:

Dried beans 1 kg.
Garlic 5 cloves
Dried coriander 1 tsp.
Georgian "Foreign seasoning" 1 tsp.
Georgian saffron 1 tsp.
Onions 200 g.
Coriander 50 g.
Sweat basil 50 g.
Bay leaves 2 pc.
Salt to taste
Chili to taste
Black pepper 0.5 tsp.
Tomato paste (optional) 1 Tbsp.
Ground walnuts (optional) to taste

Ингредиенты:

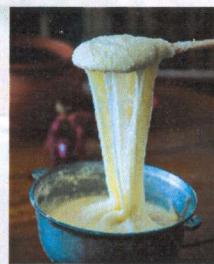
Фасоль(сухая) - 1 кг.
Чеснок - 5 зубчиков
Кориандр(кинза)сухой - 1 чайная ложка
Уцхосунели - 1 чайная ложка
Шафран - 1 чайная ложка
Репчатый лук - 200 гр.
Кориандр(кинза)сухой - 50 гр.
Лавровый лист - 2 шт.
Соль
Перец
Чёрный перец - 1/2 чайной ложки.

Способ приготовления:

Фасоль промыть, поместить в кастрюлю и залить водой. Воды налить столько, чтобы она была на 20 см. выше фасоли. Во время варки добавить лавровый лист. Фасоль должна отвариться хорошо. Отваренную фасоль размять. Отдельно потушить мелконарезанный лук в подсолнечном масле(по желанию можно добавить 1 столовую ложку томат-пасты). В размятую фасоль добавить тушёный лук, мелконарезанную зелень, сунели, чеснок, перец, соль. Всё это хорошо перемешать. Консистенцию фасоли выбираете сами(сделать её гуще или нет). Всё это варить 10-15 минут. Часто помешивать, чтобы не подгорела фасоль. По желанию можно добавить грецкие орехи, пропущенные через мясорубку.

Фасоль разливают в глиняные горшочки и подают с чуреком (кукурузный хлеб), зеленью и соленым.

ELARGI Эларджи



Instructions:

Rinse the grits thoroughly so that any dark color is removed: add water, stir, and drain. Repeat the process until the grits are all white. Add the water to the washed grits, boil for 30 minutes, and then add the corn flour and boil for another 5 minutes. Finally, add the sliced cheese and stir until it has all melted and the mixture becomes a uniform mass. Distribute onto plates using a small, wet plate.

Ingredients:

Grits 1 kg.
Cheese Sulguni 2 kg.
Corn flour 200 g.
Water 2 L.

Ингредиенты:

Кукурузная мука грубого помола - 1 кг.
Кукурузная мука тонкого помола - 200 гр.
Сыр сулугуни - 2 кг.
Вода - 2 литра

Способ приготовления:

Кукурузную муку грубого помола помещают в глубокую кастрюлю и заливают водой. Всё, что всплыёт на поверхность воды, надо слить. Так несколько раз промываем кукурузную муку, пока вода не станет чистой, без всяких примесей. После процесса промывания кукурузной муки добавляем воду, ставим на огонь и доводим до кипения. Варим муку на медленном огне, периодически помешивая минут 30. Затем добавляем 200 гр. муки тонкого помола. Непрерывно помешивая варим смесь на медленном огне минут 15. Сыр сулугуни нарезаем тонкими ломтиками и добавляем к эларджи. Всё это хорошо надо перемешать. Масса должна быть густой. Подавать блюдо надо в горячем виде, разливая его по тарелкам смочёной в воде деревянной ложкой.

AJAPSANDALI Аджапсандал



Instructions:

Wash the eggplant and chop into medium sized cubes. Add oil to the pan, fry the eggplants. In a separate pan, fry chopped onions, chopped bell pepper, chili, garlic, shredded tomato, tomato paste for 2 to 5 minutes. Add the eggplant, chopped herbs to the mixture and boil together for 2 to 3 minutes.

If you wish, you may add 500g of cubed boiled potatoes.

Ingredients:

Eggplant 1 kg.
Red bell peppers 300 g.
Tomato paste 1 Tbls
Tomatoes 500 g.
Onion 200 g.
Garlic 3-4 cloves
Coriander 50 g.
Parsley 50 g.
Georgian basil 50 g.
Salt to taste
Chili to taste
Oil
Potatoes 500 g. (optional)

Ингредиенты:

Баклажаны - 1 кг.
Красный болгарский перец - 300 гр.
Томат-паста - 1 стол. ложка
Помидоры - 500 гр.
Лук - 200 гр.
Чеснок - 3-4 зубчика
Кориандр(кинза) - 50 гр.
Петрушка - 50 гр.
Базилик - 50 гр.
Соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

Баклажаны помыть и нарезать кубиками. На сковородку налить подсолнечное масло и поджарить их. Потушить мелконарезанный лук, добавить болгарский перец, чеснок, тёртый помидор, томат-пасту и туширь ещё 5 минут. Добавить в эту массу жаренные баклажаны, нарезанную зелень и варить 2-3 минуты. По желанию можете добавить 500 гр. Варенного картофеля, нарезанного кубиками.

SPINACH WITH WALNUTS

Пхали из шпината



Instructions:

Remove the stems and wash the spinach well. Boil water and add soda and spinach leaves. Let the spinach wilt in the hot water.

Let the spinach cool down, drain it well and pass it through a meat grinder along with the walnuts, garlic and fresh coriander.

Add khmelisuneli, dried coriander, crushed chili, salt and vinegar if desired to the new mass and mix together well. Prior to serving, you can shape the salad as desired and garnish with herbs and pomegranate.

Ingredients:

Walnuts	500 g.	Грецкие орехи - 500 гр.
Spinach	2 Kg.	Шпинат - 2 кг.
Garlic	1 head	Чеснок - 1 головка
Coriander	200 g.	Кориандр(кинза) - 200 гр.
KhmeliSuneli	-1 tsp.	Уцхо-сунели - 1 чайная ложка
Dried coriander	1 tsp.	Кориандр сухой - 1 чайная ложка
Crushed chili	0.5 tsp.	Молотый перец - 1/2 чайной ложки
Salt	to taste	Соль - по вкусу
Soda	2 tsp.	Сода - 2 чайной ложки
Vinegar	0.5 tsp (optional)	Уксус по желанию - 1/2 чайной ложки
Pomegranate	1 pc.	Гранат - 1 штука

Способ приготовления:

У листьев шпината отрезать кончики и хорошо промыть в проточной воде. Вскипятить воду, насыпать соду. Вымытые листья шпината ошпарить в кипящей воде. Ошпаренные листья шпината охладить, хорошо выжать и пропустить через мясорубку вместе с грецкими орехами, чесноком и свежим кориандром.

В полученную массу добавить уцхо-сунели, сухой кориандр, молотый перец, соль по вкусу, уксус и хорошо перемешать. Перед подачей на стол салату можете придать желаемую вами форму и украсить его зеленью и гранаковыми зёрнышками.

CHURCHKHELA

Чурчхела



Instructions:

Take 130cm thread and fold it in half so each side is 65cm. Thread halved walnuts stacked on top of one another up to 50cm from both sides of the thread. Knot the bottom end and cut it in half to make two churchkhelas. Tie a loop at the top of each churchkhela: tie 30cm long thread folded in half so that it is doubled; this way you can hold it well. You should knot it so that when you move the churchkhela using the loop it should not come undone. 1 liter of juice produces 7 churchkhelas. Pour the juice into a pot, warm it up slightly and add flour little by little with a sieve and stir continuously so that it dissolves.

Once you have incorporated all of the flour, continue stirring with a wooden spoon so that there are no lumps. Keep it on a low flame and continue stirring until it starts to boil. After approximately 1.5-2 hours of boiling (stirring every 10-15 minutes), you may start to dip the churchkhelas. Once you have dipped the churchkhelas hang them to dry. After three days they should be dried and can be eaten or stored for up to one year.

Ingredients:

Ингредиенты:

Boiled grape juice	1 L.
Wheat flour	2 tea cups
Walnuts	70 pc.
Thick thread	

Виноградный сок - 1 литр
Пшеничная мука - 2 стакана
Грецкие орехи - 70 штук
Толстая нитка

Способ приготовления:

Взять нитку длиной 65 см. (Нитка должна быть двойной 65²-130 см.). На расстоянии 50 см. нанизываем нарезанные пополам грецкие орехи. В конце завязываем узел и режем пополам. Так получается две чурчхели. Всем чурчхелам сделать начало. На кончиках привязать нитку в 30 см. так, чтобы она была сложена вдвое, чтобы её хорошо можно было взять рукой. Узел надо хорошо завязать. Из одного литра виноградного сока можно сделать 7 чурчхел. Виноградный сок поместить в кастрюлю, подогреть и постепенно добавлять пшеничную муку через ситечко и интенсивно помешивать смесь, чтобы мука растворилась в соке.

Варить надо на медленном огне, помешивая смесь деревянной ложкой. Доводим до кипения. После этого, приблизительно после 1,5-2 часов, начинаем опускать чурчхели в данную смесь. После каждой чурчхели надо опять интенсивно помешивать смесь 10-15 минут. Готовые чурчхели подвешиваем сушить. Сладость будет готова через 3 дня. Её можно хранить в течении 1 года.

BAKLAVA Баклава(1 порция)



Instructions:

Wisk eggs together with water, add spirit, sugar and melted butter. Wisk the mixture well and mix it into the flour. The dough should be moderately firm. Knead the dough well until small bubbles form. Divide the dough into 40 pieces, form into balls, and place on a plastic sheet sprinkled with potato starch. Put more potato starch on top of the dough and add another plastic sheet, layering the dough balls into two piles of 20. Leave them for several minutes. Prepare the walnuts separately and also melt the margarine. Fatten each ball of dough into sheets with your hands; sprinkle with walnuts and pour the melted margarine on top. Cut the prepared baklava into pieces and bake in a hot oven at 180°C for 40 minutes.

Syrup: Dissolve the sugar in water, boil briefly and let it cool. Pour over the prepared baklava. If the baklava is hot, pour the syrup cold, if the baklava is cold, pour the hot syrup.

Ingredients:

Eggs 3 pc.
Lukewarm water 1.5 cups
Spirit (such as vodka) 2 Tbsp.
Sugar 2 Tbsp.
Butter 3 Tbsp.
Wheat flour 2 kg.
Walnuts 2 tea cups
Margarine 1 kg.
Sugar 2 tea cups
Water 1 tea cup
Potato starch 400 g.

Ингредиенты:

Яйцо - 3 шт.
Тёплая вода - 1,5 стакана
Спирт - 1 стол. ложка
Сахар - 2 стол. ложки
Сливочное масло - 3 стол. ложки
Пшеничная мука - 2 кг.
Грецкие орехи - 2 стакана
Маргарин - 1 кг.
Сахар - 2 чайных стакана
Вода - 1 чайный стакан
Картофельный крахмал - 400 гр.

Способ приготовления:

Яйцо взбить вместе с водой, добавить спирт, сахар и растопленное масло. В данную массу добавить муку. Замесить тесто, которое не должно быть очень крутым. Тесто руками надо месить до тех пор, пока в нём не появятся маленькие пузырьки. Разделить тесто на 40 кусочков и поместить их в полиэтиленовые пакеты на несколько минут. Отдельно подготовить нарезанные грецкие орехи и растопить маргарин. Раскатать каждый слой теста, положить на него разрезанные орехи и залить растопленным маргарином. Готовую баклаву нарезать на кусочки и выпекать в духовке при температуре 180 градусов в течении 40 минут.

Сироп: сахар растворить в воде и прокипятить. Затем охладить и полить уже готовую баклаву. Если баклava горячая, то сироп должен быть холодным, а если она холодная, то сироп должен быть горячим.

SHILA PILAF Плов



Instructions:

Chop the lamb's tail very finely, toss it in a pot and fry until the fat is released. Then add the meat and fry for 15 minutes. Add finely chopped onions and continue frying for another 15 minutes. Pour water (6-7 cups of water per 2 cups of short-grain rice, 5 cups of water per 2 cups of long-grain rice). After it starts to boil, add the bay leaves, cumin, salt, and pepper to taste. Once it is boiling, add the rice and let it cook for 10-15 minutes. Turn it off and let it sit for an additional 15-20 minutes.

Ingredients:

Lamb meat 2 kg.
Lamb's tail 300 g.
Rice 2 tea cups
Pepper to taste
Salt to taste
Onion 3 pc medium
Cumin 0.5 tsp.
Bay leaf 2 pc.

Ингредиенты:

Баранина - 2 кг.
Курдюк - 300 гр.
Рис - 2 чайных стакана
Перец, соль по вкусу
Репчатый лук - 3 головки
Тмин - 0,5 чайной ложки
Лавровый лист - 2 шт.

Способ приготовления:

Курдюк порезать очень мелко, поместить в кастрюлю и тушить до тех пор пока он не выпустит жир. Затем добавить мясо и поджаривать его минут 15. Добавить мелконарезанный лук и поджарить всё это ещё 15 минут. Затем залить водой (на 2 стакана круглого риса 6-7 стаканов воды, адлииного риса 5 стаканов воды). Как только вода закипит, надо добавить лавровый лист, тмин, перец, соль по вкусу. Когда всё это отвариться добавить рис и продолжать варить 10-15 минут. Блюдо перед употреблением должно постоять минут 15-20.

KADA Када

Instructions:

Dough:

Put the powdered sugar and yeast in 100 ml of milk and let it rise for 10-15 minutes. Stir the sour cream and melted butter together well and warm it up slightly, add two whole eggs and combine with the risen yeast. Add enough flour to knead a delicate dough and let it rise for two hours (instead of yeast you may use 0.5tsp of cooking soda in a 2Tbs of milk and mix it in the sour cream mass. This dough will not need to rise and it will be ready in 15-20 min).

Filling:

Finely grate the cheese. Take out the butter beforehand and make sure it is at room temperature. Mix flour into the cheese, add butter and mix well. If it is too salty, add more flour. Flatten the dough, put the filling in the center, seal it in and flatten once again. Place it on a hot pan, poke a hole in the center (or use a fork to poke holes). Bake at 220°C for 15-20 min.

Ingredients:

Salty cheese 1 kg.
Sour cream 500 g.
Melted butter for dough 100 g.
Oil 106 ml.

Melted butter for filling 700 g.
Flour for filling 200 g.
Yeast 0.5 tsp.

Eggs 2 pc.
Sugar 0.5 tsp.
Salt 0.5 tsp.

Flour for dough as much as the dough will take

Ингредиенты:

Солёный сыр - 1 кг.
Сметана - 0,5 гр.
Топленное масло для теста - 100 гр.
Подсолнечное масло - 100мл.
Топленное масло для начинки - 700 гр.
Мука для начинки - 300 гр.
Дрожжи - 0,5 чайной ложки
Яйца - 2 шт.
Сахар - 0,5 чайной ложки
Соль по вкусу
Молоко - 100 мл.
Мука для теста.

Способ приготовления:

Тесто: в тёплое молоко добавить сахар, дрожжи, соль. Всё это перемешать и оставить в теплом месте на 10-15 минут.

Сметану, топленное и подсолнечные масла хорошо перемешать и подогреть. Добавить в эту массу 2 яйца. Всё это перемешать с дрожжевой массой и добавить столько муки, чтобы получилось нежное тесто. Оставить его на 2 часа, чтобы оно подошло(вместо дрожжей можно употребить 0,5 чайной ложки соды, погасив их в уксусе).. Через 15-20 минут тесто будет готово.

Начинка: мелко натереть на тёрке сыр. Топленное масло заранее вынуть из холодильника. Сыр смешать с мукой, добавив топленное масло. Если начинка будет очень солёной, то надо в неё добавить ещё муки. Готовое тесто разделить на части. Части раскатать скалкой, заправить начинкой, свернуть края и опять раскатать. Переложить каду в духовку и выпекать при температуре 220 градусов.

KHACHAPURI Хачапури



Instructions:

Add yeast and sugar to milk and let it sit for 15 minutes so it can rise. Add melted butter, oil, salt, 2 whole eggs, and the risen yeast mixture. Knead a delicate dough. Leave it to rise for 2 hours.

Grate the cheese, mix in 1 egg, and add salt to taste if the cheese used was completely unsalted.

Flatten the dough, place the cheese filling at the center and seal it in. Flatten again, place on a hot pan, coat with whipped egg yolk, poke a small hole in the center and bake in an oven at 220°C.

Ingredients:

Unsalted cheese 1 kg.
Milk 0.6 ml.
Butter 100 g.
Oil 50 ml.
Eggs 3 pc.
Yeast 1 tsp.
Flour as much as the dough will take
Salt 0.5 tsp.
Sugar 0.5 tsp.
Egg yolk 1

Ингредиенты:

Несолёный сыр - 1 кг.
Молоко - 0,6 мл.
Сливочное масло - 100 гр.
Подсолнечное масло - 50 мл.
Яйца - 3 штуки
Дрожжи - 1 чайная ложка
Соль - 0,5 чайной ложки
Сахар - 0,5 чайной ложки
Яичный желток - 1
Мука пшеничная

Способ приготовления:

В 200 мл. тёплого молока добавить соль, сахар, дрожжи. Всё это перемешать и оставить в теплом месте на 15 минут. В оставшееся молоко добавить растопленное сливочное масло, подсолнечное масло, соль, 2 яйца и уже готовую дрожжевую массу. Замесить тесто, оставив его на 2 часа, чтобы оно подошло. Сыр натереть на тёрке, добавить 1 яйцо.

Тесто разделить на части. Взять одну часть и тонко раскатать скалкой. Насыпать на тесто сыр. Само тесто свернуть в мешочек и опять раскатать. Перекладываем хачапури на горячий противень. Сверху намазать взбитым яичным желтком и выпекать в духовке при температуре 200 градусов.

KHABIZGINA Хабизгина

Instructions:

The dough and filling of the Khabizgina are prepared separately beforehand.

Filling:

Boil the potatoes (peeled or unpeeled). If the potatoes are boiled with skin, peel them and mash them up while they are still hot. Add salty cheese, a little bit of butter and combine.

Dough:

Warm up some water and add yeast, salt, oil and sugar. Pour the mixture into flour, knead a delicate dough and let it rise. Once the dough has risen, knead it once or twice more, and then form it into a ball. Flatten lightly, add the potato filling, seal it in, and flattened it again. Bake in an oven at 200°C for 10 to 12 minutes or fry it in an oiled pan.



Ingredients:

Potatoes 1 kg.
Butter 50 g.
Cheese 500 g.
Wheat flour 1 kg.
Yeast 0.5 tsp.
Hot water 0.5 L.
Oil 1 Tbsp.
Sugar 1 pinch
Salt 0.5 tsp.

Ингредиенты:

Картофель - 1 кг.
Сливочное масло - 50 гр.
Сыр - 0,5 кг.
Пшеничная мука - 1 кг.
Дрожжи - 0,5 чайной ложки
Подсолнечное масло - 1 столов. ложка
Сахар - щепотка
Соль - 0,5 чайной ложки

Приготовить начинку и тесто в отдельности.

Начинка: Отварить картофель(можно в мундире, можно и очистив его от шкурки). Если картофель отварить в мундире, то надо очистить его от кожуры и размять в горячем виде, добавив солёный сыр, немного сливочного или топлёного масла.

Тесто: Подогреть воду, добавить дрожжи, соль, подсолнечное масло и сахар. Смесь влить в муку, замесить нежное тесто и оставить его подойти. Когда тесто подойдёт, замесить его 1 или 2 раза. Разделить тесто на части, раскатать его и положить начинку, свернув концы. Готовые части опять раскатать и выпекать в духовке при температуре 250 градусов 10-15 минут или же поджарить на сковороде, смазанной подсолнечным маслом.

MKHLOVANI Мхловани (пирог с шпинатом)

Instructions:

The dough and filling of the Mkhlovani are prepared separately beforehand.

Filling:

Wash the nettle or alterative ingredients, tap it dry and cut into small pieces. Add shredded cheese and melted butter, mix well and taste for saltiness.

Dough:

Warm up some water, add yeast, salt, oil and sugar. Pour the mixture into the flour, knead a delicate dough and leave it to rise. When the dough has risen, knead it again once or twice and form into a ball. Flatten lightly, place the filling in the center, seal it in and flatten once again.

Bake in an oven at 250°C for 10 to 12 minutes or fry it in an oiled pan.

Ingredients:

Nettle (or spinach or beetroot leaves) 1 kg.
Salty cheese 250 g.
Butter 150 g.
Wheat flour 1 kg.
Yeast 0.5 tsp.
Hot water 0.5 L.
Oil 1 Tbsp.
Sugar 1 pinch
Salt 0.5 tsp.

Ингредиенты:

Шпинат(можно листья свёклы) - 1 кг.
Солёный сыр - 250 гр.
Топлёное масло - 150 гр.
Пшеничная мука - 1 кг.
Дрожжи - 0,5 чайной ложки
Горячая вода - 0,5 л.
Подсолнечное масло - 1 столов. ложка
Сахар щепотка
Соль - 0,5 чайной ложки

Способ приготовления:

Начинка и тесто надо приготовить заранее и по отдельности.

Начинка: шпинат (крапиву или листья свёклы) помыть, подсушить и мелко нарезать. Добавить солёный тёртый сыр и растопленное топлёное масло.

Тесто: подогреть воду, добавить дрожжи, соль, подсолнечное масло и сахар. Смесь влить в муку, замесить нежное тесто и оставить его подойти. Когда тесто подойдёт, замесить его 1 или 2 раза. Разделить тесто на части, раскатать его и положить начинку, свернув концы. Готовые части опять раскатать и выпекать в духовке при температуре 250 градусов 10-15 минут или же поджарить на сковороде, смазанной подсолнечным маслом.



KHINKALI WITH MEAT

Хинкали с мясом



Ingredients:

Filling:

Pork 0.3 kg.
Beef 0.7 kg.
Water 0.5 L.
Cumin to taste
Onions 2 pieces
Water 1 cup
Green chili to taste
Salt to taste
Dough n.1
Flour 2 kg.
Water 0.5 L.
Salt to taste
Egg 1 pc.

Knead the flour, water and egg into a firm dough and let it rest in the fridge

Муку насыпать в миску, медленно залить водой и замесить тесто. Тесто должно быть таким, как будто ему не хватает воды, но воду не добавлять. Эту массу месить 5-10 минут. Поместить тесто в целлофановый пакет на 1 час. Затем опять замесить и повторить это до тех пор, пока оно не станет эластичным.

Способ приготовления:

Начинка Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком. Добавить тмин, соль, перец и воду. Всё это хорошо перемешать(по желанию добавить чеснок и чабер). Тесто раскатать в толщину пальца, нарезать на кружочки и тонко раскатать. Положить на эти кружочки начинку и свернуть края . Бросить хинкали в кипящую подсолённую воду. Несколько раз помешать ,пока не закипит. Когда хинкали всплыёт, то продолжать варить его минут 7.

Ингредиенты:

Свинина - 0,3 кг.
Говядина - 0,7 кг.
Вода - 0,5 л.
Тмин по вкусу
Репчатый лук - 2 головки
Вода - 1 стакан
Зелёный перец
Соль по вкусу
Тесто 1:
Пшеничная мука - 2 кг.
Вода - 0,5 л.
Соль по вкусу
Яйцо

Муку, воду и яйцо замесить. Сделать крутое тесто и положить в холодильник.



KHINKALI WITH MEAT

Хинкали с мясом

Instructions:

Dough:

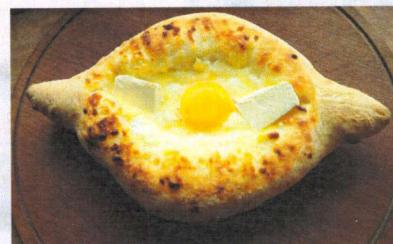
Place the flour in a bowl, add water little by little and knead a dough. The dough should be quite firm as not enough water was used but do not add more water. Knead the mass for 5 to 10 minutes and place it in a plastic bag for one hour. Then knead it again and place it back in a plastic bag for one more hour and then knead it one more time. Repeat the process until the dough becomes elastic.

Filling:

Grind the meat together with onions through a meat grinder. Add cumin, salt, green chili, water and mix it together well (if desired you may add garlic and thyme).

Fatten the dough to one finger thickness, cut out medium sized circles, and flatten to think sheets. Place the filling in the center of the sheets and seal the top. Toss them into boiling salted water. Stir a couple of times until the water starts boiling again. When the khinkali starts to float let it boil for 7 more minute and then it is ready to enjoy.

ADJARULI KHACHAPURI Хачапури по аджарски



Instructions:

Boat-shaped khachapuri containers: Add oil, salt, and yeast to the lukewarm water, mix it well and add flour. Let the dough rest until it rises. When it has risen well, divide it into 5 or more pieces (according to how big you want each khachapuri to turn out). Flatten each piece into a circle. Put a little bit of cheese along the edges and fold the dough over so that it forms a boat shape.

Filling: Shred the cheese, add egg whites, some flour and some water. Mix it together by hand and put it into the boat-shaped khachapuri containers. Coat the outside of the khachapuri with egg yolk and bake at 180°C for about 40 minutes. When the khachapuri is baked, crack an egg in the center and add a slice of butter. Place back in the oven for two more minutes and then it is ready.

Ingredients:

Lukewarm water	0.8 L.	Тёплая вода - 0,8 л.
Oil	30 ml.	Подсолнечное масло - 30 мл.
Yeast	20 g.	Дрожжи - 20 гр.
Flour	1 kg.	Пшеничная мука - 1 кг.
Cheese	1.5 kg.	Сыр - 1,5 кг.
Eggs	7 pc.	Яйцо - 7 шт.
Butter	100 g.	Сливочное масло - 100 гр.

Способ приготовления:

В тёплую воду добавить подсолнечное масло, соль и дрожжи. Полученную смесь размешать рукой и добавить муку. Замесить тесто и дать ему подойти. Когда тесто подойдёт, то разделить его на 5 или больше частей (всё зависит от того, какого размера вы будете делать хачапури). Каждую часть раскатать круглой формой. На тесто разложить сыр так, чтобы края можно было свернуть в форме лодочки.

Начинка: сыр натереть на тёрке, добавить яичный белок, немного пшеничной муки и немного воды. Помешать это всё рукой и разложить на хачапури в форме лодочек. Сверху хачапури помазать яичным желтком и выпекать в духовке при температуре 180 градусов в течении 40 минут. Когда хачапури будет готов, то в каждую лодочку влить яйцо и кусочек масла. Всё это положить опять в духовку на 2 минуты.

KHINKALI WITH POTATOES AND CHEESE Хинкали из сыра и картофеля



Instructions:

Boil the potatoes (peeled or unpeeled). If the potatoes are boiled with skin, peel them and mash them up while they are still hot.

Add salty cheese and a little bit of butter to make the filling. Then follow the steps for the meat khinkali recipe.

Ingredients:

Potato	1 kg.	Картофель - 1 кг.
Butter	50 g.	Сливочное масло - 50 гр.
Cheese	500 g.	Сыр - 0,5 кг.

Способ приготовления:

Отварить картофель. Можно в мундире, а можно и очищенный. Если отвариваем в мундире, то потом очищаем его от кожицы и разминаем в горячем виде. Добавляем солёный сыр, сливочное или топлёное масло.

GOZINAKI
Гозинаки



Instructions:

Toast the chopped walnuts, remove all the skin. Pour the honey into a heavy-bottomed pan and once the honey begins to boil, reduce the flame to the lowest heat and continue boiling for 5 minutes. Add the walnuts and stir well. Boil for another 2 -3 minutes and remove. Wet a parchment sheet or a wooden board and transfer the gozinaki onto the damp surface. Flatten the mass to 0.5 cm thickness with wet hands or utensil and cut it into pieces while warm. Once it has cooled, transfer to a plate. It can also be made into little balls and placed in muffin liners.

Ingredients: **Ингредиенты:**

Walnuts 500 g. Грецкие орехи - 0,5 гр.
Honey 250 g. Мёд - 250 гр.
Sugar 1 Tbsp. Сахар - 1 столов. ложка

Способ приготовления:

Грецкие орехи, поджарить, очистить от шелухи и крупно нарезать. Мёд вместе с сахаром довести до кипения и всыпать в него нарезанные орехи. Важно непрерывно их перемешивать, иначе они могут прилипнуть ко дну кастрюли. Орехово-медовую массу выложить на влажную деревянную доску и сформировать лепёшку толщиной около 0,5 см. Карамель очень горячая. Дать массе немного остить, а за тем нарезать её на порционные кусочки. Из данной массы можно сделать различные формы.