



ИНГА КАЗАРОВА

КУЛИНАРНАЯ КНИГА ЭМИГРАНТКИ

ДОМАШНЯЯ ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

Инга Казарова
Кулинарная книга эмигрантки.
Домашняя грузинская кухня

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69871504
ISBN 9785006073319*

Аннотация

В этой книге вы не найдете традиционные рецепты грузинских блюд «по ГОСТу». Я не буду рассказывать, как готовить грузинские блюда «правильно». Грузинскими, домашними рецептами я поделюсь с вами историей своей семьи, расскажу историю о том, как не потерять себя, как сохранить любовь к одной Родине и полюбить другую. Ведь грузинская, армянская, русская культура в моем сердце – сердце эмигрантки, неразделимы. Эту книгу я посвящаю своей маме – вкуснее, чем она, не готовит никто.

Содержание

ЗАКУСКИ	7
Рулетики из баклажанов и перца	9
Аджапсандал	12
Баклажаны с чесноком	14
Пхали	16
Лобио	18
Лобио из зеленой фасоли	19
Лобио из красной фасоли	21
Лобио из консервированной фасоли	23
Сациви	24
Мужужи	26
Рыба в соусе киндзмари	27
Конец ознакомительного фрагмента.	28

Кулинарная книга эмигрантки Домашняя грузинская кухня

Инга Казарова

© Инга Казарова, 2023

ISBN 978-5-0060-7331-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Как грузинская кухня переехала с нами в Россию

У каждой хозяйки есть старенькая тетрадь, в которую годами записываются рецепты – сначала аккуратно, строго в алфавитном порядке, затем – хаотично, по вдохновению, на скорую руку, чтобы не потерять. Такие тетрадки, заляпанные маслом, посыпанные мукой – настоящая кулинарная хрестоматия каждой отдельно взятой семьи. Рецепты из них заучены наизусть, они передаются из поколения в поколение, от матери к дочери.

Ведь что такое домашняя кухня?

Это не глянцевые блюда с идеальными, выверенными пропорциями, они – отражение истории, вкусов, семейных застолий. Листая такую тетрадку, среди рецептов натыкаешься на воспоминания, связанные с теми или иными рецептами: вот этот пирог готовили на юбилей бабушки, которой уже нет в живых, а этот салат – когда переехали в новую квартиру...

Такие рецепты, ставшие свидетелями жизни целых поколений, живут и в нашей семье. Моя семья – смешанная, в ней есть и армянские корни, и грузинский колорит, и русская душа. Они рассказывают о том, как моя семья, покидая Грузию, пыталась сохранить свою культуру, традиции в новом месте.

Найти в 1990-е годы в России, в Сибири, продукты вроде уцхо-сунели или имеретинского сыра, муки гергили или даже тархуна, было невозможно, но хитрость и предприимчивость женщин нашей семьи помогла адаптировать и сохранить главное, что формирует культуру в Грузии – традиции грузинского, кавказского застолья.

Традиции застолья – это не просто красивый стол. Застолье – будь то воскресный завтрак, пасхальный обед или новогодний ужин – это рассказ о привычках, характерах тех,

кто собирается за этим столом.

В этой книге вы не найдете традиционные рецепты грузинских блюд «по ГОСТу». Я не буду рассказывать, как готовить грузинские блюда «правильно».

Грузинскими, домашними рецептами я поделюсь с вами историей своей семьи, расскажу историю о том, как не потерять себя, как сохранить любовь к одной Родине и полюбить другую. Ведь грузинская, армянская, русская культура в моем сердце – сердце эмигрантки, неразделимы.

Эту книгу я посвящаю своей маме – вкуснее, чем она, не готовит никто.

ЗАКУСКИ

Закуски на грузинском столе – это как фон на полотне художника, без него картина будет незавершенной. Или как обложка книги – если она бледная, неинтересная, не вызывает читательского «аппетита», то никакого желания знакомиться с ее содержанием уже нет.

Приведу пример: однажды мы спонтанно решили собраться всей семьей исключительно на хинкали. Домашние хинкали – это вкусно и очень сытно, но готовятся они обычно «из-под руки», а посадить гостей за пустой стол – верх неприличия. Ведь съесть даже десяток хинкали можно за несколько минут, а застолье обычно длится часами. Поэтому даже ужин «исключительно хинкали» превратился в стол, уставленный легкими, простыми, но оригинальными и яркими закусками, а ужин остался в копилке воспоминаний о теплых, шумных и душевных вечерах.

Вообще, в грузинской кухне я не встречала традиционных салатов, блюда вроде «Ацецили» или «Тбилиси» – это идеи даже не советской кулинарии, а современной кухни. И все же салаты в Тбилиси, конечно, готовили. Традиционный оливье, например, и по сей день остается королем грузинских домашних застолий благодаря своей простоте и доступно-

сти.

Но делиться рецептом оливье я не буду, я расскажу о закусках с истинно грузинским характером – традиционных и очень колоритных.

Рулетики из баклажанов и перца

Баклажаны в России – один из самых недооцененных овощей, и совершенно зря. В Грузии баклажаны, или, как они называются на грузинском языке – «бадриджани», это обязательный атрибут любого застолья. Ну а рулетики из баклажанов – это классика.

Доподлинно неизвестно, какой именно народ изобрел это блюдо – обжаренные баклажаны с ореховой начинкой, но так ли важно это в мультинациональном Тбилиси? Я поделюсь рецептом, по которому готовила эти самые рулетики моя бабушка – армянка с Авлабара, всю жизнь прожившая в Тбилиси. Будем считать ее версию – компромиссом!

Ингредиенты: 2 кг баклажанов, растительное масло для жарки баклажанов, 1—1,5 стакана грецких орехов (чем больше, тем вкуснее), 2—3 зубчика чеснока, большой пучок кинзы, 1 чайная ложка уцхо-сунели, ½ чайной ложки имеретинского шафрана, чуть-чуть красного перца, несколько ложек кипятка, соль.

Баклажаны промыть, очистить, оставив полоски кожицы примерно на расстоянии 2 см друг от друга, так после жарки они будут лучше сохранять форму, нарезать толстыми пла-

стинами (около 1 см).

Чтобы избавиться баклажаны от горечи, нужно щедро посолить и оставить на полчаса, затем тщательно промыть, отжать и подсушить полотенцем, можно бумажным.

Далее следует обжарить баклажаны на большом количестве растительного масла с двух сторон до золотистого цвета. Чтобы блюдо было не слишком жирным, можно сначала переложить обжаренные баклажаны в дуршлаг и оставить на несколько часов, чтобы масло стекло.



Тем временем готовим начинку для рулетиков: орехи, чеснок и кинзу нужно пропустить через мясорубку, добавить специи и воду, чтобы начинка приобрела консистенцию кашицы.

Затем остается только начинить баклажаны: бабушка не скручивала рулетики, она щедро накладывала начинку на одну половину ломтика и накрывала второй. Затем их нужно украсить гранатом и можно подавать к столу.

Аналогично готовятся рулетики из красного болгарского перца. Перец нужно помыть, удалить семечки, нарезать ломтиками, обжарить с двух сторон на растительном масле и по тому же принципу заправить ореховой начинкой.

Аджапсандал

Еще одно блюдо из баклажанов – аджапсандал (аджапсандали). Не существует единого классического рецепта аджапсандали – даже у каждой хозяйки всегда найдется несколько способов его приготовления. Аджапсандал может быть тушеным, жареным, с картошкой, с фасолью, с орехами... По сути, это овощное рагу, необычный вкус которому придают сочетание зелени и, разумеется, специй.

Я хочу поделиться рецептом «праздничного» аджапсанда. Праздничного, потому что этот рецепт требует времени, блюдо отличается калорийностью, но и вкус у него получается выдающимся – с грузинским характером.

Ингредиенты: 0,5 кг баклажанов, 0,5 кг помидоров, 2 болгарских перца, 1 головка репчатого лука, зелень – кинза, фиолетовый базилик (реган), 1 чайная ложка уцхо-сунели, соль, перец по вкусу.

Главное отличие этого вида аджапсанда от большинства других заключается в том, что все ингредиенты обжариваются по отдельности. Итак, очищенные баклажаны нужно нарезать пластинами и обжарить на раскаленной сковороде на растительном масле с каждой стороны.

Если баклажаны горчат, следует их сначала посолить и отложить на 20—30 минут – они пустят сок. Далее их следует отжать, промыть и просушить – и уже после этого обжаривать. Обжаренные баклажаны мы всегда откидываем на дуршлаг – на несколько часов или на ночь. Лишнее масло стекает, блюдо получается не таким жирным.

Лук нарезать кубиками, обжарить на той же сковороде до полупрозрачности. Томаты очистить от кожуры, нарезать кубиками, протушить несколько минут вместе с луком и и переложить к баклажанам. Болгарский перец нарезать соломкой, так же обжарить и соединить с остальными ингредиентами.

Соединить все ингредиенты в казане или толстостенной глубокой сковороде, поставить на медленный огонь, добавить зелень – кинзу, базилик, мелко рубленый чеснок, добавить специи, аккуратно все перемешать и прокипятить минут 10—15.

Традиционно аджапсандал – это холодная закуска, но подавать его можно и в горячем виде.

Баклажаны с чесноком

Эта простейшая закуска становится настоящим спасением любого стола – готовится быстро, из минимума ингредиентов, а получается полноценное отдельное блюдо, которое выигрышно выделяется своей простотой среди сложных майонезных салатов.

Ингредиенты: 2 кг баклажанов, большой пучок свежей кинзы, майонез, 3—4 зубчика чеснока, соль.

Баклажаны нарезать ломтиками, посолить и оставить на полчаса, затем тщательно промыть, отжать и подсушить полотенцем. Если баклажаны не горчат, эту процедуру проводить не нужно (почему-то в последнее время чаще всего баклажаны можно обжаривать без предварительной подготовки, но домашние баклажаны обычно все-таки горчат).

Обжаренные баклажаны нужно выложить на дуршлаг, чтобы стекло лишнее масло, и оставить на несколько часов или на ночь.

Кинзу нужно мелко измельчить ножом, чеснок – тоже. Затем на дно красивой тарелки нужно сначала в один слой уложить обжаренные баклажаны, немного посолить, смазать

тонким слоем майонеза, распределить сверху кинзу и чеснок. Повторять слои следует до тех пор, пока не закончатся баклажаны, последний слой обязательно украсить рубленой кинзой.

Пхали

Пхали (мхали) – одно из самых простых грузинских блюд, очень популярное, особенно летом, когда прилавки рынков ломятся от изобилия свежих овощей. Основа пхали – это ореховая заправка, к которой добавляются овощи или зелень (фасоль, свекла, капуста, шпинат, свекольная ботва, даже крапива), а потому разновидностей этого блюда – превеликое множество.

Для ореховой заправки: 200 гр грецких орехов, 1 пучок кинзы, 2—3 зубчика чеснока, хмели-сунели, имеретинский шафран, соль – по вкусу.

Орехи нужно тщательно перебрать, чтобы не в блюде не попадались косточки, измельчить в мясорубке. Туда же добавить кинзу, чеснок и специи.

Такого количества заправки достаточно для приготовления пхали из 1 кг уже отваренных овощей или зелени. В качестве основного ингредиента традиционно используется шпинат – его нужно отварить до готовности (буквально несколько минут), слить воду, отжать, пропустить через мясорубку и смешать с заправкой. Аналогично пхали готовится из свекольной ботвы.

Пхали можно приготовить из зеленой фасоли, ее следует отварить до готовности (примерно 20—30 минут), слить воду, пропустить через мясорубку и также смешать с заправкой. Можно использовать свеклу – ее нужно запечь в духовке в фольге (так она получится более сочной) или отварить. Затем – пропустить через мясорубку и смешать с заправкой.

Подавать пхали можно по-разному: выложить шариками или просто разложить по тарелкам, нанеся узор вилочкой. И обязательно – нужно украсить пхали зернами граната.

Лобио

Лобио – это собирательное название для блюд из фасоли, которую в Грузии очень любят и действительно умеют готовить. Собственно, «лобио» по-грузински и означает «фасоль». В арсенале каждой хозяйки есть несколько блюд из лобио – для торжественных случаев и повседневных.

Вообще лобио относится к числу традиционных грузинских блюд, но я хочу предложить вам три варианта лобио, которые, я уверена, вы полюбите за их простоту приготовления и оригинальный вкус.

Лоблио из зеленой фасоли

Я очень люблю этот рецепт за его легкость, он здорово выручает, когда нужно приготовить во всех смыслах легкий ужин.

Ингредиенты: 500 грамм зеленой фасоли, 2 яйца, 2 луковицы, свежая кинза, чабер (кондари), хмели-сунели, соль, перец.

Фасоль нужно отварить до готовности. Летом есть возможность покупать свежую фасоль, зимой можно использовать замороженную.

Мелко порубить лук и обжарить до легкого золотистого цвета на растительном масле, соединить с фасолью, все перемешать. Мелко нарезать свежую кинзу, добавить к фасоли, посолить, поперчить, добавить немного сушеного чабера (кондари) – он идеально подходит к фасоли, и снова перемешать.

Взбить 2 яйца, подсолить и равномерно залить ими фасоль. Убавить огонь, накрыть крышкой на несколько минут, чтобы яйца схватились, затем перемешать и довести до состояния готовности. Слишком часто перемешивать фасоль

не нужно – яйца должны поджариться. Сверху можно присыпать орехами.

Лобио из красной фасоли

Пожалуй, это – самый традиционный рецепт того лобио, что подают в знаменитых глиняных горшочках с традиционным грузинским хлебом «шотиспури» в грузинских рестораниках.

Ингредиенты: 500 гр красной фасоли, 2—3 луковицы, 2—3 зубчика чеснока, большой пучок кинзы, соль, перец, чабер (кондари), грецкие орехи по вкусу.

Фасоль нужно залить холодной водой и оставить в холодильнике на 10—12 часов, воду за это время 2—3 раза поменять. В последнюю воду перед замачиванием можно добавить 1 ложку соли, это укрепит кожицу и защитит ее от растрескивания. Затем фасоль нужно промыть и поставить на сильный огонь. Первую воду после закипания обычно сливают. Варится фасоль в среднем от 40 минут до 1,5 часов, все зависит от ее сорта и свежести. Как только фасоль станет мягкой, нужно снимать ее с огня. Вода к этому времени должна выпариться.

В отдельной сковороде до золотистого цвета нужно обжарить лук, нарезанный кубиками, добавить его к фасоли. Туда же выдавить чеснок, мелко нашинковать большой пучок

кинзы, посолить, поперчить, добавить чабер (кондари). Готовое блюдо должно прокипеть еще несколько минут, затем лобио нужно снять с огня и дать настояться.

В Западной Грузии в лобио добавляют измельченные грецкие орехи, томатную пасту, сливы, даже инжир. Иногда в лобио добавляют мяту, гранат, корень сельдерея – каждый этот ингредиент добавляет блюду новые нотки вкуса.

Лобио из консервированной фасоли

Если у вас нет желания замачивать фасоль, предлагаю этот рецепт очень ленивого лобио – из консервированной фасоли. Получается так самобытно, что даже мои грузинские родственницы сначала не верили, что секрет – в правильно подобранных консервах.

Ингредиенты: 2 банки консервированной фасоли (обычно красной) в томатном соусе, 1 большая головка лука, кинза, чеснок, специи – чабер (кондари), хмели-сунели, шафран, соль, перец.

Лук нарезать кубиками, обжарить на растительном масле. Когда он станет золотистым, вылить содержимое банок на сковороду, слегка размять вилкой (по вкусу, кто-то любит, когда фасолины остаются целыми), потушить минут 10 на медленном огне, выдавить чеснок, добавить мелко рубленую кинзу, если есть – чабер (кондари), потушить еще 5—7 минут. Ну и соль по вкусу. Все, блюдо готово!

Сациви

Сациви – классическое грузинское блюдо, символ новогоднего и праздничного стола.

Вкус, цвет и консистенция сациви зависят от способов приготовления и пропорций, прежде всего, орехов. Дословно с грузинского «საცივი» переводится как «холодное блюдо». Традиционно сациви готовится из домашней птицы – индейки, курицы, утки, но в последнее время все чаще используется тушка курицы.

В нашей семье есть несколько секретов приготовления сациви, которые отличают рецепт от традиционного. И все же я хочу поделиться именно семейным вариантом, с кинзой и припущенным луком.

Ингредиенты: 1 крупная жирная курица (1,5—2 кг), 1—2 головки лука, 400—500 гр грецких орехов, 3—4 зубчика чеснока, пучок кинзы, по 1 чайной ложке уцхо-сунели, имеретинского шафрана, молотых семян кинзы, соль, острый красный перец по вкусу.

Курицу нужно отварить до готовности, вынуть из бульона и охладить. Отделить мясо от костей, разделить на порционные кусочки. Лука крупно нарезать кубиками, припустить

в небольшом количестве масла (до прозрачности, не жарить).

Грецкие орехи нужно тщательно перебрать, очистить от осколков косточек и пропустить через мясорубку. Туда же отправить припущенный лук, чеснок, пучок кинзы, влить немного процеженного бульона, перемешать.

Далее добавить специи, все перемешать. В полученную смесь остается влить бульон до консистенции густой сметаны, переложить подготовленную курицу, тщательно перемешать и поставить на огонь. Довести до кипения буквально на 1—2 минуты, чтобы орехи не потемнели. Подавать в холодном виде, но в горячем попробовать – обязательно!

Мужужи

Мужужи – это грузинский холодец из свинины, так его можно охарактеризовать в двух словах. В традиционный рецепт мужужи входят свиные уши, ноги, хвосты, мясо нежирного поросенка, но в домашней версии число ингредиентов сокращается до свиных ног и необычного соуса киндзмари, который придает им выдающийся вкус.

Именно такой, облегченной версией блюда я и поделюсь.

Ингредиенты: 1 кг свиных ножек, 4—5 зубчиков чеснока, винный уксус, соль, кинза.

Свиные ножки нужно хорошенько промыть, отварить до состояния готовности (они должны сохранять свою целостность), достать из бульона и остудить. Для соуса нужно развести винный уксус, на 1 литр воды – 80 мл уксуса, добавить к нему чеснок, соль, мелко порубленную кинзу. Переложить в соус ножки, аккуратно перемешать и оставить на ночь или на сутки в холодильнике.

Рыба в соусе киндзмари

Само слово «киндзмари» происходит от двух корней: от слов «кинза» и «дзмари» – что означает «уксус». Это блюдо относится к имеретинской кухне и традиционно готовится из сома. Но использовать можно и другую рыбу с белым мясом, главное, чтобы она была достаточно жирной. Обычно, если нет сома, мы берем более доступного сазана.

Ингредиенты: 1 кг белой жирной рыбы (сом, сазан), лавровый лист, черный перец горошком, пучок укропа, 1 луковица, винный уксус, чеснок, пучок кинзы, соль, перец.

Рыбу нужно очистить, удалить потроха, нарезать на порционные куски. В кастрюле вскипятить воду, бросить туда несколько лавровых листиков, перец горошком, веточки укропа, луковицу, соль – все по вкусу. Варить минут 5—7.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.