



ქართული სამზარეულოს თავისებურებანი

I ქართული ტრადიციული კერძები დანიშნულებით მრავალფეროვანია. მაგალითად: შორ მანძილზე მგზავრობისათვის განკუთვნილი კერძები; პროდუქტები და კერძები, რომლებიც მეომრებს თან მიჰქონდათ ბრძოლაში; სამარხვო, თუ მარხვის გასახსნილებელი კერძები; უცაბედად მოსული სტუმრისათვის სახელდახელო სუფრის გასაშლელი კერძები; სადღესასწაულო კერძები; ყოველდღიური – საუზმის, სადილის, სამხრისა და ვახშმის კერძები; მწყემსების კერძები...

II. ქართული მრავალფეროვანი სამზარეულო დროთა განმავლობაში ცვლილებას განიცდიდა. უცხოეთიდან შემოვიდა მაგალითად: კიტრი, პამიდორი, ბადრიჯანი, ლობიო, სიმინდი, კარტოფილი, კომბოსტო და სხვ. მაგრამ დარჩა ძველი დროიდან არსებული.

III. ბოლო პერიოდში ძველი ქართული კერძების რეცეპტებიდან ბევრი დაკარგულია, თუმცა ქართულს სოფლებში და, უპირატესად მთის სოფლებში, უძველესი ქართული რეცეპტებით დამზადებულ კერძებს დღემდე ვხვდებით. მაგალითად, მარცვლეული კულტურები საქართველოს მაღალ მთაშიც კი მოჰყავდათ ჩვენს წინაპრებს, რისგანაც მზადდებოდა მრავალფეროვანი კერძები და ფაფები. იყენებდნენ ტყის ნობათსაც: სოკო, ხილკენკროვნები, ველური ბალახეულობა, რითაც მზადდებოდა მხალეულობა, მხლოვანები, თუ მწნილეული და სხვ. სპეციალურად ზამთრისათვის შრებოდა და ინახებოდა ტყეში მოგროვილი ხილი, თუ სხვა მცენარეები, რისგანაც მზადდებოდა სხვადასხვა კერძები: შინდის კერძი, ხუთკური, დვალურის წვნიანი, მჟაუნას წვნიანი და სხვ.

IV. მეტად საინტერესოა ის ფაქტიც, რომ საქართველოს ყოველ კუთხეს აქვს ტრადიციული კერძი, რომელიც მხოლოდ ამა, თუ იმ ადგილებში გვხვდება. ასეთი კერძებია, მაგალითად ფშაური ტრადიციული „დამბალხაჭო“ ასევე, მაგალითად აჭარული ხაჭაპური, ბორანო, ყურუთი, რაც მეზობელი გურიისათვის არასდროს ყოფილა დამახასიათებელი. სვანური კუბდარი ; მეგრული ელარჯი, გეგჟალია; რაჭული ლორი და ცულისპირული; მთიულური ხინკალი; თუშური კოტორი და ხმელი კალტი... რაც შეეხება მწვადს, იგი მთელს საქართველოში გვხვდება, მაგრამ ვაზის წალამზე შემწვარი მწვადი ყველაზე მეტად კახეთშია მიღებული.

V. უნდა აღინიშნოს, რომ ყურძნისა და ღვინისაგანაც კი მზადდებოდა კერძები, თუ ზამთრის პროდუქტები, და ამასთან არაერთი: ჩურჩხელების მთელი მრავალფეროვნება, ტკბილის კვერი, ფელამუმი, ...

VI. ქართული ყოფისათვის დამახასიათებელი ძირძველი კერძია ასევე მაწონი და მაწვნის კერძები.

<http://www.vinoge.com/samzareulo/azerbaijanuli-sufri-lazaTi>

აზერბაიჯანული სამზარეულოს თავისებურებანი

აზერბაიჯანული სამზარეულო ყველაზე მეტად არის ვალში აღმოსავლურ კულინარულ კულტურასთან. იგი წარმოქმნილია თურქული და ირანული სამზარეულოს ბაზაზე , ამიტომ კერძებს უმეტესად თურქული სახელწოდება აქვთ. მაგრამ მათ გემოთი გამოარჩევს მომზადების განსხვავებული წესი. –

აზერბაიჯანული სამზარეულო ასევე განიცდის მეზობელი ხალხების-ქართველებისა და სომხების- კულტურის გავლენასაც , თუმცა აზერბაიჯანული სამზარეულო ქართული და სომხური სამზარეულოსაგან განსხვავდება რამდენიმე არსებითი დეტალით. სარწმუნოებიდან გამომდინარე, იკრძალება ღორის ხორცი და ყველაზე გავრცელებულია ცხვრის ხორცი. თუმცა, ჩვენი მეზობლები წარმატებით გამოიყენებენ როგორც საქონლის ხორცს, ასევე ფრინველსა და ნანადირევსაც. ამასთან ერთად, ბუნებრივი პირობები ხელს უწყობთ, რომ ხორციანი კერძებში არ დაინახონ ახალი ბოსტნეული და დიდი რაოდენობით მწვანილი.

აზერბაიჯანული კულინარიის საკუთრებაა ლავაში გახვეული ლულა-ქაბაბი სუმახით. სუმახი, იგივე თუთუბო, მომჟავო გემოს სანელებელია, რომელიც გემოთი წააგავს კოწახურს და მის შემცველად გამოიყენება. აზერბაიჯანული წარმოშობისაა ბოზბაში თავისი ნაირსახეობებით, ბოზართმა და ფითი.

კავკასიის სხვა ხალხების მსგავსად, აზერბაიჯანელებსაც უყვართ ხორცის მჟავე ხილით შეზავება, უპირატესობას ანიჭებენ ბროწეულს, კოწახურს, შინდსა და ალუჩას. ხორცს არამარტო უხდება ზემოხსენებული ხილი, არამედ, მათში შემავალი მჟავა არბილებს ხორცს და უფრო ნაზს ხდის. ირანელების მსგავსად აზერბაიჯანელები გამოიყენებენ ტყემლისა და ალუჩის კერკს. აზერბაიჯანული ტყემალი უფრო ტკბილია, ვიდრე ქართული და კერძს უფრო მოტკბო-მომჟავო, პიკანტურ გემოს აძლევს.

წვნიანების მხრივ უფრო პოპულარულია ხორციანი კერძები, თუმცა აზერბაიჯანულ სამზარეულოში მოიძებნება უხორცო წვნიანებიც. მაგალითისთვის შეგვიძლია მოვიყვანოთ დოვგა. იგი ერთი შეხედვით წააგავს ქართულ მაწვნის შეჭამანდს, თუმცა, მნიშვნელოვნად განსხვავდება ტექნოლოგიის თვალსაზრისით. იგი არ შეიცავს ცხიმში მოშუშულ ხახვს, სამაგიროდ ემატება ძირა, ოხრახუმი და ზოგ შემთხვევაში მოხარშული მუხუდოც. თანამედროვე აზერბაიჯანულ კულინარიაში ვხვდებით დოვგას ხორციან რეცეპტებსაც.

საქართველოში მცხოვრები აზერბაიჯანელები, რა თქმა უნდა, აგრძელებენ თავის ტრადიციებს, თუმცა განიცდიან ქართულ გავლენასაც. აქაურებში ყველაზე პოპულარულია ფლავი ბრინჯით, ლობიოთი და ჩირით. თბილისურ ეზოში ფლავის მომზადების მრავალი რეცეპტი არსებობდა და მათ შორის იყო აზერბაიჯანული

ამ ქვეყანაში საუზმე, სადილი და ვახშამი იწყება და სრულდება ჩაის რიტუალით, რომლის კულტურაც ასევე აღმოსავლეთიდან მოდის. ოჯახში შემოსულ სტუმარს აზერბაიჯანელები უპირველესად ჩაითი უმასპინძლებიან. ყველაზე მეტად ფასობს შავი ბაიხის ჩაი, რომელსაც პატარა ზომის მინის ჭიქებით მიირთმევენ ნატეხ შაქართან ან სხვა ტკბილეულთან ერთად. ჭიქებს მსხლის ფორმა აქვს, რაც ხელს უწყობს ჩაის ტემპერატურის შენარჩუნებას.

საცივი

<https://www.youtube.com/watch?v=5kSV3TS4Cs4>

რეცეპტის ინგრედიენტები

1½ კგ. მთლიანი ქათამი ან ინდაური

700 გრ. ნიგოზი

5 თავი საშუალო ზომის ხახვი

1 ჩ/კ ხმელი ქინძი

1 ჩ/კ უცხო სუნელი

1 ჩ/კ ყვითელი ყვავილი

½ ჩ/კ დარიჩინი

5 ცალი მიხაკი

4 კბილი ნიორი

1 ჩ/კ წითელი წიწაკა

მარილი გემოვნებით

2 ს/კ თეთრი ღვინის მმარი

მომზადების საფეხურები

1

ჩაასხით ქვაბში 2 ლიტრი წყალი და მოათავსეთ ქათამი. დადგით საშუალო ცეცხლზე, სანამ ნახევრად არ მოიხარშება. შემდეგ ამოიღეთ მოწალული ქათამი ქვაბიდან და მოათავსეთ საცხობ ღანგარზე. კოვზით მოასხით ცხიმი, რომელიც ნახარშის ზედაპირზე დაგროვდა, და აცხვეთ 180C გრადუსზე, სანამ კარგად არ შეიბრაწება. მომზადებული ქათამი დაჭერით საშუალო ზომის ნაჭრებად. ნუ გადააქცევთ ნახარშს.

თხლად დაჭერით ხახვი და 6-7 წუთის განმავლობაში შებრაწეთ ცოტაოდენ ცხიმში, რომელიც ნახარშის ზედაპირზე დაგროვდა.

3

ნიგოზი რამოდენიმეჯერ გაატარეთ ხორცსაკვებ მანქანაში, მოათავსეთ დიდ თასში ჩაუმატეთ გატარებულ ნიგოზს ქინძი, უცხო სუნელი, ყვითელი ყვავილი, დარიჩინი და დაფქული მიხაკი. დანაყეთ ნიორი მარილთან და წიწაკასთან ერთად და ჩაუმატეთ ნიგოზიან მასას, ჩაასხით 2 სუფრის კოვზი თეთრი ღვინის ძმარიც და კარგად შეურიეთ. ნელ-ნელა ჩაასხით ხახვიანი ქათმის ნახარშიც და თან გამუდმებით ურიეთ. როცა კარგად შეურევთ, გადაწურეთ მიღებული მასა საცერში, ჩაასხით ისევ ქვებში, ჩაუმატეთ დაჭრილი ქათმის ხორცი და მიიყვანეთ დუღილამდე.

5

და ბოლოს, გადმოდგით ცეცხლიდან და კარგად გააცივეთ. მოასხით გამოწურული ზეთი შემდეგ გემრიელად მიირთვიეთ!

ჩაქაფული

რეცეპტის ინგრედიენტები

700 გრ. ბატუნის ან ძროხის ხორცი	2 ცალი მწვანე წიწაკა
150 გრ. მჟავე ალუჩა	200 მლ. თეთრი ღვინო
200 გრ. ტარხუნა	30 გრ. ნიორი
200 გრ. მწვანე ხახვი	1 ლიტრი წყალი
150 გრ. ქინძი	მარილი გემოვნებით

მომზადების საფეხურები

1

ღრმა ქვებში მოათავსეთ ბატუნის ან საქონლის დაჭრილი ხორცი. დაასხით 200 მლ თეთრი ღვინო და ხარშეთ დაბალ ტემპერატურაზე, დაახლოებით 15–20 წუთით, ღვინის შემცირებამდე. დროდადრო ხის კოვზით მოურიეთ. სანამ ხორცი იხარშება, ტარხუნის ღეროებს მოაცალეთ ფოთლები, ღეროები გადაყარეთ, ფოთლები კი დაჭერით. წვრილად დაჭერით ხახვი, ქინძი და მწვანე წიწაკა. დაჭყლიტეთ ნიორი. როცა ქვებში ღვინის რაოდენობა შემცირდება, ხორცს დაჭრილი ინგრედიენტები, ნიორი და ალუჩა დაუმატეთ. დაასხით 1 ლიტრი წყალი და ქვებს დააფარეთ. ხარშეთ დაბალ ტემპერატურაზე, დაახლოებით 1 საათით.⁴

ურიეთ დროდადრო. ხარშვის დასასრულს დაუმატეთ მარილი გემოვნებით.

5

მიირთვით თბილი. ფრთხილად იყავით, რომ მირთმევისას ალუჩის კურკები არ შეგყვეთ.

კუბდარი <https://www.youtube.com/watch?v=a2buFp73V1c>

რეცეპტის ინგრედიენტები

300 გრ. ოდნავ ამოყვანილი მაგარი ცომი

250 გრ. ნაკლებციხიანი ხბოს რბილი ხორცი

100 გრ. ხახვი

5 გრ. წიწაკა

15 გრ. სვანური მარილი

ცოტაოდენი ძირა

მომზადების საფეხურები

1

დავჭრათ ხორცი წვრილ კუბიკებად. დავჭრათ ხახვი წვრილად და შევურიოთ ხორცს სვანურ მარილთან და ძირასთან ერთად (მარილი და წიწაკა გემოვნებით).

2

გავაბრტყელოთ ცომი, მიღებული მასა მოვათავსოთ გაბრტყელებულ ცომში, მოვუკრათ თავი და ისევ გავაბრტყელოთ. გაბრტყელების შემდეგ ცომის თავი გავხსნათ. ეს იმიტომ, რომ ცომი არ გაიბეროს. შემდეგ მოვათავსოთ ღუმელში და გამოვაცხოთ.

ფლავი

რეცეპტის ინგრედიენტები

½ ჭიქა მცენარეული ზეთი

2 ცალი დიდი ხახვი

700 გრ. ბატკნის ხორცი	1 ს/კ ძირა
450 გრ. გრძელი ბრინჯი	1 ჩ/კ ქინძის სუნელი
450 გრ. სტაფილო	მარილი და პილპილი გემოვნებით
1 თავი ნიორი	

მომზადების საფეხურები

1

დაიწყეთ ბოსტნეულისა და ხორცის გამზადებით: გაფრცქვენით ხახვი და დაჭერით ნახევარ რგოლებად. სტაფილო საშუალო ზომის მოგრძო ჯოხებად დაჭერით, ხორცი კი საშუალო ზომის ნაჭრებად. დიდ ქვაბში მაღალ ტემპერატურაზე გააცხელეთ ზეთი და ჩაყარეთ ხახვი. ურიეთ დროდადრო 5–7 წუთის განმავლობაში.

3

დაუმატეთ ბატკნის ხორცი და მაღალ ტემპერატურაზე 10 წუთით თუშეთ, შემდეგ ჩააყარეთ სტაფილო. თუშეთ კიდევ 10 წუთით. დაუმატეთ ძირა, ქინძი, მარილი, პილპილი და 4 ჭიქა წყალი. აადუღეთ. ნივრის თავი (მთლიანი) ბოლოში ოდნავ გაფრცქვენით. მცირედი გაფრცქვნილი ნაწილი ინგრედიენტებს ჩააჭერით, ხოლო დარჩენილი მთლიანი თავი გაუფრცქვენლად ჩააგდეთ ხორცის ნაზავში. დააფარეთ და საშუალოზე დაბალ ტემპერატურაზე დაახლოებით 1 საათით ხარშეთ. ამასობაში, გარეცხეთ ბრინჯი. საჭიროებისამებრ, დაუმატეთ მარილი და შეურიეთ ბრინჯი. დაუმატეთ 3 ჭიქა მდუღარე წყალი, შეამცირეთ ტემპერატურა, დააფარეთ თავსახური და ადუღეთ 25–30 წუთით. ხარშვის დასასრულს, ქვაბში წყალი აღარ უნდა იყოს (თუ ქვაბში წყალი ისევ იყო კიდევ ცოტახნით ხარშეთ). როცა მზად იქნება, მირთმევამდე 15 წუთით გააგრილეთ. გემრიელად მიირთვიეთ!

აჯაფსანდალი რეცეპტის ინგრედიენტები

600 გრ. კარტოფილი	3 ცალი დიდი თეთრი ხახვი
800 გრ. ბადრიჯანი	2 ცალი მწარე მწვანე წიწაკა
4 ცალი დიდი წვნიანი პომიდორი	30 გრ. დაჭრილი ქინძი

30 გრ. დაჭრილი ოხრახუში

7 ჩ/კ ზეთი

½ ჩ/კ დაფქული შავი პილპილი

2 კბილი ნიორი (სურვილისამებრ)

მარილი გემოვნებით

მომზადება

1

დაჭერით ხახვი. ზეთუნის ზეთი ტაფაზე დაასხით, დაუმატეთ ხახვი და თუშეთ მაღალ ტემპერატურაზე 2 წუთით, ხშირად მოურიეთ. ბადრიჯანი კუბიკებად ან მრგვლად დაჭერით და დაუმატეთ ხახვს. ამოურიეთ და საშუალოზე მაღალ ტემპერატურაზე 5–6 წუთით თუშეთ, ურიეთ ხშირად. კარტოფილი გათაღეთ და დაჭერით, პომიდორი კი გაფრცქვენით და წვრილად დაჭერით და დაუმატეთ ბადრიჯანს. თუ პომიდორი საკმარისად წვნიანი არ არის, ინგრედიენტებს 100 მლ წყალი შეურიეთ. ამოურიეთ, დააფარეთ და ხარშეთ საშუალოზე დაბალ ტემპერატურაზე კარტოფილის მოხარშვამდე. მწვანე წიწაკა რგოლებად, ოხრახუში და ქინძი კი წვრილად დაჭერით. დაუმატეთ აჯაფსანდალს და ამოურიეთ. სურვილისამებრ, შეურიეთ დაჭყლეტილი ნიორიც. ადუღეთ 2–3 წუთით დაბალ ტემპერატურაზე. შემდეგ გადმოდგით გაზგურიდან.

აჯაფსანდალი შეგიძლიათ მიირთვათ ცხელი ან ცივი. მორთეთ ოხრახუშის ფოთლებით და პილპილით.

