

Мераб Ђерадзе

Трузинские блюда



Мераб Берадзе
Грузинские блюда

«Издательские решения»

Берадзе М.

Грузинские блюда / М. Берадзе — «Издательские решения»,

Книга «Грузинские блюда» была написана на грузинском языке и переведена на 15 языков: на русский, английский, немецкий, французский, польский, испанский, греческий, китайский, японский и т. д. В книге собраны самые лучшие рецепты традиционных грузинских блюд, таких, как хинкали, гоми, хачапури, чакапули, аджика и т. п.

© Берадзе М.

© Издательские решения

Содержание

Королева грузинского стола	6
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Грузинские блюда

Мераб Берадзе

© Мераб Берадзе, 2016

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Здравствуй, дорогой друг!

Ты совсем не напрасно остановил свой выбор на мне.

Я – не просто, какой-нибудь, путеводитель по лабиринтам кухни. Я – это цель автора: дать тебе возможность разделить восторг великого француза Дюма, который, вернувшись из путешествия по Кавказу, восхищённо рассказывал соотечественникам о грузинской кухне, по праву занимающей одно из почётных мест на кулинарном Олимпе.

Я – это то, чем гордится Золотая коллекция мировой кулинарии.

Я – это отличный завтрак, вкуснейший обед, превосходный ужин и неповторимый праздничный стол, с незабываемыми песнями и зажигательными танцами.

Ты когда-нибудь слышал о «Быке на вертеле по-грузински?» Нет? Это, когда внутри целой туши быка помещают телёнка, в телёнка кладут барашка, в барашка – индейку, в индейку – гуся, в гуся – утку, в утку – цыплёнка. В промежутках между ними и внутри них во все уголки набивают пряные травы: кинду, базилик, эстрагон, лук-порей, мяту, посыпают красным перцем, добавляют чеснок, шафран, корицу и орехи. Всё это гигантское жаркое жарят на вертеле над угольной кучей в течение нескольких часов. Снаружи довольно толстый слой мяса обугливается, так что часть его пропадает, зато внутри такое изобилие сока, такой неповторимый аромат, что по сочности и тонкости вкуса мяса с ним не может сравниться ни одно другое мясное блюдо в мире.

НО... быка на вертеле, давай оставим в покое. У нас другие цели. Не будем травмировать соседей, т.к. быка этого жарить придётся не в квартире, а во дворе. Сделаем всё намного быстрее, и... дивный результат, а он будет!, и не заставит себя долго ждать. Ну, как, согласен? Прекрасно! Только, договоримся: продукты должны быть высшего качества. Из замороженного сырья, как бы ты не старался, ничего путного не выйдет. И у нас будет к тебе ещё одна немаловажная просьба: следуй строго прилагаемым рецептам!

Мы с автором сами не придумывали их, а пользовались рекомендациями опытных мастеров, знатоков тайн превосходной, грузинской кухни. Это, во-первых, кулинарные книги Т. Сулаквелидзе, Н. Хоперия, Л. Бакрадзе и других историков грузинского кулинарного искусства, за что особо их благодарим.

Тут же хотим заметить, что некоторые предлагаемые нами рецепты блюд, не являются сугубо грузинскими. Просто, в течение веков, они так слились с грузинской кухней, что без них уже не обойтись. То же касается и рекомендованных нами вин и напитков, – это условно, и их можно выбирать по своему вкусу.

Теперь – молитва, и... встречаемся на кухне.

Сациви

Королева грузинского стола



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Индейка – 1 шт.

Лук – 400 гр.

Киндза – 1 пучок

Чеснок 6 зуб.

Шафран (жёлтый цветок) – 2 ст. л.

Грецкие орехи – 500 гр.

Винный уксус – 0,5 ст.

Грузинский новогодний стол не обходится без сациви, такого холодного (оттуда и название: «циви» – холодный) орехового соуса с индейкой. Можно и с курицей, но это уже будет НЕ САЦИВИ.

Хорошо обработанную и очищенную индейку залить водой (примерно 2 литра), чтобы она покрывала птицу и варить на умеренном огне около 50—60 минут. Затем достаём её из бульона, солим снаружи и внутри, укладываем на противень грудкой вниз и обжариваем в духовке до готовности, периодически поливая образующимся соком. Затем нарезаем индейку на небольшие куски, по желанию, оставляя или удаляя кости.

Очищенные орехи нужно перемолоть в комбайне или размять в ступке. Не советуем пропускать их через мясорубку, т.к. у них может появиться тогда неприятный привкус. Затем добавляем раздавленный чеснок, шафран (2 ст. ложки), сушёную киндзу и красный перец, вливаем 2 яичных желтка и с перемешиваем. Далее очень мелко режем лук и также смешиваем с орехами. Затем добавляем столько остывшего бульона, чтобы получилась однородная каша, консистенции густой сметаны. Осталось поставить кастрюлю с соком на огонь и снять, как только на поверхности появятся первые пузырьки. В этот же момент кладём в кастрюлю

куски индейки, перемешиваем и даём остыть, после чего добавляем уксус и соль по вкусу. Только не вливайте уксус в горячий соус, он может потемнеть.

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.