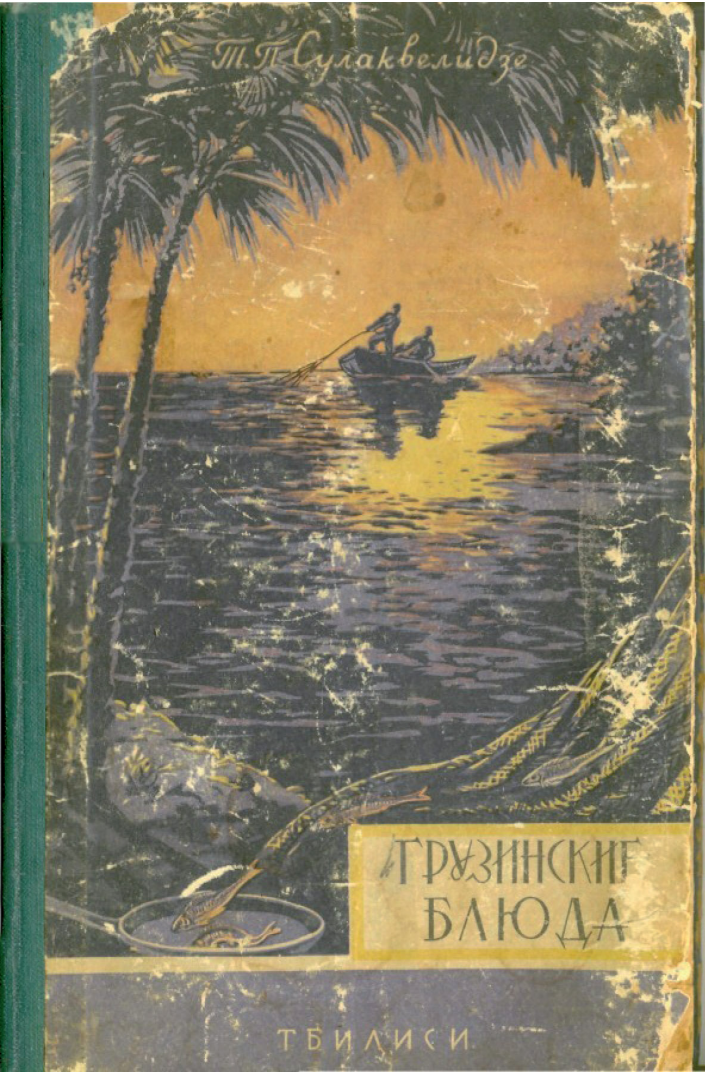


М. П. Сулаквелидзе



ГРУЗИНСКИЕ  
БЛЮДА

ТБИЛИСИ

Т. П. СУЛАКВЕЛИДЗЕ

# ГРУЗИНСКИЕ БЛЮДА

Издательство Министерства торговли  
Грузинской ССР

Т б и л и с и  
1959

В этой книге изложена технология приготовления более 400 грузинских блюд. Некоторые из приведенных блюд, по названию, совпадают с кушаньями, составляющими принадлежность так же армянской и азербайджанской кухни (например бозбаши, буглама, толма, плов, шашлык и др.), однако рецептура этих блюд имеет свои особенности в каждой республике.

В книге приведены рецепты наиболее распространенных грузинских блюд. Пользуясь этими рецептами, хозяйка может по вкусу, увеличить или уменьшить предлагаемые нормы употребления зелени и приправ-специй. За неимением сухих сунели (молотые разные пряные растения), блюда можно приготовить и без них.

Врач Т. Сулаквелидзе.

СУПЪ





## Супы из мясных продуктов и птицы

### Суп-артала (А)

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-артала (Б)

Говяжью голень тщательно промыть в теплой воде, разрубить на части, положить в кастрюлю, залить холодной

водой (8—10 стаканов), накрыть крышкой и варить, снимая шумовкой пену.

В процессе варки в суп добавить коренья (петрушки, сельдерея) и репчатый лук.

Когда сухожилия начнут легко отделяться от костей, варку прекратить. Из готового супа удалить коренья и лук, суп посолить и добавить мелко нарезанную зелень сельдерея.

подавая на стол, отдельно подать к супу толченый чеснок.

Голени—1 кг, кореньев (сельдерея и петрушки)—по 2 шт; лука репчатого—1 головку; чеснок и соль—по вкусу.

### Суп-хаши из говяжьих или бараньих рубцов и ножек (А)

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 продолжать 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—1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> кг; чеснок и соль—по вкусу.

### Суп-хаши из говяжьих или бараньих рубцов и ножек (Б)

Тщательно очищенные, нарезанные кусками промытые в холодной воде говяжьи или бараньи ножки и рубцы продержать в холодной воде (проточной) 15 часов. Затем отделить ножки от рубцов, заложить в кипящую воду и варить без соли на медленном огне в отдельных кастрюлях. Когда рубцы сварятся положить их в одну кастрюлю с ножками и продолжать варку на медленном огне (приблизительно еще 5—6 часов) до готовности.

На стол к супу-хаши подается соль и толченый чеснок.

Говяжьих или бараньих ножек и рубцов—1—1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> кг; чеснок и соль—по вкусу.

### Суп-хаши из говяжьих рубцов и ножек

Тщательно очищенные, нарезанные кусками и промытые в теплой воде говяжьи ножки и рубцы положить в кастрюлю, залить до половины водой, накрыть крышкой и поставить варить на сильном огне. Когда жидкость наполовину выпарится, добавить предварительно вымоченный в молоке белый хлеб (грузинский), все перемешать и варить еще полчаса. Затем влить кипящую воду так, чтобы она целиком покрыла содержимое кастрюли и продолжать варку (без соли) под крышкой еще 1—2 часа.

На стол к супу-хаши подать соль и толченый чеснок.

Говяжьих рубцов и ножек—1—1,5 кг, белого хлеба (грузинского)—200 г; чеснок и соль—по вкусу.

### Суп-харчо из говядины (А)

Жирную говядину (грудинку, чельшко) обмыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю, залить

8—10 стаканами холодной воды и поставить варить. Появляющуюся на поверхности пену удалять. Через 1,5—2 часа варки положить промытый рис, мелко нарезанный репчатый лук, зелень—петрушки и киндзы (по две веточки, связанные в пучок, так называемый „букет“) и продолжать варку до готовности мяса.

За 10—15 минут до окончания варки заложить мелко нарезанную зелень петрушки и киндзы, толченый чеснок, стручковый перец, соль, предварительно сваренный ткемали или тклапи (кислый лаваш) и сухие сунели.

Этот суп можно варить и с помидорами или томатом-пюре, можно также подкислить винным уксусом, но в этом случае не добавляется ткемали или тклапи.

подавая на стол, посыпать мелко нарезанной зеленью киндзы или петрушки (по вкусу).

Говядины—500 г, лука репчатого—3—4 головки, риса— $\frac{1}{2}$  стакана, помидоров—500 г, или томата-пюре  $\frac{1}{2}$  стакана, зелени киндзы и петрушки—по 8 веточек; ткемали или кислый лаваш, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения), чеснок и соль—по вкусу.

### Суп-харчо из говядины (Б)

Жирную говядину (грудинку, чельшко) нарезать маленькими кусками, обмыть, положить в кастрюлю, залить 8—10 стаканами холодной воды и поставить варить до готовности мяса. До закипания снять пену.

В отдельную кастрюлю положить мелко нарезанный репчатый лук, добавить жир, снятый с мясного бульона и тушить 10 минут. Затем вынуть мясо из бульона, положить в кастрюлю с тушеным луком, закрыть крышкой и тушить 15—20 минут. Потом добавить пюре из помидоров (пюре можно заменить помидорами предварительно сваренными и протертыми через сито, или же очищенными от кожицы и нарезанными ломтиками) и продолжать тушение еще 10—15 минут, после чего залить процеженным бульоном и, как только суп закипит, положить рис и продолжать варку.

За 10 минут до окончания варки добавить толченый чеснок, стручковый перец, мелко нарезанную зелень пет-



рушки, киндзы, укропа, сухие сунели, душистый перец (горошком), лавровый лист и соль. Из готового супа лавровый лист удалить.

Говядины—500 г, лука репчатого—3—4 головок, риса 4 ст. ложки, свежих помидоров—500—700 г или пюре из помидоров— $\frac{1}{2}$  стакана, лаврового листа—1—2 шт., душистого перца—4—5 горошин, зелени киндзы и петрушки—по 4 веточки, укропа—2 веточки; стручковый перец, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения) 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—1— $\frac{1}{2}$  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 и пр.—по вкусу.

### Суп-харчо из баранины или говядины (А)

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 заложить 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 баранины или говядины (Б)

Жирную баранину или говядину (грудинку) нарезать небольшими кусками, обмыть, положить в кастрюлю, залить водой (7—8 стаканов) и варить 2 часа с момента закипания. До закипания снять пену.

В отдельную кастрюлю положить лук, пропущенный через мясорубку, добавить жир, снятый с бульона, и тушить 10—15 минут. Затем прибавить томата-пюре и продолжать тушить еще 15 минут.

Бульон процедить и вместе с мясом вылить в кастрюлю с тушеным луком. Дав закипеть, всыпать предварительно намоченный рис и варить 20 минут, после чего добавить толченый чеснок и стручковый перец, мелко нарезанную зелень (киндзу, петрушку и укроп), сухие сунели, душистый перец, лавровый лист, соль и дать покипеть 10—15 минут. Из готового супа удалить лавровый лист.

Мяса бараньего или говяжьего—500 г, репчатого лука—4 головки, риса—4 ст. ложек, томата-пюре— $\frac{1}{2}$  стакана, душистого перца—5—6 горошин, чеснока—2—3 дольки, зелени киндзы—4—5 веточек, петрушки—3 зеточки, укропа—4 веточки, лаврового листа—1 шт; сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения), стручковый перец и соль—по вкусу.

### Суп-харчо из свинины

Жирную свинину обмыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный репчатый лук и хорошо потушить. Затем залить кипятком (7—8 стаканов), дать закипеть, всыпать пшено или вермишель и варить до готовности.

За 10—15 минут до готовности супа положить вареные и протертые через сито ткемали или предварительно намоченный и протертый через сито кислый лаваш (можно подкислить суп винным уксусом), толченые семена киндзы, молотые корицу и гвоздику, сухие сунели, сушеную и истолченную зелень (базилика и чабера), молотый черный перец, истолченный стручковый перец с солью, истолченный чеснок и мелко нарезанную свежую зелень (киндзу и петрушку).

Жирной свинины—500 г, репчатого лука—5 головок, пшена—3—4 ст. ложки или вермишели—50—60 г, толченых семян киндзы— $\frac{1}{2}$  чайной ложки, молотой корицы и гвоздики— $\frac{1}{2}$  чайной ложки, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения)—1 чайную ложку, чеснока—2 дольки, зелени киндзы и петрушки—по 4 веточки, ткемали, кислый лаваш или винный уксус, сушеная зелень (чабера и базилика), черный и стручковый перец и соль—по вкусу.

### Суп-харчо из чурицы с орехами (А)

Жирную куриную тушку, предварительно опалив ее, выотрошив и промыв, нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, залить холодной водой (2—2,5 литра), накрыть крышкой и варить до полуготовности мяса.

В отдельную кастрюлю положить очень мелко нарезанный репчатый лук, добавить жир, снятый с бульона и хорошо потушить. В тушеный лук сложить куски курицы, вынутые из бульона, закрыть крышкой и продолжать тушить периодически помешивая ложкой 10—15 минут. Потом всыпать туда-же пшеничную или кукурузную муку и тушить еще 5 минут, после чего влить куриный бульон и дать покипеть 10—15 минут. Затем добавить предварительно сваренные и через сито протертые ткемали или помидоры и, дав покипеть 5 минут, добавить следующие продукты, разведенные в слегка остуженном бульоне: толченые грецкие орехи, чеснок, стручковый перец, черный перец, душистый перец, корицу и гвоздику, имеретинский шафран, сухие сунели, семена киндзы, мелко нарезанную зелень киндзы, лавровый лист, соль и дать кипеть 10 минут. . . . .

Ткемали или помидоры можно заменить винным уксусом.

На одну курицу средней величины—лука репчатого—4 головки, пшеничной или кукурузной муки—1—2 ст. ложки, ткемали— $\frac{1}{2}$  стакана или помидоров—500 г, очищенных грецких орехов— $1\frac{1}{2}$  стакана, чеснока—3 дольки, сухих сунели (молотые сушеные разные пряные растения)—1 чайная ложка, толченых семян киндзы— $1\frac{1}{2}$  чайной ложки, зелени киндзы—4—5 веточек; стручковый, душистый и черный перец, корица и гвоздика, имеретинский шафран, лавровый лист и соль—по вкусу.

### Суп - харчо из курицы с орехами (Б)

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, разведенные 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-харчо из курицы, индейки или гуся (А)

Подготовленную тушку курицы, индейки или гуся нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрывала мясо, закрыть крышкой и поставить варить. Появляющуюся до кипения пену снимать шумовкой.

Во время варки добавить толченый рис, мелко нарезанный лук, кусочки кислого лаваша, стручковый перец и продолжать варку до готовности птицы.

За 3—5 минут до окончания варки суп посолить. При подаче на стол посыпать зеленью киндзы.

На одну курицу средней величины риса— $\frac{1}{2}$  стакана, лука репчатого—300 г, кислого лаваша 50 г, зелени киндзы—4 веточки; стручковый перец и соль—по вкусу.

## Суп-харчо из курицы, индейки или гуся (Б)

Подготовленную жирную тушку курицы, индейки или гуся положить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить варить, снимая до закипания появляющуюся пену. Во время варки добавить петрушку, головку репчатого лука и сельдерей.

Готовую тушку вынуть из кастрюли; бульон процедить и, положив в него мелко нарезанный сырой репчатый лук, стручковый перец и соль, поставить на огонь. Вареную птицу нарезать небольшими кусочками и опустить в кипящий бульон. После этого суп должен еще раз закипеть и тогда в него постепенно добавляются, при непрерывном помешивании, взбитые яйца (в супе яйца должны свернуться).

Перед подачей на стол суп следует посыпать зеленью киндзы или петрушки.

На одну курицу, индейку или гуся—лука репчатого—400 г, и отдельно одна головка, зелени сельдерей и петрушки—по одной веточке, 3—4 яйца; стручковый перец, нарезанная зелень киндзы или петрушки и соль—по вкусу.

## Суп-харчо из осетрины или севрюги с орехами

Осетрину или севрюгу цельным куском сварить (обычным способом) до полуготовности с добавлением репчатого лука (одна головка), моркови, петрушки, сельдерея, лаврового листа, душистого перца и соли. Затем рыбу вынуть из бульона и нарезать на маленькие кусочки. С поверхности бульона снять жир и слить в чистую кастрюлю, а бульон процедить.

Кастрюлю с жиром поставить на огонь, добавить очень мелко нарезанного репчатого лука и хорошо потушить. Затем всыпать пшеничной муки, перемешать и потушить 5 минут, а потом залить процеженным бульоном. Дав бульону закипеть, опустить в него куски рыбы и кипятить еще 10 минут, после чего добавить толченые чеснок и семена киндзы, мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, сухие сунели, стручковый перец, предварительно сваренные и через сито протертые ткемали или помидоры, соус ткемали или соус из помидоров или же предварительно замоченный в горячей воде и затем через сито протертый кислый лаваш, разведенные в немного остуженном бульоне толченые грецкие орехи и варить еще 10 минут.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью киндзы, петрушки или укропа.

Рыбы (осетрины или севрюги)—500 г, лука репчатого—4 головки, моркови—1 шт., петрушки и сельдерея с кореньями—по—2 веточки, лаврового листа—1 шт., душистого перца—3 горошины, пшеничной муки—1 ст. ложка, чеснока—2—3 дольки, семян киндзы— $\frac{1}{2}$  чайной ложки, сухие сунели (молотые сушеные разные пряные растения)—1 чайная ложка, очищенных грецких орехов—1 стакан; ткемали, помидоры или тклапи, зелень (петрушка, киндза и укроп), стручковый перец и соль—по вкусу.

## Суп-татариахни из говядины (А)

Жирную говядину (грудинка, кострец, чельшко, рулька) нарезать небольшими кусками, обмыть, положить в ка-

стрюлю, 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, кострец, 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-татариахни из говядины (Б)

Говяжьё грудинку нарезать небольшими кусками, обмыть, положить в кастрюлю, залить шестью стаканами воды, накрыть крышкой и поставить варить.

До закипания снять шумовкой пену. Через 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> часа, когда мясо почти сварится, вынуть его и промыть теплой водой, а потом соединить с процеженным бульоном и поставить на огонь. Когда суп закипит, добавить очищенный промытый сельдерей, петрушку, головку лука и дать кипеть 30 минут. Затем посолить, положить стручковый перец, прокипятить 5 минут и снять с огня.

Перед подачей на стол суп посыпать зеленью петрушки. Отдельно подать толченый чеснок.

Говядины (грудинка)—500 г, зелени сельдерея и петрушки—по 5 веточек, лука репчатого—1 головка; толченый чеснок, стручковый и черный перец, нарезанная зелень петрушки и соль—по вкусу.

### Суп из говядины с помидорами

Мясо нарезать на небольшие куски, обмыть холодной водой, положить в кастрюлю, залить водой (6 стаканов) и поставить варить, снимая появляющуюся пену шумовкой.

Во время варки добавить одну луковицу, зелень сельдерея, укроп, лавровый лист и душистый перец. Мясо, доведенное до готовности, обмыть теплой водой, положить в чистую кастрюлю, залить процеженным бульоном и вновь поставить на огонь.

Помидоры вымыть, нарезать, положить в чистую кастрюлю, поставить на огонь и, проварив, протереть через сито, а затем влить в кастрюлю с супом и варить еще 15—20 минут.

Перед подачей на стол постепенно влить в суп, непрерывно помешивая, взбитые яйца, а затем всыпать мелко нарезанной зелени киндзы и петрушки.

Мяса говяжьего—500 г, лука репчатого—1 головка, зелени сельдерея, петрушки и укропа—по 1 веточке, лаврового листа—1 шт., душистого перца—2 горошины, помидоров—500 г, яиц—2 шт; зелени киндзы, петрушки (мелко нарезанной) и соли—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 красноватого оттенка, 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 молодой курицы

Молодую курицу нарезать на порционные куски, вымыть, положить в кастрюлю, добавить нашинкованный репчатый лук, топленое масло и хорошо все это прожарить,



а потом залить водой так, чтобы она хорошо покрыла курицу и поставить варить. За 5 минут до окончания варки, т. е. когда курица будет уже почти готова, добавить в суп соль и нарезанную зелень киндзы.

На одну курицу средней величины—лука репчатого 4—5 головок, топленого масла—1 ст. ложка, зелени киндзы —3—4 веточки; 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 (кин-дзы, 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 киндзы—5—6 веточек, зелени петрушки—3 веточки; укроп и мята, имеретинский шафран и соль—по вкусу.

## Суп-бозартма из гуся

Подготовленную жирную тушку гуся нарезать на куски, промыть, положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы вода ее хорошо покрыла, и поставить варить. До закипания снять пену.

В отдельную кастрюлю положить кольцами нарезанный репчатый лук, добавить снятый с бульона жир и потушить. Затем присоединить к тушеному луку процеженный бульон и куски гуся. Когда суп закипит, всыпать мелко нарезанной зелени киндзы, посолить, заправить винным уксусом, стручковым перцем и, дав покипеть 5 минут, снять с огня.

На одну жирную тушку гуся (средней величины)—лука репчатого—600 г, зелени киндзы—6 веточек, винного уксуса 1—2 ст. ложки; стручковый перец и соль—по вкусу.

### Суп-бозартма из цыпленка

Подготовленную тушку цыпленка нарезать на куски, промыть, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный репчатый лук, сливочное масло, закрыть крышкой и хорошо потушить. Затем влить кипяток (6—7 стаканов) и, дав покипеть 5 минут, всыпать мелко нарезанную зелень (киндзы, базилика, мяты, эстрагона, петрушки и укропа), хорошо истолченные стручковый перец, имеретинский шафран и чеснок и добавить винный уксус. Кипятить 10 минут, после чего снять с огня.

На одну тушку цыпленка (средней величины)—лука репчатого—300 г, сливочного масла—50—70 г, зелени киндзы—4 веточки, базилика—3 веточки, мяты и эстрагона—по 2 веточки, чеснока—2 дольки, винного уксуса—1—2 ст. ложки; стручковый перец 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 заложить слоями нашинкованный лук, мясо, картофель, залить 1 стаканом воды, добавить подготовленные помидоры, толченый перец, соль, мелко нарезанную зелень киндзы и, плотно закрыв кастрюлю крышкой, поставить варить на слабый огонь до готовности мяса.

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

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

## Суп-буглама из баранины и баклажан

Баранину нарезать небольшими кусками и промыть. Помидоры очистить от кожуры и нарезать. Репчатый лук нашинковать; картофель очистить и крупно нарезать. Баклажаны нарезать кружочками.

В кастрюлю положить слоями: нарезанный репчатый лук, мясо, картофель, помидоры, баклажаны, добавить стручковый перец, мелко нарезанную зелень киндзы, соль и залить  $\frac{1}{2}$  стаканом воды. Затем кастрюлю закрыть крышкой и поставить на огонь. Варка продолжается приблизительно 2 часа (до готовности). В продолжении всей варки продукты не размешивать, крышку с кастрюли не снимать.

Баранины—500 г, помидоров—1200 г, лука репчатого—400 г, картофеля 4—5 шт., баклажан—2—3 шт., зелени киндзы 2—3 веточки, стручковый перец и соль—по вкусу.

## Суп-буглама из курицы

Подготовленную жирную куриную тушку нарезать на куски, положить в кастрюлю, добавить 1 стакан воды и тушить до полуготовности.

Стручковую фасоль залить подсоленной водой с таким расчетом, чтобы она едва покрывала стручки, и варить до полуготовности.

Очищенный, обмытый репчатый лук очень мелко нашинковать и потушить в масле.

Обмытые помидоры ошпарить, снять с них кожицу и нарезать ломтиками.

Все это—куриное мясо, фасоль, тушеный лук и помидоры соединить вместе, добавить соль, мелко нарезанную зелень петрушки, базилика, укропа, киндзы, а также стручковый перец и варить до готовности.

На одну курицу средней величины—масла—50 г, лука репчатого—3 головки, помидоров — 600 г, фасоли стручковой—300 г, зелени киндзы—4 веточки, петрушки, базилика, укропа—по 1 веточке; стручковый перец, и соль—по вкусу.

## Суп из баранины или мяса молодого барашка

Жирную баранину или мясо молодого барашка нарезать кусками, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанного репчатого лука и хорошо потушить. Затем влить кипяток и варить до готовности мяса. За 5 минут до окончания варки посолить и всыпать мелко нарезанной зелени киндзы.

Жирной баранины или мяса молодого барашка—500 г, лука репчатого—500 г, воды—5—6 стаканов; зелень киндзы и соль—по вкусу.

## Суп из бараньих ножек и головы

Подготовленные, хорошо промытые, кусками нарезанные бараньи ножки, желудок и голову (целиком) положить в кастрюлю с холодной водой, закрыть крышкой и варить до тех пор, пока хорошо не разварятся (приблизительно 5—6 часов). Затем бульон процедить, слить в чистую кастрюлю и поставить на огонь.

Из вареных бараньих ножек и головы удалить кости, желудок мелко нарезать, все это положить в кипящий бульон и с момента закипания дать кипеть еще 10—15 минут, затем заправить толченым чесноком и солью.

Бараньи ножки, голова и желудок—2 кг, чеснока 10—15 долек; соль—по вкусу.

## Суп из баранины с рисом

Жирную баранину нарезать кусками, промыть, положить в кастрюлю, залить 8 стаканами холодной воды и поставить варить. Пену удалять шумовкой. Через 30 минут сцедить с бульона жир и поджарить на нем мелко нашинкованный репчатый лук. Поджаренный лук опустить в кипящий бульон, добавить мелко нарезанную зелень киндзы, промытый рис, соль и варить до готовности мяса. К концу варки добавить чернослив, предварительно вынув косточки. Перед подачей на стол суп посыпать зеленью петрушки.

Баранины—500 г, лука репчатого—200 г, риса—100 г,

чернослива—200 г, зелени киндзы—2—3 веточки; зелени петрушки и соль—по вкусу.

### Суп из баранины с фрикадельками

Мякоть баранины отделить от костей; из костей сварить бульон и процедить; мякоть вместе с жиром пропустить два раза через мясорубку, добавить рис, сырое яйцо, соль и черный молотый перец. Полученную массу тщательно размешать, разделить в виде шариков (фрикаделек), величиной с грецкий орех.

В кипящий процеженный бульон опустить нарезанный мелкими кубиками картофель и варить 10 минут. Затем в кипящий суп опустить предварительно приготовленные фрикадельки и варить еще 10—15 минут, добавив очищенные от косточек алычу или ткемали и пассерованный репчатый лук. Перед подачей на стол добавить зелень киндзы и петрушки.

Баранины—500 г, картофеля—300 г, яиц—1 шт., риса— $\frac{1}{4}$  стакана, лука репчатого—3 головки, алычи или ткемали— $\frac{1}{2}$  стакана, зелени киндзы—4 веточки; зелени петрушки, перец и соль—по вкусу.

### Суп из баранины с овощами

Жирную баранину нарезать на куски, залить водой (6—8 стаканов) и варить до полуготовности, удаляя появляющуюся на поверхности пену.

Полуготовое мясо слегка обжарить на сковороде на жире, снятом с бульона. Добавив нашинкованный репчатый лук и соль продолжать жарить 5—10 минут. Затем добавить протертые свежие помидоры или томат-пюре, после чего жарить еще в течение 10—15 минут.

Тем временем процедить бульон, довести до кипения, опустить в него промытый рис, морковь и картофель, нарезанные кубиками и варить до готовности продуктов.

Во время варки положить в суп по вкусу черный перец и толченый с солью чеснок.

Поджаренное мясо соединить с готовым супом и дать 1—2 минуты покипеть.

При подаче на стол суп заправить протаквашей (мацони) и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или киндзы.

Жирной баранины—500 г, лука репчатого—200 г, риса— $\frac{3}{4}$ —1 стакан, картофеля—3—4 шт., моркови 2—3 шт., помидоров—300 г, или томата-пюре—80—100 г, чеснока—1—2 дольки, черного перца—5—6 горошин; зелень петрушки или киндзы, протакваши (мацони) и соль—по вкусу.

### Суп из баранины с горохом

Горох перебрать и хорошо промыть. Нелущеный горох надо предварительно замочить в холодной воде на 4—5 часов, а затем воду слить.

8—10 стаканов воды поставить в кастрюле на огонь. Когда вода закипит, опустить в нее обмытое, нарезанное небольшими кусками мясо и курдючное сало. Через 15—20 минут после начала варки добавить предварительно подготовленный горох, букетик зелени киндзы и петрушки, продолжая варку до тех пор, пока мясо и горох хорошо не разварятся.

Когда курдючное сало сварится до полуготовности, его вынуть из супа, мелко нашинковать и положить обратно в кипящий суп.

Минут через 15—20 добавить пассерованный лук, соль, нарезанный дольками картофель, мелко нарезанную зелень киндзы (4 веточки). Для придания супу более острого вкуса перед окончанием варки (минут через 15 после закладки картофеля) можно добавить по вкусу перец и ткемали.

Из готового супа вынуть букетик зелени и выбросить.

При подаче на стол суп посыпать зеленью петрушки или киндзы.

Мяса бараньего—500 г, гороха—200 г, курдючного сала—50 г, лука репчатого—100 г, картофеля—300—400 г, зелень и соль—по вкусу.

### Суп-бозбаши (А)

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-бозбаши (Б)

Скипятить 8—10 стаканов воды. В кипящую воду опустить нарезанную кусками и хорошо обмытую жирную баранину с кусочком курдючного сала и, накрыв крышкой, поставить варить. Появляющуюся на поверхности пену снимать шумовкой. Репчатый лук очистить, пропустить через мясорубку и добавить в кипящий суп. Потом вынуть из супа еще недоварившееся курдючное сало, нарезать его или пропустить через мясорубку вместе с зеленью киндзы и положить обратно в кастрюлю. Через 20—25 минут добавить соль, молотый черный перец и, дав закипеть, снять с огня. Можно при желании положить в суп предварительно сваренные и процеженные ткемали, алычу или кислые сливы и поварить еще 3—5 минут. Перед подачей на стол добавить мелко нарезанную зелень петрушки.

Баранины—500 г, курдючного сала—50 г, лука репчатого—30—40 г, зелени киндзы—8—10 веточек; ткемали, алыча или сливы, черный перец, соль и зелень петрушки—по вкусу.

### Суп-бозбаши (В)

Обмытую баранину с курдючным салом сварить так же, как описано выше.

Готовый бульон процедить, вновь заложить в него сваренную баранину и рубленое курдючное сало, добавить

рис, нашинкованный репчатый лук и варить до готовности всех продуктов. Затем, влив яичный желток, предварительно разбавленный небольшим количеством супа, довести суп до кипения и тотчас же снять с огня, после чего всыпать мелко нарезанную зелень киндзы и эстрагона, молотый черный перец и соль.

Баранины—500 г, курдючного сала—50 г, риса  $\frac{1}{4}$  стакана, лука—3—4 головки, 2 яичных желтка, зелень киндзы 4—5 веточек, эстрагона—2 веточки; черный перец и соль—по вкусу.

### Суп-бозбаши с фрикадельками (А)

Из бараньих костей сварить бульон, процедить. В процеженный бульон опустить горох и варить до готовности.

Тем временем сырое баранье мясо (мякоть) два раза пропустить через мясорубку, добавить к нему наполовину сваренный рис, соль, молотый черный перец, молотые корицу и гвоздику, сырое яйцо и все это хорошо размешать. Полученную массу разделить на фрикадельки.

Нашинкованный лук поджарить на жире, снятом с бульона, и опустить в кипящий суп. Дав супу еще раз закипеть, добавить остальные продукты: нарезанную кубиками морковь, ломтиками свежих помидоров (с которых предварительно снята кожица) или томат-пюре.

Фрикадельки следует опускать постепенно, одну за другой, и затем, посолив, оставить суп на огне до готовности.

Баранины (мякоти)—300 г, бараньих костей—200 г, гороха—100 г, риса— $\frac{1}{2}$  стакана, лука—2 головки, помидоров—200—300г, или томата-пюре—70—100 г, морковь—1 шт., яиц 1 шт.; перец, корица, гвоздика и соль—по вкусу.

### Суп-бозбаши с фрикадельками (Б)

Мякоть баранины отделить от костей. Кости и курдючное сало обмыть, положить в кастрюлю, залить 8—10 стаканами холодной воды и поставить варить. Появившуюся в начале кипения пену снять шумовкой. Полуготовое курдюч-



ное сало вынуть из кастрюли, мелко нарезать вместе с зеленью киндзы, а бульон процедить. В процеженный бульон положить нарезанное курдючное сало, мелко нарезанный репчатый лук, толченый рис, соль и продолжать варку.

Приготовление фрикаделек: мякоть баранины пропустить 2 раза через мясорубку вместе с зеленью киндзы и репчатым луком. В полученную массу добавить молотый черный перец, молотую корицу, соль и яйцо, все это тщательно размешать и разделить в виде фрикаделек-шариков величиной с грецкий орех. Фрикадельки обвалить в толченом рисе, опустить одну за другой в кипящий суп и варить до готовности.

Мяса бараньего—500 г, курдючного сала—30 г, лука репчатого — 150 г, толченого риса — 1 ст. ложка, зелени киндзы—3 веточки; соль—по вкусу.

Для фрикаделек: лука репчатого—100 г,  $\frac{1}{2}$  яйца, зелени киндзы—4 веточки, толченого риса—сколько потребуется; корица, перец и соль—по вкусу.

## Суп-бозбаши с фрикадельками (В)

Мякоть баранины отделить от костей. Из костей сварить бульон, добавив во время варки одну морковь, веточку зелени петрушки и головку лука. Готовый бульон процедить.

Нашинкованный лук поджарить на жире, снятом с бульона, и опустить в кипящий процеженный бульон.

Одновременно приготовить фрикадельки: сырую баранину (мякоть) пропустить через мясорубку, смешать с полусваренным рисом, добавить соль, молотый перец и сырое яйцо. Затем разделить фрикадельки-шарики величиной с грецкий орех и, постепенно, одну за другой, опустить их в кипящий бульон.

Перед подачей на стол суп заправить яичным желтком, разведенным небольшим количеством супа, посолить и посыпать измельченной зеленью киндзы.

Жирной баранины — 500 г, лука—3 головки, риса— $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  стакана, 1 яйцо, 2 яичных желтка, морковь—1 шт.,

зелень петрушки—1 веточка; зелень киндзы, перец и соль —по вкусу.

### Суп-бозбаши с баклажанами и стручковой фасолью

Жирную баранину нарезать на куски, залить 6—8 стаканами воды и сварить.

Вареную баранину вынуть, обжарить на жире, снятом с бульона и снова залить, предварительно процеженным бульоном.

Репчатый лук мелко нарезать, пассеровать на жире, снятом с бульона и положить в суп. Когда суп закипит, добавить промытые нарезанные баклажаны, помидоры, стручки фасоли, болгарский перец (стручковый) и варить до готовности.

Во время варки добавляется мелко нарезанная зелень киндзы, толченый чеснок и соль.

Жирной баранины—500 г, лука репчатого—2 головки, баклажан—200 г, болгарского стручкового перца—2 шт., стручков фасоли—150—200 г, помидоров—3—4 шт.; зелень киндзы, чеснок 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 2—2½ 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— $\frac{1}{4}$  чайной ложки; черный перец и соль—по вкусу.

### Суп-чихиртма из курицы (А)

Подготовленную тушку жирной курицы положить в кастрюлю, залить 8—10 стаканами холодной воды, накрыть крышкой и варить 1—2 часа до готовности курицы, снимая пену шумовкой.

Готовую курицу вынуть из бульона, положить на тарелку и посыпать солью.

С поверхности бульона снять жир, влить в чистую кастрюлю, добавить нашинкованный репчатый лук и поджарить. Чтобы лук не пригорел, надо периодически перемешивать его ложкой. Пшеничную муку (1 столовую ложку) разболтать в 1 стакане бульона, а затем соединить с поджаренным луком, залить процеженным куриным бульоном (7—8 стаканов) и довести до кипения, после чего бросить в суп „букетик” зелени киндзы. Через 30 минут добавить курицу, черный перец, истолченные семена киндзы, винный уксус, соль и варить еще 15 минут. Потом суп снять с огня, удалить веточки зелени и, помешивая, влить яйца разведенные небольшим количеством супа. Затем суп снова поставить на огонь, довести до кипения (но не кипятить) и снять с огня. При желании в суп можно добавить лимонную кислоту и настой шафрана (по вкусу).

При подаче на стол положить в суп куски куриного мяса и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Приготовленный таким способом суп может быть подан и без курицы; в таком случае вареную курицу можно использовать для приготовления второго блюда.

На одну жирную курицу—лука репчатого—300—400 г, пшеничной муки—1 ст. ложка, яиц 3—4 шт., зелени киндзы и петрушки—по 3—4 веточки; винный уксус, лимонная кислота, черный перец, корица, семена киндзы и соль—по вкусу.

## Суп-чихиртма из курицы (Б)

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-чихиртма из курицы (В)

Подготовленную тушку жирной курицы нарезать на куски, промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы вода хорошо ее покрывала, и варить до полуготовности.

В отдельную кастрюлю положить куриный жир, мелко нарезанный лук, жир, снятый с поверхности бульона, и хорошо потушить. Затем всыпать сюда пшеничной муки, добавить жир, снятый с бульона и снова тушить 10 минут. Потом выложить в эту массу куски курицы и все вместе тушить еще 15 минут. После этого влить куриный бульон и варить после первого закипания 10 минут. Под конец добавить винный уксус, черный перец (молотый), соль, толченые семена киндзы и, дав покипеть 10 минут, заправить яйцами (обычным способом). При подаче всыпать в суп мелко нарезанную зелень киндзы.

На одну жирную курицу—лука репчатого—5 головок, пшеничной муки—1 ст. ложка, яиц—2—3 шт.; семена и зелень киндзы, черный перец, винный уксус и соль—по вкусу.

## Суп-чихиртма из молодой курицы

Молодую курицу (средней величины) нарезать на порционные куски, промыть, положить в кастрюлю, посолить, добавить нашинкованный репчатый лук и потушить в топленном масле почти до готовности. Затем залить курицу водой так, чтобы вода хорошо ее покрыла, довести до кипения и дать покипеть минут 15, добавив зелень киндзы.

Перед подачей на стол кастрюлю с супом снять с огня и немного остудить, взбив тем временем яичные желтки и разбавив их уксусом (по вкусу) и небольшим количеством бульона.

Заправку эту постепенно влить в суп, непрерывно помешивая и снова поставить кушанье на огонь, но лишь подогреть, не доводя до кипения, чтобы желтки не свернулись.

Разливая суп по тарелкам, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На одну молодую курицу—лука репчатого 4—5 головок, топленого масла—1 ст. ложка, яиц (желтков) 3—4 шт; уксус, зелень и соль—по вкусу.

## Суп-чихиртма из куриных потрохов

Куриные потроха хорошо потушить вместе с нашинкованным репчатым луком, посыпать подсушенной пшеничной мукой, перемешать, добавить  $\frac{1}{4}$  стакана кипятка и снова тушить 5—10 минут, после чего залить кипящей водой (5—6 стаканов), добавить букетик зелени киндзы и дать покипеть. Через 10—15 минут кипения удалить зелень и посолить по вкусу. Молотый черный перец и корицу развести уксусом и влить в кипящий суп.

Перед подачей на стол суп заправить яичными желтками, разведенными в небольшом количестве супа. Чтобы желтки не свернулись, заправленный суп довести до кипения, но не кипятить.

Потрохов одной курицы, лука репчатого — 4 головки,

уксуса винного — 2 ст. ложки, 2 яичных желтка, молотой корицы— $\frac{1}{2}$  чайной ложки, пшеничной муки—1 ст. ложка; черный перец, зелень киндзы и соль—по вкусу.

## Летний суп

Жирную баранину обмыть, нарезать небольшими кусками, залить 6—8 стаканами воды и поставить на огонь. С полученного бульона снять жир, слить в другую кастрюлю и потушить в нем нашинкованный репчатый лук до мягкости. Затем в тушеный лук положить вареную баранину и слегка поджарить. Когда мясо подрумянится, добавить нарезанные помидоры и поставить снова тушить. Минут через 5—10 залить процеженным бульоном, дать покипеть в течение 3—5 минут, а потом добавить нарезанную зеленую фасоль, стручковый перец, соль, нарезанные дольками кислые яблоки и варить до готовности. Перед подачей на стол посыпать суп мелко нарезанной зеленой петрушки.

Жирной баранины—500 г, лука репчатого—3 головки (средней величины), помидоров—300 г, зеленой стручковой фасоли—200 г, яблок—2 шт. (средней величины); стручковый перец, зелень петрушки и 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 пет-

рушки и сельдерея—2 шт; чеснок, нарезанная зелень петрушки и соль—по вкусу

### Суп из свинины

Свинину нарезать небольшими кусками, промыть, положить в кастрюлю, залить 5—6 стаканами воды и поставить на огонь. Сняв шумовкой пену, добавить зелень.

Когда мясо сварится, вынуть его из бульона. Бульон процедить, перелить в чистую кастрюлю, добавить нарезанный кислый лаваш и поварить еще 15 минут. Затем, посолив по вкусу, снять с огня и дать немного остыть.

Тем временем взбить два яйца и непрерывно помешивая, постепенно влить в суп, после чего снова поставить на огонь и довести до кипения (но не кипятить).

Перед подачей на стол в готовый суп опускается вареная свинина, которую можно подать и отдельно.

Свинины—500 г, 2 яйца, зелени (петрушка, киндза)—по 2 веточки; кислый лаваш, соль—по вкусу.

### Суп из гуся с сушеным КИЗИЛОМ

Гусиную тушку опалить, обрубить шею и ножки, осторожно выпотрашить, чтобы не раздавить желчный пузырь и тщательно промыть, не оставляя внутри сгустков крови. Подготовленную таким образом тушку разрубить на куски, положить в кастрюлю, залить 8—10 стаканами холодной воды, накрыть крышкой и поставить варить. Появляющуюся пену снять шумовкой. В бульон опустить нарезанный кружочками репчатый лук, зелень киндзы и петрушки. Через 5—10 минут добавить хорошо промытый сушеный кизил (без косточек) и продолжать варку до готовности мяса, а потом посолить.

На одного гуся весом в 1 кг—лука репчатого—500 г, кизила сушеного—1 стакан, зелени киндзы и петрушки—по 3 веточки, соль—по вкусу.

## Суп из курицы

Жирную куриную тушку, предварительно опалив ее, выпотрашив и промыв, положить вместе с потрохами в кастрюлю, добавить очищенные корни и зелень петрушки, залить 8—10 стаканами холодной воды, накрыть крышкой и варить, снимая появляющуюся пену.

Установив готовность курицы при помощи вилки (вилка должна свободно прокалывать мясо ножки), вынуть курицу и потроха из бульона, посыпать солью, сложить в другую посуду и накрыть крышкой. Бульон процедить и, добавив рис и 3—4 дольки чеснока, поставить варить. Через 30 минут вареную курицу, нарезанную кусками, опустить вместе с потрохами в кипящий бульон, добавив зелень петрушки и нарезанную морковь из бульона. Через 5 минут кастрюлю снять с огня.

подавая на стол, положить в суп хорошо истолченный чеснок (4—5 долек) и при желании посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На одну курицу средней величины с потрохами — корни петрушки, моркови и сельдерея по 3 шт., риса —  $\frac{1}{2}$  стакана, чеснока — 8—10 долек; соль и зелень петрушки — по вкусу.

## СУПЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

### Суп-чихиртма

Репчатый лук мелко нарезать или пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю и хорошо потушить с 30 г сливочного масла до приобретения луком розоватого оттенка. Затем влить в ту же кастрюлю 6—7 стаканов кипятка, положить зелень киндзы и дать покипеть. Через 5—10 минут кипения прибавить столовую ложку пшеничной муки, разведенной небольшим количеством бульона с винным уксусом, добавить молотые корицу, черный перец, посолить и продолжать варку еще 15 минут. Сняв с огня, удалить зелень, а суп заправить разведенными в небольшом количестве супа яйцами.



При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью (киндрзы, петрушки), заправить сливочным маслом и по желанию можно добавить лимонную кислоту.

Лука репчатого—300 г, масла сливочного—50 г, муки—1 ст. ложка, 2—3 яйца; винный уксус, черный перец, корица, лимонная кислота, зелень и соль—по вкусу.

### Суп-чихиртма с помидорами

Репчатый лук мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить 30 г сливочного масла и хорошо потушить. Затем всыпать пшеничной муки, добавить сливочного масла (20 г) и продолжать тушить 5—10 минут, после чего влить предварительно сваренные и через дуршлаг, затем через сито пропущенные помидоры, добавить сливочного масла (20 г) и тушить еще 10—15 минут. Образовавшуюся массу залить кипятком (5—6 стаканов) и, дав покипеть 20 минут, всыпать мелко нарезанной зелени киндрзы и петрушки, посолить и прокипятить еще 5 минут. В кипящий суп постепенно влить взбитые яйца (цельные) и как только они свернутся, снять с огня.

Лука репчатого—4 головки, помидоров—800 г, масла сливочного—70 г, яиц—2—3 шт; зелень (киндрзы и петрушки) и соль—по вкусу.

### Суп-харчо

Репчатый лук мелко нарезать, положить в кастрюлю и потушить с маслом, после чего залить кипятком (6—7 стаканов) и дать закипеть. Затем всыпать промытый рис или вермишель, а через 20 минут добавить мелко нарезанную зелень киндрзы и петрушки, кусочки кислого лаваша, толченый чеснок, толченый стручковый перец, сухие сунели и соль. Через 5—10 минут суп готов.

При подаче на стол можно посыпать суп мелко нарезанной зеленью.

Вместо кислого лаваша добавляют томат-пюре ( $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  стакана).

Лука репчатого—300 г, масла сливочного—30-35 г,

риса или вермишели— $\frac{3}{4}$ —1 стакан; зелень, кислый лаваш, чеснок, стручковый перец, сухие сунели (молотые, сушеные разные пряные растения) и соль—по вкусу.

### Суп-харчо с орехами

Мелко нарезанный репчатый лук положить в кастрюлю, добавить масла, закрыть крышкой и тушить, время от времени помешивая, чтобы лук не пригорел.

Толченые грецкие орехи смешать с толченой зеленью киндзы, чесноком и перцем, развести семью стаканами воды, влить все это в кастрюлю с поджаренным луком, прибавить рис или вермишель, посолить и варить.

Тем временем нарезать помидоры, потушить, затем протереть через сито, влить в чистую кастрюлю и варить до загустения, а потом опустить в кипящий суп. Дав супу еще раз закипеть, положить в него мелко нарезанную зелень киндзы и петрушки и тотчас же снять с огня.

Лука репчатого —200 г, масла сливочного—30—50 г, грецких орехов (очищенных)—100 г, помидоров—300—500 г, зелени киндзы—4 веточки, риса— $\frac{1}{2}$  стакана или вермишели— $\frac{3}{4}$  стакана; стручковый перец, чеснок, зелень и соль—по вкусу.

### Суп-харчо с яйцами

Репчатый лук мелко нарезать, положить в кастрюлю и поджарить на масле (30 г); затем залить кипятком (6 стаканов), всыпать рис и варить 15—20 минут. Очищенные грецкие орехи вместе с зеленью киндзы, чесноком, перцем и солью хорошо растолочь, развести двумя стаканами кипятка и добавить в кипящий суп. Через 5—10 минут добавить в суп кусочки кислого лаваша или разваренные ткемали и дать закипеть. Затем разбить над кастрюлей и цельными опустить в суп один за другим 4—5 яиц. Как только яйца сварятся (надо, чтобы яйца сварились целиком), суп снять с огня.

При подаче на стол рекомендуется посыпать суп мелко нарезанной зеленью петрушки и заправить маслом.

Лука репчатого—300 г, масла сливочного—60 г, 4—5 яиц, риса— $\frac{1}{2}$  стакана, очищенных грецких орехов— $\frac{3}{4}$  стакана; кислый лаваш или ткемали, зелень, перец, соль, чеснок—по вкусу.

### Суп-харчо из хлеба

Репчатый лук мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить масла, соли и потушить.

Грузинский хлеб нарезать маленькими ломтиками, положить в кастрюлю с тушеным луком, залить кипятком так, чтобы вода покрыла хлеб и варить. Когда хлеб разварится, влить в кастрюлю 2—3 взбитых яйца, довести до готовности и кастрюлю снять с огня.

Хлеба грузинского—1 кг, лука репчатого—200 г, масла—100 г, 2—3 яйца; 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—1ст. 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, разбавить 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 чины

Очистить чину от распутившихся листьев, обрезать сухие концы стеблей, крупно нарезать, обмыть и положить в кастрюлю с кипящей водой (8 стаканов).

Репчатый лук мелко нарезать и поставить тушить с маслом, а потом опустить в кипящий суп и продолжать варку.

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с солью и зеленью киндзы и также добавить в кипящий суп.

Приблизительно минут через 20, когда суп будет готов, снять его с огня и постепенно влить 2 хорошо взбитых яйца. При подаче на стол суп можно посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Чины розовой—500 г, лука репчатого—200 г, топленого масла—1—2 ст. ложки, очищенных грецких орехов— $\frac{1}{2}$  стакана, 2 яйца; соль, зелень киндзы и петрушки—по вкусу.

### Суп из гороха с рисом

Горох промыть несколько раз в холодной воде и замочить в 5—6 стаканах воды. Через час горох поставить на огонь в той же воде и варить до тех пор, пока горох не разварится. С разваренного гороха удалить шелуху.

Лук мелко нарезать, потушить до мягкости с расти-

тельным маслом, затем соединить с горохом и снова поставить тушить, после чего все заливается процеженным гороховым отваром, добавляется рис, мелко нарезанный картофель, мелко нарезанная зелень киндзы, соль и варка продолжается еще 15—20 минут. Перед подачей на стол, суп посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропом.

Гороха—800 г, лука репчатого—3—4 головки, растительного масла— $\frac{1}{3}$  стакана, риса—1 ст. ложка, картофеля—3 шт., зелени киндзы—2 веточки; зелень петрушки, укроп 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, всыпать 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.

### Суп из фасоли на растительном масле

Подготовленную фасоль (в зернах) положить в кастрюлю, залить кипящей воды (8—10 стаканов) и поставить варить. В процессе варки дабавить зелень киндзы. Когда фасоль разварится до мягкости, вынуть ее шумовкой из кастрюли, протереть сквозь сито и положить обратно в отвар.

Репчатый лук нарезать, потушить в растительном масле и положить в кипящий суп. Через 5 минут положить стручковый перец, толченые грецкие орехи, соль, размешать и продолжать варку еще 5 минут. При подаче на стол в суп можно добавить винный уксус или разварен-

ный ткемали, мелко нарезанную зелень петрушки, мяты, киндзы и укроп.

Фасоли—500 г, толченых грецких орехов—50 г, растительного масла—50 г, лука репчатого—2—3 головки; зелень, стручковый перец и соль—по вкусу.

### Суп из фасоли с маслом и яйцами

Фасоль (в зернах) положить в кастрюлю, залить кипящей водой (6—8 стаканов) и поставить варить. Когда фасоль разварится размять ее хорошенько, чтобы не было целых зерен и, залив отваром снова поставить варить. Затем заправить мелко нарубленным тушеным в масле луком, дать закипеть, посолить, добавить мелко нарезанную зелень киндзы и сельдерея и продолжать варку еще 2—3 минуты. Потом взбив 3—4 яйца, постепенно влить, помешивая, в кипящий суп. Как только яйца свернутся, суп снять с огня и засыпать пряной зеленью (укропом, мятой).

Фасоли—500 г, лука репчатого—2—3 головки, масла—50 г, 3—4 яйца; зелень и соль—по вкусу.

### Суп-шечаманды из кислого молока (мацони) (А)

Нашинкованный репчатый лук потушить в масле. Мацони взболтать хорошенько, чтобы комки разошлись, и, прибавив 1 стакан холодной воды, пшеничной муки и соли, влить в кастрюлю с тушеным луком. Поставить на огонь, дать один раз закипеть и затем варить в течение 15 минут, после чего постепенно влить в суп, непрерывно помешивая, 2—3 взбитых яйца, и как только они свернутся, снять с огня.

При подаче на стол рекомендуется положить в тарелки зелень киндзы, мяты или укроп.

Мацони—2 стакана, муки пшеничной—1 ст. ложка, лука репчатого—1—2 головки, сливочного масла—50 г, яиц 2—3 шт; зелень и соль—по вкусу.

## Суп-щечаманды из кислого молока (мацони) (Б)

Нашинкованный репчатый лук потушить в сливочном масле в продолжении 10 минут. Затем всыпать пшеничной белой муки и продолжать тушение еще 5 минут.

Тем временем смешать мацони с молоком, хорошо взболтать, чтобы не было комков, влить в кастрюлю с тушеным луком, непрерывно помешивая ложкой. Когда закипит положить, предварительно сваренный в воде рис, посолить и варить 5 минут. Потом суп снять с огня и, непрерывно помешивая, влить в него разведенные в небольшом количестве остуженного супа, яичные желтки.

При подаче в суп положить мелко нарезанную зелень эстрагона и укропа.

Мацони—3 стакана, молока—3 стакана, лука репчатого—2—3 головки, муки пшеничной—1 ст. ложка, сливочного масла—50 г, риса— $\frac{1}{2}$  стакана, 2 яйца (желтки); зелень и соль—по вкусу.

## Суп-щечаманды из кислого молока с рисом (А)

Репчатый лук мелко нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло и тушить.

Тем временем смешать мацони с водой, хорошо взболтать, чтобы не было комков, влить в кастрюлю с тушеным луком, всыпать туда же вымытый рис и варить. Во время варки добавить по вкусу соль и зелень. Когда рис хорошо разварится, суп снять с огня и, непрерывно, помешивая, влить в него два взбитых яйца.

Мацони—2 стакана, воды—2 стакана, лука репчатого—2 головки, масла сливочного или топленого—50 г, риса— $\frac{1}{2}$  стакана, 2 яйца; зелень и соль—по вкусу.

## Суп-щечаманды из кислого молока с рисом (Б)

Репчатый лук мелко нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло и потушить. Затем тушеный лук за-

лить стаканом кипятка, всыпать промытый рис и варить 15 минут.

Смешать мацони с водой, влить в кастрюлю с тушеным луком и варить 10 минут, после чего добавить зелени эстрагона и киндзы (сушеной или свежей), посолить и, дав покипеть 5 минут, снять с огня. Готовый суп заправить разведенными в небольшом количестве остуженного супа взбитыми яичными желтками.

Мацони—2—3 стакана, воды холодной—2 стакана, кипятка—1 стакан, лука репчатого—3 головки, масла сливочного или топленого—50—70 г, риса— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  стакана, 2 яйца (желтки); зелень и соль—по вкусу.

### Суп-щечаманды из пахты

Репчатый лук мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить сливочного масла и потушить. В тушеный лук влить 1 стакан пахты, разведенной четырьмя стаканами воды, посолить и варить 15—20 минут, после чего постепенно влить 3 взбитых яйца и, помешивая, довести суп до кипения и тотчас же снять с огня.

Готовый суп засыпать пряной зеленью—мятой.

Пахты—1 стакан, лука репчатого—2 головки, сливочного масла—50 г, 3 яйца; соль и зелень мяты—по вкусу.

### Суп молочный с яйцами и зеленью

В кипящее молоко всыпать по вкусу соль, мелко нарезанный чабер, толченый чеснок и взбитые яйца. Когда яйца свернутся, суп готов.

Молока— $1\frac{1}{2}$  литра, чабера—3—4 веточки, чеснока—2—3 дольки, 3—4 яйца; соль—по вкусу.

### Суп из сыра (гадазелили)

Молодой несоленый или малосольный свежий имеретинский сыр разделить пополам, положить в кастрюлю, залить горячим молоком и поставить варить. Когда сыр сварится (размякнет), вынуть его из кастрюли и переложить в миску



Затем зачерпнуть половником кипящий молочно-сырный отвар, обдать им сыр, после чего хорошо растереть сыр ложкой, а использованный отвар слить обратно в кастрюлю с кипящим отваром и повторить эту процедуру несколько раз, пока сыр хорошо не разотрется, отвар должен немного погустеть. Перед подачей на стол сыр нарезать на порционные куски и положить в тарелки.

В кипящий молочно-сырный отвар всыпать мелко нарезанную зелень мяты. Через 2 минуты снять с огня и разлить по тарелкам с сыром.

К этому супу рекомендуется подавать гоми.

Сыра имеретинского—500 г, молока—2 литра; зелени мяты—по вкусу.

### Суп-чриантели из вишни или ежевики

Вишню или ежевику перебрать, промыть, хорошо размять и отжать сок. Если сок окажется слишком сладким, добавить воды. Сок заправить толченым чесноком, нашинкованной зеленью киндзы, укропом, все это посолить, перемешать и поставить на холод.

подавая на стол, положить в суп мелко нарезанный зеленый лук и очищенные свежие огурцы, нарезанные мелкими кубиками.

Вишни или ежевики—1 кг; чеснок, зеленый лук, огурцы, зелень киндзы и соль—по вкусу.

### Суп-шечаманды из кизила (А)

Свежий или сушеный кизил промыть, положить в кастрюлю, залить 4—5 стаканами воды и варить. Когда кизил хорошо разварится, откинуть его на дуршлаг и протереть. Отвар поставить на огонь. Часть отвара отделить и остудить, чтобы развести в нем муку, после чего, помешивая, вылить в кипящий отвар и дать покипеть. Во время варки добавить толченый чеснок и соль. Таким же способом готовится суп из вишни или терна. Этот суп можно подавать в теплом и в холодном виде.

Свежего кизила—500 г или сушеного—200 г, муки пшеничной—2 ст. ложки, чеснока—2—3 дольки; соль—по вкусу.

### Суи-шечаманды из кизила (Б)

Свежий, вполне спелый кизил промыть, пропустить через дуршлаг. Полученную кизиловую массу выложить в чистую посуду и накрыть крышкой. Оставшиеся выжимки залить водой и варить с момента закипания 5 минут. Затем вместе с жидкостью пропустить через дуршлаг, слить в отдельную кастрюлю, добавить мелко нарезанный репчатый лук и пшеничную муку, предварительно разведенную в небольшом количестве полученной жидкости и варить 15 минут. После этого всыпать мелко нарезанную зелень мяты, посолить, заправить кизиловой массой и подать на стол.

Кизила—1 кг, воды—1,5—2 литра, лука репчатого—2 головки; мята и соль—по вкусу.

### Суп из кизила с грецкими орехами

Суп из кизила с грецкими орехами готовится тем же способом, как описан в вышеприведенном рецепте, только во время варки добавляется  $\frac{1}{2}$  стакана мелко истолченных грецких орехов.

### Суп-шечаманды из кислого лаваша (тклапи)

Суп шечаманды из кислого лаваша готовится так же, как из кизила, только вместо кизила берется кислый лаваш в количестве 150 г, если он приготовлен из ткемали; если же из сладких фруктов (терна, чанчури, слив), то—200 г.

### Суп-шечаманды из зелени

Две луковицы лука—порей, укропа три веточки, сельдерея и петрушки с корнями две веточки, три веточки киндзы и мяты, очень мелко нарезать и положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, добавить мелко нарезанного реп-

чатого лука (одна луковица средней величины) и варить. Во время варки добавить 2 ст. ложки пшеничной муки, разведенной в холодной воде, толченых грецких орехов (2 ст. ложки) и посолить.

### Суп из неспелого (зеленого) винограда

Неспелый виноград отворить в 4 стаканах воды, размять и процедить сквозь сито. Отвар поставить на огонь. Часть отвара отделить и остудить, чтобы развести в нем муку. Разведенную муку влить потом в кипящий отвар, мешая ложкой и дать еще покипеть. Затем добавить толченые грецкие орехи, мелко нарезанный лук, посолить и варить до тех пор, пока мука не потеряет свой специфический запах и вкус. Изредка суп помешивать ложкой. Этот суп подается как теплым, так и в холодном виде.

### Суп из помидоров (А)

Не вполне зрелые помидоры нарезать маленькими дольками, добавить толченые орехи, мелко нарезанный лук, зелень киндзы, посолить и поставить варить. Готовый суп охладить.

Помидоров—1 кг, лука репчатого—3 головки, толченых грецких орехов,  $-\frac{1}{2}$  стакана; зелень киндзы и соль—по вкусу.

### Суп из помидоров (Б)

Помидоры средней величины (15 шт.) залить кипятком, снять с них кожицу, разрезать пополам, удалить семена, положить в кастрюлю и поставить варить. Во время варки добавить мелко нарезанный репчатый лук (2 головки).

К концу варки заправить перцем и солью, а перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

