

ხინკალი

ხინკალს აკეთებენ ხორცისას, ერბო-კალტისას, ერბოში აზელები კარტოფილისას, მოხარშული და ერბოში შემწვარ ხახვში არეული ჭინჭრისაგან, სოკოსაგანაც.

უფუარ, წყალში მოხედილ ცომს ჭიქით ამოჭრიან მრგვალ ფორმებად, დააბრტყელებენ და საგულას ჩაუდებენ. მოახვევენ ცომის ნაპირებს ნაკეცებად შემოკრავენ და მღუღარე წყალში ჩაყრიან. 8-10 წუთში ხორცის ხინკალი მზადაა.

სახინკლე ხორცს წვრილად დაკეპავენ ხანჯლით, მარილითა და წყლის ქონდრით (ძირა) შეაზავებენ. ხინკალთან ერთად სუფრაზე ნიორწყალსაც მიიტანენ.



Khinkali

Stutting can be: meat, melted butter-kalti, meshed potatoes with melted butter, boiled nettles mixed with roasted onion, mushrooms.

Dough kneaded with flour and water is rolled out. Rounds cut from the pastry using a cup as a template. Add the filling then bring the sides of the pastry up over the filling so the combination looks like small folds. Bring a pan of lighty-salted water to a boil, add khinkali and boil for 8-10 minuted.

Mince meat finely with dagger. Add salt, thyme (caraway) is served with mashed onion mixed with water. Instead of meat bari can be used.

კოტორი

კოტორი მრგვალი ფორმის, უფუარი ცომისაგან გამომცხვარი გულიანი პურია. გულად უკეთებენ კალტერბოს ან მოხარშულ, გაჭყლეტილ და ერბო-მარილით შენელებულ კარტოფილს ან ერბოში მოშუშულ და ყველ ჩაჭრილ ფქვილს, კარგად მოშუშავენ და ყველს ჩაჭრიან, ცოტას შეაცივებენ და გათხელებულ ცომში ახვევენ.

კოტორი არის როგორც საყოველთაო, ყოველდღიური, ისე სარიტუალო სუფრის ატრიბუტი. სარიტუალო დანიშნულების კოტორს პირველ ცისქუხილამდე აცხობდა ის ოჯახი, ვისაც მცირეწლოვანი ბავშვი ჰქავდა გარდაცვლილი და მასზე „ცისქუხარას“ ეძახიან. გულად გაზაფხულზე ამოსულ, საკვებად ვარგისი მცენარეების მხალს უდებენ. გაშლიან პატარა საკურთხ ტაბლას, მასზე „ცისქუხარა“ კოტორს დაჭრიან, ნორჩ მიცვალებულს შეხდობას ეტყვიან. ამ რიტუალის დანიშნულება ისაა რომ იმ ქვეყნად უდგოდ პატარა, ცის ქუხილმა არ შეაშინოს.

Kotori

Round pancake with kalti stuffed with kalti-erbo or boiled potatoes mixed with melted butter and salt or stewed cheese and flour mixture. The stuffing is prepared in advance.

Flour mixed with some water and a lot of melted butter is stewed, pieces of cheese added. Let the stuffing cool down, place in the centre of the flat dough and wrap in.

Kotori is an everyday meal, bit also a component of ritual feast. Special ritual kotori used to be baked before the first spring thunder in the families with the deceased child. This kotori is called Tsissakhukhara. Spring vegetables and plants were used as stuffing. Kotori was placed on a small ritual table. It was believed that this way the child will not be frightened by the thunder.

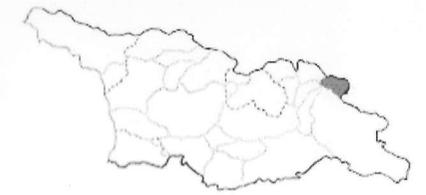
ტახმეტი გამომცხვარულია თუშეთის მაცულში ტერიტორიების აფხინსტრაციის მიერ გამომცხვარი სანოვოტრამაიო ბუკლეტიდან (თუშური სამზარეულო).

0900, ქ. ახმეტა, ჩილოყაშვილის ქ. №49. ტელ: 0(349) 22 15 16

ელ-ფოსტა: akhmeta.gamgeobapr@gmail.com

akhmetagamgeoba@gmail.com

fb გვერდი: www.facebook.com/AkhmetaTourism

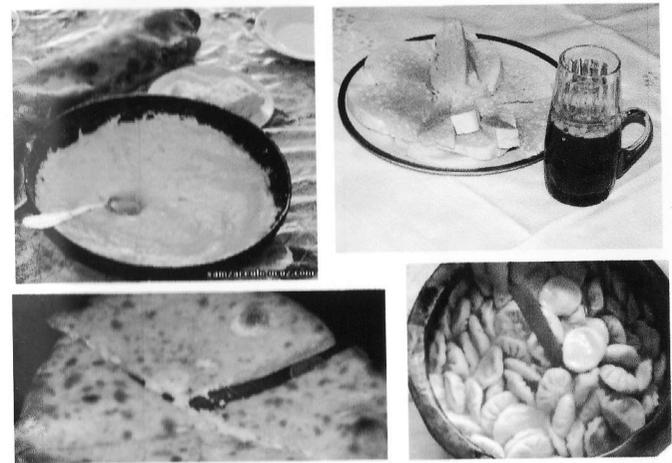


თუშური სამზარეულო

თუშური სამზარეულო ეფუძნება თუშეთის მეურნეობასა და ბუნებრივი გარემოს ეკოლოგიურად სუფთა სამ ძირითად პროდუქტს:

1. ცხვრისა და საქონლის ხორცეულს;
2. ცხვრისა და საქონლის რძის ნაწარმს;
3. პურეულ-მცენარეულ საკვებს.

თუშური სამზარეულო განთქმულია ისეთი საჭმელებითა და სასმელით როგორცაა ხინკალი, კოტორი, გუდის ყველი და ლუდი.

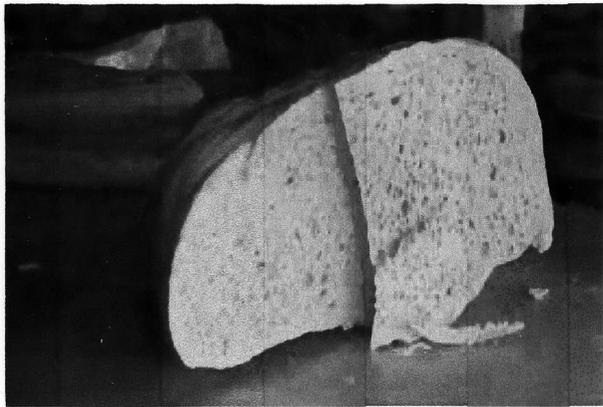


Tushetian kitchen

Tushetian cuisine is based on tusheti agriculture and ecologically clean three main nature products:

1. Sheep and cattle meat (mutton and beef);
2. Sheep and cattle diary product;
3. Corn and plant products.

Tushetian famous dishes and beverages are khinkali, kotori, Gudis kveli and Aludi.



გოდის ყველი

დალაგებული, ზედაც თბილად დააფარებს რომ არ გაცივდეს და ყველი სქელქერქიანი არ გამოვიდეს. გუდას პირველ დღეებში დღეში ორჯერ აბრუნებენ რომ ფორმა კარგი ჰქონდეს, თანაც წუთში - თავისი გამოშვებულ შრატში მარილი თანაბრად გადანაწილდეს და ყველს გაუჯდეს. მარილი აუცილებლად ხერიში უნდა იყოს რომ არ მოხდეს მისი ერთბაშად ყველში შეწოვა და არ შეწყდეს დუღილი, ხერიში მარილი ნელ-ნელა უჯდება ყველს, რომელიც ამასობაში მომწიფებას ასწრებს. ორ კვირაში მაგრდება ყველი, თვალსაც იკეთებს და მისი ტრანსპორტირება შესაძლებელია. მაგრამ შემოდგომამდე არ ჩამოაქეთ, ბარის სიცხეს ერიდებიან.

Gudis kveli

Ttshuri cheese is prepared of sheep milk. It gets distinctive mottled texture and sharp, briny taste from the guda, the sheepskin in which it is aged.

The guda is prepared by shearing the wool close to the shin, leaving it less than half an inch in length. Then the sheep is slaughtered and its skin removed in one piece. After being washed and then dried in the sun, the neck and three of the leg openings are tied shut with hemp, and the skin is turned inside out so that the wool lines the inside. Next, five or six large canvas bags of freshly made cheese are layered with rock salt inside the skin. The cheese maker then blows into the remaining leg opening to inflate the guda like a balloon, ties the last opening shut, and leaves the cheese to ripen in salt for three to four weeks

სლოცი

საქართველოს მთიანეთში და, ცხადია, თუშეთშიც ალუდი წმინდა, რიტუალური სასმელია; იგი არ მზადდება ყოველდღიური საოჯახო მოხმარებისათვის, როგორც სადესერტო სასმელი. მას ამზადებენ რელიგიური დღესასწაულებისათვის, სამგლოვიარო და საზეიმო სუფრისათვის. ალუდისათვის იყენებენ ქერს და სვიას. ქერს დიდ ჭურჭელში ჩაყრიან, წყალს დაასხამენ და ორი დღე გააჩერებენ. შემდეგ სქელ ფენად გაშლიან მიწაზე დათბილად დახურავენ. მარცვალი ჩახურდება, ცოტათი ჩაობდება კიდევაც. მერე მზეზე გაფენენ,

გააშრობენ და წისქვილში დაფქვავენ. ფორი უკვე მოსახარმად მზადაა, 20-25 თუნგის ტევადობის ქვაბში 15-16 ლიტრა ფორს ჩაყრიან და შეუნთებენ ძლიერ ცეცხლს. სანამ აღუდდება, განუწყვეტილად ურევინ, რომ არ მიიწვას, და ცეცხლზე ხარშავენ. დუღილისას მომატებულ სითხეს ამოაკლებენ და შემდეგ ნელ-ნელა უმატებენ. როცა ამყოფინებენ ხარშვას, ცეცხლს მოაცილებენ და აცლიან გაცივებას. ამასობაში ის დაიღებება. სუფთა წვეს ამოიღებენ და დანარჩენს „ხაკში“- მატყლის ან თხის ბალნის სქელი ძაფისაგან მოქსოვილ ტომარაში გაწურავენ. ქვაბს კარგად გარეცხავენ და ამ გაწურულ წვეს „დარკოს“ შიგ ჩაასხამენ.



Aludi

As elsewhere in the mountain regions of Georgian bier is a ritual beverage. It is not brewed for everyday use, only for holidays, funerals of festivity events.

Aludi is made of hop and barley. Barley is placed in a big pot, add water and put aside for two days. Then spread the grains on flat surface and wrap to keep warm. In two days the grain sprouts. The grain will be collected and packed to keep warm again. The grain gets slightly mouldy. Then-spread out under the sun, dried and ground. 15-16 litre of material-placed in a big pot [20-25 tungi (tungi is a vessel with capacity 16-17 litres)]. The pot-placed on a strong fire to boil, while constantly stirring to avoid burning. After it starts to simmer reduce to a medium flame and continue to simmer. Remove part of liquid to add it later. When ready remove from the heat and let to cool down. In the meantime it settles. Clear liquid is removed, the rest squizzed through a kneaded woolen bag.

ცხვრის ახალმოწველილ რძეს ასხამენ დათბუნებულ კასრში, რომ ტემპერატურა შენარჩუნდეს. ჩაუშვებენ დერი-ტას, კარგად აურევენ და დააფარებენ თბილად. ერთ საათში რძე შესქელდება, როცა თითხ გაუსვამენ და კვალი რჩება უკვე უნდა მოურიონ. კარგად ურევენ, რადგან ყველის ხარისხი მასზეცაა დამოკიდებული. დაურეველი დელამოთი გაკეთებული ყველი ადვილად სკდება, უხარისხო გამოდის. შემდეგ ისევ თბილად აფარებენ რომ არ გაცივდეს, დელამაში გაცივებული ყველიც უხარისხოა და თვალს ვერ იკეთებს. დელამას დარევის შემდეგ ყველის მასა კოდის ფსკერისკენ წავა და ზედ შრატს მოიყენებს. მეყველე შრატს ამოიღებს, დარჩენილ მასას ხის ხმალიკათი დაჭრის წვრილ ნაჭრებად - ამოღება რომ ადვილი იყოს. ტილოს პარკებში ამოიღებენ იმდენს რომ დაწურვის შემდეგ თითო პარკის ყველი 8-10კგ გამოვიდეს. თანაც ამ მასას ისე დაანაწილებენ რომ ყველა თავი თანაბარი იყოს. პარკში ამოღების შემდეგ მეყველე ყველიან პარკს ყველის საჯურ ფიცარზე დადებს. მასას პარკის ერთი კუთხისაკენ მოაქცევს, პარკს თავს მოუგრებხავს და საწურავზე წურავს, თან სიმრგვალეს აძლევს. ზემოდან აფარებს ნაბადს რომ ყველმა ტემპერატურა შეინარჩუნოს და კარგად აფუფდეს. 1.5-2 საათის შემდეგ მეყველე პარკებიდან ამოიღებს ყველს და ცხვრის ტყავისაგან დამზადებულ გუდაში ჩაალაგებს. მასში ჯერ ერთ მუჭა მარილს ჩაყრის, ჩადებს ყველს, მერე დაყრის ორ მუჭა მარილს და ა.შ. შეავსებს გუდას, პირს კარგად მოაკრავს, მასრიდან გაბერავს და საყველე ტახტზე დადებს, რომელზეც არყის ხის წნელია