

# ბარბარე ჯორჯაძე

სრული სამზარეულო

# სრული სამზარეულო

შედგენილი  
კნ. ბარბარე ჯორჯაძის-მიერ



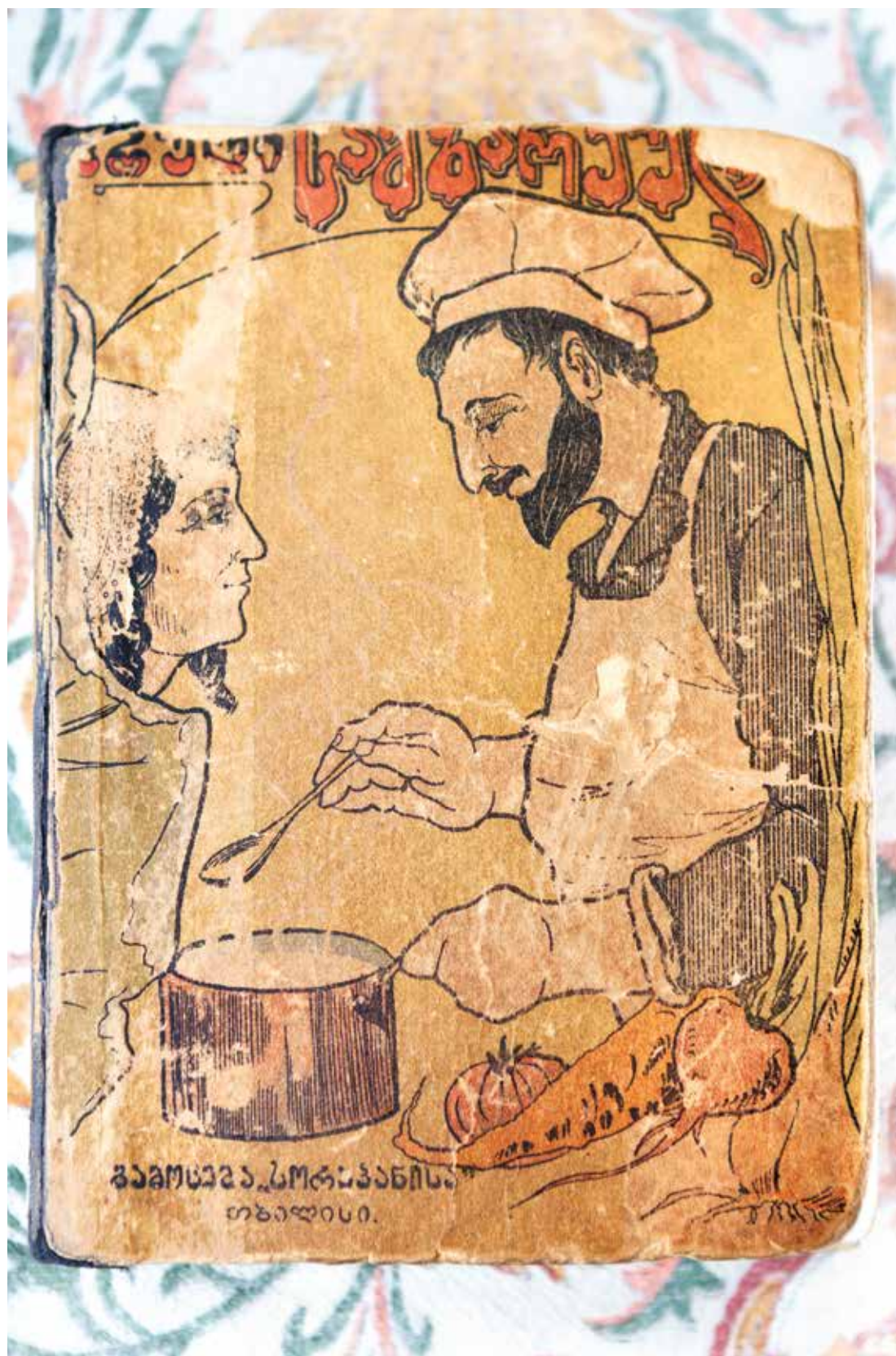
ბარბარე ჯორჯაძე

## ბაკურ სულაკაურის გამომცემლობისაგან

XIX საუკუნის მწერალი ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძისა (1833-1895) ქართველი საზოგადოებისთვის დღეს ცნობილია თავისი შესანიშნავი კულინარიული კრებულით „სრული სამზარეულო“.

ბარბარე 12 წლისა ყოფილა, როცა გაუთხოვებიათ და კახეთში, გრემში დასახლებულა მეუღლესთან ერთად. ის შესანიშნავი დედა და დიასახლისი აღმოჩნდა და სამი შვილი გაზარდა. თუმცა საოჯახო საქმეების გარდა, ყოველთვის პოულობდა დროს ლექსებისა და მოთხრობების, კრიტიკული სტატიების დასაწერად, რომელთაც „ცისკარსა“ და „ივერიაში“ აქვეყნებდა. იგი რომანტიკული სკოლის წარმომადგენელი იყო, წერდა მოქალაქეობრივ სატიკვარზე, სამშობლოს სიყვარულზე, თანაუგრძობდა ჩაგრულებს, აკრიტიკებდა უსამართლო მოხელეებს და სხვ. იყო პიესების – ტრაგედიისა და კომედიის – ავტორიც. ამასთანავე, ბარბარე ჯორჯაძე აქტიურად მონაწილეობდა ქვეყნის საზოგადოებრივ ცხოვრებაში: იცავდა ქალთა უფლებებს, ჩართული იყო ცნობილ „მამათა და შვილთა ბრძოლაში“ უფროსი თაობის მხარეს და ქართული ენის შესახებ ანტონ პირველის სამი სტილის თეორიას უჭერდა მხარს. მას მიაჩნდა, რომ სერიოზული შინაარსის თხზულებები უნდა დაენერათ „მაღალი სტილით“, „დაბალი, მარტივი სტილით“ კი მხოლოდ საყოფაცხოვრებო, ყოველდღიური ამბების გადმოცემა შეიძლებოდა.

სწორედ მარტივი, ყველასათვის იოლად გასაგები ენით დაწერა ბარბარე ჯორჯაძემ „სრული სამზარეულო“ და ის პირველად 1874 წელს გამოაქვეყნა. ამ კრებულში მან თავი მოუყარა ყველა იმ რეცეპტს, რომლებსაც თავად იყენებდა და გამოცდილება ქართველ დიასახლისებს გაუზიარა. ეს იყო პირველი ქართული კულინარიული წიგნი, რომელიც კერძების რეცეპტების გარდა, საოჯახო საქმიანობაში საჭირო არაერთ მნიშვნელოვან რჩევასაც აძლევდა მკითხველს და მათ საპნის ხარშვის, ქსოვილიდან ლაქების ამოყვანისა თუ ძაფების შეღებვის სხვადასხვა მეთოდს ასწავლიდა.



სრული სამზარეულო, 1914 წელი

წიგნი ძალიან პოპულარული გახდა და 1900-იან წლებში ხელახლა დაიბეჭდა. მოგვიანებით, ავტორის გარდაცვალების შემდეგ, 1914 წელს კრებულის ახალი გამოცემა გამოვიდა. ის ბარბარეს ქალიშვილმა მანანა ჯორჯაძე-გეხტმანისამ გადაამუშავა: ზოგი უსარგებლო დეტალი ამოიღო და ახალი, „ევროპიული“ კერძების რეცეპტები დაუმატა.

„სრული სამზარეულო“ დღესაც უაღრესად პოპულარულია. მიუხედავად იმისა, რომ 1988 წელს ეს კრებული კიდევ ერთხელ დაიბეჭდა, დღეს მაინც ბიბლიოგრაფიული იშვიათობაა და მოთხოვნა ისევ დიდია. სწორედ ამიტომ გადაწყვიტა „ბაკურ სულაკაურის გამომცემლობამ“, მკითხველისათვის წიგნის ახალი გამოცემა შეეთავაზებინა. ამ გამოცემაში, რომელიც თანამედროვე დიზაინითაა გაფორმებული და ახალი ილუსტრაციებიც ახლავს, ზედმინებითაა დაცული ბარბარესული კრებულის ყველა რეცეპტი და მათი თანმიმდევრობა (1914 წლის გამოცემის მიხედვით); ასევე ავტორის ენა და თხრობის მარტივი სტილი – დღესათვის უკვე მოძველებული სიტყვებით გაჯერებული, მაგრამ სახალისოდ საკითხავი, – ანუ სწორედ ის, რაც ხდის წიგნს საინტერესოს და რისი წყალობითაც მან მკითხველის სიყვარული დაიმსახურა.

როცა წიგნზე მუშაობა დავიწყეთ, მის მომზადებაში დახმარება ვთხოვეთ რესტორანს „ბარბარესთან“, რომელიც თბილისში 2015 წელს გაიხსნა და მომხმარებელს ბარბარესული რეცეპტების მიხედვით დამზადებული კერძები შესთავაზა. ილუსტრაციებად სწორედ იქ შექმნილი რამდენიმე კერძის ფოტო გამოვიყენეთ, რამაც კრებულს მეტი ხიბლი შესძინა.

თამამად შეგვიძლია ვთქვათ, რომ „სრული სამზარეულო“ დღეს – მისი გამოცემიდან ასზე მეტი წლის შემდეგ – მხოლოდ კულინარიული კრებული კი არ არის, არამედ მხატვრული ნაწარმოებიცაა, რომლის საშუალებითაც წარმოსახვით XIX საუკუნის თბილისში გადავსახლდებით და იმდროინდელ ქართულ სურნელსა და გემოს შევიგრძნობთ.

## გამოცემლისაგან

კნ. ბარბარე ჯორჯაძის შედგენილი სამზარეულოს გამოცემა გადავწყვიტეთ იმ მოსაზრებით, რომ ქართველი დიასახლისებისათვის მიგვეწოდებინა ისეთი სრული ქართული და ევროპიული საჭმელების სამზარეულო, რომელიც უნაკლულო იქნებოდა ყოველის მხრივ. ამ მხრით კი კნ. ჯორჯაძის შედგენილი სამზარეულო მართლაც უნაკლოა და იგი დიდ სამსახურს გაუწევს ჩვენ დიასახლისებს. თამამად შეგვიძლია ვთქვათ, რომ ეს პირველი სრული სამზარეულო გამოდის დაბეჭდილი ქართულ ენაზე. – ამ სამზარეულოს ღირსება სხვათა შორის იმაშიდაც გამოიხატება, რომ ჩვენ ჩაუმატეთ ევროპიული საჭმელები და მრავალი სასარგებლო და გამოსადეგი ცნობა და სურათები, რაიცა სამზარეულოსათვის აუცილებელ საჭიროებას შეადგენს. ამ გამოცემისათვის ჩვენ არ დაგვიზოგავს არც შრომა და არც ხარჯი, ვეცადეთ, რაც შეიძლება, გამოცემა უნაკლულო ყოფილიყო. რამდენად მივაღწიეთ ამ მიზანს, ამის დაფასება მკითხველისთვის მიგვინდია.

## წინასიტყვაობა

განსვენებული დედა ჩემი, კნ. ბარბარე ჯორჯაძისა, ერთი იმ დიასახლისთაგანი იყო, რომელიც ოჯახში შინაურ საქმის გაკეთება და ოჯახის მოვლა-პატრონობას არ თაკილობდა...

განსვენებული, არამც თუ თვითონ იყო დიასახლისი, არამედ იგი სხვებსაც აგულიანებდა და აქეზებდა – რომ ოჯახისთვის მიეხედნათ, ოჯახი ფეხზედ დაეყენებინათ და ეკონომიურად გამაგრებულიყვნენ.

განსვენებული სიტყვით არ კმაყოფილდებოდა და მწერლობითაც სურდა-გაენია „პროპაგანდა“ დიასახლისთა შორის. სხვათა შორის მან განიძრახა ქართული სამზარეულოს შედგენა და გამოცემა - რადგან გრძნობდა, რომ ერის წარმატებაში და ცხოვრებაში პირველი ალაგი ჯანმრთელობას უკავია – ეს უკანასკნელი კი დამოკიდებულია კარგ და საღ საზრდოზე. მეორე მხრით ოჯახში საჭმელის რიგზე მომზადებას დიდი ეკონომიური მნიშვნელობა აქვს. გამოუცდელი დიასახლისი ყოველთვის მეტ სანოვაგეს ხარჯავს და მასთან ვერც ნოყიერს და ყუათიან სადილს ამზადებს...

აი ამ მოსაზრებით ხელმძღვანელობდა განსვენებული სამზარეულოს შედგენის დროს. ყოველი საჭმელი, რაც კი ამ წიგნში შედის, ყველა მისი პირადი გამოცდილების შემდეგ არის დანერგული. დიდი ხნის მეცადინეობის შემდეგ, პირველი სამზარეულო განსვენებულმა 1874 წელს დაბეჭდა; ეს გამოცემა მოკლე ხანში გაიყიდა; მეორედ თბილისში ახპატელოვს დაუბეჭდავს და ესეც მალე გაყიდულა. განსვენებულს აზრათ ჰქონდა მესამე გამოცემის დაბეჭდვა, მაგრამ ულმობელმა სიკვდილმა შეუშალა ხელი. დამზადებული მასალა მე დამრჩა. ამ მასალიდგან ზოგი გამოვტოვე, რასაც დღევანდელ მომენტისათვის ცოტა მნიშვნელობა ჰქონდა, და ზოგი ევროპიული და ქართული საჭმელებიც დაუმატე. ამ რიგად შევსებული სამზარეულო, მგონია, დიდ სარგებლობას მოუტანს ჩვენს დიასახლისებს...

მანანა ჯორჯაძის ასული გეხტმანისა.

თბილისი 1914 წ.

სამზარეულოს მოწყობილობა



სამზარეულოს მოწყობილობა



სამზარეულოს მოწყობილობა



სამზარეულოს მოწყობილობა



## საზოგადო ნეს-რიბი 6 კაციის სადილის მომზადების შესახებ.

- 1) სუპისათვის უნდა იყიდოთ ხორცი 1 1/2 გირვანქა.-3 გირვანქამდე.
- 2) ბულიონისათვის 1 თავი ხახვი, 3/4 გირ. სტაფილო, ოხრახუში და პრასი, 1 გირვ. ახალი კაპუსტო.
- 3) კატლეტისათვის ღებულობენ 1 1/2 გირ. რბილ ხორცს.
- 4) შემწვარი ხორცისათვის (ჟარკოი) ღებულობენ 3 გირ. ხბოს ხორცს უძვლოდ. აგრეთვე სამი გირვანქა ქათამიც საკმაოა და ამოდენივე თევზიც.
- 5) კრუპის პუდინგისათვის ღებულობენ 1/2 გირ. კრუპასა.
- 6) კომპოტისათვის საჭიროა: 1 გირ. ვაშლი, 1/2 გირ. შავი ქლიავი, 1/2 გირ. შაქარი.
- 7) მაროყნისათვის (ნაყინი) ერთი ბოთლი რძე, 4 კვერცხის გული, 1/2 გირვანქა შაქარი.
- 8) შოკოლადი 1/4 გირ. 1 1/2 ბოთლი რძე 6 ფინჯანზე.
- 9) კაკაო, ერთ ფინჯანზე ერთი ჩაის კოვზი კაკაო, და 2 ჩაის კოვზი დაფხვნილი შაქარი, 1/2 ფინჯანი მდულარე წყალი, 1/2 ფინჯანი რძე.
- 10) ყავა. ყავას რომ სამ ნაწილს აიღებთ, მაშინ ერთი ნაწილი ციკორი უნდა – და ამ რიგად შეზავებულიდან თითო ფინჯანში ჩაყარეთ თითო ჩაის კოვზს.

## ხორცის ღირსების გამომცნობა.

უნდა ეცადოთ ყოველთვის შეიძინოთ ახალ-ახალი საწოვავე. მაშასადამე უპირველეს საჭიროებას შეადგენს, ხორციც ახალი შეიძინოთ. კარგი და ახალი ხორცი უნდა იყოს არც მკრთალი ალისფერი და არც ძრიელ წითელი, რადგან პირველი იმის მამასწავებელია, რომ საქონელი დასნეულებული ყოფილა და მეორე შემთხვევა კი იმის მაჩვენებელია, რომ საქონელი არ ყოფილა დაკლული, არამედ თითონ მომკვდარა ან ციებ-ცხელებით ყოფილა ავად. კარგ ხორცს სუნი არ უნდა ჰქონდეს, და თუ მაინცა და მაინც ექნა სუნი, იგი არა სასიამოვნო არ უნდა იყოს. – ავადმყოფ ხორცს კი მუდამ არა სასიამოვნო სუნი ადის – ნამეტურ კი როცა გასჭრით და ცხელ წყალს ზედ დაასხამთ. – კარგი ხორცი მოხარშვის დროს არ უნდა მოიხრუკოს და არც წონაში უნდა დააკლდეს ბევრი.

ერთი ან ორი დღის განმავლობაში უმ ხორცს წვენი არ უნდა გაუვიდეს და არც ნამი მოეკიდოს; წინააღმდეგ, კარგი ხორცი ყოველთვის გარეშემო უნდა გაშრეს.

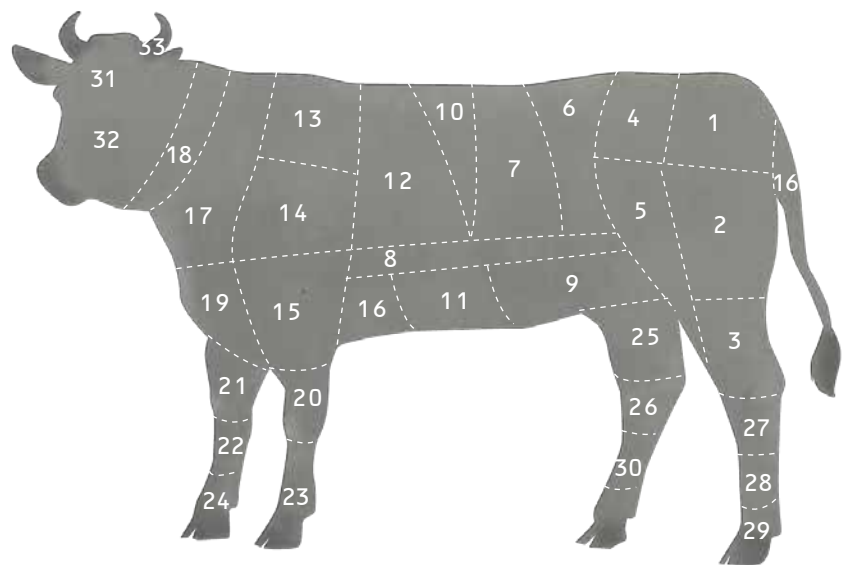
სისუქნე უნდა ქონდეს თავის შესაფერი, სიმჭლევე და აგრეთვე გადამეტებული სისუქნე ავადმყოფობის ნიშანია.

რათა გამოიცნოთ, ხორცი ახალია თუ არა, ამისთვის საჭიროა იყიდოთ ლაკ-მუსის ქაღალდი (ლაკმუსოვია ბუმაგა, აფთიაქში იყიდება). ამ ქაღალდების ფერი ვარდის ფერი და ლურჯია. როცა ლურჯი ფერის ქაღალდს დაადებთ ხორცზე, თუ ის მაშინათვე წითელი გახდა, ეს იმის ნიშანია, რომ ხორცი ახალი არ არი და ის უკვე დამჟავებულია. როცა ვარდის ფერ ქაღალდს დააფარებთ, მაშინ თუ ქაღალდი გალურჯდა, ეს იმის ნიშანია, რომ ხორცი ახალია.

ხარის ხორცი უნდა მოიხარშოს 2-3 დღის დაკვლის შემდეგ, რადგან უფრო დარბილდება და ადვილი მოსანელებელიც არის.

თუ ვინცობაა, მაინცა და მაინც აუცილებელი საჭიროება მოითხოვს იხმართო ძველი უვარგისი ხორცი, მაშინ საჭიროა ასეთი ხორცი ქვაბში ჩაიდვას, მისცეთ ძრიელი ცეცხლი, ხარშოთ დიდხანს, უნდა მოაცალოთ ქაფი; ხარშვის დროს ქვაბში უნდა ჩაჰყაროთ ცხელი ნაკვერჩხლები (უკეთესია წიფელას ნახშირი) და ისე უნდა ხარშოთ 3-5 წუთი, როგორც ხორცი აგრეთვე წვენი ამით დაკარგავს ცუდ-მყრალ სუნს, თუმცა ხორცი მაინც მავნებელია ჯანმრთელობისათვის.





№	ხარისხი	№	ხარისხი
1	გავა	16	თაფლა სუკი სამწვადე
2	ბარკალი	17	სუფთა კისერი
3	ბარკალი	18	კისერი
4	ფილეინის შუაგული	19	მკერდის წვერი
5	საპარავი	20	არტალა
6	სქელი ფილეი	21	არტალა
7	როზბი სუკი	22	ფეხი
8	ფილეი პურტი	23	ჩლიქი
9	გვერდი	24	ჩლიქი
10	თხელი ფილეინი	25	ნამდვილი ბულიონის არტალა
11	გვერდი	26, 27, 28	ფეხი
12	ქვლიანი ფილეი	29, 30	ჩლიქი
13	სუკიანი ანტრიკოტი	31	ტვინი
14	ანტრიკოტი უსუკო	31 } თავი ყური ტუჩი,	
15	ბეჭი	33 } საცივისათვის.	

## წეს რიგი მწვანილოების შესახებ.

- 1) თეთრი და წითელი მუხუდო ღომი, ძაძა, ჯერეთ უნდა მოიხარშოს და შემდეგ მარილი დაეყაროს, რამდენიც საჭიროა.
- 2) რომ მალე მოიხარშოს, საჭიროა ჩაუმატოთ ცოტა სოდა.
- 3) გამხმარი სოკოს მოხარშვამდე უნდა გადაესხას ადუღებული წყალი. რადგან ცივი წყალი ვერ აცლის სოკოს მტვერს და სილას.
- 4) მოხარშული კართოფილი, კრუპა და შემწვარი ვაშლი უნდა გაითქვიფოს და ცომად იქცეს; საჭიროა გათქვიფოთ, სანამ ცხელია, საცერში, გაცივებულის გათქვიფა ძნელია და მოუხერხებელი.
- 5) გაფცქვნილი კართოფილი, ვაშლი, მსხალი მაშინათვე უნდა ჩაიყაროს ცივ წყალში, და უნდა იყოს სანამ სუფრაზე მიიტანდეთ. წინააღმდეგ შემთხვევაში გაშავდება.
- 6) ახალი კაპუსტო, რომელიც გინდათ იხმაროთ „პირაშკისათვის“, უნდა დაჭრათ, დაამარილოთ, ათი წუთის შემდეგ კარგად გასწუროთ ხელით. წინააღმდეგ შემთხვევაში კაპუსტო მწარე იქნება და „პირაშკიც“ მაშასადამე მწარე გამოვა.
- 7) ხახვის შეწვა საუმჯობესოა მოკალულ ქვაბში, ზედ ზეთი უნდა დაესხას და მოინვას ისე, ვის როგორ მოსწონს, ხახვი წვრილად დაჭრილი უნდა იყოს. რადგანაც ზოგიერთს არ უყვარს ხახვის სუნი და მწარე გემო, ამის თავიდან ასაცილებლად საჭიროა გამოახვიოთ დაჭრილი ხახვი კისეიაში და დაასხათ ზედ ცივი წყალი და ხელით გამოწუროთ სისოვლე.
- 8) ახალი სტაფილოსი, ოხრაბუშისა და კართოფლის ძირები არ ვარგა საზოგადოთ ბულიონისათვის, უნდა იხმაროთ ყოველთვის დიდი ხნის მწვანილოების ძირი.

## წესები კვერცხის შესახებ.

- 1) უნდა სიფთხილით მოაცილოთ კვერცხის გული ცილს, რადგან თუ გათქვიფა გინდათ ერთი რომელიმე მათგანის, თუ არეული იქნა არ გაითქვიფება, ისე როგორც რიგია.
- 2) კვერცხი ყოველთვის ცალკე თევშზე უნდა გატეხოთ და გამოიღოთ შიგ სითხე, რადგან შესაძლებელია ლაყე გამოვიდეს. ლაყე კვერცხი კი სხვა კვერცხებში რომ აურიოთ, გააფუჭებს კარგებსაც.
- 3) კვერცხის გულს ხმარობენ პუდინგისათვის, და ცარცისათვის; თქვეფავენ თბილ ალაგას ოთახში თიხის ჯამში, სანამ არ გათეთრდება.

**მარილის სანყაო საჭმელეებისათვის.**

- 1) კრუპის ანუ ფქვილის ტკბილის პუდინგისათვის ექვსი კაცის პორციას თითო 1/2 გირვანქა კრუპაზე უნდა 1/4 ჩაის კოვზი მარილი.
- 2) მაროჟნისათვის (ნაყინი) ექვსი კაცის პორცია როცა არის ყინულში უნდა ჩაიყაროს 3 გირვანქა მარილი, დიდ ფორმაში კი 5 გირვანქა.
- 3) თითოეულ გირვანქა ხორცზე-კატლეტისათვის, გინდა ჟარკოსათვის, ანუ უბრალო ხორცზე, გოჭის ხორცზე, გარეულ და შინაურ ფრინველებზე აყრ-იან 1/2 ჩაის კოვზ მარილს.
- 4) თითოეულ გირვანქა შესანვავ თევზზე ხმარობენ თითო ჩაის კოვზ მარილს, მარილით უნდა შემოეყაროს თევზს გარეშემო შეწვამდის.

**გამონგარეშება მისი თუ რამდენ ხანში შეინვის სხვა და სხვა ხორცი და საჭმელეების მასალა.**

საზოგადოთ უნდა შევნიშნოთ რომ, შამფურზე ინვის ხორცი უფრო გვიან, ვიდრე ფეჩში და ფურნეში. მაგალითად ფეჩში გირვანქა ხორცის შეწვას 1/4 საათი უნდა. მხოლოდ შამფურზე ამავე ხორცის შეწვას 1/2 საათით მეტი უნდა.

**ფეჩში მაგალითად ინვის.**

1. როსბივტი 16 გირვანქა ..... 4 საათი
2. რბილი ნაჭერი ხორცისა 4-5 გირ. .... 1 1/4 ”
3. ხბოს ხორცი უკანა ნაწილი 10-15 გირ. .... 2 1/2 - 3 ”  
ასევე ” ” 4-5 ” ..... 1 - 1 1/4 ”
4. ბატკნის უკანა კანჭი ..... 1 1/2 - 2 ”
5. ვიჩინა ცომ შემოხვეული ..... 2 - 3 ”
6. გარეული ქათამი ახალგაზდა ..... 1 ”  
” ” დიდხნის ..... 1 1/2 ”
7. იხვი გარეული ახალი ..... 1/2 ”  
” ” ძველი, დიდხნის ..... 1 ”
8. ინდოური დიდი, გასუქებული. .... 3 ”
9. იხვი შინაური ..... 2 ”
10. ქათამი ბებერი ..... 1/2 ”  
” ახალი ..... 1 ”
11. ბატი ..... 3 ”

12. გოჭი ..... 2 ”
13. კურდღელი ..... 1 - 15 წამი
14. თევზი თელი ..... 30 - 40 ”
15. ხაჭაპური ..... 30 ”
16. ხაჭაპური თევზით ..... 1 საათი
17. პიროჟკები ..... 20 წამი
18. კულიჩი ..... 2 საათი
19. პუდინგი ..... 1/2 ”
20. ტორტი ..... 45 წამი

**კლიტაზე ანუ უბრალო ცეცხლზე ტაფით ან სკოპოროდით ინვის.**

1. კატლეტი ..... 11-15 წამი
2. ბიშტეკი ..... 7-10 ”
3. ზრაზი ..... 30-40 ”
4. გარეული ქათმები კასრულაში ..... 20 - 30 ”
5. წინილები ..... 30 - 40 ”
6. წვრილი გარეული ფრინველი ..... 15 - 20 ”
7. მტრედები ძველი ..... 20 - 30 ”  
” ახალი ..... 15 ”
8. ტოროლა ..... 8 ”
9. წვრილი თევზი და სხვილი დაჭრილი ნაჭრებად წვრილად ..... 15 ”
10. ბლინი ..... 2 - 3 ”
11. ვაფლი ..... 5 - 6 ”

**ინარშება ხორცი ანუ სხვა მასალა ცეცხლზე.**

მოსარშვა უნდა იანგარიშოთ იმ დროიდგან როცა წყალი დუღილს დაიწყებს.

1. წყალი და რძე 3-4 ბოთლის ოდენა ადუღდება უბრალო ცეცხლზედ ..... 10 - 12 წამი  
ბენზინის საშუალებით კი ..... 6 ”
2. ბულიონი ინარშება ..... 3 - 4 საათი
3. თევზი ცხელ წყალში უნდა ჩაიდვას ..... 15 - 30 წამი
4. ხორცი კამბეჩის ..... 3 - 3 1/2 საათი
5. ხბოს ფეხები ..... 3 საათი
6. ცხვრის ხორცი ..... 20 - 30 წამი

7. ღორის ხორცი.....	3 - 4	საათი
8. ქათამი .....	1½ - 2	„
9. წინილი .....	¾ - 1	„
10. იხვი.....	1 ½ - 1	„
11. კიბო .....	15	წამი
12. კარტოფილი ცხელ წყალში ჩაყრილი .....	20	„
13. „ ცივ წყალში .....	30	„
14. სტაფილო, თაღამი ნიახურ ოხრახუმი.....	1	საათი
15. კაპუსტო ყვავილიანი ცხელ წყალში ჩადებული იხარშება.....	15 - 20	წამი
16. სპარუა .....	15 - 30	„
17. კაპუსტო ახალი .....	1	საათი
18. მჟავე კაპუსტო.....	2	„
19. ლობიო .....	2	„
20. მჟაუნა .....	10	წუთი
21. პუდინგი უბრალო ფორმაში იხარშება .....	1	საათი
22. მაკარონი და ვერმიშელი ადუღებულ წყალში ჩაყრილი იხარშება.....	30	წუთი
23. მანიკრუპა ადუღებულ წყალში ჩაყრილი.....	5	„
24. ბრინჯი.....	1	საათი
25. ქაში.....	1	„
26. პერლოვაი კრუპა.....	1	„
27. კვერცხი თოხლო ადუღებულ წყალში.....	2 ½	წუთი
28. კვერცხი საშუალო მოხარშული .....	4 - 5	„
29. კვერცხი მაგრად მოხარშული.....	8 - 10	„
30. შავი ქლიავი კომპოტისათვის სიროპში უნდა იხარშოს .....	30	„
31. ვაშლი კომპოტისათვის სიროპში უნდა იხარშოს .....	15-30	„

## სანონი და სანყაო.

ერთი სტაქანი წყალი ინონის ნახევარ გირვანქას.  
 ერთი გირვანქა კრუპის ფქვილი სამი სტაქანია.  
 ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი, სტაქნის მესამედია.  
 ერთი გირვანქა ერბო, რვა სტოლის კოვზია.  
 ერთი სტოლის კოვზი ერბო მერვედია გირვანქის  
 ერთი გირვანქა გამდნარი ერბო, ერთი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედია.  
 ერთი გირვანქა ბრინჯი, ორი სტაქანია.  
 ერთი გირვანქა ლობიო, ორი სტაქანი და სტაქნის მეოთხედია.  
 ერთი გირვანქა ნუში, სამი სტაქანია.  
 ერთი გირვანქა ფქვილი შაქარი, ორ სტაქანზე ცოტა ნაკლებია.  
 ერთი გირვანქა დამტვრეული შაქარი, ოცდა თორმეტი ნაჭერია.  
 ერთი სტოლის კოვზი დაფხვნილი შაქარი ერთი ლოტია.

ერთი გირვანქა დაფქული ყავა, ხუთი გაუტენავი სტაქანია.  
 ერთი გირვანქა დაუნჯავი ყავა, ორ სტაქან ნახევარია.  
 ერთი გირვანქა უმი ნაღები, ერთი სტაქანი და სტაქნის მესამედია.  
 ერთი გირვანქა შავი ქლიავი, ორი სტაქანი და ნახევარია.  
 ორი ჯავზი ერთი მისხალია.  
 ერთი გირვანქა შაქრის ფხვნილი ორი სტაქანი და ნახევარია.  
 ოთხმოც და ცამეტი ჩაფი, ერთი ურემი ღვინოა.  
 ერთი ურემი ღვინო, სამი საპალნეა.  
 ერთი საპალნე, ოცდათერთმეტი ჩაფია (ქართლ-კახეთში).  
 ერთი ჩაფი, ოთხ თუნგ ნახევარია.  
 ერთი თუნგი ორი ხელადაა.  
 ხუთი შამპანსკის ბოთლიც, ერთი თუნგია.  
 ერთი ჩარექა, ხელადის ნახევარია.  
 ოთხი ტრიცეტკა, ერთი ჩარექაა.  
 ერთი ვედრა, სამი თუნგია.  
 ერთი კოკა, სამი ბათმანია.  
 ერთი ბათმანი, ორი თუნგია.  
 ორი ბათმანი, ერთი ფუთია.  
 ერთი ფუთი, ორმოცი გირვანქაა  
 ორი მანერკა, ერთი თუნგია.  
 ერთი ლიტრა, ცხრა გირვანქაა.  
 სამი ოყა, ერთი ლიტრაა.

## სხვა და სხვა საჭირო ცნობები.

- 1) ყოველ გვარი საჭმელი რაგვარიც არ უნდა იყოს ის გემრიელია, მხოლოდ მაშინ როცა სუფრაზედ მიიტანთ დამზადების თანავე. ამიტომ საერთო წესად უნდა შემოიღოთ, სადილად ან ვახშამი განსაზღვრულ დროს უნდა მოხარშოთ, რომ მოხარშული ან შემწვარი მაშინვე მიიტანოთ. თუ სამზარეულოში მოხარშული ან შემწვარი დიდხანს არის გაჩერებული გემო ეკარგება.
- 2) დაფხვნილი შაქარი ხორცისათვის პიროვნებისათვის და სხვათ. უნდა გაიცრას საცერში.
- 3) პუდინგი უნდა დაანყოთ თეფშზედ, რაზედაც გაკრახმალეული სალფეტკი უნდა იქნეს გაშლილი.
- 4) თეფში უნდა იყოს იმ ზომის და იმის შესაფერისი, თუ რამდენი საჭმელი იქნება ზედ დასხმული დიდ თეფშზე ცოტა საჭმელი უშნოდ იქნება, პატარაზე ბევრი დაიღვრება –ამის ასაცდენელად ყოველთვის საჭიროა ზომიერი ზომის იქნეს აღებული თეფში.
- 5) ძმარი უნდა აიღოთ ყოველთვის ღვინის ძალიან მაგარი საჭირო არ არი.
- 6) გარჩილა ყოველთვის უმჯობესია სახლში მოამზადოთ.

- 7) უფთხილდით საჭმელი მლაშე არ მოგივიდეთ, საჭმელს მარილი ყოველთვის ცოტა უნდა უქნათ, დამატება ყოველთვის შეიძლება. მოკლება კი ყოვლად შეუძლებელია. ყოველ შემთხვევაში საჭიროა ნახარში წვენი შეინახოთ დასამატებლად, თუ ვინიცობაა საჭმელი მლაშე მოგივიდათ.
- 8) როდესაც ფქვილს წყალში თქვიფავთ საჭიროა, ფქვილი კი არ ჩაყაროთ წყალში, არამედ ფქვილზე დაასხათ ცოტ-ცოტა წყალი და ისე გათქვიფოთ.
- 9) ყოველნაირი სიროპი, მურაბა, ჟელე, კისელი უნდა მოიხარშოს სპილენძის ან „ემალიროვან“ ქვაბში. წინააღმდეგ შემთხვევაში ფერი დაეკარგება.
- 10) შვეიცარიის ყველი რომ არ გახმეს უნდა ჩადვათ ღრმა თევში, დაასხათ ზედ ცივი წყალი და დააფაროთ რამე,
- 11) რომ გაიგოთ ხორცი მოხარშულია თუ არა, უნდა ჩანგალი ჩაკრათ ხორცში. თუ რბილად წავიდა სჩანს მოხარშულია. თუ ჩანგალი არ მიდის ხორცში, კიდევ ხარშვა უნდა.
- 12) პერიცა უნდა იყიდოთ ყოველთვის მარცვლათ და შინ დაფქვათ, დაფქვილ პერიცას სუნი და გემო ეკარგება, და ამიტომ ყველას ურჩევთ შინ მოამზადოს.

## ზოგიერთი სიტყვების ალსნა.

პურტი – ძარღვიანი ხორცი.

ცური – ძუძუ.

ბაჰარი – ინგლისური პილპილი (англиский перец) (24)

შვინდის ჩურჩა – გამხმარი შვინდის ქერქი კურკა გამოღებულნი.

მიხაკი – (гвоздик).

ზირა – მცენარის თესლი გავს ქინძის თესლს.

ბურღული – დაღერლილი პურის მარცვალი, ხორბალი.

კომში – ბია.

არეჟანი – სმეტანა.

ჯავზი – (мушкатный Арех).

ზირიშკი – მგზავსი ქიშმიშის გემოთი მოტკბო.

თუთუბო – (Кожевное дерево).

გოგრა – კვახი.

კოჭობი – ქილა.

სატაცური – სპარჟა.

კოჭა – (Имбирь).

გვარჯილა – Селитра.

უგრეხელა – Гречиха.

ხარდალი – ხრენი.

მდოგვი – გარჩიცა.

რეჰანი – შაშკვლავი.

## სუფრის გაშლა.

საჭიროდ მიგვაჩნია, ცოტა რამ ვსთქვათ სუფრის გაშლის შესახებ, რომელსაც დიდი მნიშვნელობა აქვს. მეტია იმაზედაც ლაპარაკი, რომ სუფრა უნდა იყვეს კარგად გარეცხილი და დაუთუებული. სტუმრის ნახმარი ხელსახოცები უეჭველად უნდა გაირეცხოს. შინაურების ნახმარი უნდა დაიკეცოს და შეიძლება რამდენჯერმე იხმაროს ადამიანმა.

წვეულობის დროს შუაგულ სუფრაზე სიგრძეზე უნდა დაალაგოთ ვაზები სავსე ხილის კომპოტით, წნილითა და მურაბებით. აგრეთვე უნდა დაალაგოთ ხილეულობით სავსე კალათები და ხილისთვის – პატარა დანები. ზაფხულობით დიდი ყურადღება უნდა მიაქციოთ, რომ ხილი ბუზმა არ გააფუჭოს, ამისათვის ხილი უნდა გაირეცხოს ადუღებულ წყალში და პურის ქამამდინ უნდა დაიხუროს სუფთა ლეჩაქით ანუ ცხრილით.

სუფრის თავსა და ბოლოში ანუ შუაზედ უნდა დააწყოთ რამდენიმე თაიგული; შემდეგ უნდა დაალაგოთ სალათი, სანებელი და სხ. საზოგადოთ ყველაფერი უნდა ელაგოს თავთავის ალაგას: თითო საინზედ უნდა იყვეს თითო ნაჭერი პური ხელსახოც გადაფარებული და სასმელების შესაფერისი დიდი და პატარა ჭიქები; თითო კაცისათვის უნდა იყვეს პატარა სამარილე; სასმელები წინააღმდეგ უნდა გახსნათ, ძველი პრობკები ახალი ლამაზი პრობკებით უნდა შასცვალოთ და ბოთლზე უნდა ეწეროს სასმელების სახელი. სასმელთა შორის უნდა იყოს ლიკიორი ჩაისათვის და კონიაკი, რადგან ამ სასმელებს ბევრნი მიირთმევენ ჩაითა და ყავით. თევშების გვერდით უნდა ეწყოს დანა-ჩანგალი და კოვზი, აგრეთვე უნდა ეწყოს წვრილი სინები და დანები და კოვზები ხილისათვის.

ცალკე უნდა გაიშალოს ზაკუსკისთვის პატარა სუფრა, რომელზედაც დალაგებული იქნება: ხიზილალა ახალი ხახვით, თევზეული, პაშტეტი, ლორი, ძეხვი, სარდინკა, კარაქი სხვადასხვა მაგარი სასმელი და სხვ. სადილობამდის დასანაყრებლად. აქვე უნდა ელაგოს დანა-ჩანგლები, კოვზები და ხელსახოცები, მარილი, პილპილი, ძმარი, მდოგვი, სხვადასხვა სანებელი და აგრეთვე დაჭრილი ლიმონი. სასადილო სუფრაზე უნდა იყვეს სხვადასხვა ყველი, კარაქი და წითელი ბოლოკი და ხილი სუფრის დასამშვენებლად.

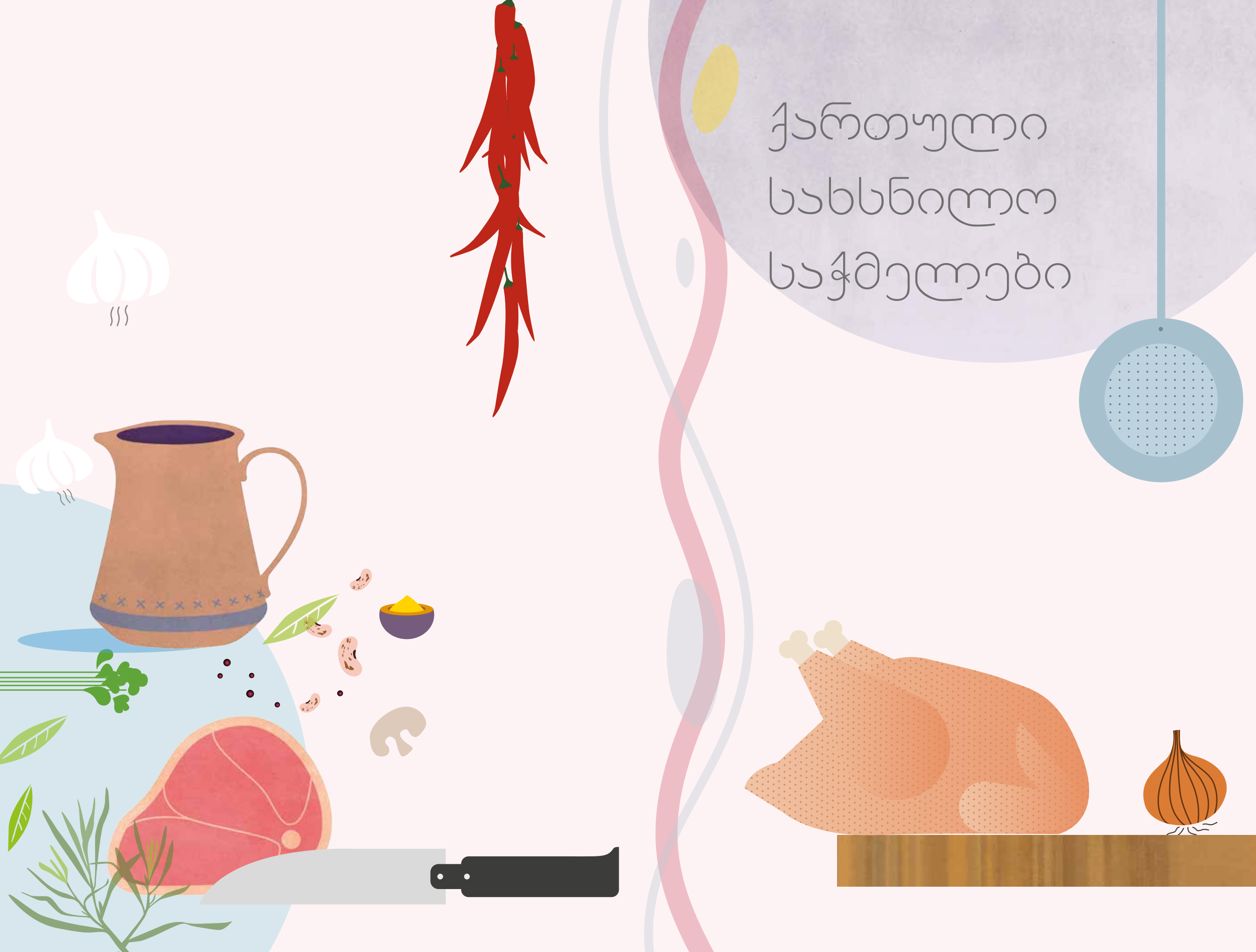
თუ თორმეტ კაცზე მეტი არ არის, დიასახლისი არიგებს წვნიანს, ხოლო თუ მეტი სადილობს, მოსამსახურე მიართმევს სადილობის დროს, დიასახლისი თვალყურს ადევნებს, მოსამსახურეები არ უნდა აჩქარდნენ და წყნარად იყვნენ. თევშების გამოცვლის დროს რახუნი არ ისმოდეს და საზოგადოდ მოსამსახურენი წყნარად და დინჯათ უნდა ემსახუროდნენ სტუმრებს. ზოგიერთი საჭმელებისათვის საინები უნდა გაცხელდეს. მოსამსახურე ფთხილად უნდა იყოს, საჭმლის მიტანის დროს წვენი არავის გადაასხას. ღვინოებს მასპინძელი სთავაზობს სტუმრებს. ხილსა, ყავასა და ჩაის – დიასახლისი.

## სსპა და სსპა გამოსაღები ცნობები.

- 1. ხილით ან ნითელი ღვინით დაჩნეულის გამოყვანა.** ის ალაგი სადაც დაჩნეულია, ცხრილზე გინდ საცერზე კარგად გადაჭიმეთ და ზედ მდულარე ქაფ ქაფი წყალი დაასხით, წაუსვით იმდენჯერ სანამ დაჩნეული ამოვა, ან სუფთა ტასტში ჩადეთ და მდულარე წყალი დაასხით, წყალი მალ მალე უცვალეთ სანამ გამოვა.
- 2. ხილით დაჩნეულის გამოყვანა.** სამ წილ სპირტში ჩაყარეთ სამი წილი ბურას პარაშოკი, ერთი წილი ქაფური, ერთად აურიეთ და დაჩნეული ამით გამოიყვანეთ.
- 3. ჟანგისგან დაჩნეულის გამოყვანა.** გოგირდის სიმჟავე სერნი კისლოტა (აფთიაქში იყიდება) გახსენით წყალში, დაჩნეული ჩადეთ შიგ, როცა გამოვა, მერე სქელი ლილის წყალი გააკეთეთ, შიგ ჩადეთ, ცოტა ხანს ისე იყოს, მერე ამოიღეთ, საპონ წყალში გარეცხეთ. ან კიდე ასე ერთი ლიმონი გამოწურეთ, სტოლის კოვზე დაასხით, დაიჭირეთ ლამპაზე, ან სანთელზე, როცა ლიმონის წვენი ძალიან გაცხელდება, ის ჟანგიანი ალაგი შიგ ჩადეთ, მანამ ჟანგი გამოვა რამდენჯერმე განიმეორეთ.
- 4. ყავით ან შოკოლადით დაჩნეულის ამოყვანა.** დაჩნეულ ალაგას წაუსვით კვერცხის გული და გლიცერინი, აიღეთ სუფთა ნაჭერი და ნელ-თბილი წყლით ამონმინდეთ, ოღონდ ნაჭერი ხშირად უცვალეთ.
- 5. ქონიან დაჩნეულის გამოყვანა.** პატაში, სოდა, ნაშატირის სპირტი, ცარცი (მელი), ესენი სულ ერთად აზილეთ ცომსავით და წაუსვით ქონიან ალაგას, ცოტა ხანს დააცადეთ და მერე ამონმინდეთ ჩოტკით ან ნაჭერით.
- 6. ქონიანი და დაჩნეული ტანისამოსის განმენდა ნაღველით.** ოც წილ ნაღველაში ერთი წილი დანაყილი შაბი ჩაყარეთ, ადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, როცა გაცივდეს, ბოთლში ჩაასხით, მერე კიდევ ადუღეთ ოცი წამი ნაღველი, ერთი წილი მარილი ჩააყარეთ ადუღეთ, ქაფი მოხადეთ, ჩაასხით ბოთლში. როცა გსურთ იხმაროთ, ორივე თანასწორეთ ჩამოასხით, განურეთ და ისე იხმარეთ. მარტო ნაღველაშიაც კარგია განმენდა და გარეცხა. შავი შალეულობაც ძალიან კარგად ირეცხება ნაღველაში.
- 7. აბრეშუმეულის გარეცხვა.** ერთი ვედრო წყაროს წყალი ისე ადუღეთ, რომ ქაფ ქაფი იყოს, გადმოიღეთ, ქაფ ქაფ წყალში სამი კარგი ახალი კვერცხი ძალიან გათქვიფეთ, ჩაასხით, ჯოხით მოურიეთ, რაც უნდა გარეცხოთ შიგ ჩადეთ, რომ არ გაიტივტივოს, ზევიდან დადეთ სუფთა ქვა ან სხვა რამ მძიმე, სანამ წყალია, მანამ შიგ იყოს, მერე დაკეცეთ, გაჯანდრეთ, ჯანდვრაში არ დაჭმუჭნოს, ხშირად გასწორეთ იმდენი უნდა ჯანდროთ, სანამ თითქო გაცხელდაო.
- 8. გაყვითლებული სარეცხის გათეთრება.** ერთი წილი ტერპეტინის ზეთი დანმენდილი (აფთიაქში იყიდება) სამი წილი მაგარი სპირტი, ერთად აურიეთ, ერთ ვედრო წყალში ერთი სტოლის კოვზი ჩაასხით, როცა სარეცხს დარეც-

- ხამთ და წყალში დაავლებთ, შემდეგ ამაში ჩაანყეთ, ყველა მხრიდან ძალიან დასრისეთ, და მაგრად განურეთ, მზეზე გაფინეთ, რომ კარგად გაშრეს, ზეთის სუნი აღარ ექნება და თეთრი სარეცხიც გამოვა.
- 9. მელნიან დაჩნეულის გამოყვანა.** მჟაუნის მარილში ჩადეთ გამოვა (აფთიაქში იყიდება) ან ლიმონის წვენი ან ძმრის ესენციით.
  - 10. ოქრომკედით ნაკერის განმენდა.** ოქრომკედით ნაკერს დააყარეთ კრემოტარტარის პარაშოკი (აფთიაქში იყიდება) და რბილი ჩოტკით წყნარ-წყნარა განმინდეთ, ისე გაინმინდება, როგორც ახალი.
  - 11. გატეხილი შუშის დანებობა.** ერთი ფოთოლი ნებო (ჟელატინი), ერთი კოვზი ნელ-თბილი ძმარი დაასხით, გაადნეთ, მერე ისევე გააცხელეთ, თან მოურიეთ, გადმოიღეთ და ნელ-თბილში ჩაასხით ერთი კოვზი სპირტი და დაანებოეთ.
  - 12. გატეხილი ქოთანის ჭურჭლის დანებობა.** სამ ფოთოლ ნებოს (ჟელატინს) ნახევარი სტაქანი ცხარე ძმარი დაასხით, ნებო გაადნეთ, ნელ-თბილით დაანებოეთ. გატეხილი შუშა დაანებოეთ გამდნარი თევზის ნებოთი.
  - 13. გრაფინკის გამორეცხვა.** კართოფილი ძალიან წვრილად დასჭერით, ჩაყარეთ გრაფინკაში. გამორეცხეთ. ან კიდე მარილ სიმუცვით (სანელო კისლოტით აფთიაქში იყიდება) გამორეცხეთ, სიფთხილით კი იხმარეთ, ხალზე არ გადაისხათ.
  - 14. დანა კარგად იმინდება** თეთრი კირით ან სპირტით. დანას თუ ხახვის სუნი აქვს მშრალი მარილით განმინდეთ.
  - 15. ფანჯრის გასაკრავი (ზამასკა)** გაადნეთ ერთი წილი ღორის ქონი, ათი წილი ცარცი (მელი) ორი წილი კანიფოლი (აფთიაქში იყიდება), კარგად აურიეთ და ფანჯრები გააკარით.
  - 16. გამხმარ ბოჭკა,** თუ წყალი გასდის ასე შეაკეთეთ ხუთი წილი ტალკა (Tалька – აფთიაქში იყიდება), ოთხი წილი წმინდა სანთელი, რვა წილი ღორის ქონი, გაადნეთ ერთად, ხუთი წილი კარგად გაცრილი ნაცარი ჩააყარეთ, მოურიეთ და სადაც საჭიროა წაუსვით.
  - 17. ჭიანჭველა სადაც გაჩნდეს,** პამიდორის ფოთოლი დააყარეთ ან საიდანაც ამოდიან, იქ ჩააყარეთ, ან კიდე მოადუღეთ ახალი კაკლის ფოთოლი და წვენი მდულარე ჩაასხით.
  - 18. თაგვი თუ გაჩნდა,** წინაკის ფოთოლი დააყარეთ, იქ, საიდანაც ამოდიან, ან ალიანდრას ფოთოლი წვრილად დაკუნეთ, ქვიშა აურიეთ, ჩააყარეთ საიდანაც ამოდიან.
  - 19. ფანჯარაში თუ ბევრი ბუზია,** წაუსვით დაფნის ფოთლის ზეთი (აფთიაქში იყიდება).
  - 20. ბაღლინჯო თუ გაჩნდეს ან იყოს,** ძალიან ცხარე ძმარი წაუსვით, ან მაგარი გამდნარი შაბი, ან სულეიმა (აფთიაქში იყიდება).

ქართული  
სახსნილო  
საჭმელები



## 1. არტალა.

ძროხის კანჭები, ცური და პურტი დასჭერით, ნელ-თბილ წყალში კარგად გარეცხეთ, ადუღებულ წყალში ჩაყარეთ და იმდენი ხარშეთ, მანამ ძარღვებიანი ხორცი შიგ ჩაიშალოს და წვენი მოსქელდეს. ნიორი დანაყეთ, მარილი უყავით. ვი-საც სურს – უნივროდ მიიტანს.

## 2. გოზგაში ცხვრის ან ბატკნისა.

ოთხი გირვანქა ხორცი, ცხვრისა გინა ბატკნისა, ასო-ასო დასჭერით, ცივს წყალში კარგად გარეცხეთ, ქვაბში ჩაყარეთ, გირვანქის მეოთხედი დუმა თან ჩაატანეთ, ზედ იმოდენი წყალი დაასხით, რომ ერთი ხელის დადება წყალი ედგეს ზეიდან ხორცსა; როდესაც წამოდუღდეს, ქაფი მოჰხადეთ. ოთხი პირი რომ გადმოიდუღოს და ქაფი აღარ ჰქონდეს, აიღეთ და სხვა ჭურჭელში გადაწურეთ; ხორციც გადაარჩივით და რაც ძირში ლექი ჰქონდეს გადუღვარეთ, შემდეგ ისევ შემოდგით ცეცხლზე და შიგ ქვაბში ჩაყარეთ დაჭრილი ხახვი და ერთი სტოლის კოვზიც წმინდად დანაყილი ბრინჯი; მერმე დუმა ამოიღეთ, გააცივით, წმინდად დაკეპეთ და ისიც შიგვე ჩაყარეთ; ხორცი რომ კარგად მოიხარშოს, სადილის მირთმევამდის ნუ შეანელებთ, მხოლოდ ქვაბი შორიახლო დადგით თბილათა. – სადილის მირთმევის დროს სამი კვერცხი გათქვიფეთ და იმ გაგრილებულს ბოზბაში ჩაუშვით და ამ დროს თქვენს გემოზე შეაზავეთ მარილით, მასთან ნახევარი მისხალი ქართული ზაფრანა მისსავე წვენში გახსენით და შიგ ჩაუშვით; ბოლოს გააცხელებით და დასხმის დროს ერთი სტაქანი წმინდად დაჭრილი ქინძი და ტარხუნა შიგ ჩაყარეთ და მზათ იქნება. – თუ ბოზბაში მჟავით გნებავთ, იმ შემთხვევაში მოიღეთ ტყემალი, ცალკე მოხარშეთ, გასწურეთ და რაერთიც სიმჟავე თქვენს გემოვნებაზე გსურდეთ, იმოდენი სიმჟავე მიეცით. – მოტანის დროს შეიძლება ტყემლის მაგიერად იხმაროთ: ისრიმი, ჭერამი, კონახური და ბრონეული, რომელიც გემოვნებოდეთ.

*მასალად საჭიროა:*

- ცური – ერთი
- პურტი
- კანჭი
- მარილი
- ნიორი

*მასალად საჭიროა:*

- ხორცი – ოთხი გირვანქა
- დუმა – გირვანქის მეოთხედი
- ხახვი – ხუთი თავი
- ქინძი და ტარხუნა
- ბრინჯი – ერთი სტოლის კოვზი
- მარილი
- ზაფრანა – ნახევარი მისხალი
- კვერცხი – სამი

*მასალად საჭიროა:*

- ხორცი – სამი გირვანქა
- ხორცი რბილი – გირვანქა-ნახევარი
- ხახვი – ხუთი თავი
- ბრინჯი – ორი სტოლის კოვზი
- ზაფრანა
- დუმა – გირვანქის მეოთხედი
- მწვანეულობა
- მარილი
- დარიჩინი

*მასალად საჭიროა:*

- ხორცი – სამი გირვანქა
- ხახვი – ხუთი თავი
- მარილი
- პილპილი
- ბრინჯი დანაყილი – ნახევარი სტაქანი
- ტყემლის ტყლაპი
- ნიახური
- ოხრახუში

## 3. გოზგაში გუფითი.

ბატკნის ან ცხვრის ხორცი ისე მოამზადეთ, როგორც ზევით სწერია. მანამ ხორცი მოიხარშება, გუფთა დაუმზადეთ. გირვანქა-ნახევარი რბილი ხორცი დაკეპეთ, თან ხახვი ჩაკეპეთ, სამი კვერცხი შიგ უყავით, ერთი სტოლის კოვზი წმინდად დანაყილი ბრინჯი, მარილი, პილპილი, დარიჩინი. ესენი სულ კარგად აურიეთ, მერე ამ დაკეპილ ხორციდან აიღეთ თითო კაკლის ოდენა ხორცი, დაამრგვალეთ, დანაყილ ბრინჯში გააგორ-გამოაგორეთ, ჩაანყეთ ქვაბში; მოხარშულ ხორციდან დაასხით იმოდენა, რაოდენიც დაფარავს; დადგით, მოხარშეთ, მერე ის მოხარშული ხორცი და გუფთა ერთად მოაქციეთ, ცოტა ზაფრანა გახსენით და შიგ ჩაასხით; ქინძი და ტარხუნაც ჩააყარეთ.

## 4. ძროხის ხორცი ხარშოდ.

სამი გირვანქა ხორცი დასჭერით წვრილად, გარეცხეთ და ჩაყარეთ თავის შესაფერ ქვაბში; ზედ დაასხით იმოდენი წყალი, რომ ერთი ხელის დადება მეტი ედგეს ხორცს; წამოდუღებაში ქაფი მოხადეთ და გადაწურეთ სხვა ჭურჭელში, ლექი გადაღვარეთ, ისევ ცეცხლზე დადგით და ხარშეთ; შიგ ჩააყარეთ დაჭრილი ხახვი, ნახევარი სტაქანი წმინდად დანაყილი ბრინჯი; ერთი ხელის ტოლი ტყემლის ტყლაპი გარეცხეთ, წვრილად დახიეთ და იმ ხორცში ჩაყარეთ, ანუ მოხარშული ტყემალი, დაფნის ფოთოლი, ოხრახუში, ნიახური ჩააჭერით, მარილი ჩააყარეთ.

## 5. ქრონის სორცი პამიდორით.

სამი გირვანქა ხორცი ასო-ასო დასჭერით, გარეცხეთ, ქვაბში ჩაყარეთ, წყალი დაასხით; როცა ადულდეს, ქაფი მოხადეთ, ჩააყარეთ ორი თავი ხახვი, ერთი ძირი ნიახური, ერთი ძირი ოხრახუში, დაფნის ფოთოლი ერთი ფურცელი, ბაჰარი ხუთი მარცვალი. როცა მოიხარშოს გადაწურეთ, ხორცი გადაარჩიეთ, ნელ-თბილ წყალში ხორცი გარეცხეთ; ისევ ქვაბში ჩაყარეთ, გადაწურული წვენი დაასხით, ისევ შედგით, რომ იხარშოს; ოცი ან ხუთმეტი პამიდორი შუა-შუა გასჭერით, ცალკე მოხარშეთ, საცერში განწურეთ და ხორცს დაასხით; რამოდენიმე კარტოფილი გაფცქვენიით, დასჭერით, ჩააყარეთ. მიტანის დროს – ორი კვერცხი გათქვიფეთ და შიგ ჩაასხით.

## 6. ქრონის სორცი თათარიანად.

სამი გირვანქა ძროხის ხორცი ასო-ასო დასჭერით, კარგად გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში; იმდენი წყალი დაასხით, რომ ერთი ხელის დადება მეტი ზედ ედგეს. ქაფი მოხადეთ, გადწურეთ, ხორცი გადაარჩიეთ და ისევ ცეცხლზე დადგით, რომ კარგად მოიხარშოს. მიტანის დროს ნიახური და მარილი ჩააყარეთ. თუ ვინცობაა ძროხა ბებერი იყოს, წვენი დაიშროს, ქვაბით ცხელი წყალი შედგით და ხარშვაში დაუმატეთ.

### შენიშვნა:

ვისაც ჰსურს, ფრინველის ხორცი მაგარი არ იყოს, სამი საათის წინ ძმარი ჩააყლაპეთ და ისეთ ალაგას დაამწყვდიეთ, რომ მოძრაობა არ შეეძლოს; ქათამს – ერთი ჩაის კოვზი, ინდოურს, ბატს, იხვს – ერთი სტოლის კოვზი. მერე დაკალით, გაბტყენით, გამოშიგნეთ და ერთი ღამე ისე იყოს. ასე დაკლული ფრინველი რბილი და გემრიელია.

*მასალად საჭიროა:*

- ხორცი – სამი გირვანქა
- მწვანეულობის ძირები
- კარტოფილი
- მარილი
- პამიდორი – ოციოდე
- ხახვი – ორი თავი
- ბაჰარი
- დაფნის ფოთოლი

*მასალად საჭიროა:*

- ხორცი – სამი გირვანქა
- მარილი
- ნიახური

*მასალად საჭიროა:*

- ხორცი – სამი გირვანქა
- ერბო – ნახევარი სტაქანი
- ხახვი – ხუთი თავი
- მარილი
- ძმარი ან სხვა სიმჟავე
- კვერცხი – შვიდი ან ხუთი
- მწვანეულობა

## 7. ჩიხირთმა ბატკნის, ქათმის, ინდოურისა და ბატისა.

სამი გირვანქა ბატკნის ხორცი, ან ერთ-ერთი ფრინველთაგანი, ასო-ასო დასჭერით, გარეცხეთ, ქვაბში ჩაყარეთ, წყალი იმდენი დაასხით, ხორცი დაფაროს და ქაფი მოხადეთ. როცა მოიხარშოს, გადაწურეთ, ხუთი-ექვსი თავი ხახვი წვრილად დასჭერით, ამავე გარეცხილ ქვაბში ჩაყარეთ, ზედ ნახევარი სტაქანი ერბო დაასხით და კარგად მოთუთქეთ, მარილი მოაყარეთ, ჩაყარეთ ეს მოხარშული ხორცი, ზედ დაასხით ის გადაწურული წვენი, ადუღეთ. მიტანის დროს შვიდი ან ხუთი კვერცხი გათქვიფეთ ლიმონის მარილის სიმჟავე ან სხვა რამ სიმჟავე, გემოზე უყავით, ამოიღეთ ჩამჩით ეს მდულარე წვენი, ნელ-ნელა ცოტ-ცოტა დაასხით ამ გათქვეფილ კვერცხს და თან ურიეთ დაუყონებლივ, რომ არ აიჭრას: როცა ამ წვენს სულ დაასხამთ, მაშინ ისევ ჩააბრუნეთ იმ ქვაბში, დადგით ცხარე ცეცხლზე და ურიეთ დაუყონებლივ, მანამ ჩიხირთმა გასქელდება; არ ადულდეს კი; თუ ადულდა, მაშინ აიჭრება. მიტანის დროს ჩააყარეთ დაჭრილი ქინძი, პიტნა, კამა, ტარხუნა.

## 8. ჩიხირთმა ვარიისა.

ვარია ასო-ასო დასჭერით, ოთხი თავი ხახვი წვრილად დასჭერით და ორივე ერთად მოშუშეთ ერბოში. დაასხით იმდენი წყალი, რაც ხორცს დაჰფარავს; როცა მოიხარშოს ვარია, ხუთი კვერცხი გათქვიფეთ რომელიმე ჭურჭელში, დაასხით ძმარი ან რამე სიმჟავე გათქვეფილ კვერცხს, ცოტ-ცოტა დაასხით, თან ურიეთ დაუყონებლივ, მერე ისევ ჩააბრუნეთ ქვაბში, დადგით ცეცხლზე და თან ურიეთ რომ არ აიჭრას. მიტანის დროს ჩააჭერით მწვანელი.



## 9. ბატი წვნიანი შვინდის ჩურჩით.

ბატი დასჭერით ასო-ასო, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, იმდენი წყალი დაასხით, რომ ბატი კარგად დაჰფაროს; ქაფი მოხადეთ, მერე შიგ ჩააყარეთ ალყად დაჭრილი ხახვი, სამი პირი რომ წამოდუღდეს, ერთი სტაქანი შვინდის ჩურჩა კარგად გარეცხეთ და ესეც შიგ ჩააყარეთ; როცა მოიხარშოს, მარილი უყავით.

*მასალად საჭიროა:*

- ♦ ბატი – ერთი
- ♦ მარილი
- ♦ შვინდის ჩურჩა – ერთი სტაქანი
- ♦ ხახვი – ოთხი თავი

## 10. ქათამი წვნიანი გურულად.

მსუქანი ქათამი, გაბტყვნილი და გამოშვინილი, ასო-ასო დასჭერით და გარეცხეთ; ორი სტოლის კოვზი წმინდად დანაყილი ნიგოზი, ათი მარცვალი მიხაკი და ათი მარცვალი დანაყილი პილპილი, ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი დარიჩინი, ერთი სტაქანი წმინდად დაჭრილი ოხრახუში, ქინძი, ქონდარი, ხახვი მზად იქონიეთ, მოიღეთ მისი შესაფერი ქოთანნი, ის ქათამი თითო პირი ჩააწყეთ და თან ეს დამზადებული მასალა მოაყარეთ, აგრეთვე ერთი ჩაის კოვზი მარილი; შემდეგ მოასხით ნახევარ სტაქანი ცხარე ძმარი; ზედ დაასხით იმდენი წყალი, რაოდენიც დაჰფარავს, შემდეგ პირი კარგად დახურეთ, სული არ ამოქრეს, და ისე მოხარშეთ, ორჯერად კი მოურიეთ.

*მასალად საჭიროა:*

- ♦ ქათამი – ერთი,
- ♦ ნიგოზი – ორი სტოლის კოვზი
- ♦ ხახვი – ორი თავი
- ♦ პილპილი დანაყილი
- ♦ დარიჩინი – ერთი ჩაის კოვზი
- ♦ მიხაკი – ათი მარცვალი
- ♦ ძმარი – ნახევარ სტაქანი

## 11. გოზართმა ვარიისა.

ვარია ასო-ასო დასჭერით, ოთხი თავი ხახვი ალყად დაჭრილი კარგად მოხრაკეთ ერბოში, დაასხით იმდენი წყალი, რომ ვარია კარგად დაჰფაროს და ადუღეთ; როცა მზად იქნება, მარილი და ქინძი უყავით.

*მასალად საჭიროა:*

- ♦ ვარია
- ♦ ხახვი – ოთხი თავი
- ♦ ერბო – ორი სტოლის კოვზი
- ♦ მარილი და ქინძი

## 12. გოზართმა ქათმის, ინდოურის, ბატისა და სხვა ფრინველისა.

ერთ-ერთი ამ ფრინველთაგანი დასჭერით, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით იმდენი წყალი, რომ ხორცი დაჰფაროს; როცა ადუღდეს, ქაფი მოხადეთ; რომ მოიხარშოს, წვენი ცალკე გადანურეთ, ხუთი თავი ხახვი ალყად დაჭრილი ჩააყარეთ ქვაბში, დაასხით ერბო, ხრაკეთ მანამ განილდეს; თუ მსუქანი ფრინველია, ერბო ნაკლებ უყავით; მერე ეს გადანურული წვენი ზედ დაასხით, მარილი და ქინძი უყავით.

*მასალად საჭიროა:*

- ♦ ქათამი ან სხვა ფრინველი
- ♦ ხახვი – ხუთი თავი
- ♦ ერბო – რაც მოუნდება
- ♦ ქინძი და მარილი

## 13. გოზართმა ბატკნის, ცხვრის ან თხისა.

სამი გირვანქა ერთ-ერთი ამ ხორცთაგანი დასჭერით, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, წყალი იმდენი დაასხით, რომ ორი თითის დადება ზედ ედგეს; როცა ადუღდეს, ქაფი მოხადეთ; რომ მოიხარშოს – წვენი გადანურეთ, ხუთი თავი ხახვი ალყად დაჭრილი ჩააყარეთ ქვაბში, დაასხით ერბო, მოხრაკეთ მანამ განილდეს. თუ ხორცი ძალიან მსუქანია, ერბო ნაკლებ უყავით. მერე ის გადანურული წვენი ზედ დაასხით, მარილი და ქინძი უყავით.

*მასალად საჭიროა:*

- ♦ ხორცი – სამი გირვანქა
- ♦ ერბო – რაც მოუნდება
- ♦ ხახვი ხუთი თავი
- ♦ მარილი და ქინძი

## 14. ყალია ღორის ხორცისა.

ოთხი გირვანქა ღორის ხორცი ასო-ასო დასჭერით, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, წყალი დაასხით, მოხარშეთ, ქაფი მოხადეთ. როცა ხორცი მოიხარშოს, ამოიღეთ, წმინდად განურეთ, ხელის ტოლა ტყემლის ტყლაპი წვრილად დახიეთ, გარეცხეთ და იმ წვენში ჩაყარეთ; რაც სიმუავე გინდათ, იმდენი უყავით, ადუღეთ. ხუთი კვერცხი გათქვიფეთ, გაგრილებულ წვენში ჩაუშვით, მოურიეთ, ხელა-ახლა ადუღეთ, თან ურიეთ. ხორცი გნებამთ ცივად მიიტანეთ, გნებამთ – წვენში ჩააწყეთ.

*მასალად საჭიროა:*

- ♦ ხორცი – ოთხი გირვანქა,
- ♦ ტყემლის ტყლაპი,
- ♦ კვერცხი – ხუთი,
- ♦ მარილი.

## 15. ხაში ქროხის ან ცხვრისა.

ძროხის ან ცხვრის ფაშვი და ნაწლევეები კარგად გარეცხეთ, მერე მწვეტიანი ჩხირით ნაწლევეები გადააბრუნეთ, რომ შიგ ჩირქიანი არა დარჩეს-რა; ამასთანავე ძროხის ან ცხვრის ფეხები გააკეთეთ წმინდად. – როდესაც კარგად გარეცხეთ, აადუღეთ წყალი და შიგ ჩაყარეთ, გაალაღლეთ და ამოიღეთ, დაფხიკეთ; შემდგომ წვრილად დასჭერით ფაშვ-ნაწლევეები, ფეხებს გარდა; როდესაც დაამზადოთ თეთრათა და სუფთად, მაშინ ჩააწყეთ თავის შესაფერს დიდს ქვაბში და ზედ წყალი დაასხით ბლომად, რომ ქვაბი გაიმსოს; შემოდგით ცეცხლზე და, რომ ადუღდეს, ქაფი მოხადეთ; როდესაც ისე მოიხარშოს, რომ ფეხები სულ ჩაიშალოს და წვენი გასქელდეს, მაშინ შეატყობთ, რომ ეყო ხაშს მოხარშვა. – ხვალ რომ ხაში გნებავდეთ, დღესვე უნდა დაამზადოთ, შემოდგათ, ხარშოთ და მეორეს დღეს იქნება მზათა. მაშინ მარილით შეაზავეთ თქვენს გემოზე და ვისაც გნებავთ წმინდად დანაყილი ნიორიც მიეცით, რაერთიც გინდათ.

*მასალად საჭიროა:*

- ♦ ფეხები
- ♦ თავი
- ♦ ფაში
- ♦ ნაწლევეები

*მასალად საჭიროა:*

- ♦ ხორცი – სამი გირვანქა
- ♦ კომში – ექვსი
- ♦ მარილი
- ♦ ქინძი
- ♦ ერბო
- ♦ ხახვი – ხუთი თავი
- ♦ შაქარი – ორი სტოლის კოვზი
- ♦ დარიჩინი
- ♦ ილი

## 16. ცხვარი ან თხა კომპით.

სამი გირვანქა ხორცი ასო-ასო დასჭერით, კარგად გარეცხეთ და ჩაყარეთ ქვაბში; წყალი ერთი ხელის დადებზე მეტი დაასხით, როცა წამოდუღდეს, ქაფი მოხადეთ და მანამ ხორცი მოიხარშება, ექვსი დიდი კომში და თუ წვრილია თორმეტი, დასჭერით სიგრძეზე, თხლად, გულს ნუ შეაყოლებთ და გაფცქვნა კი არ უნდა; ამასთანავე ხახვი ხუთი თავი ჩაყარეთ ცალკე ტაფაში, ზედ დაასხით ერბო და მოხრაკეთ; როდესაც ეყოს, ის დათლილი კომშიც შიგ ჩაყარეთ და მოშუშეთ; შემდგომ იმ მოხარშული ხორციდამ წვენი გადმოწურეთ და იმოდენი დაასხით ტაფაში, რაც იმ კომშს მოხარშავს; როდესაც ეს კომში კარგად მოიხარშოს, მაშინ შიგ ჩაყარეთ ორი სტოლის კოვზი დაფქული შაქარი და თუ ხორციც მზად არის, მაშინ ის წვენი და ხორციც კომში აურივეთ. წვენი თხლად არ უნდა იყოს; მერმე შეაზავეთ მარილით და ჩაყარეთ ერთი ჩაის კოვზი დანაყილი დარიჩინი, ათი ილის გული დანაყილი, წმინდად დაჭრილი ქინძი მოაყარეთ და მზად იქნება.

ცხვარი ანუ თხა თუ ბებერი არის და წვენი დააკლდა ხარშვაშია, ქვაბით უნდა ცხელი წყალი გედგეთ და იქიდან დაუმატებდეთ ხოლმე, მანამ შეატყობთ, რომ ხორცს ხარშვა კიდევ უნდოდეს.

## 17. პილპილი ცხვრის ან ქათმისა.

ოთხი გირვანქა ცხვრის ხორცი ასო-ასო დასჭერით, გარეცხეთ, ქვაბში ჩაყარეთ, წყალი იმდენი დასხით, რომ ერთ ციდაზე მეტი ედგეს; დუღილში ქაფი მოხადეთ, გირვანქა-ნახევარი ბრინჯი კარგად გარეცხეთ, ჩაყარეთ ხუთი თავი ხახვი წვრილად დაჭრილი და კარგად ხარშეთ, მინამ გასქელდეს; მერე უყავით მარილი, პილპილი და ზირა დანაყილი.

*მასალად საჭიროა:*

- ♦ ხორცი – ოთხი გირვანქა
- ♦ ბრინჯი – გირვანქა ნახევარი
- ♦ პილპილი
- ♦ ხახვი – ხუთი თავი
- ♦ ზირა – ერთი ჩაის კოვზი
- ♦ მარილი

## 18. ხორცი ბურღულით.

სამი გირვანქა ხორცი დასჭერით, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, წყალი დაასხით; როცა ქაფი მოხადოთ, ერთი ჩაის სტაქანი ბურღული ჩააყარეთ; ბურღული როცა კარგად ჩაიშლება, მარილი უყავით. თუ წვენი დაიშროს, ადუღებულ წყალი მიუმატეთ. არც ძალიან სქელი წვენი უნდა იყოს.

*მასალად საჭიროა:*

- ხორცი – სამი გირვანქა
- ბურღული – ერთი ჩაის სტაქან,
- მარილ.

## 19. არისა ცხვრის ან ინდოურისა.

ინდოური ანუ ცხვრის ხორცი, გაკეთებული და გარეცხილი, დასჭერით წვრილად. – მზად უნდა იქონიოთ ხორბალი, ამრიგად გაკეთებული: ხორბალი უნდა დაარჩიოთ, დანამოთ და ფილში ფილთაქვით ჩაჩეჩოთ ისე, რომ იმ პურის მარცვალს ფერფლი სულ გადააცალოთ, რომ ბრინჯივით უფერფლო დარჩეს, გადაბერტყოთ ხოლმე და ის ხორბალი გქონდეთ გამხმარი შენახული. როდესაც არისა გენებოსთ, ნახევარ ლიტრა ხორცზე ორ სტაქან ხორბალს, ქაფს რომ ხორცს მოხდით, მაშინ შიგ ჩააყრიეთ; აგრეთვე დაჭრილს ხახვსაც მაშინ ჩააყრიეთ; წყალი კი იმდენი უნდა დაასხათ, ხორცი და ხორბალი ჩაიშალოს, რომ სულ გაერთდეს, შემდეგ ძვლები ამოარჩიოთ, რომ ხორცი აღარ სჩნდეს; წყალი ცხლად უნდა გედგეთ და მიუმატოთ ხოლმე. – არისა რომ გნებამდეთ ხვალისთვის, დღესვე უნდა დაიწყოთ ხარშვა. როდესაც კარგად მოიხარშოს და გაერთდეს, წვენი აღარ უნდა ედგეს; მერმე ხახვი წმინდად დასჭერით, ერბოში მოხრაკეთ. როდესაც არისას კერძებზე დაასხამთ, იმ ერბოსა და ხახვს ცოტ-ცოტას შუაგულას ჩაასხამთ და, როგორც ფაფას, ისე ერბოში აურევთ და მიირთმევთ. – არისას გადმოღების დროს შეაზავებთ მარილით.

*მასალად საჭიროა:*

- კომში – რვა
- ერბო – ნახევარ სტაქანი
- მარილი – ერთი ჩაის კოვზი
- ქიშმიში – ნახევარ სტაქანი
- ნუში – ნახევარ გირვანქი
- თაფლი – ერთი სტაქანი

## 20. ტოლმა კომისა.

კომში თუ დიდია – რვა, თუ წვრილია – თორმეტი, დასჭერით მრგვლად ნაჭერ-ნაჭერ, გული კი ამოაცალეთ, ჩაყარეთ ქვაბში, დაასხით ერთი სტაქანი წყალი, ნახევარი ან ერთი სტაქანი ერბო, მოშუშეთ. ნახევარი სტაქანი დარჩეული, გარეცხილი ქიშმიში და ნახევარი სტაქანი დაფცქვნილი ნუში შიგ ჩააყარეთ, ზედ დაასხით ერთი სტაქანი თაფლი, ან ერთი სტაქანი დანაყილი შაქარი; მოშუშეთ, მანამ კარგად დანითლდეს; ერთი ჩაის კოვზი მარილიც ჩააყარეთ და მზად იქნება.

## 21. ტოლმა ბატკნის ანუ ცხვრისა.

*მასალად საჭიროა:*

- ხორცი – ორი გირვანქა
- ხახვი – ერთი გირვანქა ნახევარი
- პილპილი – ათი მარცვალი
- ზირა – ნახევარი ჩაის კოვზი
- მარილი – ერთი ჩაის კოვზი
- ბრინჯი დანაყილი ერთი ჩაის კოვზი
- კვერცხი – ოთხი
- ერბო – ერთი სტაქანი
- მანონი – ერთი ქოთან
- ზაფრანა – ერთი მისხალი
- დარიჩინი – დანაყილი ორი სტოლის კოვზი
- შაქარი – დანაყილი ოთხი სტოლის კოვზი
- ვაზის ჩვილი ფოთლები

ხორცი და ხახვი აურიეთ ერთმანეთში და წმინდად დაკეპეთ, მოაყარეთ შემდეგ დანაყილი პილპილი, მარილი და დანაყილი ბრინჯი, მერე აურიეთ შიგ გათქვეფილი კვერცხი; ამასთანავე ჩაყარეთ ადუღებულ წყალში ვაზის ფოთლები, ამოიღეთ ისევე მალე და გააცივეთ; თითო ფოთოლში შეავიეთ კაკლის ტოლად დამზადებული ხორცი და ჩააწყვეთ ქვაბში, დაასხით წყალი, რაოდენიც დაჰფარავს და ხარშეთ; როდესაც გუფთა მოიხარშოს, წვენი გადანურეთ და ზედ დაასხით ერთი სტაქანი ერბო და მოშუშეთ, არ ჩაიშალოს კი; მოშუშვის შემდეგ ამოიღეთ, დაალაგეთ ბლუდზე და ზედ მოასხით სალფეტკში განურული, მაგრამ ცოტა წყალში სქლად გაქნილი მანონი. აგრედვე მზად უნდა გქონდეთ დამზადებული ზაფრანა და მანონს ზევიდან უნდა დაანვეთოთ ბამბით, მერე მოაყარეთ დანაყილი შაქარი და დანაყილი დარიჩინი ერთად არეული და ისე მიართვით.

### შენიშვნა:

კომბოსტოს ტოლმაც ისევე უნდა მომზადდეს, როგორც ვაზის ფოთლის ტოლმა, მხოლოდ არ უნდა შაქარი, ზაფრანა, მანონი და დარიჩინი. გუფთას შეახვეთ კომბოსტოს ფოთოლში და მოხარშვის და მოშუშვის შემდეგ ერბოიანად დაასხამთ ბლუდზე.

## 22. სარუმო ინდოური ან ქათმისა.

ერთ-ერთი ფრინველთაგანი კარგად გარეცხეთ, ჩადეთ თავის შესაფერ ქვაბში, იმდენი წყალი დაასხით, რამდენიც დაჰფარავს; ადუღებაში ქაფი მოხადეთ. როცა მოიხარშოს, ამოიღეთ წვენში წვრილად დაჭრილი ხახვი, ჩააყარეთ, კარგად მოხარშეთ. როცა ხახვი მოიხარშოს, ქათამი ან ინდოური, დასჭერით, შიგ ჩაანყეთ, ან მთლად მიიტანეთ. თუ მსუქანია, ერბო არ უნდა და თუ გამხდარია, ცოტა ერბო უყავით. ოთხი კვერცხი გათქვიფეთ. შიგ ჩაასხით, ცხელ-ცხელში მარილი უყავით.

*მასალად საჭიროა:*

- ქათამი ან ინდოური
- კვერცხი – ოთხი
- ერბო – ერთი სტოლის კოვზი
- ხახვი – ხუთი თავი
- მარილი

## 23. ბატი, ინდოური ან ქათამი თავის წვნით.

ამ ფრინველთაგანი თუ რომელიმე ძრეელ მსუქანი არის, როდესაც გაბტყვნათ და გამოშიგნოთ, კარგად გარეცხეთ, ჩადეთ ისე დაუჭრელი ქვაბში და ზედ იმდენი წყალი დაასხით, რაოდენიც დაჰფარავს; შემდეგ წამოდუღებაში ქაფი მოხადეთ და როდესაც კარგად მოიხარშოს, ბლუდზე ამოიღეთ. სამი კვერცხი მრგვლად წყალში მოხარშეთ, გულები გამოაცალეთ და იმ წვენში ჯერ დაჭრილი ხახვი ჩაყარეთ და კარგად მოხარშეთ. შემდეგ ის სამი კვერცხი გატეხეთ, გულები გამოიღეთ, გახსენით იმის წვენში და შიგვე ჩაუშვით; გააცხელეთ და თუ გენებებათ, დასჭერით, წვენში ჩაანყეთ და ისე მიართვით, თუ არა და ქათამი ისე მთლად მიიტანეთ და წვენი ცალკე მარილით შეაზავეთ და მზად იქნება.

*მასალად საჭიროა:*

- ბატი
- ქათამი ან ინდოური
- კვერცხი – სამი
- ხახვი – ხუთი თავი
- მარილი

## 24. სარუმო ბატი, ინდოური, ქათამი.

ერთ-ერთი ამ ფრინველთაგანი ასო-ასო დასჭერით, ქვაბში ჩაყარეთ და კარგად გარეცხეთ; მერე იმოდენა წყალი დაასხით, რომ ოთხი თითის დადება მეტი იყოს ხორცზე. როცა ადუღდეს, ქაფი მოხადეთ, ხახვი წვრილად დასჭერით, ჩააყარეთ, ნახევარი სტაქანი დანაყილი ბრინჯი ჩაყარეთ, ერთი ხელის ტოლა ტყემლის ტყლაპი დახიეთ წვრილად, ესეც შიგ უყავით. როცა მოიხარშოს, ქინძი უყავით.

*მასალად საჭიროა:*

- ბატი ან ერთ-ერთი ფრინველი
- ხახვი – ოთხი ან ხუთი თავი
- ბრინჯი ნახევარი სტაქანი
- ტყემლის ტყლაპი
- ქინძი
- მარილი

## 25. ტოლმა ცხვრისა ბინა ბატკნისა.

ორი გირვანქა ხორცი ძალიან წმინდად დაკეპეთ, ხახვი თან დააკეპეთ, მერმე მოაყარეთ დანაყილი პილპილი და ნახევარი ჩაის კოვზი დანაყილი ზირა, ერთი ჩაის კოვზი მარილი, ერთი სტოლის კოვზი დანაყილი ბრინჯი, მერმე გათქვიფეთ ოთხი კვერცხი და სულ ერთად აურივეთ; შემდეგ მოიღეთ ვაზის წვრილი და ჩვილი ფოთლები, მდულარე წყალში ჩაყარეთ და მალევე ამოიღეთ და დაანყეთ რაზედმე, რომ გაცივდეს, მერმე გუფთასავით კაკლის ტოლი ეს დამზადებული ხორცი აიღეთ და შეახვიეთ ერთს ფოთოლში და ჩადეთ ქვაბში; ახლა კიდევ, მანამ სულ ასე დაამზადებთ, შემდეგ დაასხით, რაოდენიც დაჰფარავს, წყალი და ხარშეთ. როდესაც ნახოთ, რომ გუფთა მოხარშულა, მაშინ წვენი სულ გადანურეთ და ზედ დაასხით ერბო და ისე მოშუშეთ, არ ჩაშალოთ კი; შემდეგ ამოიღეთ და ბლუდზე დაალაგეთ. მაშინ მზად უნდა გქონდეთ სალფეტკში განურული მანონი და იმ დროს ის მანონი ცოტა წყალში უნდა გახსნათ მოსქოთ და ზედ მოასხათ ბლუდზე იმ გუფთასა; აგრეთვე უნდა მზათა გქონდეთ ერთი მისხალი დამზალი ზაფრანა, გამონურთ და ბამბით ზედ დაანვეთოთ იმ მანონს; მერმე ორი სტოლის კოვზი წმინდათ დანაყილი დარიჩინი, დანაყილი შაქარი, ერთად აურიეთ და მოაყარეთ.

*მასალად საჭიროა:*

- ხორცი – ორი გირვანქა
- ხახვი – ოთხი თავი
- კვერცხი – ოთხი
- ერბო
- შაქარი
- მანონი
- ბრინჯი – ერთი სტოლის კოვზი
- პილპილი
- ვაზის ფოთოლი
- ზირა – ნახევარი ჩაის კოვზი
- დარიჩინი
- ზაფრანა
- მარილი

## 26. გუფთა კომპოსტოსი (გალუფცი).

ორი გირვანქა რბილი ხორცი გაატარეთ ხორცის საკეპავში, ან დაკეპეთ; ორი თავი ხახვი შიგ ჩაატანეთ, ორი სტოლის კოვზი მოხარშული ბრინჯი, ორი კვერცხი, პილპილი, მარილი; ვისაც სურს ცოტა სიმჟავე, მწვანეულობა აურიეთ ამ ხორცში. ერთი მოზდილი თავი კომბოსტო ცოტათი გათუთქეთ, როცა გაცივდეს, ხეჭო ააცალეთ, პატარ-პატარა დაკეპილი ხორცი გაახვიეთ თითო ფოთოლში, ქვაბში წყობით ჩააწყეთ. სამი სტოლის კოვზი წყალი, ორი სტოლის კოვზი ერბო დაასხით, თავის ორთქლში მოხარშეთ. ერთ ჩაის სტაქან პამიდორის წვენი გახსენით ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი, დაასხით ტოლმას და კიდევ რამდენჯერმე ადუღეთ. ვისაც სურს, კიდევ ასე აკეთებს: მოხარშვის მაგივრად ტაფაზე ერბოს დაასხამს და ორივე მხარეს დააწითლებს, მერე ქვაბში ჩააწყობს და პამიდორს ფქვილს უზამს და მოხარშამს.

## 27. გუფთა კომპოსტოსი უსოცოთ (გალუფცი).

ნახევარი გირვანქა ბრინჯი დაარჩიეთ, გარეცხეთ, მარილ-წყალში მოხარშეთ და გადაწურეთ; ორი კვერცხი მაგრად მოხარშული დაკეპეთ, შიგ აურიეთ, სამი სოკო მოხარშეთ, წვრილად დაკეპეთ, სამი თავი ხახვი წვრილად დასჭერით, სოკო და ხახვი ერთად მოშუშეთ, ბრინჯში აურიეთ; ერთი კვერცხი ჩაახალეთ, მწვანეულობა ჩააჭერით, მარილი უყავით, აურიეთ; ერთი თავი კომბოსტო გათუთქეთ, გააციეთ; თითო ფოთოლს დანით ხეჭი ააცალეთ; მომზადებული ბრინჯი ჩადეთ კომბოსტოს ფოთოლში, კარგად გაახვიეთ, ქვაბში ჩააწყეთ, ერბო დაასხით, თავი დახურეთ და თავის ორთქლში იხარშოს. როცა კომბოსტო შანითლდეს, სოკოს ნახარში წვენი დაასხით; ერთი სტოლის კოვზი ფქვილი გახსენით და ჩაასხით, ცოტა არეყანი (სმეტანა) დაასხით, ან პამიდორის წვენი. ვისაც გსურდეთ კიდევ, როცა გუფთას დაამზადებთ, ორთქლში მოხარშვის მაგივრად, ტაფაზე ერბოს დაასხამთ და ორივე მხარეს დააწითლებთ, მაშინ ჩააწყობთ ქვაბში, ფქვილს და მოხარშულ, განურულ პამიდორს ჩაასხამთ რამოდენსამე ხანს ადუღებთ.

*მასალად საჭიროა:*

- ხორცი – ორი გირვანქა
- ფქვილი – ერთი სტოლის კოვზი
- კომბოსტო – ერთი თავი
- მარილი
- პილპილი
- ერბო – ორი სტოლის კოვზი
- ბრინჯი – ორი სტოლის კოვზი
- ხახვი – ორი თავი
- მწვანეულობა
- კვერცხი ორი

*მასალად საჭიროა:*

- ბრინჯი – ნახევარი გირვანქა,
- კვერცხი – სამი,
- კომბოსტო – ერთი თავი,
- ხახვი – სამი თავი,
- სოკო – სამი,
- არეყანი ან პამიდორის წვენი,
- მარილი.

## 28. გუფთა კომპოსტი ხოსი სანაქალათი.

ხოს ხორცი, თირკმლის ქონი, ერთი ფრანგული ბულკი რძეში დამბალი და განურული ერთად კარგად დაკეპეთ, მოაყარეთ მარილი, ბაჭარი, ჯავზი; უყავით ერთი ან ორი კვერცხი, დააკეთეთ დიდრონი პრტყელი გუფთები, ამოავლეთ კვერცხში და სუხარში, დააწყეთ ტაფაზე ცხელ ერბოში და შეწვით.

სტაფილო ან თაღგამი მოხარშეთ მარილ-წყალში, დასჭერით გძელ-გძელ ნაჭრებად, ჩააწყეთ ქვაბში, დააყარეთ ფქვილი; ჩადეთ კარაქი, ერთი სტაქანი ნაღები უყავით, მოაყარეთ ოხრახუში, კამა, აადუღეთ და მიართვით გუფთებით.

## 29. ძროხის ბეჭი ცივად.

აიღეთ ძროხის ბეჭი საკნატელათი და გარეცხეთ. შესაფერ ქვაბში წყალი აადუღეთ, მარილით შეაზავეთ და ბეჭი შიგ ჩადეთ, ქაფი მოხადეთ; ბეჭი არც ძალიან უნდა იყოს მოხარშული და არც ისე, რომ ხარშვა აკლდეს; რო მოიხარშოს, სუფრაზე ცხლად მიიტანეთ. ამასთანავე მოუმზადეთ ტყემლის სანებელა ამ რიგად: ახალ ტყემალს დაასხით იმდენი წყალი, რომ დაფაროს და მოხარშეთ; შემდეგ ბადიაზე გადმოიღეთ თავისი წყლით და გააცივეთ; წყალი თუ მეტი ჰქონდეს, გადმოასხით და შემდეგ ეს ტყემალი საკმაო წყალში გამოჭყლიტეთ, ჩენჩო და კურკა ამოარჩიეთ, ზედ დააჭერით ერთი თავი ხახვი და ერთი ფოჩი ნიახური, ჩააყარეთ ერთი ჩაის კოვზი მარილი; ტყემლის წვენი სქელი უნდა იყოს. როდესაც ბეჭი მიიტანოთ, ტყემლის წვენიც თან მიაყოლეთ, ვისაც ენებოს, ხარდლის მაგივრად, ზამთარში რადგან ახალი ტყემალი არ არის, შეიძლება ტყემლის ტყლაპი მოხარშოთ, ასევე შეანელოთ, თუ ძალიან მჟავე გნებამთ, ტყლაპის ამოჭყლეტვაში ცოტა ძმარს უზამთ.